



جامعة الزقازيق  
كلية الطب البيطري  
قسم مراقبة الأغذية (صحة اللحوم)

## السمات المميزة بالقسم ودورها في خدمة المجتمع

١- وحدة سلامة الغذاء: وهي وحدة متطورة ذات طابع خاص بها أحدث الاجهزة والتجهيزات العلمية اللازمة لفحص وتحليل الاغذية المختلفة وتقييم صحتها ومدى تأثيرها على المستهلك ومن هذه الاجهزة:

**Thermal cycle**

**Electrophoresis**

**Spectrophotometer**

**Biological cabinet (lamina flow)**

**Autoclave**

٢- قاعة للمحاضرات والندوات مجهزة احدث الوسائل التعليمية من أجهزة عرض وبها يتم عقد الندوات والمحاضرات العامة والتدريس لطلاب الدراسات العليا.

٣- معمل لطلاب الدراسات العليا بمادة صحة اللحوم مجهز لعمل البحوث والدراسات العملية المختلفة وايضا يستخدم لفحص عينات اللحوم المختلفة ومنتجاتها ظاهريا وميكروبيا حيث أنه مجهز أيضا بكافة الاجهزة والتجهيزات العلمية اللازمة لذلك من اجهزة تعقيم (autoclave) وتقطير وحضانات وكيماويات وزجاجيات وموازن.

٤- معمل لطلاب الدراسات العليا بمادة صحة الالبان مجهز لعمل البحوث والدراسات العملية المختلفة وايضا يستخدم لفحص الالبان ومنتجاتها ظاهريا وميكروبيا وقياس الكثافة النسبية لها وتحديد التهابات الضرع من عدمه وتأثيرها على تلك الالبان حيث أنه مجهز أيضا بكافة الاجهزة والتجهيزات العلمية اللازمة لذلك من اجهزة تعقيم (autoclave) وتقطير وحضانات وكيماويات وزجاجيات وموازن.