**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،،،،**