



## پیشینه‌های علمی و پژوهشی سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی



نام و نام خانوادگی: شادی بصیری

مرتبه علمی: دانشیار پژوهشی

پست الکترونیکی: shbasiri35@yahoo.com

وبسایت شخصی:

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

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

فعالیت و علاقمندی: فراوری و تکنولوژی مواد غذایی

پروفایل علم‌سنجی: [https://impact.areeo.ac.ir/Shadi\\_Basiri](https://impact.areeo.ac.ir/Shadi_Basiri)

Scopus H\_index: 3

ISI H\_index: 2

Google Scholar H\_index: 5

۳	۰	۵	۱	۲۹	۱	۱۲	۴۱
آثار ترویجی	انتقال فناوری	یافته ترویجی تجاری	اختراعات / اکتشافات	گزارش‌های پژوهشی	کتاب‌ها	مقالات کنفرانس‌ها	مقالات علمی

### سوابق تحصیلی:

- ۱- دکتری تخصصی، علوم و صنایع غذایی گرایش تکنولوژی مواد غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران، ۱۳۹۰
- ۲- کارشناسی ارشد ناپیوسته، علوم و صنایع غذایی گرایش تکنولوژی مواد غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران، ۱۳۷۵
- ۳- کارشناسی پیوسته، علوم و مهندسی صنایع غذایی گرایش صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران، ۱۳۷۲

### اختراع:

- ۱- بصیری، شادی، غیبی، فرزاد. ۱۳۹۷. میان وعده ژله ای (پاستیل) حاوی گیاهان دارویی. شماره ثبت ۹۷۹۷۰. [مشاهده اطلاعات اختراع](#)

### یافته قابل ترویج:

- ۱- بصیری، شادی. ۱۳۹۹. یافته قابل ترویج ارائه روش های کاربردی تولید شیر توت. [دانلود فایل حاوی تاییدیه مستندات](#)

### یافته قابل تجاری سازی:

- ۱- بصیری، شادی. ۱۴۰۱. دانش فنی تهیه قطعات خشک شده کدو حلوائی (اسلایسی). [دانلود فایل حاوی تاییدیه مستندات](#)
- ۲- بصیری، شادی، غیبی، فرزاد. ۱۴۰۱. دانش فنی تولید کره انگور به دست آمده از انگورهای آخر فصل. [دانلود فایل حاوی تاییدیه مستندات](#)
- ۳- بصیری، شادی. ۱۴۰۱. دانش فنی تولید پاستیل میوه ای فراسودمند شیرین بیان. [دانلود فایل حاوی تاییدیه مستندات](#)
- ۴- بصیری، شادی. ۱۴۰۱. دانش فنی تهیه قطعات خشک شده کدو حلوائی (اسلایسی). [دانلود فایل حاوی تاییدیه مستندات](#)

### کتاب:

- ۱- مرتضوی، علی. بصیری، شادی. خانی پور، الهام. رشیدی، حسن. شاکری، منیرالسادات. مهدیان، الهام. مهربان سنگ آتش، معصومه. میلانی، الناز. یگانه زاد، سمیرا. (۱۳۸۷). کاربرد نانوبیوتکنولوژی در صنایع غذایی. بنفشه.

### مقاله علمی:

- ۱- یقبانی، مسعود. بصیری، شادی. ۱۴۰۵. تأثیر سطوح مختلف جایگزینی آرد گندم با پودر عناب بر خصوصیات کیفی و پذیرش حسی بیسکوئیت. علوم و صنایع غذایی ایران، ۲۳(۱۷۰)، ۲۷۴-۲۸۲ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲- بیات، فریبا. شاه امیریان، سیده مریم. رواقی، مریم. محمدپورسوروثیه، ایران. ارجمندکرمانی، مهدخت. تاج الدین، بهجت. بصیری، شادی. جعفری، علی محمد. ۱۴۰۴. مقدار و علل تلفات و دورریز کاهو در زنجیره عرضه در کشور. مدیریت ضایعات و پسماندهای کشاورزی، ۷(۱۳)، ۱۵-۲۸ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۳- بصیری، شادی. ۱۴۰۴. آلوده‌ها: موارد مصرف، فرآوری و پتانسیل‌های کاربردی آن. فناوری و گیاهان دارویی ایران، ۷(۱)، ۵۱-۶۷ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۴- بصیری، شادی. کارگران، فاطمه. ۱۴۰۳. آشنایی با گیاه دارویی آنگوزه و مروری بر کاربردهای آن. زیست فناوری گیاهان دارویی، ۸(۱۵)، ۲۰۳-۲۱۹ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۵- بصیری، شادی. ۱۴۰۳. مدیریت زمان مناسب برداشت عناب برای مصرف تازه خوری. مدیریت ضایعات و پسماندهای کشاورزی، ۶(۱۱)، ۱۵-۲۲ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۶- بصیری، شادی. ۱۴۰۳. مروری بر ارزش مصرف حبوبات در رژیم غذایی انسان برای تأمین امنیت غذایی. مجله ترویجی کشاورزی حبوبات، ۵(۱)، ۸-۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۷- بصیری، شادی. ۱۴۰۳. توانایی جذب رطوبت چند ترکیب آبدوست در فرآوری زعفران و مقایسه با روشهای مرسوم خشک کردن. فناوری و گیاهان دارویی ایران، ۶(۱)، ۹۲-۱۰۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۸- بصیری، شادی. یقبانی، مسعود. ۱۴۰۳. تأثیر روش نوین خشک کردن لایه نازک زعفران بر ترکیبات موثره و مقایسه با روشهای مرسوم. پژوهش‌های زعفران، ۱۲(۱)، ۱۵۸-۱۶۷ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۹- بصیری، شادی. ۱۴۰۳. اثر خشک کردن توسط مواد جاذب رطوبت بر خواص کیفی زعفران. پژوهش‌های صنایع غذایی، ۳۴(۲)، ۱۲۱-۱۳۴ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۰- بصیری، شادی. زراعتگر، هادی. ۱۴۰۲. تأثیر کلرید کلسیم، رقم و میزان رسیدگی میوه بر ماندگاری عناب تازه. مجله علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی، ۲۵(۶)، ۱۳۵۷-۱۳۷۰ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۱- بصیری، شادی. ۱۴۰۲. مروری بر خواص و کاربردهای زعفران در صنایع دارویی، بهداشتی و آرایشی. مروج، ۲(۱۶۵)، ۴۶-۵۳ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۲- بصیری، شادی. ۱۴۰۱. تعیین ویژگیهای فیزیکوشیمیایی و حسی سرکه حاصل از تخمیر میوه عناب. نوآوری در علوم و فناوری غذایی، ۱۴(۲)، ۴۹-۶۲ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۳- بصیری، شادی. غیبی، فرزاد. ۱۴۰۱. تأثیر اسمز و پیش تیمارهای آنزیم‌بری و فراصوت بر خروج ترکیبات موثره از گیاه دارویی آویشن. مجله علوم و صنایع غذایی، ۱۹(۱۲۳)، ۶۹-۸۰ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۴- بصیری، شادی. ۱۴۰۰. دستورالعمل تهیه سرکه از عناب. مدیریت ضایعات و پسماندهای کشاورزی، ۳(۵)، ۱۱-۱۸ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۵- بصیری، شادی. ۱۴۰۰. پتانسیل انار در تولید محصولات فرآوری شده. مجله ترویجی انار، ۳(۴)، ۱-۱۰ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۶- بصیری، شادی. ۱۴۰۰. مروری بر اثرات (خواص و مضرات) دمنوش چای سبز. چای و دمنوش‌های گیاهی، ۴(۱)، ۶-۱۳ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۷- بصیری، شادی. ۱۴۰۰. مروری بر کاربردهای میوه عناب در تولید فرآورده‌های غذایی. مجله ترویجی زرشک و عناب، ۳(۱)، ۱-۱۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۸- بصیری، شادی. ۱۳۹۹. مروری بر کاربردهای میوه عناب در تولید فرآورده‌های دارویی. مجله ترویجی زرشک و عناب، ۲(۲)، ۱-۶ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۹- بصیری، شادی. غیبی، فرزاد. ۱۳۹۹. انتقال جرم قارچ دکمه‌ای با امواج فراصوت با پیش فرایند آبگیری اسمزی. علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۷(۹۸)، ۵۱-۶۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۰- بصیری، شادی. غیبی، فرزاد. بصیری، نوید. فتحی نجفی، محسن. ۱۳۹۸. فعالیت آنتی‌اکسیدانی، خواص ضد میکروبی و فیزیکوشیمیایی چند عسل طبیعی از مناطق مختلف استان خراسان. فصلنامه تحقیقات کاربردی در علوم دامی، ۸(۳۲)، ۳-۱۲ [دانلود فایل مقاله](#)

- ۲۱- بصیری، شادی. غیبی، فرزاد. بصیری، نوید. ۱۳۹۸. فعالیت آنتی اکسیدانی، ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و ضد میکروبی عسل در دو فصل از مناطق مختلف استان خراسان. *مجله علوم و صنایع غذایی*، ۱۶(۹۲)، ۸۹-۹۸ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۲- غیبی، فرزاد. بصیری، شادی. ۱۳۹۸. تاثیر عوامل فرآیندی بر انتقال جرم در فرآیند اسمزی قارچ دکمه ای. فرآوری و نگهداری مواد غذایی، ۱۱(۲)، ۱۴۹-۱۵۶ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۳- بصیری، شادی. غیبی، فرزاد. ۱۳۹۸. تهیه شیرین کننده طبیعی عصاره تغلیظ شده توت با ارزیابی ویژگی‌های حسی و فیزیکوشیمیایی. علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۶(۸۹)، ۳۳۳-۳۴۰ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۴- بصیری، شادی. غیبی، فرزاد. ۱۳۹۸. تاثیر آبگیری اسمزی و روش‌های مختلف خشک کردن کدو حلوائی بر کیفیت و رنگ محصول نهایی. پژوهش‌های صنایع غذایی، ۲۹(۱)، ۱۴۱-۱۵۳ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۵- شهیدی، فخری. بصیری، شادی. صادقی، ف. خلیلیان، ص. خزائی پول، ا. ۱۳۹۷. تهیه پاستیل توت سفید (ژل مک) و بررسی اثر مقادیر مختلف پکتین و آگار بر فعالیت آب، ویژگی‌های حسی، بافتی و پارامترهای رنگی آن. *مجله علوم و صنایع غذایی*، ۱۵(۸۲)، ۵۱-۶۲ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۶- بصیری، شادی. غیبی، فرزاد. ۱۳۹۷. بررسی اثر هیدروکلونیدهای کربوکسی متیل سلولز، پکتین و گوار بر ویژگی‌های حسی و بافتی شیره انگور. علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۵(۷۷)، ۳۳۷-۳۴۶ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۷- بصیری، شادی. غیبی، فرزاد. بصیری، نوید. ۱۳۹۶. تاثیر فصل برداشت عسل بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، میکروبی و آنتی اکسیدانی آن. علوم و فنون زنبور عسل، ۹(۱۶)، ۲۹-۳۸ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۸- بصیری، شادی. شهیدی، فخری. ۱۳۹۶. بررسی اثر مقادیر مختلف ژلاتین و گوار بر ویژگی‌های حسی، بافتی و رنگ پاستیل بر پایه توت سفید. پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳(۱)، ۱-۱۳ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۹- بصیری، شادی. ۱۳۹۳. ارزیابی خواص آنتی اکسیدانی و آنتی رادیکال آزاد عصاره‌های به دست آمده از هسته انار (*Punica granatum* L.). *مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی*، ۱۵(۲)، ۶۳-۷۶ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۳۰- غیبی، فرزاد. بصیری، شادی. اثنی عشری، مریم. ۱۳۹۱. بررسی روش‌های پوستگیری سورگوم دانه ای و امکان استفاده از آرد سورگوم در تهیه نان. نوآوری در علوم و فناوری غذایی، ۴(۴)، ۴۳-۵۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۳۱- بصیری، شادی. شهیدی، فخری. فرهوش، رضا. کدخدایی، رسول. ۱۳۹۱. تعیین خواص فیزیکوشیمیایی و حرارتی روغن استخراج شده از هسته انار منطقه سبزوار. نوآوری در علوم و فناوری غذایی، ۴(۴)، ۹۷-۱۰۷ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۳۲- بصیری، شادی. ۱۳۹۰. بررسی اثر دما و سرعت جریان هوا در خشک کن بر میزان و کیفیت اسانس استحصالی از آویشن. نوآوری در علوم و فناوری غذایی، ۳(۴)، ۷۳-۸۲ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۳۳- بصیری، شادی. شهیدی، فخری. کدخدایی، رسول. فرهوش، رضا. ۱۳۹۰. بررسی تأثیر امواج فراصوت و روش‌های پیش فراوری بر استخراج روغن از هسته انار. علوم و صنایع غذایی ایران، ۸(۳۲)، ۱۱۵-۱۲۲ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۳۴- بصیری، شادی. ۱۳۸۶. بررسی تاثیر نوع بسته بندی و شرایط انبار بر ماندگاری پیاز. فصلنامه علوم کشاورزی / دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات، ۱۳(۱)، ۲۶۳-۲۷۱ [دانلود فایل مقاله](#)

35. Basiri, S. 2025. Effects of Blanching, Osmotic and Hydrocolloids Pretreatments on Qualitative and Sensory Characteristics of Processed Barberries. *Nutrition and Food in Health and Disease*: 12(1), 31-37 [Download](#)
36. Basiri, S.; Zeraatgar, h. 2023. Effect of Calcium Chloride, Cultivar and Maturity on Shelf Life of Fresh Jujube Fruits. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 25(6), 1357-1370 [Download](#)
37. Basiri, S. 2020. Assessment of Sensory, Texture and Color Properties of Functional Pastilles Containing Licorice (*Glycyrrhiza glabra* L.). *Nutrition and food science research*, 7(4), 27-32 [Download](#)
38. Azimi N.; Basiri, S.; Mortazavi A. 2019. Evaluation on the effects of hydrocolloids on sensory, texture and color properties of mulberry pastille. *agricultural engineering international: cigr journal*, 21(3), 242-249 [Download](#)
39. Chiti, S.; Basiri, S.; Mortazavi, A.; Sharifi, A. 2019. Evaluation on Physicochemical Properties and Antioxidant Capacity of Two Iranian Jujube (*Ziziphus jujuba* Mill.) Cultivars. *journal of medicinal plants and by-products-jmpb*, 8(1), 85-93 [Download](#)
40. Basiri, S. 2016. Influence of processing parameters on physicochemical properties of Iranian mulberry (*Morus alba* L.) molasses. *Agricultural Engineering International: CIGR Journal*, 18(2), 201-208 [Download](#)
41. Basiri, S. 2015. Evaluation of antioxidant and antiradical properties of Pomegranate (*Punica granatum* L.) seed and defatted seed extracts. *Journal of Food Science and Technology*, 2(52), 1117-1123 [Download](#)

**مقاله کنفرانس :**

- ۱- بصیری، شادی. یقبانی، مسعود. ۱۴۰۳. تاثیر روش نوین خشک کردن لایه نازک زعفران بر ترکیبات موثره و مقایسه با روش های مرسوم. هفتمین همایش ملی زعفران. دوره هفتمین. ۱-۱۰ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲- یقبانی، مسعود. بصیری، شادی. ۱۴۰۳. نقش بسته بندی در ارزش افزوده زعفران صادراتی. هفتمین همایش ملی زعفران. دوره هفتمین. ۱-۹ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۳- بصیری، شادی. یقبانی، مسعود. ۱۴۰۲. فرآوری دانه شاهدانه، استخراج روغن و ویژگیهای فیزیکوشیمیایی آن. سومین همایش بین المللی علم، صنعت و تجارت پنبه. دوره سومین همای. ۱-۵ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۴- بصیری، شادی. ۱۴۰۲. تاثیر مهندسی ژنتیک بر تولید کمی و کیفی پنبه. سومین همایش بین المللی علم، صنعت و تجارت پنبه. دوره سومین. ۱-۵ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۵- یقبانی، مسعود. بصیری، شادی. ۱۴۰۲. بررسی خصوصیات و کاربرد پروتئین دانه های روغنی به عنوان یک جزء غذایی. سومین همایش بین المللی علم، صنعت و تجارت پنبه. دوره سومین. ۱-۵ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۶- بصیری، شادی. ۱۴۰۱. ضایعات محصولات کشاورزی و هدر رفت آب. کنگره فنی و مهندسی کشاورزی. دوره اولین. ۱-۱۳ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۷- بصیری، شادی. کریمی، محمد. ۱۴۰۱. حجم آب از دست رفته ناشی از ضایعات محصولات کشاورزی در استان خراسان رضوی. کنگره فنی و مهندسی کشاورزی. دوره اولین. ۱۴-۲۴ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۸- بصیری، شادی. زراعتگر، هادی. ۱۴۰۱. تاثیر رقم بر ویژگیهای کیفی پس از برداشت و خواص حسی عنب تازه. نخستین همایش ملی فناوری تولید و پس از برداشت گیاهان باغی. دوره ۱. ۱-۱۲ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۹- زراعتگر، هادی. بصیری، شادی. آذرپژوه، الهام. ۱۴۰۱. گزارش مقدماتی معرفی ژنوتیپ برتر زرشک بی دانه B۴. نخستین همایش ملی فناوری تولید و پس از برداشت گیاهان باغی. دوره ۱. ۱-۱۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۰- بصیری، شادی. یقبانی، مسعود. ۱۴۰۰. روش نوین استخراج مواد موثره از گیاهان دارویی. کنگره بین المللی گیاهان دارویی مکانیزاسیون و فراوری. دوره اولین. ۱-۱۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۱- بصیری، شادی. یقبانی، مسعود. ۱۴۰۰. مروری بر خواص و کاربردهای مختلف زعفران. ششمین همایش ملی زعفران. دوره ششمین. ۱-۱۰ [دانلود فایل مقاله](#)

۱۲. Yaghbani, M.; Basiri, S. 1400. Review on Possibility of shelf-life enhancing of fresh cut onions by mild-heat treatments. 8 th international conferences food industry sciences, organic, farming and food security. 1-8 [Download](#)

**گزارش پژوهشی :**

- ۱- سنجش مقدار تلفات و دورریز کاهو و شناسایی نقاط بحرانی ایجاد آن در طول مراحل پس از برداشت (۱۴۰۴). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۸۱۱۵. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۲- ارزیابی روش‌های مؤثر در تولید مربای زرشک با بافتی پایدار شده (۱۴۰۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۵۴۳۶. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۳- تاثیر رقم و زمان برداشت عنب تازه و تیمار با کلرید کلسیم بر خواص کیفی و عمر نگهداری آن (۱۴۰۱). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۲۶۸۴. سمت: مجری مسئول. [مشاهده چکیده](#)
- ۴- تاثیر روش خشک کردن در دمای معمولی بر روی کیفیت زعفران (۱۴۰۰). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۰۴۷۵. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۵- بررسی امکان تولید پاستیل میوه ای حاوی شیرین بیان و تعیین ویژگیهای حسی و بافتی آن (۱۳۹۹). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۸۰۲۷. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۶- معرفی روش مناسب تولید شیر توت (۱۳۹۸). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۶۷۱۶. سمت: مجری مسئول. [مشاهده چکیده](#)
- ۷- بررسی اثر منطقه تولید و زمان برداشت بر خواص فیزیکوشیمیایی و آنتی اکسیدانی عسل طبیعی و مقایسه با عسل تغذیه ای در استان خراسان (۱۳۹۶). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۲۹۱۱. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)

- ۸- تعیین مناسب ترین روش تولید پوره و خشک کردن کدو حلوائی (۱۳۹۶). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۲۵۸۷. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۹- استخراج مواد موثره گیاهان آویشن و بابونه به روش اسمزی با استفاده از محلول های قندی (۱۳۹۵). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۲۴۱۹. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۰- معرفی مناسب ترین روش تولید پودر قارچ از ضایعات زمان برداشت به منظور استفاده در فرمولاسیون غذایی (۱۳۹۵). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۱۹۲۶. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۱- بررسی امکان تهیه کره انگور و تعیین خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی آن (۱۳۹۴). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۷۹۷۷. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۲- بررسی اثر میزان نشاسته، آگار و نوع شیرین کننده بر ویژگی های بافتی، حسی و ماندگاری پاستیل توت سفید (۱۳۹۴). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۷۴۹۴. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۳- بررسی افزایش پایداری ترکیبات آنتوسیانینی (رنگدانه) زرشک به کمک فرآیند ریزپوشانی (۱۳۹۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۶۸۸۸. سمت: ناظر. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۴- بررسی تاثیر شرایط مختلف فرآوری و نگهداری، بر خواص کیفی شیره توت (۱۳۹۲). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۶۹۱۹۱. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۵- معرفی مناسبترین روش خشک کردن و بسته بندی آلو با استفاده از ارقام موجود در استان خراسان رضوی (۱۳۹۲). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۷۶۱۲. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۶- بررسی روشهای مختلف استخراج عصاره هسته انار با سیستم های حلال و ارزیابی راندمان و خواص آنتی اکسیدانی آن (۱۳۹۱). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۴۷۰۶. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۷- مقایسه تاثیرات دما و سرعت های مختلف خشک کردن صنعتی، بر تغییرات کمی و کیفی مواد موثره گونه های بومی آویشن در استان خراسان (۱۳۹۰). شماره فروست سامانه فیپاک: ۹۰/۴۱۷. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۸- تعیین روش های کاهش ضایعات غلات در مراحل پس از برداشت (۱۳۸۷). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۸/۷۳۲. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۹- تعیین بهترین زمان برداشت ۳ رقم انگور رومیزی محلی و مناسب ترین درجه حرارت نگهداری در سردخانه جهت حفظ خواص کیفی آنها (۱۳۸۷). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۷/۱۶۰۰. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۰- تعیین بهترین زمان برداشت گلایی ارقام اسپادونا و کوشیا و اثر کلرور کلسیم بر خواص انباری آن (۱۳۸۶). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۶/۱۰۹۸. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۱- تعیین روش مناسب تهیه شیره انگور از ارقام متداول در شمال خراسان (۱۳۸۵). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۵/۱۱۱۵. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۲- اثرات روشهای مختلف خاک ورزی بر استقرار و عملکرد کلزای پاییزه (۱۳۸۴). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۴/۱۴۰۳. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۳- مطالعه بعضی از فرمولاسیونهای نانهای مسطح دنیاوارائه بهترین فرمولاسیون متناسب با شرایط فنی، اجتماعی، اقتصادی و فرهنگی کشور (۱۳۸۴). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۵/۱۱۲۰. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۴- تعیین نقطه بهینه درجه حرارت پخت نان و میزان آب فرمولاسیون تولید نان مسطح جهت کاهش سرعت بیانی (۱۳۸۴). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۴/۶۴۲. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۵- تعیین رابطه بین خصوصیات رئولوژی و جذب آب آرد با کیفیت نانهای مسطح ایرانی و تعیین نقطه اپتیمم آنها (۱۳۸۴). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۵/۴۴۲. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۶- مقایسه روشهای مختلف نگهداری و بسته بندی پیاز باهدف ضایعات کمتر و عمر انبارمانی بیشتر (۱۳۸۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۳/۱۱۵۷. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)

۲۷- مطالعه فنی و اقتصادی روشهای تهیه - پخت و نگهداری نان در مشهد در مقایسه با روشهای بهینه تحقیقاتی (سال ۷۶) (۱۳۸۲). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۲/۷۱۰. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)

۲۸- بررسی امکان استفاده از ضایعات کارخانجات تولید آب سیب (تفاله) در صنایع پخت نان (۱۳۷۸). شماره فروست سامانه فیپاک: ۷۸/۵۲۴. سمت: مجری، همکار. [مشاهده چکیده](#)

۲۹- بررسی خصوصیات زراعی و بعضی از صفات سیتوزنتیکی و تنوع ژنتیکی در توده های سیاه دانه (۱۳۷۸). شماره فروست سامانه فیپاک: ۷۸/۴۷۶. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)

### گزارش علمی-فنی/تحلیلی/تحلیلی-مطالعاتی :

۱- مروری بر معرفی ارقام اصلی زرشک، ویژگی های میوه، فرآوری، مشکلات موجود و ارائه راهکارها (۱۴۰۲). شماره فروست: ۶۴۵۴۲. بصیری، شادی. [مشاهده چکیده](#)

۲- ارزش اقتصادی و حجم آب از دست رفته ناشی از ضایعات محصولات کشاورزی در استان خراسان رضوی (۱۴۰۱). شماره فروست: ۶۳۲۳۶. بصیری، شادی. کریمی، محمد. [مشاهده چکیده](#)

۳- مروری بر شناسایی میوه عناب، مشکلات و راهکارها (۱۴۰۱). شماره فروست: ۶۱۳۵۲. بصیری، شادی. [مشاهده چکیده](#)  
دستنامه :

۱- بصیری، شادی. ۱۴۰۱. راهنمای کاربردی آشنایی با عناب، خواص و فرآورده های آن. مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. [دانلود فایل](#)  
[دستنامه](#)

### دستورالعمل علمی فنی/ ترویجی :

۱- بصیری، شادی. ۱۴۰۴. زرشک بیدانه: ویژگیها، فرآوری و پتانسیلهای کاربردی آن. مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. [دانلود فایل](#)  
[دستورالعمل](#)

### نشریه فنی و ترویجی :

۱- بصیری، شادی. ۱۴۰۳. فرآوری کد و حلوائی و کاربردهای آن در تغذیه انسان. معاونت آموزش و ترویج کشاورزی. [دانلود فایل نشریه](#)

۲- بصیری، شادی. ۱۳۹۹. دستورالعمل تهیه شیر توت. سازمان تحقیقات و آموزش و ترویج کشاورزی. [دانلود فایل نشریه](#)

### راهنمایی و مشاوره رساله/ پایان نامه :

۱- مقایسه تاثیر صمغ زانتان بر خصوصیات حسی و بافتی فرنی حاصل از آردهای گندم برنج و ذرت (۱۳۹۵). دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار. سمت در پایان نامه: مشاور. نام دانشجو: حمیده طلوع جوینده. [دانلود فایل صفحه عنوان](#). [و چکیده پایان نامه](#)

۲- غنی سازی فرنی آرد برنج با جوانه گندم و ارزیابی ویژگی های بافتی آن (۱۳۹۴). دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار. سمت در پایان نامه: راهنما. نام دانشجو: رضا قانعی استاد. [دانلود فایل صفحه عنوان](#). [و چکیده پایان نامه](#)

۳- استفاده از پیش تیمار امواج فراصوت در فرایند خشک کردن غوره (۱۳۹۴). دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار. سمت در پایان نامه: راهنما. نام دانشجو: سیده فاطمه حسینی. [دانلود فایل صفحه عنوان](#). [و چکیده پایان نامه](#)

۴- بررسی امکان استفاده از هیدروکلونیدهای پکتین و کربوکسی متیل سلولز در تهیه شیر انگور جامد و نیمه جامد (۱۳۹۳). دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار. سمت در پایان نامه: راهنما. نام دانشجو: رضا صدیقی. [دانلود فایل صفحه عنوان](#). [و چکیده پایان نامه](#)

۵- بهینه سازی فرمولاسیون پاستیل میوه ای بر پایه عناب و بررسی اثر هیدروکلونیدهای مصرفی روی ویژگی های حسی و بافتی (۱۳۹۳). دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار. سمت در پایان نامه: راهنما. نام دانشجو: اسما سلمانی بجستانی. [دانلود فایل صفحه عنوان](#). [و چکیده پایان نامه](#)

### [چکیده پایان نامه](#)

۶- بهینه سازی فرمولاسیون پاستیل میوه ای بر پایه توت سفید و ارزیابی ویژگی های فیزیکیوشیمیایی و حسی (۱۳۹۳). دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار. سمت در پایان نامه: راهنما. نام دانشجو: نصرت عظیمی. [دانلود فایل صفحه عنوان](#). [و چکیده پایان نامه](#)

۷- بررسی خواص فیزیکیوشیمیایی عصاره ، میوه خشک و دمنوش فی جوآ و مقایسه آن با میوه تازه (۱۳۹۳). دانشگاه آزاد اسلامی دامغان. سمت در پایان نامه: مشاور. نام دانشجو: سحر کبیری. [دانلود فایل صفحه عنوان](#). [و چکیده پایان نامه](#)

۸- بررسی تاثیر افزودن کدو حلوائی بر ویژگی های بافتی حسی و ماندگاری نان حجیم (۱۳۹۲). دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار. سمت در

پایان‌نامه: راهنما. نام دانشجو: سید محسن محترمی. [دانلود فایل صفحه عنوان و چکیده پایان‌نامه](#)

۹- شناسایی برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و آنتی اکسیدانی دو رقم مختلف عناب در استان خراسان جنوبی (۱۳۹۲). دانشگاه آزاد اسلامی

سبزوار. سمت در پایان‌نامه: راهنما. نام دانشجو: سمانه چیتی. [دانلود فایل صفحه عنوان و چکیده پایان‌نامه](#)

۱۰- بررسی برخی خصوصیات فیزیکی و شیمیایی و آنتی اکسیدانی میوه دو رقم کدو حلوائی (۱۳۹۲). دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار. سمت در

پایان‌نامه: راهنما. نام دانشجو: محمد مجتبی بهره دار. [دانلود فایل صفحه عنوان و چکیده پایان‌نامه](#)