

الخطة البحثية لقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية
(٢٠١٥ : ٢٠٢٠)

القسم	القضايا والمشكلات البحثية	المحاور البحثية	المجال
علوم وتكنولوجيا الاغذية	- دراسة التأثيرات المسرطنة لبعض الإضافات والمعاملات في التصنيع الغذائي. - تطوير أغذية وظيفية لمرضى الأورام. - دراسة التأثير المضاد للسرطان لبعض المستخلصات والمركبات النباتية	أبحاث الأورام	الطب العلاجي والتجريبي (٢)
الإنتاج الحيواني علوم وتكنولوجيا الأغذية	- التحكم في الأمراض المنقولة للإنسان من الحيوانات المزرعية والألبان. - إنتاج منتجات أغذية بروبيوتك وبريبوتك وسايبيوتك مضادة للميكروبات المرضية في الأمعاء.	الأمراض الميكروبية	

المجال	المحاور البحثية	القضايا والمشكلات البحثية	القسم
	السمنة والنحافة	- استخدام بدائل الدهون في إنتاج أغذية منخفضة السعرات. - استخدام الخضر والفاكهة والألياف الغذائية وبدائل السكر والمشروبات الحارقة للدهون والعناصر الغذائية في شكل النانو لخفض وزن الجسم .	علوم وتكنولوجيا الأغذية
	الأمراض المناعية	- تطوير أغذية وظيفية داعمة للمناعة.	
	الطب البديل	- إنتاج أغذية خاصة لها قدرة على تقليل مخاطر الإصابة بالأمراض المزمنة مثل السكر والضغط والفشل الكلوي وأمراض الكبد	
	البادئات	تطبيق بادئات متخصصة لإنتاج منتجات لبنية عالية الجودة وأمنة صحيا	
	الإنزيمات	إنتاج واستخدام إنزيمات جديدة في إنتاج الأغذية والجبن وتحسين الخواص الحسية والريولوجية لمنتجات الألبان - إنتاج إنزيمات واستخدامها في تطرية اللحوم تصنيع العصائر وترويقها وتسوية البقوليات المقومة للحرارة والطبخ.	

المجال	المحاور البحثية	القضايا والمشكلات البحثية	القسم
علوم البيئة (١٠)	التلوث البيئي	<ul style="list-style-type: none"> - مشكلة تلوث البيئة بالمخلفات الزراعية ومصانع الاغذية ونقص الانتاجية من الزيوت والمواد البروتينية ومضادات الاكسدة - استخدام مخلفات الزراعة والمصانع الغذائية في إنتاج مواد حيوية اقتصادية مع القضاء على مشاكل التلوث البيئي. 	علوم وتكنولوجيا الاغذية
الإنتاج الزراعي ومصادر الغذاء (١٢)	الكفاءة الإنتاجية و التصنيع الغذائي	<ul style="list-style-type: none"> - التحكم في الجودة الميكروبية لمنتجات الألبان وعلاقتها بصحة الإنسان - طرق مبتكرة لإسراع تسوية الجبن بتكلفة أقل وجودة أعلى للنتاج - تطوير أغذية لبنية وظيفية للأطفال وللنساء ذات الاجتياحات الغذائية الخاصة - تقييم جوده منتجات الالبان المتوفرة بالسوق المصرية - استخدام طرق حديثة مثل التجفيد والضغط الأسموزي لتحسين القدرة الحفظية للأغذية. - إنتاج وتقييم أغذية من مصادر غير تقليدية - الاستفادة من مخلفات الزراعة والأغذية في تنمية ميكروبات 	علوم وتكنولوجيا الاغذية

المجال	المحاور البحثية	القضايا والمشكلات البحثية	القسم
		<p>قادرة على إنتاج زيوت وبروتينات غذائية جيدة</p> <p>- إنتاج مواد حافظة للأغذية ومضادات أكسدة وإضافات غذائية طبيعية هامة في التصنيع الغذائي لتقليل الآثار الجانبية الضارة للإضافات الصناعية.</p> <p>- تطبيقات النانو تكنولوجي في إنتاج وحفظ الغذاء</p>	