

فهرست مطالب

فصل اول: مقدمه ای بر تقلب غذایی.....	۱۹
۱-۱ مقدمه.....	۲۰
۱-۲ تعریف و مقوله‌های تقلب غذایی.....	۲۱
۱-۳ کاهش خطر تقلب غذایی.....	۲۶
۱-۴ طرح و هدف این کتاب.....	۲۶
منابع.....	۲۸
فصل دوم: تاریخچه تقلب غذایی و توسعه الزامات و استانداردهای تخفیف.....	۳۱
۲-۱ مقدمه.....	۳۲
۲-۲ تلاش های اولیه برای مبارزه با تقلب در مواد غذایی.....	۳۲
۲-۳ عصر صنعتی و تغییر سریع در بریتانیا.....	۳۳
۲-۴ از شیر گاو گرفته تا گوشت گاو بسته‌بندی شده - مقررات در ایالات متحده.....	۳۷
۲-۵ تجارت به عنوان محرک مقررات در فرانسه.....	۴۰
۲-۶ ظهور استانداردهای هویت.....	۴۱
۲-۷ نقش اولیه تکنولوژی برای جلوگیری از تقلب.....	۴۴
۲-۸ نقش دادگاه‌ها و اجرای قانون.....	۴۶
۲-۹ موارد برجسته، مقررات جدید و منابع.....	۴۸

۱۰-۲ نتیجه‌گیری ۵۰

منابع ۵۲

فصل سوم: کاهش تقلب در مواد غذایی: رویکردها و ابزارهای استراتژیک ۵۵

۱-۳ مقدمه ۵۶

۲-۳ استانداردها و الزامات برای جلوگیری از تقلب در غذا و اطمینان از مواد غذایی ۵۷

۱-۲-۳ الزامات سازمان غذا و داروی آمریکا ۵۷

۲-۲-۳ الزامات اروپایی ۶۱

۳-۲-۳ الزامات طرح ایمنی غذایی جهانی ۶۲

۴-۲-۳ استاندارد هویت ۶۳

۵-۲-۳ نشانه‌های جغرافیایی و طرح‌های مرتبط با برچسب‌گذاری اتحادیه اروپا ۶۴

۳-۳ تجزیه و تحلیل خطر و ارزیابی آسیب‌پذیری تقلب مواد غذایی ۶۵

۱-۳-۳ تجزیه و تحلیل خطر ۶۵

۲-۳-۳ ارزیابی آسیب‌پذیری تقلب غذایی ۶۷

۴-۳ نقش استراتژی‌های تشخیص تحلیلی ۶۸

۵-۳ داده‌ها و ابزارهایی برای پشتیبانی تجزیه و تحلیل خطر و ارزیابی آسیب‌پذیری در برابر تقلب غذایی ۷۱

۱-۵-۳ منابع داده ۷۱

۱-۱-۵-۳ سیستم هشدار سریع اتحادیه اروپا برای غذا و خوراک ۷۲

۲-۱-۵-۳ هشدارها و داده‌های عدم انطباق ایالات متحده ۷۴

۳-۱-۵-۳ عملیات یورپل ۷۶

۴-۱-۵-۳ پایگاه اطلاعاتی تقلب غذایی ۷۶

۵-۱-۵-۳ موسسه حفاظت و دفاع از ثبت وقایع تقلب در مواد غذایی ۷۶

۶-۱-۵-۳ آژانس تحقیقات غذا و محیط زیست ۷۷

۷-۱-۵-۳ فوداکای ۷۷

۸-۱-۵-۳ اس جی اس ۷۷

۹-۱-۵-۳ در نظر گرفتن منابع عمومی، رسمی و خصوصی (مبتنی بر اشتراک) داده‌ها

برای پشتیبانی از ارزیابی آسیب‌پذیری در برابر تقلب غذایی ۷۸

- ۳-۵-۲ ابزارها و منابع برای هدایت توسعه آسیب‌پذیری در برابر تقلب غذایی ۷۸
- ۳-۵-۲-۱ سند راهنمای طرح کاهش و ارزیابی آسیب‌پذیری تقلب غذایی ۷۸
- ۳-۵-۲-۲ ابزارهای ارزیابی آسیب‌پذیری مشاوران تقلب غذایی ۷۹
- ۳-۵-۲-۳ راهنمای آزمایشگاه برای جلوگیری از تقلب در صنعت غذا ۷۹
- ۳-۵-۲-۴ راهنمای انجمن تجارت ادویه آمریکا - شناسایی و پیشگیری از تقلب ۸۰
- ۳-۶ نتیجه‌گیری ۸۰
- منابع ۸۱

فصل چهارم: روش‌ها و استراتژی‌های ردیابی تحلیلی برای تقلب غذایی ۸۷

- ۴-۱ مقدمه ۸۸
- ۴-۲ شروع طراحی یک استراتژی تحلیلی که خطر تقلب غذایی را کاهش دهد ۸۸
- ۴-۳ انتخاب راه حل تحلیلی صحیح - روش‌های تحلیلی موجود ۹۰
- ۴-۳-۱ روش‌های نوع (a) ۹۰
- ۴-۳-۲ روش‌های نوع (b) ۹۱
- ۴-۳-۳ روش‌های نوع (c) ۹۲
- ۴-۴ انتخاب راه حل تحلیلی مناسب - مروری بر تکنیک‌های موجود ۹۲
- ۴-۴-۱ تکنیک‌های جداسازی (کروماتوگرافی گازی و مایع) ۹۲
- ۴-۴-۲ تجزیه و تحلیل نسبت ایزوتوپ پایدار ۱۰۲
- ۴-۴-۳ طیف‌سنجی لرزشی ۱۰۵
- ۴-۴-۴ طیف‌سنجی رزونانس مغناطیسی هسته‌ای ۱۰۷
- ۴-۴-۵ روش مبتنی بر DNA ۱۰۹
- ۴-۴-۶ روش‌های ایمنی شیمیایی - سنجش ایمنی آنزیم ۱۱۲
- ۴-۴-۷ سایر روش‌ها ۱۱۲
- ۴-۵ ترکیب فن‌آوری‌های مختلف برای موثرترین نتیجه ۱۱۳
- ۴-۶ از تحلیل‌های هدفمند تا غیرهدفمند ۱۱۳
- ۴-۷ روش‌های سریع برای تایید هویت مواد غذایی ۱۱۵
- ۴-۸ الزامات برای تشخیص تحلیلی تقلب غذایی ۱۱۷

۴-۹ نتیجه گیری..... ۱۱۹

منابع..... ۱۲۱

فصل پنجم: جرم شناسی تقلب مواد غذایی..... ۱۳۳

۵-۱ مقدمه..... ۱۳۴

۵-۲ مروری بر جرم شناسی..... ۱۳۶

۵-۳ انواع مجرمان و سازمان های جنایی..... ۱۳۸

۵-۴ پیشگیری از جرم..... ۱۴۱

۵-۵ چگونگی تحلیل یک مسئله جرم و جنایت : بررسی - تحلیل - پاسخ - ارزیابی..... ۱۴۶

۵-۶ محصول داغ و آنالیز نقطه داغ..... ۱۴۷

۵-۷ تجزیه و تحلیل اطلاعات..... ۱۴۹

۵-۸ چگونگی استفاده از داده های تحلیل اطلاعات..... ۱۵۱

۵-۹ نتیجه گیری..... ۱۵۳

منابع..... ۱۵۵

فصل ششم: تقلب در محصولات گوشت و ماکیان (مرغ و خروس)..... ۱۵۹

۶-۱ مقدمه..... ۱۶۰

۶-۲ تقلب گوشت و ماکیان: حقایق، انگیزه ها و آسیب پذیری ها..... ۱۶۱

۶-۳ وقوع تقلب در محصولات گوشت و ماکیان..... ۱۶۳

۶-۳-۱ انواع تقلب..... ۱۶۳

۶-۳-۲ بررسی های بازار تقلب در مواد غذایی..... ۱۶۸

۶-۳-۳ رسوایی های تقلب گوشت..... ۱۷۰

۶-۴ تشخیص تقلب در کالاهای گوشت و ماکیان..... ۱۷۴

۶-۴-۱ تکنیک های ایمنی..... ۱۷۴

۶-۴-۲ تکنیک های کروماتوگرافی..... ۱۷۶

۶-۴-۳ تکنیک های اسپکتروسکوپی..... ۱۷۷

۶-۴-۴ تکنیک های مولکولی..... ۱۷۹

۱۸۲ ۶-۴-۵ سایر تکنیک‌ها
۱۸۲ ۶-۵ استراتژی‌های کاهش ریسک برای تقلب در گوشت و ماکیان
۱۸۶ ۶-۶ نتیجه‌گیری و چشم‌انداز
۱۸۸ منابع

فصل هفتم: تقلب در غذای دریایی ۲۰۱

۲۰۲ ۷-۱ مقدمه
۲۰۵ ۷-۲ انواع تقلب در غذاهای دریایی
۲۰۵ ۷-۲-۱ جایگزینی گونه‌ها
۲۱۲ ۷-۲-۲ ارسال غیرقانونی کالا
۲۱۳ ۷-۲-۳ کشور مبدا و روش تولید برچسب اشتباه
۲۱۵ ۷-۲-۴ افزایش وزن و کاهش وزن
۲۱۷ ۷-۳ پیامدهای تقلب غذاهای دریایی
۲۱۷ ۷-۳-۱ نگرانی‌های اقتصادی
۲۱۸ ۷-۳-۲ نگرانی‌های سلامتی
۲۱۹ ۷-۳-۳ نگرانی‌های مذهبی
۲۲۰ ۷-۳-۴ نگرانی‌های محیطی
۲۲۱ ۷-۴ تلاش‌های جهانی برای مبارزه با تقلب در غذاهای دریایی
۲۲۱ ۷-۴-۱ سازمان غذا و کشاورزی سازمان ملل متحد
۲۲۱ ۷-۴-۲ کمیسیون اروپا
۲۲۲ ۷-۴-۳ اینترپل
۲۲۲ ۷-۴-۴ ایالات متحده آمریکا
۲۲۴ ۷-۵ روش‌های کشف تقلب در غذاهای دریایی
۲۲۴ ۷-۵-۱ روش‌های تشخیص برای جانشینی گونه‌ها
۲۲۵ ۷-۵-۱-۱ روش‌های مبتنی بر پروتئین
۲۲۵ ۷-۵-۱-۱-۱ تمرکز ایزوالکتریک
۲۲۵ ۷-۵-۱-۱-۲ الکتروفورز مویرگی مبتنی بر تراشه

۲۲۶	۷-۵-۱-۱-۳ ایمنی سنجی (روش جذب کننده مرتبط با آنزیم).....
۲۲۷	۷-۵-۱-۲ روش های مبتنی بر DNA.....
۲۲۷	۷-۵-۱-۲-۱ توالی سانگر.....
۲۲۸	۷-۵-۱-۲-۲ واکنش زنجیره ای پلیمرز ریل تایم.....
۲۲۹	۷-۵-۱-۲-۳ پلی مورفیسم طولی قطعات محدود کننده واکنش زنجیره ای پلیمرز.....
۲۲۹	۷-۵-۱-۲-۴ ذوب شدن با وضوح بالا.....
۲۳۰	۷-۵-۱-۲-۵ تعیین توالی توان عملیاتی بالا.....
۲۳۰	۷-۵-۲ وزن زیاد و وزن کم.....
۲۳۱	۷-۵-۳ کشور مبدا و روش تولید برچسب اشتباه.....
۲۳۲	۷-۶ نتیجه گیری و جهت گیری آینده.....
۲۳۳	منابع.....

فصل هشتم: تقلب در قهوه و چای..... ۲۵۳

۲۵۴	۸-۱ مقدمه.....
۲۵۷	۸-۲ وسعت مصرف کالا.....
۲۵۸	۸-۳ تقلب در قهوه و چای در زمان های اخیر.....
۲۵۸	۸-۳-۱ رخدادهای تقلب در قهوه.....
۲۶۰	۸-۳-۲ حوادث تقلب در چای.....
۲۶۳	۸-۴ پیشگیری و کاهش.....
۲۶۳	۸-۴-۱ کنترل های زنجیره تامین.....
۲۶۴	۸-۴-۲ آزمایش صلاحیت/ پذیرش.....
۲۶۵	۸-۴-۳ بررسی فیزیکی، میکروسکوپی و دستگاه های سورتینگ کشاورزی.....
۲۶۵	۸-۴-۴ روش های مبتنی بر DNA.....
۲۶۶	۸-۴-۵ کروماتوگرافی.....
۲۶۷	۸-۴-۶ طیف سنجی.....
۲۶۹	۸-۵ بحث.....

فصل نهم: تقلب در چربی ها و روغن ها ۲۷۵

- ۲۷۶ ۹-۱ مقدمه
- ۲۷۷ ۹-۲ محصولات چربی ها و روغن ها
- ۲۷۷ ۹-۳ نمونه هایی از تقلب در روغن های خوراکی
- ۲۷۸ ۹-۴ روغن آرگان
- ۲۸۳ ۹-۵ روغن کاملیا
- ۲۸۶ ۹-۶ روغن زیتون
 - ۲۹۵ ۹-۶-۱ نمونه های اخیر تقلب غذایی در روغن زیتون
 - ۲۹۸ ۹-۶-۲ استانداردها و مقررات روغن زیتون
 - ۳۰۲ ۹-۶-۳ پیشرفت در تجزیه و تحلیل و شناسایی اقدامات تقلبی در روغن زیتون فرا بکر
 - ۳۰۳ ۹-۶-۳-۱ تخریب کلروفیل به عنوان نشانگر کیفیت روغن زیتون
 - ۳۰۴ ۹-۶-۳-۲ ایزومریزاسیون دی اسیل گلیسرول ها به عنوان نشانگر کیفیت روغن زیتون
 - ۳۰۵ ۹-۶-۳-۳ یک رویکرد جدید برای تعیین ماندگاری روغن زیتون فرا بکر
- ۳۰۶ ۹-۷ نظرات نهایی
- ۳۰۸ منابع

فصل دهم: تقلب در ادویه و گیاهان دارویی ۳۱۷

- ۳۱۸ ۱۰-۱ مقدمه
- ۳۱۹ ۱۰-۲ تقلب و حوادث تاریخی مربوط به گیاهان و ادویه ها
 - ۳۲۰ ۱۰-۲-۱ فلفل سیاه
 - ۳۵۰ ۱۰-۲-۲ وانیل
 - ۳۵۱ ۱۰-۲-۳ زعفران
 - ۳۵۳ ۱۰-۲-۴ پونه کوهی
 - ۳۵۳ ۱۰-۲-۵ سایر موارد قابل توجه تقلب در ادویه ها
 - ۳۵۳ ۱۰-۲-۵-۱ رنگ های سودان
 - ۳۵۴ ۱۰-۲-۵-۲ سرب در زردچوبه

- ۳۵۵ ۱۰-۲-۵-۳ تقلب در گیاهان و ادویه جات ارگانیک
- ۳۵۵ ۱۰-۳ گیاهان و ادویه های مورد استفاده در محصولات بهداشتی طبیعی
- ۳۵۶ ۱۰-۴ روش های تحلیلی رایج که برای تشخیص تقلب در گیاهان و ادویه استفاده می شود
- ۳۵۹ ۱۰-۴-۱ طیف سنجی
- ۳۶۰ ۱۰-۴-۲ طیف سنجی جرمی
- ۳۶۱ ۱۰-۴-۳ تکنیک های مبتنی بر DNA
- ۳۶۳ ۱۰-۵ استراتژی های کاهش خطر تقلب در گیاهان و ادویه ها
- ۳۶۳ ۱۰-۵-۱ فراهم کردن کاهش خطر زنجیره
- ۳۶۳ ۱۰-۵-۲ روابط تأمین کننده
- ۳۶۴ ۱۰-۵-۳ حسابرسی قانونی
- ۳۶۴ ۱۰-۵-۴ فعالیت های تعادل جمعی
- ۳۶۵ ۱۰-۵-۵ بررسی گواهینامه ها و اسناد
- ۳۶۵ ۱۰-۶ استانداردهای مربوط به گیاهان و ادویه ها
- ۳۶۶ ۱۰-۶-۱ استانداردهای انجمن تجارت ادویه جات آمریکایی
- ۳۶۷ ۱۰-۶-۱-۱ شناسایی میکروسکوپی ادویه ها
- ۳۶۷ ۱۰-۶-۱-۲ کتاب راهنمای روش های تحلیلی
- ۳۶۷ ۱۰-۶-۲ استانداردهای سازمان بین المللی استاندارد سازی
- ۳۶۸ ۱۰-۶-۳ استاندارد های کدکس
- ۳۶۸ ۱۰-۷ نتیجه
- ۳۶۹ منابع

فصل یازدهم: تقلب در محصولات نوشیدنی های غیر الکلی آماده ۳۹۵

- ۳۹۷ ۱۱-۲ نوشیدنی های غیر الکلی آماده و اهمیت اقتصادی آن ها
- ۳۹۸ ۱۱-۳ آسیب پذیری در برابر تقلب در مواد غذایی
- ۴۰۱ ۱۱-۴ شناسایی و پاسخ به تقلب های نوشیدنی ها غیر الکلی آماده
- ۴۰۲ ۱۱-۴-۱ سیستم های تضمین کیفیت و ایمنی فنی و غذایی
- ۴۰۶ ۱۱-۴-۲ نقش مدیریت ریسک در پاسخ به تقلب نوشیدنی های غیر الکلی آماده

۴۰۸	۱۱-۴-۳	نقش مدیریت بحران در پاسخ به تقلب غذایی
۴۱۰	۱۱-۴-۴	همکاری در اجرای قانون و صنعت
۴۱۱	۱۱-۵	نتیجه
۴۱۳		منابع
۴۱۷		فصل دوازدهم: تقلب در فرآورده های لبنی
۴۱۸	۱۲-۱	مقدمه
۴۱۹	۱۲-۱-۱	مروری کوتاه بر بخش لبنیات
۴۱۹	۱۲-۱-۲	فواید تغذیه ای محصولات لبنی
۴۲۰	۱۲-۱-۳	ارزش اقتصادی محصولات لبنی
۴۲۲	۱۲-۲	تقلب غذایی در بخش لبنیات
۴۲۴	۱۲-۲-۱	شیوع تقلب جهانی در محصولات لبنی
۴۲۷	۱۲-۲-۲	علل و عواقب تقلب در لبنیات
۴۲۸	۱۲-۳	روش های تحلیلی برای شناسایی محصولات لبنی تقلبی
۴۲۹	۱۲-۳-۱	روش های کیفی
۴۳۰	۱۲-۳-۲	روش های کمی
۴۴۶	۱۲-۳-۲-۱	تقلب در محتوای پروتئین
۴۴۷	۱۲-۳-۲-۲	تقلب با شیر از گونه های مختلف حیوانی
۴۴۷	۱۲-۳-۲-۳	تقلب با شیر از مناطق مختلف جغرافیایی
۴۴۸	۱۲-۳-۲-۴	تقلب با ترکیبات غنی ازت
۴۴۹	۱۲-۳-۲-۵	تقلب در محتوای چربی
۴۵۰	۱۲-۳-۲-۶	تقلب در محصولات لبنی ارگانیک
۴۵۱	۱۲-۳-۲-۷	تقلب با سایر ترکیبات
۴۵۱	۱۲-۳-۳	مزایا و معایب روش های کمی که معمولاً استفاده می شود
۴۵۳	۱۲-۴	استراتژی های کاهش خطر تقلب در فرآورده های لبنی
۴۵۳	۱۲-۴-۱	نقش صنایع لبنی
۴۵۳	۱۲-۴-۱-۱	استانداردهای صنایع لبنی

- ۴۵۵۱۲-۴-۱-۲ اقدامات مستقل فردی برای تقویت زنجیره تامین لبنیات
- ۴۵۵۱۲-۴-۲ نقش دولت
- ۴۵۷۱۲-۵ نتیجه
- ۴۵۹منابع

۴۶۹ فصل سیزدهم: تقلب در غلات و حبوبات

- ۴۷۰۱۳-۱ غلات و حبوبات به عنوان کالایی با اهمیت اقتصادی
- ۴۷۵۱۳-۲ آسیب پذیری دانه ها و غلات در برابر تقلب در مواد غذایی
- ۴۷۵۱۳-۲-۱ مقدمه آسیب پذیری تقلب در دانه ها و غلات
- ۴۷۷۱۳-۲-۲ تأثیر اقلیمی بر عرضه و تقاضا
- ۴۷۷۱۳-۲-۳ تجارت با حجم بالا
- ۴۷۸۱۳-۲-۴ پیچیدگی زنجیره تامین
- ۴۷۹۱۳-۲-۵ غیر تراریخته و عوامل ارزش افزوده ارگانیک
- ۴۸۱۱۳-۳ کاهش خطر (غیر آزمایشگاهی)
- ۴۸۲۱۳-۴ انواع تقلب و فنون تحلیلی
- ۴۸۲۱۳-۴-۱ مقدمه ای بر تقلب در غلات و دانه ها
- ۴۸۷۱۳-۴-۲ تقلب در گندم دوروم با گندم معمولی
- ۴۹۰۱۳-۴-۳ جایگزینی واریته در برنج
- ۴۹۳۱۳-۴-۴ آزمایش محتوای پروتئین و تقلب ملامین
- ۴۹۷۱۳-۴-۵ ترا ریخته و تقلب ارگانیک
- ۴۹۹۱۳-۴-۶ غلات به عنوان تقلب
- ۵۰۱۱۳-۵ نتیجه
- ۵۰۲منابع

۵۲۱ فصل چهاردهم: تقلب در عسل

- ۵۲۲۱۴-۱ عسل چیست؟
- ۵۲۲۱۴-۱-۱ دیدگاه تاریخی

۵۲۳ زیست شناسی تولید عسل ۱۴-۱-۲
۵۲۵ اهمیت زنبورها ۱۴-۲
۵۲۶ چرا عسل در برابر تقلب آسیب پذیر است؟ ۱۴-۳
۵۲۶ عسل: محصولی به طور فزاینده کمیاب و گران در تولید ۱۴-۳-۱
۵۲۸ تکامل در روش های تقلب در عسل ۱۴-۳-۲
۵۲۹ رقت عسل با شربت ۱۴-۳-۲-۱
۵۳۰ برداشت و فرآوری عسل نابالغ پس از برداشت ۱۴-۳-۲-۲
۵۳۲ استفاده از رزین های تبادل یونی ۱۴-۳-۲-۳
۵۳۲ پوشاندن و یا برچسب گذاری اشتباه از منشا جغرافیایی و یا گیاه شناسی عسل ۱۴-۳-۲-۴
۵۳۵ تغذیه تکمیلی زنبورها در طی جریان شهد ۱۴-۳-۲-۵
۵۳۵ لزوم بروزرسانی مداوم روش های رسمی برای تشخیص تقلب در عسل ۱۴-۳-۳
۵۳۶ فرصتی برای سودهای کلان از طریق تقلب ۱۴-۳-۴
۵۳۸ کاهش خطر ۱۴-۴
۵۳۹ آزمایش کردن ۱۴-۴-۱
۵۴۰ تشخیص مارکهای دیگر برای تقلب ۱۴-۴-۱-۱
۵۴۲ غربالگری، پروفایل و آزمایش بدون هدف ۱۴-۴-۱-۲
۵۴۶ پروفایل توسط طیف سنجی رزونانس مغناطیسی هسته ای پروتون ۱۴-۴-۱-۳
۵۴۹ پروفایل توسط طیف سنجی جرمی با وضوح بالا ۱۴-۴-۱-۴
۵۵۱ پایگاه داده ها ۱۴-۴-۱-۵
۵۵۴ استانداردهای بین المللی ۱۴-۵
۵۵۵ نتیجه ۱۴-۶
۵۵۷ منابع

۵۶۵ فصل پانزدهم: تقلب در غذاهای ارگانیک

۵۶۶ مقدمه ۱۵-۱
۵۶۸ درک نقش نظارت بر برنامه ملی ارگانیک وزارت کشاورزی ایالات متحده ۱۵-۲
۵۷۳ بقایای سموم دفع آفات روی محصولات ارگانیک ۱۵-۲-۱

- ۵۷۴ ۱۵-۲-۲ اقدامات ممنوع در مزارع ارگانیک
- ۵۷۵ ۱۵-۲-۳ فروش عمدی محصولات غیرارگانیک به عنوان ارگانیک
- ۵۷۶ ۱۵-۳-۱ تقلب ارگانیک: بررسی ادبیات و تجزیه و تحلیل آسودگی خاطر مصرف کننده
- ۵۷۶ ۱۵-۳-۱ تقلب ارگانیک از دیدگاه یک تولید کننده
- ۵۷۸ ۱۵-۳-۲ تقلب ارگانیک از دیدگاه مصرف کننده
- ۵۷۹ ۱۵-۳-۳ مدل سازی تقلب در بازار ارگانیک و اندازه گیری تأثیر آسودگی خاطر مصرف کننده
- ۵۸۳ ۱۵-۴ راهکارهایی برای کاهش تقلب ارگانیک
- ۵۸۶ ۱۵-۵ چالش ها و فرصت های آینده
- ۵۸۷ منابع

فصل شانزدهم: تقلب در مکمل های غذایی ۵۹۳

- ۵۹۴ ۱۶-۱ مقدمه
- ۵۹۶ ۱۶-۲ مقررات مکمل های غذایی در ایالات متحده
- ۵۹۸ ۱۶-۳ انواع تقلب در مکمل های غذایی
- ۵۹۹ ۱۶-۳-۱ مکمل های گیاهی و گیاهان دارویی
- ۶۰۰ ۱۶-۳-۲ ویتامین ها
- ۶۰۰ ۱۶-۳-۳ ادعاهای ممنوع بیماری
- ۶۰۱ ۱۶-۳-۴ کاهش وزن، تقویت جنسی و مکمل های بدن سازی
- ۶۰۳ ۱۶-۳-۵ سایر نگرانی های مربوط به تقلب
- ۶۰۳ ۱۶-۴ کاهش تقلب در مکمل های غذایی
- ۶۰۵ ۱۶-۵ نتیجه
- ۶۰۶ منابع

فصل هفدهم: تقلب در محصولات پروبیوتیک ۶۰۹

- ۶۱۰ ۱۷-۱ آشنایی با پروبیوتیک ها و فواید سلامتی آن ها
- ۶۱۱ ۱۷-۲ روش هایی که برای تأیید اعتبار محصولات پروبیوتیک معمولاً استفاده می شود
- ۶۱۴ ۱۷-۳ مطالعات و بررسی های بازار که صحت برچسب های پروبیوتیک را بررسی کردند

۱۷-۴ منابع عدم تطابق و استراتژی های کاهش ۶۱۹

۱۷-۵ نتیجه ۶۲۱

منابع ۶۲۲

فصل هجدهم: تقلب غذایی در بخش خدمات غذا و خرده فروشی ۶۲۹

۱۸-۱ نمای کلی خدمات غذایی و بخش های خرده فروشی ۶۳۰

۱۸-۲ آسیب پذیری تقلب غذایی در بخش خدمات غذا و خرده فروشی ۶۳۳

۱۸-۲-۱ تقلب در سطح خرده فروشی / خدمات غذایی ۶۳۳

۱۸-۳ حوادث تاریخی تقلب غذایی در بخش خدمات غذا و خرده فروشی ۶۳۹

۱۸-۴ روش های تحلیلی رایج که برای کشف تقلب در بخش خدمات غذا و خرده فروشی

استفاده می شود ۶۴۵

۱۸-۵ استراتژی های کاهش خطر (غیر از آزمایش آزمایشگاهی) ۶۴۷

۱۸-۶ نتیجه ۶۵۱

منابع ۶۵۲