

المواضيع البحثية لطلاب الفرقة الثانية

ثانيا : المستوى الثانى :

- المقرر : مبادئ صناعات غذائية والبان (غل ٢١٢) (جزء الألبان)

القائم بالتدريس : أ.د/ سامى حسين بالاشتراك مع قسم علوم وتكنولوجيا الاغذية

Email: samy.abdelrahman@agr.menofia.edu.eg

الرقم القومى : ٢٥٥.٩٢٦١٨٠٠٨١٥

١- دهن اللبن :

- أهمية الغذائية
- التركيب الكيماوى
- فساد دهن اللبن (أ- التزنخ ب- التاكسد)

٢- بروتينات اللبن :

- أهمية الغذائية
- انواعها وخصائصها
- التركيب الكيماوى
- دورها فى صناعة الألبان

٣- سكر اللبن (اللاكتوز) :

- اهمية الغذائية
- التركيب الكيماوى
- ظاهرة عدم تحمل سكر اللاكتوز
- استخدام اللاكتوز فى الصناعة

٤- الاملاح المعدنية :

- اهميتها
- أهم الاملاح المعدنية فى اللبن
- دور الاملاح المعدنية فى الصناعات الغذائية

٥- ميكروبيولوجيا الالبان :

- اهم الميكروبات باللبن الخام والعوامل المؤثرة عليها
- الميكروبات المرضية التى قد تنتقل عن طريق اللبن للانسان
- الميكروبات المفيدة فى الصناعات اللبنية