

امتحان الفصل الدراسي الشتوي
للعام الجامعي ٢٠٢٠ / ٢٠٢١
المادة: تكنولوجيا المثلوجات اللبنية
الرقم الكودي :
الفرقة: الثالثة : الألبان والصناعات الغذائية
الزمن :
تاريخ الامتحان :



جامعة كفر الشيخ
كلية الزراعة
قسم علوم الألبان

لجنة الممتحنين والمصححين: ا.د/ حسن نور الدين حسن ، ا.د/محمد يوسف خليفة ، د. عبد العزيز محمود عبد

العزيز

● أكتب مقال بحثي في احد الموضوعات البحثية الآتية :

- ١ - تركيب وخواص الأيس كريم وخواصه الغذائية والحرارية
- ٢ - مكونات مخلوط الأيس كريم والمثبتات والمستحلبات المستخدمة في صناعة الأيس كريم
- ٣- خطوات صناعة الأيس كريم والغرض من كل منها
- ٤ - العيوب التي تظهر في الأيس كريم وأسبابها وكيفية التغلب عليها .
- ٥- الربيع في المثلوجات اللبنية وكيفية تقديره والعوامل المؤثرة عليه .

مع خالص أمنياتنا بالتوفيق والنجاح