

اعلام برنامه‌های مؤسسه علوم غذایی در هفته پژوهش و فناوری؛ همکاران برتر در حوزه صنایع غذایی می‌شوند



همراه با ایام گرامیداشت هفته پژوهش و فناوری در سراسر کشور، برنامه‌های مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی در هفته پژوهش و فناوری ۱۴۰۱ اعلام شد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی برنامه‌هایی را برای گرامیداشت هفته پژوهش و فناوری اجرایی خواهد کرد که حضور در نمایشگاه دستاوردهای پژوهشی استان خراسان رضوی و معرفی آخرین دستاوردها یکی از این برنامه‌ها به شمار می‌رود. برگزاری کارگاه جانبی و رونمایی از دستاورد نوآورانه منتخب مؤسسه در حاشیه این نمایشگاه از دیگر برنامه‌های این مؤسسه است.

روز جامعه و پژوهش با هدف تحکیم ارتباط با بخش خصوصی از دیگر برنامه‌ها است که طی آن در روز شنبه، ۱۹ آذرماه نشست مدیران صنایع با معاونت پژوهشی مؤسسه برگزار می‌شود.

در روز ۲۰ آذر با عنوان "رسانه"، این مؤسسه اقدام به برگزاری

میزگرد خبری با موضوع "چالش‌های پژوهش در صنعت غذا" با حضور مدیران مرتبط استانی و نمایندگان بخش خصوصی خواهد کرد و در روز ۲۱ آذرماه با عنوان "روز صنعت و پژوهش" نشست تخصصی با عنوان "مسیر دانش‌بنیان شدن و چالش‌های پیش رو" با حضور انجمن دانش‌بنیان استان و تمرکز بر نقش مؤسسه در دانش‌بنیان شدن واحدها و شناخت فرصت‌های همکاری برگزار می‌شود.

تور علمی بازدید از مؤسسه در روز ۲۲ آذرماه برگزار می‌شود و در این روز همچنین مسابقه‌ای با عنوان "پژوهش و صنعت غذا" با محورهای ایده، عکس و نقاشی برای دانش‌آموزان با همکاری آموزش و پرورش مشهد برگزار می‌شود.

روز ۲۳ آذر ماه نشستی با حضور اعضای هیات علمی، کارشناسان، بازنشستگان و دانشجویان مؤسسه، برای تقدیر از برترین‌ها در بخش‌های پژوهشگر، رساله، همکار صنعتی، کارشناس بخش آزمایشگاهی و کارشناس بخش اداری برتر برگزار می‌شود.

به نقل از روابط عمومی مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی، برگزاری ۱۲ دوره آموزشی از ۲ تا ۱۹ آذرماه از دیگر برنامه‌های این مؤسسه است که در این دوره‌ها در محورهای چون "طیف‌سنج مادون قرمز"، "کروماتوگرافی گازی"، "طیف سنجی مرئی فرابنفش"، "میکروسکوپ الکترونی روبشی (SEM)" و "الکتروفورز SDS PAGE" بحث و تبادل نظر خواهد شد.

"جذب اتمی"، "تفرق نور پویا"، "کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا"، "میکروسکوپ نیروی اتمی (AFM)"، "استخراج DNA، PCR و الکتروفورز آگارز"، "پراش اشعه ایکس (XRD)" و "کاربرد فناوری‌های نوین در صنایع غذایی" از دیگر موضوعات آموزشی این دوره است.

سرویس خبری: نمایشگاه‌ها و همایش‌ها

منبع: مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی