

English for the Students of Food Science and Technology

With M.Sc. Entrance Tests

www.ketab.ir

Hooman Molavi

سرشناسه: مولوی، هومان، ۱۳۵۸— Molavi, Hooman—

عنوان و نام پدیدآور:

English for the Students of Food Science and Technology: With M.Sc. Entrance Tests/

Hooman Molavi

مشخصات نشر: شهرکرد: دانشگاه آزاد اسلامی، واحد شهرکرد، ۱۳۹۳=۲۰۱۴م.

مشخصات ظاهری: ۱۶۸ ص.: جدول.

شابک: ۹۷۸ ۹۶۴ ۱۰ ۳۲۳۴-۲

وضعیت فهرست نویسی: فیا

یادداشت: عنوان به فارسی: زبان تخصصی مهندسی علوم و صنایع غذایی: به همراه آزمون کارشناسی ارشد.

موضوع: زبان انگلیسی کتاب‌های فرائد مواد غذایی -- صنعت و تجارت آزمون‌ها و تمرین‌ها (عالی)

موضوع: زبان انگلیسی -- راهنمای آموزشی (عالی)

شناسه افزوده: دانشگاه آزاد اسلامی. واحد شهرکرد

رده بندی کنگره: ۱۳۹۳ م۸۴ ص۱۸۲۷ PE

رده بندی دیویی: ۴۲۸/۶۴۰ ۴۶۶۴

شماره کتابشناسی ملی: ۲۷۱۰۸۴۹

English for the Students of Food Science and Technology

Hooman Molavi

First edition: 2014

Published by: Islamic Azad University, Shahrekord Branch

Print run: 2000

Price: 100,000 Rials

Lithography: Technical Office of Mansouri

ISBN: 978-964-10-3234-2

Contents

Food chemistry.....	1
What is Food Chemistry?.....	1
Water.....	2
Types of Water.....	3
Water Activity and Reaction Rate	4
Exercises	5
Lipids	8
Shorthand Description of Fatty Acids and Glycerides.....	8
Component Fatty Acids	9
Component Glycerides.....	9
Autoxidation	10
Exercises	11
Proteins	14
Amino Acid Composition.....	14
Protein Classification.....	14
Protein Structure	15
Denaturation.....	15
Functional Properties.....	16
Exercises	17
Carbohydrates.....	20
Monosaccharides.....	20
Oligo- and Poly-Saccharides.....	21
Exercises	22
Food Processing Technology.....	26
Blanching.....	26
Pasteurisation.....	27
Exercises	29
Heat Sterilisation.....	32
Evaporation.....	33

Extrusion	33
Exercises	35
Dehydration.....	39
Baking and Roasting.....	40
Exercises	42
Chilling	45
Freezing	46
Exercises	48
Irradiation.....	52
Packaging.....	53
Exercises	55
Canning.....	58
Exercises	62
Cereal Technology	66
The Flour Milling Process	66
Pasta-Making Process	67
Extensigraph	68
Exercises	69
Dairy sciences.....	73
Classification of Heating Processes	73
Thermization.....	73
Pasteurization.....	73
UHT	73
ESL	74
ISI.....	74
Applications of Membrane Separation	74
Exercises	76
Oil Industry	80
Seed Preparation.....	80
Oil Extraction.....	81
Refining Systems	83
Hydrogenation.....	84
Exercises	85
Sugar Industries	89
Exercises	93
Food Microbiology	97
Exercises	102

M.Sc. (Food Science and Technology) Entrance Tests	106
M.Sc. Entrance Test-1386.....	107
M.Sc. Entrance Test-1387.....	113
M.Sc. Entrance Test-1388.....	119
M.Sc. Entrance Test-1389.....	125
M.Sc. Entrance Test-1390.....	131
M.Sc. Entrance Test-1391.....	137
M.Sc. Entrance Test-1392.....	143
M.Sc. Entrance Test-1393.....	149
Answer Keys of M.Sc. Entrance Tests	155
References.....	158

www.ketab.ir