

طرح درس جهت ارائه در نیمسال تحصیلی دوم

دانشکده	منابع طبیعی و علوم دریایی	گروه	شیلات
گرایش	فرآوری محصولات شیلاتی	مقطع	ارشد
نام درس	نگهداری محصولات شیلاتی	نوع درس	<input type="checkbox"/> پایه <input type="checkbox"/> نظری <input type="checkbox"/> تخصصی <input type="checkbox"/> عملی <input type="checkbox"/> اختیاری <input type="checkbox"/> نظری-عملی
تعداد واحد	۲ واحد (نظری- عملی)	نام استاد	مسعود رضائی
دروس پیش‌نیاز	ندارد	تلفن دفترکار	۸۱۴۵
دروس هم‌نیاز		پست الکترونیک	rezai_ma@modares.ac.ir

✓ اهداف درس:

- هدف درس آشنایی دانشجویان با مباحث اساسی مربوط به ویژگیهای کیفی فرآورده های آبزیان و سیستم ها و روش های نگهداری این فرآورده ها.....

✓ رئوس مطالب و برنامه ارائه در کلاس: (در صورتی که واحد عملی یا نظری-عملی بود، نوع آموزش در توضیحات بیان شود)

شماره جلسه	موضوع جلسه درس	توضیحات
جلسه اول	تفاوتهای آبزیان با حیوانات خونگرم از نظر ارزش غذایی	
جلسه دوم	تغییرات کیفی آبزیان هنگام نگهداری (چربی ها پروتئینها ویتامینها و مواد معدنی)	
جلسه سوم	عمر ماندگاری آبزیان و فرآورده های شیلاتی، مفهوم عمر ماندگاری شروع و پایان عمر ماندگار	
جلسه چهارم	روشهای اندازه گیری عمر ماندگاری مدل سازی و پیش بینی عمر ماندگاری	
جلسه پنجم	انواع روشهای نوین نگهداری محصولات شیلاتی	
جلسه ششم	تکنولوژی هاردل (مفاهیم و کاربردها در نگهداری آبزیان)	
جلسه هفتم	شیوه های متفاوت استفاده از تکنولوژی هاردل (دما، اسیدیته، بسته بندی، ...)	
جلسه هشتم	تغییرات کیفی ماهیان در حین نگهداری	
جلسه نهم	تغییرات ترکیبات از ته غیر پروتئینی	
جلسه دهم	اکسیداسیون چربی ماهیان (محصولات اولیه، ثانویه) - فساد هیدرولیتیک چربی	
جلسه یازدهم	امگا-۳ و اهمیت آن	
جلسه دوازدهم	راهکارهایی برای کاهش اکسیداسیون چربی	
جلسه سیزدهم	تغییرات کیفی پروتئین در شرایط متفاوت نگهداری	
جلسه چهاردهم	تولید آمین های بیوژن و عوامل موثر در تولید آنها	
جلسه پانزدهم	تاثیر انجماد و سرد سازی بر کیفیت پروتئین	
جلسه شانزدهم	قهوه ای شدن غیر آنزیمی و عوامل موثر بر واکنش میلارد- ارزش غذایی و جنبه های تغذیه ای آن	

✓ منابع :

- Evans, J.A. 2008. Frozen food science and technology. Blackwell Publishing Ltd, UK. .
- Rahman, M.Sh. 2006. Handbook of food preservation. Taylor & Francis Group, USA.
- Bremner, H. Allen. 2002. Safety and quality issues in fish processing. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC

Mishra, R. (2021). Handbook on Fish Processing and Preservation (1st ed.). CRC Press.
<https://doi.org/10.1201/9781003263715>