

هدف کلی درس: آشنایی دانشجویان با فناوری های نوین و بکارگیری آن در تهیه جیره غذایی و فرمولاسیون انواع غذاها برای نیروهای مسلح و استفاده در شرایط مختلف عملیاتی، عادی و بحران - ایجاد توانایی در دانشجو برای تهیه جیره های مختلف و متنوع غذایی از مواد اولیه بر اساس ذائقه مردم و نیروهای مسلح با در نظر گرفتن عوامل مختلف و نیازهای تغذیه ای.

رئوس مطالب (۳۴ ساعت نظری - ۳۴ ساعت عملی):

الف: نظری- مقدمه و کلیاتی راجع به خصوصیات ارگانولپتیک مواد غذایی و خصوصیات تغذیه ای مواد مغذی در فرآیندها - طراحی فرآیندها بر اساس خصوصیات فیزیکیوشیمیایی - ارتباط ذائقه، محصول و روش فرآیند، سیستم های انتقال حرارت مستقیم و غیر مستقیم، تأثیر حرارت بر میکروارگانیسمها، سیستم های مداوم و غیر مداوم تولید - روشهای تغلیظ با فیلتر - بیوتکنولوژی، استفاده از اشعه، حرارت، امواج میکروویو، انجماد، خشک کردن - روشهای آماده سازی مواد اولیه و خام و ماشین آلات مربوط - آشنایی با دستگاهها و تجهیزات صنایع غذایی و بسته بندی، تهیه جیره ها و بسته بندی - ملاحظات زیست محیطی فرآیندها و بسته بندی. تعریف خصوصیات حسی و کیفی مواد غذایی - آشنایی با عادات غذایی مردم مناطق مختلف کشور - عوامل مؤثر بر عادات غذایی - عوامل مؤثر در فرمولاسیون مواد جدید - مراحل اخذ مجوز، تولید و بهره برداری

ب: علمی - فرمولاسیون و تولید محصول در سطح آزمایشگاه بر مبنای نیازهای تغذیه ای، ذائقه، ماندگاری، بسته بندی مناسب و..... و ارائه به استاد مربوطه جهت ارزیابی عملی



منابع اصلی درس :

- ۱- شماره های مختلف Journal of food Technology
- ۲- کنسرو سازی، مهندس رسول پایان، آخرین چاپ
- ۳- مبانی کنترل کیفی مواد غذایی، مهندس رسول پایان، آخرین چاپ
- ۴- روش های ارزیابی حسی مواد غذایی، بی ام واستن - جی ال یلی ماکی. ال ای جفری و ال جی ال یاس آخرین چاپ
- ۵- اصول نگهداری مواد غذایی، دکتر رستم فرجی هارمی، آخرین چاپ
- ۶- طراحی فرآورده های غذایی، روگو هیر. آخرین چاپ
- 7-Food processing and preservation, B. Sivasankar. Last edition
- 8-Element of food technology "Avi, Norman W. Desrosier.. Last edition

شیوه ارزیابی دانشجو: آزمون کتبی پایان ترم - برای درس نظری (۰/۶۰) نمره و ارزیابی کار عملی توسط استاد درس (۰/۴۰) نمره