



كلية الاقتصاد المنزلي
كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد



وحدة القياس والتقويم



وحدة ضمان الجودة والاعتماد

بيان ورقة امتحان تحريرية
الفصل الدراسي الأول للعام الجامعي ٢٠٢٣ - ٢٠٢٤ م

	القسم / التغذية	الفرقة / ماجستير	
	مقرر / صناعات غذائية متقدم	كود المقرر / 6114	
	للعام الدراسي / ٢٠٢٣ - ٢٠٢٤	الفصل الدراسي / الأول	
	طريقة اجابة الامتحان: الاجابة في كراسة الاجابة		
التاريخ: ٢٠٢٤/١/٢٨	عدد الأسئلة: ٣	الدرجة الكلية للامتحان: ٦٠	عدد اوراق الامتحان: ٦٥

تعليمات خاصة بالامتحان : الاجابة في كراسة الاجابة

أجب عن جميع الأسئلة الآتية: -

(٢٠ درجة)

السؤال الأول: ضع علامة (صح) أو (خطأ) أمام العبارات الآتية :-

١. تعباً الخضراوات في محلول ملحي تركيزه ١٠%.
٢. الاكياس الملونة عادة مكونة من ٣ طبقات (بولي استر وألومنيوم ونايلون).
٣. التدخين وسيلة فعالة للقضاء على الفطريات.
٤. كلما قلت رطوبة سطح المنتجات كلما قل ترسب السناج.
٥. عند تعبئة البسلة لتحسين الطعم يضاف ١٠% سكر.
٦. اضافة محلول التعبئة يسبب تيارات حمل تزيد من تظل الحرارة.
٧. بعد خلخلة الهواء والقفل والتعقيم والتبريد يكون غطاء العلبة والقاع متجهين للخارج.
٨. اللحوم والاسماك المدخنة على البارد تعطي منتجات أكثر ثباتاً عند التخزين.
٩. نشارة الاخشاب الصنوبرية تعطي دخان قليل السناج.
١٠. لون سطح اللحم المدخن على البارد أحمر كرمزي بتأثير أول أكسيد الكربون.

(٢٠ درجة)

السؤال الثاني:

- أ- عرف الجبن ثم قسم الجبن حسب نسبة الدهن.
- ب- تكلم عن الفوائد الصحية والغذائية للألبان المتخمرة ثم أذكر أنواع الزبادي.

(٢٠ درجة)

السؤال الثالث:

- أ. أذكر فقط أهم الطرق المستخدمة في تجميد الأغذية، مع شرح اثنين منها بالتفصيل.
- ب. عرف التجفيف مع ذكر أهم التغيرات التي تحدث في الأغذية أثناء التجفيف.
- ج. عرف كلاً مما يأتي: Freezing burn - أكسيد النيتروز - حرق التجميد - Cold Sterilization -

Case hardening - Drip

انتهت الأسئلة

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق

أ.د/ سمير الدشلوطي أ.د/ ماجدة الشاعر أ.د/ عماد الخولي