

انجمن متخصصین علوم و صنایع غذایی ایران با همکاری گروه صنعتی و پژوهشی زر بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران را برگزار می کنند



بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

28th National Iranian Food Science and Technology Congress



تاریخ برگزاری: ۴ و ۵ اسفند ۱۴۰۰

مهلت ارسال مقالات: ۳۰ دی ۱۴۰۰

بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران در تاریخ ۴ و ۵ اسفند ماه سال جاری در محل شرکت صنعتی زرماکارون برگزار می شود.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، دکتر مهدی امینی دبیر اجرایی بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران از برگزاری این همایش در ۴ و ۵ اسفند ماه سال جاری در محل شرکت صنعتی زرماکارون خبر داد و خاطرنشان کرد: پتانسیل تحقیقاتی دانشجویان کشور به سمت حل مشکلات و نیازهای صنایع غذایی، فراهم سازی بستر مناسب جهت انتقال نیازهای پژوهشی صنایع به محققان و دانشجویان کشور، فراهم کردن زمینه جذب طرح های پژوهشی و عملیاتی مورد نیاز شرکت های صنعتی توسط پژوهشگران و صنعتگران داخلی و ایجاد فضای تعامل و هم اندیشی علمی بین پژوهشگران و اندیشمندان حوزه های مختلف علوم و صنایع غذایی از مهم ترین اهداف این همایش می

باشد. دعوت از اساتید، دانشمندان، محققان، سیاست‌گزاران و دانشجویان مرتبط با علوم و صنایع غذایی برای ارائه دستاوردهای جدید علمی، پژوهشی و فناوری و برگزاری جلسات هماندیشی، نشست‌های تخصصی، کارگاه‌های آموزشی و تبادل اطلاعات و انعکاس نتایج پژوهش‌های انجام‌شده و بخش‌های اجرایی و تولیدی صنایع غذایی برای رفع موانع و مشکلات فناوری و تولید و نیز صادرات محصولات غذایی از دیگر اهداف این همایش محسوب می‌شود.

وی درباره محورهای این کنگره خاطر نشان کرد: صنایع فرآورده های غلات، صنایع فرآورده های روغن، صنایع فرآورده های لبنی، صنایع فرآورده های گوشتی، صنایع بسته بندی مواد غذایی، میکروبیولوژی و بیوتکنولوژی در صنایع غذایی، امنیت و ایمنی مواد غذایی، ترکیبات ضد مغذی در مواد غذایی، روش های نوین فرآوری و نگهداری مواد غذایی، روش های نوین جهت فرمولاسیون و تولید مواد غذایی فراسودمند، مهندسی مواد و طراحی خطوط تولید در صنعت مواد غذایی، بهینه سازی مصرف انرژی در صنعت مواد غذایی، موانع و چالش های تولید پایدار محصولات غذایی در ایران، بررسی مدل های کسب و کار دانش بنیان در ایران و جهان، چالش های صادرات پایدار در صنعت مواد غذایی، فرایند پالایشگاهی غلات، فناوری ذرت، فرآورده های آن و کاربرد آن ها در صنایع مختلف، کاربردهای نوین نشاسته و محصولات مشتق شده از نشاسته در صنایع مختلف، شیرین کننده های حاصل از نشاسته، استفاده از شیرین کننده های نوین در صنعت مواد غذایی، فناوری های نوین در صنایع نانوایی و قنادی، چالش های روغن ها و شورتنینگ های مورد استفاده در صنایع نانوایی و قنادی، جایگزین های چربی و قند در صنعت غلات، افزودنی ها، بهبود دهنده ها و آنزیم هادر صنعت غلات، استفاده از روش های نوین آماری در طراحی فرمولاسیون و فناوری مواد غذایی، اقتصاد و کشاورزی در صنعت مواد غذایی، آخرین دستاوردهای پدافند غیر عامل در حوزه غذا و نقش استراتژیک ایران در منطقه، کوید ۱۹: چالش های ایجاد شده در صنعت مواد غذایی و تدوین فرمولاسیون های نوین در این حوزه، وضعیت استانداردهای ملی و بین المللی در حوزه تولیدات غذایی، ایجاد ارزش افزوده در فرآورده های جانبی و ضایعات صنعت مواد غذایی از محورهای این کنگره محسوب می شوند.

المش

وی از کلیه صاحب‌نظران، استادان، پژوهشگران، کارشناسان، دانشجویان و سایر دست‌اندرکاران حوزه علوم و صنایع غذایی درخواست کرد مقالات خود را تا ۳۰ دی ماه سال جاری به آدرس [/http://www.ifstacongress28.ir/fa](http://www.ifstacongress28.ir/fa) ارسال کنند.

سرویس خبری: صنعت غذا