

الفصل الدراسي الثاني للعام الجامعي ٢٠٢٣-٢٠٢٤

القسم	التغذية وعلوم الاطعمة	اسم المقرر	موضوعات حديثة في علوم الاغذية
الفرقة	دكتوراه	كود المقرر	
عدد الطلاب	٥	تاريخ الامتحان	٢٠٢٤-٦-١٠
نوع الامتحان	مقالى	زمن الامتحان	ساعتين
عدد الصفحات	١	الدرجة الكلية	٨٠

اجب على الاسئلة الاتية

السؤال الاول : تكلم في النقاط الاتية (٢٥ درجة)

- ١- ما الغرض من اضافة المواد الملونة الى الاغذية (٥ درجات)
- ٢- ما هي الاعتبارات الواجب مراعاتها عند اضافة الالوان الى الاغذية المختلفة وما هي المنتجات المسموح باستخدام الالوان الصناعية فيها؟ (١٠ درجات)
- ٣- ما هي اعراض الثلاثيميا وما هو النظام الغذائي الخاص بها؟ (١٠ درجات)

السؤال الثاني : اذكر كل من (١٥ درجة)

- ١- تعريف المواد المضادة للاكسدة (٥ درجات)
- ٢- انواع المواد المضادة للاكسدة الطبيعية (٥ درجات)
- ٣- الفوائد الصحية لمضادات الاكسدة (٥ درجات)

السؤال الثالث: (٢٠ درجة)

وضح ما هي مصادر الشقوق الحرة وما هي الاثار السلبية للشقوق الحرة على الصحة

السؤال الرابع (٢٠ درجة)

١- ما هي مصادر الجلوكوزامين؟ وما هو تأثيره على الصحة

انتهت الاسئلة مع التمنيات بالتوفيق والنجاح

لجنة الممتحنين

أ.د. حمدي احمد هلال أ.د. نهاد رشاد الطحان أ.د. الفت محمود نصار