



پیشینه‌های علمی و پژوهشی سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی



نام و نام خانوادگی: سودابه عین افشار

مرتبه علمی: دانشیار پژوهشی

پست الکترونیکی: soodabeheyn@yahoo.com

وبسایت شخصی:

محل خدمت: مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان رضوی

شناسه رزومه: <https://cv.areeo.ac.ir/seinafshar>

فعالیت و علاقمندی: فرآوری زعفران و گیاهان دارویی، استخراج مواد موثره، آنتی اکسیدانها و مواد موثره طبیعی، بسته بندی مواد غذایی، روغنهای خوراکی، سردخانه و انبارداری محصولات کشاورزی، استخراج مواد موثره گیاهان دارویی،

پروفایل علم‌سنجی: https://impact.areeo.ac.ir/Soodabeh_Einafshar

Scopus H_index: 10

ISI H_index: 2

Google Scholar H_index: 11

۴	۰	۵	۳	۳۵	۸	۱۱	۶۲
آثار ترویجی	انتقال فناوری	یافته ترویجی تجاری	اختراعات/اکتشافات	گزارش‌های	کتاب‌ها	مقالات کنفرانس‌ها	مقالات علمی

سوابق تحصیلی: پژوهشی

۱- دکتری تخصصی، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران، ۱۳۹۱/۰۶/۳۱

اختراع:

- ۱- عین افشار، سودابه. ۱۳۹۷. تولید رنگ سبز طبیعی از ضایعات صنایع فرآوری گیاهان دارویی. شماره ثبت ۹۷۴۲۷. [مشاهده اطلاعات اختراع](#)
- ۲- عین افشار، سودابه. شرایعی، پروین. ۱۳۹۷. فرایند استخراج ترکیبات رنگی از پرچم زعفران. شماره ثبت ۸۷۴۲۶. [مشاهده اطلاعات اختراع](#)
- ۳- شرایعی، پروین. عین افشار، سودابه. ۱۳۹۱. ریزپوشانی ترکیبات موثره زعفران با استفاده از خشک کن انجمادی. شماره ثبت ۷۹۰۱۱. [مشاهده اطلاعات اختراع](#)

یافته قابل ترویج:

۱- شرایعی، پروین. آذرپژوه، الهام. زمردی، شهین. عین افشار، سودابه. ۱۴۰۱. دانش فنی تولید رنگ خوراکی پایدار از پوسته میگو (گونه ببری سبز). [دانلود](#)

[فایل حاوی تاییدیه مستندات](#)

۲- عین افشار، سودابه. شرایعی، پروین. ۱۳۹۸. دانش فنی تولید رنگ سبز طبیعی از ضایعات صنایع فراوری گیاهان دارویی. [دانلود فایل حاوی تاییدیه مستندات](#)

[مستندات](#)

۳- عین افشار، سودابه. رشیدی، حسن. شرایعی، پروین. ۱۳۹۸. دانش فنی تولید نشاسته و افزودنی های طبیعی از ضایعات پیاز زعفران. [دانلود فایل حاوی تاییدیه مستندات](#)

[تاییدیه مستندات](#)

یافته قابل تجاری سازی:

۱- شرایعی، پروین. نیازمند، راضیه. آذرپژوه، الهام. عین افشار، سودابه. ۱۴۰۳. دانش فنی تولید فیلم زیست تخریب پذیر فعال با استفاده از ضایعات پیاز زعفران و زائدات ذرت. [دانلود فایل حاوی تاییدیه مستندات](#)

۲- شرایعی، پروین. آذرپژوه، الهام. زمردی، شهین. عین افشار، سودابه. ۱۴۰۰. دانش فنی تولید رنگ خوراکی پایدار از پوسته میگو (گونه ببری سبز). [دانلود](#)

[فایل حاوی تاییدیه مستندات](#)

کتاب:

۱- عین افشار، سودابه. بوذری، ناصر. شواخی، فروغ. شرایعی، پروین. (۱۴۰۴). آلبالو. مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. [دانلود فایل حاوی صفحه عنوان، شناسنامه و فهرست مندرجات](#)

[عنوان، شناسنامه و فهرست مندرجات](#)

- ۲- عین افشار، سودابه. شرایعی، پروین. (۱۴۰۴). گیلان. مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. [دانلود فایل حاوی صفحه عنوان، شناسنامه و فهرست مندرجات](#)
 - ۳- شرایعی، پروین. عین افشار، سودابه. آذرپژوه، الهام. (۱۴۰۴). شاخصهای رسیدگی و مراقبتهای برداشت (جلد اول: میوه ها) - بخش هلو و شلیل. مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. [دانلود فایل حاوی صفحه عنوان، شناسنامه و فهرست مندرجات](#)
 - ۴- عین افشار، سودابه. (۱۴۰۳). راهنمای ساده نگهداری مواد غذایی در خانه (جلد اول: میوه ها). مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی و کشاورزی. [دانلود فایل حاوی صفحه عنوان، شناسنامه و فهرست مندرجات](#)
 - ۵- آذرپژوه، الهام. جوکار، اکبر. زمردی، شهین. سلیمانی، جابر. شاکراردکانی، احمد. شاه امیریان، سیده مریم. شرایعی، پروین. شیخ الاسلامی، زهرا. ضیاء الحق، سیدحمیدرضا. عین افشار، سودابه. فاطمیان، حامد. کریمی، مهدی. گلشن تفتی، ابوالفضل. گودرزی، فرزاد. محمدپورسوروثیه، ایران. (۱۴۰۳). راهنمای ساده نگهداری مواد غذایی در خانه (جلد اول: میوه ها). مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی.
 - ۶- نیک خواه ممان، مهدی. صابری، سید رضا. نجف نجفی، مسعود. شرایعی، پروین. عین افشار، سودابه. رشیدی، حسن. قدس روحانی، محسن. روحانی، حسین. (۱۴۰۱). سند حرفه فرآوری کننده میوه، سبزیجات و مانند آن استانداردهای ارزشیابی شایستگی، گروه شغلی صنایع غذایی. نشر آموزش کشاورزی.
 - ۷- نیک خواه ممان، مهدی. صابری، سید رضا. نجف نجفی، مسعود. شرایعی، پروین. عین افشار، سودابه. رشیدی، حسن. قدس روحانی، محسن. روحانی، حسین. (۱۴۰۱). سند حرفه فرآوری کننده میوه، سبزیجات و مانند آن استانداردهای شایستگی. نشر آموزش کشاورزی. [دانلود فایل حاوی صفحه عنوان، شناسنامه و فهرست مندرجات](#)
 - ۸- عین افشار، سودابه. جلینی، محمد. (۱۳۹۵). کینوا، تولید و فرآوری. انتشارات جهاد دانشگاهی / واحد استان مرکزی. [دانلود فایل حاوی صفحه عنوان، شناسنامه و فهرست مندرجات](#)
- مقاله علمی :**
- ۱- شرایعی، پروین. نیازمند، راضیه. عین افشار، سودابه. ۱۴۰۴. بسته بندی زیست تخریب پذیر فعال از پسماند بانه زعفران و کربوکسی متیل سلولز ذرت؛ راهکاری نو برای ارزش افزوده و حفاظت از محیط زیست. مجله ترویجی زعفران، (۲۵)، ۱-۸ [دانلود فایل مقاله](#)
 - ۲- رشیدی، حسن. حکیم زاده، وحید. افشار نوغانی، لیلی. عین افشار، سودابه. ۱۴۰۴. بررسی خصوصیات رئولوژیکی صمغ استخراج شده از پوست کدو سبز. فناوری گیاهان دارویی ایران، (۲۷)، ۱۲-۲۳ [دانلود فایل مقاله](#)
 - ۳- نیازمند، راضیه. شرایعی، پروین. شریف، وحیده. سرابی، محبوبه. عین افشار، سودابه. آذرپژوه، الهام. شریف، فرزانه. ۱۴۰۴. بررسی ویژگیهای لیگنین، کربوکسیمتیل سلولز و نشاسته استخراج شده از زائدات ذرت و ضایعات پیاز زعفران. پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، (۱۶۷)۲۲، ۱۳۵-۱۵۵ [دانلود فایل مقاله](#)
 - ۴- شرایعی، پروین. عین افشار، سودابه. مفتون آزاد، ندا. زمردی، شهین. سلیمانی، جابر. ضیاء الحق، سیدحمیدرضا. ۱۴۰۴. میزان و علل ایجاد تلفات و دورریز میوه آلو در زنجیره عرضه در کشور. مدیریت ضایعات و پسماندهای کشاورزی، (۱۳)۷، ۶۷-۷۶ [دانلود فایل مقاله](#)
 - ۵- شرایعی، پروین. عین افشار، سودابه. مفتون آزاد، ندا. زمردی، شهین. سلیمانی، جابر. ضیاء الحق، سیدحمیدرضا. ۱۴۰۴. میزان و علل ایجاد تلفات و دورریز میوه زردآلو در زنجیره عرضه در کشور. مدیریت ضایعات و پسماندهای کشاورزی، (۱۳)۷، ۷۷-۸۷ [دانلود فایل مقاله](#)
 - ۶- شرایعی، پروین. نیازمند، راضیه. عین افشار، سودابه. ۱۴۰۴. ویژگیهای ساختاری، زیستی و ضدقارچی فیلمهای زیست تخریب پذیر فعال بر پایه نشاسته بانه زعفران ترکیب شده با نانورس، کربوکسی متیل سلولز و پلی وینیل الکل. فناوری و گیاهان دارویی ایران، (۱۱۲)۷، ۱۲-۲۶ [دانلود فایل مقاله](#)
 - ۷- عین افشار، سودابه. شجاعی نوفرست، کوروش. فاضلی کاخکی، سید فاضل. ۱۴۰۴. تاثیر مواد ضد سرما بر غلظت قند موجود در برگ و عملکرد غده سی ب زمین ی. تنش های محیطی در علوم زراعی، (۱)۷، ۱-۱۲ [دانلود فایل مقاله](#)
 - ۸- عین افشار، سودابه. شرایعی، پروین. ۱۴۰۴. تولید رنگهای طبیعی پایدار با کمک فراصوت از ضایعات فرآوری زعفران. مجله ترویجی زعفران، (۲)۴، ۳۹-۳۴ [دانلود فایل مقاله](#)
 - ۹- عین افشار، سودابه. شرایعی، پروین. ۱۴۰۴. کنترل آلودگی قارچی سیب با استفاده از ترکیبات گیاهی: بررسی عملکرد سیاهدانه در مقایسه با ایمازالیل. مجله ترویجی زعفران، (۲)۴، ۲۷-۳۳ [دانلود فایل مقاله](#)
 - ۱۰- شرایعی، پروین. عین افشار، سودابه. سعیدی راد، محمدحسین. ۱۴۰۴. راهکارهای کاهش تلفات پیاز زعفران در مراحل برداشت، بسته بندی و نگهداری. مجله ترویجی زعفران، (۱)۵، ۲۱-۲۸ [دانلود فایل مقاله](#)
 - ۱۱- عین افشار، سودابه. شجاعی نوفرست، کوروش. ۱۴۰۳. کاربرد مواد ضد سرما در ممانعت از تولید قندهای احیاءکننده طی تنش سرما و انبارداری سیب زمینی. تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، (۷۷)۲۵، ۵۵-۶۸ [دانلود فایل مقاله](#)
 - ۱۲- عین افشار، سودابه. فاضلی کاخکی، سید فاضل. باغانی، جواد. ریاحی نیا، شهرام. ۱۴۰۳. ارزیابی پاسخ های فیزیوشیمیایی و انبارمانی خربزه دیررس (Cucumis melon L.) در آبیاری با آب شور. تحقیقات علوم زراعی در مناطق خشک، (۲)۶، ۳۲۹-۳۴۴ [دانلود فایل مقاله](#)

- ۱۳- عین افشار، سودابه. ۱۴۰۳. تولید فیلم زیست تخریب پذیر از ضایعات بنه زعفران و تعیین خصوصیات فیزیکی شیمیایی آن. فناوری و گیاهان دارویی ایران، ۱(۱)، ۱-۱۵ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۴- رشیدی، حسن. کریمی، سمانه. نجف نجفی، مسعود. عین افشار، سودابه. ۱۴۰۳. استفاده از هیدروکلئید دارویی کنجاک در تولید پنیر فتای فرابالایش کم-چرب فراسودمند. فناوری و گیاهان دارویی ایران، ۷(۷)، ۱-۱۲ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۵- عین افشار، سودابه. فاضلی کاخکی، سید فاضل. باغانی، جواد. ریاحی نیا، شهرام. ۱۴۰۳. ارزیابی پاس خهای فیزیکی شیمیایی و انبارمانی خربزه دبررس (*Cucumis melon L*). تحت آبیاری با آب شور. تحقیقات علوم زراعی در مناطق خشک، ۶(۲)، ۳۲۹-۳۴۴ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۶- عین افشار، سودابه. ۱۴۰۲. بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره گلبرگ زعفران در سیستمهای مدل روغنی. فناوری گیاهان دارویی ایران، ۵(۱)، ۶۷-۸۰ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۷- عین افشار، سودابه. شرایعی، پروین. آذرپژوه، الهام. ۱۴۰۱. کاهش ضایعات آلبالو در مرحله برداشت و پس از برداشت. مدیریت ضایعات و پسماندهای کشاورزی، ۷(۴)، ۵۹-۶۸ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۸- شرایعی، پروین. عین افشار، سودابه. آذرپژوه، الهام. ۱۴۰۱. کاهش ضایعات میوه هندوانه با عملیات مناسب برداشت، بسته بندی و نگهداری. مدیریت ضایعات و پسماندهای کشاورزی، ۴(۷)، ۴۵-۵۷ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۹- رشیدی، حسن. انسیه حسین زاده. قدس روحانی، محسن. عین افشار، سودابه. ۱۴۰۱. اثر شرایط استخراج توسط امواج فراصوت بر راندمان استحصال عصاره، ترکیبات فنولی و خواص آنتی اکسیدانی عصاره گیاه زو ل (*Eryngium l bungei*). فناوری گیاهان دارویی ایران، ۵(۱)، ۳۴-۴۴ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۰- عین افشار، سودابه. شرایعی، پروین. یقانی، مسعود. ۱۴۰۱. بهینه سازی استخراج و ریزپوشانی ترکیبات رنگی ضایعات فرآوری گزنه (*Urtica dioica*). فناوریهای جدید در صنعت غذا، ۴(۴)، ۳۰۹-۳۲۹
- ۲۱- پورابراهیم، نسیم. الهامی راد، امیرحسین. عین افشار، سودابه. آرمین، محمد. ۱۴۰۱. تاثیر روش استخراج به کمک فراصوت بر میزان ترکیبات فنولی و خواص آنتی اکسیدانی عصاره گل محمدی. نوآوری در علوم و فناوری غذایی، ۱۵(۲)، ۱-۱۴
- ۲۲- آذرپژوه، الهام. عین افشار، سودابه. شرایعی، پروین. ۱۴۰۱. کاهش ضایعات میوه آلو بخارا در مراحل فرآوری. مدیریت ضایعات و پسماندهای کشاورزی، ۴(۶)، ۱۹-۲۸ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۳- اسماعیلیان، مژگان. فیضی، جواد. جهانی، مسلم. عین افشار، سودابه. ۱۴۰۰. ارزیابی روش های مختلف استخراج بر خواص آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی عصاره بنه زعفران. زراعت و فناوری زعفران، ۹(۳)، ۲۶۹-۲۸۴ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۴- شرایعی، پروین. آذرپژوه، الهام. زمردی، شهین. عین افشار، سودابه. ۱۴۰۰. بهینه سازی ریزپوشانی و بررسی پایداری عصاره پوسته میگو غنی از آستاگزانتین. فناوری های نوین غذایی، ۸(۴)، ۴۶۹-۴۸۴
- ۲۵- عین افشار، سودابه. شرایعی، پروین. ۱۳۹۹. بررسی تأثیر شرایط استخراج بر میزان ترکیبات زیست فعال عصاره پیاز زعفران. زراعت و فناوری زعفران، ۸(۱)، ۸۹-۹۸
- ۲۶- روحانی، رکسانه. عین افشار، سودابه. احمدزاده قویدل، ریحانه. ۱۳۹۶. استخراج ترکیبات آنتوسیانینی و آنتی اکسیدانی پرچم گل زعفران به کمک فناوری امواج فراصوت. پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران - دانشگاه فردوسی مشهد - با همکاری انجمن علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۱(۲)، ۱۶۱-۱۷۰ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۷- عین افشار، سودابه. ۱۳۹۶. استخراج آبی - آنزیمی روغن و ترکیبات آنتی اکسیدانی از ارقام کنگد. نوآوری در علوم و فناوری غذایی، ۱۲(۲)، ۹۷-۱۰۸ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۸- سعیدی راد، محمدحسین. عین افشار، سودابه. ظریف نشاط، سعید. نظرزاده اوغاز، صمد. ۱۳۹۵. طراحی، نصب و ارزیابی سردخانه کنترل خودکار اتمسفر. مجله علوم کشاورزی ایران، ۴۷(۱)، ۱۱۱-۱۱۸ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۹- عین افشار، سودابه. شرایعی، پروین. شورمیچ، مژگان. نیازمند، راضیه. ۱۳۹۴. تاثیر بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته بر خصوصیات فیزیکی شیمیایی گل زعفران طی زمان نگهداری. پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران - دانشگاه فردوسی مشهد - با همکاری انجمن علوم و صنایع غذایی ایران، ۳(۱)، ۲۲۴-۲۳۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۳۰- آگاه، فهیمه. عین افشار، سودابه. احمدزاده قویدل، ریحانه. ۱۳۹۴. بررسی شرایط مناسب فرایند استخراج آنزیمی و تاثیر آن بر خصوصیات کمی و کیفی روغن کلزا. علوم غذایی و تغذیه، ۱۲(۲)، ۷۱-۸۲ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۳۱- عین افشار، سودابه. ۱۳۹۳. خصوصیات فیزیکی شیمیایی، میکروبی و آنتی اکسیدانی چهار رقم آلبالو خشک شده به روش اسمزی. پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۰(۴)، ۳۶۳-۳۷۴ [دانلود فایل مقاله](#)

- ۳۲- عین افشار، سودابه. ۱۳۹۳. خصوصیات فیزیکوشیمیایی، میکروبی و آنتیاکسیدانی چهار رقم آلبالو خشک شده به روش اسمزی. پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران - دانشگاه فردوسی مشهد - با همکاری انجمن علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۰(۴)، ۳۶۳-۳۷۴ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۳۳- شورمیج، مژگان. عین افشار، سودابه. شرایعی، پروین. نیازمند، راضیه. ۱۳۹۳. بررسی تأثیر دمای نگهداری و جنس بسته بر خصوصیات کمی، کیفی گل زعفران بسته بندی شده تحت اتمسفر تغییر یافته. پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران - دانشگاه فردوسی مشهد - با همکاری انجمن علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۰(۳)، ۲۲۴-۲۳۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۳۴- شرایعی، پروین. عین افشار، سودابه. کمالی، آزاده. نیازمند، راضیه. ۱۳۹۲. تأثیر نوع و غلظت مواد دیواره بر ریزپوشانی ترکیبات رنگی عصاره زعفران با استفاده از خشک کن انجمادی. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی، ۱۵(۱)، ۲۵-۳۸ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۳۵- کمالی، آزاده. شرایعی، پروین. نیازمند، راضیه. عین افشار، سودابه. ۱۳۹۱. تأثیر غلظت‌های مختلف مالتودکسترین و پلی وینیل پیرولیدون بر پایداری ترکیبات مؤثره ریزپوشانی شده زعفران با روش خشک کن پاششی. پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، ۱۱(۴)، ۲۴۱-۲۵۴ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۳۶- عین افشار، سودابه. تاج الدین، بهجت. ۱۳۸۳. تعیین ترکیبات سه رقم سیب زمینی خراسان و تغییرات آن پس از انبارداری. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی، ۵(۲۱)، ۶۵-۷۶ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۳۷- رشیدی، حسن. حکیم زاده، وحید. افشار نوغانی، لیلی. عین افشار، سودابه. ۱۴۰۴. بررسی خصوصیات رئولوژیکی صمغ استخراج شده از پوست کدو سبز. فناوری گیاهان دارویی ایران، ۱(۰)، ۰-۰
38. Einafshar, S.; Sharayei, P.; Azarpazhooh, E.; Sabeghi, Y.; Gandomzadeh, D. 2026. Functional, structural, and optical enhancement of saffron corm starch via thermosonication: A Comparative physicochemical study. *applied food research*, 6(1), 1-11 [Download](#)
39. Saeidirad, M.; Gandozadeh, D.; Sabeghi, Y.; Khoramdel, S.; Rohani, A.; Einafshar, S.; Saeidirad, Y. 2025. Evaluating the effect of drying factors on secondary metabolites of saffron using TOPSIS and Meta-analysis. *journal of food measurement and characterization*, 0(0), 1-14
40. Einafshar, S.; Tajeddin, B.; Sabeghi, Y.; Gandomzadeh, D. 2025. Optimization of Biodegradable Potato Starch–Nanocellulose Films: Influence of Starch Content, Nanocellulose Concentration, and Plasticizer Type. *Starch - Starke*, 0(0), 0-0
41. Parvin Sharayei; Razieh Niazmand; Mahboobe Sarabi Jamab; Yeganeh Sabeghi; Einafshar, S.; Elham Azarpazhooh; Vahideh Sharif; Farzaneh Sharif 2025. Bioactive films from saffron corm and corn husk: A transformative solution for antioxidant and antimicrobial pistachio packaging. *Iwt - food science and technology*, 228(228), 1-13 [Download](#)
42. Einafshar, S.; Rohani, A.; Sabeghi, Y.; Tavassoli-kafrani, M.H.; Farhoosh, R.; Gandomzadeh, D. 2025. Unveiling the power of bene (*Pistacia atlantica*) hull scum: Boosting oxidative stability with methanolic extract and ferrous ions. *food chemistry*, 466(466), 1-9 [Download](#)
43. Sharayei, P.; Azarpazhooh, E.; Einafshar, S.; Zomorodi, S.; Zare, Fatemeh; Ramaswamy, Hosahalli S. 2024. Optimization of Wall Materials for Astaxanthin Powder Production from Shrimp Shell Extract Using Simplex Lattice Mixture Design. *journal of food processing and preservation*, 2024(9794290), 1-15 [Download](#)
44. Esmaeilian, M.; Jahani, M.; Faizy, J.; Einafshar, S. 2024. Foam and emulsion properties of crude saponin extract from saffron (*Crocus sativus* L.) corm. *January 2024 Journal of Food Engineering. Journal of food engineering*, 370(111956), 1-9 [Download](#)
45. Malavi, D.; Nikkha, H.; Alighaleh, P.; Einafshar, S.; Katleen Raes; Haute, S.M. 2023. Detection of saffron adulteration with *Crocus sativus* style using NIR-hyperspectral imaging and chemometrics. *food control*, 0(157), 1-13 [Download](#)
46. Alighaleh, P.; Pakdel, R.; Ghnei Ghooshkhaneh, N.; Einafshar, S.; Rohani, A.; Saeidirad, M. 2023. Detection and Classification of Saffron Adulterants by Vis-Nir Imaging, Chemical Analysis, and Soft Computing. *foods*, 12(11), 1-17 [Download](#)
47. Esmaeilian, M.; Jahani, M.; Feizi, J.; Einafshar, S. 2022. Physicochemical and Functional Characteristics of Saffron (*Crocus sativus* L.) Corm Starch: Gelling and Film-Forming Properties. *food biophysics*, 0(0), 0-0 [Download](#)
48. Alighaleh, P.; Khosravi, H.; Rohani, A.; Saeidirad, M.; Einafshar, S. 2022. The detection of saffron adulterants using a deep neural network approach based on RGB images taken under uncontrolled conditions. *expert systems with applications*, 198(1), 1-9
49. Sharayei, P.; Azarpazhooh, E.; Zomorodi, S.; Einafshar, S.; Hosahalli, S.; Ramaswamy 2021. Optimization of ultrasonic-assisted extraction of astaxanthin from green tiger (*Penaeus semisulcatus*) shrimp shell. *Ultrasonics Sonochemistry*, 76(105666), 1-11
50. Esmaeilian, M.; Jahani, M.; Feizi, J.; Einafshar, S. 2020. Effects of Ultrasound-Assisted and Direct Solvent Extraction Methods on the Antioxidant and Antibacterial Properties of Saffron (*Crocus sativus* L.) Corm Extract. *food analytical methods*, 14(1), 74-87 [Download](#)
51. Esmaeilian, M.; Jahani, M.; Einafshar, S.; Feizi, J. 2020. Optimization of experimental parameters in subcritical water extraction of bioactive constituents from the saffron (*Crocus sativus* L.) corm based on response surface methodology. *journal of food measurement and characterization*, 14(4), 1822-1832 [Download](#)
52. Poorebrahim, N.; Elhamirad, A.; Einafshar, S.; Armin, M. 2019. Thin layer drying models, antioxidative activity and phenolic compounds of rose petals (*Rosa damascena* Mill.) in tray dryer. *International Journal of Biology and Chemistry*, 12(2), 141-149

53. Sharayei, P.; Hedayatzadeh, M.; Chaji, H.; Einafshar, S. 2018. Studying the thin-layer drying kinetics and qualitative characteristics of dehydrated saffron petals. Food processing and preservation, 42(9), 1-9 [Download](#)
54. Einafshar, S.; Poorazarang, H.; Farhoosh, R.; Asili, J. 2017. Isolation and identification of antioxidants components From Cumin seed (Cuminum cyminum). Iranian Food Science and Technology Research Journal, 12(6), 742-749 [Download](#)
55. Roohani, R.; Einafshar, S.; Ahmadvadeh Ghavidel, R. 2016. Effect of time and ultrasonic amplitude on extraction carotenoid compounds from saffron stamen. CIGR Journal, 18(4), 171-176 [Download](#)
56. Sahni, M.; Ahmadvadeh Ghavidel, R.; Einafshar, S. 2015. Ultrasonic Extraction of Antioxidants and Anthocyanins from Different Species of Wild Hawthorn Fruit. Asian Journal of Biological and Life Sciences, 3(4), 228-235
57. Barzegar, H.; Ahmadvadeh Ghavidel, R.; Einafshar, S. 2015. Ultrasonic Extraction of Antioxidants from Different Species of Wild Hawthorn Leaves. INTERNATIONAL JOURNAL OF Revolution Life Science, 5(9), 1709-1715 [Download](#)
58. Ayoghi, S.; Ahmadvadeh Ghavidel, R.; Einafshar, S. 2015. Determination of Total Carotenoid Content in Safflower Flower Using Cold Solvent and Ultrasonic Waves. International Journal of Review in Life Sciences, 5(4), 108-112 [Download](#)
59. Hayati Zeidanloo, M.; Ahmadvadeh Ghavidel, R.; Einafshar, S. 2014. The evaluation of egg replacement with soy flour and guar gum in oil cake. International Journal of Biosciences (IJB), 4(10), 222-227 [Download](#)
60. Einafshar, S.; Poorazarang, H.; Farhoosh, R.; Seiedi, S.M. 2012. Antioxidant activity of the essential oil and methanolic extract of cumin seed (Cuminum cyminum). European Journal of Food Lipid Science and Technology, 114(2), 168-174 [Download](#)
61. Farhoosh, R.; Einafshar, S.; Sharayei, P. 2009. The effect of commercial refining steps on the rancidity measures of soybean and canola oils. Journal of Food Chemistry, 115(3), 933-938 [Download](#)
62. Azarpazhooh, E.; Yeganeh Sabeghi; Najaf Najafi, M.; Zomorodi, S.; Einafshar, S.; Gandomzadeh, D.; Rui, X. 2026. Optimization of Maltodextrin-Gum Arabic-Whey Protein Systems for freeze-drying microencapsulation of young barley leaf extract. Sustainable Food Technology, (), 0-0 [Download](#)

مقاله کنفرانس :

- ۱- آذریژوه، الهام. نجف نجفی، مسعود. زمردی، شهین. عین افشار، سودابه. ۱۴۰۴. بهینه سازی سامانه های دیوارهای برای ریزکپسولسازی عصاره برگ جوان جو به روش خشک کردن انجمادی: مطالعه ای مبتنی بر طرح مخلوط. سی و یکمین کنگره ملی و ششمین کنگره بین‌المللی علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۴-۱. [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲- شرایعی، پروین. نیازمند، راضیه. عین افشار، سودابه. ۱۴۰۴. بررسی میزان حلالیت، کدورت و خواص آنتی اکسیدانی فیلم های زیست تخریب پذیر فعال بر پایه نشاسته و عصاره بانه زعفران. سومین همایش ملی گیاهان دارویی، کارآفرینی و تجاری سازی. دوره ۳-۱. [دانلود فایل مقاله](#)
- ۳- عین افشار، سودابه. شرایعی، پروین. ۱۴۰۴. کاربرد عصاره و روغن سیاهدانه به عنوان جایگزین طبیعی قارچکشیهای شیمیایی در نگهداری سیب انباری. سومین همایش ملی گیاهان دارویی، کارآفرینی و تجاری سازی. دوره سومین. ۱-۱۰. [دانلود فایل مقاله](#)
- ۴- عین افشار، سودابه. شرایعی، پروین. ۱۴۰۴. بررسی اثر زمانو دمای انجام فراصوت بر استخراج ترکیبات رنگی از ضایعات فرآوری گزنه (Urtica dioica). سومین همایش ملی گیاهان دارویی، کارآفرینی و تجاری سازی. دوره سومین. ۱-۷. [دانلود فایل مقاله](#)
- ۵- غلامپور سیوکی، ساناز. شرایعی، پروین. عین افشار، سودابه. ۱۴۰۳. بررسی کارآیی و عملکرد روش های پرتودهی مختلف در بهبود کیفیت مواد غذایی. پنجمین کنگره بین‌المللی و سی امین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. دوره ۳۰-۱. [دانلود فایل مقاله](#)
- ۶- قانع قوشخانه، نرگس. پاکدل، ریحانه. سعیدی راد، محمدحسین. عین افشار، سودابه. ۱۴۰۳. طبقه بندی زعفران بر اساس منشأ جغرافیایی با استفاده از تصویربرداری ابرطیفی. شانزدهمین کنگره ملی مهندسی مکانیک بیوسیستم و مکانیزاسیون کشاورزی. دوره ۱۶-۱. [دانلود فایل مقاله](#)
- ۷- یقبنی، مسعود. عین افشار، سودابه. ۱۴۰۲. استخراج روغنهای گیاهی با استفاده از سیال فوق بحرانی. سومین همایش بین‌المللی علم، صنعت و تجارت پنبه. دوره سومین. ۴۰۶-۴۱۰. [دانلود فایل مقاله](#)
- ۸- عین افشار، سودابه. سعیدی راد، محمدحسین. ۱۴۰۰. افزایش زمان نگهداری گل زعفران با استفاده از سیستم های نوین انبارداری (سیستم کنترل اتمسفر. کنگره گیاهان دارویی مکانیزاسیون و فرآوری. دوره ۱-۱۲. [دانلود فایل مقاله](#)
۹. Sharayei, P.; Einafshar, S.; Azarpazhooh, E. 1403. The effect of microencapsulating with walls of sodium caseinate and beta-cyclodextrin on the shelf life of Angelica essential oil. The 5th International Electronic Conference on Foods. 1-1 [Download](#)
۱۰. Einafshar, S.; Sharayei, P.; Azarpazhooh, E. 1403. The stability of saffron stamen anthocyanins extracts in oxidation and reduction media. The 5th International Electronic Conference on Foods. 1-1 [Download](#)
۱۱. Azarpazhooh, E.; Einafshar, S. 1403. Microencapsulation of young barley leaf extract with gum arabic, whey protein, and maltodextrin using freeze drying. The 5th International Electronic Conference on Foods session Food Nutrition and Functional Foods. 1-5 [Download](#)

گزارش پژوهشی :

- ۱- سنجش مقدار تلفات و دورریز میوه‌های هسته‌دار (آلو و زردآلو) و شناسایی نقاط بحرانی ایجاد آن در طول مراحل پس از برداشت (۱۴۰۴). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۸۶۲۵. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)

- ۲- سنجش مقدار تلفات و دورریز گوجه فرنگی و شناسایی نقاط بحرانی ایجاد آن در طول مراحل پس از برداشت (۱۴۰۴). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۸۶۳۷. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۳- ارزیابی کارایی برخی تیمارهای فیزیکی و شیمیایی در کنترل پوسیدگی‌های پس از برداشت (انباری) سیب درختی (۱۴۰۴). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۷۵۷۷. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۴- تولید پودر نوشیدنی فوری از عصاره برگ‌های جوان جو (۱۴۰۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۶۱۹۳. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۵- بررسی فرایندهای فیزیکی (حرارتی و امواج فراصوت) در تولید نشاسته ژلاتینه شده پیاز زعفران و تعیین خصوصیات فیزیکو شیمیایی آن (۱۴۰۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۵۶۸۵. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۶- بررسی امکان استفاده از نشاسته پیاز زعفران در تولید سس مایونز با چربی کاهش یافته (۱۴۰۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۵۴۵۷. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۷- تولید فیلم بسته‌بندی فعال و زیست تخریب‌پذیر با استفاده از پسماند پیاز زعفران و ذرت و کاربرد آن در بسته‌بندی مغز پسته (۱۴۰۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۵۴۵۵. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۸- تولید فیلم خوراکی زیست تخریب‌پذیر از ضایعات سیب زمینی و بررسی خواص فیزیکو شیمیایی آن (۱۴۰۱). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۲۰۸۲. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۹- تولید رنگ خوراکی پایدار از پوسته میگو (گونه ببری سبز) و بررسی فعالیت ضد میکروبی آن در شرایط برون تنی و مدل غذایی (۱۴۰۰). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۰۵۰۵. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۰- بررسی اثر مواد ضد سرما بر عملکرد کمی، کیفی و میزان تولید قندهای احیا کننده سیب زمینی طی انبارداری (۱۳۹۹). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۹۱۵۸. سمت: مجری مسئول. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۱- استخراج رنگدانه کلروفیل و مشتقات آن از زایدات گیاهان دارویی، ریزپوشانی و کاربرد آن در مدل سیستم‌های غذایی (۱۳۹۹). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۷۳۱۲. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۲- بررسی اثر روش استخراج (حلال، حلال فراصوت) بر فعالیت ضد اکسایشی و ضد میکروبی عصاره پیاز زعفران (۱۳۹۸). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۶۰۳۷. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۳- ارائه روش مناسب تولید آلبالو خشک با رطوبت بالا (۱۳۹۶). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۲۸۴۵. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۴- بررسی اثر شرایط خشک کردن لایه نازک بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و سینتیک خشک شدن گلبرگ زعفران (۱۳۹۵). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۲۴۷۶. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۵- بررسی تأثیر زمان برداشت روی خصوصیات فیزیکی و بیوشیمیایی و انبارمانی محصول پرتقال استان گلستان (۱۳۹۵). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۱۷۷۵. سمت: ناظر. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۶- بهینه سازی استخراج روغن و ترکیبات آنتی-اکسیدانی از کنجد با استفاده از فزایند آنزیمی (۱۳۹۵). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۱۳۰۴. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۷- بررسی خواص آنتی اکسیدانی ترکیبات موجود در پرچم گل زعفران (۱۳۹۴). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۸۱۳۰. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۸- اثر سطوح شوری و مدیریت کاربرد آب شور بر کیفیت و کمیت خربزه دیررس سبزوار در آبیاری قطره ای (۱۳۹۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۷۰۰۸. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۹- بررسی تأثیر شرایط مختلف برداشت و نگهداری پیاز زعفران بر ضایعات، خصوصیات فیزیکی و زراعی آن (۱۳۹۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۷۰۱۶. سمت: ناظر. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۰- تأثیر افزودن جوانه گندم بر خواص کیفی و ماندگاری کیک روغنی (۱۳۹۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۵۸۱۷. سمت: ناظر. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۱- تأثیر استفاده از انبارهای کنترل اتمسفر در افزایش زمان ماندگاری گل زعفران (۱۳۹۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۶۹۵۹. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۲- طراحی، ساخت و ارزیابی انبار کنترل اتمسفر (سطح آزمایشگاهی) به منظور افزایش مدت زمان نگهداری گل زعفران (۱۳۹۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۵۴۹۴. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۳- تولید آنتی اکسیدانهای فنلی گلبرگ زعفران و کاربرد آنها در فرآورده های روغنی و امولسیون صنایع غذایی (۱۳۹۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۶۹۵۷. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)

۲۴- بررسی افزایش پایداری ترکیبات موثره زعفران با استفاده از روش ریز پوشانی (۱۳۹۲). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۵۴۹۳. سمت: همکار. [مشاهده](#)

[چکیده](#)

۲۵- بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی نشاسته سیب زمینی و تهیه نشاسته اصلاح شده از آن (۱۳۸۷). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۱۳۲۰. سمت:

[مجرى. مشاهده چکیده](#)

۲۶- مقایسه آثار ضد قارچی عصاره و روغنهای فرار سیاه دانه با ایمازالیل بر دو رقم سیب انباری (۱۳۸۷). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۸/۷۳۷. سمت:

[مجرى. مشاهده چکیده](#)

۲۷- بررسی تولید آلبالو خشک با رطوبت بالا (۱۳۸۷). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۸/۵۲۷. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)

۲۸- تعیین نوع و میزان آلودگی محصولات خشکبار استان خراسان و بررسی روشهای مختلف کاهش آن (۱۳۸۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۳/۸۶۳.

[سمت: مجرى. مشاهده چکیده](#)

۲۹- بررسی تاثیر آرایش کاشت و روش آبیاری در کارایی مصرف آب کمیت و کیفیت دورقم کلزا (۱۳۸۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۳/۱۴۶۲. سمت:

[همکار. مشاهده چکیده](#)

۳۰- بررسی اثرات زمان و میزان مصرف کودروی بر خواص کمی و کیفی سیب زمینی (۱۳۸۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۳/۱۰۳۳. سمت: همکار. [مشاهده](#)

[چکیده](#)

۳۱- بررسی اثرات کم آبیاری روی خصوصیات کمی و کیفی گندم و تعیین تابع تولید در روش آبیاری بارانی (۱۳۸۲). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۲/۱۰۰۱.

[سمت: همکار. مشاهده چکیده](#)

۳۲- بررسی و مقایسه کمی و کیفی ارقام سیب زمینی بمنظور استفاده در صنایع فرآوری (۱۳۸۲). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۲/۱۵۵. سمت: مجری.

[مشاهده چکیده](#)

۳۳- بهینه کردن تولید نشاسته از سیب زمینی و تعیین خصوصیات فیزیکوشیمیائی آن (۱۳۸۰). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۰/۹۴. سمت: مجری. [مشاهده](#)

[چکیده](#)

۳۴- بسته بندی سیب با استفاده از تغییر اتمسفر (Map) برای صادرات (۱۳۷۷). شماره فروست سامانه فیپاک: ۷۷/۵۳. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)

۳۵- تعیین درجه حرارت - نور - نوع و غلظت آنتی اکسیدان مناسب جهت نگهداری روغن سویا (۱۳۷۵). شماره فروست سامانه فیپاک: ۷۵/۵۴۳. سمت:

[مجرى. مشاهده چکیده](#)

گزارش علمی-فنی/تحلیلی/تحلیلی-مطالعاتی :

۱- وضعیت تولید، تجارت، تلفات و دورریز میوه زردآلو: چالش‌ها و راهکارها (۱۴۰۴). شماره فروست: ۶۹۰۹۳. شرایعی، پروین. زارع، شجاعت. عین

[افشار، سودابه. ضیاء الحق، سیدحمیدرضا. مشاهده چکیده](#)

۲- تحلیل وضعیت تولید، فرآوری و تجارت گیاهان دارویی ایران (۱۴۰۳). شماره فروست: ۶۶۹۰۵. عین افشار، سودابه. پاسبان، فاطمه. شرایعی، پروین.

[آذریژوه، الهام. شاقلی، ریحانه. مشاهده چکیده](#)

۳- وضعیت تولید و تجارت آلو و آلوچه: چالش‌ها و راهکارها (۱۴۰۳). شماره فروست: ۶۵۸۳۴. آذریژوه، الهام. شاقلی، ریحانه. شرایعی، پروین. پاسبان، فاطمه.

[عین افشار، سودابه. مشاهده چکیده](#)

۴- تحلیل وضعیت زنجیره ارزش زعفران (۱۴۰۳). شماره فروست: ۶۵۳۷۵. شرایعی، پروین. پاسبان، فاطمه. عین افشار، سودابه. آذریژوه، الهام. شاقلی، ریحانه.

[مشاهده چکیده](#)

۵- تولید سیب زمینی تازه آماده مصرف و بررسی ویژگیهای کمی و کیفی طی مدت نگهداری (۱۳۹۸). شماره فروست: ۵۵۷۲۲. عین افشار، سودابه. [مشاهده](#)

[چکیده](#)

۶- تولید مواد با ارزش افزوده بالا از ضایعات پیاز زعفران (۱۳۹۸). شماره فروست: ۵۵۷۲۲. عین افشار، سودابه. [مشاهده چکیده](#)

دستنامه :

۱- عین افشار، سودابه. سعیدی راد، محمدحسین. آذریژوه، الهام. شرایعی، پروین. ۱۴۰۴. راهنمای کاربردی برداشت، حمل و نقل، انبارداری و بسته‌بندی

[زیرهبسبز. مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. دانلود فایل دستنامه](#)

۲- شرایعی، پروین. سعیدی راد، محمدحسین. عین افشار، سودابه. آذریژوه، الهام. ۱۴۰۰. راهنمای کاربردی برداشت و فرآوری زعفران. نشر آموزش کشاورزی.

[دانلود فایل دستنامه](#)

نشریه فنی و ترویجی :

- ۱- شرایعی، پروین. زمردی، شهین. عین افشار، سودابه. آذرپژوه، الهام. کریمی ثانی، ابرج. سابقی، یگانه. ۱۴۰۴. روش‌های مدیریت تسریع رسیدن میوه‌های فرازگرا. مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. [دانلود فایل نشریه](#)
 - ۲- عین افشار، سودابه. ۱۳۹۷. آشنایی با روش تولید آلبالوی خشک با رطوبت بالا. نشر آموزش کشاورزی. [دانلود فایل نشریه](#)
 - ۳- عین افشار، سودابه. سعیدی راد، محمدحسین. ۱۳۹۶. نکات فنی در نگهداری گل زعفران. نشر آموزش کشاورزی. [دانلود فایل نشریه](#)
 - ۴- عین افشار، سودابه. سعیدی راد، محمدحسین. ۱۳۹۶. نکات فنی در نگهداری گل زعفران. نشر آموزش کشاورزی. [دانلود فایل نشریه](#)
- راهنمایی و مشاوره رساله/ پایان‌نامه :**
- ۱- بررسی اثر امواج فراصوت بر خواص فیزیکی شیمیایی ترکیبات فنلی، تانن و اسیدهای چرب روغن هسته انگور (۱۳۹۳). دانشگاه آزاد اسلامی قوچان. سمت در پایان‌نامه: راهنما. نام دانشجو: سیما ایمانی.
 - ۲- اثر فرآیند فراصوت بر استخراج آنتوتسیانین‌ها و ترکیبات آنتی اکسیدانی از برخی فنوتیپ‌های وحشی زالزالک غرب ایران (۱۳۹۳). دانشگاه آزاد واحد قوچان. سمت در پایان‌نامه: راهنما. نام دانشجو: مهسا صحنی.
 - ۳- سینتیک پایداری رنگ گلبرگ زعفران (۱۳۹۲). دانشگاه آزاد اسلامی شاهرود. سمت در پایان‌نامه: راهنما. نام دانشجو: فاطمه کوهستانی.
 - ۴- بررسی و شناسایی ترکیبات آنتی اکسیدانی خامه زعفران (۱۳۹۲). دانشگاه آزاد اسلامی شاهرود. سمت در پایان‌نامه: راهنما. نام دانشجو: فرزانه خالدی.
 - ۵- بررسی سینتیک تخریب آنتوسیانین‌های محلول در آب استخراج شده از پرچم زعفران (۱۳۹۲). دانشگاه آزاد اسلامی قوچان. سمت در پایان‌نامه: راهنما. نام دانشجو: مریم رضانی.
 - ۶- اثر فرآیند فراصوت بر استخراج ترکیبات آنتی اکسیدانی برگ گونه‌های مختلف زالزالک وحشی ایران (۱۳۹۲). دانشگاه آزاد اسلامی قوچان. سمت در پایان‌نامه: مشاور. نام دانشجو: هانیه برزگر.
 - ۷- انتخاب شرایط مناسب در تولید سیب زمینی تازه آماده مصرف با استفاده از فناوری فرایند حداقل (۱۳۹۲). دانشگاه آزاد اسلامی قوچان. سمت در پایان‌نامه: راهنما. نام دانشجو: آدی شکوری.
 - ۸- بررسی و مقایسه راندمان روش‌های استخراج ترکیبات رنگی و آنتی اکسیدانی از پرچم گل زعفران (۱۳۹۱). دانشگاه آزاد اسلامی قوچان. سمت در پایان‌نامه: راهنما. نام دانشجو: رکسانه روحانی.
 - ۹- بررسی اثر حلال بر استخراج ترکیبات آنتی اکسیدانی از ضایعات گل زعفران (۱۳۹۱). دانشگاه آزاد اسلامی قوچان. سمت در پایان‌نامه: راهنما. نام دانشجو: محمد بیگی.
 - ۱۰- بررسی اثر فراصوت بر استخراج ترکیبات آنتی اکسیدانی ضایعات گل زعفران (۱۳۹۱). دانشگاه آزاد اسلامی قوچان. سمت در پایان‌نامه: مشاور. نام دانشجو: محمد زمانی.
 - ۱۱- بررسی اثر بسته‌بندی با اتمسفر تغییر یافته بر زمان ماندگاری گل زعفران (۱۳۹۱). سمت در پایان‌نامه: راهنما. نام دانشجو: مژگان شورمیج.