

نحوه

نگهداری مواد غذایی



مولفان: رقیه درویش زاده - مهدیه ادهمی

سرشناسه	: درویش زاده، رقیه، ۱۳۶۱ -
عنوان و نام پدیدآور	: نحوه نگهداری مواد غذایی / مولفان رقیه درویش زاده، مهدیه ادهمی.
مشخصات نشر	: تبریز: زر قلم، ۱۳۹۶.
مشخصات ظاهری	: ۲۲۳ ص.: مصور.
شابک	: 978-600-303-058-9
وضعیت فهرست نویسی	: فیبا
موضوع	: مواد غذایی -- نگهداری
موضوع	: Food -- Preservation
شناسه افزوده	: ادهمی، مهدیه، ۱۳۶۲ -
رده بندی کنگ	: TP۳۷۱/۲/۵۴ن۳ ۱۳۹۶
رده بندی دیویی	: ۶۶۴/۰۲۸
شماره کتابشناسی ملی	: ۴۸۳۰۸۸

تلفن: ۰۴۱) ۳۵۵۶۴۸۱ (فاکس: ۰۴۱) ۳۵۵۳۶۹۹ (

شماره: ۰۹۱۴۳۱۳۰۵۵۶



عنوان کتاب: طریقه بسته بندی و نگهداری مواد غذایی

مولفان: رقیه درویش زاده - مهدیه ادهمی

ناشر: انتشارات زر قلم

نوبت چاپ: اول

شمارگان: ۱۰۰۰ جلد

سال چاپ: ۱۳۹۶

تعداد صفحه: ۲۲۴

قطع: وزیری

محل نشر: تبریز

چاپ: کیهان

صحافی: لکری

طراح جلد: لیتوگرافی واژه

قیمت: ۱۲۵۰۰۰ ریال

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۳۰۳-۰۵۸-۹

تلفگرام: ۰۹۱۴۳۱۸۷۱۶۲

۰۹۱۴۴۱۷۷۵۰۵

سایت جدید

Email : Gh0029@yahoo.com

www.Zargalamshop.com

حق چاپ و انتشار دائم محفوظ است به انتشارات زر قلم

صفحه	عنوان
۱۴	مقدمه مؤلف
۱۵	تعریف
۱۶	نیرات ها و نتریت ها
۱۸	تاریخچه نگهداری مواد غذایی
۲۰	نگهداری مواد غذایی
۲۱	روش های نگهداری مواد غذایی
۲۱	ترکیبات، ما زمان ارتفاع
۲۲	خشک کردن، تغلیظ
۲۳	سرعت تهویه
۲۴	خشکی هوا
۲۴	تغییرات محصول ضمن خشک کردن
۲۵	تغلیظ
۲۵	روشهای تغلیظ: تغلیظ در آفتاب
۲۶	تغلیظ بوسیله بخار آب
۲۶	روشهای سریعتر
۲۷	استفاده از سرما در نگهداری مواد غذایی
۲۷	عمر نگهداری محصولات غذایی در دمای مختلف
۲۸	صدمات انجماد
۲۹	استفاده از روش شیمیایی برای نگهداری مواد غذایی
۳۰	شیوه های سستی
۳۰	روش های نگهداری مواد غذایی به روش سستی
۳۳	خشکانیدن

۳۳	نگهداری مواد غذایی به روش چال کردن در خاک
۳۴	نگهداری مواد غذایی به روش قراردادن اغذیه در داخل گاه یا گاه و شن
۳۴	نگهداری مواد غذایی به روش قرار دادن در یخ
۳۵	نگهداری مواد غذایی با آویزان کردن اغذیه به دیوار یا سقف
۳۶	نگهداری مواد غذایی در زیرزمین های خنک و دور
۳۶	نگهداری مواد غذایی به روش خشک کردن
۳۸	کیفیت مواد غذایی در فرایند خشک کردن
۳۹	اثرات تغذیه ای
۴۰	میکروارگانیزم ها
۴۰	محل نگهداری محصولات خشک شده
۴۱	نگهداری مواد غذایی با استفاده از سرما
۴۱	روش های ترشی گذاشتن و نمک زدن و دود دادن
۴۲	اثر روی خصوصیات فیزیکی
۴۳	موارد مختلف استفاده از نمک در نگهداری بعضی از مواد غذایی
۴۴	نگهداری مواد غذایی به روش مربا گذاشتن
۴۵	نگهداری مواد غذایی به روش قورمه کردن
۴۷	نگهداری گیاهان دارویی به روش عرق گیری، عرق چیست؟
۴۸	آیا عرقیات جنبه دارویی دارند و در درمان بیماری ها کمک می کنند؟
۵۰	ریشه تهیه عرقیات
۵۱	فرایند کلی
۵۲	تقلب ممنوع
۵۳	آیا می توان هر روز از عرقیات استفاده کرد؟
۵۴	گرمی و سردی
۵۷	روش های امروزی نگهداری مواد غذایی پاستوریزه کردن

۵۸	پاستوریزه کردن شیر
۶۰	دیگر روش های استاندارد پاستوریزه و شیر خام
۶۱	آیا استانداردهای امروزی مناسبند؟
۶۳	روش های نگهداری تخم مرغ
۶۴	انواع روش های درست کردن تخم مرغ
۶۵	تعریف آب میوه
۶۶	کنسانتره
۶۷	مارمالاد
۶۸	تاریخچه
۷۰	نگهداری به روش مربا کردن
۷۲	کنسرو کردن
۷۳	تاریخچه
۷۴	انواع ظروف کنسرو
۷۴	شیشه
۷۵	قوطی های فلزی
۷۵	بسته بندی های پلاستیکی سخت
۷۶	بسته بندی قابل انعطاف و مقاوم در مقابل انعطاف
۷۶	روش های نامطمئن کنسرو کردن: روش سنتی
۷۷	کنسرو کردن با بخار
۷۸	کنسرو کردن بر اساس ارتفاع
۷۸	دیگر متدهای نامطوئن
۷۹	میوه و سبزی تازه یا کنسرو شده یا فریز شده
۷۹	آیا مهم است که این میوه ها و سبزی ها همگی تازه باشند؟
۸۱	بهداشت مواد غذایی کنسرو شده

۸۲	نکاتی که در کنسرو سازی باید رعایت شود
۸۳	فرایند حرارتی تولید کنسرو
۸۴	مراحل تولید کنسرو مواد غذایی
۸۶	میکروب شناسی کنسروها
۸۷	بازرسی کنسروها
۹۰	توصیه های لازم برای مصرف کنندگان کنسروها
۹۲	کنسرو کردن ماهی
۹۴	اطلاعات اولیه
۹۴	سیر تحولی و رشد
۹۵	استفاده از مواد شیمیایی در انواع کنسروها
۹۹	نحوه کنسرو کردن نخود فرنگی
۹۸	کنسرو برگ مو
۹۹	طرز تهیه کنسرو ذرت شیرین
۱۰۰	طرز تهیه کنسرو ذرت خانگی
۱۰۲	کنسرو نخود فرنگی
۱۰۳	آسیب های غذاهای کنسروی چیست؟
۱۰۴	ماده سمی پیسفنول آ
۱۰۴	ابتلا به سرطان
۱۰۵	ماده نگهدارنده
۱۰۵	نمک
۱۰۵	مسمومیت با آلومینیوم
۱۰۶	کیفیت پایین غذا
۱۰۶	مزایای غذایی کنسرو شده
۱۰۷	۱۳ نکته مثبت

۱۱۰	نگهداری به روش خشک کردن
۱۱۰	روش کار
۱۱۱	نکته ها
۱۱۳	خشک کردن سب
۱۱۶	خشک کردن پرتغال
۱۱۷	نگهداری با اشعه رادیواکتیو
۱۱۹	خواص ترشی
۱۱۹	تاریخچه
۱۲۱	سرکه
۱۲۲	ترسی در ملل مختلف
۱۲۲	فرایند صنعتی تولید ترسی
۱۲۳	ترشی بسته بندی
۱۲۴	نکات مهم در استفاده از ترشی
۱۲۶	انواع ترشی در فرهنگ ایرانی
۱۲۶	نحوه نگهداری شیر به روش پنیر
۱۲۹	چگونگی تهیه پنیر سلک
۱۳۰	کاربردهای پنیر غلط داده شده در نمک
۱	طرز تهیه پنیر خشک کردی یا پنیر کوبه از پنیر سلک
۱۳۸	نحوه نگهداری لبنیات: پنیر
۱۴۰	چند راه نگهداری پنیر
۱۴۲	نحوه نگهداری دوغ
۱۴۳	نشانه های فساد ماست
۱۴۵	نحوه نگهداری کشک
۱۴۶	آیا کشک را اولین بار ایرانی ها تولید کردند؟

۱۴۶	کشک را چگونه تهیه و تولید میکنند؟
۱۴۷	منظور از این تفاوت ترکیب ها چیست؟ ارزش غذایی کدام بالاتر است؟
۱۴۸	کشک صنعتی یا سنتی؟
۱۴۸	بهترین شیوه نگهداری کشک
۱۴۹	جوشاندن آلودگی کشک را برطرف می کند.
۱۴۹	آیا می توان کشک را در فریزر نگهداری کرد؟
۱۵۱	آیا کشک بر ارزش غذایی سبزیجات تاثیر می گذارد؟
۱۵۱	نحوه نگهداری کره
۱۵۳	تهیه روغن زرد کره
۱۵۳	نحوه نگهداری روغن های خوراکی
۱۵۶	آیا لازم است روغن در یخچال نگهداری شود؟
۱۵۹	نحوه نگهداری گیاهان دارویی
۱۶۴	روش نگهداری حبوبات
۱۶۵	روش نگهداری حبوبات به مدت طولانی
۱۶۵	روش نگهداری آرد
۱۶۷	آلودگی آرد در اثر حشرات، کنه ها و جوندگان
۱۶۷	مهمترین آفات
۱۶۸	روش و شرایط مناسب نگهداری آرد
۱۶۹	نگهداری آرد در سیلو دارای مزایای زیر می باشد.
۱۷۰	پیشگیری از فساد آرد
۱۷۱	اختلاط آرد
۱۷۲	رساندن حرارت آرد به حد مطلوب
۱۷۲	نحوه نگهداری نان
۱۷۳	شرایط نگهداری و عرضه نان

۱۷۴	نکاتی در نحوه نگهداری نان
۱۷۵	نکاتی دیگر در نحوه نگهداری نان
۱۷۸	نگهداری مواد غذایی در خلا
۱۷۹	انواع دستگاه بسته بندی خلا
۱۸۲	مزایای بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده
۱۸۳	روش کار در بسته بندی به روش اتمسفر اصلاح شده map
۱۸۴	دستگاههای مختلف بسته بندی
۱۸۷	فیلم های بسته بندی تحت خلا
۱۹۰	آشنایی با انجماد سریع
۱۹۱	انجماد سریع را می توان در سه دسته طبقه بندی کرد
۱۹۲	آشنایی با انجماد فوق سریع
۱۹۲	محصولاتی که با روش IQF منجمد کرد
۱۹۳	سیستم های منجمد کننده
۱۹۳	انجماد با استفاده از هوای سرد مایع
۱۹۵	AIRBLAST FREEZING
۱۹۶	PLATER FREEZING
۱۹۷	عدم تماس بین محصول و صفحات ممکن است در سه حالتی اتفاق بیفتد
۱۹۸	IMMERSION FREEZING
۱۹۹	BRINE FREEZING
۲۰۱	CRYOGNIC FREEZING
۲۰۲	نیترژن مایع
۲۰۳	مراحل انجماد به روش IQF
۲۰۴	نخودسبز
۲۰۴	تاثیر انجماد بر مواد غذایی

۲۰۷	فراورده های دامی
۲۱۰	بسته بندی نانو
۲۱۰	ظروف مناسب برای پخت و پز
۲۱۱	ظروف آلومینیوم
۲۱۲	ظروف سفالی و لعابی
۲۱۲	ظروف مسی
۲۱۳	ظروف ملامین
۲۱۴	ظروف پیرکس، بلورن و شیشه ای
۲۱۵	ظروف اسیلر
۲۱۵	ظروف پلاستیکی
۲۱۶	ظروف تفلون
۲۱۷	ظرف روی
۲۱۸	ظروف سنگی
۲۱۹	سیارگان