

ملف المقرر الدراسي لمادة علم وتقنية اللحوم
(٤٣٩ فذت)

محتويات الملف:

	:	.	
	:	.	
()	()	() :	.
	:	.	
	:	.	
	:	.	
	:	.	
	:	.	
	:	.	
	:	.	
)	-	-	.
	-	-	- (
-	-	-	-
	-	-	-
- (-)	-
	:	()	.

The economic and nutritional values of meat and meat products – Slaughterhouse and its importance – Meat carcasses(major cuts and chemical composition)- Structure and functions of meat muscle- postmortem changes in meat muscles- Factors affecting meat palatability- meat species identification- poultry slaughter and processing- physical and Chemical characteristics of fish – meat, poultry and fish preservation and storage- meat and fish processed products (cured meat products, sausages, smoked meat, dried meat, canned meat, canned fish, smoked fish and dried fish products)- Meat, poultry and fish by-products.

· :

○

○

○

○

○

○

· :

-

-

· :

○

()

○

○

○

○

○

○

○

○

○

○ المواد الأولية الداخلة في منتجات اللحوم المصنعة

○ أنواع منتجات اللحوم المصنعة

○ - تمليح أو تقديد اللحوم

○ - صناعة السجق- منتجات اللحوم المتخمرة- اللحوم المدخنة- اللحوم المجففة- اللحوم

○ المعلبة- لأسماك المدخنة والمجففة- الأسماك المعلبة

○ المنتجات الثانوية للحوم و الدواجن

- Kisman, D., Kotula, A., Breidenstein, B.C. 1994. *Muscle Foods*. Chapman & Hall, Inc. New York.
- Pearson, A.M and Tauber, F.M. 1984. *Processed Meat*. Van Nostrand Reinhold Company. New York