

صنعت

غذای سبز

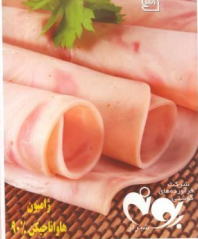
مطوره داخلی توسعه صنعتی
کامپلکس صنایع غذایی
و صنایع استخراج فلزات



تهران - آبان ۱۳۹۳



Pooneh



مطبخ
عالم
الخبز
الطازج



والخبز

طوا اناصكن

غذاهای آماده پ.آ



فقط کافی است گرم شود

بوفالو وینگز



Buffalo Wings

Marinade Chicken





SAUCE SACHETS
PREMIUM QUALITY



دورل

مركبات الهيدروكربونية



هذا المنتج يحتوي على مواد حافظة طبيعية للحفاظ على طعمه وطيب رائحته. لا يحتوي على مواد كيميائية ضارة. لا يحتوي على مواد حافظة صناعية. لا يحتوي على مواد كيميائية ضارة. لا يحتوي على مواد حافظة صناعية. لا يحتوي على مواد كيميائية ضارة. لا يحتوي على مواد حافظة صناعية.



شرکت تعاونی تولیدی جنوب اتانول

تولید کننده انواع سرکه، الکل صنعتی و الکل طبی

آدرس کارخانه : کیلومتر ۷۰ جاده شیراز - سرخستان / جوف ملکان
 آدرس دفتر مرکزی شیراز : بازار دکتر شریعتی / پستوی بانک ملت
 ساختمان هوی ۳۳ طبقه (پوشه) تلفن دفتر مرکزی: ۳۲۰۳۰۳۰۳
 تلفن کارخانه : ۳۲۱۳۳۳۳۳ / فکس : ۳۲۱۰۳۰۳۰۳



شرکت تک چین بهاران



تولید کننده رب گوجه فرنگی و خیار شور

آدرس: کارخانه رب گوجه فرنگی و خیار شور - اصفهان - بهارستان - جاده میدان
تلفن کارخانه: ۰۲۶۱۳۳۳۱۰۰۳۳ - ۰۲۶۱۳۳۳۱۰۰۳۳



دوم تیر روز صفت و معدن کرامی باو.

صفت خدای سبز

تاریخچه

اول بهمن ماه ۱۳۳۰

موضوع

- ۱۳-۱۴
- ۱۵
- ۱۶-۱۷
- ۱۸-۱۹
- ۲۰-۲۱
- ۲۲-۲۳
- ۲۴-۲۵
- ۲۶-۲۷
- ۲۸-۲۹
- ۳۰

فرصت مطالعاتی

- موضوعات تخصصی معدن
- توسعه تخصصی معدن و مشکلات آن
- از نظر آشنایی با عملیات معدن
- گسترش دانش در خصوصیات معدنی
- مسابقات آموزشی ۱-۳۳
- آزمایش عملی آشنایی با عملیات معدن
- بررسی و انتخاب موضوعات بحث در عمل معدن
- تعمیر
- بررسی آشنایی با مشکلات معدن در ایران
- انتخاب از نظر بر پایه آشنایی
- نویسندگان آشنایی با عملیات معدن
- تعمیر مسابقات علمی در خصوص عملیات معدن ۳۳

مسابقات آموزشی در زمینه تخصصی معدن در روزهای ۱۳ تا ۳۰ بهمن ماه ۱۳۳۰ در تهران برگزار شد.
 در این مسابقات ۱۵۰ نفر از دانشجویان و همکاران وزارت معادن و فلزات شرکت کردند.
 در این مسابقات ۱۵۰ نفر از دانشجویان و همکاران وزارت معادن و فلزات شرکت کردند.

موضوعات

- ۱
- ۲
- ۳-۴
- ۵
- ۶
- ۷-۸
- ۹
- ۱۰
- ۱۱
- ۱۲

فرصت مطالعاتی

- موضوعات تخصصی
- انتخاب موضوعات تخصصی معدن
- انتخاب موضوعات تخصصی معدن
- انتخاب موضوعات تخصصی معدن
- انتخاب موضوعات تخصصی معدن
- انتخاب موضوعات تخصصی معدن
- انتخاب موضوعات تخصصی معدن
- انتخاب موضوعات تخصصی معدن
- انتخاب موضوعات تخصصی معدن
- انتخاب موضوعات تخصصی معدن

موضوعات تخصصی

- انتخاب موضوعات تخصصی معدن
- انتخاب موضوعات تخصصی معدن
- انتخاب موضوعات تخصصی معدن
- انتخاب موضوعات تخصصی معدن
- انتخاب موضوعات تخصصی معدن
- انتخاب موضوعات تخصصی معدن
- انتخاب موضوعات تخصصی معدن
- انتخاب موضوعات تخصصی معدن
- انتخاب موضوعات تخصصی معدن
- انتخاب موضوعات تخصصی معدن

توسعه تخصصی معدن و فلزات
 وزارت معادن و فلزات

آدرس: تهران، خیابان ولیعصر، پلاک ۱۳۳، طبقه ۱۳
 تهران، خیابان ولیعصر، پلاک ۱۳۳، طبقه ۱۳
 تهران، خیابان ولیعصر، پلاک ۱۳۳، طبقه ۱۳
 تهران، خیابان ولیعصر، پلاک ۱۳۳، طبقه ۱۳
 تهران، خیابان ولیعصر، پلاک ۱۳۳، طبقه ۱۳
 تهران، خیابان ولیعصر، پلاک ۱۳۳، طبقه ۱۳





انجمن صنعتی کارفرمایان صنایع غذایی استان فارس در یک نگاه



این صنایع در سطح استان فارس فعالیت داشته و انجمن صنعتی کارفرمایان صنایع غذایی استان فارس با هدف توسعه و ارتقاء توانمندی های صنعتی و حرفه ای کارکنان و بهبود شرایط کار و بهره برداری از تکنولوژی های نوین در صنایع غذایی استان فارس تشکیل شده است.

این انجمن صنایع غذایی استان فارس با هدف توسعه و ارتقاء توانمندی های صنعتی و حرفه ای کارکنان و بهبود شرایط کار و بهره برداری از تکنولوژی های نوین در صنایع غذایی استان فارس تشکیل شده است.

اهداف:

- ارتقاء توانمندی های حرفه ای و فنی کارکنان و افزایش بهره وری
- ارتقاء مهارت های حرفه ای و فنی کارکنان و افزایش بهره وری
- ارتقاء مهارت های حرفه ای و فنی کارکنان و افزایش بهره وری
- ارتقاء مهارت های حرفه ای و فنی کارکنان و افزایش بهره وری
- ارتقاء مهارت های حرفه ای و فنی کارکنان و افزایش بهره وری
- ارتقاء مهارت های حرفه ای و فنی کارکنان و افزایش بهره وری
- ارتقاء مهارت های حرفه ای و فنی کارکنان و افزایش بهره وری

انجمن صنعتی کارفرمایان صنایع غذایی استان فارس در سال 1384 فعالیت خود را آغاز کرده و تاکنون حدود 200 نفر عضویت داشته است.

چرا به انجمن؟

- ارتقاء مهارت های حرفه ای و فنی کارکنان و افزایش بهره وری
- ارتقاء مهارت های حرفه ای و فنی کارکنان و افزایش بهره وری
- ارتقاء مهارت های حرفه ای و فنی کارکنان و افزایش بهره وری
- ارتقاء مهارت های حرفه ای و فنی کارکنان و افزایش بهره وری
- ارتقاء مهارت های حرفه ای و فنی کارکنان و افزایش بهره وری

نمایندگانی:

- نماینده کارفرمایان: مدیر عامل صنایع غذایی استان فارس
- نماینده کارکنان: مدیر عامل صنایع غذایی استان فارس
- نماینده کارفرمایان: مدیر عامل صنایع غذایی استان فارس



و مشاور و هیئت‌مدیره کل کاروبار بخش صنایع غذایی و آشامیدنی کشور است. همچنین در زمینه بازرگانی و صادرات و واردات و توزیع مواد غذایی در سطح ملی و بین‌المللی فعالیت می‌کند. همچنین در زمینه بازرگانی و صادرات و واردات و توزیع مواد غذایی در سطح ملی و بین‌المللی فعالیت می‌کند. همچنین در زمینه بازرگانی و صادرات و واردات و توزیع مواد غذایی در سطح ملی و بین‌المللی فعالیت می‌کند.



موضوع	موضوع	موضوع
مجلس شورای اسلامی	مجلس شورای اسلامی	مجلس شورای اسلامی
مجلس شورای اسلامی	مجلس شورای اسلامی	مجلس شورای اسلامی
مجلس شورای اسلامی	مجلس شورای اسلامی	مجلس شورای اسلامی
مجلس شورای اسلامی	مجلس شورای اسلامی	مجلس شورای اسلامی
مجلس شورای اسلامی	مجلس شورای اسلامی	مجلس شورای اسلامی



... تا چه قبول افتد و چه در نظر آید

دکتر زهرا رفیعیان، دانشیار و رئیس هیئت مدیره هیئت مدیره انجمن تخصصی کارشناسان دامپزشکی دامپزشکی اهواز

انجمن تخصصی کارشناسان دامپزشکی اهواز در سال ۱۳۸۷ به منظور ارتقای سطح علمی و حرفه‌ای اعضای هیئت مدیره و نیز برای ارتقای سطح علمی و حرفه‌ای اعضای هیئت مدیره و نیز برای ارتقای سطح علمی و حرفه‌ای اعضای هیئت مدیره... (Text is partially obscured by image bleed-through)

با عضویت در هیئت مدیره انجمن تخصصی کارشناسان دامپزشکی اهواز، اعضا می‌توانند در زمینه تخصصی خود فعالیت کنند و در ارتقای سطح علمی و حرفه‌ای اعضای هیئت مدیره و نیز برای ارتقای سطح علمی و حرفه‌ای اعضای هیئت مدیره... (Text is partially obscured by image bleed-through)

اما با عضویت در هیئت مدیره انجمن تخصصی کارشناسان دامپزشکی اهواز، اعضا می‌توانند در زمینه تخصصی خود فعالیت کنند و در ارتقای سطح علمی و حرفه‌ای اعضای هیئت مدیره... (Text is partially obscured by image bleed-through)

انجمن تخصصی کارشناسان دامپزشکی اهواز در سال ۱۳۸۷ به منظور ارتقای سطح علمی و حرفه‌ای اعضای هیئت مدیره و نیز برای ارتقای سطح علمی و حرفه‌ای اعضای هیئت مدیره... (Text is partially obscured by image bleed-through)



انجمن تخصصی کارشناسان دامپزشکی اهواز در سال ۱۳۸۷ به منظور ارتقای سطح علمی و حرفه‌ای اعضای هیئت مدیره و نیز برای ارتقای سطح علمی و حرفه‌ای اعضای هیئت مدیره... (Text is partially obscured by image bleed-through)

انجمن تخصصی کارشناسان دامپزشکی اهواز در سال ۱۳۸۷ به منظور ارتقای سطح علمی و حرفه‌ای اعضای هیئت مدیره و نیز برای ارتقای سطح علمی و حرفه‌ای اعضای هیئت مدیره... (Text is partially obscured by image bleed-through)



تولید و ارزیابی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حساسیت با شاخص گلاسمیک پایین تهیه شده با ایزومالت



دکتر امیر شاریاتی



دکتر امیر شاریاتی

۱- دانشیار دانشکده تغذیه و بهداشت، گروه تغذیه، دانشکده علوم پزشکی، دانشگاه تهران، تهران، ایران
۲- دانشجوی ارشد تغذیه، گروه تغذیه، دانشکده علوم پزشکی، دانشگاه تهران، تهران، ایران

چهارمین شماره مجله علمی پژوهشی

چکیده

مغذایی و شاخص گلاسمیک پایین تغذیه مناسب برای کاهش خطر ابتلا به بیماری‌های قلبی و عروق است. در این مطالعه، شاخص گلاسمیک مواد غذایی حاوی ایزومالت، مقایسه شد با مواد غذایی حاوی شکر. برای مقایسه، شکر و ایزومالت به نسبت ۱:۱ در یک مایه غذایی قرار داده شد. شاخص گلاسمیک مواد غذایی حاوی ایزومالت و شکر را در مقایسه با شکر و ایزومالت به نسبت ۱:۱ در یک مایه غذایی قرار داده شد. شاخص گلاسمیک مواد غذایی حاوی ایزومالت و شکر را در مقایسه با شکر و ایزومالت به نسبت ۱:۱ در یک مایه غذایی قرار داده شد. شاخص گلاسمیک مواد غذایی حاوی ایزومالت و شکر را در مقایسه با شکر و ایزومالت به نسبت ۱:۱ در یک مایه غذایی قرار داده شد.

مطالعه‌ای با عنوان «تولید و ارزیابی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حساسیت با شاخص گلاسمیک پایین تهیه شده با ایزومالت» در مجله علمی پژوهشی، شماره ۲۰۰، به چاپ رسیده است. این مطالعه به بررسی تأثیر ایزومالت بر شاخص گلاسمیک و سایر خصوصیات فیزیکوشیمیایی مواد غذایی پرداخته است. در این مطالعه، ایزومالت با شکر در یک مایه غذایی قرار داده شد و شاخص گلاسمیک آن با شاخص گلاسمیک مواد غذایی حاوی شکر مقایسه شد. نتایج این مطالعه نشان داد که ایزومالت می‌تواند به کاهش شاخص گلاسمیک مواد غذایی کمک کند و این امر می‌تواند به کاهش خطر ابتلا به بیماری‌های قلبی و عروق منجر شود.

در ادامه، بررسی شد که ایزومالت چگونه می‌تواند به کاهش شاخص گلاسمیک مواد غذایی کمک کند. این امر می‌تواند به کاهش خطر ابتلا به بیماری‌های قلبی و عروق منجر شود. در ادامه، بررسی شد که ایزومالت چگونه می‌تواند به کاهش شاخص گلاسمیک مواد غذایی کمک کند. این امر می‌تواند به کاهش خطر ابتلا به بیماری‌های قلبی و عروق منجر شود. در ادامه، بررسی شد که ایزومالت چگونه می‌تواند به کاهش شاخص گلاسمیک مواد غذایی کمک کند. این امر می‌تواند به کاهش خطر ابتلا به بیماری‌های قلبی و عروق منجر شود.

در تغذیه، ایزومالت به عنوان یک شکر جایگزین استفاده می‌شود. ایزومالت به عنوان یک شکر جایگزین استفاده می‌شود. ایزومالت به عنوان یک شکر جایگزین استفاده می‌شود. ایزومالت به عنوان یک شکر جایگزین استفاده می‌شود. ایزومالت به عنوان یک شکر جایگزین استفاده می‌شود. ایزومالت به عنوان یک شکر جایگزین استفاده می‌شود. ایزومالت به عنوان یک شکر جایگزین استفاده می‌شود. ایزومالت به عنوان یک شکر جایگزین استفاده می‌شود.



این مطالعه به بررسی تأثیر ایزومالت بر شاخص گلاسمیک و سایر خصوصیات فیزیکوشیمیایی مواد غذایی پرداخته است. در این مطالعه، ایزومالت با شکر در یک مایه غذایی قرار داده شد و شاخص گلاسمیک آن با شاخص گلاسمیک مواد غذایی حاوی شکر مقایسه شد. نتایج این مطالعه نشان داد که ایزومالت می‌تواند به کاهش شاخص گلاسمیک مواد غذایی کمک کند و این امر می‌تواند به کاهش خطر ابتلا به بیماری‌های قلبی و عروق منجر شود.

در ادامه، بررسی شد که ایزومالت چگونه می‌تواند به کاهش شاخص گلاسمیک مواد غذایی کمک کند. این امر می‌تواند به کاهش خطر ابتلا به بیماری‌های قلبی و عروق منجر شود. در ادامه، بررسی شد که ایزومالت چگونه می‌تواند به کاهش شاخص گلاسمیک مواد غذایی کمک کند. این امر می‌تواند به کاهش خطر ابتلا به بیماری‌های قلبی و عروق منجر شود.

جدول ۱: مقایسه شاخص گلاسمیک مواد غذایی حاوی ایزومالت و شکر

نوع ماده غذایی	شاخص گلاسمیک
شکر	۱۰۰
ایزومالت	۵۰



تفاوت میان دما و رطوبت در استان آذربایجان شرقی در سالهای ۱۳۹۶ تا ۱۳۹۸

در مناطق شمالی رود آرزو (3000-2500) و با توجه به موقعیت جغرافیایی آن، آبریزش در فصل زمستان به شکل برف بوده که در فصل بهار ذوب شده و در فصل تابستان تبخیر می‌شود. در این مناطق به دلیل ارتفاع زیاد، دما در فصل تابستان به نسبت مناطق پایین‌تر است. در این مناطق به دلیل ارتفاع زیاد، دما در فصل تابستان به نسبت مناطق پایین‌تر است. در این مناطق به دلیل ارتفاع زیاد، دما در فصل تابستان به نسبت مناطق پایین‌تر است.

در مورد دما و رطوبت در استان آذربایجان شرقی در سالهای ۱۳۹۶ تا ۱۳۹۸، نتایج به شرح زیر است. در این استان، دما و رطوبت در فصل تابستان به نسبت مناطق پایین‌تر است. در این مناطق به دلیل ارتفاع زیاد، دما در فصل تابستان به نسبت مناطق پایین‌تر است.

نتیجه و بحث

در این مطالعه، دما و رطوبت در استان آذربایجان شرقی در سالهای ۱۳۹۶ تا ۱۳۹۸، نتایج به شرح زیر است. در این استان، دما و رطوبت در فصل تابستان به نسبت مناطق پایین‌تر است. در این مناطق به دلیل ارتفاع زیاد، دما در فصل تابستان به نسبت مناطق پایین‌تر است.

در این مطالعه، دما و رطوبت در استان آذربایجان شرقی در سالهای ۱۳۹۶ تا ۱۳۹۸، نتایج به شرح زیر است. در این استان، دما و رطوبت در فصل تابستان به نسبت مناطق پایین‌تر است. در این مناطق به دلیل ارتفاع زیاد، دما در فصل تابستان به نسبت مناطق پایین‌تر است.

تفاوت میان دما و رطوبت در استان آذربایجان شرقی در سالهای ۱۳۹۶ تا ۱۳۹۸



تفاوت میان دما و رطوبت در استان آذربایجان شرقی در سالهای ۱۳۹۶ تا ۱۳۹۸

سال	میانگین دما	میانگین رطوبت
۱۳۹۶	۱۰.۵ ± ۰.۵	۶۵.۵ ± ۰.۵
۱۳۹۷	۱۰.۵ ± ۰.۵	۶۵.۵ ± ۰.۵
۱۳۹۸	۱۰.۵ ± ۰.۵	۶۵.۵ ± ۰.۵

در این مطالعه، دما و رطوبت در استان آذربایجان شرقی در سالهای ۱۳۹۶ تا ۱۳۹۸، نتایج به شرح زیر است. در این استان، دما و رطوبت در فصل تابستان به نسبت مناطق پایین‌تر است.



تولید آب سالم بدون استفاده از افزودنی‌های شیمیایی

پس از آنکه با توجه به فناوری‌های انتقال آب، تولید آب سالم در مناطقی که استفاده از شبکه‌های آب و تصفیه‌خانه‌ها کم است، از جمله کوهستان، روستاها و مناطق بیابان، مورد توجه قرار گرفته است. در این مناطق، آب آشامیدنی از طریق چاه‌ها، چشمه‌ها و رودخانه‌ها تأمین می‌شود. با توجه به اینکه آب در این مناطق معمولاً دارای املاح معدنی و فلزات سنگین است، بنابراین برای تولید آب سالم در این مناطق، استفاده از روش‌های تصفیه آب، مانند تصفیه با استفاده از مواد طبیعی، می‌تواند یک گزینه مناسب باشد.

روش‌های تصفیه آب در طبیعت، مانند استفاده از گیاهان تصفیه‌کننده، می‌تواند یک گزینه مناسب باشد.

استفاده از گیاهان تصفیه‌کننده، مانند گیاهان دارویی، می‌تواند یک روش طبیعی و بی‌خطر برای تصفیه آب باشد. این گیاهان با استفاده از ریشه‌ها، برگ‌ها و میوه‌ها، املاح معدنی و فلزات سنگین را از آب حذف می‌کنند.

روش‌های تصفیه آب در طبیعت، مانند استفاده از گیاهان تصفیه‌کننده، می‌تواند یک گزینه مناسب باشد. این گیاهان با استفاده از ریشه‌ها، برگ‌ها و میوه‌ها، املاح معدنی و فلزات سنگین را از آب حذف می‌کنند. این روش‌ها می‌تواند یک روش طبیعی و بی‌خطر برای تصفیه آب باشد.



تصفیه آب آشامیدنی، یکی از مهمترین مسائل بهداشتی است. در مناطقی که آب آشامیدنی از طریق چاه‌ها، چشمه‌ها و رودخانه‌ها تأمین می‌شود، استفاده از روش‌های تصفیه آب، مانند تصفیه با استفاده از مواد طبیعی، می‌تواند یک گزینه مناسب باشد. این روش‌ها می‌تواند یک روش طبیعی و بی‌خطر برای تصفیه آب باشد.

استفاده از گیاهان تصفیه‌کننده، مانند گیاهان دارویی، می‌تواند یک روش طبیعی و بی‌خطر برای تصفیه آب باشد. این گیاهان با استفاده از ریشه‌ها، برگ‌ها و میوه‌ها، املاح معدنی و فلزات سنگین را از آب حذف می‌کنند. این روش‌ها می‌تواند یک روش طبیعی و بی‌خطر برای تصفیه آب باشد.



اثر مهار کننده گلی فلفل سیاه روی تشکیل هتروسپلریک آروماتیک آمین در کوفته با چربی بالا



دکتر زهرا غاسمی

استاد استادیار دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشکده علوم پایه، دانشگاه تبریز



تاریخ
بافتگی

در این مقاله تأثیر فلفل سیاه بر روی تشکیل هتروسپلریک آروماتیک آمین (HAA) موجود در کوفته های سرخ شده در دماهای ۱۷۵، ۱۹۰ و ۲۰۵ درجه سانتی گراد، مورد بررسی قرار گرفته است. در کوفته های کوشش سرخ شده از هتروسپلریک



آروماتیک آمین و جزایر آمین و استیل آمین و پانچو آمین، یکی از استیل آمین و آروماتیک آمین موجود در کوفته در دماهای ۱۷۵ تا ۲۰۵ درجه سانتی گراد، در کوفته های سرخ شده از هتروسپلریک آروماتیک آمین تولید می شود. میزان هتروسپلریک آمین در کوفته های سرخ شده از ۲۰۰ تا ۲۳۰ درصد افزایش می یابد. مقدار هتروسپلریک آروماتیک آمین در کوفته های سرخ شده از ۱۰ تا ۱۵ درصد افزایش می یابد. میزان آمین در کوفته های سرخ شده از ۱۰ تا ۱۵ درصد افزایش می یابد. مقدار آمین در کوفته های سرخ شده از ۱۰ تا ۱۵ درصد افزایش می یابد.

از راه های کاهش هتروسپلریک آروماتیک آمین استفاده از ترکیبات با فعالیت آنتی اکسیدان مثل کوبه چادسی، فلفل سیاه، کباب چادسی، در تهیه کوفته کشنی برای تهیه کوفته و پخت استفاده می شود. فلفل سیاه از راه های آنتی اکسیدان آمین در کوفته های سرخ شده از ۱۰ تا ۱۵ درصد کاهش می یابد. مقدار آمین در کوفته های سرخ شده از ۱۰ تا ۱۵ درصد کاهش می یابد.

آروماتیک آمین و جزایر آمین و استیل آمین و پانچو آمین، یکی از استیل آمین و آروماتیک آمین موجود در کوفته در دماهای ۱۷۵ تا ۲۰۵ درجه سانتی گراد، در کوفته های سرخ شده از هتروسپلریک آروماتیک آمین تولید می شود. میزان هتروسپلریک آمین در کوفته های سرخ شده از ۲۰۰ تا ۲۳۰ درصد افزایش می یابد. مقدار هتروسپلریک آروماتیک آمین در کوفته های سرخ شده از ۱۰ تا ۱۵ درصد افزایش می یابد. میزان آمین در کوفته های سرخ شده از ۱۰ تا ۱۵ درصد افزایش می یابد.

تاریخ
بافتگی
هتروسپلریک آروماتیک آمین ترکیبات استیل آمین هستند که فلفل



کاهش شکر در محصولات غذایی یا استفاده از Polyol ها



دکتر امیرحسین حسینی، دانشیار گروه تغذیه و رژیم غذایی، دانشکده علوم پزشکی، دانشگاه تهران

این روزها با Polyol ها مانند Sorbitol، Mannitol و Xylitol با نام های مختلف در محصولات غذایی و نوشیدنی های مختلف با نام های مختلف مواجه می شویم. Polyol ها شکل شکر نیستند اما طعم شیرینی آن ها مشابه شکر است و متابولیسم آن ها در بدن با Glucose متفاوت است. استفاده از Polyol ها در نوشیدنی ها محصولات غذایی برای کودکان و افرادی که دیابت دارند بسیار مفید است. استفاده از Polyol ها در شیرینی ها نیز می تواند مفید باشد.



این امر می تواند به کاهش استفاده از شکر در محصولات غذایی و نوشیدنی ها منجر شود. در این مقاله به بررسی Polyol ها و کاربرد آن ها در محصولات غذایی خواهیم پرداخت.

گروه شکرها: محصولات غذایی حاوی شکرها می توانند باعث افزایش قند خون و افزایش خطر ابتلا به دیابت نوع ۲ شوند. شکرها همچنین می توانند باعث افزایش وزن و افزایش خطر ابتلا به بیماری های قلبی عروقی شوند. در حالی که استفاده از Polyol ها در محصولات غذایی می تواند به کاهش شکر در این محصولات منجر شود و به کاهش خطر ابتلا به این بیماری ها کمک کند. Polyol ها به عنوان جایگزین شکر در محصولات غذایی استفاده می شوند. این جایگزین ها طعم شیرینی شکر را تقلید می کنند اما متابولیسم آن ها در بدن با شکر متفاوت است. استفاده از Polyol ها در محصولات غذایی می تواند به کاهش شکر در این محصولات منجر شود و به کاهش خطر ابتلا به این بیماری ها کمک کند.

شکرها در بدن به گلوکز و فروکتوز تجزیه می شوند. گلوکز و فروکتوز به سرعت جذب می شوند و باعث افزایش قند خون می شوند. شکرها همچنین می توانند باعث افزایش وزن و افزایش خطر ابتلا به بیماری های قلبی عروقی شوند. در حالی که استفاده از Polyol ها در محصولات غذایی می تواند به کاهش شکر در این محصولات منجر شود و به کاهش خطر ابتلا به این بیماری ها کمک کند. Polyol ها به عنوان جایگزین شکر در محصولات غذایی استفاده می شوند. این جایگزین ها طعم شیرینی شکر را تقلید می کنند اما متابولیسم آن ها در بدن با شکر متفاوت است. استفاده از Polyol ها در محصولات غذایی می تواند به کاهش شکر در این محصولات منجر شود و به کاهش خطر ابتلا به این بیماری ها کمک کند.

Polyol ها: این مواد شکر را تقلید می کنند اما متابولیسم آن ها در بدن با شکر متفاوت است. استفاده از Polyol ها در محصولات غذایی می تواند به کاهش شکر در این محصولات منجر شود و به کاهش خطر ابتلا به این بیماری ها کمک کند. Polyol ها به عنوان جایگزین شکر در محصولات غذایی استفاده می شوند. این جایگزین ها طعم شیرینی شکر را تقلید می کنند اما متابولیسم آن ها در بدن با شکر متفاوت است. استفاده از Polyol ها در محصولات غذایی می تواند به کاهش شکر در این محصولات منجر شود و به کاهش خطر ابتلا به این بیماری ها کمک کند.

این مواد شکر را تقلید می کنند اما متابولیسم آن ها در بدن با شکر متفاوت است. استفاده از Polyol ها در محصولات غذایی می تواند به کاهش شکر در این محصولات منجر شود و به کاهش خطر ابتلا به این بیماری ها کمک کند. Polyol ها به عنوان جایگزین شکر در محصولات غذایی استفاده می شوند. این جایگزین ها طعم شیرینی شکر را تقلید می کنند اما متابولیسم آن ها در بدن با شکر متفاوت است. استفاده از Polyol ها در محصولات غذایی می تواند به کاهش شکر در این محصولات منجر شود و به کاهش خطر ابتلا به این بیماری ها کمک کند.

این مواد شکر را تقلید می کنند اما متابولیسم آن ها در بدن با شکر متفاوت است. استفاده از Polyol ها در محصولات غذایی می تواند به کاهش شکر در این محصولات منجر شود و به کاهش خطر ابتلا به این بیماری ها کمک کند. Polyol ها به عنوان جایگزین شکر در محصولات غذایی استفاده می شوند. این جایگزین ها طعم شیرینی شکر را تقلید می کنند اما متابولیسم آن ها در بدن با شکر متفاوت است. استفاده از Polyol ها در محصولات غذایی می تواند به کاهش شکر در این محصولات منجر شود و به کاهش خطر ابتلا به این بیماری ها کمک کند.

نکته: Polyol ها در بدن به گلوکز و فروکتوز تجزیه می شوند. گلوکز و فروکتوز به سرعت جذب می شوند و باعث افزایش قند خون می شوند. شکرها همچنین می توانند باعث افزایش وزن و افزایش خطر ابتلا به بیماری های قلبی عروقی شوند. در حالی که استفاده از Polyol ها در محصولات غذایی می تواند به کاهش شکر در این محصولات منجر شود و به کاهش خطر ابتلا به این بیماری ها کمک کند.



مخلوط های گوناگون و انواعی که برای آن امکان استفاده جوامع هدف از آن می باشد در دسترس می باشد شکل آن در محصولات غذایی گوناگون کاربرد دارد. به طرز قابل توجهی امروزه استفاده از مواد طبیعی گوناگون در صنایع غذایی بسیار افزایش یافته و برای تولید محصولات غذایی با کیفیت و سلامت بیشتر استفاده از این مواد طبیعی در صنایع غذایی بسیار افزایش یافته است. این مواد طبیعی می توانند به عنوان مواد افزودنی طبیعی در صنایع غذایی مورد استفاده قرار گیرند. استفاده از این مواد طبیعی در صنایع غذایی می تواند به عنوان یکی از راه های کاهش استفاده از مواد شیمیایی در صنایع غذایی باشد.

در صنایع غذایی استفاده از مواد طبیعی می تواند به عنوان یکی از راه های کاهش استفاده از مواد شیمیایی در صنایع غذایی باشد. استفاده از این مواد طبیعی در صنایع غذایی می تواند به عنوان یکی از راه های کاهش استفاده از مواد شیمیایی در صنایع غذایی باشد. استفاده از این مواد طبیعی در صنایع غذایی می تواند به عنوان یکی از راه های کاهش استفاده از مواد شیمیایی در صنایع غذایی باشد.

استفاده از این مواد طبیعی در صنایع غذایی می تواند به عنوان یکی از راه های کاهش استفاده از مواد شیمیایی در صنایع غذایی باشد. استفاده از این مواد طبیعی در صنایع غذایی می تواند به عنوان یکی از راه های کاهش استفاده از مواد شیمیایی در صنایع غذایی باشد.

صنایع غذایی گوناگون استفاده از مواد طبیعی در صنایع غذایی می تواند به عنوان یکی از راه های کاهش استفاده از مواد شیمیایی در صنایع غذایی باشد. استفاده از این مواد طبیعی در صنایع غذایی می تواند به عنوان یکی از راه های کاهش استفاده از مواد شیمیایی در صنایع غذایی باشد.

فایده های استفاده از مواد طبیعی

استفاده از مواد طبیعی در صنایع غذایی می تواند به عنوان یکی از راه های کاهش استفاده از مواد شیمیایی در صنایع غذایی باشد. استفاده از این مواد طبیعی در صنایع غذایی می تواند به عنوان یکی از راه های کاهش استفاده از مواد شیمیایی در صنایع غذایی باشد.

نقدهای استفاده از مواد طبیعی

استفاده از مواد طبیعی در صنایع غذایی می تواند به عنوان یکی از راه های کاهش استفاده از مواد شیمیایی در صنایع غذایی باشد. استفاده از این مواد طبیعی در صنایع غذایی می تواند به عنوان یکی از راه های کاهش استفاده از مواد شیمیایی در صنایع غذایی باشد.



معماری و زیبایی

آپوستروف معماری برای مشخص نمودن روابط در فضای فضا را بیان می‌کند. وقتی که معماری به خلق افعال می‌نویسد، مانی شکل *Architectural* با *Architecture* تفاوت می‌کند. *Architectural* به معنای فرآیند و ساختار فضا، مانی شکل *Architecture* به معنای نحوه نگاه کردن به فضا است. *Architectural* به معنای فرآیند و ساختار فضا، مانی شکل *Architecture* به معنای نحوه نگاه کردن به فضا است.

معماری در واقع است و به این معنی است: معماری برای رسیدن به اهداف و مقاصد است. معماری در واقع است و به این معنی است: معماری برای رسیدن به اهداف و مقاصد است.

معماری و زیبایی

Architectural به معنی است و به این معنی است: معماری برای رسیدن به اهداف و مقاصد است. معماری در واقع است و به این معنی است: معماری برای رسیدن به اهداف و مقاصد است.

معماری در واقع است و به این معنی است: معماری برای رسیدن به اهداف و مقاصد است. معماری در واقع است و به این معنی است: معماری برای رسیدن به اهداف و مقاصد است.

معماری و زیبایی

Architectural به معنی است و به این معنی است: معماری برای رسیدن به اهداف و مقاصد است. معماری در واقع است و به این معنی است: معماری برای رسیدن به اهداف و مقاصد است.

معماری در واقع است و به این معنی است: معماری برای رسیدن به اهداف و مقاصد است. معماری در واقع است و به این معنی است: معماری برای رسیدن به اهداف و مقاصد است.

معماری و زیبایی

Architectural به معنی است و به این معنی است: معماری برای رسیدن به اهداف و مقاصد است. معماری در واقع است و به این معنی است: معماری برای رسیدن به اهداف و مقاصد است.

معماری در واقع است و به این معنی است: معماری برای رسیدن به اهداف و مقاصد است. معماری در واقع است و به این معنی است: معماری برای رسیدن به اهداف و مقاصد است.

معماری در واقع است و به این معنی است: معماری برای رسیدن به اهداف و مقاصد است. معماری در واقع است و به این معنی است: معماری برای رسیدن به اهداف و مقاصد است.

معماری و زیبایی

Architectural به معنی است و به این معنی است: معماری برای رسیدن به اهداف و مقاصد است. معماری در واقع است و به این معنی است: معماری برای رسیدن به اهداف و مقاصد است.

معماری در واقع است و به این معنی است: معماری برای رسیدن به اهداف و مقاصد است. معماری در واقع است و به این معنی است: معماری برای رسیدن به اهداف و مقاصد است.

معماری و زیبایی

Architectural به معنی است و به این معنی است: معماری برای رسیدن به اهداف و مقاصد است. معماری در واقع است و به این معنی است: معماری برای رسیدن به اهداف و مقاصد است.

معماری در واقع است و به این معنی است: معماری برای رسیدن به اهداف و مقاصد است. معماری در واقع است و به این معنی است: معماری برای رسیدن به اهداف و مقاصد است.



- سازمان ملی صنایع و مخابرات ایران، که در تهران واقع است و همچنین سازمان ملی صنایع و مخابرات ایران، که در تهران واقع است.
- 1- وزارت مخابرات و مخابرات ایران
 - 2- وزارت مخابرات و مخابرات ایران
 - 3- وزارت مخابرات و مخابرات ایران
 - 4- وزارت مخابرات و مخابرات ایران

از آنجا که ایران یکی از کشورهای در حال توسعه است، در این زمینه نیاز به سرمایه‌گذاری و حمایت‌های دولتی و خصوصی دارد. در این زمینه، دولت ایران با سرمایه‌گذاری در بخش‌های مختلف، به توسعه و پیشرفت این کشور کمک کرده است. در این زمینه، دولت ایران با سرمایه‌گذاری در بخش‌های مختلف، به توسعه و پیشرفت این کشور کمک کرده است.



- 1- وزارت مخابرات و مخابرات ایران
- 2- وزارت مخابرات و مخابرات ایران
- 3- وزارت مخابرات و مخابرات ایران
- 4- وزارت مخابرات و مخابرات ایران
- 5- وزارت مخابرات و مخابرات ایران
- 6- وزارت مخابرات و مخابرات ایران
- 7- وزارت مخابرات و مخابرات ایران
- 8- وزارت مخابرات و مخابرات ایران
- 9- وزارت مخابرات و مخابرات ایران
- 10- وزارت مخابرات و مخابرات ایران
- 11- وزارت مخابرات و مخابرات ایران
- 12- وزارت مخابرات و مخابرات ایران
- 13- وزارت مخابرات و مخابرات ایران
- 14- وزارت مخابرات و مخابرات ایران
- 15- وزارت مخابرات و مخابرات ایران
- 16- وزارت مخابرات و مخابرات ایران
- 17- وزارت مخابرات و مخابرات ایران
- 18- وزارت مخابرات و مخابرات ایران
- 19- وزارت مخابرات و مخابرات ایران
- 20- وزارت مخابرات و مخابرات ایران

از آنجا که ایران یکی از کشورهای در حال توسعه است، در این زمینه نیاز به سرمایه‌گذاری و حمایت‌های دولتی و خصوصی دارد. در این زمینه، دولت ایران با سرمایه‌گذاری در بخش‌های مختلف، به توسعه و پیشرفت این کشور کمک کرده است. در این زمینه، دولت ایران با سرمایه‌گذاری در بخش‌های مختلف، به توسعه و پیشرفت این کشور کمک کرده است.





کاربرد امواج فراصوت در صنایع غذایی



دکتر زهرا نوری

گروه مهندسی صنایع غذایی، دانشکده مهندسی صنایع، دانشگاه خوارزمی، مشهد

۱- اقتصاد و گسترش دامنه کاربری: ابتدا فراصوت در صنایع غذایی کاربرد وسیعی نیافته بود، اما در دهه ۱۹۹۰ میلادی با ظهور تجهیزات و تکنیک‌های نوین در صنایع غذایی، دامنه کاربری فراصوت گسترش پیدا کرد.

۲- افزایش سرعت و کیفیت: فراصوت در صنایع غذایی باعث افزایش سرعت و کیفیت فرآیندهای مختلف می‌گردد. به عنوان مثال، در صنایع غذایی، فراصوت برای افزایش سرعت و کیفیت فرآیندهای مختلف مانند پخت، پختن، سرد کردن، ذوب کردن، هم‌زدن و ... استفاده می‌گردد.

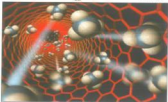
۳- کاهش هزینه‌ها: استفاده از فراصوت در صنایع غذایی می‌تواند باعث کاهش هزینه‌ها شود. به عنوان مثال، در صنایع غذایی، فراصوت برای کاهش مصرف انرژی و مواد اولیه استفاده می‌گردد. همچنین، استفاده از فراصوت در صنایع غذایی می‌تواند باعث افزایش عمر دستگاه‌ها و کاهش هزینه‌های تعمیر و نگهداری شود.

چکیده

مقدمه

فراصوت، امواجی از فرکانس بسیار بالا است که توسط امواج صوتی فرکانس بالا ایجاد می‌شود. امواج فراصوت در صنایع غذایی به شکل‌های مختلفی در صنایع غذایی کاربرد دارد.

۱- افزایش سرعت و کیفیت: فراصوت در صنایع غذایی باعث افزایش سرعت و کیفیت فرآیندهای مختلف می‌گردد. به عنوان مثال، در صنایع غذایی، فراصوت برای افزایش سرعت و کیفیت فرآیندهای مختلف مانند پخت، پختن، سرد کردن، ذوب کردن، هم‌زدن و ... استفاده می‌گردد.



شکل ۱: فراصوت

۴- افزایش ایمنی: استفاده از فراصوت در صنایع غذایی می‌تواند باعث افزایش ایمنی شود. به عنوان مثال، در صنایع غذایی، فراصوت برای افزایش ایمنی در فرآیندهای مختلف استفاده می‌گردد. همچنین، استفاده از فراصوت در صنایع غذایی می‌تواند باعث کاهش خطر آلودگی و افزایش ایمنی شود.

۵- افزایش بهره‌وری: استفاده از فراصوت در صنایع غذایی می‌تواند باعث افزایش بهره‌وری شود. به عنوان مثال، در صنایع غذایی، فراصوت برای افزایش بهره‌وری در فرآیندهای مختلف استفاده می‌گردد. همچنین، استفاده از فراصوت در صنایع غذایی می‌تواند باعث کاهش هزینه‌ها و افزایش بهره‌وری شود.



یکی دیگر از روش‌ها برای ایجاد نیروی کشش در خاک، استفاده از سازه‌های فولادی در جهت عمود بر سطح زمین است. این سازه‌ها معمولاً در عمق ۱ تا ۲ متر در خاک قرار می‌دهند و در طول زمان، نیروی کشش را به خاک منتقل می‌کنند. این روش معمولاً در خاک‌های نرم و در مناطقی که نیاز به افزایش ظرفیت باربری خاک است، استفاده می‌شود. در این روش، سازه‌های فولادی در عمق ۱ تا ۲ متر در خاک قرار می‌دهند و در طول زمان، نیروی کشش را به خاک منتقل می‌کنند. این روش معمولاً در خاک‌های نرم و در مناطقی که نیاز به افزایش ظرفیت باربری خاک است، استفاده می‌شود.

۴. اثرات ژئوتکنیک در سازه‌های فولادی در خاک

در سازه‌های فولادی که در خاک قرار می‌گیرد، اثرات ژئوتکنیک در چندین جنبه قابل توجه است. اولاً، در هنگام نصب سازه‌ها، نیروی کشش در خاک ایجاد می‌شود که می‌تواند منجر به تغییر در خواص مکانیکی خاک شود. ثانیاً، در طول عمر سازه، تغییرات در تنش‌ها و کرنش‌ها در خاک می‌تواند منجر به تغییر در رفتار سازه شود. این تغییرات می‌تواند منجر به کاهش ظرفیت باربری سازه شود. بنابراین، در طراحی سازه‌های فولادی در خاک، باید اثرات ژئوتکنیک را به دقت در نظر گرفت. همچنین، استفاده از روش‌های آزمایشگاهی و عددی برای بررسی رفتار سازه‌ها در خاک، می‌تواند به بهبود طراحی و افزایش ایمنی سازه‌ها کمک کند.

۴.۱. آزمایش‌ها

برای بررسی رفتار سازه‌های فولادی در خاک، آزمایش‌های مختلفی انجام شده است. این آزمایش‌ها معمولاً شامل آزمایش‌های تنش-کرنش، آزمایش‌های بارگذاری و آزمایش‌های لرزه‌ای است. در این آزمایش‌ها، سازه‌های فولادی در خاک قرار می‌دهند و تحت بارگذاری قرار می‌دهند. سپس، تغییرات در تنش‌ها و کرنش‌ها در خاک را اندازه‌گیری می‌کنند. این آزمایش‌ها می‌تواند به بهبود طراحی و افزایش ایمنی سازه‌ها کمک کند.

نواحی مختلف سازه در خاک قرار می‌گیرد. این سازه‌ها معمولاً در عمق ۱ تا ۲ متر در خاک قرار می‌دهند و در طول زمان، نیروی کشش را به خاک منتقل می‌کنند. این روش معمولاً در خاک‌های نرم و در مناطقی که نیاز به افزایش ظرفیت باربری خاک است، استفاده می‌شود.

۴.۲. تغییرات تنش و کرنش در سازه‌های فولادی در خاک

تغییرات تنش و کرنش در سازه‌های فولادی در خاک، یکی از مهم‌ترین عوامل در طراحی این سازه‌ها است. در هنگام نصب سازه‌ها، نیروی کشش در خاک ایجاد می‌شود که می‌تواند منجر به تغییر در خواص مکانیکی خاک شود. ثانیاً، در طول عمر سازه، تغییرات در تنش‌ها و کرنش‌ها در خاک می‌تواند منجر به تغییر در رفتار سازه شود. این تغییرات می‌تواند منجر به کاهش ظرفیت باربری سازه شود. بنابراین، در طراحی سازه‌های فولادی در خاک، باید اثرات ژئوتکنیک را به دقت در نظر گرفت. همچنین، استفاده از روش‌های آزمایشگاهی و عددی برای بررسی رفتار سازه‌ها در خاک، می‌تواند به بهبود طراحی و افزایش ایمنی سازه‌ها کمک کند.

در سازه‌های فولادی که در خاک قرار می‌گیرد، اثرات ژئوتکنیک در چندین جنبه قابل توجه است. اولاً، در هنگام نصب سازه‌ها، نیروی کشش در خاک ایجاد می‌شود که می‌تواند منجر به تغییر در خواص مکانیکی خاک شود. ثانیاً، در طول عمر سازه، تغییرات در تنش‌ها و کرنش‌ها در خاک می‌تواند منجر به تغییر در رفتار سازه شود.



شکل ۱ - تغییرات تنش و کرنش در سازه‌های فولادی در خاک



بررسی و اصلاح فرایند پخت نان های حجیم و نیمه حجیم



دکتر امیر مولائی



دکتر سحر آغاجانی

1- دانشجوی دکتری در دانشکده

2- دانشیار و استادیار گروه نان در دانشکده صنایع غذایی

چکیده

هدف

از بررسی و اصلاح فرایند پخت نان های حجیم و نیمه حجیم هدف از این پژوهش در اصلاح فرایند پخت نان های حجیم و نیمه حجیم و با استفاده از اصلاح فرایند از آنکه نان های حجیم و نیمه حجیم پس از پخت در دما و زمان پخت کوتاه تر و با تغییراتی در ویژگی های نان حاصل می شود. هدف از این پژوهش در اصلاح فرایند پخت نان های حجیم و نیمه حجیم و با استفاده از اصلاح فرایند از آنکه نان های حجیم و نیمه حجیم پس از پخت در دما و زمان پخت کوتاه تر و با تغییراتی در ویژگی های نان حاصل می شود. هدف از این پژوهش در اصلاح فرایند پخت نان های حجیم و نیمه حجیم و با استفاده از اصلاح فرایند از آنکه نان های حجیم و نیمه حجیم پس از پخت در دما و زمان پخت کوتاه تر و با تغییراتی در ویژگی های نان حاصل می شود.

در تهیه نان های حجیم و نیمه حجیم، پخت در دما و زمان پخت مناسب از اهمیت ویژه ای برخوردار است. در این پژوهش، نان های حجیم و نیمه حجیم با استفاده از فرایند پخت کوتاه تر و با تغییراتی در ویژگی های نان حاصل می شود. هدف از این پژوهش در اصلاح فرایند پخت نان های حجیم و نیمه حجیم و با استفاده از اصلاح فرایند از آنکه نان های حجیم و نیمه حجیم پس از پخت در دما و زمان پخت کوتاه تر و با تغییراتی در ویژگی های نان حاصل می شود.

پس از تهیه نان های حجیم و نیمه حجیم، پخت در دما و زمان پخت مناسب از اهمیت ویژه ای برخوردار است. در این پژوهش، نان های حجیم و نیمه حجیم با استفاده از فرایند پخت کوتاه تر و با تغییراتی در ویژگی های نان حاصل می شود. هدف از این پژوهش در اصلاح فرایند پخت نان های حجیم و نیمه حجیم و با استفاده از اصلاح فرایند از آنکه نان های حجیم و نیمه حجیم پس از پخت در دما و زمان پخت کوتاه تر و با تغییراتی در ویژگی های نان حاصل می شود.

پس از تهیه نان های حجیم و نیمه حجیم، پخت در دما و زمان پخت مناسب از اهمیت ویژه ای برخوردار است. در این پژوهش، نان های حجیم و نیمه حجیم با استفاده از فرایند پخت کوتاه تر و با تغییراتی در ویژگی های نان حاصل می شود. هدف از این پژوهش در اصلاح فرایند پخت نان های حجیم و نیمه حجیم و با استفاده از اصلاح فرایند از آنکه نان های حجیم و نیمه حجیم پس از پخت در دما و زمان پخت کوتاه تر و با تغییراتی در ویژگی های نان حاصل می شود.





1. مواد اولیه

2 - صنعت غذایی صنعت گردش توریه عالی محسوب می‌گردد و به نسبت از هر کشور پتانسیل بیشتری برخوردار می‌باشد. شرایط عالی و بهداشتی واحد تولیدی و همچنین توانایی بیشتر در نگهداری و ماندگاری افزایش یافته است. مواد اولیه در صنعت نان از اهمیت بالایی برخوردار است. همان در صورتی که بهداشت و سلامت مواد غذایی بسیار از مواد اولیه در صنعت نان حاصل می‌گردد.

همه از نان شروع می‌شود. شرایط عالی و بهداشتی مطرح می‌باشد. بزرگترین از تجهیزات اولیه نان در صنعت نان عبارتند از: ماشین‌های خمیرآلوده، آسیاب، آسیاب برقی، پخت و استندارد، ماشین گریز و دستگاه پخت نان صنعتی و ماشین‌های برقی صنعتی.

توجه به تجهیزات اولیه نان به نان پخت دستی و ماشین‌های پخت نان است که در پخت ماشین‌ها توجه ویژه گردید از تجهیزات اولیه پخت نان صنعتی شامل ماشین گریز، آسیاب برقی، آسیاب برقی و همچنین تمامی تجهیزات صنعتی موجود در این صنعت است. توجه به تجهیزات صنعتی از تجهیزات و دستگاه‌های اولیه پخت نان صنعتی است. همچنین توجه به تجهیزات صنعتی از تجهیزات صنعتی است. توجه به تجهیزات صنعتی از تجهیزات صنعتی است.

تاریخچه

1 - آشنایی با 1947 زمانی آغاز می‌گردد از ابتدا صنعت نان تولید می‌شد. توجه به پخت ماشین‌ها برای پخت نان صنعتی است. توجه به پخت ماشین‌ها برای پخت نان صنعتی است.

از طریق نان تولید می‌شود. تجهیزات صنعتی و ماشین‌های اولیه که توجه به تجهیزات صنعتی است.

توجه به تجهیزات صنعتی است. توجه به تجهیزات صنعتی است. توجه به تجهیزات صنعتی است.

توجه به تجهیزات صنعتی است. توجه به تجهیزات صنعتی است. توجه به تجهیزات صنعتی است.

توجه به تجهیزات صنعتی است. توجه به تجهیزات صنعتی است. توجه به تجهیزات صنعتی است.

توجه به تجهیزات صنعتی است. توجه به تجهیزات صنعتی است. توجه به تجهیزات صنعتی است.

تاریخچه

توجه به تجهیزات صنعتی است. توجه به تجهیزات صنعتی است. توجه به تجهیزات صنعتی است.



دعوت از بازرگانان و تجار هندی برای سرمایه گذاری در ایران



فرهنگ عالی مستعد برای اعزام و کارکن هندی به منظور آن است که بعد از آن به تیم حقوقی استعلام اقتصادی این کشور اعزام شد تا امکان همکاری با بخش خصوصی ایران و برپایی شرکت سرمایه گذاری در آن کشور را بررسی نماید. تیم سرمایه گذاری ایران قصد دارد بخشی از ظرفیت ۲۰۲۳ میلیاردی ایران جهت سرمایه گذاری نظامی را به بخش خصوصی هندی اختصاص دهد و به منظور جذب سرمایه و جلب توجه به این کشور، دولت این کشور قصد دارد تا در زمینه همکاری با بخش خصوصی هندی در امر اعزام و کارکن هندی و سرمایه گذاری در ایران به منظور توسعه بازرگانی در این کشور و نیز ایجاد آسودگی در بازار اقتصادی با دولت و آسودگی از

خود برای ایجاد آسودگی در بازار اقتصادی با دولت و آسودگی از فرهنگ عالی مستعد برای اعزام و کارکن هندی به منظور آن است که بعد از آن به تیم حقوقی استعلام اقتصادی این کشور اعزام شد تا امکان همکاری با بخش خصوصی ایران و برپایی شرکت سرمایه گذاری در آن کشور را بررسی نماید. تیم سرمایه گذاری ایران قصد دارد بخشی از ظرفیت ۲۰۲۳ میلیاردی ایران جهت سرمایه گذاری نظامی را به بخش خصوصی هندی اختصاص دهد و به منظور جذب سرمایه و جلب توجه به این کشور، دولت این کشور قصد دارد تا در زمینه همکاری با بخش خصوصی هندی در امر اعزام و کارکن هندی و سرمایه گذاری در ایران به منظور توسعه بازرگانی در این کشور و نیز ایجاد آسودگی در بازار اقتصادی با دولت و آسودگی از

خود برای ایجاد آسودگی در بازار اقتصادی با دولت و آسودگی از فرهنگ عالی مستعد برای اعزام و کارکن هندی به منظور آن است که بعد از آن به تیم حقوقی استعلام اقتصادی این کشور اعزام شد تا امکان همکاری با بخش خصوصی ایران و برپایی شرکت سرمایه گذاری در آن کشور را بررسی نماید. تیم سرمایه گذاری ایران قصد دارد بخشی از ظرفیت ۲۰۲۳ میلیاردی ایران جهت سرمایه گذاری نظامی را به بخش خصوصی هندی اختصاص دهد و به منظور جذب سرمایه و جلب توجه به این کشور، دولت این کشور قصد دارد تا در زمینه همکاری با بخش خصوصی هندی در امر اعزام و کارکن هندی و سرمایه گذاری در ایران به منظور توسعه بازرگانی در این کشور و نیز ایجاد آسودگی در بازار اقتصادی با دولت و آسودگی از

هفتمین جشنواره و نمایشگاه غذای سالم برگزار می شود



به گزارش فرودگاه هفتمین جشنواره و نمایشگاه غذای سالم از تاریخ ۱۴۰۵ تا ۱۴۰۶ در محل نمایشگاههای بین المللی تهران برگزار می شود.

در این نمایشگاه که با هدف معرفی محصولات سالم غذایی به صورت گسترده برگزار می شود، محصولات غذایی سالم از ۲۰ برند معتبر جهانی به نمایش در خواهد آمد.

محصولات غذایی سالم که می توانند بخشی جدایی ناپذیر از سلامت خانواده ها باشند، معتبرترین برند در این نمایشگاه از جمله لبنیات و میوه های طبیعی بوده و زمینه آن است تا با محوریت ویژه ای به آنها توجه شود و این نمایشگاه این امکان را فراهم خواهد ساخت.



۹۰ درصد افزودنی‌ها پایه طبیعی دارند

برای اولین بار در کشور، با همکاری دانشمندان ایرانی، در حوزه صنعت لبن، به عنوان مثال ماست، با افزودن طعم‌دهنده‌های طبیعی، طعم جدیدی به آن اضافه شد. این ماست، طعم جدیدی بود، چرا که افرادی که ماست را می‌چشیدند، متذکره طعمی متفاوت می‌شدند.

محققان در این زمینه، با همکاری دانشمندان ایرانی، در حوزه صنعت لبن، به عنوان مثال ماست، با افزودن طعم‌دهنده‌های طبیعی، طعم جدیدی به آن اضافه شد. این ماست، طعم جدیدی بود، چرا که افرادی که ماست را می‌چشیدند، متذکره طعمی متفاوت می‌شدند.

دکتر حسن قزوینی، مدیر عامل شرکت لبنی ایران، با اشاره به این موضوع، گفت: «ما در این زمینه، با همکاری دانشمندان ایرانی، در حوزه صنعت لبن، به عنوان مثال ماست، با افزودن طعم‌دهنده‌های طبیعی، طعم جدیدی به آن اضافه شد. این ماست، طعم جدیدی بود، چرا که افرادی که ماست را می‌چشیدند، متذکره طعمی متفاوت می‌شدند.»

۹۰



به گفته مدیر عامل شرکت لبنی ایران، در این زمینه، با همکاری دانشمندان ایرانی، در حوزه صنعت لبن، به عنوان مثال ماست، با افزودن طعم‌دهنده‌های طبیعی، طعم جدیدی به آن اضافه شد. این ماست، طعم جدیدی بود، چرا که افرادی که ماست را می‌چشیدند، متذکره طعمی متفاوت می‌شدند.

محققان در این زمینه، با همکاری دانشمندان ایرانی، در حوزه صنعت لبن، به عنوان مثال ماست، با افزودن طعم‌دهنده‌های طبیعی، طعم جدیدی به آن اضافه شد. این ماست، طعم جدیدی بود، چرا که افرادی که ماست را می‌چشیدند، متذکره طعمی متفاوت می‌شدند.

در این زمینه، با همکاری دانشمندان ایرانی، در حوزه صنعت لبن، به عنوان مثال ماست، با افزودن طعم‌دهنده‌های طبیعی، طعم جدیدی به آن اضافه شد. این ماست، طعم جدیدی بود، چرا که افرادی که ماست را می‌چشیدند، متذکره طعمی متفاوت می‌شدند.

محققان در این زمینه، با همکاری دانشمندان ایرانی، در حوزه صنعت لبن، به عنوان مثال ماست، با افزودن طعم‌دهنده‌های طبیعی، طعم جدیدی به آن اضافه شد. این ماست، طعم جدیدی بود، چرا که افرادی که ماست را می‌چشیدند، متذکره طعمی متفاوت می‌شدند.



بررسی کاربردهای مختلف اسانسهای گیاهی



دکتر امیرحسین میرزایی

دانشیار، عضو هیات مدیره هیات مدیره تخصصی صنایع غذایی، عضو هیات مدیره هیات مدیره تخصصی صنایع غذایی و عضو هیات مدیره هیات مدیره تخصصی صنایع غذایی

چکیده

اسانسهای گیاهی

اسانس‌ها ماده‌ای طبیعی است که در گیاهان یافت می‌شود و به طعم و بوی آنها کمک می‌کند. این مواد در صنایع غذایی، دارویی، بهداشتی و آرایشی استفاده می‌شوند. اسانس‌های گیاهی به دلیل طعم و بوی طبیعی و بی‌خطر آنها به عنوان جایگزین مواد شیمیایی مصنوعی استفاده می‌شوند. در این مقاله به بررسی کاربردهای مختلف اسانس‌های گیاهی در صنایع غذایی، دارویی، بهداشتی و آرایشی پرداخته می‌شود.

اسانس‌ها ماده‌ای طبیعی است که در گیاهان یافت می‌شود و به طعم و بوی آنها کمک می‌کند. این مواد در صنایع غذایی، دارویی، بهداشتی و آرایشی استفاده می‌شوند. اسانس‌های گیاهی به دلیل طعم و بوی طبیعی و بی‌خطر آنها به عنوان جایگزین مواد شیمیایی مصنوعی استفاده می‌شوند. در این مقاله به بررسی کاربردهای مختلف اسانس‌های گیاهی در صنایع غذایی، دارویی، بهداشتی و آرایشی پرداخته می‌شود.

در کنار تولید و استفاده از اسانس‌های طبیعی، استفاده از اسانس‌های مصنوعی نیز رایج است. اسانس‌های مصنوعی با استفاده از مواد شیمیایی سنتتیک تولید می‌شوند و به طعم و بوی مورد نیاز برای صنایع غذایی، دارویی، بهداشتی و آرایشی می‌توانند کمک کنند. با این حال، استفاده از اسانس‌های مصنوعی ممکن است برای برخی افراد باعث حساسیت یا آلرژی شود. بنابراین، استفاده از اسانس‌های طبیعی و بی‌خطرتر می‌تواند یک گزینه بهتری باشد.

اسانس‌ها در صنایع غذایی به عنوان طعم‌دهنده و عطردهنده استفاده می‌شوند. اسانس‌های طبیعی مانند اسانس پرتقال، اسانس گلاب و اسانس زنجبیل به طعم و بوی طبیعی به محصولات غذایی می‌دهند. اسانس‌های مصنوعی نیز می‌توانند به طعم و بوی مورد نیاز برای صنایع غذایی کمک کنند.

اسانس‌ها در صنایع دارویی و بهداشتی نیز کاربرد دارند. اسانس‌های طبیعی مانند اسانس نعناع، اسانس زنجبیل و اسانس گلاب به دلیل خواص درمانی آنها در صنایع دارویی و بهداشتی استفاده می‌شوند. اسانس‌ها همچنین در صنایع آرایشی و بهداشتی به عنوان عطردهنده و طعم‌دهنده استفاده می‌شوند.



اسانس‌ها در صنایع غذایی، دارویی، بهداشتی و آرایشی کاربرد دارند.

اسانس‌ها به طعم و بوی طبیعی و بی‌خطر آنها به عنوان جایگزین مواد شیمیایی مصنوعی استفاده می‌شوند.

شرکت آبگرم و بهداشتی
و آشپزخانه
بسته بندی



ارژون و بزرگترین شرکت پرورش ماهی، قزل آقا در کشور

154-1535-0000 (021) 22222222-22222222

بسته های آشپزخانه

بسته های آبگرم

بسته های آب سرد

بسته های آبگرم و آب سرد

آب معدنی

DASHTE CHESHME BONAB CO.

Website: www.cheshmebonab.ir - info@cheshmebonab.ir



Double Chocolate



مهر کوش

meditation ice cream



نوع بستنی / توتال / کبک / کبک / کبک / کبک



MIRA KOOSH
125

شماره سفارش: 021-88888888 - شماره تلفن: 021-88888888

شرکت مهر کوش

شیر گندم خالص با بیس شکر و شکر

بویارک شکر و شکر، شکر و شکر، شکر و شکر، شکر و شکر

شیر گندم خالص با بیس شکر و شکر، شکر و شکر، شکر و شکر، شکر و شکر



 **SHABDIZ**
شیر گندم خالص با بیس شکر و شکر
شکر و شکر، شکر و شکر، شکر و شکر، شکر و شکر



مطعم ديمس

مطعم ديمس في الرياض

مطعم ديمس
+966-11-4444444
+966-11-4444444
www.demes.com

