

## كيمياء الاغذية

## Food Chemistry

### ● توصيف المقرر

- يشمل المقرر التعرف على ماهية كيمياء الأغذية وأهم المجموعات الرئيسية في الغذاء من كربوهيدرات وبروتين ودهون وماء والتعرف على مدة الصلاحية واللون والاطعمة الوراثية والتعرف على العمليات التي تحدث في الغذاء مثل التزنخ والاكسدة والتفاعلات الانزيمية وغير الانزيمية.

### ● اهداف المقرر

- تدرس الطالب / الطالبة مكونات الغذاء الأساسية مثل الكربوهيدرات والبروتينات والدهون وتركيبها الكيميائي.
- معرفة الطرق المختلفة لفساد الأغذية وكيفية معالجتها.
- دراسة الخواص الأساسية للماء والعمليات المتعلقة به.

### ● المخرجات المتوقعة

- القدرة على معرفة المكونات الغذائية الأساسية وتركيبها الكيميائي.
- القدرة على التعرف على العمليات الكيميائية والانزيمية التي تحدث في الاغذية.
- المعرفة الكافية بالتأثيرات التي تحدث للأغذية نتيجة التعرض للعوامل الداخلية والخارجية.