



کد درس : ۲۱

نام درس : منابع جدید غذایی

تعداد واحد : ۲

نوع واحد : نظری

پیش نیاز : -

هدف : دادن شناختی عمیق به دانشجویان نسبت به راههای افزایش دسترسی به مواد غذایی متداول و غیر متداول برای تامین غذای مورد نیاز جمعیت رو به افزایش کشور.

شرح درس : در این درس با توجه به اهمیت منابع جدید غذایی در تامین مواد غذایی به مبحث بهره وری بیشتر از منابع حیوانی و گیاهی ، غذاهای حاصل از گیاهان و حیوانات تراریخته و سایر منابع جدید غذایی پرداخته می شود.

رئوس مطالب (۳۴ ساعت)

- ۱- مقدمه : آثار ناشی از رشد فرآیند جمعیت ، برآورد نیازهای غذایی جمعیت .
- ۲- بهره وری بیشتر از امکانات موجود : منابع حیوانی ، منابع غذایی آبهای شور و شیرین .
- ۳- استفاده از روشهای سنتز تولید مواد مغذی و غذاهای مرکب .
- ۴- غذاهای تولید شده از گیاهان تراریخته (Transgenic) .
- ۵- استفاده از حیوانات تراریخته (Transgenic) برای تولید گوشت و لبنیات با خصوصیات مورد نظر به عنوان امکان بالقوه در تامین منابع غذایی جدید
- ۶- تولید فرآورده های غذایی یا مواد افزودنی به غذاها : بکارگیری میکرو ارگانیسمهای نوترکیب (Recombinant) حاوی ژن مورد نظر نظیر تولید آنزیم کیتوزین به عنوان مایه پنیر در مخمر .
- ۷- تولید پروتئین قارچی (Mycoprotein) از قارچ فوزاریوم به عنوان جایگزین گوشت در تولید سوسیس و کالباس .
- ۸- استفاده از جلبک ها به عنوان مواد غذایی پرارزش و چگونگی فراوری آنها برای استفاده به عنوان ماده غذایی .
- ۹- مشکلات فنی تولید ومسائل مربوط به پذیرش منابع غذایی جدید .
- ۱۰- ایمنی مصرف منابع غذایی جدید .

منابع :

- 1-Bozoglu, F., Deak, T., Ray,B. 2001. Novel Processes and control technologies in the food industry. Ams: IOS Press.
- 2-Barbosa – canovasa, G.V.2005. Novel food processing. Boca Ration: CRC Press, London.
- 3-Ahvenainen, R.2003.Novel food packaging techniques. Boca Ration. Cambridge: CRC Press.

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