

نام درس: سلامت میوه و سبزی

کد درس: ۰۸

پیش نیاز یا همزمان: ندارد

تعداد واحد: ۲ واحد (۱/۵ واحد نظری - ۰/۵ واحد عملی)

نوع واحد: نظری - عملی

هدف کلی درس: شناخت و کسب دانش لازم در باره سلامت و بهبود ایمنی میوه و سبزی  
شرح درس: این درس به بحث در باره عوامل و مسائلی که لازم است بمنظور بالا بردن ایمنی میوه و سبزیجات مورد توجه می باشد تا فرآورده هایی سالم و مطمئن در دسترس مصرف کننده قرار گیرد می پردازد.

رئوس مطالب: (۲۶ ساعت نظری - ۱۷ ساعت عملی)

الف- واحد نظری: ۲۶ ساعت

پاتوژنها در سبزیجات، پاتوژنها در میوه، اندازه گیری آلودگی میکروبی میوه و سبزیجات، باقیمانده آفت کش ها در میوه و سبزیجات، تشخیص سریع باقیمانده آفت کش ها، مدیریت ریسک در زنجیره تهیه و عرضه میوه و سبزیجات تازه، عملیات خوب کشاورزی (GAP) و سیستم تجزیه و تحلیل خطر نقاط کنترل بحرانی (HACCP)، در کشت سبزی و میوه، بکارگیری برنامه های ایمنی مواد غذایی بر سطح مزارع کشت سبزی و میوه، آلترناتیوهای آفت کش ها در کشت سبزی و میوه، بهبود ایمنی سبزیجات ارگانیک، آلترناتیوهای سیستم های شستشو با هیپوکلریت برای آلودگی زایی میوه و سبزیجات، آلودگی زدایی با ازن در میوه و سبزیجات تازه، سالم سازی حرارتی میوه و سبزیجات تازه، فیلم ها و پوششهای ضد میکروبی میوه و سبزیجات تازه، بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته و ایمنی کیفیت میوه و سبزیجات، ریسک مصرف کننده در نگهداری و حمل و نقل سبزیجات و میوه تازه، روشهای ترکیبی در نگهداری سبزیجات و میوه تازه.

ب- واحد عملی: (۱۷ ساعت)

ارزیابی ارگانولپتیکی و فیزیکی میوه و سبزی - نحوه ضد عفونی کردن سبزی و میوه - اندازه گیری کلر باقیمانده پس از ضد عفونی کردن میوه و سبزی - آزمون ارزیابی میکروبی میوه و سبزی - ارزیابی تخم انگل در سبزی و میوه - اندازه گیری نیترات و نیتريت - آزمون کربوهیدراتهای آروماتیک چند حلقوی در سبزیجات خرد شده - بازدید از انبار نگهداری و کارگاه بسته بندی میوه و سبزی

منابع اصلی درس:

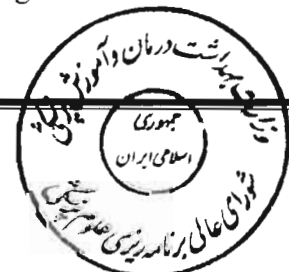
۱- استاندارد ملی ایران . سبزی های تازه خرد شده و منجمد بسته بندی شده آماده مصرف - ویژگی ها و روش های آزمون. موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران. استاندارد ملی ایران، آخرین چاپ

2-Fan, X., Niemira, B.A., Doona, C.J., Feeherry, F.E., Gravani, R.B. Microbial Safety of Fresh Produce. John Wiley & Sons, Last edition.

3-James, J. Microbial Hazard Identification in Fresh Fruits and Vegetables. John Wiley & Sons, Last edition.

4-Jongen, W.M.F. Improving the Safety of Fresh Fruit and Vegetables. Woodhead Publishing, Taylor & Francis Group, Last edition.

5-Ranganna, S. Hand book of Analysis and Quality for Fruit and Vegetable Products. Tata Mc Graw- Hill Publishing Company Limited, New Dehli. Last edition.



شیوه ارزشیابی دانشجوی:

تکوینی: حضور فعال در کلاس و پرسش و پاسخ  
تراکمی: امتحان کتبی پایان ترم و ارائه یک کار عملی

