

Planning and Quality Assurance Affairs

Form (A)

Course Specifications

General Information

Course name	Oils and Fats Technology
Course number	AGFI3209
Faculty	
Department	
Course type	College Needs
Course level	3
Credit hours (theoretical)	2
Credit hours (practical)	0
Course Prerequisites	

Course Objectives

- 1 - معرفة المصادر الغير تقليدية للزيوت والدهون وأهميتها وتركيبها الكيماوى والطرق التكنولوجية للحصول على ال زيوت المكررة
- 2 - معرفة إستخدام التكرير الفيزيقي (الطبيعي) فى تنقية الزيوت الغذائية
- 3 - معرفة ودراسة الأسترة البينية وأهميتها فى إنتاج نوعيات مختلفة من الزيوت والدهون
- 4 - معرفة ودراسة تأثير عمليات القلى والتحمير على صفات الزيت
- 5 - معرفة زيوت السلاطة ودورها فى تكنولوجيا تصنيع المنتجات الدهنية
- 6 - معرفة ودراسة دور مضادات الأكسدة الطبيعية فى منع التزنخ وكذلك الطرق الحديثة فى حفظ الزيوت الغذائية