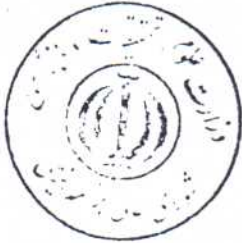


### تکنولوژی تولید محصولات فرموله شده



تعداد واحد: ۲

نوع واحد: ۱ واحد نظری، ۱ واحد عملی

پیشنیاز: ندارد

سرفصل درس:

نظری: منابع مهم پروتئین، چربی، کربوهیدراتهای قابل استفاده در فرمولاسیون غذاهای فرموله شده و خصوصیات هر یک از آنها در ارتباط با فرمول نهائی، پروتئینهای هیدرولیز شده گیاهی، انواع طعمهای طبیعی و سنتز شده و چگونگی استفاده از آنها در فرمولهای غذایی و چگونگی اثر آنها بر فرمول نهائی و بر یکدیگر.

چگونگی تولید پروتئینهای Tenturize شده، روشهای فرموله کردن غذاهای جدید، چگونگی ارزیابی آنها پس از تولید و پس از زمان Shelf-life آن.

عملی: تهیه مواد لازم برای چند نوع غذای فرموله شده جدید، چگونگی آماده سازی فرمول جدید، ارزیابی آزمایشگاهی و ارگانولیتیک آنها.

۲۴۳۹