

تخير الإجابة الصحيحة من بين الإجابات التالية:

- ١ - يقصد بتعريض المواد لدرجة حرارة ومدة كافيين للقضاء على جميع الاحياء الدقيقة الملوثة لهذه المواد بـ
 أ - عملية التعقيم البكتريولوجي
 ج - عملية البسترة
 ب - عملية التعقيم التجاري
 د - كل ما سبق
- ٢ - يقصد بحفظ الغذاء بالتعقيم البارد هو
 أ - خفض درجة حرارة الغذاء الى ٤م°
 ج - تعرض الغذاء لاشعة جاما
 ب - خفض درجة حرارة الغذاء الى (٠- ٤ م°)
 د - كل ما سبق
- ٣ - من أهداف عملية التدرج في التصنيع الغذائي
 أ - تقليل الفقد أثناء عملية التصنيع
 ج - تحقيق الامداد المستمر لخط التصنيع
 ب - الاستفادة من انخفاض سعر الثمار في موسم الانتاج
 د - كل ما سبق
- ٤ - عامل الحفظ في صناعة التعليب هو
 أ - المعاملة الحرارية
 ج - استعمال عبوات لا تتفاعل مع الغذاء
 ب - الظروف اللاهوائية
 د - الاجابة (أ ، ب)
- ٥ - تتوقف كفاءة عملية التقشير الكيماوي على
 أ - تركيز المحلول القلوي
 ج - درجة حرار المحلول
 ب - مدة نقع المادة الغذائية في المحلول
 د - كل ما سبق
- ٦ - الغرض من عملية سلق المادة الغذائية قبل تجميدها
 أ - تثبيت الانزيمات
 ج - خفض المحتوى الرطوبي لسهولة التجميد
 ب - التخلص من نسبة كبيرة من الكائنات الحية الدقيقة الملوثة للغذاء
 د - الاجابة الصحيحة (أ ، ب)
- ٧ - من الشروط الواجب توافرها في المادة الخام الداخلة في التصنيع الغذائي .
 أ - يجب أن تكون كبيرة الحجم
 ج - غير كاملة النضج لتكون ذات قوام متماسك
 ب - سعرها رخيص
 د - كل ما سبق
- ٨ - أقل الطرق تعرضا للتسكير في صناعة الشراب الطبيعي
 أ - عند إضافة السكر بالطريقة الباردة
 ج - عند إضافة السكر بالطريقة الساخنة
 ب - عند إضافة السكر بالطريقة النصف ساخنة
 د - كل ما سبق
- ٩ - من فوائد تجفيف المادة الغذائية
 أ - قلة حجم ووزن المادة الغذائية
 ج - عدم فقد للفيتامينات مثل فيتامين A,B
 ب - قلة حموضة المادة الغذائية
 د - كل ما سبق
- ١٠ - من الطرق المستخدمة في ترويق العصير الطبيعي
 أ - استخدام المواد المجمععة للغرويات
 ج - استخدام درجات التجميد
 ب - استخدام الحرارة
 د - كل ما سبق

السؤال الرابع (١٥ درجة)

أ - انقل العبارات الاتية كاملة في كراسة الاجابة ثم اكمل النقط:

- ١ - تقسم التخمرات الصناعية على حسب الظروف التي تتم فيها الى ، وعلى حسب الميكروب المستخدم الى
- ٢ - الصفات الكيمو حيوية التي يجب أن تتميز بها خميرة الخبز
- ٣ - الكتلة الحيوية Microbial Biomاس عبارة عن بينما البروتين الميكروبي Single cell protein عبارة عن
- ب - علل الأتي:
 ١ - يجب المحافظة على تركيز السكر في بيئة انتاج خميرة الخبز منخفضة.
 ٢ - تفضل الظروف الهوائية عند انتاج خميرة الخبز.
 ٣ - يفضل التخليق الحيوي لانتاج المركبات الحيوية.

لجنة الممتحنين : أ.د/ محمد بسيم محمد عطا ، أ.د/ موسى عيدة محمد سالم ، د/ محمود امام عبدالعزيز

محمد

انتهت الاسئلة ... مع تمنياتنا بالنجاح والتوفيق