

کنسرو سازی

۳۹

تعداد واحد: ۴



نوع واحد: ۳ واحد نظری - ۱ واحد عملی

پیشنیاز: اصول نگهداری مواد غذایی

سرفصل درس:

نظری: مقدمه، تعریف، تاریخچه، فساد میکروبی در کنسروها و میکروارگانیسم‌های موثر در آن، عوامل مؤثر بر کنترل میکروارگانیسم‌ها، روش‌های مختلف فرآیند حرارتی، محاسبه زمان فرآیند حرارتی به روش‌های مختلف (روش فرمولی، روش تجربی در روش نوموگرام)، تعریف و کاربرد انواع دستگاه‌های حرارتی در کارخانجات کنسرو سازی، خصوصیات مواد اولیه عمومی و افزودنی در کنسرو سازی (آب، نمک، شیرین کننده‌ها، تثبیت کننده‌ها، نوام دهنده‌ها، امولسیفایرها، افزودنیهای ایجادکننده رنگ، مواد نگهدارنده، اسانس‌ها، اسیدها، ادویه‌ها و غیره) و معرفی مختصر بعضی از دستگاه‌ها و روش‌های ارزیابی کیفیت رنگ، بافت و طعم آنها، مراحل مختلف عملیات کنسرو سازی (انتخاب مواد اولیه، دریافت مواد اولیه، روش‌های تمیز کردن و شستشو، سوا کردن و درجه بندی، پوستگیری و قطعه کردن، آنزیم ببری، برگردن، هواگیری، درستی، فرآیند حرارتی، سرد کردن، برجس زنی، فرنیطیه)، روش‌های تولید انواع کنسروهای میوه‌ای، سبزی، گوشت و ماهی، روش تولید رب گوجه فرنگی، مربا، مارمالاد، زله، ترش‌بجات و سس‌ها، روش تولید آب میوه‌ها (انواع آب میوه و مراحل مختلف تولید آن از میوه و انشیره، شفاف سازی آب میوه‌ها)، روش تولید نکتار و پوره، انواع ظروف بسته بندی مورد استفاده در کنسرو سازی (فلزی، شیشه‌ای)، خوردگی در ظروف فلزی و انواع آن، پزکنی آستینک.

عملی: اندازه گیری بریکس، اسیدته و pH تست آنزیم سری، تعیین مقدار کبک موجود در رب
گوجه فرنگی به روش هاواردسل، آزمایش لکه سیاه و فرمز در رب گوجه فرنگی، تهیه انواع غذاهای
کسروی و آزمایشهای مختلف کسرو ضمن تولید و پس از تولید و کنترل کیفی محصول نهائی،
چگونگی استفاده مطلوب از بخار اشباع و اتوکلاو، آزمایشات فوطی های فلزی (اندازه گیری ابعاد
فوطی و درخت و مقایسه آنها با ابعاد استاندارد، آزمایشات لاک در فوطی های فلزی، آزمایشات
مربوط به آب میوه (تست چکانیدن، تست پکین، تست نشانه، تست پایداری، اندازه گیری میزان
شفافیت آب میوه با دستگاه اسپکتروفتومتر و دستگاه کدورت سنج)، آزمایش تعیین آنزیم مورد نیاز
در شفاف سازی آب میوه. بازدید از یک کارخانه تولید کسرو و یک کارخانه تولید آب میوه
رکساتره.

