**تحليل الأغذية(607332)**

يهدف المساق الى اعطاء مقدمة عن أهمية تحليل الأغذية وطرق اخذ العينات والتحليل التقريبي للأغذية: تقدير الرطوبة والرماد والبروتين والكربوهيدرات والدهون والألياف والفيتامينات والمعادن والأملاح والمواد المضافة والملوثات.كيفية استخدام المطياف الضوئي ومطياف الامتصاص والاشعاع، الكروماتوغرافيا بأنواعها المختلفة وغيرها من الطرق الحديثة**.**

**Food Analysis (607323)**

This course aims to give an introduction of the importance of food analysis, methods of sampling and approximate analysis of foods: estimating moisture, ash, protein, carbohydrates, fats, fibers, vitamins, minerals, salts, additives, and pollutants, how to use optical spectroscopy, absorption and radiation spectroscopy, different types of chromatography and other modern methods.