

Subject:

Year. Month. Date.

تیمی براد ۲ حداد

منابع غذایی - حیوانی

گیاهی

دریایی

میکروبی (فایروس و ویروس و باکتری ها)

مشتب (در طبیعت وجودند ولی در با فعالیت

انسانی تولید می شود)

۱:۳ شیرین الیه

مصنوعی (در دستگاه های شبیه به آب کریستال)

تغذیه غذا از شیرین الیه - به مقدار تغییر کرده و نوسان های و تغییر خصوصیات غذا

تیر ه میری - Body Mass

۳:۰۰

SCP (Single cell protein)

protein

الفاها از منابع میری به عنوان غذا

راه حل ۱

۲:۰۰

راه حل ۲

۵:۰۰

major (ترکیبات عمده)

component

ترکیبات

از نظر مقدار تشکیل دهنده

minor (ترکیبات غیر عمده)

در د بوم فرود

نقش دایمی

غذاهای

اثر

و تاسیس

Almas

خوردن

رنگدانه

Subject:

Year. Month. ~~Day~~ Date.

(۱۲:۸) ← proximate  
Analysis

جیره تقییری

اختلاف minor و major در حسب تقارن است.

فاکتور مجموع مواد یعنی ریشه یاخته

← (۱۵:۲)

نکته: جری ها که بر بهیارات ها هستند  
(از بر کجی)

چون هفتسری CHO هستند  
جری خاصیت خصوصیت غیر قابل دارن (آفرینند)

کری بهیارات هی غیر جری ۱۷:۱

بخش لایه سیات minor مواد افروزش هستند که به ماده قدر این  
افزاد روشن (نشیب ها)

در حد مجاز استفا هوشن

۱۹:۵

← Requirement

نشریه

نباید برای پوشاد در آن تصور

عیب و طعنه کیفیت

غذایی باشد

میو لیسین

میو لیسین

Almas

Subject:

Year.

Month.

Date.

(۱۴۰۰)

تغذیه، صنایع غذایی،

تسمیم مواد غذایی گیاهی از

بدون بهره‌وری از علم تسمیم غذایی افعال تولید، پخش و مصرف مواد غذایی

نویسنده  
در اهمیت آن همین نکته است که در شاخه‌های صنایع غذایی تسمیم

حقیقات و فناوری‌های پژوهشی مربوط به تسمیم مواد غذایی است  
تسمیم غذایی علاوه بر مطالعات سم‌شناسی، فرآیندهای شیمیایی و دانش  
های متقابل اخلاقی، بیولوژی و غیر بیولوژیست در داده‌های غذایی را

در مطالعه قرار می‌دهد.

به عبارت دیگر تسمیم ماده غذایی به ترکیب خا هر ترکیب شیمیایی هستند

غذای ارائه در آن دسته از تغییرات شیمیایی به درجه‌ای که تولید، پخش و مصرف

صرف مواد غذایی بوجود می‌آید و در صورتی که تغییرات شیمیایی در

تغییرات مورد نظر در بافت طعم رنگ و بوی مواد غذایی است که کیفیت

مهداشتی آن را بر طبق یاناملوب ایجاد نماید.

تنها با شناسایی عوامل بوجود آورنده و واکنش‌های نامطلوب است که

از وقوع یا تداوم آن تغییرات جلوگیری کرد.

در باعث تجربه کد رنگین مرشد و degreening رخ میدهد

وزن کمتری دارد.

به عنوان مثال شناخت عوامل کاهش کیفیت فساد در

نفس از برداشت شامل انواع واکنش‌های فیزیکی و شیمیایی

تغییرات در ویژگی‌های رضایات مواد غذایی داشته باشد

Almas



Subject:

Year.

Month.

Date.

یکی از نشانه‌های پیشرفت کشورها توانایی افزایش تولید  
و این هم این معنی نیست که یک کشور تمام نیازهای غذای خود را  
تأمین نماید بلکه توانایی دولت‌ها مدیریت کرده و به اندازه و در حد  
و نگهداری در فرآیند تولید مصرف غذا می‌تواند امنیت غذایی  
آن کشور را تأمین کند

Food security  
Food safety

تأمین حداقل غذای لازم برای مردم یک کشور  
یعنی توانایی این که غذای مصرف شده تا حدی که سلام و عافیت

از مواد آلوده است  
بنابر این اگر کشور تولید کننده به دو دسته تقسیم  
میشود به کشورهایی که تولید کننده  
تولید کننده را تقویت

Food security

و البته آنها تأمین کننده غذای برای بقا است و در این کشورها  
که کمبود غذاها مصرف تا حدی که امن شود

در حیطه رفاه است به گونه‌ای که تولید مصرف غذاها  
در این کشورها تولید کننده غذا از تولید کنندگان آنها از بابت  
کیفیت سهولت استفاده و نگهداری که آن‌ها فرآورنده  
غذا و خود را به مردم و خود تولید کنندگان و کشاورزی  
لغو می‌شود

به غذاها با Label ارتباط است

Almas

Subject:

Year.

Month.

Date.

نشی غذای یک علم فنک (جوابی) نیت و رابط  
نزدیک باقیه علم از غیر حسی ~~نشی~~ ۱۵۰۵۰۵۰۰

یک تشعشع غذای باید این را بداند که مواد بیولوژیکی تغذیه ماهی  
در یک دانه زنده در زمان زنده بودن در نقش عامل حرکت  
و ایجاد عسل العسل هی تحقق را دارد (ناهمین ماهی در  
پس از کشتار و از نیشتر می شود که  
پسیده هی مثل جود نیشی در این وجود دارد،

چندین عامل حرکت در یک حیوان می تواند شامل نیشتر است خود سه تا  
راست به فعل و انفعالات نیشتر در آن ماهی است  
انیم Rigor mortis با هم سرعت پس از کشتار رخ می دهد  
تغییر نیش یا کنترل خواهد بود

نظیر نقش هدرسل ها ماده آبلین در قبل  
در بعد بر داشت میوه جات و هر یک از اینها جداگانه  
سرچیده دارند،

Almas