

سوابق تحصیلی

لیسانس، مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه صنعتی اصفهان، ۱۳۷۲

فوق لیسانس، صنایع غذایی، دانشگاه صنعتی اصفهان، ۱۳۷۶

دکتری، صنایع غذایی، دانشگاه صنعتی اصفهان، ۱۳۸۸

سوابق شغلی

عضو هیئت علمی بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی اصفهان، از سال ۱۳۷۶ تاکنون.

سوابق اجرایی

- عضو کمیته فنی بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی اصفهان، ۱۳۷۷- تاکنون
- نماینده سازمان جهاد کشاورزی استان اصفهان در کمیته HACCP استان، ۱۳۸۲-۱۳۷۹
- نماینده سازمان جهاد کشاورزی استان اصفهان در کمیته تغذیه استان، ۱۳۸۲-۱۳۸۰
- نماینده سازمان جهاد کشاورزی استان اصفهان در کمیته صنایع غذایی استان، ۱۳۸۲-۱۳۸۱
- عضو کمیته تدوین استاندارد های ملی، سازمان ملی استاندارد ایران، ۱۳۸۰- تاکنون
- ناظر و داور طرح های صندوق حمایت از پژوهشگران و فناوران کشور (ریاست جمهوری)، ۱۳۹۰- تاکنون
- عضو کمیته استاندارد، قوانین و مقررات مدیریت محیط زیست و توسعه پایدار کشاورزی، ۱۳۹۰ - ۱۳۹۱
- مسئول سمپوزیوم رژیم درمانی سلیاک: غذاها و فرآورده های غذایی بدون گلوتن و مسئول سمپوزیوم اهمیت فیبر غذایی و تولید محصولات غله ای پر فیبر در اولین کنگره بین المللی تغذیه ایران و دوازدهمین کنگره تغذیه، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات درمانی استان اصفهان، ۱۳۹۱
- نماینده مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی اصفهان در انجمن بیماران سلیاک و مرکز تحقیقات پورسینا و رئیس کمیسیون تغذیه انجمن، ۱۳۸۸- تاکنون.
- عضو کمیته بررسی و تعیین پژوهشگر برتر و طرح برتر استان اصفهان و مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی اصفهان، ۱۳۸۹- تاکنون.
- محقق معین سازمان جهاد کشاورزی اصفهان، ۱۳۹۳ - تاکنون.
- عضو شورای نمایندگان مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی اصفهان، ۱۳۹۳- ۱۳۹۵.

- داور کتاب سال گروه مهندسی کشاورزی، ۱۳۹۴.
- عضو کمیته علمی فنی تولیدات گیاهی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی اصفهان، ۱۳۹۴- تاکنون.
- عضو کمیته علمی تدوین دستورالعمل اجرایی تولید محصول سالم (GAP یا عملیات خوب کشاورزی)، ۱۳۹۴- تاکنون.
- نماینده مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی اصفهان در کار گروه دفتر ساماندهی اطلاعات و آمار کشاورزی و صنایع تبدیلی، اتاق بازرگانی، ۱۳۹۵- تاکنون.

سوابق تدریس

- صنایع فراورده های غذایی، ۶ دوره کارگاه آموزشی ویژه مروجین، ۱۳۷۷
- کارگاه آموزشی کارشناسان کنترل کیفیت کارخانجات آرد استان اصفهان، ۱۳۸۸
- تاثیر فرایند بر ارزش غذا، کارشناسی، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان ۱۳۹۲ - ۱۳۹۳
- ایمنی غلات، میوه و سبزی، کارشناسی ارشد، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان، ۱۳۸۹ - تاکنون.

مقاله های چاپ شده در مجلات

- ۱- مشرف، ل. و کرامت. ج. ۱۳۷۹. بررسی تولید رنگ خوراکی قرمز از چغندرقرمز و پایداری آن طی فرایندهای غذایی. مجله علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه صنعتی اصفهان. ۲ (۴): ۹۱-۱۰۱ .
- ۲- فرهادی، ع. اکبری، م. و مشرف، ل. ۱۳۸۱. اثرات روش های آبیاری و مالچ های پلی اتیلن بر کیفیت گرمک در اصفهان. مجله علوم و فنون باغبانی ایران. ۲ (۳): ۱۶۱-۱۷۰ .
- ۳- مشرف، ل. و قاسمی، ا. ۱۳۸۳. اثر زمان برداشت بر افزایش عمر نگهداری به واریته اصفهان، مجله علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه صنعتی اصفهان. ۸ (۲): ۱۸۱-۱۹۰ .
- ۴- سالمی، ح. و مشرف، ل. ۱۳۸۵. تأثیرات کم آبیاری بر شاخص های کیفی ذرت دانه ای در مناطق خشک و نیمه خشک. تحقیقات مهندسی کشاورزی. ۷ (۲۶): ۷۱-۸۴ .
- ۵- ایوز، م. و مشرف، ل. ۱۳۹۰. تاثیر اندازه ذرات و فراوری هیدروترومال بر میزان اسیدفیتیک سبوس گندم. مجله پژوهش و نوآوری مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی اصفهان، شماره هفتم.

- ۶- ایوز، م. و مشرف، ل. ۱۳۹۰. تاثیر فراوری هیدراتاسیون گرم بر روی خصوصیات شیمیایی سبوس گندم و خصوصیات رئولوژیکی خمیر حاوی آن. مجله پژوهش و نوآوری مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی اصفهان، شماره هفتم.
- ۷- خاکی ریزی، م. عطای صالحی، ا. مشرف، ل. و تجلی، ف. ۱۳۹۱. بررسی ترکیبات فیزیکی شیمیایی میوه سنجد به منظور کاربرد در صنایع غذایی. داروهای گیاهی. شماره ۱. ۱۷-۲۲.
- ۸- ایوز، م. و مشرف، ل. ۱۳۹۱. تاثیر فراوری هیدراتاسیون گرم بر ترکیب شیمیایی سبوس ریز گندم و خواص رئولوژیکی خمیر حاوی آن. تحقیقات مهندسی کشاورزی. ۱۳(۴): ۵۱-۶۰.
- ۹- مختاری، ف. خان احمد، م. عسگری، ب. مشرف، ل. و الهامیراد، ا. ۱۳۹۳. بررسی عملکرد آنتی اکسیدانی عصاره های استخراجی سبوس برنج در شرایط آون و مقایسه با BHT. تحقیقات مهندسی کشاورزی. شماره (۱) ۱۵. ۵۵-۶۶.
- ۱۰- کریمی، ن. مشرف، ل. قزوینی، ح. ۱۳۹۳. تاثیر بسته بندی فعال بر خصوصیات کمی، کیفی و عمر نگهداری قارچ دکمه ای. پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی. ۳(۴): ۳۴۷-۳۶۰.
- ۱۱- کریمی، ن. مشرف، ل. و ملک، س. ۱۳۹۳. اثر نوع پوشش بسته بندی و مواد رطوبت گیر بر عمر نگهداری قارچ دکمه ای. تحقیقات مهندسی کشاورزی. ۱۵(۳): ۱-۱۲.
- ۱۲- کریمی، ن. و مشرف، ل. ۱۳۹۴. اثر بسته بندی فعال با پوشش پلی وینیل کلرید بر بازارپسندی قارچ دکمه ای. فصلنامه علوم و صنایع غذایی. شماره ۴۸، ۶۱-۷۰.
- ۱۳- مشرف، ل. ۱۳۹۴. اثر فراوری سبوس گندم بر کاهش اسید فیتیک و باقیمانده سموم دفع آفات نباتی. تحقیقات مهندسی کشاورزی. ۱۶(۲): ۷۱-۸۲.
- ۱۴- شگری جوکاری، س. میرلوحی، م. مشرف، ل. ۱۳۹۵. آلودگی انواع آرد و نان به آفلاتوکسین و ارزیابی خطر دریافت آفلاتوکسین از طریق مصرف نان در ایران. مجله دانشکده پزشکی اصفهان. ۳۶۸: ۲۴۲۰ - ۲۴۲۸.

15- A. Farhadi, M. Akbari, L. Mosharraf. **2002**. EFFECTS of IRRIGATION METHODS and POLYETHYLENE MULCHES on QUALITY of MELON (CUCUMIS MELD VAR. RETICULATUS) IN ISFAHAN. Iranian Journal of Horticultural Science and Technology. 2 (34), 161-170.

16- Mosharraf, L. M. Kadivar and M. Shahedi. **2009**. The Effect of hydrothermally treated bran on physicochemical, rheological and micro structural characteristics of Sangak bread. Journal of Cereal Science. 49: 398-404.

17- Aivaz, M. and Mosharraf, L. **2013**. Influence of deferent treatment and particle size of wheat bran on its materials and physicochemical characteristic. International Journal of Agri Science. 3(8):608-619.

18- Mohammad, F., M. Mirlohi, L. Mosharraf. and A. Hasanzade. **2016**. Occurrence of aflatoxins in wheat flour specified for sangak bread and its reduction through fermentation and baking. Quality Assurance and Safety of Crops & Foods. 1 - 8.

مقاله های چاپ شده در مجلات علمی - ترویجی

- چغندر قرمز منبعی سرشار از رنگ خوراکی. ۱۳۷۸. نشریه باغدار.
- بوم شناختی کرم های خاکی در کشاورزی پایدار. ۱۳۹۲. نشریه برزگر.
- خواص چای کمبوچا و ترکیبات معجزه آسای آن. ۱۳۹۲. نشریه دانش غذا و کشاورزی.

مقاله های ارائه شده در کنفرانس

کنفرانس های داخلی

- ۱- سیدی، س.م.، خان احمدی، م.، عباسیان، ع.، مشرف، ل.، ثالثی، م.، فرشینه عدل، م.، کریمی، ح. ۱۳۸۹. مقایسه چندین روش شیمیایی رنگبری موم زنبور عسل. کرج. هفتمین سمینار پژوهشی زنبور عسل.
- ۲- مشرف، ل. ۱۳۸۹. تاثیر سبوس فراوری شده به روش هیدروترمال بر خصوصیات شیمیایی رئولوژیکی و ریز ساختاری آرد و خمیر گندم. کرج. ستاد موسسه تحقیقات فنی و مهندسی.
- ۳- ایوز، م.، مشرف، ل. ۱۳۹۰. تاثیر هیدراتاسیون در کاهش مقدار اسید فیتیک سبوس گندم با دو اندازه متفاوت. سوادکوه. اولین سمینار ملی امنیت غذایی.
- ۴- ایوز، م.، مشرف، ل. ۱۳۹۰. بررسی خواص رئولوژیکی خمیر حاوی سبوس گندم معمولی و فراوری شده. سوادکوه. اولین سمینار ملی امنیت غذایی.
- ۵- مشرف، ل. ۱۳۹۰. اصول GAP بر کاهش مصرف نگهدارنده ها. اصفهان. دانشگاه علوم پزشکی اصفهان. همایش ملی ارتقای عمر ماندگاری مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی.
- ۶- مشرف، ل.، خاکی ریزی، م. عطای صالحی، ا.، تجلی، ف.، ۱۳۹۰. بررسی ترکیبات فیزیکوشیمیایی میوه سنجد به منظور کاربرد در صنایع غذایی. شهرکرد. اولین کنگره ملی داروهای گیاهی.

- ۷- مشرف، ل.، خاکی ریزی، م. عطای صالحی، ا.، تجلی، ف.، ۱۳۹۰. ارزیابی خصوصیات کمی و کیفی آرد کامل سنجد به منظور غنی سازی مواد غذایی. قوچان. همایش ملی صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی قوچان.
- ۸- مشرف، ل.، خاکی ریزی، م. عطای صالحی، ا.، تجلی، ف. ۱۳۹۰. سنجد به منظور کاربرد در صنایع غذایی. قوچان. همایش ملی صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی قوچان.
- ۹- مشرف، ل.، خاکی ریزی، م. عطای صالحی، ا.، تجلی، ف. ۱۳۹۰. تولید اتانول جهت تامین سوخت از ضایعات کشاورزی. قوچان. اولین همایش ملی تحقیقات نوین در شیمی کاربردی.
- ۱۰- مشرف، ل.، خاکی ریزی، م. عطای صالحی، ا.، تجلی، ف. ۱۳۹۰. تولید اتانول از تفاله سیب به روش تخمیر جامد. قوچان. اولین همایش ملی تحقیقات نوین در شیمی کاربردی.
- ۱۱- مشرف، ل. ۱۳۹۱. فراوری فیبرهای رژیمی به منظور دسترسی به املاح مفید بدن. اصفهان. دوازدهمین کنگره تغذیه ایران.
- ۱۲- مشرف، ل. ۱۳۹۱. تغذیه مناسب برای بیماران سلیاک. اصفهان. دوازدهمین کنگره تغذیه ایران.
- ۱۳- لطیفی خواه، ا.، قاسمی، ا.ع. و لاله مشرف. ۱۳۹۱. مناسب ترین زمان برداشت به رقم اصفهان. شیراز. اولین همایش ملی فیزیولوژی پس از برداشت.
- ۱۴- مشرف، ل. و ملک، س. ۱۳۹۳. تاثیر فرایندهای غذایی بر کاهش باقیمانده سموم در غلات در جهت ارتقاء امنیت غذایی. اصفهان. دومین همایش ملی تغییر اقلیم و امنیت غذایی.
- ۱۵- مشرف، ل.، کریمی، ن. و ملک، س. ۱۳۹۳. کاربرد فناوری نوین بسته بندی فعال در جهت ارتقاء امنیت غذایی. اصفهان. دومین همایش ملی تغییر اقلیم و امنیت غذایی.
- ۱۶- کریمی، ن.، مشرف، ل. و ملک، س. ۱۳۹۴. افزایش زمان ماندگاری قارچ دکمه ای با استفاده از بسته بندی فعال. دانشگاه صنعتی اصفهان. سومین همایش بزرگ صنایع غذایی.

کنفرانس های بین المللی

- 1- Mosharraf, L. M. Shahedi and M. Kadivar. **2008**. Influence of hydrothermalealed bran on physicochemical, rheological and microstructural characteristics of Sangak bread. 13th ICC Cereal and Bread Congress, Madrid. SPAIN.
- 2- Abiad, M.G., Mosharraf, L., Campanella, O.H., and Hamaker, B.R. July **2009**. Glass Transition and Moisture Effects on Gluten-starch Dough Systems. Institute of Food Technologists annual meeting, Anaheim, CA, USA.

- 3- Abiad, M.G., Mosharraf, L., Campanella, O.H., and Hamaker, B.R. April **2009**. Rheological Characterization and Comparison between Zein-Starch and Gluten-starch Dough Systems. Conference of Food Engineering, Ohio State University, Columbus, OH. USA.
- 4- Abiad, M.G., Mosharraf, L., Campanella, O.H., and Hamaker, B.R. April **2009**. Effect of Temperature and Water Content on the Rheological Properties of Gluten-starch Dough Systems. Conference of Food Engineering, Ohio State University, Columbus, OH. USA.
- 5- Fevzioglu, M., Mosharraf, L., Campanella, O.H., and Hamaker, B.R. **2010**. Effect of HMW glutenin in zein dough rheology and optimization of mixograph parameters. Institute of Food Technologists Program and Abstract Book Annual Meeting, Chicago, IL. USA.
- 6- Mosharraf, L. **2012**. The effect of hydrothermally treated bran on rheological properties of wheat dough. The Second Iranian Workshop on Rheology. Isfahan University of Technology. IRAN.
- 7- Sayedi, S.M., Khan Ahmadi, M. Mosharraf, L., Abassian, A., Salesi, M., Karimi, H.R. **2012**. Comparison of several chemical methods for bleaching honey bee wax. The First Turkish Congress, Expo and Workshops on Honey and Honeybee products with international participation. Kayseri. TURKEY.
- 8- Sayedi, S.M., Khan Ahmadi, M. Mosharraf, L., Abassian, A., Salesi, M., Karimi, H.R. **2012**. Honey: A treatment for human mental and behavioral disease. The First Turkish Congress, Expo and Workshops on Honey and Honeybee products with international participation. Kayseri. TURKEY.
- 9- Latifikhah, E. , Mosharraf, L. and Ghasemi, A., **2013**. The impact of harvesting time accounted anthesis. International symposium on fruit culture and its traditional knowledge along Silk Road countries. Yerevan, ARMENIA.
- 10- Mosharraf, L., Jan **2014**. New techniques to improve nutritional values in cereal bran. The 1st International Conference on New Ideas in Agriculture. Islamic Azad University Khorasan Branch. Isfahan. IRAN.
- 11- Karimi, N., Mosharraf, L. and Malek, S. **2015**. Impact of Clear and Stretch polyvinyl chloride packaging film and moisture absorbers on button mushroom shelf life. International conference on healthy agriculture, nutrition and community. Tehran. IRAN.
- 12- Mosharraf, L. and Mirlohi, M. **2015**. Phytic Acid and Aflatoxin Reduction in Wheat Bran and Flour through Fermentation. 65th Australasian Grain Science Conference. "Grains for a Healthy Future". Sydney, AUSTRALIA.

۱۳- مشرف، ل. ۱۳۹۱. فراوری فیبرهای رژیمی به منظور دسترسی به املاح مفید بدن. اصفهان. دانشگاه علوم پزشکی اصفهان. اولین کنگره بین المللی تغذیه ایران.

- ۱۴- مشرف، ل. ۱۳۹۱. تغذیه مناسب برای بیماران سلیاک. اصفهان. دانشگاه علوم پزشکی اصفهان. دوازدهمین کنگره تغذیه ایران و اولین کنگره بین المللی تغذیه ایران.
- ۱۵- کریمی، ن.، مشرف، ل. و ملک، س. ۱۳۹۴. تاثیر فیلم های بسته بندی پلی وینیل کلراید شفاف و کشسان و مواد رطوبت گیر بر عمر نگهداری قارچ دکمه ای. تهران. اولین کنگره بین المللی کشاورزی سالم، تغذیه و جمعیت.

پروژه های تحقیقاتی اجرا شده

- ۱- بررسی زمان برداشت در افزایش عمر انبارداری به اصفهان (سمت: مجری). ۱۳۷۸-۱۳۸۱.
- ۲- تعیین مناسب ترین فرمول به منظور تهیه ژله، مربای ژله ای و کمپوت از به اصفهان (سمت: مجری). ۱۳۷۹-۱۳۸۱.
- ۳- بررسی روشهای مختلف خشک کردن گل محمدی و اثر آن بر میزان استحصال اسانس و تهیه یک محصول فرایند شده از آن (سمت: مجری). ۱۳۷۹-۱۳۸۱.
- ۴- بررسی اثر فراوری سبوس گندم بر کاهش میزان باقیمانده سموم دفع آفات نباتی (سمت: مجری). ۱۳۸۹-۱۳۹۱.
- ۵- بررسی فراوری تخمیری سبوس گندم به منظور بهبود خصوصیات تغذیه ای (سمت: مجری). ۱۳۸۹-۱۳۹۲.
- ۶- بهبود ارزش کیفی نان با استفاده از سبوس اصلاح شده به روش تخمیر (سمت: مجری). ۱۳۹۲-۱۳۹۴.
- ۷- بررسی تاثیر شرایط خشک کردن و نگهداری بر تثبیت میکروارگانیسم های مفید در سبوس (سمت: مجری). ۱۳۹۲-۱۳۹۴.
- ۸- تاثیر کم آبیاری بر عملکرد محصول ذرت دانه ای و شاخص های کیفیت در منطقه کبوترآباد (سمت: همکار). ۱۳۸۰-۱۳۸۲.
- ۹- بررسی اثرات کم آبیاری بر عملکرد، اجزای عملکرد و خصوصیات کیفی ارقام جدید گندم (سمت: همکار). ۱۳۸۱-۱۳۸۳.
- ۱۰- ساخت و ارزیابی پیازکن میله ای جلوسوار متناسب با الگوی کشت پخشی محصول (سمت: همکار). ۱۳۹۱-۱۳۹۲.
- ۱۱- تاثیر فراوری غذایی بر میزان باقیمانده سموم دفع آفات نباتی در پیاز فرایند شده (سمت: همکار). ۱۳۸۹-۱۳۹۱.
- ۱۲- تولید پروبیوتیک در مقیاس پایلوت در تغذیه طیور (سمت: ناظر). ۱۳۸۹-۱۳۹۱.

۱۳- تاثیر فراآوری غذایی بر میزان باقیمانده سموم دفع افات نباتی در سیب زمینی فرایند شده (سمت: ناظر). ۱۳۸۹-۱۳۹۲.

پروژه های تحقیقاتی در حال اجرا

- ۱- بررسی امکان تولید رنگ خوراکی سبز و جایگزینی آن به جای رنگ سنتتیک (سمت: مجری). ۱۳۹۵-۱۳۹۷.
- ۲- بررسی قابلیت انبارمانی پنج ژنوتیپ امیدبخش به (*Cydonia oblonga* Mill.) در شرایط سردخانه (سمت: همکار). ۱۳۹۳-۱۳۹۵.
- ۳- ارزیابی افت و کسری محصولات کشاورزی در مرحله انبارداری (سمت: همکار). ۱۳۹۳-۱۳۹۵.

نشریات فنی و ترویجی

- مشرف، ل. ۱۳۹۲. کاهش اسید فیتیک سبوس گندم به روش هیدراتاسیون گرم. موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. شماره ۴۱.
- تدوین استاندارد ملی: سبوس گندم مورد مصرف برای انسان - ویژگی ها و روش های آزمون، ۱۳۹۲، سازمان ملی استاندارد ایران، شماره ۱۷۰۲۸.
- گزارش فنی: دستورالعمل اجرایی تولید محصول سالم (GAP یا عملیات خوب کشاورزی) - پیاز، ۱۳۹۵. سازمان جهاد کشاورزی اصفهان.

راهنمایی، مشاوره و داوری پایان نامه

- پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی و مقایسه چند روش فراوری سبوس گندم و تاثیر آن ها بر خصوصیات فیزیکی و شیمیایی و تغذیه ای سبوس. ۱۳۸۹ (سمت: راهنما). دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.
- پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی اثر آرد سنجد بر خواص رئولوژیکی، شیمیایی، حسی و ماندگاری نان سنگک. ۱۳۹۰ (سمت: راهنما). دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
- پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی بررسی اثر جایگزینی درصدهای مختلف آرد سنجد با پودر کاکائو بر خواص فیزیکی، شیمیایی، حسی و رئولوژیکی بیسکویت کاکائویی، ۱۳۹۳ (سمت: راهنما). دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.

- پایان نامه کارشناسی ارشد رشته بهداشت و ایمنی مواد غذایی. بررسی توزیع فراوانی آفلاتوکسین در آردهای استفاده شده برای تهیه نان سنگک و اثر فرایندهای تخمیر و پخت بر بالاترین آلودگی موجود. ۱۳۹۴ (سمت: راهنما). دانشکده تغذیه و علوم غذایی. دانشگاه علوم پزشکی اصفهان.
- پایان نامه کارشناسی ارشد رشته بهداشت و ایمنی مواد غذایی. بررسی توزیع فراوانی آفلاتوکسین در آردهای استفاده شده برای تهیه نان حجیم در استان اصفهان و اثر فرایندهای تخمیر و پخت بر بالاترین آلودگی موجود. ۱۳۹۴ (سمت: راهنما). دانشکده تغذیه و علوم غذایی. دانشگاه علوم پزشکی اصفهان.
- پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی اثر غنی سازی آرد با فول فت سویا بر خصوصیات کیفی و آنتی اکسیدانی نان سنگک. ۱۳۹۴ (سمت: راهنما). دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرضا.
- پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. تاثیر جایگزینی آردهای مختلف بر روی ویژگی های حسی و ماندگاری دونات بدون گلوتن. ۱۳۹۵ (سمت: راهنما). دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرضا.
- پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی جایگزینی پودر کاکائو با پودر میوه سنجد در تولید کیک فراسودمند. ۱۳۹۵ (سمت: راهنما). دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرضا.
- رساله دکتری رشته علوم و صنایع غذایی. تولید آبمیوه حاوی دانه های گیاهی. ۱۳۹۵ (سمت: مشاور). دانشگاه ارومیه.
- دوره فرصت مطالعاتی مقطع دکتری اکولوژی گیاهان زراعی. ۱۳۹۵. (سمت: راهنما). دانشگاه تبریز.
- دوره فرصت مطالعاتی مقطع دکتری مهندسی شیمی. ۱۳۹۵. (سمت: راهنما). دانشگاه شهید باهنر کرمان.
- پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. خواص رئولوژی صمغ دانه بارهنگ و بررسی امکان استفاده آن در مواد غذایی. ۱۳۹۱ (سمت: ناظر و داور). دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد.
- پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی تاثیر کاربرد توام صمغهای متیل سلولز و هیدروکسی پروپیل سلولز در شرایط مختلف فیزیکی و شیمیایی بر روی رفتار رئولوژیک محلول صمغ آلژینات سدیم. ۱۳۹۱ (سمت: ناظر و داور). دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد.
- پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی تاثیر کاربرد توام از صمغها(زانتان و گوآر) و اینولین بر روی خصوصیات رئولوژیکی کنسانتره آب پنیر(wpc) در شرایط مختلف فیزیکی و شیمیایی (pH، املاح). ۱۳۹۱ (سمت: ناظر و داور). دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد.

- رساله دکتری رشته علوم و صنایع غذایی. مطالعه تخمیر، نیم پخت کردن و نگهداری نان سنگک به صورت منجمد و غیر منجمد. ۱۳۹۱ (سمت: داور امتحان جامع). دانشگاه صنعتی اصفهان.
- رساله دکتری رشته علوم و صنایع غذایی. اثر اگزوپلی ساکاریدهای میکروبی خمیرترش بر خواص رئولوژیک خمیر نان مسطح. ۱۳۹۱ (سمت: داور امتحان جامع). دانشگاه صنعتی اصفهان.
- رساله دکتری رشته علوم و صنایع غذایی. تولید و ارزیابی حامل‌های لیپیدی نانو ساختار حاوی آستازانتین و غنی سازی آبجو بدون الکل (ماء الشعیر) با آن. ۱۳۹۳ (سمت: داور امتحان جامع). دانشگاه صنعتی اصفهان.
- رساله دکتری رشته علوم و صنایع غذایی. رابطه ساختاری پروتئین‌ها و پیوندهای موجود در ۸ رقم گندم ایرانی با کیفیت نان تافتون حاصل از آنها. ۱۳۹۴ (سمت: داور امتحان جامع). دانشگاه صنعتی اصفهان.

تشویقات

- طرح برتر، دومین جشنواره منطقه ای شیخ بهائی، ۱۳۷۹
- پژوهشگر برتر مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان اصفهان، ۱۳۸۲
- پژوهشگر برتر استان اصفهان، ۱۳۸۲
- پژوهشگر برتر بانوان مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان اصفهان، ۱۳۹۳
- پژوهشگر برتر مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان اصفهان، ۱۳۹۴

سایر

- تولید رنگ قرمز خوراکی طبیعی توسط سیستم رزینی، مورد تأیید دانشگاه علوم پزشکی و خدمات درمانی استان اصفهان، معاونت درمان و دارو، اداره نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی، ۱۳۷۶.