



عناوين الموضوعات البحثية لطلاب برنامج السلامة الغذائية

فقط لطلاب المستويات الأدنى المسجلين لمقررات بالمستوي الرابع

الفصل الدراسي الثاني ٢٠١٩/٢٠٢٠ م

م	المقرر	عدد الطلاب من سنوات النقل	لجان الممتحنين	لجان المصححين	عناوين المشروعات البحثية
١	التطورات الحديثة في حفظ الأغذية FPE483	٥ طلاب من المستوي الثالث	أد/ رمضان أحمد حبيبة	أد/ رمضان أحمد حبيبة أد/ أمال عبد الفتاح على	1- Nanotechnology and its application in the food industry. 2- Supercritical Fluid Extraction, applications and its advantages over other techniques in the food technology. 3- Pulsed Light Technology as a new emerging technology in food preservation, from the point of scientific bases, applications, advantages and limitations. 4- Ohmic heating as a new technology in food preservation, from the point of scientific bases, applications, and advantages. 5- High Hydrostatic Pressure Processing as promising pasteurizing and sterilizing technologies to improve safety of food products.
	تقييم مشروعات بحثية في تصنيع وسلامة الغذاء FPS483	٤ طلاب من المستوي الثالث	أد/ شريف محمد عبد الحق د/ أحمد محمد ريان	أد/ شريف محمد عبد الحق د/ أحمد محمد ريان	1. Food Plant Layouts (definition, objectives and principles; two types) 2. Food Processing Equipment Design and Cleanability (The Basic Hygienic Design Requirements; Sanitation Program) 3. General Consideration of the Food Plant Location Selection 4. Quality Management Principles in the Food Industry 5. Zero Defects in Quality Management 6. Supervision in Quality Management System
	إدارة وتدوير مخلفات تصنيع الأغذية FPS482	٦ طلاب مستوى ثالث + طالب واحد مستوى ثاني	أد/ أمال عبد الفتاح على د/ سيد محمد مختار د/ نها السيد مرسي	أد/ رمضان أحمد حبيبة د/ سيد محمد مختار د/ نها السيد مرسي	1. Optimizing manufacturing to minimize waste in food processing 2. Waste management and co-product recovery in red and white meat processing 3. Waste management and co-product recovery in fish processing 4. Recovery and reuse of trimmings and pulps from fruit and vegetable processing 5. High-value co-products from plant foods: nutraceuticals, micronutrients and functional ingredients 6. High-value co-products from plant foods: cosmetics and pharmaceuticals 7. Improving waste management and co-product recovery in vegetable oil processing 8. Minimizing disposal: wastewater and solid waste management in the food industry 9. Fermentation, biogas and biohydrogen production from solid food processing

1- Advanced detection methods for food pathogens 2- Biosensors for the detection of foodborne pathogens 3- Immunological methods for detection of foodborne pathogens 4- Polymerase chain reaction for detection of foodborne pathogens 5- Rapid detection of bacterial toxins	أ.د/ أمال عبد الفتاح على د/ أحمد محمد ريان	أ.د/ أمال عبد الفتاح على د/ أحمد محمد ريان	٣ طلاب من المستوى الثالث	التحاليل الميكروبيولوجية والسمية للأغذية FPS481
--	---	---	-----------------------------	---

نائب رئيس الجامعة لشئون التعليم والطلاب
أ.د/
محمد حسن شقيدف

عميد الكلية
أ.د/
ناصر سعيد مندور

وكيل الكلية لشئون التعليم والطلاب
أ.د/
محمد عبد النعيم عثمان