

برنامه درس باکتری شناسی مواد غذایی نظری (2)

دانشجویان Ph.D ترم 3

شنبه 15-13 دکتر رضوی

ردیف	تاریخ	مبحث	استاد
1	1403/12/4	آلودگی ، نگهداری و فساد مواد غذایی	دکتر مجتهدی
2	1403/12/11	آلودگی ، نگهداری و فساد غلات و محصولات آن	دکتر زاهدی
3	1403/12/18	آلودگی ، نگهداری و فساد قندها و فرآورده های آن	دکتر دهقان
4	1404/1/23	آلودگی ، نگهداری و فساد سبزیجات و میوه ها	دکتر دهقان
5	1404/1/30	آلودگی ، نگهداری و فساد گوشت و فرآورده های گوشتی	دکتر رضوی
6	1404/2/6	آلودگی ، نگهداری و فساد ماهی و سایر غذاهای دریایی	دکتر رضوی
7	1404/2/13	آلودگی ، نگهداری و فساد تخم مرغ ها	دکتر رضوی
8	1404/2/20	آلودگی ، نگهداری و فساد گوشت پرندگان	دکتر رضوی
9	1404/2/27	آلودگی ، نگهداری و فساد شیر و فرآورده های آن	دکتر مجتهدی
10	1404/3/3	آلودگی ، نگهداری و فساد غذاهای کنسرو شده با استفاده از حرارت	دکتر میرکلانتری
11	1404/3/10	آلودگی ، نگهداری و فساد سایر مواد غذایی(غذاهای چرب،روغن های ضروری،نوشابه های شیشه ای،دانه های خوراکی،ادویه ها و چاشنی ها...)	دکتر دهقان
12	1404/3/17	آلودگی ، نگهداری و فساد فرآورده های آرایشی و بهداشتی	دکتر زاهدی
13	1404/3/31	گندیدگی مواد غذایی	دکتر رضوی
14	1404/4/7	پاتوزن های جدید در غذا Food borne diseases	دکتر میرکلانتری
15	1404/4/21	بیوپرزراتیو-پروبیوتیک ها	دکتر طالبی
16	1404/4/28	فواید استفاده از میکرو ارگانسیم ها در غذا	دکتر طالبی