

بسمه تعالی
دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی
گروه علوم و صنایع غذایی

طرح درس عملی

کنترل کیفیت مواد غذایی ۱

کد درس: ۸۶

میزان واحد درسی: ۲ واحد جلسه

مخاطبان: کارشناسی صنایع غذایی

زمان ارائه درس:

پیش نیاز: تجزیه مواد غذایی و میکروبیولوژی مواد غذایی

مدرس: خانم دکتر حسینی

تلفن:

آدرس پست الکترونیک: Sm_hosseini@sbmu.ac.ir

آدرس: شهرک غرب، بلوار شهید فرحزادی، خیابان شهید حافظی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

شرح درس

در این درس دانشجویان با گروه های مهم غذایی (شامل غلات، لبنیات، آب میوه و روغن) آشنا شده. در این آزمایشگاه سعی می شود شرحی در مورد شناسایی این مواد، نحوه کنترل و آزمایش های خاصی که در هر مورد دارای اهمیت است و چگونگی نتیجه گیری از آزمایش ها بیان شود.

هدف کلی

شناخت دانشجویان از آزمایش های کنترل کیفیت و کاربرد آن در گروه های مهم غذایی

اهداف ویژه

- شناخت معایب ، علت و منبع آن در فرآورده ها
- تجزیه و تحلیل و تفسیر نتایج

- اصلاح معایب و بهبود مداوم کیفیت
- شناخت استانداردهای ملی و بین المللی مواد غذایی
- پیشنهاد اقدامات اصلاحی و کنترل نتایج اقدامات انجام شده

روش تدریس

سخنرانی، بحث و گفتگو در کلاس

رسانه های آموزشی

تکالیف (وظایف) دانشجو

- ۱- مشخصات بسته بندی محصول
- ۲- ارزیابی حسی
- ۳- آماده کردن نمونه ها
- ۴- انجام آزمونهای لازم برای ارزیابی کیفی مواد اولیه و فراورده نهایی
- ۵- نتایج آزمونها
- ۶- ارزیابی نمونهها با مقایسه با استانداردهای موجود

نحوه ارزشیابی

بر اساس گزارش کار عملی در طول ترم و آزمون نهایی

منابع

- 1- Montgomery DC. Introduction to statistical quality control: John Wiley & Sons; 2007
- 2-Committee on Food Chemical Codex. 1996. 4th edition National Academy Press.
- 3-Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 1997.AOAC International, edited by Cunniff , P.,16th edition, Vol .I,II.
- 4-Kramer, A. Twigg, B.A. 1983-4.Quality control for the food industry. 3ed edition .Vol. 1 2.,AVI Publishing Company INC.
- 5-Herschdoerfer, S.M. 1984-7. Quality control in the food Industry. Academic Press, 2nd edition, Vol.1-4.
- 6-Hubbard, M.R. 2003. Statistical quality control for the Food Industry, An AVI Book Publishing by Van Nostrand Reimnhold, 3nd edition, N. Y.
- 7-Ishikawa, K. 1994. Introduction to quality control. 4th printing, Chapman and Hall.
- 8-Multon, J.L. 1996. Quality control for food and agricultural products, Wiley-VCH.

جدول زمان بندی جلسات

جلسه	روز	ساعت	موضوع	شرح آزمایش
۱	سه‌شنبه	۸-۱۲	ماکارونی	مشخصات ظاهری، حسی و بسته بندی نمونه، رطوبت، خاکستر، خاکستر غیرمحلول در اسید (مرحله اول)
۲	سه‌شنبه	۸-۱۲	ماکارونی	خاکستر غیرمحلول در اسید (مرحله دوم)، اسیدیته، pH
۳	سه‌شنبه	۸-۱۲	ماکارونی	آزمون پخت، آزمون افت، گلوتن مرطوب و خشک در آرد
۴	سه‌شنبه	۸-۱۲	ماکارونی	هضم و تقطیر پروتئین
۵	سه‌شنبه	۸-۱۲	آب میوه	مشخصات ظاهری، حسی، بسته بندی نمونه، درصد پری ظرف، اندازه گیری ویتامین C، گوشت میوه، درصد قند (بریکس)، pH، اسیدیته، انیدرید سولفور و عصاره خشک
۶	سه‌شنبه	۸-۱۲	پنیر	مشخصات ظاهری، حسی، بسته بندی نمونه، اندازه گیری رطوبت، اسیدیته، pH و خاکستر تام
۷	سه‌شنبه	۸-۱۲	پنیر	آماده سازی خاکستر برای فسفر، اندازه گیری لاکتوز
۸	سه‌شنبه	۸-۱۲	پنیر	اندازه گیری فسفر
۹	سه‌شنبه	۸-۱۲	پنیر	اندازه گیری چربی و نمک
۱۰	سه‌شنبه	۸-۱۲	روغن	مشخصات ظاهری، حسی، بسته بندی نمونه، اندازه گیری رطوبت، پراکسید، اندیس اسیدی، آزمایش تندی (کرایس)

اندازه گیری اندیس صابونی ، یدی ، رفرآکسیون	روغن	۲-۸	سه شنبه	۱۱
اندازه گیری نقطه ذوب، دانسیته، آزمایش تشخیص روغن کنجد، روغن پنبه دانه (هالمن)، روغن سویا (ریچارد)، درصد خلوص روغن زیتون	روغن	۲-۸	سه شنبه	۱۲
	امتحان	۲-۸	سه شنبه	۱۳