



قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية
امتحان: الفرقة الثالثة
الامتحان التحريري النهائي
لمقرر: الصناعات الغذائية
الفصل الدراسي: الاول
درجة الامتحان: ٦٠ درجة

زمن الامتحان : ساعتان
الاقتصاد المنزلي
كود المقرر: ص د ٣٠١
العام الأكاديمي: ٢٠١٣/٢٠١٤
تاريخ الامتحان: ٢٨/١٢/٢٠١٣



اجب عن جميع الاسئلة الاتية:

السؤال الأول (١٥ درجة)

ا) بم تفسر مايلي:

- ١- تعتبر الزيوت المهدرجة خطرا على الصحة العامة.
- ٢- تخزين السكر والدقيق في الجو العادي بينما لا تخزن اللحوم والأسماك في الجو العادي
- ٣- استخدام زيت الذرة على المائدة (في السلاطة) بينما يفضل استخدام زيت بذرة القطن في عمليات القلي والتحمير
- ٤- يؤدي التجميد البطيء الي اضعاف نكهة المواد الغذائية وتقليل جودتها.
- ٥- اجراء خطوة التبريد الفجائي عقب المعاملة الحرارية في صناعة تعليب البسلة.

ب) من خلال ما درست هل الانزيمات ضارة أم مفيدة في التصنيع الغذائي؟ ناقش ذلك موضحا اجابتك ببعض الأمثلة؟

السؤال الثاني (١٥ درجة)

ا) أكمل العبارات التالية:

- ٦- من اعراض تناول غذاء ملوث هي حدوث
- ٧- النشا هو أحد مكونات الغذاء الكربوهيدراتية ومن أهم خواصه.....ويستخدم في الاغذية بغرض.....
- ٨- من شروط استخدام المواد الحافظة المستخدمة في حفظ الغذاء
- ٩- عند اختيار زيوت الطهي يراعى بعض الاعتبارات الواجب مراعاتها.....،.....،.....
- ١٠- تتماز طريقة حفظ الأغذية بالتجفيف بعض المميزات وهي.....

ب) ما المقصود بالصناعات الميكروبيولوجية وما هي العوامل التي تتحكم في الانتاج؟

السؤال الثالث : (١٥ درجة)

١. وضح ما هو المقصود بمضادات الأكسدة Antioxidants وفوائدها؟
٢. ما هي أنواع الورنيش المستخدمة في طلاء العبوات الصفيح ومدى ملائمتها لكل نوع من الأغذية المعبأة بها ؟
٣. أذكر الفرق بين التبريد والتجميد موضحا الإعتبارات الواجبة عند صهر الأغذية المجمدة؟

السؤال الرابع : (١٥ درجة)

١. ما المقصود بكلاما يلي:
 - الملوثات الكيميائية للغذاء
 - التزنخ الاوكسيدي Oxidative Rancidity
 - تعديل غازات الجو المحيط
- ٢- يعتبر الغذاء فاسداً إذا تغير شكله أو طعمه أو رائحته أو كان غير صحياً. وضح ذلك مبيناً تقسيم الأغذية من حيث فاعليتها للفساد وعوامل فساد الأغذية وتعريف التسمم الغذائي وأنواعه والفرق بين التسمم الغذائي والعدوى الغذائية؟

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،،

أسماء لجنة الممتحنين

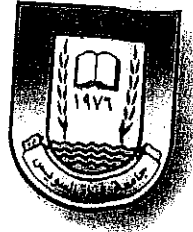
د. عادل أبو بكر

د. نها السيد مرسى



زمن الامتحان : ساعتان
البرنامج: الاقتصاد المنزلي
كود المقرر: ص د ٣٠١
العام الأكاديمي: ٢٠١٢/٢٠١٣
تاريخ الامتحان: ٢٠١٣/١/٥

قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية
امتحان: الفرقة الثالثة
الامتحان التحريري النهائي
لمقرر: الصناعات الغذائية
الفصل الدراسي : الأول
درجة الامتحان: ٦٠ درجة



أجب عن جميع الأسئلة الآتية:

السؤال الأول (١٥ درجة)

١. يعتبر الغذاء فاسداً إذا تغير شكله أو طعمه أو رائحته أو كان غير صحياً. وضح ذلك مبيناً تقسيم الأغذية من حيث فاعليتها للفساد وعوامل فساد الأغذية وتعريف التسمم الغذائي وأنواعه والفرق بين التسمم الغذائي والعدوى الغذائية؟
٢. ما هي العوامل المؤثرة على فاعلية المواد الحافظة المستخدمة في الأغذية؟
٣. أذكر الفرق بين التبريد والتجميد موضحاً الإعتبارات الواجب مراعاتها عند صهر الأغذية المجمدة؟

السؤال الثاني (١٥ درجة)

- أ. أذكر السبب العلمي لكل مما يلي:
 ١. استخدام النشا لزيادة لزوجة الأغذية.
 ٢. فساد الأغذية المعلبة
 ٣. التلف التبريدي Chilling Injury
- ب. ما المقصود بالصناعات الميكروبيولوجية وما هي العوامل التي تتحكم في الانتاج؟

السؤال الثالث : (١٥ درجة)

١. وضح ما هو المقصود بمضادات الأكسدة Antioxidants وفوائدها ؟
٢. وضح كيف يختار المستهلك زيت الطهي؟
٣. ما هي أنواع الوردنيش المستخدمة في طلاء العبوات الصفيح ومدى ملائمتها لكل نوع من الأغذية المعبأة بها والشروط الواجب توافرها في الوردنيش المستخدم في الطلاء؟

السؤال الرابع : (١٥ درجة)

١. وضح المقصود بكل من التعبيرات التالية:
 - A. Modification of gas atmosphere
 - B. Quality factors in food
 - C. Freeze drying of food
٢. عرف الزيوت المهدرجة واستخداماتها والأضرار الناجمة عنها؟

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،،

أسماء لجنة الممتحنين

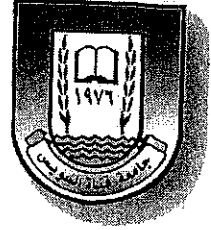
١.د. عادل أبو بكر

د. نها السيد مرسى



زمن الامتحان : ساعتان
البرنامج : الاقتصاد المنزلي
العام الأكاديمي: ٢٠١٠ / ٢٠١١
تاريخ الامتحان: ٩ / ١ / ٢٠١١

قسم : الصناعات الغذائية
امتحان : الفرقة الثالثة
الامتحان التحريري النهائي
لمقرر: الصناعات الغذائية
الفصل الدراسي : الأول
الدرجة الكلية : ٦٠ درجة



أجب عن جميع الأسئلة التالية

السؤال الأول (١٥ درجة)

- ١- ميزى بين التبريد والتجميد؟
- ٢- ما هي الفكرة من تعديل الجو في التخزين المبرد؟
- ٣- ما هي عوامل جودة الأغذية وكيف يمكنك مراقبتها؟
- ٤- أذكر الأحماض العضوية المستخدمة في عملية حفظ الغذاء وفي أي المواد الغذائية تستخدم؟
- ٥- كيف يختار المستهلك زيت الطهي؟

السؤال الثاني (١٠ درجة)

فسر الظواهر التالية:

- أ- تلف قوام الخضروات الورقية عند تجميدها.
- ب- احتفاظ اللحم المصنعة بلونها الأحمر الطبيعي عند استخدام نيتريت الصوديوم.
- ت- ظهور انتفاخات في معلبات الأغذية.
- ث- ظهور الطعم الحلو في البطاطس.
- ج- يكون النشا قواما هلاميا في الماء الساخن.

السؤال الثالث (١٥ درجة)

- ١- يعتبر الغذاء فسادا اذا تغير شكله أو طعمه أو رائحته أو كان غير صحي... وضح ذلك مبينا: تقسيم المواد الغذائية من حيث قابليتها للفساد، عوامل فساد الاغذية، ما هو التسمم الغذائي وأنواعه و الفرق بين التسمم الغذائي والعدوى الغذائية.
- ٢- ماهي أنواع الورنيش المستخدمة في طلاء عبوات الصفيح، ومدى ملائمتها لكل نوع من الاغذية المعبأة بها والشروط الواجب توافرها في الورنيش المستخدم في الطلاء.
- ٣- تواجه صناعة التجفيف منافسة من الصناعات الغذائية الأخرى. وضح ذلك من خلال مزايا صناعة تجفيف الأغذية.

السؤال الرابع (٢٠ درجة)

- ١- ما هي العوامل المؤثرة على فعالية المواد الحافظة المستخدمة في حفظ الأغذية.
- ٢- يعتبر التلون في الأغذية سواء المصنعة أو المعدة للحفظ أمر هام. وضح أنواع التلون الحادثة والسبل المستخدمة في التحكم فيها.
- ٣- ما هي الدلائل التي تدل على فساد الزيت.
- ٤- عرفى الزيوت المهدرجة واستخداماتها و الاضرار الناشئة عن استخدامها؟
انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،

لجنة الممتحنين

ا.د. عادل ابو بكر

أجب عن جميع الأسئلة الآتية:

السؤال الأول: (١٥ درجة)

- ١- ما هي الشروط الواجب توافرها في الورنيش المستخدم في طلاء عبوات الصفيح.
- ٢- ما هي عوامل جودة الأغذية وكيف يمكنك مراقبتها.
- ٣- فسر الظواهر التالية
 - أ. يكون النشا قواما هلاميا في الماء الساخن.
 - ب. تلف قوام الخضروات الورقية التي تستهلك طازجة عند تجميدها.
 - ت. احتفاظ اللحوم المصنعة بلونها الأحمر الطبيعي عند استخدام نيتريت الصوديوم.
 - ث. ظهور انتفاخات في معلبات الأغذية.

السؤال الثاني: (١٥ درجة)

- ١- يعتبر التلون في الأغذية سواء المصنعة أو المعدة للحفظ أمر هام. وضح أنواع التلون الحادثة والسبل المستخدمة في التحكم فيها.
- ٢- تواجه صناعة التجفيف منافسة من الصناعات الغذائية الحفظية الأخرى. وضح ذلك من خلال مزايا صناعة تجفيف الأغذية.
- ٣- كيف يختار المستهلك زيت الطهي؟

السؤال الثالث: (١٥ درجة)

- ١- يعرف التخزين في **Controlled atmosphere** بأنه بينما التخزين في **Modified atmosphere**
- ٢- من الإنزيمات المؤكسدة الهامة في التصنيع الغذائي إنزيم و و
- ٣- تتعرض الزيوت والدهون إلى نوعين من التلف هما و ويمكن التعرف على الأول بينما الثاني
- ٤- تقسم المواد الغذائية من حيث قابليتها للفساد إلى و و
- ٥- يعرف التسمم الغذائي بأنه بينما العدوى الغذائية بأنها

السؤال الرابع: (١٥ درجة)

- ١- أذكر الأحماض العضوية المستخدمة في عملية حفظ الغذاء وفي أي المواد الغذائية تستخدم؟
- ٢- ما هي عوامل الحفظ في الأغذية المعلبة؟
- ٣- ما فائدة العمليات التالية: التحميض و التعتيق في صناعة الخل.

مع أطيب التمنيات بالتوفيق

ا.د. عادل أبو بكر

مادة: الصناعات الغذائية
الفرقة الثالثة (اقتصاد منزلي)
الزمن: ساعتان

امتحان نظري
الفصل الدراسي الأول
٢٠٠٨ / ٢٠٠٩ م

جامعة قناة السويس
كلية الزراعة
قسم الصناعات الغذائية

أجب عن جميع الأسئلة الآتية:

(١٥ درجة)

السؤال الأول:

- ١- كيف يختار المستهلك زيت الطهي؟
- ٢- ما هي التغييرات الحادثة بالأغذية أثناء التخزين المبرد؟
- ٣- تواجه صناعة التجفيف منافسة من الصناعات الغذائية الأخرى. وضح ذلك من خلال مزايا صناعة تجفيف الاغذية.

(١٥ درجة)

السؤال الثاني: أكمل مايتى:

- ١- تقسم المواد الغذائية من حيث قابليتها للفساد الى و و
- ٢- يعرف التسمم الغذائى بانه..... بينما العدوى الغذائية بانها.....
- ٣- من الانزيمات المؤكسدة الهامة فى التصنيع الغذائى انزيم و و
- ٤- تجرى عملية التعييق Aging فى صناعة الخل بغرض
- ٥- يعرف التخزين فى Controlled atmosphere بانه..... بينما
التخزين فى Modified atmosphere
- ٦- توجد ثلاث طرق لتجميد الاغذية هى و و

(١٥ درجة)

السؤال الثالث:

- ١- ما هي عوامل الحفظ فى الأغذية المعلبة.
- ٢- يعتبر التلون فى الأغذية سواء المصنعة أو المعدة للحفظ أمر هام. وضح أنواع التلون الحادثة والسبل المستخدمة فى التحكم فيها.
- ٣- ما هي الدلائل التى تدل على فساد الزيت.

(١٥ درجة)

السؤال الرابع:

١- فسرى الظواهر التالية

- أ. يكون النشا قواما هلاميا فى الماء الساخن.
- ب. تلفا لقوام الخضراوات والفواكه التى تستهلك طازجة عند تجميدها.
- ت. احتفاظ اللحوم المصنعة بلونها الاحمر الطبيعى عند استخدام نيتريت الصوديوم.
- ث. ظهور انتفاخات فى معلبات الاغذية.

٢- ما هي عوامل جودة الأغذية.

مع أطيب التمنيات بالتوفيق
ا.د. عادل أبو بكر

مادة: الصناعات الغذائية
الفرقة الثالثة (اقتصاد منزلي)
الزمن: ساعتان (تخلفات)

امتحان نظري
الفصل الدراسي الأول
٢٠٠٤ / ٢٠٠٥ م

جامعة قناة السويس
كلية الزراعة
قسم الصناعات الغذائية

أجب عن جميع الأسئلة الآتية:

السؤال الأول:

- ١- "تعتبر الصناعات الميكروبيولوجية هي صناعات غذائية تحويلية"- تخيري إحدى الصناعات الميكروبيولوجية وشرحها- موضحا خط التصنيع لها، والعوامل المؤثرة في الصناعة.
- ٢- ما هي العوامل المؤثرة على فعالية المواد الحافظة المستخدمة في حفظ الأغذية.
- ٣- ما هي مواصفات المواد الكيميائية الحافظة المستخدمة في حفظ الأغذية- مع ذكر مثالين مما درست مبينا اسم المادة الحافظة- نوعية الغذاء المستخدم- الكمية المسموح بها.

السؤال الثاني:

- ١- ما هي الشروط الواجب توافرها عند حفظ الغذاء بالتعليب.
- ٢- "تتأثر المعاملة الحرارية (التعقيم التجاري) عند تعليب الأغذية بعوامل كثيرة"- وضح:
 - أ. العوامل المؤثرة على مدة المعاملة.
 - ب. طرق التعقيم التجاري المستخدمة في المعاملة الحرارية للأغذية المعلبة.

السؤال الثالث:

- ١- تكلمي عن أهم صفتين من الصفات الطبيعية والكيميائية لجمع الثمار، ولماذا غالباً تجمع الثمار في طور اكتمال النمو؟
- ٢- ما هي الأسباب التي تدفع لحفظ الغذاء بالتبريد بدلاً من التجميد والعكس.
- ٣- لماذا هناك تنوع كبير في أجهزة تجفيف الأغذية، مع التوضيح بالأمثلة.

السؤال الرابع:

- ١- عرف معدل التجميد، و ما هي العوامل التي تؤثر عليه، موضحا علاقته بجودة الغذاء المجمد.
- ٢- لماذا تزدهر صناعة تجفيف الأغذية وقت الحروب وتقل وقت السلم؟ ولماذا بقيت قائمة؟ مع أطيح التمنيات بالتوفيق

امتحان نظري مادة

الصناعات الغذائية

الزمن: ساعتان

الفصل الدراسي الأول ٢٠٠٣/٢٠٠٤م

الفرقة الثالثة - اقتصاد منزلي

جامعة قناة السويس

كلية الزراعة

قسم الصناعات الغذائية

أجب عن جميع الأسئلة الآتية:

السؤال الأول:

- ١- "تعتبر الصناعات الميكروبيولوجية هي صناعات غذائية تحويلية"- تخيري إحدى الصناعات الميكروبيولوجية وشرحيها- موضحا خط التصنيع لها.
- ٢- ما هي العوامل المؤثرة على فعالية المواد الحافظة المستخدمة في حفظ الأغذية.
- ٣- ما هي مواصفات المواد الكيميائية الحافظة المستخدمة في حفظ الأغذية.

السؤال الثاني:

- ١- يعتبر الغذاء فاسداً اذا ما كان مظهره او طعمه او رائحته غير مقبولة. وضح ذلك مبينا: أ- قسم المواد الغذائية من حيث قابليتها للفساد. ب- التسمم الغذائي - أنواعه- وكيف يمكنك تلافي أسباب حدوثه.
- ٢- "تتأثر المعاملة الحرارية (التعقيم التجاري) عند تغليب الأغذية بعوامل كثيرة"- وضح: أ. العوامل المؤثرة على مدة المعاملة. ب. أذكر طرق التعقيم التجاري المستخدمة في المعاملة الحرارية للأغذية المعلبة.

السؤال الثالث:

- ١- تتوقف الحالة التي تجمع عندها الثمار على الوقت المنقضى بين الجمع والأستهلاك. وضح ذلك وكيف يستخدم اللون، نسبة المواد الصلبة الذائبة إلى الحموضة، سرعة التنفس في تحديد اكتمال النمو.
- ٢- وضح المبادئ الأساسية في التخزين المبرد.

السؤال الرابع: وضح ما يلي:

- ١- التأثير الحافظ للتجميد
- ٢- درجة الحرارة المناسبة للتخزين بالتجميد
- ٣- العوامل التي يتوقف عليها معدل التجميد
- ٤- نسبة التجفيف
- ٥- الجفاف السطحي
- ٦- مجفف الرذاذ

مع أطيب التمنيات بالتوفيق

