



## مشاريع طلبة تخرج المرحلة الرابعة للعام الدراسي 2017-2018



ت	اسم الطالب	اسم التدريسي	عنوان البحث
1-	مصطفى عامر خزعل	أ.د. طارق ناصر موسى	استخدام تقنية جديدة في تحضير السكر السائل
2-	حمزة فوزي	أ.د. عامر عبد الرحمن	تصنيع زبدة جوز المعززة حيويًا
3-	امجد عزيز علوان	أ.د. كفاح سعيد عباس	استخدام المستخلص المائي والكحولي للنعناع كمضاد اكسدة في اطالة العمر الخزني للقشطة
4-	انفال عبد الرحيم	أ.د. نضال محمد صالح	انتاج حامض orolic بواسطة عفن <i>Aspergillus oryzae</i>
5-	أية زياد	أ.د. صبري جثير	استخلاص الاينولين من درنات الالمازة واستخدامه في صناعة Popcake
6-	جاسم احمد	أ.م.د. حميد عبود	تحضير تراكيز مختلفة من مستخلصات مائية وكمولية من اوراق نبات السيدر وقياس مغايرة التثبيطية ضد بعض الاحياء المجهرية
7-	أية فوزي	أ.م.د. اسوان حمد الله	استخدام الكينو في بعض الانظمة الغذائية
8-	بان محمود رشاد نظير	أ.م.د. مكارم علي	1- اضافة العصفر لتحسين الصفات النوعية للخبز 2- اضافة بعض الاعشاب مثل الكمون والدارسين وتأثيره في تصنيع الخبز
9-	بتول نصير مهند عباس عبد الله	أ.م.د. ازهار جواد	1- اطالة مدة حفظ الحليب باستخدام غاز الاوزان 2- استعمال الحليب المعامل بغاز الاوزان في صناعة اليوغرت
10-	حسين عصام ياسر يوسف	أ.م.د. ايناس مظفر	1- الكشف عن التلوث بعض الخضروات بالمبيدات 2- استخلاص صمغ جذور السفرجل ودراسة تطبيقاته في تصنيع الغذائي
11-	امنة حميد هلا خالد	أ.م.د. ايمان حميد الانباري	1- تصنيع بسكويت الترمس المحلى بالستيفيا 2- تصنيع بسكويت الكنوة المحلى بالستيفيا
12-	حوراء جاسم ميادة حسن	أ.م.د. محمود محمد احمد	1- فصل بروتينات الرئيسية للحم الدجاج ودراسة تركيبها الكيميائي وصفاتها النوعية 2- استخدام المستخلص المائي لفاكهة الكيوي في نظرية لحوم العجلال المسنة وتطبيقاتها في تصنيع البرغر
13-	راند مظفر	أ.م.د. علي راضي	استخدام املاح استحلاب مختلفة في صناعة الجبن الطبوخ
14-	ريام شاكر	أ.م.د. سوسن مصطفى	استعمال بدائل المواد الدهنية في تصنيع الكيك
15-	سجاد داود عبد الكريم عبد الحميد	أ.م.د. الهام اسماعيل	1- استعمال فضلات الموز في ازالة المعادن الثقيلة 2- استعمال قشور البطاطا في ازالة معادن الثقيلة
16-	زهراء قحطان	أ.م.د. علاء عاند	استخدام السكر السائل في تلميع صنفين من التمور
17-	زينب بشير ميس محمد تايه	أ.م.د. بهاء نظام عيسى	1- استعمال مستخلص الشوندر في انتاج الحليب المطعم 2- انتاج اللبن الرائب المطعم بعصير الرمان
18-	زينب محمد رسل علاء	أ.م.د. جاسم محيسن ناصر	تحضير بسكويت من خلطات خالية من الكلوتين 2- تحضي خبز لوف من خلطات خالية من الكلوتس
19-	سارة هادي فاطمة كاظم جبر	أ.م.د. اسماء صباح	1- استعادة نشاط بكتريا <i>E.coli</i> المجمدة بالتبريد 2- دراسة الفعالية الميكروبية لبعض المستخلصات المائية والكحولية لبعض النباتات
20-	احمد شاكر حمود نور علي كاظم	أ.م.د. جاسم محمد عودة	1- انتاج انزيم البروتيز من البكتريا 2- تأثير مستخلص الكرفس من الاحياء المجهرية
21-	حنين عصام	أ.م. احلام مكي	تصنيع بسكت خالي الكلوتين من مصادر مختلفة
22-	سفير علي محمد غالب	أ.م. حامد حسان	1- دراسة بعض الصفات الفيزيائية لبعض اللحوم العراقية 2- دراسة بعض الصفات الكيميائية لبعض اللحوم العراقية
23-	صادق عبد الحسين رويدة سمير	د. ايمان جابر	انتاج حامض الكلوكاتك من عزلة بكتيريا محلية
24-	عبد الرحمن فاروق هديل مظفر	د. لميس ثامر	تحضير اوكسيد الزنك النانوي باستخدام انواع من البكتريا



## مشاريع طلبة تخرج المرحلة الرابعة للعام الدراسي 2017-2018



ت	اسم الطالب	اسم التدريسي	عنوان البحث
-25	عبير حامد حنان كاظم	د. ابتهاج مصطفى	دراسة الفعالية التثبيطية لانزيم الامليز تجاه بعض الفطريات
-26	عفراء سلمان نبأ فاضل	د. جنان رزاق	تحضير زبدة الكاكاو المدعمة بـ probiotic
-27	علي السجاد سمير مي حكمت	د. سمر صالح	production of phytose from rhizom oryzae and its application in food processing
-28	هاجر فراس نور عبد الله	د. عامر حسين	دور بعض المستخلصات النباتية في تحسين الخصائص المايكروبية والحسية في جبن الموزريلا
-29	علي فرحان جاسم ولاء ناجي	د. ايمان عبد الزهرة	استعمال المواد الايضية لبكتريا حامض اللاكتيك في تثبيط السموم الفطرية
-30	علي لفتة سبهان	د. ابتسام فاضل	انتاج حليب الصويا ودراسة صفاتة المحمية
-31	فادية فراس هشام ناظر	د. رقيباء علي	1- استخدام المخلفات الزراعية والفضلات المنزلية في تحضير المتراوح الام لتنمية الفطريات الحمية القابلة للاكل 2- استخدام المخلفات الزراعية والمنزلية لتنمية الفطر القابل للاكل والمكتشفة حديثاً في العراق
-32	فاطمة حبيب هند محمد	د. سوزان كامران	تأثير بكتريا حامض اللاكتيل في ازالة بعض العناصر المعدنية السامة من المياه
-33	فاطمة محمد نور علي حسين	د. نهلة طارق	استخدام جنين الحنطة في تدعيم الجبن الطري ودراسة خواصه
-34	فرح موفق	د. سعيد صاحب	التلوث المايكروبي للاغذية في نوادي جامعة بغداد
-35	كمال الدين عبد الناصر هديل خطاب	م. زينة باسم	1. دراسة تأثير درجات الحفظ المختلفة على بعض الاحياء المجهرية 2. تدعيم الاوساط الغذائية ببعض المواد تأثير تفاعل الاحياء المجهرية
-36	لبنى عماد الدين هدى عقيل	م.م. علي والي	1- autioxidant and freeradical scaveuging of modified okra mucilage 2- chara cteristics and bioactivity ofokra mucilage biofilm
-37	وسام احمد ياسر احمد	م.م. هدى فاروق	1. دراسة صفات زيت جوز الهند وتطبيقاته 2. استخلاص زيت الحبة السوداء واستخدامه كمواد مضادة للاحياء المجهرية
-38	ماريا طلال هبة جواد	م.م. نغم صلاح	1. استخدام الكركم في صناعة بسكت الكيك 2. استخدام الكركم والشوفان في صناعة البسكت الكيك
-39	مريم سيف الدين نور الدين صباح	م.م. شذى جميل	التغذية وصحة الطفل
-40	مصطفى خالد مازن سعد	م.م. لمى خيري	Effect of addition different vegetable types on physical analysis and sensory evaluation of beef buvger
-41	بلال محمد حمزة	د. خالدة عبد الرحمن	تحضير كيك من خلطات خالية من الكلوتيس
-42	اثير عماد حمدان	د. ليلى احمد فتاح	دراسة تأثير استعمال الاغلفة القابلة للاكل في خفض نسبة الدهن الممتص في الاغذية المقلية