



نام و نام خانوادگی: زهرا شیخ الاسلامی

رتبه علمی: استادیار

سمت: هیئت علمی

تخصص: صنایع آرد و غلات

محل کار: مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

پست الکترونیک: shivasheikholeslami@yahoo.com

شماره تماس: 09153175239

فکس:

سوابق:

سوابق تحصیلی:

کارشناسی مهندسی علوم و صنایع غذایی از دانشگاه فردوسی مشهد، سال اتمام ۱۳۷۱.

کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، گرایش از دانشگاه شیراز. سال اتمام ۱۳۷۲.

دکتری علوم و صنایع غذایی، گرایش تکنولوژی صنایع غذایی از دانشگاه فردوسی. سال اتمام ۱۳۸۸.

سوابق شغلی:

عضو هیئت علمی بخش فنی مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی از سال ۱۳۷۲ تا کنون

سوابق اجرایی:

سوابق تدریس:

مقالات:

مقاله‌های چاپ شده در مجلات انگلیسی:

Sheikhholeslami, z., Karimi, M., Hejrani. T. 2015. A comparison of the effect of sorbitol, raisin and prune concentrate on dough rheology, quality and shelf life of Barbari International Journal of Biosciences (IJB),3: 303-312.

Sheikhholeslami, z., Karimi, M., Hejrani. T. 2015. The Effect of Ascorbic Acid and Glycerol on Quality of Frozen Barbari Bread. Biological Forum.7(1):1317-1321.

Karimi, M., Fathi, F., **Sheikhholeslam, Z.**, Sahraiyani, B., Naghipour. F. 2012. Effect of different processing parameters on quality factors and image texture features of bread. Journal of Bioprocessing and Biotechniques, 2: 1-7.

Taghina, P., Ataye-Salehi, E., **Sheikhholeslami, Z.**, 2015. Impact of pretreated rice bran on wheat dough performance and Barbari Bread. Journal of Agriculture Science and Technology. IN PRESS.

Ahmadzadeh, G, R., **Sheikhholeslami, Z.**, Sabori, N. 2013. Raisin Spread: Production and Formulation. International Journal of Agriculture and Crop Science, 13: 1398-1402.

Karimi, M., Sahraian, B., Naghipour, F., **Sheikholeslami, Z.**, Ghiafeh Davoodi, M. 2013. Functional effects of different humectants on dough rheology and flat bread (Barbari) quality. International Journal of Agriculture and Crop Science, 11: 1209-1213.

Ahmadzadeh Ghavidel, R., Ghiafeh Davoodi, M., Fahim Adib Asl, A., Tanoori, T., **Sheikholeslami, Z.** 2013. Effect of Selected Edible Coatings to Extend Shelf life of Fresh cut Apples. International Journal of Agriculture and Crop Science, 16: 1171-1178.

Komeili, H. R., **Sheikholeslami, Z.** 2014. Replacement Effect Of Wheat Flour With Barley Flour And Hull-Less Barley Flour On The Bread Porosity And Color. Advance in Agriculture and Biology, 1: 39-43.

Ahmadzadeh Ghavidel, R., **Sheikholeslami, Z.**, Ahmadi, S., 2015. Optimization of extraction the red cabbage extract with ultrasound technology, assisted by response surface method. International Journal of Biosciences (IJB), 3: 94-100.

Hokmabadi, F., Arianfar, A., **Sheikholeslami, Z.** 2015. The effect of ultrasonic waves on the qualitative properties of cupcake containing Triticale flour and tragacanth gum. Journal of Applied Environmental and Biological Sciences, 11: 240-244.

Fasihifar, M., Atayi Salehi, **E.**, **Sheikholeslami, Z.** 2015. Investigation on the effect of fennel essence on sensorial, textural and microbial properties of baguette bread. Journal of Applied Environmental and Biological Sciences, 11: 83-87.

Ahmadi, S., Ahmadzadeh, R., **Sheikholeslami, Z.**, Elahi, M., Elahi, S. Optimization of ultrasonic assisted extraction of antioxidants and phenolic compounds from red basil using response surface methodology. Agro FOOD Industry Hi Tech. 3:26: 28-32.

مقاله‌های چاپ شده در مجلات علمی - پژوهشی:

شیخ الاسلامی، ز. ۱۳۹۵. تأثیر رقم و آرد مالت تهیه شده از گندم بر بهبود خواص تکنولوژیک و حسی نان قالبی. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران، ۵۰: ۱-۱۰

شیخ الاسلامی، ز.، علی مختاریان. ع. ۱۳۹۲. بررسی کیفیت و عمر انباری ارقام انگور ترکمن و مقایسه آن با رقم‌های محلی. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی. ۴: ۱-۱۲

شیخ الاسلامی، ز.، کریمی، م. ۱۳۹۱. تأثیر افزودن سیوس خیسانده شده آرد مالت و خمیر ترش بر کاهش اسید فیتیک نان بربری. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی، ۹۷۲: ۱۰۸-

هجرائی، ت.، **شیخ الاسلامی، ز.**، مرتضوی، ع.، قیافه داودی، م. ۱۳۹۳. اثر ترکیبی آنزیم‌های آمیلاز و لیپاز بر بهبود خصوصیات کیفی، رئولوژی و حسی نان بربری نیم‌پز منجمد. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. ۲: ۵۳-۶۲.

شاهسون تبریزی، آ.، **شیخ الاسلامی، ز.**، عطای صالحی، ا. ۱۳۹۳. مقایسه تأثیر امواج فراصوت و آرد سویا بر ویژگی‌های نان قالبی. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. ۴۴: ۱۲۹-۱۴۱.

افشاریان، س.، **شیخ الاسلامی، ز.**، عطای صالحی، ا. ۱۳۹۵. تأثیر اسانس پوست پرتقال به عنوان یک نگهدارنده طبیعی بر خصوصیات رئولوژیکی، حسی و میکروبی کیک روغنی. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. ۵۰: ۱۳۳-۱۴۲.

صفا، ر.، **شیخ الاسلامی، ز.**، عطای صالحی، ا. ۱۳۹۳. تأثیر جایگزینی آرد گندم با آرد سنگینک (*latirus sativus*) بر خواص رئولوژیکی و کیفی نان بربری ترکیبی. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران.

هجرائی، ت.، **شیخ الاسلامی، ز.**، مرتضوی، ع.، قیافه داودی، م. ۱۳۹۳. بررسی تأثیر صمغ گوار و آنزیم لیپاز بر ویژگی‌های رئولوژیکی و کیفیت پخت کامل نان بربری نیم‌پز منجمد. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران، ۴۵: ۹۹-۱۰۹.

عینی‌زاده زنجانی، ط.، **شیخ‌الاسلامی، ز.**، عطای صالحی، ا. ۱۳۹۳. تأثیر امواج فراصوت و بهبود دهنده بر کیفیت نان حجیم تهیه شده از آرد ضعیف. مجله پژوهش‌های صنعت غذا، ۱: ۶۹-۷۷.

شاهسون تبریزی، آ.، **شیخ‌الاسلامی، ز.**، عطای صالحی، ا. ۱۳۹۳. بررسی تأثیر امواج فراصوت بر خواص حسی، تخلخل و رنگ نان قالبی به روش پردازش تصاویر. مجله نوآوری در علوم و فناوری غذایی، ۲: ۱۱۳-۱۳۷.

فهیم ادیب اصل، ا.، عطای صالحی، ا.، **شیخ‌الاسلامی، ز.**، کریمی، م.، قیافه داودی، م.، موسوی، ط. س. ۱۳۸۹. بررسی اثر اختلاط آرد بدون پوشینه با آرد گندم بر خصوصیات حسی و تغذیه‌ای نان بربری. مجله علمی و پژوهشی علوم و فناوری غذایی، ۲: ۹-۲۰.

عطای صالحی، ا.، امیدفر، ا. ع.، **شیخ‌الاسلامی، ز.** ۱۳۹۳. تأثیر افزودن مالت ذرت بر ویژگی‌های کیفی و ماندگاری نان بربری. مجله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران

پاکبطن، س.، کریمی، م.، الهامی‌راد، ا. ح.، **شیخ‌الاسلامی، ز.** ۱۳۹۴. تأثیر امواج فراصوت و امولسیفایر مونو دی گلیسرید بر کیفیت کیک فنجانی. مجله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، ۱: ۲۸-۳۷

صحرانیان، ب.، دهقان تنها، ل.، **شیخ‌الاسلامی، ز.**، نقی‌پور، ف. ۱۳۹۴. تأثیر زمان بخار دادن و پخت بر ماندگاری و بهبود کیفیت نان ترکیبی. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران، ۴۷: ۱۷۷-۱۸۵

یوسف‌زاده ثانی، س.، عطای صالحی، ا.، **شیخ‌الاسلامی، ز.** ۱۳۹۴. بررسی اثر افزودن آرد سویا و ذرت پیش تیمار شده با فراصوت بر خواص کیفی ناگت مرغ. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران، ۴۹: ۱۷۷-۱۸۵

صحرانیان، ب.، کریمی، م.، حبیبی نجفی، م. ب.، حداد خداپرست، م. ح.، قیافه داودی، م.، **شیخ‌الاسلامی، ز.**، نقی‌پور، ف. ۱۳۹۳. بررسی تأثیر صمغ بومی بالنگو شیرازی (Lallemantiaroyleana) بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی نان بربری نیمه حجیم بدون گلوتن سورگوم. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران، ۴۲: ۱۲۹-۱۳۹

هجری ظریفی، س.، حداد خداپرست، م. ح.، **شیخ‌الاسلامی، ز.**، شفافی زنونیان، م.، پورفرزاد، ا. ۱۳۹۳. بررسی تأثیر جوانه هسته خرما بر خواص رئولوژی خمیر و خواص حسی نان بربری. مجله علمی و پژوهشی علوم و فناوری غذایی، ۱: ۲۵-۳۲

قیافه داودی، م.، صحرانیان، ب.، نقی‌پور، ف.، کریمی، م.، **شیخ‌الاسلامی، ز.** ۱۳۹۳. بررسی اثر امولسیفایرها (E471)، داتم و سیترم) و زمان تخمیر نهایی بر کاهش بیاتی و بهبود خواص فیزیکی نان بربری ترکیبی (گندم- سیب‌زمینی). فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران، ۴۲: ۸۱-۹۲

کریمی، م.، **شیخ‌الاسلامی، ز.**، نقی‌پور، ف.، صحرانیان، ب.، قیافه داودی، م. ۱۳۹۳. طراحی، ساخت و ارزیابی دستگاه تقسیم کن و چانه کن ویژه خمیرهای نان ایرانی. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران، ۴۲: ۱۴۷-۱۵۷.

نقی‌پور، ف.، صحرانیان، ب.، **شیخ‌الاسلامی، ز.** ۱۳۹۱. بررسی اثر دما و زمان پخت بر ویژگی کمی و کیفی نان بربری. مجله علمی و پژوهشی علوم و فناوری غذایی، ۳: ۹-۱۶

پورحاجی، ف.، کریمی، م.، توکلی‌پور، ح.، **شیخ‌الاسلامی، ز.** ۱۳۹۱. تأثیر عصاره چای سبز و اسید اسکوربیک بر خواص شیمیایی و حسی دونات سرخ شده. مجله الکترونیک فرآوری و نگهداری مواد غذایی، ۲: ۲۹-۴۲

احمدزاده قوبدل، ر.، قیافه داودی، م.، تنوری، ط.، **شیخ‌الاسلامی، ز.** ۱۳۹۱. بررسی اثر چهار پوشش خوراکی اینزوله پروتئین سویا، کنسانتره پروتئین آب پنیر، کاراگینان و آلژینات در افزایش ماندگاری و رطوبت‌های گلابی (pyrus communis). مجله علمی و پژوهشی علوم و فناوری غذایی، ۳: ۵۴-۴۷

نقی‌پور، ف.، صحرانیان، ب.، قیافه داودی، م.، کریمی، م.، **شیخ‌الاسلامی، ز.** ۱۳۹۲. مقایسه اثر زمان تخمیر اولیه، میانی و نهایی بر ویژگی‌های کمی و کیفی نان بربری. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران، ۴۰: ۴۷-۵۵

نقی‌پور، ف.، مظاهری تهرانی، م.، صحرانیان، ب.، **شیخ‌الاسلامی، ز.**، سلیمانی، م. ۱۳۹۲. امکان جایگزینی تخم مرغ با آرد سویا و اختلاط آرد گندم با جوانه گندم تثبیت شده در تولید کیک بدون گلوتن با استفاده از آرد سورگوم و صنایع غذایی ایران، ۲: ۲۱۱-۲۲۰

نقی‌پور، ف.، مهدی کریمی، م.، حبیبی نجفی، م. ب.، حداد خداپرست، م.، **شیخ‌الاسلامی، ز.**، قیافه داودی، م.، صحرانیان، ب. ۱۳۹۲. بررسی امکان تولید کیک بدون گلوتن با استفاده از آرد سورگوم و صمغ‌های گوار و گرانتان. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران، ۴۱: ۱۲۷-۱۳۹

شیخ الاسلامی، ز.، مرتضوی، س. ع.، پورآذرنگ، ه.، نصیری محلاتی، م. ۱۳۸۹. تأثیر امواج فراصوت بر خصوصیات رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان حاصل از گندم سنزده. مجله علوم و صنایع غذایی. تابستان

شیخ الاسلامی، ز.، مرتضوی، س. ع.، پورآذرنگ، ه.، نصیری محلاتی، م. ۱۳۸۸. تأثیر صمغ گوار و اسید آسکوربیک بر خواص رئولوژیکی و پخت آرد گندم سنزده. مجله الکترونیک فرآوری و نگهداری مواد غذایی- دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان. پاییز

شیخ الاسلامی، ز. ۱۳۷۸. بهینه سازی مرحله تهیه خمیر و تخمیر آن در نان سنتی مشهد جهت کاهش ضایعات. مجله تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی علمی پژوهشی. زمستان؛ شماره ۱۶، جلد ۴.

شیخ الاسلامی، ز.، کریمی، م. ۱۳۷۹. تأثیر افزودن لسیتین و اسیداسکوربیک بر کیفیت نان لواش. مجله تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی علمی پژوهشی. زمستان؛ شماره ۱۹، جلد ۵.

شیخ الاسلامی، ز.، کریمی، م. ۱۳۸۰. بهبود خواص نانوی آرد تازه بوسیله روشهای فیزیکی و شیمیایی. مجله تحقیقات فنی و مهندسی علمی پژوهشی. پاییز، جلد ۲، شماره ۹.

شیخ الاسلامی، ز.، جمالیان، ج. ۱۳۸۲. بررسی میزان اسید فیتیک در آرد، خمیر و نانهای ایرانی. مجله علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی علمی پژوهشی. جلد ۷، شماره ۲.

شیخ الاسلامی، ز.، جمالیان، ج. ۱۳۸۲. تأثیر زمان تخمیر و درصد استخراج اسیدفیتیک نان لواش و سنگک. مجله علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی علمی پژوهشی. جلد ۸، شماره ۱.

شیخ الاسلامی، ز.، کریمی، م. ۱۳۸۳. مخلوط کردن خمیر بر حفظ رطوبت و کیفیت نان نیمه حجیم صنعتی. مجله تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی علمی پژوهشی. جلد ۵، شماره ۲۱.

شیخ الاسلامی، ز.، شاه بیگ، م. ع. ۱۳۸۴. تأثیر ضخامت فیلم، آرایش میوه و اندازه بسته بندی بر عمر انباری زردآلو. مجله تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی علمی پژوهشی. جلد ۶، شماره ۲۲.

شیخ الاسلامی، ز.، گنجی مقدم، ا. ۱۳۸۴. تأثیر زمان برداشت و مدت زمان انبارداری بر کیفیت و عمر انبار مانی زرد آلورقم شاهرودی. مجله تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی علمی پژوهشی. جلد ۶، شماره ۲۵.

شیخ الاسلامی، ز.، گنجی مقدم، ا. ۱۳۸۶. اثر بسته بندی و جاذب اتیلن بر عمر انبارمانی و خواص کمی و کیفی زردآلو رقم شاهرودی. مجله تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی علمی پژوهشی. جلد ۸، شماره ۱.

شیخ الاسلامی، ز.، علی مرتضوی، س. ع. ۱۳۸۹. تأثیر صمغ گوار و اسید اسکوربیک بر خواص رئولوژیکی و پخت آرد گندم سنزده. مجله فراوری و نگهداری مواد غذایی علمی پژوهشی. جلد ۱ شماره ۳.

شیخ الاسلامی، ز.، کریمی، م. ۱۳۸۹. بررسی اختلاط آرد جو بدون پوشینه با آرد گندم بر خواص تغذیه ای نان بربری. فصلنامه علوم و فناوری غذایی. سال ۲ شماره ۲.

شیخ الاسلامی، ز.، صحراپیان، ب.، ۱۳۹۱. بررسی اثر دما و زمان پخت بر ویژگی کمی و کیفی نان بربری. علوم و فناوری غذایی. جلد ۳ شماره ۳.

کنفرانس‌های داخلی:

شیخ الاسلامی، ز.، سید علی مرتضوی، هاشم پورآذرنگ. ۱۳۸۹. بهبود خواص نانوی گندم‌های سنزده توسط امواج فراصوت. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۲۲-۲۳ آبان ماه، تهران

شیخ الاسلامی، ز.، مرتضوی، س. ع.، پورآذرنگ، ه. ۱۳۸۹. بهبود خواص نانوی گندم‌های سنزده به روش شیمیایی. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۲۲-۲۳ آبان ماه، تهران

شیخ الاسلامی، ز.، کریمی، م. ۱۳۸۹. انتخاب و متناسب کردن روش‌های سریع ارزیابی کیفیت گندم و آرد برای نان مسطح جهت تسریع در تشخیص کیفیت. مجموعه مقالات هفته پژوهش. مهرماه، مشهد

شیخ الاسلامی، ز.، کریمی، م. ۱۳۹۰. آماده‌سازی سبوس و افزودن مجدد آن به نان جهت افزایش ارزش تغذیه‌ای. نخستین همایش فراملی بهینه‌سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. ۲۰-۲۱ اردیبهشت، گرگان

کیهانی، و.، مرتضوی، س. ع.، کریمی، م.، کاراژیان، ح.، **شیخ الاسلامی، ز.** ۱۳۹۰. بهینه‌سازی استخراج امولسیفایر خوراکی گیاه چوبک با امواج فراصوت. نخستین همایش فراملی بهینه‌سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. ۲۰-۲۱ اردیبهشت، گرگان

کریمی، م.، صحرائیان، ب.، نقی‌پور، ف.، قیافه داودی، م.، **شیخ الاسلامی، ز.** ۱۳۹۰. اثر امولسیفایر سیتروم و هموکتانت گلیسرین بر رنگ پوسته و میزان تخلخل بافت نان بربری به روش پردازش تصویر. نخستین همایش فراملی بهینه‌سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. ۲۰-۲۱ اردیبهشت، گرگان

عبدالهی، ا.، شفافای زنوزیان، م.، حداد خداپرست، م. ح.، **شیخ الاسلامی، ز.**، آبیاری، ع. ۱۳۹۰. ارزیابی و بررسی رنگ در مارمالاد سنتی به رب. اولین سمینار ملی امنیت غذایی. ۲۸-۲۹ اردیبهشت، سوادکوه

عبدالهی، ا.، شفافای زنوزیان، م.، حداد خداپرست، م. ح.، **شیخ الاسلامی، ز.**، آبیاری، ع. ۱۳۹۰. بررسی خصوصیات شیمیایی مارمالاد به رب. اولین سمینار ملی امنیت غذایی. ۲۸-۲۹ اردیبهشت، سوادکوه

عبدالهی، ا.، شفافای زنوزیان، م.، حداد خداپرست، م. ح.، **شیخ الاسلامی، ز.**، آبیاری، ع. ۱۳۹۰. بررسی خصوصیات حسی و تعیین بهترین فرمولاسیون مارمالاد سنتی به رب. اولین سمینار ملی امنیت غذایی. ۲۸-۲۹ اردیبهشت، سوادکوه

کیهانی، و.، مرتضوی، س. ع.، کریمی، م.، کاراژیان، ح.، **شیخ الاسلامی، ز.** ۱۳۹۰. بررسی تأثیر امواج فراصوت بر ویژگی‌های امولسیون‌کنندگی و کف‌زایی عصاره خوراکی گیاه چوبک در مقایسه با تونین ۸۰. اولین کنگره ملی علوم و فناوری‌های نوین کشاورزی. ۱۹-۲۱ شهریور ماه، زنجان

عبدالهی، ا.، شفافای زنوزیان، م.، حداد خداپرست، م. ح.، **شیخ الاسلامی، ز.**، آبیاری، ع. ۱۳۸۶. احیا مارمالاد سنتی به رب و بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی آن. همایش ملی انار، ۱۸-۱۹ اردیبهشت، فردوس

شیخ الاسلامی، ز.، کریمی، م.، پورآذرنگ، ه.، مرتضوی، س. ع.، ۱۳۹۰. ترمیم شبکه گلوتن آسیب دیده گندم‌های سن‌زده توسط امواج فراصوت. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۱-۳ آذر ماه تهران.

عباسی، م.، احمدزاده قویدل، ر.، قیافه داودی، م.، **شیخ الاسلامی، ز.**، تنوری، ط. ۱۳۹۰. بررسی اثر پوشش‌های خوراکی در بهبود کیفیت و کاهش جذب روغن در سیب‌زمینی سرخ شده. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۱-۳ آذر ماه تهران.

جعفری، ز.، توکلی‌پور، ح.، **شیخ الاسلامی، ز.**، حداد خداپرست، م. ح.، پورفرزاد، ا. ۱۳۹۰. کیفیت و ماندگاری نان بربری حاوی آلوهای خشک و تازه. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۱-۳ آذر ماه تهران.

کیهانی، و.، مرتضوی، س. ع.، کریمی، م.، کاراژیان، ح.، **شیخ الاسلامی، ز.** ۱۳۹۰. بررسی تأثیر عصاره گیاه چوبک و امولسیفایر منو و دی‌گلیسرید بر بهبود کیفیت کیک روغنی. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۱-۳ آذر ماه تهران.

صحرائیان، ب.، نقی‌پور، ف.، کریمی، م.، **شیخ الاسلامی، ز.** ۱۳۹۰. مقایسه اثر دو هموکتانت گلیسرین و پروپیلن گلاکول بر رنگ پوسته و میزان تخلخل بافت نان ترکیبی به روش پردازش تصویر. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۱-۳ آذر ماه تهران.

نقی‌پور، ف.، صحرائیان، ب.، کریمی، م.، **شیخ الاسلامی، ز.**، قیافه داودی، م. ۱۳۹۰. بررسی اثر یک نوع افزودنی صنایع آردبر و زمان تخمیر نهایی بر کاهش بیاتی و بهبود خواص فیزیکی نان ترکیبی. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۱-۳ آذر ماه تهران.

کیهانی، و.، مرتضوی، س. ع.، کریمی، م.، کاراژیان، ح.، **شیخ الاسلامی، ز.** ۱۳۹۰. ساپونین‌ها و کاربردهای آنها در فرآوری مواد غذایی. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۱-۳ آذر ماه تهران.

کیهانی، و.، مرتضوی، س. ع.، کریمی، م.، کاراژیان، ح.، **شیخ الاسلامی، ز.** ۱۳۹۰. بررسی تأثیر عصاره گیاه چوبک و امولسیفایر منو و دی‌گلیسرید بر ویژگی‌های کیفی خمیر کیک روغنی. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۱-۳ آذر ماه تهران.

کیهانی، و، مرتضوی، س. ع.، کریمی، م.، کاراژیان، ح.، **شیخ الاسلامی، ز.** ۱۳۹۰. بهبود فرآیند عصاره‌گیری از گیاه چوبک با امواج فراصوت. اولین همایش ملی شیمی سبز. ۲۳-۲۴ آذر ماه، کرمان.

پاکبطن، س.، الهامی‌راد، ا. ح.، کریمی، م.، **شیخ الاسلامی، ز.** عسکری، ب. ۱۳۹۰. ارزیابی تأثیر امواج فراصوت و E471 بر خصوصیات کیفی خمیر کیک روغنی. همایش ملی صنایع غذایی (فن‌آوری نوین، کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی)، ۹-۱۰ اسفند ماه، قوچان

احمدزاده قوبدل، ر.، قیافه داودی، م.، **شیخ الاسلامی، ز.**، بهمن آبادی، ج. ۱۳۹۰. اثر آنتی‌اکسیدانی عصاره متانولی زرشک بر روی پایداری روغن سویا. همایش ملی صنایع غذایی (فن‌آوری نوین، کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی)، ۹-۱۰ اسفند ماه، قوچان

احمدزاده قوبدل، ر.، قیافه داودی، م.، **شیخ الاسلامی، ز.**، بهمن آبادی، ج. ۱۳۹۰. بهینه‌سازی استخراج ترکیبات فنولیک میوه زرشک توسط فناوری اولتراسوند. همایش ملی صنایع غذایی (فن‌آوری نوین، کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی)، ۹-۱۰ اسفند ماه، قوچان

مهدویان، س.، الهامی‌راد، ا. ح.، **شیخ الاسلامی، ز.**، عبدالله زاده، ق. ۱۳۹۰. بررسی تأثیر سطوح مختلف گلوتن و نشاسته بر کیفیت نان بربری نیمه حجیم به روش پردازش تصویر. همایش ملی صنایع غذایی (فن‌آوری نوین، کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی)، ۹-۱۰ اسفند ماه، قوچان

مهدویان، س.، الهامی‌راد، ا. ح.، **شیخ الاسلامی، ز.**، عبدالله زاده، ق. ۱۳۹۰. بررسی اثر درصد ترکیب‌های گلوتن و نشاسته بر خصوصیات رئولوژیکی خمیر. همایش ملی صنایع غذایی (فن‌آوری نوین، کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی)، ۹-۱۰ اسفند ماه، قوچان

رنجبر ترشیزی، م.، مرتضوی، س. ع.، کریمی، م.، **شیخ الاسلامی، ز.**، هجرانی، ت. ۱۳۹۰. اثر داتم بر بهبود کیفیت نان بربری نیمه‌منجمد. همایش ملی صنایع غذایی (فن‌آوری نوین، کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی)، ۹-۱۰ اسفند ماه، قوچان

کیهانی، و، مرتضوی، س. ع.، کریمی، م.، کاراژیان، ح.، **شیخ الاسلامی، ز.** ۱۳۹۰. مقایسه ویژگی‌های امولسیون‌کنندگی و کف‌زایی عصاره گیاه چوبک با سورفاکتانت‌های سنتزی مختلف. همایش ملی صنایع غذایی (فن‌آوری نوین، کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی)، ۹-۱۰ اسفند ماه، قوچان

قیافه داودی، م.، نقی‌پور، ف.، صحرائیان، ب.، کریمی، م.، **شیخ الاسلامی، ز.** ۱۳۹۰. تعیین مقادیر استفاده و نحوه بکارگیری ویتامین‌های B و C به منظور بهبود خواص کیفی و کمی نان. همایش ملی صنایع غذایی (فن‌آوری نوین، کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی)، ۹-۱۰ اسفند ماه، قوچان

شیخ الاسلامی، ز.، صحرائیان، ب.، نقی‌پور، ف.، قیافه داودی، م.، کریمی، م. ۱۳۹۰. یکسان‌سازی و تنظیم ویژگی‌های کیفی آرد به منظور بهبود کیفیت نان در نانواپی‌های سطح مشهد. همایش ملی صنایع غذایی (فن‌آوری نوین، کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی)، ۹-۱۰ اسفند ماه، قوچان

رنجبر ترشیزی، م.، مرتضوی، س. ع.، کریمی، م.، **شیخ الاسلامی، ز.**، هجرانی، ت. ۱۳۹۰. اثر اسید آسکوربیک بر بهبود کیفیت نان بربری نیمه‌منجمد. همایش ملی صنایع غذایی (فن‌آوری نوین، کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی)، ۹-۱۰ اسفند ماه، قوچان

پورحاجی، ف.، کریمی، م.، توکلی‌پور، ح.، **شیخ الاسلامی، ز.** ۱۳۹۰. تأثیر عصاره چای سبز و اسید آسکوربیک بر اندیس پراکسید و خواص حسی دونات سرخ شده با استفاده از پردازش تصویر. همایش ملی صنایع غذایی (فن‌آوری نوین، کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی)، ۹-۱۰ اسفند ماه، قوچان

شیخ الاسلامی، ز.، صحرائیان، ب.، نقی‌پور، ف.، قیافه داودی، م.، کریمی، م. ۱۳۹۰. بررسی خصوصیات رئولوژیکی خمیر نان ترکیبی (آرد گندم-آرد سیب‌زمینی). همایش ملی صنایع غذایی (فن‌آوری نوین، کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی)، ۹-۱۰ اسفند ماه، قوچان

قیافه داودی، م.، نقی‌پور، ف.، صحرائیان، ب.، کریمی، م.، **شیخ الاسلامی، ز.** ۱۳۹۰. بررسی امکان تولید نان لواش با استفاده از مخلوط آرد گندم و سیب‌زمینی. همایش ملی صنایع غذایی (فن‌آوری نوین، کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی)، ۹-۱۰ اسفند ماه، قوچان

- شاهسون تبریزی، آ.، **شیخ الاسلامی، ز.**، عطا صالحی، ا. ۱۳۹۱. تأثیر آرد سویا بر خواص کیفی نان. دومین سمینار ملی امنیت غذایی. ۲۶-۲۷ مهرماه. سواد کوه
- کریمی، م.، صحرانیان، ب.، نقی پور، ف.، قیافه داودی، م. **شیخ الاسلامی، ز.**، ۱۳۹۱. کاهش ضایعات و افزایش ماندگاری نان از طریق بررسی ویژگی‌های کیفی آرد. همایش ملی پژوهش‌های راهبردی کشاورزی ایران. ۲۲ تیرماه. تاکستان
- قیافه داودی، م.، نقی پور، ف.، صحرانیان، ب.، **شیخ الاسلامی، ز.**، کریمی، م.، ۱۳۹۱. استفاده از آرد سیب‌زمینی و صمغ گوار در تولید نان بربری نیمه حجیم ترکیبی. همایش ملی پژوهش‌های راهبردی کشاورزی ایران. ۲۲ تیرماه. تاکستان
- رنجبر ترشیزی، م.، مرتضوی، س. ع. کریمی، م.، **شیخ الاسلامی، ز.**، هجرانی، ت. ۱۳۹۱. بررسی اثر متقابل اسید آسکوربیک و داتم بر بهبود کیفیت نان بربری نیمه منجمد. همایش ملی پژوهش‌های راهبردی کشاورزی ایران. ۲۲ تیرماه. تاکستان
- اسماعیل عطا صالحی، ا.، **شیخ الاسلامی، ز.**، صادق شجاع، ص. ۱۳۹۱. تأثیر درصد‌های مختلف اختلاط گندم سن‌زده و گندم سالم بر خصوصیات خمیر کیک روغنی. همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا. ۲۵ آبان ماه. شیراز
- عطا صالحی، ا.، **شیخ الاسلامی، ز.**، صادق شجاع، ص. ۱۳۹۱. بررسی امکان استفاده از آرد گندم آلوده به سن غلات (*Eurygaster Integriceps*) در تولید کیک روغنی. همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا. ۲۵ آبان ماه. شیراز
- عطا صالحی، ا.، **شیخ الاسلامی، ز.**، صادق شجاع، ص. ۱۳۹۱. تأثیر اختلاط گندم سن‌زده و گندم سالم بر خصوصیات رنگ سنجی و حسی کیک روغنی. همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا. ۲۵ آبان ماه. شیراز
- شاهسون تبریزی، آ.، **شیخ الاسلامی، ز.**، عطا صالحی، ا. ۱۳۹۱. تأثیر امواج فرا صوت بر خواص کیفی نان. سومین همایش ملی علوم کشاورزی و صنایع غذایی. ۱۶ آذر ماه. فسا
- کریمی، م.، نقی پور، ف.، صحرانیان، ب.، قیافه داودی، م.، **شیخ الاسلامی، ز.**، ۱۳۹۱. بررسی تأثیر نوع مخلوط‌کن، ضخامت خمیر و فر پخت بر کمیت و کیفیت نان نیمه حجیم. ۳۰ بهمن ماه. تهران
- شیرزایی، ش.، **شیخ الاسلامی، ز.**، عطا صالحی، ا. ۱۳۹۲. تأثیر مشروط سازی گندم با امواج فراصوت بر خواص تخلخل و رنگ نان بربری. دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. ۹-۱۰ اردیبهشت ماه. قوچان
- عطا صالحی، ا.، **شیخ الاسلامی، ز.**، یزدانی، آ. ۱۳۹۲. ارزیابی رنگ (پوسته و مغز) و میزان تخلخل کیک روغنی حاوی آرد جو بدون پوشینه و امولسیفایر سدیم استئاروئیل ۲-لاکتیلات (SSL) با استفاده از تکنیک پردازش تصویر. دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. ۹-۱۰ اردیبهشت ماه. قوچان
- عطا صالحی، ا.، **شیخ الاسلامی، ز.**، یزدانی، آ. ۱۳۹۲. بررسی خواص کمی و کیفی کیک روغنی حاوی آرد جو بدون پوشینه و امولسیفایر E471. دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. ۹-۱۰ اردیبهشت ماه. قوچان
- عطا صالحی، ا.، **شیخ الاسلامی، ز.**، تقی‌نیا، پ. ۱۳۹۲. سبوس برنج: خواص تغذیه‌ای پایدارسازی و کاربردهای غذایی. دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. ۹-۱۰ اردیبهشت ماه. قوچان
- عطا صالحی، ا.، **شیخ الاسلامی، ز.**، تقی‌نیا، پ. ۱۳۹۲. بررسی اثر سبوس برنج پیش فرآیند شده در بهبود خواص کمی و کیفی نان بربری. دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. ۹-۱۰ اردیبهشت ماه. قوچان
- پورحاجی، ف.، کریمی، م.، توکلی پور، ح.، کریمی، م.، **شیخ الاسلامی، ز.**، ۱۳۹۲. بررسی کیفیت دونات سرخ شده با کاهش مصرف آنتی‌اکسیدان سنتزی با استفاده از عصاره چای سبز. دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. ۹-۱۰ اردیبهشت ماه. قوچان
- یوسف‌زاده، س.، عطا صالحی، ا.، **شیخ الاسلامی، ز.**، ۱۳۹۲. بررسی لفاف‌های هیدروکلونیدی پلی ساکاریدی و پروتئین خوراکی در بهبود چسبندگی و جذب روغن فرآورده‌ی میگوی سوخاری. دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. ۹-۱۰ اردیبهشت ماه. قوچان
- یوسف‌زاده، س.، عطا صالحی، ا.، **شیخ الاسلامی، ز.**، ۱۳۹۲. The optimization of Deep frying in dehydrate products by vacuum frying for quality assurance. همایش ملی صنایع غذایی (فن‌آوری نوین، کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی) ۹-۱۰ اردیبهشت ماه. قوچان

یوسفزاده، س.، عطاء صالحی، ا.، **شیخ الاسلامی، ز.** ۱۳۹۲. Ultrasonic technique in breaded fried nuggets. . همایش ملی صنایع غذایی (فن آوری نوین، کنترل کیفیت و بسته بندی مواد غذایی) ۹-۱۰ اردیبهشت ماه. قوچان

پهلوان، آ.، الهامی راد، ا. ح.، **شیخ الاسلامی، ز.**، آرمین، م.، کریمی، م.، کمالی، م. ح. ۱۳۹۲. بررسی دو روش های متداول پخت نان روی برخی پارامترهای کیفی نان. دومین همایش ملی توسعه پایدار کشاورزی و محیط زیست سالم. ۲۱ شهریور ماه. تهران

پهلوان، آ.، الهامی راد، ا. ح.، **شیخ الاسلامی، ز.**، آرمین، م.، کریمی، م.، کمالی، م. ح. ۱۳۹۲. بررسی تأثیر استفاده از وارپته های مختلف گندم بر برخی پارامترهای کیفی نان پخت شده. دومین همایش ملی توسعه پایدار کشاورزی و محیط زیست سالم. ۲۱ شهریور ماه. تهران

نقی پور، ف.، حبیبی نجفی، م. ب.، کریمی، م.، محمد حسین حداد خدپرست، م. ح.، **شیخ الاسلامی، ز.**، صحرائیان، ب. ۱۳۹۲. کاربرد پودر شیر سویا بر بهبود کمیت و کیفیت کیک بدون گلوتن سورگوم. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۷-۹ آبان ماه. شیراز

آیدا یزدانی، آ.، عطاء صالحی، ا.، **شیخ الاسلامی، ز.** ۱۳۹۲. بررسی اثر آرد جو بدون پوشینه و صمغ گوار بر کمیت و کیفیت کیک روغنی. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۷-۹ آبان ماه. شیراز

افشاریان طریقه، س.، **شیخ الاسلامی، ز.**، عطاء صالحی، ا. ۱۳۹۲. مروری بر ویژگی های کاربردی اسانس پوست پرتقال. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۷-۹ آبان ماه. شیراز

شهرکی، ر.، حصار، ج.، **شیخ الاسلامی، ز.**، پیغمبردوست، س. ه.، نجفی، م. ع.، صیادی فر، ف. ۱۳۹۲. تأثیر جوانه گندم تحت فرآیند اکستروژن بر روی خواص رئولوژیکی خمیر و کیفیت پخت. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۷-۹ آبان ماه. شیراز

الهی، ش.، **شیخ الاسلامی، ز.**، عطاء صالحی، ا. ۱۳۹۲. تأثیر افزودن wpc و گزانتان بر رنگ و تخلخل در کیک بدون تخم مرغ به روش پردازش تصویر. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۷-۹ آبان ماه. شیراز

الهی، ش.، **شیخ الاسلامی، ز.**، عطاء صالحی، ا. ۱۳۹۲. تأثیر امواج فراصوت و افزودنی ها بر خواص کیفی کیک روغنی بدون تخم مرغ. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۷-۹ آبان ماه. شیراز

شیخ الاسلامی، ز.، مرتضوی، س. ع.، پورآذرنگ، ه. ۱۳۹۲. تأثیر امواج فراصوت بر غیر فعال سازی آنزیم پروتئاز سن گندم و بهبود خواص نان حاصل. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۷-۹ آبان ماه. شیراز

شهره شیرزایی، ش.، **شیخ الاسلامی، ز.**، عطاء صالحی، ا. ۱۳۹۱. تأثیر امواج فراصوت بر خواص نان گندم. پدافند غیرعامل در بخش کشاورزی. ۲۵-۲۶ آذر ماه، قشم.

صحراگرد، م.، **زهرا شیخ الاسلامی، ز.**، ریحانه احمدزاده فویدل، ر. ۱۳۹۲. تعیین همبستگی بین آزمون های پردازش تصویر با آزمون های حسی و فیزیکی جهت تعیین کیفیت نان باگت. دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا. ۴-۶ آذر ماه، تهران

صحراگرد، م.، **زهرا شیخ الاسلامی، ز.**، ریحانه احمدزاده فویدل، ر. آزمون های پردازش تصویر با آزمون های حسی و فیزیکی جهت تعیین کیفیت نان لواش. دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا. ۴-۶ آذر ماه، تهران

شیخ الاسلامی، ز.، گنجی مقدم، ا. ۱۳۹۳. تأثیر رقم، شرایط فرآیند و بسته بندی بر کیفیت و بازار پسندی برکه زرد آلو. اولین همایش ملی میان وعده های غذایی. ۱۰-۱۱ اردیبهشت ماه، مشهد.

عینی زاده، ط.، **شیخ الاسلامی، ز.**، عطاء صالحی، ا. ۱۳۹۳. بکارگیری امواج فراصوت در تهیه نان سالم و بدون افزودنی بررسی خواص رئولوژی آن. اولین همایش ملی میان وعده های غذایی. ۱۰-۱۱ اردیبهشت ماه، مشهد.

شیخ الاسلامی، ز.، کریمی، م.، کمیلی، ح. ر. ۱۳۹۳. تهیه نان ترکیبی با ارزش تغذیه ای بالا با استفاده از آرد سایر غلات. اولین همایش ملی میان وعده های غذایی. ۱۰-۱۱ اردیبهشت ماه، مشهد.

شیخ الاسلامی، ز.، کریمی، م.، علیزاده، ز. ۱۳۹۳. تخمین کیفیت نان لواش از طریق ارزیابی خصوصیات گندم و آرد. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران ۸-۹ شهریور ماه، گرگان

- یوسفزاده، س.، عطاء صالحی، ا.، **شیخ الاسلامی، ز. ۱۳۹۳**. ارزیابی شرایط سرخ کردن بر خصوصیات فیزیکی شیمیایی و ارگانولپتیک ناگت مرغ. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران ۸-۹ شهریور ماه، گرگان
- شیخ الاسلامی، ز. ۱۳۹۳**. بررسی اثر استفاده از مخلوط‌های نیمه‌آماده و نوع بسته‌بندی بر بهبود کیفیت و ماندگاری نان بربری. سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. ۲۶-۲۷ آبان ماه، قوچان
- رجبی احمدآباد، ح.، **شیخ الاسلامی، ز. ۱۳۹۳**. ارزیابی رنگ (پوسته و مغز) و میزان تخلخل نان قالبی حاوی آرد تریتیکاله و صمغ کنیرا با استفاده از تکنیک پردازش تصویر. سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. ۲۶-۲۷ آبان ماه، قوچان
- رجبی احمدآباد، ح.، **شیخ الاسلامی، ز. ۱۳۹۳**. اثر آرد تریتیکاله و صمغ کنیرا بر خواص کیفی و رئولوژی نان قالبی ترکیبی (گندم- تریتیکاله). سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. ۲۶-۲۷ آبان ماه، قوچان
- هجرانی، ت.، **زهرا شیخ الاسلامی، ز. ۱۳۹۳**. بهبود کیفیت و افزایش زمان ماندگاری نان بربری با استفاده از صمغ و آنزیم. سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. ۲۶-۲۷ آبان ماه، قوچان
- شرفی، س.، آریان‌فر، ا.، **شیخ الاسلامی، ز. ۱۳۹۳**. اثر صمغ‌های بومی بر بهبود خواص رئولوژیکی کیک روغنی. ۲۹-۳۰ بهمن ماه، مشهد
- شرفی، س.، آریان‌فر، ا.، **شیخ الاسلامی، ز. ۱۳۹۳**. اثر صمغ قدومه شهری و شیرازی بر بهبود خصوصیات کیفی کیک روغنی. اولین همایش ملی فناوری‌های نوین برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی. ۲۹-۳۰ بهمن ماه، مشهد
- رشیدی، م.، **شیخ الاسلامی، ز. ۱۳۹۳**. الهامی‌راد، ا. ح. بررسی تأثیر استفاده از آرد کنجد بر ویژگی‌های فیزیکی دونات. اولین همایش ملی فناوری‌های نوین برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی. ۲۹-۳۰ بهمن ماه، مشهد
- شیخ الاسلامی، ز. ۱۳۹۳**. رشیدی، م.، الهامی‌راد، ا. ح. بررسی تأثیر استفاده از آرد کنجد بر خواص حسی دونات. اولین همایش ملی فناوری‌های نوین برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی. ۲۹-۳۰ بهمن ماه، مشهد
- شرفی، س.، آریان‌فر، ا.، **شیخ الاسلامی، ز. ۱۳۹۳**. اثر صمغ شهری و قدومه شیرازی بر رطوبت و فعالیت آبی کیک روغنی. اولین همایش ملی فناوری‌های نوین برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی. ۲۹-۳۰ بهمن ماه، مشهد
- شیخ الاسلامی، ز. ۱۳۷۶**. کریمی، م. مراحل پس از برداشت گندم و نقش آنها در ایجاد ضایعات. بررسی کیفیت نان و نقش آن در سلامتی. مشهد.
- کریمی، م. **شیخ الاسلامی، ز. ۱۳۷۸**. راه‌های جلوگیری از تولید آفلاتوکسین در پسته. اولین همایش آفلاتوکسین پسته. کرمان.
- کریمی، م. **شیخ الاسلامی، ز. ۱۳۷۴**. بررسی اثرات مهاجرت مواد بسته بندی: مواد غذایی و اندازه گیری میزان آن. هشتمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. کرج.
- شیخ الاسلامی، ز. ۱۳۷۶**. جلوگیری از ضایعات آرد. همایش روز بهره‌وری. مشهد.
- شیخ الاسلامی، ز. ۱۳۷۹**. میزان اسید فیتیک در گندم، آرد و نانهای ایرانی. ستاد هماهنگی امور گندم کشور. تهران.
- زهرا شیخ الاسلامی. مهدی کریمی. ۱۳۸۰. استفاده از ضایعات کارخانه های فرآوری مرکبات جهت مصارف غذایی. بهره برداری از منابع تجدید شونده و بازیافت در کشاورزی. اصفهان.
- شیخ الاسلامی، ز. ۱۳۸۰**. کریمی، م. استفاده از ضایعات مرحله آسیاب کردن گندم گامی در جهت بهره برداری. بهره برداری از منابع تجدید شونده و بازیافت در کشاورزی. اصفهان.
- ملکوئی، ب.، شیخ الاسلامی، ز.، سحری، ا. ۱۳۸۰. بررسی مقایسه‌ای روی اسید فیتیک نسبت مصرفی آن در انواع نانهای تهران و مقایسه آنها با نانهای خارجی. اثر روی در سلامت انسان. تهران.
- کریمی، م.، پورآذرنگ، ه.، مرتضوی، س. ع.، شیخ الاسلامی، ز. ۱۳۷۹. بهره‌وری در استفاده از جنین و سیوس گندم گامی به سوی تامین امنیت غذایی. سومین کنفرانس اقتصاد کشاورزی ایران. مشهد.
- شیخ الاسلامی، ز. ۱۳۸۰**. کریمی، م. بهداشت شیمیایی و نقش انتقال مواد بسته بندی، مواد غذایی. دوازدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. تهران.
- کریمی، م. **شیخ الاسلامی، ز. ۱۳۷۹**. فاکتورهای مورد نیاز در طراحی مناسب واحد تولید نان صنعتی. همایش و نمایشگاه بزرگ صنایع غذایی. مشهد.

شیخ‌الاسلامی، ز.، کریمی، م. ۱۳۷۸. بررسی فرآیند میوه‌ها و سبزیها از گذشته تاکنون و پیشرفتهای آن. اولین کنگره انجمن علوم و باغبانی ایران. کرج.

شیخ‌الاسلامی، ز.، کریمی، م. ۱۳۷۸. بررسی ضایعات برنج در عملیات پس از برداشت و صنایع تبدیلی و راهکارها جهت کاهش آن. هفتمین گردهمایی برنج کشور. کرج.

کریمی، م. **شیخ‌الاسلامی، ز.** ۱۳۷۸. ارزش غذایی برنج و مشکلات تغذیه‌ای ناشی از مصرف آن در کشورهای مصرف‌کننده. هفتمین گردهمایی برنج کشور. کرج.

Hejrani, T., Mortazavi, A., **Sheikholeslami, Z.**, Karimi, M., Ghiafeh Davoodi, M., Ranjbar, M. 2013. Improvement of baking parameters of frozen part baked Barbari bread by using gums and enzymes. 26-27 February. Mashhad.

Hejrani, T., **Sheikholeslami, Z.**, Karimi, M., 2014. Effect of hydrocolloid type and concentrations on part baked frozen Barbari bread. 1th International Conference on Natural Food Hydrocolloids. 22-23 October. Mashhad

Hejrani, T., **Sheikholeslami, Z.**, Mortazavi, A., Ghiafeh Davoodi, M. 2014. The physiological and rheological effects of part baked frozen bread with guar and xanthan gums. 1th International Conference on Natural Food Hydrocolloids. 22-23 October. Mashhad

Yosefzadeh Sani, S., Ataye Salehi, **E., Sheikholeslami, Z.** 2014. Performance of different hydrocolloids in fried battered nuggets. 1th International Conference on Natural Food Hydrocolloids. 22-23 October. Mashhad

Sheikholeslami, Z., Mortazavi, A., Porazarang, H. 2014. Effect of guar and ascorbic acid on rheological and baking properties of insect damaged wheat flour. 1th International Conference on Natural Food Hydrocolloids. 22-23 October. Mashhad

Sheikholeslami, S., Karimi, M. 2014. Effect of guar gum and ascorbic acid on rheological and baking properties of composite bread (Wheat-barley). 1th International Conference on Natural Food Hydrocolloids. 22-23 October. Mashhad

کنفرانس‌های خارجی:

Ataye-Salehi, E., Taghinia, P., **Sheikholeslami, Z.** 2014. Effects of Pretreated Rice Bran on Wheat Dough Performance and Barbari Bread Quality. VIII. International Conference Agricultural Engineering, 26-28, August, Kualalampur

Naghypour, F., Karimi, M., Sahraian, B., **Sheikholeslami, Z.**, Functional effects of different humectants on dough rheology. International conference of agricultural engineering. 8-12 Jul., 2012. Spain.

پروژه‌های تحقیقاتی:

پروژه‌های تحقیقاتی اجرا شده:

بررسی عملکرد، سازگاری و عمر انبارداری کیفیت وارپته‌های انگور وارداتی از ترکمنستان و مقایسه آن با رقم‌های انگور محلی. (مجری طرح). ۱۳۷۸ تا ۱۳۸۹.

ارائه فرمولاسیون و اصلاح فرآیند به منظور تولید نان با ماندگاری حداقل یک ماه. (همکار طرح). ۱۳۸۸ تا ۱۳۹۰.

بهبود دهنده‌های نان به منظور کاهش ضایعات و افزایش ماندگاری. (همکار طرح). ۱۳۸۸ تا ۱۳۹۰.

تعیین مقادیر استفاده از امولسیفایرها جهت تقویت ترکیب‌پذیری گلوتن با نشاسته در تهیه خمیر. (همکار طرح). ۱۳۸۷ تا ۱۳۸۹.

بررسی و تعیین روش‌های مناسب آماده‌سازی سیوس جهت کاهش میزان اسید فیتیک. (مجری طرح). ۱۳۸۸ تا ۱۳۹۰.

بررسی انواع افزودنی‌ها و بهینه‌سازی سطوح مصرف و مؤثر آن‌ها در افزایش ماندگاری نان. (همکار طرح). ۱۳۸۷ تا ۱۳۸۹.

بررسی تأثیر استفاده از لفاف‌های مختلف بسته‌بندی در افزایش ماندگاری نان. (همکار طرح). ۱۳۸۶ تا ۱۳۸۹.

ارزیابی کیفیت آردهای گندم موجود و ارائه راهکارهای تنظیم و یکسان‌سازی کیفیت به منظور تولید نان با ماندگاری بالا. (همکار طرح). ۱۳۸۷ تا ۱۳۸۹.

بررسی امکان تولید نان بربری با استفاده از مخلوط آرد گندم و سیب‌زمینی. (همکار طرح). ۱۳۸۷ تا ۱۳۸۹.

افزایش ماندگاری نان بر اساس فرمولاسیون، روش تهیه، بسته‌بندی و نگهداری. (همکار طرح). ۱۳۸۷ تا ۱۳۸۹.

ارزیابی و بهینه‌سازی شرایط تخمیر مناسب جهت افزایش ماندگاری نان. (همکار طرح) ۱۳۸۷ تا ۱۳۸۹.

نقشه راه "کانون هماهنگی دانش و صنعت نان‌های صنعتی. (همکاری با معاونت علمی ریاست جمهوری). ۱۳۸۹ تا ۱۳۹۱.

بررسی تجهیزات موجود نانویی و بهینه‌سازی آن‌ها به منظور تهیه نان‌های غنی شده. (همکار طرح). ۱۳۸۸ تا ۱۳۹۰.

بررسی سیستم‌های موجود پخت نان و بهینه‌سازی و انتخاب سیستم مناسب برای تولید نان با ماندگاری بالا. (همکار طرح). ۱۳۸۷ تا ۱۳۹۰.

تعیین مقادیر استفاده و نحوه بکارگیری آنزیم‌ها به منظور تنظیم فعالیت آلفاآمیلازی آردهای تولیدی. (مجری طرح). ۱۳۸۸ تا ۱۳۹۰.

استفاده از روش‌های مختلف بسته‌بندی جهت نگهداری طولانی مدت نان. (همکار طرح). ۱۳۸۷ تا ۱۳۸۹.

تأثیر افزودن جوانه گندم بر خواص کیفی و ماندگاری کیک روغنی. (همکار طرح). ۱۳۹۱ تا ۱۳۹۲.

تهیه اسنک با استفاده از جنین گندم فرآوری شده. (همکار طرح). ۱۳۹۱ تا ۱۳۹۲.

بررسی اثر امولسیفایر داتم و آنزیم‌های لیپاز و آلفاآمیلاز بر کیفیت و ماندگاری دونات منجمد. (همکار طرح). ۱۳۹۱ تا ۱۳۹۲.

بررسی امکان جایگزینی آرد گندم با آرد جو کامل و بدون پوشینه در تهیه نان مسطح و بهینه‌سازی فرمولاسیون آن. (مجری طرح). ۱۳۸۹ تا ۱۳۹۱.

تأثیر استفاده از خمیرترش حاوی جوانه گندم بر کیفیت و ماندگاری نان بربری. (همکار طرح). ۱۳۹۱ تا ۱۳۹۳.

بررسی اثر افزودن کنسانتره و پوره آلو بعنوان یک افزودنی طبیعی بر خواص کیفی و عمر انباری نان مسطح. (مجری طرح). ۱۳۹۱ تا ۱۳۹۳.

بررسی اثر افزودنی‌های مختلف (آنزیم‌ها، صمغ و بهبوددهنده) بر ویژگی‌های رئولوژی خمیر و نان‌های منجمد. (مجری طرح). ۱۳۹۱ تا ۱۳۹۲.

ارائه فرمولاسیون و اصلاح فرآیند به منظور تولید نان با ماندگاری حداقل یک ماه. (مجری طرح). ۱۳۹۱ تا ۱۳۹۳.

بهبود خواص کمی و کیفی ماندگاری نان بربری توسط افزودنی طبیعی (کنسانتره کشمش) " (مجری طرح). ۱۳۹۱ تا ۱۳۹۳.

گزارش تحقیقاتی وضعیت کارخانه های صنایع تبدیلی استان خراسان. (همکار طرح). ۱۳۷۳.

بررسی امکان بهینه سازی مرحله تهیه خمیر و تخمیر آن در نان سنتی مشهد جهت کاهش ضایعات (مجری طرح) سال ۷۵-۷۷.

بررسی امکان تهیه فرمولاسیون نیمه آماده پخت جهت یکنواخت شدن کیفیت نان (مجری طرح) سال ۷۹-۸۲.

بررسی نقش افزودنی، درصد استخراج آرد بترتیب زمانی مخلوط کردن خمیر بر حفظ رطوبت و کیفیت نان نیمه حجیم صنعتی (مجری طرح) سال ۸۰-۸۲.

انتخاب بهترین شرایط بسته بندی گیلان سیاه مشهد و زردآلو در جهت افزایش عمرانباری و توسعه صادرات آن (مجری طرح) سال ۷۹-۸۲.

بررسی تأثیر نوع رقم، شرایط فرآینده بسته بندی بر کیفیت و بازار پسندی برگه زردآلوی خراسان (مجری طرح) سال ۸۰-۸۲.

بررسی اثر زمان برداشت و بسته بندی بر کیفیت زردآلو جهت افزایش عمر انباری و توسعه صادرات آن (مجری طرح) سال ۷۲-۸۹

انتخاب و متناسب کردن روش های سریع ارزیابی گندم و آرد برای نان مسطح (مجری طرح) سال ۸۷-۸۹.

بررسی تأثیر نقش افزودن عصاره و پودر مالت به آرد گندم جهت به تأخیر انداختن بیاتی و بهبود کیفیت نانهای مسطح (مجری طرح) سال ۷۸-۸۰.

بررسی امکان بهبود خواص نانوائی آرد تازه بوسیله روشهای فیزیکی و شیمیایی. (همکار طرح) سال ۷۷-۷۹.

طراحی و ساخت پهن کن خمیر نان ماشینی. (همکار طرح) سال ۸۷-۸۹.

بکار گیری مواد زاید کشاورزی برای تولید قارچ ، آنزیم و خوراک دام. (همکار طرح) سال ۱۳۷۲-۱۳۷۴.

ارزیابی و بهینه سازی تولید نان بیمه حجیم جهت معرفی به عنوان نان غالب در کشور. (همکار طرح) سال ۷۷-۱۳۷۵.

تدوین استاندارد "نعناع تازه - ویژگیها و روشهای آزمون. (رئیس کمیسیون فنی). ۱۳۹۲.

تدوین استاندارد "نعناع خشک- ویژگیها و روشهای آزمون. (رئیس کمیسیون فنی). ۱۳۹۲.

تدوین استاندارد "کنسرو لوبیاچیتی با قارچ- ویژگیها و روشهای آزمون. (رئیس کمیسیون فنی). ۱۳۹۲.

تدوین استاندارد "کنسرو عدسی- ویژگیها و روشهای آزمون. (همکار). ۱۳۹۲.

تدوین استاندارد "کمپوت گلابی- ویژگیها و روشهای آزمون. (همکار). ۱۳۹۲.

تدوین استاندارد "کمپوت میوه مخلوط- ویژگیها و روشهای آزمون. (همکار). ۱۳۹۲.

تدوین استاندارد دونات- ویژگیها و روشهای آزمون. (همکار). ۱۳۹۲.

تدوین استاندارد کمپوت آلبالو- ویژگیها و روشهای آزمون. (همکار). ۱۳۹۲.

تدوین استاندارد بادیان-ویژگیها و روشهای آزمون. (همکار). ۱۳۸۴.

تدوین استاندارد میوه ها-خریزه - نگهداری سرد و ترابری. (همکار). ۱۳۸۴.

تدوین استاندارد زرد آلو - نگهداری در سردخانه دستورالعمل فنی استاندارد. (همکار). ۱۳۸۱.

پروژه‌های تحقیقاتی در حال اجرا:

تالیف کتاب:

سیدعلی مرتضوی-زهره شیخ الاسلامی . ۱۳۸۵. فن اوربهای نوین صنایع غذایی. انتشارات واژگان خرد. ۳۳۴ ص.

نشریات فنی و ترویجی:

زهرا شیخ الاسلامی، ز. ۱۳۸۰. بهینه سازی مرحله تهیه خمیر و تخمیر در نان سنتی مشهد. نشریه ترویجی، الف/۳۳۸/۷۹.

زهرا شیخ الاسلامی، ز. ۱۳۷۷. بررسی اثرات ضد تغذیه ای اسیدفیتیک در نان و روشهای کاهش آن. نشریه ترویجی، الف/۲۸۰/۷۸.

زهرا شیخ الاسلامی، ز. ۱۳۸۹. آماده سازی سیوس جهت افزودن مجدد به نان و افزایش ارزش تغذیه ای. شماره ۸۹/۱۳۳۷

شیخ الاسلامی، ز.، ۱۳۷۷. نقش نان در تغذیه. فصلنامه زنان روستایی. زمستان، شماره ۷.

راهنمایی و مشاوره پایان نامه:

نقی پور، ف. ۱۳۹۱. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی، بررسی امکان تولید کیک بدون گلوتن با استفاده از سورگوم، شیر سویا و صمغ‌های گوار و گرانتان. (مشاور). فردوسی مشهد.

شهرکی، ر. ۱۳۹۲. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. تأثیر استفاده از امواج فراصوت و افزودنی‌های مختلف بر خواص رئولوژیکی، فیزیکوشیمیایی، حسی و ماندگاری نان حجیم. (راهنما) دانشگاه تبریز.

عبداللهی، ا. ۱۳۸۹. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. احیاء مارمالاد سنتی به رب و بهینه‌سازی فرآیند آن. (مشاور). دانشگاه آزاد سبزوار.

فهیم ادیب اصل، ا. ۱۳۸۹. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. بررسی اثر افزودن آرد جو بدون پوشینه بر خواص کیفی تغذیه‌ای نان مسطح. (مشاور). دانشگاه آزاد قوچان.

تنوری، ط. ۱۳۹۰. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. استفاده از پوشش‌های خوراکی در حفظ و ارزش کیفی و انبارمانی برش‌های آماده گلابی. (مشاور). دانشگاه آزاد قوچان.

کیهانی، و. ۱۳۹۰. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. بررسی و مقایسه عملکرد عصاره چوبک با امولسیفایرهای معمول بر بهبود کیفیت کیک روغنی. (مشاور). دانشگاه آزاد سبزوار.

عباسی، م. ۱۳۹۰. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. ارزشیابی کاربرد پوشش‌های خوراکی در بهبود کیفیت و کاهش جذب روغن در فرآورده‌های سیب‌زمینی. (مشاور). دانشگاه آزاد قوچان.

تختی، م. ۱۳۹۰. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. بررسی اثر افزودن کنسانتره کشمش به خمیر نان به‌عنوان یک افزودنی طبیعی بر ویژگی‌های کیفی، رئولوژیکی و مدن ماندگاری نان بربری. (راهنما). دانشگاه آزاد سبزوار.

مهدویان، س. ۱۳۹۰. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. بررسی تأثیر نسبت گلوتن به نشاسته بر روی خواص رئولوژیکی خمیر و خواص حسی در نان بربری و به تعویق انداختن بیاتی در آن. (راهنما). دانشگاه آزاد سبزوار.

جعفری، ز. ۱۳۹۰. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. اثر افزودن آلوی تازه و خشک بر خواص حسی، رئولوژیکی و ماندگاری نان. (راهنما). دانشگاه آزاد سبزوار.

راه چمنی، ع. ۱۳۹۱. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. بررسی تأثیر رومال‌های نوین بر کیفیت نان بربری. (راهنما). دانشگاه آزاد قوچان.

پاکباطن، س. ۱۳۹۰. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. مقایسه اثر امولسیون‌سازی به روش فیزیکی (امواج اولتراسونیک) و شیمیایی (استفاده از E471) و نوام بر بهبود کیفیت کیک روغنی. (مشاور). دانشگاه آزاد سبزوار.

بهمن‌آبادی، ج. ۱۳۹۰. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی عصاره زرشک توسط فناوری اولتراسوند به کمک روش سطح پاسخ. (مشاور). دانشگاه آزاد قوچان.

هجری ظریفی، س. ۱۳۹۰. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. تأثیر جوانه هسته خرما در بهبود خمیر و نان حجیم. (مشاور). دانشگاه آزاد سبزوار.

پورحاجی، ف. ۱۳۹۱. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. بررسی تأثیر خواص آنتی‌اکسیدان چای سبز بر خواص کیفی دونات سرخ شده. (مشاور). دانشگاه آزاد سبزوار.

- شاهسون تبریزی، آ. ۱۳۹۱. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. بررسی تأثیر امواج فراصوت و آرد سویا بر خواص کیفی نان قالبی. (راهنما). دانشگاه آزاد قوچان.
- هجرانی، ت. ۱۳۹۱. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. بررسی اثر آنزیم‌های (لیپاز و آمیلاز) و صمغ‌های گوار و گزانتان بر ویژگی‌های رئولوژیکی و ساختار خمیر و نان‌های منجمد. (راهنما). دانشگاه آزاد سبزوار.
- صفا، ر. ۱۳۹۱. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. بررسی تأثیر اختلاط آرد گندم و دانه سنگینک بر خواص کیفی و تغذیه‌ای نان بربری نیمه حجیم. (راهنما). دانشگاه آزاد قوچان.
- رنجبر ترشیزی، م. ۱۳۹۱. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. بررسی اثر اسید آسکوربیک، گلیسرول و داتم بر ویژگی‌های کیفی ساختار و خمیر و نان منجمد. (مشاور). دانشگاه آزاد سبزوار.
- تقی‌نیا، پ. ۱۳۹۱. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. بررسی تأثیر اختلاط آرد گندم با سبوس برنج پیش فرآیند شده بر خواص رئولوژیکی خمیر و ویژگی‌های کمی و کیفی نان بربری. (مشاور). دانشگاه آزاد قوچان.
- شجاعی، ص. ۱۳۹۱. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. بررسی امکان استفاده از آرد گندم سن‌زده در تولید کیک روغنی. (مشاور). دانشگاه آزاد قوچان.
- صبوری، ن. ۱۳۹۱. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. فرمولاسیون و تهیه شکلات صبحانه کشمش. (مشاور). دانشگاه آزاد قوچان.
- الهی، ش. ۱۳۹۲. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. بررسی تأثیر امواج فراصوت و افزودن صمغ گزانتان و پروتئین WPC بر روی خصوصیات فیزیکوشیمیایی، بافتی و حسی کیک فنجان‌ی بدون تخم‌مرغ. (راهنما). دانشگاه آزاد قوچان.
- افشاریان طریقه، س. ۱۳۹۲. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. بررسی اثر ضد میکروبی روغن‌های ضروری پوست پرتقال بر روش میکروبی و خواص کیفی کیک. (راهنما). دانشگاه آزاد قوچان.
- آیدین پهلوان، آ. ۱۳۹۲. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. ارزیابی همبستگی میان خصوصیات فیزیکوشیمیایی آرد گندم با ویژگی‌های کیفی برخی از انواع نان‌های سنتی جهت ارائه روش‌های سریع تطبیق کیفیت آرد و نان. (راهنما). دانشگاه آزاد سبزوار.
- عینی‌زاده زنجانی، ط. ۱۳۹۲. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. بررسی تأثیر امواج فراصوت بر خواص رئولوژی، شیمیایی و حسی نان تهیه شده از آردهای با گلوتن ضعیف. (راهنما). دانشگاه آزاد قوچان.
- صحرگرد، م. ۱۳۹۲. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. بررسی تعیین همبستگی بین آزمون‌های پردازش تصویر و با آزمون‌های حسی و فیزیکی جهت تعیین کیفیت نان باگت. (راهنما). دانشگاه آزاد قوچان.
- شیرزانی، ۱۳۹۲. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. بررسی تأثیر مشروط‌سازی با امواج اولتراسوند بر خواص آسیابانی و عملکرد آرد تولیدی. (راهنما). دانشگاه آزاد قوچان.
- یزدانی، آ. ۱۳۹۲. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. بررسی تأثیر جایگزینی آرد گندم با آرد جو بدون پوشینه بر خواص تغذیه‌ای و حسی کیک روغنی. (مشاور). دانشگاه آزاد قوچان.
- امیدفر، ا. ع. ۱۳۹۲. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. بررسی تأثیر افزودن مالت ذرت و جو بر خواص فیزیکوشیمیایی، بافتی و تغذیه‌ای نان بربری نیمه‌حجیم. (مشاور). دانشگاه آزاد قوچان.
- جعفری، س. ۱۳۹۲. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. بررسی تأثیر افزودن ژلاتین خوراکی بر خواص کیفی و ماندگاری نان بربری. (مشاور). دانشگاه آزاد قوچان.
- احمدی، س. ۱۳۹۲. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. بهینه‌سازی استخراج عصاره کلم قرمز با تکنولوژی التراسوند به روش پاسخ سطح. (مشاور). دانشگاه آزاد قوچان.
- یوسف‌زاده ثانی، س. ۱۳۹۲. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. تأثیر افزودن آرد سویا و ذرت و فرایند فراصوت بر رئولوژی خمیر و ویژگی بافتی، حسی و تغذیه‌ای ناکت مرغ. (مشاور). دانشگاه آزاد قوچان.

رجبی احمدآباد، ح. ۱۳۹۳. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. بررسی تأثیر امواج فراصوت و صمغ بومی بر خواص کیفی و رئولوژی نان قالبی ترکیبی (گندم-تریتیکاله). (راهنما). دانشگاه آزاد قوچان.

فضیحی فر، م. ۱۳۹۳. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. بررسی تأثیر افزودن عصاره رازیانه بر ویژگی‌های بافتی، حسی و ماندگاری نان سنتی و حجیم. (مشاور). دانشگاه آزاد قوچان.

حکم‌آبادی، ف. ۱۳۹۳. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. اثر آرد تریتیکاله و هیدروکلونید بومی بر خواص کیفی کیک روغنی. (مشاور). دانشگاه آزاد قوچان.

اکرم، م. ۱۳۹۳. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. بررسی تأثیر صمغ دانه شاهی و شربت ذرت با فروکتوز بالا بر روی خواص رئولوژیکی خمیر و ویژگی‌های بافتی و حسی نان بربری. (راهنما). دانشگاه آزاد قوچان.

عضویت در مجامع علمی:

عضو اتاق فکر بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی.

مسئول هماهنگی کارگروه صنعت آرد و نان در تهیه و تدوین طرح جامع گندم.

عضو شورای انتشارات مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی.

ارزیاب و داور طرح‌های مرکز رشد کشاورزی، منابع طبیعی و صنایع غذایی خراسان رضوی.

عضو کمیته فنی بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی.

عضو شورای راهبردی کانون هماهنگی دانش و صنعت نان‌های صنعتی کشور.

تشویقات:

رتبه اول طرح فناورانه جشنواره فردوسی. سال ۱۳۸۶.

ریاست مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. سال ۱۳۷۸.

مدیرکل استاندارد و تحقیقات صنعتی خراسان. سال ۱۳۸۰.

مدیر کل دفتر سازمانهای بین المللی و منطقه ای. سال ۱۳۷۸.

ریاست مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان. سال ۱۳۸۶.

ریاست مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان. سال ۱۳۸۸.

استاندار خراسان رضوی (مقاله پوستر برتر). سال ۱۳۸۹.

دبیر همایش فراملی (مقاله برتر). سال ۱۳۹۰.

دریافت لوح تقدیر از رئیس مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی به مناسبت محقق زن نمونه در روز بزرگداشت مقام زن، سال

دریافت لوح تقدیر از رئیس مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی به مناسبت همکاری در پیشبرد اهداف عالی تحقیقات کشاورزی در سال حماسه سیاسی و حماسه اقتصادی، سال

تقدیر به مناسبت حضور و داوری در اولین همایش میان‌وعده‌های غذایی در سال ۱۳۹۳.

تقدیر به مناسبت همکاری در طرح برتر پژوهشی با عنوان "بررسی انواع افزودنی‌ها و بهینه‌سازی سطوح مصرف مؤثر آنها در افزایش ماندگاری نان" در سال ۱۳۹۱.

مقاله برتر نخستین همایش ملی شیمی سبز با عنوان "بهبود فرآیند عصاره‌گیری از گیاه چوبک با امواج فراصوت" در سال ۱۳۹۰.

مقاله برتر نخستین همایش فراملی بهینه‌سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی با عنوان "مقایسه اثر دو هموکنتات پلی سوربات ۶۰ و سوربیتول بر کیفیت و ماندگاری نان بربری" در سال ۱۳۹۰.

مقاله برتر "انتخاب و متناسب کردن روش‌های سریع ارزیابی کیفیت گندم و ارد برای نان مسطح جهت تسریع در تشخیص کیفیت" در سال ۱۳۸۹.

کسب رتبه دوم پژوهشگران برتر دانشگاهی و مراکز پژوهشی در سال ۱۳۹۳.

کسب رتبه اول در هفتمین جشنواره ملی فن‌آفرینی شیخ بهایی در بخش طراحان کسب و کار با ارائه طرح با عنوان "بهبود مواد غذایی".

کسب رتبه اول در دومین جشنواره و نمایشگاه ملی علم تا عمل: نوآوری و تجاری‌سازی در عرصه ملی با ارائه طرح با عنوان "تولید بهبود دهنده‌های نان و فرآورده‌های آردبر".

کسب رتبه اول عضو شورای راهبردی کانون هماهنگی دانش و صنعت نان‌های صنعتی بعنوان کانون برتر.

سایر موارد:

تولید دانش فنی / اختراع:

شیخ‌الاسلامی، ز.، کریمی، م.، قیافه داودی، م. ۱۳۹۲. فرمولاسیون، تولید بهبود دهنده آرد گندم‌های سن‌زده. سازمان پژوهش‌های علم و صنعتی ایران. (مجری طرح)

کریمی، م.، قیافه داودی، م.، **شیخ‌الاسلامی، ز.**، نقی‌پور، ف.، صحرائیان، ب. ۱۳۹۱. افزایش ماندگاری نان با استفاده از افزودنی‌های مناسب. رئیس سازمان تحقیقات آموزش و ترویج کشاورزی (همکار طرح)