



## 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

دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی وین، اتریش	۱۹۹۱
فوق لیسانس مهندسی کشاورزی، دانشگاه کشاورزی وین، اتریش	۱۹۸۹

### 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 - ادامه دارد)
- 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 - ۱۳۹۹)  
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)  
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" (مجری)
- ۲- طرح پژوهشی "بهبودسازی فرآیند آبگیری، بسته بندی و انبارداری در زعفران و کشمش" (مجری)
- ۳- طرح پژوهشی "بهبودسازی روش‌های فرآوری و تولید کشمش و برگه زردآلو" (مجری)
- ۴- طرح پژوهشی "ارزیابی قدرت رقابت میوه تازه ایران جهت صادرات به اتحادیه اروپا (بازار آلمان به عنوان بازار مدل)" (مجری)
- ۵- طرح پژوهشی "استخراج عصاره و اسانس از گیاه رازیانه و استانداردسازی آن در مقیاس پایلوت" (مجری)
- ۶- طرح پژوهشی وزارت صنایع و معادن "بهبودسازی فرآیند خشک کردن و شرایط انبارداری در پسته (*Pistacia vera L.*)" (مجری)
- ۷- طرح پژوهشی "کارخانه تولید میوه‌ها و سبزی‌های خشک با بکارگیری فناوری خشک کردن در خلا" (مجری)

- ۸- طرح پژوهشی "فناوری نگه‌داری مغز گردوی تازه" (مجری)
- ۹- طرح پژوهشی "طراحی و ساخت سیستم خشک‌کن در خلاء 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 ضد فشار 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 (نوع 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، نعنای، 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 کم محلول در آب با استفاده از آب زیربحرانی تقویت شده با فراصوت (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 عمل آوری 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

## پایان نامه های دانشجویی

### 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 perforatum L.*) به منظور کاهش ضایعات و مصرف انرژی
- ۴- فرآوری و غنی سازی برنج دانه‌ای به روش پخت اکستروژن و ارزیابی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و حس آن
- ۵- ریزپوشانی چندلایه باکتری‌های 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 ویژگی‌های فیزیکی و ضدباکتریایی آدامس
- ۷- درون پوشانی (نانو - میکرو) ویتامین D<sub>3</sub>، بررسی ویژگی‌ها و پایداری پوشینه‌ها 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 مدلسازی 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 کن‌های پسته
- ۲- مطالعه و ارزیابی فرآیند خشک کردن و ارائه مدل‌های مناسب رطوبت تعادلی بادام (*Prunus dulcis*)
- ۳- بررسی و ارزیابی پارامترهای مناسب در خشک کردن انگور و تدوین مدل‌های تجربی و ریاضی فرآیند خشک کردن
- ۴- ریزپوشانی اسانس لیمو ترش پارسی و نارنج به روش بستر شناور و بررسی رهايش در شرایط *in vitro* و *in vivo* (آدامس جویدنی)

### مقطع کارشناسی ارشد

#### استاد راهنما

- ۱- بررسی اثرات پارامترهای فرآیند خشک کردن بر روی شاخص‌های کیفی زعفران
- ۲- تعیین مناسب‌ترین پارامترهای انبارمانی در زعفران
- ۳- بررسی اثرات درجه حرارت و رطوبت نسبی محیط انبار بر روی برخی شاخص‌های کیفی کشمش در طول دوره انبارمانی
- ۴- تعیین اثرات تیمارهای آماده سازی و پارامترهای فرآیند خشک کردن بر روی برخی شاخص‌های کیفی کشمش
- ۵- فرآیند خشک کردن سبب توسط هوای داغ و بررسی پارامترهای فیزیکی و شیمیایی آن
- ۶- تعیین منحنی‌های جذب و دفع رطوبت خرما (*Phoenix dactylifera L.*)
- ۷- اثرات پارامترهای محیط انبار بر روی شاخص‌های کیفی خرما (*Phoenix dactylifera L.*)
- ۸- اثر تیمارهای مختلف و روش‌های 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 آماده سازی و روش‌های خشک کردن بر روی برخی شاخص‌های کیفی کشمش (واريته بی دانه عسگری)
- ۱۱- بررسی اثرات متغیرهای فرآیند خشک کردن ترکیبی اسمز- مایکروویو بر روی برخی شاخص‌های کیفی برش‌های قارچ خوراکی دکمه‌ای
- ۱۲- بکارگیری شبکه‌های عصبی مصنوعی (ANN) در بهینه سازی فرآیند ترکیبی خشک کردن اسمز- هوای داغ برش‌های قارچ خوراکی دکمه‌ای (*Agaricus Bisporus*)
- ۱۳- بهینه سازی فرآیند خشک کردن ترکیبی اسمز- مایکروویو 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 (BHA و BHT)
- 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 BHA و BHT
- ۱۹- بررسی اثر آنتی‌اکسیدانی عصاره دانه رازیانه در روغن زیتون و مقایسه آن با آنتی‌اکسیدان‌های سنتزی BHA و BHT
- ۲۰- ارزیابی فعالیت آنتی‌اکسیدانی عصاره دانه رازیانه (*Foeniculum vulgare*) بر پایداری اکسیداتیو مارگارین و مقایسه آن با آنتی‌اکسیدان‌های سنتزی BHA و BHT
- 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 BHA و BHT
- 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 BHA و BHT
- 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 فیزیکوشیمیایی 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 هیدروکلئیدی پکتین، کربوکسی متیل سلولز و گزانتان بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی بامیه سرخ شده در خلا
- ۴۹- اثرات پیش‌تیمار آبیگری اسمزی در خلا ناپیوسته در خشک کردن با هوای داغ برش‌های نارنج
- ۵۰- خشک کردن ترکیبی آبیگری اسمزی در خلا ناپیوسته - هوای داغ برش‌های لیمو ترش

- ۵۱- اثرات پیش تیمارهای مختلف بر روی فرآیند سرخ کردن در خلا برش‌های لوبیا سبز
- ۵۲- بررسی تاثیر صمغ زانتان و آنزیم گلوتامیناز میکروبی در عملکرد تخمیری و ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، حسی و ماندگاری نان بربری
- ۵۳- بررسی تاثیر پیش تیمار آبیگری اسمزی در روش‌های خشک کردن تکمیلی جابجایی هوای داغ و مایکروویو بر میزان بتالائین و فعالیت آنتی‌اکسیدانی چغندرقرمز
- ۵۴- بررسی امکان استفاده از مالتودکسترین ریزپوشانی شده به عنوان جانشین نسبی چربی و اثر آن بر برخی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، 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 فیزیکوشیمیایی، 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 مقایسه‌ی 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

#### استاد مشاور

- ۱- خشک کردن قارچ خوراکی دکمه‌ای
- ۲- تعیین و بررسی پارامترهای طراحی در خشک کردن انگور
- ۳- تاثیر درجه حرارت بر شکنندگی و دیگر خصوصیات کیفی برنج در فرآیند خشک کردن با بستر کم عمق
- ۴- تعیین منحنی‌های همدمای جذبی و دفعی در پسته
- ۵- طراحی و مدل‌سازی خشک‌کن برای لفل قرمز
- ۶- تعیین منحنی‌های رطوبت تعادلی و انرژی ایزوستریک بادام و بررسی شرایط بهینه خشک کردن آن
- ۷- بررسی برخی از پارامترهای موثر در خشک کردن 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 خلا برش‌های سیر
- ۱۴- بررسی اثرات تیمارهای مختلف اسمزی و روش‌های خشک کردن بر روی برخی شاخص‌های کیفی کشمش (واریته بی‌دانه عسکری)
- ۱۵- مقایسه برخی از ترکیبات شیمیایی و ارزش تغذیه‌ای کلاهک 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 لفل 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 برش های 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 آسپرژیلوس فلاووس

### دوره های تخصصی

- ۱- برنامه نویسی 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 آلودگی های میکروبی توسط روش های 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 بین المللی ۱۷۰۲۵
- ۲۱- ضیافت اندیشه استادان
- ۲۲- الزامات ثبت و تدوین DMF بر مبنای الگوهای رایج بین المللی
- ۲۳- روش های تشخیص تقلبات رنگ های 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



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 خشک کن 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 (۲)۱۷.
- 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 سایزر 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 خشک کردن انگور بیدانه سفید. ۱۳۸۶. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی، جلد ۸، شماره ۴.
- ۱۴- اثر پارامترهای خشک کردن 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 خشک کردن 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 خشک کردن 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 خشک کردن 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 سرخ کردن 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 فناوری های 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 پیش تیمار آبنگیری 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 ضد اکسایشی 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 برش‌های 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 میکروبی‌شناسی 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. پذیرش.

۷۲- Continuous Infrared Popping: Effect on Key Physicochemical Attributes of Popcorn. ACS Food Science Technology (In press)

## کنگره ها و سمینارها

۱- طراحی و ساخت خشک‌کن‌های آزمایشگاهی تمام اتوماتیک برای بررسی پروسس رطوبت‌زدایی در میوه‌جات. ۱۳۷۱. پنجمین سمینار تحقیقات باغبانی کشور. مشهد.

۲- خشک کردن قارچ خوراکی دکمه‌ای. ۱۳۷۴. اولین گردهمایی بررسی مسائل تولید و عرضه قارچ‌های 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 منحنی‌های هم‌دمای جذبی کشمش در ۲۰ و ۳۰ درجه سانتی‌گراد. ۱۳۷۷. چهارمین کنگره ملی مهندسی شیمی ایران، دانشگاه صنعتی شریف. تهران.

۵- تعیین منحنی‌های ایزوترم جذب و دفع پسته در محدوده دمای ۱۵ الی ۴۰ درجه سانتی‌گراد. 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 رطوبت‌نسبی محیط انبار بر روی شاخص‌های کیفی پسته در طول دوره انبارمانی. ۱۳۷۹. دومین کنگره علوم باغبانی ایران. کرج.

۸- تعیین منحنی‌های هم‌دمای جذب و دفع پسته. ۱۳۷۹. دومین کنگره علوم باغبانی ایران. کرج.

۹- بررسی اثرات تیمارهای آماده‌سازی و متغیرهای فرآیند خشک کردن بر روی شاخص‌های کیفی کشمش. ۱۳۷۹. دومین کنگره علوم باغبانی ایران. کرج.

۱۰- بررسی اثرات تیمارهای درجه حرارت و رطوبت‌نسبی محیط انبار بر روی شاخص‌های کیفی کشمش در طول دوره انبارمانی. ۱۳۷۹. اولین همایش ملی انگور. قزوین.

۱۱- تعیین منحنی‌های هم‌دمای جذب و دفع رطوبت در پسته و برازش مدل‌های مختلف برای آن‌ها. 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 سانتی‌گراد. ۱۳۸۰. دوازدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. تهران. عیین منحنی‌های هم‌دمای جذب زعفران. ۱۳۸۰. دوازدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. تهران.

۱۳- تعیین منحنی‌های 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 خشک‌کردن 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 خشک‌کردن 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 خشک‌کردن 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 برآزش مدل‌های مناسب برای آن. ۱۳۸۸. دومین همایش منطقه‌ای علوم کشاورزی و صنایع غذایی ایران.
- ۲۷- اثرات غوطه‌سازی انگور در محلول اتیل اولئات 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، آیزیدین 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 خشک‌کردن 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 ابزوله 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 فن‌آوران علوم و صنایع غذایی ایران.
- ۳۸- بررسی اثر صمغ کنیرا بر میزان چسبندگی و خواص کیفی پودر سوخاری. ۱۳۹۴. اولین کنفرانس ملی دستاوردهای فن‌آوران 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 اکستروژن شده. ۱۳۹۵. اولین کنگره بین‌المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران.
- ۴۴- ویژگی‌های رئولوژیک نشاسته دوبار اصلاح شده سیبزمینی 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 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 دانه‌ای 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.