

جدول طرح های برون دانشگاهی و برون گروهی اساتید گروه

| نوع طرح تحقیقاتی | | | محل تصویب | سال انجام | سمت در انجام طرح تحقیقاتی | عنوان طرح تحقیقاتی | اعضای گروه هیات علمی | ردیف |
|---------------------------|---------------------------|---------------|---|-----------|---------------------------|--|--------------------------|------|
| برون گروهی در سطح دانشگاه | برون گروهی در سطح دانشکده | برون دانشگاهی | | | | | | |
| | * | | دانشکده بهداشت مرکز تحقیقات سلامت و ایمنی غذا | ۱۳۹۸ | مجری اول | بهینه سازی فرمولاسیون کیک بدون گلوتن بر پایه آرد تفاله هویج با استفاده از سدیم کازئینات و آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی (در دست اقدام) | دکتر ندا ملاخلیلی میبیدی | ۱ |
| | * | | کمیته تحقیقات دانشجویی علوم پزشکی شهید بهشتی | ۱۳۹۸ | همکار | بررسی نظام مند کاهش مخاطرات و نگرانی های مرتبط با فلزات سنگین در مواد غذایی از طریق استفاده از باکتری های پروبیوتیک | دکتر ندا ملاخلیلی میبیدی | ۲ |
| | * | | مرکز تحقیقات سلامت غذا علوم پزشکی شهید بهشتی | | مجری | بررسی اثر پرتو دهی الکترون بر برخی ویژگی های تغذیه ای و تکنولوژیکی آرد کینوا | دکتر ندا ملاخلیلی میبیدی | ۳ |
| | * | | مرکز تحقیقات سلامت و ایمنی غذا | ۱۳۹۸ | مجری اول | بررسی تأثیرات سطح مختلف آرد بازسازی شده حاوی اینولین با درجه پلیمریزاسیون گوناگون بر ویژگیهای بافتی، رئولوژی و شاخص گلیسمی نان گندم فراسودمند (در دست اقدام) | دکتر ندا ملاخلیلی میبیدی | ۴ |
| * | | | مرکز تحقیقات تغذیه | ۱۴۰۰ | مجری اول | بررسی تاثیر تیمار پلاسمای سرد فشار اتمسفری بر فعالیت آنتی اکسیدانی و میزان ساپونین موجود در آرد کینوا | دکتر ندا ملاخلیلی میبیدی | ۵ |
| * | | | دانشگاه علوم پزشکی فسا | ۱۴۰۰ | مجری دوم | بررسی اثر تیمار پلاسمای سرد فشار اتمسفری بر ویژگی های آنتی اکسیدانی، فنلی و تغذیه ای دانه ی چیا (Salvia Hispanica L) | دکتر ندا ملاخلیلی میبیدی | ۶ |

| | | | | | | | | |
|---|--|---|--------------------------------|------|----------|--|--------------------------|----|
| * | | | طرح مشترک | ۱۴۰۰ | مجری دوم | بررسی تأثیر تیمار پلاسمای سرد فشار اتمسفری بر ویژگی‌های تکنولوژیکی دانه‌ی چیا | دکتر ندا ملاخلیلی میبیدی | ۷ |
| * | | | علوم پزشکی فسا | ۱۴۰۰ | دوم | مروری بر تاثیرات تکنیک های غیر حرارتی روی ویژگیهای تغذیه ای و تکنولوژیکی پروتئین های غلات | دکتر ندا ملاخلیلی میبیدی | ۸ |
| | | * | مرکز تحقیقات سلامت و ایمنی غذا | ۱۴۰۰ | اول | مروری بر ترکیبات مضر شیر سویا و اثرات فرآیندهای مختلف بر کاهش آنها | دکتر ندا ملاخلیلی میبیدی | ۹ |
| | | * | مرکز تحقیقات سلامت و ایمنی غذا | ۱۴۰۰ | دوم | بررسی مروری سیستماتیک مکانیسم ها و فاکتور های موثر در آب اندازی ماست | دکتر ندا ملاخلیلی میبیدی | ۱۰ |
| * | | | دانشگاه علوم پزشکی فسا | ۱۴۰۰ | اول | مروری بر فاکتورهای مؤثر بر ویژگی های حسی نان گندم | دکتر ندا ملاخلیلی میبیدی | ۱۱ |
| * | | | دانشگاه علوم پزشکی فسا | ۱۴۰۰ | دوم | مروری بر سم شناسی، روش های کاهش یا حذف و روش های اندازه گیری آفت کش دیازینون در مواد غذایی | دکتر ندا ملاخلیلی میبیدی | ۱۲ |
| * | | | دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی | ۱۴۰۰ | اول | مروری بر راهکارهای کاهش نمک در نان و تأثیر آن بر ویژگی‌های تکنولوژیکی محصول | دکتر ندا ملاخلیلی میبیدی | ۱۳ |
| * | | | دانشگاه علوم پزشکی فسا | ۱۴۰۰ | دوم | مروری بر چالش های تکنولوژیکی، تغذیه ای و حسی نان گندم پری بیوتیک | دکتر ندا ملاخلیلی میبیدی | ۱۴ |

| | | | | | | |
|----|--------------------------|---|----------|--------------|-----------------------------------|---|
| ۱۵ | دکتر ندا ملاخلیلی میبیدی | کاربرد اینولین در نان: مروری بر خصوصیات تکنولوژیکی و عوامل مؤثر بر پایداری آن | دوم | ۱۴۰۰ | دانشگاه علوم پزشکی فسا | * |
| ۵ | دکتر جلال صادقی زاده | مطالعه اثر ضد میکروبی باریکه الکترونی و ازن بر بقای باکتری اشرشیاکلی O157:H7 در همبرگر | مجری | در حال انجام | دانشکده بهداشت | * |
| ۶ | دکتر جلال صادقی زاده | بررسی اثر قرص زعفران بر پروفایل لیپیدی و گلوکز خون و استرس اکسیداتیو در بیماران پره دیابتی چاق | مجری | خاتمه یافته | دانشکده بهداشت | * |
| ۷ | دکتر جلال صادقی زاده | بررسی ارتباط بین وضعیت تکامل مغزی کودکان یک ساله با نوع تغذیه در سال اول تولد در شهر یزد در سال ۱۳۹۴ | مجری | خاتمه یافته | دانشکده بهداشت | * |
| ۸ | دکتر جلال صادقی زاده | بررسی تاثیر آموزش بر میزان آگاهی، نگرش و عملکرد دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد در زمینه مسمومیت غذایی | مجری | خاتمه یافته | دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد | * |
| ۹ | دکتر جلال صادقی زاده | بررسی میزان انواع آفلاتوکسین در شیرینی های سنتی یزد (لوز پسته) | مجری | خاتمه یافته | دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد | * |
| ۱۰ | دکتر جلال صادقی زاده | بررسی اثر پودر هویج بر ویژگی های رئولوژیکی، فیزیکوشیمیایی و حسی بیسکویت تهیه شده با ارده و اینولین | مجری اول | در حال انجام | دانشکده بهداشت | * |
| ۱۱ | دکتر جلال صادقی زاده | تهیه فیلم فعال کیتوزان حاوی نانو کریستال سلولز باکتریایی و نانو ذرات نقره و سنجش اثر آن بر زمان ماندگاری نان های حجیم | مجری اول | در حال انجام | دانشکده بهداشت | * |