

درسنامه جامع

علوم و صنایع غذایی

مؤلفین

عباس ذبیحی

ناصر نژادی

لیلا عزیزی

سامان علاقه‌مند

فاطمه نژادقنبری

فرشته دنیایی

انتشارات پرش

عنوان و نام پدیدآور : درسمانه جامع علوم و صنایع غذایی / مولف سامان علاقه‌مند... [و دیگران]

مشخصات نشر : تهران: نشر پرستش، ۱۳۹۳.

مشخصات ظاهری : ۱۱۷۶ ص.

شابک : ۹۷۸-۶۰۰-۷۸۱۷-۱۰-۰ : ۴۷۰۰۰ ریال

وضعیت فهرست نویسی : فیبا

یادداشت

موضوع : مولف سامان علاقه‌مند، عباس ذبیحی، فاطمه نژادقنبری، ناصر نژادی، فرشته دنیایی، لیلا عزیزی.

موضوع : مواد غذایی -- صنعت و تجارت -- راهنمای آموزشی (عالی)

موضوع : مواد غذایی -- صنعت و تجارت -- (آزمون‌ها و تمرین‌ها (عالی)

شناسه افزوده : علاقه‌مند، سامان، ۱۳۶۵ -

رده بندی کنگره : TP ۳۷۰ / د ۳۶ ۱۳۹۳

رده بندی دیویی : ۶۶۴ / -۷۶

شماره کتابشناسی ملی : ۳۷۵۱۸۶۹

نشر پرستش



میدان انقلاب، کارگر جنوبی، بین خیابان روانمهر و لبافی‌نژاد، کوچه سرور، پلاک ۱۰، واحد ۱

تلفن: ۶۶۴۶۹۶۰۳ - ۶۶۴۱۸۰۴۵

«درسمانه جامع علوم و صنایع غذایی»

◊ مؤلف: سامان علاقه‌مند، عباس ذبیحی، فاطمه نژادقنبری، ناصر نژادی، فرشته دنیایی، لیلا عزیزی

◊ صفحه‌آرایی: فاطمه هاشمی

◊ نوبت چاپ: اول ۱۳۹۳

◊ تیراژ: ۱۰۰۰ نسخه

◊ چاپ و صحافی: جهان قلم

◊ ناشر: پرستش

◊ شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۷۸۱۷-۱۰-۰

◊ قیمت: ۴۷,۰۰۰ تومان

حق چاپ برای نشر محفوظ است.

فهرست مطالب

مقدمه

بخش اول: تکنولوژی مواد غذایی..... ۱

فصل اول..... ۲

۲..... لبنیات

۷۰..... نکات کلیدی فصل اول

فصل دوم..... ۸۰

۸۰..... تکنولوژی روغن

۱۴۶..... نکات کلیدی فصل دوم

فصل سوم..... ۱۵۲

۱۵۲..... تاریخچه

۲۰۵..... نکات کلیدی فصل سوم

فصل چهارم..... ۲۰۹

۲۰۹..... غلات

۲۹۳..... نکات کلیدی فصل چهارم

فصل پنجم..... ۳۰۱

۳۰۱..... کنسرو سازی

۳۶۱..... نکات کلیدی فصل پنجم

فصل ششم..... ۳۶۵

۳۶۵..... اصول نگهداری مواد غذایی

۴۷۶..... نکات کلیدی فصل ششم

۴۸۲..... پرسش‌های چهارگزینه‌ای (تکنولوژی مواد غذایی)

۵۰۵..... پاسخنامه تشریحی (تکنولوژی مواد غذایی)

بخش دوم: شیمی مواد غذایی..... ۵۲۹

فصل اول..... ۵۳۰

۵۳۰..... آب و انجماد

۵۳۴..... نکات کلیدی فصل اول

فصل دوم..... ۵۳۷

۵۳۷..... لیپیدها

۵۵۰..... نکات کلیدی فصل دوم

۵۵۳	فصل سوم.....
۵۵۳	پروتئین‌ها.....
۵۵۸	نکات کلیدی فصل سوم.....
۵۶۰	فصل چهارم.....
۵۶۰	کربوهیدرات‌ها.....
۵۶۷	نکات کلیدی فصل چهارم.....
۵۷۰	فصل پنجم.....
۵۷۰	آنزیم‌ها و رنگ‌ها.....
۵۷۲	نکات کلیدی فصل پنجم.....
۵۷۳	فصل ششم.....
۵۷۳	مواد معدنی و ویتامین‌ها.....
۵۷۵	نکات کلیدی فصل ششم.....
۵۷۶	پرسش‌های چهارگزینه‌ای (شیمی مواد غذایی).....
۵۸۶	پاسخنامه تشریحی (شیمی مواد غذایی).....
۵۹۷	بخش سوم: میکروبیولوژی مواد غذایی.....
۵۹۸	فصل اول.....
۵۹۸	شناسایی میکروارگانیسم‌ها.....
۶۰۵	نکات کلیدی فصل اول.....
۶۰۸	فصل دوم.....
۶۰۸	فساد مواد غذایی مختلف.....
۶۱۵	نکات کلیدی فصل دوم.....
۶۱۸	فصل سوم.....
۶۱۸	نگهداری مواد غذایی.....
۶۲۵	نکات کلیدی فصل سوم.....
۶۲۷	فصل چهارم.....
۶۲۷	نگهداری مواد غذایی.....
۶۳۲	نکات کلیدی فصل چهارم.....
۶۳۴	فصل پنجم.....
۶۳۴	شاخص‌های میکروبی.....
۶۴۲	نکات کلیدی فصل پنجم.....
۶۴۵	فصل ششم.....
۶۴۵	انگل‌های حیوانی موجود در مواد غذایی.....

۶۴۸.....	نکات کلیدی فصل ششم.....
۶۴۹.....	پرسش‌های چهارگزینه‌ای (میکروبیولوژی مواد غذایی).....
۶۵۹.....	پاسخنامه تشریحی (میکروبیولوژی مواد غذایی).....
۶۶۹.....	بخش چهارم: اصول طراحی کارخانجات.....
۶۷۰.....	فصل اول.....
۶۷۰.....	طراحی کارخانه.....
۶۷۹.....	فصل دوم.....
۶۷۹.....	نقل و انتقال در کارخانه‌های صنایع غذایی.....
۶۸۷.....	فصل سوم.....
۶۸۷.....	جنس مواد ساختمانی به کار رفته در کارخانه‌های مواد غذایی.....
۶۹۸.....	فصل چهارم.....
۶۹۸.....	تأسیسات ساختمان مواد غذایی.....
۷۱۹.....	فصل پنجم.....
۷۱۹.....	انتخاب در استقرار دستگاهها.....
۷۳۳.....	نکات کلیدی فصل پنجم.....
۷۴۲.....	پرسش‌های چهارگزینه‌ای (اصول طراحی کارخانجات و مهندسی صنایع غذایی).....
۷۵۴.....	پاسخنامه تشریحی (اصول طراحی کارخانجات و مهندسی صنایع غذایی).....
۷۶۳.....	بخش پنجم: ریاضی عمومی (۱).....
۷۶۴.....	فصل اول.....
۷۶۴.....	مفهوم تابع.....
۷۹۱.....	فصل دوم.....
۷۹۱.....	مشتق.....
۸۰۷.....	فصل سوم.....
۸۰۷.....	توابع نمایی و لگاریتم و اعداد مختلط و توابع هذلولی.....
۸۲۱.....	فصل چهارم.....
۸۲۱.....	انتگرال معین و نامعین و روش‌های انتگرال گیری.....
۸۴۲.....	فصل پنجم.....
۸۴۲.....	کاربرد انتگرال.....
۸۵۶.....	فصل ششم.....
۸۵۶.....	دنباله و سری.....
۸۸۱.....	پرسش‌های چهارگزینه‌ای (ریاضی عمومی).....

۸۹۱	پاسخنامه تشریحی (ریاضی عمومی)
۹۱۱	بخش ششم: اصول مهندسی
۹۱۲	فصل اول
۹۱۲	موازنه جرم و انرژی - فراوری حرارتی
۹۲۴	فصل دوم
۹۲۴	مکانیک سیالات
۹۵۰	فصل سوم
۹۵۰	همزن ها و پمپ ها و خشک کردن و گرمایش با مایکروویو
۹۷۴	فصل چهارم
۹۷۴	خواص حرارتی ماده غذایی
۱۰۰۰	فصل پنجم
۱۰۰۰	ترمودینامیک
۱۰۱۲	فصل ششم
۱۰۱۹	نکات کلیدی اصول مهندسی
۱۰۲۷	بخش هفتم: کنترل کیفی
۱۰۲۸	روابطی که در حل مسائل مربوط به کنترل کیفیت مفید واقع می شوند. (۲۲) رابطه
۱۰۳۷	پرسش های چهارگزینه ای (کنترل کیفی)
۱۰۶۶	پاسخنامه تشریحی (کنترل کیفی)
۱۰۸۹	بخش هشتم: مجموعه لغات کاربردی زبان تخصصی صنایع غذایی
۱۰۹۰	Vocabulary (Food Chemistry)
۱۱۰۳	Vocabulary (Food Microbiology)
۱۱۱۵	Vocabulary (Introduction to Food Science and Tecnology)
۱۱۲۴	Vocabulary (Food Preservation)
۱۱۳۳	Vocabulary (Dairy Science and Technology)
۱۱۴۱	Vocabulary (Food Processing Technologies)
۱۱۴۹	Vocabulary (Food Plant Design, Food Engineerin, Food Rhwology)
۱۱۵۴	Vocabulary (Food Packaging)
۱۱۵۷	Vocabulary (Nutrition)
۱۱۶۲	فهرست منابع

داوطلبان عزیز کتابی در پیشروی شماست شامل خلاصه درس، نکات کنیدی آزمون های سراسری کارشناسی ارشد، دکتری، وزارت بهداشت، آزاد با نمونه سوالات آزمونهای اخیر و رفع مشکلات احتمالی آنها تالیف و گردآوری شده است. پس از چندین دوره فعالیت آموزشی در زمینه آزمون های کشاورزی و علوم پزشکی، این حقیقت بر ما مسجل شد که استفاده داوطلبان از آزمون های سال های اخیر وزارت بهداشت می تواند برآورد دقیقی از نقاط ضعف و قوتشان به عمل آورد و به استفاده بهینه از زمان باقی مانده کمک شایانی نماید. مزید دیگر این سری کتب، ارائه پاسخ های کاملاً تشریحی برای کلیه سوالات می باشد که باعث افزایش سرعت و کارایی مطالعه داوطلبان عزیز می گردد.

ذکر این نکته ضروری است که به رغم سعی و تلاش مولفین جهت ارائه هر چه بهتر این کتاب، مجموعه حاضر به طور حتم خالی از ایراد نمی باشد. بدین خاطر در انتظار رهنمودها و نقد سازنده خوانندگان عزیز اعم از اساتید، دانشجویان، داوطلبان آزمون های سراسری و کلیه صاحب نظران گرامی خواهیم بود. امید است با ارائه این کتاب سهم کوچکی در موفقیت های علمی شما عزیزان داشته باشیم.

موفق باشید

لیلا عزیزی