



كلية الأقتصاد المنزلى  
قسم التغذية وعلوم الأطعمة

بيان ورقة امتحان تحريرية  
الفصل الدراسي الثاني للعام الجامعي ٢٠٢١ / ٢٠٢٢ م

القسم	التغذية وعلوم الأطعمة	أسم وكود المادة	الألبان ومنتجاتها N442
الفرقة-الشعبة	الفرقة الرابعة	تاريخ الامتحان	٢٠٢٢/ ٦ / ٢١
عدد الطلاب	(٣٠٥)	زمن الامتحان	الزمن: ساعتان

أجب عن جميع الأسئلة الآتية: -

(١٥ درجة)

السؤال الأول : ضع علامة صح او خطأ أمام العبارات الآتية

١. يعتبر اللبن الكامل ضروري في تغذية المسنين ومرضى تصلب الشرايين . ( )
٢. يوجد الكازين في صورة غروية بينما بروتينات الشرش في صورة ذائبة . ( )
٣. تلعب الأملاح المعدنية دور محوري في الثبات الحراري للبن . ( )
٤. زيادة نسبة الماء في المنتجات اللبنية يؤدي إلى زيادة التصافي وقلة مدة الحفظ . ( )
٥. يفضل ترقيد اللبن الجاموسي على حرارة منخفضة بعكس ترقيد اللبن البقري . ( )
٦. تساوى نسبة الدهن لكلا من اللبن الفرز واللبن الرايب . ( )
٧. يرجع الطعم والنكهة الجيدة للزبد إلى تخمرات حامص اللاكتيك . ( )
٨. أفضل طريقة لتمليح الزبد هي الملح الجاف . ( )
٩. يعتبر السمن أكثر المنتجات الدهنية في نسبة الدهن ونسبة الحفظ . ( )
١٠. تتساوى درجة إنصهار السمن البقري مع السمن الجاموسي . ( )
١١. تحتوي المثلجات القشدية على نسبة أعلى من الكالسيوم والفسفور وفيتامين ج عن الموجودة في اللبن المستخدم . ( )
١٢. يلزم لتكوين مخلوط الآيس كريم ٣ منتجات لبنية على الأقل . ( )
١٣. استخدام نسبة ١٢ : ١٥ % جوامد مصلى في تكوين مخاليط الآيس كريم . ( )
١٤. يستخدم مربع بيرسون فقط في حساب مكونات مخاليط الآيس كريم . ( )
١٥. يلزم تجنيس مخاليط الآيس كريم المحتوي على سمن أو زيت كمصادر للدهن . ( )

السؤال الثاني: اختر الإجابة الصحيحة مما يلي : (١٥ درجة)

أ- أحسب النسبة المئوية للزبد الناتجة عن خض ٢٠٠ كجم قشدة بها ٣٥.٣ % دهن إذا كانت نسبة الدهن في الزبد الناتجة ٨٠ % دهن والفاقد من الدهن في اللبن الخض ٠.٣ % :-  
( ٢٢.٩ - ٢٣.٩ - ٢٤.٩ - ٢٥.٩ )

ب-  
١- أحسب أقصى نسبة لجوامد مصل مخلوط آيس كريم يتم استهلاكه تجارياً تركيباً كالاتي :-  
٠.٩ % دهن ١٧ % سكر ٠.٥ % جيلاتين ٠.٥ % جوامد بيض ٥ % فواكه  
( ١٠ % - ١٠.٥ % - ١١ % - ١٢ % )

٢- ثم أحسب القيمة الحرارية لهذا المخلوط.  
( ١٨٦.٢ - ١٨٦.٥ - ١٨٦.٧ - ١٨٨ ) سعر حراري .

السؤال الثالث : (١٥ درجة)

- ١- ما هي الاتجاهات الحديثة في صناعة الزبادي (اليوجورت) .
- ٢- اذكر أهم انواع الالبان المتخمرة الاكثر شيوعاً مع شرح احداها .

السؤال الرابع :- (١٥ درجة)

- اذكر القيمة الغذائية للجبن مع ذكر فوائدها ؟

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق

لجنة وضع الاسئلة :

أ.د/ سهام عزيز خضر  
أ.د/ عبير أحمد خضير

أ.د/ ماجدة كامل الشاعر  
أ.د/ هبة عز الدين