



امر اداري

استناداً الى الصلاحيات المخولة لنا تقرر:-

اولاً :- اقرار مشاريع بحوث التخرج الخاصة بطلبة المرحلة الرابعة في قسم علوم الاغذية للعام الدراسي ٢٠٢٥-٢٠٢٦ في القائمة المرفقة طياً والتي تبدأ (١- جمانة عمار ياسين) وتنتهي (٣٦- هشام عبد الله نهار خلف) .

ثانياً :- ينفذ امرنا هذا من تاريخ صدوره اعلاه .

ا.م.د. سامي خضر سعيد
العميد
١٤ / ١٢ / ٢٠٢٥



نسخة منه الى:

- ❖ مكتب السيد العميد / للفضل بالعلم مع التقدير .
- ❖ مكتب السيد معاون العميد العلمي / للعلم مع التقدير .
- ❖ قسم علوم الاغذية / للعلم و اتخاذ الازم مع التقدير .
- ❖ شعبة الشؤون العلمية .
- ❖ الاضبارة الشخصية .
- ❖ الصادرة .



توزيع طلاب المرحلة الرابعة الدراسات الاولية (الصباحي - المسائي) للعام الدراسي ٢٠٢٥ - ٢٠٢٦

ت	اسم التدريسي	اسم الطالب / صباحي	اسم الطالب / مسائي	عنوان البحث
١.	د. كركز محمد تلج*	جمانة عمار ياسين	---	"علاقة مؤشر كتلة الجسم BMI مع استهلاك الأغذية فانفة المعالجة بين مجموعة من طلاب جامعة تكريت"
٢.	د. فريال فاروق حسين*	عبد الكريم محمد عويد	بارق خليل نجم	التقييم الصحي للأغذية في الحاتوت المدرسي وتأثيرها على الاداء الدراسي
٣.	د. احمد اسماعيل احمد*	ساره عدنان دحام ايه محمود رديف	---	دراسة تأثير البكتريا النافعة على نمو البكتريا المرضية في الاغذية عزل وتشخيص الفطريات المنتجة للسموم الفطرية من الفواكه المجففة
٤.	د. عبد الكريم عبد الرزاق	موسى كاظم طيعس احمد	محمد صالح ابراهيم	تأثير الموجات الفوق الصوتية في الخصائص الوظيفية لمعزول برتين الجوز تأثير المستخلص المائي لقمشور الرمان في تحسين كفاءة الاغلفة الغذائية
٥.	د. نور جمعة فاضل	عهد حاتم رجاء	---	تصنيع الخبز المختبري وتدعيمه ببعض الاغذية الوظيفية
٦.	د. ياسمين اسماعيل خليل	عادل عثمان اسود حمود	وضاح فيصل يعقوب	تحضير اغلفة قابلة للاكل من بوليمرات حيوية طبيعية وتطبيقاتها في حفظ الاغذية تقييم بعض خصائص الجودة واطالة العمر الخزن للعناصر المدعمة بالبكتيريا العلاجية
٧.	د. سبراء سعد ياسين	كوثر مثنى صبار مصطفى عبد الوهاب	---	انتاج اغذية اطفال وظيفية مدعمة بمكونات طبيعية
٨.	د. طارق خالد محمود	رويدة مثنى جاسم	---	تحديد وقياس تراكيز السكر وثبات بعض الفيتامينات للمشروبات الرياضية تحت ظروف خزن مختلفة
٩.	د. مروه ابراهيم عبد	ورود خالد حمد حمود	---	الكشف و التقييم المختبري لمستويات التلوث الميكروبي و الكيميائي في لحوم الدجاج الداخن في ناحية العلم
١٠.	د. نصير موسى فرحان	اسماعيل عبد الله اسماعيل عبد الله محمد طه	---	تحسين جودة الدونات باستخدام بدائل السكر الطبيعية و تقييم الخصائص الحسية و الفيزيائية و الحفظية تأثير استخدام البهارات المختلفة على المحتوى الميكروبي للبركر
١١.	د. زياد طارق سمير	فاتن مهاوش عبد الله	محمد اسماعيل ابراهيم	تأثير استخدام مستويات مختلفة من مسحوق بذور العنب المضاف على البركر دراسة تأثير طرق الطهي على فقدان بعض العناصر الغذائية في اللحوم الحمراء
١٢.	شيماء عبد محمد	---	عبد الله خلف محمد مريبط	تقييم الفعالية التثبيطية لبعض الزيوت الأساسية ضد سلالات <i>Pseudomonas aeruginosa</i> المتعددة المقاومة للمضادات الحيوية
١٣.	د. احمد محسن علي	سرور روكان احمد	---	تعزيز خصائص دبس التمر بإضافة الياف غذائية طبيعية (الايولنين - الياف حمص - الياف نخالة)
١٤.	د. انوار احمد خلف	---	محمد سعد صالح شيخ	تقييم و مقارنة النشاط المضاد للاكسدة في بعض المستخلصات النباتية باستخدام طرق مختلفة
١٥.	د. سعد ضامن عليوي	اساور عمار ياسين	---	دراسة تلوث بعض أنواع الحليب المجفف بالأحياء المجهرية والعناصر الثقيلة في مدينة تكريت
١٦.	د. علي حسين جميل	عمر مؤيد عبد خلف	عبد الله حسن علي	تأثير اوكسيد المغنيسيوم الناتوي في بعض الصفات الكيموحيوية في ذكور الجرذان المعرضة لنيسفيتزل فعالية مستخلص نبات اليانسون المائي والكحولي في تثبيط نشاط بعض أنواع البكتريا المرضية
١٧.	د. انتصار داوود مصطفى	---	انس غافل فرمان	نتاج رقائق إفطار عالية البروتين وغنية بالمغذيات الدقيقة باستخدام مواد أولية محلية ودراسة الخصائص الفيزيائية والكيميائية مقارنة مع منتج تجاري
١٨.	د. منال صالح مهدي	مصطفى نكتل مزاحم خليل	عز الدين عبد السلام حسن	قياس الفعالية التثبيطية لمستخلص نبات البربرين ضد بعض أنواع البكتريا المعزولة من الغذاء الكشف عن المركبات الفعالة في مستخلص نبات القراص واستخدامها كمضادات ميكروبية لبعض أنواع الميكروبات المعزولة من الاغذية
١٩.	د. ايناس خالد احمد	ميثم برهان جاسم علي	خليل اباد خليل	تطوير مشروب لبني مدعم بمستخلص أوراق نبات الزعتر وقياس صفاته الفيزيوكيميائية والحسية فاعلية المستخلص المائي البارد لبذور النيم في اطالة مدة حفظ الجبن الابيض
٢٠.	د. غناء حامد عبد الكريم	مريم مملوح مراد عبد الله	محمد حسام عبد محمد	دور الانظمة الغذائية منخفضة الكربوهيدرات في السيطرة على السمنة. تأثير القرقة على خزن اللحوم المصنعة
٢١.	د. احمد صلاح الدين محي الدين	تبارك سعد ظاهر حاجم	ماجد خلف حسن	تأثير مستخلص بذور نبات الحلبة على مستويات الدهون في ذكور الجرذان المستحث فيها السكري تأثير مستخلص بذور نبات الحلبة على مستويات الإنزيمات في ذكور الجرذان المستحث فيها السكري
٢٢.	د. حسين عيسى حمد	عبد الرحمن قاسم ذياب	عبد الله محمد عدوان	إنتاج مشروبات صحية من الحبوب المنبئة عبر تخميرها بسلالات البروبيوتيك تأثير استخدام المعززات الحيوية في تحسين الجودة الحسية والخصائص الفيزيائية لمنتج الكيك
٢٣.	د. علي حسن عبدالوهاب	ابراهيم احمد حديس جاسم	تبارك عمر اسود	بيان الفعالية التثبيطية للمستخلص المائي والكحولي للعنبر (Propolis) ضد بكتريا <i>Salmonella typhi</i> المعزولة محلياً بيان الفعالية التثبيطية للمستخلص المائي والكحولي للمردغوش البري (<i>Origanum vulgare</i>) ضد بكتريا <i>Salmonella typhi</i> المعزولة محلياً

تحديد فاعلية مستخلص البرتقال في إطالة حفظ الجبن الطري استعمال مستخلصات الموز كمضادات اكسدة لتحسين قابلية حفظ الجبن	علاء حواس حسين غالب علي عبد الله	---	م. د. عروبة بهجت شهاب	٢٤.
التقييم النوعي للبركر المصنع من لحم الماعز الحاوي على مستويات مختلفة من الدهن تقييم الصفات النوعية وقطعيات الدجاج الحبيشي	نمير حسن طامي خطاب عراك كنعان حسين	---	د. دريد حمادة عياش	٢٥.
التحري عن بكتيريا السالمونيلا في لحوم الدواجن وفعالية طرق الطهي المختلفة في الحد من نموها تقييم تأثير المعاملات الحرارية المختلفة على تقليل الحمل الميكروبي في منتجات اللحوم	محمد غزال محمد خلف علي حسين علي	---	د. محمد تحسين محمد	٢٦.
تقدير المحتوى البكتيري في سلطنة خضروات المطاعم استعمال الأشعة فوق البنفسجية في تثبيط الأحياء المجهرية في الأغذية المطبوخة	يونس خليل يوسف محمد إسماعيل خليل	---	د. خطاب عبد السلام	٢٧.
عزل وتشخيص الأحياء المجهرية المسببة للفساد في العصائر الطازجة وتقييم طرق الحفظ.	---	زهراء ثائر صالح احمد	د. عبد الرحمن محفوظ خليل	٢٨.
تصميم وتصنيع مجمع شمسي وتقييم أدائه الهندسي وجودة عصير البرتقال المبستر تصميم وتصنيع مجفف شمسي وتقييم أدائه الحراري وجودة شرائح التفاح المجففة	زينب شهاب احمد احمد سلطان خلف	---	د. علي نزار عبد الغفار	٢٩.
لتقييم الحسي والميكروبي لصنوبر الدجاج المعاملة بزيت إكليل الجبل باستخدام تقنية الطهي الفراغي (Sous Vide)	حمزة قيس مولود	---	م.م. عصام خضير زين	٣٠.
تأثير الأنماط الغذائية الحديثة في توازن المؤشرات الحيوية لصحة الجهاز الهضمي لدى البالغين دور التغذية العلاجية في تحسين المؤشرات السريرية لمرضى السكري من النوع الثاني	---	انفال رعد بحر محمد فتح الدين حسين	م.م. هبة احمد ابراهيم	٣١.
تأثير طرق الطهي المختلفة على المحتوى الغذائي لقطعيات فروج اللحم تقييم الفعالية المضادة للاكسده لمستخلصات نباتيه محليه في حفظ الاغذية	سيف قاسم محمد مائع محمد ابراهيم محمود	---	م.م. نعمة خلف حمزة م.م. سري علي زغير	٣٢. ٣٣.
تقييم جودة المياه المعبنة في الأسواق المحلية من الناحية الكيميائية والفيزيائية تحضير شراب مركز من العنب الأحمر ودراسة تأثير الحرارة على الانتوسياتينات	---	نور صلاح كتاب عليوي	م.م. الحكم علي دوغان	٣٤.
الكشف عن الميكروبات الممرضة في السلطات المعدة في كافتريات الجامعة وتشخيصها وتثبيطها باستخدام المضادات الحيوية	عسان عبد محمد	---	م.م. عماد سالم هوسي	٣٥.
	---	هشام عبد الله نهار خلف	م.م. فتاح فالح حمدان	٣٦.