

مشخصات فردی

نام و نام خانوادگی: شهین زمردی

تاریخ و محل تولد: ۱۳۴۵ / ۲ / ۱۴ - ارومیه شماره ملی: ۲۷۴۱۲۷۳۳۳۲

آدرس محل کار: جاده سلماس، مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی آذربایجان غربی

تلفن تماس: ۰۳۲۷۲۲۲۱۰ (+۹۸) تلفن همراه: ۰۸۲۶۹۱۴۳۴۱ (+۹۸)

آدرس ایمیل: shahinzomorodi@gmail.com

سوابق تحصیلی

لیسانس، علوم تغذیه (گرایش صنایع غذایی)، دانشگاه شهید بهشتی، سال اتمام ۱۳۶۴
فوق لیسانس، مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه صنعتی اصفهان، سال اتمام ۱۳۷۴.
دکتری بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشگاه ارومیه، سال اتمام ۱۳۸۹.

سوابق شغلی

عضو هیات علمی، بخش فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی آذربایجان غربی از سال ۱۳۷۷ تاکنون

سوابق تدریس

شیمی مواد غذایی، لیسانس، مرکز آموزش جهاد کشاورزی آذربایجان غربی، نیم سال دوم سال ۱۳۸۰ تا سال ۱۳۹۵
تجزیه مواد غذایی، لیسانس، مرکز آموزش جهاد کشاورزی آذربایجان غربی، نیم سال اول سال ۱۳۸۱ تا سال ۱۳۹۵
اصول تبدیل و نگهداری محصولات باغی، لیسانس، دانشگاه آزاد مهاباد، نیم سال اول ۱۳۸۳ تا سال ۱۳۸۴
شیمی مواد غذایی تکمیلی، فوق لیسانس دانشگاه آزاد مراغه، نیم سال اول سال ۱۳۹۱ تا سال ۱۳۹۴
نکنولوژی مواد غذایی تکمیلی، فوق لیسانس دانشگاه آزاد مراغه، نیم سال اول سال ۱۳۹۱ تا سال ۱۳۹۴
شیمی مواد غذایی تکمیلی، فوق لیسانس دانشگاه آزاد واحد شبستر، ۹۲-۹۳ تا سال ۱۳۹۵.
تدریس بهداشت محصولات گیاهی در فراوری مواد غذایی، کارشناسی، نیمسال دوم ۹۵-۹۶.

مقاله های چاپ شده در مجلات انگلیسی

1. **Zomorodi, SH.**, khosrowshahi asl, A., Razavi rohani, S. M. and Miraghaei, S. 2011. Survival of *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum* and *Bifidobacterium bifidum* and their effect on composition of Iranian white cheese produced by ultrafiltration technique. International Journal of Dairy Technology. 64 (1): 84-91.
2. Mahmoudi, M., khosrowshahi Asl, A. and **Zomorodi, SH.** 2012. The influence of probiotic bacteria on the properties of Iranian white cheese. International J of Dairy Technology. 65(4): 561-567.
3. Hatamikia, M., Mohamadi Sani, A. and **Zomorodi, SH.** 2013. Effect of different clarifying agents on the amount of essential elements of grape juice concentrate. Research & Reviews in BioScience. 7 (5): 195-201.

4. Azimi, A., **Zomorodi, SH.** and Mohamadi Sani, A. 2013. Influence of orange fiber addition on quality of orange fruit yogurt using response surface method. *Natural Product*. 9(7): 265-276.
5. Hatamikia, M., Mohamadi Sani, A. and **Zomorodi, SH.** 2013. Effect of different clarifying agents on the physico-chemical properties of grape juice concentrate. *Research & Reviews in BioSciences* . 7 (1): 8-14.
6. Hatamikia, M., Mohamadi Sani, A. and **Zomorodi, SH.** 2013. Effect of different clarifying agents on the sensory and rheological properties of grape juice concentrate. *Natural product*. 9 (3): 107-111.
7. Gorbani, H. & **Zomorodi, SH.** 2015. Designing and manufacturing of microencapsulation device. *Journal of Applied Environmental and Biological Sciences (JAEBS)*. 4(11S): 182-185.
8. Mahdavi, S., Chalabi, P., **Zomorodi, Sh.**, Isazadeh, A. 2019. Effect of Bananas Puree on Survival of *Lactobacillus casei* in Coktel Apple and Banana Juice During Storage. *Pharmaceutical and Biomedical Research*. 4: .
9. Rambod, A., **Zomorodi, Sh.**, Naghizadeh Raeisi, SH., Khosrowshahi, A. & Shahidi, SA. The Effect of Xanthan Gum and Flaxseed Mucilage as Edible Coatings in Cheddar Cheese during Ripening, Coatings, 2018, IF: 2.096, Q2.
10. Pourmolaie, H., Khosrowshahi Asl, A., Ahmadi, M., **Zomorodi, Sh.**, & Naghizadeh Raeisi, S. The effect of Guar and Tragacanth gums as edible coatings in Cheddar cheese during ripening. *Journal of Food Safety*, 2018, IF: 1.06, Q2.
11. Azarpazhooh E., Sharayei, P. & **Zomorodi, Sh.**, & Ramaswamy , H. S. 2018. Physicochemical and phytochemical characterization and storage stability of freeze-dried encapsulated pomegranate peel anthocyanin and in vitro evaluation of its antioxidant activity. *Food and Bioprocess Technology*, 2018, IF, 3.325, Q1
12. Sharayei, P., Azarpazhooh, E., **Zomorodi, Sh.**, Ramaswamy, H. S. 2019. Ultrasound assisted extraction of bioactive compounds from pomegranate (*Punica granatum L.*) peel. *LWT - Food Science and Technology*, 101: 342-350
13. Talebi Habashi, R., **Zomorodi, Sh.**, Talaie, A. and Kalateh Jari, S. 2019. Effects of chitosan coating enriched with thyme essential oil and packaging methods on a postharvest quality of Persian walnut under cold storage. *Foods and Raw Materials*, 7 (1): 18-25.
14. **Zomorodi, S.** 2019. Survival of *Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium lactis* in free and microencapsulated forms in Doogh (yoghurt drink). *Pharmaceutical and Biomedical Research*. 5 (1) :19-24.
15. Talebi Habashi, R., **Zomorodi, Sh.**, Talaie, A. and Kalateh Jari, S. 2019. Evaluation of shelf life of walnut kernel coated by antioxidants in combination with packaging under different storage conditions. *Journal of Postharvest Technology* 7 (3), 87-95
16. Rezaei, A., Amirdivani, S., Asl, A. K., Malekinejad, H., **Zomorodi, S.**, & Hosseinmardi, F. (2019). Inhibition of the Angiotensin I Converting Enzyme (ACE) and proteolysis of non-fat probiotic yogurt. *Brazilian Journal of Food Technology*, 22, 1-11.
17. Talebi Habashi, R., **Zomorodi, Sh.**, Talaie, A. and Kalateh Jari, S. 2019. Evaluation of Shelf Life of Walnut Kernels Treated by Antioxidants and Different Packaging under Two Temperatures. *Journal of Nuts* 10(2) 153-162.
18. **Zomorodi, Sh.**, Azarpazhooh, E., Behmadi, H. 2020. Influence of Some Hydrocolloids on Textural Properties of UF Cheese. *Journal of Food Biosciences and Technology*, 10,: 1-10.
19. Kheirkhah foghara, S., Jafarian, S., **Zomorodi, Sh.**, Khosrowshahi asl, A., Roozbeh Nasiraei, L. 2020. Fabrication and characterization of an active bionanocomposite film based on basil seed mucilage and ZnO nanoparticles. *Journal of Food Measurement and Characterization*. <https://doi.org/10.1007/s11694-020-00588-w>.

مقاله علمی چاپ شده در مجلات علمی - پژوهشی

۱. زمردی، ش.، شکرانی، ر.، شاهی، م. و دخانی، ش. ۱۳۷۹. کاربرد استریفیکاسیون در ساخت روغن مناسب برای تولید مارگارین. علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی. جلد ۴، شماره ۲، صفحات ۱۳۹-۱۲۹.
۲. زمردی، ش. ۱۳۸۰. استری کردن آنزیمی روغنهای خوراکی. تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. جلد ۲، شماره ۶، صفحات ۵۴-۴۵.
۳. زمردی، ش.، خسروشاهی، ا. و عزیزی، ا. ۱۳۸۰. تاثیر مواد زلال کننده بر کیفیت شیره انگور. تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. جلد ۳، شماره ۱۲، صفحات ۶۵-۷۸.
۴. دولتی، ح.، حسنی، ق.، مجیدی، ع.، زمردی، ش.، حسنی، ق. و ملکوتی. ۱۳۸۱. تاثیر غلظت و دفعات محلولپاشی کلرور کلسیم بر روی صفتی و صفات انباری سیب قرمز لبنانی در منطقه ارومیه. دانش کشاورزی. جلد ۱۲، شماره ۴، صفحات ۵۴-۴۷.
۵. زمردی، ش.، شکرانی، ر.، شاهی، م. و دخانی، ش. ۱۳۸۱. استفاده از مخلوط روغن سویا با روغن هیدروژنه کامل برای ساخت شورتینگ. علوم کشاورزی ایران. جلد ۳۲، صفحات ۵۹۵-۵۸۷.
۶. زمردی، ش. و خسروشاهی، ا. ۱۳۸۲. تغییرات مقادیر نیترات و نیتريت طی دوره‌های فراوری و نگهداری رقم کورال. تحقیقات مهندسی کشاورزی. جلد ۴، شماره ۱۵، صفحات ۵۶-۴۵.
۷. خسروشاهی، ا. و زمردی، ش. ۱۳۸۲. بررسی امکان استفاده از آب هندوانه به عنوان یک نوشیدنی. پژوهش در علوم کشاورزی. جلد ۳، شماره ۱، صفحات ۴۵-۵۶.
۸. زمردی، ش.، منتظری، ع. و خسروشاهی، ا. ۱۳۸۳. تاثیر منابع و مقادیر مختلف کود نیتروژنه و زمان برداشت بر عملکرد و میزان تجمع نیترات در گوجه‌فرنگی رقم کورال. دانش کشاورزی. جلد ۱۳، شماره ۳، صفحات ۱۰-۱.
۹. زمردی، ش. ۱۳۸۴. تاثیر بسته بندی و پرمنگنات پتاسیم بر کیفیت و عمر انباری سه رقم سیب در سردخانه. تحقیقات مهندسی کشاورزی. جلد ۶، شماره ۲۵، صفحات ۱۵۶-۱۴۳.
۱۰. زمردی، ش.، نوجو، ا. و امامی، ع. ۱۳۸۴. بررسی اثرات کم آبیاری در کمیت، کیفیت و قابلیت نگهداری گوجه فرنگی. تحقیقات مهندسی کشاورزی. جلد ۷، شماره ۲۷، صفحات ۳۰-۱۹.
۱۱. دولتی، ح.، زمردی، ش. و غنی شایسته. ش. ۱۳۸۶. بررسی اثرات محلول پاشی کلرور کلسیم بر روی کیفیت و صفات انباری دو رقم انگور ریش بابا و قزل اوزوم. علوم کشاورزی ایران. جلد ۸، شماره ۱، صفحات ۷۲-۶۱.
۱۲. خسروشاهی، ا. و زمردی، ش. ۱۳۸۶. کنترل قهوه‌ای شدن آنزیمی برگه های گلابی با استفاده از اسید سیتریک. تحقیقات مهندسی کشاورزی. جلد ۳۸، صفحات ۸۴-۷۵.
۱۳. زمردی، ش.، محمدی، ح. و خسروشاهی، ا. ۱۳۸۸. بررسی تاثیر روش‌های مختلف آماده سازی و خشک کردن خورشیدی بر کیفیت برگه گوجه فرنگی. علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۶، شماره ۱، صفحات ۹۷-۱۰۵.
۱۴. هناره، م. زمردی، ش. و ژاله رضایی، ح. ۱۳۸۸. اثر کلرور کلسیم و دمای نگهداری بر فاکتورهای کیفی و انبارمانی سه رقم گوجه فرنگی. تحقیقات مهندسی کشاورزی. جلد ۱۰، شماره ۴، صفحات ۷۲-۶۱.
۱۵. زمردی، ش.، رضوی روحانی، س. م.، خسروشاهی اصل، ا. و احسانی، ع. ۱۳۸۸. ماندگاری باکتری پروبیوتیک لاکتوباسیلوس کازئی و تاثیر آن بر خواص کیفی و حسی پنیر سفید ایرانی فراپالایشی. پژوهش های صنایع غذایی. شماره ۲، جلد ۱۹/۱، صفحات ۷۹-۹۲.

۱۶. **زمردی، ش.**، خسروشاهی اصل، ا.، رضوی روحانی، س. م.، تاجیک، ح. و میرآقایی، س. ۱۳۸۹. تاثیر لاکتوباسیلوس کازئی به عنوان مایه کشت الحاقی به دو صورت آزاد و کپسوله بر الگوی پروتئولیز و لیپولیز در پنیر سفید ایرانی فرآپالایش. پژوهش های صنایع غذایی. شماره ۱، جلد ۲۰/۳، صفحات ۲۱۴-۲۰۱.
۱۷. سلیمیان، س.، خسروشاهی اصل، ا. و **زمردی، ش.** ۱۳۹۱ بررسی نوع و مقدار پایدارکننده ها بر پایداری و خواص رئولوژیکی و حسی شیرکاکائو. پژوهش های صنایع غذایی. جلد ۲۲ شماره ۲، صفحات ۱۷۳-۱۶۵.
۱۸. موید زاده، س.، خسروشاهی اصل، ا. و **زمردی، ش.** ۱۳۹۱. بررسی تاثیر آنزیم ترانس گلوتامیناز بر زنده مانی لاکتوباسیلوس کازئی و ویژگی های فیزیکوشیمیایی، حسی ماست همزده بدون چربی. پژوهش های صنایع غذایی. جلد ۲۲ شماره ۲. صفحات ۲۰۱-۲۱۴.
۱۹. **زمردی، ش.** ۱۳۹۱. ویژگی های فیزیکی شیمیایی، رئولوژیکی و حسی ماست میوه ای غنی شده با فیبر گندم. نشریه پژوهش های صنایع غذایی. جلد ۲۲، شماره ۴، صفحات ۴۵۴-۴۴۳.
۲۰. عظیمی محله، ا.، **زمردی، ش.**، محمدی ثانی، ع. و احمدی، ر. ۱۳۹۲. بررسی تاثیر فیبر پرتقال بر خواص فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و حسی ماست میوه ای توت فرنگی به روش سطح پاسخ. علوم و فناوری غذایی. شماره اول، صفحات ۳۴-۲۳.
۲۱. نبی زاده، ف.، خسروشاهی اصل، ا. و **زمردی، ش.** ۱۳۹۲. مطالعه تاثیر استفاده از پرمیات حاصل از تغلیظ شیر به روش اولترافیلتراسیون و صمغ زرد بر ویژگیهای کیفی دوغ. پژوهش های صنایع غذایی. جلد ۲۳، شماره ۴، صفحات ۵۸۰-۵۶۷.
۲۲. دهنوی، ف.، خسروشاهی اصل، ا. و **زمردی، ش.** ۱۳۹۲. ارزیابی زندهمانی و تاثیر لاکتوباسیلوس/اسیدوفیلوس (LA-5) بر برخی ویژگیهای پنیر کوزه. جلد ۱۴، شماره ۳، صفحات ۱۲۰-۱۱۳.
۲۳. حاتمی کیا، م.، محمدی ثانی، ع. و **زمردی، ش.** ۱۳۹۲. بررسی تاثیر مواد مختلف شفاف سازی بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و میکروبی شیره انگور. علوم و فناوری غذایی. جلد ۵، شماره ۱، صفحات ۴۵-۳۵.
۲۴. رضایی، ع.، خسروشاهی اصل، ا.، **زمردی، ش.** و ملکی نژاد، ح. ۱۳۹۲. تاثیر افزودن کازئینات سدیم و عصاره نعنای فلفلی بر زنده مانی لاکتوباسیلوس کازئی و ویژگی های فیزیکی شیمیایی و آنتی اکسیدانی ماست پروبیوتیک بدون چربی. پژوهش های صنایع غذایی. جلد ۲۲، شماره ۳، صفحات ۴۳۴-۴۲۳.
۲۵. ابراهیم زادگان، س.، **زمردی، ش.**، حجت الاسلامی، خسروشاهی اصل، ا. ۱۳۹۲. ماندگاری بیفیدوباکتریوم لاکتیس (LAFTI-B94) آزاد و کپسوله شده و تاثیر آن بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی دوغ ایرانی. علوم و فناوری غذایی. سال ۵، شماره ۴، صفحات ۱۱۴-۱۰۵.
۲۶. شیخ قاسمی، ش. و **زمردی، ش.** ۱۳۹۲. تاثیر کپسوله کردن بر زنده مانی لاکتوباسیلوس/اسیدوفیلوس و خواص کیفی آب سیب در طول نگهداری در دمای محیط. مجله علوم غذایی و تغذیه. سال ۱۱ شماره ۳، صفحات ۹۰-۸۱.
۲۷. **زمردی، ش.** ۱۳۹۲. تاثیر مقدار و اندازه ذرات سبوس گندم بر کیفیت و خواص حسی ماست همزده. مجله پژوهش های صنعت غذا. جلد ۱، شماره ۱، صفحات ۴۹-۳۸.
۲۸. امین الاسلامی، ل.، خسروشاهی اصل، ا. و **زمردی، ش.** ۱۳۹۳. تاثیر درون پوشانی بر زنده مانی بیفیدوباکتریوم لاکتیس (LAFTI-B94) و ویژگیهای کیفی ماست قالبی. پژوهش های صنایع غذایی. جلد ۲۴، شماره ۱، صفحات ۱۴۱-۱۳۱.
۲۹. شیخ قاسمی، ش. و **زمردی، ش.** ۱۳۹۳. تاثیر دمای نگهداری بر زنده مانی لاکتوباسیلوس/اسیدوفیلوس آزاد و کپسوله شده در آب سیب. پژوهش های صنایع غذایی. جلد ۲۴، شماره ۱، صفحات ۱۴۱-۱۳۳.
۳۰. توحید زاده، م.، **زمردی، ش.**، الهامی راد، ا. و خسروشاهی اصل، ا. ۱۳۹۳. تاثیر فیبر هویج در زنده مانی لاکتوباسیلوس کازئی و کیفیت ماست میوه ای زردآلو با استفاده از روش سطح پاسخ. نوآوری در علوم و فناوری غذایی. سال ۶، شماره ۱، صفحات ۱۲۲-۱۱۳.

۳۱. حاتمی کیا، م.، محمدی ثانی، ع. و زمردی، ش. ۱۳۹۳. بررسی تأثیر مواد شفاف کننده بر میزان عناصر موجود در شیرۀ انگور. نوآوری در علوم و فناوری غذایی. سال ۶، شماره ۱، صفحات ۹۰-۸۳.
۳۲. زمردی، ش. ۱۳۹۳. تأثیر پوشش خوراکی زئین ذرت و کلرید کلسیم بر بهبود خواص کیفی و افزایش عمر انباری زرد الو. تحقیقات مهندسی کشاورزی. جلد ۱۵، شماره ۳، صفحات ۴۰-۲۷.
۳۳. موید زاده، س.، خسروشاهی اصل، ا. و زمردی، ش. ۱۳۹۳. تأثیر آنزیم ترانس گلوتامیناز بر خواص کیفی ماست پروبیوتیک غنی شده با کازئینات سدیم. نوآوری در علوم و فناوری غذایی. سال ۶، شماره ۳، صفحات ۹۶-۸۹.
۳۴. ابراهیم زادگان، س. و زمردی، ش. ۱۳۹۳. زنده‌مانی لاکتوباسیلوس/اسیدوفیلوس (LAFTI-L10) و بیفیدوباکتریوم لاکتیس (LAFTI-B94) و تأثیر آنها بر خواص کیفی و ریزساختاری دوغ. پژوهش‌های صنایع غذایی. جلد ۲۴، شماره ۴، صفحات ۵۴۱-۵۳۱.
۳۵. اسدپور، ی.، خسروشاهی، ا. و زمردی، ش. ۱۳۹۳. تولید مایع غنی ساز آرتیمیا (سوپر سلکو داخلی) با استفاده از توان کشور. پژوهش‌های صنایع غذایی. جلد ۲۴، شماره ۴، صفحات ۵۹۹-۵۹۱.
۳۶. زمردی، ش.، آبرون، ن. و خسروشاهی اصل، ا. ۱۳۹۴. افزایش زنده‌مانی لاکتوباسیلوس/اسیدوفیلوس و بهبود خواص کیفی در ماست سین بیوتیک با استفاده از فیبر سیب و گندم. علوم و صنایع غذایی ایران. شماره ۴۸، دوره ۱۲، صفحات ۲۱۴-۲۰۳.
۳۷. نادعلی، ن.، خسروشاهی اصل، ا. و زمردی، ش. ۱۳۹۴. تأثیر آرد عدس قرمز و کنسانتره انگور قرمز بر زنده‌مانی بیفیدوباکتریوم بیفیدوم و خواص کیفی ماست قالبی. پژوهش‌های صنایع غذایی سال اول، شماره ۲۵، صفحات ۱۳-۱.
۳۸. سلیمانی رامبد، ا.، زمردی، ش.، مرتضوی، س. ع. و خسروشاهی اصل، ا. ۱۳۹۴. تأثیر اسیدی کردن مستقیم شیر بر قابلیت زیستی بیفیدوباکتریوم لاکتیس (LAFTI B94) در طول نگهداری پنیر سفید ایرانی. نوآوری در علوم و فناوری غذایی. سال ۷، شماره ۲، صفحات ۳۲-۲۵.
۳۹. موید زاده، س.، خسروشاهی اصل، ا. و زمردی، ش. ۱۳۹۴. تأثیر آنزیم ترانس گلوتامیناز بر پروتئولیز و خواص رئولوژیکی ماست بدون چربی. پژوهش‌های علوم صنایع غذایی ایران. جلد ۱۱، شماره ۴، صفحات ۳۳۶-۳۲۵.
۴۰. دیبازر، پ. خسروشاهی اصل، الف و زمردی، ش. ۱۳۹۴. تأثیر افزایش فیبر انگور و کیتوزان بر برخی از ویژگیهای ماست میوه‌ای پروبیوتیک حاوی لاکتوباسیلوس فرمنتوم در طول نگهداری. پژوهش‌های صنایع غذایی سال اول، شماره ۲۵، جلد ۴، صفحات ۶۳۹-۶۵۳.
۴۱. لقای، ل. و زمردی، ش. ۱۳۹۵. تأثیر برخی از صمغ‌ها بر پایداری و خواص کیفی دوغ تولید شده با فناوری ژل سیال به روش سطح پاسخ (RSM). پژوهش‌های صنایع غذایی سال اول، شماره ۱، جلد ۲۶، صفحات ۲۳-۳۵.
۴۲. نبی زاده، ف.، خسروشاهی اصل، ا. و زمردی، ش. و اسمعیلی، م. ۱۳۹۵. تأثیر صمغ کتیرا و آغازگر تولید کننده اگزوپلی ساکارید بر خصوصیات کیفی، بافتی و ریزساختاری پنیر چدار. پژوهش‌های صنایع غذایی سال اول، شماره ۲۶، جلد ۳، صفحات ۳۵۷-۳۶۷.
۴۳. دیبازر، پ. خسروشاهی اصل، الف و زمردی، ش. ۱۳۹۵. بهینه‌سازی مقدار فیبر انگور و کیتوزان در ماست میوه‌ای پروبیوتیک با استفاده از سطح پاسخ‌خاوی لاکتوباسیلوس فرمنتوم در طول نگهداری. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ش. ۵۱ دوره ۱۳.
۴۴. دزیانی، م.، خسروشاهی اصل، ا. و زمردی، ش. ۱۳۹۶. تأثیر غلظت‌های مختلف ژل آلوه‌ورا بر ویژگی‌های کیفی و زنده‌مانی باکتری‌های پروبیوتیک در دوغ سین‌بیوتیک. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. سال دوازدهم، شماره ۳، صفحات ۱۲۷-۱۲۱.

۴۵. زمردی، ش.، رضایی، ع.، خسروشاهی اصل، ا. و ملکی نژاد، ح. ۱۳۹۷. تأثیر کارژئینات سدیم و عصاره نعناع فلفلی بر میزان پروتئولیز و خاصیت بازدارندگی آنزیم مبدل آنژیوتنسنین در ماست پروبیوتیک بدون چربی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ص ۲۸۱-۲۹۲.
۴۶. شیخ قاسمی، ر. و زمردی، ش. ۱۳۹۷. بررسی تاثیر سالیکورنیا اروپایا (*Salicornia europaea L*) به عنوان جایگزین نمک طعام بر برخی خواص کیفی و حسی دوغ. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۵، شماره ۸۰. صفحات ۱۱۱-۱۲۰.
۴۷. حکیمه محمدی شندی، ح. و زمردی، ش. ۱۳۹۷. تاثیر شیر خرمای و پکتین بر ویژگی های رنگی، بافتی و حسی پاستیل میوه ای بر پایه موز. فصلنامه پژوهش های صنایع غذایی، سال بیست و هشتم شماره ۴، صص ۴۵-۵۵.
۴۸. زمردی، ش. ۱۳۹۷. تأثیر روش فرکتانس ویندو بر سینتیک خشک شدن و خواص فیزیکی برش های گوجه فرنگی و مقایسه آن با روش های آفتابی، هوای داغ و مایکروویو. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۵، شماره ۸۳ - صفحات ۱۵۵-۱۴۵.
۴۹. زمردی، ش. و باباپور، ح. ۱۳۹۷. تاثیر پوشش خوراکی کیتوزان و عصاره دارچین بر خواص کیفی و بافتی کیک روغنی صبحانه در طول نگهداری. مجله تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، سال هفدهم شماره ۲ (پیاپی ۶۵)، صص ۲۹-۴۴.
۵۰. زمردی، ش.، کریمپور سهرقه، م. و بهمدی، ه. ۱۳۹۷. تاثیر افزودن آرد ماش و صمغ کتیرا بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و اندیس های رنگ پوسته کیک اسفنجی کاکائویی فراسودمند. مجله تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، سال هفدهم شماره ۱ (پیاپی ۶۴) صص ۲۹-۴۰.
۵۱. سلیمانی رامبد، ا.، زمردی، ش.، نقی زاده رئیسی، ش.، خسروشاهی اصل، ا.، شهیدی، س. ا. ۱۳۹۸. تاثیر پوشش های خوراکی صمغ زانتان و موسیلاژ دانه ی کتان بر خصوصیات میکروبی، فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و حسی پنیر چدار در طول رسیدن. مجله میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی، سال پنجم شماره ۴، صص ۱۲-۳۰.
۵۲. زمردی، ش.، حیدری، ر. و بهنام، س. ۱۳۹۸. تاثیر پودر کدو حلوايي بر ویژگی های کیفی کیک اسفنجی فاقد گلوتن تهیه شده با آرد ذرت. مجله تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، سال هجدهم شماره ۲ (پیاپی ۶۷)، صص ۱-۱۴.
۵۳. زمردی، ش. و کیانفر، ل. ۱۳۹۸. تاثیر شربت کامبوجا بر زنده مانی بیفیدوباکتریوم بیفیدوم و خواص کیفی دوغ. فصلنامه پژوهش های صنایع غذایی، سال بیست و نهم شماره ۳، صص ۸۵-۹۷.
۵۴. بهمدی، ه.، اعظم خوش خلق سیما، ن.، شواخی، ف.، معدنی، ص. و زمردی، ش. ۱۳۹۸. بررسی الگوی تجمع فلزات سنگین، ضرایب تجمع زیستی و انتقال در اندام های مختلف گیاه سالیکورنیا (*Akhani Salicornia persica*) منطقه دشت نمک مردآباد کرج. مجله تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، سال هجدهم شماره ۱ (پیاپی ۶۶)، صص ۳۳-۴۶.
۵۵. شواخی، ف.، بهمدی، ه.، زمردی، ش.، معدنی، ص. ۱۳۹۹. ارزیابی عناصر معدنی، نیترات و نیتريت در اندام های مختلف گیاه سالیکورنیا (*Salicornia persica L*) کشت شده در استان تهران. فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، سال دوازدهم شماره ۴۶، صص ۱۳۹-۱۴۷.
۵۶. زمردی، ش.، فرامرزی، س. ۱۳۹۹. تاثیر پودر دانه کتان و امولسیفایر داتم (DATEM) بر ویژگی های کیفی و حسی دونات. فصلنامه پژوهش های صنایع غذایی، سال سی ام شماره ۱، صص ۹۹-۱۱۱.

۵۷. زمردی، ش.، بهمدی، ه.، شواخی، ف.، معدنی، ص. ۱۳۹۹. تعیین مقادیر برخی عناصر معدنی و فلزات سنگین، نیترات و نیتريت گياه سالیکورنيا گونه اوروپایا برداشت شده از اطراف دریاچه ارومیه در سال ۱۳۹۷. مجله بهداشت مواد غذایی. دوره ۱۰، شماره ۱، پیاپی ۳۷، صفحات ۱۰۳-۱۱۴.
۵۸. نژاد رزمجوی اخگر، ر.، زمردی، ش.، شویک لو، ا. ر. ۱۳۹۹. تأثیر نکتار میوه بر خصوصیات فیزیکیوشیمیایی و حسی ماست شیر بز. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۷، شماره ۱۰۲ صفحات .
۵۹. نژاد رزمجوی اخگر، ر. و زمردی، ش. ۱۳۹۹. زندهمانی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و بیفیدوباکتریوم لاکتیس و خواص کیفی ماست تهیه شده از شیر بز. میکروب شناسی مواد غذایی. در زیر چاپ
۶۰. زمردی، ش.، آذرپژوه، ا. و شرایعی، پ. ۱۳۹۹. تأثیر فراصوت و ریزپوشانی کردن بر ویژگی‌های ترکیبات زیست فعال عصاره استخراج شده از تفاله انگور قرمز رقم رشه سردشت. در زیر چاپ.

مقالات چاپ شده در مجلات علمی-ترویجی

۱. زمردی، ش. و محمدی مزرعه، ح. ۱۳۸۰. استفاده از خشک کن خورشیدی گامی موثر در جهت سازگاری صنایع با محیط زیست. مجله زیتون. شماره ۱۵. صفحات ۲۷-۲۴.
۲. زمردی، ش. ۱۳۸۲. بررسی علل ضایعات نان. سنبله. سال شانزدهم، دوره جدید شماره ۱۲۹. صفحات ۲۷-۲۶.
۳. زمردی، ش. ۱۳۸۳. شیر انگور. سنبله. سال هفدهم، دوره جدید شماره ۱۳۲. صفحه ۳۰.
۴. زمردی، ش. ۱۳۸۳. تشخیص زمان برداشت هندوانه و نگهداری آن. سنبله. سال هفدهم، دوره جدید شماره ۱۳۶. صفحه ۳۱.
۵. زمردی، ش. ۱۳۸۴. اهمیت شیر و فراورده‌های آن در تغذیه انسان. چالیشانلار. سال چهارم، شماره چهاردهم. صفحات ۳۲-۳۳.
۶. زمردی، ش. و فیض الهی، ا. ۱۳۹۱. رعایت موارد لازم جهت کاهش ضایعات و افزایش عمر انباری میوه‌ها. چالیشانلار. شماره ۱۷، صفحات ۳۸-۳۹.
۷. زمردی، ش. ۱۳۹۴. روش‌های حفظ کیفیت سیب در انبارها و سردخانه‌ها. چالیشانلار. شماره ۲۰، صفحات ۳۷-۳۶.
۸. زمردی، ش. ۱۳۹۶. معرفی سیستم جدید رفاکتنس ویندو برای خشک کردن محصولات کشاورزی. چالیشانلار شماره ۲۷
۹. زمردی، ش. ۱۳۹۷. روش‌های جلوگیری از تیره شدن رنگ میوه‌ها در طول زمان خشک کردن. چالیشانلار. شماره ۳۱، صفحات ۱۶-۱۷.
۱۰. زمردی، ش. ۱۳۹۷. توصیه‌های لازم برای کاهش ضایعات میوه‌ها در سردخانه، گامی در جهت افزایش بهره‌وری آب. چالیشانلار. شماره ۳۱، صفحه ۲۵.
۱۱. زمردی، ش. ۱۳۹۸. تهیه پودر سیبزمینی با استفاده از روش ترکیبی اسمز، فراصوت و هوای داغ. مجله علوم کاربردی سیب زمینی. سال دوم، شماره ۲ صفحات ۱-۶.
۱۲. زمردی، ش. ۱۳۹۸. برداشت و نگهداری گل کلم. چالیشانلار. شماره ۲۰، صفحات ۳۷-۳۶.
۱۳. زمردی، ش. ۱۳۹۸. خواص سرکه سیب و روش‌های سنتی تولید آن. چالیشانلار شماره ۳۳، صفحات ۴۱-۴۲.
۱۴. زمردی، ش. ۱۳۹۹. هر آنچه باید در باره خشک کردن زردآلو بدانید. چالیشانلار شماره ۳۸ صفحه ۳۴.

مقالات ارائه شده در کنفرانس های داخلی و خارجی

کنفرانس های داخلی

۱. زمردی، ش. و خسروشاهی، ا. ۱۳۷۷. اکسیداسیون چربی شیر و عوامل موثر در آن. دومین همایش سراسری علمی و کاربردی فراورده های لبنی کشور. ۱۰ تا ۱۱ شهریور. مشهد.
۲. زمردی، ش. ۱۳۷۷. نگهداری آب انگور با استفاده از رزینهای کلاتور. چهارمین کنگره ملی مهندسی شیمی کشور. دانشگاه صنعتی شریف. ۱۸-۲۰ اسفند. تهران.
۳. زمردی، ش. ۱۳۷۸. کنترل بیولوژیکی بیماری های پس از برداشت میوجات و سبزیجات. کنفرانس محیط زیست و پیامدهای آلودگی آن. دانشگاه آزاد. ۲۶-۲۸ خرداد. اردبیل.
۴. محمدی مزرعه، ح. و زمردی، ش. ۱۳۷۸. نقش مردم در استفاده از انرژیهای تجدیدپذیر و سازگار با محیط زیست. سومین کنفرانس روستا و انرژی. ۴ تا ۵ اسفند. ساری.
۵. زمردی، ش.، عزیزی، ا. و خسروشاهی، ا. ۱۳۷۹. بهبود فرایند تولید شیره انگور (دوشاب). همایش ملی انگور. سازمان کشاورزی. ۲۶-۲۸ شهریور. قزوین.
۶. ژاله رضایی، ح.، زمردی، ش. و عزیزی، ا. ۱۳۷۹. بررسی روشهای تهیه و خشک کردن کشمش. همایش ملی انگور. سازمان کشاورزی. ۲۶-۲۸ شهریور. قزوین.
۷. زمردی، ش. و دخانی، ش. ۱۳۷۹. مطالعه مسمومیت های ناشی از باقی مانده سموم شیمیایی در مواد غذایی. اولین سمینار کشوری بهداشت مواد غذایی. دانشگاه تهران. ۲ تا ۴ اسفند. تهران.
۸. زمردی، ش. و خسروشاهی، ا. ۱۳۸۰. مطالعه تاثیر مواد زلال کننده بر کیفیت شیره انگور. کنگره صنایع غذایی. دانشگاه آزاد تهران. ۱۷-۱۹ مهر. تهران.
۹. زمردی، ش. و خسروشاهی، ا. ۱۳۸۰. تولید پروتئین تک یاخته ای از آب پنیر. همایش بیوتکنولوژی شمال و شمالغرب کشور. سازمان صنایع آذربایجان غربی. ۲۴-۲۵ مهر. ارومیه.
۱۰. زمردی، ش.، منتظری، ع.، خسروشاهی، ا. و هناره، م. ۱۳۸۰. تاثیر مقادیر و منابع کود ازته و زمان برداشت بر عملکرد و تجمع نیترات گوجه فرنگی. هفتمین کنگره علوم خاک ایران. ۴ تا ۸ شهریور. شهر کرد.
۱۱. زمردی، ش. و رضایی، ح. ۱۳۸۰. بررسی روند تغییرات آنزیم پلی فنل اکسیداز در طول نگهداری دو رقم سیب. همایش ملی سیب. ۲۷-۲۸ شهریور. دماوند.
۱۲. زمردی، ش. ۱۳۸۱. استفاده از میکروبه های آنتاگونیسم در کنترل بیماری های پس از برداشت میوه جات و سبزیجات. محیط زیست و کشاورزی. دانشگاه آزاد خوی. ۳۰ تا ۳۱ اردیبهشت.
۱۳. زمردی، ش. و دولتی، ح. ۱۳۸۲. بررسی اثرات بسته بندی و مواد جاذب اتیلن در نگهداری سیب درختی. سومین کنگره باغبانی. موسسه اصلاح بذر کرج. ۱۰ تا ۱۲ شهریور.
۱۴. منتظری، ع. و زمردی، ش. ۱۳۸۲. بررسی تغییرات در میزان نیترات گوجه فرنگی در رابطه با نوع و مقدار کود ازته مصرفی. کنگره باغبانی. موسسه اصلاح بذر کرج. ۱۰ تا ۱۲ شهریور. خوی.

۱۵. نوری، ا.، زمردی، ش. و امامی، ع. ۱۳۸۲. اثرات کم آبیاری بر کمیت و کیفیت گوجه فرنگی. هشتمین کنگره علوم خاک ایران. ۹ تا ۱۲ شهریور. رشت.
۱۶. زمردی، ش. و محمدی مزرعه، ح. ۱۳۸۲. بررسی تاثیر روشهای مختلف آماده سازی و خشک کردن خورشیدی بر کیفیت برگه گوجه فرنگی. همایش ملی خشکبار. سازمان جهاد کشاورزی آذربایجان شرقی. ۱۲-۱۴ مهر. تبریز.
۱۷. زمردی، ش. و دولتی، ح. ۱۳۸۲. توصیه‌های لازم برای افزایش کیفیت کشمش. همایش ملی خشکبار. سازمان جهاد کشاورزی آذربایجان شرقی. تبریز، ۱۲-۱۴ مهر.
۱۸. دولتی، حسنی، ق. و زمردی، ش. ۱۳۸۲. بررسی اثرات اسپری قبل از برداشت کلسیم روی صفات کیفی و عمر انباری سیب رقم قرمز. همایش ملی سیب. سازمان جهاد کشاورزی آذربایجان غربی. ارومیه ۱۳ تا ۱۴ مهر.
۱۹. منتظری، ع.، زمردی، ش. و فرجیان، م. ۱۳۸۳. تاثیر مصرف کود مرغی و ازت بر کمیت و کیفیت گوجه فرنگی. چشم اندازی به کشاورزی شمال غرب کشور. دانشگاه آزاد مه‌آباد. ۲۲ تا ۲۳ اردیبهشت. مه‌آباد.
۲۰. زمردی، ش. و فرجیان، م. ۱۳۸۳. تاثیر منابع و مقادیر مختلف کود نیتروژنه بر عملکرد و میزان تجمع نیترات در گوجه فرنگی. همایش کشوری بهداشت و ایمنی غذا. دانشگاه علوم پزشکی صدوقی یزد. ۱ تا ۳ دی. یزد.
۲۱. زاله رضایی، ح. و زمردی، ش. ۱۳۸۳. بررسی تاثیر روش‌های خشک کردن اسمزی و بسته بندی بر روی افزایش عمر انباری برگه سیب. همایش کشوری بهداشت و ایمنی غذا. دانشگاه علوم پزشکی صدوقی یزد. ۱ تا ۳ دی. یزد.
۲۲. زمردی، ش. و خسروشاهی، ا. ۱۳۸۴. بررسی اثرات نوع بسته بندی و جاذب اتیلن در نگهداری سیب درختی. کنگره ملی صنایع غذایی. انیستیتو و دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. ۱۲ تا ۱۵ اردیبهشت. تهران.
۲۳. دولتی، ح.، زمردی، ش. و مجیدی، ع. ۱۳۸۴. مطالعه اثرات محلول پاشی قبل از برداشت کلرور کلسیم روی صفات انباری انگور. نهمین کنگره علوم خاک ایران. موسسه آب و خاک. ۶ تا ۹ شهریور. تهران.
۲۴. زمردی، ش.، دولتی، ح. و فرجیان، م. ۱۳۸۴. بررسی اثرات پرمنگنات پتاسیم بر عمر انباری سیب درختی در انبارهای روستایی. چهارمین کنگره علوم باغبانی ایران. دانشگاه فردوسی مشهد. ۱۷-۱۹ آبان.
۲۵. حسنی، ق.، نوری، ا.، زمردی، ش. و دولتی، ح. ۱۳۸۴. بررسی اثرات پایه‌های مختلف سیب روی برخی صفات کمی و کیفی میوه سیب. چهارمین کنگره علوم باغبانی ایران. دانشگاه فردوسی مشهد. ۱۷-۱۹ آبان. مشهد.
۲۶. محمدی، ح.، زمردی، ش. و امیر شقاقی، ف. ۱۳۸۴. تاثیر طبقات بارگاه خورشیدی بر زمان تهیه کشمش. چهارمین کنگره علوم باغبانی ایران. دانشگاه فردوسی مشهد. ۱۷-۱۹ آبان. مشهد.
۲۷. زمردی، ش.، علیپور، میرفخرایی، اکبریان و آرمیده. ۱۳۸۵. استفاده از گرما در ضد عفونی کردن کشمش. شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان. ۲۳-۲۴ فروردین. گرگان.
۲۸. زمردی، ش.، محمدی، ح. و فرجیان، م. ۱۳۸۵. استفاده از خشک کردن خورشیدی برای تهیه برگه گوجه فرنگی. شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان. ۲۳-۲۴ فروردین. گرگان.
۲۹. زمردی، ش. و فرجیان، م. ۱۳۸۵. آب گوجه فرنگی به عنوان نوشیدنی مناسب. شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان. ۲۳-۲۴ فروردین. گرگان.

۳۰. **زمردی، ش.**، فرجیان، م. صادقی، ر. و علی پور، م. ۱۳۸۵. بررسی جعبه‌های پلاستیکی همراه با شانه‌های مخصوص میوه در نگهداری سیب درختی و مقایسه آن با جعبه‌های چوبی. دومین همایش ملی صنایع غذایی. دانشگاه صنعتی اصفهان. ۲۱-۲۵ شهریور. اصفهان.
۳۱. منتظری، ع. و **زمردی، ش.** ۱۳۸۶. اثرات کودمرغی و ازت بر خصوصیات کمی و کیفی و جذب عناصر غذایی در گوجه‌فرنگی. دهمین کنگره علوم خاک ایران. پردیس کشاورزی و منابع طبیعی کرج، ۴ تا ۶ شهریور. کرج.
۳۲. **زمردی، ش.** رضوی روحانی، س. م. و فرجیان، م. ۱۳۸۶. بررسی سموم قارچی موجود در غلات. شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. دانشکده کشاورزی دانشگاه ارومیه. ۲۳ - ۲۴ آبان. ارومیه
۳۳. **زمردی، ش.** رضوی روحانی، س. م. و فرجیان، م. ۱۳۸۶. کنترل سموم قارچی در مواد غذایی. شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. دانشکده کشاورزی دانشگاه ارومیه. ۲۳ - ۲۴ آبان. ارومیه.
۳۴. **زمردی، ش.** رضوی روحانی، س. م.، خسروشاهی اصل، ا. و میرآقایی، س. ۱۳۸۸. بررسی ماندگاری باکتری لاکتوباسیلوس پلانشاروم به فرم آزاد و کپسوله و تاثیر آنها بر ترکیبات شیمیایی، خواص حسی و لیپولیز پنیر سفید ایرانی فراپالایش. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. دانشگاه تهران. ۲۳-۲۴ آبان. تهران.
۳۵. محمودی، م.، خسروشاهی اصل، ا. و **زمردی، ش.** ۱۳۸۸. مطالعه قابلیت زیستی باکتری های پروبیوتیک در پنیر سفید آب نمکی ایرانی. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. دانشگاه تهران. ۲۳-۲۴ آبان. تهران.
۳۶. **زمردی، ش.**، خسروشاهی اصل، ا. و رضوی روحانی، س. م. ۱۳۹۰. culture Study on interaction of commercial starter and *Lactobacillus casei* in Iranian white cheese produced using ultrafiltration technique مواد غذایی. همایش های رازی. ۱۰ تا ۱۱ اردیبهشت. تهران.
۳۷. محمودی، م. و **زمردی، ش.** ۱۳۹۰. بررسی قابلیت زیستی لاکتوباسیلوس رامنوسوس و تاثیر آن بر خصوصیات فیزیکی شیمیایی و حسی پنیر سفید آب نمکی. نخستین همایش فراملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. دانشگاه گرگان. ۲۰ تا ۲۱ اردیبهشت. گرگان.
۳۸. دهنوی، ف.، خسروشاهی اصل، ا.، **زمردی، ش.** و محمودی، م. ۱۳۹۰. بررسی ماندگاری باکتری لاکتوباسیلوس و تاثیر آن بر خواص شیمیایی پنیر کوزه نخستین همایش فراملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. دانشگاه گرگان. ۲۰ تا ۲۱ اردیبهشت. گرگان.
۳۹. آبرون، ن.، خسروشاهی اصل، ا.، **زمردی، ش.** و امینی، ل. ۱۳۹۰. تاثیر کاربرد فیبر گندم در رشد لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در ماست پروبیوتیک. اولین کنگره ملی علوم و فناوریهای نوین کشاورزی. دانشگاه زنجان. ۱۹ تا ۲۰ شهریور. زنجان.
۴۰. **زمردی، ش.**، خسروشاهی اصل، ا. و بهروزفر، ب. ۱۳۹۰. بررسی ماندگاری بیفیدوباکتریوم بیفیدوم به فرم آزاد و کپسوله در پنیر سفید ایرانی فراپالایش. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. دانشگاه صنعتی شریف. ۱ تا ۲ آبان. تهران.
۴۱. آبرون، ن.، خسروشاهی اصل، ا. و **زمردی، ش.** ۱۳۹۰. تاثیر فیبر سیب بر رشد لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و سینترژیس ماست پروبیوتیک. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. دانشگاه صنعتی شریف. ۱ تا ۲ آبان. تهران.

۴۲. سلیمیان، س.، خسروشاهی اصل، ا.، زمردی، ش. و محمودی. بررسی تأثیر نوع و مقدار پایدارکننده ها بر ویژگیهای فیزیکی و حسی شیر کاکائو. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. دانشگاه صنعتی شریف. ۱ تا ۲ آبان. تهران.
۴۳. موید زاده، س.، خسروشاهی اصل، ا.، مقدس کیا، و زمردی، ش. ۱۳۹۰. بررسی روش های شناسایی و سنجش هوشمند تقلبات ملامین در شیر خشک نوزاد. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. دانشگاه صنعتی شریف. ۱ تا ۲ آبان. تهران.
۴۴. عظیمی، ا.، زمردی، ش.، محمدی ثانی، ع. و احمدزاده قویدل، ر. ۱۳۹۰. بهینه سازی ماست میوه ای غنی شده با فیبر پرتقال با استفاده از روش سطح پاسخ. همایش ملی صنایع غذایی (فن آوری های نوین، کنترل کیفیت و بسته بندی مواد غذایی). دانشگاه آزاد قوچان. ۹ تا ۱۰ اسفند. قوچان.
۴۵. شیخ قاسمی، ش.، زمردی، ش. و گلستان، ل. ۱۳۹۲. بررسی تأثیر کپسوله کردن در زنده مانی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس، رنگ، شفافیت و خواص حسی آب سیب. دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. دانشگاه آزاد قوچان. ۱ تا ۲ اردیبهشت. قوچان.
۴۶. شیخ قاسمی، ش.، زمردی، ش. و گلستان، ل. ۱۳۹۲. تأثیر زنده مانی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در آب سیب در طول نگهداری در دمای محیط. دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. دانشگاه آزاد قوچان. ۱ تا ۲ اردیبهشت. قوچان.
۴۷. پیروتی، ز.، زمردی، ش.، خسروشاهی، ا. و احمدزاده قویدل، ر. ۱۳۹۲. بررسی تأثیر هیدروکلونیدها بر ویژگیهای رئولوژیکی دوغ حاوی شوید با استفاده از روش سطح پاسخ. دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. دانشگاه آزاد قوچان. ۱ تا ۲ اردیبهشت. قوچان.
۴۸. پیروتی، ز.، زمردی، ش.، خسروشاهی، ا. و احمدزاده قویدل، ر. ۱۳۹۲. بررسی تأثیر فیبر گندم، کاراگینان و آلژینات زنده مانی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و خواص حسی دوغ حاوی شوید. دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. دانشگاه آزاد قوچان. ۱ تا ۲ اردیبهشت. قوچان.
۴۹. داودی، س. و زمردی، ش. ۱۳۹۲. بررسی تأثیر اسانس کاکوتی بر میزان زنده مانی لاکتوباسیلوس کازی در دوغ پروبیوتیک ایرانی. دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. دانشگاه آزاد قوچان. ۱ تا ۲ اردیبهشت. قوچان.
۵۰. ابراهیم زادگان، س. و زمردی، ش. ۱۳۹۲. بررسی بقای و تأثیر پروبیوتیک بر دوغ سنتی. اولین همایش منطقه ای فراوری لبنی سنتی ایران. دانشگاه آزاد خوی. ۵ اسفند. خوی.
۵۱. شیخ قاسمی، ش. و زمردی، ش. ۱۳۹۲. مقایسه زنده مانی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس آزاد و کپسوله شده در آب سیب در طول نگهداری در دمای محیط و یخچال. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. دانشگاه آزاد شیراز. ۷ تا ۸ آبان. شیراز.
۵۲. لیلا امین الاسلامی، اصغر خسروشاهی اصل، شهین زمردی و احمد زنده مقدم. ۱۳۹۲. بررسی زنده مانی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس (LAFTI-L 10) آزاد و کپسوله شده و تأثیر آن بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی ماست. دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی
۵۳. لیلا امین الاسلامی، سیما امین الاسلامی، اصغر خسروشاهی اصل، شهین زمردی. ۱۳۹۳. مروری بر تأثیر ماندگاری باکتری های فراسودمند ریز پوشانی شده و خواص کیفی در فرآورده های لبنی. دومین همایش ملی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی
۵۴. لیلا امین الاسلامی، اصغر خسروشاهی اصل، شهین زمردی. ۱۳۹۵. بررسی زنده مانی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس (LAFTI-L 10) آزاد و کپسوله شده و تأثیر آن بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی ماست. چهارمین کنفرانس بین المللی علوم و مهندسی

۵۵. حصارى، س.، زمردى، ش.، خسروشاهى، ا. و كرىمى. ۱۳۹۲. بهينه سازى مقادير فيبر هويج و مارمالاد زردآلو در ماست ميوه‌اى پربيوتيك حاوى لاکتوباسيلوس اسيدوفيلوس با استفاده از روش سطح پاسخ. بيست و يکمين کنگره ملي علوم و صنايع غذايى ايران. دانشگاه آزاد شيراز. ۷ تا ۸ آبان. شيراز.
۵۶. حصارى، س.، زمردى، ش.، خسروشاهى، ا. و كرىمى. ۱۳۹۲. زردآلو بر خواص رئولوژيکى و حسى ماست ميوه‌اى همزده با استفاده از روش سطح پاسخ. بيست و يکمين کنگره ملي علوم و صنايع غذايى ايران. دانشگاه آزاد شيراز. ۷ تا ۸ آبان. شيراز.
۵۷. طهرانى، ش.، احمدى، و زمردى، ش. اردستاني. ۱۳۹۲. مطالعه توليد نوشيدنى مناسب بر پايه آب ماست و آب انار. بيست و يکمين کنگره ملي علوم و صنايع غذايى ايران. دانشگاه آزاد شيراز. ۷ تا ۸ آبان. شيراز.
۵۸. زمردى، ش. ۱۳۹۲. بررسى امکان جايگزينى SO_2 با اسيدهاى سيتريك و اسکوربيک جهت بهبود كيفيت و رنگ برگه سيب. اولين همایش مجازى دانش و صنعت سيب کشور. مرکز تحقيقات کشاورزى و منابع طبيعى آذربايجان غربى. اروميه.
۵۹. قربانى، ح. و زمردى، ش. ۱۳۹۳. طراحي و ساخت دستگاه ميكروانكپسوله كردن به روش اكستروژن. سومين همایش ملي علوم و صنايع غذايى. قوچان. ۲۶-۲۸ آبان. قوچان.
۶۰. رضاپور، شريف زاده و زمردى، ش. ۱۳۹۳. بررسى تاثير آنتى اكسيدانى عصاره گياه گزنه بر افزايش عمرانبارى ماهى قزل آلاى رنگين كمان شكم خالى نگهدارى شده در شرايط سرد. سومين همایش ملي علوم و صنايع غذايى. قوچان. ۲۶-۲۸ آبان. قوچان.
۶۱. زردشتى، ن.، خسروشاهى اصل، ا. و زمردى، ش. ۱۳۹۴. تاثير بتاگلوكان يولاف و صمغ عربى بر برخى از خصوصيات فيزيكوشيميايى و حسى ماست همزده. سومين همایش بزرگ علوم و صنايع غذايى. دانشگاه صنعتى اصفهان، ۲۰-۱۸ شهريور. اصفهان.
۶۲. عزيزى، م.، خسروشاهى اصل، ا. و زمردى، ش. ۱۳۹۴. تاثير آرد سنجد بر زندهمانى لاکتوباسيلوس كازيى و خواص فيزيكوشيميايى ماست ميوه‌اى. سومين همایش بزرگ علوم و صنايع غذايى. دانشگاه صنعتى اصفهان، ۲۰-۱۸ شهريور. اصفهان.
۶۳. حضرتى، ن. و زمردى، ش. ۱۳۹۴. تاثير پيش تيمارهاى اسمزى بر خواص كيفى و حسى فلفل قرمز رقم گژلر خشك شده به روش آفتابى. سومين همایش بزرگ علوم و صنايع غذايى. دانشگاه صنعتى اصفهان، ۲۰-۱۸ شهريور. اصفهان.
۶۴. صائب، ن. و زمردى، ش. ۱۳۹۴. بررسى توليد دوغ فراسودمند با استفاده از فيبر گندم و صمغ تجارى CHO400. سومين همایش ملي تغيير اقليم و تاثير آن بر کشاورزى و محيط زيست - بهمن ۱۳۹۴، اروميه
۶۵. حضرتى، ع. و زمردى، ش. ۱۳۹۴. بررسى برخى خواص فيزيكوشيميايى عسل تك گل آفتابگردان و چند گل. سومين همایش ملي تغيير اقليم و تاثير آن بر کشاورزى و محيط زيست - بهمن ۱۳۹۴، اروميه
۶۶. احدى، ن.، حيدرى، ر. و زمردى، ش. ۱۳۹۵. تاثير فيبر چغى در قيد برزنده مائى بيفيدوباكتريوم بيفيدم و انديس‌هاى رنگ ماست ميوه‌اى حاوى كانكوات با استفاده از روش سطح پاسخ. دومين همایش و نمايشگاه تخصصى روش‌هاى افزايش ماندگارى فزاورده‌هاى غذائى. زمستان. تهران.
۶۷. احدى، ن.، حيدرى، ر. و زمردى، ش. ۱۳۹۵. تاثير فيبر چغى در قيد بر خواص فيزيكوشيميايى و حسى ماست ميوه‌اى حاوى كانكوات با استفاده از روش سطح پاسخ. دومين همایش و نمايشگاه تخصصى روش‌هاى افزايش ماندگارى فزاورده‌هاى غذائى. زمستان. تهران.

۶۸. کریمپور سهرقه، م. و زمردی، ش. ۱۳۹۵. تأثیر آرد ماش و صمغ کتیرا بر برخی از خواص کیفی کیک اسفنجی کاکائویی فراسودمند. اولین کنگره بین المللی و بیستو چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۲۷ تا ۲۹ مهرماه. دانشگاه تربیت مدرس
۶۹. کریمپور سهرقه، م. و زمردی، ش. ۱۳۹۵. بررسی اندیس های رنگ، تقارن و افت پخت کیک اسفنجی فراسودمند حاوی آرد ماش و صمغ کتیرا. اولین کنگره بین المللی و بیستو چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۲۷ تا ۲۹ مهرماه. دانشگاه تربیت مدرس.
۷۰. گوهری، ن.، حیدری، ر. و زمردی، ش. ۱۳۹۵. ارزیابی برخی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی پنیر سفید تولید شده به روش اولترافیلتراسیون طی دوره رسیدن. دومین کنفرانس علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران
۷۱. گوهری، ن.، حیدری، ر. و زمردی، ش. ۱۳۹۵. ارزیابی برخی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی پنیر سفید تولید شده به روش Wheyless طی دوره رسیدن. دومین کنفرانس علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران
۷۲. زمردی، ش. ۱۳۹۶. خواص کیفی گوجه فرنگی خشک شده با روش فرکتانس ویندو با سایر روش های خشک کردن. دومین همایش ملی فناوریهای نوین برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی. مهر ماه ۱۹-۲۰. مشهد.
۷۳. یگانه آفاق، ع.، خسروشاهی اصل، ا. و زمردی، ش. ۱۳۹۶. تأثیر موسیلاژ تخم ریحان بر زنده مانگی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و برخی خواص کیفی ماست حاوی توت فرنگی. دومین همایش ملی فناوریهای نوین برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی. مهر ماه ۱۹-۲۰. مشهد.
۷۴. فایقی، ا. و زمردی، ش. ۱۳۹۶. ویژگی های کیفیت کیک اسفنجی حاوی سطوح مختلفی از پوره عناب و مخلوط ایزومالت از جایگزین های ساکارز. اولین همایش ملی تکنولوژی های نوین در علوم و صنایع غذایی و گردشگری ایران. بابلسر، مازندران. ۲۲ اردیبهشت ماه.
۷۵. حمید باباپور و شهین زمردی. ۱۳۹۷. تأثیر پوشش خوراکی کیتوزان بر ویژگی های کیفی و بافتی کیک صبحانه. چهارمین کنگره سالانه توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران. تبریز، بهمن ماه.
۷۶. حمید باباپور و شهین زمردی. ۱۳۹۷. اثر پوشش خوراکی کیتوزان و عصاره دارچین بر اندیسهای رنگ و ویژگی های میکروبی کیک صبحانه. چهارمین کنگره سالانه توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران. تبریز، بهمن ماه.
77. Solimani, **Shahin Zomorodi**, Khosrowshahi Asl, Naghizadeh Raeisi & shahidi.. 2018. The effect of xanthan gums as edible coatings on physicochemical, rheological and sensory properties of Cheddar cheese during ripening. 2th International and 25th Iranian Congress of Food Science and Technology. Sari, 25-26 .3. 2018
78. Pourmolaie, Khosrowshahi Asl, Ahmadi, **Shahin Zomorodi** & Naghizadeh Rae. 2018. The effect of Guar gums as edible coatings on microbial, sensorial and free fatty profile of Cheddar cheese during storage. 2th International and 25th Iranian Congress of Food Science and Technology. Sari, 25-26 .3. 2018
۷۹. - زمردی، ش.، آذرپژوه، ا. و شرایعی، پ. ۱۳۹۸. استفاده از کینوا راهکار نوین در مقابله با اثرات منفی تغییرات اقلیم. ارومیه ۲۳ مرداد. ارومیه
۸۰. زمردی، ش.، آذرپژوه، ا. و شرایعی، پ. ۱۳۹۸. تأثیر فراصوت بر خواص ترکیبات زیست فعال استخراج شده از ضایعات آب انگور قرمز. چهارمین همایش ملی تغییرات اقلیم و تأثیر آن بر کشاورزی و محیط زیست. ارومیه ۲۳ مرداد.

۸۱. طالبی حبشی، ر.، زمردی، ش.، طلایی، ع. ر. و کلاته جاری، س. ۱۳۹۸. اثرات کیتوزان غنی شده با اسانس آویشن به همراه بسته بندی فعال بر روی میزان پراکسید مغزگردو در طول نگهداری در دمای ۴°C. یازدهمین کنگره علوم باغبانی ایران. ۴ تا ۷ شهریور ماه دانشگاه ارومیه

۸۲. آذرپژوه، ا. و شرایعی، پ. زمردی، ش. ۱۳۹۸. مروری بر روش های نوین استخراج ترکیبات موثره از گیاهان دارویی به وسیله امواج ماکروویو و امواج فراصوت. سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره صنایع غذایی. ۲۸-۲۶ شهریورماه دانشگاه تربیت مدرس

- کتاب تألیف یا تدوین شده

زمردی، ش. ۱۳۸۴. نگهداری، فراوری و کنترل کیفیت انگور. انتشارات سازمان تحقیقات کشاورزی، ۲۳۰ ص.
زمردی. ۱۳۸۶. تکنولوژی فرایند تهیه میوه های خشک و کنترل کیفیت آنها. انتشارات جهاد دانشگاهی ارومیه. ۲۳۶ ص.
زمردی. ۱۳۹۱. تکنولوژی فرایند تهیه میوه های خشک و کنترل کیفیت آنها. انتشارات جهاد دانشگاهی ارومیه. ۲۳۶ ص. چاپ دوم.
زمردی، ۱۳۹۵. (دولتی و همکاران). انگور مدیریت جامع کشت و پرورش، تولید و فراوری. انتشارات دانشگاه کردستان.

نشریات فنی و ترویجی

۱- زمردی، ش. ۱۳۸۸. روش تهیه شیر انگور و توصیه های لازم برای بهبود کیفیت آن، نشریه فنی. موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی.
۲- زمردی، ش. ۱۳۸۸. استفاده از گرما در ضدعفونی کشمش. نشریه فنی. موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی.
۳- زمردی، ش. و نژاد رزمجوی اخگر، ر. ۱۳۹۸. اصلاح و بهبود روش تهیه پنیر کوزه

پژوهای تحقیقاتی اجرا شده

۱. بررسی اثر مقادیر و منابع کود ازته و زمان برداشت بر میزان تجمع نیترات و نیتريت و تغییرات انبارداری و فراوری گوجه فرنگی رقم کورال آن در طول نگهداری (مجری). ۱۳۷۸ تا ۱۳۷۹.
۲. اصلاح و بهبود تکنولوژی تهیه شیر انگور (دوشاب). (مجری). ۱۳۷۸ تا ۱۳۸۰.
۳. بررسی تاثیر روشهای مختلف آماده سازی و خشک کردن خورشیدی بر کیفیت برگه گوجه فرنگی رقم کورال (مجری). ۱۳۷۹ تا ۱۳۸۰
۴. بررسی اثرات کم آبیاری در کمیت و کیفیت و قابلیت نگهداری گوجه فرنگی رقم کورال (مجری). ۱۳۷۹ تا ۱۳۸۰
۵. بررسی اثرات محلول پاشی کلرور کلسیم بر روی کیفیت و صفات انباری دو رقم انگور ریش بابا و قزل اوزوم (مجری). ۱۳۷۹ تا ۱۳۸۱
۶. بررسی جعبه های پلاستیکی همراه با شانه های مخصوص میوه و جاذب اتیلن در نگهداری سیب درختی و مقایسه آن با جعبه های چوبی (مجری مسئول). ۱۳۸۰ تا ۱۳۸۲
۷. بررسی تولید کوکتل آب گوجه فرنگی به عنوان نوشیدنی مناسب (مجری). ۱۳۸۲ تا ۱۳۸۳
۸. بررسی اثر محلولپاشی عناصر ازت، بر و روی بر روی تشکیل میوه و برخی خصوصیات کمی و کیفی انگور رقم کشمشي بيدانه در آذربایجان غربی (همکار). ۱۳۷۹ تا ۱۳۸۱.
۹. بررسی کارایی روش تلفیقی (فیزیکی-شیمیایی) در ضدعفونی کردن کشمش (مجری). ۱۳۸۱ تا ۱۳۸۴
۱۰. امکان جایگزینی SO₂ با اسیدهای سیتريك و اسکوربیک جهت بهبود کیفیت و رنگ برگه سیب (مجری). ۱۳۸۳ تا ۱۳۸۵.

۱۱. مطالعه اثرات ورقه های حاوی بی سولفیت پتاسیم روی انبارمانی چند رقم انگور تجارتهای ایران (همکار). ۱۳۸۶ تا ۱۳۸۹.
۱۲. طراحی، ساخت و ارزیابی بارگاه خورشیدی برای تهیه کشمش در آذربایجان غربی (همکار). ۱۳۸۹ تا ۱۳۹۲.
۱۳. بررسی ماندگاری پروبیوتیک های آزاد و کپسوله شده و تاثیر آنها بر خواص شیمیایی و حسی ماست و دوغ (مجری). ۱۳۸۹ تا ۱۳۹۰.
۱۴. بررسی تاثیر افزایش فیبرهای خوراکی سیب و گندم بر خواص فیزیکیوشیمیایی، رئولوژیکی و حسی انواع ماست (مجری). ۱۳۹۰ تا ۱۳۹۱.
۱۵. استفاده از پوشش خوراکی زئین ذرت و کلرور کلسیم به منظور بهبود کیفیت و افزایش زمان ماندگاری زردآلو (مجری). ۱۳۹۰ تا ۱۳۹۲.
۱۶. بررسی ماندگاری لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس آزاد و کپسوله شده و تاثیر آنها بر خواص شیمیایی و حسی آب سیب (مجری). ۱۳۹۲ تا ۱۳۹۳.
۱۷. بهینه سازی مقادیر فیبر هویج و مارمالاد زردآلو در ماست میوه ای پروبیوتیک حاوی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس با استفاده از روش سطح پاسخ (مجری). ۱۳۹۲ تا ۱۳۹۳.
۱۸. بررسی تاثیر غلظت و زمان محلول پاشی الکترواستاتیکی کلرور کلسیم بر کیفیت و انبارمانی گوجه فرنگی (همکار). ۱۳۹۰ تا ۱۳۹۳.
۱۹. معرفی راهکارهای مناسب به منظور اصلاح ساختار، بازسازی و نوسازی واحدهای فرآوری اولیه و ثانویه انگور (مجری). ۱۳۹۰ تا ۱۳۹۳.
۲۰. مقایسه سنتتیک خشک شدن، راندمان انرژی و خواص کیفی برگه گوجه فرنگی تهیه شده با استفاده از روش خشک کردن رفرکتانس ویندو با سایر روشها (مجری). ۱۳۹۵-۱۳۹۶.
۲۱. بهینه سازی خصوصیات رئولوژیکی، بافتی و حسی پنیر سفید ایرانی فرایالایش (UF) با استفاده از برخی هیدروکلئیدها (مجری). ۱۳۹۵-۱۳۹۷.
۲۲. بررسی و ارائه روش های مناسب بسته بندی سیب درختی (مجری-استانی) ۱۳۹۵-۱۳۹۶.
۲۳. پایش و مقایسه میزان تجمع عناصر معدنی، فلزات سنگین و آنیونهای نیترات و نیتريت در اندامهای مختلف گیاه سالیکورنیا (*Salicornia spp*) در مناطق عمده کاشت. (مجری) ۱۳۹۶-۱۳۹۷.
۲۴. - شناسایی و انتخاب ماشین مناسب برداشت سیب (همکار). ۱۳۹۵-۱۳۹۶.
۲۵. استخراج و ریزپوشانی کردن ترکیبات عملگرا از پسماندهای کارخانجات آب میوه و استفاده بهینه از آنها در صنایع غذایی (همکار). ۱۳۹۵ تا ۱۳۹۷.
۲۶. سنجش میزان ضایعات گندم در کشور هنگام برداشت با کمباین های کاه کوب (همکار) ۱۳۹۸-۱۳۹۹.
۲۷. بررسی خصوصیات فیزیکیوشیمیایی، میکربی و حسی انواع ماست تهیه شده از شیر بز (پروبیوتیک، میوه ای، منجمد، مخلوط شیر بزی و گاوی) (همکار). ۱۳۹۶-۱۳۹۹.
۲۸. تاثیر پوشش نانو بیوکامپوزیت خوراکی بر خواص پنیر چدار در طول رسیدن (مجری) ۱۳۹۸-۱۳۹۹.
۲۹. تولید رنگ خوراکی پایدار از پوسته میگو (گونه ببری سبز) و بررسی فعالیت ضد میکروبی آن در شرایط برون تنی و مدل غذایی (همکار) ۱۳۹۸-۱۴۰۰.
۳۰. اصلاح بارگاه سنتی خشک کردن انگور با استفاده از صفحات گرمایش کنترلی و ارزیابی اقتصادی آن (مجری) ۱۳۹۹-۱۴۰۰.

راهنمایی و مشاوره پایان نامه ها کارشناسی ارشد

۱. محمودی، ماندانا. ۱۳۸۹. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. تاثیر باکتری های پروبیوتیک بر خصوصیات پنیر سفید ایرانی. مشاور. دانشگاه ارومیه.
۲. دهنوی، فاطمه. ۱۳۹۰. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی ماندگاری باکتری لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و تاثیر آن بر خواص شیمیایی و حسی پنیر کوزه. مشاور. دانشگاه ارومیه.
۳. آبرون، نجمه. ۱۳۹۰. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. کاربرد فیبرهای خوراکی در تهیه ماست پروبیوتیک و بررسی تاثیر آنها بر خواص کیفی محصول نهایی. راهنما. دانشگاه ارومیه.
۴. عظیمی، افسانه. ۱۳۹۰. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. تاثیر فیبر پرتقال بر خواص فیزیکی و شیمیایی، رئولوژیکی و حسی ماست میوه‌ای. راهنما. دانشگاه آزاد قوچان.
۵. سلیمانی، افشین. ۱۳۹۱. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. تاثیر اسیدی کردن مستقیم شیر روی خصوصیات فیزیکی و شیمیایی و میکروبی پنیر سفید ایرانی پروبیوتیک. راهنما. دانشگاه آزاد سبزوار.
۶. ابراهیم زادگان، سمانه. ۱۳۹۱. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی ماندگاری پروبیوتیک‌های آزاد و کپسوله شده و تاثیر آنها بر خواص شیمیایی و حسی دوغ. راهنما. دانشگاه آزاد شهر کرد.
۷. مویدزاده، سائنا. ۱۳۹۱. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی تاثیر آنزیم ترانس گلوتامیناز بر ویژگی های فیزیکی و شیمیایی و حسی ماست پروبیوتیک بدون چربی. راهنما. دانشگاه ارومیه.
۸. رضایی، عزیزه. ۱۳۹۱. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. تأثیر افزودن کازئین و شیر خشک بر میزان فعالیت ACE-inhibitory در ماست پروبیوتیک بدون چربی. راهنما. دانشگاه ارومیه.
۹. شیخ قاسمی، شهره. ۱۳۹۲. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی ماندگاری باکتری لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس آزاد و کپسوله شده و تاثیر آن بر خواص شیمیایی و حسی آب سیب. راهنما. دانشگاه واحد آیت الله آملی.
۱۰. حصاری، میر سجاد. ۱۳۹۲. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بهینه سازی مقادیر فیبر هویج و مارمالاد زردالو در ماست میوه ای پروبیوتیک حاوی باکتری لاکتوباسیلوس/اسیدوفیلوس با استفاده از روش سطح پاسخ. راهنما. دانشگاه آزاد اسلامی واحد پردیس علوم تحقیقات مازندران.
۱۱. نادعلی زاده، میثم. ۱۳۹۲. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی تاثیر آلزینات و پکتین بر پایداری، خواص رئولوژیکی و حسی دوغ با استفاده از روش سطح پاسخ. راهنما. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۱۲. شهیدی، مهدی. ۱۳۹۲. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی تاثیر اسانس شوید و فیبر بر قابلیت ماندگاری بیفیدوباکتریوم لاکتیس در دوغ در طول نگهداری با استفاده از روش box behnken. راهنما. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۱۳. ابراهیم بندی، مصطفی. ۱۳۹۲. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی زنده مانی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و خواص فیزیکی و شیمیایی و حسی ماست پروبیوتیک میوه ی پرتقال. راهنما. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۱۴. طهرانی ودیوا، سمیه. ۱۳۹۲. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. مطالعه تولید نوشیدنی مناسب بر پایه آب ماست و آب انار. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد پردیس علوم تحقیقات مازندران.
۱۵. امین اسلام، لیلیا. ۱۳۹۲. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی ماندگاری پروبیوتیک های آزاد و کپسوله شده و تاثیر آنها بر خواص فیزیکی و شیمیایی و حسی ماست. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد پردیس علوم تحقیقات خوزستان.
۱۶. آيسان صبا. ۱۳۹۵. بهینه سازی کوکتل آب میوه فراسودمند مرکب از گوجه فرنگی، پرتقال و کدو با استفاده از روش سطح پاسخ. راهنما، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شبستر

۱۷. حکیمه محمدی شندی. ۱۳۹۵. بررسی اثر صمغ پکتین و شیره خرما بعنوان شیرین کننده طبیعی بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و ارگانولپتیکی پاستیل میوه ای بر پایه موز. راهنما، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شبستر.
۱۸. نگین وقارموسوی. ۱۳۹۵. تاثیر گیاه اسکروفولاریا استریاتا (تشنه‌داری) بر ویژگی‌های میکروبیولوژی پنیر سفید ایرانی. راهنما، دانشگاه آزاد اسلامی واحد مراغه
۱۹. کوروش کریمی. ۱۳۹۵. تاثیر گیاه اسکروفولاریا استریاتا (تشنه‌داری) بر خواص کیفی، میکروبی و عمر انباری سیب درختی. راهنما، دانشگاه آزاد اسلامی واحد مراغه.
۲۰. روزان شیخ قاسمی. ۱۳۹۶. تاثیر سالیکورنیا، به عنوان جایگزین نمک طعام بر برخی خصوصیات کیفی، میکروبی و حسی دوغ. راهنما، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شبستر
۲۱. میترا قائمی. ۱۳۹۶. بهبود خواص فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و حسی پنیر سفید ایرانی فرآپالایش (UF) با استفاده از صمغ‌های کتیرا و زانتان. راهنما، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شبستر
۲۲. فاطمه بابایی. ۱۳۹۷. بهینه سازی و ارزیابی خواص کیفی و حسی و ترکیبات زیست فعال مخلوط آب میوه‌های هویج، سیب و چغندر قرمز. راهنما، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شبستر

دکتری

۲۳. فرناز نبی زاده ۱۳۹۴. تاثیر استفاده از جایگزین های چربی بر خواص کیفی پنیر چدار کم چرب طی رسیدن. مشاور، دانشگاه ارومیه (دکتری)
۲۴. دیزیانی
۲۵. فشین سلیمانی رامبد. ۱۳۹۷. تاثیر استفاده از موسیلاژ دانه کتان و صمغ زانتان به عنوان پوشش خوراکی بر خواص کیفی و رئولوژیکی پنیر چدار در طول رسیدن. راهنما، دانشگاه آزاد واحد ایت الله آملی (دکتری)
۲۶. هدیه پورمولا. ۱۳۹۷. تاثیر استفاده از صمغ کتیرا و گوار به عنوان پوشش خوراکی بر خواص کیفی و رئولوژیکی پنیر چدار در طول رسیدن. مشاور، دانشگاه آزاد واحد ایت الله آملی (دکتری)
۲۷. رقیه طالبی حبشی ۱۳۹۸. تاثیر پوشش خوراکی کیتوزان حاوی اسانس آویشن و نوع بسته بندی بر خواص کیفی، میکروبی و پایداری اکسایشی در انبارمانی مغز گردو (*Juglans regia L.*). راهنما، دانشگاه آزاد علوم و تحقیقات تهران (دکتری)
۲۸. سحر خیرخواه. ۱۳۹۹. تاثیر پوشش نانو بیوکامپوزیت بر پایه موسیلاژ دانه ریحان حاوی نانوذرات اکسید روی بر خواص فیزیکوشیمیایی، حسی و میکروبی پنیر چدار در طول رسیدن. راهنما، دانشگاه آزاد واحد نور (دکتری)

عضویت در مجامع علمی

عضو انجمن بیوتکنولوژی

عضو انجمن صنایع غذایی

تشویقات

۱. دریافت لوح تقدیر از آقای مهندس میر جواد سیدنژاد رییس سازمان جهاد کشاورزی استان آذربایجان غربی. پژوهشگر نمونه استان در سال ۱۳۸۰.
۲. دریافت لوح تقدیر از آقای دکتر ارژنگ جوادی رییس موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. پژوهشگر ممتاز در گروه تحقیقات مهندسی صنایع غذایی کشور سال ۱۳۸۱.

۳. دریافت لوح تقدیر از آقای مهندس میر جواد سیدنژاد رییس سازمان جهاد کشاورزی استان آذربایجان غربی. پژوهشگر نمونه استان. سال ۱۳۸۲.
۴. دریافت لوح تقدیر از آقای دکتر علی آهومنش معاون وزیر و رییس سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی. پژوهشگر نمونه مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی آذربایجان غربی. سال ۱۳۸۳.
۵. دریافت نماد ستاد بزرگداشت هفته پژوهش استان آذربایجان غربی از دکتر صدیقی رییس دانشگاه ارومیه. پژوهشگر نمونه سال ۱۳۸۴.
۶. دریافت لوح تقدیر از آقای مهندس کریم زاده و دکتر غفاری رییس سازمان جهاد کشاورزی استان آذربایجان غربی. پژوهشگر نمونه استان در سال ۱۳۹۵.