

نام درس : اصول و روشهای نگهداری مواد غذایی      کد درس : ۲۱

تعداد واحد : ۲

نوع واحد : نظری

پیش نیاز یا همزمان : میکروبیولوژی مواد غذایی ، شیمی مواد غذایی (۲) ، اصول مهندسی صنایع غذایی

هدف : آشنا شدن دانشجویان با اصول و روشهای مناسب و متداول برای نگهداری مواد غذایی

شرح درس: در این درس دانشجویان با عوامل مؤثر در فساد مواد غذایی و روشهای سنتی و نوین نگهداری مواد غذایی آشنا می شوند.

سرفصل درس برای ۳۴ ساعت

۱- تاریخچه نگهداری مواد غذایی و اهمیت آن در جلوگیری از ضایعات غذا

۲- اهداف نگهداری روشهای سنتی و صنعتی نگهداری غذا

۳- روش های جدید نگهداری مواد غذایی

۴- عوامل مؤثر در فساد مواد غذایی و روشهای جلوگیری آن

۵- روشهای نگهداری مواد غذایی بر اساس سرما

- نقش سرما در جلوگیری از فساد مواد غذایی

- متابولیسم تنفسی در میوه ها و سبزیها

- مکانیزم تولید سرما روش های تنفسی و صنعتی

- طرز کار و شرایط نگهداری در انبارها و سیلو ها

- انبار سرد و انبارهای کنسرو شده

۶- روشهای نگهداری مواد غذایی با گرما

- چگونگی نابودی عوامل فساد و بیولوژیک در حرارت های مرطوب و خشک

۷- روشهای نگهداری مواد غذایی بوسیله تغلیظ و خشک کردن آن

- شرایط ، عوامل مهم و روشها

۸- روشهای نگهداری مواد غذایی بوسیله مواد شیمیایی

۹- روشهای نگهداری مواد غذایی به روش تخمیر

۱۰- روشهای نگهداری مواد غذایی بوسیله اشعه

- چگونگی استفاده از اشعه رادیو اکتیو و میکروویو در نگهداری مواد غذایی

۱۱- روشهای مکمل نگهداری مواد غذایی

- دود دادن ، ترش کردن ، شور کردن ، مریاسازی



- 1- Gould, G.W. 1995. New Methods of food preservations. Blackie Academic and Professionals, London.
- 2- Potter, N.N. and Hotchkiss, J.H. 1995. Food science Capman and Hall.
- 3- Ganker, A.G. 2000. Food processing, recent development. Elsevier, N.Y.
- 4- Fellows, P.J. 1988. Food processing technology. Ellis Horwood, New York.
- 5- Desrosier, N.W. 1990. The technology of food preservation. AVI publisher.
- 6- Mathlothi, M. 1999. Food packaging and preservation. An Aspen publication, arylan.

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

