



پیشینه‌های علمی و پژوهشی سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی

نام و نام خانوادگی: زهرا شیخ الاسلامی

مرتبه علمی: استاد پژوهشی

پست الکترونیکی: shivasheikhholeslami@yahoo.com

وبسایت

شخصی:

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

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

فعالیت و علاقمندی: صنایع غلات

پروفايل علم‌سنجی: https://impact.areeo.ac.ir/Zahra_Sheikhholeslami

Scopus H_index: 6

ISI H_index: 6

Google Scholar H_index: 13

۱	۰	۴	۰	۵۵	۲	۱۶	۵۰
آثار ترویجی	انتقال فناوری	یافته ترویجی تجاری	اختراع/اکتشاف	گزارش پژوهشی	کتاب	مقاله کنفرانس	مقاله علمی

سوابق تحصیلی:

- ۱- دکتری تخصصی، مهندسی کشاورزی-علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران، ۱۳۸۸/۰۵/۰۳
- ۲- کارشناسی ارشد پیوسته، مهندسی کشاورزی-علوم و صنایع غذایی، دانشگاه شیراز، شیراز، ایران، ۱۳۷۶/۰۶/۰۱
- ۳- کارشناسی پیوسته، مهندسی کشاورزی-علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران، ۱۳۷۱/۰۵/۱۰

یافته قابل تجاری سازی:

- ۱- شیخ الاسلامی، زهرا. کریمی، مهدی. قیافه داوودی، مهدی. ناطق گلستان، محمد. صحرائیان، بهاره. ۱۴۰۳. تولید بیسکوئیت و کلوچه با کیفیت از آرد گندم سن زده.
- ۲- کریمی، مهدی. شیخ الاسلامی، زهرا. صحرائیان، بهاره. قیافه داوودی، مهدی. ۱۴۰۲. دانش فنی تولید کیک اسفنجی ترکیبی سلامت محور بر پایه گیاه بامیه. [دانلود فایل حاوی تاییدیه مستندات](#)
- ۳- قیافه داوودی، مهدی. کریمی، مهدی. نقی پور، فریبا. شیخ الاسلامی، زهرا. ۱۳۹۹. دانش فنی تولید نان بخار پز متناسب با ذایقه مصرف کننده ایرانی. [دانلود فایل حاوی تاییدیه مستندات](#)
- ۴- شیخ الاسلامی، زهرا. کریمی، مهدی. محفوظی، مریم. قیافه داوودی، مهدی. ۱۳۹۸. دانش فنی تولید نان سبوس دار کیفی با استفاده از افزودنی های مجاز خوراکی. [دانلود فایل حاوی تاییدیه مستندات](#)

کتاب:

- ۱- 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). موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی.

۲- شیخ الاسلامی، زهرا. کریمی، مهدی. قیافه داوودی، مهدی. محفوظی، مریم. (۱۴۰۲). ویژگیها، فرآوری و کاربرد سبوس و آرد کامل گندم.

دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان. [دانلود فایل حاوی صفحه عنوان، شناسنامه و فهرست مندرجات](#)

مقاله علمی :

۱- مفتون آزاد، ندا. بیات، فریبا. ضیاء الحق، سیدحمیدرضا. آزادشهرکی، فرزاد. شیخ الاسلامی، زهرا. زمردی، شهین. تاج الدین، بهجت.

سلیمانی، جابر. کاووسی، بیژن. حسن پور، بهروز. ۱۴۰۴. مقدار و علل تلفات و دورریز انگور در زنجیره عرضه در کشور. مدیریت ضایعات و

پسماندهای کشاورزی، ۷(۱۳)، ۳۹-۵۴ [دانلود فایل مقاله](#)

۲- صیادی، م. آریان فر، اکرم. ثانی، علی. شیخ الاسلامی، زهرا. ۱۴۰۴. بررسی اثر افزودن لاکتوباسیلوس پلانتاروم و آرد یولاف بر ویژگی های

کیفی نان بربری. علوم و صنایع غذایی ایران، ۲۲(۱۶۶)، ۳۰-۴۱ [دانلود فایل مقاله](#)

۳- شیخ الاسلامی، زهرا. کریمی، مهدی. صحرايیان، بهاره. هادیان، مجتبی. ۱۴۰۴. تولید کیک روغنی حاوی آرد گندم کال با استفاده از اص ح

شیمیایی و آنزیمی. علوم و صنایع غذایی ایران، ۲۲(۱۶۲)، ۱۷۱-۱۸۴ [دانلود فایل مقاله](#)

۴- مراد نیا، م. آریان فر، ا. محمدی ثانی، ع. شیخ الاسلامی، زهرا. ۱۴۰۴. بهبود خواص تغذیه ای و کاهش جذب روغن دونات با استفاده از آرد

کینوای ساپونین زدایی. پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران - دانشگاه فردوسی مشهد - با همکاری انجمن علوم و صنایع غذایی ایران،

۲۱(۱)، ۱-۱۲ [دانلود فایل مقاله](#)

۵- غلامیان، ز. عطا صالحی، ا. مهدیان، ا. شیخ الاسلامی، زهرا. ۱۴۰۳. فرمولاسیون کیک روغنی فراسودمند با استفاده از شیرین بیان و صمغ دانه

"به". نوآوری در علوم و فناوری غذایی، ۱۶(۲)، ۱۵-۳۱

۶- شاهسون، آ. عطا صالحی، ا. آریان فر، ا. شیخ الاسلامی، زهرا. ۱۴۰۳. فرمولاسیون نان بدون گلوتن با استفاده از آرد خمر، کینوآ و شاه بلوط بر

پایه آرد برنج به روش سطح پاسخ. نوآوری در علوم و فناوری غذایی، ۱۶(۱)، ۲۷-۴۶ [دانلود فایل مقاله](#)

۷- قیافه داوودی، مهدی. کریمی، مهدی. نقی پور، فریبا. شیخ الاسلامی، زهرا. ۱۴۰۲. بررسی امکان تولید میان وعده سالم بر پایه غلات با استفاده

از نشاسته مقاوم نوع سه. علوم و صنایع غذایی ایران، ۲۰(۱۳۸)، ۱۳۳-۱۴۷ [دانلود فایل مقاله](#)

۸- ذوالفقاری، ن. عطای صالحی، ا. شیخ الاسلامی، زهرا. ۱۴۰۱. جهت مطالعه پارامترهای کمی و کیفی مافین کم (PCA) کاربرد روش تحلیل

مؤلفه اصلی ساکارز حاوی مالتودکسترین و قاووت سنتی. علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۹(۱۳۲)، ۲۱۱-۲۲۱ [دانلود فایل مقاله](#)

۹- کریمی، مهدی. شیخ الاسلامی، زهرا. ۱۴۰۱. دانش فنی تولید صنعتی آرد بدون گلوتن. فصلنامه بازتاب تات، ۱۷(۱۷)، ۱۸-۱۹ [دانلود فایل مقاله](#)

۱۰- جلالی، مهدی. شیخ الاسلامی، زهرا. الهامی، ا. حدادخداپرست، م. کریمی، مهدی. ۱۴۰۱. تاثیر افزودن صمغ بالنگوشیرازی بر ویژگی های

تکنولوژیکی و حسی نان قالبی بدون گلوتن بر پایه آرد ذرت. علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۹(۱۲۸)، ۱۰۵-۱۱۸ [دانلود فایل مقاله](#)

۱۱- شیخ الاسلامی، زهرا. صحرايیان، بهاره. کریمی، مهدی. ۱۴۰۱. بررسی کاربرد آرد ارزن و صمغ شاهی بر ویژگیهای کیفی و ماندگاری دونات

حاوی اسانس سیاهدانه. پژوهش در متابولیت های ثانویه گیاهی، ۱(۱)، ۲۵-۴۱ [دانلود فایل مقاله](#)

۱۲- کریمی، مهدی. شیخ الاسلامی، زهرا. صحرايیان، بهاره. قیافه داوودی، مهدی. ۱۴۰۱. جایگزینی آرد گندم با مخلوط آرد و صمغ بامیه بر

ویژگیهای تکنولوژیک و حسی کیک اسفنجی (سلامت محور). علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۹(۱۲۷)، ۱۸۱-۱۹۲ [دانلود فایل مقاله](#)

۱۳- قیافه داوودی، مهدی. کریمی، مهدی. نقی پور، فریبا. شیخ الاسلامی، زهرا. فاطمیان، حامد. ۱۴۰۱. بررسی امکان تولید نوشیدنی فراسودمند

پسته با استفاده از سیستمهای امولسیون پایدار. علوم و فناوری پسته، ۷(۱۲)، ۲۲-۴۱ [دانلود فایل مقاله](#)

۱۴- شیخ الاسلامی، زهرا. کریمی، مهدی. صحرايیان، بهاره. ۱۴۰۱. تولید دونات کم چرب با استفاده از آرد تریتیکاله و صمغ ریحان ضمن بررسی

تأثیر اسانس هل سبز بر ماندگاری آن. پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران - دانشگاه فردوسی مشهد - با همکاری انجمن علوم و صنایع

غذایی ایران، ۱۸(۲)، ۳۰۷-۳۲۹ [دانلود فایل مقاله](#)

۱۵- اکرامیان، حسن. سعیدی، محمد. کریمی، مهدی. شیخ الاسلامی، زهرا. پدرام، احمد. ۱۴۰۱. مقایسه ی اثر استفاده از آرد گندم سن زده با آنزیم

پروتئاز میکروبی در تولید وافل. نوآوری در علوم و فناوری غذایی، ۱۵(۲)، ۱۵۱-۱۶۲ [دانلود فایل مقاله](#)

۱۶- شبیری، مهدی. الهامی، ا. شیخ الاسلامی، زهرا. شفافی، م. سعیدی، محمد رضا. ۱۴۰۱. فرمولاسیون کیک فراسودمند با استفاده از آرد کینوآ و

بامیه و بررسی اثر آن بر قند خون بیماران دیابتی. فرآوری و نگهداری مواد غذایی، ۱۴(۲)، ۱-۱۶ [دانلود فایل مقاله](#)

۱۷- جلالی، مهدی. شیخ الاسلامی، زهرا. الهامی، محمد. حداد، محمد. کریمی، مهدی. ۱۴۰۱. تأثیر آرد ذرت پیش زلاتینه شده با مایکروویو بر

ویژگی های بافتی و حسی نان قالبی بدون گلوتن. نوآوری در علوم و فناوری غذایی، ۱۴(۱)، ۱-۱۷ [دانلود فایل مقاله](#)

- ۱۸- ذوالفقاری، نفیسه. عطا صالحی، اسماعیل. شیخ الاسلامی، زهرا. ۱۴۰۰. تولید مافین کم ساکارز فراسودمند حاوی مالتودکسترین و قاووت سنتی. علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۸(۱۲۱)، ۲۷۵-۲۸۸ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۹- شیخ الاسلامی، زهرا. صحرائیان، بهاره. کریمی، مهدی. ۱۴۰۰. بررسی تأثیر آرد تریتیکاله و پودر و اسانس زنجبیل در تولید کلوچه فراسودمند. علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۸(۱۲۰)، ۳۶۵-۳۷۹ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۰- قیافه داوودی، مهدی. کریمی، مهدی. نقی پور، فریبا. شیخ الاسلامی، زهرا. ۱۴۰۰. بررسی امکان افزایش ماندگاری نان بخارپز حاوی آرد چاودار با افزودن پلی ال گلیسرول و اصلاح فرآیند تخمیر. مجله علوم و صنایع غذایی، ۱۸(۱۱۵)، ۲۹۹-۳۰۹ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۱- یوسف زاده، س. مرتضوی، ع. شیخ الاسلامی، زهرا. کریمی، مهدی. الهامی راد، ا. ۱۳۹۹. بررسی اثر کیفیت قطعات مرغ توسط انواع نشاسته طی فرآیند سرخ کردن عمیق. علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۷(۱۰۹)، ۱۵۳-۱۶۶ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۲- شیخ الاسلامی، زهرا. کریمی، مهدی. قیافه داوودی، مهدی. محفوظی، م. ۱۳۹۹. تأثیر درجه استخراج آرد و آنزیم های آمیلاز و زایلاناز بر بافت و ویژگی های حسی نان بربری. مجله علوم و صنایع غذایی، ۱۷(۱۰۷)، ۵۱-۶۵ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۳- شاهسون، ا. عطا صالحی، ا. شیخ الاسلامی، زهرا. ۱۳۹۹. اثر آرد سویای فعال بر ویژگی های فیزیکی شیمیایی، بافتی و حسی نان قالبی. پژوهشهای صنایع غذایی (دانش کشاورزی سابق) - دانشگاه تبریز، ۳۰(۳)، ۸۹-۱۰۵ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۴- رحیمی، شیرین. شیخ الاسلامی، زهرا. سیدین اردبیلی، سیدمهدی. ۱۳۹۸. فرمولاسیون کیک فنجانی کم چرب با استفاده از صمغ دانه بارهنگ (ذنب الفار). علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۶(۹۷)، ۱۳-۲۸ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۵- رجبی محمدآباد، مارال. شیخ الاسلامی، زهرا. ۱۳۹۸. بررسی سطوح متفاوت صمغ فارسی (زدو) بر بافت، ریز ساختار و ویژگی های حسی کیک روغنی زعفرانی. علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۶(۹۷)، ۱۳۷-۱۴۸ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۶- شیخ الاسلامی، زهرا. کریمی، مهدی. هجرانی، تکت. ۱۳۹۸. تأثیر صمغ شاهی بر خواص فیزیکوشیمیایی و حسی کیک بر پایه تریتیکاله- گندم. علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، ۱۵(۱)، ۹۲-۱۰۲ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۷- حفیظ، محمدمسعود. شیخ الاسلامی، زهرا. ۱۳۹۸. بهینه یابی فرمول نان حجیم حاوی صمغ های فارسی و ریحان. پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۶(۴)، ۳۹۵-۴۰۸ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۸- قیافه داوودی، مهدی. کریمی، مهدی. نقی پور، فریبا. شیخ الاسلامی، زهرا. میرمجیدی هشتجین، عادل. احمدزاده قویدل، ریحانه. ۱۳۹۸. بررسی تأثیر سیستم های پخت و افزودن هیدروکلوئیدهای مختلف بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و بافتی نان روتی (نان مسطح هندی). علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۶(۹۰)، ۳۵۳-۳۶۴ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۹- شیخ الاسلامی، زهرا. کریمی، مهدی. هجرانی، قیافه داوودی، مهدی. فاطمیان، حامد. ۱۳۹۷. اثر ه مافزایی صمغ های دانه ریحان و کتیرا بر ویژگی های کیفی نان بربری نیم پز منجمد. پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۴(۲)، ۳۵۹-۳۶۹ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۳۰- کریمی، مهدی. شیخ الاسلامی، زهرا. صحرائیان، بهاره. قیافه داوودی، مهدی. نقی پور، فریبا. ۱۳۹۶. کاربرد آرد کنجاله کنجد در نان باگت بدون گلوتن (برنج-ذرت) حاوی صمغ گوار و کربوکسی متیل سلولز جهت تولید محصولی فراسودمند. علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۴(۷۳)، ۱-۱۲ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۳۱- شیخ الاسلامی، زهرا. کریمی، مهدی. قیافه داوودی، مهدی. صحرائیان، بهاره. نقی پور، فریبا. معدنی، صغری. ۱۳۹۶. بررسی خصوصیات کیفی، تصویری، حسی و ماندگاری کیک اسفنجی حاوی صمغ بومی و امولسیفایر طبیعی. علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۴(۶۸)، ۲۳۷-۲۴۹ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۳۲- قیافه داوودی، مهدی. کریمی، مهدی. شیخ الاسلامی، زهرا. صحرائیان، بهاره. نقی پور، فریبا. ۱۳۹۶. بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و عملکردی اسنک غیراکستروودی حاوی جوانه ی گندم تثبیت شده با بخار آب اشباع. مجله علوم و صنایع غذایی، ۱۴(۶۲)، ۱۱۵-۱۲۲ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۳۳- نقی پور، فریبا. صحرائیان، بهاره. حبیبی نجفی، محمد باقر. کریمی، مهدی. حداد خداپرست، محمدحسین. شیخ الاسلامی، زهرا. ۱۳۹۵. بررسی اثر پودر شیر سویا به عنوان یک افزودنی طبیعی بر بهبود خصوصیات تکنولوژیکی و حسی کیک روغنی بدون گلوتن بر پایه آرد سورگوم. مجله علوم و صنایع غذایی، ۱۳(۶۱)، ۷۷-۸۶ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۳۴- قیافه داوودی، مهدی. صحرائیان، بهاره. نقی پور، فریبا. کریمی، مهدی. شیخ الاسلامی، زهرا. ۱۳۹۵. بررسی اثر هم افزایی هموکتانت ها با امولسیفایرها بر خصوصیات تکنولوژیکی، تصویری و حسی نان نیمه حجیم. علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳(۵۹)، ۷۵-۸۴ [دانلود فایل مقاله](#)

۳۵- شیخ الاسلامی، زهرا. گنجی مقدم، ابراهیم. ۱۳۸۶. اثرات بسته بندی و جاذب اتیلن بر عمر انبارمانی و خواص کمی و کیفی زردآلو رقم

شاهرودی. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی، ۸(۱)، ۱۲-۱ [دانلود فایل مقاله](#)

۳۶- گنجی مقدم، ابراهیم. شیخ الاسلامی، زهرا. ۱۳۸۴. اثر زمان برداشت و مدت زمان انبارمانی بر خواص کمی و کیفی زردآلو رقم شاهرودی.

تحقیقات مهندسی کشاورزی - موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، ۶(۲۵)، ۳۱-۴۴ [دانلود فایل مقاله](#)

۳۷- شاهسون، آ. عطای صالحی، آ. آریانفر، آ. شیخ الاسلامی، زهرا. ۱۴۰۰. فرمولاسیون نان بدون گلوتن با استفاده از آرد خمر، کینوآ و شاه بلوط بر

پایه آرد برنج به روش پاسخ سطح. نوآوری در علوم و فناوری غذایی، (۰)، ۰-۰ [دانلود فایل مقاله](#)

۳۸- غلامیان، زینب. عطاصالحی، اسماعیل. مهدیان، الهام. شیخ الاسلامی، زهرا. ۱۴۰۰. فرمولاسیون کیک روغنی فراسودمند با استفاده از شیرین

بیان و صمغ دانه به. نوآوری در علوم و فناوری غذایی، (۰)، ۰-۰ [دانلود فایل مقاله](#)

۳۹- مرادنیسا، م. آریان فر، آ. شیخ الاسلامی، زهرا. ثانی، ع. ۱۴۰۲. بهبود خواص تغذیه‌ای و کاهش جذب روغن دونات با استفاده از آرد کینوای

ساپونین زدایی. پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران - دانشگاه فردوسی مشهد - با همکاری انجمن علوم و صنایع غذایی ایران، (۰)، ۰-۰

[دانلود فایل مقاله](#)

40. Sayadi, M.; Aryanfar, A.; Sani, A.; sheikholeslami, z. 2025. Effect of Incorporating Oat Flour and Sourdough on the Sensory and Technological Characteristics of Bread. food science & nutrition. 13(1), 1-17 [Download](#)

41. karimi, m.; sheikholeslami, z.; Ghiafeh Davoodi, M.; ghodsrohani, m. 2024. Investigating the effect of emulsifiers and enzymes on the physicochemical and organoleptic characteristics of flat bread fermented by direct and sponge method. Journal of Food and Bioprocess Engineering. 6(1), 18-25 [Download](#)

42. shahsavan, A.; Atasalehi, E.; Aryanfard, A.; sheikholeslami, z. 2023. Impact of Cress Seed and Basil Gum and HPMC on Physicochemical and Textural Properties of Gluten-Free Bread. journal of agricultural science and technology. 25(1), 75-86 [Download](#)

43. sheikholeslami, z.; Mahfouzi, M.; karimi, m.; Ghiafeh Davoodi, M. 2020. Modification of dough characteristics and baking quality based on whole wheat flour by enzymes and emulsifiers supplementation. Iwt - food science and technology. 139(-), 0-0 [Download](#)

44. sheikholeslami, z.; Mahfouzi, M.; karimi, m.; Hejrani, T.; Ghiafeh Davoodi, M.; Ghodsi, M. 2020. Evaluating the traditional bread properties with new formula: Affected by triticale and cress seed gum. food science and technology international. 27(5), 413-425 [Download](#)

45. Sahrayian, B.; sheikholeslami, z.; karimi, m. 2020. Development of a Novel Edible Surface Coating Made by Lepidium sativum Seed Gum and Comparison of its Effect with Traditional Glazes of Sorghum Gluten-Free Bread. Journal of Research and Innovation in Food Science and Technology. 8(4), 405-414 [Download](#)

46. sheikholeslami, z.; karimi, m.; Hejrani, T. 2019. Influence of Natural Humectants on Rheological Properties and Staling of Bread. Journal of Food Biosciences and Technology. 10(1), 79-86 [Download](#)

47. Hejrani, T.; sheikholeslami, z.; Mortazavi, S. A.; karimi, m.; Elhamirad, A. H. 2018. Impact of the Basil and Balangu gums on physicochemical properties of part baked frozen Barbari bread. INFORMATION PROCESSING IN AGRICULTURE. 6(-), 407-413 [Download](#)

48. sheikholeslami, z.; karimi, m.; Yosefzadeh sani, S. 2018. Physicochemical, textural and sensory analysis of bread made from bakery premix. Journal of Food and Bioprocess Engineering. 2(1), 35-40 [Download](#)

49. shobiri, m.; elhami, a.; sheikholeslami, z.; shafafi, m.; saeedi, m. 2022. The effects of quinoa and okra incorporation on the quality of diet cake. food science and technology international. (), 0-0 [Download](#)

50. GHolamian, Z.; atasalehi, e.; mahdian, e.; sheikholeslami, z. 2023. physicochemical, textural, and microstructure changes of fortified batter and cake with licorice and quince seed gum. journal of food measurement and characterization. (), 0-0 [Download](#)

مقاله کنفرانس :

۱- شیخ الاسلامی، زهرا. کریمی، مهدی. صحرایان، بهاره. ۱۴۰۳. تولید کیک روغنی سبوسدار با اصلاح شیمیایی (امولسیفایرها و قندالکلی سوربیتول) و آنزیمی (آنزیم زایلاناز) آرد کامل. کنگره ملی نان کامل و فراورده های غلات. دوره. ۱-۱۰ [دانلود فایل مقاله](#)

۲- شیخ الاسلامی، زهرا. کریمی، مهدی. روحی، آرزو. ۱۴۰۳. نان کامل: بایدها و نبایدها. کنگره ملی نان کامل و فراورده های غلات. دوره. ۱۰-۱۴ [دانلود فایل مقاله](#)

۳- کریمی، مهدی. صحرایان، بهاره. شیخ الاسلامی، زهرا. ۱۴۰۳. بررسی اثر مدت زمان تخمیر اولیه و بهبوددهنده نانوائی بر کیفیت نان لواش حاوی آرد کامل. کنگره ملی نان کامل و فراورده های غلات. دوره. ۱۴-۲۴ [دانلود فایل مقاله](#)

۴- قیافه داوودی، مهدی. نقی پور، فریبا. کریمی، مهدی. شیخ الاسلامی، زهرا. ۱۴۰۳. بررسی تغییرات بافتی و حسی دونات تخمیری حاوی نشاسته مقاوم. سی امین کنگره ملی و پنجمین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی ایران. دوره. ۳۰-۸ [دانلود فایل مقاله](#)

- ۵- شیخ الاسلامی، زهرا. کریمی، مهدی. صحرایان، بهاره. ۱۴۰۲. بررسی کاربرد آرد گندم سنزده بر ویژگیهای فیزیکوشیمیایی و حسی بیسکوئیت. اولین همایش ملی پژوهش های کاربردی امنیت غذایی ایمنی و سلامت. دوره. ۶۸-۷۴ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۶- کریمی، مهدی. شیخ الاسلامی، زهرا. صحرایان، بهاره. ۱۴۰۲. بررسی عملکرد خمیرترش و مدت زمان تخمیر بر ویژگیهای کمی و کیفی نان پیتا. اولین همایش ملی پژوهش های کاربردی امنیت غذایی ایمنی و سلامت. دوره. ۲۳۶-۲۴۴ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۷- شیخ الاسلامی، زهرا. کریمی، مهدی. صحرایان، بهاره. قیافه داوودی، مهدی. ۱۴۰۱. کاهش هدر رفت آب با بازگرداندن سبوس گندم به چرخه مصرف انسانی: تولید نان بربری سبوسدار و ارتقاء کیفیت آن با افزودن مخلوط آنزیمها به فرمولاسیون. کنگره فنی و مهندسی کشاورزی. دوره. ۱۲۴-۱۳۲ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۸- شیخ الاسلامی، زهرا. صحرایان، بهاره. کریمی، مهدی. ۱۴۰۱. کاهش اسید فیتیک سبوس گندم و افزودن آن به نان بربری (تولید نان کامل سالم). همایش بین المللی غذای طبیب. دوره. ۹۷۸-۹۸۴ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۹- قیافه داوودی، مهدی. کریمی، مهدی. نقی پور، فریبا. شیخ الاسلامی، زهرا. ۱۴۰۰. بررسی تأثیر افزودن امولسیفایر داتم و روش تخمیر دو مرحله ای بر خصوصیات کیفی نان بخارپز. بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. دوره. ۱-۸ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۰- شیخ الاسلامی، زهرا. صحرایان، بهاره. کریمی، مهدی. ۱۴۰۰. بررسی جایگزینی بخشی از آرد گندم با آرد تریتیکاله در تولید کلوچه زنجبیلی سبزواری. بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. دوره. ۳۶۷-۳۷۵ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۱- شیخ الاسلامی، زهرا. صحرایان، بهاره. کریمی، مهدی. ۱۴۰۰. بررسی تأثیر اسانس هل سبز بر ماندگاری دونات کم چرب فراسودمند حاوی آرد تریتیکاله و صمغ ریحان. بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. دوره. ۳۸۰-۳۸۹ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۲- کریمی، مهدی. صحرایان، بهاره. شیخ الاسلامی، زهرا. ۱۴۰۰. بررسی راهکارهای بهبود کیفیت آرد کامل با استفاده از صمغ گوار و بهبوددهنده نانوایی جهت تولید نان لواش سبوسدار. بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. دوره. ۳۹۱-۳۹۹ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۳- قیافه داوودی، مهدی. نقی پور، فریبا. کریمی، مهدی. شیخ الاسلامی، زهرا. ۱۳۹۹. تولید و افزایش ماندگاری نان بخارپز (نان مینتو) با اصلاح روش تخمیر و افزودن پلی ال. بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. دوره. ۱-۹ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۴- قیافه داوودی، مهدی. نقی پور، فریبا. کریمی، مهدی. شیخ الاسلامی، زهرا. ۱۳۹۹. تولید و افزایش ماندگاری نان بخارپز (نان مینتو) با اصلاح روش تخمیر و افزودن پلی ال. بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. دوره. ۱-۹ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۵- شیخ الاسلامی، زهرا. کریمی، مهدی. صحرایان، بهاره. ۱۳۹۸. بررسی ارزش تغذیه‌ای و ویژگیهای حسی کیک فنجانی حاوی روغن پنبه دانه. اولین همایش ملی علمی ترویجی یافته های کاربردی پنبه. دوره. ۱-۱۲۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۶- قیافه داوودی، مهدی. کریمی، مهدی. نقی پور، فریبا. شیخ الاسلامی، زهرا. میرمجیدی هشتجین، عادل. ۱۳۹۸. بهبود خصوصیات نان روتی با بکارگیری سیستم های پخت و افزودن هیدروکلوئیدها. سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. دوره. ۱-۸ [دانلود فایل مقاله](#)

گزارش پژوهشی :

- ۱- برآورد میزان و ارزش تلفات و دورریز محصول انگور و شناسایی نقاط بحرانی بروز آن در مراحل مختلف زنجیره عرضه محصول (۱۴۰۴). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۸۴۹۱. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۲- بهینه سازی تولید کیک روغنی با آرد سبوس دار و استفاده از اولتراسوند و روش آنزیمی (۱۴۰۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۶۷۰۸. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۳- ساخت زیستی آرد گندم بدون گلوتن از گندم های سن زده شده توسط سن گندم (*Eurygaster integriceps Puton*) (۱۴۰۲). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۴۰۵۱. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۴- بررسی تأثیر افزودن نشاسته مقاوم نوع سه بر خصوصیات کمی و کیفی محصولات صنایع پخت (بیسکوئیت، دونات و کلوچه) (۱۴۰۲). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۳۷۰۶. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۵- تأثیر جایگزینی بخشی از آرد گندم سالم با سنزده بر بافت و ویژگیهای حسی بیسکوئیت و کلوچه (۱۴۰۱). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۲۲۹۳. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۶- اثر جایگزینی آرد گندم با مخلوط آرد و صمغ بامیه بر ویژگیهای کیک اسفنجی (سلامت محور) (۱۴۰۱). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۲۰۱۸. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)

- ۷- بهبود فرمولاسیون و افزایش ماندگاری نان بخارپز ترکیبی (آرد گندم و چاودار) با اصلاح روش تخمیر و افزودنی های صنایع پخت (۱۴۰۰).
شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۰۴۰۹. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۸- بهینه سازی کیفیت نانوائی آرد با درجه استخراج های متفاوت به کمک آنزیم و امولسیفایر (۱۳۹۹). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۷۵۵۹.
سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۹- تأثیر پرتوهای یونیزان گاما بر صفات کیفی و آلودگی زرشک خشک (۱۳۹۸). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۶۹۰۵. سمت: همکار اصلی.
[مشاهده چکیده](#)
- ۱۰- بررسی اثر امولسیفایرها و آنزیم ها بر کیفیت نان های عاری از گلوتن به منظور تولید مخلوط نیمه آماده (۱۳۹۸). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۶۵۸۹. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۱- بررسی اثر روشهای پیش سرد کردن (آب و هوای سرد) و پوششدهی با صمغهای بومی (ریحان، بالنگوشیرازی و شاهی) بر ماندگاری گیلان و سیب قرمز (۱۳۹۸). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۶۰۱۳. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۲- بررسی و مقایسه اثر خمیرترش و بهبوددهنده مرکب از آنزیم ها و امولسیفایرها بر خصوصیات کیفی نان پیتا (۱۳۹۸). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۵۶۲۲. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۳- بررسی تأثیر سیستم های پخت و هیدروکلئیدهای مختلف بر خصوصیات فیزیکی و شیمیایی و بافتی نان روتی (نان مسطح تخمیری هندی) به منظور تولید صنعتی (۱۳۹۷). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۴۳۶۲. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۴- انتخاب درصد اختلاط ، رقم لاینهای (امید بخش) مناسب تریتیکاله و صمغ شاهی جهت تهیه محصولات آردی (۱۳۹۶). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۳۳۱۰. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۵- مقایسه صمغ های بومی (کتیرا، بالنگو و شاهی) با گوار بر بهبود ویژگی های رئولوژیک و کیفی نان تهیه شده از آرد گندم سن زده (۱۳۹۶). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۳۲۹۹. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۶- بررسی روشهای استخراج و کاربرد صمغ های بومی ایران (بالنگوی سیاه صمغ کتیرا و دانه ریحان) و اثر افزودن آن ها بر ویژگی های رئولوژی حسی و فیزیکی خمیر و نان منجمد (۱۳۹۵). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۱۴۰۸. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۷- بررسی امکان جایگزینی شکر با شیرین کننده ی استویا در محصولات آردی (نانوائی) (۱۳۹۵). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۰۸۷۶. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۸- بررسی امکان تهیه نان بدون گلوتن ترکیبی (آرد ذرت و سیب زمینی) با استفاده از صمغها (۱۳۹۵). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۰۴۹۰. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۹- بررسی تأثیر استفاده از هیدروکلئیدها در تولید نوشیدنی فندق و مقایسه آن با نوشیدنی های گردو و پسته (۱۳۹۴). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۰۴۱۴. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۰- بررسی امکان تولید نوشیدنی گردو با استفاده از صمغ گوار و کاراگینان و ارزیابی خصوصیات فیزیکی و شیمیایی و حسی آن (۱۳۹۴). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۰۵۰۲. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۱- بررسی امکان تهیه کیک بدون گلوتن ترکیبی (برنج-ذرت) با استفاده از صمغها (۱۳۹۴). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۰۰۵۷. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۲- بررسی تأثیر امولسیفایر و صمغ طبیعی بر ماندگاری و بهبود کیفیت کیک اسفنجی (۱۳۹۴). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۹۷۷۸. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۳- فرمولاسیون و بررسی خصوصیات فیزیکی و شیمیایی و حسی نوشیدنی پسته (۱۳۹۴). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۹۶۹۷. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۴- تنظیم فرمول آب هندوانه بر مبنای آزمونه های حسی (۱۳۹۴). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۹۶۹۶. سمت: ناظر. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۵- تأثیر افزودن جوانه گندم بر خواص کیفی و ماندگاری کیک روغنی (۱۳۹۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۵۸۱۷. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۶- مقایسه اثر امولسیفایر ها و هموکتانت ها بر ماندگاری نان مسطح از طریق مدل شبکه عصبی (۱۳۹۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۷۹۷۹. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)

- ۲۷- مقایسه اثر تخمیر مایع، اسفنجی و خمیر ترش بر ماندگاری نان مسطح از طریق مدل شبکه عصبی (۱۳۹۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۶۹۵۸. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۸- ارایه فرمولاسیون اصلاح فرآیند به منظور تولید نان با ماندگاری حداقل یک ماه (۱۳۹۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۶۸۸۹. سمت: مجری مسئول. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۹- بررسی اثر افزودن پوره و کنسانتره آلو به عنوان یک افزودنی طبیعی بر خواص کیفی و عمر انباری نان مسطح (۱۳۹۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۶۵۱۹. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۳۰- تاثیر استفاده از خمیر ترش حاوی جوانه گندم بر کیفیت و ماندگاری نان بربری (۱۳۹۲). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۶۳۲۳. سمت: ناظر. [مشاهده چکیده](#)
- ۳۱- بررسی اثر امولسیفایر داتم و آنزیم های لیپاز و آلفا آمیلاز بر کیفیت و ماندگاری دونات منجمد (۱۳۹۲). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۶۱۰۹. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۳۲- بررسی اثر افزودنی های مختلف (آنزیم ها، صمغ ها و بهبود دهنده ها) بر ویژگی های رئولوژیکی خمیر و نان های منجمد (۱۳۹۲). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۵۸۷۱. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۳۳- 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: ناظر. [مشاهده چکیده](#)
- ۳۴- بررسی امکان جایگزینی آرد گندم با آرد جو کامل و بدون پوشینه در تهیه نان مسطح و بهینه سازی فرمول آن (۱۳۹۲). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۶۱۳۶. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۳۵- 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: ناظر. [مشاهده چکیده](#)
- ۳۶- تعیین مقادیر استفاده و نحوه بکارگیری آنزیمها بمنظور تنظیم فعالیت آلفا آمیلازی آردهای تولیدی (۱۳۹۰). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۱۳۲۲. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۳۷- ارزیابی کیفیت آردهای گندم موجود و ارایه راهکارهای تنظیم و یکسان سازی کیفیت به منظور تولید نان به ماندگاری بالا (۱۳۹۰). شماره فروست سامانه فیپاک: ۳۹۷۴۸. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۳۸- بررسی سیستمهای موجود پخت نان و بهینه سازی و انتخاب سیستم مناسب برای تولید نان با ماندگاری بالا (۱۳۹۰). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۱۲۳۹. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۳۹- بررسی تاثیر استفاده از لفافهای مختلف بسته بندی در افزایش ماندگاری نان (۱۳۹۰). شماره فروست سامانه فیپاک: ۳۹۷۴۷. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۴۰- استفاده از روشهای مختلف بسته بندی جهت نگهداری طولانی مدت نان (۱۳۹۰). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۳۱۳۸. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۴۱- بررسی انواع افزودنیهای و بهینه سازی سطوح مصرف موثر آنها در افزایش ماندگاری نان (۱۳۹۰). شماره فروست سامانه فیپاک: ۳۹۵۶۵. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۴۲- ارزیابی و بهینه سازی شرایط تخمیر مناسب جهت افزایش ماندگاری نان (۱۳۹۰). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۰۶۰۴. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۴۳- بررسی و تعیین روشهای مناسب آماده سازی سبوس جهت کاهش میزان اسید فیتیک (۱۳۹۰). شماره فروست سامانه فیپاک: ۳۹۳۳۴. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۴۴- تعیین روش های کاهش ضایعات غلات در مراحل پس از برداشت (۱۳۸۷). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۸/۷۳۲. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۴۵- بررسی میزان عملکرد، سازگاری و عمر انباری کیفیت واریته های انگور رومیزی وارداتی از ترکمنستان و مقایسه آنها با رقمهای انگور محلی (۱۳۸۷). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۹/۴۹۱. سمت: مجری، مجری مسئول. [مشاهده چکیده](#)

۴۶- مطالعه بعضی از فرمولاسیونهای نانهای مسطح دنیاوارائه بهترین فرمولاسیون متناسب باشرایط فنی، اجتماعی، اقتصادی و فرهنگی

کشور(۱۳۸۴). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۵/۱۱۲۰. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)

۴۷- انتخاب و متناسب کردن روشهای سریع ارزیابی کیفیت گندم و آرد برای نان مسطح جهت تسریع در تشخیص کیفیت(۱۳۸۳). شماره فروست

سامانه فیپاک: ۸۸/۱۲۱۶. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)

۴۸- بررسی اثر زمان برداشت و بسته بندی بر کیفیت زردآلو(رقم شاهرودی) جهت افزایش عمرانباری و توسعه صادرات آن(۱۳۸۳). شماره

فروست سامانه فیپاک: ۸۳/۸۹۷. سمت: مجری، مجری مسئول. [مشاهده چکیده](#)

۴۹- انتخاب بهترین شرایط بسته بندی گیلای سیاه مشهدوزردآلو در جهت افزایش عمرانباری و توسعه صادرات آن(۱۳۸۳). شماره فروست

سامانه فیپاک: ۸۳/۳۱۹. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)

۵۰- بررسی امکان تهیه فرمولاسیونهای نیمه آماده پخت جهت یکنواخت شدن کیفیت نان(۱۳۸۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۳/۱۳۴.

سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)

۵۱- بررسی تاثیر نوع رقم، شرایط فرآیند بسته بندی بر کیفیت و بازارپسندی برگه زردآلو خراسان (منطقه شوقان)(۱۳۸۲). شماره فروست

سامانه فیپاک: ۸۶/۶۴۱. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)

۵۲- بررسی نقش افزودنی، درصد استخراج آرد و ترتیب زمانی مخلوط کردن خمیر بر حفظ رطوبت و کیفیت نان نیمه حجیم صنعتی(۱۳۸۲). شماره

فروست سامانه فیپاک: ۸۲/۵۶۹. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)

۵۳- بررسی امکان بهبود خواص نانوائی آرد تازه بوسیله فرایندهای فیزیکی و شیمیایی(۱۳۷۸). شماره فروست سامانه فیپاک: ۷۸/۳۸۳. سمت:

همکار. [مشاهده چکیده](#)

۵۴- بررسی اثرسردیم استئارویل -۲- لاکتیلات (SSL) و لستین بر خصوصیات رئولوژیک و پخت نان غنی شده با آردسویاوجنین گندم(۱۳۷۸).

شماره فروست سامانه فیپاک: ۷۸/۱۷۵. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)

۵۵- بررسی امکان بهینه سازی مرحله تهیه خمیر و تخمیر آن در نان سنتی مشهد جهت کاهش ضایعات(۱۳۷۷). شماره فروست سامانه فیپاک:

۷۷/۶۶۹. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)

گزارش علمی-فنی/تحلیلی/تحلیلی-مطالعاتی :

۱- فرصتها و چالشهای استفاده از آرد کامل در محصولات آردی(۱۴۰۳). شماره فروست: ۶۵۹۵۵. شیخ الاسلامی، زهرا. کریمی، مهدی. [مشاهده](#)

[چکیده](#)

دستنامه :

۱- کریمی، مهدی. گلشن تفتی، ابوالفضل. شاهرخی خانقاه، شهرام. شیخ الاسلامی، زهرا. فلاح نصرت آباد، علیرضا. دهقانی سانج، حسین. نقی پور، فریبا. مشیری، فرهاد. زاهدی فرد، ندا. ۱۴۰۴. مدیریت گندم سن زده از مزرعه تا سفره. مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی.

[دانلود فایل دستنامه](#)

نشریه فنی و ترویجی :

۱- شیخ الاسلامی، زهرا. کریمی، مهدی. قدسی، مسعود. قیافه داوودی، مهدی. ۱۳۹۹. کاربرد آرد تریتیکاله در محصولات نانوائی. نشر آموزش

کشاورزی. [دانلود فایل نشریه](#)

راهنمایی و مشاوره رساله/ پایان نامه :

۱- بررسی امکان تولید کیک با شاخص گلیسمی پایین با استفاده از آرد کینوا، آرد بامیه و صمغ طبیعی (دانه ریحان)(۱۴۰۲). دانشگاه آزاد

اسلامی سبزوار. سمت در پایان نامه: راهنما. نام دانشجو: سید محمد مهدی شبیری. [دانلود فایل صفحه عنوان. و چکیده پایان نامه](#)

۲- فرمولاسیون کیک روغنی کم کالری با استفاده از شیرین بیان و صمغ دانه "به"(۱۴۰۲). دانشگاه آزاد اسلامی قوچان. سمت در پایان نامه: مشاور.

نام دانشجو: زینب غلامیان. [دانلود فایل صفحه عنوان. و چکیده پایان نامه](#)

۳- بهینه یابی ترکیب و تولید نان مخصوص بیماران سلیاک و فنیل کتونوری(۱۴۰۱). دانشگاه آزاد اسلامی قوچان. سمت در پایان نامه: مشاور. نام

دانشجو: آزاده شاهسون تبریزی. [دانلود فایل صفحه عنوان. و چکیده پایان نامه](#)

- ۴- ارزیابی ویژگی های فیزیکی، شیمیایی، بافتی و حسی مافین کم ساکارز حاوی مالتودکسترین و قاووت سنتی (۱۴۰۰). دانشگاه آزاد اسلامی قوچان. سمت در پایان نامه: مشاور. نام دانشجو: نفیسه ذوالفقاری. [دانلود فایل صفحه عنوان. و چکیده پایان نامه](#)
- ۵- * بررسی اثر پروتئازهای طبیعی و میکروبی بر کیفیت وافل (۱۳۹۹). دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار. سمت در پایان نامه: مشاور. نام دانشجو: حسن اکرامیان. [دانلود فایل صفحه عنوان. و چکیده پایان نامه](#)
- ۶- تولید و بهینه سازی فرمولاسیون نان گندم بربری نیم پز منجمد برای بیماران سلیاکی (۱۳۹۹). دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار. سمت در پایان نامه: راهنما. نام دانشجو: نکتم هجرانی. [دانلود فایل صفحه عنوان. و چکیده پایان نامه](#)
- ۷- * بررسی اثر آرد بذر شنبلیله بر بافت، ریز ساختار و ویژگی های حسی کیک روغنی غنی شده با سطوح متفاوت سبوس گندم. (۱۳۹۸). دانشگاه آزاد اسلامی تهران مرکزی. سمت در پایان نامه: راهنما. نام دانشجو: پگاه خاکپور. [دانلود فایل صفحه عنوان. و چکیده پایان نامه](#)
- ۸- کاربرد فناوری های نوین (امواج فراصوت و ماکروویو) و صمغ بالنگوشیرازی در تولید نان عاری از گلوتن بر پایه آرد ذرت (۱۳۹۸). دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار. سمت در پایان نامه: راهنما. نام دانشجو: مهدی جلالی. [دانلود فایل صفحه عنوان. و چکیده پایان نامه](#)
- ۹- بررسی اثر صمغ بارهنگ کبیر (*Plantago major L.*) به عنوان جایگزین چربی بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی، بافتی و ریزساختاری کیک فنجانی بر پایه آرد گندم کینوا (۱۳۹۷). دانشگاه آزاد اسلامی تهران شمال. سمت در پایان نامه: راهنما. نام دانشجو: شیرین رحیمی. [دانلود فایل صفحه عنوان. و چکیده پایان نامه](#)
- ۱۰- بررسی تاثیر نوع نشاسته فرمولاسیون و پیش تیمار اولتراسوند بر خواص عملکردی خمیرابه در ناگت مرغ (۱۳۹۶). دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار. سمت در پایان نامه: راهنما. نام دانشجو: سپیده یوسف زاده ثانی.
- ۱۱- مقایسه تاثیر هم افزایی صمغ های بومی فارسی (زدو) و ریحان با صمغ های گوار و زانتان در بهبود کیفیت نان حجیم (۱۳۹۶). سمت در پایان نامه: راهنما. نام دانشجو: مسعود حفیظ. [دانلود فایل صفحه عنوان. و چکیده پایان نامه](#)
- ۱۲- بررسی تاثیر ذرات آرد، روش تخمیر و پخت بر خواص کیفی و ماندگاری نان سنگک. کارشناسی ارشد. (۱۳۹۶). دانشگاه آزاد اسلامی. سمت در پایان نامه: مشاور. نام دانشجو: فاطمه حسنی. [دانلود فایل صفحه عنوان. و چکیده پایان نامه](#)
- ۱۳- بررسی تاثیر هم افزایی صمغ های بومی ریحان و کتیرا بر خواص کیفی و ماندگاری و حسی دونات سرخ شده (۱۳۹۵). دانشگاه آزاد اسلامی قوچان. سمت در پایان نامه: راهنما. نام دانشجو: ملیحه قربانی. [دانلود فایل صفحه عنوان. و چکیده پایان نامه](#)
- ۱۴- بررسی خواص رئولوژی، فیزیکوشیمیایی و حسی نان بربری غنی شده توسط جلبک اسپرو لینا (۱۳۹۴). دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار. سمت در پایان نامه: راهنما. نام دانشجو: مینو افتخار یزدی. [دانلود فایل صفحه عنوان. و چکیده پایان نامه](#)
- ۱۵- تاثیر استفاده از بذر کتان بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و ماندگاری نان بربری (۱۳۹۴). دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار. سمت در پایان نامه: مشاور. نام دانشجو: محمد جلینی. [دانلود فایل صفحه عنوان. و چکیده پایان نامه](#)
- ۱۶- بررسی تاثیر افزودن پوره و کنسانتره کشمش بر خواص رئولوژی کیفی و ماندگاری کیک روغنی (۱۳۹۳). دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار. سمت در پایان نامه: راهنما. نام دانشجو: سارا بلاغی. [دانلود فایل صفحه عنوان. و چکیده پایان نامه](#)
- ۱۷- بررسی اثر ضد میکروبی روغن های ضروری پوست پرتقال بر رشد میکروبی و خواص کیفی کیک (۱۳۹۲). دانشگاه آزاد اسلامی قوچان. سمت در پایان نامه: راهنما. نام دانشجو: سونیا افشاریان. [دانلود فایل صفحه عنوان. و چکیده پایان نامه](#)
- ۱۸- تاثیر مشروط سازی با امواج اولترا سوند بر خواص آسیابانی گندم و عملکرد آرد تولیدی (۱۳۹۲). دانشگاه آزاد اسلامی قوچان. سمت در پایان نامه: راهنما. نام دانشجو: شهره شیرزایی. [دانلود فایل صفحه عنوان. و چکیده پایان نامه](#)
- ۱۹- بررسی تاثیر اختلاط آرد گندم و دانه سنگینک (*latirus sativus*) بر خواص کیفی و تغذیه های نان بربری نیمه حجیم (۱۳۹۱). دانشگاه آزاد اسلامی قوچان. سمت در پایان نامه: راهنما. نام دانشجو: رضا صفا. [دانلود فایل صفحه عنوان. و چکیده پایان نامه](#)
- ۲۰- بررسی تاثیر اختلاط آرد گندم با سبوس برنج پیش فرآیند شده بر خواص رئولوژیکی خمیر و ویژگی های کمی و کیفی نان بربری (۱۳۹۱). دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار. سمت در پایان نامه: مشاور. نام دانشجو: پویا تقی نیا. [دانلود فایل صفحه عنوان. و چکیده پایان نامه](#)
- ۲۱- بررسی فرآیند جایگزینی گلوتن با صمغ های طبیعی در کیک سورگوم غنی شده با شیر سویا (۱۳۹۱). دانشگاه فردوسی مشهد. سمت در پایان نامه: مشاور. نام دانشجو: فریبا نقی پور. [دانلود فایل صفحه عنوان. و چکیده پایان نامه](#)

۲۲- بررسی و مقایسه عملکرد عصاره چوبک با امولسیفایرهای معمول بر بهبود کیفیت کیک روغنی . (۱۳۹۰). دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار.

سمت در پایان نامه: مشاور. نام دانشجو: وحید کیهانی. [دانلود فایل صفحه عنوان](#). و [چکیده پایان نامه](#)

رتبه در جشنواره علمی :

۱- دستاورد برتر در هفته پژوهش. هفته پژوهش و فناوری وزارت جهاد کشاورزی (۱۴۰۰). اول.

۲- پژوهشگر برتر بخش کشاورزی. هفته پژوهش و فناوری وزارت جهاد کشاورزی (۱۳۹۵). اول.