

مشخصات فردی

نام و نام خانوادگی: سید رضا فلسفی	وضعیت تحصیل: دکتری-صنایع غذایی
آدرس الکترونیکی: Falsafi.r@gmail.com	تلفن تماس: ۰۹۱۱۲۸۰۳۰۱۳
وضعیت نظام وظیفه: پایان خدمت	محل خدمت: هیات علمی – مرکز تحقیقات کشاورزی دزفول
لینک های مرتبط: Google Scholar	

سوابق پژوهشی

مقالات چاپ شده در مجلات علمی معتبر داخلی و خارجی و یا کنفرانسها و سمینارها و همایشهای داخلی و خارجی:
۴-۱. برخی از پژوهش های بین المللی

Title	Journal/Publisher	Authors
Preparation of physically modified oat starch with different sonication treatments. DOI: doi.org/10.1016/j.foodhyd.2018.10.046	Food Hydrocolloids Q1 IF: 11.53	Falsafi, Maghsoudlou, Rostamabadi, Hamed, Hosseini
Morphology and microstructural analysis of bioactive-loaded micro/nanocarriers via microscopy techniques; CLSM/SEM/TEM/AFM. DOI: doi.org/10.1016/j.cis.2020.102166	Advances in Colloid and Interface Science Q1 IF: 15.36	Falsafi, Rostamabadi, Assadpour, & Jafari
Physicochemical and morphological properties of resistant starch type 4 prepared under ultrasound and conventional conditions and their in-vitro and in-vivo digestibilities, 2019. DOI: doi.org/10.1016/j.ultsonch.2018.12.039	Ultrasonic sonochemistry Q1 IF: 9.49	Falsafi, Maghsoudlou, Aalami, Jafari, Raisie
Lycopene nanodelivery systems ; preparation, characterization, and applications DOI: 10.1016/j.carbpol.2022.119761	Trends in Food Science & Technology Q1 IF: 16.06	Falsafi, Rostamabadi, Babazadeh, Tarhan, Rashidinejad
The role of emulsification strategy on the electrospinning of β -carotene-loaded emulsions stabilized by gum Arabic and whey protein isolate DOI: 10.1016/j.foodchem.2021.131826	Food Chemistry Q1 IF: 9.51	Falsafi, Nishinari, Rostamabadi, Amani, Jafari
Protein-polysaccharide interactions for the fabrication of bioactive loaded nanocarriers DOI: 10.1016/j.phrs.2022.106164	Pharmacological research Q1 IF: 10.57	Falsafi, Rostamabadi, Samborska, Mirarab, Rashidinejad Jafari,
Insights into whey protein-based carriers for targeted delivery and controlled release of bioactive components DOI: 10.1016/j.foodhyd.2022.108002	Food Hydrocolloids Q1 IF: 11.53	Falsafi, Can Karaca; Deng; Wang; Li; Askari; Rostamabadi
Application of multiple criteria decision making for optimizing the formulation of functional cookies containing different types of resistant starches: a physicochemical, organoleptic, in-vitro and in-vivo study DOI: 10.1016/j.foodchem.2022.133376	Food Chemistry / Under review Q1 IF: 9.51	Falsafi, Maghsoudlou, Aalami, Jafari, Raisie
Advanced encapsulation approaches for improving oral bioavailability and controlled release of food	Food Hydrocolloids Q1 IF: 11.53	Falsafi, Bangar, Trif, Samborska, Barańska, Aaliya; Sunooj, Tomas,

protein hydrolysates: Current landscape and future trends DOI: 10.1016/j.carbpol.2022.119931		Capanoglu, Jafari, Rostamabadi
Oat starch- how physical and chemical modifications affect the physicochemical attributes and digestibility? DOI: 10.1016/j.carbpol.2022.119931	Carbohydrate polymers, Q1; IF: 10.74	Falsafi , Karaka, Novaka, Sunuj, Basheer, Rostamabadi
X-ray diffraction (XRD) of nanoencapsulated food ingredients. DOI: doi.org/10.1016/B978-0-12-815667-4.00009-2	In book: In Characterization of Nanoencapsulated Food Ingredients.	Falsafi , Rostamabadi, & Jafari
High hydrostatic pressure approach for modification of polysaccharides; recent advances and innovations	Trends in Food Science & Technology Q1; IF: 16.06	Falsafi , Karaka, Novaka, Sharma, Rohit, Wang, Min, Rostamabadi
How non-thermal processing treatments affect physicochemical and structural attributes of tuber and root starches? DOI: 10.1016/j.tifs.2022.08.009	Trends in Food Science & Technology Q1; IF: 16.06	Rostamabadi, Thiramdus, Karaka, Novaka, Sharma, Rohit, Wang, Min, Falsafi*
Encapsulation of sensitive bioactives in electrosprayed κ-carrageenan nanoparticles ; In vitro release and stability DOI: 10.1016/j.carbpol.2022.119761	Carbohydrate polymers, Q1; IF: 10.74	Fani, Enayati, Rostamabadi, Falsafi
Advanced delivery of bioactive molecules via prebiotic and dietary fiber-based polymers DOI: 10.1016/j.carbpol.2022.120074	Carbohydrate polymers, Q1; IF: 10.74	Falsafi ; Can Karaca; Deng; Wang; Li; Askari; Rostamabadi
Nanoencapsulation of carotenoids within lipid-based nanocarriers . DOI: doi.org/10.1016/j.jconrel.2019.02.005	Journal of controlled release Q1 IF: 11.47	Rostamabadi, Falsafi , & Jafari
Starch-based nanocarriers as cutting-edge natural cargos for nutraceutical delivery. DOI: doi.org/10.1016/j.tifs.2019.04.004	Trends in Food Science & Technology Q1; IF: 16.06	Rostamabadi, Falsafi , & Jafari
Seed gum-based delivery systems and their application in encapsulation of bioactive molecules DOI: 10.1080/10408398.2022.2076065	Critical Reviews in Food Science and Nutrition Q1; IF: 11.44	Rostamabadi, Falsafi , Nishinari, Rostamabadi
Electrospinning approach for nanoencapsulation of bioactive compounds; recent advances and innovations. DOI: doi.org/10.1016/j.tifs.2020.04.012	Trends in Food Science & Technology Q1 IF: 16.06	Rostamabadi, Assadpour, Tabarestani, Falsafi , & Jafari
Evaluating the structural properties of bioactive-loaded nanocarriers with cutting edge analytical tools DOI: doi.org/10.1111/1541-4337.12653	Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety Q1 IF: 15.81	Rostamabadi, Falsafi , Assadpour, Jafari
Natural biomaterials for delivery of anticancer bioactives DOI: doi.org/10.1016/j.tifs.2021.01.008	Advanced Functional Materials Q1 IF: 19.92	Falsafi , Bangar, Trif, Samborska, Barańska, Aaliya; Sunooj, Tomas, Capanoglu, Jafari, Rostamabadi
Electrospraying as a novel process for the synthesis of particles/ nanoparticles loaded with poorly water-soluble bioactive molecules DOI: doi.org/10.1016/j.cis.2021.102384	Advances in Colloid and Interface Science Q1 IF: 15.38	Rostamabadi, Falsafi , Assadpour, & Jafari
Green biopolymers from by-products as wall materials for spray drying microencapsulation of phytochemicals DOI: doi.org/10.1016/j.tifs.2021.01.008	Trends in Food Science & Technology Q1 IF: 16.06	Samborska, Boostani, Geranpour, Hosseini, Dima, Khoshnoudi-Nia, Rostamabadi, Falsafi , Jafari
Nano-helices of amylose for encapsulation of food ingredients. DOI: doi.org/10.1016/B978-0-12-815663-6.00016-1	In book: Biopolymer nanostructures for food encapsulation purposes, Academic press	Rostamabadi, Falsafi , & Jafari
Nanostructures of starch for encapsulation of food ingredients.	In book: Biopolymer nanostructures for food	Rostamabadi, Falsafi , & Jafari

DOI: doi.org/10.1016/B978-0-12-815663-6.00015-X	encapsulation purposes. Academic Press.	
Transmission electron microscopy (TEM) of nanoencapsulated food ingredients. DOI: doi.org/10.1016/B978-0-12-815667-4.00002-X	In book: <i>Characterization of Nanoencapsulated Food Ingredients.</i> Academic Press.	Rostamabadi, Falsafi , & Jafari
Design and formulation of nano/micro-encapsulated natural bioactive compounds for food applications DOI: 10.1016/B978-0-12-815726-8.00001-5	In book: <i>Biopolymer Nanostructures for Food Encapsulation Purposes</i> 1st Edition	Rostamabadi, Falsafi , Boostani, Katouzian, Atefeh Rezaei, Assadpour, and Jafari
Covalent and Electrostatic Protein-Polysaccharide Systems for Encapsulation of Nutraceuticals DOI: doi.org/10.1016/B978-0-12-819724-0.00055-0	In book: <i>Reference Module in Materials Science and Materials Engineering</i> Academic Press.	Rostamabadi, Falsafi , & Jafari
Possible health risks associated with nanostructures in food DOI: doi.org/10.1016/B978-0-12-815725-1.00002-1	In book: <i>Safety and Regulatory Issues of Nanoencapsulated Food Ingredients</i>	Rezaei, Daeihamed, Capanoglu, Rostamabadi, Falsafi & Jafari
Design and formulation of nano/micro-encapsulated natural bioactive compounds for food applications DOI: doi.org/10.1016/B978-0-12-815726-8.00001-5	In book: <i>Application of Nano/Microencapsulated Ingredients in Food Products.</i> Academic Press.	Rostamabadi, Falsafi , Boostani, Katouzian, Rezaei, Assadpour, Jafari
Effect of sonication on physical, chemical and functional properties of oat starch DOI: doi.org/10.22069/EJFPP.2020.14426.1462	Journal of Food Processing and Preservation	Maghsoudlou, Falsafi , Rostamabadi

۴-۲. برخی از پژوهش های فارسی

Paper	Journal/Publisher	Authors
بررسی تاثیر فرایند مایکروویو بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی نشاسته های ذرت و یولاف	علوم و صنایع غذایی ایران	مجدویی، فلسفی
تاثیر پودر هسته خرما بر برخی ویژگی های خمیر بیسکویت و بیسکویت سخت	علوم غذایی و تغذیه	مجدویی، منصوری، فلسفی، فرحناکی
بررسی ویژگی های فیزیکی، شیمیایی و هضم پذیری نشاسته مقاوم اصلاح شده ذرت تولید شده به کمک فراصوت	فناوری های نوین غذایی	فلسفی، مقصودلو، اعلمی، جعفری، رئیسی
تاثیر فرایند هیدرولیز اسیدی به کمک فراصوت همراه با فرایند حرارتی-رطوبتی بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و هضم پذیری نشاسته ذرت	علوم و صنایع غذایی ایران	فلسفی، مقصودلو، اعلمی، جعفری، رئیسی
تولید کیک کم کالری با خواص کاربردی با استفاده از نشاسته مقاوم و شیر خرما جهت ارتقاء سطح سلامت افراد نظامی	طب نظامی	رستمی، فرحزاده، حامدی، فلسفی، رستم آبادی
تاثیر نشاسته یولاف اصلاح شده بر ویژگی های کیک اسفنجی	فراوری و تولید مواد غذایی	فلسفی، رستم آبادی، مرادی، رستم آبادی
تاثیر اصلاح واپسگرایی تدریجی بر میزان مقاومت حرارتی نشاسته ذرت	فراوری و تولید مواد غذایی	فلسفی، رستم آبادی
تاثیر اصلاح واپسگرایی تدریجی و فرایند حرارتی رطوبتی بر ویژگی های نشاسته های مختلف	همایش صنایع غذایی-شیراز	-

۶- سوابق شرکت در دوره های آموزشی مختلف

نام دوره	تعداد ساعات	مکان برگزاری
مبانی ایزو ۹۰۰۱:۲۰۱۵	۳۰	توفنورد-تهران

پگاه اصفهان	۳۰	مبانی ایزو ۱۴۰۰۱:۲۰۱۵
علوم کشاورزی گرگان	۵ ساعت	آشنایی با کروماتوگرافی گازی و آنالیز اسیدهای چرب
علوم کشاورزی گرگان	۲۴ ساعت	دوره تخصصی غلات
جهاد دانشگاهی شیراز	۱۲ ترم	آموزش زبان انگلیسی
دانشگاه شیراز	۵۴ ساعت	اصول آمار و نرم افزارهای آماری
دانشگاه شیراز	۱۶ ساعت	اصول و مبانی HACCP و ایزو ۲۲۰۰۰
دانشگاه شیراز	۱۶ ساعت	آشنایی با ممیزی داخلی و اصول استاندارد ۱۹۰۱۱
مرکز آموزش عقیدتی سیاسی حضرت فاطمه (س)	۵۵ ساعت	دوره تربیت و تعالی ویژه نخبگان

۷- سوابق برگزاری از دوره های آموزشی

نام دوره	تعداد ساعت	مکان برگزاری
کاربرد آمار در صنایع غذایی	۴ ساعت	دانشگاه شیراز
طراحی آماری با استفاده از نرم افزار Design Expert	۴ ساعت	دانشگاه گرگان
آموزش مجموعه آفیس (Word and Excel)	۴ ساعت	دانشگاه گرگان