

به همت انتشارات دانشگاه آزاد واحد قزوین؛

فرآوری شیر و مدیریت کیفیت منتشر شد

کتاب « فرآوری شیر و مدیریت کیفیت» تالیف عدنان وای تیمیم با ترجمه اکرم شریفی و دیگران توسط انتشارات دانشگاه آزاد اسلامی قزوین منتشر شد.

به گزارش گروه دانشگاه ایسکانیوز، مصرف شیر مایع در سراسر جهان به نسبت بالاست با توجه به این نکته مهم است که در قسمت های خاصی از اروپا و اکثر کشورهای در حال توسعه، فرآورده های شیر مایع استریل شده و با ماندگاری طولانی و تیمار فرادما به طور گسترده ای تولید می شوند. به همین خاطر این بخش از صنعت لبنیات بسیار سودمند است و سهم بزرگی از شیر فرآوری شده در هر کشور تولید کننده را به خود اختصاص می دهد.

شیر نقشی اساسی در سلامتی انسان دارد و مصرف مناسب آن یکی از شاخه های توسعه فرهنگ تغذیه ای در یک کشور است. در صورت عدم رعایت اصول بهداشتی مربوط به تولید شیر نه تنها کمبودهای غذایی بدن جبران نخواهد شد بلکه ممکن است با ایجاد عفونت، مسمومیت های غذایی، اختلالات گوارشی و یا بیماری های مشترک بین انسان و دام، خسارات و صدمات جبران ناپذیری به برآید و یکی از مهمترین شاخص ها در تولید شیر سالم، کاهش بار میکروبی شیر تولیدی است.

میکرواورگانیزم ها ممکن است از طریق انسان یا حیوان در هر نقطه ای از زنجیره تولید، توزیع و مصرف سبب آلودگی شیر و در نتیجه بیماری انسان شوند. کنترل میکروبی شیر در مزرعه و یا به حداقل رساندن منابع میکروبی در محیط دامداری و در نهایت تولید شیر بهداشتی در مزرعه برای صنایع لبنی و مصرف کنندگان حائز اهمیت است، تولید شیر بهداشتی نیاز به مدیریت در مزرعه دارد. آگاهی دامداران از تاثیر بهداشت در کیفیت شیر و تغییر نگرش آنها نسبت به عملیات های روزانه از مهمترین عوامل کلیدی در تولید شیر بهداشتی است.

در سالهای اخیر پیشرفت های قابل ملاحظه ای در درک سیستم های لبنی و بخصوص شیر وجود داشته است که احتمالاً پیچیده ترین ماده غذایی طبیعی در دسترس بشر است. برای بیش از ۶۰ سال انجمن فناوری لبنیات در صدد بوده تا از طریق نشست ها و همایش ها مواد آموزشی مناسبی در زمینه لبنیات فراهم کند. اکنون این انجمن پروژه ای را با همراهی انتشارات بلک ول جهت تهیه مجموعه کتب فنی مرتبط با لبنیات آغاز کرده تا منبع ارزشمندی از اطلاعات را برای دانشمندان و تکنولوژیست ها فراهم کند.

جلد پنجم از این مجموعه، فرآوری شیر و مدیریت کیفیت تحت ویرایش دکتر عدنان تیمیم در رابطه با فرآوری شیرهای مایع، راهنمای به روز و جامعی را فراهم می کند.

تولید کنندگان مواد غذایی مسئول ایمنی فرآورده هایشان هستند لذا صنایع لبنی جهت تضمین ایمنی فرآورده های لبنی، سیستم تجزیه و تحلیل خطر و کنترل نقاط بحرانی را اجرا می کنند. این سیستم تضمین کیفیت فرآورده نهایی را به وسیله زنجیره به هم پیوسته ای از رویکردهای مدیریتی میسر می سازد. همچنین کیفیت و ایمنی شیر خام برای کیفیت و ایمنی شیر و فرآورده های لبنی الزامی است.

این کتاب نتیجه بررسی و تحقیقات گسترده تعدادی از متخصصین برجسته جهان است که در ۱۰ فصل تدوین شده و به بررسی تولید شیر بهداشتی در مزرعه، شناسایی ویژگی ها و ترکیبات سازنده شیر گاو، میکروبیولوژی شیر، کنترل کیفیت شیر، فرایندهای رایج و نوین در تولید شیر و همچنین پروفایل حسی شیرهای موجود در بازار می پردازد. نویسنده کتاب دکتر عدنان وای، تمیم از افراد سرشناس و صاحب نظر در زمینه لبنیات بوده و کتاب های زیادی در این زمینه تدوین کرده و گروهی از متخصصین زبده را برای نگارش بخش های مختلف کتاب گردهم آورده است.

کتاب فرآوری شیر و مدیریت کیفیت تالیف عدنان وای تمیم با ترجمه اکرم شریفی، محمد رحمانی و علی اکبر کشاورز هدایتی در ۳۲۷ صفحه، تیراژ دو هزار نسخه و قیمت ۲۴ هزار تومان، توسط انتشارات دانشگاه آزاد اسلامی قزوین راهی بازار نشر شد.

انتهای پیام/