

الامتحان النظري النهائي : تكنولوجيا الزيوت و منتجاتها
لطلبة المستوى الثالث مترجه علوم و تكنولوجيا الأغذية
الزمن : ساعتان

جامعه الفيوم
كلية الزراعة
قسم علوم و تكنولوجيا الأغذية

حظ سعيد مع أطيب التمنيات بالتوفيق

أجب عن جميع الأسئلة الآتية

السؤال الأول : علل لما يأتي: (١٥ درجة)

- ١- يجب عدم ارتفاع رطوبة بذور فول الصويا عند تخزينها في مصانع الزيوت عن ١٤%.
- ٢- الزيت المرشح بال Ama filter أكثر ثباتا ضد التزنخ الاوكسیدی عن المرشح بال plate filter .
- ٣- يفضل استخدام الاستخلاص بالمذيبات عن الكبس في الدول التي يزيد استهلاكها عن انتاجها من الزيوت .
- ٤- عدم ازالة قصرة عباد الشمس عند استخلاص الزيت بالكبس
- ٥- يفضل جمع ثمار زيتون الزيت بالطريقة الميكانيكية عن طرق الجمع بالعصى أو الشوكة .
- ٦- إضافة حامض سيتريك مع مضاد الاكسدة يزيد من ثبات الزيت عن اضافة مضاد الاكسدة بمفرده .
- ٧- تستبعد ثمار زيتون الزيت التي بها نموات فطرية أو بقع حمراء أو انتفاخات جيرية اللون .
- ٨- يفضل استخدام ال Expellers و ال Daul triphase decanter عن الابراش والفصل بالجاذبية عند انتاج زيت الزيتون .
- ٩- يجب عدم رفع درجة حرارة ال malaxation عن ٢٥ درجة مئوية .
- ١٠- يجب اجراء ترشيح للميسلا قبل دخولها الي خطوة التقطير .
- ١١- يجب اجراء عملية Toasting (تحميص) لكسب الناتج بعد استخلاص الزيت .
- ١٢- محاليل القلويات المستخدمة في معادلة الزيوت تركيزها ١٢- ١٦ درجة بوميه .
- ١٣- درجة الحرارة المستخدمة في ازالة الرائحة يجب ان تكون ٢٢٠- ٢٤٠ درجة مئوية .
- ١٤- يفضل استخدام المعادلة المستمرة عن المعادلة على وجبات للزيوت الغذائية .
- ١٥- يفضل استخدام تراب التبييض الحامضي لتبيض زيت فول الصويا .

السؤال الثاني : (١٥ درجة)

- أ- اشرح أهم الاختبارات التي تجرى للحكم على جودة زيت الزيتون .
- ب- اذكر مميزات و عيوب استخلاص الزيوت بالمذيبات
- ج- اذكر الغرض من اجراء العمليات التالية في مصانع الزيوت موضحا علاقتها بكمية و جودة الزيت :
Degumming-Flaking - المعادلة - ازالة الرائحة .
- د- عند اجراء معادلة ٤٠٠٠٠ كجم من زيت غذائي النسبة المئوية للحموضة به ٢ % فاذا علمت ان وزن الزيت المتعادل الناتج كان ٣٨٤٠٠ كجم احسب الى R.F ثم احكم على جودة المعادلة .

باقي الاسئلة خلف الورقة (من فضلك أقلب الورقة)