

تکنولوژی تولید حلوا شکری و خواص تغذیه ای آن

مینا اکبریان - نیلا قاسمخانی - الهام قیصری



انتشارات آریا اندیش

تهران - ۱۳۹۲

تکنولوژی تولید حلوا شکری و خواص تغذیه ای آن

سرشناسه: مینا اکبریان ۱۳۶۵
عنوان و نام پدیدآورندگان: تکنولوژی تولید حلوا شکری و خواص تغذیه ای آن
مینا اکبریان، نیلا قاسم خانی و الهام قیصری
مشخصات نشر: تهران: انتشارات آریا اندیش، ۱۳۹۲
مشخصات ظاهری: ۶۲ ص
شابک: ۲۸۰۰۰ ریال ۲-۵۲-۶۵۶۸-۶۰۰-۹۷۸
وضعیت فهرست نویسی: فیا
موضوع: تکنولوژی تولید حلوا شکری و خواص تغذیه ای آن
شناسه افزوده: قاسم خانی، نیلا، ۱۳۶۵
شناسه افزوده: قیصری، الهام، ۱۳۵۶
رده بندی کنگره: TX/۷۹۱/۸۷۷ ۱۳۹۲
رده بندی دیویی: ۶۴۱/۸۵۳
شماره کتابشناسی ملی: ۳۳۱۹۷۰۱



آریا اندیش

تکنولوژی تولید حلوا شکری و خواص تغذیه ای آن

گردآورندگان:

مینا اکبریان (عضو باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد) نیلا قاسم خانی - الهام قیصری (دانشجویان کارشناسی ارشد، مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد شهرکرد)

ناشر: آریا اندیش

نوبت چاپ اول: ۱۳۹۲

تیراژ: ۱۰۰۰

شابک: ۲-۵۲-۶۵۶۸-۶۰۰-۹۷۸

قیمت: ۲۸۰۰۰ ریال

آدرس: تهران- اتوبان شهید بابایی - مجتمع امام خمینی- یاس ۵ بلوک ۳-

پلاک ۱۶ تلفن: ۰۹۳۵۷۰۵۲۸۵۸

فهرست

صفحه	عنوان
۷	پیشگفتار
۹	تاریخچه حلوا شکری
۱۳	مواد اولیه تشکیل دهنده حلوا شکری
۱۴	کنجد
۱۶	ارزش تغذیه‌ای دانه کنجد
۲۳	روغن کنجد
۲۶	ارده
۳۱	آب چوبک
۳۴	فرآیند تولید ارده و حلوا شکری
۳۶	مراحل تولید حلوا ارده صنعتی و سنتی
۳۸	مقایسه حلوا شکری سنتی و صنعتی
۴۰	اصول نگهداری حلوا شکری
۴۲	خصوصیات حلوا ارده مرغوب
۴۵	اقدامات لازم جهت تأسیس واحد تولید
۵۰	واحد کنترل کیفی در تولید حلوا شکری
۶۰	منابع

پیشگفتار

عادت به خوردن صبحانه ای کامل، یکی از ارکان اصلی تغذیه سالم است. علاوه بر این رعایت تنوع در این وعده نیز حایز اهمیت است؛ به طوری که توصیه می شود هر روز مواد غذایی متفاوتی را برای صبحانه تان انتخاب و امتحان کنید؛ حلوا ارده یکی از غذاهای قدیمی است که تبدیل تولید سنتی آن به تولید صنعتی باعث حفظ و ماندگاری آن در فهرست غذاها و الگوی مصرف ایرانی ها شده است. اگر امروز این غذا را به صورت بسته بندی شده در بازار به آسانی می خریم روزهای زیادی صرف شده تا دست اندرکاران تولید این ماده غذایی آن را به صورت امروزی درآورده و حفظ کنند. تلاشی شیرین که طعم صبحانه های خانوار ایرانی را شکرین کرده است. حلوا ارده محصولی است متشکل از شکر، گلوکز، ارده و آب چوبک به همراه افزودنی های مجاز مطابق با استاندارد ملی مربوطه که با توجه به مصرف زیاد این محصول در ایران و تولید آن بیشتر به صورت سنتی، نیاز به تدوین ضوابط جهت صنعتی شدن و کنترل بر روند تولید جهت رعایت اصول صحیح و بهداشتی تولید مشهود بوده که خوشبختانه امروزه در این زمینه کارخانه های

بسیار مجربی را در کشور عزیزمان ایران دارا هستیم و امیدواریم که
روز به روز شاهد پیشرفت این صنعت در کشورمان باشیم.

مینا اکبریان، نیلا قاسم خانی، الهام قیصری پاییز ۱۳۹۲
Mina.akbariyan65@yahoo.com

www.ketab.ir