

كيمياء أغذية

Food chemistry

3/3/2

تركيب الماء والثلج ودورها في الأغذية - كربوهيدرات الأغذية - تفاعلات الأسمرار غير الأنزيمية - تخمرات الأغذية - ليبدات الأغذية - أكسدة الليبدات ومضادات الأكسدة - الأحماض الأمينية - البروتينات - الأنزيمات في الأغذية ودورها في التصنيع - الخواص الكيميائية للفيتامينات والمعادن - صبغات الأغذية - نكهة الأغذية - الفواكه والخضراوات وخواصها الكيميائية والفيزيائية - تركيب البيض وخواصه الكيميائية والفيزيائية - المحاليل الغروية في الأغذية

تصنيع الحبوب (1)

Cereal technology (1)

3/3/2

طبيعة وأهمية الإنتاج العالمي للحبوب - التصنيف النباتي للحبوب والفروق الوزائية بينها - التركيب المجهري والكيميائي للحبوب - أسس تدريج الحبوب - عمليات نقل وتنظيف الحبوب - أسس خزن الحبوب - تصنيع حنطة الخبز والحنطة الخشنة ومنتجاتها - تصنيع الشعير والذرة الصفراء والرز وبقية الحبوب - تصنيع أغذية الأطفال والأخطار الحبوبية - بعض أنواع المقبلات

هندسة معامل اغذية

Food engineering

3/3/2

وحدات التصنيع - المعادن المستعملة - الحرارة وطرق انتقالها في التصنيع - المبادلات الحرارية - توازن المادة والطاقة - البخار وتوليدده - التبريد والتجميد - تجهيزها - الضخ - المضخات - التكثيف - التجفيف - فصل المواد الغذائية - طرق تداول المواد الغذائية - ادوات الخلط والاستخلاص - مصادر المياه وطرق التخلص من الفضلات - تصميم معامل الأغذية - عمليات أختزال الحجم والغرلة - لوحات السايكروميتريّة