



كلية الاقتصاد المنزلي
كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد



وحدة القياس والتقويم



وحدة ضمان الجودة والاعتماد

الامتحان التحريري لمادة المواد المضافة

	القسم العلمي/ التغذية وعلوم الاطعمة	الشعبة - الفرقة الدراسية / التغذية وعلوم الاطعمة - اولي دكتوراه
	اسم المقرر / المواد المضافة	كود المقرر / ٧١١٢
	العام الدراسي / ٢٠٢٢-٢٠٢٣	الفصل الدراسي / الثاني
	التاريخ / الاثنين ٢٠٢٣/٦/٢٦	زمن الامتحان/ ساعتين
	عدد الاسئلة / ٤ أسئلة	طريقة اجابة الامتحان / في كراسة الاجابة
	عدد اوراق الامتحان / ورقة واحدة	نوع الاسئلة / اجباري (موضوعي ، مقالي)
	عدد الطلاب / ٥	الدرجة الكلية للامتحان / ٨٠ درجة + ٢٠ درجة تطبيقي

تعليمات خاصة بالامتحان : من فضلك اجب عن جميع الاسئلة

السؤال الاول : (٢٠ درجة)

- عرفي المستحلب وما هي أنواع المستحلبات وكيف يمكنك التفرقة بينها مع ذكر أهم فوائدها ؟

السؤال الثاني :- : (٢٠ درجة)

- يعتبر الغذاء هو المصدر الاساسي لمضادات الاكسدة وضح ذلك ؟

السؤال الثالث :- : (٢٠ درجة)

- اذكر أنواع المضافات الغذائية ؟

السؤال الرابع :- : (٢٠ درجة)

- حددي أمثلة للمواد الحافظة الاكثر استخداما ؟

خالص تمنياتنا لكم بالتوفيق

أساتذة المادة : أ.د/ محمد سمير الدشلوطي

- أ.د/ شريف صبرى رجب

- أ.د/ سهام عزيز خضر

15/01/2023