

## المحتوى

رقم الصفحة	الموضوع	رقم
أ	فهرس المحتويات	.1
ب	الاية	.2
ث	الإهداء	.3
ج	الشكر و عرفان	.4
ح	ملخص البحث باللغة العربية	.5
خ	ملخص البحث باللغة الإنجليزية	.6
<b>الفصل الاول (الإطار المنهجي)</b>		
1	مقدمة البحث	.7
1	مشكلة البحث	.8
2	أهداف البحث	.9
2	أهمية البحث	.10
2	منهجية البحث	.11
2	حدود البحث	.12
2	أدوات البحث	.13
2	هيكلية البحث	.14
<b>الفصل الثاني (الخلفية التاريخية)</b>		
3	تعريف وأهداف المعاملات الحرارية	.15
4	أنواع البسترة	.16
4	البسترة المستمرة	.17
5	أثر البسترة علي اللبن	.18

5	التعقيم	.19
6	أنواع التعقيم	.20
7	أثار التعقيم	.21
8	الغلي	.22
8	التجفيف	.23
10 - 9	الطرق المستعملة في تجفيف الحليب	.24
<b>الباب الثالث (طرق ومواد البحث)</b>		
13-11	الأدوات المستخدمة في التجارب	.25
<b>الباب الرابع (النتائج والتحليل)</b>		
18-14	النتائج والمناقشة	.26
<b>الباب الخامس (الخلاصة والتوصيات)</b>		
19	الخلاصة والتوصيات	.27
20	المراجع	.28