

أسماء المشاريع وحلقات التخرج لسنة 2020-2021 قسم علوم الاغذية

ت	اسم المشرف	اسم الطالب	اسم الحلقة	اسم البحث
1	أ.د. صباح مالك حبيب	حسين حازم عبد الغني طعمة	تلوث الغذاء ... مصادره واضرار	عد بكتريا التسمم الستافيلي في الاغذية ومدى سلامتها وصلاحيتها للاستهلاك البشري
2	أ.د. اسعد رحمان سعيد	قاسم ناصر حسين	استخلاص زيوت مخلفات الاسماك بالاشعة تحت الحمراء	تصميم منظومة لاستخلاص الزيت من مخلفات الاسماك بالتسخين الاومي ودراسة كفاءتها
3	أ.د. علي حسين عبد الكريم	حوراء عبد الحسين قاسم صالح	اهمية فيتامين B15 للانسان	تصنيع مربى اليقطين (القرع) مختبرياً
4	أ.د. نوفل عبد الامير	حسين علي جاسب حمود	تأثير العادات الغذائية على مناعة الجسم	دراسة العادات الغذائية لبعض الاشخاص المصابين بمرض السكر
5	أ.د. علي خضير جابر	رسل حميد جاسم محمد	طرق غش الحليب ومنتجاته	الكشف عن اضافة النشأ لمنتجات الالبان المعروضة في الاسواق المحلية
6	أ.د. خديجة صادق جعفر	ايمان مصطفى خضير جاسم	أثر التغليف في سلوك المستهلك	تأثير استعمال مستويات مختلفة من الشرش في الخصائص الوظيفية للاغذية المصنعة
7	أ.د. علاء جبار عبد	رند عماد رضا حسن	اضرار الوجبات الغذائية السريعة على صحة الانسان	الكشف عن المركبات الفعالة في المستخلص المائي والكحولي لقتشور الحمضيات (البرتقال والليمون) واستخدامها كمضادات للميكروبات
8	أ.د. علاء كريم نعمة	زهراء عباس مطشر نجم	التأثير السلبي لاضافة بنزوات الصوديوم في الاغذية	التحري عن اعداد بكتريا حامض اللاكتيك في عينات اللبن الرائب المتواجد في اسواق مدينة البصرة
9	أ.د. ضياء فالح عبدالله	زينب رياض بدر فرج	الاستيفيا في اغذية الحمية	استخدام مستخلص الاستيفيا في صناعة المعجنات كبديل للسكر
10	أ.د. سرمد غازي محمد	هيا معن مال الله	الاغذية الوظيفية ... اهميتها وانواعها	انتاج شراب الشلغم الوظيفي ودراسة صفاته الحسية والميكروبية
11	أ.م. د. قيثار رشيد مجيد	زهراء ميثم احمد عبد الزهرة	فيتامين C ودوره في عمل الجهاز المناعي	دراسة المحتوى الميكروبي للحوم الدجاج المستورد والمحلي في مدينة البصرة
12	أ.م. د. الاعازي عيادان	زينب طالب صبري عبيد	طرق الاستفادة من النواتج الثانوية للصناعات الغذائية	استعمال طحين خالي من الكلوتين مدعم بسكريات منخفضة الطاقة في انتاج البسكويت
13	أ.م. د. روضة محمود علي	زينب عبد الأمير محسن	الاهمية الصحية والتغذوية لبذور الشيا	دراسة بعض الخواص الوظيفية لبذور الشيا
14	أ.م. د. حيدر ابراهيم علي	زينب فاضل صالح يوسف	التلوث الكيميائي للاغذية	تصنيع يوكرت مطعم بنكهة الرمان
15	أ.م. د. سوسن علي حميد	علي باسم لازم كلش	النانوتكنولوجي وسلامة الاغذية	تركيز الفئالات المحتملة في بعض الاغذية المغلفة او المعبئة بالمواد البلاستيكية وتقييم المخاطر الصحية
16	أ.م. د. عالية زيارة هاشم	ساره طه عبد الكريم عباس	التغذية والمناعة	اضافة بروتينات الشوفان الى اللبن الرائب ودراسة التغير في بعض الصفات النوعية

17	أم. د. زينة كاظم عيسى	عفراء فاضل خليف كاظم (عبور)	الاغذية العلاجية	استعمال بعض الانزيمات كبدايل للمثبتات في صناعة المتلجات اللبنية
18	أم. د. وسن كاظم عبد الرزاق	شهد سعد تركي ياسر	الكولاجينيز وتطبيقاته	تنشيط فعالية انزيم البولي فينول اوكسيديز في بعض الفواكه والخضروات باستعمال بعض الزيوت العطرية
19	أم. د. شيماء ذياب جدوع	سمار احمد عبد علي حسج	العوامل الحيوية والكيميائية المسببة لفساد الاغذية وتلوثها	الكشف عن بكتريا <i>Vibrio spp.</i> في مياه الاساله لمناطق مختلفة من مدينة البصرة
20	أم. د. عمار بدران رمضان	نور الهدى جمعة حمادي حسن	استعمال المجال الكهربائي النبضي في التصنيع الغذائي	ثباتية حامض الاسكوربيك في عصير البرتقال باستعمال Thermosonication
21	أم. د. نجلاء حسين صبر	ضحى شجاع طارق كاظم	التلوث المايكروبي والكيميائي للحليب ومنتجاته	اثر درجة حرارة التخزين على الصفات الكيميائية والميكروبية للحليب المبستر وصلاحيته للاستهلاك
22	م.د. وائل علي سوادي	عقيل مسلم جاسم سالم	الاثار السلبية ومضار الاغذية المعلبة على صحة الانسان	انتاج وتوصيف وقياس فعالية انزيم اللايباز من عزلة محلية لخميرة <i>Yarrowia lipolytica</i> AA17
		هدير عامر موسى	المستحلبات النباتية والميكروبية استعمالها وطرق انتاجها	
23	م.د. شمائل عبد العالي صيوان	سارة كامل عطية ظاهر	الكمأ .. اصله وانتشاره وقيمه الغذائية	دراسة الخصائص الفيزيوكيميائية لمن السما
24	م.د. محمد زيارة اسكندر	نور الهدى علي فليح	البوليمرات الطبيعية انواعها واستعمالها في الاغذية	استعمال طحين بذور الكتان في تدعيم بيركر اللحم
		علياء حازم محمد خضير	نكهة وطراوة لحوم الدواجن	
25	م.د. خالد حسك عبدالحسن	فاضية علي خلف حمد	استخدام الازون في مجال حفظ الاغذية	تصنيع يوكرت باضافة قطع الفواكه
26	م.د. سحر صبيح جورج	فاطمة احسان جميل بنيان	النظام الغذائي السليم وعلاقته بصحة الجسم	التواجد المايكروبي في الخبز والمعجنات الجاهزة في المحلات
27	م.د. صلاح ناجي عزيز	فاطمة عباس طالب عيسى	تأثير الغذاء على الوراثة	استخلاص البكتين من قشور فاكهة البطيخ
		زينب مناحي يودة	البصمة الغذائية	
28	م.د. حسن هادي مهدي	فاطمة عيسى جعفر جمعة	تطبيقات المجال المغناطيسي في الاغذية	استخدام المجال المغناطيسي في تحسين الصفات النوعية لليوكرت
29	م.د. عالية جميل علي	بنين جبار سلطان	الاغذية العضوية وتأثيرها على الصحة	دراسة الخواص المضادة للاكسدة والمضادة للميكروبات لاوراق نبات صبار التين الشوكي
30	م.د. بتول محمود محمد	كرار احمد كاظم حسن	استخدام تقنية النانوتكنولوجي في الزراعة والغذاء.	دراسة الصفات النوعية والميكانيكية للاغشية البوليمرية القابلة للاكل والمركبة بالزيوت النباتية
		وجدان رحيم جبر	السموم الفطرية الموجودة في الغذاء وتأثيرها على صحة الانسان	

31	م.د. سنان جودة	نواف محمد عبد الستار صالح	دور الائمة في الصناعات الغذائية	دراسة مقارنة لتحديد افضل الخلطات المستعملة في تطرية صدور الدجاج المحضرة بالقلبي العميق
32	م.د. علاء عبد الحسين حنتوش	مروة فوزي عبد الصادق عبد الله	اهمية الجنس Lactobacillus في المجال الغذائي والطبي	عزل وتشخيص انواع من جنس Lactobacillus من لبن الجاموس الخاثر والكشف عن فعاليتها الميكروبية
33	م.د. لينا سمير محمد	مريم ضياء خليف كريم هدى ابراهيم عبود	اوراق الكاري ... مكوناتها ، فائدتها اهمية الطحالب للانسان	المقارنة بين الغذاء الملكي الطبيعي والتجاري
34	م.د. فليحة حسن حسين	مصطفى احمد عبد المحسن علي سارة فيصل غازي	اضرار الشيبس على صحة الاطفال اضرار السكري، اسبابه وطرق الوقاية منه	دراسة تأثير اضافة مستخلصات مائية من بذور حبة الحلوة على المحتوى الميكروبي للبسكت المخزن بظروف مختلفة
35	م. مريم عبد الباري عريبي	ناظم باسم نوري هادي	الفوائد التغذوية لثمرة الكيوي	دراسة المجاميع الفعالة واستخلاص الهلام النباتي من بذور الكتان
36	م.علي شحيت سعدون	نغم فرحان ربيع عزيز	تأثير الغذاء والتغذية ودورها في معالجة جائحة كورونا كوفيد -19	دراسة تأثير طريقة اضافة مادة بنزوات الصوديوم كمادة حافظة الى المخلات على نمو الاعفان
37	م.د. الاء محمد سدخان	زهراء كاظم جلاب زينب حسين عبد الوهاب عبد الغني	فوائد دهن النعام التغذوية والعلاجية علاقة العادات الغذائية الصحيحة للوقاية من الاصابة بامراض الغده الدرقيه	دراسة مكونات عظام النعام (مخلفات الذبيحة) وامكانية الاستفادة منها في عمليات التصنيع الغذائي
38	م.د. ناريمان عظيم	نور الهدى محسن فاهم عبد زينب سعد لطيف	التأثير المضاد للاكسدة للمركبات الفعالة في الزنجبيل دراسة النشاط المضاد للفايروسات انبات الحرمل	دراسة العوامل الغذائية المشتركة بين المتعافين من مرض كوفيد - 19
39	م.د. بشرى جراد	نور جاسم محمد عبد الزهرة زينب صلاح حسن	الاهمية الغذائية لبذور الطماطة الاهمية الغذائية والصحية لصبغة الليكوبين	الاستفادة من تفل الجزر كمصدر للالياف الغذائية وادخاله في صناعة البسكت
40	م.د. رعد رحيم	نور سامي جاسم عبد الله زينب ضياء حسين	اهمية البولييمير في الصناعات الغذائية اهمية الاعشاب البحرية في الصناعات الغذائية	استعمال بعض الاحماض العضوية كبديل للمثبتات في صناعة المثلجات اللبنية