

C42- غذا و صنایع شیلاتی

۱. خلاصه مقالات هشتمین کنگره تغذیه ایران..... ۱

۲. غذاهای دریایی و سلامتی ۱

مؤلف: جویس نتل تون
ترجمه: دکتر حسین عمادی
ژاله خوشخو
داوود بهزادی

۳. خواص ماهی - میگو و اثرات امگا-۳..... ۱

مؤلف: محمد طاهری
زهره پوراحمدی
دکتر احمد رضا درستی

۴. نگهداری ماهی (۲) دودی کردن ۱

تألیف و ترجمه: دکتر ناصری

۵. ماهی غذای سلامتی ۲

شیلات استان یزد

۶. روشهای طبخ آبیان ۳

معاونت تکثیر و پرورش آبیان

۷. پاستا (همه روشهای پخت) ۱

مؤلف: مونیکا دل سولداتو
مترجم: نعیمه محرمی

۸. کباب ماهی و میگو ۱

مؤلف: استین زیچلن
مترجم: مهندس آرمین کوشا
مهندس فاطمه عسکریان

۹. ۶۸ روش برای طبخ میگو ۱

تألیف و ترجمه: شادی رشوند
امیردیوانی

۱۰. روشهای طبخ غذا با ماهی میگو ۲

مؤلف: مهناز عطایی نیا

۱۱. روشهای طبخ ماهی ۳

اتحادیه شرکتهای تعاونی تکثیر و
پرورش ماهیان گرمابی
سراسر کشور

۱۲. صنعت شیلات ایران..... ۲

۱۳. خلاصه مقالات همایش علمی نقش آبیان در سلامت ۱

مؤلف: غلامرضا شویک لو

۱۴. اصول اجرایی GMP در صنایع غذایی ۱

۱۵. گزارش فائو درباره شیلات جهان (ماهی- غذا- توسعه)

مترجم: مسعود حق بین
بهر روز گرانیپه
محسن گودرزی

..... ۴

۱۶. راهنمای تولید خمیر و فرآورده های خمیری ۳
مؤلف: غلامرضا شویک لو

۱۷. تکنولوژی برودت و انجماد و چگونگی استفاده از آن جهت نگهداری ماهی
..... ۱
مؤلف: حسن یمین

۱۸. اصول انجماد در نگهداری کالای ماهی " روش مناسب برای نگهداری کالای ماهی "
..... ۱
واحد مطالعات و برنامه ریزی
دفتر آمار و اطلاعات و انتشار
متون شیلات

۱۹. پروژه استاندارد نمودن روشهای شور و نمک سود کردن ماهی
..... ۱
مؤلف: دکتر سهراب معینی

۲۰. امکان دودی کردن سرد و شور کردن ماهی های خلیج فارس
..... ۲
ترجمه و تالیف: اعلائی

۲۱. روابط متقابل تحقیقات و ترویج با تاکید بر کارگاههای شور و دودی کردن ماهی
..... ۲
مؤلف: انوشه کوچکیان صبور

۲۲. ویژگیها و تشخیص خلوص آنتی اکسیدانها ۱
مؤلف: موسسه استاندارد و تحقیقات
صنعتی ایران

۲۳. تکنولوژی فرآورده های دریایی - اصول نگهداری و عمل آوری (۱)
..... ۱
مؤلف: دکتر حسن رضوی شیرازی

۲۳. تکنولوژی فرآورده های دریایی - علم فرآوری (۲)
..... ۱
مؤلف: دکتر حسن رضوی شیرازی

۲۴. کنترل بهداشتی مواد خوراکی (نمونه برداری - آزمایش - تفسیر)
..... ۱
مؤلف: دکتر عباس روح بخش
فریده حق شناس

۲۵. اصول کنترل کیفیت ماهی
مؤلف: سرو علی اژدری

۲۶. نحوه کنترل کیفیت ماهی و میگو ۱
مؤلف: علی اژدری

۲۷. ویژگیها و روش های آزمون پودر صدف
مؤلف: موسسه استاندارد و تحقیقات
صنعتی ایران

۲۸. ویژگیها و روشهای آزمون غذای آبزیان پرورشی (ماهیها - میگو)
..... ۱
مؤلف: موسسه استاندارد و تحقیقات
صنعتی ایران

۲۹. راهنمای مصور بهداشت در صنایع غذایی (با تکیه بر صنایع فرآوری آبزیان)
..... ۱
ترجمه و تالیف: شاهمحمدی

۳۰. راهنمای تولید محصولات با ارزش افزوده آبزیان (صنعتی - خانگی)

مؤلف: شهرام صفی یاری
غلامعلی مرادی

۱.....

۳۱. کنفرانس بین المللی در زمینه سهم پایدار ماهیگیری در تامین غذا

مؤلف: پ. هاوگیت
محمد رضا اسکاش

۱.....

مؤلف: مهندس رسول پایان

۳۲. کنسرو سازی ۱

مؤلف: دکتر آخوند زاده بستی
دکتر ابراهیم زاده دزفولی

۳۳. بهداشت مواد غذایی با منشا آبزیان ۱

مؤلف: افشین عادل

۳۴. اصول بازاریابی و بسته بندی آبزیان ۲

مترجم: ترانه سادات جان فدا

۳۵. انجماد و نگهداری محصولات شیلاتی در سردخانه ها

۱.....

مؤلف: حسین اصغر کریمی
عباس شیخ تبار

۳۶. نگهداری - حمل و نقل و عرضه بهینه آبزیان ۱

مؤلف: نرگس مورکی

۳۷. کنترل کیفی غذاهای دان (کنسانتره) آبزیان - دام و طیور

۱.....

مؤلف: جان سامنر

۳۸. بکارگیری ارزیابی احتمال خطر در صنایع شیلاتی

۱.....

تام روز

لاهنس ابابوش

مترجم: دکتر محمود رضا اکبریان
دکتر عباسعلی مطلبی

۳۹. میگوی تازه - آماده سازی - طبقه بندی بسته بندی و نشانه گذاری

۱.....

موسسه استاندارد و تحقیقات
صنعتی ایران

۴۰. ویژگی ها و روش های آزمون میگوی منجمد شده به روش سریع

۱.....

موسسه استاندارد و تحقیقات
صنعتی ایران

۴۱. مجموعه مقالات ترجمه شده در خصوص خصوص خواص غذایی آبزیان

۱.....

اداره پژوهش و مطالعات بین الملل
شیلات ایران

۴۲. کنترل کیفی محصولات شیلاتی با کاربرد HACCAP

۱.....

تهیه و تنظیم: مهندس ویسی

۴۳. فرآوری محصولات شیلاتی ۲
 مولف: مهندس یاسمن فهیم دژبان
۴۴. فرآورده های نوین شیلاتی ۲
 مولف: مهندس منی دغاغله
۴۵. بهداشت انواع گوشت و تخم مرغ ۱
 اداره کل دامپزشکی خوزستان
۴۶. بهداشت و صنایع مواد غذایی دریایی ۱
 مولف: دکتر عباسعلی مطلبی
 دکتر حامد اهری
۴۷. فناوری تولید فرآورده های شیلاتی ۱
 مولف: انوشه کوچکیان صبور
 مهران یاسمی
۴۸. آشپزخانه آبیان – هنر طبخ میگو ۱
 روابط عمومی شیلات خوزستان
۴۹. بهداشت مواد غذایی از دیدگاه نانوفناوری ۱
 مولف: دکتر حامد اهری
۵۰. تضمین کیفیت گام به گام ماهی ۱
 مولف: معاونت صید و صنایع
 شیلاتی – اداره کل آموزش
 و ترویج
۵۱. جا به جایی و فرآوری ماهی تون برای تولید ساشیمی و فرآوری بال کوسه ۱
 تهیه و تدوین: سامپنوپوترو
 مترجم: بهائین – سید حسینی
۵۲. راه های حفظ کیفیت و نگهداری تون ماهیان ۱
 تهیه و تدوین: حسین سهرابی
۵۳. فرآوری و بسته بندی ماهی با اتمسفر تغییر یافته (دود تصفیه شده ، مونوکسید کربن و اکسیژن کاهش یافته) ۱
 مولف: دبلیو. استیون اوتول
 مترجم: هودورجی. کریسینسون
 مورات او. بالابان
۵۴. بهداشت فرآورده های شیلاتی ۱
 تهیه و تدوین: دکتر محمد کشتکار
۵۵. تخمیر ماهی (روش های سنتی و مدرن) ۱
 مولف: بایشیاد بابرات
 دکتر سهیل ایگری
 دکتر سهیل ولی حسینی
 مهندس پریسا دلفیه
۵۶. اصول ایمنی و کیفیت در فرآورده های ماهیان ۱
 مولف: آلن برمنر
 مترجم: مهدی سلطانی
 افشین آخوندزاده بستی
 و ...
۵۷. کنترل کیفیت در محصولات غذایی دریایی ۱
 مولف: عباسعلی مطلبی
۵۸. تکنولوژی صنایع گوشت و شیلات ۱
 مولف: دکتر فریدون فضائلی نژاد

۵۹. نقش استفاده از افزودنی های غذایی در سلامت و کیفیت آبزیان پرورشی

مؤلف: هیسوکه ناکاگاو
مینوروساتو
دلبرت گاتلین

۱

۶۰. نقش استفاده از افزودنی های غذایی در سلامت و کیفیت آبزیان پرورشی

مؤلف: مهرداد فرهنگی
ظهیر شکوه سلجوقی

۱

۶۱. آشپزی با ماهی و میگو..... ۲

تهیه و تدوین:
حسین نیک منش-محمد مهدی سعیدی

۶۲. ماهی غذای سلامتی است ۱

ناشر: اداره کل شیلات و آبزیان
استان آذربایجان شرقی