

نام درس : صنایع گوشت

کد درس : ۲۹

تعداد واحد : ۲

نوع واحد : نظری

پیش نیاز یا همزمان : اصول و روشهای نگهداری مواد غذایی

هدف : آشنا کردن دانشجویان با روشهای فراوری انواع گوشت قرمز و سفید

شرح درس: در این درس دانشجو ضمن آشنایی با ساختمان گوشت و عوامل موثر بر حفاظت آن (کوتاه و بلند

مدت) تولید انواع فرآورده های متنوع گوشتی را با تکنولوژی های مختلف می آموزد.

سرفصل درس برای ۳۲ ساعت :

وضعیت تولید ، مصرف ، واردات و صادرات گوشت و فرآورده های آن در ایران و جهان

ساختمان عضله ، ترکیب عضله ، ترکیب لاشه ، تبدیل عضله به گوشت

آماده سازی دام ، ذبح و مراحل آن ، تغییرات قبل و بعد از کشتار : جمود نعشی ، تردی گوشت ، ظرفیت نگهداری

آب ، تحریک پذیری الکتریکی لاشه)

قطعه بندی و برشهای لاشه

سرد کردن ، منجمد کردن و بسته بندی گوشت

تجهیزات و ماشین آلات مورد استفاده در صنعت گوشت

تکنولوژی تولید فرآورده های گوشت قرمز

تکنولوژی تولید فرآورده های دریایی

تکنولوژی تولید فرآورده های گوشت طیور

بررسی سیستم های ایمنی در صنایع گوشت



منابع

- 1- Mead, G.C. 2004. Poultry meat processing and quality. CRC Press, Boca Raton.
- 2- Pearson, A.M. and Dutson, T.R. 1997. Production and processing of healthy meat, poultry and fish products. Blackie Academic, London.
- 3- Brown, M. 2000. HACCP in the meat industry. CRC Press, Boca Raton.
- 4- Kerry, J., Kerry J. and Ledward, D. 2002. Meat processing : improving quality. CRC Press, Boca Raton.
- 5- Essien, E. 2003. Sausage manufacture: principles and practice. CRC Press, Boca Raton.
- 6- Nollet, L.M.L., Boylston, T. and etal. 2007. Handbook of meat, poultry and Seafood quality. Blackwell Pub., Iowa.

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