

درسنامه

اصول نگهداری مواد غذایی

ویژه رشته های:

بهداشت و ایمنی مواد غذایی

تألیف و گردآوری:

امین کیانی

سرشناسه : کیانی، امین، ۱۳۶۴-
عنوان و نام پدیدآور : درسنامه اصول نگهداری مواد غذایی
مشخصات نشر : تهران: گروه تألیفی دکتر خلیلی، ۱۳۹۴.
مشخصات ظاهری : ۲۸۹ص: مصور، جدول، نمودار.؛ ۲۹×۲۲ س.م.
شابک : 978-600-7888-26-1
وضعیت فهرست‌نویسی : فیهپای مختصر
یادداشت : فهرست‌نویسی کامل این اثر در نشانی: <http://opac.nlai.ir> قابل دسترسی است.
شماره کتابشناسی ملی : ۳۸۱۰۹۸۹

نام: درسنامه اصول نگهداری مواد غذایی

تألف و گردآوری: امین کیانی

ناشر: گروه تألیفی دکتر خلیلی

نوبت : سال چاپ : اول، ۱۳۹۳

شمارگان: ۱۰۰۰

چاپ: روز

لیتوگرافی و صحافی: رفیعی

مدیر تولید: امیرحسین خلیلی

مدیر فنی و هنری: شیرین آرده

طراحی و صفحه آرایی: مریم آرده

بهاء: ۷۵۰۰۰ تومان

Website: www.DrKhaliligroup.ir

مرکز پخش: ضلع جنوب غربی میدان انقلاب- جنب سینما پارس- مجتمع تجاری پارس - طبقه اول

مرکز فروش: ۶۶۵۶۸۶۲۱ - ۰۲۱

سپردن کار به اهلش نشانه‌ی خردمندی است.

در تهیه و تولید بسته‌های آموزشی تمام تلاش خود را به کار گرفته‌ایم تا محصولی شایسته را تقدیم شما عزیزان نماییم. مجموعه‌ای که پیش روی شماست، براساس آخرین تغییرات منابع توسط مجرب‌ترین اساتید کنکور تألیف شده است و مطالعه آن موجب خواهد شد که در زمان و هزینه خود صرفه‌جویی نمایید. ارائه بالاترین آمار قبولی در کنکور کارشناسی ارشد و دکتری (بیش از ۷۵۰ نفر قبولی در سال ۹۲، بیش از ۹۰۰ نفر قبولی و ۵۰ رتبه تکریمی در سال ۹۳) بیان‌گر توانایی این گروه در راستای اهداف خود می‌باشد. اینک با اتکا به تجربه ۱۰ ساله، می‌توانیم اذعان داریم که مجموعه حاضر، بی‌شک از جمله‌ی کامل‌ترین و تضمینی‌ترین بسته‌های آموزشی است که می‌باشد.

برخی از ویژگی‌های بسته‌های آموزشی:

۱. مطالعه‌ی یک منبع منسجم زیر نظر یک مؤلف مجرب به جای مطالعه‌ی چندین منبع
 ۲. استفاده از به روزترین و معتبرترین منابع کنکور
 ۳. مطالعه‌ی ۵۰۰ صفحه با پوشش ۹۰ درصدی به جای مطالعه‌ی منبع ۱۰۰۰ صفحه‌ای با پوشش ۱۰۰ درصدی
 ۴. در نظر گرفتن نحوه‌ی طرح سؤالات کنکور در تألیف بسته‌های آموزشی
 ۵. استفاده مناسب از شکل، جدول و نمودار در شرح مطالب
 ۶. استفاده از بیان ساده و روان
 ۷. در نظر گرفتن مطالب هر درس، متناسب با ضریب و حجم آن درس
- اینک علاوه بر مطالعه بسته‌های آموزشی، استفاده از خدمات زیر را به عنوان تضمینی برای قبولی به شما داوطلبان عزیز توصیه می‌کنم:

- آزمون: خوش بود گر محک تجربه آید به میان

داوطلب شجاع کیست؟ داوطلبی است که خود را مورد سنجش و ارزیابی قرار دهد تا پیش از آزمون سراسری به نقاط ضعف خود پی برده و آن‌ها را تقویت نماید. به شما صادقانه توصیه می‌کنیم که در آزمون‌های مکاتبه‌ای شرکت کنید تا بتوانید خود را با خود (سنجش) و با دیگران (ارزیابی) مقایسه و نقاط ضعف و قوت خود را شناسایی نمایید.

- مشاوره و برنامه‌ریزی؛ تفکر مثبت؛ پیروزی - تفکر منفی؛ شکست

در صورتی که نمی‌توانید با توجه به زمان آزادتان برنامه‌ای استاندارد برای خود تدوین کنید حتماً از افراد با تجربه که خود در این مسیر موفق بوده‌اند (تیم مشاورین تخصصی و رتبه‌های برتر) کمک بخواهید. افرادی که تجربیات خود را صادقانه در اختیار شما قرار می‌دهند و برنامه‌ریزی مناسب با شرایط زمانی و ویژگی‌های روحی و جسمی مختص شما را انجام می‌دهند.

در طول سال‌های اخیر، اکثر مشاورین کنکور راه‌های صحیح مطالعه و تست‌زنی را به داوطلبان آموخته‌اند. اما شاید نکاتی را که منجر به ضربه خوردن داوطلب می‌شود را به صورت واضح به آن‌ها متذکر نشده‌اند. به‌طور مثال:

۱. چند برنامه‌ای شدن

۲. مشاوره گرفتن از افراد متعدد

۳. مقایسه برنامه‌ی شخصی خود (ساعت مطالعه و زمان شروع مطالعه و ...) با سایرین

۴. عدم استفاده از تکنیک رد گزینه

۵. عدم استفاده از حنیک و نندخوانی

۶. عدم به‌کارگیری روش‌های سرعت حافظه

مشاورین گروه، صادقانه این اختلالات را در اختیار شما قرار می‌دهند.

- کتاب تست؛

برای این که سطح یادگیری خود را بعد از مطالعه و تمرین بتوانید از کتاب‌های تست IQB استفاده کنید. این کتاب‌ها بر اساس موضوع طبقه‌بندی شده‌اند و می‌توانند نحوه طرح و سطح سؤالات کنکور را به صورت واضح به شما نشان دهند.

قابل توجه افرادی که به هر دلیل، نمی‌توانند در مدارس شرکت نمایند:
کلاس = مشاوره + آزمون + کتاب تست + بسته آموزشی

- نحوه‌ی تهیه‌ی بسته‌های آموزشی؛

داوطلبان ساکن شهرستان می‌توانند جهت تهیه‌ی بسته‌های آموزشی به نمایندگی مجاز شهر خود مراجعه نمایند. داوطلبان ساکن تهران نیز می‌توانند به دفتر مرکزی انقلاب و یا شعبه میرداماد مراجعه نمایند. لطفاً نسبت به نحوه‌ی تهیه بسته‌ی آموزشی دقت فرمایید و آخرین ویرایش محصولات را از خود گروه بخواهید. در غیر این صورت انتشارات هیچ‌گونه مسئولیتی را نمی‌پذیرد.

در صورت داشتن هرگونه پیشنهاد و یا انتقاد سازنده می‌توانید آن را به آدرس khalilibookstore@yahoo.com ایمیل نموده و یا از طریق شماره ۰۹۱۹۱۶۸۵۹۷۰ پیامک نمایید.

مشاور و مدیر تولید

امیر حسین خلیلی

بخش اول: اصول تکنولوژی نگهداری مواد غذایی

فصل اول: عوامل مؤثر در فساد مواد غذایی	۱۰
فصل دوم: نگهداری مواد غذایی تازه	۲۰
فصل سوم: آنزیم زدایی (Blanching)	۴۰
فصل چهارم: انجماد	۴۹
فصل پنجم: عقیم کردن حرارتی	۶۹
فصل ششم: غلیظ کردن	۹۵
فصل هفتم: خشک کردن	۱۰۴
فصل هشتم: خشک کردن انجمادی (Freeze drying)	۱۲۲
فصل نهم: تخمیر	۱۲۹
فصل دهم: عمل آوری (curing) و شور کردن (pickling)	۱۳۹
فصل یازدهم: نگهداری شیمیایی مواد غذایی	۱۵۳
فصل دوازدهم: تابش دهی (Irradiation)	۱۶۷
فصل سیزدهم: تکنولوژی های جدیدتر	۱۷۸

بخش دوم: عوامل فساد و شرایط نگهداری مواد غذایی در سردخانه

فصل اول: عوامل فساد مواد غذایی	۱۸۸
قسمت اول: امoهای مهم در میکروبیولوژی مواد غذایی	۱۹۱
قسمت دوم: منابع اصلی راهیابی امoها به مواد غذایی (آلودگی مواد غذایی)	۲۰۴
قسمت سوم: عوامل درونی و برونی غذا و اثر آنها بر میکروپوشناسی مواد غذایی	۲۰۶
فصل دوم: اصول کلی نگهداری مواد غذایی	۲۱۶
قسمت اول: اصول نگهداری مواد غذایی با استفاده از سرما	۲۱۸
قسمت دوم: استفاده از حرارت های پایین در نگهداری مواد غذایی	۲۲۰
قسمت سوم: انجماد مواد غذایی مختلف و شرایط نگهداری آنها در سردخانه	۲۶۶

سپاس و ستایش خدای را که نام‌هایش پاک، نعمت‌هایش سرشار و احساسش وافر است. از عملش بازپرسیده نمی‌شود و همه در برابر او پاسخ‌گوی عمل خویش‌اند.

تاریخ نگهداری مواد غذایی که با تاریخ پیدایش انسان و تغذیه وی همراه بوده، یکی از بزرگ‌ترین مشکلات اکولوژیکی وی را تشکیل داده است. زیرا بشر به منظور نگهداری مواد غذایی برای سایر فصول همواره با موجودات مزاحمی که خود را شریک غذای او می‌دانستند، مواجه بوده است.

درسنامه حاضر با توجه به منابع معرفی شده از سوی وزارت بهداشت جهت واحد درسی «اصول نگهداری مواد غذایی» تدوین شده است. این درسنامه می‌تواند به عنوان منبع امتحانی آزمون‌های مقاطع مختلف در رشته بهداشت و ایمنی مواد غذایی، صنایع غذایی و دیگر رشته‌های مرتبط مورد استفاده قرار گیرد.

در پایان از انتشارات گروه تألیف دکتر خلیلی و تمام کسانی که ما را در تألیف و چاپ این درسنامه یاری فرمودند، تشکر و قدردانی می‌نمایم.