2024/10/15

التقرير الصحفي اليومي

شهادة ضمان الجودة من هيئة اعتماد مؤسسات التعليم العالي الأردنية.

الاعتماد البريطاني ASIC لقسم اللغة الإنجليزية

شهادة ضمان الجودة من هيئة اعتماد مؤسسات التعليم العالي الأردنية لكليات الصيدلة والعلوم الطبية و الإعلام والعمارة والتصميم.

الاعتماد البريطاني ASIC للجامعة وتخصصاتها.

الاعتماد البريطاني ACPE لتخصص الصيدلة.

الاعتماد البريطاني ASIC لكلية العلوم الإدارية والمالية.

جائزة الحسن للتميز العلمي.

الاعتماد الألماني الأوروبي لقسم الكيمياء.

الاعتماد الأمريكي لتخصصات علم الحاسوب وأمن المعلومات.

الاعتماد الكندي لتخصص التسويق.

شهادة الآيزو 2015:9001

الاعتماد البريطاني لقسم ذكاء الأعمال وتحليل البيانات.

الاعتماد البريطاني لقسم هندسة البرمجيات.

	الخبر	الصفحة الصحيفة
.1	كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا تحقق المركز الأول على مستوى المملكة في مسابقة التحدي لإنترنت الأشياء والذكاء الاصطناعي	موقع صحيفة الغد
.2	كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا تحقق المركز الأول	موقع سرايا
.3	كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا تحقق المركز الأول	موقع الوقائع
.4	كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا تحقق المركز الأول	موقع وطنا
.5	كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا تحقق المركز الأول	موقع صراحة
.6	كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا تحقق المركز الأول	موقع عمان جو
.7	كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا تحقق المركز الأول	موقع شباب وجامعات
.8	كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا تحقق المركز الأول	موقع صوت عمان
.9	كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا تحقق المركز الأول	موقع الوقائع
.10	كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا تحقق المركز الأول	موقع المرفأ
.11	كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا تحقق المركز الأول	موقع كرم
.12	كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا تحقق المركز الأول	موقع جو24
.13	دراسة للدكتور عمر الحاج من جامعة البترا تبرز تباين السعرات الحرارية في حليب الإبل حسب المنطقة والمناخ	موقع خبرني
.14	دراسة للدكتور عمر الحاج من جامعة البترا تبرز تباين السعرات الحرارية في حليب الإبل حسب المنطقة والمناخ	موقع عمان جو
.15	دراسة للدكتور عمر الحاج من جامعة البترا تبرز تباين السعرات الحرارية في حليب الإبل حسب المنطقة والمناخ	موقع جو24
.16	دراسة للدكتور عمر الحاج من جامعة البترا تبرز تباين السعرات الحرارية في حليب الإبل حسب المنطقة والمناخ	موقع الوقائع
.17	دراسة للدكتور عمر الحاج من جامعة البترا تبرز تباين السعرات الحرارية في حليب الإبل حسب المنطقة والمناخ	موقع عمون
.18	دراسة للدكتور عمر الحاج من جامعة البترا تبرز تباين السعرات الحرارية في حليب الإبل حسب المنطقة والمناخ	موقع أخبار البلد
.19	دراسة للدكتور عمر الحاج من جامعة البترا تبرز تباين السعرات الحرارية في حليب الإبل حسب المنطقة والمناخ	موقع وطنا

	الخبر	الصحيفة الصفحة
.20	دراسة للدكتور عمر الحاج من جامعة البترا تبرز تباين السعرات الحرارية في حليب الإبل حسب المنطقة والمناخ	موقع صوت عمان
.21	دراسة للدكتور عمر الحاج من جامعة البترا تبرز تباين السعرات الحرارية في حليب الإبل حسب المنطقة والمناخ	موقع كرم
.22	دراسة للدكتور عمر الحاج من جامعة البترا تبرز تباين السعرات الحرارية في حليب الإبل حسب المنطقة والمناخ	موقع صراحة
.23	دراسة للدكتور عمر الحاج من جامعة البترا تبرز تباين السعرات الحرارية في حليب الإبل حسب المنطقة والمناخ	موقع سرايا
.24	دراسة للدكتور عمر الحاج من جامعة البترا تبرز تباين السعرات الحرارية في حليب الإبل حسب المنطقة والمناخ	موقع عمان جو
.25	دراسة للدكتور عمر الحاج من جامعة البترا تبرز تباين السعرات الحرارية في حليب الإبل حسب المنطقة والمناخ	موقع المرفأ

وتفضلوا بقبول فائق الاحترام

المنسق الإعلامي
رائد أبو يعقوب

مدير العلاقات العامة والدولية
علاء الدين عربيات

الرئيسية » اقتصاد » شركات وأعمال

الإثنين 14 تشرين الأول 2024 3:33 م

كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا تحقق المركز الأول على مستوى المملكة في مسابقة التحدي لإنترنت الأشياء والذكاء الاصطناعي

كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا

ترشح فريق من كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا لتمثيل الأردن في معرض جايتكس 2024 في دبي، بعد فوزه بالمركز الأول في مسابقة التحدي الأردني لإنترنت الأشياء والذكاء الاصطناعي. المشروع الفائز هو نموذج مبتكر يجمع بين تقنيات الذكاء الاصطناعي وإنترنت الأشياء لعلاج مرض باركنسون، وهو مرض عصبي مزمن يؤثر في الحركة ويؤدي إلى تدهور تدريجي في القدرة على التحكم الحركي.

وأكد رئيس جامعة البترا الأستاذ الدكتور رامي عبد الرحيم أن فوز الطلبة بهذه المسابقة جاء انعكاساً للجهد الكبير الذي يبذله أعضاء الهيئة التدريسية في تعزيز معلومات ومهارات الطلبة، ويعكس كذلك التزام الجامعة بالتميز وتوفير البيئة التعليمية المحفزة للإبداع في المجالات التقنية والعلمية، مؤكدًا التزام جامعة البترا الدائم بدعم الابتكارات والإبداعات الطلابية.

وهنأ عميد كلية تكنولوجيا المعلومات الأستاذ الدكتور وائل هادي فريق العمل بفوزهم الذي يعكس مستوى طلبة الكلية المتميز، وقدرتهم على تطبيق المعارف والمهارات المكتسبة في ابتكار حلول متقدمة في مجالات حيوية.

وأعرب المشرف على المشروع الدكتور عبد الكريم البنا عن اعتزازه بفوز الطلبة، مشيرًا إلى أنه تحقق بفضل الجهد الجماعي المتواصل والدعم المستمر من الجامعة.

يشار إلى أن الطلبة الفائزين في هذا المشروع، هم:

جنى ثائر النجار.

مالك انس عواد.

البراء ناصر الخلايلة.

خليل مازن الأستاذ.

.1

كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا تحقق المركز الأول على مستوى المملكة في مسابقة التحدي لإنترنت الأشياء والذكاء الاصطناعي

كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا تحقق المركز الأول على مستوى المملكة في مسابقة التحدي لإنترنت الأشياء والذكاء الاصطناعي

تعديل حجم الخط:

PM 07:18 14-10-2024

سرايا - ترشح فريق من كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا لتمثيل الأردن في معرض جايتكس 2024 في دبي، بعد فوزه بالمركز الأول في مسابقة التحدي الأردني لإنترنت الأشياء والذكاء الاصطناعي. المشروع الفائز هو نموذج مبتكر يجمع بين تقنيات الذكاء الاصطناعي وإنترنت الأشياء لعلاج مرض باركنسون، وهو مرض عصبي مزمن يؤثر في الحركة ويؤدي إلى تدهور تدريجي في القدرة على التحكم الحركي.

وأكد رئيس جامعة البترا الأستاذ الدكتور رامي عبد الرحيم أن فوز الطلبة بهذه المسابقة جاء انعكاساً للجهد الكبير الذي يبذله أعضاء الهيئة التدريسية في تعزيز معلومات ومهارات الطلبة، ويعكس كذلك التزام الجامعة بالتميز وتوفير البيئة التعليمية المحفزة للإبداع في المجالات التقنية والعلمية، مؤكدًا التزام جامعة البترا الدائم بدعم الابتكارات والإبداعات الطلابية.

وهنأ عميد كلية تكنولوجيا المعلومات الأستاذ الدكتور وائل هادي فريق العمل بفوزهم الذي يعكس مستوى طلبة الكلية المتميز، وقدرتهم على تطبيق المعارف والمهارات المكتسبة في ابتكار حلول متقدمة في مجالات حيوية.

وأعرب المشرف على المشروع الدكتور عبد الكريم البنا عن اعتزازه بفوز الطلبة، مشيرًا إلى أنه تحقق بفضل الجهد الجماعي المتواصل والدعم المستمر من الجامعة.

يشار إلى أن الطلبة الفائزين في هذا المشروع، هم:

جنى ثائر النجار.

مالك انس عواد.

البراء ناصر الخلايلة.

خليل مازن الأستاذ.

كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا تحقق المركز الأول على مستوى المملكة في مسابقة التحدي لإنترنت الأشياء والذكاء الاصطناعي

تاريخ النشر : الإثنين - 2024-10-14 | 06:13 pm
آخر تحديث : الإثنين - 2024-10-14 | 06:13 pm

Share Tweet Share Share

الوقائع الاخبارية:ترشح فريق من كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا لتمثيل الأردن في معرض جايتكس 2024 في دبي، بعد فوزه بالمركز الأول في مسابقة التحدي الأردني لإنترنت الأشياء والذكاء الاصطناعي. المشروع الفائز هو نموذج مبتكر يجمع بين تقنيات الذكاء الاصطناعي وإنترنت الأشياء لعلاج مرض باركنسون، وهو مرض عصبي مزمن يؤثر في الحركة ويؤدي إلى تدهور تدريجي في القدرة على التحكم الحركي.

وأكد رئيس جامعة البترا الأستاذ الدكتور رامي عبد الرحيم أن فوز الطلبة بهذه المسابقة جاء انعكاساً للجهد الكبير الذي يبذله أعضاء الهيئة التدريسية في تعزيز معلومات ومهارات الطلبة، ويعكس كذلك التزام الجامعة بالتميز وتوفير البيئة التعليمية المحفزة للإبداع في المجالات التقنية والعلمية، مؤكدًا التزام جامعة البترا الدائم بدعم الابتكارات والإبداعات الطلابية.

وهنأ عميد كلية تكنولوجيا المعلومات الأستاذ الدكتور وائل هادي فريق العمل بفوزهم الذي يعكس مستوى طلبة الكلية المتميز، وقدرتهم على تطبيق المعارف والمهارات المكتسبة في ابتكار حلول متقدمة في مجالات حيوية.

وأعرب المشرف على المشروع الدكتور عبد الكريم البنا عن اعتزازه بفوز الطلبة، مشيرًا إلى أنه تحقق بفضل الجهد الجماعي المتواصل والدعم المستمر من الجامعة.

يشار إلى أن الطلبة الفائزين في هذا المشروع، هم:
جنى ثائر النجار.
مالك انس عواد.
البراء ناصر الخلايلة.
خليل مازن الأستاذ.

Google News تابعوا الوقائع على

Share Tweet Share Share

.3

كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا تحقق المركز الأول على مستوى المملكة في مسابقة التحدي لإنترنت الأشياء والذكاء الاصطناعي

14 أكتوبر 2024

وطنا اليوم:ترشح فريق من كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا لتمثيل الأردن في معرض جايتكس 2024 في دبي، بعد فوزه بالمركز الأول في مسابقة التحدي الأردني لإنترنت الأشياء والذكاء الاصطناعي.

المشروع الفائز هو نموذج مبتكر يجمع بين تقنيات الذكاء الاصطناعي وإنترنت الأشياء لعلاج مرض باركنسون، وهو مرض عصبي مزمن يؤثر في الحركة ويؤدي إلى تدهور تدريجي في القدرة على التحكم الحركي.

وأكد رئيس جامعة البترا الأستاذ الدكتور رامي عبد الرحيم أن فوز الطلبة بهذه المسابقة جاء انعكاساً للجهد الكبير الذي يبذله أعضاء الهيئة التدريسية في تعزيز معلومات ومهارات الطلبة، ويعكس كذلك التزام الجامعة بالتميز وتوفير البيئة التعليمية المحفزة للإبداع في المجالات التقنية والعلمية، مؤكدًا التزام جامعة البترا الدائم بدعم الابتكارات والإبداعات الطلابية.

وهنأ عميد كلية تكنولوجيا المعلومات الأستاذ الدكتور وائل هادي فريق العمل بفوزهم الذي يعكس مستوى طلبة الكلية المتميز، وقدرتهم على تطبيق المعارف والمهارات المكتسبة في ابتكار حلول متقدمة في مجالات حيوية.

وأعرب المشرف على المشروع الدكتور عبد الكريم البنا عن اعتزازه بفوز الطلبة، مشيرًا إلى أنه تحقق بفضل الجهد الجماعي المتواصل والدعم المستمر من الجامعة.

يشار إلى أن الطلبة الفائزين في هذا المشروع، هم:

جنى ثائر النجار.

مالك انس عواد.

البراء ناصر الخلايلة.

.4

صراحة نيوز – ترشح فريق من كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا لتمثيل الأردن في معرض جايتكس 2024 في دبي، بعد فوزه بالمركز الأول في مسابقة التحدي الأردني لإنترنت الأشياء والذكاء الاصطناعي. المشروع الفائز هو نموذج مبتكر يجمع بين تقنيات الذكاء الاصطناعي وإنترنت الأشياء لعلاج مرض باركنسون، وهو مرض عصبي مزمن يؤثر في الحركة ويؤدي إلى تدهور تدريجي في القدرة على التحكم الحركي.

وأكد رئيس جامعة البترا الأستاذ الدكتور رامي عبد الرحيم أن فوز الطلبة بهذه المسابقة جاء انعكاساً للجهد الكبير الذي يبذله أعضاء الهيئة التدريسية في تعزيز معلومات ومهارات الطلبة، ويعكس كذلك التزام الجامعة بالتميز وتوفير البيئة التعليمية المحفزة للإبداع في المجالات التقنية والعلمية، مؤكدًا التزام جامعة البترا الدائم بدعم الابتكارات والإبداعات الطلابية.

وهنأ عميد كلية تكنولوجيا المعلومات الأستاذ الدكتور وائل هادي فريق العمل بفوزهم الذي يعكس مستوى طلبة الكلية المتميز، وقدرتهم على تطبيق المعارف والمهارات المكتسبة في ابتكار حلول متقدمة في مجالات حيوية.

وأعرب المشرف على المشروع الدكتور عبد الكريم البنا عن اعتزازه بفوز الطلبة، مشيرًا إلى أنه تحقق بفضل الجهد الجماعي المتواصل والدعم المستمر من الجامعة.

يشار إلى أن الطلبة الفائزين في هذا المشروع، هم:

جنى ثائر النجار.

مالك انس عواد.

البراء ناصر الخلايلة.

خليل مازن الأستاذ.

.5

طلاب وجامعات - 14-10-2024 03:32 PM

عمان جو - ترشح فريق من كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا لتمثيل الأردن في معرض جايتكس 2024 في دبي، بعد فوزه بالمركز الأول في مسابقة التحدي الأردني لإنترنت الأشياء والذكاء الاصطناعي. المشروع الفائز هو نموذج مبتكر يجمع بين تقنيات الذكاء الاصطناعي وإنترنت الأشياء لعلاج مرض باركنسون، وهو مرض عصبي مزمن يؤثر في الحركة ويؤدي إلى تدهور تدريجي في القدرة على التحكم الحركي.

وأكد رئيس جامعة البترا الأستاذ الدكتور رامي عبد الرحيم أن فوز الطلبة بهذه المسابقة جاء انعكاساً للجهد الكبير الذي يبذله أعضاء الهيئة التدريسية في تعزيز معلومات ومهارات الطلبة، ويعكس كذلك التزام الجامعة بالتميز وتوفير البيئة التعليمية المحفزة للإبداع في المجالات التقنية والعلمية، مؤكدًا التزام جامعة البترا الدائم بدعم الابتكارات والإبداعات الطلابية.

وهنأ عميد كلية تكنولوجيا المعلومات الأستاذ الدكتور وائل هادي فريق العمل بفوزهم الذي يعكس مستوى طلبة الكلية المتميز، وقدرتهم على تطبيق المعارف والمهارات المكتسبة في ابتكار حلول متقدمة في مجالات حيوية.

وأعرب المشرف على المشروع الدكتور عبد الكريم البنا عن اعتزازه بفوز الطلبة، مشيرًا إلى أنه تحقق بفضل الجهد الجماعي المتواصل والدعم المستمر من الجامعة.

يشار إلى أن الطلبة الفائزين في هذا المشروع، هم:

جنى ثائر النجار.

مالك انس عواد.

البراء ناصر الخلايلة.

خليل مازن الأستاذ.

.6

خبر وصورة: كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا تحقق المركز الأول على مستوى المملكة في مسابقة التحدي لإنترنت الأشياء والذكاء الاصطناعي

تاريخ النشر: 2024.10.14 - 3:30 pm

ترشح فريق من كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا لتمثيل الأردن في معرض جايتكس 2024 في دبي، بعد فوزه بالمركز الأول في مسابقة التحدي الأردني لإنترنت الأشياء والذكاء الاصطناعي. المشروع الفائز هو نموذج مبتكر يجمع بين تقنيات الذكاء الاصطناعي وإنترنت الأشياء لعلاج مرض باركنسون، وهو مرض عصبي مزمن يؤثر في الحركة ويؤدي إلى تدهور تدريجي في القدرة على التحكم الحركي.

وأكد رئيس جامعة البترا الأستاذ الدكتور رامي عبد الرحيم أن فوز الطلبة بهذه المسابقة جاء انعكاساً للجهد الكبير الذي يبذله أعضاء الهيئة التدريسية في تعزيز معلومات ومهارات الطلبة، ويعكس كذلك التزام الجامعة بالتميز وتوفير البيئة التعليمية المحفزة للإبداع في المجالات التقنية والعلمية، مؤكدًا التزام جامعة البترا الدائم بدعم الابتكارات والإبداعات الطلابية.

وهنأ عميد كلية تكنولوجيا المعلومات الأستاذ الدكتور وائل هادي فريق العمل بفوزهم الذي يعكس مستوى طلبة الكلية المتميز، وقدرتهم على تطبيق المعارف والمهارات المكتسبة في ابتكار حلول متقدمة في مجالات حيوية.

وأعرب المشرف على المشروع الدكتور عبد الكريم البنا عن اعتزازه بفوز الطلبة، مشيرًا إلى أنه تحقق بفضل الجهد الجماعي المتواصل والدعم المستمر من الجامعة.

يشار إلى أن الطلبة الفائزين في هذا المشروع، هم:

جنى ثائر النجار.

مالك انس عواد.

البراء ناصر الخلايلة.

خليل مازن الأستاذ.

.7

كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا تحقق المركز الأول على مستوى المملكة في مسابقة التحدي لإنترنت الأشياء والذكاء الاصطناعي

جامعات 2024-10-14 | 03:22 pm - الإثنين

صوت عمان :

ترشح فريق من كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا لتمثيل الأردن في معرض جايتكس 2024 في دبي، بعد فوزه بالمركز الأول في مسابقة التحدي الأردني لإنترنت الأشياء والذكاء الاصطناعي. المشروع الفائز هو نموذج مبتكر يجمع بين تقنيات الذكاء الاصطناعي وإنترنت الأشياء لعلاج مرض باركنسون، وهو مرض عصبي مزمن يؤثر في الحركة ويؤدي إلى تدهور تدريجي في القدرة على التحكم الحركي.

وأكد رئيس جامعة البترا الأستاذ الدكتور رامي عبد الرحيم أن فوز الطلبة بهذه المسابقة جاء انعكاساً للجهد الكبير الذي يبذله أعضاء الهيئة التدريسية في تعزيز معلومات ومهارات الطلبة، ويعكس كذلك التزام الجامعة بالتميز وتوفير البيئة التعليمية المحفزة للإبداع في المجالات التقنية والعلمية، مؤكدًا التزام جامعة البترا الدائم بدعم الابتكارات والإبداعات الطلابية.

وهنأ عميد كلية تكنولوجيا المعلومات الأستاذ الدكتور وائل هادي فريق العمل بفوزهم الذي يعكس مستوى طلبة الكلية المتميز، وقدرتهم على تطبيق المعارف والمهارات المكتسبة في ابتكار حلول متقدمة في مجالات حيوية.
وأعرب المشرف على المشروع الدكتور عبد الكريم البنا عن اعتزازه بفوز الطلبة، مشيرًا إلى أنه تحقق بفضل الجهد الجماعي المتواصل والدعم المستمر من الجامعة.

يشار إلى أن الطلبة الفائزين في هذا المشروع، هم:

جنى ثائر النجار.
مالك انس عواد.
البراء ناصر الخلايلة.
خليل مازن الأستاذ.

كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا تحقق المركز الأول على مستوى المملكة في مسابقة التحدي لإنترنت الأشياء والذكاء الاصطناعي

تاريخ النشر : الإثنين - 2024-10-14 | 06:13 pm
آخر تحديث : الإثنين - 2024-10-14 | 06:13 pm

Share Tweet Share Share

الوقائع الاخبارية:ترشح فريق من كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا لتمثيل الأردن في معرض جايتكس 2024 في دبي، بعد فوزه بالمركز الأول في مسابقة التحدي الأردني لإنترنت الأشياء والذكاء الاصطناعي. المشروع الفائز هو نموذج مبتكر يجمع بين تقنيات الذكاء الاصطناعي وإنترنت الأشياء لعلاج مرض باركنسون، وهو مرض عصبي مزمن يؤثر في الحركة ويؤدي إلى تدهور تدريجي في القدرة على التحكم الحركي.

وأكد رئيس جامعة البترا الأستاذ الدكتور رامي عبد الرحيم أن فوز الطلبة بهذه المسابقة جاء انعكاساً للجهد الكبير الذي يبذله أعضاء الهيئة التدريسية في تعزيز معلومات ومهارات الطلبة، ويعكس كذلك التزام الجامعة بالتميز وتوفير البيئة التعليمية المحفزة للإبداع في المجالات التقنية والعلمية، مؤكدًا التزام جامعة البترا الدائم بدعم الابتكارات والإبداعات الطلابية.

وهنأ عميد كلية تكنولوجيا المعلومات الأستاذ الدكتور وائل هادي فريق العمل بفوزهم الذي يعكس مستوى طلبة الكلية المتميز، وقدرتهم على تطبيق المعارف والمهارات المكتسبة في ابتكار حلول متقدمة في مجالات حيوية.

وأعرب المشرف على المشروع الدكتور عبد الكريم البنا عن اعتزازه بفوز الطلبة، مشيرًا إلى أنه تحقق بفضل الجهد الجماعي المتواصل والدعم المستمر من الجامعة.

يشار إلى أن الطلبة الفائزين في هذا المشروع، هم:
جنى ثائر النجار.
مالك انس عواد.
البراء ناصر الخلايلة.
خليل مازن الأستاذ.

تابعوا الوقائع على Google News

Share Tweet Share Share

.9

كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا تحقق المركز الأول على مستوى المملكة في مسابقة التحدي لإنترنت الأشياء والذكاء الاصطناعي

On **أكتوبر 14, 2024**

المرفأ...ترشح فريق من كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا لتمثيل الأردن في معرض جايتكس 2024 في دبي، بعد فوزه بالمركز الأول في مسابقة التحدي الأردني لإنترنت الأشياء والذكاء الاصطناعي. المشروع الفائز هو نموذج مبتكر يجمع بين تقنيات الذكاء الاصطناعي وإنترنت الأشياء لعلاج مرض باركنسون، وهو مرض عصبي مزمن يؤثر في الحركة ويؤدي إلى تدهور تدريجي في القدرة على التحكم الحركي.

وأكد رئيس جامعة البترا الأستاذ الدكتور رامي عبد الرحيم أن فوز الطلبة بهذه المسابقة جاء انعكاساً للجهد الكبير الذي يبذله أعضاء الهيئة التدريسية في تعزيز معلومات ومهارات الطلبة، ويعكس كذلك التزام الجامعة بالتميز وتوفير البيئة التعليمية المحفزة للإبداع في المجالات التقنية والعلمية، مؤكدًا التزام جامعة البترا الدائم بدعم الابتكارات والإبداعات الطلابية.

وهنأ عميد كلية تكنولوجيا المعلومات الأستاذ الدكتور وائل هادي فريق العمل بفوزهم الذي يعكس مستوى طلبة الكلية المتميز، وقدرتهم على تطبيق المعارف والمهارات المكتسبة في ابتكار حلول متقدمة في مجالات حيوية.

وأعرب المشرف على المشروع الدكتور عبد الكريم البنا عن اعتزازه بفوز الطلبة، مشيرًا إلى أنه تحقق بفضل الجهد الجماعي المتواصل والدعم المستمر من الجامعة.

يشار إلى أن الطلبة الفائزين في هذا المشروع، هم:

جنى ثائر النجار.

مالك انس عواد.

البراء ناصر الخلايلة.

خليل مازن الأستاذ.

.10

كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا تحقق المركز الأول في مسابقة التحدي لإنترنت الأشياء والذكاء الاصطناعي

14/10/2024

ترشح فريق من كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا لتمثيل الأردن في معرض جايتكس 2024 في دبي، بعد فوزه بالمركز الأول في مسابقة التحدي الأردني لإنترنت الأشياء والذكاء الاصطناعي. المشروع الفائز هو نموذج مبتكر يجمع بين تقنيات الذكاء الاصطناعي وإنترنت الأشياء لعلاج مرض باركنسون، وهو مرض عصبي مزمن يؤثر في الحركة ويؤدي إلى تدهور تدريجي في القدرة على التحكم الحركي.

وأكد رئيس جامعة البترا الأستاذ الدكتور رامي عبد الرحيم أن فوز الطلبة بهذه المسابقة جاء انعكاساً للجهد الكبير الذي يبذله أعضاء الهيئة التدريسية في تعزيز معلومات ومهارات الطلبة، ويعكس كذلك التزام الجامعة بالتميز وتوفير البيئة التعليمية المحفزة للإبداع في المجالات التقنية والعلمية، مؤكدًا التزام جامعة البترا الدائم بدعم الابتكارات والإبداعات الطلابية.

وهنأ عميد كلية تكنولوجيا المعلومات الأستاذ الدكتور وائل هادي فريق العمل بفوزهم الذي يعكس مستوى طلبة الكلية المتميز، وقدرتهم على تطبيق المعارف والمهارات المكتسبة في ابتكار حلول متقدمة في مجالات حيوية.

وأعرب المشرف على المشروع الدكتور عبد الكريم البنا عن اعتزازه بفوز الطلبة، مشيرًا إلى أنه تحقق بفضل الجهد الجماعي المتواصل والدعم المستمر من الجامعة.

يشار إلى أن الطلبة الفائزين في هذا المشروع، هم:

جنى ثائر النجار.

مالك انس عواد.

البراء ناصر الخلايلة.

خليل مازن الأستاذ.

فيسبوك | تويتر

.11

كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا تحقق المركز الأول على مستوى المملكة في مسابقة التحدي لإنترنت الأشياء والذكاء الاصطناعي

تاريخ النشر : الإثنين - 2024-10-14 | 04:51 pm

جو 24 :

ترشح فريق من كلية تكنولوجيا المعلومات في جامعة البترا لتمثيل الأردن في معرض جايتكس 2024 في دبي، بعد فوزه بالمركز الأول في مسابقة التحدي الأردني لإنترنت الأشياء والذكاء الاصطناعي. المشروع الفائز هو نموذج مبتكر يجمع بين تقنيات الذكاء الاصطناعي وإنترنت الأشياء لعلاج مرض باركنسون، وهو مرض عصبي مزمن يؤثر في الحركة ويؤدي إلى تدهور تدريجي في القدرة على التحكم الحركي.

وأكد رئيس جامعة البترا الأستاذ الدكتور رامي عبد الرحيم أن فوز الطلبة بهذه المسابقة جاء انعكاساً للجهد الكبير الذي يبذله أعضاء الهيئة التدريسية في تعزيز معلومات ومهارات الطلبة، ويعكس كذلك التزام الجامعة بالتميز وتوفير البيئة التعليمية المحفزة للإبداع في المجالات التقنية والعلمية، مؤكدًا التزام جامعة البترا الدائم بدعم الابتكارات والإبداعات الطلابية.

وهنأ عميد كلية تكنولوجيا المعلومات الأستاذ الدكتور وائل هادي فريق العمل بفوزهم الذي يعكس مستوى طلبة الكلية المتميز، وقدرتهم على تطبيق المعارف والمهارات المكتسبة في ابتكار حلول متقدمة في مجالات حيوية.

وأعرب المشرف على المشروع الدكتور عبد الكريم البنا عن اعتزازه بفوز الطلبة، مشيرًا إلى أنه تحقق بفضل الجهد الجماعي المتواصل والدعم المستمر من الجامعة.
يشار إلى أن الطلبة الفائزين في هذا المشروع، هم:
جنى ثائر النجار.
مالك انس عواد.
البراء ناصر الخلايلة.
خليل مازن الأستاذ.

كلمات دلالية :

كلية تكنولوجيا المعلومات | جامعة البترا | الأردن | معرض جايتكس | دبي

تابعو الأردن 24 على

Share
اعجبني ·

التاريخ: 14-10-2024 الوقت: 12:49 PM

دراسة للدكتور عمر الحاج من جامعة البترا تبرز تباين السعرات الحرارية في حليب الإبل حسب المنطقة والمناخ

خبرني - أظهرت دراسة حديثة لرئيس قسم التغذية والحميات في كلية الصيدلة والعلوم الطبية في جامعة البترا الدكتور عمر الحاج تباينًا ملحوظًا في السعرات الحرارية لحليب الإبل حسب المنطقة والمناخ والسلالة. وقد توصلت النتائج إلى أن حليب الإبل من السلالات ذات السنامين "البكترين" يحتوي على سعرات حرارية أعلى مقارنة بحليب السلالات ذات السنام الواحد "دروميداري". وأرجع الحاج التباين إلى عدة عوامل، منها: اختلاف الأعلاف المستخدمة، والوراثة الجينية للإبل، بالإضافة إلى الظروف المناخية التي تؤثر في مكونات الحليب.

وأظهرت الدراسة أن حليب الإبل المنتج في دول مثل منغوليا وكازاخستان يتمتع بأعلى محتوى من السعرات الحرارية، في حين سجلت الإمارات العربية المتحدة والمملكة العربية السعودية أدنى مستويات. وأشارت النتائج إلى أن استهلاك حليب الإبل في آسيا الوسطى يمكن أن يوفر زيادة تصل إلى 40% في السعرات الحرارية مقارنة بدول الشرق الأوسط.

شارك الحاج متحدثًا رئيسًا في المؤتمر الدولي لتعزيز سلسلة القيمة الغذائية لحليب الإبل، وهو بعنوان: "التحديات والآفاق المستقبلية في مواجهة التغيرات المناخية والاقتصادية" الذي عُقد في جزيرة جربا بتونس. وجمع المؤتمر أكثر من 250 شخصًا من العلماء والباحثين ومربي الإبل، من مختلف بلدان العالم، لتبادل الأفكار والتجارب حول التحديات والفرص المرتبطة بتربية الإبل وإنتاج الحليب.

وأشار الحاج إلى أن حليب الإبل يتمتع بخصائص فريدة تجعله متميزًا عن أنواع الحليب الأخرى، مثل: قدرته على تعزيز المناعة، ومساعدته في الوقاية من بعض الأمراض.

ولفت الحاج انتباه الحضور إلى تأثير العوامل الموسمية على جودة الحليب؛ إذ يزداد محتواه من السعرات الحرارية خلال موسم الشتاء نتيجة لتحسين نوعية الأعلاف ووفرة المياه.

واستعرض الحاج نتائج بحثه المنشور في المجلة الدولية لتكنولوجيا الألبان، موضحًا أن المملكة العربية السعودية تتصدر قائمة المنشورات البحثية في مجال حليب الإبل، تليها جمهورية مصر العربية، والسودان. وقد سلط الضوء على أهمية البحث المستمر في هذا المجال، نظرًا لما يحمله حليب الإبل من فوائد صحية متعددة، مثل احتوائه على البروتينات والفيتامينات والمعادن المهمة.

اختتم الدكتور الحاج كلمته بالحث على ضرورة الاهتمام بالإبل ومنتجاتها بصفتها ثروة وطنية، مؤكدًا أهمية ارتباطها بالتراث المحلي، داعيًا إلى زيادة الدعم المقدم للأبحاث ذات العلاقة محليًا وعالميًا، لما لها من أهمية في تحسين تغذية المجتمعات المحلية ومربي الإبل، وكذلك فئات المجتمع المختلفة المستهلكة لهذا المنتج الصحي.

ودعا الحاج إلى زيادة الوعي بفوائد حليب الإبل، وأهمية تكاثف الجهود بين الباحثين والمهنيين في مجالات التغذية والصحة والزراعة والمؤسسات العلمية لعقد مؤتمرات علمية متخصصة، بهدف مواكبة أحدث ما توصل إليه العلم في مجال تكنولوجيا الألبان وتعزيز التعاون الدولي لتحسين سلاسل القيمة الغذائية لحليب الإبل.

.13

اخبار محلية - 14-10-2024 01:07 PM

عمان جو - أظهرت دراسة حديثة لرئيس قسم التغذية والحميات في كلية الصيدلة والعلوم الطبية في جامعة البترا الدكتور عمر الحاج تباينًا ملحوظًا في السعرات الحرارية لحليب الإبل حسب المنطقة والمناخ والسلالة. وقد توصلت النتائج إلى أن حليب الإبل من السلالات ذات السنامين "البكترين" يحتوي على سعرات حرارية أعلى مقارنة بحليب السلالات ذات السنام الواحد "دروميداري". وأرجع الحاج التباين إلى عدة عوامل، منها: اختلاف الأعلاف المستخدمة، والوراثة الجينية للإبل، بالإضافة إلى الظروف المناخية التي تؤثر في مكونات الحليب.

وأظهرت الدراسة أن حليب الإبل المنتج في دول مثل منغوليا وكازاخستان يتمتع بأعلى محتوى من السعرات الحرارية، في حين سجلت الإمارات العربية المتحدة والمملكة العربية السعودية أدنى مستويات. وأشارت النتائج إلى أن استهلاك حليب الإبل في آسيا الوسطى يمكن أن يوفر زيادة تصل إلى 40% في السعرات الحرارية مقارنة بدول الشرق الأوسط.

شارك الحاج متحدثًا رئيسًا في المؤتمر الدولي لتعزيز سلسلة القيمة الغذائية لحليب الإبل، وهو بعنوان: "التحديات والآفاق المستقبلية في مواجهة التغيرات المناخية والاقتصادية" الذي عُقد في جزيرة جربا بتونس. وجمع المؤتمر أكثر من 250 شخصًا من العلماء والباحثين ومربي الإبل، من مختلف بلدان العالم، لتبادل الأفكار والتجارب حول التحديات والفرص المرتبطة بتربية الإبل وإنتاج الحليب.

وأشار الحاج إلى أن حليب الإبل يتمتع بخصائص فريدة تجعله متميزًا عن أنواع الحليب الأخرى، مثل: قدرته على تعزيز المناعة، ومساعدته في الوقاية من بعض الأمراض.

ولفت الحاج انتباه الحضور إلى تأثير العوامل الموسمية على جودة الحليب؛ إذ يزداد محتواه من السعرات الحرارية خلال موسم الشتاء نتيجة لتحسين نوعية الأعلاف ووفرة المياه.

واستعرض الحاج نتائج بحثه المنشور في المجلة الدولية لتكنولوجيا الألبان، موضحًا أن المملكة العربية السعودية تتصدر قائمة المنشورات البحثية في مجال حليب الإبل، تليها جمهورية مصر العربية، والسودان. وقد سلط الضوء على أهمية البحث المستمر في هذا المجال، نظرًا لما يحمله حليب الإبل من فوائد صحية متعددة، مثل احتوائه على البروتينات والفيتامينات والمعادن المهمة.

اختتم الدكتور الحاج كلمته بالحث على ضرورة الاهتمام بالإبل ومنتجاتها بصفتها ثروة وطنية، مؤكدًا أهمية ارتباطها بالتراث المحلي، داعيًا إلى زيادة الدعم المقدم للأبحاث ذات العلاقة محليًا وعالميًا، لما لها من أهمية في تحسين تغذية المجتمعات المحلية ومربي الإبل، وكذلك فئات المجتمع المختلفة المستهلكة لهذا المنتج الصحي.

ودعا الحاج إلى زيادة الوعي بفوائد حليب الإبل، وأهمية تكاثف الجهود بين الباحثين والمهنيين في مجالات التغذية والصحة والزراعة والمؤسسات العلمية لعقد مؤتمرات علمية متخصصة، بهدف مواكبة أحدث ما توصل إليه العلم في مجال تكنولوجيا الألبان وتعزيز التعاون الدولي لتحسين سلاسل القيمة الغذائية لحليب الإبل.

.14

دراسة للدكتور عمر الحاج من جامعة البترا تبرز تباين السعرات الحرارية في حليب الإبل حسب المنطقة والمناخ

تاريخ النشر : الإثنين - 2024-10-14 | 01:04 pm

جو 24 :

أظهرت دراسة حديثة لرئيس قسم التغذية والحميات في كلية الصيدلة والعلوم الطبية في جامعة البترا الدكتور عمر الحاج تباينًا ملحوظًا في السعرات الحرارية لحليب الإبل حسب المنطقة والمناخ والسلالة. وقد توصلت النتائج إلى أن حليب الإبل من السلالات ذات السنامين "البكترين" يحتوي على سعرات حرارية أعلى مقارنة بحليب السلالات ذات السنام الواحد "دروميداري". وأرجع الحاج التباين إلى عدة عوامل، منها: اختلاف الأعلاف المستخدمة، والوراثة الجينية للإبل، بالإضافة إلى الظروف المناخية التي تؤثر في مكونات الحليب.

وأظهرت الدراسة أن حليب الإبل المنتج في دول مثل منغوليا وكازاخستان يتمتع بأعلى محتوى من السعرات الحرارية، في حين سجلت الإمارات العربية المتحدة والمملكة العربية السعودية أدنى مستويات. وأشارت النتائج إلى أن استهلاك حليب الإبل في آسيا الوسطى يمكن أن يوفر زيادة تصل إلى 40% في السعرات الحرارية مقارنة بدول الشرق الأوسط.

شارك الحاج متحدثًا رئيسًا في المؤتمر الدولي لتعزيز سلسلة القيمة الغذائية لحليب الإبل، وهو بعنوان: "التحديات والآفاق المستقبلية في مواجهة التغيرات المناخية والاقتصادية" الذي عُقد في جزيرة جربا بتونس. وجمع المؤتمر أكثر من 250 شخصًا من العلماء والباحثين ومربي الإبل، من مختلف بلدان العالم، لتبادل الأفكار والتجارب حول التحديات والفرص المرتبطة بتربية الإبل وإنتاج الحليب.

وأشار الحاج إلى أن حليب الإبل يتمتع بخصائص فريدة تجعله متميزًا عن أنواع الحليب الأخرى، مثل: قدرته على تعزيز المناعة، ومساعدته في الوقاية من بعض الأمراض.

ولفت الحاج انتباه الحضور إلى تأثير العوامل الموسمية على جودة الحليب؛ إذ يزداد محتواه من السعرات الحرارية خلال موسم الشتاء نتيجة لتحسين نوعية الأعلاف ووفرة المياه.

واستعرض الحاج نتائج بحثه المنشور في المجلة الدولية لتكنولوجيا الألبان، موضحًا أن المملكة العربية السعودية تتصدر قائمة المنشورات البحثية في مجال حليب الإبل، تليها جمهورية مصر العربية، والسودان. وقد سلط الضوء على أهمية البحث المستمر في هذا المجال، نظرًا لما يحمله حليب الإبل من فوائد صحية متعددة، مثل احتوائه على البروتينات والفيتامينات والمعادن المهمة.
اختتم الدكتور الحاج كلمته بالحث على ضرورة الاهتمام بالإبل ومنتجاتها بصفتها ثروة وطنية، مؤكدًا أهمية ارتباطها بالتراث المحلي، داعيًا إلى زيادة الدعم المقدم للأبحاث ذات العلاقة محليًا وعالميًا، لما لها من أهمية في تحسين تغذية المجتمعات المحلية ومربي الإبل، وكذلك فئات المجتمع المختلفة المستهلكة لهذا المنتج الصحي.

ودعا الحاج إلى زيادة الوعي بفوائد حليب الإبل، وأهمية تكاثف الجهود بين الباحثين والمهنيين في مجالات التغذية والصحة والزراعة والمؤسسات العلمية لعقد مؤتمرات علمية متخصصة، بهدف مواكبة أحدث ما توصل إليه العلم في مجال تكنولوجيا الألبان وتعزيز التعاون الدولي لتحسين سلاسل القيمة الغذائية لحليب الإبل.

كلمات دلالية :

عمر الحاج | جامعة البترا | حليب الإبل

تابعو الأردن 24 على

دراسة للدكتور عمر الحاج من جامعة البترا تبرز تباين السعرات الحرارية في حليب الإبل حسب المنطقة والمناخ

تاريخ النشر : الإثنين - 2024-10-14 | 01:48 pm
آخر تحديث : الإثنين - 2024-10-14 | 01:48 pm

Share Tweet Share Share

الوقائع الإخبارية: أظهرت دراسة حديثة لرئيس قسم التغذية والحميات في كلية الصيدلة والعلوم الطبية في جامعة البترا الدكتور عمر الحاج تباينًا ملحوظًا في السعرات الحرارية لحليب الإبل حسب المنطقة والمناخ والسلالة. وقد توصلت النتائج إلى أن حليب الإبل من السلالات ذات السنامين "البكترين" يحتوي على سعرات حرارية أعلى مقارنة بحليب السلالات ذات السنام الواحد "دروميداري". وأرجع الحاج التباين إلى عدة عوامل، منها: اختلاف الأعلاف المستخدمة، والوراثة الجينية للإبل، بالإضافة إلى الظروف المناخية التي تؤثر في مكونات الحليب.

وأظهرت الدراسة أن حليب الإبل المنتج في دول مثل منغوليا وكازاخستان يتمتع بأعلى محتوى من السعرات الحرارية، في حين سجلت الإمارات العربية المتحدة والمملكة العربية السعودية أدنى مستويات. وأشارت النتائج إلى أن استهلاك حليب الإبل في آسيا الوسطى يمكن أن يوفر زيادة تصل إلى 40% في السعرات الحرارية مقارنة بدول الشرق الأوسط.

شارك الحاج متحدثًا رئيسًا في المؤتمر الدولي لتعزيز سلسلة القيمة الغذائية لحليب الإبل، وهو بعنوان: "التحديات والآفاق المستقبلية في مواجهة التغيرات المناخية والاقتصادية" الذي عُقد في جزيرة جربا بتونس. وجمع المؤتمر أكثر من 250 شخصًا من العلماء والباحثين ومربي الإبل، من مختلف بلدان العالم، لتبادل الأفكار والتجارب حول التحديات والفرص المرتبطة بتربية الإبل وإنتاج الحليب.

وأشار الحاج إلى أن حليب الإبل يتمتع بخصائص فريدة تجعله متميزًا عن أنواع الحليب الأخرى، مثل: قدرته على تعزيز المناعة، ومساعدته في الوقاية من بعض الأمراض.
ولفت الحاج انتباه الحضور إلى تأثير العوامل الموسمية على جودة الحليب؛ إذ يزداد محتواه من السعرات الحرارية خلال موسم الشتاء نتيجة لتحسين نوعية الأعلاف ووفرة المياه.
واستعرض الحاج نتائج بحثه المنشور في المجلة الدولية لتكنولوجيا الألبان، موضحًا أن المملكة العربية السعودية تتصدر قائمة المنشورات البحثية في مجال حليب الإبل، تليها جمهورية مصر العربية، والسودان. وقد سلط الضوء على أهمية البحث المستمر في هذا المجال، نظرًا لما يحمله حليب الإبل من فوائد صحية متعددة، مثل احتوائه على البروتينات والفيتامينات والمعادن المهمة.

اختتم الدكتور الحاج كلمته بالحث على ضرورة الاهتمام بالإبل ومنتجاتها بصفتها ثروة وطنية، مؤكدًا أهمية ارتباطها بالتراث المحلي، داعيًا إلى زيادة الدعم المقدم للأبحاث ذات العلاقة محليًا وعالميًا، لما لها من أهمية في تحسين تغذية المجتمعات المحلية ومربي الإبل، وكذلك فئات المجتمع المختلفة المستهلكة لهذا المنتج الصحي.

ودعا الحاج إلى زيادة الوعي بفوائد حليب الإبل، وأهمية تكاثف الجهود بين الباحثين والمهنيين في مجالات التغذية والصحة والزراعة والمؤسسات العلمية لعقد مؤتمرات علمية متخصصة، بهدف مواكبة أحدث ما توصل إليه العلم في مجال تكنولوجيا الألبان وتعزيز التعاون الدولي لتحسين سلاسل القيمة الغذائية لحليب الإبل.

تابعوا الوقائع على Google News

Share Tweet Share Share

.16

الرئيسية ◂ تعليم و جامعات

دراسة للدكتور عمر الحاج من جامعة البترا تبرز تباين السعرات الحرارية في حليب الإبل حسب المنطقة والمناخ

PM 01:13 14-10-2024

عمون - أظهرت دراسة حديثة لرئيس قسم التغذية والحميات في كلية الصيدلة والعلوم الطبية في جامعة البترا الدكتور عمر الحاج تباينًا ملحوظًا في السعرات الحرارية لحليب الإبل حسب المنطقة والمناخ والسلالة. وقد توصلت النتائج إلى أن حليب الإبل من السلالات ذات السنامين "البكترين" يحتوي على سعرات حرارية أعلى مقارنة بحليب السلالات ذات السنام الواحد "دروميداري". وأرجع الحاج التباين إلى عدة عوامل، منها: اختلاف الأعلاف المستخدمة، والوراثة الجينية للإبل، بالإضافة إلى الظروف المناخية التي تؤثر في مكونات الحليب.

وأظهرت الدراسة أن حليب الإبل المنتج في دول مثل منغوليا وكازاخستان يتمتع بأعلى محتوى من السعرات الحرارية، في حين سجلت الإمارات العربية المتحدة والمملكة العربية السعودية أدنى مستويات. وأشارت النتائج إلى أن استهلاك حليب الإبل في آسيا الوسطى يمكن أن يوفر زيادة تصل إلى 40% في السعرات الحرارية مقارنة بدول الشرق الأوسط.

شارك الحاج متحدثًا رئيسًا في المؤتمر الدولي لتعزيز سلسلة القيمة الغذائية لحليب الإبل، وهو بعنوان: "التحديات والآفاق المستقبلية في مواجهة التغيرات المناخية والاقتصادية" الذي عُقد في جزيرة جربا بتونس. وجمع المؤتمر أكثر من 250 شخصًا من العلماء والباحثين ومربي الإبل، من مختلف بلدان العالم، لتبادل الأفكار والتجارب حول التحديات والفرص المرتبطة بتربية الإبل وإنتاج الحليب.

وأشار الحاج إلى أن حليب الإبل يتمتع بخصائص فريدة تجعله متميزًا عن أنواع الحليب الأخرى، مثل: قدرته على تعزيز المناعة، ومساعدته في الوقاية من بعض الأمراض.
ولفت الحاج انتباه الحضور إلى تأثير العوامل الموسمية على جودة الحليب؛ إذ يزداد محتواه من السعرات الحرارية خلال موسم الشتاء نتيجة لتحسين نوعية الأعلاف ووفرة المياه.
واستعرض الحاج نتائج بحثه المنشور في المجلة الدولية لتكنولوجيا الألبان، موضحًا أن المملكة العربية السعودية تتصدر قائمة المنشورات البحثية في مجال حليب الإبل، تليها جمهورية مصر العربية، والسودان. وقد سلط الضوء على أهمية البحث المستمر في هذا المجال، نظرًا لما يحمله حليب الإبل من فوائد صحية متعددة، مثل احتوائه على البروتينات والفيتامينات والمعادن المهمة.

اختتم الدكتور الحاج كلمته بالحث على ضرورة الاهتمام بالإبل ومنتجاتها بصفتها ثروة وطنية، مؤكدًا أهمية ارتباطها بالتراث المحلي، داعيًا إلى زيادة الدعم المقدم للأبحاث ذات العلاقة محليًا وعالميًا، لما لها من أهمية في تحسين تغذية المجتمعات المحلية ومربي الإبل، وكذلك فئات المجتمع المختلفة المستهلكة لهذا المنتج الصحي.

ودعا الحاج إلى زيادة الوعي بفوائد حليب الإبل، وأهمية تكاثف الجهود بين الباحثين والمهنيين في مجالات التغذية والصحة والزراعة والمؤسسات العلمية لعقد مؤتمرات علمية متخصصة، بهدف مواكبة أحدث ما توصل إليه العلم في مجال تكنولوجيا الألبان وتعزيز التعاون الدولي لتحسين سلاسل القيمة الغذائية لحليب الإبل.

الرئيسية / جامعات

دراسة للدكتور عمر الحاج من جامعة البترا تبرز تباين السعرات الحرارية في حليب الإبل حسب المنطقة والمناخ

الإثنين, 14-10-2024 | 01:26 pm

أخبار البلد -

أظهرت دراسة حديثة لرئيس قسم التغذية والحميات في كلية الصيدلة والعلوم الطبية في جامعة البترا الدكتور عمر الحاج تبايناً ملحوظًا في السعرات الحرارية لحليب الإبل حسب المنطقة والمناخ والسلالة. وقد توصلت النتائج إلى أن حليب الإبل من السلالات ذات السنامين "البكترين" يحتوي على سعرات حرارية أعلى مقارنة بحليب السلالات ذات السنام الواحد "دروميداري". وأرجع الحاج التباين إلى عدة عوامل، منها: اختلاف الأعلاف المستخدمة، والوراثة الجينية للإبل، بالإضافة إلى الظروف المناخية التي تؤثر في مكونات الحليب.

وأظهرت الدراسة أن حليب الإبل المنتج في دول مثل منغوليا وكازاخستان يتمتع بأعلى محتوى من السعرات الحرارية، في حين سجلت الإمارات العربية المتحدة والمملكة العربية السعودية أدنى مستويات. وأشارت النتائج إلى أن استهلاك حليب الإبل في آسيا الوسطى يمكن أن يوفر زيادة تصل إلى 40% في السعرات الحرارية مقارنة بدول الشرق الأوسط.

شارك الحاج متحدثًا رئيسًا في المؤتمر الدولي لتعزيز سلسلة القيمة الغذائية لحليب الإبل، وهو بعنوان: "التحديات والآفاق المستقبلية في مواجهة التغيرات المناخية والاقتصادية" الذي عُقد في جزيرة جربا بتونس. وجمع المؤتمر أكثر من 250 شخصًا من العلماء والباحثين ومربي الإبل، من مختلف بلدان العالم، لتبادل الأفكار والتجارب حول التحديات والفرص المرتبطة بتربية الإبل وإنتاج الحليب.

وأشار الحاج إلى أن حليب الإبل يتمتع بخصائص فريدة تجعله متميزًا عن أنواع الحليب الأخرى، مثل: قدرته على تعزيز المناعة، ومساعدته في الوقاية من بعض الأمراض.

ولفت الحاج انتباه الحضور إلى تأثير العوامل الموسمية على جودة الحليب؛ إذ يزداد محتواه من السعرات الحرارية خلال موسم الشتاء نتيجة لتحسين نوعية الأعلاف ووفرة المياه.

واستعرض الحاج نتائج بحثه المنشور في المجلة الدولية لتكنولوجيا الألبان، موضحًا أن المملكة العربية السعودية تتصدر قائمة المنشورات البحثية في مجال حليب الإبل، تليها جمهورية مصر العربية، والسودان. وقد سلط الضوء على أهمية البحث المستمر في هذا المجال، نظرًا لما يحمله حليب الإبل من فوائد صحية متعددة، مثل احتوائه على البروتينات والفيتامينات والمعادن المهمة.

اختتم الدكتور الحاج كلمته بالحث على ضرورة الاهتمام بالإبل ومنتجاتها بصفتها ثروة وطنية، مؤكدًا أهمية ارتباطها بالتراث المحلي، داعيًا إلى زيادة الدعم المقدم للأبحاث ذات العلاقة محليًا وعالميًا، لما لها من أهمية في تحسين تغذية المجتمعات المحلية ومربي الإبل، وكذلك فئات المجتمع المختلفة المستهلكة لهذا المنتج الصحي.

ودعا الحاج إلى زيادة الوعي بفوائد حليب الإبل، وأهمية تكاثف الجهود بين الباحثين والمهنيين في مجالات التغذية والصحة والزراعة والمؤسسات العلمية لعقد مؤتمرات علمية متخصصة، بهدف مواكبة أحدث ما توصل إليه العلم في مجال تكنولوجيا الألبان وتعزيز التعاون الدولي لتحسين سلاسل القيمة الغذائية لحليب الإبل.

.18

دراسة للدكتور عمر الحاج من جامعة البترا تبرز تباين السعرات الحرارية في حليب الإبل حسب المنطقة والمناخ

14 أكتوبر 2024

وطنا اليوم:أظهرت دراسة حديثة لرئيس قسم التغذية والحميات في كلية الصيدلة والعلوم الطبية في جامعة البترا الدكتور عمر الحاج تباينًا ملحوظًا في السعرات الحرارية لحليب الإبل حسب المنطقة والمناخ والسلالة. وقد توصلت النتائج إلى أن حليب الإبل من السلالات ذات السنامين "البكترين" يحتوي على سعرات حرارية أعلى مقارنة بحليب السلالات ذات السنام الواحد "دروميداري". وأرجع الحاج التباين إلى عدة عوامل، منها: اختلاف الأعلاف المستخدمة، والوراثة الجينية للإبل، بالإضافة إلى الظروف المناخية التي تؤثر في مكونات الحليب.

وأظهرت الدراسة أن حليب الإبل المنتج في دول مثل منغوليا وكازاخستان يتمتع بأعلى محتوى من السعرات الحرارية، في حين سجلت الإمارات العربية المتحدة والمملكة العربية السعودية أدنى مستويات. وأشارت النتائج إلى أن استهلاك حليب الإبل في آسيا الوسطى يمكن أن يوفر زيادة تصل إلى 40% في السعرات الحرارية مقارنة بدول الشرق الأوسط.

شارك الحاج متحدثًا رئيسًا في المؤتمر الدولي لتعزيز سلسلة القيمة الغذائية لحليب الإبل، وهو بعنوان: "التحديات والآفاق المستقبلية في مواجهة التغيرات المناخية والاقتصادية" الذي عُقد في جزيرة جربا بتونس. وجمع المؤتمر أكثر من 250 شخصًا من العلماء والباحثين ومربي الإبل، من مختلف بلدان العالم، لتبادل الأفكار والتجارب حول التحديات والفرص المرتبطة بتربية الإبل وإنتاج الحليب.

وأشار الحاج إلى أن حليب الإبل يتمتع بخصائص فريدة تجعله متميزًا عن أنواع الحليب الأخرى، مثل: قدرته على تعزيز المناعة، ومساعدته في الوقاية من بعض الأمراض.

ولفت الحاج انتباه الحضور إلى تأثير العوامل الموسمية على جودة الحليب؛ إذ يزداد محتواه من السعرات الحرارية خلال موسم الشتاء نتيجة لتحسين نوعية الأعلاف ووفرة المياه.

واستعرض الحاج نتائج بحثه المنشور في المجلة الدولية لتكنولوجيا الألبان، موضحًا أن المملكة العربية السعودية تتصدر قائمة المنشورات البحثية في مجال حليب الإبل، تليها جمهورية مصر العربية، والسودان. وقد سلط الضوء على أهمية البحث المستمر في هذا المجال، نظرًا لما يحمله حليب الإبل من فوائد صحية متعددة، مثل احتوائه على البروتينات والفيتامينات والمعادن المهمة.

اختتم الدكتور الحاج كلمته بالحث على ضرورة الاهتمام بالإبل ومنتجاتها بصفتها ثروة وطنية، مؤكدًا أهمية ارتباطها بالتراث المحلي، داعيًا إلى زيادة الدعم المقدم للأبحاث ذات العلاقة محليًا وعالميًا، لما لها من أهمية في تحسين تغذية المجتمعات المحلية ومربي الإبل، وكذلك فئات المجتمع المختلفة المستهلكة لهذا المنتج الصحي.

ودعا الحاج إلى زيادة الوعي بفوائد حليب الإبل، وأهمية تكاثف الجهود بين الباحثين والمهنيين في مجالات التغذية والصحة والزراعة والمؤسسات العلمية لعقد مؤتمرات علمية متخصصة، بهدف مواكبة أحدث ما توصل إليه العلم في مجال تكنولوجيا الألبان وتعزيز التعاون الدولي لتحسين سلاسل القيمة الغذائية لحليب الإبل.

.19

دراسة للدكتور عمر الحاج من جامعة البترا تبرز تباين السعرات الحرارية في حليب الإبل حسب المنطقة والمناخ

جامعات 2024-10-14 | 12:49 pm - الإثنين

صوت عمان :

أظهرت دراسة حديثة لرئيس قسم التغذية والحميات في كلية الصيدلة والعلوم الطبية في جامعة البترا الدكتور عمر الحاج تباينًا ملحوظًا في السعرات الحرارية لحليب الإبل حسب المنطقة والمناخ والسلالة. وقد توصلت النتائج إلى أن حليب الإبل من السلالات ذات السنامين "البكترين" يحتوي على سعرات حرارية أعلى مقارنة بحليب السلالات ذات السنام الواحد "دروميداري".

وأرجع الحاج التباين إلى عدة عوامل، منها: اختلاف الأعلاف المستخدمة، والوراثة الجينية للإبل، بالإضافة إلى الظروف المناخية التي تؤثر في مكونات الحليب.

وأظهرت الدراسة أن حليب الإبل المنتج في دول مثل منغوليا وكازاخستان يتمتع بأعلى محتوى من السعرات الحرارية، في حين سجلت الإمارات العربية المتحدة والمملكة العربية السعودية أدنى مستويات.

وأشارت النتائج إلى أن استهلاك حليب الإبل في آسيا الوسطى يمكن أن يوفر زيادة تصل إلى 40% في السعرات الحرارية مقارنة بدول الشرق الأوسط.

شارك الحاج متحدثًا رئيسًا في المؤتمر الدولي لتعزيز سلسلة القيمة الغذائية لحليب الإبل، وهو بعنوان: "التحديات والآفاق المستقبلية في مواجهة التغيرات المناخية والاقتصادية" الذي عُقد في جزيرة جربا بتونس. وجمع المؤتمر أكثر من 250 شخصًا من العلماء والباحثين ومربي الإبل، من مختلف بلدان العالم، لتبادل الأفكار والتجارب حول التحديات والفرص المرتبطة بتربية الإبل وإنتاج الحليب.

وأشار الحاج إلى أن حليب الإبل يتمتع بخصائص فريدة تجعله متميزًا عن أنواع الحليب الأخرى، مثل: قدرته على تعزيز المناعة، ومساعدته في الوقاية من بعض الأمراض.

ولفت الحاج انتباه الحضور إلى تأثير العوامل الموسمية على جودة الحليب؛ إذ يزداد محتواه من السعرات الحرارية خلال موسم الشتاء نتيجة لتحسين نوعية الأعلاف ووفرة المياه.

واستعرض الحاج نتائج بحثه المنشور في المجلة الدولية لتكنولوجيا الألبان، موضحًا أن المملكة العربية السعودية تتصدر قائمة المنشورات البحثية في مجال حليب الإبل، تليها جمهورية مصر العربية، والسودان.

وقد سلط الضوء على أهمية البحث المستمر في هذا المجال، نظرًا لما يحمله حليب الإبل من فوائد صحية متعددة، مثل احتوائه على البروتينات والفيتامينات والمعادن المهمة.

اختتم الدكتور الحاج كلمته بالحث على ضرورة الاهتمام بالإبل ومنتجاتها بصفتها ثروة وطنية، مؤكدًا أهمية ارتباطها بالتراث المحلي، داعيًا إلى زيادة الدعم المقدم للأبحاث ذات العلاقة محليًا وعالميًا، لما لها من أهمية في تحسين تغذية المجتمعات المحلية ومربي الإبل، وكذلك فئات المجتمع المختلفة المستهلكة لهذا المنتج الصحي.

ودعا الحاج إلى زيادة الوعي بفوائد حليب الإبل، وأهمية تكاثف الجهود بين الباحثين والمهنيين في مجالات التغذية والصحة والزراعة والمؤسسات العلمية لعقد مؤتمرات علمية متخصصة، بهدف مواكبة أحدث ما توصل إليه العلم في مجال تكنولوجيا الألبان وتعزيز التعاون الدولي لتحسين سلاسل القيمة الغذائية لحليب الإبل.

.20

دراسة للدكتور عمر الحاج من جامعة البترا تبرز تباين السعرات الحرارية في حليب الإبل حسب المنطقة والمناخ

14/10/2024

أظهرت دراسة حديثة لرئيس قسم التغذية والحميات في كلية الصيدلة والعلوم الطبية في جامعة البترا الدكتور عمر الحاج تباينًا ملحوظًا في السعرات الحرارية لحليب الإبل حسب المنطقة والمناخ والسلالة. وقد توصلت النتائج إلى أن حليب الإبل من السلالات ذات السنامين "البكترين" يحتوي على سعرات حرارية أعلى مقارنة بحليب السلالات ذات السنام الواحد "دروميداري". وأرجع الحاج التباين إلى عدة عوامل، منها: اختلاف الأعلاف المستخدمة، والوراثة الجينية للإبل، بالإضافة إلى الظروف المناخية التي تؤثر في مكونات الحليب.

وأظهرت الدراسة أن حليب الإبل المنتج في دول مثل منغوليا وكازاخستان يتمتع بأعلى محتوى من السعرات الحرارية، في حين سجلت الإمارات العربية المتحدة والمملكة العربية السعودية أدنى مستويات. وأشارت النتائج إلى أن استهلاك حليب الإبل في آسيا الوسطى يمكن أن يوفر زيادة تصل إلى 40% في السعرات الحرارية مقارنة بدول الشرق الأوسط.

شارك الحاج متحدثًا رئيسًا في المؤتمر الدولي لتعزيز سلسلة القيمة الغذائية لحليب الإبل، وهو بعنوان: "التحديات والآفاق المستقبلية في مواجهة التغيرات المناخية والاقتصادية" الذي عُقد في جزيرة جربا بتونس. وجمع المؤتمر أكثر من 250 شخصًا من العلماء والباحثين ومربي الإبل، من مختلف بلدان العالم، لتبادل الأفكار والتجارب حول التحديات والفرص المرتبطة بتربية الإبل وإنتاج الحليب.

وأشار الحاج إلى أن حليب الإبل يتمتع بخصائص فريدة تجعله متميزًا عن أنواع الحليب الأخرى، مثل: قدرته على تعزيز المناعة، ومساعدته في الوقاية من بعض الأمراض.

ولفت الحاج انتباه الحضور إلى تأثير العوامل الموسمية على جودة الحليب؛ إذ يزداد محتواه من السعرات الحرارية خلال موسم الشتاء نتيجة لتحسين نوعية الأعلاف ووفرة المياه.

واستعرض الحاج نتائج بحثه المنشور في المجلة الدولية لتكنولوجيا الألبان، موضحًا أن المملكة العربية السعودية تتصدر قائمة المنشورات البحثية في مجال حليب الإبل، تليها جمهورية مصر العربية، والسودان. وقد سلط الضوء على أهمية البحث المستمر في هذا المجال، نظرًا لما يحمله حليب الإبل من فوائد صحية متعددة، مثل احتوائه على البروتينات والفيتامينات والمعادن المهمة.

اختتم الدكتور الحاج كلمته بالحث على ضرورة الاهتمام بالإبل ومنتجاتها بصفتها ثروة وطنية، مؤكدًا أهمية ارتباطها بالتراث المحلي، داعيًا إلى زيادة الدعم المقدم للأبحاث ذات العلاقة محليًا وعالميًا، لما لها من أهمية في تحسين تغذية المجتمعات المحلية ومربي الإبل، وكذلك فئات المجتمع المختلفة المستهلكة لهذا المنتج الصحي.

ودعا الحاج إلى زيادة الوعي بفوائد حليب الإبل، وأهمية تكاثف الجهود بين الباحثين والمهنيين في مجالات التغذية والصحة والزراعة والمؤسسات العلمية لعقد مؤتمرات علمية متخصصة، بهدف مواكبة أحدث ما توصل إليه العلم في مجال تكنولوجيا الألبان وتعزيز التعاون الدولي لتحسين سلاسل القيمة الغذائية لحليب الإبل.

فيسبوك | تويتر

.21

صراحة نيوز ـ أظهرت دراسة حديثة لرئيس قسم التغذية والحميات في كلية الصيدلة والعلوم الطبية في جامعة البترا الدكتور عمر الحاج تباينًا ملحوظًا في السعرات الحرارية لحليب الإبل حسب المنطقة والمناخ والسلالة. وقد توصلت النتائج إلى أن حليب الإبل من السلالات ذات السنامين "البكترين" يحتوي على سعرات حرارية أعلى مقارنة بحليب السلالات ذات السنام الواحد "دروميداري". وأرجع الحاج التباين إلى عدة عوامل، منها: اختلاف الأعلاف المستخدمة، والوراثة الجينية للإبل، بالإضافة إلى الظروف المناخية التي تؤثر في مكونات الحليب.

وأظهرت الدراسة أن حليب الإبل المنتج في دول مثل منغوليا وكازاخستان يتمتع بأعلى محتوى من السعرات الحرارية، في حين سجلت الإمارات العربية المتحدة والمملكة العربية السعودية أدنى مستويات. وأشارت النتائج إلى أن استهلاك حليب الإبل في آسيا الوسطى يمكن أن يوفر زيادة تصل إلى 40% في السعرات الحرارية مقارنة بدول الشرق الأوسط.

شارك الحاج متحدثًا رئيسًا في المؤتمر الدولي لتعزيز سلسلة القيمة الغذائية لحليب الإبل، وهو بعنوان: "التحديات والآفاق المستقبلية في مواجهة التغيرات المناخية والاقتصادية" الذي عُقد في جزيرة جربا بتونس. وجمع المؤتمر أكثر من 250 شخصًا من العلماء والباحثين ومربي الإبل، من مختلف بلدان العالم، لتبادل الأفكار والتجارب حول التحديات والفرص المرتبطة بتربية الإبل وإنتاج الحليب.

وأشار الحاج إلى أن حليب الإبل يتمتع بخصائص فريدة تجعله متميزًا عن أنواع الحليب الأخرى، مثل: قدرته على تعزيز المناعة، ومساعدته في الوقاية من بعض الأمراض.

ولفت الحاج انتباه الحضور إلى تأثير العوامل الموسمية على جودة الحليب؛ إذ يزداد محتواه من السعرات الحرارية خلال موسم الشتاء نتيجة لتحسين نوعية الأعلاف ووفرة المياه.

واستعرض الحاج نتائج بحثه المنشور في المجلة الدولية لتكنولوجيا الألبان، موضحًا أن المملكة العربية السعودية تتصدر قائمة المنشورات البحثية في مجال حليب الإبل، تليها جمهورية مصر العربية، والسودان. وقد سلط الضوء على أهمية البحث المستمر في هذا المجال، نظرًا لما يحمله حليب الإبل من فوائد صحية متعددة، مثل احتوائه على البروتينات والفيتامينات والمعادن المهمة.

اختتم الدكتور الحاج كلمته بالحث على ضرورة الاهتمام بالإبل ومنتجاتها بصفتها ثروة وطنية، مؤكدًا أهمية ارتباطها بالتراث المحلي، داعيًا إلى زيادة الدعم المقدم للأبحاث ذات العلاقة محليًا وعالميًا، لما لها من أهمية في تحسين تغذية المجتمعات المحلية ومربي الإبل، وكذلك فئات المجتمع المختلفة المستهلكة لهذا المنتج الصحي.

ودعا الحاج إلى زيادة الوعي بفوائد حليب الإبل، وأهمية تكاثف الجهود بين الباحثين والمهنيين في مجالات التغذية والصحة والزراعة والمؤسسات العلمية لعقد مؤتمرات علمية متخصصة، بهدف مواكبة أحدث ما توصل إليه العلم في مجال تكنولوجيا الألبان وتعزيز التعاون الدولي لتحسين سلاسل القيمة الغذائية لحليب الإبل.

دراسة للدكتور عمر الحاج من جامعة البترا تبرز تباين السعرات الحرارية في حليب الإبل حسب المنطقة والمناخ

تعديل حجم الخط

PM 12:48 14-10-2024

سرايا - أظهرت دراسة حديثة لرئيس قسم التغذية والحميات في كلية الصيدلة والعلوم الطبية في جامعة البترا الدكتور عمر الحاج تباينًا ملحوظًا في السعرات الحرارية لحليب الإبل حسب المنطقة والمناخ والسلالة. وقد توصلت النتائج إلى أن حليب الإبل من السلالات ذات السنامين "البكترين" يحتوي على سعرات حرارية أعلى مقارنة بحليب السلالات ذات السنام الواحد "دروميداري". وأرجع الحاج التباين إلى عدة عوامل، منها: اختلاف الأعلاف المستخدمة، والوراثة الجينية للإبل، بالإضافة إلى الظروف المناخية التي تؤثر في مكونات الحليب.

وأظهرت الدراسة أن حليب الإبل المنتج في دول مثل منغوليا وكازاخستان يتمتع بأعلى محتوى من السعرات الحرارية، في حين سجلت الإمارات العربية المتحدة والمملكة العربية السعودية أدنى مستويات. وأشارت النتائج إلى أن استهلاك حليب الإبل في آسيا الوسطى يمكن أن يوفر زيادة تصل إلى 40% في السعرات الحرارية مقارنة بدول الشرق الأوسط.

شارك الحاج متحدثًا رئيسًا في المؤتمر الدولي لتعزيز سلسلة القيمة الغذائية لحليب الإبل، وهو بعنوان: "التحديات والآفاق المستقبلية في مواجهة التغيرات المناخية والاقتصادية" الذي عُقد في جزيرة جربا بتونس. وجمع المؤتمر أكثر من 250 شخصًا من العلماء والباحثين ومربي الإبل، من مختلف بلدان العالم، لتبادل الأفكار والتجارب حول التحديات والفرص المرتبطة بتربية الإبل وإنتاج الحليب.

وأشار الحاج إلى أن حليب الإبل يتمتع بخصائص فريدة تجعله متميزًا عن أنواع الحليب الأخرى، مثل: قدرته على تعزيز المناعة، ومساعدته في الوقاية من بعض الأمراض.

ولفت الحاج انتباه الحضور إلى تأثير العوامل الموسمية على جودة الحليب؛ إذ يزداد محتواه من السعرات الحرارية خلال موسم الشتاء نتيجة لتحسين نوعية الأعلاف ووفرة المياه.

واستعرض الحاج نتائج بحثه المنشور في المجلة الدولية لتكنولوجيا الألبان، موضحًا أن المملكة العربية السعودية تتصدر قائمة المنشورات البحثية في مجال حليب الإبل، تليها جمهورية مصر العربية، والسودان. وقد سلط الضوء على أهمية البحث المستمر في هذا المجال، نظرًا لما يحمله حليب الإبل من فوائد صحية متعددة، مثل احتوائه على البروتينات والفيتامينات والمعادن المهمة.

اختتم الدكتور الحاج كلمته بالحث على ضرورة الاهتمام بالإبل ومنتجاتها بصفتها ثروة وطنية، مؤكدًا أهمية ارتباطها بالتراث المحلي، داعيًا إلى زيادة الدعم المقدم للأبحاث ذات العلاقة محليًا وعالميًا، لما لها من أهمية في تحسين تغذية المجتمعات المحلية ومربي الإبل، وكذلك فئات المجتمع المختلفة المستهلكة لهذا المنتج الصحي.

ودعا الحاج إلى زيادة الوعي بفوائد حليب الإبل، وأهمية تكاتف الجهود بين الباحثين والمهنيين في مجالات التغذية والصحة والزراعة والمؤسسات العلمية لعقد مؤتمرات علمية متخصصة، بهدف مواكبة أحدث ما توصل إليه العلم في مجال تكنولوجيا الألبان وتعزيز التعاون الدولي لتحسين سلاسل القيمة الغذائية لحليب الإبل.

اخبار محلية - 14-10-2024 01:07 PM

عمان جو - أظهرت دراسة حديثة لرئيس قسم التغذية والحميات في كلية الصيدلة والعلوم الطبية في جامعة البترا الدكتور عمر الحاج تباينًا ملحوظًا في السعرات الحرارية لحليب الإبل حسب المنطقة والمناخ والسلالة. وقد توصلت النتائج إلى أن حليب الإبل من السلالات ذات السنامين "البكترين" يحتوي على سعرات حرارية أعلى مقارنة بحليب السلالات ذات السنام الواحد "دروميداري". وأرجع الحاج التباين إلى عدة عوامل، منها: اختلاف الأعلاف المستخدمة، والوراثة الجينية للإبل، بالإضافة إلى الظروف المناخية التي تؤثر في مكونات الحليب.

وأظهرت الدراسة أن حليب الإبل المنتج في دول مثل منغوليا وكازاخستان يتمتع بأعلى محتوى من السعرات الحرارية، في حين سجلت الإمارات العربية المتحدة والمملكة العربية السعودية أدنى مستويات. وأشارت النتائج إلى أن استهلاك حليب الإبل في آسيا الوسطى يمكن أن يوفر زيادة تصل إلى 40% في السعرات الحرارية مقارنة بدول الشرق الأوسط.

شارك الحاج متحدثًا رئيسًا في المؤتمر الدولي لتعزيز سلسلة القيمة الغذائية لحليب الإبل، وهو بعنوان: "التحديات والآفاق المستقبلية في مواجهة التغيرات المناخية والاقتصادية" الذي عُقد في جزيرة جربا بتونس. وجمع المؤتمر أكثر من 250 شخصًا من العلماء والباحثين ومربي الإبل، من مختلف بلدان العالم، لتبادل الأفكار والتجارب حول التحديات والفرص المرتبطة بتربية الإبل وإنتاج الحليب.

وأشار الحاج إلى أن حليب الإبل يتمتع بخصائص فريدة تجعله متميزًا عن أنواع الحليب الأخرى، مثل: قدرته على تعزيز المناعة، ومساعدته في الوقاية من بعض الأمراض.

ولفت الحاج انتباه الحضور إلى تأثير العوامل الموسمية على جودة الحليب؛ إذ يزداد محتواه من السعرات الحرارية خلال موسم الشتاء نتيجة لتحسين نوعية الأعلاف ووفرة المياه.

واستعرض الحاج نتائج بحثه المنشور في المجلة الدولية لتكنولوجيا الألبان، موضحًا أن المملكة العربية السعودية تتصدر قائمة المنشورات البحثية في مجال حليب الإبل، تليها جمهورية مصر العربية، والسودان. وقد سلط الضوء على أهمية البحث المستمر في هذا المجال، نظرًا لما يحمله حليب الإبل من فوائد صحية متعددة، مثل احتوائه على البروتينات والفيتامينات والمعادن المهمة.

اختتم الدكتور الحاج كلمته بالحث على ضرورة الاهتمام بالإبل ومنتجاتها بصفتها ثروة وطنية، مؤكدًا أهمية ارتباطها بالتراث المحلي، داعيًا إلى زيادة الدعم المقدم للأبحاث ذات العلاقة محليًا وعالميًا، لما لها من أهمية في تحسين تغذية المجتمعات المحلية ومربي الإبل، وكذلك فئات المجتمع المختلفة المستهلكة لهذا المنتج الصحي.

ودعا الحاج إلى زيادة الوعي بفوائد حليب الإبل، وأهمية تكاثف الجهود بين الباحثين والمهنيين في مجالات التغذية والصحة والزراعة والمؤسسات العلمية لعقد مؤتمرات علمية متخصصة، بهدف مواكبة أحدث ما توصل إليه العلم في مجال تكنولوجيا الألبان وتعزيز التعاون الدولي لتحسين سلاسل القيمة الغذائية لحليب الإبل.

.24

دراسة للدكتور عمر الحاج من جامعة البترا تبرز تباين السعرات الحرارية في حليب الإبل حسب المنطقة والمناخ

On **أكتوبر 14, 2024**

المرفأ...أظهرت دراسة حديثة لرئيس قسم التغذية والحميات في كلية الصيدلة والعلوم الطبية في جامعة البترا الدكتور عمر الحاج تباينًا ملحوظًا في السعرات الحرارية لحليب الإبل حسب المنطقة والمناخ والسلالة. وقد توصلت النتائج إلى أن حليب الإبل من السلالات ذات السنامين "البكترين" يحتوي على سعرات حرارية أعلى مقارنة بحليب السلالات ذات السنام الواحد "دروميداري". وأرجع الحاج التباين إلى عدة عوامل، منها: اختلاف الأعلاف المستخدمة، والوراثة الجينية للإبل، بالإضافة إلى الظروف المناخية التي تؤثر في مكونات الحليب.
وأظهرت الدراسة أن حليب الإبل المنتج في دول مثل منغوليا وكازاخستان يتمتع بأعلى محتوى من السعرات الحرارية، في حين سجلت الإمارات العربية المتحدة والمملكة العربية السعودية أدنى مستويات. وأشارت النتائج إلى أن استهلاك حليب الإبل في آسيا الوسطى يمكن أن يوفر زيادة تصل إلى 40% في السعرات الحرارية مقارنة بدول الشرق الأوسط.
شارك الحاج متحدثًا رئيسًا في المؤتمر الدولي لتعزيز سلسلة القيمة الغذائية لحليب الإبل، وهو بعنوان: "التحديات والآفاق المستقبلية في مواجهة التغيرات المناخية والاقتصادية" الذي عُقد في جزيرة جربا بتونس. وجمع المؤتمر أكثر من 250 شخصًا من العلماء والباحثين ومربي الإبل، من مختلف بلدان العالم، لتبادل الأفكار والتجارب حول التحديات والفرص المرتبطة بتربية الإبل وإنتاج الحليب.
وأشار الحاج إلى أن حليب الإبل يتمتع بخصائص فريدة تجعله متميزًا عن أنواع الحليب الأخرى، مثل: قدرته على تعزيز المناعة، ومساعدته في الوقاية من بعض الأمراض.
ولفت الحاج انتباه الحضور إلى تأثير العوامل الموسمية على جودة الحليب؛ إذ يزداد محتواه من السعرات الحرارية خلال موسم الشتاء نتيجة لتحسين نوعية الأعلاف ووفرة المياه.
واستعرض الحاج نتائج بحثه المنشور في المجلة الدولية لتكنولوجيا الألبان، موضحًا أن المملكة العربية السعودية تتصدر قائمة المنشورات البحثية في مجال حليب الإبل، تليها جمهورية مصر العربية، والسودان.
وقد سلط الضوء على أهمية البحث المستمر في هذا المجال، نظرًا لما يحمله حليب الإبل من فوائد صحية متعددة، مثل احتوائه على البروتينات والفيتامينات والمعادن المهمة.
اختتم الدكتور الحاج كلمته بالحث على ضرورة الاهتمام بالإبل ومنتجاتها بصفتها ثروة وطنية، مؤكدًا أهمية ارتباطها بالتراث المحلي، داعيًا إلى زيادة الدعم المقدم للأبحاث ذات العلاقة محليًا وعالميًا، لما لها من أهمية في تحسين تغذية المجتمعات المحلية ومربي الإبل، وكذلك فئات المجتمع المختلفة المستهلكة لهذا المنتج الصحي.
ودعا الحاج إلى زيادة الوعي بفوائد حليب الإبل، وأهمية تكاثف الجهود بين الباحثين والمهنيين في مجالات التغذية والصحة والزراعة والمؤسسات العلمية لعقد مؤتمرات علمية متخصصة، بهدف مواكبة أحدث ما توصل إليه العلم في مجال تكنولوجيا الألبان وتعزيز التعاون الدولي لتحسين سلاسل القيمة الغذائية لحليب الإبل.

.25