



جامعة طنطا
كلية الزراعة
قسم علوم و تكنولوجيا الأغذية

الفرقة : الثانية
المادة: أساسيات علوم الأغذية
الزمن: ساعتان

تاريخ الإمتحان : ٢٠١٢/٦/١٨

امتحان الفصل الدراسي الثاني للعام الجامعي ٢٠١٢/٢٠١١

لجنة الممتحنين : أ.د/ محمد يحيى الهواري ، د/ محمود إمام عبدالعزيز ، د/ سمر إبراهيم توفيق

أجب على الأسئلة الآتية:

السؤال الأول : (٦ درجات)

١ - تخير الإجابة الصحيحة من بين الإجابات التالية:

- ١ - العلم الذي يهتم بالتركيب الكيماوي للمادة الغذائية ومدى تغير هذا التركيب الكيماوي نتيجة عمليات التداول والتصنيع والتخزين والتسويق هو
أ - علم صحة الأغذية
ب - علم ميكروبيولوجيا الأغذية
ج - علم الهندسة الغذائية
د - علم كيمياء وتحليل الأغذية
- ٢ - الأحساس الناتج من تناول المادة الغذائية عن طريق التذوق والرائحة بواسطة اللسان والأنف يطلق عليه
أ - طعم المادة الغذائية
ب - رائحة المادة الغذائية
ج - جودة المادة الغذائية
د - نكهة المادة الغذائية Flavor
- ٣ - من العوامل التي تؤثر على الأحساس بالطعم.
أ - درجة الحرارة
ب - الأمراض
ج - الظروف النفسية المحيطة بالمحكم
د - كل ما سبق
- ٤ - من المواد التي تضاف عمدا للأغذية بواسطة المنتج أثناء التصنيع الغذائي
أ - المواد المحلية
ب - المضادات الحيوية
ج - مثبقيات المبيدات
د - كل ما سبق
- ٥ - خفض مستوى الرطوبة بالمادة الغذائية عن طريق تجميدها أولا ثم تعريضها لتفريغ شديد لتحويل الماء المتجمد الى بخار ماء على درجة حرارة منخفضة جدا تسمى هذه العملية
أ - التجميد
ب - التبريد
ج - التعقيم
د - التجفيد Freeze drying
- ٦ - إرتفاع كمية السائل المنفصل (Drip) من المادة الغذائية المجمدة أثناء عملية الأذابة ينتج عنها
أ - إنخفاض في القيمة الغذائية للمادة المجمدة
ب - إرتفاع في القيمة الغذائية للمادة المجمدة
ج - لا تتأثر المادة الغذائية المجمدة
د - يدل ذلك على كفاءة عملية التجميد

السؤال الثاني: (٢٤ درجة)

انقل العبارات الآتية كاملة في كراسة الإجابة ثم أكمل النقاط:

- ١ - يعرف الغذاء على أنه
- ٢ - تتكون المادة الغذائية من الماء ،
- ٣ - هناك أربع أنواع من الطعوم الأساسية التي يمكن أن يحددها اللسان بوضوح وهي
- ٤ - من العوامل التي تؤثر في نجاح التصنيع الغذائي
- ٥ - التعقيم البارد Cold sterilization عبارة عن
- ٦ - تهدف عملية تدرج المادة الغذائية إلى
- ٧ - من العوامل التي تؤثر على سرعة الفساد الكيماوي ،
- ٨ - من أنواع المجففات التي تستخدم في تجفيف المواد الغذائية
- ٩ - من مميزات التجفيف الصناعي

باقي الأسئلة في الخلف (جزء الألبان)

