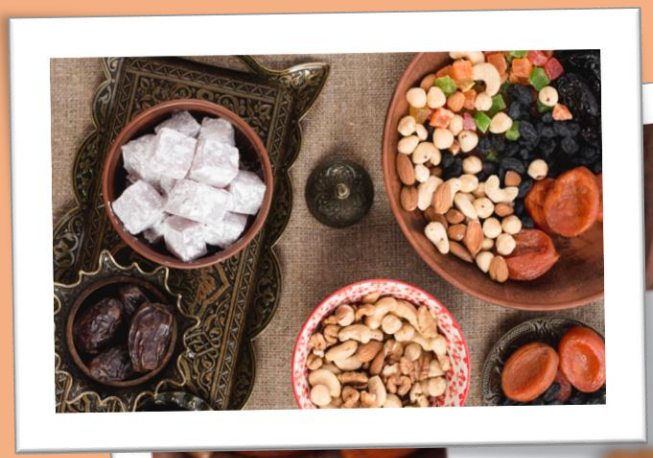

# اسامی پذیرش مقالات

# در قالب ارائه پوستر

# نوبت صبح

| ردیف | عنوان مقاله | نویسندگان |
|---|---|---|
| ۱ | میکروبی کاکائو و تاثیر آن در فرآورده نهایی | حمیدرضا حق رنجبر، حامد امینی رورانی، افروز السادات حسینی ابری، محمد ربانی خوراسگانی |
| ۲ | معرفی ماده غذایی برپایه ژل رویال | هاجر السادات منصوری، فرود فریدون‌پور، حمید قیومی |
| ۳ | معرفی محصول ارده-عسل شرکت کوزه عسل تخمیر | فرود فریدون پور، هاجر السادات منصوری، حمید قیومی |
| ۴ | مطالعه محاسباتی بررسی اثر مهاری مولکول کافئین و متابولیت های آن، در مقایسه با مهار کننده سنتزی، بر روی پروتئین های ایجاد کننده آمیلوئید بتا در بیماری آلزایمر | فاضل محمدی |
| ۵ | اثر مشتقات پورین موجود در شکلات و قهوه بر بازسازی سیستم عصبی | محمد عرفان فرهادیه، نیلوفر کاظمی و سید مرتضی جوادی راد |
| ۶ | اثرات بالینی فلاونوئیدهای شکلات بر سلامت انسان | رویا حاجیان، سید مرتضی جوادی راد |
| ۷ | نقش آسپارتام در بروز نئوپلاسم | رویا حاجیان، عاطفه عسگرپور، سید مرتضی جوادی راد، مهرناز کیهانفر |
| ۸ | قهوه، اثر محافظت کنندگی آن برای بیماری های تحلیل برنده ی عصبی | رضوان جون بخش |
| ۹ | ارزیابی شاخص های تعیین کننده کیفیت قهوه تولید داخل و فرآورده‌های وارداتی آن در استان اصفهان | فرزانه اوحدی، مریم خجسته، مهدی تقوایی، الهام جهانمرد و نرجس رحیمی |
| ۱۰ | ارزیابی کافئین موجود در قهوه و اثرات مصرف آن بر بدن و بیماری آلزایمر(AD) | جواد یغموریان خوجینی، سید مرتضی جوادی‌راد |
| ۱۱ | شکلات/کاکائو، تاثیرات آن بر سلامتی بدن و بیماری دیابت | جواد یغموریان خوجینی، سید مرتضی جوادی راد، محمد مختاری |
| ۱۲ | استویا، اثرات آن بر سلامتی و خاصیت آنتی اکسیدانی آن | جواد یغموریان خوجینی، سید مرتضی جوادی راد، نگار خلیلی |
| ۱۳ | تاثیرات کافئین بر تکثیر فولیکول های موی انسانی و آلوپسی آندروژنیک (AGA) در شرایط آزمایشگاهی (*in vitro*) | جواد یغموریان خوجینی، کامران قائدی |
| ۱۴ | بررسی تاثیرات پلی فنول موجود در شکلات بر بیماری های قلبی-عروقی (CVD) | جواد یغموریان خوجینی، کامران قائدی |
| ۱۵ | بررسی تاثیر شربت افرا در کنترل سرطان کولورکتال | جواد یغموریان خوجینی، کامران قائدی، ثمین سادات سجادی |
| ۱۶ | عسل و ارزیابی اثرات آن در التیام زخم های پوستی | جواد یغموریان خوجینی، ندایزدانی، کامران قائدی |
| ۱۷ | شکلات پروبیوتیک و سرطان | مائده نساج پور اصفهانی |
| ۱۸ | تاثیر شیمی قهوه بر هنر طراحی قهوه و شیر(لته آرت) | سیامک عجمیان |
| ۱۹ | اثرات فلاوانول های قهوه بر اعمال شناختی و رفتار | سیامک بهشتی |
| ۲۰ | تاثیر عصاره‌ی قهوه سبز بر چاقی | مهسا سرائیان، فرشید پورحسین مجارشین، محمد مهدی دوست محمدی |
| ۲۱ | کاربرد روش های نوین در تولید شکلات فراسودمند | بهاره بهشت آرا، بهاره حاجی رستملو |

# نوبت صبح

| ردیف | عنوان مقاله | نویسندگان |
|---|---|---|
| ۲۲ | مروری بر تأثیرات کاکائو و قهوه و محصولات پروبیوتیک آن ها بر عملکرد مغز افراد مسن و بیماران آلزایمری | امیر حسین حاجی علی عسگری، علیرضا شکرالهی |
| ۲۳ | بررسی برخی جنبه‌های مختلف استویا به عنوان شیرین کننده طبیعی | فاطمه رحیمی، مهتاب حسین زاده و مجتبی قوامی |
| ۲۴ | بررسی و مقایسهٔ ابعاد بیوشیمیایی و زیستی عسل و آسپارتام | زینب نظرپور نجف آبادی |
| ۲۵ | شکلات بدون شکر | غلامرضا مصباحی |
| ۲۶ | استویا جایگزینی مناسب برای شکر؟ | امیرحسین نقش نیل‌چی، نیلوفر کاظمی، نوید کاظمی، لیلی خلیلیان |
| ۲۷ | بررسی تأثیر کافئین موجود در قهوه بر کاهش وزن | نیلوفر کاظمی، لیلی خلیلیان، محدثه دهقان، زهرا برزگری بنادکوکی |
| ۲۸ | اثرات دو شیرین کننده طبیعی استویا و عسل بر دیابت | فرشته قاسمی، صبیحه سلیمانیان زاد |
| ۲۹ | بررسی تأثیر فرآیند برشته شدن بر ارزش غذایی لوبیای کاکائو | سارا آریاپاک |
| ۳۰ | تاثیر محلول پاشی مخمر*Saccharomyces cerevisiae* و کود زیستی نیتروکسین برفعالیت آنزیم‌های آنتی-اکسیدانی، ترکیبات فنولی و قندهای محلول استویا | غفور امینی، مجید آقاعلیخانی و سحر کرامتی |
| ۳۱ | گانودرما لوسیدوم، امیدهای تازه در درمان سرطان | سید مرتضی جوادی راد |
| ۳۲ | بررسی و تحلیل ورود و رواج شکلات به ایران، از قاجار تا پهلوی | متین سادات اصلاحی، مهشید سادات اصلاحی |
| ۳۳ | قهوه قجری، نوشیدنی زهرآلود در ایران عصر قاجار | متین سادات اصلاحی، مهشید سادات اصلاحی |
| ۳۴ | گیاه خرنوب Ceratonia silique بعنوان یک شیرین کننده طبیعی و سایرکاربردها | سید رسول ذاکر |
| ۳۵ | تولید پاستیل کم کالری به وسیله جایگزینی ساکارز با اریتریتول و سوربیتول | سیده گلسا حسینی، حجت کاراژیان |
| ۳۶ | شواهد اپیدمیولوژیک در مورد قهوه و سرطان | محبوبه روزگاریان، فاطمه صرامی فروشانی، فاطمه یارعلی، پردیس یاراحمدی |
| ۳۷ | نقش استانداردهای ملّی و بین المللی در تعیین ویژگی های کیفی قهوه | مژگان توفیقیان |
| ۳۸ | تاثیر کافئین بر سلامت پوست | الهام شفیع زاده، فرشید پورحسین مجارشین |
| ۳۹ | قهوه: از تاریخچه تا اثرات مثبت آن بر سلامتی | مرضیه اکبری، شکوفه اکبری |
| ۴۰ | بررسی خواص آنتی‌اکسیدانی و ضد التهابی شکلات | شهزاد معمار شهشهانی، محمد ربانی خوراسگانی، حمیدرضا حق رنجبر |
| ۴۱ | تاثیر تبلیغات بازی های رایانه‌ای بر جذب مشتریان(مطالعه موردی برند های شیرینی و شکلات) | مهسا فتوحی زاده، محمد پیری |
| ۴۲ | تاثیر قهوه بر سلامت (مزایا و مخاطرات) | محمد امین مشهدی، مریم بیگمی، فرزانه فرجیان، مرتضی شهریاری |
| ۴۳ | بررسی گزیده کتب معاصر با موضوع شکلات، قهوه و شیرین کننده های طبیعی | نیلوفر زرکشان اصفهانی، سیده رحمانه اطیابی، محمد ربانی خوراسگانی |
| ۴۴ | ارتباط مصرف قهوه و کافئین با سرطان پستان | نیلوفر زرکشان اصفهانی، فاطمه عابدی درچه |

# نوبت عصر

| ردیف | عنوان مقاله | ارائه دهنده |
|---|---|---|
| ۴۵ | تأثیر قهوه و کاکائو بر عفونت های ویروسی و سیستم ایمنی | سیده رحمانه اطیابی، مجید بوذری |
| ۴۶ | تاثیر مصرف قهوه بر بیماری های کبدی از جمله کبد چرب غیر الکلی | غزاله جعفری سه‌پله و زهرا ارجمند |
| ۴۷ | خواص گیاه انگور (Vitis) به عنوان یک شیرین کننده طبیعی | آزاده اخوان روفیگر |
| ۴۸ | شیره درخت افرا به عنوان یکی از شیرین کننده‌های طبیعی | آزاده اخوان روفیگر |
| ۴۹ | شیره گیاه Agave L. به عنوان شیرین کننده طبیعی | حمیدرضا شاه‌زیدی، علی باقری |
| ۵۰ | بررسی خواص آنتی اکسیدانی و ضد التهابی شکلات و کافئین در کاهش علائم بیماری ام.اس | ستاره پدرام، محمد ربانی خوراسگانی |
| ۵۱ | بررسی شکلات‌های پری‌بیوتیک و پروبیوتیک عملکردی | عفت عبادی، رسول شفیعی |
| ۵۲ | چرخه زندگی گیاه قهوه با نگاهی به امکان سنجی کشت آن در ایران | فرخدین قزلی، صمد زارعی، محمد مهدی انتظار مهدی |
| ۵۳ | بررسی عوامل موثر در توسعه عطر و طعم شکلات | سیده الهام موسوی کلجاهی، امیر بابایی صدر |
| ۵۴ | بررسی مقدار و کیفیت عسل در دو نژاد زنبورعسل به منظور ترویج استفاده این فرآورده در صنعت غذا و شیرینی | نوا کیانیان، افسانه عالی‌نژادیان بیدآبادی |
| ۵۵ | مروری بر عملکرد گیاه دارویی استویا با کاربرد کود بیولوژیک و آب شور | عباس ملکی، افسانه عالی نژادیان بیدآبادی |
| ۵۶ | مروری بر انواع خواص بیولوژیکی، فیزیولوژیکی و فارماکولوژیکی کاکائو و مشتقات آن (شکلات‌های تلخ و سفید) | مرضیه کمالی اصل، مهرناز روزبهانی |
| ۵۷ | تاثیر قهوه بر باکتری های عامل پوسیدگی دندان | مهسا سرائیان، محمدمهدی دوست محمدی، فرشید پورحسین مجارشین |
| ۵۸ | کابرد پروبیوتیک‌ها در شکلات به عنوان یک غذای فراسودمند | احسان پرندی، معصومه محمودی میمند، نازنین مصلح، میلاد کمالی |
| ۵۹ | بررسی تاثیر مصرف قهوه بر بیماری‌های مشخص | زهرا ابراهیمی کلاریجانی |
| ۶۰ | بررسی توسعه شکلات با میوه خشک، کشمش( ترکیب، کیفیت، فوائد سلامتی، فرآیند و میزان تولید و کاربرد کشمش و فرآورده‌های آن) در جهان و افغانستان (از چالش‌ها – فرصت‌ها) | شفیق الله مشفق، محمد ربانی خوراسگانی |
| ۶۱ | تعیین میزان ترکیبات فنلی پودرقهوه و تفاله قهوه بعد از مصرف به روش فولین | الناز کرمی، فاطمه قانونی، سپیده خراسانی، فاطمه صابری، رویا سلطانی |
| ۶۲ | بررسی اثر جایگزینی ساکارز توسط سوربیتول و مالتودکسترین با سیاهدانه بر خصوصیات شیمیایی، بافتی و حسی شکلات تلخ | سوسن کریمی، آرش دارا، محمد فاضل نجف آبادی |
| ۶۳ | تاثیرات شیرین کننده های طبیعی برروی سرطان و دیابت | منیره موسوی |
| ۶۴ | تاثیرات ضد سرطانی قهوه و کاکائو | منیره موسوی |
| ۶۵ | اصلاح طعم شیرین گز با استفاده از عسل | زهرا اسفندیاری، ندا قسامی |
| ۶۶ | استفاده از مواد اولیه گزانگبین در ساختار گز | ندا قسامی، زهرا اسفندیاری |
| ۶۷ | ترکیبات پلی فنولی شکلات و اثرات سلامتی بخش آن‌ها | سیده سمیرا اصل نژاد، بهناز دهری دهرود، سعید تهموزی |

# نوبت عصر

| ردیف | عنوان مقاله | ارائه دهنده |
|---|---|---|
| ۶۸ | نسل چهارم شکلات، شکلات یاقوتی | بهناز دهری دهرود، سیده سمیرا اصل نژاد، سعید تهموزی |
| ۶۹ | تاثیر فصول مختلف بر برخی متابولیت های گیاه استویا در استان بوشهر | غلامرضا عبدی و محمد هدایت |
| ۷۰ | قهوه، کافئین و ام اس | زهرا فقهی، محمدربانی، سید حمید زرکش اصفهانی، مژده قبایی، محمود رضا حاجی قاسم |
| ۷۱ | میزان آشنایی کارمندان از جایگزین‌های طبیعی برای ساکارز | منصوره قوام، نرگس رمضانی بیدگلی و زینب سلیمانی نژاد |
| ۷۲ | بیماری های مهم درختان قهوه | سعیده دهقانپور فراشاه، امیر عباس مینایی فر و فاطمه راسخ |
| ۷۳ | مروری بر شیرین کننده‌ها و نقش آن در فعالیت بدنی و ورزش | محمد حسن دشتی خویدکی، امیرعباس مینایی فر، سعیده دهقانپور فراشاه |
| ۷۴ | مروری بر زیست شناسی، خواص، تاریخچه، تجارت و نژادهای درخت کاکائو | امیرعباس مینایی فر، فاطمه راسخ، سعیده دهقانپور فراشاه و محمد حسن دشتی خویدکی |
| ۷۵ | بررسی زیست شناسی، ترکیبات، مواد موثره و نژادهای گیاه قهوه | امیرعباس مینایی فر، سعیده دهقانپور فراشاه، فاطمه راسخ و محمد حسن دشتی خویدکی |
| ۷۶ | تاثیر عصاره آبی مضافتی، پیارم و زاهدی روی باکتری های استافیلوکوکوس و کلی فرم در فیله ماهی قزل آلای پرورشی نگهداری شده تحت شرایط یخچال و انجماد | مینا سیف زاده، محمد ربانی خوراسگانی، رسول شفیعی |
| ۷۷ | «دِشو» شیرین‌کنندهٔ طبیعی در مازندران(مطالعه موردی روستای پاچی از توابع شهرستان ساری) | اعظم خورشیدی |
| ۷۸ | نحوه فرآیند تولید شکلات | مسعود دانش پژوه، نرگس حاجی عبدالرحیم خباز |
| ۷۹ | چیکو: شکلات طلایی عشایر ایل سنگسری | علیرضا شاه حسینی، حسن افراخته |
| ۸۰ | تاثیر شیرین کننده های جایگزین ساکارز بر روی ویژگی‌های شکلات و شیرینی | مریم شمشیرساز |
| ۸۱ | فرآورده‌های فراسودمند حاوی شکلات: پروبیوتیک، پری‌بیوتیک و سین‌بیوتیک | الناز خدامان، مریم ایرانی |
| ۸۲ | بررسی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی جهت تعیین کیفیت شیره خرما | اعظم حمله‌داری، خدیجه حاجی‌بابایی |
| ۸۳ | تهیه پودر استاندارد اینولین از ریشه گیاه کاسنی (*Chicory intybus*) و شناسایی آن با فلورسانس و دستگاه MALDI و مقایسه آن با نمونه استانداردهای خارجی | الهام احمدی، مهدی مریدی فریمانی، حسن رضادوست |
| ۸۴ | بهینه سازی فرمولاسیون شکلات تلخ پری بیوتیک و فراسودمند عناب | ساره حسینی، امیرحسین الهامی راد، محسن پویان، طیبه شاهی |
| ۸۵ | قهوه نوش آباد | عباس چترآبگون |
| ۸۶ | بازتاب قهوه خانه ها در سفرنامه های سیاحان اروپایی عصر صفویه | جعفر نوری |
| ۸۷ | بررسی ارزش دارویی و تغذیه ای شیرینی سنتی اصفهان (مشاشیر) | سعید دوازده امامی، محمد حسین دوازده امامی |
| ۸۸ | بررسی ویژگی‌های شکلات شیری فراسودمند تولیدی با استفاده از پودر هسته انگور | سید مهدی قریشیان، علی اکبر کمالی اردکانی |
| ۸۹ | خواص مفید و مضر قهوه از دیدگاه طب ایرانی | محسن ثنائی، ملکه سادات حجازی |
| ۹۰ | بررسی پروتئین‌های شیرین کننده به عنوان جایگزین ساکاروز | سیده شهربانو جعفری، رحمان امام زاده و محبوبه نظری |
| ۹۱ | شناخت تهدیدات پدافند زیستی و بررسی تهدیدات حاصل از واردات قهوه به کشور | مجید موجودی |

۱) طراحی و چاپ پوستر بر عهده مولفان محترم مقالات پذیرفته شده در بخش ارائه پوستر می‌باشد.
۲) ابعاد پوستر (همان طور که در فایل قالب گرافیکی ارائه شده تنظیم شده است)، حداکثر ۱۰۰ سانتی متر در ۷۰ سانتی متر است.
۳) پوستر ها پس از چاپ ترجیحاً لمینیت(ترجیحاً لمینیت مات) شوند.
۴) از نرم افزارهای Microsoft Publisher و Microsoft power point برای طراحی پوستر استفاده شود و حتما قبل از چاپ به صورت PDF تبدیل شود.
۵) متن درون ستون ها را(Justify یکدست و همساز از طرفین) نمایید.
۶) استفاده از تصاویر مرتبط، نمودارها و جملات برگزیده از متن که درشت و کادربندی شده اند بلا مانع است. (از تصاویرِ کیفیت پایین یا تصاویری که رنگ‌های آشفته و تار دارند، استفاده نکنید).
۷) ترجیحاً برای متن از فونت B Nazanin و برای عناوین از فونت B Titr استفاده شود.
۸) ترجیحاً برای عناوین بخش های داخل متن، از اندازه فونت ۳۲ و به صورت Bold استفاده شود.
۹) بهتر است در زیر تصاویر مرتبط مورد استفاده، توضیح تصویر و عنوان تصویر وجود داشته باشد.
۱۰) در بخشی از پوستر، در یک یا چند جمله (کمتر از یک پاراگراف)، نتیجه گیری یا یافته اصلی پژوهش ذکر شود و به نحوی که جلب توجه نماید( با خط کشی در زیر آن یا Bold نمودن یا آوردن آن به صورت جمله ای مجزا از متن و کادربندی شده) در پوستر گنجانده شود.
۱۱)ترجیحاً برای جملات مجزا از متن و کادربندی شده از اندازه فونت حداقل ۳۲ و حداکثر ۴۸ استفاده نمایید. جملات کادربندی شده اندکی فاصله با کادر پیرامون خود داشته باشند(حدود یک سانتی متر).
۱۲) از قالب ارائه شده(چه از نظر قالب گرافیکی ارائه شده در سایت و چه نکات این راهنما) ترجیحا استفاده شود اگرچه طراحی با سلیقه ی نویسندگان اختیاری است.
۱۳) ترجیحاً اندازه فونت عنوان مقاله بین ۶۲ الی ۷۲ باشد؛ برای اسامی نویسنده یا نویسندگان، از اندازه فونت ۴۸ یا ۳۲ استفاده شود؛ برای رتبه علمی نویسندگان از اندازه فونت ۲۴ یا ۱۸ استفاده شود؛ در صورت تمایل اقدام به درج ایمیل نویسندگان در کنار رتبه علمی آنها از فونت ۲۴ یا ۱۸ استفاده شود.
۱۴) چشم نوازی بصری اولویت مهمی در طراحی پوسترها داشته باشد. البته قالب ارائه شده کاملاً بایستی رعایت گردد.
۱۵) از فونت‌های با ابعاد به هم ریخته (مثلاً کشیده شده یا فشرده شده) به هیچ عنوان استفاده نشود.
۱۶) متن به صورت تایپی در فایل پوستر وارد شود و از درج تصویری متن، خودداری شود.
۱۷) حداکثر ۱۰ منبع از اهم منابع در پوستر و در انتها ذکر شود.

**قطعاً تمامی حجم یک مقاله در پوستر نمی گنجد. از این رو طبیعی است که برگزیده یا مختصری از مهم ترین مطالب مقاله به نحوی که تناسب با نحوه ارائه پوستری داشته باشد، توسط مولف محترم در پوستر گنجانده شود.**