

اطلاعات سوابق تحصیلی استاد

محل دانشگاه		درجه	دانشگاه	رشته تحصیلی	معدل مدرک	تاریخ پایان	تاریخ شروع	مدرک
شهر	کشور	مدرک						
		Master	دانشگاه تربیت مدرس	صنایع فرآورده های کشاورزی		۱۳۶۹/۰۹/۱۷	۱۳۶۵/۰۷/۰۱	کارشناسی ارشد ناپیوسته
هندوستان	هندوستان	Special - Doctorate لاتین تایید نشده	میسور	علوم و صنایع غذایی		۱۳۸۰/۰۶/۰۱	۱۳۷۶/۰۷/۰۱	دکتری (Ph.D)
ایران	ایران	Bachelor لاتین تایید نشده	دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی	علوم و صنایع غذایی		۱۳۶۴/۰۳/۰۱	۱۳۵۶/۰۷/۰۱	کارشناسی پیوسته

اطلاعات پایان نامه استاد

عنوان	نمره	تاریخ دفاع	مدرک
بررسی کیفیت گلوکز تولیدی صنعتی و سنتی و تهیه آزمایش گلوکز سیبزمینی			کارشناسی ارشد ناپیوسته
Effect of selected surfactant on dough rheological characteristics and quality of bread			دکتری (Ph.D)
			کارشناسی پیوسته

ماه یا فصل انتشار	سال انتشار	عنوان		شماره
		لاتین	فارسی	
فروردین	۱۴۰۲	Assessment of properties of gluten?based edible film formulated with beeswax and DATEM for hamburger bread coating		۱۶۳۶۱۳
مرداد	۱۴۰۱	Assessment of the biotechnological activity of wheat hydrolysates prepared with the <i>Biarum bovei</i> extract		۱۵۸۸۸۱
فروردین	۱۴۰۱	Formulation and production of persimmon milk drink and evaluation of its physicochemical, rheological, and sensorial properties		۱۵۸۸۸۲
فروردین	۱۴۰۱	Antidiabetic bio-peptides of soft and hard wheat glutens		۱۵۸۹۲۵
خرداد	۱۴۰۱	Physicochemical, rheological, and baking properties of composite Brotchen bread made from foxtail millet flour		۱۶۰۹۶۷
مهر	۱۴۰۱	Preparation, physical properties, and evaluation of antioxidant capacity of aqueous grape extract loaded in chitosan-TPP nanoparticles		۱۶۰۹۶۸
آذر	۱۴۰۱	Porous corn starch obtained from combined cold plasma and enzymatic hydrolysis: Microstructure and physicochemical properties		۱۶۱۳۲۸
دی	۱۴۰۱	Solubilization of concentrated protein dispersion: Effect of hydrogen peroxide (H ₂ O ₂) and sodium hexametaphosphate (SHMP)		۱۶۱۸۶۹
آبان	۱۴۰۱	Investigation on Warming Capacity of Zeolite ۳A and Water Reaction in Self-heating Cylinder to Warm up Beverages		۱۶۳۵۵۰
آذر	۱۴۰۱		ارزیابی ویژگی های فیزیکوشیمیایی کیک فنجانی بدون گلوتن حاوی اینولین	۱۶۳۶۰۷
بهمن	۱۴۰۱		تاثیر زانتان و ساکارز بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و مورفولوژیکی نشاسته های گندم و ذرت	۱۶۳۶۰۸
خرداد	۱۴۰۱		اثر میکروکپسولاسیون آنزیم فیتاز و آلفا آمیلاز بر ویژگی های شیمیایی، فیزیکی، میکروبی و حسی نان تست سبوس دار	۱۶۳۶۰۹
خرداد	۱۴۰۱	Effect of foxtail millet flour on physicochemical properties of refined wheat flour and dough rheological behavior	تأثیر آرد ارزن دم روباهی بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی آرد گندم تصفیه و خواص رئولوژیکی خمیر	۱۶۳۶۱۰
بهمن	۱۴۰۱	Evaluation of antioxidant, ?-amylase-inhibitory and antimicrobial activities of wheat gluten hydrolysates produced by ficin protease		۱۶۳۶۱۱
اردیبهشت	۱۴۰۱	Comparison of functional and physicochemical properties of quinoa (cultivar TTKK) and wheat (cultivar Pishgam) starches	مقایسه خواص عملکردی و فیزیکوشیمیایی نشاسته های کینوا گونه تی تی کا کا و گندم گونه پیشگام	۱۶۳۶۱۴
بهمن	۱۴۰۱		بررسی ویژگی های فیزیکی فیلم پلی لاکتیک اسید نشانگر شده با آنتوسیانین های استخراج شده از کلم قرمز و چغندر لبویی	۱۶۳۷۰۸
فروردین	۱۴۰۰	Production of oat bran functional probiotic beverage using <i>Bifidobacterium lactis</i>		۱۵۱۵۹۰
مهر	۱۴۰۰	Incorporation of high fructose corn syrup with different fructose levels into biscuit: An assessment of physicochemical and textural properties		۱۵۶۴۸۴

بهار	۱۴۰۰	Optimization of Ultrasonic-thermal Concentrator Performance under Vacuum Conditions in Watermelon Juice Concentration Process	بهینه سازی عملکرد دستگاه امواج فراصوت - حرارتی تحت شرایط خلاء در فرآیند تغلیظ آب هندوانه	۱۵۶۴۸۵
مهر	۱۴۰۰	Application of edible coating made of sturgeon gelatin and Portulaca oleracea extract for improving the shelf life of fish sausages		۱۵۶۴۸۶
آذر	۱۴۰۰	Survival of fluidized bed encapsulated Lactobacillus acidophilus under simulated gastro-intestinal conditions and heat treatment during bread baking		۱۵۶۴۸۷
تابستان	۱۴۰۰	Fluidized Bed Microencapsulation of Lactobacillus Sporogenes with Some Selected Hydrocolloids for Probiotic Bread Production		۱۵۶۴۸۹
مرداد	۱۴۰۰	Potential perspectives of CMC-PET/ZnO bilayer nanocomposite films for food packaging applications: physical, mechanical and antimicrobial properties		۱۵۶۴۹۰
بهمن	۱۴۰۰	Potential perspectives of CMC-PET/ZnO bilayer nanocomposite films to improve the shelf life of mushroom (<i>Agaricus bisporus</i>)		۱۵۶۵۳۲
بهمن	۱۴۰۰	Statistical optimization of arachidonic acid synthesis by <i>Mortierella alpina</i> CBS ۷۵۴.۶۸ in a solid-state fermenter		۱۵۷۹۸۳
بهمن	۱۴۰۰	Application of plasma surface treatment to produce CMC-PET/ZnO bilayer nanocomposite film as a novel food packaging	کاربرد تیمار سطحی پلاسما به منظور تولید فیلم نانوکامپوزیت دو لایه پلی اتیلن ترفتالات-کربوکسی متیل سلولز حاوی نانو ذرات اکسیدروی به عنوان نوعی بسته بندی جدید برای مواد غذایی	۱۵۸۸۸۴
آبان	۱۴۰۰	Formulation and production of functional chocolate with carob pod powder as a substitute for cocoa powder	تولید شکلات تلخ فراسودمند توسط جایگزینی پودر کاکائو با پودر غلاف خرنوب	۱۵۸۸۹۶
آبان	۱۴۰۰	Production of wheat gluten bioactive peptides by <i>Biarum carduchorum</i> extract	تولید آبکافته زیست فعال از گلوتن گندم با عصاره گیاه کارده	۱۵۸۸۹۷
آذر	۱۴۰۰	Production of probiotic pineapple juice with encapsulation of <i>Lactobacillus plantarum</i> by chitosan and tragacanth gums	تولید آب آناناس پروبیوتیک با ریزپوشانی لاکتوباسیلوس پلاننتاروم توسط صمغ های کیتوزان و کتیرا	۱۵۸۸۹۸
آذر	۱۴۰۰	Evaluation of saturated and trans fatty acids in fast foods in Tehran	بررسی میزان اسیدهای چرب اشباع و ترانس در فست فودهای شهر تهران	۱۵۹۰۰۹
اردیبهشت	۱۳۹۹	Fractionation of hydrolysate from corn germ protein by ultrafiltration: In vitro antidiabetic and antioxidant activity		۱۴۸۳۱۷
آذر	۱۳۹۹	Production of low glycemic potential sponge cake by pomegranate peel extract (PPE) as natural enriched polyphenol extract: Textural, color and consumer acceptability		۱۵۰۱۴۵
دی	۱۳۹۹	The effect of <i>Moringa peregrina</i> seed husk on the in vitro starch digestibility, microstructure, and quality of white wheat bread		۱۵۰۷۳۱
تیر	۱۳۹۹	Controlling the Antioxidant Activity of Green Tea Extract through Encapsulation in Chitosan-Citrate Nanogel		۱۵۱۵۹۵
مهر	۱۳۹۹	Ultrasound-assisted extraction of polysaccharides from <i>Typha domingensis</i> : Structural characterization and functional properties		۱۵۱۵۹۶
خرداد	۱۳۹۹	Assessment of simultaneous addition of sucrose and xanthan effects on the thermal, pasting, and rheological behavior of corn starch		۱۵۱۵۹۷

فروردین	۱۳۹۹	Antimicrobial and antioxidant properties of burgers with quinoa peptide-loaded nanoliposomes		۱۵۱۵۹۸
مهر	۱۳۹۹	Peptide extracted from quinoa by pepsin and alcalase enzymes hydrolysis: Evaluation of the antioxidant activity		۱۵۱۵۹۹
مرداد	۱۳۹۹	Evaluation of the Effect and Comparison of Die type, Flour type and Drying Temperature on Technological Characteristics and Quality of Pasta	بررسی و مقایسه تأثیر نوع قالب، نوع آرد و دمای خشک کردن بر روی خصوصیات تکنولوژیکی و کیفی پاستا	۱۵۸۸۹۳
شهریور	۱۳۹۹	A review: New Approach to Enrich Pasta with fruits and vegetables	مروری بر رویکردهای نوین در غنی سازی پاستا با استفاده از میوه ها و سبزی ها	۱۵۸۸۹۴
آبان	۱۳۹۹	Replacing sugar with grape syrup in producing sponge cake and its effect on texture stiffness, volume, density and porosity	جایگزین کردن شیره انگور به جای شکر در تولید کیک اسفنجی و تاثیر آن بر سفتی بافت، حجم، دانسیته و تخلخل	۱۵۸۸۹۵
اردیبهشت	۱۳۹۸	Gum tragacanth oil/gels as an alternative to shortening in cookies: Rheological, chemical and textural properties		۱۴۱۷۰۵
فروردین	۱۳۹۸	Effect of different enzymatic extractions on molecular weight distribution, rheological and microstructural properties of barley bran Beta-glucan		۱۴۲۴۱۳
آبان	۱۳۹۸	Isolation and identification of lactic acid bacteria with phytase activity from sourdough		۱۴۵۸۳۴
بهمن	۱۳۹۸	Effect of using the micellamano-curcuminoids on some characteristics of pasta	تاثیر استفاده از نانو کورکومینوئید میسل شده بر برخی ویژگیهای پاستا	۱۴۸۳۲۲
بهمن	۱۳۹۸	Antimicrobial activity of carboxymethyl cellulose-gelatin film containing Dianthus barbatus essential oil against aflatoxinproducing molds		۱۴۸۳۲۷
تابستان	۱۳۹۸	Extraction of Phenolic Compounds from Black Mulberry Using Aqueous, Ethanol and Aqueous-Ethanol Solvents: Effects of Heat Treatments on Chemical Properties of the Extracts		۱۴۸۳۴۲
شهریور	۱۳۹۸	Antimicrobial activity of active peptide extracted from quinoa on Staphylococcus aureus and Salmonella enterica	بررسی خاصیت ضد میکروبی پروتئین هیدرولیز شده کینوا بر روی باکتریهای استافیلوکوکوس اورئوس و سالمونلا انتریکا	۱۵۶۴۸۳
مرداد	۱۳۹۸	Study on Drying, Powdering and Compression Processes to produce Healthy Tablet from Fresh Tomatoes	بررسی فرآیندهای خشک کردن، پودر سازی و فشردن سازی به منظور تولید قرص فشردن سالم از گوجه فرنگی تازه	۱۵۸۸۹۱
مهر	۱۳۹۷	Effect of Lentil Dahl Flour and Gluten on Quality Properties of Toast Bread	تاثیر آرد دال عدس و گلوتن بر خواص کیفی نان تست	۱۳۵۹۸۴
شهریور	۱۳۹۷		بررسی اثر اشعه گاما بر کیفیت میکروبی و ویژگی حسی چهار رقم پسته در طول مدت نه ماه انبارداری در استان کرمان	۱۳۸۳۱۶
دی	۱۳۹۷	Effect of partial replacement of fat with added water and tragacanth gum (Astragalus gossypinus and Astragalus compactus) on the physicochemical texture oxidative stability and sensory property of reduced fat emulsion type sausage		۱۳۸۹۱۵
آذر	۱۳۹۷	Impact of Gamma Irradiation on Fatty Acid Profile of Different Types of Pistachios in Kerman Province		۱۴۰۴۱۵
اسفند	۱۳۹۷	Capability of solvent retention capacity to quality of flat bread in three wheat cultivars		۱۴۰۸۲۳
شهریور	۱۳۹۷	Enzymatic removal of starch and protein during the extraction of dietary fiber from barley bran		۱۴۲۴۱۲
اسفند	۱۳۹۷	The effects of hydrolysis condition on antioxidant activity of protein hydrolyzate from quinoa		۱۴۸۳۲۵

مهر	۱۳۹۷	Integrated extrusion–enzymatic treatment of corn bran for production of functional cake		۱۴۸۳۲۸
اسفند	۱۳۹۷	The Antidiabetic Potential of Black Mulberry Extract–Enriched Pasta through Inhibition of Enzymes and Glycemic Index		۱۴۸۳۴۳
فروردین	۱۳۹۶	Determine the rheological properties dessert made with pistachios and dates	بررسی و تعیین خصوصیات رئولوژیکی حلوای صبحانه ای تهیه شده از پسته و خرما	۱۲۲۲۴۹
خرداد	۱۳۹۶	Production And Evaluation Of Type Of Multi–Layer Active Film For Packaging Of Pasteurized Milk		۱۲۶۳۷۱
آبان	۱۳۹۶	Inhibitory effects of cinnamon clove and celak extracts on growth of <i>Aspergillus flavus</i> and its aflatoxins after spraying on pistachio nuts before cold storage		۱۳۰۴۸۰
شهریور	۱۳۹۶	Physicochemical and functional characterization of wheat milling co–products Fine grinding to achieve high fiber antioxidant–rich fractions		۱۳۱۶۵۶
تیر	۱۳۹۶	Characterization of wheat gluten subunits by liquid chromatography–Mass spectrometry and their relationship to technological quality of wheat		۱۳۲۰۲۴
اسفند	۱۳۹۶	Inhibitory activity of phenolic–rich pistachio green hull extract–enriched pasta on key type ۲ diabetes relevant enzymes and glycemic index		۱۳۳۲۵۷
مهر	۱۳۹۶	Active packaging systems with emphasis on its applications in dairy products		۱۳۳۷۶۷
اردیبهشت	۱۳۹۵		تاثیر هیدروکلوئیدهای کتیرا و ثعلب بر خواص رئولوژیک خمیر و کیفیت نان	۱۰۹۹۱۰
فروردین	۱۳۹۵		بررسی اثر پری بیوتیک های بتاگلوکان و نشاسته مقاوم به هضم بر ویژگی های رئولوژیکی خمیر	۱۱۲۸۵۸
اردیبهشت	۱۳۹۵		ت شیر هیدروکلوئیدهای زانتان و CMC بر خواص رئولوژیکی خمیر نان فاقد گلوتن	۱۱۲۸۵۹
زمستان	۱۳۹۵		شکیل کمپلکس محلول پروتئین های شیر بخش محلول صمغ های بومی ایرانی و بررسی تاثیر غلظت بسپارهای زیستی بر رفتار فازی سامانه ها	۱۱۷۷۱۵
بهمن	۱۳۹۵		تاثیر امولسیفایرها و صمغهای بومی روی تشکیل و برخی ویژگیهای فیزیکی و رئولوژیکی نانوامولسیون اسانس روغنی پوست پرتقال	۱۱۹۳۵۶
تیر	۱۳۹۵	Nanoencapsulation Approach to improve antimicrobial and antioxidant activity of Thyme essential oil in beef burgers during refrigerated storage		۱۲۰۲۲۹
بهار	۱۳۹۵	A study on the Chemical Composition and Antifungal Activity of Essential Oil from <i>Thymus caramanicus</i> <i>Thymus daenensis</i> and <i>Ziziphora clinopodiades</i>		۱۲۱۸۳۹
دی	۱۳۹۵	Investigation on the effect of edible coatings base xanthan carboxy methyl cellulose and sodium alginatof baguette bread shelf life	بررسی تاثیر پوشش های خوراکی با پایه زانتان، کربوکسی متیل سلولز و آلژینات سدیم بر میزان افزایش ماندگاری نان باگت	۱۲۲۱۶۱
دی	۱۳۹۵	Effect of hydroxy propyl methyl cellulose and microbial transglutaminase enzyme on farinograph and quality of gluten–free pasta	اثر صمغ هیدروکسی پروپیل متیل سلولز و آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی بر خصوصیات فارینوگرافی و کیفی ماکارونی بدون گلوتن	۱۲۲۱۶۶
بهمن	۱۳۹۵	Effect of replacing sugar with date concentrate and Stevia sweetener on physical and sensual properties of sponge cakes	بررسی تاثیر جایگزینی شکر با شیرین کننده استویوزید و عصاره خرما بر ویژگی های فیزیکی و حسی کیک های اسفنجی	۱۲۲۱۶۹
بهمن	۱۳۹۵	Effect of damaged starch on macaroni quality	بررسی تاثیرات میزان نشاسته آسیب دیده در آرد بر کیفیت ماکارونی تولیدی	۱۲۲۱۷۸

اسفند	۱۳۹۵	Effect of using white flour semolina and mixture of semolina and white flour on quality characteristics of Macaroni	بررسی اثرات استفاده از آرد نول، سمولینا و نسبت های مخلوط آنها بر ویژگی کیفی ماکارونی تولیدی	۱۲۲۲۵۲
شهریور	۱۳۹۵	Designing of high voltage electric field for soybean and sunflower oil bleaching		۱۲۳۳۰۴
آذر	۱۳۹۵	Enhancement of Thermal Stability and Antioxidant Activity of Thyme Essential Oil by Encapsulation in Chitosan Nanoparticles		۱۲۵۰۰۷
تابستان	۱۳۹۵	Characterization of Probiotic Abilities of Lactobacilli Isolated from Iranian Koozeh Traditional Cheese		۱۲۵۷۰۱
پائیز	۱۳۹۵		بررسی تاثیر افزودن نشاسته استیله بر روی ویژگی رئولوژی خمیر و کیفیت نان بربری	۱۲۶۷۳۷
زمستان	۱۳۹۵		توانایی پروبیوتیکی سویه های لاکتوباسیلوس جدا شده از پنیر محلی مازندران	۱۲۷۳۲۵
اسفند	۱۳۹۵	Effects of ultrasound time on the properties of methylcellulose-montmorillonite films		۱۲۸۳۳۱
بهار	۱۳۹۴		ارزیابی برخی متغیرهای موثر بر ویژگی های اسیدی شدن خمیرترش مایع	۱۰۸۵۱۸
زمستان	۱۳۹۴		ارزیابی و بهینه سازی فیلم نانوکامپوزیتی نشاسته-رس	۱۰۹۹۰۳
فروردین	۱۳۹۴	Optimisation of soya bean oil bleaching by ultrasonic processing and investigate the physico-chemical properties of bleached soya bean oil		۱۱۱۲۲۲
زمستان	۱۳۹۴		تاثیر افزودن پودر سنجد بر ویژگی های کیفی نان همبرگر	۱۱۲۸۳۷
تابستان	۱۳۹۴	Statistical Optimization of Tannase Production by Penicillium sp. EZ-ZH۳۹۰ in Submerged Fermentation		۱۱۳۷۷۰
مهر	۱۳۹۴	Effects of hydrocolloids on the rheological characteristics of dough and the quality of bread made from frozen dough		۱۱۵۶۰۷
پائیز	۱۳۹۴	Effects of ultrasound time on the properties of polyvinyl alcohol-based nanocomposite films		۱۱۶۶۴۲
آبان	۱۳۹۴	Review and compare characteristics of permeability to water vapor turbidity and UV transmittance films from blended gluten protein and CMC and CMC films containing	بررسی و مقایسه خصوصیات نفوذ پذیری به بخار آب، کدورت سنجی و عبور نورفرابنفش فیلم های ترکیبی گلوتن- CMC و CMC حاوی نانو ذرات روی	۱۲۲۲۵۵
بهار	۱۳۹۳	The effect of collagen hydrolysate as a partial replacement of cocoa butter on the rheological and sensory properties of milk chocolate	تثیر کلاژن هیدرولیز شده به عنوان جایگزین بخشی از کره کاکائو بر ویژگیهای رئولوژیک و حسی شکلات شیری	۱۰۱۰۶۷
تیر	۱۳۹۳	Development of gluten-free flat bread using hydrocolloids Xanthan and CMC		۱۰۱۱۰۰
مهر	۱۳۹۳	Effect of potassium sorbate on antimicrobial and physical properties of starch clay nanocomposite films		۱۰۳۳۵۳
تابستان	۱۳۹۳		بررسی تاثیر غلظت گلیسرول و ضخامت بر چند ویژگی فیلم های متیل سلولزی	۱۰۴۳۴۵
زمستان	۱۳۹۳		تاثیر نشاسته تعدیل شده ذرت بر ویژگیهای رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان بربری	۱۰۴۳۴۷
مهر	۱۳۹۳	Effect of brown rice flour fortification on the quality of wheat-based dough and flat bread		۱۰۵۷۰۳
تابستان	۱۳۹۳		بهینه سازی راندمان استخراج صمغ دانه به و اندازه	۱۰۷۲۷۹

			گیری خصوصیات رئولوژی در شرایط بهینه استخراج	
دی	۱۳۹۳	Determining and modeling rheological characteristics of quince seed gum		۱۰۷۲۸۱
اسفند	۱۳۹۳	Application of inulin in cheese as prebiotic fat replacer and texturizer A review		۱۰۸۵۱۹
زمستان	۱۳۹۳	Effect of calcium alginate coating on shelf life of frozen lamb muscle		۱۰۹۹۴۳
زمستان	۱۳۹۳	Effect of Calcium Alginate Edible Coatings on Microbial and Chemical Properties of Lamb Meat during Refrigerated Storage		۱۱۰۱۱۱
اسفند	۱۳۹۳	Effect of Different Formulations on Mechanical and Physical Properties of Calcium Alginate Edible Films		۱۱۱۸۳۱
زمستان	۱۳۹۲	Comparison of ethanol production from cheese whey permeate by two yeast strains		۸۶۱۵
مرداد	۱۳۹۲	Culture Condition Improvement for Phytase Production in Solid State Fermentation by <i>Aspergillus ficuum</i> Using Statistical Method		۱۰۲۴۵
آذر	۱۳۹۲	Optimal Packaging Conditions to Prolong Shelf Life of Lettuce (<i>Lactuca sativa</i> L.) in a Modified Atmosphere	بررسی شرایط بهینه بسته بندی کاهو (<i>Lactuca sativa</i> L) در اتمسفر اصلاح شده به منظور افزایش زمان ماندگاری	۱۰۲۴۸
بهار	۱۳۹۲		تاثیر پیش تیمار مایکروویو بر زمان خشک شدن دانه های انار و ضرایب مدل شیب ساز	۷۵۹۳۲
آبان	۱۳۹۲	Improvement of strain <i>Penicillium</i> sp. EZ-ZH۱۹۰ for tannase production by induced mutation	بهبود سویه <i>Penicillium</i> sp. EZ-ZH۱۹۰ به روش جهش الحاقی برای تولید تانناز	۱۰۰۱۰۷
شهریور	۱۳۹۲	Development of a new method for extraction of canola oil using lecithin based microemulsion systems		۱۰۰۴۹۶
تابستان	۱۳۹۲		تولید و ارزیابی خواص فیلم فعال نانوکامپوزیتی نشاسته-رس حاوی اسانس دارچین و سوربات پتاسیم	۱۰۰۶۴۲
پائیز	۱۳۹۲	A New Native Source of Tannase Producer <i>Penicillium</i> sp. EZ-ZH۱۹۰. Characterization of the Enzyme	<i>Penicillium</i> sp. EZ-ZH۱۹۰ منبعی جدید برای تولید تانناز مشخصات آنزیم	۱۰۰۷۴۴
پائیز	۱۳۹۲		بررسی ویژگی های رئولوژیکی و حسی نان بربری تولید شده از خمیر منجمد حاوی صمغ های کتیرا و ثعلب	۱۰۰۹۴۹
بهار	۱۳۹۲		بررسی اثر صمغ کتیرا بر ویژگی های کیفی نان حجیم	۱۰۱۰۷۲
زمستان	۱۳۹۲	Effect of LDPE/MWCNT films on the shelf life of Iranian Lavash bread		۱۰۱۱۰۲
پائیز	۱۳۹۲		جداسازی و تعیین برخی ویژگی های شیمیایی و کاربردی بخش های محلول و نامحلول صمغ تراوشی درخت بادام کوهی (صمغ فارسی)	۱۰۲۶۵۶
اسفند	۱۳۹۲	Development of reduced-fat and reduced-energy dark chocolate using collagen hydrolysate as cocoa butter replacement agent		۱۰۳۳۷۵
پائیز	۱۳۹۲		تاثیر جهش بر میزان تولید و ویژگی های تانناز حاصل از کپک بومی <i>Penicillium</i> sp. EZ-ZH۱۹۰	۱۰۶۵۴۷
پائیز	۱۳۹۲		تاثیر جهش بر میزان تولید و ویژگی های تانناز حاصل از کپک بومی <i>Penicillium</i> sp. EZ-ZHlgO	۱۰۶۷۴۰
زمستان	۱۳۹۲	Statistical Optimization of Xanthan Gum Production and Influence of Airflow Rates in Lab-scale Fermentor		۱۱۱۵۶۲
زمستان	۱۳۹۲		تثیر روش های گوناگون پوست گیری بر برخی ویژگی های فیزیکی و شیمیایی صمغ لوبیایی خرنوب ایرانی	۱۱۷۷۵۲

خرداد	۱۳۹۱	Changes in Wheat Starch Crystallinity During Staling of Flat Breads Effects of Protein on Retrogradation	۸۶۳۳
بهار	۱۳۹۱	بررسی تاثیر کتیرا گلیسرول و روغن روی خصوصیات فیلم خوراکی بر پایه نشاسته سیب زمینی	۷۵۹۲۴
بهار	۱۳۹۱	بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره متانولی دو وارپته بلوط <i>Q. castaneifolia</i> var و <i>Q. branti</i> var <i>persica</i> <i>castaneifolia</i> در روغن آفتاب گردان	۷۵۹۲۶
تابستان	۱۳۹۱	تعیین فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره های فنولی میوه یک وارپته بلوط ایرانی (<i>Q. castaneifolia</i> var.) <i>castaneifolia</i>	۷۵۹۲۸
بهار	۱۳۹۱	ویژگی های فیزیکی و شیمیایی آرد برخی ارقام تجاری گندم های ایرانی و تاثیر آن ها بر ویژگی های حسی بیسکویت	۸۳۹۲۴
پائیز	۱۳۹۱	تاثیر درجه استخراج آرد، میزان آنزیم آسپارژیناز، دما و مدت زمان پخت بر تشکیل آکریلامید در نان سنگک	۸۳۹۳۹
مرداد	۱۳۹۱	Evaluating the effect of modified atmosphere packaging on cheese characteristics a review	۸۶۸۸۲
بهار	۱۳۹۱	تاثیر درجه ی استخراج آرد و میزان آنزیم آسپارژیناز بر کاهش آسپارژین آزاد در خمیر نان	۸۶۹۶۶
زمستان	۱۳۹۱	تاثیر درجه استخراج آرد و مدت زمان تخمیر بر کاهش آسپارژین آزاد در خمیر نان سنگک	۸۷۴۶۴
بهار	۱۳۹۱	Quality of wheat bread incorporated with different levels of peach palm flour (<i>Bactris gasipaes</i> Kunth)	۱۰۱۱۰۴
زمستان	۱۳۹۱	تاثیر هیدروکلوئیدهای زانتان و کتیرا بر ویژگیهای خمیر منجمد و نان همبرگر حاصل	۱۰۲۲۹۹
بهار	۱۳۹۱	بررسی اثر استخراج ترکیب های فنولی میوه بلوط (<i>Quercus branti</i> var <i>persica</i> Lindl.) با حلا لهای مختلف بر فعالیت آنتی اکسیدانی آنها در ثبات اکسیداتیو روغن آفتابگردان	۱۰۲۸۰۸
بهمن	۱۳۹۰	Mechanical physicochemical and color properties of chitosan based-films as a function of Aloe vera gel incorporation	۸۶۱۹
بهار	۱۳۹۰	تاثیر شرایط اسیدی، قلیائی و نمک بر میزان حذف ترکیبات فنولی از مغز میوه دو وارپته بلوط ایرانی	۸۶۲۰
بهار	۱۳۹۰	فرمولاسیون نان بدون گلوتن با استفاده از گوآتر و آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی	۷۲۳۰۳
بهار	۱۳۹۰	ارزیابی فعالیت ضد رادیکالی، قدرت احیا کنندگی و ظرفیت آنتی اکسیدانی عصاره های فنولی یک وارپته بلوط (<i>Q. branti</i> var. <i>persica</i>)	۷۲۳۰۴
تابستان	۱۳۹۰	افزایش ماندگاری نان باگت با استفاده از پوشش پلی ساکارییدی محتوی سوربات پتاسیم	۷۲۳۲۱
بهار	۱۳۹۰	تاثیر افزودن سیوس جو دو سر بر خواص رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان سنگک	۷۵۸۷۷
بهار	۱۳۹۰	بررسی اثر جایگزینی قند مایع خرما با قند اینورت در کیک لایه ای	۷۵۸۷۸
بهار	۱۳۹۰	بررسی ارائه روشی مناسب جهت تولید کنسانتره پروتئینی پنبه دانه برای مصرف انسان	۷۵۹۰۲
تابستان	۱۳۹۰	بررسی تاثیر D-تاگاتوز و اینولین بعنوان جایگزین ساکارز بر خصوصیات فیزیکی شیمیایی و رئولوژیکی شکلات شیری	۷۵۹۰۵
زمستان	۱۳۹۰	تاثیر شیر خشک سویا بر روی خواص رئولوژی خمیر نان بربری	۷۵۹۵۸

زمستان	۱۳۹۰		مقایسه اثرات پخت به روش سنتی و مایکروویو بر خصوصیات شیمیایی و حسی ماکارونی	۷۵۹۵۹
تیر	۱۳۹۰	The effect of ultrasound treatment on some properties of methylcellulose films		۷۸۹۱۸
تابستان	۱۳۹۰	Effective factors on stimulate and stability of synthesised carotenoid by Neurospora intermedia		۷۹۳۳۳
مرداد	۱۳۹۰	Development of fortified biscuit using NaFeEDTA		۸۱۱۲۱
دی	۱۳۹۰	Optimization of Corynebacterium glutamicum Glutamic Acid Production by Response Surface Methodology		۸۲۲۲۰
اسفند	۱۳۹۰	Mathematical Models of Drying Pomegranate Arils in Vacuum and Microwave Dryers		۸۲۸۰۶
زمستان	۱۳۹۰		ت شیر بتا - گلوکان جو بر برخی خواص رئولوژیکی آرد گندم	۸۳۹۴۵
زمستان	۱۳۹۰		تعیین تاثیر ثعلب گلیسرول و روغن بر ویژگی های خوراکی بر پایه نشاسته سیب زمینی	۸۳۹۴۶
تابستان	۱۳۹۰		بررسی نوسانات حضور سیوس در آرد بر ویژگیهای بافتی، ژلاتینه شدن و رتروگراداسیون نان های مسطح	۱۰۲۸۰۹
تابستان	۱۳۸۹		بررسی اثر تغییرات درصد استخراج آرد پرویژگی های کیفی، رئولوژیکی، رتروگراداسیون و بیاتی نان لواش	۸۵۹۲
بهار	۱۳۸۹		ت شیر خشک سویا بر ویژگی های تغذیه ای و کیفی نان بربری	۸۵۹۳
بهار	۱۳۸۹		مروری بر کاربرد لفافهای خوراکی در مواد غذایی	۷۵۸۷۶
تابستان	۱۳۸۹		بررسی اثر انجماد کند و نگهداری در شرایط انجماد بر ویژگی های کیفی ان لواش	۷۵۸۹۹
پائیز	۱۳۸۹		تاثیر غنی سازی با ترکیب NaFeEDTA بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی بیسکویت	۷۵۹۲۰
پائیز	۱۳۸۹		تاثیر دو گونه صمغ کتیرای ایرانی (اصفهان و اسفراین) بر ویژگی های رئولوژیک سس مایونز	۷۵۹۲۱
زمستان	۱۳۸۹		سینتیک خشک کردن دانه های انار و میزان انرژی مصرفی در خشک کردن به روش مایکروویو	۷۵۹۴۳
زمستان	۱۳۸۹		ارزیابی خواص مکانیکی فیزیکی فیلم های خوراکی آلژینات کلسیم	۷۵۹۴۵
زمستان	۱۳۸۹		مقایسه اثر اسید فرولیک و اسید تانیک بر پایداری رنگ و ویژگیهای ارگانولپتیکی آب انار در زمان های مختلف نگهداری در دمای ۵ C	۷۵۹۴۶
زمستان	۱۳۸۹		فیلم های خوراکی شاخص های کیفی و روش های تولید	۷۵۹۴۷
اسفند	۱۳۸۹	Properties of a New Edible Film Made of Faba Bean Protein Isolate		۷۶۸۶۱
پائیز	۱۳۸۹		اثر تیمار فراصوت بر برخی ویژگی های فیلم های متیل سلولزی و استفاده از فیلم های اصلاح شده در بسته بندی نان باکت	۸۳۹۳۶
پائیز	۱۳۸۹		ت شیر کاربرد D- تاگاتوز، اینولین و استنویا به عنوان جایگزین ساکارز بر بعضی ویژگی های فیزیکی، شیمیایی، رئولوژیکی و حسی شکلات تیره	۸۳۹۳۷
پائیز	۱۳۸۹		تولید و ویژگی های حسی کنسانتره آب گوجه فرنگی	۸۳۹۳۸
زمستان	۱۳۸۹		اثر نوع آرد روش انجماد و مدت نگهداری بر کیفیت نان بربری حاصل از خمیر منجمد	۸۳۹۴۴
پائیز	۱۳۸۹	Effect of wheat flour protein variations on sensory attributes texture and staling of Taftoon bread		۱۰۳۰۷۹

زمستان	۱۳۸۹	Determination of Effective Variables on Arachidonic Acid Production by <i>Mortierella alpina</i> CBS ۷۵۴.۶۸ in Solid-State Fermentation using Plackett-Burman Screening Design		۱۲۲۶۷۴
تابستان	۱۳۸۹		ت شیر صمغ کتیرا بر ویژگی های فارینوگرافی و اکستنسوگرافی خمیر آرد گندم	۱۳۰۴۱۸
بهار	۱۳۸۸		اثر پوشش خوراکی پروتئین آب پنیر منوگلیسرید بر ویژگی های میکروبی و ازت فرار تام گوشت تازه گوسفند	۸۵۸۳
بهار	۱۳۸۸		روش های مختلف اندازه گیری بیاتی نان	۷۵۸۷۵
زمستان	۱۳۸۸		بررسی ویژگی های نفوذ پذیری فیلم های نانویی برای بسته بندی مواد غذایی	۷۵۹۴۲
بهار	۱۳۸۸		تعیین اثر فرآیند انجماد کند، زمان نگهداری در انجماد و روشهای رفع انجماد بر ویژگی های حسی نان های سنگک و بربری	۷۵۹۵۲
تابستان	۱۳۸۸		بررسی اثر pH و غلظت پلاستی سایزر روی ویژگی ای فیلم تهیه شده از ایزوله پروتئین باقلا	۷۵۹۵۳
دی	۱۳۸۸	comparison of mechanical properties between two varieties of rice straw		۷۹۷۴۲
بهار	۱۳۸۸		بررسی کارایی و سازوکار برخی ترکیبات هیدروکلونیدی در جلوگیری از دو فاز شدن دوغ	۸۳۹۲۲
تابستان	۱۳۸۸		روند ژلاتینه شدن و بیاتی در نان های لواش و تافتون	۸۳۹۳۰
تابستان	۱۳۸۸		بررسی میزان شیوع اکراتوکسین A در برنج فروشگاه های زنجیره ای شهر تهران در سال ۱۳۸۶	۸۳۹۳۱
زمستان	۱۳۸۸		تاثیر بسته بندی با فیلم های نانویی بر ویژگی های ارگانولپتیکی و میکروبی نان	۸۳۹۴۲
پائیز	۱۳۸۸		تولید گلوتامیک اسید از ضایعات خرما با بکارگیری کربنه باکتریوم گلوتامیکوم به روش تخمیر غوطه وری	۱۰۴۶۴۰
زمستان	۱۳۸۷		اصلاح پروتئین ها به روش شیمیایی و بهبود خواص کاربردی آن ها در فراورده های غذایی	۸۵۶۸
بهار	۱۳۸۷		تعیین ویژگیهای مطلوب آرد گندم برای تهیه نان های مسطح	۸۵۷۱
بهار	۱۳۸۷		ارزیابی اثرات پوشش های خوراکی آلژینات کلسیم بر ویژگیهای حسی گوشت گوسفند تازه	۸۵۷۴
اردیبهشت	۱۳۸۷		اثر غنی سازی آرد بر ویژگی های شیمیایی، حسی و میزان ماندگاری نان بربری	۷۲۱۷۰
بهار	۱۳۸۷		تعیین میزان باقی مانده انواع آفت کش ها در برخی سبزیجات تازه و گلخانه ای	۷۲۲۶۲
بهار	۱۳۸۷		ارزیابی تاثیر اسید سیتریک ریزکپسوله شده با مایکروویو روی برخی ویژگی های حسی آدامس	۷۵۸۷۴
پائیز	۱۳۸۷		فعالیت آنتی اکسیدانی ترکیبات فنولیک تفاله انگور (یادداشت پژوهشی)	۷۵۹۱۶
زمستان	۱۳۸۷		تاثیر نوع و مقدار مخمر بر خصوصیات رئولوژیک خمیر و کیفیت ارگانولپتیک نانهای ایرانی	۷۵۹۳۹
پائیز	۱۳۸۷		ارزیابی برخی ویژگی های شیمیایی و میکروبی کره های حیوانی بسته بندی شده توسط کارخانجات لبنی کشور	۷۵۹۴۰
پائیز	۱۳۸۷		ت شیر آبکافت لاکتوز شیر و کاهش شکر روی برخی ویژگی های فیزیکی، رئولوژیک و حسی بستنی وانیلی	۷۶۳۵۰
مرداد	۱۳۸۷	Amino acid composition of some commercially important fish species from the South Caspian sea		۸۳۴۹۹

تابستان	۱۳۸۷	Physico-Chemical Quality of Seeds of Pomegranate Cultivars (Punica Granatum L) Grown in Iran and Antioxidative Activity of Their Phenolic Component		۸۳۷۰۲
بهمن	۱۳۸۷	Influence of microwave-microencapsulated citric acid .on some sensory properties of chewing gum		۸۳۷۱۷
تابستان	۱۳۸۷		اثرات متقابل باکتری های لاکتیک اسید و مخمر نانوبی در تخمیر خمیر ترش مایع	۸۳۹۲۹
پائیز	۱۳۸۷		ارزیابی خواص فیزیکی فیلم خوراکی پروتئین آب پنیر - منو گلوسرید و اثر پوشش دهی آن بر افت رطوبت و ویژگی های حسی گوشت تازه گوسفند	۸۳۹۳۵
زمستان	۱۳۸۷		تعیین کارایی دو روش تولید ریزکپسول های آهن و ارزیابی اثرات افزودن آنها روی برخی ویژگی های شیر پاستوریزه	۸۳۹۴۱
بهار	۱۳۸۶		بررسی میزان ژلاتینه شدن نشاسته در نان لواش توسط دستگاه DSC	۸۵۶۰
زمستان	۱۳۸۶		مقایسه روش های کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا، نقطه انجماد و کلرآمین T برای اندازه گیری میزان آبکافت لاکتوز شیر	۱۰۷۰۳
زمستان	۱۳۸۶		اثر آنتی اکسیدانی ترکیبات فنولیک هسته انار بر روغن سویا	۷۲۲۰۲
آبان	۱۳۸۶		بررسی خواص شیمیایی و حسی پنیر سفید UF غنی شده با آهن	۷۲۲۰۴
بهار	۱۳۸۶		مطالعه میزان و منابع آلودگی پنیروهای سفید آب نمکی شهرستان یزد به برخی از فلزات	۷۵۸۷۲
تابستان	۱۳۸۶		بررسی رابطه بین ترکیب اسیدهای چرب با پایداری روغن در مخلوط روغن های آفتابگردان و کانولا	۷۵۸۹۶
پائیز	۱۳۸۶		بررسی میزان ژلاتینه شدن نشاسته در نان بربری توسط تکنیک پراش اشعه ایکس (XRD)	۷۵۹۱۳
پائیز	۱۳۸۶		بررسی اثر سطوح مختلف سدیم استئاروئیل لاکتیلات بر خواص رئولوژی خمیر و کیفیت نان تافتون	۷۵۹۱۵
زمستان	۱۳۸۶		تاثیر نشاسته ذرت مومی رتروگرید شده بر روی خواص رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان باگت	۷۵۹۳۶
زمستان	۱۳۸۶		اثر غنی سازی با آهن، اسید فولیک، روی و کلسیم بر ویژگی های رئولوژیکی و شیمیایی آرد ستاره	۷۵۹۳۷
بهار	۱۳۸۶		اثر مواد عمل آورنده و زمان تخمیر بر کاهش اسید فیتیک نان حجیم	۷۵۹۴۸
	۱۳۸۶	Effect of Cultivar and Cold Storage of Pomegranate (Punica Granatum L) Juices on Organic Acid Composition		۸۲۹۷۸
زمستان	۱۳۸۶		بررسی میزان ژلاتینه شدن نشاسته در نان بربری توسط دستگاه DSC	۱۰۱۶۱۱
دی	۱۳۸۵	Total phenolic contents and antioxidant activity of pomegranate (Punica Granatum L) peel extracts		۷۳۲۴۹
بهار	۱۳۸۵		تعیین میزان باقیمانده آفت کشتهای کلره در برخی از صیفی جات به روش کروماتوگرافی گازی - طیف سنجی جرمی	۷۵۸۷۱
تابستان	۱۳۸۵		بررسی ویژگیهای فیزیکی- شیمیایی هسته ده رقم انار یزد	۷۵۸۹۲
پائیز	۱۳۸۵		ارزیابی بیاتی نان تافتون حاوی سدیم استئاروئیل لاکتیلات با روش های مختلف	۷۵۹۱۲
زمستان	۱۳۸۵		تولید نان بربری غنی شده با منابع مختلف کلسیم و	۷۵۹۳۵

			ارزیابی آن	
زمستان	۱۳۸۵		کپسوله کردن اسید سیتریک خوراکی توسط امواج مایکروویو	۷۵۹۴۹
پائیز	۱۳۸۵		بررسی میزان ژلاتینه شدن نشاسته در نان لواش توسط روش پراش اشعه ایکس (XRD)	۸۳۹۲۶
تابستان	۱۳۸۵		ارزیابی میزان باقیمانده انواع سموم آفت کش به روش کروماتوگرافی گازی - طیف سنجی جرمی در برخی از سبزیهای عرضه شده در میدان اصلی میوه و تره بار شهر تهران ۱۳۸۴	۸۳۹۲۷
شهریور	۱۳۸۵	Determination of Fatty Acids and Total Lipid Content in Oilseed of ۲۵ Pomegranates Varieties Grown in Iran		۸۵۱۶۱
	۱۳۸۴		تاثیر روشهای مختلف فرآوری بر روی پایداری حالت ابری آب هویج	۷۵۸۶۸
تابستان	۱۳۸۴		اثر شرایط مختلف تخمیر بر میزان اسید فیتیک خمیر نان بربری	۷۵۸۸۷
تابستان	۱۳۸۴		بررسی فلور میکروبی واریته های مهم خرماي خوزستان	۷۵۸۸۹
پائیز	۱۳۸۴		تعیین زمان مناسب انبار مانی برخی ارقام گندم به منظور افزایش کیفیت نانوائی	۷۵۹۰۹
	۱۳۸۴	Classification of Protein Content and Technological Properties of Eighteen Wheat Varieties Grown in Iran		۸۳۶۹۶
پائیز	۱۳۸۳	Effect of Surfactant Gel and Gum Combinations on Dough Rheological Characteristics and Quaiy of Bread		۷۳۷۸۹
بهار	۱۳۸۳		بررسی تاثیر برخی هیدروکلوئیدها بر خصوصیات رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان لواش	۷۵۸۶۷
زمستان	۱۳۸۳		مقدار پروتئین و ارزش تکنولوژیکی ارقام شاخص گندم در ایران	۷۵۸۸۴
	۱۳۸۳		امکان تولید سلولاز با استفاده از قارچ نروسپورا اینترمدیا به روش تخمیر حالت جامد	۷۵۸۸۵
پائیز	۱۳۸۳	AN INVESTIGATION ON THE PHYSICO-CHEMICAL COMPOSITION OF VARIOUS POMEGRANATES (PUNICA GRANATUM L.) GROWN IN YAZD		۷۵۸۸۶
پائیز	۱۳۸۳		بهبود شرایط تخمیر نان لواش	۷۵۹۰۶
تابستان	۱۳۸۳	Dough Rheological Properties and Effect of Surfactant Gels on Bread Making Characteristics of Wheat Flours of Different Qualities		۷۶۵۶۳
	۱۳۸۳	Physicochemical Composition of Ten Pomegranate Cultivars(Punica Granatum L) Grown in Iran		۷۷۵۱۷
زمستان	۱۳۸۳	Effect of Surfactant in Pasting Characteristics of Various Starches		۸۰۸۱۷
دی	۱۳۸۳	Effect of storage of surfactant gels on the bread making quality of wheat flour		۸۰۸۲۰
زمستان	۱۳۸۲	Effect of Surfactant Gels on Dough Rheological Characteristics and Quality of Bread		۷۸۵۹۲
تابستان	۱۳۸۲	Effect of Mono-Diglyceride and Lecithin on Dough Rheological Characteristics and Quality of Flat Bread		۸۰۳۷۸
بهار	۱۳۸۱		تاثیر فعالیت آلفاآمیلازدرکیفیت نان باگت	۱۰۱۶۴۷
تابستان	۱۳۷۷		بررسی کاهش ضایعات در مراحل تبدیل شلتوک به برنج سفید	۱۰۱۶۴۸

		Effect of Selected Hydrocolloids on Bread Stalling as Evaluated by DSC and XRD		۸۵۹۳۴
--	--	---	--	-------

شماره	عنوان		تاریخ شروع همایش	تاریخ پایان همایش	تاریخ انتشار مقاله
	فارسی	لاتین			
۳۱۴۵۲	بررسی اثر فیلمهای نانویی ساخته شده در کشور بر بیات شدن نان حجیم		۱۳۸۹/۰۶/۲۴	۱۳۸۹/۰۶/۲۵	
۳۹۸۵۱	بررسی ساختار و ویژگیهای فیلم ها و پوشش های خوراکی		۱۳۸۶/۰۸/۲۳	۱۳۸۶/۰۸/۲۴	
۳۹۸۵۲	بررسی خصوصیات فیلم ها و پوشش های لیبیدی		۱۳۸۶/۰۱/۰۱	۱۳۸۶/۰۱/۰۱	
۳۹۸۵۳	دستیابی به خصوصیات مطلوب نان با استفاده از کشتهای آغازگر عملگر در تخمیر خمیر ترش		۱۳۸۶/۰۱/۰۱	۱۳۸۶/۰۱/۰۱	
۳۹۸۵۵	تاثیر افزودن سیوس جودوسر بر خواص رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان سنگک		۱۳۸۶/۰۱/۰۱	۱۳۸۶/۰۱/۰۱	
۳۹۸۵۶		Study of pesticides residues in Iranian fruits and vegetables	۱۳۸۶/۰۱/۰۱	۱۳۸۶/۰۱/۰۱	
۳۹۸۵۷		Effect of flour extraction rate on flour compositiondough rheological characteristics and quality of flat bread	۱۳۸۶/۰۱/۰۱	۱۳۸۶/۰۱/۰۳	
۳۹۸۵۸	تاثیر خمیر ترش بر روی کیفیت نان		۱۳۸۶/۱۲/۱۲	۱۳۸۶/۱۲/۱۲	
۳۹۸۶۰	تولید اسیدهای آمینه از ضایعات خرما به روش تخمیری		۱۳۸۷/۰۲/۲۴	۱۳۸۷/۰۲/۲۶	
۳۹۸۶۱		Uses of phenol components of pomegranate cultivars (Punica granatum L) as food additive antioxidant	۱۳۸۷/۰۷/۲۳	۱۳۸۷/۰۷/۲۳	
۳۹۸۶۴	ارزیابی خواص فیزیکی فیلم خوراکی پروتئین آب پنیر - منوگلیسرید		۱۳۸۷/۰۷/۲۳	۱۳۸۷/۰۷/۲۵	
۳۹۸۶۷	اثر پوشش خوراکی پروتئین آب پنیر - منوگلیسرید بر افت رطوبت و ویژگی های حسی گوشت تازه گوسفند		۱۳۸۷/۰۷/۲۳	۱۳۸۷/۰۷/۲۵	
۳۹۸۶۹	ارزیابی بعضی خواص فیزیکی ومکا نیکی فیلم های خوراکی برپایه گلوتن - لیپید وبررسی اثر پوششی آنها درافزایش زمان ماندگاری نان حجیم		۱۳۸۷/۰۷/۲۳	۱۳۸۷/۰۷/۲۵	
۳۹۸۷۱	ارزیابی کاربرد پوشش های خوراکی آلژینات کلسیم در افزایش زمان ماندگاری گوشت تازه گوسفند		۱۳۸۷/۰۷/۲۳	۱۳۸۷/۰۷/۲۵	
۳۹۸۷۲	بررسی تاثیر نشاسته های مومی بر روی کیفیت نان		۱۳۸۷/۰۷/۲۳	۱۳۸۷/۰۷/۲۵	
۳۹۸۷۳	تاثیر افزودن پوسته اسفرزه بر خواص رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان سنگک		۱۳۸۷/۰۷/۲۳	۱۳۸۷/۰۷/۲۳	
۳۹۸۷۵	استفاده از آزمون برش برای تعیین میزان بیاتی نان حجیم بسته بندی شده در انواع فیلم های نانویی		۱۳۸۸/۰۱/۰۱	۱۳۸۸/۰۱/۰۱	
۳۹۸۷۶	تاثیر استفاده از فیلم های نانویی درجلوگیری از ضایعات نان		۱۳۸۸/۰۱/۰۱	۱۳۸۸/۰۱/۰۱	
۳۹۸۷۷	اثر بکارگیری نانو تکنولوژی و بسته بندی نانویی برکاهش ضایعات محصولات غذایی و خطرات ناشی از این کاربردها		۱۳۸۸/۰۱/۰۱	۱۳۸۸/۰۱/۰۱	

	۱۳۸۸/۰۱/۰۱	۱۳۸۸/۰۱/۰۱		بررسی اثر فیلم های نانویی ساخته شده در کشور بر بیات شدن نان به روش آزمون برش	۳۹۸۷۸
	۱۳۸۷/۱۲/۰۱	۱۳۸۷/۱۱/۳۰		نقش دانشگاه و فارغ التحصیلان رشته های صنایع غذایی و تغذیه در واحدهای تولید نان	۳۹۸۷۹
	۱۳۸۸/۰۲/۰۹	۱۳۸۸/۰۲/۰۸	Effect of ferulic and tannic acid on color stability and organoleptic properties of pomegranate juice during different temperature and time of storage		۳۹۸۸۰
	۱۳۸۸/۰۷/۲۵	۱۳۸۸/۰۷/۲۵	Genetically modified organisms GMOs from an islamic prespective	غذاهای تغییر یافته ژنتیکی از دیدگاه اسلامی	۳۹۸۸۱
	۱۳۸۹/۰۳/۰۶	۱۳۸۹/۰۳/۰۶		مطالعه و مقایسه روش های اندازه گیری آکریل آمید	۳۹۸۸۲
	۱۳۸۹/۰۳/۰۷	۱۳۸۹/۰۳/۰۶		مقوی و مغذی سازی غذا	۳۹۸۸۳
	۱۳۸۹/۰۸/۲۴	۱۳۸۹/۰۸/۲۲		بهینه سازی تولید کنسانتره و آب گوجه فرنگی با امکانات کارخانه کنسانتره آب میوه جات	۳۹۸۸۴
	۱۳۸۹/۰۸/۲۴	۱۳۸۹/۰۸/۲۲		بهینه کردن پهباش، دما، زمان و نوع بسته بندی بر کیفیت کنسانتره آب گوجه فرنگی	۳۹۸۸۵
	۱۳۸۹/۰۸/۲۴	۱۳۸۹/۰۸/۲۲		استفاده از کتیرا برای اولین بار در محصولات پخت	۳۹۸۸۶
	۱۳۸۹/۰۸/۲۴	۱۳۸۹/۰۸/۲۲		امکان سنجی تولید شیر تبخیر شده در سطح نیمه صنعتی	۳۹۸۸۷
	۱۳۸۹/۰۸/۲۴	۱۳۸۹/۰۸/۲۲		امکان سنجی تولید کنسانتره پروتئینی پنبه دانه جهت مصرف انسان	۳۹۸۸۸
	۱۳۸۹/۰۸/۲۴	۱۳۸۹/۰۸/۲۲		امکان سنجی تولید شیر غلیظ شده شیرین در سطح نیمه صنعتی	۳۹۸۸۹
	۱۳۸۹/۰۸/۲۲	۱۳۸۹/۰۸/۲۲		بررسی اثر فیلم های نانویی ساخته شده در داخل کشور بر بیاتی نان به روش مکانیکی	۳۹۸۹۰
	۱۳۸۹/۰۸/۲۴	۱۳۸۹/۰۸/۲۲		اندازه گیری افت پخت (لعاب) پاستا با روش رنگ سنجی	۳۹۸۹۱
	۱۳۸۹/۰۸/۲۴	۱۳۸۹/۰۸/۲۲		تاثیر کاربرد تاگاتوز و اینولین به عنوان جایگزین ساکارز بر برخی خصوصیات فیزیکی، شیمیایی، رئولوژیکی و حسی شکلات تیره	۳۹۸۹۲
	۱۳۸۷/۱۰/۱۲	۱۳۸۷/۱۰/۱۲	Natural occurrence of fumonisins in rice in TehranIran in ۲۰۰۷		۳۹۸۹۳
	۱۳۸۷/۱۰/۱۲	۱۳۸۷/۱۰/۱۲	Determining natural contamination with ochratoxin in rice marketed in Tehran by high performance liquid chromatography		۳۹۸۹۴
	۱۳۸۸/۱۰/۱۱	۱۳۸۸/۱۰/۱۱	Evaluating some of polysaccharide edible films properties and its effects on the shelf-life of baguette bread		۳۹۸۹۵
	۱۳۹۰/۰۹/۰۳	۱۳۹۰/۰۹/۰۱		تاثیر آنزیم گزیلانااز حاصل از اسپرژیلوس نایجر بر خواص رئولوژیکی خمیر نان	۳۹۸۹۷
	۱۳۹۰/۰۹/۰۳	۱۳۹۰/۰۹/۰۱		بررسی خصوصیات فیزیکی، شیمیایی و رئولوژیکی شکلات شیری رژیمی بدون قند حاوی D تاگاتوز و اینولین	۳۹۸۹۸

	۱۳۹۰/۰۹/۰۳	۱۳۹۰/۰۹/۰۱		تاثیر بتاگلوکان جو بر خواص رئولوژیکی خمیر گندم	۳۹۹۰۰
	۱۳۸۹/۱۰/۱۲	۱۳۸۹/۱۰/۱۱	The effect of collagen as a partial replacement of cocoa butter on the rheological and sensory properties of milk chocolate		۳۹۹۰۱
	۱۳۹۰/۰۲/۱۶	۱۳۹۰/۰۲/۱۵	Effect of ultrasound treatment thickness and glycerol content on some of methylcellulose films properties and application of optimized film on baguette bread		۳۹۹۰۲
	۱۳۸۶/۰۸/۲۴	۱۳۸۶/۰۸/۲۳		تعیین منبع کربن و نیتروژن برای تولید آنزیم فیتاز با استفاده از طرح آماری Plackett Burman	۴۱۳۹۴
	۱۳۸۷/۰۸/۱۸	۱۳۸۷/۰۸/۱۶	Optimization of growth conditions of Neurospora intermedia for carotenoids biosynthesis		۴۱۴۱۱
	۱۳۸۵/۰۶/۲۱	۱۳۸۵/۰۶/۲۱		تاثیر آبکافت لاکتوز شیر روی برخی ویژگی های فیزیکی و رئولوژیکی بستنی وانیلی	۴۲۰۶۸
	۱۳۹۱/۰۲/۲۸	۱۳۹۱/۰۲/۲۷	Stabilization of flaxseed (Descurainia sophia L.) syrup using shear reversible gels		۴۲۱۳۶
	۱۳۸۹/۱۰/۱۱	۱۳۸۹/۱۰/۱۱	Effects of osmolytes on the structure of Pseudomonas cepacia lipase and its environment		۵۰۰۳۹
	۱۳۹۲/۰۲/۲۵	۱۳۹۲/۰۲/۲۵		تهیه و ارزیابی فیلمهای نانوکامپوزیتی نشاسته-رس جهت کاربرد در بسته بندی نان حجیم	۵۱۳۳۳
	۱۳۹۲/۰۸/۰۹	۱۳۹۲/۰۸/۰۷		بررسی خصوصیات فیزیکی شیمیایی و مکانیکی فیلم های خوراکی، بسته بندی های فعال و بیوپلیمرهای جدید بسته بندی مواد غذایی	۱۰۱۲۲۷
	۱۳۹۲/۰۸/۰۹	۱۳۹۲/۰۸/۰۷		بررسی خصوصیات فیزیکی شیمیایی و رئولوژیکی شکلات شیری رژیمی بدون ساکارز حاوی D تاگاتوز و اینولین ۲	۱۰۱۲۳۲
	۱۳۹۲/۰۸/۰۹	۱۳۹۲/۰۸/۰۷		بررسی ویژگی های رئولوژیکی صمغ دانه ی به	۱۰۱۲۳۳
	۱۳۹۲/۰۸/۰۹	۱۳۹۲/۰۸/۰۷		بهینه سازی شرایط استخراج و بررسی ویژگی های فیزیکی شیمیایی صمغ دانه ی به	۱۰۱۲۳۵
	۱۳۹۲/۰۲/۳۱	۱۳۹۲/۰۲/۳۰		ارگانایسم های مهم در تخمیر مواد غذایی با تاکید بر فراورده های غلات و بویژه نان	۱۰۱۲۹۹
	۱۳۸۷/۰۶/۱۱	۱۳۸۷/۰۶/۱۰		پروژه تدوین نقشه جامع علمی و کار آفرینی کشور در حوزه صنعت کنترینگ	۱۰۵۲۹۷
	۱۳۸۵/۰۱/۲۴	۱۳۸۵/۰۱/۲۳		جداسازی و اندازه گیری اسیدهای آلی پانزده رقم انار به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا	۱۰۵۲۹۸
	۱۳۸۵/۰۱/۲۴	۱۳۸۵/۰۱/۲۳		تهیه فیلم خوراکی از گلوتن گندم	۱۰۵۲۹۹
	۱۳۸۵/۰۱/۲۴	۱۳۸۵/۰۱/۲۳		بررسی تغییرات لیکوپین در خط تولید رب اسپتیک	۱۰۵۴۲۴
	۱۳۸۵/۰۱/۲۴	۱۳۸۵/۰۱/۲۳		معرفی بینی الکترونیکی و مقایسه آن با روشهای آنالیز حسی و دستگاہی	۱۰۵۴۲۵

	۱۳۸۵/۰۷/۲۹	۱۳۸۵/۰۷/۲۵	Screening and Evaluation of ۱۱۵ Pesticide Residues in Fresh and Greenhouse Crops		۱۰۵۴۳۰
	۱۳۹۰/۰۹/۰۳	۱۳۹۰/۰۹/۰۱		تهیه نانو میسل های طبیعی کازئین حاوی روغن با استفاده از تغییرات pH و تیمار فراصوت	۱۰۷۲۰۹
	۱۳۹۰/۰۹/۰۳	۱۳۹۰/۰۹/۰۱		تاثیر برخی عوامل روی استخراج و برخی ویژگیهای شیمیایی و رئولوژیکی صمغ خرنوب ایرانی	۱۰۷۲۱۰
	۱۳۸۷/۰۹/۱۲	۱۳۸۷/۰۹/۱۱		امکان سنجی تولید و پایدارسازی نوعی دوغ پربایوتیک	۱۰۷۲۱۱
	۱۳۸۷/۰۷/۲۵	۱۳۸۷/۰۷/۲۳		تولید آدامس عملگر با استفاده از اسید سیتریک ریزکپسوله شده با اینولین و کازئین	۱۰۷۲۱۲
	۱۳۸۷/۰۲/۲۶	۱۳۸۷/۰۲/۲۴		بررسی امکان تولید لاکتیک اسید از پرمیات آب پنیر (محصول جانبی پنیر سازی با روش تخمیری	۱۰۷۴۱۴
	۱۳۸۸/۰۸/۲۰	۱۳۸۸/۰۸/۲۰		تاثیر استفاده از فیلم های نانویی بر کاهش ضایعات نان	۱۰۷۶۲۰
	۱۳۹۱/۰۳/۲۳	۱۳۹۱/۰۳/۲۲	Evaluation and Categorization of Iranian wheat based on its Characteristics and Determination of Correlation between those Properties		۱۰۸۹۸۱
	۱۳۹۰/۰۷/۰۸	۱۳۹۰/۰۷/۰۶	Optimization of Conditions for Xanthan Gum Production from Waste Date in Submerged Fermentation		۱۰۸۹۸۸
	۱۳۹۰/۰۷/۰۸	۱۳۹۰/۰۷/۰۶	Determination of Effective Variables on Arachidonic Acid Production by <i>Mortierella alpina</i> CBS ۷۵۴.۶۸ in Solid-State Fermentation using Plackett-Burman Screening Design		۱۰۸۹۸۹
	۱۳۹۳/۱۲/۲۰	۱۳۹۳/۱۲/۲۰	organoleptic characteristics and digestibility index of bread containing apple and black berry extracts	بررسی ویژگی های ارگانولپتیکی و شاخص هضم پزیری نان های حجیم حاوی عصاره سیب و شاه توت	۱۱۰۹۴۵
	۱۳۹۳/۱۲/۱۳	۱۳۹۳/۱۲/۱۲	Modern methods of modification of starches	روش های مدرن اصلاح نشاسته	۱۱۱۶۷۵
	۱۳۹۴/۰۶/۱۹	۱۳۹۴/۰۶/۱۷	Effects of ultrasounf time on the properties of methyl cellulose-based nanocomposite films	تاثیر زمان اولتراسوند بر ویژگی های فیلم های نانوکمپوزیتی متیل سلولز	۱۱۴۹۹۵
	۱۳۸۷/۰۷/۲۵	۱۳۸۷/۰۷/۲۳		بررسی اثرات متقابل باکتری های لاکتیک اسید و مخمر نانویی در تخمیر خمیر ترش مرطوب	۱۱۶۹۳۱
	۱۳۹۴/۰۸/۲۱	۱۳۹۴/۰۸/۲۰		بررسی میزان مهاجرت عام، پوشش داخلی (لاک اپوکسی انیدرید سفید) قوطی فلزی در تماس با غذاهای اسیدی	۱۱۷۶۲۱
	۱۳۹۴/۰۸/۲۱	۱۳۹۴/۰۸/۲۰		بررسی و مقایسه خصوصیات نفوذپذیری به بخار آب، کدورت سنجی و عبور نور فرابنفش فیلم های ترکیبی گلوتن - CMC و CMC حاوی نانوذرات روی	۱۱۷۶۳۴
	۱۳۹۴/۰۸/۲۱	۱۳۹۴/۰۸/۲۰		بررسی و مقایسه خصوصیات مکانیکی فیلم های ترکیبی گلوتن - CMC، کربوکسی متیل سلولز حاوی نانوذرات روی صوت دهی شده	۱۱۷۶۳۸
	۱۳۹۴/۰۸/۲۱	۱۳۹۴/۰۸/۲۰		بررسی و مقایسه خصوصیات رنگ سنجی فیلم های ترکیبی گلوتن - CMC و	۱۱۷۶۴۲

				کربوکسی متیل سلولز حاوی نانوذرات روی صوت دهی شده	
	۱۳۹۴/۱۲/۲۰	۱۳۹۴/۱۲/۱۷	Improvement of antibacterial activity of Thyme oil by encapsulation in chitosan nanoparticle		۱۲۱۳۵۶
	۱۳۹۴/۰۷/۰۱	۱۳۹۴/۰۷/۰۱		کاهش خاک رنگ بر مصرفی در کارخانجات روغن توسط امواج فراصوت	۱۲۳۵۷۹
	۱۳۹۵/۰۷/۲۹	۱۳۹۵/۰۷/۲۷		اثر عصاره ی پوست انار بر بازدارندگی آنزیم های آلفا آمیلاز و آلفا گلوکوزیداز	۱۲۵۲۸۱
	۱۳۹۵/۰۷/۲۹	۱۳۹۵/۰۷/۲۷		مروری بر برهمکنش نشاسته و ترکیبات فنولیک در ماتریکس های غذایی	۱۲۵۲۸۶
	۱۳۹۵/۰۷/۲۹	۱۳۹۵/۰۷/۲۷	Nanoencapsulation Approach to Improve Cinnamon Essential Oil Functionality Lipid and Color Stability of Beef Burgers		۱۲۵۵۱۳
	۱۳۹۵/۰۷/۲۹	۱۳۹۵/۰۷/۲۷		بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و مکانیکی فیلمهای خوراکی	۱۲۵۷۷۹
	۱۳۹۵/۰۷/۲۹	۱۳۹۵/۰۷/۲۷		تاثیر جایگزینی صمغ کتیرا به جای چربی در سوسیس کم چرب و برخی ویژگی های فیزیکوشیمیایی آن	۱۲۶۱۳۱
	۱۳۹۵/۰۷/۲۹	۱۳۹۵/۰۷/۲۷		معرفی سیستم های بسته بندی فعال با تاکید بر کاربرد آنها در صنایع لبنی	۱۲۶۲۴۹
	۱۳۹۵/۰۷/۲۹	۱۳۹۵/۰۷/۲۷			۱۲۸۵۱۹
	۱۳۹۵/۰۷/۲۹	۱۳۹۵/۰۷/۲۷		نحوه عملکرد و استخراج فیبرهای رژیمی و تاثیر آنها بر سلامتی	۱۲۸۵۲۰
	۱۳۹۶/۰۸/۲۷	۱۳۹۶/۰۸/۲۰	The Effect of Cinamomum zeglanicum Caryophillum aromaticus and Thymus daenensis Extracts on the Aflatoxin Level of Packed Pistachios		۱۳۱۴۴۵
	۱۳۹۷/۰۲/۰۶	۱۳۹۷/۰۲/۰۵		غذاداروها در غلات بهبود ارزش غذایی و قابلیت دسترسی زیستی	۱۳۶۹۰۸
	۱۳۹۸/۰۶/۲۸	۱۳۹۸/۰۶/۲۶	Effect of hydrogen peroxide on thermal resistance of whey protein isolate dispersions		۱۴۵۳۵۷
	۱۳۹۷/۰۲/۰۶	۱۳۹۷/۰۲/۰۵		مطالعه راندمان تولید پودر لاکتوباسیلوس های با پتانسیل پروبیوتیک جدا شده از پنیر محلی مازندران به روش خشک کن انجمادی	۱۴۵۸۲۷

ناشر	ماه یا فصل انتشار	سال انتشار	عنوان		شماره
			لاتین	فارسی	
انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور	تیر	۱۳۹۰		تکنولوژی غلات و فراورده ها (جلد اول)	۴۲۵
انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور	تیر	۱۳۹۰		تکنولوژی غلات و فراورده ها (جلد دوم)	۴۲۶
دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی - درمانی شهید بهشتی	خرداد	۱۳۹۰		محصولات نانوائی علم، فناوری و کاربرد	۴۲۷
نور دانش	زمستان	۱۳۹۲	Acryl Amide and its Challenges- Food Safety	اکریل آمید و چالش های آن - ایمنی مواد غذایی	۱۰۰۱۴۳
دانشگاه تربیت مدرس	تابستان	۱۳۹۳		تکنولوژی پاستا و سمولینا	۱۰۰۲۴۸
دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شهید بهشتی	پائیز	۱۴۰۰		بیسکوئیت، کوکی و کراکر فرایند و فرمولاسیون	۱۰۲۶۱۴
چوگان	پائیز	۱۳۹۹	New generation pasta: technology and utility	نسل جدید پاستا: فناوری و فراسودمندی	۱۰۲۶۱۵

سال		عنوان		شماره
میلادی	شمسی	لاتین	فارسی	
۲۰۰۹	۱۳۸۸		فناوری تولید پنیر	۷۳
۲۰۰۹	۱۳۸۸		فناوری تولید ژنیر	۱۰۰۰۳۲

اطلاعات اختراع و اکتشاف استاد

تاریخ ثبت	سال		عنوان		شماره
	میلادی	شمسی	لاتین	فارسی	
۱۳۹۳/۰۹/۲۴	۲۰۱۴	۱۳۹۳		رنگبری روغن های سویا و آفتابگردان توسط میدان الکتریکی	۱۰۰۱۹۷
۱۳۹۰/۰۲/۰۷	۲۰۱۱	۱۳۹۰		فرمولاسیون و تولید نان مسطح فاقد گلوتن با استفاده از هیدروکلوئیدهای زانتان و سی ام سی	۲۱۱
۱۳۸۹/۰۷/۲۰	۲۰۱۰	۱۳۸۹		فرمولاسیون و تولید شکلات ساده و شیری با استفاده از دی تاگاتوز و اینولین بعنوان جایگزین ساکارز	۲۱۰
۱۳۸۹/۰۱/۱۶	۲۰۱۰	۱۳۸۹		فرمولاسیون و تولید نان حجیم بدون گلوتن فراویژه با استفاده از آنزیم ترانس گلوتامیناز و صمغهای گوآر وزانتان	۲۰۹
				فعال سازی خاک رنگبر توسط امواج فراصوت (پروب و حمام) جهت تصفیه روغن های خوراکی	۱۰۰۲۸۰

شماره	عنوان		سال		تاریخ شروع	تاریخ انتشار
	فارسی	لاتین	شمسی	میلادی		
۱۰۱۰۸۱	استفاده از عصاره های طبیعی (پوست پسته و انار) در تولید کیک کم کالری	Use of Natural Extracts (Pistachio green hull and Pomegranate peel) in Production of low- calorie Cake	۱۳۹۵	۲۰۱۶	۱۳۹۵/۰۷/۲۷	۱۳۹۵/۰۷/۲۷
۱۰۰۰۷۷	استخراج ترکیبات فراسودمند از سبوس گندم با استفاده از برخی تیمارهای فیزیکی، شیمیایی و آنزیمی و تولید برخی محصولات فراسودمند بر پایه عصاره سبوس گندم		۱۳۹۳	۲۰۱۴		۱۳۹۳/۰۴/۰۴
۱۰۰۰۷۸	علوم تکنولوژی غلات و بسته بندی		۱۳۹۲	۲۰۱۳		۱۳۹۲/۰۹/۲۵
۱۰۰۰۵۰	ارزیابی کیفی تعدادی از ارقام تجاری گندم های کشت شده در ایران جهت تولید صنعتی بیسکوئیت		۱۳۸۹	۲۰۱۰		۱۳۸۹/۰۸/۲۵
۱۰۰۰۵۱	تاثیر کلاژن هیدرولیز شده به عنوان جایگزین بخشی از کره کاکائو بر ویژگیهای رئولوژیک و حسی شکلات ساده و شیری		۱۳۸۹	۲۰۱۰		۱۳۸۹/۰۶/۱۱
۱۰۰۰۵۳	بررسی ظرفیت تولید انواع نان های سنتی به روش انبوه صنعتی		۱۳۸۹	۲۰۱۰		۱۳۸۹/۰۳/۰۱
۱۰۰۰۴۷	فرمولاسیون و تولید نان حجیم بدون گلوتن فراویژه با استفاده از آنزیم ترانس گلوتامیناز و صمغ های گواروزانتان		۱۳۸۷	۲۰۰۹		۱۳۸۷/۱۲/۲۴
۱۰۰۰۴۸	فرمولاسیون و تولید نان بربری فاقد گلوتن با استفاده از هیدروکلئیدهای زانتان و سی ام سی		۱۳۸۷	۲۰۰۹		۱۳۸۷/۱۲/۲۴
۱۰۰۰۴۴	فرمولاسیون و تولید بیسکوئیت غنی شده با آهن		۱۳۸۷	۲۰۰۹		۱۳۸۷/۱۲/۱۵
۱۰۰۰۴۵	تولید خمیر ترش مایع در مقیاس نیمه صنعتی (در فرمانتور ۲۰ لیتر)		۱۳۸۷	۲۰۰۸		۱۳۸۷/۰۲/۱۵
۱۰۰۰۴۹	بررسی میزان ضایعات نان در شهر تهران و مقایسه آن با نتایج دوره قبل		۱۳۸۷	۲۰۰۸		۱۳۸۷/۰۲/۱۵
۱۰۰۰۴۶	فرمولاسیون فیلم خوراکی بر پایه پروتئین باقلا و بررسی ویژگیهای آن		۱۳۸۶	۲۰۰۸		۱۳۸۶/۱۲/۰۱
۱۰۰۰۵۲	بررسی مقدار آهن و اسید فولیک در انواع نان های سنتی تهیه شده از آردهای غنی شده و غنی نشده در شهر تهران		۱۳۸۶	۲۰۰۸		۱۳۸۶/۱۲/۰۱
۱۰۰۰۴۳	بررسی تاثیر دی تاگاتوز و اینولین به عنوان جایگزین ساکارز بر خصوصیات رئولوژیکی و حسی شکلات ساده و شیری		۱۳۸۶	۲۰۰۸		۱۳۸۶/۱۰/۱۲
۱۰۵۶	بهینه سازی شرایط تولید گلوتامیک اسید با بکارگیری کرینه باکتریوم گلوتامیکوم از ضایعات خرما به روش تخمیر غوطه وری در مقیاس آزمایشگاهی	optimization of glutamic acid production from date wastes by corynebacterium glutamicum using submerged-fermentation laboratory scale	۱۳۸۶	۲۰۰۷		۱۳۸۶/۰۹/۱۵
۱۰۰۰۴۲	مقایسه اثر اسید فولیک و اسید تانیک بر پایداری رنگ و ویژگیهای ارگانولپتیکی آب انار در دما و زمان مختلف نگهداری		۱۳۸۶	۲۰۰۷		۱۳۸۶/۰۸/۰۵
۱۰۰۰۴۰	ارزیابی خواص فیزیکی و مکانیکی فیلم های خوراکی کلسیم آلژینات، پروتئین آب پنیر مونوگلیسرید استیله و اثر پوشش دهی آنها بر کیفیت و زمان ماندگاری گوشت تازه و منجمد گوسفند		۱۳۸۶	۲۰۰۷		۱۳۸۶/۰۵/۱۴

۱۳۸۶/۰۵/۰۳		۲۰۰۷	۱۳۸۶		فرمولاسیون و تولید پوششهای خوراکی بر پایه پلی ساکارید، پروتئین- لیپید و بررسی کاربرد آنها در افزایش زمان ماندگاری نان باگت	۱۰۰۰۴۱
۱۳۸۶/۰۲/۲۹		۲۰۰۷	۱۳۸۶		تعیین میزان نیترات در انواع کاهو، گوجه فرنگی و سیب زمینی مصرفی شهر تهران به دو روش اچ پی ال سی و اسپکتروفتومتری و مقایسه دو روش	۱۰۰۰۳۹
۱۳۸۵/۰۸/۱۰		۲۰۰۶	۱۳۸۵		بررسی میران مایکوتوکسین‌ها در برنج های مصرفی شهر تهران	۱۰۰۰۳۷
۱۳۸۵/۰۲/۱۵		۲۰۰۶	۱۳۸۵		تأثیر افزودن سیوس جودوسر و پوسته اسفرزه بر خواص رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان سنگک	۱۰۰۰۳۸
۱۳۸۴/۰۴/۲۷		۲۰۰۵	۱۳۸۴		استفاده از خرما و قند آن برای بهبود خواص رئولوژیکی و حسی کیک و بیسکویت	۱۰۰۰۳۳
۱۳۸۴/۰۳/۱۶		۲۰۰۵	۱۳۸۴	Antioxidant Activity of Pomegranate (Punica granatum L.) Peel Phenolic Compounds	بررسی اثر آنتی اکسیدانی ترکیبات فنولیک پوست انار	۱۰۰۰۳۱
۱۳۸۴/۰۲/۱۵		۲۰۰۵	۱۳۸۴		تولید نان بربری غنی شده با منابع مختلف کلسیم	۱۰۰۰۳۲
۱۳۸۴/۰۲/۱۵		۲۰۰۵	۱۳۸۴		تأثیر نشاسته ذرت مومی رتروگراد شده بر روی خواص رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان باگت	۱۰۰۰۳۴
۱۳۸۴/۰۲/۱۵		۲۰۰۵	۱۳۸۴		مطالعه میزان و منابع آلودگی پنی‌های تولیدی شهرستان یزد به برخی از فلزات	۱۰۰۰۳۵
۱۳۸۴/۰۲/۱۵		۲۰۰۵	۱۳۸۴		بررسی اثر سطوح مختلف سدیم استئاروئیل لاکتات بر خواص رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان تافتون	۱۰۰۰۳۶
۱۳۸۳/۱۲/۲۴		۲۰۰۵	۱۳۸۳		استفاده از ترکیبات استخراج شده از تفاله انگور به عنوان آنتی اکسیدان طبیعی	۲۰۴۳
۱۳۸۳/۰۲/۱۵		۲۰۰۴	۱۳۸۳		بررسی میزان باقیمانده آفت کش‌ها در برخی محصولات صیفی عرضه شده در میدان اصلی میوه و تره بار شهر تهران در سال ۱۳۸۳	۱۰۰۰۲۷
۱۳۸۳/۰۲/۱۵		۲۰۰۴	۱۳۸۳		تعیین خواص بیوفیزیکی خرماهای استعمران و زاهدی جهت صنعتی کردن عملیات فرآوری و کاهش ضایعات	۱۰۰۰۲۸
۱۳۸۳/۰۲/۱۵		۲۰۰۴	۱۳۸۳		برقراری جدول ترکیبات غذایی ماهیان خوراکی جنوب دریای خزر	۱۰۰۰۲۹
۱۳۸۳/۰۲/۱۵		۲۰۰۴	۱۳۸۳		اثر فرایند انجماد کند و نگهداری در شرایط انجماد بر ویژگیهای کیفی سه نوع از نانهای سنتی ایران	۱۰۰۰۳۰
۱۳۸۲/۰۲/۱۵		۲۰۰۳	۱۳۸۲		تعیین موانع راهبردی- فناوری در صنایع کشاورزی و ارائه اولویتهای تحقیقاتی و مطالعاتی	۱۰۰۰۵۴

تاریخ شروع	سال		عنوان		شماره
	میلادی	شمسی	لاتین	فارسی	
۱۳۹۲/۰۲/۱۴	۲۰۱۳	۱۳۹۲		داوری ۲۹ عنوان مقاله علمی پژوهشی طبق لیست پیوست	۱۰۰۶۲۲
۱۳۹۲/۰۲/۱۷	۲۰۱۳	۱۳۹۲		داوری ۱۰۳ عنوان مقاله علمی پژوهشی طبق لیست پیوست	۱۰۰۶۲۳
۱۳۹۲/۰۲/۲۵	۲۰۱۳	۱۳۹۲		داوری ۱۷ عنوان مقاله علمی پژوهشی گواهی پیوست	۱۰۰۶۲۴
۱۳۹۰/۰۲/۲۹	۲۰۱۱	۱۳۹۰		عرفان های نوظهور	۱۰۰۹۶۹
۱۳۹۰/۰۲/۳۰	۲۰۱۱	۱۳۹۰		ولایت فقیه	۱۰۰۹۷۰
۱۳۹۰/۱۲/۲۲	۲۰۱۲	۱۳۹۰		وظیفه فرهنگی اعضاء هیات علمی در فرایند آموزش	۱۰۰۹۷۱
۱۳۹۱/۱۰/۰۲	۲۰۱۳	۱۳۹۱		امداد و کمک های اولیه	۱۰۰۹۷۲
۱۳۹۲/۱۰/۲۰	۲۰۱۴	۱۳۹۲		استادمشاور فرهنگی دانشگاه	۱۰۰۹۷۳
۱۳۸۳/۰۳/۱۵	۲۰۰۴	۱۳۸۳		دبیر همایش	۱۰۱۵۶۶
۱۳۸۶/۰۷/۰۳	۲۰۰۷	۱۳۸۶		سومین همایش بررسی ضایعات کشاورزی	۱۰۱۵۹۲
۱۳۸۸/۰۶/۱۵	۲۰۰۹	۱۳۸۸		چهارمین همایش بررسی ضایعات کشاورزی	۱۰۱۵۹۳
۱۳۸۶/۰۶/۲۲	۲۰۰۷	۱۳۸۶		اولین همایش ملی فراوری و بسته بندی بسته	۱۰۱۵۹۴
۱۳۸۷/۰۹/۰۴	۲۰۰۸	۱۳۸۷		کنفرانس غذای عملگر	۱۰۱۵۹۵
۱۳۸۰/۰۱/۰۱	۲۰۰۱	۱۳۸۰		شاگرد پروری	۱۰۱۵۹۶
۱۳۸۵/۰۲/۳۱	۲۰۰۶	۱۳۸۵		عضو و عضو شورای مرکزی انجمن اسلامی دانشجویان دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی	۱۰۲۴۳۸
۱۳۸۵/۰۲/۳۱	۲۰۰۶	۱۳۸۵		عضو و عضو شورای مرکزی انجمن های اسلامی دانشجویان شبه قاره هند	۱۰۲۴۳۹
۱۳۸۵/۰۲/۳۱	۲۰۰۶	۱۳۸۵		همکاری با بنیاد تعاون سپاه پاسداران	۱۰۲۴۴۰
۱۳۸۵/۰۲/۳۱	۲۰۰۶	۱۳۸۵		عضویت و گذراندن دوره آموزش بسیج در پاییز سال ۱۳۵۹ و عضویت در بسیج اساتید دانشگاه	۱۰۲۴۴۱
۱۳۸۵/۰۲/۳۱	۲۰۰۶	۱۳۸۵		حضور مستمر در نماز جماعت در دانشکده	۱۰۲۴۴۲
۱۳۸۵/۰۲/۳۱	۲۰۰۶	۱۳۸۵		حضور متناوب در جلسات هیات های مذهبی و مساجد محل زندگی و نماز جمعه	۱۰۲۴۴۳
۱۳۸۵/۰۲/۳۱	۲۰۰۶	۱۳۸۵		خدمت در وزارت جهاد سازندگی	۱۰۲۴۴۵
۱۳۸۵/۰۲/۳۱	۲۰۰۶	۱۳۸۵		خدمت در بنیاد مستضعفان و جانبازان	۱۰۲۴۴۶
۱۳۹۲/۰۸/۱۵	۲۰۱۳	۱۳۹۲		نقشه جامع علمی کشور	۱۰۲۹۵۰
۱۳۸۵/۰۲/۳۱	۲۰۰۶	۱۳۸۵		گذراندن دوره آموزش بسیج در پاییز سال ۱۳۵۹ و عضویت در بسیج اساتید دانشگاه	۱۰۳۸۱۱
۱۳۹۲/۰۷/۰۱	۲۰۱۳	۱۳۹۲		هم اندیشی دانشکده کشاورزی	۱۰۳۸۱۲
۱۳۹۱/۰۶/۰۱	۲۰۱۲	۱۳۹۱		رستاخیز، مباحث معاد	۱۰۳۸۱۳
۱۴۰۱/۱۰/۰۱	۲۰۲۳	۱۴۰۱	Effect of a Novel Combined Infrared-Vacuum Dryer on the Drying Kinetics and Quality Parameters of Apple Chips		۱۴۲۲۴۵
۱۴۰۱/۱۰/۰۶	۲۰۲۳	۱۴۰۱	The Effect of Active Chitosan Films Containing Bacterial Cellulose Nanofiber and		۱۴۲۲۴۸

		ZnO Nanoparticles on the Shelf Life of Loaf Bread	
--	--	---	--

تاریخ شروع	موضوع تحقیق		شماره
	لاتین	فارسی	

۱۳۹۳/۰۴/۰۸ ۲۳۱۶۷ استاد مشاور انجمن علمی دانشجویی ۱۳۹۳/۱۱/۲۰ ۱۳۹۳/۱۱/۲۰ ۱۳۹۴/۱۱/۲۰ د/۲/۲۷۶ ۲۳ ۲۲۵۷۱ عضو کارگروه ۱۳۹۳/۰۴/۰۸

۱۳۹۳/۱۲/۰۱ ۶۲۳۳۷ ۱۳۹۳/۰۴/۰۸ ۲۶ ۲۲۹۲۰ استاد مشاور فرهنگی ۱۳۹۳/۰۱/۰۱ ۱۳۹۳/۱۲/۲۹ ۱۷۷۳۶ د/۱۷۷۳۶ ۲۳ ۲۲۵۱۷ کمیسیون

۱۳۸۹/۱۲/۰۷ ارزشیابی مدارک خارجی ۱۳۹۰/۰۷/۰۱ ۱۳۹۲/۰۷/۰۱ ۱۳۹۲/۰۵۳/۱/۴۳ ۲۱ ۱۶۰۰ مدیر گروه صنایع غذایی ۱۳۸۹/۱۲/۰۷

۱۳۹۳/۰۹/۰۴ ۱۳۹۳/۰۹/۰۴ ۱۲۶۳۸۳ ۱۷۲ ۲۲۵۲۱ صلاحیت ساخت دارو و مواد بیولوژیک ۱۳۸۸/۱۱/۰۱ ۱۳۸۸/۱۱/۰۱ ۶۶۴۸ د/۶۶۴۸ ۲۰ ۱۳۸۸/۱۱/۰۶

۱۳۸۸/۰۷/۰۱ ۲۲۵۲۰ کمیته راهبردی غذا ۱۳۸۸/۱۰/۰۱ ۱۳۹۰/۱۰/۰۱ ۶۱۳۹ د/۶۱۳۹ ۲۰ ۲۲۵۱۶ کمیسیون ارزشیابی مدارک خارجی ۱۳۸۸/۰۷/۰۱

۱۳۹۰/۰۷/۰۱ ۱۳۸۸/۰۹/۱۸ ۲۱ ۲۲۵۷۰ عضویت در هیات تحریریه مجله فرآوری و نگه داری مواد غذایی ۱۳۸۶/۱۱/۲۰

۱۳۹۳/۱۲/۲۹ ۱۳۸۶/۱۱/۲۰ ۱۲۵۰-۸۶ ۱۴ ۲۲۵۱۵ کمیسیون ارزشیابی مدارک خارجی ۱۳۸۶/۰۷/۰۱ ۱۳۸۸/۰۷/۰۱ ۹۴۳۴/۱/۴۳ خ ۱۳۸۷/۰۲/۱۵

۲۱ ۲۲۵۱۸ عضو کمیته همکاریهای ملی و بین المللی ۱۳۸۶/۰۲/۰۱ ۱۳۸۸/۰۲/۰۱ ۷۹۷/۴۸/۲۵ پ/۷۹۷/۴۸/۲۵ ۲۰ ۲۲۵۱۹ عضو کمیته طرح و

۱۳۸۵/۱۱/۰۱ ۱۳۸۵/۱۱/۰۱ ۱۳۸۶/۱۱/۰۱ ۱۴۸۶۹ د/۱۴۸۶۹ ۲۰ ۲۲۵۷۲ فراکسیون صنایع غذایی مجلس ۱۳۸۵/۰۲/۱۵ ۱۳۹۳/۱۲/۰۱

۱۸۵۶ ۱۳۸۵/۰۲/۱۵ ۲۶ ۲۲۵۱۴ کمیسیون ارزشیابی مدارک خارجی ۱۳۸۴/۰۷/۰۱ ۱۳۸۴/۰۷/۰۱ ۴۲۳۸۵/۱/۴۳ خ ۲۱ ۲۲۵۲۵

عضو هیات تحریریه مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ۱۳۸۳/۱۰/۰۲ ۱۳۹۳/۱۲/۲۹ ۴۸۹۱/۴۷/۲۵ ۱۴ ۲۲۵۲۲ شورای عالی انستیتو

۱۳۸۳/۰۴/۰۱ ۶۵۸۱۵ ۱۳۸۵/۰۴/۰۱ ۱۳۸۳/۰۳/۰۵ ۱۷ ۲۲۶۶۷ سردبیر مجله علوم و صنایع غذایی ۱۳۸۲/۰۴/۰۱ ۱۳۹۳/۱۲/۲۹ ۷۰۹۷/۱

۱۳۸۲/۰۴/۰۱ ۲۰۳ ۲۲۶۶۸ ۱۳۸۲/۰۲/۳۱ ۱۳۹۳/۱۲/۲۹ ۵۷۵۸/۱ ۱۴ ۲۵۷۱۶ مدیر گروه صنایع غذایی دانشکده کشاورزی

۱۳۸۰/۱۱/۱۰ ۱۳۸۲/۰۶/۲۲ ۱۳۸۲/۰۶/۲۲ ۱۳۸۲/۰۶/۲۲ ۱۳۸۰/۱۱/۱۰ ۱۷۲

شماره	چندمین زبان	زبان	حرف زدن	شنیدن	خواندن	نوشتن
-------	----------------	------	---------	-------	--------	-------

تاریخ ثبت	عنوان		شماره
	لاتین	فارسی	
۱۳۹۹/۰۲/۰۷	Biophysical and Rheological Properties Laboratory	آزمایشگاه خواص فیزیکی مواد غذایی	۱۴۰

طرح مربوطه	سال		عنوان		شماره
	میلادی	شمسی	لاتین	فارسی	
۱۰۱۰۸۱	۲۰۲۰	۱۳۹۹	Use of Natural Extracts (Pistachio green hull and Pomegranate peel) in Production of low-calorie	استفاده از عصاره های طبیعی (پوست پسته و انار) در تولید کیک کم کالری	۱۰۱۲۰۴
۱۰۵۶	۱۹۲۱	۱۳۰۰		بهینه سازی شرایط تولید گلوتامیک اسید با بکارگیری کرینه باکتریوم گلوتامیکوم از ضایعات خرما به روش تخم	۱۰۵۶

تاریخ ثبت فعالیت	عنوان		شماره
	لاتین	فارسی	

تاریخ دفاع	عنوان		شماره فعالیت	شماره دانشجو	شماره درس
	فارسی	لاتین			
		سمینار زهرا قرایی	۱۳۶	۸۹۳۰۴۱۱۰۰۹	۳۰ - ۹۰ - ۷۰۱
۱۳۹۱/۰۴/۱۰		سمینار سپیده خراسانی	۱۴۶۸	۹۰۳۰۲۶۲۰۰۴	۳۰ - ۹۰ - ۸۰۱
۱۳۸۵/۱۱/۰۸		تاثیر آبکافت لاکتوز روی ویژگی های فیزیکی حسی و رئولوژیکی	۳۴۴۹	۸۳۳۵۶۱۰۰۹	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۹۴/۱۱/۱۸		بررسی تاثیر برخی عصاره های گیاهی و پرتو دهی گاما در بهبود کیفیت بسته بسته بندی شده	۴۲۲۹	۹۰۳۰۲۶۲۰۰۴	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۳/۱۱/۱۱		بهبود سازی رنگ بری روغن ها توسط میدان الکتریکی و فراصوت	۴۲۳۳	۹۰۳۰۲۶۲۰۰۵	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۴/۱۲/۱۹		ریز پوشانی اسانس های آویشن و دارچین در نانو ذرات کیتوزان و بررسی اثرات نگهدارندگی آنها در همبرگر	۴۲۳۴	۹۰۳۰۲۶۲۰۰۶	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۴/۰۸/۲۵		بررسی امکان ایجاد مزدوج یا کمپلکس پروتئین - بسیار قندی (صمغ فارسی یا کتیرا) به عنوان یک ترکیب امولسیون کننده	۴۲۳۷	۹۰۳۰۲۶۲۰۰۱	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۴/۰۸/۰۵		افزایش فعالیت فسفو لیپاز میکروبی به وسیله جهش ریز سازواره های جداسازی شده از ضایعات و بررسی تثبیت آنزیم روی نانو الیاف کیتوزان	۴۲۴۰	۹۰۳۰۲۶۲۰۰۲	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۵/۰۶/۲۸		تولید کمپلکس در برگیرنده بتا-سیکلودکسترین با روغن سیر و ارزیابی خواص ضد اکسایشی و ضد میکروبی آن در فرآورده های غذایی	۴۲۴۲	۹۰۳۰۲۶۲۰۰۷	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۵/۰۳/۱۲		جداسازی و شناسایی پروبیوتیک ها از پنیر محل مازندران و مطالعه تاثیر پری بیوتیک ها روی زنده مانی پروبیوتیک ها در ماست سین بیوتیک طی نگهداری سرد	۴۲۵۲	۹۰۳۰۲۶۲۰۰۳	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۱/۱۱/۱۴		سمینار اکبر جوکار	۵۳۷۴	۹۰۳۰۲۶۲۰۰۸	۳۰ - ۹۰ - ۸۰۱
۱۳۹۲/۰۳/۱۲		استفاده از نانو ذرات و نانو سنسور ها در بسته بندی مواد غذایی	۶۹۴۴	۹۰۳۰۴۱۱۰۰۵	۳۰ - ۹۰ - ۷۰۱
۱۳۹۲/۰۷/۱۰		استخراج و بررسی خصوصیات فیزیک و شیمیایی در رئولوژیکی صمغ دانه به	۸۹۷۸	۹۰۳۰۴۱۱۰۰۵	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۹۲/۰۷/۱۳		نشاسته مقاوم به عنوان یک ترکیب فراسودمند	۹۰۷۰	۹۱۳۰۴۳۲۰۰۳	۳۰ - ۹۰ - ۸۰۱
۱۳۹۲/۰۷/۰۹		روشهای اندازه گیری کیفیت آرد گندم و مقایسه آن	۹۱۸۹	۹۱۳۰۴۳۲۹۰۱	۳۰ - ۹۰ - ۸۰۱
۱۳۹۳/۱۲/۰۵		تاثیر نشاسته های اصلاح شده سیب زمینی و گندم بر ویژگی های رئولوژیکی و کیفیت نان مسطح ایرانی (بربری)	۱۱۵۸۹	۹۱۳۰۴۴۱۰۰۱	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۹۳/۰۴/۱۷		بررسی سازوکار برخی صمغ های بومی و تجاری و در پایدار سازی مخلوط شیر- آب آلبالو	۱۱۵۹۲	۹۱۳۰۴۴۱۰۰۸	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۹۳/۱۲/۰۳		بهبود سازی شرایط کشت قارچ جهش یافته Penicillium EZ- ZH۳۹۰ برای افزایش فعالیت نانناز در محیط تخمیر حالت مایع (غوطه وری)	۱۱۵۹۴	۹۱۳۰۴۴۱۰۰۳	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶

۱۳۹۳/۱۰/۲۸		بهینه‌سازی رنگ‌بری روغن زیتون توسط امواج فراصوت	۱۱۵۹۶	۹۱۳۰۴۴۱۰۰۵	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۹۳/۱۲/۲۵		تاثیر نشاسته طبیعی و اصلاح شده تاپیوکا بر خواص رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان بربری	۱۱۷۵۰	۹۱۳۰۴۴۱۰۰۶	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۹۲/۱۱/۱۴		بهبود ویژگی های امولسیون کنندگی صمغ فارسی با استفاده از اکتنیل سوکسینیک آنهیدرید	۱۱۹۴۷	۹۰۳۰۴۱۱۰۰۶	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۹۵/۰۴/۱۳		ارزیابی توانایی سامانه‌های میکروامولسیون در استخراج لیکوپین از پسماندهای صنعتی گوجه‌فرنگی	۱۲۲۰۹	۹۱۳۰۴۳۲۰۰۱	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۵/۰۴/۳۰		ساخت و بررسی عملکرد غشاهای بسپاری جهت تغلیظ اسیدهای چرب امگا-۳ بلند زنجیر	۱۲۲۱۲	۹۱۳۰۴۳۲۰۰۶	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۵/۱۰/۲۲		بهینه‌سازی شرایط استخراج، تأثیر فرآیندهای پرودتی، حرارتی و تغلیظ بر برخی ترکیبات زیست فعال عصاره میوه عناب (Ziziphus vulgaris) و استفاده از آن به عنوان نوشیدنی فراسودمند	۱۲۲۱۳	۹۱۳۰۴۳۲۰۰۵	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۵/۰۷/۱۰		استخراج ترکیبات فراسودمند از سیوس گندم با استفاده از برخی تیمارهای فیزیکی، شیمیایی و آنزیمی و تولید نوشیدنی بر پایه عصاره سیوس گندم	۱۲۲۱۵	۹۱۳۰۴۳۲۰۰۳	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۵/۱۰/۱۸		کنترل زیستی اسپرژیلوس پارازیتیکوس (مولد آفلاتوکسین) بصورت درون شیشه‌ای و درون زیوه‌ای (پسته) توسط سویه‌های باکتریایی بومی	۱۲۲۱۹	۹۱۳۰۴۳۲۰۰۴	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۴/۱۱/۰۵		ارزیابی و بهینه‌سازی تولید فیلم نانوکامپوزیتی فعال سلولز- پلی‌وینیل‌الکل- رس و کاربرد آن در نگهداری خرما،	۱۲۳۷۰	۹۰۳۰۲۶۲۰۰۸	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۳/۱۰/۲۸		بهبود ویژگی های فیزیکی شیمیایی و حسی ماکارونی سبوس دار	۱۳۲۱۲	۹۱۳۰۴۴۱۰۱۲	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۹۴/۰۴/۲۳		بررسی امکان تولید ژاستیل کم کالری با استفاده از اینولین و استیویوزید	۱۴۴۰۲	۹۱۳۰۴۴۱۰۱۷	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۹۴/۰۴/۳۱		ارزیابی تولید پاستای ورزشکاران	۱۴۴۱۶	۹۱۳۰۴۴۱۰۱۸	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۹۴/۱۱/۱۴		بهینه سازی شرایط تولید نانوامولسیون اسانس روغنی پوست لیمو	۱۴۴۱۷	۹۱۳۰۴۴۱۰۱۳	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۷۴/۱۲/۲۶		بررسی کاهش ضایعات شلتوک در مراحل تبدیل به برنج سفید	۱۴۴۷۱	۷۰۴۱۶۰۰۳۸	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۸
۱۳۹۳/۰۶/۲۵		ماکارانیهای غنی شده وفیبردار	۱۶۰۳۳	۹۱۳۰۴۴۱۰۱۲	۳۰ - ۹۰ - ۷۰۱
۱۳۹۳/۰۷/۰۱		نشاسته های اصلاح شده و کاربرد آن در صنایع غذایی	۱۶۱۹۲	۹۱۳۰۴۴۱۰۰۱	۳۰ - ۹۰ - ۷۰۱
۱۳۹۳/۰۷/۰۱		محصولات غلات فاقد و بیماری	۱۶۴۰۵	۹۱۳۰۴۴۱۰۰۶	۳۰ - ۹۰ - ۷۰۱
۱۳۹۳/۰۷/۲۷		پروبیوتیکها و نیازها و الزامات	۱۶۴۵۹	۹۲۳۰۴۳۲۰۰۴	۳۰ - ۹۰ - ۸۰۱
۱۳۸۸/۰۷/۰۱		بیاتی نان	۱۷۷۲۴	۸۷۳۵۶۲۰۰۱	۳۰ - ۹۰ - ۷۰۱
		اثر سبوس جو دوسر و پوسته اسفرزه بر خصوصیات رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان سنگک	۱۸۶۳۰		--
		تاثیر شرایط مختلف نگهداری بر کیفیت نان های مسطح	۱۸۶۳۲		--
		بررسی تاثیر سطوح مختلف سدیم استئاروئیل کتیلات بر خواص رئولوژیکی	۱۸۶۳۴		--

		خمیر و کیفیت نان تافتون			
		ارزیابی کیفی تعدادی از ارقام تجاری گندم های کشت شده در ایران جهت تولید صنعتی بیسکوئیت	۱۸۶۳۵		--
		تعیین خواص فیزیکی و مکانیکی فیلم خوراکی پروتئین آب پنیر - منوگلیسریداستیله و اثر پوشش دهی آن بر کیفیت و زمان ماندگاری گوشت گوسفند	۱۸۶۳۷		--
		مقایسه تاثیر دو روش پخت سنتی و مایکروویو بر خصوصیات شیمیایی و ارگانولپتیکی ماکارونی	۱۸۶۳۹		--
۱۳۹۳/۱۰/۰۷		بسته بندی هوشمند وفعال	۱۹۴۷۶	۹۲۳۰۴۴۱۰۱۷	۳۰ - ۹۰ - ۷۰۱
۱۳۹۷/۰۳/۳۰		تغلیظ ضد اکساینده های عصاره آبی پوست سبز پسته با استفاده از فرایند غشایی و کاربرد آن در روغن بزرک	۱۹۵۴۲	۹۲۳۰۴۳۲۰۰۲	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۶/۰۲/۲۷		بهبه سازی استخراج پکتین از ضایعات پرتقال با استفاده از روش های گرمایش اهمی و آنزیمی	۱۹۵۴۶	۹۲۳۰۴۳۲۰۰۳	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۷/۱۲/۱۱		استخراج فیبر از سبوس جو و بررسی اثرات بافت دهنده گی و پری بیوتیک آن در ماست همزده فراسودمند	۱۹۵۶۶	۹۲۳۰۴۳۲۰۰۴	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۴/۱۰/۱۵		اثر عصاره آبی پوست پسته بر قابلیت هضم نشاسته و ویژگی های پخت و تغذیه ای ماکارونی	۱۹۸۰۲	۹۲۳۰۴۴۱۰۰۶	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۹۴/۱۱/۱۰		بررسی مهاجرت عام از پوشش های داخلی در قوطی های فلزی تولید ایران جهت نگه داری مواد غذایی،	۱۹۸۰۳	۹۲۳۰۴۴۱۰۰۹	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۹۴/۱۲/۱۷		ارزیابی امکان استخراج پکتین از ضایعات کارخانه رب گوجه فرنگی به کمک امواج فراصوت و مطالعه ویژگی های فیزیکوشیمیایی آن	۱۹۸۰۶	۹۲۳۰۴۴۱۰۰۳	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۹۳/۱۰/۲۸		قوطی های فلزی و کاربرد و فرآوری ها	۲۰۲۹۲	۹۲۳۰۴۴۱۰۰۹	۳۰ - ۹۰ - ۷۰۱
۱۳۹۳/۰۷/۲۷		بررسی اثر افزودن نمک بر خصوصیات رئولوژی خمیر و کیفیت محصول نهایی پاستای آرد نول	۲۰۲۹۳	۹۱۳۰۴۴۱۰۱۸	۳۰ - ۹۰ - ۷۰۱
۱۳۸۹/۰۴/۰۶		روش های موثر کاهش جذب در چربی	۲۱۱۳۰	۸۷۳۵۶۱۱۰۵	۳۰ - ۹۰ - ۷۰۱
۱۳۸۹/۰۶/۲۷		خمیر منجمد نان و تاثیر برخی بهبود دهنده ها بر ویژگی های آن	۲۱۴۵۷	۸۷۳۵۶۱۰۰۷	۳۰ - ۹۰ - ۷۰۱
۱۳۸۹/۰۶/۳۱		کاربرد نانو موادم در بسته بندی مواد غذایی	۲۱۴۶۶	۸۸۳۰۲۶۲۰۰۱	۳۰ - ۹۰ - ۷۰۱
۱۳۸۵/۰۷/۰۵		بررسی مقدار کمی اسیدهای آلی آب انار و تغییرات آنها طی انبارداری	۲۲۸۵۰	۸۳۳۵۶۱۰۰۱	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۹۴/۰۱/۳۰		معرفی سیستم های بسته بندی فعال باتاکید بر کاربرد آنها در صنایع لبنی	۲۳۷۹۳	۹۲۳۰۴۳۲۱۰۱	۳۰ - ۹۰ - ۸۰۱
۱۳۸۹/۱۱/۱۷		تاثیر بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی میکروبی وحسی پنیر	۲۴۱۹۰	۸۸۳۰۵۶۱۰۰۳	۳۰ - ۹۰ - ۷۰۱
۱۳۸۴/۰۸/۰۷		بررسی ویژگی های فیزیکی - شیمیایی و آنتی اکسیدانی روغن هسته برخی از ارقام انار	۲۴۶۱۱	۸۲۳۵۶۱۰۰۵	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۸۳/۰۷/۲۹		مطالعه شرایط بهینه تولید کنسانتره آب هویج	۲۴۶۲۹	۸۱۳۵۶۱۰۰۶	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶

۱۳۸۳/۰۶/۲۸		تولید آنزیم سلولاز با استفاده از قارچ نوروپورا اینترمدیا و اسپرژیلوس نایجر به روش تخمیر حالت جامد	۲۴۶۴۸	۸۱۳۵۶۱۰۰۳	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۸۳/۰۶/۳۰		اثر شرایط مختلف تخمیر بر میزان اسید فنیتیک خمیر نان	۲۴۶۵۹	۸۱۳۵۶۱۰۰۱	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۸۲/۰۶/۱۶		بهبود شرایط تخمیر نان لواش	۲۴۶۶۵	۸۰۳۵۶۱۰۰۱	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۸۲/۰۸/۰۶		اثر هیدروکلونیدها بر روی خواص رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان لواش	۲۴۶۷۰	۸۰۳۵۶۱۰۰۵	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۸۲/۰۹/۳۰		جداسازی و اندازه گیری قندها و برخی از عناصر فلزی در بعضی از ارقام مهم انار ایران	۲۴۶۷۳	۸۰۳۵۶۱۰۰۶	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۸۲/۱۲/۲۵		بهبود شرایط تخمیر نان بربری	۲۴۶۸۵	۸۰۳۵۶۱۰۰۷	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۸۵/۱۰/۰۳		اثر غنی سازی آرد با آهن اسید فولیک، روی و کلسیم بر ویژگی های رئولوژیکی خواص چشایی و میزان ماندگاری نان حاصل از آن	۲۵۳۶۱	۸۳۳۵۶۱۰۰۳	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۸۵/۱۲/۲۲		اثر اختلاط آرد برنج قهوه ای بر خصوصیات رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان بربری	۲۵۳۶۵	۸۳۳۵۶۱۰۰۵	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۸۵/۱۱/۰۸		کاربرد انرژی الکترومغناطیسی برای کپسوله کردن اسید سیتریک خوراکی با استفاده از برخی هیدروکلونیدها	۲۵۳۶۶	۸۳۳۵۶۱۰۰۸	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۸۴/۱۲/۰۲		تعیین زمان مناسب انبار مالی برخی ارقام گندم ایرانی به منظور بهبود کیفیت نانوائی	۲۵۴۱۱	۸۲۳۵۶۱۰۰۱	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۹۳/۱۲/۱۶		اثر بازدارنده های آنزیم آلفا آمیداز در کاهش اندیس و کاهش کالری	۲۵۴۸۰	۹۲۳۰۴۴۱۰۰۶	۳۰ - ۹۰ - ۷۰۱
۱۳۸۲/۱۱/۱۹		اثر وارپته، نوع مواد عمل آورنده در نان تخمیر در میزان اسید فنیتیک نان تولیدی از ارقام شاخص گندم ایران	۲۵۴۹۶	۸۰۳۵۶۱۰۰۴	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۸۳/۰۱/۳۰		غنی سازی پنیر سفید ایرانی (uf) با آهن	۲۵۵۳۲	۸۰۳۵۶۱۰۰۲	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۹۵/۱۲/۲۲		تولید و ارزیابی نوعی فیلم جند لایه فعال و هوشمند برای بسته بندی شیر پاستوریزه	۲۶۴۶۶	۹۲۳۰۴۳۲۱۰۱	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۷/۱۲/۱۸	Production of functional dry fermented sausage enriched with omega-۳ fatty acids and pistachio green hull extract	تولید سوسیس تخمیری خشک فراسودمند غنی شده با اسیدهای چرب امگا ۳ و عصاره پوست سبز پسته	۲۶۴۶۸	۹۲۳۰۴۳۲۰۰۶	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۶/۱۲/۲۰		بهینه سازی تولید آنزیم سلولاز با استفاده از سویه جهش یافته تریکودرما ریزئی به روش تخمیر حالت جامد در مقیاس آزمایشگاهی و ارزیابی فرآیند در بیوراکتور سینی دار	۲۶۵۴۲	۹۲۳۰۴۳۲۰۰۱	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۴/۰۴/۳۱		تأثیر نوع بسته بندی و اتمسفر اصلاح شده در افزایش زنان ماندگاری نان تست	۲۸۰۵۵	۹۲۳۰۴۴۱۰۱۷	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۸۶/۱۱/۱۰		امکان تهیه آهن ریز کپسوله و کاربرد آن در تقویت کردن شیر پاستوریزه	۳۵۱۲۴	۸۴۳۵۶۱۰۰۲	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۸۶/۱۱/۱۴		بهینه سازی شرایط تولید گلوتامیک اسید از ضایعات خرما با بکارگیری کرپنه باکترکتریم گلوتامیکم	۳۵۱۲۶	۸۴۳۵۶۱۰۰۴	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۸۶/۱۲/۱۲		بررسی شرایط بهینه تولید آنزیم فیتاز به وسیله قارچ اسپرژیلوس فیکوم روی سبوس گندم در تخمیر حالت جامد	۳۵۱۲۷	۸۴۳۵۶۱۰۰۵	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶

۱۳۸۶/۱۲/۲۱		تاثیر شرایط فرایند بر خصوصیات اسیدیفیکاسیون در تخمیر خمیر ترش مایع	۳۵۱۲۹	۸۴۳۵۶۱۰۰۷	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۸۸/۱۰/۳۰		فرمولاسیون و بررسی ویژگی های فیلم خوارکی با پایه پروتئین باقلا	۳۵۱۳۵	۸۴۳۵۶۲۰۰۳	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۸۹/۰۷/۰۶		بررسی روشهای خشک کردن و شرایط بهینه برای افزایش راندمان تولید کاروتنوئیدها به وسیله نئوروسیورا اینترمدیا در محیط مشخص و کمپلکس خرما	۳۵۱۳۶	۸۴۳۵۶۲۰۰۴	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۸۷/۱۱/۰۶		ارزیابی برخی ویژگی های فیزیکی- مکانیکی فیلم های پلی ساکارییدی- لیبیدی و بررسی تاثیر آن ها بر بیاتی نان	۳۶۷۰۶	۸۵۳۵۶۱۰۰۱	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۸۷/۰۸/۱۴		بررسی کارآیی و ساز و کار برخی ترکیبات هیدروکلونیدی در پایدارسازی دوغ	۳۶۷۰۷	۸۵۳۵۶۱۰۰۲	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۸۸/۰۴/۰۷		بررسی ویژگی های انواع فیلم های نانویی و تاثیر آن ها بر بیاتی و ماندگاری نان حجیم	۳۶۷۱۵	۸۵۳۵۷۱۰۰۵	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۹۰/۱۱/۰۸		بررسی و مدل سازی خواص فیزیکی و کیفی سیب (کلدن دلشز) طی شرایط انبارداری با پوشش نانوکامپوزیت زیستی	۳۶۷۱۸	۸۵۳۵۷۲۰۰۲	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۸۸/۱۱/۱۲		فرمولاسیون و تولید نان پری بیوتیک بدون گلوتن با استفاده از آنزیم ترانس گلوتامیناز و هیدروکلونیدهای گوآر و زانتان	۳۸۳۱۹	۸۶۳۵۶۱۰۰۲	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۸۸/۱۲/۲۲		بهینه سازی تولید آراشیدونیک اسید توسط مورنیرلا آلپینا ۷۵۴.۶۸ CBS در تخمیر حالت جامد	۳۸۳۲۵	۸۶۳۵۶۱۰۰۸	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۸۸/۱۲/۲۲		بهینه سازی شرایط تولید صمغ زانتان از خرما ضایعاتی در تخمیر غوطه وری	۳۸۳۲۷	۸۶۳۵۶۱۰۱۰	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۹۱/۰۱/۲۱		تعیین برخی ویژگیهای شیمیایی، فیزیکی، فیزیکوشیمیایی، ساختاری و رنولوژیکی صمغ فارسی	۳۸۳۳۰	۸۶۳۵۶۲۰۰۱	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۰/۱۲/۱۳		بررسی عوامل موثر در تولید آراشیدونیک اسید از قارچ مورنیرلا آلفینا به روش فن آوری زیست مولکولی	۳۸۳۳۱	۸۶۳۵۶۲۰۰۲	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۸۹/۱۱/۰۳		بررسی تاثیر برخی تیمارهای فیزیکی و شیمیایی روی خواص فیلمهای خوراکی حاصل از مخلوط نشاسته و دو صمغ ایرانی (کتیرا و ثعلب) و کاربرد آنها در پوشش دهی نان باگت	۳۸۳۳۲	۸۶۳۵۶۲۰۰۳	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۵/۰۹/۱۴	Effect of Replacement of Two Iranian Tragacanth Gum on the Physicochemical, Textural and Sensory Properties of Sausage	اثر جایگزینی دو نوع صمغ کتیرای ایرانی بر خواص فیزیکوشیمیایی، بافتی و حسی سوسیس	۳۹۲۴۶	۹۳۳۰۴۲۱۰۰۷	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۹۰/۰۴/۰۷		ارزیابی کیفی لاین های امید بخش گندم تحقیقات غلات جهت مصارف صنعتی (کیک)	۴۰۱۱۷	۸۷۳۵۶۱۰۰۵	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۸۹/۱۱/۰۹		بررسی تاثیر بتا-گلوکان جو بر برخی خواص رنولوژیکی خمیر گندم	۴۰۱۱۹	۸۷۳۵۶۱۰۰۷	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۸۹/۱۱/۰۹		ارزیابی کیفی برخی از ارقام امیدبخش جو، بخش تحقیقات غلات جهت مصارف صنعتی (غیر از خوراک دام)	۴۰۱۲۲	۸۷۳۵۶۱۰۱۰	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶

۱۳۸۹/۱۲/۲۱		بررسی شرایط بهینه بسته بندی کاهو (Lactuca Sativa L) در اتمسفر اصلاح شده به منظور افزایش زمان ماندگاری	۴۰۱۲۴	۸۷۳۵۶۱۱۰۱	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۸۹/۰۹/۳۰		مقایسه ویژگی های کیفی ماکارونی حاصل از گندم های دو روم کشت شده در ایران و گندم نان	۴۰۱۲۷	۸۷۳۵۶۱۱۰۵	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۹۰/۰۴/۱۵		تهیه کپسول های کازبین حاوی اسیدهای چرب چندغیراشباعی بلند زنجیر	۴۰۱۲۸	۸۷۳۵۶۱۱۰۶	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۹۱/۰۴/۰۷		تاثیردرجه استخراج آرد، مدت زمان پخت و آنزیم آسپارژیناز بر تشکیل اکریل آمیددرنان سنگگ	۴۰۱۳۶	۸۷۳۵۶۲۰۰۱	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۲/۰۷/۱۰		ارزیابی و بهینه سازی فیلم فعال نانو کامپوزیتی نشاسته - رس و کاربرد آن در نگهداری نان باگت	۴۱۹۵۱	۸۸۳۰۲۶۲۰۰۱	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۲/۰۷/۱۷		بهینه سازی تولید تانناز میکروبی از ریزسازواره جهش یافته جداسازی شده از ضایعات کشاورزی	۴۱۹۵۳	۸۸۳۰۲۶۲۰۰۳	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۲/۰۷/۲۸		امکان استفاده از فناوری نانو (سامانه های میکرومولسیون) برای استخراج روغن کلزا	۴۱۹۵۵	۸۸۳۰۲۶۲۰۰۵	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۲/۱۱/۱۴		استفاده از امواج فرا صوت برای تهیه نانو امولسیون اسانس روغنی پوست پرتقال	۴۱۹۵۶	۸۸۳۰۲۶۲۰۰۶	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۱/۰۲/۲۶		استخراج و بررسی برخی ویژگی فیزیکی شیمیایی و روتولوزیکی صمغ خرنوب ایرانی	۴۲۰۷۷	۸۸۳۰۵۶۱۰۰۲	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۹۰/۱۱/۱۱		ارزیابی خواص و مکامیکی فیلم های خوراکی آلورا کیتوزان و ترکیب آلورا - کیتوزان و اثر پوشش دهی آنها بر کیفیت و زمان ماندگاری گوشت تازه شترمرغ	۴۲۰۷۸	۸۸۳۰۵۶۱۰۰۳	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۹۱/۱۱/۱۵		پایدار سازی شربت خاکشیر با استفاده از ژل های برگشت پذیر	۴۳۲۱۶	۸۹۳۰۴۱۱۰۰۱	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۹۱/۰۸/۱۵		تاثیرهیدروکلونیدهای کتیرا و ثعلب بر کیفیت نان بربری حاصل از خمیر منجمد	۴۳۲۲۳	۸۹۳۰۴۱۱۰۰۹	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۹۵/۰۸/۲۴	Effect of pomegranate peel extract concentrate on starch digestion, textural and sensory characteristics of cake	اثر عصاره تغلیظ شده ی پوست انار بر هضم نشاسته، ویژگی های بافتی و حسی کیک	۴۴۱۰۰	۹۳۳۰۴۲۱۰۱۱	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۹۴/۰۷/۱۹		روشهای انکیپسولاسیون ترکیبات فتوسیک در بستر پلیمرهای طبیعی	۴۴۲۱۹	۹۳۳۰۴۳۲۰۰۴	۳۰ - ۹۰ - ۸۰۱
۱۳۹۴/۰۹/۱۶		غنی سازی ماکارونی با فیبرهای رژیمی	۴۶۲۷۰	۹۳۳۰۴۲۱۰۱۱	۳۰ - ۹۰ - ۷۰۱
۱۳۹۷/۱۲/۱۸		کاربرد ژل های روغنی تهیه شده از روغن کنجد به عنوان جایگزین چربی در بیسکویت کم چرب	۴۶۵۹۱	۹۳۳۰۴۳۲۱۰۲	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۷/۱۲/۱۱		جداسازی باکتری های لاکتیک اسید با فعالیت فیتازی از خمیر ترش آرد گندم - حبوبات جهت کاربرد در نان تست سبوس - دار	۴۶۵۹۲	۹۳۳۰۴۳۲۱۰۵	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۷/۱۱/۱۰		استفاده از روغن دانه تاج خروس به عنوان جانشین کره کاکائو در فرلایسیون شکلات	۴۶۵۹۳	۹۳۳۰۴۳۲۱۰۴	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۷/۰۶/۲۶		ارزیابی اثر بازدارندگی عصاره پوست سبز پیسته بر آنزیم تیروزیناز قارچ	۴۷۰۵۸	۹۳۳۰۴۳۲۰۰۵	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸

		خوراکی و کاربرد آن برای کنترل قهوه-ای شدن قارچ دکمه-ای			
۱۳۹۸/۱۰/۲۹	Evaluation of curcumin encapsulation in natural polymers (beta cyclodextrin, inulin, hydrophobic modified starch and whey protein isolate) by electrospray method	بررسی ریزپوشانی کورکومین در بسپارهای طبیعی سیکلودکسترین، اینولین، نشاسته اصلاح شده هیدروفوب و پروتئین آب پنیر با روش الکترواسپری	۴۷۲۶۶	۹۳۳۰۴۳۲۰۰۴	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۷/۱۱/۱۰		استخراج آنزیمی ترکیبات فنلی پوست سبز پسته و کاربرد آن در پسته	۴۷۲۶۷	۹۳۳۰۴۳۲۱۰۳	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۷/۱۲/۲۲		استخراج لوتئین با فناوری میکرومولسیون از منابع مختلف	۴۸۹۱۱	۹۳۳۰۴۳۲۰۰۳	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۷/۱۲/۲۲		ارزیابی امکان تهیه ژل نانومولسیونی تری گلیسریدی با استفاده از همگن ساز فراصوت	۴۸۹۱۲	۹۳۳۰۴۳۲۰۰۶	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۸/۰۷/۲۱	The feasibility of xylooligosaccharide production from date seed by enzymatic hydrolysis and evaluation of its effect on bifidobacterium growth	امکان تولید زایلوالیگوساکارید از هسته خرما به روش آبکافت آنزیمی و ارزیابی اثر آن بر رشد بیفید و باکتریوم	۴۸۹۱۹	۹۳۳۰۴۳۲۱۰۱	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۵/۱۲/۱۴		بررسی خلا و سرعت چرخش تامبلینگ بر انبار مانی سینه مرغ عمل آوری شده در تامبلینگ خلاء	۴۹۵۷۷	۹۳۳۰۴۲۱۰۰۴	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۸۱/۱۱/۲۰		بررسی میزان پروتئین و ارزش تکنولوژیکی ارقام شاخص گندم در ایران	۵۰۶۱۷	۷۹۳۵۶۱۰۰۱	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۸۱/۰۸/۲۵		تاثیر میزان فعالیت آلفا آمیلازی آرد گندم بر کیفیت نانوائی نان باگت	۵۰۶۲۹	۷۹۳۵۶۱۰۰۳	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۹۵/۰۴/۱۵		فرمولاسیون و تولید شکلات فراسودمند با جایگزینی پوره غلاف	۵۵۳۴۲	۹۴۳۰۴۲۱۶۰۵	۳۰ - ۹۰ - ۷۰۲
۱۳۹۶/۰۸/۰۸	Effect of Some Variables on the Heat Stability of Protein-Hydrocolloid Complexes	بررسی تاثیر برخی عوامل روی پایداری حرارتی مخلوط پروتئین-هیدروکلونید	۵۸۱۹۶	۹۴۳۰۴۲۱۰۰۳	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۹۶/۰۶/۲۹	Formulation and Production of Functional Dark Chocolate with Carob Pod Powder as Substitute for Cocoa Powder	فرمولاسیون و تولید شکلات تیره فراسودمند به روش جایگزینی پودر کاکائو با پودر غلاف خرنوب	۵۸۴۸۷	۹۴۳۰۴۲۱۶۰۵	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۹۵/۰۹/۳۰		بررسی خواص فیزیکی شیمیایی گیاهوامکان کاربرد آن در فرآورده های نانوائی	۶۱۸۶۳	۹۴۳۰۴۳۲۰۰۴	۳۰ - ۹۰ - ۸۰۱
۱۳۹۵/۰۹/۳۰		بررسی عوامل موثر بر تشکیل و روش های کاهش آکریل آمید در محصولات نانوائی	۶۱۸۶۴	۹۴۳۰۴۳۲۰۰۴	۳۰ - ۹۰ - ۸۰۳
۱۳۷۵/۱۰/۱۸		بررسی تاثیر درصد استخراج آرد روی خواص رئولوژیک خمیر و کیفیت نان های مسطح ایران	۶۴۵۵۶	۷۳۳۵۶۱۰۱۱	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۷۴/۰۹/۰۷		تاثیر منوودی گلیسرید و لیستین بر روی خواص رئولوژیکی خمیر و بهبود کیفیت نان تافتون	۶۵۱۰۸	۷۲۳۵۶۱۰۰۳	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۸
۱۳۷۴/۱۲/۱۵		مقایسه ارقام جو برتر و امید بخش ایران جهت استخراج عصاره مالت	۶۵۴۵۴	۷۱۴۱۶۰۰۵۳	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۸
۱۳۹۵/۱۱/۱۳		فیبرهای رژیمی و منابع و کاربردها	۶۶۰۷۸	۹۴۳۰۴۲۱۶۰۵	۳۰ - ۹۰ - ۷۰۱
۱۳۹۹/۱۰/۱۴	Production of Hydrolysates from Fish By-products, Study the Effect of Substrate Processing, Enzyme Type and Biological Properties	تولید آبکافته از ضایعات ماهی، بررسی تاثیر فرآوری سوبسترا، نوع آنزیم و خواص زیستی	۶۶۴۵۲	۹۴۳۰۴۳۲۰۰۱	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۹/۰۹/۰۹	Investigation of the bio- and physicochemical properties of Moringa	بررسی خواص بیو- و فیزیکی شیمیایی دانه گز روغنی (Moringa peregrina) و	۶۶۵۰۲	۹۴۳۰۴۳۲۰۰۴	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸

	peregrina seed and the effect of its addition on the starch digestibility, dough and bread made from wheat flour	تاثیر افزودن آن بر هضم‌پذیری نشاسته، خمیر و نان حاصل از آرد گندم			
۱۳۹۸/۱۱/۱۳		ریزیوشانی عصاره جلبکی در نانولیبوزوم و بررسی اثرات نگهدارندگی آن در مایونز	۶۶۵۶۶	۹۴۳۰۴۳۲۰۰۲	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۷/۱۱/۰۳	Evaluation of Antifungal Effect of Corn Germ Protein Hydrolysate and its Effect on Bread Shelf Life	بررسی فعالیت ضد اکسایشی و بازدارندگی آنزیم‌های آلفا - آمیلاز و آلفا - گلوکزیداز آبکافته پروتئینی جوانه ذرت	۷۳۲۹۷	۹۵۳۰۴۲۱۰۰۴	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۹۷/۰۴/۰۵	Determination of Fraud in Lemon Juice by Pattern Recognition and Spectroscopy	تعیین تقلب در آب لیمو توسط روش تشخیص الگو و طیف بینی	۷۳۳۲۷	۹۵۳۰۴۲۱۰۰۵	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۹۶/۱۰/۱۹		غذاداروها در غلات	۷۴۴۱۶	۹۵۳۰۴۲۱۰۰۴	۳۰ - ۹۰ - ۷۰۱
	Effect of lentil dahl flour and gluten on dough rheological properties and quality of toast bread	تاثیر آرد دال عدس و گلوتن بر خواص رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان تست	۷۵۴۲۹		--
	Effect of lentil dahl flour and gluten on dough rheological properties and quality of toast bread	تاثیر آرد دال عدس و گلوتن بر خواص رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان تست	۷۵۴۳۳		--
۱۳۹۸/۱۰/۲۹	Effect of Nano micells Curcuminoid on Hardness, Physicochemical, Sensorial Properties and Antioxidant Activity of Pasta	تاثیر نانومیسل کورکومینوئید بر ویژگی‌های سفتی، فیزیوشیمیایی، حسی و فعالیت ضد اکسایشی پاستا	۷۷۵۱۳	۹۶۳۰۴۲۱۰۰۴	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۹۹/۰۴/۱۵	Evaluation of Lipase Production of Microbial Isolates from Camel Rumen: Partial Purification and Determination of Biochemical Properties	بررسی قابلیت تولید لیپاز جدایی‌های میکروبی با منشأ شکمبه شتر؛ خالص سازی جزئی و تعیین ویژگی‌های بیوشیمیایی	۷۷۷۸۵	۹۶۳۰۴۲۱۰۰۸	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۳۹۹/۰۹/۲۵	Effect of Soy Protein Isolate and Whey Protein Isoalte Hydrolysate on Physicochemical, Textural, Microbiological and Sensory Characteristics of Beef Burger	اثر آبکافته پروتئین ایزوله سویا و آب پنیر بر خواص فیزیوشیمیایی، بافتی، میکروبی و ویژگی‌های حسی همبرگر	۷۸۳۸۴	۹۶۳۰۴۲۱۰۰۷	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۴۰۱/۰۶/۲۳	Investigation of pilot scale production of gallic acid from pistachio green hull using membrane process and the effect of lipophilized gallates in the supramolecular oxidation of bulk phases oils and water-in-oil emulsion	بررسی تولید نیمه صنعتی گالیک اسید از پوست سبز پسته با فرایند غشایی و تاثیر گالات‌های لیپوفیلیز شده در اکسایش سطح مولکولی روغن‌های فاز حجمی و امولسیون روغن در آب	۷۹۰۵۱	۹۶۳۰۴۲۲۰۰۲	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۷/۱۰/۱۰		اهمیت غلات و ... غلات ویژه در تغذیه انسان	۷۹۱۵۸	۹۶۳۰۴۲۱۰۰۴	۳۰ - ۹۰ - ۷۰۱
۱۴۰۱/۰۴/۰۵	preparation, characterization and purification of wheat gluten peptides by kiwifruit extract	تولید، تعیین خصوصیات و خالص سازی پپتیدهای زیست فعال گلوتن گندم توسط عصاره کیوی	۷۹۵۷۴	۹۶۳۰۴۲۲۰۰۳	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۴۰۲/۰۱/۲۱	Evaluation of some Chemical Procedures on Thermal Resistance Improvement of Protein Dispersions	ارزیابی کارایی برخی روش‌های شیمیایی، روی بهبود مقاومت حرارتی پراکنش‌های پروتئینی	۸۰۳۸۳	۹۶۳۰۴۲۲۰۰۵	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۴۰۰/۰۷/۲۵	Evaluation of Physicochemical, Rheological, Textural and Sensory Properties of Enriched Oily Cakes by Hydrolysate of Corn Gluten Meal	ارزیابی خصوصیات فیزیوشیمیایی، رئولوژیکی، بافتی و حسی کیک روغنی غنی شده با آبکافته‌ی آنزیمی حاصل از گلوتن ذرت	۸۲۱۶۲	۹۷۳۰۴۲۱۰۰۳	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۴۰۱/۱۱/۰۲	Detection of Adulteration in Saffron (Crocus sativus) by Chemometric Analysis	تشخیص تقلبات زعفران (کروکاس ساتیووس) به وسیله ی تجزیه ی شیمی سنجی	۸۲۸۳۶	۹۷۳۰۴۲۲۰۰۴	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۳۹۸/۰۹/۰۳		کاربرد فرآورده هایجانبی اصل از نوشیدنی ماست	۸۳۷۸۴	۹۷۳۰۴۲۱۰۰۳	۳۰ - ۹۰ - ۷۰۱

			۸۴۸۳۸	۹۷۳۰۴۲۲۱۰۱	۳۰ - ۹۰ - ۹۰۰
			۸۵۱۲۳	۹۷۳۰۴۲۲۰۰۶	۳۰ - ۹۰ - ۹۰۰
	Investigating the Effect of Enzymatic Extract of Fig (Ficin) on Wheat Protein Fractions and Their Functional Properties	بررسی اثر عصاره آنزیمی انجیر (فیسین) بر اجزای پروتئینی گندم و ویژگی‌های فراسودمند آن‌ها	۸۵۸۳۹	۹۷۳۰۴۲۲۱۰۱	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
	The Study of the Formation of Advanced Glycation End Products in Millard Reaction and Inhibition of Its Production by Using Pistachio Hull and Pomegranate Peel Extracts in Baby Food	بررسی تشکیل محصولات قنددار پیشرفته در واکنش میلارد و بازداری تشکیل آن‌ها با استفاده از عصاره‌های پوست سبز پسته و انار در غذای کودک	۸۶۰۲۰	۹۷۳۰۴۲۲۰۰۶	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
۱۴۰۰/۰۸/۲۹	Producing of Self-Heating Cylinders and Studying the Possibility of Using them for Heating Beverages	تولید سیلندرهای خود گرم شونده و بررسی امکان استفاده از آن‌ها در گرم کردن نوشیدنی‌ها	۸۶۳۲۶	۹۸۳۰۴۲۱۰۰۱	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۴۰۰/۰۹/۱۷	Determining the Geographical Origin of Iranian Saffron with Ion Mobility Spectroscopy and Chemometrics Methods	تعیین منشأ جغرافیایی زعفران ایران با روش‌های طیفسنجی تحرک یونی و شیمی‌سنجی	۸۶۳۶۲	۹۸۳۰۴۲۱۰۰۶	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
			۸۶۷۹۰	۹۷۳۰۴۲۲۰۰۲	۳۰ - ۹۰ - ۹۰۰
			۸۷۰۳۰	۹۸۳۰۴۲۲۰۰۲	۳۰ - ۹۰ - ۹۰۰
			۸۷۰۳۳	۹۸۳۰۴۲۲۰۰۴	۳۰ - ۹۰ - ۹۰۰
			۸۷۰۳۴	۹۸۳۰۴۲۲۰۰۱	۳۰ - ۹۰ - ۹۰۰
			۸۷۰۳۵	۹۸۳۰۴۲۲۰۰۵	۳۰ - ۹۰ - ۹۰۰
۱۳۹۹/۱۱/۰۱		بسته بندی های خود گرم شونده و خود سرد شونده و ...	۸۷۳۶۶	۹۸۳۰۴۲۱۰۰۱	۳۰ - ۹۰ - ۷۰۱
	Production of Functional Ice-cream from Low Glycemic Index Sweeteners and Bioactive Compounds of Pomegranate Peel	تولید بستنی فراسودمند از قندهای طبیعی با اندیس گلیسمی پایین و ترکیبات زیست فعال پوست انار	۸۷۷۴۱	۹۸۳۰۴۲۲۰۰۳	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
	Production and Modification of Hydrophobic Properties of Porous Starch and its Application in Encapsulation of Quercetin in Combination with Inulin	تولید و اصلاح ویژگی‌های آبگریزی نشاسته متخلخل و کاربرد آن در درون پوشانی کوئرستین در ترکیب با اینولین	۸۷۷۵۴	۹۸۳۰۴۲۲۰۰۱	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
	Design and Development a Time-temperature Indicator(TTIs) Based on Silver Nanoparticles for Monitoring Shelf-life of Pasteurized Milk in the Cold Chain	طراحی و توسعه نشانگر دما-زمان بر پایه نانو ذرات نقره برای پایش مدت زمان نگهداری شیر پاستوریزه در زنجیره سرد	۹۱۵۴۴	۹۹۳۰۴۲۱۰۰۳	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
۱۴۰۰/۱۰/۲۵		بررسی روند تولید و روش آزمون ۲- مونوکلروپروپان دیول ۳- مونوکلروپروپان دیول و گلیسیدیل استر در موارد غذایی	۹۲۲۳۸	۹۹۳۰۴۲۱۰۰۳	۳۰ - ۹۰ - ۷۰۱
			۲۸۲۳۵۱۶	۹۹۳۰۴۲۲۰۰۲	۳۰ - ۹۰ - ۹۰۰
			۱۷۸۱۹۲۸۷	۹۹۳۰۴۲۲۰۰۳	۳۰ - ۹۰ - ۹۰۰
			۱۸۲۳۸۲۵۳	۴۰۰۳۰۴۲۲۰۰۱	۳۰ - ۹۰ - ۹۰۰
	Enzymatic and Chemical Modification of Zein and its Application in Gluten-free Pasta	اصلاح آنزیمی و شیمیایی زئین و کاربرد آن در پاستای بدون گلوتن	۱۸۲۹۰۹۸۵	۹۹۳۰۴۲۲۰۰۱	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
	Evaluating the effects of adding a mixture of date seed powder and oleaster powder on the	ارزیابی تاثیر افزودن مخلوط پودر هسته خرما و پودر سنجد بر ویژگی‌های	۳۱۲۳۷۷۵۱	۹۹۳۰۴۲۱۰۰۲	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶

	physicochemical, textural and sensory antioxidant characteristics of sponge cake	فیزیوشیمیایی، ضد اکسایشی، بافتی و حسی کیک اسفنجی			
	Producing Active and Smart Biodegradable Packaging for Increasing Shelf-life and quality control Freshness of Minced beef	تولید بسته بندی زیست تخریب پذیر هوشمند و فعال برای افزایش ماندگاری و ارزیابی کیفیت گوشت چرخ کرده گوساله	۳۹۰۵۴۸۰۹	۹۷۳۰۹۲۲۰۰۲	۳۰ - ۹۰ - ۱۱۸
	Production of Calcium Fortified Pasta with Eggshells	تولید پاستای غنی شده با کلسیم به کمک پوسته تخم مرغ	۴۱۵۳۲۱۸۰	۴۰۰۳۰۴۲۱۰۰۶	۳۰ - ۹۰ - ۱۰۶
			۸۶۳۶۸۲۲۲	۹۹۳۰۴۲۲۶۰۲	۳۰ - ۹۰ - ۹۰۰
			۹۲۹۴۷۱۴۰	۹۹۳۰۴۲۲۰۰۱	۳۰ - ۹۰ - ۹۰۰

شماره سرپال	ترم ارائه درس	شماره درس	نام درس	تعداد واحد موثر	ضریب ارزشیابی گروه
۶۲۱۰۴	۴۰۱۲	۳۰ - ۱۵ - ۱۱۹ - ۰۱	فناوریهای نوین در بسته بندی مواد غذایی	۲	۱
۶۲۱۰۵	۴۰۱۲	۳۰ - ۱۵ - ۲۴۴ - ۰۱	اثر فرایند بر کیفیت مواد غذایی	۲	۱
۵۹۶۰۷	۴۰۱۱	۳۰ - ۱۵ - ۰۳۹ - ۰۱	خواص فیزیکی مواد غذایی	۲	۱
۵۹۶۰۸	۴۰۱۱	۳۰ - ۱۵ - ۰۴۷ - ۰۱	خواص فیزیکی مواد غذایی	۱	۱
۵۷۱۸۵	۴۰۰۲	۳۰ - ۱۵ - ۱۱۹ - ۰۱	فناوریهای نوین در بسته بندی مواد غذایی	۲	۱
۵۷۱۸۶	۴۰۰۲	۳۰ - ۱۵ - ۲۴۴ - ۰۱	اثر فرایند بر کیفیت مواد غذایی	۲	۱
۵۷۱۸۷	۴۰۰۲	۳۰ - ۱۶ - ۲۲۹ - ۰۱	اصول مهندسی فرآوری مواد غذایی و محصولات کشاورزی	۳	۱
۵۴۵۴۵	۴۰۰۱	۳۰ - ۱۵ - ۰۳۹ - ۰۱	خواص فیزیکی مواد غذایی	۲	۱
۵۴۵۴۶	۴۰۰۱	۳۰ - ۱۵ - ۰۴۷ - ۰۱	خواص فیزیکی مواد غذایی	۱	۱
۵۲۲۰۲	۳۹۹۲	۳۰ - ۱۵ - ۱۱۹ - ۰۱	فناوریهای نوین در بسته بندی مواد غذایی	۲	۱
۵۲۲۰۳	۳۹۹۲	۳۰ - ۱۵ - ۲۴۴ - ۰۱	اثر فرایند بر کیفیت مواد غذایی	۲	۱
۴۹۹۱۸	۳۹۹۱	۳۰ - ۱۵ - ۰۳۹ - ۰۱	خواص فیزیکی مواد غذایی	۲	۱
۴۹۹۱۹	۳۹۹۱	۳۰ - ۱۵ - ۰۴۷ - ۰۱	خواص فیزیکی مواد غذایی	۱	۱
۴۹۹۲۰	۳۹۹۱	۳۰ - ۱۵ - ۰۵۶ - ۰۱	ارزیابی بافت های مایع و جامد در صنایع غذایی	۲	۱
۴۹۹۲۱	۳۹۹۱	۳۰ - ۱۵ - ۰۵۷ - ۰۱	ارزیابی بافت های مایع و جامد در صنایع غذایی	۱	۱
۴۷۴۰۱	۳۹۸۲	۳۰ - ۱۵ - ۱۱۹ - ۰۱	فناوریهای نوین در بسته بندی مواد غذایی	۲	۱
۴۷۴۰۲	۳۹۸۲	۳۰ - ۱۵ - ۲۴۴ - ۰۱	اثر فرایند بر کیفیت مواد غذایی	۲	۱
۴۵۴۹۴	۳۹۸۱	۳۰ - ۱۵ - ۱۱۲ - ۰۱	خواص فیزیکی مواد غذایی	۲	۱
۴۹۰۴۲	۳۹۸۱	۳۰ - ۱۵ - ۱۱۲ - ۰۱	خواص فیزیکی مواد غذایی		۱
۴۵۴۹۵	۳۹۸۱	۳۰ - ۱۵ - ۲۱۰ - ۰۱	ارزیابی بافت های مایع و جامد در صنایع غذایی	۲	۱
۴۹۰۴۳	۳۹۸۱	۳۰ - ۱۵ - ۲۱۰ - ۰۱	ارزیابی بافت های مایع و جامد در صنایع غذایی		۱
۴۳۸۰۷	۳۹۷۲	۳۰ - ۱۵ - ۱۱۹ - ۰۱	فناوریهای نوین در بسته بندی مواد غذایی	۲	۱
۴۳۸۰۸	۳۹۷۲	۳۰ - ۱۵ - ۲۴۴ - ۰۱	اثر فرایند بر کیفیت مواد غذایی	۲	۱
۴۳۸۰۹	۳۹۷۲	۳۰ - ۱۶ - ۲۲۹ - ۰۱	اصول مهندسی فرآوری مواد غذایی و محصولات کشاورزی	۳	۱
۴۱۸۵۱	۳۹۷۱	۳۰ - ۱۵ - ۱۱۲ - ۰۱	خواص فیزیکی مواد غذایی	۳	۱
۴۱۸۵۲	۳۹۷۱	۳۰ - ۱۵ - ۲۱۰ - ۰۱	ارزیابی بافت های مایع و جامد در صنایع غذایی	۳	۱
۴۰۰۸۲	۳۹۶۲	۳۰ - ۱۵ - ۱۱۹ - ۰۱	فناوریهای نوین در بسته بندی مواد غذایی	۲	۱
۴۰۰۸۳	۳۹۶۲	۳۰ - ۱۵ - ۲۴۴ - ۰۱	اثر فرایند بر کیفیت مواد غذایی	۲	۱
۳۷۵۳۴	۳۹۶۱	۳۰ - ۱۵ - ۱۱۲ - ۰۱	خواص فیزیکی مواد غذایی	۳	۱
۳۷۵۳۵	۳۹۶۱	۳۰ - ۱۵ - ۲۱۰ - ۰۱	ارزیابی بافت های مایع و جامد در صنایع غذایی	۳	۱
۳۵۱۶۶	۳۹۵۲	۳۰ - ۱۵ - ۱۱۹ - ۰۱	فناوریهای نوین در بسته بندی مواد غذایی	۲	۱
۳۵۱۶۷	۳۹۵۲	۳۰ - ۱۶ - ۲۲۹ - ۰۱	اصول مهندسی فرآوری مواد غذایی و محصولات کشاورزی	۳	۱
۳۳۴۷۰	۳۹۵۱	۳۰ - ۱۵ - ۱۱۲ - ۰۱	خواص فیزیکی مواد غذایی	۳	۱
۳۱۹۲۵	۳۹۴۲	۳۰ - ۱۵ - ۱۵۴ - ۰۱	فناوری های پیشرفته در صنایع غلات	۲	۱
۳۰۰۳۲	۳۹۴۱	۳۰ - ۱۵ - ۰۴۶ - ۰۱	صنایع بسته بندی مواد غذایی پیشرفته	۲	۱

۱	۳	خواص فیزیکی مواد غذایی	۳۰ - ۱۵ - ۱۱۲ - ۰۱	۳۹۴۱	۳۰۰۳۳
۱	۲	رئولوژی مواد غذایی	۳۰ - ۱۵ - ۰۴۸ - ۰۱	۳۹۳۲	۲۸۱۴۳
۱	۲	رئولوژی مواد غذایی	۳۰ - ۱۵ - ۰۴۸ - ۰۲	۳۹۳۲	۲۸۱۴۴
۱	۲	فناوری های پیشرفته در صنایع غلات	۳۰ - ۱۵ - ۱۵۴ - ۰۱	۳۹۳۲	۲۸۱۴۵
۱	۲	فناوری های پیشرفته در صنایع غلات	۳۰ - ۱۵ - ۱۵۴ - ۰۲	۳۹۳۲	۲۸۱۴۶
۱	۲	صنایع بسته بندی مواد غذایی پیشرفته	۳۰ - ۱۵ - ۰۴۶ - ۰۱	۳۹۳۱	۲۵۸۴۷
۱	۲	صنایع بسته بندی مواد غذایی پیشرفته	۳۰ - ۱۵ - ۰۴۶ - ۰۲	۳۹۳۱	۲۵۸۴۸
۱	۲	رئولوژی مواد غذایی	۳۰ - ۱۵ - ۰۴۸ - ۰۱	۳۹۳۱	۲۵۸۴۹
۱	۲	صنایع غلات تکمیلی	۳۰ - ۱۵ - ۰۷۷ - ۰۱	۳۹۳۱	۲۵۸۵۰
۱	۲	صنایع غلات تکمیلی	۳۰ - ۱۵ - ۰۷۷ - ۰۲	۳۹۳۱	۲۵۸۵۱
۱	۳	خواص فیزیکی مواد غذایی	۳۰ - ۱۵ - ۱۱۲ - ۰۱	۳۹۳۱	۲۵۸۵۲
۱	۳	خواص فیزیکی مواد غذایی	۳۰ - ۱۵ - ۱۱۲ - ۰۲	۳۹۳۱	۲۵۸۵۳
۱	۳	خواص بیوفیزیکی محصولات کشاورزی	۳۰ - ۱۵ - ۰۶۹ - ۰۱	۳۹۲۲	۲۱۳۴۶
۱	۳	خواص بیوفیزیکی محصولات کشاورزی	۳۰ - ۱۵ - ۰۶۹ - ۰۲	۳۹۲۲	۲۱۳۴۷
۱	۲	صنایع غلات تکمیلی	۳۰ - ۱۵ - ۰۷۷ - ۰۱	۳۹۲۲	۲۱۳۴۸
۱	۲	صنایع بسته بندی مواد غذایی پیشرفته	۳۰ - ۱۵ - ۰۴۶ - ۰۱	۳۹۲۱	۲۰۳۴۲
۱	۳	خواص بیوفیزیکی محصولات کشاورزی	۳۰ - ۱۵ - ۰۶۹ - ۰۱	۳۹۲۱	۱۹۰۴۴
۱	۲	صنایع غلات تکمیلی	۳۰ - ۱۵ - ۰۷۷ - ۰۱	۳۹۱۲	۱۷۳۹۶
۱	۲	مسئله مخصوص	۳۰ - ۱۵ - ۰۴۴ - ۰۱	۳۹۱۱	۱۵۷۴۳
۱	۲	صنایع بسته بندی مواد غذایی پیشرفته	۳۰ - ۱۵ - ۰۴۶ - ۰۱	۳۹۱۱	۱۵۷۴۴
۱	۳	خواص بیوفیزیکی محصولات کشاورزی	۳۰ - ۱۵ - ۰۶۹ - ۰۱	۳۹۱۱	۱۵۷۴۵
۱	۲	صنایع غلات تکمیلی	۳۰ - ۱۵ - ۰۷۷ - ۰۱	۳۹۰۲	۹۷۲۶
۱	۲	صنایع بسته بندی مواد غذایی پیشرفته	۳۰ - ۱۵ - ۰۴۶ - ۰۱	۳۹۰۱	۶۰۳۳
۱	۲	خواص بیوفیزیکی محصولات کشاورزی	۳۰ - ۱۵ - ۰۶۹ - ۰۱	۳۹۰۱	۶۰۳۴
۱	۱	خواص بیوفیزیکی محصولات کشاورزی	۳۰ - ۱۵ - ۰۶۹ - ۰۱	۳۹۰۱	۷۳۲۷
۱		صنایع غلات تکمیلی	۳۰ - ۱۵ - ۰۷۷ - ۰۱	۳۸۹۲	۴۲۷۳
۱		خواص بیوفیزیکی محصولات کشاورزی	۳۰ - ۱۵ - ۰۶۹ - ۰۱	۳۸۹۱	۳۲۴۷
۱		خواص بیوفیزیکی محصولات کشاورزی	۳۰ - ۱۵ - ۰۶۹ - ۰۱	۳۸۹۱	۱۱۳۲۱
۱		صنایع غلات تکمیلی	۳۰ - ۱۵ - ۰۷۷ - ۰۱	۳۸۸۲	۱۹۶۴
۱		صنایع بسته بندی مواد غذایی پیشرفته	۳۰ - ۱۵ - ۰۴۶ - ۰۱	۳۸۸۱	۱۲۹۶
۱		خواص بیوفیزیکی محصولات کشاورزی	۳۰ - ۱۵ - ۰۶۹ - ۰۱	۳۸۸۱	۱۲۸۵

اطلاعات تماس استاد

آدرس وب:

ایمیل: azizit_m@modares.ac.ir

تلفن: -