

س 1\ أجب عما يأتي إجابة علمية دقيقة

1- ما هو البادئ المستعملة في انتاج Sour cream وإذا تم انتاج Probiotic sour cream ممن يتكون البادئ

2-ماذا نقصد بمصطلح Aged cheese اذكر مثال مع ذكر الاحياء المستعملة في الإنتاج؟

3-ما هو سبب ظهور maltyflavor في الزبد المنتج؟

4-تكلم عن Immunoglobulins ومتى يزداد انتاجها في الحليب

5-ماذا يعني Sweet curdling وما هو المسبب، وكيف يؤثر في المنتج؟

س 2\ أ- ماهي أنواع الاحياء المجهرية التي تصيب الحليب بعد عملية الحلب؟

ب- ماهي الخمائر التي تصيب القشطة تكلم عنها بالتفصيل؟

ج- ما هو البادئ المستعمل في الزبد المنضج لإنتاج الحامض ومركبات النكهة؟