



هدف : مطالعه تازه ترین بحث های طرح شده در حوزه مواد غذایی زیست فعال به منظور حفظ سلامتی و پیشگیری از ابتلا به بیماریها

شرح درس : در این درس دانشجو با انواع مواد غذایی زیست فعال و خواص آنها آشنا می شود.

رئوس مطالب (۳۴ ساعت)

- ۱- مقدمه ، تعریف ، تاریخچه مواد مغذی زیست فعال (Functional) گیاهی و حیوانی
- ۲- ویژگیهای شیمیایی و بیولوژیکی ترکیبات زیست فعال
- ۳- تاثیر گروههای مختلف زیست فعال گیاهی و حیوانی در سلامت انسان
- ۴- معرفی گروههای مختلف ترکیبات زیست فعال گیاهی و حیوانی در میوه ها ، سبزیها ، غلات و حبوبات ، فرآورده های دریایی ، شیر و فرآورده های آن ، ادویه ها، گیاهان معطر ، چاشنی ها ، چای سبز و تخمیرشده و غیره .
- ۵- ویژگیهای شیمیایی و بیولوژیکی "مواد موثره" غذاهای زیست فعال : ترکیبات پلی فنولیک ، فلاونوئیدها، استروژنهای گیاهی ، ترکیبات گلوکو سینات گوگردی ، ترکیبات کاروتنوئیدی ، پلی ساکاریدهای گیاهی و حیوانی از قبیل فیبرها و غیره .
- ۶- مواد پری بیوتیک (Prebiotic) ، پروبیوتیک (Probiotic) و سیم بیوتیک (Symbiotic) .
- ۷- غذا داروها (Nutraceuticals) نظیر برنج طلایی حاوی بتا کاروتن و دانه های روغنی حاوی اسیدهای چرب مطلوب
- ۸- تکنولوژی و تولید مواد غذایی زیست فعال در جهان و ایران
- ۹- مطالعه غذاهای سنتی در شرق از دیدگاه زیست فعالی
- ۱۰- ایمنی مصرف محصولات زیست فعال و غذا داروها ، قوانین ، مقررات و روند اخذ تائیدیه برای آنها.

منابع :

- 1-Mazza, G.1998. Functional foods, biochemical & processing aspects. Technomic Pub.Co. Inc, New York.
- 2- Johnson, I. and Williamson, G. 2003, Physiochemical functional foods. CRC Press Cambridge.
- 3-Watson, R.R. 2001. Vegetable, fruits, and herbs in health promotion. CRC Press. USA.
- 4-Yuan-Kunlee, E.A. 1999. Handbook of probiotics. John Wiley & Sons, Inc. New York
- 5- Sandholm, T.M. and Saarela, M.2003. Functional dairy products. CRC Press, Woodhead Publishing limited, New York.

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