



موضوعات پژوهشی تقاضا محور جهت جذب دانشجوی دکتری پژوهش محور سال ۱۴۰۱ - ۱۴۰۰

ردیف	نام پژوهشگر	نام رشته	گرایش	موضوع طرح پژوهشی جهت ارائه طرح‌واره
۱	فناوریهای پیشرفته مواد غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	زیست فناوری مواد غذایی	کاربرد زیست فناوری در تولید غذاهای فراسودمند (پروبیوتیک، پری بیوتیک و سین بیوتیک)
۲	فناوریهای پیشرفته مواد غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	زیست فناوری مواد غذایی	کاربرد روش های زیست فناوری در افزایش ماندگاری و کاهش سطح آلاینده های مواد غذایی (آلاینده های فیزیکی، شیمیایی و میکروبی)
۳	فناوریهای پیشرفته مواد غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	زیست فناوری مواد غذایی	کاربرد روش های بیولوژیکی در ایجاد ارزش افزوده در ضایعات محصولات کشاورزی
۴	فناوریهای پیشرفته مواد غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	زیست فناوری مواد غذایی	تولید متابولیت های میکروبی (مواد اولیه، افزودنی ها و...) مورد استفاده در صنعت غذا با استفاده از فرآیندهای تخمیری و...
۵	علوم و مهندسی صنایع غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	فراوری مواد غذایی	کاربرد ارزیابی حسی دینامیک در بهبود و توسعه فرمولاسیون محصولات غذایی
۶	علوم و مهندسی صنایع غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	فراوری مواد غذایی	فرمولاسیون محصولات غذایی با کالری کاهش یافته (از نظر میزان قند، چربی..)
۹	علوم و مهندسی صنایع غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	فراوری مواد غذایی (گروه ماشین آلات)	رتبه بندی کیفیت محصولات غذایی با استفاده از حسگرهای بویایی، چشایی و روش های نوین ارزیابی حسی
۱۰	علوم و مهندسی صنایع غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	فراوری مواد غذایی (گروه ماشین آلات)	نقش فناوری های نوین در بهبود خواص رئولوژیکی، ریز ساختارها و ویژگی های حسی محصولات غذایی نیمه جامد
۱۱	علوم و مهندسی صنایع غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	فراوری مواد غذایی (گروه ماشین آلات)	کاربرد فناوری فشار بالا (HPP) در اصلاح ساختار بیوپلیمرها (با تاکید بر بهبود کف کنندگی / ژل دهندگی
۱۲	علوم و مهندسی صنایع غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	فراوری مواد غذایی (گروه ماشین آلات)	استفاده از انرژی خورشیدی و کنترل فرایندهای انتقال جرم و حرارت در فراوری مواد غذایی
۱۳	علوم و مهندسی صنایع غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	فراوری مواد غذایی (گروه ماشین آلات)	استفاده از خشک کن های پیشرفته در صنایع غذایی با تکیه بر بهبود کیفیت و کاهش مصرف انرژی
۱۴	فناوریهای پیشرفته مواد غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	صنایع غذایی	استفاده از روش های نوین درون پوشانی در بهبود ویژگی های تغذیه ای/حسی محصولات غذایی
۱۵	فناوریهای پیشرفته مواد غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	صنایع غذایی	بهره گیری از فناوری های نوین در بهبود خواص رئولوژیکی، ریز ساختار و ویژگی های حسی محصولات غذایی

۱۶	فناوریهای پیشرفته مواد غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	صنایع غذایی (گروه ایمنی و کنترل کیفیت مواد غذایی)	کاربرد روش های سریع تشخیص پاتوژن ها در مواد غذایی
۱۷	فناوریهای پیشرفته مواد غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	صنایع غذایی	کاربرد روش نوین استخراج ترکیبات فعال از مواد اولیه غذایی یا ضایعات کشاورزی
۱۸	علوم و مهندسی صنایع غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	شیمی مواد غذایی	افزودنی های غذایی و غذا- داروها (استخراج-پایدار سازی- رهایش کنترل شده)
۱۹	علوم و مهندسی صنایع غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	شیمی مواد غذایی	بسته بندی هوشمند و زیست تخریب پذیر
۲۰	علوم و مهندسی صنایع غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	شیمی مواد غذایی	(اصلاح ساختار کربوهیدرات ها)اصلاح ساختار نشاسته با روش های نوین
۲۱	علوم و مهندسی صنایع غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	شیمی مواد غذایی	تولید مواد اولیه در صنایع غذایی (امولسیفایرها، استابلیزرها، قند های رژیمی و ..)