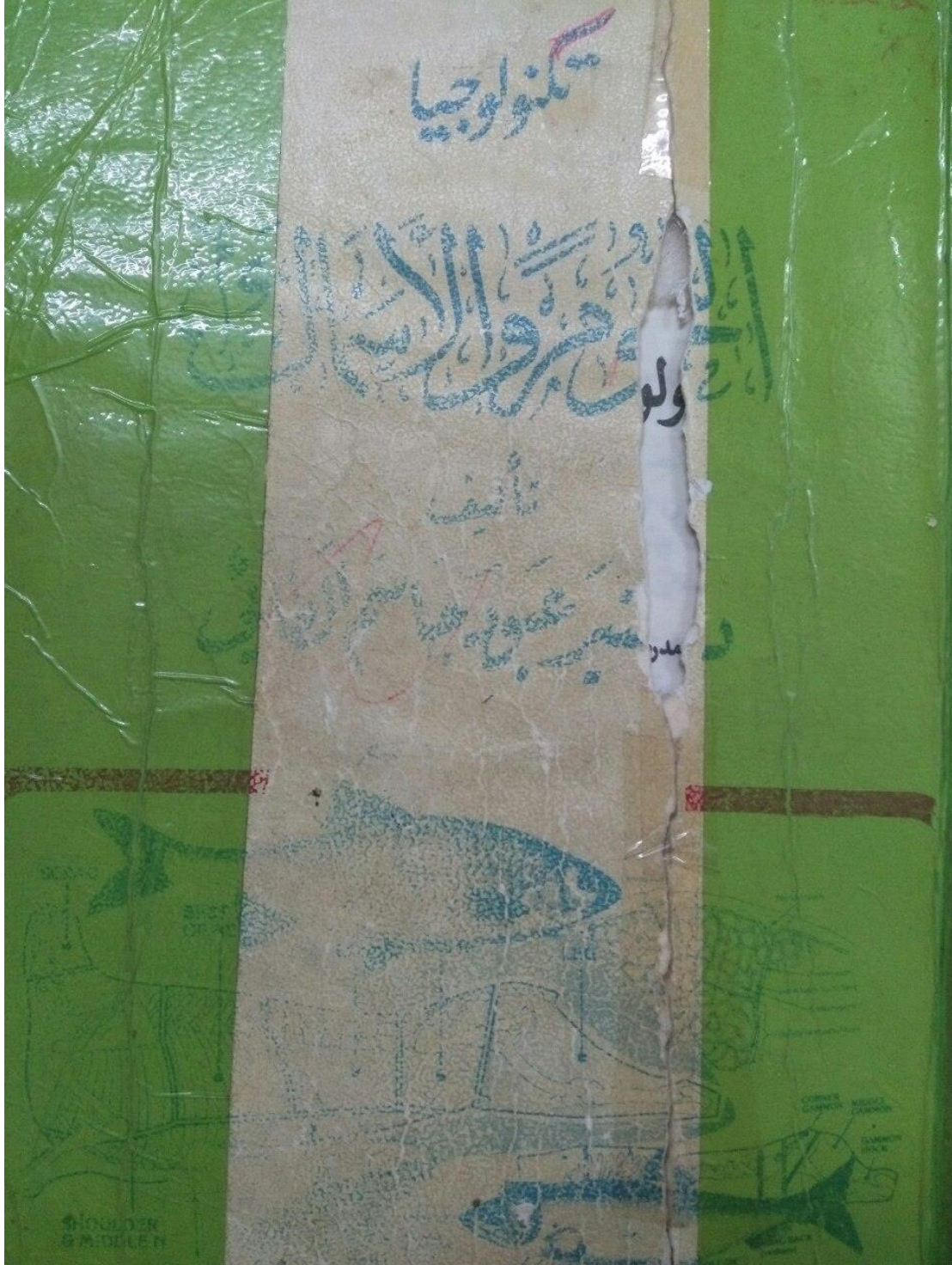




وزارة التعليم العالي والبحث العلمي  
جامعة بغداد - كلية الزراعة مدرس المادة  
قسم معلومات الأغذية رقم المحاضرة :  
المرحلة العام الدراسي : 2017/2016

## المحاضرات النظرية



### الاسبوع الاول /

التكوين الفيزيائي والتركيب الكيميائي للذبيحة

- ١- اللحم واسباب استهلاكه وبعض التعريف
- ٢- التكوين الفيزيائي والتركيب الكيميائي للذبيحة .
  - أ- الليقة العضلية
  - ب- الليفات العضلية

### الاسبوع الثاني /

التركيب الكيميائي والكيميوحيوي للعضلة  
المكونات الأساسية الكيميائية والكيميوحيوية للعضلة  
انواع العضلات

### الاسبوع الثالث /

القيمة الغذائية للحوم

- ١- البروتينات
- ٢- الدهون
- ٣- الكربوهيدرات
- ٤- الفيتامينات والأملاح المعدنية

### الاسبوع الرابع /

التغيرات الحاصلة في اللحوم بعد موت الحيوان  
التقلص والانساط في العضلة  
تحول العضلة الى لحم

### الاسبوع الخامس /

التغيرات الكيميائية  
التيبس الرمي  
التغيرات التي تحصل بعد التيبس الرمي

#### الاسبوع السادس /

عوامل استساغة اللحوم

المظهر ، اللون ، الطراوة ، العسيرية وحمل الماء ، الذكهة والرائحة .

#### الاسبوع السابع /

حفظ اللحوم

التبريد ، التجميد ، تجفيف اللحوم ، تمليح او تقديد اللحوم

#### الاسبوع الثامن /

طرق طهي وطبخ اللحوم

تأثير الحرارة الجافة على اللحم

الشوي ، التحميص ، القلي بالدهن ، ملقح الطبخ الرطبة .

#### الاسبوع التاسع /

تأثير الحرارة الرطبة على اللحم .

التحميص بالقدر ، التخميس ، مرق اللحم .

الطبخ بالفرن ذي الموجات الصغيرة .

الطبخ بالسيخ المعدني

#### الاسبوع العاشر /

منتجات اللحوم المثلومة

الصوصح ، البيرغر ، لانشون الخنزير ، فرانكفورتير ، المنتجات المتخمرة الجافة .

#### الاسبوع الحادي عشر /

التلوث المايكروبي للحوم وطرق السيطرة عليها

مصادر وطبيعة تلوث اللحوم

العوامل المؤثرة على نمو الاحياء المجهرية المسببة للتلف

درجة الحرارة ، الرطوبة ، الاس الهيدروجيني ، جهد التأكسد والاختزال .

#### الاسبوع الثاني عشر /

السيطرة على التلف المايكروبي للحوم

السيطرة البايولوجية

المضادات الحيوية

الاشعة الايونية

طرق تحسن التلف

#### الاسبوع الثالث عشر /

التكوين الفيزيائي والتركيب الكيميائي للأسماك

انواع الاسماك وتقسيماتها، تركيبها الفيزيائي

التركيب الكيميائي للأسماك

الماء ، البروتين ، الدهون ، الكربوهيدرات ، الفيتامينات ، الاملاح المعدنية

#### الاسبوع الرابع عشر /

الصفات والتغيير اللوني في الاسماك

انواع الصبغات

التغيير اللوني

التغيرات الكيمو حيوية بعد موت السمكة

التبمس الزمني في الاسماك

حلول وبقاء وانتهاء مرحلة التبمس والعوامل المؤثرة عليها

#### الاسبوع الخامس عشر /

حفظ الاسماك وتصنيعها

تبريد وتجميد الاسماك

اسباب تلف الاسماك

التغيرات الحاصلة لبروتينات الاسماك خلال التجميد والخزن .

تمليح الاسماك

منتجات الاسماك

السمك المثلوم وانتاجه ، صوصج الاسماك ، كرات السمك

المصدر / تكنولوجيا اللحوم والاسماك .

تأليف . د. منير عبود جاسم الطائي- ١٩٨٦ . كلية الزراعة - جامعة البصرة (كتاب منهجي)

أ.م.د. محمود محمد احمد