

**به نام خدا**  
خلاصه سوابق علمی و تحقیقاتی

**اطلاعات شخصی**

نام: پروین  
نام خانوادگی: شرایعی  
مرتبه علمی: دانشیار پژوهش  
آدرس محل کار: مشهد: مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی.  
تلفن: ۰۵۱۳ ۸۲۲۳۷۳۳: داورنگار  
آدرس پست الکترونیکی: parvin\_sharayeri@yahoo.com

**سوابق تحصیلی**

کارشناسی، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، سال ۷۳ - ۱۳۶۹  
کارشناسی ارشد، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تربیت مدرس، سال ۷۳-۱۳۷۶  
دکتری، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه دانشگاه فردوسی مشهد، سال ۱۳۸۵ - ۱۳۸۹

**سوابق شغلی**

مریی پژوهش، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، از سال ۱۳۷۶ تا ۱۳۹۰  
استادیار پژوهش، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، از سال ۱۳۹۰ تا کنون  
دانشیار پژوهش، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، از سال ۱۳۹۸ تا کنون

**سوابق تدریس**

شیمی مواد غذایی، کاردانی، دانشگاه آزاد اسلامی قوچان - نیم سال تحصیلی اول سال تحصیلی ۱۲۸۰ تا ۱۳۸۲.  
کارگاه آموزشی فرآوری زعفران، مدیریت آموزش و ترویج کشاورزی خراسان، ویژه مدد کاران و مولدین کشاورزی، آبان ماه سال ۱۳۷۹.  
فیزیولوژی پس از برداشت، مجتمع آموزش جهاد کشاورزی خراسان رضوی (ساختمان شهید رضوی سابق)، سال ۱۳۸۱.  
زبان تخصصی، کاردانی، مجتمع آموزش جهاد کشاورزی خراسان رضوی - نیم سال تحصیلی اول سال تحصیلی سال ۱۳۸۸.  
آشنایی با فرآورده های گاو و گاو میش، کارشناسی، مجتمع آموزش جهاد کشاورزی خراسان رضوی، نیم سال تحصیلی اول و دوم سال تحصیلی سال ۱۳۹۰.  
آشنایی با فرآورده های طیور، کارشناسی، مجتمع آموزش جهاد کشاورزی خراسان رضوی، نیم سال تحصیلی اول و دوم سال تحصیلی سال ۱۳۹۰.  
تکنولوژی تخمیر، کارشناسی، مجتمع آموزش جهاد کشاورزی خراسان رضوی، نیم سال تحصیلی اول و دوم سال تحصیلی سال ۱۳۹۲ و ۱۳۹۳.  
سردخانه و انبار، کارشناسی، مجتمع آموزش جهاد کشاورزی خراسان رضوی، نیم سال تحصیلی دوم سال تحصیلی سال ۱۳۹۳.  
شیمی مواد غذایی، کارشناسی، مجتمع آموزش جهاد کشاورزی خراسان رضوی - نیم سال تحصیلی اول سال تحصیلی سال ۱۳۹۴.

کنترل شیمیایی مواد غذایی، کارشناسی، مجتمع آموزش جهاد کشاورزی خراسان رضوی، نیم سال تحصیلی اول سال تحصیلی سال ۱۳۹۴ تاکنون.

شیر و بهداشت آن، کارشناسی، مجتمع آموزش جهاد کشاورزی خراسان رضوی، نیم سال تحصیلی اول سال تحصیلی سال ۱۳۹۴ تاکنون.

### زمینه‌های مورد علاقه تحقیقاتی

شیمی مواد غذایی، شیمی و فرآوری محصولات زعفران و زرشک، استخراج، تخلیص و ریزپوشانی ترکیبات موثر گیاهان دارویی و فرآوری آن به عنوان افزودنی‌های طبیعی، استفاده بهینه از ضایعات محصولات کشاورزی و تبدیل آنها به مواد با ارزش افزوده بالا.

### مقالات

### مقاله های چاپ شده در مجلات انگلیسی

1. Farhoosh, R., Einafshar, S., Sharayei, P. 2009. The effect of commercial refining steps on the rancidity measures of soybean and canola oils, *Food Chemistry*, 115, 933–938.
2. Sharayei, P., Farhoosh, R., Poorazrang, H., and Khodaparast, M.M.H. 2011. Improvement of canola oil frying stability by bene kernel oil's unsaponifiable matter. *Journal of the American Oil Chemists' Society (JAOCS)*, 88 (7), 993-1000.
3. Sharayei, P., Farhoosh, R., Poorazrang, H., and Khodaparast, M.M.H. 2011. Effect of bene kernel oil on the frying stability of canola oil. *Journal of the American Oil Chemists' Society (JAOCS)*, 88 (5), 647-654.
4. Khosravi, M., Mortazavi, S.A., Karimi, M., Sharayei P., Armin, M. 2013. Comparison of ultrasound assisted and kelavenger extraction methods on efficiency and antioxidant properties of fennel's oil essence and its optimization by response surface methodology. *International Journal of Agriculture and crop science* . 5(21), 993-1000.
5. Khosravi, M., Mortazavi, S.A., Karimi, M., Sharayei, P., Armin, M. 2014. Investigation of antioxidant and antifungal activity of fennel essence. *International Journal of Bioscience*.
6. Saidi rad, M.H., sharayei, P., zarif neshat, S. 2014. Effect of drying temperature, air velocity and flower types on dried saffron flower quality. *Agric Eng Int: CIGR Journal*. 16 (4).
7. Niazmand, R., Mosavian, D., Sharayei, P. 2015. Decrease of acrylamide formation in fried potato slices using hydrocolloid coatings and bene kernel oil. *Journal of agricultural science and technology*, 17: 1725-1734.
8. Azarpazhooh, E and Sharayei, P. 2015. Effect of Cold Storage on Saffron Flowers Shelf Life and Dried Stigma Quality. *J. Appl. Environ. Biol. Sci.*, 4(12S)14-19.
9. Sharayei, P., Farhoosh, R. 2016. Improved frying stability of canola oil blended with palm olein and virgin olive oils as. *European Journal of Lipid Science and Technology*.
10. Azimi Mahalleh., A., Mortazavi, A., Sharayei, P., Azarpazhooh, E., Niazmand, R. 2017. Extraction of bioactive compounds from nepeta (*Nepeta binaludensis* Jamzad) by novel technologies. *Asian Journal of biological and life Science*. Sep- Dec 2017. 6 (3): 441-446.
11. Mirhojatii, H., , Sharayei, P., Ahmadzadeh Ghavidel, R. 2017. Microencapsulation of anthocyanin pigments obtained from seedless barberry. *Iranian Food Science and Technology*. Vol. 13, No. 3, Aug. Sep. 2017, p. 14-27

12. Saeidirad, M. H., Sharayei, P., Zarifneshat, S. 2014. Effect of drying temperature, air velocity and flower types on dried saffron flower quality. Agric Eng Int: CIGR Journal, 16 (4): 251-254.
13. Sharayei, P., Hedayatizadeh, M., Chaji, H., and Eynafshar, S. 2018. Studying the thin-layer drying kinetics and qualitative characteristics of dehydrated saffron petals. Journal of food processing and preservation Journal of Food Processing and Preservation, 1-9.
14. sharayei, p.;Azarpazhooh, E.;Zomorodi, S.;Ramaswamy, H.S. 2019. Ultrasound assisted extraction of bioactive compounds from pomegranate (*Punica granatum L.*) peel. LWT - Food Science and Technology ,101(1) 342-350 4. Azarpazhooh, E.;sharayei, p.;Zomorodi, S.;Ramaswamy, H.S. 2019. Physicochemical and Phytochemical Characterization and Storage Stability of Freeze-dried Encapsulated Pomegranate Peel Anthocyanin and In Vitro Evaluation of Its Antioxidant Activity. Food and Bioprocess Technology ,12(2) 199-210-

### مقالات چاپ شده در محلات علمی - پژوهشی

۱. عین افشار، س.، شرایعی، پ. ۱۳۷۷. بررسی افزایش مشارکت زنان در فعالیت های مختلف کشاورزی. ماهنامه علمی - تخصصی کشاورزی زیتون. شماره ۱۳۷، صفحات ۴۱-۴۵.
۲. شرایعی، پ. ۱۳۷۸. بررسی تاثیر بسته بندی تحت اتمسفر اصلاح شده بر روی قارچ خوراکی. مجله علمی - تخصصی فنی و مهندسی، شماره ۱۳، صفحات ۵۷-۷۶.
۳. شرایعی، پ.، حمیدی اصفهانی، ز. ۱۳۷۸. استاندارد کردن تلخی آب مرکبات. مجله پیام کیفیت توس. سال چهارم، شماره ۲، صفحات ۱۶-۲۰.
۴. شرایعی، پ.، شاه بیگ، م.، و رضائیان، س. ۱۳۸۰. اثر کلرور کلسیم به صورت محلول پاشی بر سفتی و خصوصیات کیفی میوه سیب قرمز لبنانی در استان خراسان. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی تایستان ۱۳۸۰. جلد ۲، شماره ۷، صفحات ۲۶-۱۵.
۵. شرایعی، پ.، شاه بیگ، م.، و مختاریان، ع. ۱۳۸۳. بررسی تاثیر ورقه های گریپ گابریل بر کیفیت و کنترل آلودگی قارچی انگور در سردخانه. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی. جلد ۵، شماره ۲۰، صفحات ۱۵-۱.
۶. شرایعی؛ پ.، سبجانی، ع.، رحیمیان، س. ۱۳۸۵. تاثیر سطوح مختلف آب آبیاری و کود پتاسیم بر عملکرد، کارایی مصرف آب و کیفیت میوه گوجه فرنگی رقم پتو ارلی سی اچ. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی. جلد ۷، شماره ۲۷، صفحات ۸۶-۷۵.
۷. شرایعی، پ.، ۱۳۸۰. بررسی تاثیر مواد معدنی مختلف بر کنترل لکه تلخی در میوه سیب. ماهنامه علمی - تخصصی کشاورزی زیتون. ۱۴۹، صفحات ۲۹-۲۷.
۸. شرایعی، پ.، فرهوش، ر.، پوراآذرنگ، ه.، حداد خدا پرست، م.ح. ۱۳۸۸. بررسی پایداری روغن کانولا تحت تاثیر روغن مغز بنه و بخش صابونی ناشونده آن طی فرآیند سرخ کردن عمیق بر حسب اندازه گیری تغییرات رنگ به روش پردازش تصویر. مجله الکترونیک فرآوری و نگهداری مواد غذایی، جلد اول، شماره چهارم، صفحات ۹۳-۱۱۳.
۱. شرایعی، پ. ۱۳۹۱. بررسی تاثیر پوشش روغنی و درجه حرارت نگهداری بر کیفیت انبارمانی خربزه. مجله علمی-پژوهشی تحقیقات فنی و مهندسی. جلد ۱۳، شماره ۲، صفحات ۸۱-۶۹.
۲. شرایعی، پ.، گنجی مقدم، ا. ۱۳۹۲. تاثیر تیمار آب گرم، اتانول و بخار اسید استیک بر صفات فیزیکی و زیست شیمیایی میوه هلو رقم البرتا. مجله علمی-پژوهشی تحقیقات فنی و مهندسی. جلد ۱۴، شماره ۱، صفحات ۷۲-۵۹.

۳. شرایعی، پ، فرهوش، ر، پوراآذرنگ، ه، حداد خدا پرست، م.ح. ۱۳۹۲. بررسی سینتیک جذب روغن توسط خللال سیب زمینی تحت تاثیر روغن مغز بنه، مواد صابونی ناشونده روغن مغز بنه و... مجله علمی-پژوهشی تحقیقات فنی و مهندسی. جلد ۱۴ شماره ۳، صفحات ۱۱-۹۷.
۴. کمالی، آ، نیازمند، ر، عین افشار، س. ۱۳۹۱. تاثیر غلظت‌های مختلف مالتودکسترین و پلی‌وینیل‌پیرولیدون بر پایداری ترکیبات مؤثره‌ی ریزپوشانی شده‌ی زعفران با روش خشک‌کن پاششی. نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران. جلد ۱، شماره ۴، صفحات ۲۴۱-۲۵۴.
۵. شورمیچ، م، عین افشار، س، شرایعی، پ، نیازمند، ر. ۱۳۹۱. بررسی تاثیر دمای نگهداری و جنس بسته بر خصوصیات کمی، کیفی گل زعفران بسته بندی شده تحت اتمسفر تغییر یافته. نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران. شماره ۴.
۶. شرایعی، پ، فرهوش، ر، پوراآذرنگ، ه، حداد خدا پرست، م.ح. ۱۳۹۲. بررسی ساختار ترکیبات قطبی روغن کانولا تحت تاثیر روغن مغز بنه طی فرآیند سرخ کردن به روش کروماتوگرافی غربال مولکولی. نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران- دانشگاه فردوسی مشهد. جلد ۹، شماره ۱، صفحات ۲۰-۱۰.
۷. شرایعی، پ، عین افشار، س، کمالی، آ، نیازمند، ر. ۱۳۹۳. تاثیر نوع و غلظت مواد دیواره بر ریزپوشانی ترکیبات عصاره با استفاده از خشک کن انجمادی. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی. جلد ۱۵، شماره ۱، صفحات ۳۸-۲۵.
۸. بختیاری کناری، ف، سعیدی راد، ح، گاراژیان، ح، شرایعی، پ، آریان فر، ا. ۱۳۹۲. بررسی و مقایسه ی برخی ویژگی های بیوفیزیکی پیاز زعفران با پوشش و بدون پوشش. مجله ی نوآوری در علوم و فناوری غذایی. سال پنجم، شماره ۲، صفحات ۸۱-۶۹.
۹. عین افشار، س، شرایعی، پ، شورمیچ، م، نیازمند، ر. ۱۳۹۳. تاثیر بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته بر خصوصیات فیزیکی شیمیایی گل زعفران طی زمان نگهداری. نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران جلد ۱۰، شماره ۲، صفحات ۲۳۱-۲۲۴.
۱۰. موسویان، د، نیازمند، ر، شرایعی، پ. ۱۳۹۴. تاثیر روغن مغز بنه، مواد صابونی ناشونده آن و پوشش‌های مختلف بر میزان جذب روغن خللال. مجله ی نوآوری در علوم و فناوری غذایی. سال هفتم- جلد ۷- شماره ۳.
۱۱. حسنی بایگی، ن، شرایعی، پ، جلالی، ح. ۱۳۹۵. تاثیر آنزیم بری به همراه امواج فراصوت و آنزیم آسپارژیناز بر کاهش میزان آکریل آمید سیب زمینی سرخ شده. مجله ی نوآوری در علوم و فناوری غذایی.
۱۲. آذرپژوه، ا. شرایعی، پ، غیبی، ف ( ۱۳۹۷). سینتیک انتقال جرم با استفاده از تیمار فراصوت-اسمز در اسلایس های پیاز زرد. نوآوری در علوم و فناوری غذایی
۱۳. آذرپژوه، ا. شرایعی، پ، غیبی، ف. (۱۳۹۷). سنتیک نفوذ ترکیبات فنلی پسماند انگور در ژل آلوتنه ورا حین آگیری اسمزی. دانشگاه فردوسی مشهد- پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران
۱۴. آذرپژوه، ه. شرایعی، پ. تأثیر پیش فرآیندهای پوستگیری و آگیری اسمزی بر خصوصیات کیفی وحسی آلوخشکباری. ۱۳۹۵. مجله ی نوآوری در علوم و فناوری غذایی.
۱۵. آذرپژوه، ه. شرایعی، پ. ۱۳۹۶. مدلسازی تغییرات شیمیایی و میکروبی گل زعفران طی نگهداری با استفاده از شبکه های عصبی مصنوعی والگوریتم ژنتیک. نشریه زراعت و فناوری زعفران.
۱۶. شرایعی، پ. آذرپژوه، ه. ۱۳۹۷. بررسی خصوصیات ضداکسایشی و ضد میکروبی عصاره آبی پوست انار در شرایط آزمایشگاهی و غذایی. مجله ی نوآوری در علوم و فناوری غذایی.
۱۷. سعیدی راد، م.ح، شرایعی، پ، ظریف نشاط، س. ۱۳۹۵. تأثیر بسته بندی، دما و زمان نگهداری بر خصوصیات فیزیکی و مکانیکی و ضایعات پیاز زعفران ( *Crocus sativus L.* ). دو ماهنامه علمی- پژوهشی تحقیقات گیاهان دارویی و معطر ایران، جلد ۳۲، شماره ۱: ۲۲-۱۴.

۱۸. شرایعی، پ.، چاجی، ح. بهینه یابی شرایط خشک کردن لایه نازک گلبرگ زعفران با استفاده از روش سطح پاسخ. پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران. در حال چاپ.

### مقاله های چاپ شده در مجلات علمی-ترویجی

شرایعی، پ. ۱۳۸۴. تاثیر روشهای خشک کردن، بسته بندی و نگهداری بر کیفیت زعفران. فصلنامه آموزشی-ترویجی هم ولایتی. سال چهارم، شماره ۱۹، صفحات ۲۸-۳۰.

شرایعی، پ. ۱۳۸۰. تاثیر مواد معدنی بر خصوصیات کیفی میوه ها. فصلنامه آموزشی-ترویجی هم ولایتی. سال اول، شماره ۳، صفحات ۱۷-۱۶.

شرایعی، پ.، رضائیان، س. ۱۳۸۱. اثر محلول پاشی بر سبب قرمز لبنانی. فصلنامه آموزشی-ترویجی هم ولایتی. سال دوم، شماره ۵، صفحه ۱۵. شرایعی، پ.، آذرپژوه، آ. ۱۳۹۷. افزایش ویژگیهای کیفی میوههای هلو و شلیل با برداشت به موقع و تیمار گرمایی پس از برداشت. یافته‌های علوم کشاورزی. در حال چاپ.

### مقالات ارائه شده در کنفرانس های داخلی و خارجی

#### کنفرانس های داخلی

۱. شرایعی، پ. ۱۳۷۷. بررسی تاثیر بسته بندی تحت اتمسفر اصلاح شده بر روی خصوصیات کیفی قارچ دگمه ای. همایش بزرگ صنایع غذایی کشور. مشهد، ایران.

۲. شرایعی، پ. ۱۳۷۷. طراحی و مهندسی سیستم مناسب بسته بندی برای محصولات تازه کشاورزی. همایش بزرگ صنایع غذایی کشور. مشهد، ایران.

۳. عین افشار، س.، شرایعی، پ. ۱۳۷۷. بررسی روشهای مختلف افزایش مشارکت زنان روستایی در فعالیت های مختلف کشاورزی. تهران، ایران. (مقاله برتر روز جهانی غذا).

۴. شرایعی، پ. ۱۳۷۷. بهینه سازی خطوط تولید آب مرکبات با استفاده از تکنیک های مختلف جذب سطحی. اولین کنفرانس بهینه سازی و کاربرد های آن. مشهد، ایران.

۵. شرایعی، پ.، نیکخواه، ش. ۱۳۷۸. بهبود فرآورد ده های جدید برنجی توسط پخت اکستروژن. هفتمین گرد همایی برنج کشو. رشت، ایران.

۶. آذرپژوه، ا.، شرایعی، پ. ۱۳۷۸. تولید انواع شیرین کننده‌ها از نشاسته برنج. هفتمین گرد همایی برنج کشو. رشت، ایران.

۷. نیکخواه، ش.، شرایعی، پ. ۱۳۷۸. بررسی امکان تولید برنج تند پز با استفاده از خشک کن با بستر سیال. هفتمین گرد همایی برنج کشو. رشت، ایران.

۸. شرایعی، پ.، عین افشار، س. ۱۳۷۸. نقش تحقیقات در بهبود کیفیت محصولات کشاورزی (زعفران و خشکبار). همایش سراسری مراکز تحقیق توسعه صنایع و معادن. تهران، ایران.

۹. نیکخواه، ش.، شرایعی، پ. ۱۳۷۸. سته بندی و اثرات آن بر روی کیفیت بادام. اولین همایش ملی بادام. شهرکرد، ایران.

۱۰. شرایعی، پ.، نیکخواه، ش. ۱۳۷۸. بررسی نقش آموزش دختران روستایی در بهبود اقتصاد و تولید کشاورزی. روز جهانی غذا، تهران، ایران.

۱۱. شرایعی، پ. ۱۳۷۹. بررسی روش تولید پرو پیو نا تنها از فاضلاب کار خانجات پنیر سازی (آب پنیر). اولین همایش بهره برداری از منابع تجدید شونده و باز یافت در کشاورزی. خوراشگان، ایران.

۱۲. شرایعی، پ.، شاه بیگ، م.ع.، رضائیان، س. ۱۳۷۹. بررسی محلول پاشی با کلرور کلسیم بر روی سفتی و خصوصیات کیفی میوه سیب قرمز لبنانی. خصوصیات کیفی میوه سیب قرمز لبنانی. کرج، ایران.
۱۳. شرایعی، پ.، شاه بیگ، م.ع.، رضائیان، س. ۱۳۷۹. بررسی محلول پاشی با کلرور کلسیم بر روی سفتی و خصوصیات کیفی میوه سیب قرمز لبنانی. دومین کنگره علوم باغبانی ایران. کرج، ایران.
۱۴. سبحانی، ع.، شرایعی، پ.، رحیمیان، م. ۱۳۷۹. بررسی اثرات کمبود آب و میزان موند غذایی بر روی عملکرد کمی و کیفی گوجه فرنگی. دومین کنگره علوم باغبانی ایران. کرج، ایران.
۱۵. نیکخواه، ش.، شرایعی، پ. ۱۳۷۹. مدیریت استفاده از ضایعات کارخانجات قند (ملاس). سومین همایش کشوری بهداشت محیط کرمان ایران.
۱۶. شرایعی، پ. ۱۳۸۰. بررسی تاثیر محلول پاشی کلرور کلسیم بر روی عناصر غذایی و خصوصیات کیفی سیب قرمز لبنانی. دوازدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. تهران، ایران.
۱۷. نیکخواه، ش.، شرایعی، پ. ۱۳۸۰. نقش تحقیقات در توسعه فرآورده های جدید غذایی با استفاده از ۴۰ اصل خلاق. سومین همایش بین المللی مراکز تحقیق و توسعه صنایع و معادن. تهران، ایران.
۱۸. شرایعی، پ.، نیکخواه، ش. ۱۳۸۲. تاثیر پودر قارچ بر روی خصوصیات نان. همایش نان، مشهد- ایران.
۱۹. نیکخواه، ش.، شرایعی، پ. ۱۳۸۲. آنزیم های پخت در نان. همایش نان، مشهد- ایران.
۲۰. شرایعی، پ.، مختاریان، ع.، اخوان، ش. ۱۳۸۲. بررسی تاثیر آزاد سازی تدریجی گاز دی اکسید گوگرد بر خصوصیات کیفی انگور در انبار سرد. سومین کنگره باغبانی، کرج، ایران.
۲۱. شرایعی، پ. ۱۳۸۲. بررسی روش تولید کربن فعال گراتولی از ضایعات پوست سبزی گردو. همایش ملی گردو، همدان، ایران.
۲۲. شرایعی، پ.، عین افشار، س. ۱۳۸۲. جایگاه لبنیات در سبد مصرفی خانواده و تصحیح الگوی مصرف. کارگاه آموزشی فرهنگ مصرف شیر و فرآورده های شیری. مشهد- ایران.
۲۳. شرایعی، پ. ۱۳۸۴. روش های نوین نگهداری انگور در سردخانه. کنگره باغبانی، مشهد، ایران.
۲۴. شرایعی، پ. ۱۳۸۴. بررسی تاثیر زمان برداشت بر کیفیت شلیل. کنگره باغبانی، مشهد، ایران.
۲۵. شرایعی، پ.، گنجی مقدم، ۱۳۹۱. تاثیر بخار اسید استیک بر خصوصیات کمی و کیفی میوه هلو طی نگهداری در سردخانه. اولین همایش ملی فیزیولوژی پس از برداشت. شیراز، ایران.
۲۶. شرایعی، پ.، گنجی مقدم، ۱۳۹۱. تاثیر زمان برداشت و تیمار گرمادرمانی بر ویژگیهای کمی و کیفی شلیل (ارقام کیوتا و شبرنگ کرج) طی نگهداری در سردخانه. اولین همایش ملی فیزیولوژی پس از برداشت. شیراز، ایران.
۲۷. سعیدی راد، م.ح.، شرایعی، پ.، ظریف نشاط، س.، چاچی، ح. ۱۳۹۱. بررسی تاثیر نوع گل و روش های مختلف خشک کردن بر کیفیت زعفران. هفتمین کنگره ملی مهندسی ماشین های کشاورزی. مشهد، ایران.
۲۸. شرایعی، پ.، عین افشار، س. ۱۳۹۱. افزایش پایداری اکسایشی روغن کانولا با استفاده از روغن کوهان شتر. اولین کنگره ملی شتر، مشهد، ایران.
۲۹. عین افشار، س.، شرایعی، پ. ۱۳۹۱. بررسی امکان جایگزینی روغن پالم اولئین با روغن کوهان شتر.
۳۰. اولین کنگره ملی شتر، مشهد، ایران.
۳۱. شرایعی، پ.، احمدزاده قویدل، ر.، میرحجتی، ح. ۱۳۹۱. بررسی خواص رنگی ریزکپسول های تهیه شده از عصاره میوه زرشک (گونه ولگاریس) با استفاده از تکنیک پردازش تصویر. همایش ملی بهداشت و ایمنی مواد غذایی. شیراز، ایران.
۳۲. شرایعی، پ.، احمدزاده قویدل، ر.، میرحجتی، ح. ۱۳۹۱. ارزیابی تاثیر فرآیند ریزپوشانی توسط خشک کن انجمادی بر محتوی ترکیبات فنولی عصاره میوه زرشک (گونه ولگاریس). همایش ملی بهداشت و ایمنی مواد غذایی. شیراز، ایران.

۳۳. کمالی، آ.، شرایعی، پ.، نیازمند، ر. ۱۳۹۱. مقایسه ریزساختار و برخی از خصوصیات ریزکپسولهای زعفران تهیه شده با خشک کن انجمادی و پاششی. همایش ملی بهداشت و ایمنی مواد غذایی. شیراز، ایران .
۳۴. کمالی، آ.، شرایعی، پ.، نیازمند، ر. ۱۳۹۱. معرفی زعفران و استفاده از انکپسولاسیون (ریزپوشانی) بعنوان روشی نوین جهت حفاظت و پایداری بیشتر ترکیبات حساس گیاهی. همایش ملی بهداشت و ایمنی مواد غذایی. شیراز، ایران .
۳۵. کمالی، آ.، شرایعی، پ.، نیازمند، ر. ۱۳۹۱. تاثیر رطوبت نسبی های مختلف بر پایداری مواد ریزپوشانی شده زعفران (کروسین سافرانال و پیکروکروسین). سمینار ملی امنیت غذایی سواد کوه، ایران .
۳۶. موسویان، د.، نیازمند، ر.، شرایعی، پ. ۱۳۹۱. اثر پیش تیمارهای فیزیکی و بیولوژیکی و تغییر فرمولاسیون بر میزان اکریل آمید چپس سیب زمینی. دوازدهمین کنگره تغذیه ایران و اولین کنگره بین المللی تغذیه ایران. اصفهان، ایران.
۳۷. موسویان، د.، نیازمند، ر.، شرایعی، پ. ۱۳۹۱. مسیره های مختلف تشکیل اکریل آمید در مواد غذایی. دوازدهمین کنگره تغذیه ایران و اولین کنگره بین المللی تغذیه ایران. اصفهان، ایران.
۳۸. شرایعی، پ.، عین افشار، س.، کمالی، ا.، نیازمند، ر. ۱۳۹۱. ریزپوشانی مواد موثره زعفران. همایش ملی آخرین دستاوردهای زعفران. تربت حیدریه، ایران.
۳۹. سعیدی راد، م.، ظریف نشاط، س.، شرایعی، پ.، چاجی، ح.، مهدی نیا، ع. ۱۳۹۲. تاثیر شرایط مختلف برداشت و نگهداری بر خصوصیات فیزیکی و ضایعات پیاز زعفران. کنگره ماشینهای کشاورزی، مشهد، ایران .
۴۰. شرایعی، پ.، موسویان، د.، نیازمند. ۱۳۹۳. بررسی تاثیر روغن مغز بنه، مواد صابونی ناشونده روغن مغز بنه و کاهش pH بر میزان کاهش اکریل آمید خلال سیب زمینی طی فرآیند سرخ کردن عمیق. اولین همایش ملی میان وعده های غذایی، مشهد، ایران.
۴۱. شرایعی، پ. ۱۳۹۳. بررسی تاثیر اختلاط روغن و پیش تیمارهای قبل از سرخ کردن بر میزان جذب روغن خلال سیب زمینی طی فرآیند سرخ کردن عمیق. اولین همایش ملی میان وعده های غذایی، مشهد، ایران.
۴۲. شرایعی، پ.، موسویان، د.، نیازمند. ۱۳۹۳. بررسی تاثیر روغن مغز بنه، مواد صابونی ناشونده روغن مغز بنه و هیدروکلئیدهای مختلف بر میزان کاهش اکریل آمید خلال سیب زمینی طی فرآیند سرخ کردن عمیق. اولین همایش ملی میان وعده های غذایی، مشهد، ایران.
۴۳. روشن قیاس، ن.، کریمی، م.، شرایعی، پ. ۱۳۹۳. خواص حسی اسنک اکسترود شده حاوی آرد ذرت و برنج. اولین همایش ملی میان وعده های غذایی، مشهد، ایران.
۴۴. روشن قیاس، ن.، کریمی، م.، شرایعی، پ. ۱۳۹۳. ررسی پودر آب پنیر بر بافت حسی اسنک اکسترود شده حاوی آرد ذرت و برنج. اولین همایش ملی میان وعده های غذایی، مشهد، ایران.
۴۵. شرایعی، پ.، میرحجتی، ح.، احمدزاده قویدل، ر. ۱۳۹۳. تاثیر فرآیند ریزپوشانی بر خواص آنتی اکسیدانی عصاره زرشک. بیست و دومین کنگره علوم و صنایع غذایی. مشهد، ایران.
۴۶. شرایعی، پ.، سعیدی راد، ح. ۱۳۹۳. تاثیر شرایط مختلف بسته بندی و دمای انبار بر خصوصیات کیفی پیاز زعفران. اولین همایش ملی فناوری های نوین برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی. مشهد، ایران .
۴۷. سعیدی راد، م.ح.، شرایعی، پ.، نظرزاده اوغاز، ص.، ظریف نشاط، س. ۱۳۹۳. تاثیر روش های مختلف برداشت و نگهداری پیاز زعفران بر عملکرد مزرعه زعفران. اولین همایش ملی فناوری های نوین برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی. مشهد، ایران.
۴۸. شرایعی، پ.، آذرپژوه، ا. ۱۳۹۳. بیوسنتز ترکیبات آنتوسیانینی و تغییرات پس از برداشت در محصولات کشاورزی. اولین همایش ملی فناوری های نوین برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی. مشهد، ایران.
۴۹. شرایعی، پ. ۱۳۹۴. تاثیر نوع و ضخامت بسته بندی بر خصوصیات کمی، کیفی و حسی ارقام مختلف میوه شلیل. بیست و سومین کنگره علوم و صنایع غذایی. مشهد، ایران.

۵۰. شرایعی، پ.، آذرپژوه، ا. ۱۳۹۴. تاثیر زمان برداشت، روش فرآوری و مدت زمان نگهداری بر خصوصیات کیفی، و آلودگی میکروبی زعفران. سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی. اصفهان، ایران.
۵۱. آذرپژوه، ا.، شرایعی، پ. ۱۳۹۴. بهینه یابی شرایط مختلف نگهداری بر ویژگیهای کیفی گل زعفران با استفاده از روش پاسخ سطح. سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی. اصفهان، ایران.

### کنفرانس های خارجی

1. Sharayei, p. 2006 *Investigation the effect of grapeguard on quality and controlling fungal contamination of grape in cocold storage. April 26- 28, Warshaw, poland.*
2. Sharayei, p. 2006. *Effect of preharvest calcium application on flesh firmness and quality charactrictics in red delicious apple. April 26- 28, Warshaw, poland.*
3. Sharayei, p. 2006. *Determination of the best harvesting method and processing of saffron for reduction probability microbial contamination of saffron . April 26- 28, Warshaw, poland.*
4. Sharayei, P., Farhoosh, R., Poorazrang, H., and Khodaparast, M.H.H. 2011. *Image analysis of color changes in canola oil to influence of bene kernel oil and its unsaponifiable matters fraction during frying Process, 9th Euro Fed Lipids Congress, Rotterdam, The Netherlands.*
5. Sharayei, P., Farhoosh, R., and Poorazrang, H. 2010. *Antioxidative effects of bene oil on the accumulation of polar compounds in canola oil during deep-fat frying, 8th Euro Fed Lipids Congress, Munich, Germany.*
6. Einafshar, S., Sharayei, P., and Farhoosh, R. 2010. *The TPC changes of soybean and canola oils in the commercial refining steps, 8th Euro Fed Lipids Congress, Munich, Germany.*
7. Sharayei, P. Farhoosh, R. 2012. *The effect of wild pistachio kernel oil on stability of canola oil during deep fat frying . NCMP.*
8. Sharayei, P. Farhoosh, R. *antioxidative effects of bene kernel oil and its unsaponifiable matter fraction on canola oil blended with palmolein and virgin olive oils during deep fat frying 8th Euro Fed Lipids Congress, April 26- 28, Warshaw, poland.*

### پروژه های تحقیقاتی

### پروژه های تحقیقاتی اجرا شده



۱. بررسی تاثیر محلول پاشی با کلرور کلسیم بر سفتی و خصوصیات کیفی سیب قرمز لبنانی (مجری)، ۱۳۷۷-۱۳۷۸.
۲. تعیین بهترین روش برداشت و فراوری زعفران به منظور جلوگیری از آلودگی احتمالی میکروبی (مجری) ۱۳۸۰-۱۳۷۷.
۳. بررسی تاثیر استفاده از ورقه هلی گریپ گارد بر کیفیت و کنترل بیماریهای انباری انگور در انبار سرد(سردخانه)(مجری)، ۱۳۸۰-۱۳۷۸.
۴. بررسی اثرات کمبود آب و مواد غذایی بر روی عملکرد کمی و میفی گوچه فرنگی (مجری)- ۱۳۸۰-۱۳۷۸.
۵. بررسی ارتباط مقدار مصرف ازت با تجمع نیترات در ارقام سیب زمینی (مجری)- ۱۳۸۱-۱۳۷۶.
۶. بررسی تاثیر استفاده از تیمارهای آب گرم، محلول اتانول، بخار اسید استیک بر خصوصیات کیفی و کنترل آلودگی قارچی در هلو و شلیل (مجری)- ۱۳۸۶-۱۳۸۴.
۷. بررسی تاثیر زمان برداشت و بسته بندی بر کیفیت و کنترل آلودگی قارچی هلو و شلیل (مجری)- ۱۳۸۸-۱۳۸۳.
۸. بررسی تاثیر درجه حرارت و مواد نگهدارنده بر کیفیت انبار مانی خربزه (مجری) - ۱۳۸۶-۱۳۸۴.
۹. اثر مقادیر مختلف آب و کود ازت بر خصوصیات کمی و کیفی سیب زمینی در روش تیپ(همکار)- ۱۳۸۵-۱۳۸۳.
۱۰. بررسی اثرات میزان محلول پاشی عناصر کلسیم و منگنز بر روی خواص کمی و کیفی دو رقم گوجه فرنگی (همکار). ۱۳۸۱-۱۳۷۹.
۱۱. بررسی اثرات منابع کود پتاسیم و مصرف آهن بر روی عملکرد کمی و کیفی گوجه فرنگی (همکار). ۱۳۸۱-۱۳۷۹.
۱۲. کاربرد روش خشک کردن اسمزی در تولید آلوی با رطوبت بالا ( همکار) ۸۵-۱۳۸۳
۱۳. بررسی شرایط مناسب نگهداری و آلودگی کلی فرمی گل زعفران (همکار): ۸۱-۱۳۷۹.
۱۴. بررسی راهکارهای کاهش تولید اکریل امید در سیب زمینی سرخ شده (مجری)، ۱۳۹۳-۱۳۹۱.
۱۵. بررسی تاثیر شرایط مختلف برداشت و نگهداری پیاز زعفران بر ضایعات، خصوصیات فیزیکی و زراعی آن (مجری)، ۱۳۹۳-۱۳۹۱.
۱۶. بررسی افزایش پایداری ترکیبات موثره زعفران با استفاده از روش ریزپوشانی (مجری)، ۱۳۹۲-۱۳۹۰.
۱۷. بررسی افزایش پایداری ترکیبات آنتوسیانینی (رنگدانه) زرشک به کمک فرآیند ریزپوشانی (مجری) ۱۳۹۳-۱۳۹۱.
۱۸. تاثیر استفاده از انبارهای کنترل اتمسفر در افزایش زمان ماندگاری گل زعفران (همکار)، ۱۳۹۲-۱۳۹۰.
۱۹. تولید آنتی اکسیدانهای فنلی گلبرگ زعفران و کاربرد آنها در فرآورده های روغنی و امولسیون صنایع غذایی (همکار)، ۱۳۹۲-۱۳۹۰.
۲۰. بررسی خواص آنتی اکسیدانی ترکیبات موجود در پرچم گل زعفران (همکار)، ۱۳۹۴-۱۳۹۳.
۲۱. بررسی و تحقیق در زمینه امکان توسعه مکانیزاسیون و ارائه مناسبترین شیوه و الگوی عملیات مکانیزه در برداشت زعفران (همکار)، ۱۳۹۰-۱۳۹۱.
۲۲. تاثیر استفاده از خمیر ترش حاوی جوانه گندم بر کیفیت و ماندگاری نان بربری (ناظر)- ۱۳۹۳-۱۳۹۱.
۲۳. بررسی دور آبیاری و سطوح مختلف نیتروژن بر خصوصیات کمی و کیفی سیب زمینی در روش آبیاری قطره ای زیر سطحی (همکار)، ۱۳۹۲-۱۳۹۰.
۲۴. جداسازی مکانیکی کلاله از گل زعفران خشک شده با روش های مختلف (همکار)، ۱۳۹۱-۱۳۹۰.
۲۵. تغییرات اجزاء ترکیبات قطبی طی فرایند تصفیه روغن سویا و کانولا (همکار) ۸۸-۱۳۸۷.
۲۶. بررسی اثر امواج فراصوت و ریزپوشانی بر خواص ضد اکسایشی و ضدقارچی عصاره پوست انار در سیستم مدل و غذایی (مجری) - ۱۳۹۵-۱۳۹۴.
۲۷. بررسی امکان تولید رنگ قرمز خوراکی طبیعی از ضایعات پوست انار (همکار) ۱۳۹۵-۱۳۹۴.
۲۸. بررسی اثر شرایط خشک کردن لایه نازک بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و سینتیک خشک شدن گلبرگ زعفران (مجری) - ۱۳۹۵-۱۳۹۴.

۲۹. بررسی تاثیر پوشش دهنده حاوی اسانس و نوع بسته بندی بر خصوصیات کیفی، حسی و میکروبی برش های خربزه (همکار) ۱۳۹۵-۱۳۹۴.
۳۰. بررسی تاثیر پوشش دهنده (ژل آلوه ورا و آلژینات) بر خصوصیات کیفی و آنتی اکسیدانی و عمر انباری میوه های هسته دار (شلیل، زرد آلو و گیلان) (همکار) ۱۳۹۴-۱۳۹۵.
۳۱. بهینه سازی استخراج روغن و ترکیبات آنتی اکسیدانی از کنجد با استفاده از فرایند آنزیمی (همکار) ۹۴-۱۳۹۳.

## پروژه های تحقیقاتی در حال اجرا:

۱. استخراج و ریزپوشانی عصاره هیدروالکلی حاصل از پوماس سیب و استفاده آن در فرمولاسیون کیک روغنی (مجری) (۹۸-۱۳۹۷)
۲. بهینه سازی استخراج عصاره پونه با فرآیندهای غیر حرارتی و تاثیر ریزپوشانی بر خواص عملکردی آن (مجری) (۹۸-۱۳۹۶)
۳. تولید و ارزیابی نوشیدنی فراسودمند شیر کاکائو با استفاده از پودر دانه کتان و شیرین کننده استویا (همکار) (۹۸-۱۳۹۷)
۴. به کارگیری ضایعات و پسماند ناشی از فرآوری پیاز برای تولید ترکیبات ضدقارچی (همکار) (۹۷-۱۳۹۶)
۵. ارائه و ترویج روش مناسب تولید آلودگی خشکباری با کیفیت مطلوب (همکار) (۹۷-۱۳۹۶)

## تالیف و ترجمه کتاب

### کتاب

سعیدی راد، م.ح.، علی مختاریان- محمد حسین بیناباجی- نجم الدین منصوریان- محمد ذبیحی- حسن رحیمی- شهره نیکخواه- پروین شرایعی- شهرام نوروزداد- صمد نظر زاده اوغاز . ۱۳۸۸. اصول علمی کاربردی کاشت، داشت و برداشت زعفران. انتشارات تحقیقات، آموزش کشاورزی و منابع طبیعی (تاک)، ۱۰۱ صفحه.

مرتضوی، ع.، و همکاران (شرایعی، پ.). ۱۳۸۵. فناوری های نوین در صنایع لبنی. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد، ۳۵۲ ص.

مرتضوی، ع.، و همکاران (شرایعی، پ.). ۱۳۸۶. کاربرد بیونانوتکنولوژی در صنایع غذایی. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد، ۳۸۵ ص.

## نشریات فنی و ترویجی

شرایعی، پ. ۱۳۷۸. خشک کردن سبزیجات در منزل. نشریه ترویجی، وزارت کشاورزی، سازمان کشاورزی خراسان، مدیریت آموزش و ترویج کشاورزی، شماره الف/۲۸۵/۷۸.

شرایعی، پ. ۱۳۷۷. بسته بندی محصولات تازه کشاورزی. نشریه ترویجی، وزارت کشاورزی، سازمان کشاورزی خراسان، مدیریت آموزش و ترویج کشاورزی، شماره الف/۲۱۶/۷۷.

شرایعی، پ. ۱۳۸۰. مدرسه رادیویی زعفران (فرآوری و عمل آوری بهداشتی). نشریه ترویجی، وزارت کشاورزی، سازمان کشاورزی خراسان، مدیریت آموزش و ترویج کشاورزی.

شرایعی، پ. ۱۳۹۶. نکات فنی در برداشت، بسته بندی و نگهداری میوه های هلو و شلیل. نشریه ترویجی، وزارت کشاورزی، سازمان کشاورزی خراسان، مدیریت آموزش و ترویج کشاورزی.

شرایعی، پ.، سعیدی راد، ح.، ظریف نشاط، س. ۱۳۹۶. شرایط نگهداری و بسته بندی پیاز زعفران. نشریه ترویجی، وزارت کشاورزی، سازمان کشاورزی خراسان، مدیریت آموزش و ترویج کشاورزی.

## راهنمایی و مشاوره پایان نامه

کمال، آزاده. ۱۳۹۱. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. ریزپوشانی مواد موثره زعفران به وسیله خشک کردن پاششی و انجمادی (راهنما)، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.

میر حجتی، حسن. ۱۳۹۲. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. ریزپوشانی رنگ دانه آنتوسیانینی زرشک (گونه ولگاریس) توسط خشک کردن انجمادی (راهنما)، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.

بادفرسا، حسین. ۱۳۹۲. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. ریزپوشانی ترکیبات موثره گلپر (مشاور)، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.

موسویان، دینالسادات. ۱۳۹۱. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی تاثیر فرآیندهای مقدماتی، روغن مغز بنه و مواد صابونی ناشونده بر میزان آکریل آمید سیب زمینی طی فرآیند سرخ کردن عمیق (مشاور)، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.

بختیاری، فاطمه. ۱۳۹۱. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی و تعیین خصوصیات رئولوژیکی پیاز زعفران (مشاور)، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.

حسنی بایگی، نادیا. ۱۳۹۳. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. اثر امواج فراصوت بر میزان فعالیت آنزیم آسپارژیناز و کاهش تولید آکریل آمید در سیب زمینی سرخ کرده (راهنما)، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.

احتشام، بهزاد. ۱۳۹۴. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. اثر امواج فراصوت بر خصوصیات روغن هسته سنجد (راهنما)، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.

خسروی، متین. ۱۳۹۲. پایان نامه دکتری رشته علوم و صنایع غذایی. اثر امواج فراصوت بر استخراج اسانس رازیانه و تاثیر اسانس آزاد و کپسوله شده در جلوگیری از رشد کپک در فرآورده های پخت (مشاور). دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.

روشن قیاس، نادر. ۱۳۹۲. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. فرمولاسیون تولید و ارزشیابی اسنک حاوی پودر آب پنیر و تخم مرغ (مشاور)، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.

حصاری دولو، کامران. ۱۳۹۳. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. اثر پیش تیمارهای آنزیم بری و اسمزی بر کیفیت و میزان جذب روغن چپیس سیب (مشاور)، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.

غفوریان تشکری، حسین. ۱۳۹۳. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. اثر پوشش های خوراکی و درجه حرارت سرخ کردن بر کیفیت و میزان جذب روغن چپیس سیب (مشاور)، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.

عظیمی، افسانه. ۱۳۹۶. پایان نامه دکتری رشته علوم و صنایع غذایی. استخراج ترکیبات موثره نپتا بینالودی به روشهای فراصوت و میدان پالس الکتریک و ریزپوشانی عصاره حاصل و بررسی پایداری و سنتتیک رهائش آن در سیستم مواد غذایی (راهنما). دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.

درخشان، مهسا. ۱۳۹۶. پایان نامه دکتری رشته علوم و صنایع غذایی. استخراج ترکیبات ضد میکروبی از ضایعات پوست سیب به روشهای نوین و ارزیابی اثر عصاره تولیدی بر میکروارگانیسیمهای عامل فساد در کیک روغنی (مشاور)، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.