

نام درس : اثر فرآیند بر مواد غذایی

کد درس : ۳۶

تعداد واحد : ۱

نوع واحد : نظری

پیش نیاز یا همزمان : اصول و روش های نگهداری مواد غذایی

هدف : شناخت اثرات فرایند های مختلف صنعتی بر ارزش تغذیه ای فرآورده های غذایی

شرح درس: در این درس دانشجویان با اطلاع از میزان پایداری مواد غذایی در فرایند تولید قادر است زمان ماندگاری را با توجه به ارزش تغذیه ای آنها ، برآورد نماید.

سرفصل درس برای ۱۷ ساعت

پایداری مواد مغذی در شرایط مختلف فرایند مواد غذایی (ویتامین ها، اسیدهای چرب، اسیدهای آمینه و مواد معدنی)

اثر فرایند برداشت ، جایجایی و مراحل قبل از فراوری ، بر روی ارزش تغذیه ای فرآورده های غذایی

اثرات فرایند های برودتی (انجماد و سرد کردن) ، اثر فرایندهای حرارتی (بلانچینگ ، پاستوریزه کردن ، استریلیزه

کردن و پخت) ، اکستروژن ، تغلیظ ، خشک کردن (در خلا، غلطکی، پاششی و غیره) ، تخمیر ، کاربرد مواد افزودنی ،

پرتودهی و فرآیند بسته بندی

اثر فرایندهای نگهداری در انبار و سردخانه بر ارزش غذا

منابع :

1-Beckett, S.T. 1995. Physico-chemical aspects of Food processing. Blackie Academic and Professional, London.

2-Kramas, E. Harvis, R.S. 1988. Nutritional evaluation of food processing. 3ed edition. Van Nostrand Reinhold, N.Y.

3-Walker, R. Quattrucci, E. 1988. Nutritional and toxicological aspects of food processing. Taylor & Francis, London.

نحوه ارزیابی دانشجویان : بر اساس آزمونهای طول ترم و آزمون نهایی .

