

بسم الله الرحمن الرحيم

دراسة تأثير التبريد والتخزين على التلوث البكتيري وجودة اللحوم

الحمراء ومنتجاتها المصنعة

إعداد

خالد علي السيد

بكالوريوس في الهندسة لإراعية

قسم الإنتاج الحواني - 1999

كلية لإراعية - دمشق

سوريا

إشراف

اليو فسير : سيد أحمد الشفيق

المشرف المساعد

اليو فسير: عمر عبد الرحيم الخضر

اطو حة لنيل وجة الماجستير

في الإنتاج الحواني

(شعبة تكوؤ و جيا اللوم)

جامعة السو دان للعوؤ و التكوؤ و جيا

كلية الطب البيطوي و الإنتاج الحواني

2004

The effect of chilling and storage on the bacterial contamination and quality of red meat and its manufactured products

BY

KHALED ALI ALSAYED

B . Sc. (Agri.) 1999
Faculty of Agriculture
University of Damascus
Syria

Supervisor , Professor,
SID AHMAD EL-SHAFIE

CO-Supervisor , Professor,
OMER ABDEL RAHIM ELKHIDIR

A thesis submitted to the University of Sudan in Partial
Fulfillment for the requirement of the degree of M.Sc

Sudan University of Science and Technology

College of Veterinary Medicine and Animal Production

2004

بسم الله الرحمن الرحيم

(وما أوتيتم من العلم إلا قليلا)

صدق الله العظيم