



المستوى الثانى (عام) – برنامج علوم وتكنولوجيا الأغذية
الفصل الدراسى الثانى - العام الجامعى 2014-2015 م
إمتحان النظرى فى مقرر: أساسيات تصنيع منتجات الألبان

الزمن: ساعتين

تاريخ الامتحان: 31-5-2015

أجب عن جميع الأسئلة الآتية :

السؤال الأول: (أجب عن ثلاثة فقط) (20 درجة)

- 1- تعتبر صناعة الألبان من أهم الصناعات التى يمكن الاعتماد عليها فى زيادة الدخل القومى و رفع المستوى الاقتصادى . وضح ذلك مع ذكر أهمية صناعة الألبان ؟
- 2- أكتب ما تعرفه عن كلا مما يأتى :

البادى – الريع – الكاساته – الجبن نصف الجاف – الشربت – الأناثو – عملية السمط

- 3- كيف يمكنك تصنيع البان متخمرة جيدة الصفات مع توضيح أهميتها الصحية و الغذائية ؟
- 4- وضح بديagram الخطوات الأساسية لتصنيع: الزبد بالطريقة المستمرة – المارجرين – الجبن الجاف

السؤال الثانى: (15 درجة)

- 1- ما هى الشروط التى يجب أن تتضمنها عقود بيع و شراء الحليب؟
- 2- وضح أهم الاتجاهات الحديثة فى صناعة الجبن ؟
- 3- أذكر الأساس العلمى للحصول على الزبد و السمن ؟

السؤال الثالث: أكمل ما يلى: (10 درجة)

- 1- توجد عدة شروط يجب ان تتوفر فى العاملين بمصانع الألبان مثل و و
- 2- تعرف المثلجات اللبنة بانها و تشمل خطوات التصنيع و و و كل خطوة تتم بهدف و و و من أنواعها و
- 3- يوجد العديد من أنواع الجبن المطبوخ مثل و و و عند تصنيعها تضاف المستحلبات بنسبة و و من أنواعها و

السؤال الرابع : قارن فى جدول بين: (اختر 3 فقط) (15 درجة)

- 1- طريقة الترقيد & طريقة الفرز للحصول على القشدة .
- 2- عملية التنقية & التجنيس للبن .
- 3- التجبن الحامضى & التجبن الأنزيمى .
- 4- اللبنة & الكيفير .

إنتهت الأسئلة،،،،،

مع أطيب الأمنيات بالتوفيق.....