



## **کتاب حاضر نگاهی ویژه و دقیق به معرفی، بررسی در مورد چند فناوری جدید یا سیستم‌های فرایند مواد غذایی که دارای پتانسیل قابل گسترش هستند دارد**

دکتر احسان مقدس کیا عضو هیات علمی دانشکده علوم پزشکی مراغه موفق به چاپ کتاب "مروری بر روش های نوین مواد غذایی" شد.

به گزارش مفدا مراغه، گپ و گفت خبرنگار مفدا مراغه با عضو هیات علمی دانشکده علوم پزشکی مراغه در مورد کتاب "مروری بر روش های نوین مواد غذایی" را باهم می خوانیم:

۱. لطفا مختصری از کتاب "مروری بر روش های نوین مواد غذایی" را توضیح دهید؟

نگهداری مواد غذایی یکی از قدیمی ترین فناوری های مورد استفاده انسان بوده است. این روش های سنتی و بسیاری روش های دیگر تازه ابداع همواره در حال تغییر، اصلاح و تکامل هستند. فرآوری و نگهداری مواد غذایی ضمن حفظ کیفیت و افزایش زمان ماندگاری مواد غذایی از اهمیت بسزایی برخوردار است. امروزه فناوری نگهداری مواد غذایی در کشورهای توسعه یافته به پیشرفت های بسیاری مهم و چشم گیری دست یافته است. این پیشرفت ها موجب شده تا با استفاده از فناوری های دقیق با کارایی بالا به منظور افزایش زمان ماندگاری و جلوگیری از فساد مواد غذایی، محصولی با کیفیت بالا و هزینه ای مناسب به سهولت در اختیار مصرف کننده قرار گیرد. کتاب حاضر نگاهی ویژه و دقیق به معرفی، بررسی در مورد چند فناوری جدید یا سیستم های فرایند مواد غذایی که دارای پتانسیل قابل گسترش هستند دارد.

۲. موضوع این کتاب شامل چه مواردی می باشد؟

این مشتمل بر ۱۱ فصل که به بررسی تکنولوژی های نوین در عرصه صنایع غذایی هستند می پردازد فصول این کتاب عبارتند از "فشارهیدروستاتیک بالا"، "میدان های پالسی"، "امواج فراصوت"، "سیالات فوق بحرانی"، "پرتودهی"، "نانوالیاف الکتروپرسی" و "تکنولوژی پلاسمای سرد". این کتاب توسط همکاری با اساتید و پژوهشگران دانشگاه علوم پزشکی تبریز و در انتشارات آن مجموعه تهیه و تدوین شده است.

۳. هدف از نگارش این کتاب چه بود؟

مطالب این کتاب می تواند مورد استفاده سودمند دانشجویان صنایع غذایی، بهداشت مواد غذایی، شیمی و داروسازی در مقاطع مختلف باشد. انتظار می رود که برخی از این روش ها در آینده ای نه چندان دور جای خود را در میان فرآوری های مرسوم مواد غذایی باز کنند. این کتاب موضوعاتی را مورد بحث قرار داده است که به طور مشخصی در راستای برآورده کردن نیازهای آموزشی دانشجویان و محققین باشد

۴. آیا برای آینده برنامه ای برای نوشتن کتاب جدید دارید؟

بلی، هم اکنون در حال بررسی تدوین یک کتاب در زمینه ریزپوشانی و کاربرد فیتوکمیکال ها در مواد غذایی می باشیم.

۵. آیا این کتاب در دانشگاه ها تدریس خواهد شد؟

مطالب این کتاب منطبق بر نیاز های کوریکولوم درسی واحد "روش های نوین فرآوری مواد غذایی" مقطع کارشناسی ارشد رشته کنترل کیفی صنایع غذایی می باشد.