

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

کتاب طلایی

میکروبیولوژی مواد غذایی

تالیف:

طاهره ابراهیمی

سرشناسه	ابراهیمی، طاهره، ۱۳۶۴ -
عنوان و نام پدیدآور	کتاب طلایی میکروبیولوژی مواد غذایی / تألیف طاهره ابراهیمی.
مشخصات نشر	تهران: فرهنگ گستر نخبگان، ۱۳۹۵.
مشخصات ظاهری	[۳۲۵] ص: جدول.
شابک	۹۷۸-۶۰۰-۹۴۹۸۰-۸-۶ : ۷۵۰۰۰۰ ریال
وضعیت فهرست نویسی	فیبا.
یادداشت	کتابنامه: ص. [۳۲۵].
موضوع	مواد غذایی - میکربشناسی - راهنمای آموزشی (عالی)
موضوع	Food -- Microbiogy -- Study and teaching (Higher)
موضوع	مواد غذایی - میکربشناسی - آزمون‌ها و تمرین‌ها (عالی)
موضوع	Food -- Microbiogy -- Examinations, questions, etc (Higher)
موضوع	مواد غذایی - نگهداری - راهنمای آموزشی (عالی)
موضوع	Food -- Preservation-- Study and teaching (Higher)
موضوع	مواد غذایی - نگهداری - آزمون‌ها و تمرین‌ها (عالی)
موضوع	Food -- Preservation -- Examinations, questions, etc (Higher)
رده بندی کنگره	QR۱۱۵/الف۱۶ک۲ ۱۳۹۵
رده بندی دی‌سی	۶۶۴/۰۱۵۷۹
سازماندهی ملی	۳۷۸۷۳۰۳



انتشارات فرهنگ گستر نخبگان

نام کتاب: کتاب طلایی میکروبیولوژی مواد غذایی

تألیف: طاهره ابراهیمی

تاریخ و نوبت چاپ: اول، ۱۳۹۵

تیراژ: ۱۰۰۰ جلد

ناشر: فرهنگ گستر نخبگان

مشخصات ظاهری: ۳۲۵ ص: مصور، جدول، نمودار.

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۹۴۹۸۰-۸-۶

چاپ و صحافی: ترمه

قیمت: ۷۵۰۰۰۰ ریال

مراکز پخش:

- تهران- میدان انقلاب- کوچه مهرناز (روبروی ایستگاه مترو)- ساختمان ۴- واحد ۴- مرکز خدمات آموزشی نخبگان ۶۶۹۰۲۰۳۸-۶۶۹۰۲۰۳۸
- رشت: بین میدان صیقلان و میدان زرخوب، مرکز تخصصی خدمات آموزشی گروه پزشکی نخبگان- ۱۳۳۳۳۳۸۰۰۲
- اصفهان: خیابان هزار جریب- دانشگاه علوم پزشکی اصفهان- جنب دانشکده پزشکی- مرکز فنی دیتا
- لاهیجان: میدان شهدا- پاساژ خیرخواه- طبقه سوم- ۱۳۴۲۳۴۲۵۴۳

تمامی حقوق مادی و معنوی این اثر برای انتشارات فرهنگ گستر نخبگان محفوظ است. لذا هر گونه تکثیر و بازنویسی

فهرست مطالب:

۲	پیش گفتار:
۳	فصل اول: طبقه بندی باکتری ها و خصوصیات آنها
۷۰	فصل دوم: قارچ ها
۱۰۶	فصل سوم: عوامل درونی و بیرونی غذا موثر بر رشد باکتری ها
۱۲۳	فصل چهارم: روش های شناسایی میکروب ها
۱۳۶	فصل پنجم: فساد فرآورده های غذایی
۲۱۷	فصل ششم: روش های مختلف نگهداری مواد غذایی
۲۹۱	فصل هفتم: بیماری های باکتریایی ناشی از مواد غذایی

پیش گفتار:

بشر قبل از کشف علم میکروبیولوژی از حضور موجودات ذره بینی در مواد غذایی و تأثیرات این موجودات آگاهی داشته است. مباحث میکروبیولوژی غذایی یکی از مهمترین ارکان علم مواد غذایی بوده و دو بخش عمده یعنی شناخت و بررسی نقش میکروارگانیسم‌های مهم در فساد و تولید مواد غذایی را در بر می‌گیرد. اینجانب با آگاهی از مشکلات و نیاز دانشجویان در فراگیری این درس، با استفاده از کتاب‌های معتبر در زمینه میکروبیولوژی مواد غذایی اعم از میکروبیولوژی مدرن، آدامز و فریزر سعی نموده درسمنامه میکروبیولوژی مواد غذایی آمادگی آزمون کارشناسی به کارشناسی ارشد را که کاملاً منطبق بر آخرین تغییرات سر فصل‌های درسی است را پیشکش علاقه مندان کنم تا حجم بالای منابع علمی موجود در این زمینه موجب صرف زمان طولانی جهت مطالعه نگردد.

چند توصیه مهم به همراه ویژگی‌های این درسنامه:

۱- این درسنامه خودآموزی جامع به زبانی ساده است لذا به دانشجویان توصیه می‌شود درسنامه را به ترتیب فصول تنظیم شده مطالعه نمایند.

۲- بررسی سوالات سال‌های مختلف درس میکروبیولوژی مواد غذایی آزمون کارشناسی ارشد از سال ۸۲ تا ۹۳

۳- بررسی برخی سوالات سال‌های مختلف درس تکنولوژی مواد غذایی آزمون کارشناسی ارشد از سال ۸۲ تا ۹۳ (با توجه به اینکه درس تکنولوژی مواد غذایی، دروسی مشترک با میکروبیولوژی مواد غذایی دارند سوالات آن در این درسنامه مورد بررسی قرار گرفته است)

در عین حال از آنجایی که هیچ تلاشی عاری از خطا نیست، این مجموعه نیز نیازمند نظرات و پیشنهادات سازنده از اساتید محترم و دانشجویان عزیز می‌باشد. ♦

طاهره ابراهیمی