

به نام خدا
شرح حال علمی

مشخصات فردی



نام و نام خانوادگی: حسین میرسعید قاضی

شماره تماس: ۰۲۱-۳۶۰۴۹۱۰

شماره تلفن همراه: ۰۹۱۲۲۲۶۰۱۱۳

آدرس پست الکترونیکی: mirsaeed@ut.ac.ir

<http://abu.ut.ac.ir/faculty/?ID=mirsaeed&lang=fa>

دانشیار گروه آموزشی فناوری صنایع غذایی دانشکدگان

ابوریحان دانشگاه تهران

مشخصات تحصیلی

کارشناسی مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد (سال ۱۳۷۶-۱۳۸۰ هجری شمسی)

کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تهران (سال ۱۳۸۱-۱۳۸۳ هجری شمسی)

دکترای تخصصی مهندسی صنایع غذایی گرایش مهندسی دانشگاه تهران (سال ۱۳۸۳-۱۳۸۸ هجری شمسی)

کسب رتبه های کشوری

کسب رتبه سوم کشوری در آزمون کارشناسی ارشد رشته مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی در سال ۱۳۸۱

کسب رتبه اول آزمون ورودی دکترای تخصصی رشته مهندسی صنایع غذایی دانشگاه تهران در سال ۱۳۸۳

عنوانین پایان نامه های کارشناسی ارشد و دکترا

کارشناسی ارشد: جذب مواد طعمی در سیستمهای مدلی نوشابه توسط لاک قوطی بسته بندی (پذیرش توسط هیات داوران با درجه عالی)

دکترای تخصصی: مدلسازی ریاضی جریان آب انار در سیستمهای غشایی (پذیرش توسط هیات داوران با درجه عالی)

زمینه های تحقیقاتی مورد علاقه

مدل سازی فرآیندهای مختلف صنایع غذایی

کاربرد تکنولوژی غشائی در صنایع غذایی

مطالعه تغییرات خواص فیزیکو شیمیایی آشامیدنیها در طی فرآوری آنها

مطالعه خواص مهندسی ترکیبات غذایی

انتشارات

الف) کتابها:

- ۱) عملیات واحد در فرآوری مواد غذایی، مؤلف ارال ایرل، مترجم **حسین میرسعیدقاضی**، زمستان ۱۳۸۹، انتشارات آیز
- ۲) اصول طراحی کارخانجات مهندسی صنایع غذایی، مؤلف آنتونیو گومز، مترجمان احمد کلباسی، زهراء امام جمعه، **حسین میرسعیدقاضی**، ۱۳۹۱، انتشارات آیز
3. Mirsaeedghazi, H., Treating pomegranate juice, application of membrane processing, in: Encyclopedia of Membranes, editted by: Enrico Drioli, Lidietta Giorno, Springer, 2014.

ب) مقالات چاپ شده در مجلات WOS

1. P. Motaghian, **H. Mirsaeedghazi**, M. Soltani, A. Kalbasi, M. Dehghani, Effects of Taguchi approach, ultrafiltration with and without electric field on process optimization, and physicochemical characteristics of the refined date juice, Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering, in press.
2. D. Moradi, Y. Ramezan, S. Eskandari, **H. Mirsaeedghazi**, M. Javanmard Dakheli, (2023), Plasma-treated LDPE film incorporated with onion and potato peel extract – A food packaging for shelf life extension on chicken thigh, Food Packaging and Shelf Life, 35, 101012.
3. M. Rashidian, M. Gharachorloo, M. Bahmaei, M. Ghavami, **H. Mirsaeedghazi**, (2023), Effects of solvent concentration on refining (degumming, dewaxing and deacidification) of canola oil using membrane filtration, Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering, in press.
4. D. Moradi, Y. Ramezan, S. Eskandari, **H. Mirsaeedghazi**, M. Javanmard Dakheli, (2023), Optimization of polyphenol recovery from potato peel and its incorporation into low-density polyethylene films activated by cold plasma Biomass Conversion and Biorefinery, in press.
5. S. Yassari, **H. Mirsaeedghazi**, L. Roozbeh Nasiraei, A. Fadavi, (2023), Clarification of apple juice with a scraped-surface membrane unit: the effect of system parameters on process efficiency, Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering, 42(2), 1-9.
6. L. Majidinia, A. Kalbasi-Ashtari, **H. Mirsaeedghazi**, (2022), Effects of pH, stirring rate, reaction time and sequential ultrafiltration of whey protein solution on recovery and purification of glycomacropeptides, Journal of Dairy Research, 89(3), 327-334.
7. A. Selahvarzi, Y. Ramezan, M.R. Sanjabi, B. Namdar, M. Akbarmivehie, **H. Mirsaeedghazi**, F. Azarikia, (2022), Optimization of ultrasonic-assisted extraction of phenolic compounds from pomegranate and orange peels and their antioxidant activity in a functional drink, Food Bioscience, 49, 101918.
8. D. Moradi, Y. Ramezan, S. Eskandari, **H. Mirsaeedghazi**, M. Javanmard Dakheli, (2022), The enhanced yield of polyphenols and antioxidant activity from onion peel (*Allium cepa L.*) and its incorporation into low-density polyethylene films, Journal of Food Measurement and Characterization, 16, 1325-1339.
9. S. Zarouk, **H. Mirsaeedghazi**, J. Massah, (2022), The effect of magnetic field on efficiency and fouling mechanisms during membrane clarification of pomegranate juice, Iranian Journal of Chemistry and Chemical engineering, 41(2), 595-606.
10. M. Molae Parvarei, N. Khorshidian, M. Yousefi, F. Zendeboodi, **H. Mirsaeedghazi**, (2022), Effect of membrane clarification on the physicochemical properties of fruit juices: a review, Iranian Journal of Chemistry and Chemical engineering, 41(10), 1-14.

11. Selahvarzi, A., Ramezan, Y., Sanjabi, M.R., **Mirsaeedghazi, H.**, Azarikia, F., Abedinia, A., (2021), Investigation of antimicrobial activity of orange and pomegranate peels extracts and their use as a natural preservative in a functional beverage, *Journal of Food Measurement and Characterization*, 15(6), 5683-5694.
12. Selahvarzi, A., Sanjabi, M.R., Ramezan, Y., **Mirsaeedghazi, H.**, Azarikia, F., Abedinia, A., (2021), Evaluation of physicochemical, functional, and antimicrobial properties of a functional energy drink produced from agricultural wastes of melon seed powder and tea stalk caffeine, *Journal of Food Processing and Preservation*, 45(9), e15726.
13. Ganjdoost, M., Aboonajmi, M., **Mirsaeedghazi, H.**, Asefpour Vakilian, K., (2021), Effect of power ultrasound treatment on the shelf life of button mushrooms: Digital image processing and microbial counting can reveal the effects, *Food Science and Nutrition*, 9(7), 3538-3548.
14. Hemmati, A., **Mirsaeedghazi, H.**, Aboonajmi, M., (2021), The effect of ultrasound treatment on the efficiency of membrane clarification of carrot juice, *Journal of Food Processing and Preservation*, 45(1), e15001.
15. Shahbazi, Z., **Mirsaeedghazi, H.**, Sharif Paghaleh, A., (2021), Selection of the most effective chemical cleaning procedure in the membrane clarification of pomegranate juice, *Journal of Food Processing and Preservation*, 45(2), e15195.
16. Salehinia, S., **Mirsaeedghazi, H.**, Khashehchi, M., (2021), The effect of laser on the efficiency of membrane clarification of pomegranate juice, *Journal of Food Science and Technology*, 58(5), 1682-1692.
17. Fadavi, A., Yousefi, S., Darvishi, H., **Mirsaeedghazi, H.**, (2018), Comparative study of ohmic vacuum, ohmic and conventional-vacuum heating methods on the quality of tomato concentrate, *Innovative Food Science and Emerging Technology*, 47, 225-230.
18. Yousefnezhad, B., Mirsaeedghazi, H., Arabhosseini, A., (2017), Pretreatment of pomegranate and red beet juices by centrifugation before membrane clarification: a comparative study, *Journal of Food Processing and Preservation*, 41(2),e12765
19. **Mirsaeedghazi, H.**, Emam-Djomeh, Z., (2016), Clarification of bitter orange (*Citrus Aurantium*) juice using microfiltration with mixed cellulose esters membrane, *Journal of Food Processing and Preservation*, 41(1),e12738.
20. Aliasghari Aghdam, M., **Mirsaeedghazi, H.**, Aboonajmi, M., Kianmehr, S.M., (2015), Effect of ultrasound on different mechanisms of fouling during membrane clarification of pomegranate juice, *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 30: 127-131.
21. Aliasghari Aghdam, M., **Mirsaeedghazi, H.**, Aboonajmi, M., Kianmehr, S.M., (2015), The effect of ultrasound waves on the efficiency of membrane clarification of pomegranate juice, *International Journal of Food Science and Technology*, 50, 892-898.
22. Sharifanfar, R., **Mirsaeedghazi, H.**, Fadavi, A., Kianmehr, M.H., (2014), Evaluation of the effect of feed canal height on membrane clarification efficiency of pomegranate juice using computational fluid dynamics (CFD), *Desalination and water treatment*, 1-7.
23. Sharifanfar, R., **Mirsaeedghazi, H.**, Fadavi, A., Kianmehr, M.H., (2014), Effect of feed canal height on the efficiency of membrane clarification of pomegranate juice, *Journal of Food Processing and Preservation*, 1-6.
24. Amirsagari, N., **Mirsaeedghazi, H.**, (2015), Microfiltration of red beet juice using mixed cellulose ester membrane, *Journal of Food Processing and Preservation*, 39: 614-623.
25. Nourbakhsh, H., Emam-Djomeh, Z., **Mirsaeedghazi, H.**, (2015), Effects of operating parameters on physicochemical properties of red plum juice and permeate flux during membrane clarification, *Desalination and water treatment*, 54: 3094-3105.

26. Jafarpour, A., Elhami Rad, A.H., **Mirsaeedghazi, H.**, (2014), Evaluation of physicochemical characteristics of Persian mesquite grain (*Prosopis farcta*) oil, *International Journal of Biosciences*, 5(1), 308-314.
27. Nourbakhsh, H., Emam-Djomeh, Z., Omid, M., **Mirsaeedghazi, H.**, Moeini, S., (2014), Prediction of red plum juice permeate flux during membrane processing with ANN optimized using RSM, *Computers and Electronics in Agriculture*, 102, 1-9.
28. Nourbakhsh, H., Emam-Djomeh, Z., **Mirsaeedghazi, H.**, Omid, M., Moeini, S., (2014), Study of different fouling mechanisms during membrane clarification of red plum juice, *International Journal of Food Science and Technology*, 49, 58-64..
29. **Mirsaeedghazi, H.**, Emam-Djomeh, Z., Ahmadkhaniha, R., (2014), Effect of frozen storage on the anthocyanins and phenolic components of pomegranate juice, *Journal of Food Science and Technology*, 51(2), 382-386.
30. Nourbakhsh, H., Alemi, A., Emam-Djomeh, Z., **Mirsaeedghazi, H.**, (2014), Effect of processing parameters on fouling resistances during microfiltration of red plum and watermelon juices: a comparative study, *Journal of Food Science and Technology*, 51(1), 168-172.
31. **Mirsaeedghazi, H.**, Mousavi, S.M., Emam Djomeh, Z., Rezaei, K., Aroujalian, A., Navidbakhsh, M., (2012), Comparison between ultrafiltration and microfiltration in the clarification of pomegranate juice, *Journal of food process engineering*, 34, 424-436.
32. Hojjatpanah, Gh. Emam-Djomeh, Z., Kalbasi Ashtari, A., **Mirsaeedghazi, H.**, Omid, M., (2011), Evaluation of the fouling phenomenon in the membrane clarification of black mulberry juice, *International Journal of Food Science & Technology*, 46(7), 1538-1544.
33. **Mirsaeedghazi, H.**, Emam-Djomeh, Z., Mousavi, S.M.A, (2011), Modelling the membrane clarification of pomegranate juice with computational fluid dynamics (CFD), *European Food Research and Technology*, 232, 671-677.
34. **Mirsaeedghazi, H.**, Emam-Djomeh, Z., Mousavi, S.M., Navidbakhsh, M., Mirhashemi, S.M., (2010), Mathematical modeling of mass transfer in the concentration polarization layer of flat-sheet membranes during clarification of pomegranate juice, *International Journal of Food Science and Technology*, 45, 2096-2100.
35. **Mirsaeedghazi, H.**, Emam-Djomeh, Z., Mousavi, S.M.A., Aroujalian, A., Navidbakhsh, M., (2010), Clarification of pomegranate juice by microfiltration with PVDF membranes, *Desalination*, 264, 243-248.
36. **Mirsaeedghazi, H.**, Emam-Djomeh, Z., Mousavi, S.M., Ahmadkhaniha, R., Shafiee, A., (2010), Effect of the membrane clarification processes on the physicochemical properties of pomegranate juice, *International journal of food science and technology*, 45(7), 1457-1463.
37. **Mirsaeedghazi, H.**, Emam-Djomeh, Z., Mousavi, S. M., Aroujalian, A., Navidbakhsh, M., (2009), Changes in blocking mechanisms during membrane processing of pomegranate juice, *International journal of food science and technology*, 44, 2135-2141.
38. **Mirsaeedghazi, H.**, Emam-Djomeh, Z. & Mousavi, M.A., (2009). Concentration of pomegranate juice by membrane processing: membrane fouling and changes in juice properties, *Journal of Food Science and Technology*, 46(6), 538-542.

ج) مقالات چاپ شده در سایر مجلات علمی پژوهشی

1. M. Takallu, H. Hosseini, **H. Mirsaeedghazi**, S. Zarouk, (2022), Effect of brine type on the performance of red grapefruit juice concentration by osmotic distillation, *Journal of Membrane Science and Research*, 8, 552700-552705.

2. M. Aboonajmi, M. Ganjdoost, **H. Mirsaeedghazi**, K. Asefpour Vakilian, (2022), Effect of Power Ultrasound Treatment on The shelf Life of Edible Mushroom, Journal of Food Research, 32(2), 139-152.
3. Bahmani, L., Aboonajmi, M., Arabhosseini, A., **Mirsaeedghazi, H.**, (2018), Effect of ultrasound pre-treatment on quantity and quality of essential oil of tarragon (*Artemisia dracunculus* L.) leaves, Journal of Applied Research on Medicinal and Aromatic Plants, 8, 47-52.
4. Bahmani, L., Aboonajmi, M., Arabhosseini, A., **Mirsaeedghazi, H.**, (2018), ANN modeling of extraction kinetics of essential oil from tarragon using ultrasound pre-treatment, Engineering in Agriculture, Environment and Food, 11, 25-29.
5. Amiri, M., Arabhosseini, A., Kianmehr, M.H., Zare Mehrjerdi, M., **Mirsaeedghazi, H.**, Environmental impact assessment of total alkaloid extracted from the *Atropa belladonna* L. using LCA, Geology, Ecology and Landscapes, in press.
6. Aghaei, A., **Mirsaeedghazi, H.**, Ramezan, Y., (2017), Simulation of the Effect of Centrifugation on Membrane Efficiency by Using Computational Fluid Dynamics During the Clarification of Pomegranate Juice, Nutrition and Food Science Research, 4(4), 25-30.
7. Moradi Avarzaman, E., Zarafshan, P., **Mirsaeedghazi, H.**, Alaeddini, B., Intelligent Modeling of Permeate Flux during Membrane Clarification of Pomegranate Juice, Nutrition and Food Science Research, 4(3), 29-38.
8. Sharifanfar, R., **Mirsaeedghazi, H.**, Fadavi, A., Kianmehr, M.H., Simulation of the effect of a baffle structure on membrane efficiency using computational fluid dynamics during the clarification of pomegranate juice, Nutrition and Food Science Research, 3(4): 41-48.
9. Amirasgari, N., **Mirsaeedghazi, H.**, (2016), Non-thermal production of natural betalain colorant concentrate from red beet extract by using the osmotic distillation, Nutrition and Food Science Research, 3(2): 27-34.
10. **Mirsaeedghazi, H.**, (2014), Effect of trout farm on the water quality of river using Iran Water Quality Index (IRQWI): a case study on Deinachal River, Journal of Food and Bioprocess Engineering (JFBE), 1, 17-25.
11. **Mirsaeedghazi, H.**, Emam-Djomeh, Z., Mousavi, S.M.A., (2008). Rheometric measurement of dough rheological characteristics and factors affecting it, *International Journal of Agriculture and Biology*, 10: 112-119.

۱۲. تاجی نیا، رسول، کیانمهر، محمد حسین، سرلکی، احسان، شریف پاقلعه، علی، **میرسعیدقاضی، حسین**، (۱۳۹۸)، استخراج هیومیک اسید از پسماندهای کمپوست قارچ به کمک تیمار قلیایی و فرآپالایش غشایی، ۴۵(۴)،

۸۶۱-۸۴۷

۱۳. سرلکی، احسان، شریف پاقلعه، علی، کیانمهر، محمد حسین، **میرسعیدقاضی، حسین**، (۱۳۹۶)، اثر دمای فرایند بر فرآپالایش غشایی ترکیبات قلیایی هیومیکی استخراج شده از زغال سنگهای نارس، عملکرد جداسازی غشا و درصد خلوص نهایی هیومیک اسید، مهندسی بیوسیستم ایران، دوره ۴۸، شماره ۴.

۱۴. جعفرپور، افسین، الهامی راد، امیرحسین، **میرسعیدقاضی، حسین**، (۱۳۹۵)، بررسی و شناسایی خصوصیات فیزیکی و شیمیایی دانه کهور (*Prosopis Farcta*), نشریه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، سال هشتم،

شماره چهارم. ۴۵-۵۵.

۱۵. مالمیر، معصومه، غیاثی طرزی، بابک، اسدی، غلامحسن، **میرسعیدقاضی، حسین**، دلخوش، بابک، (۱۳۹۵)، بررسی اثر روش خنک کردن تحت خلاء بر برخی ویژگی های فیزیکو شیمیایی و میکروبی کیک روغنی، علوم غذایی و تغذیه، ۱۳(۴)، ۷۹-۸۸.
۱۶. **میرسعیدقاضی، حسین**، امام جمعه، زهراء، ابراهیم زاده موسوی، سید محمد علی، (۱۳۸۴)، مطالعه اثر زمان و دما بر جذب مواد طعمی در سیستمهای مدلی نوشابه توسط لاک قوطی بسته بندی، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۲، شماره ۴.
۱۷. **میرسعیدقاضی، حسین**، امام جمعه، زهراء، ابراهیم زاده موسوی، سید محمد علی، اروجعلیان، عبدالرضا، نویدبخش، مهدی، (۱۳۸۹)، اثر پارامترهای فرآیند بر گرفتگی غشاء میکروفیلتر در حین شفاف سازی آب انار، مجله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۶ شماره ۱.
۱۸. **میرسعیدقاضی، حسین**، امام جمعه، زهراء، (۱۳۹۱)، بررسی میزان تغییرات ضربیت فعالیت لیمونن در سیستمهای مدلی نوشابه های پرتقالی با استفاده از مدل ترمودینامیکی Dortmund – UNIFAC، نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، ۸(۱)، ۸۴-۹۰.

۵) مقالات چاپ شده در کنفرانسها

1. Mirsaeedghazi, H., Emam- Djomeh, Z., Mousavi, S.M., Permeate flux behavior in microfiltration of pomegranate juice (*Punica Granatum*): effect of the membrane and flow properties, International Conference on Agricultural, Biotechnology, Biological and Biosystems Engineering, Zurich, Switzerland, Jan 15-17, 2012.
2. Hojjatpanah, Gh., Emam-Djomeh, Z., **Mirsaeedghazi, H.**, Effect of membrane clarification on chemical composition of mulberry juice, International food congress of novel approaches in food industry, Izmir, Turkey, May 26-29, 2011.
3. Nourbakhsh, H., Emam-Djomeh, Z., **Mirsaeedghazi, H.**, Moeini, S., Contribution of different resistance in total fouling during clarification of red plum juice, International food congress of novel approaches in food industry, Izmir, Turkey, May 26-29, 2011.
4. Alemi, A., Emam-Djomeh, Z., **Mirsaeedghazi, H.**, Mirzaei, H., Study of the potential of microfiltration for clarification of watermelon juice, International food congress of novel approaches in food industry, Izmir, Turkey, May 26-29, 2011.
5. **Mirsaeedghazi, H.**, Emam-Djomeh, Z., Mousavi, S.M., Clarification of pomegranate juice with membrane processing, International food congress of novel approaches in food industry, Izmir, Turkey, May 26-29, 2011.

6. Mirsaedghazi, H., Z. Emam Djomeh, S.M. Mousavi and K. Rezaii, Investigation of effect of temperature on the amount of D-limonene absorption into can's lacquer from orange soft drinks, XXI Inter-American Congress of Chemical Engineering, Lima-Peru, April 24-27, 2005.
۷. رضایی پاینده، ماجده، گیویان راد، محمد هادی، میرسعیدقاضی، حسین، پوست انار و عصاره پوست انار، بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۲۰-۲۱ آبان ۱۳۹۴.
۸. رضایی پاینده، ماجده، گیویان راد، محمد هادی، میرسعیدقاضی، حسین، انار و ترکیبات عملگرای موثر بر سلامت انسان، بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۲۰-۲۱ آبان ۱۳۹۴.
۹. رضایی پاینده، ماجده، گیویان راد، محمد هادی، میرسعیدقاضی، حسین، استخراج عصاره پوست ۱۰ واریته انار ایرانی به دو روش سوکسله و فراصوت و اندازگیری آنتوسبیانین کل، بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۲۰-۲۱ آبان ۱۳۹۴.
۱۰. رضایی پاینده، ماجده، گیویان راد، محمد هادی، میرسعیدقاضی، حسین، امکان سنجی استفاده از پوست انار جهت غنی سازی آب، بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۲۰-۲۱ آبان ۱۳۹۴.
۱۱. بهمنی، لیلا، ابونجمی، محمد، عرب حسینی، اکبر، میرسعیدقاضی، حسین، تاثیر پیش تیمار فراصوت بر استخراج اسانس گیاه ترخون به روش کلونجر، دومین هماهیش ملی گیاهان دارویی، طب سنتی و کشاورزی ارگانیک، شهریور ۱۳۹۴.
۱۲. مالمیر، معصومه، غیاثی طرزی، بابک، اسدی، غلامحسن، میرسعیدقاضی، حسین، دلخوش، بابک، بررسی اثر روش خنک کردن تحت خلاء بر زمان خنک کردن و ویژگی های میکروبی کیک روغنی، اولین همایش و نمایشگاه تخصصی روشهای افزایش ماندگاری فراورده های غذایی، ۱۲-۱۳ اسفند ۱۳۹۳، تهران، ایران.
۱۳. نوربخش، هیمن، امام جمعه، زهرا، میرسعیدقاضی، حسین، معینی، سهراب، بررسی اثر پارامترهای مختلف فرآیند غشائی بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و شار پرمیت آب آلو قرمز، بیستمین کنفرانس ملی صنایع غذایی، تهران، ایران، پاییز ۱۳۹۰.
۱۴. میرسعیدقاضی، حسین، امام جمعه، زهرا، ابراهیم زاده موسوی، سید محمد علی، مروری بر روشهای بازیافت پلی اتیلن ترفتالات (PET)، اولین سمینار ملی بازیافت و مدیریت ضایعات در صنایع فرآیندی، دانشگاه تربیت مدرس، شهریور ماه ۱۳۸۳.

طرحهای کاربردی عقد قرارداد شده با خارج از دانشگاه

۱. دستیابی به فناوری تهیه نوشابه کاهنده قند خون بر پایه عصاره گیاه Oxalis Corniculata، شرکت زمزم ایران
۲. طرح پژوهشی رفع پدیده دوفازی شدن در شربت پرتقال، شرکت صنایع غذایی شیرین فام
۳. طرح پژوهشی بررسی وضعیت کیفیت آب خروجی استخرهای پرورش ماهی سرد آبی و تعیین فاصله کیفی مناسب با منابع آب پایین دست، شرکت سهامی آب منطقه ای گیلان
۴. تولید روب نارنج به روش غیر حرارتی، صندوق حمایت از پژوهشگران ریاست جمهوری

کارگاههای اجرا شده توسط اینجانب

۱. آموزش روشهای نگارش و ارسال مقاله ISI در دانشگاههای مختلف کشور

۲. کاربرد صنعتی فرایندهای غشایی در صنایع غذایی در سازمان غذا و دارو

اختراعات

"دستگاهی جهت شفاف سازی آب انار بدون نیاز به پیش فرآیندهای سنتی" ثبت شده در اداره کل ثبت شرکتها و مالکیت

صنعتی در تاریخ ۱۳۸۹/۲/۲۵

"دستگاه تولید کننده غیر حرارتی کنساترهای ربهای غذایی"

راهنمایی و مشاوره پایان نامه های کارشناسی ارشد

(۱) آرزو باقری پور، عنوان پایان نامه "بررسی اثربخشی پیش فرایند فرایپالایش بر راندمان تغليظ غشایی آب انگور

واريتهٔ ديوانه" سمت: استاد راهنما

(۲) مليكا اسدالله زاده زارع، عنوان پایان نامه "ارزیابی کارایی سامانه غشایی سطح تراش در شفاف سازی آب انار و

آب هویج" سمت: استاد راهنما

(۳) آرش همتی، عنوان پایان نامه "اثر اعمال فراصوت بر راندمان فراوری غشایی آب هویج" سمت: استاد راهنما

(۴) زهرا شهبازی، عنوان پایان نامه "بهینه سازی پروتوکل شستشوی شیمیایی سامانه ریز پالایش در شفاف سازی

غضایی آب انار" سمت: استاد راهنما

(۵) سیامک شمس عنوان پایان نامه "بررسی اثر امواج فراصوت بر فرآیند همگن سازی نوشیدنی دوغ ایرانی" سمت:

استاد مشاور

(۶) محدثه امیری عنوان پایان نامه "طراحی، بررسی کیفیت گیاه شایزک (Atropa Belladonna L.) در طول

خشک کردن و انبارمانی" سمت: استاد مشاور

(۷) رسول تاجی نیا عنوان پایان نامه "جداسازی و فرایپالایش غشایی مواد هیومیکی استخراج شده از پسماند کمپوست

قارچ" سمت: استاد مشاور

(۸) سعید یوسفی عنوان پایان نامه "تغليظ آب گوجه فرنگی، مقایسه گرمایش اهمی تحت شرایط خلاء با روش

معمول" سمت: استاد مشاور

(۹) سید ابراهیم نوری عنوان پایان نامه "طراحی، ساخت و ارزیابی عملکرد یک دستگاه خشک کن انجمادی

آزمایشگاهی" سمت: استاد مشاور

(۱۰) سasan زروک، عنوان پایان نامه "بررسی اثر میدان مغناطیسی بر راندمان فرآیند شفاف سازی غشایی آب انار"

سمت استاد راهنما

(۱۱) رضا رستم زاده باغ، عنوان پایان نامه "بهینه سازی فرآیند شفاف سازی آب انار توسط سامانه ترکیبی غشاء -

فراصوت" سمت استاد: راهنما

(۱۲) لیلا بهمنی، عنوان پایان نامه "تأثیر پیش تیمار امواج فراصوت بر استخراج اسانس گیاه ترخون (Artemisia dracunculus L.)" سمت: استاد مشاور

(۱۳) بهمن یوسف نژاد، عنوان پایان نامه "بررسی اثر فرآیند سانتریفیوژ کردن بر کارآیی شفاف سازی غشایی آب انار و عصاره چادر قرمز" سمت: استاد راهنما

(۱۴) مهدی مهدوی گیگلو، عنوان پایان نامه "مطالعه ساختار مدول صفحه ای در کارآیی فرآیند تغليظ آب عصاره چغندر قرمز به روش تقطیر اسمزی" سمت: استاد راهنما

(۱۵) آیدین محبی، عنوان پایان نامه "پاستوریزاسیون سرد آب انار و آلومینیوم و را با استفاده از فراصوت" سمت: استاد راهنما

(۱۶) محسن رجبی زاده، عنوان پایان نامه "بررسی روش گرمایش اهمی تحت خلاء به منظور تغليظ آب انار" سمت: استاد راهنما

(۱۷) رضا شریفان فر، عنوان پایان نامه "کارآیی ساختار بافل های درون مدول صفحه ای در فرآیند شفاف سازی غشایی آب انار" سمت: استاد راهنما

(۱۸) مرتضی علی اصغری، عنوان پایان نامه "مطالعه و طراحی سامانه ریز پالایش در معرض فراصوت جهت شفاف سازی آبمیوه ها" سمت: استاد راهنما

(۱۹) پروین اسدی، عنوان پایان نامه "بررسی فرآیند تقطیر اسمزی در تغليظ آب گریپ فروت" سمت: استاد راهنما

(۲۰) بهنام ابوعلی، عنوان پایان نامه "بررسی خواص فیزیکی مکانیکی کمپوزت تولید شده از باگاس و ملاس جهت فشرده سازی" سمت: استاد راهنما

(۲۱) هیمن نوربخش، عنوان پایان نامه "بهینه سازی عوامل فرآیند غشای مؤثر در شفاف سازی آب آلبالو قرمز" سمت: مشاور

(۲۲) شکوفه برازنده، عنوان پایان نامه "بهینه سازی خصوصیات کیفی آب آلبالو حین تغليظ به روش تقطیر غشایی با استفاده از روش سطح پاسخ" سمت: مشاور

(۲۳) سمانه آزموده، عنوان پایان نامه "سازی خصوصیات کیفی آب زرشک حین تغليظ به روش تقطیر عشاپی با استفاده از روش سطح پاسخ" سمت: مشاور

(۲۴) علی فلاخ، عنوان پایان نامه "طراحی و ساخت ماشین برداشت پیاز برای کشت کرتی" سمت: مشاور

(۲۵) عبدالله روزبه شهرودی عنوان پایان نامه "مدلسازی پدیده های انتقال در خشک کردن به روش جت برخوردی با پیش فرایند اسمزی" سمت: مشاور

فعالیتهای اجرایی

۱۳۹۳-۱۳۹۵ رئیس امور فرهنگی دانشکدگان ابوریحان دانشگاه تهران

۱۳۹۵-۱۳۹۷ معاون دانشجویی و فرهنگی دانشکدگان ابوریحان دانشگاه تهران

۱۳۹۷-۱۳۹۹ مدیر گروه فناوری صنایع غذایی دانشگاه تهران

۱۳۹۹-۱۴۰۱ مدیر گروه فناوری صنایع غذایی دانشگاه تهران



**انجمن علوم و
فناوری بسته بندی
ایران**