



دانشگاه آزاد اسلامی

واحد شهرکرد

مجله میکروب شناسی مواد غذایی

صاحب امتیاز: دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد

مدیر مسئول: دکتر مهدی رئیسی

سردبیر: دکتر ابراهیم رحیمی

مدیر داخلی: دکتر رضا طالبیان

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 مهدی رئیسی، دکتر ابراهیم رحیمی

ویراستار انگلیسی: دکتر مهدی رئیسی، دکتر ابراهیم رحیمی

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 ۱۳۸۷/۸/۱۷ 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 ۱۳۸۹/۶/۱۳ 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>

- تمامی جداول باید فرمت علمی داشته باشند بطوریکه ستون‌های عمودی و همچنین ستون‌های افقی بجز بالا و پائین جدول حذف شوند.

- جدول یا نمودار باید بدون مراجعه به متن گویا و قبل فهم باشد. به همین منظور بایستی کلیه حروف اختصاری استفاده شده، عالیمی 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 ۱۲×۸ سانتی متر بزرگتر باشد. ارسال فایل نمودار به صورت مجلزا الزامی است.

- عکس‌ها علاوه بر متن به صورت فایل‌های مجلزا از نوع JPG و با کیفیت مناسب چاپ با نام‌های مشخص در فایل جداگانه ارسال گردد. عکس‌ها و تصاویر باید شماره گذاری متوالی داشته باشد و چنانچه عکس قبل از منتشر شده باشد منبع اولیه ذکر شود و اجازه کنی 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 می‌گردد. به عبارت دیگر در بحث، ارتباطی واضح بین این پژوهش و کارهای قبلی که در این زمینه انجام شده برقرار می‌گردد.

در اینجا می‌توان علت وقوع یا عدم وقوع مسایل را بحث کرد. یافته‌های بدست آمده را با یافته‌های حاصل از پژوهش‌های 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 مطالع قبلی اضافه کرده است.

۶- تشکر و قدردانی: در این قسمت افراد یا گروه‌هایی 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 می‌شوند. 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 می‌باشد، مقالات با حروف a, b, c در کنار سال انتشار مشخص شوند. نحوه نگارش منابع طبق الگوی زیر می‌باشد:

لازم به ذکر است اول منابع فارسی و سپس منابع انگلیسی ذکر شوند.

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

مقاله با برنامه Word 2003، 2007 تایپ و جداول، منحنی‌ها، نمودارها (با برنامه Excel) و تصاویر علاوه بر متن در فایل‌های 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 می‌باشد:

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 می‌شود. تحقیقات دیگران و اطلاعات موجود در این مورد مرور گردیده و نواقص موجود مشخص می‌شود. لازم است منبع هر مطلبی که در این قسمت ارائه می‌شود 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 می‌شوند.

۳- مواد و روش کار: در این بخش مواردی از قبیل نوع مطالعه، مواد و دستگاه‌های مورد استفاده و همچنین نوع و مشخصات نمونه‌ها، روش نمونه گیری، انتخاب نمونه‌ها، زمان و مکان نمونه گیری و نحوه گروه بندی انجام آزمایشات مختلف برای هر یک از گروهها به تفکیک و با ذکر جزئیات روش، ذکر محدودیتها، نحوه جمع بندی نتایج و روش‌های آماری مورد استفاده شرح داده می‌شوند. ولی نتایج تحقیق در این قسمت ارائه نمی‌گردد. توجه داشته باشید که اشاره به روش کار آماری در این بخش (در صورتیکه انجام شده باشد) ضروری است.

۴- نتایج: در این قسمت برای هر بخش از نتایج توضیحات مختصه ارائه می‌شود و نتایج تجزیه و تحلیل آماری آنها بصورت متن، شکل یا نمودار و یا جدول ارائه می‌شود. از تکرار یک نوع داده در بیش از یک شیوه ارائه نتایج خودداری گردد. شکل‌ها، نمودارها و جدول‌ها 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 جدول‌ها در بالا و توضیح شکل‌ها و نمودارها در زیر آنها و به فارسی نوشته می‌شود. تمام جدول‌ها و نمودارها به فارسی و از راست به چپ تهیه گردد.

atmosphere packaging and oregano essential oil on 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, ۱۳۹۲) 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 موردی (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، بالافصله 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 تائید نهایی مقاله ضمن اعلام به نویسنده مسئول، در نوبت چاپ قرار می‌گیرد.

- ارسال مقاله به منزله تعهد مؤلف مسئول در خصوص عدم ارسال مقاله به مجله دیگر تا زمان تعیین تکلیف نهایی مقاله است.

منابع فارسی:

مقاله در مجله

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

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: مرتضوی، علی، کاشانی نژاد، مهدی و ضیاءالحق، سید حمیدرضا، 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، میرزابی، حمید و مقصودلو، سینا. (۱۳۸۹). مطالعه تجربی بقایای انروفلوكسازین در بافت‌های خوراکی طیور به روش FPT تغییر یافته، شانزدهمین کنگره دامپزشکی ایران، تهران، ۷-۹ 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

فهرست مطالب

عنوان	صفحه
فعالیت ضد باکتریایی عصاره لیموترش در بستنی تهیه شده در آزمایشگاه سلطان محمد قاسمی، هادی کوهساری، ابوالفضل فدوی	۱
مطالعه تفصیلی و شناسایی ملکولی باکتری‌های ایجاد‌کننده طعم تلخی در خامه پاستوریزه هدی دزخی، سجاد یزدان ستاد، نازیلا ارباب سلیمانی، رضانجفپور، سید محمد غبیبی حیات، الیکا فرج تبریزی	۱۱
بررسی شمارش کلی میکروبی و میزان آلودگی به باکتری‌های کلی فرم، اشریشیا کلی، استافیلوکوکوس اورئوس کپک و مخمر پنیرهای سنتی عرضه شده در شهر بیرون گرد در سال ۱۳۹۴ بیژن بنی اسدی، عطاءالله اژدری	۲۹
بررسی اثر اسید لاکتیک بر شاخص‌های میکروبی و شیمیایی فیله ماهی کپور معمولی نگهداری شده در دمای ۴ درجه سانتیگراد سید محمد علی نوری، سعید خانزادی، علی فضل آرا، حسین نجف‌زاده ورزی، محمد عزیز زاده	۳۹
تأثیر اسانس مرزه خوزستانی (<i>Satureja khuzestanica</i>) بر باکتری <i>E.coli</i> در پنیر سفید ایرانی شیما شهرابی، علی فضل آرا، احمد زند مقدم	۵۱
ارزیابی فعالیت مهارکنندگی نانوذره اکسید روی بر سویه‌های استاندارد و ایزوله <i>Escherichia coli</i> و <i>Staphylococcus aureus</i> مریم برادران کتابچی، خسرو عیسی زاده، علیرضا مسیحا	۶۳
کیفیت میکروبی دوغ تهیه شده با افزودن همزمان صمغ CMC زانتان و کتیرا در طول زمان نگهداری زینب ترکی، محمد حجت الاسلامی، مریم جعفری	۷۵
بررسی امکان جایگزینی نیتریت و اسید اسکوربیک موجود در سوسيس با استفاده از پودر کرفس و آب زرشک تازه طی نگهداری در دمای ۴ درجه ساناز سیفی نوفرستی، سید ابراهیم حسینی، محمد رضا خانی	۸۵