

تقلبات در صنایع غذایی

| مدت دوره: ۱۶ ساعت | سرفصل‌ها |
|-------------------|---|
| ۱ | آشنایی با تقلبات رایج در صنایع لبنی و روش های شناخت آن ها |
| ۲ | آشنایی با تقلبات رایج در صنایع کنسرو و روش های شناخت آن ها |
| ۳ | آشنایی با تقلبات رایج در غلات و فرآورده های نانوبی و روش های شناخت آن ها |
| ۴ | آشنایی با تقلبات رایج در روغن روش های شناخت آن ها |
| ۵ | آشنایی با تقلبات رایج در ادویه جات ، چایی و محصولات مشابه و روش های شناخت آن ها |
| ۶ | آشنایی با تقلبات رایج در صنایع گوشت و روش های شناخت آن ها |
| ۷ | آموزش و آشنایی با روش های آزمایشگاهی موارد ذکر شده |