

تصنيع الخبواب (2)

Cereal technology

3/3/2

عوامل جودة الطحين وأهمية مكوناته في تصنيع الخبز والمعجنات - التركيب الكيميائي للطحين - الطحين المركب - المواد المحسنة لجودة الطحين - المواد الأولية الداخلة في صناعة الخبز والمعجنات وتشمل الخميرة - الدهون المنصهرة - البيض ومنتجاته - السكريات والمواد المخلية - الماء والملح - ذرور الخبز - الحليب ومنتجاته - طرق صناعة الخبز - تجلد الخبز - تصنيع المعجنات - الكيك والبسكت والفطائر - المعجنات المخلية والمنتجات المخبوزة الأخرى.

أحياء ألبان مجهرية

Dairy Microbiology

3/3/2

علاقة الأحياء المجهرية بالحليب - الحد من نمو الأحياء المجهرية - نشاط الأحياء المجهرية في الحليب ومنتجاته وأنواعها - انتقال الأمراض عن طريق الحليب ومنتجاته - الأحياء المجهرية للحليب خلال إنتاجه في المزرعة - الأحياء المجهرية للحليب السائل وللقشدة والزبد - الأحياء المجهرية للمنتجات اللبنية - الأحياء المجهرية للحليب في الجبن القسم الخاص بمنتجات الألبان