



# سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

## برنامه سخنرانی های کلیدی سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

مکان	عنوان سخنرانی	سخنران	ساعت	زمان
تالار شیخ بهایی	روند واژه گزینی تخصصی علوم و صنایع غذایی	آقای دکتر حسامی	۱۱:۳۰-۱۲:۰۰	روز اول همایش چهارشنبه ۹۴/۶/۱۸
سالن ۱	کاربرد پلاسمای سرد در صنایع غذایی	خانم دکتر شهیدی	۱۲:۱۰-۱۲:۴۰	
سالن ۲	فرمولاسیون غذاهای عملگرا و سامانه های رسانش و رهش کنترل شده	آقای دکتر کدخدایی	۱۲:۱۰-۱۲:۴۰	
سالن ۳	روغن پالم، آری یا نه؟	آقای دکتر فرهوش	۱۲:۱۰-۱۲:۴۰	
سالن ۴	مدل سازی و کاربرد آن در صنایع غذایی	خانم دکتر امام جمعه	۱۲:۱۰-۱۲:۴۰	
سالن ۱	بهبود سلامت و ایمنی مواد غذایی با تاکید بر کاهش استفاده از نگهدارنده ها	آقای دکتر حصاری	۸:۳۰-۹:۰۰	روز دوم همایش پنجشنبه ۹۴/۶/۱۹
سالن ۲	روند تحولی تحقیقات پروبیوتیک در ایران	آقای دکتر خمیری	۸:۳۰-۹:۰۰	
سالن ۳	نگاهی به مصرف شیر و فراورده های لبنی با تکیه بر لزوم ایجاد تنوع در تولید و مصرف انواع پنیر	آقای دکتر خسروشاهی	۸:۳۰-۹:۰۰	
سالن ۴	Thermal conversion of inedible fats and oils into renewable hydrocarbons and drop-in-fuel	آقای دکتر جناب	۸:۳۰-۹:۰۰	
سالن ۱	ایمنی غذا دریچه ای به سوی امنیت غذا	آقای دکتر صفوی	۱۱:۱۰-۱۱:۴۰	
سالن ۳	معرفی روش نوینی برای جداسازی نشاسته و گلوکن از آرد گندم	آقای دکتر پیغمبر دوست	۱۱:۱۰-۱۱:۴۰	