



## پیشینه‌های علمی و پژوهشی سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی



نام و نام خانوادگی: سودابه عین افشار

مرتبه علمی: استادیار پژوهشی

پست الکترونیکی: soodabeheyn@yahoo.com

وبسایت شخصی:

محل خدمت: مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان رضوی

شناسه رزومه: <http://cv.areeo.ac.ir/seinafshar>

فعالیت و علاقمندی: فرآوری زعفران و گیاهان دارویی، استخراج مواد موثره، آنتی اکسیدانها و مواد موثره طبیعی، بسته بندی مواد غذایی، روغنهای خوراکی، سردخانه و انبارداری محصولات کشاورزی، استخراج مواد موثره گیاهان دارویی،

پروفایل علمسنجی: [https://scientometric.areeo.ac.ir/Soodabeh\\_Einafshar](https://scientometric.areeo.ac.ir/Soodabeh_Einafshar)

Scopus H\_index: 6

ISI H\_index: 2

Google Scholar H\_index: 7

|             |               |                    |                   |                  |         |                   |             |
|-------------|---------------|--------------------|-------------------|------------------|---------|-------------------|-------------|
| ۲           | ۰             | ۱                  | ۳                 | ۲۸               | ۱       | ۱                 | ۳۴          |
| آثار ترویجی | انتقال فناوری | یافته ترویجی تجاری | اختراعات/اکتشافات | گزارش‌های پژوهشی | کتاب‌ها | مقالات کنفرانس‌ها | مقالات علمی |

### سوابق تحصیلی:

۱- دکتری تخصصی، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران، ۱۳۹۱/۰۶/۳۱

### اختراع:

- ۱- عین افشار، سودابه، ۱۳۹۷. تولید رنگ سبز طبیعی از ضایعات صنایع فرآوری گیاهان دارویی. شماره ثبت ۹۷۴۲۷. [مشاهده اطلاعات اختراع](#)
- ۲- عین افشار، سودابه، شرایعی، پروین، ۱۳۹۷. فرایند استخراج ترکیبات رنگی از پرچم زعفران. شماره ثبت ۸۷۴۲۶. [مشاهده اطلاعات اختراع](#)
- ۳- شرایعی، پروین، عین افشار، سودابه، ۱۳۹۱. ریزپوشانی ترکیبات موثره زعفران با استفاده از خشک کن انجمادی. شماره ثبت ۷۹۰۱۱. [مشاهده اطلاعات اختراع](#)

### یافته قابل تجاری سازی:

۱- شرایعی، پروین، آذرپژوه، الهام، زمردی، شهین، عین افشار، سودابه، ۱۴۰۰. دانش فنی تولید رنگ خوراکی پایدار از پوسته میگو (گونه ببری سبز). [دانلود فایل حاوی تاییدیه مستندات](#)

### کتاب:

۱- عین افشار، سودابه، جلینی، محمد، (۱۳۹۵). کینوآ، تولید و فرآوری. انتشارات جهاد دانشگاهی/ واحد استان مرکزی. [دانلود فایل حاوی صفحه عنوان، شناسنامه و فهرست مندرجات](#)

### مقاله علمی:

- ۱- عین افشار، سودابه، شرایعی، پروین، آذرپژوه، الهام، ۱۴۰۱. کاهش ضایعات آلبالو در مرحله برداشت و پس از برداشت. مدیریت ضایعات و پسماندهای کشاورزی، (۷)۴، ۵۹-۶۸. [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲- شرایعی، پروین، عین افشار، سودابه، آذرپژوه، الهام، ۱۴۰۱. کاهش ضایعات میوه هندوانه با عملیات مناسب برداشت، بسته بندی و نگهداری. مدیریت ضایعات و پسماندهای کشاورزی، (۷)۴، ۴۵-۵۷. [دانلود فایل مقاله](#)
- ۳- رشیدی، حسن، انسیه حسین زاده، قدس روحانی، محسن، عین افشار، سودابه، ۱۴۰۱. اثر شرایط استخراج توسط امواج فراصوت بر راندمان استحصال عصاره، ترکیبات فنولی و خواص آنتی اکسیدانی عصاره گیاه زول (*Eryngium lungei*). فناوری گیاهان دارویی ایران، (۱)۵، ۳۴-۴۴. [دانلود فایل مقاله](#)
- ۴- عین افشار، سودابه، شرایعی، پروین، یقینانی، مسعود، ۱۴۰۱. بهینه سازی استخراج و ریزپوشانی ترکیبات رنگی ضایعات فرآوری گزنه (*Urtica dioica*). فناوری‌های جدید در صنعت غذا، (۴)۹، ۳۲۹-۳۰۹.
- ۵- پورابراهیم، نسیم، الهامی راد، امیرحسین، عین افشار، سودابه، آرمین، محمد، ۱۴۰۱. تأثیر روش استخراج به کمک فراصوت بر میزان ترکیبات فنولی و خواص آنتی اکسیدانی عصاره گل محمدی. نوآوری در علوم و فناوری غذایی، (۲)۱۵، ۱-۱۴.
- ۶- آذرپژوه، الهام، عین افشار، سودابه، شرایعی، پروین، ۱۴۰۱. کاهش ضایعات میوه آلو بخارا در مراحل فرآوری. مدیریت ضایعات و پسماندهای کشاورزی، (۶)۴، ۱۹-۲۸. [دانلود فایل مقاله](#)
- ۷- اسماعیلیان، مژگان، فیضی، جواد، جهانی، مسلم، عین افشار، سودابه، ۱۴۰۰. ارزیابی روش های مختلف استخراج بر خواص آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی عصاره بنه زعفران. زراعت و فناوری زعفران، (۳)۹، ۲۶۹-۲۸۴. [دانلود فایل مقاله](#)
- ۸- شرایعی، پروین، آذرپژوه، الهام، زمردی، شهین، عین افشار، سودابه، ۱۴۰۰. بهینه سازی ریزپوشانی و بررسی پایداری عصاره پوسته میگو غنی از آستاگزانتین. فناوری های نوین غذایی، (۴)۸، ۴۶۹-۴۸۴.
- ۹- عین افشار، سودابه، شرایعی، پروین، ۱۳۹۹. بررسی تأثیر شرایط استخراج بر میزان ترکیبات زیست فعال عصاره پیاز زعفران. زراعت و فناوری زعفران، (۱)۸، ۸۹-۹۸.
- ۱۰- روحانی، رکسانه، عین افشار، سودابه، احمدزاده قویدل، ریحانه، ۱۳۹۶. استخراج ترکیبات آنتوسیانینی و آنتی اکسیدانی پرچم گل زعفران به کمک فناوری امواج فراصوت. پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران - دانشگاه فردوسی مشهد - با همکاری انجمن علوم و صنایع غذایی ایران، (۲)۱۱، ۱۶۱-۱۷۰. [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۱- عین افشار، سودابه، ۱۳۹۶. استخراج آبی - آنزیمی روغن و ترکیبات آنتی اکسیدانی از ارقام کنگد. نوآوری در علوم و فناوری غذایی، (۲)۱۲، ۹۷-۱۰۸. [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۲- سعیدی راد، محمدحسین، عین افشار، سودابه، ظریف نشاط، سعید، نظرزاده اوغاز، صمد، ۱۳۹۵. طراحی، نصب و ارزیابی سردخانه کنترل خودکار اتمسفر. مجله علوم کشاورزی ایران، (۱)۴۷،

۱۱۱-۱۱۸ [دانلود فایل مقاله](#)

- ۱۳- عین افشار، سودابه، شرایعی، پروین، شورمیج، مژگان، نیازمند، راضیه. ۱۳۹۴. تاثیر بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته بر خصوصیات فیزیکی شیمیایی گل زعفران طی زمان نگهداری. پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران - دانشگاه فردوسی مشهد - با همکاری انجمن علوم و صنایع غذایی ایران، ۳(۱۰)، ۲۲۴-۲۳۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۴- آگاه، فهیمه. عین افشار، سودابه. احمدزاده قوبدل، ریحانه. ۱۳۹۴. بررسی شرایط مناسب فرایند استخراج آنزیمی و تاثیر آن بر خصوصیات کمی و کیفی روغن کلزا. علوم غذایی و تغذیه، ۱۲(۲)، ۷۱-۸۲ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۵- عین افشار، سودابه. ۱۳۹۳. خصوصیات فیزیکی شیمیایی، میکروبی و آنتی اکسیدانی چهار رقم آلبالو خشک شده به روش اسمزی. پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۰(۴)، ۳۶۳-۳۷۴ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۶- عین افشار، سودابه. ۱۳۹۳. خصوصیات فیزیکی شیمیایی، میکروبی و آنتی اکسیدانی چهار رقم آلبالو خشک شده به روش اسمزی. پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران - دانشگاه فردوسی مشهد - با همکاری انجمن علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۰(۴)، ۳۶۳-۳۷۴ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۷- شورمیج، مژگان. عین افشار، سودابه. شرایعی، پروین. نیازمند، راضیه. ۱۳۹۳. بررسی تأثیر دمای نگهداری و جنس بسته بر خصوصیات کمی، کیفی گل زعفران بسته بندی شده تحت اتمسفر تغییر یافته. پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران - دانشگاه فردوسی مشهد - با همکاری انجمن علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۰(۳)، ۲۲۴-۲۳۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۸- شرایعی، پروین. عین افشار، سودابه. کمالی، آزاده. نیازمند، راضیه. ۱۳۹۲. تأثیر نوع و غلظت مواد دیواره بر ریزپوشانی ترکیبات رنگی عصاره زعفران با استفاده از خشک کن انجمادی. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی، ۱۵(۱)، ۲۵-۳۸ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۹- کمالی، آزاده. شرایعی، پروین. نیازمند، راضیه. عین افشار، سودابه. ۱۳۹۱. تأثیر غلظت های مختلف مالتودکسترین و پلی وینیل پیرولیدون بر پایداری ترکیبات مؤثره ریزپوشانی شده زعفران با روش خشک کن پاششی. پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، ۱(۴)، ۲۴۱-۲۵۴ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۰- عین افشار، سودابه. بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره گلبرگ زعفران در سیستم های مدل روغنی. فناوری گیاهان دارویی ایران، ۰(۰)، ۰-۰ [دانلود فایل مقاله](#)

21. Alighaleh, P.; Pakdel, R.; Ghnei Ghooshkhaneh, N.; Einafshar, S.; Rohani, A.; Saaidirad, M. 2023. Detection and Classification of Saffron Adulterants by Vis-Nir Imaging, Chemical Analysis, and Soft Computing. *foods*, 12(11), 1-17 [Download](#)
22. esmaeilian, M.; Jahani, M.; feizi, J.; Einafshar, S. 2022. Physicochemical and Functional Characteristics of Safron (*Crocus sativus* L.) Corm Starch: Gelling and Film-Forming Properties. *food biophysics*, 0(0), 0-0 [Download](#)
23. Alighaleh, P.; Khosravi, H.; Rohani, A.; Saaidirad, M.; Einafshar, S. 2022. The detection of saffron adulterants using a deep neural network approach based on RGB images taken under uncontrolled conditions. *expert systems with applications*, 198(1), 1-9
24. sharayei, p.; Azarpazhooh, E.; Zomorodi, S.; Einafshar, S.; Hosahalli S. Ramaswamy 2021. Optimization of ultrasonic-assisted extraction of astaxanthin from green tiger (*Penaeus semisulcatus*) shrimp shell. *Ultrasonics Sonochemistry*, 76(105666), 1-11
25. Esmaelian, M.; Jahani, M.; Feizi, J.; Einafshar, S. 2020. Effects of Ultrasound-Assisted and Direct Solvent Extraction Methods on the Antioxidant and Antibacterial Properties of Saffron (*Crocus sativus* L.) Corm Extract. *food analytical methods*, 14(1), 74-87 [Download](#)
26. Esmaelian, M.; Jahani, M.; Einafshar, S.; Feizi, J. 2020. Optimization of experimental parameters in subcritical water extraction of bioactive constituents from the saffron (*Crocus sativus* L.) corm based on response surface methodology. *journal of food measurement and characterization*, 14(4), 1822-1832 [Download](#)
27. sharayei, p.; Hedayatzadeh, M.; chaji, H.; Einafshar, S. 2018. Studying the thin-layer drying kinetics and qualitative characteristics of dehydrated saffron petals. *Food processing and preservation*, 42(9), 1-9 [Download](#)
28. Einafshar, S.; poorazarang, H.; Farhoosh, R.; Asili, J. 2017. Isolation and identification of antioxidants components From Cumin seed (*Cuminum cyminum*). *Iranian Food Science and Technology Research Journal*, 12(6), 742-749 [Download](#)
29. Roohani, R.; Einafshar, S.; Ahmadzadeh Ghavidel, R. 2016. Effect of time and ultrasonic amplitude on extraction carotenoid compounds from saffron stamen. *CIGR Journal*, 18(4), 171-176 [Download](#)
30. Barzegar, H.; Ahmadzadeh Ghavidel R.; Einafshar, S. 2015. Ultrasonic Extraction of Antioxidants from Different Species of Wild Hawthorn Leaves. *INTERNATIONAL JOURNAL OF Revolution Life Science*, 5(9), 1709-1715 [Download](#)
31. Ayoghi, S.; Ahmadzadeh ghavidel, R.; Einafshar, S. 2015. Determination of Total Carotenoid Content in Safflower Flower Using Cold Solvent and Ultrasonic Waves. *International Journal of Review in Life Sciences*, 5(4), 108-112 [Download](#)
32. Hayati zeidanloo, M.; Ahmadzadeh Ghavidel, R.; Einafshar, S. 2014. The evaluation of egg replacement with soy flour and guar gum in oil cake. *International Journal of Biosciences (IJB)*, 4(10), 222-227 [Download](#)
33. Einafshar, S.; Poorazarang, H.; Farhoosh, R.; Seiedi, S.M. 2012. Antioxidant activity of the essential oil and methanolic extract of cumin seed (*Cuminum cyminum*). *European Journal of food Lipid Science and Technology*, 114(2), 168-174 [Download](#)
34. Farhoosh, R.; Einafshar, S.; sharayei, p. 2009. The effect of commercial refining steps on the rancidity measures of soybean and canola oils. *journal of food chemistry*, 115(3), 933-938 [Download](#)

## مقاله کنفرانس :

- ۱- عین افشار، سودابه، سعیدی، راد، محمد حسین. ۱۴۰۰. افزایش زمان نگهداری گل زعفران با استفاده از سیستم های نوین انبارداری (سیستم کنترل اتمسفر. کنگره گیاهان دارویی مکانیزاسیون و فرآوری. دوره ۱-۱۲ [دانلود فایل مقاله](#)

## گزارش پژوهشی :

- ۱- تولید فیلم خوراکی زیست تخریب پذیر از ضایعات سیب زمینی و بررسی خواص فیزیکی شیمیایی آن (۱۴۰۱). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۲۰۸۲. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۲- تولید رنگ خوراکی پایدار از پوسته میگو (گونه ببری سبز) و بررسی فعالیت ضد میکروبی آن در شرایط برون تنی و مدل غذایی (۱۴۰۰). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۰۵۰۵. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۳- بررسی اثر مواد ضد سرما بر عملکرد کمی، کیفی و میزان تولید قندهای احیا کننده سیب زمینی طی انبارداری (۱۳۹۹). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۹۱۵۸. سمت: مجری مسئول. [مشاهده چکیده](#)
- ۴- استخراج رنگدانه کلروفیل و مشتقات آن از زایدات گیاهان دارویی، ریزپوشانی و کاربرد آن در مدل سیستم های غذایی (۱۳۹۹). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۷۳۱۲. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۵- بررسی اثر روش استخراج (حلال، حلال فراصوت) بر فعالیت ضد اکسایشی و ضد میکروبی عصاره پیاز زعفران (۱۳۹۸). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۶۰۳۷. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۶- ارائه روش مناسب تولید آلبالو خشک با رطوبت بالا (۱۳۹۶). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۲۸۴۵. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۷- بررسی اثر شرایط خشک کردن لایه نازک بر خصوصیات فیزیکی شیمیایی و سینتیک خشک شدن گلبرگ زعفران (۱۳۹۵). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۲۴۷۶. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)

- ۸- بررسی تأثیر زمان برداشت روی خصوصیات فیزیکی و بیوشیمیایی و انبارمانی محصول پرتقال استان گلستان (۱۳۹۵). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۱۷۷۵. سمت: ناظر. [مشاهده چکیده](#)
- ۹- بهینه سازی استخراج روغن و ترکیبات آنتی-اکسیدانی از کنجد با استفاده از فرایند آنزیمی (۱۳۹۵). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۱۳۰۴. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۰- بررسی خواص آنتی اکسیدانی ترکیبات موجود در پرچم گل زعفران (۱۳۹۴). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۸۱۳۰. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۱- اثر سطوح شوری و مدیریت کاربرد آب شور بر کیفیت و کمیت خربزه دیررس سبزوادر در آبیاری قطره ای (۱۳۹۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۷۰۰۸. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۲- بررسی تأثیر شرایط مختلف برداشت و نگهداری پیاز زعفران بر ضایعات، خصوصیات فیزیکی و زراعی آن (۱۳۹۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۷۰۱۶. سمت: ناظر. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۳- تأثیر افزودن جوانه گندم بر خواص کیفی و ماندگاری کیک روغنی (۱۳۹۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۵۸۱۷. سمت: ناظر. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۴- تأثیر استفاده از انبارهای کنترل اتمسفر در افزایش زمان ماندگاری گل زعفران (۱۳۹۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۶۹۵۹. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۵- طراحی، ساخت و ارزیابی انبار کنترل اتمسفر (سطح آزمایشگاهی) به منظور افزایش مدت زمان نگهداری گل زعفران (۱۳۹۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۵۴۹۴. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۶- تولید آنتی اکسیدانهای فنلی گلبرگ زعفران و کاربرد آنها در فرآورده های روغنی و امولسیون صنایع غذایی (۱۳۹۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۶۹۵۷. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۷- بررسی افزایش پایداری ترکیبات موثره زعفران با استفاده از روش ریز پوشانی (۱۳۹۲). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۵۴۹۳. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۸- بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی نشاسته سیب زمینی و تهیه نشاسته اصلاح شده از آن (۱۳۸۷). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۱۳۲۰. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۹- مقایسه آثار ضد قارچی عصاره و روغنهای فرار سیاه دانه با ایمزالیل بر دو رقم سیب انباری (۱۳۸۷). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۸/۷۲۷. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۰- بررسی تولید آلبالو خشک با رطوبت بالا (۱۳۸۷). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۸/۵۲۷. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۱- تعیین نوع و میزان آلودگی محصولات خشکبار استان خراسان و بررسی روشهای مختلف کاهش آن (۱۳۸۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۲/۸۶۳. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۲- بررسی تأثیر آرایش کاشت و روش آبیاری در کارایی مصرف آب کمی و کیفیت دورقم کلزا (۱۳۸۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۲/۱۴۶۲. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۳- بررسی اثرات زمان و میزان مصرف کودروی بر خواص کمی و کیفی سیب زمینی (۱۳۸۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۲/۱۰۳۳. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۴- بررسی اثرات کم آبیاری روی خصوصیات کمی و کیفی گندم و تعیین تابع تولید در روش آبیاری بارانی (۱۳۸۲). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۲/۱۰۰۱. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۵- بررسی و مقایسه کمی و کیفی ارقام سیب زمینی بمنظور استفاده در صنایع فرآوری (۱۳۸۲). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۲/۱۵۵. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۶- بهینه کردن تولید نشاسته از سیب زمینی و تعیین خصوصیات فیزیکوشیمیائی آن (۱۳۸۰). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۰/۹۴. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۷- بسته بندی سیب با استفاده از تغییر اتمسفر (MAP) برای صادرات (۱۳۷۷). شماره فروست سامانه فیپاک: ۷۷/۵۳. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۸- تعیین درجه حرارت - نور - نوع و غلظت آنتی اکسیدان مناسب جهت نگهداری روغن سويا (۱۳۷۵). شماره فروست سامانه فیپاک: ۷۵/۵۴۳. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)

#### دستنامه :

- ۱- شرایعی، پروین. سعیدی راد، محمدحسین. عین افشار، سودابه. آذرپژوه، الهام. ۱۴۰۰. راهنمای کاربردی برداشت و فرآوری زعفران. نشر آموزش کشاورزی. [دانلود فایل دستنامه](#)
- نشریه فنی و ترویجی :**

- ۱- عین افشار، سودابه. ۱۳۹۷. آشنایی با روش تولید آلبالوی خشک با رطوبت بالا. نشر آموزش کشاورزی. [دانلود فایل نشریه](#)
- ۲- عین افشار، سودابه. سعیدی راد، محمدحسین. ۱۳۹۶. نکات فنی در نگهداری گل زعفران. نشر آموزش کشاورزی. [دانلود فایل نشریه](#)