



## عناوين الموضوعات البحثية والرباط الخاص بمقرر ميكروبيولوجيا الأغذية المستوى الثالث

أ.د. حامد زينة، د. غادة خليف

### رابط المقرر

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

[GcoB5kqctD11tSZEILVgtYBT\\_L9FsrWdo\\_3xTuJUQUZMOVhLSkJSVkrTQ0IQOVBGMUZINjBIMi4u](https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=137-GcoB5kqctD11tSZEILVgtYBT_L9FsrWdo_3xTuJUQUZMOVhLSkJSVkrTQ0IQOVBGMUZINjBIMi4u)

### عناوين الموضوعات البحثية

- 1- الخصائص المورفولوجية والفسولوجية لجنس Clostridium وعلاقته بفساد الأغذية.
- 2- عفن Rhizopus والفساد الذي يسببه للأغذية.
- 3- الخصائص المورفولوجية والفسولوجية لبكتيريا Escherichia sp وعلاقته بفساد الأغذية.
- 4- الأجناس البكتيرية المنتجة للصبغات المستخدمة في الأغذية
- 5- الخصائص المورفولوجية والفسولوجية لجنس Leconostocs sp وعلاقته بفساد الأغذية.
- 6- جنس Acetobacter sp وعلاقته بمجال الأغذية.
- 7- فطريات التخزين في الحبوب وكيفية السيطرة عليها .
- 8- الخصائص المورفولوجية والفسولوجية لبكتيريا Enterobacter sp وعلاقته بفساد الأغذية.
- 9- صفات جنس Shigella وعلاقته بفساد الأغذية وكيفية الكشف عنه بالأغذية.
- 10- خميرة الـ Saccharomyces واستخداماتها وأضرارها في الأغذية .
- 11- خصائص بكتيريا Staphylococcus وعلاقتها بالأغذية وكيفية الكشف عنها ميكروبيولوجيا.

- ١٢- جنس *Listeria* والأضرار المسببه له لكل من الغذاء والأنسان.
- ١٣- علاقة خميرة *Torulopsis* بمجال الأغذية.
- ١٤- الخصائص المورفولوجية والفسولوجيه لبكتيريا جنس *Leconostocs sp* وعلاقته بفساد الأغذية.
- ١٥- السموم الفطرية وتواجدها بالأغذية.
- ١٦- الخصائص المورفولوجية والفسولوجيه لبكتيريا جنس *Yersinia sp* وعلاقته بفساد الأغذية.
- ١٧- البكتيريا المسببه لفساد اللحوم وكيفية السيطرة عليها.
- ١٨- الخصائص المورفولوجية والفسولوجيه لبكتيريا جنس *Klebsiella sp* وعلاقته بفساد الأغذية.
- ١٩- تلوث الأغذية بمجموعة الكوليفورم *Coliform group* والطرق المختلفة للكشف عنها.
- ٢٠- الخصائص المورفولوجية والفسولوجيه لبكتيريا جنس *Citrobacter sp* وعلاقته بفساد الأغذية.
- ٢١- قم باختيار أحد أنواع الأغذية ثم وضح أنواع الميكروبات التي تسبب فسادها وكيفية الكشف عنها وكذلك كيفية السيطرة على تلك المجاميع الميكروبيه.
- ٢٢- الخصائص المورفولوجية والفسولوجيه لبكتيريا *Bacillus sp* وعلاقته بفساد الأغذية.
- ٢٣- خميرة *Candida sp* وعلاقتها بتلف وفساد الأغذية.
- ٢٤- الخصائص المورفولوجية والفسولوجيه لـ *Lactobacillus sp* وعلاقته بفساد الأغذية.
- ٢٥- البكتيريا المسببه لفساد الأغذية المملحه وكيفية الكشف عنها.
- ٢٦- الخصائص المورفولوجية والفسولوجيه لبكتيريا *Pseudomonas sp* وعلاقته بفساد الأغذية.
- ٢٧- الأجناس البكتيرية المسببه للتسمم الغذائى .
- ٢٨- الخصائص المورفولوجية والفسولوجيه لبكتيريا *Salmonella sp* وعلاقته بفساد الأغذية وكذلك كيفية التفرقه بينها وبين جنس *Salmonella* .
- ٢٩- الخصائص المورفولوجية والفسولوجيه لبكتيريا *Vibrio sp* وعلاقته بفساد الأغذية.
- ٣٠- التعرف على عفن *Penicillium sp* وكيفية الكشف عنها.

منسق المقررات وعضو لجنة الاعداد والمتابعة بالكلية

أ.م.د / أحمد هلال