



جامعة الفيوم
كلية الزراعة
قسم: علوم وتكنولوجيا الأغذية
مادة: تكنولوجيا الحبوب ومنتجاتها
الفرقة: الثالثة (نظام حديث)
العام الجامعي: ٢٠١٥/٢٠١٤
تاريخ الإمتحان: ٢٠١٥/٥/٢٨
الفصل الدراسي: الثاني
الزمن : ساعتان

أجب على جميع الاسئلة التالية: الاسئلة في ورقتان

الجزء الأول : (أ.د / مصطفى كمال مصطفى) (٤٠ درجة)

- السؤال الأول: تكلم عن تقسيم حبوب القمح من حيث الصلابة والقوة. (٦ درجات)
- السؤال الثاني: اشرح الطرق المختلفة التي تستخدم في تخزين الحبوب. مع المقارنة بين الصوامع والتخزين في الشون؟ (٨ درجات)
- السؤال الثالث: ارسم قطاع طولى فى جهاز الغربال الهزاز مع شرح لإسلوب العمل؟ (٦ درجات)
- السؤال الرابع: ارسم قطاع طولى فى غسالة ونشاف. مع شرح لإسلوب عمل الجهاز؟ (٦ درجات)
- السؤال الخامس: اشرح كيف يتم إستخراج السميد أثناء طحن القمح فى مطاحن السلندرات. (٦ درجات)
- السؤال السادس: اشرح مع الرسم كيف يتم تفريغ بواخر القمح فى الميناء؟ (٨ درجات)
- الجزء الثانى : (د / علاء الدين محمود عبد اللطيف) (٢٠ درجة)

السؤال السابع: أكمل ما يلى:

- ١- للملح دورا هاما فى صناعة الخبز و يضاف بنسبة حيث يقوم بما يلى:
- ٢- المحتوى الرطوبى للمكرونة عند خروجها من القورمه% ويجب خفض الرطوبة بها خلال مرحلة التجفيف للوصول إلى نسبة لا تزيد عن% .
- ٣- يرجع عيب المكرونة العقل غير متماثلة الطول الى أو أو
- ٤- عدم إجراء عملية نزع الهواء من عجينة المكرونة تؤدى إلى حدوث و و
- ٥- التغيرات التي تحدث في عجائن البسكويت أثناء التسوية هى:
أولاً:
ثانياً:
ثالثاً:

- ٦- أهمية إضافة السكر إلى عجائن المخبوزات ترجع إلى:
- ٧- فوائد استخدام البخار في فرن تسوية المخبوزات:
- ٨- إضافة اللبن إلى العجينة يحسن جودة المخبوزات والكيك حيث يؤدي إلى:
- ٩- يرجع عيب هبوط الكيك إلى:
- ١٠- كمية الماء التي تحتاجها عجينة الخبز تتوقف على:

إنتهت الأسئلة