



كلية الاقتصاد المنزلي
كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد



وحدة القياس والتقويم



وحدة ضمان الجودة والاعتماد

كلية الاقتصاد المنزلي

بيان ورقة امتحان تحريرية

الفصل الدراسي الثاني للعام الجامعي ٢٠٢٢/٢٠٢٣ م

القسم	التغذية وعلوم الاطعمة	اسم المقرر	صناعات غذائية متقدم
الفرقة	ماجستير - دورة فبراير	تاريخ الامتحان	٢٠٢٣/ ٦/ ٢١
كود المقرر	٦١١٤	العدد: ٢٦	٢ ساعة

أجب عن جميع الاسئلة الاتية :-

السؤال الاول:- ضع علامة (صح) أو (خطأ) أمام العبارات الاتية :- (٢٠ درجة)

- من مميزات الاكياس الملونة للتعليب عدم الصدا.
- سمك الاكياس الملونة صغير لذلك يسرع من انتقال الحرارة.
- الاكياس الملونة لا تحتاج لقصدير للحامض.
- الفلين من أفضل المواد لصنع سدادات العبوات الزجاجية.
- أكياس اللدائن تصنع من المادة من ٣ طبقات.
- للتعقيم السليم لابد بعد انتهاء التسخين من التبريد الفجائي.
- تضاف محاليل عند التعليب يعمل على ازالة الأكسجين وتقليل الاكسدة.
- عند تعبئة البسلة يضاف سكر بعد المحلول الملحي لتحسين الطعم.
- بعد خلخلة الهواء والقفل والتعقيم ثم التبريد الفجائي يكون الغطاء والقفل للداخل.
- بعض الثمار تغلب في عصيرها فلا يضاف محلول في العبوة.
- اللثة على سطح الاسماك المدخنة تعزي الي تكثيف الفيولولات مع الالدهيدات.
- كلما قلت رطوبة سطح الاغذية المدخنة قل ترسب السناج.
- التدخين يخفض pH اللحم والاسماك.
- منتجات التدخين البارد تخزن لمدة أطول من الساخن.
- الاخشاب اللينة تعطي نشارة خشب أسوا من الصلبة للتدخين.
- إذا تم تمليح اللحم البقري بالحقن للتدخين يغمر في محلول ملحي ٢٠ يوم فقط.
- يمتص الدهن فينولات الدخان أكثر من اللحم الأحمر.
- عملية التدخين الساخن تسبب تكون مركبات "الهيدروكربونات العطرية عديدة الحلقات.
- تتكون قشرة جافة على سطح المدخنات من روابط بين احماض الليسينو الهيدروكسين.
- أفضل رطوبة لنشارة الخشب المستخدم في التدخين هي ٢٠%.

انظر خلفه ←



كلية الاقتصاد المنزلي
كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد

(٢٠ درجة)



وحدة القياس والتقويم



وحدة ضمان الجودة والاعتماد

السؤال الثاني:-

- أ. أذكر أنواع الألبان المتخمرة طبقا لنواتج التخمر ونوع الكائنات الحية الدقيقة المستخدمة في صناعتها.
ب. أذكر الفوائد الصحية للألبان المتخمرة.

(٢٠ درجة)

السؤال الثالث:-

- أ. عرف التجفيف مع ذكر أهم التغيرات التي تحدث في الأغذية أثناء التجفيف.
ب. أذكر فقط أهم الطرق المستخدمة في تجميد الأغذية، مع شرح اثنين منها بالتفصيل.
ج. اشرح أهم الطرق المستخدمة في التبريد الطبيعي
د. عرف كلا مما يأتي:

**-Freezing burn - Cold Sterilization- Drip
Case hardening**

(انتهت الأسئلة)

مع تمنياتنا بالتوفيق

أ. د/ محمد سمير الدشلوطي أ. د/ ماجدة الشاعر أ. د/ عماد محمد الخولي د. عزة الأسكافي

د/ فريدة محمد
د/ محمد سمير
د/ ماجدة الشاعر
د/ عماد محمد