

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جامعة الوصي

صِحَّةُ الْغِذَاءِ

FOOD HYGIENE

تأليف

الدكتور أكرم ريسان عبود

استاذ مساعد

السِّيَق سناء داود الصوفان الدكتور ضاري عليوي محمد

مدرسة

مدرسة

م / ١ صحة الغذاء

حقوق الطبع (ح) محفوظة (١٤١٢ هـ - ١٩٩١ م)
لدار الكتب للطباعة والنشر
الموصل

لا يجوز تصوير أو نقل أو إعادة مادة الكتاب
وبأي شكل من الأشكال إلا بعد موافقة الناشر

نشر وطبع وتوزيع
دار الكتب للطباعة والنشر - الموصل
شارع ابن الأثير - الموصل
هاتف ٧٦٣٢٣١
٧٦٣٢٣٥
تلكس ٨٠٩٢

الفهرست

الفصل الاول : صحة الالبان (السيدة سناء الصواف).

الصفحة	الموضوع :
١٥	الحليب واهميته كغذاء للانسان .
١٩	التركيب الكيماوي للحليب .
٤١	اختبار صفات الحليب عند استلامه .
٧٧	العوامل التي تؤثر على انتاج الحليب .
٨٢	العوامل التي تؤثر على مكونات الحليب .
٨٩	الحليب اليدوي والميكانيكي .
١٠٥	الاحياء المجهرية في الحليب ومنتجاته .
١٧٣	العوامل الحرارية للحليب .
١٨٧	الامراض التي تنتقل عن طريق الحليب (د. ضاري عليوي حمد) .
١٨٨	مصادر تلوث الحليب بالجراثيم المرضية .
١٨٨	أ : التلوث الداخلي .
١٨٨	ب : التلوث الخارجي .
١٩٣	انواع الامراض التي تنتقل عن طريق الحليب .
٢١٤	كيفية السيطرة على الامراض المنتقلة بالحليب .

الفصل الثاني : صحة البيض (د. اكرم ريشان عبود)

الصفحة	الموضوع
٢٣٩	القدمة .
٢٤٠	تركيب البيضة .
٢٤٦	القيمة الغذائية للبيضة .
٢٥٠	الصفات النوعية للبيض .
٢٦٣	الفحص الضوئي للبيض .
٢٦٧	التلقي في نوعية البيضة .
٢٧٣	الاحياء المجهرية في البيض .
٢٧٥	العوامل التي تتحكم بفساد البيض بالجراثيم .

٢٧٧	اهم انواع الجراثيم التي تتواجد على قشرة ومحتويات البيض
٢٨٠	اهم انواع الفساد التي تحدثها الاحياء المجهرية في البيض
٢٨٢	ادلة وكواشف الفساد في البيض ومنتجاته
٢٨٥	حفظ البيض وطرقه
٢٩٥	البسترة وطرق اجرائها
٢٩٨	استخدام البيض في بعض الصناعات
٢٩٩	اهم المصادر المعتمدة

الفصل الثالث : صحة الاسماك (د. اكرم ريشان عبود)

الصفحة	الموضوع
٣٠١	المقدمة
٣٠٣	تصنيف الاسماك
٣١٠	دليل الانواع
٣١٧	الاسماك النهرية العراقية
٣١٩	القيمة الغذائية للاسماك
٣٢٦	الاحياء المجهرية في الاسماك
٣٢٦	مصادر تلوث الاسماك
٣٣٠	فساد الاسماك
٣٣٣	ميكانيكية فساد الاسماك
٣٣٥	العوامل المؤثرة على سرعة ونوع الفساد
٣٣٨	ادلة وعلامات الفساد
٣٣٨	الفحوص الحسية
٣٣٩	الفحوص الجرثومية
٣٤١	الفحوص الكيماوية
٣٤٧	الفحوص الفيزيائية
٣٤٧	حفظ الاسماك
٣٥٤	اهم المصادر العلمية المعتمدة

الفصل الرابع : صحة اللحوم المعلبة (د. ضاري عليوي حمد)

الصفحة	الموضوع
٣٥٩	التعليب
٣٦١	تاريخ التعليب
٣٦٢	اهداف تعليب اللحوم
٢٦٣	خطوات تعليب اللحوم
٣٧٥	انواع الاغلفة المستخدمة
٣٨٠	فساد الاغذية المعلبة
٣٩٠	التسمم الغذائي باللحوم المعلبة
٣٩١	فحص اللحوم المعلبة
٣٩٤	المواصفات القياسية للحوم المعلبة
٣٩٨	اهم المراجع العلمية المعتمدة

٢٧٧	محتويات البيض
٢٨٠	مخبرة في البيض
٢٨٢	
٢٨٥	
٢٩٥	
٢٩٨	
٢٩٩	

د. اكوم ريشان عبود

الصفحة	
٣٠١	
٣٠٣	
٣١٠	
٣١٧	
٣١٩	
٣٢٦	
٣٢٦	
٣٣٠	
٣٣٣	
٣٣٥	
٣٣٨	
٣٣٨	
٣٣٩	
٣٤١	
٣٤٧	
٣٤٧	
٣٥٤	