



أ.د حامد زينه - ا.د.م احمد هلال - د.د. إسماعيل جلال - د.د. سامح يعقوب

عناوين الموضوعات البحثية ورابط الرفع الخاص بمقرر أساسيات

الصناعات الغذائية والألبان للمستوى الثاني العام الجامعي ٢٠١٩-٢٠٢٠

رابط الرفع

<https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=137-GcoB5kqctD11tSZEINbdnRmyjJZGnMgub4Q2OhbBUMzJGV1NOSDIMVVk0SK5LSEILUDZWVIFBMS4u>

عناوين الموضوعات البحثية

١. الغذاء: المجاميع الغذائية واهميتها التغذوية – علوم وتكنولوجيا الأغذية – المجالات والأهداف ومقومات التصنيع الغذائي الجيد.
٢. الخواص العضوية الحسية في الاغذية : تعريف – اقسام – الاهمية – نبذة مختصرة عن كل خاصية.
٣. نكهة الغذاء : تعريف – اقسام – ميكانيكية الاحساس بكل خاصية – مواد النكهة في الاغذية واقسام كل منها.
٤. اللون في الاغذية : التعريف – الاهمية – ميكانيكية الاحساس – الجوانب الخاصة للاحساس باللون – مصادر الالوان في الاغذية – طرق قياس اللون.
٥. قوام الاغذية الصلبة والسائلة : اهميته – انواع القوام – اسس تطبيق القوة لقياس القوام – بعض اجهزة قياس قوام الاغذية.
٦. الفساد الطبيعي والكيميائي للاغذية : التعريفات – الاهمية من دراستها – المصادر والعوامل المسببة للفساد – امثلة علي حدوث الفساد ومخاطره بالتفصيل.
٧. الفساد البيولوجي للاغذية : التعريف – الانواع – الاهمية من دراستها – المصادر والعوامل المسببة للفساد – امثلة علي حدوث الفساد ومخاطره بالتفصيل.
٨. المواد المضافة للأغذية : تعريفها – اهميتها – اقسامها – شروط استخدامها.
٩. الاختبارات العضوية الحسية : الاهمية – الاشتراطات – طرق اجرائها – التحقق من دقة النتائج.
١٠. مربع بيرسون وأهميته في تحضير المحاليل الملحية والسكرية في المصانع – الحالات المختلفة لأستخدامه مع ذكر مثال حسابي في كل حالة.
١١. تمر المادة الغذائية الخام بعدة خطوات لتصل الي الطريقة التي تحفظ بها , ناقش تلك الخطوات؟
١٢. تتعدد الطرق المستخدمة للسيطرة علي عوامل فساد وتدهور الاغذية الطازجة، ماهي تلك العوامل وكيفية السيطرة عليها ؟



١٣. لاستخدام الحرارة المنخفضة دور كبير وهام في السيطرة علي عوامل تدهور الغذاء بين ذلك موضحا الطرق المختلفة المستخدمة؟
١٤. تستخدم الحرارة المرتفعة في حفظ بعض الاغذية ناقش ذلك مع التركيز بتكنولوجيا الحفظ بالتعليب؟
١٥. تستخدم الحرارة المرتفعة في حفظ بعض الاغذية ناقش ذلك مع التركيز بتكنولوجيا الحفظ بالتجفيف؟
١٦. يتميز اللبن باحتوائه علي العديد من العناصر الغذائية المختلفة .. ناقش ذلك
١٧. هناك العديد من المعاملات التي تجري على اللبن الخام لاعداده للمعامله الحراريه مثل التنقيه والتعديل والفرز والتجنيس .. ناقش ذلك
١٨. من العوامل المؤثرة على التركيب الكيماوي للألبان عوامل وراثيه واخرى بيئيه .. ناقش ذلك
١٩. هناك العديد من الاختبارات التي يمر بها اللبن للتأكد من جودته وتحديد سعره .. ناقش ذلك
٢٠. تهدف المعاملات الحرارية للبن الي تقديم منتج امن وزياده فترة الحفظ.. وضح تاثير تلك المعاملات علي مكونات اللبن المختلفة وخواصه
٢١. ازداد في الفترة الاخيره الطلب على اللبن المبستر .. وضح أنواع البستره ومميزاته وعيوب كل منها وتأثيرها على مكونات اللبن
٢٢. اللبن المعقم من أنواع اللبن التي تتميز بطول فترة الحفظ.. ناقش ذلك موضحا طرق التعقيم المختلفة وتأثيرها على اللبن
٢٣. مزارع البادئات هي مزارع من بكتريا معينة تضاف إلى اللبن ومنتجاته لاعطاء خواص محدد مطلوبه.. وضح ذلك مع ذكر أنواعها وخواص كل منها وطرق تنشيطها والاختبارات التي تجري عليها
٢٤. للألبان المتخمرة اهميه تغذويه واقتصاديه كمشروعات صغيره .. وضح ذلك موضحا أنواعها وطرق تصنيعها مع وضع دراسة جدوي مصغره تقريبيه
٢٥. يعتبر الجبن الطري من اشهر أنواع الجبن ويمكن اعتباره من مشاريع الشباب .. وضح انواعه وطرق تصنيعه مع وضع دراسة جدوي مصغره تقريبيه
٢٦. الجبن الجاف يتميز بطول فترة حفظه وخواصه المختلفه.. وضح ذلك مبينا الأنواع المختلفه وطرق تصنيعها
٢٧. الألبان المكثفة هي وسيله من وسائل حفظ اللبن .. وضح ذلك مبينا انواعه و اهميته وطرق التصنيع المختلفه
٢٨. الألبان المجففة هي وسيله من وسائل حفظ اللبن التي اشتهرت وأصبحت من مكونات الصناعه حديثا .. وضح ذلك مبينا انواعه و اهميته وطرق التصنيع المختلفه
٢٩. المثلوجات القشديه من منتجات الالبان الشهيره.. وضح تقسيمها وطرق صناعتها وتأثير المكونات المختلفه علي صفاتها
٣٠. منتجات اللبن الدهنيه يمكن اعتبارها من المشروعات الصغيره وخاصة للمرأة الريفيه.. وضح أنواع وطرق تصنيع كل منها مع وضع دراسة جدوي مصغره تقريبيه.