

امتحان الفصل الدراسي الشتوي المادة : أساسيات تصنيع غذائي وألبان  
للعام الجامعي ٢٠٢٠/٢٠٢١ م  
( الشعبة الزراعية )

جامعة كفر الشيخ  
كلية الزراعة  
قسم علوم الألبان  
اسم الطالب :



الفرقة : الثانية - كلية التربية  
تاريخ الإمتحان :

لجنة الممتحنين : أ.د أحمد عبد العزيز منصور، أ.د نصر معوض حنفي ، أ.د. عبد الباسط عبد العزيز  
سلامة

● أكتب مقال بحثي في احد الموضوعات البحثية الآتية :

(١)- أ- كيفه يمكن إنشاء معمل لإنتاج الجبن الطرية ( جبن قريش ، جبن دمياطي ،  
جبن بالقشدة موضعاً مستلزمات الإنتاج ، طريقة الصناعة ، المشاكل التطبيقية ،  
المواصفات القياسية  
ب- وضح كيف يمكن تحسين الحالة الغذائية في مصر موضعاً أهمية الغذاء للإنسان ومقاييس  
صالحة للاستهلاك الأديم مشيراً لأهم مصادر الأغذية .

(٢)- أ- كيفه يمكن إنشاء معمل لإنتاج كل من القشدة والزبد والسمن موضعاً .  
مستلزمات الإنتاج ، طريقة الصناعة ، المشاكل التطبيقية ، المواصفات القياسية .  
ب- عرف حفظ الأغذية مع ذكر أهداف حفظ الأغذية و اشرح الطرق الرئيسية  
لحفظ الأغذية بالتفصيل .

(٣)- أ- كيفه يمكن إنشاء معمل لإنتاج كل من الايس كريم المثلج اللبني والمشروبات  
الخفيفة موضعاً مستلزمات الإنتاج ، طريقة الصناعة ، المشاكل التطبيقية ، المواصفات  
القياسية .  
ب- عرف تعليب الأغذية - و اشرح الخطوات الرئيسية لصناعه حفظ الأغذية بالتعليب  
وما هي أسباب فساد الأغذية بالتفصيل .

(٤)- أ- كيفه يمكن إنشاء معمل لإنتاج الجبن الجاف والنصف جاف موضعاً .  
مستلزمات الإنتاج طريقة الصناعة ، المشاكل التطبيقية ، المواصفات القياسية .  
ب- عرف الغذاء الفاسد واذكر أسباب فساد الأغذية مع شرح احد أنواع الفساد التي تصيب  
الأغذية .

(٥)- أ- عرف البادئات خاصة بكتريا حمض اللاكتيك المستخدمة لصناعه الألبان المتخمرة تخمر  
متجانس وغير متجانس موضعاً مستلزمات الإنتاج ، طريقة الصناعة ، المشاكل التطبيقية  
، المواصفات القياسية .  
ب- عرف المواد المضافة للأغذية واذكر الشروط الواجب توافرها بها و اشرح الأقسام

المختلفة لها مع ذكر أمثله لكل قسم .