

۱- اطلاعات شخصی

نام و نام خانوادگی: مریم خاکباز حشمتی

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

دانشگاه تبریز- دانشکده کشاورزی- گروه علوم و صنایع غذایی

وضعیت استخدام: پیمانی

پایه: ۴

تاریخ شروع به کار: ۱۳۹۳/۱/۲۳

شماره تلفن محل کار: ۰۴۱-۳۳۹۲۰۳۲

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

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

کارشناسی: مهندسی کشاورزی- علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تبریز، ۱۳۷۸-۱۳۸۲

کارشناسی ارشد: مهندسی کشاورزی- علوم و صنایع غذایی، دانشگاه صنعتی اصفهان، ۱۳۸۵-۱۳۸۷
(دانشجوی ممتاز دوره کارشناسی ارشد)

دکترای تخصصی: علوم و صنایع غذایی، دانشگاه صنعتی اصفهان، ۱۳۸۷-۱۳۹۲

۳- 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 ۱۳۸۷- استاد راهنما آقای دکتر ناصر همدمی

دکترای تخصصی: بهبود و توسعه فرآوری خاویار با استفاده از تکنولوژی هردل - تاریخ دفاع: تیر ماه ۱۳۹۲- اساتید راهنما آقایان دکتر ناصر همدمی و محمد شاهدی

۴- مقالات ارائه شده در مجامع علمی

Published Articles

- **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.
- **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.
- Soltanzadeh, 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.
- **مریم خاکباز حشمتی**، اشکان سیفی مقدم، ۱۳۹۶، بررسی تکنیک متناوب مایکروویو- هوای گرم بر خواص کیفی و تغذیه‌ای برگه‌های کیوی خشک شده، نشریه پژوهش‌های صنایع غذایی، جلد ۲۷ شماره ۱، صفحه ۱۱۱-۱۲۶.
- **مریم خاکباز حشمتی**، حامد خوشقدم، ۱۳۹۷، بررسی ویژگی‌های رئولوژیکی و فیزیکوشیمیایی فرمولاسیون جدید آب میوه حاصل از ترکیب آلبالو و انگور قرمز غنی شده با فیبر رژیمی اینولین به عنوان محصولی پری‌بیوتیک، نشریه پژوهش‌های صنایع غذایی، جلد ۲۸، پذیرفته شده.
- Lotfi, H., Hejazi, M.A., **Khakbaz Heshmati, M.**, Mohammadi, S.A., Aslanzadeh, V. Zarghami, N. Optimizing Expression of Antiviral Cyanovirin-N homology gene using Response Surface Methodology and prediction protein structure. Cellular and Molecular Biology (2017). Accepted.
- **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، ۲۰-۲۱ مهر ماه ۱۳۸۹، ساری، ایران.
- **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، ۲۹-۳۰ آبان ماه ۱۳۹۰، تهران، ایران.

- **مریم خاکباز حشمتی**، ناصرهمدمی، 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، ۲۶ و ۲۷ اردیبهشت ۱۳۹۱، کرج، ایران.

- **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، ۸-۹ شهریور ماه ۱۳۹۳، گرگان، ایران.

- **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.

- **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.

- **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، ۲۴-۲۵ مهر ماه ۱۳۸۷، مشهد، ایران.

- **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، ۲۰-۲۱ مهر ماه ۱۳۸۹، ساری، ایران.

- **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، ۲۳-۲۴ آبان ماه ۱۳۸۹، تهران، ایران.

- **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، ۲۳-۲۴ آبان ماه ۱۳۸۹، تهران، ایران.

- **مریم خاکباز حشمتی**، ناصرهمدمی، محمد امین حجازی، محمد شاهدی باغ خندان، عباسعلی مطلبی، علی نصیر پور، حل تحلیلی انتقال حرارت طی پاستوریزاسیون خاویار، نخستین همایش فرا ملی بهینه

سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، ۲۰-۲۱ اردیبهشت ۱۳۹۰، گرگان، ایران.

- محمد امین حجازی، شهرام خسروی قوشخانه، **مریم خاکباز حشمتی**، لیلا 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، ۱۹-۲۰ مهر ۱۳۹۰، رشت، ایران.

- **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، ۴-۵ دی ماه ۱۳۹۲ - تهران، ایران.

- **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، ۱۸-۲۰ شهریور ۱۳۹۴ - اصفهان، ایران.

- 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، ۱۸-۲۰ شهریور ۱۳۹۴ - اصفهان، ایران.

- 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، ۲۷-۲۹ مهر ۱۳۹۵ - تهران، ایران.

- 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، ۲۷-۲۹ مهر ۱۳۹۵ - تهران، ایران.

- 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، ۲۷-۲۹ مهر ۱۳۹۵ - تهران، ایران.

- 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، ۲۷-۲۹ مهر ۱۳۹۵ - تهران، ایران.

- 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، ۲۷-۲۹ مهر ۱۳۹۵ - تهران، ایران.

- 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، ۲۷-۲۹ مهر ۱۳۹۵ - تهران، ایران.

- 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، ۲۷-۲۹ مهر ۱۳۹۵ - تهران، ایران.

- 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، ۲۷-۲۹ مهر ۱۳۹۵ - تهران، ایران.

- خشیار 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، ۲۷-۲۹ مهر ۱۳۹۵ - تهران، ایران.

- **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.

- **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.

- **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.
- **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.
- **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.
- **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.
- **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.
- **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.

۵- ثبت باکتری

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

۶- ثبت اختراع

- دستگاه سر و دم زن مخصوص پیاز (۱۳۸۸)

- دستگاه سرخ کن مخصوص پیاز (۱۳۸۸) (تأیید شده توسط بنیاد ملی نخبگان و سازمان پژوهش‌های صنعتی کشور)

- دستگاه کمکی سنگ گیر و علف گیر کارخانه قند (۱۳۹۰)

- دستگاه پیش گرمکن آب گرمکن (۱۳۹۰)

۷- سوابق شغلی

نام درس	مقطع	دانشگاه	دانشکده	شروع	پایان
اصول پایه مهندسی صنایع غذایی	کاردانی	دانشگاه تبریز	دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی اهر	۱۳۹۱- ۱۳۹۲ ترم اول	۱۳۹۱- ۱۳۹۲ ترم اول
تجهیزات و تأسیسات کارخانجات صنایع غذایی	کاردانی	دانشگاه تبریز	دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی اهر	۱۳۹۱-۱۳۹۲ ترم اول	۱۳۹۱-۱۳۹۲ ترم دوم
اصول مهندسی صنایع غذایی ۱	کارشناسی	دانشگاه تبریز	دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی اهر	۱۳۹۲- ۱۳۹۳ ترم اول	۱۳۹۴-۱۳۹۵ ترم دوم
اصول مهندسی صنایع غذایی ۲	کارشناسی	دانشگاه تبریز	دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی اهر	۱۳۹۲- ۱۳۹۳ ترم دوم	۱۳۹۵-۱۳۹۶ ترم اول
مبانی کامپیوتر برای دانشجویان صنایع غذایی	کارشناسی	دانشگاه تبریز	دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی اهر	۱۳۹۲- ۱۳۹۳ ترم دوم	۱۳۹۲- ۱۳۹۳ ترم دوم
اصول مهندسی صنایع غذایی ۳	کارشناسی	دانشگاه تبریز	دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی اهر	۱۳۹۳- ۱۳۹۴ ترم اول	۱۳۹۳-۱۳۹۴ ترم اول
فرمولاسیون مواد غذایی	کارشناسی	دانشگاه تبریز	دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی اهر	۱۳۹۳- ۱۳۹۴ ترم اول	۱۳۹۳-۱۳۹۴ ترم اول
شیمی فیزیک مواد غذایی	کارشناسی	دانشگاه تبریز	دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی اهر	۱۳۹۳- ۱۳۹۴ ترم دوم	۱۳۹۳-۱۳۹۴ ترم دوم
اصول طراحی کارخانجات صنایع غذایی	کارشناسی	دانشگاه تبریز	دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی اهر	۱۳۹۴-۱۳۹۵ ترم اول	۱۳۹۶-۱۳۹۵ ترم اول
مدلسازی مقدماتی	کارشناسی ارشد	دانشگاه آزاد اسلامی - واحد تبریز	دانشکده کشاورزی	۱۳۹۲- ۱۳۹۳ ترم اول	۱۳۹۶-۱۳۹۵ ترم اول
اصول مهندسی صنایع غذایی ۱	کارشناسی	دانشگاه تبریز	دانشکده کشاورزی	۱۳۹۴-۱۳۹۵ ترم دوم	تا کنون
اصول مهندسی صنایع	کارشناسی	دانشگاه تبریز	دانشکده کشاورزی	۱۳۹۴-۱۳۹۵	تا کنون

	ترم دوم				غذایی ۲
تا کنون	۱۳۹۴-۱۳۹۵ 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، ۱۳۸۶.

- مشاور فرهنگی دانشجویان دختر دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی اهر- دانشگاه تبریز- از ۱۳۹۳/۵/۵ به مدت یک سال.

- مشاور انجمن علمی علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی اهر- دانشگاه تبریز- از ۱۳۹۳/۵/۴ به مدت یک سال.

- مسئول بخش علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی اهر- دانشگاه تبریز- از ۱۳۹۴/۲/۱۹ به مدت ۲ سال.

- برگزاری دوره آموزشی بهینه سازی فرمولاسیونهای مواد غذایی با استفاده از نرم افزار **Design Expert**، تیر و دی ۱۳۹۴ (به مدت ۱۰ ساعت)- مرکز رشد واحدهای فناوری دانشگاه تبریز.

۸- پایان نامه‌های تحت راهنمایی و مشاوره

ردیف	عنوان	نام دانشجو	مقطع	سمت	محل انجام	زمان تصویب	زمان دفاع
۱	مدلسازی جذب و نفوذپذیری بخار آب در فیلم‌های امولسیوني بر پایه نشاسته-کربوکسی متیل سلولز حاوی نانو اکسید روی	رحیم شاه ولی زاده	کارشناسی ارشد	مشاور	دانشگاه تبریز	مهر ۱۳۹۳	بهمن ۱۳۹۴
۲	مدلسازی اثرات ضد میکروبی باکتری لاکتوباسیلوس پلانٹاروم به عنوان نگهدارنده زیستی روی باکتری استافیلوکوکوس اورئوس	عارف شاه محمدی سخا	کارشناسی ارشد	مشاور	دانشگاه تبریز	اردیبهشت ۱۳۹۴	بهمن ۱۳۹۴

۳	مدلسازی اثر ضد میکروبی نایسین بر روی استافیلوکوکوس اورئوس	آی سان پناهی چناقلو	کارشناسی ارشد	مشاور	دانشگاه تبریز	اردیبهشت ۱۳۹۴	بهمن ۱۳۹۴
۴	مدلسازی فعالیت ضد میکروبی لاکتوباسیلوس بولگاریکوس به عنوان نگهدارنده زیستی روی باکتری استافیلوکوکوس اورئوس	سیده آیسو رضوی زاده خسروشاهی	کارشناسی ارشد	مشاور	دانشگاه تبریز	اردیبهشت ۱۳۹۴	بهمن ۱۳۹۴
۵	مدلسازی اثرات ضد میکروبی باکتری لاکتوباسیلوس کازئی به عنوان نگهدارنده زیستی روی باکتری استافیلوکوکوس اورئوس	مهدیه صفرنژاد	کارشناسی ارشد	مشاور	دانشگاه تبریز	اردیبهشت ۱۳۹۴	شهریور ۱۳۹۵
۶	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	حامد خوشقدم	کارشناسی ارشد	راهنما	دانشگاه آزاد تبریز	خرداد ۱۳۹۴	بهمن ۱۳۹۴
۷	بررسی اثر تلفیقی امواج ماکروویو و هوای گرم بر ویژگی های کیفی و تغذیه ای برگه های کیوی طی خشک کردن	سیده طاهره الهامی	کارشناسی ارشد	راهنما	دانشگاه آزاد تبریز	خرداد ۱۳۹۴	
۸	استفاده از تکنیک مایکروویو متناوب-کنوکسیون اجباری هوای داغ در خشک کردن سیب	پریا فرشاد	کارشناسی ارشد	مشاور	دانشگاه تبریز	مهر ۱۳۹۴	بهمن ۱۳۹۵
۹	کاربرد تکنیک مایکروویو متناوب-کنوکسیون اجباری هوای داغ در خشک کردن میوه به	سید حامد حسینلر	کارشناسی ارشد	مشاور	دانشگاه تبریز	مهر ۱۳۹۴	بهمن ۱۳۹۵
۱۰	خشک کردن سیب زمینی با روش ترکیبی ماکروویو- هوای داغ و تأثیر آن روی برخی از ویژگی های کیفی محصولات	سمیه بزرگی	کارشناسی ارشد	مشاور	دانشگاه تبریز	مهر ۱۳۹۴	بهمن ۱۳۹۵

						خشک شده	
شهریور ۱۳۹۵	آبان ۱۳۹۴	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	۱۱
	زمستان ۱۳۹۴	دانشگاه تبریز	مشاور	دکترای تخصصی	پریسا نصیرپور تبریزی	تولید مارگارین کم کالری حاوی اسیدهای چرب ضروری از ژل امولسیون با درصد بالای فاز داخلی	۱۲
	اردیبهشت ۱۳۹۵	دانشگاه تبریز	مشاور	کارشناسی ارشد	آرمین احمدی	اثر عصاره دارچین روی ویژگیهای فیزیکوشیمیایی، میکروبی و حسی دوغ	۱۳
	مهر ۱۳۹۵	دانشگاه تبریز	مشاور	کارشناسی ارشد	سمیرا اسدالهی اولیلق	تأثیر تیمار فراصوت پالپ گوجه فرنگی روی ترکیبات زیست فعال، فعالیت آنتی اکسیدانی و تجزیه مؤلفه های رنگی آب گوجه فرنگی	۱۴
	مهر ۱۳۹۵	دانشگاه تبریز	راهنما	کارشناسی ارشد	سیده ریحانه سید طباطبائی	بررسی روش ترکیبی مایکروویو متناوب - هوای داغ با پیش تیمار اولتراسوند برای خشک کردن هویج	۱۵
	مهر ۱۳۹۵	دانشگاه تبریز	راهنما	کارشناسی ارشد	الهه آقازاده خوبی	تأثیر پیش تیمار اولتراسوند و تکنیک مایکروویو متناوب - کنوکسیون اجباری هوای داغ روی ویژگیهای کمی و کیفی در خشک کردن سیب	۱۶
	مهر ۱۳۹۵	دانشگاه تبریز	راهنما	کارشناسی ارشد	شادی کدخدایی	خشک کردن قطعات سیب زمینی پیش تیمار شده با اولتراسوند به روش مایکروویو مداوم، مایکروویو متناوب و	۱۷

						هوای داغ و بررسی تأثیر آنها روی ویژگیهای محصول	
	آذر ۱۳۹۵	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	۱۸
شهریور ۱۳۹۶	دی ۱۳۹۵	دانشگاه تبریز	مشاور	کارشناسی ارشد	فروش زندی نوا	تأثیر اولئورزین زنجبیل بر پایداری اکسیداتیو روغن زیتون	۱۹
	بهمن ۱۳۹۵	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	۲۰

۹- دستاوردها

- کسب رتبه ۲۱ در آزمون سراسری کارشناسی ارشد رشته مهندسی کشاورزی- علوم و صنایع غذایی، ۱۳۸۴.
- کسب بورسیه تحصیلی دانشجوی ممتاز کارشناسی ارشد دانشگاه صنعتی اصفهان در رشته مهندسی کشاورزی- علوم و صنایع غذایی، ۱۳۸۶.
- کسب بورسیه تحصیلی دکترای تخصصی دانشگاه تبریز در رشته مهندسی کشاورزی- علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۰.
- عضو انجمن مخترعین کشور، از سال ۱۳۸۸.
- عضو ستاد نانو، از سال ۱۳۸۸.
- تحت پوشش بنیاد ملی نخبگان، از سال ۱۳۸۹.
- کسب سطح ۳ اعتبار پژوهش و نوآوری برای دستگاه سرخ کن مخصوص پیاز، سومین جشنواره ملی نوآوری و شکوفایی فجر انقلاب اسلامی، بهمن ۱۳۸۹، 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 ۱۳۹۰، 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 ۱۳۹۲، تهران، ایران.
- کسب رتبه دوم کارگروه کشاورزی برای دستگاه سرخ کن مخصوص پیاز، اولین جشنواره اختراعات و ابتکارات کلانشهر تبریز، اردیبهشت ۱۳۹۳، تبریز، ایران.
- کسب عنوان طرح برگزیده بخش طرح‌های کاربردی و تجاری سازی شده برای دستگاه سرخ کن صنعتی پیاز، اولین جشنواره ملی پژوهش و فناوری سهند، خرداد ۱۳۹۳، تبریز، ایران.

۱۰- کارگاه های آموزشی

- کارگاه روش نقد علمی و نگارش مقاله مروری، سیزدهمین همایش دانش آموختگان فناوری نانو، ۱۸-۱۹ اردیبهشت ماه ۱۳۹۲- دانشگاه علوم پزشکی تهران، تهران، ایران.
- کارگاه ثبت اختراع (پتنت)، چهاردهمین همایش دانش آموختگان فناوری نانو، ۴-۵ دی ماه ۱۳۹۲- 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، ۶ اسفند ۱۳۹۳- مرکز تحقیقات علوم پایه دانشگاه تبریز، تبریز، ایران.
- کارگاه تکنیک‌های نوین مورد استفاده در آموزش و تحقیقات بیولوژیکی، ۲۵ و ۲۶ خرداد ۱۳۹۴ (به مدت ۱۶ ساعت)- دانشکده دامپزشکی دانشگاه تبریز، تبریز، ایران.
- کارگاه اصول آنالیز فیلوژنی با استفاده از نرم افزار PAUP، ۲۷ خرداد ۱۳۹۴ (به مدت ۸ ساعت)- دانشکده دامپزشکی دانشگاه تبریز، تبریز، ایران.

۱۱- 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) - ۱۳۸۹-۱۳۹۱.

۱۲- 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

۱۳- 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