

(١٥ درجة)

١- من الأهمية اجراء تقييم كيميائي للخضس و الفاكهة قبل البدء في اجراء المعاملات و طرق التصنيع المناسبة، وضع

جواب عن الأسئلة التالية:

سؤال الأول:

١- اذكر ما تعرفه عن:-  
ذلك من خلال دراستك؟

- ١- العوامل المحددة لإطالة الفترة التخزينية للخضس و الفاكهة
- ٢- أقسام الخضس و الفاكهة تبعاً لمعدل التنفس
- ٣- تعريف الفاكهة و أقسامها من حيث القابلية للتداول و التصنيع
- ٤- القيمة التخزينية للفاكهة
- ٥- أقسام الخضس و ارات من حيث الاستفادة منها في التصنيع الغذائي.

(١٥ درجة)

السؤال الثاني:

- ١- اذكر اهم الفروق بين كلا مما يأتي :-  
الفراكتية الحقيقية و غير الحقيقية
- ٢- التنفس الهوائي و اللاهوائي للخضس و الفاكهة
- ٣- التحكم في معدلات نضج الخضس و الفاكهة سواء بالاسراع او الابطاء من درجة النضج
- ٤- التغيرات الكيميائية و التلوث الميكروبي للخضس و الفاكهة

ب- علل لما يأتي :-

- ١- مقارنة بعض الخضس و الفاكهة للاصناف المكانبكية
- ٢- تتأثر سلوكيات وخصائص الخضس و الفاكهة بعد الحصاد
- ٣- الحوامس الكيمارية من العوامل المحددة لاختيار وقت الحصاد للخضس و الفاكهة
- ٤- لا يفضل حصاد الخضس و الفاكهة قبل الوصول لدرجة النضج المناسبة
- ٥- حدوث جفاف للخضس و الفاكهة أثناء التخزين
- ٦- وجود المواد الملونة في الخضس و الفاكهة ذات قيمة تغذوية كبيرة
- ٧- إمكانية التحكم في معدلات نضج الخضس و الفاكهة عند التخزين
- ٨- وجود الامبيات الحيوية في بعض الخضس و ارات

(١٥ درجة)

السؤال الثالث:

١- عرف ما هي مرحلة التخفيف بمعدل متناقص ، و بين اثر هذه المرحلة على جودة الخضس و الفاكهة المجففة؟  
ب- علل لما يأتي :-

- ١- اختلاف نسبة الرطوبة في الخضس المجففة عنها في الفاكهة المجففة
- ٢- تتوقف بعض الشروط الخاصة لسوائل التبريد المستخدمة في التبريد الصناعي
- ٣- تقع الدرجات الحرارية المستخدمة في التخفيف الصناعي ما بين ٥٠-٩٠ درجة مئوية
- ج- وضح الاشرطاط الواجب مراعاتها عند تخزين الخضس و الفاكهة بالتبريد ؟

(١٥ درجة)

السؤال الرابع:

- ١- فرق بين طريقتي :- مجفف ذو الطبقة المثارة fluid bed drier و مجفف الاسطوانات Drum drier في تجهيف الخضس و الفاكهة ؟
- ب- اذكر اهم التغيرات المصاحبة لتجفيف الخضس و الفاكهة ، وكذلك التغيرات اثناء تخزين الخضس و الفاكهة المجمدة ؟
- ج- تؤثر عملية السلق التي تجري اثناء اعداد الخضس و بعض الفاكهة على جودتها سواء كانت معدة للتجميد او للتجفيف ، وضح ذلك ؟

مع أطيب التمنيات بالنجاح