

تحليل الأغذية

Food Analysis

توصيف المقرر

يتناول مقرر "تحليل الأغذية" التحليلات الكيميائية والطبيعية لمكونات الأغذية، بما يشمل الطرق المختلفة لأخذ وتداول العينات، وتحضير المحاليل وطرق المعايرة. يركز المقرر على قياس وتقدير مكونات الغذاء الأساسية مثل الرطوبة، الرماد، الدهون، البروتين، السكريات، والألياف الغذائية، مع تسليط الضوء على تقنيات التحليل الحديثة وأهميتها في ضمان جودة الغذاء وسلامته.

أهداف المقرر

1. تعريف الطلاب بالمبادئ الأساسية لتحليل مكونات الأغذية وطرق القياس.
2. تعليم كيفية أخذ العينات الغذائية وتحضيرها للتحليل وفق معايير الجودة.
3. إكساب الطلاب مهارات تطبيقية لتحليل المكونات الكيميائية والفيزيائية للأغذية.
4. تعزيز القدرة على استخدام تقنيات التحليل الحديثة لضمان جودة وسلامة المنتجات الغذائية.

المخرجات المتوقعة

بعد إتمام هذا المقرر، يُتوقع أن يكون الطالب قادرًا على:

1. تطبيق تقنيات تحليل الأغذية لتقدير المكونات الأساسية مثل الرطوبة والدهون والبروتينات.
2. اختيار الطرق المثلى لجمع وتداول العينات الغذائية وتحليلها.
3. استخدام الأدوات والتقنيات الحديثة في تحليل جودة وسلامة الغذاء.
4. تقييم النتائج التحليلية لتحديد صلاحية المنتجات الغذائية ومعايير جودتها.