

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

اصول کنترل کیفیت

رشته صنایع غذایی

گروه تحصیلی کشاورزی

زمینه کشاورزی

شاخه آموزش فنی و حرفه ای

شماره درس ۴۶۳۰

۶۵۸	فکوریحایی، لیلا
۵۶۲ / الف ۸۲۱ ف /	اصول کنترل کیفیت / مؤلفان: لیلا فکوریحایی، محسن یوسف الهی. - تهران: شرکت چاپ و نشر کتاب‌های درسی ایران، ۱۳۹۳.
۱۳۹۳	۶۳ ص. : مصور. - (آموزش فنی و حرفه‌ای؛ شماره درس ۴۶۳۰)
	متون درسی رشته صنایع غذایی گروه تحصیلی کشاورزی، زمینه کشاورزی.
	برنامه‌ریزی و نظارت، بررسی و تصویب محتوا: کمیسیون برنامه‌ریزی و تألیف کتاب‌های درسی رشته صنایع غذایی دفتر تألیف کتاب‌های درسی فنی و حرفه‌ای و کاردانش وزارت آموزش و پرورش.
	۱. کنترل کیفی. ۲. صنایع غذایی - کنترل کیفی. الف. ایران. وزارت آموزش و پرورش.
	کمیسیون برنامه‌ریزی و تألیف کتاب‌های درسی رشته صنایع غذایی. ب. یوسف الهی، محسن. ج. عنوان. د. فروست.

همکاران محترم و دانش‌آموزان عزیز :

پیشنهادات و نظرات خود را درباره محتوای این کتاب به نشانی تهران- صندوق پستی شماره ۴۸۷۴/۱۵ دفتر تألیف کتاب‌های درسی فنی و حرفه‌ای و کاردانش، ارسال فرمایند.

info@tvoccd.sch.ir

پیام نگار (ایمیل)

www.tvoccd.sch.ir

وب‌گاه (وب‌سایت)

این کتاب با توجه به نظرات ارسالی هنرآموزان و گروه‌های آموزشی استان‌ها بر مبنای کتاب اصول کنترل کیفیت با کد ۴۹۳/۴ در سال ۱۳۸۸ توسط کمیسیون تخصصی رشته صنایع غذایی مورد اصلاح و بازنگری قرار گرفت.

وزارت آموزش و پرورش سازمان پژوهش و برنامه‌ریزی آموزشی

برنامه‌ریزی محتوا و نظارت بر تألیف : دفتر تألیف کتاب‌های درسی فنی و حرفه‌ای و کاردانش

نام کتاب : اصول کنترل کیفیت - ۴۹۳/۴

مؤلفان : لیلا فکوریحیایی، محسن یوسف‌الهی

اعضای کمیسیون تخصصی : رسول پایان، وحید سمواتی، میرمحمد شاملوانباردان، نبی‌الله مقیمی و زهرا میرخاور

آماده‌سازی و نظارت بر چاپ و توزیع : اداره کل نظارت بر نشر و توزیع مواد آموزشی

تهران : خیابان ایرانشهر شمالی - ساختمان شماره ۴ آموزش و پرورش (شهید موسوی)

تلفن : ۹-۸۸۸۳۱۱۶۱، دورنگار : ۸۸۳۰۹۲۶۶، کدپستی : ۱۵۸۴۷۴۷۳۵۹،

وب‌سایت : www.chap.sch.ir

صفحه‌آرا : زهره بهشتی شیرازی

طراح جلد : مریم کیوان

ناشر : شرکت چاپ و نشر کتاب‌های درسی ایران : تهران - کیلومتر ۱۷ جاده مخصوص کرج - خیابان ۶۱ (دارو پخش)

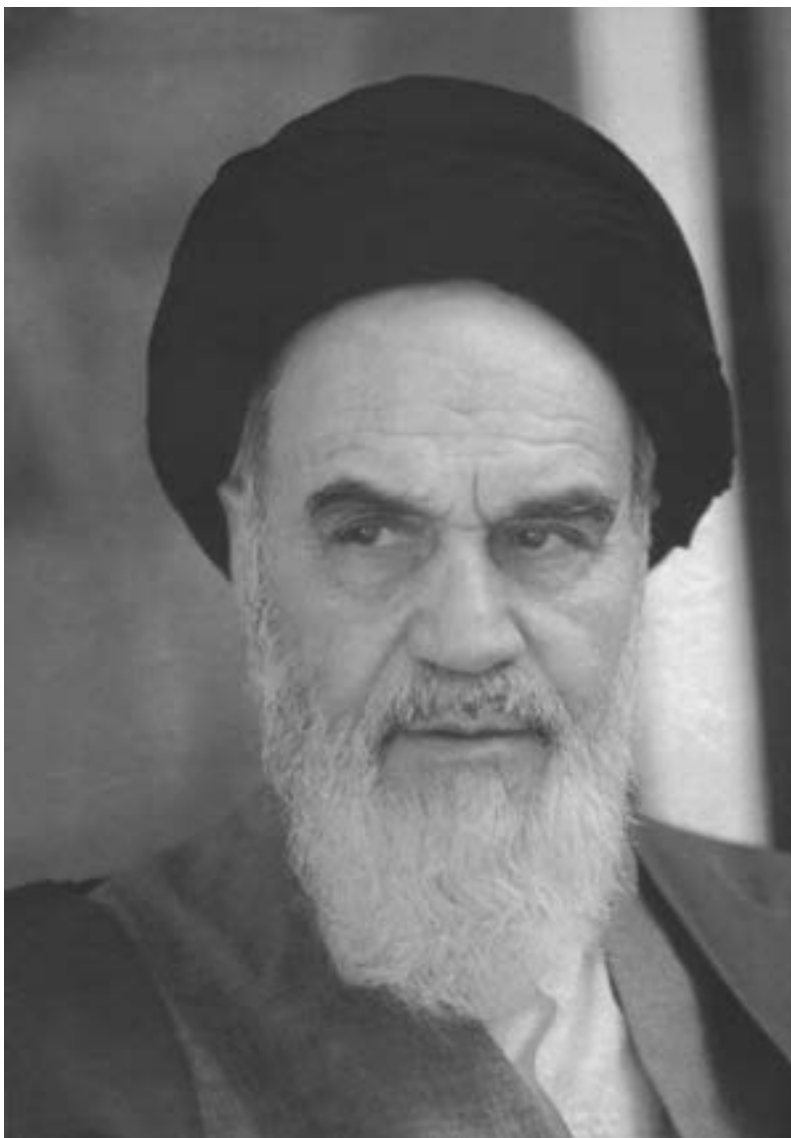
تلفن : ۵-۴۴۹۸۵۱۶۱، دورنگار : ۴۴۹۸۵۱۶۰، صندوق پستی : ۱۳۹-۳۷۵۱۵

چاپخانه : سمارنگ

سال انتشار و نوبت چاپ : چاپ دوازدهم ۱۳۹۳

حق چاپ محفوظ است.

شابک ۵-۱۰۵۰-۹۶۴-۰۵-۹۶۴-۰۵-۱۰۵۰-۵ ISBN 964-05-1050-5



اول باید اخلاصتان را قوی بکنید، ایمانتان را قوی بکنید،... و این
اخلاص و ایمان، شما را تقویت می کند و روحیه شما را بالا می برد و نیروی
شما جوری می شود که هیچ قدرتی نمی تواند (با شما) مقابله کند.
امام خمینی (ره)

فهرست

مقدمه

۱ فصل اوّل — تاریخچه و اهمّیت کنترل کیفیت مواد غذایی

۵ فصل دوم — عوامل مؤثر بر کیفیت مواد غذایی

۳۳ فصل سوم — مراحل اصلی در کنترل کیفیت مواد غذایی

۵۸ فصل چهارم — بازرسی، استانداردها، قوانین و مقررات مواد غذایی

۶۳ منابع مورد استفاده

مقدمه

کنترل کیفیت امروزه در تمامی صنایع، با اهمیتی خاص مطرح است. از یک سو، تولید محصولات مغایر با استانداردهای تعیین شده سبب افزایش ضایعات و هزینه‌های تولید می‌شود که خود نشان‌دهنده استفاده نامناسب از عوامل محدود تولید است. از طرف دیگر، تولید محصولاتی که علاوه بر تأمین نیازهای مشتریان، ایمنی و سلامت جامعه را در بر گرفته، بتواند در بازار مبادلات داخلی یا خارجی با محصولات مشابه خود رقابت کند از مهمترین اهدافی است که صنایع تولیدی مختلف در پی دستیابی به آن هستند اما در جهان کنونی که علوم و فناوری، با سرعت شگفت‌آوری در حال گسترش هستند، تولید صنعتی و کیفیت محصولات پیوسته در حال تغییر و تکمیل است. به همین دلیل، مدیران موفق و آینده‌نگر، دریافته‌اند که کیفیت مطلوب امروز برای فردا یا فرداهای دیگر نمی‌تواند رضایت و انتظارات تغییر و تکامل یابنده مصرف‌کنندگان را برآورده کند. از این رو، کارخانجات پیشرفته بخش عمده‌ای از سرمایه مالی خود را صرف تحقیق، توسعه، نوآوری، مشاوره و آموزش شاغلان در سازمان خود می‌نمایند و تأکید اساسی بر این دارند که در زمینه بهبود کیفیت و خدماتی که ارائه می‌دهند تمامی کارکنان مسئولیت دارند.

بر اساس برآوردهای موجود، در ۲۵ سال آینده، میزان تولید محصولات غذایی در کشورهای در حال توسعه بیش از ۶۰ درصد افزایش می‌یابد تا بتواند همگام با این جمعیت روبه رشد حرکت کند و به درستی، جوابگوی نیازهای آنها باشد. تا به حال، اغلب ذخایر دنیا مورد بهره‌برداری بیش از اندازه، و به تعبیر بهتر، سوء بهره‌برداری قرار گرفته است و به همین دلیل، امکانات گسترش و توسعه منابع دریایی و خشکی تا حد زیادی کاهش یافته است. در این مورد تنها موضوع تهیه غذا اهمیت ندارد بلکه فراهم آوردن غذای سالم از جنبه‌های بهداشتی و شیمیایی مورد نظر می‌باشد.

کارخانه‌های مواد غذایی، برای دستیابی به یک هدف مشترک تلاش می‌کنند و آن تهیه و آماده‌سازی، بسته‌بندی و ایجاد کیفیت مناسب مواد غذایی است به گونه‌ای که بتواند میزان فروش را هرچه بیشتر افزایش دهد.

مصرف‌کنندگان نیز، برای گزینش فراورده‌های خوراکی، فراورده‌ای را انتخاب می‌کنند که دارای کیفیت مناسب و پاسخگوی نیاز آنان باشد و تا زمانی که تولیدکننده، استانداردهای کیفیت را

رعایت نماید همچنان محصول وی مورد استقبال مصرف کنندگان خواهد بود. بنابراین، کنترل کیفیت مواد غذایی از نظر تولید کنندگان لازم و ضروری است و کارخانجات تولید کننده مواد غذایی ملزم به ایجاد آزمایشگاههای مجهز هستند تا بتوانند در مراحل مختلف تولید، محصول خود را تحت بررسی و کنترل قرار دهند.

برخی مواد شیمیایی و سنتزی که در طی مراحل مختلف تولید مواد غذایی، به عنوان افزودنی به کار می‌روند به دلیل داشتن خاصیت سرطانزایی و اثرات مضر دیگر، غیر مجاز شناخته شده‌اند، در صورتی که مواد افزودنی فراوانی که از نظر مصرف منعی ندارند مجاز می‌باشند. همچنین از زمانهای دور، تقلب در مواد غذایی نتایجی همچون مسمومیت، مرگ و ... را به بار آورده است، از این رو، کنترل کیفیتی دقیق و مداوم می‌تواند باعث تضمین سلامت مواد غذایی مختلف گردد.

در این کتاب، سعی شده است تا به منظور استفاده هنرآموزان عزیز، علاوه بر تعریف ساده کنترل کیفیت و آشنایی با اصول و عوامل مختلف مؤثر بر کیفیت مواد غذایی، روشهای کنترل کیفیت و کاربرد این روشها در صنایع غذایی تشریح گردد. ضمناً عزیزان هنرآموز، برای کسب اطلاعات کاملتر می‌توانند به منابع مورد استفاده که در پایان کتاب آمده است مراجعه نمایند.

مؤلف

هدف کلی

آشنایی با اصول و کاربرد روشهای کنترل کیفیت در صنایع غذایی