

نام درس : کنترل کیفیت مواد غذایی (۲)

کد درس: ۲۶

تعداد واحد: ۳

نوع واحد: نظری - عملی

پیش نیاز یا همزمان: کنترل کیفیت مواد غذایی (۱)

هدف: شناخت دانشجویان از نحوه کنترل کیفیت تولید، روشهای کنترل شیمیایی، فیزیکی، بیولوژیکی، حسی، کنترل تقلبات در فرآورده های مواد غذایی

شرح درس: در این درس دانشجو چگونگی کاربرد روشهای مختلف شیمیایی را بطور علمی آموخته و می تواند کیفیت محصول نهایی را در مقایسه با استاندارد جهانی ارزیابی و معایب و تقلبات غذایی تشخیص دهد.

سرفصل درس:

الف - نظری: ۲ واحد، ۳۴ ساعت

سازمان دهی، تجهیز و آماده سازی بخش کنترل کیفیت در صنایع غذایی

کنترل تولید مواد غذایی، کنترل کیفیت مواد خام، حین فراوری و فرآورده نهایی

اصول روشهای نمونه برداری آماری در گروههای مختلف مواد غذایی

نقش و کاربرد روشها در کنترل کیفیت مواد غذایی (شیمیایی - میکروبیولوژیکی - رئولوژیکی)

۵- کاربرد روشهای دستگاهی و نوین در ارزیابی و کنترل کیفیت مواد غذایی

۶- چگونگی استفاده از روشهای یاد شده و تجزیه و تحلیل آماری، تفسیر آنها، تنظیم گزارش نهایی و ارائه

راه حلهای اصلاحی بصورت مطالعه موردی در صنایع مختلف (غلات - لبنیات - گوشت - روغن - میوه و سبزی)

۷- آشنایی با روشهای کنترل مواد افزودنی

۸- جستجوی تقلبات در مواد غذایی

نحوه ارزیابی دانشجو: بصورت امتحانات درطول ترم و پایان ترم توام با مطالعه موردی به صورت کار گروهی

ب- عملی: ۱ واحد، ۳۴ ساعت

۱- آماده کردن نمونه ها

۲- انجام آزمونهای لازم برای ارزیابی کیفی مواد اولیه و فرآورده نهایی

- گوشت قرمز و سفید و فرآورده های آن: آزمون های شیمیایی و میکروبی

- میوه ها و سبزی ها و فرآورده های آن: آزمون های شیمیایی و میکروبی

- عسل و فرآورده های قندی (شکر، قند کله، قند حبه): آزمون های شیمیایی و آزمون های مربوط به تعیین مواد

خارجی، حضور بقایای حشرات

۳- ارزیابی حسی یکی از محصولات آزمون شده

۴- شناخت معایب موجود، علت و منبع آن در فرآورده ها

۵- پیشنهاد اقدامات اصلاحی و کنترل نتایج اقدامات انجام شده



منابع :

1. Committee on Food Chemical Codex. 1996. 4th edition National Academy Press.
2. Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 1997. AOAC international. edited by Cunniff . P., 16th edition, vol .I,II.
3. Kramer, A.Twigg,B.A. 1983-4.Quality control for the food industry. Third edition .volumes 1 2.,AVI Publishing Company INC.
4. Herschdoerfer, S.M. 1984-7.Quality Control in the Food Industry. Academic press, 2nd edition, Vol. 1-4.
5. Hubbard, M.R. 1996.Statistical Quality control for the food industry , An AVI Book Publishing by Van Nostrand Reimnhold,2nd edition , N.Y.
6. Multon, J.L. 1996 .Quality control for food and agricultural products. Wiley-VCH.
7. Singhal, R.S., Kulkarni, P.R., Rege, D.V. 1997.Handbook of indices of food quality and authenticity .Wood Head Publishing limited.

نحوه ارزیابی دانشجوی : بر اساس گزارش کار عملی در طول ترم و آزمون نهایی

