



مبادی و بیولوژی مواد غذایی

مؤلف: محمد ترابی نراقی

دیماه ۱۳۹۷

سرشناسه	: ترابی نراقی، محمد، ۱۳۴۹-
عنوان و نام پدیدآور	: میکروبیولوژی مواد غذایی/مولف محمد ترابی نراقی.
مشخصات نشر	: اصفهان: جهاد دانشگاهی، واحد اصفهان، ۱۳۹۷.
مشخصات ظاهری	: ۱۳۰ ص.: جدول.
شابک	: ۹۷۸-۶۰۰-۳۱۸-۲۸۱-۳
وضعیت فهرست نویسی	: فیا
یادداشت	: کتابنامه: ص. ۱۲۳.
موضوع	: مواد غذایی - میکروبیشناسی
روضوع	: Food -- Microbiology
موضوع	: مواد غذایی - آلودگی
موضوع	: Food contamination
شماره زوده	: جهاد دانشگاهی. واحد اصفهان
شماره افزوده	: Isfahan BranchJahad Daneshgahi
رده بندی	: ۱۳۹۷ ت ۹/۱۱۵ QR
رده بندی دیگر	: ۰۰۱۵۷۹/۶۶۴
شماره کتابشناسی ملی	: ۵۵۶۱۰۶



کتاب: جهاد دانشگاهی، واحد اصفهان
 اصفهان - میدان آیت الله خمینی، جنب درب شمالی دانشگاه اصفهان
 تلفن: ۳۶۶۸۰۰۶۲ www.jahadbookshop.com

نام کتاب: میکروبیشناسی مواد غذایی

تألیف: محمد ترابی نراقی

نوبت چاپ: اول

تاریخ نشر: ۱۳۹۷

تیراژ: ۱۰۰۰ نسخه

تعداد صفحات: ۱۳۰ صفحه

طراح جلد و صفحه آرا: مرگسی کرمی

ناظر فنی: علیرضا جنت

مدیر تولید: محمد نیکزاد

قیمت: ۱۵۰۰۰ تومان

مراکز پخش:

اصفهان:	(۱) انتشارات جهاد دانشگاهی واحد اصفهان ۳۱-۳۶۶۸۰۰۶۲
	(۲) علم گستر سپاهان ۳۱-۳۳۳۱۹۹۹۷
	(۳) کتاب کیمیا- میدان شهدا- خیابان کاوه ۳۱-۳۳۳۸۰۳۸۵
تهران:	(۱) انتشارات جهاد دانشگاهی (دفتر مرکزی) ۴۱-۶۶۴۸۷۶۲۶
	(۲) کتابیران: ۴۱-۶۶۵۶۶۵۰۹-۱۸
	(۳) دانشپیران: ۴۱-۶۶۴۰۰۷۲۲۰

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۱	پیشگفتار.....
۱	شناخت میکروب ها.....
۳	مقدمه.....
۴	منابع مختلف ورود میکروب ها به مواد غذایی.....
۷	اضافه کردن کمی مواد به خوراکی ها.....
۷	کپک (mold).....
۸	کپک ها (MOL) و روش تولید مثل آنها.....
۱۰	غلظت یون هیدروژن (pH).....
۱۲	جدول PH تقریبی برخی مواد غذایی.....
۱۳	کپک های مهم در مواد غذایی.....
۱۷	روش های طبیعی از بین بردن میکروب ها.....
۲۳	فساد مواد قندی.....
۲۴	غذاهای کسرو شده.....
۲۵	فساد مواد غذایی اسیدی.....
۲۷	غذاهای تخمیری.....
۳۰	غذاهای میکروبی.....
۳۱	غذاهای پروبیوتیک.....
۳۳	جلبک ها.....
۳۶	مخمر ها.....
۳۷	ترکیب غذایی مخمر ها.....

۳۸	مخمرهای مهم در مواد غذایی
۴۴	آنزیم ها
۴۵	ویتامین ها
۴۶	محلول تولید تهیه پنیر
۴۸	عرق تهیه پنیر
۵۰	رایبند میکرو بیولوژیکی
۵۳	تخمیر مواد غذایی
۵۵	هیدرات های کربن
۵۶	اتیل الکل (الکل مولی)
۵۸	اثرات زیان آور الکل (اتیل)
۵۹	آنتی بیوتیک ها در حفظ و نگهداری مواد غذایی
۶۱	آنتی بیوتیک ها در کنسرو سازی
۶۳	حفظ و نگهداری شیر و فرآورده های آن
۷۰	راه بیوشیمیایی
۷۷	تولید آنتی بیوتیکها
۸۱	سمومیت های غذایی
۸۲	مواد غذایی تخمیری
۹۰	پیشگیری عفونت های سالمونلائی
۹۲	علائم بالینی بروسلوز
۹۳	پیشگیری و کنترل
۹۳	اصطلاحات میکروب شناسی
۹۵	انواع گند زدها یا آنتی سپتیک ها

۹۷	 ترکیبات هالوزنه:
۹۸	 اسیدها:
۹۹	 مهمترین باکتری های صنایع غذایی:
	مهم ترین خواص دارویی و درمانی گیاهان دارویی از دیدگاه
۱۰۹	 میکروبیولوژیک:
۱۱۲	 انواع دمنوش ها:
۱۲۱	 نگهداری و غذای را بشناسیم:
۱۲۳	 مرع

پیشگفتار

شناخت میکروب ها

ما میکروب ها را نمی بینیم. اما آنها به طور عمده روی کره زمین وجود دارند که نیمی از زیست توده در جهان را تشکیل می دهند. ((شناخت میکروب ها)) یک معرفی روشن و قابل دسترس از میکروبیهای جهان فراهم می کند. همچنین مجموعه ای از بیمارهای عفونی را مورد مطالعه قرار می دهد. این میکروبیهای که مانع بیماری شده و آن را درمان می کنند. این کتاب بر بررسی اهمیت میکروبها در محیط زیست، تولید و حفظ مواد غذایی، اثرات ضد میکروبی مواد غذایی (مانند اوزنول در میخک) کاربرد های آن در بیولوژی می پردازد.

این کتاب جذاب برای دانشجویان در تمام زمینه های علوم زیستی، بهداشت، محیط زیست، و همچنین برای خوانندگان کنجکاوی که مایل به یادگیری بیشتر در مورد این موضوع هستند می باشد.

ایجاد حساسیت به وسیله مواد غذایی از دغدغه های همیشگی کارخانجات تولید مواد غذایی بوده است. از این رو مدیریت این آلرژن ها امری مهم و حساس در صنایع غذایی می باشد.

این کتاب اطلاعات زیادی درباره مواد میکروبی و صنعت میکرو بیولوژی مواد غذایی به شما می دهد. کتاب میکروب شناسی غذایی که توسط استاد ارجمند، آقای محمد ترابی تحریر گردیده را مرور نمودم.

انتشار این کتاب و در دسترس قرار گرفتن آن جای بسی خوشوقتی است. چرا که بمانند سایر مجموعه های تالیفی و ترجمه شده از نگارنده در گره زیست شناسی و علوم پزشکی دارای پس زمینه آموزشی و علمی بیاری است که دانشجویان محترم می توانند از آن بهره ببرند.

در این کتاب علاوه بر جنبه های تئوریک آموزشی و مفاهیم اصلی علم میکروب شناسی جنبه های علمی و کاربردی این دانش در رابطه با مواد غذایی مورد توجه قرار گرفته از این بابت مطالعه کتاب خواننده را در استفاده از روش های مناسب تشخیصی راهنمایی می کند.

باتوجه به اعتبار علمی نگارنده و زحمات ارزشمند ایشان در جمع آوری و تدوین مطالب حاضر، این اثر می تواند در بر گیرنده طیف وسیعی از خوانندگان باشد.

فلذا مطالعه این کتاب را از جنبه های علمی و آموزشی به اساتید و دانشجویان محترم و همچنین از جنبه های کاربردی به عموم علاقه مندان به ویژه خانم های خانه دار و کد بانوها توصیه می نمایم.

دکتر محسن بشارت پور

((دکتری تغذیه جامعه (PHD) از انستیتو کارولینسکا سوئد))