



عناوين الموضوعات البحثية للطلاب والخاصة بـ تكنولوجيا اللحوم والأسماك والدواجن (غ. ٢٠٣)
لطلبة المستوى الثالث شعبة تصنيع غذائي - **والخاص بقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية والقائم**
بتدريسها بقسمنا د. محمد محمد علي الدين:

١- التركيب الكيميائي للحوم
دراسة تركيب اللحوم من البروتينات والدهون والفيتامينات والعناصر المعدنية والعوامل التي تؤثر على هذا التركيب

٢- حفظ اللحوم
طرق الحفظ المختلفة وأهم مميزات وعيوب كل طريقة وتأثيرها على القيمة الغذائية للحوم.

٣- فساد اللحوم
فساد اللحوم والعوامل والطرق المختلفة للفساد والتغيرات المختلفة للحوم وطرق الوقاية من الفساد

٤- قطيعات اللحم
دراسة قطيعات اللحم في الحيوانات المختلفة وتحديد مكان تواجدتها وتركيبها الكيميائي ومميزات وعيوب كل قطعية

٥- حفظ الأسماك
طرق الحفظ المختلفة وأهم مميزات وعيوب كل طريقة وتأثيرها على القيمة الغذائية للأسماك.

٦- الفيتامينات في الأسماك
أنواعها المختلفة ونسبة تواجدتها في الأسماك وأهميتها الغذائية

٧- التركيب الكيميائي للأسماك
دراسة تركيب الأسماك من البروتينات والدهون والفيتامينات والعناصر المعدنية والعوامل التي تؤثر على التركيب

٨- فساد الأسماك
فساد الأسماك والعوامل والطرق المختلفة للفساد والتغيرات المختلفة للأسماك وطرق الوقاية من الفساد