



كلية الأقتصاد المنزلي
قسم التغذية وعلوم الأطعمة

بيان ورقة امتحان تحريرية
الفصل الدراسي الثاني للعام الجامعي ٢٠٢٢ - ٢٠٢٣ م

القسم	التغذية وعلوم الأطعمة	اسم وكود المقرر	الألبان ومنتجاتها (N422)
الفرقة-الشعبة	الفرقة الرابعة	تاريخ الامتحان	٢٠٢٣/٠٦/١٠
عدد الطلاب	(٣٣٥)	زمن الامتحان	الزمن: ساعتان

أجب عن جميع الأسئلة الآتية:-

السؤال الأول: ضع علامة صح أو خطأ أمام العبارات الآتية (١٥ درجة)

- ١- تعتبر التغذية علي الجبن الطري والالبان المتخمرة ذات اهمية في منع هشاشة العظام. ()
- ٢- تزيد تصافى المنتجات اللبنيه بزيادة الجوامد الصلبة الكليه. ()
- ٣- تساوى نسبة الدهن لكلا من اللبن الفرز واللبن الرايب. ()
- ٤- زيادة نسبة الماء في المنتجات اللبنيه يؤدي الى زيادة التصافى وزيادة مدة الحفظ. ()
- ٥- يعتبر اللبن الكامل ضروري في تغذية المسنين ومرضى تصلب الشرايين . ()
- ٦- يوجد الكازين في صورة غروية بينما بروتينات الشرش في صورة ذائبة . ()
- ٧- بزيادة تخمر الزبده تؤدي الي زيادة انحلال المواد الكاروتية بزيادة مدة التسخين وانخفاض حرارة الغلي. ()
- ٨- تماثل كمية ماء الزبد مع كمية اللبن الخض مع تكرار غسيل الزبد داخل الخضاض. ()
- ٩- يرجع الطعم والنكهة الجيدة للزبد إلى تخمرات حامض اللاكتيك . ()
- ١٠- يلزم التجنيس في حالة استعمال مخلوط آيس كريم المحتوي على الزبده كمصدر للدهن . ()
- ١١- يستعمل مربع بيرسون لحساب الكميات اللازمه لعمل مخلوط الآيس كريم فقط . ()
- ١٢- يلزم لتكوين مخلوط الآيس كريم ٣ منتجات لبنيه على الأقل . ()
- ١٣- تحتوي المثجات القشديه على نسبة أعلى من الكالسيوم والفسفور وفيتامين ج عن الموجوده في اللبن المستخدم. ()
- ١٤- يحتوى المثلوج اللبني علي دهون و كربوهيدرات أعلى بمقدار ٦ مرات عن اللبن الطبيعي. ()
- ١٥- إستخدام نسبة ١٢ : ١٥ % جوامد مصل في تكوين مخاليط الآيس كريم . ()

السؤال الثاني: أحسب الآتي : (١٥ درجة)

أ- ماهي النسبة المئوية للدهن للقشدة الناتجة عن فرز ١٠٠ كجم لبن به ٤.١ % دهن إذا كانت كمية القشدة الناتجة عن الفرز ١٠ كجم ثم استعملت هذه القشدة في صناعة ١٠٠ كجم آيس كريم تركيبه كالتالي :
(١٥ % سكر ، ٨ % دهن ، ١٠ % جوامد مصل ، ٥ % مانجو ، ٠.٥ % جيلاتين ، ٠.٥ % جوامد بيض)
مع توافر قشده ولبن فرز سائل .

ب- أحسب الكميات اللازمة لعمل هذا المخلوط والقيمة الحرارية له .
ملحوظة (بدون جدول صحة النتائج مع إعتبار جوامد البيض تعتبر بروتين) .

السؤال الثالث : (١٥ درجة)

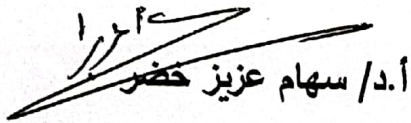
- عرف الجبن مع ذكر أهم الطرق المستخدمة في تقسيمها ؟

السؤال الرابع : (١٥ درجة)

أ- أذكر فوائد الألبان المتخمرة غذائياً وإقتصادياً ؟

ب- وضح في جدول أهم الفروق بين اللبن الزبادي والكومس والكفير ؟

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق


أ.د/ سهام عزيز حضر


أ.د/ ماجدة كامل الشاعر