

المزقه: الحانيه  
سعيه : انتاج زرع اصي

جامعة طنطا

كلية الزراعة

قسم علوم و تكنولوجيا الأغذية

تابع امتحان مادة : أساسيات علوم الاغذية - اسئلة جزء الالبان

أجب عن سوالين فقط من الاسئلة التالية :

السؤال الاول: أكمل العبارات التالية :

1. تعتبر الالبان فاسدة أو تالفة عندما.....أو.....أو.....أو.....
2. الفساد الكيماوي هو.....و مثال على ذلك.....
3. اختبار الحلقة هو اختباريستخدم في..... والاساس العلمي له هو.....
4. العوامل الدخلية التي تؤثر على نمو الميكروبات بالغذاء هي.....و.....و.....و.....
5. تسبب بكتريا..... مرض الحمى المتموجة و هي من البكتريا..... لصبغة جرام

السؤال الثاني : علل لما يأتي:

1. تعطي بكتريا *E. Coli* نتيجة موجبة مع اختبار الاندول و لكنها تعطي نتيجة سالبة في اختبار السترات
2. حدوث ظاهرة الانفجار المتأخر في الجبن
3. حدوث التزنخ التاكسدي للدهون
4. أهمية فترة الجفاف مع تعريفها
5. المستعمرات الناتجة من نمو ميكروب *Staphylococcus aureus* على بيئة Agar Baird Parker تكون ذات لون أسود لامع و محاطة بهالة شفافة

السؤال الثالث : تكلم عما يأتي :

1. الكازين و انواعه
2. القيمة الكالورية لللبن
3. دهن اللبن و علاقته بالتغذية
4. العوامل التي تؤثر على انتاج و تركيب اللبن مع شرح اثنين منها بالتفصيل مع أطيب الامنيات بالنجاح و التوفيق