**جـامعة سوهـاج**

**تاريخ الإمتحان: 31/12/2018 م**

**كليـــة الـزراعـة**

**الزمن: ساعتان**

**قسم علوم الأغذية والتغذية**

**إمتحان مقرر تكنولوجيا اللحوم والأغذية البحرية- طلاب المستوى الرابع (برنامج علوم وتكنولوجيا الأغذية) –**

**الفصل الدراسى الأول للعام الجامعى 2018- 2019 م**

**للعام الجامعى 2014/ 2015 م**

**ــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــ**

**مجموع الدرجات= 60 درجة**

**أجب عن الأسئلة الأتية:**

**السؤال الأول: (15 درجه)**

1. ما هى أهم البروتينات الليفية الموجودة فى اللحم، مع شرح احداها بالتفصيل؟ **(5 درجات)**
2. أكتب ما تعرفه عن تفاعل صباغات اللحوم، مع بيان كيفية المحافظة على اللون الأحمر للحم الطازج؟ **( 5 درجات)**
3. وضح الفرق بين كل من: **(5 درجات)**
* لحوم الدواجن ولحوم الأسماك
* اللحم البتلو واللحم الكندوز
* لحم الماعز ولحم الخنزير
* لحم الأبل ولحم الخيل

**السؤال الثانى:(15 درجة)**

1. ما هى قواعد مونيفيسون التبريدية الثلاثة ؟ **( 5 درجات)**
2. أشرح كيفية تقليل حدوث القصور العضلى بالتبريد ؟ **( 5 درجات)**
3. عرف التلوث العرضى فى اللحوم، مع توضيح كيفية التقليل من حدوثه؟ **( 5 درجات)**

**السؤال الثالث: (15 درجة)**

1. وضح فى نقاط مختصرة ظاهرة حدوث التيبس الرمى فى اللحوم ؟ **(5 درجات)**
2. ما هو الفرق بين الأبيميسيوم والأندوميسيوم والبريمسيوم**؟ (5 درجات)**
3. أشرح الأنقباض والأسترخاء فى العضلة باستخدام نظرية الخيوط المنزلقة ؟ **( 5 درجات)**

**السؤال الرابع: (15 درجة)**

1. ما هى أسباب فساد الأسماك بصورة أسرع من اللحوم الأخرى؟ **(5 درجات)**
2. أذكر أهم منتجات اللحوم الموجودة فى القارة الأفريقية؟ **(5 درجات)**
3. وضح باختصارأهم الطرق المستخدمة فى فك مجمدات اللحوم ، وايهما تفضل؟ **(5 درجات)**

 **انتهت الأسئلة مع أطيب الأمنيات بالتوفيق،،،**