

طرح درس جهت ارائه در نیمسال تحصیلی اول

دانشکده	منابع طبیعی و علوم دریایی	گروه	شیلات
گرایش	فرآوری محصولات شیلاتی	مقطع	دکتری
نام درس	فرآورده‌های خمیری ماهی	نوع درس	پایه ☐ نظری ☒ تخصصی ☒ عملی ☐ اختیاری ☐ نظری-عملی ☐
تعداد واحد	۲ واحد (نظری)	نام استاد	مسعود رضائی
دروس پیش‌نیاز	ندارد	تلفن دفترکار	۸۱۴۵
دروس هم‌نیاز		پست الکترونیک	rezai_ma@modares.ac.ir

✓ هدف درس:

آشنایی دانشجویان با فرآورده‌های خمیری ماهی و چگونگی تولید آن‌ها

✓ 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	فرآورده‌های نوین شیلاتی (آمار جهانی، دلایل افزایش تقاضا، ...)	
جلسه دوم	خمیری ماهی، منابع مورد استفاده در صنعت تولید فرآورده‌های خمیری	
جلسه سوم	فن آوری تولید خمیر ماهی شامل انتخاب ماهی و فاکتورهای زیستی موثر بر کیفیت خمیر	
جلسه چهارم	تاریخچه سوریمی و روش‌های سنتی و کشورهای مطرح در تولید سوریمی	
جلسه پنجم	تفاوت‌های کلی مینس و سوریمی ماهی (ساختار، پایداری بافت، ...)	
جلسه ششم	روشهای مختلف شستشوی گوشت ماهیان (تیره- روشن)	
جلسه هفتم	تولید سوریمی از ماهیان سفید گوشت (white fish)	
جلسه هشتم	صید و نگهداری مواد اولیه، دسته بندی و آماده سازی	
جلسه نهم	ویژگی‌های کمی و کیفی آب مصرفی برای شستشوی گوشت	
جلسه دهم	آبگیری حدواسط و نهایی، پالایش گوشت	
جلسه یازدهم	نگهدارنده‌های سرمایی و کنترل آنزیم‌های پروتئولیتیک مقاوم به حرارت در ماهی، بسته بندی و انجماد.	
جلسه دوازدهم	فرایند بازیابی پروتئین‌های عملگر با روش تغییر pH	
جلسه سیزدهم	ملاحظات میکروبیولوژی در ساخت سوریمی	
جلسه چهاردهم	روشهای ارزیابی سوریمی و خواص عملکردی آن، آنالیزهای پروفیل بافت و رئولوژی	
جلسه پانزدهم	نحوه ساخت انواع فرآورده‌های سنتی، جدید، تقلیدی (رشته ای- قالبی، ..)، تکنولوژی تولید طعم برای فرآورده‌های تقلیدی	
جلسه شانزدهم	مدیریت پساب و ضایعات کارخانجات تولید سوریمی	

✓ منابع :

- Lanier, T. c. Lee, C.M. 1992. Surimi technology. Marcel Dekker, Inc.
- Park, J.W. 2005. Surimi and surimi seafood, Third Edition. CRC Press.