



الفرقة : الثالثة
شعبة : علوم وتكنولوجيا الاغذية
الزمن : ساعتان

كلية الزراعة
قسم علوم الالبان

امتحان النظري النهائي لمادة تكنولوجيا المنتجات اللبنيه الثانويه
الفصل الدراسي الأول للعام الجامعي 2016-2017 م

(15 درجة)

السؤال الأول:

- 1- عرف الكيزين الانفحي وكيفية الحصول عليه من اللبن الفرز وما هي مميزات الكيزين الانفحي عن الحامضي؟
- 2- يعتبر Fat dry milk (FDM) دور هام في صناعة الخبز... وضح ذلك الدور وما هو دور الجوامد المرتفعه به؟
- 3- عرف كازينات الصوديوم وكيف تحضر وهل تستخدم في العديد من الصناعات اللبنيه؟
- 4- هناك طريقة محسنه لصناعة الجبن القريش من اللبن الفرز بطريقه التجبن الانزيمي - وضح هذه الطريقه؟

(15 درجة)

السؤال الثاني:

- 1 - وضح الاساس في كل من اختبار الازوت لبروتينات الشرش - اختبار كمي الرطوبه الممتصه لتقييم اللبن الداخل في صناعة الخبز؟
- 2- عرف الراسب المشترك وما هي انواعه وما هي العوامل المؤثره علي نسبة الكالسيوم به - وكيفية تحضيره؟
- 3- يعتبر ترسيب الكاكو من اهم مشاكل صناعة مشروب الشيكولاته ... كيف يمكن التغلب علي ذلك والاساس في تحضير هذا المشروب؟
- 4- هل يماثل اللبن الفرز في تركيبه اللبن الكامل ... وضح ذلك وما هي استخدامات اللبن الفرز؟

(15 درجة)

السؤال الثالث:

- 1- عرف البرميت مع ذكر اهم استخداماته؟
- 2- للاكروز استخدامات وتطبيقات... فسر هذه العبارة مع شرح طريقه الحصول عليه من الشرش؟
- 3- وضح في صورته رسم تخطيطي كيفية الحصول علي Protein powder؟

(15 درجة)

السؤال الرابع:

- 1- تعتبر خواص الرغوه & الخواص الاستحلابيه من الخواص الوظيفية لبروتينات الشرش ... اشرح هذه العبارة بالتفصيل؟
- 2- ما هو الغرض من خطوة التلقيح & التحضين عند صناعة اللبن الخض؟ وضح عيوب القوام وكيفية تلافيها؟
- 3- ما هي اهم معوقات الاستفادة من الشرش؟

انتهت الاسئله مع اطيب التمنيات بالتوفيق.....

د. شيماء حمدي

د. رتييه بيومي احمد

د. شيماء حمدي

د. رتييه بيومي احمد