

نام درس : صنایع سبزی، میوه و کنسرو

کد درس : ۲۲

تعداد واحد : ۲

نوع واحد : نظری

پیش نیاز یا همزمان : اصول و روشهای نگهداری مواد غذایی

میکروبیولوژی مواد غذایی ، اصول مهندسی صنایع غذایی

هدف : آشنا کردن دانشجویان با روشهای فرآوری سبزی و میوه

شرح درس: در این درس دانشجویان با شناخت فیزیولوژی مواد متشکله میوه و سبزی، تکنولوژی تولید محصولات مختلف از آن را در صنعت کنسرو سازی می آموزند.

سرفصل درس برای ۳۴ ساعت :

تولید ، مصرف ، واردات و صادرات سبزی و میوه در ایران و جهان

مروری بر ترکیب شیمیایی سبزی و میوه

فیزیولوژی سبزی و میوه پس از برداشت

نگهداری سبزی و میوه تازه (در انبارهای سرد و اتمسفر کنترل شده)

انتخاب گونه های مناسب بر حسب ویژگیهای مورد نظر

آماده کردن میوه و سبزی برای فرایندهای مختلف

کمپوت و کنسرو کردن ، خشک کردن ، انجماد و کاربرد اشعه

تکنولوژی استفاده از مواد قندی در تولید محصولات میوه و سبزی مثل مرباها

نگهداری بوسیله نمک و اسید (شورها و ترشی ها)

تکنولوژی تولید آب میوه ها

نظیف آب میوه ها و سبزی ها : کنسانتره آب میوه ها ، تولید رب گوجه فرنگی

بررسی سیستم های ایمنی مانند HACCP و تعیین نقاط کنترل بحرانی (CCP) در صنایع سبزی و میوه

منابع :

- 1- Jongen, W. 2002. Fruit and Vegetable processing: improving quality. CRC Press, Boca Rafon.
- 2- Barrett, D.M., etal. 2005. Processing fruits: science and technology. CRC Press, Boca Raton.
- 3- Hui, Y.H., 2006. Handbook of fruits and fruit processing. Blackwell Pub., Iowa.

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

