



قسم علوم الأغذية
Faculty of Agriculture
Assiut University



جامعة أسيوط
Assiut University

الإمتحان النهائي في مادة صناعات غذائية	الفرقة الرابعة
الفصل الدراسي الأول 2023-2024	الشعبة العامة
الزمن: ساعتان	تاريخ الإمتحان: الإثنين الموافق 2024/1/22
كود المقرر: ص 412	الدرجة: 60

د/ زينب صبرى فرج
د/ أشرف محمد شرف
د/ محمد عبد السلام العيسى

السؤال الأول:-

- 1- ما المقصود بحفظ الأغذية وماهى الاعتبارات التى يجب إتباعها فى جميع طرق الحفظ المختلفة.
- 2- تكلم عن حفظ الغذاء بالإشعاع وفرق بين التلوث الإشعاعى للأغذية ونشعيع الأغذية.
- 3- وضح الجوانب السلبية المتعلقة بعملية التدخين.
- 4- ماهى خطوات تعليب المواد الغذائية.
- 5- بين فى جدول أنواع الفساد الميكروبي فى الأغذية المعلبة.

السؤال الثانى:- صح أم خطأ مع تصويب الخطأ:

- 1- ظهور لون قرمزي فى حالة وجود إنزيم الأوكسيديز بعد عملية السلق.
- 2- الأغذية الحامضية تعقم على 120 درجة مئوية تحت ضغط اما الأغذية غير الحامضية تعقم على 100 درجة مئوية.
- 3- الفساد الغازى ينتج عنه تحول لون الغذاء الى الاسود + رائحة البيض الفاسد.
- 4- الأخشاب الرخوة أفضل من الأخشاب الصلبة فى عملية التدخين.
- 5- تركيز المواد الصلبة الذائبة فى الجبلى الصناعى تتراوح من 80 الى 90 %.

السؤال الثالث:- علل كلا مما يأتى:

- 1- يفضل التمليح الرطب عن التمليح الجاف.
- 2- أشعة جاما أكثر إستخداما من أشعة بيتا فى تشعيع الأغذية.
- 3- الأغلفة الصناعية أفضل من الأغلفة الطبيعية فى تغليف الأغذية المدخنة.
- 4- إستخدام كلوريد الكالسيوم فى حالة طراوة المخللات.
- 5- إجراء خطوة التتقيب فى صناعة العلب الصفيح.

إنتهت الأسئلة

مع خالص تمنياتى بالتوفيق