

وزارت جهاد کشاورزی

سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی

فرم خلاصه سوابق (C.V)

الف - مشخصات اصلی

نام خانوادگی: بصیری	نام: شادی
تاریخ تولد: ۴۹/۱/۳	محل تولد: سبزوار
عضو هیئت علمی	مرتبه علمی: پژوهشگر پایه: ۱۹
سابقه خدمت: ۲۴ سال	عنوان پست: محقق
شماره پست سازمانی: ۱۲۹۳	محل خدمت: مشهد

ب - وضعیت تحصیلی

مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	دانشگاه	سال شروع	سال اخذ مدرک	معدل
دیپلم	علوم تجربی	دبیرستان کوثر	۱۳۶۳	۱۳۶۷	۱۸/۶
کارشناسی	علوم و صنایع غذایی	فردوسی مشهد	۱۳۶۸	۱۳۷۲	۱۷/۰۵
کارشناسی ارشد	علوم و صنایع غذایی	فردوسی مشهد	۱۳۷۳	۱۳۷۵	۱۸/۸
دکتری	علوم و صنایع غذایی	فردوسی مشهد	۱۳۸۵	۱۳۹۰	۱۹

ج) عنوان پایان نامه دکتری:

بهینه سازی استخراج روغن هسته انار به کمک امواج فرا صوت و تعیین قدرت آنتی اکسیدانی آن

ه - شرکت در همایش های علمی

ردیف	عنوان همایش	عنوان مقاله	نام نویسنده (گان)	تاریخ	محل تشکیل	ارائه شده
۱	همایش نان	تاثیر درصد های مختلف استخراج آرد ، جذب آب آرد ، درجه حرارت پخت نان روی کیفیت نان مسطح	شادی بصیری	آذر ۱۳۸۲	دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد	پوستر
۲	روز جهانی غذا	تاثیر سموم و آفتکش های شیمیایی بر سلامت غذا و ایجاد اثرات سوء در ارگانسیم های زنده	شادی بصیری	۲۷ مهر ماه ۱۳۷۹	سازمان کشاورزی آذر بایجان شرقی	سخنرانی
۳	همایش بزرگ صنایع غذایی کشور	بررسی سیستم های پخت سنتی و صنعتی و نقش طراحی مهندسی در بهبود کیفیت نان	فرزاد غیبی - شادی بصیری	۱۳ - ۹ خرداد ۱۳۷۷	مشهد	سخنرانی و چاپ مقاله
۴	همایش بزرگ صنایع غذایی کشور	بررسی نقش طراحی مهندسی در تکنولوژی پس از برداشت	شادی بصیری - فرزاد غیبی	۱۳ - ۹ خرداد ۱۳۷۷	مشهد	چاپ چکیده مقاله
۵	اولین کنگره باغبانی ایران	نقش بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته در کاهش ضایعات نان	شادی بصیری - فرزاد غیبی	۲۷-۲۹ شهریور ماه ۱۳۷۵	مرکز آموزش کشاورزی کرج	پوستر و چاپ چکیده مقاله
۶	هفتمین کنگره صنایع غذایی ایران	آفلاتوکسین در مواد غذایی - چگونگی ممانعت از ایجاد آفلاتوکسین	فرزاد غیبی - شادی بصیری	۱۳۷۳	تهران	سخنرانی و چاپ چکیده

۸	اولین همایش ایمنی مواد غذایی	بررسی روشهای مختلف بسته بندی نان و تعیین روشهای بهینه آن	فرزاد غیبی - شادی بصیری	۱۳۷۶	تالار رازی دانشکده پزشکی مشهد	سخنرانی و چاپ چکیده مقاله
۹	روز جهانی غذا	تشویق و آموزش جوانان جهت مشارکت در رفع گرسنگی	شادی بصیری	۱۳۷۸		چاپ چکیده مقاله
۱۰	سخنرانی علمی	بررسی امکان استفاده از پودر سیب، گلابی، هویج در تهیه نانهای حجیم به منظور کاهش بیاتی	شادی بصیری	۱۳۸۰	آمفی تاتر دانشگاه تبریز	سخنرانی
۱۱	دوره آموزش منطقه ای آموزشیاران، بهورزان، مددکاران ترویجی زن استانهای سمنان، گلستان و خراسان	مراقبتهای پس از برداشت محصولات باغی و زراعی	شادی بصیری	۱۸ الی ۲۱ آبان ۱۳۷۷	مرکز آموزش کشاورزی مشهد	سخنرانی - چاپ چاپ اصل مقاله در سال ۱۳۷۷
۱۲	هفته پژوهش سال ۸۳	مقایسه روش های مختلف نگهداری و بسته بندی پیاز با هدف ضایعات کمتر و عمر انبارمانی بیشتر	شادی بصیری	۲۹ / ۹ / ۸۳	آمفی تاتر مرکز تحقیقات کشاورزی	سخنرانی علمی
	کارگاه آموزشی خشکبار	خشک کردن انگور و تهیه کشمش	شادی بصیری	۲۱ الی ۲۳ مرداد ماه ۸۵	مرکز تحقیقات کشاورزی و مانع طبیعی خراسان	سخنرانی علمی
۱۳	هفته پژوهش سال ۸۶	کاربرد نانو تکنولوژی در صنایع غذایی	شادی بصیری	۲۵ / ۹ / ۸۶	آمفی تاتر مرکز تحقیقات کشاورزی	سخنرانی علمی

۱۴	اولین همایش فراوری و بسته بندی پسته	روغن پسته یک فراورده جانبی ارزشمند از پسته	شادی بصیری	۱۳ الی ۱۴ آذر ماه ۸۶	شهرک فناوری صنایع غذایی و بیوتکنولوژی شمال شرق کشور	پوستر و چاپ در کتاب خلاصه مقالات همایش
۱۵	هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	بررسی تاثیر نوع بسته بندی و شرایط انبار بر ماندگاری پیاز خوراکی	شادی بصیری	۲۳ الی ۲۴ آبان ماه ۸۶	دانشگاه ارومیه	پوستر و چاپ در کتاب خلاصه مقالات کنگره
۱۶	همایش منطقه ای صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان	بررسی تاثیر میزان خاک ، مصرف بلانکیت و رقم بر کیفیت شیره انگور در استان خراسان	شادی بصیری	۱۳ اسفند ۱۳۸۶	دانشگاه آزاد اسلامی قوچان	ارائه سخنرانی و چاپ در کتاب خلاصه مقالات همایش
۱۷	کنگره ملی فناوری تولید و فراوری گوجه فرنگی	لیکوپن آنتی اکسیدانی با ارزش در گوجه فرنگی	شادی بصیری	بهمن ۸۷	تالار صدا و سیما مشهد	پوستر و چاپ در کتاب خلاصه مقالات همایش
۱۸	ششمین کنگره علوم باغبانی ایران	بررسی اثر دما و سرعت جریان هوای خشک کن کابینی بر میزان استحصال اسانس از دو نوع آویشن بومی خراسان	شادی بصیری	تیر ۸۸	رشت	پوستر و چاپ در کتاب خلاصه مقالات همایش
۱۹	اولین همایش ملی فن آوری های نوین در کشاورزی و منابع طبیعی	بیودیزل و تکنولوژی تولید و کاربرد آن در صنعت	شادی بصیری	اسفند ۸۷	رشت	پوستر و چاپ در کتاب خلاصه مقالات همایش

۲۰	اولین همایش ملی فن آوری های نوین در کشاورزی و منابع طبیعی	تعیین بهترین دما جهت نگهداری طولانی مدت انگور با زمان مناسب برداشت در سردخانه	شادی بصیری	اسفند ۸۷	رشت	
۲۱	اولین همایش ملی فن آوری های نوین در کشاورزی و منابع طبیعی	بررسی تاثیرات درجه حرارت و سرعت جریان هوا در خشک کردن صنعتی آویشن گونه برگ باریک روی مقادیر کمی اسانس استحصالی	شادی بصیری	اسفند ۸۷	رشت	
۲۲	هفته پژوهش و فناوری و جشنواره نوآوری و شکوفایی	تعیین زمان مناسب برداشت انگور در استان خراسان	شادی بصیری	آذر ۸۷	مشهد	سخنرانی
۲۳	11th ASEAN FOOD CONFERENCE	Determination of the best harvest time of two local table grape cultivars and the most suitable storage temperature in cold store for keeping their quality properties	شادی بصیری - فرزاد غیبی	۲۰۰۹	برونئی - دارالسلام	سخنرانی
۲۴	11th ASEAN FOOD CONFERENCE	Evaluation of temperature and air flow velocity of cabinet drier on essence yield from dried Thymus Transcaspicus , Clinopodioiedes Ziziphora	شادی بصیری - فرزاد غیبی	۲۰۰۹	برونئی - دارالسلام	پوستر و چاپ در کتاب خلاصه مقالات همایش
۲۵	11th ASEAN FOOD CONFERENCE	Study on effect of soil amount , Blankit suger using and grape cultivar on grape syrup quality in Iran	شادی بصیری - فرزاد غیبی	۲۰۰۹	برونئی - دارالسلام	پوستر و چاپ در کتاب خلاصه مقالات همایش
۲۶	همایش انار	بررسی راندمان تولید عصاره های مختلف از هسته انار و اندازه گیری خواص آنتی اکسیدانی آنها	شادی بصیری - فخری شهیدی	۱۳۹۰	دانشگاه فردوسی	سخنرانی

سخت‌رانی	دانشگاه فردوسی	۱۳۹۰	شادی بصیری - رضا فرهوش	شناسایی دستگاهی روغن هسته انار	همایش انار	۲۷
پوستر	استان خراسان	۱۳۹۰	شادی بصیری	استخراج روغن از هسته خربزه	همایش خربزه	۲۸
presentation confirmation letter	هلند	۲۰۱۱	شادی بصیری	Pomegranate seed oil, an extremely rich and nutritious oil	همایش بین‌المللی روغن	۲۹
پوستر	دانشگاه صنعتی شریف	۱۳۹۰	شادی بصیری - رسول کدخدایی	بررسی فراوری هسته انار با امواج فراصوت جهت استخراج روغن	کنگره ملی صنایع غذایی	۳۰
پوستر	دانشگاه صنعتی شریف	۱۳۹۰	شادی بصیری - فخری شهیدی	بررسی خواص فیزیکوشیمیایی و آنتی‌اکسیدانی روغن هسته انار	کنگره ملی صنایع غذایی	۳۱
پوستر	دانشگاه بیرجند	۱۳۹۰	شادی بصیری	بررسی خواص دارویی عناب	همایش ملی زرشک و عناب	۳۲
پوستر	دانشگاه شیراز	۱۳۹۲	شادی بصیری	بررسی کیفی شیره توت حاصل از ارقام موجود در استان خراسان در زمان نگهداری	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	۳۳

۳۴	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	بهینه سازی استخراج ترکیبات آنتی اکسیدانی دو رقم مختلف عناب استان خراسان توسط فناوری اولتراسوند و روش سطح پاسخ	سمانه چیتی - سید علی مرتضوی - شادی بصیری اکرم شریفی	۱۳۹۲	دانشگاه شیراز	پوستر
۳۵	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	استفاده از تکنیک پردازش تصویر در انتخاب بهترین رقم و فراوری آلو	نپتون بیدلی - عباس مهدی نیا - شادی بصیری	۱۳۹۲	دانشگاه شیراز	پوستر
۳۶	اولین همایش منطقه ای گیاهان دارویی شمال کشور	تعیین و اندازه گیری پاره ای خواص دارویی و تغذیه ای هسته انار (<i>Punica granatum L.</i>)	شادی بصیری	۱۳۹۲	گرگان	پوستر
۳۷	اولین همایش منطقه ای گیاهان دارویی شمال کشور	ارزیابی برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و تغذیه ای دو رقم عناب در استان خراسان	سمانه چیتی - سید علی مرتضوی - شادی بصیری اکرم شریفی	۱۳۹۲	گرگان	پوستر
۳۸	اولین همایش ملی میان وعده های غذایی	پنیر فراسودمند یک میان وعده غذایی مفید	نصرت عظیمی - شادی بصیری	۱۳۹۳	جهاد دانشگاهی مشهد	
۳۹	اولین همایش ملی میان وعده های غذایی	ارزیابی خصوصیات فیزیکوشیمیایی شربت عناب به عنوان یک میان وعده غذایی	سمانه چیتی - سید علی مرتضوی - شادی بصیری اکرم شریفی	۱۳۹۳	جهاد دانشگاهی مشهد	
۴۰	بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	بررسی کمی و آنتی اکسیدانی عصاره های حاصل از هسته انار به کمک چند حلال شیمیایی	شادی بصیری - فرزاد غیبی	۱۳۹۳	گرگان	

۴۱	بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	اثر غلظت های مختلف گوار و ژلاتین بر میزان رطوبت و فعالیت آب پاستیل میوه ای بر پایه توت سفید	نصرت عظیمی - علی مرتضوی - شادی بصیری	۱۳۹۳	گرگان
۴۲	بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	بررسی اثر هیدروکلئیدهای گوار و ژلاتین بر پارامترهای رنگی پاستیل توت سفید	نصرت عظیمی - علی مرتضوی - شادی بصیری	۱۳۹۳	گرگان
۴۳	1 st International conference on natural food hydrocolloids	The effect of hydrocolloids guar and gelatin on texture and sensory properties of mulberry-made pastille	Nosrat Azimi- Shadi Basiri - Ali Mortazavi	۱۳۹۳	مشهد
۴۴	بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	بررسی پارامترهای حسی پاستیل میوه ای بر پایه عناب	اسما سلمانی بجستانی - شادی بصیری مسعود شفافی - فرزاد غیبی	۱۳۹۴	مشهد
۴۵	بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	بررسی اثر هیدروکلئیدهای گوار و ژلاتین بر پارامترهای رنگی پاستیل عناب	اسما سلمانی بجستانی - شادی بصیری مسعود شفافی - فرزاد غیبی	۱۳۹۴	مشهد
۴۶	بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	فرمولاسیون پاستیل عناب و اثر غلظت های مختلف ژلاتین و گوار بر فعالیت آبی و ویژگی های بافتی آن	اسما سلمانی بجستانی - شادی بصیری مسعود شفافی - فرزاد غیبی	۱۳۹۴	مشهد
۴۷	اولین همایش ملی فناوریهای نوین برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی	کاربرد نانو کامپوزیت ها برای افزایش عمر نگهداری مواد غذایی	شادی بصیری	۱۳۹۳ بهمن	مشهد

--	--	--	--	--	--	--

و - کتاب تالیف یا تدوین شده

ردیف	عنوان کتاب	تعداد صفحه	نویسنده (گان)	سال نشر
۱	کاربرد نانویوتکنولوژی در صنایع غذایی (۱)	۳۸۵	سید علی مرتضوی - شادی بصیری و...	۱۳۸۷
۲	کاربرد نانویوتکنولوژی در صنایع غذایی (۲)	۲۵۰	سید علی مرتضوی - شادی بصیری و...	۱۳۸۷

ی - اهم طرح های تصویب شده (مجری)

ردیف	عنوان	سال شروع	سال خاتمه	محل اجرا	تاریخ ارائه گزارش نهائی
۱	بررسی امکان استفاده از ضایعات کارخانجات فراوری سیب در صنایع پخت نان (۱۰۹ - ۲۰ - ۷۶۰۲۳)	۱۳۷۷	۱۳۷۸	مرکز تحقیقات مشهد	۱۳۷۹
۲	تعیین رابطه بین خصوصیات رئولوژیکی و جذب آب آرد با کیفیت نانهای مسطح ایرانی و تعیین نقطه اپتیمم (۱۰۹ - ۲۰ - ۷۶ - ۰۳۳) - سایر مجریان	۱۳۷۵	۱۳۷۷	مرکز تحقیقات مشهد	۱۳۷۸
۳	تعیین نقطه بهینه درجه حرارت پخت نان و میزان آب فرمولاسیون تولید نان مسطح جهت کاهش بیاتی (۱۰۹ - ۲۰ - ۷۷۰۱۰)	۱۳۷۸	۱۳۸۰	مرکز تحقیقات مشهد	۱۳۸۳
۴	مقایسه روشهای مختلف نگهداری و بسته بندی پیاز با هدف ضایعات کمتر و عمر انبارمانی بیشتر (۲۰ - ۷۹۰۴۴) - (۱۰۱ -)	۱۳۷۹	۱۳۸۲	مرکز تحقیقات تبریز	۱۳۸۳
۵	تعیین زمان برداشت سه رقم انگور رومیزی محلی و مناسب ترین درجه حرارت نگهداری در سردخانه جهت حفظ خواص کیفی آنها (۸۳۰۴۸ - ۱۳ - ۰۰۰۰ - ۲۲۰۰۰۰ - ۲ - ۰۴۲)	۱۳۸۳	۱۳۸۶	مرکز تحقیقات مشهد	در دست اجرا
۶	اثرات روشهای مختلف خاک ورزی بر استقرار و عملکرد کلزای پاییزه (۱۰۰ - ۲۰ - ۷۹۰۵۳) - سایر مجریان	۱۳۷۹	۱۳۸۱	مرکز تحقیقات تبریز	۱۳۸۲
۷	تعیین روش مناسب تهیه شیره انگور از ارقام متداول در شمال خراسان (۸۴۰۳۹ - ۱۳ - ۰۰۰۰ - ۲۲۰۰۰۰ - ۲ - ۰۴۲)	۱۳۸۴	۱۳۸۵	مرکز تحقیقات مشهد	۱۳۸۵
۸	تعیین بهترین زمان برداشت گلابی ارقام اسپادونا و کوشیا و اثر کلرور کلسیم بر خواص انباری آن (۸۳۰۳۱ - ۱۳ - ۰۰۰۰ - ۲۲۰۰۰۰ - ۲ - ۰۴۲) - سایر مجریان	۱۳۸۳	۱۳۸۵	مرکز تحقیقات مشهد	۱۳۸۶

۱۳۸۵	مرکز تحقیقات مشهد	۱۳۸۵	۱۳۸۳	تعیین رابطه بین خصوصیات رئولوژی و جذب آب آرد با کیفیت نان های مسطح ایرانی و تعیین نقطه اپتیمم آنها	۹
۱۳۸۵	مرکز تحقیقات مشهد	۱۳۸۵	۱۳۸۲	مطالعه بعضی از فرمولاسیون های نان های مسطح دنیا و ارائه فرمولاسیون متناسب با شرایط فنی، اجتماعی و فرهنگی کشور	۱۰
۱۳۸۹	مرکز تحقیقات مشهد	۱۳۸۹	۱۳۸۷	مقایسه تاثیرات دما و سرعت های مختلف خشک کردن صنعتی، بر تغییرات کمی و کیفی مواد موثره گونه های بومی آویشن در استان خراسان.	۱۱
۱۳۹۱	مرکز تحقیقات مشهد	۱۳۹۱	۱۳۹۰	بررسی روش های مختلف استخراج عصاره هسته انار با سیستم های حلال و ارزیابی راندمان و خواص آنتی اکسیدانی آن	۱۲
۱۳۹۱	مرکز تحقیقات مشهد	۱۳۹۱	۱۳۹۰	بررسی تاثیر شرایط مختلف فراوری و نگهداری بر خواص کیفی شیره توت	۱۳
۱۳۹۴	مرکز تحقیقات مشهد	۱۳۹۴	۱۳۹۲	بررسی اثر میزان نشاسته، آگار و نوع شیرین کننده بر ویژگی های بافتی، حسی و ماندگاری پاستیل توت سفید	۱۴
۱۳۹۴	مرکز تحقیقات مشهد	۱۳۹۴	۱۳۹۲	بررسی امکان تولید کره انگور و تعیین خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی آن	۱۵
۱۳۹۵	مرکز تحقیقات مشهد	۱۳۹۵	۱۳۹۳	تعیین مناسب ترین روش تولید پوره و خشک کردن کدو حلوائی	۱۶
۱۳۹۶	مرکز تحقیقات مشهد	۱۳۹۶	۱۳۹۴	بررسی اثر منطقه تولید و زمان برداشت بر خواص فیزیکوشیمیایی و آنتی اکسیدانی عسل طبیعی و مقایسه با عسل تغذیه ای در استان خراسان	۱۷
۱۳۹۸	مرکز تحقیقات مشهد	۱۳۹۸	۱۳۹۷	تحقیقی ترویجی معرفی روش مناسب تولید شیره توت با کیفیت مطلوب	۱۸

	مرکز تحقیقات مشهد	۱۳۹۸	۱۳۹۷	بررسی امکان تولید پاستیل میوه ای حاوی شیرین بیان و تعیین ویژگیهای حسی و بافتی آن	۱۹
	مرکز تحقیقات مشهد	۱۴۰۱	۱۳۹۹	بررسی اثر رقم و زمان برداشت عناب و تیمار با کلرید کلسیم بر خواص کیفی و عمر نگهداری میوه تازه	۲۰

			مقالات علمی پژوهشی		
جلد ۲۰ شماره ۷	تابستان ۸۶	مجله علمی - پژوهشی علوم و صنایع کشاورزی	بررسی تاثیر میزان خاک ، مصرف بلانکیت و رقم بر کیفیت شیره انگور	شادی بصیری	۱
	۱۳۸۸	مجله علمی - پژوهشی علوم و تحقیقات	بررسی تاثیر نوع بسته بندی و شرایط انبار بر قابلیت ماندگاری پیاز خوراکی	شادی بصیری	۲
	۱۳۹۰	مجله علمی - پژوهشی علوم و صنایع غذایی	بررسی تاثیر امواج فراصوت و روش های پیش فراوری بر استخراج روغن از هسته انار	شادی بصیری	۳
	۱۳۹۰	مجله علمی - پژوهشی علوم و فناوری غذایی	بررسی اثر دما و سرعت جریان هوا در خشک کن بر میزان کیفیت اسانس استحصالی از آویشن	شادی بصیری	۴
	۱۳۹۱	مجله علمی - پژوهشی علوم و فناوری غذایی	تعیین خواص فیزیکی و شیمیایی و حرارتی روغن استخراج شده از هسته انار منطقه سبزوار	شادی بصیری - فخری شهیدی - رسول کدخدایی	۵
	۱۳۹۱	مجله علمی - پژوهشی علوم و فناوری غذایی	بررسی روشهای پوستگیری سورگوم دانه ای و امکان استفاده از آرد سورگوم در تهیه نان	شادی بصیری - فرزاد غیبی - مریم اثنی عشری	۶
Volume 52 Number 2	2015	Journal of Food Science and Technology	Evaluation of antioxidant and antiradical properties of Pomegranate (<i>Punica granatum</i> L.) seed and defatted seed extracts	شادی بصیری	۷
	۱۳۹۳	مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی	ارزیابی خواص آنتی اکسیدانی و آنتی رادیکالی عصاره های به دست	شادی بصیری	۸

			آمده از هسته انار		
Vol. 18, No. 2	۲۰۱۶	AgricEngInt: CIGR Journal	Influence of processing parameters on physicochemical properties of Iranian mulberry (<i>Morusalba L.</i>) molasses	شادی بصیری	۹
شماره ۶۶ دوره ۱۴	۱۳۹۶	مجله علوم و صنایع غذایی	تعیین برخی خواص فیزیکوشیمیایی و زمان مناسب نگهداری کنسانتره ارقام توت سفید در استان خراسان	شادی بصیری	۱۰
شماره ۷۷ دوره ۱۵	۱۳۹۷	مجله علوم و صنایع غذایی	بررسی اثر هیدروکلونیدهای کربوکسی متیل سلولز، پکتین و گوار بر ویژگی‌های حسی و بافتی شیره انگور	شادی بصیری، فرزاد غیبی	۱۱
دو فصلنامه علمی ترویجی شماره ۱۶	۱۳۹۷	مجله علوم و فنون زنبور عسل	تاثیر فصل برداشت عسل بر ویژگیهای فیزیکوشیمیایی میکروبی و آنتی اکسیدانی آن	شادی بصیری، فرزاد غیبی نوید بصیری	۱۲
شماره ۳۲	۱۳۹۸	فصلنامه تحقیقات کاربردی در علوم دامی	تعیین فعالیت آنتی اکسیدانی خواص ضد میکروبی و فیزیکوشیمیایی عسل های جمع آوری شده از مناطق مختلف استان خراسان	شادی بصیری، فرزاد غیبی نوید بصیری، محسن فتحی نجفی	۱۳
شماره ۸۹ دوره ۱۶	۱۳۹۸	مجله علوم و صنایع غذایی	تهیه شیرین کننده طبیعی عصاره تغلیظ شده توت با ارزیابی ویژگی‌های حسی و فیزیکوشیمیایی	شادی بصیری، فرزاد غیبی	۱۴
جلد یازدهم، شماره دوم،	۱۳۹۸	فراوری و نگهداری مواد غذایی	تاثیر عوامل فرایندی و فراصوت بر انتقال جرم در فرایند اسمزی قارچ دکمه ای	فرزاد غیبی - شادی بصیری	۱۵
جلد ۲۹ شماره ۱	۱۳۹۸	نشریه پژوهشهای صنایع غذایی	تاثیر آبگیری اسمزی و روشهای مختلف خشک کردن کدو حلوايي بر کیفیت و رنگ محصول نهایی	شادی بصیری، فرزاد غیبی	۱۶
جلد ۱۳، شماره ۱	۱۳۹۶	پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران	بررسی اثر مقادیر مختلف ژلاتین و گوار بر ویژگیهای حسی، بافتی و رنگ پاستیل بر پایه توت سفید	شادی بصیری، فخری شهیدی	۱۷

شماره ۸۲ دوره ۱۵	۱۳۹۷	علوم و صنایع غذایی	تهیه پاستیل توت سفید(ژل مک) و بررسی اثر مقادیر مختلف پکتین و آگار بر فعالیت آب، ویژگیهای حسی، بافتی و پارامترهای رنگی آن	فخری شهیدی، شادی بصیری ، فاطمه صادقی ، صفیه خلیلیان و اسماعیل خزائی پول	۱۸
1: 85-93	2019	Journal of Medicinal Plants and By-products	Evaluation on Physicochemical Properties and Antioxidant Capacity of Two Iranian Jujube (<i>Ziziphus jujuba</i> Mill.) Cultivars	Samaneh Chiti, Shadi Basiri, Ali mortazavi , Akram Sharifi	۱۹
Vol. 21, No. 3	۲۰۱۹	AgricEngInt: CIGR Journal	Evaluation on the effects of hydrocolloids on sensory, texture and color properties of mulberry pastille	Nosrat Azimi, Shadi Basiri, Ali Mortazavi	۲۰
شماره ۹۲، دوره ۱۶	۱۳۹۸	علوم و صنایع غذایی	فعالیت آنتی اکسیدانی، ویژگیهای فیزیکوشیمیایی و ضد میکروبی عسل در دو فصل از مناطق مختلف استان خراسان	شادی بصیری، فرزاد غیبی، نوید بصیری	۲۱
	۱۴۰۰	مجله علمی - پژوهشی علوم و فناوری غذایی	تعیین ویژگیهای فیزیکوشیمیایی و حسی سرکه حاصل از تخمیر میوه عناب (<i>Ziziphus jujuba</i> Mill.)	شادی بصیری	۲۲
Vol 7, No 4, Oct-Dec 2020, pages:27-32	۲۰۲۰	Nutrition and Food Sciences Research	Assessment of Sensory, Texture and Color Properties of Functional Pastilles Containing Licorice (<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.)	شادی بصیری	۲۳

ک - پایان نامه (راهنمایی و مشاوره)

ردیف	عنوان	نام دانشجو	مقطع	سال دفاع	سمت در پایان نامه
۱	بررسی تاثیر افزودن کدو حلوایی بر ویژگی های بافتی ، حسی و ماندگاری نان حجیم	سید محسن محترمی	کارشناسی ارشد	۱۳۹۲	استاد راهنما
۲	" بررسی برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و آنتی اکسیدانی میوه ی تر و خشک دو رقم کدو حلوایی "	محمد مجتبی بهره دار	کارشناسی ارشد	۱۳۹۲	استاد راهنما
۳	شناسایی برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و آنتی اکسیدانی دو رقم مختلف عناب در استان خراسان	سمانه چیتی	کارشناسی ارشد	۱۳۹۲	استاد راهنما
۴	بهینه سازی فرمولاسیون پاستیل میوه ای بر پایه توت سفید و ارزیابی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی	نصرت عظیمی	کارشناسی ارشد	۱۳۹۳	استاد راهنما
۵	بهینه سازی فرمولاسیون پاستیل میوه ای بر پایه عناب و بررسی اثر هیدروکلئیدهای مصرفی بر ویژگی های بافتی و حسی	اسما سلمانی	کارشناسی ارشد	۱۳۹۳	استاد راهنما
۶	بررسی اثرات پیش تیمار امواج فراصوت بر کیفیت خشک کردن غوره	فاطمه حسینی	کارشناسی ارشد	۱۳۹۳	استاد راهنما
۷	بررسی امکان استفاده از هیدروکلئیدها در تهیه شیره انگور جامد	رضا صداقتی	کارشناسی ارشد	۱۳۹۳	استاد راهنما
۸	فرمولاسیون و تولید دسر فراسودمند با استفاده از ترکیبات هیدروکلئیدجوانه گندم و آرد برنج	رضا قانع	کارشناسی ارشد	۱۳۹۴	استاد راهنما

استاد مشاور	۱۳۹۵	کارشناسی ارشد	حمیده طلوع	مقایسه تاثیر صمغ زانتان بر خصوصیات حسی و بافتی فرنی حاصل از آردهای گندم، برنج و ذرت	۹