

5648

تاریخ

۱۶ -

۱۵۲

۱۵۰



www.ketab.ir



گروه‌ها و زیر گروه‌های دانش و صنعت غذا

سینما سلامت

www.ketab.ir

سرشناسه: سلامت، شبنم، ۱۳۵۷-
عنوان و نام پدیدآور: گروه‌ها و زیرگروه‌های دانش و
صنعت غذا/ شبنم سلامت؛
مشخصات نشر: قم: امام همام، ۱۳۹۵.
مشخصات ظاهری: ۱۵۲ ص؛ ۱۴/۵×۲۱/۵ س.م.
شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۸۲۳۴-۳۰-۲
وضعیت فهرست نویسی: فیفا
موضوع: مواد غذایی — صنعت و تجارت
Food industry and trade
رده‌بندی کنگره: ۱۳۹۵ TP۳۷۰
رده‌بندی دیویی: ۶۶۴
شماره کتابشناسی ملی: ۵۷۰۲۳۵۲

انتشارات امام همام

گروه‌ها و زیرگروه‌های دانش و صنعت غذا

نویسنده: شبنم سلامت
طرح جلد و متن: جواد واعظی
تاریخ انتشار: ۱۳۹۵- نوبت چاپ: اول
شمارگان: ۹۰۰ نسخه
قیمت: ۱۳۰۰۰ تومان
شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۸۲۳۴-۳۰-۲
نشانی: قم، صفاشهر، ۱۵ متری دوم، پلاک ۱۵۶
ارتباط با مشتریان: ۰۲۵۳۲۸۵۶۰۰۸
hadi_matin88@yahoo.com
کلیه حقوق برای ناشر محفوظ است.

فهرست

۱۳	 مقدمه
۱۴	 ۱۰ غول صنایع غذایی جهان
۱۴	 مسئله
۱۵	 پس
۱۶	 ان هایزر بوش اینبو
۱۶	 جی سی اس
۱۷	 و آورد های غذایی تایسون
۱۸	 کوکا کولا
۱۸	 مارس
۱۹	 آرچر دنیلز میدلند
۲۰	 کارگیل
۲۰	 دانون
۲۱	 ۱۰ نوشیدنی برتر دنیا
۲۱	 ۱۰. لیمناد (مصر)
۲۱	 ۹. کول اید (امریکا)
۲۱	 ۸. پانچ هندوانه و خیار (بین المللی)
۲۲	 ۷. شکلات داغ و مارشمالو (امریکا)
۲۲	 ۶. آب پرتقال (امریکا)
۲۲	 ۵. ایر ماتا کوسینگ - Air mata kucing (مالزی)
۲۳	 ۴. چای (بین المللی)
۲۳	 ۳. قهوه (اتیوپی)

- ۲۳..... ۲. کوکا کولا (امریکا).
- ۲۴..... ۱. آب (بین المللی).
- ۲۴..... رشته صنایع غذایی
- ۲۵..... ۱- علوم و صنایع غذایی
- ۲۵..... ۱-۱) تعریف و هدف
- ۲۶..... ۲-۱) اهمیت و جایگاه در جامعه
- ۲۷..... درسهای رشته
- ۲۸..... صنعت و بازار کار
- ۲۸..... تواناییهای لازم برای داوطلبان این رشته و ادامه تحصیل در آن
- ۲۹..... تواناییهای فارغ التحصیلان
- ۲۹..... غذای ملی کشورهای مختلف جهان
- ۲۹..... افغانستان (کابلی پلو)
- ۳۰..... الجزایر و تونس (کوسکوس)
- ۳۰..... استرالیا (پای گوشت)
- ۳۰..... اتریش (شنیسل)
- ۳۰..... آذربایجان (دلماسی یا دلمه)
- ۳۱..... بنگلادش (پلو و ماهی کاری)
- ۳۱..... بلژیک (مولس فریتس)
- ۳۱..... بلیز (لوبیا پلو بلیزی)
- ۳۱..... بوسنی و هرزگوین (کواپی)
- ۳۲..... برزیل (فیجو آدا)
- ۳۲..... کانادا (پوتین)
- ۳۲..... شیلی (پاستل دِ چوکلو یا پای ذرت شیرین)
- ۳۲..... چین (اردک پکن)
- ۳۳..... کاستاریکا و نیکاراگوئه (گالوپینتو)
- ۳۳..... کوبا (روپا وپه‌خا)

۳۳	دانمارک (فریکادله).....
۳۴	اکوادور و پرو (سییجه).....
۳۴	بریتانیا (رست بیف سنتی).....
۳۴	(فیش اند چیپس).....
۳۴	(چیکن تیکا ماسالا).....
۳۵	گینه استوایی (سوکوتاش یا خوراک ذرت).....
۳۵	فرانسه (کرپ).....
۳۵	گرجستان (خاچاپوری).....
۳۵	لبنان (سورباتن).....
۳۶	یونان (موساکا).....
۳۶	مجارستان (گولاش).....
۳۶	هندوستان (بریانی).....
۳۶	(مرغ شورزی).....
۳۶	(ماسالا دوسا).....
۳۷	اندونزی (ناسی گورنگ).....
۳۷	ایران (چلو کباب).....
۳۷	ایرلند (خورش ایرلندی).....
۳۷	فلسطین (فالفل و هوموس).....
۳۸	ایتالیا (لازانیا).....
۳۸	(پیتزا).....
۳۸	(پولنتا).....
۳۸	برخی کشورهای دیگر.....
۳۹	تجارت غذا.....
۴۴	کارخانه غذا.....
۴۵	آینده غذا.....

- ۴۵..... خاک
- ۴۵..... تاریخچه چای، یکی از بزرگترین ها در صنعت غذا
- ۴۹..... قهوه و نقش آن در صنعت غذا
- ۵۰..... ورود قهوه به عربستان
- ۵۰..... ترکیه و استانبول
- ۵۱..... اروپا و آغاز عصر قهوه نوشی
- ۵۵..... کوکاکولا، معروفترین کلمه جهان بعد از OK
- ۵۶..... داستان شکل گیری برند کوکاکولا
- ۵۶..... فرمول ساخت نوشابه های کوکاکولا
- ۵۹..... المپیک ۱۹۲۸
- ۶۱..... نوشابه های فانتا
- ۶۱..... نوشابه های رژیمی
- ۶۲..... زندگی شخصی جان مبرون
- ۶۴..... حقایق جالب در مورد برند کوکاکولا
- ۶۵..... وضعیت کنونی برند کوکاکولا
- ۶۶..... مک دونالد، بزرگترین فست فود در صنایع غذایی
- ۷۱..... ریچارد و موریس مک دونالد
- ۷۲..... ری کراک
- ۷۳..... وضعیت کنونی مک دونالد در بازار
- ۷۵..... پیتزا، محبوبترین غذای جهان
- ۷۵..... مجله پیتزا
- ۷۸..... نقش روغن در صنایع غذایی
- ۷۹..... روغن های خوراکی
- ۸۰..... روغن های نباتی
- ۸۰..... منبع روغن نباتی

۸۲	نحوه استخراج.....
۸۲	روغن زیتون.....
۸۳	طبقه بندی روغن زیتون.....
۸۳	کاملاً خالص.....
۸۴	خالص.....
۸۴	نیمه خالص.....
۸۴	خالص لامپانت.....
۸۴	روغن تصفیه شده.....
۸۵	نارنجچه.....
۸۵	اثرات روغن زیتون بر سلامتی.....
۸۶	روغن نارگیل.....
۸۶	اثرات روغن نارگیل بر سلامتی.....
۸۷	روغن آفتاب گردان.....
۸۸	روغن پنبه دانه.....
۸۹	روغن بادام.....
۸۹	روغن کرچک.....
۹۰	محبوب ترین غذاهای دنیا.....
۹۱	۱. همبرگر.....
۹۲	۲. غذای چینی.....
۹۲	۳. پیتزا.....
۹۳	۴. مرغ سوخاری.....
۹۴	۵. قهوه.....
۹۴	۶. غذای مکزیکی.....
۹۵	۷. میلک شیک و بستنی.....
۹۵	۸. ماست.....
۹۶	۹. انواع ساندویچ.....

۹۶	۱۰. هات‌داگ.....
۹۷	۱۱. سیب‌زمینی سرخ‌کرده.....
۹۷	لبنیات و نقش آن در صنعت غذا.....
۱۰۱	نقش صنایع غذایی.....
۱۰۵	مواد غذایی سالم و ناسالم.....
۱۰۶	واقعیت‌های مواد غذایی به درد نخور.....
۱۰۷	بدترین مواد غذایی.....
۱۰۷	سرخ‌سرخ‌شده.....
۱۰۸	سیب‌زمینی سرخ‌کرده.....
۱۰۸	دونات‌ها.....
۱۰۹	نوساده.....
۱۰۹	برگرها.....
۱۱۰	پیتزا.....
۱۱۰	صنایع غذایی ضروری.....
۱۱۰	۱- گوجه فرنگی.....
۱۱۲	۲- ماست.....
۱۱۳	۳- آوکادو.....
۱۱۴	۴- سبزیجات تیره.....
۱۱۵	۵- ماهی قزل‌آلا.....
۱۱۷	فلفل قرمز (چیلی پر).....
۱۱۸	هویج.....
۱۱۹	کیوی.....
۱۲۰	حبوبات.....
۱۲۱	توت‌های سیاه.....
۱۲۳	تغذیه سالم و نقش صنایع غذایی.....

۱۲۳	چرا خوردن غذاهای سالم مهم است؟
۱۲۴	نکاتی در مورد تغذیه سالم
۱۲۶	مراحل تغذیه سالم
۱۲۷	نگهداری و مراقبت از غذا
۱۳۰	چند راه ساده برای نگهداری غذا و مواد غذایی
۱۳۰	نگهداری سبزیجات
۱۳۱	نگهداری میوه ها
۱۳۱	نگهداری محصولات لبنی
۱۳۲	نگهداری غذای منجمد شده
۱۳۳	نگهداری دیگر محصولات غذایی
۱۳۳	کاربردهای فناوری نانو در صنعت مواد غذایی
۱۳۵	۱. بسته بندی و سلامت مواد غذایی
۱۴۱	۲. فراوری مواد غذایی
۱۴۶	۳. جمع بندی
۱۴۹	بکارگیری فناوری نانو در صنایع غذایی
۱۴۹	غذاهای نانویی
۱۵۱	نانوغذاهای ایمن و بی خطر

مقدمه

مجموعه علوم و صنایع غذایی که با عنوان مهندسی کشاورزی توسط داوطلبان گروه‌های آزمایشی علوم ریاضی، علوم تجربی، فنی و حرفه‌ای و کار و دانش انتخاب می‌شود، به علوم و صنایعی اطلاق می‌شود که طی آن مواد خام غذایی گیاهی و حیوانی، تولید، برداشت و فرآوری شده، برای مصرف آماده می‌گردد. غذا شاید نخستین چیزی باشد که انسان از طبیعت گرفته‌است. در دو کفه هم وزن ترازوی مرگ و زندگی این غذاست که وزنه آن در هر کفه‌ای، تعیین‌کننده اهمیت آن کفه است. این کالای استراتژیک، حرف اول قرن حاضر است. اگر در قرن گذشته، نفت عامل برتری کشوری بر سایرین بود، امروزه تئوری پردازان بزرگ جهان کشور صاحب غذا را ابرقدرت پیروز می‌دانند. این کالای استراتژیک نیاز به روش‌های نوین تولید دارد. از آنجا که دانشجویان این رشته واحدهایی را مانند شیمی مواد غذایی، میکروبیولوژی مواد غذایی، خواص فیزیکی مواد غذایی، زیست‌شناسی، بهداشت و تغذیه را به صورت تخصصی می‌آزمایند می‌توان این رشته را رشته‌ای منحصر به فرد در علوم غذایی دانست که مفر تا صد مواد غذایی و تأثیرات مصرف آن‌ها را مورد بررسی قرار می‌دهد.