



على الطالب اختيار مقال بحثي واحد من الآتي :

١. م. اختار احد النقاط التالية وكتب مقالة بحثية عنها في ضوء دراستك للمقرر
- ١ وضح كيف يمكن تحسين الحالة الغذائية في مصر وما هي اهمية الغذاء للانسان ومقاييس صلاحية الغذاء للاستهلاك الادمي مع ذكر اهم مصادر الأغذية .
- ٢ ما المقصود بالخواص العضوية الحسية للغذاء موضحا مصادر الالوان من الأغذية مع شرح الطرق الرئيسية لحفظ الاغذية بالتفصيل .
- ٣ ما هو الغذاء الفاسد موضحا اقسام الاغذية عهلي حسب سرعة فسادها مع ذكر اسباب فساد الاغذية ثم اشرح احد انواع الفساد التي تصيب الأغذية .
- ٤ انتاج المرببات من حيث : التعريف – نسب السكر المضافة – اسباب طبخ المرببات ومعرفة نهاية الطبخ – سبب اضافة الحامض العضوي ونسب اضافته .
ايضا انتاج الجيلي من حيث : التعريف – نظرية تكوين الجيلي – العلاقة بين نسب اضافة مكونات الجيلي (السكر والحامض والبكتين) – مواصفات الجيلي الجيد .
- ٥ انتاج عصائر الخضر والفاكهة من حيث : التعريف – امثلة لبعض الخضر والفاكهة المستخدمة في صناعة العصير – القيمة الغذائية للعصائر – العوامل التي تحدد طريقة استخراج العصير – الغرض من اجراء عملية الترويق في صناعة العصير واذكر مثال لطريقة ترويق العصير .
- ٦ وضح خطوات اعداد الحاصلات الزراعية للحفظ بالتعليب مع ذكر الغرض من كل خطوة وما هي اسباب فساد الاغذية المعلبة .
- ٧ المطاحن و انتاج الخبز من حيث : تعريف طحن الغلال – الفرق بين مطاحن الحجارة ومطاحن السلندرات – طرق خلط مكونات العجين في صناعة الخبز – وما المقصود بالخبيز – صفات دقيق القمح المستخدم في صناعة المكرونة .
- ٨ عرف المواد المضافة للاغذية وما هي الشروط الواجب توافرها بها مع شرح الاقسام المختلفة لها وذكر امثلة لكل قسم .
- ٩ وضح بالتفصيل دور الخمائر الهام في مجال التخمرات الصناعية للاغذية .
- ١٠ وضح بالتفصيل دور البكتريا الهام في مجال التخمرات الصناعية للاغذية .

على الطالب الالتزام بنموذج الحل الموجود على موقع الكلية الرسمي .

مع اطيب الامنيات بالنجاح ،،،