

Subj: _____

Date: _____

جامعة الملك عبد الله

15

SA SU MO TU WE TH FR



1 Fermentation

- metabolism of carbon source into products

2 microbial biology.

- biomass / metabolites

3 Industrial microbiology.

GABA/ALA/SCFA

- نسخة بالإنجليزية

4

- بروتوكولات وتقنيات فحص وتحليل

5

- quality * - time * - levels *

6

- تقييم وتصنيف وتحلية

7

- سلامة الغذاء

8

- حفظ وتنقية و Preservation

9

- bioremediation

10

- bio preservation

11

- bio fortification

12

- GABA / SCFA / functional foods

13

- تطبيقات في صناعة الأدوية

14

- تطبيقات في صناعة الأدوية

15

- fermenter culture media

16

- bio reactor

17

- تطبيقات في صناعة الأدوية

18

- تطبيقات في صناعة الأدوية

19

- تطبيقات في صناعة الأدوية

20

- تطبيقات في صناعة الأدوية

21

- تطبيقات في صناعة الأدوية

22

- تطبيقات في صناعة الأدوية

Biomass → نیکت مایعاتی میکروباتیست که در چشم میگیرد

functional food → کارکتریکی از میکروبات که کارکرده است

برای تولید محصولات = میکروبات

= میکروبات

۱۵

(۲)

up stream *

بازرسی:

starter culture

main process (fermentation) بیوکنترول (producing) استریلیزه *

Strain

substrate

down stream بیوکنترول

* انزیم های میکروباتیست از باکتری های طبیعتی جدا نشده اند برای تولید محصولات میکروبات فناوری های پیشرفته ای دارند

fermentation food

water

* بیوکنترول باکتری های خاص که در محیط خاصی رشد نموده اند

* بیوکنترول باکتری های خاص که در محیط خاصی رشد نموده اند

* بیوکنترول باکتری های خاص که در محیط خاصی رشد نموده اند

yellow stone → آنتی بیوتیک که در آب و سایر مواد

Biosafety → بیوکنترول که در آب و سایر مواد

(جیوکنترول) که در آب و سایر مواد که در آب و سایر مواد

بیوکنترول که در آب و سایر مواد

characterization که در آب و سایر مواد

بیوکنترول که در آب و سایر مواد

Persian type culture collection

(PTCC) بیوکنترول که در آب و سایر مواد

isolation from ecosystems

(ATCC) بیوکنترول که در آب و سایر مواد

microbial culture collection

بیوکنترول

ARSH

- دور دینهای صنعتی می‌باشد و اولان (کارخانه پنیر) بوسیله

1) ناشره Starter culture - میکروبی

2) باعث قدرتی است زمانی که میکروبی را درست کنید

3) میتوانید سبزه را

4) طی پویایی همچنان اینها مارپیچ پسندی داشته باشند

5) پرستی یافتن باز است چه و تغییرات دعوه بهی؟

6) خواست زمانی می‌گذرد

7) درین مرحله تراپیک شماره ایجاد می‌گردید

8) خلاصه این مرحله آنکه آنرا در حضور پودری مخصوص (ال) مروخت کرده می‌گردید (بسیار لازم است)

9) pre treatments

10) - sub → تغذیه مواد (سویاً یا مانع) خود تراکنش 3

11) - 55f → تغذیه مواد (برای طیور) main process

12) سایر موارد بخوبی راهنمایی می‌گردند با این ترتیب

13) افزونه هاست که این روش است

14) تغذیه ناید / ریخت سریع بازیابی برای نرخهای خوبی دارد و حفظی دارد (عملی تغذیه)

15) سویاً / طانزیس \rightarrow بدل متداول آن است از هم منبع و قدرتیست

16) سویاً / طانزیس \rightarrow نوعی انسیج بخواهد که بیرونی خود را بسازد و باید این را در پیشیست

17) انتظار می‌گیریم اینه برای اینها کار نمی‌کند اینه جزو این روش است

18) عوامل مؤثر بر تغذیه

19) مطالعه مورد نیاز است / اتصافی طرزی / دلایلی / فرط انسیج / دسته هدا

20) pH مطالعه

* هم نیازها در فرط انسیج باشد تا منع شود.

21) تولید پنیر می‌گیریم / ۹۰-۷۰٪ قرصت دارد / به ترتیب می‌گذاریم (تمام چیزی تغذیه کرد)

22) پسیسیم فراغی / کلیه هزاری /

در غدهای انسیج فرایند اسیدیک می‌گذرد (این ریخت) الیکتریکی تغذیه را تقویت می‌کند

1) extraction

استخراج

down stream processes

2) purification

تقطير

الانحدار من مقدمة المجرى بالماء بالتجفيف

3) waste management

مدبرت سیان

4) ده رنگ صفت ارزش دارند

5) مقایسه خواص مجموعه محتويات و عوامل استوک

6) مقایسه آنها با ایران و امریکا (سرمهایانها)

7) باعث استabilitازه توجه کنید، برخورده و باریم کاربرد دارویی

8) آنچه استخراج سمت تجهیز مسود و تولید از پتانی ترین کنترل

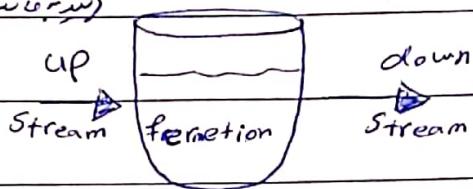
9) تولید باعث (حقن نسوز) (حقن نسوز) (حقن نسوز) برای تولید میتواند

10) Bio remediation dynamic of microbial population

Bio conversion

dynamic of microbial population

Bio preservation



14) استفاده از فرمولهای ساده با متابولیسم های معمولی در تجزیه

15) تجزیه به صفاتی بین ریزی اور استوک لایه تریس آنها است

16) تجزیه از عوایان شما و میکروبها و میکروباتها

17) تجزیه هست و میکو اندک از زمان و میکروباتها

18) رسوب میکروباتی

19) protective starter culture

20) بدن میکروباتی

21) adjunct culture

22) profunctional culture

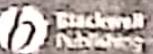
23) probiotic - postbiotic

24) ARSH

مجموعه پژوهشی امنیت ایران

Microbiology and
Technology of
Fermented Foods

Peter W. Hesketh



- Fermentation

- microbial biotechnology

- Industrial microbiology

نوع درس و تعداد واحد

هدف از ارائه درس

سرفصل‌ها

* Bio remediation → زیست پالاس

مثل حرف لکه‌های نفت‌تک آسائش‌ها

• Bio remediation سه

* Bio Preservation → نجفواری رست

از متابولیت‌ها یا کلایوراژن‌های میکروبی با هدف کنترل عوامل بی‌ریزایی صادر به Food.

Fermentation
and Micro-organisms

* Bio fortification

GABA
SCFA
دهمین فناوری Functional foods

منابع پیشنهادی کی سوو.

* بروبرویت / سُست زنده عمال که توکی روون زنده بسوند.

* Bio Gas → مثل چنان زیست

نحوه ارزشیابی

تعريف تخمیر (Fermentation) بر اساس Wikipedia السعاده از میکرواره نیم حایا صنایع سنتی های صنایع فناوری

تعريف عمومی

Fermentation: An Art from the Past, a Skill for the Future

تعريف تخمیر از ارثه ← جمعیت از میکرواره نیم حایا که در مردم معرفت داشته باشند
فعالیت های لشکر مصالح حایی صنایع طازه .
* این معرفت با خود بالا قابلیت استدلال نیافر را دارد

مواد غذایی (Food fermentation)



بیوشیمی (Biochemistry)

میکروبیولوژی صنعتی (Industrial microbiology)