|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ردیف | عنوان طرح | نام مجری |
| 1 | ارزیابی تاثیر تخمیر کنترل شده خمیرترش­ حاصل از آرد کامل گندم بر کاهش میزان اسید فیتیک نان تولیدی | علیرضا صادقی-مجتبی رئیسی |
| 2 | جداسازی و شناسایی آغازگرهای لاکتیکی خمیرترش حاصل از آرد جو و ارزیابی ویژگی­های ضد میکروبی آنها | علیرضا صادقی- دکتر مجتبی رئیسی |
| 3 | بررسی فومونیزین و زیرالنئون در گندم های سیلوهای استان گلستان به روش الایزا | دکتر فرهاد نیک نژاد- دکتر حمید یزدی |
| 4 | بررسی خصوصیات و به کارگیری شربت سورگوم شیرین به عنوان شیرین کننده طبیعی مغذی در فراورده های آردی(بیسکویت و نان قندی) | جواد زنگانه-جلال محمدزاده- علیرضا صابری |
| 5 | بررسی تاثیر و بهینه سازی مصرف کودهای ریز مغذی آهن، سولفات روی و منگنز بر افزایش سلامت و بهبود کیفیت نانوایی گندم­های استان گلستان | جلال محمدزاده- علیرضا قدس ولی- دکتر مهدی صادقی |
| 6 | مقایسه اثرات آنتاگونیسمی باکتری¬های اسید لاکتیک جدا شده از بوزا "نوشیدنی تخمیری مبتنی بر غلات"، علیه چند سویه باکتریایی مقاوم به آنتی¬بیوتیک | مجتبی رئیسی- مریم ابراهیمی |
| 7 | جداسازی باکتری­های اسید لاکتیک غالب موجود در اوجی "یک حریره تخمیری مبتنی بر غلات" و ارزیابی خصوصیات ضد میکروبی آنها | مجتبی رئیسی- مریم ابراهیمی |
| 8 | استفاده از آرد حبوبات در توليد نان سنتی و ارزیابی ويژگي هاي فيزيكوشيميایي و كيفي محصول تولیدی | سید مهدی جعفری- مهدی صادقی |
| 9 | ارزیابی تاثیر گاز ازن بر ویژگی های کیفی انبار مانی ذرت و جو در استان گلستان | جلال محمدزاده- علیرضا قدس ولی- جواد زنگانه |
| 10 | ارزیابی تاثیر تخمیر تصادفی و کنترل شده خمیرترش­های سبوس گندم و شلتوک برنج­ بر قابلیت تولید اگزوپلی­ساکاریدهای میکروبی در جدایه­های لاکتیکی غالب و مطالعه خصوصیات کیفی نان­ حجیم تولیدی | دکتر مرضیه حسینی نژاد- دکتر مجتبی رئیسی |
| 11 | بررسي آلودگی میکروبی آرد های استان گلستان به کپک ومخمر ، شمارش کلی میکرواگانیسم و سالمونلا | حسین علی طبرسا |
| 12 | ارزیابی تاثیر استفاده توام از پوره کدو سبز و خمیرترش­های سبوس برنج، سبوس گندم و آرد کامل جو بر ویژگی­های کیفی نان باگت | دکتر علیرضا صادقی- دکتر رئیسی |
| 13 | ارزیابی خواص ضد میکروبی و پروبیوتیکی جدایه­های لاکتیکی غالب خمیرترش­های سبوس گندم و سبوس برنج | دکتر علیرضا صادقی- دکتر رئیسی |
| 14 | بررسی اثر اصلاح آنزماتیک بر بیاتی نان قلاچ | دکتر هاشمی- دکتر رئیسی |
| 15 | بررسی افزودن پودر چای سبز در فرمولاسیون کیک اسفنجی و تاثیر آن بر اندیس گلایسمی و خصوصیات فیزیکوشیمیایی کیک | دکتر مشکور- دکتر آذری |
| 16 | بررسی تاثیر نشاسته های اصلاح شده مختلف بر خصوصیات نان بدون گلوتن | دکتر مشکور- مهدیان |
| 17 | غنی سازی پاپ کرن با آهن به روش حامل سازی تحت خلاء | دکتر هاشمی- دکتر رئیسی |
| 18 | شناسایی مولکولی باکتری­های اسید لاکتیک عمده جدا شده از ترخینه و یوسا و بررسی تاثیر آنها بر میزان آفلاتوکسین B1، B2،G1 و G2 | دکتر رئیسی- مریم ابراهیمی |
| 19 | ارزیابی تاثیر ضد میکروبی تابش مادون قرمز بر روی برخی از مهم­ترین شاخص­های میکروبی فراورده­های غلات­ | صادقی-دکتر کاشانی-دکتر صادقی |
| 20 | بررسی وضعیت غنی سازی آرد گندم با آهن و اسید فولیک در آردهای مورد استفاده در خبازی های شهرستان کردکوی | پانیذ پزشکپور-محمدرضا امیدی |
| 21 | جداسازی و خالص سازی پروتئین از کنجاله کلزا جهت استفاده در صنایع غذایی و دارویی | جوشقانی- شیخ عربی |
| 22 | ارزیابی تأثیر افزودن عصاره و پودر عصاره مالت بر ویژگی­های کیفی، قابلیت نگهداری و پارامترهای حسی نان قالبی | دکتر صادقی ماهونک، دکتر رئیسی |
| 23 | مقایسه استخراج صمغ بیوفیبر به روش آبی وآنزیمی با اولتراسوند وکاربرد آن در محصولات فاقد گلوتن جهت کاهش بیاتی | دکتر مهدی شیخ عربی، دکترعلی معتمد زادگان |
| 24 | ارزیابی میزان باقی مانده سموم اورگانوفسفره دیازینون وکلروپیروفوس در برنج تولیدی شهرستان مینودشت در شمال ایران | فرشته کیقبادی |