

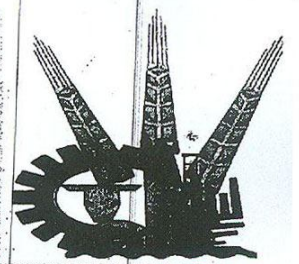
جامعة الفيوم

امتحان: نظري الفصل الدراسي الثاني ٢٠١٤/٢٠١٥
المادة: تكنولوجيا مخلفات صناعات الأغذية
الفرقة: الرابعة صناعات غذائية
(لائحة تيمم)

التاريخ: ٢٠١٥/٦/٢

الزمن: ٢ ساعة

قسم علوم و تكنولوجيا الأغذية



كلية الزراعة

أجب على الأسئلة التالية:-

السؤال الأول: (٢١ درجة) (د. خليل ابراهيم خليل)

- ١- "يتخلف عن التصنيع الغذائي كميات كبيرة من المخلفات و النواتج الثانوية التي ينتج عنها مشاكل بيئية عديدة" وضح ذلك ثم ناقش الاعتبارات الاقتصادية، التكنولوجية، الغذائية، الصحية و التسويقية عند تدوير المخلفات لانتاج منتجات غذائية للانسان؟
- ٢- "الباجاس المتبقى بعد عصر القصب في مصانع انتاج السكر يمكن الاستفادة به كمصدر للطاقة و انتاج العديد من المنتجات الاخرى" وضح ذلك؟
- ٣- وضح كيفية انتاج مركز بروتين الصويا من مخلفات صناعة زيت فول الصويا؟

السؤال الثاني: (١٠ درجات) (د. خليل ابراهيم خليل)

وضح صحة أو خطأ كل من العبارات التالية مع التعليل:-

- ١ - بكتين نفل البنجر افضل جودة تكنولوجيا من بكتين قشور الموالح؟
- ٢ - من الممكن استخلاص البكتين من قشور الموالح أو قشور البصل باستخدام وسط حمضي كمذيب مناسب؟
- ٣ - يمتاز مركز بروتين الصويا Soy Protein Concentrate بارتفاع محتواه البروتيني مرتفع و قيمته الحيوية بالمقارنة بالـ Soy Isolate Protein؟
- ٤ - المستخلص البكتيني لتفل التفاح قد يعامل بإنزيم البكتينيز أحيانا؟
- ٥ - من الضروري تحميض الكحول المستخدم في ترسيب بكتين البصل و الموالح من مستخلصاته؟

السؤال (٢٠ درجة) (د. محمد صالح عبد الباري)

١- وضح طرق الاستفادة من المخلفات الاتية للذبائح

- الكبد
- الحبل الشوكي -
- المخ -
- معدة العجل -
- الدم -
- العظام -
- الجلود -
- الامعاء

٢- اشرح بايجاز خطوات انتاج فطر عيش الغراب بالاستفادة من المخلفات الزراعية؟