


<p>الفرقة: الرابعة المجال: ص. غذائية وألبان الشعبة: ص. وألبان الزمن: ساعتان عدد صفحات الأسئلة: ١</p>	<p>الامتحان التحريري النهائي المادة: ألبان مكنفة ومجففة القسم: الدراساتى (الثانى) العام الجامعى (٢٠١٢/٢٠١٣) تاريخ الامتحان: ٢٠١٢/٦/١٨</p>	 <p>قسم: علوم وتكنولوجيا الألبان</p>
--	---	---

أجب عن جميع الأسئلة الآتية:

السؤال الأول: (١٥ درجة)

- أ- ماهى أهداف صناعة الألبان المكنفة والمجففة. (٥ درجات)
ب- من العوامل التى تسبب التجبن الحرارى (التوازن الملقى) .. أشرح هذه العبارة. (٥ درجات)
ج- ماهى أهمية التسخين المبدئى Forwarming فى صناعة اللبن المكنف. (٥ درجات)

السؤال الثانى: (١٥ درجة)

- أ- احدى خطوات صناعة اللبن المكنف هى التكنيف- أشرح فقط هذه الخطوة مع الرسم. (٥ درجات)
ب- ماهى أهم مايراعى فى اللبن الخام المستخدم لصناعة اللبن المجفف. (٥ درجات)
ج- قارن بين اللبن المكنف واللبن المبخر. (٥ درجات)

السؤال الثالث: (١٥ درجة)

- أ- أشرح عيوب اللبن المكنف الآتية: ١- الملمس الرملى Sandy texture.
٢- الطعم المر Bitter test
ب- أحد عيوب الألبان المجففة صعوبية الذوبان - ماهى أسباب حدوث هذا العيب.

السؤال الرابع: (١٥ درجة)


- أ- ماهى العوامل التى يجب الإهتمام بها عند اتباع طريقة التجفيف بالإسطوانات. (٧ درجات)
ب- أذكر فقط خطوات صناعة اللبن المكنف بطريقة الرذاذ مع شرح خطوة التجفيف. (٨ درجات)

لجنة وضع الأسئلة

أ.د. على السينايطى

أ.د. رجب بدوى

أ.د. عثمان سالم

<p>الفرقة: الرابعة المجال: الشعبة: هندسة زراعية الزمن: ساعتان عدد صفحات الأسئلة: ١</p>	<p>الامتحان التحريري النهائي المادة: ت. الأعدية والألبان الفصل الدراسي (الثاني) العام الجامعي (٢٠١٢/٢٠١٣) تاريخ الامتحان: ٢٠١٢/٦/١٨</p>	 <p>قسم: علوم وتكنولوجيا الألبان</p>
--	---	---

أجب عن جميع الأسئلة التالية:
السؤال الأول: (١٥ درجة)

- أ- قارن بين طرق التجميد المختلفة مع شرح مميزات وعيوب كل طريقة.
ب- ما هي العوامل التي تساعد على زيادة كمية السائل المنفصل Drip .

السؤال الثاني: (١٥ درجة)

- أ- تتبع العمليات الحرارية التي تجرى على الخضروات عند تعليبها حسب ترتيب إجراءاتها مع ذكر درجات الحرارة والمدة المستخدمة.
ب- قل ما تعرفه عن: - Hygene . - البطاقة الصحية. - فترة التحضين.

- الفراغ القمي. - التطبيق المزدوج.

السؤال الثالث: (١٥ درجة)

- أ- ما هي أهم الميكروبات المستخدمة عند صناعة كل من الزبد والجبن وما هي فوائد استخدام البادئات عند صناعة الجبن . (٥ درجات)
ب- ما هي الأهمية العلاجية للألبان المتخمرة. (٤ درجات)
ج- ما هي أهم العوامل التي تؤثر على سرعة تكوين طبقة القشدة أثناء الترقيد. (٣ درجات)
د- ماهو الهدف من تعديل حموضة القشدة أثناء صناعة الزبد. (٣ درجات)

السؤال الرابع: (١٥ درجة)

- أ- ما فوائد إضافة الملح عند صناعة السمن. (٣ درجات)
ب- تكلم عن تقسيم وتصنيف الجبن المختلفة. (٤ درجات)
ج- ما هي مزايا استخدام البسترة عند صناعة الجبن. (٤ درجات)
د- ما المقصود بكل من: المثلوجات اللبنية السادة. الجرانبتا - قابلية المخلوط للخفق. (٤ درجات)

مع تمنياتنا بالتوفيق،،،

لجنة وضع الأسئلة: أ.د. أبو الفتح البديوي أ.د. رجب بدوي أ.د. سهام فرج



قسم علوم وتكنولوجيا الألبان

الامتحان التحريري النهائي
المادة : أسس الصناعات الغذائية
والألبان (خاص)
الفصل الدراسي (الأول)
العام الجامعي (٢٠١٢/٢٠١١)
تاريخ الامتحان : ٢٠١٢/١/١٨

الفرقة : الثانية
المجال :
الشعبة : هندسة زراعية
الزمن : ساعتان
عدد صفحات الأسئلة : ١

أجب عن جميع الأسئلة التالية:

السؤال الأول : (١٥ درجة)

- أ- قد يحدث تآكل (نزنخ) لدهن اللبن عند تخزين بعض المنتجات اللبنية الدهنية- وضح أهم أنواع التلف ثم نكلم عن احداها.
ب- وضح الأهمية الصناعية لسكر اللبن في المنتجات اللبنية المختلفة.
ج- بين بطريقة الأسهم توزيع أهم المواد الأزوتية في اللبن.

السؤال الثاني : (١٥ درجة)

- أ- ماهي أهم العوامل التي تؤثر على حجم حبيبات الدهن في اللبن.
ب- ناقش الأهمية التكنولوجية للعناصر المعدنية في اللبن ومنجانه.
ج- وضح ثلاث خواص فقط من خواص كازين اللبن.

السؤال الثالث : (١٥ درجة)

- أ- ما هي أهم الصناعات الغذائية القائمة في مصر .
ب- ما هي الأمراض التي تنشأ عن سوء التغذية .
ج- ما أهمية التنوع الغذائي وعلاقتها بصحة الانسان.

السؤال الرابع : (١٥ درجة)

- أ- ما هي مسببات الفساد الغذائي - وما هي العوامل التي تساعد على حدوث هذا الفساد وما هي أهم أنواعه.
ب- اكتب ماتعرفه عن:

- ١- التخمرات الغذائية كطريقة من طرق الحفظ .
٢- مثلث التخيل.
٣- سوائل التبريد وخصائصها.

مع تمنياتنا بالتوفيق،،،

لجنة وضع الاسئلة: أ.د. أبو الفتوح البديوي أ.د. عبده حامد أ.د. كمال كمالى

السؤال

تكلمة أسئلة كيمياء الألبان للفرقة الثالثة ص. غذائية وألبان.

السؤال الثاني : (١٥ درجة)

- أ- قارن بين كل من نظرية Rose ونظرية Waugh من حيث عيوب ومميزات كل منها.
ب- اذكر أسس الطرق التي تستخدم في فصل شقوق الكازين شارحا احدى هذه الطرق.

السؤال الثالث : (٢٠ درجة)

- ١- وضح في شكل نخطي تركيب دهن اللبن والمواد المصاحبة له. (٤ درجات)
٢- يعتبر دهن اللبن من أهم مكونات اللبن.. وضح ذلك. (٣ درجات)
٣- تعتبر الفوسفوليبيدات من أهم المكونات الطبيعية في اللبن... ناقش ذلك مبينا أهم أنواعها وتركيبها الكيماوى وتوزيعها في اللبن وأهميتها في الصناعات اللبنية. (٦ درجات)
٤- اذكر التأثيرات الغذائية والفسولوجية لسكر اللاكتوز. (٣ درجات)
٥- تكلم عن الأشكال الطبيعية لسكر اللاكتوز physical forms والفروق بينها مع توضيح اجابتك بالرموز الكيمائية. (٤ درجات)

السؤال الرابع : أكمل مايتى : (١٠ درجات)

- ١- من الخواص التكنولوجية لسكر اللاكتوز :
أ- ب- ج- د- هـ- (٢.٥ درجة)
٢- الرقم اللبني عبارة عن..... ومتوسطه في دهن اللبن..... ويستفاد من هذا الإختبار في..... (درجة واحدة)
٣- الأحماض الدهنية الطيارة في دهن اللبن نسبتها..... من دهن اللبن وهي أحماض..... وتعتبر هامة من حيث..... (٢.٥ درجة)
٤- التزنخ المائى لدهن اللبن Hydrolytic rancidity عبارة عن..... ويحدث ذلك بسبب..... وينتج عن ذلك..... (٢.٥ درجة)
٥- الفيتامينات الذائبة في دهن اللبن هي..... بينما الفيتامينات الذائبة في الجزء الغير دهنى..... وتمتاز المجموعة الأولى بأنها..... بالعمليات التى تجرى على اللبن بينما المجموعة الثانية..... (١.٥ درجة)

والله الموفق ،،

لجنة وضع الأسئلة:

أ.د. على السنباطى

أ.د. خميس كعبارى

أ.د. سهام فرج



قسم: علوم وتكنولوجيا الألبان

الامتحان التحريري النهائي

المادة: ألبان خاص

الفصل الدراسي (الثاني)

العام الجامعي (٢٠١٢/٢٠١٣)

تاريخ الامتحان: ٢٠١٣/٦/١١

الفرقة: الرابعة

المجال:

المادة: إنتاج حيواني

الزمن: ساعتان

عدد صفحات الأسئلة: ١

أجب عن جميع الأسئلة الآتية:

السؤال الأول: (١٥ درجة)

- ١- ماهي مميزات وعيوب طريقة الشوالي في الحصول على القشدة. (٥ درجات)
- ٢- اذكر العوامل التي تؤثر على زيادة الفاقد من الدهن في اللبن الخض. (٥ درجات)
- ٣- ماهي صفات السمن الجيد ثم قارن بين صناعته من زبد وصناعته من قشدة. (٥ درجات)

السؤال الثاني: (١٥ درجة)

- أ- تكلم عن: - علامات استواء السمن - القشدة الناعسة - نظريتين للخض. (٦ درجات)
- ب- اذكر فقط أهمية الألبان المتخمرة مع شرح ثلاثة منها. (٤ درجات)
- ج- تكلم عن بعض عيوب انضعم والرائحة في الزبد. (٥ درجات)

السؤال الثالث: (١٥ درجة)

- أ- وضح في شكل يبين توزيع مكونات اللبن بين الخثرة والشرش الناتج من صناعة ١٠٠ كجم لبن ٤% دهن الى جبن تشدر.
- ب- ماهي الصعوبات التي تظهر في عملية تكوين الخثرة.

السؤال الرابع: (١٥ درجات)

- أ- ماهي التغيرات الكيماوية في الجبن أثناء التسوية.
- ب- اكتب عن عيوب الجبن الدمياطي.

أ.د. كمال كمالى

أ.د. على السنباطى

أ.د. أحمد نبيل زيدان

لجنة وضع الأسئلة:



قسم: علوم وتكنولوجيا الألبان

الامتحان التحريري النهائي
المادة : ت. الأغذية والألبان
الفصل الدراسي (الثاني)
العام الجامعي (٢٠١٢/٢٠١٣)
تاريخ الامتحان: ٢٠١٣/٦/١٥

الفرقة: الرابعة
المجال:
الشعبية: هندسة زراعية
الزمن : ساعتان
عدد صفحات الأسئلة: ١

أجب عن جميع الأسئلة التالية:
السؤال الأول : (١٥ درجة)

- أ- ما هي أهم الميكروبات المستخدمة في بادئ الزبد وماهي فوائد البادئ عند صناعة الزبد.
- ب- ما هي الأهمية الغذائية والعلاجية للألبان المتخمرة.
- ج- ماهي أهم العوامل التي تؤثر على سرعة تكوين طبقة القشدة بالتريفيدي.
- د- ماهي الشروط الواجب توافرها في المواد الرابطة المستخدمة في صناعة المثلوجات اللبنيّة.

السؤال الثاني : (١٥ درجة)

- أ- تكلم عن نظريات الخض عند صناعة الزبد.
- ب- ماهي طرق صناعة السمن من الزبد.
- ج- ماهو تأثير كل من البسترة والتجنيس على خواص الجبن.
- د- ماهي مميزات استخدام الترشيح الفائق عند صناعة الجبن.

السؤال الثالث : (١٥ درجة)

- أ- إن طريقة دخول وخروج الهواء الساخن في مجفف الانفاق دور كبير في جودة المنتج الغذائي الناتج.
- ب- للرطوبة النسبية دور كبير في تحسين جودة المنتج النهائي في حاله انخفاضها في بعض الأحيان بينما ارتفاع الرطوبة النسبية قد تكون مطلباً ملحا في أحيان أخرى..ناقش ذلك على ضوء ما درست.

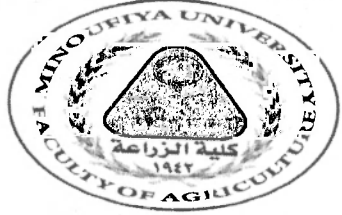
السؤال الرابع : (١٥ درجة)

- أ- تلعب الحرارة دورا كبيرا عند تعليب الأغذية..تتبع العمليات التي تعتمد على درجة الحرارة منذ بداية عملية التعليب حتى نهايتها مع ذكر درجات الحرارة المستخدمة والمدة وفائدة كل عملية.
- ب- ماهي أهم مسببات حدوث الظواهر الآتية: - الجفاف السطحي. - السائل المنفصل Drip - حروق التجميد. - انفخاخ العلب الصفيح.

مع تمنياتنا بالتوفيق،،،

أ.د. عصام الدين حافظ
أ.د. سهام فرج

لجنة وضع الأسئلة:
أ.د. أبو الفتح البديوي
أ.د. رجب بدوي

<p>الفرقة: الثالثه المجال: الشعبة: ص. غذائية والبيان الزمن : ساعتان عدد صفحات الأسئلة: ١</p>	<p>الامتحان التحريري النهائي المادة : مراقبة جودة اللبن ومنتجاته الفصل الدراسي (الثاني) العام الجامعي (٢٠١٢/٢٠١٣) تاريخ الامتحان : ٢٠١٣/٦/١٩</p>	 <p>قسم : علوم وتكنولوجيا الألبان</p>
--	--	--

أجب عن جميع الأسئلة التالية:

السؤال الأول : (١٥ درجة)

- وضح الأساس العلمي لإجراء الكشف عن وجود المواد التالية في اللبن:
- ١- فوق أكسيد الأيدروجين.
 - ٢- البوراي.
 - ٣- تقدير الكلور.

السؤال الثاني : (١٥ درجة)

كيف يتم للكشف عن:

- ١- سابق على اللبن.
 - ٢- اتمام عملية التعقيم للبن المعقم.
- مع توضيح الأساس العلمي لهذه الإختبارات.

السؤال الثالث : (١٥ درجة)


- اذكر الإشتراطات والمواصفات القياسية الخاصة لكل من المنتجات الآتية:
- ١- اللبن المكثف.
 - ٢- اللبن المبستر.

السؤال الرابع : (١٥ درجة)

- أ- اشرح الأسس المختلفة التي يتم على أساسها تطبيق نظام الهاسب .
- ب- اذكر المواصفات الخاصة بمكان إجراء التحكيم للمنتجات اللبنية مع ذكر خطوات إجراء التحكيم بالترتيب.

مع تمنياتنا بالتوفيق،،،

لجنة وضع الأسئلة: أ.د. نادية أبو زيد أ.د. عثمان سالم أ.د. عبده حامد

<p>الفرقة:الرابعة المجال:ص. غذائية وألبان الشعبة: ص. وألبان الزمن : ساعتان عدد صفحات الأسئلة: ١</p>	<p>الامتحان التحريري النهائي المادة: بحث ومناقشات الفصل الدراسي (الثاني) العام الجامعي (٢٠١٢/٢٠١٣) تاريخ الامتحان: ٢٠١٣/٦/١٨</p>	 <p>قسم: علوم وتكنولوجيا الألبان</p>
---	--	---

أجب عن السؤال الآتي:

السؤال الأول: (٣٠ درجة)

- أ- ماهي المعرفة وماهي أنواعها – وماهو العلم وماالفرق بينهما. وماأهداف العلم مع توضيح أمثلة عملية. (٦ درجات)
- ب- تكلم عن البحث الكامل Complete research من حيث أهدافه والعوامل الأساسية لإعتبار بحث معين بحثا كاملا. (٤ درجات)
- ج- ماهو الغرض من تكليف الطالب بإعداد ورقة البحث Term paper وماهي الخطوات التي تتطلبها ورقة البحث بالترتيب مع شرح مختصر لكل خطوة. (٢٠ درجة)
- أجب عن سؤال واحد مما يأتي:

السؤال الأول: (٣٠ درجة)

- استخدام اللبن الخض كمنتج ثانوي. – كيفية تحسين خواص الجبن الموزاريللا باستخدام UF.
- ماالمقصود بـ Probiotic bacteria

السؤال الثاني: (٣٠ درجة)

- أ- وضح أنواع المستحلبات.
- ب- ماهي عوامل الإستحلاب.
- ج- اكتب ماتعرفه عن تركيب صمغ الجوار وأهميته في صناعة المثلوجات اللبنية.
- د- وضح أهمية المحليات الصناعية في التغذية مع شرح احداها.

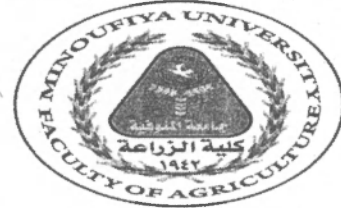
السؤال الثالث: (٣٠ درجة)

- أ- تكلم عن طرق صناعة القشدة والزبد.
- ب- ماهي الأهمية الغذائية للألبان المتخمرة والجبن والقشدة.

السؤال الرابع: (٣٠ درجة)

- أ- اذكر أنواع الألبان السائلة المعاملة حراريا وأيضا الغير معاملة – مع كتابة نبذة مختصرة عن كل نوع من هذه الألبان.
- ب- تختلف معاملة اللبن حراريا حسب الظروف المناخية لكل بلد- فأى المعاملات الحرارية للبن الخام تتواءم في البلاد الباردة وشبه الحارة والحارة.. اشرح ذلك..

لجنة وضع الأسئلة: أ.د.سهام فرج أ.د.نادية أبو زيد أ.د.عثمان سالم



قسم: علوم وتكنولوجيا الألبان

الفرقة: الرابعة
المجال: صن. غذائية وألبان
الشعبة: صن. وألبان
الزمن: ساعتان
عدد صفحات الأسئلة: ١

الامتحان التحريري النهائي
المادة: ت. المثلوجات اللبنية
الفصل الدراسي (الثاني)
العام الجامعي (٢٠١٢/٢٠١٣)
تاريخ الامتحان: ٢٠١٣/٦/٤

أجب عن جميع الأسئلة الآتية:

السؤال الأول: (١٥ درجة)

أ- عرف كل من: - نظام الأوتوفلو لتحضير مخلوط الأيس كريم.

- بديل الدهن Simplese

- مثلج الشربت.

ب- وضح ظواهر اللاكتوز المختلفة في الأيس كريم وتأثيرها على صفاته الحسية.

السؤال الثاني: (١٥ درجة)

أ- اذكر طرق التجنيس المختلفة التي تستعمل في صناعة الأيس كريم.

ب- اشرح كيفية تحضير الأيس كريم من مسحوق (بودرة) الأيس كريم.

ج- وضح اسباب وطرق التغلب على العيوب التالية في الأيس كريم:

- التركيب الرملي. - القوام الجاف. - التركيب الثلجي.

السؤال الثالث: (١٥ درجة)

أ- ما المقصود بكل من: ثبات المخلوط - التوتر السطحي - التوازن الملحي.

ب- عرف القابلية للخفق وما هي العوامل المؤثرة عليها.

ج- ماهو الهدف من اجراء التجنيس والتعتيق عند صناعة المثلوجات اللبنية والقشدية.

السؤال الرابع: (١٥ درجة)

أ- ماهي الشروط الواجب توافرها للحصول على مثلج لبنى طرى/ بوجورت مجمد ذو خواص جودة عالية.

ب- ما المقصود بكل من: الميلورين - مثلوجات لبنية خاصة بالمرضى - الكاساتا.

ج- ماهي أهم صفات المثلوجات اللبنية المرتفعة في نسبة الدهن وال SNF.

والله الموفق ،،

أ.د. خميس كعباري

أ.د. رجب بدوي

أ.د. نادية أبو زيد

لجنة وضع الأسئلة:



قسم : علوم وتكنولوجيا الألبان

الفرقة: الرابعة
المجال: ص. غذائية وألبان
الشعبة: ص. وألبان
الزمن : ساعتان
عدد صفحات الأسئلة: ١

الامتحان التحريري النهائي
المادة : تكنولوجيا ألبان متخمرة
الفصل الدراسي (الثاني)
العام الجامعي (٢٠١٢/٢٠١٣)
تاريخ الامتحان: ٢٠١٣/٦/١١

أجب عن جميع الأسئلة الآتية :

السؤال الأول : (١٥ درجة)

- أ- تكلم عن طرق اضافة المثبتات عند صناعة الألبان المتخمرة.
- ب- ماهو الهدف من اجراء التجنيس عند صناعة الألبان المتخمرة .
- ج- تكلم عن تأثير المعاملة الحرارية للبن على النواحي التكنولوجية للألبان المتخمرة.

السؤال الثاني : (١٥ درجة)

- أ- ماهى العوامل التى تؤثر على وقت التحضين.
- ب- ماهى أهم العوامل التى تؤثر على النسبة بين *Lactobacilli, streptococci* فى بادئ اليوجورت.
- ج- ماهى وظائف الحماية الكيميائية التى توفرها عبوة الزبادى.

السؤال الثالث : (١٥ درجة)

- أ- ماالمقصود بالنمو المشترك لبكتريا البادئ symbiosis.
- ب- تكلم عن كيفية تكوين مركبات الطعم والنكهة فى الألبان المتخمرة.
- ج- ماهى العوامل التى تؤثر على الخواص الطبيعية للألبان المتخمرة.

السؤال الرابع : (١٥ درجة)

- أ- ماالمقصود بكل من: اللبن الخض المتخمّر - القشدة المتخمرة.
- ب- ماهو البادئ المستخدم عند صناعة كل من: لبن البيفيس - *prohurt* .
- ج- تكلم عن طريقة صناعة الكفير - *viili*.

لجنة وضع الأسئلة

أ.د. نادية أبو زيد

أ.د. رجب بدوى

أ.د. خميس كعبارى



قسم: علوم وتكنولوجيا الألبان

الامتحان التحريري النهائي
المادة: ت. الجبن
الفصل الدراسي (الأول)
العام الجامعي (٢٠١٣/٢٠١٢)
تاريخ الامتحان: ٢٩/١٢/٢٠١٢

الفرقة: الرابعة
المجال: ص. غذائية وألبان
الشعبة: ص. وألبان
الزمن: ساعتان
عدد صفحات الأسئلة: ٢

أجب عن جميع الأسئلة التالية:

السؤال الأول: علل لما يأتي: (١٣ درجة)

- ١- أهمية تعديل تركيب اللبن في صناعة الجبن. (٣ درجات)
- ٢- ضرورة إجراء عملية تسوية اللبن عند صناعة الجبن الجاف: (٤ درجات)
- ٣- انخفاض حموضة الشرش بعد تقطيع الخثرة مباشرة عن حموضة اللبن الأصلي. (درجة واحدة)
- ٤- حدوث عدة تغيرات في الخثرة أثناء عملية الشدنة. (درجتان)
- ٥- يعتبر تحلل اللاكتوز في جميع أنواع الجبن خطوة مهمة جدا لتسير تسوية الجبن سيراً طبيعياً. (٣ درجات)

السؤال الثاني: أكمل ما يأتي: (١٧ درجة)

- ١- الملون المستخدم في صناعة بعض أنواع الجبن هو..... والغرض من استخدام الملون: ١-..... ٢-..... ٣-..... وتتوقف كمية الملون المستخدمة على: ١-..... ٢-..... ٣-..... (٣ درجات)
- ٢- العوامل الحيوية المسؤولة عن تسوية الجبن: ١-..... ٢-..... ٣-..... مع ذكر دور كل عامل في مراحل التسوية بالجبن. (٥ درجات)
- ٣- من عيوب المنظر التي تظهر في الجبن عند التحكيم: ١-..... ٢-..... ٣-..... ٤-..... مع ذكر العوامل المسببة لظهور كل منها. (٤ درجات)
- ٤- الترشيح الفائق هو..... والجدوى الاقتصادية من استخدام تكنولوجيا الترشيح الفائق في مجال صناعة الجبن: ١-..... ٢-..... ٣-..... ٤-..... ٥-..... ٦-..... ٧-..... ٨-..... (٥ درجات)

.....انظر خلفه←

تابع امتحان ت. الجبن للفرقة الرابعة تخصص ص. وآ. ان:

السؤال الثالث: أكمل ماأتى (١٥ درجة) (يخصص نصف درجة لكل نقطة)

- ١- تؤثر سلالة الحيوان على صفات الجبن من حيث.....و.....و.....
- ٢- يحول انزيم.....البنسرين إلى.....
- ٣- الأملاح التي تؤثر على التجبن.....بينما أملاح.....تدخل في تكوين مركبات النكهة في حين أن املاح.....و.....قد تؤدي لأكسدة الدهن.
- ٤- تضاف بكتريا حمض.....لبادئ الجبن السويسرى حيث تحول حمض.....الى حمضى.....و.....وانطلاق غازى.....و.....المسؤلان عن.....وتكوين.....بالترتيب.
- ٥- من السموم الفطرية التى يمكن أن تتواجد في الجبن.....و.....و.....
- ٦- تتكون مركبات النيتروزأمين في الجبن عند توفى.....و.....
- ٧- ترجع سرعة تجبن اللبن المحتوى على الصورة الوراثية B كاباكازين إلى زيادة كل من.....و.....و.....وانخفاض نسبة.....
- ٨- من المواد الحافظة التي توجد في اللبن.....وقد تضاف عمدا مادة.....لإيقاف نشاط البكتريا في حين قد تصل مواد.....و.....بطريق الصدفة.

السؤال الرابع: أ- عا. لما يأتى: (١٥ درجة)

- ١- يفضل عدم صناعة الجبن تجاف من اللبن الجاموسى. (درجتان)
- ٢- يفضل عدم صناعة الجبن من اللبن الناتج من حيوانات مصابة بحمى التهاب الضرع. (٧ درجات)
- ب- اذكر فائدة كل من مكونات اللبن الاتية عند صناعة الجبن: (٦ درجات)
١- الدهن. ٢- سكر اللاكتوز. ٣- البروتين.

لجنة وضع الأسئلة

أ.د. عبده حامد

أ.د. حميس كعبارى

أ.د. سهام فرج

تكملة أسئلة كيمياء الألبان للفرقة الثالثة ص. غذائية وألبان.

السؤال الثاني: (١٥ درجة)

- أ- قارن بين كل من نظرية Rose ونظرية Waugh من حيث عيوب ومميزات كل منها. (٨ درجات)
ب- اذكر الأهمية التكنولوجية والغذائية لبروتينات اللبن. (٧ درجات)

السؤال الثالث: (٢٠ درجة)

- ١ - أهم وظيفة لفيتامين A هي.....وتتركبه في اللبن.....وأهم مصادره في الغذاء.....حيث يتم تخليقه منه وذلك.....(درجتان).
٢- نقص فيتامين D يؤدي الى.....عند الأطفال وأهم المصادر الطبيعية لفيتامين D.....حيث يتحول.....وبساعد هذا الفيتامين على.....(درجتان).
٣- معامل انكسار دهن اللبن يتراوح من-.....وهذه القيمة منخفضة بالنسبة للزيوت والدهون الأخرى وذلك نظرا ل: ١- ٢-
٤- الرقم اليودي Iodin Number عبارة عن.....ويعبر هذا الرقم عن.....ويمتاز دهن اللبن بأن له رقم يودي.....حوالي.....ويعتبر هذا الإختبار هام للكشف عن.....(درجتان)
٥- متوسط نسبة الدهن في اللبن الجاموسي.....بينما في اللبن البقري.....ولبن الماعز.....ولبن الغنم.....وقد تتغير هذه النسبة تبعا ل.....(درجتان)

السؤال الرابع: (٢٠ درجات)

- أ- تكلم عن الكربوهيدرات الأساسية الموجودة في اللبن من حيث تركيبه والعوامل التي تؤثر على نسبته في اللبن- والتأثيرات الغذائية والفيولوجية له. (٦ درجات)
ب- يتميز دهن اللبن بتركيبه مختلفة من الأحماض الدهنية التي تلعب دورا هاما في الصفات الطبيعية لدهن اللبن...ناقش هذه العبارة بوضوح". (٧ درجات)
ج- كيف يتم التزنخ الأوكسبدي أو التشحم Common oxidative rancidity في دهن اللبن وماهي أهم العوامل المؤثرة على هذا التأكسد. (٧ درجات)

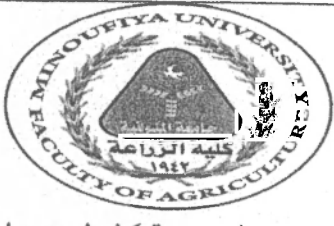
والله الموفق ،،

لجنة وضع الأسئلة:

أ.د. على السنباطي

أ.د. خميس كعباري

أ.د. سهام فرج

<p>الفرقة: الرابعة المجال: الشعبة: انتاج حيوانى الزمن : ساعتان عدد صفحات الأسئلة: ١</p>	<p>الامتحان التحريري النهائى المادة : الألبان خاص الفصل الدراسي (الثانى) العام الجامعى (٢٠١٢/٢٠١٣) تاريخ الامتحان : ٢٠١٢/٦/١٦</p>	 <p>قسم : علوم وتكنولوجيا الألبان</p>
---	---	--

أجب عن جميع الأسئلة الآتية :

السؤال الاول : (١٣ درجة) أ- أكمل مايتى: (٩ درجات يخصص نصف درجة لكل نقطة)

- ١- عند شراء الفراز يجب مراعات الآتى : ١-
٢- تشمل طرق غش الزيد: ١-
ومن أسباب تلفه : ١-
٣- من مزايا قشدة الفراز : ١-
٤- من عيوب أنريد أنمصع بالطرق البدائية: ١-
ب- اذكر فوائد استخدام البادئ فى صناعة الزيد.
- (٤ درجات)

السؤال الثانى : (١٧ درجة)

- أ- نكلم عن: - صفات الزيد الجيد. - علامات استواء السمن
- القشدة الفائرة - ماء الظهور - البكتريوفاج.
ب- قارن بين صناعة السمن من زيد وصناعته من قشدة. واذ كان لديك ٥ طن زيد فما
هى كمية السمن التى يمكن الحصول عليها.
(٧ درجات)

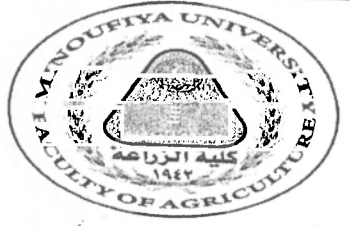
السؤال الثالث : (٢٠ درجة)

- أ- يوجد أكثر من تقسيم لأنواع الجبن إلا أن التقسيم الأكثر انتشارا هو التقسيم المبنى على
أساس نسبة الرطوبة الموجودة فى الجبن.... وضح ذلك (٥ درجات)
ب- ماهى الأهمية الإقتصادية والغذائية للجبن. (٥ درجات)
ج- ماهى العوامل التى يجب توافرها فى اللبن المعد لصناعة الجبن. (٥ درجات)
د- اكتب عن الألبان غير الملائمة لصناعة الجبن. (٥ درجات)

السؤال الرابع : (١٠ درجات)

- أ- اذكر أهم العوامل التى تسبب زيادة الفاقد من الدهن فى الشرش. (٥ درجات)
ب- قل ماتعرفه عن عيوب الجبن. الدمياطى. (٥ درجات)

لجنة وضع الأسئلة: أ.د. أحمد نبيل زيدان أ.د. على السنباطى أ.د. نادية أبو زيد

<p>الفرقة: الأولى المجال: الشعبة: إدارة أعمال زراعية الزمن : ساعتان عدد صفحات: الأسئلة: ١</p>	<p>الامتحان التحريري النهائي المادة : أسس ص. غذائية وألبان الفصل الدراسي (الثاني) العام الجامعي (٢٠١٢/٢٠١٣) تاريخ الامتحان: ٢٠١٣/٦/٥</p>	 <p>قسم: علوم وتكنولوجيا الألبان</p>
---	--	---

أجب عن جميع الأسئلة الآتية :

أولاً: الألبان

السؤال الأول : (١٥ درجة)

- أ- قد تصاب بعض المنتجات اللبنية عند تخزينها بتلف للدهون بها خصوصاً المحتوية على نسبة عالية من الأحماض الدهنية المشبعة وضح هذا النوع من التلف وأسباب حدوثه وكيفية تلاقي حدوثه.
- ب- ماهي أهم الظروف الجوية المناسبة للحصول على محصول قشدة وافر بترقيد اللبن البقري موضحاً أسباب ذلك.
- ج- اذكر فقط أهم المواد المصاحبة للدهن في اللبن - ثم تكلم عن واحد فقط منها.

السؤال الثاني: (١٥ درجة)

- أ- اذكر بطريقة الأسهم فقط توزيع المواد البروتينية في اللبن ونسب كل منها.
- ب- وضح الأهمية الغذائية لسكر اللبن.
- ج- قل ماتعرفه عن: اختبار التعكير وفيم يستخدم في المنتجات اللبنية.

ثانياً: الصناعات

السؤال الثالث : (٣٠ درجة)

اكتب ماتعرفه عن:


- ١- أهم الصناعات الغذائية القائمة بمصر .
- ٢- سوء التغذية.
- ٣- التنوع الغذائي وأهميته.
- ٤- الأنزيمات المحللة للأغذية.
- ٥- مثلث التخليل.
- ٦- مثلث تكوين العظام.
- ٧- الأساس العلمي لحفظ الأغذية.
- ٨- بعض أنواع الأغذية المسببة لحدوث سرطانات.
- ٩- التدرج في رفع تركيز الملح في صناعة التخليل.
- ١٠- صفات وخواص سوائل التبريد وأمثلة على ذلك.

والله ولي التوفيق،،،،

لجنة وضع الأسئلة:

أ.د. أبو الفتح البديوي

أ.د. عبده حامد

<p>الفرقة: الرابعة المجال: ص. غذائية وألبان الشعبة: ص. وألبان الزمن: ساعتان عدد صفحات الأسئلة: ١</p>	<p>الامتحان التحريري النهائي المادة: ت. المثلوجات اللبنية الفصل الدراسي (الثاني) العام الجامعي (٢٠١٢/٢٠١٣) تاريخ الامتحان: ٢٠١٢/٦/١١</p>	 <p>قسم: علوم وتكنولوجيا الألبان</p>
--	--	---

أجب عن جميع الأسئلة الآتية:

السؤال الأول: (١٥ درجة)

- أ- اشرح الظروف المختلفة التي تؤثر على عملية التخمر عند صناعة Frozen yoghurt.
ب- اشرح طريقة أنفاق التصليب المستخدمة في تصليب الأيس كريم.

السؤال الثاني: (١٥ درجة)

- أ- اشرح عيوب الإستخدام المراد للمنبات.
ب- ماهي الإحتياطات الواجب مراعاتها عند استخدام الشيكولاتة في صناعة الأيس كريم.
ج- نكلم عن استخدام الفاكهة والمكسرات في صناعة الأيس كريم موضحا نسبتها - طريقة اضافتها - الإحتياطات ان وجدت.

السؤال الثالث: (١٥ درجة)

- أ- ماهي العوامل التي تؤثر على القابلية للحقوق.
ب- ما المقصود بكل من: التوتر السطحي للمخلوط - حموضة المخلوط.
ج- نكلم عن تأثير كل من التجنيس والتعتيق على خواص المثلوجات اللبنية والقشدية.

السؤال الرابع: (١٥ درجة)

- أ- ماهي مميزات استخدام أجهزة التجميد المسنمة عند صناعة المثلوجات اللبنية والقشدية.
ماهي أهم الفروق بين المشروبات اللبنية والمثلوجات اللبنية.
ج- ما المقصود بكل من: الميلورين - المولت المجدد - الكسترد المجدد - التركيب الخشن بالمثلوجات اللبنية.

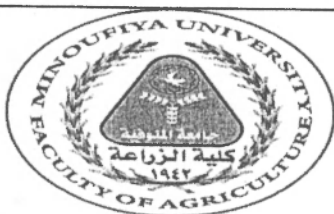
والله الموفق ،،

أ.د. عثمان سالم

أ.د. رجب بدوي

أ.د. نادية أبو زيد

لجنة وضع الأسئلة:

<p>الفرقة : الأولى المجال : الشعبة : إدارة أعمال زراعية الزمن : ساعتان عدد صفحات الأسئلة : ١</p>	<p>الامتحان التحريدي النهائي المادة : أسس ص. غذائية وألبان الفصل الدراسي (الثاني) العام الجامعي (٢٠١٢ / ٢٠١٣) تاريخ الامتحان : ٢٠١٢ / ٦ / ١٧</p>	 <p>قسم : علوم وتكنولوجيا الألبان</p>
--	--	--

أجب عن جميع الأسئلة الآتية :

أولاً : الألبان

السؤال الأول : (٢٠ درجة)

- أ- وضح بطريقة الأسهم توزيع المواد الدهنية فى اللبن. (٥ درجات)
- ب- وضح الفرق بين تركيب طبقة القشدة فى اللبن البقرى والجاموسى عند ترقيدهما. (٥ درجات)
- ج- اذكر خمسة فقط من خواص الكازين. (٥ درجات)
- د- ماهى الأهمية الصناعية لسكر اللاكتوز. (٥ درجات)

السؤال الثانى : علل فيما لايزيد عن سطر واحد : (١٠ درجات يخصص درجة لكل نقطة)

- ١- عند ترقيد اللبن البقرى للحصول على القشدة يفضل أن يكون فى جو بارد.
- ٢- عدم انفصال الدهن على سطح اللبن على صورة طبقة زيتية.
- ٣- عدم حدوث التزنج المائى فى عينة سمن بلدى عند تخزينها.
- ٤- عدم تعريض اللبن أو منتجاته للضوء المباشر عند التخزين.
- ٥- ظهور الطعم السمكى أحيانا عند تخزين القشدة.
- ٦- لبن الأغنام أفضل من اللبن الجاموسى فى صناعة الجبن.
- ٧- عدم إصابة الأطفال الرضع بالتكساح عند الرضاعة الطبيعية.
- ٨- أحيانا يحدث تجبن اللبن السائل عند عليه.
- ٩- استخدام تقدير نسبة بعض العناصر المعدنية فى اللبن للكشف عن الإصابة بالتهاب الضرع.
- ١٠- ضرورة حفظ اللبن المبستر فى التلاجة وعدم ضرورة ذلك للبن المعقم.

← ← ← ← ← انظر خلفه

ثانياً: الصناعات

السؤال الثالث : (١٥ درجة)

- أ- ماهى الأهمية الإقتصادية والغذائية للصناعات الغذائية وماهى أهم الصناعات الغذائية القائمة بمصر . (٥ درجات)
- ب- أهمية البروتين الحيوانى ودوره فى بناء جسم الانسان . (٥ درجات)
- ج- الأمراض الناتجة عن نقص بعض المواد الغذائية وكذلك الناتجة عن زيادة استهلاك بعض انواع الأغذية . (٥ درجات)

السؤال الرابع : (١٥ درجة)

اكتب ماتعرفه عن: (بعض من ثلاث درجات لكل نقطة)


- ١- النسممات الغذائية.
- ٢- استخدام الكائنات الحية الدقيقة لإنتاج بعض الأحماض العضوية.
- ٣- المواد الحافظة دورها وأهميتها فى حفظ الأغذية.
- ٤- الانزيمات المحللة للأغذية.
- ٥- سوائل التبريد.

والله ولى التوفيق،،،،

لجنة وضع الأسئلة:

أ.د. أبو الفتح البيوى

أ.د. عبده حامد

<p>الفرقة: الثانية المجال: الشعبة: عامة الزمن: ساعتان عدد صفحات الأسئلة: ١</p>	<p>الامتحان التحريري النهائي المادة : أسس ص.غذائية وألبان الفصل الدراسي (الثاني) العام الجامعي (٢٠١٢/٢٠١٣) تاريخ الامتحان : ٢٠/٦/٢٠١٢</p>	 <p>قسم : علوم وتكنولوجيا الألبان</p>
--	---	--

أجب عن جميع الأسئلة التالية:

السؤال الأول : (١٥ درجة)

- أ- دور الصناعات الغذائية في اقتصاد الدول.
ب- الطعام والغذاء ودوره في حياة وصحة الإنسان.

السؤال الثاني : (١٥ درجة)

- أ- اكتب عن المواد الحافظة الكيميائية ودورها في المحافظة على سلامة الغذاء.
ب- فساد الأعذية والعوامل التي تساعد على حدوثه.

السؤال الثالث : (١٥ درجة)

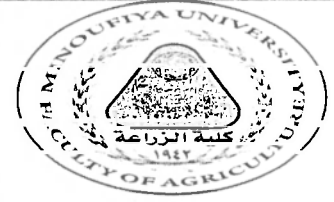
- أ- تكلم عن: ١- الأهمية الغذائية لسكر اللاكتوز والكازين. ٢- أهمية أملاح اللبن.
٣- طعم اللبن المختلفة. (١ درجات)
ب- وضح بالرسم تركيب النسيج الغدي داخل الضرع وماهي مراحل افراز اللبن. (٥ درجات)
ج- ماهي العوامل التي يتوقف عليها نجاح مشاريع الألبان. (٤ درجات)

السؤال الرابع : (١٥ درجة)

- أ- ما هي طرق تسويق اللبن في مصر. (٥ درجات)
ب- وضح في خطوات متتالية الطرق الصحيحة لغلي اللبن. (٤ درجات)
ج- وضح بالمعادلة تركيب الجلسريد الثلاثي Triglyceride - وماهي العوامل التي تؤثر على قطر حبيبة الدهن. (٦ درجات)

مع تمنياتنا بالتوفيق،،،

لجنة وضع الأسئلة: أ.د. أبو الفتح البديوي أ.د. علي السنياطي أ.د. احمد نبيل زيدان



قسم: علوم وتكنولوجيا الألبان

الفرقة: الرابعة
المجال: ص. غذائية وألبان
الشعبة: ص. ألبان
الزمن: ساعتان
عدد صفحات الأسئلة: ١

الامتحان التحريري النهائي
المادة: ألبان كثيفة ومجففة
الفصل الدراسي (الأول)
العام الجامعي (٢٠١٢/٢٠١٣)
تاريخ الامتحان: ٢٠١٣/١/١٢

أجب عن جميع الأسئلة التالية:

السؤال الأول: (١٥ درجة)

- وصح بالرسم خطوات عملية التكتيف لصناعة اللبن المكثف المحلي. (٥ درجات)
- اشرح طرق التعقيم المستخدمة في صناعة اللبن المركز. (٥ درجات)
- كيف يمكن الحصول على لبن مكثف محلي خالي من القوام الرملي. (٥ درجات)

السؤال الثاني: (١٥ درجة)

- ماهو الهدف من اجراء عملية التجنيس عند صناعة اللبن المركز. (٥ درجات)
- ماهو الهدف من اجراء التسخين المبدئي - وماهى الطرق المستخدمة في التسخين المبدئي عند صناعة اللبن المكثف المحلي. (٥ درجات)
- ماهى أهم العيوب الميكروبية التى قد تحدث في اللبن المكثف المحلي واللبن المركز. (٥ درجات)


السؤال الثالث: (١٥ درجة)

- اذكر العوامل التى يجب مراعاتها عند استخدام طريقة التجفيف بالاسطوانات مع شرح هذه الطريقة. (٥ درجات)
- اذكر فقط خواص الألبان المجففة شارحا اثنين منها بالتفصيل. (٥ درجات)
- ماالهدف من صناعة الألبان المجففة. (٥ درجات)

السؤال الرابع: (١٥ درجة)

- قارن فى جدول بين تجفيف اللبن بالرشاش وتجفيفه بالإسطوانات. (٥ درجات)
- هناك عيوب قد تحدث فى الألبان المجففة..وضحها بإيجاز. (٥ درجات)
- من خلال دراستك للألبان المجففة فإنه يوجد تشريعات مصرية قياسية خاصة بالألبان المجففة..اذكر هذه التشريعات بإيصال. (٥ درجات)

لجنة وضع الأسئلة: أ.د. رجب بدوى أ.د. على السنباطى أ.د. سهام فرج

<p>الفرقة: الثالثة المجال: ص. غذائية وألبان النوعية: ص. وألبان الزمن: ساعتان عدد صفحات الأسئلة: ١</p>	<p>الامتحان التحريري النهائي المادة: المنتجات اللبنية والدهنية الفصل الدراسي (الأول) العام الجامعي (٢٠١١/٢٠١٢) تاريخ الامتحان: ١٣ / ١ / ٢٠١٣</p>	 <p>قسم: علم وتكنولوجيا الألبان</p>
---	--	--

أجب عن جميع الأسئلة التالية:

السؤال الأول: (١٥ درجة)

- اشرح بالتفصيل كيفية تصنيع السمن بالطرق المستمرة من القشدة.

السؤال الثاني: (١٥ درجة)

- اشرح بالتفصيل طريقة تحضير الزبد بطريقة تركيز الدهن.

السؤال الثالث: (١٥ درجة)

- وضح أهمية الخطوات التالية في صناعة الزبد بالطرق التقليدية:

- أ- البسترة. ب- التعتيق. ج- الغسيل.
مع توصيح كيفية إجراء كل منها.


السؤال الرابع: (١٥ درجة)

- اكتب ما تعرفه عن بدائل الدهن الدهن التالية:

- Z-trim - Oatrim -
Lita - Capranin

لجنة وضع الأسئلة

أ.د. نادية أبو زيد أ.د. أحمد نبيل زيدان أ.د. علي السنجاوي

<p>الفرقة:الرابعة</p> <p>المجال:ص. غذائية والبان</p> <p>التعبئة: ص. والبان</p> <p>الزمن : ساعتان</p> <p>عدد صفحات الاسئلة:سته</p>	<p>الامتحان التحريري النهائي</p> <p>المادة : ميكروبيولوجيا منتجات الالبان (ل ٤١١)</p> <p>الفصل الدراسي (الاول)</p> <p>العام الجامعي (٢٠١٢/٢٠١٣)</p> <p>تاريخ الامتحان : ٢٠١٣/١/١٦</p>	 <p>قسم : علوم وتكنولوجيا الالبان</p>
---	---	--

أجب عن جميع الأسئلة مع توضيح الإجابة بالاسماء العلمية الكامله للميكروبات

السؤال الأول: ضع الكلمات أو العبارات الصحيحة في المسافات الخاليه لكل منها درجه واحده بمجموع كلى ٤٠ درجه (

(١) يقسم Hemolysis إلى ----- و----- و----- وتسببه البكتريا التابعه

للاجناس على الترتيب

----- و----- و-----

(٢) تتكون المدموعه الميكروبيه للكثث من ----- و-----

----- و-----

(٣) إذا علمت أن D value لقتل جراثيم *C. botulinum* ٠.٥ دقيقه عند درجه حراره ١٢١ م فكم يبلغ الوقت لتحقيق

التعقيم التجارى لتقليل عدد البكتريا ١٠^{١٢} إلى بكتريه واحده -----

و إذا علمت أن Z value هـ ١٠ م. فإذا تم تصنيع المعلبات على درجه حراره ١١١ م بدلا من ١٢١ م فإن D

value و 12D value تبلغ ----- و----- على الترتيب.

(٤) من المثبطات اللايبيدييه المنتحه بواسطه بكتريا حمض اللاكتيك

----- و-----

----- و-----

----- و-----

(٥) عيتان من العجين الطري تبلغ النسبه المئويه للرطوبه بهما ٦٥ و ٧٠٪ و يبلغ النشاط المائى لهما ٠,٩٠ و ٠,٩٧

على الترتيب تم تجهدهما فكم يبلغ النشاط المائى بهما

----- و----- على الترتيب.

(٦) من اجناس الميكروبات التي تنمو في الجبن المعبان تحت تفرغ

(٧) يتمثل دور الخمائر Halotolerant yeasts في تسوية الحين سطح التسوية في الأني:

- ١
- ٢
- ٣

(٨) من البكتيريا التي تفرز السموم العصبية
ومن البكتيريا التي تفرز السموم المعوية

(٩) التوكسويد Toxoid

(١٠) رتب البكتيريا بالجدول ترتيبا تصاعديا طبقا لمدى حساسيتها للمعاملة الحرارية ثم وضع علاقه الميكروب رقم 3
بالميكروب رقم 4

	Bacteria	D ₁₂₁ min	الترتيب تصاعديا
1	<i>Clostridium sporogenes</i>	1.5	
2	<i>Clostridium botulinum type A</i>	0.2	
3	<i>Bacillus stearothermophilus</i>	5.0	
4	<i>Bacillus coagulans</i>	0.1	

السؤال الثاني: ضع علامة صح (√) أو خطأ (X) أمام العبارات الآتية (لكل عبارة درجة واحده بمجموع كلى ١٠ درجة)

- (١) () يبط النيون نشاط البكتريا المذرثه المدله للروتين عند انخفاض الـ pH البيولوجي
- (٢) () النشاط المائي للين المجفف لا يسمح لنمو الميكروبات.
- (٣) () تنمو البكتريا المحبه للحراره فى قسم Regenerative section فى اجهزه البستره.
- (٤) () تستطيع البكتريا المقاومه للحراره النمو فى اللين المحفوظ و محتاجته على درجة ٧ م
- (٥) () يصنع معظم الابن المجفف بطريقه الرشاش Spray drying الذى تعتبر جوده اميكروبيولوجيه اعلى من اللين المجفف بطريقه Drum or Roller drying
- (٦) () تستخدم Antifungal agents مثل التتراميس و الناتاميسين و السوربات.
- (٧) () التجميد المستمر Continuous freezers اكثر كفاءه و تأثير على قتل المجاميع الميكروبيه بالمقارنه باجهزه التجميد على دفعات Batch freezer .
- (٨) () يبط الملح نمو الكائنات الحيه النقيه بعينه من الزيد نسبة الملح بها ٢ ٪ و الجوامد اللادهنيه ١٧,٥ ٪ و الدهن ٣٤,٧٧ ٪ و الماء ١٧,٥ ٪.
- (٩) () البكتريا *Yersinia enterocolitica* اكثر حساسيه لحموضه الالبان المتخمره من *Aeromonas hydrophila*.
- (١٠) () التأثير المثبط للمحليات الصناعيه Artificial sweeteners المستخدمه فى صناعه الـ ايس كريم اكثر فاعليه على نمو البكتريا من السكروز.

السؤال الثالث: ضع الرقم المناسب أمام العبارات التاليه من الإجابات اسفل تلك الاسئله (لكل عبارة درجة واحده بمجموع ١٠ درجات).

- (١) () من البكتريا البروبيوتيك، التى تضاف للجبين.
- (٢) () بكتريا تسبب اسهال المسافرين.
- (٣) () بكتريا تخثر اللبن المخمر بصاحبه رائحه حذيه و بعض الغاز.
- (٤) () من الخمائر التى تسبب فساد الجبن.
- (٥) () ميكروب ينتج المنفحة الميكروبيه
- (٦) () ميكروب ينتقل عن طريق البيض الخام فى صناعه الـ ايس كريم.
- (٧) () بكتريا تسبب ما يعرف Meningitis.
- (٨) () ميكروب ينتقل عن طريق المكسرات الفاسده من خلال لالبان المتخمره .
- (٩) () ميكروب يحلل الروتين و تفرد مركبات النفاذه من المونيا و المركبتان.
- (١٠) () بكتريا تسبب تغير لون اللبن إلى اللون الأحمر.

استعن بالاجابات الانيه:

- 1) *Enteropathogenic E. coli (EPEC)*
- 2) *Lactobacillus acidophilus*
- 3) *Salmonella typhi*
- 4) *Satphylococcus aureus*
- 5) *Lactobacillus rhamnosus*
- 6) *Bacillus megaterium*
- 7) *Mycobacterium lacticum*
- 8) *Pseudomonas fluorescens*
- 9) *Salmonella enteritidis*
- 10) *Bacillus subtilis*
- 11) *Debaryomyces hansenii*
- 12) *Clostridium perfringens*
- 13) *Enterotoxigenic E. coli (ETEC)*
- 14) *Enterococcus sakazaki*
- 15) *Clostridium botulinum*
- 16) *Mucor miehei*
- 17) *Serratia marcescens*
- 18) *Clostridium putrefaciens*
- 19) *Kluyveromyces marxianus var. marxianus*
- 20) *Lactobacillus lactis*

مع التميزات بالتوفيق

لجنه وضع الأسنله

أ.د. أحمد نبيل زيدان

أ.د. خميس محمد كعبارى

أ.د. كمال محمد كمالى



تسم: علوم وتكنولوجيا الألبان

الامتحان التحريري النهائي
المادة : أسس الصناعات الغذائية والألبان
(خاص)
الفصل الدراسي (الأول)
العام الجامعي (٢٠١٢/٢٠١٣)
تاريخ الامتحان : ٢٠١٣/١/٩

الفرقة: الثانية
المجال:
الشعبية: هندسة زراعية
الزمن : ساعتان
عدد صفحات الأسئلة: ١

أجب عن جميع الأسئلة التالية:

(أولاً: الألبان)

السؤال الأول: (١٥ درجة)

- أ- بطريقة الأسهم وضح أهم المكونات الرئيسية للبن.
- ب- ماهي أهم العوامل التي تؤثر في حجم حبيبات الدهن في اللبن وأهمية ذلك في تصنيع الألبان.
- ج- ماهي أهم خواص الألبومين وكيف أمكن استخدام بعضها في بعض الصناعات التكنولوجية للبن..

السؤال الثاني: (١٥ درجة)

- أ- ماهي أهمية مشروعات انتاج اللبن كمحصول زراعي من الوجهة الإقتصادية.
- ب- وضح أهم أنواع بنف الدهن عند تخزين المنتجات اللبنية الدهنية- ثم تكلم عن احوالها.
- ج- بطريقة الأسهم وضح توزيع أهم المواد الأروتية في اللبن ونسب كل منها.

(ثانياً: الصناعات)

السؤال الأول: (٣٥ درجة)

اكتب ماتعرفه عن (باختصار)

- ١- استخدام الميكروبات في تحضير الأحماض العضوية.
- ٢- طبق السلطة على المائدة.
- ٣- يفضل استخدام العيش البندى من العيش الأفرنجي.
- ٤- أفضلية الزيت عن الدهون في الغذاء.
- ٥- أهمية الصناعات الغذائية القائمة بمصر.

انظر إجابة....

تابع امتحان أسس الصناعات الغذائية والألبان (خاص)

- ٦- التدرج في رفع تركيز الملح في صناعة التخليل.
- ٧- مثلث تكوين العظام وكذلك مثلث النخيل.
- ٨- البروتين الحيوانى والبروتين النباتى.
- ٩- أهمية الدهون فى الغذاء .
- ١٠- دور الانزيمات بأنواعها فى فساد الأغذية.


السؤال الثانى: (٥ درجات)

- أ- ما هو الأساس العلمى المبني عليه طرق حفظ الغذاء المختلفة.
- ب- اكتب عن سوء التغذية - مسبباتها وأعراضها.

لجنة وضع الأسئلة

أ.د. أبو الفتح البديوى أ.د. عبده حامد أ.د. كمال كمالى



<p>الفرقة: الرابعة المجال: صن. عدانية وألبان الشعبة: صن. وألبان الزمن: ساعتان عدد صفحات الأسئلة: ٢</p>	<p>الامتحان التحريري النهائي المادة: ت. الجبن الفصل الدراسي (الأول) العام الجامعي (٢٠١٢/٢٠١٣) تاريخ الامتحان: ٢٩/١٢/٢٠١٢</p>	 <p>تسم: علوم وتكنولوجيا الألبان</p>
--	--	---

أجب عن جميع الأسئلة التالية:

السؤال الأول: علل لما يأتي: (١٣ درجة)

- ١- أهمية تعديل تركيب اللبن في صناعة الجبن. (٢ درجات)
- ٢- ضرورة إجراء عملية تسوية اللبن عند صناعة الجبن الجاف: (٤ درجات)
- ٣- انخفاض حموضة الشرش بعد تقطيع الخثرة مباشرة عن حموضة اللبن الأصلي. (درجة واحدة)
- ٤- حدوث عدة تغيرات في الخثرة أثناء عملية الشدنة. (درجتان)
- ٥- يعتبر تحلل اللاكتوز في جميع أنواع الجبن خطوة مهمة جدا لتسيير تسوية الجبن سيراً طبيعياً. (٣ درجات)

السؤال الثاني: أكمل ما يأتي: (١٧ درجة)

- ١- الملون المستخدم في صناعة بعض أنواع الجبن هو.....والغرض من استخدام الملون: ١- ٢- ٣-.....وتتوقف كمية الملون المستخدمة على: ١-.....٢-.....٣-..... (٣ درجات)
- ٢- العوامل الحيوية المسؤولة عن تسوية الجبن: ١-.....٢-.....٣-..... مع ذكر دور كل عامل في مراحل التسوية بالجبن. (٥ درجات)
- ٣- من عيوب المنظر التي تظهر في الجبن عند التخكيم: ١-.....٢-.....٣-.....٤-..... مع ذكر العوامل المسببة لظهور كل منها. (٤ درجات)
- ٤- الترشيح الفائق هو.....والجدوى الاقتصادية من استخدام تكنولوجيا الترشيح الفائق في مجال صناعة الجبن: ١-.....٢-.....٣-.....٤-.....٥-.....٦-.....٧-.....٨-..... (٥ درجات)

.....انظر خلفه←

تابع امتحان ت. الجبن الفرقة الرابعة تخصص ص. وألبان:

السؤال الثالث: أكمل ما يأتي (١٥ درجة) (يخصص نصف درجة لكل نقطة)

- ١- تؤثر سلالة الحيوان على صفات الجبن من حيث.....و.....و.....
- ٢- يحول انزيم..... البنسلين إلى.....
- ٣- الأملاح التي تؤثر على التجبن.....بينما أملاح.....تدخل في تكوين مركبات النكهة في حين أن أملاح.....و.....قد تؤدي لأكسدة الدهن.
- ٤- تضاف بكتريا حمض.....لبادئ الجبن تسويسرى حيث تحول حمض.....الى حمضى.....و.....وانطلق غازى.....و.....المسؤلان عن.....وتكوين.....بالترتيب.
- ٥- من السموم الفطرية التي يمكن أن تتواجد في الجبن.....و.....و.....
- ٦- تتكون مركبات النبتروزأمين في الجبن عند توفر.....و.....
- ٧- ترجع سرعة تجبن اللبن المحتوى على الصورة الوراثة B كاباكازين إلى زيادة كل من.....و.....وانخفاض نسبة.....
- ٨- من المواد الحافظة التي توجد في اللبن.....وقد تضاف عمدا مادة.....لإيقاف نشاط البكتريا في حين قد تصل مواد.....و.....بطريق الصدفة.

السؤال الرابع: أ- علل لما يأتي: (١٥ درجة)

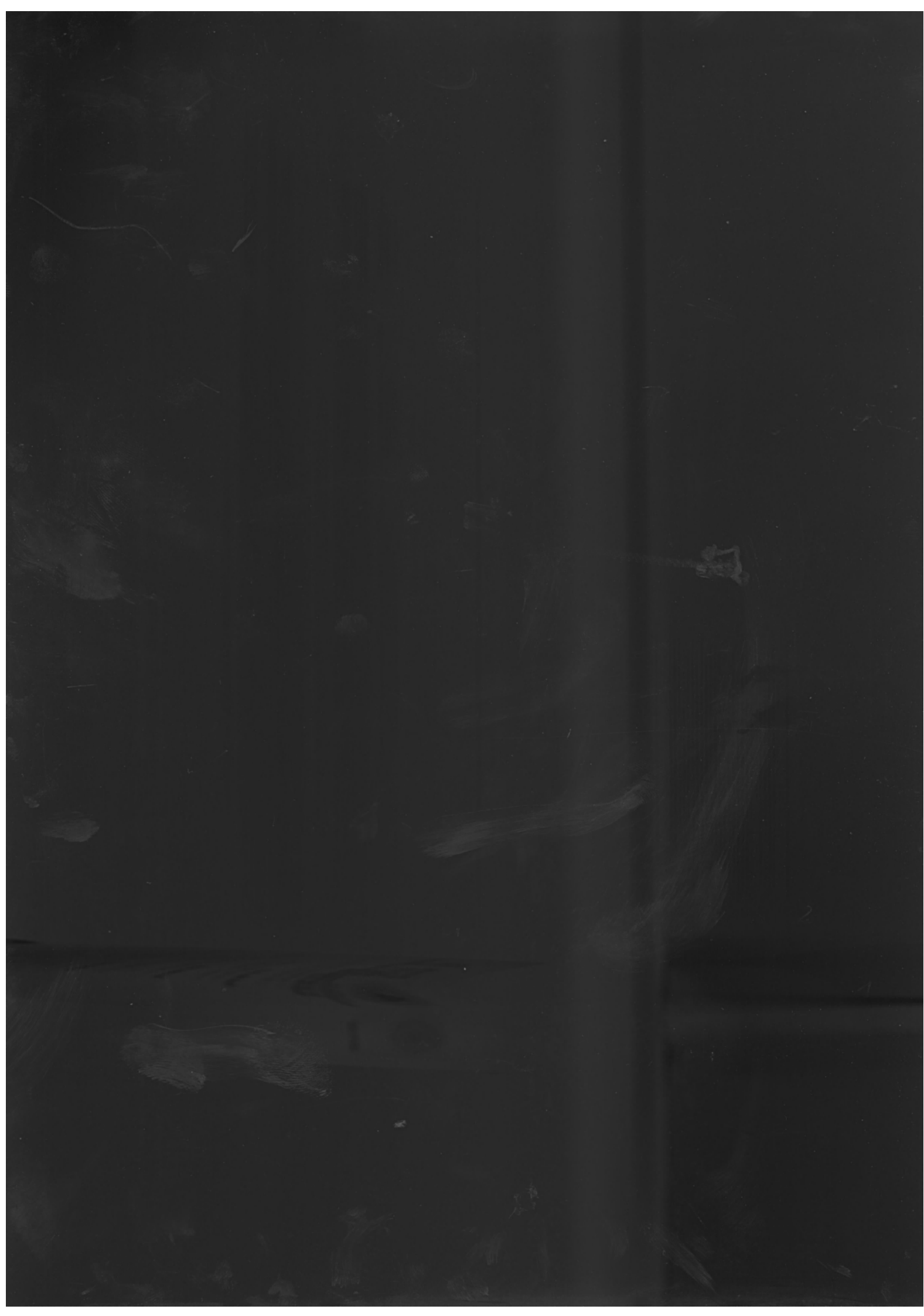
- ١- يفصل عدم صناعة الجبن الجاف من اللبن الجاموسى. (درجتان)
- ٢- يفضل عدم صناعة الجبن من اللبن الناتج من حيوانات مصابة بجمى التهاب الضرع. (٧ درجات)
- ب- اذكر فائدة كل من مكونات اللبن الآتية عند صناعة الجبن: (٦ درجات)
 - ١- الدهن.
 - ٢- سكر اللاكتوز.
 - ٣- البروتين.


لجنة وضع الأسئلة

أ.د. عبده حامد

أ.د. خميس كعبارى

أ.د. سهام فرج



<p>الفرقة: الثالثة المجال: ص. والبان الشعبية: ص. والبان الزمن: ساعتان عدد صفحات الأسئلة: ١</p>	<p>الامتحان التحريري النهائي المادة: اللبن السائل ومعالجاته الفصل الدراسي (الأول) العام الجامعي (٢٠١٢/٢٠١٣) تاريخ الامتحان: ٢٠١٣/١/٣</p>	 <p>قسم: علوم وتكنولوجيا الألبان</p>
--	--	---

أجب عن جميع الأسئلة التالية باختصار:
السؤال الأول: (10 درجة)

- أ- ماهى الإلتهابات، الواجب مراعاتها للحصول على لبن نظيف.
ب- اذكر مراحل افراز اللبن في جسم أنثى الحيوان - ثم نكلم عن احداها.

السؤال الثاني: (10 درجة)

- أ- ماهى الطرق المختلفه لتحديد سعر اللبن وأيها تفضل ولماذا..
ب- وضح المراحل المختلفه لتسويق اللبن السائل فى مصر.

السؤال الثالث: (10 درجة)

- أ- إذكر المعاملات المختلفه التى تجرى على اللبن فى المزرعة - ثم نكلم عن واحدة فقط منها.
ب- وضح الناثير الظاهرى للمعاملات الحرارية المختلفه على اللبن.

السؤال الرابع: (10 درجة)

- أ- ماهو سعر كيلو جرام اللبن المورد لأحد المصانع والذي به ٧ % دهن، ٨,٥ % جوامد لادهنية ورتبته مقبول إذا علمت أن ٣٠٠ قرش هو السعر المتفق عليه لكليلو اللبن الذى به ٦ % دهن ، ٩ % SNF ورتبته متوسط وأن فرق سعر بنط الدهن هو ٥٠ قرش وبنط الجوامد اللادهنية هو ٢٠ قرش.
ب- وضح بالرسم فقط خط سير اللبن فى جهاز البسترة السريعة (H.T.S.T) مع كتابة الأجزاء على الرسم.

لجنة وضع الأسئلة

أ.د. عبده حامد أ.د. نبيل زيدان أ.د. عثمان سالم



قسم: علوم وتكنولوجيا الألبان

الامتحان التحريري النهائي
المادة : اللبن السائل ومعالجاته
الفصل الدراسي (الأول)
العام الجامعي (٢٠١٢/٢٠١٣)
تاريخ الامتحان : ٢٠١٣/١/٢

الفرقة: الثالثة
المجال: ص والبيان
النسبة: ص والبيان
الزمن : ساعتان
عدد صفحات الأسئلة: ١

أجب عن جميع الأسئلة التالية باختصار:

السؤال الأول : (١٥ درجة)

- أ- ماهي الاحتباطات الواجب مراعاتها للحصول على ثبن نظيف.
ب- تذكر مراحل افرز اللبن في جسم أنثى الحيوان - ثم تكلم عن اذناها.

السؤال الثاني : (١٥ درجة)

- أ- ماهي الطرق المختلفة لتدديد سعر اللبن وأيها تفضل ولماذا..
ب- وضح المراحل المختلفة لتسويق اللبن السائل في مصر.

السؤال الثالث : (١٥ درجة)

- أ- اذكر المعاملات المختلفة التي تجرى على اللبن في المزرعة - ثم تكلم عن واحدة فقط منها.
ب- وضح التأثير الظاهري للمعاملات الحرارية المختلفة على اللبن.

السؤال الرابع : (١٥ درجة)

- أ- ماهو سعر كيلو جرام اللبن المورد لأحد المصانع والذي به ٧ % دهن، ٨,٥ % جوامد لادهنية ورتبته مقبول إذا علمت أن ٣٠٠ قرش هو السعر المتفق عليه لكليلو اللبن الذي به ٦% دهن ، ٩ % SNF ورتبته متوسط وأن فرق سعر بنط الدهن هو ٥٠ قرش وبنط الجوامد اللادهنية هو ٢٠ قرش.
ب- وضح بالرسم فقط خط سير اللبن في جهاز البسترة السريعة (H.T.S.T) مع كتابة الأجزاء على الرسم.

لجنة وضع الأسئلة

إد عبده حامد إد نبيل زيدان إد عثمان سالم