

Subject:

Year.

Month.

Date.

Sat Feb 22 ۲ شهریور ۱۳۹۷

تعلقات در مواد غذایی

Turning point در ابتدای قرن ۱۹
با ظهور تکنولوژی و افزایش تولید دوره جدید آغاز گردید

سازمان های جهانی

WHO سازمان بهداشت جهانی

EPA آژانس حفاظت محیط

FAO سازمان خوار و بار جهانی

Codex Alimentarius زیر مجموعه بهداشت جهانی

United States Agriculture

Department

وظیفه این سازمانها به حفاظت از مواد غذایی و جلوگیری از تعلقات غذایی

در کشورهایی که امنیت غذایی به تولید نیست
تا درصد خطا پایین تر بیاید.

با وجود این سازمان ها همچنان آلودگی صورت می گیرد و مسئله لغزش ها
دیگر ه های مختلف در مطالعه شیر غذایی

برای مطالعه شیر غذاها از جنبه تغییراتی که در فرایند تولید و پایداری
رخ میدهد، دانش یک دیدگاه (تجزیه و تحلیل)

از این تغییرات بسیار مهم و سفید است چرا که نتایج حاصل از
این تغییرات مطالعه یک مدل غذایی به مفهوم ما از تقایع مناسب دیگر گفت
می کنند

عمده ای شدن غیر اتمی یک شبهه فنی مانند امنیت یک غذا

کننده مانند تکنولوژی و حمایت و حمایت و حمایت و حمایت
Almas

Subject:

Year.

Month.

Date.

۱. برنج تر لیز مرمره های می شود که رنگ قرمزی دارند بسیار
در این سیستم مبدن خمر در رنگ قرمزه ای حاصل که اسید استید
۲. فصد می تواند غنی و اکثر باشد که در آنها کسریه اسیدی و سبزه ای
کسته و وجود داشته باشد بسیار این انواع و اقسام ترش های استید
۳. ها اسید استیدی آزاد ۲۸۰۰۰

۴. در این حرارت می تواند جنس رنگهای را تولید نمایند
۵. در یک سیستم مبدن و اکثر ها را در کنار هم میذاریم ۳۱۰۰۰
مثال ۳۱۰۰۰

۶. در یک سیستم مبدن ۳۲۰۰۰

۷. دیدگاه های تجزیه تحلیل
۸. بعضی آن دسته از روش های خواص غذاهای سالم و با کیفیت
بالا است

۹. تعریف آن دسته از روش های سیستمی و سیستمی که تأثیر مبدن
در کاهش کیفیت و یا در برطرف کردن آن دارد
۱۰. در تمام جمع در مورد اضمحلال می نه بتوانیم تعریف کنیم و اکثر
های سیستمی و سیستمی بر روی کیفیت و سلامت تأثیر می گذارند
۱۱. (۴) کاربرد یافته هاد روش های مختلف نظیر فرایند
هر چه کسول و نگرانی

Subject:

Year.

Month.

Date.

حیدرآباد کیفیت و سلامت (Quality & Safety approach)

سلامت و کیفیت مواد غذایی شرط اصلی و اولیه یک غذای مصرفی است
و این بدان معناست که غذای مصرفی در زمان مصرف باید عذای از هم گزین
الایزده های آلودگی و بیماری باشد

در عمل هرگز نه و زمان این روش را تا حدی ۱۷۰۰ بر داشت
صرف کشیده یا ترسیده که نشانه های خستگی می کنند

استرلازیسیون تجاری : به اندازه ای زمان حرارت و انرژی مصرف کنیم که
حدقل مصرف در آن بهمانند

HTST : دهی بالا زمان کوتاه

۵۰۰۰

وجود نشانه های در محیط گرم و مرطوب موجب پیدایش آلودگی
و وجود آلودگی بیانگر شرایط بهداشتی و بسته بندی و نامناسب
هست

در حرارت دهی محصولات به بارم مراری : حاصل از مجموع دما و زمان
و درجه حرارت است برای استریل و پاستوریز کردن یک محصول غذایی
می توان از ترکیبات مختلفی از دما و زمان استفاده کرد
که در عدد استرلازیسیون و پاستوریزاسیون ترجیح بر آن است که های
(بالا دما و زمان کوتاه تر استفاده شود) و بالا

در صفت از Super heat استفاده می شه و بالا

Almas

Subject:

Year.

Month.

Date.

موضوع: در جابجایی نه نفس توان با HST ۱۶/۱۰/۱۳۹۷

اکتیل افید: از جنس افید ...

عمر پرستی از و قریب هی بود خدایان در حق تغییراتی که ممکن در حق فرایند رخ دهد
در جدول آمده شده، این تغییرات شامل تغییراتی هست که با چشم
و حواس غیر مستقیم قابل شناسایی و نیز تغییراتی است که بدون
مستفاد قابل شناسایی توسط صرف شده نیست

Almas