



قائمة الاسئلة

امتحان نهاية الفصل الدراسي الثاني - للعام الجامعي 1446 هـ - الموافق -2025/2024م-كلية الزراعة والاغذية والبيئة :: تصنيع الجبن والالبان  
أ.د. مطهر شرف شيبان

(1) جبن الصفائح الأبيض المتداول في اسواقنا المحلية مصنع من مركزات:

- (1) - retentate (1:3)  
(2) - retentate (1:2)  
(3) - retentate (1:1)  
(4) + retentate (1:5)

(2) وجد ان عملية Diafiltration لمركزات UF

- (1) - تزيد من القدرة التنظيمية لمركزات UF  
(2) + تقلل من القدرة التنظيمية لمركزات UF  
(3) - تستخدم مع الإنتاج الكبير  
(4) - تعمل على ثبات التركيز للجبن الناتج

(3) الأغشية المستخدمة بكثرة في تقنية الترشيح الفائق Ultrafiltration

- (1) - Cellulose acetate  
(2) + Ceramic  
(3) - Polyamide  
(4) - Polyimide

(4) يضطر الصانع الى إضافة GDL عند صناعة جبن الفتا من ألبان مركزة:

- (1) + لارتفاع (capacity Buffer) لحليب الجبن  
(2) - لأنه مسموح به في كثير من الدول  
(3) - لتحسين طعم الجبن الناتج  
(4) - لعدم توفر البادئات الطبيعية

(5) Reconstituted milk process:

- (1) - حليب فرز ناتج من حليب كامل الدسم  
(2) - حليب فرز + ماء  
(3) + حليب مجفف كامل الدسم مضاف له ماء  
(4) - حليب كامل الدسم مضاف له ماء

(6) الوزن الجزيئي للمواد المحتجزة في نظام UF:

- (1) + 310 - 610  
(2) - اقل من 310  
(3) - أكبر من 610  
(4) - اقل من 1000

(7) العملية الإنتاجية Production Batch:

- (1) - إذا ارتفع الإنتاج تقل الكلفة الكلية  
(2) - إذا ارتفع الإنتاج تنخفض الكلفة للوحدة  
(3) - مرتفع الكلفة عند الإنتاج بكميات صغيرة  
(4) + منخفض الكلفة عند الإنتاج بكميات صغيرة

(8) العملية الإنتاجية Stream-Single Continuous:

- (1) - يضاف 35 % من الماء في المخلوط مقدما ، 65 % عند الانتهاء قبل التعقيم  
(2) - يضاف 50 % من الماء في المخلوط مقدما ، 50 % عند الانتهاء قبل التعقيم  
(3) - يضاف 75 % من الماء في المخلوط مقدما ، 25 % عند الانتهاء قبل التعقيم  
(4) + يضاف 20 % من الماء في المخلوط مقدما ، 80 % عند الانتهاء قبل التعقيم

(9) استخدامات milk Recombined:

- (1) - يضاف له الدهن أولاً ثم يستخدم  
(2) - يسترجع بالماء ثم يستخدم  
(3) + يستخدم مثل الحليب الخام  
(4) - له استخدامات خاصة.

(10) استخدمت 100 طن حليب في صناعة الجبن فكانت التصاقي 20 طن جبن ابيض، فاذا استخدم حليب MPC (cheese-pre) في الصناعة





للحصول على نفس كمية التصافي ، فما هي كمية الحليب الداخلة في الإنتاج؟

- (1) - 400
- (2) - 100
- (3) - 80
- (4) + 20

(11) خلال يحدث Good Wettability for milk powder

- (1) - 30ثانيه
- (2) + أقل من 30ثانيه
- (3) - 15ثانيه
- (4) - 45ثانيه

(12) Good solubility Index for milk powder : ml undissolved sediment in 100 ml recombined milk

- (1) - 30ثانيه
- (2) + 0.50%
- (3) - > % 90
- (4) - 0.25%

(13) الحليب الفرز مركز UF بنسبة 1:2.6

- (1) - يكون غير قادرا للوصول الى الرقم الأيروجين 4.6 pH
- (2) + يمكنه الوصول الى الرقم الأيروجين 4.6 pH
- (3) - يكون مناسباً لجبن feta cast UF
- (4) - يشترط عند استخدامه إضافة الحمض الصناعي GDL

(14) المثبتات والمستحلبات المضافة لإعداد طنين حليب معاد تكوينه تبلغ:

- (1) - 1 لتر
- (2) - 20 لتر
- (3) - 2 لتر
- (4) + 4 لتر

(15) بقياس يختص WPNI mg/gm

- (1) - بروتينات الحليب
- (2) - بروتينات الحليب غير المدنترة
- (3) - بروتينات الشرش
- (4) + بروتينات الشرش الطبيعية

(16) Recombined milk process

- (1) - إضافة الحليب المجفف كامل الدسم + الحليب الفرز إلى الماء
- (2) - إضافة الحليب المجفف كامل الدسم + الدهن إلى الماء
- (3) - حليب فرز ناتج من حليب كامل الدسم
- (4) + Water + AMF + SMP

(17) لتقليل فترة time Hydration يحتاج الصانع إلى:

- (1) - الخلط على 10 م
- (2) - إضافة المثبتات والمستحلبات
- (3) + High-shear mixer
- (4) - الخلط على درجة حرارة البسترة

(18) يفضل إجراء عملية De aeration

- (1) - بعد التجنيس
- (2) - بعد البسترة
- (3) + بعد التسخين الأولي
- (4) - بعد إضافة الدهن

(19) يتم تعبئة حليب Milk UHT المعقم على درجة حرارة:

- (1) - 4 °C
- (2) - 80 °C - 75 °C
- (3) - 137 °C





- 25 °C + (4)
- (20) المنتجات المحتوية على flavor smoke في الأسواق:
- (1) - اللبن الزبادي
  - (2) + السمن
  - (3) - الزيت
  - (4) - جبن العوب التعزي
- (21) التطبيقات الضرورية لتقنية mixer shear-High
- (1) - Reconstituted milk products
  - (2) - Whole milk Reconstituted
  - (3) + Recombined milk products
  - (4) - Skim milks products
- (22) استخدام تقنية UF في صناعة الجبن
- (1) + من السهل تطبيقه باستخدام MPC
  - (2) - يصعب تطبيقه في اليمن لأن تجهيزاته مكلفة
  - (3) - اجهزه UF ليست عالية الثمن
  - (4) - يحتاج إلى خبرات فنية عالية
- (23) من أمثلة منتجاتنا المحلية products milk Filled:
- (1) - الجبن المدخن التقليدي
  - (2) - جبن العوب
  - (3) + الحليب المركز المبخر
  - (4) - الزيوت النباتية
- (24) تنخفض كمية المنفعة المضافة عند صناعة الجبن:
- (1) - الحامضي
  - (2) - من الحليب المركز milk Evaporated
  - (3) - من الحليب AMF
  - (4) + من مركز بروتينات الحليب
- (25) تزداد حلاوة خثرة الجبن المسترجع بتركيز عالي عند استخدام حليب من نوع:
- (1) - Milk protein concentrate
  - (2) - Whole milk powder
  - (3) - Whey protein powder
  - (4) + Skim milk powder

