

درسنامه

میکروبیولوژی مواد غذایی

ویژه رشته های:

کنترل مواد خوراکی و آشپزخانه

تألیف و گردآوری؛

محمدرضا افرادی

شیرین نظام آبادی

بهزاد مبصری

سرشناسه : افرادی، محمدرضا، ۱۳۶۹-
عنوان و نام پدیدآور : درسنامه میکروبیولوژی مواد غذایی
مشخصات نشر : تهران: گروه تألیفی دکتر خلیلی، ۱۳۹۵.
مشخصات ظاهری : ۸۳ ص. : مصور.؛ ۲۲×۲۹ س.م.
شابک : 978-600-422-068-2
وضعیت فهرست‌نویسی : فیبای مختصر
یادداشت : فهرستنویسی کامل این اثر در نشانی: <http://opac.nlai.ir> قابل دسترسی است.
شناسه افزوده : نظام‌آبادی، شیرین، ۱۳۶۷-
شناسه افزوده : مبصری، بهزاد، ۱۳۶۹-
شماره کتابشناسی ملی : ۴۲۰۳۹۸۰

نام: درسنامه میکروبیولوژی مواد غذایی

تألیف و گردآوری: محمدرضا افرادی - شیرین نظام‌آبادی - بهزاد مبصری

ناشر: گروه تألیفی دکتر خلیلی

نوبت و سال چاپ: اول، ۱۳۹۵

شمارگان: ۱۰۰۰

چاپ: شباب

لیتوگرافی و صحافی: رفیعی

مدیر تولید: امیرحسین خلیلی

طراح هنری و صفحه‌آرا: مریم آرده

بهاء: ۳۰۰۰۰ تومان

Website: www.DrKhaliligroup.ir

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

مرکز فروش: ۶۶۵۶۸۶۲۱ - ۰۲۱

طایفه سخن مدیر تولید!

سپردن کار به اهلش نشانه‌ی خردمندی است.

در تهیه و تولید بسته‌های آموزشی تمام تلاش خود را به کار گرفته‌ایم تا محصولی شایسته را تقدیم شما عزیزان نماییم. مجموعه‌ای که پیش روی شماست، براساس آخرین تغییرات منابع توسط مجرب‌ترین اساتید کنکور تألیف شده است و مطالعه آن موجب خواهد شد که در زمان و هزینه خود صرفه‌جویی نمایید. ارائه بالاترین آمار قبولی در کنکور کارشناسی ارشد و دکتری (بیش از ۷۵۰ نفر قبولی در سال ۹۲، بیش از ۹۰۰ نفر قبولی و ۵۰۰ به تکرار در سال ۹۳) بیان‌گر توانایی این گروه در راستای اهداف خود می‌باشد. اینک با اتکا به تجربه‌ای ۱۰ ساله، می‌توانیم اذعان داریم که مجموعه حاضر، بی‌شک از جمله‌ی کامل‌ترین و تضمینی‌ترین بسته‌های آزمون کنکور می‌باشد.

برخی از ویژگی‌های بسته‌های آموزشی:

۱. مطالعه‌ی یک منبع منسجم زیر نظر یک مؤلف به جای مطالعه‌ی چندین منبع
 ۲. استفاده از به روزترین و معتبرترین منابع کنکور
 ۳. مطالعه‌ی ۵۰۰ صفحه با پوشش ۹۰ درصدی به جای مطالعه‌ی ۱۰۰۰ صفحه‌ای با پوشش ۱۰۰ درصدی
 ۴. در نظر گرفتن نحوه‌ی طرح سؤالات کنکور در تألیف بسته‌های آموزشی
 ۵. استفاده مناسب از شکل، جدول و نمودار در شرح مطالب
 ۶. استفاده از بیان ساده و روان
 ۷. در نظر گرفتن مطالب هر درس، متناسب با ضریب و حجم آن درس
- اینک علاوه بر مطالعه بسته‌های آموزشی، استفاده از خدمات زیر را به عنوان تضمینی برای قبولی به شما داوطلبان عزیز توصیه می‌کنم؛

- آزمون: خوش بود گر محک تجربه آید به میان

داوطلب شجاع کیست؟ داوطلبی است که خود را مورد سنجش و ارزیابی قرار دهد تا پیش از آزمون سراسری به نقاط ضعف خود پی برده و آن‌ها را تقویت نماید. به شما صادقانه توصیه می‌کنیم که در آزمون‌های مکاتبه‌ای شرکت کنید تا بتوانید خود را با خود (سنجش) و با دیگران (ارزیابی) مقایسه و نقاط ضعف و قوت خود را شناسایی نمایید.

- مشاوره و برنامه‌ریزی؛ تفکر مثبت: پیروزی - تفکر منفی: شکست

در صورتی که نمی‌توانید با توجه به زمان آزادتان برنامه‌ای استاندارد برای خود تدوین کنید حتماً از افراد با تجربه که خود در این مسیر موفق بوده‌اند (تیم مشاورین تخصصی و رتبه‌های برتر) کمک بخواهید. افرادی که تجربیات خود را صادقانه در اختیار شما قرار می‌دهند و برنامه‌ریزی مناسب با شرایط زمانی و ویژگی‌های روحی و جسمی مختص شما را انجام می‌دهند.

در طول سال‌های اخیر، اکثر مشاورین کنکور راه‌های صحیح مطالعه و تست‌زنی را به داوطلبان آموخته‌اند. اما شاید تکانی را که منجر به ضربه خوردن داوطلب می‌شود را به صورت واضح به آن‌ها متذکر نشده‌اند. به‌طور مثال:

۱. چند برنامه‌ای شدن

۲. مشاوره گرفتن از افراد متعدد

۳. مقایسه برنامه‌ی شخصی خود (ساعت مطالعه و زمان شروع مطالعه و ...) با سایرین

۴. عدم استفاده از تکنیک‌های گزینشی

۵. عدم استفاده از تکنیک‌های تندخوانی

۶. عدم به‌کارگیری روش‌های موثر حفظه

مشاورین گروه، صادقانه این اطلاعات را در اختیار شما قرار می‌دهند.

- کتاب تست؛

برای این که سطح یادگیری خود را بعد از مطالعه بسنجید می‌توانید از کتاب‌های تست IQB استفاده کنید. این کتاب‌ها بر اساس موضوع طبقه‌بندی شده‌اند و می‌توانند نحوه طرح و سطح سوالات کنکور را به صورت واضح به شما نشان دهند.

قابل توجه افرادی که به هر دلیل نمی‌توانند کلاس‌ها شرکت نمایند:

کلاس = مشاوره + آزمون + کتاب تست + بسته آموزشی

- نحوه‌ی تهیه‌ی بسته‌های آموزشی؛

داوطلبان ساکن شهرستان می‌توانند جهت تهیه‌ی بسته‌های آموزشی به نمایندگی مجاز شهر خود مراجعه نمایند. داوطلبان ساکن تهران نیز می‌توانند به دفتر مرکزی انقلاب و یا شعبه میرداماد مراجعه نمایند. لطفاً نسبت به نحوه‌ی تهیه بسته‌ی آموزشی دقت فرمایید و آخرین ویرایش محصولات را از خود گروه بخواهید. در غیر این صورت انتشارات هیچ‌گونه مسئولیتی را نمی‌پذیرد.

در صورت داشتن هرگونه پیشنهاد و یا انتقاد سازنده می‌توانید آن را به آدرس khalilibookstore@yahoo.com ایمیل نموده و یا از طریق شماره ۰۹۱۹۱۶۸۵۹۷۰ پیامک نمایید.

مشاور و مدیر تولید

امیرحسین خلیلی

فصل اول: تاریخچه میکروارگانیسم‌ها در مواد غذایی	۹
فصل دوم: زیستگاه، طبقه‌بندی و عوامل مؤثر بر رشد میکروارگانیسم‌ها	۱۴
فصل سوم: عوامل درونی و بیرونی مواد غذایی مؤثر بر رشد میکروبی	۶۵
فصل چهارم: فساد و نگهداریها	۷۲

www.ketab.ir

درستنامه‌ای که پیش رو دارید، شامل نکات مفیدی از درس میکروبیولوژی مواد غذایی است که براساس منابع ذکر شده از سوی وزارت بهداشت ویژه رشته‌ی کنترل مواد خوراکی و آشامیدنی تدوین شده است. با توجه به فصول اعلام شده از کتاب مرجع و نکات سؤالات کنکور، سعی بر آن داشتیم تا منبعی مناسب برای شما دانش‌آزمایان گرامی تهیه نماییم. مطمئناً با چندین بار مطالعه این درستنامه، تسلط شما در این درس بیشتر شده و توانایی پاسخگویی به سؤالات میکروبیولوژی مواد غذایی آزمون‌های کارشناسی ارشد و دکتری را خواهید داشت.

شایسته است مراتب قدردانی خود را از جناب آقای امیرحسین خلیلی که با حسن اعتمادشان شرایط انتشار این درستنامه را فراهم آورده‌اند، اعلام داریم.

امید است با توکل به خدا و تلاش روزافزون، شاهد موفقیت شما عزیزان در تمام مراحل زندگی باشیم.

با آرزوی موفقیت؛

محمد رضا افرادی

شیرین نظام آبادی

بهزاد مبصری