

1- اطلاعات شخصی

نام و نام خانوادگی: مریم خاکباز حشمتی

نام پدر: قاسم

عضو هیأت علمی دانشگاه تبریز - استادیار رشته علوم و صنایع غذایی گرایش مهندسی

دانشگاه تبریز - دانشکده کشاورزی - گروه علوم و صنایع غذایی

تاریخ شروع به کار: 1393/1/23

شماره تلفن محل کار: 041-3392032

پست الکترونیکی: m.khakbazheshmati@tabrizu.ac.ir

2- سوابق تحصیلی (رشته تحصیلی - سال ورود و سال اخذ مدرک)

کارشناسی: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تبریز، 1378-1382

کارشناسی ارشد: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی، دانشگاه صنعتی اصفهان، 1385-1387
(دانشجوی ممتاز دوره کارشناسی ارشد)

دکترای تخصصی: علوم و صنایع غذایی، دانشگاه صنعتی اصفهان، 1387-1392

3- عناوین پایان نامه

کارشناسی ارشد: مقایسه خشک کردن لایه نازک پسته توسط دو نوع خشک کن (قفسه ای و آفتابی فعال) - تاریخ دفاع: مهر ماه 1387 - استاد راهنما آقای دکتر ناصر همدمی

دکترای تخصصی: بهبود و توسعه فرآوری خاویار با استفاده از تکنولوژی هردل - تاریخ دفاع: تیر ماه 1392 - اساتید راهنما آقایان دکتر ناصر همدمی و محمد شاهدی

4- مقالات ارائه شده در مجامع علمی

Published Articles

1. **Khakbaz Heshmati, M.**, Hamdami, N., Shahedi, M., Hejazi, M.A., Motalebi, A., Nasirpour, A. Impact of *Zataria multiflora* essential oil, nisin, potassium sorbate and LDPE packaging containing Nano-ZnO on shelf life of caviar. Food Science and Technology Research, Vol. 19 (2013) No. 5, p. 749-758.
2. **Khakbaz Heshmati, M.**, Shahedi, M., Hamdami, N., Hejazi, M.A., Motalebi, A., Nasirpour, A. Mathematical modeling of heat transfer and sterilizing value evolution during caviar pasteurization. Journal of Agricultural Science and Technology. Vol. 16 (2014) No. 4, p. 827-839.
3. Soltanizadeh, N., Mirmoghtadaie, L., Nejati, F., Izadi Najafabadi, L., **Khakbaz Heshmati, M.**, Jafari, M. Solid-State Protein–Carbohydrate Interactions and Their Application in the Food Industry. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety. Vol. 13 (2014) No. 5, p. 860-870.
4. **مریم خاکباز حشمتی**، اشکان سیفی مقدم، 1396، بررسی تکنیک متناوب مایکروویو- هوای گرم بر خواص کیفی و تغذیه‌ای برگه‌های کیوی خشک شده، نشریه پژوهش‌های صنایع غذایی، پذیرفته شده

4-1- سخنرانی

1. **مریم خاکباز حشمتی**، ناصر همدمی، تأثیر دما و سرعت هوای خشک کن کابینتی بر پارامترهای کیفی پسته، همایش کشوری ایمنی مواد غذایی و آشامیدنی - دانشگاه علوم پزشکی مازندران، 20-21 مهر ماه 1389، ساری، ایران.
2. **مریم خاکباز حشمتی**، ناصر همدمی، محمد امین حجازی، محمد شاهدی باغ خندان، عباسعلی مطلبی، علی نصیر پور، مدلسازی عددی انتقال دو بعدی حرارت طی فرایند حرارتی خاویار، بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران - دانشگاه صنعتی شریف، 29-30 آبان ماه 1390، تهران، ایران.
3. **مریم خاکباز حشمتی**، ناصر همدمی، محمد امین حجازی، محمد شاهدی باغ خندان، عباسعلی مطلبی، علی نصیر پور، ارزیابی تأثیر بسته بندی حاوی نانو کامپوزیت اکسید روی بر ماندگاری خاویار، اولین کنفرانس ملی نانو فناوری و کاربرد آن در کشاورزی و منابع طبیعی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران، 26 و 27 اردیبهشت 1391، کرج، ایران.

4. **مریم خاکباز حشمتی**، ناصرهمدمی، شهرام خسروی قوشخانه، محمد امین حجازی، بهینه‌سازی فرایند تولید خاویار با استفاده از روش سطح پاسخ، بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، 8-9 شهریور ماه 1393، گرگان، ایران.
5. **Khakbaz Heshmati, M.** and Hamdami, N. Numerical modeling of thin layer cabinet drying of shelled pistachio samples. 13th Iranian National Chemical Engineering Congress & 1st International Regional Chemical and Petroleum Engineering, 25-28 October, 2010, Kermanshah, Iran.
6. **Khakbaz Heshmati, M.**, Hamdami, N., Hejazi, M.A. and Shahedi, M. Numerical Modeling of Heat Transfer during Pasteurization of Caviar. 6th International CIGR symposium, April 18-20, 2011, Nantes, France.

4-2- پوستر

1. **مریم خاکباز حشمتی**، ناصر همدمی، مدلسازی ریاضی سینتیک خشک کردن لایه نازک پسته با استفاده از خشک کن قفسه ای، هجدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران - دانشگاه فردوسی مشهد، 24-25 مهر ماه 1387، مشهد، ایران.
2. **مریم خاکباز حشمتی**، ناصر همدمی، مدلسازی ریاضی خشک کردن لایه نازک پسته با استفاده از هوای گرم، همایش کشوری ایمنی مواد غذایی و آشامیدنی - دانشگاه علوم پزشکی مازندران، 20-21 مهر ماه 1389، ساری، ایران.
3. **مریم خاکباز حشمتی**، ناصر همدمی، تأثیر دما و سرعت هوای خشک کردن بر پارامترهای کیفی پسته، نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران - دانشگاه تهران، 23-24 آبان ماه 1389، تهران، ایران.
4. **مریم خاکباز حشمتی**، ناصر همدمی، مدلسازی عددی خشک کردن لایه نازک پسته با استفاده از خشک کن کابینتی، نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران - دانشگاه تهران، 23-24 آبان ماه 1389، تهران، ایران.
5. **مریم خاکباز حشمتی**، ناصرهمدمی، محمد امین حجازی، محمد شاهدهی باغ خندان، عباسعلی مطلبی، علی نصیر پور، حل تحلیلی انتقال حرارت طی پاستوریزاسیون خاویار، نخستین همایش فرا ملی

- بهبه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، 20-21 اردیبهشت 1390، گرگان، ایران.
6. محمد امین حجازی، شهرام خسروی قوشخانه، **مریم خاکباز حشمتی**، لایلا ایزدی نجف آبادی، فاطمه نجاتی، علی نصیر پور، تولید نوشیدنی جدید غنی شده با استفاده از جلبک کلرلا ولگاریس، کنگره ملی نقش زیست فناوری در صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی گیلان، 19-20 مهر 1390، رشت، ایران.
7. **مریم خاکباز حشمتی**، ناصرهمدمی، محمد شاهدی باغ خندان، شهرام خسروی قوشخانه، ارزیابی ماندگاری خاویار با استفاده از بسته بندی حاوی نانو کامپوزیت اکسید روی، چهاردهمین همایش دانش آموختگان فناوری نانو، دانشگاه علوم پزشکی تهران، 4-5 دی ماه 1392- تهران، ایران.
8. **مریم خاکباز حشمتی**، ناصرهمدمی، محمد شاهدی باغ خندان، محمد امین حجازی، علی نصیرپور، بهینه سازی فرایند تولید خاویار با استفاده از الگوریتم ژنتیکی، سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی، دانشگاه صنعتی اصفهان، 18-20 شهریور 1394- اصفهان، ایران.
9. مریم محمدی، اکرم پزشکی نجف آبادی، خشایار سرابندی، **مریم خاکباز حشمتی**، نانولیپوزومها به عنوان سیستمهای رسانش هدفمند جهت ترکیبات فعال زیستی، سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی، دانشگاه صنعتی اصفهان، 18-20 شهریور 1394- اصفهان، ایران.
10. اشکان سیفی مقدم، **مریم خاکباز حشمتی**، تأثیر پیش تیمار مایکروویو بر خواص کیفی برگه‌های کیوی خشک شده توسط هوای گرم، اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تربیت مدرس، 27-29 مهر 1395- تهران، ایران.
11. اشکان سیفی مقدم، **مریم خاکباز حشمتی**، تأثیر پیش تیمار مایکروویو بر خواص تغذیه‌ای برگه‌های کیوی خشک شده توسط هوای گرم، اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تربیت مدرس، 27-29 مهر 1395- تهران، ایران.
12. حامد حسینلر، جلال دهقان نیا، **مریم خاکباز حشمتی**، کاربرد تکنیک متناوب مایکروویو - کنوکسیون اجباری هوای داغ به همراه پیش تیمار اسمزی در خشک کردن میوه «به» و بررسی روند چروکیدگی آن، اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تربیت مدرس، 27-29 مهر 1395- تهران، ایران.

13. حامد حسینلر، جلال دهقان نیا، **مریم خاکباز حشمتی**، خشک کردن میوه «به» با روش ترکیبی مایکروویو - هوای داغ و تأثیر آن روی بازجذب آب محصول خشک شده، اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تربیت مدرس، 27-29 مهر 1395 - تهران، ایران.

14. حامد حسینلر، جلال دهقان نیا، **مریم خاکباز حشمتی**، تأثیر تکنیک آبگیری اسمزی - مایکروویو متناوب - کنوکسیون اجباری هوای داغ در خشک کردن میوه «به» روی ضریب انتشار مؤثر رطوبت، اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تربیت مدرس، 27-29 مهر 1395 - تهران، ایران.

15. حامد حسینلر، جلال دهقان نیا، **مریم خاکباز حشمتی**، تأثیر پیش تیمار اسمزی روی دانسیته توده‌ای میوه «به» در خشک کردن با مایکروویو متناوب - هوای داغ، اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تربیت مدرس، 27-29 مهر 1395 - تهران، ایران.

16. پریا فرشاد، جلال دهقان نیا، **مریم خاکباز حشمتی**، بررسی سینتیک خشک کردن سیب با تکنیک مایکروویو متناوب - کنوکسیون اجباری هوای داغ به همراه پیش تیمار اسمزی، اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تربیت مدرس، 27-29 مهر 1395 - تهران، ایران.

17. پریا فرشاد، جلال دهقان نیا، **مریم خاکباز حشمتی**، استفاده از تکنیک مایکروویو متناوب - کنوکسیون اجباری هوای داغ در خشک کردن سیب و بررسی چروکیدگی و عوامل مؤثر بر آن، اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تربیت مدرس، 27-29 مهر 1395 - تهران، ایران.

18. خشایار سرابندی، مریم محمدی، **مریم خاکباز حشمتی**، اکرم پزشکی نجف آبادی، مروری بر تکنولوژیهای جدید در درونپوشانی ترکیبات غذا - دارو، اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تربیت مدرس، 27-29 مهر 1395 - تهران، ایران.

19. **Khakbaz Heshmati, M.** and Hamdami, N. 2010. Numerical modeling of thin layer cabinet drying of shelled pistachio samples. 2010 EFFoST Annual Conference Food and Health, 10-12 November 2010, Dublin, Ireland.

20. **Khakbaz Heshmati, M.**, Hamdami, N. and Shahedi, M. 2011. Evaluation of Nanocomposite Packaging Containing ZnO on Shelf Life of Caviar. 6th International CIGR symposium, April 18-20, 2011, Nantes, France.

21. **Khakbaz Heshmati, M.**, Hamdami, N., Shahedi, M. and Khosravi Ghoshkhaneh, SH. 2014. Monitoring of ZnO Nanoparticle Release from Nanocomposite Packaging during Caviar Storage. Iran NanoSafety Congress, February 19-20, 2014, Tehran, Iran.
22. **Khakbaz Heshmati, M.**, Hamdami, N., Shahedi, M. and Khosravi Ghoshkhaneh, SH. The Effect of ZnO Nanoparticle Release from Nanocomposite Packaging on Decreasing of Total Count and Mold & Yeast Count of Caviar. 15th International Iranian Congress of Microbiology, 26-28 August, 2014, Tehran, Iran.
23. **Khakbaz Heshmati, M.**, Farhadi, A., Torkzadeh, M., Khezri, S., Abdollahi, S., Jahani, S., Hatami, Z., Pour Peyghambar, P., Khodabandeh, M., Kholafazadeh, H. and Daliri, H. Optimization of Ginger- Vanilla Pudding Formulation Using Mixture Design Methodology. 11th Pangborn Sensory Science Symposium, August 23-27, 2015, Gothenburg, Sweden.
24. **Khakbaz Heshmati, M.**, Oroujzadeh, P., Mohammadnejad, N., Simjou, M., Mohammadi, S., Alizadeh, F., Roshani, R., Panahi Azar, R., Dehghani, H., Galavani, A. and Rezaei, R. Optimization of Chocolate-Coffee Pudding Formulation Using Mixture Design Methodology. 11th Pangborn Sensory Science Symposium, August 23-27, 2015, Gothenburg, Sweden.
25. **Khakbaz Heshmati, M.**, Mohammadi, M. and Pezeshki, A. Development of a new moca pudding formulation using mixture design methodology. Eurosense 2016 (Seventh European Conference on Sensory and Consumer Research), September 11-14, 2016, Dijon, France.
26. **Khakbaz Heshmati, M.**, Hejazi, M.A., Lotfi, H., Hamdami, N., Zolfaghari, S. Effect of hurdle technology on caviar microbial flora. IAFP European Symposium on Food Safety, March 29-31, 2017, Brussels, Belgium.

5- ثبت باکتری

Rahnella aquatilis strain caviar1 16S ribosomal RNA gene, partial sequence-GenBank:JQ968608.1-2012.

6- ثبت اختراع

- دستگاه سر و دم زن مخصوص پیاز (1388)

- دستگاه سرخ کن مخصوص پیاز (1388) (تأیید شده توسط بنیاد ملی نخبگان و سازمان پژوهش‌های صنعتی کشور)

- دستگاه کمکی سنگ گیر و علف گیر کارخانه قند (1390)

- دستگاه سیفون روشویی جایگزین فلاش تانک سرویس بهداشتی (1390)

- دستگاه پیش گرمکن آب گرمکن (1390)

7- سوابق شغلی

نام درس	مقطع	دانشگاه	دانشکده	شروع	پایان
اصول پایه مهندسی صنایع غذایی	کاردانی	دانشگاه تبریز	دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی اهر	1391-1392 ترم اول	1391-1392 ترم اول
تجهیزات و تأسیسات کارخانجات صنایع غذایی	کاردانی	دانشگاه تبریز	دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی اهر	1391-1392 ترم اول	1391-1392 ترم دوم
اصول مهندسی صنایع غذایی 1	کارشناسی	دانشگاه تبریز	دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی اهر	1392-1393 ترم اول	1394-1395 ترم دوم
اصول مهندسی صنایع غذایی 2	کارشناسی	دانشگاه تبریز	دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی اهر	1392-1393 ترم دوم	1395-1396 ترم اول
مبانی کامپیوتر برای دانشجویان صنایع غذایی	کارشناسی	دانشگاه تبریز	دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی اهر	1392-1393 ترم دوم	1392-1393 ترم دوم
اصول مهندسی صنایع غذایی 3	کارشناسی	دانشگاه تبریز	دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی اهر	1393-1394 ترم اول	1393-1394 ترم اول
فرمولاسیون مواد غذایی	کارشناسی	دانشگاه تبریز	دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی اهر	1393-1394 ترم اول	1393-1394 ترم اول
شیمی فیزیک مواد غذایی	کارشناسی	دانشگاه تبریز	دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی اهر	1393-1394 ترم دوم	1393-1394 ترم دوم
اصول طراحی کارخانجات صنایع غذایی	کارشناسی	دانشگاه تبریز	دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی اهر	1394-1395 ترم اول	1396-1395 ترم اول
مدلسازی مقدماتی	کارشناسی ارشد	دانشگاه آزاد اسلامی - واحد تبریز	دانشکده کشاورزی	1392-1393 ترم اول	1396-1395 ترم اول
اصول مهندسی صنایع	کارشناسی	دانشگاه تبریز	دانشکده کشاورزی	1394-1395	تا کنون

	ترم دوم				غذایی 1
تا کنون	1394-1395 ترم دوم	دانشکده کشاورزی	دانشگاه تبریز	کارشناسی	اصول مهندسی صنایع غذایی 2
تا کنون	1394-1395 ترم دوم	دانشکده کشاورزی	دانشگاه تبریز	کارشناسی ارشد	کاربرد روشهای پیشرفته آماري در صنایع غذایی

- مشاوره جهت راه اندازی کامل خط تولید پیاز داغ روستا به سفارش شرکت بسیم افرا و بهبود کیفیت محصول تولیدی، 1386.

- مشاور فرهنگی دانشجویان دختر دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی اهر - دانشگاه تبریز - از 1393/5/5 به مدت یک سال.

- مشاور انجمن علمی علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی اهر - دانشگاه تبریز - از 1393/5/4 به مدت یک سال.

- مسئول بخش علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی اهر - دانشگاه تبریز - از 1394/2/19 به مدت 2 سال.

- برگزاری دوره آموزشی بهینه سازی فرمولاسیون های مواد غذایی با استفاده از نرم افزار **Design Expert**، تیر و دی 1394 (به مدت 10 ساعت) - مرکز رشد واحدهای فناوری دانشگاه تبریز.

8- پایان نامه های تحت راهنمایی و مشاوره

ردیف	عنوان	نام دانشجو	مقطع	سمت	محل انجام	زمان تصویب	زمان دفاع
1	مدلسازی جذب و نفوذپذیری بخار آب در فیلم های امولسیوني بر پایه نشاسته-کربوکسی متیل سلولز حاوی نانو اکسید روی	رحیم شاه ولی زاده	کارشناسی ارشد	مشاور	دانشگاه تبریز	مهر 1393	بهمن 1394
2	مدلسازی اثرات ضد میکروبی باکتری لاکتوباسیلوس پلانناروم	عارف شاه	کارشناسی	مشاور	دانشگاه	اردیبهشت	بهمن

1394	1394	تبریز		ارشد	محمدی سخا	به عنوان نگهدارنده زیستی روی باکتری استافیلوکوکوس اورئوس	
بهمن 1394	اردیبهشت 1394	دانشگاه تبریز	مشاور	کارشناسی ارشد	آی سان پناهی چناقلو	مدلسازی اثر ضد میکروبی نایسین بر روی استافیلوکوکوس اورئوس	3
بهمن 1394	اردیبهشت 1394	دانشگاه تبریز	مشاور	کارشناسی ارشد	سیده آیسو رضوی زاده خسروشاهی	مدلسازی فعالیت ضد میکروبی لاکتوباسیلوس بولگاریکوس به عنوان نگهدارنده زیستی روی باکتری استافیلوکوکوس اورئوس	4
شهریور 1395	اردیبهشت 1394	دانشگاه تبریز	مشاور	کارشناسی ارشد	مهديه صفرنژاد	مدلسازی اثرات ضد میکروبی باکتری لاکتوباسیلوس کازئی به عنوان نگهدارنده زیستی روی باکتری استافیلوکوکوس اورئوس	5
بهمن 1394	خرداد 1394	دانشگاه آزاد تبریز	راهنما	کارشناسی ارشد	حامد خوشقدم	بررسی ویژگی های رئولوژیکی و فیزیکوشیمیایی آب میوهی ترکیبی حاصل از آلبالو و انگور قرمز غنی شده با فیبر رژیمی اینولین به عنوان محصول پری بیوتیک	6
	خرداد 1394	دانشگاه آزاد تبریز	راهنما	کارشناسی ارشد	سیده طاهره الهامی	بررسی اثر تلفیقی امواج ماکروویو و هوای گرم بر ویژگی های کیفی و تغذیه ای برگه های کیوی طی خشک کردن	7
بهمن 1395	مهر 1394	دانشگاه تبریز	مشاور	کارشناسی ارشد	پریا فرشاد	استفاده از تکنیک مایکروویو متناوب-کنوکسیون اجباری هوای داغ در خشک کردن سیب	8
بهمن 1395	مهر 1394	دانشگاه تبریز	مشاور	کارشناسی ارشد	سید حامد حسینلر	کاربرد تکنیک مایکروویو متناوب-کنوکسیون اجباری هوای داغ در خشک کردن میوه به	9
بهمن	مهر 1394	دانشگاه	مشاور	کارشناسی	سمیه بزرگی	خشک کردن سیب زمینی با	10

1395		تبریز		ارشد		روش ترکیبی ماکروویو - هوای داغ و تأثیر آن روی برخی از ویژگی‌های کیفی محصولات خشک شده	
شهریور 1395	آبان 1394	دانشگاه آزاد تبریز	راهنما	کارشناسی ارشد	اشکان سیفی مقدم	تأثیر پیش تیمار ماکروویو بر خواص کیفی و تغذیه ای برگه‌های کیوی خشک شده توسط هوای گرم	11
	زمستان 1394	دانشگاه تبریز	مشاور	دکترای تخصصی	پریسا نصیرپور تبریزی	تولید مارگارین کم کالری حاوی اسیدهای چرب ضروری از ژل امولسیون با درصد بالای فاز داخلی	12
	اردیبهشت 1395	دانشگاه تبریز	مشاور	کارشناسی ارشد	آرمین احمدی	اثر عصاره دارچین روی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، میکروبی و حسی دوغ	13
	مهر 1395	دانشگاه تبریز	مشاور	کارشناسی ارشد	سمیرا اسدالهی اوایلیق	تأثیر تیمار فراصوت پالپ گوجه فرنگی روی ترکیبات زیست فعال، فعالیت آنتی اکسیدانی و تجزیه مؤلفه های رنگی آب گوجه فرنگی	14
	مهر 1395	دانشگاه تبریز	راهنما	کارشناسی ارشد	سیده ریحانه سید طباطبائی	بررسی روش ترکیبی مایکروویو متناوب - هوای داغ با پیش تیمار اولتراسوند برای خشک کردن هویج	15
	مهر 1395	دانشگاه تبریز	راهنما	کارشناسی ارشد	الهه آقازاده خویی	تأثیر پیش تیمار اولتراسوند و تکنیک مایکروویو متناوب - کنوکسیون اجباری هوای داغ روی ویژگی‌های کمی و کیفی در خشک کردن سیب	16

	مهر 1395	دانشگاه تبریز	راهنما	کارشناسی ارشد	شادی کدخدایی	خشک کردن قطعات سیب زمینی پیش تیمار شده با اولتراسوند به روش مایکروویو مداوم، مایکروویو متناوب و هوای داغ و بررسی تأثیر آنها روی ویژگیهای محصول	17
	آذر 1395	دانشگاه تبریز	مشاور	کارشناسی ارشد	زهرا ابوطالبی	بررسی ویژگیهای آنتی اکسیدانی، فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی آدامس تهیه شده از صمغ درخت بنه و شیرین کنندههای الکلی	18
	بهمن 1395	دانشگاه تبریز	راهنما	کارشناسی ارشد	حسین رحیمی	بررسی و مقایسه اثر آنتی اکسیدانی و ترکیبات زیست فعال موجود در زیره سبز مشکین شهر و کرمان	19

9- دستاوردها

- کسب رتبه 21 در آزمون سراسری کارشناسی ارشد رشته مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی، 1384.
- کسب بورسیه تحصیلی دانشجوی ممتاز کارشناسی ارشد دانشگاه صنعتی اصفهان در رشته مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی، 1386.
- کسب بورسیه تحصیلی دکترای تخصصی دانشگاه تبریز در رشته مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی، 1390.
- عضو انجمن مخترعین کشور، از سال 1388.
- عضو ستاد نانو، از سال 1388.
- تحت پوشش بنیاد ملی نخبگان، از سال 1389.

- کسب سطح 3 اعتبار پژوهش و نوآوری برای دستگاه سرخ کن مخصوص پیاز، سومین جشنواره ملی نوآوری و شکوفایی فجر انقلاب اسلامی، بهمن 1389، تهران، ایران.
- کسب جایزه پوستر برتر برای مقاله تولید نوشیدنی جدید غنی شده با استفاده از جلبک کلرلا ولگاریس، کنگره ملی نقش زیست فناوری در صنایع غذایی، مهر 1390، رشت، ایران.
- کسب جایزه بهترین ارائه پوستر برای مقاله " Monitoring of Zno Nanoparticle Release from Nanocomposite Packaging During Caviar Storage"، کنگره بین المللی Iran Nano Safety، بهمن 1392، تهران، ایران.
- کسب رتبه دوم کارگروه کشاورزی برای دستگاه سرخ کن مخصوص پیاز، اولین جشنواره اختراعات و ابتکارات کلانشهر تبریز، اردیبهشت 1393، تبریز، ایران.
- کسب عنوان طرح برگزیده بخش طرح های کاربردی و تجاری سازی شده برای دستگاه سرخ کن صنعتی پیاز، اولین جشنواره ملی پژوهش و فناوری سهند، خرداد 1393، تبریز، ایران.

10- کارگاه های آموزشی

- کارگاه روش نقد علمی و نگارش مقاله مروری، سیزدهمین همایش دانش آموختگان فناوری نانو، 18-19 اردیبهشت ماه 1392- دانشگاه علوم پزشکی تهران، تهران، ایران.
- کارگاه ثبت اختراع (پتنت)، چهاردهمین همایش دانش آموختگان فناوری نانو، 4-5 دی ماه 1392- دانشگاه علوم پزشکی تهران، تهران، ایران.
- Long-term preservation of microorganisms, 15th International Iranian Congress of Microbiology, 26-28 August, 2014, Tehran, Iran.
- کارگاه یک روزه مدلسازی مولکولی DNA/RNA، 6 اسفند 1393- مرکز تحقیقات علوم پایه دانشگاه تبریز، تبریز، ایران.
- کارگاه تکنیک های نوین مورد استفاده در آموزش و تحقیقات بیولوژیکی، 25 و 26 خرداد 1394 (به مدت 16 ساعت)- دانشکده دامپزشکی دانشگاه تبریز، تبریز، ایران.
- کارگاه اصول آنالیز فیلورنی با استفاده از نرم افزار PAUP، 27 خرداد 1394 (به مدت 8 ساعت)- دانشکده دامپزشکی دانشگاه تبریز، تبریز، ایران.

11- طرح های تحقیقاتی انجام شده

- بهبود و توسعه فرایند تولید خاویار با استفاده از تکنولوژی هردل (به صورت مشترک بین دانشگاه صنعتی اصفهان، پژوهشکده تحقیقات بیوتکنولوژی کشاورزی شمال غرب و غرب کشور، و مؤسسه تحقیقات شیلات ایران) - 1389-1391.

12- زمینه های تحقیقاتی مورد علاقه

- مهندسی صنایع غذایی
- مدلسازی فرایندهای صنایع غذایی
- بهینه سازی فرایندهای صنایع غذایی
- فرمولاسیون مواد غذایی
- طراحی کارخانجات صنایع غذایی
- بیوتکنولوژی صنایع غذایی
- تکنولوژی خشکبار

13- مهارتها

- تسلط به زبان انگلیسی
- آشنایی با زبان فرانسه
- آشنایی با نرم افزار آماری SAS
- تسلط به نرم افزار SPSS
- آشنایی با نرم افزار COMSOL
- آشنایی با نرم افزار MATLAB
- تسلط به نرم افزار Design Expert

14- معرفیها

- دکتر ناصر همدمی - عضو هیأت علمی دانشگاه صنعتی اصفهان - دانشکده کشاورزی - گروه صنایع غذایی - تلفن: 09131694594
- دکتر محمد شاهدی - عضو هیأت علمی دانشگاه صنعتی اصفهان - دانشکده کشاورزی - گروه صنایع غذایی - تلفن: 09131160505
- دکتر محمد امین حجازی - عضو هیأت علمی پژوهشکده بیوتکنولوژی کشاورزی شمال غرب و غرب کشور - تبریز (رئیس پژوهشکده بیوتکنولوژی کشاورزی شمال غرب و غرب کشور) - تلفن: 09144000184
- دکتر فرزین شهبازی - عضو هیأت علمی دانشگاه تبریز - دانشکده کشاورزی - گروه خاکشناسی (رئیس دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی اهر) - تلفن: 09141080924
- دکتر سکینه عبدی - عضو هیأت علمی دانشگاه تبریز - دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی اهر - گروه صنایع غذایی - تلفن: 09144263179
- دکتر مهران مرادی - عضو هیأت علمی دانشگاه تبریز - دانشکده دامپزشکی ارومیه - گروه صنایع غذایی - تلفن: 09144432750