

## التغيرات التغذوية أثناء التصنيع (610 غدت)

أهداف المقرر:

\*أهمية التصنيع الغذائي.

\*التعرف على المفهوم العام لتأثير العمليات التصنيعية على القيمة الغذائية للأغذية.

\*التعرف على تأثير العمليات التصنيعية على الكربوهيدرات والبروتينات والدهون والفيتامينات.

\*عمليات التصنيع الحديثة ودورها في الحفاظ على العناصر الغذائية.

الموضوعات الرئيسية في المقرر:

•مقدمة ومبادئ أساسية

•التأثيرات الإيجابية للتصنيع الغذائي

•التعزيز التغذوي للأغذية النباتية

•تعزيز القيمة التغذوية للحوم

•ثباتية الفيتامينات خلال التصنيع الغذائي

•المعاملات الحرارية للأغذية وتأثيرها الجودة التغذوية

•القلي وتأثيره على الجودة التغذوية

•المعاملات التصنيعية لأغذية الحبوب والتأثير على القيمة التغذوية

•طريقة البثق والتأثير على القيمة التغذوية

•التجميد وتأثيره على القيمة التغذوية والبدائل المستقبلية

•التعبئة في الأجواء المعدلة والقيمة التغذوية

•التشعيع وسلامة وصحية والقيمة التغذوية للأغذية المعاملة بالأشعة المؤينة

•الميكروبيوت وتأثيره على الغذاء

•الطرق الحديثة في التصنيع وتأثيرها على القيمة التغذوية

توزيع الدرجات والاختبارات:

اختبار نصفي 25% في 1428/11/12 هـ

بحث وتقديم البحث 25% في 1429/1/3 هـ

اختبار نهائي شامل 50%

المراجع:

The Nutrition Handbook for Food Processors. Eds. C. Chapman and C. J. K. Henry.

2002. Woodhead Publishing Limited. London, UK.

الاعتماد على المجالات العلمية المحكمة للحصول على أوراق بحثية ذات صلة بالموضوع.