**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،،،،** |  |