کاربرد گیاهان دارویی عملگرا در صنایع غذایی

معرفی

مرکز تحقیقات مراقبت های بالینی و اتقاءِ سلامت، واحد کرج از سال ۱۴۰۰ تاسیس شد و جهت ارتقای سلامت آحاد جامعه به اثرات ضدمیکروبی گیاهان دارویی عملگرا در صنایع غذایی توجه ویژه ای نمود.

هسته و گروه پژوهشی

اهداف و برنامه‌ها

- اهداف و برنامه های کوتاه مدت: استفاده از گیاهان دارویی جهت طولانی نمودن مدت زمان ماندگاری مواد غذایی و کاهش آلودگی های غذازاد
- اهداف و برنامه های میان مدت: ترویج مصرف نگهدارنده های غذایی طبیعی به جای نگهدارنده های مضر شیمیایی
- اهداف و برنامه های بلندمدت: تامین سلامت مصرف کنندگان

ساختار سازمانی

- مسئول گروه پژوهشی: زهره مشاک
- تخصص و مدرک تحصیلی: دکتری تخصصی بهداشت مواد غذایی
- رتبه دانشگاهی: دانشیار گروه بهداشت مواد غذایی، مرکز تحقیقات مراقبت های بالینی و ارتقاءِ سلامت، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد کرج

مزیت‌ها و سوابق

شناسایی اثرات ضدمیکروبی اسانس های گیاهی به همراه استفاده از سایر عوامل ضدمیکروبی نظیر پروبیوتیک ها و انوپلیمرها در انواع غذاها به صورت عملگرا جهت افزایش سلامتی

تجهیزات

- دستگاه Clevenger
- GC/ Mass Spectrophotometer
- میکروسکپ الکترونی SEM و TEM
- دستگاه FTIR

راهکار و فرآیند حل مساله

بررسی اثرات ضدمیکروبی گیاهان دارویی در محیط کشت و مدل غذایی، عملگرا نمودن غذا به کمک باکتری های پروبیوتیک، استفاده از بسته بندی های زیست تخریب پذیر نانوکمپوزیت

نیازمندی شکل گیری

اهمیت بهداشت و ایمنی مواد غذایی، نیاز به کاهش یا حذف پاتوژن های غذایی، استفاده از گیاهان دارویی بومی ایران جهت تامین سلامتی غذا و مصرف کنندگان

مدل کسب و کار

بهترین مدل کسب و کار برای این مورد الحاق واحد تحقیقاتی بالینی به صورت مشارکت در استارت آپ ها و شرکت های دانش بنیان می باشد.

حامیان و متقاضیان

- کلیه کارخانجات غذایی (با پایه گیاهی و حیوانی)
- واحدهای بازرگانی صادراتی
- کلیه اقشار مردم کشور (کودکان، بزرگسالان و کهنسالان)

راه های ارتباطی

شماره تماس: ۰۹۱۲۳۶۱۲۳۸۷
ایمیل: mashak@kiau.ac.ir

چهلمین سال تاسیس دانشگاه آزاد اسلامی در گام دوم انقلاب

رویداد ملی گام دوم