



باسمه تعالی

دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

دانشکده مهندسی زراعی

گروه مهندسی صنایع غذایی

رشته / گرایش: علوم و مهندسی صنایع غذایی_ گرایش فناوری مواد غذایی

جلسه دفاع از پایان نامه کارشناسی ارشد

عنوان: بررسی اثر پروتئین های مختلف بر راندمان و ویژگی های فیزیکوشیمیایی پنیر ریکوتا و بهینه سازی فرآیند با بکارگیری روش سطح پاسخ

Title: Investigation of the effect of different proteins on the efficiency and physicochemical properties of ricotta cheese and process optimization using the response surface methodology

استاد (استادان) راهنما: دکتر علی معتمد زادگان

استاد (استادان) مشاور: دکتر رضا فرهمندفر – دکتر شبنم حمزه

دانشجو: زینب نوذری جویباری

زمان: سه شنبه ۱۲ بهمن ۱۴۰۰ ، ساعت ۱۳ الی ۱۴ مکان: <http://81.12.5.70/foodsciencepresentation>