

نام درس : اصول نگهداری مواد غذایی

کد درس : ۰۹

پیش نیاز: ندارد

تعداد واحد: ۲

نوع واحد: نظری

هدف کلی درس : آشنا نمودن دانشجویان با اصول و روش های نگهداری مواد غذایی می باشد.
شرح درس: با توجه به نیاز جامعه به مواد غذایی گوناگون ، استفاده از روشهای فرآوری و نگهداری برای این منظور ضروری می باشد. جهت نگهداری مواد غذایی از روشهای مختلفی استفاده می گردد. بطوریکه این درس اصول نگهداری و انواع روشهای مورد استفاده در نگهداری مواد غذایی را مورد بحث قرار می گیرد.

سرفصل درس: (۳۴ ساعت نظری)

عوامل خارجی و درونی موثر در فساد مواد غذایی

هدف از نگهداری مواد غذایی

نقش مواد اولیه در فرایند مواد غذایی (صمغ ها، نمک، ادویه جات، ویتامین ها، اسیدها، نشاسته، شربت گلوکز، گلسون، پکتین، رنگها، اسانس ها، نگهدارنده شیمیایی، امولسیون کننده ها، تثبیت کننده ها، آنزیم ها، ...)
اصول فرایندهای حرارتی (استریلیزاسیون، پاستوریزاسیون و ...)

اصول نگهداری مواد غذایی بوسیله یخ زدن (مکانیسم تولید سرما، روش یخ زدن، روش های آب کردن یخ)
انبارهای نگهداری مواد غذایی (انبارهای سرد، انبارهای با جو کنترل شده)، تغییرات مواد غذایی در طول نگهداری در سردخانه

خشک کردن مواد غذایی، اصول، روش ها و مکانیسم انواع خشک کن ها

استفاده از روشهای شیمیایی در نگهداری مواد غذایی (استفاده از نمک طعام، عمل آوردن، اسیدی کردن، دود دادن و افزودن مواد نگهدارنده)

نگهداری مواد غذایی بوسیله پرتو دهی

روش های بیولوژیکی نگهداری مواد غذایی

اصول بسته بندی، نگهداری و توزیع مواد غذایی بسته بندی شده



منابع درسی:

۱ - ایماندل، کرامت اله و صادق زاده عراقی، غذا. عوامل فساد و شرایط نگهداری مواد غذایی در سردخانه. آخرین انتشار

2 - Fellows, P.J. Food processing technology. CRC Press, Cambridge latest edition.

3 - Mathlouthi, M. Food packaging and preservation. Blackie Academic & Professional, London. latest edition.

4 - Sivasankar, B. Food processing and preservation. Prentice/Hall of India - private Limited NewDehli latest edition.

نحوه ارزشیابی:

تکوینی: حضور فعال در کلاس و پرسش و پاسخ

تراکمی: امتحان کتبی پایان ترم