**جامعــــة سوهـــــاج الفصل الدراسى الاول :2016/2017م   
كليــــــة الزراعــة الفرقـــــة الثالثـــــــة قسم علوم الأغذية والتغذية الزمــــن : ســــــــاعتان**

**امتحان العملي لمقررمراقبة الجودة**

أجب عن جميع الأسئلة التالية: (تسلم ورقة الاسئلة مع كراسة الاجابة)

**السؤال الأول:- (أ) اكمل العبارات الاتية.**

**أجب عن الأسئلة الاتية :**

**السؤال الاول: (5 درجة).**

**أكمل الأتى:**

1. **ينشأ المذاق الحلو من عديد من المركبات مثل ..............،...............بينما المذاق المر ينشأ من المركبات مثل ...........،.............فحامض البكريك له مذاق ..................والجليسين له مذاق .............. وحامض الكربونيك له مذاق ...............**
2. **من القواعد الاساسية للتحكيم على جودة الاغذية ..........،..........،............**
3. **يؤدى خلط رائحتين فى احيان كثيرة ان تعمل كل منها على ................. وتستخدم هذه الخاصية فى...............**
4. **لتقدير عدد العينات التى تقدم للمحكمين فى كل اختبار يجب مراعات ............،.............،.............**

**ب-السؤال الثانى : (5 درجة).**

**1- وضح تقييم الاحساس باللمس او القوام على حسب الوسيله المستخدمة فى تقديرة للحكم على جودة الاغذية؟**

**2-وضح نموذج لبعض البطاقات التى تستخدم فى الاختبارات الشائعه فى مجال التحكم الحسى؟**

**3- اشرح الظروف المناسبة للتحكم الجيد؟**

**مع اطيب الامنيات بالنجاح والتوفيق**

**أ.د/ محمد عبد الحميد سرور د/ السيد على محمود**