



شرکت معیار دانش پارس با امتیاز اداره استاندارد و سازمان غذا و دارو برگزار می نماید:

کارگاه آموزشی آنلاین در بستر سامانه اسکای روم

آنتی اکسیدان ها و آنتی میکروبیال در صنعت غذا

(ویژه مدیران و کارشناسان کنترل کیفیت و مسئولین فنی صنایع غذایی)

محتوای دوره :

بخش اول

- ✓ مواد ضد میکروبی در مواد و محصولات غذایی
- ✓ مقدمه ای بر روش های نگهداری مواد غذایی و تاریخچه استفاده از مواد ضد میکروبی
- ✓ مروری بر خصوصیات کارکردی و عملکرد مواد معروف ضد میکروبی (بنزوات، سوربات، دی اکسید گوگرد و مشتقات، نایسین و ناتامایسین، نیترات و نیتريت) و مزایا و معایب آنها مثال هایی از کاربرد مجاز مواد ضد میکروبی در مواد و محصولات غذایی

بخش دوم

- ✓ مواد آنتی اکسیدان
- ✓ مروری بر فساد اکسیداسیونی مواد غذایی
- ✓ نقش و عملکرد آنتی اکسیدانها در حفظ سیستم های بیولوژیک و غذاها
- ✓ مرور بر آنتی اکسیدان های طبیعی و عملکرد آنها
- ✓ مروری بر آنتی اکسیدانهای سنتزی و خصوصیات و عملکرد و موارد استفاده مجاز و مسائل مرتبط با ایمنی مواد غذایی

بخش سوم

- ✓ ملاحظات قانونی و بهداشتی و بررسی استانداردهای مرتبط با مواد ضد میکروبی و آنتی اکسیدان

مشخصات دوره آموزشی:

مخاطبین: (ویژه مدیران و کارشناسان کنترل کیفیت و مسئولین فنی صنایع غذایی)

زمان برگزاری دوره: سه شنبه ۲۱ شهریور ماه (ساعت ۹ الی ۱۳)

مدرس دوره: مهندس علیرضا سوندرومی (مدرس و مشاور دوره های صنایع غذایی در سازمانهای مختلف، مشاور فرمولاسیون

و استقرار خطوط تولید کارخانجات صنایع غذایی، مدیریت کارخانه در شرکت سپید دوش فارس)

- ✓ هزینه برگزاری دوره **۳.۷۰۰.۰۰۰ ریال** (ثبت نام بیش از ۳ نفر از هر سازمان شامل ۱۰٪ تخفیف می باشد).

- ✓ قابل پرداخت به شماره حساب پست بانک ۶۲۷۷۶۰۷۰۰۰۲۷۰۹۸۸ یا شماره کارت مهر ایران ۶۰۶۳۷۳۱۰۲۳۸۲۸۶۰۲ به نام شرکت

معیار دانش پارس می باشد. (همراه با اعطای گواهینامه معتبر با امتیاز اداره استاندارد و غذا و دارو)

- ✓ انصراف از ثبت نام تا ۴۸ ساعت قبل از برگزاری دوره امکان پذیر می باشد در غیر اینصورت هزینه مورد نظر عودت نمی گردد.

✓ جهت کسب اطلاعات بیشتر و ارسال فیش واریزی و معرفی نامه با شماره های

۰۳۱۹۱۰۹۰۱۶۶ داخلی ۱۰۴ خانم حبیب الهی ۰۹۳۶۸۸۵۴۲۹۲ (تماس و واتساپ و ایتا) به شماره فکس ۰۳۱۲۶۶۷۲۷۵ تماس حاصل

نمایید