

جلسه ۱: مقدمه، اهمیت بیوشیمی در فرآورده های شیلاتی، تشریح اجزا تشکیل دهنده فرآورده های شیلاتی جلسه ۲: شرح اهمیت آب در تولید فرآورده های شیلاتی، خواص شیمیایی و فیزیکی آب، تعریف آب آزاد و پیوسته و اهمیت آنها در فعل و انفعالات جلسه ۳: تعریف فعالیت آبی و اهمیت آن در فساد میکروبی جلسه ۴: اهمیت کربوهیدرات ها در فرآورده های شیلاتی، تعریف انواع کربوهیدرات های مهم در فرآورده های شیلاتی جلسه ۵: جمود نعشی جلسه ۶: اهمیت پروتئین ها در فرآورده های شیلاتی تعریف انواع پروتئین و نقش آنها در تولید طعم و مزه جلسه ۷: اهمیت ازت های غیر پروتئینی در تعیین کیفیت فرآورده ها جلسه ۸: شرح تغییرات شیمیایی و فیزیکی پروتئین در زمان عمل اوری و انبارداری جلسه ۹: شرح چگونگی جلوگیری از تغییرات شیمیایی و فیزیکی پروتئین در فرآورده جلسه ۱۰: طبقه بندی لیپیدها و اهمیت آنها در تولید فرآورده های شیلاتی جلسه ۱۱: شرح مکانیسم اکسیده شدن لیپیدها و نحوه جلوگیری از آن جلسه ۱۲: تعریف اثرات فرایند بر روی خواص فیزیکی و شیمیایی لیپید جلسه ۱۳: شناسایی اسدهای چرب و اهمیت آنها در سلامت انسان جلسه ۱۴: طبقه بندی انواع ویتامین های محلول در چربی و آب جلسه ۱۵: شرح اثرات فرایند و نگهداری در انبار بر روی ویتامین ها جلسه ۱۶: مواد معدنی