



## عناوين الموضوعات البحثية والرباط الخاص بمقرر تكنولوجيا حفظ الأغذية المستوى الثالث

د. سعاد توفيق ، د. اسماعيل جلال

### رابط المقرر

<https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=137-GcoB5kqctD11tSZEIK-zCRtrkthBrRBffuQENBpUQzAyVEkxUUDPQk44Rk1YWk5YQkFTWlhGMC4u>

### عناوين الدراسات البحثية الخاصة بالمقرر

- ١- تأتي عملية اختيار الصنف المناسب من المادة الخام المراد حفظها في المرتبة الاولى تناول ذلك موضحا اهميتها وكيفية تأثيرها علي جودة المنتج النهائي.
- ٢- تعد خطوات نقل واستلام المادة الخام ثم تخزينها اوليا من الاهمية بمكان في خط تصنيع وحفظ اي مادة غذائية تناول ذلك بالشرح موضحا تأثير تلك الخطوات علي جودة المادة المحفوظة.
- ٣- للتدرج اهمية كبيرة كأحد خطوات اعداد المادة الخام الغذائية للحفظ او التصنيع تناول بالشرح .
- ٤- عملية السلق وبدائلها للمواد المراد حفظها او تصنيعها.
- ٥- التقشير وطرقه المختلفة للمواد الخام
- ٦- يعد حفظ الاغذية بالتبريد بطريقة حفظ وفي نفس الوقت طريقة اولية كأحد طرق الحفظ
- ٧- من طرق حفظ الاغذية باستخدام درجات الحرارة المنخفضة التجميد تناول ذلك
- ٨- تأثير التجميد علي صفات الجودة بالمنتج المحفوظ
- ٩- العوامل التي تؤثر علي جودة المنتج المجمد بداية من عملية التجميد وحتى الاستهلاك
- ١٠- طرق ووسائل التجميد المختلفة
- ١١- استخدام الحرارة العالية لحفظ الاغذية يتبلور في استخدام التعليب كطريقة حفظ

- ١٢- التخليل كأحد طرق الحفظ موضحا عيوب المخللات
- ١٣- القيمة الغذائية لعصائر الفاكهة والخضر الطبيعية
- ١٤- المشاكل الصحية للحوم المنضجة البسطرمة والملانشون
- ١٥- الشروط الواجب توافرها في اللحوم المستخدمة لعمل السجق وعلاقتها بالجودة
- ١٦- التأثير الضار لاستخدام الملونات الصناعية في الاغذية
- ١٧- الطرق الحديثة لحفظ عصير الفاكهة
- ١٨- العوامل المؤثرة علي عصائر الفاكهة
- ١٩- عيوب المربي وكيفية تجنبها
- ٢٠- صناعة المربي وقيمتها الغذائية
- ٢١- انواع الاغلفة الامنة لتعبئة السجق
- ٢٢- العبوات المستخدمة في حفظ الاغذية وتأثيرها علي الجودة
- ٢٣- المواد المائلة والمواد الرابطة المناسبة لتحسين قوام السجق
- ٢٤- التأثير الضار لاستخدام المواد الحافظة في صناعة العصير
- ٢٥- بدائل المواد الحافظة الصناعية في عصائر الفاكهة
- ٢٦- طرق اعداد شراب الفاكهة وعلاقتها بالجودة
- ٢٧- نضج اللحوم وتطرية اللحوم
- ٢٨- حفظ المواد الغذائية بالأشعاع
- ٢٩- الطرق غير التقليدية لحفظ الاغذية
- ٣٠- الطرق الحديثة في حفظ الاغذية

منسق المقررات وعضو لجنة الاعداد والمتابعة بالكلية  
أ.م.د / أحمد هلال