

جامعة الملك سعود
كلية الزراعة
قسم علوم الاغذية والتغذية

مذكرة في الدروس العملية

لمقرر (٣٣٤ غدت) أسس علم الحبوب

إعداد

أ.د / حسن عبد العزيز المانع م / إدريس شعبان أبو سلطان

الجدول الدراسي لمقرر أسس علم الحبوب (٣٣٤ غدت)

الموضوع	الموعد والتاريخ
مقدمة (تعريف بالمقرر)	الأسبوع الأول
اختبارات الجودة للحبوب:-	الأسبوع الثاني
١- تقدير النسبة المئوية للنقاوة، وفحص حشرات الحبوب.	
٢- اختبار وزن الألف حبة .	
٣- تدرج الحبوب تبعاً إلى حجمها إلى (كبيرة متوسط ة - صغيرة)	الأسبوع الثالث
٤- اختبار الوزن النوعي للحبوب Test weight .	
إعدادات عينة القمح للتحليلات الكيمياوية:	الأسبوع الرابع
* تقدير % للرطوبة في عينات القمح.	
* إعداد عينة القمح للطحن.	
الطحن وحساب معدلات الطحن.	الأسبوع الخامس
الطحن باستخدام طاحونة بوهرلر.	الأسبوع السادس
اختبارات الجودة للدقيق:	الاسبوع السابع
١- تقدير % للرطوبة في الدقيق .	
٢- تقدير % للجلوتين الرطب والجاف.	
٣- اختبار الترسيب.	

الموضوع	الموعد والتاريخ
* الاختبار العملي الأول	الأسبوع الثامن
* دراسة الصفات الريولوجية للدقيق:	الأسبوع التاسع
١- جهاز الفارينوجراف (دراسة الصفات الريولوجية للدقيق الصلب) (الخبز).	
* دراسة الصفات الريولوجية للدقيق :	الأسبوع العاشر
١- جهاز الفارينوجراف (دراسة الصفات الريولوجية للدقيق الطري) (الكيك و البسكويت)	
٢- جهاز الأكتتوجراف Extensograph	الأسبوع الحادي عشر
٣- جهاز الأميلوجراف Amylograph	الأسبوع الثاني عشر
* اختلاف نوع الدقيق وتأثيره على جودة رغيف الخبز	الأسبوع الثالث عشر
* استخلاص النشا من الحبوب بالطريقة الرطبة	الأسبوع الرابع عشر
* الاختبار العملي الثاني	الأسبوع الخامس عشر
* زيارة إلى صوامع الغلال ومطاحن الدقيق	الأسبوع السادس عشر