

کنترل کیفی در خوراک دام

مؤلفان

حسن رضایی، پوریا احسانی

www.ketab.ir

سرشناسه	: فضائلی، حسن. ۱۳۳۴ -
عنوان و نام پدیدآور	: کنترل کیفی در خوراک‌های دام/ نگارش حسن فضائلی و پوریا احسانی.
مشخصات نشر	: تهران: موسسه آموزش عالی علمی - کاربردی جهاد کشاورزی، ۱۳۹۵.
مشخصات ظاهری	: ۲۲۶ ص: جدول، نمودار.
فروست	: انتشارات موسسه آموزش عالی علمی - کاربردی جهاد کشاورزی؛ ۱۷۶ گروه علوم دامی؛ ۳۲. دانشگاه جامع علمی - کاربردی؛ ۳-۱-۱۰۰-۱۴۳.
شابک	: ۹۷۸-۶۰۰-۶۵۷۰-۵۷-۰۰
یادداشت	: کتابنامه.
موضوع	: خوراک حیوانی -- صنعت و تجارت -- کنترل کیفیت
موضوع	: Feed industry-- Quality control
موضوع	: خوراک حیوانی -- ترکیب
موضوع	: Feeds -- Composition
موضوع	: حیوان‌ها -- خوراک رسانی
موضوع	: Animal feeding
شناسه افزوده	: سانی، پوریا، ۱۳۵۹ -
شناسه افزوده	: ورزش عالی علمی - کاربردی جهاد کشاورزی
رده بندی کنگره	: ۱۳۹۸ ۶۰/۱ ۹۰۰ ۲H۱
رده بندی دیویی	: ۶۰۰ ۱۶۰ ۶۰۰
شماره کتابشناسی ملی	: ۹۲۵۹

عنوان کتاب: کنترل کیفی در خوراک دام

مؤلفان: حسن فضائلی، پوریا احسانی

ناشر: انتشارات مؤسسه آموزش عالی علمی کاربردی و جهاد کشاورزی

ویراستار علمی: حسین منافی رایی

ویراستار ادبی: فنی: عبدالرضا حسینی

لیتوگرافی، چاپ و صحافی: نشر اسرار علم

نوبت چاپ: اول

تاریخ نشر: ۱۳۹۶

شمارگان: ۱۰۰۰

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۶۵۷۰-۵۷-۰۰

قیمت: ۱۶۰,۰۰۰ ریال

تمام حقوق اثر برای انتشارات مؤسسه آموزش عالی علمی کاربردی جهاد کشاورزی محفوظ است.

تهران: صندوق پستی ۱۷۵۷-۱۳۱۴۵ تلفن ۶۶۴۳۰۴۳۷

پایگاه اطلاع رسانی: www.itvhe.ac.ir

پست الکترونیک: Pub@itvhe.ac.ir

فهرست مطالب

۱	فصل اول: کلیات
۲	۱-۱ مقدمه
۲	۲-۱ کنترل کیفیت
۴	۳-۱ هدف کلی کنترل کیفی
۵	۴-۱ اهمیت کیفیت خوراک
۵	۱-۴-۱ کیفیت خوراک دام از نظر میزان تامین مواد مغذی
۶	۲-۴-۱ کنترل کیفیت از حیث کیفیت محصولات دامی تولیدی
۷	۵-۱ ایمنی خوراک
۷	۶-۱ مدیریت مطلوب تولید
۸	۷-۱ مدیریت بهداشت مطلوب در تولید
۸	پرسش‌های پایان فصل
۹	فصل دوم: مفاهیم و فرایندها در تولید خوراک دام
۱۰	۱-۲ اصطلاحات و تعاریفها
۱۰	۲-۲ مواد اولیه و فرآورده‌های تولیدی
۱۳	۳-۲ ماشین‌ها و ابزار
۱۵	۴-۲ فرایندها و عمل‌آوری مواد خوراکی
۱۸	۵-۲ مزایای آسیاب چکشی
۲۰	۶-۲ روش صحیح مخلوط شدن خوراک
۲۲	۷-۲ کنترل سامانه کاندیشنر
۲۳	۸-۲ نوع بخار
۲۳	۹-۲ نقش کلیدی بخار
۲۵	۱۰-۲ تنظیم و کنترل کارایی بخار
۲۶	۱۱-۲ اثر رطوبت خوراک
۲۷	۱۲-۲ زاویه پاروها و سرعت محور کاندیشنر
۳۲	پرسش‌های پایان فصل

فصل سوم: عوامل مؤثر بر کیفیت خوراک دام ۳۳

۱-۳ عوامل اصلی را می‌توان، به طور کلی، به شرح زیر طبقه‌بندی کرد: ۳۴

۱-۱-۳ عوامل مربوط به مواد اولیه (مواد خوراکی و افزودنی‌ها) ۳۴

۱-۲-۳ عوامل آلوده‌کننده، تخریب‌کننده و فاسدکننده مواد اولیه ۳۶

۱-۲-۱-۳ آلودگی‌های باکتریایی ۳۶

۱-۲-۲-۳ آلودگی‌های قارچی ۳۶

۲-۳ شرایط انبار و نگهداری مواد خوراکی ۳۹

۳-۳ حفظ کیفیت مواد غذایی در طول انبار کردن ۴۱

۴-۳ فرایند حرارتی ۴۱

۵-۳ عوامل مربوط به ماشین‌ها و ابزار مورد استفاده در فرایند تولید ۴۱

۶-۳ مدیریت فرایند اجزای و فرایند تولید ۴۲

۷-۳ تغییرات در کیفیت مواد خوراکی و محصول تولیدی ۴۳

پرسش‌های پایان فصل ۴۳

فصل چهارم: سیستم مدیریت کیفیت فراگیر ۴۵

۱-۴ اطلاعات در مورد مواد اولیه ۴۷

۲-۴ اطلاعات مربوط به ماشین‌ها ۴۷

۳-۴ چرخه کیفیت ۴۸

۴-۴ مراحل کنترل کیفی ۴۹

۱-۴-۴ برنامه و نقشه کنترل کیفی ۴۹

۲-۴-۴ کنترل دقت انجام کار ماشین‌ها طی فرایند تولید ۵۰

۳-۴-۴ اقدامات لازم جهت تامین بهداشت در فرایند تولید ۵۱

۴-۴-۴ کنترل کیفی مواد ورودی ۵۱

۵-۴-۴ کنترل کیفی مواد طی دوره انبار شدن ۵۲

۶-۴-۴ کنترل کیفیت در طول زمان و طی مراحل فرایند تولید ۵۳

۵-۴ مراحل تولید خوراک دام را می‌توان به صورت زیر فهرست‌بندی کرد: ۵۳

۶-۴ موارد قابل توصیه ۵۴

۷-۴ فهرست کنترل کیفی مراحل گفته شده طی فرایند تولید ۵۵

۸-۴ کنترل کیفی محصول نهایی قبل از بارگیری ۵۶

۹-۴ کنترل کیفی از طریق عملکرد دام، نظرخواهی از مشتریان (دامداران) ۵۶

۱۰-۴ نگرش قانونی کنترل کیفی در خوراک دام ۵۷

۱۱-۴ تجزیه و تحلیل و کنترل نقاط بحرانی و خطرآفرین ۵۸

۶۰	۱۲-۴ اصول مدیریت مطلوب تولید
۶۰	۱-۱۲-۴ تعریف GMP
۶۱	۱۲-۴ الزامات GMP در کارخانه‌های خوراک دام و طیور
۶۴	۱۳-۴ استاندارد پودر پر
۶۵	۱-۱۳-۴ روش تولید
۶۵	۲-۱۳-۴ ویژگی‌ها
۶۶	۳-۱۳-۴ عوامل غیر قابل پذیرش در پودر پر
۶۶	۴-۱۳-۴ بسته‌بندی و نشانه‌گذاری
۶۷	پرسش‌های پایا - فصل
۶۹	فصل پنجم: روش‌ها و ابزار کنترل کیفیت
۷۰	۱-۵ روش‌های ساده و سبب ارزیابی کیفیت خوراک دام
۷۱	۲-۵ مزیت‌های آزمون‌های تجزیه
۷۱	۳-۵ روش‌های آزمون
۷۲	۱-۳-۵ ارزیابی با حس لامسه
۷۳	۲-۳-۵ ارزیابی با حس چشایی
۷۴	۳-۳-۵ ارزیابی با حس بینایی
۸۲	۴-۳-۵ ارزیابی با حس بویایی
۸۳	۵-۳-۵ ارزیابی با حس شنوایی
۸۴	۴-۵ درجه بندی مواد بر اساس روش حسی
۸۴	۵-۵ روش اندازه گیری با ابزار
۸۴	۱-۵-۵ ابزار تکمیلی در ارزیابی حسی
۸۷	۶-۵ ارزیابی رطوبت در دانه‌های غلات
۸۸	۷-۵ استفاده از حس‌گرهای مصنوعی
۸۸	۸-۵ آزمایش‌های ساده ارزیابی کیفیت خوراک دام
۸۹	۱-۸-۵ ارزیابی با روش فیزیکی
۸۹	۲-۸-۵ ارزیابی با روش شیمیایی
۹۰	۱-۲-۸-۵ آزمون‌های ساده با روش‌های شیمیایی
۹۰	۲-۲-۸-۵ استفاده از مواد شیمیایی و معرف‌ها
۹۱	۹-۵ تشخیص پخت بیش از حد یا ناکافی کنجاله سویا
۹۲	پرسش‌های پایان فصل
۹۳	فصل ششم: روش‌ها و ابزار نمونه‌برداری

۹۴	۱-۶ نمونه برداری.....
۹۵	۲-۶ ابزارهای مورد استفاده در نمونه برداری.....
۹۶	۱-۲-۶ نمونه بردار متهای.....
۹۶	۲-۲-۶ نمونه بردار بامبویی.....
۹۷	۳-۲-۶ نمونه بردار برای مواد غیر جامد.....
۹۷	۴-۲-۶ عملیات و نحوه نمونه برداری.....
۹۸	۵-۲-۶ نمونه برداری بر اساس طبقه بندی خوراکها.....
۱۰۷	پرسش های پایان فصل.....
۱۰۹	فصل هفتم معیارهای مورد سنجش در کنترل کیفی خوراکهای دام
۱۱۳	۱-۷ دان ها: رجه بندی، رطوبت، پروتئین، خاکستر.....
۱۱۳	۲-۷ آلودگی های زیست رشیه ایی.....
۱۱۴	۳-۷ سموم قارچی با مایک وکسین ها.....
۱۱۵	۴-۷ تاریخچه و سابقه شناسایی و مطالعه مایکوتوکسین ها.....
۱۱۷	۵-۷ زیرالنون.....
۱۱۸	۶-۷ خنثی سازی اثر آفلا توکسین.....
۱۱۹	۷-۷ تعیین آفلاتوکسین ها در مواد خورکی.....
۱۲۰	۱-۷-۷ روش ساده تهیه اسلاید و شناسایی.....
۱۲۱	۲-۷-۷ روش مشاهده مستقیم.....
۱۲۶	پرسش های فصل هفتم.....
۱۲۷	فصل هشتم: استفاده از آزمون های آماری در کنترل کیفی
۱۲۹	۱-۸ نکات مهم در طراحی یک آزمون.....
۱۳۱	۲-۸ مقایسه نتایج با شاخص استاندارد.....
۱۳۴	۳-۸ دقت و درستی اندازه گیری ها.....
۱۳۵	۱-۳-۹ دقت و درستی.....
۱۳۶	۲-۳-۹ شاخص های دقت.....
۱۴۱	۴-۸ شاخص های آماری.....
۱۴۲	۱-۴-۸ طبقه بندی خطا.....
۱۴۴	۵-۸ کنترل کیفیت نتایج آزمون های آزمایشگاهی و ارزیابی ها.....
۱۴۴	۶-۸ اعتبار قانونی گزارش های آزمایشگاهی خوراک های دام.....
۱۴۵	۷-۸ برنامه کنترل کیفیت.....
۱۴۶	۱-۷-۸ کنترل کیفیت داخلی.....

۱۴۶	۲-۷-۸ کنترل کیفیت خارجی
۱۴۶	۳-۷-۸ ردیابی داده‌ها
۱۴۷	۸-۸ سوابق و مستندات
۱۴۸	پرسش‌های پایان فصل
۱۴۹	فصل نهم: آزمایشگاه و روش‌های تعیین ترکیبات خوراک
۱۵۰	۱-۹ مقدمه
۱۵۱	۲-۹ پاکیزگی و نظافت
۱۵۲	۳-۹ کار کردن با ظروف شیشه‌ای
۱۵۲	۴-۹ کار کردن با آله‌های آزمایشگاهی
۱۵۳	۵-۹ محافظت از سم‌ها
۱۵۳	۶-۹ استفاده از دوش دست و پاهای ایمنی بیشتر
۱۵۳	۷-۹ آتش گرفتن لباس
۱۵۳	۸-۹ نکات مورد نیاز در زمان کار با کپسول آتش‌نشانی
۱۵۴	۹-۹ استفاده از هود مکنده گازها
۱۵۵	۱۰-۹ استانداردها و قوانین ایمنی
۱۵۶	۱۱-۹ کمک‌های اولیه در آزمایشگاه
۱۵۷	۱۲-۹ نظافت ظرف‌های شیشه‌ای
۱۵۸	۱۳-۹ ابزار اولیه آزمایشگاهی
۱۶۳	۱۴-۹ روش‌های تعیین ترکیبات مواد خوراکی
۱۶۳	۱-۱۴-۹ تجزیه شیمیایی
۱۶۵	۲-۱۴-۹ اندازه‌گیری رطوبت و تعیین ماده خشک
۱۶۸	۳-۱۴-۹ روش دو مرحله‌ای تعیین ماده خشک در نمونه‌های مرطوب
۱۶۹	۴-۱۴-۹ اندازه‌گیری خاکستر خام
۱۷۱	۵-۱۴-۹ اندازه‌گیری خاکستر نامحلول در اسید
۱۷۲	۱-۵-۱۴-۹ روش آزمون
۱۷۵	۲-۵-۱۴-۹ روش کار
۱۷۹	۶-۱۴-۹ اندازه‌گیری اوره با استفاده از روش اسپکتروفتومتری
۱۸۱	۷-۱۴-۹ رسم منحنی استاندارد اوره
۱۸۹	۸-۱۴-۹ اندازه‌گیری فیبر یا الیاف خام
۱۹۱	۹-۱۴-۹ اندازه‌گیری فیبر خام با روش دستی
۱۹۲	۱-۹-۱۴-۹ هضم اسیدی

۱۹۳	 ۲-۹-۱۴-۹ هضم قلیایی
۱۹۷	 ۱۰-۱۴-۹ تعیین الیاف نا محلول در شوینده خنثی (NDF)
۲۰۲	 ۱۱-۱۴-۹ تعیین عناصر معدنی
۲۱۵	 ۱۵-۹ تعیین قابلیت جذب یا ارزش زیستی فسفر
۲۱۹	 پرسش‌های پایان فصل
۲۲۱	 منابع و مآخذ

www.ketab.ir