



هدف از نگارش این کتاب "معرفی و شناساندن ترکیبات ضد میکروبی طبیعی در مواد غذایی" است

دکتر هادی پور جعفر عضو هیات علمی دانشکده علوم پزشکی مراغه نویسنده کتاب معرفی و شناساندن ترکیبات ضد میکروبی طبیعی در مواد غذایی است که به عنوان کتاب منتخب پزشکی در سال ۱۳۹۸ تعیین گردید.

به گزارش مفدا مراغه، گفتگوی اختصاصی با دکتر هادی پور جعفر عضو هیات علمی دانشکده علوم پزشکی مراغه و نویسنده کتاب معرفی و شناساندن ترکیبات ضد میکروبی طبیعی در مواد غذایی، داریم که این کتاب به عنوان کتب منتخب پزشکی در سال ۱۳۹۸ تعیین گردید. با هم می خوانیم:

خبرنگار مفدا مراغه: با عرض سلام و خسته نباشید خدمت شما، لطفا مختصری از کتاب منتخب شده در سال 1398 توسط وزارت بهداشت را توضیح دهید؟

دکتر پور جعفر: با سلام موضوع کتاب در مورد ترکیبات ضد میکروبی طبیعی در مواد غذایی است که کلیه رشته ها ی مرتبط با مواد غذایی و بهداشت و همچنین صنایع و کارخانجات مواد غذایی و مکمل های غذایی را شامل می شود.

خبرنگار مفدا مراغه: موضوع این کتاب شامل چه مواردی می باشد؟

دکتر پور جعفر: شامل لیپیدهای ضد میکروبی، لیزوزیم، کیتوزان، باکتریوسین ها ، پروبیوتیکها، ترکیبات ضد میکروبی گیاهی، اسید های آلی، باکتریوفاژها ، ترکیبات ضد میکروب شیر ، ریز پوشانی ترکیبات ضد میکروبی، بسته بندی ضد میکروبی و روش های ارزیابی آزمایشگاهی ترکیبات ضد میکروبی است.

خبرنگار مفدا مراغه : هدف از نگارش این کتاب چه بود ؟

دکتر پور جعفر: هدف از نگارش این کتاب معرفی و شناساندن ترکیبات ضد میکروبی طبیعی دارای کاربرد انواع مختلف مواد غذایی می باشد. امیدوارم مطالب این کتاب برای دانشجویان ، اساتید و پژوهشگران زمینه تخصصی بهداشت و صنایع غذایی ، میکروبیولوژی مواد غذایی و میکروبیولوژی صنعتی سودمند باشد.

خبرنگار مفدا مراغه: زمانی که مطلع شدید کتاب شما منتخب شده چه حس بهتون دست داد؟

دکتر پور جعفر: بسیار خوشحال شدم و احساس کردم در راستای رشته تخصصی خودم قدم موثری برداشته ام.

خبرنگار مفدا مراغه: آیا برای آینده برنامه ای برای نوشتن کتاب جدید دارید ؟

دکتر پور جعفر: بله در حال حاضر یک کتاب دیگر در مرحله چاپ می باشد که در مورد اصول بهداشت در کارخانجات مواد غذایی است.

خبرنگار مفدا مراغه: آیا این کتاب در دانشگاه ها تدریس خواهد شد؟

دکتر پور جعفر: بله این کتاب بهنوان کتاب مکمل برای دروس میکروبیولوژی مواد غذایی، شیمی مواد غذایی پیشرفته ، میکروبیولوژی صنعتی و بهداشت مواد غذایی است که فصل هایی از کتاب تدریس خواهد شد.

خبرنگار مفدا مراغه: و کلام آخر برای دانشجویان و اساتید دارید به صورت مختصر بیان کنید؟

دکتر پور جعفر: در پایان از کلیه اساتیدی که در نگارش کتاب با من همکاری داشتند نهایت تشکر و قدردانی را دارم.