



مشارکت عضو هیات علمی دانشکده علوم پزشکی مراغه در تالیف و انتشار کتاب "کاربرد ترکیبات ضد میکروب طبیعی در مواد غذایی"

دکتر پورجعفر، عضو هیات علمی دانشکده علوم پزشکی مراغه در تالیف و انتشار کتاب "کاربرد ترکیبات ضد میکروب طبیعی در مواد غذایی" مشارکت کرد. این کتاب با هدف شناساندن ترکیبات ضد میکروب طبیعی دارای کاربرد در مواد غذایی نگارش شده است.

به گزارش روابط عمومی معاونت آموزشی، پژوهشی و دانشجویی دانشکده علوم پزشکی مراغه، کتاب "کاربرد ترکیبات ضد میکروب طبیعی در مواد غذایی" با کوشش اساتید و دانش‌آموزان دانشگاهی کشور تدوین شده است که عضو هیات علمی دانشکده علوم پزشکی مراغه نیز در تالیف این کتاب مشارکت داشته است. به گفته دکتر پورجعفر عضو هیات علمی دانشکده علوم پزشکی مراغه، از دیرباز تاکنون، تولید غذا یکی از مهمترین جنبه‌های پیشرفت تمدن بشری بوده است. پژوهشگران دنیای امروز، همواره در جستجوی روش‌های نوین برای افزایش تولید مواد غذایی هستند. عضو هیات علمی دانشکده علوم پزشکی مراغه در ادامه خاطر نشان کرد: هر قدر تولید مواد غذایی رو به فزونی گذارد، یافتن روش‌های پیشگیری‌کننده از عوامل تهدیدکننده غذایی بیشتر مورد توجه قرار گرفت. تیمارهای فیزیکی همچون حرارت‌دهی، سرما، کاهش رطوبت و اشعه یا استفاده از ترکیبات ضد میکروبی، سبب کاهش یا جلوگیری از رشد میکروارگانیسم‌های مرتبط با غذا می‌شوند.