

بسم الله الرحمن الرحيم

دعای پیش از مطالعه

اَللّٰهُمَّ اَخْرِجْنِيْ مِنْ ظُلُمَاتِ النُّوْمِ وَاكْرِمْ نِيْ بِنُوْرِ الْفَهْمِ
اَللّٰهُمَّ افْتَحْ عَلَيْنَا اَبْوَابَ رَحْمَتِكَ وَاَنْشُرْ عَلَيْنَا خَزَائِنَ عُلُوْمِكَ
بِرَحْمَتِكَ يَا اَرْحَمَ الرَّاحِمِيْنَ

پروردگارا، خارج کن مرا از تاریکی های فکر و گمراهی بداریه و نور فهم
پروردگارا، بگشای بر ما درهای رحمت را و بگستران کنج های دانشت را به امید رحمت

تو ای مهربان ترین مهربانان

: شجاع قره‌باغ، سونیا، ۱۳۶۸-

: نکات داغ بهداشت مواد غذایی: ویژه رشته‌های بهداشت مواد غذایی، بهداشت و کنترل کیفی ... و ایمنی مواد غذایی/ تألیف و گردآوری سونیا شجاع قره‌باغ، محیا مظفر ذوق، فاطمه رحمانی؛ با مقدمه افشین آخوندزاده بستی.

: تهران: گروه تألیفی دکتر خلیلی، ۱۳۹۷.

: ۲۷۶ ص. : ۲۱/۵×۱۴/۵ س.م.

: 978-600-422-409-3

شابک

وضعیت فهرست‌نویسی

: فیا

یادداشت

: کتابنامه : ص. ۲۷۶.

موضوع

: مواد غذایی - میکروپوشناسی

موضوع

: مواد غذایی - پیش‌بینی‌های ایمنی

موضوع

: مواد غذایی - آلودگی

موضوع

: مواد غذایی - ترکیب

موضوع

: مواد غذایی - تجزیه و آزمایش

موضوع

: مواد غذایی - نگهداری

شناسه افزوده

: ۱۳۶۸ - محیا، ۱۳۶۸ -

شناسه افزوده

: ۱۳۷۲ - فاطمه، ۱۳۷۲ -

شناسه افزوده

: آخوندزاده بستی، افشین، ۱۳۴۵ -، مقدمه‌نویس

رده‌بندی کنگره

: ۱۳۹۷ س. ۲۳، QR۱۰۷

رده‌بندی دیویی

: ۰۰۱۵۷۹

شماره کتابشناسی ملی

: ۵۲۹۱۹۸۴

نام: نکات داغ بهداشت مواد غذایی

تألیف و گردآوری: دکتر سونیا شجاع قره‌باغ - مترجم: مظفر ذوق - ق. - مهندس فاطمه رحمانی

ناشر: گروه تألیفی دکتر خلیلی

نوبت و سال چاپ: اول، ۱۳۹۷

شمارگان: ۱۰۰۰

چاپ: شابک

لیتوگرافی و صحافی: رفیعی

مدیر تولید: امیرحسین خلیلی

مدیر فنی و هنری: مریم آرده

ویراستار ادبی: آیدا پورامین

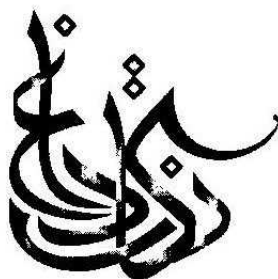
تایپ و صفحه‌آرایی: سمانه توکلیان - بیتا اندوژرف

بهاء: ۲۵۰۰۰ تومان

Website: www.DKG.ir

مرکز پخش: ضلع جنوب غربی میدان انقلاب - جنب سینما پارس - مجتمع تجاری پارس - طبقه اول

مرکز فروش: ۶۶۵۶۸۶۲۱ - ۰۲۱



بهداشت مواد غذایی

ویژه رشته‌های:

بهداشت مواد غذایی، بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی
و بهداشت و ایمنی مواد غذایی

تألیف و گردآوری:

دکتر سونیا شجاع قره‌باغ

دکتر محیا مظفر ذوق مهندس فاطمه رحمانی

با مقدمه‌ی دکتر افشین آخوندزاده بستی

(استاد بهداشت مواد غذایی دانشگاه تهران)

۹	فصل اول: بهداشت و فناوری شیر
۵۷	فصل دوم: بهداشت و بازرسی گوشت
۱۰۱	فصل سوم: میکروپشناسی مواد غذایی
۱۴۱	فصل چهارم: آزمایشگاه میکروپشناسی مواد غذایی
۱۴۹	فصل پنجم: صنایع دریایی
۱۷۴	فصل ششم: صنایع گوشت
۲۳۳	فصل هفتم: صنایع مواد غذایی
۲۷۶	منابع

طلیعه سخن مؤلف:

به نام آنکه جان را فکرت آموخت

چراغ دل به نور جان بر افروخت

(شیخ محمود شبستری)

در کتاب نکات داغ بهداشت مواد غذایی، نکات مهم، کلیدی و پر تکرار مربوط به آزمون‌های بهداشت مواد غذایی آورده شده‌اند و به این منظور از جدیدترین کتب مرجع و جزوات مرتبط استفاده شده است.

این کتاب برای مرور نهایی شرکت‌کنندگان محترم کنکور و آزمون‌های جامع بهداشت مواد غذایی، مناسب می‌باشد.

از تمامی عزیزانی که این کتاب را مطالعه می‌کنند درخواست داریم که انتقادات و پیشنهادات خود را به پسر الکترونیک dr.sonia.sh@gmail.com ارسال فرمایند.

با تشکر

دکتر سونیا شجاع قره‌باغ

دکتر محیا مظفر ذوق

مهندس فاطمه رحمانی

مقدمه دکتر آخوندزاده

کتاب حاضر، حاصل زحمات جوانانی پر تلاش و پویا است. به تعبیری این کتاب، به قابلیت‌ها و توانایی‌های ایشان پی بردم و امیدوارم که این کشور و توانایی در مسیرهای علمی و در جهت اعتلای کشور عزیزمان به کار گرفته شود.

این نوشتار، حاوی مطالب و نکات لازم مرتبط با کنکورها و امتحانات بهداشت مواد غذایی می‌باشد. توضیحات کامل و جامع، این کتاب را به منبعی متمایز نسبت به سایر منابع تبدیل کرده است. مطالعه این کتاب را به شرکت‌کنندگان در کنکورهای ارشد و دکتری بهداشت مواد غذایی، بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی و بهداشت و ایمنی مواد غذایی، توصیه می‌کنم.

با تشکر

دکتر الهشین آخوندزاده بستی

استاد بهداشت مواد غذایی دانشگاه تهران