

خلاصه شناسنامه علمی:

دکتری مهندسی علوم و صنایع غذایی از دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

عنوان پایان نامه کارشناسی ارشد:

بررسی ارقام عمده سیب زمینی تولیدی در استان گلستان جهت تولید فرآورده های آبدار شده سیب زمینی

عنوان پایان نامه دکتري :

بهبودسازی فرآیند ریزپوشانی لیکوپن و بررسی شرایط رهایش هسته در محیط های آبی

۱- مقالات چاپ شده در نشریه های معتبر داخلی و نشریات معتبر خارجی

ردیف ۱	عنوان مقاله ۲	نوع مقاله علمی پژوهشی	نام نشریه ۴	مشخصات نشریه				نوع نشریه			
				سال ۵	شماره ۶	تاریخ انتشار		علمی پژوهشی ۹	علمی ترویجی ۱۰	سایر ۱۱	
						سال ۸	ماه ۷				
۱	Application of Peleg model to study effect of water temperature and storage time on rehydration kinetics of air dried potato cubes	بلی	Latin American Applied Research	۲۰۰۹	۴۰	-	۲۰۱۰	-	-	ISI	آزاده سلیمی هیزجی دکتر یحیی مقصدلو دکتر سید مهدی جعفری
۲	Effect of water temperature, shelf life and variety on rehydration kinetics of microwave dried potato cubes	بلی	Latin American Applied Research	۲۰۱۰	۴۱	جولای	۲۰۱۱	-	-	ISI	آزاده سلیمی هیزجی دکتر یحیی مقصدلو دکتر سید مهدی جعفری
۳	اثر نوع خشک کن، محصول تولیدی و دمای آب مورد استفاده بر ترکیبات عمده و توانایی بازجذب آب فرآورده های خشک شده سیب زمینی	بلی	مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان	۱۳۸۷	۲	خرداد- تیر	۱۳۸۸	بلی	-	ISC	آزاده سلیمی هیزجی دکتر یحیی مقصدلو دکتر حبیب الله میرزایی دکتر مهدی کاشانی نژاد
۴	اثر مدت زمان نگهداری بر تغییرات کیفی و توانایی بازجذب آب قطعات خشک شده سیب زمینی جهت تخمین بهترین زمان مصرف و انتخاب مناسب ترین رقم	بلی	مجله علوم و صنایع غذایی ایران (وابسته به دانشگاه تربیت مدرس تهران)	۱۳۸۸	-	-	-	بلی	-	ISC	آزاده سلیمی هیزجی دکتر یحیی مقصدلو دکتر حبیب الله میرزایی دکتر مهدی کاشانی نژاد
۵	Comparison between Artificial Neural Network (MLP) and Mathematical Peleg's Model for Moisture Content Estimation of Dried Potato Cubes	بلی	Quality Assurance and Safety of Crops & Foods	۲۰۱۲	۵	جون	۲۰۱۳	-	-	ISI	آزاده سلیمی هیزجی دکتر یحیی مقصدلو
۶	Preparation of lycopene emulsions by whey protein concentrate and maltodextrin and optimization by response surface methodology	بلی	Journal of Dispersion Science and Technology	۲۰۱۳	-	-	Online 2014	-	-	ISI	آزاده سلیمی دکتر یحیی مقصدلو دکتر سید مهدی جعفری دکتر مهدی کاشانی نژاد دکتر علیرضا صادقی ماهونک دکتر امان محمد ضیایی فر

\*\*اسامی همکاران به ترتیب اولویت (شامل نام متقاضی)

آزاده سلیمی دکتر یحیی مقصدولو دکتر سید مهدی جعفری دکتر مهدی کاشانی نژاد دکتر علیرضا صادقی ماهونک دکتر امان محمد ضیایی فر	ISC	-	بلی	۱۳۹۴	مهر	۴	۱۳۹۳	علوم غذایی و تغذیه	بلی	تولید امولسیون‌های لیکوپین با استفاده از ژلاتین و مالتودکسترین و بهینه‌سازی فرآیند با به‌کارگیری روش سطح پاسخ	۷
شیمیا حسینی، علیرضا صادقی ماهون <sup>۲</sup> ، سید مهدی جعفری، محمد قربانی، آزاده سلیمی	ISC	-	بلی	۱۳۹۵	دی	-	۱۳۹۴	علوم و صنایع غذایی ایران	بلی	بهینه‌سازی تولید امولسیون روغن پوست پرتقال- موسیلاژ دانه به با استفاده از RSM و بررسی پایداری پودر ریزپوشانی شده حاصل	۸
آزاده سلیمی یحیی مقصدولو سید مهدی جعفری	ISI	-	-	-	-	-	۲۰۱۷	Latin American Applied Research (LAAR)	بلی	مقاله Effect of emulsion stability and spray drying conditions on physico-chemical characteristics of encapsulated powders	۹
آزاده سلیمی دکتر یحیی مقصدولو دکتر سید مهدی جعفری دکتر مهدی کاشانی نژاد دکتر علیرضا صادقی ماهونک دکتر امان محمد ضیایی فر	ISC	-	بلی	-	-	-	۱۳۹۶	مجله علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران	بلی	بهینه‌سازی رهایش میکروکپسول‌های لیکوپین ساخته شده با دیواره پروتئین آب پنیر و مالتودکسترین توسط روش سطح پاسخ	۱۰
آزاده سلیمی دکتر یحیی مقصدولو دکتر سید مهدی جعفری دکتر مهدی کاشانی نژاد دکتر علیرضا صادقی ماهونک دکتر امان محمد ضیایی فر		-	-	۲۰۱۷	۱۲	۵	۲۰۱۷	Food science and Technology	بلی	Stabilizing O/W Emulsions by Soy Protein Concentrate + Maltodextrin and Optimizing the Process by Using Response Surface Methodology	۱۱
آزاده سلیمی دکتر یحیی مقصدولو دکتر سید مهدی جعفری دکتر مهدی کاشانی نژاد دکتر علیرضا صادقی ماهونک دکتر امان محمد ضیایی فر	ISC	-	بلی	-	-	-	۱۳۹۶	فرآوری و نگهداری مواد غذایی	بلی	بهینه‌سازی امولسیون‌های لیکوپین در صمغ عربی و مالتودکسترین با استفاده از روش سطح پاسخ	۱۲
آزاده رنجبر ندامانی الهام رنجبر ندامانی آزاده سلیمی	ISI	-	-	-	-	-	در دست چاپ	Nutrition & food science	بلی	The role of lycopene in human health as a natural colorant	۱۳
بهداد شکراللهی یانچشمه محمدعلی حصاری نژاد مهناز کاظم زاده غزل شمشادی آزاده سلیمی اشکان جبلی جوان نگار رضائی	ISC	-	بلی	۱۳۹۷	۱۲	۸۵	۱۳۹۷	مجله علوم و صنایع غذایی	بلی	بهینه‌سازی شرایط استخراج ترکیبات آنتی‌اکسیدانی و پلی‌فنولی عصاره گیاه متکا (Ferulla Persica) با استفاده از روش سطح پاسخ (RSM)	۱۴
هانیه رستم زاد ساجده لسانی اسحاق زکی پور آزاده سلیمی	ISC	-	بلی	-	-	-	در دست چاپ	نوآوری در علوم . فناوری غذایی	بلی	تقویت خواص فیزیکی و مکانیکی فیلم زیست تخریب پذیر کاراژینان با استفاده از نانو رس	۱۵
آزاده سلیمی حانیه عامری عاطفه حاجی قربانی	ISI	-	-	۲۰۱۹	۴	۴۹	۲۰۱۹	Latin American Applied Research (LAAR)	بلی	Investigating on effect of hot air and water temperature on kinetic of rehydration of celery by using Peleg's model	۱۶

آزاده سلیمی فاطمه حسین نیا	SCOPUS	-	-	-	-	-	در دست چاپ	Brazilian Journal of Food Technology	بلی	Optimization of coconut osmotic drying preceded by microwave treatment by Response Surface Methodology	۱۷
مهنوش پارسایی مهر حمید استاجی اشکان جبلی جوان آزاده سلیمی فرشته عرب آریتا فرکی منصوره کنعانی	ISC	-	بلی	-	-	-	در دست چاپ	بهداشت مواد غذایی	بلی	مطالعه ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و میکروبی شیر خام شتر و شناسایی فلور غالب باکتری‌های لاکتیک اسید به روش PCR در شهر سمنان	۱۸

## ۲- مقالات کامل و خلاصه مقاله در کنفرانس معتبر داخلی و خارجی

ردیف	عنوان مقاله	مقاله کامل	خلاصه مقاله	عنوان کنفرانس	محل برگزاری کنفرانس	تاریخ	**اسامی همکاران به ترتیب اولویت (شامل نام متقاضی)
۱	۲	۳	۴	۵	۶	۷	۸
۱	Studies on dehydration and shelf life determination of products from potato cultivars Golestan province of Iran	-	بلی	Agro-Industrial Conference Food Innovation Asia	بانکوی- تایلند	۱۴-۱۵ June 2007	آزاده سلیمی هیزجی دکتر یحیی مقصدلو دکتر حبیب الله میرزایی دکتر مهدی کاشانی نژاد
۲	عوامل موثر در ایجاد ضایعات نان بربری و برآورد میزان ضایعات در استان گلستان	-	بلی	شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی	گرگان- ایران	۲۳ و ۲۴ فروردین ۱۳۸۵	دکتر یحیی مقصدلو دکتر مرتضی خمیری محبوبه کشیری آزاده سلیمی هیزجی
۳	بررسی خواص تکنولوژیکی سه وارپته سیب زمینی رایج استان گلستان جهت شناسایی وارپته مناسب برای تولید محصولات سرخ شده شیب زمینی	-	بلی	هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی	ارومیه- ایران	۲۳ و ۲۴ آبان ۱۳۸۶	امیر دارایی گرمه خانی آزاده سلیمی هیزجی محبوبه کشیری دکتر حبیب الله میرزایی دکتر یحیی مقصدلو دکتر مهدی کاشانی نژاد
۴	اثر نوع خشک کن و دمای آب بر توانایی جذب آب مجدد قطعات خشک شده سه رقم عمده سیب زمینی	بلی	بلی	هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی	مشهد- ایران	۲۴ و ۲۵ مهر ۱۳۸۷	آزاده سلیمی هیزجی دکتر یحیی مقصدلو دکتر حبیب الله میرزایی دکتر مهدی کاشانی نژاد
۵	مزایای استفاده از مایکروویو در صنایع غذایی بعنوان جایگزینی برای روش های متداول فرآوری	-	بلی	کنگره صنایع غذایی و ریز مغذی ها	آزادشهر- ایران	آذر ماه ۱۳۸۸	آزاده سلیمی هیزجی دکتر یحیی مقصدلو امیر دارایی گرمه خانی
۶	بررسی فرآیند خشک کردن اسمزی و کاربردهای آن در صنایع غذایی	-	بلی	کنگره صنایع غذایی و ریز مغذی ها	آزادشهر- ایران	آذر ماه ۱۳۸۸	آزاده سلیمی هیزجی دکتر یحیی مقصدلو امیر دارایی گرمه خانی عماد آیدانی
۷	حرارت دهی اهمیت روشی نوین در فرآوری مواد غذایی	-	بلی	کنگره صنایع غذایی و ریز مغذی ها	آزادشهر- ایران	آذر ماه ۱۳۸۸	امیر دارایی گرمه خانی دکتر یحیی مقصدلو آزاده سلیمی هیزجی

هانیه رستمزاد سید یوسف پیغمبری سید مهدی موسوی آزاده سلیمی	اردیبهشت ۱۳۹۰	لاهیجان- ایران	دومین کنفرانس ملی علوم شیلات و آبزیان ایران	بلی	-	مروری بر کاربرد پروتئومیکس در فرآوری محصولات غذایی جانوری	۸
هانیه رستمزاد حدیثه کشیری سید مهدی موسوی آزاده سلیمی	آذر ۱۳۹۰	بوشهر- ایران	همایش ملی آبزیان و غذا	-	بلی	تکنیکهای جدید حفظ کیفیت و تازگی محصولات غذایی دریایی	۹
آزاده سلیمی	آذر ۱۳۹۴	بابلسر- ایران	اولین کنفرانس ملی دستاوردهای فناورانه علوم و صنایع غذایی ایران	بلی	-	بررسی متغیرهای تولید امولسیون بر اندازه قطرات، اندیس کرمی شدن، ویسکوزیته و رنگ امولسیونهای تولید شده از لیکوپین و پروتئین آب پنیر	۱۰
آزاده سلیمی	آذر ۱۳۹۴	بابلسر- ایران	اولین کنفرانس ملی دستاوردهای فناورانه علوم و صنایع غذایی ایران	بلی	-	بررسی تاثیر نوع بیوپلیمر، ویژگیهای امولسیون و شرایط خشک کردن در خشک کن پاششی بر راندمان ریزپوشانی	۱۱
زهرا زمانی آزاده سلیمی بهداد شکراللهی	مهر ۱۳۹۵	دانشگاه تربیت مدرس- تهران	بیست و چهارمین کنگره ملی صنایع غذایی	-	بلی	کاربرد پلاسمای سرد در فرآوری غلات	۱۲
فاطمه حسین نیا آزاده سلیمی	اسفند ۹۵	گیلان	نخستین کنگره دانشجویی صنایع غذایی ایران	-	بلی	بهبه سازی فرایند خشک کردن مایکروویو - اسمز نارگیل با استفاده از روش سطح پاسخ	۱۳
آزاده سلیمی	شهریور ۹۷	ارومیه	اولین کنگره ملی بهداشت مواد غذایی	-	بلی	مزایای استفاده از چای سبز بعنوان غذای فراسودمند و اثرات تکنولوژیکی آن در مواد غذایی	۱۴
آزاده سلیمی	شهریور ۹۷	ارومیه	اولین کنگره ملی بهداشت مواد غذایی	-	بلی	استفاده از دانش نانو در راستای ارتقاء صنایع بسته بندی مواد غذایی و اثر آن بر بهبود کیفی و کاهش آلودگی محیط زیست	۱۵
زهرا یوسفی آزاده سلیمی	اردیبهشت ۹۷	ساری	دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	-	بلی	بررسی اهمیت پروبیوتیکها و استفاده از روش ریزپوشانی جهت محافظت و کنترل رهایش آنها	۱۶
زهرا یوسفی آزاده سلیمی	اردیبهشت ۹۷	ساری	دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	-	بلی	پروبیوتیکها و محصولات پروبیوتیکی و مشکلات و اثرات آنها بر بدن و در طی فرآوری	۱۷
آزاده سلیمی	بهمن ۹۷	تهران	ششمین کنفرانس بین المللی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی	-	بلی	مروری بر ریزپوشانی ترکیبات حساس و اثر شرایط تولید بر قابلیت نگهداری و رهایش مواد	۱۸
آزاده سلیمی	بهمن ۹۷	تهران	ششمین کنفرانس بین المللی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی	-	بلی	تولید امولسیون با استفاده از کنسانتره پروتئین آب پنیر و مالتودکسترین بعنوان پایدارکننده	۱۹
ستایش زمان پور آزاده سلیمی	شهریور ۹۸	تهران	سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	بلی	-	مروری بر ترکیبات استفاده شده به عنوان جایگزین روغن در تولید سس مایونز کم چرب	۲۰

ستایش زمان پور آزاده سلیمی	شهریور ۹۸	تهران	سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	بلی	-	مروری بر جایگزینی ترکیبات طبیعی به جای نگهدارنده‌های شیمیایی در فرآورده‌های گوشتی	۲۱
سیده زهرا نورانی آزاده سلیمی	شهریور ۹۸	تهران	سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	بلی	-	مروری بر استفاده از آنتی اکسیدان‌های طبیعی بعنوان جایگزین آنتی اکسیدان‌های سنتزی به منظور افزایش پایداری روغن‌های خوراکی	۲۲
معصومه یعقوبی زهرا دلیری آزاده سلیمی	شهریور ۹۸	تهران	سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	بلی	-	تولید گوشت آزمایشگاهی، چالش‌ها و مزایای آن	۲۳

### ۳- کارگاه های علمی و آموزشی:

کارگاه بسته بندی و اثر آن در توسعه محصولات

کارگاه بررسی چالش های صنعت آرد و نان و راهکارهای آن

### کارگاه آموزشی End-Note

کارگاه کاربرد نانوتکنولوژی در کشاورزی و منابع طبیعی

کارگاه روزنامه نگاری

سمینار علمی نانوتکنولوژی و کاربرد آن در صنایع کشاورزی

### ۴- طرح پژوهشی:

عنوان: تاثیر روش خمیرگیری و مقدار مخمر بر کیفیت نان بربری

مجری: دکتر یحیی مقصدلو،

همکاران: دکتر مهدی کاشانی نژاد، دکتر مرتضی خمیری و مهندس آزاده سلیمی

## ۵- سایر موارد

رتبه اول بین فارغ التحصیلان دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان در دوره کارشناسی ارشد

ورودی سال ۱۳۸۴

رتبه اول آزمون دکتری دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان در سال ۱۳۸۸

رتبه ۱۳ استانی و ۳۴ کشوری در آزمون استخدام ادواری سال ۱۳۸۳

فارغ التحصیل از کانون زبان ایران

عضویت در انجمن صنایع غذایی ایران

عضویت در نظام مهندسی

## ۶- سمت ها و پست های اجرایی:

مدیر گروه بهداشت دانشکده دامپزشکی

مشاور انجمن علمی مهندسی علوم و صنایع غذایی

عضو کارگروه بررسی توانایی علمی متقاضیان جذب، راتبه و تبدیل وضعیت گروه آموزشی علوم دامی و

صنایع غذایی