



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

نام و نام خانوادگی : سیدحمیدرضا ضیاءالحق	
عنوان پست : عضو هیئت علمی	مرتبه علمی: استادیار پایه ۱۷
محل خدمت: مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان سمنان (شاهرود)	
تلفن: ۰۹۱۲۳۷۴۰۳۳۴	پست الکترونیکی: h.ziaolhagh@areeo.ac.ir
عنوان پایان نامه کارشناسی ارشد:	بررسی کیفیت و ماندگاری کشمش و برگه‌ی زردآلو در انواع بسته‌بندی‌های صادراتی
عنوان رساله دکتری:	فرمولاسیون کرم گردو: بررسی خواص فیزیکیوشیمیایی و عمل کنندگی
زمینه‌های پژوهشی:	بسته‌بندی - خشک کردن - فناوری‌های پس از برداشت - پوشش‌های خوراکی - فرمولاسیون

سوابق تحصیلی

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

سوابق شغلی

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

سوابق اجرایی

۱. مسئول بخش تحقیقات فنی و مهندسی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی سمنان - شاهرود، ۱۳۹۱-۱۳۸۷
۲. مدیر کتابخانه، مرکز تحقیقات کشاورزی سمنان - شاهرود، ۱۳۸۶ تا ۱۳۹۶
۳. مسئول تجاری سازی تحقیقات و انتقال فناوری، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان سمنان (شاهرود)، ۱۳۹۵ تاکنون

سوابق تدریس

۱. فرآیندهای پیشرفته صنایع غذایی، کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، ۱۳۹۴-۱۳۹۲
۲. فیزیولوژی پس از برداشت مواد غذایی، کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، ۱۳۹۴-۱۳۹۱
۳. روش تحقیق، کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، ۱۳۹۳-۱۳۹۲
۴. میکروبیولوژی مواد غذایی، کارشناسی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شاهرود، ۱۳۹۳-۱۳۹۰

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

مقالات

مقالات چاپ شده در مجلات انگلیسی

1. **Ziaolhagh, H.** 2011. Study on the possibility of eliminating sulfuring process in the production of dried apricots. *International journal of nuts and related sciences*. 2 (3): 15-22.
2. Rad, S., Afshari, H., Mohamadi Moghadam, M., Tahmasbi, S., **Ziaolhagh, H.** and Ebadi, A. 2011. The study of antifungal effects of herbal essences on *Aspergillus parasiticus*, an aflatoxin producer in pistachio. *Journal of Medicinal Plant Research*. 5 (20): 5155-5159.
3. **Ziaolhagh, H.** 2012. Study on the best packaging material and packaging conditions on the rancidity of almond kernels. *ISHS Acta Horticulturae*: 963.
4. Mirmohseni, S.R., Mohammadi Moghadam, M., Beheshti, B., Almasi, M., Borghei, A.M., and **Ziaolhagh, H.** 2012. The effects of some drying conditions on the oil and protein contents of pistachios. *Acta Hort.* 963. (ISHS).
5. **Ziaolhagh, H.** 2013. Effect of packaging on shelf life of almond kernels. *International journal of agriculture and crop sciences*. 5 (1): 15-20.
6. Shakouri, S., **Ziaolhagh, H.**, Sharifi-Rad, J., Heydari-Majd, M., Tajali, R., Nezarat, S, and Jaime A. Teixeira da Silva. 2015. The effect of packaging material and storage period on microwave-dried potato (*Solanum tuberosum* L.) cubes. *Journal of Food Science and Technology*. 52 (6): 3899-3910.
7. **Ziaolhagh, H.**, Mazaheri Tehrani, M., Razavi, M., Rashidi, H. 2017. Roasting Process Optimization of Walnut Kernels for the Preparation of Walnut Cream Using Response Surface Methodology. *Journal of Nuts*. 8(1):31-40.
8. **Ziaolhagh, S.H.** and Jalali, H. 2017. Physicochemical properties and survivability of probiotics in bio-dough containing wild thyme essence and xanthan gum. *International Food research Journal*. 24(4):1805-1810.
9. **Ziaolhagh, S.H.**, Fatemian, H. and Goodarzi, F. 2020. The Effect of Thermal Pretreatment and Packaging Conditions on the Shelf-life of Walnut Kernels. *Journal of Nuts*. 11(2): 159-168.
10. **Ziaolhagh, S.H.** 2021. Effects of some salts on the shelf life of Shahrood Sorkh-e-Fakhri table grapes stored in cold storage. *Iranian Food Science and Technology Research Journal*. 16(6):

11. **Ziaolhagh, S.H.** and Kanaani, S. 2021. Optimization of gum Tragacanth-Chitosan edible coating formulation to extend the shelf life of Apricot (*Prunus Armeniaca*) Fruit, using Response Surface Methodology. *Journal of Agricultural science and Technology*. **23(2)**:

مقالات چاپ شده در مجلات علمی پژوهشی

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

مقالات ترویجی

۱. ضیاءالحق، س.ح. ۱۳۹۹. تهیه حبه‌های خشک سیب‌زمینی با ماندگاری بالا. علوم کاربردی سیب‌زمینی. ۳(۱): ۸-۱.

مقالات ارائه شده در کنفرانسهای داخلی و خارجی

کنفرانسهای داخلی

۱. ضیاءالحق، ح.، کاشانی نژاد، م. و مرتضوی، ع. ۱۳۷۷. بهینه سازی فرایندهای صنایع غذایی به کمک بیوسنسورها. نقش و اهمیت طراحی مهندسی در صنایع غذایی. خرداد. مشهد.
۲. کاشانی نژاد، م. ضیاءالحق، ح. مرتضوی، ع. ۱۳۷۷. ساختمان یک گرم کننده مقاومتی و کاربرد آن در فراوری اسپتیک مواد غذایی. نقش و اهمیت طراحی مهندسی در صنایع غذایی. خرداد. مشهد.
۳. مظاهری تهرانی، م. و ضیاءالحق، ح. ۱۳۷۹. بهینه سازی هیدرولیز ضایعات کارخانه آرد جهت تولید قندهای قابل تخمیر. همایش بیوتکنولوژی و آینده. بهمن. مشهد.
۴. ضیاءالحق، ح. ۱۳۸۰. بررسی کیفیت و ماندگاری کشمش و برگه زردآلودر انواع بسته بندی های صادراتی. دوازدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. مهر. تهران.
۵. ضیاءالحق، ح. ۱۳۸۲. بررسی شرایط مناسب بسته بندی برگه زردآلو جهت افزایش زمان ماندگاری. اولین همایش ملی خشکبار کشور. مهر. تبریز.
۶. ضیاءالحق، ح. ۱۳۸۴. تعیین روش بهینه خشک کردن قطعات سیب زمینی با هدف جلوگیری از ضایعات. دومین همایش ملی بررسی ضایعات محصولات کشاورزی. آبان. تهران.
۷. ضیاءالحق، ح. و میر مجیدی، ع. ۱۳۸۶. بهینه سازی روشهای سنتی تولید برگه زردآلو در مناطق تولید به منظور بهبود خواص کیفی و حذف گوگرد. اولین همایش و نمایشگاه خشکبار. ۲۶-۲۸ اردیبهشت. دامغان.
۸. ضیاءالحق، ح. ۱۳۸۶. تعیین روش بهینه خشک کردن قطعات سیب زمینی با هدف جلوگیری از ضایعات. اولین همایش و نمایشگاه خشکبار. ۲۶-۲۸ اردیبهشت. دامغان.
۹. ضیاءالحق، ح. ۱۳۸۶. بررسی شرایط مناسب بسته بندی برگه زردآلو جهت افزایش زمان ماندگاری. اولین همایش و نمایشگاه خشکبار. ۲۶-۲۸ اردیبهشت. دامغان.
۱۰. ضیاءالحق، ح. ۱۳۸۶. بررسی شرایط مناسب بسته بندی کشمش جهت افزایش زمان ماندگاری. اولین همایش و نمایشگاه خشکبار. ۲۶-۲۸ اردیبهشت. دامغان.
۱۱. یغانی، م. و ضیاءالحق، ح. ۱۳۹۰. بهینه سازی فرآیند تهیه مالت از لاینهای جو بدون پوشینه استان گلستان. نخستین همایش فراملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. ۲۰-۲۱ اردیبهشت. گرگان.
۱۲. نوریان، س.، مرتضوی، ع.، خمیری، م. و ضیاءالحق، ح. ۱۳۹۰. تأثیر استفاده از نشاسته مقاوم به ذرت به عنوان پری بیوتیک بر زنده ماندی لاکتوباسیلوس رامنوسوس و ویژگی های حسی ماست فراویژه. نخستین همایش فراملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. ۲۰-۲۱ اردیبهشت. گرگان.
۱۳. نوریان، س.، مرتضوی، ع.، خمیری، م. و ضیاءالحق، ح. ۱۳۹۰. افزایش زنده ماندی پروبیوتیکها به وسیله ریزپوشانی و استفاده از پری بیوتیک در ماست فراویژه. نخستین کنگره ملی پروبیوتیک و پریبیوتیک ایران. بهار. تهران.
۱۴. یغوبی، م.، توکلی پور، ح.، الهامی راد، ا.، ضیاءالحق، ح. و عسکری، ب. ۱۳۹۰. مطالعه برخی از پارامترهای کیفی سیب زمینی در پاسخ با کاربرد انواع خشک کنها. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۱-۳ آذر. تهران.
۱۵. شکوری، ش.، توکلی پور، ح.، ضیاءالحق، ح. و نظارت، س. ۱۳۹۰. تأثیر نوع و شرایط بسته بندی بر خصوصیات کیفی سیب زمینی خشک شده با مایکروویو. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۱-۳ آذر. تهران.

۱۶. طهماسبی، س.، راد، س. و ضیاءالحق، ح. ۱۳۹۰. اثر بسته بندی تحت فشار بالا در فرآورده‌های گوشتی. همایش ملی صنایع غذایی. ۹-۱۰ اسفند. قوچان.
۱۷. شکوری، ش.، ضیاءالحق، ح. و نظارت، س. ۱۳۹۲. اثربسته بندی با اتمسفر تعدیل یافته در جذب روغن و میزان ویتامین ث در سیب زمینی خشک شده. دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. قوچان.
۱۸. نظری، م.، جلالی، ح.، ضیاءالحق، ح. و عرب عامری، م. ۱۳۹۱. بررسی آلودگی فرآورده‌های گوشتی ماکیان عرضه شده در شهرستان شاهرود به سالمونلا اینتریتیدیس با تکنیک PCR. اولین همایش ملی دانشجویی بیوتکنولوژی. گرگان.
۱۹. شکوری، ش.، ضیاءالحق، ح. و نظارت، س. ۱۳۹۲. اثرنوع پیش تیمار و بسته بندی در شرایط ازت برقابلیت جذب اب قطعات خشک شده ی سیب زمینی. دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. قوچان
۲۰. شکوری، ش.، ضیاءالحق، ح. و نظارت، س. ۱۳۹۲. اثرنوع پیش تیمار بر پارامترهای رنگ سنجی سیب زمینی خشک شده بسته بندی شده تحت خلاء. دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. قوچان.
۲۱. شکوری، ش.، ضیاءالحق، ح. نظارت، س. و عبد الشاهی، آ. ۱۳۹۲. بررسی اثرتیمارهای مختلف در میزان اسید اسکوربیک و درصد چروکیدگی سیب زمینی خشک شده. دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. قوچان.
۲۲. شکوری، ش.، ضیاءالحق، ح. نظارت، س. بررسی اثرنوع پیش تیمار بسته بندی و شرایط اتمسفری برویژگی جذب آب و چروکیدگی قطعات خشک شده ی سیب زمینی. دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. قوچان.
۲۳. شکوری، ش.، توکلی پور، ح.، ضیاءالحق، ح. نظارت، س. ۱۳۹۲. مطالعه ی اثردو نوع بسته بندی تحت خلاء بر روی رطوبت و وزن مخصوص سیب زمینی خشک شده ی پیش تیمار شده با آب. دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. قوچان.
۲۴. زارع، س.، ضیاءالحق، ح. ۱۳۹۵. مطالعه فعالیت آنتی اکسیدانی و ترکیبات فنلی بخشهای مختلف گردو همراه با حلال اتانل و با استفاده از دستگاه اولتراسوند. نخستین کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم. کرج.
۲۵. زارع، س.، ضیاءالحق، ح. ۱۳۹۵. بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی و ترکیبات فنلی بخشهای مختلف گردو همراه با حلال آب و با استفاده از دستگاه اولتراسوند. نخستین کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم. کرج.
۲۶. زارع، س.، ضیاءالحق، ح. ۱۳۹۵. مطالعه فعالیت آنتی اکسیدانی و ترکیبات فنلی بخشهای مختلف گردوی منطقه ی دیباج همراه با حلال آب بدون استفاده از دستگاه اولتراسوند. نخستین کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم. کرج.
۲۷. زارع، س.، ضیاءالحق، ح. ۱۳۹۵. بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی و ترکیبات فنلی مغز گردو و مقایسه با پوست گردو همراه با حلال اتانل بدون استفاده از دستگاه اولتراسوند. نخستین کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم. کرج.
۲۸. کرمی، ه.، ضیاءالحق، س.ح.، نصیری، ن.، ۱۳۹۶. بررسی ویژگی‌های حسی کرم زیتون. هفتمین همایش ملی ایده های نو در کشاورزی با رویکرد تولید غذای سالم. ۱۵ اسفند ۱۳۹۶. اصفهان.
۲۹. کرمی، ه.، ضیاءالحق، س.ح.، نصیری، ن.، ۱۳۹۶. بررسی ویژگی‌های بافتی کرم زیتون به روش بک اکستروژن. هفتمین همایش ملی ایده های نو در کشاورزی با رویکرد تولید غذای سالم. ۱۵ اسفند ۱۳۹۶. اصفهان.
۳۰. کرمی، ه.، ضیاءالحق، س.ح.، نصیری، ن.، ۱۳۹۷. بررسی پارامترهای رنگ کرم زیتون. دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ساری.
۳۱. کرمی، ه.، ضیاءالحق، س.ح.، نصیری، ن.، ۱۳۹۷. بررسی ویژگیهای رئولوژیکی کرم زیتون. دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ساری.
۳۲. جعفری، ن.، ضیاءالحق، س.ح. و محمدی نافچی، ع. ۱۳۹۷. بررسی اثر پیش تیمار اسمزی و مایکروویو بر کیفیت رنگ خلالهای خشک سیب زمینی با استفاده از روش سطح پاسخ. همایش بین المللی توسعه همکاریهای علمی منطقه ای علوم صنایع غذایی و کشاورزی. مشهد.

۳۳. ضیاءالحق، س.ح. ۱۳۹۷. مطالعه امکان نگهداری انگور سرخ فخری شاهرود بدون استفاده از گوگرددهی در سردخانه. همایش بین المللی توسعه همکاریهای علمی منطقه ای علوم صنایع غذایی و کشاورزی. مشهد.
۳۴. اشرفی، ا.، ضیاءالحق، س.ح. ۱۳۹۹. کاربردهای پلاسمای سرد در بسته بندی مواد غذایی. چهارمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی. ۲۷ تیر. گرجستان. تفریس.

کنفرانسهای بین المللی

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

پروژه های تحقیقاتی

پروژه های تحقیقاتی اجرا شده

۱. تعیین روش بهینه خشک کردن قطعات سیب زمینی جهت کاهش ضایعات (مجری). ۱۳۸۰-۱۳۸۲.
۲. بهینه سازی روش های سنتی تولید برگه زردآلو در مناطق تولید به منظور بهبود خواص کیفی و حذف گوگرد (مجری). ۱۳۸۴-۱۳۸۱.
۳. بررسی و مقایسه انواع پوشش های موجود به منظور تعیین بهترین پوشش در نگهداری مغز بادام (مجری). ۱۳۸۶-۱۳۸۸.
۴. مطالعه امکان کاهش یا حذف گوگرد در نگهداری انگور سرخ فخری (مجری). ۱۳۸۹-۱۳۹۱.
۵. معرفی راهکارهای مناسب افزایش زمان ماندگاری و ارزش صادراتی مغز گردو از طریق روش های غیرشیمیایی و بسته بندی مناسب (مجری). ۱۳۹۰-۱۳۹۳.
۶. بررسی اثر سطوح مختلف آب و کود ازت بر بیماری های قارچی، کمیت و کیفیت سیب زمینی (همکار). ۱۳۷۹-۱۳۸۱.
۷. اثرات کم آبیاری در مراحل مختلف رشد بر عملکرد و کیفیت ارقام گوجه فرنگی (همکار). ۱۳۷۹-۱۳۸۱.
۸. معرفی فرمولاسیون مناسب کرم گردو (مجری). ۱۳۹۳-۱۳۹۵.
۹. معرفی روش مناسب تولید پاستیل و لواشک از سمنو (مجری). ۱۳۹۶-۱۳۹۷.

پروژه های تحقیقاتی در حال اجرا

۱. تعیین روش مناسب بسته بندی سنجد به منظور حفظ کیفیت و تازگی آن (مجری). ۱۳۹۷-۱۳۹۸.
۲. ارزیابی هیبریدهای جدید زردآلو به منظور دستیابی به ژنوتیپ های متحمل به سرمای دیررس بهاره (همکار اصلی). ۱۳۹۸-۱۴۰۱.

۳. افزایش زمان ماندگاری پسته تازه با استفاده از پوشش‌های خوراکی مبتنی بر ژل آلوه‌ورا و CMC و اسانس گیاهان دارویی بر پایه آویشن و مرزه (مجری). ۱۴۰۰-۱۳۹۹

اختراعات

۱. ضیاءالحق، س.ح.، مظاهری طهرانی، م. ۱۳۹۸. فرایند تولید و فرمولاسیون اسپرید گردو. قوه قضاییه. مرکز مالکیت فکری. ۱۰۱۴۳-۱۳۹۸/۱۱/۰۶

یافته قابل ترویج

۱. ضیاءالحق، س.ح. ۱۳۹۶. نگهداری انگور سرخ فخری در سردخانه بدون استفاده از عملیات گوگرددهی. یافته‌های قابل ترویج سال ۱۳۹۲ سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی. دفتر امور پژوهشی سازمان. ۵۲۲۷۸: ۱۰۱-۱۰۰.

تألیف و ترجمه کتاب

تألیف

۱. مظاهری تهرانی، م.، حبیبی، م. و ضیاءالحق، ح. ۱۳۸۴. اصول رعایت بهداشت در واحدهای صنایع غذایی. انتشارات مرز دانش. ۳۷۰ ص.
۲. مظاهری تهرانی، م. مرتضوی، ع. ضیاءالحق، ح. و قندی، ا. ۱۳۸۶. تولید و فرآوری گوجه فرنگی. انتشارات مرز دانش. ۲۴۰ ص.
۳. مظاهری تهرانی، م. مرتضوی، ع. ضیاءالحق، ح. و قندی، ا. ۱۳۸۶. ویژگیهای کیفی در فرآوری گوجه فرنگی. انتشارات مرز دانش. ۲۷۰ ص.
۴. مظاهری تهرانی، م. و ضیاءالحق، ح. ۱۳۸۸. غنی سازی آرد گندم. انتشارات مرز دانش. ۱۷۱ ص.
۵. ضیاءالحق، ح. ۱۳۹۲. اصول مهندسی صنایع غذایی. انتشارات مؤسسه آموزش عالی علمی کاربردی جهاد کشاورزی. ۲۷۶ ص.
۶. ضیاءالحق، س.ح.، جلالی، ح.، اشرفی، ا. ۱۳۹۹. راهنمای کامل افزودنی‌های مورد استفاده در صنایع غذایی. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد. ۵۷۶ ص.

ترجمه

۱. مرتضوی، ع.، کاشانی نژاد، م. و ضیاءالحق، ح. ۱۳۹۶. میکروبیولوژی مواد غذایی. چاپ دهم. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد. ۶۸۵ ص.
۲. مرتضوی، ع.، معتمدزادگان، ع. و ضیاءالحق، ح. ۱۳۹۰. روشهای غیر حرارتی نگهداری مواد غذایی. چاپ سوم. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد. ۳۸۷ ص.
۳. پورآذرنگ، ه. و ضیاءالحق، ح. ۱۳۸۹. عملیات واحد در فرآوری محصولات کشاورزی. چاپ دوم. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد. ۵۱۵ ص.
۴. مرتضوی، ع. و ضیاءالحق، ح. ۱۳۸۳. فناوری فرآوری فراورده های جانبی مرکبات. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد. ۳۳۲ ص.
۵. مرتضوی، ع. و ضیاءالحق، ح. ۱۳۸۶. مدل سازی فرآیندهای غذایی. انتشارات سناباد. ۶۸۰ ص.
۶. مرتضوی، ع. و ضیاءالحق، ح. ۱۳۹۳. میکروبیولوژی غذایی مدرن جلد اول. چاپ پنجم. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد. ۷۹۳ ص.
۷. مرتضوی، ع. و ضیاءالحق، ح. ۱۳۹۳. میکروبیولوژی غذایی مدرن جلد دوم. چاپ پنجم. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد. ۴۷۸ ص.
۸. ضیاءالحق، س.ح. و اشرفی، ا. ۱۴۰۰. پیشرفت‌های صورت گرفته در کاربردهای پلاسمای سرد در ایمنی و نگهداری مواد غذایی. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد. در دست چاپ.

ویراستاری

۱. افشاری، ح.، مرادی قهدریجانی، م. و حکم آبادی، ح. ۱۳۸۸. میکوتوکسین‌ها در میوه‌ها و سبزی‌ها. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان. ۴۶۸ص.
۲. عباسپور، ح. افشاری، ح. ۱۳۸۹. خشک میوه‌های درختی. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان. ۵۶۳ص.
۳. نادری، ن. ۱۳۸۹. اصول طراحی سیستم‌های آبیاری برای فضای سبز. انتشارات مرز دانش. ۲۲۰ ص.
۴. شم آبادی، ز. ۱۳۹۴. فنون سنجش از دور در کشاورزی. انتشارات تحقیقات آموزش کشاورزی و منابع طبیعی. ۲۳۰ ص.

راهنمایی و مشاوره پایان نامه

الف- راهنما

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

ب- مشاور

۱. ابراهیمی، حسین. ۱۳۸۸. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم باغی. بررسی اثر ۵ روش مختلف خشک کردن برگه زردآلو روی سه رقم زردآلو. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد کرج.
۲. نوریان، سیمین. ۱۳۹۰. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. تولید ماست سین بیوتیک با استفاده از تکنولوژی ریزپوشانی ارگانیک پروبیوتیک. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.
۳. یعقوبیان، مرجان. ۱۳۹۰. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. مقایسه روشهای خشک کردن با جریان هوا، میکروویو و ترکیبی سیب زمینی باراکا منطقه مچن شاهرود. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.

۴. شکوری، شهرزاد. ۱۳۹۰. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی روشهای مختلف بسته بندی بر روی پارامترهای کیفی سیب زمینی خشک شده با مایکروویو در طی دوره انبارمانی. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.
۵. نظری، محبوبه. ۱۳۹۲. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی میزان آلودگی سالمونلا انتریتیدیس موجود در فرآورده‌های گوشتی عرضه شده در شهرستان شاهرود با روش PCR. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۶. قاسمی، سمانه. ۱۳۹۱. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی اثر روشهای مختلف بر روی استخراج کاپسایسینوئیدها از فلفل. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.
۷. امیر عباسی، سمیه. ۱۳۹۲. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی تاثیر پيش تیمار با عصاره چای سبز بر خصوصیات کیفی و ماندگاری چپس سیب زمینی. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.
۸. مهربانی، علی اکبر. ۱۳۹۲. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی تأثیر اسانس کاکوتی و صمغ زانتان بر قابلیت ماندگاری بیفیدوباکتریوم لاکتیس در دوغ در طول زمان نگهداری. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۹. قادری، نشمیل. ۱۳۹۲. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. تاثیر روغن کنجد و صمغ کاراژینان بر ویژگیهای رئولوژی و ریزساختار پنیر پروسس فتا. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۱۰. ساغری، ویدا. ۱۳۹۳. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. فرمولاسیون یک نوع بیسکوئیت رژیمی فاقد مواد نگهدارنده با شیره انگور. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۱۱. موسوی، سید علی. ۱۳۹۳. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم باغی. بررسی اثر کاربرد عنصر روی، بر و پوترسین بر انبارمانی شلیل. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۱۲. خداکرم، حسین. ۱۳۹۲. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و کیفی عصاره های چای سبز در فرمولاسیون ماءالشعیر. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۱۳. بنی محمود، اکبر. ۱۳۹۳. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی میزان آلودگی میکروبی در گوشتهای چرخ کرده باقی مانده در چرخ گوشت قصابی های سطح شهرستان مرند. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۱۴. شیرین زاده، یوسف. ۱۳۹۳. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی و مقایسه میزان ظرفیت نگهداری آب و ماندگاری گوشت مرغ با گوشت بوقلمون. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۱۵. مردمیدان، الناز. ۱۳۹۳. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی و مقایسه میزان ظرفیت نگهداری آب و ماندگاری گوشت مرغ با گوشت شترمرغ. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۱۶. یوسفی، مهرشاد. ۱۳۹۴. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. اثر عصاره الکل کلپر بر ماندگاری گوشت گوسفند طی نگهداری در یخچال. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۱۷. بانی، سیما. ۱۳۹۵. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی اثر کنسانتره پروتیین سویا و پروتیین آب پنیر بر ویژگی های کیفی و مدت زمان نگهداری خلال های سیب زمینی نیمه خشک. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۱۸. خطیب زاده، پیمان. ۱۳۹۵. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی روش استخراج عصاره برگ زیتون و اثر ضد میکروبی آن بر ناگت میگو. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۱۹. حسینی، حمید. ۱۳۹۸. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی اثر پوشش خوراکی ژل آلونته ورا بر افزایش زمان ماندگاری و ویژگیهای فیزیکوشیمیایی و حسی زردآلو. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
۲۰. امیرعباسی، سمیه. (ادامه دارد). پایان نامه دکتری رشته علوم و صنایع غذایی. استخراج، شناسایی و تعیین خصوصیات عصاره‌های آنتی‌اکسیدانی و کربوهیدراتی ساقه گیاه بامیه و استفاده از آن در فرمولاسیون نان فراسودمند. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

۱. دریافت لوح تقدیر از آقای دکتر منصور خلیلی عراقی، رئیس دانشگاه تهران، بابت کتاب برتر سال دانشگاه تهران، ۱۳۸۰.
۲. دریافت لوح تقدیر از آقای دکتر احمد فهیمی فر، رئیس دانشگاه امیر کبیر، بابت کتاب برتر در اولین جشنواره کتاب سال دانشگاه امیر کبیر، ۱۳۸۲.
۳. دریافت لوح تقدیر از آقای دکتر مصیب عباسی، رئیس دانشگاه آزاد دامغان، بابت سخنرانی برتر در اولین همایش خشکبار کشور، ۱۳۸۶.
۴. دریافت لوح تقدیر از آقای مهندس محمد جواد محمدی زاده و دکتر علیرضا عاشوری، استاندار خراسان رضوی و رئیس دانشگاه فردوسی مشهد، بابت رتبه سوم کتاب در ششمین جشنواره فردوسی، ۱۳۸۶.
۵. دریافت لوح تقدیر از آقای دکتر محمود صلاحی و دکتر علیرضا عاشوری، استاندار خراسان رضوی و رئیس دانشگاه فردوسی مشهد، بابت رتبه اول کتاب در هفتمین جشنواره فردوسی، ۱۳۸۸.
۶. دریافت لوح تقدیر از آقای دکتر پرهمت، معاون وزیر و رئیس سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، بابت دستاورد تحقیقاتی، ۱۳۹۱.
۷. دریافت لوح تقدیر از آقای دکتر دزیانیان رئیس مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان سمنان-شاهرود بابت پژوهشگر برتر، ۱۳۹۷.

سایر موارد

۱. داوری مقالات علمی-پژوهشی مجله پژوهشهای علوم و صنایع غذایی. دانشگاه فردوسی مشهد.
۲. داوری مقالات علمی پژوهشی مجله تولید و فرآوری محصولات زراعی و باغی. دانشگاه اصفهان.
۳. داوری مقالات علمی-پژوهشی مجله پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران. دانشگاه تربیت مدرس.
۴. داوری مقالات علمی پژوهشی مجله *Journal of nuts*. دانشگاه آزاد دامغان.
۵. داوری پایان نامه های کارشناسی ارشد دانشجویی.
۶. داوری طرح های صنعتی مخترعان، مبتکران و محققان بسیجی سازمان بسیج علمی، پژوهشی و فناوری.

دوره های تخصصی گذرانده شده

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

۱۵. فناوری‌های پیشرفته در صنایع غذایی

۱۶. فنون مذاکره انتقال فناوری

۱۷. بازاریابی فناوری