

نام درس : شیمی مواد غذایی پیشرفته

کد درس : ۰۸

پیش نیاز یا همزمان : ندارد

تعداد واحد : ۲

نوع واحد : نظری

هدف کلی درس : دادن شناختی عمیق تر در مورد ترکیبات مواد غذایی به ویژه در گروههای غذایی و تغییرات شیمیایی حاصله و نیز کاربرد افزودنیها در صنایع غذایی

شرح درس : در این درس دانشجویان با خصوصیات شیمیایی شیر، خصوصیات شیمیایی بافت های ماهیچه ای و بافت های گیاهی و افزودنیها آشنا می گردند.

سرفصل دروس (۳۴ ساعت نظری)

۱. میانکنش های موجود در سیستم های غذایی
۲. میانکنش های آب با اجزای مواد غذایی
۳. میانکنش های کربوهیدرات ها و نشاسته با اجزای مواد غذایی
۴. میانکنش های پروتئین ها با پروتئین ها
۵. میانکنش های چربی در مواد غذایی
۶. میانکنش های مواد غذایی از کاربرد آنزیم ها
۷. میانکنش های امولسیون کننده در سیستم های غذایی
۸. میانکنش های ترکیبات طعم در مواد غذایی
۹. تشریح سیستم های ژل، کف، امولسیون در مواد غذایی

منابع اصلی درس: (آخرین چاپ)

- 1- Fennema, O.R., editor, 1996. Food chemistry. Third edition, Marcel Dekker, New York
- 2- Wong, D.W.S. 1989. Mechanism and theory in food chemistry, Van Nostrand Reinhold, New York .
- 3- Belitz, H.D. Grosch, W. 1987. Food chemistry. Translated by D. Hadziyev, Springer Verlag, Berlin.

شیوه ارزشیابی دانشجویان :

براساس آزمونهای طول ترم و آزمونهای نهایی و نیز تهیه و ارائه مقاله

