



بسمه تعالی

دانشگاه تهران

پردیس البرز

نیمسال دوم ۹۸-۹۷

طرح درس		
نام درس:	شناسایی آلاینده های صنایع غذایی	
هدف درس:	آشنایی با روش های آماده سازی نمونه های غذایی و روشهای اندازه گیری آلاینده ها	
محل تشکیل کلاس:	کلاس شماره ۲	
تعداد واحد:	۲ واحد نظری	
نام رشته:	مهندسی محیط زیست-گرایش سیستمهای انرژی	
نام گروه:	مهندسی محیط زیست- پردیس البرز	
نام مدرس:	دکتر بغدادی (Email: m.baghdadi@ut.ac.ir , Phone: 61112778) و دکتر پرداختی	
روز و ساعت تدریس:	چهارشنبه ساعت ۸-۱۰	
روز و ساعت رفع اشکال:	یکشنبه ساعت ۸-۱۲، دوشنبه ۸-۱۰	
نحوه ارزیابی:		
پایان ترم	۷۰ درصد	بر اساس تقویم آموزشی
تکالیف	۱۵ درصد	مهلت ارائه دو هفته می باشد
پروژه	۱۵ درصد	مهلت تعیین پروژه هفته ۷ و مهلت ارائه هفته ۱۵ و ۱۶
مراجع		
<ol style="list-style-type: none">1. New trends in sample preparation techniques for food analysis Oscar núñez, phd and paolo lucci, PhD. Copyright © 2016 by Nova Science Publishers, Inc.2. Analysis of Endocrine Disrupting Compounds in Food, Edited by Leo M. L. Nollet © 2011John Wiley & Sons, Inc.,3. Analysis of Pesticides in Food and Environmental Samples, Edited by José L. Tadeo, 2008 CRC Press is an imprint of the Taylor & Francis Group.4. Sample Preparation Techniques in Analytical Chemistry, Edited by SOMENATH MITRA, Copyright 6 2003 by John Wiley & Sons.		

- ۱- مقدمه و اهداف
- ۲- معرفی انواع آلاینده ها
- ۳- معرفی روشهای استاندارد آنالیز
- ۴- نمونه برداری و نگه داری و تثبیت نمونه ها
- ۵- روش های آماده سازی نمونه
- ۶- اندازه گیری فلزات (اسپکتروسکپی جذب اتمی - اسپکتروسکپی نشر اتمی - اسپکتروفوتومتری)
- ۷- اندازه گیری آنیون ها (کروماتوگرافی یونی - اسپکتروفوتومتری)
- ۸- اندازه گیری و شناسایی آلاینده های آلی (کروماتوگرافی گازی - کروماتوگرافی مایع - اسپکتروسکپی مولکولی)
- ۹- کنترل کیفی
- ۱۰- ارائه پروژه (جلسه ۱۶)