



سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران



لیست مقالات پوستر (چهارمین کنگره بین المللی و بیست و نهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران)

پنل یک- سه شنبه ( ۱۴۰۲/۰۲/۱۲ ) - ساعت : ۹-۱۲

سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران

**List of poster presentations (4<sup>th</sup> International and 29<sup>th</sup> National IFSTC)**

**Panel 1- Tuesday (2-May-2023; 9 AM -12)**

**Iranian Research Organization for Science & Technology**

پنل یک - سه شنبه ( ۱۴۰۲/۰۲/۱۲ ) - ساعت : ۹-۱۲		Panel 1- Tuesday (2-May-2023; 9 AM -12)	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۱	ifstc2023-01210708	پروتئین های لبنی و گیاهی به عنوان امولسیفایرهای طبیعی مواد غذایی	موسی آذری مینا
۲	ifstc2023-00900707	بررسی کاربرد انواع آنزیم به عنوان بهبود دهنده در صنعت نانوائی	چپ نویس انوشا
۳	ifstc2023-04350706	استخراج روغن اسانسی برگ های به لیمو ( <i>Lippia citriodora</i> L.) توسط روش مایکروویو بدون حلال و ارزیابی ترکیب شیمیایی آن	احمدی کمزانی ندا
۴	ifstc2023-04980705	بررسی خصوصیات شیمیایی و آنتی اکسیدانی عصاره های اتانولی و آبی چای ترش	برنا فاطمه
۵	ifstc2023-04640704	نانوذرات فلز / اکسید فلز به جهت افزایش فعالیت ضد میکروبی بسته بندی غذا و کاهش بیماری مواد غذایی	عادلین فاطمه
۶	ifstc2023-00440702	نانوکپسولاسیون ترکیبات زیست فعال با دو سیستم نانوامولسیون ساده و نانوامولسیون بر پایه ی اولئوژل: رهایش ترکیبات و ویژگی های عملکردی	جعفری نیا مجید
۷	ifstc2023-03060699	حسگرهای زیستی برای تشخیص سریع باکتری های بیماریزا در مواد غذایی؛ مزایا و چالش ها	زارعی سید صنعتان
۸	ifstc2023-01590698	تعیین خواص ویسوالاستیک میوه هلو ( <i>Prunus persica</i> L.) با استفاده از آزمون خزش	رحمانی امیر احمد
۹	ifstc2023-03220696	بهینه سازی استخراج آبی هیدروکلوئید برگ گیاه سیاه ولیک ( <i>Crataegus elbursensis</i> ) با روش سطح پاسخ	شهیری طبرستانی هدی
۱۰	ifstc2023-05300667	ترکیبات آب پنیر و روش های تولید و مصرف در صنایع غذایی و دارویی	شاهچراغی ملیکا سادات

<b>پنل یک - سه شنبه ( ۱۴۰۲/۰۲/۱۲ ) - ساعت : ۹-۱۲</b>			
<b>Panel 1- Tuesday (2-May-2023; 9 AM -12)</b>			
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۱۱	ifstc2023-05480666	مروری بر روش‌های نوین کاهش آلودگی میکروبی میوه‌ها و سبزیجات	دوستی سمیه
۱۲	ifstc2023-05830665	مطالعه اثر پر توده‌ی گاما بر ویژگی‌های ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی عصاره گیاه گشنیز	شهبازی یاسر
۱۳	ifstc2023-05910664	نگاهی بر مهم ترین عوامل موثر در بهبود نگهداری سوریمی	بهارى مهدیه
۱۴	ifstc2023-03830663	مروری بر ویژگی‌ها و کاربرد روغن هسته انار در غذا و کاربرد آن در دوران منوپوز	افصح مجتبی
۱۵	ifstc2023-05940662	سنتز نقطه کوانتومی کربن از ساکارز به روش هیدروترمال و بررسی اثر ضد میکروبی بر دو پاتوژن منتقله از غذا	اسماعیلی کوتمهر محمود
۱۶	ifstc2023-05430661	اپیدمیولوژی بیماری‌های غذازاد ناشی از باکتری‌های گرم مثبت در ایران	فخری دمشقیه علی اصغر
۱۷	ifstc2023-02520660	مرور انتقادی بر امولسیون‌های مواد غذایی: نانو و میکرو امولسیون، آماده سازی، کاربردها و ارزیابی ریسک	احمدی مهدی
۱۸	ifstc2023-05930659	مطالعه روش‌های نوین فرآیندی در کاهش آفلاتوکسین پسته با تمرکز بر مایکروویو و پلاسمای سرد	پورفرض اله رضا
۱۹	ifstc2023-03460657	بررسی و مقایسه روش‌های اندازه گیری پروتئین در مواد غذایی با تمرکز بر تشریح روش دستگاهی دوماس	ملکی الهام
۲۰	ifstc2023-03830657	مروری بر توسعه فرمولاسیون اولئوژل‌ها جهت تولید جایگزین‌های شورتینگ‌های مورد استفاده در تولید کیک	افصح مجتبی

<b>پنل یک - سه شنبه ( ۱۴۰۲/۰۲/۱۲ ) - ساعت : ۹-۱۲</b>		<b>Panel 1- Tuesday (2-May-2023; 9 AM -12)</b>	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۲۱	ifstc2023-05540656	اثرات اسانس ها بر میکروارگانسیم های مفید در غذاها با تاکید بر باکتری های اسید لاکتیک	چهری فاطمه
۲۲	ifstc2023-02470655	مروری بر نقش عملکردی هیدروکلوئیدها بر پایداری نوشیدنی های لبنی	بدرخانی مهسا
۲۳	ifstc2023-05540654	تاثیر فرآیندهای غیر حرارتی مختلف بر روی کارایی و عملکرد هیدروکلوئیدها	چهری فاطمه
۲۴	ifstc2023-02160653	تاثیر پپتید های زیست فعال بر تقویت سیستم ایمنی بدن	جوادیان جواد
۲۵	ifstc2023-05540652	کاربرد اسانس های مختلف در محصولات لبنی	چهری فاطمه
۲۶	ifstc2023-05830651	بررسی خاصیت آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی نانوفیبرهای صمغ بامیه حاوی عصاره زرشک قرمز	شهبازی یاسر
۲۷	ifstc2023-02160650	کاربرد رنگ های طبیعی و سنتزی در صنایع غذایی	جوادیان جواد
۲۸	ifstc2023-05860649	The Effect of Aflatoxin on Complement Activity in Japanese quails	امینی محمد رسول
۲۹	ifstc2023-05880648	کاربرد پلاسما در صنایع غذایی	شیخ بانویی غزل
۳۰	ifstc2023-04510647	بررسی استخراج کاراگینان از جلبک قرمز و فرآیند تصفیه آن به منظور استفاده در فرآورده های غذایی	جوانمرد هیلا

پنل یک - سه شنبه (۱۴۰۲/۰۲/۱۲) - ساعت : ۹-۱۲		Panel 1- Tuesday (2-May-2023; 9 AM -12)	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۳۱	ifstc2023-02590646	بررسی استخراج ترکیبات فنولی، فعالیت ضد رادیکالی و قدرت احیا کنندگی گیاه چای کوهی	آرشیان حمیدرضا
۳۲	ifstc2023-05860644	کاربرد امواج اولتراسونیک در غیر فعال نمودن میکروارگانیزم ها و آنزیم	امینی محمد رسول
۳۳	ifstc2023-05700643	ناتامایسین و کاربرد آن در صنایع غذایی	آیتی سیدحسین
۳۴	ifstc2023-05870640	بررسی روش های نوین استخراج ترکیبات زیست فعال	گودرزوند چگینی محدثه
۳۵	ifstc2023-05530639	تأثیر اسیداسکوربیک در فرآورده های نانوایی	میر نرگس
۳۶	ifstc2023-04300633	کاربرد فرابند حرارتی اهمیت در صنعت لبنیات	کاظمیان راد فاطمه
۳۷	ifstc2023-00190228	بهینه سازی متغیرهای موثر بر رشد سویه ی لاکتوباسیلوس پلانتارم (MT-ZH193) در تخمیر حالت جامد روی پودر ضایعات ماهی قزل آلا به روش سطح پاسخ (RSM)	وجیبه دادخدازاده
۳۸	ifstc2023-02580628	Fumigant toxicity of three essential oils against an important stored-product pest	عطاپور مریم
۳۹	ifstc2023-05800627	کاربرد هوش مصنوعی در صنایع غذایی	عارف زاده طیبه
۴۰	ifstc2023-05790624	کاربرد نانوذرات فلزی در بسته بندی مواد غذایی	فرمانی فاطمه

پنل یک - سه شنبه (۱۴۰۲/۰۲/۱۲) - ساعت : ۹-۱۲			
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۴۱	ifstc2023-05790622	کاربرد تکنولوژی ریز درون پوشانی در حفظ ترکیبات مغذی در مواد غذایی	فرمانی فاطمه
۴۲	ifstc2023-00870621	مروری بر مواد اولیه و فرآیند تولید کارامل و تافی	عبادی مهدی
۴۳	ifstc2023-04180620	افزودنی‌های طبیعی و مصنوعی در صنعت غذا	رئوفی مهدیه
۴۴	ifstc2023-00870619	مروری بر فیلینگ‌ها و مغزی‌های بر پایه چربی	عبادی مهدی
۴۵	ifstc2023-00870617	مروری بر روش‌های سایونین زدایی از ترکیبات غذایی	عبادی مهدی
۴۶	ifstc2023-04960616	مروری بر ویژگی‌های آنتی‌اکسیدانی پتیدهای زیست فعال حاصل از هیدرولیز پروتئین سبوس برنج: بررسی روش‌های استخراج، شناسایی و کاربردها	اکبرمهر امیر
۴۷	ifstc2023-05660611	بهینه‌سازی فرمولاسیون کیک میوه ای رژیمی فراسودمند با استفاده از اینولین و بررسی ویژگی‌های کیفی و بافتی آن به روش سطح پاسخ	خلیل زاده حمید
۴۸	ifstc2023-05770608	مروری بر تکنولوژی هردل و تاثیر آن بر نگهداری ماهی	مصطفوی مریم السادات
۴۹	ifstc2023-05770607	مروری بر اثر پوشش‌های نانو برای حفظ ماندگاری و نگهداری میوه‌ها و سبزیجات	مریم السادات مصطفوی
۵۰	ifstc2023-00990038	کاربرد نشاسته‌ی اصلاح شده با اسیدهای آلی در صنایع مختلف	عابدی زهرا

<b>پنل یک - سه شنبه (۱۴۰۲/۰۲/۱۲) - ساعت : ۹-۱۲</b>		<b>Panel 1- Tuesday (2-May-2023; 9 AM -12)</b>	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۵۱	ifstc2023-05760604	مروری بر پست بیوتیک ها و کاربرد آن ها در صنایع مختلف	نشاط راضیه
۵۲	ifstc2023-01550603	بررسی فرمولاسیون و ترکیبات غذایی گوشت آنالوگ	باقری امیرحسین
۵۳	ifstc2023-05440601	تولید محصولات پودری با روش کف پوشی (Foam-mat) و عوامل مؤثر بر کیفیت محصول تولیدی	امیدی شیما
۵۴	ifstc2023-03250600	استفاده از ازن در صنایع لبنی	بدبدک صمد
۵۵	ifstc2023-02210597	مروری بر عوامل مؤثر در فرآیند کپسوله سازی بر آزادسازی کنترل شده طعم و ترکیبات معطر	اسدی علی
۵۶	ifstc2023-03380597	تشخیص تقلب در روغن زیتون با استفاده از ترکیب روش بینی کاغذی رنگ سنجی و تکنیک های آنالیز داده کمومتری کس	چهارلنگی مهسا
۵۷	ifstc2023-03250596	تاثیر فرایند ماکروویو بر جنبه های فیزیکی شیمیایی و میکروبیولوژیکی محصولات لبنی	بدبدک صمد
۵۸	ifstc2023-02670595	مروری بر روش های استخراج لیکوپن با خلوص بالا از ضایعات گوجه فرنگی	امامی خواه فاطمه
۵۹	ifstc2023-03250594	کاربرد چربی های اینتر استریفیه شده در تولید شکلات و فرآورده های نانوایی	بدبدک صمد
۶۰	ifstc2023-03250591	انتقال ترکیبات زیست فعال توسط آدامس های دارویی زیست تخریب پذیر	بدبدک صمد

پنل یک- سه شنبه ( ۱۴۰۲/۰۲/۱۲ ) - ساعت : ۹-۱۲			
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۶۱	ifstc2023-05720590	مروری بر برشته کردن و بررسی خصوصیات کیفی و حسی محصولات آجیلی	امیری عماد
۶۲	ifstc2023-03250589	آدامس به عنوان یک سیستم نوین رساندن دارو و ترکیبات زیست فعال	بدبک صمد
۶۳	ifstc2023-03250587	استفاده از تکنولوژی پلاسمای سرد برای فرآوری نوشیدنی های بر پایه میوه	بدبک صمد
۶۴	ifstc2023-03250586	فوکوگزانتین به عنوان یک محافظ غذایی بالقوه و جزء غذایی فعال در اختلالات عصبی	بدبک صمد
۶۵	ifstc2023-01430584	مروری بر روش های تنظیم رهایش ترکیبات زیست فعال از ماتریکس های بیوپلیمیری	میراب بیژن
۶۶	ifstc2023-01430582	مروری بر ویژگی های بافتی اولئوژل های غذایی	میراب بیژن
۶۷	ifstc2023-05460581	مروری بر کاربرد برچسب پاک در فرآورده های غلاتی	بلیغی فرزانه
۶۸	ifstc2023-05680574	نقش ریزجلبک ها در اقتصاد زیستی	اشرفی آیدنلو فرهود
۶۹	ifstc2023-05690573	مروری بر تکنیک های اصلاح و تقویت نشاسته گرمانرم در بسته بندی مواد غذایی	جنتی ها نرجس
۷۰	ifstc2023-05670572	کاربرد نشاسته های اصلاح شده به عنوان جایگزین چربی در برخی از محصولات لبنی	حیدری سارا



پنل یک- سه شنبه (۱۴۰۲/۰۲/۱۲) - ساعت : ۹-۱۲		Panel 1- Tuesday (2-May-2023; 9 AM -12)	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۷۱	ifstc2023-04660571	ظرفیت آنتی اکسیدانی، فعالیت ضد میکروبی و ترکیبات فنلی گیاه و اسانس کاکوتی	صالحی فخرالدین
۷۲	ifstc2023-05640570	تأثیر صمغ ها بر کیفیت شیرهای گیاهی	خراسانی سپیده
۷۳	ifstc2023-05410569	ضرورت کاهش تلفات و ضایعات سیب در تأمین امنیت غذایی	بهمدی هما
۷۴	ifstc2023-05640568	مروری بر تأثیر نوع و مقدار پایدارکننده ها بر خواص فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی نوشیدنی های لبنی	خراسانی سپیده
۷۵	ifstc2023-05650566	تأثیر سطوح روغن هسته انار در جیره بر نسبت اسیدهای چرب غیراشباع به اشباع و اسیدهای چرب اُمگا-۶ به اُمگا-۳ گوشت بره های نر پرواری	کرمپور علیرضا
۷۶	ifstc2023-05640565	مروری بر بهینه یابی فرمولاسیون نوشیدنی های اسیدی - میوه ای بر پایه لبنی	خراسانی سپیده
۷۷	ifstc2023-05640564	تأثیر شیرین کننده های طبیعی بر روی محصولات فراسودمند	خراسانی سپیده
۷۸	ifstc2023-05630563	کاربردهای گرمایش اهمی در صنایع غذایی	میرزاعلیزاده غزل
۷۹	ifstc2023-05610562	روش های مختلف کافئین زدایی قهوه: مزایا و چالش ها	مهرابی خوزانی زهرا
۸۰	ifstc2023-04050561	کاربرد نانومواد مختلف در توسعه نانوحسگرهای الکتروشیمیایی و نوری در رابطه با ایمنی مواد غذایی	احمدی نشاط

پنل یک - سه شنبه (۱۴۰۲/۰۲/۱۲) - ساعت : ۹-۱۲		Panel 1- Tuesday (2-May-2023; 9 AM -12)	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۸۱	ifstc2023-05590560	مروری بر اثر هیدروکلونیدهای متداول بر محصول نانوائی فاقد گلوتن	والامنش رایکا
۸۲	ifstc2023-02580559	سمیت عصاره خالص و فرموله شده گیاه نعناع فلفلی روی یک گونه آفت انباری مهم محصولات غذایی	عطاپور مریم
۸۳	ifstc2023-04040558	نانوحامل های لیپیدی: کاربردها و روش های تولید	نصرالهی سید رامین
۸۴	ifstc2023-00580557	تجزیه اسانس استخراج شده از دانه زیره سبز در شرایط تولید ارگانیک	جان محمدی محسن
۸۵	ifstc2023-05080556	بررسی ویژگی های حسی و رئولوژیکی ماست پروبیوتیک حاوی پودر گیاه سیاه شور مصری	شهادی فاطمه
۸۶	ifstc2023-01270048	مقدمه ای بر سنتز بیوسورفکتانت رامنولیپید از سودوموناس ها	رحیمی ۶۹۳۹۱۷۷۱۱۱
۸۷	ifstc2023-05580550	مروری بر کاربرد اسانس های روغنی و عصاره های گیاهی در صنایع مختلف	اسدی کلهری گل آرا
۸۸	ifstc2023-01040549	تأثیر بسته بندی نانو کامپوزیتی بر برخی از ویژگیهای میکروبی سالاد الویه دردمای یخچال	احمدی محمد
۸۹	ifstc2023-05350543	مروری بر روش های دوستدار محیط زیست برای استخراج آنتوسیانین ها	علی محمدی معصومه
۹۰	ifstc2023-05520542	مروری بر روش های تولید جایگزین های گوشت و تاثیر آن بر عادت های غذایی	پورمحمد الهه

پنل یک- سه شنبه ( ۱۴۰۲/۰۲/۱۲ ) - ساعت : ۹-۱۲		Panel 1- Tuesday (2-May-2023; 9 AM -12)	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۹۱	ifstc2023-01660541	مروری بر روش های تولید پودر خرما	دامغانی نیلوفر
۹۲	ifstc2023-05420540	مروری بر کاربرد تکنولوژی گرمایش با فرکانس های رادیویی در صنعت غذا	قاسمی پارسا
۹۳	ifstc2023-02530538	استفاده از باکتری های پروبیوتیکی در پوشش ها و فیلم های خوراکی فعال	محمدی زهرا
۹۴	ifstc2023-02530537	کاربرد فناوری نانو در صنایع غذایی: ارزیابی، کاربرد، عملکرد و ایمنی	محمدی زهرا
۹۵	ifstc2023-02530536	بررسی مزایا و معایب بسته بندی فرآورده های گوشتی با استفاده از بسته بندی های هوشمند و فعال زیست تخریب پذیر	محمدی زهرا
۹۶	ifstc2023-02530535	بررسی رویکرد استفاده از بسته بندی های فعال و هوشمند حاوی ترکیبات ضد میکروبی طبیعی بمنظور افزایش ماندگاری مواد غذایی	محمدی زهرا
۹۷	ifstc2023-05220534	کاربرد گرمایش مادون قرمز در فرآوری مواد غذایی	بصیری رومینا
۹۸	ifstc2023-03130533	بهینه سازی جوهر شکلات برای چاپ سه بعدی	حسینی سحر
۹۹	ifstc2023-03040530	منابع غذایی نوین و اهمیت آن در امنیت غذایی و تولید پایدار غذا	بهرام ساغر
۱۰۰	ifstc2023-01090529	مروری بر روش های جداسازی، خالص سازی و تغلیظ پلی فنل ها	ملکوتی سارا

پنل یک - سه شنبه (۱۴۰۲/۰۲/۱۲) - ساعت : ۹-۱۲		Panel 1- Tuesday (2-May-2023; 9 AM -12)	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۱۰۱	ifstc2023-05420527	مروری بر پرتودهی و کاربرد آن در صنایع غذایی به عنوان فرآیند غیر حرارتی	قاسمی پارسا
۱۰۲	ifstc2023-05410526	بررسی آلودگی میکروبی در محصول سیب زمینی تازه	بهمدی هما
۱۰۳	ifstc2023-05420523	مروری بر کاربرد آب الکترولیز شده به عنوان یک فرایند غیر حرارتی در صنعت غذا	قاسمی پارسا
۱۰۴	ifstc2023-05150522	مروری بر روش های تولید کشت سلولی در مقیاس صنعتی	لاترانی مرجان
۱۰۵	ifstc2023-01400521	آیا برای تضمین امنیت غذایی در آینده به یک رژیم غذایی بر پایه حشرات نیازمندیم؟	گلی فاطمه
۱۰۶	ifstc2023-00450518	بسته بندی های پایدار در صنعت غذا	توکلی زهرا
۱۰۷	ifstc2023-01260050	معرفی هیدرو کلوئیدهای اصلی حیوانی و کاربرد آن در مواد غذایی	میری ۶۹۳۹۱۷۷۱۱۱
۱۰۸	ifstc2023-01370049	بسته بندی هوشمند حساس به pH حاوی آنتوسیانین در گوشت قرمز	شهبازی فرزین
۱۰۹	ifstc2023-03990513	تعیین ضریب انتشار حرارت برگ گیاه رزماری به روش حل یک بعدی معادله فوریه	امین نیری محمد
۱۱۰	ifstc2023-05450511	غذای نوزاد: ترکیبات، فرمولاسیون و فراوری	خاجی فاطمه

<b>پنل یک - سه شنبه ( ۱۴۰۲/۰۲/۱۲ ) - ساعت : ۹-۱۲</b>			
<b>Panel 1- Tuesday (2-May-2023; 9 AM -12)</b>			
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۱۱۱	ifstc2023-05420510	مروری بر کاربرد فناوری ازن به عنوان یک فرایند غیر حرارتی و عامل ضد میکروبی طبیعی برای نگهداری سبزی ها	قاسمی پارسا
۱۱۲	ifstc2023-03090509	مروری بر آخرین دستاوردهای و استخراج پروتئین های میکروبی جایگزین گوشت در صنعت غذا	نوروزی مهدی
۱۱۳	ifstc2023-04360508	الٹوزوم ها: میکرو و نانو ساختارهای گیاهی طبیعی با قابلیت کاربرد و کارایی بالا در توسعه فرمولاسیونهای نوین مواد غذایی	نوبنی بیانلوجه خدیجه
۱۱۴	ifstc2023-03090507	بررسی مقایسه ای و عملکردی نان های سبوس دار (نان های قهوه ای ) با نان های سفید	نوروزی مهدی
۱۱۵	ifstc2023-05260506	بررسی و مرور آنزیم موکورپسین و کاربرد آن در صنعت پنیرسازی	حیدری علیرضا
۱۱۶	ifstc2023-03150505	بررسی ظرفیت آنتی اکسیدانی نان فسایی بدون گلوتن بر پایه آرد کینوآ	جمالی نرجس
۱۱۷	ifstc2023-05400503	بررسی ویژگی های روغن گلرنگ تهیه شده به روش پرس سرد	پیراوی ونک زهرا
۱۱۸	ifstc2023-03990502	بررسی عملکرد خشک کن بستر ثابت با منبع انرژی ترکیبی کلکتور صفحه تخت خورشیدی و سامانه CHP	امین نیری محمد
۱۱۹	ifstc2023-05370501	کاربردهای رنگ خوراکی و نگهدارنده های زیستی در غذا و تاثیر آن بر سلامت انسان	یزدانی فاطمه
۱۲۰	ifstc2023-02470500	مروری بر پوشش دهی مواد غذایی (با تکیه بر فیلم های پلی ساکاریدی )	بدرخانی مهسا

پنل یک - سه شنبه (۱۴۰۲/۰۲/۱۲) - ساعت : ۹-۱۲			
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۱۲۱	ifstc2023-01100499	کاربرد روش های نوین استخراج ترکیبات زیست فعال از جلبک دریایی: مروری	طاهرخانی عاطفه
۱۲۲	ifstc2023-05290498	بررسی ترکیبات فنولی، فعالیت ضد رادیکالی و ترکیبات شیمیایی اسانس گیاه نعنا فلفلی منطقه ساردوئیه استان کرمان	خسروی مشیزی اعظم
۱۲۳	ifstc2023-05330496	الگوی مقاومت آنتی بیوتیکی سالمونلا تیفی مورיום جدا شده از شیرهای خام و پنیرهای سنتی	مظهری مریم
۱۲۴	ifstc2023-05340495	تحلیلی بر ضایعات مواد غذایی: کاربردها و مدیریت پسماند	کاوسی پانیزد
۱۲۵	ifstc2023-01740494	کاربرد آنزیم آلکالاز آزاد و تثبیت شده در تولید پپتیدهای زیست فعال	تمنائی فر رژیئا
۱۲۶	ifstc2023-04340493	مروری کوتاه بر استفاده از آویشن به عنوان نگهدارنده طبیعی در صنعت غذا	اروج زاده پروین
۱۲۷	ifstc2023-05320492	غذاهای فراسودمند حاوی ترکیبات سین بیوتیک و پست بیوتیک مخمر پروبیوتیک، ساکارومایسس بولاردی	عبدالهی فرد پرستو
۱۲۸	ifstc2023-04830491	مروری بر آبمیوهها و جایگاه آنها در صنعت غذا	زارع داود
۱۲۹	ifstc2023-05310490	استخراج اسانس از پوست مرکبات و کاربردهای آن در صنایع غذایی	رون شادیه
۱۳۰	ifstc2023-05310488	اثر پلاسمای سرد بر ویژگی های ارگانولپتیکی و تغذیه ای مواد غذایی	رون شادیه

<b>پنل یک - سه شنبه (۱۴۰۲/۰۲/۱۲) - ساعت : ۹-۱۲</b>		<b>Panel 1- Tuesday (2-May-2023; 9 AM -12)</b>	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۱۳۱	ifstc2023-04290487	اثر پوشش عصاره برگ زیتون بر برخی خصوصیات فیزیکیوشیمیایی گوشت گوساله در دمای یخچال	برزگر حسن
۱۳۲	ifstc2023-03750486	توسعه بسته بندی های زیست تخریب پذیر با استفاده از ضایعات و محصولات جانبی گیاهی	حاجی اقراری فرناز
۱۳۳	ifstc2023-04520484	Evaluation of the antimicrobial effects of biodegradable active films containing the essential oil and the extract of carob extract on the shelf life of turkey meat	باقری وحید
۱۳۴	ifstc2023-03750483	کاربردهای نانوالیاف بیوپلیمری تولید شده به روش الکتروریسی و الکتروپاشش در فنآوری های غذایی	حاجی اقراری فرناز
۱۳۵	ifstc2023-01800478	بررسی اثرات هایپوگلیسمی بتاگلوکان جو برای تولید غذاهای عملگرا	آریایی حدیث
۱۳۶	ifstc2023-04930477	خشک کردن فوممت و پیشرفت های اخیر آن	ملکی فاطمه
۱۳۷	ifstc2023-02100473	مروری بر روش های پیشگیری و حذف پاتولین در صنعت غذا	نعمت الهی صبا
۱۳۸	ifstc2023-02100472	مروری بر کاربرد رنگهای طبیعی در صنعت غذا: فرصت ها و چالش ها	نعمت الهی صبا
۱۳۹	ifstc2023-02100469	مروری بر کاربرد آنتوسیانین ها در بسته بندی های هوشمند	نعمت الهی صبا
۱۴۰	ifstc2023-03590468	بررسی تنوع ترکیبات اسانس در توده های مختلف نعناع فلفلی ایران	محب الدینی مهدی

پنل یک- سه شنبه ( ۱۴۰۲/۰۲/۱۲ ) - ساعت : ۹-۱۲			
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۱۴۱	ifstc2023-05080464	بررسی ویژگی های فیزیکیوشیمیایی ماست پروبیوتیک حاوی پودر گیاه سیاه شور مصری	شهادادی فاطمه
۱۴۲	ifstc2023-05190461	کاربرد حامل های لیپیدی نانو ساختار در درون پوشانی ترکیبات غذا- دارو برای تولید غذاهای فراسودمند	نعمتی ریحانه
۱۴۳	ifstc2023-04810460	مقاله مروری : اثر گذاری شکلات تلخ به عنوان آنتی اکسیدان طبیعی بر سلامت انسان	مسرتی مینا
۱۴۴	ifstc2023-03510459	مروری بر فناوری پلاسمای سرد و نقش آن در نابودی میکروارگانیسمها	کاکایی کوثر
۱۴۵	ifstc2023-05180457	ساشه های فعال آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی و کاربرد آنها در بسته بندی فعال مواد غذایی	خشایی زهرا
۱۴۶	ifstc2023-01180456	مرور مختصری بر برخی از جدیدترین جایگزین های چربی در محصولات نانوایی	جاویدی نفیسه
۱۴۷	ifstc2023-05170455	بسته بندی های هوشمند مبتنی بر رنگ طبیعی در صنایع غذایی	حقیقی مریم
۱۴۸	ifstc2023-02390271	بررسی ویژگی های قارچ منجمد شده تحت تأثیر امواج مایکروویو	یوسفی وردنجانی مجید
۱۴۹	ifstc2023-01200051	بهینه سازی استخراج آنتی اکسیدانهای دو گونه ی عناب ایرانی به روش اولتراسونیک	چیتی سمانه
۱۵۰	ifstc2023-00270040	نانو بسته بندی و توسعه پایدار: یک مطالعه مروری	جهانگیری پته خور امین



لیست مقالات پوستری (چهارمین کنگره بین المللی و بیست و نهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران) (4<sup>th</sup> International and 29<sup>th</sup> National IFSTC)



سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران



لیست مقالات پوستری (چهارمین کنگره بین المللی و بیست و نهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران)

پنل دو- سه شنبه ( ۱۴۰۲/۰۲/۱۲ ) - ساعت : ۱۶:۳۰-۱۳:۳۰

سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران

**List of poster presentations (4<sup>th</sup> International and 29<sup>th</sup> National IFSTC)**

**Panel 2- Tuesday (2-May-2023; 13:30 -16:30)**

**Iranian Research Organization for Science & Technology**

پنل دو- سه شنبه ( ۱۴۰۲/۰۲/۱۲ ) - ساعت : ۱۶:۳۰-۱۳:۳۰		Panel 2- Tuesday (2-May-2023; 13:30 -16:30)	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۱	ifstc2023-00060454	ارزیابی خطرات بالقوه با استفاده از روش بهبود تجزیه و تحلیل حالات خطا و اثرات آن، در صنایع غذایی (مطالعه موردی: شرکت صنایع غذایی ستاره یخی آسیا شیراز ب.آ)	حسام الدینی آیدا
۲	ifstc2023-05160453	مروری بر کپسوله کردن پیتیدهای زیست فعال با استفاده از حامل های لیپیدی	فرزان فر فائزه
۳	ifstc2023-04700452	بررسی ترکیبات و خواص تغذیه ای اسپیرولینا و کاربرد آن در صنایع غذایی	ظفرمختاریان الهام
۴	ifstc2023-04170451	بررسی سامانه های رسانش دارویی بر پایه پلی ساکاریدها	پارسه هدا
۵	ifstc2023-05030431	جداسازی و شناسایی عوامل میکروبی با فعالیت هیدرولازی قوی از فرایند تولید کمپوست کاه و کلش برنج	سیفی مهدیه
۶	ifstc2023-04580429	مروری بر اثر باکتری های پروبیوتیک بر پاتوژن های بیماری زا دستگاه گوارش	سالاری شهری مینا
۷	ifstc2023-04880427	فناوری های نوین برای ریزپوشانی همزمان پروبیوتیک ها و ترکیبات زیست فعال در تولید محصولات فراسودمند	مهرعلی پگاه
۸	ifstc2023-03840426	مروری بر فناوری های ریزپوشانی مورد استفاده در غنی سازی نان	اسکندری بهاره
۹	ifstc2023-04950425	مروری بر پروتئین های جلبکی، پیتیدها و اسید های آمینه	مورکی نرگس
۱۰	ifstc2023-04990424	کاربرد فیلم خوراکی با عصاره های گیاهی آسیایی به عنوان یک بسته بندی خلاقانه	صادقیان آیدا

پنل دو- سه شنبه ( ۱۴۰۲/۰۲/۱۲ ) - ساعت : ۱۶:۳۰-۱۳:۳۰		Panel 2- Tuesday (2-May-2023; 13:30 -16:30)	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۱۱	ifstc2023-02420422	استفاده از فرایند پلازما سرد در حذف سموم قارچی مواد غذایی	جلالی آیلین
۱۲	ifstc2023-04980419	ارزیابی اثر فرایند خشک کردن بر وزن خشک و میزان آنتوسیانین گیاه دارویی چای ترش	برنا فاطمه
۱۳	ifstc2023-04970418	مقاله مروری: آنزیم سلولاز و کاربرد آن در صنایع غذایی	صادقیان زهرا
۱۴	ifstc2023-04910417	ارزیابی اثر ازن بر اسیدهای چرب شیر پاستوریزه	اکبری شمشاد
۱۵	ifstc2023-04870416	بررسی باقیمانده ترکیبات گوگردی در نمونه های قند و شکر	بلقیسی سبا
۱۶	ifstc2023-04870415	بررسی میزان هیدروکسی متیل فورفورال در عسل های سطح بازار استان البرز	بلقیسی سبا
۱۷	ifstc2023-02060414	مروری بر پدیده بیاتی محصولات نانویی و ترکیبات ضدبیاتی	آذری کیا فاطمه
۱۸	ifstc2023-03520412	استفاده از ژل ها به عنوان جایگزین چربی در محصولات نانویی	فضایلی محبوبه
۱۹	ifstc2023-00570411	کف های روغنی (اولئوفوم) غذایی: مکانیسم های تشکیل، پایداری و کاربردها	غیائی فاطمه
۲۰	ifstc2023-01510409	توسعه حامل های لیپیدی نانوساختار (NLC) حاوی عصاره های گیاهی ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی به منظور استفاده در بهبود ماندگاری مواد غذایی	ملک محمدی مائده

پنل دو- سه شنبه ( ۱۴۰۲/۰۲/۱۲ ) - ساعت : ۱۶:۳۰-۱۳:۳۰		Panel 2- Tuesday (2-May-2023; 13:30 -16:30)	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۲۱	ifstc2023-03610408	کاربرد نگهدارنده های طبیعی جهت افزایش ماندگاری سوسیس های تازه	کریمی رضا
۲۲	ifstc2023-04850406	بررسی و بهینه سازی اثر ضد کریستال کنندگی شیره انگور در مقایسه با شربت فروکتوز و شربت سوربیتول در مغزی مربایی	صابری فرزاد
۲۳	ifstc2023-03090405	بررسی خواص و کاربرد رنگدانه بتالاین چغندر قرمز و جدیدترین روش های استخراج آن	نوروزی مهدی
۲۴	ifstc2023-03970404	مروری بر کاربرد نمودارهای دانش در علوم و صنایع غذایی	عسکری زاده مهشید
۲۵	ifstc2023-04770403	بررسی مکانیسم کاراملیزاسیون و عوامل موثر در سنتز رنگ های خوراکی کارامل	بایگان عباس
۲۶	ifstc2023-02240402	بررسی ویژگی های حسی گوشت گاو پوشش داده شده با زئین حاوی عصاره زنجبیل و اسانس بادیان رومی در بسته بندی اصلاح شده	اسکندری زهرا
۲۷	ifstc2023-04760401	استفاده از نانوفیبرهای الکتروریسی فعال برای افزایش ماندگاری محصولات باغبانی	ولی پور چهارده چریکی یاش گین
۲۸	ifstc2023-04730400	تولیداسکوالن توسط میکروارگانیسرها	حسینمردی فاطمه
۲۹	ifstc2023-04380397	مروری بر کپسولاسیون ترکیبات فنولی به وسیله هیدروژل ها	پرهیزکاری مائده
۳۰	ifstc2023-04660396	کاربردهای نوین رنگ های خوراکی طبیعی در تولید مواد غذایی	صالحی فخرالدین

پنل دو- سه شنبه ( ۱۴۰۲/۰۲/۱۲ ) - ساعت : ۱۶:۳۰-۱۳:۳۰		Panel 2- Tuesday (2-May-2023; 13:30 -16:30)	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۳۱	ifstc2023-04660395	بررسی ظرفیت آنتی اکسیدانی، فنل کل و ترکیبات گیاه بابونه	صالحی فخرالدین
۳۲	ifstc2023-04660392	اثر پیش تیمارهای مایکروویو و فراصوت بر تغییرات شاخص های رنگ و سطح برش های هویج خشک شده	صالحی فخرالدین
۳۳	ifstc2023-04650391	بهینه سازی محیط کشت مخمر ساکارومایسس سروزیه با استفاده از شربت گلوکز و عصاره خیسانده ذرت	رباط جزئی راضیه
۳۴	ifstc2023-04290388	پوشش ها و فیلم های خوراکی حاوی پری بیوتیک ها	برزگر حسن
۳۵	ifstc2023-01070387	استفاده بهینه از ضایعات خرما در صنایع غذایی	حسینی مروا
۳۶	ifstc2023-01800386	مروری بر کاربردهای مخمر ساکارومایسس سروزیه	آریایی حدیث
۳۷	ifstc2023-03850384	مروری بر کاربرد پلاسمای سرد در نگهداری میوه ها	علی محمدی مریم
۳۸	ifstc2023-04550382	انواع روش های خشک کردن میوه و سبزیجات جهت حفظ مواد مغذی: مقاله مروری	عاقبت بخیر محسنعلی
۳۹	ifstc2023-04250381	کاربرد امولسیون های چندلایه برای درون پوشانی ترکیبات زیست فعال غذایی	جمالی صبیحه
۴۰	ifstc2023-02930379	Microorganism-sourced bioemulsifiers: Uses in the Food and Drug Industries	محمدیان عرفان

پنل دو- سه شنبه ( ۱۴۰۲/۰۲/۱۲ ) - ساعت : ۱۶:۳۰-۱۳:۳۰		Panel 2- Tuesday (2-May-2023; 13:30 -16:30)	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۴۱	ifstc2023-02930378	Essential oil: Microencapsulation as an Application Insecticide in Food Packaging	محمدیان عرفان
۴۲	ifstc2023-00040377	نانوتکنولوژی و نانوبیوتکنولوژی در صنایع غذایی	آدینه ثمین
۴۳	ifstc2023-03730376	کاربرد امولسیفایرها در صنعت محصولات پخت	دامن افشان پرستو
۴۴	ifstc2023-02960374	مروری بر استخراج پکتین از ضایعات میوه جات به کمک گرمایش اهمی	روشن دوست نیما
۴۵	ifstc2023-02960373	مروری بر بسته بندی های فعال در صنعت گوشت	روشن دوست نیما
۴۶	ifstc2023-02930372	Nanoemulsions and their Strategies for the Arrangements and the Recent Advances in their Food Uses	محمدیان عرفان
۴۷	ifstc2023-04500371	مروری بر روش های تولید پپتیدهای زیست فعال، اثر سلامتی بخشی آنها و چالش های پیش رو	اکبر بگلو زهرا
۴۸	ifstc2023-04420370	مروری بر کاربرد و پایدارسازی فیکوسیاینین، آبی فراسودمند	طارمسری آیدین
۴۹	ifstc2023-04490369	بررسی استخراج پکتین از پسماند گوجه فرنگی	اکبری اکرم
۵۰	ifstc2023-04430365	شبیه سازی واحد اسانس گیری از زیره سبز به ظرفیت ۵۰۰ کیلوگرم در روز به روش استخراج فوق بحرانی با کربن دی اکسید با استفاده از نرم افزار dwsim	محتاج زهرا

پنل دو- سه شنبه ( ۱۴۰۲/۰۲/۱۲ ) - ساعت : ۱۶:۳۰-۱۳:۳۰		Panel 2- Tuesday (2-May-2023; 13:30 -16:30)	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۵۱	ifstc2023-04430364	مروری بر خواص گیاه شناسی، اکولوژی و دارویی و ارزش اقتصادی زیره سبز	محتاج زهرا
۵۲	ifstc2023-01750363	بررسی تاثیر صمغ گوار و فارسی بر میزان کدورت و انرژی کشش پذیری فیلم خوراکی بر پایه گلوتن گندم	نجفیان ناهید
۵۳	ifstc2023-04240362	Food Labeling: The Role of Claims and Statements in Community Health	آصفری محدثه
۵۴	ifstc2023-01780361	توسعه فرمولاسیون و کاربرد اولئوژل ها در تولید بستنی	علیزاده سعدآبادی هما
۵۵	ifstc2023-03940360	مروری بر اسانسها و عصاره های طبیعی و کاربرد آنها در صنایع غذایی	ساداتی لیلا
۵۶	ifstc2023-03690359	مروری بر مهاجرت مواد شیمیایی قوطی های کنسرو در صنایع بسته بندی مواد غذایی	خسروی حنا
۵۷	ifstc2023-02190358	مروری بر کاربردهای کورکومین در بسته بندی مواد غذایی	سمیعی جلیسه مریم
۵۸	ifstc2023-02730357	تهیه و کاربرد امولسیون ژل ها (امولژل ها) در درونپوشانی و سیستم های رسانش غذایی	خداپرست مریم
۵۹	ifstc2023-04000356	پلی ساکارید ریزجلبک منبع امیدوارکننده ی طبیعی مکمل های غذایی	موسویان زهرا
۶۰	ifstc2023-04370353	مروری بر میزان باقیمانده ی جیوه و آرسنیک در گونه های ماهی شمال و جنوب ایران	زندیه محمد آراد

پنل دو- سه شنبه ( ۱۴۰۲/۰۲/۱۲ ) - ساعت : ۱۶:۳۰-۱۳:۳۰		Panel 2- Tuesday (2-May-2023; 13:30 -16:30)	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۶۱	ifstc2023-03270352	جوانه ها منبع غنی ترکیبات زیست فعال	حبیب آگهی درنا
۶۲	ifstc2023-01180351	مروری بر برخی از انواع بسته بندی های فعال پر کاربرد در گوشت و محصولات گوشتی	جاویدی نفیسه
۶۳	ifstc2023-02900350	اثر فرایند پلاسمای سرد بر چربی های محصولات لبنی: بررسی جامع بر مکانیسم و راهکارهای موجود	تهموزی سیما
۶۴	ifstc2023-04330349	مقایسه فرآیند سرخ کردن و برشته کردن بر میزان پراکسید و ویژگی های حسی مغز تخمه آفتابگردان	صوفی امامی مریم
۶۵	ifstc2023-03860348	ترکیبات زیست فعال موجود در کامبوچا	سیف اللهی مهرسا
۶۶	ifstc2023-03260347	Investigation on the fatty acid profile of core and coating of mellorine distributed in market	امینی فر مهرناز
۶۷	ifstc2023-03260345	A screening study on antibiotic residues –penicillins and tetracyclines- of heat treated milk samples collected from market in two seasons	امینی فر مهرناز
۶۸	ifstc2023-03770344	توسعه فرمولاسیونهای حاملهای لیپیدی نانوساختار (NLC) با استفاده از چربیهای خوراکی برای استفاده در غنی سازی فرآورده های غذایی	بری علی
۶۹	ifstc2023-00280342	ارتقای ایمنی کارکنان به کمک اجرای اصول S۵	آسمانی حامد
۷۰	ifstc2023-02000341	فیلم های بسته بندی خوراکی ، چشم انداز نوین فرایندی در صنعت غذا	روشن ضمیر پگاه



پنل دو- سه شنبه ( ۱۴۰۲/۰۲/۱۲ ) - ساعت : ۱۶:۳۰-۱۳:۳۰		Panel 2- Tuesday (2-May-2023; 13:30 -16:30)	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۷۱	ifstc2023-04280340	Optimization of using grape waste, syrup and seed oil in the formulation of sponge cake	نژادحسن پاکدل مریم
۷۲	ifstc2023-01060339	مروری بر رسوب گذاری و خامه شدن در شیر فرادما	ترابی زینب
۷۳	ifstc2023-04260338	آلودگی میکروبی سبزیجات خام و فرآوری شده	گُرد ساره
۷۴	ifstc2023-04260335	مدلسازی رشد میکروبی سبزیجات حین نگهداری	گُرد ساره
۷۵	ifstc2023-02640331	اهمیت و تشخیص آلاینده های مواد غذایی جهت تضمین کیفیت و ایمنی مواد غذایی به روش آپتامر	ابراهیمی علیرضا
۷۶	ifstc2023-03420330	بیوژل و کاربردهای آن	جاسمی محمدمهدی
۷۷	ifstc2023-02640329	کاربرد حسگرهای زیستی الکتروشیمیایی در شناسایی آلرژن های غذایی و ارتقاء ایمنی غذا	ابراهیمی علیرضا
۷۸	ifstc2023-03350328	انواع حسگرها و نشانگرهای به کاررفته در بسته بندی هوشمند مواد غذایی	تقی زاده مسعود
۷۹	ifstc2023-02640326	مروری بر تاثیر پلاسمای سرد بر حذف آفلاتوکسین M1 در شیر	ابراهیمی علیرضا
۸۰	ifstc2023-02640325	ایمنی و کیفیت میکروبی شیر و فرآورده های آن در قرن حاضر	ابراهیمی علیرضا

پنل دو- سه شنبه ( ۱۴۰۲/۰۲/۱۲ ) - ساعت : ۱۶:۳۰-۱۳:۳۰		Panel 2- Tuesday (2-May-2023; 13:30 -16:30)	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۸۱	ifstc2023-02380321	شناسایی اسیدهای چرب، استرول ها و توکوفورل ها در روغن زیتون بکر تولید شده از زیتون رقم زرد در منطقه طارم	عارفی میناآباد آرمین
۸۲	ifstc2023-04210318	تعیین میزان چقرمگی، درصد ازدیاد طول لواشک سیب غنی شده با امولسیون کیتوزان-ایزوله پروتئین سویا	جوادی فارسانی مرضیه
۸۳	ifstc2023-02380317	ارزیابی شاخص های کیفی روغن زیتون بکر تولید شده از رقم زیتون آریبکینا در منطقه طارم	عارفی میناآباد آرمین
۸۴	ifstc2023-04190316	مروری بر تحقیقات انجام شده برای ارزیابی کیفیت برنج با روش تصویربرداری فراطیفی	ادریس مهسا
۸۵	ifstc2023-04130312	کاربرد استفاده از آنزیم ها در فرایند تولید نان ویفر	نادری بهناز
۸۶	ifstc2023-04030310	کاربردهای بره موم زنبورعسل در صنایع غذایی	پوراشمنانظالمی فاطمه
۸۷	ifstc2023-04160309	پیشرفت های اخیر در تهیه، خصوصیات و کاربرد فیلم های بسته بندی مواد غذایی مبتنی بر پروتئین گیاهی	سرای ترکاشه سوژین
۸۸	ifstc2023-01390308	استفاده از آنتوسیانین ها در بسته بندی مواد غذایی	رسمی ممقانی حسین
۸۹	ifstc2023-04120307	اثر تیمار فراصوت بر کریستال زدایی عسل	هاشم زاده مریم
۹۰	ifstc2023-04110306	کاربرد پیرینت سه بعدی در صنایع غذایی	باقرزاده یگانه صبا

پنل دو- سه شنبه ( ۱۴۰۲/۰۲/۱۲ ) - ساعت : ۱۶:۳۰-۱۳:۳۰		Panel 2- Tuesday (2-May-2023; 13:30 -16:30)	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۹۱	ifstc2023-03710305	جدیدترین کاربرد های رباتیک و اتوماسیون در صنعت غذا همزمان با ظهور انقلاب صنعتی چهارم	سیدیان یزدی اسما
۹۲	ifstc2023-03200304	اثر پوشش خوراکی کیتوزان بر بار میکروبی گوشت مرغ تازه	موسوی نژاد سیده مرجان
۹۳	ifstc2023-03370303	مروری بر ویژگی های مفید پروبیوتیک، پری بیوتیک و سین بیوتیک	علی خیاوی پریا
۹۴	ifstc2023-03310302	کاربرد اولئوژل ها در محصولات گوشتی فرآوری شده	ثابت سروستانی نگار
۹۵	ifstc2023-04090301	کاربرد ضایعات محصولات کشاورزی در بسته بندی مواد غذایی	نخعی زینلی الهه
۹۶	ifstc2023-04080300	کاربرد و فن آوری تولید اولئوژل در خامه قنادی	کریمی نیر
۹۷	ifstc2023-03430299	بررسی استفاده از عصاره دارچین با روش های استخراج آبی و اولتراسوند به عنوان ترکیب زیست فعال در تهیه بستنی	خدادادی نسترن
۹۸	ifstc2023-03980292	کاربرد انواع محصولات صنعت فرآوری برنج در فرمولاسیون غلات صبحانه	موقر صدیقه
۹۹	ifstc2023-04030291	کاربردهای بره موم زنبور عسل در صنایع غذایی	پوراشمنانظالمی فاطمه
۱۰۰	ifstc2023-03230290	تاثیر حلال های مختلف بر میزان ترکیبات فنولی و قدرت آنتی اکسیدانی گیاه سیستانچ (Cistanche tobulusa) با استفاده از روش خیساندن	نواب پور نسیم

پنل دو- سه شنبه ( ۱۴۰۲/۰۲/۱۲ ) - ساعت : ۱۶:۳۰-۱۳:۳۰		Panel 2- Tuesday (2-May-2023; 13:30 -16:30)	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۱۰۱	ifstc2023-02620287	بکارگیری باکترهای پری بیوتیک و محصولات پروبیوتیک حاصل از آنها در رژیم غذایی	زکیان ریحانه
۱۰۲	ifstc2023-04010286	روش‌های نوین انجمادزدایی مواد غذایی: انجمادزدایی مقاومتی	صفری شبینم
۱۰۳	ifstc2023-03160285	تولید آنالوگ های گوشت با استفاده از فناوری چاپ سه بعدی	حسین زاده شیدا
۱۰۴	ifstc2023-03760284	نقش ملاتونین در بهبود کیفیت پس از برداشت میوه کیوی در سردخانه	متصدی زرنندی زینب
۱۰۵	ifstc2023-02270282	نانوکپسولاسیون ترکیبات زیست فعال با دو سیستم نانوذرات لیپیدی جامد و حامل های لیپیدی نانو ساختار: ویژگی های عملکردی و رهایش ترکیبات	ملکی سیمین
۱۰۶	ifstc2023-01590281	جایگزینی بیوپلیمرها به جای پلیمرها در بسته بندی صنایع غذایی	رحمانی امیر احمد
۱۰۷	ifstc2023-03960280	مواد اصلی تشکیل دهنده و روش های تولید آنالوگ های گوشت	فتان تکمه داش بهاره
۱۰۸	ifstc2023-01330278	نقش روغن ها و چربی های گیاهی در غذای نوزاد	تاجیک حامد
۱۰۹	ifstc2023-03720276	تولید پپتیدهای زیست فعال حاصل از هیدرولیز آنزیمی پروتئین هسته انگور	سرابندی خشایار
۱۱۰	ifstc2023-03610275	کاربردها و ویژگی های بره موم در محصولات غذایی	کریمی رضا

پنل دو- سه شنبه ( ۱۴۰۲/۰۲/۱۲ ) - ساعت : ۱۶:۳۰-۱۳:۳۰		Panel 2- Tuesday (2-May-2023; 13:30 -16:30)	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۱۱۱	ifstc2023-03950274	ظرفیت آنتی اکسیدانی D308 به دست آمده از <i>Arthrospira platensis</i> با استفاده از روش های مختلف استخراج و خالص سازی	نظافتیان الهام
۱۱۲	ifstc2023-03930272	مونو و دی گلیسریدها: تولید و کاربرد آن در صنعت نان و کیک	رسولی مهرداد
۱۱۳	ifstc2023-02790144	علوم شهروندی: رویکرد علمی جدید و سودمند در صنایع غذایی	رضایی آرزو
۱۱۴	ifstc2023-03790270	مروری بر محصولات نانوائی کم پروتئین با فنیل آلانین پایین مناسب برای بیماران فنیل کتونوری	کوهساری فاطمه
۱۱۵	ifstc2023-01170269	بررسی اثر افزودن اوژنول و گلیسریدهای اسید بوتیریک به جیره غذایی جوجه های گوشتی بر برخی شاخص های فساد در عضله سینه	زاهدی یونس
۱۱۶	ifstc2023-01170268	تاثیرپذیری ظرفیت نگهداری آب عضله سینه جوجه های گوشتی از مصرف ضایعات سیب زمینی	زاهدی یونس
۱۱۷	ifstc2023-00290267	بررسی تولید تخمیری صمغ زانتان بوسیله سویه زانتاموس و ویژگی های آن	لبیکی غزل
۱۱۸	ifstc2023-03560266	مکانیسم و کاربرد خشک کردن مواد غذایی از طریق الکترو هیدرودینامیک	جوکار مهسا
۱۱۹	ifstc2023-01170265	تاثیر استفاده از ضایعات سیب زمینی در جیره جوجه های گوشتی بر برخی ویژگی های فیزیکی و شیمیایی عضله سینه	زاهدی یونس
۱۲۰	ifstc2023-03800264	بررسی عوامل تاثیرگذار بر ویژگی های فیزیکی و شیمیایی و رئولوژیکی محصولات پروتئین بار	فرهودی مهدی

پنل دو- سه شنبه ( ۱۴۰۲/۰۲/۱۲ ) - ساعت : ۱۶:۳۰-۱۳:۳۰		Panel 2- Tuesday (2-May-2023; 13:30 -16:30)	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۱۲۱	ifstc2023-03780263	غیر فعالسازی میکروارگانیزم ها توسط پرتوهای یونیزان	هوشمندراد فاطمه
۱۲۲	ifstc2023-03780260	شیرهای گیاهی	هوشمندراد فاطمه
۱۲۳	ifstc2023-03110259	مروری بر کاربرد و اثرات فتالات ها در صنعت غذا	صمدی مهتا
۱۲۴	ifstc2023-03070258	به کارگیری فرآیند جوانه زنی برای بهبود فراهمی زیستی ترکیبات فراسودمند و ارتقاء کیفیت تغذیه ای دانه های خوراکی	نسیمی نرگس
۱۲۵	ifstc2023-02370257	کاربرد نانوامولسیون ها در صنعت گوشت	صمیمی اویشا
۱۲۶	ifstc2023-01960256	تأثیر عوامل محیطی و افزودنی های غذایی بر شاخص گلیسمی غلات	ناصری عاطفه
۱۲۷	ifstc2023-00600252	استخراج ترکیبات زیست فعال از پسماند میوه ها و سبزیجات با روش فراصوت	حسین زاده درسا
۱۲۸	ifstc2023-03440251	بررسی امکان جایگزینی SO <sub>2</sub> با اسید اسکوربیک جهت بهبود کیفیت و رنگ برگه سیب	احدی نفیسه
۱۲۹	ifstc2023-03440250	بررسی ویژگی های کیک فراسودمند فاقد گلوتن تهیه شده از آرد ذرت غنی شده با پودر کدوخلوایی	احدی نفیسه
۱۳۰	ifstc2023-01990247	فناوری فوق بحرانی و کاربردهای آن در فرآوری مواد غذایی	یوسف تبار میری نجمه

پنل دو- سه شنبه ( ۱۴۰۲/۰۲/۱۲ ) - ساعت : ۱۶:۳۰-۱۳:۳۰		Panel 2- Tuesday (2-May-2023; 13:30 -16:30)	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۱۳۱	ifstc2023-00830245	اولتوزلها و کاربرد آنها در صنایع غذایی	اسدی شرف آباد
۱۳۲	ifstc2023-03600243	تولید بستنی غنی شده با هسته و گوشت سنجد و بررسی خواص فیزیکی شیمیایی و حسی آن	صالحی آنسه
۱۳۳	ifstc2023-01690242	امنیت غذایی پایدار	نطاق سحر
۱۳۴	ifstc2023-00550239	آنالیز فیتوشیمیایی عصاره آبی میوه گلابی خاردار و سنتز سبز نانوذره اکسید نقره	زارعیان جهرمی سیده فرانہ
۱۳۵	ifstc2023-03570238	بررسی ویژگی‌های فیزیکی - شیمیایی نوشیدنی با طعم نعنای غنی سازی شده با عصاره سبوس برنج	قنادی اصل فاطمه
۱۳۶	ifstc2023-00690236	موسیلاژها به عنوان افزودنی فراسودمند	جماعتی سعیده
۱۳۷	ifstc2023-03610235	موانع تجاری سازی یافته های پژوهشی در صنایع غذایی	کریمی رضا
۱۳۸	ifstc2023-00240234	نانوتکنولوژی استراتژی جدید در کنترل بیوفیلم استافیلوکوکوس	صادق زاده راحله
۱۳۹	ifstc2023-02070233	ریزپوشانی آنتوسیانین ها، مروری بر مواد دیواره، تکنیک های ریزپوشانی و سینتیک رهایش آن ها	فلاحی رباط ترکی مریم
۱۴۰	ifstc2023-00190228	بهینه سازی متغیرهای موثر بر رشد سویه ی لاکتوباسیلوس پلاننارم (MT-ZH193) در تخمیر حالت جامد روی پودر ضایعات ماهی قزل آلا به روش سطح پاسخ ((RSM	دادخدازاده وجیهه

پنل دو- سه شنبه ( ۱۴۰۲/۰۲/۱۲ ) - ساعت : ۱۶:۳۰-۱۳:۳۰		Panel 2- Tuesday (2-May-2023; 13:30 -16:30)	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۱۴۱	ifstc2023-00670220	مروری بر اثر نمک روی خواص فیزیکی شیمیایی هیدروژل ها در بسته بندی مواد غذایی	شیری آیلار
۱۴۲	ifstc2023-03430219	بررسی خصوصیات فیزیکی شیمیایی بستنی حاوی عصاره شیرین بیان	خدادادی نسترن
۱۴۳	ifstc2023-00250217	ارزیابی کارایی سامانه غشایی سطح تراش در شفاف سازی آب هویج	اسداله زاده زارع ملیکا
۱۴۴	ifstc2023-03430217	بررسی تاثیر عصاره گل گاوزبان بر خصوصیات فیزیکی شیمیایی بستنی	خدادادی نسترن
۱۴۵	ifstc2023-03400216	بررسی امکان حذف سالمونلا از لاشه طیور در کشتارگاه ها بوسیله پراکسید هیدروژن و تاثیر فاکتور دما بر کارایی آن	مکتبی سیاوش
۱۴۶	ifstc2023-03120215	تاثیر سینامالدهید بر افزایش فعالیت آنزیم های ضد اکسایشی خرماي رقم مضافتی طی نگهداری در دمای یخچالی	اخوان حمیدرضا
۱۴۷	ifstc2023-03570214	استخراج ترکیبات مغذی از ضایعات و فرآورده های جانبی صنعت غذا: مطالعه مروری کوتاه	قنادی اصل فاطمه
۱۴۸	ifstc2023-01360213	استفاده از پلیمر های طبیعی در ریزپوشانی ترکیبات زیست فعال به روش الکترورسی	رضایی شیوا
۱۴۹	ifstc2023-01360211	مقایسه روش های مختلف درون پوشانی پروبیوتیک ها	رضایی شیوا
۱۵۰	ifstc2023-01360209	درون پوشانی پروبیوتیک ها به روش الکترورسی	رضایی شیوا





سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران



**لیست مقالات پوستری (چهارمین کنگره بین المللی و بیست و نهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران)**

پنل سه- چهارشنبه ( ۱۴۰۲/۰۲/۱۳ ) - ساعت : ۹-۱۲

سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران

**List of poster presentations (4<sup>th</sup> International and 29<sup>th</sup> National IFSTC)**

**Panel 1- Wednesday (3-May-2023; 9 AM -12)**

**Iranian Research Organization for Science & Technology**

پنل سه - چهارشنبه (۱۴۰۲/۰۲/۱۳) - ساعت : ۹-۱۲			
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۱	ifstc2023-03540208	کاربردهای موم سبوس برنج در صنایع غذایی	اشرف پور اردکانی زهرا
۲	ifstc2023-03550207	توسعه الیاف هالوکرومیک بر اساس رنگدانه طبیعی غنی شده آب انار از طریق رزین ماکرو متخلخل همراه با بهینه سازی مدل سازی ریاضی سیستم جذب	شهریاری مهشاد
۳	ifstc2023-03520206	ترکیبات زیست فعال موجود در غلات	فضایلی محبوبه
۴	ifstc2023-03500205	تأثیر نسبت های مختلف توئین ۴۰ و اسپن ۸۰ بر خواص ضدآکسایشی و ضدباکتریایی نانوامولسیون اسانس رازیانه ( <i>Foeniculum vulgare</i> )	حسنى دانیال
۵	ifstc2023-03490204	کاربرد نیوزوم ها در غنی سازی مواد غذایی	علمی ندا
۶	ifstc2023-00050202	کاربرد اسپیرولینا در بسته بندی مواد غذایی	صولت ریحانه
۷	ifstc2023-02170200	بررسی خواص فیزیکوشیمیایی و حسی ماست پروبیوتیک تولید شده با استفاده از عصاره دانه گشنیز و صمغ زانتان	اشتریان محمدعلی
۸	ifstc2023-03450199	مروری بر تاثیر خواص رئولوژیکی و مکانیکی مواد غذایی در توسعه ی پریتر سه بعدی در صنایع غذایی	میراب توپچی باشی فرزاد
۹	ifstc2023-03450198	مروری بر استفاده از بره موم و موم زنبور عسل به عنوان ارگانوزلاتور در تولید اولئوژل و کاربرد آن در فراورده های گوشتی و غله ای	میراب توپچی باشی فرزاد
۱۰	ifstc2023-03280197	مروری بر تأثیر فرآیند فراصوت بر کاهش باقیمانده سموم و آنتی بیوتیک ها در مواد غذایی و آب	حیدریان محمدتقی

پنل سه - چهارشنبه (۱۴۰۲/۰۲/۱۳) - ساعت : ۹-۱۲			
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۱۱	ifstc2023-03280196	مروری بر تأثیر فرآیندهای حرارتی و غیرحرارتی نوین بر خاصیت کف کنندگی سفیده تخم مرغ	حیدریان محمدتقی
۱۲	ifstc2023-03280195	مروری بر فناوری های نوین حرارتی و غیرحرارتی در جهت تولید پپتیدهای زیست فعال	حیدریان محمدتقی
۱۳	ifstc2023-03400194	استفاده از سدیم دودیسیل سولفات به عنوان یک ضد عفونی کننده نوین در زنجیره فرآوری مواد غذایی	مکتبی سیاوش
۱۴	ifstc2023-01000193	مروری بر جایگزین های چربی در محصولات غذایی	حبیبی قدس مهدی
۱۵	ifstc2023-03340190	ارزیابی مقایسه ای ویژگی های پروبیوتیکی دو سویه جدا شده از پنیر سنتی سمنان	پارسایی مهر مهنوش
۱۶	ifstc2023-03350188	بررسی اثر بسته بندی اتمسفر اصلاح شده بر زمان ماندگاری مخلوط سبزی خوردن شامل ریحان، تره و گشنیز	تقی زاده مسعود
۱۷	ifstc2023-03320185	مروری بر پتانسیل باکتری های اسید لاکتیک در تولید و تجزیه امین های بیوژنیک در مواد غذایی	عدالتیان دوم محمد رضا
۱۸	ifstc2023-00860184	افزودنی های غذایی گیاهی مورد استفاده در فرآورده های خمیر ماهی	احسانی فرد مهسا
۱۹	ifstc2023-02690183	روش های استخراج خالص سازی و پایداری رنگدانه فیکوسیانین از ریز جلبک اسپیرولینا پلاتنسیس خواص و کاربردهای آن	اسلامی عاطفه
۲۰	ifstc2023-01400182	انواع رنگدانه های میکروبی: تولید، خالص سازی و چالش ها	گلی فاطمه

پنل سه - چهارشنبه (۱۴۰۲/۰۲/۱۳) - ساعت : ۹-۱۲			
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۲۱	ifstc2023-01580181	بهینه‌سازی شرایط تولید کف پایدار اسفناج با استفاده از روش سطح پاسخ	امامی مریم السادات
۲۲	ifstc2023-01240180	اثر ترکیبات ضایعات انگور سیاه در جلوگیری از تشکیل ماده سرطان زای آکریلامید در چیپس سیب زمینی	فرهاد صحرا
۲۳	ifstc2023-01240179	بررسی تاثیر به کارگیری ایزوله پروتئین آب پنیر و ایزوله پروتئین سویا در کاهش جذب چربی اسنک های نیمه آماده	فرهاد صحرا
۲۴	ifstc2023-02280178	ارزیابی مقادیر قند و خصوصیات حسی نوشابه میوه ای گازدار حاوی شربت ذرت با فروکتوز بالا (HFCS) و مالتودکسترین	جلالی مهدی
۲۵	ifstc2023-02030177	استحصال افزودنی های غذایی از ضایعات کشاورزی و صنایع غذایی	نوری زاده اهدا
۲۶	ifstc2023-02410176	کاربرد صمغ های میکروبی و جلبکی در صنایع غذایی	نخعی نژاد فرد حنا
۲۷	ifstc2023-02570173	تاثیر فرآیند پرتو دهی گاما بر خصوصیات میکروبی و فیتوشیمیائی پودر جوانه ماش و یونجه	قادری قهفرخی مریم
۲۸	ifstc2023-03180172	استخراج روغن از بادام زمینی با آب نمک با روش ماکروویو	شلماشی انور
۲۹	ifstc2023-02570170	محتوای فنولی و پتانسیل پری بیوتیکی صمغ و پالپ میوه Cordia myxa در تعامل با پروبیوتیک لاکتوباسیلوس کازئی	قادری قهفرخی مریم
۳۰	ifstc2023-03120168	پروتئین های هیدروفوبین: ویژگی ها و کاربرد آنها در صنایع غذایی	اخوان حمیدرضا

<b>پنل سه - چهارشنبه (۱۴۰۲/۰۲/۱۳) - ساعت : ۹-۱۲</b>		<b>Panel 3- Wednesday (3-May-2023; 9 AM -12)</b>	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۳۱	ifstc2023-03120167	مروری بر طبقه‌بندی رنگ‌های خوراکی، قوانین و استانداردها و کاربرد آنها در صنایع غذایی	اخوان حمیدرضا
۳۲	ifstc2023-00510166	سیستم‌های بسته‌بندی دافع حشرات و استفاده از آن‌ها در نگهداری مواد غذایی	خدیری هانیه
۳۳	ifstc2023-03090165	مروری بر پیشرفت‌ها و چالش‌های استفاده از پلاسما ی سرد در نگهداری مواد غذایی	نوروزی مهدی
۳۴	ifstc2023-03090164	کاربرد و چالش‌های استفاده از ترکیبات پری بیوتیکی در نان	نوروزی مهدی
۳۵	ifstc2023-01230163	مروری بر تولید، ویژگی‌ها و کاربرد نشاسته‌های اصلاح شده	صابریان حامد
۳۶	ifstc2023-02500161	تاثیر عصاره گیاه خارخسک ( <i>Tribulus terrestris</i> ) روی بیان ژن‌های دخیل در بیماری زایی انتروباکتر	علی اکبری مشکله نسیمه
۳۷	ifstc2023-03020159	پتانسیل گل انار به عنوان منبع ترکیبات فنلی: بهینه‌سازی فرآیند استخراج	بحرینی ذاکر
۳۸	ifstc2023-03000158	بررسی پایداری امولسیون چندلایه روغن هسته انگور تحت تاثیر استرس‌های محیطی	سپیدنامه مرضیه
۳۹	ifstc2023-02330156	اثر فرآیند فشار هیدروستاتیک بالا بر ترکیبات زیست فعال و میکروارگانیسم‌ها در مواد غذایی	منصوری پور ثمر
۴۰	ifstc2023-01600155	بررسی نقش ترکیبات زیست فعال گیاهی در نوشیدنی فراسودمند گیاهی	فرمانی بیوک آقا

پنل سه - چهارشنبه (۱۴۰۲/۰۲/۱۳) - ساعت : ۹-۱۲		Panel 3- Wednesday (3-May-2023; 9 AM -12)	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۴۱	ifstc2023-02270154	کاربرد تکنولوژی اسپتیک در صنایع غذایی	ملکی سیمین
۴۲	ifstc2023-02270153	کاربرد تکنولوژی فراصوت در صنایع غذایی	ملکی سیمین
۴۳	ifstc2023-02870151	تعیین مقدار بهینه پارامترهای فرایند در فراپالایش آب سیب با استفاده از طراحی آزمایش	میرهاشمی سیده مریم
۴۴	ifstc2023-00840150	تولید نانو فیبرها بر پایه بیوپلیمرها	قاسمزاده محدثه
۴۵	ifstc2023-02060149	تانن زدایی صمغ فارسی با اعمال حرارت: جوشاندن، اتوکلاوگذاری، برشته کردن و میکروویو	آذری کیا فاطمه
۴۶	ifstc2023-02810146	روغن دی آسیل گلیسرول: ویژگی ها و روش تولید	بیاناتی مریم
۴۷	ifstc2023-00570626	هوا ژل های پلی ساکارییدی: معرفی، روش های تولید و پتانسیل آنها در صنایع غذایی	غیائی فاطمه
۴۸	ifstc2023-02780143	آکوآفا با به عنوان جایگزین زرده تخم مرغ برای تولید سس مایونز	ابراهیمی بهنام
۴۹	ifstc2023-01940142	مروری بر اثر فرآیند اکستروژن بر محتوای فیبر غذایی غلات و حبوبات	داودی زنجانی کیمیا
۵۰	ifstc2023-01690135	بررسی ویژگی های مواد اولیه و تجهیزات تولید نان ویفر مسطح	نطاق سحر

پنل سه - چهارشنبه (۱۴۰۲/۰۲/۱۳) - ساعت : ۹-۱۲			
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۵۱	ifstc2023-01650132	کاربرد پست بیوتیک ها - پاراپروبیوتیک ها در مواد غذایی عملکردی	برنده شمیم
۵۲	ifstc2023-00730131	Studying some chemical compounds of red lentils cultivated in Khuzestan	حجتی محمد
۵۳	ifstc2023-02460130	مروری بر بکارگیری تکنولوژی هردل فرآیندهای فشار بالا و تخمیر جهت افزایش مدت زمان ماندگاری محصولات شیری و گوشتی	تاجیک مدیسا
۵۴	ifstc2023-00430129	پروبیوتیک ها در غذاهای سودمند: ارزیابی بقا و رویکردهایی برای بهبود زنده مانی	عبافروشان امیر
۵۵	ifstc2023-00430128	کاربرد باکتری های اسید لاکتیک و باکتریوسین های آن ها علیه میکروارگانیسم های عامل فساد مواد غذایی و پاتوژن های غذازاد	عبافروشان امیر
۵۶	ifstc2023-00430127	اثر هم افزایی ضد میکروبی اسانس های گیاهی و کاربرد آن ها در نگهداری غذاهای دریایی	عبافروشان امیر
۵۷	ifstc2023-02450125	بررسی اثرات آنتی باکتریال ترکیبات زیست فعال جدا شده از سوپرفود اسپیرولینا پلاتنسیس	اکبری زارع محبوبه
۵۸	ifstc2023-02250122	استفاده از طحال گاو بعنوان یکی از ضایعات صنعت تولید گوشت در تهیه پروتئین هیدرولیزه به منظور بکارگیری آن به عنوان منبع نیتروژن در محیط رشد باکتری ها	رضایی نسیم
۵۹	ifstc2023-01530121	کاربرد فناوری چاپ چهاربعدی در صنایع غذایی	محمدی نگین
۶۰	ifstc2023-02340119	بهبود ماندگاری میوه انگور شاهرودی با استفاده از پوشش خوراکی مبتنی بر کیتوسان و موم طبیعی	زارع ولوکلائی حسین

پنل سه - چهارشنبه (۱۴۰۲/۰۲/۱۳) - ساعت : ۹-۱۲			
Panel 3- Wednesday (3-May-2023; 9 AM -12)			
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۶۱	ifstc2023-00190115	بررسی فعالیت آنزیم پروتئاز تولید شده در تخمیر بستر جامد توسط پروبیوتیک‌ها بر سوبسترای پودر ضایعات ماهی قزل آلا با افزودن منابع کربنی پیچیده	دادخدازاده وجیهه
۶۲	ifstc2023-02280114	بهینه سازی فرمولاسیون کیک رژیمی حاوی آرد کتان و شیر توت با روش سطح پاسخ	جلالی مهدی
۶۳	ifstc2023-01450113	مروری بر تکنولوژی شکلات پروبیوتیک	قاسمی پریسا
۶۴	ifstc2023-01960112	فرآوری غلات و شاخص گلاسیفیک	ناصری عاطفه
۶۵	ifstc2023-01880111	ارزبایی روش مهار میکروبی در پلیت‌های میکروتیتر برای تعیین باقیمانده‌های انروفلوکساسین و سولفونامید در بافت‌های کلیه و عضله جوجه‌های گوشتی	میرزائی سارا
۶۶	ifstc2023-00330110	کنترل آمین‌های بیوزنیک توسط روش‌های نوین فرآیند کردن مواد غذایی	خسروی مزیدی حمیده
۶۷	ifstc2023-00640106	کاربردهای فناوری تقطیر مولکولی مسیر کوتاه در صنعت غذا	سیف‌الهی فریبرز
۶۸	ifstc2023-00360099	تاثیر فراصوت بر عملکرد پروتئین: مطالعه‌ی موردی آنزیم لاکاز	شوشتری زهرا
۶۹	ifstc2023-00340099	تاثیر پارامترهای فراصوت بر بازدهی استخراج، خواص آنتی‌اکسیدانی و فعالیت‌های ضد میکروبی عصاره‌های پلی فنول	غیب‌پرور محمدجواد
۷۰	ifstc2023-02070098	بررسی ویژگی‌های مکانیکی و نفوذ پذیری به بخار آب فیلم بر پایه نشاسته چاودار حاوی نانوذرات سیلیس	فلاحی رباط ترکی مریم



<b>پنل سه - چهارشنبه (۱۴۰۲/۰۲/۱۳) - ساعت : ۹-۱۲</b>		<b>Panel 3- Wednesday (3-May-2023; 9 AM -12)</b>	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۷۱	ifstc2023-01470085	Antibiotics in milk and dairy products	جلیلی مریم
۷۲	ifstc2023-01470084	Aflatoxins in food chain: occurrence, effects on human health, and international legislation	جلیلی مریم
۷۳	ifstc2023-01770083	کاربرد پلاسمای سرد در صنایع غذایی	برادران نفیسه
۷۴	ifstc2023-01770080	بسته بندی فعال	برادران نفیسه
۷۵	ifstc2023-01310071	مروری بر ضایعات تخم مرغ و کاربرد های آن	عابدان پور مینا
۷۶	ifstc2023-00380069	کپسوله سازی مواد زیست فعال محلول در چربی توسط نانوامولسیون ها	سامانیان محدثه
۷۷	ifstc2023-01850066	مروری بر کاربرد امواج فراصوت در صنایع غذایی	تفقدی روژین
۷۸	ifstc2023-01840065	Evaluation of Ready-to-Eat Raisins Marketed in Iran: Heavy Metal Content, and Pesticide Residues	ابراهیمی بهزاد
۷۹	ifstc2023-01000064	مروری بر جایگزین های نمک طعام (NaCl) در محصولات غذایی	حبیبی قدس مهدی
۸۰	ifstc2023-01470085	Antibiotics in milk and dairy products	جلیلی مریم

پنل سه - چهارشنبه ( ۱۴۰۲/۰۲/۱۳ ) - ساعت : ۹-۱۲			
Panel 3- Wednesday (3-May-2023; 9 AM -12)			
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۸۱	ifstc2023-01560061	بررسی روش های کاهش جذب روغن توسط انواع موسیلاژ در محصولات سرخ کردنی	امامی حمصانه
۸۲	ifstc2023-01600060	اثر مهارکنندگی عصاره بره موم بر فساد میکروبی با افزایش پایداری کیفیت مواد غذایی	فرمانی بیوک آقا
۸۳	ifstc2023-01030056	اثر پیش تیمار سانتریفیوژ بر نفوذپذیری غشاء در حین شفاف سازی غشایی آب چغندر قرمز	پورمردیان امیر
۸۴	ifstc2023-00760033	بررسی برخی خواص فیزیکی دانه قهوه عربیکا کلمبیا و ربوستا ویتنام	خسروپور سپیده
۸۵	ifstc2023-00640024	بررسی پروفایل اسیدهای چرب چندین روغن گیاهی با توجه به ویژگی ها و اثرات تغذیه ای	سیفالهی فریبرز
۸۶	ifstc2023-00580022	ارزیابی خصوصیات کیفی و اسانس گیاه بادرشبو ( <i>Dracocephalum moldavica</i> L.) در شرایط اقلیمی مختلف	جان محمدی محسن
۸۷	ifstc2023-00580021	ارزیابی خصوصیات کیفی روغن گلرنگ در شرایط کاربرد نانوریز مغذی ها	جان محمدی محسن
۸۸	ifstc2023-00560020	مروری بر کاربرد اینترنت اشیا در زنجیره تامین مواد غذایی، مدیریت ضایعات و ایمنی مواد غذایی	محشری محمدحسین
۸۹	ifstc2023-00590018	معرفی میکروگرین ها و مروری بر خواص تغذیه ای آنها	اصل فلاح نادیا
۹۰	ifstc2023-00490010	طراحی بیوسنسور و نانوسنسورهای نوین بر پایه نقاط کوانتومی کربن به منظور استفاده در صنعت غذا	بامری حسین

<b>پنل سه - چهارشنبه (۱۴۰۲/۰۲/۱۳) - ساعت : ۹-۱۲</b>		<b>Panel 3- Wednesday (3-May-2023; 9 AM -12)</b>	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۹۱	ifstc2023-05550630	نقش و کاربرد نانوبایو کاتالیست در صنایع غذایی	ارتا طناز
۹۲	ifstc2023-05980682	مروری بر نانوبیوکاتالیست های تولید شده توسط نانوالیاف در صنایع غذایی	حمیدی مقدم رژین
۹۳	ifstc2023-03140517	مروری بر عملکرد و کاربردهای هیدرولیزهای پروتئینی ضایعات فرآوری ماهی (FPCP)	مهرائی نگین
۹۴	ifstc2023-03140515	مروری بر کاربرد نانوتکنولوژی در صنایع غذایی	مهرائی نگین
۹۵	ifstc2023-00820552	مروری بر روشهای مختلف استخراج رنگدانه ها از ریزجلبکها و سیانوباکتری ها	یونسی محمد
۹۶	ifstc2023-04770669	بررسی وضعیت محصولات غذایی تراریخته در دنیا و ایران	بایگان عباس
۹۷	ifstc2023-01230592	مروری بر شاخص های اصلی تشخیص تقلب در غسل و روش های اندازه گیری آنها	صابریان حامد
۹۸	ifstc2023-00570411	کف های روغنی (اولئوفوم) غذایی: مکانیسم های تشکیل، پایداری و کاربردها	غیاثی فاطمه
۹۹	ifstc2023-05480694	مروری بر کاربردها و چالش های استفاده از فراصوت در تخریب آلاینده های شیمیایی مواد غذایی	دوستی سمیه
۱۰۰	ifstc2023-06020693	اولئوژل ها: لیپیدهای ساختار یافته نوین در توسعه فرآورده های گوشتی سلامت بخش	باقری مهتاب

<b>پنل سه - چهارشنبه (۱۴۰۲/۰۲/۱۳) - ساعت : ۹-۱۲</b>		<b>Panel 3- Wednesday (3-May-2023; 9 AM -12)</b>	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۱۰۱	ifstc2023-05890688	تولید پاستیل با گیاه داوربی عشقه، گل بنفشه و خمیر کشمش	یونسی الموتی محمد
۱۰۲	ifstc2023-03030683	بررسی تغییرات ساختاری و بافتی نان بدون گلوتن حاوی مالت کینوآ	افتخاری یزدی آرزو
۱۰۳	ifstc2023-01010605	مروری بر نانوحامل های مورد استفاده در تثبیت آنزیم ها در صنعت غذا	انباز نیلوفر
۱۰۴	ifstc2023-04350679	استخراج روغن اسانسی تخم گشنیز ( <i>Coriandrum sativum L.</i> ) توسط روش مایکروویو بدون حلال و ارزیابی ترکیب شیمیایی آن	احمدی کمزانی ندا
۱۰۵	ifstc2023-02610678	مطالعه خاصیت ضد میکروبی نانوفیبرهای صمغ دانه به حاوی عصاره گشنیز	شاویسی نسیم
۱۰۶	ifstc2023-05650677	Physical characteristics of meat from lambs fed pomegranate seed oil	کرمپور علیرضا
۱۰۷	ifstc2023-05950673	The improvement of the sodium caseinate based electrospun nanofiber by modifying solvent system	اله یاری اردستانی سمیرا
۱۰۸	ifstc2023-05950670	The foundations and uses of emulsion electrospinning in food	اله یاری اردستانی سمیرا
۱۰۹	ifstc2023-01320444	پپتیدهای ضد میکروبی با منشأ دریایی: ساختار، عملکرد و چالش های مربوط به کاربرد آن ها در صنایع غذایی و دارویی	توکلی فرد هانیا
۱۱۰	ifstc2023-01320443	پپتیدهای ضد میکروبی با منشأ دریایی: ساختار، عملکرد و چالش های مربوط به کاربرد آن ها در صنایع غذایی و دارویی	توکلی فرد هانیا

<b>پنل سه - چهارشنبه ( ۱۴۰۲/۰۲/۱۳ ) - ساعت : ۹-۱۲</b>		<b>Panel 3- Wednesday (3-May-2023; 9 AM -12)</b>	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۱۱۱	ifstc2023-05100442	اولئوژل ها: بررسی کاربرد آنها در تولید محصولات سلامت بخش و افزایش پایداری اکسیداتیو فرآورده های غذایی	دیده‌ور میرمجتبی
۱۱۲	ifstc2023-05110441	بررسی سیستم های درون پوشانی لیپیدی حاوی ساختارهای ژلی (اولئوژل، امولژل و بایژل) در توسعه ی مواد غذایی سلامت بخش	نجیبی حسینی سیدمحمد
۱۱۳	ifstc2023-05090440	مروری بر اثر فرایند خلا پس از پخت بر میزان تشکیل هیدروکسی متیل فورفورال و اکریل آمید در بیسکویت	قادر داریانی هنگامه
۱۱۴	ifstc2023-04390439	بررسی وابستگی دما و غلظت بر رفتار جریان برشی صمغ استخراج شده از باگاس نیشکر	افشاری کسری
۱۱۵	ifstc2023-00510437	مروری بر کاربرد ترکیب زیست فعال آلئوسین در توسعه بسته بندی فعال مواد غذایی	خدیری هانیه
۱۱۶	ifstc2023-02660434	مروری بر ویژگی های عملکردی و روش های شیمیایی تولید نانوحامل های پروتئینی برای درون پوشانی ترکیبات زیست فعال	عزیزی شهره
۱۱۷	ifstc2023-02630433	پردازش صوت در ارزیابی محصولات غذایی	فحیمی زلیخا
۱۱۸	ifstc2023-02060432	مروری بر کلوخه ای شدن پودرها و عوامل ضدکلوخه ای	آذری کیا فاطمه
۱۱۹	-	<b>Estimation of Zinc (Zn) and Lead (Pb) Contamination in Local and Imported Cheese in Iraq</b>	Afrah Abid Maktoof, Zahraa Zahraw Al-janabi*, Shaymaa Zamil Odhaib, Amal K. khalaf
۱۲۰	-	<b>The effect of bee honey to improve the quality characteristics and as a preservative for cream</b>	Ebtisam F.Mousa , Ajeena S.J, shaymaa saady lafta

<b>پنل سه - چهارشنبه ( ۱۴۰۲/۰۲/۱۳ ) - ساعت : ۹-۱۲</b>		<b>Panel 3- Wednesday (3-May-2023; 9 AM -12)</b>	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۱۲۱	-	Evaluation of genotoxicity and oxidative stress of zinc oxide nanoparticles in some of plants	Muthik A. Guda ,a and Abdullah Hassan Kazem Al-Hasnawi
۱۲۲	-	Particles and Crystals Engineering using Ultrasound Technology	Narges Shahgholian
۱۲۳	-	Model of factory particles Collection on a Laboratory Scale Using an Electrostatic Purifier	Narges Shahgholian , Shaban Ghavami
۱۲۴	-	Application of eggshell calcium powder, low methoxyl pectin and Acorn (Quercus ilex) extract to replace phosphate in restructured turkey steaks	*Özlem Yüncü-Boyacı, Hülya Serpil Kavuşan, Burcu Öztürk-Kerimoğlu, Meltem Serdaroğlu
۱۲۵	-	Investigation of functional chicken nuggets formulated with emulsion gels	Hülya Serpil Kavuşan, Fatmanur Turgut, Sıla Çalışkan, Merih Karaman, Meltem Serdaroğlu*
۱۲۶	-	An Investigation of the Role and Importance of Probiotics in the Future of the Food Industry; A Review Article	Ima Amani
۱۲۷	-	مروری بر مکانیسم و عوامل موثر بر اکسیداسیون روغن های خوراکی	نسترن ایزدینیا
۱۲۸	-	مروری بر روش های تولید و کاربردهای نشاسته اصلاح شده	رضا قاسمی
۱۲۹	-	کاربرد سیال فوق بحرانی در صنایع غذایی	زهرا علیپورخندکداری
۱۳۰	-	مروری بر ویژگیها و کاربردهای نشاسته های اصلاح شده در صنعت لبنیات	بهاره برهانی

پنل سه - چهارشنبه (۱۴۰۲/۰۲/۱۳) - ساعت : ۹-۱۲		Panel 3- Wednesday (3-May-2023; 9 AM -12)	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۱۳۱	-	کاربرد آب زیر بحرانی در صنایع غذایی	غزاله شبانی
۱۳۲	-	عوامل موثر بر خاصیت ریولوژیکی و کیفی انواع پنیر پیتزا	ابراهیم ترابی اردکانی ، محمد صادق عرب ، ملیحه تراپیده*
۱۳۳	-	اهمیت اخلاق در ایمنی مواد غذایی	منصوره مظاهری
۱۳۴	-	روش های بررسی خواص رئولوژی نشاسته	میلاد پرو
۱۳۵	ifstc2023-01760389	مروری بر حواص و ویژگی های پسماندهای حاصل از صنایع وابسته به نیشکر	هادی عباسی
۱۳۶	ifstc2023-01760062	نانوسلولز : مروری بر اهمیت و منابع در دسترس آن	هادی عباسی
۱۳۷	ifstc2023-04890438	تثبیت چند آنزیمی ویسکوزایم، آلکالاز و فلاورزایم با روش تجمع آنزیمی با اتصالات جانبی بر روی نانوذرات مغناطیسی عامل دار شده با لیزین	شیوا عباسی
۱۳۸	ifstc2023-00490588	کاربرد بیوسنسورهای الکتروشیمیایی ولتامتری پالس تفاضلی و تراشه های زیستی بلور مایع بر پایه آپتامتر بر پایه تشخیص سموم و پاتوژن های مواد غذایی	حسین بامری
۱۳۹	ifstc2023-00490014	مروری بر تاثیر استفاده از هیدروکلوئیدها در فیلم ها و بسته بندی های مواد غذایی	حسین بامری
۱۴۰	Ifstc2023-00180555	پاستاهای نوین با اثرات سلامت بخش	امیرپویا قندهاری

پنل سه - چهارشنبه (۱۴۰۲/۰۲/۱۳) - ساعت: ۹-۱۲		Panel 3- Wednesday (3-May-2023; 9 AM -12)	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۱۴۱	Ifstc2023-00180551	مروری بر ویژگی‌های پخت و حسی نودلهای فراسودمند	امیرپویا قندهاری
۱۴۲	Ifstc2023-00180019	استفاده از قندهای الکلی در محصولات نانویی: تاثیر بر خواص رئولوژیکی، عملکردی و بافت	امیرپویا قندهاری
۱۴۳	Ifstc2023-00180117	مروری بر خصوصیات تغذیه ای پسته و فرآورده های آن	امیرپویا قندهاری
۱۴۴	Ifstc2023-00630046	مروری بر کاربرد باکتری های پروبیوتیک در فرآیند تخمیر بستر جامد به منظور	نوشین بازسفیدپر
۱۴۵	Ifstc2023-00630045	مروری بر کاربرد کنجاله مالت در صنایع نانویی و قنادی	نوشین بازسفیدپر
۱۴۶	Ifstc2023-00930420	مروری بر جایگزینهای تخم مرغ در تهیه کیک و بررسی تاثیر آنها بر خصوصیات خمیر و بافت کیک بدون تخم مرغ	نوشین بازسفیدپر
۱۴۷	Ifstc2023-00320191	مروری بر تاثیر عوامل مختلف بر ویژگی های کیفی محصول نودل پخته منجمد	متین یحیوی
۱۴۸	Ifstc2023-01790105	مروری بر خصوصیات ضد اکسایشی و ضد میکروبی کورکومین	محمد رحمتی
۱۴۹	Ifstc2023-01790189	مروری بر خصوصیات فراسودمند کورکومین	محمد رحمتی
۱۵۰	Ifstc2023-01790423	مروری بر خواص تغذیه ای و سلامتی تف	محمد رحمتی



<b>پنل سه - چهارشنبه ( ۱۴۰۲/۰۲/۱۳ ) - ساعت : ۹-۱۲</b>		<b>Panel 3- Wednesday (3-May-2023; 9 AM -12)</b>	
ردیف	کد مقاله	عنوان مقاله	نویسنده (ارسال کننده مقاله)
۱۵۱	ifstc2023-04450367	Vapor-Phase Antibacterial Activity Of Zataria Multiflora Essential Oil- Loaded Starch/Cellulose Aerogel	Seyedeh Sahar Mirmoeini
۱۵۲	ifstc2023-04310474	Stability and quality assessment of pomegranate seed oil under various storage conditions	Maryam Manzari Tavakoli
۱۵۳	-	بررسی بازده خاصیت آنتی رادیکالی و نوع ترکیبات استخراج شده از ضایعات کل نارنج با دو روش تقطیر با آب و تقطیر با آب به کمک مایکروویو	اعظم شریف پور لاطانی
۱۵۴	-	Investigation of Fruit Juice Concentration by Forward Osmosis Process Based on Citric Acid-Choline Chloride Deep Eutectic Solvent as a Draw Solution	Yasamin Bide