



سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

چهارشنبه (۹۴/۶/۱۸)

ساعت ۱۴:۳۰ - ۱۲

ردیف	کد مقاله	عنوان	ارائه دهنده
1	23964	مروری بر اکسایش پروتئین در گوشت و استفاده از ضد اکساینده ها در کاهش آن	حسن احمدی گاولیقی
2	24344	تأثیر سرخ کردن چپس سیب زمینی به روش تحت خلاء بر میزان آکریل آمید	حسین جوینده
3	24324	تأثیر تیمار آنزیمی سرد ترانس گلو تامیناز شیر بر خواص فیزیکوشیمیایی ماست	حسین جوینده
4	23992	بررسی تغییرات اندازه ذرات و ویسکوزیته نسبی محیط در محلول آبی حاصل از برهمکنش میان پروتئین بتالاکتوگلوبولین و صمغ فارسی	سید محمد هاشم حسینی
5	23573	تأثیر عصاره چوبک بر اندیس پراکسید و خواص حسی دونات	بهناز انتظاری
6	23604	مروری بر تأثیر استفاده از سموم و کودهای شیمیایی بر محصولات کشاورزی و سلامت	بهناز انتظاری
7	24242	ارائه مدل برای شناسایی فاکتورهای اصلی تولید در یک واحد صنعتی با استفاده از روش گسترش عملکرد کیفیت، مطالعه موردی محصول شیر صنایع لبنی	ابراهیم دهمرده
8	23096	مروری بر ذرات بیوپلیمری عملگرا در مواد غذایی	ابوذر قاسمی
9	23097	اگزوپلی ساکارید های میکروبی	ابوذر قاسمی
10	23092	اکریل آمید: تشکیل، ارزیابی خطر و کاهش آن در رژیم غذایی	ابوذر قاسمی
11	23796	بررسی پایداری سس مایونز تهیه شده از صمغ دانه مرو و ایزوله پروتئین سویا به عنوان جایگزین تخم مرغ	احسان اکبری
12	24287	فرمولاسیون و بررسی خصوصیات آنتی اکسیدانی سه رقم نوشیدنی برنج	ارزو سیدی
13	24045	تأثیر نسبتهای مختلف اسید، صمغ، شکر و اسانس های خوراکی بر خواص حسی شربت داروئی حاصل از گیاهان داروئی خار مریم و برگ ارتیشو	ازاده زمانی نیا
14	24065	بررسی اثر ترکیبی صمغ دانه مرو و اینولین کوتاه زنجیر بر رشد و زنده مانی باکتری های پروبیوتیک در ماست همزده کم چرب	اسماعیل ضیایی
15	24061	بررسی اثر صمغ دانه ریحان بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و میکروبی ماست کم چرب	اسماعیل ضیایی
16	23226	بکار بردن دمای فوق سرد برای محصولات غذایی تازه	اشکان رضایی
17	23100	بررسی اثر سیستم های بسته بندی جدید و دمای نامناسب فروش بر فساد و کیفیت گوشت چرخ شده	اشکان رضایی
18	23077	اثر ترکیبی از فرو بردن در محلول کیتوزان و بسته بندی تحت تأثیر اتمسفر اصلاح شده در افزایش عمر ماندگاری گوشت شتر مرغ یخ زده	اشکان رضایی
19	23925	خشک کردن دانه انار به روش هوای داغ و روش مایکروویو	اصغر حضرتی قرمزی بلاغ
20	23767	مدل المان محدود فرآیند رسیدن سوسیس سلامی و نگهداری در بسته بندی	اصغر حضرتی قرمزی بلاغ



سومین همایش بزرگ علوم صنایع غذایی

اصغر حضرتی قرمزی بلاغ	انرژی مورد استفاده در فرآیند جایگزین تولید شیر خشک کامل	23768	21
افسانه غفاری	جنبه های بیوشیمیایی فشار بالا در فرآوری مواد غذایی	23294	22
افسانه غفاری	غنی سازی شیر با استفاده از مواد معدنی و ویتامین ها	23296	23
افسانه غفاری	اپسیلون پلی لیزین و کاربردهای آن در صنایع غذایی	23279	24
المیرا احمدی	بررسی کشت های آغازگر ضد قارچ برای نان بسته بندی شده تحت شرایط تاثیر دو شرایط نگهداری	23687	25
المیرا احمدی	عوامل موثر در بقا پروبیوتیک ها در بستنی	23031	26
المیرا احمدی	باکتری های بی هوازی مولد اسپور و اهمیت آنها در شیر و فراورده های شیری	23657	27
الناز میلانی	اثر بیوفیلم کامپوزیت زیست تخریب پذیر تولید شده از پروتئین آب پنیر و پکتین بر ماندگاری میوه آلو سیاه (وارته شمس)	24094	28
الناز میلانی	بهینه سازی فرمولاسیون پوشش خوراکی کامپوزیت حاوی کنسانتره پروتئین آب پنیر و پکتین با رویکرد بهبود بافت و رنگ آلو سیاه (وارته شمس)	24092	29
الهام اسدی	عملکرد امواج فراصوت در غیرفعال سازی میکروارگانیسم های بیماری زا	24246	30
الهام آذرپژوه	بهینه یابی شرایط مختلف نگهداری بر ویژگیهای کیفی گل زعفران با استفاده از روش سطح- پاسخ	23032	31
الهام آذرپژوه	تاثیر زمان برداشت، روش فرآوری و مدت زمان نگهداری بر خصوصیات کیفی و آلودگی میکروبی زعفران	23037	32
الهام حمزبی	مطالعه خواص و کاربرد ریز جلبک اسپیرولینا پلاتنسیس (<i>Spirulina platensis</i>) به عنوان یک افزودنی جدید در صنعت غذا	23861	33
الهام حمزبی	مروری بر خواص صمغ های بومی ایران و روش استخراج آنها	24217	34
الهام درستکار	ارزیابی اثر آنتی اکسیدانی اسانس میخک بر بهبود پایداری اکسیداسیون روغن ماهی کیلکای معمولی به روش رنسیتمت	23425	35
الهام درستکار	بررسی تاثیر اسانس میخک استخراج شده به کمک مایکروویو بر اندیس پایداری اکسیداسیون روغن ماهی کیلکای معمولی به روش اکسیژن فعال	23424	36
الهام درستکار	بهبود پایداری اکسیداسیون روغن ماهی کیلکای معمولی با استفاده از ریز جلبک های اسپیرولینا و کلریلا به عنوان آنتی اکسیدان های طبیعی	23422	37
الهام زایرزاده	Effect of roasting time on physicochemical properties of oak acorn (<i>Quercus castaneifolia</i> var. <i>castaneifolia</i>) and soya powder	23855	38
الهام سرمست	تاثیر روشهای فرآوری بر آلرژنهای غذایی	22986	39
الهام صادقی	کشمش پوشش داده شده با کیتوزان طی مدت نگهداری pH بررسی میزان رطوبت و	23389	40
الهام صادقی	بررسی میکروارگانیسم های موجود در کشمش پوشش داده شده با کیتوزان طی مدت نگهداری	23387	41
الهام صادقی	فیلم خوراکی، راهکاری نوین در بهبود کیفیت کشمش	23160	42
الهام مریخی اردبیلی	تعیین میزان حداقل غلظت بازدارندگی (MIC) عصاره آبی و پروپیلنی زردچوبه (<i>Curcuma longa</i> L).	23676	43



سومین همایش بزرگ علوم صنایع غذایی

	روی باکتری لیستریا مونوسیتوژنز		
الهه امینی	کاربرد تکثیر هم دمای وابسته به حلقه در تشخیص های غذایی	23263	44
الهه اکبری	تاثیر آب میوه های انار، انگور و کیوی بر کیفیت میوه های برش خورده سیب	23155	45
الهه اکبری	نگهداری میوه سیب بدون نیاز به یخچال با استفاده از عصاره پوست و آب میوه انار	23157	46
الهه امینی	استفاده از ترکیبات شیر برای انکپسولاسیون: لاکتوز و چربی و پروتئین	22957	47
الهه امینی	کاربرد پرتو های الکترونی در ترکیب با میدان الکتریکی پالسی و بسته بندی فعال	22958	48
الهه امینی	کاهش تولید چهار آلودگی ناشی از فرایند محصولات غله ای: اسید چرب ترانس، آکریل آمید، فوران و هیدروکسی متیل فورفوریل	22956	49
الهه خاتمی	استفاده از آرد سورگوم و برنج در تولید کیک بدون گلوتن	23777	50
الهه خاتمی	تأثیر افزودن آرد سورگوم و صمغ زانتان بر ویژگی های فیزیکی کیک برنج	23769	51
الهه محمدی اکبرآبادی	امکان سنجی تولید پاستیل فراسودمند با استفاده از اینولین	23380	52
الهه معینی	کاربرد ترکیبات طبیعی جهت کاهش نگهدارنده های سنتزی و تولید غذای سالم	22938	53
الهه معینی	شناسایی راه های ورود باکتریوفاژها به کارخانه های لبنیاتی و روش های تشخیصی آنها	23518	54
الهه نصوحیان	تاثیر عصاره گیاهی بر زنده ماندن لاکتوباسیلوس دلبروکی، بولگاریکوس و استرپتوکوکوس ترموفیلوس در ماست بدون چربی	24069	55
الیاس محمدی گورجی	پیل های سوختی میکروبی	22875	56
امید احمدی	رنگبری آنزیمی شربت مالت با استفاده از پوست خشک موز به عنوان جاذب	23191	57
امید آخوندزاده	تهیه فیلم های زیست تخریب پذیر فعال از ژلاتین ماهی	24011	58
امید آخوندزاده	تهیه و ارزیابی فیلم کامپوزیت ژلاتین ماهی و آگار	24034	59
امیر پورفرزاد	مطالعه تغییرات ساختارهای ثانویه گلوتن گندم در اثر برهمکنش با فروکتان های سریش با استفاده از روش اسپکتروسکوپی مادون قرمز	23908	60
امیر پویا قندهاری یزدی	بررسی خواص عملکردی شیرین کننده های ساخارین، آسه سولفام، آسپارتام، سیکلامات و سوکرالوز در تولید محصول کم کالری	22942	61
امیر پویا قندهاری یزدی	مروری بر ترکیبات و ساختار شیمیایی استویا	24203	62
امیر پویا قندهاری یزدی	مروری بر کاربرد روش استخراج جذبی با میله چرخان در صنایع غذایی	24121	63
امیرمسعود ماه پیشانیان	بررسی اقتصادی فرایند سنتی تولید پولک و نبات: ارائه ی طرح جدید فرایندی به منظور افزایش سود آوری	23987	64
امین حیدری	همراه با گلوکز اکسیداز و زانتان برنج بررسی رفتار رئولوژی خمیر بدون گلوتن حاصل از آرد ذرت و	24371	65
امین حیدری	بررسی ویژگی های فیزیکی شیمیایی نان بدون گلوتن حاصل از آرد برنج و ذرت همراه با گلوکز اکسیداز و زانتان	24372	66



سومین همایش بزرگ علوم صنایع غذایی

انسیه حسین زاده	نقش باسیلوس های گرمادوست در ماندگاری فرآورده های غذایی لبنی	23383	67
انسیه عسگری	مروری بر ساختار استویا ربادیانا بر تونی و کاربردهای آن در صنایع غذایی به عنوان جایگزینی بدون کالری برای شکر	24030	68
اورنگ خادمی	مقایسه اثر روش های خشک کردن با آفتاب، آون و مایکروویو بر ویژگیهای برگه خرمالو	23649	69
اورنگ خادمی	افزایش عمر قفسه ای قارچ خوراکی برش خورده (Fresh cut) توسط محلول های اسیدآگزالیک و کلرید کلسیم	23647	70
ایمان امامی	استفاده از آرد هسته های مختلف بعنوان منبع جدید غنی سازی	23821	71
ایمان بهرامی دراسله	اثر پوشش دهی زعفران با نانو سلولز و مالتودکسترین بر میزان رطوبت، فعالیت آبی و قابلیت پودر شدن آن در طی مدت ماندگاری	23980	72
ایمان بهرامی دراسله	افزایش مدت ماندگاری زعفران و حفظ ترکیبات موثره آن توسط پوشش دهی با بیوپلیمرهای نانوسلولز و مالتودکسترین	23979	73
آرزو امیدوار	بررسی ویژگی های کمی و کیفی ده وارته گندم ایرانی	24050	74
آرزو خوش نما	استخراج پکتین از پوست انار	22930	75
آرش ارشادی	افزایش ماندگاری سیب زرد برش داده شده استان فارس با استفاده از پوشش کربوکسی متیل سلولز	24054	76
آرمن بدلی	فعالیت ضدبیوفیلمی اسانس آویشن شیرازی بر علیه ایزوله کلینیکی سالمونلا تیفی موریوم مقاوم به چند دارو	22961	77
آرمین میرزاپور کوهدشت	تأثیر مزدوج کردن بر روی خواص ضد میکروبی و خواص عملکردی لیزوزیم	23174	78
آرمین میرزاپور کوهدشت	مروری بر اثرات سودمند هم افزایی لبنیات با محصولات غیر لبنی	23176	79
آرمین میرزاپور کوهدشت	مروری بر کاربرد آنزیم های میکروارگانسیم های آبی در صنایع غذایی و داروسازی	23265	80
آزاده رائیجی	انواع شفاف کننده ها و کاربرد آن در صنعت آب میوه	23948	81
آزیتا حسین زاده فربودی	بررسی ترکیبات زیست فعال (میزان کل فنول و فلاونوئید) عصاره پوسته دانه نارنج	23370	82
آزیتا حسین زاده فربودی	اثر استخراج به کمک مایکروویو بر خصوصیات آنتی اکسیدانی عصاره مغز دانه نارنج	23369	83
آزیتا خورسندی	شناسایی باکتری های اسیدلاکتیک عامل فساد در سوسیس های امولسیون برش خورده در بسته بندی های تحت خلأ	23339	84
آلاله نیکویی	مروری بر استخراج استویوزاید از گیاه استویا و تاثیر فرایندهای مختلف بر روی استخراج	23314	85
آمنه هاشمی شهرکی	بررسی تاثیر پوشش کیتوزان بر اکسیداسیون مواد غذایی	24315	86
آمنه هاشمی شهرکی	تاثیر پوشش های کیتوزانی حاوی آنتی اکسیدان های طبیعی بر کیفیت مواد غذایی سرخ شده طی نگهداری	23733	87
آیت محمدرزاداری	بررسی بینی الکترونیک بر کیفیت مواد غذایی: مروری	24384	88
آیدین ماه تابانی	استفاده از باکتریوفاژها در تشخیص و کنترل پاتوژن های غذایی	23803	89



سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

بهاره برزین	تهیه و ارزیابی فیلم نشاسته کاساوا حاوی اسانس مرزه	23872	90
بهاره برزین	بررسی اثر اسانس مرزه بر پارامترهای رشد اشرفیا کلی در فیلم نشاسته کاساوا	24309	91
بهاره برزین	تهیه و ارزیابی فیلم نشاسته کاساوا حاوی اسانس مرزه به عنوان یک بسته بندی فعال	23856	92
بهاره شریفی اصفهانی	بهینه سازی استخراج ترکیبات فنولیک عصاره حاصل از برگ زرین گیاه با استفاده از امواج فراصوت	23080	93
بهاره شریفی اصفهانی	بررسی خاصیت آنتی اکسیدانی عصاره متانولی حاصل از برگ زرین گیاه و فراکشن های مختلف آن	23500	94
بهروز محمدزاده	پوشش دادن فیله ماهی قزل آلابی رنگین کمان با پوشش خوراکی حاوی پری بیوتیک اینولین	23234	95
بهروز محمدزاده	غذا های دریایی فراسودمند: معرفی، تولید و مروری بر مطالعات انجام شده	23236	96
بهروز محمدزاده	سلامت، ایمنی و محیط زیست در صنایع فرآوری آبزیان	23238	97
بهمن نظری	ازن: کاربردها و مکانیسم های اثر آن بر میکروارگانیسم ها و ترکیبات غذا	23074	98
بهناز طوقی عشقی	فیلم خوراکی پروتئینی و روش های بهبود ویژگی های آن	23560	99
پرستو دهقانی	درآمدی بر سیستم های معمول و نوین استخراج ترکیبات فنولیک میوه و سبزیجات	23270	100
پرستو دهقانی	بررسی فرمولاسیون، ساخت، پایداری و کاربردهای عملی نانومولسیون های با ارزش غذایی	23273	101
پرستو دهقانی	نقش لاکتوباسیلوس ها در تجزیه آفت کش های ارگانوفسفره و ارگانوکلره در شیر	23272	102
پرستو فرشی	روش های نوین صنعتی برای کاهش میزان نمک و توسعه غذاهای فراسودمند	24360	103
پروین اروج زاده	کاربردهای بیوترانسفورماسیون در صنایع غذایی	22894	104
پرویندخت معتمد الشریعتی	مروری بر استفاده از فناوری های نوین عوامل ضد میکروبی در بسته بندی مواد غذایی با هدف حذف نگهدارنده های شیمیایی	23025	105
پرویندخت معتمد الشریعتی	اثر آنزیم های طبیعی و سنتزی بر عطر و طعم مواد لبنی پودری	23027	106
پرویندخت معتمد الشریعتی	روش های سریع تشخیص آکریل آمید در مواد غذایی فرآوری شده با حرارت بالا	23039	107
پریسا راعی	کاربرد اولتراسوند در شیر و سایر فرآورده های لبنی	23375	108
پریسا شریفیان	بررسی خواص عملکردی پروتئین های میوفیبریلار تحت امواج فراصوت	24373	109
پریسا عبدالستاری	مروری بر روش های رنگبری شیره خرما	23674	110
پریسا عبدالستاری	آسپاراتام؛ شیرین کننده یا زهر!	23669	111
پریسا عبدالستاری	برهمکنش فیلم های بسته بندی با ماده غذایی	23673	112
پریسا فتحی رضایی	بررسی میزان فعالیت آنزیم پکتیناز قارچ <i>Piriformospora indida</i>	24305	113
پریسا قلیزاده	تأثیر جایگزینی قندهای رایج با قندهای سوربیتول و فروکتوز بر برخی خواص کیفی میوه "انگور" خشک شده به روش اسمزی	23972	114
پریسا قلیزاده	تأثیر جایگزینی قندهای رایج با قندهای سوربیتول و فروکتوز بر کارایی آبدگیری اسمزی میوه "انگور" پوشش داده شده با کربوکسی متیل سلولز	23275	115
پریسا غفاری	تأثیر افزودن اینولین در برخی خواص فیزیکی شیمیایی آب پرتقال	22951	116



سومین همایش بزرگ علوم صنایع غذایی

پریسا غفاری	تاثیر افزودن پلی دکستروز در برخی خواص فیزیکی شیمیایی آب پرتقال	22952	117
پگاه درجانی	بررسی اثر پریبیوتیکی اینولین های باطول زنجیرمختلف حاصل از کاسنی بومی به همراه پوشش آلژینات کیتوزان در بهبود بقای لاکتوباسیلوس کازئی در شرایط گوارشی و دسر لبنی	23084	118
پگاه درجانی	کاربرد پروبیوتیک ها در انواع فراورده های لبنی و روش های بهبود بقای آنها در فراورده	23085	119
پگاه درجانی	کاربرد و مکانیسم اثر اینولین و اولیگوفروکتوزها در فراورده های لبنی	23086	120
پگاه کمالی	بررسی اثر غنی سازی با آهن، بر ویژگی های حسی و فیزیکی شیمیایی کیک اسفنجی	23488	121
پونه فرد	اثر اندازه ذرات آرد و توزیع آنها بر روی کیفیت نان و کیک و بیاتی	23661	122
پیمان جلیل زاده رضائی	تاثیر فیلم ها و پوشش های خوراکی بر پایه نشاسته و کیتوزان	23905	123
تکتم هجرانی	استفاده از ترکیب طبیعی آلو در بهبود خصوصیات رئولوژیکی نان	23240	124
ثریا شادبخواه	روش هایی برای افزایش مقدار نشاسته پایدار در نشاسته های مواد غذایی	24044	125
جواد اکبر پور	استفاده از موسیلاژهای گیاهی در بهبود بافت و افزایش قابلیت نگهداری مواد غذایی	23173	126
جواد اکبر پور	اهمیت تکنولوژیکی پلاسمین و پلاسمینوژن در صنایع لبنی	23766	127
جواد امینی راستابی	مروری بر صمغ فارسی	23960	128
جواد فیضی	بررسی ترکیب اسیدهای چرب در روغن استخراج شده از بلغور شیر توسط روش کروماتوگرافی گازی	23119	129
حامد صابریان	اثر غلظت و شیب ولتاژهای مختلف بر گرمایش اهمی ژل آلوئه ورا	23792	130
حامد صابریان	بیوسنسورها (زیست حسگرها) در صنایع غذایی	23793	131
حبیب اصغری ورزنده	بررسی تأثیر سم کنفیدور بر محتوای رنگیزه ها در مرحله باردهی خیار گلخانه‌ای	24008	132
حبیب اله کردی	شیر به عنوان غذای عملگرا با استفاده از نانو مواد	23440	133
حبیب اله عباسی	اثر غلظت های مختلف اتیل استات بر راندمان تولید عصاره مخمر از ضایعات کارخانجات خمیر مایه	24316	134
حسام محمدی	مروری بر اثر اکسیداسیون پروتئین بر ارزش تغذیه ای در محصولات گوشتی	23833	135
حسام محمدی	مروری بر اثر فرایندهای مختلف بر اکسیداسیون پروتئین در محصولات گوشتی	23491	136
حسن رضاقلی	تولید رنگدانه های طبیعی با منشا میکروبی	22989	137
حسین شریعتمدار طهرانی	بررسی برخی خصوصیات فیزیکی شیمیایی فیبر رژیمی تولید شده از گیاه ریحان و شوید	24132	138
حمید خلیل زاده	تاثیر دوره رسیدن بر روی تغییرات ویژگی های شیمیایی پنیر لیقوان	23863	139
حمید خلیل زاده	بررسی اثر هم زمان مدت زمان نگهداری و کاهش چربی بر روی خواص رئولوژیکی، بافتی و حسی پنیر لیقوان	24060	140
حمید رضا صمدلوئی	تهیه و ارزیابی خصوصیات فیلم ترکیبی متیل سلولز-کربوکسی متیل سلولز غنی شده با اسانس میخک جهت کنترل رشد باکتری های بیماری زای مواد غذایی	24257	141
حمید رضا صمدلوئی	بهینه سازی اسید سیتریک از گونه قارچی آسپارژیلوس نایجر به روش سطح پاسخ	23962	142
حمید رضا صمدلوئی	بهینه سازی محیط کشت برای تولید آراشیدونیک اسید، توسط گونه قارچی <i>Mortierella alpine</i> با	23961	143



سومین همایش بزرگ علوم صنایع غذایی

	استفاده از سلول های تثبیت شده ی <i>amyloliquefaciens Bacillus</i>		
مهسا مهدوی	تهیه و ارزیابی خصوصیات فیلم ترکیبی متیل سلولز-کربوکسی متیل سلولز حاوی اسانس میخک	24258	144
حمیدرضا موسی خانی	پیشرفت هایی در طراحی و تولید سس مایونز با چربی و کلسترول کاهش یافته	23681	145
حمیده وقاری	Coenzyme Q10: effective sources and extraction processes	23184	146
خالد عرب	نانو کامپوزیت های زیست تخریب پذیر در بسته بندی مواد غذایی	23876	147
خالد عرب	نانو کامپوزیت های امولسیون بر پایه کربوکسی متیل سلولز - اسید اولئیک حاوی نانو ذرات دی اکسید تیتانیوم - نقره: بررسی ویژگیهای فیزیکی و خواص ضد میکروبی	24162	148
خدیدجه نوینی	آنتی اکسیدان های طبیعی، افزودنی طبیعی	23994	149
خشایار سرابندی	نقش برهم کنش های پروتئین-پلی ساکارید در پایدارسازی امولسیون های غذایی	23285	150
خورشید آذرهوش	تاثیر استفاده از دوشاب خرمالوی وحشی بر رطوبت و خاکستر کلوچه عملگر	24199	151
خورشید آذرهوش	تاثیر استفاده از دوشاب خرمالوی وحشی بر میزان قند کلوچه عملگر	24196	152
دل آسا رحیمی	نانو ریز پوشانی رنگدانه های طبیعی در مواد غذایی	23783	153
دل آسا رحیمی	مروری بر آلرژن های غذایی و روش های حذف آن ها	23784	154
ذاکر آفاکشی پور	بررسی خواص آنتی اکسیدانی ماکارونی فراسودمند غنی شده با بزرک	23483	155
راشین صارمی	مروری بر استخراج گلیسیریزین از ریشه شیرین بیان و تاثیر فاکتورها و فرایندهای مختلف بر روی استخراج	24353	156
راضیه خطیبی	مروری بر خصوصیات و کاربرد لفاف های زیست تخریب پذیر و خوراکی بر پایه کازئینات سدیم	23128	157

چهارشنبه (۹۴/۶/۱۸)

ساعت ۱۷:۳۰ - ۱۵

ردیف	کد مقاله	عنوان	ارائه دهنده
1	23327	بررسی تأثیر پری بیوتیکها و پروبیوتیکها بر سلامت بخشی انسان	راضیه عیوضلو
2	23209	بررسی خواص کاربردی و شیمیایی هیدروکلوئیدها (صمغ های غذایی)	راضیه نیکجو
3	23775	بررسی امکان سمیت و تلخی زدایی از بادام تلخ	رسول کلهوری
4	24072	اثر گرمایش ماکروویو روی پایداری روغن زیتون	رضا سامنی
5	23909	مقایسه تاثیر نایسین آزاد و انکپسوله به همراه استات سدیم بر پارامترهای میکروبی و رفتار اشرفیا کلی در گوشت چرخ شده ماهی کپور نقره ای	رضا صفری
6	23739	بررسی عملکرد نانو ذرات کلئیدی در آشکارسازی طیف رامان آفلاتوکسین (B1) به روش طیف سنجی رامان ارتقاء یافته سطحی (SERS)	رضا محمدی گل
7	23889	تعیین شرایط بهینه استخراج پکتین به روش مایکروویو با استفاده از روش سطح پاسخ (RSM): مطالعه مروری	رضوان الله هندی نژاد



سومین همایش بزرگ علوم صنایع غذایی

رضوان منصوری نصرآبادی	تأثیر فرایند پخت بر روی کاهش سم اکراتوکسین A در برنج	23949	8
رضوان منصوری نصرآبادی	تأثیر فرایند شستشو بر روی کاهش سم اکراتوکسین A	23806	9
رعنا افخمی	بررسی نانو کپسولاسیون در اجزای غذایی با استفاده از ریز حامل های لیپیدی	22997	10
روح الله حیدری	مدل سازی انتقال حرارت در یک گوجه فرنگی مکعبی شکل و سیال اطراف آن	24048	11
رومینا احمدیان	بررسی ویژگیهای میکروبی خامه زعفران	23559	12
زاهد عبدی	بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی نوشیدنی شیر-آب انگور قرمز در طی نگهداری	24386	13
زهرا احمدیان	تأثیر شرایط استخراج با دی اکسید کربن فشار بالا بر فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره حاصل از گلبرگ زعفران	24012	14
زهرا اسفندیاری	بررسی مطالعات کلستریدیوم دیفیسیل در فرآورده های مختلف غذایی	23868	15
زهرا اکبریگلو	اثر ضد عفونی کنندگی اولتراسوند بر روی مواد غذایی	24064	16
زهرا بازدیدوحدتی	بررسی اسانس روغنی پوست نارنج و پوشش کیتوزان و HPMC بر میزان سفتی بافت نارنگی پیچ در شرایط سرد	24286	17
زهرا بازدیدوحدتی	مروری بر نقش و اهمیت مرکبات در امنیت مواد غذایی	23245	18
زهرا باغبانیان	کاربرد مدل پلنگ در مقدار رطوبت جذب شده برنج طارم هاشمی طی خیساندن	23816	19
زهرا تحسیری	مقایسه ی اثر اشعه ی فرابنفش و ایکس بر فعالیت آنتی اکسیدانی روغن غنی شده با آلفاتوکوفرول	23401	20
زهرا حاجی ابراهیمی فروشانی	تأثیر حرارت دهی بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی عسل	23161	21
زهرا حاجی ابراهیمی فروشانی	پیش تغلیظ آب میوه به کمک تکنیک جداسازی غشائی	23017	22
زهرا سیار	اثر غلظت های مختلف ناتامایسین بر رشد کپک های فاسد کننده هلو و شلیل	23071	23
زهرا سیار	شفاف سازی ماءالشعیر در آزمایشگاه با استفاده از کربن فعال، خاک های کمک صافی بر پایه سلولز و پرلیت	23070	24
زهرا شیخ السلامی	بهبود کیفیت نان مسطح با استفاده از افزودنی های طبیعی	23319	25
زهرا فرقانی	روش (Electric Field Processing PEF (Pulsed در صنایع غذایی (نوشیدنی ها)	23615	26
زهرا فرقانی	مروری بر کاربرد علم نانوتکنولوژی در صنایع غذایی	23616	27
زهرا فرقانی	اثر آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی و سدیم کازئینات بر ویژگی های شیمیایی و فیزیکی در برگر گیاهی	24174	28
زهرا محمدی	کاربرد فناوری نانو در ریزپوشانی ترکیبات فنولی و آنتی اکسیدان ها	24339	29
زهرا مرادی	کاربرد نانوتکنولوژی در صنایع غذایی	23683	30
زهرا ملک پور	مروری بر انکپسوله کردن باکتری های زنده پروبیوتیک	23890	31
زهرا منتظر	اثر فراوری ملایم و دمای پایین نگهداری در برابر افزودن متابی سولفیت سدیم بر خواص حسی آب نارنج	22869	32



سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

زهره منتظر	جداسازی و شناسایی اولیه باکتری های تجزیه کننده بسته بندی های غذایی پلی اتیلنی از خاک دفن پسماندهای پلاستیکی شهر مشهد	22870	33
زهره میرزایی	بررسی تاثیر اعمال حرارت بر میزان هیدروکسی متیل فورفورال (HMF) عسل طی فرایند تصفیه عسل	23860	34
زهره نجف پور	استفاده از مالتودکسترین به عنوان ماده کمک خشک کن برای خشک کردن پاششی نوشیدنی شیر خرما	23787	35
زهره نجف پور	بررسی تأثیر دمای هوای ورودی به خشک کردن پاششی بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی پودرهای تولیدی از دو نمونه نوشیدنی شیر خرما	23786	36
زهره داورپناه	مهاجرت آلومینیوم از فیلم نانوکامپوزیت زئین - مونت موریلونیت به محیط های شبیه سازی شده غذایی	23610	37
زهره کول آبادی	الیگوساکاریدهای پریبیوتیکی و نقش آنها در بهبود سلامتی انسان، خصوصاً نوزادان	23624	38
زهره کول آبادی	تکنولوژی میکروکپسوله کردن و کاربرد های غذایی آن	23603	39
زهره کول آبادی	بررسی فرایند شستشوی در جا در صنایع لبنی	23620	40
زینب اسدی	اثر روش روغنکشی سویا بر حلالیت و بازده تولید ایزوله پروتئین سویا	23513	41
زینب اسدی	بهینه سازی تولید ایزوله پروتئین سویا به روش سطح پاسخ	24157	42
زینب اسدی	نقش آرد سویا بر حلالیت و بازده تولید ایزوله پروتئین سویا	24322	43
زینب زنگانه	تولید و بررسی برخی خواص فیزیکی، مکانیکی و ریز ساختاری فیلم های ترکیبی بر پایه موسیلاژ دانه به و ایزوله پروتئین آب پنیر	23682	44
زینب کرائلی گریبی	بررسی ویژگی های رئولوژیکی نوشیدنی فراسودمند آلوئه ورا بر پایه پرتقال	23703	45
زینب کرائلی گریبی	بررسی ترکیبات زیست فعال نوشیدنی فراسودمند آلوئه ورا بر پایه پرتقال	23707	46
ساحل گلبندی	بررسی زنده ماننی لاکتوباسیلوس پاراکازئی در ماست تولید شده با مخلوط آغازگرها	24292	47
سارا ایمان مهر	کنترل رهایش سوربات پتاسیم از فیلم فعال ضد میکروبی آلژینات سدیم - آگار	23926	48
سارا ایمان مهر	مطالعه خواص فیزیکوشیمیایی و ضد میکروبی فیلم فعال آلژینات سدیم - آگار حاوی سوربات پتاسیم	23927	49
سارا خدری	بسته بندی ضد میکروبی	23473	50
سارا خسروشاهی	بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و میکروبی زرشک تازه MAP تاثیر بسته بندی	24135	51
سارا کلاتریان	بهینه سازی فرآیند پخت همبرگر با استفاده از روش تاگوچی	23940	52
ساسان قره نقده	انکپسولاسیون روشی نوین جهت افزایش پایداری اسانس گیاهان دارویی	23762	53
سپیده سالاری	شناسایی استفاده غیر مجاز بافت طحال در سوسیس های تخمیری به روش ایمنو هیستوشیمی	23677	54
ستاره عطالو	فیلم های زیست تخریب پذیر حاصل از بیوپلیمر کفیران: ساختار شیمیایی، روش های تولید و خواص فیزیکی	23014	55
سحر اخوان مهدوی	Gluten-free foods from Pseudocereals	23748	56
سحر اخوان مهدوی	کاربرد فیتوزوم ها در صنایع غذایی	23745	57
سحر روشنگر	تولید اسید لاکتیک تخمیری از ملاس چغندر قند و نیشکر با کمک باکتری های اسید لاکتیکی	23464	58



سومین همایش بزرگ علوم صنایع غذایی

سحر روشنگر	بررسی افزایش فیبرهای رژیمی در فورمولاسیون بستنی و تاثیر آن بر خواص بافتی، حسی و رئولوژیکی	23463	59
سحر روشنگر	آلرژی غذایی و ایمنی غذایی	23467	60
سحر سلطانی	تهیه و بررسی کواسروات نانوذرات زئین-پکتین چغندر قند	24078	61
سحر سلطانی	D غنی سازی مواد غذایی با ویتامین	24075	62
سرور برکت	تهیه فیلم های خوراکی زیست تخریب پذیر با خاصیت ضد میکروبی از پکتین	23945	63
سرور برکت	غنی سازی فراورده های گوشتی با لیکوپن	23944	64
سروش رحیمی	بهینه سازی استخراج ترکیبات فنولیک با حداکثر فعالیت آنتی اکسیدانی به کمک امواج فراصوت از گیاه سنبله زیبا (<i>Stachys lavandulifolia</i>)	23656	65
سروش رحیمی	بهینه سازی شرایط استخراج ترکیبات آنتی اکسیدان طبیعی به کمک امواج فراصوت از گیاه سنبله زیبا (<i>lavandulifolia Stachys</i>) با روش سطح پاسخ	24206	66
سروش رحیمی	جزء به جزء سازی عصاره فنولیکی گیاه سنبله زیبا (<i>Stachys lavandulifolia</i>) و بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی هر جزء	23655	67
سعیده شجاعی علی آبادی	بسته بندی های ضد میکروبی نانو کامپوزیت برای کاربرد در مواد غذایی	23638	68
سعیده شکوه سلجوقی	بررسی خصوصیات ارگانولپتیکی محصول تخمیری- پروبیوتیکی حاصل از شیر شتر	23044	69
سعیده شکوه سلجوقی	بررسی ماندگاری باکتری های پروبیوتیک، فرآورده تخمیری تولید شده از شیر شتر	23042	70
سعیده شکوه سلجوقی	مطالعه ویژگی ها و تغییرات شیمیایی فرآورده تخمیری- پروبیوتیکی شیر شتر	23038	71
سمانه رضایی بروجردی	کاربرد فرایند فشار هیدروستاتیکی بالا (HHP) در سالم سازی غیر حرارتی مواد غذایی	23175	72
سمانه رضایی بروجردی	E.coli نقش فاکتورهای سیگما در فرایند نسخه برداری در باکتری	23179	73
سمانه رضایی بروجردی	کاربردهای درمانی و استراتژیک نورو توکسینهای بوتولینومی	24267	74
سمانه رنجبر	تاثیر پوشش کربوسی متیل سلولز و اسانس پونه کوهی بر خواص شیمیایی سوسیس	24351	75
سمانه طیبیان	بررسی میزان تازگی گوشت گوسفند با استفاده از سیستم بینایی کامپیوتر	23819	76
سمیرا تیزچنگ	امنیت زیستی، مصونیت و سلامت جامعه با در نظر گرفتن پارامترهای پدافند غیر عامل	23753	77
سمیرا جدی	تاثیر پوشش نگهدارنده خوراکی کیتوزان و اسانس مرزنجوش بر ویژگی های بافت و رنگ فیله قزل آلاهی رنگین کمان نگهداری شده در یخچال	23809	78
سمیرا جدی	تأثیر پوشش نگهدارنده خوراکی کیتوزان و اسانس مرزنجوش (<i>Origanum vulgare L</i>). بر بار میکروبی فیله ماهی قزل آلاهی رنگین کمان (<i>mykiss Oncorhynchus</i>) نگهداری شده در یخچال	23678	79
سمیرا جدی	تأثیر پوشش نگهدارنده خوراکی کیتوزان و اسانس مرزنجوش (<i>Origanum vulgare L</i>). بر پارامترهای کیفی بیوشیمیایی فیله ماهی قزل آلاهی رنگین کمان (<i>mykiss Oncorhynchus</i>) در طول نگهداری در یخچال	23667	80
سمیرا دلیر	تولید نوشیدنی از آب پنیر	23525	81



سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

سمیرا رنجبر	تاثیر اسانس پونه کوهی بر خواص شیمیایی همبرگر	24358	82
سمیرا شکاری جوکاری	مطالعه ی مروری مواجهه با باقیمانده ی فلز سمی کادمیوم در ماهی -میگو ، سبزیجات و شیر در ایران و ارزیابی خطر آن	23168	83
سمیرا شکاری جوکاری	بررسی نظامند ارزیابی خطر باقیمانده ی آنتی بیوتیک ها در شیر مصرفی در ایران	23571	84
سمیرا فیضی	مطالعه ویژگی های پروتئین و خواص عملکردی آرد چربی گیری شده دانه شبلیله با حلال های مختلف	24295	85
سمیرا قربانی	کنترل باکتریوفاژ ها در فرآورده های لبنی تخمیری	22937	86
سمیرا نجفی سولاری	آشنایی با هیدروژل ها و کاربرد آن در صنعت غذا	23698	87
سمیرا نصیری	تاثیر هیپو کلریت سدیم، لاکتات کلسیم، شوک حرارتی و اسید آسکوربیک بر ویژگی های کیفی کاهوی خرد شده ی تولیدی با حداقل فرآوری در بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده	23251	88
سمیرا نوروزی سنگانی	استفاده از باکتریوسین ها به عنوان نگهدارنده های طبیعی	22976	89
سمیه السادات مدنی	ویژگیهای تغذیه ای و عملکردی دانه کوثنوا و اهمیت آن در امنیت غذا و سلامت مصرف کننده	23697	90
سمیه بهفر	جایگزینی شکر ماءالشعیر با استویا	24073	91
سمیه حیدری	مروری بر فرآوری مواد غذایی با مایکروویو	24172	92
سمیه زمانی	استفاده از پسماندهای صنایع غذایی برای تولید رنگدانه های میکروبی و ارزیابی تولید رنگدانه میکروبی پرودیگیوزین	24302	93
سمیه زمانی	بسته بندی هوشمند در صنایع گوشت: مروری بر راه حل های موجود	24370	94
سمیه شاکری زاده	آفرایش راندمان مصرف انرژی در صنایع غذایی ها و نقش آنها در PLC	23736	95
سمیه شاکری زاده	مروری بر روش های حذف آلاینده های صنعت قند	23735	96
سمیه شاکری زاده	مروری بر افزودنی های صنعت آب میوه	23734	97
سمیه صحرانشین سامانی	تهیه نانومولسیون اسانس آویشن و بررسی اثر قارچ کشی آن علیه قارچ بایسوکلایمیس فولوا	23506	98
سودابه عین افشار	بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره خامه گل زعفران	23776	99
سهیلا کلاهی مرند	مروری بر اهمیت و کاربردهای ایمونوگلوبولین های موجود در شیر و کلاستروم گاو بعنوان ترکیبات زیست فعال	23896	100
سید جلال تقوی	مطالعه برخی خواص بیوفیزیکی ۲ رقم پسته (خانی، عباسعلی) شهرستان دامغان	24068	101
سید حمید نوربخش	کاربرد علم متابولومیکس در درک تاثیر متقابل پروبیوتیکها و زیست بوم میکروبی روده	23642	102
سید مسعود قاسمی	بررسی روش های مختلف ایجاد پیوند کووالانسی بین پروتئین و پلی ساکاریدها	24113	103
سید مسعود قاسمی	بررسی نحوه تولید روغن های ساختار یافته بعنوان جانشین چربی شیر انسان	24112	104
سید مسعود قاسمی	گلیکوزیلاسیون پروتئین ها با استفاده از آنزیم ترانس گلو تامیناز	24111	105
سیدالیاس میرابوالحسنی	اثر درجه حرارت و قندها بر ویسکوزیته ذاتی صمغ دانه ریحان	24025	106
سیدحسام سید حسینی قهه	نگاهی به کاربرد فناوری های نوین جهت ارتقاء امنیت غذایی از دیدگاه حسینی در دهکده جهانی	24251	107



سومین همایش بزرگ علوم صنایع غذایی

سیده الهام موسوی کلجاهی	تاثیر پیش تیمار آنزیم بری و خشک کردن بر تغییرات رنگ قطعات سرخ شده بادنجان	23282	108
سیده زهرا نبوی	مروری بر ماهیت برهم کنش لیپید - پروتئین در سیستم های غذایی	23198	109
سیده فرشته حسینی	بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی خامه صبحانه رژیمی	23554	110
سیده محبوبه مظفری خوشرودی	ارزیابی الگوی رفتاری مولفه های مرتبط با اشتغال در صنایع مواد غذایی و آشامیدنی استان مازنداران	23528	111
سیده محبوبه مظفری خوشرودی	الگوسازی روند مولفه های مرتبط با اشتغال در صنایع مواد غذایی و آشامیدنی استان مازنداران	23527	112
سیده مرضیه حسینی	فرایند ریزپوشانی کردن با استفاده پلیمر زیست تخریب پذیر آلژینات	23608	113
سیده معصومه عرب	بررسی فرایند خشک کردن اسمزی میوه ها و سبزی ها و عوامل تاثیر گذار بر آن	23012	114
سیده هما فصیح نیا	فیلم ها و پوشش های ضد مه (Anti-Fog) برای کاربردهای مواد غذایی و کشاورزی	23590	115
سیده هما فصیح نیا	کاربرد سیستم های بسته بندی آنتی اکسیدانی در صنایع غذایی	23591	116
سیما جهانی ثانی	بررسی پارامترهای رنگ پوسته و تخلخل کلوچه سنتی فاقد گلوتن بهینه سازی شده با کازئینات سدیم و صمغ گزانتان	24014	117
سیما جهانی ثانی	بررسی خواص رئولوژیکی کلوچه سنتی فاقد گلوتن	24016	118
سیما جهانی ثانی	بررسی سطوح مختلف کازئینات سدیم و صمغ گزانتان بر ویژگی های حسی کلوچه سنتی فاقد گلوتن	24015	119
سیما سعیدی	بررسی اثر روش های نوین فرایند تغلیظ غشایی بر کیفیت و ماندگاری آب میوه ها	22887	120
سیمین پورجوهر	بسته بندی های هوشمند در صنایع غذایی: انواع، ویژگی ها و کاربردها	23237	121
سیمین پورجوهر	نوشیدنی تخمیری کومبوچا: روش های تولید، خواص تغذیه ای و درمانی و عوامل موثر در حفظ کیفیت و ماندگاری	23230	122
سیمین پورجوهر	بیوسنسورها و کاربرد آن ها در شناسایی کلیفرم ها	24253	123
سیمین قاسمی زاده	بررسی اثر پیش تیمارهای مختلف بر ضایعات لیگنوسلولوزی به منظور تولید قند احیاکننده	23884	124
سینا چشمه	اثر بازدارندگی اسانس مرزه خوزستانی و رزماری روی گوشت مرغ نگهداری شده در دمای ۴ درجه سانتی گراد	23200	125
سینا خاکنهاد	بررسی اثر پالس های الکتریکی بر روی اجزای شیر	23116	126
سیما جعفری	بررسی اثر آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی عصاره هیدروالکلی مریم گلی (Salvia officinalis L.) بر زمان ماندگاری فیله ماهی قزل آلا رنگین کمان	24226	127
شقایق محمدی	کاربرد نانو تکنولوژی در بسته بندی مواد غذایی	24280	128
شقایق محمدی	بررسی خواص و موارد استفاده از قند اینولین در تولید مواد غذایی	24279	129
شکوفه پورابراهیم	بررسی تاثیر هیدروکلوئید ها بر برخی از ویژگی های (حسی) فراورده سنتی	23235	130
شکوفه پورابراهیم	بررسی تاثیر هیدروکلوئید ها بر برخی از ویژگی های (حسی) فراورده سنتی حلوا جوزی	23229	131



سومین همایش بزرگ علوم صنایع غذایی

شکوفه سوخته زاری	نانوفیبر سلولز باکتریایی: اصول تولید، ویژگی ها و کاربردهای آن در صنایع غذایی	23153	132
شهرام مظفر	بررسی ویژگی های آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی عصاره برگ زیتون و کاربرد آن در روغن ها و چربی ها	23481	133
شهربانو علیزاده مقدم	حساسیت غذایی و اقدامات لازم در صنعت غذا برای کنترل مواد حساسیت زا	24298	134
شهرزاد بارانی شولی	اثر اشعه دهی بر پایداری اکسیداسیون روغن: مقایسه ی اشعه ی ایکس با اشعه ی فرابنفش بر اکسیداسیون روغن	23394	135
شهرزاد بارانی شولی	بهبود پایداری اکسیداسیون روغن سویای تیمار شده با اشعه ی ایکس با استفاده از اسانس بهار نارنج طی دوره نگهداری شتاب یافته	23399	136
شهزاد کمالی	غنی سازی سلنیوم در باکتری های اسید لاکتیک و بیفیدوباکتريا	24074	137
شهناز ادیب	عنوان: افزایش کیفیت گز و صادرات ان به بیش از ۵۲ کشور دنیا	23843	138
شهناز ادیب	عنوان: افزایش ماندگاری مواد غذایی، آشامیدنی با تأکید بر واردات قانونی مواد اولیه ورودی به کارخانجات مواد غذایی	23844	139
شهناز ستوده	بهبود خواص فیزیکی - مکانیکی فیلم نشاسته / کربو کسی متیل سلولز با نانو لوله کربنی هیدروکسیل دار	23227	140
شهناز ستوده	تأثیر کربو کسی متیل سلولز بر روی خواص فیزیکی - مکانیکی فیلم نشاسته	23231	141
شهین زمردی	تأثیر آرد سنجد بر زنده مانی لاکتوباسیلوس کازئی و خواص فیزیکوشیمیایی ماست میوه ای	23680	142
شهین زمردی	تأثیر بتاگلوکان یولاف و صمغ عربی بر برخی از خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی ماست همزده بدون چربی	23685	143
شهین زمردی	تأثیر پیش تیمارهای اسمزی بر خواص کیفی و حسی فلفل قرمز رقم گزلر خشک شده به روش آفتابی	23684	144
شهین عرفانیان	بررسی اثر پوشش های هیدروکلئیدی پکتین و گوار بر جذب روغن در کدوی سبز سرخ شده	23897	145
شهین عرفانیان	بررسی تغییرات رنگ و حسی کدوی سرخ شده پوشیده شده با هیدروکلئیدی پکتین و گوار	23917	146
شیما جلدانی	کابرد اسانس های گیاهی به عنوان عوامل ضد میکروبی در گوشت و محصولات گوشتی	23839	147
شیما جلدانی	ویژگی های تغذیه ای و سلامتی بخش کینوا (Quinoa)	23848	148
شیما حسینی	بررسی پایداری پودر ریزپوشانی شده روغن پوست پرتقال / موسیلاژ دانه به به روش خشک کردن انجمادی	23637	149
شیما حسینی	بهینه سازی تولید امولسیون روغن پوست پرتقال / موسیلاژ دانه به با استفاده از روش سطح پاسخ	23629	150
شیرین ترحم جو	افزایش حلالیت فلاژلین نو ترکیب سالمونلا انتریتیدیس با بکارگیری اسمولایتها	23046	151
صبا ابراهیم زاده	روش های تولید نانو کامپوزیت های بر پایه گرافن - پلیمر	24262	152
صحرا بشیری	نانو تکنولوژی در بهبود ماندگاری محصولات غذایی	23482	153
صحرا بشیری	تکنیک های نانودرونپوشانی بتا کاروتن در محصولات غذایی	23965	154
صدیقه توسلی کفرانی	اسانس های روغنی و خاصیت نگه دارندگی آنها در مواد غذایی	24062	155
صفورا اکبری	تحت تیمارهای حرارتی و اسیدی در ATCC بررسی اثر ریزپوشانی بر بقای لاکتوباسیلوس کازئی ۳۹۳۹۲	23875	156



سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

	شرایط شبیه سازی شده محصولات لبنی پروبیوتیک		
صونا نظری ممقانی	استفاده از تکنولوژی سوپرکولینگ در نگهداری مواد غذایی تازه	23328	157
صونا نظری ممقانی	اثر فشار بالای هیدرواستاتیک بر روی میکروارگانسیم ها و کاربردهای بیوتکنولوژیکی	23323	158
ضحی چهاردهی سیرتی	خصوصیات پلیمرهای زیست پایه در پوشش های بسته بندی و روش های بهبود خصوصیات آن ها	23134	159
ضحی چهاردهی سیرتی	اهمیت کاربرد نانو کامپوزیت ها و نانو بایو کامپوزیت ها در بسته بندی مواد غذایی	23148	160
طاهره جهانی	بررسی میزان اسیدهای چرب ترانس در روغنهای جامد و مایع دارای بیشترین سهم مصرف در شهر گرگان	22904	161
طاهره قربان زاده نمین	کاربرد اسیدهای چرب امگا ۳ نانو ریزپوشانی شده با بتا سیکلو دکسترین در فرمولاسیون ماست فراسودمند	24271	162
حبیب اله کردی	شیر به عنوان غذای عملگرا با استفاده از نانو مواد	23440	163
زهره عبدی زاده	بررسی اثر آلfa آمیلاز و آسکوربیک اسید بر خصوصیات رئولوژیکی خمیر نان	24254	164

پنجشنبه (۹۴/۶/۱۹)

ساعت ۱۱ - ۸:۳۰

ردیف	کد مقاله	عنوان	ارائه دهنده
1	23694	پایداری لیکوپن در طی خشک کردن پاششی رب گوجه فرنگی	عادل دزیانی
2	23691	خشک کردن رب گوجه فرنگی با روش پاششی	عادل دزیانی
3	24343	بررسی اثر جایگزینی شیر گاو با شیرکنجد بر خصوصیات فیزیکیوشیمیایی ماست	عادل نعمت الهی
4	23111	« مطالعه ویژگی های حسی و بیاتی نان بدون گلوتن تهیه شده از هیدروکلئیدهای مختلف »	عارف اولادغفاری
5	23105	خشک شده با روش خشک کردن انجامادی حاوی آغازگرهای لاکتوباسیلوس پلانتاروم کاربرد خمیرترش "لاکتوباسیلوس روتری در تهیه نان قالبی و	عارف اولادغفاری
6	23106	« مقایسه اثرات خمیرترش خشک با خمیرترش تازه روی ویژگیهای حسی و بیاتی نان »	عارف اولادغفاری
7	23114	بررسی تأثیر افزودن پکتین، گوار و کاراگینان بر روی ویژگی های کیفی نان حجیم بدون گلوتن	عارف اولادغفاری
8	22990	بررسی اثر ضد میکروبی عصاره هیدروالکلی کاردین (Biarum bovei) بر روی اشرشیا کلی و استافیلوکوکوس اورئوس	عارفه کردجری
9	23670	تأثیر توان و زمان تیمار فراصوت بر راندمان استخراج میکرومولسیون لیکوپن از پسماندهای صنعتی گوجه فرنگی	عاطفه امیری ریگی
10	23583	مقایسه کارایی انواع سورفاکتانت و کمک سورفاکتانت در استخراج میکرومولسیون لیکوپن از مخلوط پوست و دانه گوجه فرنگی	عاطفه امیری ریگی
11	24293	بررسی تأثیر تخمیر کنترل شده لاکتوباسیلوس پلانتاروم بر میزان بیاتی و خصوصیات حسی نان بربری	عباس عابدفر
12	24296	ارزیابی تأثیر درصد شکر و زمان تخمیر خمیرترش بر ماندگاری و میزان تخریل نان باگت	عباس عابدفر
13	23293	برخی خواص فیزیکی سه رقم بادام درختی ایران	عبداله ایمان مهر



سومین همایش بزرگ علوم صنایع غذایی

عبداله ایمان مهر	بررسی عملکرد نانوذرات کلونیدی در آشکارسازی طیف رامان آفلاتوکسین (B1) به روش طیف سنجی رامان ارتقاء یافته سطحی (SERS)	24185	14
عزیزه جعفری	پلیمرهای هوشمند در سیر تکاملی روشهای نوین بسته بندی	23210	15
عصمت وفاپور	بسته بندی مواد غذایی کاربرد ترکیبات ضد اکسایشی و ضد میکروبی طبیعی در	24376	16
عطیه گنجه ای	روغن پالم: فرآوری، ویژگی ها و کاربرد آن در صنایع غذایی	23975	17
علی آبرومند	تأثیر انجماد بر ارزش غذایی برخی گونه های ماهیان خلیج فارس	22948	18
علی دیندارلو	اثر متقابل شوری آب و کم آبیاری بر پارامترهای کیفی میوه زیتون (رقم روغنی)	24066	19
علی رافع	بررسی نقش هیدروژل های پروتئین آب پنیر در ریزپوشانی عصاره زرشک	24000	20
علی رافع	بررسی خواص فیزیکو شیمیایی، ارگانولپتیکی و میکروبی نوشیدنی گیاهی مبتنی بر مویز و عصاره برخی گیاهان دارویی	24003	21
علی رضایی	بررسی آلودگی میکروبی شیرینی های تر عرضه شده در برخی از فنادهای سطح شهر همدان در فصل تابستان ۹۳	23982	22
علی ضامنی راد	کاربرد نانوحسگرها در شناسایی عوامل بیوتروریسم غذایی	23834	23
علی عظیمی	بررسی اثر اینولین بر میزان پروتئین، اسیدیته و میزان سختی در پنیر رسیده در آب نمک نسبتاً چرب	24261	24
علیرضا اسدی امیرآبادی	آنزیم ببری میوه ها و سبزی ها توسط سامانه حرارتی مادون قرمز	22897	25
علیرضا اسدی امیرآبادی	بررسی تغییرات دما در تکه های بادمجان در آنزیم ببری با سامانه مادون قرمز	23957	26
علیرضا اسدی امیرآبادی	بررسی تغییرات وزن تکه های بادمجان طی آنزیم ببری توسط سامانه مادون قرمز	23955	27
علیرضا موسی خانی گنجه	مروری بر کاربردهای میدان های الکتریکی ولتاژ بالا در صنعت	23686	28
علیرضا وسیعی	بهینه سازی ژنتیکی باکتری های اسیدلاکتیک (گونه های پروبیوتیکی) جهت افزایش تولید آگزوبلی ساکاریدها	23710	29
علیرضا وسیعی	rRNA شناسایی پاتوژن های غذایی با استفاده از روش تکثیر ژن ۱۶	23711	30
عمار رفیعی	اندازه گیری خواص فیزیکی بذر ذرت	24059	31
عمار رفیعی	اندازه گیری خواص هندسی و ثقلی دانه های روغنی کرچک و گلرنگ	24058	32
عیسی بهرامی زاده	کاربرد ترکیبات گیاهی به عنوان لعاب در فرآیند کاهش جذب روغن	22940	33
غزال رحیم زاده	مزایای استفاده از بیوسورفکتانت ها در مقایسه با سورفکتانت های سنتتیک در صنایع غذایی و دارویی	23801	34
فاطمه آذری کیا	افزایش پایداری امولسیون ها در برابر شرایط نامساعد محیطی: واکنش الکترواستاتیک تراگاکانتین و پروتئین های سرمی شیر	23561	35
فاطمه آذری کیا	تأثیر پ هاش، قدرت یونی و نوع بسیارقندی بر تبدیل پدیده کواسرواسیون به ترسیب یا انحلال مجدد	23600	36
فاطمه حامدی	استخراج ترکیبات فنلی پوست انار با کمک فراصوت و تاثیر آن بر میزان ترکیبات فنلی کل و ظرفیت آنتی اکسیدانی	24318	37



سومین همایش بزرگ علوم صنایع غذایی

فاطمه حسین زاده	بررسی تأثیر نانورس و نانوفیبر سلولز بر روی خواص بازدارندگی و مکانیکی فیلم بیونانو کامپوزیت فعال نشاسته - CMC حاوی عصاره نعناع (Mentha piperite)	24231	38
فاطمه حسین زاده	تأثیر نانوتقویت کننده و اتصال دهنده عرضی بر روی خواص فیزیکوشیمیایی فیلم نانو کامپوزیت فعال نشاسته - CMC حاوی عصاره آویشن (Thyme)	23006	39
فاطمه رحیمی احمدآباد	ارزیابی رنگ پوسته، مغز و میزان تخلخل کیک روغنی کم کالری حاوی امولسیفایر داتم و صمغ بالنگو شیرازی با استفاده از تکنیک پردازش تصویر	24070	40
فاطمه رحیمی احمدآباد	به عنوان Datem بررسی امکان تولید کیک روغنی کم کالری حاوی صمغ بالنگو شیرازی و امولسیفایر جایگزین چربی	24071	41
فاطمه رخس ماه	بررسی توانایی توفین ۸۰ برای کپسوله کردن اسانس روغنی نعناع با استفاده از تکنیک میکروامولسیون	23334	42
فاطمه ریاضی	بررسی تعیین بازده عصاره، خاصیت ضد اکسایشی و میزان فنول کل عصاره زرشک قرمز (Berberis Vulgaris)	23381	43
فاطمه سادات مصطفوی	اندازه گیری کشش سطحی بحرانی میوه خیار با استفاده از روش زیسمن	24378	44
فاطمه سادات ناظری	اثر یخ گذاری با عصاره ی آنتی اکسیدانی پوست سبز پسته بر پایداری اکسیداتیو ماهی قزل-آلا در طی دوره ی نگهداری	24114	45
فاطمه سادات ناظری	مروری بر کاربردهای سودمند هیدروکلوئید کیتوزان، با تأکید بر خصوصیت ارتقاء ماندگاری مواد غذایی	23523	46
فاطمه شاه حسینی	HPLC بررسی میزان اسید فیتیک و عوامل موثر بر آن در خمیر ونان سنگگ و بربری در شهر یزد به روش	23271	47
فاطمه عباس زاده	قندها و شیرین کننده های کم کالری: انواع و کاربرد آن ها در صنایع غذایی	23820	48
فاطمه کیوانی نهر	مقایسه نانوذرات جامد لیپیدی با ذرات میکرو، لیپوزوم ها و نانو ذرات پلیمری	24239	49
فاطمه کیوانی نهر	نانوذرات لیپیدی جامد برای تحویل داروهای ضد میکروبی	24245	50
فاطمه میلادی	آبمیوه های پروبیوتیک غیر لبنی	23993	51
فائزه صابری	بهبود ویژگی های مقاومت به آب و نفوذپذیری به روغن ظروف خوراکی مناسب برای بسته بندی مواد غذایی با استفاده از فیلم های مرکب ایزوله پروتئین سویا، نشاسته ذرت و موم عسل	24276	52
فتانه هاشم پور	بررسی کاربرد بیوامولسیفایرها/بیوسورفکتانت ها در صنعت غذا	23706	53
فتانه هاشم پور	بررسی طعم های بیولوژیکی	23973	54
فتانه هاشم پور	مروری بر برخی از انواع روغن های فراسودمند	23974	55
فخری سادات حسینی	بررسی میزان آلودگی میکروبی شیر خرماساس آزمونهای استاندارد موجود	24198	56
فردین تمجدی	اثر ماتریکس غذایی بر زیست دستیابی مولکول های زیست فعال	24099	57
فردین تمجدی	توسعه سامانه های انتقال نانو ساختار برای کاربردهای غذایی	24104	58
فرزاد صادقی	ترسیم منحنی فازی و بررسی ویژگی های رئولوژیکی مخلوط کازئینات سدیم - آلژینات سدیم در مخلوط های دارای ناسازگاری ترمودینامیکی	24379	59



سومین همایش بزرگ علوم صنایع غذایی

فرزانه حاجی رسولیها	کاربرد روش رهایش کنترل شده در بسته بندی مواد غذایی	23267	60
فرزانه کیا دلیری	مروری بر مهمترین خواص تغذیه ای خمیر ترش	23938	61
فرشاد ارجمند	تاثیر فرآوری میدانهای الکتریکی پالسی بر خواص کاربردی شیر	23244	62
فرشاد ارجمند	میکروانکسولاسیون با کیتوزان بوسیله خشک کردن پاششی	24084	63
فرشاد ارجمند	خواص کاربردی و زیست فعال کلاژن و ژلاتین	23242	64
فرشته اخوان	نقش، کاربرد و خواص پروپوتیک	23781	65
فرشته حسینی	بررسی ویژگیهای فیزیکوشیمیایی، مکانیکی و اپتیکی فیلم خوراکی زیست تخریب پذیر نشاسته/کندر	23599	66
فرشته حسینی	تولید فیلم خوراکی زیست تخریب پذیر از نشاسته/ژئین و بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی، مکانیکی و اپتیکی آن	23628	67
فرشته حسینی	بررسی برهمکنش رنگدانه های طبیعی کورکومین و بیکسین بر رشد باکتری های منتخب به روش microdilution checkerboard و ترسیم ایزوبولوگرام	23542	68
فرشته سبزی	تأثیر آبغوره بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و بافتی عضله دو سر ران گاو	23874	69
فرشته نعمتی	بررسی ویژگی های بیولوژیکی روغن های اسید لینولئیک مزدوج (CLA)	23034	70
فرشته نعمتی	مروری بر فرایندهای پس از استخراج و بهبود ویژگی های عملکردی عصاره ها	23163	71
فروش السادات اصلانی	فرصت ها و امکانات استخراج بوسیله ی اولتراسوند در صنعت غذا	23125	72
فروغ چهارطاق	بررسی ویژگی های حسی کیک اسفنجی حاوی سطوح مختلف پودر برگ استویا	24269	73
فروغ مهرکی	نگاهی جامع به محصولات نانوائی کم کالری (جایگزینی شکر با شیرین کننده های غیر مغذی)	24236	74
فرهنگ رضوانی	بررسی اثر سدیم کازئینات، صمغ دانه لوکاست و کربوکسی متیل سلولز بر ویژگی های رئولوژیکی خامه زده شده کم چرب	23312	75
فرهنگ رضوانی	بررسی اثر صمغ کربوکسی متیل سلولز و دانه لوکاست بر ویژگی های فیزیکی خامه قنادی کم چرب به روش سطح پاسخ	23311	76
فریبا قاسمی	بررسی روش های نوین بلانچینگ در صنایع غذایی	22946	77
فریبا محمدی	بررسی اثر کاربرد پوشش های خوراکی با پایه پلی ساکاریدها بر افزایش زمان ماندگاری و حفظ ویژگی های ظاهری و تغذیه ای توت فرنگی	23462	78
فوزان خراسانیان	استفاده از هیدروکلئید های ژلاتین و پکتین در بهبود خواص ارگانولپتیکی و کاهش رسوب دهی در دوغ	23299	79
فوزان خراسانیان	بررسی ویژگی ها و مخاطرات سلامتی و کیفی ناشی از بیوفیلم در صنایع غذایی	23302	80
فهیمه توریان	اثر غنی سازی روغن کلزا با اسانس زنیان و مقایسه آن با آنتی اکسیدان سنتزی	23668	81
فهیمه گل محمدی	بررسی تاثیر افزودن صمغ های گوار و کتیرا روی پی-اچ، پروتئین و چربی ماست هم زده	24282	82
فهیمه گل محمدی	بررسی تاثیر افزودن صمغ های گوار و کتیرا روی ویژگیهای فیزیکوشیمیایی، میکروبی و ارگانولپتیکی ماست هم زده	24380	83



سومین همایش بزرگ علوم صنایع غذایی

فیروزه خوشکام	بررسی عوامل موثر بر خواص کیفی (فیزیکی، شیمیایی و حسی) ماست منجمد	24178	84
فیروزه خوشکام	بررسی و مقایسه خواص کیفی پایدار کننده های رایج در ماست منجمد و بستنی	24176	85
کاظم مرادی	بررسی استفاده از خواص ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی عصاره های گیاهی در نگهداری مواد غذایی	23414	86
کتایون کریمی	استخراج و شفاف سازی آب سیب توسط آنزیمهای سلولاز و پکتیناز تثبیت شده بر روی بستر کلسیم آلزینات	23646	87
کریمی	قالب مولکولی روشی نوین در شناسایی انتخابی ترکیبات خطرناک	24392	88
گلاره غفاری نژاد	تولید و ارزیابی خواص رئولوژیکی و حسی لبچره غله ای- میوه ای فراسودمند و	24381	89
گلاره غفاری نژاد	فیرهای تغذیه ای و اثرات سلامتی بخش آنها	24394	90
گلثوم جهان میهن	نقش بسته بندی در رژیم غذایی نظامیان	23196	91
گلثوم جهان میهن	نقش دیوکسین در مواد غذایی	23689	92
گلسا کرم بخش	تاثیر ضایعات فرآوری خرما بر برخی ویژگیهای فیزیکوشیمیایی خمیر و کیک	23693	93
گلناز حسامی	ریزپوشانی پروبیوتیکها به منظور بهبود بقای آنها در غذا و دستگاه گوارش	22950	94
گلناز ملا احمدزاده دستجردی	بررسی تاثیر استفاده از صمغ بومی دانه شاهی بر بافت و حجم کیک بدون گلوتن حاوی آرد برنج	23056	95
گلناز ملا احمدزاده دستجردی	بسته بندی محصولات تازه با اتمسفر اصلاح شده	23596	96
لاله الماسی	امکان تشکیل سیستم میکروامولسیون با استفاده از اسانس آویشن باغی با سورفکتانت توئین ۸۰ و اسید استیک	23589	97
لاله الماسی	بررسی امکان تشکیل سیستم میکروامولسیون اسانس آویشن باغی با استفاده از سورفکتانت توئین ۸۰ و کوسورفکتانت اسید استیک	23936	98
لاله مهدی پور	تولید میان وعده ی فراسودمند	23924	99
لاله مهدی پور	مروری بر تولید نانهای کم کالری در ایران	24127	100
لاله مهدی پور	نان های کم کالری	23923	101
لیدا شاهسونی	ارزش غذایی پروتئینی در جلبک دریایی خوراکی پالماریا پالماتا	24213	102
لیدا شاهسونی	بررسی اثر بستر کشت به روی ترکیبات غذایی قارچ صدفی هایفزیوس اولماریوس	24215	103
لیدا شاهسونی	بررسی ترکیبات غذایی جلبک اسپیرولینا پلاتنسیس و مقایسه با چند نمونه گیاهی	24214	104
لیلا اخباریه	بررسی زمان ماندگاری کاهوی تازه خرد شده ی تولیدی با حداقل فرآوری در بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده تحت تاثیر تیمارهای شست و شو ی لاکتات کلسیم و حرارت و سیستین	24290	105
لیلا دهقان	اثر پوشش ژلاتینی حاوی اسانس و عصاره دارچین بر ویژگی های میکروبی و فیزیکوشیمیایی فیله ماهی شیر	23269	106



سومین همایش بزرگ علوم صنایع غذایی

لیلا دهقان	افزایش ماندگاری فیله ماهی شیر پوشش داده شده با ژلاتین حاوی اسانس و عصاره فلفل سیاه	23217	107
لیلا دهقان	بررسی اثر طول زنجیره استاندارد داخلی بر تعیین بازدهی اینتراستریفیکاسیون روغن سویا	23216	108
لیلا رمضان زاده	بررسی خواص ضد اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده ژلاتین ماهی قزل آلابی رنگین کمان (Oncorhynchus mykiss) تهیه شده توسط آنزیم آلکالاز	24035	109
لیلا صداقت بروجنی	مروری بر کاربرد اولتراسوند در انجماد گوشت و محصولات گوشتی	22934	110
لیلا صداقت بروجنی	مروری بر کاربردهای نوین اولتراسوند در انجماد و انجمادزدایی گوشت و محصولات گوشتی	23953	111
لیلا صداقت بروجنی	اثر دفعات سرخ کردن و حرارت دهی روغن بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی روغن مصرفی	23471	112
لیلا میرمقتدایی	استفاده از حسگرهای الکتروشیمیایی در اندازه گیری اسید فولیک در مواد غذایی	23931	113
لیلا میرمقتدایی	استفاده از حسگرهای الکتروشیمیایی در صنایع غذایی	23702	114
لیلی افشار نوغانی	بررسی خصوصیات رئولوژیکی صمغ حاصل از پوست کدوسبز	24383	115
لیلی بابائی	اثر بسته بندی تحت اتمسفر اصلاح شده حاوی اسانس های گیاهی بر زمان ماندگاری محصولات غذایی	23540	116
لیلی بابائی	افزایش عمر ماندگاری محصولات غذایی با استفاده از بسته بندی تحت اتمسفر اصلاح شده	23541	117
لیلی بابائی	بررسی تغییرات غلظت گاز سرفضای دانه های انار بسته بندی شده تحت اتمسفر اصلاح شده حاوی اسانس آویشن شیرازی	23543	118
مارال بابادی سلطان زاده	مروری بر آلاینده های مواد غذایی و روش های کاهش آن	23864	119
ماندانا فاموری	تحلیلی بر مقایسه تیمار فراصوت و تیمار حرارتی در غیر فعال سازی آنزیم پکتین متیل استراز در آب میوه مرکبات و بررسی خصوصیات آب میوه بعد از تیمار	24107	120
ماندانا فاموری	فرمولاسیون و تولید ماست میوه ای به عنوان یک غذای فراسودمند و بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی آن	24156	121
ماندانا منقبتی	تکنولوژی فراصوت (اولتراسونیک)، مزایا و کاربرد اولتراسوند در فرایند مواد غذایی	24125	122
ماتده محسنی	دستاوردهای نوین فرآوری تفاله حاصل از کارخانجات قند و شکر	23888	123
ماتده ملک محمدی	کاربرد پیش تیمارهای مختلف در خشک کردن میوه جات	23225	124
مجتبی محمدی	بررسی کیفیت و درجه خلوص نمکهای تولید و عرضه شده در استان آذربایجان شرقی	23999	125
مجتبی یوسفی اصلی	بررسی کاربرد آب زیر نقطه بحرانی در استخراج ترکیبات زیست فعال و عوامل موثر در فرآیند استخراج	23011	126
مجتبی یوسفی اصلی	بررسی کاربرد اسید لاکتیک باکتری ها در تولید مواد غذایی فراسودمند حاوی گاما آمینو بوتیریک اسید (GABA)	23010	127
مجید نوش کام	مروری بر کاربرد روش غیر حرارتی میدان مغناطیسی نوسانی در نگهداری مواد غذایی	23976	128
مجیده جمشیدی	مزایا و محدودیتهای روشهای نوین استخراج ترکیبات زیست فعال از جلبکها و علفهای دریایی	22947	129
مجید لشگری	مقایسه تغییرات میزان مواد جامد محلول و سختی بافت دو رقم سیب در دوره نگهداری	22978	130



سومین همایش بزرگ علوم صنایع غذایی

محسن پیردشتی	بررسی خصوصیات فیزیکی و شیمیایی کیتوسان و ژلاتین استخراجی از میگوی وانامی و ماهی بیگ هد	24391	131
محمد ابراهیم آریانی	ارزیابی تازگی شیر بر اساس تحلیل پاسخ گذرای حسگرهای گاز اکسید فلزی	23892	132
محمد بافنده زنده	استفاده از نانویوسنسورها در تشخیص میکروب ها در مواد غذایی	22981	133
محمد حجتی	بررسی دیدگاه مصرف کنندگان به امنیت غذایی و فرآورده های غذایی ارگانیک	22873	134
محمد حجتی	بررسی و مقایسه ترکیبات شیمیایی اسانس حاصل از صمغ دو گونه ی مختلف بنه (<i>Pistacia Atlantica</i>)	22939	135
محمد حجتی	تأثیر آنزیم بری و دمای سرخ کردن در جذب روغن سبب زمینی	23594	136
محمد رحمتیان	تعیین برخی مشخصه های فیزیکی و هیدرودینامیکی هویج رقم نانتر	22871	137
محمد ریحانی	بررسی اجرای تشکیل دهنده و فعالیت آنتی اکسیدانی اسانس شوید (<i>Anethum graveolens</i>) و زیره سبز (<i>Cuminum cyminum</i>)	23898	138
محمد صادق شاکریان	بررسی اثر جایگزینی پروتئین ایزوله سویا در بستنی	24204	139
محمد محسن زاده	در اجزاء خوراک دام تعدادی از گاوداری های شیری مشهود با استفاده از روش B1 تعیین میزان آفلاتوکسین ELISA	24051	140
محمد ملاویسی	شناسایی ساختار پلی ساکارید غالب محلول در آب حاصل از ریشه های گیاه چوبک نکائی	23847	141
محمد نبی	بررسی و استخراج فیبر از هسته خرما ی ربی به دو روش شیمیایی و آنزیمی	24007	142
محمد جواد نوری	ساخت غشای سرامیکی با اندازه منافذ نانو با استفاده از روش قالب ریزی ژلی و اصلاح سطحی آن با روش غوطه وری به منظور جداسازی هگزان از روغن خام گیاهی	24300	143
محمد حسین نائلی	اینتر استریفیکاسیون شیمیایی مخلوط های استئارین پالم و روغن سویا: تاثرات بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی	23220	144
محمد رضا سلیمانی	تولید پروتئین هیدرولیز شده از ماهی کیلکا (<i>Caspia Clupeonella cultriventris</i>) با استفاده از آنزیم آلکالاز و بررسی خواص آنتی اکسیدانی بوسیله آزمون FRAP	24031	145
محمد علی حصاری نژاد	نقش هیدروکلوئیدها، امولسیفایرها و آنزیم ها در کاهش بیات شدن نان	24250	146
محمی الدین کاظمی کیله گلان	بررسی تاثیر غلظت و سرعت جریان محلول ژئین بر روی قطر نانوالیاف تولید شده به روش الکتروریسی، جهت ریز پوشانی اجزاء موثره غذایی و دارویی	23544	147
محمی الدین کاظمی کیله گلان	بررسی تاثیر دو پارامتر شدت ولتاژ و فاصله نوک سوزن تا صفحه جمع کننده، بر قطر نانوفیبرهای ژئین تولید شده به روش الکتروریسی	23630	148
محمد امین محمدی	ارزیابی خصوصیات فیزیکوشیمیایی عصاره اسپرولینا و تعیین ترکیبات اسید چرب موجود در آن	24314	149
مرتضی جعفری	اثرات سلامتی بخش پلی فنل های چای	24088	150
مرتضی جعفری	غنی سازی کیک فنجانی با استفاده از فیبر سیب	24090	151
مرتضی جعفری	روشهای نگهداری و فرآوری قارچ خوراکی در صنعت غذا	24089	152
مرتضی فتحی	بررسی خواص فیزیکی صمغ تراوشی از درخت <i>Prunus armeniaca</i>	24238	153
مرجان فروغی	بررسی شرایط بهینه ریز پوشانی باکتریهای پروبیوتیک و بررسی پایداری آن در فرآیند تولید فرآورده های	23446	154



سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

ردیف	کد مقاله	عنوان	ارائه دهنده
155	23443	بررسی روش های حذف بیولوژیکی آفلاتوکسین در مواد غذایی	مرجان فروغی
156	23851	بررسی اثر نگهدارندگی اسانس های گیاهی بر باکتری های پاتوژن	مرجان هادیان زرکش
157	23916	Plasmin digest of β -casein as a sources of antibacterial peptides	مرجانه صداقتی
158	23532	Composition and antioxidant activity of <i>Oliveria decumbens</i> and <i>Chaerophyllum macropodium</i> essential oils extracted by hydrodistillation and microwave-assisted hydrodistillation	مرضیه ابلاغی
159	23531	Antioxidant activity of essential oil from <i>Tanacetum polycephalum</i> and <i>Artemisia chamaemelifolia</i> Vill obtained by microwave-assisted hydrodistillation	مرضیه ابلاغی
160	23533	بررسی خواص آنتی اکسیدانی و ضدقارچی اسانس گیاه مور تلخ استخراج شده به کمک روش های مختلف استخراج	مرضیه ابلاغی
161	23262	استفاده از پوشش های خوراکی در بهبود کیفیت سیب وارپته رد دلپشز	مرضیه رضائی
162	23260	بررسی کاربرد پوشش های خوراکی بر پایه مشتقات سلولز در بسته بندی مواد غذایی	مرضیه رضائی
163	23261	کاربرد فیلم ها و پوشش های خوراکی در بهبود ماندگاری میوه ها و سبزی های تازه	مرضیه رضائی
164	23514	پایداری تاگاتوز در نوشیدنی ها تحت تأثیر ترکیب و فرایند حرارتی	مرضیه زارع
165	24387	بررسی روش های مدرن استخراج ترکیبات مؤثر از گیاهان دارویی	مرضیه وحدانی فرحی
166	24389	مقایسه استخراج به دو روش آب فوق گرم و فراصوت	مرضیه وحدانی فرحی
167	24388	مروری بر تکنیک های بسته بندی فعال	مرضیه وحدانی فرحی

پنجشنبه (۹۴/۶/۱۹)

ساعت ۱۴ - ۱۱:۳۰

ردیف	کد مقاله	عنوان	ارائه دهنده
1	23688	کاربرد سیال فوق بحرانی در استخراج ترکیبات زیست فعال از گیاهان در صنعت غذا	مرضیه یگانگی
2	22944	بررسی اثر تیمارهای مختلف فعال سازی سپیولیت ایرانی بر روی قدرت جذب ترکیبات کدورت زای آب سیب و انار	مرضیه میرزاآقایی کیاکلائی
3	22969	تهیه پودر شیر خرمای به دو روش خشک کردن کف-پوشی-هوای داغ و کف-پوشی-مادون قرمز	مریم پورجم
4	22968	بررسی عوامل مختلف بر تولید و پایداری شیر خرمای کف کرده جهت خشک کردن آن به روش کف پوشی	مریم پورجم
5	24077	محصولات طبیعی به عنوان عوامل ضد میکروبی	مریم پیرایش اسلامیان



سومین همایش بزرگ علوم صنایع غذایی

مریم جعفرزاده مقدم	استفاده از فرایند نوین فراصوت در استخراج پکتین از تفاله چغندر قند	23785	6
مریم جعفری	تولید آنزیمی استر قندی حاوی اسید لینولئیک مزدوج (CLA) به عنوان امولسیفایر زیست فعال و بهینه سازی شرایط تولید آن	24155	7
مریم جلیلی صفریان	خواص ضد میکروبی عصاره گیاهان و کاربرد آنها در فرآورده های غذایی	24237	8
مریم جلیلی صفریان	خواص ضد اکسایشی منابع مختلف گیاهی	24235	9
مریم جلیلی صفریان	بررسی برخی از تکنیک های نوین غیر حرارتی نگهداری مواد غذایی	24218	10
مریم جلیلی صفریان	پلی ساکاریدها در نقش ترکیبات ضد اکسایش	24201	11
مریم خاکباز حشمتی	بهینه سازی فرایند تولید خاویار با استفاده از الگوریتم ژنتیکی	23018	12
مریم رزمجویی	نوشیدنی های عملگرا: ویژگی های در حال ظهور غذاهای عملگرا	23290	13
مریم زارع جدی	بررسی میزان حضور استرهای فتالات و فلز سنگین سرب در کاغذ و مقوای بازیافتی مورد استفاده در جعبه های بسته بندی مواد غذایی	23088	14
مریم شیردل	تعیین میزان حداقل غلظت بازدارندگی اسانس مریم گلی (<i>salvia sclarea</i>) بر باکتری استافیلوکوکوس اپیدرمیس و پروتئوس ولگاریکوس	23963	15
مریم شیردل	شناسایی اجزای متشکله اسانس گیاه <i>Thymus satureioides</i> ، بررسی خواص ضد اکسیدانی و ضد میکروبی آن	24369	16
مریم عباس والی	بسته بندی فعال و هوشمند مواد غذایی	23968	17
مریم عباس والی	کاربرد بیونانو کامپوزیت ها در بسته بندی مواد غذایی	23969	18
مریم عباس والی	نانو حسگرهای زیستی در صنایع غذایی	23970	19
مریم عزیزخانی	مقایسه تاثیر اسانس رزماری، نعناع و مرزه بر جمعیت میکروبی سبزیجات برگی	23546	20
مریم فرهمند	بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی آب انار طی فرایند های پاستوریزاسیون، شفاف سازی و تغلیظ	23564	21
مریم فرهمند	بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی کسانتره آب انار رقم رباب نی ریز طی نگهداری در دماهای مختلف	23563	22
مریم قدسی	بررسی و مقایسه اثر سطوح مختلف نانو ذرات نقره بر خصوصیات ظاهری و ممانعتی فیلم بیونانو کامپوزیتی پروتئین گاودانه	23400	23
مریم قدسی	تولید و بررسی خصوصیات فیزیکی و بهینه سازی فرمولاسیون فیلم زیست تخریب پذیر ایزوله پروتئینی گاودانه	23376	24
مریم کارگر	کاربردهای فراسودمندی بالقوه گیاه کتان در صنایع غذایی	23099	25
مریم گهرگانی	بررسی اثر افزودن صمغ میوه ی بلوط و پکتین به عنوان کاهنده چربی بر ویژگی های ماست چکیده بدون چربی	23454	26
مریم محمدخانی	بررسی اثر پوشش امولسیون صمغ قدومه شهری- اسید اولئیک بر کینتیک انتقال جرم سیب آبگیری شده به روش اسمز	23466	27
مریم محمدی	نانولپوزومها به عنوان سیستمهای رسانش هدفمند جهت ترکیبات فعال زیستی	23289	28
مریم محمدی	مروری بر فرایند تولید و ویژگی های پنیر های آغشته	23802	29
مریم نژادمنصوری	روشهای مختلف تولید نانوامولسیونها در صنعت غذا	23567	30
مریم نژادمنصوری	مقایسه بازدهی بتاکاروتن استخراج شده به کمک روش های فراصوت و مایکروویو از ریزجلبک دونالیلا سالینا	23565	31



سومین همایش بزرگ علوم صنایع غذایی

مریم وطن چیان	بررسی اثر صمغ قدومه شیرازی بر پایداری امولسیون روغن ذرت در آب پایدار شده با ایزوله پروتئین سویا	23665	32
مژده ثابت تیموری	پتانسیل تصفیه پساب قند به روش نانوفیلتراسیون غشایی	24106	33
مژده ثابت تیموری	مقایسه تصفیه سنتی شربت قند و تراوه نانو فیلتراسیون حاصل از پساب قند	24105	34
مژده معزی	مروری بر بروز و ارزیابی اکسیداسیون پروتئین در محصولات گوشتی	23435	35
مژگان محمدلو	بهینه سازی دما و زمان فرایند آنزیمی شفاف سازی شربت قند مایع خرما	23143	36
مژگان محمدلو	رنگبری ماءالشعیر با استفاده از پیش فراوری آنزیمی استفاده از خاک کمک صافی پرلیت و سلولز	23154	37
مسعود تقی زاده	کاربرد روش تصویربرداری ابرطیفی در کنترل کیفیت مواد غذایی	24385	38
مصطفی خجسته نژاد	استفاده از سامانه تصویربرداری فراطیفی به منظور تعیین درصد چربی ماهی قزل آلا از روی پوست	23568	39
مصطفی فراز مند	درمان چاقی کودکان و نوجوانان با استفاده از تاثیر چند گونه پروبیوتیک بر میکروبیوتای دستگاه گوارش	23901	40
معصومه بی تقصیر	کاربرد پروتئین های گیاهی در ریزپوشانی محصولات غذایی	24085	41
معصومه بی تقصیر	نقش دانه های غلات در جلوگیری از بروز بیماریهای قلبی و عروقی	24080	42
معصومه بیگی	استخراج و شناسایی واحدهای مونوساکاریدی پلی ساکارید غالب محلول در آب از ریشه گیاه سریش تماشایی	24101	43
معصومه بیگی	شناسایی یک گلوکومانان جدید از ریشه گیاه سریش تماشایی بختیاری	24102	44
معصومه جوان	بررسی آخرین دستاوردها در زمینه کاربرد صنعتی سالم سازی مواد غذایی توسط اشعه فرابنفش	23192	45
معصومه جوان	روند آتی در فناوری های فراوری مواد غذایی	24240	46
معصومه جوان	کاربرد فناوری نوین پلاسمای سرد در سالم سازی مواد غذایی	23183	47
معصومه فائز	کاربرد فراصوت در خشک کردن میوه ها و سبزیجات	23946	48
معصومه محمودی میمند	مروری بر بسته بندی فعال و هوشمند در صنایع غذایی - تحقیق و توسعه	23799	49
ملکه سادات حجازی	ارزیابی ویژگی های حسی و میکروبیولوژی نوشیدنی فراسودمند متشکل از مخلوط شیر شیر سویا و عصاره برنج قهوه ای	23374	50
ملکه سادات حجازی	بررسی ویژگی های رئولوژی نوشیدنی فراسودمند متشکل از مخلوط شیر، شیر سویا و عصاره برنج قهوه ای	23372	51
ملیحه کرامت	اثر اسانس آویشن شیرازی و باغی، آلفا- توکوفرول و توکوفریل استات و هم افزایی آن ها با اسید سیتریک بر اکسیداسیون روغن زیتون بکر	22881	52
ملیحه کرامت	ارزیابی اثر اسانس رزماری بر پایداری اکسیداسیون روغن زیتون بکر به روش اکسیژن فعال	22883	53
ملیحه کرامت	بررسی پایداری اکسیداسیون روغن زیتون بکر با استفاده از اسانس زیره سیاه ایرانی و رزماری در مقایسه با بتا-کاروتن طی دوره نگهداری تسریع شده	22882	54
منوچهر رستمی تپه صارمی	میکروانکپسولاسیون و کاربرد آن در صنایع غذایی	24359	55
منوچهر رستمی تپه صارمی	بررسی امکان کاربرد اینولین و بتاگلوکان در تولید آب میوه پروبیوتیک	23641	56
منوچهر رستمی تپه	بررسی و مقایسه زنده ماننی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و لاکتوباسیلوس کازئی در آب سیب و آب پرتقال در اثر افزودن	23699	57



سومین همایش بزرگ علوم صنایع غذایی

صارمی	پری بیوتیک های مختلف		
منیژه نگهداری فر	تحلیلی بر اثرات فشار هیدرواستاتیک روی بافت و ویژگی های حسی گوشت و فراورده های گوشتی	23065	58
مولود نورانی	مطالعه مقایسه ای خشک کردن ورقه های موز در خشک کن خورشیدی با استفاده از مواد تغییر فاز دهنده و بدون آن	24023	59
مهدی صابری	بررسی تغییر رنگ پوره ی به طی فراوری حرارتی	24171	60
مهدی صابری	مروری بر سنتیک غیرفعال سازی آنزیم پلی فنل اکسیداز موجود در میوه ها طی فراوری حرارتی	24184	61
مهدی گلی زاده	بررسی امکان استفاده از طیف سنجی NIR به منظور تعیین رسیدگی میوه ی به	23441	62
مهدی گلی زاده	در ارزیابی غیرمخرب کیفیت میوه ها و سبزی ها NIR مروری بر کاربردهای طیف سنجی	23442	63
مهدی یار شهبازی	تاثیر افزودن هیبرید نانورس/نانونقره بر ویژگی های فیلم بر پایه ژلاتین	23427	64
مهدیه اکبری	واکنش های متقابل پروتئین ها و پلی ساکاریدها در سیستم های غذایی	23675	65
مهدیه بحر آسمانی کوهستانی	روغن تک باخته: سوپستراها، میکروارگانیزم ها، آنزیم ها و کاربردها	24288	66
مهدیه زارع	بررسی تاثیر امواج مایکروویو بر ویژگی های کمی و کیفی اسانس استخراج شده از میخک	22924	67
مهدیه زارع	مروری بر ترکیبات فنولی استخراج شده از گیاهان به عنوان آنتی اکسیدان طبیعی در جلوگیری از فساد اکسیداتیو لیپیدها در غذاهای دریایی	22925	68
مهرناز مقضی	سنجش باقیمانده ایمیداکلوپرید و اسپیروتترامات در میوه پسته با استفاده از دستگاه اسپکترومتر تحرک یون و مقایسه با HPLC	22971	69
مهرناز یوسف زاده	بررسی امکان استفاده از ترکیب پری بیوتیک اینولین و ترکیبات ضد میکروبی طبیعی اسانس آویشن و لیمو ترش در سس هزار جزیره	24284	70
مهرنوش میری	کاربرد اسانس و عصاره های گیاهی بر افزایش زمان ماندگاری فراورده های دریایی	23276	71
مهسا حمیدی	استفاده از روش های نوین بسته بندی در حفظ کیفیت و افزایش ماندگاری قارچ خوراکی	23166	72
مهسا حمیدی	بررسی اثرات باکتری های پروبیوتیک در بهبود ارزش تغذیه ای، ارتقاء سلامت و افزایش ایمنی مواد غذایی	23469	73
مهسا رسته من فرد	پلیمرهای میکروبی و کاربرد آنها	23486	74
مهسا رضاقلی	ارزیابی کنترل افزایش اندیس پراکسید در مراحل مختلف تولید کره پاستوریزه و بررسی برخی فاکتورهای شیمیایی مدیریت ایمنی مواد غذایی ISO22000:2005 محصول نهایی براساس استقرار سیستم	23256	75
مهسا صفری بیدختی	بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی ماست حاوی عصاره چوبک	23432	76
مهسا علی کرد	روش های شناسایی نوع گوشت	23743	77
مهسا لران	بررسی برخی از ویژگی های کیفی روغن زیتون پرتودهی شده با اشعه گاما	23252	78
مهسا مؤیدی	بررسی ویژگی های بافتی و حسی کیک یزدی غنی شده با اسپیرولینا (آرتروسپیرا پلاتنسیس)	24182	79
مهشاد جاوید مقدم	انجماد آب میوه ها: افزایش ماندگاری و حفظ خواص تغذیه ای	23952	80
مهشاد جاوید مقدم	ویژگی ها و کاربرد لیزوزیم در مواد غذایی	23967	81



سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

مهداد جاوید مقدم	بررسی میزان شیوع لیستریا مونوسیتوژنز در پنیر سفید ایرانی سنتی عرضه شده در شهر همدان	23951	82
مهشید کشاورزی	اثرات و ویژگی عملکردی باکتری لاکتوباسیلوس کازئی بعنوان پروبیوتیک	23823	83
مهشید کشاورزی	استفاده از پروبیوتیک ها در تولید سوسیس تخمیری	23824	84
مینا اکبریان	بهینه سازی فرمولاسیون بیسکویت ساده بدون گلوتن بر پایه آرد برنج بر اساس ارزیابی حسی و پارامترهای رنگی	23765	85
مینا اکبریان	استفاده از روش پردازش تصویر در بررسی اثر صمغ زانتان بر کیفیت نوعی کلوچه محلی (کیچی)	23522	86
مینا اکبریان	کاربرد حرارت سنجی تفاضلی روبشی (DSC) در محصولات پخت و محصولات انجمادی	24115	87
مینا ربانی	ویژگی های ضد میکروبی، خواص آنتی اکسیدانی و ترکیبات زیست فعال عصاره پوست انار	23218	88
مینا نصیری	باسیلوس های پروبیوتیک	23149	89
نادره پازوکی	بررسی اثر ضد میکروبی دو افشره خوراکی تجاری هل و اسطوخودوس	23942	90
نازنین داراب زاده	آنزیم های تولید شده در تخمیر حالت جامد	23829	91
نازنین ساسانیان	مروری بر کاربرد اولتراسونیک مکانیکی با هردل های دیگر در شیر	23557	92
نازنین ساسانیان	استفاده از نمک های جایگزین به منظور کاهش نمک در پنیر	23825	93
نازنین ساسانیان	نقش آنزیم لیپاز در گسترش عطر و طعم در پنیر	23986	94
نازنین منصفی ثابت	مروری بر استفاده از هیدروکلئیدها در پایدارسازی نوشیدنی های لبنی اسیدی (تولید دوغ تک فاز)	24038	95
ناصر حاجی پور	بررسی تاثیر مصرف گوشت خرگوش بر سلامت انسان از دیدگاه قران، احادیث، اجماع و طب	22962	96
ناهید سعیدی زاده	تولید آب انگور پروبیوتیک با استفاده از ضایعات سیب زمینی (نشاسته)	24313	97
ناهید سعیدی زاده	تولید نوشیدنی های پروبیوتیک غیر لبنی	22864	98
نپتون بیدلی	معرفی عوامل مؤثر در ایجاد و ثبات عطر و طعم، رنگ، و ویسکوزیته آب هندوانه	23631	99
نپتون بیدلی	استفاده از آب هندوانه در فرمولاسیون آبمیوه مخلوط (کوکتل)	23626	100
نجمه خینور	اثرات فیزیکی و شیمیایی اولتراسوند با شدت بالا بر روی پروتئین ها و کربوهیدرات های غذایی	23757	101
نجمه خینور	استفاده از ریز جلبک ها در تولید بیو امولسیفایر و سوخت زیستی	23420	102
نجمه شمس	استفاده از تکنولوژی میکرواستخراج فاز مایع با هالوفیبر به منظور خالص سازی عصاره های خوراکی و شیمیایی	22876	103
ندا صحراگرد	مدل های ریاضی کنتیک غیرفعال سازی میکروارگانیسم ها در آب پرتقال به روش میدان پالس الکتریکی	23316	104
ندا قسامی	اندازه گیری میزان مهاجرت کلی در محصولات پلیمری از جنس پلی پروپیلن تولید شده در استان اصفهان	23595	105
ندا قسامی	بررسی ویژگیهای میکروبی، فیزیکی و شیمیایی ظروف کاغذی تولید شده در کشور	24005	106
ندا هاشمی	بهینه سازی تولید فراورده اکسترود شده بر پایه بادام و ارزیابی ماکروساختار و ویژگی های انبساط شوندگی	24021	107
ندا هاشمی	کاربرد دمای نقطه چسبندگی در پایش مدت زمان ماندگاری پودرهای غذایی	24027	108
ندا هوشیار	استفاده از رنگهای میکروبی بعنوان رنگدانه های محصولات غذایی	23456	109
نرجس محمدی	تعیین بهترین شرایط خشک کردن خمیر خرما با روش ترکیبی مادون قرمز - خلا با استفاده از روش سطح پاسخ	23045	110
نرگس صداقت نیا	بهینه سازی فرایند خشک کردن هوای داغ قارچ دکمه ای (Agaricus bisporus) با استفاده از روش سطح پاسخ	23607	111



سومین همایش بزرگ علوم صنایع غذایی

نسا غیبی	بررسی تأثیر ساکارز و استویا بر خواص کیفی بستنی کم چرب	23740	112
نسرین شهزادفرد	ارزیابی ایمنی عملکرد پروبیوتیک ها	23774	113
نسرین ملکی زاده	ارزیابی شفاف کننده کیتوزان در شفاف سازی آبمیوه ها و مقایسه آن با برخی از شفاف کننده ها	23189	114
نسیم ادیب پور	استفاده از پروبیوتیک های اسپورزا، نگرشی جدید در تولید محصولات پروبیوتیک با اثربخشی بیشتر جهت مصارف غذایی	23524	115
نسیم خورشیدیان	بررسی تشکیل اتصالات عرضی در پروتئین های مواد غذایی	23055	116
نسیم شهابی	اثرات مهارى باکتری پانی باسیلوس پلی میکسا بر بیوفیلم باکتریهای تهدید کننده صنعت غذا	23019	117
نصرت عظیمی	اثر اولتراسونیک بر ویژگی های عملکردی مواد غذایی	23325	118
نصیره علوی	استفاده از ریز جلبک اسپیرولینا با و بدون وجود اسیدسیتریک به عنوان هم افزا به منظور افزایش پایداری اکسیداسیون روغن زیتون بکر طی دوره نگهداری تسریع یافته	23555	119
نصیره علوی	افزایش پایداری اکسیداسیون روغن زیتون بکر با استفاده از ریز جلبک کلریلا به عنوان یک آنتی اکسیدان طبیعی	23551	120
نعیمه گل محمدی	بررسی تاثیر افزودن صمغ دانه قدومه شیرازی و صمغ کتیرا روی پی-اچ، اسیدیته و ویژگی های ارگانولپتیکی سس کچاپ	24259	121
نعیمه گل محمدی	بررسی تاثیر افزودن صمغ دانه قدومه شیرازی و صمغ کتیرا روی ویژگی های فیزیکوشیمیایی سس کچاپ	24260	122
نغمه پالاهنگ	استفاده از بسته بندی های فعال برای گوشت و محصولات گوشتی	24310	123
نقیسه جهان بخشیان	اندازه گیری و مدل سازی هدایت حرارتی ناگت مرغ طی انجماد	23664	124
نقیسه حسن نژاد	تأثیر صمغ کربوکسی متیل سلولز در کاهش سینرسیس در ژل نشاسته	23862	125
نقیسه رضایی	ارزیابی تاثیر متغیرهای فرمولاسیون بر ویژگی های بافت و رنگ اسنک اکستروود شده بر پایه سورگوم قرمز	23837	126
نقیسه رضایی	ارزیابی تاثیر متغیرهای فرمولاسیون بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی اسنک اکستروود شده بر پایه سورگوم قرمز	23836	127
نقیسه محسن آبادی	بررسی اثر متغیرهای دما، زمان، نسبت حلال به مواد جامد و پ هاش بر راندمان استخراج موسیلاژ از تخم شربتی	24006	128
نقیسه محسن آبادی	بهینه سازی شرایط استخراج موسیلاژ تخم شربتی به روش سطح پاسخ	24002	129
نگار ساسانیان	بررسی میزان آلودگی قارچی در دوغ های صنعتی و سنتی عرضه شده در سطح شهر همدان	23587	130
نگین طاهری	مروری بر انواع روشهایی غشایی جهت تصفیه وبازیابی پساب کارخانجات لبنی	23971	131
نوشین نوشیروانی	فیلم های ضد میکروبی بر پایه بیوپلیمر کربوکسی متیل سلولز و اسانس زنجبیل	23295	132
نوشین نوشیروانی	ارزیابی اثرات ضد کپکی اسانس گیاه مریم گلی و مرزه بر روی کپک اسپرژیلوس نایجر در محیط کشت و رب گوجه فرنگی	23298	133
نویده انرجان	اثر پوششهای خوراکی حاوی عصاره گیاه تشنه داری (striata Scrophularia) روی رشد باکتریهای هوازی مزوفیل	23130	134
نیره کریمی	افزایش زمان ماندگاری قارچ دکمه ای با استفاده از بسته بندی فعال	23072	135
وجهیه محمودی	روش های تغلیظ اسیدهای چرب چند غیر اشباع (PUFA) از پسماندهای فراوری آبریان	22911	136
وحید قجر شמושکی	تاثیر پوشش کیتوزان به همراه نانوذرات اکسید روی بر ماندگاری میوه نارنگی	23439	137



سومین همایش بزرگ علوم صنایع غذایی

138	23060	پیشرفت‌ها و دشواری‌های کاربرد نانوذرات مهندسی در مواد در تماس با فرآورده‌های غذایی	وحیده طالبی
139	23985	ارزیابی اثرات آنتی‌اکسیدانی عصاره گیاه رازیانه در اکسیداسیون روغن آفتابگردان	وحیده طالبی
140	24335	بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی نشاسته سه واریته گندم ایرانی و تأثیر دو نوع تیمار اصلاحی فیزیکی و شیمیایی بر ویژگی کیفی آنها	هاجر قاسمی شروانی
141	23133	بررسی امکان استفاده از نان به عنوان حامل پروبیوتیکها به بدن	هاجر یوسفی
142	23663	کاربرد پلی‌گلیسرولها در مواد غذایی	هادی مصطفایی
143	23755	جنبه‌های تغذیه‌ای و بیوشیمیایی محصولات جانبی صنعت غذا	هادی مصطفایی
144	23984	بررسی اثر دما و زمان گرمخانه‌گذاری بر میزان هیدرولیز لاکتوز آب پنیر حاصل از تولید پنیر فرابالایشی (پرمیت)	هاله جیهانی
145	24091	بررسی تأثیر پوشش خوراکی ژلاتین حاوی اسانس دارچین بر عمر ماندگاری نارنگی در دمای یخچال	هانیه احمدی
146	23813	مروری بر خواص و فعالیت‌های ضد میکروبی و آنتی‌اکسیدانی پلی‌پروپیلن در بسته‌بندی فعال مواد غذایی	هانیه السادات میران موسوی
147	23082	تکنولوژی نوین مایکروویو در فرآوری مواد غذایی	هانیه رسولی پیروزیان
148	23078	بررسی روش‌های تولید و فرمولاسیون شکلات فراسودمند سین بیوتیک	هانیه رسولی پیروزیان
149	23832	بررسی اثر صمغ زانتان و آرد مالت ارزن بر ویژگی‌های فیزیکی کیک برنج	هدی ملکی تبریزی
150	23831	استفاده از آرد مالت ارزن و صمغ زانتان در تولید کیک بدون گلوتن	هدی ملکی تبریزی
151	23788	کنترل کیفیت مواد غذایی با روش‌های شناسایی سریع قارچ‌ها و مایکوتوکسین‌ها در محصولات کشاورزی	هدیه داودی مقدم
152	24390	تأثیر ریخت‌پذیرکننده‌ها بر خصوصیات فیزیکی و شیمیایی فیلم ترکیبی کیتوسان-ژلاتین استخراجی از میگوی وانامی و ماهی بیگ‌هد	هنگامه درزی اربابی
153	24397	بررسی خصوصیات فیزیکی و شیمیایی کیتوسان و ژلاتین استخراجی از میگوی وانامی و ماهی بیگ‌هد	هنگامه درزی اربابی
154	24374	تولید امولسیون‌های پایدار با استفاده از پروتئین‌های میوفیبریلار	یحیی مقصدلو
155	23175	کاربرد فرایند فشار هیدروستاتیکی بالا (HHP) در سالم‌سازی غیر حرارتی مواد غذایی	سمانه رضایی
156	24268	نقش فاکتورهای سیگما در فرایند نسخه برداری در باکتری E.coli	سمانه رضایی
157	24267	کاربردهای درمانی و استراتژیک نوروکسینهای بوتولینومی	سمانه رضایی



سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

مریم برازنده	استفاده از ارزن در تولید اسنک اکستروود شده	23858	158
مریم برازنده	بررسی تأثیر سرعت چرخش ماریپیچ و درصد رطوبت بر خصوصیات بافتی اسنک	24501	159
نازیلا دردمه	مطالعه تأثیر غلظت نانو ذرات اصلاح شده رس بر ویژگی های ریزساختاری و فیزیکی (مکانیکی، نفوذپذیری نسبت به بخار آب و رنگ) نانوکامپوزیت پلی اتیلن ترفتالات/نانورس	24502	160
مرضیه رفان	بررسی استفاده از شیر و فرآورده های آن در گوشت و فرآورده های گوشتی	240503	161