



چکیده اقدامات مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی ۱۳۹۹-۱۳۹۲





معرفی

مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی یکی از مراکز اصلی تحقیقات حرفه‌ای و تخصصی وزارت علوم، تحقیقات و فناوری است که بر اساس مصوبه شورای گسترش آموزش عالی و با هدف پاسخگویی به بخشی از نیازهای پژوهشی کشور در زمینه‌ی علوم و صنایع غذایی در سال ۱۳۸۵ تأسیس و فعالیت خود را آغاز نمود. سابقه فعالیت‌های این مؤسسه به سال ۱۳۵۹ و در قالب سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران - مرکز خراسان بر می‌گردد. این سازمان بر اساس مصوبه شورای انقلاب اسلامی به عنوان یکی از مراکز استانی به منظور رشد و توسعه علوم و فناوری و جذب و پرورش استعداد‌های گوناگون علمی و صنعتی، اجرای طرح‌های تحقیقاتی کاربردی و توسعه‌ای و حمایت از پژوهشگران، مخترعان، نوآوران و کارآفرینان تأسیس گردید. در سال ۱۳۸۱ با تبدیل مراکز استانی سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران به پارک‌های علم و فناوری، با نام پژوهشکده تحقیقات توسعه فناوری فعالیت خود را ادامه داد و با توجه به سیاست‌های نظام مقدس جمهوری اسلامی ایران مبنی بر تخصصی شدن علوم و فناوری در مراکز علمی - پژوهشی، در سال ۱۳۸۵ این مرکز با نام پژوهشکده علوم و صنایع غذایی به عنوان یکی از مراکز پژوهشی تخصصی وزارت علوم، تحقیقات و فناوری کشور به فعالیت خود ادامه داد. با توجه به سوابق درخشان فعالیت در زمینه علوم و صنایع غذایی و مزیت‌های منطقه‌ای در سال ۱۳۹۶ با مصوبه شورای گسترش آموزش عالی به عنوان مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی فصل جدیدی از فعالیت خود را آغاز نمود.

از سال ۱۳۹۵ با توجه به تمرکز کشور بر اقتصاد مقاومتی و حرکت به سمت توسعه اقتصاد دانش بنیان به عنوان یکی از ارکان اصلی در این نوع از اقتصاد از یک سو و ضرورت استفاده بهینه از ظرفیت‌ها، منابع و امکانات موجود در مؤسسه از سوی دیگر پیگیری سیاست‌های زیر در دستور کار قرار گرفت:

- تلاش برای توسعه ارتباطات علمی و پژوهشی با صنعت غذا با هدف ارتقای سطح کیفیت محصولات، بهینه‌سازی فرایندهای تولید و طراحی محصولات جدید برای ایجاد مزیت رقابتی در این بخش از صنایع کشور
- برنامه‌ریزی برای ارتقای نقش آفرینی بیشتر در ارتقای سطح ایمنی و امنیت غذایی در جامعه
- راه اندازی شرکت‌های دانش بنیان و مراکز رشد در حوزه صنایع غذایی با هدف تبدیل نتایج تحقیقات و طرح‌های پژوهشی به دانش فنی، حمایت از تجاری‌سازی ایده‌های فناورانه و توسعه فناوری‌های نوین در حوزه ذی ربط
- تعریف طرح‌های پژوهشی کاربردی و کمک به حل مسایل صنعت غذا و همچنین افزایش سهم مشارکت بیرونی در تأمین اعتبار طرح‌ها
- توسعه ارتباطات با مراکز اصلی تصمیم‌گیری و تصمیم سازی استانی و ملی
- افزایش تولیدات پژوهشی و فناورانه
- ظرفیت‌سنجی و انجام اقدامات لازم برای استفاده بهینه از ظرفیت‌های موجود مؤسسه و صنعت غذا

اهمیت وجودی مؤسسه

نیاز روز افزون جامعه به غذای سالم و کاهش منابع غذایی، یکی از مهمترین مسائلی است که توجه دولتمردان، اندیشمندان و محققان را به خود معطوف داشته است. در این راستا، لزوم استفاده بهینه از منابع غذایی موجود و بکارگیری روش‌های مطلوب نگهداری و جلوگیری از ضایعات محصولات کشاورزی، تأمین منابع جدید غذایی، بسته‌بندی مناسب به منظور حفظ و بهبود کیفیت محصولات از یک سو و تأمین غذای سالم برای جامعه، از جمله مواردی است که اهمیت آن بر هیچ‌کس پوشیده نیست. علاوه بر این، رشد و توسعه جوامع و پیشرفت علوم و صنایع، سبب پیدایش عادات و سبک‌های نوین غذایی شده، به گونه‌ای که نیاز به تنوع محصولات و فرآورده‌های جدید غذایی و کمک غذایی به شکل روز افزونی احساس می‌گردد.

از سوی دیگر، کاهش منابع غذایی متأثر از شرایط اقلیمی، اهمیت به کارگیری روش‌های علمی مؤثر برای افزایش تولید محصولات کشاورزی و دامی، بهبود کیفیت و کاهش ضایعات این محصولات را آشکار می‌سازد. از این رو انجام تحقیقات کاربردی در زمینه ایمنی و امنیت غذایی به عنوان یکی از اساسی‌ترین سیاست‌های دولت در دستور کار مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی قرار گرفته است.

شایان ذکر است این مؤسسه نمایندگی وزارت علوم، تحقیقات و فناوری در کمیته ها و کمیسیون های زیر را عهده دار می باشد:

- کمیسیون تدوین سند ملی امنیت غذایی کشور در شورای عالی انقلاب فرهنگی
- شورای هماهنگی کدکس غذایی ایران
- کمیته استانداردسازی کالاها و خدمات حلال

کلیات سند راهبردی دوم مؤسسه (۱۴۰۱-۱۳۹۷)

(مصوب سال ۱۳۹۷ هیأت امنای منطقه یک پژوهشی)

چشم‌انداز

یکی از پنج مؤسسه پژوهشی برتر کشور و مرجع علم و فناوری در حوزه علوم و صنایع غذایی، تأثیرگذار در ارتقای ارزش افزوده، امنیت و ایمنی محصولات غذایی و برخوردار از تعاملات مؤثر ملی و فراملی با تأکید بر هویت اسلامی - ایرانی

مأموریت

تعریف و انجام پژوهش‌های کاربردی و فناورانه با تأکید بر ارتقای ارزش افزوده، امنیت و ایمنی محصولات غذایی، ارائه خدمات علمی- تخصصی به مراکز صنعتی، علمی و پژوهشی و سایر سازمان‌ها، بهره‌گیری از ظرفیت‌های ملی و فراملی و ایفای نقش مؤثر در سیاست‌های ملی و تربیت پژوهشگر کارآفرین

ارزش‌های محوری

- ۱- بسط و اعتلای فرهنگ اسلامی - ایرانی در محیط تخصصی
- ۲- مشارکت فعال در رشد و بالندگی علمی و فناوری کشور و مسئولیت‌پذیری در قبال نیازهای پژوهشی جامعه
- ۳- ترغیب و نهادینه‌سازی فرهنگ نوآوری، کار گروهی، هم‌افزایی و رقابت سازنده در محیطی پویا و با نشاط
- ۴- تلاش همه جانبه سازمانی برای الگوسازی از چرخه اقتصاد دانش‌بنیان در حوزه تخصصی
- ۵- توسعه کیفی منابع انسانی به عنوان سرمایه‌های اصلی و حفظ شأن و منزلت آن‌ها
- ۶- تعهد به رعایت اخلاق حرفه‌ای و احترام به آزاداندیشی علمی
- ۷- تعامل سازنده و مؤثر با سازمان‌های علمی و پژوهشی در سطح ملی و فراملی

کلیات سند راهبردی دوم مؤسسه (۱۴۰۱-۱۳۹۷)

(مصوب سال ۱۳۹۷ هیأت امنای منطقه یک پژوهشی)

(ادامه)

اهداف کلان

- نقش‌آفرینی در تحقق اقتصاد دانش‌بنیان از طریق تولید دانش فنی، توسعه فناوری و کمک به ارتقای ارزش افزوده و تجاری‌سازی دستاوردها در حوزه علوم و صنایع غذایی
- ارتقای کارایی و اثربخشی پژوهش‌ها در حوزه امنیت و ایمنی محصولات غذایی
- روزآمد نمودن فناوری‌های سنتی، بهره‌گیری از فناوری‌های نوین و بومی‌سازی آن‌ها متناسب با نیاز جامعه
- گسترش همکاری‌های مؤثر پژوهشی و فناورانه با مراکز صنعتی، علمی، پژوهشی و سایر سازمان‌ها در سطح ملی و فراملی و ایجاد ظرفیت‌های جدید پژوهشی
- تربیت نیروهای متخصص، خلاق و کارآفرین در سطح ملی و فراملی در دوره‌های تحصیلات تکمیلی پژوهش‌محور
- ایفای نقش مؤثر در سیاست‌گذاری‌های کلان کشور در حوزه علوم و صنایع غذایی
- بهره‌گیری از نظام‌های مدیریت اثربخش در جهت تعالی و پیشرفت سازمانی
- توسعه کمی و کیفی منابع انسانی متخصص، توانمند، خلاق، متعهد، کارآمد و پای‌بند به اخلاق حرفه‌ای و ملتزم به ارزش‌های محوری مؤسسه
- تنوع‌بخشی در تأمین منابع مالی پایدار و بهره‌گیری حداکثری از ظرفیت‌های موجود
- ایجاد و گسترش فضای فیزیکی مناسب و تأمین امکانات سخت‌افزاری و نرم‌افزاری مورد نیاز با رویکرد مدیریت سبز

کلیات سند راهبردی دوم مؤسسه (۱۴۰۱-۱۳۹۷)

(مصوب سال ۱۳۹۷ هیأت امنای منطقه یک پژوهشی)

(ادامه)

راهبردهای کلان

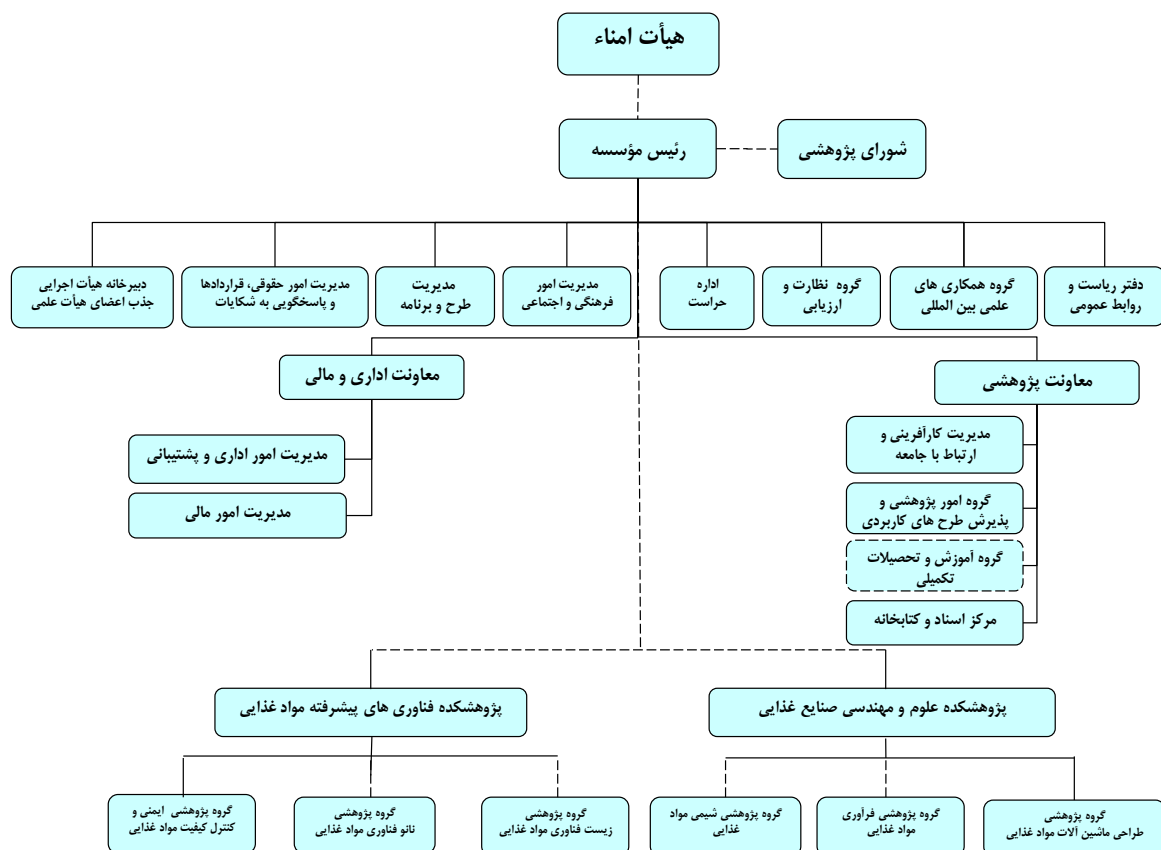
- ۱- توسعه کمی و کیفی ظرفیت‌های پژوهشی
- ۲- توسعه کمی و کیفی ساختارها و زیرساخت‌های مؤسسه
- ۳- بهبود نظام‌های مدیریتی
- ۴- بهبود نظام‌های تأمین مالی و ایجاد سازوکارهای افزایش درآمد

جهت‌گیری‌های پژوهشی

- ۱- کاهش ضایعات مواد غذایی و توسعه روش‌های ایجاد ارزش افزوده از ضایعات مواد غذایی
- ۲- طراحی و ارائه دانش فنی جیره‌های غذایی شرایط خاص (بحران‌های طبیعی، گروه‌های سنی و افراد ویژه)
❖ با توجه به مطالعات صورت گرفته و شرایط جمعیتی کشور گروه‌های دانش‌آموزان و سالمندان در اولویت قرار گرفته‌اند.
- ۳- ارائه دانش فنی تولید مواد اولیه در صنایع غذایی با هدف کاهش وابستگی
❖ صنایع بومی با توجه به گستردگی و وابستگی زیاد صنایع غذایی کشور به واردات آنها در اولویت قرار گرفته‌اند.



نمودار سازمانی

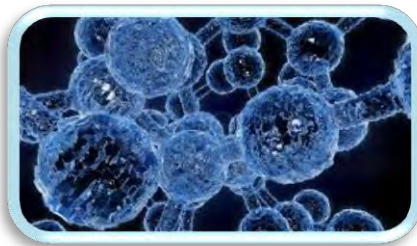


ساختار پژوهشی مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی

بر اساس مصوبه شورای گسترش آموزش عالی در سال ۱۳۹۷، مؤسسه با دو پژوهشکده و شش گروه پژوهشی زیر ادامه فعالیت های علمی، پژوهشی و فناوری را از سر گرفت:

پژوهشکده علوم و مهندسی صنایع غذایی:

- گروه پژوهشی فرآوری مواد غذایی
 - گروه پژوهشی شیمی مواد غذایی
 - گروه پژوهشی طراحی ماشین آلات مواد غذایی
- پژوهشکده فناوری های پیشرفته مواد غذایی:
- گروه پژوهشی نانوفناوری مواد غذایی
 - گروه پژوهشی زیست فناوری مواد غذایی
 - گروه پژوهشی ایمنی و کنترل کیفیت مواد غذایی



آزمایشگاه‌های مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی

در حال حاضر ۱۲ آزمایشگاه ر در مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی در حال ارائه خدمات پژوهشی و فناورانه به پژوهشگران و صنعت گران در حوزه های مختلف صنایع غذایی می باشند. عناوین این آزمایشگاه ها به شرح زیر می باشد:

آزمایشگاه های فعال مؤسسه:

- آزمایشگاه بیوفیزیک مواد غذایی
- آزمایشگاه نانوفناوری مواد غذایی
- آزمایشگاه نانوساختار مواد غذایی
- آزمایشگاه میکروبیولوژی مواد غذایی
- آزمایشگاه شیمی مواد غذایی
- آزمایشگاه فناوری‌های نوین
- آزمایشگاه زیست فناوری مواد غذایی
- آزمایشگاه فرآوری مواد غذایی

آزمایشگاه های ایجاد شده در سال های ۱۳۹۹ - ۱۳۹۲:

- آزمایشگاه فرمولاسیون مواد غذایی (۱۳۹۳)
- آزمایشگاه مرکزی (۱۳۹۵)
- آزمایشگاه ارزیابی حسی و رفتار مصرف کننده (۱۳۹۵)
- آزمایشگاه تشخیص محصولات تراریخته (۱۳۹۷)



مرکز تحقیقات و خدمات پلاسما

مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی در سال ۱۳۹۷ با همکاری شرکت FEMTO SCIENCE کره جنوبی اقدام به تأسیس و راه اندازی مرکز تحقیقات و خدمات پلاسما نموده است. این مرکز با بهره مندی از آخرین فناوری های روز دنیا و نیز استفاده از تجهیزات پیشرفته تولید پلاسما آماده ارایه خدمات پژوهشی و تخصصی به مراکز تحقیقاتی پژوهشی و فعالان صنایع غذایی و کشاورزی کشور می باشد. خدمات قابل ارایه در این مرکز عبارتند از:

- کاهش بار میکروبی در مواد غذایی و مواد خام گیاهان دارویی در سطح استانداردهای اروپا
- افزایش مواد مؤثره در گیاهان دارویی
- بهبود راندمان جوانه زنی و رشد رویشی بذر گیاهان دارویی و زراعی
- تولید انواع آب های پلاسمایی با کاربرد در صنایع غذایی و کشاورزی
- کاهش باقیمانده سموم کشاورزی و فلزات سنگین
- خدمات پژوهشی و تخصصی مورد نیاز مبتنی بر کاربرد پلاسما در محصولات غذایی و کشاورزی



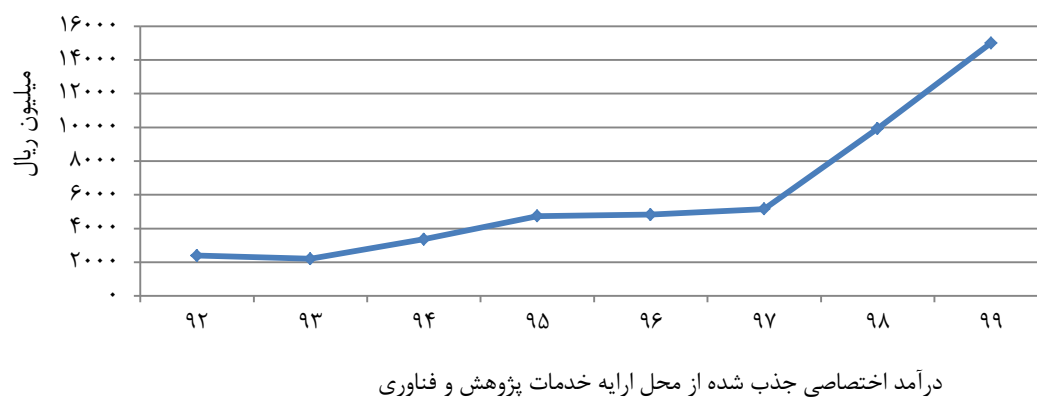
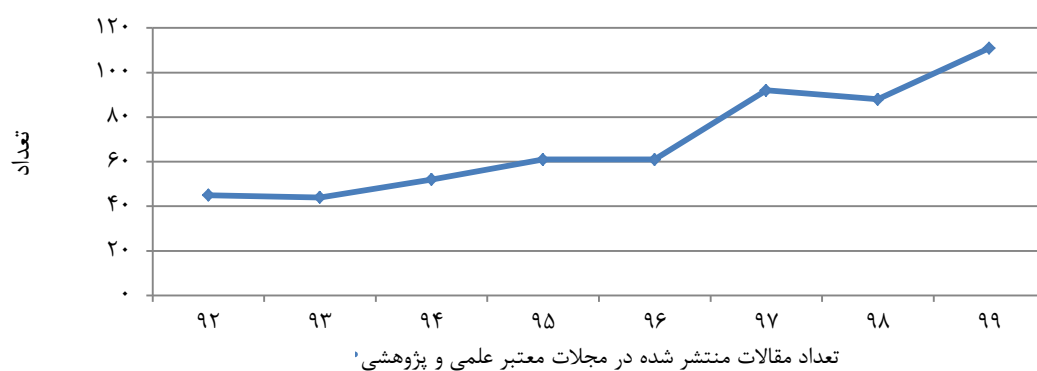


اهم اقدامات مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی در سال های ۱۳۹۹-۱۳۹۲



شاخص‌های کلیدی عملکرد مؤسسه در سال‌های ۱۳۹۹-۱۳۹۲

ردیف	عنوان	واحد سنجش	عملکرد
۱	تعداد قراردادهای پژوهشی و فناورانه منعقد شده	تعداد	۲۰۹
۲	درآمد اختصاصی جذب شده از محل ارایه خدمات پژوهش و فناوری	میلیون ریال	۴۷۶۰۷
۳	تعداد قراردادهای ارایه خدمات آزمایشگاهی به بخش‌های مختلف	تعداد	۱۲۰
۴	تعداد مقالات علمی - پژوهشی منتشر شده در مجلات معتبر داخلی و خارجی	تعداد	۵۵۴
۵	تعداد اختراعات ثبت شده	تعداد	۵۱
۶	تعداد کتب منتشر شده	تعداد	۱۵



توسعه ارتباطات علمی، صنعتی و دستاوردها

مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی در راستای اهداف و راهبردهای مصوب، توسعه ارتباطات پژوهشی، فناوری و صنعتی را در دستور کار خود قرار داده است. در این راستا در سال های ۱۳۹۹-۱۳۹۲ علاوه بر قراردادهای پژوهشی و فناورانه مختلفی که با ذی نفعان بیرونی منعقد گردیده، رویدادها و نشست های متعدد، راه اندازی دبیرخانه شبکه ملی پژوهش و فناوری در علوم و صنایع غذایی، جذب دانشجوی دکتری پژوهش محور از جمله اقدامات بوده است.

• برخی از شرکت ها، سازمان ها و مؤسسات طرف همکاری پژوهشی و فناوری مؤسسه

ردیف	طرف قرارداد	موضوع همکاری
۱	شرکت صنعت پروژه توس	طرح پژوهشی
۲	جهاد دانشگاه مشهد	طرح پژوهشی
۳	شرکت بازرگانی زعفران اسفدان	طرح پژوهشی
۴	مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه بذر چغندر	طرح پژوهشی
۵	شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۵	طرح پژوهشی
۶	شرکت ایده پردازان فدک قدر پویا	طرح پژوهشی
۷	شرکت پارس آبلین مهر	طرح پژوهشی
۸	ستاد توسعه زیست فناوری ریاست جمهوری	طرح پژوهشی
۹	آزمایشگاه اسرا شرق	طرح پژوهشی
۱۰	مؤسسه مطالعات راهبردی علوم و معارف اسلام نور	طرح پژوهشی
۱۱	اداره کل استاندارد خراسان رضوی	طرح پژوهشی
۱۲	شرکت زیست پژوهان انرژی	طرح پژوهشی
۱۳	شرکت شیر پاستوریزه پگاه اصفهان	طرح پژوهشی
۱۴	آزمایشگاه تحقیقاتی پارس طراوت	طرح پژوهشی
۱۵	شرکت نوشابه سازی بیرجند	طرح پژوهشی
۱۶	شرکت سینا ابتکار ثامن	طرح پژوهشی
۱۷	مولد گستر شرق	طرح پژوهشی
۱۸	دانشکده منابع طبیعی علوم دریایی دانشگاه تربیت مدرس	طرح پژوهشی

ردیف	طرف قرارداد	موضوع همکاری
۱۹	شرکت تولیدی و بازرگانی شاهسون	طرح پژوهشی
۲۰	شرکت شهرکهای صنعتی خراسان رضوی	طرح پژوهشی
۲۱	شرکت رضوان شکلات	طرح پژوهشی
۲۲	شرکت فراورده های لبنی پادرا توس	طرح پژوهشی
۲۳	شرکت مهرداد چاشنی توس	طرح پژوهشی
۲۴	شرکت بهین فناوران صنعت سناباد	طرح پژوهشی
۲۵	شرکت قارچ یکتای سپاهان	طرح پژوهشی
۲۶	مرکز تحقیقات سلامت غلات دانشگاه علوم پزشکی گلستان	طرح پژوهشی
۲۷	دانشگاه آزاد اسلامی واحد بجنورد	طرح پژوهشی
۲۸	شرکت کشاورزی تولیدی زعفران سحرخیز	طرح پژوهشی
۲۹	پیشنازان بازرگانی ارشیا شید هدیش	طرح پژوهشی
۳۰	شرکت رایموند ارمغان پارس	طرح پژوهشی
۳۱	شرکت چشمه جوشان خراسان (عالیس)	طرح پژوهشی
۳۲	دانشگاه علوم پزشکی مشهد	طرح پژوهشی
۳۳	انجمن همگن تولیدکنندگان صنعتی نبات خراسان رضوی	طرح پژوهشی
۳۴	مرکز تحقیقات گیاهان دارویی دانشگاه شاهد	طرح پژوهشی
۳۵	زعفران دانشگاه تربت حیدریه، فردوسی مشهد	طرح پژوهشی
۳۶	فراسودمند پارت خاوران	طرح پژوهشی
۳۷	دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان	طرح پژوهشی
۳۸	شرکت فرآورده های لبنی بینالود	طرح پژوهشی
۳۹	شرکت مجتمع صنایع غذایی اصفهان (آیدا بین الملل)	طرح پژوهشی
۴۰	شرکت زرین پیاز پدیده شرق	طرح پژوهشی
۴۱	موسسه کیفیت رضوی	طرح پژوهشی
۴۲	شرکت رزان شرق توس	طرح پژوهشی

ردیف	طرف قرارداد	موضوع همکاری
۴۳	شرکت گلشاد مشهد	طرح پژوهشی
۴۴	دانشگاه ملایر	طرح پژوهشی
۴۵	شرکت سهامی خاص بین المللی نوید توسعه آویژه	طرح پژوهشی
۴۶	شرکت تعاونی کشاورزی گیاهان دارویی و گل محمدی فریمان	طرح پژوهشی
۴۷	گل کوه بینالود	طرح پژوهشی
۴۸	شرکت زعفران دماوند ایلینا	طرح پژوهشی
۴۹	شرکت صنایع پخت مشهد	طرح پژوهشی
۵۰	شرکت آفتاب طلایی پرشین	طرح پژوهشی
۵۱	شرکت صنایع غذایی پارس شهد خراسان	طرح پژوهشی
۵۲	شرکت تعاونی کارآفرینان راد تجارت متحد آمارد	طرح پژوهشی
۵۳	شرکت یکدانه شرق (فرآورده های لبنی کانیا)	طرح پژوهشی
۵۴	فهیمة کاظمی پوربرواتی	طرح پژوهشی
۵۵	خانم دکتر مدرس-آقای مهندس ذاکری	طرح پژوهشی
۵۶	محمدرضا بزرگواری	طرح پژوهشی
۵۷	دکتر احمد شاکر اردکانی	طرح پژوهشی
۵۸	دکتر سودابه عین افشار	طرح پژوهشی
۵۹	خانم آیدا عصمتی ارزه علیا	طرح پژوهشی
۶۰	مریم خواجه حسینی	طرح پژوهشی
۶۱	خانم زیبا نیک پرور	طرح پژوهشی
۶۲	سید کمال ثانی	طرح پژوهشی
۶۳	دکتر کوشیار	طرح پژوهشی
۶۴	زهرا دماوندی	طرح پژوهشی
۶۵	علی صدقی	طرح پژوهشی
۶۶	مبین خانی	طرح پژوهشی

ردیف	طرف قرارداد	موضوع همکاری
۶۷	شرکت فرآورده های غذایی بهناز گلپهار - مش مش	خدمات فنی مهندسی
۶۸	شرکت بهین ساختاره طعم بارثاوا	خدمات فنی مهندسی
۶۹	شرکت بهین پرور تلاشگران توس	خدمات فنی مهندسی
۷۰	شرکت زیست بان نامی اترک	خدمات فنی مهندسی
۷۱	شرکت زرماکارون و ستاد نانو	خدمات فنی مهندسی
۷۲	شرکت صنایع غذایی به آرا	خدمات فنی مهندسی
۷۳	علیرضا مرادی	خدمات فنی مهندسی
۷۴	جلال قاسم نژاد	خدمات فنی مهندسی
۷۵	نوید نساری	خدمات فنی مهندسی
۷۶	سیدسعید طباطبایی	خدمات فنی مهندسی
۷۷	محسن رحیمی	خدمات فنی مهندسی
۷۸	مهراد چاشنی توس	استقرار واحد R&D
۷۹	شرکت نیک رز چناران	استقرار واحد R&D
۸۰	شرکت هوشمند فناوران سلامت گستر	استقرار واحد R&D
۸۱	اتحادیه گیاهان دارویی	استقرار واحد R&D
۸۲	شرکت بیژن شیمی	خدمات آزمایشگاهی
۸۳	شرکت مزدیسنا سام نوش دارو	خدمات آزمایشگاهی
۸۴	شرکت شهاب کیا آرمان	خدمات آزمایشگاهی
۸۵	شرکت نوشین شهد گلستان توس	خدمات آزمایشگاهی
۸۶	شرکت یکدانه شرق	خدمات آزمایشگاهی
۸۷	شرکت گل نوش دربند تهران	خدمات آزمایشگاهی
۸۸	شرکت قند و شکر بلورین فریمان	خدمات آزمایشگاهی
۸۹	شرکت دینا توس	خدمات آزمایشگاهی
۹۰	شرکت یکتا تولید نان ایرانیان پاژ	خدمات آزمایشگاهی

ردیف	طرف قرارداد	موضوع همکاری
۹۱	شرکت تک نگار سرایان	خدمات آزمایشگاهی
۹۲	روغن کنجد زراوه	خدمات آزمایشگاهی
۹۳	شرکت فرآورده های غذایی ممتاز اخوان قائمی	خدمات آزمایشگاهی
۹۴	شرکت فرآورده های لبنی فخر ترشیز (کوشان)	خدمات آزمایشگاهی
۹۵	شرکت فرازین خانه شکلات خراسان رضوی	خدمات آزمایشگاهی
۹۶	شرکت صنایع غذایی دینا	خدمات آزمایشگاهی
۹۷	شرکت شیرروزان رضوی توس	خدمات آزمایشگاهی
۹۸	مرکز علمی کاربردی شرکت شهرکهای صنعتی خراسان	خدمات آزمایشگاهی
۹۹	شرکت طوس آردن	خدمات آزمایشگاهی
۱۰۰	شرکت مهندسی گاس صنعت خراسان	خدمات آزمایشگاهی
۱۰۱	شرکت صنایع غذایی روشن گوهر شرق	خدمات آزمایشگاهی
۱۰۲	شرکت سپهر گلدشت خراسان	خدمات آزمایشگاهی
۱۰۳	علامت تجاری پادینا	خدمات آزمایشگاهی
۱۰۴	شرکت احیا نان ایرانیان (۹۵۹۵)	خدمات آزمایشگاهی
۱۰۵	شرکت کیمیاگران راز طبیعت	خدمات آزمایشگاهی
۱۰۶	علامت تجاری نبات	خدمات آزمایشگاهی
۱۰۷	مجتمع کارخانجات تولیدی طوس چینی	خدمات آزمایشگاهی
۱۰۸	شرکت نوشین شهد گلستان توس	خدمات آزمایشگاهی
۱۰۹	شرکت ارغوان ماندگار توس	خدمات آزمایشگاهی
۱۱۰	شرکت ایلینا لبن پرتو توس	خدمات آزمایشگاهی
۱۱۱	فرآورده های لبنی سراجیان و حیدری (بشیر)	خدمات آزمایشگاهی
۱۱۲	شرکت فراگستر دانش پلاسما	خدمات آزمایشگاهی
۱۱۳	شرکت مولد گستر شرق	خدمات آزمایشگاهی
۱۱۴	شرکت زرین گستر آفرینش	خدمات آزمایشگاهی

ردیف	طرف قرارداد	موضوع همکاری
۱۱۵	شرکت گیاهان دارویی نعناع	خدمات آزمایشگاهی
۱۱۶	شرکت گلنوش دربند تهران	خدمات آزمایشگاهی
۱۱۷	اتحادیه تعاونی های روستایی خراسان رضوی	خدمات آزمایشگاهی
۱۱۸	واحد نان سنتی صنعتی یغما	خدمات آزمایشگاهی
۱۱۹	شرکت بازرگانی آبتین تجار هور	خدمات آزمایشگاهی
۱۲۰	شرکت احیا کیمیا شرق	خدمات آزمایشگاهی
۱۲۱	شرکت کاشت و برداشت	خدمات آزمایشگاهی
۱۲۲	شرکت قاین سرشک	خدمات آزمایشگاهی
۱۲۳	شرکت کیمیا لبن توس	خدمات آزمایشگاهی
۱۲۴	شرکت بسته نگار مزرعه پارس	خدمات آزمایشگاهی
۱۲۵	شرکت کیک و کلوچه شادان طوس	خدمات آزمایشگاهی
۱۲۶	آقای امیرحسین ظهوریان	خدمات آزمایشگاهی
۱۲۷	اتحادیه آجیل و خشکبار کشور	سایر
۱۲۸	شرکت ارزنده	سایر
۱۲۹	موسسه دارایی های فکری و فناوری پلکان	سایر
۱۳۰	آجیل و خشکبار برادران حسینی	سایر
۱۳۱	شرکت فراسودمند پارت خاوران	سایر
۱۳۲	شرکت خوشه طلایی خاور	سایر
۱۳۳	شرکت مولد گستر شرق	سایر
۱۳۴	سازمان اقتصادی رضوی	سایر
۱۳۵	شرکت کیمیا لبن توس	سایر
۱۳۹	شرکت بهزیست دانش نارون	سایر
۱۳۷	سامی ساز	سایر
۱۳۸	دکتر محسن کهرم	سایر

توسعه ارتباطات علمی، صنعتی و دستاوردها (ادامه)

- انعقاد قرارداد استقرار واحدهای R&D با شرکت های صنایع غذایی

ردیف	شرکت
۱	مهراد چاشنی توس
۲	شرکت نیک رز چناران
۳	شرکت هوشمند فناوران سلامت گستر
۴	اتحادیه گیاهان دارویی

- تدوین نقشه راه تجاری سازی صمغ های بومی ایران

صمغ های بومی از مواد اولیه بسیار پر کاربرد در صنایع غذایی کشور بوده و عمده آنها وارداتی است. مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی با رویکرد توسعه پژوهش ها در زمینه کاهش وابستگی صنایع غذایی به منابع و مواد اولیه بیرونی اقدام به تهیه نقشه راه صمغ های بومی ایران نمود.



سایر صمغ ها

- چوبک
- ثعلب



صمغ های دانه ای

- قدومه (شهری، شیرازی)
- بالنگو
- مرو
- شاهی
- ریحان
- اسفرزه
- خرنبوب



صمغ های ترشخی

- فارسی
- کتیرا
- وشا
- باریجه
- آنغوزه

توسعه ارتباطات علمی، صنعتی و دستاوردها (ادامه)

• طراحی و تدوین برند غذای طیب

در مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی در راستای طراحی و تدوین برند غذایی طیب با حمایت معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری و با همکاری سرمایه گذاران مختلف فاز های مختلف زیر اجرایی شد:

کارفرما	اقدام اجرایی	فاز اجرایی
مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی	طرح مطالعاتی برند غذای طیب	۱
ناهید آسمان ایرانیان	طراحی مدل مفهومی زنجیره تولید نان طیب	۲
آستان قدس رضوی	تجاری سازی نشان طیب در سطح ملی و بین المللی	۴
مؤسسه کیفیت رضوی	تعیین معیارهای کنترل کیفی در زنجیره تولید محصولات طیب	۵



توسعه ارتباطات علمی، صنعتی و دستاوردها (ادامه)

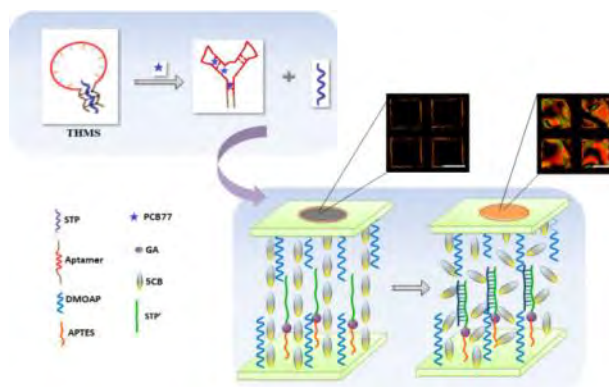
- ساخت سنسورهای کاغذی و آپتاسنسورها در کنترل کیفیت مواد غذایی

❖ نانوسنسور های کاغذی تشخیص آلاینده های مواد غذایی:

اساس این نانوسنسور ها، برهمکنش آلاینده های مواد غذایی با بستر نانو است که موجب تغییر رنگ کاغذ می شود.

❖ آپتاسنسورها:

در این طراحی از ترکیب دانش زیستی و تکنولوژی کریستال مایع ها به منظور شناسایی و اندازه گیری مقادیر پایین باقی مانده سموم و آنتی بیوتیک استفاده می شود.



با توجه به نیاز مبرم کشور به ابزارهای دقیق تعیین باقیمانده سموم و داروها در مواد غذایی، این آپتاسنسورها پتانسیل بالایی برای استفاده در صنایع غذایی دارند.

- اخذ مجوز ارایه خدمات آزمایشگاهی از سازمان های نظارتی:

سازمان	ردیف
سازمان غذا و دارو	۱
سازمان ملی استاندارد	۲
سازمان حفاظت محیط زیست	۳

توسعه ارتباطات علمی، صنعتی و دستاوردها (ادامه)

• شرکت های دانش بنیان مؤسسه

ردیف	عنوان شرکت
۱	شرکت بهین فناوران سناباد (کاربرد انرژی های نو در صنایع غذایی)
۲	شرکت بهین ساختاره طعم بارثاوا (غذاهای فراسودمند)
۳	اکسیر گل سرخ (طعم دهنده ها و داروهای گیاهی)
۴	صنعت پروژه توس (طراحی سیستم های اکوستیکی در صنایع)
۵	گوهر اکسیر پاژ توس (محلول ضد عفونی طبیعی و خوراکی میوه و سبزیجات)

• مجری محوری در تهیه طرح کلان ملی «مدیریت، سیاست گذاری و ارزیابی خطر آلاینده های مواد غذایی و محیط زیست»

ردیف	عنوان طرح
۱	سند راهبردی طرح کلان ملی مدیریت، سیاست گذاری و ارزیابی خطر آلاینده های مواد غذایی و محیط زیست
۲	فاز مطالعاتی مدیریت، سیاست گذاری و ارزیابی خطر آلاینده های مواد خام کشاورزی، دام و طیور و آبزیان

توسعه ارتباطات علمی، صنعتی و دستاوردها (ادامه)

• کتب منتشر شده

ردیف	عنوان کتاب	نام صاحب اثر	نوع اثر
۱	فناوری های نوین مواد غذایی	دکتر سید علی مرتضوی و دکتر رضا فرهنگدفر، دکتر علیرضا صادقیان	تألیف
۲	انواع سرکه و کاربردهای آن	بی بی مرضیه رضوی زاده	گردآوری
۳	شستشوی در جا (CIP) در صنعت شیر، غذا و نوشیدنی	مهندس جواد زمانی، مهندس فاطمه خزاعی	ترجمه
۴	صنایع غذایی نوین	دکتر عبدالمجید مسکوک، فرید طباطبایی، مهدی کریمی، محبت محبی، مرضیه بلندی	تألیف
۵	اثر فرآیند بر ایمنی و کیفیت مواد غذایی	دکتر فخری شهیدی و مهندس الهام زایرزاده و دکتر علی غلامحسین پور، دکتر علیرضا صادقیان	ترجمه
۶	طیف سنجی مولکولی	بی بی مرضیه رضوی زاده - الهه گوهر شادی - حسین عزیزی	ترجمه
۷	ارزیابی وضعیت صنعت کشور با تأکید بر صنعت غذا و بررسی شاخص های امنیت غذایی	عادل بیگ بابایی، سروش بشروئی شرق	تألیف
۸	بررسی تحلیلی شاخص های امنیت غذایی کشور و ضایعات مواد غذایی	عادل بیگ بابایی، سروش بشروئی شرق	تألیف
۹	دانش و صنعت آجیل و خشکبار	سمیرا یگانه زاده، علی رافع، راضیه نیازمند، محبوبه سرابی، علی فاتریان	تألیف
۱۰	حسگرهای هوشمند در صنایع غذایی: فناوری و کاربردها	سعید صمدی، مرضیه حسینی نژاد	گردآوری
۱۱	اکولوژی میکروبی: اکوسیستم های غذایی	محبوبه سرابی	گردآوری
۱۲	شیر خشک نوزادان	دکتر علی رافع	گردآوری
۱۳	آپوکاروتنوئیدهای زعفران از بیوستز تا فارماکولوژی	جواد فیضی	ترجمه
۱۴	Chapter16: textural characteristics of Iranian foods	بهاره عماد زاده، بهروز قرآنی	گردآوری
۱۵	Chapter5: Modifying food texture Vol. 1: novel ingredients and processing techniques	بهاره عماد زاده، بهروز قرآنی	تألیف

توسعه ارتباطات علمی، صنعتی و دستاوردها (ادامه)

- برگزاری پیش رویداد و رویداد نوآوردگاه مکمل‌های غذایی و گیاهی
این رویداد به منظور شناسایی فرصت‌های نوآوری در صنعت مکمل‌ها و جذب ایده پردازان در راستای حمایت از ایجاد کسب و کارهای نوپا تحت مدل شتابدهی با همکاری شرکت شزان و با حضور صنایع غذایی برگزار گردید.



- برگزاری نشست تخصصی ایمنی مواد غذایی؛ آلاینده‌های میوه، سبزی و فرآورده‌های آن



توسعه ارتباطات علمی، صنعتی و دستاوردها (ادامه)

• برگزاری رویداد جیره های غذایی در شرایط بحران و اضطرار

این رویداد در بهمن ماه ۱۳۹۸ با هدف شناسایی و جذب ایده های نوآورانه و با مشارکت فعال صاحبان ایده، هلال احمر، صنعتگران استانی و ملی در مشهد مقدس برگزار گردید



• برگزاری نشست تخصصی جیره های غذایی در شرایط بحران

این نشست با همکاری سازمان هلال احمر و با حضور فعالان بخش های صنعتی و پژوهشی در مهر ۱۳۹۸ برگزار گردید.



با اقدامات مؤسسه در زمینه جیره های غذایی شرایط بحران و اضطرار اجرای طرح پژوهشی طراحی و ارایه جیره های غذایی نظامی ۲۴ ساعته و ۴۸ ساعته توسط صنایع دفاع به مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی واگذار شده است.

توسعه ارتباطات علمی، صنعتی و دستاوردها (ادامه)

• ایجاد و استقرار دبیرخانه شبکه ملی پژوهش و فناوری در علوم و صنایع غذایی

اهداف راهبردی

در راستای تحقق اهداف سند چشم انداز، نقشه جامع علمی کشور و نیز تحقق الزامات اقتصاد مقاومتی در صنعت غذا و در مسیر دستیابی به جایگاه برتر پژوهش و فناوری، آگاهی از توان علمی و فنی کشور و بهره‌مندی هدفمند از این توانمندی، می‌تواند رشد و شکوفایی کشور را شتاب مضاعف ببخشد.

شبکه‌سازی به عنوان یکی از راهبردهای کلان در شناسایی و بهره‌مندی از توانمندی‌های موجود کشور می‌تواند در ایجاد ارتباطی بین مراکز پژوهش و فناوری، صاحبان ایده، محققان، شرکت‌های دانش بنیان و واحدهای صنعتی به منظور بکارگیری ظرفیت‌های موجود در مسیر رفع مشکلات و ارتقای سطح فناوری در کشور نقش بسزایی داشته باشد. شبکه ملی پژوهش و فناوری علوم و صنایع غذایی با هدف شناسایی کلیه نقش آفرینان عرصه امنیت و ایمنی غذایی شامل کلیه مراکز دانشگاهی، مؤسسات پژوهشی پارک‌های علم و فناوری، شرکت‌های دانش بنیان، شرکت‌های خدمات فنی و مهندسی، واحدهای تولیدی و صنعتی و ایجاد تعامل هدفمند با این مجموعه توانمندی‌ها، علاوه بر توجه به مشلات درون بخشی، با رویکرد هم افزایی، نمایه‌سازی و بکارگیری توانمندی‌های ملی در عرصه امنیت و ایمنی غذایی راه اندازی شده است. این شبکه با بهره‌گیری از توانمندی‌های ملی و فراملی ضمن توجه به مشکلات درون بخشی، با رویکرد آینده نگری می‌تواند در رفع مشکلات بالقوه کشور در حوزه امنیت و ایمنی غذایی اثر بخش باشد.

چشم انداز

ایجاد یک شبکه برتر پویا و مؤثر در سطح ملی با برخورداری از تعاملات گسترده با کلیه واحدهای علمی، پژوهشی و فناوری، صاحبان ایده و فناوری، صنایع وابسته و سایر نقش آفرینان عرصه صنعت غذای کشور با قابلیت رفع مشکلات بالفعل و بالقوه کشور، مؤثر در تصمیم سازی کلان و تبدیل شدن به بازوی عملیاتی و اجرایی راهبردهای کلان ملی در حوزه امنیت و ایمنی غذایی و نیز برخوردار از تعاملات فراگیر با شبکه‌های تخصصی فراملی

راهبردهای عملیاتی دبیرخانه جهت تحقق اهداف کلان

- شناسایی نقش آفرینان در حوزه علوم و صنایع غذایی و ایجاد بانک اطلاعاتی علمی، پژوهشی، فناوری و صنعتی
- ارتباط هدفمند و کاربردی بین مراکز علمی، پژوهشی، فناوری و صنایع وابسته
- احصای اولویت‌های کلان کشور در حوزه امنیت و ایمنی غذایی و کمک به تصمیم‌سازی در سیاست‌های کلان ملی
- توسعه همکاری‌های مشترک بین شبکه‌ای در سطح ملی و فراملی
- تقویت ارتباط با دستگاه‌ها و مراکز پژوهشی بین‌المللی به‌ویژه کشورهای همسایه و پیشرو
- ایجاد بانک ایده و فن بازار
- ارزش‌گذاری دانش فنی از طریق گسترده حضور شرکت‌های خدمات مشاوره حقوقی
- ایجاد تالار گفتگو بین محققین و بهره‌برداران صنعتی
- بهره‌مندی از توان علمی، فنی محققان و نخبگان ایرانی خارج از کشور
- توسعه منابع انسانی از طریق تعامل با مراکز آموزش عالی و صنعتی

توسعه ارتباطات علمی، صنعتی و دستاوردها (ادامه)

رسالت شبکه



افتتاح دبیرخانه دائمی شبکه ملی پژوهش و فناوری علوم و صنایع غذایی



توسعه ارتباطات علمی، صنعتی و دستاوردها (ادامه)

• نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی

مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی با بهره‌گیری از دانش پژوهشگران خود و همکاران و با هدف نشر دستاوردها و یافته‌های محققان، معرفی جدیدترین دستاوردهای علمی و پژوهشی در زمینه‌های صنایع غذایی و کمک به همسوئی بیشتر بین پژوهش‌های علمی و نیازهای جامعه از سال ۱۳۹۱ اقدام به چاپ و انتشار نشریه علمی - پژوهشی پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی نموده است.



این فصلنامه مقالات علمی - پژوهشی و نوآورانه مرتبط با حوزه‌های مختلف علوم و صنایع غذایی از جمله شیمی مواد غذایی، مهندسی مواد غذایی، فرآوری مواد غذایی، زیست فناوری مواد غذایی و نانوفناوری مواد غذایی را پس از طی مراحل داوری علمی و تخصصی منتشر می‌نماید. شایان ذکر است در سال‌های ۱۳۹۲ تا ۱۳۹۹، ۲۸ فصلنامه و در مجموع ۲۲۴ مقاله به منظور نشر یافته‌های پژوهشی پژوهشگران این حوزه نمایه شده است.

• مرجعیت مالکیت فکری و ارزیابی اختراعات در علوم و صنایع غذایی

در سال ۱۳۹۲ با مرجعیت مالکیت فکری و ارزیابی اختراعات مؤسسه در زمینه علوم و صنایع غذایی از سوی معاونت محترم پژوهشی وزارت علوم، تحقیقات و فناوری موافقت گردید. در این دوره تاکنون ۳۴۱ اختراع در مؤسسه مورد ارزیابی و داوری قرار گرفته است.



- ✓ تشکیل شورای مالکیت فکری پژوهشگاه
- ✓ تهیه آیین نامه «حمایت از دارایی‌های فکری»
- ✓ تهیه روش اجرایی «پذیرش و ارزیابی طرح متقاضیان ثبت اختراع»
- ✓ تهیه نمودار گردش کار ارزیابی ادعای اختراع
- ✓ طراحی و راه اندازی سامانه دفتر مالکیت فکری در سایت پژوهشگاه
- ✓ تفاهم نامه همکاری با مؤسسات مشاور (شرکت پلکان و شرکت آرکا)
- ✓ برگزاری دو کارگاه مرتبط توسط اداره ثبت اختراعات ایران

توسعه ارتباطات علمی، صنعتی و دستاوردها (ادامه)

• تربیت دانشجوی دکتری پژوهش محور

با توجه به نیازهای صنعت و جامعه یکی از مأموریت هایی که از سوی وزارت علوم، تحقیقات و فناوری به مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی محول شده است تربیت دانشجوی دکتری پژوهش محور، کارآفرین و روزآمد است. در سال ۱۳۹۱ مجوز جذب دانشجوی دکتری پژوهش محور در ۴ گرایش مختلف علوم و صنایع غذایی اخذ شد. در این راستا تاکنون ۵۸ دانشجو جذب شده اند که از این تعداد ۲۳ نفر تاکنون فارغ التحصیل شده اند.

ردیف	رشته تحصیلی	گرایش
۱	مهندسی علوم و صنایع غذایی	فناوری مواد غذایی
۲	مهندسی علوم و صنایع غذایی	شیمی مواد غذایی
۳	مهندسی علوم و صنایع غذایی	صنایع غذایی
۴	مهندسی علوم و صنایع غذایی	زیست فناوری مواد غذایی



مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی بسته آموزشی کارآفرینی ویژه دانشجوی دکتری تدوین نموده است و بر آن اساس اجرای رساله دکتری با حمایت بخش صنعت و با رویکرد اقتصادی به منظور حل مسایل صنایع غذایی و عرضه محصول نوآورانه به کارفرما یا ایجاد شرایط کسب و کار پس از فراغت از تحصیل با حداقل ریسک را محور اصلی فعالیت های آموزشی دانشجویان قرار داده است. از جمله محورهای اصلی این بسته عبارتند از:

- ❖ آموزش مبانی کارآفرینی و طرح های کسب و کار
- ❖ ارتباط دوسویه پژوهشگران و دانشجویان با فعالان صنعت و برگزاری بازدیدها و نشست های مشترک
- ❖ دفاع از محتوای علمی و اقتصادی رساله
- ❖ ارائه رساله دکتری همراه با پیوست اقتصادی پروژه



توسعه ارتباطات علمی، صنعتی و دستاوردها (ادامه)

• جوایز اخذ شده از مراجع معتبر ملی و بین المللی

ردیف	عنوان جایزه	اهدا کننده جایزه
۱	اختصاص پژوهانه برای اجرای طرح پایش فساد ماهی با استفاده از نانوحسگرهای حساس	آیسیکو
۲	کسب اعتبار پژوهش و نوآوری از بنیاد ملی نخبگان در سطح سه برای اختراع تولید پلیمر زیست تخریب پذیر با فناوری نانو و با استفاده از کاغذ تیشو به عنوان عامل کربوهیدراتی	بنیاد ملی نخبگان-چهارمین جشنواره منطقه ای نوآوری
۳	انتخاب طرح "تهیه عصاره خشک زعفران به روش کپسوله کردن" به عنوان طرح برگزیده	معاونت علمی و فناوری نهاد ریاست جمهوری
۴	اخذ جایزه ۱۲۰۰۰ دلاری	آکادمی علوم (TWAS)
۵	جایزه طرح پژوهشی برتر در هفته پژوهش و فناوری خراسان رضوی - ۱۳۹۵	استانداری خراسان رضوی
۶	رتبه برتر مراکز پژوهشی نمایشگاه هفته پژوهش و فناوری استان خراسان رضوی	ستاد برگزاری هفته پژوهش و فناوری استان خراسان رضوی
۷	رتبه برتر نمایشگاهی در گروه کمیته برگزاری هفته پژوهش و فناوری استان خراسان رضوی	ستاد برگزاری هفته پژوهش و فناوری استان خراسان رضوی
۸	کسب رتبه شایسته تقدیر برای ثبت اختراع ابزار و فرایند کاهش آفات توکسین	جشنواره حرکت
۹	پیشکسوت تحقیقات گیاهان دارویی	انجمن علمی گیاهان دارویی



توسعه ارتباطات علمی، صنعتی و دستاوردها (ادامه)

- انعقاد ۱۲۰ قرارداد ارائه خدمات آزمایشگاهی به صنایع غذایی



- توسعه کمی و کیفی آموزش های بلند مدت

با توجه به نیازهای صنعت و جامعه یکی از مأموریت هایی که از سوی وزارت علوم، تحقیقات و فناوری به مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی محول شده است تربیت دانشجوی دکتری پژوهش محور، کارآفرین و روزآمد است. در این راستا مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی بسته آموزشی کارآفرینی ویژه دانشجوی دکتری تدوین نموده است و بر آن اساس اجرای رساله دکتری با رویکرد اقتصادی به منظور عرضه محصول نوآورانه به کارفرما یا ایجاد شرایط کسب و کار پس از فراغت از تحصیل با حداقل ریسک را محور اصلی فعالیت های آموزشی دانشجویان قرار داده است. از جمله محورهای اصلی این بسته عبارتند از:

- ❖ آموزش مبانی کارآفرینی و طرح های کسب و کار
- ❖ ارتباط دوسویه پژوهشگران و دانشجویان با فعالان صنعت و برگزاری نشست های مشترک
- ❖ دفاع از محتوای علمی و اقتصادی رساله
- ❖ ارائه رساله دکتری همراه با پیوست اقتصادی پروژه



توسعه ارتباطات علمی، صنعتی و دستاوردها (ادامه)

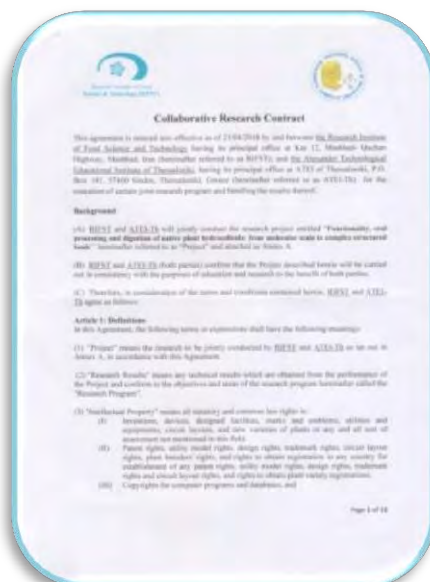
- برگزاری کارگاه‌های آموزشی زیر ویژه پژوهشگران و فعالان صنایع غذایی
 - ❖ روش‌های آنالیز دستگاهی
 - ❖ کروماتوگرافی گازی
 - ❖ رئولوژی و بافت محصولات غذایی، هیدروکلوئیدها و عملکرد آنها در محصولات غذایی و غذا داروها
 - ❖ کارآفرینی در حوزه علوم صنایع غذایی
 - ❖ فرایندهای دهانی و کلوئیدهای غذایی
 - ❖ معرفی طعم و رنگ های خوراکی و نقش آنها در تولید فرآورده های لبنی
 - ❖ نقش کلوئیدها و صمغ ها در طراحی محصولات لبنی
 - ❖ مقررات جدید سازمان غذا و داروی آمریکا
 - ❖ مالکیت فکری با رویکرد آشنایی با نحوه تکمیل فرم‌های ارزیابی ثبت اختراع
 - ❖ ایمنی، حفاظت و مدیریت آزمایشگاه
 - ❖ شیوه تحقیق و نگارش مقالات تخصصی و آماده‌سازی برای نشر در مجلات لاتین ISI



اقدامات در حوزه ارتباطات بین المللی

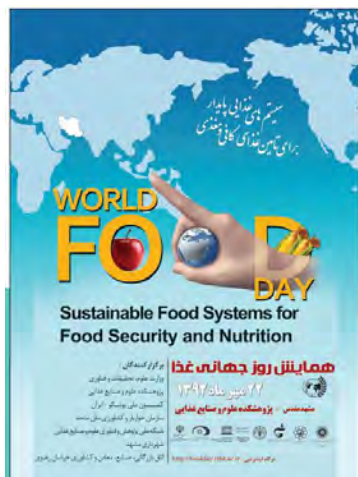
- انعقاد قراردادهای پژوهشی با دانشگاه‌ها، مراکز پژوهشی و واحدهای صنعتی معتبر بین المللی

ردیف	کشور	دانشگاه / شرکت
۱	چین	مرکز تحقیقات هیدروکلونید فیلپس چین
۲	-	سازمان آیسسکو
۳	تایلند	دانشگاه ماهیدول
۴	تایلند	دانشگاه کینگ مینگ کات
۵	نیوزلند	مرکز تحقیقات گیاهی و غذایی
۶	هلند	مؤسسه تحقیقات غذایی نیزو
۷	نیوزلند	مرکز تحقیقات گیاهی و غذایی
۸	روسیه	دانشگاه ساراتف
۹	پاکستان	دانشگاه مرکزی پنجاب
۱۰	بلژیک	مرکز تحقیقاتی تسندرلو
۱۱	یونان	دانشگاه تسالونیکی
۱۲	دانمارک	DTU دانشگاه
۱۳	ترکیه	دانشگاه ییلدیز
۱۴	ترکیه	شرکت Alli Gıda Ürünleri



اقدامات در حوزه ارتباطات بین المللی (ادامه)

• برگزاری همایش بین المللی روز جهانی غذا



دومین همایش روز جهانی غذا با هدف افزایش آگاهی عمومی و بهبود وضعیت تغذیه، آگاهی دادن به دستگاه ها و سازمان های تصمیم گیر و تصمیم ساز در مهرماه سال ۱۳۹۲ برگزار گردید. مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی در این همایش میزبان ۴۰۰ مهمان داخلی و خارجی از جمله قائم مقام وقت و معاون پژوهشی وقت وزیر علوم، تحقیقات و فناوری، دبیر کل کمیسیون ملی یونسکو و شخصیت های علمی حقیقی و حقوقی از کشورهای فرانسه، کنیا، سریلانکا، مصر، پاکستان، تایلند، اندونزی و .. بود.

• برگزاری اولین کنفرانس بین المللی صمغ های بومی و کاربرد آن در صنعت غذا



یکی از مهمترین مواهب طبیعی که توجه به آنها به دلایل گوناگون مغفل مانده است گیاهان دارویی و رستنی های کمیاب و محصولات ارزشمندی مانند صمغ های است. این محصولات از خواص گوناگون و منحصر به فردی برخوردار بوده و استفاده های صنعتی مختلفی در صنایع غذایی و دارویی از آنها می شود. نکته جالب توجه در این رابطه آن است که ایران بزرگترین تولیدکننده کتیرا در جهان است و بخش قابل توجهی از انگوزه در دنیا توسط ایران تأمین می شود. متأسفانه این در حالی است که در کشور کوچکترین فعالیتی از حیث فرآوری و ایجاد ارزش افزوده روی این محصولات انجام نمی شود و مستقیماً و به صورت فله ای به کشورهای اروپایی صادر می گردد.

در این رابطه می توان اشاره کرد که توسعه دانش و فناوری در زمینه صمغ های بومی می تواند نقش قابل توجهی در توسعه اقتصاد دانش بنیان داشته و تا حدود زیادی وابستگی صنایع غذایی و دارویی کشور را به این بخش از مواد اولیه کاهش دهد. لذا در سال ۱۳۹۳ اولین کنفرانس بین المللی صمغ های بومی با حضور پژوهشگران، صنعتگران و فعالین ملی و بین المللی این حوزه برگزار گردید.

اقدامات در حوزه ارتباطات بین المللی (ادامه)

- برگزاری سومین کارگاه آسیا-اقیانوسیه پروبیوتیک ها

این رویداد در سال ۱۳۹۵ با همکاری انستیتو APIFP و دانشگاه جینان چین و حمایت مرکز مطالعات بین الملل وزارت علوم، تحقیقات و فناوری برگزار گردید. در این کارگاه شش مدرس از اساتید خارجی و بیش از ۹۰ شرکت کننده از ۸ کشور (استرالیا، نیوزیلند، چین، مجارستان، تایلند، مالزی، پاکستان و عراق) حضور داشتند.



- توسعه تعاملات با کشورهای عراق، ترکیه و پاکستان:

بازدید سر کنسول‌های این کشورها به همراه مشاور محترم وزیر و رئیس نمایندگی وزارت امور خارجه در شمال شرق کشور از مؤسسه



اقدامات در حوزه ارتباطات بین المللی (ادامه)

- برگزاری همایش توسعه همکاری های علمی منطقه ای علوم صنایع غذایی و کشاورزی
این همایش در تاریخ ۲ شهریور ۹۷ با حضور ۱۸ تن از مقامات دانشگاهی و بیش از ۱۳۵ نفر از نخبگان و اعضای هیأت علمی دانشگاه های کشورهای عراق و سوریه به میزبانی مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی برگزار گردید. این رویداد ضمن فراهم نمودن زمینه ای مناسب برای آشنایی شرکت کنندگان با آخرین دستاورهای علمی دانشگاهیان کشورهای همسایه، فرصت مغتنمی برای معرفی مؤسسه جهت جذب دانشجویان تحصیلات تکمیلی و دوره های کوتاه مدت و همچنین فرصت مطالعاتی برای اساتید بوجود آورد.



- اخذ مجوز جذب دانشجوی خارجی از وزارت علوم و تحقیقات و فناوری



حضور مؤسسه در مراجع تصمیم ساز و تصمیم گیر ملی و بین المللی

- شبکه متخصصین صنایع غذایی آسیا - اقیانوسیه (APIFP)
- نماینده وزارت علوم، تحقیقات و فناوری در :
 - کمیته استانداردسازی کالاها و خدمات حلال
 - شورای هماهنگی کدکس غذایی ایران
 - کمیسیون تدوین سند ملی امنیت غذایی کشور در شورای عالی انقلاب فرهنگی
- ستاد توسعه فناوری نانو کشور
- ستاد توسعه زیست فناوری کشور
- کمیسیون کشاورزی اتاق بازرگانی
- کانون نان‌های صنعتی
- ستاد شبکه آزمایشگاه‌های علمی ایران (شاعا)
- عضو کارگروه سلامت و امنیت غذایی شورای برنامه ریزی و توسعه استان خراسان رضوی
- شبکه دانشگاهی و مراکز آموزش عالی استان خراسان رضوی
- کارگروه نظارت و ارزیابی موسسه های پژوهشی و فناوری و مراکز رشد و فناوری خراسان رضوی
- راه اندازی و استقرار دبیرخانه های ملی و منطقه ای کانون صنایع غذایی در منطقه ویژه علم و فناوری رضوی

Research Institute of Food Science and Technology



نشانی: مشهد، کیلومتر

تلفن: ۰۵۱) ۳۵۴۲۵۳۰-۲ شماره: ۰۵۱) ۳۵۴۲۵۴۰-۶

صندوق پستی: ۹۱۸۹۵/۱۵۷/۳۵۶

Khorasan Science and Technology Park Campus
Km12 Quchan Highway, Mashhad, Iran
PO Box: 91895/157/356

Tel: +98 51 35425330-2 Fax: +98 51 35425406

Website: www.rifst.ac.ir Email: info@rifst.ac.ir