

## و - اولویت های مرکز تحقیقات سلامت تغذیه

- و-۱-۱ بررسی الاینده های شیمیایی و میکروبی مخاطره آمیز در مواد غذایی
- و-۱-۲ تاثیر فرآوری و نگهداری بر کاهش یا افزایش ترکیبات مغذی مواد غذایی
- و-۱-۳ بررسی روشهای مختلف برای کاهش استفاده از مواد افزودنی سنتزی یا جایگزینی آنها
- و-۱-۴ بررسی ترکیبات انتی اکسیدان و ظرفیت آنتی اکسیدانی در مواد غذایی
- و-۱-۵ تولید محصولات پروبیوتیک و عملگرا و ارزیابی تاثیر آن بر سلامتی انسان
- و-۱-۶ غنی سازی مواد غذایی با ریز مغذی ها و تاثیر آن بر خواص حسی و فیزیکوشیمیایی محصولات
- و-۱-۷ بررسی سوء تغذیه و الگوهای تغذیه ای در گروه های سنی مختلف
- و-۱-۸ بررسی و اثر ریز مغذی ها در بیماریها
- و-۱-۹ ارزیابی الگوهای غذایی و ارتباط آنها با بیماریها
- و-۱-۱۰ بررسی تاثیر ماکرو و میکرونوترینت ها در فعالیت بدنی و ورزش
- و-۱-۱۱ بررسی اثر و عوارض داروهای گیاهی برروی بدن انسان
- و-۱-۱۲ ارزیابی تاثیر داروهای گیاهی برروی بیماریهای استرس اکسیداتیو و مزمن
- و-۱-۱۳ بررسی ارتباط الگوی تغذیه ای با بیماری های مزمن و اکسیداتیو
- و-۱-۱۴ تاثیر مداخلات تغذیه ای در درمان بیماریهای اکسیداتیو و مزمن
- و-۱-۱۵ بررسی آگاهی و عملکرد تغذیه ای در گروه های مختلف سنی
- و-۱-۱۶ بررسی اثر فیتو کمیکال ها برروی سلامت جامعه و ارتباط آنها با بیماریها
- و-۱-۱۷ بررسی شیوع و بروز کمبودهای تغذیه ای در جامعه
- و-۱-۱۸ بررسی اثر مکملیاری تغذیه ایی بر درمان بیماری ها
- و-۱-۱۹ تاثیر فرآیندهای غذایی بر آلاینده های مواد غذایی
- و-۱-۲۰ بررسی روشهای مختلف برای بهبود بسته بندی مواد غذایی
- و-۱-۲۱ بکارگیری روشهای نوین برای افزایش ماندگاری مواد غذایی
- و-۱-۲۲ ارزیابی سلامت محصولات غذایی مختلف