



كلية اقتصاد المنزلي الدراسات العليا

| | | | |
|--------------------|----------------------|-----------------------|-------------------------|
| 1-القسم:---- | تغذية وعلوم الاطعمه | 4-اسم المقرر:--- | تقييم الاطعمه NPH222 |
| 2-الفرقة:----- | الاولى دكتوراه تغذيه | 5-تاريخ الامتحان:---- | 2022/6/3 |
| 3-عدد الطلاب:----- | عشره طلاب | زمن الامتحان:----- | ثلاث ساعات 1-4 |

اجب عن كل الاسئله الاتيه درجه الامتحان الكليه 60 درجه

السؤال الاول: (20درجه)

- 1- وضح كيفيه تحديد الصفات المميزه للتحكم في جوده الغذاء - والمحافظة عليها - مع ذكر أمثله؟
- 2- اشرح الهدف من وكيفيه تحليل مصادر الخطأ في مصانع الأغذية باستخدام نظام ال HACCAP التحليل الجوده؟

السؤال الثاني (20درجه)

- 1- لماذا نلجأ الى عمليه التقييم للأطعمه. وما هي الأقسام الرئيسيه للتقييم. ثم تناول حاسه الشم بالتفصيل موضحا الجزء المسؤول عن حاسه الشم، أهميه الرائحة في التقييم، ومدى تأثير نقاوه المركبات والجوع عليها؟
- 2- عرف اللزوجه وما هي العوامل التي تتأثر بها وكيف يمكن تقسيم الأدوات المستخدمه لقياس لزوجه السوائل

السؤال الثالث:- (20درجه)

- 1- قارن بين كلا من جهاز Planimeter وجهاز chromatography من حيث الهدف لكلاهما والتركيب والاستخدامات في مجال التقييم الحسى للمنتجات الغذائيه والحكم عليها؟
- 2- اللون يعتبر من الصفات الحسيه الاساسيه للأطعمه، عرف ثم اشرح الطرق المستخدمه لتقديره؟
- 3- يوجد لبراعم التذوق عدد من الحلمات على اللسان.. تكلم عن وظائفهم ودورهم مع مرضى الملاريا وكبار السن .؟
- 4- قم بتصميم استماره رقميه لتقييم العيوب لبعض أنواع من العصائر مع شرح كيفيه فصل العيوب والتعرف عليها .؟

مع أطيب الامنيات بالتوفيق

اد/ ليلى البديوى اد/ ألفت خاطر اد/ سحر عثمان اد/ اسلام حيدر