

کاربرد، پایش و ایمنی زیستی پروبیوتیک‌ها

سه شنبه ۹۹/۱۲/۰۵		زمان
دکتر مرضیه حسینی نژاد (دبیر اجرایی همایش)	کلام آغازین همایش	۸:۴۵
پانل ۱: تولید و فرمولاسیون فراورده‌های پروبیوتیکی		
دکتر لیلا روزبه مدیر مرکز توسعه و تحقیقات شرکت شمس باوران سلامت نور، استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، واحد نور دانشگاه آزاد اسلامی	اهمیت استفاده از سوش‌های بومی در فراورده‌های پروبیوتیک	۹:۴۰ تا ۹:۰۰
دکتر مرجان فروغی مدیر تحقیق و توسعه شرکت پگاه اصفهان، صنایع شیر ایران	بررسی افزایش پایداری باکتری‌های پروبیوتیک در فرایند تولید محصولات لبنی	۹:۴۰ تا ۱۰:۲۰
دکتر مرضیه حسینی نژاد دانشیار موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی	مزیت صنعتی کاربرد پروبیوتیک‌های اسپورزا در فراورده‌های غذایی	۱۰:۲۰ تا ۱۱:۰۰
پانل ۲: پایش فراورده‌های پروبیوتیکی: اصول و روش‌ها		
دکتر داوود زعیب محقق دانشگاه صنعت و تجارت جیجانگ، چین	پیشرفت‌های اخیر در زمینه توسعه سیستم‌های شبیه‌ساز برون تنی دستگاه گوارش جهت پایش مداوم فعالیت پروبیوتیک‌ها	۱۱:۰۰ تا ۱۱:۴۰
دکتر منیرالسادات شاکری استادیار موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی	کاربرد روش‌های مولکولی PCR در پایش کیفی و کمی پروبیوتیک‌ها در صنعت	۱۱:۴۰ تا ۱۲:۲۰
چهارشنبه ۹۹/۱۲/۰۶		
پانل ۳: ایمنی زیستی پروبیوتیک‌ها و کاربردهای پزشکی		
دکتر محمدباقر حبیبی نجفی استاد دانشگاه فردوسی مشهد	ضرورت بررسی الگوی حساسیت آنتی بیوتیکی و ژن مقاومت در سویه‌های اسیدلاکتیک مورد استفاده در صنعت به‌عنوان پروبیوتیک	۹:۴۰ تا ۹:۰۰
دکتر حمید آهنگچیان دانشیار دانشگاه علوم پزشکی مشهد	کاربرد پروبیوتیک‌ها در تقویت سیستم ایمنی و پیشگیری از عفونت‌ها	۹:۴۰ تا ۱۰:۱۰
دکتر شکوه احمدی محقق دوره پسا دکترا در دانشگاه جیجانگ، چین	بهره‌گیری از یک کوکتل پروبیوتیکی با منشأ انسانی در جهت بهبود سندروم نشستی و التهابات روده مرتبط با پیری	۱۰:۲۰ تا ۱۰:۵۰
پانل ۴: پروبیوتیک‌ها، قوانین و مقررات		
مهندس محمدرضا طباطبایی کارشناس ارشد اداره نظارت بر مواد غذایی مشهد	قوانین و مقررات تولید محصولات پروبیوتیک	۱۱:۰۰ تا ۱۱:۳۰
ادامه پانل ۲: پایش فراورده‌های پروبیوتیکی		
دکتر محبوبه سرابی دانشیار موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی	روش‌های شناسایی کمی و کیفی پروبیوتیک‌ها با رویکرد معرفی روش فلوسیتومتری	۱۱:۴۰ تا ۱۲:۱۰
جمع بندی و اختتامیه همایش		۱۲:۲۰ تا