**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**