



## عناوين الموضوعات البحثية والرابط الخاص بمقرر الخواص الحسية والطبيعية للأغذية والألبان المستوى الثالث

أ.م.د. محمود عبد الجليل، د. سعاد توفيق، د. سامح يعقوب

### رابط المقرر

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

[GcoB5kqctD11tSZEIPEvk9gNTd9GonMABXWEa8dUMU9NVE9OV0tPVVM1UEE1MDU2VjRjLVUJGWC4u](https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=137-GcoB5kqctD11tSZEIPEvk9gNTd9GonMABXWEa8dUMU9NVE9OV0tPVVM1UEE1MDU2VjRjLVUJGWC4u)

### عناوين الموضوعات البحثية

١. أهمية علم الريولوجي في تقدير قوام الأغذية.
٢. الخواص الريولوجية للعجين.
٣. السلوك الريولوجي للأغذية النباتية وكيفية كشف الغش فيها.
٤. تأثير مكونات الكاتشاب على خواصه الريولوجية.
٥. الطرق الريولوجية لتقدير القوام في الأغذية السائلة.
٦. أقسام المواد الغذائية من حيث السلوك الريولوجي.
٧. أهمية دراسة اللون في الأغذية.
٨. تقسيم المواد الملونة في الأغذية.
٩. توصيف الألوان وتسميتها وميكانيكية الإحساس بلون الأغذية.
١٠. قياس اللون بواسطة نظام اللجنة الدولية للإنارة.
١١. المركبات الملونة الصناعية المضافة للأغذية.
١٢. المركبات الملونة الطبيعية المضافة للأغذية.
١٣. طرق قياس اللون في الأغذية السائلة.
١٤. طرق قياس اللون في الأغذية الصلبة.

١٥. تحولات اللون في اللحوم وعلاقتها بالجودة.
١٦. طرق قياس الصبغات الطبيعية في الأغذية النباتية.
١٧. تحولات اللون في الزيوت الغذائية وعلاقتها بالجودة.
١٨. مركبات التترابيرول أقسامها وتركيبها وأدوارها التغذوية وتفاعلاتها في الأغذية.
١٩. مشتقات الأيزوبرينويد أقسامها وتركيبها وأدوارها التغذوية وتفاعلاتها في الأغذية.
٢٠. مشتقات البنزوبيران أقسامها وتركيبها وأدوارها التغذوية وتفاعلاتها في الأغذية.
٢١. الميلانويدينات والكاراميل أقسامها وتركيبها وأدوارها التغذوية وتفاعلاتها في الأغذية.
٢٢. مستحضرات تلوين الأغذية.
٢٣. مستحضرات تلوين الأغذية.
٢٤. التقويم الحسي للأغذية أهدافه وشروطه وطرق إجرائه.
٢٥. الطعوم الأساسية في الأغذية أنواعها، والعوامل المؤثرة عليها.
٢٦. كيمياء الرائحة في الغذاء.
٢٧. ميكانيكية الإحساس بنكهة الغذاء (الطعم - الرائحة).
٢٨. تأثير المعاملات التصنيعية على نكهة الغذاء.
٢٩. محسنات النكهة الصناعية في الأغذية.
٣٠. محسنات النكهة الطبيعية في الأغذية.
٣١. نكهة الخبز.
٣٢. نكهة اللحوم.
٣٣. نكهة الأسماك.
٣٤. نكهة منتجات الألبان.
٣٥. نكهة الفواكه.
٣٦. نكهة القهوة.
٣٧. المُحَلِّيات الطبيعية المضافة للأغذية.
٣٨. المُحَلِّيات الصناعية المضافة للأغذية.

منسق المقررات وعضو لجنة الاعداد والمتابعة بالكلية

أ.م.د / أحمد هلال