جلسه شورای پژوهشی مرکز تحقیقات غلات با حضور ریاست مرکز، معاون پژوهشی و مدیر اجرایی مرکز، اعضای شورا پژوهشی، کارشناسان و نماینده معاونت تحقیقات و فناوری راس ساعت 14 در سالن اجتماعات معاونت غذا و دارو برگزار گردید.

در این جلسه

1- طرح مشترک آقای دکتر سید حسین حسینی و خانم دکتر سمیرا عشقی­نیا با عنوان " بررسی تاثیر فرایند حرارتی در تولید نشاسته مقاوم برنج و تعیین ویژگی های فیزیکوشیمیایی، پربیوتیکی و شاخص گلایسمیک آن" با اعتبار 000/700/133 ريال مطرح گردید. این طرح پس از اصلاح موارد ذیل و تایید اصلاحات توسط یک نفر داور نهایی مورد تصویب قرار خواهد گرفت.

* اطلاعات خواسته شده صفحه اول مانند اسامی مجریان، سهم معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه و مبلغی که از منابع دیگر کمک خواهد شد تکمیل گردد.
* عنوان انگلیسی با عنوان فارسی تطبیق گردد.
* در روش آنالیز، می بایست از یک نوع نرم­افزار SAS یا SPSS استفاده گردد وو ورژن آن مشخص گردد.
* با توجه به اهداف طرح، عنوان طرح درست نیست چرا که در اهداف به تولید برنج نیمه آماده کم کالری اشاره شده است که با عنوان همخوانی ندارد.
* در قسمت مواد و روش­ها به میکرو ارگانیسم­هایی اشاره شده است که از بزاق جدا گردیده است. علت جداسازی از بزاق چیست و چرا در مواد و روش­ها به نحوه جداسازی اشاره نشده است؟ همچنین تنها با انجام تست مقاومت به اسید و صفرا نمی­توان پروبیوتیک بودن باکتری­ها را اثبات کرد. این دو آزمایش فقط روش­های اولیه غربالگری هستند و می­بایست مابقی ویژگی­ها نیز اندازه گیری شود.
* در عنوان به بررسی فرایند تیمار حرارتی اشاره شده است ولی در مواد و روش­ها هیچ تیماری انجام نگرفته است.
* در قسمت بررسی شاخص گلایسمیک می­بایست سطوح تیمارها مشخص گردد.
* جدول متغیرها به طور کامل بازنگری و اصلاح گردد برای مثال متغیر دما و زمان کمی و فاصله­ای است. باکتری­های پروبیوتیک نیز اضافه گردد.
* چرا برای بررسی ساختار نشاسته از میکروسکوپ نوری استفاده می­گردد این کار می­بایست با میکروسکوپ الکترونی انجام گیرد.
* در قسمت هزینه­ها، هزینه مربوط به غیر مصرفی حذف گردد و این بخش به هزینه­های دستگاهی و تخصصی انتقال یابد.
* هزینه­های مسافرت و تکثیر اوراق تعدیل گردد.
* در قسمت هزینه­ها مشخص گردد که کدام قسمت را دانشگاه آزادشهر و کدام قسمت را دانشگاه علوم پزشکی پرداخت می­کند.
* به علت انجام یکسری آزمایشات بر روی انسان، در انتها فرم اخلاق و رضایتنامه آگاهانه تکمیل گردد.

1. طرح مشترک آقایان دکتر ابوالفضل فدوی و آقای مهندس خلیل آذری با عنوان " تاثیر فرایند پیش حرارت دهی و فراصوت برخصوصیات کیفی برنج رقم شیرودی پیش‌پز شده " با اعتبار 000/890/118 ريال مطرح گردید. این طرح پس از اصلاح موارد ذیل و تایید اصلاحات توسط یک نفر داور نهایی مورد تصویب قرار خواهد گرفت.

* پروپوزال در فرمت جدید دانشگاه علوم پزشکی نگارش گردد.
* تعداد مجری به دو نفر کاهش یابد.
* در تمام متن، اصول نگارشی رعایت گردد.
* یکی از مهم­ترین آزمون­های بررسی کیفیت برنج، آزمون پخت است که می­بایست به مواد و روش­ها اضافه گردد.
* محل نمونه­گیری و مختصات جغرافیایی آن مشخص گردد.
* در قسمت هزینه­ها، هزینه مربوط به غیر مصرفی حذف گردد و این بخش به هزینه­های تخصصی انتقال یابد.
* هدف اصلی طرح مطابق با عنوان اصلاح گردد.
* در اهداف اختصاصی، دامنه فراصوت اضافه گردد.
* جدول متغیرها به طور کامل بازنگری و اصلاح گردد.
* در قسمت هزینه­ها مشخص گردد که کدام قسمت را دانشگاه آزادشهر و کدام قسمت را دانشگاه علوم پزشکی پرداخت می­کند.

1. طرح مشترک خانم ها دکتر فاطمه نادی و مهندس مرضیه کیاء با عنوان " بررسی روش­های خشک کردن بر روی ویژگی­های ضد اکسندگی برنج رقم فجر" مطرح گردید. این طرح پس از اصلاح موارد ذیل و تایید اصلاحات توسط یک نفر داور نهایی مورد تصویب قرار خواهد گرفت.

* پروپوزال در فرمت جدید دانشگاه علوم پزشکی نگارش گردد و طبق فرمت جدید چکیده اضافه گردد.
* در ابتدای عنوان، کلمه تاثیر اضافه گردد و مطابق با آن عنوان انگلیسی اصلاح گردد.
* در عنوان طرح از کلمه ضد اکسندگی استفاده شده است و در مقابل در تمام متن از کلمه آنتی­اکسیدان استفاده گردیده است اصلاح گردد.
* در هدف اصلی به جای کلمه بررسی از کلمه تعیین استفاده گردد.
* در قسمت اهداف اختصاصی، هدف اول در قالب دو هدف به صورت جداگانه نگارش گردد.
* در تمام متن به جای واژه صنعتی از آزمایشگاهی استفاده گردد.
* چرا برای تعیین فعالیت آنتی­اکسیدنی از روش DPPH استفاده شده است. در صورتیکه می­بایست از چند روش دیگر مانند روش احیاء آهن نیز استفاده گردد تا روش مناسب تعیین گردد.
* جدول متغیرها به طور کامل بازنگری و اصلاح گردد.
* در قسمت هزینه­ها، هزینه مسافرت تعدیل یابد.
* در قسمت هزینه­ها مشخص گردد که کدام قسمت را دانشگاه آزادشهر و کدام قسمت را دانشگاه علوم پزشکی پرداخت می­کند.

1. طرح مشترک آقای دکتر علیرضا صادقی ماهونک و دکتر مجتبی رئیسی با عنوان " ارزیابی تأثیر افزودن عصاره و پودر عصاره مالت بر ویژگی­های کیفی، قابلیت نگهداری و پارامترهای حسی نان قالبی " با اعتبار : 000/200/104 ريال مطرح و مورد تصویب قرار گرفت.

حاضرین در جلسه:

- دکتر مجتبی رئیسی (معاون پژوهشی مرکز)

- مهندس جواد زنگانه (مدیر اجرایی مرکز)

* دکتر مهدی صادقی (عضو شورای پژوهشی)
* دکتر علیرضا صادقی (عضو شورای پژوهشی)
* دکتر ابوالفضل فدوی (عضو شورای پژوهشی)
* دکتر امیر ذوالفقاری (عضو شورای پژوهشی)
* دکتر سیما بشارت (عضو شورای پژوهشی)
* آقای احمد حیدری (کارشناس معاونت تحقیقات و فناوری)
* دکتر مریم ابراهیمی (کارشناس مرکز تحقیقات سلامت غلات)