



زمن الامتحان: ساعتان
العام الأكاديمي ٢٠١٦/٢٠١٥
تاريخ الامتحان: ٢٠١٦/٦/٧
كود المقرر: Mic 416:
الدرجة الكلية: ٦٠

قسم الميكروبولوجيا الزراعية
تقنية حيوية (المستوى الرابع)
الامتحان النظري النهائي لمقرر:
تكنولوجيا التخمرات الميكروبية
الفصل الدراسي الثاني



أجب من فضلك على جميع الإسئلة الآتية "كل سؤال ٢٠ درجة" السؤال الأول:-

(ست درجات)

Crabtree effect

- تأثير كرابتري

Growth factor

- عامل النمو

Primary metabolites

- نواتج الأيض الأولية

(خمس درجات)

ب - أذكر مع الرسم خطوات تحول السكر الى كحول الإيثanol في خلايا الخميرة

(ثلاث درجات)

ج - تكلم عن الإنتاج الميكروبي لفيتامين الريبوفلافين Vitamin B₂.

(ست درجات)

د - قارن في جدول بين التخمر اللاكتيكي المتجانس والتخمر اللاكتيكي المختلط من حيث:

(نواتج عملية التخمر - الميكروبات التي تتبع كل نوع - المسار الحيوي للتخمر)

السؤال الثاني:-

(ست درجات)

أ - علل لما يأتي:-

- انخفاض عامل النمو في مزارع الدفععة الواحدة

- اللجوء الى الميكروبات لإنتاج الغذاء

- إضافة السلفيت والداى سلفيت الى بيئة تخمر الجليسرويل

(ثمان درجات)

ب - تكلم عن انتاج البروتين وحيد الخلية من الخمائير موضحا ما يأتي:

- أهم الخمائير المستخدمة

- مميزات وعيوب انتاج البروتين من الخمائير.

(ست درجات)

ج - وضح مميزات وعيوب استخدام التخمر الصلب في انتاج الإنزيمات

السؤال الثالث:-

(ثمان درجات)

أ - تكلم عن إنزيم جلوكوز أيزوميريز Glucose isomerase من حيث:-

- الميكروبات المنتجة

- طريقة الإنتاج

- المواد الغذائية المنظمة للتخليق الحيوي للإنزيم

- الأهمية الصناعية للإنزيم

(ست درجات)

ب - أذكر مع الشرح العوامل المؤثرة على الإنتاج الميكروبي للبنسيلين

(ثلاث درجات)

ج - ما هي طرق التنمية المستخدمة في مخمرات المزارع المغمرة

(ثلاث درجات)

د - أذكر ثلاثة من خصائص السلالة الميكروبية لإنتاج الكتلة الحيوية المستخدمة في انتاج الغذاء

انتهت الأسئلة..... أطيب الأمنيات بالتوفيق والنجاح

لجنة وضع الأسئلة والتصحيح

أ.د/ ايمن حسين عاشور

د. / صابرین احمد عمر

د. / محمد عبد الله العوضى

د. / دينا فتحى حوة

+ اللجنة المشتركة