

عنوان درس به فارسی: بهداشت و مسمومیت محصولات شیلاتی عنوان درس به انگلیسی: Hygiene and poisoning of seafood products	ردیف درس: ۶-۲۲	تعداد واحد: ۲ تعداد ساعت: ۱۸	نوع واحد: تخصصی- اختیاری	۱ واحد نظری ۱ واحد عملی	دروس پیش نیاز: ندارد
آموزش تکمیلی عملی: دارد ☒ ندارد ☐					
سفر علمی ☐ کارگاه ☐ آزمایشگاه ☒ سینار ☐					
تدارک ☐ ندارد ☒					

هدف درس: آشنایی دانشجویان با مباحث مربوط به بهداشت فرآورده‌های شیلاتی و عوامل مسمومیت آن‌ها و راه‌های شناسایی و کنترل آن‌ها



رئوس مطالب:

نظری:

مقدمه؛ مفهوم بهداشت در محصولات شیلاتی؛ شناخت انواع مسمومیت در محصولات شیلاتی؛ آشنایی با میکروارگانیسم‌های مهم فرآورده‌های شیلاتی؛ طبقه بندی باکتریهای عامل فساد و بیماریزا در غذاهای دریایی و بیان اثرات و راههای جلوگیری از آن؛ رعایت بهداشت در تولید فرآورده‌های شیلاتی، چگونگی کنترل مناطق خطر، استفاده از حرارت، پروت، مواد افزودنی، مواد ضدعفونی در زمان تولید، حمل و نقل و نگهداری در انبار؛ تعیین منابع آلودگی و راههای انتشار آنها؛ آلاینده‌های محیطی در غذاهای دریایی (آلاینده‌های محیطی پایدار (PEPs) مانند Dioxin، آفت کشتهای ارگانوکلره، فلزات سنگین و...)؛ میکروبیولوژی غذاهای دریایی در محصولات تازه، نگهداری شده در یخچال و انجماد و بیان راههای پیشگیری و کنترل آنها؛ میکروبیولوژی غذاهای دریایی بسته بندی شده در خلأ و اتمسفر تغییر یافته؛ میکروبیولوژی غذاهای دریایی نمک‌سود شده، دودی شده، ماریناد شده، پرتودهی شده، فرآوری شده در شرایط فشار هیدرواستاتیک؛ میکروبیولوژی سس، mince، سوری می و غذاهای ارزش افزوده؛ میکروبیولوژی عمل‌آوری سخت پوستان و نرم‌تنان؛ سموم موجود در محصولات شیلاتی (شرح علائم بالینی و روشهای تشخیص)؛ میگاتوکسین، تترودوتوکسین، سموم حاصل از صدفها (ساکسی توکسین، اوکاداتیک اسید، دومونیک اسید، پروتوکسین)؛ راههای جلوگیری و کنترل مسمومیت ناشی از مصرف محصولات شیلاتی؛ آمین‌های بیوزنیک در محصولات شیلاتی؛ سمیت آمین‌های بیوزنیک در غذاهای دریایی، آمین‌های بیوزنیک به عنوان شاخص کیفی در محصولات شیلاتی، محدودیتهای قانونی در مقدار آمین‌های بیوزنیک در فرآورده‌های دریایی، فاکتورهای تاثیر گذار بر تشکیل آمین‌های بیوزنیک در غذاهای دریایی، تشخیص آمین‌های بیوزنیک در غذاهای دریایی.

عملی:

جداسازی و شناسایی برخی از باکتریهای فاسدکننده و بیماریزا از آبزیان خوراکی تازه و محصولات آنها، ... انجام آزمایش برای تعیین آلودگی آب مصرفی در صنعت شیلات از نظر باکتریهای بیماریزا.

روش ارزیابی (درصد):

ارزشیابی مستمر	میان ترم	آزمون نهایی	پروژه
-	۱۰	۹۰	-

منابع:

- Alasalvar, C., Shahidi, F. 2011. Handbook of seafood quality, safety and health applications. Udaya Wanasundara.
- Fernandes, R. 2009. Microbiology handbook: fish and seafood. Leatherhead Publishing, UK.