

المادة : أساسيات علوم الألبان (١٠٣٠١)	الفصل الدراسي الشتوي للعام الجامعي ٢٠٢٠ / ٢٠١٩ مواضيع بحوث نهاية الفصل الدراسي	جامعة كفر الشيخ كلية الزراعة قسم علوم الألبان
لجنة الممتحنين : أ.د/ محسن عبد العزيز زماره، د. سهام سويلم عبد الحميد، د. محمد عابد غنيمه		

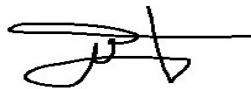
أكتب بحثاً (مقالاً) يتراوح عدد صفحاته ما بين خمسة وعشرة صفحات (بدون صفحة الغلاف) في واحد فقط من المواضيع التالية مع مراعاة التالي:

- ١) الخط (الFont): Arial
- ٢) حجم الخط: ١٤
- ٣) المسافة بين السطور ١.٥
- ٤) حدود الصفحة (Margins) ٢.٥ سم من كل اتجاه
- ٥) العناوين الرئيسية : خط سميك (Bold)
- ٦) ترقيم الصفحات (بدون صفحة الغلاف)
- ٧) حجم الصفحة A4
- ٧) صفحة الغلاف تحتوي على أسم الجامعة والكلية، عنوان البحث، أسم الطالب، الرقم الأكاديمي، المستوى، التخصص (أن وجد)، على أن يكون العنوان بخط سميك (Bold) حجمه ١٨
- ٨) ضرورة كتابة قائمة المراجع المستخدمة في أعداد المقالة على أن تكون مراجع علمية موثقة ولا يجوز استخدام مواضيع من شبكة الأنترنت.

#### مواضيع (عناوين) البحوث

- ١) القيمة الغذائية والصحية للألبان ومنتجاتها.
- ٢) التركيب الكيماوي لللبن وتأثيره على خواصه الطبيعية
- ٣) فسيولوجيا إنتاج اللبنة والعوامل المؤثرة على تركيب اللبنة وخواصه
- ٤) إنتاج اللبنة النظيف و المعاملات المختلفة لللبنة السائل في المزرعة.
- ٥) المعاملات الحرارية المختلفة لللبنة السائل وتأثيرها على خواصه الكيماوية والميكروبيولوجية
- ٦) تكنولوجيا إنتاج الألبان المكثفة وأهميتها الصناعية والغذائية
- ٧) تكنولوجيا إنتاج اللبنة المجفف وأهميته الصناعية والغذائية
- ٨) القشدة وأنواعها وطرق إنتاجها وأهم العيوب والمشاكل الخاصة بها وكيفية علاجها
- ٩) تكنولوجيا إنتاج الزبد وأهم عيوبه والطرق المختلفة لتلافي تلك العيوب.
- ١٠) تكنولوجيا صناعة المثلوجات اللبنة وأهميتها الغذائية
- ١١) البادئات الميكروبية وأهميتها في الصناعات اللبنة المتخمرة.
- ١٢) صناعة الألبان المتخمرة وقيمتها الصحية والغذائية.
- ١٣) الأهمية الصحية والغذائية للمنتجات اللبنة الداعمة للحوية (synbiotics)

مع أطيب التمنيات بالتوفيق



د. سهام سويلم

أ.د/ محسن عبد العزيز زماره