

نام درس: سم شناسی مواد غذایی

کد درس: ۲۷

پیش نیاز(ها): ندارد

تعداد واحد: ۲

نوع واحد: نظری

هدف کلی درس: آشنایی دانشجویان با انواع سموم طبیعی موجود در مواد غذایی و سموم حاصل از میکروارگانیسم ها ، آلودگی ها و بسته بندی مواد غذایی و مسمومیت حاصل از آن ها

رئوس مطالب: ( ۳۴ ساعت نظری)

نحوه و علل آلودگی مواد غذایی به مواد سمی ، آلوده کننده های مواد غذایی ، مواد بسته بندی در صنایع غذایی و آلودگی مواد غذایی با ناخالصیها ، مواد غذایی دودی و آلودگی مواد غذایی دریایی ، سموم ناشی از میکرو ارگانیسم ها ، مایکوتوکسین ها ، مسمومیت با قارچ های خوراکی ، مسمومیت با مکمل های غذایی ، آلرژیهای غذایی ،

منابع اصلی درس:

1. The Basis of Toxicology Testing. Ecobichon D. (last edition)
2. Leikin J.b., and paloucek F.p., poisoning and toxicology hand book, (last edition), /taylor & franc's group, CRC press, Boca Raton, London & new york.
3. Deshpande S.S .Dekker marcel, Inc, Industherapeutirs, Inr/ Hyderabad, India./ handbook of food toxicology (last edition)
4. Dekker marcel, Inc & M. conlon Jose/ principles & concepts/ food toxicology, (last edition)
5. Magon N. & Olsen M./ detection & control, mycotoxins in food, , woodhead publishing in food science and technology. (last edition)

۶- ترکیبات سمی طبیعی در مواد غذایی تشکیل شده و تغییر درحین فرآوری و نگهداری آن. قاضی زاده میترا، تسلیمی اقدس، حاجی سید جوادی نسرین ، انسیتیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی کشور آخرین چاپ

۷- اصول سم شناسی اچ. برونو شیفر. آخرین چاپ

۸- سم شناسی مواد غذایی. تالیف دکتر عبدالمجید چراغعلی. چاپ مرکز تالیف کتابهای درسی سپاه آخرین چاپ



شیوه ارزیابی دانشجو: امتحان کتبی ۸۰٪ و کار کلاسی ۲۰٪