

فربه

سرشناسه: حبیبی نجفی، مسعود، ۱۳۵۶ -

عنوان و نام پدیدآور: بهینه‌سازی صایعات در صنایع غذایی /
مؤلفاتن مسعود حبیبی، مریم شمسائی؛ به سفارش دبیرخانه
فارسی زبان علم.

متخصّصات نشر: قزوین: جهاد دانشگاهی، سازمان انتشارات.
واحد قزوین، ۱۴۰۰.

مشخصات ظاهري: ۱۵۶ ص.
شابک: ۹۷۸-۶۲۲-۵۷۳۱-۱۰-۳

وضعیت فهرست نویسی: فیبا

یادداشت: کتابنامه: ص. ۱۳۱ - ۱۵۶.

موضوع: مواد غذایی -- صنعت و تجارت -- زباله زدایی
Food Industry and Trade -- Waste disposal
مواد زاید -- مدیریت

Waste products -- Management

شناسه افزوده: شمسائی، مریم، ۱۳۵۹ -

شناسه افزوده: جهاد دانشگاهی، سازمان انتشارات. واحد
قزوین

شناسه افزوده: Press Organization Jahade
DaneshgahiGhazvin Branch

شناسه افزوده: جهاد دانشگاهی، سازمان انتشارات. واحد
قزوین. دبیرخانه فارسی زبان علم

رده بندی کنگره: TD ۸۹۹

رده بندی دیوی: ۶۶۴/۰۰۲۸۶

شماره کتابشناسی ملی: ۸۷۳۸۲۰۰

اطلاعات رکورد کتابشناسی: فیبا

بهینه سازی صایعات در صنایع غذایی

مؤلفان:

دکتر مسعود حبیبی
مریم شمسائی

گرافیک و صفحه آرایه:

سمیرا حکیمی‌ها

ویراستار ادبی:

حدیقه همایونی افشار

شابک:

۹۷۸-۶۲۲-۵۷۳۱-۱۰-۳

چاپ: نوبت اول - ۱۴۰۰

شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه

بهاء: ۷۰۰۰۰۰ ریال

به سفارش دبیرخانه فارسی زبان علم

ناشر: انتشارات جهاد دانشگاهی قزوین
کلیه حقوق محفوظ است ©



پیشگفتار

- ۱۳ تبدیل ضایعات صنایع غذایی به منابع بالارزش
- ۱۹ مدیریت زباله و آلودگی‌های ناشی از آن
- ۲۰ بهینه‌سازی استفاده از پسماندهای صنایع غذایی
- ۲۲ مشکل ضایعات مواد غذایی در کشورهای پیشرفته و در حال توسعه
- ۲۴ اصول روش‌های بازیافت پسماندهای مواد غذایی
- ۲۵ مصارف پسماندهای غذایی
- ۲۶ بازیافت پسماندهای مواد غذایی جامد
- ۲۷ بازیافت و تیمار پسماندهای مواد غذایی مایع
- ۲۹ خصوصیات فاصله‌های صنایع غذایی
- ۳۰ روش‌های تصفیه فاصله‌های صنایع غذایی
- ۳۱ ۱-۱. روش فرایند هوایی
- ۳۲ ۱-۱-۱: بیوفیلتر
- ۳۳ ۱-۱-۲: لجن فعال - فرایند هوایی توسعه یافته
- ۳۵ مروری بر روش‌های بکار گرفته شده در بازیافت پسماندهای صنایع غذایی
- ۳۶ استفاده از ضایعات و پسماندهای صنایع غذایی در تولید مواد و انرژی
- ۳۷ استفاده از پسماند صنایع لبنی (آب پنیر)

۵۳	تخمیر ضایعات فرآوری مواد غذایی به الکل مصرفی در وسایل نقلیه
۵۴	تخمیر اتانول از ضایعات فرآوری میوه و سبزیجات
۵۵	تخمیر اتانول از ضایعات فرآوری قند
۵۵	تخمیر اتانول از آب پنیر
۵۶	منابع تولید اتانول از ضایعات صنایع غذایی
۵۶	تولید سوخت از ضایعات روغن و چربی ها
۵۸	تبدیل ترموشیمیایی ضایعات فرآوری مواد غذایی
۵۸	سوزاندن ضایعات فرآوری های غذایی
۵۹	پیرولیز ضایعات فرآوری مواد غذایی
۶۰	گازیفیکاسیون ضایعات مواد غذایی
۶۲	تبدیل ضایعات و پسماندهای محصولات عمدۀ کشاورزی در ایران
۶۳	گندم
۶۵	دانه های روغنی
۶۵	نیشکر
۶۶	مرکبات
۶۷	انگور
۶۸	خرما
۷۲	گردو
۷۲	راهکارهای مدیریتی ضایعات مواد غذایی با اهداف توسعه پایدار
۷۴	توسعه پایدار و اهداف آن
۷۵	تعريف ضایعات و پسماندهای کشاورزی و انواع آن
۷۶	وضعیت ضایعات محصولات کشاورزی در ایران
۸۰	مدیریت ضایعات و پسماندهای کشاورزی
۸۱	روش های استقرار نظام مدیریت بر ضایعات و پسماندهای کشاورزی
۸۸	استفاده بهینه از ضایعات خرما در صنایع غذایی
۹۲	کاربردهای خرما
۹۲	۱- کاربردهای مختلف هسته خرما

۱- استفاده از هسته خرما به عنوان منبع غنی سازی محصولات غذایی	۹۲
۲- تاثیر جوانه هسته روی ویژگی های رنولوژیکی خمیر نان	۹۳
۳- قابلیت پری بیوتیکی پلی ساکاریدهای هسته خرما	۹۴
۴- استفاده از هسته خرما به عنوان منبع روغن خوراکی	۹۵
۵- تبدیل خرماهای ضایعاتی (خرمای درجه ۲ و ۳) به فراورده های با ارزش	۹۶
۶- کاربردهای مختلف قند خرما	۹۷
۷- کاربردهای قند مایع خرما	۹۸
۸- کاربردهای شیره خرما در مواد مختلف	۹۹
۹- کاربرد ضایعات خرما به عنوان محیط کشت	۱۰۰
۱۰- مروری بر تحقیقات علمی در زمینه بهینه سازی ضایعات مواد غذایی	۱۰۰
۱۱- استفاده بهینه از ضایعات صنعت مرغداری در تولید ژلاتین	۱۰۳
۱۲- منابع استحصال ژلاتین	۱۰۴
۱۳- استخراج ژلاتین	۱۰۶
۱۴- فرآیند تولید ژلاتین	۱۰۶
۱۵- کیفیت ژلاتین اسیدی و قلیایی پوست مرغ:	۱۰۷
۱۶- ۱- استفاده بهینه از ژلاتین ماهی و ماکیان به عنوان جایگزین برای ژلاتین	۱۱۰
۱۷- پستانداران	۱۱۰
۱۸- ۲- استفاده بهینه از ژلاتین ماهی و ماکیان جایگزین برای ژلاتین	۱۱۲
۱۹- ۳- استفاده بهینه از ضایعات نان جهت جلوگیری از ورود به دامداری ها	۱۱۲
۲۰- ۴- استفاده بهینه از ضایعات نان در تغذیه دام	۱۱۳
۲۱- کیفیت نان	۱۱۳
۲۲- ۵- استفاده بهینه از پسماندهای صنایع غذایی در تغذیه دام و طیور	۱۱۶
۲۳- ۶- استفاده بهینه از ترکیب مواد مغذی موجود در پسماندهای مرکبات	۱۱۸
۲۴- ۷- استفاده بهینه از پسماندهای مرکبات در تغذیه نشخوارکنندگان	۱۱۹
۲۵- ۸- استفاده از پسماندهای مرکبات در تغذیه طیور	۱۲۱
۲۶- ۹- استفاده بهینه از ضایعات آناناس در صنایع غذایی	۱۲۳
۲۷- ۱۰- استفاده بهینه از ضایعات نان خشک و جلوگیری از ورود آن به دامداری ها	۱۲۳