

مشخصات فردی

نام و نام خانوادگی: سعید میرعرب رضی	وضعیت نظام وظیفه: معافیت دائم
تاریخ تولد: ۱۳۶۸/۶/۲۱	وضعیت تاهل: متاهل
تلفن تماس: ۰۹۳۶۴۱۵۳۰۷۳	وضعیت تحصیلی: دانش آموخته پسا دکتری
آدرس: گلستان، رامیان، روستای چاله پلرز	آدرس الکترونیکی: saeed.mirarab86@yahoo.com

سوابق آموزشی

مقطع تحصیلی	رشته-گرایش	نام دانشگاه	معدل کل	نمره پایان نامه	سال شروع	سال خاتمه
کارشناسی	علوم و صنایع غذایی	علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان	۱۶/۷۶	-	۱۳۸۶	۱۳۹۰
کارشناسی ارشد	علوم و صنایع غذایی تکنولوژی مواد غذایی	فردوسی مشهد	۱۷/۷۶	۲۰	۱۳۹۰	۱۳۹۳
دکتری	علوم و صنایع غذایی - تکنولوژی مواد غذایی	علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری	۱۷/۰۵	۲۰	۱۳۹۳	۱۳۹۷

۱۳۹۶	۱۳۹۶	-	-	دانشگاه مسی - نیوزیلند	-	فرصت مطالعاتی
	۱۴۰۱	-	-	فردوسی مشهد	علوم و صنایع غذایی - تکنولوژی مواد غذایی	پسا دکتری

توانایی های پژوهشی و علاقه مندی ها

- نوآوری در محصولات لبنی
- پروتئین ها و پلی ساکاریدها
- برهمکنش بین بیوپلیمرهای غذایی خصوصا پروتئین ها و پلی ساکاریدها
- کلوئیدها و امولسیون های غذایی
- ژل ها و کف های غذایی
- فرمولاسیون مواد غذایی
- ارزیابی خصوصیات مواد غذایی با استفاده از سیستم پردازش تصویر
- خشک کردن مواد غذایی با استفاده از سیستم خشک کردن کف پوشی
- سرخ کردن عمیق مواد غذایی
- فناوری های نوین نظیر اولتراسوند، فشار بالا و پلاسما
- ریزپوشانی ترکیبات زیست فعال
- تسلط به زبان انگلیسی

دستاوردها و گواهی ها

- ثبت اختراع، کف ساز مواد غذایی، ۱۳۹۵
- دانشجوی ممتاز کارشناسی ارشد با معدل ۱۷/۷۶ و نمره پایان نامه ۲۰.
- دانشجوی ممتاز دوره دکتری با معدل ۱۷/۰۵ و نمره پایان نامه ۲۰.

- مدرس پردازش تصویر با استفاده از نرم افزارهای متلب و ایمیج ج و گواهی آموزش این نرم افزار.
- مدرس آمار و گواهی آموزش نرم افزار SPSS.
- گواهی فرماتور.
- گواهی تجزیه و تحلیل داده های پژوهشی با استفاده از نرم افزارهای SAS و Design expert
- گواهی میکروسکوپ نیروی اتمی (AFM).
- گواهی واکنش زنجیره ای پلیمرز (PCR).
- گواهی آشنایی با اصول ایزو ۲۲۰۰۰
- گواهی آشنایی با اصول HACCP
- گواهی آشنایی با اصول GMP
- گواهی Introduction to food safety management system
- گواهی Principles & requirements awareness

مقالات علمی پژوهشی و ISI

- Bagheri, H., Akhavan-Mahdavi, S., Sarabi-Aghdam, V., Mirarab Razi, S., Singh Beniwal, A., & Rashidinejad, A. (2026). Targeted dairy fortification: leveraging bioactive compounds to enhance nutritional value. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 1-25.
- Mirarab Razi, S., Mohebbi, M., Mirzababae, S.M., Hesarinejad, M.A. and Movahed, M.K., 2024. The effect of high hydrostatic pressure on the structure of whey proteins-guar gum mixture. *Heliyon*.
- Mirarab Razi, S., Bagheri, H., Mohammadian, M., Mirarab-Razi, V. and Rashidinejad, A., 2023. Gelation Properties of Egg White Proteins: A Review. *Food Reviews International*, pp.1-24.
- Mirarab Razi, S., Fahim, H., Amirabadi, S., & Rashidinejad, A. (2023). An overview of the functional properties of egg white proteins and their application in the food industry. *Food Hydrocolloids*.
- Falsafi, S. R., Rostamabadi, H., Samborska, K., Mirarab Razi, S., Rashidinejhad, A., & Jafari, S. M. (2022). Protein-polysaccharide interactions for the fabrication of bioactive-loaded nanocarriers; chemical conjugates and physical complexes. *Pharmacological Research*, 106164.
- Bagheri, H., Motamedzadegan, A., Mirarab Razi, S., Najafian, L., & Rashidinejad, A. (2021). The assessment of properties of a novel celery pulp powder manufactured using foam mat drying. *Journal of Food Processing and Preservation*.
- Sarabi-Aghdam, V., Mousavi, M., Hamishehkar, H., Kiani, H., Emam-Djomeh, Z., Mirarab Razi, S. & Rashidinejad, A. (2021). Utilization of chickpea protein isolate and Persian gum for microencapsulation of licorice root extract towards its incorporation into functional foods. *Food Chemistry*, p.130040.

- Sarabi-Aghdam, V., Hosseini-Parvar, S.H., Motamedzadegan, A., & Mirarab Razi, S. (2021). Phase behavior and rheological properties of basil seed gum/whey protein isolate mixed dispersions and gels. *Journal of Food Science and Nutrition*. 9(4), pp.1881-1895.
- Mirarab Razi, S., Motamedzadegan, A., Shahidi, A., & Rashidinejad, A. (2020). Steady and dynamic shear rheology as a tool for evaluation of the interactions between egg white albumin and basil seed gum. *Rheologica Acta*, 59, pages 317–331. <https://doi.org/10.1007/s00397-020-01198-5>.
- Mirarab Razi, S., Motamedzadegan, A., Shahidi, A., & Rashidinejad, A. (2020). The physical and rheological properties of egg albumin emulsions are influenced by basil seed gum as the stabilizer, *Journal of Food and Bioprocess Engineering*, 3(1), 63-68. <https://doi.org/10.22059/jfabe.2020.76607>.
- Mirarab Razi, S., Motamedzadegan, A., Shahidi, A., & Rashidinejad, A. (2020). The Effect of pH and Concentration on the Textural and Rheological Properties of Egg Albumin Foams. *Food Proc Nutr Sci*, 1(2), pp.132-144.
- Sarabi-Aghdam, V., Hosseini-Parvar, S.H., Motamedzadegan, A., Mirarab Razi, S., & Rashidinejad, A. (2020). Characterization of aqueous dispersions and gels made of sodium caseinate and basil seed gum: phase behavior, rheology, and microstructure. *Journal of Food Biophysics*, 15(4), pp.495-508. <https://doi.org/10.1007/s11483-020-09644-w>.
- Mirarab Razi, S., Motamedzadegan, A., Matia-Merino, L., Shahidi, S. A., & Rashidinejad, A. (2019). The effect of pH and high-pressure processing (HPP) on the rheological properties of egg white albumin and basil seed gum mixtures. *Food Hydrocolloids*, 94, pp.399-410. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2019.03.029>.
- Mirarab Razi, S., Motamedzadegan, A., Shahidi, A., & Rashidinejad, A. (2019). The physical and rheological properties of egg albumin foams are affected by ionic strength and basil seed gum supplementation. *International Journal of Chemical Engineering*. <https://doi.org/10.1155/2019/2502908>.
- Mirarab Razi, S., Motamedzadegan, A., Shahidi, A., & Rashidinejad, A. (2018). The effect of basil seed gum (BSG) on the rheological and physicochemical properties of heat-induced egg albumin gels. *Food Hydrocolloids*, 82, 268-277. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2018.01.013>.
- Mirarab Razi, S., Motamedzadegan, A., Shahidi, A., & Rashidinejad, A. (2018). Basil seed gum enhances the rheological and physical properties of egg albumin foams. *Food & nutrition journal*. DOI: 10.29011/2575-7091.100092.
- Motamedzadegan, A. & Mirarab Razi, S. (2021). The effect of basil seed gum and cress seed gum coatings on oil uptake and qualitative characteristics of fried carrot. *Journal of Food Research*, 31(3), pp.119-132.
- Mirarab Razi, S., Motamedzadegan, A., Shahidi, A., & Rashidinejad, A. (2018). The effect of egg white albumin on the rheological and physicochemical properties of sunflower oil emulsion, *Innovative of Food Science*. 12(3), pp.67-77. <https://doi.org/10.22059/jfabe.2020.7660>.
- Mirarab Razi, S., Motamedzadegan, A., Shahidi, A., & Rashidinejad, A. (2018). Study on the effect of Basil seed gum on rheological properties of egg white albumins gel. 77(15), *Iranian Journal of Food Science and Technology*, 15(77), 271-278.
- Mirarab Razi, S., Motamedzadegan, A., Shahidi, A., & Rashidinejad, A. (2018). Effect of egg albumin on physical, rheological and microstructure of oil-in-water emulsions, *Accepted in Iranian Journal of Food Research*.

- Mirarab Razi, S., Motamedzadegan, A., Shahidi, A., & Rashidinejad, A. (2018). Basil seed gum improves the gelling properties of egg white albumin under various temperature conditions, *Accepted in Iranian Journal of Food Research*.
- Mirarab Razi, S., & Motamedzadegan, A. (2017). Study rheological properties of the mixed basil seed gum with guar and salep gums. *Iranian Journal of Food Research*, 26(4), 615-625.
- Mirarab Razi, S., Mohebbi, M., Haddad Khoda Parast, M. H., & Koocheki, A. (2016). Study effect of sodium caseinate and gelatin on sensory, image processing and texture of chocolate mousse. *Iranian Journal of Food Science and Technology*, 13(57), 89-99.
- Mirarab Razi, S., Mohebbi, M., Haddad Khoda Parast, M. H., & Koocheki, A. (2016). Study of organoleptic and rheological properties of chocolate mousse incorporating sodium caseinate and gelatin. *Iranian Journal of Food Science and Technology Research*, 12(2), 330-339.
- Mirarab Razi, S., Taheryan, A., Teymouri, M., Motamedzadegan, A., & Bagheri, H. (2016). Study the effect of sugar substitution with malt extract on physical and sensory characteristics of ice-cream, *Iranian Journal of Food process and Production*, 6(4), 1-15.
- Mirarab Razi, S., Mohebbi, M., Haddad Khoda Parast, M. H., & Koocheki, A. (2016). Effect of proteins albumin, sodium caseinate, whey protein concentrate and gelatin on microstructure and texture of chocolate mousse, *Iranian Journal of Food Research*, 26(1), 87-97.
- Mirarab Razi, S., Mohebbi, M., Haddad Khoda Parast, M. H., & Koocheki, A. (2014). Comparisons of some sensory, physical and textural characteristics of chocolate dessert containing different amounts of albumin, sodium caseinate, whey protein concentrate. *Iranian Journal of Research and Innovation in Food Science and Technology*, 3(4), 375-388.
- Mirarab Razi, S., Mohebbi, M., & Alghooneh, A. (2014). Investigation of application image processing in assessing the microstructure of ice cream, *Iranian Journal of Innovative Food Technologies*, 2(8), 49-61.
- Mahdavi Taroni, S., Motamedzadegan, A., Hamzeh, SH., Mirarab Razi, S. (2018). Evaluation the effect of pectinase and ultrasound on quality and extraction yield of lycopene from tomato, *Iranian Journal of Food Science and Technology*. 15(81), 333-342.
- Alghooneh, A., Mohebbi, M., Mirarab Razi, S., & Khodaie, D. (2016). Influence of formulation on sensory properties of fat reduced ice cream by response surface methodology and modeling consumer acceptability by principal component analysis, *Iranian Journal of Food Science and Technology*, 52(13), 137-148.
- Amiri raftani, Z., Mirarab Razi, S., Amirabadi, S., Rezaee, S., Mohammadi, T., & Fathollahi, E. (2017). Production and formulation optimizing of medlar sauce using of Persimmon juice as a sweetener with RSM. *Iranian Journal of Food Technology & Nutrition*, 14(3), 5-14.
- Mirarab Razi, S., Mahdavian Mehr, H., & Haddad Khoda Parast, M. H. (2014). The

effect of fat replacers on sensory and physical characteristics of low-fat ice cream, *Congress of snack foods*, Mashhad, Iran.

- Mirarab Razi, S., Mohebbi, M., Haddad Khoda Parast, M. H., & Koocheki, A. (2014). Study of image texture characteristics using image processing system and determine its relationship with stiffness and overall acceptability in chocolate mousse, *Congress of snack foods*, Mashhad, Iran.
- Taherian, A., Mirarab Razi, S., Sadeghi Mahonak, A., & Mirzaee, H. (2014). Using the whey powder in the formulation of low-fat vanilla ice cream, *Congress of snack foods*, Mashhad, Iran.
- Mirarab Razi, S., & Zandi, M. (2013). The effect of fat replacers on sensory and physical characteristics of low-fat ice cream. *First International e-Conference on Novel Food Processing*, Mashhad, Iran.
- Zandi, M., Mirarab Razi, S., & Mohebbi, M. (2013). Introduction to complex system. *First International e-Conference on Novel Food Processing*, Mashhad, Iran.
- Mirarab Razi, S., & Zandi, M. (2013). The effect of fat replacers on sensory and physical characteristics of low-fat ice cream. *First International e-Conference on Novel Food Processing*, Mashhad, Iran.
- Zandi, M., Mirarab Razi, S., & Mohebbi, M. (2013). Introduction to complex system. *First International e-Conference on Novel Food Processing*, Mashhad, Iran.

تالیف کتاب

- Mirarab Razi, S., Rashidinejad, A. (2020). Chapter of Bioactive compounds; chemistry, structure, and functionality in Spray drying encapsulation of bioactive compounds', CRC.
- Mirarab Razi, S., Mohammadian, M., Rashidinejad, A. (2022). Chapter of Vitamin C in Handbook of food bioactive ingredients: properties and applications', Springer.
- Molavi, F., Sarabi Aghdam, V., Mirarab Razi, S., Rashidinejad, A., (2022). Chapter of Vitamin A in Handbook of food bioactive ingredients: properties and applications', Springer.
- Esfandiari, M., Bagheri, H., Mirarab-Razi, V., Mirarab Razi, S., Rashidinejad, A., (2022). Chapter of Vitamin E in Handbook of food bioactive ingredients: properties and applications', Springer.

طرح ملی

- تاثیر پوشش های هیدروکلونیدی صمغ دانه ریحان و شاهی بر جذب روغن و خواص کیفی هویج سرخ شده. ۱۳۹۷.
- دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری.

پایان نامه های تحت راهنمایی و مشاوره

- جهانشاهی، آ. ۱۳۹۷. تاثیر پوشش های هیدروکلونیدی صمغ دانه ریحان و شاهی بر جذب روغن و خواص کیفی هویج سرخ شده، کارشناسی ارشد، موسسه غیر انتفاعی تجن. قائمشهر.
- پورناصری، پ. ۱۳۹۶. مقایسه ویژگی های فیزیکی، شیمیایی و ریزساختار پودر ماهی کیلکا و کپور خشک در دماهای مختلف. کارشناسی ارشد، موسسه غیر انتفاعی تجن. قائمشهر.
- مهدوی، س.، بررسی اثر آنزیم پکتیناز و فراصوت بر کیفیت و راندمان استخراج لیکوپین از گوجه فرنگی، کارشناسی ارشد، موسسه غیر انتفاعی تجن. قائمشهر.
- براری، م، تاثیر افزودن ریزجلبک اسپرولینا بر خصوصیات فیزیکی شیمیایی بستنی. کارشناسی ارشد، موسسه غیر انتفاعی تجن. قائمشهر.
- کاسبی، م. ۱۳۹۶. بررسی پوشش ژلاتین در ماندگاری فیله قزل آالی رنگین کمان در دمای یخچال. کارشناسی ارشد، موسسه غیر انتفاعی تجن. قائمشهر.
- کالیراد، ن. ۱۳۹۴. بررسی اثر صمغ دانه ریحان بر پایداری و ساختار امولسیون آلبومین تخم مرغ. کارشناسی ارشد، موسسه غیر انتفاعی تجن. قائمشهر.

سوابق کاری

- استادیار پژوهش های علمی و صنعتی ایران، ۱۴۰۵، تهران
- کارشناس ارشد تولید شرکت شیر فجر، شرکت صباح، ۱۴۰۲، گنبد کاووس
- مدیر ارشد واحد تحقیق و توسعه شرکت لبنی صباح، ۱۴۰۱، گنبد کاووس
- کارشناس تحقیق و توسعه، ۱۳۹۹، شرکت لبنی کاله آمل.
- عضو کمیته اجرائی نخستین همایش بین المللی، International e conference on novel food processing. دانشگاه فردوسی مشهد.
- کارشناس ثبت اختراع، ۱۳۹۵، پارک علم و فناوری مازندران، ساری.

- همکاری در طراحی و تولید دستگاه آنالیز بافت، ۱۳۹۷.
- کارشناس آزمایشگاه، پارک علم و فناوری مازندران، ساری، ۱۳۹۶.
- داوری مربوط به مقالات داخلی و ثبت اختراعات.

سوابق آموزشی

- دانشگاه آزاد اسلامی واحد گنبد کاووس، ۱۳۹۴-۱۳۹۶.
- موسسه غیر انتفاعی تجن قائم شهر، ۱۳۹۹-۱۳۹۴.
- دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، ۱۳۹۹-۱۳۹۴.
- مدرس کارگاه های آموزش پارک علم و فناوری، ساری

مهارت های آزمایشگاهی

- بررسی خصوصیات رئولوژیکی با دستگاه های رئومتر، ویسکومتر و آنالیز بافت.
- تولید امولسیون های غذایی.
- تولید مواد غذایی بر پایه سیستم کف و ژل.
- تعیین برهمکنش های موجود بین بیوپلیمرها.
- دستگاه پراش اشعه ایکس (XRD) و کالریمتری روبشی تفاضلی (DSC).
- پردازش تصویر.
- کشش سطحی و بین سطحی.
- فرآیند فشار بالا.
- اولتراسوند.
- خشک کن های غذایی (حرارتی، انجمادی و تحت خلا).
- ریزپوشانی ترکیبات زیست فعال.
- اسپکتروسکوپی مادون قرمز (FT-IR).
- خصوصیات ریزساختاری با میکروسکوپ های SEM و Light.
- تعیین اندازه ذرات.
- تعیین پتانسیل زتا.
- آنالیزهای آماری.

تایید کنندگان

- ۱- مرتضی جعفری، تحقیق و توسعه شرکت لبنی کاله، ۰۹۱۴۶۱۳۹۰۳۱
- ۲- اسماعیل خزایی، مدیر تولید کاله گوشتی؛ ۰۹۳۸۶۴۰۵۰۳۴
- ۳- جلال رضوی، مسئول فنی واحد تحقیق و توسعه شرکت لبنی گوشتی، ۰۹۱۲۷۷۰۳۹۹۷
- ۴- امین میرشکار، شرکت لبنی صباح، ۰۹۰۱۱۸۸۷۹۱۵