

ردیف درس:	تعداد واحد:	نوع واحد:	۲ واحد نظری ۱ واحد عملی	دروس پیش نیاز:
۲۷	۳ تعداد ساعت: ۶۴	تخصصی		اصول فرآوری محصولات شیلاتی
عنوان درس به فارسی: کنترل کیفیت فرآورده های شیلاتی عنوان درس به انگلیسی: Seafood products quality control	آموزش تکمیلی عملی: دارد سفر علمی: کارگاه	ندارد آزمایشگاه	☐ سمینار	☐

هدف درس: آشنایی دانشجویان با اصول ارزیابی کیفیت فرآورده های شیلاتی و عوامل مؤثر بر آن

رئوس مطالب:

نظری:

مقدمه، تعریف کیفیت؛ عوامل مؤثر بر کیفیت فرآورده های شیلاتی؛ عوامل شیمیایی (مواد مغذی: کربوهیدراتها، پروتئینها، ویتامینها و املاح)؛ سموم طبیعی موجود در مواد غذایی، ماهیهای سمی، مواد افزودنی، آلودگی شیمیایی مواد غذایی پرتودهی مواد غذایی؛ عوامل بیولوژیک (میکروارگانیسم ها، آنزیمهای طی عملیات مختلف در کارخانه، دود دادن مواد غذایی، طبیعی موجود در مواد غذایی و ...؛ عوامل فیزیکی (ویسکوزیته و قوام مواد غذایی Viscosity and Consistence)؛ عوامل حسی: عوامل ایجاد کننده طعم های شیرین Sweet taste طعم شور Saline Taste طعم ترش Sour taste تلخ Bitter taste: گروههای ارزیابی حسی: نحوه انتخاب ارزیاب، مکان ارزیاب، شرایط انجام آزمونهای حسی، پرسشنامه ارزیابی، روشهای آموزشی حسی؛ مراحل اصلی در کنترل کیفیت فرآورده های شیلاتی، کنترل مواد اولیه، کنترل حین فرایند، کنترل محصول نهایی، کنترل کیفیت برای ویژگیهای کمی و وصفی (توصیفی)، استانداردها؛ هدف استانداردها، اصول استاندارد کردن مواد غذایی، سطوح استانداردها، روشهای ساده در تشخیص تقلب در مواد غذایی؛ قانون مواد خوردنی و مواد آشامیدنی؛ سازماندهی واحد کنترل کیفی؛ آشنایی با سیستم (HACCP) و کاربرد آن در فرایند محصولات دریایی.

عملی:

آشنایی با سازمان کنترل کیفیت (مؤسسه استاندارد و تحقیقات ایران و واحدهای کنترل کیفی کارخانجات)؛ بررسی سیستم HACCP در فرایند تولید محصولات دریایی؛ تشخیص تقلبی در فرآوری محصولات شیلاتی؛ آزمونهای حسی (Test panel)، تعیین ارزیاب در کنترل کیفیت محصولات دریایی؛ انجام آزمایشات کنترل کیفیت محصولات شیلاتی طبق اصول بهداشت و کنترل مواد غذایی (کنترل کیفیت خاویار، کنسرو ماهی، پودر ماهی، فرآورده های چرخ کرده) به روشهای شیمیایی و دستگاهی؛ کنترل کیفیت کنسرو ماهی؛ کنترل میکروبی (کلی فرم، قارچ و کپک، Total count)؛ کنترل شیمیایی، pH و اسیدیته؛ کنترل فیزیک: آزمایشات ظاهری، باد کردگی، خوردگی، زنگ زدگی، تغییر رنگ محتویات قوطی، درصد پرکنی، خلأ قوطی، برجسب و کارتن زنی؛ قرنطینه؛ آزمایشات در بندی (جنس قوطی، مقدار لاک قوطی، خلل و فرج قوطی، اندازه گیری طول یا ارتفاع دوخت، طول قلاب، قلاب سر یا کف، عمق دوخت، ضخامت دوخت، ضخامت حلب بدنه قوطی)؛ ترسیم نمودارها، کنترل کیفی و کمی جهت واحدهای فرآوری آبزیان؛ بازدید از کارخانجات تولید محصولات شیلاتی.

روش ارزیابی (درصد):

ارزشیابی مستمر	میان ترم	آزمون نهایی	پروژه
-	۱۵	۸۵	-

منابع:

- Connel, J.J. 1999. Control of fish quality. Fishing news books Ltd. England.