



عناوين الموضوعات البحثية لطلاب الفرقة الثالثة (زراعة عام)
شعبة علوم الأغذية - الفصل الدراسي الثاني ٢٠١٩/٢٠٢٠ م

م	المقرر	عدد الطلاب	لجان الممتحنين	لجان المصححين	عناوين المشروعات البحثية
١	تكنولوجيا تكثيف وتجفيف وتعليب (ص ع ٣٠٢)	٤٣	أ.د/ صلاح كامل السماحي أ.د/ أمين جودة إبراهيم أ.د/ خالد محمد يوسف د/ خلود إبراهيم البلاسي	أ.د/ صلاح كامل السماحي أ.د/ أمين جودة إبراهيم أ.د/ خالد محمد يوسف د/ خلود إبراهيم البلاسي	١. الاعتبارات الواجب دراستها عن إقامة مشروع (مصنع) لتصنيع الأغذية المجففة أو المعلبة. ٢. استخدام مجففات الرذاذ في إنتاج بعض الأغذية المجففة. ٣. استخدام مجففات الاسطوانات في مصانع الأغذية المجففة. ٤. التجفيد Freeze-drying (الميكانيكية - الأنظمة - العوامل المؤثرة - جودة المنتج). ٥. Fooddehydro-freezing (الميكانيكية - جودة المنتج). ٦. دراسة مقارنة بين المجففات ذات الوسادة الهوائية Fluidized bed driers وأجهزة التحبيب Agglomerators. ٧. المعاملة الحرارية للأغذية Thermal process of foods. ٨. التجفيف الاسموزي للأغذية (الميكانيكية - العوامل المؤثرة - جودة المنتج). ٩. الترشيح الغشائي في تركيز عصائر الفاكهة. ١٠. تقييم طرق تجفيف اللبن السريع الذوبان مع ذكر مميزات وعيوب كل طريقة. ١١. دراسة مقارنة بين صناعة اللبن المكثف المحلى والمبخر من حيث الخطوات التكنولوجية وأهم العيوب والمميزات وعوامل الحفظ. ١٢. دراسة مقارنة بين صناعة اللبن المجفف بطريقة الرذاذ والاسطوانات من حيث الأجهزة المستخدمة وأهم العيوب والمميزات لكل منهما.
٢	تكنولوجيا المنتجات اللبنية والدهنية (أ ع ٣٠٤)	٤٣	أ.د/ فوزي محمد عباس أ.د/ أميرة محمد الخولى أ.د/ رفيف عبد الرحمن محمد	أ.د/ فوزي محمد عباس أ.د/ أميرة محمد الخولى أ.د/ حسنى أحمد على أ.د/ رفيف عبد الرحمن محمد	١. المارجرين (تعريف المارجرين - إنتاج المارجرين - مقارنة بين المارجرين والزبد من حيث الخصائص الطبيعية والكيميائية - الخصائص البيولوجية للمارجرين). ٢. التزنخ أو التشحم للزبد Tallowy Butter (أسبابه - علاجه - تأثير التغليف والتعرض للضوء على الزبد). ٣. زبد الشرش Whey Butter ٤. التركيب البنائي للزبد Butter structure ٥. منتجات الزبد المنخفضة الدهن Low fat spreads ٦. الخواص الطبيعية للقشدة. ٧. قشدة القهوة. ٨. استخدام القوة الطاردة المركزية للحصول على القشدة من اللبن. ٩. قشدة الخفق. ١٠. أثر تكنولوجيا تصنيع السمن على زيادة قوة حفظها. ١١. الطرق الحديثة لتصنيع السمن في العالم.

<p>١. مأكبات التعبئة والتغليف. ٢. القوانين والتشريعات الخاصة بتعبئة وتغليف الأغذية والجهات والهيئات المنظمة. ٣. التعبئة والتغليف النشطة والذكية للأغذية. ٤. العبوات المضادة للميكروبات Antimicrobial packages. ٥. تعبئة وتغليف الدقيق ومنتجات المخازن. ٦. تعبئة وتغليف الأسماك والقشريات. ٧. تعبئة وتغليف اللحوم الحمراء والدواجن الطازجة. ٨. التطور الحادث لتعبئه وتغليف الألبان السائلة المعاملة حراريا. ٩. التعبئة المعقمة Aseptic packaging وطرق تنفيذها. ١٠. مواد التعبئة والتغليف المستخدمة في تعبئه كل من: اللبن المجفف - المنتجات اللبنية الدهنية - الجبن.</p>	<p>أ.د/ خالد محمد يوسف د/ خلود إبراهيم البلاسي</p>	<p>أ.د/ خالد محمد يوسف د/ خلود إبراهيم البلاسي</p>	<p>٤٣</p>	<p>تعبئة وتغليف (ص ع ٣٠٦)</p>	<p>٣</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Breakfast for child 2. Calcium deficiency 3. Children allergies and their indications 4. Chromium deficiency 5. Diabetes and how to find an appropriate diet 6. Obesity and diet management 7. Dietary antioxidants in antioxidant drinks <hr/> <ol style="list-style-type: none"> 8. Food allergies 9. Food for Healthy Liver 10. Food for the Brain 11. Food intolerance 12. Health Drinks 13. Health Risks of High Sodium Intake 14. Healthy Weight 15. Heart Disease Diet 16. How do you plan a Vegetarian Diet 17. How to prevent Kidney Stones 18. Immune system and Nutrition 19. Iodine deficiency 20. Iron deficiency 21. Lead toxicity 22. Magnesium deficiency 23. Malnutrition 24. Mediterranean Cuisine 25. Natural antioxidants and their benefits 26. Proper Child Nutrition 27. Food for the Elderly 28. Low Sodium Foods 29. Food Enrichment 30. Loss of Nutrients from Foods 31. Nutrition for School age children 32. Nutrition for athletics 33. Nutrition for Pregnant women 34. Nutrition for lactating women 35. Nutrition for underweight persons 36. Fluid balance and good nutrition 37. Zinc in nutrition 38. Sport drinks 39. Power or energy drinks 40. Stunted children and nutrition 	<p>أ.د/ زكريا احمد صالح الشامي أ.د/ رمضان احمد عبد الغني حبيبة</p>	<p>أ.د/ زكريا احمد صالح الشامي أ.د/ رمضان احمد عبد الغني حبيبة</p>	<p>٤٣</p>	<p>تغذية إنسان (ص ع ٣٠٨)</p>	<p>٤</p>

<p>41. Nutritional status and its measurement 42. Measurement of food intake 43. Anti-nutritional factors and its nutritional effects.</p>					
<p>١. التركيب الكيميائي للزيوت والدهون وعلاقته بخواصها الطبيعية والكيميائية. ٢. الطرق المختلفة لاستخلاص الزيوت النباتية، وتأثير كل طريقة على جودة الزيت الناتج. ٣. الأكسدة الناشئة أثناء تصنيع وتخزين الزيوت والدهون الغذائية. ٤. صناعة المارجرين كبديل للزبد الطبيعي. ٥. المسلي الصناعي (Shortening) من الزيوت النباتية والدهون الحيوانية. ٦. الأحماض الدهنية عديدة عدم التشبع، وأهميتها الغذائية. ٧. زيت الزيتون؛ استخلاصه وأهميته الغذائية المتميزة. ٨. عوامل فساد الزيوت والدهون. ٩. صناعة الشيكولاته، وأهمية المستحلبات في هذه الصناعة. ١٠. إنتاج السكر من القصب. ١١. إنتاج السكر من البنجر.</p>	<p>أ.د/ حلمي طه عمران د/ تامر السيد موسى</p>	<p>أ.د/ حلمي طه عمران د/ تامر السيد موسى</p>	<p>٤٣</p>	<p>تكنولوجيا زيوت ودهون (ص ع ٣١٠)</p>	<p>٥</p>
<p>١. آليات جمع وحصر وعرض البيانات الإحصائية في المجالات الزراعية. ٢. المتغيرات العشوائية وطرق قياسها. ٣. استخدام المقاييس الوصفية في أعداد وكتابة التقارير الزراعية. ٤. التوزيعات الإحصائية ودوره في التجارب الزراعية. ٥. التوزيع الطبيعي وأهميته. ٦. توزيع T واستخداماته في التجارب الزراعية. ٧. استخدام برنامج Excel في أعداد وتحليل بيانات التجارب الزراعية. ٨. تطبيقات تحليل بيانات التجارب الزراعية. ٩. تطبيقات تحليل التباين في تجارب الأمراض. ١٠. تطبيقات تحليل التباين في تجارب الحشرات. ١١. الصفات الوصفية في مجالات البحوث الزراعية. ١٢. الصفات الكمية في مجالات البحوث الزراعية. ١٣. تحليل التباين في مجالات الإنتاج الحيواني والثروة السمكية. ١٤. تحليل التباين في مجالات الإنتاج النباتي. ١٥. تحليل التباين في مجال علوم الأغذية. ١٦. تطبيقات الارتباط في مجالات الإنتاج الزراعي. ١٧. تطبيقات الارتداد في مجالات الإنتاج الزراعي. ١٨. العينات وتطبيقاتها في مجالات الإنتاج الزراعي. ١٩. الإحصاء الحيوي وعلاقته بالعلوم الأخرى. ٢٠. تطبيقات الإحصاء الحيوي في مجالات الإنتاج الزراعي.</p>	<p>أ.د/ عبد الرحيم أحمد علي أ.د/ محمد عبد الحميد البرماوى</p>	<p>أ.د/ عبد الرحيم أحمد علي أ.د/ محمد عبد الحميد البرماوى</p>	<p>٤٣</p>	<p>مبادئ إحصاء (م ع ٣١٢)</p>	<p>٦</p>

نائب رئيس الجامعة لشئون التعليم والطلاب

عميد الكلية

وكيل الكلية لشئون التعليم والطلاب

أ.د/

محمد حسن شقيدف

أ.د/

ناصر سعيد مندور

أ.د/

محمد عبد النعيم عثمان