



الفرقة : الثالثة
شعبة : اداره الاعمال والمشروعات الزراعيه

كلية الزراعة
قسم علوم الألبان

الزمن : ساعتان
امتحان النظري النهائي في مقرر تكنولوجيا المنتجات اللبنيه
الفصل الدراسي الأول للعام الجامعي 2016-2017 م

أجب عن جميع الأسئلة الآتية :

السؤال الأول: قارن بين الاساس العلمي عند تصنيع كل من:

(15 درجة)

1-بسترة اللبن بالطريقه البطينه& بستره اللبن بالطريقه السريعه؟

2- اللبن المبخر Evaporated milk & اللبن المكثف المحلي sweetened condensed milk

3- تجفيف اللبن بطريقه الاسطوانات Roller Drying & تجفيف اللبن بطريقه الرزاز Spray Drying

السؤال الثاني:

(15 درجة)

1- ما هي اهم التغيرات اللتي تحدث للبن كنتيجة التعقيم البطئ ؟

2- وضح اهم العيوب التي تظهر في الزبادي واسبابها المحتمله ؟

3- ما هي الاسس العلميه لتقسيم الجبن مع ذكر التقسيم الاكثر شيوعا؟

السؤال الثالث:

(15 درجة)

1- وضح الاهميه التكنولوجيه لكل من :الكازين – املاح اللبن ؟

2- عرف Ice milk & Ice cream & sherbets مع التوضيح بالمعادلات كفييه حساب الربع ؟

3- أشرح ميكانيكية الحصول علي قشدة الفراز؟

السؤال الرابع:

(15 درجة)

1- وضح الفرق بين الشرش – البرمييت مع ذكر اهم استخدامات البرمييت؟

2- ما الغرض من تسويه القشده & عمليه الخض اثناء صناعه الزبد؟

3- تكلم بايجاز عن طريقه الحصول علي السمن بطريقه الطرد المركزي؟

انتهت الاسئلة ،،،،،

د . شيماء حمدي

ا.د ايهاب احمد جلال

مع اطيب التمنيات بالتوفيق ،،،،،

د. شيماء حمدي

د. ايهاب احمد جلال