

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



جامعة كفر الشيخ
كلية الزراعة
قسم علوم الألبان

لجنة الممتحنين والمصححين: ا.د/ احمد عبد العزيز منصور ، ا.د/نصر معوض حنفي ، د. محمد عابد غنيمه

● أكتب مقال بحثي في احد الموضوعات البحثية الآتية :

- ١- القيمة الغذائية والعلاجية للألبان المتخمرة وتأثيرها علي مستوى الكولسترول في الدم .
- ٢- تصنيع الزبادي المجمد واللبن الزبادي وأوجه الخلافات بينهما والخواص الحسية لكل منهما وصفات جودة المنتج .
- ٣- تأثير العمليات التكنولوجية (خطوات الصناعة) علي مميزات وعيوب الألبان المتخمرة والزبادي المجمد .
- ٤- البادئات المستخدمة في منتجات الألبان ومواصفات التخمر المتجانس والغير متجانس بالألبان المتخمرة ومركبات الطعم المميزة للصف .
- ٥- الظروف المثلي لنمو بكتريا حمض اللاكتيك ودورها في التأثير علي صفات وخواص المنتجات اللببية المختلفة والتغيرات الغير مرغوبة خلال الحفظ والتخزين .

مع خالص أمنياتنا بالتوفيق والنجاح