**جـامعة سوهـاج**



**كليـــة الـزراعـة**

**الزمن: ساعتان**

**قسمى علوم الأغذية وعلوم الألبان**

**ــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــ**

**إمتحان مقرر ميكروبيولوجيا الأغذية والألبان - طلاب المستوى الثالث (برنامج علوم وتكنولوجيا الأغذية)**

**– الفصل الدراسى الأول للعام الجامعى 2016/ 2017 م**

**أجب عن الأسئلة الأتية:**

|  |  |
| --- | --- |
| **السؤال الأول : ( 20 درجة )**   1. وضح أهمية الأجناس الأتية فى الغذاء  *Shigella* - Escherichia -*Proteus* *Erwinia-* ؟ 2. ماهى أهم العوامل الداخلية المؤثرة على نمو الأحياء الدقيقة فى الأغذية؟ 3. اشرح أهم التعفنات التى تحدثها الكائنات الحية الدقيقة فى الخضر والفاكهه ؟ 4. اذكر أهم طرق السيطرة على الأحياء الدقيقة فى الغذاء، مع شرح احداها بالتفصيل؟   **السؤال الثاني: اكمل ما يأتى ( 10 درجات)**   1. Fungiهى................................................................................................... 2. من اهم انواع البكتريا المحلله للبروتين Protolytic bacteria.................،................ 3. يسبب الفطر *Aspergillus flavus* ................................................................... 4. تتكاثر الخمائر لا جنسياَ عن طريق..............................،......................................... 5. من مصادر تلوث الأغذية بالأحياء الدقيقة..........،...............،.................،.................   **السؤال الثالث: ما هو الفرق بين كل من: ( 15 درجة)**  1-Morphological Charactcristics & Serology studies  2- Identification & Nomenclature  3- Genus & Family  4- Putrefaction & Lipolysis  5- Early gas blowing & Late gas blowing  **الســـؤال الثـاني:-** اذكر الخواص المورفولوجية والفسيولوجية والاهمية للميكربات الأتية: **(15درجة )**  ***1- E.coli***  ***2- Pseudomonas fluorescens***  ***3- Clostridium butyricum***  ***4- Streptococcus thermophilus***  ***5. Propionibacterium shermanii*** |  |

**مع أطيب الامنيات بالتوفيق،،،،**