

بسم الله الرحمن الرحيم

جامعة السودان للعلوم والتكنولوجيا

كلية الدراسات العليا

تأثير إضافة مستخلصي الثوم والزعتر على التركيب الكيميائي والخواص الحسية للجبنة
المضفرة خلال فترة التخزين

**Effect of Garlic and Thyme Extracts on Physicochemical and
Sensory Properties of Mudaffara Cheese During Storage**

بحث تكميلي لنيل درجة الماجستير فى الإنتاج الحيواني فى المناطق الحارة

إعداد الطالبة :

عائشة الرضية شعيب أبه كي

إشراف البروفيسر:

أ.د. عمر إبراهيم أحمد حامد

1439 - 2017م