

الگوریتم میانبر

الگوریتم علوم و صنایع غذایی

(شیمی مواد غذایی، تکنولوژی مواد غذایی، میکروبیولوژی مواد غذایی،

کنترل کیفی مواد غذایی)

و رشته‌های:

علوم و صنایع غذایی، تغذیه، کنترل کیفیت بهداشتی علوم و

مهندسی صنایع غذایی بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی بهداشت و ایمنی مواد غذایی

مؤلفین و گردآورندگان:

محدثه صالحی کوپایی

(رتبه ۵ آزمون کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی «گرایش کنترل کیفی» سال ۹۵)

مطهره سادات‌هاشمی موسوی

(رتبه ۷ آزمون کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی «گرایش کنترل کیفی و بهداشتی» سال ۹۵)



میانبر



کتابخانه جامع

سرشناسنامه

عنوان و نام پدیدآور

: صالحی کوپایی، محدثه، ۱۳۷۱ -

: میانبر الگوریتم علوم و صنایع غذایی (شیمی مواد غذایی، تکنولوژی مواد غذایی، میکروبیولوژی مواد غذایی و کنترل کیفی مواد غذایی): ویژه رشته‌های علوم و صنایع غذایی ... / مؤلفین و گردآورندگان: محدثه صالحی کوپایی، مطهره سادات هاشمی موسوی.

: تهران: گروه تالیفی دکتر خلیلی، ۱۳۹۷.

: ۳۳۱ ص. مصور، جدول، نمودار.

: 978-600-422-355-3

: فیبا

وضعیت فهرست نویسی

: مواد غذایی - صنعت و تجارت - راهنمای آموزشی (عالی)

موضوع

: Food industry and trade - Study and teaching (Higher)

موضوع

: مواد غذایی - صنعت و تجارت - کنترل کیفی - راهنمای آموزشی (عالی)

موضوع

: Food and trade - Quality control - Study and teaching (Higher)

موضوع

: مواد غذایی - تجزیه و آزمایش - راهنمای آموزشی (عالی)

موضوع

: Food - Analysis - Study and teaching (Higher)

موضوع

: هاشمی موسوی، مطهره سادات، ۱۳۷۳ -

شناسه افزوده

: TP۳۷۰/ص۲م۹ ۱۳۹۶

رده‌بندی کنگره

: ۶۶۴/۰۰۷۶

رده‌بندی دیویی

: ۵۰۸۷۱۹۳

شماره کتابشناسی ملی

نام کتاب: میانبر الگوریتم علوم و صنایع غذایی

(شیمی مواد غذایی، تکنولوژی مواد غذایی، میکروبیولوژی مواد غذایی، کنترل کیفی مواد غذایی)

مؤلفین و گردآورندگان: محدثه صالحی کوپایی - مطهره سادات هاشمی موسوی

ناشر: گروه تالیفی دکتر خلیلی

نوبت و سال چاپ: اول ۱۳۹۷

شمارگان: ۱۰۰۰

چاپ: کیمیای قلم - صفحه ۳۳۱

مدیر تولید: اقبال شرقی

مدیر فنی و هنری: مریم ارده

بهاء: ۲۷۰۰۰ تومان

آموزشگاه دکتر خلیلی (دفتر مرکزی): ۶۵۶۸۶۲۱ - ۰۲۱

آموزشگاه دکتر خلیلی (شعبه شریعتی): ۱-۲۲۸۵۶۶۲۰

فروشگاه: تهران - خیابان انقلاب - روبه‌روی درب اصلی دانشگاه تهران - پاساژ فروزنده - طبقه همکف - پلاک ۳۳۱

تلفن: ۶۶۴۸۹۳۷۵ - ۰۲۱ - ۶۶۴۸۹۳۴۹ - ۰۲۱

مرکز پخش: ضلع جنوب غربی میدان انقلاب - جنب سینما پارس - مجتمع تجاری پارس - طبقه اول

مرکز فروش: ۶۶۵۶۹۲۱۶ - ۰۲۱

مدیر فروش: ۵۵۰۸۵۸۹ - ۰۹۱۲

سیاس بی کران خداوند متعال را که عنایتی بخشید تا بتوانیم خدمتی از جنس یادگیری و دانایی را تقدیم جامعه‌ی علاقه‌مندان به رشته‌ی علوم و صنایع غذایی بنماییم.

این اثر تحت عنوان میانبر علوم و صنایع غذایی، به‌منظور تکمیل و تسریع فرایند یادگیری در کنار جزوات و کتاب‌های اصلی این رشته طراحی شده است. بدین‌منظور توصیه می‌شود پس از مطالعه‌ی منابع اصلی این رشته در دوران جمع‌بندی و به‌خاطر سیاری نکات، از این اثر استفاده شود. این اثر می‌تواند برای علاقه‌مندان و داوطلبان کنکور کارشناسی ارشد و دکتری در رشته‌های علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی بهداشتی، بهداشتی صنایع غذایی، بهداشت و ایمنی مواد غذایی و بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی قابل استفاده و دید وانی شود.

امید است که با افزایش علم و آگاهی، شاهد پیشرفت‌های چشمگیر و موفقیت‌های روز افزون در این حوزه باشیم.

از حسن انتخاب شما سپاسگزاریم

محدثه صالحی کوپایی

کارشناس ارشد صنایع غذایی از دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی کشور

طهره بدات هاشمی موسوی

کارشناسی ارشد صنایع غذایی از دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی کشور

Email: M'Salehik@yahoo.com

بخش اول: شیمی مواد غذایی

۸	فصل اول: سیستم‌های کلونیدی
۱۲	فصل دوم: عطر و طعم
۱۹	فصل سوم: مواد معدنی
۲۲	فصل چهارم: واکنش‌های قهوه‌ای شدن
۲۹	فصل پنجم: آب
۳۴	فصل ششم: رنگ در مواد غذایی
۴۳	فصل هفتم: افزودنی‌های غذایی
۵۱	فصل هشتم: اسیدها
۶۰	فصل نهم: پروتئین‌ها
۸۶	فصل دهم: ویتامین‌ها
۹۲	فصل یازدهم: چربی‌ها
۱۲۶	فصل دوازدهم: کربوهیدرات‌ها
۱۴۸	فصل سیزدهم: آزمون‌های شیمیایی

بخش دوم: تکنولوژی مواد غذایی

۱۵۱	فصل اول: غلات
۱۸۷	فصل دوم: تکنولوژی روغن
۲۱۹	فصل سوم: لبنیات

بخش سوم: میکروبیولوژی مواد غذایی

۲۸۱	فصل اول: طبقه‌بندی میکروب‌ها
۲۹۹	فصل دوم: فساد مواد غذایی
۳۰۶	فصل سوم: توکسین‌ها
۳۱۱	فصل چهارم: بیماری‌های ناشی از غذا

بخش چهارم: کنترل کیفی مواد غذایی

۳۱۷	فصل اول: کنترل کیفی
۳۳۲	منابع