

ثالثا : المستوى الثالث : شعبة الصناعات الغذائية والالبان :

- المقرر : كيمياء الألبان (ل ٣٠٢)

القائم بالتدريس : أ.د/ خميس كامل أ.د/ سهام فرج

Email: khamis.kamel@agr.menofia.edu.eg

الرقم القومى : ٢٥٤٠١٠٢١٨٠٢١١٤

Email: seham.farag@agr.menofia.edu.eg

الرقم القومى : ٢٤٢١١٢١٧٠١٤٠٤

١- طرق تحضير الكازين وخصائص الكازينات المحضرة :

- صفات وخصائص الكازين
- الطرق المختلفة لتحضير الكازين
- مميزات وصفات الكازينات المحضرة بكل طريقة

٢- جسيمات الكازين وخصائصها وطرق تكوينها :

- شقوق الكازين المختلفة وخصائصها
- صفات جسيمات الكازين
- نظريات تكوين جسيمات مع شرح طريقة لكل مجموعة
- القوى التى تساهم فى تكوين جسيمات الكازين
- العوامل التى تثبت جسيمات الكازين على صورة محلول غروى

٣- بروتينات الشرش وطرق فصلها وخواصها واهمية كل منها :

- تعريف بروتينات الشرش
- طرق فصلها
- أنواع بروتينات الشرش وخواصها وفائدتها

٤- انزيمات اللبن :

- مصدر انزيمات اللبن
- اهمية انزيمات اللبن
- امثلة لاهم الانزيمات وبيان التفاعلات التى تنشطها واهمية هذه الانزيمات

٥- دهن اللبن والمواد المصاحبة له :

- الاهمية الغذائية
- التركيب الكيماوى
- خصائص دهن اللبن
- فساد دهن اللبن

٦- سكر اللبن (اللاكتوز) :

- الاهمية الغذائية والتكنولوجية
- التركيب الكيماوى
- ظاهرة عدم تحمل سكر اللاكتوز

## ٧- املاح اللبن :

- الاهمية التكنولوجية لاملاح اللبن
- الاهمية الغذائية لاملاح اللبن
- العوامل المؤثرة على محتوى اللبن من الاملاح المعدنية

## - المقرر : مراقبة الجودة (ل٣٢٢)

القائم بالتدريس : د/ خديجة رجب/ نيفين سعيد

Email: Khadija.ragab67@agr.menofia.edu.eg

الرقم القومى : ٢٨٧١٠١٠١٧٠٠٣٢٤

Email: nevien.omr@agr.menofia.edu.eg

الرقم القومى : ٢٨٥٠٨٠٣١٧٠١٩٦١

- ١- مراقبة جوده اللبن الخام بنظام HACCP
- ٢- مراقبة الجودة الميكروبية فى مصانع الالبان
- ٣- مراقبة جودة اللبن فى مصانع الالبان بنظام ISO
- ٤- إتفاقية الجات واهمية جودة المنتجات اللبنية المصرية فى ظل هذه الاتفاقية
- ٥- التسمم الغذائى وكيفية التغلب عليه فى نظام مراقبة الجودة فى المصانع
- ٦- غش الاغذية  
خاطئة البيان - الغش التجارى - الغش نو الاثر الصحى
- ٧- مراقبة جودة المنتجات اللبنية الدهنية  
القشدة - الزبد - الاختبارات التى يتم اجراؤها للكشف عن غش دهن اللبن
- ٨- مراقبة جودة الالبان المتخمرة  
انواع الالبان المتخمرة - العيوب التى تظهر فى الالبان المتخمرة
- ٩- انواع المنظفات المستخدمة فى مصانع الالبان  
انواعها - خصائصها

## - المقرر : اللغة الانجليزية الفنية ( ز ٣٠٢ )

القائم بالتدريس : أ.د/ كمال كمالى بالاشتراك مع قسم علوم وتكنولوجيا الاغذية

Email: kamal.abdelfatah@agr.menofia.edu.eg

الرقم القومى : ٢٤٩٠٧٢٦٠١٠٠٦١٧

**Each topic should provide the following sections**

- Title of the subject
- Abstract
- Introduction
- Objectives
- Conclusion or Summary
- References

- 1- Mineral and Vitamin fortification of milk and dairy products.
- 2- Pretreatments to milk for products manufacture.
- 3- Prebiotics and probiotics for the dairy products industry.
- 4- Enzyme application in dairy processing.
- 5- New technology and product development in dairy industry.

رابعاً : المستوى الثالث شعبة التقنية الحيوية :

- المقرر : التقنية الحيوية للاغذية والالبان ( غ.ل ٣١٢ )

القائم بالتدريس : د/ الهام امين بالاشتراك مع قسم علوم وتكنولوجيا الاغذية

Email: elham.mohamed@agr.menofia.edu.eg

الرقم القومى : ٢٨١٠٢٢٤١٧٠٢١٠٦

١ - البادئات الداعمة للحيوية واستخدامها فى منتجات الالبان

- التعريف
- السلالات الميكروبية
- تطبيقها فى احدى منتجات الالبان

٢ - التطبيقات التكنولوجية للتقنية الحيوية

- تعريف التقنية الحيوية
- استخدام اهم السلالات فى عدد من المنتجات اللبنية

٣ - اهمية التقنية الحيوية بالنسبة للانسان

- تعريف التقنية الحيوية
- فوائد التقنية الحيوية
- مدى الاستفادة بالنسبة للانسان