



پدیده تبار

روشهای نمونه برداری در صنایع غذایی

دوره آموزشی :

محتوای دوره :

- عوامل مؤثر در تولید فیزیکی و شیمیایی ، بیولوژیکی ، رئولوژیکی ، حسی
- هدف از جمع آوری داده های خط تولید
- تفاوت نمونه های غذایی با سایر نمونه ها
- نمونه برداری برای ویژگی های وصفی، حسی با استفاده از جداول نمونه برداری
MIL,STD,105D,USDA
- نمونه برداری برای ویژگی های کمی ، آزمون های فیزیکی ، شیمیایی ، بیولوژیکی، رئولوژیکی
- نحوه نمونه برداری و نگهداری نمونه تا آزمون
- اندازه نمونه و محاسبات آماری مربوط برای تعیین اندازه آن
- منحنی مشخصه عملکرد نمونه برداری و ارزیابی توانایی خط تولید
- جمع آوری داده های مربوط به مواد غذایی
- طبقه بندی داده های مربوط به مواد غذایی و نمایش داده ها
- نتیجه گیری و تجزیه و تحلیل داده ها با استفاده از روشهای آماری