

ناوی مامۆستایاتی سەرپەرشتیار و هه‌ڵسه‌نگینه‌ری قوتاییاتی قوناغی چواره‌م بۆ بابته‌تی (Student Project) - به‌شی پێشه‌سازی خۆراک ۲۰۲۰-۲۰۲۱

ژ	ناوی قوتاییان	ناوی مامۆستایاتی سەرپەرشتیار	بابته‌	ناوی مامۆستایاتی هه‌ڵسه‌نگینه‌ر
1	احمد فاتح کریم	م. ساوین مه‌ناف عز‌الدین	Use of chemical preservatives as additives in food industry with their side effects	پ.ی.د. صافییه صابر طه + م. بیلان قادر عثمان
2	اسراء طاهر حامد	د. زیبا محمد کریم	Effect of Mediterranean diet on weight lose	م. یاسین مامند عمر + م. ایقان بطرص ایلیا
3	اسیا ازاد پیرداود	م. ناشنا تحسین عبدالقادر	Role of lactic acid bacteria on the yogurt flavor	د. ریتیاز اسود میرزه + م. ره‌هیله سیامند قادر
4	اوات حکیم ابو زید	د. بشدار ابوزید سعدی	Determiration of arsenic species in rice	د. سازان ممتاز حیدری + م. نورۆز عمر محمد
5	ناشنا صلاح عمر	م. یاسین مامند عمر	Ketogenic diet	د. زیبا محمد کریم + م. ده‌روین هاوار محمد
6	ئه‌وین مجید محمد	م. خه‌نده عمر خضر	Microbial spoilage of fresh meat	پ.ی.د. عبدالجبار عمر قوجه + م. ژیان عثمان
7	بیخال حسن عظیم	د. رۆژگار کمال محمد	Blue cheese	پ.ی.د. نوال هرمرز سبو + م. ناشنا تحسین عبدالقادر
8	بوکان خدر حمدامین	م. شنۆ سلام محمد	The most hazardous of the mushroom toxin	د. لیلی نامق سالم + م. سوزان صباح یحی
9	په‌رۆش علی احمد	پ.ی.د. صافییه صابر طه	Physiochemical properties and application of extracted oil from sesame seeds	د. بشدار ابوزید سعدی + م. حنان فاضل خلیل
10	جنیدا محمد علی	م. سروه رمضان همزه	Energy Drinks	د. سیروان احمد عبدالله + م. محمود فاضل سلیم
11	جوان بدرخان صدیق	م. سوزان صباح یحی	Probiotics	پ.ی.د. خالد اسماعیل عزیز + م. خه‌نده عمر خضر
12	خنده عبدالستار حسن	م. محمود فاضل سلیم	Inulin properties health benefits and food applications	م. یاسین مامند عمر + م. سروه رمضان همزه
13	رویده نجاه خالد	د. ریتیاز اسود میرزه	The health benefits of probiotics as functional foods	د. په‌یمان علی کریم + م. خه‌نده عمر خضر
14	ریتیاز بختیار محمد کریم	د. ریتیاز اسود میرزه	Effect of artificial sweeteners on human health	د. زیبا محمد کریم + م. نه‌وا نوریس
15	ریان زۆراب صادق	م. ژیان عثمان حمه صادق	Good fats that remove bad fats from your blood vessels	د. نبیل حسین رسول + م. سروه رمضان همزه

د. رتيياز اسود ميرزه + م. شتو سلام محمد	Bioactive compounds, antioxidant activity of beetroot and it's application in food processing	م. دينا سعاد على	ريناس صالح صديق	16
د. سيروان احمد عبدالله + م. محمود فاضل سليم	Food Allergy Triggers: Consumption and Symptoms	م. دهروين هاوار محمد	زينب سيروان نوري	17
د. سارا عمر سوار + م. زين تحسين عيسى	Effect of processed meat product on human health	م. رهنجبر شوان عبدالرحمن	ساكار خدر محمد	18
د. نبيل حسين رسول + م. محمود فاضل سليم	Food preservation by freeze drying	م. حنان فاضل خليل	ساره رزگار انور	19
پ.ب.ي.د. نوال هرmez سبو + م. ناشنا تحسين عبدالقادر	The production of cheddar cheese	م. چنار سلیمان هادی	شاهنگ سرهنگ عبدالواحد	20
م. دينا سعاد على + م. سالار	Effect of Green Tea on Human Health	پ.ب.ي.د. خالد اسماعيل عزيز	چراخان پشتيوان جعفر	21
د. بشدار ابوزيد سعدي + م. ساوين مهتاف عز الدين	The effect of vitamin D in immune system	م. نوروز عمر محمد	چراخان سيف الدين محمد	22
د. سارا عمر سوار + م. بيريقان كفي نوري	Bacterial food poisoning in Iraq	د. ليلي نامق سالم	گوڤه‌ند سردار احمد	23
د. خانزاد خضر جرجيس + م. چنار سلیمان هادی	<i>Listeria monocytogenes</i> in food poisoning	د. پهيمان على كريم	عبدالله احمد عبدالكريم	24
د. بشدار ابوزيد سعدي + م. دهروين هاوار محمد	Parboiled Rice	م. ايڤان بطرص ايليا	لاڤين رمضان حمد	25
د. نبيل حسين رسول + م. سروه رمضان همزه	Nanoparticles in Food Processing	م. بيلان قادر عثمان	محمد حسين عبدالرحمن	26
م. رهنجبر شوان عبدالرحمن + م. ژيان عثمان	The effect of nitrate on red meat	م. زين تحسين عيسى	مريهم مصطفى حسين	27
پ.ب.ي.د. عبدالجبار عمر قوجه + م. زين تحسين عيسى	Olive Oil	د. نبيل حسين رسول	نيرگز اسعد مصطفى	28
پ.ب.ي.د. خالد اسماعيل عزيز + م. سوزان صباح يحي	Biotechnology and Food Processing	پ.ب.ي.د. عبدالجبار عمر قوجه	نيرگس فاتح ابراهيم	29
د. پهيمان على كريم + م. خنده عمر خضر	Biosynthesis of nanoparticles by fungi and their applications	م. بيريقان كفي نوري	هشام سعدي عزيز	30
د. روژگار كمال محمد + م. بيريقان كفي نوري	Isolation and Identification of <i>Vibrio Cholerae</i>	د. خانزاد خضر جرجيس	هيلين فرمان بابكر	31