



الدراسات العليا



كلية الأبحاث المنزلي

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

صناعات غذائية وألبان متقدم NM122	اسم و كود المقرر	التغذية وعلوم الأطعمة	القسم
٢٠٢٢ / ٦ / ٣	تاريخ الامتحان	الفرقة الأولى - ماجستير	الفرقة-الشعبة
ثلاث ساعات من س١٠ص-١م	زمن الامتحان	(١١٠)	عدد الطلاب

أجب عن جميع الأسئلة الآتية: .

٥ درجة

السؤال الأول:

- 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.

٥ درجة

السؤال الثاني:

- أ. اشرح بالتفصيل أهم الطرق المستخدمة في التبريد الطبيعي.  
ب . أذكر فقط الطرق المختلفة لحفظ الأغذية مع ذكر احداها بالتفصيل.  
ج. عرف كلا مما يأتي:

Freezing burn - أكسيد النيتروز - حرق التجميد - Drip-Cold Sterilization - Case hardening

٥ درجة

السؤال الثالث:

- أ. أذكر أهم أنواع الألبان المتخمرة مع شرح اثنين منها بالتفصيل.  
ب. عرف كلا مما يأتي: الجبن الرومي - الجبن الشيدر- لبن الكيفير - أنواع اللبن الزبادي.

١٥ درجة

السؤال الرابع:

- أ. عرف اللبن الزبادي مع ذكر أسباب فشل صناعة اللبن الزبادي.  
ب. أذكر في جدول تقسيم الجبن على حسب نسبة الرطوبة مع ذكر فوائد واضرار تناول الجبن.

(أنتهت الأسئلة)

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق

أ.د/عماد محمد الخولي أ.د/ سهام عزيز خضر د/ بسمة رمضان د/ فتحية شبل