

۲۰۵۱/۲۵۱

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

قوت برتر

مؤلف:

لیلی دهقان

سرشناسه	: دهقان، لیلی، ۱۳۵۰-
عنوان و نام پدیدآور	: قوت برتر / مولف لیلی دهقان.
مشخصات نشر	: تهران: انتشارات راه دکتری: انتشارات سنجش و دانش، ۱۳۹۸.
مشخصات ظاهری	: ۱۳۵ ص.
شابک	: ۹۷۸-۶۲۲-۲۴۱-۲۲۲-۷
وضعیت فهرست نویسی	: فیپا
موضوع	: آرد
موضوع	: Flour
موضوع	: آرد -- تجزیه و آزمایش
موضوع	: Flour -- Analysis
موضوع	: آرد -- کیفیت
موضوع	: Flour -- Quality
موضوع	: فراورده های نانوائی
موضوع	: Baked products
رده بندی کنگره	: ۲۱۴۵TS
رده بندی دیویی	: ۷۲۲۷۲/۶۶۴
شماره کتابشناسی ملی	: ۵۷۸۹۴۷۱

سنجش و دانش

www.sanjesh.ir
sanjeshodanesh@iran.ir

عنوان: قوت برتر

مولف: لیلی دهقان

ناشر: انتشارات سنجش و دانش

نوبت چاپ: اول ۱۳۹۸

صفحه آرای: مهتاب دوستی

طراح جلد: مهتاب دوستی

ناظر: نسرين خانی

تیراژ: ۵۰۰ نسخه

«کلیه حقوق برای مؤلف محفوظ است»

بهاء: ۲۵۰۰۰۰ ریال

چاپ و نشر: تهران، ملارد، مارلیک، بلوار هفت تیر، مجتمع تجاری اداری امیر، آکادمی تخصصی دکتری

مرکز پخش: تهران، خیابان انقلاب، خیابان دانشگاه، پلاک ۱۲۶

تلفن تماس: ۰۲۱-۶۵۱۴۰۰۲۷

۱.....	تعاریف و اصطلاحات	۱
۱.....	روش عمل:	۱
۲.....	اصول درجه بندی:	۲
۲.....	آزمون گلو تن ایندکس	۲
۳.....	آزمونهای گندم (افت، هکتولیت، رطوبت، گلو تن، مشخصات ظاهری)	۳
۳.....	آزمون های رطوبت	۳
۳.....	اندازه گیری خاکستر:	۳
۴.....	انواع آرد	۴
۸.....	اندازه گیری اسیدهای چرب آزاد یا عددی اسیدی	۸
۱۰.....	اندازه گیری اسیدیته به روش استخراج الکلی	۱۰
۱۱.....	اندازه گیری درصد اسیدیته	۱۱
۱۲.....	اندازه گیری PH	۱۲
۱۳.....	اندازه گیری درصد چربی	۱۳
۱۴.....	تعریف خاکستر:	۱۴
۱۵.....	خاکستر نامحلول در اسید	۱۵
۱۵.....	روش آزمایش:	۱۵
۱۵.....	مرحله بوجاری خواب گندم و مرحله آسیاب	۱۵
۲۰.....	دستگاه های پاکسازی:	۲۰
۲۰.....	طرز کار:	۲۰
۲۱.....	سیستم های نقل و انتقال گندم:	۲۱
۲۲.....	آرد قنادی	۲۲
۲۲.....	آرد ستاره درجه ۱	۲۲
۲۲.....	آرد ستاره درجه ۲	۲۲

۲۲	آرد معمولی
۲۲	آرد تیره
۲۳	آرد کامل
۲۳	سمولینا
۲۳	آرد ماکارونی
۲۳	ویژگیها
۲۳	ویژگیهای عمومی
۲۳	رطوبت
۲۳	بو و مزه
۲۳	رنگ
۲۴	آفت
۲۴	مواد خارجی
۲۴	باقیمانده سموم
۲۴	میزان فلزات سنگین و مواد رادیواکتیو
۲۴	خاکستر غیر محلول در اسید
۲۴	PH
۲۴	ویژگیهای میکروبی
۲۴	سایر ویژگیها
۲۵	آرد گندم - ویژگیها و روشهای ازمون (تجدیدنظر)
۲۵	هدف و دامنه کاربرد
۲۵	مراجع الزامی
۲۶	اصطلاحات و تعاریف
۲۶	آرد گندم
۲۶	پوسته گندم
۲۶	جوانه گندم

۲۶	اندوسپرم
۲۶	مغز دانه
۲۷	آفات و عوامل بیماریزا
۲۷	مواد خارجی آرد
۳۱	بوجاری و تمیز کردن افت و ناخالصی های گندم
۳۲	شستشوی گندم
۳۲	تمیز کننده خشک
۳۲	الک جدا کننده (SIZE AND SHAPE SEPARATION)
۳۳	صفحه و سیلندر
۳۴	جدا کردن بذر علف های هرز SEED SEPARATOR
۳۴	آسپراتور ASPIRATOR
۳۵	آهن گیر MAGNET SEPARATOR
۳۵	شن گیر DESTONER
۳۶	جدا کننده الکترونیکی
۳۶	فرآیند آسیاب کردن گندم
۳۶	تاریخچه مختصری از آسیاب کردن گندم
۳۷	مشروط کردن گندم CONDITIONING OF WHEAT
۳۷	تاثیر رطوبت
۳۸	مکانیسم عمل مشروط کردن
۳۸	روش های مشروط کردن
۳۹	مراحل مختلف فرآیند آسیاب کردن
۴۰	سیستم آسیاب غلطکی FLOUR MILLING OPERATION, ROLLER MILLING
۴۰	غلطک ها:
۴۱	فرآیند تولید آرد
۴۱	طرز تهیه آرد

- ۴۲..... غنی سازی
- ۴۳..... فرآورده های آردی
- ۴۳..... غنی سازی آرد گندم با آهن
- ۴۳..... ویژگی های ماده ی غذایی مناسب برای غنی سازی
- ۴۵..... مهم ترین ماده غذایی برای غنی سازی در ایران
- ۴۵..... غنی سازی آرد گندم با آهن
- ۴۵..... علل ابتلا به کم خونی فقر آهن
- ۴۶..... عوارض کم خونی
- ۴۷..... راهکارهای مبارزه با کمبودهای غذایی
- ۴۷..... نان های ایرانی چگونه اند؟
- ۴۸..... فرآیند غنی سازی آرد گندم با آهن
- ۴۹..... غنی سازی آرد در ایران
- ۴۹..... ارزش غذایی نان
- ۵۰..... متوسط مصرف نان در ایران
- ۵۱..... ریزمغذی های موجود در نان
- ۵۳..... سیوس چیست؟
- ۵۵..... کارخانجات آردسازی
- ۵۵..... تهیه آرد گندم
- ۵۶..... ذخیره سازی غلات به شیوه تخلیه هوا (VACUUM PROCESSED STORAGE)
- ۵۶..... سیلوهای گندم
- ۵۶..... آرد
- ۵۷..... فرآیند آسیاب کردن گندم
- ۵۸..... پیرامون واژه
- ۵۸..... پیشینه
- ۵۸..... تاریخچه

۵۹	 چستی
۵۹	 انواع و گونه ها
۶۱	 دستگاه تصفیه کننده: PURIFIER
۶۲	 مشخصات غلطک ها
۶۲	 الک کردن: SEIVING
۶۳	 آرد گندم
۶۳	 آفت
۶۳	 مواد خارجی
۶۳	 باقیمانده سموم
۶۳	 آرد ستاره
۶۴	 آرد سیوس گرفته
۶۴	 آرد کامل
۶۴	 ویژگی های میکروبی
۶۴	 سایر ویژگی ها
۶۵	 نمونه برداری
۶۵	 بسته بندی خرد
۶۶	 نشانه گذاری
۶۸	 روش محاسبه
۶۸	 تعیین میزان گلوتن
۶۸	 بسته بندی
۶۸	 بسته بندی کلان
۶۹	 شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
۷۰	 درصد استخراج
۷۰	 ویژگی ها
۷۰	 ویژگی های عمومی

۷۰	 بو و مزه
۷۰	 رنگ
۷۰	 آفت
۷۰	 مواد خارجی
۷۱	 باقی مانده سموم
۷۱	 آزمایشها
۷۱	 اساس کار:
۷۱	 روش کار:
۷۳	 مرحله تقطیر:
۷۴	 مرحله تیتراسیون:
۷۴	 اساس کار:
۷۴	 روش کار:
۷۵	 اندازه گیری PH آرد
۷۵	 روش کار:
۷۵	 مواد و وسایل لازم:
۷۶	 مواد لازم:
۷۶	 اساسکار:
۷۶	 روشکار:
۷۷	 اساس کار:
۷۷	 روش کار:
۷۸	 آزمایشهای غلات و حبوبات
۷۸	 آماده کردن نمونه
۷۸	 اندازه گیری درصد رطوبت (به روش تبخیر با آون)
۷۸	 اساس عمل:
۷۸	 روش کار:

۸۰	خاکستر
۸۰	اسیدیته
۸۲	تیتراسیون:
۸۲	اندازه گیری میزان گلوتن
۸۳	نقش گلوتن در صنایع پخت:
۸۳	مرحله تقطیر:
۸۵	اندازه گیری پروتئین به روش کلدال
۸۵	انواع گلوتن
۸۶	اندازه گیری گلوتن
۸۶	دستگاه گلوتن شوی اتوماتیک:
۸۹	گلوتن خشک:
۸۹	سدیمانتاسیون با زلنی
۹۱	روش انجام آزمون (زلنی):
۹۱	اسپکتروفوتومتری یا روش (NEAR INFRARED REFLECTANCE) NIR
۹۲	آزمون های رئولوژیکی آرد
۹۲	فارینوگراف
۹۴	دستگاه فارینوگراف
۱۰۰	اکستنسوگراف
۱۰۰	روش کار:
۱۰۲	شاخص های ارزیابی منحنی اکستنسوگراف
۱۰۵	آلنوگراف
۱۰۶	روش کار دستگاه آلنوگراف
۱۰۷	فالینگ نامبر
۱۰۷	فعالیت آنزیمی آرد
۱۰۸	نحوه انجام آزمون فالینگ نامبر:

۱۰۹	 آمیلوگراف
۱۱۰	 (TEXTURE ANALYSER) سنجش بافت
۱۱۱	 آزمون بیاتی نان (روش دستگاهی)
۱۱۲	 روش آزمون:
۱۱۳	 اندازه گیری میزان پروتئین
۱۱۳	 پروتئین های محلول
۱۱۴	 پروتئین های غیر محلول
۱۱۴	 روش آزمون:
۱۱۴	 دستگاه SDS
۱۱۵	 روش تعیین خاکستر
۱۱۵	 (SODIUM DODECYL SULPHATE) SDS ارتفاع رسوب
۱۱۶	 اندازه گیری میزان خاکستر آرد
۱۱۷	 کوره الکتریکی
۱۱۷	 روش آزمون:
۱۱۸	 آزمون های شیمیایی
۱۱۸	 اندازه گیری میزان رطوبت
۱۱۹	 درصد سن زدگی
۱۲۱	 رنگ پوسته گندم
۱۲۱	 افت گندم
۱۲۲	 افت مفید
۱۲۲	 افت غیر مفید
۱۲۲	 تعاریف اصطلاحات مورد استفاده در تعیین افت
۱۲۳	 مقطع دانه (آردی و شیشه ای)
۱۲۳	 روش کار:
۱۲۴	 اندازه و شکل دانه

۱۲۴		سختی دانه
۱۲۴		وزن هزار دانه
۱۲۸		روش کار دستگاه
۱۲۹		آزمون های تعیین کیفیت گندم
۱۳۰		آزمایشگاه کنترل کیفیت گندم و آرد
۱۳۴		اندازه گیری مقدار گلوتن
۱۳۵		منابع:

www.ketab.ir