

مجله میکروب شناسی مواد غذایی

صاحب امتیاز: دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد

مدیر مسئول: دکتر مهدی رئیسی

سردبیر: دکتر ابراهیم رحیمی

مدیر داخلی: دکتر فهیم خامسی پور

اعضای هیئت تحریریه (به ترتیب حروف الفبا):

دکتر مجتبی بنیادیان (دانشیار دانشکده دامپزشکی، دانشگاه شهرکرد)

دکتر افشنین جوادی (دانشیار دانشکده دامپزشکی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز)

دکتر ابراهیم رحیمی (استاد دانشکده دامپزشکی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد)

دکتر ناهید رحیمی فرد (دانشیار سازمان غذا و دارو، وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی)

دکتر مهدی رئیسی (استاد دانشکده دامپزشکی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد)

دکتر امیر شاکریان (استاد دانشکده دامپزشکی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد)

دکتر شهرام شکر فروش (استاد دانشکده دامپزشکی، دانشگاه شیراز)

دکتر مهرداد قوامی (استاد دانشکده علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران)

دکتر گیتی کریم (استاد دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تهران)

دکتر محمدرضا محزونیه (استاد دانشکده دامپزشکی، دانشگاه شهرکرد)

ویراستار فارسی: دکتر فهیم خامسی پور

ویراستار انگلیسی: دکتر مهدی رئیسی، دکتر فهیم خامسی پور

کارشناس مجله: امید طاهری بروجنی

انتشارات دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد

مجوز انتشار فصلنامه، طی پنجاه و یکمین جلسه کمیسیون بررسی و تأیید مجلات علمی دانشگاه آزاد اسلامی مورخ ۱۳۸۷/۹/۱۱ تصویب و طی نامه شماره ۸۷/۳۱۲۰۳۳ مورخ ۱۳۸۷/۸/۱۷ صادر گردیده است.

مجوز انتشار فصلنامه، طی جلسه مورخ ۱۳۸۹/۵/۲۵ هیأت نظارت بر مطبوعات وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی تصویب و طی نامه به شماره ۸۹/۱۲۶۵۲ مورخ ۱۳۸۹/۶/۱۳ صادر گردیده است.

مجله میکروب شناسی مواد غذایی طی نامه شماره ۱۳۹۳/۱۰/۱۵ مورخ ۱۳۹۳/۱۰/۱۵ موفق به دریافت رتبه علمی پژوهشی از کمیسیون نشریات وزارت علوم، تحقیقات و فن آوری شد.

نشانی: دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد، دانشکده دامپزشکی، دفتر مجله میکروب شناسی مواد غذایی، صندوق پستی ۱۶۶.
تلفن و فاکس: ۰۳۸-۳۳۳۶۱۰۲۷ پست الکترونیکی: jfm@iaushk.ac.ir وب سایت: <http://jfm.iaushk.ac.ir>

فارسی نوشته می شود. تمام جدول ها و نمودارها به فارسی و از راست به چپ تهیه گردد.

- تمامی جداول باید فرمت علمی داشته باشند بطوريکه ستون های عمودی و همچنین ستون های افقی بجز بالا و پائین جدول حذف شوند.

- جدول یا نمودار باید بدون مراجعه به متن گویا و قابل فهم باشد. به همین منظور بایستی کلیه حروف اختصاری استفاده شده، علایمی مانند خط تیره (-)، ستاره (*)، عدم تفاوت معنی دار (NS)، (X ± SD) یا S.E.M. در توضیح زیرنویس جدول آورده شود. اعداد جدول و اطلاعات هر ستون نمودار و جداول بصورت فارسی نوشته شود.

- اصل نمودارها به صورت دو بعدی بدون حاشیه و تزئینات اضافی تنظیم شود ابعاد آنها نباید از ۸×۱۲ سانتی متر بزرگتر باشد. ارسال فایل نمودار به صورت فایل های مجزا از نوع

JPG - عکس ها علاوه بر متن به صورت فایل های مجزا از نوع و با کیفیت مناسب چاپ با نام های مشخص در فایل جداگانه ارسال گردد. عکس ها و تصاویر باید شماره گذاری متوازن داشته باشد و چنانچه عکس قبل از منتشر شده باشد منبع اولیه ذکر شود و اجازه کتسی آن ارائه گردد.

۵- بحث: در این قسمت نتایج تحلیل شده و نتایج بدست آمده به طور منطقی با نتایج کارهای دیگران مقایسه شده و تفسیر می گردد. به عبارت دیگر در بحث، ارتباطی واضح بین این پژوهش و کارهای قبلی که در این زمینه انجام شده برقرار می گردد.

در اینجا می توان علت وقوع یا عدم وقوع مسایل را بحث کرد. یافته های بدست آمده را با یافته های حاصل از پژوهش های قبلی مرتبط کرده و در صورتی که این یافته با یکدیگر همخوانی ندارند علت آن را ذکر نمایید. بحث باید دارای پیشنهادات جهت مطالعات بعدی باشد. در قسمت بحث و نتیجه گیری بایستی نویسنده مشخص نماید که چه مطلب جدیدی را به مطالب قبلی اضافه کرده است.

۶- تشکر و قدردانی: در این قسمت افراد یا گروه هایی که در انجام تحقیق همکاری داشته اند و همچنین نام منابع حمایت مالی که منجر به انجام تحقیق و تهیه مقاله گردیده است تحت عنوان تشکر و قدردانی نام برده می شوند. در صورتی که مقاله مذکور مستخرج از طرح تحقیقاتی است مشخصات طرح ذکر گردد.

۷- منابع: منابع باید به ترتیب حروف الفبا نام خانوادگی نویسنده اول تنظیم شود. در صورتی که نویسنده در یک سال دارای چند مقاله می باشد، مقالات با حروف a, b, c در کنار سال انتشار مشخص شوند. نحوه نگارش منابع طبق الگوی زیر می باشد:

راهنمای تنظیم و تدوین مقالات مجله میکروب شناسی مواد غذائی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد

مقاله با برنامه Word 2003، 2007 تایپ و جداول، منحنی ها، نمودارها (با برنامه Excel) و تصاویر علاوه بر متن در فایل های جداگانه با ذکر شماره ضمیمه مقاله باشند.

- فایل مقالات باید مشتمل بر عنوان، عنوان گردان (Running title)، چکیده فارسی (حداکثر ۲۵۰ کلمه)، واژگان کلیدی فارسی، مقدمه، مواد و روش کار، نتایج، بحث، منابع و چکیده انگلیسی (حداکثر ۲۵۰ کلمه) همراه با کلمات کلیدی انگلیسی باشد. توضیح هر بخش به شرح زیر می باشد:

۱- چکیده: به فارسی و انگلیسی باید محتوای کلی مقاله را نشان دهد و از مطالعه آن یک دید کلی در مورد مقاله بدست آید (حداکثر ۲۵۰ کلمه). در انتهای چکیده ۳ تا ۵ واژه کلیدی آورده شود. چکیده انگلیسی باید کاملاً با چکیده فارسی مطابقت داشته باشد.

۲- مقدمه: در این قسمت توضیحاتی در مورد موضوع مورد مطالعه داده می شود. تحقیقات دیگران و اطلاعات موجود در این مورد مرور گردیده و نواقص موجود مشخص می شود. لازم است منبع هر مطلبی که در این قسمت ارائه می شود در پایان جمله با پاراگراف و یا حتی در صورت لزوم در وسط جمله با شماره مشخص گردد. همچنین در آخر این بخش به طور مختصر ضرورت انجام کار و اهداف تحقیق بیان می شوند.

۳- مواد و روش کار: در این بخش مواردی از قبیل نوع مطالعه، مواد و دستگاه های مورد استفاده و همچنین نوع و مشخصات نمونه ها، روش نمونه گیری، انتخاب نمونه ها، زمان و مکان نمونه گیری و نحوه گروه بندی از جام آزمایشات مختلف برای هر یک از گروه ها به تفصیل و با ذکر جزئیات روش، ذکر محدودیتها، نحوه جمع بندی نتایج و روش های آماری مورد استفاده شرح داده می شوند. ولی نتایج تحقیق در این قسمت ارائه نمی گرددند. توجه داشته باشید که اشاره به روش کار آماری در این بخش (در صورتی که انجام شده باشد) ضروری است.

۴- نتایج: در این قسمت برای هر بخش از نتایج توضیحات مختصراً ارائه می شود و نتایج تجزیه و تحلیل آماری آنها بصورت متن، شکل یا نمودار و یا جدول ارائه می شود. از تکرار یک نوع داده در بیش از یک شیوه ارائه نتایج خودداری گردد. شکل ها، نمودارها و جدول ها باید شماره داشته باشند، گویا باشند و مشخصات آماری و اطلاعات لازم از قبیل نام محورها، مقیاس و راهنمای نمودار روی آنها مشخص باشد. عنوان جدول ها در بالا و توضیح شکل ها و نمودارها در زیر آنها و به

the shelf-life of sea bream (*Sparus aurata*). Biochemical and sensory attributes. J Food Chem. 100: 287-296.

مقاله همایش:

Lanktree, C. and Briere, J. 2011. Antibiotics residues in animal origin foods. The Second International Congress of Food Hygiene, Tehran, Iran.

توجه:

- نحوه ارجاع به منابع در متن، بصورت نوشتن نام نویسنده یا نویسنده‌گان و سال انتشار است

(به عنوان مثال: Riahi, 2009; Najafi et al., 2001; Smith (رئیسی و همکاران, ۲۰۱۲) and Kramer, 2012

- مقاله باید ضمن رعایت قواعد نگارشی، به فارسی سلیس نوشته و به جای واژه‌هایی که معادل فارسی مشابه متداول ندارند واژه اصلی در پرانتز یا پاورقی نوشته شود.

- برای بکار بردن کلمات مخفف، اولین بار کامل کلمه نوشته شده و سپس مخفف آن داخل پرانتز قرار گیرد.

- گزارش‌های موردي (Case report) شامل چکیده غیر سازمان یافته حداقل تا ۲۰۰ کلمه (به فارسی و انگلیسی)، واژگان کلیدی، مقدمه، گزارش مورد، بحث و فهرست منابع باشد.

- مسئولیت صحت و سقم مطالب هر مقاله بر عهده نویسنده (گان) آن خواهد بود.

- هیأت تحریریه مجله حق رد، قبول، اصلاح، ویرایش و خلاصه نمودن مقاله را برای خود محفوظ می‌دارد.

- کلیه مقالات منطبق با شرایط فوق، بلاfaciale پس از وصول توسط هیئت تحریریه مورد بررسی قرار گرفته و در صورت تائید اولیه مقاله ضمن اعلام به نویسنده، جهت داوری ارسال می‌گردد.

- در کلیه مراحل بررسی مقاله ایرادات و اصلاحات مورد نیاز جهت تامین نظر داوری برای نویسنده مسئول ارسال می‌شود و در صورت تأیید نهایی مقاله ضمن اعلام به نویسنده مسئول، در نوبت چاپ قرار می‌گیرد.

- ارسال مقاله به منزله تعهد مؤلف مسئول درخصوص عدم ارسال مقاله به مجله دیگر تا زمان تعیین تکلیف نهائی مقاله است.

لازم به ذکر است اول منابع فارسی و سپس منابع

انگلیسی ذکر شوند.

منابع فارسی:

مقاله در مجله

میرزایی، حمید، کریم، گیتی و سوری، مصطفی. (۱۳۸۴). مطالعه تأثیر دکستروز، والین، گلیسین، تیامین و دماهای مختلف بر سرعت رشد لاکتوباسیلوس کازئی در شیر. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال دوم، شماره ۱، صفحه ۷۱-۶۵

کتاب تألیفی

کریم، گیتی. (۱۳۷۴). آزمون‌های میکروبی مواد غذایی. چاپ دوم، انتشارات دانشگاه تهران، صفحه ۵۷-۸۱

کتاب ترجمه‌ای

ویلیام، فریزیر و دنیس، وستهوف. (۱۳۸۱). میکروبیولوژی مواد غذایی. ترجمه: موتضوی، علی، کاشانی نژاد، مهدی و ضیاءالحق، سیدحمدیرضا، چاپ دوم، مؤسسه چاپ و انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد، صفحه ۲۴-۲۶

استاندارد

سازمان ملی استاندارد ایران. (۱۳۷۵). آماده کردن نمونه‌های مواد غذایی و شمارش میکرووارگانیسم‌های مختلف. استاندارد شماره ۳۵۶

مقاله ارائه شده در همایش

جوادی، افشنین، میرزایی، حمید و مقصودلو، سینا. (۱۳۸۹). مطالعه تجربی بقایای ازوفلوكسازین در بافت‌های خوراکی طیور به روش FPT تغییر یافته. شانزدهمین کنگره دامپردازی ایران، تهران، ۹-۷ اردیبهشت ۸۹، صفحه ۱۲۲

منابع انگلیسی:

کتاب لاتین:

Hall, L. 2011. Fresh Fruit Cleanse. Ulysses Press, London, U.K.

بخشی از یک کتاب:

Kramer, J.M., and Gilbert, R.J. 1989. *Bacillus cereus*. p 68-135. In: Doyle, M.P. (ed.), Foodborne Bacterial Pathogens. Marcel Dekker, New York, pp. 22-70.

مقاله مجله:

Goulas, A.E., and Kontominas, M.G. 2007. Combined effect of light salting, modified atmosphere packaging and oregano essential oil on

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۱	کاربرد توأمان پرتودهی اشعه گاما و روش انجاماد جهت افزایش زمان ماندگاری گوشت مرغ غلامرضا شاه حسینی، مجید جوانمرد، نورده رکنی
۱۳	ارزیابی کیفیت میکروبی شیرینی‌های خشک عرضه شده در شهر بیرون عطالله اژدری، نیلوفر هاشم‌زهی
۲۳	بررسی چند شکلی ژن کواگولاز استافیلوکوکوس آرئوس جدا شده از نمونه‌های غذایی و انسانی RFLP به روش رقیه بخت آور اهری، چنگیز احمدی زاده
۳۳	ارزیابی کمی و کیفی سلول‌ها در چند محصول تجاری پروبیوتیک و بررسی تاثیر شرایط انبارمانی بر زنده‌مانی و قابلیت کشت مخمر پروبیوتیک فاطمه حکیمی‌پور، رسول شفیعی، محمد ربانی خوراسگانی
۴۷	جداسازی گونه‌های اسینتوباکتر از غذاهای بخزده و تاثیر آن بر برخی از قارچ‌های بیماری زا صدیقه کریمی نژاد، فاطمه شهدادی
۵۷	مطالعه میکروبی تاثیر جایگزینی نگهدارنده‌های گیاهی با شیمیایی در تولید سوسیس‌های حرارت دیده علی شریف زاده، هدی معتمدنژاد
۶۸	تاثیر فرآیندهای ازن دهی، تابش اشعه UV و میدان پالس الکتریکی بر کاهش آفلاتوکسین M1 و آفلاتوکسین کل در شیر اسیدوفیلوس عصمت خوری، وحید حکیم زاده، علی محمد ثانی، حسن رسیدی
۸۲	زنده‌مانی لاكتوباسیلوس اسیدوفیلوس و بیفیدوباکتریوم لاکتیس و بررسی خواص کیفی ماست تهیه شده از شیر راحله نژاد رزمجوی اخگر، شهین زمردی