

بنام خدا

خلاصه‌ای از رزومه دکتر صدیف آزادمرد

Professor at Food Chemistry and Analysis at Department of Food Science and Technology,
University of Tabriz
University degrees:

- 1) PhD in Food Science, Swedish University of Agricultural Sciences, Uppsala, Sweden, May, 2007.
- 2) Master of Sciences in Food Science and Technology, Tehran University, Tehran, Iran, Jul. 2002.
- 3) Bachelor of Sciences in Food Science and Technology, Urmia University, Urmia, Iran, March, 2000.

PhD Project:

Olive Oil: Phytosterols, Tracing of Adulteration with Hazelnut Oil and Chemical Interesterification.

MSc Project:

Effect of Enzyme Inactivation of olive fruit on oil extraction yield and quality

Professional membership:

American Oil Chemist's Society, USA.

سابقه کاری:

- (۱) عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه ارومیه از سال ۱۳۸۱ تا ۱۳۸۲
- (۲) عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه تبریز از سال ۱۳۸۶ تاکنون

تدریس:

- (۱) تدریس دروس شیمی مواد غذایی، تجزیه مواد غذایی و تکنولوژی روغنهای خوراکی در مقطع کارشناسی
- (۲) تدریس دروس شیمی لیپید، تکنولوژی روغنهای خوراکی تکمیلی، روشهای نوین آزمایشگاهی در مقطع کارشناسی ارشد
- (۳) تدریس مکانیزم واکنشهای شیمیایی، شیمی چربیهای پیشرفته در مقطع دکتری
- (۴) استاد راهنمای بیش از ۶۰ دانشجوی مقطع کارشناسی ارشد و دکتری

افتخارات:

- (۱) نفر اول کنکور سراسری کارشناسی به کارشناسی ارشد سال ۱۳۷۹
- (۲) نفر اول کنکور سراسری کارشناسی ارشد به دکتری اعزام به خارج سال ۱۳۸۱
- (۳) پژوهشگر برگزیده انجمن شیمیدانان روغن آمریکا (AOCS) سال ۲۰۰۶
- (۴) پژوهشگر جوان برگزیده دانشگاه تبریز سال ۱۳۸۸

کتابهای تالیفی به فارسی

- ۱) صدیف آزادمرد و محمدعلی تربتی (۱۳۹۴) روغنهای گیاهی، ترکیبات، کاربردهای غذایی و دارویی، انتشارات دانشگاه علوم پزشکی تبریز
- ۲) صدیف آزادمرد (۱۳۹۴) شیمی مواد غذایی ۱، دانشگاه پیام نور، تهران
- ۳) صدیف آزادمرد (۱۳۹۳) تکنولوژی استخراج و تصفیه روغنهای گیاهی، انتشارات دانشگاه تبریز
- ۴) صدیف آزادمرد (۱۳۹۱) شیمی و تجزیه مواد غذایی، انتشارات عمیدی
- ۵) صدیف آزادمرد، ش امامی (۱۳۹۲) نانوانکپسولاسیون ترکیبات زیست فعال در سیستمهای غذایی، انتشارات عمیدی
- ۶) صدیف آزادمرد (۱۳۸۹) شیمی و تجزیه روغنها و چربیهای خوراکی، انتشارات عمیدی
- ۷) صدیف آزادمرد (۱۳۸۸) روغنهای خوراکی: ترکیبات، کنترل فرایندها، مشکلات تصفیه و راه حلها. انتشارات عمیدی

کتابهای تالیفی به انگلیسی:

- 1) **Azadmard Damirchi S** et al (2012) Adulteration and Evaluation of Medicinal Fixed Oils and Fats. Studium Press, USA
- 2) **Azadmard Damirchi S** et al (2012) Physiological and Medicinal Properties of Castor Oil. In: Food oils. Studium Press, USA
- 3) **Azadmard Damirchi S** Emami Sh (2012) Frying with Olive Oil and Health. In: Olive Consumption and Health, Nova Science
- 4) **Azadmard-Damirchi, S.**, and Dutta, P. C. (2009) Phytosterol classes in olive oils and their analysis by common chromatographic methods. In: Olives and Olive Oil in Health and Disease Prevention (Victor R. Preedy and Ronald Ross Watson, Eds), Elsevier, pp. 251-259.
- 5) **Azadmard-Damirchi S** (2010) Solid-Phase Extraction as an Alternative to Thin-layer Chromatography in Phytosterol Analysis. In: Chromatography: Types, Techniques and Methods (Toma J. Quintin, Ed). Nova Science Publishers, NY, USA.

مقالات چاپ شده در نشریه‌های معتبر

- 1) **Azadmard-Damirchi, S.**, Savage, G. P., and Dutta, P. C. (2005) Sterol fractions in hazelnut and virgin olive oils and 4,4'-dimethylsterols as possible markers for detection of adulteration of virgin olive oil. *J. Am. Oil Chem. Soc.* 82: 717-725.
- 2) Vanhaneh, L. P., **Azadmard-Damirchi, S.**, Savage, G. P., and Dutta, P. C. (2005) Phytosterols in New Zealand specialty oils, *Proceedings of the Nutrition Society of New Zealand*, 30: 56-59.
- 3) **Azadmard Damirchi, S.**, and Dutta, P. C. (2006) Novel solid-phase extraction method to separate 4-desmethyl-, 4-monomethyl-, and 4,4'-dimethylsterols in vegetable oils, *J. Chrom. A.* 1108: 183-187.
- 4) **Azadmard-Damirchi, S.**, and Dutta, P. C. (2006) Rapid separation of methylsterols from vegetable oils by solid-phase extraction, *Lipid Technology.* 18: 231-234.
- 5) **Azadmard-Damirchi, S.**, and Dutta, P.C. (2007). Free and esterified 4,4'-dimethylsterols in

hazelnut oil and their retention during refining processes. *Journal of the American Oil Chemists' Society* 84, 297-304.

6) **Azadmard-Damirchi, S.**, and Dutta, P. C. (2008) Stability of Minor Lipid Components with Emphasis on Phytosterols During Chemical Interesterification of a Blend of Refined Olive Oil and Palm Stearin. *Journal of the American Oil Chemists' Society*. 85:13–21

7) **Azadmard-Damirchi, S.**, and Dutta, P. C. (2008) Changes in minor lipid components during interesterification. *Lipid Technology*, 20:273-275.

8) Tabee, E., **Azadmard-Damirchi, S.**, Jägerstad, M., Dutta, P.C. (2008) Effects of *a*-Tocopherol on Oxidative Stability and Phytosterol Oxidation During Heating in Some Regular and High-Oleic Vegetable Oils. *J Am Oil Chem Soc*. 85:857–867

9) Tabee, E., **Azadmard-Damirchi, S.**, Jägerstad, M., Dutta, P.C. (2008) Lipids and phytosterol oxidation in commercial French fries commonly consumed in Sweden. *Journal of Food Composition and Analysis*, 21: 169–177

10) **Azadmard-Damirchi, S.**, and Dutta, P. C. (2009) A single step solid-phase extraction method for complete separation of sterol oxidation products in food lipids. *Journal of Chromatography A*. 1216: 36–42

11) Fathi Achachlouei, B., and **Azadmard-Damirchi, S.** (2009) Milk thistle seeds oil constituents from different varieties grown in Iran. *J Am Oil Chem Soc*. 86:643–649.

12) **Sodeif Azadmard-Damirchi** (2009) Review on the use of phytosterols as a detection tool for adulteration of olive oil with hazelnut oil. *Journal of Food Additives and Contaminants*. (In press).

ردیف	عنوان مقاله	نشریه	سال چاپ	مولفان
۱۲	بررسی اثر مقادیر مختلف پودر شیره خرما بر مدت زمان نگهداری و ویژگیهای کمی و کیفی کیک اسفنجی	مهندسی بیوسیستم ایران	در حال چاپ	صدیف آزادمرد، پ راعی
۱۳	برخی از ویژگیهای کیفی ماکارونی فراسودمند حاوی پودر بزرک	پژوهش‌های صنایع غذایی	زمستان ۱۳۹۳	ذ آقاکشی پور، صدیف آزادمرد، س ه پیغمبردوست، ع اولادغفاری
۱۴	بررسی میزان افت ترکیبات تغذیه‌ای طی فرایند تولید ماست تغلیظ شده سنتی تولوق و توربا	نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی	بهار ۱۳۹۴	ک علیرضالو، صدیف آزادمرد
۱۵	امکان سنجی فرمولاسیون سس مایونز فراسودمند با افزودن پودر بزرک	علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران	در حال چاپ	م شیرمحمدی، صدیف آزادمرد، س زرین قلمی
۱۶	تغییرات ترکیبات فراسودمند و برخی ویژگیهای شیمیایی در کیک غنی شده با جوانه گندم	پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی	۱۳۹۲	ف زارع نژاد، صدیف آزادمرد، س. ه. پیغمبردوست، م نعمتی، س ع رافت

۱۷	تولید بامیه با پوشش کتیرا و بررسی برخی از ویژگی‌های کیفی آن در طی نگهداری	نشریه پژوهش‌های صنایع غذایی	بهار ۱۳۹۴	ژ اصلانی، صدیف آزادمرد (استاد راهنما) ، م تربتی، ی رضانی (اساتید مشاور)
۱۸	Effect of Pectin, Guar and Carageenan on Quality Parameters and Staling of Gluten Free Pan Bread	Journal of Food Science and Engineering	۱۳۹۰	س. ه. پیغمبردوست، ن ابراهیم پور، ع اولادغفاری، صدیف آزادمرد
۱۹	Effect of fungal species involved in the olive fruit rot on the qualitative properties of olive oil	Archives of Phytopathology and Plant Protection		م تربتی، م ارزنلو، صدیف آزادمرد ، ا بابایی، ص علیجانی
۲۰	A kinetic study of osmotic dehydration of apricot using salt solutions	Cyta--Journal of Food	۲۰۱۱	م. منافی، ج. حصار، س. ه. پیغمبردوست، صدیف آزادمرد ، م. ر. خوبی
۲۱	Production and characterization of a functional Iranian white brined cheese by replacement of dairy fat with vegetable oils	Food Science and Technology International	۲۰۱۳	ب. فتحی آچاچلویی، ج. حصار، صدیف آزادمرد ، س. ه. پیغمبردوست، م اسمعیلی، ص علیجانی
۲۲	Production of butter incorporating hazelnut powder	Journal of Agricultural Science and Technology (JAST)	۲۰۱۴	ش امامی صدیف آزادمرد ، ج حصار، س ه پیغمبردوست، ی رضانی، م نعمتی، م اسمعیلی، س ع رافت
۲۳	Effects of grape seed powder as a functional ingredient on flour physicochemical characteristics and dough rheological properties	JAST	۲۰۱۵	Maghamirzaei SH Peighambaroust S Azadmard-Damirchi
۲۴	Optimization of Extraction Process of Bioactive Compounds from Bene Hull Using Subcritical Water	Food Sci. Biotechnol	۲۰۱۴	R Shaddel, A Maskooki, M Hossein H Khodaparast, S Azadmard M Mohamadi, and B Fathi
۲۵	مقایسه روش‌های ارزیابی حسی و اندازه گیری دستگاهی بافت نان با آزمون رگرسیون PLS	نشریه پژوهش‌های صنایع غذایی	۱۳۹۰ زمستان	ن. ابراهیم پور، س. ه. پیغمبردوست، س. ع. رافت، صدیف آزادمرد
۲۶	کاربرد ماشین آزمون عمومی اینستران در ارزیابی ویژگی‌های رئولوژیکی ماست	نشریه پژوهش‌های صنایع غذایی	۱۳۹۰ زمستان	ج. خلیفه، س. ه. پیغمبردوست، ج. حصار، صدیف آزادمرد ، م. ر. دادپور
۲۷	تأثیر غلظت های مختلف سوربیتول و الیگوفروکتوز به عنوان جایگزین ساکارز بر خواص فیزیکی ...	پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران	۱۳۹۰ پاییز	ا. نورمحمدی، س. ه. پیغمبردوست ج. حصار، صدیف آزادمرد ، س. ع. رافت
۲۸	مطالعه تاثیر افزودن پودر دانه بزرک بر ویژگی های رئولوژیکی...	مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی	۱۳۹۱	س. ه. پیغمبردوست، م جعفرزاده، صدیف آزادمرد ، ر آقاگلی زاده
۲۹	غنی سازی آرد گندم با پودر دانه خرفه: بررسی ویژگی‌های آرد و خواص رئولوژیکی خمیر	نشریه پژوهش‌های صنایع غذایی	۱۳۹۰ پاییز	س. نقوی، م جعفرزاده، س. ه. پیغمبردوست، ع اولادغفاری، صدیف آزادمرد
۳۰	تاثیر پاستوریزاسیون و بسته بندی بر ویژگی‌های فیزیکی، شیمیایی و حسی پنیر کوزه	پژوهش‌های صنایع غذایی	زمستان ۱۳۹۳	محمد سربازی، جواد حصار، صدیف آزادمرد ، سید عباس رافت
۳۱	ارزیابی تاثیر سرخ کردن بر برخی خواص کیفی روغن هسته انگور	فصل نامه علوم و صنایع غذایی 4	۱۳۹۳	پ رهنمون، صدیف آزادمرد ، س. ه. پیغمبردوست، ج حصار، م نعمتی، ع زنونزی

۳۲	تاثیر ادویه‌های رزماری، آویشن و نعنای بر پایدار اکسیداتیو و پرفیل اسیدهای چرب روغن زیتون	فصلنامه علوم و صنایع غذایی	۱۳۹۲	پ جعفریان، ن آصفی صدیف آزادمرد ، ش امامی
۳۳	بهینه سازی فرآیند استخراج مواد زیست فعال از پوست بنه به روش آب مادون بحرانی با کاربرد روش سطح پاسخ	نشریه پژوهش‌های صنایع غذایی	۱۳۹۲	ر شاددل، م ح خداپرست، ع مسکوکي، صدیف آزادمرد
۳۴	فرمولاسیون جدید کره با پودرهای گردو و فندقو: ویژگی‌های فیزیکی و ارگانولپتیکی	نشریه پژوهش‌های صنایع غذایی	۱۳۹۱	ش امامی، صدیف آزادمرد ، ج حصاری، س ه پیغمبردوست س ع رافت م اسمعیلی
۳۵	اثر افزودن پودر خرفه بر ویژگی‌های شیمیایی پروفایل اسیدهای چرب و کیفیت حسی نان	علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران	۱۳۹۱	ر فتح نژاد کاظمی س. ه. پیغمبردوست صدیف آزادمرد ، م نعمتی، س ع رافت، س نقوی
۳۶	Nuts Composition and their Health Benefits	World Academy of Science, Engineering and Technology	۱۳۹۰	صدیف آزادمرد ، ش امامی، ج حصاری، س. ه. پیغمبردوست م. نعمتی
۳۷	بررسی اثرات ضد میکروبی عصاره اتانولی پوسته و مغز هسته میوه پسته وحشی	فصلنامه علوم و فناوری نوین غذایی	۱۳۹۳	س مرتضوی، صدیف آزادمرد ، م صوتی، ر محمودی، ف صفائیان، س مرادی
۳۸	Exploring margarine in anhydrous milk fat by chromatographic tools	Annual Research & Review in Biology	۱۳۹۳	ر فتحی تیل، ج حصاری، صدیف آزادمرد ، م نعمتی، س ه پیغمبردوست س ع رافت، م آقامیرزایی
۳۹	تاثیر جایگزینی ساکارز توسط قندهای الکلی و اسپاراتام بر خواص کیک اسفنجی	نشریه پژوهش‌های صنایع غذایی	۱۳۹۰	ا. نورمحمدی س. ه. پیغمبردوست ج. حصاری، صدیف آزادمرد ، س. ع. رافت
۴۰	اثر عصاره رزماری بر ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی و پایداری کره حاصل از خامه ترش	مجله علوم و صنایع غذایی	۱۳۹۳	ع احمدی، ج حصاری، صدیف آزادمرد ، فر جهان گیری و ص بدبک
۴۱	کاربرد بزرگ در تهیه نان: اثر بر خواص شیمیایی، ترکیب فاز چربی آرد و نان و کیفیت حسی نان	نشریه پژوهش‌های صنایع غذایی	۱۳۹۲	س. ه. پیغمبردوست صدیف آزادمرد ، ر فتح نژاد کاظمی، م نعمتی، س ع رافت
۴۲	تشخیص مارگارین در کره	نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران	۱۳۹۳	ر فتحی تیل، ج حصاری، صدیف آزادمرد ، م نعمتی، س ه پیغمبردوست س ع رافت
۴۳	تأثیر غلظت‌های مختلف زایلیتول بر ویژگی‌های فیزیکی و حسی کیک بدون قند	نشریه پژوهش‌های صنایع غذایی	۱۳۹۲	ا. شکویی بناب س. ه. پیغمبردوست صدیف آزادمرد ، ج حصاری، س ع رافت
۴۴	تولید پنیر فراسودمند با استفاده از روغن های کانولا و زیتون	مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران	۱۳۹۲	ب فتحی، ج حصاری، صدیف آزادمرد ، سه پیغمبردوست، م اسمعیلی
۴۵	تولید پنیر فراسودمند کم چرب با جایگزینی پودرهای گردو یا بزرگ به جای چربی شیر	نشریه پژوهش‌های صنایع غذایی	۱۳۹۲	ب فتحی، ج حصاری، صدیف آزادمرد ، سه پیغمبردوست، م اسمعیلی، ص علیجانی
۴۶	اثر آنتی اکسیدانی عصاره برگ زیتون در پایداری کره	نشریه فراوری و نگهداری مواد غذایی	۱۳۹۲	ا کرامت جو، ج حصاری، ص آزادمرد ، سه پیغمبردوست، م نعمتی
۴۷	گیری مقدار روغن، پروفیل اسیدهای چرب و اندازه های چند اکوتیپ مختلف دانه روغنی ماریتیغال فیتواسترول در شمال غرب کشور	فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران	بهار ۱۳۹۴	ب فتحی، ک علیرضالو و صدیف آزادمرد

ف یاغچی، س. ه. پیغمبردوست صدیف آزادمرد ، ج حصاری، ر محمدی وش، ع ا علیزاده	۱۳۹۳	نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران	تولید دوشاب غنی شده با بزرک و بررسی برخی از ویژگی- های شیمیایی آن	۴۹
ش امامی، صدیف آزادمرد (استاد راهنما) ج حصاری، س. ه. پیغمبردوست س. ع. رافت، ی. رضانی، م. نعمتی	۱۳۹۰	پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران	بررسی برخی از ویژگی های شیمیایی کره غنی شده با پودر مغز گردو و فندق	۵۰
ر شاددل، م ح خداپرست، ع مسکوکی، ع شریفی، صدیف آزادمرد	۱۳۹۱	پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی	بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره استخراج شده از پوست بنه رقم موتیکا به روش مادون بحرانی آب	۵۱
پ نصیرپور، ج حصاری، ب قنبرزاده، صدیف آزادمرد و ش قیاسی فر	۱۳۹۱	پژوهشهای صنایع غذایی	ویژگیهای رئولوژیکی، حسی و آب اندازی نمونه های ماست YF- تهیه شده با آغازگر تولید کننده اگزوپلی ساکارید L811	۵۲
ف. زارع نژاد س. ه. پیغمبردوست صدیف آزادمرد	پاییز ۱۳۹۳	پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران	اثرافزودن جوانه گندم خام و تثبیت شده بر خواص کیفی کیک قالبی	۵۳
صدیف آزادمرد ، ک علیرضالو، ب فتحی	پاییز ۱۳۹۰	World Academy of Science, Engineering and Technology	Microwave pretreatment of seeds to extract high quality vegetable oil	۵۴
م سربازی، ج حصاری، صدیف آزادمرد و ع رافت	۱۳۹۳	مجله علوم و صنایع غذایی	بندی و دماهای نگهداری بر روی برخی تاثیر نوع بسته ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی پنیر کوزه های	۵۵
مجید شیر محمدی، صدیف آزادمرد ، م صوتی، س زرین قلم، س ح مرتضوی	زمستان ۱۳۹۳	پژوهشهای صنایع غذایی	های تاثیر افزودن پودر دانه بزرک بر برخی ویژگی فیزیکی- شیمیایی و حسی سس مایونز کم چرب	۵۶
ع گچ پزبان، صدیف آزادمرد ، ج حصاری، سه پیغمبردوست، م نعمتی، ص علیجانی، ع احمدی اقدم	۱۳۹۲	پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران	تولید ماست غنی سازی شده با پودر گردو	۵۷

۵۸) منوچهر حامدی، **صدیف آزادمرد دمیرچی**، حامد صفافر (۱۳۸۳) آثار تثبیت گرمایی بر کیفیت و میزان استحصال روغن
زیتون. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱، شماره ۱، ص ۲۵-۳۰.

۵۹) **صدیف آزادمرد دمیرچی** (۱۳۸۵) ترکیبهای فنولیک روغن زیتون. زیتون، شماره ۱۷۴، ص ۱۵.

۶۰) بهرام فتحی، **صدیف آزادمرد دمیرچی**، و همکاران (۱۳۸۶) اندازه گیری اسیدهای چرب، استرولها و ویتامین E فندق های
برداشت شده از برخی نواحی ایران بوسیله روش های کروماتوگرافی. مجله دانش کشاورزی، جلد ۱۷، شماره ۱، ص ۹۹-۱۰۷.

c) Publications or papers presented at technical international meetings:

1) **Azadmard-Damirchi, S. and Dutta, P. C. (2007). Effects of refining processes on
phytosterols and their oxidation products in hazelnut oil. 98th AOCs Annual Meeting & Expo**

Abstracts, Québec City Convention Centre, Québec City, QC, Canada May 13-16, 2007, PRO-P: Abstract 14, p. 134. (Poster).

2) **Azadmard-Damirchi, S., Dutta, P. C.** (2006) New SPE method to separate sterol fractions in vegetable oils to detect virgin olive oil adulteration with hazelnut oil, Abstracts: 97th AOCS Annual Meeting & Expo., p. 9 (oral presentation), 30 April- 4 May, 2006, St. Louis, USA.

3) **Azadmard-Damirchi, S., Dutta, P. C.** (2006) Effects of refining processes on the levels of free and esterified 4,4'-dimethylsterols in hazelnut oil, Abstracts: 4th Euro Fed Lipid Congress, p.96 (oral presentation), 1-4 October, 2006, Madrid, Spain.

4) **Azadmard-Damirchi, S., and Dutta, PC.** Enrichment of methylsterols by SPE method to detect adulteration of olive oil with hazelnut oil. Nationella Livsmedelsforskardagarna, (poster), 21-22 November, 2006, Uppsala, Sweden

5) **Azadmard-Damirchi, S. and Dutta, P. C.** (2008) A Single Step Solid-phase Extraction Method for Purification of Sterol Oxidation Products in Food Oils, 5th Euro Fed Lipid Congress, Athens- Greece, 7-10 September.

6) **S. Azadmard-Damirchi and A. Khosrowshahi** (2008) Effects of chemical interesterification on minor lipid component, 17th National Food Science Congress, Urmia, Iran.

7) **S. Azadmard-Damirchi** (2008) Separation of phytosterols in vegetable oils by solid phase extraction, 17th National Food Science Congress, Urmia, Iran.

مقالات ارائه شده در کنفرانسهای داخلی:

۱. صدیف آزادمرد دمیرچی (۱۳۸۱) ترکیبات فنولیک در روغن زیتون. هفدهمین کنفرانس علوم و صنایع غذایی - تهران
۲. اصغر خسروشاهی اصل ، صدیف آزاد مرد و امیر یعقوبی. (۱۳۸۴). بهبود خصوصیات پیه گاوی از طریق مخلوط کردن آن با روغن زیتون و آفتابگردان و ایتراستریفیکاسیون شیمیایی. پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. انستیتو و دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران - تهران. اردیبهشت.
- ۳- بهرام فتحی آچاچلویی، محمد سیروس آذر، رضا سید شریفی، رسول اصغری زکریا، صدیف آزادمرد دمیرچی (۱۳۸۵) اندازه گیری اسیدهای چرب و استرول های فندق های برداشت شده از مغان و شمال ایران توسط روش گاز کروماتوگرافی (GC) ، دومین همایش صنایع غذایی ایران، دانشگاه صنعتی اصفهان
- ۴- بهرام فتحی آچاچلویی، محمد سیروس آذر، رضا سید شریفی، رسول اصغری زکریا، صدیف آزادمرد دمیرچی (۱۳۸۵) استخراج روغن از گیاه ماریتیغال (*Silybum marianum*) و اندازه گیری اسیدهای چرب شاخص آن توسط دستگاه GC ، دومین همایش صنایع غذایی ایران، دانشگاه صنعتی اصفهان

۵- بهرام فتحی آچاچلوئی، صدیف آزادمرد دمیرچی، فاطمه حبیبی نوده (۱۳۸۷) ترکیبات فنولیک در روغن زیتون و تغییرات آنها در طول نگهداری و فراوری روغن. اولین همایش تخصصی روغن زیتون. وزارت جهاد کشاورزی. ۳-۴ اسفند، تهران.

۶- صدیف آزادمرد دمیرچی و بهرام فتحی آچاچلوئی (۱۳۸۷) تعیین محصولات اکسیداسیونی فیتواسترول ها در روغن زیتون با روش SPE. اولین همایش تخصصی روغن زیتون. وزارت جهاد کشاورزی. ۳-۴ اسفند، تهران.

۷- نوشین نوشیروانی، شیوا امامی و صدیف آزادمرد دمیرچی (۱۳۸۷) مقدار و ترکیب هیدروکربن های آروماتیک چند حلقه ای در روغن زیتون و تغییرات آن در طول تصفیه شیمیایی. اولین همایش تخصصی روغن زیتون. وزارت جهاد کشاورزی. ۳-۴ اسفند، تهران.

۸- فاطمه حبیبی نوده، صدیف آزادمرد دمیرچی و بهرام فتحی آچاچلوئی (۱۳۸۷) تعیین ترکیبات لیپیدی روغن زیتون با استفاده از روش های تجزیه ای جدید. اولین همایش تخصصی روغن زیتون. وزارت جهاد کشاورزی. ۳-۴ اسفند، تهران.

۹- معصومه دوکوهکی، صدیف آزادمرد دمیرچی و فاطمه حبیبی نوده (۱۳۸۷) گروه های فیتواسترولی موجود در روغن زیتون. اولین همایش تخصصی روغن زیتون. وزارت جهاد کشاورزی. ۳-۴ اسفند، تهران.

10) Azadmard-Damirchi, S. (2008) Separation of phytosterols in vegetable oils by solid phase extraction. 17th National Food Science Congress, Urmia, Iran.

...
.
.

Reviewer of journals:

- 1) Journal of the American Oil Chemists' Society
- 2) Journal of Agricultural and Food Chemistry
- 3) Separation Science and Technology
- 4) Food Chemistry
- 5) European Journal of Lipid Science and Technology
- 6) Journal of Food Science
- 7) Journal of Food Processing and Preservation

.
.
.