

صنایع غذایی

کنترل کیفی ظروف و بسته بندی

کنترل کیفی روغن‌ها و لبنیات

کنترل کیفی نوشابه‌ها و شربت‌ها و قندها

کنترل کیفی کنسروها و کمپوت‌ها

کنترل کیفی گوشت و فرآورده‌های آن

کنترل کیفی ادویه‌ها و چاشنی‌ها و مواد افزودنی

کنترل کیفیت در صنایع غذایی

سیستم تجزیه و تحلیل و کنترل نقطه بحرانی در تولید مواد غذایی HACCP

گوشت و فرآورده‌های آن (قرمزوسفید)

آماده سازی مواد خام برای فرایند قند سازی و شربت گیری

تصفیه شربت خام

کریستالیزاسیون در صنعت قند

کاهش ضایعات در صنایع قند

صرفه جوئی در انرژی در صنعت قند

کوره آهک و قند گیری از ملاس

نگهداری مواد غذایی در سردخانه‌ها

کنترل کیفیت فرآورده‌های لبنی

انجماد و نگهداری محصولات گوشتی و دریایی در سردخانه‌ها

نگهداری شیر و فرآورده‌ها در سردخانه

ارزیابی میکروبی مواد غذایی با استفاده از PCR

مواد اولیه و افزودنیها در فرآورده‌های غلات

بهداشت آشپزخانه و مواد غذایی

میکرو بیولوژی مواد غذایی

استاندارد ISO 22000

آموزش GLP یا صحت نتایج آزمایشات به منظور تولید بهینه محصول

عملیات خوب ساخت (GMP)

راهنمای ارزیابی و ممیزی سیستم HACCP

مستندسازی سیستم تجزیه و تحلیل خطر، نقاط کنترل بحرانی HACCP

سر ممیزی سیستم تجزیه و تحلیل خطر، نقاط کنترل بحرانی HACCP

تحقیق و توسعه (D&R) در صنایع غذایی

