



مرکز تحقیقات سلامت و ایمنی غذا

واحد توسعه فناوری و ارتباط با صنعت



۱۴۰۰

### \* امکانات و تجهیزات آزمایشگاهی

- آزمایشگاه های تخصصی مولکولی

- اتاق کشت



### بازدید مسئولان از مرکز تحقیقات سلامت و ایمنی غذا

بازدید جناب آقای دکتر کلانتری

(معاون محترم رئیس جمهور)

۲۴ تیر ۱۳۹۸



بازدید جناب آقای دکتر اکبری

(مشاور عالی وزیر بهداشت)

۲۳ خرداد ۱۳۹۸



بازدید جناب آقای دکتر تقوی نژاد

(معاون محترم وزیر بهداشت)

۲ آبان ۱۳۹۸



بازدید جناب آقای دکتر قانعی

(دبیر محترم ستاد توسعه زیست فناوری)

۱ آذر ۱۳۹۶



بازدید جناب آقای دکتر ملک زاده

(معاون محترم وزارت بهداشت)

۵ آبان ۱۳۹۴



### ارتباط با ما

آدرس: یزد، بلوار شهدای گمنام،

پردیس دانشگاه علوم پزشکی شهید

صدوقی یزد، دانشکده بهداشت، طبقه سوم،

دفتر امور اداری مرکز تحقیقات سلامت و ایمنی غذا

تلفن: ۰۳۵-۳۸۲۰۹۱۴۴ نمابر: ۰۳۵-۳۸۲۰۹۱۱۹

پست الکترونیک: refsh.ssu@gmail.com

وب سایت: refhs.ssu.ac.ir

## تاریخچه مرکز تحقیقات سلامت و ایمنی غذا



## معرفی واحد توسعه فناوری و ارتباط با صنعت

هدف از راه اندازی "واحد توسعه فناوری و ارتباط با صنعت" مرکز تحقیقات سلامت و ایمنی غذای دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد، تسهیل و تقویت ارتباط سازنده با واحدهای تولیدی، صنایع غذایی و سازمان های مربوطه به منظور ارائه خدمات فنی و آزمایشگاهی، مشاوره ای، آموزشی، پژوهشی و ... است. حمایت از اجرای طرح های تحقیقاتی فناورانه در جهت ارتقای فناوری های مرتبط با سلامت غذا از دیگر اهداف و وظایف این واحد است.

## توانمندی ها و خدمات واحد توسعه فناوری و ارتباط با صنعت مرکز تحقیقات سلامت و ایمنی غذا

### \* خدمات فنی و آزمایشگاهی

- ۱- تشخیص اصالت مواد خام ورودی به واحدهای تولیدی
- ۲- تشخیص و جداسازی انواع مخاطرات میکروبی در مواد غذایی
- ۳- بررسی کیفی و بهداشتی مواد اولیه ورودی به واحدهای تولیدی
- ۴- تشخیص مولکولی پاتوژن های میکروبی در محصولات
- ۵- تولید و عرضه انواع محیط های کشت میکروبی
- ۶- تشخیص حلیت مواد اولیه

### \* خدمات مشاوره ای

- ۱- ارائه مشاوره در خصوص کاربردی کردن طرح های پژوهشی
- ۲- ارائه مشاوره های آماری و متدولوژی تحقیقات کاربردی
- ۳- ارائه مشاوره های تحقیقاتی با مشارکت سایر مراکز تحقیقاتی و دانشگاهی و شرکت های صنایع غذایی
- ۴- ارائه مشاوره در زمینه فرمولاسیون و کنترل کیفی صنایع غذایی
- ۵- ارائه مشاوره غذایی برای سازمان ها و صنایع مرتبط
- ۶- ارائه مشاوره علمی و توانمند سازی R&D واحدهای تولیدی

### \* خدمات تحقیقاتی

- ۱- فرمولاسیون مواد غذایی برای گروه های با بیماری خاص
- ۲- انجام مطالعات حیوانی و پژوهش در زمینه خطر آلاینده های غذایی
- ۳- پژوهش در زمینه نقش فرمولاسیون و فرآوری در ارتقای ایمنی غذا
- ۴- انجام تحقیقات در خصوص فرآورده های غذایی جدید
- ۵- انجام طرح های تحقیقاتی مشترک با صنایع غذایی
- ۶- مطالعه در خصوص غنی سازی مواد غذایی

### \* خدمات آموزشی

- ۱- برگزاری سمینارها و کارگاه ها در زمینه فرمولاسیون مواد غذایی
- ۲- تهیه فیلم، سی دی و کتب در زمینه شناسایی تقلبات در مواد اولیه
- ۳- برگزاری کارگاه های آموزشی جهت کنترل کیفیت محصول
- ۴- اجرای دوره های بازآموزی ویژه مسئولین فنی
- ۵- تدوین مطالب آموزشی جهت گروه های خاص
- ۶- برگزاری کارگاه ها و دوره های آموزشی، پژوهشی در سطوح مختلف
- ۷- برگزاری سمینارها و همایش های علمی در زمینه صنایع غذایی
- ۸- برگزاری کارگاه کنترل کیفیت مواد غذایی
- ۹- برگزاری کارگاه آنالیز مقدماتی مواد غذایی
- ۱۰- برگزاری کارگاه آنالیز پیشرفته مواد غذایی
- ۱۱- آموزش مهارت های علمی و آزمایشگاهی
- ۱۲- برگزاری کارگاه های ISO