**تكنولوجيا الألبان (602452)**

هذا المساق يعرف الطلاب على مكونات الحليب والخواص الفيزيائية والكيميائية والحسية للحليب ويتناول كذلك انتاج الحليب السائل والمبادئ الاساسية لتكنولوجيا مزارع البادئات والالبان المتخمرة وانتاج حليب المجفف والايس كريم والحليب المبخر والاجبان والاجبان المطبوخة

**Dairy Technology (602452)**

This course provides students with coverage on milk composition, chemical, physical and sensory properties of milk. The course also deals with liquid milk processing, cream, and butter production. The course provides students with the basic principles of starter culture technology, fermented dairy products, as well as processing powder, ice cream, evaporated milk, cheese and processed cheese.