

مراحل تهیه و تولید مواد غذایی کنسرو شده

گردآورندگان:

محمدابراهیم بیانی

دانش آموز پایه‌ی نهم دبیرستان دکتر محمدشفیعی

امیرمحمد سهیلی

دانش آموز پایه‌ی نهم دبیرستان دکتر محمدشفیعی

سرشناسه	:	بابایی، محمدابراهیم، ۱۳۸۳-
عنوان و نام پدیدآور	:	مراحل تهیه و تولید مواد غذایی کنسرو شده / گردآورندگان محمدابراهیم بابائی، امیرمحمدسهیلی.
مشخصات نشر	:	اصفهان: انتشارات امیر فدک، ۱۳۹۷.
مشخصات ظاهری	:	۷۰ ص.
شابک	:	۹۷۸-۶۳۲-۶۵۳۱-۷۹۰۶
وضعیت فهرست نویسی	:	فیا
موضوع	:	کنسروسازی
موضوع	:	Canned foods industry
موضوع	:	کنسروسازی و نگهداری
موضوع	:	Canning and preserving
موضوع	:	کنسرو غذا
موضوع	:	Canned foods
موضوع	:	واحد غذایی - نگهداری
موضوع	:	Food - Preservation
شناسه افزوده	:	سهیلی، امیرمحمد، ۱۳۸۳
رده بندی کنگره	:	۴م ۳/۳/۳۷۱ TP
رده بندی دیویی	:	۶۴۴/۰۳۸۳
شماره کتابشناسی ملی	:	۵۵۶۱۱۳۶

انتشارات امير فدک: اصفهان- خیابان هشت بهشت غربی نبش تقاطع ملک ساختمان فدک

تلفن: ۰۳۱-۳۲۷۳۰۳۶۰ - همراه: ۰۹۱۳۳۱۳۵۶۹۴ کد پستی: ۸۱۵۴۶-۴۳۱۵۱

Fadak.mansori@gmail.com

مراحل تهیه و تولید مواد غذایی کنسرو شده

محمد ابراهيم بابائی ۸۳- امير محمد سهیلی ۸۳

آماده سازی: انتشارات امير فدک

مدیر مسئول: دکتر محمد رضا محمد شفيعی

مدیر تولید: سيد محمد رضا منصوری نهرانی

مدیر فنی: صالحیان - مظفری

ویراستار ادبی: جوهریان

ویراستار علمي: مظفری - نادر سلطانی - محمد عابدی

مراجعة: عابدی - کاویانی

طراح جلد: کاویانی

• لیتوگرافی: طاها • چاپ: ملت • صحافی: ملت

• چاپ اول: ۱۳۹۷ • تعداد: ۱۰۰۰ • قیمت: ۴۰۰۰۰ تومان

© حق چاپ: ۱۳۹۷، انتشارات امير فدک

شابک: ۹۷۸-۶۲۲-۶۵۲۱-۷۹۶-۶ ISBN 978-622-6521-79-6

هر گونه استفاده از مطالب این کتاب اعم از باز نویسی، خلاصه سازی، نقل مطالب آموزشی، برداشت به صورت دست نویس، کپی، تکثیر و هر گونه چاپ مستقیم و دیجیتال، استفاده به صورت کتاب الکترونیکی، لوح فشرده، قراردادن مطالب بر روی اینترنت و وبسایت ها و هر گونه شبکه های کامپیوتری دیگر و به طور کل هر گونه استفاده اشخاص حقیقی و حقوقی در جهت منافع مادی و معنوی خود، بدون اجازه ی کتبی ناشر ممنوع و بر اساس بند ۵ ماده ی ۲۳ قانون حمایت از حقوق مؤلفان و مصنفان و قوانین مربوط به جرایم رایانه ای کشور قابل پیگیری در محاکم قضایی است.

پیشگفتار:

در مرکز تحقیقات و فناوری‌های نوین دمنش سپاهان (دکتر محمدشفیعی) آموزش پژوهش محور را نهادینه کردیم، چراکه ایمان داریم گسترش مرزهای علم و فناوری در جهت پیشرفت کشور در گرو کوشش پژوهشگران است و پژوهشگر با ذهن پرسش‌گرش از لایه‌های ابر گرفته آسمان دانش می‌گذرد، تا به افق‌های جدیدی دست یابد. روح پژوهشگر، پویا و جوینده است و پوسته‌های جهل را شکافته، به قنات جاری علم دست می‌یابد و تا چشمه‌ی جوشان آن را بر کویر تشنه خویش جاری نسازد آرام نمی‌گیرد. در مراکز پژوهش محور دکتر محمدشفیعی اعتقاد داریم؛ پژوهش ریزش نیست، سرمایه است. در اقدامات پژوهشی این مراکز پژوهشی، پژوهشگران کوچک تا تلاش می‌کنند وضعیت نامطلوب را به وضعیت مطلوب تغییر دهند و یاد می‌گیرند، دست توجه کنند و بدان‌چه که آموخته‌اند عمل کنند.

دانش آموزان پژوهش محور، ما می‌فهمند که هیچ‌گاه شکست در مسیر کسب دانش وجود ندارد، لذا از ناملایات علمی و بن‌بست‌های مقطعی هراسی نداشته و راه غلبه بر سدهای مجازی پیش روی کسب دانش و ارتقای علمی را خوب یاد بگیرند. علاوه بر این اصول و مبنای کار گروهی را فرا گرفته تا بتوانند براساس خرد جمعی کار کنند. با بیش از ۲۵ سال سابقه آموزشی - پژوهشی و مدیریتی در یافته‌ایم که پژوهش و تحقیق مثل حروف الفبا باید از سال‌های نخست آموزش شروع شده و نهادینه شود، و این امر مهم را در طرح آموزش پژوهش محور انجام داده و به نتایج شگرفی دست یافته‌ایم و با علم به اینکه می‌دانستیم دانش آموزان در مقطع پایین‌تر توانایی‌های بزرگی دارند و در عمل تجربه نمودیم و نهادینه کردیم و ما هستیم که این امر مهم در کل کشور اجرایی شود. انشاا...

محمد رضا محمدشفیعی

مدیر مجتمع فرهنگی آموزشی تحقیقاتی دکتر محمدشفیعی

فهرست مطالب

۹.....	فصل اول.....
۱۰.....	مقدمه.....
۱۰.....	کنسروسازی در جهان.....
۱۳.....	رویدادهای مهم در صنعت کنسروسازی.....
۱۵.....	کنسروسازی در ایران.....
۱۷.....	فصل دوم.....
۱۸.....	نگاهی به صنعت کنسروسازی در ایران.....
۱۸.....	چگونگی گسترش صنعت کنسروسازی در ایران.....
۱۹.....	کنسرو.....
۱۹.....	مواد غذایی که در آن‌ها کنسرو تهیه کرد.....
۲۱.....	نیازمندی‌های صنعت کنسروسازی ایران.....
۲۱.....	تولید کنسرو.....
۲۴.....	حداکثر فاصله زمانی مجاز بین جوشاندن و خوردن کنسرو.....
۲۴.....	باد کردن کنسرو قبل و بعد از جوشاندن نشانه چیست؟.....
۲۴.....	مدت زمان نگهداری تن ماهی باز شده چقدر است؟.....
۲۵.....	از کجا بفهمیم تن ماهی خراب است؟.....
۲۶.....	علائم مسمومیت با تن ماهی چیست؟.....
۲۶.....	فرآیند حرارتی تولید کنسرو.....
۲۷.....	مراحل تولید کنسرو مواد غذایی.....
۳۰.....	بازرسی کنسروهای مواد غذایی.....
۳۴.....	مواد خطرناک غذاهای کنسروی.....
۴۱.....	فصل سوم.....
۴۲.....	کنسرو کردن مواد غذایی.....
۴۳.....	انواع ظروف کنسرو.....
۴۶.....	روش‌های نامطمئن کنسرو کردن.....
۴۷.....	طرز تهیه تن ماهی.....
۴۹.....	طرز تهیه کنسرو ذرت.....
۵۳.....	طرز تهیه کنسرو نخودفرنگی.....

۵۴.....طرز تهیه خوراک لوبیا چیتی

۵۶.....منابع

www.ketab.ir