

جامعة الملك سعود
كلية الزراعة
قسم علوم الأغذية والتغذية

مذكرة في الدروس العملية

## لمقرر (٤٣٤ غدت) تقنية الحبوب

إعداد

أ.د/ حسن عبدا لعزير المانع م / إدريس شعبان أبو سلطان

الجدول الدراسي لمقرر تقنية الحبوب (٤٣٤ غدت)

الموضوع	الموعد والتاريخ
* مقدمة (تعريف بالمقرر)	الأسبوع الأول
* الخصائص العامة التي تحدد صفات الأرز	الأسبوع الثاني
١- أبعاد وشكل الحبة Grain Size & Shape	
٢- الوزن والحجم والكثافة Weight, Volume & Denisty.	
* اختبارات خواص جودة وطهي الأرز.	الأسبوع الثالث
١- الزيادة في حجم Volume expansion	
٢- درجة التشرّب water absorption	
٣- زمن الطهي Cooking Time	
٤- الرائحة Arom Test	الأسبوع الرابع
* صناعة الكيك-اختبارات الجودة والعوامل التي تؤثر عليها مثل [اختلاف نوع الدهن (زيت نباتي - سمن نباتي) وتأثيره على خصائص جودة الكيك].	
* [المحليات (سكر - دبس التمر - مُحلى الذرة ) وتأثيرها على خصائص جودة الكيك].	الأسبوع الخامس
* قدرة الدقيق على الاحتفاظ بالماء في الوسط القاعدي Alkaline water restention Capacity	الأسبوع السادس
* صناعة البسكويت:- اختبارات جودة البسكويت والعوامل التي تؤثر عليها	الأسبوع السابع
* صناعة أغذية الإفطار من الحبوب Break fast Cereals Processing	الأسبوع الثامن
* اختبارات الجودة لقمح الديورم والسامولينا (السميد).	الأسبوع التاسع
* صناعة المكرونة- اختبارات جودة وطهي المكرونة.	الأسبوع العاشر
الموضوع	الموعد والتاريخ

<p>* الخمير وطريقة قياس نشاطها Determination Of Its activity &amp; yest</p>	الأسبوع الحادي عشر
<p>* اختلاف طريقة تصنيع الخبز وتأثيرها على حجم الرغيف وجودة الخبز.</p>	الأسبوع الثاني عشر
<p>* تأثير إضافة المحسنات على جودة رغيف الخبز العربي.</p>	الأسبوع الثالث عشر
<p>* صناعة الفطائر والـ Sweet Good.</p>	الأسبوع الرابع عشر
<p>* الاختبار العملي النهائي.</p>	الأسبوع الخامس عشر
<p>* زيارة ميدانية لمصنع البابطين لصناعة البسكويت والمكرونه -مخابز الراشد- شركة المنتجات الغذائية.</p>	الأسبوع السادس عشر