

شرح جامع

تکنولوژی مواد غذایی (غلات)

«مهندسی کشاورزی»

(علوم و صنایع غذایی)

مؤلف: آیدا ساعتچی



پیشگفتار مولف

با توجه به اینکه یکی از فاکتورهای مهم جهت موفقیت در آزمون کارشناسی ارشد دانستن این موضوع است که چه مطالبی باید خوانده شود و بیشتر مرود توجه قرار گیرند اینجانب و جمعی از دوستانم با کمک خداوند متعال و حمایت‌های مادی و معنوی انتشارات ارشد تصمیم به تدوین مجموعه‌ای تحت عنوان گرفتیم. این مجموعه شامل بیان مباحث درسی، طبقه‌بندی و بخشبندی مباحث درسی، بیان خلاصه فصل و تعدادی تست طبقه‌بندی شده موضوعی متناسب با مباحث فصل است.

لازم به ذکر است که این مجموعه مسلماً خالی از اشکال نمی‌باشد. بنابراین منتظر انتقادات و پیشنهادات شما هستیم.

آیدا ساعتچی

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۳.....	پیشگفتار ناشر.....
۴.....	پیشگفتار مولف.....

فصل اول: گندم

۹.....	تولید جهانی گندم.....
۱۵.....	آنزیمهای گندم.....
۱۵.....	تکنولوژی آسیاب کردن گندم.....
۲۳.....	انبارداری و نگهداری غلات.....
۲۳.....	خودگرمایی مرطوب و خودگرمای خشک.....

فصل دوم: تکنولوژی تولید نان

۳۳.....	مواد اصلی لازم در تهیه نان.....
۳۸.....	پخت نان.....
۳۸.....	انواع فر.....
۳۹.....	Defects of Bread مؤثر در آن.....

فصل سوم: تکنولوژی بیسکویت

۵۳.....	مواد اولیه مورد استفاده در بیسکویت سازی.....
---------	--

فصل چهارم: تکنولوژی ویفر

۶۳.....	مواد اولیه ویفر.....
---------	----------------------

فصل پنجم: تکنولوژی کراکر

۷۳.....	مواد اولیه کراکر.....
---------	-----------------------

فصل ششم: تکنولوژی تولید کیک

۷۹.....	مواد اولیه مورد استفاده در تهیه کیک.....
۸۱.....	مواد طعم دهنده.....

فصل هفتم: تکنولوژی ماکارونی

۹۱	مواد اولیه ماکارونی
۹۲	فرایند و آسیاب گندم دوروم
۹۳	آب
۹۳	تخم مرغ
۹۳	مواد افزودنی مجاز
۹۳	فرایند تولید ماکارونی
۹۵	کیفیت پختی پاستا

فصل هشتم: تکنولوژی فرآورده های ذرت

۱۰۳	فراوری ذرت
-----	------------

فصل نهم: تکنولوژی فرآورده های برنج

۱۱۰	مسن کردن برنج
۱۱۰	غنی سازی برنج
۱۱۱	روغن سبوس برنج
۱۱۱	پوسته برنج hull
۱۱۱	ساقه یا کاه برنج
۱۱۲	خلاصه فصل

فصل دهم: تکنولوژی فرآورده های جو

۱۱۷	ترکیبات دانه جو
۱۱۸	موارد کاربرد جو
۱۱۸	ارزیابی جو برای فرایند مالت سازی
۱۲۰	انواع مالت

فصل یازدهم: اصول عمل آوری و تولید گاز در خمیر توسط Baking Powder

۱۲۷	انتخاب اسید و عوامل مؤثر بر این انتخاب
-----	--