**جـامعة سوهـاج**

**تخلفات**

**تاريخ الأمتحان:28/12/2016 م**



**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. اذكرأهم المثبطات الطبيعية الموجودة فى البيض ؟ 2. ماهى أهم العوامل المؤثرة على نمو الأحياء الدقيقة فى الأغذية؟ 3. اشرح مراحل فساد الاسماك؟ 4. وضح أهم طرق السيطرة على الأحياء الدقيقة؟ 5. قسم الأغذية تبعا لسرعة فسادها؟   **السؤال الثاني: اكمل ما يأتى ( 10 درجات)**   1. علم ميكروبيولوجيا الأغذية هو.......................................................................... 2. من أهم أنواع البكتريا المحلله للبكتين Pectolytic bacteria.................،............... 3. من أهم استخدامات الجنس *Saccharomyces*...................................................... 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- Homo-fermentation & Hetero -Fermentation***  ***2- Identification & Nomenclature***  ***3- Genus & Species***  ***4- Bacillus & Lactobacillus***  ***5- Early gas blowing & Late gas blowing***  **الســـؤال الرابع: اذكر الخواص المورفولوجية والفسيولوجية والاهمية للميكربات الاتية: (15درجة )**  **1*- E.coli***  **2*- Pseudomonas fragi***  **3*- Streptococcus thermophilus***  **4*- Clostridium butyricum***  **5*-Staphylococcus aureus***  **مع أطيب الأمنيات بالتوفيق،،،،** |  |