|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **602360** | **إنتاج و تكنولوجيا اللحوم** | **3 ساعات معتمدة** |
|  | **يحتوي هذا المساق على خطوات تطور و نمو جسم الحيوان الى ان يصل لمرحلة الذبح و من ثم استخدام اللحم و تقطيعة و تصنيعة و حفظة. يغطي المساق ايضا التركيب الاساسي للحوم و الفرق بين العضلة بالجسم و تحولها الى لحم قابل للاستهلاك.** | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **602360** | **MEAT TECHNOLOGY AND PRODUCTION** | **3 Credit Hours** |
|  | **Introduction to meat constitution and processing. Special techniques in preserving and storage of meat and its by-products. Effect of different thermal treatments on meat and meat products. Effects of different packaging treatments on meat quality. (Prerequisite: 602201)** | |