

اکریل آمید در مواد غذایی

تألیف:

عبدالرضا آقاجانی

دانشجوی دکتری تخصصی علوم و صنایع غذایی و مدرس دانشگاه





سرشناسه:
عنوان و نام پدید آورنده:
مشخصات نشر:
مشخصات ظاهری:
شابک:
وضیت فهرست نویسی:
یادداشت:
موضوع:
رده بندی کنگره:
رده بندی دیویی:
شماره کتابشناسی ملی:

آقاجانی، عبدالرضا
اکریل امید در مواد غذایی / تألیف: عبدالرضا آقاجانی
تهران، سرو: ۱۳۹۳
۲۰۵ صص، مصور، جدول، نمودار
۶-۳۸-۲۳۶۲-۹۶۴-۹۷۸
فیبا
کتابنامه
اکریل امید - سرخ کردن
۱۳۹۳ ۴۷۷/الف ۳۰۵ QD
۹۵۴/۴۱۵
۳۶۳۴۵۴۰

اکریل امید در مواد غذایی

تألیف:	عبدالرضا آقاجانی
ناشر:	انتشارات سرو
ناشر همکار:	تحقیقات آموزش کشاورزی و منابع طبیعی (تاک)
نوبت چاپ:	اول / ۱۳۹۳
تیراژ:	۵۰۰ نسخه
لبنوگرافی:	کلیا گرافیک
جایگاه:	فرشیوه
ناظر فنی چاپ:	رضا غلامی
شابک:	۶-۳۸-۲۳۶۲-۹۶۴-۹۷۸
قیمت:	۱۱۰۰۰ تومان

فروشگاه و نمایشگاه دائمی تحقیقات آموزش کشاورزی و منابع طبیعی (تاک)
ادرس: میدان انقلاب، خیابان کارگر جنوبی، نبش خیابان وحید شهری، ساختمان اداری تادر، طبقه اول، واحد ۱
تلفن: ۶۶۶۶۳۱۲۷ - ۶۶۸۱۳۳۰ فاکس: ۶۶۸۵۷۳۱ شماره: ۹۱۲۶۹۹۵۸۳۲

www.tak-r.com

Email: atk_ir@yahoo.com

حق چاپ برای تحقیقات آموزش کشاورزی و منابع طبیعی (تاک) محفوظ است

پیشگفتار مؤلف:	۱
فصل اول: کیفیت سرخ کردن در تولید فراورده‌های سرخ شده سیب‌زمینی	۳
۱.۱. مقدمه	۴
۲.۱. فرآیند سرخ کردن	۵
۳.۱. سرخ کردن عمیق	۶
۴.۱. چپس سیب‌زمینی و فرنچ فرایز	۱۱
۵.۱. مکانیسم جذب روغن در سیب‌زمینی سرخ شده	۱۳
۱.۵.۱. جایگزینی آب	۱۵
۲.۵.۱. جذب روغن در طول فاز خنک شدن	۱۶
۶.۱. تأثیر شرایط فرآیند بر جذب روغن	۱۷
۷.۱. روش‌های کاهش جذب روغن در سیب‌زمینی سرخ شده	۱۸
۱.۷.۱. خیساندن	۱۹
۲.۷.۱. آنزیم بری (آنزیم زدایی)	۲۱
۳.۷.۱. پیش تیمار خشک کردن	۲۴
۴.۷.۱. پیش فرآیند اشباع سازی محلول	۲۵
۵.۷.۱. پیش فرآیند پوشش دهی	۲۶
۸.۱. کیفیت و بازده سیب‌زمینی سرخ شده در روغن	۲۸
۱.۸.۱. رنگ	۲۸
۲.۸.۱. میزان روغن	۳۳
۳.۸.۱. طعم و بو	۳۳
۴.۸.۱. بافت	۳۴
۹-۱- منابع	۳۶
فصل دوم: ویژگی‌ها و منابع عمده اکریل آمید	۴۴
۱.۲. مقدمه:	۴۵
۲.۲. ساختار و ویژگی‌های شیمیایی اکریل آمید	۴۶
۳.۲. کاربردهای اکریل آمید	۴۷
۴.۲. سمیت و اثرات اکریل آمید بر سلامت انسان و حیوان	۴۸
۵.۲. منابع مهم اکریل آمید	۵۲
۱.۵.۲. فراورده‌های غلات	۵۳

۵۷	۲.۵.۲. فرآورده‌های سیب زمینی
۶۲	۶.۲. منابع
۶۹	فصل سوم: مکانیسم واکنش‌های تشکیل اکریل آمید در مواد غذایی
۷۰	۱.۳. مقدمه
۷۱	۲.۳. مهمترین فرضیات تشکیل اکریل آمید
۷۵	۱.۲.۳. واکنش قهوه ای شدن غیرآنزیمی میلارد
۸۱	۲.۲.۳. تولید اکریل آمید از طریق تشکیل اکروالین
۸۴	۲.۲.۳. اسید پیروویک
۸۴	۴.۲.۳. تجزیه پروتئین
۸۴	۳.۳. مکانیسم جذب اکریل آمید
۸۶	۴.۳. منابع
۹۱	فصل چهارم: اثر عوامل مختلف بر تشکیل یا کاهش اکریل آمید در مواد غذایی
۹۲	۱.۴. مقدمه
۹۵	۲.۴. عوامل مؤثر بر تشکیل اکریل آمید
۹۷	۱.۲.۴. پیش سازهای اساسی
۱۰۱	۲.۲.۴. رقم
۱۰۳	۳.۲.۴. خصوصیات خاک و کود دهی
۱۰۳	۴.۲.۴. شرایط آب و هوایی و بلوغ غده‌ها
۱۰۴	۵.۲.۴. شرایط نگهداری
۱۰۶	۳.۴. عوامل مؤثر بر جلوگیری یا کاهش تشکیل اکریل آمید
۱۰۷	۱.۳.۴. اثر وارسته، مواد اولیه و شرایط نگهداری
۱۰۹	۲.۳.۴. آنزیم بری (آنزیم زدایی)
۱۱۶	۳.۳.۴. خیساندن
۱۲۰	۴.۳.۴. فرآورده‌های مختلف سرخ کردن
۱۳۳	۴.۴. عملیات‌های پس از سرخ کردن
۱۳۵	۱.۵.۴. مواد شیمیایی
۱۳۹	۲.۵.۴. آنتی اکسیدان ها
۱۴۱	۳.۵.۴. آنزیم اسپاراژیناز
۱۴۴	۴.۵.۴. اسیدهای آمینه و پروتئین ها
۱۴۶	۵.۵.۴. قندها و ترکیبات قندی
۱۴۷	۶.۵.۴. اسیدهای الی
۱۵۱	۶.۴. محدودیت و میزان مجاز اکریل آمید

۱۵۳	۷.۴. منابع
۱۶۶	فصل پنجم: آنالیز اکریل آمید در مواد غذایی
۱۶۷	۱.۵. مقدمه
۱۷۰	۲.۵. استخراج، تصفیه و مشتق سازی
۲۱۸	۳.۵. پیرولیز - کروماتوگرافی گازی / اسپکترومتری جرمی
۱۸۴	۴.۵. روش‌های تجزیه ای جدید
۱۸۹	۵.۵. منابع