

نام درس : کنترل کیفی مواد غذایی مقدماتی ۲ (عملی) کد درس : ۰۶  
پیش نیاز یا همزمان: کنترل کیفی مواد غذایی مقدماتی ۱ (تئوری) کد ۰۳- کنترل کیفی مواد غذایی مقدماتی ۱ (عملی)  
کد ۰۴

تعداد واحد : ۲ واحد

نوع واحد : عملی

هدف کلی درس :

شناخت دانشجویان از نحوه کنترل کیفیت تولید، روشهای کنترل شیمیایی، فیزیکی، بیولوژیکی، حسی، کنترل تقلبات در فرآورده های مواد غذایی به صورت عملی

شرح درس :

در این درس دانشجو چگونگی کاربرد روشهای مختلف شیمیایی را بطور عملی آموخته و می تواند کیفیت محصول نهایی را در مقایسه با استاندارد جهانی ارزیابی و معایب و تقلبات غذایی تشخیص دهد.



رئوس مطالب (عملی ۶۸ ساعت)

۱- آماده کردن نمونه ها

۲- انجام آزمونهای لازم برای ارزیابی کیفی مواد اولیه و فرآورده نهایی

- گوشت قرمز و سفید و فرارودهای آن : آزمون های شیمیایی و میکروبی

- میوها و سبزی ها و فرآورده های آن : آزمون های شیمیایی و میکروبی

- عسل و فرآورده های قندی ( شکر، قند کله، قند حبه ) : آزمون های شیمیایی و آزمون های مربوط به تعیین مواد خارجی، حضور بقایای حشرات

۳- ارزیابی حسی یکی از محصولات آزمون شده

۴- شناخت معایب موجود، علت و منبع آن در فرآورده ها

۵- پیشنهاد اقدامات اصلاحی و کنترل نتایج اقدامات انجام شده

منابع اصلی درس: (آخرین چاپ)

1. Multon, J.L. 1996. Quality control for food and agricultural products, Wiley-VCH.

2. Singhal, R.S., Kulkarni, P.R., Rege, D.V. 1997. Handbook of indices of food quality and authenticity. Wood Head Publishing limited.

شیوه ارزشیابی دانشجو :

بر اساس گزارش کار عملی در طول ترم و آزمون نهایی