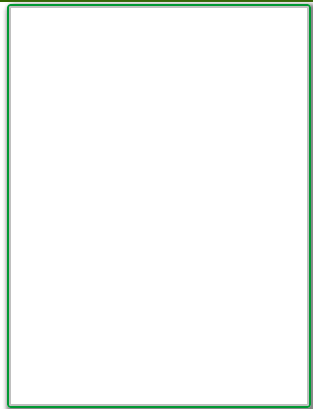


پیشینه‌های علمی و پژوهشی سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی



نام و نام خانوادگی: الهام آذرپژوه

مرتبه علمی: دانشیار پژوهشی

پست الکترونیکی: azarpazhoo@gmail.com

وبسایت شخصی:

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

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

فعالیت و علاقمندی: مهندسی صنایع غذایی- خشک کردن

پرو فایل علم‌سنجی: https://impact.areeo.ac.ir/Elham_Azarpazhoo

Scopus H_index: 18

ISI H_index: 6

Google Scholar H_index: 20

۶	۰	۱۲	۱	۳۶	۱۲	۲۷	۵۵
آثار ترویجی	انتقال فناوری	بافته ترویجی تجاری	اختراع/اکتشاف	گزارش پژوهشی	کتاب	مقاله کنفرانس	مقاله علمی

سوابق تحصیلی:

۱- دکتری تخصصی، علوم و صنایع غذایی، مک گیل، مونترال، کانادا، ۱۳۹۲/۰۴/۰۱

اختراع:

۱- شرایعی، پروین. آذرپژوه، الهام. ۱۳۹۹. تولید کیک روغنی غنی شده با عصاره ابی پوست انار (آزاد و ریز پوشانی شده). شماره ثبت ۱۰۲۴۳۶.

[مشاهده اطلاعات اختراع](#)

یافته قابل ترویج:

۱- آذرپژوه، الهام. شرایعی، پروین. غریبی تهرانی، مهرانوش. ۱۴۰۱. دانش فنی تولید افزودنی طبیعی ضدقارچی از پسماند پیاز. [دانلود فایل](#)

۲- آذرپژوه، الهام. شرایعی، پروین. زراعتگر، هادی. بیضایی، بیتا مدیر توسعه. ۱۴۰۱. دانش فنی تولید لواشک فراسودمند پفی پوره عناب - سیب

[دانلود فایل](#).

۳- آذرپژوه، الهام. شرایعی، پروین. چاجی، حسین. ۱۴۰۱. دانش فنی طراحی و ساخت دستگاه خشک کن رفرکتانس ویندو. [دانلود فایل](#)

۴- آذرپژوه، الهام. شرایعی، پروین. رشیدی، حسن. بهمدی، هما. ۱۴۰۱. دانش فنی تولید شیر فراسودمند گیاهی. [دانلود فایل](#)

۵- آذرپژوه، الهام. شرایعی، پروین. ۱۴۰۱. دانش فنی تولید پوره پیاز. [دانلود فایل](#)

۶- شرایعی، پروین. آذرپژوه، الهام. عظیمی محله، افسانه. ۱۴۰۱. دانش فنی تولید افزودنی طبیعی پایدار) آنتی اکسیدان و ضد میکروب از گیاه

دارویی پونه (نپتا بینالودی) برای استفاده در دوغ. [دانلود فایل](#)

۷- زمردی، شهین. آذرپژوه، الهام. بهمدی، هما. ۱۴۰۱. دانش فنی تولید پنیر سفید ایرانی فراپالایش با هیدروکلونیدهای مختلف.

۸- شرایعی، پروین. آذرپژوه، الهام. زمردی، شهین. عین افشار، سودابه. ۱۴۰۱. دانش فنی تولید رنگ خوراکی پایدار از پوسته میگو (گونه ببری

سبز). [دانلود فایل](#)

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. آذریژوه، الهام. زمردی، شهین. عین افشار، سودابه. ۱۴۰۰. دانش فنی تولید رنگ خوراکی پایدار از پوسته میگو (گونه ببری سبز). [دانلود فایل حاوی تاییدیه مستندات](#)

۳- آذریژوه، الهام. شرایعی، پروین. زمردی، شهین. ۱۳۹۸. دانش فنی تولید رنگ قرمز طبیعی از پسماندهای کارخانجات آب میوه (پوست انار و انگور قرمز). [دانلود فایل حاوی تاییدیه مستندات](#)

۴- زمردی، شهین. آذریژوه، الهام. بهمدی، هما. ۱۳۹۷. دانش فنی تولید پنیر سفید ایرانی فرابالایش با هیدروکلئیدهای مختلف. [دانلود فایل حاوی تاییدیه مستندات](#)

کتاب :

۱- شرایعی، پروین. عین افشار، سودابه. آذریژوه، 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](#)

۲- آذریژوه، الهام. شرایعی، پروین. (۱۴۰۴). شاخصهای رسیدگی و مراقبتهای برداشت جداول: میوه‌ها - فصل آلو. مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. [دانلود فایل حاوی صفحه عنوان، شناسنامه و فهرست مندرجات](#)

۳- آذریژوه، الهام. زراعتگر، هادی. شرایعی، پروین. (۱۴۰۴). شاخصهای رسیدگی و مراقبتهای برداشت جداول: میوه‌ها - فصل عناب. مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. [دانلود فایل حاوی صفحه عنوان، شناسنامه و فهرست مندرجات](#)

۴- شرایعی، پروین. آذریژوه، الهام. (۱۴۰۳). راهنمای ساده نگهداری مواد غذایی در خانه - فصل ۹. مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. [دانلود فایل حاوی صفحه عنوان، شناسنامه و فهرست مندرجات](#)

۵- آذریژوه، 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. محمدپورسوروشیه، ایران. (۱۴۰۳). راهنمای ساده نگهداری مواد غذایی در خانه (جلد اول: میوه ها). مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی.

6. behmadi, h.;Azarpazhooh, E.;Emam-djomeh, Z.;RamaSwamy,H.S.(2025). Circular Economy Techniques for Waste Reduction in Food Packaging. Pp. 327-358 In Food Waste Valorization: Green Techniques in Sustainable Management, (Ed.,Sarkar, T.). United States of America (USA) : Springer Nature. [Download](#)
7. Emam-djomeh,Z.;Samiei tousi,S.;Gashtasbi,S.;behmadi, h.;Azarpazhooh, E.;RamaSwamy,H.S.(2025). Weight management: functional foods for a balanced body. Pp. 89-109 In Unleashing the Power of Functional Foods and Novel Bioactives, (Eds.,Sarkar,T.;Smaoui,S.;Trajkovska Petkoska,A.). United States of America (USA) : Elsevier Academic Press. [Download](#)
8. Emam-djomeh,Z.;behmadi, h.;Azarpazhooh, E.;RamaSwamy,H.S.(2025). Functional foods for bone and joint health: building a solid foundation. Pp. 233-257 In Unleashing the Power of Functional Foods and Novel Bioactives, (Eds.,Sarkar, T.;Smaoui,S.;Trajkovska Petkoska, A.). United States of America (USA) : Elsevier Academic Press. [Download](#)
9. Azarpazhooh, E.;sharayeri, p.;Hamedi, F.;Zare, F.;Ramaswamy, H. S.(2024). Microwave Osmotic Drying. [Download](#)
10. Azarpazhooh, E.;Ahmed, J.(2022). Composition of Raw and Processed Dry Beans and Other Pulses. [Download](#)
11. Dehghannya,J.;Azarpazhooh, E.;Naghavi,E.A.;Mujumdar, A.S.(2016). Drying technologies for foods. India : NEW INDIA PUBLISHING AGENCY. [Download](#)
12. Dehghannya,J.;Azarpazhooh, E.;Naghavi,E,A.;Mujumdar,A.(jan.). Drying of Proteins. [Download](#)

مقاله علمی :

۱- نیازمند، راضیه. شرایعی، پروین. شریف، وحیده. سرابی، محبوبه. عین افشار، سودابه. آذریژوه، 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، ۲۲(۱۶۷)، ۱۳۵-۱۵۵ [دانلود فایل مقاله](#)

۲- محمدرضا روزگار. آذریژوه، الهام. عباس روحانی. مجید رضایی فریمانی. ۱۴۰۴. مقایسه خشک کردن پوره آلو با فرکتانس ویندو، فرکتانس ویندو مجهز به مادون قرمز و هوای داغ. تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، ۲۴(۷۹)، ۲۳-۳۸ [دانلود فایل مقاله](#)

۳- بخشی، بهزاد. بیاتی، محمدرضا. رضا، طباطبایی کلور. عباس، روحانی. آذریژوه، الهام. ۱۴۰۴. سینتیک خشک کردن و شبیه سازی ریاضی برش های پرتقال در خشک کن فرکتانس ویندو. نشریه مکانیزاسیون کشاورزی دانشگاه تبریز، ۱۰(۳)، ۱-۱۴ [دانلود فایل مقاله](#)

- ۴- آذرپژوه، الهام، زمردی، شهین. شرایعی، پروین. ۱۴۰۴. بررسی ویژگیهای بیوشیمیایی و خاصیت ضدقارچی عصاره پوست انار با استفاده از حلالهای مختلف. مجله علوم و صنایع غذایی، ۱۶۲(۲۲)، ۲۲۳-۲۳۴ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۵- آذرپژوه، الهام. شرایعی، پروین. چاجی، حسین. ۱۴۰۴. دانش فنی ساخت دستگاه خشککن رفراکتنس ویندو. بازتاب تات، (۱)، ۳۴-۳۵ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۶- شاقلی، ریحانه. آذرپژوه، الهام. رشیدی، حسن. ۱۴۰۳. بررسی الگوی همگرایی دانش بومی و دانش نوین مصارف درمانی عناب. مجله ترویجی زرشک و عناب، (۱)۶، ۹-۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۷- آذرپژوه، الهام. شاقلی، ریحانه. رشیدی، حسن. ۱۴۰۳. روش های مختلف تبدیل ضایعات چای به فرآورده های با ارزش افزوده بالا. چای و دمنوش های گیاهی، (۲)۴، ۳۲-۳۹ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۸- عظیمی محله، افسانه. شرایعی، پروین. آذرپژوه، الهام. عظیمی محله، اعظم. ۱۴۰۳. تاثیر عصاره آزاد و ریزپوشانی شده پونه بینالودی بر ویژگیهای حسی و میکروبی دوغ. نوآوری در علوم و فناوری غذایی، (۱)۱۶، ۱۵۱-۱۶۲ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۹- رشیدی، حسن. آذرپژوه، الهام. شاقلی، ریحانه. ۱۴۰۱. توانایی نهفته عناب در تولید فرآورده های غذایی فراسودمند. فناوری و گیاهان دارویی ایران، (۲)۵، ۱۳-۲۴ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۰- 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](#)
- ۱۱- آذرپژوه، الهام. شرایعی، پروین. زمردی، شهین. یزدانفر، هدیه. شرایعی، سودابه. ۱۴۰۱. تأثیر فراصوت بر ترکیبات زیست فعال اسانس استخراج شده از پوست پرتقال رقم تامسون. علوم غذایی و تغذیه، (۱)۲۰، ۱۵-۲۶ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۲- Ghazal Shekari. Elnaz Milani. آذرپژوه، الهام. ۱۴۰۱. بررسی کارایی ورقه‌های استات سلولز رهاینده دیاکسید گوگرد بر ماندگاری میوه کیوی نگهداری شده در سردخانه. پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، (۱)۲۰، ۴۷-۶۲
- ۱۳- آذرپژوه، الهام. شرایعی، پروین. زراعتگر، هادی. بیضایی، بیتا. ۱۴۰۱. بررسی اثر پروتئین آب پنیر و صمغ دانه کتان بر ویژگی های فیزیکی و حسی پاستیل پفی پوره عناب-سیب. تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، (۲)۲۲، ۱-۲۰ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۴- 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، (۷)۴، ۴۵-۵۷ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۵- زمردی، شهین. آذرپژوه، الهام. شرایعی، پروین. ۱۴۰۱. تاثیر ریزپوشانی کردن بر ویژگیهای اسانس پوست پرتقال حاصل از پسماندهای کارخانجات آب پرتقال. پژوهش های صنایع غذایی، (۲)۳۲، ۱۰۹-۱۲۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۶- آذرپژوه، الهام. عین افشار، سودابه. شرایعی، پروین. ۱۴۰۱. کاهش ضایعات میوه آلو بخارا در مراحل فرآوری. مدیریت ضایعات و پسماندهای کشاورزی، (۶)۴، ۱۹-۲۸ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۷- 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، (۴)۸، ۴۶۹-۴۸۴
- ۱۸- شرایعی، پروین. آذرپژوه، الهام. ۱۳۹۸. بررسی خصوصیات ضد اکسایشی و ضد میکروبی عصاره آبی پوست انار در شرایط آزمایشگاهی و غذایی. نوآوری در علوم و فناوری غذایی، (۴)۱۱، ۵۱-۶۶ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۹- غریبی تهرانی، مرانوش. آذرپژوه، الهام. الهامی راد، امیر حسین. شرایعی، پروین. پدارم نیا، احمد. یزدانفر، هدیه. ۱۳۹۸. بهینه سازی استخراج ترکیبات مؤثره از ضایعات پیاز به کمک فرایند نفوذ خشک مایکروویو و گرانش. پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، (۳)۸، ۳۱۴-۳۱۷ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۰- آذرپژوه، الهام. شرایعی، پروین. غیبی، فرزاد. ۱۳۹۷. سینتیک نفوذ ترکیبات فنلی پسماند انگور در ژل آلونه ورا حین آگیری اسمزی. پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، (۵)۱۴، ۷۶۷-۷۷۶ [دانلود فایل مقاله](#)
21. Einafshar, S.;sharayei, p.;Azarpazhooch, 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](#)
22. Azarpazhooch, E.;sharayei, p.;Sabeghi,Y.;Gandomzadeh,D. 2026. Influence of packaging systems and storage conditions on quality attributes, antioxidant capacity, and microbial stability of garden cress (Lepidium sativum L.) microgreens. Food Chemistry Advances , 10(101250): 1-28 [Download](#)

23. Azarpazhooh, E.;sharayeri, p.;Yeganeh Sabeghi;Fateme Zare;Xin Rui;Hosahalli S Ramaswamy 2025. Modified atmosphere packaging of sunflower microgreens (*Helianthus annuus*) for quality and postharvest shelf-life extension. *sustainable food technology*. 4(DOI: 10.10). 1045-1056 [Download](#)
24. Yufang Tian;Tao Lin;Kai Ma;Changliang Zhang;Feng Ji;Shuo Geng;Azarpazhooh, E.;Marjan Ajami;Ghahvechi Chaeipeima Mahsa;Xin Rui;Wei Li 2025. Impacts on structure, lipase-inhibitory activity, and digestive characters of fermented coconut protein with *Lactobacillus* strains. *Food Bioscience*. 71(107331). 1-17 [Download](#)
25. Parvin Sharayeri;Razieh Niazmand;Mahboobe Sarabi Jamab;Yeganeh Sabeghi;Soodabeh Einafshar;Azarpazhooh, E.;Vahideh Sharif;Farzaneh Sharif 2025. Bioactive films from saffron corm and corn husk: A transformative solution for antioxidant and antimicrobial pistachio packaging. *LWT Journal*. 228(118097). 1-17 [Download](#)
26. Zahra Emam-Djomeh;Salma Samieitousi;Sara Gashtasbi;Homa Behmadi;Azarpazhooh, E.;Hosahalli S Ramaswamy 2024. Weight management: functional foods for a balanced body. *Unleashing the Power of Functional Foods and Novel Bioactives*. 71(107331). 89-108 [Download](#)
27. Danial Gandomzadeh;Mohammad Hossein Saeidirad;Yeganeh Sabeghi;Abbas Rohani;Azarpazhooh, E.;Yasaman Saeidirad;Hosahalli S Ramaswamy 2024. A comprehensive review of drying techniques and quality for saffron. *Journal of Food Measurement and Characterization*. 18(10). 8218-8232 [Download](#)
28. sharayeri, p.;Azarpazhooh, E.;Einafshar, S.;Zomorodi, S.;Zare, Fateme;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](#)
29. Zhang X.;Zhang C.;Xiao L.;Zhao X.;Ma K.;Ji F.;Azarpazhooh, E.;Ajami M.;Rui X.;Li W. 2024. Digestive characteristics of extracellular polysaccharide from *Lactiplantibacillus plantarum* T1 and its regulation of intestinal microbiota. *International Journal of Biological Macromolecules*. 259(129112). 1-15
30. Xiao L.;Zhang C.;Zhang X.;Zhao X.;Chaeipeima Mahsa G.;Ma K.;Ji F.;Azarpazhooh, E.;Ajami M.;Rui X.;Li W. 2023. Effects of *Lactocaseibacillus paracasei* SNB-derived postbiotic components on intestinal barrier dysfunction and composition of gut microbiota. *Food Research International*. 175(113773). 0-0
31. Zhang X.;Zhang C.;Xiao L.;Wang S.;Wang X.;Ma K.;Ji F.;Azarpazhooh, E.;Ajami M.;Rui X.;Li W. 2023. Effects of *Lactiplantibacillus plantarum* with different phenotypic features on the nutrition, flavor, gel properties, and digestion of fermented soymilk. *Food Bioscience*. 55(103026). 0-0
32. Niazmand R.;sharayeri, p.;Jahani M.;Azarpazhooh, E. 2023. Cellulose acetate-based SO₂-releasing sheets: Preparation and characterization. *polymer bulletin*. 80(6). 6033-6049 [Download](#)
33. Azarpazhooh, E.;sharayeri, p.;Rui X.;Gharibi-Tehrani M.;Ramaswamy H.S. 2022. Optimization of Wall Material of Freeze-Dried High-Bioactive Microcapsules with Yellow Onion Rejects Using Simplex Centroid Mixture Design Approach Based on Whey Protein Isolate, Pectin, and Sodium Caseinate as Incorporated Variables. *molecules*. 27(8509). 1-18 [Download](#)
34. Wang Y.;Fu Y.;Azarpazhooh, E.;Li W.;Liu Q.;Rui X. 2022. Assessment of In Vitro Digestive Behavior of Lactic-Acid-Bacteria Fermented Soy Proteins: A Study Comparing Colloidal Solutions and Curds. *molecules*. 27(21). 1-16 [Download](#)
35. Azarpazhooh, E.;sharayeri, p. 2021. Effect of sanitizing disinfectants on onion puree chemical and microbial properties. *agricultural engineering international: cigr journal*. 23(3). 290-298
36. sharayeri, 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
37. Zhang Z.;Fu Y.;Liu Q.;Simpson B.K.;Azarpazhooh, E.;Dong M.;Rui X. 2021. Effect of lactic fermentation on soy protein digestive pattern assessed by an in vitro dynamic gastrointestinal digestion model and the influence on human faecal microbiota. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 101(3). 871-879
38. Azarpazhooh, E.;rashidi, h.;sharayeri, p.;behmadi, h.;Ramaswamy H.S. 2020. Effect of flaxseed-mucilage and Stevia on physico-chemical, antioxidant and sensorial properties of formulated cocoa milk. *Food Hydrocolloids for Health*. 1(100017). 1-11 [Download](#)
39. Zomorodi, S.;Azarpazhooh, E.;behmadi, h. 2020. Influence of Some Hydrocolloids on Textural Properties of UF Cheese. *Journal of Food Biosciences and Technology*. 10(2). 1-10 [Download](#)
40. Azimi Mahalleh A.;sharayeri, p.;Azarpazhooh, E. 2020. Optimization of ultrasonic-assisted extraction of bioactive compounds from *Nepeta* (*Nepeta binaludensis* Jamzad). *journal of food measurement and characterization*. 14(2). 668-678 [Download](#)
41. sharayeri, p.;Azarpazhooh, E.;Ramaswamy H.S. 2020. Effect of microencapsulation on antioxidant and antifungal properties of aqueous extract of pomegranate peel. *journal of food science and technology*. 57(2). 723-733 [Download](#)
42. Mahalleh, A.A.;sharayeri, p.;Mortazavi, S.A.;Azarpazhooh, E.;Niazmand, R. 2019. Optimization of the pulsed electric field-assisted extraction of functional compounds from *nepeta binaludensis*. *Optimization of the*

- pulsed electric field-assisted extraction of functional compounds from nepeta binaludensis, 21(4), 184-194 [Download](#)
43. Mahalleh A.A.;sharayei, p.;Mortazavi S.A.;Azarpazhooh, E.;Niazmand R. 2019. Optimization of the pulsed electric field-assisted extraction of functional compounds from nepeta binaludensis. agricultural engineering international: cigr journal, 21(4), 184-194 [Download](#)
44. Qing S.;Zhang Q.;Li W.;Azarpazhooh, E.;Simpson B.K.;Rui X. 2019. Effects of different satiety levels on the fate of soymilk protein in gastrointestinal digestion and antigenicity assessed by an in vitro dynamic gastrointestinal model. food and function, 10(12), 7855-7864
45. Azimi Mahalleh A.;sharayei, p.;Azarpazhooh, E.;Ramaswamy H.S. 2019. Evaluation of the oxidation kinetics and stability of soybean oil supplemented with ethanolic extract of Nepeta (Nepeta binaludensis Jamzad) as compared to butylated hydroxytoluene. Chemical Papers, 73(9), 2231-2239 [Download](#)
46. Hatamikia M.;Elhamirad A.H.;Heydari R.;sharayei, p.;Azarpazhooh, E. 2019. Investigating the physicochemical, sensory and microbial properties of plant-based protein products (meat-free burgers) formulated using various Vicia ervilia (L.) Willd. Protein isolates. Plant Science Today, 6(3), 346-355 [Download](#)
47. Hatamikia, M.;Elhamirad, A.H.;Heydari, R.;sharayei, p.;Azarpazhooh, E. 2019. Investigating the effect of various methods of soaking from Vicia ervilia in water and alkaline, acid and salt solutions on reduction of anti-nutritional compounds. International Journal of Biology and Chemistry, 12(1), 48-59 [Download](#)
48. sharayei, p.;Azarpazhooh, E.;Zomorodi, S.;Ramaswamy, H.S. 2019. Ultrasound assisted extraction of bioactive compounds from pomegranate (Punica granatum L.) peel. LWT - Food Science and Technology, 101(1), 342-350 [Download](#)
49. Azarpazhooh, E.;sharayei, p.;Zomorodi, S.;Ramaswamy, H.S. 2019. Physicochemical and Phytochemical Characterization and Storage Stability of Freeze-dried Encapsulated Pomegranate Peel Anthocyanin and In Vitro Evaluation of Its Antioxidant Activity. Food and Bioprocess Technology, 12(2), 199-210 [Download](#)
50. Azarpazhooh, E.;Hosahalli S. Ramaswamy 2012. Modeling and Optimization of Microwave Osmotic Dehydration of Apple Cylinders Under Continuous-Flow Spray Mode Processing Conditions. Food and Bioprocess Technology, 5(5), 1486-1501 [Download](#)
51. Azarpazhooh, E.;Hosahalli S. Ramaswamy 2010. Evaluation of Factors Influencing Microwave Osmotic Dehydration of Apples Under Continuous Flow Medium Spray (MWODS) Conditions. Food and Bioprocess Technology, 5(4), 1265-1277 [Download](#)
52. Azarpazhooh, E.;Hosahalli S. Ramaswamy 2010. Influence of microwave osmotic dehydration pre-treatment on the second stage of air-drying kinetics of apples. International Journal of Food Engineering, 7(3), 1-25 [Download](#)
53. Azarpazhooh, E.;Hosahalli S. Ramaswamy 2009. Evaluation of Diffusion and Azuara Models for Mass Transfer Kinetics during Microwave-Osmotic Dehydration of Apples under Continuous Flow Medium-Spray Conditions. Drying Technology, 28(1), 57-67 [Download](#)
54. Azarpazhooh, E.;Hosahalli S. Ramaswamy 2009. Microwave-Osmotic Dehydration of Apples Under Continuous Flow Medium Spray Conditions: Comparison with Other Methods. Drying Technology, 28(1), 49-56 [Download](#)
55. 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- عبدالهی، ساناز. آذریژوه، الهام. کمیلی فنود، رزیتا. ۱۴۰۴. تحولات و رویکردهای نوین در فناوری خشک کردن گوجه فرنگی: مروری تحلیلی. سی و یکمین کنگره ملی و ششمین کنگره بین‌المللی علوم و صنایع غذایی ایران. دوره . ۰-۰ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲- 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 . ۱-۴ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۳- یزدانفره. حاجی رستملوب. آذریژوه، الهام. ۱۴۰۴. مقایسه خشک کردن گل زعفران با استفاده از خشک کن پنجره انکساری و خشک کن لایه نازک با هوای داغ. هفدهمین کنگره ملی و دومین کنگره بین‌المللی مهندسی مکانیک بیوسیستم و مکانیزاسیون کشاورزی. دوره . ۰-۰
- ۴- روزگار، م. آذریژوه، الهام. روحانی، ع. رضایی فریمانی، م. ۱۴۰۴. بررسی سینتیک خشک کردن پوره آلو با خشک کن پنجره انکساری و خشک کن لایه نازک هوای داغ. ۱۷th National Congress and ۲nd International Congress of Mechanical Engineering, Biosystems and Agricultural Mechanization. دوره . ۰-۰ [دانلود فایل مقاله](#)

- ۵- شاقلی، ریحانه. آذرپژوه، الهام. ۱۴۰۳. میراث مکتوب در زمینه مصارف عناب بر پایه دانش بومی. همایش میراث مکتوب تاریخ پزشکی و گیاهان دارویی. دوره ۱. ۶-۱
- ۶- شاقلی، ریحانه. آذرپژوه، الهام. ۱۴۰۳. حقوق بهداشت و ایمنی غذای حلال. اولین همایش ملی حقوق کشاورزی و مواد غذایی. دوره اول. ۱۳-۱
- ۷- شاقلی، ریحانه. آذرپژوه، الهام. ۱۴۰۳. حقوق بهداشت و ایمنی غذای حلال. اولین همایش ملی حقوق کشاورزی و مواد غذایی. دوره ۱. ۱۳-۱
- ۸- محمدرضا روزگار. آذرپژوه، الهام. مجیدرضا فریمانی. عباس روحانی. ۱۴۰۳. بررسی خشک کردن پوره آلو با خشک کن رفرکتانس و بندو، خشک کن رفرکتانس و بندو مجهز به مادون قرمز و خشک کن لیه نازک هوای داغ. شانزدهمین کنگره ملی مهندسی مکانیک بیوسیستم و مکانیزاسیون کشاورزی. دوره ۱. ۱۳-۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۹- آذرپژوه، الهام. ۱۴۰۳. تولید بیوگاز از ضایعات باغی: یک رویکرد پایدار برای تولید انرژی. اولین همایش بین المللی و ششمین همایش ملی تنوع زیستی و تاثیر آن در کشاورزی و محیط زیست. دوره ۱. ۴-۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۰- آذرپژوه، الهام. شاقلی، ریحانه. اکبری، فریبا. ۱۴۰۳. تاثیر آفت کش های انباری غلات بر محیط زیست. اولین همایش بین المللی و ششمین همایش ملی تنوع زیستی و تاثیر آن بر کشاورزی و محیط زیست. دوره ۱. ۴-۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۱- آذرپژوه، الهام. شاقلی، ریحانه. ۱۴۰۳. دانش سنتی استفاده از گیاهان دارویی توسط زنان روستایی با رویکرد حفاظتی. اولین همایش ملی دانش سنتی محیط زیست در ایران. دوره ۱. ۵-۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۲- شاقلی، ریحانه. آذرپژوه، الهام. ۱۴۰۳. مدیریت منابع انسانی سبز راهکاری برای سازگاری انسان با محیط زیست. اولین همایش ملی دانش سنتی محیط زیست در ایران. دوره ۱. ۷-۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۳- آذرپژوه، الهام. شاقلی، ریحانه. ۱۴۰۳. دانش بومی زنان روستایی و عشایری در به نژادی گیاه دارویی زیره سبز. اولین همایش ملی دانش سنتی محیط زیست در ایران. دوره ۱. ۴-۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۴- شاقلی، ریحانه. آذرپژوه، الهام. ۱۴۰۳. مدیریت منابع انسانی سبز دوستدار محیط زیست. اولین همایش ملی دانش سنتی محیط زیست در ایران. دوره ۱. ۶-۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۵- شاقلی، ریحانه. آذرپژوه، الهام. ۱۴۰۲. برنامه ریزی در محیط زیست با رویکرد مدیریت منابع انسانی سبز. سومین کنفرانس ملی مدیریت سبز پسماند. دوره ۳. ۶-۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۶- آذرپژوه، الهام. شاقلی، ریحانه. ۱۴۰۲. مدیریت پسماند با تاکید بر کاهش ضایعات میوه آلو بخارا. سومین کنفرانس ملی مدیریت سبز پسماند. دوره ۳. ۶-۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۷- آذرپژوه، الهام. شرایعی، پروین. زراعتگر، هادی. ۱۴۰۱. بررسی خواص آنتی اکسیدانی لوآشک فراسودمند عناب-سیب. نخستین همایش ملی فناوری تولید و پس از برداشت گیاهان باغی. دوره ۱. ۱۱-۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۸- 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. ۱۱-۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۹- توکلی کاخکی، حمیدرضا. نبی پور، زهره. آذرپژوه، الهام. آناهید، صدیقه. ۱۴۰۰. ارزیابی برخی از صفات کمی و کیفی تعدادی از اکوتیپ های زعفران (*Crocus sativus* L.). ششمین همایش ملی زعفران. دوره ۶. ۱۱-۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۰- آذرپژوه، الهام. شرایعی، پروین. توکلی کاخکی، حمیدرضا. ۱۴۰۰. مروری بر روش های اصالت سنجی زعفران (*Crocus sativus* L.).. ششمین همایش ملی زعفران. دوره ۶. ۱۰-۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۱- شرایعی، پروین. آذرپژوه، الهام. زمردی، شهین. ۱۳۹۸. بهینه سازی استخراج عصاره پوست انار با کمک فرآیند فراصوت و تاثیر آن بر خواص عملکردی عصاره. سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱. ۳-۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۲- زمردی، شهین. آذرپژوه، الهام. شرایعی، پروین. ۱۳۹۸. استفاده از کینوا راهکار نوین در مقابله با اثرات منفی تغییرات اقلیم. چهارمین همایش ملی تغییرات اقلیم و تاثیر آن بر کشاورزی و محیط زیست. دوره ۱. ۶-۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۳- زمردی، شهین. آذرپژوه، الهام. شرایعی، پروین. ۱۳۹۸. تاثیر فراصوت بر خواص ترکیبات زیست فعال استخراج شده از ضایعات آب انگور قرمز. چهارمین همایش ملی تغییرات اقلیم و تاثیر آن بر کشاورزی و محیط زیست. دوره ۱. ۶-۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۴- توکلی کاخکی، حمیدرضا. آذرپژوه، الهام. ۱۳۹۷. ارزیابی صفات کیفی اکوتیپ های زعفران (*Crocus sativus* L) در شرایط اقلیمی استان خراسان رضوی و جنوبی. پنجمین همایش ملی زعفران. دوره پنجمین. ۶-۱ [دانلود فایل مقاله](#)

۲۵. sharayei, p.;Einafshar, S.;Azarpazhoo, 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](#)
۲۶. Einafshar, S.;sharayei, p.;Azarpazhoo, E. 1403. The stability of saffron stamen anthocyanins extracts in oxidation and reduction media. The 5th International Electronic Conference on Foods. 1-1 [Download](#)
۲۷. Azarpazhoo, 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: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۲- بررسی تولید بیوفیلیم و فیبر خوراکی از پسماند سیب (۱۴۰۴). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۸۴۵۸. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۳- تولید پودر نوشیدنی فوری از عصاره برگ‌های جوان جو (۱۴۰۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۶۱۹۳. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۴- بررسی فرایندهای فیزیکی (حرارتی و امواج فراصوت) در تولید نشاسته ژلاتینه شده پیاز زعفران و تعیین خصوصیات فیزیکی شیمیایی آن (۱۴۰۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۵۶۸۵. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۵- 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](#)
- ۶- بررسی تاثیر نوع بسته بندی، اتمسفر اصلاح شده و دما بر ویژگیهای فیزیکی شیمیایی و میکروبی میکروگرمین‌ها (سبزی‌های فراسودمند) در زمان نگهداری (۱۴۰۲). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۳۸۷۸. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۷- ترویج روش مناسب نگهداری گل زعفران (۱۴۰۲). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۳۴۹۰. سمت: مجری مسئول. [مشاهده چکیده](#)
- ۸- ارزیابی صفات کمی و کیفی اکوتیپ های زعفران (*crocos sativus L*) تحت شرایط اقلیمی استان خراسان رضوی و جنوبی (۱۴۰۲). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۳۴۳۳. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۹- آمایش صنایع تبدیلی و غذایی کشاورزی، بر مبنای ظرفیت سنجی، اولویت بندی و مکان یابی، در استان های منتخب کشور (جریان ساز) (۱۴۰۲). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۳۳۳۶. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۰- بررسی اثر پروتئین آب پنیر و صمغ دانه کتان بر ویژگی های بافتی و حسی لواشک پفی پوره عناب-سیب (۱۴۰۰). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۰۹۸۹. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۱- 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](#)
- ۱۲- ساخت ورقه‌های ضدقارچی بر پایه مواد سلولزی با رهایش کنترل شده دی اکسید گوگرد برای افزایش ماندگاری میوه کیوی (۱۴۰۰). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۰۱۳۴. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۳- ارائه فناوری جدید تولید خشکبار با سیستم رفکتنس ویندو به منظور حفظ ارزش غذایی و ارتقا ارزش افزوده محصولات کشاورزی (۱۳۹۹). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۹۲۹۵. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۴- تولید و ارزیابی نوشیدنی فراسودمند شیر کاکائو با استفاده از پودر دانه کتان و شیرین کننده استویا (۱۳۹۸). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۷۰۸۲. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۵- افزایش ماندگاری پوره پیاز با کاربرد افزودنی های شیمیایی و روش های مختلف بسته بندی (۱۳۹۸). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۶۷۱۹. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۶- استخراج و ریزپوشانی عصاره هیدروالکلی حاصل از پوماس سیب و استفاده آن در فرمولاسیون کیک روغنی (۱۳۹۸). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۶۴۲۴. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۷- به کارگیری ضایعات و پسماند ناشی از فرآوری پیاز برای تولید ترکیبات ضدقارچی (۱۳۹۸). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۶۰۲۶. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)

- ۱۸- استخراج و ریزپوشانی کردن ترکیبات عملگرا از پسماندهای کارخانجات آب میوه و استفاده بهینه از آنها در صنایع غذایی (۱۳۹۸). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۶۰۲۴. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۹- بهینه سازی استخراج عصاره پونه با فرآیندهای غیر حرارتی و تاثیر ریزپوشانی بر خواص عملکردی آن (۱۳۹۸). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۵۶۸۱. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۰- ارائه و ترویج روش مناسب تولید آلودگی خشکباری با کیفیت مطلوب (۱۳۹۷). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۵۰۷۲. سمت: مجری مسئول. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۱- بهینه سازی خصوصیات رئولوژیکی، بافتی و حسی پنیر سفید ایرانی فرایالایش (UF) با استفاده از برخی هیدروکلونیدها (۱۳۹۷). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۴۲۹۸. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۲- تولید میان وعده فرآسودمند از ژل آلونه و با استفاده از نفوذ ترکیبات فنلی پسماند انگور (آرگول) در طی فرآیند اسمزی (۱۳۹۶). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۳۲۶۹. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۳- ارزیابی فنی حالت های مختلف خشک کن خورشیدی برای خشک کردن آلو (۱۳۹۶). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۳۲۶۵. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۴- بررسی امکان استخراج رنگ قرمز طبیعی از پوست انار (۱۳۹۶). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۲۹۳۷. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۵- بررسی اثر امواج فراصوت و ریزپوشانی بر خواص ضد اکسایشی و ضدقارچی عصاره پوست انار در سیستم مدل و غذایی (۱۳۹۶). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۲۶۰۷. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۶- بررسی تاثیر زمان برداشت و روش بسته بندی بر کیفیت و کنترل آلودگی قارچی هلو و شلیل (۱۳۹۰). شماره فروست سامانه فیپاک: ۹۰/۳۴۱. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۷- ارزیابی استفاده از مایکروویو در کنترل بیماری پس از برداشت میوه هلو (۱۳۸۵). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۶/۱۴۸۱. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۸- کاربرد روش خشک کردن اسمزی در تولید آلودگی با رطوبت بالا (۱۳۸۵). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۷۴۴۱. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۹- ساخت و ارزیابی خشک کن مخزنی مطبق مناسب برای آلو (۱۳۸۴). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۵/۷۹۰. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۳۰- بررسی امکان جایگزینی SO₂ با اسیدهای اسکوربیک، سیتریک و مالیک جهت بهبود کیفیت و رنگ آلودگی خشکباری (۱۳۸۴). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۴/۱۳۸۹. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۳۱- بررسی شرایط مناسب نگهداری و آلودگی کلی فرمی گل زعفران (۱۳۸۴). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۴/۳. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۳۲- تعیین بهترین روش برداشت و فرآوری زعفران بمنظور جلوگیری از آلودگی احتمالی میکروبی (۱۳۸۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۳/۶۹۳. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۳۳- بررسی زمان مناسب برداشت، فرآوری و بسته بندی میوه عناب (۱۳۸۲). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۲/۹۳۴. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۳۴- بررسی روشهای تولید آلودگی خشکباری استان خراسان و بهینه سازی آنها (۱۳۸۲). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۲/۵۱۴. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۳۵- تعیین دور آبیاری مورد نیاز انگور پیکانی و تاثیر آن بر خواص کمی و کیفی انگور و کشمش تولیدی (۱۳۸۱). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۱/۳۴۶. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۳۶- بررسی امکان بهبود خواص نانوائی آرد تازه بوسیله فرایندهای فیزیکی و شیمیایی (۱۳۷۸). شماره فروست سامانه فیپاک: ۷۸/۳۸۳. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)

گزارش علمی-فنی/تحلیلی/تحلیلی-مطالعاتی :

- ۱- تحلیل وضعیت تولید، فرآوری و تجارت گیاهان دارویی ایران (۱۴۰۳). شماره فروست: ۶۶۹۰۵. عین افشار، سودابه. پاسبان، فاطمه. شرایعی، پروین. آذرپژوه، الهام. شاقلی، ریحانه. [مشاهده چکیده](#)

۲- وضعیت تولید و تجارت آلو و آلوچه: چالش‌ها و راهکارها (۱۴۰۳). شماره فروست: ۶۵۸۳۴. آذرپژوه، الهام. شاقلی، ریحانه. شرایعی، پروین. پاسبان، فاطمه. عین افشار، سودابه. [مشاهده چکیده](#)

۳- تحلیل وضعیت زنجیره ارزش زعفران (۱۴۰۳). شماره فروست: ۶۵۳۷۵. شرایعی، پروین. پاسبان، فاطمه. عین افشار، سودابه. آذرپژوه، الهام. شاقلی، ریحانه. [مشاهده چکیده](#)

دستنامه:

۱- عین افشار، سودابه. سعیدی راد، محمدحسین. آذرپژوه، الهام. شرایعی، پروین. ۱۴۰۴. راهنمای کاربردی برداشت، حمل و نقل، انبارداری و بسته‌بندی زیره‌سبز. مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. [دانلود فایل دستنامه](#)

۲- اثنی عشری، مریم. بهمدی، هما. آذرپژوه، الهام. ۱۴۰۲. راهنمای تولید، بسته‌بندی و کنترل کیفیت پنیر موزرلا. نشر آموزش کشاورزی.

۳- شرایعی، پروین. سعیدی راد، محمدحسین. عین افشار، سودابه. آذرپژوه، 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، ایرج. سابقی، یگانه. ۱۴۰۴. روش‌های مدیریت تسریع رسیدن میوه‌های فرازگرا. مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. [دانلود فایل نشریه](#)

۲- آذرپژوه، الهام. ۱۴۰۲. تهیه رب گوجه فرنگی. نشر آموزش کشاورزی. [دانلود فایل نشریه](#)

۳- آذرپژوه، الهام. ۱۴۰۲. کنسرو گوجه فرنگی. نشر آموزش کشاورزی. [دانلود فایل نشریه](#)

۴- بهمدی، هما. آذرپژوه، الهام. ۱۴۰۲. راهنمای نگهداری و فرآوری لیموترش در منزل. نشر آموزش کشاورزی. [دانلود فایل نشریه](#)

۵- آذرپژوه، الهام. ۱۴۰۲. خشک کردن گوجه فرنگی (چیپس و پودر). مؤسسه آموزش و ترویج کشاورزی. [دانلود فایل نشریه](#)

۶- آذرپژوه، الهام. بهمدی، هما. ۱۴۰۲. خشک کردن پیاز. مؤسسه آموزش و ترویج. [دانلود فایل نشریه](#)

رتبه در جشنواره علمی:

۱- ارائه ۸ یافته برتر تحقیقاتی. هفته پژوهش و فناوری وزارت جهاد کشاورزی (۱۴۰۴). پژوهشگر برتر یافته محور.

۲- بررسی خصوصیات ضد اکسایش و ضد میکروبی عصاره آزاد و ریزپوشانی شده گیاه پونه سای بینالودی. دومین جشنواره بین المللی خیام (۱۴۰۰). رتبه برتر.