

چک لیست News research

نکته: در قسمت عنوان خبر لازم است نتیجه طرح تحقیقاتی به صورت یک جمله خبری واضح و قابل فهم برای عموم و تا حد ممکن کوتاه درج گردد. معادل فارسی کلمات لاتین را در عنوان خبر بیاورید. متن خبر را در حد یک پاراگراف قابل فهم برای عموم مشتمل بر اهمیت موضوع، نتایج و یافته ها تنظیم نمایید

۱. عنوان خبر:

۲. باکتری های پاتوژن مولد اسپور در مواد غذایی، توسط تکنولوژی پلاسمای سرد از بین می روند.

۳. گروه های هدف:

- رسانه ها و مردم
- سیاستگذاران پژوهشی
- متخصصان و پژوهشگران
- سیاستگذاران درمانی

۴. موضوع اصلی

- | | | | |
|------------------------|-----------------|---------------------------|-------------------|
| اپیدمیولوژی | اخلاق پزشکی | ارتوپدی | ارگونومی |
| انکولوژی (سرطان شناسی) | انگل شناسی | ایمنی شناسی و آلرژی | آسیب شناسی |
| آموزش پزشکی | باکتری شناسی | بهداشت عمومی | بیماری شناسی |
| بینایی سنجی | بیپهوشی | بیوشیمی | بیوفیزیک |
| پرستاری | پزشکی اروژانس | پزشکی اطفال | پزشکی اعتیاد |
| پزشکی انفورماتیک | پزشکی بیپهوشی | پزشکی پوست | پزشکی خانواده |
| پزشکی داخلی | پزشکی سرطان | پزشکی سنتی و حاشیه | پزشکی عفونی |
| پزشکی عمومی | پزشکی غدد | پزشکی فیزیکی و توانبخشی | پزشکی قانونی |
| پزشکی قلب و عروق | پزشکی کار | پزشکی کلیه و مجاری ادراری | پزشکی گوارش و کبد |
| پزشکی گوش، حلق و بینی | پزشکی مولکولی | پزشکی هسته ای | پزشکی هوانوردی |
| تغذیه و رژیم درمانی | جراحی عمومی | جراحی کلیه و مجاری ادراری | جراحی مغز و اعصاب |
| چشم پزشکی | حشره شناسی | خون شناسی | داروسازی |
| داروشناسی | دامپزشکی | دندانپزشکی | رادیولوژی |
| روان پزشکی | روانشناسی | روماتولوژی | زنان و زایمان |
| زیست فناوری | ژنتیک | سلامت عمومی | سلولی و مولکولی |
| سم شناسی | صنایع غذایی | علوم آزمایشگاهی | علوم بهداشتی |
| علوم تشریح | فوریت های پزشکی | فیزیک پزشکی | فیزیوتراپی |
| فیزیولوژی | قارچ شناسی | کالبدشناسی | مامایی |
| مدارک پزشکی | مهندسی پزشکی | میکروب شناسی | نازایی |
| نانو تکنولوژی | ویروس شناسی | سایر موارد | |

۵. موضوعات فرعی

اپیدمیولوژی □	اخلاق پزشکی □	ارتوپدی □	ارگونومی □
انکولوژی (سرطان شناسی) □	انگل شناسی □	ایمنی شناسی و آلرژی □	آسیب شناسی □
آموزش پزشکی □	باکتری شناسی □	بهداشت عمومی □	بیماری شناسی □
بینایی سنجی □	بیپیهوشی □	بیوشیمی □	بیوفیزیک □
پرستاری □	پزشکی اروژانس □	پزشکی اطفال □	پزشکی اعتیاد □
پزشکی انفورماتیک □	پزشکی بیپیهوشی □	پزشکی پوست □	پزشکی خانواده □
پزشکی داخلی □	پزشکی سرطان □	پزشکی سنتی و حاشیه □	پزشکی عفونی □
پزشکی عمومی □	پزشکی غدد □	پزشکی فیزیکی و توانبخشی □	پزشکی قانونی □
پزشکی قلب و عروق □	پزشکی کار □	پزشکی کلیه و مجاری ادراری □	پزشکی گوارش و کبد □
پزشکی گوش، حلق و بینی □	پزشکی مولکولی □	پزشکی هسته ای □	پزشکی هوانوردی □
تغذیه و رژیم درمانی □	جراحی عمومی □	جراحی کلیه و مجاری ادراری □	جراحی مغز و اعصاب □
چشم پزشکی □	حشره شناسی □	خون شناسی □	داروسازی □
داروشناسی □	دامپزشکی □	دندانپزشکی □	رادیولوژی □
روان پزشکی □	روانشناسی □	روماتولوژی □	زنان و زایمان □
زیست فناوری □	ژنتیک □	سلامت عمومی □	سلولی و مولکولی □
سم شناسی □	صنایع غذایی ■	علوم آزمایشگاهی □	علوم بهداشتی □
علوم تشریح □	فوریت های پزشکی □	فیزیک پزشکی □	فیزیوتراپی □
فیزیولوژی □	قارچ شناسی □	کالبدشناسی □	مامایی □
مدارک پزشکی □	مهندسی پزشکی □	میکروب شناسی □	نازایی □
نانو تکنولوژی □	ویروس شناسی □	سایر موارد □	

۶. خلاصه طرح

اسپورهای باکتریایی حالت خفته و غیر تکثیر شونده ای از باکتری ها هستند که با لایه های متعددی از پروتئین ها، کربوهیدرات ها و لیپیدها مشخص می شوند. اسپورهای گونه های باسیلوس و کلوستریدیوم به عنوان شاخص های اصلی ایمنی مواد غذایی عمل می کنند و خطرات قابل توجهی را برای سلامت مصرف کنندگان به همراه دارند.

استریلیزاسیون حرارتی یک تکنیک آسان و کارآمد است؛ با این حال، کیفیت و ارزش غذایی مواد غذایی را به خطر می اندازد. پلاسمای سرد (CP)، یک روش استریلیزاسیون غیر حرارتی در حال توسعه، نویدبخشی قابل توجهی در استریلیزاسیون مواد غذایی نشان داده است. پلاسمای سرد یک جایگزین امیدوارکننده ارائه می دهد، زیرا آسیب برگشتناپذیری به ویژگی های حسی یا تغذیه ای وارد نمی کند و نسبت به روش های حرارتی سنتی مقرون به صرفه تر است. این تحقیق اثرات پارامترهای مختلف فرآیند، در درجه اول نوع الکتروود (قرار گرفتن مستقیم یا غیر مستقیم در معرض پلاسما)، توان پلاسما، مدت زمان درمان، دوز القا شده توسط پلاسما، فاصله نمونه ها بین الکتروودها و گاز پلاسما بر اثربخشی باکتریواستاتیک را بررسی کرد. علاوه بر این، تعامل بین گونه های واکنشی القا شده توسط پلاسما و غیرفعال سازی هاگ، و همچنین مکانیسم های تخریب، به طور کامل مورد بحث قرار خواهد

گرفت. CP می‌تواند به طور مؤثر، چه به صورت مستقل و چه در ترکیب با سایر روش‌ها، برای افزایش اثربخشی تکنیک‌های نگهداری مورد استفاده قرار گیرد و در نتیجه پتانسیل ایجاد انقلابی چشمگیر در شیوه‌های نگهداری مواد غذایی را داشته باشد. در نهایت، درک عمیق‌تر از رابطه بین هاگ‌ها و پلاسمای سرد برای ارتقاء و بهبود فناوری پلاسمای سرد در صنعت مواد غذایی بسیار مهم است.

۷. واژگان کلیدی: اسپورهای باکتریایی، پلاسمای سرد، مکانیسم غیر فعال سازی، متغیرهای فراورش

۸. مجری طرح: احسان مقدس کیا

۹. کد طرح: 403000092

۱۰. عنوان طرح: بررسی عوامل مؤثر بر غیرفعال‌سازی باکتری‌های اسپورزای غذایی با استفاده از تکنولوژی پلاسما

سرد؛ یک مرورروایتی

۱۱. نشانی اینترنتی مقاله منتج از طرح :

<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/fsn3.70429>

۱۲. تاریخ اتمام طرح: 18 June 2025