

رزومه

مشخصات فردی

نام و نام خانوادگی: حسن رشیدی متولد: مشهد مقدس (1352/7/21)

وضعیت تاهل: متاهل و دارای 3 فرزند

مرتبه علمی: دانشیار (*associate professor*) - پایه 18

محل کار: مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

تلفن: 051 - 38717124 فاکس: 051 - 38717142 موبایل: 09155021805

Email: ha_rashidi@yahoo.com, h.rashidi@areeo.ac.ir

سوابق تحصیلی

فارغ التحصیل دوره کارشناسی (1375)، کارشناسی ارشد (1377) و دکتری (1390) در رشته علوم و صنایع غذایی از دانشگاه فردوسی مشهد.

سوابق شغلی

- عضو هیات علمی رسمی و محقق موسسه تحقیقات برنج کشور (1378-1384)
- عضو هیات علمی (دانشیار) مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، مدیر گروه تخصصی صنایع غذایی (1385-1386)، رییس گروه آموزشهای رسمی (1393-1394) و مدیر گروه صنایع غذایی (1394-1398).

سوابق آموزشی

دارای سابقه **14 سال** تدریس رسمی (دارای کد مدرسی **009613**) در دانشگاه جامع علمی و کاربردی

- تدریس در مقطع کارشناسی ارشد (فناوری های نوین لبنی و طرح های آماری).
- تدریس در مقطع کارشناسی و کاردانی در زمینه صنایع لبنی و کنسروسازی
- مدرس دو دوره (آشنایی با روشهای انبارداری محصولات کشاورزی) جهت کارشناسان تعاون روستایی وزارت جهاد کشاورزی در سطح ملی (22 لغایت 24 و 28 لغایت 30 آذر 1386) و کارگاه آموزشی تکنولوژی تولید انواع پنیر جهت مدرسین سراسر کشور در سال 1389.
- مدرس دروس تغذیه و بهداشت و مسمومیت غذایی در دانشگاه جامع علمی و کاربردی
- مدرس دوره های صنایع لبنی برای بهره برداران
- مدرس آموزش کارکنان جهت کارشناسان بخش های مختلف آموزشی-پژوهشی-اجرایی کشور

طراحی رشته و دوره و استانداردهای ملی

- عضو تیم طراحی رشته کارشناسی ارشد مهندسی فراورده های نوین لبنی
- عضو تیم طراحی رشته کارشناسی گوشت و فراورده های آن
- عضو تیم بازنگری سرفصل دوره کاردانی و کارشناسی رشته صنایع کمپوت و کنسروسازی در دانشگاه جامع علمی و کاربردی
- عضو تیم بازنگری سرفصل دوره کاردانی رشته صنایع آبمیوه و قند در دانشگاه جامع علمی و کاربردی
- عضو هسته بازنگری و تدوین منابع درسی صنایع تبدیلی موسسه آموزش عالی علمی کاربردی وزارت جهاد کشاورزی
- رییس کمیته تدوین استاندارد ملی آیین کار تولید پنیر
- عضو کمیته تدوین استاندارد ملی پودر پروتئین شیر

کتاب انتشار یافته

1. صنایع تبدیلی برنج- انتشارات فنی معاونت ترویج سازمان تات- 1379.
2. اصول تولید پنیر و فراورده های آب پنیری- انتشارات پژوهش توس- کتاب درسی دوره کارشناسی تکنولوژی شیر و فراورده های لبنی- 1385.
3. تألیف یک فصل از کتاب کاربرد نانویوتکنولوژی در صنایع غذایی - انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد- 1386
4. مبانی تولید فراورده های شیری غلیظ شده و خشک - انتشارات سناباد- 1387.
5. مبانی تولید فراورده های کنسروی- انتشارات موسسه آموزش عالی علمی کاربردی جهاد کشاورزی- کتاب درسی دوره کارشناسی تکنولوژی کمپوت و کنسرو - 1389.
6. تکنولوژی شیر خشک و غذای کودک - انتشارات موسسه آموزش عالی علمی کاربردی جهاد کشاورزی - کتاب درسی دوره کارشناسی تکنولوژی شیر و فراورده های لبنی- 1393.
7. راهنمای ایمنی خطرات مواد غذایی- انتشارات جهاد دانشگاهی مشهد. 1392. مترجم چهارم.
8. تولید و بسته بندی پنیر- انتشارات موسسه آموزش عالی علمی کاربردی جهاد کشاورزی- کتاب درسی دوره های بهره برداران- 1397
9. درجه بندی و سورتینگ میوه و سبزی- انتشارات موسسه آموزش عالی علمی کاربردی جهاد کشاورزی- کتاب درسی دوره های بهره برداران- 1397
10. سردخانه و انبار- انتشارات موسسه آموزش عالی علمی کاربردی جهاد کشاورزی- کتاب درسی دوره های بهره برداران- 1398

مقالات انتشار یافته در مجلات معتبر (علمی پژوهشی مورد تایید وزارت علوم و یا ISI)

1. H. Rashidi, M. Mazaheri- Tehrani, S.M.A. Razavi, and M. GhodsRohany. 2014. Improving Textural and Sensory Characteristics of Low-Fat UF Feta Cheese Made with Fat Replacers. Journal of Agricultural Science and Technology. Vol. 16, Number 5, September 2014.
2. F. Mahmoodi, V. Hakimzadeh and H. Rashidi .2018. Optimization of quince peel extraction by using solvent based on antioxidant power and lutein content. Carpathian journal of food science and technology. 10(2).
3. H.R. Azarbad, M. Mazaheri-Tehrani and H. Rashidi .2019. Optimization of gluten free bread formulation using sorghum rice and millet flour by D-Optimal mixture design. Journal of agricultural science and technology. 21(2).
4. S.H.R. Ziaolhagh, M. Mazaheri-Tehrani, S.M.A. Razavi and H. Rashidi. 2017. Roasting process optimization of walnut kernels for the preparation of walnut cream using response surface methodology. Journal of nuts. 8(1).
5. A.D. Abadi, V. Hakimzadeh and H. Rashidi. 2018. Comparing the antioxidant extract of the quince peel with hexane and ethyl acetate solvents for crude soybean oil prevention Leonardo electronic journal of practice and technologies. Jan-jun(32).
6. رشیدی، حسن، خراسانیان، فوزان و نجفی، مسعود. 1398. تعیین ویژگی های شیمیایی فیزیکی و حسی پودر کشک فراسودمند حاصل از اختلاط ماست و عصاره بذر کتان. نشریه نوآوری در علوم و فناوری غذایی.
7. رشیدی، حسن. 1394. ویژگی های شیمیایی، حسی و فیزیکی پنیر سفید کم چرب، تولید شده از شیر استاندارد شده با پودر پروتئین شیر. پژوهش های صنایع غذایی. دانشگاه تبریز. جلد 4.
8. کارآموز، نعیمه، محمدی ثانی، علی و رشیدی، حسن. 1395. تاثیر افزودن هیدروکلوئیدهای ژلان، کتیرا و پکتین با متوکسیل بالا در پایدارسازی دوغ. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. دانشگاه تربیت مدرس.
9. محروقی، مصطفی، قدس روحانی، محسن و رشیدی، حسن. 1395. بهینه سازی فرمولاسیون پنیر پروسس پخش پذیر با استفاده از هیدروکلوئیدهای کنجاک و زانتان. پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی. شماره 4.

10. محروقی، مصطفی، قدس روحانی، محسن و رشیدی، حسن. 1396. بررسی تاثیر افزودن هیدروکلئیدهای کنجاک و زانتان بر ویژگی های بافتی پنیر پروسس پخش پذیر. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. دانشگاه تربیت مدرس. شماره 68.
11. محروقی، مصطفی، قدس روحانی، محسن و رشیدی، حسن. 1397. بررسی اثر دوره نگهداری بر ویژگی های فیزیکی شیمیایی و حسی پنیر پروسس پخش پذیر تولید شده با استفاده از هیدروکلئیدهای کنجاک و زانتان. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. دانشگاه تربیت مدرس. شماره 77.
12. رشیدی، حسن، بهادر قدوسی، حمید و مرتضوی، علی. 1379. بررسی خصوصیات برخی از ارقام برنج و کاربرد آن - مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان- سال هفتم- شماره چهارم.
13. غلامحسینیور، علی، مظاهری، مصطفی، رضوی، محمد علی و رشیدی، حسن. 1393. بررسی و بهینه سازی ویژگی های شیمیایی و حسی فرمولاسیون های مختلف پنیر فتای فراپالایش آنالوگ بازساخته به روش سطح پاسخ. پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران. شماره 2.
14. جودی عطار، ثمانه، حکیم زاده، وحید و رشیدی، حسن. 1397. بهینه یابی فرمولاسیون پنیر سفیدفراپالایش با اثر جایگزینی روغن بذر کتان با چربی شیر به کمک روش سطح پاسخ. پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران. شماره 4.
15. عبیری، مهدی، رشیدی، حسن و بلندی، مرضیه. 1395. بررسی اثرات استفاده از صمغ سوفوراژاپونیکا بر ویژگی های شیمیایی حسی و بافت پنیر خامه ای. مجله نوآوری در علوم و فناوری غذایی. شماره 3.
16. رشیدی، حسن. 1395. کاربرد پودر پروتئین شیر و لاکتوباسیلوس پاراکاژی در تولید پنیر لاکتیکی کم چرب و تعیین ویژگی های شیمیایی حسی و فیزیکی آن. شماره 3.
17. ضیالحق، حمیدرضا، مظاهری، مصطفی، رضوی، محمدعلی و رشیدی، حسن. 1396. بررسی اثر شرایط نگهداری بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و میکروبی کرم گردو. مجله علوم و صنایع غذایی. شماره 72.
18. آذرباد، حمید، مظاهری، مصطفی و رشیدی، حسن. 1395. تعیین ویژگی های شیمیایی حسی و بافت دستگاهی نان بربری با گلوتن کاهش یافته حاصل از اختلاط آرد گندم و ارزن. مجله پژوهشهای صنایع غذایی. شماره 1.
19. رشیدی، حسن، مظاهری، مصطفی، رضوی، محمدعلی و قدس روحانی، محسن. 1391. تعیین ویژگی های انعقادی و شیمیایی پنیر فتای فراپالایش حاصل از پودر ریتتیت در سطوح مختلف چربی و کلسیم. مجله علوم و صنایع غذایی. شماره 35.
20. رشیدی، حسن، مظاهری، مصطفی، رضوی، محمدعلی و قدس روحانی، محسن. 1390. تاثیر کاهش درصد چربی و مقدار کلریدکلسیم بر ویژگی های حسی و بافتی پنیر فتای فراپالایش حاصل از پودر ناتراوه اولترافیلتراسیون شیر. پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران. شماره 3.
21. زارعی، مهدی، مظاهری تهرانی، مصطفی، رشیدی، حسن و فتحی نجفی، مهدی. 1398. بهینه سازی فرایند استخراج ژلاتین، از ضایعات پوست گوسفند با استفاده از آنزیم آلکالاز به روش سطح پاسخ. پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی.
22. کول آبادی، زهره، نجف نجفی، مسعود و رشیدی، حسن. 1398. اثر موسیلاژ دانه به بر ویژگی های شیمیایی بافتی و حسی بستنی وانیلی. مجله علوم و صنایع غذایی.
23. حکیم زاده، وحید، جلالی تاج الدین، نسیم و رشیدی، حسن. 1397. بررسی امکان تولید کنسرو خورش قیمة کم چرب با استفاده از جایگزین های چربی. مجله علوم و صنایع غذایی. جلد 15، شماره 83.

- پروژه تحقیقاتی خشک کردن آلبالو خشک با رطوبت بالا به روش مناسب (همکار اصلی - 1395)
- پروژه تحقیقاتی بررسی اثر روش استخراج بر فعالیت ضداکسایشی و ضد میکروبی عصاره پیاز زعفران (همکار اصلی - 1396)
- پروژه تحقیقاتی بررسی اثر روشهای پیش سردکردن و پوشش دهی با صمغ های بومی بر ماندگاری گیلاس و سیب قرمز (همکار اصلی - 1396)
- پروژه تحقیقاتی بهینه سازی استخراج عصاره پونه با فرایندهای غیرحرارتی و تاثیر ریزپوشانی بر خواص عملکردی آن (همکار اصلی - 1395)
- پروژه تحقیقاتی تاثیر روش خشک کردن در دمای معمولی بر روی کیفیت زعفران (همکار اصلی - 1395)
- پروژه تحقیقاتی تولید نوشیدنی فراسودمند با استفاده از عصاره کتان و استویا (همکار اصلی - 1397)
- طرح تحقیقاتی کاربرد سبوس برنج در تولید بیسکویت با ارزش غذایی بالا (مجری مسوول، 1381)
- طرح تحقیقاتی بررسی اثر درجه حرارت خشکاندن و رطوبت نهایی شلتوک بر خصوصیات کیفی برنج رقم فجر (مجری مسوول، 1383)
- طرح تحقیقاتی بررسی اثرات اعمال کم آبیاری تنظیم شده بر خصوصیات کیفی برنج رقم فجر (مجری، 1384)
- طرح تحقیقاتی بررسی اثرات اعمال کم آبیاری تنظیم شده بر خصوصیات کیفی برنج رقم طارم (مجری، 1381)
- پروژه تحقیقاتی تخریب الکتروشیمیایی پوسته خارجی برنج و کاربرد آن در صنایع (ناظر، 1378)
- پروژه پژوهشی صنایع تبدیلی سبب زمینی جهاد دانشگاهی مشهد (همکار اصلی، 1375)
- طرح تحقیقاتی بررسی تاثیر دمای خشک کن و رطوبت نهایی شلتوک بر درصد برنج سالم در ارقام پر محصول استان مازندران (همکار - 1384)

راهنمایی و مشاوره پایان نامه های تحصیلات تکمیلی

- بهینه سازی فرمولاسیون پنیر فتای فرابالایش آنالوگ و بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و حسی آن. مقطع دکتری. دانشگاه فردوسی مشهد.
- استفاده از آنزیم ترانس گلوتامیناز و کنسانتره پروتئینی شیر در فرمولاسیون پرمیکس نان بدون گلوتن (ویژه بیماران سلیاکی) و تعیین ویژگی های شیمیایی حسی و بافت دستگاهی آن. مقطع دکتری. دانشگاه فردوسی مشهد.
- فرمولاسیون کرم گردو، بررسی خواص فیزیکوشیمیایی و عمل کنندگی. مقطع دکتری. دانشگاه فردوسی مشهد.
- تولید ژلاتین خوراکی از ضایعات پوست گوسفند و بررسی ویژگی های محصول تولیدی. مقطع دکتری. دانشگاه فردوسی مشهد.
- کاربرد تکنولوژی هاردل در کاهش مقدار آفلاتوکسین دوغ اسیدوفیلوس. مقطع دکتری. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
- بررسی تاثیر ترکیبی هیدروکلئیدهای ژلان، کتیرا و پکتین با متوکسیل بالا در تثبیت دوغ. مقطع کارشناسی ارشد. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
- بهینه سازی فرمولاسیون ماست غلیظ شده کم چرب تولید شده به روش مستقیم به روش سطح پاسخ. مقطع کارشناسی ارشد. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.

- اثر نوع استارترو زمان نگهداری بر ویژگی های حسی و شیمیایی ماست غلیظ تولید شده به روش مستقیم، حاصل از اختلاط ناتراوه فراپالایش شیر و شیر سویا. مقطع کارشناسی ارشد. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.
- - اثرات ترکیبات پایدارکننده بر ویژگی های شیمیایی، حسی و بافت دستگامی ماست همزده با چربی کاهش یافته. مقطع کارشناسی ارشد. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
- - بررسی اثر مقدار چربی، نوع و مقدار پایدارکننده بر ویژگی های شیمیایی، حسی و فیزیکی خامه صبحانه. مقطع کارشناسی ارشد. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.
- بررسی تاثیر استفاده از صمغ حاصل از دانه بالنگوشیرازی بر روی خواص فیزیکیوشیمیایی رئولوژیکی و حسی خامه کم چرب صبحانه. مقطع کارشناسی ارشد. دانشگاه جامع علمی کاربردی.
- تولید پودر کشک فراسودمند حاصل از اختلاط کشک مایع و عصاره بذر کتان.مقطع کارشناسی ارشد. دانشگاه جامع علمی کاربردی.
- بهینه سازی ویژگی های پنیر فتای فراپالایش با چربی کاهش یافته با استفاده از صمغ کنجاک.مقطع کارشناسی ارشد. دانشگاه جامع علمی کاربردی.
- بررسی ویژگی های پودر کشک فراسودمند تولید شده از مخلوط شیر گاو و شیر سویا.مقطع کارشناسی ارشد. دانشگاه جامع علمی کاربردی.
- بهینه سازی فرمولاسیون ماست تازه کم چرب فراسودمند با استفاده از صمغ دانه بالنگو.مقطع کارشناسی ارشد. دانشگاه جامع علمی کاربردی.
- بهینه سازی ویژگی های پنیر پروسس پخش پذیر فراسودمند با استفاده از صمغ کنجاک.مقطع کارشناسی ارشد. دانشگاه جامع علمی کاربردی.
- استخراج عصاره گیاه بوقناق و بررسی اثر افزودن آن بر ویژگی های کیفی و رئولوژیکی دوغ.مقطع کارشناسی ارشد. دانشگاه جامع علمی کاربردی.
- بهینه سازی ویژگی های بستنی وانیلی فراسودمند غنی شده با عصاره هیدروکلوئیدی چوبک.مقطع کارشناسی ارشد. دانشگاه جامع علمی کاربردی.
- بهینه سازی ویژگی های بستنی وانیلی فراسودمند غنی شده با صمغ دانه به.مقطع کارشناسی ارشد. دانشگاه جامع علمی کاربردی.
- تولید پنیر پیتزای فراسودمند با استفاده از صمغ کنجاک. مقطع کارشناسی ارشد. دانشگاه جامع علمی کاربردی.
- تعیین خواص فیزیکیوشیمیایی و حسی خامه استریل کم چرب طعم دار با افزودن صمغ های بومی. مقطع کارشناسی ارشد. دانشگاه آزاد واحد قوچان.
- بررسی اثرات پرتو ماورابنفش بر ویژگی های میکروبیولوژیکی شیمیایی و حسی شیرخام. دانشگاه تبریز.

ارایه مقاله در همایش های معتبر

- Using of Sophora Japonica gum to improve the texture characteristics and stability of Cream cheese.2014.1st International conference on natural food hydrocolloids.
- کاربرد سبوس برنج در تولید بیسکویت با ارزش غذایی بالا.1385.شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران.
- بررسی اثر نوع استارتتر بر خصوصیات حسی و شیمیایی ماست غلیظ تولید شده حاصل از اختلاط ناتراوه فراپالایش شیر و شیر سویا. 1393. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی.

- بررسی خصوصیات حسی و شیمیایی ماست غلیظ تولید شده حاصل از اختلاط ناتراوه فراپالایش شیر و شیر سویا. 1393. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی.
- بررسی اثر مدت زمان نگهداری بر خصوصیات حسی و شیمیایی ماست غلیظ فرموله شده با شیر سویا. 1393. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی.
- بررسی ویژگی های حسی پودر کشک فراسودمند حاصل از اختلاط شیر گاو و شیر سویا. 1397. بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی.
- تاکسونومی پروبیوتیک ها. 1394. سومین همایش ملی پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند.
- بررسی عوامل موثر بر استخراج اسانس های گیاهی به روش سیال فوق بحرانی. 1393. سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی.
- بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و ژل شوندگی صمغ حاصل از پوست کدو سبز. 1393. سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی.
- چالشهای حلیت در تولید لبنیات. 1393. سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی.
- کاربرد فناوری فشار هیدروستاتیک بالا در تولید غذای ایمن و سالم. 1393. اولین کنگره ملی سلامت غذا.
- کاربرد اولتراسوند در بهبود ویژگی های عملکردی پروتئین های آب پنیر. 1393. اولین کنگره ملی سلامت غذا.
- راه اندازی سیستم زنجیره سرد میوه ها و سبزیجات. 1393. اولین کنگره ملی سلامت غذا.
- تولید شیر سالم با استفاده از میدان الکتریکی با شدت بالا و متمرکز. 1393. دومین همایش کشوری سلامت شیر.
- کاربرد تکنیک نوین پلاسما برای تهیه شیر سالم و ضد عفونی کردن سطوح تجهیزات. 1393. دومین همایش کشوری سلامت شیر.
- کاربرد فشارهای فوق بالا در فرایند سالم سازی شیر. 1393. دومین همایش کشوری سلامت شیر.
- بررسی آخرین دستاوردها در زمینه کاربرد صنعتی سالم سازی مواد غذایی توسط اشعه فرابنفش. 1394. سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی.
- استفاده از باکتریوسین ها به عنوان نگهدارنده های طبیعی. 1394. سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی.
- عوامل موثر بر بقا پروبیوتیکها در بستنی. 1394. سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی.
- بررسی وضعیت مصرف پنیر در دانش آموزان دختر مدارس متوسطه دوره دوم در سطح شهر مشهد. 1394. بیست و سومین کنگره ملی صنایع غذایی.
- بررسی ویژگی های شیمیایی حسی و فیزیکی ماست پروبیوتیک کم چرب و غلیظ شده به روش مستقیم. 1394. بیست و سومین کنگره ملی صنایع غذایی.
- بررسی خصوصیات رئولوژیکی خامه کم چرب تهیه شده با صمغ های بومی (کندر-کتیرا-فارسی). 1394. بیست و سومین کنگره ملی صنایع غذایی.
- کاربرد پرتوهای یونیزه در صنایع لبنی. 1393. نخستین کنفرانس توسعه کیفیت.
- استفاده از انرژی میکروویو در کارخانجات لبنی. 1393. نخستین کنفرانس توسعه کیفیت.
- اثرات فشار بالا بر روی ویژگی های عملکردی پنیر. 1393. نخستین کنفرانس توسعه کیفیت.

- استفاده از انرژی میکروویو در تولید غذاهای آماده. 1393. اولین همایش ملی میان وعده های غذایی.
- بررسی ویژگی های کیفی و رئولوژیکی دوغ موثر در درمان دیابت غنی شده با عصاره گیاه بوقناق. 1397. نخستین کنگره ملی گیاهان دارویی و راهکارهای موثر بر دیابت.

نشریات ثبت و انتشار یافته

- برداشت برنج و عملیات بعد از برداشت (انتشارات فنی معاونت ترویج سازمان تات، 1379)
- مصارف صنعتی پوسته شلتوک (انتشارات موسسه تحقیقات برنج کشور، 80/10/25-80/602)
- مدیریت انبارداری غلات (انتشارات موسسه تحقیقات برنج کشور، 82/3/6-82/209)
- پایدارسازی سبوس برنج (انتشارات موسسه تحقیقات برنج کشور، 83/2/8-83/100)
- کاربرد سبوس برنج در تولید بیسکویت (انتشارات موسسه تحقیقات برنج کشور،)
- خصوصیات پوسته خارجی شلتوک و کاربرد آن در خوراک دام (موسسه تحقیقات برنج کشور، 81/420-81/8/8)
- کاربرد پوسته شلتوک به عنوان سوخت (انتشارات موسسه تحقیقات برنج کشور، 80/8/5-80/465)

تقدیر نامه ها

- تقدیر توسط معاون محترم وزیر جهاد کشاورزی و رییس موسسه آموزش عالی علمی کاربردی جهاد کشاورزی به دلیل انتخاب به عنوان استاد نمونه کشوری (1395)
- تقدیر توسط ریاست محترم مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی خراسان رضوی به دلیل انتخاب به عنوان استاد نمونه (1397)
- تقدیر توسط ریاست محترم مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی خراسان رضوی به دلیل انتخاب به عنوان استاد نمونه (1398)
- تقدیر توسط ریاست محترم دانشگاه جامع علمی کاربردی خراسان رضوی به دلیل انتخاب به عنوان استاد نمونه (1395)
- تقدیر توسط ریاست مرکز آموزش عالی جهاد کشاورزی خراسان رضوی به دلیل ارائه خدمات صادقانه در مقام مدیر گروه صنایع غذایی (1386).
- تقدیر توسط ریاست مرکز آموزش عالی شهید هاشمی نژاد به عنوان استاد نمونه در سال 1386.
- تقدیر توسط جناب آقای دکتر سید علی مرتضوی به دلیل همکاری در برگزاری کنگره سراسری توسعه ارتباط صنایع با مراکز آموزشی و پژوهشی
- تقدیر توسط معاون موسسه تحقیقات برنج کشور به دلیل ارائه سخنرانی در سال 1378.
- تقدیر توسط رییس موسسه تحقیقات برنج کشور به دلیل برگزاری کارگاه آموزشی بین المللی در سال 2004.
- تقدیر توسط رییس موسسه تحقیقات برنج کشور به دلیل چندین سال خدمات ارزنده در سال 1383.
- تقدیر توسط نان قدس رضوی به دلیل همایش بررسی تحولات تکنولوژی و فرهنگ مصرف غذاهای آماده منجمد (1384)
- تقدیر توسط رییس سازمان جهاد کشاورزی استان مازندران به دلیل انتشار نشریات علمی و مصاحبه های ترویجی در صدا و سیما (1382)
- تقدیر توسط ریاست دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان به دلیل همکاری به عنوان عضو کمیته علمی و داوری همایشهای اول و دوم صنایع غذایی در سالهای 90 و 92.

راهنمایی پروژه های کارشناسی

- بررسی روش های تولید مواد افزودنی پودری لبنی در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1388)

- اثر ذخیره سازی در سرما و منجمدسازی بر طعم و بافت کره در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1388)
- ماست منجمد پروبیوتیک در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1388)
- کاربرد پودر آب پنیر در تولید پنیر سفید ایرانی در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1388)
- تولید، ویژگی ها و کاربرد MPC در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1388)
- تاثیر نحوه افزودن نمک طعام بر ویژگی های کیفی پنیر سفید فرآپالایشی در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1388)
- راهنمای عملی تولید پودر شیر در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1388)
- خوردگی در صنایع غذایی در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1387)
- استفاده از جایگزین های چربی در تولید پنیر سستی کم چرب در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1387)
- روش های نوین تولید کره در جهان در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1387)
- روش های نوین تولید پنیر در جهان در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1387)
- نمک زنی و نقش نمک در پنیر در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1387)
- اثر درصد چربی بر راندمان وزنی پنیر در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1387)
- تولید، کاربرد و عملکرد مایه کشت های اسید لاکتیکی در پنیر در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1387)
- اصول فراوری آب پنیر در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1386)
- اصول فراوری محصولات لبنی تغلیظ شده و خشک در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1386)
- مکانیسم انعقاد آنزیمی و رسانیدن پنیر در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1386)
- بستنی های نوظهور، فانتزی شکل و مخصوص در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1386)
- تولید پنیر سفید ایرانی با روش فرآپالایش در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1386)
- استفاده از WPC در محصولات منجمد و تولید بیومس، آنزیم بتاگالاکتوزیداز و الکل اتیلیک از آب پنیر در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1386)
- پنیر پیتزا باطعم آویشن در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1386)
- سیستم کنترل اتوماتیک فرایند تولید فراورده های تخمیری در کارخانجات صنایع غذایی در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1385)
- تکنولوژی شیر در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1385)
- تولید کره ترش و بررسی روش های بهبود طعم و آروما در آن در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1385)
- بهبود کیفیت دوغ ایرانی در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1385)
- بستنی کم کالری در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1385)
- کره طعم دار در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1385)
- شیر فرادما در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1385)
- ماست میوه ای در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1385)
- تاثیر افزودن سیترات سدیم در بهبود طعم عطر و آرومای پنیر خامه ای در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1385)

- کفیر و کومیس در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1385)
- تکنولوژی پنیرهای بدلی در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1385)
- بررسی تغذیه کودک با شیر خشک و غذای مادر در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1385)
- معایب فراورده های لبنی و علل آنها در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1384)
- پنیر موزارلا (پیتزا) در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1384)
- بررسی نقش باکتری های پروبیوتیک در لبنیات در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1384)
- تولید پنیر ریکوتا از آب پنیر در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1384)
- انسداد در ممبران های فرآپالایش در قالب پروژه دانشجویان مقطع کارشناسی (1384)
- روش صنعتی تولید لواشک و آلوجه فراوری شده (1393)
- بررسی انواع ویژگی ها و مراحل تولید انواع پاستا (1392)
- ویژگی ها انواع و کاربرد شیرین کننده ها (1392)
- ماست میوه ای و بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و تغذیه ای (1392)
- فراورده های تخمیری و غیرتخمیری خیارشور (1392)
- بررسی ویژگی های انواع و فراوری زیتون (1392)
- شیرین کننده های کم کالری (1391)
- شیرین کننده های پر کالری (1391)
- احداث کارخانه تولید غذاهای جدید شیلاتی (1391)
- تکنولوژی تولید و ویژگی های کشک (1391)
- بررسی پایداری و مکانیسم دوفاز شدن دوغ (1391)
- راهکارهای علمی در ارزیابی حسی انواع پنیر (1391)
- تولید کره و بهداشت و کیفیت در تولید کره (1397)
- انواع بسته بندی پنیر (1397)
- مجموعه اجمالی کل صنایع شیر و فراورده های لبنی خراسان رضوی (1397)

اختراع ثبت شده

- فرمولاسیون پریمیکس آردهای برنج، سورگوم، ارزن و سویا در تهیه نان حجیم بدون گلوتن ویژه بیماران سللیاکی