

❖ مشخصات اصلی:



نام خانوادگی: پورفرزاد نام: امیر

وضعیت شغلی: عضو هیئت علمی رسمی قطعی گروه صنایع غذایی و تبدیلی سازمان پژوهش های علمی و صنعتی ایران

مرتبه علمی: دانشیار پایه ۱۷

سال تولد: ۱۳۶۳ وضعیت تاهل: متاهل دارای یک فرزند

تلفن: ۰۹۱۳۹۰۲۱۴۹۷

پست الکترونیک: amir.pourfarzad@gmail.com

آدرس: تهران، سازمان پژوهش های علمی و صنعتی ایران، پژوهشکده فناوری های شیمیایی، گروه صنایع غذایی و تبدیلی

❖ وضعیت تحصیلی:

مدرک تحصیلی	نام دانشگاه	سال شروع	سال اخذ مدرک	رشته تحصیلی	گرایش
کارشناسی	شیراز	۱۳۸۲	۱۳۸۶	مهندسی کشاورزی	علوم و صنایع غذایی
کارشناسی ارشد	فردوسی مشهد	۱۳۸۶	۱۳۸۹	مهندسی کشاورزی	علوم و صنایع غذایی
دکتری	فردوسی مشهد	۱۳۸۹	۱۳۹۳	علوم و صنایع غذایی	تکنولوژی مواد غذایی

❖ افتخارات:

- پژوهشگر برتر دانشگاه گیلان در سال ۱۴۰۲.
- فناور برتر دانشگاه گیلان در سال ۱۴۰۱.
- واحد فنی - مهندسی نمونه کشوری وزارت صمت در سال ۱۴۰۰.
- پژوهشگر برتر دانشگاه گیلان در سال ۱۳۹۸.
- رتبه اول نهمین جشنواره دانشجویان ممتاز، مبتکر و نوآور کشور، ۱۳۹۰.
- رتبه اول نهمین جشنواره دانشجویان ممتاز، مبتکر و نوآور خراسان رضوی، ۱۳۸۹.
- کسب عنوان طرح شاخص و برتر در جشنواره نوآوری، شکوفایی، پژوهش و فناوری استانداری خراسان رضوی، سال ۱۳۸۷.
- نوآور برتر در جشنواره نوآوری، شکوفایی، پژوهش و فناوری استانداری خراسان رضوی، سال ۱۳۸۷.

❖ سوابق اجرایی:

- عضو هیات علمی دانشگاه گیلان، ۱۳۹۴-۱۴۰۳.
- مدیر توسعه طرح های کاربردی دانشگاه گیلان، ۱۴۰۱-۱۴۰۲.
- راه اندازی مرکز پژوهش های علمی و صنعتی محصولات غذایی فراسودمند در پارک علم و فناوری گیلان با مجوز رسمی از وزارت صنعت، معدن و تجارت، ۱۴۰۰.
- راه اندازی واحد فناور "طراحی و تولید دانش فنی محصولات غذایی فراسودمند" در پارک علم و فناوری گیلان، ۱۳۹۸.

- عضو کمیسیون فنی صدور پروانه های مسئول فنی، بهره برداری و ساخت معاونت غذا و داروی استان گیلان، ۱۳۹۶ تاکنون.
- عضو کمیته هماهنگی و برنامه ریزی سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی، معاونت غذا و داروی استان گیلان، ۱۳۹۶ تاکنون.
- عضو کارگروه مواد غذایی شورای صنعت دانشگاه گیلان، ۱۳۹۶ تاکنون.
- راه اندازی و عضویت در هسته پژوهشی فندق دانشگاه گیلان، ۱۳۹۵ تاکنون.
- عضو کمیته علمی پژوهشکده انگور و کشمش کشور، ۱۳۹۳ تاکنون.
- راه اندازی آزمایشگاه شیمی و تکنولوژی مواد غذایی دانشگاه گیلان، ۱۳۹۵.
- استاد مشاور انجمن علمی علوم و صنایع غذایی دانشگاه گیلان، ۱۳۹۴-۱۳۹۹.
- مدیر تحقیق و توسعه و مشاور در کارخانجات صنایع غذایی، ۱۳۸۹ تاکنون.

❖ اختراعات دارای تائیدیه علمی از سازمان پژوهش های علمی و صنعتی ایران:

۱. فرمولاسیون محلول افزایش دهنده کیفیت و ماندگاری کره های آجیلی، ۱۳۹۹.
۲. فرمولاسیون پرمیکس غنی سازی نان های نیمه حجیم با اینولین، ۱۳۹۹.
۳. فرمولاسیون و فرآیند تولید ژل بهبود دهنده کیفیت و ماندگاری کره فندق، ۱۳۹۹.
۴. فرآیند تولید و فرمولاسیون قرص فراسودمند سبوس برنج غنی شده با دوشاب، ۱۳۹۷.
۵. فرمولاسیون و فرآیند تولید آدامس سین بیوتیک، ۱۳۹۷.
۶. فرمولاسیون و فرآیند تولید سس فندق، ۱۳۹۶.
۷. اینولین تولید شده از گیاه سریش، ۱۳۹۶.
۸. فرایند تولید ژل بهبود دهنده نان بربری، ۱۳۹۰.
۹. ژل بهبود دهنده نان لواش، ۱۳۹۰.

❖ تدوین استانداردهای ملی:

۱. رئیس کمیسیون فنی تدوین استاندارد ملی ایران شماره ۲-۹۶۳۹، سبوس برنج فرآوری شده- ویژگی ها و روش های آزمون، ۱۴۰۰.
۲. عضو کمیسیون فنی تدوین استاندارد ملی ایران شماره ۲۳۵۹، آرد بادام زمینی - ویژگی ها و روش های آزمون، ۱۳۹۹.
۳. رئیس کمیسیون فنی تدوین استاندارد ملی ایران شماره ۲-۹۶۳۹، گندم و آرد گندم -میزان گلوتن-قسمت ۲- اندازه گیری گلوتن مرطوب و اندیس گلوتن به روش مکانیکی، ۱۳۹۵.

❖ مجری طرحهای پژوهشی:

۱. تولید مکمل های غذایی فراسودمند بر پایه سبوس برنج، بنیاد ملی نخبگان، ۱۴۰۱-۱۴۰۲.
۲. بهینه سازی شرایط تولید و فرمولاسیون محصولات غذایی فراسودمند غنی شده با محصولات جانبی صنایع فرآوری برنج: مطالعه محصولات موجود در بازار جهانی و بومی سازی تولید مناسب ترین آنها، سازمان جهاد کشاورزی گیلان، ۱۴۰۰-۱۴۰۲.
۳. تحقیق و توسعه محصولات فراسودمند بر پایه سبوس برنج، صنایع غذایی گيلتاز، ۱۴۰۰-۱۴۰۱.
۴. بهینه سازی فرمولاسیون و شرایط تولید نسکافه رژیمی فراسودمند، دانشگاه گیلان و صنایع غذایی گيلتاز، ۱۳۹۸-۱۴۰۰.
۵. بهینه سازی فرمولاسیون روغن آفتابگردان فراسودمند غنی شده با کورکومین، دانشگاه گیلان و شرکت روغن گنجه رودبار، ۱۳۹۸-۱۴۰۰.

۶. بهینه سازی فرمولاسیون نان چایی فراسودمند، پایش نوآوران ایمن کاسپین، ۱۳۹۹-۱۴۰۰.
۷. غنی سازی نان سنتی ایرانی با اسیدهای چرب امگا ۳ درون پوشانی شده در صمغ قدومه شیرازی و آلژینات، پارک علم و فناوری گیلان، ۱۳۹۷-۱۴۰۰.
۸. استفاده از صمغ دانه مرو برای بهبود کیفیت و ماندگاری نان: بررسی با روش اسپکتروسکوپی مادون قرمز، دانشگاه گیلان، ۱۳۹۸-۱۳۹۹.
۹. بررسی تاثیر امولسیفایر های مونو و دی گلیسرید و لسیتین بر کیفیت و ماندگاری کره فندق، پارک علم و فناوری گیلان، ۱۳۹۷-۱۳۹۹.
۱۰. بررسی تاثیر افزودنیها بر ویژگیهای نان غنی شده با اینولین با استفاده از روش طیف سنجی مادون قرمز در سیستم مدل، صندوق حمایت از پژوهشگران کشور، ۱۳۹۴-۱۳۹۸.
۱۱. افزایش کیفیت و ماندگاری کره فندق- تعیین ویژگی ها و روش های آزمون، اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی گیلان، ۱۳۹۷.
۱۲. بهینه سازی فرمولاسیون و تولید تجاری کره فندق، پارک علم و فناوری گیلان، ۱۳۹۴-۱۳۹۶.
۱۳. تولید قرص سبوس برنج، دانشگاه گیلان و صنایع غذایی گیلان، ۱۳۹۵-۱۳۹۷.
۱۴. تولید سس فندق، پارک علم و فناوری گیلان، ۱۳۹۴-۱۳۹۶.
۱۵. تولید واکس مرکبات با استفاده از بره موم، پارک علم و فناوری گیلان، ۱۳۹۴-۱۳۹۶.
۱۶. بهینه سازی شرایط تولید نوشیدنی فراسودمند از فندق، دانشگاه گیلان، ۱۳۹۴-۱۳۹۵.
۱۷. تولید نوشیدنی فراسودمند از دوشاب خرمالوی جنگلی، پارک علم و فناوری گیلان، ۱۳۹۴-۱۳۹۶.

❖ همکاری در اجرای طرحهای پژوهشی:

۱. بررسی ویژگی های شیمیایی و میکروبی جوجه کباب های فراوری شده در رستوران های رشت، دانشگاه علوم پزشکی گیلان، ۱۳۹۹-۱۴۰۱.
۲. استخراج عصاره بره موم و بررسی تاثیر آن بر ماندگاری دوغ غیر پاستوریزه، دانشگاه گیلان، ۱۳۹۸-۱۳۹۹.
۳. بررسی مقادیر آلومینیوم در رب های انار و آلوچه سنتی استان گیلان، دانشگاه گیلان، ۱۳۹۸-۱۳۹۹.
۴. تولید خمیر ترش از برخی منابع فیبری برای افزایش کیفیت و ماندگاری نان بربری، دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۹۱-۱۳۹۳.
۵. ارزیابی و بهینه سازی شرایط مناسب استفاده از ازن جهت افزایش کیفیت و ماندگاری آرد و نان، دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۹۰-۱۳۹۲.
۶. تولید نان با ماندگاری بالا، وزارت دفاع و پشتیبانی نیروهای مسلح، ۱۳۸۹-۱۳۸۶.
۷. بررسی تاثیر استفاده از لفافهای مختلف بسته بندی در افزایش ماندگاری نان، ۱۳۸۸-۱۳۸۶، مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی.
۸. استفاده از روشهای مختلف بسته بندی جهت نگهداری طولانی مدت نان، ۱۳۸۸-۱۳۸۶، مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی.
۹. ارزیابی کیفیت آردهای گندم موجود و ارایه راهکارهای تنظیم و یکسان سازی کیفیت به منظور تولید نان با ماندگاری بالا، ۱۳۸۸-۱۳۸۶، مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی.
۱۰. ارزیابی و بهینه سازی شرایط تخمیر مناسب جهت افزایش ماندگاری نان، ۱۳۸۸-۱۳۸۷، مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی.
۱۱. بررسی انواع افزودنی ها و بهینه سازی سطوح مصرف موثر آنها در افزایش ماندگاری نان، ۱۳۸۸-۱۳۸۶، مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی.
۱۲. بررسی سیستمهای موجود پخت نان و بهینه سازی و انتخاب سیستم مناسب برای تولید نان با ماندگاری، ۱۳۸۸-۱۳۸۷، مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی.

❖ مقالات علمی چاپ شده در نشریات ISI :

ردیف	نام نویسندگان	عنوان مقاله	عنوان نشریه	تاریخ	شماره نشریه
1	Beilankouhi, S., Pourfarzad, A. , Ghanbarzadeh, B., Rasouli, M., & Hamishekar, H.	Identification of polyphenol composition in grape (<i>Vitis vinifera</i> cv. Bidaneh Sefid) stem using green extraction methods and LC–MS/MS analysis	Food Science & Nutrition	2024	12(9), 6789-6798
2	Ghayoomi, H., Najafi, M. B. H., Dovom, M. R. E., & Pourfarzad, A.	The principal component analysis of key and significant features of the safety and nutritional value of Mahyaveh sauce	Food Science & Nutrition	2024	Doi: 10.1002/fsn.3.3970
3	Ghayoomi, H., Najafi, M. B. H., Dovom, M. R. E., & Pourfarzad, A.	Low salt and biogenic amines fermented fish sauce (Mahyaveh) as potential functional food and ingredient	LWT	2023	182, 114801
4	Mahdavi-Roshan, M., Gheibi, S., & Pourfarzad, A.	Effect of propolis extract as a natural preservative on quality and shelf life of marinated chicken breast (chicken Kebab)	LWT	2022	155, 112942
5	Shahbazizadeh, S., Naji-Tabasi, S., Shahidi-Noghabi, M., & Pourfarzad, A.	Development of cress seed gum hydrogel and investigation of its potential application in the delivery of curcumin	Journal of the Science of Food and Agriculture	2021	101(15), 6505-6513
6	Pourfarzad, A. , & Taleb Derakhshan N.	Effect of xanthan, guar and tragacanth on quality and shelf life of hazelnut sauce: study with generalized regression, PCA and PLSR techniques	Journal of Food Measurement and Characterization	2021	15, 5008-5020
7	Mahdavi-Roshan, M., Salari, A., Ghorbani, Z., Nikpey, Z., Haghighatkhah, M., Gholipour, M., & Pourfarzad, A.	The effects of rice bran oil on left ventricular systolic function, cardiometabolic risk factors and inflammatory mediators in men with coronary artery disease: a randomized clinical trial	Food & Function	2021	12(10), 4446-4457
8	A. Pourfarzad , A. Yousefi & K. Ako	Steady/dynamic rheological characterization and FTIR study on wheat starch-sage seed gum blends	Food Hydrocolloids	2021	111, 106380

70(4), 399–408	2020	Polish Journal of Food and Nutrition Sciences	Effect of Lecithin and Mono- and Di-Glycerides on Quality and Shelf Life of Hazelnut Butter: Chemometric Approach	A. Pourfarzad, & R. Shokouhi Kisomi	9
15(2), 1359-1369	2020	Journal of Food Measurement and Characterization	Effect of different excipients on physicochemical properties of the functional rice bran tablet: univariate and multivariate studies on a novel food supplement	A. Pourfarzad, & A. Yousefi,	10
84(10), 2745-2757	2019	Journal of food science	Microencapsulation of Saffron Petal Phenolic Extract: Their Characterization, In Vitro Gastrointestinal Digestion, and Storage Stability	Z. Ahmadian, R. Niazmand, & A. Pourfarzad	11
7(8), 2684-2691	2019	Food science & nutrition	Probing the interactions between hardness and sensory of pistachio nuts during storage using principal component analysis	M.B. Habibi Najafi, A. Leufven, M.R. Edalatian Dovom, N. Sedaghatand A. Pourfarzad	12
4(12), 1-7	2018	Heliyon	Interactions between polyols and wheat biopolymers in a bread model system fortified with inulin: A Fourier transform infrared study	A. Pourfarzad, Z. Ahmadian, and M.B. Habibi-Najafi	13
17, 100175	2019	Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre	The effect of Sodium Stearoyl Lactylate on structural changes of wheat gluten in a model system fortified with inulin: Investigation with Fourier Transform Infrared Spectroscopy	A. Pourfarzad, Z. Ahmadian, and M.H. Tavassoli-Kafrani	14
5(7), e02144	2019	Heliyon	Effect of encapsulation and wall material on the probiotic survival and physicochemical properties of synbiotic chewing gum: study with univariate and multivariate analyses	S.D. Qaziyani, A. Pourfarzad, S. Gheibi, and L.R. Nasiraie	15
3(3), 266–279	2018	AIMS Agriculture and Food	Effect of different flavoring agents on sensory aspects of hazelnut butter: Identification and prioritization using riddling and TOPSIS approaches	A. Pourfarzad, M. Kavooosi-Kalashami, S. Gheibi	16
2(3), 310-323	2017	AIMS Agriculture and Food	Urban consumers' attitudes and willingness to pay for functional foods in Iran: A case of dietary sugar	M. Kavooosi-Kalashami, A. Pourfarzad, S. Ghaibi, M.S. Allahyari, J.	17

				Surujlal and V. Borsellino	
9(3), 365-373	2017	Analytical & Bioanalytical Electrochemistry	Electrochemical Analysis of ascorbic acid in Food and Drug Samples using a Biosynthesized Ag Nanoparticle as a Mediator in Carbon Paste Matrix	S. Gheibi, G. Gharibi, M.A. Khalilzadeh and A. Pourfarzad	18
53(1), 209-220	2016	Journal of Food Science and Technology	Development of sourdough fermented date seed for improving the quality and shelf life of flat bread: Study with Univariate and Multivariate Analyses	M.B. Habibi Najafi, A. Pourfarzad , H. Zahedi, Z. Ahmadian-Kouchaksaraie, M.H. Haddad Khodaparast	19
52(12), 7964-7973	2015	Journal of Food Science and Technology	Serish inulin and wheat biopolymers interactions in model systems as a basis for understanding the impact of inulin on bread properties: a FTIR investigation	A. Pourfarzad , M.B.H. Najafi, M.H.H. Khodaparast, M.H. Khayyat	20
52(5), 2657-2667	2015	Journal of Food Science and Technology	Characterization of fructan extracted from Eremurus spectabilis tubers: A comparative study on different technical conditions	A. Pourfarzad , M.B.H. Najafi, M.H.H. Khodaparast, M.H. Khayyat	21
106, 374-383.	2014	Journal of Carbohydrate Polymers	Fractionation of Eremurus spectabilis fructans by ethanol: Box-Behnken design and principal component analysis	A. Pourfarzad , M.B.H. Najafi, M.H.H. Khodaparast, M.H. Khayyat, A. Malekpour	22
51(12), 3776-3784	2014	Journal of Food Science and Technology	Dough performance, quality and shelf life of flat bread supplemented with fractions of germinated date seed	S. Hejri-Zarifi, Z. Ahmadian, A. Pourfarzad , M.H. Haddad Khodaparast	23
51 (10), 2344-2356	2014	Journal of Food Science and Technology	Optimization of a novel gel improver for properties of Barbari flat bread using response surface methodology	A. Pourfarzad , M.H.H. Khodaparast, M. Karimi, S.A. Mortazavi	24
7(5), 687-696	2015	Quality Assurance and Safety of Crops & Foods	Physicochemical Properties of Serish root (Eremurus spectabilis) fructan as Affected by Drying Methods	A. Pourfarzad , M.B.H. Najafi, M.H.H. Khodaparast, M.H. Khayyat	25

50, 599-606	2013	LWT- food science and technology	Coffee silverskin as a source of dietary fiber in breadmaking: Optimization of chemical treatment using response surface methodology	A. Pourfarzad, H. Mahdavian-Mehr, N. Sedaghat	26
43, 484-493	2012	Journal of texture studies	Optimization of a liquid improver for Barbari bread: staling kinetics and relationship of texture with dough rheology and image characteristics	A. Pourfarzad, M.B. Habibi-Najafi	27
47(7), 1354-1360.	2012	International Journal of Food Science & Technology	Interrelationship between image, dough and Barbari bread characteristics; use of image analysis to predict rheology, quality and shelf life	A. Pourfarzad, M. Mohebbi, M. Mazaheri-Tehrani	28
5(6), 2381-2391	2012	Food Bioprocess Technology	Application of Glazing for Bread Quality Improvement	S.H. Razavizadegan Jahromi, F. Tabatabaee, M. Karimi, S.A. Mortazavi, M. Davoodi, A. Pourfarzad, A. Hematian Sourki	29
34, 1435-1448	2011	Journal of Food process Engineering	Effect of polyols on shelf life and quality of flat bread fortified with soy flour	A. Pourfarzad, M.H. Haddad Khodaparast, M. Karimi, S.A. Mortazavi, M.G. Davoodi, A. Hematian, S.H. Razavizadegan	30
66, 1612-1617	2010	World Academy of Science, Engineering and Technology	Effect of Different Lactic Acid Bacteria on Phytic Acid Content and Quality of Whole Wheat Toast Bread	Z. Didar, A. Pourfarzad, M.H.H. Khodaparast	31
93(2), 149-160	2010	Philippians' Journal of Agriculture	The physical properties of fig as a function of moisture content and variety	S.M.A. Razavi, A. Pourfarzad, A.H. Sourky, S.R. Jahromy	32

❖ مقالات علمی چاپ شده در نشریات داخلی:

ردیف	نام نویسنده	عنوان مقاله	عنوان نشریه	تاریخ	شماره نشریه
۱	سیامک غیبی، امیر پورفرزاد، احد راستکار الهوردی زاده	بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی گوشت مرغ مزه‌دار شده با استفاده از روش‌های چندمتغیره متقارن و نامتقارن	نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران	۱۴۰۲	دوره ۱۹، شماره ۲ - صفحه ۳۴۹-۳۶۴
۲	رکسانه فرهادی، علیرضا مهرگان نیکو، امیر پورفرزاد	مروری بر درونپوشانی زداینده های اتیلن به منظور افزایش انبارمانی محصولات فرازگرا	علوم و فنون بسته بندی	۱۴۰۱	دوره ۱۳، شماره ۵۰ - شماره پیاپی ۵۰، صفحه ۳۴-۲۹
۳	سعیده شهبازی زاده، سارا ناجی طبسی، مصطفی شهیدی نوقابی، امیر پورفرزاد	کورکومین بارگذاری شده در هیدروژل تقویت شده با نانوذله برای بهبود کیفیت و خواص بافتی خمیر و نان بربری	پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی	۱۴۰۱	دوره ۱۱، شماره ۳، صفحه ۳۰۳-۳۱۸
۴	علی ابراهیمی، کرامت الله رضایی، امیر پورفرزاد، روح الله کریمی، زهرا پیراوی	ترکیبات تری گلیسیریدی، فسفولیپیدی و توکوفرولی روغن هسته انگور استخراج شده با روش های پرس سرد و حلال هگزان	نشریه ی نوآوری در علوم و فناوری غذایی	۱۴۰۱	شماره ۲، جلد ۱۴، صفحات ۱۴۱-۱۵۶
۵	علی ابراهیمی، کرامت الله رضایی، امیر پورفرزاد، روح الله کریمی، زهرا پیراوی	روغن هسته انگور استخراج شده با روش های پرس سرد و حلال هگزان	نشریه نوآوری در علوم و فناوری غذایی	۱۴۰۱	دوره ۱۴، شماره ۲ - شماره پیاپی ۵۲، صفحات ۱۵۶-۱۴۱
۶	زهرا شوقی، آریا باباخانی، امیر پورفرزاد	بررسی خصوصیات بافتی، رنگ و حسی پاستای غنی شده با کنسانتره ی پروتئینی ماهی سیم (Abramis brama)	علوم و فنون شیلات	۱۴۰۰	جلد ۱۰، شماره ۳، صفحات ۳۷۰-۳۸۵
۷	طاهره محروسی، امیر پورفرزاد	بررسی کیفیت و ماندگاری کلوچه فومن غنی شده با سبوس برنج با استفاده از روش های چندمتغیره متقارن و نامتقارن	پژوهش های صنایع غذایی	۱۴۰۰	دوره ۳۱، شماره ۱، صفحات ۹۵-۱۱۴

۸	شیوا بیلانکوهی، بابک قنبرزاده، امیر پورفرزاد، حامد همیشه کار، موسی رسولی	شناسایی ترکیبات پلی فنولی ساقه انگور سفید بیدانه ایرانی استخراج شده به روش سبز توسط دستگاه LC- MS/MS	مجله علوم و صنایع غذایی/ایران	۱۳۹۹	در نوبت چاپ
۹	سیامک غیبی، امیر پورفرزاد، علیرضا مهرگان نیکو	استخراج عصاره برهموم و بررسی اثر آن بر کیفیت و ماندگاری دوغ غیرپاستوریزه	تحقیقات تولیدات دامی	۱۳۹۹	دوره ۹، شماره ۳، ۱۳۹۹، صفحات ۹۹- ۱۱۱
۱۰	شیوا بیلانکوهی، بابک قنبرزاده، امیر پورفرزاد، حامد همیشه کار، موسی رسولی	تولید فیتونیوزوم به عنوان سیستم لیپیدی جدید برای ریزپوشانی عصاره ساقه انگور	مهندسی بیوسیستم ایران	۱۳۹۹	دوره ۵۱، شماره ۱، صفحات ۱۸۳-۱۹۳
۱۱	کرامت الله رضایی، امیر پورفرزاد، علی ابراهیمی، روح الله کریمی، زهرا پیراوی	بررسی و مقایسه روغن هسته انگور سیاه سردشت استخراج شده به وسیله حلال هگزان، با و بدون کمک امواج فراصوت	مهندسی بیوسیستم ایران	۱۳۹۸	دوره ۵۰، شماره ۲، صفحات ۳۸۹- ۳۹۸
۱۲	زهرا شوقی، آریا باباخانی، امیر پورفرزاد	اثر افزودن کنسانتره پروتئینی ماهی سیم (Abramis brama) بر ویژگی های شیمیایی و پخت پاستا	فصلنامه شیلات	۱۳۹۸	دوره ۷۲، شماره ۲، صفحات ۱۵۶- ۱۶۷
۱۳	امیر پورفرزاد، سیامک غیبی، زهرا احمدیان	تاثیر روشهای مختلف برشته کردن، شرایط بلانچینگ و پاستوریزاسیون بر ویژگیهای فیزیکوشیمیایی و حسی شیرفندق	فناوری های نوین غذایی	۱۳۹۶	دوره ۵، شماره ۲، صفحات ۳۰۱-۳۱۸
۱۴	امیر پورفرزاد، مهدی کریمی، زهرا احمدیان، سودیه هجری، سیامک غیبی	استفاده از خواص مکانیکی خمیر در پیشگویی رئولوژی خمیر، جنبه های کیفی، حسی، ماندگاری و ریزساختار نان: بررسی با روش های چندمتغیره متقارن و نامتقارن	پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران	۱۳۹۶	جلد ۱۳، شماره ۵، صفحات ۶۶۳- ۶۷۹
۱۵	امیر پورفرزاد، سیامک غیبی، و زهرا احمدیان	ارزیابی ویژگی های حسی و مدلسازی سینتیک شاخص های رنگی فندق در حین برشته شدن توسط امواج مادون قرمز	فناوری های نوین غذایی	۱۳۹۵	دوره ۴، شماره ۱۴، صفحه ۸۱-۹۹

۱۶	امیر پورفرزاد، محمد حسین حداد خداپرست، مهدی کریمی و سید علی مرتضوی	بهینه سازی اجزا ژل بهبوددهنده برای بهبود خواص فارینوگرافی خمیر و کیفیت نان بربری	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	۱۳۹۴ دوره ۱۲، شماره ۴۷، ۱۹۶-۱۸۱
۱۷	امیر پورفرزاد، محمدباقر حبیبی نجفی، محمد حسین حداد خداپرست، محمد حسن زاده خیاط	بهینه سازی شرایط استخراج آبی فروکتان از غده سریش با استفاده از طرح باکس بنکن	مجله پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران	۱۳۹۴ جلد ۱۱، شماره ۵، صفحات ۵۴۵-۵۳۵
۱۸	محمد حسین حداد خداپرست، امیر پورفرزاد، مهدی خدنگ نیکفرجام، امیر حداد خداپرست، علی سرداریان	بررسی تاثیر ازن بر جمعیت میکروبی آرد و ویژگیهای رئولوژیکی خمیر	نشریه ی نوآوری در علوم و فناوری غذایی	۱۳۹۴ سال هفتم/شماره اول/۷-۱
۱۹	سودیه هجری ظریفی، محمدحسین حداد خداپرست، زهرا شیخ الاسلامی، مسعود شفافی زنوزیان، امیر پورفرزاد	بررسی تاثیر جوانه هسته خرما بر رئولوژی خمیر و خواص حسی نان بربری	فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی	۱۳۹۳ سال ششم، شماره ۱۹، ص ۲۵
۲۰	عبدالله همتیان سورکی، هادی مهدویان مهر، امیر پورفرزاد، ناصر صداقت	بهینه یابی شرایط استخراج قلیایی فیبرهای رژیمی پوست قهوه و تاثیر آن بر ویژگی های کیفی و ماندگاری نان بربری	مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران	۱۳۹۲ سال هشتم، شماره ۱، صفحات ۱۱- ۲۲
۲۱	امیر پورفرزاد، محمد حسین حداد خداپرست، مهدی کریمی و سید علی مرتضوی	کاربرد پردازش تصویر در مطالعه تاثیر اجزاء ژل بهبوددهنده بر خصوصیات نان بربری غنی شده با سویا	مجله پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران	۱۳۹۲ جلد ۹، شماره ۴، صفحات ۲۸۵-۲۹۴
۲۲	امیر پورفرزاد، محمدباقر حبیبی نجفی، محمد حسین حداد خداپرست، محمد حسن زاده خیاط	کارایی امواج فراصوت در استخراج فروکتان از غده سریش با استفاده از طرح باکس بنکن	نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی	۱۳۹۲ جلد ۲، شماره ۳، صفحات ۲۱۹-۲۲۸
۲۳	امیر پورفرزاد، محمد حسین حداد خداپرست، مهدی کریمی و سید علی مرتضوی	بررسی خواص مکانیکی ژل بهبوددهنده نان بربری با استفاده از روش شناسی رویه پاسخ	مجله علمی پژوهشی علوم و فناوری غذایی	۱۳۹۱ سال چهارم، شماره دوم، ۲۴-۱۱
۲۴	عبدالله همتیان سورکی، مهدی قیافه داوودی، فریده طباطبایی یزدی، سید علی مرتضوی، مهدی کریمی، سید حسین رضوی زادگان جهرمی، امیر پورفرزاد	بررسی تاثیر نوع بسته بندی و اتمسفر اصلاح شده بر ویژگیهای نان بربری غنی شده با آرد کامل سویا	مجله علمی-پژوهشی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تربیت مدرس	۱۳۹۱ شماره ۳۶، دوره ۹، ۸۵-۷۷

۲۵	امیر پورفرزاد، محمد حسین حداد خداپرست	نقش امولسیفایرها در کاهش ضایعات نان	ماهنامه صنعت آرد و غذا	۱۳۹۰ سال هفتم، شماره ۴۶، ۲۷-۲۴
۲۶	امیر پورفرزاد، محمد حسین حداد خداپرست، مهدی کریمی و سید علی مرتضوی	استفاده از روش رویه پاسخ در بررسی تاثیر اجزا ژل بهیوددنده بر چسبندگی خمیر نان بربری	نشریه پژوهش های صنایع غذایی، دانشگاه تبریز	۱۳۹۰ جلد ۲۱ - شماره دوم - ۲۵۷-۲۶۸
۲۷	سید حسین رضوی زادگان جهرمی، مهدی کریمی، مهدی قیافه داوودی، امیر پورفرزاد، عبدالله همتیان سورکی	مقایسه و تاثیر استفاده از رومال های فرموله شده به منظور افزایش ماندگاری نان بربری	مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان	۱۳۸۸ جلد اول، شماره چهارم، ۶۲-۴۳
۲۸	امیر پورفرزاد، مهدی کریمی، مهدی قیافه داوودی، عبدالله همتیان، سید حسین رضوی زادگان	تاثیر تکنولوژی هاردل بر کیفیت و ماندگاری نان بربری.	مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان	۱۳۸۸ جلد اول - شماره دوم - ۳۲-۱۷

❖ مقالات ارائه شده در کنگره ها و همایش ها:

ردیف	عنوان همایش	عنوان مقاله	نام نویسنده	تاریخ	محل تشکیل
۱.	بیست و نهمین کنگره ملی و چهارمین کنفرانس بین المللی علوم و صنایع غذایی ایران	مروری بر طبقه بندی رنگهای خوراکی، قوانین و استانداردها و کاربرد آنها در صنایع غذایی	حدیث احمدنیا، حمیدرضا اخوان، امیر پورفرزاد و محمد بلوردی	۱۴۰۲	سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران
۲.	بیست و نهمین کنگره ملی و چهارمین کنفرانس بین المللی علوم و صنایع غذایی ایران	کاربرد انواع محصولات صنعت فرآوری برنج در فرمولاسیون غلات صبحانه	صدیقه موقر، امیر پورفرزاد و علیرضا مهرگان نیکو	۱۴۰۲	سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران
۳.	بیست و نهمین کنگره ملی و چهارمین کنفرانس بین المللی علوم و صنایع غذایی ایران	کاربردهای بره موم زنبورعسل در صنایع غذایی	فاطمه پوراشمنانطالمی، امیر پورفرزاد و سیامک غیبی	۱۴۰۲	سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران
۴.	بیست و نهمین کنگره ملی و چهارمین کنفرانس بین المللی علوم و صنایع غذایی ایران	کاربرد های موم سبوس برنج در صنایع غذایی	امیر پورفرزاد و زهرا اشرف پور	۱۴۰۲	سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران
۵.	دومین همایش ملی حفاظت از ماهیان بومزاد ایران؛ با تاکید بر ماهیان حوضه آبریز دریای خزر	استفاده از گوشت ماهی سیم (<i>Abramis brama</i>) در تولید پاستا	زهرا شوقی، آریا باباخانی و امیر پورفرزاد	۱۳۹۹	دانشگاه گیلان
۶.	سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	تاثیر ژلاتین و زانتان بر ویژگی های شیمیایی و ارگانولپتیکی قرص فراسودمند سبوس برنج	آیسان یوسفی و امیر پورفرزاد	۱۳۹۸	دانشگاه تربیت مدرس و انجمن متخصصین علوم و صنایع غذایی ایران
۷.	سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	بررسی تاثیر لسیترین بر کیفیت و ماندگاری کره فندق	امیر پورفرزاد و رضوانه شکوهی	۱۳۹۸	دانشگاه تربیت مدرس و انجمن متخصصین علوم و صنایع غذایی ایران

۸.	سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	بررسی اثر صمغ زانتان بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حساسیت فندق	امیر پورفرزاد و نرجس طالب درخشان	۱۳۹۸	دانشگاه تربیت مدرس و انجمن متخصصین علوم و صنایع غذایی ایران
۹.	دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	بهینه سازی فرمولاسیون آدامس حاوی استویا	سحر دهقان و امیر پورفرزاد	۱۳۹۷	دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری و انجمن متخصصین علوم و صنایع غذایی ایران
۱۰.	چهارمین کنفرانس ملی صنعت انگور و کشمش ایران	ترکیب شیمیایی فیبر موجود در فرآورده های جانبی انگور و کاربرد آن در محصولات نانوائی	آرزو فرجی و امیر پورفرزاد	۱۳۹۷	دانشگاه ملایر و انجمن علوم باغبانی ایران
۱۱.	چهارمین کنفرانس ملی صنعت انگور و کشمش ایران	تاثیر دوشاب انگور بر خصوصیات ارگانولپتیکی شیر فندق	امیر پورفرزاد و سیامک غیبی	۱۳۹۷	دانشگاه ملایر و انجمن علوم باغبانی ایران
۱۲.	چهارمین کنفرانس ملی صنعت انگور و کشمش ایران	استخراج روغن هسته انگورهای سیاه سردشت، فخری و ریش بابا و تعیین ترکیبیت اسیدهای چرب آن ها	علی ابراهیمی ملاطی، کرامت اله رضایی، امیر پورفرزاد، زهرا پیراوی و نک، روح الله کریمی	۱۳۹۷	دانشگاه ملایر و انجمن علوم باغبانی ایران
۱۳.	چهارمین کنفرانس ملی صنعت انگور و کشمش ایران	استخراج روغن هسته انگور سیاه سردشت با استفاده از روش پرس سرد و بررسی کمی و کیفی روغن بدست آمده	علی ابراهیمی ملاطی، کرامت اله رضایی، امیر پورفرزاد، زهرا پیراوی و نک، روح الله کریمی	۱۳۹۷	دانشگاه ملایر و انجمن علوم باغبانی ایران
۱۴.	چهارمین کنفرانس ملی صنعت انگور و کشمش ایران	پایدارسازی و انکپسولاسیون رزوراترول (پلی فنول مشتق شده از انگور) توسط سیستم های حامل بر پایه نانو	شیوا بیلانکوهی، امیر پورفرزاد، بابک قنبرزاده، موسی رسولی، حامد همیشه کار	۱۳۹۷	دانشگاه ملایر و انجمن علوم باغبانی ایران
۱۵.	چهارمین کنفرانس ملی صنعت انگور و کشمش ایران	بررسی دسترسی زیستی و فعالیت نانوفیتوزوم حاوی پلی فنول های عصاره هسته انگور	شیوا بیلانکوهی، امیر پورفرزاد، بابک قنبرزاده، موسی رسولی، حامد همیشه کار	۱۳۹۷	دانشگاه ملایر و انجمن علوم باغبانی ایران
۱۶.	اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین	مدلسازی آماری جمعیت میکروبی و پتانسیل اکسیداسیون-احیا در جوجه	امیر پورفرزاد، سیامک غیبی، احد راستکار	۱۳۹۵	دانشگاه تربیت مدرس و انجمن متخصصین علوم و صنایع غذایی ایران

			کباب های آماده پخت نگهداری شده در یخچال	کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران
دانشگاه تربیت مدرس و انجمن متخصصین علوم و صنایع غذایی ایران	۱۳۹۵	امیر پورفرزاد، محمد کاووسی، سیامک غیبی، میرمحمد حسین انگشتی	تمایل به پرداخت مصرف کنندگان ایرانی برای قند رژیمی (مطالعه موردی: شهر رشت)	۱۷. اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران
Tehran- Iran	2015	Amir Pourfarzad, Zahra Ahmadian- Kouchaksaraei,	Effect of Drying Methods on Physicochemical Properties of Serish Root (<i>Eremurus spectabilis</i>) Fructan	۱۸. 4 th National Congress on Medicinal Plants
Ferdowsi University of Mashhad	2013	Zahra Ahmadian- Kouchaksaraei, Amir Pourfarzad, Mohammad Bagher Habibi-Najafi	A liquid improver for Flat bread: Interrelationship between texture, dough rheology and image features	۱۹. ferdowsi e- Conference on Novel Food Processing- iecfp2013
Ferdowsi University of Mashhad	2013	Seyed Hossein Razavizadegan Jahromi, Amir pourfarzad, Farideh Tabatabaee Yazdi , Seyed Ali Mortazavi	A case study on the relationships between selected crumb image and dough rheological features of Barbari flat bread as influenced by dough mixing and proofing time	۲۰. ferdowsi e- Conference on Novel Food Processing- iecfp2013
Technical University Berlin, Germany	2011	A. Pourfarzad, M. Mohebbi, M. Mazaheri-Tehrani	The effect of liquid improver components on microstructure of Barbari bread	۲۱. EFFoST Annual Meeting - Process - Structure – Function Relationships
Amsterdam, Netherlands	2010	A., Hematian Sourki, F., Tabatabaei Yazdi, M., Ghiafeh S.A., Davoodi, M., Mortazavi, S.H. Karimi, Razavizadegan A., Jahromi and Pourfarzad	Staling And Quality Of Iranian Flat Bread Stored At Modified Atmosphere In Different Packaging	۲۲. ICAC 2010 : International Conference on Applied Chemistry
Ankara University	2010	A. Pourfarzad, M. H. Haddad Khodaparast, M.	Optimization of emulsifier gel formulation for	۲۳. 1st International on Congress Food Technology

		Karimi, S. Ali Mortazavi	improvement of flat bread image properties		
Ankara University	2010	A. Pourfarzad, M. H. Haddad Khodaparast, M. Karimi, S. Ali Mortazavi	Effect of gel improver on components sensory and quality properties of Barbari bread fortified with soy flour using surface response methodology	<i>1st International on Congress Food Technology</i>	.۲۴
Ankara University	2010	A. Pourfarzad, M. H. Haddad Khodaparast, M. Karimi, S. Ali Mortazavi	Development of shelf stable Iranian Barbari breads using hurdle technology	<i>1st International on Congress Food Technology</i>	.۲۵
Brunei Darussalm	2009	A., Pourfarzad, M., Ghiafeh Davoodi, M. H. Hadad Khodaparast, M., Karimi, A. Hematian Soorki, S.H. Razavizadegan	Effect of humectants addition on the shelf-life extensions and quality of Iranian Barbari bread	<i>11th ASEAN FOOD CONFERENCE</i>	.۲۶
<i>2008 Association of Food Scientists and Technologists (IFCON) - India</i>	2008	A., Pourfarzad, M.H., Hadad Khodaparast, M., Karimi, A. Hematian Soorki, S.H. Razavizadegan Jahromi and M., Ghiafeh Davoodi	Effect of polyols addition on the shelf-life extensions and quality of Iranian Barbari bread	<i>6th International Food Convention</i>	.۲۷
دانشگاه ملایر	۱۳۹۳	امیر پورفرزاد، زهرا احمدیان کوچکسرای	استفاده از تخمیر لاکتیکی برای بهبود کیفیت نان بربری غنی شده با فیبر هسته خرما	دومین کنفرانس ملی علوم و تکنولوژی های نوین زیستی	.۲۸
دانشگاه شیراز	۱۳۹۲	امیر پورفرزاد، محمد باقر حبیبی نجفی، محمد حسین حداد خداپرست	همبستگی بین خصوصیات فروکتان استخراج شده از غده سریش با استفاده از امواج فراصوت	بیست و یکمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	.۲۹

۳۰.	نخستین همایش فرا ملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی	مطالعه تاثیر اجزاء ژل بهبود دهنده نان بربری بر خواص مکانیکی خمیر با استفاده از روش شناسی رویه پاسخ	امیر پورفرزاد، محمد حسین حداد خداپرست، سید علی مرتضوی	۱۳۹۰	دانشگاه گرگان
۳۱.	بیستمین کنگره صنایع غذایی ایران	بهبود خواص رئولوژیکی خمیر و کاهش جمعیت میکروبی با استفاده از ازن	امیر پورفرزاد، محمد حسین حداد خداپرست	۱۳۹۰	دانشگاه صنعتی شریف
۳۲.	بیستمین کنگره صنایع غذایی ایران	چقدر به تحقیقات در زمینه نان احتیاج داریم؟	امیر پورفرزاد، مریم اثنی عشری، محمد حسین حداد خداپرست	۱۳۹۰	دانشگاه صنعتی شریف
۳۳.	بیستمین کنگره صنایع غذایی ایران	کیفیت و ماندگاری نان بربری محتوی جوانه هسته خرما	سودیه هجری ظریفی، محمد حسین حدادخداپرست، زهرا شیخ الاسلامی، مسعود شفافی زنوزیان، امیر پورفرزاد.	۱۳۹۰	دانشگاه صنعتی شریف
۳۴.	بیستمین کنگره صنایع غذایی ایران	کیفیت و ماندگاری نان بربری محتوی آلوهای خشک و تازه	زینب جعفری، حمید توکلی پور، زهرا شیخ الاسلامی، محمد حسین حدادخداپرست، امیر پورفرزاد.	۱۳۹۰	دانشگاه صنعتی شریف
۳۵.	نوزدهمین کنگره صنایع غذایی ایران	مطالعه تاثیر اجزاء ژل بهبوددهنده بر خصوصیات حسی و کیفی نان بربری غنی شده با سویا با استفاده از روش شناسی رویه پاسخ	امیر پورفرزاد، محمد حسین حداد خداپرست، مهدی کریمی، سید علی مرتضوی	۱۳۸۹	دانشگاه تهران
۳۶.	پنجمین کنگره ملی مهندسی ماشین های کشاورزی و مکانیزاسیون	بررسی برخی خواص فیزیکی، اصطکاکی و آیرودینامیکی انجیر خشک	سید محمد علی رضوی، امیر پورفرزاد، سید حسین رضوی زادگان، عبدالله همتیان	۱۳۸۷	دانشگاه فردوسی مشهد

❖ رساله دکتری:

عنوان: استخراج و خالص سازی فروکتان های سریش و بررسی برهم کنش آنها با بیوپلیمرهای آرد گندم با استفاده از روش اسپکتروسکوپی مادون قرمز
نمره پایان نامه: ۲۰

اساتید راهنما و مشاور: دکتر محمد باقر حبیبی نجفی، دکتر محمد حسین حداد خداپرست، دکتر محمد حسن زاده خیاط

❖ پایان نامه کارشناسی ارشد:

عنوان: تولید و بهینه سازی ژل امولسیفایر برای بهبود خواص رئولوژیکی خمیر، کیفیت و ماندگاری نان بربری غنی شده با سویا
نمره پایان نامه: ۲۰

اساتید راهنما و مشاور: دکتر محمد حسین حداد خداپرست، دکتر مهدی کریمی، دکتر سید علی مرتضوی

❖ علائق پژوهشی:

۱. تکنولوژی غلات
۲. شیمی غلات
۳. فرمولاسیون محصولات غذایی نوآورانه و فراسودمند
۴. بهینه سازی کیفیت و ماندگاری مواد غذایی
۵. مدیریت و ارزش بخشی به پسماندهای کشاورزی و صنایع غذایی

❖ دروس ارائه شده در دانشگاه گیلان:

۱. فرآوری محصولات جانبی و ضایعات مواد غذایی، ۱۳۹۹-۱۴۰۲
۲. روش تحقیق، ۱۳۹۹-۱۴۰۲
۳. تکنولوژی غلات، ۱۳۹۴-۱۴۰۲
۴. صنایع قنادی، ۱۳۹۴-۱۴۰۲
۵. تکنولوژی قند، ۱۳۹۴-۱۴۰۲
۶. کاربرد کامپیوتر، ۱۳۹۴-۱۴۰۲
۷. تکنولوژی روغن، ۱۳۹۴-۱۴۰۲
۸. تجزیه مواد غذایی، ۱۳۹۴-۱۳۹۹
۹. صنایع آشامیدنی ها، ۱۳۹۴-۱۴۰۰
۱۰. سردخانه و انبار، ۱۳۹۴-۱۳۹۶
۱۱. کنترل کیفیت مواد غذایی، ۱۳۹۵-۱۳۹۶

❖ تدریس و برگزاری کارگاه ها:

۱. برگزاری کارگاه بررسی عملی چالش های تولید کیک های رژیمی، ۱۴۰۱، دانشگاه گیلان.
۲. برگزاری کارگاه عملی آشنایی با مبانی و کاربردهای بافت سنجی مواد غذایی، ۱۳۹۸، دانشگاه گیلان.
۳. تدریس در کارگاه آشنایی با محصولات قنادی فراسودمند، ۱۳۹۸، نمایشگاه بین المللی قزوین.

۴. تدریس در کارگاه عملی تولید آدامس، ۱۳۹۷، دانشگاه گیلان.
۵. تدریس در کارگاه عملی تولید وافل های فراسودمند، ۱۳۹۷، دانشگاه گیلان.
۶. تدریس در کارگاه عملی تولید کیک های تخمیری، ۱۳۹۶، دانشگاه گیلان.
۷. تدریس در کارگاه عملی تولید وافل های بلژیکی، ۱۳۹۶، دانشگاه گیلان.
۸. برگزاری کارگاه عملی آشنایی با اصول، مبانی و روش های تولید بیسکویت، ۱۳۹۵، دانشگاه گیلان.
۹. برگزاری کارگاه عملی آشنایی با اصول، مبانی و روش های تولید نان، ۱۳۹۵، دانشگاه گیلان.
۱۰. کارگاه آشنایی با غذاهای فراسودمند، ۱۳۹۵، دانشگاه گیلان.
۱۱. تدریس در کارگاه آموزشی آشنایی با نرم افزار Design Expert و استفاده از آن در بهینه سازی فرآیندها، ۱۳۹۴، دانشگاه گیلان.
۱۲. کارگاه آشنایی با غذاهای فراسودمند، ۱۳۹۴، معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی گیلان.