





آشنایی با فرمولاسیون، مواد اولیه و افزودنی ها و بهبود بافت مواد غذایی در صنعت غذا



مواد اولیه
صنایع غذایی



پیش نیاز ندارد



از ساعت ۸:۳۰



آنلاین حضوری



گواهینامه دارد

عنوان آموزش:

آشنایی با فرمولاسیون، مواد اولیه و افزودنی ها در صنعت غذا - فرمولاسیون مواد غذایی و بهبود بافت مواد غذایی

این دوره آموزشی با هدف ارتقای دانش و مهارت متخصصان، کارشناسان، مدیران فنی و فعالان حوزه صنایع غذایی در زمینه شناخت علمی و کاربردی فرمولاسیون مواد غذایی، نقش مواد اولیه و افزودنی ها، و بهبود بافت محصولات غذایی برگزار می شود. شرکت کنندگان در این دوره با مفاهیم کلیدی طراحی فرمولاسیون، عملکرد مواد اولیه و افزودنی ها، روش های اصلاح بافت و بهبود کیفیت محصولات غذایی آشنا می شوند.

دوره به صورت کاربردی و مبتنی بر تجرب واقعی در صنایع غذایی طراحی شده است تا فراگیران بتوانند از دانش علمی خود در حل چالش های واقعی تولید و توسعه محصول بهره ببرند.

توضیحات در مورد ویژگی های این دوره آموزشی:

۱- این دوره آموزشی تابع شرایط سازمان مرجع تایید کننده گواهینامه آموزشی سازمان غذا و دارو است. و سازمان ملی استاندارد ایران است.

۲- این دوره آموزشی به صورت **حضوری / آنلاین** برگزار می شود.

۳- این دوره آموزشی برای همه مسئولین فنی **۱۰** امتیاز بازآموزی سازمان غذا و دارو را دارد. و **۱۶** ساعت بازآموزی برای مدیران کنترل کیفیت سازمان ملی استاندارد ایران دارد.

• تاریخ برگزاری: ۰۵ و ۰۶ آذر ۱۴۰۴

• ساعت برگزاری دوره از ۸:۳۰

هدف آموزش:

هدف این دوره، توانمندسازی شرکت کنندگان در زمینه طراحی، تدوین و بهبود فرمولاسیون مواد غذایی و شناخت تأثیر مواد اولیه و افزودنی ها بر بافت، طعم، پایداری و کیفیت محصول نهایی است. شرکت کنندگان پس از پایان دوره قادر خواهند بود:

- فرمولاسیون مواد غذایی را بر اساس ویژگی های عملکردی ترکیبات طراحی و اصلاح کنند.
- تأثیر افزودنی ها بر ساختار، بافت و پایداری محصولات غذایی را تحلیل نمایند.
- مشکلات بافتی در محصولات را شناسایی و با روش های علمی برطرف کنند.
- در فرآیند توسعه و بهبود محصولات غذایی، تصمیمات فنی و اقتصادی مؤثر اتخاذ کنند.

- اصول تنظیم فرمولاسیون برای اخذ پروانه های بهداشتی
- مبانی کاربرد افزودنی های غذایی در فرمولاسیون
- الزامات استفاده از مواد غنی کننده در فرمولاسیون
- ضوابط استفاده از ترکیبات عملگرا در فرمولاسیون
- اصول فرمولاسیون مواد غذایی عاری از گلوتن
- محاسبات کلیدی در تنظیم فرمولاسیون مواد غذایی

✓ **مزایای شرکت در این دوره:**

- تسلط بر اصول علمی و کاربردی فرمولاسیون مواد غذایی
- آشنایی با عملکرد افزودنی ها و ترکیبات کلیدی در بهبود کیفیت محصول
- افزایش توانایی در تحلیل و رفع مشکلات بافتی در تولید
- توانایی طراحی محصولات جدید و رقابتی در بازار
- آشنایی با فناوری ها و روندهای نوین در صنایع غذایی
- ارتقای جایگاه حرفه ای در حوزه کنترل کیفیت و توسعه محصول

🍷 **توانایی هایی که پس از این دوره فراگیر به دست می آورد:**

- تسلط بر اصول علمی طراحی فرمولاسیون و بهینه سازی محصولات غذایی
- درک روابط بین ترکیب مواد، فرآیند و ویژگی های محصول نهایی
- توانایی تحلیل اثر افزودنی ها بر بافت و پایداری محصولات
- مهارت در اصلاح و توسعه فرمول ها بر اساس نیاز بازار و الزامات استاندارد
- توان تصمیم گیری فنی برای بهبود کیفیت و کاهش هزینه تولید

? **سوالات متداول در مورد این دوره :**

1. این دوره برای چه کسانی مناسب است؟
این دوره برای مسئولین فنی، کارشناسان تحقیق و توسعه (R&D)، مدیران کنترل کیفیت، متخصصان فرمولاسیون، تولیدکنندگان صنایع غذایی و دانشجویان رشته های مرتبط با علوم و مهندسی صنایع غذایی.
2. آیا پیش نیاز خاصی برای شرکت در دوره وجود دارد؟
خیر ولی آشنایی مقدماتی با اصول ترکیب مواد و فرآیندهای تولید مواد غذایی توصیه می شود.
3. آیا گواهینامه معتبر صادر می شود؟
بله، پس از قبولی در آزمون نهایی، گواهینامه آموزشی معتبر صادر خواهد شد.

🚗 **ضرورت های شرکت در این دوره آموزشی:**

- نیاز به شناخت علمی و کاربردی از عملکرد مواد اولیه و افزودنی ها
- الزامات ارتقای کیفیت و پایداری محصولات غذایی در صنایع کشور
- افزایش بهره وری در تولید و کاهش ضایعات ناشی از فرمولاسیون نامناسب
- پاسخ به نیاز بازار برای محصولات با بافت و کیفیت بالاتر

شیراز، خیابان انقلاب اسلامی (نادر)، جنب بلوار استقلال، ساختمان ۱۸۳، طبقه دوم - ۳۲۳۲۳۰۲۸ | ۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲ | ۰۲۱۹۱۰۹۹۳۱۲



academysoraya



۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲





پرتو ستاره ثریا

شماره ثبت: ۲۹۶۷۸-۵۵۳۱۰۱۳۸۹

آموزه‌ها، استانداردها، تقویم و گواهی

توانمندگی علمی مسئولین فنی و کارشناسان کنترل کیفیت

- همراهی با روند جهانی در استفاده از فناوری‌های نوین در طراحی محصولات غذایی

محتوای آموزشی:

فایل اسلایدهای آموزشی + فیلم با فرمت ۴MP در سایت آکادمی ثریا بارگذاری خواهد شد و کلیه شرکت کنندگان در دوره بدون محدودیت زمانی قادر خواهند بود از محتوای دوره استفاده نمایند.

امکانات دوره:

- پذیرایی میان وعده (برای شرکت کنندگان حضوری)
- فایل های آموزشی و گواهینامه پایان دوره (که به صورت الکترونیکی در پروفایل شرکت کنندگان قرار داده خواهد شد)

نوع گواهینامه:

گواهینامه امتیازآور سازمان غذا و دارو (برای مسئولین فنی) - معادل ۱۰ امتیاز بازآموزی
گواهینامه سازمان غذا دارد امتیاز آور برای مدیران کنترل کیفیت - معادل ۱۶ ساعت بازآموزی
گواهینامه بین المللی به درخواست فراگیر از آکادمی های آموزشی معتبر بین المللی (به درخواست فراگیر و با پرداخت هزینه جداگانه)، اگر قصد تکمیل رزومه خود را دارید می توانید همراه با گذراندن این دوره آموزشی درخواست صدور گواهینامه بین المللی را هم داشته باشید.
TUV آلمان برای مشاهده نمونه گواهینامه موسسه بین المللی TUV آلمان اینجا کلیک کنید.
قبل از ثبت نام به قوانین و مقررات آکادمی ثریا توجه کنید. برای دیدن این بخش اینجا کلیک کنید.

یادآوری مهم:

در زمان پرداخت به نام پذیرنده "پرتو ستاره ثریا" توجه شود.

دریافت فایل های اطلاعات این دوره:

[برای دریافت فراخوان تک صفحه ای این دوره اینجا کلیک کنید!](#)

[برای دریافت متن کامل معرفی این دوره اینجا کلیک کنید!](#)

کانال های ارتباطی با ما را ببینید:

<https://zil.ink/academysoraya>

در صورت تمایل فرم نیازسنجی آموزشی را از طریق لینک زیر تکمیل کنید و ما را برای اجرای دوره های آموزشی با محتوا و عنوان های جدید یاری کنید!

برای تکمیل فرم الکترونیکی نیازسنجی اینجا کلیک کنید!

شیراز، خیابان انقلاب اسلامی (نادر)، جنب بلوار استقلال، ساختمان ۱۸۳، طبقه دوم - ۳۲۳۲۳۰۲۸ | ۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲ | ۰۲۱۹۱۰۹۹۳۱۲



academysoraya



۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲

