



## رزومه

### اطلاعات شخصی

نام: علیرضا

نام خانوادگی: بصیری

عنوان: دانشیار گروه صنایع غذایی و تبدیلی، پژوهشکده فناوری‌های شیمیایی

### نشانی پستی

دکتر علیرضا بصیری

سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران

گروه صنایع غذایی و تبدیلی، پژوهشکده فناوری‌های شیمیایی

تهران، صندوق پستی ۳۳۵۳۵۱۱۱

کد پستی: ۳۳۵۳۱۳۶۸۴۶

فاکس: ۵۶۲۷۶۲۶۵ (۰۲۱)

تلفن: ۵۷۴۱۶۷۳۱ (۰۲۱)

پست الکترونیک: : bassiri@irost.ir , ali\_bassiri@yahoo.com

### سوابق تحصیلی

۱۹۹۱

دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی وین، اتریش

۱۹۸۹

فوق لیسانس مهندسی کشاورزی، دانشگاه کشاورزی وین، اتریش

### سوابق شغلی و اجرایی

عضو هیئت علمی پژوهشکده کشاورزی (۱۳۸۳-۱۳۷۱)

عضو هیئت علمی پژوهشکده فناوری‌های شیمیایی (۱۳۸۳ - ادامه دارد)

مدیر گروه زراعت و باغبانی، پژوهشکده کشاورزی (۱۳۸۳-۱۳۷۲)

سرپرست پژوهشکده کشاورزی (۱۳۸۳-۱۳۸۳)

مدیر گروه صنایع غذایی، پژوهشکده فناوری‌های شیمیایی (۱۳۸۵ - ۱۳۸۳)

معاون پژوهشکده فناوری‌های شیمیایی (۱۳۸۵-۱۳۸۸)

معاون دفتر حمایت از پژوهش و فناوری (۱۳۸۹ - ۱۳۸۹)

مدیر گروه هماهنگی و پشتیبانی (۱۳۸۹ - ۱۳۸۹)

معاون پژوهشکده فناوری‌های شیمیایی (۱۳۹۱-۱۳۹۳)

سرپرست معاونت آموزشی مرکز ملی و منطقه‌ای حلال (۱۳۹۳ - ۱۳۹۴)

عضو شورای تخصصی ارزیابی اختراعات (۱۳۹۲ - ادامه دارد)

عضو کمیته تخصصی کشاورزی، جشنواره خوارزمی (۱۳۷۲ - ۱۳۸۳)

عضو شورای علمی پژوهشکده کشاورزی (۱۳۷۲ تا ۱۳۸۳)

عضو شورای علمی پژوهشکده صنایع شیمیایی (۱۳۸۳ - ۱۳۸۸)

عضو کمیته تخصصی صنایع شیمیایی، جشنواره خوارزمی (۱۳۸۴ - ادامه دارد)  
 عضو هیئت تحریریه مجله "علوم و فناوری‌های نوین غذایی" (۱۳۹۲ - ادامه دارد)  
 عضو هیئت تحریریه مجله "علوم و فنون بسته‌بندی" (۱۳۹۳ - ۱۳۹۸)  
 عضو هیئت تحریریه مجله "SCIREA Journal of Food" (۱۳۹۵ - ادامه دارد)  
 عضو هیئت تحریریه مجله "International Journal of Food Science and Biotechnology" (۱۳۹۶ - ادامه دارد)  
 عضو هیئت مدیره انجمن علوم و فناوری بسته‌بندی ایران (۱۳۹۴ - ۱۳۹۸)  
 مدیر گروه صنایع غذایی و تبدیلی، پژوهشکده فناوری‌های شیمیایی (۱۳۹۴ - ۱۳۹۶)  
 عضو شورای علمی پژوهشکده فناوری‌های شیمیایی (۱۳۹۴ - ۱۴۰۰)  
 معاون پژوهشکده فناوری‌های شیمیایی (۱۳۹۸ - ۱۴۰۰)  
 مدیر گروه صنایع غذایی و تبدیلی، پژوهشکده فناوری‌های شیمیایی (۱۴۰۱ - ادامه دارد)  
 دبیر علمی بیست و نهمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران (۱۴۰۱ - ۱۴۰۲)  
 عضو کمیته تدوین استانداردهای "سیب خشک شده- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون"، "گل‌ابی خشک شده- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون"، هلوی خشک شده- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون" و "حبوبات - آماده‌سازی، بسته‌بندی و انبارداری - آئین کار بهداشتی" (۱۳۸۴ - ۱۳۸۶)  
 داوری مقالات مجله

Journal of food safety,  
 Journal of Food Measurement and Characterization,  
 Journal of Food science and Technology,  
 Food science and nutrition,  
 Journal of texture studies,  
 Journal of food biosciences and technology,  
 Journal of food processing and preservation,  
 Journal of food process engineering,  
 Journal of potato research,  
 Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering (IJCCE)

مجله فناوری‌های نوین غذایی،  
 مجله علوم غذایی و تغذیه،  
 پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران،  
 مجله نوآوری در علوم و فناوری غذایی،  
 پژوهش‌های صنایع غذایی (دانش کشاورزی)،  
 تحقیقات صنایع غذایی،  
 پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی ایران،  
 تحقیقات مهندسی صنایع غذایی،  
 علوم و صنایع غذایی ایران و  
 مجله علوم و فنون بسته‌بندی

### فعالیت‌های علمی و تخصصی

#### طرح‌های خاتمه یافته

- ۱- طرح پژوهشی "بررسی پروسس رطوبت‌زدایی در میوه‌جات" (مجرى)
- ۲- طرح پژوهشی "بهینه‌سازی فرآیند آگیری، بسته بندی و انبارداری در زعفران و کشمش" (مجرى)
- ۳- طرح پژوهشی "بهینه‌سازی روش‌های فرآوری و تولید کشمش و برگه زردآلو" (مجرى)
- ۴- طرح پژوهشی "ارزیابی قدرت رقابت میوه تازه ایران جهت صادرات به اتحادیه اروپا (بازار آلمان به عنوان بازار مدل)" (مجرى)
- ۵- طرح پژوهشی "استخراج عصاره و اسانس از گیاه رازیانه و استانداردسازی آن در مقیاس پایلوت" (مجرى)
- ۶- طرح پژوهشی وزارت صنایع و معادن "بهینه‌سازی فرآیند خشک‌کردن و شرایط انبارداری در پسته (*Pistacia vera L.*)" (مجرى)

- ۷- طرح پژوهشی "کارخانه تولید میوه‌ها و سبزی‌های خشک با بکارگیری فناوری خشک‌کردن در خلا" (مجری)
- ۸- طرح پژوهشی "فناوری نگهداری مغز گردوی تازه" (مجری)
- ۹- طرح پژوهشی "طراحی و ساخت سیستم خشک‌کن در خلا و آزمون مناسب‌بودن آن جهت خشک‌کردن محصولات کشاورزی" (ناظر علمی)
- ۱۰- طرح پژوهشی "بررسی اثرات بازدارندگی عصاره الکلی دانه رازیانه بر روی رشد قارچ‌های تولیدکننده آفلاتوکسین، آسپرژیلوس فلاوس و آسپرژیلوس پازازیتیکوس" (مجری)
- ۱۱- طرح پژوهشی "تهیه فیلم زیست‌سازگار از آب پنیر با کاربری در بسته‌بندی مواد غذایی" (ناظر علمی)
- ۱۲- طرح پژوهشی "بررسی امکان تکثیر و پرورش کرم خاکی بر بقایا و ضایعات مختلف کشاورزی به منظور تغذیه دام" (همکار)
- ۱۳- طرح پژوهشی "تهیه آب میوه غنی‌سازی شده با پروتئین‌های آب پنیر دارای ویژگی ضدفشار خون" (همکار)
- ۱۴- طرح پژوهشی "استخراج، کاربرد و استانداردسازی آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی از گیاه رازیانه" (مجری)
- ۱۵- طرح پژوهشی "طراحی، ساخت و ارزیابی عملکرد یک واحد آزمایشگاهی استخراج از گیاهان به روش گاز - حلال" (ناظر علمی)
- ۱۶- طرح پژوهشی "کاهش بار میکروبی گیاهان دارویی (نعناع خشک و زیره سبز) با فناوری خلا-بخار-خلا" (ناظر علمی)
- ۱۷- طرح پژوهشی "بهینه‌سازی فرمولاسیون و تولید برنج صنعتی" (مجری)
- ۱۸- طرح پژوهشی "ریزپوشانی دولایه لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس به روش بستر شناور به منظور کاربرد در تهیه نان حجیم پروبیوتیک" (مجری)
- ۱۹- طرح پژوهشی "فناوری تولید پودر برای تهیه نوشیدنی فوری بر پایه غلات" (مجری)
- ۲۰- طرح پژوهشی "تولید پودر سوربیتول در مقیاس آزمایشگاهی" (مجری)
- ۲۱- طرح پژوهشی "تهیه پودر انار (به عنوان مکمل غذایی) با روش خشک‌کن پاششی در مقیاس پایلوت پلنت" (ناظر علمی)
- ۲۲- طرح پژوهشی "طراحی و بسته‌بندی و فناوری‌های پس از تولید" (ناظر علمی)
- ۲۳- طرح پژوهشی "فرآوری خرما" (ناظر علمی)

### طرح‌های جاری

- ۱- دستیابی به فناوری درون‌پوشانی اسانس انار و لیموترش فارسی به روش بستر شناور (مجری)
- ۲- تولید انواع اسانس‌های پودری (گیلاس، آلبالو، پرتغال، موز، نعناع، سیر، زنجبیل، سیب، توت‌فرنگی و گریپ‌فروت) با روش درون‌پوشانی با کاربرد در صنایع غذایی در مقیاس آزمایشگاهی و پایلوت پلنت (ناظر علمی)
- ۳- نانوذره‌سازی از داروهای کم‌محلول در آب با استفاده از آب زیربحرانی تقویت شده با فراصوت (ناظر علمی)
- ۴- بهبود کیفیت روغن و ایجاد ارزش افزوده به بخش مایع و جامد پخت ضایعات کشتارگاهی (گوشت و مرغ) در مقیاس صنعتی (ناظر علمی)

### اختراعات ثبت شده

- ۱- سیستم آبیگری اسمزی تحت خلا
- ۲- تولید برش‌های قارچ خوراکی خشک‌شده به روش آبیگری اسمزی تحت خلا
- ۳- فن‌آوری نوین در تولید برگه زردآلو
- ۴- فن‌آوری خشک‌کردن ترکیبی اسمز - مایکروویو اسلایس‌های قارچ خوراکی
- ۵- ویتامین D نانوکپسوله‌شده با مقاومت حرارتی بالا به منظور افزایش زیست‌فراهمی و حلالیت آن در مواد غذایی غنی‌شده
- ۶- ریزپوشانی دو لایه باکتری لاکتوباسیلوس روتری به منظور افزایش مقاومت به منظور افزایش مقاومت به pH‌های پایین و دماهای بالا و تهیه نان سین‌بیوتیک
- ۷- تولید برنج غنی‌شده با ویتامین D و روی به روش پخت اکستروژن
- ۸- تولید برنج دانه‌ای با سبوس بالا به روش پخت اکستروژن

## برگزاری کارگاه‌های آموزشی

۱- کارگاه آموزشی "فناوری‌های نوین در خشک‌کردن مواد غذایی"

## سوابق آموزشی

### تدریس

- ۱- طرح آزمایشات کشاورزی ۱ و ۲
- ۲- اصول تبدیل و نگهداری محصولات کشاورزی
- ۳- اصول عمل‌آوری خشکبار
- ۴- اصول تصفیه آب و پساب‌های صنعتی
- ۵- تصفیه آب و فاضلاب
- ۶- محیط زیست و بهداشت کارخانه
- ۷- فرآیند حرارتی
- ۸- میکروبیولوژی عمومی
- ۹- مهندسی بیوشیمی
- ۱۰- صنایع تخمیری
- ۱۱- فرآیند مواد غذایی
- ۱۲- خواص بیوفیزیکی محصولات کشاورزی
- ۱۳- فناوری‌های نوین در نگهداری مواد غذایی
- ۱۴- روش تحقیق
- ۱۵- شیمی مواد غذایی ۱
- ۱۶- کنترل کیفی مواد غذایی
- ۱۷- اصول طراحی کارخانجات صنایع غذایی
- ۱۸- اصول مهندسی صنایع غذایی ۱
- ۱۹- بهداشت و سلامت غذا
- ۲۰- عملیات واحد در مهندسی صنایع غذایی
- ۲۱- اصول نگهداری مواد غذایی
- ۲۲- بهداشت و ایمنی کارخانه
- ۲۳- خواص فیزیکی مواد غذایی
- ۲۴- شیمی مواد غذایی ۲
- ۲۵- بیوشیمی عمومی
- ۲۶- تکنولوژی گوشت و شیلات
- ۲۷- تغذیه
- ۲۸- غذاهای فراسودمند
- ۲۹- سینتیک‌ها و راکتورهای شیمیایی
- ۳۰- فرمولاسیون مواد غذایی



## مقطع دکترا

### استاد راهنما

- ۱- بررسی عوامل موثر در فرآیند خشک کردن و شرایط انبارمانی پسته (*Pistacia vera L.*)
- ۲- بررسی فرآیند سرخ کردن قارچ خوراکی در خلاء و تاثیر آن بر کیفیت روغن مورد استفاده
- ۳- پارامترهای کمی و کیفی موثر در فرآیند خشک کردن و نگهداری گیاه دارویی علف چای (*Hypericum perforatom L.*) به منظور کاهش ضایعات و مصرف انرژی
- ۴- فرآوری و غنی سازی برنج دانه ای به روش پخت اکستروژن و ارزیابی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حس آن
- ۵- ریزپوشانی چندلایه باکتری های لاکتوباسیلوس روتری، لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و لاکتوباسیلوس اسپورژنس به روش بستر شناور به منظور کاربرد در تهیه نان فراسودمند
- ۶- ارزیابی اسانس درون پوشانی شده دانه شوید (*Anethum graveolens*) به روش بستر شناور و تاثیر آن بر برخی ویژگی های فیزیکی و ضدباکتریایی آدامس
- ۷- درون پوشانی (نانو - میکرو) ویتامین D<sub>3</sub>، بررسی ویژگی ها و پایداری پوشینه ها در روغن آفتابگردان غنی شده تحت شرایط انبارش تسریع یافته
- ۸- بهینه سازی فرآیند تولید فرآورده حجیم شده ذرت و برنج با فناوری پرتو مادون قرمز و مقایسه آن با فرآیند پیوسته و مادون قرمز پالسی و غنی سازی با ویتامین D<sub>3</sub>
- ۹- تحلیل ترمودینامیکی و مدل سازی عددی توزیع حرارت و ضریب انتشار موثر رطوبت طی خشک کردن با هوای داغ و مایکروویو و بررسی خواص کیفی مغز پسته (رقم اکبری)

### استاد مشاور

- ۱- تعیین مقادیر بهینه پارامترهای موثر در طراحی خشک کن های پسته
- ۲- مطالعه و ارزیابی فرآیند خشک کردن و ارائه مدل های مناسب رطوبت تعادلی بادام (*Prunus dulcis*)
- ۳- بررسی و ارزیابی پارامترهای مناسب در خشک کردن انگور و تدوین مدل های تجربی و ریاضی فرآیند خشک کردن
- ۴- ریزپوشانی اسانس لیمو ترش پارسی و نارنج به روش بستر شناور و بررسی رهایش در شرایط *in vivo* و *in vitro* (آدامس جویدنی)
- ۵- بررسی ریزپوشانی و رهایش پایدار ترکیبات فنولیک استخراج شده از عصاره هسته خرما با روش خشک کردن بستر سیال و امکان کاربرد آن در نان های حجیم

## مقطع کارشناسی ارشد

### استاد راهنما

- ۱- بررسی اثرات پارامترهای فرآیند خشک کردن بر روی شاخص های کیفی زعفران
- ۲- تعیین مناسب ترین پارامترهای انبارمانی در زعفران
- ۳- بررسی اثرات درجه حرارت و رطوبت نسبی محیط انبار بر روی برخی شاخص های کیفی کشمش در طول دوره انبارمانی
- ۴- تعیین اثرات تیمارهای آماده سازی و پارامترهای فرآیند خشک کردن بر روی برخی شاخص های کیفی کشمش
- ۵- فرآیند خشک کردن سیب توسط هوای داغ و بررسی پارامترهای فیزیکی و شیمیایی آن
- ۶- تعیین منحنی های جذب و دفع رطوبت خرما (*Phoenix dactylifera L.*)
- ۷- اثرات پارامترهای محیط انبار بر روی شاخص های کیفی خرما (*Phoenix dactylifera L.*)
- ۸- اثر تیمارهای مختلف و روش های متفاوت خشک کردن بر مشخصات کیفی زردآلوهای خشک شده

- ۹- بررسی اثرات تیمار اسمزی و روش خشک کردن بر روی برخی شاخص‌های کیفی برگه زردآلو (واريته شکرپاره)
- ۱۰- بررسی اثرات تیمارهای مختلف آماده‌سازی و روش‌های خشک کردن بر روی برخی شاخص‌های کیفی کشمش (واريته بی‌دانه عسگری)
- ۱۱- بررسی اثرات متغیرهای فرآیند خشک کردن ترکیبی اسمز- میکروویو بر روی برخی شاخص‌های کیفی برش‌های قارچ خوراکی دکمه‌ای
- ۱۲- بکارگیری شبکه‌های عصبی مصنوعی (ANN) در بهینه‌سازی فرآیند ترکیبی خشک کردن اسمز- هوای داغ برش‌های قارچ خوراکی دکمه‌ای (*Agaricus Bisporus*)
- ۱۳- بهینه‌سازی فرآیند خشک کردن ترکیبی اسمز- میکروویو سیر با روش سطح پاسخ
- ۱۴- تعیین شرایط بهینه سرخ کردن تحت خلا کدو حلوايي (*Cucurbita Mushata Duch*)
- ۱۳- تعیین شرایط بهینه فرآیند سرخ کردن برش‌های پیاز سفید تحت خلا
- ۱۴- سنجش فعالیت آنتی‌اکسیدانی عصاره دانه‌های رازیانه در روغن آفتاب‌گردان و مقایسه آن با آنتی‌اکسیدان‌های سنتزی (BHT و BHA)
- ۱۵- بهینه‌سازی فرآیند خشک کردن ترکیبی اسمز - هوای داغ برش‌های پرتقال با استفاده از روش رویه پاسخ
- ۱۶- بهینه‌سازی فرآیند استخراج لیکوپین از پوست گوجه‌فرنگی با اعمال فراصوت به روش سطح پاسخ
- ۱۷- بهینه‌سازی فرآیند استخراج لیکوپین از پوست گوجه‌فرنگی به روش میکروویو با استفاده از روش رویه پاسخ
- ۱۸- بررسی اثر آنتی‌اکسیدانی عصاره دانه رازیانه در روغن ذرت و مقایسه آن با آنتی‌اکسیدان‌های سنتزی BHT و BHA
- ۱۹- بررسی اثر آنتی‌اکسیدانی عصاره دانه رازیانه در روغن زیتون و مقایسه آن با آنتی‌اکسیدان‌های سنتزی BHT و BHA
- ۲۰- ارزیابی فعالیت آنتی‌اکسیدانی عصاره دانه رازیانه (*Foeniculum vulgare*) بر پایداری اکسیداتیو مارگارین و مقایسه آن با آنتی‌اکسیدان‌های سنتزی BHT و BHA
- ۲۱- بررسی اثرات پیش‌تیمار آبیگری اسمزی در فشار کاهش یافته ناپیوسته بر روی فرآیند سرخ کردن در خلا برش‌های کیوی
- ۲۲- بررسی اثرات بازدارندگی عصاره الکلی دانه رازیانه بر روی رشد قارچ آسپرژیلوس پازازیتیکوس
- ۲۳- ارزیابی اثرات آنتی‌اکسیدانی عصاره رازیانه بر روی ماندگاری مغز گردوی تازه در محلول نمکی
- ۲۴- ارزیابی اثرات آنتی‌اکسیدانی عصاره رزماری بر روی ماندگاری مغز گردوی تازه در محلول نمکی
- ۲۵- بررسی ترکیبات شیمیایی و خصوصیات آنتی‌اکسیدانی برگ گیاه خرفه
- ۲۶- بهینه‌سازی فرآیند خشک کردن ترکیبی اسمز در فشار کاهش یافته پالسی - هوای داغ انجیر (*Carica Ficus*)
- ۲۷- بررسی اثرات مهارکنندگی عصاره الکلی دانه رازیانه بر روی رشد قارچ آسپرژیلوس فلاووس در کشمش
- ۲۸- ارزیابی فعالیت آنتی‌اکسیدانی عصاره برگ گیاه خرفه در روغن سویا و مقایسه آن با آنتی‌اکسیدان‌های سنتزی BHT و BHA
- ۲۹- تولید و ارزیابی شرایط فرآیند بر ویژگی‌های پودر نوشیدنی فوری بر پایه برنج
- ۳۰- ساخت و بررسی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی نانوکپسول‌های ویتامین D به منظور غنی‌سازی شیر
- ۳۱- بررسی فرآیند ریزپوشانی باکتری لاکتوباسیلوس روتری با هدف افزایش مقاومت به pH پائین و دماهای بالا
- ۳۲- بررسی تاثیر فرمولاسیون پوشش و روش‌های سرخ کردن بر ویژگی‌های فیزیکی فیله مرغ سوخاری
- ۳۳- بهینه‌سازی روش ترکیبی انجماد - سرخ کردن در خلا برش‌های کدو (*Cucurbita pepo*)
- ۳۴- تعیین فرمولاسیون بهینه نوشیدنی فوری بر پایه گندم
- ۳۵- بررسی نوع پوشش آرد سوخاری بر روی چسبندگی و برخی ویژگی‌های کیفی قارچ دکمه‌ای سرخ‌شده (به عنوان غذای مدل)
- ۳۶- تعیین شرایط بهینه فرآیند سرخ کردن تحت خلا بامیه
- ۳۷- ارزیابی کارایی امولسیفایر لسیتین کنگد بر پایداری امولسیون روغن - آب آفتابگردان و مقایسه آن با لسیتین سویا
- ۳۸- فعالیت آنتی‌اکسیدانی اسانس دانه زیره سیاه ایرانی (*Bunium persicum*) بر پایداری اکسیداتیو روغن آفتابگردان در مقایسه با آنتی‌اکسیدان‌های سنتزی BHT و BHA
- ۳۹- تاثیر صمغ زانتان و آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی (MTG) بر روی ویژگی‌های فیزیکی، شیمیایی، حسی و ماندگاری نان بربری
- ۴۰- ارزیابی فعالیت ضد میکروبی پوشش خوراکی حاوی اسانس دانه زیره سیاه (*Bunium persicum*) بر باسیلوس سرئوس (*Bacillus cereus*)
- ۴۱- خشک کردن ترکیبی آبیگری اسمزی در فشار کاهش یافته ناپیوسته - هوای داغ دانه‌های انار
- ۴۲- پودر نوشیدنی فوری بر پایه ذرت
- ۴۳- بهینه‌سازی روش ترکیبی انجماد - سرخ کردن در خلا برش‌های بادمجان (*Solanum melongena*)

- ۴۴- بررسی امکان تولید پودر از ساقه قارچ خوراکی دکمه‌ای با استفاده از خشک‌کن پاششی و ارزیابی برخی ویژگی‌های فیزیکی‌شیمیایی آن
- ۴۵- ارزیابی فعالیت ضد میکروبی پوشش خوراکی حاوی اسانس برگ اسطوخودوس (*Lavandula stoechas*) بر باسیلوس سرئوس
- ۴۶- ارزیابی فعالیت ضد میکروبی فیلم‌های خوراکی حاوی اسانس دارچین (*Cinnamomum verum*) بر استافیلوکوکوس ارئوس (*Staphylococcus aureus*) به روش فاز جامد و انتشار گازی
- ۴۷- تهیه نشاسته کربوکسی متیله حاوی نانوکیتوزان به عنوان جایگزین چربی در فرآوری سس مایونز کم چرب
- ۴۸- اثر پوشش‌های هیدروکلوئیدی پکتین، کربوکسی متیل سلولز و گزانتان بر خصوصیات فیزیکی‌شیمیایی و حسی بامیه سرخ شده در خلا
- ۴۹- اثرات پیش‌تیمار آبیگری اسمزی در خلا ناپیوسته در خشک‌کردن با هوای داغ برش‌های نارنج
- ۵۰- خشک‌کردن ترکیبی آبیگری اسمزی در خلا ناپیوسته - هوای داغ برش‌های لیمو ترش
- ۵۱- اثرات پیش‌تیمارهای مختلف بر روی فرآیند سرخ‌کردن در خلا برش‌های لوبیا سبز
- ۵۲- بررسی تاثیر صمغ زانتان و آنزیم گلوتامیناز میکروبی در عملکرد تخمیری و ویژگی‌های فیزیکی‌شیمیایی، حسی و ماندگاری نان بربری
- ۵۳- بررسی تاثیر پیش‌تیمار آبیگری اسمزی در روش‌های خشک‌کردن تکمیلی جابجایی هوای داغ و مایکروویو بر میزان بتالاین و فعالیت آنتی‌اکسیدانی چغندرقرمز
- ۵۴- بررسی امکان استفاده از مالتودکسترین ریزپوشانی شده به عنوان جانشین نسبی چربی و اثر آن بر برخی ویژگی‌های فیزیکی‌شیمیایی، بافتی و حسی در فرمولاسیون همبرگر
- ۵۵- ارزیابی فعالیت ضد میکروبی پوشش خوراکی حاوی اسانس دارچین (*Cinnamomum verum*) بر باسیلوس سرئوس (*Bacillus cereus*) در روش فاز جامد و انتشار گازی
- ۵۶- بررسی زنده‌مانی لاکتوباسیلوس روتری در شرایط شبیه‌سازی شده معده به روش ریزپوشانی شده و نشده
- ۵۷- بررسی اثرات برخی متغیرهای فرآیند اکستروژن در فرآوری برنج دانه‌ای و تعیین شرایط بهینه
- ۵۸- بررسی و مقایسه ی تاثیر جایگزینی شکر با شربت فروکتوز بالا و شربت خرما بر خصوصیات فیزیکی‌شیمیایی، حسی و رئولوژیکی دونات
- ۵۹- بررسی تیمار خلا / بخار / خلا بر بار میکروبی و برخی ویژگی‌های کیفی کشمش
- ۶۰- بررسی بکارگیری خمیر ترش در فرمولاسیون نان حجیم بدون گلوتن بر پایه برنج قهوه‌ای بر برخی ویژگی‌های کیفی و حسی
- ۶۱- ارزیابی مقایسه‌ای زنده‌مانی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس ریزپوشانی شده با فناوری‌های امولسیون و بستر شناور در شرایط شبیه‌سازی شده معده و تحت دماهای بالا
- ۶۲- بررسی فعالیت آنتی‌اکسیدانی گیاه کوله خاس بر پایداری اکسیداتیو روغن سویا در شرایط تسریع یافته در مقایسه با آنتی‌اکسیدان‌های سنتتیک BHT و BHA
- ۶۳- سنجش ویژگی‌های فیزیکی‌شیمیایی، حسی و میکروبی نان باگت پخته شده به روش مایکروویو و مادون قرمز در طول دوره نگهداری
- ۶۴- تولید پودر فوری بر پایه آرد برنج جهت استفاده به عنوان غذای کودک
- ۶۵- بهینه‌سازی شرایط فرایند تولید غلات صبحانه بر پایه آرد بلوط به روش اکستروژن پخت
- ۶۶- به کارگیری فرایند پخت اکستروژن در تهیه پودر نوشیدنی فوری بر پایه آرد کامل جو

#### استاد مشاور

- ۱- خشک‌کردن قارچ خوراکی دکمه‌ای
- ۲- تعیین و بررسی پارامترهای طراحی در خشک‌کردن انگور
- ۳- تاثیر درجه حرارت بر شکنندگی و دیگر خصوصیات کیفی برنج در فرآیند خشک‌کردن با بستر کم عمق
- ۴- تعیین منحنی‌های همدمای جذبی و دفعی در پسته
- ۵- طراحی و مدل‌سازی خشک‌کن برای فلفل قرمز
- ۶- تعیین منحنی‌های رطوبت تعادلی و انرژی ایزوستریک بادام و بررسی شرایط بهینه خشک‌کردن آن
- ۷- بررسی برخی از پارامترهای موثر در خشک‌کردن سیب‌زمینی
- ۸- مطالعه اثرات ضد میکروبی اسانس دارچین در بسته‌بندی گوشت
- ۹- مطالعه اثرات ضد میکروبی اسانس سماق در بسته‌بندی گوشت

- ۱۰- بررسی اثرات متغیرهای فرآیند خشک کردن ترکیبی اسمز در شرایط خلاء ناپیوسته - هوای داغ بر روی برخی شاخص‌های کیفی قارچ خوراکی دکمه‌ای (*Agaricus bisporus*)
- ۱۱- تاثیر استفاده از امولسیفایر DATEM در کاهش چربی در فرمولاسیون بیسکویت نیمه‌سخت پتی‌بور
- ۱۲- بررسی اثرات تاریخ کاشت و کود بر عملکرد کمی و کیفی ارقام گندم پاییزه آبی (پیش‌تاز و شیراز) در شهرستان شهریار
- ۱۳- تعیین شرایط بهینه فرآیند سرخ کردن در خلاء برش‌های سیر
- ۱۴- بررسی اثرات تیمارهای مختلف اسمزی و روش‌های خشک کردن بر روی برخی شاخص‌های کیفی کشمش (وارپته بی‌دانه عسکری)
- ۱۵- مقایسه برخی از ترکیبات شیمیایی و ارزش تغذیه‌ای کلاهدک و پایه قارچ خوراکی دکمه‌ای در چین‌های اول تا سوم
- ۱۶- ریزپوشانی پروبیوتیک‌های *Bifidobacterium lactis* و *Lactobacillus casei* با هدف کاربرد در غذاهای کودک
- ۱۷- بهینه‌سازی فرآیند سرخ کردن تحت خلا برش‌های لوبیای سبز با استفاده از روش رویه پاسخ
- ۱۸- ارزیابی اثرات ضد میکروبی عصاره ضایعات انار و انگور بر فلفل سیاه و زیره سبز
- ۱۹- بررسی اثرات بازدارندگی اسانس زیره سبز بر کپک‌زدگی نان باگت گندم
- ۲۰- بررسی، تعیین و جداسازی مواد دارویی مهم، روغن و ترکیبات آنتی‌اکسیدان از هسته زالزالک
- ۲۱- تعیین شرایط بهینه فرآیند سرخ کردن تحت خلا برش‌های گوجه فرنگی
- ۲۲- تأثیر پوشش خوراکی ژلاتین حاوی اسانس جعفری (*parsley*) و گشنیز (*Coriandrum sativum L*) بر خصوصیات میکروبی و فیزیکی شیمیایی ماهی آزاد (*salmon*) طی نگهداری در دمای یخچال
- ۲۳- بررسی اثر اسانس گل سرخارگل بر رشد و توانایی تولید مایکوتوکسین توسط قارچ اسپرژیلوس فلاووس
- ۲۴- بهینه‌سازی ریزپوشانی ویتامین A و بررسی پایداری ویتامین A ریزپوشانی شده در روغن آفتابگردان غنی شده تحت شرایط انبارش تسریع یافته

### دوره های تخصصی

- ۱- برنامه‌نویسی سیستم
- ۲- مدیریت و کنترل پروژه
- ۳- ارتقای فناوری صنایع غذایی، چرم و کاغذ
- ۴- اینترنت
- ۵- فرآوری و استاندارد کردن گیاهان دارویی
- ۶- جلوگیری از آلودگی‌های میکروبی توسط روش‌های بیوتکنولوژی جهت دستیابی به گواهینامه HACCP
- ۷- طراحی صفحات وب
- ۸- آئین تنظیم قراردادهای اداری و پیمان
- ۹- نحوه نگارش استاندارد ملی

۱۰- Photoshop

۱۱- DHTML

۱۲- Basic, Structure, Documentation & Internal Auditing of food safety management based on HACCP

۱۳- SWOT Analysis & its Application for Business plan preparation

۱۴- Short path and Thin film Distillation

۱۵- Elsevier – Science Direct Workshop

۱۶- Web of Knowledge & Endnote Web Workshop

۱۷- Herbal Medicine Processing including Extraction, Standardization, Processing, Formulation, Packaging and Commercialization

۱۸- Quality system in Testing / Calibration based on ISO / IEC 17025

۱۹- مهارتهای تدوین و انتشار مقالات علمی - پژوهشی به زبان انگلیسی

۲۰- تشریح الزامات استاندارد بین‌المللی ۱۷۰۲۵

۲۱- ضیافت اندیشه استادان

۲۲- الزامات ثبت و تدوین DMF بر مبنای الگوهای رایج بین‌المللی

۲۳- روش‌های تشخیص تقلبات رنگ‌های طبیعی و شیمیایی در صنایع غذایی و دارویی

۲۴- کاربرد پایدار تولیدات طبیعی برای سلامتی و رفاه بشر

۲۵- مستندسازی دانش و تجارت فنی

۲۶- فرآوری و استانداردسازی گیاهان دارویی

۲۷- International Seminar / Workshop cum Exhibition on "Halal Food Standardization, Trade & Commercialization"

۲۸- ارزیابی اختراعات

۲۹- وجدان کاری

۳۰- کارگاه EndNote

۳۱- روشنگری دینی

۳۲- سبک زندگی

۳۳- کارگاه Mendeley

۳۴ - Innovative Technologies in Food packaging and Processing

## فهرست انتشارات علمی

### مقالات علمی و پژوهشی

۱- Ein neu entwickelter Versuchstrockner und das Trocknungsverhalten von Sonnenblumen- kernen. 1990.

Die Bodenkultur Vol. 41(1).

۲- Determination of Parameters and Pretreatment solution for Grape drying. 2001 Drying Technology Vol.

19 (1).

۳- Grape Drying. 2002. Scientica Iranica Vol. 9(1).

۴- تعیین منحنی‌های زمان و سرعت خشک کردن قارچ خوراکی دکمه‌ای (*Agaricus bisporus*) با استفاده از خشک‌کن کیلن. ۱۳۸۰. مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی، سال هشتم، شماره سوم.

۵- تعیین منحنی‌های همدمای جذب و دفع رطوبت پسته و برازش مدل‌های مختلف برای آن. ۱۳۸۱. مجله علوم کشاورزی، سال هشتم، شماره ۴.

۶- تاثیر تغییرات دما، سرعت جابجایی هوا و ضخامت لایه محصول در فرآیند خشک کردن پسته کله قوچی. ۱۳۸۲. مجله علوم کشاورزی، سال نهم، شماره ۱.

۷- عوامل موثر بر کیفیت نهایی قارچ دکمه‌ای خشک شده در ایران. ۱۳۸۳. پژوهش و سازندگی ۱۷(۲).

۸- تعیین منحنی‌های همدمای دفعی رطوبت در دماهای خشک کردن پسته. ۱۳۸۴. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی، جلد ۶، شماره ۲۳.

۹- تعیین منحنی‌های همدمای دفع رطوبت کشمش بی‌دانه قرمز و برازش مدل‌های مختلف. ۱۳۸۵. مجله علوم کشاورزی، سال دوازدهم، شماره ۳.

۱۰- بررسی امکان تهیه فیلم زیست سازگار از نشاسته نخود و تاثیر رطوبت نسبی و پلاستی سائزر بر ویژگی‌های فیزیکی و مکانیکی آن، ۱۳۸۵. مجله علوم محیطی، سال چهارم، شماره ۲.

۱۱- تعیین منحنی‌های همدمای جذب بادام کامل و برازش مدل‌های مختلف آن. ۱۳۸۶. مجله علوم غذایی و تغذیه، سال چهارم، جلد ۴، شماره ۳.

۱۲- تاثیر فرآیند سرخ کردن تحت خلاء بر کیفیت روغن مورد استفاده. ۱۳۸۶. مجله علوم غذایی و تغذیه، سال چهارم، جلد ۴، شماره ۴.

- ۱۳- تاثیر دما، سرعت جابجایی هوا و روش آماده‌سازی در فرآیند خشک‌کردن انگور بیدانه سفید. ۱۳۸۶. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی، جلد ۸، شماره ۴.
- ۱۴- اثر پارامترهای خشک‌کردن بر شاخص‌های کیفی پسته دامغان (*Pistacia vera L.*) و تعیین ضرایب نفوذ موثر در شرایط بهینه فرآیند. ۱۳۸۷. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۵، شماره ۴.
- ۱۵- اثرات دما و رطوبت‌نسبی محیط انبار بر روی شاخص‌های کیفی پسته در طول دوره انبارمانی. ۱۳۸۷. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۵، شماره ۴.
- ۱۶- Moisture Isotherms and Heat of Desorption of Pistachio (kaleghochi Var.). 2009. International Journal of Food Engineering Vol. 5(4).
- ۱۷- Analysis of the competitiveness of Iranian fresh fruits to international market. 2009. Green Farming Vol. 2 (8).
- ۱۸- بهینه‌سازی فرآیند خشک‌کردن ترکیبی اسمز - هوای داغ برش‌های قارچ خوراکی دکمه‌ای (*Agaricus Bisporus*) توسط روش سطح پاسخ. ۱۳۸۹. مجله علوم غذایی و تغذیه، سال هفتم، شماره ۲.
- ۱۹- تعیین منحنی‌های همدمای جذبی خرما رقم استعمران و برازش مدل‌های مختلف برای آن. ۱۳۸۸. مجله مهندسی بیوسیستم ایران، دوره ۴۰، شماره ۲.
- ۲۰- بررسی امکان تولید بیسکویت کم چرب با استفاده از امولسیفایر DATEM. ۱۳۸۹. مجله علوم غذایی و تغذیه، سال هفتم، شماره ۳.
- ۲۱- بررسی اثر آبیگری اسمزی با فشار کاهش یافته بر میزان خروج آب و نفوذ ماده جامد در قارچ دکمه‌ای. ۱۳۸۹. مجله علوم غذایی و تغذیه، سال هفتم، شماره ۴.
- ۲۲- بررسی تاثیر روش‌های خشک‌کردن انگور بی‌دانه عسگری بر روی تغییرات رنگ کشمش حاصل از آن. ۱۳۹۰. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۸، شماره ۲۸.
- ۲۳- Moisture Desorption Isotherms of St. John's Wort (*Hypericum perforatum L.*) leaves at three Temperatures. 2010. International Journal of Food, Agriculture & Environment (JFAE). Vol. 8(3&4).
- ۲۴- Modeling of drying St. John's Wort (*Hypericum perforatum L.*) leaves. 2011. Journal of Medicinal Plants Research. Vol. 5(1).
- ۲۵- بررسی اثرات دما در فرآیند خشک‌کردن به روش جابجایی بر روی ویژگی‌های کیفی برگه زردآلو. ۱۳۹۰. مجله علوم غذایی و تغذیه. سال هشتم، شماره ۳.
- ۲۶- Process optimization in vacuum Frying of Kiwi slices using Response surface methodology. 2011. Biosciences and Technology. Vol. 1.
- ۲۷- تعیین منحنی‌های همدمای جذب رطوبت برگ گیاه علف چای (*Hypericum perforatum L.*). ۱۳۹۱. فصلنامه تحقیقات گیاهان دارویی و معطر ایران. دوره ۲۸، شماره ۱.
- ۲۸- Pulsed vacuum osmotic Dehydration of Garlic bulbs followed by microwave drying. 2012. Journal of Food Biosciences and Technology. Vol. 2.
- ۲۹- منحنی‌های همدمای دفع و جذب رطوبت گل گیاه علف چای (*Hypericum perforatum L.*). ۱۳۹۰. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی، دوره ۱۲، شماره ۴.
- ۳۰- Effective parameters on drying of *Hypericum perforatum L.* Leaves. 2011. Journal of Medicinal Plants Research. Vol. 5(18).
- ۳۱- Process optimization in vacuum frying of Mushroom using Response Surface Methodology. 2011. World Applied Sciences Journal. Vol. 14 (17).
- ۳۲- Effect of DATEM and fat reduction in semi-hard biscuits using RSM. 2011. Advances in Environmental Biology. Vol. 5(8).
- ۳۳- تعیین شرایط بهینه فرآیند سرخ‌کردن تحت خلا کدو حلوايي. ۱۳۹۰. مجله علوم و فناوری غذایی. شماره ۳.

۳۴- Effect of drying on the color of John's wort (*Hypericum perforatum L.*) Leaves. 2012. International Journal of food Engineering. Vol. 8(4).

۳۵- بهینه‌سازی فرآیند ترکیبی آبیگری اسمزی در فشار کاهش یافته ناپیوسته - خشک کردن با هوای داغ برش‌های پرتقال با استفاده از روش سطح پاسخ. ۱۳۹۲. مجله علوم غذایی و تغذیه. شماره ۳

۳۶- اثر فرآیند خشک کردن اسمز- هوای داغ تحت خلا ناپیوسته بر روی برخی ویژگی‌های کیفی برش‌های پرتقال با استفاده از روش سطح پاسخ. ۱۳۹۱. مجله الکترونیک فرآوری و نگهداری مواد غذایی. شماره ۱

۳۷- Developing Vacuum Fried Pumpkin (*Cucurbita moschata dutch*) Snack. 2012. World Applied Sciences Journal. Vol. 18(2).

۳۸- بررسی اثر آنتی‌اکسیدانی عصاره دانه رازیانه (*Foeniculum vulgare*) بر پایداری روغن آفتابگردان. ۱۳۹۱. مجله علوم غذایی و تغذیه. شماره ۱

۳۹- Comparative Study on the Main Chemical Composition of Button Mushroom's (*Agaricus bisporus*) Cap and Stipe. 2013. Journal of Food Biosciences and Technology 3.

۴۰- Evaluation of Antioxidant Activity of Fennel (*Foeniculum vulgare*) Seed Extract on Oxidative Stability of Olive Oil. 2013. Journal of Chemical Health Risks 3(2).

۴۱- بررسی اثر ضداکسایشی عصاره دانه رازیانه (*Foeniculum vulgare*) در روغن سویا و مقایسه آن با ضداکساینده‌های سنتزی BHA و BHT. ۱۳۹۳. مجله علوم و فناوری‌های نوین غذایی. دوره ۱، شماره ۳.

۴۲ - Optimization of vacuum frying parameters in combination with osmotic dehydration of Kiwi slices to produce healthy product. Journal of Chemical Health Risks. 2014. 4(1).

۴۳- بررسی اثرات پیش‌تیمار آبیگری اسمزی در فشار کاهش یافته ناپیوسته بر روی بافت، رنگ و جذب روغن برش‌های کیوی سرخ‌شده در خلا. ۱۳۹۳. مجله علوم غذایی و تغذیه. دوره ۱۲، شماره ۱.

۴۴- بررسی ویژگی‌های ضداکسایشی اسانس دانه رازیانه (*Foeniculum vulgare*) و تاثیر آن بر پایداری اکسایشی روغن سویا. ۱۳۹۳. مجله مهندسی بیوسیستم ایران، دوره ۴۵، شماره ۲.

۴۵- Evaluation of the antioxidant potential of Fennel seed extract as compared to the synthetic antioxidants in margarine under accelerated storage conditions. 2015. Journal of food biosciences and technology, Vol. 5(1).

۴۶- ارزیابی و مقایسه ترکیبات شیمیایی و اسیدهای چرب موجود در برگ دو نمونه گیاه خرفه ایرانی متعلق به شمال (استان گیلان) و جنوب (استان فارس). ۱۳۹۴. مجله علوم غذایی و تغذیه، دوره ۱۲، شماره ۳.

۴۷- مقایسه استخراج لیکوپین از پوست گوجه‌فرنگی با کاربرد فراصوت و عدم اعمال آن به روش رویه پاسخ. ۱۳۹۴. مجله نوآوری در علوم و فناوری غذایی، دوره هفتم، شماره ۱.

۴۸. Novel starch based nanocarrier for vitamin D fortification of milk: Production and characterization. 2015. Food and bioproducts processing 96: 264-277.

۴۹- تاثیر میزان سبوس و متغیرهای فرآیند اکستروژن بر ویژگی‌های عملکردی پودر فوری آرد گندم. ۱۳۹۵. مجله فناوری‌های نوین غذایی. سال سوم، شماره ۱۱.

۵۰- اثر ریزپوشانی بر قابلیت زنده‌مانی لاکتوباسیلوس کازئی در شرایط شبیه‌سازی شده معده و روده و تیمار حرارتی. ۱۳۹۵. مجله فناوری‌های نوین غذایی، سال چهارم، شماره ۱۳.

۵۱- بکارگیری لاکتوباسیلوس روتری در تهیه نان پروبیوتیک بخش ۱: ارزیابی فرآیند ریزپوشانی به روش بسترشناور بر زنده‌مانی لاکتوباسیلوس روتری در شرایط شبیه‌سازی شده معده. ۱۳۹۶. مجله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۱۳، شماره ۵.

۵۲- بکارگیری لاکتوباسیلوس روتری در تهیه نان پروبیوتیک بخش ۲: ارزیابی فرآیند ریزپوشانی دولایه لاکتوباسیلوس روتری به روش بسترشناور بر مقاومت حرارتی. ۱۳۹۷. مجله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۱۴، شماره ۱.

۵۳- ارزیابی خواص کاربردی پوشش‌های بر پایه آرد تولیدشده از دو نان مسطح ایرانی و یک نوع نان حجیم. ۱۳۹۶. مجله پژوهش‌های صنایع غذایی (دانش کشاورزی)، جلد ۲۷، شماره ۴.

۵۴- تاثیر میزان سبوس و رطوبت ورودی در فرآیند پخت اکستروژن بر برخی ویژگی‌های پودر فوری بر پایه آرد برنج. ۱۳۹۶. مجله نوآوری در علوم و فناوری غذایی. سال ۹، شماره ۴.

۵۵- بهینه سازی فرآیند سرخ کردن تحت خلا برش های لوبیا سبز با استفاده از روش رویه پاسخ. ۱۳۹۶. مجله علوم غذایی و تغذیه، سال ۱۴، شماره ۴.

۵۶- Production and characterization of vitamin D3 loaded starch nanoparticles: Effect of amylose to amylopectin ratio and sonication parameters. 2018. Journal of Food Science and Technology 55(4):1314–1324

۵۷ - Effect of hydrocolloids on physicochemical, sensory and textural properties of reconstructed rice grain by extrusion cooking technology. 2018. Journal of Food Measurement and Characterization 12:1622–1632

۵۸- Osmotic dehydration combined with hot air convective drying of Aloe vera (Aloe barbadensis Miller) gel. 2020. Journal of food and bioprocess engineering 3(1): 15-22.

۵۹- پایداری ویتامین D<sub>3</sub> و عنصر روی در برنج غنی شده به روش اکستروژن طی مراحل فرآوری، نگهداری و پخت. ۱۳۹۹. علوم و صنایع غذایی ایران دوره ۱۷، شماره ۱۰۵: ۱۰۱-۱۱۱.

۶۰- بهینه‌سازی فرآیند استخراج ترکیبات زیست فعال از عصاره میوه ولیک سیاه (*Crataegus elbursensis*) بوسیله روش سطح پاسخ. ۱۳۹۸. تحقیقات مهندسی صنایع غذایی سال ۱۸، شماره ۶۶

۶۱- Preparation and characterization of double-coated probiotic bacteria via a fluid-bed process: A case study on *Lactobacillus reuteri*. 2020. International Journal of Food Engineering (IJFE) 16(9): 1-8.

۶۲- Fluidized Bed Microencapsulation of *Lactobacillus Sporogenes* with Some Selected Hydrocolloids for Probiotic Bread Production. 2021. Journal of Food Biosciences and Technology 11(2): 23-34.

۶۳- Survival of fluidized bed encapsulated *Lactobacillus acidophilus* under simulated gastro-intestinal conditions and heat treatment during bread baking. 2021. Journal of Food Measurement and Characterization 15:5477–5484.

۶۴- بررسی اثر اسانس گل گیاه سرخارگل (*Echinacea pupurea*) بر رشد و توانایی تولید مایکوتوکسین توسط قارچ اسپرژیلوس فلاووس. ۱۳۹۹. مجله میکروبیولوژی مواد غذایی. سال ۷، شماره ۱. ص ۶۲ - ۷۰.

۶۵- تاثیر درون پوشانی به روش امولسیون بر زنده‌مانی باکتری لاکتوباسیلوس روتری در شرایط شبیه‌سازی شده معده. ۱۴۰۰. فرآوری و نگهداری مواد غذایی، دوره ۱۳، شماره ۴: ۴۳-۵۵.

۶۶- درون پوشانی دولایه لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس به روش‌های امولسیون و خشک کردن پاششی: بررسی ویژگی‌ها و زنده‌مانی ریزپوشینه‌ها در شرایط شبیه‌سازی شده معده. ۱۴۰۰. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. سال ۱۸، شماره ۱۲۱. ص ۲۳۷ - ۲۴۸.

۶۷- Effect of processing conditions on some quality characteristics of vacuum-fried Onion slices (*Allium cepa* L.) at various Pretreatments. 2021. Journal of Food and Bioprocess Engineering 4(2):168-174.

۶۸- Novel popping through infrared: Effect on some physicochemical properties of popcorn (*Zea Mays* L. var. Everta). 2022. LWT - Food Science and Technology 155: 1-8.

۶۹- بررسی فرآیند سرخ کردن در خلا برش‌های گوجه‌فرنگی و تعیین شرایط بهینه. ۱۴۰۱. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. سال ۱۹، شماره ۱۲۴. ص ۳۰۳ - ۳۱۳.

۷۰- Novel infrared puffing: effect on physicochemical attributes of puffed rice (*Oryza sativa* L.). 2022. Food Science & Nutrition 00:1-11.

۷۱- بررسی اثر مادون قرمز بر برخی ویژگی‌های فیزیکی و حسی پاپکورن. ۱۴۰۱. فناوری های جدید در صنعت غذا. سال ۱۰، شماره ۱

۷۲- Continuous Infrared Popping: Effect on Key Physicochemical Attributes of Popcorn. ACS Food Science Technology. 2022. ACS Food Sci. Technol.

۷۳-Physicochemical and control releasing properties of date pit (*Phoenix dactylifera L.*) phenolic compounds microencapsulated through fluidized-bed method. 2022. Journal of Food science and nutrition.

۷۴- تهیه سس مایونز کم چرب با استفاده از نشاسته سیب زمینی اصلاح شده با روش کربوکسی متیله فسفوریله حاوی نانوکیتوزان. ۱۴۰۲- فناوری های جدید در صنعت غذا.

۷۵- تاثیر عصاره ریزپوشانی شده هسته خرما (*Phoenix dactylifera L.*) بر بیاتی و ویژگی‌های ارگانولپتیک نان. ۱۴۰۲. مجله علوم و صنایع غذایی ایران

۷۶-Investigation of physicochemical and antibacterial properties of dill (*Anethum graveolens L.*) microencapsulated essential oil using fluidized. 2024. Food Chemistry: X

۷۷-Optimization of bitter orange (*Citrus aurantium L.*) essential oil microencapsulation through spout fluidized bed drying. 2024. Journal of Food Measurement and Characterization.

۷۸- بررسی پایداری حرارتی عصاره و اسانس دانه رازیانه (*Foeniculum vulgare*) در روغن سویا در طول دوره نگهداری. ۱۴۰۳. پژوهش در متابولیت های گیاهی

#### کنگره ها و سمینارها

- ۱- طراحی و ساخت خشک کن های آزمایشگاهی تمام اتوماتیک برای بررسی پروسس رطوبت زدایی در میوه جات. ۱۳۷۱. پنجمین سمینار تحقیقات باغبانی کشور. مشهد.
- ۲- خشک کردن قارچ خوراکی دکمه ای. ۱۳۷۴. اولین گردهمایی بررسی مسائل تولید و عرضه قارچ های خوراکی سراسر کشور. تهران.
- ۳- تعیین اثر دما بر سینتیک در خشک کردن انگور. ۱۳۷۷. چهارمین کنگره ملی مهندسی شیمی ایران، دانشگاه صنعتی شریف. تهران.
- ۴- تعیین منحنی های همدمای جذبی کشمش در ۲۰ و ۳۰ درجه سانتی گراد. ۱۳۷۷. چهارمین کنگره ملی مهندسی شیمی ایران، دانشگاه صنعتی شریف. تهران.
- ۵- تعیین منحنی های ایزوترم جذب و دفع پسته در محدوده دمای ۱۵ الی ۴۰ درجه سانتی گراد. ۱۳۷۹. پنجمین کنگره ملی و چهارمین کنگره بین المللی مهندسی شیمی. شیراز.
- ۶- تعیین شرایط بهینه در فرآیند خشک کردن پسته. ۱۳۷۹. دومین کنگره علوم باغبانی ایران. کرج.
- ۷- بررسی اثرات درجه حرارت و رطوبت نسبی محیط انبار بر روی شاخص های کیفی پسته در طول دوره انبارمانی. ۱۳۷۹. دومین کنگره علوم باغبانی ایران. کرج.
- ۸- تعیین منحنی های همدمای جذب و دفع پسته. ۱۳۷۹. دومین کنگره علوم باغبانی ایران. کرج.
- ۹- بررسی اثرات تیمارهای آماده سازی و متغیرهای فرآیند خشک کردن بر روی شاخص های کیفی کشمش. ۱۳۷۹. دومین کنگره علوم باغبانی ایران. کرج.
- ۱۰- بررسی اثرات تیمارهای درجه حرارت و رطوبت نسبی محیط انبار بر روی شاخص های کیفی کشمش در طول دوره انبارمانی. ۱۳۷۹. اولین همایش ملی انگور. قزوین.
- ۱۱- تعیین منحنی های همدمای جذب و دفع رطوبت در پسته و برازش مدل های مختلف برای آن ها. ۱۳۸۰. ششمین کنگره ملی مهندسی شیمی دانشگاه صنعتی اصفهان. اصفهان.
- ۱۲- تخمین شرایط بهینه انبارمانی پودر پسته (*Pistacia vera L.*) در دامنه دمایی ۱۵ تا ۴۰ درجه سانتی گراد. ۱۳۸۰. دوازدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. تهران. تعیین منحنی های همدمای جذب زعفران. ۱۳۸۰. دوازدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. تهران.
- ۱۳- تعیین منحنی های همدمای رطوبت تعادلی پسته. ۱۳۸۱. اولین همایش پسته سیرجان. سیرجان.

- ۱۴- بررسی اثرات پارامترهای محیطی بر روی شاخص‌های کیفی پسته در طول دوره انبارمانی. ۱۳۸۱. اولین همایش پسته سیرجان. سیرجان.
- ۱۵- بررسی فرآیند خشک کردن پسته. ۱۳۸۱. اولین همایش پسته سیرجان. سیرجان.
- ۱۶- بهینه‌سازی فرآیند خشک کردن پسته (*Pistacia vera L.*). ۱۳۸۱. سیزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، دانشگاه صنعتی امیر کبیر. تهران.
- ۱۷- تعیین روند تغییرات شاخص‌های کیفی پسته در طول دوره انبارمانی. ۱۳۸۱. هفتمین کنگره ملی مهندسی شیمی ایران، دانشکده فنی دانشگاه تهران. تهران.
- ۱۸- بررسی پارامترهای موثر در فرآیند خشک کردن پسته (*Pistacia vera L.*) و تعیین ضرایب نفوذ موثر آن. ۱۳۸۱. هفتمین کنگره ملی مهندسی شیمی ایران، دانشکده فنی دانشگاه تهران. تهران.

۱۹- Effect of storage conditions on quality characteristics of Pistachio nuts. 2005. IV International Symposium on Pistachios and Almonds. Tehran.

۲۰- Moisture Sorption Isotherms of Pistachio nuts. 2005. IV International Symposium on Pistachios and Almonds. Tehran.

۲۱- Air Drying Characteristics of Pistachio nuts. 2005. IV International Symposium on Pistachios and Almonds. Tehran.

۲۲- Selection of a suitable thin layer drying model for Almond. 2005. IV International Symposium on Pistachios and Almonds. Tehran.

- ۲۳- مقایسه روند خشک کردن در دو رقم پسته ایرانی. ۱۳۸۳. اولین کنفرانس دانشجویی مهندسی ماشین‌های کشاورزی ایران.
- ۲۴- تعیین منحنی‌های همدمای رطوبت و گرمای ایزوستریک بادام. ۱۳۸۵. یازدهمین کنگره ملی مهندسی شیمی ایران.
- ۲۵- تعیین انرژی پیوندی و مدل مناسب جذب بادام کامل. ۱۳۸۷. پنجمین کنگره ملی مهندسی ماشین‌های کشاورزی و مکانیزاسیون.
- ۲۶- تعیین منحنی‌های دفعی رطوبت خرمای استعمران و برازش مدل‌های مناسب برای آن. ۱۳۸۸. دومین همایش منطقه‌ای علوم کشاورزی و صنایع غذایی ایران.
- ۲۷- اثرات غوطه‌سازی انگور در محلول اتیل اولفات بر شاخص‌های کیفی کشمش حاصل از آن. ۱۳۸۹. نوزدهمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران.
- ۲۸- مقایسه خواص آنتی‌اکسیدانی عصاره اتانولی گیاه رازیانه با ترکیبات آنتی‌اکسیدانی سنتزی در روغن زیتون. ۱۳۹۲. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران.
- ۲۹- اثر عصاره اتانولی گیاه رازیانه و ترکیبات آنتی‌اکسیدانی سنتزی بر زمان مقاومت به اکسیداسیون در روغن زیتون. ۱۳۹۲. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران.
- ۳۰- اثر غلظت‌های مختلف عصاره اتانولی دانه رازیانه بر تغییرات اندیس پراکسید، آنیزیدین و توتوکس در روغن زیتون در طی دوره نگهداری. ۱۳۹۲. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران.
- ۳۱- ارزیابی فعالیت آنتی‌اکسیدانی عصاره هگزانی عصاره هگزانی دانه رازیانه بر روی پایداری اکسایشی روغن سویا. ۱۳۹۳. همایش ملی مباحث نوین در کشاورزی.
- ۳۲- تولید نوشیدنی فوری از گندم. ۱۳۹۳. اولین همایش ملی میان وعده‌های غذایی.
- ۳۳- بهینه‌سازی فرآیند خشک کردن اسمز - هوای داغ تحت خلا ناپیوسته در تولید چیپس پرتقال با استفاده از روش سطح پاسخ. ۱۳۹۳. اولین همایش ملی میان وعده‌های غذایی.

34- Optimization of Osmo-convective drying of orange slices by response surface methodology. 2014. 2<sup>nd</sup> International congress on food technology, Ankara, Turkey.

- ۳۵- مقایسه اثر صمغ عربی و ایزوله پروتئین سویا بر خواص کیفی قارچ دکمه‌ای سوخاری. ۱۳۹۴. همایش ملی نقش صنایع تبدیلی در علوم کشاورزی.
- ۳۶- بررسی اثر کربوکسی متیل سلولز بر خواص کیفی و رنگ سنجی قارچ سوخاری. ۱۳۹۴. همایش ملی نقش صنایع تبدیلی در علوم کشاورزی.

- ۳۷- بررسی اثرات مالتودکسترین بر میزان چسبندگی، جذب روغن و رنگ قارچ سوخاری شده. ۱۳۹۴. اولین کنفرانس ملی دستاوردهای فن آورانه علوم و صنایع غذایی ایران.
- ۳۸- بررسی اثر صمغ کنیرا بر میزان چسبندگی و خواص کیفی پودر سوخاری. ۱۳۹۴. اولین کنفرانس ملی دستاوردهای فن آورانه علوم و صنایع غذایی ایران.
- ۳۹- بهینه‌سازی فرآیند سرخ‌کردن تحت خلا بامیه با استفاده از روش رویه پاسخ. ۱۳۹۴. نخستین همایش بین‌المللی صنایع غذایی.
- ۴۰- بهینه‌سازی فرآیند سرخ‌کردن تحت خلا بادمجان با استفاده از روش رویه پاسخ. ۱۳۹۴. نخستین همایش بین‌المللی صنایع غذایی.
- ۴۱- ارزیابی اثرات بازدارندگی اسانس و عصاره اتانولی دانه رازیانه بر رشد *آسپرژیلوس پارازیتیکوس*. ۱۳۹۵. اولین کنگره بین‌المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران.
- ۴۲- فعالیت ضد میکروبی اسانس و عصاره اتانولی دانه رازیانه بر رشد *آسپرژیلوس فلاووس*. ۱۳۹۵. اولین کنگره بین‌المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران.
- ۴۳- فناوری تولید برنج دانه‌ای اکسترود شده. ۱۳۹۵. اولین کنگره بین‌المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران.
- ۴۴- ویژگی‌های رئولوژیک نشاسته دوبار اصلاح شده سیزمینی به همراه نانوکیتوزان. ۱۳۹۵. اولین کنگره بین‌المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران.
- ۴۵- غنی‌سازی برنج به روش پخت اکستروژن. ۱۳۹۵. چهارمین کنفرانس ملی پژوهش‌های کاربردی در علوم کشاورزی.
- ۴۶- ارزیابی فعالیت آنتی‌اکسیدانی عصاره برگ گیاه خرفه در روغن سویا و مقایسه آن با آنتی‌اکسیدان‌های سنتزی BHT و BHA. ۱۳۹۵. چهارمین کنفرانس ملی پژوهش‌های کاربردی در علوم کشاورزی.
- ۴۷- ارزیابی فرآیند سرخ‌کردن در خلا بر محتوی رطوبت و روغن برش‌های سرخ‌شده کدو سبز (*Cucurbita pepo*). ۱۳۹۵. چهارمین کنفرانس ملی پژوهش‌های کاربردی در علوم کشاورزی.
- ۴۸- تاثیر سرخ‌کردن تحت شرایط مایکروویو بر روی بافت، محتوی رطوبت و روغن فیله‌های مرغ. ۱۳۹۵. چهارمین کنفرانس ملی پژوهش‌های کاربردی در علوم کشاورزی.
- ۴۹- تاثیر سرخ‌کردن تحت شرایط خلاء بر محتوی رطوبت و روغن فیله‌های مرغ. ۱۳۹۵. چهارمین کنفرانس ملی پژوهش‌های کاربردی در علوم کشاورزی.
- ۵۰- بررسی تغییرات رنگ، بازده و افت پس از فرآیند در سرخ‌کردن فیله‌های مرغ تحت شرایط مایکروویو. ۱۳۹۵. چهارمین کنفرانس ملی پژوهش‌های کاربردی در علوم کشاورزی.
- ۵۱- بهینه‌سازی فرآیند سرخ‌کردن در خلا برش‌های پیاز با پیش‌تیمار بلانچینگ. ۱۳۹۵. دومین همایش روش‌های افزایش ماندگاری فرآورده‌های غذایی (تکنوفود ۲).
- ۵۲- ارزیابی اثرات پیش‌تیمار آبیگری اسمزی بر فرآیند سرخ‌کردن در خلا برش‌های پیاز (*Allium cepa L*). ۱۳۹۵. دومین همایش روش‌های افزایش ماندگاری فرآورده‌های غذایی (تکنوفود ۲).
- ۵۳- بررسی شرایط فرآوری بر برخی ویژگی‌های کیفی برش‌های پیاز (*Allium cepa L*) سرخ‌شده در خلا با پیش‌تیمار انجماد. ۱۳۹۵. دومین همایش روش‌های افزایش ماندگاری فرآورده‌های غذایی (تکنوفود ۲).
- ۵۴- اثر هیدروکلئیدها در فرآیند تولید برنج دلنه‌ای به روش پخت اکستروژن. ۱۳۹۵. دومین همایش روش‌های افزایش ماندگاری فرآورده‌های غذایی (تکنوفود ۲).
- ۵۵- بررسی زنده‌مانی لاکتوباسیلوس روتری در شرایط شبیه‌سازی شده معده به شکل ریزپوشانی شده و نشده. ۱۳۹۸. سومین کنگره بین‌المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران.