

فهرس الموضوعات

رقم الصفحة	الموضوع	الرقم
I	الاستهلال	1
II	الإهداء	2
III	الشكر والعرفان	3
IV	الملخص باللغة العربية	4
V	الملخص باللغة الانجليزية	5
1-2	الباب الأول : المقدمة	1 - 1
3	أهمية البحث	2 - 1
4	مشكلة البحث	3 - 1
5	أهداف البحث	4 - 1
6	فرضيات البحث	5 - 1
7	مكان البحث	6 - 1
8	وصف منطقة البحث	7 - 1
10-11	الباب الثاني : السمك الطازج	1 - 2
12	المبحث الأول :المواصفات القياسية لجودة	2 - 2
13-15	الأسماك	3 - 2
16-24	المواصفات القياسية العالمية لضبط جودة	4 - 2
25	الأسماك	5 - 2
26-33	المواصفات القياسية السودانية لضبط جودة	6 - 2
34-53	الأسماك	7 - 2
	المبحث الثاني: جودة وسلامة الغذاء طرق تقييم جودة الأسماك طرق حفظ الأسماك	
54	الباب الثالث : مظاهر فساد الأسماك	1 - 3
55	المبحث الأول : فساد الأسماك	2 - 3
56-60	تلف وفساد الأسماك	3 - 3
61-64	علامات فساد الأسماك	4 - 3
65	المبحث الثاني:الاثار الاقتصادية والصحية الناجمة عن الأسماك المغشوشة .	5 - 3
66	أساليب وطرق غش الأسماك	6 - 3
67-72	اثر الأسماك المغشوشة علي المستهلك	7 - 3

73	الباب الرابع : طرق ومنهجية البحث	1 - 4
74-90	التحليل والمناقشة	2 - 4
91-93	النتائج	3 -4
94	الباب الخامس : الخاتمة	1 - 5
95	التوصيات	2 - 5
96	معوقات البحث	3 - 5
97-99	المراجع	4 - 5
100-108	الملاحق والصور	5 - 5