



کد درس: ۲۹

نام درس: غذاهای حلال، فراسودمند و مکملهای غذایی

پیش نیاز یا همزمان: ندارد

تعداد واحد: ۲ واحد

نوع واحد: نظری

هدف کلی درس: آشنایی با غذاهای حلال، فراسودمند و مکملهای غذایی می باشد.

شرح درس: این درس به غذاهای حلال، ویژگی ها و عملکرد غذاهای سودمند و نیز نحوه شناسایی و قوانین بین المللی مرتبط با آنها، آشنایی با اصطلاحات و واژه های مختلف مکمل های غذایی و نحوه کارایی آنها می پردازد و دانشجو قادر خواهد بود به صورت کاربردی از دانسته های علمی خود استفاده کند.

رئوس مطالب: (۳۴ ساعت)

تغذیه و سلامتی و بیماری های مرتبط به تغذیه، تعریف غذاهای فراسودمند، انواع غذاهای فراسودمند، ویژگی غذاهای فراسودمند، طبقه بندی غذاهای سودمند، اثرات مثبت غذاهای سودمند بر سلامتی (تأثیر بر جنین در حال رشد، سیستم ایمنی، دستگاه گوارش، قلب و عروق سلامت روانی و...)، شناسایی و درک مکانیسم های ترکیبات فعال بیولوژیکی، پروبیوتیک ها و پربیوتیک ها، کاربرد پروبیوتیک ها در خوراک دام و طیور، جداسازی و شناسایی و تولید غذاهای فراسودمند، نحوه تایید غذاهای فراسودمند و مدیریت ادعاهای مطرح شده از سوی تولید کنندگان این محصولات، ارزیابی ایمنی و اخلاق زیستی غذاهای فراسودمند، قوانین بین المللی و اتحادیه اروپا و آمریکا در مورد این غذاها، تعاریف و اصطلاحات مربوط به مکملهای غذایی - انواع مکمل های غذایی - فواید مکمل های غذایی - خطرات ناشی از مکمل های غذایی، مکملهای غیر مجاز - قوانین ، ضوابط و مسائل حقوقی و اخلاقی - روش های ارزیابی سلامت آنها - ویتامین ها - مینرال ها - آنتی اکسیدان ها - مکمل های غذایی با منشا گیاهی - مکمل های ترکیبی ، مکمل های دارای یون های فلزی - اسید های آمینه و سایر مواد - اسید های چرب (امگا ۳ ، ۶ ، ۹ )، ترکیبات فیتوشیمیایی، فیبر های غذایی مکمل های غذایی ورزشی - مکمل درمانی و پیشگیری از بروز بیماریها، سازمانها و استفاده از مکمل های غذایی.

اهمیت غذاهای حلال از دیدگاه حفاظت مصرف کننده و تجارت غذای حلال، اصول حلال و حرام در قانون اسلام در ارتباط با مواد غذایی، قوانین اسلام مربوط به مواد غذایی در قرآن و احادیث، الزامات وارده برای کشورها مختلف، مقررات ملی و بین المللی مربوط به تولید و تجارت مواد غذایی حلال، الزامات تولید حلال برای گوشت و طیور، الزامات تولید حلال برای محصولات لبنی، الزامات تولید حلال برای ماهی و غذاهای دریایی، الزامات تولید حلال برای غلات و محصولات قنادی و نانوائی، الزامات تولید حلال برای مکمل های تغذیه ای، ژلاتین در تولید غذای حلال، آنزیم ها در تولید غذای حلال ، الکل در تولید غذای حلال، ترکیبات غذا در تولید غذا ی حلال، اصول تولید مواد غذایی حلال و نقطه کنترل بحران آن در بدنه تایید حلال بودن، فرایند برچسب گذاری، بسته بندی و پوشش در غذای حلال، بیوتکنولوژی و ترکیبات تراریخته و دستکاری ژنتیکی در غذا ی حلال، تغذیه حیوانات و غذای حلال، مقایسه بین کوشر (Kosher) ، حلال و گیاهخوار ، اصول سیستم تضمین حلال ، نحوه دریافت گواهینامه حلال

منابع اصلی درس:

- 1-Mian N. Riaz, Muhammad M. Chaudry. Halal Food Production. CRC Press; Last edition.
- 2-Ottaway, P.B. Food fortification and supplementation: Technological, safety and regulatory aspects. CRC Press. Last edition.
- 3-Hendler, S.S., and Rouik, D.M. PDR for nutritional supplements. Caballero, B. Guide to nutritional supplements. Last edition.
- 4-Packer, L. antioxidant food supplements in human health. Last edition.
- 5-Chadwick, R., Henson, S., Moseley, B., Koenen, G., Liakopoulos, M., Midden, C., Palou, A., Rechkemmer, G., Schröder, D., and von Wright. A. Functional Foods. Springer. Last edition.
- 6-Saarela, M. Functional dairy products. CRC Press. Last edition.
- Biliaderis, C.G., and Izydorczyk, M.S. Functional food Carbohydrates. CRC Press. Last edition.

شیوه ارزشیابی دانشجویی:

تکوینی: حضور فعال در کلاس و پرسش و پاسخ

تراکمی: امتحان کتبی پایان ترم

