

به نام خدا

طرح درس

عنوان درس: اصول مهندسی صنایع غذایی تکنولوژی قند		مقطع: کارشناسی
مدرس: محمدمبین مهرنیا		پست الکترونیکی: mamehrnia@yahoo.com
هفته	سرفصل	
۱	آمار تولید و پراکندگی کارخانه های تولید نیشکر و چغندر قند در کشور	
۲	شناخت ترکیبات و ویژگی های فیزیکوشیمیایی و فرایندی چغندر قند	
۳	برداشت، حمل و نقل و تحویل چغندر و نیشکر به کارخانه	
۴	ذخیره و سیلو کردن چغندر در کارخانه	
۵	مراحل مختلف انتقال چغندر قند از سیلو به کارخانه	
۶	دستگاه شست و شوی چغندر و نحوه کار آن	
۷	آسیاب خلال چغندر	
۸	استخراج قند از چغندر	
۹	انواع دیفیوزر و نحوه عملکرد آنها	
۱۰	اصول عملی تصفیه شربت خام	
۱۱	تولید آب آهک و گاز کربنیک در کارخانه	
۱۲	آهک زنی اصلی و مقدماتی	
۱۳	کربوناتاسیون اول و دوم	
۱۴	انواع صافی های و دکانتورهای مورد استفاده در صنعت	
۱۵	اصول عملی تبخیر و تغلیظ شربت- دانسگاه های تبخیر	
۱۶	دستگاه های پخت و خشک کردن شکر	
منابع:		
۱- اصول صنایع تولید شکر، تالیف دکتر غلامرضا مصباحی، نشر علوم کشاورزی ایران		
۲- مبنای تولید شکر از چغندر قند، ترجمه دکتر جواد کرامت، انتشارات دانشگاه صنعتی اصفهان		