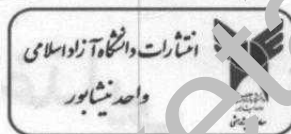

مباحث نوین در بهداشت مواد

غذایی

تألیف: زهره دیدار

عضو هیأت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد نیشابور

سرشناسه	:	دیدار، زهره، ۱۳۵۷ -
عنوان و نام پدیدآور	:	مباحث نوین در بهداشت مواد غذایی/تالیف زهره دیدار.
مشخصات نشر	:	نیشابور: دانشگاه آزاد اسلامی واحد نیشابور، ۱۳۹۶.
مشخصات ظاهری	:	۴۱۰ ص.؛ مصور، جدول، نمودار.
شابک	:	۹۷۸-۹۶۴-۱۰-۵۱۰۲-۲-۱۵۰۰۰
وضعیت فهرست نویسی	:	فایپا
موضوع	:	بیماری‌های ناشی از غذا
موضوع	:	Foodborne diseases
موضوع	:	مواد غذایی-- صنعت و تجارت-- بهداشت
موضوع	:	Food industry and trade-- Sanitation
موضوع	:	مواد غذایی -- آلودگی -- پیشگیری
موضوع	:	Food contamination -- Prevention
موضوع	:	مواد غذایی -- پیشگیری‌های ایمنی
موضوع	:	Food -- Safety measures
موضوع	:	مواد غذایی -- میکروشناسی
موضوع	:	Food -- Microbiology
شماره زوده	:	دانشگاه آزاد اسلامی. واحد نیشابور
رده بندی کنگره	:	۲۰۱QR ۱۳۹۶ ۹۱۳۹۹/ب
رده بندی دیس	:	۶۱۵/۹۵۴
شماره کتابشناس ملی	:	۵۰۴۷۱۵۷



مباحث نوین در بهداشت مواد غذایی

نویسنده	:	زهره دیدار
ناشر	:	دانشگاه آزاد اسلامی واحد نیشابور
نوبت چاپ	:	اول
تاریخ انتشار	:	۱۳۹۶
شمارگان	:	۱۰۰۰ نسخه
قیمت	:	۱۵۰۰۰۰ ریال
شابک	:	۹۷۸-۹۶۴-۱۰-۵۱۰۲-۲-۱۵۰۰۰
چاپخانه	:	تابان

نشانی و تلفن ناشر: نیشابور، خیابان پژوهش، مجتمع دانشگاه آزاد اسلامی واحد نیشابور

حق چاپ محفوظ است

فهرست مطالب

عنوان کتاب : مباحث نوین در بهداشت مواد غذایی

فصل اول	دامنه خطرات میکروبی در فرآوری مواد غذایی.....	۱
فصل دوم	خطرات زیست لایه ها.....	۱۱
فصل سوم	مقاومت باکتری های بیماری زا در برابر مواد ضد عفونی کننده.....	۴۵
فصل چهارم	اهمیت ذرات معلق در هوا در حفظ کیفیت و ایمنی مواد غذایی.....	۸۱
فصل پنجم	حس ها.....	۹۷
فصل ششم	کنترل حرارت در فرآوری مواد غذایی.....	۱۲۱
فصل هفتم	تمیز کاری در مواد.....	۱۵۱
فصل هشتم	تمیز کاری خارج از مواد.....	۱۶۹
فصل نهم	بهینه سازی روشهای تمیز کاری در نگاه های مبدل حرارت.....	۲۰۱
فصل دهم	رفع آلودگی با ازن در مدیریت بهداشت.....	۲۴۳
فصل یازدهم	بررسی میزان تمیزی سطوح در فرآوری مواد غذایی.....	۲۶۱
فصل دوازدهم	نظارت بر رسوب مواد، تمیز کاری و ضد عفونی کردن دستگاه های بسته.....	۲۷۷
فصل سیزدهم	نمونه برداری از سطوح.....	۳۰۳
فصل چهاردهم	بهبود روش های نمونه برداری از هوا.....	۳۲۹
فصل پانزدهم	بررسی کارایی ضد عفونی کننده ها و تمیز کننده ها.....	۳۵۹
فصل شانزدهم	ردیابی ترکیبات ضد عفونی کننده.....	۳۹۷

پیشگفتار

بیماری‌های ناشی از مواد غذایی سالیانه سبب بروز بیماری و مرگ و میر افراد می‌شود. این بیماری‌ها علاوه به خطر انداختن سلامت عمومی جامعه، بار مالی برای افراد و دولت‌ها در بر دارد. کنترل بهداشتی، نظارت و اقدامات بهداشتی نقش مهمی در کاهش بروز بیماری‌های ناشی از مواد غذایی دارد. امروزه با پیشرفت تکنولوژی، کنترل شرایط بهداشتی در خطوط تولید و فرآوری مواد غذایی با دقت بیشتری امکان پذیر شده است. استفاده از ابزارهای سنجش دقیق نظیر استفاده از حسگرها از جمله تکنیک‌هایی هستند که کاربرد رو به گسترشی در صنعت مواد غذایی دارند. علاوه براین، به کار بردن روش‌های پیشرفته ضدعفونی کردن و گندزدایی از بروز آلودگی ثانویه ناشی از وجود زیست لایه و ذرات معادن در هوا جلوگیری می‌کند. در این کتاب، به برخی از تکنیک‌های نوین در زمینه سنجش نظارت بهداشتی اشاره شده است.