

پیشینه‌های علمی و پژوهشی



نام: احمد

نام خانوادگی: شاکر اردکانی

نام پدر: محمود

جنسیت: مرد

محل تولد: اردکان

تاریخ تولد: ۱۳۵۳/۱۰/۵

وضعیت تحصیل: دکترای صنایع غذایی

اطلاعات تماس:

آدرس فعلی: رفسنجان - میدان شهید حسینی - پژوهشکده پسته

تلفن تماس: ۰۳۵۳۲۲۲۲۰۲۵

نمابر: ۰۳۵۳۲۲۲۲۰۲۵

آدرس ایمیل: shaker@pri.ir , ashakerardakan@yahoo.com

تحصیلات:

مقطع	رشته	دانشگاه/دبیرستان	تاریخ پایان	رساله تحقیقاتی
کارشناسی	علوم و صنایع غذایی	شیراز	۱۳۷۶	-
کارشناسی ارشد	علوم و صنایع غذایی	صنعتی اصفهان	۱۳۷۹	بررسی تکنولوژی تولید حلوا ارده سنتی و صنعتی
دکترا	صنایع غذایی	یو پی ام مالزی	۱۳۹۱	Development and oxidative stability of pistachio spread

سوابق اجرایی:

۱. رئیس ایستگاه تحقیقات پسته اردکان (از تیر ۱۴۰۰ تا کنون)
۲. معاون پژوهش، فناوری و انتقال یافته ها پژوهشکده پسته (از شهریور ۹۷ تا تیر ۱۴۰۰)
۳. رئیس کارگروه تخصصی پسته پژوهشکده پسته (۱۳۹۷ تا ۱۴۰۰)
۴. مدیر برنامه ریزی و پشتیبانی پژوهشکده پسته (از سال ۱۳۹۵ تا شهریور ۱۳۹۶).
۵. معاون برنامه ریزی و پشتیبانی موسسه تحقیقات پسته کشور (از سال ۱۳۹۲ تا ۱۳۹۵).
۶. رئیس بخش مهندسی تولید، تبدیل و نگهداری محصول موسسه تحقیقات پسته کشور (از سال ۱۳۸۰ تا ۱۳۸۷)
۷. سرپرست بخش مهندسی تولید، تبدیل و نگهداری محصول موسسه تحقیقات پسته کشور (از سال ۱۳۹۲ تا ۱۳۹۴).
۸. رابط موسسه تحقیقات پسته کشور و پژوهشکده پسته با دفتر نظارت و ارزشیابی سازمان
۹. عضویت در گروه کارشناسان خبره موسسه تحقیقات پسته کشور و پژوهشکده پسته
۱۰. عضو کمیسیون معاملات موسسه تحقیقات پسته کشور
۱۱. عضو کارگروه طبقه بندی مشاغل موسسه تحقیقات پسته کشور
۱۲. دبیر کمیته منازل سازمانی موسسه تحقیقات پسته کشور
۱۳. دبیر شورای مسئولین موسسه تحقیقات پسته
۱۴. دبیر کارگروه نظام سلامت اداری و صیانت از حقوق مردم در موسسه تحقیقات پسته
۱۵. عضو کمیته افزایش درآمد زایی و بهره وری موسسه تحقیقات پسته
۱۶. رئیس کمیته نظام پیشنهادات پژوهشکده پسته
۱۷. دارای سه گواهینامه آموزش مدیران از کشور آلمان (دوره همکاری مشترک بین وزارت صنایع آلمان و ایران)
۱۸. نماینده تجاری سازی و انتقال فناوری موسسه تحقیقات پسته کشور و پژوهشکده پسته
۱۹. عضو گروه کاری HACCP موسسه تحقیقات پسته
۲۰. مسئول کارگروه مهندسی تولید و تبدیل برنامه راهبردی تحقیقات پسته
۲۱. دبیر شورای تحقیقات موسسه تحقیقات پسته
۲۲. رابط آموزشی موسسه تحقیقات پسته
۲۳. نماینده موسسه تحقیقات پسته در جلسات کدکس سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی و نماینده ایران در سی و ششمین اجلاس کدکس در هلند
۲۴. عضو کمیته فنی فرآورده های غذایی ایزو موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران
۲۵. داور رسمی ثبت اختراعات دفتر فناوری سازمان تحقیقات آموزش و ترویج کشاورزی
۲۶. دبیر کمیته نانو صنایع غذایی و بسته بندی استان یزد.
۲۷. مسئول هماهنگی امور پژوهشی و فناوری مرکز تحقیقات یزد
۲۸. برپایی نهمین نمایشگاه دستاوردهای پژوهش ریال فناوری و فن بازار استان یزد.
۲۹. ناظر دو شرکت در مرکز رشد تخصصی پسته

۳۰. رابط علم سنجی موسسه پسته (پژوهشکده) و سازمان تات
۳۱. مشارکت در برگزاری چهارمین سمپوزیوم بین المللی پسته و بادام
۳۲. مشارکت در نمایشگاه دومین جشنواره ملی پسته در کرمان و مسئول برگزاری کارگاه آموزشی مکانیزاسیون و صنایع تبدیلی
۳۳. عضو کمیته کشوری HACCP پسته
۳۴. عضو کمیته ملی کدکس آلاینده های غذایی
۳۵. عضو ستاد پسته رفسنجان
۳۶. مسئول کارگروه صنایع غذایی و ماشین آلات کشاورزی کانون هماهنگی دانش و صنعت پسته
۳۷. عضو کمیته آموزشی موسسه تحقیقات پسته کشور
۳۸. عضو کمیته داوری و مربی اولین استارت آپ ویکند پسته در دانشگاه ولی عصر رفسنجان.
۳۹. مسئول برپایی غرفه موسسه تحقیقات پسته کشور در اولین نمایشگاه بین المللی خشکبار، آجیل، میوه های خشک و صنایع وابسته (۱۳۹۲)
۴۰. مشارکت در برگزاری فن بازار جمهوری اسلامی ایران در سال های ۱۳۹۱ تا ۱۳۹۴.
۴۱. برپایی غرفه توانمندی ها و دستاوردهای تحقیقاتی موسسه تحقیقات پسته در اولین نمایشگاه تجهیزات، فناوری ها، نهاده های کشاورزی و محصولات سالم و ارگانیک استان کرمان.
۴۲. مسئول دبیرخانه دائم همایش ملی پسته ایران (دو سالانه)
۴۳. عضو شورای فناوری پژوهشکده پسته
۴۴. عضو کارگروه تدوین برنامه فیزیولوژی پس از برداشت موسسه تحقیقات علوم باغبانی
۴۵. عضو کمیته فنی دفتر امور میوه های سردسیری و خشک
۴۶. رئیس کارگروه تخصصی پژوهشکده پسته
۴۷. عضو کمیته علمی مرکز تحقیقات سلامت پسته دانشگاه علوم پزشکی رفسنجان
۴۸. داور طرح های آمادگی فناوری هفدهمین فن بازار ملی ایران
۴۹. کاندیدای انتخابات هیئت ممیزه سازمان تات در گروه تخصصی مکانیک و طراحی ماشین های کشاورزی و صنایع غذایی در سال ۱۴۰۱
۵۰. نماینده مرکز رشد واحدهای فناوری کرمان در کمیته پذیرش و خدمات پژوهشکده پسته
۵۱. عضویت در مرکز تحقیقات سلامت پسته (دانشگاه علوم پزشکی رفسنجان)
۵۲. عضو و ویراستار ادبی شورای انتشارات موسسه تحقیقات پسته (۵دوره)
۵۳. عضو کمیته علمی فنی موسسه تحقیقات پسته
۵۴. عضو هیئت تحریریه خبرنامه موسسه تحقیقات پسته کشور
۵۵. عضو هیئت تحریریه و ویراستار ادبی فصلنامه پسته ایران
۵۶. عضو کمیته علمی اولین همایش ملی فرآوری و بسته بندی پسته در دانشگاه فردوسی مشهد
۵۷. دارای گواهی احراز صلاحیت و رتبه بندی خدمات مشاوره سازمان نظام مهندسی کشاورزی

۵۸. عضو انجمن متخصصان علوم و صنایع غذایی ایران
۵۹. عضو کمیته علمی همایش سلامت و پسته و پسته سالم
۶۰. عضو هیئت تحریریه مجله علوم و فنون پسته
۶۱. مدیر داخلی مجله پسته ایران
۶۲. ادیتور ژرنال Journal of Food, Agriculture & Environment
۶۳. عضو هیئت تحریریه مجله Pistachio & Health Journal
۶۴. عضو کمیته داوری همایش ملی کاربرد علوم و فناوری های نوین در کشاورزی و منابع طبیعی (دانشگاه آزاد اسلامی میبد)
۶۵. مسئول کمیته فرآوری بعد از برداشت همایش علمی تخصصی پسته. سازمان بسیج مهندسين.
۶۶. مسئول غرفه موسسه تحقیقات پسته کشور در چهاردهمین نمایشگاه دستاوردهای پژوهش و فناوری.
۶۷. عضو کمیته علمی همایش سلامت و پسته و پسته سالم. دانشگاه علوم پزشکی رفسنجان.
۶۸. همکار خوشه محصولات کنجدی استان یزد

جوایز و افتخارات

- دستاورد برتر ملی (دارای لوح تقدیر از وزیر محترم جهاد کشاورزی). ۱۴۰۰
- فناور برتر ملی (دارای لوح تقدیر از وزیر محترم جهاد کشاورزی). ۱۳۹۵
- پژوهشگر برتر وزارت جهاد کشاورزی. ۱۳۹۲.
- پژوهشگر برتر موسسه تحقیقات پسته کشور. ۱۳۸۷
- لوح تقدیر دانشجوی پر تلاش از معاون وزیر علوم تحقیقات و فناوری و راین علمی. معاون وزیر علوم تحقیقات و فناوری و راین علمی در جنوب شرق آسیا. ۱۳۹۰
- مدال برنز اختراعات دانشگاه یو پی ام مالزی. ۱۳۹۰
- لوح تقدیر ارائه دستاوردهای فناورانه در فن بازار. سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی. ۱۳۹۱
- لوح تقدیر تدوین و جمع بندی دستورالعمل پسته بسیج مهندسين کشاورزی. ۱۳۹۳.

کتاب ، نشریات و استانداردها:

کتاب:

- **شاگرد کانی، ا.** عبدالهی عزت آبادی، م. جوانشاه، ا. بصیرت، م. تاج آبادی پور، ع. حسینی فرد، س. ج. صداقتی، ن. محمدی، ا. پناهی، ب. صداقت، ر. اسماعیل پور، ع. امامی، س. ی. حکم آبادی، ح. مرادی، م. شرافتی، ع. کاظمی، ف. مهرنژاد، م. ر. حقدل، م. محمدی، ا. ح. محمدی مقدم، م. فریود، ف. پاکدامن، ن. عرب، ح. علیپور، ح. حاجیوند، ش. کاشانی زاده، س. هاشمی نسب، ح. نادى، م. (۱۴۰۱). دستاوردهای بومی تحقیقات پسته کشور. انتشارات موسسه تحقیقات علوم باغبانی کشور.

- اسماعیل پور، علی. امامی شهر بابک، سید یحیی. بصیرت، مهدی. تاج آبادی پور، علی. حسینی فرد، سید جواد. حقدل، معصومه. حکم آبادی، حسین. **شاکر اردکانی، احمد**. صداقت، رضا. صداقتی، ناصر. علوی، سید حسین. (۱۳۹۹). پسته ایران. انتشارات آموزش و ترویج کشاورزی.

- اسماعیل پور، علی، امامی، سید یحیی، بصیرت، مهدی، تاج آبادی پور، علی، جوانشاه، امان الله، حکم آبادی، حسین، حسینی فرد، سید جواد، حقدل، معصومه، **شاکر اردکانی، احمد** و... پسته از تولید تا مصرف. (۱۳۹۶). انتشارات تحقیقات و آموزش کشاورزی

- **شاکر اردکانی، احمد**. پسته و فرآورده های آن. (۱۳۹۶). انتشارات تحقیقات و آموزش کشاورزی

- اسماعیل پور، ا. امامی، س. ی. بصیرت، م. پناهی، ب. تاج آبادی پور، ع. جوانشاه، ا. حسینی فرد، س. ج. حقدل، م. **شاکر اردکانی، ا.** صداقتی، ن. عشقی، م. عنقای، ح. محسنی، ع. محمدی، ا. ح. هاشمی راد، ح. راهنمای پسته. (۱۳۹۵). نشر آموزش کشاورزی

- **شاکر اردکانی، ا.** (۱۳۹۸). پسته ایران (فصل صنایع تبدیلی). انتشارات جامعه نو.

- **شاکر اردکانی، ا.** (۱۳۹۴). کنجد و محصولات کنجدی. شرکت شهرک های صنعتی استان یزد.

- جوانشاه، ا.، پناهی، ب.، تاج آبادی پور، ع. امامی، ی.، مرادی، م.، صالحی، ف.، حیدری نژاد، ع.، اسماعیل پور، ع.، میردامادها، ف.، مهرنژاد، م. ر.، بصیرت، م.، هاشمی راد، ح.، محمدی، ا. ح.، حسینی، س. ج.، صداقتی، ن. و **شاکر اردکانی، ا.** (۱۳۹۱). تقویم مدیریت باغ پسته. دانشگاه آزاد اسلامی رفسنجان.

- **شاکر اردکانی، ا.** (۱۳۸۹). سند راهبردی تحقیقات پسته ایران (فصل دهم). نشر جمهوری.

- سروشیان، ش. صداقت، ر. و **شاکر اردکانی، ا.** (۱۳۸۷). راهبرد استاندارد سازی صنعت پسته ایران. موسسه تحقیقات پسته کشور.

- **شاکر اردکانی، ا.** (۱۳۸۶). برداشت، فرآوری، انبارداری و بسته بندی پسته. موسسه تحقیقات پسته کشور.

- Ak B. E., Avagyan A., Avanzato D., Batlle I., Belhadj S., Ben Mimoun M. ; Bobokashvili Z., Caruso T., Couceiro J. F., Derridj A., Fayvush G., Ferguson L., Galán ; Saúco V., Gauquelin T., Ghrab M., Golan-Goldhirsh A., González Díaz E., Guerrero ; J., Hagidimitriou M., Hokmabadi H., Ibrahim Basha A., **Shakerardkani, A.** 2008. Following Pistachio Footprints. ISHS.

نشریات:

- پاکدامن، نجمه. **شاکر اردکانی، احمد**. ۱۴۰۰. تاثیر انجماد و پوشش آلژینات بر ماندگاری پسته تازه. موسسه تحقیقات علوم باغبانی.

- آتشکار، داریوش. دستجردی، رعنا. حاجی وند، شکراله. موسوی، سید حسن. پناهی، بهمن. پیرخضری، محی الدین. **شاکر اردکانی، احمد**. اسماعیل پور، علی. رمزی جهرمی، سمر. سراجی، علی. شیرینفکر، احمد. مرعشی، سید سمیع. مستعان، احمد. تراهی، عزیز. رافضی، رامین. حاجیان فر، رامین. خلج، محمد علی. بیات، حسین. ۱۴۰۰. Horticultural Sciences Research Institute. موسسه تحقیقات علوم باغبانی.

- اسماعیل پور، علی. **شاکر اردکانی، احمد**. ۱۳۹۹. مدیریت بحران مقابله با مخاطرات ویروس جهانی کرونا در محصول پسته. موسسه تحقیقات علوم باغبانی.

- آتشکار، داریوش. بوذری، ناصر. تراهی، عزیز. خلیج، محمدعلی. **شاکر اردکانی، احمد**. سراجی، علی. فتاحی مقدم، جواد. لطیفیان، مسعود. ۱۳۹۹. بسته‌های آموزشی - ترویجی ویژه کارشناسان پهنه بهره‌برداران موسسه تحقیقات علوم باغبانی. موسسه تحقیقات علوم باغبانی.
-
- **شاکر اردکانی، ا.** (۱۳۹۴). اصول برداشت و پس از برداشت پسته. پژوهشکده پسته.
- **شاکر اردکانی، ا.** گلشن، ا.، سرباز بردسیری، ن.، غیبی، ب. (۱۳۹۳). دستورالعمل فرآوری بعد از برداشت پسته. سازمان بسیج مهندسین استان کرمان.
- امینیان، ا. و **شاکر اردکانی، ا.** (۱۳۸۷). ضایعات پسته و کاربردهای آن. موسسه تحقیقات پسته کشور.
- اسماعیل پور، ع. بصیرت، م. تاج آبادی پور، ع. جوانشاه، ا. حیدری نژاد، ع. سعیدی، ع. **شاکر اردکانی، ا.** صداقتی، ن. صالحی، ف. فریود، ف. (۱۳۸۵). دستورالعمل احداث، نگهداری و فرآوری باغ پسته در مناطق مختلف ایران. موسسه تحقیقات پسته کشور
- **شاکر اردکانی، ا.** (۱۳۸۵). راهنمای تهیه، مصرف و نگهداری پسته. موسسه تحقیقات پسته کشور.
- هاشمی راد، ح. **شاکر اردکانی، ا.** و دیگران. (۱۳۸۵). میوه های غیرطبیعی پسته. موسسه تحقیقات پسته کشور.
- **شاکر اردکانی، ا.** (۱۳۸۵). پسته و نقش آن در تغذیه و سلامت. موسسه تحقیقات پسته کشور.
- **شاکر اردکانی، ا.** (۱۳۸۵). کاربرد سیستم HACCP در واحد های فرآوری پسته. موسسه تحقیقات پسته کشور.
- **Shakerardekani, A.** 2008. Pistachio kernel and its role in nutrition and health. Iran Pistachio Research Institute

استاندارد:

- جوانشاه، ا. سرباز بردسیری، ن. اطمینان، م. امیری، م. ع. پارسی، ب. حسینی، س. درکی، ن. رضازاده، ا. رضامند، غ. **شاکر اردکانی، ا.** قاسم عزیزاده، ع. عباسپور، م. فلاح، م. کارگر، م. مرتضوی، س. م. میرزاییگی، ح. نوری، ن. هاشمی نسب، س. م. (۱۳۸۷). خلال پسته- ویژگی ها و روش آزمون - استاندارد ملی ایران شماره ۳۶۳۹. موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران
- جوانشاه، ا. سرباز بردسیری، ن. آگاه، م. اطمینان، م. امیری، م. پارسی، ب. حافظی، پ. حسینی، س. درکی، ن. دشتی، م. رضازاده، ا. رضامند، غ. **شاکر اردکانی، ا.** شریفی، م. صداقتی، ن. قاسم عزیزاده، ع. عباسپور، م. علانی، آ. فلاح، م. کارگر، م. مرتضوی، س. م. میرزاییگی، ح. نوری، ن. نیلی، س. هاشمی نسب، س. م. (۱۳۸۷) مغز پسته- ویژگی ها و روش های آزمون - استاندارد ملی ایران شماره ۱۵. موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران.
- جوانشاه، ا. سرباز بردسیری، ن. اطمینان، م. امیری، م. پارسی، ب. حسینی، س. درکی، ن. رضامند، غ. **شاکر اردکانی، ا.** قاسم عزیزاده، ع. عباسپور، م. کارگر، م. مرتضوی، س. م. میرزاییگی، ح. نوری، ن. نیلی، س. هاشمی نسب، س. م. (۱۳۸۷). مغز پسته- مغز پسته بدون پوست سوم - ویژگی ها و روش های آزمون. موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران.
- مجرد، ک. سمیعی، ه. حجازی، ح. غیاثی، ع. فیضی، ح. درکی، ن. **شاکر اردکانی، ا.** نجفی، ع. نوروزی، م. سکوتی فرد، ر. یزدان پناه، ر. (۱۳۸۱). آیین کار سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی در فرآوری پسته خام. معاونت غذا و دارو وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی.

- آگاه، م. درکی، ن. فیضی، ح. علائی، آ. غیائی، ع. مبارکی، ع. میرادمادیه‌ها، ف. **شاکر اردکانی**، ا. سرباز بردسیری. ن. (۱۳۸۶). راهنمای استفاده از سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی (HACCP) در واحدهای فرآوری (استاندارد ملی ایران). موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران.

گزارش طرح های تحقیقاتی پایان یافته:

۱. استخراج آکريل آميد باقیمانده در پسته برشته شده با استفاده از نانوجاذبه‌های کاربردی جدید پیش از تعیین مقدار آن توسط کروماتوگرافی گازی. ۱۴۰۲. (مجری)
۲. بررسی تأثیر گوگرد معدن زرکوه بر روی خصوصیات کیفی (ترکیبات مغز میوه، رطوبت و بازارپسندی) میوه پسته. ۱۴۰۱. (مجری مسئول)
۳. مدیریت بهینه تولید جهت کاهش ضایعات در تولید، برداشت و پس از برداشت پسته ۱۴۰۲. (مجری)
۴. بررسی اثرات کاربرد یک نوع گوگرد میکرونیزه پالایشگاهی بر خصوصیات کمی، کیفی و سلامت میوه پسته. ۱۴۰۱. (مجری مسئول)
۵. بررسی ترکیبات مغز پسته در طول دوران رسیدن میوه. ۱۴۰۱. (مجری مسئول)
۶. بررسی ترکیبات مغزپسته در پسته های مناطق مختلف کشور. ۱۴۰۱. (مجری مسئول)
۷. بهینه سازی استخراج ترکیبات فنلی از پوست نرم رویی پسته. ۱۴۰۰. (همکار اصلی)
۸. افزایش ماندگاری پسته تازه. ۱۴۰۰. (مجری مسئول)
۹. بررسی کیفیت میوه پسته تولید شده در زیر سایبان و بدون سایبان و ارزیابی حسی آن. ۱۴۰۰. (مجری مسئول)
۱۰. 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. (همکار اصلی)
۱۱. افزایش ماندگاری پسته تازه با استفاده از گاز ازت. ۱۴۰۱. (مجری مسئول)
۱۲. افزایش ماندگاری پسته تازه ۱۴۰۱. (مجری مسئول)
۱۳. بهینه سازی استخراج ترکیبات فنلی از پوست نرم رویی پسته. ۱۴۰۱. (همکار اصلی)
۱۴. بررسی فاکتور های رشد رویشی و عملکرد محصول در تراکم های مختلف کاشت درختان پسته احمد آقایی. ۱۴۰۰. (همکار اصلی)
۱۵. بررسی اثر محلول ۷-پاشی دورمکس به منظور برطرف کردن نیاز سرمایی پسته و اثرات آن روی گلدهی و صفات رویشی، زایشی و کمی و کیفی درختان پسته رقم اکبری. ۱۴۰۰. (همکار اصلی)
۱۶. تأثیر محلولپاشی برگي اسیدهای آمینه بر خصوصیات کمی و کیفی درختان پسته. ۱۴۰۰. (مجری)
۱۷. افزایش قابلیت ماندگاری پسته ی تازه از طریق بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده. ۱۴۰۰. (مجری)

۱۸. 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. (همکار اصلی)
۱۹. تاثیر محلولپاشی گوگرد معدن زرکوه در باغهای پسته از جنبه های کنترل پسیل معمولی پسته، خسارتهای احتمالی برگ و میوه، شاخصهای باغبانی، خصوصیات کیفی محصول و بررسی اقتصادی آن. ۱۴۰۰. مجری.
۲۰. بررسی اثر پراستیک اسید بر میکروفلور عمومی میوه خشک پسته. ۱۳۹۹. همکار اصلی.
۲۱. بررسی تاثیر گوگرد معدن زرکوه بر خصوصیات رویشی و عملکرد کمی و کیفی ارقام تجاری پسته. ۱۳۹۹. (همکار اصلی)
۲۲. بررسی اثر انجماد بر افزایش ماندگاری پسته تازه رقم اکبری. ۱۳۹۹. (همکار اصلی)
۲۳. کاربرد برخی پوشش های خوراکی پلی ساکاریدی و بسته بندی پلاستیکی جهت افزایش ماندگاری پسته. ۱۳۹۹. (مجری)
۲۴. بررسی اثر استفاده از نانو نقره روی افزایش ماندگاری پسته تازه رقم اوحدی و اکبری. ۱۳۹۹. (مجری مسئول)
۲۵. بررسی رابطه اونس و عیار در چهار رقم تجاری پسته (کله قوچی، احمد آقایی، اوحدی و اکبری). ۱۳۹۹. (همکار اصلی)
۲۶. تعیین شرایط بهینه جداسازی پسته های مشکوک به آلودگی به آفلاتوکسین با روش شناورسازی در آب. ۱۳۹۹. (مجری مسئول)
۲۷. ممیزی علم، فناوری و نوآوری پسته در ایران. ۱۳۹۷. (مجری).
۲۸. بررسی امکان استفاده از پودر اناردانه در تولید کره پسته. ۱۳۹۸. (مجری).
۲۹. بررسی امکان استفاده از خمیر کنجد (ارده) و خمیر بادام در تولید کره پسته. ۱۳۹۸. (مجری).
۳۰. بررسی امکان جایگزینی پودر خرما به جای شکر در فرمولاسیون تولید کره پسته. ۱۳۹۸. (مجری).
۳۱. شناخت تحقیقات، فناوری ها و نوآوری های مرتبط با محصول پسته در زمینه علوم آب. ۱۳۹۶. (همکار)
۳۲. شناخت تحقیقات، فناوری ها و نوآوری های مرتبط با محصول پسته در زمینه علوم خاک. ۱۳۹۶. (همکار اصلی)
۳۳. بررسی وضعیت علم، فناوری و تکنولوژی آفلاتوکسین در پسته ایران. ۱۳۹۶. (مجری).
۳۴. بررسی وضع موجود، تحلیل آینده و تحلیل راهبردی در زمینه فرآوری پسته. ۱۳۹۷. (مجری).
۳۵. ارزیابی وضع موجود، تحلیل آینده و تحلیل راهبردی در زمینه ضایعات پسته. ۱۳۹۷. (مجری).
۳۶. بررسی شاخص های علم، فناوری و نوآوری در زمینه صنایع تبدیلی پسته. ۱۳۹۷. (مجری).
۳۷. بررسی وضعیت علم، فناوری و تکنولوژی بیماریهای درختان پسته. ۱۳۹۶. (همکار اصلی)
۳۸. بررسی میزان تولید علم، فناوری و نوآوری آفات پسته در ایران و جهان. ۱۳۹۶. (همکار اصلی)
۳۹. ارزیابی شاخص های عملکردی در زمینه تحقیقات پسته. ۱۳۹۵. پژوهشکده پسته. (مجری).
۴۰. بررسی امکان استفاده از روغن پالم و مونوگلیسیرید به منظور افزایش پایداری اکسیداسیونی روغن پسته. ۱۳۹۴. موسسه تحقیقات پسته کشور. (مجری).
۴۱. تعیین شرایط بهینه پوست گیری مغز پسته با استفاده از آب داغ با در نظر گرفتن خصوصیات کیفی مغز سبز حاصله در طول زمان انبارداری. ۱۳۹۴. موسسه تحقیقات پسته کشور. (مجری).
۴۲. تعیین بهترین شرایط پوست گیری مغز پسته با آب نمک و بررسی ویژگی های کیفی مغز پوست گیری شده در طول انبارداری. ۱۳۹۴. موسسه تحقیقات پسته کشور. (مجری).

۴۳. ارزیابی وضع موجود، تحلیل آینده و تحلیل راهبردی علم سلامت پسته. ۱۳۹۴. مرکز تحقیقات سلامت پسته. (مجری).
۴۴. بررسی اقتصادی فقر و نابرابری درآمدی در منطق پسته کاری استان کرمان. ۱۳۹۳. موسسه تحقیقات پسته کشور. (ناظر).
۴۵. استفاده از روغن پالم و امولسیفایر منو گلیسرید جهت جلوگیری از جدا شدن روغن از بافت حلوا ارده. ۱۳۹۳. طرح خاص شرکت شهرک های صنعتی استان یزد (مجری).
۴۶. تدوین و چاپ مجموعه مقالات، پژوهش ها و معرفی صنعت محصولات کنجدی (خواص و کاربردها، شیوه های تولید، خلاصه مطالعات پژوهشی ملی و جهانی. ۱۳۹۳. طرح خاص شرکت شهرک های صنعتی استان یزد. (مجری).
۴۷. بررسی اثرات زمان برداشت زود هنگام (کال چینی) بر روی کیفیت میوه و فیزیولوژی درختان پسته و ارزیابی اقتصادی آن. ۱۳۹۴. (همکار).
۴۸. اثر روش های مختلف شور و برشته کردن پسته در اجاق و برشته کن با بستر سیال بر کیفیت و ماندگاری پسته. ۱۳۹۲. موسسه تحقیقات پسته کشور. (مجری).
۴۹. تعیین شرایط بهینه پوست گیری مغز پسته با آب داغ جهت تولید مغز سبز در رقم اوحدی. ۱۳۹۱. موسسه تحقیقات پسته کشور. (مجری).
۵۰. بررسی امکان تولید شیر پسته. ۱۳۸۸. موسسه تحقیقات پسته کشور. (مجری).
۵۱. بررسی امکان تولید شکلات پسته. ۱۳۸۸. موسسه تحقیقات پسته کشور. (مجری).
۵۲. استفاده از پوشش پلیمری در زنجیره تولید پسته به منظور به حداقل رساندن آلودگی های قارچی، تنظیم رطوبت و افزایش انبار مانی پسته تازه. ۱۳۸۸. (همکار).
۵۳. انتخاب اجزای واحد نیمه صنعتی (پایلوت پلنت) ۴ محصول صنایع تبدیلی پسته (روغن پسته، کره پسته، شکلات پسته و باقلوای پسته) بر اساس معیارهای فنی و اقتصادی. ۱۳۸۷. موسسه تحقیقات پسته کشور. (مجری).
۵۴. بررسی اثرات کود کلات آهن خضرا روی درختان پسته به صورت مصرف خاکی و محلول پاشی. ۱۳۸۷. موسسه تحقیقات پسته - شرکت احرار صدور شرق. (همکار).
۵۵. بررسی نقش آفلاتوکسین در پی ثباتی بازار پسته ایران. ۱۳۸۷. موسسه تحقیقات پسته کشور. (همکار).
۵۶. بررسی عملکرد حوض تر در جداسازی پسته های آلوده به آفلاتوکسین. ۱۳۸۶. موسسه تحقیقات پسته کشور. (مجری).
۵۷. بررسی اثر آب چوبک و گلیسرین تجاری بر کیفیت حلوا پسته. ۱۳۸۶. موسسه تحقیقات پسته کشور. (مجری).
۵۸. بررسی میزان کارایی ۴ نوع فیلم پلاستیکی در بسته بندی پسته. ۱۳۸۶. موسسه تحقیقات پسته کشور. (مجری).
۵۹. بررسی و مقایسه فنی و اقتصادی دو نوع بسته بندی پلاستیکی در دو شرایط بسته بندی (معمولی و تحت خلاء) و دو شرایط نگهداری (معمولی و رطوبت بالا). ۱۳۸۶. همکار. موسسه تحقیقات پسته کشور. (همکار).
۶۰. تولید حلوا پسته. ۱۳۸۵. موسسه تحقیقات پسته کشور. (مجری).
۶۱. بررسی اثر دو نوع آنتی اکسیدان بر کیفیت حلوا پسته. ۱۳۸۵. موسسه تحقیقات پسته کشور. (مجری).
۶۲. طرح جامع بهبود فرآیند فرآوری و بسته بندی پسته. ۱۳۸۵. دانشگاه شهید باهنر کرمان. (همکار).
۶۳. بررسی اثر سه نوع امولسیفایر بر کیفیت حلوا پسته. ۱۳۸۴. موسسه تحقیقات پسته کشور. (مجری).
۶۴. بهینه کردن فرآیند تولید کره پسته. ۱۳۸۴. موسسه تحقیقات پسته کشور. (مجری).

۶۵. بررسی تکنولوژی تولید حلوا پسته. ۱۳۸۳. موسسه تحقیقات پسته کشور. (مجری).
۶۶. شناخت تحقیقات، فناوری‌ها و نوآوری‌های مرتبط با محصول پسته در زمینه علوم آب. ۱۳۹۶. (همکار)
۶۷. شناخت تحقیقات، فناوری‌ها و نوآوری‌های مرتبط با محصول پسته در زمینه علوم خاک. ۱۳۹۶. (همکار اصلی)
۶۸. بررسی وضعیت علم، فناوری و تکنولوژی آفات توکسین در پسته ایران. ۱۳۹۶. (مجری)
۶۹. بررسی وضعیت علم، فناوری و تکنولوژی بیماری‌های درختان پسته. ۱۳۹۶. (همکار اصلی).
۷۰. بررسی میزان تولید علم، فناوری و نوآوری آفات پسته در ایران و جهان. ۱۳۹۵. (همکار اصلی).

پروژه ها و طرح های تحقیقاتی در حال اجرا:

- ۱- ارزیابی روش های سر شاخه کاری ارقام تجاری در باغات پسته استان یزد (همکار اصلی)
- ۲- بررسی تاثیر غلظت های مختلف ماده نو- فیلم- ۱۷ بر میزان خندانی و برخی شاخص های عملکرد دو رقم تجاری پسته (مجری)
- ۳- پایش خصوصیات کیفی پسته در مرحله پس از برداشت (مجری)
- ۴- حفظ کیفیت میوه و انبارمانی پسته تازه "بادامی" استان یزد با استفاده از اسانس پوست پسته و آلترینات سدیم (مجری)
- ۵- بررسی وضعیت بهره وری تولید پسته در کشور (همکار اصلی)
- ۶- بررسی تاثیر غلظت های مختلف ماده نو- فیلم- ۱۷ بر میزان ماندگاری پسته تازه در طول زمان نگهداری (مجری)
- ۷- پایش وضعیت فلزات سنگین و عناصر غذایی در محصولات سیب، پرتقال و پسته مناطق عمده تولید کشور (مجری)

مقالات علمی منتشره در مجلات معتبر داخلی

- دهدشتی، حجت الاسلامی، محمد، جهانبخشیان، شاکر اردکانی، احمد. (۲۰۲۰). تأثیر دماهای مختلف برشته کردن بررنگ و اکسیداسیون روغن پسته و سینتیک آنها. *تحقیقات مهندسی صنایع غذایی*، ۱۹(۱)، ۹۱-۱۰۴.
- **شاکر اردکانی، احمد و مجنونی، فاطمه.** (۲۰۲۰). تأثیر ویژگی های نوار جداساز چشمی (نوار سورت) بر شمارش میکروبی و آفات توکسین پسته خشک. *علوم و فناوری پسته*، ۴(۸)، ۷۵-۹۳.
- پاکدامن، مرادی، محمد، جوانشاه، امان الله، آقابزرگی، غلامحسین، **شاکر اردکانی، احمد**، فرج پور، عباس، طاهری، اعظم، صابری، نجمه و جعفرپور، مرتضی. (۲۰۲۰). بررسی اثر پراستیک اسید بر جمعیت میکروبی میوه خشک پسته. *علوم و فناوری پسته*، ۵(۹)، ۳۴-۴۵.
- **شاکر اردکانی، احمد**، رضایی، محبوبه و حقدل، معصومه. (۲۰۲۰). ارزیابی و تعیین راهبردهای کاهش آفات توکسین در پسته با استفاده از ماتریس سوات. *علوم و فناوری پسته*، ۵(۹)، ۱۱۷-۱۳۷.
- **شاکر اردکانی، احمد.** کرمی رباطی، فائزه. (۱۳۹۹). بررسی تاثیر نوع دستگاه نم گیر (طبقه ای و کالسکه ای) بر روی ویژگیهای کیفی پسته رقم کله قوچی طی دوره انبارمانی. *نوآوری در علوم و فناوری غذایی*. پذیرفته شده.

- **شاکر اردکانی، احمد.** هاشمی، مریم. میرزا علیان دستجردی، عبدالمجید. (۱۳۹۸). اثر پوشش خوراکی صمغ عربی حاوی اسانس آویشن شیرازی بر حفظ خصوصیات کیفی پسته تازه رقم احمدآقایی. علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۶ (۸۷)، ۱۱۳-۱۲۶.
- **شاکر اردکانی، احمد،** ابوطالبی محمد. بررسی افزایش پایداری اکسیداتیو روغن پسته با استفاده از امولسیفایر منوگلیسرید و روغن کاروتینو در دمای ۶۰ درجه سانتی گراد. علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. ۱۳۹۸؛ ۱۴ (۳): ۸۷-۹۶.
- افسانه مرشدی، سید محمد علی رضوی، مهدی کاشانی نژاد، **احمد شاکر اردکانی،** علی مصطفوی. (۱۳۹۷). بهینه یابی فرآیند پرشته کردن مادون قرمز رقم های مهم تجاری مغز پسته با روش سطح پاسخ. فناوری های نوین غذایی. ۶ (۱)، ۱۳۶-۱۲۱.
- **شاکر اردکانی، احمد.** (۱۳۹۵). ارزیابی شاخص های عملکردی در زمینه تحقیقات پسته. رهیافت. ۶۱: ۸۹-۱۰۱.
- اسماعیلی، معین، گلی، سید امیر حسین، **شاکر اردکانی، احمد.** (۱۳۹۴). افزایش مدت زمان ماندگاری روغن پسته با استفاده از اسانس نعناع فلفلی. علوم و فنون پسته. ۱ (۲): ۹۴-۱۰۶.
- **شاکر اردکانی، احمد.** (۱۳۹۳). بررسی اثر دو نوع ضد اکسنده (BHT, BHA) روی کیفیت حلوا پسته. پسته / ایران. ۱ (۱): ۵۸-۶۴.
- **شاکر اردکانی، احمد** (۱۳۹۳). راهکارهای استفاده از ضایعات فرآوری پسته. کشاورزی کرمان. ۲۲: ۳۴.
- **شاکر اردکانی، احمد** (۱۳۹۲). تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی در واحدهای فرآوری پسته (۱). سنبله. ۳ (۲۳۳): ۲۶-۲۷.
- **شاکر اردکانی، احمد** (۱۳۹۲). تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی در واحدهای فرآوری پسته (۲). سنبله. ۳ (۲۳۴): ۴۸-۴۹.
- محمدی مقدم، تکت، رضوی، سید محمد علی، ملک زادگان، فرهاد و **شاکر، احمد.** (۱۳۸۸). بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی مارمالاد پوست سبز پسته. مجله علوم و صنایع غذایی. ۶ (۴): ۱۰-۱۰.
- **شاکر اردکانی، احمد،** شاهدی، محمد و کبیر، غلامحسین. (۱۳۸۸). بهینه کردن فرآیند تولید کره پسته. علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی. ۱۳ (۴۷): ۴۹-۵۹.
- **شاکر اردکانی، احمد.** (۱۳۸۷). خواص غذایی، درمانی و صنعتی پسته. پسته / ایران. ۱ (۴): ۳۶-۳۹.
- **شاکر اردکانی، احمد.** (۱۳۸۷). انبارداری پسته. پسته / ایران. ۱ (۳): ۴۰-۴۳.
- **شاکر اردکانی، احمد.** (۱۳۸۷). جنبه های فرهنگی فرآوری و بسته بندی پسته قسمت ۱. پسته / ایران. ۲ (۶): ۲۵-۲۹.
- **شاکر اردکانی، احمد.** (۱۳۸۷). جنبه های فرهنگی فرآوری و بسته بندی پسته قسمت ۲. پسته / ایران. ۲ (۷): ۳۱-۳۴.
- **شاکر اردکانی، احمد و** واصلی، ناهید (۱۳۸۷). روغن پسته. پسته / ایران. ۲ (۶): ۳۳-۳۴.
- **شاکر اردکانی، احمد** (۱۳۸۷). کره پسته و ارزش غذایی آن. صنایع فرآوری. شماره ۳۹.
- **شاکر اردکانی، احمد.** (۱۳۸۶). بررسی امکان استفاده از ارده و خمیره آفتابگردان در فرمول کره پسته. پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران. ۱: ۱-۶.
- **شاکر اردکانی، احمد.** (۱۳۸۵). تکنولوژی تولید حلوا پسته. آرد و غذا. ۲ (۵): ۶۸-۶۹.
- **شاکر اردکانی، احمد.** (۱۳۸۶). برداشت و انبارداری سه میوه مهم خشکباری ایران: پسته، بادام و گردو. زیتون. ۱۸۵: ۳۱-۳۵.

- شاکر اردکانی، احمد. (۱۳۸۶). ارزش غذایی پسته. فصلنامه پسته ایران. ۱(۱): ۲۴-۲۹.
- شاکر اردکانی، احمد (۱۳۸۳). بررسی امکان روغن کشی از ضایعات پسته و تهیه روغن با کیفیت مناسب. خبرنامه پسته ایران. ۱(۱): ۱۰-۱۴.

مقالات علمی منتشره در مجلات معتبر بین المللی

- Hashemi, M., Dastjerdi, A. M., Mirdehghan, S. H., Shakerardekani, A., & Golding, J. B. (2021). Incorporation of Zataria multiflora Boiss essential oil into gum Arabic edible coating to maintain the quality properties of fresh in-hull pistachio (*Pistacia vera* L.). *Food Packaging and Shelf life*, 30, 100724.
- Esmaeilpour, A., & **Shakerardekani, A.** (2022). Effect of Harvesting Time and Delay in the Hulling Process on the Aflatoxin Content of Pistachio Nuts. *Journal of Food Quality*, 2022.
- Pakdaman, N., Dargahi, R., Nadi, M., Javanshah, A., Shakerardekani, A., & Saberi, N. (2021). Optimizing the Extraction of Phenolic Compounds from Pistachio Hulls. *Journal of Nuts*, 12(4), 361-370.
- Shakerardekani, A. (2021). Strengths, weaknesses, opportunities, and threats in the Iranian pistachio industry. *Pistachio and Health Journal*, 4(2), 13-27.
- Shakerardekani, A., Hashemi, M., Shahedi, M., & Mirzaalian Dastjerdi, A. (2021). Enhancing the quality of fresh pistachio fruit using sodium alginate enriched with thyme essential oil. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 23(1), 65-82.
- Hashemi, M., Shakerardekani, A., Mirzaalian Dastjerdi, A., & Mirdehghan, S. (2021). Effect of Sodium Alginate in Combination with Zataria multiflora Boiss. on Phenolic Compounds, Antioxidant Activity, and Browning Enzymes of Fresh In-Hull Pistachio (*Pistacia vera* L.). *Journal of Food Quality*, 2021.
- Shakerardekani, A., & Amini Babak, H. (2021). Evaluation of functional effects and nutrients content of tree nuts. *Pistachio and Health Journal*, 4(1). 51-65.
- Pakdaman, N., Moradi Ghahdarijani, M., Javanshah, A., Shakerardekani, A., & Saberi, N. (2021). The Sanitizing Effect of Peracetic Acid on Microbial Contamination of Pistachio (*Pistacia vera* L.). *Journal of Nuts*, 12(3), 241-252.
- Shakerardekani, A.** Alibeigi, Paria. (2020). Effect of different amounts of pistachio powder and paste on the sensory, physicochemical and microbial characteristics of oily cake. *Pistachio and Health Journal*. Accepted.
- Shakerardekani, A., & Molaei, M. (2020). Post-harvest pistachio waste: Methods of its reduction and conversion. *Pistachio and Health Journal*, 3(2), 40-51.
- Shakerardekani, A., & Yahyazadeh, S. (2020). An Evaluation of Some Physicochemical Properties of Wild Pistachio Oil in Kerman Province. *Pistachio and Health Journal*, 3(1), 76-86.
- Shakerardekani, A.** Sadeghi, M. (2020). Evaluation of two common dryers on physicochemical, microbial and sensory characteristics of pistachio during storage. *Pistachio and Health Journal*. Accepted.

Shakerardekani, A., Behmaram, K., & Bostan, A. (2020). The Effect of Replacing Honey with Sugar on Oxidative Stability Properties of Pistachio Butter. *Pistachio and Health Journal*, 3(4), 33-49.

Shakerardekani, A., & Bagherinasab, F. (2019). Performance Evaluation of Two Types of Pistachio Peeler by Examining the Quality of the Peeled Product. *Pistachio and Health Journal*, 2(3), 61-73.

Hashemi, M., Dastjerdi, A. M., **Shakerardekani, A.,** & Mirdehghan, S. H. (2020). Effect of alginate coating enriched with Shirazi thyme essential oil on quality of the fresh pistachio (*Pistacia vera* L.). *Journal of Food Science and Technology-Mysore*. <https://doi.org/10.1007/s13197-020-04510-6>.

Shakerardakani, A. Rahdari, M. (2020). Investigating the Effects of storage time on fats, carbohydrates, proteins, taste, color, and texture attributes of roasted pistachios by two fixed and rotary methods. *Journal of Nuts*. Accepted.

Mohammadi-Moghaddam, T., Razavi, S. M., Taghizadeh, M., Pradhan, B., Sazgarnia, A., & **Shaker-Ardekani, A.** (2018). Hyperspectral imaging as an effective tool for prediction the moisture content and textural characteristics of roasted pistachio kernels. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 1-10.

Shakerardekani, A., & Mohamadi, A. (2019). Determination of Peeling Efficiency, Free Fatty Acid, Peroxide Value and Sensory Evaluation of Peeled Pistachio Kernel using Hot Water. *Journal of Nuts*, 10(2), 175-185.

Esmaeili, M., Goli, S. A., Shirvani, A., & **Shakerardakani, A.** (2018). Improving storage stability of pistachio oil packaged in different containers by using rosemary (*Rosmarinus officinalis* L.) and Peppermint (*Mentha piperita*) Essential Oils. *European Journal of Lipid Science and Technology*. <https://doi.org/10.1002/ejlt.201700432>.

Ali Esmaeilpour & **Ahmad Shakerardekani** (2018). Effects of early harvest times and comparison with the appropriate harvest time on nut quality and physiological characteristics of pistachio (*Pistacia vera*) trees. *Fruits*. 73 (2): 97-104.

Nazari, M., Ghanbarian, D., **Shakerardekani, A.,** & Maleki, A. (2017). Investigating Different Methods of Closed Shell Pistachios Splitting and Effects of Freezing Prior to Drying on Shell Splitting Percentage. *Journal of Nuts*, 8(2), 107-114.

Shakerardekani, A. (2017). Aflatoxin reduction of 3 pistachio varieties (Ahmad Aghaei, Fandoghi, and Kale-Ghoochi) by hand sorting. (2017). *Journal of chemical Health risks* (accepted).

Shakerardekani, A. (2017). Consumer Acceptance and Quantitative Descriptive Analysis of Pistachio Spread. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 19(1), 85-95.

-**Shakerardekani, A.,** Karim, R., Ghazali, H. M., & Chin, N. L. (2015). Oxidative stability of pistachio (*pistacia vera* l.) paste and spreads. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 92(7), 1015-1021. **(ISI, impact factor =1.541)**

Shakerardekani, A. (2014). Factors affecting production, sensory properties and oxidative stability of nut butters and nut spreads -a review. *American Journal of Food Science and Nutrition Research*, 2(3), 83-88.

Shakerardekani, A. (2014). Effect of milling process on colloidal stability, color and rheological properties of pistachio paste. *Journal of Nuts*, 5(2), 57-65.

-**Shakerardekani, A** and Shahedi, M. (2015). The effect of soapwort root extract and glycyrrhizin on the consumer acceptance, texture and oil separation of pistachio halva. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 17(6):1495-1505. **(ISI, impact factor =0.685)**

-**Shakerardekani, A.**, Karim, R., Ghazali, H. M., & Chin, N. L. (2013). The effect of monoglyceride addition on the rheological properties of pistachio spread. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 1-5. (ISI, impact factor =1.592).

- **Shakerardekani, A.**, Karim, R., Ghazali, H. Mohd, & Chin, N. L. (2013). Development of Pistachio (*Pistacia vera* L.) Spread. *Journal of Food Science*, 78(3), S484-S489. **(ISI, impact factor =1.775)**

- **Shakerardekani, A.**, Karim, R., Ghazali, H. M., & Chin, N. L. (2013). Textural, rheological and sensory properties and oxidative stability of nut spreads-a review. *International Journal of Molecular Sciences*, 14(2), 4223-4241. **(ISI, impact factor =2.464)**

-**Shakerardekani, A.**, & Karim, R. (2012). Effect of different types of plastic packaging films on the moisture and aflatoxin contents of pistachio nuts during storage. *Journal of Food Science and Technology*, 50(2):409-411. **(ISI, impact factor =1.123)**

-**Shakerardekani, A.**, Karim, R., & Mirdamadiha, F. (2012). The effect of sorting on aflatoxin reduction of pistachio nuts. *Journal of Food, Agriculture & Environment*, 10(1): 459-461. **(ISI, impact factor =1.592)**

-**Shakerardekani, A.**, Karim, R., & Vaseli, N. (2012). The effect of processing variables on the quality and acceptability of pistachio milk *Journal of Food Processing and Preservation*, 37 (5): 541–545. **(ISI, impact factor =0.450)**

-**Shakerardekani, A.** Karim, R. Mohd Ghazali, H. and Chin, N.L. (2011). Effect of roasting conditions on hardness, moisture content and colour of pistachio kernels. *International Food Research Journal*, 18: 704-710. **(ISC, impact factor =0.034)**

25.Shakerardekani, A., Karim, R., Ghazali, H. Mohd, & Chin, N. L. (2011). Types of Dryers and Their Effect on the Pistachio Nuts Quality-a Review. *Journal of Agricultural Science*, 3(4), 13-21.

-Razavi, S., Taghizadeh, M., & **Shakerardekani, A.** (2010). Modeling the Time-Dependent Rheological Properties of Pistachio Butter. *International Journal of Nuts and Related Sciences (IJNRS)*, 1(1): 38-45.

-Moghaddam, T. M., Razavi, S. M. A., Malekzadegan, F., & **Shakerardekani, A.** (2009). Chemical composition and rheological characterization of pistachio green hull's marmalade. *Journal of Texture Studies*, 40(4), 390-405. **(ISI, impact factor =1.051)**

Ardakani, A.S.H. 2006. The vital role of pistachio processing industries in development of iran non-oil exports. *Acta Hort.* 726:579-582.

Ardakani, A.S.H., Shahedi, M. and Kabir, G.H. 2006. Optimizing of the process of pistachio butter production. *Acta Hort.* 726:565-568.

مقالات علمی ترویجی منتشره در مجلات معتبر بین المللی

-Hassanpour, M.H., Alameh,A., Ghebi,B. Shojaei,F. Hadavi,E. Nazarian, H. , Tajkarimi, M. , Meshkani, A. Abouhossein, G. Ordoobadi, F. **Shakerardekani** , A. (2003). Maximum levels for Aflatoxins on Tree Nuts (almonds , hazelnuts and pistachios). FAO/WHO: Agenda item14f (CX/FAC04 /36/23).

-Hassanpour, M.H., Alameh,A., Ghebi,B. Shojaei,F. Hadavi,E. Nazarian, H. , Tajkarimi, M. , Meshkani, A. Abouhossein, G. Ordoobadi, F. **Shakerardekani** , A. (2003). Discussion paper on aflatoxins in tree nuts, including information submitted on aflatoxin contamination and methods of analysis for the determination of aflatoxins in tree nuts.FAO/WHO: Agenda item15d (CX/FAC03/23).

مقالات ارائه شده در کنفرانسهای معتبر داخلی

- **شاگردکانی، احمد**. (۱۳۸۶). بررسی نقش زنان و دختران روستایی در کاهش ضایعات فرآوری پسته در استان کرمان. اولین

همایش علمی و ششمین جشنواره فرهنگی ترویجی عذرا. تهران. ۲۶ فروردین ۸۶

- **شاگردکانی، احمد**. عبدالحی عزت آبادی، محمد. (۱۳۸۴). نقش حیاتی صنایع تبدیلی پسته در توسعه صادرات غیر نفتی.

اولین همایش ملی خشکبار. تبریز.

- **شاگردکانی، احمد**. (۱۳۸۶). استخراج روغن از ضایعات مغز پسته. اولین همایش خشکبار. دامغان. ۲۶ و ۲۷ اردیبهشت ۸۶

- حکم آبادی، حسین، تاج آبادی پور، علی، محمدی مقدم، مهدی، **شاگردکانی، احمد**، جوانشاه، امان اله، اسماعیل پور، علی

(۱۳۸۶). نقش تحقیقات انجام شده در بهبود روند اجرایی طرح HACCP در پسته های تولیدی. اولین همایش خشکبار. ۲۶ و ۲۷

اردیبهشت.

- **شاگردکانی، احمد**. (۱۳۸۶). معرفی و اجرای سیستم HACCP در پسته. اولین همایش خشکبار. دامغان. ۲۶ و ۲۷

اردیبهشت.

- **شاگردکانی، احمد**. (۱۳۸۶). برداشت، فرآوری و انبارداری پسته. اولین همایش خشکبار. دامغان. ۲۶ و ۲۷ اردیبهشت ۸۶

- **شاگردکانی، احمد**. (۱۳۸۶). ارزش غذایی و فرهنگ مصرف پسته. دامغان. ۲۶ و ۲۷ اردیبهشت ۸۶

- **شاگردکانی، احمد**. (۱۳۸۶). راهکارهای تبدیل ضایعات فرآوری پسته و ایجاد ارزش افزوده در آنها. دامغان. ۲۶ و ۲۷

اردیبهشت ۸۶

- **شاگردکانی، احمد** و عبدالحی عزت آبادی ، محمد. (۱۳۸۲). بررسی نقش طرحهای تنظیم بازار در کاهش ریسک درآمدی

کشاورزان مطالعه موردی پسته. اولین همایش کشاورزی و توسعه ملی. تهران. ۱۷ الی ۱۸ آذر ۱۳۸۲

- **شاگردکانی، احمد**. (۱۳۸۶). راهکارهای استفاده از ضایعات فرآوری پسته. ششمین کنفرانس اقتصاد کشاورزی ایران. مشهد. ۸

الی ۹ آبان ۸۶

- **شاگردکانی، احمد**. (۱۳۸۶). بررسی امکان استفاده از ارده و خمیره آفتابگردان در فرمول کره پسته. اولین همایش ملی

فرآوری و بسته بندی پسته. مشهد. ۱۳ الی ۱۴ آذر ۸۶

- جوانشاه، امان اله، مرادی، محمد، تاج آبادی پور، علی، اسماعیل پور، علی، **شاکر اردکانی، احمد**، صداقتی، ناصر، صالحی، فرامرزی، علیپور، حمید، میردامادها، فاطمه، حکم آبادی، حسین (۱۳۸۶). مروری بر یافته های تحقیقاتی در ارتباط با آفات توکسین در موسسه تحقیقات پسته کشور. اولین همایش ملی فرآوری و بسته بندی پسته. ۱۳ الی ۱۴ آذر ۸۶
- حکم آبادی، حسین، جوانشاه، امان اله، **شاکر اردکانی، احمد**، رفیعی، عباس و معصومی، حیدر (۱۳۸۶). بررسی و مقایسه فنی و اقتصادی دو نوع بسته بندی پلاستیکی در دو شرایط بسته بندی و دو شرایط نگهداری. اولین همایش ملی فرآوری و بسته بندی پسته. ۱۳ الی ۱۴ آذر ۸۶
- امینیان، افسانه و **شاکر اردکانی، احمد** (۱۳۸۷). بررسی کاربرد سیستم MAP جهت افزایش ماندگاری پسته. هیجدهمین کنگره علوم و صنایع غذایی. مشهد. ۲۴ الی ۲۵ مهر ۸۷
- میردامادها، فاطمه و **شاکر اردکانی، احمد** (۱۳۸۷). کاهش آلودگی به آفات توکسین با روش جداسازی چشمی در پسته. هیجدهمین کنگره علوم و صنایع غذایی. مشهد. ۲۴ الی ۲۵ مهر ۸۷
- **شاکر اردکانی، احمد**، شاهدی، محمد و کبیر، غلامحسین (۱۳۸۷). بررسی و مقایسه وضعیت تولید حلوا ارده سنتی و صنعتی در ایران. هیجدهمین کنگره علوم و صنایع غذایی. مشهد. ۲۴ الی ۲۵ مهر ۸۷
- **شاکر اردکانی، ا. (۱۳۹۱)**. بررسی اثر دو نوع ضد اکسنده بر روی کیفیت حلوا پسته. اولین همایش ملی پسته محور توسعه اقتصادی. دانشگاه آزاد اسلامی رفسنجان.
- **شاکر اردکانی، ا. (۱۳۹۱)**. صنایع فرآوری و تبدیلی پسته: بررسی نقاط قوت، ضعف، فرصتها و تهدیدها و ارائه راهبردها. اولین همایش ملی پسته محور توسعه اقتصادی. دانشگاه آزاد اسلامی رفسنجان.
- **شاکر اردکانی، ا. (۱۳۹۲)**. صنایع تبدیلی پسته: فرصتی با پتانسیل بالا در صنعت پسته کشور. همایش علمی آشنایی با دانش های نوین صنعت پسته. شرکت تعاونی تولید کنندگان پسته رفسنجان.
- اسماعیلی، معین، گلی، امیر حسین، اقبالی، فردیس، **شاکر اردکانی، احمد**. (۱۳۹۳). تاثیر دو نوع بسته بندی شیشه و PET بر خصوصیات روغن پسته تحت شرایط نگهداری. اولین همایش ملی میان وعده های غذایی. پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی.
- اسماعیلی، معین، اقبالی، فردیس، **شاکر اردکانی، احمد**. گلی، امیر حسین (۱۳۹۳). افزایش مدت زمان ماندگاری روغن پسته با استفاده از اسانس های روغنی طبیعی. اولین همایش ملی میان وعده های غذایی. پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی.
- اسماعیلی، معین، نوروزی، ندا، گلی، امیر حسین، اقبالی، فردیس، **شاکر اردکانی، احمد**. (۱۳۹۳). بررسی و مقایسه فعالیت آنتی اکسیدانی اسانس های طبیعی گیاهی و اسانس های سنتزی. اولین همایش ملی میان وعده های غذایی. پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی.
- اسماعیلی، معین، سهرابی، مریم و **شاکر اردکانی، احمد**. (۱۳۹۲). اثر بسته بندی های مختلف بر پایداری اکسیداسیونی روغن پسته. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. دانشگاه شیراز.
- مرشدی، افسانه، رضوی، سید محمد علی، **شاکر اردکانی، احمد**. (۱۳۹۳). بررسی ویژگی های رئولوژیکی و حسی مخلوط خمیر پسته و خمیر تخمه کدو. اولین همایش ملی پسته ایران. دانشگاه باهنر کرمان (۹ و ۱۰ شهریور).
- **شاکر اردکانی، احمد**. (۱۳۹۳). تعیین دما و زمان بهینه برشته کردن مغز پسته به منظور تولید خمیر پسته. اولین همایش ملی پسته ایران. دانشگاه باهنر کرمان (۹ و ۱۰ شهریور).

- اسماعیلی، معین، گلی، سید امیر حسین و **شاگردکانی، احمد**. تاثیر آنتی اکسیدان طبیعی (رزماری+ نعنای فلفلی) بر مدت زمان ماندگاری روغن پسته. اولین همایش ملی پسته ایران. دانشگاه باهنر کرمان (۹ و ۱۰ شهریور).
- **شاگردکانی، احمد**. (۱۳۹۳). بررسی وضعیت تولید علم پسته در ایران و جهان. اولین همایش ملی پسته ایران. دانشگاه باهنر کرمان (۹ و ۱۰ شهریور).
- **شاگردکانی، احمد** و باختر، نجمه (۱۳۹۳). ارزیابی حسی کره پسته غنی شده با پوست نرم رویی و پوست سوم پسته. اولین همایش ملی پسته ایران. دانشگاه باهنر کرمان (۹ و ۱۰ شهریور).
- محرابی، مژگان، جوکار، مریم و احمد شاگردکانی. (۱۳۹۳). بررسی اثر زمان تماس و غلظت متفاوت نانو ذرات نقره بر روی ضریب توزیع نقره از نانوکامپوزیت پلی لاکتیک اسید/ نقره به مشابهاات مواد غذایی. دومین همایش ملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. دانشگاه ساری. ۲۹-۳۰ بهمن.
- دهدشتی، الهام، حجت الاسلامی، محمد، **شاگردکانی، احمد**، کریمی، بهرام و نصیری، فاطمه (۱۳۹۴). تأثیر دماهای مختلف برشته کردن بر رنگ و سینتیک رنگ پسته. بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان (۲۰-۲۱ آبان).
- نصیری، فاطمه، حجت الاسلامی، محمد، **شاگردکانی، احمد**، دهدشتی، الهام، کریمی، بهرام و نصیری، مریم (۱۳۹۴). تأثیر دماهای مختلف برشته کردن بر رنگ و سینتیک رنگ پسته. بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان (۲۰-۲۱ آبان).

مقالات ارائه در کنفرانسهای معتبر بین المللی

- **Shakerardekani, A.**, Karim, R., Ghazali, H.M., Chin, N.L. 2011. Effect of milling process on the rheological properties of pistachio paste. The First Iranian Students Conference in Malaysia. Malaysia.
- **Shakerardekani, A.**, Karim, R., & Doraki, N. 2011. Effect of different types of flexible packaging films on the moisture and aflatoxin contents of pistachio nuts during storage. 10th International Annual Symposium (UMTAS 2011). Universiti Terengganu Malaysia. Malaysia.
- **Shakerardekani, A.**, Karim, R., & F., Mirdamadiha. 2011. The role of sorting on aflatoxin reduction of pistachio nuts. International Congress of Malaysian Society for Microbiology (ICMSM). Universiti Sains Malaysia (USM). Malaysia.
- **Shakerardekani, A.**, Karim, R., Ghazali, H. M., & Chin, N. L. 2010. Effect of roasting conditions on hardness, moisture content and colour of pistachio kernels. International Conference on Food Research 2010. Universiti Putra Malaysia. Malaysia.
- **Shakerardekani, A.**, Karim, R., & Vaseli, N. 2011. Production, formulation and acceptability of pistachio milk. 12th ASEAN Food Conference. Thailand.
- **Shakerardekani, A.**, Karim, R., Ghazali, H. M., & Chin, N. L. 2012. Sensory evaluation of pistachio spread using quantitative descriptive analysis. Universiti Malaysia Sabah. Malaysia.
- **Shakerardekani, A.**, Karim, R., Ghazali, H. M., & Chin, N. L. 2011. Development of pistachio spread using different formulations. UMTAS 2011. Universiti Malaysia Terengganu. Malaysia.

-Shaker Ardakani, A., (2005). The vital role of pistachio processing industries in development of Iran non oil exports. 4th symposium on pistachio and almond. Tehran. 22-25may2005.

-Shaker Ardakani, A., Shahedi, M. Kabir, G.H.. (2005). Optimizing of the process of pistachio butter production. 4th symposium on pistachio and almond. Tehran. 22-25may2005.

-Shakerardakani, A. (2011). Effect of milling process on the quality of pistachio paste. 7th MIFT Food Science And Technology Seminar. Monash Universiti Malaysia. 19-20 February 2011.

اختراعات:

۱. تکنیک تولید شیر پسته. ۱۳۹۲. اداره کل ثبت شرکت ها و مالکیت صنعتی شماره ۷۹۳۶۰. دانش فنی آن به بخش خصوصی واگذار شده است.

۲. تکنیک تولید شکلات پسته. ۱۳۹۲. اداره کل ثبت شرکت ها و مالکیت صنعتی شماره ۷۹۳۵۸. دانش فنی آن به بخش خصوصی واگذار شده است.

۳. تکنیک تولید حلوا از مغز پسته برشته. ۱۳۸۵. اداره کل ثبت شرکت ها و مالکیت صنعتی شماره ۳۸۵۴۶. دانش فنی آن به بخش خصوصی واگذار شده است.

۴. دستگاه آسیاب کردن مغز پسته جهت خمیر کردن. ۱۳۸۵. اداره کل ثبت شرکت ها و مالکیت صنعتی شماره ۳۷۹۲۷.
۵. تولید مغز سبز پسته به روش غوطه ور سازی در محلول سود و اسید سیتریک. ۱۳۸۵. اداره کل ثبت شرکت ها و مالکیت صنعتی شماره ۳۸۵۴۷

۶. تکنیک تولید کره از مغز پسته برشته. ۱۳۸۵. اداره کل ثبت شرکت ها و مالکیت صنعتی شماره ۳۸۵۴۵. دانش فنی آن به بخش خصوصی واگذار شده است.

۷. افزایش ماندگاری و حفظ کیفیت پسته تازه با استفاده از بسته بندی ضد میکروبی. ۱۳۹۷. اداره کل ثبت شرکت ها و مالکیت صنعتی در مرحله استعلام.

راهنمایی و مشاوره پایان نامه دانشجویی

۱- اثر پوشش های خوراکی، پلیمری و اسانس گیاهی بر کیفیت میوه و انبارمانی پسته تازه و خشک رقم 'احمد آقایی' (۱۳۹۸).

دانشگاه هرمزگان. مریم هاشمی عباس آبادی. استاد راهنما

۲- بررسی اثر سرمایش قبل از خشک کردن بر درصد پسته های خندان و برخی خصوصیات کیفی در دو رقم پسته تجاری.

۱۳۹۵. دانشگاه شهر کرد. مهدی نظری. استاد راهنما

۳- اثر انجماد و بسته بندی تحت خلا بر ویژگی های کیفی پودر پسته طی دوره نگهداری. ۱۳۹۵. دانشگاه آزاد اسلامی یزد.

نجمه دبستانی. استاد مشاور.

۴- بررسی پایداری امولسیون روغن پسته در ترکیب با سدیم کازئینات. ۱۳۹۵. دانشگاه آزاد یزد. علیرضا رحیمی. استاد مشاور.

۵- بررسی میزان آکريل آميد در پسته خام و برشته شده تحت شرایط دما- زمان و فرمولاسیون های مختلف. ۱۳۹۵. دانشگاه

شهید بهشتی. سارا گودرزی. استاد مشاور.

- ۶- بررسی و ارزیابی چهار نوع خشک کن پسته و معرفی مناسب ترین آن در استان کرمان. ۱۳۹۵. دانشگاه جیرفت. مسعود ابوالهادی. استاد مشاور.
- ۷- بررسی تاثیر پوشش دهی با ترکیب عصاره استخراج شده از پوست سبز پسته و کیتوزان بر زمان ماندگاری مغز پسته. ۱۳۹۵. دانشگاه آزاد یزد. فائزه بیگی مقدم. استاد مشاور
- ۸- بررسی اثر خشک کردن پسته با پوست نرم رویی و خوشه و بدون پوست بر ویژگی های فیزیکی، فیزیکوشیمیایی و حسی آن. ۱۳۹۴. دانشگاه آزاد اسلامی یزد. سعید طالبان. استاد راهنما
- ۹- استفاده از آرد پسته و صمغ زانتان در تولید کیک پسته بدون گلوتن. ۱۳۹۳. دانشگاه آزاد واحد سواد کوه. محدثه پهلوان عسکر. استاد مشاور
- ۱۰- بررسی تغییرات عدد پراکسید در طی نگهداری پسته در شرایط دمایی تسریع شده. ۱۳۹۴. دانشگاه پیام نور کرمان. مروین معین الدینی. استاد راهنما
- ۱۱- بررسی امکان استفاده از روغن پسته در فرمولاسیون سس مایونز. ۱۳۹۴. دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار. حمیده مشایخی. استاد راهنما
- ۱۲- ارزیابی حسی و تعیین خواص فیزیکوشیمیایی و یفر پسته تولید شده از خمیر پسته و پودر پسته. ۱۳۹۴. دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهر کرد. فائزه فارسی نژاد. استاد راهنما
- ۱۳- بررسی تأثیر دماهای مختلف برشته کردن بر سینتیک برشته کردن، بافت، رنگ و ویژگی های حسی پسته. ۱۳۹۳. دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهر کرد. الهام دهدشتی. استاد مشاور.
- ۱۴- بررسی تأثیر روشهای مختلف خشک کردن بر سینتیک خشک کردن، بافت، رنگ و ویژگی های حسی پسته. ۱۳۹۳. فاطمه نصیری. استاد مشاور
- ۱۵- امکان بررسی استفاده از پوست پسته و پوست سوم پسته (تستا) در فرمولاسیون کره پسته. ۱۳۹۳. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار. نجمه باختر. استاد راهنما
- ۱۶- اثر جداسازی پوست سوم یک رقم پسته بومی ایران با استفاده از ترکیبات قلیایی بر زمان ماندگاری مغز پسته. ۱۳۹۳. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار. محسن اسدی. استاد راهنما
- ۱۷- تهیه فرمولاسیون و ارزیابی ویژگی های رئولوژیکی کره پسته وحشی (کره بنه). ۱۳۹۲. دانشگاه صنعتی اصفهان. سعید امیری نسب سرابی. استاد مشاور
- ۱۸- تاثیر اسانس های طبیعی زرماری و نعنای فلفلی بر پایداری اکسیداتیو روغن پسته در دو نوع بسته بندی شیشه و پلی اتیلن ترفتالات. ۱۳۹۳. دانشگاه صنعتی اصفهان. معین اسماعیلی. استاد راهنما
- ۱۹- بررسی خواص رئولوژیکی کره پسته. ۱۳۸۵. دانشگاه فردوسی مشهد. مسعود تقی زاده. استاد مشاور
- ۲۰- بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی مارمالاد پوست پسته. ۱۳۸۸. دانشگاه فردوسی مشهد. تکتم محمدی مقدم. استاد مشاور

ویراستاری علمی کتب و نشریات

- ۱- ورمی کمپوست و روشهای تولید آن. ۱۳۹۴. موسسه تحقیقات پسته کشور
- ۲- شناخت خاک و تغذیه درختان پسته. ۱۳۸۵. موسسه تحقیقات پسته کشور.
- ۳- دانش آجیل و صنعت آجیل و خشکبار. ۱۳۹۵. پژوهشکده علوم و صنایع غذایی.

برپایی نمایشگاه

- ۱- مسئول برپایی نمایشگاه توانمندی ها و دستاوردهای موسسه تحقیقات پسته کشور در دومین نمایشگاه هفته پژوهش شهرستان رفسنجان. ۱۳۹۱.
- ۲- مسئول فن بازار موسسه تحقیقات پسته کشور در سال های ۱۳۹۱، ۱۳۹۲، ۱۳۹۳ و ۱۳۹۴
- ۳- برپایی غرفه موسسه تحقیقات پسته در اولین همایش ملی پسته ایران

برگزاری کارگاه های آموزشی

- ۱- مسئول کمیته اجرایی کارگاه آموزشی هواشناسی کشاورزی (۹۲/۹/۴ تا ۹۲/۹/۶). موسسه تحقیقات پسته کشور
- ۲- کارگاه آموزشی صنایع تبدیلی و فرآوری پسته. ۱۲ شهریور ۹۳. دانشگاه شهید باهنر کرمان
- ۳- کارگاه آموزشی مدیریت باغ های پسته در سروستان (۲۱ و ۲۲ دی ۱۳۹۲)

شرکت در کارگاه های آموزشی

- Google drive and email security workshop. 2012. University Putra Malaysia.
- Managing the writing process seminar. 2012. University Putra Malaysia.
- The PhD examination process seminar. 2012. University Putra Malaysia.
- Advanced search strategies within the scientific databases. 2011. Iran Embassy Malaysia.
- Introduction to scientific journal writing (ISI indexed journals). 2011. Iran Embassy Malaysia.
- Quantitative research method. 2011. ISAM Malaysia.
- Research tools 1. 2011. ISAM Malaysia.
- Research tools II. 2011. ISAM Malaysia.
- Basic endnote. 2011. ISAM Malaysia.
- Word 2007. 2011. ISAM Malaysia.
- New dimensions in high pressure extraction with wide range of application and optimizing your analysis with kjeldahl and extraction method. 2011. University Putra Malaysia.
- Elements of thesis writing seminar. 2011. University Putra Malaysia.
- Enhancing presentation skills seminar. 2011. University Putra Malaysia.
- Scientific writing and publishing in journal seminar. 2011. University Putra Malaysia.
- How to write thesis. 2010. ISAM Malaysia.
- Application of professional pdf and Microsoft office. 2010. ISAM Malaysia.
- Few notes on writing scientific papers workshop. 2010. ISAM Malaysia.
- The know-how of a stress free and peaceful in viva. 2010. University Putra Malaysia.
- Application of SAS in data analysis. 2010. University Putra Malaysia.
- Application of SPSS in data analysis. 2010. University Putra Malaysia.
- Elementary and intermediate workshop of Exel. 2010. University Putra Malaysia.
- Workshop in how to use MS word program for systematic compilation of thesis and dissertation.

2010. ISAM Malaysia.

- Endnote workshop. 2010. ISAM Malaysia.
- Exploring statistics using SPSS workshop. 2010. University Putra Malaysia.
- Lab management and instrument calibration seminar. 2010. University Putra Malaysia.
- Examination of thesis (expectation from examiners including viva). 2010. University Putra Malaysia.
- Research design and method seminar. 2010. University Putra Malaysia.
- Guide to thesis writing seminar. 2010. University Putra Malaysia.
- English for publishing seminar. 2010. University Putra Malaysia.
- English writing workshop. 2009. University Putra Malaysia.
- The safety in food chemical and microbiological laboratory. 2009. University Putra Malaysia.
- Statistical analysis workshop. 2009. University Putra Malaysia.
- The viva workshop. 2009. University Putra Malaysia.
- Publishing for postgraduates. 2009. University Putra Malaysia.
- Effective writing workshop. 2009. University Putra Malaysia.
- Refworks software seminar. 2010. University Putra Malaysia.
- Strategies for manuscript preparation and submission seminar. 2010. University Putra Malaysia.
- Enhancing negotiation skills seminar. 2011. University Putra Malaysia.
- Write right: avoiding plagiarism seminar. 2011. University Putra Malaysia.
- Step by step approach to manuscript writing and publishing seminar. 2011. University Putra Malaysia.
- Structural equation modeling-Amos workshop for beginner level. 2010. University Putra Malaysia.
- Time and stress management and introduction to UPM postgraduate studies seminar. 2011. University Putra Malaysia.
- Technique and skill improvement in using the integrated SAS and Exel packages in data handling, statistical analysis and analysis output and presentation. 2010. University Putra Malaysia.
- Insight in postgraduate research seminar. 2011. University Putra Malaysia.
- Guide to writing a scientific research proposal seminar. 2011. University Putra Malaysia.
- Scientific writing and publishing in journal seminar. 2011. University Putra Malaysia.
- Halal seminar. 2010. University Putra Malaysia.

- کارگاه آموزش طراحی و آزمون خشک کن های محصولات کشاورزی. ۱۳۸۳. دانشگاه تربیت مدرس.

- کارگاه آموزش بین المللی سلامت و ایمنی غذا. ۱۳۸۳. FAO.

- دوره آموزشی غیر حضوری راهنمای درست نویسی. ۱۳۸۳. مرکز آموزش کرمان.

- کارگاه آموزشی نظارت و ارزیابی پروژ های تحقیقاتی. ۱۳۸۵. پژوهشکده مهندسی جهاد.

- دوره آموزشی غیر حضوری مکاتبات اداری. ۱۳۸۲. مرکز آموزش کرمان.

- نرم افزار آماری SAS. ۱۳۸۲. مجتمع آموزش جهاد کشاورزی فارس.

- کالبراسیون. ۱۳۸۲. اداره استاندارد کرمان.

- HACCP مقدماتی. ۱۳۸۱. اداره استاندارد کرمان.

- بهره وری و بهداشت در کارگاه های صنعتی. ۱۳۷۹. جهاد سازندگی یزد

- شیر و فرآورده های لبنی. ۱۳۸۰. اداره نظارت بر مواد غذایی یزد

- گواهینامه دوره امداد و کمک های اولیه عمومی پایه. ۱۳۸۵. جمعیت هلال احمر کرمان.

- کارگاه آموزشی روش های اندازه گیری باقیمانده سموم در مواد غذایی خام. ۱۳۹۲. موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی.
- کارگاه آموزشی اصول و فنون مذاکره در انتقال فناوری. ۱۳۹۲. سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی.
- تدریس کارگاه آموزشی فرآوری و بهداشت پسته سروستان. ۱۳۹۲. شیراز.
- شرکت در کارگاه آموزشی قیمت گذاری فناوری. ۱۳۹۲. ستاد اجرایی فن بازار جمهوری اسلامی ایران و پژوهشگاه مواد و انرژی.
- شرکت در کارگاه آموزشی بازار تهاتری. ۱۳۹۲. ستاد اجرایی فن بازار جمهوری اسلامی ایران و موسسه رهسا.
- شرکت در کارگاه آموزشی انتظارات فن آوران از فن بازارها. ۱۳۹۲. ستاد اجرایی فن بازار جمهوری اسلامی ایران و پژوهشگاه مواد و انرژی.
- شرکت در دوره آموزشی آشنایی با روش های صحیح مدیریت تغذیه باغات. ۱۳۹۶. موسسه تحقیقات علوم باغبانی.
- شرکت در دوره آموزشی کاهش ضایعات محصولات کشاورزی. ۱۳۹۶. مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی کرمان.
- شرکت در دوره آموزشی حفاظت و ایمنی در آزمایشگاه. ۱۳۹۶. مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی استان تهران.
- شرکت در دوره آموزشی افزایش بهره وری نیروی انسانی در سازمان. ۱۳۹۶. مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی استان تهران.
- شرکت در دوره آموزشی آشنایی با معارف اسلامی ۳. ۱۳۹۶. مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی استان تهران.
- شرکت در دوره آموزشی آشنایی با مبانی نظری آمار کاربردی و طرح های آزمایشی در علوم کشاورزی. موسسه تحقیقات علوم باغبانی.
- شرکت در دوره آموزشی آشنایی با قانون رسیدگی به تخلفات اداری کارمندان. ۱۳۹۶. مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی استان تهران.
- شرکت در دوره آموزشی آشنایی با آیین نامه ترفیع و ارتقا مرتبه اعضای هیئت علمی سازمان. ۱۳۹۶. موسسه تحقیقات علوم باغبانی.
- شرکت در دوره آموزشی قوانین مالکیت فکری و اصول ثبت اختراع. ۱۳۹۶. مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی استان هرمزگان.
- شرکت در کارگاه آموزشی ادله اثبات دعوی و فنون طرح دعاوی و دفاع در محاکم. ۱۳۹۶. مرکز تحقیقات آموزش کشاورزی استان هرمزگان.