



دانشگاه گیلان

دانشکده صنایع غذایی

گروه مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی

کارخانه‌های محصولات غذایی سنتی ایران

تالیف:

سیدمهدی جعفری

الهه اشراقی، الهام اسدپور

بی‌گمان گسترش مرزهای دانش از رسالت‌های مهم جامعه دانشگاهی است و نشر دستاوردهای ارزنده در پروراندن درخت تنومند دانش جایگاه ویژه‌ای دارد.

شورای انتشارات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان بر این باور است که چاپ آثار استادان و پژوهشگران می‌تواند افزون بر گسترش یافته‌های علم، بستری فرهنگی برای شکوفایی اندیشه و خودباوری فراهم کند.

امید است این کتاب که یکصدمین اثر این مجموعه است بتواند همگام با سایر مراکز علمی کشور گامی موثر در اعتلای علمی فرهیختگان ایران زمین بردارد.

عنوان و نام پدیدآور	:	کارخانه‌های محصولات غذایی سنتی ایران / تألیف سیدمهدی جعفری، الهه اشراقی، الهام، اسدیپور.
مشخصات نشر	:	گرگان: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، ۱۳۹۰.
مشخصات ظاهری	:	۲۸۶ص.
شابک	:	978-964-8926-47-7
موضوع	:	مواد غذایی - صنعت و تجارت - راهنمای آموزشی (عالی)
موضوع	:	مواد غذایی - کارخانه‌ها - ابزار و وسایل - راهنمای آموزشی (عالی)
شناسه افزوده	:	اشراقی، الهه، ۱۳۶۲ -
شناسه افزوده	:	اسدیپور، الهام، ۱۳۵۸ -
شناسه افزوده	:	دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
رده بندی کنگره	:	TP۳۷۰ ج۷ ق۱۳۹۰
رده بندی دیویی	:	۶۶۴/۰۰۷۶
شماره کتابشناسی ملی	:	۲۶۰۲۰۲۱

نام کتاب: کارخانه‌های محصولات غذایی سنتی ایران

مؤلف: سید مهدی جعفری، الهه اشراقی، الهام اسدیپور

ناشر: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

چاپ: نوری، گرگان - ۱۷۱۲۲۲۰۰۴۷

قطع: وزیری

نوبت چاپ: اول

قیمت: ۶۶۰۰۰ ریال

سال نشر: ۱۳۹۱

شمارگان: ۱۰۰۰ جلد

شماره شابک: ۹۷۸-۹۶۴-۸۹۲۶-۴۷-۷

امور توزیع و فروش: گرگان، خیابان شهید بهشتی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

کدپستی: ۴۹۱۳۸-۱۵۷۳۹؛ تلفن و نمابر: ۰۱۷۱-۲۲۲۲۹۲۹

پیشگفتار

یکی از موضوعات مهم در صنعت غذای کشور عزیزمان ایران، پرداختن به محصولات غذایی بومی و سنتی است که متأسفانه هنوز بسیاری از آنها با روش‌های کاملاً سنتی و بدون استفاده از فناوری‌های نوین، تولید شده و از پیشرفت‌های حاصله در صنایع غذایی دنیا بی‌بهره‌اند. امروزه با افزایش سطح آگاهی مصرف‌کنندگان، بالا رفتن سطح تحصیلات و افزایش سطح فرهنگ عمومی، مشتریان به دنبال غذاهای سالم، طبیعی و عاری از هرگونه افزودنی‌ها و ترکیبات سنتزی هستند. صنعتی شدن برخی از محصولات غذایی بومی مانند لواشک، حلواشکری، دوغ، زعفران، گلاب و غیره در یکی دو دهه اخیر به خوبی توانسته است با استقبال مشتریان روبرو شود. بنابراین، اگر بتوان از فناوری‌ها و ماشین‌آلات روز دنیا بهره‌برده و محصولات غذایی سنتی کشور را به روش کاملاً صنعتی تولید نمود، نه تنها در داخل کشور سهم عمده‌ای از سبد غذایی مردم را به خود اختصاص خواهد داد، بلکه بسیاری از ایرانیان مقیم خارج و ملیت‌های با فرهنگ‌های مشابه نیز از این محصولات استقبال زیادی می‌نمایند.

در این کتاب که به نوبه خود برای اولین بار در این زمینه به چاپ می‌رسد، سعی شده است فناوری تولید صنعتی، طرح‌ریزی کلی کارخانه ماشین‌آلات مورد نیاز و استانداردهای کنترل کیفیت در مورد گروهی مهم از محصولات غذایی سنتی در ۲۱ فصل ارائه شود که امید است مورد توجه علاقمندان و متخصصان مربوطه قرار گیرد. این کتاب می‌تواند به عنوان یک کتاب درسی برای تکنولوژی غذاهای سنتی در مقطع کارشناسی ناپیوسته تکنولوژی مواد غذایی و همچنین به عنوان یک کتاب کمک درسی برای دروس تکنولوژی مواد غذایی در مقطع کارشناسی صنایع غذایی بکار رود. البته کتاب حاضر برای کارشناسان محترم صنایع غذایی و مراکز تحقیقاتی نیز قابل استفاده خواهد بود. در تهیه مطالب کتاب عمده‌تأسی شده است از مشاهدات و بازدیدهای بعمل آمده از واحدهای صنعتی و تنبیه صنعتی در مناطق مختلف کشور طی ده سال اخیر استفاده شده و برای غنای بیشتر، از برخی مطالب علمی نیز کمک گرفته شده است که فهرست کامل آنها در انتهای کتاب آمده است. مشکل اصلی در این زمینه، نبود منابع علمی معتبر است که امیدواریم گام‌های مهمی برداشته شود.

امید است با یاری خداوند در آینده‌ای نزدیک، بخش دوم و تکمیلی این کتاب نیز تقدیم علاقمندان گردد که دربرگیرنده محصولات سنتی کمتر شناخته شده و تولید شده در مقیاس کارگاهی است و انشاء... سعی بر آن است که کتابی جامع در این زمینه به زبان انگلیسی و بصورت بین‌المللی نیز

به چاپ برسد تا بتوانیم محصولات سنتی و بومی خود را به کشورهای دیگر نیز معرفی نماییم. در انتها نیز به مسئولان و دست اندرکاران دانشگاهی پیشنهاد می کنیم درس جامع و کاملی با عنوان تکنولوژی محصولات غذایی سنتی به صورت یک درس الزامی در برنامه درسی مقطع کارشناسی کلیه رشته ها و گرایش های وابسته به علوم و صنایع غذایی گنجانده شود تا بیش از پیش دانشجویان با این موضوع مهم آشنا شده و بتوانند در ترویج و صنعتی تر کردن این محصولات نقش مهمی ایفا نمایند.

از خوانندگان و همکاران محترم دانشگاهی و صنعتی صمیمانه تقاضا می کنیم هرگونه نظرات پیشنهادی و انتقادی خود را با ما در میان گذارند تا بتوانیم در جلد بعدی و چاپ های آتی کتاب، موارد مذکور را اعمال نماییم. در تهیه این کتاب دانشجویان و افراد زیادی چه بصورت قنی و چه به شکل گزارش بازدید و تهیه طرح توجیهی همکاری داشته اند که از فرد فرد آنها کمال تشکر را داریم. از مساعدت ها و پشتیبانی مالی انتشارات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان در چاپ این کتاب و همچنین از زحمات کارشناس محترم مرکز نشر دانشگاه جناب آقای شیخی در پی گیری امور اداری کمال تشکر را داریم. از تلاش آقای مهندس غفاری در طراحی جلد کتاب نیز سپاسگزاریم.

به امید داشتن ایرانی آباد، پیشرفت و سربلند در منطقه و جهان.

سید مهدی جمفری - الهه اشراقی - الهام اسدپور

پاییز ۱۳۹۰ - گرگان (تارنما: www.jafari.epage.ir)

فهرست مطالب

عنوان	صفحه
پیش گفتار.....	هـ
فصل ۱- آبلیمو و آبغوره.....	۱
فصل ۲- آجیل.....	۱۳
فصل ۳- اسانس و عرقیات گیاهی.....	۲۷
فصل ۴- انا ر و فراوری آن.....	۴۵
فصل ۵- بادام و فراوری آن.....	۶۱
فصل ۶- پسته و فراوری آن.....	۷۵
فصل ۷- ترشی و خیارشور.....	۹۱
فصل ۸- جوی و فراوری آن.....	۱۰۳
فصل ۹- حلوا ارده.....	۱۱۷
فصل ۱۰- خرما و فراوری آن.....	۱۲۵
فصل ۱۱- دوغ.....	۱۴۵
فصل ۱۲- زرشک و فراوری آن.....	۱۵۷
فصل ۱۳- زعفران و فراوری آن.....	۱۶۷
فصل ۱۴- زیره سبز (بوجاری و اسانس گیری).....	۱۸۷
فصل ۱۵- سبزیجات خشک.....	۲۰۳
فصل ۱۶- سوهان.....	۲۱۵
فصل ۱۷- کشمش.....	۲۲۱
فصل ۱۸- کلوچه.....	۲۳۱
فصل ۱۹- لواشک.....	۲۴۱
فصل ۲۰- مالت و عصاره مالت.....	۲۵۵
فصل ۲۱- ماءالشعیر.....	۲۶۳
منابع.....	۲۷۹