

نام درس : صنایع بسته بندی

کد درس: ۲۵

تعداد واحد : ۲

نوع واحد : نظری

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

هدف : آشنا شدن دانشجویان با اصول بسته بندی و تکنولوژی مربوطه در صنایع غذایی

شرح درس: در این درس دانشجو ضمن آشنایی با اصول بسته بندی، چگونگی طراحی مناسب بسته بندی به منظور افزایش ایمنی و ماندگاری محصول را با حفظ مسائل زیست محیطی با انتخاب مواد اولیه مناسب فرا می گیرد.

سرفصل درس برای ۳۴ ساعت

مقدمه : اصول بسته بندی مواد غذایی و اهمیت آن در بازاریابی و بهداشت مواد غذایی

طبقه بندی مواد بسته بندی و ویژگیهای آنها ، مواد قابل انعطاف ، نیمه سخت ، سخت ، چند لایه ای

بسته بندی فرآورده های غذایی با استفاده از مواد بسته بندی ( کاغذ ، شیشه ، پلاستیک ، مواد پلی مری و فلزات)

ویژگیهای فیزیکی و شیمیایی مواد بسته بندی ، ایمنی کار برد مواد بسته بندی و برچسب زنی

روشهای آزمون مواد اولیه و بسته های مواد غذایی

شرایط حمل و نقل و نگهداری مواد بسته بندی در انبار

چگونگی طراحی یک بسته از نظر اندازه ، شکل ، سهولت استفاده ، رنگ ، چاپ و ...

برآورد زمان ماندگاری بسته های مختلف فرآورده های غذایی

مسائل زیست محیطی در ارتباط با مواد بسته بندی

بررسی سیستم های ایمنی مثل HACCP و تعیین نقاط کنترل بحرانی (CCP)

منابع :

- 1- Robertson, G.L. 2005. Food packaging: principles and practice. CRC Press, New York.
- 2- Paine, F.A. and Paine, H.Y. 1992. Blackie Academic Professional, London.
- 3- Blakistone, B.A. 1999. Principles and applications of modified atmosphere packaging of food . Blackie Academic and Professional, London.

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

