



جامعة سوهاج

كلية الزراعة

قسمى علوم الأغذية وعلوم الألبان

الزمن: ساعتان

إمتحان مقرر ميكروبيولوجيا الأغذية والألبان - طلاب المستوى الثالث (برنامج علوم وتكنولوجيا الأغذية)

- الفصل الدراسي الأول للعام الجامعى 2016 / 2017 م

أجب عن الأسئلة الآتية:

السؤال الأول : (20 درجة)

1. وضح أهمية الأجناس الآتية فى الغذاء *Erwinia- Proteus- Escherichia- Shigella* ؟
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 الثانى: اكمل ما يأتى (10 درجات)

1. Fungi هى.....
2. من اهم انواع البكتريا المحلله للبروتين Protolytic bacteria ،.....
3. يسبب الفطر *Aspergillus flavus*
4. تتكاثر الخمائر لا جنسياً عن طريق.....،.....
5. من مصادر تلوث الأغذية بالأحياء الدقيقة.....،.....،.....،.....

السؤال الثالث: ما هو الفرق بين كل من: (15 درجة)

- 1-Morphological Characteristics & Serology studies
- 2- Identification & Nomenclature
- 3- Genus & Family
- 4- Putrefaction & Lipolysis
- 5- Early gas blowing & Late gas blowing

السؤال الثانى:- اذكر الخواص المورفولوجية والفسولوجية والاهمية للميكروبات الآتية: (15درجة)

- 1- *E.coli*
- 2- *Pseudomonas fluorescens*
- 3- *Clostridium butyricum*
- 4- *Streptococcus thermophilus*
5. *Propionibacterium shermanii*

مع أطيب الامنيات بالتوفيق،،،،