

نحوه

نگهداری مواد غذایی



مولفان: رقیه درویش زاده - مهدیه ادهمی

شماره کتابشناسی ملی	978-600-93909-9-1 :
عنوان و نام پدیدآور	۵۱۹۸۹۱۹ :
مشخصات نشر	نحوه نگهداری خوراکی ها و مواد غذایی / مولفان رقیه درویش زاده، مهدیه ادهمی.
مشخصات ظاهری	تبریز: آذربایان، ۱۳۹۷.
یادداشت	۲۲۲ص: مصور، ۱۷×۱۱سم.
یادداشت	کتاب حاضر با عنوان "نحوه نگهداری مواد غذایی" در سال ۱۳۹۶ توسط زرقلم منتشر شده است.
یادداشت	چاپ دوم.
یادداشت	عنوان دیگر: نحوه نگهداری خوراکی ها و مواد غذایی به روش سنتی و علم روز.
عنوان دیگر	نحوه نگهداری مواد غذایی.
عنوان دیگر	نحوه نگهداری خوراکی ها و مواد غذایی به روش سنتی و علم روز.
سوع	مواد غذایی -- نگهداری
موضوع	Food -- Preservation
رده بندی دیوید	۶۶۴/۰۲۸
رده بندی نمره	TP۳۷۱/۲/د۴ن۳ ۱۳۹۷
سرشناس	درویش زاده، رقیه، ۱۳۶۱ -
شناسه اثر	ادهمی، مهدیه، ۱۳۶۲ -
وضعیت فهرست نویسی	فهرست نویسی

تلفن: ۳۵۵۶۷۴۸۲ (۰۴۱) فاکس: ۳۵۵۵۳۶۹۹ (۰۴۱)



همراه: ۰۹۱۴۳۱۳۰۵۵۶

عنوان کتاب: نحوه نگهداری خوراکی ها و مواد غذایی

مولفان: رقیه درویش زاده - مهدیه ادهمی

ناشر: آذربایان

نوبت چاپ: دوم (برای ناشر اول)

شمارگان: ۱۰۰۰ جلد

سال چاپ: ۱۳۹۷

تعداد صفحه: ۲۲۴

قطع: جیبی

محل نشر: تبریز

چاپ: کیهان

صحافی: لکتری

طراح جلد: لیتوگرافی واژه

قیمت: ۱۰۰۰۰۰ ریال

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۹۳۹۰۹-۹-۱

سایت جدید

۰۹۱۴۳۱۸۷۱۶۲

تلفگرام: ۰۹۱۴۴۱۷۷۵۰۵

Email: Gh0029@yahoo.com

www.Zargalamshop.com

حق چاپ و انتشار دائم محفوظ است به انتشارات آذربایان

صفحه	عنوان
۱۴	مقدمه مؤلف
۱۵	تعریف
۱۶	نیرات ها و نیریت ها
۱۸	تاریخچه نگهداری مواد غذایی
۲۰	نگهداری مواد غذایی
۲۱	روش های نگهداری مواد غذایی
۲۱	تربیات ده لیوان ارتفاع
۲۲	خشک کردن غلیظ
۲۳	سرعت تهویه
۲۴	خشکی هوا
۲۴	تغییرات محصول ضمن خشک شدن
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 سنتی
۳۰	روش های نگهداری مواد غذایی به روش سنتی
۳۳	خشکانیدن

۳۳	نگهداری مواد غذایی به روش چال کردن در خاک
۳۴	نگهداری مواد غذایی به روش قرار دادن اغذیه در داخل کاه یا کاه 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 خشک و دور
۳۶	نگهداری مواد غذایی به روش خشک کردن
۳۸	کیفیت مواد غذایی در فرایند خشک کردن
۳۹	اثرات تغذیه ای
۴۰	میکرو و کانیسم
۴۰	محل نگهداری مواد غذایی 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 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
۴۸	آیا عرقیات جنبه دارویی دارند و در درمان بیماری ها کمک می کنند
۵۰	ریشه تهیه عرقیات
۵۱	فرایند کلی
۵۱	تقلب ممنوع
۵۲	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؟
۶۲	روش های نگهداری تخم مرغ
۶۴	انواع روش های درست کردن تخم مرغ
۶۵	تعریف آب میوه
۶۶	دندانتره
۶۷	مارمالاد
۶۸	تاریخچه
۷۰	نگهداری روش سرد 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 نامطمئن
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	نوعیه های لازم برای مصرف کنندگان کنسروها
۹۲	کنسرو کردن ماهی
۹۴	اطلاعات
۹۴	سیر تکاملی و
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
۱۰۶	مسمومیت با آلومینیوم
۱۰۶	کیفیت پایین غذا
۱۰۶	مزایای غذاهای 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	رک
۱۲۲	ترشی در ملاحت
۱۲۲	فرایند صنعتی تولید ترشی
۱۲۳	ترشی بسته بندی
۱۲۴	نکات مهم در استفاده از ترشی
۱۲۶	انواع ترشی در فرهنگ ایران
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
۱۴۰	نحوه نگهداری دوغ
۱۴۰	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	می توان کشک را در فریزر نگهداری کرد؟
۱۵۱	آیا کشک بر ارزش غذایی سبزیجات تاثیر می گذارد؟
۱۵۱	نحوه نگهداری کشک
۱۵۳	تهیه روشن زرد از کشک
۱۵۳	نحوه نگهداری روشن زردی شورماکی
۱۵۶	آیا لازم است روشن زرد 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.
۱۷۱	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 نار در بسته بندی به روش اتمسفر اصلاح شده map
۱۸۴	سنگاههای مختلف بسته بندی
۱۸۷	فیلیم های بسته بندی تحت خلا
۱۹۰	آشنایی با انجماد سریع
۱۹۱	انجماد سریع را می توان به دسته طبقه بندی کرد
۱۹۲	آشنایی با انجماد فوق سریع
۱۹۲	محصولاتی که با روش IQF انجماد کرد
۱۹۳	سیستم های منجمد کننده
۱۹۳	انجماد با استفاده از هوای سرد
۱۹۵	AIRBLAST FREEZING
۱۹۶	PLATER FREEZING
۱۹۷	عدم تماس بین محصول و صفحات ممکن است در چه روشی اتفاق بیفتد
۱۹۸	IMMERSSION FREEZING
۱۹۹	BRINE FREEZING
۲۰۰	CRYOGNIC FREEZING
۲۰۲	نیتروزن 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 سرامیک بلورین و شیشه ای
۲۱۵	ظروف استیل
۲۱۵	ظروف پلاستیک
۲۱۶	ظروف نفلون
۲۱۷	ظرف روی
۲۱۸	ظروف سنگی
۲۱۹	سیلارگان