

خلاصه‌ای از

شیمی و عملیات صنعتی تولید عسل

تألیف

اتوره بگلیو

ترجمه

غلامرضا مصباحی

عضو هیأت علمی بخش علوم و صنایع غذایی

دانشگاه شیراز

۱۳۹۸

سرشناسه	: بگلیو، اتوره
عنوان و نام پدیدآور	: خلاصه‌ای از شیمی و عملیات صنعتی تولید عسل / تألیف اتوره بگلیو ؛ ترجمه غلامرضا مصباحی.
مشخصات نشر	: شیراز: مرجع علم، ۱۳۹۸.
مشخصات ظاهری	: ب، ۶۵ص: مصور، جدول، نمودار.
شابک	: ۹۷۸-۶۰۰-۸۲۶۵-۶۱-۰
وضعیت فهرست نویسی	: فیپا
موضوع	: عنوان اصلی: Chemistry and Technology of Honey Production, [۲۰۱۸]..
موضوع	: عسل -- تجزیه و آزمایش
موضوع	: Honey – Analysis
موضوع	: مواد غذایی -- تجزیه و آزمایش
موضوع	: Food – Analysis
شناسه افزوده	: مصباحی، غلامرضا، ۱۳۳۷ -، مترجم
رده بندی کنگره	: ۱۳۹۸ ج ۸ ب / ۵۳۹ SF
رده بندی دیویی	: ۶۳۸/۱۶
شماره کتابشناسی ملی	: ۵۶۲، ۴۲۴



تلفن: ۰۹۱۷۶۱۰۶۷۳۶ و ۰۹۱۷۶۱۰۳۳۱۸۴

marjaeelm@gmail.com ----- www.marjaeelm.ir

□□□

خلاصه‌ای از

شیمی و عملیات صنعتی تولید عسل

تألیف: اتوره بگلیو

ترجمه: غلامرضا مصباحی

□□□

نوبت و سال چاپ: اول ۱۳۹۸ / شمارگان: ۵۰۰ نسخه

چاپ و صحافی: مهر

شابک ISBN ۹۷۸-۶۰۰-۸۲۶۵-۶۱-۰

قیمت: ۲۰۰۰۰ تومان

□□□

Printed in the Islamic Republic of Iran- Shiraz

حق چاپ محفوظ است

فهرست مطالب

عنوان مطلب

صفحه

۱	پیش گفتار
	فصل اول
۳	۱- صنعت عسل. مقدمه
۳	چکیده
۴	۱-۱- تعریف عسل و ترکیبات شیمیایی آن به اختصار
	۱-۲- ترکیبات شیمیایی و صوابط عسل بر اساس دستورالعمل انجمن وابسته به
۴	اتحادیه اروپا
۱۳	۱-۲-۱- ترکیبات عسل. کربوهیدرات‌ها
۱۳	۱-۲-۲- ترکیبات عسل. آب
۱۴	۱-۲-۳- ترکیبات عسل. مواد ازت‌دار (مواد نیتروژن‌دار)
۱۴	۱-۲-۴- ترکیبات عسل. مواد معدنی
۱۴	۱-۲-۵- ترکیبات جزئی (کم مقدار) عسل. ویتامین‌ها
۱۵	۱-۲-۶- ترکیبات جزئی عسل. اسیدهای آلی
۱۵	۱-۲-۷- ترکیبات جزئی عسل. ترکیبات عطری
۱۶	۱-۲-۸- ترکیبات جزئی عسل. پلی‌فنل‌ها
۱۶	۱-۳-۱- ویژگی‌های فیزیکی عسل‌ها
۱۶	۱-۳-۱-۱- رنگ
۱۷	۱-۳-۲- چگالی (دانسیته)
۱۸	۱-۳-۳- گرانروی (ویسکوزیته)
۱۸	۱-۳-۴- ضریب شکست
۱۹	۱-۴- خصوصیات زیستی (بیولوژیکی) و تغذیه‌ای عسل
۲۱	منابع

عنوان مطلب

صفحه

فصل دوم

۲۵	۲- عسل: شیوه‌های فرآیند و تیمارهای صنعتی
۲۵	چکیده
۲۶	۱-۲- صنعت عسل. توصیف مراحل فرآیند
۲۶	۲-۲- استخراج اولیه عسل از شان کندو
۲۸	۳-۲- شش طوبت
۲۹	۴-۲- سیال سازی و مخلوط کردن
۳۰	۵-۲- حرارت دادن
۳۱	۶-۲- پاستوریزه کرد
۳۱	۷-۲- کریستالیزاسیون و تبلور
۳۵	۸-۲- بسته‌بندی نهایی عسل
۳۶	منابع

فصل سوم

۳۷	۳- شاخص‌های حرارت دیدن بیش از حد عسل و کیفیت عسل
۳۷	چکیده
۳۸	۱-۳- اصلاحات یا تغییرات حاصل از فرآیند کردن عسل مفیده
	۲-۳- شاخص‌های حرارت دیدن و مدت نگهداری عسل و هیدروکسی‌متیل-فورفورال
۴۶	۳-۳- شاخص‌های حرارت دیدن و مدت نگهداری عسل. دیاستاز و آنزیمات
۴۹	۴-۳- شاخص‌های حرارت دیدن و مدت نگهداری عسل. شیوه‌های جایگزین
۵۶	منابع

« به نام آن که یادش آرامش دهنده دل‌ها است»

پیش‌گفتار

اخیراً کتابی تحت عنوان «شناسایی عسل تقلبی» که توسط اینجانب گردآوری و تألیف شده بود، منتشر گردید. گویا که در این کتاب تا حدودی به ویژگی‌های شیمیایی عسل پرداخته شده است، اما به نظر می‌رسد که اطلاعات بیشتری در این زمینه و همچنین درمورد عملیات آماده‌سازی عسل در کارخانه‌ها برای عرضه به بازار باید وجود داشته باشد تا از مطالب کتاب مذکور بهتر استفاده شود. کتاب Chemistry and Technology of Honey Production در سال ۲۰۱۸ توسط انتشارات اسپرینگر (Springer) به صورت زیر مجموعه‌ای از کتاب‌های خلاصه شده در زمینه علوم مولکولی و شیمی غذاها (Springer Briefs in Molecular Science: Chemistry of Foods) منتشر شد. بررسی این کتاب نشان داد که کتابی مناسب برای دستیابی به هدف مورد اشاره است، لذا نسبت به ترجمه و نشر آن اقدام شد.

امید است که در حیطه‌هایی مانند ترکیبات شیمیایی اصلی و جزئی عسل‌ها و استثناءها، شناخت شاخص‌های تأثیر فرایندها از جمله حرارت دادن بر عسل، آشایی با شناساگرهای تازگی و کهنگی عسل، معرفی ترکیبات ضد میکروب در عسل و نیز آگاهی از فواید عسل و عملیات صنعتی (فناوری) که در کارخانه‌ها برای مهیا ساختن عسل برای عرضه به بازار صورت می‌گیرد، این کتاب بتواند اطلاعات مفیدی را در اختیار علاقه‌مندان قرار دهد.

از سرکار خانم مهندس ام‌البنین هاشمی که عهده‌دار تایپ کتاب بودند، از سرکار خانم مهندس نصیره علوی و سرکار خانم مهندس مریم‌فره‌مند که در ویرایش کتاب همکاری داشتند، تشکر می‌کنم. پذیرنده لطف صاحب‌نظرانی هستم که هر کاستی محتمل در کتاب را اشاره فرمایند.

غلامرضا مصباحی

۱۳۹۸