



دانشگاه سمنان

به نام ایزدانا

طرح درس

تاریخ به روز رسانی: ۱۴۰۳/۱۱/۱۲

نام درس	فارسی : شیمی مواد غذایی (۲)	تعداد واحد نظری: ۲ واحد عملی: ندارد	مقطع: کارشناسی
مدرس: زهرا منتظر	لاتین: Food Chemistry (2)	پیش نیازها و هم نیازها: شیمی مواد غذایی (۱)	
پست الکترونیک: montazer@semnan.ac.ir	وب سایت: https://montazer.profile.semnan.ac.ir	شماره تماس اتاق: ۳۱۵۳۳۲۰۲	
برنامه تدریس در هفته و شماره کلاس: روزهای یکشنبه ساعت ۱۷-۱۵؛ دانشکده مهندسی کشاورزی			
اهداف درس: آشنایی با ترکیبات موجود در مواد غذایی و بررسی ساختار شیمیایی آنها شامل آنزیمها، رنگ، قهوه‌ای شدن، ویتامین‌ها و افزودنی‌ها			
امکانات آموزشی مورد نیاز	کتاب مرجع شیمی مواد غذایی - فایل پاروینت برای ارائه ساختارهای شیمیایی		
ارزشیابی	نمره میان ترم	نمره پایان ترم	فعالیت کلاسی
درصد نمره	۴۰٪	۵۰٪	۱۰٪
منابع و مآخذ درس	<ul style="list-style-type: none"> deMan, J.M. (2007). Principles of food chemistry. Springer. Fennema. O.R. (1996). Food Chemistry. Marcel Dekker Inc. New York, USA. 		
حضور و غیاب	±۲/۵٪		

بودجه بندی درس

شماره هفته آموزشی	موضوع	تاریخ
۱	تعریف آنزیمها و نامگذاری	۱۴ بهمن
۲	طبقه بندی، سینتیک و بازداري واکنشهای آنزیمی	۲۱ بهمن
۳	آنزیمهای مواد غذایی	۲۸ بهمن
۴	شیمی و اساس ملکولی پیگمنتها	۵ اسفند
۵	طبقه بندی رنگها	۱۲ اسفند
۶	رنگهای طبیعی و رنگهای مصنوعی	۱۹ اسفند
۷	معرفی ویتامینها	۱۷ فروردین
۸	انواع ویتامینها	۲۴ فروردین
۹	امتحان میانترم	۳۱ فروردین

۷ اردیبهشت	قهوه‌ای شدن آنزیمی و غیر آنزیمی	۱۰
۱۴ اردیبهشت	کاراملیزاسیون	۱۱
۲۱ اردیبهشت	واکنش میلارد	۱۲
۲۸ اردیبهشت	افزودنیهای غذایی	۱۳
۴ خرداد	معرفی و طبقه بندی افزودنیها	۱۴
۱۱ خرداد	انواع افزودنیهای غذایی	۱۵
۴ تیرماه ۱۴۰۴	امتحان پایان ترم	۱۶