

بانک سوالات ایران



Iran Question Bank

تجیمی مواد غذایی

(نکات طلایی هر فصل)

و شایسته های:

مهندسی صنایع غذایی (وزارت علوم)، علوم و صنایع غذایی (وزارت بهداشت)، بهداشت و

ایمنی مواد غذایی (وزارت بهداشت)، بهداشت محیط، بهداشت عمومی، علوم آزمایشگاهی، بهداشت و کنترل

مواد غذایی (زیرشاخه دامپزشکی) و نیز سایر رشته های مرتبط با صنایع غذایی و کشاورزی و بهداشت

گردآوری و تألیف؛

مهندس مجتبی مؤذن

دکتر غلامرضا جاهد

(عضو هیئت علمی بخش بهداشت مواد غذایی دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی تهران)

می‌انبر □

✓ IQB



کتابخانه □

سرشناسه	: مؤذن، مجتبی، ۱۳۶۶ - گردآورنده
عنوان و نام پدیدآور	: شیمی مواد غذایی (همراه با پاسخنامه کلیدی و نکات طلایی هر فصل) / گردآوری و تنظیم مجتبی مؤذن.
مشخصات نشر	: تهران: گروه تألیفی دکتر خلیلی، ۱۳۹۳.
مشخصات ظاهری	: ۲۵۴ص. : مصور.
شابک	: ۱۷۰۰۰ ریال 978-600-6223-81-0
وضعیت فهرست نویسی	: فیا
موضوع	: دانشگاه‌ها و مدارس عالی -- ایران -- آزمون‌ها
موضوع	: مواد غذایی -- ترکیب -- آزمون‌ها و تمرین‌ها (عالی)
موضوع	: مواد غذایی -- ترکیب -- راهنمای آموزشی (عالی)
موضوع	: آزمون دوره‌های تحصیلات تکمیلی -- ایران
بندی شکره	: ۱۳۹۲ ش ۸۴۱۵۳/م LB۲۳۵۳
رده بندی دیویی	: ۳۷۸/۱۶۶۴ :
شماره کتابخانه	: ۳۴۲۲۱۸۷ :

نام کتاب: بانک سوالات ایران (IQB) - شیمی مواد غذایی (همراه با نکات طلایی هر فصل)

گردآوری و تألیف: مؤسس مجتبی مؤذن - دکتر غلامرضا جاهد

ناشر: گروه تألیفی دکتر خلیلی

نوبت و سال چاپ: اول، ۱۳۹۳

شماره‌دان: ۱۰۰۰

چاپ: ندای ایران

لیتوگرافی و صحافی: را

ناظر چاپ: اقبال شرقی

مدیر فنی و هنری: شیرین آرده

طراحی و صفحه آرایی: مریم آرده

بهاء: ۱۷۰۰۰ تومان

Website: www.drKhaliligroup.ir

آموزشگاه دکتر خلیلی (دفتر مرکزی): ۰۲۱-۶۶۹۰۶۷۲۵ و ۰۲۱-۶۶۵۶۸۶۲۱

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

مرکز فروش: ۰۲۱ - ۶۶۵۶۹۲۱۶

مدیر فروش: ۰۵۵۰۸۵۸۹ - ۰۹۱۲

طلیحه سخن مؤلف؛

به نام حضرت دوست ...

این کتاب که با عنوان مجموعه تست‌های شیمی مواد غذایی در گروه دکتر خلیلی به چاپ رسیده است، شامل درس‌نامه و مجموعه تست‌های تالیفی و مجموعه سوالات کنکورهای کارشناسی ارشد و دکتری رشته‌های مهندسی صنایع غذایی (وزارت علوم)، علوم و صنایع غذایی و نیز بهداشت و ایمنی مواد غذایی وزارت بهداشت می‌باشد. درس‌نامه‌ی این کتاب خلاصه‌ی کوچکی از کتاب شیمی مواد غذایی دیمان ترجمه‌ی دکتر بابک قنبرزاده می‌باشد و تست‌های این مجموعه نیز فقط شامل پاسخ‌نامه‌ی کلیدی می‌باشد که ابتدا می‌رود در چاپ‌های بعدی، پاسخ‌نامه‌ی تشریحی نیز به آن اضافه شود. نکته‌ی دیگر این که به تالیف این مجموعه اکثراً از کتاب شیمی مواد غذایی، تالیف دکتر حسن فاطمی و نیز کتاب کنترل کیفی آزمایش‌های شیمیایی مواد غذایی تالیف دکتر ویدا پروانه، طرح گردیده است.

از آن جایی که این کتاب برای نخستین بار به چاپ می‌رسد، احتمال می‌رود که خالی از اشکال نباشد. بنابراین از تمامی استادان، دانشجویان و صاحب‌نظرانی که این کتاب را مطالعه و مورد استفاده قرار می‌دهند، تقاضا دارم که این موارد را به آدرس ایمیل بند رساله‌نمایند که در چاپ‌های بعدی مورد بازبینی و ویرایش قرار گیرد.

در آخر این کتاب را تقدیم می‌نمایم به پدر و مادر عزیز و مهربان و سرپرست اعضای خانواده‌ام که در تمامی مراحل زندگی همدم و مشوق من بوده‌اند و کمال تشکر و قدردانی را به شما نمایم از استادان ارجمند و گرامی‌ام به خصوص آقای دکتر غلامرضا جاهد که صمیمانه مرا راهنمایی و هدایت کرده‌اند و نیز دوستان عزیزم که همیشه همراه و در کنارم بوده‌اند.

مؤلف:

مجتبی مؤذن

Email: Mojtaba.Moazzen@gmail.com

بهار ۹۳

فهرست مطالب

صفحه

فصل و عنوان

۷	فصل اول: آب
۱۹	فصل دوم: پراکنده‌ی اجزا در سیستم‌های غذایی
۲۵	فصل سوم: پروتئین
۶۰	فصل چهارم: چربی
۹۰	فصل پنجم: کربوهیدرات
۱۲۵	فصل ششم: آنزیم‌ها
۱۴۴	فصل هفتم: رنگ‌ها
۱۶۲	فصل هشتم: ویتامین‌ها و مواد معدنی
۱۸۲	فصل نهم: طعم و مزه
۲۰۰	فصل دهم: افزودنی‌های غذایی
۲۱۳	فصل یازدهم: ترکیبات نامطلوب در مواد غذایی
۲۲۳	فصل دوازدهم: کنترل کیفی و آزمایش‌های شیمیایی مواد غذایی
۲۳۲	کلید سوالات