

القسم : علوم الاغذية والتقانات الاحيائية المرحلة : الرابع الفصل الاول

اسم المادة

اسم المادة بالانكليزية

ن/ع/ الوحدات

المفردات

تصنيع الاغذية (1)

Food Processing 1

3/3/2

واقع الصناعات الغذائية في العراق والوطن العربي - مواد التعبئة والتغليف - حفظ الاغذية بالتعليب والتحميد والتبريد والتجفيف والاشعاع
والمضافات الغذائية - الحفظ بالسكر (العصائر - الشرابات - المربيات والمربلات والجلي) - المشروبات الغازية

تصنيع الالبان (1)

Dairy processing

4/4/2

مقدمة - الحليب المستعمل في صناعة الجبن - علاقة مكونات الحليب بصفات وتصافي الجبن - البادئات المستعملة في صناعة الجبن - المواد
المضافة اساسيات صناعة الجبن - تسوية الجبن ووسائل اسراعها وطرق تخزين الجبن وتجفيفه - الجبن المطبوخ - الالبان المتخمرة واساسيات
صناعتها - مكينة الجبن والالبان المتخمرة والتطورات الحديثة

تحليل الاغذية

Food analysis

4/4/2

العمليات التحضيرية - التحليل الطيفي - التحليل في مجال الضوء المنظور التحليل بالاشعة فوق البنفسجية - التحليل بالاشعاع - التحليل
بالاشعة تحت الحمراء - التحليل باللهب والامتصاص الذري - التحليل بالمجرة كروماتوغرافي التبادل الايوني - كروماتوغرافي الترشيح
الملائي - التحليل باستخدام الفصل بالتوزيع واستخدام الكروماتوغرافي الغازي.

تقنية حيائية (1)

Biotechnology

3/3/2

* مصادر الاحياء المجهرية الصناعية - وراثه الاحياء المجهرية وطرق تحسينها - الاحتياجات الغذائية والبيئية للانظمة الحيوية - مسارات الاحياء
المجهرية في تخمر المواد العضوية - طرق التنمية المستخدمة في التقنية الحيائية - فصل منتجات التقنية الحيائية وطرق الكشف عنها - اجهزة
التخمير - البادئ -