


## نموذج رقم 1

 <p>جامعة دمياط Damietta University</p>	<p>امتحان نظري الفرقة : الثانية الزمن : ساعتين الدرجة الكلية : 60 درجة كود المقرر : ص أ 201</p>	<p>اسم المقرر: علوم أغذية أساسيات الشعبة: العامة الفصل الدراسي : الثاني عام جامعي : 2023 تاريخ الإمتحان : 2023/5/28</p>
	<p>أجب من فضلك عن جميع الأسئلة (أسئلة هذا الإمتحان من ثلاث صفحات في ورقتين)</p>	

(18 درجة)

السؤال الأول : اختر من المتعدد :

ظل على اجابة واحدة فقط صحيحة من الاختيارات التالية (أ - ب - ج - د)  
يراعى أن يكون التظليل كاملا بدائرة معتمة على دائرة الحرف في ورقة الإجابة

ظل على اجابة واحدة فقط صحيحة من الاختيارات التالية (أ - ب - ج - د)			
1	يتميز الشرش باللون .....	أ) الأصفر المخضر	ب) الأصفر
2	يعتبر اللبن غير طبيعياً إذا ما كان .....	أ- معامل حرارياً	ب- لين مخلوط بألبان مختلفه
3	تؤدي عملية غش اللبن بإضافة المواد الملائمة كالتشا إلى .....	أ) انخفاض،زيادة	ب) زيادة،انخفاض
4	نسبة المواد الصلبة الكلية في اللبن البقري .....	أ) أكبر من	ب) أقل من
5	يحدث التجبن الحامضي بفعل وصول PH اللبن إلى نقطة التعادل الكهربى وهي .....	أ- 4.6	ب- 6.4
6	يتميز الكازين بقدرته على التجبن بفعل اترزم .....	أ) الكتاليز	ب) الفوسفاتيز
7	بطم تجلط الدم والنزيف الغزير في حالة الجروح ينتج عن نقص فيتامين .....	أ) فيتامين أ	ب) فيتامين د
8	تظهر أعراض التسمم بواسطة البكتيريا العنقودية بعد تناول الطعام المسمم بحوالى .....	أ) 6 ساعات	ب) 3 ساعات
9	من الشروط الاقتصادية والفنية لسوائل التبريد .....	أ) انخفاض ثمنه	ب) لا يسبب تآكل المعادن والمواسير
10	يلزم لقتل الخلايا الخضرية من الخميرة على درجة 50-85م° لمدة من الزمن	أ) صفر - 5 دقائق	ب) 5 - 10 دقائق
11	في حالة الرغبة في الحصول على منتجات مجففة ذات مميزات خاصة مثل الأذوية أو أغذية المعسكرات أو القهوة تستخدم طريقة أ) .....	أ) المجففات ذات الأنفاق	ب) المجففات الأسطوانية
12	استخدام خطوط الإنتاج التقليدية القديمة والتي بطل استخدامها في تكنولوجيا حفظ الأغذية أدى إلى .....	أ) زيادة جودة المنتجات الغذائية	ب) تطوير وتنوع المنتجات الغذائية بما يتماشى مع الرغبات الإستهلاك.

الصفحة الثانية من نموذج رقم 1

(18 درجة)

السؤال الثاني: صح أم خطأ

ظل على إجابة واحد فقط (ص) إذا كانت العبارة صحيحة أو (خ) إذا كانت العبارة خطأ  
يراعى أن يكون التظليل كاملاً بدائرة معتمدة على دائرة الحرف في ورقة الإجابة

خطأ	صح	ظل على إجابة واحد فقط (ص) إذا كانت العبارة صحيحة أو (خ) إذا كانت العبارة خطأ
		1 تعتبر HTST إحدى طرق بسترة اللبن على درجة حرارة مرتفعة لمدة زمنية قصيرة
		2 يتم إجراء البسترة البطينية على درجة حرارة 75م لمدة 15 دقيقة
		3 يعرف اللبن الطبيعي أنه الإفراز الطبيعي للغدد اللبنية لثالث الحيوانات الثديية الناتج عن الحلب الغير كامل لحيوان ثدي واحد أو أكثر من نفس النوع والذي لم تمتد إليه يد الإنسان سواء بالنزع أو الإضافة ولم يجرى عليه أي معاملات تكنولوجية أو حرارية
		4 يحدث غليان اللبن على درجة حرارة 100.15-100.17م
		5 ينتج الطعم المطبوخ نتيجة إفراد مجاميع السلفاهيدريل من الحمض الأميني سيستين عند معاملة اللبن على درجة حرارة مرتفعة لمدة زمنية طويلة
		6 اللبن المعقم بطريقة UHT لا بد أن يتم تجنينه قبل تعقيمه
		7 يعتبر التصنيع الغذائي هو الوسيلة الوحيدة التي بواسطتها تستطيع أن تتحكم في وفرة الغذاء وقيمه الغذائية.
		8 البناء هو بناء المركبات الفقيرة في الطاقة الحرارية من المركبات الغنية في الطاقة الحرارية.
		9 العدوى الغذائية هي تلك الأمراض المعوية التي تظهر على الإنسان بعد تناول غذاء محمل بالميكروبات مثل بكتيريا التسمم العفوي.
		10 في التبريد الصناعي يستخدم نظام السوائل المضغوطة الغير قابلة للتبخر عند إزالة الضغط من عليها مسببة انخفاض درجة الحرارة.
		11 من مظاهر الفساد الكيميائي التبريد الفجائي الشديد للعلب كبيرة الحجم والذي يؤدي إلي إنكماش سريع وإنبعاج الأظراف .
		12 يستخدم الهواء كوسط للتجفيف وذلك بسبب قلة تكاليف تصميم المجفف في حالة استخدام الهواء مقارنة بالمجففات تحت تفريغ .

(18 درجة)

السؤال الثالث: متعدد الخيارات

ظل على الإجابات الصحيحة من الاختيارات التالية (أ - ب - ج - د)  
يراعى أن يكون التظليل كاملاً بدائرة معتمدة على دائرة الحرف في ورقة الإجابة

ظل على الإجابات الصحيحة من الاختيارات التالية (أ - ب - ج - د)			
1	يتمثل أهمية الماء في اللبن في الاتي .....	(د) وسط لنمو الميكروبات في اللبن	(ب) وسط لذوبان للاكتوز والأملاح المعدنية
2	يوجد حبيبات دهن اللبن محاطة بغلاف من .....	(ج) الكاها كازين	(ب) الليبوبروتينات
3	يحتوي دهن اللبن على أحماض دهنية .....	(د) غير طيارة	(ب) غير مشبعة
4	يتم حساب الطاقة السعوية الحرارية للبن على أساس محتواه من .....	(ج) الفيتامينات	(ب) اللاكتوز
5	من خواص بروتينات الشرش .....	(د) لا تتجنن بالحمض	(ب) تتجنن بالمنفحة
6	من الإنزيمات الموجودة طبيعياً في اللبن .....	(د) الليباز	(ج) الرنين
7	من الاهداف العامة للتصنيع الغذائي .....	(د) تحويل الكثير من الخامات الزراعية إلى منتجات أكثر قابلية للاستهلاك	(ب) تجنب تحضير الكثير من الأغذية الخاصة مثل: أغية مرضى السكر.

8	يعرف الغذاء بأنه .....	(ب) تحويل المركبات الغنية في الطاقة إلى مواد أبسط منها.	(ج) مجموعة من العناصر الغذائية التي تساعد الجسم على مقاومة الأمراض وتوليد الطاقة.	(د) جميع ما سبق.
9	تعتبر البكتيريا .....	(ب) منها أنواع هوائية وأخرى لا هوائية.	(ج) تظهر نمواتها على شكل نمو زغبي قطني	(د) منها أنواع متجترمة وأخرى غير متجترمة.
10	من مميزات التجميد السريع .....	(ب) لا يحدث تغير كبير في صفات البروتين.	(ج) كمية السائل المنفصل كبيرة.	(د) لا توجد فرصة لحدوث أى تلف للمادة الغذائية.
11	التقشير الميكانيكي .....	(ب) يتم استخدامه عن طريق احتكاك الثمار بسطح خشن.	(ج) يتم التقشير باستخدام القلويات	(د) يمكن استخدامه عن طريق وضع الثمار في الماء الساخن
12	تعتبر عملية تعقيم الأغذية المعلبة .....	(ب) يؤدي إلى قتل الأحياء الدقيقة المسببة لفساد الغذاء.	(ج) يؤدي إلى حفظ الهواء داخل العبوات.	(د) عملية تسخين ابتدائي للأغذية المعلبة

(3 درجات)

السؤال الرابع: مقالتي

أجب على الأسئلة التالية على أن تكون الاجابه في داخل المربع المحدد

1) اذكر التأثيرات الايجابية والسلبية للبستره ؟

(3 درجات)

السؤال الخامس: مقالتي

أجب على الأسئلة التالية على أن تكون الاجابه في داخل المربع المحدد

1) ما المقصود بكل من: أ- التعقيم التجاري ب- الامان الحرارى

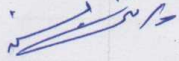
الصفحة الثالثة من نموذج رقم 1

أنتهت الأسئلة .....


مع أطيب الرجاء بالتوفيق والنجاح

د/ منى أحمد حسين يسر



لجنة الممتحنين : أ.د/ أشرف محمد شرف أ.د/ محمد نور الدين فريد حماد







## نموذج رقم : 2

 <p>كلية الزراعة Faculty of Agriculture قسم علوم الأغذية</p>	<p>اسم المقرر: علوم أغذية أساسيات الشعبة: العامة الفصل الدراسي : الثاني عام جامعي : 2023 تاريخ الإمتحان : 2023/5/28</p>	<p>إمتحان نظري الفرقة : الثانية الزمن : ساعتين الدرجة الكلية : 60 درجة كود المقرر : ص أ 201</p>	 <p>جامعة دهباط Damietta University</p>
	<p>أجب من فضلك عن جميع الأسئلة (أسئلة هذا الإمتحان من ثلاث صفحات في ورقتين)</p>		

السؤال الاول : اختر من المتعدد :  
 ظلل على اجابة واحدة فقط صحيحة من الاختيارات التالية (أ - ب - ج - د)  
 يراعى أن يكون التظليل كاملا بدائرة معتمدة على دائرة الحرف في ورقة الإجابة

(18 درجة):

ظلل على اجابة واحدة فقط صحيحة من الاختيارات التالية (أ - ب - ج - د)			
1	يتم إزالة الشوائب الغير مرنيه باللبن بإجراء عملية .....	(أ)التصفية	(ب) التنقيه
2	يغلى اللبن عند درجة حرارة .....	(أ) 100.15-100.13 م	(ب) 117-115 م
3	يتم إجراء البسترة البطينه على درجة حراره ..... لمدة .....	(أ) 63 م ، 30 دقيقه	(ب) 75 م ، 15 دقيقه
4	من التأثيرات السلبية لعملية غليان اللبن إن لم تتم بكفائه .....	(أ) تحول الكالسيوم لصورة غير ذاتيه	(ب) تكسر فيتامينات B, C
5	لا بد وأن يجرى عمليتي ..... ، ..... لبن قبل تعقيمه وذلك لأثناء إنتاج اللبن المعقم بطريقة UHT	(أ) تسخين ميدنى ، تمليح	(ب) تسخين ميدنى ، تجنيس
6	نسبة الدهن فى القطرات الاولى من اللبن ..... عن القطرات الأخيرة	(أ) تزيد	(ب) تنخفض
7	مرض البرى برى المتمثل فى فقدان الشهية للطعام ونقص الوزن ينتج عن نقص فيتامين .....	(أ) (أ).	(ب) (ب1).
8	تظهر أعراض التسمم البوتوليونى بعد تناول الغذاء الملوث بحوالى .....	(أ) 24 - 48 ساعة	(ب) 72 - 84 ساعة
9	تعديل جو غرفة التبريد (التخزين فى جو معدل) يعنى خلط جو التبريد بغاز ثاى أكسيد الكربون بنسبة .....	(أ) صفر - 5 %	(ب) 5 - 10 %
10	يلزم لقتل الفطريات وجراثيمها 5-10 دقائق على درجة حرارة .....	(أ) 40°م	(ب) 50°م
11	تصل نسبة الرطوبة فى الخضروات المجففة إلى .....	(أ) 2 - 4 %	(ب) 4 - 6 %
12	عدم توفر المواد الخام طوال العام أدى إلى .....	(أ) تعطيل خطوط الإنتاج مما سبب خسارة اقتصادية كبيرة.	(ب) زيادة الكفاءة الإنتاجية للمصانع.

الصفحة الثانية من نموذج رقم 2

(18 درجة)

السؤال الثاني: صح أم خطأ

ظل على إجابة واحد فقط (ص) إذا كانت العبارة صحيحة أو (خ) إذا كانت العبارة خطأ  
يراعى أن يكون التظليل كاملاً بدائرة معتمدة على دائرة الحرف في ورقة الإجابة

رقم	العبارة	صح	خطأ
1	تتم عملية فرز اللبن المجنس باستخدام الفراز		
2	يحدث تفاعل ميلارد باللبن نتيجة تفاعل السكريات المختزلة كاللاكتوز والاحماض الامينية بروتين اللبن		
3	يعتبر الكشف عن إنزيم الكتاليز باللبن من الاختبارات المحددة لمعاملة اللبن حرارياً		
4	يتميز اللبن بالتفاعل الامفوتيرى ويرجع لإحتواء بروتينات اللبن على مجاميع الكربوكسيل COOH والأمين NH2		
5	تعتبر HTST إحدى طرق تعقيم اللبن على درجة حرارة مرتفعة لمدة زمنية قصيرة		
6	تعتبر الفوسفوليبيدات من المواد الصلبة الدهنية باللبن ويتمثل دورها كعامل إستحلاب لدهن اللبن بمصل اللبن		
7	اعتماد الصناعات الغذائية على استيراد المواد الخام كانت من أهم العقبات في تطوير قطاع الصناعات الغذائية.		
8	الهدم هو تحويل المركبات الغنية في الطاقة إلى مواد أبسط منها في الطاقة الحرارية مع انبعاث حرارة جانبية .		
9	العدوى الغذائية تكون نتيجة استهلاك أطعمة تحتوي على توكسينات ناتجة عن نمو الأحياء الدقيقة على الغذاء.		
10	انخفاض نقطة غليان سائل التبريد تعني أن يسمح له بالتبخر على درجة حرارة منخفضة نسبياً.		
11	الفساد الكيريتي للأغذية المعلبة يكون مصحوباً بانتفاخ الأطراف ويعطي الغذاء رائحة البيض الفاسد .		
12	استخدام الهواء كوسط للتجفيف يؤدي إلى إجراء عملية التجفيف دفعة واحدة مما يؤدي إلى تفادي ظاهرة التشقق السطحي للفاكهة .		

(18 درجة)

السؤال الثالث: متعدد الخيارات

ظل على الإجابات الصحيحة من الاختيارات التالية (أ - ب - ج - د)  
يراعى أن يكون التظليل كاملاً بدائرة معتمدة على دائرة الحرف في ورقة الإجابة

رقم	العبارة	أ	ب	ج	د
1	يختلف اللبن المرسوب عن اللبن الطبيعي في .....	(أ) انخفاض نسبة الماء والسكر	(ب) ارتفاع نسبة الأملاح والبروتين	(ج) لونه اصفر محمر	(د) حموضته مرتفعه
2	من مصادر تلوث اللبن بالميكروبات الغير مرغوبة والممرضة في مرحلة الإنتاج بالمزرعة.....	(أ) ضرع الحيوان	(ب) غذاء الحيوان	(ج) أدوات الحلابه	(د) تلوث أجهزة البستره
3	من العمليات المبدئية التي تجرى على اللبن بصالة التصنيع .....	(أ) التصفية	(ب) الترشيح	(ج) التعقيم	(د) التنقيه
4	تعتبر طريقة ..... من طرق بسترة اللبن	(أ) UHT	(ب) HTST	(ج) البستره الخاطفه	(د) البستره البطينه
5	من المعاملات الحراريه التي تجرى على اللبن .....	(أ) التبخير	(ب) التكتيف	(ج) البستره	(د) التبريد
6	من المعاملات التي تجرى أثناء صناعة اللبن المكثف .....	(أ) التسخين المبدئي	(ب) التجنين	(ج) إضافة السكروز	(د) التعقيم والتبريد
7	من أهم المقترحات للنهوض بقطاع الصناعات الغذائية في مصر .....	(أ) الاعتماد على سياسات وخطط غير متطورة.	(ب) استخدام التكنولوجيا الحديثة في إنتاج الأغذية الوظيفية.	(ج) ضعف الاستثمارات المحلية والعالمية في قطاع الصناعات الغذائية.	(د) تطوير الموارد البشرية العاملة في قطاع الصناعات الغذائية



يعرف سوء التغذية بأنه .....			
(د) العمليات التي تحدث للطعام داخل جسم الكائن الحي	(ج) عدم توازن بعض المغذيات اللازمة لنمو وحيوية الجسم	(ب) نقص أو زيادة بعض المغذيات اللازمة لنمو وحيوية الجسم.	(أ) العمليات التي تجرى على الغذاء من حيث المضغ والبلع والهضم.
9 من الصفات الفسيولوجية للفطريات .....			
(د) جميع ما سبق.	(ج) تحتاج إلى الأكسجين الجوي لكي تنمو.	(ب) تحتاج إلى نسبة من الرطوبة أقل من الخمائر والبكتيريا.	(أ) تتحمل درجات الحرارة العالية
10 من عيوب التجميد البطيء .....			
(د) كمية السائل المنفصل كبيرة.	(ج) رفع القيمة الغذائية.	(ب) تدهور قوام المادة الغذائية.	(أ) تتكون كتل لحيية دقيقة داخل الخلايا.
11 تجرى عملية التدرج للثمار بغرض .....			
(د) تقليل حجم الخضروات.	(ج) إعطاء المنتج مظهر متجانس.	(ب) المحافظة على لون الثمار.	(أ) تنظيم عمليات التعقيم الحراري.
12 تتوقف المدة اللازمة للتعقيم على .....			
(د) جميع ما سبق	(ج) حجم العلبه.	(ب) تمدد الغذاء في العلبه أثناء التعقيم	(أ) مدى تلوث المادة بالأحياء الدقيقة

السؤال الرابع: مقال (3 درجات)

أجب على الأسئلة التالية على أن تكون الإجابة في داخل المربع المحدد

1) إذكر التأثيرات الإيجابية والسلبية للبستره ؟

السؤال الخامس: مقال (3 درجات)

أجب على الأسئلة التالية على أن تكون الإجابة في داخل المربع المحدد

1) ما المقصود بكل من: أ- التعقيم التجاري ب- الامان الحرارى

الصفحة الثالثة من نموذج رقم 2


أنتهت الأسئلة .....

مع أطيب الرجاء بالتوفيق والنجاح

لجنة الممتحنين : أ.د/ أشرف محمد شرف أ.د/ محمد نور الدين فريد حماد د/ منى أحمد حسين يسن



### نموذج رقم : 3

 <p>جامعة دمياط Damietta University</p>	إمتحان نظري الفرقة : الثانية الزمن : ساعتين الدرجة الكلية : 60 درجة كود المقرر : ص أ 201	اسم المقرر: علوم أغذية أساسيات الشعبة: العامة الفصل الدراسي : الثاني عام جامعي : 2023 تاريخ الإمتحان : 2023/5/28
	<p>أجب من فضلك عن جميع الأسئلة (أسئلة هذا الإمتحان من ثلاث صفحات في ورقتين)</p>	

السؤال الاول : أختَر من المتعدد :  
 ظلل على اجابة واحدة فقط صحيحة من الاختيارات التالية (أ - ب - ج - د)  
 يراعى أن يكون التظليل كاملا بدائرة معتمة على دائرة الحرف في ورقة الإجابة  
 (18 درجة):

ظلل على اجابة واحدة فقط صحيحة من الاختيارات التالية (أ - ب - ج - د)			
1	يعرف مرض التهاب الضرع mastitis بأنه مرض يسبب .....	(أ) التهاب يصيب ربع واحد أو أكثر من أرباع الضرع	(ب) التهاب يصيب الجهاز التنفسي للإبقار
2	يحدث التجبن الحامضي بفعل انخفاض PH اللبن إلى 4.6 نتيجة تعادل الشحنات الكهربية على سطح حبيبة ..... (أ) الدهن	(ب) الكازين	(ج) الكازين والدهن
3	من أمثلة المواد الحافظة التي تضاف للبن .....	(أ) H <sub>2</sub> O <sub>2</sub>	(ب) الفورمالين
4	من مصادر تلوث اللبن قبل عملية الإنتاج .....	(أ) شاش التصفيه	(ب) جسم الحيوان
5	يُقدر الوزن النوعي للبن البقرى بمتوسط .....	(أ) 1.032	(ب) 1032
6	من التأثيرات السلبية لعملية تعقيم اللبن إن لم تتم بكفائه .....	(أ) تحول الكالسيوم لصورة غير دانيه	(ب) تكسر فيتامينات B, C
7	مرض البلجرا المتمثل في التهاب شديد في الجهاز العصبي ينتج عن نقص فيتامين .....	(أ) 1	(ب) 12
8	تقوم الفطريات بإفراز مواد عضوية من نواتج تمثيلها الغذائي وهي غالباً تكون سامة لـ ... (أ) الإنسان والحيوان فقط	(ب) النباتات فقط	(ج) الأحياء الدقيقة فقط
9	في التجميد البطن تتجمد المادة الغذائية على درجة حرارة .....	(أ) الصفر المنوي	(ب) -5 - 10م°
10	عند التعبئة في العلب الصفيح يجب عدم ملئ العبوة بالكامل وترك فراغ قمي ودرجة الإمتلاء من حجم العبوة تكون .....	(أ) 60% من حجم العبوة	(ب) 70% من حجم العبوة
11	يمكن الحصول على ناتج جاف مسامي ذو قوام هش (النسكافية) عن طريق التجفيف ب..... (أ) مجففات الأنفاق	(ب) - المجففات الأسطوانية	(ج) مجففات الرغوة
12	من أهم المقترحات للنهوض بقطاع الصناعات الغذائية في مصر .....	(أ) تزويد قطاع الصناعات الغذائية بالطرق التكنولوجية القديمة.	(ب) استخدام التكنولوجيا الحديثة في إنتاج الأغذية الوظيفية.
	(أ) - عدم تطوير الموارد البشرية العاملة في قطاع الصناعات الغذائية.	(ج) عدم تطوير النظم المستخدمة في تغليف الأغذية.	(د) - عدم تطوير الموارد البشرية العاملة في قطاع الصناعات الغذائية.

الصفحة الثانية من نموذج رقم 3

السؤال الثاني: صح أم خطأ

(18 درجة)

ظل على إجابة واحد فقط (ص) إذا كانت العبارة صحيحة أو (خ) إذا كانت العبارة خطأ  
يراعى أن يكون التظليل كاملاً بدائرة معتمدة على دائرة الحرف في ورقة الإجابة

ظل على إجابة واحد فقط (ص) إذا كانت العبارة صحيحة أو (خ) إذا كانت العبارة خطأ	صح	خطأ
1 تُقدر درجة غليان اللبن ب 100.15-100.17م ويستخدم إختبار غليان اللبن للكشف عن غش اللبن		
2 من طرق غش اللبن إضافة المواد المعادلة للموضه كالفورمالين وبيكربونات الصوديوم		
3 تنخفض درجة تجمد اللبن عن درجة تجمد الماء لانخفاض محتوى اللبن من المواد الصلبة الكلية مقارنة بالماء		
4 يعرف اللبن كيميائياً بأنه مستحلب مائي في محلول دهني من الكربوهيدرات والبروتينات والفيتامينات والاملاح المعدنية والصبغات والانزيمات		
5 يُقدر متوسط درجة تجمد اللبن ب - 0.55م		
6 تُقدر الطاقة الحرارية للبن على اساس محتواه من الدهن فقط		
7 من اهم المقترحات للنهوض بقطاع الصناعات الغذائية في مصر تطبيق الأنظمة الفعالة في رقابة الجودة في مصانع الأغذية		
8 سوء التغذية هو كون الغذاء ناقصاً في بعض أو معظم العناصر الغذائية اللازمة لنمو وحيوية الجسم.		
9 الحالة التي يظهر فيها أعراض فجائية للجهاز الهضمي نتيجة تناول طعام يحتوي على مواد سامة يعرف بالتسمم الغذائي.		
10 انخفاض نقطة تكثيف سائل التبريد يعني أن يسمح له بالتكثيف على درجة حرارة مرتفعة نسبياً.		
11 من الغازات المتكونة داخل عبوات الأغذية غاز H2 الناتج عن تفاعل مكونات وحموضة المادة الغذائية مع جدار العبوة .		
12 بزيادة درجة حرارة الهواء تزداد كفاءته في التجفيف نتيجة زيادة قدرته على حمل الرطوبة مما يؤدي إلى صغر مدة التجفيف .		

السؤال الثالث: متعدد الخيارات

(18 درجة)

ظل على الاجابات الصحيحة من الاختيارات التالية (أ - ب - ج - د)  
يراعى أن يكون التظليل كاملاً بدائرة معتمدة على دائرة الحرف في ورقة الإجابة

ظل على الاجابات الصحيحة من الاختيارات التالية (أ - ب - ج - د)			
1	يختلف اللبن المصاب بالتهاب الضرع عن اللبن الطبيعي في .....		
	(أ) خلوه من الدهن	(ب) ارتفاع نسبة الاملاح والكوريد	(ج) ارتفاع حموضته
	(د) ارتفاع الحمل الميكروبي		
2	من مصادر تلوث اللبن بالميكروبات الغير مرغوبة والممرضة في مرحلة ما بعد الانتاج.....		
	أ- اجهزة البستره	ب- العبوات المستخدمه للتعبئه	ج- عدم كفاءة المعاملات الحراريه
	د- أدوات الحلابه		
3	من الميكروبات الغير مرغوبه الملوئه للبن .....		
	(أ) بكتريا متجرثمه	(ب) البكتريا الغير متجرثمه	(ج) بكتريا حامض اللاكتيك
	(د) البكتريا المقاومه للحراره		
4	تعتبر طريقة ..... من طرق بسترة اللبن		
	(أ) UHT	(ب) HTST	(ج) البستره الخاطفه
	(د) البستره البطينه		
5	تجرى عملية التجنيس بغرض .....		
	أ- تقنيت حبيبات الدهن	(ب) زيادة سامة المنتج اللبني	(ج) منع تكون طبقة القشده على السطح
	(د) اطالة مدة الحفظ		
6	من المعاملات التي تجرى أثناء صناعة اللبن المبخر .....		
	(أ) نثر بللورات اللاكتوز	(ب) التجنيس	(ج) التسخين المبدي
	(د) التعقيم والتبريد		
7	من المعوقات التي تقف حائلاً أمام قطاع الصناعات الغذائية في مصر .....		
	(أ) استخدام طرق تقليدية قديمة في حفظ وإنتاج الغذاء.	(ب) ضعف الترويج للمنتجات المصرية في الأسواق العالمية.	(ج) استخدام خطوط الإنتاج الحديثة.
	(د) جميع ما سبق.		



تعرف التغذية المثلى بأنها .....			
(أ) التغذية على غذاء يحتوي على جميع العناصر الغذائية اللازمة للجسم.	(ب) المادة اللازمة لإعطاء الطاقة وبناء الأنسجة.	(ج) بناء المركبات الغنية في الطاقة الحرارية.	(د) التغذية المطلوبة لكي يكون الإنسان في كامل صحته وحيويته.
9 من الصفات الفسيولوجية للخميرة .....			
(أ) تحتاج إلى كمية من الرطوبة أقل من الفطريات.	(ب) تعتبر السكريات القابلة للتخمر من أجود البيئات لنمو الخميرة.	(ج) يمكنها النمو تحت الظروف الهوائية والغير هوائية.	(د) جميع ما سبق.
10 من مميزات الحفظ بالتجميد .....			
(أ) الحفاظ على وجود الغذاء بصورة أقرب إلى حالته الطازجة.	(ب) زيادة صلابة اللحوم.	(ج) المحافظة على رائحة ونكهة الغذاء.	(د) جميع ما سبق.
11 تجرى عملية السلق بغرض .....			
(أ) بيع المنتج بأسعار مختلفة.	(ب) إزالة الطعم الغض في الخضروات.	(ج) تجانس نضج الثمار.	(د) إيقاف عمل إنزيمات الأكسدة.
12 عملية التبريد المفاجئ للعلب .....			
(أ) تجرى مباشرة بعد عملية التعقيم.	(ب) تجرى بغرض طبخ المادة الغذائية المعطبة.	(ج) تجرى مباشرة قبل عملية التعقيم.	(د) تجرى بغرض وقف التأثير الحراري على المواد الغذائية.

السؤال الرابع: مقال (3 درجات)

أجب على الأسئلة التالية على أن تكون الاجابه في داخل المربع المحدد

(1) إذكر التأثيرات الايجابية والسلبية للبستره ؟

السؤال الخامس: مقال (3 درجات)

أجب على الأسئلة التالية على أن تكون الاجابه في داخل المربع المحدد

(1) ما المقصود بكلأ من: أ- التعقيم التجاري ب- الامان الحرارى

الصفحة الثالثة من نموذج رقم 3

أنتهت الأسئلة .....

مع أطيب الرجاء بالتوفيق والنجاح

د/ منى أحمد جسين يسن

أ.د/ محمد نور الدين فريد حماد

د/ أشرف محمد شرف

12/11/2011