

## شناسنامه‌ی نشریه صنعت و غذا

استاد مشاور نشریه: دکتر محمد دهقانی

سردبیر: زهرا باوفا

مدیر مسئول: فاطمه خلیل پور

گرافیکست: مهرانه زندی

صفحه آرا: زهرا باوفا

هیئت تحریریه: امیراحمد رحمانی، سعید زیدی، زهرا باوفا، فاطمه خلیل پور ثمرین، مائده خوشنیت نیک، امیرحسین حسین، کیمیا آقازاده، صبا داورزنی، پرنیا رسولی مجد، سمانه جبرائیلی، علی مونسان

با تشکر فراوان از جناب آقای دکتر محمد دهقانی و جناب آقای دکتر حسین میرسعید قاضی جهت مشاوره و همکاری با پنجمین نشریه (زمستان ۱۴۰۰)

صاحب امتیاز: انجمن علمی ماشین‌های صنایع غذایی

گستره‌ی توزیع: دانشگاه تهران

زمینه انتشار: علمی

ترتیب انتشار: دو فصلنامه

<http://foods.j.ut.ac.ir>

<http://www.fime-official.ir>

پنجمین نشریه دوره جدید \_ زمستان ۱۴۰۰

## سخن سردبیر

با سلام و احترام، خدمت خوانندگان این دوره از نشریه‌ی صنعت و غذا:

با توجه به شرایط کنونی و شیوع بیماری کرونا، در تلاش بوده‌ایم که این شرایط منجر به کاهش فعالیت علمی ما در حوزه نشریه صنعت و غذا و همچنین انجمن علمی ماشین‌های صنایع غذایی نشود و تا حد توان خود در این عرصه ثابت قدم بوده‌ایم چرا که وجود این مسائل ناپستی مانع پیشرفت و از دست دادن انگیزه شود. این ثابت قدم بودن در حوزه‌ی نشریه‌ی صنعت و غذا را مدیون عزیزانی هستیم که در این حوزه فعالیت داوطلبانه خود را از دانشگاه تهران تا سایر دانشگاه‌های موجود در کشور داشته‌اند.

همچنین اینجانب زهرا باوفا سردبیر نشریه صنعت و غذا، از تک تک عزیزانی که در این دوره به ما یاری رسانده‌اند از جمله:

- جناب آقای دکتر محمد دهقانی؛ استاد مشاور انجمن علمی ماشین‌های صنایع غذایی
  - جناب آقای دکتر حسین میرسعید قاضی
  - سرکار خانم مهرانه زندی گرافیست این دوره از نشریه صنعت و غذا
  - و تمامی اعضای هیئت تحریریه گرامی: جناب آقای امیراحمد رحمانی، جناب آقای سعید زیدی، سرکار خانم فاطمه خلیل پور ثمرین، سرکار خانم مانده خوشنیت نیک، جناب آقای امیرحسین حسین، سرکار خانم کیمیا آقازاده، سرکار خانم صبا داورزنی، سرکار خانم پرنیا رسولی مجد، سرکار خانم سمانه جبرائیلی، جناب آقای علی مونسان
- و تمامی عزیزانی که در این دوره نشریه صنعت و غذا یاری رساندند سپاسگزار بوده.



# فهرست

- ۶ مصاحبه با دکتر حسین میرسعید قاضی
- ۸ مصاحبه با دانشجوی ارشد
- ۹ چکیده مقاله‌های دکتر میرسعید قاضی
- ۱۱ مسئول فنی
- ۱۲ تضمین کیفیت
- ۱۳ استفاده از ضایعات و پسماند
- ۱۶ استفاده از ضایعات خرما
- ۱۹ آب پنیر
- ۲۱ تقلبات در فرآورده‌های گوشتی
- ۲۵ افزودنی‌های غذایی
- ۲۷ بسته‌بندی



## ادامه

۲۹ ————— بسته‌بندی با اتمسفر تغییر یافته

۳۰ ————— دستگاه خنک کننده CNC

۳۴ ————— دستگاه بلائنچر

۳۶ ————— دستگاه نوارنقاله

۴۰ ————— تولید ماکارانی

۴۴ ————— تولید ژله