

نام درس: روش های نگهداری و فناوری مواد غذایی

کد درس: ۰۴

پیش نیاز(ها): ندارد

تعداد واحد: ۲

نوع واحد: نظری

هدف کلی درس: آشنایی بیشتر دانشجویان با فنون مختلف تبدیل و نگهداری مواد غذایی

رئوس مطالب: (۳۴ ساعت نظری)

مروری بر تاریخچه روش های نگهداری مواد غذایی و صنایع غذایی

مروری بر اصول و روش های نگهداری مواد غذایی (استفاده از حرارت، انجماد، خشک کردن، تغلیظ و...)

خلاصه ای از مبانی فرایند های حرارتی، صنایع کنسرو سازی و فناوری میوه ها و سبزی ها - خلاصه

ای از صنایع غلات و فراورده های آن (نان، بیسکویت و...)

مروری بر صنایع روغن، شیر و فرآورده های شیری

خلاصه ای از صنایع گوشت و فرآورده های گوشتی

مروری بر صنایع روغن، نوشابه و فرآورده های قنادی

منابع اصلی درس:

1- Food processing and preservation, B. Sivasankar (last edition)

2-Mahnindra s.n, food science & technology, set in 7 volumes (last edition)

3-G.Brennan james, food processing hand book, Willey-VCH, (last edition)

۵- خشک کردن مواد غذایی، اصول و روش ها، دکتر حمید توکلی پور، آخرین چاپ

۶- تکنولوژی فرآورده های غلات، مهندس رسول پایان، آخرین چاپ

۷- کنسرو سازی، مهندس رسول پایان، آخرین چاپ

۸- تکنولوژی میوه ها و سبزی ها، دکتر رستم فرجی هارمی، آخرین چاپ

۹- علوم و صنایع گوشت، دکتر نور دهر رکنی، آخرین چاپ

۱۰- شیر و فرآورده های آن، دکتر گیتی کریم، آخرین چاپ

شیوه ارزیابی دانشجویان: آزمون کتبی آخر ترم و تمرین های درسی در طول ترم

