



האוניברסיטה
העברית
בירושלים
THE HEBREW
UNIVERSITY
OF JERUSALEM

הפקולטה לחקלאות, מזון וסביבה
ע"ש רוברט ה. סמית



לפירוט מערך הקורסים ניתן לפנות
לאתר האינטרנט של הפקולטה למדעי החקלאות:

<http://limudim.agri.huji.ac.il>

למידע על סדרי הרשמה ותנאי קבלה
ניתן לפנות למדור רישום וקבלה בירושלים

<http://info.huji.ac.il>

טל: 02-5882882/8



**החוג
לביוכימיה
ומדעי המזון**



הפקולטה לחקלאות, מזון וסביבה
ע"ש רוברט ה. סמית

B i o c h e m i s t r y & F o o d S c i e n c e s

פרופ' שגיא סם - הנדסה ומכנולוגיה של מזון,
קינטיקה של קלקול מזון, טיגון.
טל" 08-9489019 | Sam.saguy@mail.huji.ac.il

פרופ' שוורץ בטי - אינטראקציה בין מרכיבי מזון
וגנים. תזונה וסרפון, מזונות פונקציונליים.
טל" 08-9489007 | betty.schwartz@mail.huji.ac.il

ד"ר שפירא רוני - מיקרוביולוגיה, טוקסיקולוגיה,
ייגנות, סנימציה, מיקרוביולוגיה מוליקולרית
טל" 08-94898118 | roni.shapira1@mail.huji.ac.il

פרופ' תירוש אורן - השפעות תזונתיות על התפתחות
נזק חמצוני ותפקוד סיטוכונדריאלי בהזדקנות
ובמחלות.
טל" 08-9489623 | oren.tirosh@mail.huji.ac.il

תעשיית המזון עוסקת בפיתוח וייצור מוצרי מזון מתוצרת חקלאית מוגמרת.

האתגרים העומדים בפני תעשייה זו הם רבים ומגוונים וכוללים התמודדות עם טכנולוגיות יצור חדשניות, פיתוח מתמיד של מוצרים בעלי תכונות איכות, מראה, טעם וריח מהנים ומושכים בנוסף, יש חשיבות לבקרת האיכות, ליצור בעלויות נמוכות ולשילוב גורמים תזונתיים המסייעים לבריאות האדם. כל זאת, תוך הקפדה על ייצור לפי תקנים בינלאומיים קפדניים.

תעשייה זו מתמודדת עם ייצור מזונות מסורתיים כמו: יין, לחם, גבינות, ושמן מחד גיסא, וחטיפים, חיידקים פרוביוטים ועוד מאידך גיסא.

לתעשייה מתוחכמת כזו יש צורך בטכנולוגים בעלי ידע רחב בתחומים רבים ומגוונים. הלימודים בחוג מכסים קשת רחבה של נושאים מתכונות פיזיקליות וסנסוריות של מזון ועד לתהליכי תסיסה ובקרת איכות.



תוכנית הלימודים לתואר "בוגר"

נושאי הלימוד לתואר ראשון מגוונים מאד וכוללים: לימודי תשתית במדעי החיים כגון: פיזיקה, מתמטיקה, כימיה, ביוכימיה, גנטיקה ועוד. לימודי ההתמחות במערך הקורסים הכולל: אנליזה של מזון, כימיה וביוכימיה של מזון, תכונות פיזיקליות של מזון, מיקרוביולוגיה וסניטיזציה של מזון.

קורסי הבחירה המומלצים כוללים: יינות, מדעי הארזה, עקרונות בניהול שירותי מזון, מיקרוביולוגיה של חלב, אפיה, ביוטכנולוגיה של מזון, חקיקה ותקינה ועוד.

בוגריו, עובדים כביוטכנולוגים של מזון בייצור, בפיתוח מוצרים ובבקרת איכות, בניהול מפעלי מזון, בתעשיית התרופות ובתעשיות ביוכימיות וביוטכנולוגיות. חלק מבוגריו עוסק בהוראה וממשיך את לימודיו לתארים מתקדמים במגוון תחומים.

לימודים לתואר "מוסמך" ו"דוקטור"

בחוג ניתן ללמוד לתארים שני ושלישי, המחקר המתבצע במחלקה ע"י תלמידינו, עומד בחזית המחקר בתחומי הביוכימיה, הביוטכנולוגיה, הנדסת המזון, תכונות פיזיקליות של מזונות, ביולוגיה של החושים ומיקרוביולוגיה של המזון. הלימודים לתארים הגבוהים כוללים: כימיה של חומרי הטבע, אנדוקרינולוגיה, ביוכימיה ופיזיולוגיה של החושים הכימיים, ביוכימיה של חלבונים ואינזימים, טכנולוגיה של מוצרי דיג, מיקרוביולוגיה של חלב, תכנון וניהול איכות, הנדסת מזון, קולואידיים במזון ובביוטכנולוגיה, ניזקי עובשים במזון, טכנולוגיה של אפיה, ביוטכנולוגיה של שמרים, מוקדי חימצון ועוד.



רשימת מורי החוג הקבועים של המכון לביוכימיה ומדעי המזון ונושאי המחקר שלהם

פרופ' אבליוביץ הגי - תגובות של תאים אאוקריוטיים לתנאי הרעבה: שמרים כמודל וכמערכת בעלת יישומים תעשייתיים.

טל' 09-9489060 | hagai.abeliovich@mail.huji.ac.il

ד"ר בילקיס יצחק - כימיה אורגנית, רדיקלים חופשיים.

טל' 08-9489880 | ltzhak.bilkis@mail.huji.ac.il

פרופ' ברסלבסקי עידו - ביופיזיקה של חלבוני נצמדי קרח ויישומם במזון.

טל' 08-9489932 | ido.braslavsky@mail.huji.ac.il

ד"ר חיוקה צבי - פיתוח כלים כימיים למניעת זיהומים במזון.

טל' 089489019 | zvi.hayouka@mail.huji.ac.il

ד"ר טרואן אהרון - תזונה ומטבוליזם במדעי המוח.

טל' 08-9489476 | aron.troen@mail.huji.ac.il

פרופ' כרם זהר - חומרי נטיאוקסידנטים, יינות, כימיה של מזון.

טל' 08-90489278 | zohar.kerem@mail.huji.ac.il

פרופ' מונסו אורן אפרת - השפעות תזונתיות וסביבתיות על התפתחות השלד.

טל' 08-9489712 | efrat.mo@mail.huji.ac.il

פרופ' נוסינוביץ עמוס - פיזיקה וטכנולוגיה של מזון, פולימרים ממקור טבעי וסינפטי ושימושיהם.

טל' 08-9489016 | amos.nussi@mail.huji.ac.il

פרופ' מאשה ניב - ביואינפורמטיקה מבנית של חלבונים במסלולים מטבוליים, טעם, ריח וסנסוריקה.

טל' 08-9489664 | masha.niv@mail.huji.ac.il

ד"ר פיכמן מירב - כימיה תרופתית.

טל' 08-9489691 | merav.fichman@mail.huji.ac.il

פרופ' פרוי אורן - השפעת תזונה וחומרי מזון על מקצבים ביולוגיים.

טל' 08-9489746 | oren.froy@mail.huji.ac.il

פרופ' רייפן רם - השפעת מניפולציות תזונתיות על מצבי דלקת.

טל' 08-9489020 | ram.reifen@mail.huji.ac.il