



هدف : یادگیری و کسب دانش از مسائل مربوط به فرمولاسیونهای مختلف در تولید فرآورده های غذایی .

شرح درس : با استفاده از فرمولاسیونهای مناسب می توان مواد غذایی متنوع با کمیت ، کیفیت و ارزش تغذیه ای بالا و متعادل و غذاهای خاص برای گروههای هدف و آسیب پذیر جامعه تولید کرد.

رئوس مطالب (۳۴ ساعت)

- ۱- مقدمه ، افزایش جمعیت و کمبودهای مواد مغذی در آینده ، اهمیت فرمولاسیون در تامین مواد غذایی .
- ۲- نقش فرمولاسیون در کیفیت مواد غذایی با توجه به پذیرش و کام پذیری مصرف کننده .
- ۳- فرمولاسیونهای مختلف به منظور رفع کمبودهای غذایی و تغذیه ای موجود در کشور با توجه به توصیه های مراجع ذیصلاح و مسائل زیست فراهمی آنها.
- ۴- بررسی افزودنیها و اجزاء مواد غذایی جدید که در فرمولاسیون بکار برده می شوند.
- ۵- استفاده از ترکیبات تغییر یافته (کربوهیدرات ، پروتئین ، چربی و غیره) در فرمولاسیون مواد غذایی.
- ۶- اثر تکنیک های فراوری غذایی در فرمولاسیون .
- ۷- نقش و اثر مواد پایه ای غذا نظیر غلات ، گوشت ها ، حبوبات ، سبزیها و میوه ها ، لبنیات و غیره در فرمولاسیون .
- ۸- آثار متقابل مواد متشکله در فرمولاسیون اولیه و پس از فرآیند .
- ۹- طراحی فرمول یک فرآورده غذایی با توجه به مواد اولیه (کشاورزی - دامی) و مواد ثانویه .
- ۱۰- بررسی فرمولاسیون با روشهای کنترل کیفی (آزمایشگاهی ، دستگاهی ، کام پذیری) .
- ۱۱- ایمنی و روند اخذ تائیدیه .

منابع :

- 1- Linden, G. and Lorient, D. 1999. New ingredients in food processing, biochemistry, and agriculture. Woodhead Publishing Ltd. and CRC Press LCC, USA.
- 2- Russel, R.I. 1991. Elemental diets. CRC Press Inc., Florida.
- 3- Dept, of Health, UK. 1991. Dietary reference values for food energy and nutrients for the United Kingdom. Report on health and social subjects # 41, Dept of Health.
- 4- Dept. of Health, UK. 1991. Guidelines on the assessment of novel foods and processes. Report on health and social subjects # 38, Dept of Health.
- 5- AVI Food Product Formulary Series 1992. vol.1-4 AVI Publishing Co Inc, New York.

شیوه ارزشیابی دانشجو : براساس آزمونهای طول ترم و آزمون نهایی و نیز تهیه و ارائه مقاله