

کد درس: ۲۷

نام درس: اصول نگهداری مواد غذایی

پیش نیاز یا همزمان: شیمی مواد غذایی کد ۲۴، میکروپ شناسی مواد غذایی کد ۲۵

تعداد واحد: ۱

نوع واحد: نظری

هدف کلی درس: آشنایی دانشجویان رشته تغذیه با روشهای نگهداری مواد غذایی

شرح درس: یکی از عوامل مؤثر بر امنیت غذایی، اصول نگهداری صحیح مواد غذایی است لذا دانشجویان تغذیه باید باید با روش های مختلف نگهداری مواد غذایی آشنا باشند.

رئوس مطالب نظری: (۱۷ ساعت)

- آشنایی با تعاریف، تاریخچه و سیر و تحول تاریخی فرایندهای غذایی و اهداف فرایند کردن غذا در روزگار امروز
- فرایندهای آماده سازی موادخام (روش های مختلف تمیز سازی خشک و تر، انتخاب و درجه بندی، پوستگیری، هسته گیری و برش)، آسیاب کردن و غربال سازی
- مخلوط کردن
- فرایندهای حرارتی
- کلیات نقش حرارت در نگهداری مواد غذایی، سالم سازی، تبخیر و تغلیظ، خشک کردن و پخت و پز
- تبخیر و تغلیظ
- خشک سازی
- فرایندهای پخت: روشهای آب پز کردن، بخار پز کردن، انواع روشهای کبابی و انواع روشهای سرخ کردن و پخت اکستروژن
- استفاده از سیستم‌های مدرن زیستی در فرآوری حرارتی (حرارت‌دهی با روش‌های مادون قرمز، حرارت دهی در سیستم همیک)
- سرمایش غذا (نقش سرما در نگهداری مواد غذایی، نگهداری مواد غذایی حیوانی، نگهداری مواد غذایی گیاهی، میوه‌های کلایمتریک و آسیب سرمایی. آشنایی با اصول کار یخچالها عوامل مؤثر در فساد مواد غذایی در یخچال و نحوه کنترل آنها)
- سیستم های تکمیلی در افزایش عمر نگهداری مواد غذایی سرد شامل سیستم های کنترل اتمسفر، اتمسفر پیرایش یافته، بسته بندی با اتمسفر پیرایش یافته. کاربرد بسته بندی فعال در حفظ ارزش مواد غذایی
- انجماد
- اصول انجماد، تجهیزات و امکانات، تاثیر انجماد کند و تند بر مواد غذایی، اهمیت حفظ زنجیره سرد در کیفیت نهایی
- پرتو تابی
- خمیر و فرآوری شیمیایی غذایی
- غنی سازی

منابع اصلی درس:

1. New methods of food preservation
2. Food processing technology
3. Food processing: new developments



شیوه ارزشیابی دانشجویان:

- فعالیت های کلاسی

- آزمون میان ترم و پایان ترم