

رزومه



۱- مشخصات شخصی:

نام: علیرضا

نام خانوادگی: بصیری

آدرس ایمیل: bassiri@irost.ir ، ali_bassiri@yahoo.com

وب سایت: www.irost.ir

۲- سوابق تحصیلی:

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

۳- سوابق شغلی

عضو هیئت علمی پژوهشکده کشاورزی (۱۳۷۱-۱۳۸۳)
عضو هیئت علمی پژوهشکده فناوری‌های شیمیایی (۱۳۸۳ - ادامه دارد)
مدیر گروه زراعت و باغبانی، پژوهشکده کشاورزی (۱۳۷۲-۱۳۸۳)
سرپرست پژوهشکده کشاورزی (۱۳۸۳-۱۳۸۳)
مدیر گروه صنایع غذایی، پژوهشکده فناوری‌های شیمیایی (۱۳۸۳ - ۱۳۸۵)
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 - ادامه دارد)
عضو هیئت تحریریه مجله "علوم و فنون بسته‌بندی" (۱۳۹۳ - ادامه دارد)
عضو هیئت مدیره انجمن علوم و فناوری بسته‌بندی ایران (۱۳۹۴ - ادامه دارد)
مدیر گروه صنایع غذایی و تبدیلی، پژوهشکده فناوری‌های شیمیایی (۱۳۹۴ - ادامه دارد)

عضو شورای علمی پژوهشکده فناوری‌های شیمیایی (۱۳۹۴ - ادامه دارد)
عضو کمیته تدوین استانداردهای "سیب خشک شده-ویژگی‌ها و روش‌های آزمون"، "گل‌ابی خشک شده-ویژگی‌ها و روش‌های آزمون"، هلو
خشک شده-ویژگی‌ها و روش‌های آزمون" و "حبوبات - آماده‌سازی، بسته‌بندی و انبارداری - آئین کار بهداشتی" (۱۳۸۴-۱۳۸۶)

۴- سوابق دوره های آموزشی طی شده :

- برنامه‌نویسی سیستم

۲- مدیریت و کنترل پروژه

۳- ارتقای فناوری صنایع غذایی، چرم و کاغذ

۴- اینترنت

۵- فرآوری و استاندارد کردن گیاهان دارویی

۶- جلوگیری از آلودگی‌های میکروبی توسط روش‌های بیوتکنولوژی جهت دستیابی به گواهینامه HACCP

۷- طراحی صفحات وب

۸- آئین تنظیم قراردادهای اداری و پیمان

۹- نحوه نگارش استاندارد ملی

۱۰- Photoshop

۱۱- DHTML

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

۱۳- SWOT Analysis & its Application for Business plan preparation

۱۴- Short path and Thin film Distillation

۱۵- Elsevier – Science Direct Workshop

۱۶- Web of Knowledge & Endnote Web Workshop

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

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

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

۲۰- تشریح الزامات استاندارد بین‌المللی ۱۷۰۲۵

۲۱- ضیافت اندیشه استادان

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

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

۲۴- کاربرد پایدار تولیدات طبیعی برای سلامتی و رفاه بشر

۲۵- مستندسازی دانش و تجارت فنی

۲۶- فرآوری و استانداردسازی گیاهان دارویی

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

۲۸- ارزیابی اختراعات

۲۹- وجدان کاری

۵- زمینه های تخصصی و تحقیقاتی:

فرآوری و نگهداری مواد غذایی

فناوری‌های نوین بسته بندی مواد غذایی

فناوری های نوین استخراج و کاربرد نگهدارنده‌های طبیعی

- ۱- Ein neu entwickelter Versuchstrockner und das Trocknungsverhalten von Sonnenblumen- kernen. 1990. Die Bodenkultur Vol. 41(1).
- ۲- Determination of Parameters and Pretreatment solution for Grape drying. 2001 Drying Technology Vol. 19 (1).
- ۳- Grape Drying. 2002. Scientica Iranica Vol. 9(1).
- ۴- تعیین منحنی‌های زمان و سرعت خشک کردن قارچ خوراکی دکمه‌ای (*Agaricus bisporus*) با استفاده از خشک‌کن کیلن. ۱۳۸۰. مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی، سال هشتم، شماره سوم.
- ۵- تعیین منحنی‌های همدمای جذب و دفع رطوبت پسته و برازش مدل‌های مختلف برای آن. ۱۳۸۱. مجله علوم کشاورزی، سال هشتم، شماره ۴.
- ۶- تاثیر تغییرات دما، سرعت جابجایی هوا و ضخامت لایه محصول در فرآیند خشک کردن پسته کله قوچی. ۱۳۸۲. مجله علوم کشاورزی، سال نهم، شماره ۱.
- ۷- عوامل موثر بر کیفیت نهایی قارچ دکمه‌ای خشک شده در ایران. ۱۳۸۳. پژوهش و سازندگی (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 سائزر بر ویژگی‌های فیزیکی و مکانیکی آن، ۱۳۸۵. مجله علوم محیطی، سال چهارم، شماره ۲.
- ۱۱- تعیین منحنی‌های همدمای جذب بادام کامل و برازش مدل‌های مختلف آن. ۱۳۸۶. مجله علوم غذایی و تغذیه، سال چهارم، جلد ۴، شماره ۳.
- ۱۲- تاثیر فرآیند سرخ کردن تحت خلاء بر کیفیت روغن مورد استفاده. ۱۳۸۶. مجله علوم غذایی و تغذیه، سال چهارم، جلد ۴، شماره ۴.
- ۱۳- تاثیر دما، سرعت جابجایی هوا و روش آماده‌سازی در فرآیند 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 رطوبت نسبی 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 آبگیری 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- Dissociation of self-assembled casein nanoparticles by ascending the pH and sonication. 2012. Milk science international. Vol. 57(2).

۲۸- تعیین منحنی‌های هم‌دمای جذب رطوبت برگ گیاه علف چای (*Hypericum perforatum L.*). ۱۳۹۱. فصلنامه تحقیقات گیاهان دارویی و معطر ایران. دوره ۲۸، شماره ۱.

۲۹- Pulsed vacuum osmotic Dehydration of Garlic bulbs followed by microwave drying. 2012. Journal of Food Biosciences and Technology. Vol. 2.

۳۰- منحنی‌های هم‌دمای دفع و جذب رطوبت گل گیاه علف چای (*Hypericum perforatum L.*). ۱۳۹۰. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی، دوره ۱۲، شماره ۴.

۳۱- Effective parameters on drying of *Hypericum perforatum L.* Leaves. 2011. Journal of Medicinal Plants Research. Vol. 5(18).

۳۲- Process optimization in vacuum frying of Mushroom using Response Surface Methodology. 2011. World Applied Sciences Journal. Vol. 14 (17).

۳۳- Effect of DATEM and fat reduction in semi-hard biscuits using RSM. 2011. Advances in Environmental Biology. Vol. 5(8).

۳۴- تعیین شرایط بهینه فرآیند سرخ کردن تحت خلا کدو حلوائی. ۱۳۹۰. مجله علوم و فناوری غذایی. شماره ۳.

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

۳۶- 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

۳۷- 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

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

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

۴۰- Comparative study on some Chemical compounds of Button Mushroom's (*Agaricus Bisporus*) Cap and Stipe during the first to third flushes. 2012. Annals of Biological Research, 2012, 3 (12).

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

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

۴۳ - 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).

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

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

۴۶ - 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).

۴۷- 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.

۴۸- 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.

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

۵۰- تاثیر میزان سبوس و متغیرهای فرآیند اکستروژن بر ویژگی‌های عملکردی پودر فوری آرد گندم. مجله فناوری‌های نوین غذایی. در دست چاپ.

۲-۶ مقالات ارایه شده در سمینارها، کنفرانس ها و...

- ۱- طراحی و ساخت خشک‌کن‌های آزمایشگاهی تمام اتوماتیک برای بررسی پروسس رطوبت‌زدایی در میوه‌جات. ۱۳۷۱. پنجمین سمینار تحقیقات باغبانی کشور. مشهد.
- ۲- خشک‌کردن قارچ خوراکی دکمه‌ای. ۱۳۷۴. اولین گردهمایی بررسی مسائل تولید و عرضه قارچ‌های خوراکی سراسر کشور. تهران.
- ۳- تعیین اثر دما بر سینتیک در خشک‌کردن انگور. ۱۳۷۷. چهارمین کنگره ملی مهندسی شیمی ایران، دانشگاه صنعتی شریف. تهران.
- ۴- تعیین منحنی‌های هم‌دمای جذبی کُشمش 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 بین‌المللی مهندسی شیمی. شیراز.
- ۶- تعیین شرایط بهینه در فرآیند خشک‌کردن 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 خشک‌کردن بر روی شاخص‌های کیفی کُشمش. ۱۳۷۹. دومین کنگره علوم باغبانی ایران. کرج.
- ۱۰- بررسی اثرات تیمارهای درجه حرارت و رطوبت‌نسبی محیط انبار بر روی شاخص‌های کیفی کُشمش 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. تعیین 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 خشک‌کردن 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 برازش 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، آنیزیدین و توتوکس در روغن زیتون در طی دوره نگهداری. ۱۳۹۲. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران.

۳۱- ارزیابی فعالیت آنتی‌اکسیدانی عصاره هگزانی عصاره هگزانی دانه رازیانه بر روی پایداری اکسایشی روغن سویا. ۱۳۹۳. همایش ملی مباحث نوین در کشاورزی.

۳۲- تولید نوشیدنی فوری از گندم. ۱۳۹۳. اولین همایش ملی میان وعده‌های غذایی.

۳۳- بهینه‌سازی فرآیند 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. 2nd International congress on food technology, Ankara, Turkey.

۳۵- مقایسه اثر صمغ عربی و ایزوله پروتئین سویا بر خواص کیفی قارچ دکمه‌ای سوخاری. ۱۳۹۴. همایش ملی نقش صنایع تبدیلی در علوم کشاورزی.

۳۶- بررسی اثر کربوکسی متیل سلولز بر خواص کیفی و رنگ سنجی قارچ سوخاری. ۱۳۹۴. همایش ملی نقش صنایع تبدیلی در علوم کشاورزی.

۳۷- بررسی اثرات مالتودکسترین بر میزان چسبندگی، جذب روغن و رنگ قارچ سوخاری شده. ۱۳۹۴. اولین کنفرانس ملی دستاوردهای فن‌آورانه علوم و صنایع غذایی ایران.

۳۸- بررسی اثر صمغ کتیرا بر میزان چسبندگی و خواص کیفی پودر سوخاری. ۱۳۹۴. اولین کنفرانس ملی دستاوردهای فن‌آورانه علوم و صنایع غذایی ایران.

3-6 عضویت در انجمن های علمی

انجمن علوم و فناوری بسته‌بندی ایران

4-6 داوری مقالات

Journal of food safety
مجله فناوری‌های نوین غذایی
مجله علوم غذایی و تغذیه
مجله علوم و فنون بسته‌بندی

5-6 مشارکت در طرح های تحقیقاتی

- بررسی پروسس رطوبت‌زدایی در میوه‌جات
- بهینه‌سازی فرآیند آبیگری، بسته بندی و انبارداری در زعفران و کشمش
- بهینه‌سازی روش‌های فرآوری و تولید کشمش و برگه زردآلو

- ارزیابی قدرت رقابت میوه تازه ایران جهت صادرات به اتحادیه اروپا (بازار آلمان به عنوان بازار مدل
- استخراج عصاره و اسانس از گیاه رازیانه و استانداردسازی آن در مقیاس پایلوت
- بهینه‌سازی فرآیند خشک کردن و شرایط انبارداری در پسته (*Pistacia vera L.*)
- کارخانه تولید میوه‌ها و سبزی‌های خشک با بکارگیری فناوری خشک کردن در خلا
- فناوری نگهداری مغز گردوی تازه
- طراحی و ساخت سیستم خشک‌کن در خلاء و آزمون مناسب بودن آن جهت خشک کردن محصولات کشاورزی
- تهیه فیلم زیست سازگار از آب پنیر با کاربری در بسته‌بندی مواد غذایی
- بررسی امکان تکثیر و پرورش کرم خاکی بر بقایا و ضایعات مختلف کشاورزی به منظور تغذیه دام
- تهیه آب میوه غنی‌سازی شده با پروتئین‌های آب پنیر دارای ویژگی ضد فشار خون
- استخراج، کاربرد و استانداردسازی آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی از گیاه رازیانه
- طراحی، ساخت و ارزیابی عملکرد یک واحد آزمایشگاهی استخراج از گیاهان به روش گاز - حلال
- بررسی اثرات بازدارندگی عصاره الکلی دانه رازیانه بر روی رشد قارچ‌های تولیدکننده آفلاتوکسین، آسپرژیلوس فلاوس و آسپرژیلوس پازازیتیکوس
- فناوری تولید پودر برای تهیه نوشیدنی فوری بر پایه غلات
- بهینه‌سازی فرمولاسیون و تولید برنج صنعتی
- تهیه پودر انار (به عنوان مکمل غذایی) با روش خشک‌کن پاششی در مقیاس پایلوت پلنت
- طراحی و بسته‌بندی و فناوری‌های پس از تولید

6-6 سوابق تدریس

- ۱- طرح آزمایشات کشاورزی ۱ و ۲
- ۲- اصول تبدیل و نگهداری محصولات کشاورزی
- ۳- اصول عمل‌آوری خشکبار
- ۴- اصول تصفیه آب و پساب‌های صنعتی
- ۵- تصفیه آب و فاضلاب
- ۶- محیط زیست و بهداشت کارخانه
- ۷- فرآیند حرارتی
- ۸- میکروبیولوژی عمومی
- ۹- مهندسی بیوشیمی
- ۱۰- صنایع تخمیری
- ۱۱- فرآیند مواد غذایی
- ۱۲- خواص بیوفیزیکی محصولات کشاورزی
- ۱۳- فناوری‌های نوین در نگهداری مواد غذایی
- ۱۴- روش تحقیق