جامعة طنطا
كلية الزراعة
قسم علوم و تكنولوجيا الأغذية

الفرقة : الثانية
المادة: اساسيات علوم الأغذية
الزمن: ساعتان
تاريخ الإمتحان : ٢٠١٢/٦/١٨

امتحان الفصل الدراسي الثاني للعام الجامعي ٢٠١١/٢٠١٢

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

**أجب على الأسئلة الآتية:**

**السؤال الأول :** (٦ درجات)

**أ – تخير الإجابة الصحيحة من بين الإجابات التالية:**

١ – العلم الذي يهتم بالتركيب الكيماوي للمادة الغذائية ومدي تغير هذا التركيب الكيماوي نتيجة عمليات التداول والتصنيع والتخزين والتسويق هو
أ – علم صحة الأغذية ب – علم كيمياء وتحليل الأغذية
ج – علم ميكروبيلوجيا الأغذية د – علم الهندسة الغذائية

٢ – الأحساس الناتج من تناول المادة الغذائية عن طريق التذوق والرائحة بواسطة اللسان والأنف يطلق علية
أ – طعم المادة الغذائية ب – رائحة المادة الغذائية
ج – جودة المادة الغذائية د – نُكهة المادة الغذائية Flavor

٣ – من العوامل التي تؤثر على الأحساس بالطعم.
أ – درجة الحرارة ب – الأمراض
ج – الظروف النفسية المحيطة بالمحكم د – كل ماسبق

٤ – من المواد التي تضاف عمدا للأغذية بواسطة المنتج أثناء التصنيع الغذائي
أ – المواد المحلية ب – المضادات الحيوية
ج – متبقيات المبيدات ج – 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 هذة 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
ب – لا تتأثر المادة الغذائية المجمدة ج – يدل ذلك على كفاءة عملية التجميد

**السؤال الثاني:** (٢٤ درجة)

**انقل العبارات الاتية كاملة في كراسة الاجابة ثم اكمل النقط:**

١ – يعرف الغذاء على أنة ..... .

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 تدريج 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)