

بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران چهارم و پنجم اسفند ماه برگزار می‌گردد



بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

28th National Iranian Food Science and Technology Congress



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 می‌کنند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، 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، فراهم‌سازی بستر مناسب جهت انتقال نیازهای پژوهشی صنایع به محققان و دانشجویان کشور، فراهم کردن زمینه جذب طرح‌های پژوهشی و عملیاتی مورد نیاز شرکت‌های صنعتی توسط پژوهشگران و صنعتگران داخلی و ایجاد فضای تعامل و هم‌اندیشی علمی بین پژوهشگران و اندیشمندان حوزه‌های مختلف علوم و صنایع غذایی از مهم‌ترین اهداف این همایش می‌باشد. دعوت از اساتید، دانشمندان، محققان، سیاست‌گذاران 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

انجام شده و بخشهای اجرایی و تولیدی صنایع غذایی برای رفع موانع و مشکلات فرآوری و تولید و نیز صادرات محصولات غذایی از دیگر اهداف این همایش محسوب میشود.



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

مکان: شرکت صنعتی زرماکارون



محورهای کنگره:

- 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 نانوائی و قنادی
- چالش های روغن ها و شورتینگ های مورد استفاده در صنعت نانوائی و قنادی
- جایگزین های چربی و قند در صنعت غلات
- افزودنی ها، بهبود دهنده ها و آراییم هادر صنعت غلات
- استفاده از روش های نوین آماری در طراحی فرمولاسیون و فناوری مواد غذایی
- نقش اقتصاد در صنعت مواد غذایی نوین
- 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

- 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

 www.ifstacongress28.ir

دبیرخانه: تهران، اشرفی اصفهانی، مرزداران، خیابان ابراهیمی، برج الوند، طبقه پنجم
شمالی، واحد ۵۰۲ شماره تماس: ۰۲۹۳۴۵۵۰۴۴۲۹۳۴۵۵ فکس: ۰۲۹۳۴۱۴۰۴۴۲۹۳۴۵۵
ایمیل: ifstacongress@gmail.com

وی درباره محورهای این کنگره گفت: 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 نانوائی و قنادی، چالش های روغن ها و شورتنینگ های مورد استفاده در صنایع نانوائی 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.

سرویس خبری: صنعت غذا