

هدف کلی درس: فراگیری و کسب دانش لازم از مسائل ایمنی و بهداشتی گوشت و فرآورده های گوشتی
شرح درس: گوشت و فرآورده های گوشتی یکی از منابع پر ارزش پروتئینی در ارتباط با تغذیه انسان محسوب می
گردد. استفاده از گوشت و فرآورده های گوشتی با کیفیت خوراکی و بهداشتی بالا در سلامت انسان موثر است. در
این درس سعی می گردد دانشجویان دانش مربوط به کیفیت گوشت و عوامل موثر بر آن، عمل آوری گوشت و
تغییرات شیمیایی در آن، روشهای مختلف نگهداری گوشت و فرآورده های گوشت، انواع آلودگی های میکروبی و
شیمیایی در گوشت و فرآورده های گوشتی، مدیریت بازرسی بهداشتی در تهیه و تولید گوشت و فرآورده های آن و
نیز آزمونهای مورد استفاده در بازرسی بهداشتی گوشت و فرآورده های گوشت را فرا گیرد.

سر فصل درس: (۳۴ ساعت نظری)

- اهمیت گوشت و فرآورده های آن از دیدگاه تغذیه
- ساختمان، ترکیبات، تغییرات، خواص تکنولوژیکی و کیفیت خوراکی گوشت و عوامل موثر بر آن
- انواع فرآورده های گوشتی - سوسیس و کالباس حرارت دیده - کیفیت گوشت مورد استفاده در تولید سوسیس و
کالباس حرارت دیده - کیفیت مواد کمکی و پروتئین های غیر گوشتی در تولید سوسیس و کالباس - استفاده از املاح
عمل آورنده نیترات و نیتريت و اثرات آنها
- عمل آوری گوشت و تغییرات شیمیایی در آن و عکس العمل های شیمیایی بدن انسان در اثر مصرف گوشت های
عمل آمده.



- دود دادن ماهی فرآورده های گوشتی و خطرات ناشی از آن
- کیفیت خوراکی کنسروها، فساد و تغییرات میکروبی و شیمیایی کنسروها
- پرتو دهی گوشت و اثرات پرتو دهی بر ایمنی و کیفیت گوشت
- فلور میکروبی گوشت سرد، منجمد و در حرارت معمولی
- آلودگیهای انگلی در گوشت و ماهی و اثر آنها بر کیفیت گوشت
- باکتریها و ویروسهای بیماریزای قابل انتقال به انسان از گوشت، ماهی و طیور
- آلودگیهای قارچی در گوشت و فرآورده های گوشتی
- چگونگی فساد در گوشت، طیور، تخم مرغ و ماهی، نحوه تشخیص گوشت، طیور و ماهی سالم از فاسد و روشهای
کنترل آن

- مدیریت بهداشتی در تهیه و تولید گوشت و فرآورده های آن
- آزمونهای مورد استفاده در پایش کیفیت گوشت و فرآورده های گوشتی
- استفاده از روشهای هیستولوژیک و ایمونولوژیک در تشخیص تقلبات فرآورده های گوشتی
- مقررات نظارت گوشت و فرآورده های آن در ایران و جهان

منابع درسی:

- ۱- رکنی، نوردهر. علوم و صنایع گوشت. آخرین انتشار.
- ۲- رکنی، نوردهر. اصول بهداشت مواد غذایی: روشهای نگهداری مواد غذایی و اثرات بهداشتی آنها. آخرین انتشار
- 3 - Adams, M.R., and Moss, M.O. Food Microbiology. New Age International Publishers, New Delhi, India. ,latest edition.
- 3- Gracey, J.F. Meat Hygiene. 10th Ed. Bailliere Tindall. Saunders Ltd London. ,latest edition
- 4- 5 - Hui, Y. H.; Nip, W. K.; Rogers, Robert W. Meat Science and Applications. Marcel Dekker Inc. USA. ,latest edition.

نحوه ارزشیابی :

تکوینی: حضور فعال در کلاس و پرسش و پاسخ
تراکمی: امتحان کتبی پایان ترم

