

بسمه تعالی

برنامه زمانبندی ژورنال کلاب های گروه صنایع غذایی؛ نیمسال اول ۹۶-۹۵

عنوان	ارائه دهنده	استاد مربوطه	تاریخ	
Bol EK, Araujo L, Veras FF, Welke JE. Estimated exposure to zearalenone, ochratoxin A and aflatoxin B1 through the consume of bakery products and pasta considering effects of food processing. Food and Chemical Toxicology. 2016 Mar 31; 89:85-91.	محدثه کریمی نژاد	آقای دکتر صادقی	۱۳۹۵/۸/۱۰	۱
Farhadian A, Jinap S, Faridah A, Zaidul IS. Effects of marinating on the formation of polycyclic aromatic hydrocarbons (benzo [a] pyrene, benzo [b] fluoranthene and fluoranthene) in grilled beef meat. Food Control. 2012; 28(2):420-5.	معصومه تقی زاده	آقای دکتر صادقی	۱۳۹۵/۸/۱۷	۳
Fallah AA, Fazlollahi R, Emami A. Seasonal study of aflatoxin M 1 contamination in milk of four dairy species in Yazd, Iran. Food Control. 2016; 68:77-82.	فاطمه عسکری	آقای دکتر صادقی	۱۳۹۵/۸/۲۴	۴
The potential of papain and alkalase enzyme and process optimizations to reduce allergenic gliadins in wheat flour	مجید علیزاده	آقای دکتر محمدی	۱۳۹۵/۹/۲	۵
Development and evaluation of iron microencapsules for milk fortification. CyTA-Journal of Food	فاطمه رزمجو	آقای دکتر صادقی	۱۳۹۵/۹/۷	۶
	محدثه کریمی نژاد	آقای دکتر محمدی	۱۳۹۵/۹/۱۴	۷
Gupta C, Chawla P, Arora S, Tomar SK, Singh AK. Iron microencapsulation with blend of gum arabic, maltodextrin and modified starch using modified solvent evaporation method–Milk fortification. Food Hydrocolloids. 2015; 43:622-8.	فاطمه رزمجو	آقای دکتر محمدی	۱۳۹۵/۹/۱۶	۸
	فاطمه عسکری	آقای دکتر محمدی	۱۳۹۵/۹/۲۱	۹
	معصومه تقی زاده	آقای دکتر محمدی	۱۳۹۵/۹/۲۴	۱۰
	فاطمه رزمجو	آقای دکتر محمدی	۱۳۹۵/۹/۳۰	۱۱
	مجید علیزاده	آقای دکتر محمدی	۱۳۹۵/۱۰/۷	۱۲

This document was created with Win2PDF available at <http://www.daneprairie.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.