

عنوان دوره آموزشی

دوره ارزیابی حسی روغن زیتون و آزمایش تعیین تقلبات روغن زیتون

هدف و محتوای دوره

هدف دوره: این دوره با هدف ارتقای دانش و مهارت شرکت کنندگان در زمینه شناسایی، ارزیابی و کنترل کیفیت روغن زیتون طراحی شده است. فراگیران در طی دوره ضمن آشنایی با مبانی و ویژگی های حسی روغن زیتون، استانداردهای بین المللی و معیارهای قانونی، روش های حسی و شیمیایی (از جمله کروماتوگرافی و آزمون های پیشرفته) را فرا می گیرند. همچنین با بررسی ویژگی های مثبت و منفی روغن زیتون، شناسایی تقلبات رایج و تحلیل نمونه های واقعی، توانایی تشخیص کیفیت و ارائه راهکارهای بهبود و کنترل اصالت محصول را به دست خواهند آورد.

محتوای دوره:

- ۱- مقدمه ای بر ارزیابی حسی روغن زیتون
- ۲- ویژگی های حسی روغن زیتون
- ۳- روش های ارزیابی حسی و شیمیایی
- ۴- کارگاه عملی و تحلیل نمونه ها
- ۵- تعریف ارزیابی حسی، اهمیت آن در کیفیت
- ۶- روغن زیتون، معرفی استانداردهای بین المللی (IOC)
- ۷- بررسی ویژگی های مثبت (مانند میوه ای، تلخی، تندی) و ویژگی های منفی (مانند کپک زدگی، اکسیداسیون)
- ۸- معرفی آزمون های حسی (Cupping)، روش های شیمیایی مکمل (مانند اندازه گیری اسیدیت و پراکسید)
- ۹- تمرین عملی ارزیابی حسی با نمونه های واقعی، تحلیل نتایج و ارائه پیشنهادات برای بهبود کیفیت
- ۱۰- مقدمه ای بر روغن زیتون
- ۱۱- انواع تقلبات در روغن زیتون
- ۱۲- روش های شیمیایی شناسایی تقلب
- ۱۳- روش های کروماتوگرافی و پیشرفته
- ۱۴- ارزیابی حسی در شناسایی تقلبات
- ۱۵- استانداردهای قانونی و معیارهای تشخیص تقلب

امتیاز دوره

۱۰ امتیاز بازآموزی سازمان غذا و دارو و ۱۶ امتیاز سازمان استاندارد

مدرس دوره

کارشناس ارشد مهندسی صنایع غذایی، مدرس، مشاور و ممیز سیستم های مدیریت کیفیت و ایمنی در مواد غذایی - عضو هیات مدیره جامعه مسئول فنی استان فارس، محقق در حوزه صنعت فراوری قهوه عضو هیات مدیره انجمن زیتون استان فارس، مدرس دوره های ارزیابی حسی روغن زیتون

مهندس
جواد سعادت

مدت دوره	تاریخ و ساعت برگزاری	شیوه برگزاری
۸ ساعت - ۱ روز	۲۳ و ۲۴ مهر ماه ۱۴۰۴ - از ساعت ۸ تا ۱۶	حضوری / آنلاین

شهریه دوره	شرط حضور آنلاین در دوره
شامل: فایل ها / جزوات آموزشی، پذیرایی میان وعده / صدور گواهینامه مورد تایید سازمان استاندارد برای مدیران کنترل کیفیت، و نظارت بر مواد غذایی برای مسئولین فنی امکان صدور گواهینامه بین المللی از TUW آلمان با پرداخت هزینه جداگانه وجود دارد.	واقع بودن واحد صنعتی محل کار فراگیر در شهرهای با فاصله بیش از ۲ ساعت از شهر شیراز

نحوه ثبت نام

ثبت نام مستقیم آنلاین از طریق سایت آکادمی ثریا به نشانی:

www.academySORAYA.ir

وارد سایت آکادمی ثریا بشوید - در سایت ثبت نام کنید - دوره مورد نظر را انتخاب کنید - مراحل پرداخت را انجام دهید

در صورت نیاز به اطلاعات بیشتر با ما تماس بگیرید.

علم اگر در ستاره ثریا هم باشد، ایرانیان آن را به دست می آورند.

شیراز، خیابان انقلاب اسلامی (نادر)، جنب بلوار استقلال، ساختمان ۱۸۳، طبقه دوم - ۳۲۳۳۳۰۲۸ | ۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲ | ۰۲۱۹۱۰۹۹۳۱۲



academySORAYA



۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲

