<table>
<tr>
<td rowspan="2">عنوان درس به فارسی:
ارزیابی کیفیت و ایمنی فرآورده‌های شیلاتی
عنوان درس به انگلیسی:
Quality and safety assessment of fisheries products</td>
<td>ردیف درس:
۴-۵</td>
<td>تعداد واحد:
۳
تعداد ساعت:
۶۴</td>
<td>نوع واحد:
تخصصی- الزامی</td>
<td>۲ واحد نظری
۱ واحد عملی</td>
<td>دروس پیش‌نیاز:
ندارد</td>
</tr>
<tr>
<td colspan="5">آموزش تکمیلی عملی: دارد ■ ندارد ☐
سفر علمی ☐ کارگاه ☐ آزمایشگاه ■ سمینار ☐</td>
</tr>
</table>

هدف درس: آشنایی دانشجویان با اصول ارزیابی کیفیت و ایمنی فرآورده‌های آبزیان، روش‌های مورد کاربرد و نظام‌ها و سیستم‌های ارزیابی این محصولات و ...

رئوس مطالب:

نظری:

عوامل مقدمه و تعریف واژه های کیفیت، کنترل کیفیت، تضمین کیفیت، ایمنی و تضمین ایمنی؛ قوانین و مقررات ملی کنترل کیفیت فرآورده های شیلاتی (سازمان غذا و دارو و سازمان دامپزشکی)؛ قوانین و مقررات جهانی و منطقه یی برای کنترل کیفیت فرآورده های شیلاتی (فائو، کدکس مواد غذایی، اتحادیه اروپا، سازمان غذا و داروی آمریکا)؛ مروری بر روش‌های حفظ تازگی و کیفیت ماهی و فرآورده های شیلاتی در کشور و مشکلات رایج مربوط به آنها ؛ مروری بر چگونگی تعیین استانداردها و حد قابل قبول شاخص های کیفی و ایمنی؛ مدیریت پرورش و کیفیت خوراکی و ایمنی آبزیان پرورشی؛ باقیمانده‌های دارویی و کیفیت ایمنی محصولات شیلاتی؛ فراوری و ایمنی محصولات شیلاتی؛ آلاینده های محیطی و ایمنی آبزیان خوراکی؛ روش های ارزیابی کیفیت انواع فرآورده های مرسوم شیلاتی بصورت تازه و منجمد با استفاده از شاخص‌های نوین میکروبی، شیمیایی، فیزیکوشیمیایی و حسی)؛ روشهای الکتریکی و طیف‌سنجی مرسوم در ارزیابی کیفیت محصولات شیلاتی؛ روشهای تشخیص توکسین‌ها در محصولات شیلاتی (چگونگی ایجاد و تشخیص)؛ شناسایی عوامل تولید آلرژی در آبزیان و ارزیابی کیفیت آبزیان از منظر آلرژیک؛ انگل‌های ماهی و ارتباط آن با کیفیت خوراکی و ایمنی آبزیان و ردیابی محصولات شیلاتی از نظر اصول تضمین کیفیت؛ آشنایی با نظام های تضمین ایمنی مواد خوراکی (حصب، ایزو۲۲۰۰۰)؛ طراحی نظام حصب در واحدهای فرآوری آبزیان (هدف، محل اجرا و دامنه‌ی کاربرد، تعاریف، اصول اجرایی و جزئیات حصب).

عملی:

ارزیابی کیفیت فرآورده های شیلاتی با استفاده از تکنیک‌های نوین مانند فسفرسانس، فلورسانس، اندازه‌گیری ترکیبات ATP، اندازه‌گیری آمین‌های بیوژنیک در آبزیان تازه و نگهداری شده، اندازه‌گیری ترکیبات آلی و غیرآلی سمی در آبزیان خوراکی و فرآورده‌های آنها، طراحی یک نظامنامه حصب برای کارخانجات فرآوری ماهی مانند کنسروسازی، غذاهای آمادهٔ شیلاتی، آرد ماهی.

روش ارزیابی (درصد):

ارزشیابی مستمر	میان ترم	آزمون نهایی	پروژه
-	۲۰	۸۰	-

منابع:

- مطلبی، ع. ۱۳۸۹. بهداشت و صنایع مواد غذایی دریایی. انتشارات موسسه تحقیقات شیلات ایران.
- FAO. 2004. Assessment and management f seafood safety and quality.