**توصيف مقرر دراسي**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **كليـة** | **الصيدلة** | | | |
| **اسم المقرر** | **كيمياء غذائية** | | **رمز المقرر** | **CPPH408** |
| **الساعات المعتمدة:** | **نظري: 2** | **عملي: 1** | **المتطلب السابق** |  |
| **المقرر جزء من برنامج دراسي للحصول على:** | | **إجازة في الصيدلة** | **المستوى المقترح للمقرر** | **التاسع** |

|  |
| --- |
| **وصف المقرر** |
| يهدف هذا المقرر الى:   * تعريف الطلبة بمكونات الغذاء والقيمة الغذائية له. * تعريف الطلبة بمبادئ مراقبة الأغذية وكيفية تسخير الأجهزة المدروسة في مقرر التحليل الآلي في خدمة المراقبة الغذائية. * تعليم الطلبة المهارات المخبرية التي تمكنهم من إجراء مراقبة بعض الأغذية. * تعريف الطلاب بالمضافات الغذائية وبمواصفات بعض الأغذية الخاصة. |

|  |
| --- |
| **محتوى المقرر** |
| **القسم النظري** |
| 1. مقدمة حول كيمياء الأغذية |
| 1. مكونات الغذاء: الماء |
| 1. مكونات الغذاء: السكريات |
| 1. مكونات الغذاء: الدسم |
| 1. مكونات الغذاء: الأحماض الأمينية والببتيدات |
| 1. مكونات الغذاء: البروتينات |
| 1. مكونات الغذاء: الفيتامينات |
| 1. مكونات الغذاء: المعادن |
| 1. المضافات الغذائية |
| 1. الحساسية الغذائية |
| 1. تداخلات غذاء-دواء |
| 1. تفاعلات الاسمرار الأنزيمي وغير الأنزيمي |
| 1. مبادئ في علم التغذية |
| 1. مبادئ في سلامة الغذاء |
| **القسم العملي** |
| 1. بطاقة البيان الغذائي |
| 1. التغذية المعوية والتغذية عبر الحقن - مؤشر كتلة الجسم 2. تحديد الرطوبة وتحديد الرماد في الاغذية |
| 1. تحليل المواد السكرية - التحديد الكمي للاكتوز في الحليب |
| 1. تحليل البروتينات |
| 1. عزل الكازئين في الحليب والفحص النوعي للبروتينات |
| 1. تحليل المواد الدسمة |
| 1. تحديد التركيب الكيميائي للمواد الدسمة: الطرق الكيميائية 2. تحديد التركيب الكيميائي للمواد الدسمة: تحليل الحموض الدسمة بالكروماتوغرافيا الغازية 3. تحليل حمض الاسكوربيك في المواد الغذائية |
| 1. معايرة الكاروتينات بمقياس الطيف الضوئي |
| 1. معايرة الصوديوم باستخدام مقياس الطيف اللهبي |
| 1. التحديد الكمي للمحليات الصنعية باستخدام HPLC |
|  |

|  |
| --- |
| **المراجع** |
| 1. **Food Chemistry, 4th edition (2009). Belitz H.D., W. Grosch, P.Schieberle.** 2. **Fennema’s food chemistry, 5th edition (2017).** **Srinivasan Damodaran and Kirk L. Parkin.** 3. **Principles of Food Chemistry, 4th edition (2018). John M. deMan, John W. Finley, W. Jeffrey Hurst, Chang Yong Lee.** 4. **Food Analysis, 5nd edition (2017). S. Suzanne Nielsen.** 5. **Nutrition: Concepts & Controversies, 15 edition (2020); Frances Sienkiewicz Sizer et Ellie Whitney.** |

**عميد كلية الصيدلة**

**د. كندة درويش**