

بسمه تعالی



اطلاعات شخصی

نام: فریبا
نام خانوادگی: نقی پور
پست الکترونیکی: faribanaghypour@yahoo.com

اطلاعات شغلی

ردیف	عنوان شغلی	محل خدمت	سال
۱	هیأت علمی (استادیار پژوهشی)	مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر - سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی	۱۳۹۵ تاکنون

اطلاعات تحصیلی

دوره تحصیلی	رشته (گرایش)	محل اخذ	تاریخ	
			شروع	پایان
کارشناسی	علوم و صنایع غذایی (کنترل کیفیت مواد غذایی)	دانشگاه شهید بهشتی	۱۳۸۴	۱۳۸۸
کارشناسی ارشد *	مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی (تبدیل مواد غذایی)	دانشگاه فردوسی مشهد	۱۳۸۸	۱۳۹۱
دکتری **	مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی (تبدیل مواد غذایی)	دانشگاه فردوسی مشهد	۱۳۹۱	۱۳۹۴

*عنوان پایان نامه کارشناسی ارشد: بررسی امکان تولید کیک بدون گلوتن با استفاده از سورگوم، شیر سویا و صمغ های گوار و گزانتان

**عنوان رساله دکتری: پیش فرآوری سورگوم جهت استخراج بتاگلوکان با استفاده از امواج فراصوت و کاربرد این ماده به عنوان جایگزین چربی در کیک روغنی بدون گلوتن

مقالات علمی - پژوهشی منتشر شده در مجلات علمی و پژوهشی معتبر داخلی و خارجی

۱. جاسمی، س.ش.، سنجانی، س.، نقی پور، ف.، نجیفان، گ. ۱۴۰۰. ارزیابی ویژگی‌های کیفی دانه ارقام تجاری و لاین‌های امیدبخش گندم (*Triticum aestivum* L.) تولید شده در مزارع کشور. مجله علوم زراعی ایران، جلد ۲۳، شماره ۲، ص ۱۸۳-۱۷۳.
۲. فراهانی، ح.، اسماعیل زاده مقدم، م.، محمدی، ع.، زینلی نژاد، خ.، و نقی پور، ف. ۱۴۰۰. گروه‌بندی تعدادی از ارقام تجاری گندم نان (*Triticum aestivum* L.) آبی در ایران بر اساس ویژگی‌های کیفیت دانه. مجله نهال و بذر، جلد ۳۷، شماره ۲، ص ۲۴۱-۲۲۵.
۳. زارع، ص.، نقی پور، ف (مسئول مکاتبات)، و سیدین اردبیلی، س.م. ۱۴۰۰. بررسی امکان بهبود خصوصیات کمی و کیفی نان تست با استفاده از خمیرترش تهیه شده از نوشیدنی کامبوجا و شیر سویا و آغازگرهای لاکتوباسیلوس فرمنتوم و لاکتوباسیلوس پلانتراروم. مجله علوم و صنایع غذایی، شماره ۱۱۴، دوره ۱۸، ص ۲۲۳-۲۰۹.
۴. قیافه داودی، م.، کریمی، م.، نقی پور، ف.، و شیخ الاسلامی، ز. ۱۴۰۰. بررسی امکان افزایش ماندگاری نان بخارپز حاوی آرد چاودار با افزودن پلی‌ال‌گلیسرول و اصلاح فرآیند تخمیر. مجله علوم و صنایع غذایی، شماره ۱۱۵، دوره ۱۸، ص ۳۰۹-۲۹۹.
۵. مولانی، س.، نقی پور، ف (مسئول مکاتبات)، و فرجی، ع. ۱۴۰۰. بررسی کارایی کنجاله پروتئین ذرت و کنجاله ارده به‌عنوان جایگزین گلوتن در فرمولاسیون دونات تخمیری. مجله علوم و صنایع غذایی، شماره ۱۱۷، دوره ۱۸، ص ۹۳-۸۱.
۶. عرب شیرازی، ش.، پدارم‌نیا، الف.، سعیدی اصل، ر.، و نقی پور، ف. و توکلی پور، ح. ۱۴۰۰. بهبود ماندگاری و خصوصیات کیفی دونات تخمیری با استفاده از آنتی‌اکسیدان‌های استخراج شده از گیاه نوروزک (*Salvia leriifolia*) در مقایسه با آنتی‌اکسیدان تجاری. مجله علوم و صنایع غذایی، شماره ۱۱۳، دوره ۱۸، ص ۲۷۱-۲۶۱.
۷. مرادی، م.، نقی پور، ف (مسئول مکاتبات)، و فرجی، ع. ۱۴۰۰. بررسی تأثیر استفاده از خمیرترش تهیه شده از آردهای گندم، چاودار و کینوآ بر خصوصیات کمی و کیفی نان تست. مجله علمی و پژوهشی علوم و فناوری غذایی، دوره ۱۳، شماره ۲، ص ۱۷۰-۱۵۵.
۸. فعله‌گری، الف.، فرجی، ع. و نقی پور، ف. ۱۴۰۰. بررسی تأثیر افزودن دانه چیا و نوشیدنی کامبوجا بر خصوصیات کمی و کیفی دونات تخمیری فراسودمند. مجله تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، جلد ۲۰، شماره ۷۰، ص ۶۸-۵۱.
۹. قناد، ت.، نقی پور، ف (مسئول مکاتبات)، و فرجی، ع. ۱۳۹۹. بررسی تأثیر جایگزینی تخم‌مرغ با کنجاله ارده و امولسیفایر لستین بر خصوصیات کمی و کیفی کیک کم‌کلسترول فراسودمند. مجله علمی و پژوهشی علوم و فناوری غذایی (در نوبت چاپ).
۱۰. اسماعیل‌زاده، م.، نقی پور، ف (مسئول مکاتبات)، و فرجی، ع. ۱۳۹۹. استفاده از آرد سویا و ارزن معمولی و جوانه زده بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی دونات فاقد گلوتن بر پایه آرد برنج. مجله تحقیقات مهندسی صنایع غذایی (در نوبت چاپ).
۱۱. پیروتی، ش.، فرجی، ع. و نقی پور، ف. ۱۳۹۹. ارزیابی اثر هم‌افزایی آرد دانه کینوآ و پروتئین آب پنیر به‌عنوان جایگزین پروتئین گلوتن در تولید کیک. مجله علمی و پژوهشی علوم و فناوری غذایی، سال ۱۲، شماره ۱، ص ۶۱-۴۷.

۱۲. ذوالفقاری، س.، قیافه داودی، م.، مرتضوی، س.ع.، پدرام‌نیا، الف. و نقی پور، ف. ۱۳۹۹. بررسی تأثیر افزودن نشاسته مقاوم بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی کیک برنجی بدون گلوتن. مجله علوم و صنایع غذایی، شماره ۱۰۶، دوره ۱۷، ص ۱۰۹-۱۲۰.
۱۳. میرزاآقاییگ، س.، فرجی، ع. نقی پور، ف. ۱۳۹۹. بررسی تأثیر افزودن پروتئین ایزوله سویا و کنساتره پروتئین آب پنیر بر خصوصیات کمی و کیفی کیک کم چرب و کم کلسترول ترکیبی (گندم-نخودفرنگی). مجله تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، جلد ۱۹، شماره ۶۸، ص ۱۱۹-۱۲۶.
۱۴. زهرایی پور، ف.، نقی پور، ف (مسئول مکاتبات). و سیدین اردبیلی، س.م. ۱۳۹۸. بررسی امکان استفاده از کنجاله ارده و نوشیدنی کمبوجا در تولید کیک روغنی کم چرب و فراسودمند. مجله علوم و صنایع غذایی، شماره ۹۳، دوره ۱۶، ص ۶۱-۴۹.
۱۵. بازوکی قوهه، ف.، نقی پور، ف (مسئول مکاتبات). فرجی، ع. ۱۳۹۸. بررسی تأثیر استفاده از خمیرترش تهیه شده از آرد گندم سخت و نرم بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی نان باگت. مجله علوم و صنایع غذایی، شماره ۹۴، دوره ۱۶، ص ۷۷-۸۹.
۱۶. قیافه داودی، م.، کریمی، م.، نقی پور، ف.، شیخ‌الاسلامی، ز.، میرمجیدی، ع. و احمدزاده قویدل، ر. ۱۳۹۸. بررسی تأثیر سیستم‌های پخت و افزودن هیدروکلونیدهای مختلف بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و بافتی نان روتی (نان مسطح هندی). علوم و صنایع غذایی ایران، شماره ۹۰، دوره ۱۶، ص ۳۵۳-۳۶۴.
۱۷. بهمنش، ب.، پدرام‌نیا، الف.، نقی پور، ف. و استیری، ح. ۱۳۹۸. بررسی تأثیر جایگزینی آرد برنج با شبه غله آمارانت و افزودن صمغ بومی دانه منداب (*Eruca sativa*) بر بهبود خصوصیات کمی و کیفی کیک بدون گلوتن. علوم و صنایع غذایی ایران، شماره ۹۱، دوره ۱۶، ص ۴۵-۵۶.
۱۸. کوشکی، ن.، وظیفه دوست، م.، نجفی میرک، ت.، حداد خداپرست، م.ح. نقی پور، ف. ۱۳۹۷. بررسی تأثیر افزودن ایزوله پروتئین کنجاله ارده بر خصوصیات تکنولوژیکی و حسی پاستای تهیه شده از گندم دوروم و نان. مجله علمی و پژوهشی علوم و فناوری غذایی، سال ۱۲، شماره ۴، ص ۴۱-۵۳.
۱۹. نقی پور، ف. ۱۳۹۷. به کارگیری امواج فراصوت در بهبود بافت و مقبولیت حسی کیک برنجی بدون گلوتن کم چرب. علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۵، شماره ۷۵، ص ۳۵۳-۳۵۹.
۲۰. نقی پور، ف.، طباطبایی یزدی، ف.، کریمی، م.، مرتضوی، ع. ۱۳۹۷. بررسی تغییرات خصوصیات بافتی، تصویری و حسی کیک بدون گلوتن کم چرب. علوم و صنایع غذایی ایران، شماره ۸۰، دوره ۱۵، ص ۱۴۵-۱۵۶.
۲۱. روشنی، ش. و نقی پور، ف. ۱۳۹۷. بررسی ویژگی‌های بافتی، تصویری و حسی کیک فنجانی حاوی آرد شاه بلوط و سدیم استئاروئیل ۲-لاکتیلات. علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۵، شماره ۷۹، ص ۱۱۱-۱۲۰.
۲۲. فاتح نیکو، ک.، نقی پور، ف (مسئول مکاتبات). و فرجی، ع. ۱۳۹۷. بررسی تأثیر شرایط انبارمانی آرد حاصل از ارقام دیم و آبی گندم بر خصوصیات کیفی و نانوایی آرد طی فرآیند رسیدن. علوم و صنایع غذایی ایران، شماره ۸۵، دوره ۱۵، ص ۳۶۹-۳۷۸.

۲۳. حسن پور، ی.، نقی پور، ف (مسئول مکاتبات). ع. فرجی، ع. ۱۳۹۷. بررسی امکان افزایش ماندگاری نان بربری نیمه حجیم با استفاده از افزودنی‌های غیرشیمیایی. مجله علمی و پژوهشی علوم و فناوری غذایی، سال ۱۲، شماره ۲، ص ۱۳۳-۱۲۲.
۲۴. نقی پور، ف.، طباطبایی یزدی، ف.، کریمی، م.، مرتضوی، ع. و محبی، م. ۱۳۹۶. پیش‌فرآوری دانه سورگوم با امواج فراصوت به منظور بهبود فرآیند استخراج بتاگلوکان به روش آب داغ و بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی آن. علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۴، شماره ۷۱، ص ۳۴-۲۵.
۲۵. جاسمی، ش.، نقی پور، ف.، سنجانی، س.، اسفندیاری پور، الف.، خرسندی، ه.، و نجفیان، گ. ۱۳۹۶. ارزیابی خصوصیات کیفی دانه چهار رقم گندم نان (*Triticum aestivum L.*) در استان‌های تولید کننده گندم کشور. مجله علوم زراعی ایران، جلد ۱۹، شماره ۲، ص ۱۱۵-۱۰۲.
۲۶. شیخ‌الاسلامی، ز.، کریمی، م.، قیافه داودی، م.، صحرائیان، ب. و نقی پور، ف. ۱۳۹۶. بررسی اثر عصاره چوبک و صمغ ریحان بر بافت و ظاهر اشترودل حاصل از خمیرمنجمد. علوم و صنایع غذایی، دوره ۱۴، شماره ۷۱، ص ۱۶۹-۱۵۹.
۲۷. کریمی، م.، شیخ‌الاسلامی، ز.، صحرائیان، ب.، قیافه داودی، م. و نقی پور، ف. ۱۳۹۶. کاربرد آرد کنجاله کنگد در نان باگت بدون گلوتن (برنج-ذرت) حاوی صمغ گوار و کربوکسی متیل سلولز جهت تولید محصولی فراسودمند. علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۴، شماره ۷۳، ص ۱۲-۱.
۲۸. شیخ‌الاسلامی، ز.، کریمی، م.، قیافه داودی، م.، صحرائیان، ب.، نقی پور، ف. و معدنی، ص. ۱۳۹۶. بررسی خصوصیات کیفی، تصویری، حسی و ماندگاری کیک اسفنجی حاوی صمغ بومی و امولسیفایر طبیعی. علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۴، شماره ۶۸، ص ۲۴۹-۲۳۷.
۲۹. قیافه داودی، م.، کریمی، م.، شیخ‌الاسلامی، ز.، صحرائیان، ب. و نقی پور، ف. ۱۳۹۶. بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و عملکردی اسنک غیراکستروود حاوی جوانه‌ی گندم (جنین یا گیاهک) تثبیت شده با بخار آب اشباع. علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۴، شماره ۶۲، ص ۱۲۲-۱۱۵.
۳۰. نقی پور، ف.، طباطبایی یزدی، ف.، کریمی، م.، مرتضوی، ع. و محبی، م. ۱۳۹۵. ارزیابی اثر بتاگلوکان سورگوم به عنوان جایگزین چربی جهت تولید کیک برنجی بدون گلوتن کم‌چرب. علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۳، شماره ۶۱، ص ۱۶۴-۱۵۱.
۳۱. نقی پور، ف.، صحرائیان، ب.، حبیبی نجفی، م.ب.، کریمی، م.، حداد خداپرست، م.ح. و شیخ‌الاسلامی، ز. ۱۳۹۵. بررسی اثر پودر شیر سویا به عنوان یک افزودنی طبیعی بر بهبود خصوصیات تکنولوژیکی و حسی کیک روغنی بدون گلوتن بر پایه آرد سورگوم. علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۳، شماره ۶۱، ص ۷۷-۸۶.
۳۲. قیافه داودی، م.، صحرائیان، ب.، نقی پور، ف.، کریمی، م. و شیخ‌الاسلامی، ز. ۱۳۹۵. بررسی اثر هم‌افزایی هموکانت‌ها با امولسیفایرها بر خصوصیات تکنولوژیکی، تصویری و حسی نان نیمه‌حجیم. علوم و صنایع غذایی، دوره ۱۳، شماره ۵۹، ص ۸۴-۷۵.
۳۳. نقی پور، ف.، صحرائیان، ب.، صداقت، ن. و سلیمانی، م. ۱۳۹۴. بررسی تأثیر شرایط محیط نگهداری (دما و رطوبت نسبی) و جنس لفاف بسته‌بندی در حفظ کیفیت و افزایش ماندگاری نان بدون گلوتن سورگوم. علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، جلد ۱۰، شماره ۱، ص ۷۰-۶۱.

۳۴. نقی پور، ف.، صحرائیان، ب. حبیبی نجفی، م. ب. و حداد خداپرست، م. ح. ۱۳۹۴. بررسی افزودن صمغ اسفرزه بر ماندگاری و کیفیت کیک روغنی ترکیبی (گندم - سورگوم). مجله علمی و پژوهشی علوم و فناوری غذایی، دوره ۷، شماره ۳، ص ۹-۱.

۳۵. صحرائیان، ب.، دهقان تنها، ل.، شیخ الاسلامی، ز. و نقی پور، ف (مسئول مکاتبات). ۱۳۹۴. تأثیر زمان بخار دادن و پخت بر ماندگاری و بهبود کیفیت نان ترکیبی (گندم - سورگوم). علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۲، شماره ۴۷، ص ۹۶-۸۷.

۳۶. قیافه داودی، م.، صحرائیان، ب.، نقی پور، ف (مسئول مکاتبات)، کریمی، م. و شیخ الاسلامی، ز. ۱۳۹۳. بررسی اثر امولسیفایرهای (E471، داتم و سیترم) و زمان تخمیر نهایی بر کاهش بیاتی و بهبود خواص فیزیکی نان بربری ترکیبی (گندم- سیب زمینی). علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۱، شماره ۴۲، ص ۹۳-۸۱.

۳۷. صحرائیان، ب.، نقی پور، ف (مسئول مکاتبات)، حبیبی نجفی، م. ب. و حداد خداپرست، م. ح. ۱۳۹۳. ارزیابی تأثیر زمان تخمیر نهایی و دمای پخت بر کاهش ضایعات و بهبود ویژگی های نان ترکیبی (گندم - سورگوم). مجله الکترونیکی فناوری و نگهداری مواد غذایی، دوره ۶، شماره ۲، ص ۱۶-۱.

۳۸. صحرائیان، ب.، کریمی، م.، حبیبی نجفی، م. ب.، حداد خداپرست، م. ح.، قیافه داودی، م.، شیخ الاسلامی، ز. و نقی پور، ف (مسئول مکاتبات). ۱۳۹۳. بررسی تأثیر صمغ بومی بالنگو شیرازی (*Lallemantia royleana*) بر خواص کمی و کیفی نان بدون گلوتن سورگوم. علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۱، شماره ۴۲، ص ۱۳۹-۱۲۹.

۳۹. کریمی، م.، شیخ الاسلامی، ز.، نقی پور، ف.، صحرائیان، ب. و قیافه داودی، م. ۱۳۹۳. طراحی، ساخت و ارزیابی دستگاه تقسیم کن و چانه کن ویژه خمیرهای نان ایرانی. علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۱، شماره ۴۳، ص ۱۵۹-۱۴۹.

۴۰. نقی پور، ف.، کریمی، م.، حبیبی نجفی، م. ب.، حداد خداپرست، م. ح.، شیخ الاسلامی، ز.، قیافه داودی، م.، و صحرائیان، ب. ۱۳۹۲. بررسی امکان تولید کیک بدون گلوتن با استفاده از آرد سورگوم و صمغ های گوار و گزانتان. علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۰، شماره ۴۱، ص ۱۳۹-۱۲۷.

۴۱. نقی پور، ف.، صحرائیان، ب.، قیافه داودی، م.، کریمی، م. و شیخ الاسلامی، ز. ۱۳۹۲. مقایسه اثر زمان تخمیر اولیه، میانی و نهایی بر ویژگی های کمی و کیفی نان بربری. علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۰، شماره ۴۰، ص ۴۷-۵۵.

۴۲. صحرائیان، ب.، مظاهری تهرانی، م.، نقی پور، ف (مسئول مکاتبات)، قیافه داودی، م. و سلیمانی، م. ۱۳۹۲. بررسی تأثیر اختلاط آرد گندم با سبوس برنج و آرد سویا بر خواص فیزیکوشیمیایی و حسی نان باگت. علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، جلد ۸، شماره ۳، ص ۲۴۰-۲۲۹.

۴۳. نقی پور، ف.، مظاهری تهرانی، م.، صحرائیان، ب.، شیخ الاسلامی، ز. و سلیمانی، م. ۱۳۹۲. امکان جایگزینی تخم مرغ با آرد سویا و اختلاط آرد گندم با جوانه گندم تثبیت شده در تولید کیک روغنی. علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، جلد ۸، شماره ۲، ص ۲۲۰-۲۱۱.

۴۴. نقی پور، ف.، صحرائیان، ب. و شیخ الاسلامی، ز. ۱۳۹۱. بررسی اثر دما و زمان پخت بر ویژگی های کمی و کیفی نان بربری نیمه حجیم. علمی و پژوهشی علوم و فناوری غذایی، دوره ۴، شماره ۳، ص ۱۶-۹.

۴۵. صحرائیان، ب.، نقی پور، ف. (مسئول مکاتبات)، طباطبایی یزدی، ف. ۱۳۹۱. بررسی و مقایسه اثر عصاره متانولی و آبی گیاه نعناع، رزماری و اسطوخودوس بر رشد اشرشیاکلی و باسیلوس سرئوس. مجله علمی و پژوهشی علوم و فنآوری غذایی، دوره ۴، شماره ۴، ص ۱-۶.

46. Koushki, N., Najafi Mirak, T., Haddad Khodaparast, M.H., **Naghipour, F.**, and Vazifedoost, M. 2020. The effect of extraction and isoelectric pH values on functional and thermal properties of tahini meal protein. *Iran Agriculture Research*, 39(2).
47. Mirahmadi, S.M., **Naghipour, F.**, and Seyedin Ardebili, S.M. 2020. The effect of reduction rolls during the milling process on the physicochemical properties of flour and rheological characteristics of dough and barbari bread. *Journal of Research and Innovation in Food Science and Technology*, 8(4): 341-356.
48. Arab Shirazi, Sh., PedramNia, A., Saeidi Asl, R., **Naghipour, F.**, and Tavakolipour, H. 2020. Antioxidant activity of aqueous and alcohol extracts of *Salvia leriifolia* L. and *Linum usitalissimum* L. subjected to a pulsed electric field. *Food and Raw Materials*, 8(1): 186-195.
49. Sahraiyān, B., **Naghipour, F.**, Karimi, M., and Ghiafeh Davoodi, M. 2013. Evaluation of *Lepidium sativum* seed and guar gum to improve dough rheology and quality parameters in composite rice-wheat bread. *Food Hydrocolloids*, 30: 298-703.
50. Karimi, M., Sahraiyān, B., **Naghipour, F.**, Sheikjoleslami, Z., and Ghiafeh Davoodi, M. 2013. Functional effects of different humectants on dough rheology and flat bread (Barbari) quality. *International Journal of Agriculture and Crop Sciences*, 5(11): 1209-1213.
51. Karimi, M., Fathi, M., Sheikholeslami, Z., Sahraiyān, B., and **Naghipour, F.** 2012. Effect of Different Processing Parameters on Quality Factors and Image Texture Features of Bread. *Bioprocessing & Biotechniques Journal*, 2(5): 1-7.

مقاله کامل یا خلاصه مقاله در همایش‌های علمی معتبر

1. جوکار، الف.، نقی پور، ف.، و حجتی، ک. طراحی فرمولاسیون نان سنگک با آرد بلوط و برخی از بهبود دهنده‌ها به منظور بهبود خصوصیات کیفی و تغذیه‌ای. مجموعه مقالات بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، اسفند ماه ۱۴۰۰، البرز.
2. عرب شیرازی، ش.، پدارم‌نیا، الف.، و نقی پور، ف. بررسی تأثیر پیش تیمار میدان الکتریکی پالسی بر خصوصیات آنتی‌اکسیدانی عصاره استخراج شده از گیاه کتان. مجموعه مقالات بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، اسفند ماه ۱۴۰۰، البرز.
3. قیافه داودی، م.، کریمی، م.، نقی پور، ف. و شیخ الاسلامی، ز. بررسی تأثیر افزودن امولسیفایر داتم و روش تخمیر دو مرحله‌ای بر خصوصیات کیفی نان بخارپز. مجموعه مقالات بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، اسفند ماه ۱۴۰۰، البرز.
4. افتخارزیدی، الف.، پدارم‌نیا، الف.، و نقی پور، ف. بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی مالت بدون گلوتن کینوآ با بکارگیری پیش تیمار فراصوت. مجموعه مقالات بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، اسفند ماه ۱۴۰۰، البرز.
5. اشگوریان، س.، نقی پور، ف. و غیائی طرزی، ب. بررسی تأثیر اندازه ذرات آرد حاصل از رقم آبی مهرگان و دیم سرداری بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی آرد. مجموعه مقالات بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، اسفند ماه ۱۴۰۰، البرز.
6. نقی پور، ف.، نجفیان، گ.، اسماعیل‌زاده مقدم، م.، نجفی میرک، ت.، سنجانی، س.، و جاسمی، ش. ارزیابی کیفی ارقام گندم تولیدی زارعین در استان خوزستان در سال زراعی ۹۸-۱۳۹۷. مجموعه مقالات بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، بهمن ماه ۱۳۹۹، خوزستان.
7. عرب شیرازی، ش.، پدارم‌نیا، الف.، سعیدی‌اصل، م.، نقی پور، ف. و توکلی‌پور، ح. ارزیابی خصوصیات آنتی‌اکسیدانی عصاره آبی و الکلی استخراج شده از گیاه نوروزک با پیش تیمار میدان الکتریکی پالسی. مجموعه مقالات بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، بهمن ماه ۱۳۹۹، خوزستان.
8. قیافه داودی، م.، نقی پور، ف.، کریمی، م.، و شیخ الاسلامی، ز. تولید و افزایش ماندگاری نان بخارپز (نان مینتو) با اصلاح روش تخمیر و افزودن پلی‌ال. مجموعه مقالات بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، بهمن ماه ۱۳۹۹، خوزستان.
9. اسماعیل‌زاده، م.، نقی پور، ف. و فرجی، ع. بهبود ارزش تغذیه‌ای و ماندگاری دونات بدون گلوتن با افزودن سویا و ارزن معمولی و جوانه زده. مجموعه مقالات بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، بهمن ماه ۱۳۹۹، خوزستان.
10. قناد، ت.، نقی پور، ف. و فرجی، ع. بهبود ارزش تغذیه‌ای و کاهش کلسترول کیک با استفاده از کنجاله ارده. مجموعه مقالات همایش بین‌المللی مطالعات میان‌رشته‌ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران، آبان ماه ۱۳۹۸، تهران.

۱۱. عرب شیرازی، ش.، پدارم‌نیا، الف.، سعیدی‌اصل، م.ر.، نقی پور، ف. و توکلی‌پور، ح. بررسی تأثیر ترکیبات آنتی‌اکسیدانی گیاه نوروزک بر ماندگاری دونات تخمیری در مقایسه با آنتی‌اکسیدان سنتزی. مجموعه مقالات همایش بین‌المللی مطالعات میان‌رشته‌ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران، آبان ماه ۱۳۹۸، تهران.
۱۲. نقی پور، ف.، نجفیان، گ. و اسماعیل‌زاده مقدم، م. امکان‌سنجی بهبود خصوصیات کیفی آرد با اصلاح شرایط و زمان نگهداری پس از برداشت دو رقم سرداری و مهرگان. مجموعه مقالات سومین کنگره بین‌المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، شهریور ماه ۱۳۹۸، تهران.
۱۳. نجفی میرک، ت.، نقی پور، ف.، اسماعیل‌زاده مقدم، م. و کوشکی، ن. بررسی امکان استخراج پروتئین از کنجاله ارده و ارزیابی خصوصیات عملکردی آن. مجموعه مقالات سومین کنگره بین‌المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، شهریور ماه ۱۳۹۸، تهران.
۱۴. قیافه‌داودی، م.، کریمی، م.، نقی پور، ف.، شیخ‌الاسلامی، ز. و میرمجیدی، ع. بهبود خصوصیات نان روتی با بکارگیری سیستم‌های پخت و افزودن هیدروکلونیدها. مجموعه مقالات سومین کنگره بین‌المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، شهریور ماه ۱۳۹۸، تهران.
۱۵. ذوالفقاری، س.، قیافه‌داودی، م.، مرتضوی، س.ع.، پدارم‌نیا، الف. و نقی پور، ف. ارزیابی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و عملکردی نشاسته مقاوم ذرت نوع ۳ تحت تیمار حرارتی و هیدرولیز اسیدی. مجموعه مقالات سومین کنگره بین‌المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، شهریور ماه ۱۳۹۸، تهران.
۱۶. عزیزی، س.س.، عزیزی، م.ح. و نقی پور، ف. تأثیر استفاده از آرد آمارانت در کیفیت نان بدون گلوتن. مجموعه مقالات سومین کنگره بین‌المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، شهریور ماه ۱۳۹۸، تهران.
۱۷. نقی پور، ف.، سنجانی، س. و جاسمی، س.ش. ارزیابی خصوصیات کیفی و درجه‌بندی گندم‌های تولیدی زارعین در استان های مختلف کشور طی سال زراعی ۹۵-۱۳۹۴ آن. مجموعه مقالات پانزدهمین کنگره ملی علوم زراعت و اصلاح نباتات ایران، شهریور ماه ۱۳۹۷، کرج.
۱۸. فاتح‌نیکو، ک.، نقی پور، ف.، فرجی، ع. بررسی امکان بهبود ویژگی‌های کیفی و نانوائی آرد طی نگهداری. مجموعه مقالات دومین کنگره بین‌المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، اردیبهشت ماه ۱۳۹۷. ساری.
۱۹. نقی پور، ف.، بذرافشان، م. و مقیمی، م. امکان‌سنجی بهبود خصوصیات کمی و کیفی کیک بدون گلوتن حاوی آرد شاه بلوط با استفاده از امواج فراصوت. مجموعه مقالات سومین همایش ملی دستاوردهای نوین در علوم کشاورزی و صنایع غذایی، اسفند ۱۳۹۵، آزادشهر، گلستان.
۲۰. بذرافشان، م.، نقی پور، ف. و مقیمی، م. شناسایی تقلبات صورت گرفته در شیر خام دامداری‌های استان گلستان طی فصل پاییز سال ۱۳۹۵. مجموعه مقالات سومین همایش ملی دستاوردهای نوین در علوم کشاورزی و صنایع غذایی، اسفند ۱۳۹۵، آزادشهر، گلستان.
۲۱. نقی پور، ف.، کریمی، م.، طباطبایی یزدی، ف. و مرتضوی، ع. تحلیل بافت داخلی و ارزشیابی حسی کیک برنجی بدون گلوتن کم‌چرب (پوستر). مجموعه مقالات کنفرانس علوم و صنایع غلات، نان و فرآورده‌های آردی. آبان ماه ۱۳۹۵، مشهد.

۲۲. نقی پور، ف.، روشنی، ش. و دهقان تنها، ل. بکارگیری امواج فراصوت در بهبود بافت و مقبولیت حسی کیک برنجی بدون گلو تن کم چرب (سخنرانی). مجموعه مقالات کنفرانس علوم و صنایع غلات، نان و فرآورده‌های آردی. آبان ماه ۱۳۹۵، مشهد.
۲۳. روشنی، ف. و نقی پور، ف. اصلاح خصوصیات بافتی، تصویری و حسی کیک فنجانی با استفاده از آرد شاه بلوط و امولسیفایر سدیم استئاروئیل ۲-لاکتیلات (سخنرانی). مجموعه مقالات کنفرانس علوم و صنایع غلات، نان و فرآورده‌های آردی. آبان ماه ۱۳۹۵، مشهد.
۲۴. دهقان تنها، ل. و نقی پور، ف. ارزیابی دما، رطوبت نسبی و جنس لفاف بسته‌بندی بر میزان سفتی بافت و رنگ پوسته پیراشکی سرخ شده (دونات) (سخنرانی). مجموعه مقالات کنفرانس علوم و صنایع غلات، نان و فرآورده‌های آردی. آبان ماه ۱۳۹۵، مشهد.
۲۵. قیافه داودی، ب.، کریمی، م.، شیخ‌الاسلامی، ز.، نقی پور، ف. و صحرائیان، ب. بررسی امکان بهبود خصوصیات بافتی و رنگ پوسته و مغز نان با استفاده از ترکیبات جاذب الرطوبه (سخنرانی). مجموعه مقالات کنفرانس علوم و صنایع غلات، نان و فرآورده‌های آردی. آبان ماه ۱۳۹۵، مشهد.
۲۶. کریمی، م.، شیخ‌الاسلامی، ز.، قیافه داودی، م.، نقی پور، ف. و صحرائیان، ب. بررسی تأثیر نوع آرد، میزان مخمر خشک و زمان تخمیر بر خصوصیات مکانیکی خمیر و ویژگی‌های بافتی و حسی نان بربری (پوستر). مجموعه مقالات کنفرانس علوم و صنایع غلات، نان و فرآورده‌های آردی. آبان ماه ۱۳۹۵، مشهد.
۲۷. شیخ‌الاسلامی، ز.، کریمی، م.، قیافه داودی، م.، صحرائیان، ب. و نقی پور، ف. بررسی کمیت و کیفیت کیک اسفنجی حاوی عصاره چوبک و صمغ دانه بالنگوشیرازی (*Lallemantiaroyleana*) (پوستر). مجموعه مقالات کنفرانس علوم و صنایع غلات، نان و فرآورده‌های آردی. آبان ماه ۱۳۹۵، مشهد.
۲۸. نقی پور، ف.، طباطبایی یزدی، ف.، کریمی، م.، مرتضوی، ع. و مجبئی، م. ارزیابی خصوصیات تصویری و بافتی کیک برنجی بدون گلو تن کم چرب حاوی بتاگلوکان (پوستر). مجموعه مقالات بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، آبان ماه ۱۳۹۴، مشهد.
۲۹. عزیزی، الف.، نقی پور، ف. و معماریان، ن. استفاده از تکنیک پردازش تصویر در ارزیابی تأثیر زمان‌های مختلف تخمیر بر رنگ شوری کم‌نمک (پوستر). مجموعه مقالات بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، آبان ماه ۱۳۹۴، مشهد.
۳۰. عزیزی، الف.، نقی پور، ف. و معماریان، ن. بررسی تأثیر زمان‌های مختلف تخمیر بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی، بافتی و حسی شوری کم‌نمک (پوستر). مجموعه مقالات بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، آبان ماه ۱۳۹۴، مشهد.
۳۱. نقی پور، ف.، صحرائیان، ب. و شیخ‌الاسلامی، ز. بررسی اثر زمان بخار دادن و پخت بر کاهش ضایعات و افزایش بازارپسندی نان نیمه حجیم (پوستر). مجموعه مقالات بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، شهریور ماه ۱۳۹۳، گرگان.

۳۲. **نقی پور، ف.**، صحرائیان، ب. و قیافه داودی، م. بررسی اثر جنس لفاف بسته‌بندی، دما و رطوبت نسبی بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی نان بدون گلوتن سورگوم (پوستر). مجموعه مقالات بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، شهریور ماه ۱۳۹۳، گرگان.

۳۳. **نقی پور، ف.**، صحرائیان، ب.، حبیبی نجفی، م.ب.، کریمی، م.، حدادخداپرست، م.ح. و شیخ الاسلامی، ز. بهبود خصوصیات بافتی و حسی کیک بدون گلوتن با استفاده از پودر شیر سویا جهت تولید یک میان وعده رژیمی (پوستر). مجموعه مقالات اولین همایش میان‌وعده‌های غذایی، اردیبهشت ماه ۱۳۹۳، مشهد.

۳۴. صحرائیان، ب.، **نقی پور، ف.**، مظاهری تهرانی، م. و قیافه داودی، م. تولید کیک کم کلسترول حاوی آرد سویا و جوانه گندم بعنوان یک میان‌وعده فراسودمند (سخنرانی). مجموعه مقالات اولین همایش میان‌وعده‌های غذایی، اردیبهشت ماه ۱۳۹۳، مشهد.

۳۵. **نقی پور، ف.**، مظاهری تهرانی، م.، صحرائیان، ب. و زهرا شیخ الاسلامی، ز. بررسی اثر آرد سویا و جوانه گندم (جنین یا گیاهک) پیش فرآیند شده بر خواص کمی و کیفی کیک (پوستر). مجموعه مقالات بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، آبان ماه ۱۳۹۲، شیراز.

۳۶. صحرائیان، ب.، حبیبی نجفی، م.ب.، کریمی، م.، حداد خداپرست، م.ح.، قیافه داودی، م. و **نقی پور، ف.** بررسی اثر پودر پنیر بر ویژگی‌های کمی و کیفی نان بدون گلوتن سورگوم (پوستر). مجموعه مقالات بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، آبان ماه ۱۳۹۲، شیراز.

۳۷. صحرائیان، ب.، مظاهری تهرانی، م.، **نقی پور، ف.** و قیافه داودی، م. بررسی اثر سبوس برنج فرآیند شده و آرد سویا بر بهبود رنگ و کاهش بیات‌ی نان باگت (پوستر). مجموعه مقالات بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، آبان ماه ۱۳۹۲، شیراز.

۳۸. **نقی پور، ف.**، حبیبی نجفی، م.ب.، کریمی، م.، حداد خداپرست، م.ح.، شیخ الاسلامی، ز. و صحرائیان، ب. کاربرد پودر شیر سویا بر بهبود کمیت و کیفیت کیک بدون گلوتن سورگوم (پوستر). مجموعه مقالات بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، آبان ماه ۱۳۹۲، شیراز.

۳۹. کریمی، م.، **نقی پور، ف.**، صحرائیان، ب.، قیافه داودی، م. و شیخ الاسلامی، ز. بررسی تأثیر نوع مخلوط‌کن، ضخامت خمیر و فر پخت بر کمیت و کیفیت نان نیمه حجیم (پوستر). مجموعه مقالات کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی مواد غذایی (از مزرعه تا سفره)، بهمن ماه ۱۳۹۱، تهران.

۴۰. صحرائیان، ب.، حبیبی نجفی، م.ب.، کریمی، م.، حداد خداپرست، م.ح.، قیافه داودی، م. و **نقی پور، ف.** استفاده از صمغ بومی بالنگو شیرازی (*Lallemantia royleana*) و کربوکسی متیل سلولز (CMC) در تولید نان بدون گلوتن (پوستر). مجموعه مقالات کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی مواد غذایی (از مزرعه تا سفره)، بهمن ماه ۱۳۹۱، تهران.

۴۱. کریمی، م.، صحرائیان، ب.، **نقی پور، ف.**، قیافه داودی، ف. و شیخ الاسلامی، ز. کاهش ضایعات و افزایش ماندگاری نان از طریق بررسی ویژگی‌های کیفی آرد (پوستر). مجموعه مقالات همایش ملی پژوهش‌های راهبردی کشاورزی ایران، تیر ماه ۱۳۹۱، تاکستان.

۴۲. قیافه داودی، م.، نقی پور، ف.، صحرائیان، ب.، شیخ الاسلامی، ز. و کریمی، م. استفاده از آرد سیب‌زمینی و صمغ گوار در تولید نان بربری نیمه حجیم ترکیبی (پوستر). مجموعه مقالات همایش ملی پژوهش‌های راهبردی کشاورزی ایران، تیر ماه ۱۳۹۱، تاکستان.

۴۳. صحرائیان، ب.، حبیبی نجفی، م.ب.، کریمی، م.، حداد خداپرست، م.ح.، قیافه داودی، م. و نقی پور، ف. نان بدون گلو تن با استفاده از آرد سورگوم و صمغ بومی ایران (سخنرانی). مجموعه مقالات همایش ملی پژوهش‌های راهبردی کشاورزی ایران، تیر ماه ۱۳۹۱، تاکستان.

۴۴. نقی پور، ف.، حبیبی نجفی، م.ب.، کریمی، م.، حداد خداپرست، م.ح.، شیخ الاسلامی، ز. و صحرائیان، ب. کاربرد آرد سورگوم در تولید کیک بدون گلو تن (پوستر). مجموعه مقالات همایش ملی پژوهش‌های راهبردی کشاورزی ایران، تیر ماه ۱۳۹۱، تاکستان.

۴۵. نقی پور، ب.، حبیبی نجفی، م.ب.، کریمی، م.، حداد خداپرست، م.ح.، شیخ الاسلامی، ز. و صحرائیان، ب. تولید کیک بدون گلو تن با استفاده از صمغ‌های گوار و گزانتان جهت مصرف بیماران سیلیاکی (پوستر). مجموعه مقالات همایش ملی بیوتکنولوژی، بیوشیمی و مهندسی زیستی، تیر ماه ۱۳۹۱، یزد.

۴۶. صحرائیان، ب.، حبیبی نجفی، م.ب.، کریمی، م.، حداد خداپرست، م.ح.، قیافه داودی، م. و نقی پور، ف. کاربرد صمغ بومی بالنگوشیرازی در تولید نان سورگوم بدون گلو تن با هدف تأمین قوت غالب بیماران سیلیاکی (پوستر). مجموعه مقالات همایش ملی بیوتکنولوژی، بیوشیمی و مهندسی زیستی، تیر ماه ۱۳۹۱، یزد.

۴۷. نقی پور، ف.، حبیبی نجفی، م.ب.، کریمی، م.، حداد خداپرست، م.ح.، شیخ الاسلامی، ز. و صحرائیان، ب. بررسی اثر صمغ‌های گوار و گزانتان بر خصوصیات کیفی و کمی کیک سورگوم بدون گلو تن (سخنرانی). مجموعه مقالات همایش ملی صنایع غذایی (فناوری‌های نوین، کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی)، اسفند ماه ۱۳۹۱، قوچان.

۴۸. شیخ الاسلامی، ز.، صحرائیان، ب.، نقی پور، ف.، قیافه داودی، م. و کریمی، م. یکسان‌سازی و تنظیم ویژگی‌های کیفی آرد به منظور بهبود کیفیت نان در نانوائی‌های سطح مشهد (پوستر). مجموعه مقالات همایش ملی صنایع غذایی (فناوری‌های نوین، کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی)، اسفند ماه ۱۳۹۱، قوچان.

۴۹. صحرائیان، ب.، حبیبی نجفی، م.ب.، کریمی، م.، حداد خداپرست، م.ح.، قیافه داودی، م. و نقی پور، ف. فرمولاسیون نان سورگوم بدون گلو تن با استفاده از صمغ کربوکسی متیل سلولز (CMC) و بالنگوشیرازی (سخنرانی). مجموعه مقالات همایش ملی صنایع غذایی (فناوری‌های نوین، کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی)، اسفند ماه ۱۳۹۱، قوچان.

۵۰. احمدزاده قویدل، ر.، قیافه داودی، م.، کریمی‌فر، پ.، صحرائیان، ب. و نقی پور، ف. بررسی ویژگی‌های آلو فرآوری شده با روش ترکیبی خشک کردن و انجماد (سخنرانی). مجموعه مقالات همایش ملی صنایع غذایی (فناوری‌های نوین، کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی)، اسفند ماه ۱۳۹۱، قوچان.

۵۱. نقی پور، ف.، صحرائیان، ب. و کریمی، م. کاربرد پردازش تصویر و آزمون بافت سنجی در تعیین مقادیر استفاده از امولسیفایرها جهت تقویت ترکیب‌پذیری گلو تن با نشاسته (پوستر). مجموعه مقالات همایش ملی صنایع غذایی (فناوری‌های نوین، کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی)، اسفند ماه ۱۳۹۱، قوچان.

۵۲. قیافه داودی، م.، نقی پور، ف.، صحرائیان، ب.، کریمی، م. و شیخ الاسلامی، ز. تعیین مقادیر استفاده و نحوه بکارگیری ویتامین های B و C به منظور بهبود خواص کیفی و کمی نان (پوستر). مجموعه مقالات همایش ملی صنایع غذایی (فناوری های نوین، کنترل کیفیت و بسته بندی مواد غذایی)، اسفند ماه ۱۳۹۱، قوچان.
۵۳. کریمی، م.، صحرائیان، ب.، نقی پور، ف. و شیخ الاسلامی، ز. تعیین مقادیر استفاده از امولسیفایرها جهت تقویت ترکیب پذیری گلو تن با نشاسته در تهیه نان (پوستر). مجموعه مقالات همایش ملی صنایع غذایی (فناوری های نوین، کنترل کیفیت و بسته بندی مواد غذایی)، اسفند ماه ۱۳۹۱، قوچان.
۵۴. شیخ الاسلامی، ز.، صحرائیان، ب.، نقی پور، ف.، قیافه داودی، م. و کریمی، م. بررسی خصوصیات رئولوژیکی خمیر نان ترکیبی (آرد گندم- آرد سیب زمینی) (پوستر). مجموعه مقالات همایش ملی صنایع غذایی (فناوری های نوین، کنترل کیفیت و بسته بندی مواد غذایی)، اسفند ماه ۱۳۹۱، قوچان.
۵۵. کریمی، م.، نقی پور، ف.، صحرائیان، ب.، قیافه داودی، م. و شیخ الاسلامی، ز. بررسی تجهیزات موجود نانوائی به منظور بهبود کیفیت نان نیمه حجیم (پوستر). مجموعه مقالات همایش ملی صنایع غذایی (فناوری های نوین، کنترل کیفیت و بسته بندی مواد غذایی)، اسفند ماه ۱۳۹۱، قوچان.
۵۶. صحرائیان، ب.، نقی پور، ف.، طباطبایی یزدی، ف.، قیافه داودی، م. و کریمی فر، پ. بررسی اثر عصاره آبی و متانولی پونه کوهی، نعنای فلفلی و آویشن شیرازی بر باکتری باسیلوس سرئوس (پوستر). مجموعه مقالات همایش ملی صنایع غذایی (فناوری های نوین، کنترل کیفیت و بسته بندی مواد غذایی)، اسفند ماه ۱۳۹۱، قوچان.
۵۷. قیافه داودی، م.، صحرائیان، ب.، نقی پور، ف.، کریمی، م. و زهرا شیخ الاسلامی، ز. بررسی امکان تولید نان لواش با استفاده از مخلوط آرد گندم و سیب زمینی (پوستر). مجموعه مقالات همایش ملی صنایع غذایی (فناوری های نوین، کنترل کیفیت و بسته بندی مواد غذایی)، اسفند ماه ۱۳۹۱، قوچان.
۵۸. نقی پور، ف.، صحرائیان، ب.، کریمی، م.، شیخ الاسلامی، ز. و مهدی قیافه داودی، م. بررسی اثر یک نوع افزودنی صنایع آردبر و زمان تخمیر نهایی بر کاهش بیاتی و بهبود خواص فیزیکی نان ترکیبی (سخنرانی). مجموعه مقالات بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، آذر ماه ۱۳۹۰، تهران.
۵۹. نقی پور، ف.، صحرائیان، ب.، کریمی، م. و حداد خداپرست، م. ح. ارتقاء کیفیت و ماندگاری نان ترکیبی با ارزیابی زمان تخمیر (سخنرانی). مجموعه مقالات بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، آذر ماه ۱۳۹۰، تهران.
۶۰. صحرائیان، ب.، نقی پور، ف.، کریمی، م. و قیافه داودی، م. کاهش ضایعات و بهبود کیفیت نان ترکیبی با ارزیابی دما و زمان پخت (سخنرانی). مجموعه مقالات بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، آذر ماه ۱۳۹۰، تهران.
۶۱. صحرائیان، ب.، نقی پور، ف.، کریمی، م. و شیخ الاسلامی، ز. مقایسه اثر دو هموکنانت گلیسیرین و پروپیلن گلاکول بر رنگ پوسته و میزان تخلخل بافت نان ترکیبی به روش پردازش تصویر (سخنرانی). مجموعه مقالات بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، آذر ماه ۱۳۹۰، تهران.
۶۲. نقی پور، ف. و بهاره صحرائیان، ب. ارزیابی اثر پودر تفاله چغندر قند بعنوان یک منبع فیبری با ارزش در بهبود خصوصیات شیمیایی و کاهش ضایعات نان نیمه حجیم صنعتی (پوستر). مجموعه مقالات ششمین همایش ایده های نو در کشاورزی، اسفند ماه ۱۳۹۰، خوراسگان.

۶۳. صحرائیان، ب. و نقی پور، ف. ارتقاء خصوصیات شیمیایی و ویژگی های حسی نان نیمه حجیم صنعتی با افزودن سبوس برنج بعنوان یک ماده عملگرایی طبیعی و ارزان قیمت (پوستر). مجموعه مقالات ششمین همایش ایده‌های نو در کشاورزی، اسفند ماه ۱۳۹۰، خوراسگان.

۶۴. قیافه داودی، م.، نقی پور، ف.، صحرائیان، ب. و کریمی، م. مقایسه اثر دو امولسیفایر مونو و دی گلیسریدهای اسیدهای چرب (E471) و داتم (E472) بر بهبود کیفیت نان بربری غنی سازی شده با آرد سویا (پوستر). مجموعه مقالات نخستین همایش فراملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی، اردیبهشت ماه ۱۳۹۰، گرگان.

۶۵. کریمی، م.، نقی پور، ف.، صحرائیان، ب. و قیافه داودی، م. مقایسه اثر دو هموکتانت پلی سوربات ۶۰ و سوریتول بر کیفیت و ماندگاری نان بربری (سخنرانی). مجموعه مقالات نخستین همایش فراملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی، اردیبهشت ماه ۱۳۹۰، گرگان.

۶۶. قیافه داودی، م.، صحرائیان، ب.، نقی پور، ف. و کریمی، م. اثر زمان تخمیر نهایی بر کیفیت نان بربری (پوستر). مجموعه مقالات نخستین همایش فراملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی، اردیبهشت ماه ۱۳۹۰، گرگان.

۶۷. کریمی، م.، صحرائیان، ب.، نقی پور، ف.، قیافه داودی، م. و شیخ الاسلامی، ز. اثر امولسیفایر سیتروم و هموکتانت گلیسرین بر رنگ پوسته و تخلخل بافت نان بربری به روش پردازش تصویر (پوستر). مجموعه مقالات نخستین همایش فراملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی، اردیبهشت ماه ۱۳۹۰، گرگان.

۶۸. کریمی، م.، نقی پور، ف.، صحرائیان، ب.، حداد خداپرست، م.ح. و قیافه داودی، م. اثر ضایعات سیب بر کیفیت و ماندگاری نان بربری (پوستر). مجموعه مقالات نخستین همایش فراملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی، اردیبهشت ماه ۱۳۹۰، گرگان.

۶۹. صحرائیان، ب.، نقی پور، ف.، صحرائیان، ش. و حداد خداپرست، م.ح. مقایسه اثر اسانس نعناع (*Mentha Piperita*) و رزماری (*Rasmarinus officinlis*) در میزان تصفیه آب آشامیدنی (پوستر). مجموعه مقالات همایش ملی گیاهان دارویی، اسفند ماه ۱۳۸۹، ساری.

۷۰. نقی پور، ف.، صحرائیان، ب.، صحرائیان، ش. و حداد خداپرست، م.ح. مقایسه اثر اسانس آویشن و اسطوخودوس در تصفیه آب آشامیدنی (پوستر). مجموعه مقالات پنجمین همایش ملی ایده‌های نو در کشاورزی، بهمن ماه ۱۳۸۹، خوراسگان.

۷۱. انصاری، فر، الف.، صحرائیان، ب.، نقی پور، ف.، طباطبایی یزدی، ف. بررسی امکان کاربرد اسانس حاصل از دو گیاه اسطوخودوس و رزماری در تصفیه آب آشامیدنی (پوستر)، مجموعه مقالات همایش ملی گیاهان دارویی و شناخت پتانسیل‌های اقتصادی. خرداد ماه ۱۳۸۹، بیرجند.

72. Naghipour, F., Sahraiyan, B., Habibi Najafi, M.B., Karimi, M., Haddad Khodaparast, M.H., and Sheikholeslami, Z. Functional effects of different humectants on dough rheology and Barbari flat bread quality. International Conference of Agricultural Engineering, July 2012.

73. Sahraiyan, B., Naghipour, F., Habibi Najafi, M.B., Karimi, M., Haddad Khodaparast, M.H., and Ghiafeh Davoodi, M. Production of eggless cake. International Conference of Agricultural Engineering, July 2012.

گزارش‌های علمی طرح‌های پژوهشی و فناوری

۱. نجفیان، گ.، جعفرنژاد، الف.، قدسی، م.، نباتی، ع.، افیونی مبارکه، د.، کفاشی، الف.، حسنی، ف.، حسن‌پور، ج.، نقی پور، ف.، مصلحی، ع.، صفری حسن آبادی، م.، محمودی، ع. و غیره. ۱۴۰۰. مطالعه سازگاری ژنوتیپ‌های امیدبخش گندم نان در آزمایش مقایسه عملکرد یکنواخت منطقه ای اقلیم معتدل کشور (ERWYT-M-97) تحت شرایط آبیاری نرمال و تنش رطوبتی آخر فصل. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر، شماره فروست ۶۰۰۳۲.
۲. اسماعیل‌زاده مقدم، م.، اکبری مقدم، ح.، طهماسبی، س.، طیب غفاری، س.م.، میری، خ.، سیاح‌فر، م.، لطفعلی آینه، غ.، نقی پور، ف.، پودینه، الف.، حموله شلال، ح.، مرتضی قلی، م.، و اسمعیلی خسرو آبادی، ع. ۱۴۰۰. بررسی لاین‌های امیدبخش گندم در آزمایش یکنواخت سراسری (ERWYT-97) در مناطق گرم و خشک جنوب (ZONE II). گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر، شماره فروست ۵۹۴۳۷.
۳. اسماعیل‌زاده مقدم، م.، نقی پور، ف.، یافه داودی، م.، مرتضی قلی، م.، شفیع‌پور، م.ت.، بابایی گلی، الف. و مصلحی، ع. ۱۴۰۰. کلاس‌بندی ارقام گندم نان ایران بر مبنای کیفیت نانویی. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر، شماره فروست ۵۹۴۸۱.
۴. شهبازی، ک.، پوراحمدی، ز.، نوربخش، ر.، یگانه، م.، خرازی، ن.، بهشتی، م.، بهاء هوره، ن.، نقی پور، ف.، هاشمی نسب زواره، ک.، مارزی، م.، زارع، ع.الف.، سعادت، س.، بازرگان، ک.، سیفی‌پور، ن.، خرسندی، ه.، حضرتی، الف. و غیره. ۱۴۰۰. ارزیابی غلظت کادمیم و سرب در گندم‌های تولیدی استان‌های مختلف ایران. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات خاک و آب، شماره فروست ۵۹۵۳۲.
۵. نقی پور، ف.، نجفیان، گ.، اسماعیل‌زاده مقدم، م.، مرتضی قلی، م.، بابایی گلی، الف. و مصلحی، ع. ۱۳۹۹. امکان‌سنجی بهبود خصوصیات کیفی آرد و ویژگی‌های رئولوژیکی خمیر با اصلاح شرایط و زمان نگهداری ارقام مختلف گندم پس از برداشت. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر، شماره فروست ۵۷۳۳۱.
۶. جوکار، الف.، نقی پور، ف.، شاه‌امیریان، م.، کریمی، م.، زارع، م.، مفتون آزاد، ن. ۱۳۹۹. طراحی فرمولاسیون نان باگت و سنگک با آرد بلوط و برخی از بهبود دهنده‌ها به منظور بهبود خصوصیات کیفی و تغذیه‌ای. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، شماره فروست ۵۸۸۵۴.
۷. سنجانی، س.، اسماعیل‌زاده مقدم، م.، جاسمی، ش.، نقی پور، ف.، قربانی، ع. و رمضان، ز. ۱۳۹۹. بررسی مراحل فنولوژیکی ارقام گندم نان در تاریخ‌های کشت مطلوب و تأخیری و رابطه آن‌ها با عملکرد دانه و اجزای عملکرد. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر، شماره فروست ۵۸۲۸۳.
۸. نجفی میرک، ت.، ساسانی، ش.، دستفال، م.، سیاح‌فر، م.، اندرزیان، ب.، فرزادی، ح.، نقی پور، ف.، آقایی سربرزه، م.، فرزانه، ف.، بابایی گلی، الف.، اسمعیلی خسروآبادی، ع. ۱۳۹۹. بررسی سازگاری و پایداری عملکرد لاین‌های امیدبخش گندم دوروم بهاره در آزمایش‌های یکنواخت سراسری (ERDYT-97). گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر، شماره فروست ۵۸۵۳۸.
۹. امینی، الف.، قاسمی، م.، بابایی، ت.، قدسی، م.، چایی‌چی، م.، عزت‌احمدی، م.، عیوضی، ع.، قویدل، ن.، نقی پور، ف.، حسینی، م.، بابورچالکی، الف.، اکبری، ح.، و غیره. ۱۳۹۹. ارزیابی عملکرد و پایداری ژنوتیپ‌های گندم نان زمستانه و بینابین

- در آزمایش مقایسه عملکرد پیشرفته سراسری اقلیم سرد کشور در شرایط آبیاری نرمای و تنش خشکی پس از مرحله گلدهی (ARWYT-C97). گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر، شماره فروست ۵۸۸۶۰.
۱۰. بختیار، ف.، ساریخانی، ش.، نیکوسرشت، ر.، جعفرنژاد، الف.، نجفیان، گ.، نقی پور، ف.، قویدل، ن.، لطفی، ع.، شارسودا، ن.، افشاری، ف.، عربی، د.، مینو، م.ج. ۱۳۹۹. ارزیابی صفات کمی و کیفیت نانوائی لاین‌های گندم نان در آزمایش مقایسه عملکرد مقدماتی یکنواخت اقلیم معتدل (PRWYT-M). گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر، شماره فروست ۵۹۰۱۹.
 ۱۱. جاسمی، ش.، اسفندیاری پور، الف.، خرسندی، ه.، سنجان، س.، نقی پور، ف.، مرتضی قلی، م.، شفیع پور، م.ت.، بابایی گلی، الف. و مصلحی، ع. ۱۳۹۸. بررسی کیفیت گندم های تولیدی زارعین مناطق مختلف کشور از سال ۱۳۹۲ تا ۱۳۹۷. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر، شماره فروست ۵۶۳۰۰.
 ۱۲. نجفی میرک، ت.، اسماعیل زاده، م.، نقی پور، ف.، مرتضی قلی، م.، بابایی گلی، الف. و مصلحی، ع. ۱۳۹۸. بررسی امکان استفاده از کنجاله ارده در بهبود خصوصیات فیزیکوشیمیایی و بافتی پاستا تهیه شده از گندم دوروم و گندم نان. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر، شماره فروست ۵۶۴۲۷.
 ۱۳. بختیار، ف.، طباطبایی مزرعه نو، م.ت.، اکبری مقدم، ح.، آرزوجو، الف.، امینی، الف.، بودینه، الف.، ثقفی، م.ر.، نقی پور، ف.، کشته گر، م.ر.، رافتی نیا، م.ر. ۱۳۹۸. ارزیابی لاین‌های گندم نان در آزمایش مقایسه عملکرد مقدماتی یکنواخت مناطق شور (معتدل و گرم). گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر، شماره فروست ۵۷۰۲۵.
 ۱۴. بختیار، ف.، ساریخانی، ش.، جعفرنژاد، الف.، نیکوسرشت، ر.، نجفیان، گ.، افشاری، ف.، نقی پور، ف.، شارسودا، ن.، قویدل، ن.، لطفی، ع.، جواد مینو، م.، و عربی، د. ۱۳۹۸. ارزیابی صفات کمی و کیفیت نانوائی لاین‌های گندم نان در آزمایش مقایسه عملکرد مقدماتی یکنواخت اقلیم معتدل (PRWYT-M). گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر، شماره فروست ۵۷۱۱۵.
 ۱۵. شیخ‌الاسلامی، ز.، کریمی، م.، عزیزی، الف.، قیافه داودی، م.، رشیدی، ح.، صحرائیان، ب. و نقی پور، ف. ۱۳۹۸. بررسی اثر روش‌های پیش سرد کردن (آب و هوای سرد) و پوشش دهی با صمغ بومی (ریحان، بالنگوشیرازی و شاهی) بر ماندگاری گیلاس و سیب قرمز. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، شماره فروست ۵۶۰۱۳.
 ۱۶. شیخ‌الاسلامی، ز.، کریمی، م.، عزیزی، الف.، قیافه داودی، م.، صحرائیان، ب. و نقی پور، ف. ۱۳۹۷. بررسی راهکارهای فراوری و بسته‌بندی محصولات باغی در عرصه باغات استان خراسان رضوی (گیلاس - زردآلو - هلو - انگور - سیب). گزارش فنی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، شماره فروست ۵۳۹۳۷.
 ۱۷. قیافه داودی، م.، کریمی، م.، نقی پور، ف.، شیخ‌الاسلامی، ز.، میرمجیدی، ع. و احمدزاده قویدل، ر. ۱۳۹۷. بررسی تأثیر سیستم‌های پخت و هیدروکلونیدهای مختلف بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و بافتی نان روتی (نان مسطح تخمیری هندی) به‌منظور تولید صنعتی. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، شماره فروست ۵۴۳۶۲.
 ۱۸. قیافه داودی، م.، کریمی، م.، شیخ‌الاسلامی، ز.، نقی پور، ف.، ارائه فرمولاسیون و افزایش ماندگاری نان بخارپز ترکیبی (آرد گندم و چاودار) با اصلاح روش تخمیر و افزودنی‌های صنایع پخت. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، در دست اجرا.

۱۹. کریمی، م.، شیخ الاسلامی، ز.، قیافه داودی، م.، صحرائیان، ب.، نقی پور، ف. ۱۳۹۵. بررسی امکان استفاده از صمغ گوار و کربوکسی متیل سلولز در تولید نان بدون گلوتن حاوی آرد ذرت و سیب زمینی. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، شماره فروست ۵۰۴۹۰.
۲۰. کریمی، م.، شیخ الاسلامی، ز.، قیافه داودی، م.، نقی پور، ف.، صحرائیان، ب. ۱۳۹۵. بررسی امکان تولید کیک بدون گلوتن با استفاده از آرد برنج و ذرت و صمغ (گوار و گزانتان). گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، شماره فروست ۵۰۵۷.
۲۱. قیافه داودی، م.، کریمی، م.، نقی پور، ف.، صحرائیان، ب.، شیخ الاسلامی، ز.، عزیمی، الف. و نجف نجفی، م. ۱۳۹۵. بررسی امکان تولید نوشیدنی گردو با استفاده از صمغ گوار و کاراگینان و ارزیابی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی آن. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، شماره فروست ۵۰۵۰۲.
۲۲. قیافه داودی، م.، کریمی، م.، نقی پور، ف.، صحرائیان، ب.، شیخ الاسلامی، ز. و عزیزی، الف. ۱۳۹۵. بررسی تأثیر استفاده از هیدروکلونیدها در تولید نوشیدنی فندق و مقایسه آن با نوشیدنی‌های گردو و پسته. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، شماره فروست ۵۰۴۱۴.
۲۳. شیخ الاسلامی، ز.، کریمی، م.، قیافه داودی، م.، صحرائیان، ب. و نقی پور، ف. ۱۳۹۵. بررسی تأثیر امولسیفایر و صمغ طبیعی بر ماندگاری و بهبود کیفیت کیک اسفنجی. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، شماره فروست ۴۹۷۷۸.
۲۴. قیافه داودی، م.، کریمی، م.، عزیزی، الف.، نقی پور، ف.، شیخ الاسلامی، ز. و صحرائیان، ب. ۱۳۹۵. فرمولاسیون و بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی نوشیدنی پسته. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، شماره فروست ۴۹۶۹۷.
۲۵. قیافه داودی، م.، کریمی، م.، میرمجیدی، ع.، صحرائیان، ب.، نقی پور، ف.، شیخ الاسلامی، ز. ۱۳۹۴. بررسی امکان تولید نان حجیم با استفاده از مخلوط آرد گندم و سیب زمینی. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، شماره فروست ۴۷۹۷۸.
۲۶. شیخ الاسلامی، ز.، بیدلی، ن.، توکلی پور، ح.، صحرائیان، ب.، نقی پور، ف.، هجرانی، ت.، جعفری، ز. و اولیایی، الف. ۱۳۹۴. ارائه فرمولاسیون و اصلاح فرآیند به منظور تولید نان با ماندگاری حداقل یک ماه. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، شماره فروست ۴۶۸۹۹.
۲۷. قیافه داودی، م.، کریمی، م.، صحرائیان، ب.، نقی پور، ف.، شیخ الاسلامی، ز. و رستمی، م. ۱۳۹۴. مقایسه اثر امولسیفایرها و هموکتانت‌ها بر ماندگاری نان مسطح و رنگ‌سنجی با استفاده از تکنیک پردازش تصویر. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، شماره فروست ۴۷۹۷۹.
۲۸. قیافه داودی، م.، کریمی، م.، نقی پور، ف.، صحرائیان، ب.، شیخ الاسلامی، ز. و توکلی، ح. ۱۳۹۳. تهیه اسنک با استفاده از جنین گندم فرآوری شده. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، شماره فروست ۴۵۸۷۲.
۲۹. قیافه داودی، م.، کریمی، م.، نقی پور، ف.، صحرائیان، ب.، شیخ الاسلامی، ز. و توکلی، ح. ۱۳۹۳. تأثیر افزودن جوانه گندم بر خواص کیفی و ماندگاری کیک روغنی. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، شماره فروست ۴۵۸۱۷.

۳۰. کریمی، م.، قیافه داودی، م.، صحرائیان، ب.، نقی پور، ف.، شیخ الاسلامی، ز. و توکلی، ح. ۱۳۹۳. تأثیر استفاده از خمیر ترش حاوی جوانه گندم بر کیفیت و ماندگاری نان بربری. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، شماره فروست ۴۶۳۲۳.
۳۱. کریمی، م.، شیخ الاسلامی، ز.، صحرائیان، ب.، نقی پور، ف.، قیافه داودی، م.، دهقان تنها، ل. و توکلی، ح. ۱۳۹۳. بررسی اثر امولسیفایر داتم و آنزیم های لیپاز و آلفا آمیلاز بر کیفیت و ماندگاری دونات منجمد. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، شماره فروست ۴۶۱۰۹.
۳۲. شیخ الاسلامی، ز.، قیافه داودی، م.، نقی پور، ف.، صحرائیان، ب.، اولیایی، الف. و رستمی، م. ۱۳۹۳. مقایسه اثر تخمیر مایع، اسفنجی و خمیر ترش بر ماندگاری نان مسطح و رنگ سنجی با استفاده از تکنیک پردازش تصویر. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، شماره فروست ۴۶۹۸۵.
۳۳. توکلی، ح.، کریمی، م.، مرتضوی، ع.، شیخ الاسلامی، ز.، قیافه داودی، م.، نقی پور، ف. و سایر اعضای شورای راهبردی. ۱۳۹۲. نقشه راه کانون هماهنگی دانش و صنعت نان های صنعتی. معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری.
۳۴. قیافه داودی، م.، شیخ الاسلامی، ز.، نقی پور، ف.، صحرائیان، ب.، سعیدی راد، م. ح.، رستمی، م.، نبشی، ع. و معدنی، ص. ۱۳۹۲. استفاده از روش های مختلف بسته بندی جهت نگهداری طولانی مدت نان. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، شماره فروست ۴۳۱۳۸.
۳۵. قیافه داودی، م.، توکلی، ح.، شیخ الاسلامی، ز.، نقی پور، ف.، صحرائیان، ب. و معدنی، ص. ۱۳۹۲. بررسی امکان تولید نان لواش با استفاده از مخلوط آرد گندم و سیب زمینی. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، شماره فروست ۴۲۹۴۶.
۳۶. قیافه داودی، م.، شیخ الاسلامی، ز.، نقی پور، ف.، صحرائیان، ب.، سعیدی راد، م. ح. و رستمی، م. ۱۳۹۱. بررسی سیستم های موجود پخت نان و بهینه سازی و انتخاب سیستم مناسب برای تولید نان با ماندگاری بالا. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، شماره فروست ۴۱۲۳۹.
۳۷. قیافه داودی، م.، توکلی، ح.، کریمی، م.، صحرائیان، ب. و نقی پور، ف. ۱۳۹۱. بررسی امکان تولید نان با استفاده از مخلوط آرد گندم و سیب زمینی. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، شماره فروست ۴۰۷۶۱.
۳۸. کریمی، م.، شیخ الاسلامی، ز.، قیافه داودی، م.، نقی پور، ف.، صحرائیان، ب.، رضوی زادگان جهرمی، ح. و سعیدی راد، م. ح. ۱۳۹۱. ارزیابی و بهینه سازی شرایط تخمیر مناسب جهت افزایش ماندگاری نان. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، شماره فروست ۴۰۶۰۴.
۳۹. کریمی، م.، قیافه داودی، م.، شیخ الاسلامی، ز.، نقی پور، ف.، صحرائیان، ب. ۱۳۹۱. بررسی تجهیزات موجود نانویی و بهینه سازی آن ها به منظور تهیه نان های غنی شده. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، شماره فروست ۴۱۳۲۱.
۴۰. قیافه داودی، م.، کریمی، م.، نقی پور، ف.، بهاره صحرائیان، ب. ۱۳۹۱. تعیین مقادیر استفاده و نحوه بکارگیری ویتامین های B و C به منظور بهبود خواص کیفی و کمی نان. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، شماره فروست ۴۰۶۰۵.

۴۱. کریمی، م.، شیخ الاسلامی، ز.، فتحی، م.، صحرائیان، ب. و نقی پور، ف. ۱۳۹۰. تعیین مقادیر استفاده از امولسیفایرها جهت تقویت ترکیب پذیری گلوتن با نشاسته در تهیه خمیر. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، شماره فروست ۳۹/۳۲۹.
۴۲. کریمی، م.، قیافه داودی، م.، شیخ الاسلامی، ز.، صحرائیان، ب.، نقی پور، ف.، پورفرزاد، الف.، میر مجیدی، ع.، رستمی، م. و نبئی، ع. ۱۳۹۰. بررسی انواع افزودنی های و بهینه سازی سطوح مصرف و موثر آنها در افزایش ماندگاری نان. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، شماره فروست ۳۹/۵۶۵.
۴۳. کریمی، م.، شیخ الاسلامی، ز.، قیافه داودی، م.، صحرائیان، ب.، نقی پور، ف.، سعیدی راد، م.ح. و رستمی، م. ۱۳۹۰. ارزیابی کیفیت آردهای گندم موجود و ارائه راهکارهای تنظیم و یکسان سازی کیفیت به منظور تولید نان با ماندگاری بالا. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، شماره فروست ۳۹۷۴۸.
۴۴. کریمی، م.، قیافه داودی، م.، شیخ الاسلامی، ز.، صحرائیان، ب.، نقی پور، ف.، پورفرزاد، الف.، میر مجیدی، ع.، رستمی، م. و نبئی، ع. ۱۳۹۰. افزایش ماندگاری نان بر اساس فرمولاسیون، روش تهیه، بسته بندی و نگهداری. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، شماره فروست ۳۹۹۱۲.
۴۵. قیافه داودی، م.، کریمی، م.، شیخ الاسلامی، ز.، همتیان سورکی، ع.، صحرائیان، ب.، نقی پور، ف.، سعیدی راد، م.ح. و رستمی، م. ۱۳۹۰. بررسی تأثیر استفاده از لفاف های مختلف بسته بندی در افزایش ماندگاری نان. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، شماره فروست ۳۹۷۴۷.
۴۶. کریمی، م.، قیافه داودی، م.، توکلی، ح.، شیخ الاسلامی، ز.، نقی پور، ف.، صحرائیان، ب. ۱۳۹۰. بررسی امکان تولید نان بربری با استفاده از مخلوط آرد گندم و سیب زمینی. گزارش نهایی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، شماره فروست ۳۹۹۱۰.
۴۷. کریمی، م.، شیخ الاسلامی، ز.، نقی پور، ف.، صحرائیان، ب. ۱۳۹۰. ارائه فرمولاسیون و اصلاح فرآیند به منظور تولید نان با ماندگاری حداقل یک ماه. شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۵، ۱۳۸۸/۹/غ ب پ/و ب.

سابقه همکاری به عنوان استاد راهنما و مشاور

۱. شهره عرب شیرازی، احمد پدارم نیا (استاد راهنما ۱)، محمدرضا سعیدی اصل (استاد راهنما ۲)، فریبا نقی پور (استاد مشاور ۱) و حمید توکلی پور (استاد مشاور ۲). ۱۳۹۹. بررسی امکان تولید دونات فرآسودمند با استفاده از آنتی اکسیدان های استخراج شده از دانه های کتان و نوروزک با پیش تیمار میدان الکتریکی پالسی. مقطع دکتری، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.
۲. سوده ذوالفقاری، سیدعلی مرتضوی (استاد راهنما ۱)، مهدی قیافه داودی (استاد راهنما ۲)، احمد پدارم نیا (استاد مشاور ۱) و فریبا نقی پور (استاد مشاور ۲). ۱۳۹۹. فراوری نشاسته مقاوم نوع ۳ از نشاسته ذرت با تیمار حرارتی و هیدرولیز اسیدی و کاربرد آن در تولید کیک بدون گلوتن به عنوان یک ترکیب عملگرا. مقطع دکتری، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.
۳. صحرا زارع، فریبا نقی پور (استاد راهنما) و بابک غیائی طرزی (استاد مشاور). ۱۳۹۹. بررسی تأثیر استفاده از نوشیدنی کامبوجا و شیر سویا در تهیه خمیر ترش حاوی آغازگرهای لاکتوباسیلوس فرمتوم و لاکتوباسیلوس پلاتناروم بر خصوصیات تکنولوژیکی و حسی نان تست. مقطع کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم تحقیقات.
۴. مارال اسماعیل زاده، فریبا نقی پور (استاد راهنما) و علیرضا فرجی (استاد مشاور). ۱۳۹۹. بررسی تأثیر استفاده از سویا و ارزن معمولی و جوانه زده بر خصوصیات کمی و کیفی دونات بدون گلوتن. مقطع کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم دارویی.
۵. نفیسه کوشکی، محمد حسن حداد خداپرست (استاد راهنما ۱)، توحید نجفی میرک (استاد راهنما ۲)، محسن وظیفه دوست (استاد مشاور ۱) و فریبا نقی پور (استاد مشاور ۲). ۱۳۹۷. بررسی امکان استخراج پروتئین از کنجاله ارده و کاربرد آن در بهبود خصوصیات فیزیکوشیمیایی و بافتی پاستا تهیه شده از گندم دوروم و نان. مقطع دکتری، دانشگاه آزاد اسلامی واحد نیشابور.
۶. سمانه میرزا آقاییگ، علیرضا فرجی (استاد راهنما) و فریبا نقی پور (استاد مشاور). ۱۳۹۸. بررسی امکان جایگزینی آرد گندم با آرد نخودفرنگی و افزودن ایزوله پروتئینی سویا و آب پنیر در تولید کیک کم چرب و کم کلسترول. مقطع کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم دارویی.
۷. اوریا فعله گری، فریبا نقی پور (استاد راهنما) و علیرضا فرجی (استاد مشاور). ۱۳۹۸. بررسی امکان تولید دونات تخمیری فراسودمند با استفاده از آرد دانه چیا و نوشیدنی کامبوجا. مقطع کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم دارویی.
۸. آناهیتا فردی پور، فریبا نقی پور (استاد راهنما) و سولماز صارم نژاد (استاد مشاور). ۱۳۹۸. بررسی امکان استفاده از پودر سنجد و هسته خرما در تهیه خمیر ترش و ارزیابی خصوصیات فیزیکوشیمیایی نان تست. مقطع کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم دارویی.
۹. ترگل قناد، فریبا نقی پور (استاد راهنما) و علیرضا فرجی (استاد مشاور). ۱۳۹۸. بررسی امکان تولید کیک کم کلسترول فراسودمند با استفاده از جایگزینی تخم مرغ با کنجاله ارده و افزودن امولسیفایر لسیتین. مقطع کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم دارویی.
۱۰. محبوبه سادات میراحمدی، فریبا نقی پور (استاد راهنما) و سید مهدی سیدین اردبیلی (استاد مشاور). ۱۳۹۷. بررسی تأثیر غلتک های نرم کننده طی فرآیند آسیابانی بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی آرد و ویژگی های رئولوژیکی خمیر و نان بربری. مقطع کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم تحقیقات.

۱۱. فاطمه زهرایی پور، فریبا نقی پور (استاد راهنما) و سید مهدی سیدین اردبیلی (استاد مشاور). ۱۳۹۷. بررسی امکان تولید کیک روغنی کم چرب فراسودمند با استفاده از کنجاله ارده و نوشیدنی کمبوجا. مقطع کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم تحقیقات.
۱۲. فهیمه پازوکی، فریبا نقی پور (استاد راهنما) و علیرضا فرجی (استاد مشاور). ۱۳۹۷. بررسی تأثیر استفاده از خمیر ترش تهیه شده از آرد گندم قوی و ضعیف بر خصوصیات کمی و کیفی نان باگت. مقطع کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم دارویی.
۱۳. مهسا مرادی، فریبا نقی پور (استاد راهنما) و علیرضا فرجی (استاد مشاور). ۱۳۹۷. بررسی تأثیر زمان تخمیر و استفاده از خمیر ترش حاصل از آردهای گندم، چاودار و کینوا بر خصوصیات کمی و کیفی نان تست. مقطع کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم دارویی.
۱۴. بهارک بهمنش، احمدپدرام نیا (استاد راهنما) و فریبا نقی پور (استاد مشاور). ۱۳۹۷. بررسی امکان تولید کیک روغنی بدون گلوتن با استفاده از آرد دانه آمارانت (*Amaranthus spp.*) و صمغ بومی دانه منداب (*Eruca sativa*). مقطع کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.
۱۵. کتابون فاتح نیکو، فریبا نقی پور (استاد راهنما) و علیرضا فرجی (استاد مشاور). ۱۳۹۶. بررسی تأثیر شرایط و مدت زمان انبارمانی آرد گندم حاصل از ارقام سرداری و چمران طی فرآیند رسیدن آرد بر خصوصیات کیفی آرد و نان بربری تولیدی. مقطع کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم دارویی.
۱۶. یگانه حسن پور، فریبا نقی پور (استاد راهنما) و علیرضا فرجی (استاد مشاور). ۱۳۹۶. بررسی امکان افزایش ماندگاری و بهبود خصوصیات کمی و کیفی نان بربری نیمه حجیم حاوی آرد جودوسر با استفاده از صمغ دانه بانگو شیرازی. مقطع کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم دارویی.
۱۷. شیرین پیروتی، علیرضا فرجی (استاد راهنما) و فریبا نقی پور (استاد مشاور). ۱۳۹۶. بررسی تأثیر افزودن پروتئین آب پنیر و آرد دانه کینوا (*Chenopodium quinoa*) بر خصوصیات کمی و کیفی کیک روغنی بدون گلوتن. مقطع کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم دارویی.
۱۸. نیما صناعی، توحید نجفی میرک (استاد راهنما) و فریبا نقی پور (استاد مشاور). بررسی اثر متقابل ژنوتیپ در محیط بر روی شاخص‌های کیفیت گندم دوروم. مقطع دکتری، دانشگاه آزاد اسلامی واحد اهواز (در دست اجرا).
۱۹. سونیتا مولانی، فریبا نقی پور (استاد راهنما) و علیرضا فرجی (استاد مشاور). ۱۴۰۰. بررسی کارایی پروتئین ذرت و کنجاله ارده به‌عنوان جایگزین گلوتن در فرمولاسیون دونات تخمیری. مقطع کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم دارویی (در دست اجرا).
۲۰. نغمه اعلائی، علیرضا فرجی (استاد راهنما) و فریبا نقی پور (استاد مشاور). ۱۴۰۰. امکان‌سنجی استفاده از آرد برنج قهوه‌ای در تولید کیک بدون گلوتن در حضور صمغ‌های بومی ایران. مقطع کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم دارویی (در دست اجرا).
۲۱. حدیث فراهانی، عبدالله محمدی (استاد راهنما ۱)، محسن اسماعیل‌زاده (استاد راهنما ۲)، خلیل زینالی‌نژاد (استاد مشاور ۱) و فریبا نقی پور (استاد مشاور ۲). گروه‌بندی ارقام و لاین‌های گندم نان بر مبنای کیفیت نانوائی و ارتباط آن با زیرواحدهای گلوتین با وزن مولکولی بالا. مقطع دکتری، دانشگاه آزاد اسلامی واحد کرج (در دست اجرا).

۲۲. آرزو افتخاریزدی، احمدپدارم‌نیا (استاد راهنما ۱)، فریبا نقی پور، (استاد راهنما ۲)، امیرحسین الهامی‌راد (استاد مشاور ۱)، محمدرضا سعیدی اصل (استاد مشاور ۲). ۱۴۰۰. بررسی تأثیر پیش تیمار امواج فراصوت و زمان خیساندن بر تولید مالت کینوآ و کاربرد آن در فرمولاسیون نان بدون گلوتن. مقطع دکتری، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار (در دست اجرا).

همکاری در تدوین استانداردهای ملی ایران

۱. میکروبیولوژی دانه‌های غلات و حبوبات - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون. نشریه شماره ۱۱۶۰۲، ۱۳۹۸.
۲. گندم دوروم - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون. نشریه شماره ۴۵۵۴، ۱۳۹۸.
۳. خوراک دام و طیور - دانه تریتیکاله - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون. نشریه شماره ۱۵۷۵۱، ۱۳۹۷.
۴. آرد سویا - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون. نشریه شماره ۲۳۵۷، ۱۳۹۷.
۵. آرد کامل ذرت - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون. نشریه شماره ۸۱۵۱، ۱۳۹۷.
۶. آرد گندم - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون. نشریه شماره ۱۰۳، ۱۳۹۷.
۷. بلغور ذرت - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون. نشریه شماره ۵۶۵۶، ۱۳۹۷.
۸. سویا پنیر (غیرلبنی) - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون. نشریه شماره ۱۰۴۳۹، ۱۳۹۷.
۹. آرد جو - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون. نشریه شماره ۲۳۳۷، ۱۳۹۶.
۱۰. غلات و فرآورده‌های آن - بتاگلوکان - روش آزمون. نشریه شماره ۱۵۳۶۹، ۱۳۹۶.
۱۱. فرآورده‌های پروتئین سویا - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون. نشریه شماره ۳۳۳۲، ۱۳۹۶.
۱۲. تولید، برداشت، جمع‌آوری، نگهداری، تبدیل، فرآوری و مصرف زیست توده - اصلاحات و تعاریف. نشریه شماره ۱۵۳۵۰، ۱۳۹۶.

سابقه تدریس در دانشگاه و مراکز آموزشی

ردیف	نام دانشگاه و مراکز آموزشی	نام دوره تدریس شده	تاریخ تدریس
۱	مرکز آموزش جهاد کشاورزی خراسان رضوی (شهید هاشمی نژاد)	بیوشیمی عمومی - عملیات تولید نان ۲ و کنترل کیفیت - بیوشیمی مواد غذایی - شناخت مواد اولیه نان - بیوتکنولوژی فرآیندهای تخمیری آرد - فناوری تخمیر - تضمین کیفیت آرد و صنایع وابسته	نیمسال اول ۹۳-۱۳۹۲ تا نیمسال دوم ۹۴-۱۳۹۳
۲	دانشگاه علمی و کاربردی غلات قائم (عج)	استاندارد فرآورده‌های خمیری و رشته‌ای - آزمایشگاه کنترل کیفیت فرآورده‌های خمیری - ماشین آلات - کارگاه فرایند فرآورده‌های خمیری و رشته‌ای - بیوشیمی عمومی - اصول نگهداری مواد غذایی	نیمسال اول ۹۵-۱۳۹۴ تا نیمسال دوم ۹۵-۱۳۹۴
۳	دانشگاه علمی کاربردی شرکت قهرمان پارسیان نور	ماشین آلات فرآیند تولید - کارگاه ماشین آلات دریافت و پاکسازی - کارگاه تولید آرد - عیب‌یابی و نگهداری ماشین آلات - آزمایشگاه کنترل کیفیت و تجزیه مواد - کنترل کیفیت و استانداردها	نیمسال دوم ۹۵-۱۳۹۴
۴	دانشگاه علمی کاربردی ثمین نان سحر	زبان تخصصی - اصول نگهداری در صنعت نان - آزمایشگاه کنترل کیفیت - اصول نگهداری مواد غذایی - کنترل کیفیت آرد و آزمایشگاه - شناخت گندم و صنایع وابسته به آرد - مواد افزودنی و بهبود دهنده - شناخت مواد اولیه نان	نیمسال دوم ۹۵-۱۳۹۴ تا نیمسال دوم ۹۶-۱۳۹۵
۵	دانشگاه علمی و کاربردی زر ماکارون	شناخت غلات و صنایع وابسته	نیمسال ۹۷-۱۳۹۶ تاکنون
۶	آموزشگاه نان سحر وابسته به سازمان فنی و حرفه‌ای کشور	آشنایی با مهارت پخت (عمومی) (شناخت و کاربرد مواد اولیه در صنایع پخت)	۱۳۹۵ تاکنون

اختراع یا اکتشاف ثبت شده در داخل یا خارج یا نوآوری

اسامی همکاران (شامل نام متقاضی)	موافقت مرجع تأیید کننده		مرجع تأیید کننده	عنوان ثبت اختراع	ردیف
	شماره	تاریخ			
مهدی قیافه داودی، مهدی کریمی، فریبا نقی پور ، بهاره صحرئیان	۶۹۲۵۸	۱۳۹۲/۰۸/۲۹	وزارت علوم، تحقیقات و فناوری / سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران، سازمان ثبت املاک و اسناد کشور و پارک علم و فناوری خراسان رضوی	فرآیند تولید نوشیدنی گردو	۱
مهدی قیافه داودی، مهدی کریمی، بهاره صحرئیان، فریبا نقی پور	۶۹۲۵۷	۱۳۹۲/۰۸/۲۹	"	فرآیند تولید نوشیدنی پسته	۲
مهدی قیافه داودی، مهدی کریمی، بهاره صحرئیان، فریبا نقی پور	۶۹۲۵۶	۱۳۸۹/۱۲/۲۲	"	فرآیند تولید نوشیدنی فندق	۳
مهدی قیافه داودی، مهدی کریمی، فریبا نقی پور ، بهاره صحرئیان	۷۳۹۸۵	۱۳۹۰/۱۲/۰۲	"	فرآیند تهیه نوشیدنی چغندر قرمز (لبویی)	۴
مهدی قیافه داودی، مهدی کریمی، بهاره صحرئیان، فریبا نقی پور	۷۳۰۸۳	۱۳۹۰/۱۰/۰۵	"	فرآیند تهیه اسنک جوانه گندم	۵

شرکت در دوره‌های آموزشی تخصصی

ردیف	عنوان کارگاه یا دوره	سال اخذ	نام سازمان
۱	روز جهانی غذا (۱)	۱۳۹۲	پژوهشکده علوم و صنایع غذایی خراسان رضوی
۲	بسته‌بندی و اثر آن در توسعه محصولات	۱۳۹۰	سازمان بازرگانی استان گلستان
۳	بررسی چالش‌های صنعت آرد و نان و راهکارهای آن	۱۳۹۰	همایش فراملی بهینه‌سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی
۴	کاربرد فناوری نانو در کشاورزی و صنایع غذایی و کاربرد پردازش تصویر و شبکه عصبی	۱۳۸۹	مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی
۵	کارگاه آموزشی و هم‌اندیشی گندم	۱۳۹۱	مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی
۶	روز جهانی غذا (۲)	۱۳۹۱	پژوهشکده علوم و صنایع غذایی خراسان رضوی
۷	گردهمایی پژوهشگران و مدیران پژوهشی شهر مشهد	۱۳۹۱	شهرداری مشهد
۱۰	آشنایی با آخرین یافته‌های تحقیقاتی در زمینه کشاورزی	۱۳۹۱	رئیس مرکز آموزش جهاد کشاورزی خراسان رضوی
۱۲	اتوماسیون اداری تحت وب	۱۳۹۱	رئیس مرکز آموزش جهاد کشاورزی خراسان رضوی
۱۴	International Training Workshop on Food Processing and Equipment Selection	2012	Department of International Cooperation ministry of Science and Technology the people's Republic of China
۱۵	International Training Workshop on Food Safety Assessment and Quality Control	2014	“
۱۶	2 nd International Course on Food Safety and Additives	2015	International Agricultural Research and Training Center of Izmir (Turkey)
۱۷	کارآموزی صنایع غذایی	۱۳۸۷	مدیر کل امور آموزش و ترویج مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران
۱۸	ISO 22000	2009	Shahid Beheshti University
۱۹	TUV (Introduction to Statistical Quality Control In food Industrial)	2008	TUV Academy Rhineland (Iran Office)
۲۰	ایمنی آزمایشگاه‌ها	۱۳۹۵	مرکز آموزش عالی امام خمینی (ره)
۲۱	فن‌آوری اطلاعات - مفاهیم و کلیات دولت الکترونیک	۱۳۹۶	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان تهران
۲۲	تغذیه سالم و بهداشت و روان	۱۳۹۶	مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر
۲۳	توانمندسازی اعضای هیأت علمی جدید الانتصاب	۱۳۹۶	مرکز آموزش عالی امام خمینی (ره)
۲۴	شادکامی از دیدگاه اسلامی	۱۳۹۶	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان تهران
۲۵	فن‌آوری اطلاعات - شبکه و امنیت اطلاعات در سازمان‌ها	۱۳۹۶	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان تهران
۲۶	مدیریت ابزار و اطلاعات سازمانی	۱۳۹۶	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان تهران

ردیف	عنوان کارگاه یا دوره	سال اخذ	نام سازمان
۲۷	مهارت‌های حرفه‌ای و اداری کار با رایانه	۱۳۹۶	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان تهران
۲۸	سن‌زدگی گندم (مدرس دوره)	۱۳۹۶	سازمان حفظ نباتات
۲۹	شبکه‌های آبیاری و زهکشی ایران	۱۳۹۶	مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر
۳۰	کاهش ضایعات محصولات کشاورزی و راهبرد اصلی در ارتقاء امنیت غذایی	۱۳۹۶	مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر
۳۱	مدیریت منابع آب کشاورزی	۱۳۹۶	مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر
۳۲	تحلیل‌های فنی در حوزه مدیریت و مهندسی ماشین‌های کشاورزی	۱۳۹۶	مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر
۳۳	نقش خانواده در کاهش آلودگی محیط زیست	۱۳۹۶	مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر
۳۴	نکات فنی و مهندسی گلخانه	۱۳۹۶	مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر
۳۵	13 th International Gluten Workshop & 14 th Latin American Cereal Conference	2018	CIMMYT (Mexico)
۳۶	Wheat chemistry and quality laboratory	2018	CIMMYT (Mexico)
۳۷	آشنایی با آموزش و ترویج کشاورزی	۱۳۹۵	سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی
۳۸	آشنایی با سامانه جامع آزمایشگاه‌های سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی	۱۳۹۸	مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر
۳۹	آشنایی با نرم‌افزار کامفار (تجزیه و تحلیل پروژه‌های تحقیقاتی)	۱۳۹۸	مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر
۴۰	اصول تولید و گواهی بذر (گندم و جو)	۱۳۹۸	مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر
۴۱	آینده پژوهی	۱۳۹۸	مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر
۴۲	پدافند غیرعامل با محوریت تهدید آتش‌سوزی و اقدامات خرابکارانه در بانک ژن گیاهی ملی ایران	۱۳۹۸	مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر
۴۳	جدیدترین روش‌های تحقیقات (به‌نژادی، به‌زراعی، بیمار) گندم و جو	۱۳۹۸	مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر
۴۴	حقوق شهروندی در نظام اداری	۱۳۹۸	مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر
۴۵	راهنمای مصرف کودهای نیتروژنی برای تولید گندم	۱۳۹۸	مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر
۴۶	کشت بافت گیاهی	۱۳۹۸	مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر
۴۷	مدیریت تلفیقی آفات، بیماری‌ها و علف‌های هرز انار	۱۳۹۸	مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر
۴۸	نقش گیاهان دارویی در سلامت بدن	۱۳۹۸	مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر
۴۹	خلاقیت و نوآوری در سازمان	۱۳۹۸	مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر
۵۰	کشاورزی ارگانیک	۱۳۹۸	مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر
۵۱	کشاورزی پایدار با تاکید بر زراعت ارگانیک	۱۳۹۹	مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر
۵۲	هواشناسی کشاورزی	۱۳۹۹	مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر
۵۳	مدیریت دانش سازمانی	۱۳۹۹	مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر
۵۴	تفکر سیستمی	۱۴۰۰	مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر

داوری فعالیت‌های علمی و پژوهشی

ردیف	عنوان فعالیت	محل انجام فعالیت	تاریخ انجام
۱	داور مجله علمی - پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران	دانشگاه تربیت مدرس	۱۳۹۱ تاکنون
۲	داور مجله علمی - پژوهشی علوم و فناوری غذایی	دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار	۱۳۹۱ تاکنون
۳	داور مجله علمی - پژوهشی نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی	پژوهشکده علوم و صنایع غذایی مشهد	۱۳۹۴ تاکنون
۴	داور مجله علمی - پژوهشی مهندسی صنایع غذایی	مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی	۱۳۹۶ تاکنون
۵	عضو کمیته داوری کنفرانس علوم و صنایع غلات، نان و فرآورده‌های آردی	مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی	آبان ماه ۱۳۹۵
۶	عضو کمیته داوری نخستین کنگره دانشجویی صنایع غذایی ایران	دانشگاه گیلان	اسفند ماه ۱۳۹۵
۷	عضو کمیته داوری سومین همایش ملی دستاوردهای نوین در کشاورزی و صنایع غذایی	دانشگاه آزاد اسلامی، واحد آزادشهر	اسفند ماه ۱۳۹۵
۸	داور مجله علمی - پژوهشی مجله به‌نژادی نهال و بذر	مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر	۱۳۹۷ تاکنون
۹	داور پروپوزال و پایان نامه کارشناسی ارشد و تز دکتری	دانشگاه	۱۳۹۸ تاکنون
۱۰	عضو کمیته داوری سومین کنگره بین المللی بیست و ششمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران	دانشگاه تربیت مدرس	شهریور ۱۳۹۸
۱۱	عضو کمیته داوری بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان	بهمن ۱۳۹۹
۱۲	داور ادعای ثبت اختراع	مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی	مرداد ۱۴۰۰