



موضوعات پژوهشی تقاضا محور جهت جذب دانشجوی دکتری پژوهش محور سال ۱۴۰۲-۱۴۰۱

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	فناوری مواد غذایی	بهبود و توسعه فرمولاسیون محصولات غذایی با تکیه بر تکنیک های ارزیابی حسی تخصصی (روشهای توصیفی، TI، TDS)
۶	علوم و مهندسی صنایع غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	فناوری مواد غذایی	بیو سورفکتانت ها و عملکرد آنها در فرمولاسیون و فرآوری مواد غذایی
۷	علوم و مهندسی صنایع غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	فناوری مواد غذایی و صنایع غذایی	کاربرد فناوری فشار بالا(HPP) در اصلاح ساختار بیوپلیمرها(با تاکید بر بهبود کف کنندگی/ ژل دهندگی
۸	علوم و مهندسی صنایع غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	فناوری مواد غذایی و صنایع غذایی	استفاده از خشک کن های پیشرفته در صنایع غذایی با تکیه بر بهبود کیفیت و کاهش مصرف انرژی
۹	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
۱۰	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
۱۲	علوم و مهندسی صنایع غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	شیمی مواد غذایی	افزودنی های غذایی و غذا- داروها (استخراج-پایدار سازی- رهایش کنترل شده)
۱۳	علوم و مهندسی صنایع غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	شیمی مواد غذایی	بسته بندی هوشمند و زیست تخریب پذیر(تهیه بسته بندی های فعال دوستدار محیط زیست و بررسی ماندگاری مواد غذایی در آن ها)
۱۴	علوم و مهندسی صنایع غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	شیمی مواد غذایی	تولید مواد اولیه در صنایع غذایی (امولسیفایرها، استابلایزرها، قند های رژیمی و ..)
۱۵	علوم و مهندسی صنایع غذایی فناوری‌های پیشرفته مواد غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	شیمی و زیست فناوری مواد غذایی	روش های کروماتو گرافی در جداسازی و حذف باقیمانده سموم از مواد غذایی
۱۶	علوم و مهندسی صنایع غذایی فناوری‌های پیشرفته مواد غذایی	مهندسی علوم صنایع غذایی	شیمی و زیست فناوری مواد غذایی	کاربرد حسگرها و حسگرهای زیستی در تشخیص آلاینده های میکروبی در مواد غذایی