ناوی مامۆستایانی سەرپەرشتیار و هەڵسەنگێنەری قوتابیانی قۆناغی چوارەم بۆ بابەتی (Student Project) - بەشی پیشەسازی خۆراك ٢٠٢٠-٢٠٢١

ژ	ناوی قوتابیان	ناوی مامۆستایانی سەرپەرشتیار	بابەت	ناوی مامۆستایانی هەڵسەنگێنەر
1	احمد فاتح کریم	م. ساوین مەناف عزالدین	Use of chemical preservatives as additives in food industry with their side effects	پ.ی.د. صافیه صابر طه + م. بیلان قادر عثمان
2	اسراء طاهر حامد	د. زینا محمد کریم	Effect of Mediterranean diet on weight lose	م. یاسین مامند عمر + م. ایڤان بطرص ایلیا
3	اسیا ازاد پیرداود	م. ناشنا تحسین عبدالقادر	Role of lactic acid bacteria on the yogurt flavor	د. رێباز اسود میرزه + م. ڕەهێله سیامند قادر
4	اوات حکیم ابو زید	د. بشدار ابوزید سعدی	Determination of arsenic species in rice	د. سازان ممتاز حیدری + م. نوروز عمر محمد
5	ناشنا صلاح عمر	م. یاسین مامند عمر	Ketogenic diet	د. زینا محمد کریم + م. دەروین هاوار محمد
6	نەوین مجید محمد	م. خەنده عمر خضر	Microbial spoilage of fresh meat	پ.ی.د. عبدالجبار عمر قوجه + م. ژیان عثمان
7	بیخال حسن عظیم	د. ڕۆژگار کمال محمد	Blue cheese	پ.ی.د. نوال هرمز سبو + م. ناشنا تحسین عبدالقادر
8	بۆکان خدر حمدامین	م. شنۆ سلام محمد	The most hazardous of the mushroom toxin	د. لیلی نامق سالم + م. سوزان صباح یحی
9	پەرۆش علی احمد	پ.ی.د. صافیه 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. خەنده 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 نجاة خالد	د. رێباز اسود میرزه	The health benefits of probiotics as functional foods	د. پەیمان علی کریم + م. خەنده عمر خضر
14	ڕێزدار بختیار محمد کریم	د. رێباز اسود میرزه	Effect of artificial sweeteners on human health	د. زینا محمد کریم + م. نەوا نورس
15	ریان زوراب صادق	م. ژیان عثمان حمه صادق	Good fats that remove bad fats from your blood vessels	د. نبیل حسین رسول + م. سروه رمضان همزه
16	ریناس صالح صدیق	م. دینا سعاد علی	Bioactive compounds, antioxidant activity of beetroot and it's application in food processing	د. رێباز اسود میرزه + م. شنۆ سلام محمد
17	زینب سیروان نوری	م. دەروین هاوار محمد	Food Allergy Triggers: Consumption and Symptoms	د. سیروان احمد عبدالله + م. محمود فاضل سلیم
18	ساکار خدر محمد	م. ڕەنجبەر شوان عبدالرحمن	Effect of processed meat product on human health	د. سارا عمر سوار + م. زین تحسین عیسی
19	ساره رزگار انور	م. حنان فاضل خلیل	Food preservation by freeze drying	د. نبیل حسین رسول + م. محمود فاضل سلیم
20	شاهەنگ سرهنگ عبدالواحد	م. چنار سلیمان هادی	The production of cheddar cheese	پ.ی.د. نوال هرمز سبو + م. ناشنا تحسین عبدالقادر
21	چراخان پشتیوان جعفر	پ.ی.د. خالد اسماعیل عزیز	Effect of Green Tea on Human Health	م. دینا سعاد علی + م. سالار
22	چراخان سیف الدین محمد	م. نوروز عمر محمد	The effect of vitamin D in immune system	د. بشدار ابوزید سعدی + م. ساوین مەناف عزالدین
23	گوڤەند سردار احمد	د. لیلی نامق سالم	Bacterial food poisoning in Iraq	د. سارا عمر سوار + م. بیریڤان کیفی نوری
24	عبدالله احمد عبدالکریم	د. پەیمان علی کریم	*Listeria monocytogenes* in food poisoning	د. خانزاد خضر جرجیس + م. چنار سلیمان هادی
25	لاڤین رمضان حمد	م. ایڤان بطرص ایلیا	Parboiled Rice	د. بشدار ابوزید سعدی + م. دەروین هاوار محمد
26	محمد حسین عبدالرحمن	م. بیلان قادر عثمان	Nanoparticles in Food Processing	د. نبیل حسین رسول + م. سروه رمضان همزه
27	مریەم مصطفی حسین	م. زین تحسین عیسی	The effect of nitrate on red meat	م. ڕەنجبەر شوان عبدالرحمن + م. ژیان عثمان
28	نیرگز اسعد مصطفی	د. نبیل حسین رسول	Olive Oil	پ.ی.د. عبدالجبار عمر قوجه + م. زین تحسین عیسی
29	نیرگس فاتح ابراهیم	پ.ی.د. عبدالجبار عمر قوجه	Biotechnology and Food Processing	پ.ی.د. خالد اسماعیل عزیز + م. سوزان صباح یحی
30	هشام سعدی عزیز	م. بیریڤان کیفی نوری	Biosynthesis of nanoparticles by fungi and their applications	د. پەیمان علی کریم + م. خەنده عمر خضر
31	هێلین فرمان بابکر	د. خانزاد خضر جرجیس	Isolation and Identification of Vibrio Cholerae	د. ڕۆژگار کمال محمد + م. بیریڤان کیفی نوری