

برنامج الدرجة الجامعية المتوسطة

التخصص	تكنولوجيا التصنيع الغذائي
اسم المادة	تكنولوجيا اللحوم ومنتجاتها
رقم المادة	021103281
الساعات المعتمدة	3
ساعة نظري	2
ساعة عملي	3

الوصف المختصر للمادة:

يتضمن هذا المساق التركيب الكيميائي للحوم الحمراء والبيضاء تجهيز الحيوانات وطرق الذبح ، التغييرات التي تحدث بعد ذبح الحيوان وكيفية تأثيرها على جودة اللحوم الناتجة، اللحوم الحمراء والبيضاء) الدجاج والاسماك (انتاجها تصنيعها وفحوصات جودتها.

أهداف المادة الدراسية:

- بعد دراسة هذه المادة يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على تحقيق الأهداف التالية:
- ان يتعرف الطالب على أهمية اللحوم وانواعها وتركيبها من الناحية الكيميائية و التغذية.
 - ان يتعرف الطالب على التغييرات التي تحدث لحيوانات الذبح قبل وبعد ذبحها والعوامل المؤثرة على هذه التغييرات ..
 - ان يتعرف الطالب على طرق حفظ وتصنيع اللحوم بانواعها ومنتجاتها.
 - ان يتعرف الطالب على طرق تقييم جودة اللحوم

محتويات المساق:

رقم الوحدة	اسم الوحدة	المحتوى	عدد الحصص
1.	التكوين الفيزيائي والتركيب الكيميائي للذبيحة	تعريف اللحوم، مصادرها، تصنيفها، ذبيحة الأبقار والاعنام ومقاطعهما تركيب العضلة الفسيولوجي والكيميائي، التركيب الكيميائي للحوم، العوامل المؤثرة على تكوين وتركيب اللحوم، القيمة الغذائية للحوم	2
2.	التغييرات الحاصلة في اللحوم بعد موت الحيوان	تهيئة الحيوان للذبح وطرق الذبح، التغييرات التي تحدث للحوم بعد ذبح الحيوانات، تنضيج ال لحوم وطرق تطريتها، مؤشرات الجودة	2
3.	طرق حفظ اللحوم ، ومنتجات اللحوم	التبريد والتجميد والتجفيد والتملح، منتجات اللحوم السجق، البيرغر المرديلا	2
4.	التركيب الكيميائي للحوم البيضاء	الدواجن، التركيب الكيميائي والعوامل المؤثرة على هذا التركيب،	2
5.	الدواجن ومنتجاتها	اللحم ، البيض، التركيب ، عوامل الجودة، التخزين.	1

1	التركيب، عوامل الفساد	الاسماك	.6
2	حفظ وتصنيع الأسماك، منتجات الأسماك، استخدامات مخلفات الأسماك	حفظ الأسماك وتصنيعها	.7

الجزء العملي:

الزمن/ ساعة عملية	اسم التمرين العملي	رقم التمرين
3	التعرف على اجزاء الذبيحة	.1
3	تقدير الرطوبة، والرماد للحوم	.2
3	درجة الحموضة للحوم	.3
3	اختبارات تزنخ اللحوم	.4
3	اختبار قدرة اللحوم على الاحتفاظ في الماء	.5
3	تقدير البروتين في لحوم حيوانية وقطع لحوم مختلفة	.6
3	انتاج مرتديلا	.7
3	انتاج همبرجر ونقانق	.8
3	اختبارات جودة ببيض الدواجن	.9
3	الاختبارات الحسية والكيميائية لجودة الأسماك	.10
3	تقدير الرطوبة والرماد والحموضة للأسماك	.11
3	زيارة ميدانية لمسلخ	.12
3	زيارة ميدانية لمصنع لحوم	.13

الكتب والمراجع: الرجاء تحديد الكتب والمراجع

الكتاب المقرر:

- 1- سلامة اللحوم (النظري)، 2008، المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني، المملكة العربية السعودية.
 2. سلامة اللحوم (العملي)، 2008، المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني، المملكة العربية السعودية.
- 1

المراجع:

- 1-الاسود ، ماجد (1980) علم وتكنولوجيا اللحوم .وزارة التعليم العالي والبحث العلمي، العراق
- 2-الطائي ، منير (1987) تكنولوجيا اللحوم والأسماك .وزارة التعليم العالي والبحث العلمي – جامعة البصرة.
3. الجليلي ، زهير ، عطا الله س عيد وسلوى ليلو عزي ز (1985)إنتاج وحفظ اللحوم ، وزارة التعليم العالي والبحث العلمي، مؤسسة المعاهد الفنية.
4. علم اللحوم، محارب عبد الحميد طاهر، جامعة البصرة، 1990
5. تكنولوجيا المنتجات السمكية، في زاتيف وآخرون، ترجمة مازن جميل هندي، جامعة البصرة، 1983
6. Lawrie, R.and Ledward, D. (2006).Lawrie's meat science Woodhead Publishing Limited,Abington Hall,Abington. ISBN-10: 0-8493-8726-4
7. Hui, Y., Nip, W., Rogers, R. and Young, O.(2001). Meat Science and Applications. Marcel Dekker, Inc. ISBN: 0-8247-0548-3
8. Potter, N.and Hotchkiss, J. (1998).Food Science, 5ed Aspen Publishers, Inc Gaithersburg Maryland.ISBN:0-8342-1265-X