



كلية الاقتصاد المنزلي
كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد



وحدة القياس والتقويم



وحدة ضمان الجودة والاعتماد

(٢٠ درجة)

السؤال الثاني:

- أ. عرف اللبن المبستر واللبن المعقم مع توضيح تأثير كلاً منهما على خواص اللبن الطبيعية.
ب. قسم الألبان المتخمرة حسب نواتج التخمر وميكروبات البادئ المستعمل ثم قسم مركبات الطعم في الزبدي.

(٢٠ درجة)

السؤال الثالث:

- أ. أذكر فقط أهم الطرق المستخدمة في تجميد الأغذية، مع ذكر أهم التغيرات الطبيعية والكيميائية التي تحدث للأغذية المجمدة.

ب. عرف التجفيف مع ذكر أهم التغيرات التي تحدث في الأغذية أثناء التجفيف.

ج. اشرح بالتفصيل الفرق بين التبريد الطبيعي والصناعي.

د. عرف كلا مما يأتي:

Case hardening -Drip.-Cold Sterilization – Freeze drying –Freezing burn.

(أنتهت الأسئلة)

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق

أ.د/ محمد سمير الدشلوطي

أ.د/ ماجدة كامل الشاعر

أ.د / حمدي أحمد هلال

أ.د / عماد محمد الخولي



كلية الاقتصاد المنزلي
كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد



وحدة القياس والتقويم



وحدة ضمان الجودة والاعتماد

بيان ورقة امتحان تحريرية
الفصل الدراسي الثاني للعام الجامعي ٢٠٢٢ / ٢٠٢٣ م

القسم / التغذية وعلوم الأطعمة	الفرقة / ماجستير تغذية نظام حديث
اسم المقرر/ صناعات غذائية متقدم	كود المقرر/ ٦١١٤
لعام الدراسي/ ٢٠٢٢-٢٠٢٣ م	الفصل الدراسي / الأول
طريقة اجابة الامتحان: كراسات اجابة	عدد أوراق الأسئلة: (١١٠)
التاريخ: ٢٠٢٣ / ١ / ١١	الدرجة الكلية للامتحان: ٦٠
عدد اوراق الامتحان: ٢	
تعليمات خاصة بالامتحان: أجب عن جميع الأسئلة الآتية .	

(١٠ درجات)

السؤال الأول (أ): ضع علامة صح أو علامة خطأ أمام العبارات التالية:

١. الأكياس اللدنة المستخدمة للتعليب تحتاج لعمالة فنية كبيرة للتعبئة والتفريغ.
٢. سمك جدار الأكياس اللدنة كبير ويبطئ من انتقال الحرارة.
٣. الأكياس اللدنة صعبة الفتح عن العلب الصفيح.
٤. تعبأ الخضروات في محلول ملحي تركيزه ١٠%.
٥. الأكياس اللدنة عادة مكونة من طبقة واحدة من البولي استر.
٦. التدخين وسيلة فعالة للقضاء على الفطريات.
٧. يمتص اللحم الأحمر فينولات الدخان أكثر من الجزء الدهني.
٨. كلما زادت رطوبة سطح المنتجات كلما قل ترسيب السناج.
٩. الحد الفاصل بين التدخين الساخن والبارد هي ٢٥°م.
١٠. لا يساهم الدهن في لمعة الأسماك المدخنة.

(١٠ درجات)

السؤال الأول ب: اختر الإجابة الصحيحة من بين الأقواس

١. عند تعبئة البسلة لتحسين الطعم يضاف بعد المحلول الملحي (١% سكر - ١٥% سكر).
٢. بعد القفل والتعقيم يكون غطاء وقاع المعلبات متجهين (للخارج - الداخل).
٣. نشارة الأخشاب تعطى دخان كثير السناج (الزان - الصنوبرية).
٤. لأن سطح اللحم المدخن على البارد كرمزي لامتناص غاز ... (ثاني أكسيد الكربون - أول أكسيد الكربون).
٥. في التدخين الالكتروستاتيكي تستغرق المعاملة بالدخان ٣-٥ دقيقة ثم تترك المنتجات ٣-٥
لنفاذ الدخان للداخل.
(ساعة - يوم).

(انظر خلفه ←)