

امتحان الفصل الدراسي الشتوي
للعام الجامعي ٢٠٢٠ / ٢٠٢١
المادة: تكنولوجيا المنتجات الدهنية
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/محمد يوسف خليفة ، ا.د/نصر معوض حنفي

● أكتب مقال بحثي في احد الموضوعات البحثية الآتية :

- ١ -دهن اللبن (الحقيقي وما يصاحبه) كأحد المكونات الأساسية (تركيبه - خواصه مكوناته - دور كل منها تكنولوجيا وغذائيا) .
- ٢ -القشدة (تركيبها وخواصها وكيفية الحصول عليها والنواتج الثانوية وميزات كل مكون ناتج)
- ٣ -الزبد : أنواعه وطرق الحصول علي كل نوع وكيفية تحويله إلي سمن أو butter oil
- ٤ -الصعوبات والعيوب التي تظهر عند تصنيع وتخزين الزبد وكيفية تلافيها .
- ٥ - تكنولوجيا أنواع القشدة وخواص كل نوع .

مع خالص أمنياتنا بالتوفيق والنجاح