

تعداد واحد : ۱

نوع واحد : نظری

پیش نیاز یا همزمان : شیمی مواد غذایی (۲) و میکروبیولوژی مواد غذایی

هدف : آشنا نمودن دانشجویان با مسمومیتهای میکروبی و غیر میکروبی در مواد غذایی

شرح درس: در این درس دانشجو ضمن آشنایی با مسمومیت های غذایی میکروبی و غیر میکروبی با علایم بالینی و یا عوارضی که به دنبال مصرف مواد غذایی فاسد یا آلوده به سموم طبیعی، میکروبی یا شیمیایی در انسان یا حیوانات ظاهر می شود آشنا می گردد.

سرفصل درس : نظری ۱ واحد ، ۱۷ ساعت

تعریف سم و مسمومیت LD_{50} , ADI و

طبقه بندی از نظر LD_{50} (مسمومیت های حاد)

طبقه بندی سموم از نظر مسمومیت های مزمن (جهش سلولی، سرطانزایی، اختلال در جنین، عصبی و عفونی)

عوامل تعیین کننده در مسمومیت های حاد و مزمن در انسان

مسمومیت های غذایی میکروبی:

مسمومیت های ناشی از باکتریها

شبه مسمومیت های ویروسی و انگلی

مسمومیت های ناشی از کپک ها و سموم قارچی

مسمومیت های غذایی غیر میکروبی:

مسمومیت های ناشی از افزودنیهای خوراکی، آنتی بیوتیک ها و هورمون ها

مسمومیت های ناشی از حرارت دادن و دود دادن مواد غذایی

مسمومیت های ناشی از فلزات، سموم دفع افات و مواد رادیواکتیو

مسمومیت های ناشی از مصرف ماهیها و سایر آبزیان

مسمومیت های ناشی از گیاهان و ترکیبات گیاهی

مسمومیت های ناشی از سموم طبیعی در غذاها : حیوانی ، گیاهی

خطرات ناشی از بسته بندی پلاستیکی

مسمومیت های ناشی از فراوری مواد غذایی

منابع:

1. Adrian, R.B. 1996. Microbial food poisoning . Chapman and Hall. N.Y.
2. Devrise, J.D. 1997. Food safety and toxicology . CRC press.
3. Trickett, J. 2001. The prevention of food poisoning 4th ed Nelson Thornes.. U.K.

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

