



• اطلاعات شخصی:

نام و نام خانوادگی: سمیه رحیمی طبالوندانی

پست سازمانی: استادیار گروه صنایع غذایی و تبدیلی، پژوهشکده فناوری‌های شیمیایی، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران

پست الکترونیک: s.rahimi@irost.ir / rahimi.somayeh@gmail.com

• سوابق تحصیلی:

مقطع	نام دانشگاه	رشته	تاریخ دانش‌آموختگی
کارشناسی	دانشگاه تهران	علوم و صنایع غذایی	۱۳۸۳
کارشناسی ارشد	دانشگاه تربیت مدرس	علوم و صنایع غذایی	۱۳۸۵
دکترای تخصصی	دانشگاه تربیت مدرس	علوم و صنایع غذایی (تکنولوژی مواد غذایی)	۱۳۹۱

عنوان پایان نامه کارشناسی ارشد: کاربرد انرژی الکترومغناطیسی برای ریزکپسول سازی اسید سیتریک خوراکی با استفاده از برخی هیدروکلئیدها؛

عنوان رساله دکتری: تعیین برخی ویژگی‌های شیمیایی، فیزیکوشیمیایی، ساختاری و رئولوژیکی صمغ فارسی؛

• مقالات چاپ شده:

- ✓ سلیمان عباسی و سمیه رحیمی. بررسی تاثیر غلظت، دما، پ هاش و سرعت چرخشی روی رفتار جریان محلول صمغ کتیرای ایرانی، علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۲، شماره ۴ (زمستان ۱۳۸۴)، صص ۲۹-۴۲.
- ✓ سمیه رحیمی، سلیمان عباسی و محمدحسین عزیزی تبریززاد. کپسوله کردن اسید سیتریک توسط امواج مایکروویو، علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۳، شماره ۴ (زمستان ۱۳۸۵)، صص ۱۱-۲۲.
- ✓ سمیه رحیمی، سلیمان عباسی و محمدحسین عزیزی تبریززاد. ارزیابی تاثیر اسید سیتریک ریزکپسوله شده با مایکروویو روی برخی ویژگی های حسی آدامس، علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۵، شماره ۱ (بهار ۱۳۸۷)، صص ۱-۱۲.

- ✓ سلیمان عباسی، سودابه محمدی و سمیه رحیمی. جایگزینی بخشی از ژلاتین با صمغ فارسی و استفاده از کندر برای تولید پاستیل فراسودمند، مهندسی بیوسیستم ایران، دوره ۴۲، شماره ۱ (پاییز ۱۳۹۰)، صص ۱۳۱-۱۲۱.
- ✓ سمیه رحیمی، سلیمان عباسی، محمدحسین عزیزی و محمدعلی سحری. جداسازی و تعیین برخی ویژگی های شیمیایی و کاربردی بخش های محلول و نامحلول صمغ تراوشی درخت بادام کوهی (صمغ فارسی)، علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۰، شماره ۳ (پاییز ۱۳۹۲)، صص ۱۰-۱.
- ✓ سمیه رحیمی و سلیمان عباسی. تعیین برخی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و ژل شوندگی صمغ فارسی، علوم و فناوری های نوین غذایی، دوره ۱، شماره ۴ (تابستان ۱۳۹۳)، صص ۲۷-۱۳.
- ✓ سمیرا میرغفوری و سمیه رحیمی. ارزیابی خواص فیزیکوشیمیایی، امولسیون و رئولوژیکی سس مایونز حاوی شیر سویا و ژل آلونه ورا. فناوری های نوین غذایی، دوره ۳، شماره ۱۱ (بهار ۱۳۹۵)، صص ۸۳-۷۳.
- ✓ جواد مهدیزاده مقدم و سمیه رحیمی. بررسی کاربرد حلال های مختلف در استخراج کاروتنوئیدها از کدو حلوایی و تعیین فعالیت آنتی اکسیدانی آن ها، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۳، شماره ۲ (تابستان ۱۳۹۶)، صص ۴۳۵-۴۲۶.
- ✓ لیلا زاغری، علیرضا بصیری، سمیه رحیمی، علی زنوزی. بکارگیری لاکتوباسیلوس روتری در تهیه نان پروبیوتیک بخش ۱: ارزیابی فرآیند ریزپوشانی به روش بسترشناور بر زنده مانی لاکتوباسیلوس روتری در شرایط شبیه سازی شده معده، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۳، شماره ۵ (آذر- دی ۱۳۹۶)، صص ۸۴۴-۸۵۷.
- ✓ محمدجواد جانی، سمیه رحیمی، سارا کوهی کمالی. مطالعه کارآیی عصاره آبی گلرنگ در جلوگیری از اکسیداسیون چیپس سیب زمینی، فناوری های نوین غذایی، دوره ۵، شماره ۲ (زمستان ۱۳۹۶)، صص ۱۷۷-۱۸۸.
- ✓ لیلا زاغری، علیرضا بصیری، سمیه رحیمی، علی زنوزی. بکارگیری لاکتوباسیلوس روتری در تهیه نان پروبیوتیک بخش ۲: ارزیابی فرآیند ریزپوشانی دولایه لاکتوباسیلوس روتری به روش بسترشناور بر مقاومت حرارتی، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۴، شماره ۱ (فروردین- اردیبهشت ۱۳۹۷)، صص ۹۳-۱۰۶.
- ✓ فرناز جمشیدی، سمیه رحیمی و وجیهه فدایی نوغانی. مطالعه اثر فیلم خوراکی ژل آلونه ورا- صمغ فارسی بر ویژگی های پنیر سفید ایرانی، نشریه علوم تغذیه و صنایع غذایی، دوره ۱۳، شماره ۱ (بهار ۱۳۹۷)، صص ۶۳-۷۴.
- ✓ محمدجواد جانی، سمیه رحیمی، سارا کوهی کمالی. بررسی اثرات عصاره آبی گلرنگ به عنوان رنگ طبیعی بر ویژگی های کیفی چیپس سیب زمینی طی نگهداری، علوم غذایی و تغذیه، دوره ۱۶، شماره ۲ (بهار ۱۳۹۸)، صص ۵۵-۶۶.
- ✓ سمانه کبیری، سمیه رحیمی و وجیهه فدایی نوغانی. بررسی کاربرد عصاره رونس به عنوان رنگ طبیعی بر ویژگی های کیفی دسر شیری طعم دار، علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۶، شماره ۸۹ (تیر ۱۳۹۸)، صص ۲۲۵-۲۳۶.
- ✓ مهسا درخشیده، سمیه رحیمی و تکتیم مستقیم. بررسی اثرات افزودن پودر تفاله هویج و استویا بر ویژگی های کیفی سس گوجه فرنگی، نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی، دوره ۱۳، شماره ۱ (۱۴۰۰)، صص ۴۴-۳۱.
- ✓ نگین بیگلربیگی و سمیه رحیمی. استفاده از خرما ضایعاتی در تهیه نوعی آب نبات ژله ای و بررسی ویژگی های کیفی و حسی آن، علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۲۰، شماره ۱۳۹ (شهریور ۱۴۰۲)، صص ۱۴-۳۴.

✓ مهسا خرمی، مجتبی نصر اصفهانی، سمیه رحیمی، اعظم اعرابی. بررسی تاثیر استفاده از امواج فراصوت بر تهیه و پایداری نانوامولسیون های روغن سیاه دانه، فناوری های جدید در صنعت غذا، دوره ۱۱، شماره ۲ (۱۴۰۲)، صص ۷۶-۹۷.

- ✓ Abbasi, S., & Rahimi, S. (2008). Microwave-Assisted encapsulation of citric acid using hydrocolloids. *International Journal of Food Science and Technology*, 43, pp. 1226–1232.
- ✓ Abbasi, S., Rahimi, S., & Azizi, M. H. (2009). Influence of microwave-microencapsulated citric acid on some sensory properties of chewing gum. *Journal of Microencapsulation*, 26(1), pp. 90–96.
- ✓ Rahimi, S., & Abbasi, S. (2018). Fractionation and determination of some structural properties of Persian gum. *Journal of Food Bioscience and Technology*, 8 (1), pp. 81–90.
- ✓ Rahimi, S., & Mikani, M. (2019). Lycopene green ultrasound-assisted extraction using edible oil accompany with response surface methodology (RSM) optimization performance: Application in tomato processing wastes. *Microchemical Journal*, 146, pp. 1033–1042.
- ✓ Zaghari, L., Bsiri, A., & Rahimi, S. (2020). Preparation and characterization of doublecoated probiotic bacteria via a fluid-bed process: a case study on *Lactobacillus reuteri*. *International Journal of Food Engineering*, 16 (9), pp. 20190384.
- ✓ Khorami, M., Nasr-Esfahani, M., Rahimi, S., & Aarabi, A. (2024). Formation of *Nigella Sativa* L. seed oil nanoemulsion-based delivery systems by sonication: factors affecting particle size and stability. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 101 (4), pp. 419–429.
- ✓ Rahimi, S., Mikani, M., & Roustaei, M. (2024). The effect of tagatose and mango peel powder on the physicochemical and sensory possessions of white chocolate: A practical investigation. *Innovative Food Technologies*, 11 (3), pp. 276–294.
- ✓ Sharifpour, A., Dakheli, M.J., Rahimi, S., & Bassiri, A. (2025). Optimization of bitter orange (*Citrus aurantium* L.) essential oil microencapsulation through spout fluidized bed drying. *Food Measurement and Characterization*, 19, 89–107.

• فهرست مقالات ارائه شده در کنگره های علمی:

- ✓ سمیه رحیمی و سلیمان عباسی. اثر دما، غلظت، پ هاش و سرعت چرخشی روی گرانروی محلول صمغ کتیرای ایرانی. شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، فروردین ۱۳۸۵، گرگان (پوستر).
- ✓ سمیه رحیمی، سلیمان عباسی و محمدحسین عزیزی تبریززاد. به کارگیری امواج مایکروویو برای کپسوله کردن اسید سیتریک خوراکی. شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، فروردین ۱۳۸۵، گرگان (پوستر).
- ✓ سمیه رحیمی، سلیمان عباسی و محمدحسین عزیزی تبریززاد. تولید آدامس عملگر با استفاده از اسید سیتریک ریزکپسوله شده با اینولین و کازئین. هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، مهر ۱۳۸۷، مشهد مقدس (سخنرانی).
- ✓ سمیه رحیمی. چگونگی فرمولاسیون و غنی سازی غذای کودک. همایش منطقه ای دستاوردهای نوین صنعتی و تغذیه ای در صنایع غذایی، آذر ۱۳۸۸، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهریار- شهر قدس (سخنرانی).

- ✓ سلیمان عباسی، سودابه محمدی و سمیه رحیمی. بررسی امکان جایگزینی بخشی از ژلاتین با صمغ فارسی و استفاده از کندر برای تولید پاستیل فراسودمند. سومین کنفرانس ملی غذای فراسودمند و غذا دارو، مرداد ۱۳۸۹، تهران (سخنرانی).
- ✓ سمیه رحیمی و سلیمان عباسی. جزء به جزء سازی بسیار قندی صمغ فارسی و تعیین ویژگی های رئولوژیکی آن ها. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، آبان ۱۳۹۲، شیراز (پوستر).
- ✓ سمیه رحیمی و سلیمان عباسی. تعیین ساختار شیمیایی بسیار قندی صمغ فارسی. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، آبان ۱۳۹۲، شیراز (پوستر).
- ✓ سمیه رحیمی. پایداری حالت ابری آب پرتقال حاوی پالپ با استفاده از صمغ فارسی. نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی، تیر ۱۳۹۳، زاهدان (سخنرانی).
- ✓ سمیه رحیمی و مهسا اسمعیل رمجی. ژل های غذایی، عرصه ای قابل توجه برای معرفی محصولات جدید. نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی، تیر ۱۳۹۳، زاهدان (سخنرانی).
- ✓ سمیه رحیمی، ساناز سپهر و پردیس مرادی. جایگاه تغذیه ای پنیر توفو به عنوان فرآورده ای فراسودمند. نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی، تیر ۱۳۹۳، زاهدان (سخنرانی).
- ✓ سمیه رحیمی. ارزیابی روش های مختلف تانن زدایی از صمغ فارسی. دومین کنفرانس بین المللی مهندسی کشاورزی و منابع طبیعی، بهمن ۱۳۹۴، تهران (سخنرانی).
- ✓ سمیه رحیمی. ارزیابی تاثیر افزودن صمغ فارسی بر خواص فیزیکی و شیمیایی، رئولوژیکی و حسی آب پرتقال پالپ دار طبیعی. دومین کنفرانس بین المللی مهندسی کشاورزی و منابع طبیعی، بهمن ۱۳۹۴، تهران (سخنرانی).
- ✓ سمیه رحیمی و ساناز سپهر. بررسی اثرات جایگزینی بخشی از شیر سویا با شیر پس چرخ و صمغ کتیرا بر خصوصیات فیزیکی و شیمیایی توفو. اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، مهر ۱۳۹۵، تهران (سخنرانی).
- ✓ سمیه رحیمی و ساناز سپهر. ارزیابی ویژگی های حسی و بافتی توفوی حاوی شیر پس چرخ و صمغ کتیرا. اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، مهر ۱۳۹۵، تهران (پوستر).
- ✓ سمیه رحیمی و پردیس مرادی. بررسی امکان تهیه توفوی بادام زمینی و تعیین ویژگی های کیفی آن. اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، مهر ۱۳۹۵، تهران (پوستر).
- ✓ سمیه رحیمی و پردیس مرادی. بررسی اثر ترکیب شیر بادام زمینی با شیر سویا بر ویژگی های بافتی و حسی توفو. اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، مهر ۱۳۹۵، تهران (سخنرانی).
- ✓ سمیه رحیمی و مهسا اسمعیل رمجی. بررسی روابط همبستگی بین برخی صفات حسی در آب نبات ژله ای. دومین کنفرانس روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی، اسفند ۱۳۹۵، تهران (پوستر).
- ✓ سمیه رحیمی و فرناز جمشیدی. بررسی تاثیر پوشش دهی پنیر سفید ایرانی با ژل آلوه ورا- صمغ فارسی بر بار میکروبی آن. دومین کنفرانس روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی، اسفند ۱۳۹۵، تهران (پوستر).

- ✓ سمیه رحیمی و سمانه کبیری. تعیین حلال مناسب جهت استخراج رنگدانه قرمز از ریشه روناس به عنوان رنگ طبیعی خوراکی. همایش ملی مواد رنگزا، محیط زیست و توسعه پایدار، آذر ۱۳۹۷، تهران (پوستر).
- ✓ سمیه رحیمی و محدثه میکانی. بررسی و مقایسه استخراج رنگدانه لیکوپن از ضایعات گوجه فرنگی به روش مرسوم و روش سبز. همایش ملی مواد رنگزا، محیط زیست و توسعه پایدار، آذر ۱۳۹۷، تهران (پوستر).
- ✓ سمیه رحیمی و محدثه میکانی. بهینه سازی فرآیند استخراج رنگدانه لیکوپن به روش سبز با تکنیک RSM. همایش ملی مواد رنگزا، محیط زیست و توسعه پایدار، آذر ۱۳۹۷، تهران (پوستر).
- ✓ سمیه رحیمی و فرناز جمشیدی. مروری بر پتانسیل قابل توجه ژل آلوه ورا جهت کاربرد در پوشش دهی مواد غذایی. سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، شهریور ۱۳۹۸، تهران (پوستر).
- ✓ سمیه رحیمی و مهسا درخشیده. بررسی اثرات افزودن تفاله هویج به سس گوجه فرنگی بر ویژگی های ریزساختاری آن. سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، شهریور ۱۳۹۸، تهران (پوستر).
- ✓ سمیه رحیمی و سمیرا ایل بیگی. امکان سنجی تهیه نوعی آب نبات ژله ای مغذی بر پایه پودر کنجد با جایگزینی نشاسته. سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، شهریور ۱۳۹۸، تهران (پوستر).
- ✓ Abbasi, S. & Rahimi, S. Influence of some physical/chemical parameters on flow behavior of Iranian gum tragacanth (Katira) solutions. The International Symposium on Food Rheology and Structure (ISFRS 2006), 19–23 Feb. 2006, Zurich–Switzerland (Poster).
- ✓ Abbasi, S., Rahimi, S., & Azizi, M.H. Encapsulation of Citric Acid with Hydrocolloids Using Electromagnetic Field. Food Colloids, 23–26 April 2006, Montreux–Switzerland (Poster).
- ✓ Abbasi, S. & Rahimi, S. A novel technique for coating edible citric acid using electromagnetic energy. 5th International Congress on Food Technology, 9–11 March 2007, Thessaloniki–Greece (Oral).
- ✓ Abbasi, S. and Rahimi, S. Introducing a novel hydrocolloid: Persian gum. 9th International Hydrocolloids Conference, 15–18 June 2008, Singapore (Poster).
- ✓ Abbasi, S., Mohammadi, S., and Rahimi, S. Partial Replacement of Gelatin with Persian Gum and Use of Olibanum for Production of Functional Pastille. 15th Gums and Stabilisers for the Food Industry Conference, 2–6 July 2009, Wrexham–UK (Poster).
- ✓ Abbasi, S., Rahimi, S., and Sahari, M.A. Determination of some chemical, physical, physicochemical structural, and rheological properties of persian gum (*amygdalus scoparia* spach). Food Colloids, 21–24 March 2010, Granada–Spain (Poster).
- ✓ Rahimi, S., Abbasi, S., Azizi, M. H. and Sahari, M. A. Characterization of an unknown exudate gum from Iran: Persian gum. 1st International e-Conference on Novel Food Processing (IECFP2013), 26–27 Feb 2013, Mashhad–Iran (Oral).
- ✓ Rahimi, S., Abbasi, S., Azizi, M. H. and Sahari, M. A. Investigation on the emulsifying properties of Persian gum as a novel food emulsifier. 1st International e-Conference on Novel Food Processing (IECFP2013), 26–27 Feb 2013, Mashhad–Iran (Oral).

• فهرست طرح‌های پژوهشی:

- ✓ مجری طرح پژوهشی با عنوان: تانن زدایی از صمغ فارسی (صمغ درخت بادام کوهی) جهت معرفی آن به عنوان یک صمغ تجاری و جایگزین در نوشیدنی های حاوی میوه.
- ✓ مجری طرح پژوهشی با عنوان: تولید پاستیل پوره خرما و ارزیابی ویژگی های آن.
- ✓ مجری طرح پژوهشی با عنوان: تهیه پودر عصاره آبی گلرنگ به عنوان افزودنی غذایی.
- ✓ مجری طرح پژوهشی با عنوان: استخراج لیکوپن از ضایعات گوجه فرنگی و غنی سازی همزمان روغن خوراکی با استفاده از روش فراصوت.
- ✓ مجری مشترک طرح پژوهشی با عنوان: بررسی استخراج کاراگینان از جلبک قرمز و فرآیند تصفیه آن به منظور استفاده در فرآورده های غذایی

• کتاب‌های نگارش یا ترجمه شده:

- ✓ Abbasi S., and Rahimi, S. 2014. Persian Gum. In *Encyclopedia of Biomedical Polymers and Polymeric Biomaterials* (ed. S. Mishra). Taylor & Francis. USA. DOI: 10.1081/E-EBPP-120049255.

• گواهی‌های علمی اخذ شده:

- ✓ گواهی ثبت اختراع تکنیک ریزکپسول‌سازی با امواج مایکروویو. سلیمان عباسی و سمیه رحیمی، شماره ثبت اختراع: ۴۸۸۳۱، تاریخ ثبت اختراع: ۱۳۸۷/۳/۱۱، اداره کل ثبت شرکت‌ها و مالکیت صنعتی ایران، سازمان ثبت اسناد و املاک کشور.
- ✓ گواهی ثبت اختراع ریزپوشانی با خشک کن بستر سیال. لیلا زاغری، علیرضا بصیری، سمیه رحیمی، علی زنوزی، شماره ثبت اختراع: ۹۲۶۶۴، تاریخ ثبت اختراع: ۱۳۹۶/۴/۱۲، اداره کل ثبت شرکت‌ها و مالکیت صنعتی ایران، سازمان ثبت اسناد و املاک کشور (دارای تاییدیه علمی).
- ✓ گواهی رتبه نخست دوره دکتری دانشگاه تربیت مدرس
- ✓ گواهی صلاحیت مدرسی از دانشگاه تربیت مدرس
- ✓ گواهی شرکت در کارگاه آموزشی Agricultural Operations. Canadian Professionals Certification. 2016.2.28.

• عضویت‌ها:

- ✓ عضو بنیاد ملی نخبگان به سبب تایید ثبت اختراع (تکنیک ریزکپسول‌سازی با امواج مایکروویو) توسط سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران و پذیرفته شدن در سطح سه مخترعین بنیاد مطابق با نامه شماره ۵/۱۲۹۰/ص به تاریخ ۱۳۸۹/۳/۲۲ از طرف دبیر شورای نخبگان.
- ✓ دبیر تخصصی نشریه علمی - پژوهشی فناوری‌های نوین غذایی در سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران

✓ عضو گروه تخصصی جشنواره‌های جوان و بین‌المللی خوارزمی

• سایر فعالیت‌های علمی - پژوهشی:

- ✓ مسئول آزمایشگاه‌های ساختمان صنایع غذایی و گیاهان دارویی، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران
- ✓ کارشناسی و داوری علمی طرح‌های جشنواره‌های بین‌المللی / جوان خوارزمی و ثبت اختراعات
- ✓ داوری مقالات نشریات علمی - پژوهشی (علوم و صنایع غذایی ایران، فناوری‌های نوین غذایی، علوم تغذیه و صنایع غذایی، Nutrition and Food Sciences Research، Journal of Agricultural Science and Technology و ...)
- ✓ راهنمایی، مشاوره و داوری پایان‌نامه دانشجویان کارشناسی ارشد و دکترای رشته علوم و صنایع غذایی

• دروس تدریس شده:

- ✓ فناوری‌های پیشرفته در صنایع غذایی (دوره دکترا)
- ✓ روش‌های پیشرفته آزمایشگاهی (دوره دکترا)
- ✓ روش‌های نوین آزمایشگاهی مواد غذایی (دوره کارشناسی ارشد)
- ✓ اصول مهندسی صنایع غذایی تکمیلی (دوره کارشناسی ارشد)
- ✓ اصول فرآیند مواد غذایی تکمیلی (دوره کارشناسی ارشد)
- ✓ انتقال جرم و حرارت در صنایع غذایی (دوره کارشناسی ارشد)
- ✓ خواص بیوفیزیک محصولات کشاورزی (دوره کارشناسی ارشد)
- ✓ خواص فیزیکی مواد غذایی (دوره کارشناسی ارشد)
- ✓ میکروبیولوژی صنعتی (دوره کارشناسی ارشد)
- ✓ اصول نگهداری مواد غذایی (دوره کارشناسی ارشد)
- ✓ اصول مهندسی صنایع غذایی (۱) (دوره کارشناسی)
- ✓ اصول مهندسی صنایع غذایی (۲) (دوره کارشناسی)
- ✓ اصول پایه مهندسی (دوره کاردانی)
- ✓ عملیات واحد (دوره کاردانی)
- ✓ تاسیسات و تجهیزات کارخانجات (دوره کاردانی)

• زمینه‌های پژوهشی مورد علاقه:

- ✓ استخراج و شناسایی مواد موثره انواع گیاهان دارویی و غذایی

- ✓ شناسایی هیدروکلونیدهای غذایی و تعیین کاربردهای آن ها
- ✓ کاربرد روش های نوین فرآوری مواد غذایی نظیر ریزپوشانی و غیره
- ✓ فرمولاسیون مواد غذایی عملگر