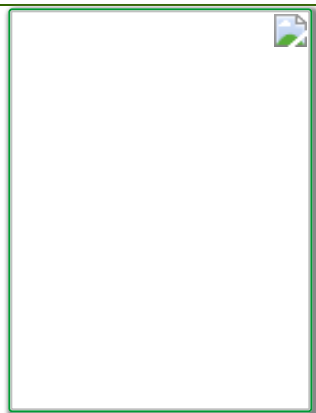




پیشینه‌های علمی و پژوهشی سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی



نام و نام خانوادگی: مهدی کریمی

رتبه علمی: دانشیار پژوهشی

پست الکترونیکی: mahdikarimi753@yahoo.com

وبسایت

شخصی:

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

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

فعالیت و علاقمندی: تکنولوژی غلات

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

Scopus H_index: 9

ISI H_index: 5

Google Scholar H_index: 22

۲	۰	۶	۰	۶۸	۳	۲۰	۳۸
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 گرایش تکنولوژی مواد غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران، ۱۳۸۵/۰۶/۱۴
- ۲- کارشناسی ارشد پیوسته، مهندسی کشاورزی-علوم و صنایع غذایی گرایش تکنولوژی مواد غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران، ۱۳۷۴/۰۶/۱۴
- ۳- کارشناسی پیوسته، مهندسی کشاورزی-علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران، ۱۳۷۲/۰۶/۰۱

یافته قابل تجاری سازی:

- ۱- کریمی، مهدی. قیافه داوودی، مهدی. ۱۴۰۴. انتقال دانش فنی بهبود دهنده فرآورده‌های آردی بدون گلوتن. [دانلود فایل حاوی تاییدیه مستندات](#)
- ۲- 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.
- ۳- 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](#)
- ۴- مومن پور، علی. سلطانی گردفرامری، ولی. نیک خواه، مجید. کریمی، مهدی. ۱۴۰۱. روغن امولسیون شونده گیاهی اختصاصی درختان پسته بمنظور شکست خواب جوانه ها در شرایط عدم تامین نیاز سرمایی. [دانلود فایل حاوی تاییدیه مستندات](#)
- ۵- 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](#)

۶- 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. محمدپورسوروشیه، 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](#)

۳- بلوریان، شادی. حسینی، فرشته. رحیمی زاده، محمد. فضلی بزاز، بی بی صدیقه. کریمی، مهدی. نجف نجفی، مسعود. (۱۳۹۰). رنگ های خوراکی طبیعی در صنایع غذایی. جهاد دانشگاهی. [دانلود فایل حاوی صفحه عنوان، شناسنامه و فهرست مندرجات](#)

مقاله علمی :

۱- قیافه داوودی، مهدی. کریمی، مهدی. نقی پور، فریبا. رحمانیان، علیرضا. ۱۴۰۴. بررسی امکان افزایش ماندگاری دونات تخمیری با استفاده از فیلم های خوراکی سلولزی. علوم و صنایع غذایی ایران، ۲۲(۱۶۳)، ۲۴۲-۲۵۶. [دانلود فایل مقاله](#)

۲- شیخ الاسلامی، زهرا. کریمی، مهدی. صحراییان، 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](#)

۳- 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](#)

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

۵- جلالی، مهدی. شیخ الاسلامی، زهرا. الهامی، ا. حدادخداپرست، م. کریمی، مهدی. ۱۴۰۱. تاثیر افزودن صمغ بالنکوشیرازی 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](#)

۶- شیخ الاسلامی، زهرا. صحراییان، 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](#)

۷- کریمی، مهدی. شیخ الاسلامی، زهرا. صحراییان، 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](#)

۸- 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](#)

۹- شیخ الاسلامی، زهرا. کریمی، مهدی. صحراییان، 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](#)

۱۰- 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](#)

۱۱- جلالی، مهدی. شیخ الاسلامی، زهرا. الهامی، محمد. حداد، محمد. کریمی، مهدی. ۱۴۰۱. تأثیر آرد ذرت پیش‌ژلاتینه شده با میکروویو بر ویژگی‌های بافتی و حسی نان قالبی بدون گلوتن. نوآوری در علوم و فناوری غذایی، ۱۴(۱)، ۱-۱۷. [دانلود فایل مقاله](#)

۱۲- رحیمیان، محمدحسن. غلامی، حسن. رنجبر، غلامحسن. بیرامی، حسین. مروج الاحکامی، بی‌تا. کریمی، مهدی. چراغی، سیدعلی محمد. ۱۴۰۰. برهمکنش حجم آب مصرفی و شوری آب آبیاری بر عملکرد گندم در مناطق خشک (مطالعه موردی: یزد). آب و توسعه پایدار، ۸(۴)، ۴۳-۵۰. [دانلود فایل مقاله](#)

۱۳- شیخ الاسلامی، زهرا. صحراییان، 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](#)

- ۱۴- قیافه داوودی، مهدی. کریمی، مهدی. نقی پور، فریبا. شیخ الاسلامی، زهرا. ۱۴۰۰. بررسی امکان افزایش ماندگاری نان بخارپز حاوی آرد چاودار با افزودن پلی آل گلیسرول و اصلاح فرآیند تخمیر. مجله علوم و صنایع غذایی، ۱۸(۱۱۵)، ۲۹۹-۳۰۹ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۵- 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](#)
- ۱۶- 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](#)
- ۱۷- یقبنانی، مسعود. کوچکی، آرش. کریمی، مهدی. مرتضوی، سید علی. میلانی، الناز. ۱۳۹۹. تأثیر افزودن آرد اکستروژن شده، صمغ های هیدروکسی پروپیل متیل سلولز و زانتان بر خصوصیات کیفی نان فاقد گلوتن بر پایه آرد برنج و ذرت. علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۷(۱۰۱)، ۴۵-۵۷ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۸- شیخ الاسلامی، زهرا. کریمی، مهدی. هجرانی، تکتیم. ۱۳۹۸. تأثیر صمغ شاهی بر خواص فیزیکیوشیمیایی و حسی کیک بر پایه تریتیکاله- گندم. علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، ۱۵(۱)، ۹۲-۱۰۲ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۹- 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 هیدروکلونیدهای مختلف بر خصوصیات فیزیکیوشیمیایی و بافتی نان روتی (نان مسطح هندی). علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۶(۹۰)، ۳۵۳-۳۶۴ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۰- یقبنانی، مسعود. کوچکی، آرش. کریمی، مهدی. مرتضوی، سید علی. میلانی، الناز. ۱۳۹۸. بررسی تأثیر شرایط پیش تیمار اکستروژن بر خصوصیات فیزیکیوشیمیایی مخلوط آرد بدون گلوتن برنج و ذرت. فناوری های نوین غذایی، ۶(۴)، ۵۲۱-۵۳۲ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۱- نقی پور، فریبا. طباطبایی یزدی، فریده. کریمی، مهدی. مرتضوی، سید علی. ۱۳۹۷. بررسی تغییرات خصوصیات بافتی، تصویری و حسی کیک بدون گلوتن کم چرب. مجله علوم و صنایع غذایی، ۱۵(۸۰)، ۱۴۵-۱۵۶ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۲- 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](#)
- ۲۳- کریمی، مهدی. شیخ الاسلامی، زهرا. صحرائیان، بهاره. قیافه داوودی، مهدی. نقی پور، فریبا. ۱۳۹۶. کاربرد آرد کنجاله کجند 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](#)
- ۲۴- نقی پور، فریبا. طباطبایی یزدی، فریده. کریمی، مهدی. مرتضوی، سید علی. محبی، محبت. ۱۳۹۶. پیش فرآوری دانه سورگوم با امواج فراصوت به منظور بهبود فرآیند استخراج بتاگلوکان به روش آب داغ و بررسی خصوصیات فیزیکیوشیمیایی آن. مجله علوم و صنایع غذایی، ۱۴(۷۱)، ۲۵-۳۴ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۵- نادر، روشن. احمدزاده، ریحانه. کریمی، مهدی. میلانی، الناز. شرایعی، پروین. ۱۳۹۶. تولید اسنک حجیم حاوی پودر آب پنیر - تخم مرغ و ارزیابی ویژگیهای آن. نوآوری در علوم و فناوری غذایی، ۹(۳)، ۴۷-۶۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۶- 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](#)
- ۲۷- قیافه داوودی، مهدی. کریمی، مهدی. شیخ الاسلامی، زهرا. صحرائیان، بهاره. نقی پور، فریبا. ۱۳۹۶. بررسی ویژگی های فیزیکیوشیمیایی و عملکردی اسنک غیراکستروژنی حاوی جوانه ی گندم تثبیت شده با بخار آب اشباع. مجله علوم و صنایع غذایی، ۱۴(۶۲)، ۱۱۵-۱۲۲ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲۸- 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](#)
- ۲۹- نقی پور، فریبا. طباطبایی یزدی، فریده. کریمی، مهدی. مرتضوی، سید علی. محبی، محبت. ۱۳۹۵. ارزیابی اثر بتاگلوکان سورگوم به عنوان جایگزین چربی جهت تولید کیک برنجی بدون گلوتن کمچرب. مجله علوم و صنایع غذایی، ۱۳(۶۱)، ۱۵۱-۱۶۴ [دانلود فایل مقاله](#)

- ۳۰- 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](#)
31. 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](#)
32. 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](#)
33. 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](#)
34. 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](#)
35. 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](#)
36. 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](#)
37. 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](#)
38. Ghiafeh Davoodi, M.;karimi, m.;Naghipour, F.;Rahmanian, A. 2026. Modifying the Formulation of Fermented Doughnut with the Aim of Increasing the Quality and Marketability of the Final Product. food science and technology, (): 0-0 [Download](#)

مقاله کنفرانس :

- ۱- قیافه داوودی، مهدی. کریمی، مهدی. نقی پور، فریبا. رحمانیان، علیرضا. ۱۴۰۴. استفاده از فیلم خوراکی سلولزی به منظور بهبود ماندگاری و خصوصیات حسی دونات تخمیری. سی و یکمین کنگره ملی و ششمین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۳۱. ۰-۰ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۲- قیافه داوودی، مهدی. کریمی، مهدی. نقی پور، فریبا. ۱۴۰۳. فرمولاسیون و تولید بهبود دهنده ویژه آرد کامل مورد نیاز در تولید نان. کنگره ملی نان کامل و فرآورده های غلات. دوره ۱. ۱-۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۳- شیخ الاسلامی، زهرا. کریمی، مهدی. صحرائیان، بهاره. ۱۴۰۳. تولید کیک روغنی سبوسدار با اصلاح شیمیایی (امولسیفایرها و قندالکلی سوربیتول) و آنزیمی (آنزیم زایلاناز) آرد کامل. کنگره ملی نان کامل و فرآورده های غلات. دوره ۱. ۱-۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۴- شیخ الاسلامی، زهرا. کریمی، مهدی. روحی، آرزو. ۱۴۰۳. نان کامل: بایدها و نبایدها. کنگره ملی نان کامل و فرآورده های غلات. دوره ۱۰-۱۴ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۵- کریمی، مهدی. صحرائیان، 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 فرآورده های غلات. دوره ۱۴-۲۴ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۶- کریمی، مهدی. ۱۴۰۳. آشنایی با عملکرد دستگاهی، فنی و تغذی ای تولید آرد کامل در ایران و جهان (سخنرانی کلیدی). کنگره ملی نان کامل و فرآورده های غلات. دوره ۱-۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۷- 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. ۱-۸ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۸- شیخ الاسلامی، زهرا. کریمی، مهدی. صحرائیان، بهاره. ۱۴۰۲. بررسی کاربرد آرد گندم سنزده بر ویژگیهای فیزیکیوشیمیایی و حسی بیسکوئیت. اولین همایش ملی پژوهش های کاربردی امنیت غذایی ایمنی و سلامت. دوره ۶۸-۷۴ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۹- کریمی، مهدی. شیخ الاسلامی، زهرا. صحرائیان، 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](#)
- ۱۰- شیخ الاسلامی، زهرا. کریمی، مهدی. صحرائیان، 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.

- ۱۱- شیخ الاسلامی، زهرا. صحراييان، بهاره. کریمی، مهدی. ۱۴۰۱. کاهش اسید فیتیک سبوس گندم و افزودن آن به نان بربری (تولید نان کامل سالم). همایش بین المللی غذای طیب. دوره . ۹۷۸-۹۸۴ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۲- 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](#)
- ۱۳- شیخ الاسلامی، زهرا. صحراييان، بهاره. کریمی، مهدی. ۱۴۰۰. بررسی جایگزینی بخشی از آرد گندم با آرد تریتیکیاله در تولید کلوچه زنجبیلی سبزواری. بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. دوره . ۳۶۷-۳۷۵ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۴- شیخ الاسلامی، زهرا. صحراييان، بهاره. کریمی، مهدی. ۱۴۰۰. بررسی تأثیر اسانس هل سبز بر ماندگاری دونات کم چرب فراسودمند حاوی آرد تریتیکیاله و صمغ ریحان. بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. دوره . ۳۸۰-۳۸۹ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۵- کریمی، مهدی. صحراييان، بهاره. شیخ الاسلامی، زهرا. ۱۴۰۰. بررسی راهکارهای بهبود کیفیت آرد کامل با استفاده از صمغ گوار و بهبوددهنده نانوائی جهت تولید نان لواش سبوسدار. بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. دوره . ۳۹۱-۳۹۹ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۶- 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](#)
- ۱۷- 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](#)
- ۱۸- شیخ الاسلامی، زهرا. کریمی، مهدی. صحراييان، بهاره. ۱۳۹۸. بررسی ارزش تغذیه‌ای و ویژگیهای حسی کیک فنجانی حاوی روغن پنبه دانه. اولین همایش ملی علمی ترویجی یافته‌های کاربردی پنبه. دوره . ۱-۱۲۱ [دانلود فایل مقاله](#)
- ۱۹- قیافه داوودی، مهدی. کریمی، مهدی. نقی پور، فریبا. شیخ الاسلامی، زهرا. میرمجیدی هشتجین، عادل. ۱۳۹۸. بهبود خصوصیات نان روتی با بکارگیری سیستم‌های 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](#)
- ۲۰- روستا، محمدجواد. کریمی، مهدی. سلطانی گردفرامری، ولی. ۱۳۹۴. تأثیر تیمارهای مختلف کودی بر رشد و عملکرد گیاه روناس در شرایط شور. اولین کنگره ملی توسعه و ترویج مهندسی کشاورزی و علوم خاک ایران. دوره . ۱-۹ [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: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۲- بهینه‌سازی تولید کیک روغنی با آرد سبوس‌دار و استفاده از اولتراسوند و روش آنزیمی (۱۴۰۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۶۷۰۸. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۳- بررسی امکان استفاده از نشاسته پیاز زعفران در تولید سس مایونز با چربی کاهش یافته (۱۴۰۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۵۴۵۷. 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: همکار اصلی. [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: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۷- بهبود فرمولاسیون و افزایش ماندگاری نان بخارپز ترکیبی (آرد گندم و چاودار) با اصلاح روش تخمیر و افزودنی‌های صنایع پخت (۱۴۰۰). شماره فروست سامانه فیپاک: ۶۰۴۰۹. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۸- طراحی فرمولاسیون نان باگت و سنگک با آرد بلوط و برخی از بهبود دهنده‌ها به منظور بهبود خصوصیات کیفی و تغذیه‌ای (۱۳۹۹). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۸۸۵۴. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)

- ۹- بهینه سازی کیفیت نانوائی آرد با درجه استخراج های متفاوت به کمک آنزیم و امولسیفایر (۱۳۹۹). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۷۵۵۹. 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: مجری. [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: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۲- بررسی و مقایسه اثر خمیر ترش و بهبوددهنده مرکب از آنزیم ها و امولسیفایرها بر خصوصیات کیفی نان پیتا (۱۳۹۸). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۵۶۲۲. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۳- بررسی تأثیر سیستم های پخت و هیدروکلونیدهای مختلف بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی 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: همکار اصلی. [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: همکار اصلی. [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: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۷- بررسی امکان تهیه نان بدون گلوتن ترکیبی (آرد ذرت و سیب زمینی) با استفاده از صمغها (۱۳۹۵). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۰۴۹۰. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۸- بررسی تأثیر استفاده از هیدروکلونیدها در تولید نوشیدنی فندق و مقایسه آن با نوشیدنی های گردو و پسته (۱۳۹۴). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۰۴۱۴. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۱۹- بررسی امکان تولید نوشیدنی گردو با استفاده از صمغ گوار و کاراگینان و ارزیابی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی آن (۱۳۹۴). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۰۵۰۲. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۰- بررسی امکان تهیه کیک بدون گلوتن ترکیبی (برنج-ذرت) با استفاده از صمغها (۱۳۹۴). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۰۰۵۷. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۱- بررسی تأثیر امولسیفایر و صمغ طبیعی بر ماندگاری و بهبود کیفیت کیک اسفنجی (۱۳۹۴). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۹۷۷۸. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۲- فرمولاسیون و بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی نوشیدنی پسته (۱۳۹۴). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۹۶۹۷. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۳- بررسی امکان تولید نان حجیم با استفاده از مخلوط آرد گندم و سیب زمینی (۱۳۹۴). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۷۹۷۸. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۴- مقایسه اثر تخمیر مایع ، اسفنجی و خمیر ترش بر ماندگاری نان مسطح از طریق مدل شبکه عصبی (۱۳۹۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۶۹۵۸. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۵- ارایه فرمولاسیون اصلاح فرآیند به منظور تولید نان با ماندگاری حداقل یک ماه (۱۳۹۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۶۸۸۹. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۶- 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: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۷- تهیه اسنک با استفاده از جنین گندم فراوری شده (۱۳۹۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۵۸۷۲. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۲۸- تأثیر استفاده از خمیر ترش حاوی جوانه گندم بر کیفیت و ماندگاری نان بربری (۱۳۹۲). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۶۳۲۳. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)

- ۲۹- بررسی اثر امولسیفایر داتم و آنزیم های لیپاز و آلفا آمیلاز بر کیفیت و ماندگاری دونات منجمد (۱۳۹۲). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۶۱۰۹. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۳۰- 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: ناظر. [مشاهده چکیده](#)
- ۳۱- 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: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۳۲- بهینه سازی فرایند تولید نان لایه دار تخمیری (Puff Pastry) (۱۳۹۲). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۳۳۷۵. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۳۳- بررسی امکان تولید و بسته بندی ذرت آجیلی (CORN NUT) (۱۳۹۲). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۳۳۸۴. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۳۴- معرفی فرایند تولید بیسکوئیت غنی شده با ویتامین های گروه B، A، C، B2، B6، یدو آهن. (۱۳۹۲). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۳۳۸۵. سمت: همکار اصلی. [مشاهده چکیده](#)
- ۳۵- بررسی تاثیر شرایط مختلف برداشت بر ضایعات گوجه فرنگی (۱۳۹۱). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۲۹۸۷. سمت: ناظر. [مشاهده چکیده](#)
- ۳۶- بررسی تاثیر شرایط مختلف پس از برداشت بر ضایعات انار (۱۳۹۱). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۵۴۷۵. سمت: ناظر. [مشاهده چکیده](#)
- ۳۷- بررسی امکان تولید نان بربری با استفاده از مخلوط آرد گندم و سیب زمینی (۱۳۹۰). شماره فروست سامانه فیپاک: ۳۹۹۱۰. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۳۸- بررسی امکان تولید نان با استفاده از مخلوط آرد گندم و سیب زمینی (۱۳۹۰). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۰۷۶۱. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۳۹- بررسی امکان تولید نان لواش با استفاده از مخلوط آرد گندم و سیب زمینی (۱۳۹۰). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۲۹۴۶. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۴۰- بررسی نواقص تجهیزات موجود نانوائی و بهینه سازی آنها بمنظور تهیه نانهای غنی شده (۱۳۹۰). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۱۳۲۱. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۴۱- 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: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۴۲- افزایش ماندگاری نان بر اساس فرمولاسیون، روش تهیه، بسته بندی و نگهداری (۱۳۹۰). شماره فروست سامانه فیپاک: ۳۹۹۱۲. سمت: مجری، مجری مسئول. [مشاهده چکیده](#)
- ۴۳- 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](#)
- ۴۴- بررسی تاثیر استفاده از لفافهای مختلف بسته بندی در افزایش ماندگاری نان (۱۳۹۰). شماره فروست سامانه فیپاک: ۳۹۷۴۷. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۴۵- استفاده از روشهای مختلف بسته بندی جهت نگهداری طولانی مدت نان (۱۳۹۰). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۳۱۳۸. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۴۶- بررسی انواع افزودنیهای و بهینه سازی سطوح مصرف موثر آنها در افزایش ماندگاری نان (۱۳۹۰). شماره فروست سامانه فیپاک: ۳۹۵۶۵. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۴۷- تعیین فرمولاسیون و نحوه تهیه خمیر ترش برای تولید نانهای سبوس دار (۱۳۹۰). شماره فروست سامانه فیپاک: ۵۰۰۴۵. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۴۸- ارزیابی و بهینه سازی شرایط تخمیر مناسب جهت ماندگاری نان (۱۳۹۰). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۰۶۰۴. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)

- ۴۹- تعیین مقادیر استفاده از امولسیفایرها جهت تقویت ترکیب پذیری گلوتن با نشاسته در تهیه خمیر (۱۳۹۰). شماره فروست سامانه فیپاک: ۳۹۳۲۹. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۵۰- بررسی فیزیولوژیکی رشد برای شناسایی بهتر مراحل فنولوژیک ، نحوه رشد و افزایش اسانس گل محمدی (۱۳۸۹). شماره فروست سامانه فیپاک: ۴۰۶۵۳. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۵۱- بررسی علل ضایعات میوه جات و سبزی جات و ارائه راهکارهای لازم جهت کاهش ضایعات از تولید تا فرآوری و مصرف (۱۳۸۸). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۹/۶۰۲. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۵۲- تعیین روش های کاهش ضایعات غلات در مراحل پس از برداشت (۱۳۸۷). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۸/۷۳۲. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۵۳- تعیین روشهای کاهش ضایعات مرکبات در مراحل پس از برداشت (۱۳۸۷). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۸/۷۳۲. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۵۴- کاهش ضایعات پس از برداشت میوه های دانه دار و هسته دار (۱۳۸۷). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۸/۷۳۲. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۵۵- کاهش ضایعات محصولات کشاورزی (زراعی ، باغی و سبزی صیفی) در مراحل پس از برداشت (۱۳۸۷). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۸/۷۳۲. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۵۶- 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](#)
- ۵۷- طراحی و ساخت پهن کن خمیر و مرتونلی مداوم متناسب باشکل خمیر جهت تولید نان مسطح مطلوب (۱۳۸۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۸/۱۲۱۹. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۵۸- بررسی تاثیر روشهای تهیه خمیر به طریقه اسفنجی بر کیفیت نانهای مسطح ایرانی (۱۳۸۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۳/۱۳۹۳. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۵۹- بررسی جعبه های پلاستیکی همراه باشانه های مخصوب میوه و جاذب اتیلن در نگهداری سیب درختی و مقایسه آن با جعبه های چوبی (۱۳۸۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۳/۹۸۶. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۶۰- تاثیر فاضلابهای تصفیه شده خانگی بر رشد و ترکیب شیمیایی کلزا و ویژگیهای خاک (۱۳۸۳). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۳/۱۴۶۴. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۶۱- 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: مجری، مجری مسئول، همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۶۲- بررسی نقش افزودنی ، در صداستخراج آرد و ترتیب زمانی مخلوط کردن خمیر بر حفظ رطوبت و کیفیت نان نیمه حجیم صنعتی (۱۳۸۲). شماره فروست سامانه فیپاک: ۸۲/۵۶۹. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۶۳- بررسی امکان بهبود خواص نانوائی آرد تازه بوسیله فرایندهای فیزیکی و شیمیایی (۱۳۷۸). شماره فروست سامانه فیپاک: ۷۸/۳۸۳. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۶۴- بررسی اثر سدیم استئارویل ۲- لاکتیلات (SSL) و لستین بر خصوصیات رئولوژیک و پخت نان غنی شده با آرد سویا و جنین گندم (۱۳۷۸). شماره فروست سامانه فیپاک: ۷۸/۱۷۵. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۶۵- بررسی تاثیر افزودن عصاره و پودر مالت به آرد گندم جهت به تاخیر انداختن بیاتی و بهبود کیفیت نان های مسطح (۱۳۷۷). شماره فروست سامانه فیپاک: ۷۷/۶۷۰. سمت: مجری. [مشاهده چکیده](#)
- ۶۶- تثبیت خصوصیات جنین گندم و بررسی تاثیر افزودن جوانه گندم بر روی نان (۱۳۷۶). شماره فروست سامانه فیپاک: ۷۶/۲۲۸. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۶۷- بررسی ارزش تغذیه ای و ترکیبات شیمیایی جنین (Embryo) گندمهای خراسان (۱۳۷۵). شماره فروست سامانه فیپاک: ۷۵/۵۷۵. سمت: همکار. [مشاهده چکیده](#)
- ۶۸- مطالعه اثرات باد و خصوصیات هیدرولیکی سیستم برراندمان توزیع آب در آبیاری بارانی (۱۳۷۵). شماره فروست سامانه فیپاک: ۷۵/۱۳. سمت: مشاور. [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](#)

۲- ارزیابی مزارع گندم تحت آبیاری به روش تیپ در استانهای هرمزگان، کرمان و یزد (۱۳۹۹). شماره فروست: ۵۸۷۲۵. رحیمیان، محمدحسن. رنجبر، غلامحسن. کریمی، مهدی. پیراسته انوشه، هادی. [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 نانویی. نشر آموزش کشاورزی. [دانلود فایل نشریه](#)

۲- کریمی، مهدی. وظیفه شناس، محمدرضا. ۱۳۸۸. نیاز غذایی درختان بارور پسته. مدیریت هماهنگی ترویج کشاورزی. [دانلود فایل نشریه](#)

راهنمایی و مشاوره رساله/ پایان نامه :

۱- "شناسایی خلوص آرد برنج ایرانی با استفاده از آنالیز طیفی و فراطیفی و صحت سنجی شیمیایی به همراه روشهای یادگیری ماشینی (۱۴۰۳). دانشگاه فردوسی مشهد. سمت در پایان نامه: مشاور. نام دانشجو: فاطمه میر بیگی. [دانلود فایل صفحه عنوان. و چکیده](#) [پایان نامه](#)

۲- بررسی اثر پروتئازهای طبیعی و میکروبی بر کیفیت وافل (۱۳۹۹). دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار. سمت در پایان نامه: راهنما. نام دانشجو: حسن اکرامیان. [دانلود فایل صفحه عنوان. و چکیده](#) [پایان نامه](#)

۳- تولید و بهینه سازی فرمولاسیون نان گندم بربری نیم پز منجمد برای بیماران سلیاکی (۱۳۹۹). دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار. سمت در پایان نامه: مشاور. نام دانشجو: تکتیم هجرانی. [دانلود فایل صفحه عنوان. و چکیده](#) [پایان نامه](#)

۴- 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: مشاور. نام دانشجو: سپیده یوسف زاده ثانی.

۵- بررسی فرآیند جایگزینی گلوتن با صمغ های طبیعی در کیک سورگوم غنی شده با شیر سویا (۱۳۹۱). دانشگاه فردوسی مشهد. سمت در پایان نامه: راهنما. نام دانشجو: فریبا نقی پور. [دانلود فایل صفحه عنوان. و چکیده](#) [پایان نامه](#)

۶- بررسی و مقایسه عملکرد عصاره چوبک با امولسیفایرهای معمول بر بهبود کیفیت کیک روغنی. (۱۳۹۰). دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار. سمت در پایان نامه: راهنما. نام دانشجو: وحید کیهانی. [دانلود فایل صفحه عنوان. و چکیده](#) [پایان نامه](#)

رتبه در جشنواره علمی :

۱- فناور برتر در هفته پژوهش. اولین جشنواره ملی بخش کشاورزی (۱۳۹۵). اول.