



فورمي راسناردي نالئشني (تعصيد) تويذينةوي زانسته و داناني نثرتوك

بةكم / تويذنة:

1. ناو / ناوةكان: ازاد بهنان سبو
2. نلئني زانسته: بروفييسوري ياربية
3. بئش و كوليدني: - كوليدني زانسته نة نذاز ياربية كشتوكالبة كان
4. بواري نئشوري: Meat Sciences
5. ناونيشاني تئاو: زانكوي سة لاحتدين - كوليدني زانسته نة نذاز ياربية كشتوكالبة كان -

دووم / نروذني تويذينة:

1. ناونيشاني تويذينة:

Effects of various thawing methods on Physicochemical and structural properties of frozen beef meat

2. شويني نة نجامداني تويذينة: كوليدني زانسته نة نذاز ياربية كشتوكالبة كان
3. ماوئي نئشنياركراو بو نة نجامداني تويذينة: Three months
4. مةبئست لة تويذينة لة نطلل كورتنه نلاني تويذينة لة:

Freezing is one of the most important methods used to extend the shelf life and maintain the quality of meat for as long as possible. Thawing is a necessary process prior to consumption and further processing. However, thawing is a more difficult process to perform safely than freezing. Several studies have examined the effects of different thawing methods on changes in meat quality, such as water retention, tenderness, color, flavor, lipid oxidation, and microbial growth, but there is little information on the microstructural effects of different thawing techniques and its impact on meat. Thus, the aim of the study is to determine how different thawing techniques affect the structure of meat and its physical and chemical properties by comparing thawed meat to fresh meat.

سببةم / نئداويستبةكان:

بري نارة ي مئزنده كراو

نئداويستبي

\$100  
\$100  
-  
\$50  
\$100

1. نامبر و كئرسنةكان
2. ماددة ي كيميائي:
3. نئداويستبي ضاا كرن
4. طواستنة
5. نئداويستبي نر



- ضوارەم / بەشی زانستی ::  
ئەنجومەنی بەش / لێدەنی تێئۆری لێ دانیشتی  
ئالێشتی / ئالێشتی نەکردنی ::  
1. تۆبێنەوێ بە ناوێشانێ ::  
2. دانانی تێرتووک بە ناوێشانێ ::  
3. وەرطێرانی تێرتووک بە ناوێشانێ ::  
تێشکەش کراوە لێ لایەن ::  
لەبەر ئەم هۆبە زانستیانەیی خوارەوێ ::

ناو و وادووی سەرۆکی

بەش

تێنەجەم / لێدەنی ئالێشتی کردنی ::

- لێدەنی ئالێشتی کردنی لێ دانیشتی :  
1. ئالێشتی کردنی لێ  
کردنی تێوێستییەکانی لەتەل بێ تارەیی خەمڵێنراو وەکو لێ فۆرمەکتەدا روون کراوەتەوێ.  
2. ئالێشتی نە کردنی لێ ::  
3. لەبەر ئەم هۆبەیی خوارەوێ ::

ناو و وادووی سەرۆکی لێدەنی

ئالێشتی کردنی

بەروار / /

شەشەم / راپراییەتی کۆلیج ::

- ئەنجومەنی کۆلیج لێ دانیشتی دمارە  
کردنی / ئالێشتی نە کردنی لێ کاری تێشکەش کراو دێکات.  
تێبێنی ::  
لێ کاتێکدا ئەتەر رەزەمەندی وەرئەتیرا دەرئەتیرەوێ بۆ بەش لەتەل روون کردنەوێ هۆکارەکانی.

ناو و وادووی

راپری کۆلیج

بەروار /



زانكوي سة لاحة ددين  
كوليدني زانسة نة نذا زيارية  
كشتوكالية كان  
هوية كاروباري زانسة

حافة تم / رة زامة ندي زانكو (نة نجوماني زانكو):.

رة زامة ندي ورة طيرا سة بارقة بة ثالثشي كردن لة :-

نيشكة شراوة لة لايةن :-

بفتيي برياري

لدة انيشتنه

نة نجام دراولة رودي

سرة وكي زانكو

بقروار