جامعة عين شمس
كلية الزراعة
قسم علوم الأغذية

الخطة البحثية لقسم علوم الأغذية (2024-2029)

تم تحديث الخطة البحثية للقسم بما يتوافق مع استراتيجية وزارة التعليم العالي والبحث العلمي 2030 وربطها بأهداف التنمية المستدامة ومجالات النمو الاقتصادي المتنوعة وخدمة المجتمع والتي يمكن من خلالها الوصول إلى الجيل الرابع من الجامعات وبالتالي تحقيق رؤية جمهورية مصر العربية (2030). كما روعي في تحديث الخطة البحثية للقسم التوافق مع الخطة الاستراتيجية للكلية والجامعة، بناء على ما سبق تم تحديد المحاور التالية للخطة البحثية للقسم وهي كما يلي:

- **المحور الأول: التكامل والمشاركة الفعالة مع المؤسسات الإنتاجية والمراكز البحثية في مجال التصنيع الغذائي من خلال دراسة المجالات التالية:**

1- استخدام النظم التكنولوجية والاتجاهات الحديثة ونظم التكنولوجيا الخضراء لتطوير تصنيع وتعبئة وتغليف المواد الغذائية وطرق حفظها وتداولها لحل المشاكل التكنولوجية التي تواجه التصنيع الغذائي وتلبية احتياجات المجتمع.
2- تطوير طرق تطبيق نظم الجودة وسلامة الغذاء والالتزام بالقوانين طبقاً للتشريعات المحلية والإقليمية والدولية لتوكيد جودة وسلامة الأغذية وإطالة فترة صلاحيتها لضمان تحقيق التغذية السليمة والغذاء الصحي الآمن والكافي.
3- تطبيق الطرق الحديثة للتقييم الحسي والكيميائي و البيولوجي والميكروبيولوجي والكشف عن الغش والأصالة في الأغذية والملوثات الكيميائية والميكروبية.
4- تطبيق التكنولوجيا الحيوية لتحسين الجودة التغذوية والحسية للأغذية.

- **المحور الثاني: تحقيق النظم الغذائية المستدامة عن طريق توفير أنظمة بيئية واقتصادية واجتماعية للتوصل إلى أقصي استفادة من الموارد المتاحة من خلال دراسة المجالات التالية:**

1- استخدام الموارد الطبيعية الحيوية النباتية والحيوانية المزرعية والداجنة والثروة السمكية في الصناعات الغذائية وتعظيم الاستفادة منها لسد الفجوة الغذائية وتحقيق الآمن الغذائي والتغذية الجيدة للمواطن.

2- استخدام المكونات الحيوانية والنباتية والمكملات العشبية الآمنة صحياً ومستخلصاتها في تطوير وإنتاج أغذية وظيفية وتقيمها بيولوجياً لمعالجة المشاكل التغذوية للفئات الخاصة والمرضي من المجتمع.

3- تعظيم الاستفادة من مخلفات التصنيع الغذائي لإنتاج مواد ذات أهمية تكنولوجية وتغذوية وزيادة القيمة المضافة والحد من التلوث البيئي.

4- استخدام المصادر غير التقليدية في التصنيع الغذائي للاستفادة القصوى من الموارد الطبيعية الحيوية.

5- إنتاج مضافات الأغذية والمواد الفعالة حيوياً من مصادر طبيعية آمنه صحياُ وتطبيقها في الأغذية.

6- تقييم الحالة التغذوية لأفراد المجتمعات.