



كلية الاقتصاد المنزلي

بيان ورقة امتحان تحريرية
الفصل الدراسي الثاني للعام الجامعي ٢٠٢٢/٢٠٢١

القسم	التغذية وعلوم الاطعمة	اسم المقرر	اعداد وتعبئة وتخزين ثمار الخضر والفاكهة
الفرقة	ثانية دكتوراه	تاريخ الامتحان	١٠ / ٦ / ٢٠٢٢
كود المقرر	NPh223	زمن الامتحان	٣ ساعة

أجب عن جميع الاسئلة الاتية :-

(٤٠ درجة)

السؤال الاول :-

اكتب ما تعرفه عن :-

- ١- المواد الطبيعية الملونة في الثمار
- ٢- ما يجب مراعاته عند اختيار موعد الحصاد لثمار الخضر والفاكهة
- ٣- عملية العلاج Curing في ثمار الخضر مع ذكر أمثلة
- ٤- الحرارة النوعية Specific heat وكيفية تقديرها في الثمار
- ٥- أهم التغيرات التي يحدثها غاز الايثيلين لثمار الخضر والفاكهة مع ذكر أهم وسائل تجنب أضرار غاز الأثيلين

(٢٠ درجة)

السؤال الثاني:-

- ١- تكلم عن أهم التغيرات الغير مرغوبة لثمار الخضر والفاكهة بعد الحصاد وكيفية تقليل هذه التغيرات للمحافظة علي الثمار
- ٢- تكلم عن أهم العقبات والمشاكل التي تواجه تصدير الخضر والفاكهة وكيفية التغلب عليها

(٢٠ درجة)

السؤال الثالث:-

- ١- تكلم عن أهم وسائل اطالة فترة احتفاظ الخضر والفاكهة بجودتها أثناء التخزين
- ٢- تكلم عن أهم التغيرات الحيوية في ثمار الخضر المصنعة جزئيا وكيفية تجنب هذه التغيرات

مع تمنياتنا بالتوفيق

لجنة الامتحان

أ.د/ سهام عزيز خضر

أ.د/ محمد مصطفى السيد