

آزمایش‌های کنترل کیفیت مواد غذایی

مولفان:

بهزاد ابراهیمی

دانشجوی دکتری تخصصی علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی تبریز

دکتر عزیزهایونی راد

استاد گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی تبریز

سرشناسه: ابراهیمی، بهزاد، ۱۳۶۷ -
 عنوان و نام پدیدآور: آزمایش‌های کنترل کیفیت مواد غذایی / مؤلفان بهزاد ابراهیمی، عزیز همایونی‌راد؛ به سفارش انتشارات دانشگاه
 علوم پزشکی تبریز
 مشخصات نشر: تبریز: پریور، ۱۳۹۵.
 مشخصات ظاهری: ۱۵۴ ص.: جدول.
 شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۷۱۵۶-۳۹-۱
 وضعیت فهرست‌نویسی: فیا
 یادداشت: کتابنامه
 موضوع: مواد غذایی - تجزیه و آزمایش
 موضوع: Food-Analysis
 موضوع: مواد غذایی - کیفیت
 موضوع: Food-Quality
 شناسه افزوده: همایونی، عزیز. ۱۳۹۶ -
 شناسه افزوده: دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تبریز. انتشارات
 رده‌بندی کنگره: ۱۳۹۵ ۲۱۴/۰۴۱/۱
 رده‌بندی دیویی: ۶۶۴/۰۷
 شماره کتابشناسی ملی: ۴۶۰۶۶۷۲



انتشارات پریور

نام کتاب: آزمایش‌های کنترل کیفیت مواد غذایی
 تالیف: بهزاد ابراهیمی - دکتر عزیز همایونی راد
 ناشر: پریور (به سفارش انتشارات دانشگاه علوم پزشکی تبریز)

شمارگان: ۱۰۰۰ جلد

تعداد صفحه: ۱۵۴

نوبت چاپ: اول، ۱۳۹۶

چاپ دیجیتال: پیشگام

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۷۱۵۶-۳۹-۱

قیمت: ۱۴۰۰۰ تومان

مرکز بخش: تبریز - میدان شهرداری روبروی پمپ بنزین - تلفن: ۰۴۱-۳۵۵۵۲۵۰

Email: Entesharate_Parivar@yahoo.com

WWW.TAHABOOK.COM آدرس سایت:

فهرست مطالب

عنوان

صفحه

سراغاز

الف

فصل اول کلیات	۹
۱-۱- روش نمونه برداری از جامد فله	۱۴
۲-۱- روش نمونه برداری از مایعات	۱۴
۳-۱- آزمایشات استاندارد کنترل کیفیت	۱۵
۴-۱- تجهیزات و مواد لازم جهت آزمایشگاه کنترل کیفیت در صنایع غذایی	۱۵

فصل دوم: ماکارونی	۲۱
۱-۲- مقدمه	۲۳
۲-۲- مشخصات ظاهری	۲۴
۳-۲- ویژگی‌های بسته بندی نمونه	۲۸
۱-۳-۲- نشانه گذاری	۲۸
۴-۲- نمونه برداری	۲۹
۵-۲- اندازه گیری رطوبت	۲۹
۶-۲- اندازه گیری خاکستر	۲۹
۷-۲- اندازه گیری خاکستر غیر محلول در اسید	۳۰
۸-۲- اندازه گیری اسیدیته	۳۱
۱-۸-۲- اندازه گیری اسیدیته به روش استخراج آبی	۳۱
۲-۸-۲- اندازه گیری اسیدیته به روش استخراج الکلی	۳۳
۹-۲- اندازه گیری pH	۳۴
۱۰-۲- آزمون پخت	۳۴
۱۱-۲- آزمون افت	۳۶
۱۲-۲- اندازه گیری گلوتن مرطوب	۳۶

منابع غلات و ماکارونی ۴۳

فصل سوم: آبمیوه ۴۵

۱-۳- مقدمه ۴۷

۲-۳- مشخصات ظاهری ۴۸

۱-۲-۳- بسته بندی ۴۹

۳-۳- درصد پری ظرف ۴۹

۴-۳- اندازه گیری ویتامین C ۴۹

۵-۳- اندازه گیری گوشت میوه ۵۲

۶-۳- اندازه گیری دانه قند ۵۳

۷-۳- اندازه گیری pH ۵۳

۸-۳- اندازه گیری اسیدیته ۵۳

۹-۳- اندازه گیری انیدرید کربن دی اکسید (CO_2) ۵۴

۱۰-۳- اندیس فرمالین ۵۶

۱۱-۳- اندازه گیری عصاره خشک ۵۶

منابع و مراجع آبمیوه ۵۸

فصل چهارم: پنیر ۵۹

۱-۴- مقدمه ۶۱

۲-۴- مشخصات ظاهری، حسی و بسته بندی نمونه ۶۳

۳-۴- آماده سازی نمونه ۶۵

۴-۴- اندازه گیری رطوبت ۶۵

۵-۴- اندازه گیری خاکستر ۶۵

۶-۴- اندازه گیری اسیدیته ۶۷

۷-۴- اندازه گیری pH ۶۸

۸-۴- هضم و تقطیر پروتئین ۶۸

۹-۴- تعیین مقدار فسفر در پنیر ۶۹

۱۰-۴- تعیین مقدار لاکتوز پنیر ۷۱

۱۱-۴- اندازه گیری چربی ۷۴

۱۲-۴- اندازه گیری نمک (کلرور سدیم) ۷۵

منابع و مراجع پنیر ۷۸

فصل پنجم: روغن..... ۷۹

- ۱-۵- مقدمه..... ۸۱
- ۲-۵- مشخصات ظاهری، حسی و بسته بندی نمونه..... ۸۲
- ۳-۵- اندازه گیری اندیس اسیدی..... ۸۲
- ۴-۵- اندیس پراکسید..... ۸۴
- ۵-۵- آزمایش کرایس..... ۸۷
- ۶-۵- اندیس صابونی..... ۸۹
- ۷-۵- اندیس بدی..... ۹۲
- ۸-۵- اندیس راکسیون..... ۹۶
- ۹-۵- اندازه گیری نقطه ذوب..... ۹۷
- ۱۰-۵- اندازه گیری وزن و درصد روغن های مایع..... ۱۰۰
- ۱۱-۵- نشانه گذاری..... ۱۰۱
- ۱۲-۵- آزمایش تشخیص روغن بجد..... ۱۰۲
- ۱۳-۵- آزمایش تشخیص روغن دانه آلفا..... ۱۰۳
- ۱۴-۵- آزمایش تشخیص روغن سویا (روغن ریچا د)..... ۱۰۵
- ۱۵-۵- تشخیص درجه خلوص روغن زیتون..... ۱۰۶
- منابع و مراجع روغن ها..... ۱۰۷

فصل ششم: کنسرو..... ۱۰۹

- ۱-۶- مقدمه..... ۱۱۱
- ۲-۶- مشخصات ظاهری و بسته بندی نمونه..... ۱۱۲
- ۳-۶- وزن آبکش..... ۱۱۳
- ۴-۶- درصد پری ظرف..... ۱۱۳
- ۵-۶- مقاومت لاک..... ۱۱۴
- ۶-۶- خوردگی لاک..... ۱۱۴
- ۷-۶- تهیه نمونه..... ۱۱۴
- ۸-۶- درصد رطوبت..... ۱۱۴
- ۹-۶- اندازه گیری چربی..... ۱۱۵
- ۱۰-۶- اندازه گیری خاکستر..... ۱۱۶
- ۱۱-۶- اندازه گیری نمک..... ۱۱۷
- منابع و مراجع کنسرو..... ۱۱۸

فصل هفتم: عسل ۱۱۹

- ۱-۷- مقدمه ۱۲۱
- ۲-۷- مشخصات ظاهری و بسته بندی نمونه ۱۲۲
- ۳-۷- آماده سازی نمونه ۱۲۳
- ۴-۷- اندازه گیری رطوبت ۱۲۳
- ۵-۷- تشخیص دیاستاز ۱۲۵
- ۶-۷- اندازه گیری متیل فورفورال (HMF) ۱۲۶
- ۷-۷- اندازه گیری pH ۱۲۷
- ۸-۷- راه های اسیدیته ۱۲۷
- ۹-۷- اندازه گیری ساکار ۱۲۸
- ۱۰-۷- اندازه گیری قند احیا کننده (اندازه گیری میزان قند قبل از هیدرولیز) ۱۳۰
- ۱۱-۷- اندازه گیری قند غیر احیا کننده (اندازه گیری قند بعد از هیدرولیز با قند کل) ۱۳۰
- ۱۲-۷- اندازه گیری نسبت (وکت ز به لاکتوز) ۱۳۲
- ۱۳-۷- انحراف نور پلاریزه (پلاریزاسیون) ۱۳۴
- ۱۴-۷- بسته بندی ۱۳۵
- ۱۵-۷- نشانه گذاری ۱۳۵
- منابع و مراجع عسل ۱۳۶

فصل هشتم: گوشت و فراورده های آن ۱۳۷

- ۱-۸- مقدمه ۱۳۹
- ۲-۸- مشخصات ظاهری و بسته بندی نمونه ۱۴۰
- ۳-۸- اندازه گیری نیتریت ۱۴۱
- ۴-۸- اندازه گیری ازت فرار ۱۴۳
- ۵-۸- اندازه گیری نشاسته ۱۴۵
- ۶-۸- اندازه گیری چربی (روش بوتیرومتر و لگالیک) ۱۴۷
- ۷-۸- نشانه گذاری ۱۴۹
- منابع و مراجع گوشت و فراورده های آن ۱۵۰
- واژه نامه ۱۵۱

به نام خداوند جان آفرین

سر آغاز

دانش آموختگان و دانشجویان رشته علوم و صنایع غذایی (گرایش کنترل کیفی و بهداشتی) با بهره گیری از آخرین دستاوردهای علمی و کاربردی و تاکید بر حفظ و ارتقاء سلامت جامعه، با واحدهای تولیدی صنایع غذایی و ادارات کنترل و نظارت و مراکز تحقیقاتی همکاری داشته و با در نظر گرفتن نیازها و خواسته های غذایی جامعه، سعی و تلاش در تولید محصولات غذایی سالم، با کیفیت و حداقل ضایعات را نموده تا تحولی اساسی در صنایع غذایی کشور نمایند. یکی از وظایف دانش آموختگان و دانشجویان این رشته توانایی انجام آزمایشات برای شناخت ویژگی های مواد غذایی و انطباق آن با استانداردهای موجود می باشد. برای این امر از واحدهای ارائه شده در این رشته آزمایشگاه کنترل کیفی مواد غذایی می باشد.

کتاب در دست شما در این زمینه انگیزه ای دارد تا مطالب مهم در این رابطه از منابع معتبر جمع آوری و با تجارب شخصی تلفیق گردد. این کتاب که در هشت فصل و ضمیمه های آن تنظیم شده، کتابی است که سعی شده بر اساس سرفصل های موجود در طرح درسی وزارت بهداشت در خصوص روش های عملی ارزیابی و کنترل کیفیت محصولات غذایی مختلف نگاشته شود. مطالب این کتاب می تواند مورد استفاده دانشجویان صنایع غذایی و علوم تغذیه و مسئولان فنی و همچنین اداره استاندارد و نظارت بر مواد غذایی و آزمایشگاه های کنترل کیفی مراکز صنایع غذایی قرار گیرد.

دکتر عزیز همایونی راد

بهزاد ابراهیمی