



موضوعات پژوهشی تقاضا محور جهت جذب دانشجوی دکتری پژوهش محور سال ۰۰-۹۹

ردیف	نام پژوهشکده	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
۲	فناوریهای پیشرفته مواد غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	زیست فناوری مواد غذایی	کاربرد روش های زیست فناوری در افزایش زمان ماندگاری و کاهش سطح آلاینده ها
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	کنترل‌های بیولوژیک فساد مواد غذایی تازه و فرآوری شده
۵	فناوریهای پیشرفته مواد غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	زیست فناوری مواد غذایی (گروه ایمنی و کنترل کیفیت مواد غذایی)	کاربرد روش های سریع تشخیص پاتوژن ها در مواد غذایی
۶	علوم و مهندسی صنایع غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	فرآوری مواد غذایی	بهینه یابی فرمولاسیون محصولات قنادی بر اساس روش های ارزیابی حسی دینامیک
۷	علوم و مهندسی صنایع غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	فرآوری مواد غذایی	تولید پایدارکننده های لبنی از منابع بومی و تجاری با استفاده از فناوری های نوین
۸	علوم و مهندسی صنایع غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	فرآوری مواد غذایی	کابرد فناوری فشار بالا در اصلاح ساختار بیوپلمیرها با تاکید بر بهبود کف کنندگی و ژل دهندگی
۹	علوم و مهندسی صنایع غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	فرآوری مواد غذایی	نقش فناوری های نوین در بهبود خواص رئولوژیکی، ریزساختارها و ویژگی های حسی محصولات غذایی نیمه جامد
۱۰	علوم و مهندسی صنایع غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	فرآوری مواد غذایی	استفاده از انرژی خورشیدی و کنترل فرایندهای انتقال جرم و حرارت در فرآوری مواد غذایی
۱۱	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
۱۲	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
۱۳	علوم و مهندسی صنایع غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	شیمی مواد غذایی	افزودنی های غذایی و غذا- داروها (استخراج-پایدار سازی- رهاپش کنترل شده)
۱۴	علوم و مهندسی صنایع غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	شیمی مواد غذایی	بسته بندی هوشمند و زیست تخریب پذیر

۱۵	علوم و مهندسی صنایع غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	شیمی مواد غذایی	(اصلاح ساختار کربوهیدرات ها )اصلاح ساختار نشاسته با روش های نوین
۱۶	علوم و مهندسی صنایع غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	شیمی مواد غذایی	تولید مواد اولیه در صنایع غذایی (امولسیفایرها، استابلایزرها، قند های رژیمی و ..)