



كلية الزراعة



جامعة دمنهور

عناوين الموضوعات البحثية و رابط الرفع لمقرر تكنولوجيا المنتجات الحيوانية والداغنية والسكية – المستوى الثالث

المادة	المستوى	البرنامج	أستاذ المادة	عناوين الأبحاث	الرابط
تكنولوجيا المنتجات الحيوانية والداغنية والسكية	الثالث	إنتاج الدواجن	ا.د.م محمود عبدالجليل د. إسماعيل جلال	١. العوامل المؤثرة على القيمة التغذوية للحوم. ٢. تركيب النسيج العضلي للحوم وعلاقته بجودتها. ٣. تركيب النسيج الضام للحوم وعلاقته بجودته. ٤. مجازر الحيوانات: أهميتها ومكوناتها وطرق تجهيز الذبائح. ٥. تغيرات ما بعد الذبح وعلاقتها بجودة لحوم الحيوانات المزرعية. ٦. مقارنة بين أنواع ذبح الحيوانات المزرعية وطرق إجرائها. ٧. التطرية الطبيعية للحوم. ٨. تطرية اللحوم بالمستحضرات الإنزيمية. ٩. قوام اللحوم وعلاقته بتقبل اللحوم والعوامل المؤثرة عليه وطرق قياسه. ١٠. لون اللحوم وعلاقته بتقبل اللحوم والعوامل المؤثرة عليه وطرق قياسه. ١١. نكهة اللحوم وعلاقتها بتقبل اللحوم والعوامل المؤثرة عليه وطرق قياسه. ١٢. حفظ اللحوم بالحرارة المنخفضة وتأثيره على الخواص الطبيعية والكيمائية والحسية لها. ١٣. حفظ اللحوم بالحرارة المرتفعة وتأثيره على الخواص الطبيعية والكيمائية والحسية لها. ١٤. حفظ اللحوم بالتدخين وتأثيره على الخواص الطبيعية والكيمائية والحسية لها. ١٥. حفظ اللحوم بالتمليح وتأثيره على الخواص الطبيعية والكيمائية والحسية لها. ١٦. حفظ اللحوم بالإشعاع وتأثيره على الخواص الطبيعية والكيمائية والحسية لها. ١٧. مجازر الدواجن الآلية أهميتها ومكوناتها وخطوات تجهيز الطيور. ١٨. طرق ذبح الطيور: المميزات والعيوب. ١٩. الاستفادة من مخلفات مجازر الدواجن. ٢٠. تأثير تغذية الدواجن على التركيب الكيماوي والقيمة الغذائية. ٢١. تأثير تغذية الدواجن على التقبل الحسي لمنتجاتها. ٢٢. الطرق الحديثة لتخزين البيض. ٢٣. العوامل المؤثرة على جودة البيض. ٢٤. استخدامات البيض في تكنولوجيا الأغذية. ٢٥. التركيب الكيماوي للأسماك والعوامل المؤثرة عليه.	https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=137-GcoB5kqctD11tSZEIPEvk9gNTd9GonMABXWEa8dUQVhaUk03MU40WUxOUlIWTUySjJVVFozRy4u

	٢٦ . تغيرات ما بعد الصيد في الأسماك وأثرها على جودة الأسماك.			
	٢٧ . طرق تصنيع الأسماك المملحة وعوامل جودتها.			
	٢٨ . طرق تصنيع الأسماك المدخنة وعوامل جودتها.			
	٢٩ . طرق تصنيع الأسماك المعلبة وعوامل جودتها.			
	٣٠ . الاستفادة من مخلفات مصانع الأسماك.			

منسق القسم

د/ أحمد علام عيسى