



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی قسا

جدول مشخصات طرح‌های تحقیقاتی گروه بهداشت و ایمنی مواد غذایی

ردیف	عنوان طرح	مجربان	همکاران	تاریخ تصویب	تاریخ خاتمه	وضعیت طرح
۱	بررسی اثر آسکوربیک اسید نانوکپسوله شده بر پایداری اکسیداتیو روغن کنجد	دکتر نعمت‌الهی، دکتر اصانلو	نرجس جمالی، معصومه بیگی	۱۳۹۸/۱۱/۱۵	۱۴۰۰/۰۷/۱۶	خاتمه یافته
۲	اثرات پوشش خوراکی کیتوزان غنی شده با عصاره دانه انگور و اسانس مرزنجوش بر ویژگی‌های باکتریایی، شیمیایی و حسی گوشت بوقلمون	دکتر نعمت‌الهی، دکتر صیادی	دکتر مجدر لنگرودی	۱۳۹۹/۰۷/۰۸	۱۴۰۰/۰۵/۰۹	خاتمه یافته
۳	بررسی تاثیر نانو ذرات آلژینات حاوی عصاره آبی برگ گیاه بنه بر روی افزایش عمر ماندگاری قارچ دکمه ای	دکتر نجاتی، دکتر صیادی	دکتر اصانلو، دکتر نعمت‌الهی، معصومه بیگی	۱۳۹۹/۱۰/۰۲	۱۴۰۰/۱۰/۰۳	در حال اجرا
۴	بررسی اثرات ضد آپوپتوتیک باکتری های پروبیوتیک روده: یک مدل درمانی علیه سمیت سلولی ناشی از حشره کش ارگانوفسفر مالاتیون در سلول های اپیتلیوم روده	دکتر صیادی، دکتر علی پناه	دکتر نجاتی، دکتر نعمت‌الهی، دکتر قنبری، محمد کیانی	۱۳۹۹/۱۱/۱۴	۱۴۰۱/۰۹/۱۵	در حال اجرا
۵	مروری بر تاثیر پلاسمای سرد بر کارایی تکنولوژیکی و تغذیه ای پروتئین ها در غذا	دکتر نعمت‌الهی، دکتر ملاخلیلی	دکتر خورشیدیان، دکتر یوسفی	۱۴۰۰/۰۱/۲۴	۱۴۰۰/۰۶/۲۵	خاتمه یافته
۶	مروری بر تاثیرات تکنیک های غیر حرارتی روی ویژگیهای تغذیه ای و تکنولوژیکی پروتئین های غلات	دکتر نعمت‌الهی، دکتر ملاخلیلی	دکتر نجاتی، دکتر صیادی	۱۴۰۰/۰۱/۲۴	۱۴۰۰/۰۶/۲۵	خاتمه یافته

۷	مروری بر چالش های تکنولوژیکی، تغذیه ای و حسی نان گندم پری بیوتیک	دکتر نعمت الهی، دکتر ملاخلیلی	دکتر معصومه عرب، دکتر امین موسوی خانقاه	۱۴۰۰/۰۲/۰۷	۱۴۰۰/۰۸/۰۷	خاتمه یافته
۸	مروری بر سم شناسی، روش های کاهش یا حذف و روش های اندازه گیری آفت کش دیازینون در مواد غذایی	دکتر نعمت الهی، دکتر ملاخلیلی	فرحناز رضایی، زهرا افشاریان	۱۴۰۰/۰۴/۲۲	۱۴۰۱/۰۱/۲۳	خاتمه یافته
۹	مروری بر فاکتورهای مؤثر بر ویژگی های حسی نان گندم	دکتر نعمت الهی، دکتر ملاخلیلی	دکتر خورشیدیان، دکتر خان نیری، دکتر شیدایی	۱۴۰۰/۰۵/۱۹	۱۴۰۰/۱۱/۲۰	در حال اجرا
۱۰	کاربرد اینولین در نان: مروری بر خصوصیات تکنولوژیکی و عوامل مؤثر بر پایداری آن	دکتر نعمت الهی، دکتر ملاخلیلی	فائزه محمدی، آمنه شیرینی، سیما تهموزی	۱۴۰۰/۰۹/۰۲	۱۴۰۱/۰۶/۰۳	در حال اجرا
۱۱	بررسی ویژگی های میکروبی، شیمیایی و حسی میگوی پوشش داده شده با نانوذرات آلژینات سدیم حاوی اسانس آویشن شیرازی	دکتر نعمت الهی، دکتر اصائلو	دکتر زارع نژاد، زهرا اسکندری، فاطمه راستی، غزال روزی طلب	۱۴۰۰/۰۹/۲۳	۱۴۰۲/۰۹/۲۴	در حال اجرا
۱۲	بررسی اثر تیمار پلاسمای سرد فشار اتمسفری بر ویژگی های آنتی اکسیدانی، فنلی و تغذیه ای دانه ی چیا (<i>Salvia Hispanica L.</i>)	دکتر نعمت الهی، دکتر ملاخلیلی	محمد کیانی، محمد ترکشوند، لیلا زارع، دکتر شریفیان	۱۴۰۰/۱۱/۰۵	۱۴۰۱/۱۱/۰۶	در حال اجرا
۱۳	مروری بر سمیت، وقوع و روش های اندازه گیری فلزات بالقوه سمی در قهوه	دکتر نعمت الهی، دکتر ملاخلیلی	سیما تهموزی	۱۴۰۰/۱۱/۰۵	۱۴۰۱/۰۹/۰۶	در حال اجرا
۱۴	بررسی میزان فراوانی رنگ های مصرفی در مواد غذایی عرضه شده در سطح رستوران های شهر فسا با استفاده از روشهای کروماتوگرافی الیه نازک و اسپکتروفتومتری	مهندس اسدی، دکتر صیادی	سحر خلیقیان، سیما هاشمی	۱۳۹۷/۰۹/۱۳	۱۳۹۸/۰۶/۱۴	خاتمه یافته
۱۵	تهیه استریپ های تشخیص گلوکز خون با هدف کاهش اثر مزاحم های موجود در نمونه های تجاری	دکتر صیادی، مهسا حسن زاده	دکتر لقمانی	۱۳۹۸/۱۲/۰۶	۱۳۹۹/۱۱/۰۷	در حال اجرا
۱۶	تولید کیت های تشخیص سریع ویروس Covid19	دکتر صیادی، دکتر لقمانی		۱۳۹۹/۰۱/۲۶	۱۳۹۹/۰۲/۲۷	خاتمه یافته
۱۷	تاثیر شرایط تخمیر (دما و زمان) و نوع خمیر مایه (لاکتوباسیلوس پلانتاروم و لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس) بر میزان اسید فایتیک، اکریل آمید، دهیدروآلنن و لیزینوآلنن در نان سنگک	دکتر صیادی، دکتر عابدی	دکتر پورمحمدی	۱۳۹۹/۰۳/۱۳	۱۳۹۹/۰۹/۱۴	در حال اجرا

۱۸	تهیه ژل جهت ساخت سنسور رنگی قابل رویت با چشم برای فسفریک اسید	دکتر صیادی، مهسا حسن زاده	زهرا حسن زاده، دکتر لقمانی	۱۳۹۹/۰۳/۱۸	۱۴۰۰/۰۳/۱۹	در حال اجرا
۱۹	بررسی تاثیر فراصوت و یون کلسیم بر فعالیت آلفا آمیلاز	دکتر صیادی، دکتر عابدی	دکتر پورمحمدی	۱۳۹۹/۰۴/۲۳	۱۳۹۹/۰۹/۲۴	در حال اجرا
۲۰	اثرات پوشش خوراکی کیتوزان حاوی عصاره زرشک و اسانس پونه وحشی به تنهایی و در ترکیب با هم بر ویژگیهای باکتریایی، شیمیایی و حسی گوشت بوقلمون بسته بندی شده به روش اتمسفر اصلاح شده	دکتر صیادی، دکتر مجدر لنگرودی		۱۳۹۹/۰۴/۲۳	۱۴۰۰/۰۲/۲۴	خاتمه یافته
۲۱	بررسی مدل کینتیک و ترمودینامیک جذب رنگدانه ها و فلزات سنگین در رنگبری روغن سویا به کمک امواج فراصوت روی خاک رنگبر بنتونیت	دکتر صیادی، دکتر عابدی	محمدجواد امیری	۱۳۹۹/۰۷/۲۲	۱۳۹۹/۱۲/۲۳	خاتمه یافته
۲۲	اثرات ترکیبی پوشش خوراکی ژئین غنی شده با عصاره زنجبیل و اسانس بادیان رومی بر مدت زمان نگهداری گوشت قرمز بسته بندی شده به روش اتمسفر اصلاح شده	دکتر صیادی، دکتر مجدر لنگرودی	درنوش جعفرپور	۱۳۹۹/۰۹/۰۵	۱۴۰۰/۰۳/۰۶	خاتمه یافته
۲۳	بررسی مدل ریاضی و کینتیکی سم زدایی اکرآتوکسین در خمیر ذرت با باکتری لاکتوباسیلوس کازئی زیرگونه کازئی و فراصوت	دکتر صیادی، دکتر عابدی	دکتر هاشمی، رضا روحی	۱۳۹۹/۰۹/۰۵	۱۴۰۰/۰۲/۰۶	خاتمه یافته
۲۴	اثرات فیلم آلژینات و ژالتین حاوی اکسید تیتانیوم و اسانس زیره بر ماندگاری گوشت گوساله نگه داری شده در شرایط یخچالی	دکتر صیادی، دکتر مجدر لنگرودی	دکتر امیری، دکتر رادی	۱۳۹۹/۱۰/۱۷	۱۴۰۰/۰۴/۱۸	در حال اجرا
۲۵	بررسی تاثیر خواص ضد میکروبی و ضد اکسایشی نانوذرات لیپیدی جامد اسانس آویشن شیرازی بر خصوصیات انبارداری میوه پرتقال	دکتر صیادی، دکتر رادی	دکتر امیری، دکتر عابدی، فرود باقری	۱۳۹۹/۱۱/۰۲	۱۴۰۰/۰۴/۰۳	در حال اجرا
۲۶	استفاده از اسید سالیسیلیک و اسید استیک برای افزایش ماندگاری پس از برداشت پرتقال و مقایسه عملکرد آن با فیلم کربوکسی متیل سلولز	دکتر صیادی، دکتر امیری	دکتر عابدی	۱۳۹۹/۱۲/۰۲	۱۴۰۰/۰۳/۰۳	خاتمه یافته
۲۷	تاثیر غلظت ساکارز، مقدار عصاره مخمر و دامنه اولتراسوند بر تولید لاکتیک اسید از شیر خرمای ضایعاتی توسط دو باکتری لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و لاکتوباسیلوس رامنوسوس	دکتر صیادی، دکتر عابدی	دکتر هاشمی، درنوش جعفرپور، سید محمد علی هاشمی	۱۳۹۹/۱۲/۱۹	۱۴۰۰/۰۶/۲۰	در حال اجرا
۲۸	تاثیر باکتری لاکتوباسیلوس رامنوسوس بصورت سلول های زنده و مرده (توسط فراصوت و حرارت) بر میزان سم اکرآتوکسین در خمیر ترش	دکتر صیادی، دکتر عابدی	دکتر پورمحمدی	۱۳۹۹/۱۲/۲۶	۱۴۰۰/۰۶/۲۷	خاتمه یافته

۲۹	تاثیر شرایط تخمیر (زمان) و برهمکنش لاکتوباسیلوس پلانتاروم، لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و ساکارومایسس سرویزیه بر میزان آفلاتوکسین، اکراتوکسین و زئارالنون در خمیر نان سنگک	دکتر صیادی، دکتر پورمحمدی	دکتر هاشمی، دکتر عابدی	۱۴۰۰/۰۲/۰۷	۱۴۰۰/۰۸/۰۸	در حال اجرا
۳۰	بررسی فیلم ژلاتین بر کاهش فساد میکروبی و شیمیایی گوشت مرغ تازه	دکتر صیادی، دکتر امیری	محسن رادی	۱۴۰۰/۰۴/۲۲	۱۴۰۰/۰۸/۲۳	خاتمه یافته
۳۱	بررسی عصاره گیاه پنج انگشت (negundo-pseudo Vitex) بر باکتریهای بیماری زا (Shigella flexneri و aureus Staphylococcus) در یک مدل غذایی (سالاد مرغ)	دکتر صیادی، دکتر هاشمی	دکتر عابدی، درنوش جعفرپور، مریم موسوی فرد	۱۴۰۰/۰۷/۰۶	۱۴۰۱/۰۱/۰۷	در حال اجرا
۳۲	تاثیر آنزیم آلفا آمیلاز فعال شده با یون کلسیم بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و حرارتی نشاسته ی ذرت و سیب زمینی	دکتر صیادی، دکتر پورمحمدی	دکتر عابدی	۱۴۰۰/۰۹/۰۲	۱۴۰۱/۰۲/۰۳	در حال اجرا
۳۳	بررسی مدل سینتیکی تجزیه فیتیک اسید و افزایش میزان کلسیم و روی در کشت تنها و همزمان لاکتوباسیلوس پلانتاروم و اسیدوفیلوس در خمیر نان	دکتر صیادی، دکتر عابدی	دکتر پورمحمدی	۱۴۰۰/۱۲/۱۷	۱۴۰۱/۰۵/۱۸	در حال اجرا
۳۴	بررسی مدل سینتیکی جذب آفلاتوکسین B1 توسط مخمر ساکارومایسس سرویزیه تیمار شده با اسید و اولتراسونیک در خمیر نان سنگک	دکتر صیادی، دکتر پورمحمدی	دکتر عابدی	۱۴۰۰/۱۲/۱۷	۱۴۰۱/۰۶/۱۸	در حال اجرا