



العام الأكاديمي ٢٠١٥/٢٠١٦
فصل دراسي ثاني
زمن الامتحان : ساعتان
الدرجة الكلية : ٦٠ درجة
تاريخ الامتحان : ٢٠١٦ / ٦ / ١٨

قسم الصناعات الغذائية
برنامج علوم وتكنولوجيا الأغذية
المستوى الرابع
الامتحان النظري النهائي لمقرر:
تكنولوجيا الاسماك ومنتجاتها
كود المقرر : Fod416



يتمكون الامتحان من ورقة واحدة

أجب عن جميع الأسئلة التالية:

السؤال الأول: (٣٠ درجة)

- ١- ما هي المعاملات الرئيسية عند تدخين الاسماك ثم أذكر الطرق المتبعة في تدخين الاسماك. (٥ درجات)
- ٢- وضح تأثير التملح علي الاسماك باختصار. (٥ درجات)
- ٣- تجري عملية التزجيج Glazing للأسماك بعد تجميدها... تكلم باختصار. (٥ درجات)
- ٤- ما هي القيمة الغذائية للأسماك. (٥ درجات)

السؤال الثاني: (٣٠ درجة)

- ١- أذكر التغيرات التي تحدث أثناء نقل الاسماك ؟ (٥ درجات)
- ٢- أكتب باختصار عن:
• بروتينات الاسماك
• دهون الاسماك (٥ درجات)
- ٣- تجري عملية التسخين الابتدائي Exhausting للغلب عند تغليب الاسماك.. تكلم باختصار عنها. (٥ درجات)
- ٤- عملية تجميد الاسماك تمر بثلاث مراحل أثناء عملية التجميد.. وضح ذلك باختصار. (٥ درجات)

السؤال الثالث: (٣٠ درجة)

- ١- قارن في جدول بين صفات الأسماك الطازجة و الاسماك التالفة؟ (٥ درجات)
- ٢- قسم الاخشاب علي اساس نسبة الرطوبة. (٥ درجات)
- ٣- أذكر ما يجب مراعاته عند انتاج مسحوق الاسماك.. مع ذكر انواع المساحيق السمكية. (٥ درجات)
- ٤- أذكر الطرق المتبعة في التجميد التجارى للأسماك. (٥ درجات)

انتهت الأسئلة...هم تمنياتنا بالتوفيق

لجنة الممتحنين:

أ.د. / ممدوح محمد ربيع

أ.د. / عبد الحميد إبراهيم عبد الجواد

أ.د. / أبو بكر محمد حسن

أ.م.د. / رانيا إبراهيم الجمال

+اللجنة المشتركة