

لیست فارغ التحصیلان کارشناسی ارشد

ردیف	نام و نام خانوادگی	رشته تحصیلی	سال ورود	عنوان پایان نامه
۱	محدثه کریمی نژاد دیزنی	علوم و صنایع غذایی	۹۴	اثر نانو سیلیکا به عنوان نقش اتصال دهندگی بر روی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و ساختاری فیلم ترکیبی پلی وینیل الکل و ژلاتین
۲	فاطمه عسگری	علوم و صنایع غذایی	۹۴	بهینه سازی استخراج صمغ از دانه اسفرزه و تولید فیلم خوراکی ترکیبی از صمغ تولیدی و نشاسته اصلاح شده
۳	معصومه تقی زاده	علوم و صنایع غذایی	۹۴	بررسی اثر فتو اکسیداسیون در حضور حساس کننده ریو فلاوین بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی فیلم خوراکی ژلاتین
۴	فاطمه رزمجو	علوم و صنایع غذایی	مهر ۹۵	تولید و بررسی ویژگی های ساختاری فیلم ترکیبی پلی وینیل الکل و صمغ فارسی
۵	مجید علیزاده مقدم	علوم و صنایع غذایی	مهر ۹۵	بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و ساختاری فیلم ترکیبی پلی وینیل الکل - صمغ کتیرا تقویت شده با نانو فیبرهای سلولز
۶	مهشید حیدری	علوم و صنایع غذایی	مهر ۹۶	بررسی ویژگی های کیفی اسانس استخراج شده از ضایعات پوست نارنج
۷	سارا خدری	علوم و صنایع غذایی	مهر ۹۶	اثر بیواکتیو پپتیدهای فسفوکازئین بر روی ویژگی های فیزیکوشیمیایی، ساختاری، آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی فیلم خوراکی ژلاتین
۸	سعیده صفاجو	علوم و صنایع غذایی	مهر ۹۶	تأثیر کمپلکس پلی گالاتکتورونیک اسید - تیو اوره بر سم زدایی پاتولین از محلول با PH مشابه آبمیوه
۹	مریم فلاح	علوم و صنایع غذایی	مهر ۹۶	بررسی اثر اسانس کندر و نقش اتصال دهندگی هگزا متافسفات بر ویژگی فیزیکوشیمیایی، ساختاری و میکروبی فیلم خوراکی ژلاتین و اثر تیمار بهینه برنگهداری یخچالی فیله ماهی قزل آلا
۱۰	راضیه نوروزی	علوم و صنایع غذایی	مهر ۹۶	بررسی تغییرات آفلاتوکسین B ₁ در کلوجه خرمایی طی فرایند سنتی تولید
۱۱	محسن چهارابین	علوم و صنایع غذایی	مهر ۹۷	بررسی اثرات فیزیکوشیمیایی و سم زدایی اینولین و بتاگلوکان در میزان آفلاتوکسین B ₁ در فرآورده گوشتی سوسیس
۱۲	زهرا خمر	علوم و صنایع غذایی	مهر ۹۷	بهینه یابی بیوسنتز سبز نانوذرات نقره تثبیت شده با استفاده از ضایعات پوست نارنج
۱۳	زهرا روشندل	علوم و صنایع غذایی	مهر ۹۸	بررسی اثر افزودن نانومولسیون اسانس ازبوه در خواص فیزیکوشیمیایی، ساختاری، آنتی اکسیدانی و فعالیت ضد میکروبی در فیلم خوراکی ترکیبی ژلاتین-نانوسلنیوم
۱۴	سید فائزه سید فاتحی	علوم و صنایع غذایی	مهر ۹۸	مطالعه فیلم خوراکی رنگی بر پایه پلی وینیل الکل حاوی بتانین در بسته بندی هوشمند مواد غذایی
۱۵	آروین افراه	علوم و صنایع غذایی	مهر ۹۸	تولید پوشش های ضد کپک ژلاتین-کربوکسی متیل سلولز حاوی اسانس رزماری و دارچین به منظور افزایش ماندگاری مغزها(پسته و بادام)
۱۶	زهرا حشمی	علوم و صنایع غذایی	مهر ۹۸	بررسی اثرات صمغ اسفرزه و ژلاتین در ریزپوشانی هم زمان لاکتوباسیلوس کازئی و سلنیوم آلی و تعیین ویژگی های کیفی آن در شرایط نگهداری و شبیه سازی دستگاه گوارش
۱۷	رضوان زیبایی	علوم و صنایع غذایی	مهر ۹۸	بررسی اثر نانوذرات سلنیوم و ویتامین E بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، ساختاری و میکروبی فیلم پلی لاکتیک اسید

۱۸	شمیمه عظیمی سلیم	علوم و صنایع غذایی	مهر ۹۸	تولید بیوکامپوزیت های فعال ضد کپکی بر پایه کیتوران- پلی ونیل الکل حاوی اسانس های ضد میکروبی دارچین و رزماری برای افزایش ماندگاری نان تست
۱۹	خدیجه خلقی منش	بهداشت و ایمنی مواد غذایی	مهر ۹۶	بررسی مدل های کینتیک فیلتر میکروسلولوزی در جذب آفلاتوکسین B1
۲۰	محیا سلطانی	بهداشت و ایمنی مواد غذایی	مهر ۹۶	
۲۱	لیلا مرادی سامله	بهداشت و ایمنی مواد غذایی	مهر ۹۶	بررسی میزان تغییرات آفلاتوکسین های B1 و M1 در مراحل مختلف تهیه ترخینه
۲۲	آرام احمد سمین	بهداشت و ایمنی مواد غذایی	مهر ۹۶	تولید مخمر سلنیومی و اثرات آن بر روی کاهش افلاتوکسین M1 در دوغ
۲۳	جلال اسکندری	بهداشت و ایمنی مواد غذایی	مهر ۹۷	بررسی ویژگی های فیزیکی شیمیایی و ضد میکروبی فیلم خوراکی نانوکامپوزیت ژلاتین حاوی عصاره ریشه گیاه سیپروس روتندوس و کاربرد آن در نگهداری گوشت گاو
۲۴	سمیرا رئیسی	بهداشت و ایمنی مواد غذایی	مهر ۹۷	بررسی سم زدایی آفلاتوکسین B1 با استفاده از اشعه UV و فوتوکاتالیست اکسید روی
۲۵	نسا رضایی	بهداشت و ایمنی مواد غذایی	مهر ۹۷	بررسی میزان حذف افلاتوکسین M1 در دوغ با استفاده از عصاره گیاهان مرزه و پسته کوهی
۲۶	زینب سلیمانی زاده	بهداشت و ایمنی مواد غذایی	مهر ۹۷	بررسی تاثیر عصاره های چویر و پونه بر مقدار آفلاتوکسین M1 در ماست هم زده
۲۷	سارا حسنونند	بهداشت و ایمنی مواد غذایی	مهر ۹۸	بهینه سازی کمپلکس سلنوکیتوزان-اسید فیتیک بر حذف پاتولین در شرایط شبیه سازی آبمیوه
۲۸	شاهین میر	بهداشت و ایمنی مواد غذایی	مهر ۹۸	بررسی مهاجرت فلزات از ظروف رویی به شبیه ساز غذا طی پختن و نگهداری سرد