السؤال الاول :

1. وضح المقصود بالمفاهيم الآتية :

1)علم الصناعات الغذائية

2) هدرجة الزيوت

3)تحليل الأغذية

**WWW.AWA2EL.NETEET**

1. أجب عما يلي :
2. عدد العوامل التي ساهمت في تطور قطاعات الصناعات الغذائية في الأردن
3. عدد أبرز الصناعات الغذائية في الاردن
4. وضح اهمية الزيوت والدهون في الصناعات الغذائية

ج) علل ما يلي :

1. يتم تدعيم الملح باليود
2. يتم تدعيم الماء بالفلور
3. تستعمل السكريات الاحادية والثنائية في صناعات الالبان

السؤال الثاني :

1. وضح المقصود بما ياتي :
2. التبريد
3. السلق الخفيف
4. الحفظ بالتجميد
5. التعليب

**WWW.AWA2EL.NET**

1. أجب عما يلي :

1)الى ماذا تهدف عملية رفع درجة الحرارة

2)عدد مميزات عملية التجميد

3) ما الهدف من عملية السلق الخفيف

4) عدد عوامل نجاح عملية التخليل

ج) علل كل ما ياتي :

1) تعد عملية السلق من الخطوات المهمة اثناء تصنيع الأغذية المعلبة

2) ضرورة تخزين المعلبات قبل استهلاكها في اماكن جيدة التهوية

3) اهتراء ليونة المخللات احيانا

4)تكون مواد التعبئة من اكثر من مادة

السؤال الثالث :

1. وضح المقصود بما ياتي :

1)الشراب الطبيعي

2) ماء الصودا

3) المربى

4) الكبرته

ب)أذكر هدفين لاجراء كل من الخطوات التالية :

**WWW.AWA2EL.NET**

1)تعتيق الخل في اثناء تصنيع الخل

2) ازالة الهواء في اثناء تصنيع عصير الفاكهة والخضراوات

ج) اقترح حلاً لكل ما يلي :

1) تسكير المربى بعد تعبئته

2) تخمر الشراب في الشراب الطبيعي والصناعي