

## الإمتحان التحريري النهائي

انمادة : مشروع التخرج

الفصل الدراسي (الثاني)

العام الجامعي (٢٠١٦/٢٠١٧)

تاريخ الإمتحان: ٢٧/٥/٢٠١٧

فولوجيا

الفرقة: الرابعة لاجد

المجال : ص. والبيان

١- سالي عبد الخليل شلي

٢- سفير سعيد محمد إبراهيم

٣- عادل هلال إمبابي جعفر

٤- عبير صبحي عبد المنعم

الزمن : ساعتان

عدد صفحات الأسئلة: ١

أجب عن أحد السؤالين الآتيين :-

السؤال الأول :-

تكلم عن الآتي :-

- ١- سكر اللاكتوز.
- ٢- هضم وتمثيل سكر اللاكتوز.
- ٣- الفوائد الغذائية لسكر اللاكتوز.
- ٤- أسباب عدم تحمل اللاكتوز والمشاكل الصحية الناتجة عنه
- ٥- طرق علاج مشكلة عدم تحمل اللاكتوز موضحا أهمية الزبادي بالنسبة لمن يعانون من عدم تحمل اللاكتوز.


السؤال الثاني :-

تكلم عن الآتي :-

- ١- بدائل السكريات في الأغذية.
- ٢- مواد التحلية البديلة (المحليات الصناعية) (السكرين-الاسبرائيم-الثايومين -stevioside- السيكلامات).
- من حيث الصفات التكنولوجية-التركيب الكيماوي - المشاكل الصحية - الإستخدامات.
- ٣- المحليات الغذائية.
- ٤- وضح الإختيار الأمثل لمواد التحلية.
- ٥- وضح أهمية البدائل بالنسبة لمرضى السكر موضحا علاقة منتجات الألبان بذلك.

لجنة وضع الاسئلة

د. نيفين عمر

<p>الفرقة: الرابعة السعبة: الألبان الزمن : ساعتان عدد صفحات الأسئلة: ١</p>	<p>الامتحان التحريري النهائي المادة : مشروع التخرج العام الجامعي (٢٠١٦/٢٠١٧) تاريخ الامتحان : ٢٧ / ٥ / ٢٠١٧ الطلب: احمد صلاح - السيد - رانا- سارة</p>	 <p>كلية الزراعة ١٩٨٢ علوم وتكنولوجيا الألبان</p>
--	---	--

أجب عن واحد من الأسئلة التالية:

السؤال الأول :

أ- اشرح باختصار النقاط الآتية:

١. تأثير استعمال المعززات الحيوية probiotics في تصنيع جبن القشدة من حليب فول الصويا.
٢. تأثير لبن الصويا علي الزيادة المصنع منه.
٣. الامراض التي يعالجها لبن الصويا.
- ب-وضح طريقة تحضير وتصنيع لبن الصويا باستخدام flow sheet.

السؤال الثاني:

- أ- ما هي بروتينات الشرش.
- ب-وضح القيمة الغذائية والعلاجية لبروتينات الشرش.
- ت-وضح طريقة تحضير بروتينات الشرش .
- ث-وضح كيفية الاستفادة من بروتينات الشرش في تصنيع بعض المنتجات.

السؤال الثالث:

١. ماهي مضادات الاكسدة الغذائية -مع ذكر انواعها.
٢. اذكر الشروط الواجب توافرها في مضادات الاكسدة الممكن اضافتها للغذاء.
٣. وضح المصادر الطبيعية لمركبات مضادات الاكسدة.
٤. اذكر العوامل المؤثرة على نشاط المواد المضادة للاكسدة.

مع تمنياتنا بالتوفيق،،،

لجنة وضع الأسئلة:

د. الهام امين

المستوي: رابعة (لائحة قديمة)  
برنامج: صناعات غذائية والبان  
الشعبة: صناعات غذائية والبان  
الزمن: ساعتين  
عدد الصفحات: اثنين



الامتحان التحريري النهائي  
المادة: بحث و مناقشات  
الفصل الدراسي (الثاني)  
العام الجامعي (2016-2017)  
تاريخ الامتحان 27-5-2017

أجب عن الأسئلة التالية:  
السؤال الاول: (30 درجة)  
أ- أكمل ما يلي:

- 1- من القيم الأخلاقية للبحث العلمي 1-----2-----3-----4-----5-----6----- وتستخدم المعايير الأخلاقية من مصدرين رئيسيين 1-----2-----3-----4-----5----- (5 درجات)
  - 2- يعرف العلم بأنه 1-----2-----3-----4-----5-----6-----7----- ومن أهداف العلم 1-----2-----3-----4-----5-----6-----7----- (4 درجات)
  - 3- يكلف الطالب في المرحلة الجامعية الأولى بإعداد ورقة البحث Term peper لتحقيق الأغراض الآتية 1-----2-----3-----4-----5-----6-----7----- (7 درجات)
  - 4- إطلاع الباحث علي بحوث السابقين عن طريق إستخدام المكتبة يساهم في حل المشكلة العلمية وذلك يرجع إلي 1-----2-----3-----4-----5-----6-----7----- (2 درجة)
  - 5- علي أنظاب عند اختيار الموضوع الخاص بتبحث مراعاة ما يلي 1-----2-----3-----4-----5-----6-----7----- (2 درجة)
- ب- ما أهمية البحث العلمي في حياة الشعوب ؟ وما هي العوائق التي تواجهه البحث العلمي في الوطن العربي ؟ (10 درجات)

أجب عن إحدى السؤالين التاليين:

السؤال الثاني: (30 درجة)

أ- تكلم عن اللبن تغذاء طبيعي أقرب الي الكمال ؟  
ب- أكمل:

- 1- تتصف خثرة الزبادي المصنوع من لبن الماعز بأنها 1-----2-----3-----4-----5----- ويمكن التغلب علي هذا عن طريق 1-----2-----3-----4-----5-----
  - 2- الأساس في تحديد درجة حرارة ومدة البسترة هو 1-----2-----3-----4-----5-----
  - 3- أهم مصادر تلوث الألبان هي 1-----2-----3-----4-----5----- و 1-----2-----3-----4-----5----- و 1-----2-----3-----4-----5-----
  - 4- يحتوي لبن الأبل علي 1-----2-----3-----4-----5----- من الأحماض الدهنية قصيرة السلسلة ويحتوي 1-----2-----3-----4-----5----- من الأحماض الدهنية طويلة السلسلة بالمقارنة باللبن البقري.
  - 5- نسبة سكر الاكتوز حوالي 1-----2-----3-----4-----5----- في لبن الماعز.
- ج- أكتب ما تعرفه عن: Dried goats milk \* \* تغير نسبة الماء في لبن الابل \* علاقة لبن الأبل بمرض السكر

أنظر إلي الورقة الثانية

السؤال الثالث (30 درجة)  
أ- أكمل:


- 1- Ultra High Temperture يتم فيها معاملة اللبن علي درجة حرارة ----- لمدة ----- بهدف -----
- 2- يراعي عند تجميد لبن الماعز الأ تزيد درجة حرارة عن ----- حتي لا تؤدي إلي -----
- 3- يعتبر لبن الماعز هو الأفضل لرضاعة الأطفال لاحتوائه علي ----- و-----
- 4- نسبة الجوامد الصلبة في لبن الماعز ----- وتصل إلي ----- في لبن الأبل.
- 5- لبن الأبل يحتوي عدة مواد تثبط نمو الكائنات الحية الدقيقة منها ----- و----- و-----
- ب- ما هي المعوقات التي تواجه صناعة الألبان في مصر؟ ثم تكلم عن دور الدولة في النهوض بهذه الصناعة؟
- ج- أشرح بإيجاز الخواص الوظيفية لبن الأبل علي الإنسان؟

د. سميرة حسن شحاته  
د. خديجة رجب

أ.د. سهام فرج  
أ.د. عثمان سالم

لجنة وضع الأسئلة :

بسم الله الرحمن الرحيم

<p>العام الجامعي: 2017 - 2016 الفصل الدراسي الثاني الزمن : ساعتان</p>	<p>المادة : مشروع التخرج إمتحان الصناعات الغذائية الفرقة : الرابعة شعبة الصناعات الغذائية والألبان لائحة جديدة</p>	 <p>قسم : علوم وتكنولوجيا الأغذية</p>
---	--	--

أجب عن جميع الاسئلة الآتية

(30 درجة)

سؤال الأول :

1. أشرح باختصار خطوات إعداد البحث العلمي مع ذكر المصادر المرجعية التي يستعان بها في تجميع المادة العلمية.
2. عرف "الأفتباس" وما هي أنواعه و شروطه.
3. وضح أهم النقاط الواجب مراعاتها في كتابة النتائج و المناقشة.
4. وضح الطرق المختلفة لترتيب قائمة المراجع المستخدمة في إعداد البحث العلمي.


(30 درجة)

سؤال الثاني :

1. ما هي أهم النقاط الواجب مراعاتها عند تصميم جداول فعالة.
2. ما المقصود بالملصقات Posters وما هي مزاياها وكيف يتم إعدادها.
3. ما هي الصفات الواجب توافرها في الباحث العلمي أنتاج وما هي خطوات إعداده.
4. ما هي قواعد العمل التجريبي مع توضيح أنواع الأخطاء التي قد تحدث في البحوث العلمية.

مع التمنيات بالتوفيق

بسم الله الرحمن الرحيم

<p>العام الجامعي: 2016 - 2017 الفصل الدراسي الثاني الزمن : ساعتان</p>	<p>المادة : بحث ومناقشات إمتحان الصناعات الغذائية الفرقة : الرابعة شعبة الصناعات الغذائية والألبان لائحة قديمة</p>	 <p>قسم : علوم وتكنولوجيا الأغذية</p>
---	--	--

أجب عن جميع الأسئلة الآتية

السؤال الأول :

(30 درجة)

1. عرف "البحث العلمي" وما هي انواعه وتصنيفاته المختلفة.
2. أذكر أدوات تجميع البيانات والمعلومات للابحاث العلمية مع شرح إحداها موضحا المزايا والعيوب.
3. وضح طرق الإشارة الى المراجع العلمية في كتابة الابحاث العلمية.
4. ما هي أهم النقاط الواجب مراعاتها عند تصميم جداول فعالة.


لسؤال الثاني :

(30 درجة)

1. وضح المقصود بالعنوان الجيد للبحث العلمي وما هو المستخلص Abstract وأهم ما يراعى في إعدادهما. ما الهدف من كتابة المقدمة كجزء من اجزاء البحث العلمي.
2. أذكر اهم الشروط الواجب مراعاتها عند إعداد الشرائح Slides لاستخدامها في عرض الابحاث في المؤتمرات العلمية.
3. ما هي الصفات الواجب توافرها في الباحث العلمي الناجح وما هي خطوات إعداده.
4. ما هي قواعد العمل التجريبي مع توضيح انواع الاخطاء التي قد تحدث في البحوث العلمية.

مع التمنيات بالنجاح.



<p>الفرقة الرابعة صناعات وألبان لائحة جديدة تاريخ الامتحان: ٢٠١٧/١/٢١ الزمن / ساعتين عدد أوراق الأسئلة/ (ورقة واحدة)</p>	<p>الامتحان التحريري النهائي المادة: تغذية الإنسان الفصل الدراسي (الأول) للعام الجامعي (٢٠١٦/٢٠١٧)</p>	<p> قسم: علوم وتكنولوجيا الأعمدة</p>
--	--	---

**أجب على جميع الأسئلة التالية:**

**السؤال الأول:**

[١٥ درجة]

- أ- ما هي الفوائد الصحية للفلافونيدات Flavonoids.  
ب- الأمراض الناتجة عن نقص فيتامينات Deficiencies.  
ج- وضع مراحل الأكسدة الذاتية Autoxidation

**السؤال الثاني: لكل بايجاز عن**

[١٥ درجة]

- (١) Gluten sensitivity  
(٢) الليبوبروتينات lipoproteins  
(٣) المانيتول Mannitol

**السؤال الثالث: اجب على النقاط التالية باختصار**

[٣٠ درجة]


- ١- صافي البروتين المستخدم (NPU)
- ٢- أسباب النحافة مع توضيح أنواعها.
- ٣- أهمية الغذاء الصحي لمرضى السرطان الذين يخضعون للعلاج الكيماوي.
- ٤- أسباب فقر الدم الناتج عن نقص الحديد مع تحديد المصادر الغذائية للحديد.
- ٥- نسبة فعالية البروتين (PER)
- ٦- الغذاء الصحي للمصابين بالسكري

مع أرفق التمنيات بالتوفيق والنجاح...

**لجنة وضع الأسئلة:**

١.د/ عصام الدين حافظ منصور+د/ محمد على الدين + د/ أمين عبدالحليم فتنديل +د/ أمل أحمد عاطف



<p>الفرقة : الرابعة المجال : علوم وتكنولوجيا الأغذية الشعبة : علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان الزمن : ساعتان عدد صفحات الأسئلة : ٢</p>	<p>الامتحان التحريري النهائي المادة : تكنولوجيا تصنيع الاغذية الخاصة غ (٤١٩) الفصل الدراسي الاول العام الجامعي: ٢٠١٦-٢٠١٧ تاريخ الامتحان: ٢٠١٧/١/٢١</p>	 <p>قسم : علوم وتكنولوجيا الأغذية</p>
---	---	--

اجب عن جميع الأسئلة التالية:

لسؤال الأول:

- ١- "النباتات تنتج المواد الكيميائية النباتية Phytochemicals لحماية نفسها ولكن الأبحاث الحديثة أثبتت أن هذه المواد نادرة على حماية الإنسان أيضا ضد الأمراض" وضح الآتي: كيف تؤدي المواد الكيميائية النباتية دورها - الفوائد الصحية لبيتا-كاروتين - الفوائد الصحية للجينيسيتين Genistein - الآثار الجانبية لحمض الفينيك - الفوائد الصحية لرفسوس Glycyrrhizin
- ٢- تكلم عن المصادر الحيوانية و الميكروبية للأغذية الوظيفية.

(١٥ درجة)

لسؤال الثاني:

كلم عن:

- ١- العوامل المؤثرة على الاسنفادة من الفيتامينات
- ١- دور الأملاح المعدنية بتنظيم الوظائف الحيوية لجسم الإنسان
- امتصاص الكربوهيدرات والدهون
- ٤- وظائف الكوليسترول وأضراره
- ٤- فوائد الألياف الغذائية

لسؤال الثالث:

١- وضح الفرق بين كلاً مما يلي :-

(١٥ درجة)

١. قلة الشهية للطعام والشهوة الكاذبة و ظاهرة النيكا ( Pica ) عند الأطفال.
٢. النوبة القلبية ، الذبحة الصدرية و عجز القلب.
٣. Food fortification and Food Enrichment.
٤. معامل الهضم الظاهري و معامل الهضم الحقيقي.

ب- تكلم عن :-

١. عيوب الرقم الكيماوي
- ٢ - تقنية تدعيم الارز
- ٣ - النوازن النتروحييني
- ٤ - تقنية تدعيم الدقيق

سؤال الرابع:

ضع علامة صح (√) أو خطأ (×) أمام العبارات الآتية:


(١٥ درجة)

١. BMI = الوزن (كجم) ÷ الطول (سم) <sup>٢</sup> لذلك يعد الذين يتجاوز دليل كتلة الجسم لديهم ٢٥ درجة من اصحاب الوزن الزائد.
٢. انزيم Ferrireductase مسئول عن تحويل الحديدك الى الحديدوز في السدة .
٣. Protein efficiency ratio يأخذ في إعتبره استعمال البروتين لأغراض النمو والحركة.
٤. يمتاز الرقم الكيماوي بأنه يتوافق مع NPU و PER ويمتاز بسهولة تطبيقه على الخلطات الغذائية البروتينية.
٥. Biological value تعنى النسبة المئوية Absorbed nitrogen في الجسم بالنسبة Retained nitrogen.

٦. فقر الدم الناتج عن نقص الحديد ينتج عنه صغر حجم كرات الدم ونقص في الصبغة الحمراء فيها .
٧. صافي البروتين المستخدم Net protein utilization هو عبارة عن حاصل ضرب القيمة الحيوية ومعامل الهضم.
٨. التوازن النيتروجيني، Nitrogen balance عبارة عن الفرق بين النتر وجين المتناول في الغذاء والنتر وجين الخارج مع البول والبراز .
٩. هشاشة او نرقق العظام من الامراض الصامته التي تصيب كبار السن و الاناث بصفة خاصة .
١٠. تتكون الكتلة الدهنية المسببة لامراض القلب من تفاعل مادة من حامض اميني يدعم، سيستين مع الكولسترول للتجمع علي الشرايين التي تغذي القلب.
١١. تحتاج الفيتامينات القابلة للذوبان في الدهون الي اشراف طبي دقيق عند تدعيم الاغذية بها نظرا لعدم سميتها حتي لو أخذت بقدر أكبر من الموصي به .
١٢. Chemical score طريقة تعتمد على مقارنة الاحماض الامينية للبروتين المراد اختباره مع محتوى بروتين قياسي مثل بروتين الاسماك.
١٣. تعتبر طريقة (NPU) Net protein utilization من افضل الطرق لقياس جودة البروتين في الانسان مباشرة.
١٤. تتناسب عملية تدعيم الدقيق بمخلوط الـ Vitamin – mineral Premix تناسب طردياً مع نسبة الاستخلاص.
١٥. يمتص جسم الانسان ٣٠ ٪ من متوسط ما يدخل انجسم من حديد في الغذاء.

---

أ.د / عصام الدين حافظ منصور - أ.د/ طارق احمد العدوي - أ.د/ ابو الفتح عبد القادر البديوي - د / أمل أحمد عاطف


<p>الفرقة:الرابعة الشعبة: الالبان الزمن : ساعتان عدد صفحات الأسئلة:١٠</p>	<p>الامتحان التحريري النهائي المادة : ميكروبيولوجى منتجات الالبان ل(٤١١) العام الجامعى (٢٠١٦/٢٠١٧) تاريخ الامتحان : ٦ / ٦ / ٢٠١٧</p>	 <p>قسم : علوم وتكنولوجيا الالبان</p>
---	--	--

أجب عن جميع الاسئلة بعد النقل فى ورقة الاجابة مع كتابة الاسماء العلمية للميكروبات:

السؤال الأول :

ضع الكلمات او العبارات الصحيحة فى المسافات الخالية (لكل منها واحد درجة بمجموع كلى ٣٠ درجة):

١. Extoxins عبارة.....و من امثلتها التى تؤثر على الجهاز العصبى السم الذى تنتجة البكتريا.....
٢. يعرف Generation time بانه.....و يرجع ثبات Lag phase نوعا ما فى اللبن الى أ.....ب.....ج.....
٣. من البكتيريا المنتجة لDextrans.....
٤. تعرف Multi-strain culture بانها.....ومن امثلتها.....
٥. يتصد ب Thermophilic bacteria انها.....و من امثلتها الاجبارية.....
٦. تخمر بكتريا .....السترات وينتج  
أ.....ب.....ج.....د.....ه.....على التوالى
٧. يجب تسخين اللبن المعد لصناعة زيادى جيد للاسباب الاتية :  
أ.....ب.....ج.....د.....
٨. من الميكروبات المسببة للتفنن فى منتجات الالبان :  
أ.....ب.....ج.....د.....و ينتج عن ذلك مركبات  
نفاذة مثل أ.....ب.....ج.....د.....
٩. تتكون المجموعة الميكروبية فى الكشك من  
أ.....ب.....ج.....

الفرقة: الرابعة شعبه بساتين	إمتحان الفصل الدراسي الاول مقرر " طرق نصنيع الحاصلات البستانية ع ١٤٤ " ٢٠١٧/١/٤	
الزمن : ساعتين		قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية

أجب عن جميع الأسئلة

السؤال الاول: (١٠ درجات)

ضع علامة √ أمام الصحيح و علامة X أمام غير الصحيح في العبارات التالية :

- ١- رقم حموضة العصير تحدد المعاملة الحرارية اللازمة لعملية البسترة و التعقيم
- ٢- السلق عملية أساسية في اعداد الخضر و الفاكهة الحفظ
- ٣- التقشير في معظم الخضر و الفاكهة عملية ضرورية عند الإعداد للحفظ و التصنيع
- ٤- يمكن الكشف عن كفاءة السلق بالكشف عن درجة تثبيط نشاط انزيم Glucose oxidase
- ٥- الشراب الصناعي أعلى في القيمة الغذائية من الشراب الطبيعي
- ٦- الترويق في العصير أو الشراب الطبيعي يمكن التغلب عليه بإضافة حامض الستريك
- ٧- التغير في اللون يكون أكثر وضوحا في الشراب المحضر بالطريقة الباردة
- ٨- تركيز عصير الخضر و الفاكهة بالتجميد يحافظ على الخواص العضوية المدسية للعصير
- ٩- يمكن تحضير شراب الرمان حتى تركيز ٦٠% مواد صلبة ذائبة كلية
- ١٠- يجري التقشير الميكانيكي (كربوراندم) مع الفراولة و التفاح

السؤال الثاني: (١٠ درجات)

إختار الاجابة/الاجابات الصحيحة لما يلي من عبارات :

- ١- يضاف حمض الستريك للشراب على أساس ( كمية السكر المستخدم - كمية العصير - طريقة التحضير)
- ٢- السلق يجري بغرض ( طرد الهواء من الانسجة - تثبيط الانزيمات المؤكسدة - تقليل انحجم )
- ٣- من الصبغات الذائبة في الدهن ( الكلوروفيل - الكاروتين - اللايكوبين )
- ٤- إضافة الكلورين إلى ماء الغسيل يهدف إلى ( زيادة كفاءة الغسيل - التخلص من بقايا مواد الرش - تقليل الحمل الميكروبي )
- ٥- من الصبغات الذائبة في الماء ( الأنتوسيانين - β-Carotein - الكلوروفيل )
- ٦- تعتبر منتجات الخضر و الفاكهة الطازجة مصدر جيد لكل من ( الألاح المعدنية - الفيتامينات - مضادات الأكسدة )
- ٧- يزداد حجم الشراب الناتج في حالة التحضير بالطريقة ( الساخنة - النصف ساخنة - الباردة )
- ٨- ظاهرة الترويق في العصير أو الشراب ترجع إلى ( البكتين - البروتين - الكربوهيدرات )
- ٩- عصير الفاكهة المضاف إلى محلول سكري و حمض ستريك يطلق عليه ( مشروب - شراب - كوكتيل )
- ١٠- يجري تدرج النسبة على أساس ( النضج - في محلول ملحي - في محلول سكري )

السؤال الثالث: (١٠ درجات)


علل لما يأتي :

- ١- استخدام الغسيل بالرش مع نمار الفراولة
- ٢- إضافة حمض الستريك بكمية أكبر عند تحضير الشراب الصناعي
- ٣- استخدام البنزدين عند الكشف على نشاط انزيم الفينول اوكسيديز و البيروكسيديز في عينات الجزر المسلوقة
- ٤- إزالة الهواء من الشراب قبل التعبئة و التسويق
- ٥- أهمية تناول منتجات الخضر و الفاكهة الطازجة في الوجبات اليومية للإنسان

السؤال الرابع: (١٠ درجات)

أجب عن الأسئلة التالية :

- ١- عرف كل من الآتي بالمعادلات كلما أمكن .  
نسبة الانكماش الكلية - نسبة التجفيف - نسبة التشرب - الرطوبة النسبية - التجفيد
- (بقية الأسئلة في الورقة الثانية)

<p>برنامج التصنيع الغذائي و الألبان المستوى الرابع الزمن : ساعتين</p>	<p>إمتحان الفصل الدراسي الثاني مقرر "التخميرات الصناعية" ٢٠١٧/٦/١٠</p>	<p> قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية</p>
---	--	--

أجب عن جميع الأسئلة الآتية : (باختصار كلما أمكن)

السؤال الأول:

(٢٠ درجة)

١- ما المقصود بالتخمير أنميكروبي و ما هي الأنواع الأساسية للصناعات الميكروبية  
٢- قارن بين خطوات إنتاج كلا من خميرة الخباز وكحول الايثانول من المولاس تخمريا موضحا ما يلي :

- الميكروب المستخدم واهم الصفات الواجب توافرها فيه
- معادلة التخمير
- تجهيز بيئة التخمير وظروف عملية التخمير
- طرق الحصول على الناتج النهائي

٣- وضح بالمعادلات اهمية اضافة مركب كبريتيت الصوديوم فى إنتاج كحول الجليسرول تخمريا وكيف يتم الحصول عليه من بيئة التخمير

السؤال الثاني:

(٢٠ درجة)

- ١- عرف النبيذ - ما هي أنواعه المعروفة - أذكر فقط خطوات إنتاج النبيذ
- ٢- وضح بالمعادلات ميكانيكية تكوين الخل (الأسدة الخليكية) مع ذكر أهم الغيوب التي قد تظهر بالخل
- ٣- يعتبر حامض الأوكساليك أحد النواتج الثانوية الغير مرغوبة عند إنتاج حامض الستريك .... من ضوء دراستك لإنتاج حامض الستريك وضح كيف يمكن توفير أفضل الظروف لتعظيم إنتاج حامض الستريك مقابل حامض الأوكساليك
- ٤- يعتبر الملح أحد العناصر الرئيسية فى إنتاج السوركرات .... وضح أهمية الملح و التركيز المستخدم منه فى الصناعة و الشروط الواجب توافرها فيه

السؤال الثالث:

(٢٠ درجة)

تكلم عن كل مما يأتى :

- ١- الفرق بين طريقتي Decoction and Combination للاستخلاص فى إنتاج البيرة
- ٢- الفرق بين Top and Bottom Fermentation فى إنتاج البيرة
- ٣- أهمية ووظيفة حشيشة الدينار Hops
- ٤- باختصار وضح مراحل التخمير الميكروبي التي تحدث عند صناعة الساوركرات

مع تمنياتى بالنجاح والتوفيق

تحية إشرافه

د/ علي حسن خليل

د/ أمين محمد الحليم قنديل

د/ معجدة العبدوي

المستوى الرابع - تحة جديدة  
المجال الصناعات الغذائية  
والألبان  
الزمن ساعتين



الأمتحان التحريري النهائي  
المادة تكنولوجيا الألبان المتخمرة  
الفصل الدراسي الأول  
العام الجامعي ٢٠١٦ - ٢٠١٧  
تاريخ الامتحان ٢٤ - ١ - ٢٠١٧

أجب عن جميع الأسئلة:

السؤال الأول: (١٥ درجة)

- أ- ماهي الصفات الواجب توفرها في اللبن المستخدم في صناعة الألبان المتخمرة .
- ب- ما هو الهدف من إضافة المثبتات عند صناعة الألبان المتخمرة.
- ج- تكلم عن تأثير التجنيس على مكونات وعلى صفات خثرة اليوغورت.
- د- أذكر تأثير المعاملة الحرارية على بروتينات الشرش وتأثيرها على قوام ولزوجة الألبان المتخمرة.

السؤال الثاني: (١٥ درجة)

أ- ما هي الطرق المختلفة لتحضين الزبادى . وما هي العوامل المحددة لدرجة حرارة التحضين.

- ب- ما هي أهم أنواع العبوات البلاستيك المستخدمة في تعبئة الزبادى.
- ج- كيف يمكن تحسين المقدرة الحفظية للألبان المتخمرة.
- د- ما المقصود بالنمو المشترك في بادئات الألبان المتخمرة.

السؤال الثالث: (١٥ درجة)

أ- ما هي أهم الميكروبات المنتجة ل EPS والمستخدم في صناعة الألبان المتخمرة.

ب- أذكر العوامل المؤثرة على الخواص الطبيعية للألبان المتخمرة.

- ج- ما المقصود بكل من اللبن الخض الأستندنافى - Katyk .
- د- كيف يمكن صناعة اليوغورت المقلب.

السؤال الرابع: (١٥ درجة)

أ- ما هي الميكروبات المستخدمة عند صناعة كل من :

Gaio - Bifghurt - Biogarde

ب- ما المقصود بكل من : vili - acidophiline - yakult .


ج- أشرح طريقة تحضير بادئ الكفير.

د- كيف يمكن الحصول على ymer .

أ.د رجب بدوى  
د. عثمان سالم

أ.د خميس كعبارى  
أ.د سامى حسين

لجنة وضع الأسئلة:

<p>الفرقة الرابعة: هندسة زراعية لائحة قديمة تاريخ الامتحان : ٢٠١٧/٦/١٣ الزمن / ساعين عدد صفحات الأسئلة/ ورقة واحدة</p>	<p>الامتحان التحريري النهائي المادة: تكنولوجيا الأغذية والألبان الفصل الدراسي ( الثاني ) للعام الجامعي ( ٢٠١٦ / ٢٠١٧ )</p>	 <p>قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية قسم علوم وتكنولوجيا الألبان</p>
--	--	--

**أجب على جميع الأسئلة التالية:**

**أولاً: جزء الألبان:**

**اجب على النقاط التالية باختصار:**

[ ٣٠ درجة ]

- ١) ما هي مشاكل صناعة الزبد مع شرح واحدة منها.
- ٢) ما فائدة كل من في صناعة الزبد:  
أ- الملح  
ب- البادىء.
- ٣) أهمية الألبان المتخمرة مع شرح ثلاثة منها.
- ٤) الطرق البلدية في صناعة الزبد.
- ٥) تكلم عن المنفحة معرفاً المنفحة القياسية.
- ٦) الفرق بين السمن المصنع من التمسدة ومصنع من الزبد.

**ثانياً: جزء الصناعات:**

**اجب على النقاط التالية باختصار:**


[ ٣٠ درجة ]

١. ما هي العوامل التي يتوقف عليها استخدام الحرارة في حفظ الغذاء.
٢. الطرق المختلفة لحفظ الأغذية بالتعليق.
٣. قارن بين التجميد البطيء والتجميد السريع وأيهما أفضل.
٤. عرف التعليق موضحاً أهم العمليات المستخدمة لحفظ الأغذية بالتعليق.
٥. وضح أهمية حفظ الأغذية بالتجفيف مع ذكر الطرق المختلفة لتجفيف الأغذية.
٦. ما هي أهم المواد الكيميائية الشائع استخدامها لحفظ الأغذية.

مع أمرك التهنيتات بالتوفيق والنجاح...

**لجنة وضع الأسئلة:**

د/د/ على حسن السنياطى - د/ محمد محمد على الدين - د/أ/ نادية أبو زيد - د/مجيدة محمد الحيشى

<p>الفرقة: الرابعة لائحة حديثة المجال : ص. وألبان الزمن : ساعتان عدد صفحات الأسئلة: ١</p>	<p>الإمتحان التحريري النهائي المادة : اللبن المكثف والمجفف الفصل الدراسي (الأول) العام الجامعي (٢٠١٦/٢٠١٧) تاريخ الإمتحان: ٢٠١٧/٦/١٣</p>	 <p>جامعة أسيوط كلية الزراعة قسم: علوم وتكنولوجيا الألبان</p>
---	--	--

أجب عن جميع الأسئلة التالية :

السؤال الأول:- (١٨ درجة)

أ- وضح خطوات صناعة اللبن المركز باستخدام Flow sheet (٨ درجات)

ب- اذكر اهم العيوب الممكن حدوثها في اللبن المكثف المحلى مع توضيح اثنين على الاقل؟  
(٥ درجات)

ج- ما الفرق بين اللبن المكثف المحلى و المركز؟ (٥ درجات)

السؤال الثاني :- (١٥ درجة)

أ- صناعة اللبن المكثف والمجفف ذو أهمية كبيرة .وضحها؟ (٧ درجات)

ب- كيف تتم عمارة تكتيف اللبن لإنتاج لبن مكثف محلى مطابق للمواصفات؟ (٥ درجات)

السؤال الثالث:- (١٥ درجة)

أ- لتجفيف اللبن أهمية كبيرة .وضح ذلك مع ذكر أهم الفروق بين التجفيف بطريقة الأسطوانات والتجفيف بطريقة الرشاش (١٠ درجات)

ب- أذكر أسباب ظهور العيوب التالية في اللبن المجفف مع توضيح كيف يمكن التغلب عليها إن وجد:-  
(٥ درجات)

الطعم الشحى – اللون البنى – الطعم الزنخ

السؤال الرابع:- (١٥ درجة)


أ- قل مانعرفه عن خواص الألبان المجففة من حيث الذوبان – اللون والتكرمل – وجود الدهن الحر في مساحيق الألبان . (٩ درجات)

ب- لكى تتم طريقة التجفيف بالأسطوانات بكفاءة لابد من الإهتمام بعدة عوامل . وضح هذه العبارة ؟  
(٦ درجات)

لجنة وضع الأسئلة

د. الهام أمين  
د. نيفين عمر  
أ.د. رجب بدوى  
أ.د. على انسباطى



<p>الفرقة: الرابعة المجال: الشعبة: انتاج حيواني الزمن : ساعتان عدد صفحات الاسئلة: ١</p>	<p>الامتحان التحريري النهائي المادة : أبنان خاص الفصل الدراسي (الثاني) العام الجامعي (٢٠١٦/٢٠١٧) تاريخ الامتحان : ٢٠١٧/٥/٣٠</p>	 <p>وتكنولوجيا الألبان</p>
---	---	---

أجب عن جميع الأسئلة الآتية :

السؤال الأول . تكلم عن النقاط الآتية: (٣٠ درجة)

- ١- الطعم السمكي والطعم الشحمي في الزبد.
- ٢- القشدة الفائرة.
- ٣- نقص النكهة الخاصة بالزبد.
- ٤- مزايا قشدة الفراز عن قشدة الشوالي.
- ٥- اسباب زيادة الفاقد من الدهن في اللبن الخض.
- ٦- صفات الاسبمن الجيد وعلامات استواء الاسبمن.
- ٧- طرق عش الزبد.
- ٨- ماهي كمية القشدة ٥٠% دهن التي يمكن الحصول عليها من ٥٠٠ كجم لبن ٥٠% دهن.

السؤال الثاني: (١٥ درجة)

- أ- تكلم عن تقسيم الجبن على اساس نسبة الرطوبة - طريقة التسوية.
- ب- ماهي الشروط الواجب توافرها في اللبن المستخدم في صناعة الجبن.
- ج- ماهي مميزات وعيوب استخدام أنيستر عند صناعة الجبن.
- د- كيفية حدوث التحين الانزيمي عند صناعة الجبن.
- هـ- ماهي الطرق المختلفة لتمليح الجبن.

السؤال الثالث: (١٥ درجات)

- أ- استخدام الترشيح الفائق عند صناعة الجبن الدمياطي.
- ب- ماهو الهدف من اجراء التجنيس عند صناعة المثلوجات اللبنية.
- ج- اذكر فائدة استخدام كل من المواد الرابطة- مواد الاستحلاب في صناعة المثلوجات اللبنية.
- د- ماالمقصود بكل من: مثلجات بالقشدة المخفوفة - الجرانيتا.
- هـ- ماالمقصود بكل من الشدرنة - الجبن المطبوخ.

لجنة وضع الأسئلة: أ.د. رجب بدوي أ.د. علي السنباطي أ.د. سهام فرج أ.د.نادية أبو زيد



قسم علوم وتكنولوجيا  
الأغذية

المستوى: الرابع  
المجال: علوم  
وتكنولوجيا الأغذية  
الشعبة: صناعات غذائية  
وألبان  
الزمن: ساعتان  
عدد صفحات الأسئلة: (٢)  
صفحة

الامتحان التحريري  
النهائي  
المادة: تحليل الأغذية  
للعام  
الجامعي ٢٠١٦/٢٠١٧  
تاريخ الامتحان:  
٢٠١٧/٥/٣٠

لجنة وضع الأسئلة وتقدير الإجابات: أ.د. طارق أحمد العدوي، أ.د. علاء الدين السيد البلتاجي

أجب عن جميع الأسئلة التالية:

السؤال الأول: (١٠ درجات): ضع علامة (√) أمام الصحيح وعلامة (x) أمام غير الصحيح فيما يلي:

- ١- تعتمد طريقة تقدير الرطوبة بواسطة الأشعة تحت الحمراء على نفاذ الحرارة داخل العينة.
- ٢- دقيق مطاحن الحجارة يحتوي على نسبة منخفضة من الرماد عن دقيق مطاحن السلندرات.
- ٣- زيادة الأملاح المعدنية في الأغذية دلالة على تلوثها ببقايا مواد الرش بالمبيدات.
- ٤- تقدير الرطوبة بطريقة سميث يعتمد على تقدير غاز الأستيلين الناتج من تفاعل كربيد الكالسيوم والماء.

٥- كلما ارتفعت نسبة استخلاص الدقيق كلما كان لونه فاتحاً.

٦- وجود الأحماض العضوية الطيارة في بعض منتجات الفاكهة المتخمرة يدل على سلامتها وجودتها.

٧- يحتوي الخل الطبيعي على رماد بينما الخل الصناعي خال من الرماد.

٨- وجود حامض الأوكساليك في السبانخ يساعد على امتصاص الكالسيوم.

٩- يتم تقدير الرطوبة في الأغذية المجففة باستخدام التقطير مع المذيبات العضوية.

١٠- يتم حساب نتائج التحليل الكيماوي التقريبي على أساس الوزن الرطب.

السؤال الثاني: (١٠ درجات) اختار الإجابة الصحيحة لما يلي:

١- يفضل استخدام أفران الميكروويف عن أفران الاحتراق العادي في تقدير الرماد يؤدي إلى:

١- انخفاض زمن التحليل. ٢- زيادة زمن التحليل. ٣- تقدير عدد كبير من العينات

٢- تتكون المحاليل المنظمة من:

١- حمض ضعيف وملحة. ٢- حمض قوي وملحة. ٣- قاعدة قوية وملحة.

٣- يجري الترميد الحاف على درجة حرارة:

١- ١٠٠٠°م. ٢- ١٠٥°م. ٣- ٥٥٠ إلى ٦٠٠°م.

٤- تقدير الحموضة المتطايرة لها أهمية في معرفة فساد:

١- البوب. ٢- السكر والملح. ٣- منتجات الأسماك المعلبة كالمسلمون والسردين والتونة.

٥- من مميزات البواتق الصينية المستخدمة في تقدير الرماد أنها:

١- صعبة كسرهما. ٢- لا تتفاعل مع مكونات رماد العينة. ٣- وزنها ثابت بتكرار التسخين.

٦- تعتمد ظاهرة الوميض الفلورسنتي لتقدير بعض الفيتامينات إلى احتوائها على:

١- مجاميع ثابتة ٢- مجاميع ثابتة أو غير حلقة. ٣- مجاميع غير ثابتة أو حلقة.

٧- العينة المركبة Composite sample هي التي:

١- يجري عليها التحليل مباشرة. ٢- حجمها كبير وتمثل العينة الأم. ٣- حجمها يساوي عينة المعمل.

المستوي: رابعة  
برنامج: صناعات غذائية وألبان  
الشعبة: صناعات غذائية وألبان  
الزمن: ساعتين  
عدد الصفحات: اثنين



الامتحان التحريري النهائي  
المادة: تكنولوجيا مثلوجات اللبنة  
الفصل الدراسي (الثاني)  
العام الجامعي (2016-2017)  
تاريخ الامتحان 3 - 6 - 2017

أجب عن الأسئلة التالية:

السؤال الاول: (15 درجة)

أ- أشرح الاجهزة الآتية:

- 1- مصلب الالواح.
  - 2- جهاز النجميد ذات القدرة المحدودة.
  - 3- جهاز تعقيم مخلوط الايس كريم باستخدام طريقة الحرارة الفائقة (UHT) بطريقة حقن البخار.
- ب- أذكر الاحتياطات الواجب مراعاتها عند صناعة الأيس كريم بالشيكولاتة؟

السؤال الثاني: (15 درجة)

أ- اذكر المستحلبات المستخدمة في صناعة الأيس كريم؟

ب- عرف Depressed Freezing Point

ج- عرف المثبتات وأشرح ميكانيكية عملها؟

د- أشرح طريقة تجفيف مخلوط الايس كريم؟

ذ- أذكر أنواع المبكروبات الشائعة التي يمكن أن تنتقل عن طريق الايس كريم؟

السؤال الثالث: (15 درجة)

أ- بما تفسر:

1- إجراء بعض والاختبارات علي المواد التي تخزن في صناعة المثلوجات اللبنية؟

2- بسترة مخلوط المثلوجات اللبنية المعدة للصناعة؟

3- تعتيق مخلوط المثلوجات اللبنية على درجة حرارة 5 درجة منوى؟

ب- ما هي الشروط الواجب توافرها في أحواض خلط المثلوجات اللبنية؟

ج- وضح مفهومك عن مقاومة المثلوجات اللبنية للانصهار؟

السؤال الرابع: (15 درجة)

أ- أكمل:

- 1- يتسبب في ظهور عيوب الطعم عند صناعة المثلوجات اللبنية -----  
و----- و-----
- 2- تؤثر علي نعومة تركيب المثلوجات اللبنية وذلك من خلال -----.
- 3- يؤثر محتوى المثلوجات اللبنية من SNF علي تركيبه من خلال ----- و----- و-----.
- 4- له اهمية تسهيل مزج المكونات وتوزيع الحرارة في أحواض صناعة المثلوجات.
- 5- يفضل الجيلاتين الجاف بدل من السائل في صناعة المثلوجات اللبنية بسبب -----  
و-----


- 6- يصاحب القوام المفكك في صناعة المثلوجات اللبنية ظهور ----- و-----  
و----- في المثلوجات المائية.
- 7- عيب ----- سببه استعمال حاوي غير جيد ناتج من ماسيه تغذت على علائق غير مناسبة بينما عيب ----- ناتج من وجود كميات كبيرة من الهواء في المخلوط على شكل فقاعات كبيرة الحجم.
- ب- عرف المثلوجات اللبنية ثم احسب السعرات الحرارية المتحصل عليها من تناول 100 جم مثلوج لبني يحتوي على 12% دهن و 11% مواد صلبة غير دهنية و 16% سكر و 0.2% جيلاتين.

د. سميرة حسن شحاته  
د. نيفين سعيد

أ.د. نادية عبد المجيد  
أ.د. عثمان سالم

اجنة وضع الأسئلة:

مع التمنيات بالتوفيق والنجاح

<p>الفصل الدراسي (الأول) تاريخ الامتحان : ٢٠١٧/١/١٤ الزمن / ساعتين عدد صفحات الأسئلة/ الأسئلة على الوجهين</p>	<p>الامتحان التحريري النهائي الفرقة الواحدة - تربية صفات غذائية والجان (الأنحة فديسة) المادة: تكنولوجيا الزيوت والدهون والمنتجات السكرية للعام الجامعي (٢٠١٦/٢٠١٧)</p>	 <p>م. علوم وتكنولوجيا الأغذية</p>
---	--	---

**أجب على جميع الأسئلة التالية :**  
**أولاً : تكنولوجيا الزيوت والدهون**

(٢٠ درجة)

السؤال الأول: أكمل العبارات التالية

- (١) الزيت الخام هو ..... بينما الزيت المكرر هو .....
- (٢) يجب توفر شروط خاصة خلال عملية الهدرجة للزيوت وهي .....
- (٣) أنواع التزنخ المختلفة للزيوت والدهون هي ..... ويتم الكشف عنها عن طريق .....
- (٤) تتلخص خطوات الحصول على زيت الأولين المكرر من ثمار النخيل في .....
- (٥) المستحلبات هي ..... وأهميتها .....
- (٦) يمكن تضيق الفجوة الزيتية في مصر عن طريق .....
- (٧) السلي الجاف للدهون هو ..... بينما السلي الرطب هو .....
- (٨) الـ RBD للزيوت تعني .....
- (٩) يتكون الليسيثين Lecithin من ..... بينما Octadecdienoic يتكون من .....
- (١٠) الهدف من الأسترة الداخلية هي ..... بينما الهدرجة الإختيارية هي .....

(٧ درجة)

السؤال الثاني: ضع علامة (✓) أمام الصحيح وعلامة (✗) أمام الخطأ فيما يلي

- (١) التكرير الكيميائي يتم بإستعمال القلوي بينما يعد التكرير الفيزيقي للزيوت والدهون على فصل المكونات تحت ضغط منخفض.
- (٢) تتدور نثر جيد للبذور الزيتية يؤثر على الصفات الطبيعية والكيميائية للزيوت إيجابياً.
- (٣) هناك فرق كبير في نسبة الزيت المتبقى في كسب البذور الزيتية عن استخدام كلا من الضغط الهيدروليكي أو الإستخلاص بالمذيبات.
- (٤) لا تختلف الزيوت والدهون في نقطة انصهارها بدرجة كبيرة.
- (٥) ضرورة إجراء طبخ لبعض البذور الزيتية قبل استخلاص الزيت منها.
- (٦) هناك فرق جوهري بين معاونات مضادات الأكسدة ومضادات الأكسدة.
- (٧) تحتوي جميع الزيوت على فيتامينات وأحماض دهنية أوميغا وبالتالي فإن لها أهمية سعرية وصحية.

(٣ درجات)

السؤال الثالث


اذكر فقط كيف يمكنك الحصول على الزيت المكرر من بذور عباد الشمس.

**ثانياً: تكنولوجيا المنتجات السكرية**

(١٠ درجة)

السؤال الأول: ائثار الإجابة / الإجابات الصحيحة فيما يلي

- (١) من النواتج الثانوية لصناعة النشا من الذرة:  
أ- زيت جنين القمح      ب- القشور والألياف      ج- الجلوتين
- (٢) يقوم إنزيم Invertase بتحليل سكر:  
أ- الجلوكوز      ب- السكروز      ج- المالتوز
- (٣) تحتوي الشكولاته البديله على:  
أ- مسحوق الكاكاو      ب- زيوت نباتية مهدرجة      ج- زبدة الكاكاو

<p>الفرقة : الرابعة قسم الإرشاد والإقتصاد الزراعي الزمن : ساعتان عدد صفحات الأسئلة : 1</p>	<p>الامتحان التحريري النهائي المادة : تكنولوجيا الأغذية والألبان الفصل الدراسي الأول العام الجامعي: 2016 - 2017</p>	 <p>قسم : علوم وتكنولوجيا الأغذية</p>
--	---	--

أجب عن جميع الأسئلة الآتية

(15 درجة)

سؤال الأول :

1. وضح أهم العوامل الواجب مراعاتها في حجرات التبريد الصناعي وما هي الصفات الواجب توافرها في سوانل التبريد .
2. اشرح خطوات إنتاج كحول الايثانول من المولاس تخمريا مع كتابة المعادلة واسم الميكروب وظروف التخمر.
3. تكلم عن انواع الفساد الميكروبي التي قد تحدث في الاغذية المعلبة موضعا أسبابه واسم الميكروب المسبب.
4. اشرح ما المقصود بـ تكنولوجيا العقبات "Hurdle Technology" مع التوضيح بالأمثلة .

(15 درجة)

سؤال الثاني :

1. وضح أنواع التشعيع المستخدمة في مجال الاغذية والهدف من استخدامها. مع ذكر تطبيقات لها .
2. اشرح خطوات تحفيف البيض .
3. قارن بين التجميد البطني و التجميد السريع للأغذية .
4. تكلم عن استخدامات المواد الحافظة في مجال التصنيع الغذائي موضعا ذلك بالأمثلة .

(15 درجة)

سؤال الثالث :

1. ماهي الميكروبات المستخدمة في صناعة الزبادى والزبد .
2. تكلم عن الأهمية الغذائية والعلاجية للألبان المخمرة .
3. ماهى مميزات استخدام الفرازات في صناعة القشدة .
4. ما المقصود بكل من لبن الأستينرئس - الكوميس .
5. ما هو الهدف من تنديل حموضة القشدة عند صناعة الزبد .

(15 درجة)

السؤال الرابع :

1. تكلم عن مميزات وعيوب إستخدام البسترة عند صناعة الجبن .
2. تكلم عن طرق صناعة الجبن الدماطي باستخدام الترشيح الفائق .
3. ماهى الطرق المختلفة لتمليح الجبن .
4. أذكر خطوات صناعة الجبن الراس .
5. أذكر فوائد إستخدام المثبتات واملاح الاستحلاب عند صناعة المتلوجات اللبنية .

مع التمنيات بالتوفيق.



م : علوم وتكنولوجيا الألبان

الامتحان التحريري النهائي  
المادة: البان مكففة و مجففة  
الفرقة الرابعة لائحة قديمة  
الفصل الدراسي ( الأول )  
للعام الجامعي ( ٢٠١٦ / ٢٠١٧ )

ماجستير  
تاريخ الامتحان : ٢٠١٧/١/١٨  
الزمن / ساعتين  
عدد صفحات الأسئلة/ ورقة واحدة

أجب على جميع الاسئلة التالية :

السؤال الاول: (٢٠ درجة)

في ضوء ما درست وضح ما يلي:

- ١- تأثير عمليات التكتيف و التجفيف على مكونات اللبن المستخدم في هذه الصناعة .
- ٢- العيوب الميكروبيولوجية التي قد تظهر باللبن المجفف.
- ٣- sugar sedimentation-physical bloats-mold buttons- browning

السؤال الثاني: (٢٠ درجة)

ا- اذكر كلا من :

- ١- العوامل التي تسبب التجبن الحرارى للبن.
  - ٢- الفروق الاساسية بين كلا من اللبن المكثف المحلى واللبن المركز.
  - ٣- الخواص الطبيعية للبن المستخدم في التجفيف – مع توضيح اثنين على الاقل.
- ب- وضح باستخدام رسم تخطيطي خطوات صناعة اللبن المجفف.

السؤال الثالث: (٢٠ درجة)

أ- اكمل ما يلي:

- ١- عندما يكون الغليان داخل قدر التكتيف غير منتظم فيجب .....
  - ٢- تتوقف درجة حرارة تكتيف اللبن على.....
  - ٣- اللبن المستخدم لهذه الصناعة يجب ان يحتوى على اقل كمية من.....المسببة للفساد والتي لها القدرة على افراز انزيم.....المسبب ل.....
  - ٤- يتم توفيم اللبن باستخدام طريقة.....و.....
  - ٥- تتوقف سرعة وصول اللبن الى درجة التكتيف النمورجية على.....
- ب- وضح باستخدام رسم تخطيطي خطوات صناعة اللبن المكثف المحلى.



م. علوم وتكنولوجيا  
الأغذية

الامتحان التحريري النهائي  
المادة : تكنولوجيا الأغذية والألبان  
الفصل الدراسي (الأول)  
العام الدراسي ٢٠١٦/٢٠١٧  
تاريخ الامتحان ٢٠١٧/١/١٧  
الورقة الأولى تكنولوجيا الأغذية

الفرقة : الرابعة  
المجال : هندسة زراعية  
الشعبة : هندسة زراعية  
الزمن : ٢ ساعة  
عدد صفحات الأسئلة : صفحة واحدة

على جميع الأسئلة الآتية :

ال أول (٦ درجة)

علامة (✓) أمام الصحيح وعلامة (x) أمام الخطأ في العبارات التالية :

Clostridium botulinum أساس الحفظ بالتعليب هو استخدام التعقيم التجاري حيث يتم زيادة بكتريا جراثيمها مع خلق ظروف هوائية داخل العلب تمكن من حفظ المادة الغذائية لفترات طويلة. الفرق بين التجميد السريع والتجميد البطيء للأغذية هو سرعة إزالة الحرارة مع المادة الغذائية وأن هناك علاقة طردية بين تركيز المادة الصلبة في المذيب ونقطة تجمد الغذاء. تعتمد الطرق المختلفة لحفظ الأغذية على التأثير على الكائنات الحية الدقيقة خاصة المرضية منها بقتلها وإبادة دون الاعتبار للمحافظة على الخواص العضوية الحسية. من أهم التطبيقات للنانو تكنولوجيا في الصناعات الغذائية تعقب الغازات الناتجة عن الغذاء الفاسد مسبباً تغيير لون العبوة للتنبيه. وظيفة الهواء في عملية التجفيف هو حمل الحرارة للغذاء مسبباً تحول الماء إلى بخار ثم نقل بخار الماء المنفصل من المادة الغذائية المجففة وأهم المجففات الشمسية هي المباشرة والغبر مباشرة ومتعددة الأنظمة. الأساس العلمي لحفظ الأغذية بالتجميد هو النقطة الثلاثية للماء بينما الأساس العلمي لاستخدام تكنولوجيا البث الحراري Extruder هو تعريض الغذاء لحرارة عالية وضغط عالي ووقت قصير ويطلق على الحفظ بالإشعاع بالتعقيم البارد حيث الأشعة جاما تأثير مباشر فقط على الخلايا الميكروبية أثناء مرورها.

وال التالي : (٢٤ درجة موزعة بالتساوي)

ل العبارات التالية :

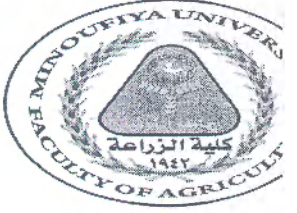
- عند حساب الطن التبريدي لمتطلبات التجميد يجب تطبيق المعادلات الآتية : .....
- من أهم الخطوات التصنيعية التي تجرى على الزيوت الخام لتحويلها إلى زيوت مكررة هي .....
- بينما صناعة السكر من البنجر السكري تتلخص فقط في .....
- الهدف من إجراء تعديل الرطوبة للأقماع عند طحنها ..... والمقصود بمعدلات الأسنخلائ هو .....
- تخفف، الشيكولاته الطبيعية عن الشيكولاته البديلة في ..... على حين السكاكر القاسية هي .....
- المقصود بضرب الأرز هو ..... بينما نبييض الأرز هو ..... ويقصد بسلامة الغذاء .....
- الفرق بين المولاس والعسل الأسود هو ..... بينما يتلخص الفرق بين المسلى والشورتج والمرجرين في .....
- تتلخص أهمية الزيوت العطرية في ..... والفرق بينها وبين زيوت المائدة هو .....
- تتلخص حدوث فساد للزيوت والدهون في ..... وترجع أهمية مضادات الأكسدة في .....

مع تميّاتنا بالتوفيق

جته :

.. محمود محمد مصطفى سعد



<p>الفرقة:الرابعة المجال: الشعبية: هندسة زراعية الزمن : ساعتان عدد صفحات الأسئلة: ٢</p>	<p>الامتحان التحريري النهائي المادة : ت. الأغذية والألبان الفصل الدراسي (الأول) العام الجامعي (٢٠١٦/٢٠١٧) تاريخ الامتحان : ٢٠١٧/١/١٧</p>	 <p>م : علوم وتكنولوجيا الألبان</p>
---	--	--

أجب عن جميع الاسئلة التالية:

(جزء الألبان)

السؤال الأول: (٢١ درجة)

اشرح باختصار النقاط الآتية:

- ١- قسم الجبن حسب نسبة الرطوبة مع ذكر مثال تحل منها.
- ٢- اذكر أنواع المثلوجات القشدية مع ذكر نسبة الدهن في كل منها.
- ٣- تفرق بين السمن المصنع من قشدة والسمن المصنع من زبد.
- ٤- عرف البادئات الصناعية مع ذكر مثال لها.
- ٥- قل ماتعرفه عن:  
- ماء الظهور. - نظرية انعكاس الوسط. - Forthy cream
- ٦- طرق غش الزبد.
- ٧- اذكر الأهمية الغذائية والعلاجية للالبان المتخمرة مع شرح ثلاثة منها.

السؤال الثاني: (٩ درجات)

- أ- ماهي كمية القشدة ٤٠% دهن التي يمكن الحصول عليها من طن لبن نسبة الدهن به ٤%.
- ب- ماهي العوامل التي تؤدي لزيادة الفاقد من الدهن في اللبن الحض.


ملحوظة: يوجد ورقة اخرى للصناعات

مع تمنياتنا بالتوفيق،،،

لجنة وضع الأسئلة:

أ.د. سهام فرج

أ.د. على السنباطي

<p>الفرقة : الرابعة شعبة : ص. وألبان لائحة : جديدة و قديمة الزمن : ساعتان عدد الصفحات: 2</p>	<p>الامتحان التحريري النهائي المادة : تكنولوجيا الجبن الفصل الدراسي الأول العام الجامعي (2016/2017) تاريخ الامتحان: 4/1/2017</p>	 <p>جامعة القادسية</p>
--	--	---

(15 درجة)

السؤال الأول:

أكمل ما يأتي:

1. يتميز ز البروتين في الجبن بن روتين اللابن بأنه .....
2. من أن سموم الفطرية التي يمكن أن تصل للجبين .....
3. يوجد في اللبن بعض المواد المنشطة طبيعيًا مثل ..... وقد نضاف بعض المواد عمداً مثل .....
4. يحول أنزيم ..... البنسولين إلى حمض .....
5. يرجع بطء تجبن الألبان المعاملة حرارياً إلى أ .....  
ب .....
6. نضاف بكتيريا حمض البروبيونيك أثناء صناعة الجبن السويسري والتي تقوم بتحويل حمض ..... إلى .....  
وغازي .....  
و.....

(15 درجة)

السؤال الثاني :

علل لما يأتي:


1. إضافة اللبائ أثناء صناعة الجبن. (3 درجات)
2. إضافة الملح أثناء صناعة الجبن. (3 درجات)
3. تصنيع الجبن المعرق بالفطر من اللبن المجنس. (3 درجات)
4. عدم تصنيع الجبن من اللبن الناتج من حيوانات مصابة بحمى التهاب الضرع. (6 درجات)

السؤال الثالث:

أ. أكمل ما يأتي:

1. تعتبر خطوة إضافة المنفحة في صناعة الجبن خطوة مهمة بغرض ..... وتتوقف كمية المنفحة المضافة على عوامل كثيرة منها .....  
ب .....  
ج .....  
د .....
2. يجرى تقطيع الخثرة في صناعة الجبن الحاف باستخدام ..... والعرض من تقطيع الخثرة أ .....  
ب .....  
ج .....  
د .....  
هـ ..... (4 درجات)
3. تقوم مصانع الجبن بتعديل نسبة (الكازين/ الدهن) في لبن الجبن بحيث تكون (.....) وذلك عن طريق ..... بغرض أ .....  
ب .....  
ج .....  
د .....  
هـ ..... (4 درجات)

( انظر خلفه )

<p>الفصل الدراسي (الأول) تاريخ الامتحان : ٢٠١٧/١/١٠ الزمن / ساعتين عدد صفحات الأسئلة / ورقة واحدة</p>	<p>الامتحان التحريري النهائي المستوى الرابع - برنامج التصنيع الغذائي والأمن (لائحة جديدة) المادة: مراعاة جودة الأغذية ٢٠١٦ للعام الجامعي (٢٠١٦/٢٠١٧)</p>	 <p>قسم علوم وتكنولوجيا الاعذية</p>
---	--	--

أجب على جميع الأسئلة التالية :

السؤال الأول:

(١٥ درجة)

- أ- كيف يمكن الحكم على جودة منتج غذائي جديد  
ب- ما هي محددات إنتاج وتسويق منتج غذائي محلياً وعالمياً.

السؤال الثاني: اكتب ما تعرفه عن

(١٥ درجة)

- ١) أنواع الروائح ومسبباتها.
- ٢) ما معنى درجة خلاوة السكارين ٣٠.٠٠٠
- ٣) الألوان الطبيعية والألوان الصناعية.
- ٤) الغش الصريح والغش التجاري.
- ٥) ما هي أسرع الطرق الحسية قياساً.

السؤال الثالث: اكتب ما تعرفه عن

(١٠ درجات)

- ١- المواصفة Specification و انواعها
- ٢- سجلات الجودة Quality records
- ٣- الفرق بين توحيد الجودة و الادارة الشاملة للجودة
- ٤- فوائد نظام تحليل المخاطر لنقاط المراقبة الحرجة HACCP


السؤال الرابع: أجب عن الأسئلة التالية :

(٢٠ درجة)

- ١) تكلم عن الطرق المستخدمة لقياس مدى رضا العملاء و اتي وضوحها اللحن الفنية لهيئة الأيزو؟
- ٢) عرف الباركود موضحاً مزايا استخدام هذا النظام في سوق تداول السلع مع شرح نظامين من نظم التشفير الخطي المستخدم بالرسم ان امكن ؟
- ٣) اشرح باختصار المبادئ الأساسية لنظام الـ HACCP
- ٤) أذكر أهم أنواع المخاطر الميكروبية المؤثرة على سلامة الغذاء للاستهلاك مع شرح ثلاثة منها؟
- ٥) تكلم عن مواد التعبئة و التغليف كأحد مسببات التلوث الغير مقصود للغذاء

مع أطيب التمنيات بالتوفيق ،،،

أ.د/ أبو الفتح عبد القادر البيدوي + أ.د/ طارق أحمد العلوي + أ.د/ علاء الدين السيد البلتاجي + د/ أمل أحمد عاطف

<p>الفصل الدراسي (الأول) تاريخ الامتحان : ٢٠١٧/١/١٠ الزمن / ساعتين عدد صفحات الأسئلة/ ورقة واحدة</p>	<p>الامتحان الشهري الشهائي الفرقة الرابعة - شعبة الصناعات الغذائية والالبان لائحة قديمه المادة : مراقبة جودة الأعمدة م ٤٠٣ للعام الجامعي (٢٠١٦/٢٠١٧)</p>	<p> قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية</p>
--	--	--

**أجب على جميع الأسئلة التالية :**

(١٥ درجة)

السؤال الأول:

- أ- كيف يمكن الحكم على جودة منتج غذائي جديد  
ب- ما هي محددات إنتاج وتسويق منتج غذائي محلياً وعالمياً.

(١٥ درجة)

السؤال الثاني: اكتب ما تعرفه عن

- ١) أنواع الروائح ومصادرها.
- ٢) ما معنى درجة حلاوة السكرين ٣٠.٠٠٠
- ٣) الألوان الطبيعية والألوان الصناعية.
- ٤) العفن الصريح والعفن التجاري.
- ٥) ما هي أسرع الطرق الحسية قياساً.

(١٠ درجات)

السؤال الثالث: اكتب ما تعرفه عن

- ١- المواصفة Specification و انواعها
- ٢- سجلات الجودة Quality records
- ٣- الفرق بين توكيد الجودة و الادارة الشاملة للجودة
- ٤- فوائد نظام تحليل المخاطر لنقاط المراقبة الحرجية HACCP


(٢٠ درجة)

السؤال الرابع: أجب عن الأسئلة التالية :

- ١) تكلم عن الطرق المستخدمة لقياس مدى رضا العملاء والتي وضعتها اللجان الفنية لهيئة الأيزو؟
- ٢) عرف الباركود موضحاً مزايا استخدام هذا النظام في سوق تداول السلع مع شرح نظامين من نظم التتبع الخفي المستخدم بالرسم ان امكن؟
- ٣) اشرح باختصار المبادئ الأساسية لنظام الـ HACCP
- ٤) أذكر أهم أنواع المخاطر الميكروبية المؤثرة على سلامة الغذاء للاستهلاك مع شرح ثلاثة منها؟
- ٥) تكلم عن مواد التعبئة والتغليف كأحد مصادرات التلوث التي تمصود للغذاء

مع أطيب التمنيات بالتوفيق ،،،

أ.د/ أبو الفتح عبد القادر البديوي + أ.د/ طارق أحمد العدوي + أ.د/ عصام الدين حافظ + أ.د/ علي حسن خليل

<p>الفرقة:الرابعة لائحة حديثة المجال : ص .واللبان الزمن :ساعتان عدد صفحات الأسئلة:١</p>	<p>الإمتحان التحريري النهائي المادة : اللبن المكثف والمجفف الفصل الدراسي (الأول) العام الجامعي (٢٠١٦/٢٠١٧) تاريخ الإمتحان: ٢٠١٧/٦/١٣</p>	 <p>كلية الزراعة قسم: علوم وتكنولوجيا الألبان</p>
---	--	--

أجب عن جميع الأسئلة التالية :

السؤال الأول:- ( ١٨ درجة)

أ- وضح خطوات صناعة اللبن المركز باستخدام Flow sheet (٨ درجات)

ب- اذكر اهم العيوب الممكن حدوثها في اللبن المكثف المحلى مع توضيح اثنين على الاقل؟  
(٥درجات)

ج- ما الفرق بين اللبن المكثف المحلى و المركز؟(٥درجات)

السؤال الثاني :- (١٥ درجة)

أ- صناعة اللبن المكثف والمجفف ذو أهمية كبيرة .وضحها؟ (٧درجات)

ب- كيف تتم عملية تكتيف اللبن لإنتاج لبن مكثف محلى مطابق للمواصفات؟ (٥ درجات)

السؤال الثالث:- (١٥ درجة)

أ- تتجفيف اللبن أهمية كبيرة .وضح ذلك مع ذكر أهم الفروق بين التجفيف بطريقة الإسطوانات والتجفيف بطريقة الرشاش (١٠ درجات)

ب- أذكر أسباب ظهور العيوب التالية في اللبن المجفف مع توضيح كيف يمكن التغلب عليها إن وجد:- (٥ درجات)

الطعم الشحى – اللون البنى – الطعم الزنخ

السؤال الرابع:- (١٥ درجة)

أ- قل ما تعرفه عن خواص الألبان المحففة من حيث الذوبان – اللون والكرمل –وجود الدهن الحر في مساحيق الألبان . (٦ درجات)

ب- لكى تتم طريقة التجفيف بالإسطوانات بكفاءة لابد من الإهتمام بعدة عوامل . وضح هذه العبارة ؟ (٦ درجات)

لجنة وضع الأسئلة

د. نيفين عمر

د. الهام أمين

أ.د.على السنباطى

أ.د.رجب بدوى



شعبة صناعات غذائية  
وألبان

الامتحان النهائي  
لماده: أسس صناعات  
غذائية وألبان  
للعام الجامعي  
٢٠١٧/٢٠١٦  
تاريخ الامتحان:  
٢٠١٧/٦/

المستوى: الثاني  
المجال: علوم  
وتكنولوجيا الأغذية  
المجال: علوم  
وتكنولوجيا الألبان  
الزمن: ساعتان

لجنة وضع الأسئلة وتقدير الإجابات: ا. د. طارق أحمد العدوي، أ. د. سامي عبدالرحمن حسين

أجب عن جميع الأسئلة الآتية:  
السؤال الأول: تكامل

(٥ درجات)

- ١- أقسام الأغذية حسب سهولة فسادها مع ذكر أمثلة.  
٢- أفضلية استخدام التجميد السريع عن التجميد البطيء.  
٣- الشوائب الواجب نوافرها في غذاء الإنسان.  
٤- أضرار الأملاح المعدنية على جودة المياه الغازية.

السؤال الثاني:

(١٥ درجة)

- ١- ضع علامة (✓) أمام الجمل الصحيحة وعلامة (x) أمام الجمل الخاطئة:  
١- العسلات التصنيعية للغذاء ترفع من جودته  
٢- الخضراوات التي تستهلك طازجة كالخس والخيار والطماطم والبطيخ والشمام لا تصلح للحفظ بالتجميد  
٣- الحارة الجافة أفقر على قتل الأحياء الدقيقة من الحرارة الرطبة.  
٤- التانخ الأسيدي للزيوت و الدهون يعتبر مثالا هاما للفساد الكيميائي للأغذية  
٥- الأغذية المطابقة للمواصفات أغذية فاسدة.  
ب- أكمل الجمل التالية:

- ١- التجميد هو ..... من الحالة المجمدة ويتم ذلك بتجميد المادة الغذائية ثم تعريضها إلى ..... فيتحول ثلج المادة الغذائية إلى الحالة ..... مباشرة بدون المرور بالحالة .....، ويطلق على هذه الظاهرة بظاهرة.....  
٢- نقص فيتامين ب١٢ يؤدي للإصابة بمرض ..... بينما نقص فيتامين د يسبب مرض ..... الخلة الـ ومرضى.....  
٣- الألياف الخام لها مقدرة على الإرباط ..... ومنع امتصاصه وبالتالي الوقاية من مرض.....  
ج- قل ما تعرفه عن:  
١- عوامل الفساد الكيميائية في الأغذية.  
٢- أنواع عسر الماء وطرق التخلص منها.

السؤال الثالث:

(٢٠ درجة)

- أكمل بعد النقل في ورقة الإجابة بما يناسب: (١ درجة \* ٢٠)  
يقوم إنزيم ..... بمهاجمة ..... عند الموقع ..... مما يفقده القدرة على حماية باقي شقوق الكازين من الترسيب بالكالسيوم.  
يسبب ميكروب ..... السمل بينما يسبب ..... التجين الحلو.  
يستخدم المنقى في صناعة الألبان بغرض ..... بينما يستخدم المجنس بغرض.....  
١. .....  
٢. .....  
٣. .....  
٤. .....  
يسبب إنزيم ..... تحلل جدر الخلايا البكتيرية بينما يُهدم إنزيم ..... على ٨٠ م لمدة ٣٠ دقيقة.  
يمكن الاستدلال على أن اللبن ناتج من ماشية مصابة بالتهاب الضرع عن طريق أ ..... ب .....  
ترجع أهمية دهن اللبن إلى : أ ..... ب ..... ج .....  
ينتج عن اختزال اللاكتوز ..... ويعطى الجرام منه ..... سعر حراري.

السؤال الرابع:

(١٠ درجات)

أ. علل لما يأتي:

١. بطء تجبن اللبن المعامل حرارياً بالمنفعة.  
٢. اتخاذ الدهن كوسيلة لتقدير سعر اللبن.  
٣. الليثيسين مادة إستحلاب.

ب. وضح بالرسم كامل البيانات مسار كل من اللبن الخام واللبن الميستر في جهاز اليسترة بطريقة

HTST. (٤ درجات).



م : علوم وتكنولوجيا الأغذية  
سم علوم وتكنولوجيا الألبان

المستوى الثاني شعبه هندسة زراعية

تاريخ الامتحان : ٢٠١٧/١/١٤

الزمن / ساعتين

عدد صفحات الأسئلة / الأسئلة على وجهى الورقة

الامتحان التحريري النهائي

المادة: أسس صناعات غذائية وألبان

الفصل الدراسي ( الأول )

للعام الجامعي ( ٢٠١٦ / ٢٠١٧ )

### أولاً: جزء الصناعة

#### ير على جميع الأسئلة التالية :

( ١٠ درجات )

السؤال الأول: أكتب ما تعرفه عن (ياختصار)

١. سوء التغذية هو .....
٢. الفييامين المسئول عن نحلط الدم هو .....
٣. الإنزيمات المحللة للكربوهيدرات هي .....
٤. الاغذية سريعة الفساد تمتاز ب .....
٥. الفساد البيولوجي يشمل كل من .....

( ١٠ درجات )

السؤال الثاني: ضع علامه (√) أو (×) أمام العبارات الآتية

- (١) الأحماض الدهنية الأساسية أحماض دهنية مشبعة.
- (٢) التريبتوفان والفينيل الانين من الأحماض الأمينية الأساسية.
- (٣) فيتامين C ، B ، من الفيتامينات القابلة للذوبان في الماء.
- (٤) في صناعة التخليل يرفع التركيز من ١٠% إلى ١٥% بإضافة ملح دفعة واحدة.
- (٥) التخمر الكحولي تخمر هوائي حنمي.
- (٦) بكتيريا الـ *Acetobacter* المستخدمة في صناعة الخل بكتيريا لا هوائية اختيارية.
- (٧) الزيادة من البروتينات في الغذاء يتحول في الجسم الى دهون.
- (٨) الحفظ بالتدخين من طرق الحفظ المستديم.
- (٩) تعقم الأغذية الحامضية على درجة حرارة ٢٤٠ ف
- (١٠) تتغير لون الفاكهة والخضراوات عند نعيها بسبب الإنزيمات الهاضمة.

( ١٠ درجات )

السؤال الثالث:

اكتب باختصار عن

- أ- أهم الصناعات الغذائية في مصر.
- ب- أهمية الدهون في الأغذية.
- ج- الإنزيمات المحللة للكربوهيدرات.
- د- وظيفة الماء في الغذاء

جزء الألبان خلف الورقة