



كلية الاقتصاد المنزلي

بيان ورقة امتحان تحريرية

الفصل الدراسي الاول للعام الجامعي ٢٠٢٤/٢٠٢٣

| القسم | التغذية وعلوم الاطعمة | اسم المقرر | حفظ وتخزين الاغذية |
|------------|------------------------|----------------|--------------------|
| الفرقه | دبلوم تغذية المستشفيات | تاريخ الامتحان | ٢٠٢٤ / ١ / ٢٠ |
| كود المقرر | 51110 | زمن الامتحان | ٢ ساعة |

(٦٠ درجة)

أجب عن جميع الأسئلة الآتية :-

السؤال الأول : - (٢٠ درجة)

اذكر أربع طرق مختلفة لحفظ الأغذية موضحا الاساس العلمي للمعاملة .

السؤال الثاني : - (٣٠ درجة)

تكلم باختصار عن طرق الاعداد والحفظ للصناعات التالية :

- ١- تخليل البصل
- ٢- صناعة الحلاوة الطحينية
- ٣- تجفيف العنب (الزبيب)
- ٤- حفظ الفاصولياء الخضراء في العلب الصفيف Canning

السؤال الثالث : - (١٠ درجات)

تكلم عن أسباب تلف الأغذية أثناء تخزينها وطرق التغلب على تلك الاسباب .

مع تمنياتنا بالتفوق

لجنة المترشحين

أ/ محمد مصطفى السيد

أ/ محمد سمير الدسلوطي