

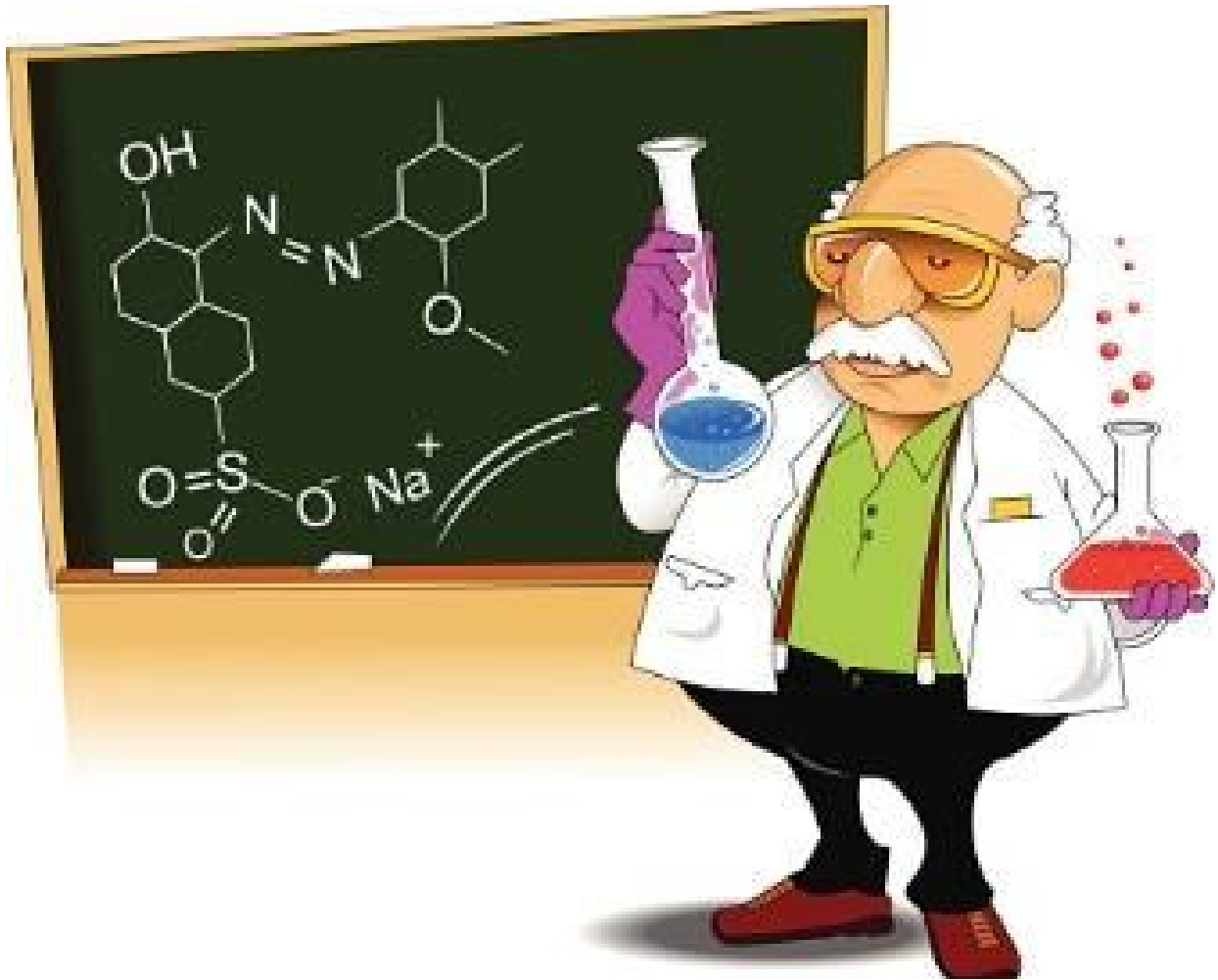


آکادمی تخصصی فن و فود
مرکز آموزش جامع صنایع غذایی

برترین

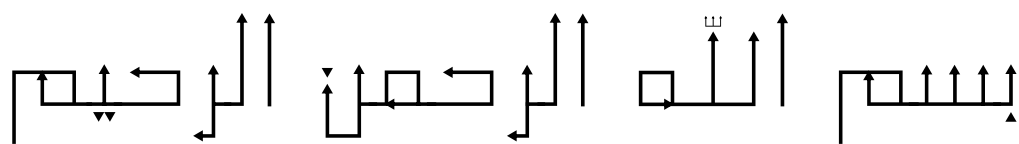
اساتید و پژوهشگران صنایع غذایی دنیا

به تفکیک گرایش مستعدترین اساتید دنیا برای تقاضای اپلای را بشناسید



گردآوری و تدوین:

دکتر محمد گنجه





آکادمی تخصصی فن و فود
مرکز آموزش جامع صنایع غذایی

برترین اساتید و پژوهشگران صنایع غذایی دنیا

گردآوری و تدوین:

دکتر محمد گنجه

این کتاب الکترونیک از سری مجموعه کتب راهنمای مهاجرت تحصیلی و شغلی آکادمی تخصصی فن و فود تدوین و منتشر شده است و هرگونه کپی برداری از آن بدون اجازه ناشر شرعا و اخلاقا جایز نیست و پیگرد قانونی دارد.

پیشگفتار

یکی از اصلی‌ترین روش‌ها برای اپلای و گرفتن پذیرش از دانشگاه‌های خارج از کشور مکاتبه مستقیم با اساتید و دانشمندان همراستا با پیشینه پژوهشی فرد متقاضی است. در این مجموعه به صورت تفکیک شده برای هر گرایش صنایع غذایی، اساتید و دانشمندانی **در پنج سال اخیر بیشترین پژوهش‌ها را داشته‌اند** آوری و لیست شده‌اند که می‌توانند جهت **مکاتبه** و تقاضای فاند و پذیرش مورد استفاده قرار گیرند.

اپلای و گرفتن فاند در رشته صنایع غذایی

تحصیل در خارج از کشور به خصوص در سال‌های اخیر تبدیل به یک خواست همگانی شده و هر روز بر خیل افراد مشتاق در این حوزه افزوده می‌شود.

و اما صنایع غذایی....

ه عنوان یک دانشجوی یا فارغ التحصیل صنایع غذایی چقدر شانس دار برای مهاجرت تحصیلی؟ صنایع غذایی چه پتانسیل‌هایی برای اخذ فاند و پذیرش در کشورهای پیشرفته دارد؟

در این مقاله قصد دارم خیلی مختصر و مفید چرایی پتانسیل بالای صنایع غذایی برای اپلای را برای شما شرح ؛ پس لطفا تا انتهای این مقاله با من همراه باشید و نظرات و دتاتن را از طریق کانال‌های ارتباطی بفرمائید.

نیاز به صنایع غذایی از دیدگاه صنعتی

بی‌شکی هر کشوری بسته به میزان توسعه صنعتی و رفاه اجتماعی خود می‌تواند ادعای رشد و پیشرفت را داشته باشد و معمولا از همین شاخص‌ها هم برای درجه بندی کشورهای جهان استفاده می‌شود. کشورهای برتر کشورهای هستند که بالاترین تکنولوژی‌ها و دانش روز را در اختیار دارند. صنعت غذا به عنوان یکی از بزرگترین های توسعه یافتگی در دنیا شناخته می‌شود و می‌توان گفت بین میزان بها دادن به این صنعت و نرخ توسعه یافتگی و رفاه ارتباط مستقیم وجود دارد. بنابراین یک متخصص خبره در رشته صنایع غذایی همواره می‌تواند در کشورهای پیشرفته دنیا انتظار جایگاه‌های مناسب شغلی و تحصیلی را داشته باشد.

نیاز به صنایع غذایی از دیدگاه رفاه عمومی!

با پیشرفت تکنولوژی و ماشینی‌شدن بیشتر شغل‌ها و تغییر سبک زندگی بیشتر افراد انتظارات برای محصولات غذایی متنوع و سالم با ویژگی‌های ظاهری و تغذیه‌ای خاص روز به روز در حال افزایش است و این خواست اجتماعی قابل نادیده گرفتن نیست؛ چون مستقیما با رضایت عمومی و رفاه مردم در ارتباط است.

نیاز به صنایع غذایی از دیدگاه اقتصادی

یکی از چالش‌هایی که در بیشتر کشورهای جهان سوم با آن مواجهیم خام فروشی و ارزش افزوده پایین محصولات کشاورزی است. این موضوع سال‌هاست که در کشورهای پیشرفته و به مرور در کشورهای در حال توسعه درک شده است و این مسیر یعنی ایجاد ارزش افزوده از محصولات خام غذایی و تولید محصولاتی ارزشمند با ارزش اقتصادی چندین برابر نیاز به متخصصین صنایع غذایی دارد، بنابراین هیچ کشوری هیچوقت بی‌نیاز از این حوزه نیست و نخواهد بود.

نیاز به صنایع غذایی از دیدگاه تجاری و بازرگانی

صنایع غذایی صنعتی است که خروجی آن همواره خواهان دارد و بدون توجه به بحران و چالش‌ها، مشتری‌ها برای آن در صف خواهند بود. از طرفی هر منطقه جغرافیایی و کشوری با توجه به پتانسیل‌های بومی خود صادر کننده انواعی از محصولات غذایی است و از سوی دیگر بسیاری از کشورها واردکننده صرف خیلی از محصولات غذایی هستند. بنابراین این درک و باور که با رشد و توسعه صنعتی می‌توان سهم بیشتری از این بازار بزرگ را به خود اختصاص داد در اکثر کشورهای پیشرفته نهادینه شده است؛ برای حفظ و توسعه این بازار بزرگ همواره نیروی انسانی لازم است!!

نیاز به صنایع غذایی از دید آینده‌نگری!

حتما شما هم موافقید که روز به روز جمعیت جهان در حال افزایش است و از طرفی منابع خام و کشاورزی و زمین‌های قابل کشت کمتر؛ این یعنی برای ایجاد توازن بین نیاز

غذایی این سیل جمعیت نیاز هست ضایعات به حداقل رسانده شود و طول عمر و تنوع محصولات غذایی به حداکثر؛ و مجددا هم سال ها است که این بینش و درک در بین تمام سیاستمداران و دانشمندان پذیرفته شده و از اولویت ها محسوب می شود؛ تحقق این اولویت نیازمند متخصصین صنایع غذایی است...

بنابراین با کنار هم قرار دادن مجموع این دلایل می توان رشته صنایع غذایی را از پرتانسیل ترین رشته ها برای مهاجرت تحصیلی و شغلی ارزیابی کرد.

یکی از **اصول این مجموعه**...
مکاتبه مستقیم با اساتید و دانشمندان همراستا با پیشینه پژوهشی فرد متقاضی است.
در این مجموعه به صورت تفکیک شده برای هر گرایش صنایع غذایی، اساتید و دانشمندانی که در پنج سال اخیر بیشترین پژوهش ها را داشته اند جمع آوری و لیست شده اند که می توانند جهت مکاتبه و تقاضای فاند و پذیرش مورد استفاده قرار گیرند.

فهرست مطالب

10.....	و راهنمای استفاده از ا
15.....	مواد غذا
16.....	کروپه پلوژی مواد غذا
17.....	مدلسازی و سازی فرا در ع غذا
18.....	تکنولوژی غلات
19.....	تکنولوژی گوشت
20.....	نانوتکنولوژی در ع غذا
21.....	ع غذا
22.....	تکنولوژی ات
24.....	اقتصاد در ع غذا
25.....	روش ی آزما در ع غذا
26.....	ی رزیوشانه (ون در ع غذا
27.....	کاربرد آنت اکسدان در ع غذا
28.....	ی استخراج در ع غذا
29.....	ی کردن در ع غذا
30.....	در فرا ی ع غذا
31.....	تکنولوژی روغن ی خوراک
32.....	ی غن سازی در ع غذا
34.....	ی محصولات در ع غذا
35.....	تکنولوژی اهم در فرا ی غذا
35.....	ی ر ی و فراورده ی غذا
36.....	تکنولوژی فراصوت در فرا ی غذا
37.....	پروه در ع غذا
38.....	ی آنال در ع غذا



FanoFood.ir



https://FanoFood.ir

آکادمی تخصصی فن و فود

مرکز جامع آموزش و کارآفرینی در منابع غذایی

- 40..... انبارداری در ع غذا
- 41..... امولسیون و کاربردهای آنها
- 42..... دروکلوه در ع غذا
- 43..... ی ی خوراکی در ع غذا
- 44..... ی ی ضدمکروب در ع غذا
- 45..... نگهدارنده و کاربرد آنها در ع غذا
- 46..... غذاهای عملگرا (فانکشنال فود)
- 47..... و تکنولوژی در ع غذا
- 49..... اصول کنترل در ع غذا
- 50..... تکنولوژی
- 51..... ون در ع غذا
- 52..... ارز ی در ع غذا
- 53..... ع
- 54..... ا مواد غذا
- 55..... تور غذا
- 57..... بهداشت مواد غذا
- 58..... اصول تجارت در ع غذا
- 59..... مواد غذا پادار
- 60..... مواد غذا ارگانیک
- 61..... در ی غذا

و راهنمای استفاده از این مجموعه

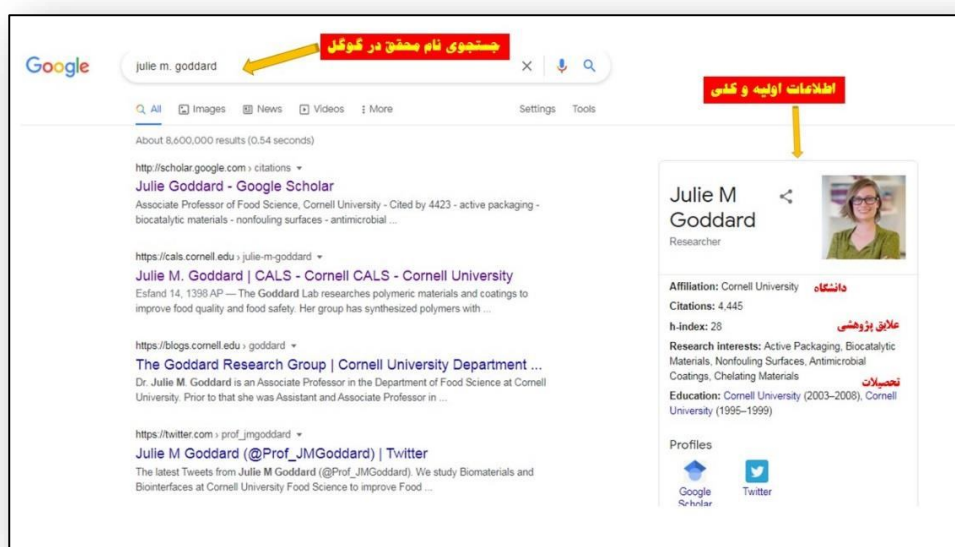
یکی از دغدغه‌های اصلی برای اخذ پذیرش به شیوهی مکاتبه‌ای پیدا کردن استاد مناسب برای مکاتبه است. استادی که متناسب با تخصص و علایق پژوهشی فرد باشد و این پتانسیل را داشته باشد که از توانایی‌های درخواست کننده استفاده کند. در واقع این فرایند باید یک دادوستد دوسر سود باشد تا استاد را به ایمیل شما پاسخ دهد و فرایند بررسی رزومه و پذیرش احتمالی شما آغاز گردد. بنابراین به شدت نیاز است که به فرد مناسب و با تخصص متناسب ایمیل داده شود؛ و گر نه هیچگونه پاسخی در کار نخواهد بود. در این کتاب الکترونیک تفکیک گرایش‌های مختلف صنایع غذایی اساتید برتر معرفی شده‌اند که میتوا مورد استفاده شما برای آغاز مکاتبه باشند.

اما چطور از این لیست ارزشمند استفاده کنیم....

با استفاده از پایگاه‌های علمی و موتورهای جستجو می‌توانید به لیست مقالات و همچنین راه‌های ارتباطی هر یک از اساتید موجود در این فهرست دسترسی پیدا کنید و ضمن آشنایی کامل با پیشینه و علایق پژوهشی آنها با محل و دانشگاه فعالیتشان هم آشنا شده و در صورت منطبق بودن با معیارهای خود با آنها مکاتبه نمایید. در ادامه به عنوان ای از روش کار گفته شده یکی از اساتید را به

صورت تصویری و مرحله به مرحله مورد بررسی قرار خواهیم داد. همین روند را توان در مورد تمام اساتید دیگر نیز تکرار کرد.

مطابق تصویر 1 نام محقق را در موتورهای جستجو (ترجیحا گوگل) وارد کرده و به نتایج ارائه شده را با دقت بررسی کنید. در همان صفحه جستجو اطلاعات اولیه در مورد محقق شامل علایق پژوهشی، دانشگاه محل فعالیت، تحصیلات و ... را می توانید ببینید. سپس به لینک های ارائه شده توسط گوگل پرداخته و با مراجعه به تعدادی از آنها می توانید تمام اطلاعات لازمه را داشته ب



1: جستجوی نام استاد در موتور جستجوی گوگل

به عنوان مثال در تصویر 2 لینک صفحه گوگل اسکولار این دانشمند که در لیست نتایج موتور جستجو ارائه شده است دیده می شود. با کلیک بر روی این لینک و

ورد به صفحه شخصی فرد مورد نظر می توانید لیست مقالات محقق را داشته باشید و به شکل کامل بررسی کنید. در بسیاری از موارد ایمیل آکادمیک دانشمندان نیز در همین صفحه در دسترس است. مورد مهم دیگر در گوگل اسکولار دسترسی به امتیازات و اعتبار علمی و پژوهشی محققین است. این شاخص ها شامل تعداد مقالات، تعداد استناد به مقالات آنها و همینطور اچ ایندکس آنها می باشد. علاوه بر این ها با دانشمندان همکار با این محقق که بیشترین مرادوات علمی را داشته اند هم می توانید آشنا شوید و آنها را هم به لیست اساتید مستعد برای مکاتبه خود اضافه نمائید.

http://scholar.google.com › citations -
Julie Goddard - Google Scholar
 Associate Professor of Food Science, Cornell University - Cited by 4423 - active packaging - biocatalytic materials - nonfouling surfaces - antimicrobial ...

Google Scholar

Julie Goddard
 Associate Professor of Food Science, Cornell University
 Verified email at cornell.edu
 active packaging biocatalytic materials nonfouling surfaces antimicrobial coatings chelating materials

علاقه پژوهشی

GET MY OWN PROFILE

Cited by **شاخص های علمی** VIEW ALL

	All	Since 2016
Citations	4445	2736
h-index	28	25
i10-index	67	60

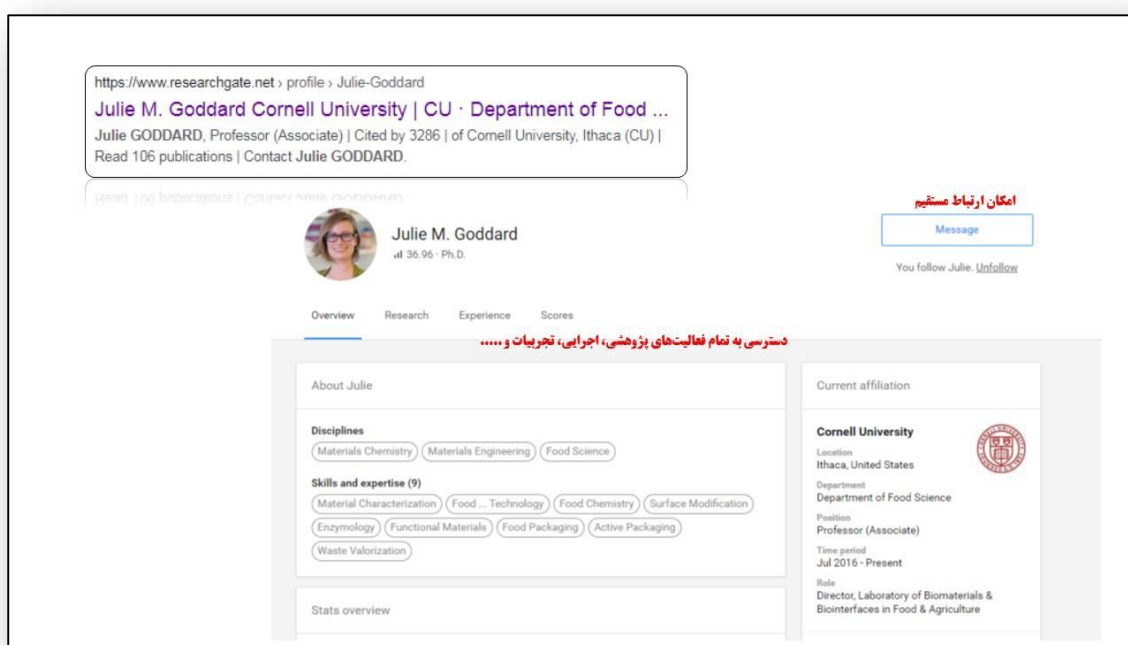
640
480
320
160
0

Year	Citations
2014	~100
2015	~150
2016	~200
2017	~250
2018	~350
2019	~400
2020	~300
2021	~150

TITLE	CITED BY	YEAR
لیست مقالات محقق		
Polymer surface modification for the attachment of bioactive compounds JM Goddard, JH Hutchings Progress in polymer science 32 (7), 698-725	1468	2007
Enzymes on material surfaces JN Talbert, JM Goddard Colloids and Surfaces B: Biointerfaces 93, 8-19	338	2012
Covalent immobilization of lysozyme on ethylene vinyl alcohol films for nonmigrating antimicrobial packaging applications V Munsel-Galet, JN Talbert, P Hernandez-Munoz, R Gavara, JM Goddard Journal of Agricultural and Food Chemistry 61 (27), 6720-6727	272	2013
A multiplexed optofluidic biomolecular sensor for low mass detection S Mauchal, JM Goddard, J Forckson	167	2009

2: صفحه گوگل اسکولار استاد

در لینکی دیگر در همان صفحه اول جستجو شما این امکان را دارد که در پایگاه ریسرچ گیت با محقق به صورت مستقیم تبادل پیام داشته باشید و همچنین با اطلاعات کامل تری از او برسید (تصویر 3). ریسرچ گین یک پایگاه ارزشمند علمی است که اشتراک گذاری مقالات و همینطور طرح سوال و گرفتن پاسخ در آن ممکن است.



3: صفحه ریسرچ گیت استاد

در این مثال در یکی دیگر از صفحات معرفی شده توسط گوگل فایل متنی PDF کاملی از رزومه محقق مورد نظر قابل دانلود است (تصویر 4) که دیگر چیزی را از قلم نیانداخته و تمام راه های ارتباطی شامل ایمیل، تلفن و صفحه ای اختصاصی در آن ذکر شده است.

https://www.foodsci.umass.edu/default/files/PDF/Julie M - UMass Food Science - UMass Amherst

by K Foods - 2007 — PI: Julie M. Goddard, Co-PI: Eric Decker, USDA National Institute of Food and Agriculture: "Preventing Oxidation of Bioactive Compounds via Metal Chelating ..."

رزومه کامل محقق

آدرس ایمیل؛ شماره تماس و صفحه اینترنتی اختصاصی محقق

JULIE M. GODDARD, Ph.D.
 ASSISTANT PROFESSOR
 Department of Food Science
 University of Massachusetts
 344 Chenoweth Lab
 102 Holdsworth Way
 Amherst, MA 01003
 Tel: 413.545.2275
 Email: goddard@foodsci.umass.edu
 Web: www.umass.edu/goddardresearch

PROFESSIONAL EXPERIENCE	
Department of Food Science, University of Massachusetts, Amherst, MA Assistant Professor	2009 – present
Department of Mechanical Engineering, Cornell University, Ithaca, NY Postdoctoral Associate, Integrated Micro- and Nanofluidic Systems Lab	2007 – 2009
Kraft Foods, Tarrytown, NY Research Engineer	2002 – 2003
Associate Research Engineer II	2000 – 2002
Associate Research Engineer I	1999 – 2000

EDUCATION	
-----------	--

4: رزومه کامل استاد

دقیقا همین روند را با اندکی تغییرات می توان در مورد تمام اساتید دیگر موجود در این مجموعه تکرار کرد و به جزئیات لازم و حتی بیشتر از لازم در مورد محققین برتر صنایع غذایی دست یافت. فقط می توانیم و اراده شما و رزومه و توانایی هایی که دارید....