

روش‌های کاربردی آنالیز غذای آبزیان همراه با واژه‌نامه فرآورده‌های جانوری

مؤلف:

دکتر مورکی

سهراب عینی

ایما حسین زاده

انتشارات دانشگاه آزاد اسلامی واحد لاهیجان

فهرست مطالب

۱	 مراحل کنترل کیفی
۱	 مواد خام
۲	 بررسی های چشمی
۲	 بررسی های میکروسکوپی
۳	 آنالیز ای شیمیایی
۴	 بررسی های تکمیلی
۵	 محصر نهایی
۶	 نمونه برداری ر مواد ی کنترل کیفیت
۶	 روش های نمونه برداری
۸	 کوارترینگ
۱۰	 آماده سازی نمونه ها
۱۰	 آماده سازی نمونه های خشک
۱۰	 آماده سازی نمونه های جامد دارای رطوبت
۱۰	 آماده سازی نمونه های نیمه جامد/مایع
۱۱	 غیرفعال نمودن آنزیم ها
۱۱	 نگهداری و ذخیره سازی نمونه ها
۱۳	 آنالیز تقریبی و شیمیایی
۱۵	 رطوبت و ماده خشک کل
۲۰	 خاکستر
۲۲	 خاکستر غیر محلول در اسید
۲۲	 پروتئین
۲۴	 روش های مورد استفاده برای آنالیز پروتئین ها
۲۴	 روش کلدال

۲۴	 روش دوماس
۲۵	 روش طیف سنجی مادون قرمز
۲۶	 دیگر روش‌های بین‌المللی در اندازه‌گیری پروتئین‌ها
۲۶	 روش بیورت
۲۷	 روش لوری
۲۹	 روش انتقال رنگ بردفورد
۳۰	 روش CA
۳۱	 روش جذب اشعه سورا بنفش
۳۳	 مقایسه روش‌ها
۳۵	 مفاهیم مرتبط با پروتئین در رژیم تغذیه جانوری
۳۸	 پروتئین خام
۴۱	 نیتروژن کل فرار
۴۲	 پروتئین حقیقی
۴۳	 نیتروژن غیر پروتئینی
۴۵	 اوره
۴۹	 روغن و چربی
۵۰	 طبقه‌بندی عمومی لیپیدها
۵۱	 محتوی لیپیدها در مواد غذایی
۵۴	 اهمیت تجزیه و تحلیل لیپیدها
۵۴	 روش‌های تجزیه و تحلیلی
۵۵	 روش‌های استخراج با حلال
۵۸	 انتخاب حلال
۵۸	 روش گلدفیش
۵۹	 روش سوکسله

۶۰	روش موژییر.....
۶۰	روش اندازه گیری چربی موجود در آرد و غذای حیوانات.....
۶۱	روش استخراج با حلال با افزایش فشار و دما.....
۶۱	روش استخراج سیال فوق بحرانی.....
۶۲	روش استخراج با حلال شتاب دار.....
۶۳	روش استخراج مرطوب بدون حلال.....
۶۴	روش سرب.....
۶۵	روش یی دستگاهی.....
۶۵	روش رزونانس مغناطیسی هسته ای.....
۷۶	چربی خام.....
۷۸	ارزش یدی.....
۸۰	ارزش صابونی.....
۸۲	ارزش اسیدی.....
۸۳	ارزش تیوباریتوریک اسید.....
۸۵	پراکسید.....
۸۶	آلدئید.....
۸۷	ضرب شکست.....
۸۸	کربوهیدرات فیبر خام.....
۹۲	فیبر دیترجنت اسیدی.....
۹۳	فیبر دیترجنت خنثی.....
۹۵	تجزیه ملاس.....
۹۸	عصاره فاقد ازت.....
۹۹	انرژی ترکیب غذایی.....
۱۰۱	مواد معدنی.....

۱۰۲	تهیه محلول اسیدی
۱۰۴	اندازه‌گیری عناصر Zn, Cu, Fe, Mn, k, Mg
۱۰۷	فسفر
۱۰۹	کلسیم
۱۱۲	کلرید سدیم
۱۱۴	پتاسیم
۱۱۵	جیره
۱۱۶	سیانور
۱۱۸	آرسنیک
۱۲۱	ویتامین
۱۲۲	ویتامین A
۱۲۶	ویتامین F
۱۲۸	ویتامین C
۱۳۰	ویتامین B۱
۱۳۵	بررسی ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی غلات
۱۳۵	جگالی
۱۳۶	ظرفیت و ضریب جذب آب
۱۳۷	ظرفیت تورم
۱۳۸	ظرفیت پوشش با آب
۱۳۹	آزمایش‌های سم‌شناسی در مواد غذایی
۱۳۹	طبقه‌بندی سموم
۱۴۰	سموم ارگانوفسفره-کلره
۱۴۳	آفلاتوکسین
۱۴۵	فعالیت آنزیم اوره‌از در سویا

۱۴۸	گوسیپول
۱۵۳	ایزوفلاون گلوکزاید
۱۶۱	فنل
۱۶۳	سیانیدها، فسفر زرد و فسفید روی
۱۶۶	ارزبابی‌های ماکروسکپیک محصول نهایی
۱۶۹	واژه‌نامه
۲۱۷	منابع فارسی
۲۱۸	منابع انگلیسی

www.ketab.ir

پیشگفتار

برای پی بردن به کیفیت غذاهای دان و کنسانتره برای پرورش آبزیان، دام و طیور، لازم است اطلاعات کافی در دسترس دست‌اندرکاران و مسئولین بخش‌های تولیدی، دانشجویان و کارآموزان مربوطه وجود داشته باشد تا بتوانند به صورت تجربی از کیفیت غذاهای تولیدی اطمینان حاصل نمایند. در این کتاب که با هدف اصلی آموزش دانشجویان و کارآموزان رشته‌های شیلات، دام‌پروری و پرورش طیور تهیه گردیده و می‌تواند مورد استفاده پژوهشگران و پرورش‌دهندگان و سایر علاقه‌مندان قرار گیرد، دربرابر عمل اجرایی تجزیه غذاهای دان و ترکیبی به زبان نسبتاً ساده ارائه گردیده است. با آرزوی به همنده خوانندگان محترم کتاب.

نرگس مورکی

سهراب معینی

ایما حسین‌زاده