

طرح درس جهت ارائه در نیمسال تحصیلی دوم

دانشکده	منابع طبیعی و علوم دریایی	گروه	شیلات
گرایش	فرآوری محصولات شیلاتی	مقطع	دکتری
نام درس	ارزش غذایی آبزیان و اثرات فرآوری	نوع درس	☐ پایه ☒ نظری ☒ تخصصی ☐ عملی ☐ اختیاری ☐ نظری-عملی
تعداد واحد	۲ واحد (نظری)	نام استاد	مسعود رضائی، مهدی طبرسا
دروس پیش نیاز	ندارد	تلفن دفترکار	۸۱۴۵، ۸۱۵۱
دروس هم نیاز		پست الکترونیک	rezai_ma@modares.ac.ir m.tabarsa@modares.ac.ir

✓ هدف درس:

آشنایی دانشجویان با مباحث مربوط به چگونگی بررسی ارزش غذایی آبزیان و اثرات پروسه‌های فرآوری بر کیفیت آنها
 رئیس 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	ارزش های غذایی آبزیان در مقایسه با سایر منابع غذایی و سودمندی های سلامتی بخش مصرف آبزیان	
جلسه دوم	اثر فرآیندهای دمایی (حرارت و برودت) بر ساختار و کیفیت فرآورده	
جلسه سوم	اثر فرآیندهای غیرحرارتی (پرتودهی، فشار هیدرواستاتیک، تخمیر، ...) بر ویژگیهای حسی و غذایی محصولات دریایی	
جلسه چهارم	روش های تولید پپتیدهای زیست فعال و محاسن و معایب آنها بر ویژگی های کیفی محصول	
جلسه پنجم	ارزشهای غذایی و اثرات فرآوری بر روی پروتیین و پپتیدها	
جلسه ششم	فعالیت های زیستی پروتیین ها و پپتیدها و اثرات فرآوری بر آنها	
جلسه هفتم	ارزش های سلامتی بخش چربی آبزیان و امگا-۳ و تاثیر فرآوری بر آنها	
جلسه هشتم	استفاده از روش ها سبز برای تولید ترکیبات با ارزش افزوده از ضایعات غذاهای دریایی	
جلسه نهم	اثرات برداشت و حمل و نقل بر مواد غذایی	
جلسه دهم	پایداری ویتامین ها در فرآیندهای مواد غذایی	
جلسه یازدهم	فرآیندهای حرارتی و کیفیت تغذیه ای مواد غذایی	
جلسه سیزدهم	انجماد، پرتودهی و فرآیند مادون قرمز	
جلسه چهاردهم	فرآیند مایکروویو، فناوری استفاده از فشار بالا، فرآیند پاستوریزاسیون و استرلیزاسیون	
جلسه پانزدهم	اثرات تخمیر بر قابلیت هضم و کیفیت مواد غذایی	
جلسه شانزدهم	اثرات فرآیند دودی کردن، کباب کردن بر کیفیت مواد غذایی	

✓ روش ارزشیابی: ارزیابی مستمر، فعالیت کلاسی، آزمون نهایی

- Alasalvar, C., Shahidi, F. 2011. Handbook of seafood quality, safety and health applications. Udaya Wanasundara.
- Handbook of seafood and seafood products analysis. 2010. Leo M.L. Nollet, Fidel Toldrá.
- Ambigaipalan P, Shahidi F. Bioactive peptides from shrimp shell processing discards: Antioxidant and biological activities. J Funct Foods [Internet]. 2017;34:7–17. Available from: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jff.2017.04.013>
- Abraha B, Admassu H, Mahmud A, Tsighe N, Shui XW, Fang Y. Effect of processing methods on nutritional and physico-chemical composition of fish: a review. MOJ Food Process Technol. 2018;6(4).