



سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

برنامه افتتاحیه

روز اول همایش چهارشنبه ۱۸/۶/۹۴ تالار شیخ بهایی

تلاوت قرآن و پخش سرود جمهوری اسلامی ایران	۸:۳۰-۸:۴۰
اعلان برنامه ها توسط مجری	۸:۴۰-۸:۴۵
سخنرانی جناب آقای دکتر مدرس هاشمی ریاست محترم دانشگاه صنعتی اصفهان	۸:۴۵-۹:۰۰
سخنرانی جناب آقای دکتر شاهدی دبیر همایش سخنرانی سرکار خانم دکتر سلیمانان زاد دبیر علمی همایش	۹:۰۰-۹:۲۰
پخش تیزر تبلیغاتی همایش دانشگاه	۹:۲۰-۹:۲۵
سخنرانی جناب آقای دکتر شمس اردکانی دبیر محترم فرهنگستان علوم جمهوری اسلامی ایران	۹:۲۵-۹:۴۰
سخنرانی جناب آقای دکتر دیناروند معاون محترم وزیر بهداشت و رئیس سازمان غذا دارو	۹:۴۰-۹:۵۵
سخنرانی جناب آقای دکتر شیخ زین الدین معاونت محترم نوآوری و تجاری سازی فناوری معاونت علمی فناوری ریاست جمهوری	۹:۵۵-۱۰:۱۰
سخنرانی جناب آقای دکتر هدایت حسینی مدیر کل محترم نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی سازمان غذا و دارو	۱۰:۱۰-۱۰:۲۵
سخنرانی جناب آقای دکتر جعفریان دهکردی معاونت محترم غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی اصفهان	۱۰:۲۵-۱۰:۴۵
پذیرایی	۱۰:۴۵-۱۱:۳۰
سخنرانی کلیدی: جناب آقای دکتر حسامی پژوهشگر فرهنگستان زبان و ادب فارسی عنوان: روند واژه گزینی تخصصی علوم و صنایع غذایی	۱۱:۳۰-۱۲:۰۰
حرکت به سمت سالن های مفاخر	۱۲:۰۰-۱۲:۱۰



دانشگاه صنعتی اصفهان



سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

برنامه سخنرانی ها



سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

برنامه سخنرانی های کلیدی سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

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



سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

اعضای پنل های داوری سخنرانی های سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

سالن ۴	سالن ۳	سالن ۲	سالن ۱	چهارشنبه ۹۴/۶/۱۸
مهندسی مواد و طراحی خطوط تولید مواد غذایی	فرمولاسیون مواد غذایی	روش های نوین فرآوری و نگهداری مواد غذایی	روش های نوین فرآوری و نگهداری مواد غذایی	محور ساعت
خانم دکتر امام جمعه آقای دکتر همدمی خانم دکتر حمیدی	آقای دکتر فرحوش آقای دکتر سحری آقای دکتر کرامت	آقای دکتر کدخدائی آقای دکتر پیغمبر دوست آقای دکتر ضیائی فرد	خانم دکتر شهیدی آقای دکتر اعلمی آقای دکتر نجفی	۱۲:۴۰-۱۳:۲۰
مهندسی مواد و طراحی خطوط تولید مواد غذایی	فرمولاسیون مواد غذایی	روش های نوین فرآوری و نگهداری مواد غذایی	روش های نوین فرآوری و نگهداری مواد غذایی	
آقای دکتر فتحی آقای دکتر رضوی آقای دکتر کرامت	خانم دکتر سلطانی زاد آقای دکتر مظاهری خانم دکتر امیری رفتی	آقای دکتر کدیور آقای دکتر محمدی خانم دکتر حمیدی	آقای دکتر شاهدی خانم دکتر امام جمعه آقای دکتر حجتی	۱۴:۳۰-۱۵:۵۰
سایر	فرمولاسیون / گوشت	نانو تکنولوژی	روش های نوین فرآوری و نگهداری مواد غذایی	
آقای دکتر کدیور آقای دکتر گلیمکانی آقای دکتر ضیائی فرد	آقای دکتر سحری خانم دکتر سلطانی زاده آقای دکتر فرحوش	آقای دکتر فتحی آقای دکتر کدخدائی آقای دکتر شیخ زین الدین	خانم دکتر شهیدی آقای دکتر اعلمی آقای دکتر نجفی	۱۶:۱۵-۱۷:۱۵



سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

روز اول همایش چهار شنبه ۹۴/۶/۱۸ تالار مفاخر

سالن شماره یک

عنوان	کد مقاله	سخنران	ساعت	محور سخنرانی
کاربرد پلاسمای سرد در صنایع غذایی		سخنران کلیدی: خانم دکتر شهیدی	۱۲:۱۰-۱۲:۴۰	روش های نوین فرآوری و نگهداری مواد غذایی
بررسی تاثیر آنزیم پکتیناز در روش استخراج رفلاکس و اولتراسوند بر راندمان استخراج عصاره و گلیسیریزیک اسید از ریشه شیرین بیان	۲۲۸۶۲	الهام گیاهی	۱۲:۴۰-۱۳:۰۰	
ارزیابی اثر ترکیبی اسانس روغنی دارچین، EDTA و نایسین بر ماندگاری کالباس های امولسیون برش خورده در بسته بندی های تحت خلاء	۲۳۳۳۸	آزیتاخورسندی	۱۳:۰۰-۱۳:۲۰	
نماز و ناهار ۱۴:۳۰-۱۳:۲۰				
بهینه سازی استخراج ترکیبات فلاونوئیدی عصاره حاصل از برگ زرد گیاه با روش سطح پاسخ	۲۳۴۲۱	بهاره شریفی اصفهانی	۱۴:۳۰-۱۴:۵۰	روش های نوین فرآوری و نگهداری
استفاده از اسانس روغنی پوست نارنج و پوشش کیتوزان و HPMC جهت افزایش ماندگاری نارنگی پیچ در شرایط سرد	۲۳۲۴۱	زهرا بازدیدوحدتی	۱۴:۵۰-۱۵:۱۰	
تأثیر برخی شرایط فرایند ریزپوشانی آب انار بر میزان کشش سطحی میکروکپسول های ریزپوشانی شده	۲۴۲۹۱	حسین جوینده	۱۵:۱۰-۱۵:۳۰	



سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

تهیه و شناسایی نانو کامپوزیت ضد میکروبی کیتوسان - نانوذرات نقره برای استفاده در بسته بندی مواد غذایی	۲۴۳۲۱	زهرا پورعلیرضا	۱۵:۳۰-۱۵:۵۰	
پذیرایی و بازدید از پوسترها ۱۵:۵۰-۱۶:۱۵				
تأثیر پوشش نگهدارنده خوراکی کیتوزان و اسانس مرزنجوش (<i>Origanum vulgare L.</i>) بر بار میکروبی فیله ماهی قزل آلاهی رنگین کمان (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) نگهداری شده در یخچال	۲۳۶۷۸	سمیرا جدی	۱۶:۱۵-۱۶:۳۵	روش های نوین فرآوری و نگهداری مواد غذایی
بررسی پیش تیمار با عصاره چای سبز بر رنگ چیس سبب زمینی	۲۳۴۰۳	سمیه امیرعباسی	۱۶:۳۵-۱۶:۵۵	
تأثیر پوشش خوراکی پکتین غنی شده با اسانس پرتقال در حفظ کیفیت میوه توت فرنگی	۲۳۴۳۸	سوما عبدی	۱۶:۵۵-۱۷:۱۵	
اصفهان گردی برای دانشجویان بازدید از شهرک علمی تحقیقاتی اصفهان برای اعضای هیئت علمی				



سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

روز اول همایش چهارشنبه ۹۴/۶/۱۸ تا روز دوم

سالن شماره دو

روش های نوین فرآوری و نگهداری مواد غذایی

محور سخنرانی	ساعت	سخنران	کد مقاله	عنوان	
روش های نوین فرآوری و نگهداری مواد غذایی	۱۲:۴۰-۱۲:۱۰	سخنران کلیدی: آقای دکتر کدخدایی		فرمولاسیون غذاهای عملگرا و سامانه های رسانش و رهش کنترل شده	
	۱۲:۴۰-۱۳:۰۰	محبوبه کارشناس	۲۴۳۳۷	تاثیر پوشش خوراکی ژل آلونته ورا بر کیفیت ماندگاری پس از برداشت بادام درختی	
	۱۳:۰۰-۱۳:۲۰	گلناز ملا احمدزاده دستجردی	۲۳۰۵۹	بررسی تاثیر استفاده از صمغ بومی دانه ریحان بر بافت و حجم کیک بدون گلو تن حاوی آرد برنج	
	نماز و ناهار ۱۳:۲۰-۱۴:۳۰				
	۱۴:۳۰-۱۴:۵۰	مرضیه میرزاآقایی کیاکلائی	۲۲۹۴۳	بهینه سازی فرایند شفاف سازی آب سیب با استفاده از رس سپیولیت ایرانی به کمک روش سطح پاسخ (RSM)	
	۱۴:۵۰-۱۵:۱۰	نیره قلی پور شهرکی	۲۲۸۶۶	مدلسازی الگوهای گرمایش همیک سس گوجه فرنگی با استفاده از دینامیک سیالات محاسباتی	
	۱۵:۱۰-۱۵:۳۰	محمدتقی گلمکانی	۲۴۱۳۰	بررسی اثر روش نوین استخراج به کمک جاذبه و انتشار خشک مایکروویو بر کیفیت اسانس رزماری	
۱۵:۳۰-۱۵:۵۰	مهسا میانجی	۲۳۵۳۸	اثر روش های مختلف استخراج بر خصوصیات آنتی اکسیدانی عصاره و اسانس اسفناج		
پذیرایی و بازدید از پوسترها ۱۵:۵۰-۱۶:۱۵					



سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

روش‌های نوین	نیره قلی پور شهرکی	۱۶:۱۵-۱۶:۳۵	۲۳۷۹۸	گرمایش اهمیک و بررسی تغییرات ضریب هدایت الکتریکی سس گوجه فرنگی
نانو تکنولوژی و نانو بیوتکنولوژی	الهه صادقی نمازی	۱۶:۳۵-۱۶:۵۵	۲۳۶۷۲	ارزیابی عوامل مؤثر بر تشکیل و پایداری نانوامولسیون اسانس روغنی پوست لیمو
	محمد یار حسینی	۱۶:۵۵-۱۷:۱۵	۲۴۱۳۸	بررسی شاخص‌های کیفی اسیدیته کل و شمارش کلی میکروارگانیسم‌های آبمیوه‌های سین بیوتیک صنعتی
اصفهان گردی برای دانشجویان بازدید از شهرک علمی تحقیقاتی اصفهان برای اعضای هیئت علمی				



سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

روز اول همایش چهارشنبه ۹۴/۶/۱۸ تا ۹۴/۶/۱۹

سالن شماره سه

عنوان	کد مقاله	سخنران	ساعت	محور سخنرانی
روغن پالم، آری یا نه؟		سخنران کلیدی: آقای دکتر فرهوش	۱۲:۴۰-۱۲:۱۰	فرمولاسیون مواد غذایی
بررسی خصوصیات رئولوژی سس مایونز تهیه شده از صمغ دانه مرو و ایزوله پروتئین سویا به عنوان جایگزین تخم مرغ	۲۳۷۹۷	احسان اکبری	۱۳:۰۰-۱۲:۴۰	
تأثیر شیرین کننده های ایزومالت، مالتودکسترین و استویوساید بر ویژگی های بافتی و حسی بیسکویت بدون قند حاوی آرد کامل یولا	۲۳۶۰۵	نرگس نادیان	۱۳:۲۰-۱۳:۰۰	
نماز و ناهار ۱۴:۳۰-۱۳:۲۰				

فرمولاسیون و بررسی ترکیب اسید چرب سه رقم نوشیدنی برنج	۲۴۲۸۳	آرزو سیدی	۱۴:۵۰-۱۴:۳۰	فرمولاسیون مواد غذایی
استفاده از ارزن در تولید اسنک اکستروژده شده	۲۳۸۵۸	مریم برازنده	۱۵:۱۰-۱۴:۵۰	
تأثیر استفاده از بتا گلوکان و نشاسته مقاوم بر روند تخمیر ماست سویا پروبیوتیک	۲۳۴۹۴	راحیل رضایی	۱۵:۳۰-۱۵:۱۰	
بررسی ویژگی های کیک بدون گلوتن غنی شده با آرد بدون چربی دانه کدو طی دوره نگه داری	۲۳۷۵۶	سیده مهشید سبحانی	۱۵:۵۰-۱۵:۳۰	
پذیرایی و بازدید از پوسترها ۱۶:۱۵-۱۵:۵۰				



سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

استخراج و خالص سازی یک پلی ساکارید جدید از ریشه های گیاه چوبک نکائی	۲۳۷۳۸	محمد ملاویسی	۱۶:۱۵-۱۶:۳۵	فرمولاسیون مواد غذایی
بررسی تأثیر صمغ پوسته اسفرزه بر خواص رئولوژیکی پروتئین های آب پنیر	۲۳۵۵۲	نرجس کاظمی قهفرخی	۱۶:۳۵-۱۶:۵۵	
اثر آنزیم ترانس گلو تامیناز میکروبی و سدیم کازئینات بر روی انحلال پذیری پروتئین، ویژگیهای شیمیایی، حسی و نحوه الکتروفورز در برگ گیاهی	۲۳۴۸۹	زهرا فرقانی	۱۶:۵۵-۱۷:۱۵	صنایع گوشت
اصفهان گردی برای دانشجویان بازدید از شهرک علمی تحقیقاتی اصفهان برای اعضای هیئت علمی				



سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

روز اول همایش چهارشنبه ۹۴/۶/۱۸ تا لار مفاخر

سالن شماره چهار

عنوان	کد مقاله	سخنران	ساعت	محور سخنرانی
مدل سازی و کاربرد آن در صنایع غذایی		سخنران کلیدی: خانم دکتر امام جمعه	۱۲:۴۰-۱۲:۱۰	مهندسی مواد و طراحی خطوط تولید مواد غذایی
تعیین ویژگی های فیزیکوشیمیایی، خاصیت ضد اکسایشی و میزان فنول کل پسماند خشک انگور واریته ی سیاه سردشت	۲۳۳۸۲	فاطمه ریاضی	۱۲:۴۰-۱۳:۰۰	
استفاده از پردازش تصویر و شبکه عصبی مصنوعی در شناسایی و طبقه بندی غلات	۲۲۹۴۱	خدیدجه خوش اخلاق	۱۳:۰۰-۱۳:۲۰	
نماز و ناهار ۱۳:۳۰-۱۴:۲۰				

بررسی سنتتیک جذب آب و طول دانه برنج طارم هاشمی توسط نرم افزار Image J طی فرآیند خیساندن	۲۳۰۳۰	زهرا باغبانیان	۱۴:۳۰-۱۴:۵۰	مهندسی مواد و طراحی تولید مواد غذایی
شناسایی مولکولی و بررسی باکتری های ایجاد کننده تلخی در خامه پاستوریزه	۲۴۱۶۵	سجاد یزدان ستاد	۱۴:۵۰-۱۵:۱۰	
استفاده از پوشش خوراکی برای کاهش جذب روغن خلال سیب زمینی و بهینه سازی فرایند با روش رویه ی پاسخ	۲۳۰۸۷	سید محمد ابراهیم موسوی	۱۵:۱۰-۱۵:۳۰	



سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

تاثیر پوشش خوراکی آلزینات سدیم به همراه ویتامین C بر کیفیت فیله ماهی قزل آلاهی رنگین کمان (Oncorhynchus mykiss) طی نگهداری در یخچال	۲۳۳۹۲	الناز نامی	۱۵:۳۰-۱۵:۵۰	کمیته بندی
پذیرایی و بازدید از پوسترها ۱۵:۵۰-۱۶:۱۵				
اندازه گیری میزان مهاجرت کلی در محصولات پلیمری از جنس پلی پروپیلن تولید شده در استان اصفهان	۲۳۵۹۷	ندا قسامی	۱۶:۱۵-۱۶:۳۵	کمیته بندی
تغییر رفتار حرارتی و ویژگی ساختاری فیلم پلی (وینیلالکل) با استفاده از نانوذرات رس اصلاح شده	۲۳۴۲۶	مهدی یار شهبازی	۱۶:۳۵-۱۶:۵۵	
بررسی رفتار رئولوژیکی کنسانتره آب انار رباب نی ریز در غلظت های مختلف و دماهای مختلف در دوره نگهداری	۲۳۵۶۶	مریم فرهمند	۱۶:۵۵-۱۷:۱۵	سایر
اصفهان گردی برای دانشجویان بازدید از شهرک علمی تحقیقاتی اصفهان برای اعضای هیئت علمی				



سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

اعضای پنل های داوری سخنرانی های سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

سالن ۴	سالن ۳	سالن ۲	سالن ۱	پنجشنبه ۹۴/۶/۱۹
استفاده از پسماندهای صنایع غذایی / بهره وری در مصرف انرژی	صنایع لبنی	غذاهای فراسودمند، پری بیوتیک، و پروبیوتیک و امنیت غذایی	سلامت، بهداشت و کنترل کیفیت مواد غذایی	محور ساعت
آقای دکتر جناب آقای دکتر همدمی آقای دکتر محمدی	آقا دکتر خسروشاهی آقای دکتر نصیرپور آقای دکتر نجفی	آقای دکتر خمیری آقای دکتر رضوی خانم دکتر سلیمانیان زاد	آقای دکتر حصاری آقای دکتر صفوی خانم دکتر میرلوحی	۹:۰۰-۱۰:۴۰
افزودنی های مواد غذایی / سایر	غلات	میکروبیولوژی و بیوتکنولوژی در صنایع غذایی	سلامت، بهداشت و کنترل کیفیت مواد غذایی	۱۱:۱۰-۱۳:۱۰
آقای دکتر معتمدزادگان آقای دکتر مظاهری خانم دکتر شکرچی زاده	آقای دکتر پیغمبردوست آقای دکتر کدیور آقای دکتر اعلمی	خانم دکتر سلیمانیان زاد آقای دکتر نصیرپور آقای دکتر رضوی	آقای دکتر صفوی خانم دکتر میرلوحی آقای دکتر وریدی	
سایر	غلات	میکروبیولوژی و بیوتکنولوژی در صنایع غذایی	سلامت، بهداشت و کنترل کیفیت مواد غذایی	۱۴:۳۰-۱۷:۵۰
آقای دکتر معتمدزادگان آقای دکتر گلی آقای دکتر گلکانی	آقای دکتر ضیائی فرد آقای دکتر حجتی خانم دکتر امیری رفتنی	آقای دکتر خمیری خانم دکتر شهیدی خانم دکتر حمیدی	آقای دکتر صفوی آقای دکتر حصاری آقای دکتر وریدی	



سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

روز دوم همایش پنجشنبه ۹۴/۶/۱۹ تالار مفاخر

سالن شماره یک

عنوان	کد	سخنران	ساعت	محور سخنرانی
بهبود سلامت و ایمنی مواد غذایی با تاکید بر کاهش استفاده از نگهدارنده ها		سخنران کلیدی: آقای دکتر حصاری	۸:۳۰-۹:۰۰	سلامت، بهداشت و کنترل کیفیت مواد غذایی
بهبود پایداری اکسیداسیون اسیدهای چرب چند غیر اشباعی: اثر اسانس گل محمدی بر اکسیداسیون روغن سویا	۲۳۴۰۴	زهرا تحسیری	۹:۰۰-۹:۲۰	
فعالیت آنتی اکسیدانی اسانس بهار نارنج در روغن سویای اشعه داده شده با امواج فرابنفش طی دوره نگهداری تسریع شده	۲۳۴۰۵	شهرزاد بارانی شولی	۹:۲۰-۹:۴۰	
بررسی ویژگی های حسی و بیاتی نان بدون گلوتن تهیه شده از آنزیم ترانس گلوتامیناز	۲۳۲۴۷	صفا اقبال	۹:۴۰-۱۰:۰۰	
طراحی، ساخت و کاربرد دستگاه بینی الکترونیکی در تشخیص سریع فساد گوشت چرخ شده شتر در بسته بندی خلاء و اتمسفر اصلاح شده	۲۳۷۲۷	میثم وجدی	۱۰-۱۰:۲۰	
ارزیابی اثر متقابل سطوح چربی و فرایند حرارتی روی میزان بازیافت اتروباکتریوفاز MS2 به عنوان شاخص ویروس های روده ای در شیر	۲۳۷۰۱	محمد رضا عدالتیان دوم	۱۰:۲۰-۱۰:۴۰	
پذیرایی و بازدید از پوسترها ۱۱:۱۰-۱۰:۴۰				
ایمنی غذا دریچه ای به سوی امنیت غذا		سخنرانی کلیدی: آقای دکتر صفوی	۱۱:۱۰-۱۱:۴۰	سلامت، بهداشت و کنترل کیفیت مواد غذایی
بررسی خصوصیات بیوفیزیکی دانه های آفتابگردان آجیلی استان آذربایجان غربی در راستای ارتقای	۲۳۲۲۴	مرتضی	۱۱:۴۰-۱۲:۰۰	



سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

کیفیت نگهداری		اسلامی		سلامت، بهداشت و کنترل کیفیت مواد غذایی
استخراج و اندازه گیری فلاونوئید های شاخص در عسل های گون و یونجه و اسطوخدوس	۲۲۸۹۶	مرتضی محمدی	۱۲:۰۰-۱۲:۲۰	
تکنیک Multiplex-PCR برای شناسایی فراورده های گوشتی حلال	۲۳۷۰۹	مهسا علی کرد	۱۲:۲۰-۱۲:۴۰	
مقایسه اثر ضد میکروبی دو افشره خوراکی تجاری زیره و آویشن	۲۳۸۴۰	مهسان بیانی	۱۲:۴۰-۱۳:۰۰	
نماز و ناهار ۱۳:۰۰-۱۴:۳۰				
اثر متقابل شوری آب و کم آبیاری بر پروفیل اسیدهای چرب میوه زیتون (رقم روغنی)	۲۴۳۳۶	علی دیندارلو	۱۴:۳۰-۱۴:۵۰	سلامت، بهداشت و کنترل کیفیت مواد غذایی
مطالعه اثر ضد باکتریایی ۲۲ اسانس روغنی در شرایط آزمایشگاهی در برابر باکتری لاکتوباسیلوس ساکا	۲۳۳۴۰	آریتا خورسندی	۱۴:۵۰-۱۵:۱۰	
پذیرایی و بازدید از پوستر ۱۵:۳۰-۱۵:۱۰				



سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

روز دوم همایش پنجشنبه ۹۴/۶/۱۹ تا ۹۴/۶/۱۹

سالن شماره دو

عنوان	کد	سخنران	ساعت	محور سخنرانی
روند تحولی تحقیقات پروبیوتیک در ایران		سخنران کلیدی: آقای دکتر خمیری	۸:۳۰-۹:۰۰	محورهای فراسودمند، پری بیوتیک و پروبیوتیک و امنیت غذایی
استخراج اینولین از کاسنی بومی و بررسی ویژگی های فیزیکی شیمیایی و پریبیوتیکی آن برزنده مانی لاکتوباسیلوس کازئی انکپسوله در شرایط شبیه سازی شده معده ورودی انسان	۲۳۰۸۱	پگاه درجانی	۹:۰۰-۹:۲۰	
ارزیابی خواص آنتی اکسیدانی کیک فراسودمند با پودر بزرک	۲۳۵۰۵	ذاکر آفاکشی پور	۹:۲۰-۹:۴۰	
تولید محصول سین بیوتیک با آب انگور و ضایعات صنایع سیب زمینی (نشاسته)	۲۴۳۱۱	سید محمدسالار پزشک زاده	۹:۴۰-۱۰:۰۰	
اثر جداگانه و همزمان اسانس پونه کوهی و مریم گلی بر اشرفیاء کلی در دوغ	۲۴۳۹۷	سیما مالکی	۱۰:۰۰-۱۰:۲۰	
پذیرایی و بازدید از پوسترها ۱۱:۱۰-۱۰:۴۰				
اثر ضد باکتریایی عصاره آنگوزه (Ferula assa-foetida) بر برخی از باکتری های بیماری زای با منشاء غذایی	۲۳۷۱۳	علیرضا وسیعی	۱۱:۱۰-۱۱:۳۰	میکروبیولوژی
بررسی خاصیت ضد میکروبی عصاره اتانولی و آبی گیاه بیلهر (Doremaaucheri)	۲۳۶۰۱	راضیه محمدی	۱۱:۳۰-۱۱:۵۰	
شناسایی مولکولی و بررسی باکتری های ایجاد کننده تلخی در خامه پاستوریزه	۲۲۹۰۳	سجاد یزدان	۱۱:۵۰-۱۲:۱۰	



سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

بررسی خصوصیات ضد میکروبی باکتریوسینه‌های تولید شده به روش حرارتی	۲۳۷۵۰	سمیرا تیزچنگ	۱۲:۱۰-۱۲:۳۰	میکروبیولوژی
ارزیابی برخی از ویژگی های نان سنگک خمیرترشی حاصل از تخمیر آغازگر لاکتوباسیلوس غالب جدا شده از خمیرترش آرد کامل گندم	۲۴۳۳۰	عباس عابدفر	۱۲:۳۰-۱۲:۵۰	
بررسی تغییرات میکروبی در طول فرآیند تخمیر سرکه خارک خرما	۲۳۵۲۰	فاطمه رائی	۱۲:۵۰-۱۳:۱۰	
نماز و ناهار ۱۳:۱۰-۱۴:۳۰				
استخراج کاروتنوئید از ریزجلبک دونالیلا سالینا با روش سیال فوق بحرانی دی اکسید کربن	۲۳۸۸۱	ماندانا فاموری	۱۴:۳۰-۱۴:۵۰	میکروبیولوژی
بررسی زنده ماننی و قدرت کشت باکتریهای پروبیوتیک لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و لاکتوباسیلوس کازئی در شکلات	۲۳۳۳۶	مریم قره شیخ بیات	۱۴:۵۰-۱۵:۱۰	
پذیرایی و بازدید از پوستر ۱۵:۳۰-۱۵:۱۰				



سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

روز دوم همایش پنجشنبه ۹۴/۶/۱۹ تالار مفاخر

سالن شماره سه

عنوان	کد	سخنران	ساعت	محور سخنرانی
نگاهی به مصرف شیر و فراورده های لبنی با تکیه بر لزوم ایجاد تنوع در تولید و مصرف انواع پنیر		سخنران کلیدی: آقای دکتر خسروشاهی	۸:۳۰-۹:۰۰	صنایع لبنی
توسعه یک ژل ماست کم چرب با ثبات با استفاده از عملکرد عصاره گیاهی اسفرزه	۲۴۱۱۰	الهه نصوحیان	۹:۰۰-۹:۲۰	
بررسی تاثیر تیمار آنزیمی ترانس گلو تامیناز میکروبی و جایگزین های چربی بر پایه پروتئین بر خواص رئولوژیکی و شیمیایی خامه سبک (صبحانه) پاستوریزه	۲۳۸۹۹	پیمان جلیل زاده رضائی	۹:۲۰-۹:۴۰	
بررسی تغییرات حاصل از کاهش چربی شیر گوسفندی بر روی ویژگی های شیمیایی، بافتی و حسی پنیر لیقوان در طول دوره رسیدن	۲۳۸۶۶	حمید خلیل زاده	۹:۴۰-۱۰:۰۰	
بررسی اثر سدیم کازئینات، صمغ دانه خرنوب و کربوکسی متیل سلولز بر ویژگی های حسی و رنگ خامه قنادی کم چرب	۲۳۲۹۷	فرهنگ رضوانی	۱۰:۰۰-۱۰:۲۰	
تاثیر سطوح مختلف دما و نیروی برشی بر خصوصیات کیفی ماست کم چرب حاوی اینولین	۲۳۲۸۱	میترا صوفی	۱۰:۲۰-۱۰:۴۰	
پذیرایی و بازدید از پوسترها ۱۱:۱۰-۱۰:۴۰				
معرفی روش نوینی برای جداسازی نشاسته و گلو تن از آرد گندم		سخنران کلیدی: آقای دکتر پیغمبر دوست	۱۱:۱۰-۱۱:۴۰	صنایع غلات



سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

بررسی اثر غنی سازی کیک اسفنجی با اسید فولیک، بر پایداری اسید فولیک و ویژگی های حسی کیک اسفنجی	۲۳۴۹۵	پگاه کمالی	۱۱:۴۰-۱۲:۰۰	صنایع غلات
بررسی اثر آلfa آمیلاز و آسکوربیک اسید بر خصوصیات رئولوژیکی خمیر نان	۲۴۲۶۶	زهره عبدی زاده	۱۲:۰۰-۱۲:۲۰	
بررسی اثر مؤلفه های استخراج بر ویژگیهای کیفی و رفتار جریان بتاگلوکان	۲۳۸۱۷	عبدالله همتیان سورکی	۱۲:۲۰-۱۲:۴۰	
تیمار حرارتی- رطوبتی نشاسته و تأثیر آن بر خواص فیزیکی و شیمیایی نشاسته	۲۳۸۵۳	فریده روشن	۱۲:۴۰-۱۳:۰۰	
بررسی اثر چای سبز بر خواص بافتی کیک روغنی	۲۴۳۴۷	مهسا محمدی حقیقی	۱۳:۰۰-۱۳:۲۰	
نماز و ناهار ۱۳:۱۰-۱۴:۳۰				
بررسی اثر برخی عوامل موثر در برهمکنش میان پروتئین بتالاکتوگلوبولین و صمغ فارسی توسط روش های طیف سنجی و گرماسنجی تیتراسیون همدمما	۲۳۹۹۱	سید محمد هاشم حسینی	۱۴:۳۰-۱۴:۵۰	سایر
تولید و بررسی برخی خواص فیزیکی، مکانیکی و ریز ساختاری فیلم های ترکیبی بر پایه موسیلاژ دانه به و ایزوله پروتئین آب پنیر	۲۳۶۸۲	زینب زنگانه	۱۴:۵۰-۱۵:۱۰	
پذیرایی و بازدید از پوستر ۱۵:۳۰-۱۵:۱۰				



سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

روز دوم همایش پنجشنبه ۹۴/۶/۱۹ تا لار مفاخر

سالن شماره چهار

عنوان	کد	سخنران	ساعت	محور سخنرانی
Thermal conversion of inedible fats and oils into renewable hydrocarbons and drop-in-fuel		سخنران کلیدی: آقای دکتر جناب	۸:۳۰-۹:۰۰	استفاده از پسماندهای صنایع غذایی و کنترل آلاینده های زیست محیطی غذا و باقی مانده ها
مقایسه بازدهی استخراج و خاصیت ضد میکروبی عصاره مغز و پوسته دانه نارنج	۲۳۳۶۸	آزیتا حسین زاده فربودی	۹:۰۰-۹:۲۰	
بررسی برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی ضایعات فرآوری خرما	۲۳۶۹۶	گلسا کرم بخش	۹:۲۰-۹:۴۰	
مطالعه خواص بازدارندگی، مکانیکی و ضدمیکروبی فیلم بیونانو کامپوزیت آلژینات-آگار حاوی نانوقره و نانوفیبر سلولز	۲۴۲۶۵	محمد رضا برادران صفا	۹:۴۰-۱۰:۰۰	
بررسی اثر طول زنجیره استاندارد داخلی بر تعیین بازدهی اینتراستریفیکاسیون روغن سویا	۲۳۲۱۶	لیلا دهقان	۱۰:۰۰-۱۰:۲۰	بهره وری انرژی
غنی سازی ائوزنول و بررسی خواص آنتی اکسیدانی اسانس استخراج شده از میخک به کمک روش های مختلف استخراج	۲۲۹۲۳	مهديه زارع	۱۰:۲۰-۱۰:۴۰	
پذیرایی و بازدید از پوسترها ۱۱:۱۰-۱۰:۴۰				
افزودن عصاره ریزجلبک اسپیرولینا به روغن ماهی و ارزیابی قدرت آنتی اکسیدانی طی مدت زمان ماندگاری	۲۴۳۰۷	محمد امین محمدی	۱۱:۱۰-۱۱:۳۰	افزودنی ها



سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

افزودنی ها	۱۱:۳۰-۱۱:۵۰	نگار ساسانیان	۲۳۸۵۹	بررسی خصوصیات آنتی اکسیدانی آب انار در شرایط آزمایشگاه و در مدل غذایی
	۱۱:۵۰-۱۲:۱۰	فهیمه توریان	۲۳۶۷۱	پایدار سازی روغن کانولا در حضور عصاره های الکلی گیاه زنیان
	۱۲:۱۰-۱۲:۳۰	زهرا تحسیری	۲۳۴۰۲	بهبود پایداری روغن سویا اشعه فرابنفش دیده با استفاده از اسانس رز
سایر	۱۲:۳۰-۱۲:۵۰	محمدعلی حصارى نژاد	۲۴۱۳۳	بررسی تاثیر قندهای ساکارز و لاکتوز بر خصوصیات رئولوژیکی صمغ دانه ی قدمه شیرازی در محلول های رقیق
	۱۲:۵۰-۱۳:۱۰	پریسا شریفیان	۲۴۳۷۴	تولید امولسیون های پایدار با استفاده از پیروتین های میوفیبریلار توسط امواج فراصوت
نماز و ناهار ۱۳:۱۰-۱۴:۳۰				
سایر	۱۴:۳۰-۱۴:۵۰	نرگس شاهقلیان	۲۴۳۳۴	بررسی تشکیل کمپلکس سرم آلبومین / صمغ عربی با تکنیک کدورت سنجی و رفتار جریان
	۱۴:۵۰-۱۵:۱۰	مریم رجبی	۲۳۵۲۶	رابطه ترجیحات رفتاری- تغذیه ای با ویژگی های شخصیتی در دانشجویان دانشگاه آزاد اسلامی خوراسگان
پذیرایی و بازدید از پوستر ۱۵:۳۰-۱۵:۱۰				



سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

برنامه اختتامیه

سخنرانی آقای مهندس هرندی از شرکت آرد اطلس موضوع: کیفیت آرد از دیدگاه یک آسیابان	۱۵:۳۰-۱۵:۵۰	روز دوم همایش پنج شنبه ۹۴/۶/۱۹ بهای
انتخاب پوستر و سخنرانان برتر و اهدای لوح تقدیر و صدور قطعنامه	۱۵:۵۰-۱۷:۲۰	
اجرای موسیقی سنتی	۱۷:۲۰-۱۷:۵۰	
نشست فارغ التحصیلان دانشگاه صنعتی با اساتید	۱۷:۵۰-۱۹	

روز سوم همایش

جمعه ۹۴/۶/۲۰

صبحانه	۷:۳۰-۹:۰۰	سالن کنفرانس دفتر ریاست دانشگاه
میزگرد مربوط به مسائل فارغ التحصیلان، مشکلات مربوط به توسعه روابط صنعت و دانشگاه و انجمن متخصصین صنایع غذایی	۹:۰۰-۱۲:۰۰	
ناهار	۱۲:۰۰-۲:۰۰	



دانشگاه صنعتی اصفهان



سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

برنامه پوسترها