

عنوان و نام پدیدآور :	گنجینه جامع سوالات بهداشت و ایمنی و مواد غذایی/محمد رضایی ... [و دیگران].
مشخصات نشر :	تهران: علمی سنا، ۱۳۹۳.
مشخصات ظاهری :	۲۴۴ص: مصور (بخشی رنگی)، جدول (بخشی رنگی).
شابک :	۹۷۸-۶۰۰-۹۳۶۷۱-۱-۵
وضعیت فهرست نویسی :	فبا
یادداشت :	محمد رضایی، مرتضی جوادزاده، علی اصغر بهزادی، فرشته کریمی
موضوع :	دانشگاه‌ها و مدارس عالی -- ایران -- آزمون‌ها
موضوع :	مواد غذایی -- بهداشت -- آزمون‌ها و تمرین‌ها (عالی)
موضوع :	مواد غذایی -- پیش‌بینی‌های ایمنی
موضوع :	آزمون دوره‌های تحصیلات تکمیلی -- ایران
شناسه افزوده :	رضایی، محمد، ۱۳۶۵ -
رده بندی کنگره :	۱۳۹۳ ۹۵/۲۳۵۲LB
رده بندی دیویی :	۳۷۸/۱۶۶۴
شماره کتابشناسی ملی :	۳۳۸۹۷۱

انتشارات علمی سنا (مرجع تخصصی علوم پزشکی)

نام کتاب: گنجینه جامع سوالات بهداشت ایمنی و مواد غذایی
 نویسندگان: محمد رضایی، مرتضی جوادزاده، علی اصغر بهزادی، فرشته کریمی
 ناشر: علمی سنا
 شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۹۳۶۷۱-۱-۵
 توبت چاپ: اول سال نشر: ۱۳۹۳
 صفحه‌آرایی: بهزاد ملکی
 طراح جلد: مهناز عابدینی
 چاپ و صحافی: میلاد نور
 پست الکترونیک: elmsana@gmail.com
 فروش اینترنتی (با تخفیف): www.sanabook.ir
 تیراژ: ۱۰۰۰
 قیمت: ۱۵۹۰۰۰ ریال

با فراش کد زیر و ثبت آن در سایت sanaportal.ir می‌توانید سوالات و پاسخهای کنکور کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی ۹۳ را بصورت رایگان دریافت نمایید.

دانلود

بهداشت و ایمنی مواد غذایی از بخشهای مهم سلامت جامعه بوده و امروزه دولتها به دلیل افزایش مشکلات ناشی از ایمنی مواد غذایی و به منظور ارتقاء سطح اطلاعات مصرف کنندگان در تلاش برای ارتقاء ایمنی مواد غذایی هستند. نظر به اهمیتی که غذای سالم برای انسان دارد سازمان های مختلف جهانی از جمله WHO و FAO از همان ابتدای تأسیس، موضوع دسترسی همگان به غذایی بهداشتی و سالم را در اولویت برنامه های خود قرار داده است و کمیته ها و گروه های مختلف کاری در مورد بهداشت و ایمنی مواد غذایی ایجاد کرده اند. رشته بهداشت و ایمنی مواد غذایی از جمله رشته هایی است که در دانشگاه های مختلف خارجی و در مقاطع کارشناسی (BS)، کارشناسی ارشد (M.S.) و دکترای (Ph.D) دانشجوی تربیت می کنند. با توجه به خلا موجود در زمینه تربیت نیروی انسانی برای بهداشت و ایمنی مواد غذایی، انتظار می رود که ظرف ۱۰ سال آینده دانش آموختگان مقطع کارشناسی ارشد (M.S.) بهداشت و ایمنی مواد غذایی نیازهای اجرایی، پژوهشی و آموزشی را از طریق بالا بردن سطح دانش و توانایی افراد در امر ایمنی و بهداشت مواد غذایی در سطح منطقه بر طرف نموده و در جهت کاربردی بودن هرچه بیشتر این رشته بتوانند در ارتقاء و حفظ سلامت انسان ها مفید و موثر واقع گردند. این مجموعه با ارائه سوالات آزمونهای کارشناسی ارشد رشته بهداشت و ایمنی مواد غذایی شامل دروس میکروبیولوژی، شیمی، سم شناسی و کلیات بهداشت مواد غذایی و سوالات آزمونهای کارشناسی ارشد رشته صنایع غذایی شامل دروس میکروبیولوژی و شیمی مواد غذایی می تواند علاوه بر استفاده داوطلبین آزمون کارشناسی ارشد در رشته بهداشت و ایمنی مواد غذایی و رشته صنایع غذایی، برای دانشجویان مقاطع مختلف رشته های علوم غذایی نیز مفید واقع گردد.

تا این لحظه که مشغول نگارش مقدمه ناشر هستم، در بین کتاب های پر شمار علوم پزشکی، هنوز کتاب تست چهار گزینه ای طبقه بندی شده برای رشته ی بهداشت و ایمنی مواد غذایی و رشته علوم و صنایع غذایی (دروس مشترک) موجود نیست و خرسندیم مجموعه ای فراهم شده است که می تواند جوابگوی نیاز داوطلبان شرکت کننده در آزمون های ارشد و دکتری برای هر دو رشته مذکور باشد.

نویسندگان این کتاب از رتبه های تک رقمی دانشگاه علوم پزشکی تهران بوده که به منظور به حداقل رساندن اشتباهات علمی و املائی تلاش بسیار زیادی نمودند تا خوانندگان این کتاب بیشترین بهره را ببرند. در پاسخهای تشریحی این کتاب، سطح دشواری هر سوال از نظر نویسندگان مشخص شده که این موضوع، به هنگام تست زنی می تواند کمک زیادی به خوانندگان نماید.

انتشارات علمی سنا سعی نموده است با چاپ مطلوب کتاب گنجینه جامع سوالات بهداشت و ایمنی مواد غذایی همانند نویسندگان، دین خود را به خواندگانی که آن را تهیه نموده اند، ادا کند. علاوه بر این کتاب، سری کتاب های گنجینه جامع سوالات رشته های مختلف بصورت طبقه بندی شده و با پاسخهای تشریحی توسط این انتشارات ارائه شده است که خوشبختانه مورد استقبال داوطلبان کنکور رشته های مختلف قرار گرفته است. امیدواریم این کتاب نیز مانند سایر کتابهای این مجموعه، مورد توجه شما خوانندگان گرامی قرار گیرد.

دکتر منیره ملکی

مدیر مسئول انتشارات علمی سنا

۹.....	اصول نگهداری مواد غذایی.....
۱۰.....	نگهداری مواد غذایی تازه.....
۱۳.....	آنزیم زدایی، انجماد و خشک کردن انجمادی.....
۱۶.....	کنسرو کردن و عقیم کردن حرارتی.....
۱۹.....	تغلیظ، خشک کردن، تخمیر، عمل آوری و شور کردن.....
۲۱.....	نگهداری شیمیایی و تابش دهی مواد غذایی.....
۲۵.....	نگهداری مواد غذایی تازه (پاسخهای تشریحی).....
۲۹.....	آنزیم زدایی، انجماد و خشک کردن انجمادی (پاسخهای تشریحی).....
۳۴.....	کنسرو کردن و عقیم کردن حرارتی (پاسخهای تشریحی).....
۳۸.....	تغلیظ، خشک کردن، تخمیر، عمل آوری و شور کردن (پاسخهای تشریحی).....
۴۱.....	نگهداری شیمیایی و تابش دهی مواد غذایی (پاسخهای تشریحی).....
۴۷.....	بخش دوم: کلیات بهداشت مواد غذایی.....
۴۸.....	اصول بهداشت مواد غذایی.....
۶۰.....	سم شناسی مواد غذایی.....
۶۳.....	اصول بهداشت مواد غذایی (پاسخهای تشریحی).....
۸۰.....	سم شناسی مواد غذایی (پاسخهای تشریحی).....
۸۵.....	بخش سوم: شیمی مواد غذایی.....
۸۶.....	آب و پراکندگی اجزاء در سیستم های غذایی.....
۸۹.....	پروتئینها.....
۹۷.....	لیپیدها.....
۱۰۱.....	کربوهیدراتها.....
۱۰۵.....	آنزیمها.....
۱۰۷.....	رنگ و طعم مواد غذایی.....
۱۱۱.....	ویتامین ها و مواد معدنی.....
۱۱۴.....	افزودنی ها و ترکیبات نامطلوب در مواد غذایی.....
۱۱۹.....	آب و پراکندگی اجزاء در سیستم های غذایی (پاسخهای تشریحی).....
۱۲۲.....	پروتئینها (پاسخهای تشریحی).....
۱۳۴.....	لیپیدها (پاسخهای تشریحی).....
۱۴۰.....	کربوهیدراتها (پاسخهای تشریحی).....
۱۴۶.....	آنزیمها (پاسخهای تشریحی).....
۱۴۸.....	رنگ و طعم مواد غذایی (پاسخهای تشریحی).....
۱۵۳.....	ویتامین ها و مواد معدنی (پاسخهای تشریحی).....
۱۵۷.....	افزودنی ها و ترکیبات نامطلوب در مواد غذایی (پاسخهای تشریحی).....

۱۶۵	بخش چهارم: میکروبیولوژی مواد غذایی
۱۶۶	طبقه بندی میکروبهای مهم در مواد غذایی
۱۷۹	عوامل موثر بر رشد و فعالیت میکروارگانیسم ها
۱۸۷	شناسایی و تشخیص عوامل میکروبی
۱۹۱	میکروبیولوژی گوشت، شیر و فرآورده های آنها
۱۹۴	میکروبیولوژی میوه، سبزی و کنسروهای غذایی
۱۹۶	میکروبیولوژی سایر مواد غذایی
۱۹۹	طبقه بندی میکروبهای مهم در مواد غذایی (پاسخهای تشریحی)
۲۱۷	عوامل موثر بر رشد و فعالیت میکروارگانیسم ها (پاسخهای تشریحی)
۲۲۶	شناسایی و تشخیص عوامل میکروبی (پاسخهای تشریحی)
۲۳۱	میکروبیولوژی گوشت، شیر و فرآورده های آنها (پاسخهای تشریحی)
۲۳۶	میکروبیولوژی میوه، سبزی و کنسروهای غذایی (پاسخهای تشریحی)
۲۳۹	میکروبیولوژی سایر مواد غذایی (پاسخهای تشریحی)