



وزارت جهاد کشاورزی
سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی
فرم خلاصه سوابق (C.V)

نام و نام خانوادگی : سیدحمیدرضا ضیاءالحق	
عنوان پست : عضو هیئت علمی	مرتبه علمی: استادیار پایه ۲۳
محل خدمت: مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان سمنان (شاهرود)	
تلفن: ۰۹۱۲۳۷۴۰۳۳۴	پست الکترونیکی: h.ziaolhagh@areeo.ac.ir
عنوان پایان نامه کارشناسی ارشد:	بررسی کیفیت و ماندگاری کشمش و برگه‌ی زردآلو در انواع بسته‌بندی‌های صادراتی
عنوان رساله دکتری:	فرمولاسیون کرم گردو: بررسی خواص فیزیکوشیمیایی و عمل کنندگی
زمینه‌های پژوهشی:	بسته‌بندی - خشک کردن - فناوری‌های پس از برداشت - پوشش‌های خوراکی - فرمولاسیون

سوابق تحصیلی

۱. لیسانس، صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۷۵
۲. فوق لیسانس، صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۷۸
۳. دکتری، صنایع غذایی - تکنولوژی مواد غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۹۵

سوابق شغلی

۱. کارشناس پژوهشی، بخش فنی و مهندسی، مرکز تحقیقات کشاورزی سمنان - شاهرود، ۱۳۸۰-۱۳۷۸
۲. عضو هیات علمی، بخش تحقیقات فنی و مهندسی، مرکز تحقیقات کشاورزی سمنان - شاهرود، از سال ۱۳۸۰ تا کنون
۳. استاد مدعو، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی شاهرود، ۱۳۸۳-۱۳۸۰
۴. استاد مدعو، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شاهرود، ۱۳۸۱-۱۳۸۰، ۱۳۹۳-۱۳۸۹
۵. استاد مدعو، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، ۱۳۹۳-۱۳۸۲

سوابق اجرایی

۱. مسئول بخش تحقیقات فنی و مهندسی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی سمنان - شاهرود، ۱۳۹۱-۱۳۸۷ و ۱۴۰۴ تا کنون
۲. مدیر کتابخانه، مرکز تحقیقات کشاورزی سمنان - شاهرود، ۱۳۸۶ تا ۱۳۹۶
۳. مسئول تجاری سازی تحقیقات و انتقال فناوری، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان سمنان (شاهرود)، ۱۳۹۵ تاکنون
۴. مسئول دفتر، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان سمنان (شاهرود)، ۱۴۰۲ تاکنون
۵. عضو و دبیر کارگروه تخصصی کیفیت گندم، آرد و نان
۶. عضو و دبیر کارگروه کارشناسان خبره مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان سمنان (شاهرود).
۷. عضو کمیته فنی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان سمنان (شاهرود).
۸. عضو کشاورزی شورای فناوری مرکز رشد واحدهای فناور کشاورزی و منابع طبیعی شاهرود.
۹. عضو کارگروه تولیدات گیاهی سازمان جهاد کشاورزی استان سمنان

۱. فرآیندهای پیشرفته صنایع غذایی، کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، ۱۳۹۴-۱۳۹۲
۲. فیزیولوژی پس از برداشت مواد غذایی، کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، ۱۳۹۴-۱۳۹۱
۳. روش تحقیق، کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، ۱۳۹۳-۱۳۹۲
۴. میکروبیولوژی مواد غذایی، کارشناسی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شاهرود، ۱۳۹۳-۱۳۹۰
۵. صنایع لبنی ۱، کارشناسی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شاهرود، ۱۳۹۳-۱۳۹۰
۶. صنایع لبنی ۲، کارشناسی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شاهرود، ۱۳۹۳-۱۳۹۰
۷. اصول طراحی کارخانجات، کارشناسی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، ۱۳۸۹-۱۳۸۸
۸. صنایع خشکبار، کارشناسی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان و شاهرود، ۱۳۸۳
۹. صنایع کمپوت و کنسرو، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شاهرود، ۱۳۸۳
۱۰. تکنولوژی غلات، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شاهرود، ۱۳۸۳
۱۱. تکنولوژی قند، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شاهرود، ۱۳۸۳
۱۲. فرآیندهای حرارتی، کارشناسی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، ۱۳۸۹-۱۳۸۸
۱۳. اصول مهندسی صنایع غذایی، کارشناسی، دانشگاه علمی کاربردی رسول اکرم (ص) دامغان، ۱۳۹۰-۱۳۸۸
۱۴. فناوری دانه های روغنی و محصولات جانبی، کارشناسی، دانشگاه علمی کاربردی بسطام، ۱۳۹۰-۱۳۸۸
۱۵. فناوری های پس از برداشت محصولات باغی، کارشناسی، دانشگاه علمی کاربردی بسطام، ۱۳۹۱
۱۶. صنایع شیمیایی روغن، کاردانی، دانشگاه علمی کاربردی بسطام، ۱۳۸۹-۱۳۸۸
۱۷. بسته بندی و نگهداری انگور، کاردانی، دانشگاه علمی کاربردی بسطام، ۱۳۸۷
۱۸. اصول تبدیل و نگهداری محصولات باغی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی شاهرود، ۱۳۸۵-۱۳۸۳
۱۹. اصول تبدیل و نگهداری محصولات زراعی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی شاهرود، ۱۳۸۵-۱۳۸۳

مقالات

مقالات چاپ شده در مجلات انگلیسی

1. **Ziaolhagh, H.** 2011. Study on the possibility of eliminating sulfuring process in the production of dried apricots. *International journal of nuts and related sciences*. 2 (3): 15-22.
2. Rad, S., Afshari, H., Mohammadi Moghadam, M., Tahmasbi, S., **Ziaolhagh, H.** and Ebadi, A. 2011. The study of antifungal effects of herbal essences on *Aspergillus parasiticus*, an aflatoxin producer in pistachio. *Journal of Medicinal Plant Research*. 5 (20): 5155-5159.
3. **Ziaolhagh, H.** 2012. Study on the best packaging material and packaging conditions on the rancidity of almond kernels. *ISHS Acta Horticulturae*: 963.
4. Mirmohseni, S.R., Mohammadi Moghadam, M., Beheshti, B., Almasi, M., Borghei, A.M., and **Ziaolhagh, H.** 2012. The effects of some drying conditions on the oil and protein contents of pistachios. *Acta Hort.* 963. (ISHS).
5. **Ziaolhagh, H.** 2013. Effect of packaging on shelf life of almond kernels. *International journal of agriculture and crop sciences*. 5 (1): 15-20.
6. Shakouri, S., **Ziaolhagh, H.**, Sharifi-Rad, J., Heydari-Majd, M., Tajali, R., Nezarat, S., and Jaime A. Teixeira da Silva. 2015. The effect of packaging material and storage period on microwave-dried potato (*Solanum tuberosum* L.) cubes. *Journal of Food Science and Technology*. 52 (6): 3899-3910.

7. **Ziaolhagh, H.**, Mazaheri Tehrani, M., Razavi, M., Rashidi, H. 2017. Roasting Process Optimization of Walnut Kernels for the Preparation of Walnut Cream Using Response Surface Methodology. *Journal of Nuts*. 8(1):31-40.
8. **Ziaolhagh, S.H.** and Jalali, H. 2017. Physicochemical properties and survivability of probiotics in bio-dough containing wild thyme essence and xanthan gum. *International Food research Journal*. 24(4):1805-1810.
9. **Ziaolhagh, S.H.**, Fatemian, H. and Goodarzi, F. 2020. The Effect of Thermal Pretreatment and Packaging Conditions on the Shelf-life of Walnut Kernels. *Journal of Nuts*. 11(2): 159-168.
10. Mortazavi, S.M., Jalali, H. and **Ziaolhagh, S.H.** 2020. Production of a probiotic camel milk enriched with pomegranate peel powder. *Iranian Food Science and Technology Research Journal*. 16(6):123-132.
11. Amirabbasi, S.;Elhamirad, A.H.;Saediasl, M.R.;Armin, M.;Ziaolhagh, S. 2020. Optimization of polyphenolic compounds extraction methods from Okra stem. *journal of food measurement and characterization*.15(1):717-734.
12. **Ziaolhagh, S.H.** 2021. Effects of some salts on the shelf life of Shahrood Sorkh-e-Fakhri table grapes stored in cold storage. *Iranian Food Science and Technology Research Journal*. 16(6):101-110.
13. **Ziaolhagh, S.H.** and Kanaani, S. 2021. Optimization of gum Tragacanth-Chitosan edible coating formulation to extend the shelf life of Apricot (*Prunus Armeniaca*) Fruit, using Response Surface Methodology. *Journal of Agricultural science and Technology*. 23(2):319-331.
14. **Ziaolhagh, S.H.** and Zare, S. 2022. Effect of ultrasound on the extraction of phenolic compounds and antioxidant activity of different parts of walnut fruit. *Iranian Food Science &Technology Research Journal*. 18(3):85-98.
15. Afshari, H.; Mohammadi-Moghadam, M.; Rezaee-Ahvanouyi, A.; **Ziaolhagh, S.**; Fani, S.; Aldaghi, M. 2022. Effect of Packaging and Storage Temperature on the Population of *Aspergillus section Flavi* and Aflatoxin Production in Fresh Pistachios. *Journal of nuts*. 13(3): 227-237. Doi: 10.22034/jon.2022.1957698.1168.
16. Ebrahimi, S., Jalali,H., **Ziaolhagh, S.** 2023. Evaluating the antimicrobial effects of turmeric, ginger and clove extracts on some food pathogen. *MOJ Food Processing & Technology* ,11(1) , 21-24
17. Saghari, V.; Jalali, H.; Shariatifar, N.; **Ziaolhagh, S.** 2024. Evaluation of whey protein coating containing free and Pickering emulsion forms of *Trachyspermum copticum* L. essential oil on quality of refrigerated beef. *Food Science & Nutrition* 12(11):9187-9197.
18. Khoshgoftar, M., Bolandi, M., Shariatifar, N., & **Ziaolhagh, S.** 2025. Incorporation of whey protein with aqueous clove (*Syzygium aromaticum* L.) extract (nanoliposome and free forms) as an edible coating to prevent bacterial growth and oxidative spoilage of brown trout fillets. *Food Control*, 111386.
19. Moslehi, Z., Bolandi, M., **Ziaolhagh, S.**, & Bani, S. 2025. The Effect of Soy Protein Concentrate/Whey Protein Edible Coatings on the Quality of Semi-dried Potato Slices. *Food Science and Technology Research Journal*, 21(3):287-301.
20. Mohammadi-Moghadam, M.; Khaleghi, M.; Naeimi, M.; Mohammadi, A.; **Ziaolhagh, S.** 2025. Correlation between Testa Thickness of Damghan Pistachio Cultivars with *Aspergillus flavus* Growth and Aflatoxin Production. *Journal of Chemical Health Risks*, 15(1), 245-253.
21. Hassani, B.;Ebrahimi, F.;Najafi, A.; Ziaolhagh, S. 2025. Investigation of the effect of aloe vera gel coating combined with free and encapsulated savory essential oil on the shelf life of strawberries. *Applied Food Research*, 5(2), 10126
22. Mohammadi-Moghadam, M., Hokmabadi, H., Moradi, M., Ziaolhagh, S., & Ghasemi, M. 2025. An Overview of the Risks of Latent Aflatoxin Contamination in Pistachio Products (from Production to Export): A Comprehensive Analysis. *Journal of Chemical Health Risks*, 15(4),978-989.

۱. ضیاءالحق، ح. حبیبی نجفی، م. صداقت، ن. ۱۳۸۰. بررسی کیفیت و ماندگاری کشمش و برگه زردآلو در انواع بسته بندی های صادراتی. علوم و صنایع کشاورزی. جلد ۱۵، شماره ۲، صفحات ۶۵-۵۵.
۲. ضیاءالحق، ح. تعیین شرایط بهینه‌ی آماده سازی و خشک کردن قطعات سیب‌زمینی. ۱۳۸۸. پژوهش‌های صنایع غذایی (دانش کشاورزی). جلد ۱۹/۱، شماره ۹، صفحات ۳۷-۲۳.
۳. رزم خواه، م.، بلندی، م. و ضیاءالحق، ح. ۱۳۹۰. اندازه گیری ضخامت و تخلخل لایه پوششی چیتوزان بر روی مغز پسته. مجله فرآوری و تولید مواد غذایی. سال اول، شماره ۳، صفحات ۴۹-۴۱.
۴. یعقوبی، م.، تکلی پور، ح.، الهامی راد، ا.، ضیاءالحق، ح.، مختاریان، م. و عسکری، ب. ۱۳۹۱. بررسی سینتیک افت رطوبت و مدلسازی ریاضی سیب زمینی با استفاده از آنالیز رگرسیون. علوم و فناوری غذایی. جلد ۲، شماره ۲، صفحات ۸۴-۷۹.
۵. ابراهیمی، ح.، صانعی شریعت پناهی، م. ضیاءالحق، ح. بررسی اثر رقم میوه و بیش تیمار آماده سازی بر خواص کیفی برگه زرد آلو. ۱۳۹۲. پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران. جلد ۹، شماره ۳، صفحات ۲۶۹-۲۶۰.
۶. ضیاءالحق، س.ح.، مظاهری طهرانی، م.، رضوی، س.م.، رشیدی، ح. ۱۳۹۶. بررسی اثر شرایط نگهداری بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و میکروبی کرم گردو. مجله علوم و صنایع غذایی. جلد ۱۴، شماره ۷۲، صفحات ۳۴۶-۳۳۷.
۷. عابدیان، م.، ضیاءالحق، س.ح.، نجفی، ع. ۱۳۹۷. اثر پوشش های خوراکی حاوی چیتوزان بر ماندگاری زردآلو صادراتی. پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۴(۲): ۳۰۷-۳۲۰.
۸. شکوری، ش.، توکلی پور، ح.، ضیاءالحق، س.ح. مرتضوی، س.م. ۱۳۹۷. اثر آنزیم‌بری، بسته‌بندی و مدت نگهداری بر محتوی رطوبت و جذب روغن سیب زمینی خشک شده با میکروویو. علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۵(۸۱): ۴۴۲-۴۳۱.
۹. کرمی، ه.، ضیاءالحق، س.ح.، نصیری، ن. ۱۳۹۷. بهینه سازی و بررسی خصوصیات فیزیکی شیمیایی فرمولاسیون کرم زیتون با روش سطح پاسخ. علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۵(۸۴): ۳۷۴-۳۶۵.
۱۰. جعفری، ن.، ضیاءالحق، س.ح.، محمدی نافچی، ع. ۱۳۹۸. بررسی اثر پیش تیمار میکروویو بر کیفیت خلال‌های خشک سیب-زمینی با استفاده از روش سطح پاسخ. علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۶(۸۶): ۱۹۸-۱۸۹.
۱۱. جلالی، ح.، ضیاءالحق، س.ح.، محمدی نافچی، ع.، کاظمی الموتی، م. ۱۳۹۸. اثر روش استخراج و فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره برگ زیتون بر ماندگاری روغن سویا. نشریه فراوری و نگهداری مواد غذایی. ۱۱(۱): ۴۸-۳۳.
۱۲. جعفری، ن.، ضیاءالحق، س.ح.، محمدی نافچی، ع. ۱۳۹۸. بهینه سازی خشک کردن خلال‌های سیب‌زمینی با استفاده از پیش تیمار آسمزی و روش سطح پاسخ. پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۵(۲): ۳۶۷-۳۵۵.
۱۳. موسوی فضل، ح.، ضیاءالحق، س.ح.، محمدی، ع. فائزینیا، ف. ۱۳۹۸. اثر آب و کود نیتروژن بر عملکرد و خصوصیات کیفی گوجه‌فرنگی در روش آبیاری قطره‌ای (نواری تیپ). علوم و مهندسی آبیاری. ۴۲(۴): ۱۱۹-۱۰۷.
۱۴. اسفندیاری، م. و ضیاءالحق، س.ح. ۱۳۹۹. بررسی فعالیت آنتی‌اکسیدانی عصاره بره موم و اثر آن در جلوگیری از اکسیداسیون روغن آفتابگردان. علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۷(۱۰۷): ۱۳۰-۱۱۹.
۱۵. اخلاقی، م.، ضیاءالحق، س.ح.، باباخانزاده سجیران، ا. رفیعی بنادکی، و. ۱۴۰۱. ارزیابی اثر ضد قارچی اسانس آویشن و نعنای فلفلی و مونوترپن های عمده آنها در کنترل قارچ ورتیسیلیوم پسته. ۲۹(۲): ۱۸۳-۱۹۹.
۱۶. عابدینی اسفهلانی، م.، ضیاءالحق، س.ح. جنتی زاده، ع. ۱۴۰۱. هیبریدهای جدید متحمل به سرمای بهاره زردآلو (Prunus armeniaca L.). علوم باغبانی ایران، ۵۳(۴): ۹۲۷-۹۳۶.

۱۷. حسینی، ح. نجفی، ع. ضیاءالحق، س. ۱۴۰۲. بررسی اثر پوشش خوراکی ژل آلوه ورا بر افزایش زمان ماندگاری و ویژگیهای فیزیکیوشیمیایی زردآلو. تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، ۲۲(۷۴): ۴۹-۶۶
۱۸. محمودی، ر. ضیاءالحق، س. آزادشهرکی، ف. عابدینی اسفهلانی، م. ۱۴۰۳. تأثیر سایبان بر بعضی صفات کیفی میوه زردآلو رقم رجبعلی. مجله علوم و فنون باغبانی ایران، ۲۵(۲): ۲۶۳-۲۷۶
۱۹. محمدی مقدم، م. شاکراردکانی، ا. محمدی، ا. برجسته، ع. ضیاءالحق، س. ۱۴۰۴. بررسی نقش اسیدهای چرب مغز پسته در رشد *Aspergillus section Flavi* و تولید آفلاتوکسین در ارقام پسته ایران. علوم و فناوری پسته، ۱۰(۱۷): ۱-۲۳

مقالات ترویجی

۱. ضیاءالحق، س. ح. ۱۳۹۹. تهیه حبه‌های خشک سیب‌زمینی با ماندگاری بالا. علوم کاربردی سیب‌زمینی. ۳(۱): ۱-۸.
۲. شرایعی، پ. عین افشار، س. مفتون آزاد، ن. زمردی، ش. سلیمانی، ج. ضیاءالحق، س. ح. ۱۴۰۴. میزان و علل ایجاد تلفات و دورریز میوه زردآلو در زنجیره عرضه در کشور. مدیریت ضایعات و پسماندهای کشاورزی، ۷(۱۳): ۷۷-۸۷.
۳. شرایعی، پ. عین افشار، س. مفتون آزاد، ن. زمردی، ش. سلیمانی، ج. ضیاءالحق، س. ح. ۱۴۰۴. میزان و علل ایجاد تلفات و دورریز میوه آلو در زنجیره عرضه در کشور. مدیریت ضایعات و پسماندهای کشاورزی، ۷(۱۳): ۶۷-۷۶.
۴. مفتون آزاد، ن. بیات، ف. ضیاءالحق، س. ح. آزادشهرکی، ف. شیخ‌الاسلامی، ز. زمردی، ش. تاج‌الدین، ب. سلیمانی، ج. کاووسی، ب. حسن‌پور، ز. ۱۴۰۴. مقدار و علل تلفات و دورریز انگور در زنجیره عرضه در کشور. مدیریت ضایعات و پسماندهای کشاورزی، ۷(۱۳): ۳۹-۵۴.

مقالات ارائه شده در کنفرانسهای داخلی و خارجی

کنفرانسهای داخلی

۱. ضیاءالحق، ح. ، کاشانی نژاد، م. و مرتضوی، ع. ۱۳۷۷. بهینه سازی فرایندهای صنایع غذایی به کمک بیوسنسورها. نقش و اهمیت طراحی مهندسی در صنایع غذایی. خرداد. مشهد
۲. کاشانی نژاد، م. ضیاءالحق، ح. مرتضوی، ع. ۱۳۷۷. ساختمان یک گرم کننده مقاومتی و کاربرد آن در فراوری اسپتیک مواد غذایی. نقش و اهمیت طراحی مهندسی در صنایع غذایی. خرداد. مشهد.
۳. مظاهری تهرانی، م. و ضیاءالحق، ح. ۱۳۷۹. بهینه سازی هیدرولیز ضایعات کارخانه آرد جهت تولید قندهای قابل تخمیر. همایش بیوتکنولوژی و آینده. بهمن. مشهد.
۴. ضیاءالحق، ح. ۱۳۸۰. بررسی کیفیت و ماندگاری کشمش و برگه زردآلودر انواع بسته بندی های صادراتی. دوازدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. مهر. تهران.
۵. ضیاءالحق، ح. ۱۳۸۲. بررسی شرایط مناسب بسته بندی برگه زردآلو جهت افزایش زمان ماندگاری. اولین همایش ملی خشکبار کشور. مهر. تبریز.
۶. ضیاءالحق، ح. ۱۳۸۴. تعیین روش بهینه خشک کردن قطعات سیب زمینی با هدف جلوگیری از ضایعات. دومین همایش ملی بررسی ضایعات محصولات کشاورزی. آبان. تهران.
۷. ضیاءالحق، ح. و میر مجیدی، ع. ۱۳۸۶. بهینه سازی روشهای سنتی تولید برگه زردآلو در مناطق تولید به منظور بهبود خواص کیفی و حذف گوگرد. اولین همایش و نمایشگاه خشکبار. ۲۸-۲۶ اردیبهشت. دامغان.
۸. ضیاءالحق، ح. ۱۳۸۶. تعیین روش بهینه خشک کردن قطعات سیب‌زمینی با هدف جلوگیری از ضایعات. اولین همایش و نمایشگاه خشکبار. ۲۸-۲۶ اردیبهشت. دامغان.

۹. ضیاءالحق، ح. ۱۳۸۶. بررسی شرایط مناسب بسته بندی برکه زردآلو جهت افزایش زمان ماندگاری. اولین همایش و نمایشگاه خشکبار. ۲۶-۲۸ اردیبهشت. دامغان.
۱۰. ضیاءالحق، ح. ۱۳۸۶. بررسی شرایط مناسب بسته بندی کشمش جهت افزایش زمان ماندگاری. اولین همایش و نمایشگاه خشکبار. ۲۶-۲۸ اردیبهشت. دامغان.
۱۱. یغانی، م. و ضیاءالحق، ح. ۱۳۹۰. بهینه سازی فرآیند تهیه مالت از لاین‌های جو بدون پوشینه استان گلستان. نخستین همایش فراملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. ۲۱-۲۰ اردیبهشت. گرگان.
۱۲. نوریان، س.، مرتضوی، ع.، خمیری، م. و ضیاءالحق، ح. ۱۳۹۰. تأثیر استفاده از نشاسته مقاوم به ذرت به عنوان پری بیوتیک بر زنده ماندی لاکتوباسیلوس رامنوسوس و ویژگی های حسی ماست فراویژه. نخستین همایش فراملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. ۲۱-۲۰ اردیبهشت. گرگان.
۱۳. نوریان، س.، مرتضوی، ع.، خمیری، م. و ضیاءالحق، ح. ۱۳۹۰. افزایش زنده ماندی پروبیوتیک‌ها به وسیله ریزپوشانی و استفاده از پری بیوتیک در ماست فراویژه. نخستین کنگره ملی پروبیوتیک و پریبیوتیک ایران. بهار. تهران.
۱۴. یغوبی، م.، توکلی پور، ح.، الهامی راد، ا.، ضیاءالحق، ح. و عسکری، ب. ۱۳۹۰. مطالعه برخی از پارامترهای کیفی سیب زمینی در پاسخ با کاربرد انواع خشک کنها. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۳-۱ آذر. تهران.
۱۵. شکوری، ش.، توکلی پور، ح.، ضیاءالحق، ح. و نظارت، س. ۱۳۹۰. تأثیر نوع و شرایط بسته بندی بر خصوصیات کیفی سیب زمینی خشک شده با مایکروویو. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۳-۱ آذر. تهران.
۱۶. طهماسبی، س.، راد، س. و ضیاءالحق، ح. ۱۳۹۰. اثر بسته بندی تحت فشار بالا در فرآورده های گوشتی. همایش ملی صنایع غذایی. ۹-۱۰ اسفند. قوچان.
۱۷. شکوری، ش.، ضیاءالحق، ح. و نظارت، س. ۱۳۹۲. اثر بسته بندی با اتمسفر تعدیل یافته در جذب روغن و میزان ویتامین ث در سیب زمینی خشک شده. دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. قوچان.
۱۸. نظری، م.، جلالی، ح.، ضیاءالحق، ح. و عرب عامری، م. ۱۳۹۱. بررسی آلودگی فرآورده های گوشتی ماکیان عرضه شده در شهرستان شاهرود به سالمونلا اینتریتیدیس با تکنیک PCR. اولین همایش ملی دانشجویی بیوتکنولوژی. گرگان.
۱۹. شکوری، ش.، ضیاءالحق، ح. و نظارت، س. ۱۳۹۲. اثر نوع پیش تیمار و بسته بندی در شرایط ازت بر قابلیت جذب آب قطعات خشک شده ی سیب زمینی. دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. قوچان.
۲۰. شکوری، ش.، ضیاءالحق، ح. و نظارت، س. ۱۳۹۲. اثر نوع پیش تیمار بر پارامترهای رنگ سنجی سیب زمینی خشک شده بسته بندی شده تحت خلاء. دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. قوچان.
۲۱. شکوری، ش.، ضیاءالحق، ح. نظارت، س. و عبد الشاهی، آ. ۱۳۹۲. بررسی اثر تیمارهای مختلف در میزان اسید اسکوربیک و درصد چروکیدگی سیب زمینی خشک شده. دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. قوچان.
۲۲. شکوری، ش.، ضیاءالحق، ح. نظارت، س. بررسی اثر نوع پیش تیمار بسته بندی و شرایط اتمسفری برویژگی جذب آب و چروکیدگی قطعات خشک شده ی سیب زمینی. دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. قوچان.
۲۳. شکوری، ش.، توکلی پور، ح.، ضیاءالحق، ح. نظارت، س. ۱۳۹۲. مطالعه ی اثر دونه بسته بندی تحت خلاء بر روی رطوبت و وزن مخصوص سیب زمینی خشک شده ی پیش تیمار شده با آب. دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. قوچان.
۲۴. زارع، س.، ضیاءالحق، ح. ۱۳۹۵. مطالعه فعالیت آنتی اکسیدانی و ترکیبات فنلی بخشهای مختلف گردو همراه با حلال اتانل و با استفاده از دستگاه اولتراسوند. نخستین کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم. کرج.
۲۵. زارع، س.، ضیاءالحق، ح. ۱۳۹۵. بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی و ترکیبات فنلی بخشهای مختلف گردو همراه با حلال آب و با استفاده از دستگاه اولتراسوند. نخستین کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم. کرج.

۲۶. زارع، س.، **ضیاءالحق**، ح. ۱۳۹۵. مطالعه فعالیت آنٹی اکسیدانی و ترکیبات فنلی بخشهای مختلف گردوی منطقه ی دیباج همراه با حلال آب بدون استفاده از دستگاه اولتراسوند. نخستین کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم. کرج.
۲۷. زارع، س.، **ضیاءالحق**، ح. ۱۳۹۵. بررسی فعالیت آنٹی اکسیدانی و ترکیبات فنلی مغز گردو و مقایسه با پوست گردو همراه با حلال اتانل بدون استفاده از دستگاه اولتراسوند. نخستین کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم. کرج.
۲۸. کرمی، ه.، **ضیاءالحق**، س. ح.، نصیری، ن.، ۱۳۹۶. بررسی ویژگی‌های حسی کرم زیتون. هفتمین همایش ملی ایده های نو در کشاورزی با رویکرد تولید غذای سالم. ۱۵ اسفند ۱۳۹۶. اصفهان.
۲۹. کرمی، ه.، **ضیاءالحق**، س. ح.، نصیری، ن.، ۱۳۹۶. بررسی ویژگی‌های بافتی کرم زیتون به روش بک اکستروژن. هفتمین همایش ملی ایده های نو در کشاورزی با رویکرد تولید غذای سالم. ۱۵ اسفند ۱۳۹۶. اصفهان.
۳۰. کرمی، ه.، **ضیاءالحق**، س. ح.، نصیری، ن.، ۱۳۹۷. بررسی پارامترهای رنگ کرم زیتون. دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ساری.
۳۱. کرمی، ه.، **ضیاءالحق**، س. ح.، نصیری، ن.، ۱۳۹۷. بررسی ویژگیهای رئولوژیکی کرم زیتون. دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ساری.
۳۲. جعفری، ن.، **ضیاءالحق**، س. ح. و محمدی نافچی، ع. ۱۳۹۷. بررسی اثر پیش تیمار اسمزی و میکروویو بر کیفیت رنگ خالهای خشک سیب زمینی با استفاده از روش سطح پاسخ. همایش بین المللی توسعه همکاریهای علمی منطقه ای علوم صنایع غذایی و کشاورزی. مشهد.
۳۳. **ضیاءالحق**، س. ح. ۱۳۹۷. مطالعه امکان نگهداری انگور سرخ فخری شاهرود بدون استفاده از گوگرددهی در سردخانه. همایش بین المللی توسعه همکاریهای علمی منطقه ای علوم صنایع غذایی و کشاورزی. مشهد.
۳۴. اشرفی، ا.، **ضیاءالحق**، س. ح. ۱۳۹۹. کاربردهای پلاسمای سرد در بسته بندی مواد غذایی. چهارمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی. ۲۷ تیر. گرجستان. تفلیس.
۳۵. **ضیاءالحق**، س.، باباخانزاده سجیرانی، ا.، حسینی، س. ۱۴۰۰. بررسی اثر دمای خشک کردن بر کاهش وزن و رنگ گلبرگهای گل محمدی. کنگره بین المللی گیاهان دارویی؛ مکانیزاسیون و فرآوری. دوره ۱. ۱-۸. ۲-۴ اسفند. کرج. ایران.
۳۶. باباخانزاده سجیرانی، ا.، **ضیاءالحق**، س.، حسینی، س. ۱۴۰۰. بررسی خصوصیات فیتوشیمیایی و اسیدهای چرب گل گاوزبان ایرانی. کنگره بین المللی گیاهان دارویی؛ مکانیزاسیون و فرآوری. دوره ۱. ۱-۱۲. ۲-۴ اسفند. کرج. ایران.
۳۷. حسینی، س.، **ضیاءالحق**، س.، باباخانزاده سجیرانی، ا. ۱۴۰۰. تولید نشا گیاهان دارویی در فضای محدود (عمودی). کنگره بین المللی گیاهان دارویی؛ مکانیزاسیون و فرآوری. دوره ۱. ۱-۸. ۲-۴ اسفند. کرج. ایران.
۳۸. محمودی، ر.، **ضیاءالحق**، س. ح. آزادشهرکی، ف.، عابدینی اسفهلانی، م. ۱۴۰۲. تاثیر پوشش سایبان بر خصوصیات کیفی میوه زردآلو در طول دوره انبارمانی. سیزدهمین کنگره علوم باغبانی ایران. دوره ۱۳. ۱۶۷-۱۷۲.
۳۹. **ضیاءالحق**، س.، محمودی مقدم، م. ۱۴۰۴. مروری بر روشهای فراوری پسته در کارگاه های سنتی، نیمه مکانیزه و مکانیزه پسته. همایش ملی گیاهان دارویی، استراتژیک و صنایع تبدیلی با رویکرد جهش تولید. دوره ۱. ۱-۱۲.
۴۰. **ضیاءالحق**، س.، محمودی مقدم، م. ۱۴۰۴. بهینه سازی عملیات پس از برداشت حیوانات برای افزایش کیفیت، ایمنی و کاهش ضایعات در زنجیره تأمین مواد غذایی. همایش ملی گیاهان دارویی، استراتژیک و صنایع تبدیلی با رویکرد جهش تولید. دوره ۱. ۱-۱۲.
۴۱. محمودی مقدم، م.، حقدل، م.، مرادی قهدریجانی، م.، محمودی، ا.، **ضیاءالحق**، س.، برجسته، ع. ۱۴۰۴. جداسازی و شناسایی قارچ تریکودرما از باغهای پسته آلوده به پوسیدگی فیتوفتورایی در استان سمنان. همایش ملی گیاهان دارویی، استراتژیک و صنایع تبدیلی با رویکرد جهش تولید. دوره ۱. ۱-۹.

1. Habibi Najafi, M., **Ziaolhagh, H.** 2000. Study on the quality and storability of raisins and dried apricot in different packagings. Second International Symposium on Food Packaging. November. Vienna, Astrich.
2. **Ziaolhagh, H.** 2011. Study on the best packaging material and packaging conditions on the rancidity of almond kernels. The 1st international symposium on mycotoxins in nuts and dried fruits. 10-12 September. Damghan. Iran.
3. Mirmohseni, S.R., Beheshti, B., Almasi, M., Borghei, A.M., Mohammadi Moghadam, M. and **Ziaolhagh, H.** The effect of bed thickness on the protein and lipid contents of pistachios dried on a batch dryer. The 1st international symposium on mycotoxins in nuts and dried fruits. 10-12 September. Damghan. Iran.
4. Mirmohseni, S.R., Beheshti, B., Almasi, M., Borghei, A.M., Mohammadi Moghadam, M. and **Ziaolhagh, H.** 2011. The effect of drying temperature on the protein and lipid contents of pistachios dried on a batch dryer. The 1st international symposium on mycotoxins in nuts and dried fruits. 10-12 September. Damghan. Iran.

پروژه های تحقیقاتی

پروژه های تحقیقاتی اجرا شده

۱. ارزیابی هیبریدهای جدید زردآلو به منظور دستیابی به ژنوتیپهای متحمل به سرمای دیررس بهاره (۱۴۰۱). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۱۸۱۳. سمت: همکار اصلی.
۲. بررسی اثر افزودن آرد سنجد و جوانه گندم بر ویژگی های کیفی نان کاک شاهرودی (۱۴۰۰). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۰۵۶۰. سمت: مجری.
۳. افزایش زمان ماندگاری پسته تازه با استفاده از پوشش های خوراکی مبتنی بر ژل آلونه ورا و CMC و اسانس گیاهان دارویی بر پایه آویشن و مرزه (۱۴۰۰). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۰۱۳۵. سمت: مجری.
۴. تعیین روش مناسب بسته بندی سنجد به منظور حفظ کیفیت و تازگی آن (۱۳۹۹). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۸۸۵۲. سمت: مجری.
۵. معرفی روش مناسب تولید پاستیل و لواشک از سمنو (۱۳۹۸). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۶۰۱۲. سمت: مجری.
۶. معرفی مناسب ترین فرمولاسیون محصولی مالش پذیر از گردو و بررسی خواص کیفی آن (۱۳۹۷). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۳۸۹۶. سمت: مجری.
۷. معرفی راهکارهای مناسب افزایش زمان ماندگاری و ارزش صادراتی مغز گردو از طریق روش های غیرشیمیایی و بسته بندی مناسب (۱۳۹۴). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۹۷۴۳. سمت: مجری.
۸. مطالعه امکان کاهش یا حذف گوگرد در نگهداری انگور سرخ فخری (۱۳۹۲). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۳۸۹۸. سمت: مجری.
۹. بررسی و مقایسه انواع پوشش های موجود به منظور تعیین بهترین پوشش در نگهداری مغز بادام (۱۳۹۰). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۱۳۲۳. سمت: مجری مسئول.
۱۰. انتخاب لاینهای خالص از توده های محلی فلفل منطقه شاهرود بمنظور دستیابی به لاینهای برتر (۱۳۸۹). شماره فروست سامانه فیپاک: ۱۵۳۵/۸۹. سمت: همکار.
۱۱. اثر مقادیر مختلف آب و کود ازت بر خصوصیات کمی و کیفی سیب زمینی در روش آبیاری تیپ (Tape) (۱۳۸۷). شماره فروست سامانه فیپاک: ۲۰۰/۸۸. سمت: همکار.

یافته قابل تجاری سازی

۱. ضیاء الحق، س.ح. ۱۳۹۲. دانش فنی تولید حبه سیب زمینی خشک. در کتاب: دستاوردهای تحقیقاتی قابل تجاری سازی. ۱۳۹۹. سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی. دفتر امور فناوری. گروه برنامه ریزی و پایش فناوری. ۴۸۶۵۲: ص. ۲۰۴.
۲. ضیاء الحق، س.ح.، حجی، ع. ۱۳۹۸. دانش فنی تولید پاستیل سمنو. در کتاب: دستاوردهای تحقیقاتی قابل تجاری سازی. ۱۳۹۹. سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی. دفتر امور فناوری. گروه برنامه ریزی و پایش فناوری. ۴۸۶۵۲: ص. ۲۴۴.
۳. ضیاء الحق، س.ح. ۱۳۹۶. دانش فنی تولید اسپرید گردو. در کتاب: دستاوردهای تحقیقاتی قابل تجاری سازی. ۱۳۹۹. سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی. دفتر امور فناوری. گروه برنامه ریزی و پایش فناوری. ۴۸۶۵۲: ص. ۲۲۱.
۴. ضیاء الحق، س.ح.، فاطمیان، ح.، فامیل مومن، ر.، گودرزی، ف.، محمدی، ع.، راد، س. ۱۳۹۴. دانش فنی افزایش ماندگاری مغز گردو. در کتاب: دستاوردهای تحقیقاتی قابل تجاری سازی. ۱۳۹۹. سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی. دفتر امور فناوری. گروه برنامه ریزی و پایش فناوری. ۴۸۶۵۲: ص. ۲۱۴.
۵. ضیاء الحق، س.ح.، پروانه، ط. ۱۳۹۲. دانش فنی افزایش ماندگاری مغز بادام. در کتاب: دستاوردهای تحقیقاتی قابل تجاری سازی. ۱۳۹۹. سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی. دفتر امور فناوری. گروه برنامه ریزی و پایش فناوری. ۴۸۶۵۲: ص. ۲۰۳.

نشریه فنی و ترویجی

۱. ضیاء الحق، س.ح. ۱۳۹۲. انبارداری پیاز و توصیه‌های کاربردی در کاهش ضایعات آن. مدیریت هماهنگی ترویج کشاورزی استان سمنان. نشریه ترویجی. ۱۶ صفحه. آدرس دسترسی: https://agrilib.areeo.ac.ir/book_3132.html
۲. ضیاء الحق، س.ح. محمدپورسوروثیه، ایران. ۱۴۰۱. روش اصولی نگهداری پیاز خوراکی در انبار. موسسه تحقیقات فنی و مهندسی.
۳. ضیاء الحق، س.ح. ۱۴۰۱. صدمات پیاز در انبار و روش‌های کنترل آنها. موسسه تحقیقات فنی و مهندسی.
۴. ضیاء الحق، س.ح. ۱۴۰۴. تیماردهی پس از برداشت غده‌ها و پیازها برای کنترل جوانه زنی طی نگهداری در انبار. موسسه تحقیقات فنی و مهندسی. (در حال داوری)

دستنامه

۱. گودرزی، ف.، ضیاء الحق، س.ح. ۱۴۰۱. مدیریت انبارهای فنی سیب زمینی. مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی.
۲. ضیاء الحق، س.ح. زمردی، شهین. ۱۴۰۱. راهنمای کاربردی افزایش ماندگاری انگور در سردخانه. موسسه تحقیقات فنی و مهندسی.
۳. ضیاء الحق، س.ح. ۱۴۰۰. راهنمای برندسازی محصولات کشاورزی و غذایی. نشر آموزش کشاورزی.
۴. ضیاء الحق، س.ح. ۱۴۰۴. سنجد: از برداشت تا فراوری - راهنمای جامع کاهش ضایعات. مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی.

تألیف و ترجمه کتاب

تألیف

۱. مظاهری تهرانی، م.، حبیبی، م. و ضیاء الحق، ح. ۱۳۸۴. اصول رعایت بهداشت در واحدهای صنایع غذایی. انتشارات مرز دانش. ۳۷۰ ص.
۲. مظاهری تهرانی، م. مرتضوی، ع. ضیاء الحق، ح. و قندی، ا. ۱۳۸۶. تولید و فراوری گوجه فرنگی. انتشارات مرز دانش. ۲۴۰ ص.

۳. مظاهری تهرانی، م. مرتضوی، ع. ضیاءالحق، ح. و قندی، ا. ۱۳۸۶. ویژگیهای کیفی در فرآوری گوجه فرنگی. انتشارات مرز دانش. ۲۷۰ ص.
۴. مظاهری تهرانی، م. و ضیاءالحق، ح. ۱۳۸۸. غنی سازی آرد گندم. انتشارات مرز دانش. ۱۷۱ ص.
۵. ضیاءالحق، ح. ۱۳۹۲. اصول مهندسی صنایع غذایی. انتشارات مؤسسه آموزش عالی علمی کاربردی جهاد کشاورزی. ۲۷۶ ص.
۶. ضیاءالحق، س. ح. ، جلالی، ح.، اشرفی، ا. ۱۳۹۹. راهنمای کامل افزودنی‌های مورد استفاده در صنایع غذایی. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد. ۵۷۶ ص.
۷. ضیاءالحق، س. ح. ۱۴۰۳. راهنمای ساده نگهداری مواد غذایی در خانه، جلد اول. مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. ۱۵۳ ص
۸. زمردی، ش. و ضیاءالحق، س. ح. ۱۴۰۳. فصل ۶-انگور. در راهنمای ساده نگهداری مواد غذایی در خانه، جلد اول. مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. ۷ ص.
۹. ضیاءالحق، س. ح. ۱۴۰۳. فصل پانزدهم-آجیلها (گردو، بادام). در راهنمای ساده نگهداری مواد غذایی در خانه، جلد اول. مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. ۸ ص.
۱۰. ضیاءالحق، س. ح.، اخلاقی، م. (۱۴۰۴). فرایند های گرمایی در صنایع غذایی. مرکز انتشارات توسعه علوم. ۱۴۵ ص.
۱۱. ضیاءالحق، س. ح. ۱۴۰۳. آماده سازی و جابه جایی اولیه محصولات کشاورزی در باغ ها و مزرعه های کوچک مقیاس. مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. ۱۸۳ ص. (در حال داوری).

ترجمه

۱. مرتضوی، ع.، کاشانی نژاد، م. و ضیاءالحق، ح. ۱۴۰۰. میکروبیولوژی مواد غذایی. چاپ یازدهم. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد. ۶۸۵ ص.
۲. مرتضوی، ع.، معتمدزادگان، ع. و ضیاءالحق، ح. ۱۳۹۰. روشهای غیر حرارتی نگهداری مواد غذایی. چاپ سوم. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد. ۳۸۷ ص.
۳. پورآذرنگ، ه. و ضیاءالحق، ح. ۱۳۸۹. عملیات واحد در فرآوری محصولات کشاورزی. چاپ دوم. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد. ۵۱۵ ص.
۴. مرتضوی، ع. و ضیاءالحق، ح. ۱۳۸۳. فناوری فرآوری فرآورده های جانبی مرکبات. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد. ۳۳۲ ص.
۵. مرتضوی، ع. و ضیاءالحق، ح. ۱۳۸۶. مدل سازی فرآیندهای غذایی. انتشارات سناباد. ۶۸۰ ص.
۶. مرتضوی، ع. و ضیاءالحق، ح. ۱۴۰۳. میکروبیولوژی غذایی مدرن جلد اول. چاپ هشتم. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد. ۷۹۳ ص.
۷. مرتضوی، ع. و ضیاءالحق، ح. ۱۴۰۳. میکروبیولوژی غذایی مدرن جلد دوم. چاپ هشتم. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد. ۴۷۸ ص.
۸. ضیاءالحق، س. ح. و اشرفی، ا. ۱۴۰۱. پیشرفت های صورت گرفته در کاربردهای پلاسمای سرد در ایمنی و نگهداری مواد غذایی. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد. ۳۸۴ ص.
۹. ضیاءالحق، س. ح. و اشرفی، ا. ۱۴۰۲. نانومولسیون ها در صنایع غذایی. تولید، تعیین ویژگی ها و کاربردها. انتشارات مرز دانش. ۴۸۷ ص.
۱۰. نجفی، ع.، اشرفی، ا. و ضیاءالحق، س. ح. ۱۴۰۲. نانوفناوری مواد غذایی. مرکز انتشارات توسعه علوم. ۲۷۳ ص.

ویراستاری علمی کتاب

۱. افشاری، ح.، مرادی قهدریجانی، م. و حکم آبادی، ح. ۱۳۸۸. مایکوتوکسین ها در میوه ها و سبزی ها. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان. ۴۶۸ ص.
۲. عباسپور، ح. افشاری، ح. ۱۳۸۹. خشک میوه های درختی. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان. ۵۶۳ ص.
۳. نادری، ن. ۱۳۸۹. اصول طراحی سیستم های آبیاری برای فضای سبز. انتشارات مرز دانش. ۲۲۰ ص.

۴. شم آبادی، ز. ۱۳۹۴. فنون سنجش از دور در کشاورزی. انتشارات تحقیقات آموزش کشاورزی و منابع طبیعی. ۲۳۰ ص.
۵. بیات، ف.، گودرزی، ف.، مشرف، ل.، یقبانی، م. ۱۴۰۲. وضعیت غذا و کشاورزی، حرکت به سمت کاهش تلفات و دورریز مواد غذایی (SOFA2019). موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. ۲۲۰ ص.

راهنمایی و مشاوره پایان نامه

الف - راهنما

۱. قدیری، الناز. ۱۳۹۳. **پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی خواص فیزیوشیمیایی و حسی کیک پروبیوتیک روغنی. راهنما.** دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۲. کنعانی، سوده. ۱۳۹۴. **پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. کاربرد پوشش خوراکی حاوی صمغ کتیرا و کیتوزان در نگهداری میوه زردآلو. راهنما.** دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۳. زارعی، امیر. ۱۳۹۴. **پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی اثر آنتی اکسیدانی بره موم روی روغن سویا. راهنما.** دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۴. اسفندیاری، مازیار. ۱۳۹۴. **پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی اثر آنتی اکسیدانی بره موم بر روغن آفتابگردان. راهنما.** دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۵. زارع، سیما. ۱۳۹۴. **پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. مطالعه فعالیت آنتی اکسیدانی و ترکیبات فنلی بخشهای مختلف گردو. راهنما.** دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۶. عابدیان، میثم. ۱۳۹۴. **پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. اثر پوششهای خوراکی حاوی چیتوزان بر ماندگاری زردآلو ی صادراتی. راهنما.** دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۷. جعفری، ناهید. ۱۳۹۶. **پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بهبود کیفیت حبه های خشک سیب زمینی با استفاده از پیش تیمارهای اُسمزی و مایکروویو. راهنما.** دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۸. کرمی، هدی. ۱۳۹۶. **پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. فرمولاسیون کرم زیتون: بررسی ویژگی های فیزیوشیمیایی و خواص حسی. راهنما.** مؤسسه آموزش عالی مهرآیین.
۹. مرتضوی، سیدمحسن. ۱۳۹۹. **پایان نامه دکتری رشته علوم و صنایع غذایی گرایش میکروبیولوژی. تولید و بررسی ویژگی های فیزیوشیمیایی و میکروبی نوشیدنی تخمیری سن بیوتیک بر پایه شیر شتر. راهنمای دوم.** دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.

ب - مشاور

۱. ابراهیمی، حسین. ۱۳۸۸. **پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم باغی. بررسی اثر ۵ روش مختلف خشک کردن برگه زردآلو روی سه رقم زردآلو. مشاور.** دانشگاه آزاد اسلامی واحد کرج.
۲. نوریان، سیمین. ۱۳۹۰. **پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. تولید ماست سین بیوتیک با استفاده از تکنولوژی ریزپوشانی ارگانایسم پروبیوتیک. مشاور.** دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.
۳. یعقوبیان، مرجان. ۱۳۹۰. **پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. مقایسه روشهای خشک کردن با جریان هوا، مایکروویو و ترکیبی سیب زمینی باراکا منطقه مجن شاهرود. مشاور.** دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.
۴. شکوری، شهرزاد. ۱۳۹۰. **پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی روشهای مختلف بسته بندی بر روی پارامترهای کیفی سیب زمینی خشک شده با مایکروویو در طی دوره انبارمانی. مشاور.** دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.

۵. نظری، محبوبه. ۱۳۹۲. **پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی.** بررسی میزان آلودگی سالمونلا انتریتیدیس موجود در فرآورده‌های گوشتی عرضه شده در شهرستان شاهرود با روش PCR. **مشاور.** دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۶. قاسمی، سمانه. ۱۳۹۱. **پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی.** بررسی اثر روشهای مختلف بر روی استخراج کاپسایسینوئیدها از فلفل. **مشاور.** دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.
۷. امیر عباسی، سمیه. ۱۳۹۲. **پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی.** بررسی تاثیر پیش تیمار با عصاره چای سبز بر خصوصیات کیفی و ماندگاری چپس سیب زمینی. **مشاور.** دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.
۸. مهربابی، علی اکبر. ۱۳۹۲. **پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی.** بررسی تأثیر اسانس کاکوتی و صمغ زانتان بر قابلیت ماندگاری بیفیدوباکتریوم لاکتیس در دوغ در طول زمان نگهداری. **مشاور.** دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۹. قادری، نشمیل. ۱۳۹۲. **پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی.** تاثیر روغن کنجد و صمغ کاراژینان بر ویژگیهای رئولوژی و ریزساختار پنیر پروسس فتا. **مشاور.** دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۱۰. ساغری، ویدا. ۱۳۹۳. **پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی.** فرمولاسیون یک نوع بیسکوئیت رژیمی فاقد مواد نگهدارنده با شیره انگور. **مشاور.** دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۱۱. موسوی، سید علی. ۱۳۹۳. **پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم باغی.** بررسی اثر کاربرد عنصر روی، بر و پوترسین بر انبارمانی شلیل. **مشاور.** دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۱۲. خداکرم، حسین. ۱۳۹۲. **پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی.** بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و کیفی عصاره های چای سبز در فرمولاسیون ماءالشعیر. **مشاور.** دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۱۳. بنی محمود، اکبر. ۱۳۹۳. **پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی.** بررسی میزان آلودگی میکروبی در گوشتهای چرخ کرده باقی مانده در چرخ گوشت قصابی های سطح شهرستان مرند. **مشاور.** دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۱۴. شیرین زاده، یوسف. ۱۳۹۳. **پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی.** بررسی و مقایسه میزان ظرفیت نگهداری آب و ماندگاری گوشت مرغ با گوشت بوقلمون. **مشاور.** دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۱۵. مردمیدان، الناز. ۱۳۹۳. **پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی.** بررسی و مقایسه میزان ظرفیت نگهداری آب و ماندگاری گوشت مرغ با گوشت شترمرغ. **مشاور.** دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۱۶. یوسفی، مهرشاد. ۱۳۹۴. **پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی.** اثر عصاره الکلی گلپر بر ماندگاری گوشت گوسفند طی نگهداری در یخچال. **مشاور.** دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۱۷. بانی، سیما. ۱۳۹۵. **پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی.** بررسی اثر کنسانتره پروتیین سویا و پروتیین آب پنیر بر ویژگی های کیفی و مدت زمان نگهداری خلال های سیب زمینی نیمه خشک. **مشاور.** دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۱۸. خطیب زاده، پیمان. ۱۳۹۵. **پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی.** بررسی روش استخراج عصاره برگ زیتون و اثر ضد میکروبی آن بر ناگت میگو. **مشاور.** دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۱۹. حسینی، حمید. ۱۳۹۸. **پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی.** بررسی اثر پوشش خوراکی ژل آلوتنه ورا بر افزایش زمان ماندگاری و ویژگیهای فیزیکوشیمیایی و حسی زردآلو. **مشاور.** دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۲۰. امیرعباسی، سمیه. ۱۳۹۹. **پایان نامه دکتری رشته علوم و صنایع غذایی.** استخراج، شناسایی و تعیین خصوصیات عصاره‌های آنتی-اکسیدانی و کربوهیدراتی ساقه گیاه بامیه و استفاده از آن در فرمولاسیون نان فراسودمند. **مشاور.** دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.
۲۱. جعفری، مصطفی. ۱۴۰۱. **پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی.** بررسی امکان تولید و ارزیابی خواص آنتی-اکسیدانی آب میوه های فراسودمند کم کالری آلبالو و انگور با استفاده از عصاره‌های گیاهی بادرنجبویه و به‌لیمو و شیرین‌کننده استویا. **مشاور.** دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.

۲۲. ابراهیمی، فاطمه. ۱۴۰۳. **پایان نامه کارشناسی ارشد** رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی تاثیر پوشش ژل آلوهه ورا در ترکیب با نانوامولسیون اسانس مرزه بر ماندگاری توت فرنگی. **مشاور**. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۲۳. ساغری، ویدا. ۱۴۰۴. **پایان نامه دکتری** رشته علوم و صنایع غذایی. ارزیابی پوشش پروتئین آب پنیر حاوی فرم آزاد و پیکرینگ امولسیون اسانس زنیان بر ویژگی های کیفی گوشت گاو در طی دوره نگهداری. **مشاور**. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۲۴. خوش گفتار، محمد. (در حال اجرا). **پایان نامه دکتری** رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی تاثیر پوشش پروتئین آب پنیر حاوی فرم آزاد و نانولیپوزوم عصاره آبی میخک بر زمان ماندگاری فیله ماهی قزل آلا. **مشاور**. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۲۵. عباسی، ابراهیم. (در حال اجرا). **پایان نامه دکتری** رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی عمر ماندگاری فیله گوشت بوقلمون پوشش دهی شده با پروتئین آب پنیر حاوی فرم آزاد و نانولیپوزوم عصاره آبی گیاه زنجبیل. **مشاور**. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.

تشویقات

۱. دریافت لوح تقدیر از آقای دکتر منصور خلیلی عراقی، رئیس دانشگاه تهران، بابت کتاب برتر سال دانشگاه تهران، ۱۳۸۰.
۲. دریافت لوح تقدیر از آقای دکتر احمد فهیمی فر، رئیس دانشگاه امیر کبیر، بابت کتاب برتر در اولین جشنواره کتاب سال دانشگاه امیر کبیر، ۱۳۸۲.
۳. دریافت لوح تقدیر از آقای دکتر مصیب عباسی، رئیس دانشگاه آزاد دامغان، بابت سخنرانی برتر در اولین همایش خشکبار کشور، ۱۳۸۶.
۴. دریافت لوح تقدیر از آقای مهندس محمد جواد محمدی زاده و دکتر علیرضا عاشوری، استاندار خراسان رضوی و رئیس دانشگاه فردوسی مشهد، بابت رتبه سوم کتاب در ششمین جشنواره فردوسی، ۱۳۸۶.
۵. دریافت لوح تقدیر از آقای دکتر محمود صلاحی و دکتر علیرضا عاشوری، استاندار خراسان رضوی و رئیس دانشگاه فردوسی مشهد، بابت رتبه اول کتاب در هفتمین جشنواره فردوسی، ۱۳۸۸.
۶. دریافت لوح تقدیر از آقای دکتر پرهمت، معاون وزیر و رئیس سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، بابت دستاورد تحقیقاتی، ۱۳۹۱.
۷. دریافت لوح تقدیر از آقای دکتر دزینیان رئیس مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان سمنان-شاهرود بابت پژوهشگر برتر، ۱۳۹۷.
۸. دریافت لوح تقدیر از خانم دکتر ایمانیان رئیس پارک ملی علم و فناوری کشاورزی و منابع طبیعی به عنوان تیم اجرایی دومین رویداد ملی فناوریانه کشاورزی دانش بنیان و بهره‌ور، ۱۴۰۳.
۹. دریافت لوح تقدیر از آقای دکتر فتح‌اله نادعلی رئیس مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان سمنان-شاهرود بابت ارائه ایده "فرمولاسیون و تولید نان فراسودمند بر پایه آرد کامل گندم و آرد سنجد" در دومین رویداد ملی فناوریانه کشاورزی دانش بنیان و بهره‌ور، ۱۴۰۳.
۱۰. دریافت لوح تقدیر از آقای دکتر فتح‌اله نادعلی رئیس مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان سمنان-شاهرود و آقای دکتر نظری رئیس پارک علم و فناوری استان سمنان بابت داوری ایده‌ها در دومین رویداد ملی فناوریانه کشاورزی دانش بنیان و بهره‌ور، ۱۴۰۳.

سایر موارد

۱. تدریس و آموزش برای بهره برداران و کارشناسان استان سمنان
۲. داوری مقالات علمی-پژوهشی مجله پژوهشهای علوم و صنایع غذایی. دانشگاه فردوسی مشهد.
۳. داوری مقالات علمی پژوهشی مجله تولید و فرآوری محصولات زراعی و باغی. دانشگاه اصفهان.
۴. داوری مقالات علمی-پژوهشی مجله پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران. دانشگاه تربیت مدرس.

۵. داوری مقالات علمی پژوهشی مجله journal of nuts دانشگاه آزاد دامغان.
۶. داوری پایان نامه های کارشناسی ارشد دانشجویی.
۷. داوری طرح های صنعتی مخترعان، مبتکران و محققان بسیجی سازمان بسیج علمی، پژوهشی و فناوری.
۸. داوری مقالات ISI مجله Journal of Food Measurement and Characterization. مالزی
۹. داوری مقالات علمی پژوهشی مجله Current Research in Nutrition and Food Science. هندوستان
۱۰. داوری مقالات علمی پژوهشی مجله MOJ Food Processing & Technology. هندوستان
۱۱. داوری ایده های فناور در پارک علم و فناوری استان سمنان

دوره های تخصصی گذرانده شده

۱. مدلسازی در صنایع غذایی
۲. کنترل کیفیت مواد غذایی
۳. آلاینده ها و افزودنی های مواد غذایی
۴. اصول کاربردی صنایع غذایی در خشکبار و غلات
۵. روش های نوین فراوری مواد غذایی
۶. برنامه ریزی استراتژیک تحقیق
۷. روشهای کاربردی تعیین کیفیت فرآورده های غلات
۸. کاربرد HPLC در صنایع غذایی
۹. مبانی مدلسازی و تحلیل نرم افزار MATLAB
۱۰. کاربرد نانوتکنولوژی در صنایع غذایی
۱۱. فناوری های نوین در صنایع غذایی
۱۲. تولید محصولات ارگانیک
۱۳. آشنایی با DSC در ارزیابی خواص حرارتی مواد غذایی
۱۴. کاربرد RSM در تحقیقات صنایع غذایی و فناوریهای پس از برداشت
۱۵. فناوری های پیشرفته در صنایع غذایی
۱۶. فنون مذاکره انتقال فناوری
۱۷. بازاریابی فناوری