



دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

میکروبیولوژی فرآورده‌های لبنی با رویکرد عملی

مترجمان:

دکتر مرتضی خلیلی

دکتر علی مویدی

مهندس سیما طاهری

بی‌گمان گسترش مرزهای دانش از رسالت‌های مهم جامعه دانشگاهی است و نشر دستاوردهای ارزنده در پروراندن درخت تنومند دانش جایگاه ویژه‌ای دارد. شورای انتشارات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان بر این باور است که چاپ آثار استادان و پژوهشگران می‌تواند افزون بر گسترش یافته‌های علم، بستری فرهنگی برای شکوفایی اندیشه و خودباوری فراهم کند.

امید است این کتاب که **دویست و هفتمین** اثر این مجموعه است بتواند همگام با سایر مراکز علمی کشور گامی مؤثر در اعتلای علمی فرهیختگان ایران زمین بردارد.

عنوان و نام پدیدآور	: میکروبیولوژی فرآورده‌های لبنی با رویکرد عملی/ [ویراستار فوتیس پاپاداماس]؛ مترجمان مرتضی خمیری، علی مویدی، سیما طاهری.
مشخصات نشر	: گرگان: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، ۱۴۰۰.
مشخصات ظاهری	: ۳۲۸ص: جنول، نمودار.
شابک	: 978-622-6212-45-8
وضعیت فهرست نویسی	: فیبا
یادداشت	: عنوان اصلی: Dairy microbiology : a practical approach, [2015].
یادداشت	: کتابنامه.
موضوع	: لبنیات -- میکروب‌شناسی Dairy microbiology پروبیوتیک‌ها Probiotics
شناسه افزوده	: پاپاداماس، فوتیس، ویراستار
شناسه افزوده	: Papademas, Photis
شناسه افزوده	: خمیری، مرتضی، ۱۳۴۴ -، مترجم
شناسه افزوده	: مویدی، علی، ۱۳۶۳ -، مترجم
شناسه افزوده	: طاهری، سیما، ۱۳۷۳ -، مترجم
شناسه افزوده	: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
رده بندی کنگره	: QR۱۲۱
رده بندی دیویی	: ۵۷۹/۳۷
شماره کتابشناسی ملی	: ۱۳۶۳۸۰۱
اطلاعات رکورد کتابشناسی	: فیبا

دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

نام کتاب: میکروبیولوژی فرآورده‌های لبنی با رویکرد عملی
مترجمان: دکتر مرتضی خمیری، دکتر علی مویدی، مهندس سیما طاهری
ناشر: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
نوبت چاپ: اول
مشخصات ظاهری: ۳۲۸ صفحه
تاریخ نشر: ۱۴۰۱
شمارگان: ۵۰۰ نسخه الکترونیک
شابک: ۹۷۸-۶۲۲-۶۲۱۲-۴۵-۸
چاپ: الکترونیک

امور توزیع و فروش: گرگان، میدان بسیج، پردیس جدید، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
کدپستی: ۴۹۱۳۹-۴۳۴۶۴ تلفن و نمابر: ۰۱۷-۳۲۴۳۷۶۱۳

پیشگفتار (مترجم)

صنایع لبنی متنوع ترین و احتمالاً گسترده ترین صنایع در حوزه تولید و فرآوری مواد غذایی است. محصولات لبنی از هزاران سال پیش تا کنون به وسیله اکثر قریب به اتفاق مردم از جمله گروه های در معرض خطر مصرف می شود. از آنجایی که مباحث مربوط به میکروبیولوژی مواد غذایی همچون فراورده های لبنی دائماً با موضوعات جدید از جمله شناسایی و معرفی جنس ها یا گونه های جدید میکروبی مواجه است، بنابراین لازم است علوم مربوط به آن به روز گردد، مفاهیم و روش های جدید شناسایی و تشخیص میکروارگانیسم ها بازنگاری و نشر گردد تا در اختیار دانشمندان، دانشجویان و کارشناسان مشغول به کار در این صنعت قرار گیرد.

این کتاب در ۷ فصل تدوین و نگارش شده است. کتاب با نگاهی به مفاهیم اساسی میکروبیولوژی مواد غذایی شروع می شود و بعد با بررسی میکروبیولوژی شیر خام در فصل دوم در فصول بعدی به مهمترین مباحث مربوط به علم میکروبیشناسی فراورده های لبنی می پردازد که شامل؛ عوامل بیماریزا، از جمله، عوامل میکروبی جدید مانند *Coronobacter sakazakii* در شیر خشک نوزادان، کشت های آغازگر و پروبیوتیک، روش های تشخیص و شناسایی مولکولی میکروارگانیسم ها و کنترل پاتوژن های لبنی به دلیل کاربرد اجباری سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی در صنایع لبنی می باشد.

امیدواریم ترجمه این کتاب گرانسنگ بتواند اطلاعات ارزشمندی برای استفاده دانشجویان و متخصصان صنعت لبنیات فراهم نماید. در پایان از همه خوانندگان گرامی مستدعی است هر گونه کاستی در ترجمه یا نگارش نسخه فارسی کتاب را بر ما ببخشایند و بزرگوارانه برای اصلاح در چاپ های احتمالی بعدی در اختیار نویسندگان قرار دهند تا مورد لحاظ قرار گیرد.

فصل ۱. مفاهیم اساسی میکروبیولوژی مواد غذایی	۱
فصل ۲. میکروبیولوژی شیر خام	۳۳
فصل ۳. عوامل بیماری‌زا در فرآورده‌های لبنی: ویژگی‌ها و اثرات	۸۷
فصل ۴. کشت‌های آغازگر لبنی	۱۵۱
فصل ۵. کاربرد پروبیوتیک‌ها در صنایع لبنی: مسیر طولانی از غذاهای سنتی تا فراسودمند	۲۰۷
فصل ۶. کاربرد روش‌های مولکولی برای شناسایی میکروبی در فرآورده‌های لبنی	۲۳۷
فصل ۷. کاربرد سیستم‌های مدیریت ایمنی مواد غذایی (FSMS) در صنعت لبنیات	۲۹۳