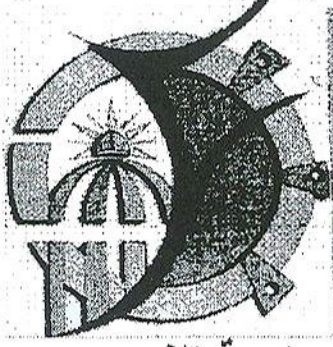
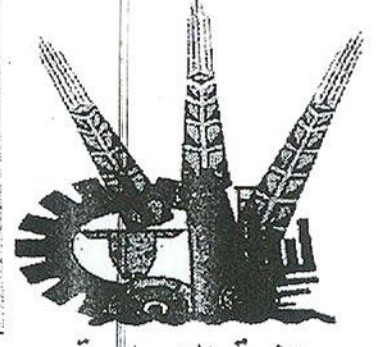




جامعة القادسيه

بسم الله الرحمن الرحيم
امتحان نظري الفصل الدراسي الثاني ٢٠١٥/٢٠١٤
المادة: تكنولوجيا المنتجات الغذائية الخاصة
الفرقة: الرابعة صنفان (الامتحان الجديد)
الزمن: ساعة

قسم علوم و تكنولوجيا الأغذية



كلية الزراعة

أجب على الأسئلة التالية:-

(٢٠ درجة)

السؤال الأول: (أ.د. مصطفى كمال مصطفى)

أ- تكلم عن خطوات تصنيع الشيبسي مبينا بالرسم أهمية:

خطوة تدريج البطاطس - خطوة القلي - خطوة إضافة مكونات النكهة

ب- اشرح مع الرسم مرحلة العجن فقط عند إنتاج مكرونة الرحيم؟

(٢٠ درجة)

السؤال الثاني: (د. خليل ابراهيم خليل)

أ- وضح فوائد أو دور كل من المكونات التالية: (٦ درجات)

١- الحمض العضوي في صناعة المشروبات الغازية Soft drinks؟

٢- شراب الجلوكوز في صناعة الحلوى الشرقية؟

٣- عرق الحلاوة في صناعة الحلاوة الطحينية؟

ب- وضح أهمية و كيفية اجراء كل من العمليات التالية: (٤ درجات)

١- تنقية الماء المستخدم في صناعة المشروبات الغازية؟

٢- عملية الكد في صناعة الحلوى الشرقية؟

٣- تحميص السمسم في صناعة الحلاوة الطحينية

ج- وضح باختصار الفرق بين: (٤ درجات)

١- الصفة الوظيفية للبكتين و الصفة الوظيفية للكاروتين؟

٢- البريبايوتك Prebiotic و البروبيوتك Probiotic؟

د- ما هي الشروط الواجب توافرها في الاحياء الدقيقة المستخدمة في انتاج الاغذية المتخمرة؟ و ما هي

التأثيرات الصحية المفيدة لبكتريا بيفيدوبكتريم Bifidobacterium؟ (٤ درجات)

(٢٠ درجة)

السؤال الثالث: (أ.د. عوض عبد التواب محمود)

أ- وضح الهدف من اجراء كل من العمليات التكنولوجية التالية:-

١- الذبول الأولي- التخمير - التجفيف النهائي في صناعة الشاي

٢- الدهك في صناعة الشيكولاته

ب- علل لما يأتي:-

١- ضرورة اجراء تبريد سريع لبذور الكاكاو بعد انتهاء فترة التحميص في انتاج الكاكاو؟

٢- يجب أن لا تزيد نسبة القشور المتبقية مع القلقات عن ١-٢% عند تقشير الكاكاو؟

٣- ضرورة التحكم في درجة حرارة ورطوبة تخزين الشيكولاته؟

٤- اجراء عملية التحميص على بذور الكاكاو؟

٥- اجراء خطوة الرولنج عند تجهيز الشاي؟

(أطيب الأمنيات بالتوفيق)