



کد درس: ۲۷

نام درس: گندزداها و بهداشتی کننده ها در صنعت غذا

پیش نیاز یا همزمان: ندارد.

تعداد واحد: ۱ واحد

نوع واحد: نظری

هدف کلی درس: شناخت عوامل گندزدا و بهداشتی کننده در صنعت غذا به منظور آشنایی کامل تر با اصطلاحات و روش های مختلف گندزدایی و نحوه کاربرد آنها در صنعت غذا تا در آینده دانشجو بتواند به صورت کاربردی از این آموزه ها استفاده کند.

شرح درس: انتظار می رود در پایان این درس دانشجو ضمن آشنایی کامل با واژه های این درس ، آشنایی کامل با گندزداها و بهداشتی کننده ها پیدا کند.

رئوس مطالب: (۱۷ ساعت نظری)

اهمیت مواد گندزدا و بهداشتی کننده، - آشنایی با اصطلاحات پاک کننده ، گندزدا و بهداشتی کننده - انواع روش های گندزدایی (روش های فیزیکی و شیمیایی) - انواع پاک کننده، گند زدا و بهداشتی کننده، ویژگی های لازم برای یک ماده شیمیایی پاک کننده و گندزدای مناسب - شرایط موثر در عمل گندزدا- اصول فعالیت اثر ضد میکروبی و عوامل موثر بر آن- گندزداهای شیمیایی (ید و مشتقات آن، الکل ها، فنل ها، اسید ها، آلدئیدها، ترکیبات چهار تایی آمونیم، عوامل فعال کننده سطحی ازن، اکسید اتیلن-رنگه های ضد میکروبی-کلر و مشتقات آن، فلزات سنگین مشتقات نیترو فوران، ترکیبات ضد قارچ، ترکیبات محافظ، آنتی بیوتیکها موارد دارویی دیگر) - کاربرد عوامل شیمیایی ضد میکروبی و اثرات آنها - کاربرد عوامل فیزیکی در کنترل میکرو ارگانیسم ها خصوصیات گند زدا و بهداشتی کننده ایده آل- مصارف معایب برخی از ضد عفونی کننده ها و گند زداها، گندزدایی وسایل آلوده به میکروب های خاص - موارد گندزدایی و بهداشتی کردن در صنایع غذایی (سبزی و میوه، شیر، گوشت، ماهی، نوشیدنی ها، آشپزخانه ها و کارگاههای تولید مواد غذایی)، دستور العمل نگهداری و گندزدایی کلیه وسایل آزمایشگاهی و صنایع غذایی، روش شستشو در جا (CIP)(Clean In Place)-بیوفیلیم ها در محیط صنایع غذایی-بهداشتی کننده های محیط صنایع غذایی-تصفیه فاضلاب صنایع غذایی-قوانین و مقررات بهداشتی کردن صنایع غذایی-مواد گند زدا و نحوه شستشوی بهداشتی دست کارگران مراکز خدمات مواد غذایی.

منابع اصلی درس:

۱-هاشمی، احمد. گندزداها و پاک کننده ها. نشر اختر. آخرین چاپ.

۲-ایماندل، کرامت ا... گندزداها و ضد عفونی کننده ها. انتشارات دانشگاه تهران. آخرین چاپ.

3-Stanga, M. Sanitation: Cleaning and Disinfection in the food industry. Wiely-VCH Verlag. Last edition.

4-Angus, R. Disinfectant and Disinfection. Kessinger publishing, Last edition.

5-Guthrie, R.K. Food Sanitation. AVI Publisher, Last edition.

6-Block, S.S. Disinfection, Sterilization and Preservation. Lee & Fabiger Publisher, Last edition.

شیوه ارزشیابی دانشجو:

تکوینی: حضور فعال در کلاس و پرسش و پاسخ و تراکمی: امتحان کتبی پایان ترم