



كلية الزراعة  
جامعة أسيوط

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

إعداد وتعبئة وتخزين الخضر والفاكهة N425	أسم وكود المقرر	التغذية وعلوم الأطعمة	القسم
٢٠٢٢ / ٦ / ٢٦	تاريخ الامتحان	الفرقة الرابعة . التغذية وعلوم الأطعمة	الفرقة-الشعبة
ساعتان	زمن الامتحان	(٣٣٠)	عدد الطلاب

أجب عن جميع الأسئلة الآتية: .

٢٠ درجة

السؤال الأول:

- أ. أهم العوامل التي تؤثر على سرعة حدوث التفاعلات الحيوية بالثمار.
- ب. العوامل التي تؤثر على طول مدة تخزين الثمار.
- ج. الشروط الواجب اتباعها عند تجهيز الثمار.

٢٠ درجة

السؤال الثاني:

- أ. أذكر فقط التغيرات الكيميائية التي تحدث في الثمار مع شرح ثلاثة منها بالتفصيل.
- ب. تكلم باختصار عن الأوعية المستخدمة في تعبئة الثمار.
- ج. اشرح بالتفصيل كيف يمكن تحديد درجة اكتمال النمو في الثمار.

٢٠ درجة

السؤال الثالث:

- أ. وضح كيفية اعداد وتعبئة وظروف تخزين ثمار كل من: الأسبرجس (الهليون) - الفراولة (الشليك)
- ب. وضح الفرق بين كلاميأتى مع التوضيح بالرسم إن أمكن:
  ١. حمولة التبريد والحرارة الحيوية.
  ٢. الألوان الصفراء والبرتقالية والألوان الزرقاء والبنفسجية.
  ٣. الثمار الحقيقية والثمار الكاذبة.
  ٤. ثمار ذات مرحلة نمو واحدة وثمار ذات مرحلتى النمو.
  ٥. الثمار الغضة والثمار الغضة الصلبة.
  ٦. الأنزيمات المؤكسدة والانزيمات الفاصلة.
  ٧. التنظيف الجاف والتنظيف الرطب للثمار.

(أنتهت الأسئلة)

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق

أ.د/محمد مصطفى السيد أ.د/عماد محمد الخولى أ.م.د/وفاء رفعت د. عزة الأسكافي  
[Signatures]