

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

27th National Iranian Food Science and Technology Congress



برگزارکنندگان:

وزارت علوم، تحقیقات و فناوری



دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان



تاریخ برگزاری: ۱۴ و ۱۵ بهمن ماه ۹۹

Agricultural Sciences and Natural Resources
University of Khuzestan

دارای مجوز سیویلیکا و ISC

محل برگزاری: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان

دارای امتیاز بازآموزی

حامیان مالی:



شرکت تولیدی آرد جوانه شوستر



شرکت صنایع غذایی بید زرد



پدافرد پاران خوزستان



سالم و گوارا



فرآوری نگین املاح دریایی خوزستان



انجمن صنفی
تاسیس ۱۳۸۱



انجمن صنفی مایه و اتکل رازی خوزستان



انجمن صنفی
علم فارابی خوزستان



شرکت شیر پاستوریزه پگاه خوزستان



@ifstacongerss27



www.ifstacongerss27.ir

فهرست

پیام رئیس کنگره و رئیس دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان

پیام دبیر علمی بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران و عضو هیئت مدیره انجمن علوم و صنایع غذایی ایران

پیام مدیر کل محترم فرآورده های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو و رئیس انجمن علوم و صنایع غذایی ایران

کمیته اجرایی

کمیته علمی

کمیته داوری

افتتاحیه

برنامه زمانبندی ارائه سخنرانان کلیدی

برنامه زمانبندی ارائه سخنرانی ها

برنامه زمانبندی ارائه پوسترها

اختتامیه

پیام رئیس کنگره



به همه اساتید، محققین، دانشجویان و فعالان اقتصادی شرکت‌کننده در بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، درود می‌فرستم. بسیار خرسندم که میزبان برگزاری این کنگره بزرگ در دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان هستیم. هرچند مشتاقانه، آمادگی برگزاری حضوری کنگره را داشتیم، اما به دلیل شرایط خاص ناشی از کووید ۱۹، این مهم محقق نگردید. با این حال، مفتخریم که به صورت مجازی در دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان در خدمت سروران گرامی هستیم. آرزوی تندرستی و توفیق روزافزون همگی را از خداوند منان خواهانم.

عباس عبدشاهی

رئیس کنگره و رئیس دانشگاه علوم
کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان



پیام دبیر علمی کنگره

بسیار مفتخر هستیم که برگزاری بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران را در روزهای ۱۴ و ۱۵ بهمن ماه سال ۱۳۹۹ در دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان به اطلاع همه همکاران، اساتید، پژوهشگران، دانشجویان و فعالان حوزه غذای کشور برسانم.

هدف از برگزاری این کنگره علاوه بر ارائه و مرور تازه های علمی و پژوهشی در حوزه های مختلف علوم و صنایع غذایی، امکان مشارکت حداکثری و تبادل اندیشه اساتید، دانشجویان و صنعتگران بود که با توجه به وضعیت بهداشتی ناشی از شیوع ویروس کووید ۱۹ در سراسر جهان امکان برگزاری حضوری این رخداد بزرگ علمی میسر نگردد.

باید به اطلاع همه علاقمندان برسانم که کنگره امسال با همت انجمن علوم و صنایع غذایی ایران و دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان و حمایت دانشگاه ها و سایر مراکز تحقیقاتی و حامیان صنعتی به صورت مجازی برگزار می-گردد.

این در حالیست که اگرچه با کمیت کمتر مقالات ارسالی روبه رو بوده-ایم ولی کیفیت داوری مقالات ارسالی به کنگره همچون سنوات گذشته به قوت خود باقی بود. دریافت مقاله از تیرماه سال جاری و از طریق وبگاه کنگره امکانپذیر گردید که با یک مهلت تمدید تا دهم دیماه، در مجموع ۵۸۳ مقاله به دبیرخانه ارسال گردید که توسط ۶۹ داور در محورهای مختلف به تدریج داوری گردیدند که در نهایت از بین مقالات پذیرفته شده تعداد ۲۹ مقاله به صورت سخنرانی و ۴۵۰ مقاله به صورت پوستر انتخاب گردیدند که در مجموعه حاضر پیش رو دارید.

بدینوسیله برخورد لازم می دانم که از همه مسئولان، اساتید و همکاران دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان، کمیته داوران و حامیان صنعتی که ما را در برگزاری این کنگره در این شرایط سخت همراهی نمودند تشکر و قدردانی نموده و سلامتی و بهروزی همه عزیزان را از پروردگار یکتا خواستارم.

محمد حاجتی

دبیر علمی بیست و هفتمین کنگره ملی

علوم و صنایع غذایی ایران



پیام مدیرکل امور فراورده های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو ورئیس هیئت مدیره انجمن علوم و صنایع غذایی ایران

با عنایت به خط مشی ها و هدف گذاریهای تعیین شده در سند چشم انداز بیست ساله نظام و سیاستهای ابلاغی مقام معظم رهبری در حوزه سلامت برنامه های اداره کل فراورده های غذایی در راستای ارتقاء ایمنی و سلامت مصرف کننده تدوین و در حال اجرا میباشد. در تولید یا عرضه محصولات سلامت محور از جمله مواد غذایی با توجه به رونق تولید ملی نگاه ما با اولویت توسعه و حفظ تولید داخل از جمله غذاهای بومی و سنتی کشورمان میباشد. سالهای پایانی قرن بیستم و اوایل قرن اخیر و با شروع بیماریهای متابولیک که اکثراً ریشه غذایی داشتند، بحث تغذیه پر رنگتر شد که در واقع دانش تبیین سیر حرکت غذا از سفره تا داخل بدن (سلول) بود.

امروزه با توجه به شرایط و سبک زندگی و رژیم های تولیدی و مصرفی مواد غذایی، نقش عملکرد و تاثیرات غذای دریافتی در داخل سلول و تبدیل به نوتریتنتهای (ریز مغذی های) قابل جذب و تاثیر مثبت در کارکرد نهایی و هموستازی درون سلول بسیار مهم است. در واقع در عصر تغذیه (NUTR)، ما با نگاهی جامع و چند وجهی و طیفی در خصوص عملکرد غذا روبرو هستیم که در واقع نقش اساسی و کفایت کننده در امر سلامت فرد و جامعه دارد.

مسئولیت اداره کل فراورده های غذایی در خصوص نظارت بر ایمنی و سلامت فراورده و رفتن به سمت جامعه سالم بسیار حیاتی و مهم میباشد اما این نیازمند همیاری و همکاری تمام بخشهای مرتبط با این حوزه میباشد. رفتار تغذیه ای جامعه باید اصلاح شود و متناسب با شرایط جسمی و فیزیکی و با توجه به نوع فعالیت میزان و نحوه تغذیه نیز کنترل شود. در این راستا نشانگرهای رنگی تغذیه ای بسیار به مصرف کننده کمک خواهد نمود و بررسی اطلاعات مواد غذایی عرضه شده از طرف مصرف کننده بسیار حائز اهمیت است. هدف از برگزاری کنگره ارائه نتایج کارهای پژوهشی اساتید، دانشجویان، کارشناسان، محققان و واحدهای برتر یا برجسته یا موفق صنعت غذا و در مجموع تقویت جایگاه تولید و عرضه علم در جهت ارتقاء سطح کیفی و کمی مواد غذایی هست و با برگزاری کنگره در هر سال، می توان با ایجاد همبستگی میان طیف گسترده زنجیره علم و تولید، گامی فراتر در راستای تولید غذای سالم برداریم و با شناسایی نیازها، علم را به عمل نزدیکتر کنیم. امید است تا متخصصان، پژوهشگران و تولیدکنندگان گرامی با مشارکت فعال در کنگره های آینده و با ارائه پیشنهادهای سازنده، بستر لازم برای تحقق این مهم را بیش از پیش فراهم آورند.

ضمن تشکر از کلیه اسپانسر ها و واحدهای شرکت کننده در کنگره که با حمایت بی دریغ مالی ما را در انجام این مهم یاری رسانده اند و از اساتید، دانشجویان، کارشناسان، محققان، مسئولان و واحدهای تحقیق و توسعه شرکتها که با ارسال مقالات ارزشمند خود ما را در راه برگزاری هرچه بهتر کنگره یاری کرده اند به استحضار می رساند که کمیته علمی و داوران مقالات نهایت سعی خود را داشته اند که از بین انبوه مقالات رسیده، مقالات مرتبطتر، باکیفیت تر و برتر را برای سخنرانی و یا ارائه به صورت پوستر انتخاب نمایند و اگر مقاله ای از دور داوری خارج شده است دلیل آن بیشتر محدودیت های مکانی و زمانی بوده است.

دکتر محمد حسین عزیزی

مدیرکل امور فراورده های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو
ورئیس هیئت مدیره انجمن علوم و صنایع غذایی ایران

ردیف	نام و نام خانوادگی	سمت
۱	دکتر عباس عبدشاهی	رئیس دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان و رئیس کنگره
۲	دکتر محمد حجتی	دبیر علمی بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران
۳	دکتر محمد حسین عزیزی	مدیر کل محترم فرآورده های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو و رئیس انجمن علوم و صنایع غذایی ایران
۴	مهندس ندا عزیزی	دبیر اجرایی بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران
۵	فاطمه رمضانی	کادر اجرایی
۶	مریم عامری	کادر اجرایی
۷	دکتر ابراهیم تامولی طرفی	کادر اجرایی
۸	دکتر بهروز علیزاده	کادر اجرایی
۹	مهدی عامریون	انفورماتیک
۱۰	سید علی مهدوی	انفورماتیک
۱۱	مهندس سمانه حیدری	مجری
۱۲	مهندس شهربانو علیزاده مقدم	گرافیک

ردیف	نام و نام خانوادگی	محل خدمت
۱	دکتر محسن برزگر	هیئت علمی دانشگاه تربیت مدرس
۲	دکتر کرامت الله رضایی	هیئت علمی دانشگاه تهران
۳	دکتر فرامرز خدائیان	هیئت علمی دانشگاه تهران
۴	دکتر زهرا امام جمعه	هیئت علمی دانشگاه تهران
۵	دکتر مهرداد نیاکوثری	هیئت علمی دانشگاه شیراز
۶	دکتر محمدتقی گلمکانی	هیئت علمی دانشگاه شیراز
۷	دکتر جواد حصاری	هیئت علمی دانشگاه تبریز
۸	دکتر سید هادی پیغمبر دوست	هیئت علمی دانشگاه تبریز
۹	دکتر یحیی مقصودلو	هیئت علمی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
۱۰	دکتر محبوبه کشیری	هیئت علمی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
۱۱	دکتر محمد علیزاده خالدآباد	هیئت علمی دانشگاه ارومیه
۱۲	دکتر محسن اسمعیلی	هیئت علمی دانشگاه ارومیه
۱۳	دکتر زینب رفتنی امیری	هیئت علمی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری
۱۴	دکتر رضا اسماعیل زاده کناری	هیئت علمی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری
۱۵	دکتر علی فضل آرا	هیئت علمی دانشگاه شهید چمران اهواز
۱۶	دکتر حسن زکی دیزجی	هیئت علمی دانشگاه شهید چمران اهواز
۱۷	دکتر مجید جوانمرد	هیئت علمی سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران
۱۸	دکتر مهدی کدیور	هیئت علمی دانشگاه صنعتی اصفهان
۱۹	دکتر صبیحه سلیمانیان زاد	هیئت علمی دانشگاه صنعتی اصفهان
۲۰	دکتر امیرحسین گلی	هیئت علمی دانشگاه صنعتی اصفهان
۲۱	دکتر محمد بلوردی	هیئت علمی دانشگاه شهید باهنر کرمان
۲۲	دکتر حمیدرضا اخوان	هیئت علمی دانشگاه شهید باهنر کرمان

ردیف	نام و نام خانوادگی	محل خدمت
۲۳	دکتر خدیجه خوش طینت	هیئت علمی انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی ایران
۲۴	دکتر حمید عزت پناه	هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی- علوم تحقیقات تهران
۲۵	دکتر عباس جلیل زاده	هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی- ماکو
۲۶	دکتر مصطفی سلطانی	هیئت علمی دانشگاه علوم پزشکی آزاد اسلامی تهران
۲۷	دکتر محمدعلی نجفی	هیئت علمی دانشگاه زابل
۲۸	دکتر مریم عزیزخانی	هیئت علمی دانشگاه تخصصی فناوری‌های نوین آمل
۲۹	دکتر حسین جوینده	هیئت علمی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان
۳۰	دکتر حسن برزگر	هیئت علمی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان
۳۱	دکتر محمدامین مهرنیا	هیئت علمی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان
۳۲	دکتر محمد نوشاد	هیئت علمی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان
۳۳	دکتر بهروز علیزاده بهبهانی	هیئت علمی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان
۳۴	دکتر بهزاد ناصحی	هیئت علمی دانشگاه پیام نور
۳۵	دکتر محمد جوکی	هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال

کمیته داوری

ردیف	نام و نام خانوادگی	ردیف	نام و نام خانوادگی
۱	ندا هاشمی	۲۴	اعظم ایوبی
۲	سیده الهام موسوی کلجاهی	۲۵	مهدی جلالی
۳	میترا صوفی	۲۶	شیمای معززی
۴	امیر پویا قندهاری یزدی	۲۷	علی آبرومند
۵	محمد حجتی	۲۸	حسن ذکی دیزجی
۶	محمد نوشاد	۲۹	افشین مرزبان
۷	حسین جوینده	۳۰	رضا فرهمندفر
۸	رضا رضائزاد	۳۱	علی فضل ارا
۹	بهروز عزیززاده بهیانی	۳۲	عباس جلیل زاده
۱۰	علیرضا ابدالی مشهدی	۳۳	حبیب الله عباسی
۱۱	یحیی مقصودلو	۳۴	مجید جوانمرد
۱۲	محمد بلوردی	۳۵	مصطفی مردانی نجف آبادی
۱۳	زینب رفتنی امیری	۳۶	مختار حیدری
۱۴	محسن اسمعیلی	۳۷	حامد عسکری
۱۵	مصطفی سلطانی	۳۸	سمیرا شهبازی
۱۶	محمدتقی گلمکانی	۳۹	شهرام بیرقی طوسی
۱۷	مریم عزیزخانی	۴۰	نرگس شاهقلیان قهفرخی
۱۸	حسن برزگر	۴۱	حمید عزت پناه
۱۹	جواد حصاری	۴۲	سید امیرحسین گلی
۲۰	خدیجه خوش طینت	۴۳	بهزاد ناصحی
۲۱	سپیده خراسانی	۴۴	عباس میرزایی
۲۲	محمدامین مهرنیا	۴۵	اکبر جوکار
۲۳	کرامت الله رضائی	۴۶	حسن احمدی گاولیقی

نام و نام خانوادگی	ردیف	نام و نام خانوادگی	ردیف
زهرا بیگ محمدی	۵۹	منیرالسادات شاکری	۴۷
رضا اسمعیل زاده کناری	۶۰	محسن برزگر	۴۸
اکرم شریفی	۶۱	محمد جوکی	۴۹
مریم بهمنش	۶۲	رضا حاجی محمدی فریمانی	۵۰
نازنین داراب زاده	۶۳	میترا قدسی	۵۱
احمد جهان بخشی	۶۴	سیدهادی پیغمبردوست	۵۲
احمد نصرالله زاده	۶۵	امین لطفی جلال آبادی	۵۳
مهرداد نیاکوثری	۶۶	سمیرا یزدان خواه	۵۴
مریم قادری	۶۷	اعظم اعرابی	۵۵
صبیحه سلیمانیان زاد	۶۸	آسیه حسن زاده	۵۶
فریبا نقی پور	۶۹	محمد علی نجفی	۵۷
		امیر ساسان مظفری نژاد	۵۸

۸:۳۰-۹:۳۰

۱- تلاوت آیاتی چند از قرآن کریم

۲- سرود ملی جمهوری اسلامی ایران

۳- خیر مقدم جناب آقای دکتر عباس عبدشاهی رئیس دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان و رئیس کنگره

۴- سخنرانی جناب آقای دکتر محمد رضا شانه ساز معاونت محترم وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و رئیس محترم سازمان غذا و دارو

۵- سخنرانی جناب آقای دکتر محمد حسین عزیزی مدیر کل محترم فرآورده های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو و رئیس انجمن علوم و صنایع غذایی ایران

۶- سخنرانی جناب آقای دکتر حجت الله ایوبی دبیرکل کمیسیون ملی یونسکو ایران

برنامه زمانبندی ارائه سخنرانان کلیدی

عنوان	سخنران	
چالش ها و راهکارهای توسعه همکاری دانشگاه و صنعت غذا	دکتر یحیی مقبودلو (دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان)	
خشک کردن مواد غذایی، یک عالمه پتانسیل و چالش	دکتر مهرداد نیاکوثری (دانشگاه شیراز)	
فرآوری حداقل در صنایع غذایی	دکتر جواد حصاری (دانشگاه تبریز)	
پتانسیل های کاربردی لجن لینی در تولید انواع متابولیت های میکروبی	دکتر فریده طباطبایی (دانشگاه فردوسی مشهد)	
ایجاد ارزش افزوده به پسماند و فرآورده های جنبی صنایع لبنی راهکاری به سوی امنیت غذایی	دکتر مجید جوانمرد داخلی (سازمان پژوهش های علمی و صنعتی ایران)	

برنامه زمانبندی ارائه سخنرانی ها

پنل یک-تاریخ : ۹۹/۱۱/۱۴- ساعت : ۱۱:۳۰ الی ۱۲:۳۰

زمان ارائه	عنوان	سخنران	ردیف
۹۹/۱۱/۱۴ ۱۱:۳۰-۱۱:۴۵	الکتروریسی نانوفیبرها: پتانسیلها و کاربردها در بسته بندی فعال و هوشمند مواد غذایی	هادی الماسی	۱
۹۹/۱۱/۱۴ ۱۱:۴۵-۱۲	ارزیابی کیفی ارقام گندم تولیدی زارعین در استان خوزستان در سال زراعی ۹۸-۱۳۹۷	فریبا نقی پور	۲
۹۹/۱۱/۱۴ ۱۲-۱۲:۱۵	مدلسازی فرآیند خشک شدن برشهای سیب پوشش داده شده با صمغ های دانه ریجان و گزانتان	فخرالدین صالحی	۳
۹۹/۱۱/۱۴ ۱۲:۱۵-۱۲:۳۰	تولید نوشیدنی فراسودمند تخمیری آب آلبالو-شاتوت با استفاده از باکتری <i>Lactobacillus plantarum</i> ATCC 14917	سپیده قره یخه	۴

پنل دو - تاریخ: ۹۹/۱۱/۱۴ - ساعت: ۱۳:۰۰ الی ۱۴:۱۵

ردیف	سخنران	عنوان	زمان ارائه
۱	مسعود یقبانی	کاربرد پیش تیمار اکستروژن در ارتقاء خصوصیات کیفی آردهای بدون گلوتن	۹۹/۱۱/۱۴ ۱۳:۱۵-۱۳
۲	مهوش خانپور درکا	بررسی تاثیر صمغ دانه شنبلیله بر خواص شیمیایی و خواص میکروبی نان بدون گلوتن بر پایه آرد جو دوسر و برنج نیم پخت	۹۹/۱۱/۱۴ ۱۳:۳۰-۱۳:۱۵
۳	مهکامه هدایت صفا	تعیین و بررسی فلزات سنگین موجود در برنج ایرانی و وارداتی مصرف شده در استان گیلان	۹۹/۱۱/۱۴ ۱۳:۴۵-۱۳:۳۰
۴	مرضیه معین فرد	بررسی امکان جایگزینی قهوه عربیکا با هسته خرما برشته شده در تهیه نوشیدنی قهوه	۹۹/۱۱/۱۴ ۱۳:۴۵-۱۴:۰۰
۵	سحر پیوندچی	تاثیر عصاره آبی خوشاریزه بر زنده مانی باکتری ها، و ویژگی های فیزیکی و شیمیایی و ارگانولپتیکی نوشیدنی آب کیوی پروبیوتیک	۹۹/۱۱/۱۴ ۱۴:۰۰-۱۴:۱۵

پنل سه - تاريخ : ۹۹/۱۱/۱۴ - ساعت : ۱۴:۳۰ الی ۱۶:۰۰

ردیف	سخنران	عنوان	زمان ارائه
۱	نیلوفر نکوئی	بهینه سازی فرآیند تصفیه روغن بادام کوهی حاصل از روش استخراج آبی	۹۹/۱۱/۱۴ ۱۴:۳۰-۱۴:۴۵
۲	آناهیتا شریفی	بهینه سازی استخراج پکتین پوست انار به روش گرمایش اهمیک	۹۹/۱۱/۱۴ ۱۴:۴۵-۱۵:۰۰
۳	نازیلا قره آغاچلو	بهینه سازی استخراج ترکیبات زیست فعال از کلم قرمز با استفاده طرح مرکب	۹۹/۱۱/۱۴ ۱۵:۰۰-۱۵:۱۵
۴	فاطمه فریدونی	بررسی اثر دمای هوا بر سینتیک خشک کردن پودر پالپ گوجه فرنگی تولید شده به روش فوم مت	۹۹/۱۱/۱۴ ۱۵:۱۵-۱۵:۳۰
۵	فاطمه صبوریان	ارزیابی خصوصیات کیفی چای سبز استحصالی نه کلون انتخابی چای تحت تنش خشکی	۹۹/۱۱/۱۴ ۱۵:۳۰-۱۵:۴۵

پنل چهار - تاریخ : ۹۹/۱۱/۱۵ - ساعت : ۸:۳۰ الی ۹:۴۵

ردیف	سخنران	عنوان	زمان ارائه
۱	علی امامی	تهیه ی فیلم حساس به pH بر پایه ی صمغ قدومه ی شهری و مخلوط عصاره ی گلبرگ زعفران و نانو کریستال سلولز	۹۹/۱۱/۱۵ ۸:۳۰-۸:۴۵
۲	مهديه شیردل مرندی	بررسی ویژگی های مورفولوژیکی ، ضد میکروبی و حرارتی فیلم زیست تخریب پذیر زئین ذرت حاوی اسانس نعناع کوهی (<i>Mentha longifolia</i> var. <i>asiatica</i>) و نانو ذره اکسید مس (CuO)	۹۹/۱۱/۱۵ ۸:۴۵-۹:۰۰
۳	رسول معمار	مدل سازی خواص مکانیکی و کیفی لیموشیرین با پوشش های مختلف طی شرایط مختلف نگهداری با شبکه عصبی مصنوعی	۹۹/۱۱/۱۵ ۹:۰۰-۹:۱۵
۴	سعید موسی زاده عظیم	تولید فیلم بسته بندی ژلاتینی نشانگر pH حاوی عصاره استخراج شده کلم قرمز توسط مخلوط آب و اتانول	۹۹/۱۱/۱۵ ۹:۱۵-۹:۳۰
۵	رقیه سکویی وایقان	بررسی جایگزینی پیش تیمار آبیگری اسمزی (با و بدون اولتراسوند) و پوشش خوراکی فعال بر پایه پکتین با سولفورینگ در حفظ ترکیبات تغذیه ای زردآلوی خشک	۹۹/۱۱/۱۵ ۹:۳۰-۹:۴۵

پنل پنج - تاریخ : ۹۹/۱۱/۱۵ - ساعت : ۱۰:۰۰ الی ۱۱:۱۵

ردیف	سخنران	عنوان	زمان ارائه
۱	شهریار دبیریان	تاثیر تعداد سلولهای سوماتیک شیرخام بر راندمان تولید و خواص فیزیکوشیمیایی پنیر لاکتیکی طی دوره ی ماندگاری	۹۹/۱۱/۱۵ ۱۰:۰۰-۱۰:۱۵
۲	طاهره محمدآبادی	اثرات ضد باکتریایی لاکتوفرین شیر شتر در برابر عفونت ها	۹۹/۱۱/۱۵ ۱۰:۱۵-۱۰:۳۰
۳	سعید فلاحي	تأثیر عصاره چای سبز بر خصوصیات پنیر فراپالایش (یواف)	۹۹/۱۱/۱۵ ۱۰:۳۰-۱۰:۴۵
۴	مبین زمان	ارزیابی ایمنی باکتری های اسید لاکتیک جدا شده از ماست های سنتی گوسفندی	۹۹/۱۱/۱۵ ۱۰:۴۵-۱۱:۰۰
۵	فاطمه شهدادی	بررسی تاثیر ژل آوئه ورا بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، حسی و زنده مانی باکتری های پروبیوتیک در ماست موسیر	۹۹/۱۱/۱۵ ۱۱:۰۰-۱۱:۱۵

پنل شش - تاریخ: ۹۹/۱۱/۱۵ - ساعت: ۱۱:۳۰ الی ۱۲:۴۵

ردیف	سخنران	عنوان	زمان ارائه
۱	منیره پور صالحی	تولید و بررسی خصوصیات حسی و فیزیکیوشیمیایی سوسیس مرغ غنی شده توسط آرد کینوا	۹۹/۱۱/۱۵ ۱۱:۳۰-۱۱:۴۵
۲	سعید حمزه آتانی	بررسی اثر انجماد به کمک امواج مایکروویو بر پارامترهای کیفی ریز ساختار گوشت گوسفندی	۹۹/۱۱/۱۵ ۱۱:۴۵-۱۲:۰۰
۳	صدیقه مسحنه	تشخیص گوشت مرغ مورد استفاده در انواع گوشت چرخ کرده عرضه شده در سطح استان البرز به روش PCR زمان واقعی	۹۹/۱۱/۱۵ ۱۲:۰۰-۱۲:۱۵
۴	عباس میرزایی	اثرات افزایش قیمت گوشت مرغ و درآمد اسمی بر امنیت غذایی در ایران	۹۹/۱۱/۱۵ ۱۲:۱۵-۱۲:۳۰
۵	حامد آسمانی	مدل شناسایی ریسک ماشین آلات تولید مواد غذایی با رویکرد بهبود مدل FMEA (مطالعه موردی: گروه تولیدی ب.آ)	۹۹/۱۱/۱۵ ۱۲:۳۰-۱۲:۴۵

پنل یک - تاریخ: ۹۹/۱۱/۱۴ - ساعت: ۱۳:۰۰ - ۱۱:۳۰

ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۱	ifsta27-02550684	مریم بختیاری-زهره حمیدی اصفهانی-محسن برزگر	بهینه سازی ریزپوشانی همزمان باکتری لاکتوباسیلوس پلاتاروم و عصاره خارمریم و بررسی آن در شرایط شبه معده
۲	ifsta27-05580682	لیلا ابراهیم زاده شعله درویشی-سیدجمال الدین ابراهیمی	مروری بر باکتریوسین ها
۳	ifsta27-05660680	مصطفی رحمتی جنیدآباد- مختار حیدری	اثر موسیلاژهای گیاهی بر کیفیت آریل های تازه انار در طی دوره انبارمانی
۴	ifsta27-04080679	محمدرضا زرگران خوزانی-آیدین خدایی جوقان	فونیو: غله ی آفریقایی شگفت انگیز
۵	ifsta27-05670678	مهدی قیافه داودی-فریبا نقی پور -مهدی کریمی- رهرا شیخ الاسلامی	تولید و افزایش ماندگاری نان بخارپز (نان میتو) با اصلاح روش تخمیر و افزودن پلی ال
۶	ifsta27-04030677	مختار حیدری -کبری دهقانی نژاد -مصطفی رحمتی جنیدآباد	اثر اسید اگزالیک بر برخی شاخص های کیفی و فعالیت آنزیم لیپوکسی ژناز در میوه سه رقم انار باغملک (استان خوزستان)
۷	ifsta27-05660676	مصطفی رحمتی جنیدآباد -محمد نوشاد	استفاده از موسیلاژ دانه چیا به منظور حفظ کیفیت میوه توت فرنگی در دوره انبارمانی
۸	ifsta27-05530673	شادی شایان مهر -سید هادی پیغمبردوست	مروری بر ترکیبات تغذیه ای و زیست فعال موجود در ضایعات میوه آووکادو
۹	ifsta27-05530671	شادی شایان مهر -سید هادی پیغمبردوست	مروری بر اسید چرب های موجود در شیر و نقش و اهمیت آن ها در سلامتی انسان
۱۰	ifsta27-04060669	محمد جواد شکوری -فتح اله افشاری-سمیه رشیدی علویجه- سید محمد موسوی	بازیافت خاک رنگبر مستعمل در صنایع تصفیه روغن های گیاهی
۱۱	ifsta27-05590668	لیلا علیزاده-محمد حسین عزیزی-شبیما معززی	مروری بر کاربرد فیلم های هوشمند در شناسایی فساد فرآورده های دریایی
۱۲	ifsta27-02840667	امیر حسین آسیانژاد-مانا رضواند حصارى	کاربرد های امواج مادون قرمز در صنایع غذایی
۱۳	ifsta27-05580665	شعله درویشی -سیدجمال الدین ابراهیمی-لیلا ابراهیم زاده	مروری بر اشربشیباکلی پاتوژن

ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۱۴	ifsta27-05230664	محبوبه شیرانی - محمد خالدي - حمیدرضا مزارعی نژاد	استخراج فاز جامد مغناطیسی برای جداسازی و پیش تغلیظ تتراسایکلین ها از تخم مرغ با استفاده از اسپروپولنین مغناطیسی به عنوان یک جاذب موثر و کارا
۱۵	ifsta27-05440662	محمدصادق امیرمجاهدی - حسین مقصودی - محمد بلوردی	مبانی و کاربرد فناوری پلاسمای سرد اتمسفری در فرآوری محصولات غذایی
۱۶	ifsta27-04230659	علی ماشاءالله کرمانی - رضا شفائی - هما بهمدی - غلامرضا چگینی	ارزیابی ویژگی های بافتی و حسی بادام زمینی پوست گیری شده به روش حرارت دهی مادون قرمز
۱۷	ifsta27-04740658	هادی عباسی - سحر نطاق	پوسته دانه کاکائو: محصول ثانویه با ارزش صنایع شکلات و فرآورده کاکائو
۱۸	ifsta27-05310657	سهیلا صمدپور هندواری - محمود رضازاد باری	مروری بر بسته بندی هوشمند مواد غذایی
۱۹	ifsta27-03830656	محمد بهزاد امیری - یاسر اسماعیلیان	مدیریت تغذیه با استفاده از نهاده های اکولوژیک در زراعت کرچک
۲۰	ifsta27-05590655	شیمیا معززی - هادی پور جاوید	عوامل موثر بر بهبود عملکرد هیدروکلوئیدها در فرمولاسیون محصولات غذایی
۲۱	ifsta27-05590654	هادی پور جاوید - حمید پوربابا - شیمیا معززی	مروری بر صمغ های بومی ایران
۲۲	ifsta27-05070653	فاطمه کیومرثی	جایگزین های طبیعی نیتريت در فرآورده های گوشتی
۲۳	ifsta27-04420652	راضیه نشاط - زهرا بیگ محمدی	مروری بر بیوامولسیفایرهای تولید شده توسط میکروارگانیسم ها
۲۴	ifsta27-04710651	عباس بایگان - رضا شاهین فر	انکپسولاسیون و فناوری ریزکپسول ها در صنایع غذایی
۲۵	ifsta27-05060650	معصومه خورشیدوند - احمد اسماعیلی - سید سجاد سهرابی - مریم مددکار حق جو	بررسی بیان ژن های HSP20 و HSP40 تحت تنش شوری
۲۶	ifsta27-05340649	پریسا مرادی کردقشلاقی - عبدالله گل محمدی - علی روشنیان فرد - علی رضا قنبری	تعیین میزان ویتامین C و pH گوجه فرنگی در شرایط مختلف انبارداری
۲۷	ifsta27-00770648	حسن ذکی دیزجی	مروری بر کاربرد فناوری بینی الکترونیکی در کیفیت سنجی گیاهان دارویی و معطر
۲۸	ifsta27-05340647	پریسا مرادی کردقشلاقی - عبدالله گل محمدی - علی روشنیان فرد - علی رضا قنبری	تعیین نیروی گسیختگی گوجه فرنگی در شرایط مختلف انبارداری

ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۲۹	ifsta27-03600644	فروغ هاشمی-زهره بیگ محمدی	مروری بر روش های استخراج پلیفنول کاتچین های چای سبز
۳۰	ifsta27-05320642	پوریا دولتی جلیلیان-علی نجات لرستانی	بررسی تاثیر میزان رسیدگی گوجه فرنگی بر خواص آن
۳۱	ifsta27-05560641	زهره جمشیدی باندی-مریم تیما	یادآوری مسیر های جدید در فرآوری میوه و سبزیجات توسط محصولات
۳۲	ifsta27-01440640	میینا موسوی فرد	فناوی های ابتکاری برای تولید مواد غذایی حاوی پتانسیل پری بیوتیک: اصلاحات، کاربردها و روش های اعتبار سنجی
۳۳	ifsta27-01440639	میینا موسوی فرد-سنا سادات سعیدی	فناوی های ابتکاری برای تولید مواد غذایی حاوی پتانسیل پری بیوتیک: اصلاحات، کاربردها و روش های اعتبار سنجی
۳۴	ifsta27-05570638	سحر نطق -نسرین بهزادیان	نقش باکتری های اسید لاکتیک غیر استارتتری (NSLAB) در پنیر
۳۵	ifsta27-05570637	سحر نطق -نسرین بهزادیان	عوامل بافت دهنده-مواد با عملکرد چندگانه
۳۶	ifsta27-05120636	رضا صالحی ملک آبادی کامران قاسمی-محمدعلی تاجیک قنبری-حسین مرادی	محتوای ویتامین ث، بتاکاروتن و لیکوپن ترافل زمستانه (Tuber brumale) جمع آوری شده از منطقه یانه سر بهشهر
۳۷	ifsta27-01450635	سحر عبیری	مروری بر تولید پاک کننده ها، بررسی روشهای کمی ضایعات غذای خانگی: تمرکز بر روی تجزیه و تحلیل ترکیب
۳۸	ifsta27-04740633	سحر نطق -هادی عباسی	روش های کاهش آکریل آمید در غلات
۳۹	ifsta27-05120632	رضا صالحی ملک آبادی-کامران قاسمی-محمدعلی تاجیک قنبری-حسین مرادی	ارزیابی خواص آنتی اکسیدانی در عصاره های مختلف قارچ ترافل زمستانه (Tuber brumale) جمع آوری شده از منطقه یانه سر بهشهر

ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۴۰	ifsta27-04740631	سحر نطاق-هادی عباسی	نقش آنزیم ها در منابع نانویی
۴۱	ifsta27-05210630	هلیا محمودی-محدثه شاه نظری-فاطمه جوادی-سیده پریسا میرمحمد میگونی	فناوری اکستروژن در فرآورده های جانبی مواد غذایی گیاهی
۴۲	ifsta27-05490628	علی آقائی-عبدالرحیم فرجی هفشجانی	آلاینده های هورمونی بستر طیور، تاثیر آن ها بر محیط زیست، موجودات زنده و روش های مدیریت آثار مضر آن ها
۴۳	ifsta27-05540626	لیلا غلامیان-سارا نجاری-فاطمه سبز علیان	زباله های مواد غذایی و محصولات جانبی:فرمتی برای به حداقل رساندن سو تغذیه وگرسنگی در کشورهای در حال توسعه
۴۴	ifsta27-05460624	سارا نجاری-لیلا غلامیان-فاطمه سبز علیان-شیما معززی	ارزیابی فرآورده های جانبی میوه های گرمسیری: روش های استخراج، کاربردها، ارزیابی زیست محیطی و اقتصادی
۴۵	ifsta27-05470622	یاسمن خانی بجدنی-نگار دژانگاه	فناوری منابع زیستی پیشرفت های اخیر در مورد رویکرد های پایدار برای حفاظت و استفاده مجدد از مواد زاید غذایی به محصولات زیستی با ارزش
۴۶	ifsta27-01260620	پردیس قاسمی-فاطمه آذری کیا	عوامل شلاته کننده (chelating agents) در غذاها
۴۷	ifsta27-05400619	خداداد سلجوقی پیدنی	بررسی عصاره گلپر بر تردی گوشت کبابی گوسفند
۴۸	ifsta27-05430618	نگار دژانگاه-یاسمن خانی بجدنی-فاطمه سبز علیان	پوشش های خوراکی و نانو امولسیون های ضد میکروبی برای افزایش ماندگاری و کاهش عوامل بیماریزا ناشی از مواد غذایی میوه ها و سبزیجات
۴۹	ifsta27-05520617	هاجر ایاسه-مرضیه رونقی-مهرداد نیاکوثری	کاربرد فرایند جزء به جزء کردن خشک برای تولید پروتئین های گیاهی
۵۰	ifsta27-05480614	ذاکر بحرینی	استخراج رنگدانه های کاروتنوئیدی از میوه خرمالو در مقیاس بنچ

ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۵۱	ifsta27-05410613	یگانه فیض الهی-عبداله گلمحمدی-علی نعمت اله زاده-محمد طهماسبی	مروری بر بیوپلیمرهای مورد استفاده در بسته بندی های فعال مواد غذایی
۵۲	ifsta27-05410612	یگانه فیض الهی-عبداله گلمحمدی-علی نعمت اله زاده-محمد طهماسبی	مروری بر کاربرد اسانس های گیاهی در سیستم های بسته بندی فعال مواد غذایی
۵۳	ifsta27-04660609	اعظم ایوبی	استفاده از هسته خرما در غنی سازی محصولات پخت
۵۴	ifsta27-05450608	لعیا شهریور فاطمه جاوید کریمی-شیمیا معززی	تبدیل غذا و مواد زاید آشپزخانه به محصولات افزوده شده با ارزش
۵۵	ifsta27-03830604	محمد بهزاد امیری-یاسر اسماعیلیان	مدیریت بحران آب در تولید گلرنگ (L. Carthamus tinctorius) با استفاده از نهاده های پرلیت، زئولیت و بنتونیت
۵۶	ifsta27-03830603	محمد بهزاد امیری-یاسر اسماعیلیان	نقش تیمارهای تغذیه ای اسید هیومیک و اسید سالیسیلیک در کاهش اثرات تنش خشکی در زراعت سورگوم (Sorghum bicolor L.)
۵۷	ifsta27-05160602	رضوان شاددل-صفورا اکبری	میکروانکپسولاسیون ویتامین سی با استفاده از میکرو حامل های مختلف
۵۸	ifsta27-04060601	محمد جواد شکوری-سید محمد موسوی-سمیه رشیدی علویجه	بررسی تصفیه بیولوژیکی پساب حاوی مواد نوشابه ای با استفاده از باکتری های زیستی
۵۹	ifsta27-05440600	محمد صادق امیرمجاهدی-حسین مقصودی-محمد بلوردی-مجید تراز	بررسی خواص ارگانولپتیکی خرماي مضافتی تحت تاثیر تیمار پلاسماي سرد اتمسفری
۶۰	ifsta27-05390599	عباس میرزایی-حسن آرم	تحلیل ضریب خودکفایی محصولات زراعی در راستای تأمین امنیت غذایی در ایران
۶۱	ifsta27-05440597	محمد صادق امیرمجاهدی-حسین مقصودی-محمد بلوردی-مجید تراز	بررسی تاثیر روش پلاسماي سرد اتمسفری بر کاهش بار میکروبی خرماي مضافتی
۶۲	ifsta27-05370596	مریم تیما-زهرا جمشیدی باندی-فاطمه سبزیعلیان	استفاده از جریان های ضایعات مواد غذایی برای تولید بیوپلیمر
۶۳	ifsta27-05280595	زینب سادات طباطبائی-رضا مورکیان-صفورا اکبری	روش های بهبود کیفیت فیزیکوشیمیایی حلوارده طی انبارداری

ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۶۴	ifsta27-05360593	آترین سالاروند-رومینا عین بهشتی-ریحانه قدسی	محصولات جانبی پایدار برای غذاهای لبنی نوآورانه و سالم
۶۵	ifsta27-05220591	رضا حسینی نجف ابادی-مصطفی کرمی	تأثیر اسانس رزماری کپسوله شده بر ماندگاری و خصوصیات کیفی محصولات غذایی
۶۶	ifsta27-04780590	فهیمه بهارلو-خدیجه خوش اخلاق-سهیل میرحبیبی	اثر پودر سیر کوهی بر ویژگی‌های میکروبی و حسی پنیر لاکتیکی
۶۷	ifsta27-01290589	ریحانه قدسی-رومینا عین بهشتی-آترین سالاروند	بسته بندی سبز قابل تجزیه زیستی با عملکردهای ضد میکروبی بر اساس ترکیبات فعال از گیاهان گرمسیری و فرآورده های جانبی آنها (بیولوژیکی)
۶۸	ifsta27-05350588	هیمن نوربخش	ترکیبات غذایی فراسودمند علیه ویروس کوید ۱۹
۶۹	ifsta27-04340583	محمد رضا قربانی - محمد نوشاد - نجیبه بیگ زاده	تأثیر استفاده از سطوح مختلف نانولیپوزوم ویتامین E در جیره بر میزان ویتامین E و کلسترول زرده تخم مرغان تخمگذار
۷۰	ifsta27-04340582	محمد رضا قربانی-سولماز خلیلی سلمانی	تأثیر استفاده عصاره شنبلیله در تغذیه مرغان تخمگذار بر کیفیت تخم مرغ های حاصل، در دما و زمان های مختلف
۷۱	ifsta27-03890579	نجمه سهرابی-سجاد پیرسا	مروری بر کاربرد نانوحسگرها در بسته بندی و کنترل کیفیت محصولات غذایی
۷۲	ifsta27-01520578	فاطمه جوادی-آتنا آخوندی نصرآبادی، هلیا محمودی- سیده پریسا میرمحمد میگونی	بکارگیری عصاره های گیاهی و ترکیبات فیتو شیمیایی جهت کنترل قارچ های سمی و میکوتوکسین ها
۷۳	ifsta27-05270577	نازنین افتخاری-علیرضا نزهت	بررسی تغییرات کیفی و تعیین عمر ماندگاری محصولات در صنعت غذاهای پخته ی آماده منجمد
۷۴	ifsta27-05060576	معصومه خورشیدوند-احمد اسماعیلی-سید سجاد سهرابی-مریم مددکار حق جو	بررسی بیان برخی از چاپرون های مولکولی تحت تنش گرما در عدس
۷۵	ifsta27-05240574	هنگامه علی تژاد-سیده فاطمه ضیا ضیابری	کاربرد پرتو دهی در صنایع غذایی

پنل دو - تاریخ: ۹۹/۱۱/۱۴ - ساعت: ۱۴:۳۰-۱۳

ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۷۶	ifsta27-02610572	زهره خانی عبدلی-مرجان نوری	مروری بر فرآیند تولید انواع پنیر های سنتی ایران و جهان
۷۷	ifsta27-02750571	نپتون بیدلی	تأثیر رقم بر صفات کمی، کیفی، پخت و بیاتی نان
۷۸	ifsta27-05200570	امین علی اسدی-هوتن تیموری-علی لطیفیان	ادویه های گیاهی به عنوان جایگزین نمک سدیم در غذا
۷۹	ifsta27-05160567	صفورا اکبری-رضوان شاددل	مطالعات درون تنی برای ارزیابی رهایش و دسترسی زیستی ترکیبات زیست فعال نانوکپسوله شده در غذا
۸۰	ifsta27-02970566	بهار باغشنی-الهه ابراهیمی فر	محصولات جانبی انار و انگور و ترکیبات فعال آنها: آیا منبع ارزشمندی برای کاربرد غذایی هستند؟
۸۱	ifsta27-03730565	محمد رحمن پور-اسماعیل میرزایی قلعه-مصطفی مصطفایی	ارزیابی سامانه ماشین بویایی به منظور تشخیص سرکه انگور تقلبی
۸۲	ifsta27-05150564	فاطمه سبزعلیان-محمد رضا محسنی	خشک کردن فرآورده های جانبی تولید محصولات غذایی به صورت انبوه
۸۳	ifsta27-05090563	هوتن تیموری-علی لطیفیان-امین علی اسدی	نانو ذرات نقره در ماتریکس های پلیمری برای بسته بندی مواد غذایی تازه
۸۴	ifsta27-02860562	مانا رضاوند حماری-امیر حسین آسیاتژاد	فناوری های نوین تولید محصولات لبنی بدون لاکتوز
۸۵	ifsta27-02520561	سیاوش مکتبی-لیلا الهی نیا-پریسا عوض زاده اصفهانی	بررسی اثر ضد میکروبی عصاره آبی گیاه بادنجان تاج ریزی (<i>Solanum nigrum</i>) در گوشت چرخ کرده گوساله و بررسی تغییرات ارگانولپتیکی آن طی نگهداری در یخچال
۸۶	ifsta27-02520560	سیاوش مکتبی-لیلا الهی نیا-پریسا عوض زاده اصفهانی	بررسی بار میکروبی و تغییرات ارگانولپتیکی گوشت مرغ تیمار شده با غلظت های مختلف عصاره آبی گیاه بادنجان تاج ریزی (<i>Solanum nigrum</i>) طی نگهداری در یخچال
۸۷	ifsta27-04780558	خدیجه خوش اخلاق	شناسایی و طبقه بندی تقلبات عسل با استفاده از طیف سنجی مادون قرمز و شبکه عصبی مصنوعی
۸۸	ifsta27-05050557	زهره گلچین فر-مهناز طبیبی آذر	مروری بر تشکیل محصولات نهایی گلیکوزیلاسیون در مواد غذایی حرارت دیده و تاثیر آنها بر سلامت انسان
۸۹	ifsta27-04870556	سپیده خراسانی-سیده فاطمه موسوی احمدی	بررسی تاثیر اتمسفر اصلاح شده بر رنگ پسته های تازه بسته بندی شده در پلاستیک های نوین
۹۰	ifsta27-03080555	محدثه شاه نظری	بکارگیری فرآورده های جانبی گیاهان دارویی و معطر

ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۹۱	ifsta27-01500554	آتنا آخوندی نصرآبادی-فاطمه جوادی-سیده پریسا میرمحمد میگونی-هلیا محمودی	ارزش یابی لاکتوز و مشتقات آن از آب پنیر به عنوان یک فرآورده جانبی در صنایع لبنی
۹۲	ifsta27-04000552	ستاره پدرام-محمد ربانی خوراسگانی	مروری بر آخرین یافته های مربوط به تاثیر تغذیه با پری بیوتیک ها بر جلوگیری از بیماری های خودایمن ستاره پدرام ۱، محمد ربانی خوراسگانی ۲
۹۳	ifsta27-04960551	سعید موسی زاده عظیم-علی احسانی-زهرا قاسم پور	مروری بر بسته بندی های هوشمند حساس به pH حاوی مواد رنگی طبیعی بر پایه پلیمرهای طبیعی در گوشت خام
۹۴	ifsta27-04900550	زهرا رنجبری نسب -مژگان مظهري	پروبیوتیک‌ها، مکانیسم عمل و نقش آنها در صنعت پرورش طیور
۹۵	ifsta27-04970548	مسعود یزدان پناه -حسین جوینده-آمنه سواری ممبئی	عوامل مؤثر بر کاهش تمایل مصرف نوشابه در بین خانوارها
۹۶	ifsta27-04970547	مسعود یزدان پناه-مسلم سواری	بررسی وضعیت امنیت غذایی خانوارهای روستایی در شرایط کرونا ویروس
۹۷	ifsta27-04980546	کامران الماسیه-میترا چراغی	استفاده از تالاب‌های مصنوعی در تصفیه پساب‌های صنایع مختلف غذایی
۹۸	ifsta27-03480545	سید مصطفی نقیبی سیستانی-مهدی خجسته پور-محمد رضا بیاتی	مروری بر آزمون های مخرب در جهت بهینه سازی تولید تخم مرغ و بسته بندی آن
۹۹	ifsta27-03480544	سید مصطفی نقیبی سیستانی، مهدی خجسته پور، محمد رضا بیاتی	مروری بر آزمون های غیر مخرب نوین بر روی تخم مرغ
۱۰۰	ifsta27-03290541	فاطمه پایان-محمد جوکی-زهرا کیانی	مروری بر اثر ترکیبات مغذی سویا، نوع منعقد کننده و شرایط تولید بر کیفیت توفو
۱۰۱	ifsta27-02680540	مریم عزیزی-داوود زارع-عباس اخوان سپه‌ی-مهرداد آذین	بررسی اثر استرس اکسیداتیو بر افزایش تولید بتاکاروتن در کپک بلاکسلا تریسپورا در حضور باکتری سراشیا مارسسنس
۱۰۲	ifsta27-04930538	نرگس زادسر-حسن مروتی-الهام عطایی	مطالعه ارتباط هیستومورفومتری و عملکرد کبد با بیان ژن های Bcl2، BAX، Caspase III و P53 متعاقب تجویز آسپارتام در موش سوری
۱۰۳	ifsta27-04930537	نرگس زادسر-حسن مروتی-زهرا طوطیان-الهام عطایی	اثر آسپارتام بر تغییرات هیستومورفومتری، عملکرد کلیه و بیان ژن های Bcl2، Bax، Caspase3 و P53 در موش سوری

ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۱۰۴	ifsta27-04900536	زهرا رنجبری نسب-مژگان مظهری	افزودنی‌های خوراکی فایتوژنیک در تغذیه طیور
۱۰۵	ifsta27-04870535	سپیده خراسانی	بررسی ویژگی های رئولوژیکی وزنده مانی باکتری ها درخامه خرمایی پروبیوتیکی
۱۰۶	ifsta27-04370531	هانیه نجفی-لعیا رضازادباری-صابر امیری-سمانه امیری	کاربرد انواع پلیمرهای زیستی در تولیدلفاف هاوپوشش های خوراکی مورد استفاده در صنایع غذایی
۱۰۷	ifsta27-03290529	دنیا یاسری-محمد جوکی-کیمیا شامی-دنیا دزفولی	نقش و اهمیت مواد مغذی و ترکیبات فراسودمند در سلامت کودکان و نوجوانان
۱۰۸	ifsta27-04820528	امید هدایتی دزفولی	مروری بر تاثیر روش های نوین در خشک کردن میوه ها
۱۰۹	ifsta27-04300527	کبری حسن پور-لیلا برفی زاده-زینب اسدی	مدیریت پسماندهای کشاورزی گامی به سوی حفاظت محیط زیست
۱۱۰	ifsta27-04840526	بهروز محمدزاده	اثر جایگزینی کلرید سدیم با کلرید پتاسیم بر محتوی عناصر مغذی سس ماهی کیلکای معمولی (Clupeonella cultriventris caspia)
۱۱۱	ifsta27-04290522	آیدا طالبی درخشانی-زهرا رفیعی-صمد بدبدک	بررسی اثرات سلامت بخش و زیست دسترسی پپتیدهای مشتق شده از تخم مرغ
۱۱۲	ifsta27-04510520	میترا چراغی-کامران الماسیه	استفاده از پسماندهای غذایی در تغذیه دام گامی مهم در راستای مدیریت پسماند
۱۱۳	ifsta27-04660518	اعظم ایوبی	کاربرد زرشک در تولید محصولات غذایی فراسودمند
۱۱۴	ifsta27-04810517	امیر کامکاری-سعید داداشی-مریم خاکباز حشمتی-جلال دهقان نیا	مروری بر مکانیسم آلودگی زدایی میکروبی پلاسمای سرد، نحوه ی تولید آن و تأثیر آن بر کیفیت غذا
۱۱۵	ifsta27-04660516	اعظم ایوبی	ارزیابی ویژگی های شیمیایی بیسکویت غنی شده با ناردانه
۱۱۶	ifsta27-02090514	رضا حبیبی	مروری بر برخی ترکیبات دارای نقش پری بیوتیکی
۱۱۷	ifsta27-03860512	ریحانه غیرتیان-مصطفی کرمی-غلامحسن اسدی	بررسی تاثیر گیاه شیرین بیان و تفاله هویج بر خواص کیفی کیک
۱۱۸	ifsta27-04850511	محمدیار حسینی-پانیذ میرزابیگی-محمد فتاحی	اشعه‌ی ماوراء بنفش: یک فناوری جالب برای حفظ کیفیت و ایمنی شیر و محصولات لبنی
۱۱۹	ifsta27-04740508	محمد امین حاذق-هادی عباسی-سحر نطاق	تفاله گوجه فرنگی: محصول ثانویه با ارزش صنایع رب و سس
۱۲۰	ifsta27-04130507	زهرا ایزدی-مهتاب مولوی	بسته بندی هوشمند و کاربرد آن در صنایع غذایی

ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۱۲۱	ifsta27-04610506	مینا بلوچی-محمد رهنما-سعید سالاری	بررسی حضور ژن های Stx1 و Stx2 اشریشیا کلی و sea استافیلوکوکوس اورئوس موجود در فلافل های عرضه شده با روش PCR در سیستان
۱۲۲	ifsta27-03610504	رضا حاجی محمدی فریمانی	پوشش دهی میکروبی: کاربردها و چالش های پیش رو
۱۲۳	ifsta27-03080503	محدثه شاه نظری	استخراج و بهره برداری از پسماند میوه ها و سبزیجات
۱۲۴	ifsta27-02840502	امیر حسین آسیانژاد-مانا رضاوند حصاری	نقش پلی آمین ها در افزایش ماندگاری محصولات کشاورزی و باغبانی
۱۲۵	ifsta27-04690501	زهره سلطانی تژاد	واکنش رشد و نمو و تولید بذر توده کدوی آجیلی تحت تاثیر تنظیم کننده های رشد و مالچ پلاستیکی سیاه در مزرعه
۱۲۶	ifsta27-04710500	عباس بایگان	کاراملیزاسیون و شناسایی گریدهای مختلف رنگ کارامل در صنایع غذایی
۱۲۷	ifsta27-04830499	مرضیه علیپور فرد-لیلا ناطقی	مروری بر کیفیت میکروبی مواد غذایی آماده مصرف (RTEs)
۱۲۸	ifsta27-01560498	احمد نصرالله زاده-سید محمد احسان اسدی	فعالیت ضد میکروبی Essential oils در مواد غذایی
۱۲۹	ifsta27-01560497	احمد نصرالله زاده-پیمان خادمی	نقش و اهمیت کوکسیلا بورتنتی در محصولات لبنی کشور به عنوان یکی از عوامل مهم در امنیت غذایی
۱۳۰	ifsta27-04620496	سپهرداد دهقانی-زهره حشمتی-محمد تراهی	تعامل پروبیوتیک ها و دستگاه گوارش انسان - تاثیر آن ها روی برخی از انواع اسهال
۱۳۱	ifsta27-02430494	میلاذ متاجی-محمد حسین طهماسب زاده	Effect of storage time and temperature of milk protein concentrate
۱۳۲	ifsta27-03610493	رضا حاجی محمدی فریمانی-محمد صادق مروارید-جعفرقلی جعفری-محسن پرهیزکار	تعیین اندازه ذرات خمیر مایه خشک
۱۳۳	ifsta27-02370492	رضا حضرتی رضی اباد-عزیز همایونی راد-مارال نیستانی-مریم میرشریفی	مروری بر اهمیت پست بیوتیک ها در کاهش حساسیت های غذایی
۱۳۴	ifsta27-02370491	رضا حضرتی رضی اباد-غلامرضا جاهد خانیکی-فریده فتحی تژاد-مارال نیستانی	مایکوتوکسین های مهم مواد غذایی: خطرات، راه های تشکیل و روش های جلوگیری
۱۳۵	ifsta27-04620490	سپهرداد دهقانی-محمد تراهی-زهره حشمتی	تأثیر پروبیوتیک ها بر سندرم های حاد تنفسی ویروسی نظیر COVID-19

ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۱۳۶	ifsta27-04730488	صدیقه یزدان پناه-مریم حقیقی	روش های نوین دستگامی تشخیص فساد گوشت ماهی
۱۳۷	ifsta27-04320487	فاطمه سعیدی-مهديه قمری	مروری بر خواص ویتامین E و غنی سازی مواد غذایی توسط آن
۱۳۸	ifsta27-03720486	محمد فرزانه-عباس رستمی پس کوهکی	تدوین استراتژی تولید صنایع غذایی با استفاده از مدل سازی ساختاری تفسیری (مطالعه موردی: گروه تولیدی (آ.ب)
۱۳۹	ifsta27-04700485	سعید جلیلی	بررسی مطالعات انجام شده بر روی اثر رژیم های مختلف آبیاری و تنش آبی بر روی عملکرد تولید روغن حاصل از کلزا ، کنجد و آفتابگردان کشت شده در ایران
۱۴۰	ifsta27-04730483	صدیقه یزدان پناه-طاهره امیدوار	بررسی اسید پیروویک و ویژگیهای عطری و طعمی سیر پس از خشک کردن بوسیله طیف سنجی تبدیل فوریه مادون قرمز
۱۴۱	ifsta27-00110482	زهرا مطلبی مغانجوقی-محمود رضازاد باری-صابر امیری	انواع زیست فرایندهای تخمیر و کاربردهای آنها در تولید متابولیت های میکروبی
۱۴۲	ifsta27-00110481	زهرا مطلبی مغانجوقی-صابر امیری-لعیا رضازاد باری	بهداشت و ایمنی تهیه و توزیع مواد غذایی در زمان پاندمی کووید-۱۹
۱۴۳	ifsta27-02600480	فرشید اسکندری-ریحانه سروریان-مقداد اسکندری-محمود چهارلنگ	مطالعه ی آلودگی میکروبی خرمای رقم گنتار طی ۶ ماه نگهداری
۱۴۴	ifsta27-02690479	مهران گلشن	بررسی زنده ماننی باکتری های پروبیوتیک در مخلوط عصاره پرتقال و هویج و تاثیر آن بر خصوصیات حسی نوشیدنی فراسودمند حاصل
۱۴۵	ifsta27-03820478	حسین نوری نوروزی-سمیه حسینی	تعیین ارزش غذایی گیاه منگک (Bienertia cycloptera)خوزستان بعنوان یک افزودنی بومی به لبنیات با روشهای آزمایشگاهی (in vitro)
۱۴۶	ifsta27-04650476	زهرا زنگنه-آریو امامی فر	بررسی آردهای استفاده شده در کیکهای فاقد گلوتن
۱۴۷	ifsta27-03070475	لیلا کمالی روستا-امیر پویا قندهاری یزدی-مرضیه حاجی آقایی-آرش سلطانی	تولید غذاهای فاقد فنیل آلانین

ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۱۴۸	ifsta27-04550474	سیدمحمدحسین میری-عبدالهادی صالحی زاده-مسعود موساوی زادگان	مؤلفه های سبک زندگی اسلامی در تغذیه و صنایع غذایی
۱۴۹	ifsta27-04290472	سیده زهرا معماری-زهرا رفیعی-صمد بدبدک	بیماری همه‌گیر کرونا و احتمال انتقال آن از طریق مواد غذایی
۱۵۰	ifsta27-04560470	سارا چادرشبی-زهرا قاسم پور	بهینه سازی استخراج آنتوسیانین های پوست پیاز قرمز توسط سیستم های حلال مختلف

پنل سه - تاريخ: ۱۴/۱۱/۹۹ - ساعت: ۱۶:۰۰-۱۴:۳۰

ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۱۵۱	ifsta27-04290469	مهتا علیار یگانه-زهر ا رفیعی-صمد بدبدک	پروتئین‌های ضد انجماد، اهمیت و کاربرد آن‌ها در صنایع غذایی
۱۵۲	ifsta27-04190468	مهديه طهماسبی-مریم شمسایی-نسرین جلالی	مروری بر اسانس های گیاهی و اثر هم افزایی آنها در محصولات غذایی
۱۵۳	ifsta27-04460466	مهناز ناصری	اثر ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی نانوکپسول های عصاره بهار نارنج (Citrus aurantium) در کتلت گوشت منجمد
۱۵۴	ifsta27-04360464	محمد قاسمی-معظم حسن پور اصیل	تاثیر اسانس آویشن در دو روش غوطه‌وری و تدخینی بر برخی از ویژگی‌های کیفی انگور رقم قزل ازوم طی انبارمانی
۱۵۵	ifsta27-02630463	مریم آذر	مروری بر اثر پوشش های خوراکی بر افزایش کیفیت و عمر ماندگاری میوه ها
۱۵۶	ifsta27-04590459	شمیمه عظیمی سلیم-محمد تراهی-سپهر داد دهقانی	مروری بر ویژگی ها و کاربردهای پلی ساکارید دانه تمر هندی در صنایع غذایی
۱۵۷	ifsta27-03050457	ونوس علیزادی-احمد کوچک زاده-عطا اله سیادت-سیروس جعفری	مصرف روی و اثر آن بر کیفیت گندم در خاک با فسفر بالا
۱۵۸	ifsta27-03050455	مریم شفیعی-احمد کوچک زاده-عبدالرضا سیاهپوش-محمد رضا مرادی تلاوت	اثر قارچ میکوریزا و سالیسیلیک اسید بر عملکرد گیاه همیشه بهار تحت تنش شوری
۱۵۹	ifsta27-00180453	میترا صوفی-وحیده ترابی تبریزی-امیر رستم پور تبریزی	آنزیم های غذایی اصلاح شده ژنتیکی (تراریخته): مروری بر نحوه تولید، کاربردها و جنبه های ایمنی
۱۶۰	ifsta27-01620451	پویان معراجی همدانی-اعظم اعرابی	بررسی اثر بسته بندی فعال حاوی جاذب های اکسیژن بر خصوصیات گیاهک گندم
۱۶۱	ifsta27-01860450	مبین زمان-نفیسه دعوتی-مصطفی کرمی	ارزیابی تولید اسید توسط باکتری های اسید لاکتیک جدا شده از ماست گوسفندی دز فول
۱۶۲	ifsta27-00180448	میترا صوفی-وحیده ترابی تبریزی-امیر رستم پور تبریزی	مروری بر بررسی اثر اجزاء تشکیل دهنده مربا بر پایداری ترکیبات فعال میوه در طی فرایند حرارتی و زمان نگهداری
۱۶۳	ifsta27-03570447	فائزه فرزندی-سامان علوی فرد-غزل بابائی مسلمان	بررسی روش های غنی سازی نمک خوراکی تصفیه شده
۱۶۴	ifsta27-04540445	یاسمن رئیس زاده جهرمی	فناوری حسگرهای زیستی: مروری بر انواع و کاربردها در ایمنی مواد غذایی
۱۶۵	ifsta27-04530444	روح اله فرهادی	بررسی چگونگی توزیع دما در هوا گرمکن خورشیدی
۱۶۶	ifsta27-04430443	افشین مرزبان	تفکر نکسوس و کاهش ضایعات در زنجیره تولید غذا

ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۱۶۷	ifsta27-03490440	پروین سوری-آریو امامی فر	نانوحامل های لیپوزومی روش نوین در انکپسولاسیون ترکیبات زیست فعال
۱۶۸	ifsta27-02110439	سیده پریسا میرمحمد میگونی-زهرا کلهر- آتنا آخوندی نصر آبادی-فاطمه جوادی	اعتبارسنجی فرآورده جانبی صنعت روغن زیتون و کاربردهای ارزش افزوده برای غذاهای فرا ویژه ابتکاری
۱۶۹	ifsta27-04290438	بیوک آقا فرمانی-صمد بدبدک	مکانیسم حفاظتی بتا-آمینوبوتیریک اسید بر آفلاتوکسین B1 و کیفیت تغذیه ای در مغز پسته تازه
۱۷۰	ifsta27-04290437	صمد بدبدک -بیوک آقا فرمانی-محمد مشفق فر	تاثیر فرآیند پرتودهی با اشعه گاما بر میزان آمین های بیوژنیک پنیر کوزه
۱۷۱	ifsta27-04410435	شادیه رون-زهرا لطیفی-میلاد دانش نیا	ایمنی و امنیت غذایی
۱۷۲	ifsta27-01530434	محدثه اسلامی کنفی-مهديس مرادی- ابوالفضل یزدان خواه-سمیرا یزدان خواه	مطالعه خصوصیات کمی و کیفی ارقام مختلف زیتون منطقه گیلان
۱۷۳	ifsta27-01120433	نیما قدیری علمداری-هادی الماسی	اصلاح حسگرهای زیستی به وسیلهی نانوکامپوزیت‌های هیبریدی جهت ارزیابی ایمنی مواد غذایی
۱۷۴	ifsta27-04190430	نسرین جلالی-مهديه طهماسبی	نوشیدنی های لبنی تخمیر شده بر پایه غلات
۱۷۵	ifsta27-04350429	سمانه منجم-علی گنجلو-ماندانا بی مکر	بررسی پایداری امولسیون ژل تازه آکوئورا و روغن شاهدانه جهت تولید پوشش خوراکی
۱۷۶	ifsta27-03290425	نازنین تشکری-محمد جوکی	بررسی خصوصیات تغذیه ای شیرهای غیرلبنی در مقایسه با شیر گاو
۱۷۷	ifsta27-02130424	محدثه محبی	گانودرما لوسیدم و خواص آن
۱۷۸	ifsta27-04330421	محمد تراهی-زهرا حشمی-سپهرداد دهقانی	پوشش های خوراکی ضد کپکی برای نگهداری میوه پرتقال
۱۷۹	ifsta27-03930420	دنیا میناسیان-حامد حسن زاده	مروری بر بهبود عملکرد، زیست فراهمی و ویژگی های تغذیه ای انواع محصولات غذایی غنی شده با نانو حامل های پلی فنول ها
۱۸۰	ifsta27-04330419	محمد تراهی-سپهرداد دهقانی-زهرا حشمی	تکنولوژی ازن و جدیدترین کاربرد های آن در صنایع غذایی
۱۸۱	ifsta27-04280418	محمد مهدی غفوریان-یاسمن احسانی	اهمیت و روند تولید و رفع مشکلات کاشت و روغن گیری کلزا و اهمیت تولید روغن گلرنگ در صنایع غذایی ایران

ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۱۸۲	ifsta27-02000417	زهرا حشمتی-محمد تراهی-سپهرداد دهقانی	مروری بر کاربرد نانوکونژوگه های فنلی در منابع غذایی
۱۸۳	ifsta27-03610415	رضا حاجی محمدی فریمانی-مصطفی رحیمی	اندازه گیری ویژگی ذوب پنیر پیتزا به شیوه پویا
۱۸۴	ifsta27-03620414	سیامک سپهری ایرانی-عادل دزیانی	مقایسه مواد مغذی و ارزش تغذیه ای شیر با نوشیدنی های جایگزین شیر بر پایه گیاهان
۱۸۵	ifsta27-03290412	زهرا هوشدار طهرانی-مرضیه دودانگه-محمد جوکی	ظرف پخت و پاستوریزاتور قابل حمل با قابلیت گرمایش خودکار مواد غذایی
۱۸۶	ifsta27-03940411	مریم عظیمی راد	بررسی آلودگی دوغ های سنتی شهر ایلام به استافیلوکوکوس، کپک و مخمر
۱۸۷	ifsta27-04160409	عبدالهادی صالحی زاده-سیدمحمدحسین میری	بررسی فقهی خرید و فروش و بهره گیری از پودرخون در تغذیه دام
۱۸۸	ifsta27-04100406	مهدی اکبری-اعظم اعرابی	بررسی مقدار آلاینده شیمیایی (کادمیم، سرب و نیترات) در سیب زمینی های برداشت شده از استان اصفهان و یزد در سال ۱۳۹۸
۱۸۹	ifsta27-04220405	علیرضا سعید گوهری-لیلا ناطقی	مروری بر ایمنی محصولات سنتی تولید شده با ماهی
۱۹۰	ifsta27-01520404	فاطمه جوادی-آتنا آخوندی نصرآبادی-هلیا محمودی-سیده پریسا میرمحمد میگونی	آخرین تحولات در بازیافت و خالص سازی پلی فنول ها از فرآورده های جانبی گیاهی
۱۹۱	ifsta27-01880402	مهسا اسدی	بررسی فرایند حرارتی مواد غذایی
۱۹۲	ifsta27-04010401	اصغر فرهادی-سید هادی پیغمبردوست	مروری بر کاربردها و تأثیرات مثبت فیتاز میکروبی در صنعت غذا
۱۹۳	ifsta27-04010400	اصغر فرهادی-سید هادی پیغمبردوست	مروری بر استفاده از مخمرها به عنوان ترکیبات فراسودمند در صنایع غذایی
۱۹۴	ifsta27-04170399	فاطمه رشیدی-نجمه زینلی-زهرا پاک کیش	بررسی برخی خصوصیات کیفی بامیه تحت تاثیر تیمارهای عصاره آبی نعناع و اسید آسکوربیک
۱۹۵	ifsta27-03960398	مهدیه قمری-مریم امین دهقان-مریم نقدی	بررسی و مقایسه رنگ های خوراکی قرمز طبیعی و مصنوعی
۱۹۶	ifsta27-00650397	پریناز هلالی میلانی-نوا رفیعی اسکوئی	بررسی میزان ترکیبات کلروفنل دار در عسل های توزیع شده در بازار استان آذربایجان شرقی
۱۹۷	ifsta27-01260396	فاطمه آذری کیا	شربت گلوکز: تاثیر افزودن نمک بر گرانروی ظاهری و کاربرد آن در اصلاح رطوبت نسبی ظرف نگهداری
۱۹۸	ifsta27-03920392	سیده زهرا معماری-بیوک آقا فرمانی	پلی مر اثرانگشتی و بایوسنسورهای نانوکامپوزیتی هیبریدی برای تشخیص ترکیبات مضر و حذف آنها از مواد غذایی

ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۱۹۹	ifsta27-02210391	امیر پویا قندهاری یزدی-لیلا کمالی روستا-محسن امینی-متین یحیوی	چالش های موجود در تولید محصولات محصولات بر پایه غلات برای مدیریت فنیل کتونوری
۲۰۰	ifsta27-04150390	یاسمن پورمحمد-شهرام حنیفیان	ایمنی مواد غذایی و کرونا ویروس جدید ۲۰۱۹: ویژگی‌ها، خطرات و اقدامات پیشگیرانه برای محدودکردن شیوع بیماری در صنایع غذایی- مروری
۲۰۱	ifsta27-04130389	زهره ایزدی-مهتاب مولوی	بسته بندی فعال و کاربرد در صنعت غذا
۲۰۲	ifsta27-03360387	شهره عرب شیرازی-احمد پدرام نیا-فریبا نقی پور-محمد رضا سعیدی اصل	ارزیابی خصوصیات آنتی اکسیدانی عصاره آبی و الکلی استخراج شده از گیاه نوروزک با پیش تیمار میدان الکتريکی پالسی
۲۰۳	ifsta27-04110386	میترا قدسی-محمد امین مهرنیا	اهمیت میکرومولسیون ها و نانومولسیون ها در صنایع غذایی
۲۰۴	ifsta27-04110385	میترا قدسی-محمد حجتی	قارچ گانودرما لوسیدوم، غذای فراسودمند
۲۰۵	ifsta27-01380384	سپیده قره یخه	مطالعه مروری بر افزودنی های گیاهی به نان و تاثیر آنها بر کیفیت آن
۲۰۶	ifsta27-03460383	مهوش خانپور درکا-پیمان آریایی-روی باقری	بررسی تاثیر صمغ دانه شنبلیله بر خواص فیزیکی و خواص حسی نان بدون گلوتن بر پایه آرد جو دوسر و برنج نیم پخت
۲۰۷	ifsta27-03400379	یاسمن حسین پور	مروری بر سیستم های رسانش بر پایه ی ژل به منظور ارتقاء پایداری وانتقال اجزاء زیست فعال چربی دوست موادغذایی
۲۰۸	ifsta27-03290377	محمد جوکی-نعیمه خزایی-الهه فلاح-کوثر شاکری	نوشیدنی های غیر لبنی پروبیوتیک: معرفی و بررسی اجمالی
۲۰۹	ifsta27-02790376	بنفشه بردبار لمر-فاطمه قنادی اصل	چشم انداز آینده برای توسعه محصولات غذایی برای بیماران دیابتی
۲۱۰	ifsta27-03800375	هانیه چهرمنوری-مریم سلامی-افشین جعفرپور	بررسی تولید ماکارونی فراسودمند با استفاده از آرد جو و اینولین
۲۱۱	ifsta27-02410374	نسرین بیگ محمدی-سیدهدای پیغمبر دوست	بررسی روشهای نوین در جداسازی، شناسایی و اعتبار سنجی بایو پیتیدهای گیاهی
۲۱۲	ifsta27-04030373	مختار حیدری-کبری دهقانی نژاد	مقایسه شاخص های کیفی میوه در ژنوتیپ های انار منطقه تنگ سیاب (استان لرستان)
۲۱۳	ifsta27-03890372	نجمه سهرابی-هادی الماسی	مروری بر خصوصیات فیزیکیوشیمیایی النوژل ها و کاربرد آنها در صنایع غذایی

ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۲۱۴	ifsta27-03980370	اسماء زادسر-سیاوش ساعی دهکردی	مروری بر اهمیت کیتوزان و کارایی آن در مواد غذایی
۲۱۵	ifsta27-03990369	اکرم شریفی-فاطمه افشار محرابی	مروری بر تاریخچه، روش های فرآوری و ترکیبات زیست فعال انواع چای
۲۱۶	ifsta27-03990366	اکرم شریفی-فاطمه افشار محرابی-مریم اهوازی	تاثیر پوشش کیتوزان حاوی عصاره گیاه لوزه (<i>pogonosperma Nepeta</i>) بر خصوصیات میکروبی و حسی فیله ی مرغ
۲۱۷	ifsta27-03790365	مهسا عباسپور-فاطمه جودی اغچه مشهد	مروری بر کاربرد بسته بندی فعال و هوشمند در صنایع غذایی
۲۱۸	ifsta27-03780363	یگانه سرحدی اول-محمود توکلی-محمد علی نجفی-صدیقه سلیمانی فرد	مقایسه پلی ساکاریدهای تولید شده از منابع مختلف و کاربرد آنها
۲۱۹	ifsta27-02080361	مرضیه معین فرد-پانیذ خالوکرمانی-هادی مهدویان مهر	قهوه هسته خرما: بررسی تاثیر وارپته و روش تهیه بر خصوصیات آنتی-اکسیدانی
۲۲۰	ifsta27-03780360	یگانه سرحدی اول-محمود توکلی-محمد علی نجفی-صدیقه سلیمانی فرد	تاثیر اگزوپلی ساکارید میکروبی بر رئولوژی مواد غذایی
۲۲۱	ifsta27-03780359	یگانه سرحدی اول-محمود توکلی-محمد علی نجفی-صدیقه سلیمانی فرد	اگزوپلی ساکاریدهای میکروبی در فرمولاسیون مواد غذایی
۲۲۲	ifsta27-03720357	محمد فرزانه-حامد آسمانی	تجزیه و تحلیل عوامل موثر بر توقفات خارج از برنامه دستگاه قالب زن صنایع غذایی با استفاده از روش دیمتل فازی (مطالعه موردی: گروه تولیدی ب.آ)
۲۲۳	ifsta27-02200356	مهدی آهنین جان-سید هادی پیغمبر دوست	مروری بر روشهای جداسازی خشک پروتئین گیاهی، نشاسته و فیبر غنی شده
۲۲۴	ifsta27-03550354	سارا جعفری-محمدرضا کیانیانی-سپیده ندا میرعظیمی-مهرداد نیاکوثری	سرد کردن پاششی تحولی در تولید و ریزپوشانی ترکیبات حساس به حرارت
۲۲۵	ifsta27-02500353	مهدیه شیردل مرندی-سجاد پیرسا-صابر امیری	تهیه فیلم فعال بر پایه زئین ذرت حاوی اسانس نعناع کوهی (<i>longifolia var. asiatica Mentha</i>) و نانو ذره اکسید مس (CuO) و ارزیابی خواص فیزیکی و شیمیایی و آنتی اکسیدانی آن

پنل چهار - تاریخ: ۹۹/۱۱/۱۵ - ساعت: ۱۰:۰۰-۸:۳۰

ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۲۲۶	ifsta27-03550352	سارا جعفری-مائده حسین خانی آبادچی مریم برآوردی- مهرداد نیاکوثری	اسانس و پکتین ارزش افزوده خطوط تولید آب میوه
۲۲۷	ifsta27-03720351	محمد فرزانه-عباس عباس رستمی پس کوهکی	شناسایی و اولویت بندی عوامل موثر بر زنجیره تأمین چابک-ناب در صنایع غذایی با استفاده از روش AHP گروهی(مطالعه موردی: گروه تولیدی ب.آ)
۲۲۸	ifsta27-03410350	ژاله احمدی کبیر	تأثیر خاصیت ضد قارچی اسانس های رازیانه، آویشن شیرازی، بادرنجبویه، زنجبیل و مریم گلی بر قارچ آسپرژیلوس نایجر
۲۲۹	ifsta27-03870349	محمد افرایی-راضیه جعفرزاده	باکتریوسینها و اثر مهاری آنها بر روی فعالیت سالمونلا
۲۳۰	ifsta27-01500348	آتنا آخوندی نصرآبادی	پروتئین های دانه های روغنی-خصوصیات و کاربرد به عنوان یک ماده غذایی
۲۳۱	ifsta27-03320346	مریم رواقی	درون پوشانی کورکومین در نانولیپوزوم های مقاوم در برابر شرایط گوارشی
۲۳۲	ifsta27-03810344	محمدحامد قدوم پاریزی پور-امین الله طهماسبی-سید مرتضی حسینی-اکبر کرمی	سنجش کمی و کیفی فلاونوئید کوئرستین در عصاره گیاهی <i>Rydingia michauxii</i>
۲۳۳	ifsta27-03730343	محمد رحمن پور -اسماعیل میرزایی قلعه-مصطفی مصطفایی	تشخیص سطوح مختلف آب در سرکه سیب با استفاده از تحلیل تفکیک خطی
۲۳۴	ifsta27-03820342	حسین نوری نوری -طاهره محمدآبادی	مروری بر روشهای مقابله با میکوتوکسین ها و کاهش میزان آنها در شیر
۲۳۵	ifsta27-03810341	محمدحامد قدوم پاریزی پور -امین الله طهماسبی-سید مرتضی حسینی -اکبر کرمی	ردیابی و اندازه گیری فلاونوئیدکاتچین در مراحل مختلف رشدی گیاه کاسه گل کارونی
۲۳۶	ifsta27-01030338	شمیمه عظیمی سلیم -فخرالدین صالحی	اثر پوشش های خوراکی بر سیتیک خشک شدن برش های میوه "به" در سامانه فرسرخ
۲۳۷	ifsta27-03290337	آیدا امیدی-محمد جوکی -زهرا نامدار	آکريل آميد در مواد غذایی: مکانیسم شکل گیری، اهمیت و مخاطرات

ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۲۳۸	ifsta27-03760336	مهسا نیازی تبار - لیلا ناطقی	مروری بر روش‌های نوین کاهش افلاتوکسین در مواد غذایی
۲۳۹	ifsta27-03290335	فرناز فرهمند - محمد جوکی - مهروز عطاشیبانی	بررسی تشکیل آکریل آمید در مواد غذایی طی گرمایش مایکروویو خانگی
۲۴۰	ifsta27-01260332	فاطمه آذری کیا	افزایش مدت زمان ماندگاری نقل گردویی از طریق اصلاح رطوبت نسبی ظرف نگهداری
۲۴۱	ifsta27-02450331	رقیه سکویی وایقان - سید هادی پیغمبردوست - جواد حساری	اثر پوشش دادن برش‌های زردآلوی خشک با پوشش‌های مرکب هیدروفوبیک بر افزایش کیفیت سیستم غلات صبحانه - زردآلوی خشک در طول دوره نگهداری
۲۴۲	ifsta27-03180325	مینا رضی - سعید فلاحی - حامد غریب	بررسی سلولهای سوماتیک و اثر آن بر ترکیبات شیر و فرآورده‌های لبنی
۲۴۳	ifsta27-03180323	مینا رضی - سعید فلاحی - حامد غریب	بررسی فرآیند پرتودهی و تاثیر آن در نگهداری مواد غذایی
۲۴۴	ifsta27-03100322	فرشید منور - محمد گنجه - فاطمه پیروی	راهکارهایی جهت تولید انرژی پاک و بهینه سازی مصرف انرژی در صنایع غذایی
۲۴۵	ifsta27-03120316	محمد رضا مهربد، - محمد حجتی - حمید عزت پناه	اثر نوع برشته کردن بر میزان فعالیت آنتیاکسیدانی دانه قهوه
۲۴۶	ifsta27-03560315	محمد منصور سمیع - زهرا مشهدی - آریو امامی فر	اثر صمغ‌ها روی خواص فیزیکی و رئولوژیکی کیک و کلوچه
۲۴۷	ifsta27-01340314	مهدخت ارزانی - محمد احمدی	بررسی تاثیر استفاده از سطوح مختلف پودر آب پنیر در خصوصیات فیزیکی و شیمیایی، میکروبی و حسی شکلات کاکائویی
۲۴۸	ifsta27-02600312	مقداد اسکندری - ریحانه سروریان - سحر نماینده	بررسی میزان آلودگی میکروبی، مایکوتوکسین‌ها و فلزات سنگین در خرماهای سایر، کبکاب و برچی
۲۴۹	ifsta27-03450309	منصوره لطیفیان - مصطفی کرمی	ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و کاربردهای درمانی و تغذیه‌ای گرده زنبور عسل
۲۵۰	ifsta27-03290308	جلال راسخ - محمد جوکی - حمید توکلی پور	بررسی اثر صمغ دانه به بر خصوصیات فیزیکی و بافتی کیک اسفنجی
۲۵۱	ifsta27-02420307	مرتضی چاجی - صادق میاحی - کمال شجاعیان - قاسم جلیوند	اثر تغذیه سطوح مختلف گیاه خرفه بر اسیدهای چرب گوشت بره‌های نر پرواری
۲۵۲	ifsta27-03520306	شهزاد کمالی قهه - مژگان میلاردی - مسعود هنرور - اعظم اعرابی	بررسی اثر خصوصیت فیزیکی - شیمیایی کنسرو ماهی قزل آلا در روغن جهت تدوین استاندارد ملی
۲۵۳	ifsta27-03430303	فرشاد رزم آور زینب اسدی - مسلم سواری	نقش کشاورزی ارگانیک در امنیت غذایی

ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۲۵۴	ifsta27-02230302	حامد آسمانی-عباس رستمی پس کوهکی-زهره حسین جان	بهبود مدل FMEA در صنعت غذاهای آماده بر پایه گوشت با رویکرد کاهش ریسک کیفی محصولات (مطالعه موردی: گروه تولیدی ب.آ)
۲۵۵	ifsta27-03470301	مرضیه رونقی-ابوذر قاسمی-مهرداد نیاکوثری	مروری بر کفهای غذایی
۲۵۶	ifsta27-03230299	شیوا عباسی	میکروانکپسولاسیون به روش کواسرواسیون و انواع آن
۲۵۷	ifsta27-03440298	مهین اسداله پور-بهمن خسروی پور	نقش امنیت غذایی در توسعه پایدار
۲۵۸	ifsta27-00760297	زینب مهدی پور بیرگانی	بررسی تکنیکهای نوین تولید نانوامولسیونهای اسانس دارچین و زنجبیل
۲۵۹	ifsta27-02650296	رضا شمس الالمینی-علی اکبر مرادی-زهره حبیبی کناره	انواع باکتریهای تصفیه کننده آب و فاضلاب
۲۶۰	ifsta27-03170294	بهاره مجدی	مروری بر کاربرد روغن های گیاهی در صنعت غذا
۲۶۱	ifsta27-03300292	زهره تیموری-هاجر شکرچی زاده	شناساگرهای رنگ سنجی در بسته بندی هوشمند برای تشخیص فساد ماهی
۲۶۲	ifsta27-03250290	معصومه خسروی لاریجانی-علیرضا صادقی ماهونک	مروری بر ترکیبات تشکیل دهنده و پپتیدهای زیست فعال شیر شتر
۲۶۳	ifsta27-03020284	فریبا نقی پور-مارال اسماعیل زاده-علیرضا فرجی	بهبود ارزش تغذیه ای و ماندگاری دونات بدون گلوتن با افزودن سویا و ارزن معمولی و جوانه زده
۲۶۴	ifsta27-03290282	دریا داور-محمد جوکی	نقش عملکردی ترکیبات زیست فعال شیر در ارتباط با سرطان و پوکی استخوان
۲۶۵	ifsta27-03290281	دریا داور-محمد جوکی	نقش مصرف شیر و پپتیدهای زیست فعال بر بیماری های قلبی عروقی و دیابت
۲۶۶	ifsta27-02450278	محمد علیزاده خالد آباد-رقیه سکویی وایقان-علی ایاسه-مریم محمدی	بهینه سازی آبگیری اسمزی کیوی
۲۶۷	ifsta27-00910277	حسین صادقی-محبوبه کشیری-محمد سلمانی مبارکه-محسن صفایی	کاربرد نانومواد بر پایه اکسید منیزیم در بسته بندی مواد غذایی
۲۶۸	ifsta27-02660276	ناهید نجفیان	بررسی ویژگی فیزیکوشیمیایی عسل طبیعی تولیدی شرکت تعاونی کشاورزی زنبورداران نجف آباد
۲۶۹	ifsta27-03110274	فاطمه بخشعلی-مرجان صدراقتی-ساناز دری دولت آبادی	شیر های گیاهی غیر لبنی جایگزین شیر گاو
۲۷۰	ifsta27-03040273	کیما خیر اللهی	تاثیر روش خالص سازی با ایزوپروپانول بر خصوصیات رئولوژیکی صمغ دانه قدومه شهری

ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۲۷۱	ifsta27-03040272	کیمیا خیر اللهی	بررسی عملکرد، رطوبت، خاکستر و میزان عناصر ممغ دانه قدومه شهری خالص سازی با ایزوپروپانول
۲۷۲	ifsta27-03270271	میلاد پرو-مهدی امینی-مهدی جعفری اصل	مروری بر ویژگی های گرانول های نشاسته
۲۷۳	ifsta27-03260268	علی خوش کلام پور-زهرا قاسم پور	تاثیر پلاسما سرد بر میکروارگانیسم های مواد غذایی:
۲۷۴	ifsta27-03220267	فتانه آبادیان-نقیسه شرافت	غنی سازی ماست با ویتامین دی و پروبیوتیک ها
۲۷۵	ifsta27-03220266	فتانه آبادیان-بهاره دهقان	ماست فراسودمند گیاهان دارویی و اثر ضددیابتی آن
۲۷۶	ifsta27-03190265	بهاره برهانی-مهدی امینی-مهدی جعفری اصل	انواع نشاسته اصلاح شده و کاربرد آن در صنایع غذایی
۲۷۷	ifsta27-03150264	میحبه جمالی-بیوک آقا فرمانی	مکانیسم عملکردی آنزیم های آنتی اکسیدانی در عسل زنبور عسل
۲۷۸	ifsta27-02580263	مرضیه حیدریه-سمیرا شهبازی-حامد عسکری	اثر تغذیه ای پودر ژل برگ گیاه آوورا بر برخی شاخص های شیمیایی فیله ماهی کپور معمولی (Cyprinus carpio) و نگهداری در دمای ۴ درجه سانتی گراد
۲۷۹	ifsta27-00580262	یگانه نظیری-مهرداد نیاکوثری	کاویتاسیون فشار منفی به عنوان یک تکنولوژی جدید برای استخراج ترکیبات زیست فعال
۲۸۰	ifsta27-01310261	فرهاد خوشنام	بررسی اثر مدت زمان جوشیدن آب بر برخی خواص فیزیکی تخم مرغ محلی
۲۸۱	ifsta27-01660260	لاله بلارن-شبنم سلیمانی-ثمر منصور پور	مروری بر کاربردهای مورینگا اولیفرا (M.oleifera) در محصولات غذایی
۲۸۲	ifsta27-01430256	ریحانه نعمتی-لیلا روفه گری نژاد	مروری بر خواص عملکردی و زیستی ساختارهای نانوفیبریلی تولید شده از پروتئین های غذایی
۲۸۳	ifsta27-01430255	ریحانه نعمتی-شهرام حنیفیان	مروری بر کاربرد اسانس ها و عصاره های گیاهی در افزایش ماندگاری گوشت و فرآورده های گوشتی
۲۸۴	ifsta27-01430254	ریحانه نعمتی-بابک قنبرزاده	مروری بر نانو ساختار های عملگرا و کاربرد آن ها در فیلم ها و پوشش های خوراکی
۲۸۵	ifsta27-02700253	محسن پرهیزکار-احسان... اژدری-جعفر قلی جعفری-سیدرضا محمودزاده آخرت	تعیین عوامل مختلف فرآیندهای صنعتی تولید خمیرمایه خشک بر اندازه ذرات خمیر مایه خشک فوری
۲۸۶	ifsta27-02480249	نصرا... نوروزی چگینی-حامد آسمانی	بررسی راهکارهای کاهش توقفات خط تولید در صنعت غذای آماده (مطالعه موردی: گروه تولیدی ب.آ)

ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۲۸۷	ifsta27-00080248	آرش دارا_ سوسن کریمی _ ایمان شهابی قهفرخی	بررسی خصوصیات فیزیکی بیو کامپوزیت ایزوله پروتئین سویا-ژل به دانه به عنوان ماده بسته بندی مواد غذایی
۲۸۸	ifsta27-00080247	آرش دارا	بررسی تاثیر دما، pH و برخی نمک ها بر خصوصیات عملکردی موسیلاژ انجره
۲۸۹	ifsta27-03080245	محدثه شاه نظری	مروری بر بکارگیری تفاله گوجه فرنگی و اجزای آن در صنعت غذا
۲۹۰	ifsta27-00080244	آرش دارا- امیر شاکریان - سوسن کریمی	مقایسه پروفایل اسید های چرب شیر مادر، شیر خشک نوزاد با شیر گاو
۲۹۱	ifsta27-00080243	آرش دارا	استخراج نانوکریستال کیتین از قارچ برای بهبود ویژگی های فیلم خوراکی و پایداری امولسیون
۲۹۲	ifsta27-00080242	آرش دارا- سوسن کریمی	مروری بر اثر میزان تیمار های حرارتی و انجماد بر خواص فیزیکوشیمیایی و رئولوژیک هیدروکلوئیدها
۲۹۳	ifsta27-00080241	مریم جعفری - سوسن کریمی- آرش دارا	تاثیر صمغ به دانه وکتیرا بر خصوصیات فیزیکی شیمیایی بافتی ومیکروبی و حسی ماست
۲۹۴	ifsta27-00080240	آرش دارا	Physical, Chemical and Rheological Properties of Sponge Cake Containing Aloe Vera Powder
۲۹۵	ifsta27-00080239	محمد حجت الاسلامی _ سوسن کریمی_ آرش دارا	بررسی خواص بافتی و رئولوژیک اثر افزودن نشاسته اصلاح شده به اسپرد شکلاتی
۲۹۶	ifsta27-03070237	لیلا کمالی روستا- امیر پویا قندهاری یزدی- مهدی امینی	مروری بر تولیدپاستای بدون گلوتن: چالش های فناوری و تغذیه ای
۲۹۷	ifsta27-02210236	امیر پویا قندهاری یزدی- لیلا کمالی روستا- مرتضی سلطانی- متین یحییوی	عصاره پوست انار: مروری بر پتانسیل فعالیت ضداکسایشی برای استفاده در روغن خوراکی
۲۹۸	ifsta27-03000233	سیده فرانہ زارعیان جهرمی- حبیب اله خواجه شریفی	آنالیز عصاره های آبی و هیدرومتانولی gratissimum Ocimum برای تعیین پروفایل فنولیک اسید، فعالیت آنتی اکسیدانی، محتوای فنلی و فلاونوئید کل
۲۹۹	ifsta27-03000232	سیده فرانہ زارعیان جهرمی- حبیب اله خواجه شریفی	آنالیز ترکیبات شیمیایی اسانس و پروفایل اسیدهای فنولیک، فعالیت آنتی اکسیدانی، فنل کل و محتوای فلاونوئید کل عصاره متانولی ریحان میخکی
۳۰۰	ifsta27-02980231	نیلوفر ده دشتیان- سید احمد شهیدی- شهرام نقی زاده رئیس- دنیا مقصدلو کمالی	تأثیر فرایند خشک کردن بر میزان ترکیبات فنولی و فعالیت آنتی اکسیدانی تفاله ناشی از آبگیری انگور قرمز (قزل ازوم)

پنل پنج - تاریخ: ۹۹/۱۱/۱۵ - ساعت: ۱۱:۳۰-۱۰

ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۳۰۱	ifsta27-02980230	نیلوفر ده دشتیان-سید احمد شهیدی-آزاده قربانی حسن سرایی-شهرام نقی زاده رئیسی	میزان اسیدهای چرب ترانس در روغن‌های تجاری بازار ایران در سال ۱۳۹۸
۳۰۲	ifsta27-02810229	الهه جلالی	بررسی پارامترهای سیتیک و اکنش تولید پلیمر زیست تخریب پذیر توسط نشاسته و روغن گیاهی و بررسی خواص مکانیکی آن
۳۰۳	ifsta27-00080227	آرش دارا	بررسی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، امولسیون کنندگی و رئولوژیکی موسیلاژ استخراج شده از دانه <i>Urtica Pilulifera</i> و مقایسه آن با صمغ‌های تجاری پرکاربرد
۳۰۴	ifsta27-01390226	صادق زمردی منش-غلامرضا عسکری	مکانیسم استخراج با فشار هیدرواستاتیک بالا (HPE) در استحصال ترکیبات زیست فعال
۳۰۵	ifsta27-00080225	آرش دارا-سترن السادات میرپوریان-رضا پژاوند	مروری بر آلودگی فلزات سنگین موجود در شیر و محصولات لبنی
۳۰۶	ifsta27-00080224	مهسا مختاری_آرش دارا	مروری بر یک بررسی جامع از فناوری حرارت دهی اهمیک در فرآیند مواد غذایی
۳۰۷	ifsta27-00080223	آرش دارا-سوسن کریمی-رشید محمودی-رضا پژاوند	بررسی خصوصیات فیزیکی شیمیایی و میکروبی شیرخشک های نوزاد موجود در بازار ایران
۳۰۸	ifsta27-00080222	آرش دارا-هومان مولوی-سوسن کریمی-ندا عزیزی تبریززاد	تأثیر افزودن صمغ دانه مرو و به دانه در فرمولاسیون نان بربری و بررسی خواص فیزیکوشیمیایی آن
۳۰۹	ifsta27-00080221	آرش دارا-امیر شاکریان-سوسن کریمی-رضا پژاوند	تولید ماست با استفاده از باکتری های محلی جدا شده از فرآورده های لبنی منطقه اصفهان و مقایسه ویژگی های آن با ماست صنعتی
۳۱۰	ifsta27-00930220	زهرا تحسیری-مهرداد نیاکوثری	مروری بر ویژگی های کیفی محصولات خشک شده به وسیله مایکروویو تحت خلاء
۳۱۱	ifsta27-02510218	مریم حیدری دامانی، راضیه پرتوی	مروری بر کاربرد نانوامولسیون‌های اسانس‌های گیاهی به‌عنوان ترکیبات ضد باکتریایی
۳۱۲	ifsta27-02510217	مریم حیدری دامانی - راضیه پرتوی - محمد حسن شاهوی - شهره عالیان سماک خواه	بررسی فعالیت ضد میکروبی و ضد اکسایشی نانوامولسیون اسانس <i>Trachyspermum copticum L</i>

ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۳۱۳	ifsta27-02510216	مریم حیدری دامانی - راضیه پرتوی - محمد حسن شاهوی - شهره عالیان سماک خواه	بررسی فعالیت ضد میکروبی و ضد اکسایشی نانوامولسیون اسانس <i>Satureja hortensis</i> L.
۳۱۴	ifsta27-02510215	مریم حیدری دامانی - راضیه پرتوی - محمد حسن شاهوی - شهره عالیان سماک خواه	بررسی فعالیت ضد میکروبی و ضد اکسایشی نانوامولسیون اسانس <i>Mentha pulegium</i> L.
۳۱۵	ifsta27-02880214	راضیه تنگ سازپور - عبدالمهدی بخشنده - علیرضا ابدالی - مشهدی - محمدرضا مرادی تلاوت	واکنش رشد و عملکرد گیاه دارویی استویا (<i>rebaudiana Stevia</i>) تحت تأثیر محلول‌پاشی پتاسیم و بور
۳۱۶	ifsta27-02330212	شکوفه محمدی زاده	مبانی فقهی و حقوقی مسئولیت مدنی تولید و عرضه محصولات تراریخته
۳۱۷	ifsta27-02910211	سید حسام حمیدی - سید محمد علی حمیدی	بررسی و مقایسه خصوصیات بین دو روغن شحم و روغن سبوس برنج با هدف استفاده به عنوان روغن سرخ کردن
۳۱۸	ifsta27-02700210	محسن پرهیزکار - محمد صادق مروارید - جعفرقلی جعفری - سیدرضا محمودزاده آخرت	عوامل تأثیر گذار بر راندمان تولید خمیرمایه نانویی با استفاده از ملاس نیشکری و چغندری
۳۱۹	ifsta27-02820208	سیده اکرم حسینی نسب گلرودباری	تأثیر غنی سازی فرآورده های آردی بر روی خصوصیات شیمیایی، حسی کیک و کلوچه
۳۲۰	ifsta27-01580205	جواد کریمی صوفلو - رقیه سیفی - مهدی امینی	محصولات غذایی تراریخته
۳۲۱	ifsta27-01580204	جواد کریمی صوفلو - رقیه سیفی - مهدی امینی	روغن ذرت به عنوان روغن گیاهی رایج
۳۲۲	ifsta27-02020203	الناز زمانی	استفاده از تقویت کننده های فعال در فیلم های بیوپلاستیک
۳۲۳	ifsta27-01580202	جواد کریمی صوفلو - رقیه سیفی - مهدی امینی	بررسی ماندگاری روغن ذرت غنی شده با ویتامین D3 در ظروف شفاف و غیر شفاف
۳۲۴	ifsta27-02790201	فاطمه فنادی اصل - بنفشه بردبار لمر	بررسی مجدد کمبود آهن در زنان ایرانی: دلالتی بر غنی سازی آهن
۳۲۵	ifsta27-01650200	مرضیه احمدی روشن - نپتون بیدلی - سمیرا برنجی اردستانی	تأثیر پرتوهای یون ساز گاما بر ویژگی های بافتی میوه زرشک خشک
۳۲۶	ifsta27-02380199	نیما محمدنژاد خیاوی - حسام دلیری شیل سر - سمیه امیری - محمود صوتی خیابانی	غذاهای فراسودمند و فواید آن ها

ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۳۲۷	ifsta27-02760198	فرزانه کیانی - محمدتقی گلمکانی - نیلوفر شریف - سیدمحمدهاشم حسینی	درون پوشانی عصاره اسپیرولینا در نانوالیاف الکتروریسی شده گلیادین
۳۲۸	ifsta27-02560197	عارف عرفانی - شیما فخاری - میرخلیل پیروزی فرد	تاثیر اشعه های ایکس و گاما بر پاتوژن های مواد غذایی
۳۲۹	ifsta27-02650196	رضا شمس الامینی	پیل های سوختی میکروبی
۳۳۰	ifsta27-02640195	سونیا رهنما - حمیدرضا سادات حسنی	Food and enviromental contamination by PCBs
۳۳۱	ifsta27-02310194	مهشید عسکری زاده - شاهین بخشی زاده شیرازی	بررسی تاثیر اندازه ذرات فیبر خوراکی بامبو بر خواص شیمیایی و ارگانولپتیکی همبرگر
۳۳۲	ifsta27-02580192	حامد عسکری - سمیرا شهبازی - مرضیه حیدریه - رضا مرادی	مقایسه فعالیت آنزیم آلفا آمیلاز در باکتری های <i>Bacillus subtilis</i> ، <i>B. amyloliquefaciens</i> و <i>B. cereus</i>
۳۳۳	ifsta27-02550191	زهره حمیدی اصفهانی	اثر گرمایش اهمی بر ویژگی های مواد غذایی
۳۳۴	ifsta27-02120190	نوشین نوشیروانی - هادی فصیحی	مروری بر روش های تهیه نان فراسودمند به عنوان منبع غذایی ارزان با ارزش غذایی بالا
۳۳۵	ifsta27-02400185	تینا نیک نظر مقدم - میلاد بخشی زاده - پریا باغبان حقی	بسته بندی زیست تخریب پذیر با پروتئین آب پنیر
۳۳۶	ifsta27-02240183	میلاد بخشی زاده - پریا باغبان حقی - تینا نیک نظر مقدم	Characterization and properties of whey protein-based beverages
۳۳۷	ifsta27-00420181	فائزه شیرخان - حدیث آریایی	مروری بر انواع روش های ریزپوشانی باکتری های پروبیوتیک
۳۳۸	ifsta27-02440180	فاطمه ناظوری - آرزو رفیعی - سید حسین میردهقان	تاثیر گابا آمینو بوتیریک اسید بر خواص کمی و کیفی میوه انار طی انبارمانی سرد
۳۳۹	ifsta27-02380179	نیما محمدنژاد خیاوی - حسام دلیری شیل سر - محمود صوتی خیابانی - رضا رضایی مکرم	بررسی استفاده از ضایعات مواد غذایی در فرایندهای بیوتکنولوژی
۳۴۰	ifsta27-02440178	فاطمه ناظوری - بتول حسینی پور - سید حسین میردهقان	بررسی پوشش های منفذدار بر انبارمانی پسته تر رقم احمد آقایی (<i>Pistacia vera cv</i> Ahmad Aghaei)

ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۳۴۱	ifsta27-02420177	مرتضی چاجی - حسن خنیفر	تاثیر حیره‌های حاوی پودر هسته خرماي عمل آوری شده با روش شیمیایی بر رنگ گوشت لاشه‌ی بره‌های پرواری
۳۴۲	ifsta27-01200176	مریم قادری قهفرخی - مهدی زارعی - امین یوسف وند - حسن احمدی گاولیقی	ارزیابی پتانسیل پریبیوتیکی صمغ کتیرای هیدرولیز شده با پکتیناز بر باکتری بیفیدوباکتریوم بیفیدوم در شرایط in vitro
۳۴۳	ifsta27-02320174	عاطفه بهمن زادگان - حسین توللی وحید توللی - وحید روشن	ارزیابی ضایعات انار: ترکیبات تشکیل دهنده فرار، فعالیت آنتی اکسیدانی، ترکیبات پلی‌فنولی، محتوای فنول و فلاونوئید کل
۳۴۴	ifsta27-02390173	سحر هوشمند	اهمیت غنی سازی محصولات تخمیری شیربا تاکید بر غنی سازی ماست (مقاله مروری)
۳۴۵	ifsta27-02380172	حسام دلیری شیل سر - نیما محمدتژاد خیای - اکرم پزشکی - محمود صوتی خیابانی	بررسی نقش روغن های اسانسی در ایمنی غذا: کاربردهای ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی
۳۴۶	ifsta27-01830171	پریسا صدیق آرا - فاطمه مجردی - مارال نیستانی - رضا حضرتی رضی آباد	مروری بر مواد غذایی تراریخته واضطراب عمومی در ارتباط با سلامت و ایمنی آن
۳۴۷	ifsta27-01410169	محسن ابراهیمی همتی کیخا - حسین جوینده - بهروز علیزاده بهبهانی - محمد نوشاد	ارزیابی مقادیر فنل تام و ترکیبات فلاونوئیدی موسیلاژ میوه سپستان و ویژگی آنتی اکسیدانی آن
۳۴۸	ifsta27-01950165	پریا باغبان حقی - تینا نیک نظر - میلاد بخشی زاده	Application and characterization of cryogels in food technology
۳۴۹	ifsta27-01830164	مارال نیستانی - نبی شریعتی فر - رضا حضرتی رضی آباد - فاطمه مجردی	عوامل موثر بر پایداری نانولیپوزوم ها و اثر آنها در حفظ ترکیبات مغذی: مطالعه ی مروری
۳۵۰	ifsta27-01780163	پگاه نمازی - حسن برزگر - بهروز علیزاده بهبهانی - محمد امین مهرنیا	مروری بر کاربرد اسانس‌ها و عصاره‌های طبیعی در صنایع غذایی
۳۵۱	ifsta27-01930162	سعید سیفی	بررسی شاخصهای تولیدی و کیفیت تخم در بلدرچین‌های ژاپنی تخمگذار تغذیه شده با پودر پیاز

ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۳۵۲	ifsta27-01950161	پریا باغبان حقی - پیام پاریاد	Recent advances about curdlan gum
۳۵۳	ifsta27-02120160	نوشین نوشیروانی - محمد مهدی اسحق شهری	تکنولوژی هردل، رویکردی جدید برای افزایش ایمنی و کیفیت مواد غذایی
۳۵۴	ifsta27-01700159	معصومه مکوندی	ترکیبات شیمیایی و مصارف تغذیه ای تریتیکاله
۳۵۵	ifsta27-01980156	طاهره محمدآبادی	شیر شتر، درمان کمکی طبیعی برای دیابت
۳۵۶	ifsta27-01520154	فاطمه جوادی - آتنا آخوندی نصرآبادی - هلیا محمودی - سیده پریسا میرمحمد میگونی	پتانسیل بکارگیری فرآورده های جانبی صنعت غذا در میان وعده های اکستروژ شده
۳۵۷	ifsta27-01170152	محمد حسین خانجانی - مسلم شریفی نیا	فاکتورهای ضد تغذیه ای در جیره غذایی آبزیان
۳۵۸	ifsta27-01830150	فاطمه مجردی - ماندانا بی مکر - علی گنجلو - مارال نیستانی	استفاده از فناوری میکروویو برای استخراج ترکیبات فنولی از ضایعات کشاورزی
۳۵۹	ifsta27-01900148	گلناز بحریه - سعید داداشی	تکنیک های جدید خشک کردن جهت تولید لواشک های میوه ای
۳۶۰	ifsta27-01810146	آسیه حسن زاده - آرزو عزیزیان	مروری بر کاربرد جایگزین های شکر در صنایع غذایی
۳۶۱	ifsta27-01860144	نقیسه دعوتی - مبین زمان	کاربردهای متابولومیکس در صنایع غذایی
۳۶۲	ifsta27-01820143	راضیه محمدی	استفاده از چاشنی های گیاهی به عنوان جایگزین کننده نمک سدیم در مواد غذایی
۳۶۳	ifsta27-01710142	شایان بروجردیان	بررسی نحوه ی کاهش و بازیافت پسماندها و ضایعات صنعت غذا
۳۶۴	ifsta27-01780141	حسن برزگر - بهروز علیزاده بهبهانی - محمد امین مهرنیا - هادی تناور	بررسی میزان ترکیبات فنلی، فلاونوئیدی و قدرت آنتی اکسیدانی عصاره آبی برگ انجیر معابد
۳۶۵	ifsta27-01420140	ندا فلاح - نسیم محلاتی - رکسانا موگویی - گلناز تجدد	بررسی توان (L . Spinacia oleracea) در کاهش شوری آب
۳۶۶	ifsta27-01790138	حدیث حاصلی، عادیه انور	تکنولوژی هیدرواستاتیک فشار بالا (HPP)

ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۳۶۷	ifsta27-01780135	حسن برزگر - بهروز علیزاده بهیانی - محمد امین مهرنیا - هادی تناور	بررسی میزان ترکیبات فنلی، فلاونوئیدی و قدرت آنتی اکسیدانی عصاره آبی برگ کنار
۳۶۸	ifsta27-01680134	الناز صفاری سامانی - حسین جوینده	مشخصات کیتوزان و کاربردهای آن
۳۶۹	ifsta27-01390133	صادق زمردی منش - سید هادی رضوی	کاربردهای نقاط کواتومی در صنایع غذایی
۳۷۰	ifsta27-01660132	ثمر منصوری پور - نگار آقا جانی - ساناز شکراله ابهری	سنجد (<i>Elaeagnus angustifolia L.</i>) مروری بر ویژگی های آنتی اکسیدانی، ضد میکروبی و کاربردهای آن در محصولات غذایی
۳۷۱	ifsta27-01550131	کبری جمالی منش	اهمیت تولید همبرگر رژیمی کم چرب
۳۷۲	ifsta27-01170130	محمد حسین خانجانی - مسلم شریفی نیا	نقش آبریزان در تغذیه انسان با تاکید بر مواد مغذی آن
۳۷۳	ifsta27-00380127	ملیکا تازه روز - پرویز احمدی قشلاق - نیلوفر علویی - ژیلما سرافرازی مقدم	بررسی خواص فیزیکی شیمیایی و حسی ماست فراسودمند حاوی کدو حلوائی به همراه عصاره ی آبی استویا به عنوان جایگزین شکر
۳۷۴	ifsta27-01360126	آرزو فتاحیان دهکردی - علی فضل آرا - سیاوش مکتبی - مهدی پورمهدی	تولید نانوکپسولاسیون اسانس زیره سبز به روش Injection Ethanol و ارزیابی خصوصیات فیزیکی آن
۳۷۵	ifsta27-01470125	مسعود دانش پژوه	تأثیر پلی ساکاریدهای کوردلان و زانتان بر خصوصیات رئولوژیکی، چسباندن و حرارتی نشاسته برنج

پنل شش - تاریخ: ۹۹/۱۱/۱۵ - ساعت: ۱۳:۰۰-۱۱:۳۰

ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۳۷۶	ifsta27-00660124	آنیسا جعفری - مسعود همایون	تقلبات موجود در روغن‌های خوراکی و روش‌های سنجش آن
۳۷۷	ifsta27-01500123	آتنا آخوندی نصرآبادی - شیما معززی	ترکیبات فعال زیستی فرآورده های جانبی کشت و فرآوری برنج: استخراج و کاربرد در صنایع غذایی و دارویی
۳۷۷	ifsta27-01490121	معصومه علی نژاد - محمد حجتی - حسن برزگر - سمیرا شهبازی	بررسی اثر پرتو دهی گاما بر اکسیداسیون روغن پسته
۳۷۸	ifsta27-00350120	ابوالقاسم رهبری	بررسی اثر فیبر گیاه گشنیز بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و میکروبی و قابلیت زنده ماننی باکتری لاکتو باسیلیوس اسیدوفیلوس در ماست پروبیوتیک کم چرب
۳۷۹	ifsta27-00350119	ابوالقاسم رهبری	مروری بر بررسی فاکتورهای مختلف در زنده ماننی باکتری های ماست پروبیوتیک
۳۸۰	ifsta27-00350118	ابوالقاسم رهبری	بررسی برخی از خواص بیوفیزیکی ۲ رقم پسته (احمدآقایی، اکبری) شهرستان دامغان
۳۸۱	ifsta27-00820117	حمیده صالحی - محمدعلی سحری	خواص ضد میکروبی عصاره گل میخک در نگهداری فیله ماهی قزل آلائی رنگین کمان در دمای 4°C
۳۸۲	ifsta27-00350116	ابوالقاسم رهبری	بررسی اثر عصاره برگ گیاه سنا بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی فیلم های خوراکی بر پایه ژلاتین
۳۸۳	ifsta27-01410115	محسن ابراهیمی همتی کیخا - حسین جوینده - بهروز علیزاده بهبهانی	رنگدانه های باکتریایی و کاربرد آن ها در صنایع غذایی
۳۸۴	ifsta27-01460113	عباس مافی - شادی مالکی - آیدا ابدالی دهدزی - فاطمه احسانی	بررسی صادرات عسل طبیعی در سالهای (۱۳۹۲ - ۱۳۸۲)
۳۸۵	ifsta27-00420112	حدیث آریایی - پیمان آریایی - داود زارع - سعید میردامادی	مروری بر انواع روش‌های خشک کردن آبمیوه‌ها
۳۸۶	ifsta27-01330110	راحله نجفی سراجی - مرجان مجدی نسب - محمدتقی گلمکانی - محمدهادی اسکندری	بررسی ویژگی‌های فیزیکی، شیمیایی و میکروبی ماست، کشک، دوغ و پنیر سنتی در مقایسه با استانداردهای ملی ایران
۳۸۷	ifsta27-01330109	مریم اسفندیاری - محمدتقی گلمکانی - مرجان مجدی نسب - محمدهاشم حسینی	ارزیابی ویژگی‌های فیزیکی، شیمیایی و میکروبی شیر خام، سرشیر و کره عرضه شده به صورت سنتی
۳۸۸	ifsta27-00570108	مریم کاشی - راضیه کاشی	مروری بر روش‌های تجزیه‌ای تشخیص تقلب در روغن زیتون فرابکر
۳۸۹	ifsta27-00230107	اعظم اشرفی - سید حمیدرضا ضیاءالحق	کاربرد و عملکردهای جایگزین‌های چربی در بستنی کم‌چرب

ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۳۹۰	ifsta27-01300104	اشکان قلی زاده	تاثیر متغیرهای مختلف در میزان بازده استخراج آبی پکتین از پوست انار
۳۹۱	ifsta27-00560103	راضیه کاشی - مریم کاشی	مروری بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی کره کاکائو
۳۹۲	ifsta27-00390102	محیا سلطانی	گروه بندی سوالات و شاخص های دموگرافیک در پرسشنامه الگوی مصرف جگر شهر کرمانشاه با استفاده از تجزیه خوشه ای
۳۹۳	ifsta27-00390101	محیا سلطانی	مروری بر آفلاتوکسین ها: سمیت، سازوکار و حضور در مواد غذایی
۳۹۴	ifsta27-00820100	حمیده صالحی - محمدعلی سحری	استفاده از روکش ژلاتین به همراه عصاره گل میخک در بهبود کیفیت فیله ماهی قزل آلای رنگین کمان در دمای ۴ درجه سانتیگراد
۳۹۵	ifsta27-00820099	حمیده صالحی - محمدعلی سحری	خواص ضد میکروبی عصاره گل میخک در نگهداری فیله ماهی قزل آلای رنگین کمان در دمای ۴°C
۳۹۶	ifsta27-01230098	شهاب سرفرازی	بررسی ترکیب های تشکیل دهنده اسانس ده ژنوتیپ برتر گل محمدی (Rosa damasenaMillo.) در شهرستان داراب
۳۹۷	ifsta27-00700097	ندا مزینی - احسان اله اژدری - علی اکبر بلوچ زاده	مدیریت پسماند فاضلاب صنعتی کارخانه قند تربت حیدریه با احداث تصفیه خانه و استفاده از لجن فعال
۳۹۸	ifsta27-00700096	ندا مزینی - احسان اله اژدری - مجید حقیقت تژاد	راهکارهای بهینه سازی مصرف سوخت در بویلرها و تفاله خشک کن و تأثیرات زیست محیطی طرح ها در کارخانه قند تربت حیدریه
۳۹۹	ifsta27-01150091	ابوالفضل بیاتی - مجید جوانمرد	بررسی تاثیر روش های استخراج پرس مکانیکی و حلال هگزان بر برخی ویژگی های فیزیکوشیمیایی روغن جوانه ذرت
۴۰۰	ifsta27-00410088	فاطمه شهدادی - اعظم سیدی	تاثیر ژل آکوئه ورا به همراه نانو ذرات طلا بر خواص کیفی میوه زردآلو
۴۰۱	ifsta27-01050087	شایسته حسین آبادی - محمدحسین عزیزی - نرگس مورکی	ارزیابی میزان اسیدهای چرب ترانس در سه نوع فست فود شهر تهران در سال ۱۳۹۷
۴۰۲	ifsta27-01020085	فریده دیلم	بررسی فعالیت ضد میکروبی نانوامولسیون اسانس limon L. Citrus اشریشیاکلی O157:H7
۴۰۳	ifsta27-00350084	ابوالقاسم رهبری - ساره صالحیان	تاثیر پودر کدو حلوایی بر خواص فیزیکی و رئولوژیکی کیک اسفنجی

ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۴۰۴	ifsta27-01040083	نیما مباهی - سید هادی رضوی	Detection and Qualification of Escherchia coli by polymerase chain reaction (PCR) Method: types, advantages and dis advantages- a review
۴۰۵	ifsta27-01030082	فخرالدین صالحی - مهدی کاشانی نژاد	مدل سازی ریاضی خشک کردن ترکیبی فروسرخ و خلاء برش های سیب
۴۰۶	ifsta27-00970080	صحرا فرهادی - مجید جوانمرد	بررسی خصوصیات و ترکیبات شیمیایی روغن هسته آلبالو
۴۰۷	ifsta27-00890079	محبوبه جلالی - حسن عبداللهی مقدم	تاثیر فناوری نانو در رشد و افزایش کیفیت محصولات گیاهی
۴۰۸	ifsta27-00960077	پریوش زمردی منش - راهبه امیری دهخواری قانی - صادق زمردی منش	بررسی تاثیر بالقوه فیتواسترول های نانو کپسوله شده در کاهش جذب کلسترول
۴۰۹	ifsta27-00930076	مهرداد نیاکوثری - زهرا تحسیری - رامین امینی	کاربرد خشک کن بستر جهنده با ذرات خثی، مجهز به لامپ مادون قرمز جهت تولید آنتوسیانین درون پوشانی شده ی کنساتره زرشک به وسیله ایزوله پروتئین بادام کوهی
۴۱۰	ifsta27-00290074	مجید ضرابی اول	مروری بر مزایا و معایب محصولات تراریخته و جنبه اقتصادی آن در کشاورزی
۴۱۱	ifsta27-00410073	فاطمه شهدادی - شیمیا امیدی	بررسی تاثیر عصاره برگ زیتون بر خواص حسی و زنده مانی باکتری های بیفیدوباکتریوم انیمالیس در ماست پروبیوتیک
۴۱۲	ifsta27-00790069	امیرحسین رازجو - مریم عزیزخانی	غنی سازی مواد غذایی و تاثیر آن بر سلامت مصرف کنندگان
۴۱۳	ifsta27-00790068	مریم عزیزخانی - معصومه بابایی سروینه باغی	ارزیابی میزان ید و درصد خلوص در نمک های خوراکی یددار توزیع شده در استان مازندران در سال ۱۳۹۸
۴۱۴	ifsta27-00790067	مریم عزیزخانی	بررسی وضعیت شاخص های شیمیایی روغن نباتی خوراکی مایع توزیع شده در استان مازندران در دوره انبارمانی
۴۱۵	ifsta27-00600066	یاسمن هزاوه یی ها - یاسمین فیاض - حامد اهری	مروری بر شناسایی توکسین
۴۱۶	ifsta27-00780065	عباس زمانی	بررسی کیفیت عضله ماهی قزل آلی رنگین کمان (Oncorhynchus mykiss) تغذیه شده با روغن هسته انگور در دمای 18-°C

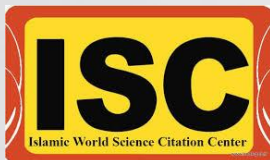
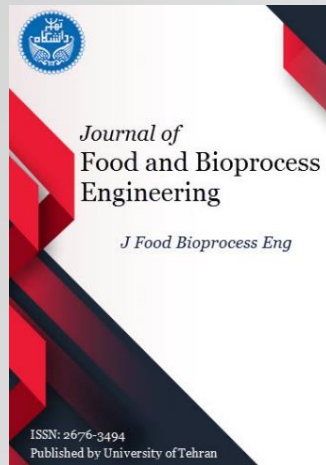
ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۴۱۷	ifsta27-00760064	زینب مهدی پور بیرگانی - حامد اهری مصطفی گودرزی	روش تولید و کاربردهای ساختارهای نانوفیبریلی بر پایه پروتئین های غذایی
۴۱۸	ifsta27-00760063	زینب مهدی پور بیرگانی - شهناز بهلولی - مسعود هنرور مصطفی گودرزی	ضایعات کشاورزی به عنوان منابعی ارزان و در دسترس برای تولید روغن تک یاخته
۴۱۹	ifsta27-00760062	زینب مهدی پور بیرگانی - شهناز بهلولی - مصطفی گودرزی	کواسرواسیون پروتئین های آب پنیر با بیوپلیمرهای غذایی: مکانیسم شکل گیری و عوامل موثر
۴۲۰	ifsta27-00760060	زینب مهدی پور بیرگانی - شهناز بهلولی - مصطفی گودرزی	کورکومین: ساختار شیمیایی، روش های شناسایی و استخراج و ویژگی های سلامت بخش
۴۲۱	ifsta27-00680057	ژیلا علینقی	مروری بر معرفی ارگانوژل ها و کاربردهای آن به عنوان حامل های روغنی جهت بکارگیری در صنایع غذایی
۴۲۲	ifsta27-00680056	ژیلا علینقی - اکرم خضری	انکپسولاسیون در صنایع غذایی
۴۲۳	ifsta27-00730055	اکرم خضری - ژيلا علینقی	برهمکنش بین پلی ساکاریدها و پروتئین ها
۴۲۴	ifsta27-00200053	رقیه امامی پور	مروری بر اثرات ترکیب موانع بر روی محصولات غذایی
۴۲۵	ifsta27-00130052	علی آبرومند	اثرات بسته بندی تحت خلاء در طی دوره های زمانی متفاوت انجماد در دمای $C^{\circ} 18$ - بر شاخص های فساد اکسیداتیو و برخی فاکتورهای فیزیکیوشیمیایی فیله ماهی شعری (<i>Lethrinus nebulosus</i>)
۴۲۶	ifsta27-00130051	علی آبرومند	مقایسه ارزش غذایی ماهی کپور معمولی (<i>Cyprinus carpio</i>) تازه و منجمد با ماهی <i>Thunnus tonggol</i> کنسرو شده
۴۲۷	ifsta27-00610047	سمیرا نعمت زاده - علی روشنیان فرد - ترجم مصری گندشمین	مروری بر روش های مختلف خشک کردن به منظور استفاده در طراحی سیستم بازیافت پسماندهای غذایی
۴۲۸	ifsta27-00610046	سمیرا نعمت زاده - علی روشنیان فرد - ترجم مصری گندشمین	مروری بر روش های مختلف آنالیز مواد برای طراحی دستگاه بازیافت پسماند غذایی
۴۲۹	ifsta27-00660045	آنیسا جعفری - مریم قراچورلو	بررسی ویژگی های حسی روغن زیتون و عوامل موثر بر آن
۴۳۰	ifsta27-00600043	یاسمن هزاوه ئی - مریم میزانی - یاسمین فیاض	مروری بر تشکیل آکرلامید در قهوه
۴۳۱	ifsta27-00550042	یاسمین فیاض - یاسمن هزاوه یی - مریم قراچورلو	مروری بر مکانیزم تولید و خواص پپتیدهای زیست فعال

ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۴۳۲	ifsta27-00600041	یاسمن هز اوه بی ها_ یاسمین فیاض_ مریم قراچورلو	مروری بر ترکیبات زیست فعال در زعفران
۴۳۳	ifsta27-00510038	مانی قنبری_ مهتاب قنبری_ مریم قنبری	بررسی خواص فیزیکی نوعی کلم قمری (قنبد)
۴۳۴	ifsta27-00360037	مریم سالک نجات	مروری بر روش های حذف پیش سازهای تشکیل دهنده آکریل آمید
۴۳۵	ifsta27-00220036	امیر بابایی صدر_ سیده الهام موسوی کلجاهی	استفاده از ضایعات مواد غذایی به عنوان منبع کربن در فناوری نقاط کواتومی کربن و کاربرد آن در تشخیص ایمنی مواد غذایی
۴۳۶	ifsta27-00220035	سیده الهام موسوی کلجاهی_ امیر بابایی صدر	کاربرد بیوپلیمرهای مبتنی بر غلات در نانو و میکرو تکنولوژی
۴۳۷	ifsta27-00330034	محدثه شریفی	کاربرد بسته بندی های ضد میکروبی در افزایش ماندگاری فرآورده های گوشتی
۴۳۸	ifsta27-00340033	مینا کوهی	رویکردهای نوین در تشخیص باکتری های بیماریزا با استفاده از روش امپدانس
۴۳۹	ifsta27-00270032	فرشته مهاجر_ اکرم شریفی	مروری بر شیرین کننده های طبیعی و مصنوعی
۴۴۰	ifsta27-00300031	رضوان اسماعیلی_ علیرضا درعلی_ محمود دوستی_ مجتبی حاجی بابایی	بررسی تأثیر خاصیت ضد میکروبی نانو ذرات نقره در بسته بندی مواد غذایی با تمرکز بر بسته بندی شیر
۴۴۱	ifsta27-00300030	رضوان اسماعیلی_ سحر بهرامی_ مجتبی حاجی بابایی_ حمیدرضا شجاعی مهر	پرتو دهی و تاثیر آن در افزایش ماندگاری لبنیات
۴۴۲	ifsta27-00300029	رضوان اسماعیلی_ مصطفی کرمی_ حمیدرضا شجاعی مهر	تاثیر امواج فراسوت و دیگر عوامل کمک فرآیند بر کریستالیزاسیون قندها
۴۴۳	ifsta27-00230024	سید حمیدرضا ضیاء الحق_ اعظم اشرفی	اثر پلاسمای سرد بر غیر فعال سازی میکروارگانیسمها
۴۴۴	ifsta27-00230022	سید حمیدرضا ضیاء الحق_ اعظم اشرفی	تاثیر پلاسمای سرد بر کیفیت غذا
۴۴۵	ifsta27-00080246	آرش دارا_ ندا عزیزی تبریززاد	بهینه سازی فرمولاسیون لوز رژیمی غنی شده با استویا و گیاه آری وش به روش سطح پاسخ (RSM)
۴۴۶	ifsta27-00080225	آرش دارا	مروری بر کاربرد لیزین در شیر خشک نوزادان

ردیف	کد مقاله	نویسندگان	عنوان
۴۴۷	ifsta27-00120021	زهرا خوشدونی فراهانی_فاطمه خوشدونی فراهانی_مهدی سیدین اردبیلی	پروبیوتیک ها به عنوان اجزای تشکیل دهنده نوشیدنی های عملگرای لبنی
۴۴۸	ifsta27-00120004	زهرا خوشدونی فراهانی_فاطمه خوشدونی فراهانی	مروری بر ترکیبات شیمیایی گیاهی و اثرات آنتی اکسیدانی توت فرنگی
۴۴۹	ifsta27-00120003	زهرا خوشدونی فراهانی_فاطمه خوشدونی فراهانی	Investigation of the use of produced nanofibers from polymeric compounds by electrospinning for food coating
۴۵۰	ifsta27-00890090	محبوبه جلالی_حسن عبداللهی مقدم	غنی سازی زیستی زراعی: راهکاری نوین جهت کاهش کمبود آهن و ید در انسان

- سخنرانی جناب آقای دکتر محمد حجتی دبیر علمی بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران و عضو هیئت مدیره انجمن علوم و صنایع غذایی ایران
- اعلام سخنرانان و پوستر های برتر بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران
- پخش تیزر پایانی بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

حامیان معنوی:



بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران