

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. گروههای هدف:

- رسانه ها و مردم
- متخصصان و پژوهشگران
- سیاستگذاران پژوهشی
- 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 | □ بیهوشی | □ بیوشیمی | □ بیوفیزیک |
| □ پرستاری | □ پزشکی اروژانس | □ پزشکی اطفال | □ پزشکی اعتیاد |
| □ پزشکی انفورماتیک | □ پزشکی بیهوشی | □ 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 | □ میکروبی شناسی | □ نازایی |
| □ نانو تکنولوژی | □ ویروس شناسی | □ سایر موارد | |

۵. موضوعات فرعی

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

۶. خلاصه طرح

اسپورهای باکتریایی حالت خفته و غیر تکثیر شونده‌ای از باکتری‌ها هستند که با لایه‌های متعددی از پروتئین‌ها، کربوهیدرات‌ها و لیپیدها مشخص می‌شوند. اسپورهای گونه‌های باسیلوس و کلستریدیوم به عنوان شاخص‌های اصلی ایمنی مواد غذایی عمل می‌کنند و خطرات قابل توجهی را برای سلامت مصرف‌کنندگان به همراه دارند. استریلیزاسیون حرارتی یک تکنیک آسان و کارآمد است؛ با این حال، کیفیت و ارزش غذایی مواد غذایی را به خطر می‌اندازد. 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 می‌دهد، زیرا آسیب برگشت‌ناپذیری به ویژگی‌های حسی یا تغذیه‌ای وارد نمی‌کند و نسبت به روش‌های حرارتی سنتی مقرون به صرفه‌تر 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 نمونه‌ها بین الکتروودها و گاز پلاسما بر اثربخشی باکتریواستاتیک را بررسی کرد. علاوه بر این، تعامل بین گونه‌های واکنشی القا شده توسط پلاسما و غیرفعال‌سازی هاگ، و همچنین مکانیسم‌های 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 غیرفعال 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 پلاسمای

سرد؛ یک مروری

۱۱. نشانی اینترنتی مقاله منتج از طرح:

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

۱۲. تاریخ اتمام طرح: 18 June 2025