كلية الزراعـــة — الفرقة : الثانية — شعبة : عام

قسم علـوم الألبان — الزمن : ساعة

امتحان النظري النهائي في مقرر مقدمة في علوم الاغذية (جزء الألبان)

الفصل الدراسي الاول للعام الجامعي 2016–2017 م

أجب عن جميع الأسئلة الآتية :

السؤال الأول: **(15 درجة)**

أ. وضح بالرسم التخطيطي فقط التركيب الكيميائي للبن البقري مع ذكر الأهمية الوظيفية لكل من:

1- نسبة الرطوبة المرتفعة في اللبن.

2- الغشاء المغلف لحبيبة دهن اللبن.

ب. ما الغرض من إجراء المعاملة الحرارية عند صناعة الزبادي مع ذكر أهمية إضافة المثبتات وأنواعها ونسبة الإضافة منها عند تصنيع هذا المنتج؟

السؤال الثاني: **(15 درجة)**

أ. قارن بين طريقة تصنيع الجبن الطري كامل الدسم (الدمياطي) والجبن الشيدر من حيث:

نوع التجبن ومدته – نسبة الملح وطريقة التمليح - % التصافي؟

ب. وضح الأساس العلمي لتصنيع القشدة بطريقة الفراز مع ذكر العوامل المؤثرة علي كفاءة عملية الفرز؟

انتهت الاسئلة مع التمنيات بالتوفيق والنجاح ،،،،،،،

استاذ المادة

أ.د/ أيهاب أحمد حسن جلال

أ.د/ أيهاب جلال