



جامعة القادسيه
كلية الزراعة
قسم: علوم وتكنولوجيا الأغذية
مادة: تكنولوجيا الحبوب ومنتجاتها
الفرقة: الثالثة (نظام قديم)
العام الجامعي: ٢٠١٤/٢٠١٥
تاريخ الإمتحان: ٢٠١٥/٦/٨
الفصل الدراسي: الثاني
الزمن : ساعتان

أجب على جميع الاسئلة التالية:

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

السؤال الأول : اشرح مع الإستعانة بالرسم :

(٤٠ درجة)

١- مكونات حبة القمح النباتية ؟

ب- أساس العمل وتركيب الغربال الهزاز المستخدم في مطاحن السلندرات ؟

ج- طريقة التشغيل والنخل للبلانسفترات الموجودة في المطاحن ؟

د- مكان وكيفية إتمام مرحلة التكيف للقمح المختلف في درجة الصلابة وأهدافها ؟

الجزء الثاني : (د / علاء الدين محمود عبد اللطيف)

(٢٠ درجة)

السؤال الثاني : أكمل ما يلي :

(١٠ درجات)

١- فوائد إستخدام البخار في الفرن عند تسوية الخبز هي : --(١) و--(٢) و--(٣) و--(٤)--

٢- العوامل المؤثرة على تخمير عجينة المخبوزات هي : --(٥) و--(٦) و--(٧) و--(٨)--

٣- كمية الماء التي تحتاجها العجينة تتوقف على : --(٩) و--(١٠) و--(١١) و--(١٢)--

٤- حدوث عيب سطح الكيك رطب و لزج فإن السبب : --(١٣) و--(١٤)--

٥- يضاف الملح الي خليط الكيك بنسبة ضئيلة جدا ولكن أهمية ذلك في صناعة الكيك عظيمة بسبب : --(١٥) و--(١٦) و--(١٧)--

٦- تتصف المكرونة التي لم ينزع منها الهواء بكفاءة ببعض المواصفات الغير جيدة مثل : --(١٨) و--(١٩) و--(٢٠)--

السؤال الثالث : علل لما يأتي:

(١٠ درجات)

١- يجب تجنب حدوث جفاف لسطح العجين أثناء مراحل التخمير المختلفة؟

٢- يضاف ملح الطعام بنسبة ١-٢% أثناء صناعة الخبز؟

٣- إستخدام المحسنات أثناء صناعة الخبز؟

٤- أهمية البيض كمكون أساسي في صناعة الكيك؟

الجزء الثاني: خاص بالصناعات الغذائية د/ علاء الدين محمود عبد اللطيف (٣٠ درجة)

السؤال الرابع: أكمل : (١٥ درجات)

- ١- العوامل التي تحدد إختيار مادة التنظيف هي: (١)---و---(٢)---و---(٣)---و---(٤)---
- ٢- مزايا نظام التنظيف بنفس المكان (CIP) هي: (٥)---و---(٦)---و---(٧)---و---(٨)---و---(٩)---
- ٣- تمتاز طرق التطهير بالحرارة العالية بما يلي: (١٠)---و---(١١)---و---(١٢)---و---(١٣)---و---(١٤)---
- ٤- مميزات مركبات الامونيوم الرباعية كمادة مطهرة في مصانع الاغذية هي: (١٥)---و---(١٦)---و---(١٧)---و---(١٨)---و---(١٩)---و---(٢٠)---
- ٥- تهدف عملية التفتيش على مصانع الاغذية إلى: (٢١)---و---(٢٢)---و---(٢٣)---و---(٢٤)---
- ٦- الأمور التي يجب مراعاتها عند استخدام الطعم الخاصة بالفئران هي: (٢٥)---و---(٢٦)---و---(٢٧)---و---(٢٨)---و---(٢٩)---و---(٣٠)---

السؤال الخامس: (١٥ درجة)

- ١- ما هي الاشتراطات الصحية التي يجب أن يراعيها العامل في مصانع الأغذية أثناء أداء العمل؟
- ٢- وضح الشروط التي يجب مراعاتها في المواد المستخدمة في صناعة معدات وأدوات تصنيع الأغذية ؟
- ٣- عرف واذكر إستخدامات كل من : بصل العنصل - الانتيو - فوسفيد الزنك.
- ٤- ما هي الأدوات التي يصحبها المفتش أثناء عملية التفتيش؟
- ٥- ما هي الإجراءات الوقائية لمنع تواجد الحشرات في مصانع الاغذية؟

إنتهت الاستئلة