

لیست فارغ التحصیلان و عنوان پایان نامه های کارشناسی ارشد

ردیف	نام و نام خانوادگی	رشته تحصیلی	سال ورود	عنوان پایان نامه	عنوان پایان نامه
۱	محدثه کریمی نژاد دیزنی	علوم و صنایع غذایی	۹۴	اثر نانو سیلیکا به عنوان نقش اتصال دهنده بر روی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و ساختاری فیلم ترکیبی پلی وینیل الکل و ژلاتین	Effect of nano-SiO ₂ as a crosslinking on the physicochemical and structural properties of gelatin/polyvinyl alcohol blend film
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	Extraction optimization of gum from Plantago ovata forsk and determination of physicochemical properties of Psyllium seed gum/ modified starch composite edible films
۳	معصومه تقی زاده	علوم و صنایع غذایی	۹۴	بررسی اثر فتو اکسیداسیون در حضور حساس کننده ریپو فلاوین بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی فیلم خوراکی ژلاتین	Investigation of the effect of photooxidation in the presence of riboflavin sensitizer on the physicochemical properties of gelatin edible film
۴	فاطمه رزمجو	علوم و صنایع غذایی	مهر ۹۵	تولید و بررسی ویژگی های ساختاری فیلم ترکیبی پلی وینیل الکل و صمغ فارسی	Production and investigation of structural properties of polyvinyl alcohol and Persian gum composite film
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	Study of physicochemical and structural characteristics of the Polyvinyl alcohol - Gum Tragacanth composite film reinforced with Cellulose nanofibers
۶	مهشید حیدری	علوم و صنایع غذایی	مهر ۹۶	بررسی ویژگی های کیفی اسانس استخراج شده از ضایعات پوست نارنج	Investigation of qualitative characteristics of essential oil extracted from orange peel waste
۷	سارا خدري	علوم و صنایع غذایی	مهر ۹۶	اثر بیواکتیو پپتیدهای فسفوکازئین بر روی ویژگی های فیزیکوشیمیایی، ساختاری، آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی فیلم خوراکی ژلاتین	Effect of bioactive phosphocasein peptides on the physicochemical, structural, antioxidant and antimicrobial properties of edible gelatin film
۸	سعیده صفاجو	علوم و صنایع غذایی	مهر ۹۶	تأثیر کمپلکس پلی گالاتکترونیک اسید - تیو اوره بر سم زدایی پاتولین از محلول با PH مشابه آمبیوه	The effect of polygalacturonic acid-thiourea complex on patulin detoxification from a solution with a pH similar to fruit juice.
۹	مریم فلاح	علوم و صنایع غذایی	مهر ۹۶	بررسی اثر اسانس کندر و نقش اتصال دهنده هگز متافسفات بر ویژگی فیزیکوشیمیایی، ساختاری و میکروبی فیلم خوراکی ژلاتین و اثر تیمار بهینه بر نگهداری یخچالی فیله ماهی قزل آلا	Studying the effect of frankincense essential oil and the role of hexametaphosphate binding on the physicochemical, structural, and microbial properties of edible gelatin film and the effect of optimal refrigerated storage treatment of salmon fillets
۱۰	راضیه نوروزی	علوم و صنایع غذایی	مهر ۹۶	بررسی تغییرات آفلاتوکسین B ₁ در کلوچه خرمایی طی فرایند سنتی تولید	Investigation of changes in aflatoxin B ₁ in date cookies during the traditional production process
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	Investigation of physico-chemical and detoxification of inulin and beta-glucan in aflatoxin B ₁ level in meat products of sausage
۱۲	زهرا خمر	علوم و صنایع غذایی	مهر ۹۷	بهینه یابی بیوسنتز سبز نانوذرات نقره تثبیت شده با استفاده از ضایعات پوست نارنج	Optimization of biosynthesis of stabilized silver nanoparticles using bitter orange peel by-products

۱۳	زهرا روشندل	علوم و صنایع غذایی	مهر ۹۸	بررسی اثر افزودن نانوامولسیون اسانس ازبوه در خواص فیزیکی شیمیایی، ساختاری، آنتی اکسیدانی و فعالیت ضد میکروبی در فیلم خوراکی ترکیبی ژلاتین-نانوسلنیوم	The Effect of satureja kermanshahensis Jamzad on the essential oil nanoemulsion physicochemical, Structural, antibacterial and properties of gelatin- nano selenium Antioxidant composite films
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	Study of colored food film based on polyvinyl alcohol containing betanine in smart food packaging
۱۵	آروین افراه	علوم و صنایع غذایی	مهر ۹۸	تولید پوشش های ضد کپکی ژلاتین-کربوکسی متیل سلولز حاوی اسانس رزماری و دارچین به منظور افزایش ماندگاری مغزها(پسته و بادام)	Production of gelatin-carboxymethylcellulose anti-mold coatings containing rosemary and cinnamon essential oils to increase the shelf life of nuts (pistachios and almonds)
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	Effect of psyllium gum and gelatin composite on simultaneous microencapsulation of Lactobacillus casei and Organic Selenium and its qualitative characteristics in storage and gastrointestinal simulation
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	Effect of selenium nanoparticles and vitamin E on the physicochemical, structural and microbiological properties of Polylactic Acid films
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	Production of active anti-mold biocomposites based on kiturane-polyvinyl alcohol containing antimicrobial essential oils of cinnamon and rosemary to increase the shelf life of toast
۱۹	خدیجه خلقی منش	بهداشت و ایمنی مواد غذایی	مهر ۹۶	بررسی مدل های کینتیک فیلتر میکروسلولزی در جذب آفلاتوکسین B1	Investigation of kinetic models in aflatoxin B1 adsorption by micro-cellulosic fibers
۲۰	محیا سلطانی	بهداشت و ایمنی مواد غذایی	مهر ۹۶	بررسی الگوی مصرف و تعیین میزان سم آفلاتوکسین موجود در انواع جگرهای سطح کرمانشاه	Studying the consumption pattern and determining the amount of aflatoxin in various types of livers in the Kermanshah region
۲۱	لیلا مرادی سامله	بهداشت و ایمنی مواد غذایی	مهر ۹۶	بررسی میزان تغییرات آفلاتوکسین های B1 و M1 در مراحل مختلف تهیه ترخینه	Investigation of aflatoxins M1 and B1 changes in different stages of preparation of Tarkhineh
۲۲	آرام احمد سمین	بهداشت و ایمنی مواد غذایی	مهر ۹۶	تولید مخمر سلنیومی و اثرات آن بر روی کاهش آفلاتوکسین M1 در دوغ	Production of yeast selenium and its effects in reducing Aflatoxin M1 in Doogh

Investigation of the physicochemical and antimicrobial properties of edible gelatin nanocomposite film containing <i>Cyperus rotundus</i> root extract and its application in beef preservation	بررسی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و ضد میکروبی فیلم خوراکی نانوکامپوزیت ژلاتین حاوی عصاره ریشه‌ی گیاه سیپروس روتندوس و کاربرد آن در نگهداری گوشت گاو	مهر ۹۷	بهداشت و ایمنی مواد غذایی	جلال اسکندری	۲۳
Investigation of aflatoxin B1 of detoxification using UV and Zinc oxide photocatalyst	بررسی سم زدایی آفلاتوکسین B1 با استفاده از اشعه UV و فوتوکاتالیست اکسید روی	مهر ۹۷	بهداشت و ایمنی مواد غذایی	سمیرا رئیسی	۲۴
Study of detoxification level of aflatoxin M1 by aqueous extract of <i>Satureja sahendica</i> and <i>Pistacia atlantica</i> in Iranian doogh	بررسی میزان حذف آفلاتوکسین M1 در دوغ با استفاده از عصاره گیاهان مرزه و پسته کوهی	مهر ۹۷	بهداشت و ایمنی مواد غذایی	نسا رضایی	۲۵
Study on detoxification level of aflatoxin M1 by aqueous extract of <i>Ferulago angulate</i> and <i>Origanum vulgare</i> in stirred Yoghurt.	بررسی تاثیر عصاره های چویر و پونه بر مقدار آفلاتوکسین M1 در ماست هم زده	مهر ۹۷	بهداشت و ایمنی مواد غذایی	زینب سلیمانی زاده	۲۶
Optimization of selenochitosan-phytic acid complex on patulin removal under simulated fruit juice conditions	بهینه سازی کمپلکس سلنوکیتوزان-اسید فیتیک بر حذف پاتولین در شرایط شبیه سازی آبمیوه	مهر ۹۸	بهداشت و ایمنی مواد غذایی	سارا حسنوند	۲۷
Investigation of metal migration from cookware to food simulant during cooking and cold storage	بررسی مهاجرت فلزات از ظروف رویی به شبیه ساز غذا طی پختن و نگهداری سرد	مهر ۹۸	بهداشت و ایمنی مواد غذایی	شاهین میر	۲۸
Production of smart active edible film based on allergens reinforced with calcium chloride containing angoze essential oil and red cabbage anthocyanin	تولید فیلم خوراکی فعال هوشمند برپایه آلرژینات تقویت شده با کلسیم کلرید حاوی اسانس آنگوزه و آنتوسیانین کلم قرمز	مهر ۹۹	علوم و صنایع غذایی	آذین کلاه دوز نصیری	۲۹
Investigation of the effect of fat replacement with structured oleogel of cress seed gum and ferula gammosa gum on physicochemical properties of hamburgers	بررسی اثر جایگزینی چربی با اولئوژل ساختار یافته صمغ دانه شاهی و صمغ باریجه بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی همبرگر	مهر ۹۹	علوم و صنایع غذایی	بهار امیری	۳۰
Production of low-fat probiotic mayonnaise enriched with vitamin D	تولید سس مایونز کم چرب پری بیوتیک و غنی شده با ویتامین D	مهر ۹۹	علوم و صنایع غذایی	نگار چابوک	۳۱
Effect of nanoliposomes containing tobacco extract on the physicochemical, structural, antioxidant and antimicrobial properties of chitosan-gelatin edible films	بررسی اثر افزودن نانولیپوزوم حاوی عصاره ی تنباکو بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، ضد میکروبی، آنتی اکسیدانی و ساختاری فیلم خوراکی کیتوزان - ژلاتین	مهر ۹۹	علوم و صنایع غذایی	نرگس صراف	۳۲
Production of smart-active packaging based on Persian gum allergen composite film containing blackberry anthocyanin and chovir essential oil	تولید بسته بندی هوشمند- فعال برپایه فیلم کامپوزیتی آلرژینات صمغ فارسی حاوی آنتو سیانین شاه توت و اسانس چویر	مهر ۹۹	علوم و صنایع غذایی	زینب دانا	۳۳
Production of synbiotic kefir with improved postbiotic content	تولید کفیر سین بیوتیک با مقدار پست بیوتیک بهبود یافته	مهر ۹۹	علوم و صنایع غذایی	مهشید بهرامی نژاد	۳۴

Preparation of color marker film based on gelatin and kappa karaginan with curcumin in active and smart food packaging	تهیه فیلم نشانگر رنگی مبتنی بر ژلاتین/ کاپاکاراگینان به همراه کورکومین در بسته بندی مواد غذایی فعال و هوشمند	مهر ۹۹	بهداشت و ایمنی مواد غذایی	علی رضایی	۳۵
Preparation and use of gelatin/hydroxymethyl cellulose (HPMC) and red beet betaline-based films in smart food packaging	تهیه و استفاده از فیلم بر پایه ژلاتین/ هیدروکسی متیل سلولز (HPMC) و بتالاین چغندر قرمز در بسته بندی مواد غذایی هوشمند	مهر ۹۹	بهداشت و ایمنی مواد غذایی	سعید شاهمرادی	۳۶
Effect of cold plasma treatment on reducing aflatoxin B1 in oats	اثر تیمار پلاسما سرد بر کاهش آفلاتوکسین B ₁ در جو دو سر	۱۴۰۰	بهداشت و ایمنی مواد غذایی	ماندانا دوستی	۳۷
Investigation of the cytotoxicity of the food additive Sage plant extract in human umbilical cord endothelial cell line and comparison of its action with the biological macromolecule human and bovine serum albumin	بررسی سمیت سلولی افزودنی غذایی عصاره گیاه مرزه در رده ی سلولی اندو تلیال بند ناف انسان و مقایسه برم کنش آن با ماکرومولکول زیستی آلبومین سرم انسانی و گاوی	۱۴۰۰	بهداشت و ایمنی مواد غذایی	پرستو عبدالهی فرد	۳۸
Investigation of aflatoxin B1 degradation in sesame seeds using cold plasma method	بررسی کاهش آفلاتوکسین B ₁ در کنجد به روش پلاسما سرد	۱۴۰۰	بهداشت و ایمنی مواد غذایی	اسما قآنی	۳۹
Investigation of the physicochemical, antioxidant and antimicrobial properties of biodegradable gelatin-polyvinyl alcohol composite film reinforced with carbon dots derived from beet pulp with sulfur functional groups	بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی فیلم ترکیبی زیست تخریب پذیر ژلاتین پلی وینیل الکل تقویت شده با کربن دات های حاصل از تفاله چغندر با گروه های عملکردی گوگردی	۱۴۰۰	علوم و صنایع غذایی	لیلا بهرامی	۴۰
Production and fortification of functional cold brew coffee by using nanoencapsulation of Citrus Aurantium and Orange extracts in order to reduce ochratoxin A and coffee bean improving roasting condition of	تولید و غنی سازی قهوه فراسودمند سرد دم با استفاده از نانو لیپوزوم عصاره ی پوست پرتقال و نارنج در جهت کاهش اکراتوکسین و بهبود شرایط برشت دانه	۱۴۰۰	علوم و صنایع غذایی	فاطمه ملایی	۴۱
Production of smart and active film based on polyvinyl alcohol containing sumac extract using electrospinning method	تولید فیلم هوشمند و فعال بر پایه پی- پی وینیل الکل حاوی عصاره سماق با استفاده از روش الکترواسپینینگ	۱۴۰۰	علوم و صنایع غذایی	آیلار شیری	۴۲
Investigating the physicochemical, antioxidant and antimicrobial properties of gelatin/chitosan composite film containing carbon dot composition and satureja kermanshahensis Jamzad essential oil nanoemulsion	بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی فیلم ترکیبی ژلاتین/ کیتوزان حاوی نانو امولسیون اسانس ازبوه کربن دات	۱۴۰۰	علوم و صنایع غذایی	حسین هاشمی	۴۳
Investigation of the physicochemical, mechanical and antioxidant properties of a pH-sensitive smart film with the combination of Pansy flower extract and polyacrylonitrile matrix using electrospinning method	بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی مکانیکی- آنتی اکسیدانی از فیلم هوشمند حساس به PH با ترکیب عصاره ی گل پنیرک ماتریکس پلی آکریلونیتریل با استفاده از روش الکتروریسی	۱۴۰۰	علوم و صنایع غذایی	شبهم حدادیان	۴۴
Production of coating Pickering nanoemulsion with gelatin-chitosan- rosa damascena essential oil in order to increase the shelf life of strawberry	تولید پوشش پیکرینگ نانوامولسیون حاصل از ژلاتین- کیتوزان- اسانس گل محمدی به منظور افزایش ماندگاری توت فرنگی	۱۴۰۱	علوم و صنایع غذایی	محمودرضا صادقی	۴۵

Production of coating Pickering nanoemulsion with carboxymethyl cellulose-chitosan and Pelargonium essential oil in order to increase the shelf life of Ficus rubra	تولید پوشش پیکرینگ نانوامولسیون حاصل از کربوکسی متیل سلولز کیتوزان اسانس گل شمعدانی به منظور افزایش ماندگاری انجیر قرمز	۱۴۰۱	علوم و صنایع غذایی	محمد هادی مرادیان	۴۶
Producing functional chicken schnitzel	تولید شنسل مرغ فراسودمند	۱۴۰۱	علوم و صنایع غذایی	زهره منصوری نیا	۴۷
Preparation of water-in-oil nanoemulsion containing ferulago angulata (Chavir) extract in order to improve oil quality .	تولید نانوامولسیون آب در روغن حاوی عصاره ی چویر به منظور بهبود کیفیت روغن	۱۴۰۱	علوم و صنایع غذایی	زهره امینی فرد	۴۸
Development and validation of Real time PCR models for authentication of chicken burgers	طراحی و اعتبار سنجی Real time PCR برای اصالت سنجی برگرهای مرغ	۱۴۰۱	علوم و صنایع غذایی	نسرين کرمی	۴۹