

کد درس : ۲۰

نام درس : صنایع گوشت پیشرفته

پیش نیاز یا همزمان : _

تعداد واحد : ۲ (۱/۵ واحد نظری - ۰/۵ واحد عملی)

نوع واحد : نظری - عملی

هدف کلی درس : شناخت بیشتر و عمیق تر دانشجویان در مورد تکنولوژی انواع فرآورده های گوشتی
 شرح درس : در این درس دانشجویان با کاربرد روش های نوین در تولید فرآورده های مختلف گوشتی و بهبود کیفیت انواع گوشت و تکنولوژی محصولاتی ویژه مانند خاویار و میگو آشنا خواهند شد.

رئوس مطالب نظری (۲۶ ساعت) :

- مروری بر عوامل تشریحی، بافتی، فیزیکی و بیوشیمیایی در ارتباط با تبدیل عضله در گوشت (قرمز سفید) و تغییرات پس از ذبح و تاثیر آن در کیفیت نهایی گوشت .
- رنگ گوشت : رنگدانه ها و نقش آنها در بروز تغییر رنگ در گوشت و فرآورده های گوشتی
- اثر آنزیمها در بروز تغییرات کیفی مناسب در گوشت .
- استفاده از روشهای جدید در جهت بهبود کیفی در گوشت : تحریک الکتریکی لاشه و فرآیندهای به کار برده شده قبل از بروز جمود نعشی، تکنولوژی فشار بالا و پلاسما
- کاربرد روشهای جدید در تولید فرآورده های گوشتی (قرمز، سفید)
- روشهای نوین در بسته بندی و عرضه گوشتهای تازه و منجمد و فرآورده های گوشتی (MAP)
- تکنولوژی تکنولوژی تولید، فرآوری و نگهداری آبزیان
- تکنولوژی خاویار
- فرآورده های گوشتی تخمیری
- کاربرد افزودنی ها در فرآورده های گوشتی

عملی (۱۷ ساعت) :

- اندازه گیری ویژگی های بافتی محصول
- تولید فرآورده های گوشتی در پایلوت
- بررسی عمر ماندگاری محصولات گوشتی
- بازدید از کارخانجات گوشتی

منابع اصلی درس :

- 1- Kinsman, D.M. (latest edition). Muscle food. Chapman and Hall .
- 2- Pearson, A.M. and Gillet, T.A. (latest edition). Processed meats. Chapman and Hall .
- 3- Varnam, A.H. and Sutherland, J.P. (latest edition). Meat and meat products : technology, chemistry and microbiology. Chapman and Hall .
- 4- Pearson, A.M. and Dutson. T.R. (latest edition). Edible meat by-products .Blackie Academic and Professionals .
- 5- Lawrie, R.A. (latest edition). Lawries meat science, CRC .

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

