

العام الجامعي ٢٠٢٣/٢٠٢٤ الفصل الدراسي الثاني التاريخ: ٢٠٢٤/١٠/٢٠ الزمن: ساعتان الدرجة الكلية: ٦٠ درجة كود المقرر: ص٤٠٨	كلية الزراعة قسم علوم الأغذية الفرقة الرابعة شعبتي الصناعات الغذائية + الألبان نموذج ١	جامعة دامية Damietta University امتحان نظري مقرر تكنولوجيا الزيوت والدهون
---	---	--

٩. يتم الاستفادة من تفاعل الأحماض الدهنية غير المشبعة مع في تقدير الرقم اليودي.			
أ. الثيوسينات	ب. الأوزون	ج. اليود	د. البروم
١٠. يتميز ثالث كلوريد الإيثيلين المستخدم في استخلاص الزيوت بـ			
أ. ارتفاع السعر	ب. له تأثير Corrosion	ج. غير سام	د. قابل للاشتعال

السؤال الرابع: أجب عن كل مما يأتي:

أ. اذكر المصطلح العلمي لكل مما يأتي:

- يستخدم لتقدير جودة البذور الزيتية علي أساس ما تحتويه البذور من الزيت والليثروجين.
- مواد شبيهة بفيتامين E توجد في زيت فول الصويا علي عدة صور أكثرها نشاطا المصورة ألفا.
- المشابه الصمغوي Cis للحمض الدهني الذي يحتوي علي ١٨ ذرة كربون ورابطة زوجية واحدة ويتميز بنشاطه الكيميائي العالي.
- ينتج من ارتباط ثلاث مجاميع هيدروكسيل في جزئ الجليسرول مع ثلاث جزيئات مختلفة من الأحماض الدهنية.
- حاصل قسمة الفقد الكلي الناتج من التفاعل بعد تكرير الزيت علي النسبة المئوية للأحماض الدهنية الحرة مقدره بالتنقيط.

ب. وضح فقط بالمعادلات مع ذكر مادة التفاعل والعامل المساعد، التحليل المائي القاعدي للزيوت. (٥ درجات)

السؤال الخامس: وضح كلا مما يأتي:

أ. اذكر فقط بالمعادلات مراحل الأكسدة الذاتية للبيدات.

ب. اذكر فقط العوامل المؤثرة علي معدل هدرجة الزيوت بشكل عام.

انتهت الأسئلة

مع تمنياتنا بالتوفيق والنجاح

2502, be 1