

مهام قسم السيطرة النوعية - تعريف النوعية - انقياسات وضبط اجهزة القياس - التفتيش على المواد الغذائية - اللون - اللزوجة - القوام - اختبارات التحكيم - التلوث البيئي - متطلبات مختبر مراقبة الجودة - فحص الانزيمات الشائعة - مواد التعبئة والتعليب - المواصفات الخاصة بالاغذية المختلفة - الاغذية المغشوشة - المواد الحافظة - المياه في مصانع الاغذية .

تصنيع اللحوم

Meat Technology

4/4/3

التركيب الكيميائي والفيزيائي للمذبيحة - القيمة الغذائية - طبيعة التقلص والانسباط بالحيوان - خواص استساغة اللحوم - طرق حفظ اللحوم - اللحم المفروم ومنتجاته - طرق طبخ اللحوم - تلف وفساد اللحوم - التركيب الكيميائي والفيزيائي للسمنة - التغيرات في الاسماك بعد الصيد - طرق حفظ الاسماك - تقييم جودة الاسماك - تلف وفساد الاسماك - التركيب الكيميائي والفيزيائي للدواجن - التغيرات الحاصلة في الدواجن بعد الذبح - استخدامات مخلفات اللحوم والمجازر

بحث تخرج

Research project

1/3/-

يعطى هذا الموضوع في فصلين الخريفي والربيعي بواقع 3 ساعات اسبوعياً في كل فصل يقوم استاذ المادة بتقسيم الطلبة الى مجاميع صغيرة (3-4) طلاب وتعطى لكل مجموعة مشكلة صغيرة مثل دراسة استعمال الحليب المخفف في صناعة الجبن واليوغرت ويقوم طلبة المجموعة تحت اشراف الاستاذ باجراء كافة العمليات التصنيعية المطلوبة بحيث تؤكد على الطريقة العلمية الحديثة التي أكدتها الأبحاث ويلزم الطالب بتقديم تقرير علمي مفصل يتضمن المقدمة -مراجعة المصادر - المواد وطرق العمل - النتائج والمناقشة - ويقوم الاستاذ بتدقيق ذلك