

البرنامج التدريبي :

## " استخدام أجهزة اللزوجة والقياسات الضوئية في الصناعات الغذائية والتحليلات الكيماوية "

### أهداف البرنامج :-

تقديم الأجهزة الحديثة للعاملين مجالات التحاليل الكيماوية وكذلك العاملين في مصانع العصائر – المربيات – المستحلبات – الألبان – ومصانع السكر والخاصة بتحديد جودة الأغذية لإنتاج منتج ذو مواصفات محددة تتطابق مع مواصفات السوق الأوروبية .

### محتويات البرنامج :-

- 1 - محاضرات أساسية نظرية للتعرف علي المركبات العضوية والتركيب الذري لاستخدام القياسات الضوئية مثل NMR . IR . UV .
- 2 - محاضرات نظرية عن الصفات الطبيعية للأغذية باستخدام الأجهزة الحديثة خاصة اللزوجة والصفات الضوئية الخاصة بمنتجات الأغذية في مجال إنتاج العصائر – المربيات – المستحلبات – مصانع السكر والألبان .
- 3 - محاضرات عملية ونظرية للتعرف علي المجموعات الوظيفية للمركبات العضوية .
- 4 - محاضرات عملية في كيفية تقدير هذه الصفات حيث سيتم تدريب عملي مكثف لإنتاج هذه الأغذية بالمواصفات المتطابقة مع نظام الأيزو المعمول به دولياً .

### الاشتراطات المطلوبة في المرشحين :

خريجي كليات ( طب – صيدلة – علوم - زراعة ) والعاملين في مجالات التحاليل الكيماوية الدقيقة وطلبة الدراسات العليا ومن العاملين في مصانع الأغذية في مجال إنتاج العصائر – المربيات – المستحلبات – مصانع السكر والألبان .

### لغة البرنامج : العربية & الإنجليزية

تسدد الاشتراكات نقداً أو بشيك مقبول الدفع عند بدء البرنامج بأسم صندوق تمويل البحوث العلمية – هيئة الطاقة الذرية – مشروع تدريبية الأمانة العامة علي أن يذكر أسم المشترك وأسم البرنامج علماً بأن الهيئة حكومية ومعفاة من الضرائب