

**جامعــــة سوهـــــاج الفصل الدراسى الاول :2017/2018م   
كليــــــة الزراعــة الفرقـــــة الثالثـــــــة (برنامج علوم وتكنولوجيا الأغذية) قسم علوم الأغذية والتغذية الزمــــن : ســــــــاعتان**

**امتحان العملي لمقرر مراقبة جودة وسلامة الاغذية والألبان**

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

**السؤال الأول:اكمل العبارات الاتية: (8 درجة).**

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. يؤدى خلط رائحتين فى احيان كثيرة الى ان تعمل كل منها على ................. وتستخدم هذه الخاصية فى...............
3. لتقدير عدد العينات التى تقدم للمحكمين فى كل اختبار يجب مراعاة   
    ............،.............،.............

**السؤال الثانــى : (12 درجة)**

1. أذكر القواعد الاساسية للتحكيم على جودة الاغذية ؟
2. وضح تقسيم الاحساس باللمس او القوام على حسب الوسيله المستخدمة فى تقديره   
    للحكم على جودة الاغذية؟
3. أذكر الشروط الواجب توافرها فى بطاقة التحكيم مع توضيح نموذج لبعض البطاقات التى تستخدم فى الاختبارات الشائعه فى مجال التحكيم الحسى؟
4. اشرح الظروف المناسبة للتحكيم الجيد؟
5. وضح كيفية اعداد العينات للتقييم الحسى؟
6. علل : تعتبر صفات اللون والشكل والحجم من العوامل التى تحدد الجوده فى الاغذية؟

**مع اطيب الامنيات بالتوفيق**

**د/ السيد على محمود**