

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 ۲

کد درس: ۸۸

میزان واحد درسی: ۱ واحد جلسه

مخاطبان: کارشناسی صنایع غذایی

زمان ارائه درس:

پیش نیاز: کنترل کیفیت مواد غذایی (۱)

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 سه فرآورده مهم غذایی (شامل عسل، فرآورده های گوشتی، کنسرو) آشنا شده و چگونگی کاربرد روشهای مختلف شیمیایی را بطور علمی آموخته و می توانند کیفیت محصول نهایی را در مقایسه با استاندارد جهانی ارزیابی و معایب و تقلبات غذایی تشخیص دهد.

هدف کلی

هدف شناخت دانشجویان از نحوه کنترل کیفیت تولید، روشهای کنترل شیمیایی، فیزیکی، بیولوژیکی، حسی، کنترل تقلبات در فرآورده های مواد غذایی می باشد.

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) دانشجوی

- ۱- مشخصات بسته بندی محصول
- ۲- ارزیابی حسی
- ۳- آماده کردن نمونه ها
- ۴- انجام آزمونهای لازم برای ارزیابی کیفی مواد اولیه و فرآورده نهایی
- ۵- نتایج آزمون ها
- ۶- ارزیابی نمونه ها 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	تاریخ	موضوع	شرح آزمایش
۱	چهارشنبه	۸-۱۱-۷	عسل	مشخصات ظاهری و بسته بندی نمونه، رطوبت، تشخیص دیاستاز، متیل فورفورال، اسیدیته، pH
۲	چهارشنبه	۸-۱۱-۷	عسل	اندازه گیری قند قبل و بعد از هیدرولیز، اندازه گیری ساکارز
۳	چهارشنبه	۸-۱۱-۷	عسل	اندازه گیری نسبت فروکتوز به گلوکز، انحراف نور پلاریزه
۴	چهارشنبه	۸-۱۱-۷	کنسرو	مشخصات ظاهری و بسته بندی نمونه، پری ظرف، وزن آبکش، مقاومت لاک، خوردگی لاک، رطوبت
۵	چهارشنبه	۸-۱۱-۷	کنسرو	اندازه گیری نمک، خاکستر، اسیدیته، pH
۶	چهارشنبه	۸-۱۱-۷	سوسیس و کالباس	مشخصات ظاهری، حسی، بسته بندی نمونه، اندازه گیری نیتريت، ازت فرار
۷	چهارشنبه	۸-۱۱-۷	سوسیس و کالباس	اندازه گیری نشاسته، چربی
۸	چهارشنبه	۸-۱۱-۷	امتحان	

