

۱۳۷۲۳۱۷

گام به گام

شیمی مواد غذایی و زبان تخصصی

www.ketab.ir



سازمان اسناد و کتابخانه ملی جمهوری اسلامی ایران

عنوان و نام پدیدآور	: گام به گام شیمی مواد غذایی و زبان تخصصی
مشخصات نشر	: تهران : گروه آموزشی مدرس، ۱۳۹۴.
مشخصات ظاهری	: ۲۱۱ ص.
شابک	: 978-600-8082-21-7
وضعیت فهرست نویسی	: فیبای مختصر
یادداشت	: فهرستنویسی کامل این اثر در نشانی: http://opac.nlai.ir قابل دسترسی است
شناسه افزوده	: گروه آموزشی مدرس (گام)
شماره کتابشناسی ملی	: ۴۰۲۹۱۸۵

www.ketab.ir

کام به کام شیمی مواد غذایی و زبان تخصصی

گروه مولفین	گردآورنده:
گروه آموزشی مدرس	ناشر:
مهناز تقوی	صفحه آرایی:
۵۰۰ نسخه	تیراژ:
۱۳۹۴، اول	نوبت چاپ:
۹۷۸-۶۰۰-۸۰۸۲-۲۱-۷	شابک:
	نشانی: میدان انقلاب - خیابان دانشگاه - تقاطع - پلاک ۶۶۹۷۳۶۳۹
۴۰۰۰۰۰ ریال	قیمت:

*** کلیه حقوق مادی و معنوی این اثر محفوظ می باشد.***

فهرست مطالب

۱۱	فصل اول: آب
۱۴	محاسبه فعالیت آبی (Water Activity)
۱۴	کاهش a_w یک فرآورده
۱۶	پدیده هیسترسیس (Hysteresis)
۱۸	ارتباط بین قهوه‌ای شدن غیرآنزیمی میلارد و فعالیت آبی
۱۹	ارتباط بین فعالیت آبی و فعالیت آنزیمی
۲۱	ارتباط بین رشد کریستالی و هتروپندی در آب
۲۲	پراکندگی اجزاء در سیستم‌های غلیظ
۲۲	انواع دیسپرسیون
۲۳	روش تهیه محلول‌های کلوئیدی
۲۳	کلوئیدهای محافظت‌کننده
۲۴	امولسیفایرها
۲۴	تعریف HLB
۲۵	پایداری امولسیون‌ها
۲۵	عوامل ایجادکننده کف
۲۶	فصل دوم: پروتئین‌ها
۲۶	تقسیم‌بندی اسیدهای آمینه
۲۷	نقطه ایزوالکتریک (IEP)
۲۷	کیفیت تغذیه‌ای پروتئین‌ها
۲۸	مخلوط متعادل
۲۸	طبقه‌بندی پروتئین‌ها
۳۰	ساختمان پروتئین‌ها
۳۱	دناتوراسیون
۳۲	ژل‌های پروتئینی
۳۲	قهوه‌ای شدن غیرآنزیمی (واکنش میلارد یا مایارد)
۳۴	اثر عوامل مختلف بر قهوه‌ای شدن غیرآنزیمی
۳۶	نحوه ایجاد پیوند بین لیزین و اسیدهای آسپاراژین و گلوتامین
۳۶	نحوه تشکیل لیزینوآلانین
۳۶	نحوه تشکیل اورنیتوآلانین در اثر فرایندهای متعدد اضافی باقلیا
۳۷	نحوه تشکیل B آمینوآلانین

۳۷	اکسیداسیون نوری پروتئین‌ها
۳۷	ایزومری شدن اسیدهای آمینه
۳۹	پروتئین‌های گوشت
۴۰	پروتئین‌های استرومای
۴۰	فرایند تبدیل کلاژن به ژلاتین
۴۱	پروتئین‌های زرده تخم مرغ
۴۱	ترکیب پروتئینی سفیده تخم مرغ
۴۲	پروتئین‌های پوسته تخم مرغ
۴۲	پروتئین‌های گندم
۴۴	پروتئین‌های سویا
۴۵	اندازه‌گیری ازت
۴۵	اسیدهای آمینه ضروری
۴۵	الکتروفورز
۴۶	فصل سوم: لیپیدها
۴۶	تقسیم‌بندی چربی‌ها و روغن‌ها
۴۶	تقسیم‌بندی اسیدهای چرب براساس طول زنجیره
۴۹	تقسیم‌بندی اسیدهای چرب براساس نام‌گذاری (۵)
۵۰	دسته‌بندی روغن‌ها و چربی‌ها
۵۱	تقسیم‌بندی لیپیدها
۵۲	روش‌های نام‌گذاری تری‌گلیسریدها
۵۲	عوامل مؤثر در نقطه ذوب تری‌گلیسریدها
۵۲	نحوه توزیع اسیدهای چرب در درون گلیسریدها
۵۳	پلی‌مورفیسم
۵۵	اینتراستریفیکاسیون
۵۶	فسفولیپیدها
۵۶	ساختار فسفاتیدیل کولین (لستین) و فسفاتیدیل اتانول آمین (سفالین)
۵۶	واکس‌ها
۵۷	ترکیبات غیرقابل صابونی شونده
۵۷	استرول‌ها
۵۸	ساختمان استرول‌های گیاهی
۵۸	رنسیدیت‌ه اسیدهای چرب
۵۹	مراحل اتواکسیداسیون
۶۱	سرعت نسبی اکسیداسیون اسیدهای چرب اندازه‌گیری پیشرفت اکسیداسیون
۶۱	محصولات ثانویه حاصل از تجزیه هیدروپراکسیدها
۶۲	عوامل مؤثر در اکسیداسیون چربی‌ها
۶۲	آنتی‌اکسیدان‌ها

۶۲	آنتی اکسیدان‌های طبیعی
۶۴	آنتی اکسیدان‌های سنتزی
۶۶	سینرژیست‌ها
۶۶	اثر فرایندهای حرارتی روی روغن‌ها
۶۷	تعیین کیفیت روغن‌های حرارت دیده
۶۷	برگشت طعم (Flavor reversion)
۶۷	فتواکسیداسیون (اکسیداسیون با اکسیژن یگانه)
۶۸	هیدروژناسیون روغن‌های خوراکی
۶۸	اهداف هیدروژناسیون
۶۹	اندازه‌گیری نسبت ساکتیویته یا SR در هیدروژناسیون
۷۰	نحوه تبدیل گلیسرول به آکرولئین
۷۱	فصل چهارم: کربوهیدرات‌ها
۷۱	کربوهیدرات‌ها
۷۲	کنفورماسیون‌های قندهای پیران
۷۳	قندهای آمینی
۷۳	قندهای دزوکسی
۷۳	گلیکوزیدها
۷۴	الکل‌های قندی
۷۵	الیگوساکاریدها
۷۸	موتاروتاسیون
۷۹	اسیدهای آلدونیک
۷۹	اسیدهای آلداریک
۸۰	اسیدهای اورونیک
۸۰	دی‌ساکاریدهای برگشتی
۸۰	کارامیزاسیون
۸۰	مراحل کارمیزاسیون
۸۱	تست مولیش
۸۱	تست سلوانف
۸۱	معرف فلور گلوکسینول
۸۱	متیلاسیون
۸۲	شربت ذرت
۸۲	انواع دکسترین‌های تولیدشده با هیدرولیز
۸۲	پلی‌ساکاریدها
۸۴	بیات شدن نان
۸۸	دو فاکتور مهم در تعیین خواص پکتین خصوصاً تشکیل ژل
۸۸	انواع پکتین‌ها

۹۱	شلات‌ها (Chelates).....
۹۱	مواد معدنی شیر
۹۲	روش‌های اندازه‌گیری پایداری کازئینات
۹۲	مواد معدنی در گوشت
۹۲	استروویت (Struvite).....
۹۳	بدرنگی سیاه در مارچوبه سبز کنسرو شده
۹۴	فصل ششم: رنگ در مواد غذایی
۹۴	پیگمنت‌های غذایی
۹۴	رنگ‌دانه‌های گوشت قرمز
۹۶	بیلین‌ها
۹۶	کلروفیل‌ها
۹۸	کاروتنوئیدها
۹۸	تقسیم‌بندی کاروتنوئیدها
۹۹	نوع دیگری از تقسیم‌بندی کاروتنوئیدها
۱۰۰	بیکسین
۱۰۰	نحوه تشکیل ویتامین A از کاروتنوئیدها
۱۰۰	کاروتنوئیدهای زرده‌ی تخم‌مرغ
۱۰۱	کاروتنوئیدهای سنتزی
۱۰۱	رنگ‌های کاروتنوئیدی طبیعی
۱۰۱	نوربکسین
۱۰۱	آنتوسیانین‌ها
۱۰۳	بازهای Leuco
۱۰۳	فلاوونوئیدها
۱۰۴	تقسیم‌بندی فلاوونوئیدها
۱۰۷	پیگمنت‌های چغندر
۱۰۷	کارامل
۱۰۷	پروآنتوسیانین‌ها
۱۰۷	رنگ‌های تأیید شده
۱۰۸	کینون‌ها و گزانتون‌ها
۱۰۹	فصل هفتم: طعم در مواد غذایی
۱۰۹	تئوری شالنبِرگر
۱۱۰	ترکیبات تلخ مزه
۱۱۱	احساس سردی
۱۱۲	داغی (Hotness)

۱۱۳.....	مواد طعم‌دارچای
۱۱۴.....	آرومای قهوه
۱۱۴.....	طعم قهوه
۱۱۴.....	پیرازین‌ها
۱۱۵.....	طعم محصولات لبنی
۱۱۶.....	طعم ویژه فرآورده‌های مرکبات
۱۱۷.....	بدطعمی معروف لوبیایی
۱۱۷.....	دکسترین‌ها شاردین‌ها
۱۱۷.....	ترکیبات مؤثر در طعم و آرومای سبزیجات و میوه‌ها
۱۱۷.....	طعم و آرومای گوشت
۱۱۷.....	طعم نان
۱۱۹.....	فصل هشتم: ویتامین‌ها
۱۱۹.....	ویتامین‌های محلول در چربی
۱۲۱.....	ویتامین‌های محلول در آب
۱۲۵.....	نیاسین
۱۲۷.....	اسید پانتوتنیک (B _۵)
۱۲۹.....	فصل نهم: آنزیم‌ها
۱۲۹.....	ساختمان آنزیم‌ها
۱۳۰.....	pH مطلوب برای فعالیت آنزیم‌ها
۱۳۰.....	انواع آنزیم‌ها
۱۳۳.....	آنزیم‌های پکتیکی
۱۳۳.....	پلی‌گالاکتوزنازها (پکتینازها)
۱۳۴.....	پروتنازها
۱۳۸.....	اکسیدوردوکتازها
۱۳۹.....	فرآیند کاتکولاز
۱۴۰.....	روش‌های جلوگیری از قهوه‌ای شدن آنزیمی
۱۴۲.....	فیتازها
۱۴۲.....	روش‌های تثبیت آنزیم
۱۴۳.....	نحوه‌ی استفاده از آنزیم‌های تثبیت شده
۱۴۴.....	فصل دهم: افزودنی‌ها
۱۴۴.....	افزودنی‌ها
۱۴۹.....	مواد سمی طبیعی موجود در مواد غذایی
۱۵۳.....	لغات و اصطلاحات صنایع غذایی

۱۱۱	پاسخنامه آزمون شماره ۱
۱۹۵	پاسخنامه آزمون شماره ۳
۱۹۶	واژه نامه

www.ketab.ir