

5650

ادل

مس

۲۵۶

نوی



www.ketab.ir

صنایع غذایی از آغاز تا امروز



بسم سلامت

سرشناسه: سلامت، شبنم، ۱۳۵۷-
عنوان و نام پدیدآور: صنایع غذایی از آغاز تا امروز/

نویسنده شبنم سلامت؛

مشخصات نشر: قم: امام همام، ۱۳۹۵.

مشخصات ظاهری: ۲۵۶ ص:؛ ۱۴/۵×۲۱/۵ س.م.

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۸۲۳۴-۳۲-۶

وضعیت فهرست نویسی: فیا

موضوع: مواد غذایی -- ایران -- صنعت و تجارت -- تاریخ
موضوع: Food industry and trade -- Iran -- History

موضوع: مواد غذایی -- ایران -- نگهداری -- تاریخ
موضوع: Food -- Preservation -- Iran -- History

رده‌بندی کنگره: ۱۳۹۵ TP۲۷۳

رده‌بندی دیویی: ۶۶۴

شماره کتابشناسی ملی: ۵۶۸۷۹۴

انتشارات امام همام

صنایع غذایی از آغاز تا امروز

نویسنده: شبنم سلامت

طرح جلد و متن: جواد واعظی

تاریخ انتشار: ۱۳۹۵- نوبت چاپ: اول

شمارگان: ۹۰۰ نسخه

قیمت: ۱۷۰۰۰ تومان

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۸۲۳۴-۳۲-۶

نشانی: قم، خیابان صفاشهر،

۱۵ متری دوم، پلاک ۱۵۶

ارتباط با مشتریان: ۰۲۵۳۲۸۵۶۰۰۸

hadi_matin88@yahoo.com

کلیه حقوق برای ناشر محفوظ است.

فهرست

۱۵	مقدمه
۱۶	۱۰ کسب و کار صنایع غذایی موفق در ایران
۱۶	۱. کسب و کار موفق صنایع غذایی بهروز
۱۷	۲. کسب و کار موفق صنایع غذایی تک ماکارون
۱۷	۳. کسب و کار موفق صنایع غذایی تلاونگ
۱۸	۴. صنایع غذایی گلها
۱۸	۵. صنایع غذایی دریا
۱۹	۶. صنایع غذایی سحر
۱۹	۷. صنایع غذایی دلپس
۲۰	۸. صنایع غذایی تبرک
۲۱	۹. صنایع غذایی مانا
۲۱	۱۰. صنایع غذایی یک و یک
۲۲	تاریخچه صنایع غذایی
۲۳	آتش و تمدن
۲۴	سیر تکاملی صنعت غذا
۲۶	عواملی که در مسیر تکاملی صنعت غذا موثر بوده اند
۲۶	۱ - عامل فیزیولوژیک و آناتومیک
۲۷	۲ - عامل جغرافیایی (شرایط اقلیمی)
۲۷	۳ - عامل اجتماعی
۳۰	چگونگی بوجود آمدن صنایع نگهداری مواد غذایی
۳۰	نگاهی گذرا به گذشته

۳۳	 صنایع نگهداری مواد غذایی
۳۶	 سرگذشت کنسرو ساز در ایران
۳۶	 صنعت قند سازی
۳۹	 صنعت روغن نباتی
۴۱	 صنایع غلات و فرآورده‌های آن
۴۲	 تاریخچه کنسرو سازی
۴۴	 تاریخچه برنج
۴۶	 تاریخچه ماکارونی
۴۸	 ماکارونی در ایران
۵۰	 ماکارونی خوراکی ساده و محبوب
۵۱	 ریشه کلمه
۵۲	 تاریخچه نان
۵۳	 نان چیست؟
۵۴	 - انواع نان
۵۸	 - نان از دیدگاه شرعی و مذهبی
۶۰	 - نان از دیدگاه بهداشتی
۶۳	 - گندم
۶۷	 - آرد نانوائی
۶۸	 - خمیر نان
۷۰	 - ضایعات نان
۷۳	 - نگهداری نان
۷۵	 تاریخچه چای
۷۶	 تاریخچه لبنیات در جهان
۸۰	 تاریخچه مصرف روغن در جهان
۸۱	 روغن‌های خوراکی
۸۲	 روغن‌های نباتی

۸۲	منبع روغن نباتی
۸۴	نحوه استخراج
۸۵	روغن زیتون
۸۶	طبقه بندی روغن زیتون
۸۶	کاملاً خالص
۸۶	خالص
۸۶	نیمه خالص
۸۶	خالص لامپانت
۸۷	روغن تصفیه شده
۸۷	تاریخچه
۸۸	اثرات روغن زیتون بر سلامتی
۸۸	روغن نارگیل
۸۹	اثرات روغن نارگیل بر سلامتی
۹۰	روغن آفتاب گردان
۹۱	روغن پنبه دانه
۹۲	روغن بادام
۹۲	روغن کرچک
۹۳	تأثیرات مصرف روغن از گذشته تا امروز
۹۵	سوء هاضمه و اسهال
۹۹	تاریخچه تخم مرغ و معرفی آن
۱۰۰	کاربرد تخم مرغ
۱۰۱	ارزش غذایی تخم مرغ
۱۰۲	تاریخچه تغذیه
۱۰۶	دانشتنی‌ها درباره غذاها و تاریخ آن
۱۱۲	میوه در جهان
۱۱۳	میوه‌های عجیب در کشورهای مختلف

- ۱۱۳..... هندوانه، آفریقا
- ۱۱۴..... کیوی، چین
- ۱۱۴..... هویج، ایران
- ۱۱۴..... گلابی، اروپا
- ۱۱۵..... هویج، ایران
- ۱۱۵..... گلابی، اروپا
- ۱۱۶..... ۱۰ غذای مقوی و پر خاصیت در تاریخ
- ۱۱۸..... آشنایی با غذاهای مقوی و پرخاصیت
- ۱۱۹..... تشویه سالم خانواده در تاریخ
- ۱۲۰..... رژیم غذایی سالم چیست؟
- ۱۲۰..... اصول و اجزای تشویه سالم
- ۱۲۰..... پروتئین در رژیم غذایی
- ۱۲۱..... اهمیت چربی در رژیم غذایی
- ۱۲۱..... فیبر
- ۱۲۲..... کلسیم در رژیم غذایی سالم
- ۱۲۲..... اهمیت کربوهیدرات در رژیم غذایی سالم
- ۱۲۳..... ۱. آهسته غذا خوردن
- ۱۲۳..... ۲. انتخاب نان سبوس دار به جای تصفیه شده
- ۱۲۴..... بدون فهرست خرید نکنید
- ۱۲۴..... خوردن تخم مرغ ترجیحا برای صبحانه
- ۱۲۴..... آشامیدن آب کافی برای داشتن رژیم سالم
- ۱۲۵..... افزایش مصرف پروتئین برای داشتن رژیم غذایی سالم
- ۱۲۵..... کباب یا آب پز کردن به جای سرخ کردن
- ۱۲۶..... مصرف امگا ۳ و ویتامین د در رژیم غذایی
- ۱۲۶..... سیب زمینی را به جای سرخ کردن بپزید
- ۱۲۷..... میوه‌های را به جای نوشیدنی‌ها بخورید

۱۲۷	 خواب خوبی داشته باشید
۱۲۸	 به جای توت خشک، توت تازه بخورید
۱۲۸	 به جای چیپس پاپ کرن بخورید
۱۲۸	 در رژیم غذایی روغن سالم انتخاب کنید
۱۲۹	 از بشقاب‌های کوچک‌تر استفاده کنید
۱۲۹	 مواد غذایی که شکم را کوچک میکند
۱۲۹	 بادام
۱۳۰	 روغن زیتون
۱۳۰	 موز
۱۳۰	 گوجه فرنگی
۱۳۱	 توت فرنگی
۱۳۱	 لوبیا
۱۳۱	 کرفس
۱۳۲	 اسفناج
۱۳۲	 چای یخی!
۱۳۲	 آواکادو
۱۳۳	 رستوران در جهان
۱۳۴	 گذری بر تاریخ فست فود در جهان
۱۳۵	 تاریخچه صنعت فست فود
۱۳۷	 رویدادهای مهم در صنایع غذایی فست فود
۱۴۰	 مزایا و معایب فست فود
۱۴۰	 مزایای فست فود
۱۴۱	 معایب فست فود
۱۴۴	 ضررهای فست فود
۱۴۴	 ۱. چاقی
۱۴۵	 ۲. افزایش چربی‌های مضر

۳. خوردن نوشابه..... ۱۴۵
۴. کمبود مواد مغذی..... ۱۴۶
۵. نمک فراوان و فشار خون..... ۱۴۶
۶. پر خوری..... ۱۴۷
۷. غذاهای سنتی..... ۱۴۷
- وجود آمدن رستوران..... ۱۴۸
- رستوران در دوره‌های ماقبل تاریخ..... ۱۴۸
- رستوران در قرون وسطی..... ۱۴۹
- انقلاب کالسه و رشد رستوران‌ها به شکل امروز..... ۱۵۰
- تاثیر تغذیه بر انسان..... ۱۵۱
- تغذیه متعادل چیست؟..... ۱۵۲
- توصیه‌هایی برای کاهش رژیم غذایی سالم..... ۱۵۴
- ۳۰ خواص غلات..... ۱۵۷
۱. مفید برای دستگاه گوارش..... ۱۵۷
۲. عملکردی شبیه به پروبیوتیک..... ۱۵۷
۳. کاهش کلسترول بد..... ۱۵۸
۴. راهی عالی برای کاهش وزن..... ۱۵۸
۵. کاهش خطر سرطان روده بزرگ..... ۱۵۸
۶. بهبود حرکات روده..... ۱۵۹
۷. جذب بهتر مواد مغذی..... ۱۵۹
۸. کمک به کنترل کالری..... ۱۵۹
۹. کاهش خطر چاقی..... ۱۶۰
۱۰. کاهش خطر بیماری قلبی..... ۱۶۰
۱۱. کاهش فشار خون..... ۱۶۱
۱۲. کاهش خطر سکته..... ۱۶۱
۱۳. کنترل سطح قند خون..... ۱۶۲

۱۶۲	۱۴: کاهش خطر دیابت نوع ۲
۱۶۲	۱۵: جلوگیری از دیابت بارداری
۱۶۳	۱۶: بهبود حساسیت به انسولین
۱۶۳	۱۷: منبعی عالی از کلسیم
۱۶۴	۱۸: حفظ سلامت استخوان حتی در سنین بالا
۱۶۴	۱۹: محافظت از دندان‌ها و لثه
۱۶۴	۲۰: سرشار از ویتامین و تقویت کننده سیستم ایمنی
۱۶۴	۲۱: سرشار از اسید فولیک و مناسب برای بارداری
۱۶۵	۲۲: ویتامین B کمپلکس برای تولید سلول‌های قرمز خونی
۱۶۵	۲۳: جلوگیری از نقص‌های مادرزادی در جنین
۱۶۵	۲۴: منبعی عالی از آهن برای پیشگیری از کم‌خونی
۱۶۶	۲۶: درمان اسهال در بارداری
۱۶۷	۲۷: ضد التهاب
۱۶۷	۲۸: کاهش خطر رشد سلول‌های سرطانی
۱۶۷	۲۹: خوراکی مفید برای دوران انسداد
۱۶۷	۳۰: غلات کامل برای تمام زندگی
۱۶۸	هشدار در مورد غلات کامل
۱۷۰	روز جهانی غذا
۱۷۸	نان‌های معروف هندی
۱۷۸	۱- اوتاپام
۱۷۹	۲- آدای
۱۷۹	۳- ایدیاپام
۱۷۹	۴- پوتو
۱۸۰	۵- پانیارام
۱۸۰	معروف‌ترین غذاهای ایران
۱۸۰	چلو کباب Chelo Kabab

۱۸۱	قرمه سبزی Ghormeh Sabzi
۱۸۱	فسنجان Fesenjan
۱۸۲	دیزی Dizi
۱۸۲	زرشک پلو Zereshk Polo
۱۸۳	آلبالو پلو Albaloo Polo
۱۸۳	باقالی پلو Baghali Polo
۱۸۴	لوبیا پلو Loobia Polo
۱۸۴	ته چین Tahchin
۱۸۴	جوجه کباب Joojeh Kabab
۱۸۵	خورش قیمه Gheimeh
۱۸۶	خورش بادامجان Khoresh bademian
۱۸۶	دلمه Delmeh
۱۸۷	کوفته تبریزی Tabrizi kufteh
۱۸۷	آش رشته Ash Reshte
۱۸۸	غذا
۱۸۹	وعده‌های غذایی
۱۹۰	به دست آوردن غذا
۱۹۰	آماده سازی غذا
۱۹۱	دستورالعمل تهیه غذا
۱۹۱	تولید غذا
۱۹۲	انواع غذاهای تولید شده
۱۹۲	لبنیات
۱۹۳	تجارت غذا
۱۹۳	غذا و سلامتی
۱۹۴	سالم بودن غذا
۱۹۵	حساسیت به غذا

۱۹۵	 عادات رژیم غذایی
۱۹۶	 تغذیه و سلامتی
۱۹۸	 تاریخچه و تحولات اخیر
۲۰۱	 رابطه تغذیه با سلامتی
۲۰۳	 بیماری‌های ناشی از غذا
۲۰۴	 آمار
۲۰۵	 علائم این بیماری‌ها و میزان مرگ و میر ناشی از آن
۲۰۵	 دوره کمون بیماری
۲۰۶	 میزان آلودگی
۲۰۶	 عوامل عفونی
۲۰۶	 باکتری
۲۰۷	 اگزوتوکسین (سمی که سلول به خارج ترشح می‌کند)
۲۰۸	 جلوگیری از ابتلا به مسمومیت ناشی از باکتری
۲۱۱	 ویروس
۲۱۱	 ویروس نورواک
۲۱۲	 هپاتیت ای
۲۱۲	 سموم طبیعی
۲۱۲	 فلاتوکسین
۲۱۳	 نحوه شیوع بیماری
۲۱۴	 رژیم غذایی
۲۱۵	 تغذیه سالم
۲۱۶	 انرژی و غذا
۲۲۰	 هضم غذا
۲۲۳	 تغذیه
۲۲۶	 تاریخچه تغذیه
۲۲۹	 بهداشت مواد غذایی

۲۳۰	عوامل فساد
۲۳۳	گروههای غذایی
۲۳۴	سبزیها
۲۳۵	گروه شیر، ماست، پنیر، کشک، دوغ
۲۳۶	صنعت غذا در اسلام
۲۳۸	مکمل های غذایی
۲۳۸	طبقه بندی
۲۴۰	نکته در مورد گروههای غذایی
۲۴۱	غذاهای فاقد مواد مغذی
۲۴۲	غذاهایی که سریع آماده می شوند
۲۴۶	نقش غذاهای دریایی در بدن
۲۴۹	مصرف ماهی و افسردگی
۲۵۳	انواع رژیمهای غذایی
۲۵۴	رژیم غذایی مناسب
۲۵۵	ضرورت داشتن برنامه غذایی
۲۵۵	گروههای غذایی
۲۵۵	گروه لبنیات
۲۵۵	گروه پروتئین
۲۵۶	گروه میوه ها و سبزیجات
۲۵۶	گروه غلات
۲۵۶	گروه چربی
۲۵۶	گروه حبوبات

مقدمه

در طی چند سال اخیر فناوری نانو به عنوان جزء مهمی از صنعت غذا تبدیل شده است. شرکت‌های مطرح در صنایع غذایی به تحقیق و توسعه در این زمینه پرداخته‌اند و انتظار می‌رود اولین موج محصولات در آینده نزدیک به بازار وارد شود. البته این تنها شروع است و یقیناً فناوری نانو در این عرصه راهی طولانی در پیش خواهد داشت.

بنابراین پیش‌بینی اقتصادی به وسیله تحلیل گران، بازار نانو غذاها از ۲،۶ میلیارد دلار فعلی به ۷ میلیارد دلار در سال آینده و به ۴۰،۲ میلیارد دلار در سال ۲۰۱۰ خواهد رسید.

فناوری نانو می‌تواند در سطح تولید به منظور ایجاد ریزحسگرها و ماشین‌های تشخیص به کار رود و تولید غذاهای فاقد آلودگی را تضمین کند. این نانو ابزارها در تشخیص میکروب‌های مضر و تعیین زمان ماندگاری محصول نیز کاربرد دارند و به مدیران در اتخاذ تصمیمات راهبردی مانند انتخاب بهترین روش حمل و نقل و انبار محصولات کمک می‌کنند. به گفته کامپرز، مدیر برنامه بیوفناوری نانو در دانشگاه واخنینگن، استفاده از فناوری نانو به منظور تضمین کیفیت فرآورده‌های غذایی، یقیناً به نفع مصرف‌کننده است؛ البته نانو حسگرها

و تشخیص دهنده‌های رباتیک فعلاً فقط در مراکز تحقیقات به کار می‌روند، اما پیش‌بینی می‌شود اولین سری این ماشین‌ها در طی ۴ سال آینده در محصولات غذایی ظاهر شوند.

۱۰ کسب و کار صنایع غذایی موفق در ایران

۱. کسب و کار موفق صنایع غذایی بهروز

بنیادگذار صنایع غذایی بهروز، آقای بهروز فروتن است. وی در سال ۱۳۲۴ در تهران به دنیا آمد. در سنین کودکی به فعالیت‌های اقتصادی می‌پرداخت و به دست فروشی درآمد کسب می‌کرد و همچنین با از دست دادن پدرش در سن ۱۰ سالگی، خیلی زود مستقل شد. روش نوین مدیریتی، با تکیه به نیروی جوان، عامل موفقیت این گروه است. همچنین این گروه، نمایندگی‌های را در سراسر کشور دارد و زیر نظر تیم کیفی، محصولات بهروز را به بازار عرضه می‌کند. امروزه تیم تحقیقاتی صنایع غذایی بهروز، نخستین مرکز تحقیقات غذایی غیر دولتی در کشور است و امید دارد آینده‌ای روشن در زمینه‌ی غذایی کشور بسازد.