



بہداشت و ایمنی مواد غذایی

(جلد دوم)

ویژہ رشتہ دار

بہداشت و ایمنی مواد غذایی

تالیف و ترجمہ آوری:

دکتر سونیا شجاع قرہ باغ

مهندس فاطمہ رحمانی

محمد رضایی

Decorative diamond separator

سرشناسه	شجاع قره‌باغ، سونیا، ۱۳۶۸-
عنوان و نام پدیدآور	نکات داغ بهداشت و ایمنی مواد غذایی: ویژه رشته‌ی بهداشت و ایمنی مواد غذایی / تألیف و گردآوری سونیا شجاع قره‌باغ، مهدی رفوفی اصل صوفیانی، ایمان همتی‌زاد.
مشخصات نشر	تهران: گروه تألیفی دکتر خلیلی، ۱۳۹۶
مشخصات ظاهری	۳ ج. : مصور، جدول، نمودار.
شابک	دوره ۹-978-600-422-225-5؛ ج ۱: 6-978-600-422-226-6؛ ج ۲: 3-978-600-422-227-3
وضعیت فهرست‌نویسی	فیا : یادداشت : کتابنامه
یادداشت	جلد دوم تألیف سونیا شجاع قره‌باغ، فاطمه رحمانی، محمد رضایی.
موضوع	مواد غذایی - میکروب‌شناسی : موضوع
موضوع	مواد غذایی - پیش‌بینی‌های ایمنی : موضوع
موضوع	مواد غذایی - آلودگی : موضوع
موضوع	مواد غذایی - ترکیب : موضوع
موضوع	مواد غذایی - تجزیه و آزمایش : موضوع
موضوع	مواد غذایی - نگهداری : موضوع
شناسه افزوده	رفوفی اصل صوفیانی، مهدی، ۱۳۷۱-
شناسه افزوده	همتی‌زاد، ایمان، ۱۳۷۲-
شناسه افزوده	رحمانی، فاطمه، ۱۳۷۲-
شناسه افزوده	رضایی، محمد، ۱۳۶۷-
رده‌بندی کنگره	۱۳۹۶ ن ۳۸ / ش ۱۵ / QP
رده‌بندی دیویی	۶۶۴/۰۰۱۵۷۹ :
شماره کتابشناسی ملی	۴۷۰۱۵۳۱ :

نام: نکات داغ بهداشت و ایمنی مواد غذایی (جلد دوم)

تألیف و گردآوری: دکتر سونیا شجاع قره‌باغ- مهندس فاطمه رحمانی- محمد رضایی

ناشر: گروه تألیفی دکتر خلیلی

نوبت و سال چاپ: اول، ۱۳۹۶

شمارگان: ۱۰۰۰

لیتوگرافی و صحافی: رفیعی

چاپ: شباب

مدیر فنی و هنری: مریم آرده

مدیر تولید: امیرحسین خلیلی

تایپ و صفحه‌آرایی: الهام عربی

بهاء دوره (جلد اول و دوم): ۳۵۰۰۰ تومان

Website: www.DKG.ir

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

مرکز فروش: ۶۶۵۶۸۶۲۱ - ۲۱

بخش اول: کلیات بهداشت و ایمنی مواد غذایی

فصل اول: تعریف شیر	۱۰
فصل دوم: میکروارگانیسم‌های مهم موجود در شیر	۲۰
فصل سوم: روش‌های سالم‌سازی شیر	۲۳
فصل چهارم: فرآورده‌ها	۲۵
فصل پنجم: فرآورده‌های تخمیری شیر	۲۸
فصل ششم: عوامل مخاطره‌آمیز آلودگی مواد غذایی	۳۰
فصل هفتم: عفونت‌های غذایی	۳۱
فصل هشتم: سموم طبیعی و سموم ناشی از بقایای داروها و مواد شیمیایی	۳۸
فصل نهم: فساد مواد غذایی	۴۲
فصل دهم: روش‌های نگهداری مواد غذایی	۴۷
فصل یازدهم: تجزیه و تحلیل خسر و نقص کنترل بحرانی	۵۳
فصل دوازدهم: سموم بیولوژیکی در غذاهای دریایی	۵۵

بخش دوم اصول و نگهداری مواد غذایی

فصل اول: اصول نگهداری مواد غذایی	۵۸
فصل دوم: نگهداری مواد غذایی تازه	۶۲
فصل سوم: انجماد	۷۰
فصل چهارم: انجماد	۷۳
فصل پنجم: عقیم کردن حرارتی	۸۰
فصل ششم: غلیظ کردن	۸۹
فصل هفتم: خشک کردن	۹۳
فصل هشتم: خشک کردن انجمادی	۹۷
فصل نهم: تخمیر	۹۸
فصل دهم: عمل‌آوری (curing) و شور کردن (pickling)	۱۰۱
فصل یازدهم: نگهداری شیمیایی مواد غذایی	۱۰۵
فصل دوازدهم: تابش‌دهی	۱۰۸

طلیع سخن مؤلف:

تکات داغ بهداشت و ایمنی مواد غذایی در دو جلد و بر مبنای کتب مرجع اعلام شده از سوی وزارت بهداشت، تنظیم شده است.

در هر فصل از این کتاب سعی شده که نکات مهم و کلیدی مربوط به آن فصل به صورت خلاصه آورده شوند.

این کتاب برای بهره‌ر نهایی شرکت کنندگان محترم مناسب می‌باشد. از تدبیر و همکاری که این کتاب را مطالعه می‌کنند درخواست داریم که انتقادات و پیشنهادات خود را به پست الکترونیک dr.sonia.sh@gmail.com ارسال فرمایند.

با تشکر

دکتر سونیا شجاع قره‌باغ

مهندس فاطمه رحمانی - محمد رضایی