



تکنولوژی مواد غذایی

(کاردانی ناپیوسته)

در دنیای امروز، کاربرد رشته‌های دانشگاهی مانند تکنولوژی مواد غذایی، متناسب با پیشرفت تکنولوژی گسترش پیدا کرده است. رفع مشکلاتی از جمله کمبود مواد غذایی، تامین مواد غذایی سالم و مغذی و در نهایت حفظ کیفیت محصولات غذایی، در حال حاضر امری بسیار ضروری تلقی می‌شود. علاوه بر این ساخت فناوری‌های جدید، نیاز به متخصصان خاص در گرایش‌های مختلف رشته‌های صنایع غذایی را افزایش داده و این موضوع منجر به ظهور دوره‌ها و رشته‌هایی چون تکنولوژی مواد غذایی شده است.



در سال های اخیر رشته کاردانی تکنولوژی مواد غذایی برای برآورده کردن الزامات بهداشتی و ارائه خدمات خوب به مشتریان، تبدیل به یک ضرورت شده است. نیاز روزافزون به تکنولوژی مواد غذایی، منجر به توسعه فناوری هایی شده است که صنعت غذای جهان را تقویت می کنند.

کلیه عملیاتی که پس از صید و برداشت محصولات زراعی و باغی و یا ذبح دام انجام شده و مواد خام را به ماده غذایی آماده مصرف تبدیل می کند، شامل روش های نگه داری، فرآوری، بسته بندی و... زیر مجموعه این گرایش می باشند.



