

صنایع محصولات غذایی سنتی

سینا اکبریان

کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

صنایع محصولات غذایی سنتی

سرشناسه: اکبریان، مینا، ۱۳۶۰
عنوان و نام پدیدآور: صنایع محصولات غذایی سنتی / مینا اکبریان.
مشخصات نشر: تهران: انتشارات آریا اندیش، ۱۳۹۲
مشخصات ظاهری: ۱۲۱ص
شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۶۵۶۸-۵۷-۷
وضعیت فهرست‌نویسی: فیا
موضوع: مواد غذایی - صنعت و تجارت -- ایران
PIR ده‌بندی کنگره: ۱۳۹۲ ۹ص ۷لف / T۲۷۰
رده‌بندی دیویی: ۶۴۴/۰۰۵۵
شماره کتابشناسی ملی: ۳۱۹۳۰۱۸

صنایع محصولات غذایی سنتی

نویسنده: مینا اکبریان
ناشر: آریا اندیش ۱۳۹۲
ویراستار: سعیده هاشمی
نوبت چاپ: اول ۱۳۹۲
تیراژ: ۱۰۰۰
شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۶۵۶۸-۵۷-۷
قیمت: ۴۰۰۰ تومان



آدرس: اتوبان شهید بابایی مجتمع امام خمینی - یاس ۵- بلوک ۳- واحد ۱۶
تلفن: ۰۹۳۵۷۰۵۲۸۵۸

فهرست مطالب

صفحه	موضوع	ردیف
۶	گاز	۱
۲۱	نبات و پولکی	۲
۳۰	نقل	۳
۳۷	سوها	۴
۵۴	لواشک	۵
۶۲	شیره انگور	۶
۷۴	مسقطی	۷
۸۱	کشک	۸
۸۸	فرو قوروت	۹
۹۱	رشته	۱۰
۹۴	چای	۱۱
۱۱۲	میوه های خشک	۱۲

پیشگفتار

فرهنگ غذایی ایرانی بسیار غنی می باشد و برآمده از تنوع محیط طبیعی این کشور است. در ناحیه های مختلف ایران، به تناسب امکانات موجود، صنایع غذایی مختلفی تهیه می شوند که به علت عمومیت یافتن در سراسر کشور، جز غذاهای سنتی و ملی آن به شمار می آیند. همه خوراکیها بر اساس شاخصه هایی همچون نوع مصرف، تکنولوژی تولید، گوناگونی مواد اولیه مورد استفاده و یا منطقه ای که آن محصول شناخته شده است؛ تقسیم بندی می شوند. از مهمترین محصولات غذایی سنتی ایرانی میتوان به گز، پولکی، نبات، سرهان، نقل، کشک قره قوروت، لواشک و غیره اشاره کرد. تلاش ایرانیان و به خصوص متخصصین صنایع غذایی و تولید کنندگان محصولات غذایی بر این است که محصولات ایرانی در مجامع بین المللی جایگاه خوبی را بدست آورند، همچنین به علت نفوذ فرهنگ ایرانی در کشورهای افغانستان، تاجیکستان، جمهوری آذربایجان، ارمنستان، عراق و ترکیه محصولات غذایی ایرانی توانسته اند طرفداران خوبی در این نقاط جهان پیدا کنند. محصولات سنتی ایرانی متنوع، متعادل و کافی هستند بنابراین با معیارهای تغذیه سالم انطباق دارند تشویق تولید کنندگان و جوانان به تولید صنعتی و صادرات محصولات غذایی سنتی ایرانی نیازمند عزم

ملی است که آموزش همگانی و فرهنگ سازی از طریق رسانه‌ای چون تلویزیون در این مقوله می‌گنجد. همچنین سازمان‌های دولتی و خصوصی می‌توانند به جای ارایه غذاهای فوری به کارکنان خود محصولات غذایی مناسب و سنتی در اختیار آن‌ها قرار دهند.

کتاب حاضر اولین کتاب جمع‌بندی شده به نسبت جامع در مبحث مربوط به تکنولوژی‌های مربوط به تولید محصولات غذایی سنتی ایران است. کتابی که در پیش روی شماست، شامل مراحل تولید سنتی و صنعتی (در صورت وجود) مهمترین محصولات غذایی سنتی ایران است و همچنین به بیان خواص تغذیه‌ای و ارایه توصیه‌های علمی از نظر علم صنایع غذایی و هم چنین نکات بهداشتی در روند تولید این محصولات می‌پردازد.

در پایان بر خود وظیفه می‌دانم از جناب آقای معمارزاده که در مورد علاقمندی اینجانب در این زمینه نقش بسزایی داشتند و دانشجویان ورودی ۱۳۹۱ دانشگاه آزاد شهر کرد که در گردآوری مطالب این کتاب کمک موثری کردند، تشکر و قدردانی کنم.

Mina.akbariyan65@yahoo.com

مینا اکبریان

بهار ۱۳۹۲

گزر



گزر یکی از فراورده های سنتی ایران است. در تولید گزر از هیچ نوع مواد و افزودنیهای غیر طبیعی استفاده نمی شود. افزودنی سنتی و معروف این محصول، صمغ طبیعی به نام گزنگین می باشد. به علت کاهش چشمگیر این محصول در سالهای اخیر افزودنیهای مشابه مثل ترنجبین و شیر خشت جایگزین گردیده است. گزر از نظر زمانی طولانی ترین پروسه تولید را که حدود ۸ ساعت می باشد دارد و به علت دارا بودن درصد قابل توجهی سفیده تخم مرغ در ترکیب مواد اولیه، سرشار از منابع پروتئینی است و همچنین به علت دارا بودن درصد قابل توجهی مغزهای مفید و مغزی مثل پسته و بادام سرشار از مواد آلی، ویتامین ها و مواد معدنی است.