

طرح درس - تجزیه مواد غذایی (۱+۲)

گروه: علوم و مهندسی صنایع غذایی	دانشکده: کشاورزی
جلسه اول عملی: معرفی ابزارها و دستگاههای تجزیه ای و کار با آنها	جلسه اول تئوری: هدف از تجزیه و آشنایی با اصطلاحات تجزیه مواد غذایی
جلسه دوم عملی: تهیه محلول های آزمایشی با غلظت بر حسب درصد و مولاریته	جلسه دوم تئوری: بررسی ویژگی های آزمایش (صحت، دقت، حساسیت و تکرار پذیری)
جلسه سوم عملی: تهیه محلول های آزمایشی با غلظت بر حسب نرمالیت (برای مواد مایع و جامد)	جلسه سوم تئوری: آشنایی با وسایل مورد استفاده در تجزیه ای
جلسه چهارم عملی: تهیه محلول های آزمایشی با غلظت پی پی ام (مایع و جامد)	جلسه چهارم تئوری: انواع واکنش گرما و خطرات ناشی از آنها
جلسه پنجم عملی: اندازه گیری پی اچ و اسیدیته مواد غذایی مختلف	جلسه پنجم تئوری: انواع آب آزمایشگاهی و نحوه تهیه آن
جلسه ششم عملی: تعیین رطوبت مواد غذایی مختلف	جلسه ششم تئوری: خطاها، منابع و چگونگی کاهش و مدیریت خطاها در آزمایشات
جلسه هفتم عملی: تعیین درصد چربی مواد غذایی مختلف	جلسه هفتم تئوری: نمونه برداری و انواع روش های آن
جلسه هشتم عملی: تعیین میزان خاکستر مواد غذایی مختلف	جلسه هشتم تئوری: آماده سازی نمونه های آزمایشی
جلسه نهم عملی: تعیین ویتامین ث در مواد غذایی	جلسه نهم تئوری: ادامه آماده سازی نمونه های آزمایشی
جلسه دهم عملی: تعیین مواد جامد محلول مواد غذایی مختلف	جلسه دهم تئوری: روش های مختلف تعیین رطوبت
جلسه یازدهم عملی: بررسی دنا توره شدن در پروتئین های مختلف	جلسه یازدهم تئوری: روش های مختلف تعیین پروتئین
جلسه دوازدهم عملی: تعیین نمک در مواد غذایی مختلف	جلسه دوازدهم تئوری: روش های مختلف تعیین خاکستر
	جلسه سیزدهم تئوری: روش های مختلف تعیین اسید
	جلسه چهاردهم تئوری: روش های مختلف تعیین چربی
	جلسه پانزدهم تئوری: روش های مختلف تعیین فیبر
	جلسه شانزدهم تئوری: روش های مختلف تعیین نمک