

המחלקה להנדסת ביוטכנולוגיה

מסלול התמחות מזון

ד"ר אמאל רוחאנא-טובי

atoubi@braude.ac.il

מסלול התמחות מזון

המסלול מכשיר את הבוגרים לעבוד במגוון תחומים של תעשייה ומחקר בתחום המזון.

קורסי חובה במסלול התמחות מזון

	מעבדה	תרגיל	הרצאה	סמסטר	
3		2	2	חורף	מיקרוביולוגיה של מזון וסביבה
1	2			חורף	מעבדה במיקרוביולוגיה של מזון וסביבה
3.25	2	1	2	חורף	עקרונות טכנולוגיים בייצור מזון
3.5	2	1	2	אביב	טכנולוגיות ייצור של מוצרי מזון עיקריים
2			2	אביב	שיטות אנליטיות של מזון
12.75					

במסגרת הקורסים נערכים ביקורים לתעשיית המזון

תחומי עיסוק טכנולוגיית המזון



תחומי עיסוק נוספים של בוגר\ת מסלול מזון

מכוני מחקר

משרד
הבריאות

מעבדות שירות
למזון

כימית

מיקרוביאלית



אפשרויות תעסוקה

- תעשיית המזון
- תעשיית הביוטכנולוגיה
- תעשיית התרופות
- תעשיית הקוסמטיקה
- מוסדות מחקר
- מכוני תקינה
- מוסדות ממשלתיים הקשורים בפיקוח על המזון
- חברות תכנון
- חברות יעוץ, שיווק והדרכה
- גופים הקשורים בסביבה

השתלבות בתעשייה:

חלק ממפעלי המזון
בהם השתלבו
סטודנטים לסטאז'
בוגרים לעבודה

המפעל	סטאז'	עבודה
תנובה (רחובות, אלון-תבור, תל-יוסף)	√	√
עילית	√	√
סנפרוסט	√	√
הרדוף	√	√
שטראוס	√	√
סלטי צבר	√	
משק צוריאל	√	√
עוף-טוב	√	√
יחיעם	√	√
זוגלובק	√	√
מילוז	√	√
אוסם	√	√
ורד הגליל	√	√
לחמי	√	√
תה ויסוצקי	√	√
צ'אם	√	
גן שמואל שימורים	√	
בעמק	√	√

מקומות נוספים בהם בצעו סטודנטים ממסלול מזון סטאז'

- **מעבדות שירות** (מילודע, בקטוכם, המכון למיקרוביולוגיה)
- **מוסדות אקדמיים** (הטכניון – פק' להנדסת ביוטכנולוגיה ומזון, הפקולטה לרפואה, אוניברסיטת חיפה – פק' למדעים, מכון ויצמן, מכללת אורט בראודה)
- **תעשיות נוספות** (טבע, תרו, תרביות ראש הנקרה, זוהר דליה, נוטריקוגניה, Diagnostic Technologies, ביוסייט, פרוטרום...)
- ועוד...

אתגרים של תעשיית המזון: לספק מזון בטוח

גורמי סיכון אפשריים:

- מיקרואורגניזמים פתוגניים וטוקסינים שלהם
- כימיקלים (חומרי הדברה, מתכות רעילות...)
- כימיקלים מוספים (ריכוזים גבוהים או חומרים לא מאושרים)
- מזונות גורמי רגישות
- חסר ברכיבים תזונתיים חיוניים (תינוקות)
- רכיבים תזונתיים מסוכנים לאוכלוסיות מיוחדות (סוכר, כולסטרול, מלח...)

אתגרים של תעשיית המזון: לספק מזון בריא

- להתעדכן בתוצאות של מחקרים חדשים
- לשלב חומרי גלם חדשים
- לשלב תוספי מזון חדשים
- לפתח פורמולציות חדשות
- לעמוד בדרישות הצרכנים לטעם ומרקם שהתרגלו אליהם
- לעדכן סימון על האריזות

אתגרים של תעשיית המזון: להבטיח את איכות המוצר

- לשמור על אחידות בתהליך הייצור
- לבנות מערכת הבטחת איכות ע"י הכנת נהלים ומעקב מתמיד על תהליך הייצור
- ליישם שיטות אנליטיות מתקדמות
- להתאים את המוצר לדרישות של תקנים מקומיים ובינלאומיים
- לפעול לקבלת הסמכה לתקני איכות מגופים רשמיים

אתגרים של תעשיית המזון:

- לעמוד בתחרות בשוק
- למנוע החזרים של תוצרת פגומה
- לבצע פעולות לשמירה על הסביבה:
 - חסכון במים
 - אריזות מתכלות\רב שימושיות
 - טיפול בשפכים...
- לחדש ולגוון במוצרים

הכשרת טכנולוג מזון כוללת:

- הקניית ידע בסיסי ורחב בתחומי הכימיה, הביולוגיה, ההנדסה מקצועות המזון והסביבה
- הקניית כלים לאחריות ציבורית רבה לאבטחת האיכות והערך התזונתי של המזון ובטיחות השימוש בו
- הקניית ידע מעשי בשיטות טכנולוגיות ואנליטיות
- חשיפה לתעשיות השונות, למאגרי מידע, לחברות בתחום המזון ובתחומים נלווים

בהצלחה !