



وزارة التعليم العالي والبحث العلمي  
جامعة بغداد – كلية الزراعة مدرس المادة  
قسم علوم الاغذية رقم المحاضرة :  
المرحلة العام الدراسي : 2016/2017

## المحاضرات النظرية

### مقررات تصنيع حبوب 1 للمرحلة الثالثة لطلبة كلية الزراعة/قسم علوم الاغذية

#### الفصل الخريفي :

#### الجزء النظري :

- الاسبوع الاول : اهمية محاصيل الحبوب من الناحية الاقتصادية ودورها في الامن الغذائي
- الاسبوع الثاني : الحبوب في العالم اصلها وتصنيفها والتركيب الكيميائي
- الاسبوع الثالث : اسس علم تدريج الحبوب واهميته واهمية المواصفات القياسية في تجارة الحبوب
- الاسبوع الرابع : اسس تنظيف الحبوب الاساس المعتمد عليه في تصميم مكائن تنظيف الحبوب
- الاسبوع الخامس : تطورخزن الحبوب عبر التاريخ ومستلزمات خزن الحبوب تقليل نسبة الضائعات الضائعات المخازن الانفجار الغباري .
- الاسبوع السادس : مبادئ تكنولوجيا طحن الحبوب طحن الحنطة الناعمة انواع المطاحن ، انواع الانسجة المستعملة حساب نسب الاستخلاص
- الاسبوع السابع : الحنطة الخشنة وجودة السميد صنيع العجائن
- الاسبوع الثامن : تصنيع الحنطة الطرية
- الاسبوع التاسع : الطحن الرطب وتحضير النشأ
- الاسبوع العاشر : تكنولوجيا تصنيع الرز
- الاسبوع الحادي عشر: تصنيع الذرة الصفراء
- الاسبوع الثاني عشر : تصنيع الشعير ومشتقاته تصنيع المولت ، الشيلم والشوفان
- الاسبوع الثالث عشر : تصنيع الشعير ومشتقاته تصنيع المولت ، الشيلم والشوفان
- الاسبوع الرابع عشر : تصنيع اغذية الافطار
- الاسبوع الخامس عشر : تصنيع اغذية الافطار
- المصادر :

تكنولوجيا الحبوب للدكتور محمد السعيدى. 1983 . وزارة التعليم العالي والبحث العلمي -  
-مطبعة جامعة الموصل

- **Technology of cereals, Fourth Edition,N,L.KENT and  
A.D.EVERS 1994**



مقررات تصنيع حبوب 2 (خبز ومعجنات) للمرحلة الثالثة لطلبة كلية  
الزراعة/قسم علوم الاغذية

الفصل الربيعى :

الجزء النظرى :

الاسبوع الاول : عوامل جودة الطحين

الاسبوع الثاني : اهمية مكونات الطحين ودورها في تصنيع الخبز والمعجنات

الاسبوع الثالث : الطحين المركب

الاسبوع الرابع : المواد الاولية في خلطة الخبز ( الماء , الملح , الخميرة )

الاسبوع الخامس : المواد المحسنة ( المواد المؤكسدة )

الاسبوع السادس : المواد المحسنة ( المواد المختزلة )

الاسبوع السابع : المواد الثانوية في خلطات الخبز ( الدهون , الحليب ، البيض )

الاسبوع الثامن : المواد الثانوية في خلطات الخبز ( الدهون , الحليب ، البيض )

الاسبوع التاسع : ذرور الخبز

الاسبوع العاشر : تجلد الخبز

الاسبوع الحادي عشر: طرق تصنيع الخبز ( الطريقة المباشرة )

الاسبوع الثاني عشر : طرق تصنيع الخبز ( الطريقة الاسفنجية )

الاسبوع الثالث عشر : طرق تصنيع الخبز ( الطريقة المستمرة والطريقة الكيميائية )

الاسبوع الرابع عشر : انواع الخبز الخاصة ( التراثية مثل الطابك والسياح ) خبز جنين الحنطة , خبز عالي الالياف , والخبز الحامضي

الاسبوع الخامس عشر : انواع الخبز الخاصة ( التراثية مثل الطابك والسياح ) خبز جنين الحنطة , خبز عالي الالياف , والخبز الحامضي

المصادر : الخبز والمعجنات للدكتور امجد بوياسولاقا (1990). وزارة التعليم

العالي والبحث العلمي، جامعة الموصل .