



عناوين الموضوعات البحثية للطلاب والخاصة بـ مقرر مبادئ الصناعات الغذائية لطلبة المستوى  
الثاني شعبة عامة (غ.ل ٢١٢) - **والخاص بقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية بالإشتراك مع قسم  
علوم وتكنولوجيا الألبان** ، والقائم بتدريسها بقسمنا د. محمد محمد على الدين وهى كالتالى:

- ١- الفيتامينات الذائبة فى الماء  
أنواعها ومصادرها الغذائية وأهميتها الغذائية فى الجسم وأعراض النقص وتأثير الزيادة منها فى الجسم
- ٢- الفيتامينات الذائبة فى الدهن  
أنواعها ومصادرها الغذائية وأهميتها الغذائية فى الجسم وأعراض النقص والزيادة منها
- ٣- العناصر المعدنية فى الأغذية  
الأملاح المعدنية ومصادرها الغذائية وأهميتها الغذائية فى الجسم وأعراض النقص والزيادة منها
- ٤- فساد الأغذية  
تعريف فساد الأغذية والعوامل والطرق المختلفة للفساد والتغيرات المختلفة للأغذية وطرق الوقاية من الفساد
- ٥- حفظ الأغذية بالتجميد  
التعريف والأساس العلمى وطرق التجميد وخطوات حفظ الأغذية بالتجميد وتأثير التجميد على القيمة الغذائية