

نام درس: شیمی مواد غذایی

پیش نیاز(ها): ندارد

تعداد واحد: ۲

نوع واحد: نظری

کد درس: ۰۸

هدف کلی درس: آشنایی دانشجویان با مبانی نظری و شیوه های علمی و پیشرفته شیمی مواد غذایی و آمادگی برای پژوهش در علم تغذیه

رئوس مطالب: (۳۴ ساعت نظری)

بررسی خواص شیمیایی اجزای تشکیل دهنده غذا: (آب، لیپیدها، پروتئین ها، کربوهیدراتها، آنزیم ها و...) - افزودنی های غذایی - (رنگ ها، نگهدارنده ها، طعم دهنده ها و...) ویتامینها و نقش آنها در صنایع غذایی - کلونید ها و سامانه های کلونیدی - سموم مواد غذایی: سموم طبیعی، سموم دفع آفات نباتی و حشره کش ها و...

منابع اصلی درس:

1-Food Analysis / pomeranz and meloan / .last edition

2- Food Biochemistry / charles Alais and Guy linden..last edition

3-Analytical chemistry of foods / ceirwyns.James .last edition

۴- شیمی مواد غذایی دکتر حسن فاطمی، آخرین چاپ

۵- ترکیبات ضد مغذی، دکتر محمد علی سحری و دکتر فرید شریعتمداری، آخرین چاپ

۶- شیمی ترکیبات رنگی در مواد غذایی، دکتر محمد علی سحری، آخرین چاپ

۷- واکنش های قهوه ای شدن مواد غذایی، دکتر محمد علی سحری، آخرین چاپ

۸- مبانی شیمی مواد غذایی، دکتر جواد کرامت، آخرین چاپ

شیوه ارزیابی دانشجو: آزمون کتبی پایان ترم (۷۰٪) و میان ترم (۳۰٪)

