

دوره آموزشی فرمولاسیون محصولات غذایی - بهبود عطر و طعم

مدت دوره: ۱۶ ساعت		سرفصل‌ها
۱	تعاریف	
۲	اشکال فلور	
۳	منابع فلور در غذاها	
۴	مشخصات فلور	
۵	فاکتورهای موثر بر ایجاد و بهبود فلور	
۶	ایجاد فلور	
۷	فلورهای ایجاد شده توسط واکنش‌ها	
۸	فلورهای تولید شده توسط فرآیندها	
۹	برهم کنش ترکیبات فلور با ترکیب اصلی غذا	
۱۰	تولید فلور توسط بیوتکنولوژی	
۱۱	تثبیت فلور محصولات غذایی	
۱۲	فلور محصولات غذایی مختلف	