

فناوری فرآوری عسل

مؤلف

دکتر مریم جان پوری

عضو باشگاه پژوهشگران و نوآوران دانشگاه آزاد اسلامی واحد رودهن



سرشناسه	: نوری، مرجان، ۱۳۶۴ -
عنوان و نام پدیدآور	: فناوری فرآوری عسل / مولف و ویراستار مرجان نوری؛ [برای] دانشگاه آزاد اسلامی، باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان.
مشخصات نشر	: تهران: پادینا، ۱۳۹۹.
مشخصات ظاهری	: ۹۲ ص.: مصور.
شابک	: 978-622-7488-34-0: ۳۴۰۰۰ ریال
وضعیت فهرست نویسی	: فیبا
یادداشت	: کتابنامه: ص. [۸۹] - ۹۲.
موضوع	: عسل
موضوع	: عسل -- خواص درمانی
موضوع	: عسل -- بهداشت
شناسه اف: ده	: دانشگاه آزاد اسلامی، باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان
رده بندی بکره	: SF۵۳۹
رده بندی یی	: ۱۶/۶۳۸
شماره کتابشناسی مل	: ۷۳۴۳۰۵۶



فناوری فرآوری عسل

نویسنده

دکتر مرجان نوری

ویراستار: دکتر مرجان نوری

شابک: 78-622-7488-34-0

انتشارات پادینا

شمارگان: ۵۰۰ جلد نوبت چاپ:

چاپ و صحافی: سامان

قیمت: ۳۴۰۰۰ تومان

ارسال رایگان کتاب به سراسر کشور

میدان انقلاب، ابتدای کارگر جنوبی، کوچه رشتچی پلاک ۷، واحد ۳، انتشارات پادینا

تلفن: ۷۷۴۲۱۷۵۷ و ۱۷-۶۶۹۴۹۱۱۵ (۰۲۱) همراه: ۰۹۰۲۵۰۸۸۳۸۱

www.padinapub.com padina.pub@gmail.com

فهرست مطالب

۵	پیش‌گفتار
۷	فصل اول
۷	مبانی تعاریف غسل
۹	چکیده
۱۱	۱-۱ مقدمه
۱۳	۲-۱ طبقه‌بندی انواع غسل
۱۴	۳-۱ ویژگی‌های کیفی غسل
۱۶	۴-۱ ویژگی‌های ضد میکروبی غسل
۱۷	۵-۱ جایگاه مصرف غسل
۱۸	۶-۱ خصوصیات غسل در مناطق مختلف ایران
۲۴	منابع:
۲۹	فصل دوم
۲۹	ساختار شیمیایی غسل
۳۱	چکیده
۳۱	۱-۲ غسل: تعریف و ترکیب شیمیایی ساده
۳۲	۲-۲ ترکیب شیمیایی و معیارها طبق دستورالعمل شورای EC/T10/2001
۳۹	۱-۲-۲ ترکیب غسل: کربوهیدرات‌ها
۴۰	۲-۲-۲ ترکیب غسل: آب
۴۰	۳-۲-۲ ترکیب غسل: ترکیبات نیتروژنی
۴۱	۴-۲-۲ ترکیب غسل: ترکیبات معدنی
۴۱	۵-۲-۲ ترکیبات جزئی غسل: ویتامین‌ها
۴۱	۶-۲-۲ ترکیبات جزئی غسل: اسیدهای آلی
۴۲	۷-۲-۲ ترکیبات جزئی غسل: ترکیبات معطر

۴۲	۸-۲-۲ ترکیبات جزئی عسل: پلی فنول ها
۴۳	۳-۲-۲ خصوصیات فیزیکی عسل ها
۴۳	۱-۳-۲ رنگ
۴۳	۲-۳-۲ چگالی
۴۴	۳-۳-۲ گرانیروی
۴۴	۴-۳-۲ شاخص انکسار
۴۵	۴-۲ ویژگی های بیولوژیکی و تغذیه ای عسل
۴۷	منابع
۵۳	فصل سوم
۵۳	روش های فروری فرایند عسل
۵۵	چکیده
۵۵	۱-۳ صنعت عسل: شرح مراحل فرآوری
۵۷	۲-۳ استخراج اولیه
۵۷	۳-۳ رطوبت زدایی
۵۸	۴-۳ مایع سازی و مخلوط کردن
۵۹	۵-۳ گرمایش
۶۰	۶-۳ پاستوریزاسیون
۶۰	۷-۳ تبلور
۶۴	۸-۳ بسته بندی نهایی
۶۵	منابع
۷۱	فصل چهارم
۷۱	شاخص های گرمایشی و کیفیت عسل
۷۳	چکیده
۷۴	۱-۴ اصلاحات فرآوری عسل: مقدمه
۷۴	۲-۴ شاخص های گرمایش و نگهداری عسل
۸۰	۳-۴ شاخص های گرمایش و نگهداری عسل: دیاستاز و اینورتاز
۸۲	۴-۴ شاخص های گرمایش و نگهداری عسل: روبکردهای جایگزین
۸۹	منابع

پیش‌گفتار

امروزه کتاب‌خوانی و علم‌آموزی، نه تنها یک وظیفه ملی، که یک واجب دینی است.

مقام معظم رهبری

عسل دارای انرژی بالا و مناسب برای تمام افراد به ویژه ورزشکاران، سالمندان و کودکان در سنین مدرسه است و تنوع بسیار عسل‌های تجاری را باید در نظر گرفت. این کتاب برای عموم افراد جامعه و خصوصاً محققان و دانشجویان رشته‌های ورزشی، تغذیه، زنبورداری و صنایع غذایی مفید خواهد بود. کتاب شامل ۴ فصل است که شامل مبانی تعاریف عسل، ساختار شیمیایی عسل، روش‌های فزونی و فرایند عسل و شاخص‌های گرمایی و کیفیت عسل می‌باشد.

اعتقاد بر این است که هیچ اثر علمی بی‌نقص، ایراد نیست. از اساتید محترم و دانشجویان عزیز خواستارم که نظرات و پیشنهادات خود را در جهت بهبود کیفی کتاب به نشانی اینترنتی اینجانب (m.nouri@riau.ac.ir) ارسال نمایند.

م. بازاری

استادیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی

دانشگاه آزاد اسلامی واحد رودهن

زمستان ۹۸