**كيمياء الأغذية (607221)**

يتضمن هذا المساق تعريف الطلاب بالمعلومات المتعلقة بالطبيعة الكيميائية لطعامنا ، والتي تعتبر ضرورية لتحسين المعايير الغذائية. سيغطي هذا المساق المكونات الغذائية التي توجد بكميات كبيرة والتي تشمل الكربوهيدرات والدهون والبروتينات وكذلك دراسة المكونات الغذائية التي توجد بكميات قليلة والتي تشمل الأصباغ والفيتامينات ومركبات النكهة والمعادن والماء.

**Food Chemistry (607221)**

The purpose of this course is to provide students with information related to the chemical nature of our food, this knowledge is considered essential to improve the dietary standards. The course will cover studying the food components that occur in large amounts, which include carbohydrates, fats, and proteins. Then, it will focus on the food components that occur in much smaller amounts and which include pigments, vitamins, and flavor compounds with inclusion of minerals and water.