

مشخصات فردی و شغلی (c.v)



نام و نام خانوادگی : مسعود نجف نجفی

شماره ملی : ۰۸۷۲۳۱۱۹۴۵

عضو هیئت علمی مرتبه : دانشیار پایه : ۲۸

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

تلفن محل کار : ۰۵۱-۳۸۷۱۷۰۷۱ ۱۹-نمابر : ۰۵۱-۳۸۷۱۷۱۴۲

پست الکترونیک : mnajafi.mhd@gmail.com

سوابق تحصیلی :

ردیف	مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	دانشگاه محل تحصیل	سال اخذ مدرک
۱	کارشناسی	مهندسی کشاورزی-علوم و صنایع غذایی	فردوسی مشهد	۱۳۷۱
۲	کارشناسی ارشد	مهندسی کشاورزی-علوم و صنایع غذایی	فردوسی مشهد	۱۳۷۴
۳	دکتری	مهندسی کشاورزی-علوم و صنایع غذایی	فردوسی مشهد	۱۳۸۹

عنوان پایان نامه کارشناسی ارشد : بررسی امکان استفاده از مخلوط آرد چاودار و گندم در تهیه نان ایرانی

عنوان پایان نامه دکترا : استفاده از امواج فراصوت در تولید امولسیون و ریزپوشانی ترکیبات مؤثره روغن هل

طرح ها و پروژه های تحقیقاتی :

ردیف	عنوان	شماره مصوب	نوع تحقیق	واحد اجرا	سمت در تحقیق	وضعیت	شماره ثبت گزارش نهایی
۱	بررسی وضعیت موجود تولید، توزیع و مصرف گندم، آرد و نان در کشور	-	مستقل	مرکز آموزش کشاورزی خراسان رضوی	مجری	مختومه	-
۲	بررسی وضعیت نگهداری گندم در ایران	-	مستقل	مرکز آموزش کشاورزی خراسان رضوی	مجری	مختومه	-
۳	بررسی کیفیت گندم در ایران و سیر تاریخی آن	-	مستقل	مرکز آموزش کشاورزی خراسان رضوی	مجری	مختومه	-
۴	ویژگی ها و خصوصیات انواع واریته گندم در ایران	-	مستقل	مرکز آموزش کشاورزی خراسان رضوی	مجری	مختومه	-
۵	معرفی علوم و تکنولوژی های مدرن در تولید آرد و نان	-	مستقل	مرکز آموزش کشاورزی خراسان رضوی	مجری	مختومه	-
۶	بررسی وضعیت میکروبی شیر خام تولیدی در استان خراسان رضوی	-	مستقل	مرکز آموزش کشاورزی خراسان رضوی	مجری	مختومه	-
۷	بررسی راهکارهای افزایش مصرف شیر و فراورده های لبنی در استان خراسان رضوی	-	مستقل	مرکز آموزش کشاورزی خراسان رضوی	مجری	مختومه	-
۸	بررسی کارایی دانش آموختگان رشته شیر و فراورده های لبنی در کارخانجات استان خراسان رضوی	۲-۸۰۰۸ ۰۹۰- ۸۶۰۰۹	مستقل	مرکز آموزش کشاورزی خراسان رضوی	همکار	مختومه	-
۹	استفاده از امواج فراصوت در تولید امولسیون و ریزپوشانی لیمون	۴۵۰۸۷۰۰۳	مستقل	مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی	همکار	مختومه	-
۱۰	انجام مطالعات نیازسنجی، امکان سنجی و طراحی پیلوت تحقیقاتی انواع اسپردهای لبنی و غیرلبنی در بسته بندی مقاوم نظامی با ماندگاری بالا جهت جیره عملیاتی ۲۴ ساعته	۴۵۰۹۰۰۱	مستقل	مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی	مجری	مختومه	-
۱۱	انجام مطالعات نیازسنجی، امکان سنجی و طراحی پیلوت تحقیقاتی انواع دسرهای Bakery و Non-bakery در بسته بندی مقاوم نظامی با ماندگاری بالا جهت جیره عملیاتی ۲۴ ساعته	۴۵۰۹۰۰۱۳	مستقل	مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی	مجری	مختومه	-
۱۲	بهینه سازی شرایط استخراج رنگدانه کورکومین از ریزوم زردچوبه با استفاده از روش کلاسیک (ماسراسیون)	۱۸۸۴	مستقل	جهاد دانشگاهی	همکار	مختومه	-
۱۳	تهیه نانوفیلترهای جاذب بو به روش جایگذاری سیکلودکسترین در شبکه الکتروریسی شده استات سلولز	۲۲۰۹۱۰۰۴	مستقل	مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی	همکار	مختومه	-
۱۴	بررسی امکان تولید نوشیدنی گردو با استفاده از صمغ گوار و کاراگینان و	۴-۴۳-۱۴- ۹۳۱۵۵	خاص	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی خراسان رضوی	همکار	مختومه	۵۰۵۰۲

۱۵	بررسی تأثیر استفاده از هیدروکلئیدها در تولید نوشیدنی فندق و مقایسه	۴-۴۳-۱۴-۹۳۱۲۳	خاص	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی خراسان رضوی	همکار	مختومه	۵۰۴۱۴
۱۶	ارزیابی سیاستگذاری و مدیریت آلاینده های مواد غذایی و محیط زیست	-	طرح	شورای عالی عتف	مجری	متوقف	-

• نوع تحقیق : طرح، پروژه مشترک، پروژه خاص ، پروژه مستقل** وضعیت : در دست اجرا، مختومه، متوقف شده

نوآوری، اختراع و ابتکار تخصصی :

ردیف	عنوان	محل تایید یا ثبت	تاریخ
۱	فرایند افزایش میزان محلولیت هیدروکلئیدهای گیاهی با استفاده از انرژی امواج فراصوت	سازمان ثبت اسناد و املاک کشور	۱۳۹۵

مقالات علمی و پژوهشی در ۵ سال اخیر :

ردیف	عنوان	نحوه ارائه			عنوان مجله / همایش	سال	رتبه در بین نگارندگان
		سخنرانی	پوستر	چاپ			
۱	بهینه سازی شرایط استخراج ترکیبات زیست فعال از گلبرگ زعفران به روش سطح پاسخ			*	پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی	۹۵	۳
۲	تثبیت مخمر ساکارومایسس سرویسیه بر سرامیک آلومین جهت کاهش افلاتوکسین ...			*	پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی	۹۵	۴
۳	تأثیر غلظت های مختلف مالتودکسترین و پروتئین تغلیظ شده آب پنیر بر ویژگی های			*	علوم و صنایع غذایی ایران	۹۶	۴
۴	تولید میکروالیاف پروتئینی زئین با استفاده از فرآیند الکتروریسی			*	علوم و صنایع غذایی ایران	۹۶	۴
۵	بهینه سازی شرایط استخراج رنگدانه کورکومین از ریزوم زردچوبه با استفاده از ...			*	علوم و صنایع غذایی ایران	۹۷	۳
۶	کاهش افلاتوکسین M1 در شرایط invitro با استفاده از تثبیت مخمر ساکارومایسس سرویسیه...			*	علوم و صنایع غذایی ایران	۹۷	۴
۷	ارزیابی زنده مانی لاکتوباسیلوس کازئی درون پوشانی شده با آلزینات سدیم و ..			*	علوم و صنایع غذایی ایران	۹۷	۱
۸	بررسی اثر صمغ کنجاک، فشار هموژنیزاسیون و میزان چربی بر خصوصیات رئولوژیکی خامه کم چرب			*	علوم و صنایع غذایی ایران	۹۸	۳

۹	اثر موسیلاژ دانه به بر ویژگی های فیزیکی شیمیایی، بافتی و حسی بستنی وانیلی			*	علوم و صنایع غذایی ایران	۹۸	۱
۱۰	ارزیابی ویژگی های فیزیکی نانولیپوزوم اسانس باریجه و اثر ضد میکروبی آن بر باکتری ...			*	دانشکده علوم پزشکی نیشابور	۹۸	۱
۱۱	اثر زمان اعمال تیمار حرارتی پروتئین بر ویژگی های کمپلکس			*	فرآوری و نگهداری مواد غذایی	۹۸	۳
۱۲	درون پوشانی عصاره چغندر قرمز توسط حامل های مالتودکسترین و ایزوله پروتئین آب پنیر			*	پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران	۹۹	۳
۱۳	درون پوشانی عصاره زعفران در سامانه امولسیون دوگانه و بررسی پایداری ترکیبات مؤثره			*	پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی	۹۹	۱
۱۴	ارزیابی ویژگیهای فیزیکی شیمیایی و ضد میکروبی نانولیپوزوم حاوی اسانس کاکوتی(*)			*	تحقیقات مهندسی صنایع غذایی	۹۹	۱
۱۵	بررسی تأثیر افزودن موسیلاژ دانه به بر خواص فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و حسی خامه صبحانه			*	نوآوری در علوم و فناوری غذایی	۹۹	۳
۱۶	تعیین ویژگی های شیمیایی، فیزیکی و حسی پودر کشک فراسودمند حاصل از اختلاط ماست و ...)			*	نوآوری در علوم و فناوری غذایی	۱۴۰۰	۳
۱۷	بررسی اثر صمغ کنجاک، صمغ دانه مرو، سرعت همگن سازی و چربی بر pH، بافت و ...			*	پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران	۱۴۰۰	۱
۱۸	ارزیابی و مقایسه خصوصیات حسی، بافتی و رنگ خامه کم چرب با استفاده از تحلیل مؤلفه اصلی و ..			*	پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران	۱۴۰۰	۳
۱۹	The use of Saccharomyces cerevisiae immobilized on activated alumina, and alumina silicate beads...			*	Journal of food processing and preservation	۲۰۱۹	۴
۲۰	Optimization of labane (concentrated yogurt) formulation produced wheyless process using ...			*	Journal of food processing and preservation	۲۰۱۹	۲
۲۱	Preparation of Barije (Ferula gummosa) Essential Oil-Loaded Liposomes and Evaluation of Physical and Antibacterial Effect on			*	Journal of Food protection	۲۰۲۰	۱

					Escherichia coli O157:H7.....	
۳	۱۴۰۰	علوم و صنایع غذایی ایران	*		آنالیز حساسیت مدل‌های رگرسیونی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی پودر کشک حاوی عصاره بذر کتان	۲۲
۳	۱۴۰۰	تحقیقات مهندسی صنایع غذایی	*		بهینه‌یابی شرایط استخراج بتاسیانین از چغندر قرمز با استفاده از سیال فوق بحرانی به روش سطح پاسخ	۲۳
۲	۲۰۲۱	Journal of Food and Bioprocess Engineering	*		Optimization of viscoelastic properties of low-fat stirred yogurt using mixture-process variable experiments	۲۴
۱	۹۶	دومین همایش ملی فناوری‌های نوین برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی		*	بسته‌بندی هوشمند و کاربرد آن در نگهداری مواد غذایی	۲۵
۱	۹۶	دومین همایش ملی فناوری‌های نوین برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی		*	استفاده از فناوری‌های نوظهور در بسته‌بندی شیر و فراورده‌های لبنی	۲۶
۲	۹۷	دومین کنفرانس بین‌المللی گیاهان دارویی، کشاورزی ارگانیک، مواد طبیعی و دارویی		*	خواص بیولوژیکی و مصارف دارویی کلاله و گلبرگ زعفران	۲۷
۳	۲۰۱۸	دومین کنگره بین‌المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران			Chemical and antioxidant properties of betalains	۲۸
۳	۲۰۱۸	دومین کنگره بین‌المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران			Plant based protein in micrencapsulation	۲۹

۳۰	A review of the approaches used to produce low sodium or sodium-free foods				سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	۲۰۱۹	۲
----	--	--	--	--	--	------	---

کتاب و سایر آثار منتشر شده :

ردیف	عنوان	نوع	شمارگان	تعداد صفحات	تاریخ چاپ
۱	میکروبیولوژی شیر و فراورده های لبنی (آموزش دانشجویان)	تألیف	۲۰۵۰	۱۹۲	۱۳۸۲
۲	فناوری های نوین صنایع لبنی	تألیف	۱۰۰۰	۳۵۲	۱۳۸۶
۳	کاربرد نانویوتکنولوژی در صنایع غذایی	تألیف	۱۰۰۰	۳۸۶	۱۳۸۷
۴	رنگ های خوراکی طبیعی در صنایع غذایی	تألیف	۱۱۰۰	۲۲۱	۱۳۹۰
۵	تولید انواع نان و محصولات آردی سنتی (آموزش بهره برداران)	تألیف	۱۰۰۰	۱۰۹	۱۳۹۷
۶	تولید فراورده های لبنی سنتی (آموزش بهره برداران)	تألیف	۱۰۰۰	۸۳	۱۳۹۸
۷	اصول تولید کره (آموزش دانشجویان)	تألیف	۱۰۰۰	۱۸۵	۱۴۰۰

تشویقات و جوایز علمی :

ردیف	مورد	اعطا کننده	تاریخ اعطاء
۱	مدرس نمونه وزارت جهاد کشاورزی	وزیر جهاد کشاورزی	۱۳۸۱
۲	دانشجوی نمونه کشوری در مقطع دکتری	رئیس جمهور	۱۳۸۹
۳	نفر اول مسابقه علمی صنایع غذایی کشور	FAO	۱۹۹۳
۴	مدرس نمونه دانشگاه جامع علمی کاربردی	رئیس دانشگاه جامع علمی کاربردی	۱۳۹۷

همکاری با مجامع، شوراها، کمیته ها و پژوهشیو آموزشی داخلی و خارجی :

ردیف	عنوان	تاریخ عضویت	مدت عضویت به ماه	سمت
۱	کمیسیون تخصصی هیأت ممیزه سازمان	۹۹	ادامه دارد	عضو
۲	دبیرخانه تدوین سند ملی امنیت غذایی کشور	۹۹	۱۲	عضو
۳	کارگروه تخصصی تدوین استانداردهای مهارتی سازمان فنی و حرفه ای کشور	۹۷	۲۴	عضو
۴	کارگروه یاوران تولید صنایع تبدیلی و غذایی وزارت جهاد کشاورزی	۹۹	۱۲	عضو
۵	کارگروه کارشناسان خبره ارزیابی فناوری های کشاورزی	۹۸	۲۴	عضو
۶	محقق معین مرکز جهاد کشاورزی بینالود	۹۸	۱۲	
۷	کارگروه تخصصی تدوین و بازنگری	۹۹	۶	عضو

			استانداردهای آموزشی بهره برداران صنایع تبدیلی کشور	
۸	کارگروه سلامت و امنیت غذایی استان خراسان رضوی	۱۴۰۰	ادامه دارد	عضو
۹	هیأت مدیره انجمن علوم و صنایع غذایی ایران - شعبه شمال شرق کشور	۹۵	۲۴	عضو
۱۰	شورای علمی پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاد دانشگاهی	۹۰	۳۶	عضو
۱۱	شورای پژوهشی پژوهشکده علوم و صنایع غذایی	۹۰	۴۸	عضو
۱۲	هسته برنامه ریزی درسی صنایع تبدیلی و تکمیلی کشاورزی	۹۴	۱۲	عضو
۱۳	کمیته علمی کنگره های ملی مختلف	۹۵	ادامه دارد	عضو
۱۴	کارگروه تدوین برنامه استراتژیک سوم هلدینگ صنایع غذایی آستانقدس رضوی	۹۳	۱۲	رئیس

تدریس (۵ سال اخیر) :

ردیف	عنوان واحد درسی / درس	تعداد واحد نظری	دانشگاه / مجتمع آموزشی محل تدریس	نوع درس	سال تحصیل
۱	تکنولوژی کره و خامه	۲	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی خراسان رضوی	علمی - کاربردی	۹۵-۹۶
۲	زبان تخصصی	۲	" " " "	" " "	۹۵-۹۶
۳	فراورده های تخمیری	۲	" " " "	" " "	۹۵-۹۶
۴	شیمی مواد غذایی	۳	" " " "	" " "	۹۵-۹۶
۵	تکنولوژی کره و خامه	۲	" " " "	" " "	۹۵-۹۶
۶	کارورزی	۱/۷۵	" " " "	" " "	تابستان ۹۶
۷	تکنولوژی کره و خامه	۲	" " " "	" " "	۹۶-۹۷
۸	زبان تخصصی	۲	" " " "	" " "	۹۶-۹۷
۹	کارورزی	۱	" " " "	" " "	۹۶-۹۷
۱۰	زبان تخصصی	۲	" " " "	" " "	۹۶-۹۷
۱۱	شیمی مواد غذایی	۳	" " " "	" " "	۹۶-۹۷
۱۲	تکنولوژی کره و خامه	۲	" " " "	" " "	۹۶-۹۷
۱۳	کارورزی	۱/۲	" " " "	" " "	۹۶-۹۷
۱۴	فراورده های تخمیری	۳	" " " "	" " "	۹۷-۹۸
۱۵	تکنولوژی کره و خامه	۲	" " " "	" " "	۹۷-۹۸
۱۶	اصول نگهداری مواد غذایی	۳	" " " "	" " "	۹۷-۹۸
۱۷	تکنولوژی کره و خامه	۲	" " " "	" " "	۹۷-۹۸
۱۸	زبان تخصصی	۲	" " " "	" " "	۹۷-۹۸
۱۹	شیمی مواد غذایی	۳	" " " "	" " "	۹۷-۹۸
۲۰	فراورده های تخمیری	۳	" " " "	" " "	۹۷-۹۸
۲۱	اصول نگهداری مواد غذایی	۳	" " " "	" " "	تابستان ۹۸

۲۲	زبان تخصصی	۲	" " " "	" " "	تابستان ۹۸
۲۳	تولید فراورده های تخمیری	۲/۸۱	" " " "	بهره برداران	۹۹-۱۴۰۰
۲۴	آشنایی با صنایع غذایی کشورهای توسعه یافته	۱	" " " "	کارکنان	۹۹-۱۴۰۰
۲۵	فراوری پس از برداشت محصولات کشاورزی	۱	" " " "	کارکنان	۹۹-۱۴۰۰
۲۶	معایب تولید ماست	۱	" " " "	بهره برداران	۹۹-۱۴۰۰
۲۷	فناوری های پس از برداشت	۱	معاونت باغبانی	بهره برداران	۹۹-۱۴۰۰
۲۸	ارزش تغذیه ای شیر	-	شبکه برکت	بهره برداران	۹۹-۱۴۰۰
	اهمیت صمغ های بومی ایران	-	شبکه دانش	بهره برداران	۹۹-۱۴۰۰

سوابق شغلی و مدیریتی :

ردیف	عنوان شغل یا پست	نام واحد سازمانی	تاریخ انتصاب	مدت تصدی
۱	مدیر گروه صنایع غذایی	دانشگاه آزاد اسلامی قوچان	۱۳۷۳	۲ سال
۲	معاون آموزشی	دانشگاه آزاد اسلامی قوچان	۱۳۷۴	۳ سال
۳	مدیر گروه صنایع غذایی	مرکز آموزش جهاد کشاورزی خراسان رضوی	۱۳۷۷	۳ سال
۴	معاون آموزشی و پژوهشی	مرکز آموزش جهاد کشاورزی خراسان رضوی	۱۳۸۴	۵ سال
۵	مدیر گروه صنایع غذایی	مرکز آموزش جهاد کشاورزی خراسان رضوی	۱۳۹۰	۴ سال
۶	معاون پژوهشی	مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی	۱۳۹۴	۱ سال
۷	رئیس	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی خراسان رضوی	۱۴۰۱	ادامه دارد

سرپرستی پایان نامه های دانشجویی :

ردیف	عنوان	نوع سرپرستی		مقطع		دانشگاه	سال تحصیلی
		راهنما	مشاور	کارشناسی ارشد	دکتر		
۱	بررسی تأثیر تعداد سلول های سوماتیک بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی پنیر گوسفندی		×	×		دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار	۱۳۸۹
۲	تأثیر کربوهیدراتها بر روی خواص امولسیون کنندگی و ریزپوشانی پروتئین آب پنیر		×	×		دانشگاه آزاد اسلامی قوچان	۱۳۸۹
۳	بررسی پایداری و خصوصیات کورکومین ریزپوشانی شده توسط پلیمرهای مختلف با تکنیک میکرومولسیفیکاسیون	×		×		دانشگاه آزاد اسلامی قوچان	۱۳۹۰
۴	بهبود سازی شرایط استخراج رنگدانه کورکومین از ریزوم زردچوبه با استفاده از تکنیک رویه سطح پاسخ	×		×		دانشگاه آزاد اسلامی قوچان	۱۳۹۰
۵	بررسی ویژگی های رئولوژیکی، ارگانولپتیکی و بقای میکروارگانسیم های پروبیوتیک در ماست چکیده سین بیوتیک	×		×		دانشگاه آزاد اسلامی قوچان	۱۳۹۰
۶	ارزیابی کارایی صمغ استخراج شده از دانه مرو (<i>Salvia macrosiphon</i>) در پایداری امولسیون و ریزپوشانی اسانس لیمون		×	×		دانشگاه فردوسی مشهد	۱۳۹۰
۷	بررسی عوامل مؤثر در تهیه و پایداری نانوامولسیون نوشیدنی طعم دار پرتقال		×	×		دانشگاه فردوسی مشهد	۱۳۹۰
۸	ریزپوشانی عصاره زعفران با استفاده از تکنیک امولسیون دوگانه	×		×		دانشگاه آزاد اسلامی قوچان	۱۳۹۱
۹	بررسی تأثیر صمغ دانه بالنگو شیرازی در پایداری امولسیون روغن در آب تثبیت شده با پروتئین آب پنیر	×		×		دانشگاه آزاد اسلامی قوچان	۱۳۹۱
۱۰	بررسی خصوصیات امولسیون های روغن در آب تهیه شده بوسیله صمغ دانه شاهی و پروتئین آب پنیر تغلیظ شده	×		×		دانشگاه آزاد اسلامی قوچان	۱۳۹۱
۱۱	بررسی تأثیر اسانس و عصاره گیاه خارمشک بر ماندگاری و خصوصیات کیفی دوغ گرما دیده		×	×		دانشگاه آزاد اسلامی قوچان	۱۳۹۱
۱۲	تأثیر لاکتات سدیم/ دی استات سدیم در ترکیب با نیتريت سدیم بر خصوصیات میکروبی، فیزیکوشیمیایی و حسی سوسیس گاوی		×	×		دانشگاه آزاد اسلامی قوچان	۱۳۹۱
۱۳	بررسی تأثیر افزودن ایزوله پروتئین سویا به دونات بر کینتیک انتقال جرم، ویژگی های فیزیکی و روند بیاتی آن		×	×		دانشگاه فردوسی مشهد	۱۳۹۲
۱۴	بررسی تأثیر استفاده از صمغ حاصل از دانه بالنگو شیرازی بر روی خواص فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و حسی پنیر سفید کم چرب ایرانی	×		×		دانشگاه آزاد اسلامی یزد	۱۳۹۲
۱۵	بررسی تأثیر برهم کنش های بین مولکولی بر ویژگی های امولسیون و ریزکپسول روغن هل	×			×	دانشگاه فردوسی مشهد	۱۳۹۲
۱۶	بهبود سازی فرایند حرارتی گندم و بررسی اثر آن بر		×	×		دانشگاه	۱۳۹۳

	ویژگیهای آرد کیک					فردوسی مشهد	
۱۷	امکان ریزپوشانی پروبیوتیک ها با سیلیس	×		×		دانشگاه آزاد اسلامی قوچان	۱۳۹۵
۱۸	اثر موسیلاژ دانه قدومه شیرازی و شیرین کننده استویا بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی، حسی و رئولوژیکی بستنی		×			دانشگاه آزاد اسلامی قوچان	۱۳۹۵
۱۹	استفاده از نانوالیاف حاصل از الکتروریسی ژئین به عنوان نانو حامل ویتامین C		×		×	دانشگاه فردوسی مشهد	۱۳۹۵
۲۰	استخراج ترکیبات آنتی اکسیدانی گلبرگ زعفران با استفاده از روش های نوین استخراج و تولید پودر ریزپوشانی شده آن		×		×	پژوهشکده علوم و صنایع غذایی	۱۳۹۶
۲۱	بهینه سازی ویژگی های خامه صبحانه با استفاده از صمغ کنجاک			×		دانشگاه جامع علمی کاربردی	۱۳۹۶
۲۲	بهینه سازی ویژگی های بستنی وانیلی فراسودمند غنی شده با عصاره هیدروکلئیدی چوبک		×	×		دانشگاه جامع علمی کاربردی	۱۳۹۶
۲۳	بهینه سازی ویژگی های بستنی وانیلی فراسودمند غنی شده با صمغ دانه به		×	×		دانشگاه جامع علمی کاربردی	۱۳۹۶
۲۴	بهینه سازی ویژگی های پنیر فتای فراپالایش با چربی کاهش یافته با استفاده از صمغ کنجاک			×		دانشگاه جامع علمی کاربردی	۱۳۹۶
۲۵	بهینه سازی فرمولاسیون ماست تازه کم چرب با استفاده از ژل آوئه ورا و بتا گلوکان			×		دانشگاه جامع علمی کاربردی	۱۳۹۶
۲۶	تاثیر افزودن صمغ دانه بهیر خواص فیزیکی، شیمیایی و حسی خامه صبحانه فراسودمند					دانشگاه جامع علمی کاربردی	۱۳۹۶
۲۷	تولید پودر کشک فراسودمند حاصل از اختلاط کشک مایع و عصاره بذر کتان و بررسی ویژگی های محصول					دانشگاه جامع علمی کاربردی	۱۳۹۶
۲۸	بهینه سازی فرمولاسیون ماست چکیده بدون چربی فراسودمند با استفاده از عصاره هیدروکلئیدی چوبک		×	×		دانشگاه جامع علمی کاربردی	۱۳۹۶
۲۹	بررسی خصوصیات کلئیدی و ضد میکروبی نانولیپوزوم های حاوی اسانس باریجه			×		دانشگاه آزاد اسلامی قوچان	۱۳۹۶
۳۰	بررسی خصوصیات کلئیدی و ضد میکروبی نانولیپوزوم های حاوی اسانس کاکوتی			×		دانشگاه آزاد اسلامی قوچان	۱۳۹۶
۳۱	بهینه سازی تولید نانوامولسیون اسانس کاکوتی کوهی با استفاده از روش سطح پاسخ			×		دانشگاه آزاد اسلامی قوچان	۱۳۹۶
۳۲	بهینه سازی فرمولاسیون ماست چکیده به روش فرآیند بدون آبیگری			×		دانشگاه جامع علمی کاربردی	۱۳۹۷
۳۳	کاهش افلاتوکسین شیر به روش تثبیت میکروبی بر ذرات سرامیک		×	×		پژوهشکده علوم و صنایع غذایی	۱۳۹۷
۳۴	ریزپوشانی بتاسیانین استخراج شده از چغندر قرمز با مالتودکسترین و ایزوله پروتئین آب پنیر			×		دانشگاه آزاد اسلامی قوچان	۱۳۹۷
۳۵	بهینه سازی استخراج رنگدانه بتالائین از چغندر قرمز با استفاده از سیال فوق بحرانی و ریزپوشانی آن			×		دانشگاه آزاد اسلامی قوچان	۱۳۹۷

دوره های آموزشی تخصصی :

ردیف	عنوان دوره	از تاریخ	تا تاریخ	مدت به ساعت	محل برگزاری
۱	فرآورده های لبنی تخمیری	۸۱/۷/۲۰	۸۱/۷/۲۴	۴۸	مرکز آموزش جهاد کشاورزی خراسان رضوی
۲	بیوتکنولوژی صنعتی	۸۵/۳/۷	۸۵/۳/۱۰	۲۴	دانشگاه تربیت مدرس
۳	رعایت نکات ایمنی آزمایشگاهها	۸۶/۱۲/۱۲	۸۶/۱۲/۱۳	۱۲	دانشگاه فردوسی
۴	فناوریهای نوین صنایع غذایی	۸۷/۲/۲۱	۸۷/۲/۲۲	۱۲	پژوهشکده صنایع غذایی
۵	تولید انواع پنیر	۸۹/۵/۱۲	۸۹/۵/۱۳	۱۲	مرکز آموزش جهاد کشاورزی خراسان رضوی
۶	ارزیابی بافت و خصوصیات رئولوژیکی	۸۹/۱۲/۱۰	۸۹/۱۲/۱۱	۲۴	دانشگاه شیراز
۷	آشنایی با حقوق مالکیت فکری و مصادیق آن با رویکرد ثبت اختراع	۹۴/۱۰/۲۲	۹۴/۱۰/۲۲	۶	پژوهشکده صنایع غذایی
۸	Designing uperior dispersants for food	Oct 22, 2014	Oct 23, 2014	۶	پژوهشکده صنایع غذایی
۹	Physical and functional properties of	Oct 22, 2014	Oct 23, 2014	۶	پژوهشکده صنایع غذایی
۱۰	آشنایی با مبانی و سامانه های علم سنجی	۹۵/۱۰/۲۸	۹۵/۱۰/۲۸	۶	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی خراسان رضوی
۱۱	روش های جلوگیری و کاهش ضایعات در مواد غذایی	۹۵/۱۱/۴	۹۵/۱۱/۶	۲۴	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی خراسان رضوی
۱۲	آینده پژوهی	۹۶/۴/۷	۹۶/۴/۲۷	۸	موسسه آموزش و ترویج
۱۳	Food colloids & oral processing	Aug 25, 2015	Aug 26, 2015	۱۲	پژوهشکده صنایع غذایی
۱۴	آشنایی با آیین نامه های جدید ارتقاء و ترفیع اعضای هیأت علمی	۹۷/۱/۲۶	۹۷/۱/۲۷	۸	موسسه آموزش و ترویج
۱۵	آشنایی با آخرین یافته های تحقیقاتی در زمینه کشاورزی	۹۷/۴/۲۴	۹۷/۴/۲۵	۱۲	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی خراسان رضوی
۱۶	A prespective on capacity building in knowledge managment ...	Aug 17, 20220	Aug 17, 20220	۶	سازمان تات- Apaari
۱۷	روش های تدریس در علوم کشاورزی	۹۷/۱۰/۱۱	۹۷/۱۰/۱۳	۱۸	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی خراسان رضوی
۱۸	آشنایی با تولید و انتشار اپلیکیشن های کشاورزی	۹۷/۹/۲۱	۹۷/۹/۲۱	۸	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی خراسان رضوی
۱۹	آشنایی با اصول Gmp و Haccp در صنایع غذایی	۹۸/۷/۱۵	۹۸/۷/۱۶	۱۲	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی خراسان رضوی
۲۰	آشنایی با ضوابط استقرار واحدهای صنایع تبدیلی	۹۹/۱۲/۱۹	۹۹/۱۲/۲۱	۱۸	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی خراسان رضوی

دوره های آموزشی مدیریتی :

ردیف	عنوان دوره	از تاریخ	تا تاریخ	مدت به ساعت	محل برگزاری
۱	مدیریت بهره وری و نقش آن در دوره های آموزشی	۸۱/۴/۱۵	۸۱/۴/۱۹	۳۰	مرکز آموزش جهاد کشاورزی خراسان رضوی
۲	چالشها و راهکارهای مدیریت تأمین مالی	۹۱/۸/۸	۹۱/۸/۹	۱۶	دانشگاه تهران
۳	ابزارهای مدیریت شبکه	۹۷/۸/۲۹	۹۷/۹/۳	۲۴	مرکز آموزش جهاد کشاورزی خراسان رضوی
۴	مدیریت همایش ها و گردهمایی ها	۹۸/۹/۲۵	۹۸/۹/۲۷	۱۸	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی خراسان رضوی
۵	مدیریت ضایعات و پسماندهای تولیدات کشاورزی	۹۹/۱۲/۱۸	۹۹/۱۲/۲۰	۱۸	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی خراسان رضوی