إمتحان نظرى تكنولوجيا منتجات خاصة	**الزمن: ساعتان**
الفرقة الثالثة	**شعبة الصناعات الغذائية**
تاريخ الامتحان: الأحد الموافق 2024/6/9	**الفصل الدراسى الثانى 2023-2024**
كود المادة: ص 307	**عدد الطلاب: 51 طالب**
لجنة الممتحنين: د/ محمد عبد السلام محمد العبسى	**أ.د/ أشرف محمد شرف**

نموذج (3)

السؤال الأول: صح أم خطأ:

1- الشاى ثانى اكثر المشروبات استهلاكا فى العالم بعد الماء حيث ينتج فى 40 دولة.
2- فى محامص البن المستمرة يتم انتاج 3700 رطل / ساعة.
3- الموطن الأصلى للبن هو أفريقيا.
4- البرازيل اكبر منتج للبن فى العالم منذ عام 1640م.
5- تتراوح نسبة الكافيين فى الشاى من 1-5 %.
6- في عام 2016 قامت البرازيل بإنتاج 2.5 مليون طن من القهوة.
7- تأتى فيتنام في المرتبة الثالثة في إنتاج البن في العالم.
8- بن الليبيريكا إستخدم كبديل للبن العربى في القرن السابع عشر.
9- الشاي الكشرى فيه يتم وضع الشاي في ماء سبق غليانه.
10- يستخلص الكافيين في الشاي أسرع من التانينات.
11- تبلغ درجة حرارة دهك شيكولاتة اللبن 60 °C.
12- تستغرق مدة دهك الشيكولاتة مدة تصل الى 30 ساعة.
13- الدهك بموجات ال Ultrasonic conching تستخدم فيه حركة الهاء فقط مع التقليب.
14- يحتوى مسحوق الكاكاو على 30-35 % دهن.
15- حمض الكلوروجينيك من المكونات المسئولة عن الطعم المر في البن.
16- البراعم الكبيرة أو السوداء تساوى كل منها 4 حبة سوداء.
17- تحمص بذور البن على 800 °F لمدة 5-10 دقائق بمعدل إنتاج 7300 رطل/ ساعة.
18- تحمص بذور البن على 300-415 °F لمدة 17 ساعة.
19- مستخلص البن المعطر يحضر بإستخلاص الكافيول من الحبوب بإستخدام المذيبات المستخلصة للعطور.
20- من بدائل القهوة المعروفة قهوة نوى البلح.
21- ينتج الشاى في حوالي 40 دولة ويمثل الشاي 75% من الإنتاج العالمى.
22- يفضل زراعة الشاى فى المناطق الحارة والجافة وفى الأراضى الخفيفة المتعادلة والمنخفضة الحموضة والتي تتميز بجودة الصرف والتهوية.
23- يتم تخمير الشاى البرتقالى على درجة 40 °C.
24- الغرض الأساسى من عملية تخمير الشاى تكوين مركب ال Catechin.
25- من طرق غش الشاي إضافة طمى وبرادة حديد ورمل وخشب.
26-

السؤال الثانى: اختر من متعدد:

1- عملية دهك الشيكولاتة السادة تتم عند درجة حرارة.....
ا-50 درجة مئوية ب- 80 درجة مئوية ج- 60-75 درجة مئوية د-80-90 درجة مئوية
2- تستغرق عملية دهك الشيكولاتة مدة تتراوح من.....
ا-10-20 ساعة ب- 30-40 ساعة ج- 20-30 ساعة د-5-10 ساعة
3- تتم عملية تبريد الشيكولاتة فى مدة قدرها.....
ا-8-10 دقائق ب- 3-5 دقائق ج- 30-45 دقيقة د- 10-20 دقيقة
4- تتم عملية تخمير الشاى الأسود على درجة 40 درجة مئوية ورطوبة نسبية.....
ا- 50-60 % ب- 60-70 % ج- 70-80 % - 80-90 %
5- تمثل انتاجية دول العالم من الشاى.....
ا- 20% ب-50% ج- 75 % د- 60%
6- في زبدة الكاكاو يتم استخلاص ..... دهون كلية.
ا- 60-80 ب 50-70 ج 90-95 د-20-40
7- يصل تركيز السكر في الشراب الأساسى.....

ا- 45-50 ب- 45-60 ج-50-60 د- 70-90

8- المستخلصات الكحولية لاتفسد بسهولة لاحتوائها على ..... كحول.

ا- 20% ب- 30% ج- 60% د-90%

9- يخزن حمض الستريك على هيئة محاليل مركزة بتركيز.....

ا-50% ب- 55% ج-60% 80%

10- من المواد الغير مرغوبة في الشراب الأساسى.....

ا-Glycarizine ب-Glycolagen ج-Cyocienon د-Vallinen

11- من الغازات التى تستخدم فى تنقية مياه التصنيع الغذائى من الروائح الغير مرغوبة.....

ا-الأوكسجين ب-ثانى أكسيد الكربون ج-الأوزون د-لاشىء مما سبق

12-يستخدم غاز الكلور بغرض .....

ا-التطهير ب-تنقية المياه ج-القضاء على الأحياء الدقيقة د-كل ماسبق

13-لاتقل نسبة NaOH % فى محلول الغسيل عن .....

ا-1.8 ب-2.5 ج-5 د-10

14-درجة حرارة المحلول المنظف لزجاجات التعبئة.....°F.

ا-200 ب-130 ج-90 د-100

15-مدة نقع الزجاجات في محلول التنظيف.....

ا-10 دقائق ب-30 دقيقة ج-60 دقيقة د-5 دقائق

16- يبلغ تركيز الحامض المضاف في المياه الغازية.....

ا-0.3% ب- 0.5% ج- 1% د- 2%

17- تضاف بنزوات الصوديوم كمادة حافظة للمياه الغازية بتركيز.....

ا- 0.23% ب-1.5% ج- 4% د- 8%

18- درجة الحررة المثلى لبكتيريا حامض الخليك لانتاج الخل.....°C

ا- 31 ب-25 ج- 40 د- ى50

19- تتراوح نسبة الكافيين فى البن .....

ا- 1-5 % ب- 1-2% ج- 1.2-1.9% د-3-4%

20- التركيز المستساغ لتناول المخللات.....

ا- 8% 10% 15% 22%

السؤال الثالث: متعدد الخيارات:

1- من المكونات المسئولة عن نكهة البن .....

ا-Coffeol ب-Ketone ج- Maneol د-Diacelieol ه- Vanelline

2- من المواد البروتينية الضارة التى يتم التخلص منهابعند تحميص البن.....

ا- Pyrolidine ب-Putresscine ج-Spermine د-Spermidine ه-امينات النيتروز الكارسوجينك

3- من المواد الفعالة فى الشاى.....

ا-Caffeine ب-Tannin ج-Theophylline د-Volatile oil ه-كبريتيد ثنائى الميثيل

4- من المواد المستخدمة فى ترويق الخل.....

ا- غراء السمك ب- الكازين ج-الجيلاتين د-التانين ه-تراب البنتونيت

5- من عيوب الخل.....

ا- المعادن ب- ذبابة الدوسوفيلا ج- سوس الخل د- دودة الخل ه- بكتيريا حمض الخليك

السؤال الرابع:

ا-اذكر انواع محامص البن وأغراض تحميص بذور الكاكاو؟

ب-لماذا يجب ان يكون الماء المستخدم فى تصنيع المياة الغازية خاليا من الأملاح المعدنية؟

السؤال الخامس:

أ-تكلم عن أهم مظاهر فساد المخللات وكيفية التغلب عليها.

ب-لماذا ترتفع درجة الحرارة عند طحن البن وكيفية التغلب عليها.

مع خالص تمنياتى بالتوفيق