

الموضوعات البحثية المقترحة فى مادة

هندسة مصانع الأغذية والألبان

المستوى الثالث – شعبة الصناعات الغذائية

القائم بالتدريس د. محمود حسن كشك (280006071700937)

مشارك مع د. سعيد فتحى السيسى (28606261700574)

الموضوع الاول

عمل مخطط تشغيل لمطحن قمح بدأ من لوحة التشغيل و اشتراطات الأمان مع شرح المراحل المختلفة داخل المطاحن من عمليات النقل و الطحن مع التوضيح بالرسم

الموضوع الثانى

عمل مخطط تشغيل لمصنع صلصة بدأ من لوحة التشغيل و اشتراطات الأمان مع شرح المراحل المختلفة و طريقة النقل و عوامل الجودة مع التوضيح بالرسم

الموضوع الثالث

عمل مخطط تشغيل لمصنع زيت زيتون بدأ من لوحة التشغيل و اشتراطات الأمان و طريقة النقل و عوامل الجودة مع التوضيح بالرسم

الموضوع الرابع

تعرض المنتجات الزراعية أثناء عمليات الحفظ لصور مختلفة من طرق انتقال الحرارة

- انتقال الحرارة بالتوصيل
- انتقال الحرارة بالحمل
- انتقال الحرارة بالإشعاع
- أمثلة توضيحية

الموضوع الخامس

من أهم عمليات حفظ المنتجات الزراعية فى الصورة الطازجة عملية التبريد (Cooling)

- حسابات التبريد بالتلج
- مكونات دورة التبريد

- حساب أحمال التبريد

الموضوع السادس

عملية تجفيف المنتجات الزراعية من طرق الحفظ المستخدمة للعديد من المنتجات الزراعية

- تعريف التجفيف

- طرق التجفيف

- العوامل المؤثرة في عملية تجفيف المنتجات الزراعية

- حساب زمن التجفيف