

آزمون‌های میکروبی و شیمیایی فرآورده‌های کنجدی

دکتر سمیه موسوی ندوشن
مهندس محبوبه قاسمیخانی
مهندس مریم مزرعه‌سفیدی



انتشارات تمدنی

پاییز ۱۴۰۰

- سرشناسه : موسوی ندوشن، سمیه، ۱۳۵۹-
عنوان و نام پدیدآور : آزمون‌های میکروبی و شیمیایی فرآورده‌های کنجدی / سمیه موسوی ندوشن،
محبوبه قاسمخانی، مریم مزرعه‌سفیدی،
مشخصات نشر : یزد: انتشارات محمدهادی، ۱۴۰۰.
مشخصات ظاهری : ۸۲ ص.
شابک : ۹۷۸-۶۰۰-۷۴۱۵-۶۶-۵
وضعیت فهرست نویسی : فیپا
یادداشت : کتابنامه: ص. ۷۸.
موضوع : کنجد
موضوع : Sesame
موضوع : کنجد -- ایران -- اثر تنش فیزیولوژیکی
موضوع : Sesame -- Iran -- Effect of stress on :
موضوع : گیاهان دانه‌روغنی -- ایران -- تغذیه
موضوع : Oilseed plants -- Iran -- Nutrition :
شناسه افزوده : قاسمخانی، محبوبه، ۱۳۶۱-
شناسه افزوده : مزرعه سفیدی، مریم، ۱۳۷۰-
رده بندی کنگره : ۲۹۹SB
رده بندی دیویی : ۶۳۳.۸۵
شماره کتابشناسی ملی : ۸۳۹۱۰۸۱

www.ketab.ir



آزمون‌های میکروبی و شیمیایی فرآورده‌های کنجدی

تحقیق و پژوهش: دکتر سمیه موسوی ندوشن، مهندس محبوبه قاسمخانی،
مهندس مریم مزرعه سفیدی

ناشر: انتشارات محمد هادی (۰۹۱۳۹۷۰۷۳۱۲)

صفحه آرا و طراح جلد: زینب حریت پژوه

شمارگان: ۵۰۰ جلد

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۷۴۱۵-۶۶-۵

چاپ: اول - پاییز ۱۴۰۰

مقدمه

کتاب حاضر مجموعه‌ای روان از مطالب مهم و نکات کلیدی در زمینه آزمونهای میکروبیولوژی و شیمی فراورده‌های کنجی مطابق با آخرین تجدیدنظر استانداردهای ملی ایران و کتب مرجع می‌باشد و تلاش بر این بوده است که دانشجویان و مسئولین فنی عزیز با مطالعه مطالب آن که به بیان ساده و کامل نگاشته شده است، با روشهای انجام آزمونهای مرتبط آشنا گردند تا بتوانند در جهت رفع نیازهای مسئولین فنی عزیز در این حوزه گامی هر چند کوچک اما موثر بردارند امید است کتاب حاصل راه گشا باشد.

در آخر لازم میدانم از حمایت های جناب آقای دکتر محمد حسین مصدق معاون محترم غذا و دارو یزد تقدیر و تشکر نمایم، همچنین از پدر، مادر، همسر و فرزندانمان که در این راه همواره پشتیبانمان بودند کمال تشکر را داریم.

این سخن آبی است از دریای بی پایان عشق

تا جهان را آب بخشد جسم ها را جان کند

فهرست مطالب

۱۳	تعاریف و اصطلاحات
۱۳	ارده
۱۳	ارده طعم دار
۱۳	کرم ارده
۱۳	کرم کنجد
۱۳	حلوا ارده
۱۴	حلوا ارده شکری
۱۴	آزمون های میکروبی انواع محصولات کنجی
۱۴	اشرشیاکلی
۱۴	روش آزمون اشرشیاکلی
۱۴	آماده سازی نمونه
۱۴	مراحل انجام آزمون
۱۵	کلیفرم
۱۵	روش آزمون کلیفرم (روش کشت)
۱۵	مراحل انجام آزمون
۱۶	محاسبات و شمارش
۱۷	انتروباکتریاسه
۱۷	روش آزمون (روش کشت)
۱۷	مراحل انجام آزمون
۱۸	مراحل انجام تست اکسیداز
۱۹	کیک و مخمر
۱۹	روش آزمون شمارش کیک و مخمر
۱۹	مراحل انجام آزمون با استفاده از محیط کشت DG۱۸ و روش کشت سطحی
۲۰	مراحل انجام آزمون با استفاده از محیط کشت YGC و روش کشت پورپلیت
۲۰	استافیلوکوکوس های کواگولاز مثبت
۲۰	روش آزمون شناسایی استافیلوکوکوس های کواگولاز مثبت
۲۰	مراحل انجام آزمون
۲۱	سالمونلا
۲۲	روش آزمون شناسایی سالمونلا
۲۲	مراحل انجام آزمون
۲۲	تست های تاییدی بیوشیمیایی سالمونلا

۲۳	 تست‌های تاییدی سرولوژیکی سالمونلا
۲۳	 حذف سوش‌های خود آگلوتینه
۲۴	 آزمون آنتی سرم‌های H، O و Vi
۲۵	 حدود مجاز، آزمون، تجهیزات، مواد شیمیایی و روش‌های انجام آزمون‌های شیمیایی در انواع فرآورده‌های کنج‌دی
۲۷	 انواع روغن کنجد، ویژگی‌ها و روش‌های آزمون
۳۰	 آزمون عدد پراکسید
۳۶	 عدد صابونی
۳۸	 ضریب شکست
۳۹	 وزن مخصوص یا دانسیته
۴۱	 عدد یدی
۴۳	 اندازه‌گیری رطوبت و مواد فرار
۴۴	 ناخالصی نامحلول
۴۵	 مواد غیر قابل صابونی
۴۸	 اسیدیته - اندیس اسیدی
۵۴	 اندازه‌گیری رطوبت
۵۴	 روش اندازه‌گیری رطوبت در حرارت بالا
۵۶	 اندازه‌گیری چربی در مواد غذایی
۵۸	 اندازه‌گیری پروتئین در مواد غذایی
۶۲	 اسیدیته روغن استخراجی
۶۳	 اندازه‌گیری پراکسید روغن استخراجی
۶۳	 اندازه‌گیری قند به روش لین آنیون
۶۷	 اندازه‌گیری خاکستر
۶۹	 اندازه‌گیری خاکستر نامحلول در اسید
۷۰	 اندازه‌گیری فیبر خام
۷۵	 اندازه‌گیری نمک
۷۶	 آزمون کرایس چربی استخراجی
۷۷	 منابع