

بسمه تعالی

تاریخ: ۱۴۰۵/۷/۶

رزومه مریم سردرودیان - دکتری علوم و مهندسی صنایع غذایی

کد ملی: ۰۶۸۰۲۹۰۹۵۸

تلفن همراه: ۰۹۱۲۵۳۳۹۷۶۱

ایمیل: sardarodiyar_5@yahoo.com

محل خدمت: مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی (بجنورد)

زمینه تخصصی دآوری: گیاهان دارویی، نانوامولسیون و صنایع غذایی (مجله علمی پژوهشی تربیت مدرس، مجله گیاهان دانه روغنی مجله گیاهان دانه روغنی و موسسه تحقیقات علوم دامی کشور)

سوابق تحصیلی:

مقطع	رشته	دانشگاه	تاریخ شروع	تاریخ دانش آموختگی
کارشناسی	مهندسی کشاورزی-علوم و صنایع غذایی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار	۱۳۷۵/۷/۱	۱۳۷۹/۶/۳۰
کارشناسی ارشد	مهندسی کشاورزی-علوم و صنایع غذایی- تکنولوژی مواد غذایی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان	۱۳۹۰/۱۱/۱	۱۳۹۲/۱۱/۲۹
دکتری تخصصی	مهندسی علوم و صنایع غذایی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان	۱۳۹۴/۷/۱	۱۳۹۸/۲/۲۶

سابقه کار:

۱. کارشناس رسمی تحقیقات علوم و صنایع غذایی -مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی- از سال ۱۴۰۲
۲. مدرس دانشگاه پیام نور خراسان شمالی (بجنورد)-۱۳۹۳-۱۳۹۷
۳. رئیس آزمایشگاه آرا صدر توس-۱۳۹۴-۱۳۹۵. (دو سال)

عنوان پایان نامه کارشناسی ارشد:

بهینه‌سازی استخراج ترکیبات فلاوونوئیدی میوه سنجد به روش فراصوت و بررسی خاصیت آنتی‌اکسیدانی آن

Optimization of ultrasound extraction method of flavonoid compounds from *Elaeagnus angustifolia* L. and its antioxidant properties

عنوان رساله دکتری:

جداسازی فراکسیون‌های هیدروکلوئید دانه بالنگو و بررسی خصوصیات رئولوژیکی و عملکردی آن‌ها

Separation of the Balangu seed (*Lallemantia royleana*) hydrocolloid fractions and investigation of their rheological and functional characteristics

نوع همکاری عضو	مقاله های لاتین		سال	صفحات	شماره	نام مجله	عنوان مقاله	ردیف
	انگلیسی ISI غیر	ISI (WoS)						
Elham Azarpazhooh, Yeganeh Sabeghi, Ali Heydari, Maryam Sardarodiyani , Danial Gandomzadeh		ISI	2026	چاپ شده		Applied Food Research	Integrated evaluation of cold plasma pretreatment on bioactive compounds, and microbial safety of green cumin (<i>Cuminum cyminum</i> L.) in comparison with gamma irradiation	1
Maryam Sardarodiyani , Akram Arianfar, Ali Mohamadi Sani and Sara Naji-Tabasi		ISI	2019	چاپ شده		Journal of Analytical Science and Technology	Antioxidant and antimicrobial activities of water-soluble polysaccharide isolated from Balangu seed (<i>Lallemantia royleana</i>) gum	2
Maryam Sardarodiyani , Akram Arianfar, Ali Mohamadi Sani and Sara Naji-Tabasi		ISI	2019	چاپ شده		Food science and technology	Investigating functional characteristics of water-soluble polysaccharide isolated from Balangu seed (<i>Lallemantia royleana</i>) gum	3
Maryam Sardarodiyani , Akram Arianfar, Ali Mohamadi Sani and Sara Naji-Tabasi		ISI	2020	چاپ شده		Journal of Food Measurement and Characterization	Physicochemical properties and surface activity characterization of water-soluble polysaccharide isolated from Balangu seed (<i>Lallemantia royleana</i>) gum	4
Mojtaba Mohammadi, Maryam Sardarodiyani , Esmail Ataye Salehi ,Elham Elahi Baghan		ISI	2020	چاپ شده		Food science and technology	Investigation of the antioxidant properties of Iranian chilli pepper extract	۵
Maryam Sardarodiyani , Roya		ISI	2019	چاپ شده		Carpathian Journal	Microwave-Assisted	6

Amiri Qandashtani, Mozghan Nasiri Shahri, Ramezan Ali Mahian, Akram Arianfar					of Food Science and Technology	Extraction Of Phenolic Antioxidant Compounds And Antibacterial Activities Of Thymus Transcapicus Essential Oil From North Khorasan Province Of Iran	
Maryam Sardarodiyan, Mojtaba Mohammadi,		ISI	۱۳۹۷	چاپ شده	International Journal Of Advanced Life Sciences	Phytochemical Composition, Antioxidant and Antimicrobial Activity of Artemisia Turanica at the flowering stage of Essential Oil	7
Maryam Sardarodiyan, Mojtaba Mohammadi,		ISI	۱۳۹۷	چاپ شده	International Journal Of Advanced Life Sciences	Chemical composition and antioxidant activity from essential oil of Marrubium vulgare L.	8
Maryam Sardarodiyan, Ramezan Ali Mahian, Mozghan Nasiri Shahri, Roya Amiri Qandashtani, Elham Mahdian		ISI	2017	10 (2)	International Journal of Advanced Life Sciences	Chemical composition and antioxidant activity of Essential oil from Thymus transcapicus (ISI).	9
Maryam Sardarodiyan, Ramezan Ali Mahian, Mozghan Nasiri Shahri, Roya Amiri Qandashtani, Elham Mahdian		ISI	2017	10 (2)	International Journal of Advanced Life Sciences	Determination of Antioxidant activity of phenolic compounds of Thymus transcappicus by High Performance Liquid Chromatography (ISI).	10
Maryam Sardarodiyan, Ali Mohamadi Sani		ISI	2016	۳۶۳-۳۷۳	۴۶ (۳)	Nutrition & Food Science.	Natural antioxidants: sources, extraction and application in food systems (ISI).
Roya Amiri Qandashtani, Maryam Sardarodiyan, Mozghan Nasiri Shahri, Ramezan Ali Mahian, Elham Mahdian		ISI	2017	9 (2)	Carpathian journal of food science and technology	Antibacterial activity of various extracts from thymus transcappicus against food pathogenic microorganisms	12

							(ISI).	
Ali Mohamadi Sani, Maryam Sardarodiyani			2016	162-174.	12(4)	Bio technology: An Indian Journal	Ultrasound applications for the preservation, extraction, processing and quality control of food.	13
Maryam Sardarodiyani , Vahid Hakimzadeh			2016	357-363	۹ (۴)	International Journal of PharmTech Research.	Artificial sweeteners.	14
Maryam Sardarodiyani , Esmail Ataye Salehi			2016	349-356.	۹ (۴)	International Journal of PharmTech Research	Celiac disease and role of a gluten-free diet.	15
Maryam Sardarodiyani , Vahid Hakimzadeh.			2016	1-10.	۱۰ (۴)	BioChemistry: An Indian Journal	Low-Calorie Sweeteners: Science and Energy Balance.	16
Fatemeh Norani, Samira Yeganehzad, Akram Arianfar, Maryam Sardarodiyani , Elham Mahdian.			2016	054-060.	1(2)	Journal of Food Science Research	Investigation on antioxidant effect of ginger (<i>Zingiber Officinale</i>) essence oil on oily cake	17
Maryam Sardarodiyani , Elham Mahdian			2016	357-363.	۹ (۷)	International Journal of PharmTech Research	Active packaging systems for a modern society	18
Akram Arianfar, Maryam Sardarodiyani			2016	316-324.	۹ (۶)	International Journal of PharmTech Research	Organic food and impact on human health.	19
Maryam Sardarodiyani , Esmail Ataye Salehi			2016	401-408.	۹ (۶)	International Journal of PharmTech Research.	Bioactive phytochemicals in Rice Bran: processing and functional properties. International	20
Akram Arianfar, Maryam Sardarodiyani , Masoomah Mehraban Sang Atash			14th March 2015			International Conference on Engineering and Natural Science (ICENS) Kuala Lumpur, Malaysia 14th March 2015	Optimization of ultrasonic-assisted extraction of antioxidant compounds from <i>Elaeagnus angustifolia</i> using response surface methodology	21
Maryam Sardarodiyani , Akram Arianfar, Masoomah Mehraban Sang Atash	(ISC)			374-380	4(2)	International journal of Advanced Biological and Biomedical Research	Optimization of Ultrasonic-Assisted Extraction of Natural Antioxidants from <i>Elaeagnus Angustifolia</i> Using Response Surface Methodology.	22

							(ISC).	
<u>Maryam Sardarodiyan.</u> Akram Arianfar, Masoomeh Mehraban Sang Atash.	(ISC)			381- 390	4(2)	International journal of Advanced Biological and Biomedical Research	Evaluation of Antioxidant Activity of Methanolic Extract of Elaeagnus Angustifolia by Frap Assay (ISC).	23
جمع کل مقالات : 23								

ب- فهرست مقالات علمی پژوهشی

ردیف	عنوان مقاله	نام مجله	شماره	صفحات	سال	مقاله‌های علمی - پژوهشی مورد تایید وزارتین	نوع همکاری عضو
۱	مروری بر عسل ارگانیک: منبع طبیعی ترکیبات زیست‌فعال، مکانیسم‌های آنتی‌اکسیدانی، راهبردهای اصالت‌سنجی و کاربردهای نوین در سامانه‌های غذایی	مجله تحقیقات مهندسی صنایع غذایی		چاپ شده	۱۴۰۵	علمی - پژوهشی	مریم سردرودیان
۲	بررسی برهمکنش سینرژیستی عصاره چای سبز و دارچین و اثر آن بر پایداری روغن سویا	پژوهشکده علوم و صنایع غذایی		چاپ شده	۱۳۹۶	علمی - پژوهشی	اکرم آریان فر، مریم سردرودیان
۳	بررسی خصوصیات هم افزائی و هم ستیزی عصاره چای سبز و هل	علوم و صنایع غذایی ایران		۳۶-۲۵، (۷۲) ۱۴	۱۳۹۵	علمی - پژوهشی	اکرم آریان فر، مریم سردرودیان
۴	بهینه سازی و مقایسه شرایط مختلف استخراج (فراصوت و خیساندن) بر ترکیبات شیمیایی عصاره میوه سنجد (Elaeagnus angustifolia L.)	نشریه اکوفیتوشیمی گیاهان دارویی	(۳) ۴	۹۴-۷۴	۱۳۹۵	علمی - پژوهشی	مریم سردرودیان، معصومه مهربان سنگ آتش، اکرم آریان فر
۵	بررسی پودر ژل آلوتله ورا بر خواص فیزیکوشیمیایی و حسی ماست چکیده بدون چربی	نواوری در علوم فناوری غذایی		چاپ شده	۱۳۹۶	علمی - پژوهشی	اکرم آریان فر، مریم سردرودیان
۶	بررسی ترکیب های تشکیل دهنده، اثرات ضد اکسایشی و ضد میکروبی اسانس درمنه Artemisia Turanica بر پاتوژن های شاخص مواد غذایی	علوم و صنایع غذایی ایران		چاپ شده	۱۳۹۶	علمی - پژوهشی	مریم سردرودیان، اکرم آریانفر
۷	بررسی ترکیبات شیمیایی، خصوصیات ضد باکتریایی و آنتی اکسیدانی اسانس درمنه Artemisia Khorasanica در منطقه خراسان	نواوری در علوم و فناوری غذایی		چاپ شده	۱۳۹۷	علمی - پژوهشی	مریم سردرودیان، اکرم آریانفر

	شمالی				
۸	تخلیص آنریمی صمغ دانه بالنگو و بررسی ویژگی‌های عملکردی و آنتی اکسیدانی آن	فرآوری و نگهداری مواد غذایی	چاپ شده	۱۳۹۷	علمی-پژوهشی مریم سردرودیان، اکرم آریانفر، علی محمدی ثانی کاخکی، سارا ناجی طبسی
۹	بررسی تاثیر تخلیص آنریمی بر و ویژگی‌های رئولوژیکی صمغ دانه بالنگو	نواوری در علوم و فناوری غذایی	چاپ شده	۱۴۰۰	علمی-پژوهشی مریم سردرودیان، اکرم آریانفر، علی محمدی ثانی کاخکی، سارا ناجی طبسی
۱۰	تخلیص آنریمی صمغ دانه بالنگو و بررسی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و امولسیون کنندگی آن	علوم و صنایع غذایی	چاپ شده	۱۳۹۸	علمی-پژوهشی مریم سردرودیان، اکرم آریانفر، علی محمدی ثانی کاخکی، سارا ناجی طبسی
جمع مقالات علمی پژوهشی: ۱۰					

ج-فهرست مقالات همایشی:

ردیف	عنوان مقاله	نام مجله	سال	نوع همکاری عضو
۱	بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره‌ی گیاه شیرین بیان و خواص کاربردی آن	دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.	۱۳۹۲	مریم.سردرودیان*
۲	بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی میوه سنجد و خواص کاربردی آن	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، شیراز.	۱۳۹۲	مریم سردرودیان
۳	استفاده از سنجد به عنوان نگهدارنده طبیعی برای افزایش ماندگاری در فرآورده های غذایی.	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، شیراز.	۱۳۹۲	مریم سردرودیان
۴	بهینه سازی استخراج ترکیبات فلاونوئیدی میوه سنجد با استفاده از امواج فراصوت به روش سطح پاسخ (RSM) و مقایسه آن با روش غرقابی.	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، شیراز.	۱۳۹۲	مریم سردرودیان
۵	مخاطرات بیولوژیک و بیوشیمیایی مواد غذایی	دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا، تهران.	۱۳۹۲	سردرودیان، مریم،، حسینی، سید تقی،، امان زاده، زیبا، و سمایی، مژگان
۶	روش های خشک کردن مواد غذایی	دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا، تهران.	۱۳۹۲	سردرودیان، مریم،، حسینی، سید تقی،، امان زاده، زیبا، و سمایی، مژگان
۷	اصول بسته بندی مواد غذایی	دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا، تهران.	۱۳۹۲	سردرودیان مریم،، حسینی، سید تقی،، امان زاده، زیبا، و سمایی، مژگان
۸	کاربرد تکنولوژی نوین هردل در صنایع غذایی.	اولین همایش ملی الکترونیکی سلامت، ایمنی و امنیت غذایی	۱۳۹۲	مریم سردرودیان*
۹	اثر امواج اولتراسوند در استخراج ترکیبات فنلی میوه سنجد،	اولین همایش ملی الکترونیکی سلامت، ایمنی و امنیت غذایی.	۱۳۹۲	مریم سردرودیان*
۱۰	کاربرد تکنولوژی نوین اولتراسوند در صنعت غذا	اولین همایش ملی الکترونیکی سلامت، ایمنی و امنیت غذایی.	۱۳۹۲	مریم سردرودیان*
۱۱	مروری بر بسته بندی های هوشمند و فعال مواد غذایی	اولین همایش ملی الکترونیکی سلامت، ایمنی و امنیت غذایی.	۱۳۹۲	مریم سردرودیان*
۱۲	کاربرد فناوری نانو در بسته بندی مواد غذایی	اولین همایش ملی الکترونیکی سلامت، ایمنی و امنیت غذایی.	۱۳۹۲	مریم سردرودیان*

۱۳	بهینه سازی استخراج ترکیبات فنولیک از میوه سنجد با استفاده از دستگاه اولتراسوند	اولین همایش ملی الکترونیک سلامت، ایمنی و امنیت غذایی.	۱۳۹۲	مریم سردردیان*
۱۴	اثر عصاره های متانولی استخراج شده از میوه سنجد به روش اولتراسوند بر پایداری روغن سویا	اولین همایش ملی الکترونیک سلامت، ایمنی و امنیت غذایی.	۱۳۹۲	مریم سردردیان*
۱۵	بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره میوه سنجد استخراج شده با استفاده از فراصوت.	اولین همایش ملی میان وعده های غذایی، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاد دانشگاهی	۱۳۹۲	مریم سردردیان*، معصومه مهربان سنگ آتش، اکرم آریان فر
۱۶	تأثیر امواج فراصوت بر میزان استخراج عصاره میوه سنجد	اولین همایش ملی میان وعده های غذایی، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاد دانشگاهی	۱۳۹۲	مریم سردردیان*، معصومه مهربان سنگ آتش، اکرم آریان فر
۱۷	کاربرد تکنولوژی نوین فشار بالا در فرآوری مواد غذایی،	اولین همایش ملی الکترونیک سلامت، ایمنی و امنیت غذایی	۱۳۹۲	مریم سردردیان*
۱۸	اثر فرآیند میدان های الکتریکی پالسی برای تولید شیر با ماندگاری بالا	بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	۱۳۹۳	مریم سردردیان*
۱۹	بررسی امکان استفاده از مواد غذایی (میوه ها و سبزیجات) بعنوان سوپسترای پروبیوتیک ها	بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	۱۳۹۳	مریم سردردیان*
۲۰	روش های ارزیابی خواص آنتی اکسیدانی در گیاهان دارویی. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران.	بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	۱۳۹۳	مریم سردردیان*
۲۱	کاربرد شیرین کننده طبیعی استویا در صنایع غذایی	بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	۱۳۹۳	مریم سردردیان*
۲۲	اثر شرایط نگهداری بر خصوصیات آنتی اکسیدانی عصاره میوه سنجد (Elaeagnus angustifolia) در روغن سویا. (سخنرانی).	سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی	۱۳۹۳	مریم سردردیان، معصومه مهربان سنگ آتش، اکرم آریان فر.
۲۳	کاربرد تکنولوژی نوین امواج فراصوت در صنایع لبنی	سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی	۱۳۹۳	مریم سردردیان*
۲۴	بررسی عوامل تولید آکریل آمید در منابع غذایی و راه های کاهش آن (سخنرانی) .	اولین کنگره سراسری فناوری های نوین ایران.	۱۳۹۳	مریم سردردیان*، قوامی، مریم.
۲۵	کاربرد میکروانکپسولاسیون در مواد غذایی (سخنرانی) .	اولین کنگره سراسری فناوری های نوین ایران.	۱۳۹۳	مریم سردردیان*، قوامی، مریم.

۲۶	کاربرد بیوسنسورها در کنترل کیفیت و ایمنی مواد غذایی	نخستین کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در علوم زیستی و کشاورزی.	۱۳۹۴	مریم سردردیان*
۲۷	ملاس و کاربرد آن در صنایع غذایی	نخستین کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در علوم زیستی و کشاورزی.	۱۳۹۴	مریم سردردیان*
۲۸	نقش شیرین کننده های کم کالری در یک رژیم غذایی سلامت بخش	نخستین کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در علوم زیستی و کشاورزی.	۱۳۹۴	مریم سردردیان*
۲۹	اصلاح الگوی مصرف مواد غذایی، مدیریت تغذیه و سلامت جامعه	یازدهمین کنگره پیشگامان پیشرفت (دانشگاه شهید بهشتی)	۱۳۹۶	مریم سردردیان*
۳۰	فرآورده های غذایی پروبیوتیک و پری بیوتیک و نقش آنها در سلامتی انسان	یازدهمین کنگره پیشگامان پیشرفت (دانشگاه شهید بهشتی)	۱۳۹۶	مریم سردردیان*
۳۱	پروبیوتیک ها: مکانیسم و اثرات سلامتی بخشی آن ها	سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	۱۳۹۸	مریم سردردیان، مجتبی محمدی
۳۲	کاربرد بسته بندی هوشمند و ضد میکروب در صنایع غذایی	سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	۱۳۹۸	مریم سردردیان، -مجتبی محمدی
۳۳	مروری بر کاربرد بسته بندی فعال در بسته بندی نان	همایش ملی نان سالم از مزرعه تا سفره-دانشگاه اصفهان	۱۴۰۴	مریم سردردیان*
۳۴	تعیین خصوصیات فیزیکوشیمیایی آرد با استفاده از امواج فراصوت	همایش ملی نان سالم از مزرعه تا سفره-دانشگاه اصفهان	۱۴۰۴	مریم سردردیان*
۳۵	مروری بر غنی سازی نان و اثرات فراسودمند آن	همایش ملی نان سالم از مزرعه تا سفره-دانشگاه اصفهان	۱۴۰۴	مریم سردردیان*
۳۶	مروری بر عملکرد آنزیم ترانس گلوتامیناز بر روی ویژگی های نان	همایش ملی نان سالم از مزرعه تا سفره-دانشگاه اصفهان	۱۴۰۴	مریم سردردیان*
۳۷	مروری بر کاربرد صمغ ها بر روی ویژگی های نان و افزایش ماندگاری آن	همایش ملی نان سالم از مزرعه تا سفره-دانشگاه اصفهان	۱۴۰۴	مریم سردردیان*
۳۸	مروری بر سلامت بهداشت و کنترل کیفیت مواد غذایی	نهمین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران	۱۴۰۴	مریم سردردیان*
۳۹	مروری بر نقش بسته بندی فعال در افزایش ماندگاری مواد غذایی (سخنرانی) .	پنجمین همایش بین المللی کشاورزی، صنایع غذایی و محیط زیست	۱۴۰۴	مریم سردردیان*
۴۰	مروری بر نقش بسته بندی هوشمند در حفظ کیفیت مواد غذایی (سخنرانی) .	پنجمین همایش بین المللی کشاورزی، صنایع غذایی و محیط زیست	۱۴۰۴	مریم سردردیان*

۴۱	اصول اخلاق کشاورزی در مصرف، سلامت غذا و توسعه پایدار	مرکز آموزش عالی امام خمینی	۱۴۰۳/۷/۲۴	مریم سردرودیان*
۴۲	امنیت غذایی و اخلاق در تولید محصولات کشاورزی و غذایی (سخنرانی).	مرکز آموزش عالی امام خمینی	۱۴۰۳/۷/۲۴	مریم سردرودیان*
۴۳	عوامل موثر بر افزایش کیفیت و ماندگاری نان کامل و فرآورده های غلات	کنگره ملی نان کامل و فرآورده های غلات	۱۴۰۳	مریم سردرودیان*
۴۴	نقش و کاربرد هیدروکلوئیدها در فرمولاسیون مواد غذایی (سخنرانی).	موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی	۱۴۰۳/۱۰/۴	مریم سردرودیان*
۴۵	نقش بسته بندی های آنتی میکروبیال در کاهش بار میکروبی عسل و حفظ کیفیت حسی	بیست و دومین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی-آلمان	۱۴۰۵/۲/۴	مریم سردرودیان*
۴۶	عسل به عنوان یک ترکیب زیست فعال: مروری بر فعالیت های آنتی اکسیدانی و آنتی میکروبی و کاربردهای درمانی آن	بیست و دومین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی-آلمان	۱۴۰۵/۲/۴	مریم سردرودیان*
مقالات همایشی: ۴۶				

ب- شرکت در کارگاه آموزشی:

ردیف	عنوان کارگاه	برگزار کننده	زمان برگزاری
۱	آمار پیشرفته (طرح مرکب مرکزی چرخش پذیر و کاربرد آن در طراحی پروژه های تحقیقاتی)	پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی- جهاد دانشگاهی (مشهد).	۱۳۹۲
۲	تدوین مبتنی بر استانداردهای ISI (مقدمات)	باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان. واحد علوم و تحقیقات تهران.	۱۳۹۴
۳	تدوین مبتنی بر استانداردهای ISI (پیشرفته)	باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان. واحد علوم و تحقیقات تهران.	۱۳۹۴
۴	تدوین پروپوزال های علمی.	باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان. واحد علوم و تحقیقات تهران.	۱۳۹۴
۵	جستجوی مقالات در شبکه وب	باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان. واحد علوم و تحقیقات تهران.	۱۳۹۴
۶	آشنایی با نرم افزار End note.	باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان. واحد علوم و تحقیقات تهران.	۱۳۹۴
۷	دوره پیشرفته + Net work.	باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان. واحد علوم و تحقیقات تهران.	۱۳۹۴
۸	آشنایی با نرم افزار spss.	باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان. واحد علوم و تحقیقات تهران.	۱۳۹۴
۹	آشنایی با اصول ایمنی مواد غذایی در کارخانه ها واحدهای تولیدی	اداره نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی خراسان شمالی	۱۳۹۴
۱۰	Linux server.	باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان. واحد علوم و تحقیقات تهران.	۱۳۹۴
۱۱	داوری مقالات علمی و چگونگی افزایش استناددهی مقالات.	باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان. واحد علوم و تحقیقات تهران.	۱۳۹۴
۱۲	داوری مقالات علمی متناسب با استانداردهای بین المللی	باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان. واحد علوم و تحقیقات تهران.	۱۳۹۴
۱۳	نحوه داوری مقالات علمی و چگونگی افزایش استناددهی مقالات.	باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان. واحد علوم و تحقیقات تهران.	۱۳۹۴
۱۴	Excel ۲۰۱۰ پیشرفته.	باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان. واحد علوم و تحقیقات تهران.	۱۳۹۴
۱۵	دوره آموزشی گوشت و شیلات	آزمایشگاه آرا صدر توس بجنورد.	۱۳۹۳
۱۶	دوره آموزشی آشنایی با اصول HACCP در واحدهای تولیدی.	آزمایشگاه آرا صدر توس بجنورد	۱۳۹۴
۱۷	دوره آموزشی اصول ایمنی مواد غذایی	آزمایشگاه آرا صدر توس بجنورد	۱۳۹۴
۱۸	دوره آموزشی ISO-9001.	سازمان مهندسی کشاورزی خراسان شمالی (واحد بجنورد).	۱۳۹۴
۱۹	دوره آموزشی میکروبیولوژی شیر.	سازمان مهندسی کشاورزی خراسان شمالی (واحد بجنورد).	۱۳۹۴
۲۰	ایمنی در آزمایشگاه	اداره کل استاندارد خراسان شمالی	۱۳۹۵
۲۱	مدیریت شخصی	بنیاد ملی نخبگان استان تهران	۱۳۹۶
۲۲	تحقیقات، بازاریابی، پیش فروش و تقاضای بازار	بنیاد ملی نخبگان استان خراسان شمالی	۱۳۹۶
۲۳	روش های کنترل کیفیت داخلی آزمایشگاه ها	اداره کل استاندارد خراسان شمالی	۱۳۹۴
۲۴	طرح ریزی پیشرفت کیفیت محصول (APQP)	اداره نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی خراسان شمالی	۱۳۹۵
۳۵	کاربرد اصول کیفیت در مدیریت کاهش ضایعات	اداره نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی خراسان شمالی	۱۳۹۵
۳۶	آشنایی با ضوابط و الزامات آزمایشگاه های همکار بر اساس روش اجزایی	اداره کل استاندارد خراسان شمالی	۱۳۹۴
۳۷	آشنایی با شبکه های عصبی مصنوعی به همراه انجام پروژه های اجرایی (تخمین توابع و	کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	۱۳۹۴

		تشخیص کیفیت مواد غذایی)	
۳۸	آشنایی با مفاهیم دانش بنیانی در صنعت غذا (آشنایی با فناوری نانو در صنعت غذا)	منطقه ویژه علم و فناوری رضوی	۱۳۹۵
۳۹	ایده‌های کار آفرین و دانش بنیان	دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان	۱۳۹۵
۴۰	اعتبارسنجی مجلات و ژورنال‌های علمی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان	۱۳۹۵
۴۱	سرطان و علل به پیشگیری آن	دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان	۱۳۹۵
۴۲	شرکت‌های دانش بنیان، ثبت اختراع و پتنت	دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان	۱۳۹۵
۴۳	میکروبیولوژی مواد غذایی	معاونت غذا و دارو خراسان شمالی	۱۳۹۵
۴۴	الزامات میکروبی	اداره کل استاندارد خراسان شمالی	۱۳۹۶
۴۵	الزامات میکروبی	معاونت غذا و دارو خراسان شمالی	۱۳۹۶
۴۶	کاهش درصد قند، نمک و چربی در فرمولاسیون مواد غذایی	معاونت غذا و دارو خراسان شمالی	۱۳۹۶
۴۷	اصول مقاله نویسی به زبان انگلیسی	بنیاد ملی نخبگان	۱۳۹۹
۴۸	اصول مقاله نویسی و جستجوی صحیح منابع و گرامر زبان انگلیسی	بنیاد ملی نخبگان	۱۳۹۹
۴۹	روشهای کنترل کیفیت داخلی آزمایشگاه	معاونت غذا و دارو خراسان شمالی	۱۳۹۸
۵۰	مهارت‌های افزایش عزت نفس و خودباوری	بنیاد ملی نخبگان	۱۳۹۹
۵۱	افزودنی‌های مواد غذایی	معاونت غذا و دارو خراسان شمالی	۱۳۹۸
۵۲	آشنایی مسئولین فنی با قوانین کار و تامین اجتماعی	معاونت غذا و دارو خراسان شمالی	۱۳۹۸
۵۳	نحوه ثبت منبع داخلی در ttac -نحوه ثبت نام و صدور کارت مسئولین فنی ttac	معاونت غذا و دارو خراسان شمالی	۱۳۹۸
۵۴	مدیریت، اصلاح الگوی مصرف غذایی برای مبارزه با کرونا	معاونت غذا و دارو خراسان شمالی	۱۴۰۰
۵۵	الزامات کلی عملیات خوب آزمایشگاهی	معاونت غذا و دارو خراسان شمالی	۱۳۹۹
۵۶	آشنایی با کسب و کارهای اینترنتی و فرصت‌های کار آفرینی در دوران پسا کرونا	بنیاد ملی نخبگان	۱۳۹۹
۵۷	فرآوری گیاهان دارویی	بنیاد ملی نخبگان	۱۴۰۱
۵۸	گواهی آموزش آشنایی با قاچاق، فرآورده های سلامت محور-PRPS-TTAC	معاونت غذا و دارو خراسان شمالی	۱۴۰۲
۵۹	گواهی آموزش TTAC	معاونت غذا و دارو خراسان شمالی	۱۴۰۲
۶۰	گواهینامه پایان پنجمین دوره طرح توانمندسازی صدف-گام به گام تا توانمندسازی شغلی - ۶۴ ساعت	بنیاد ملی نخبگان-پارک فناوری پردیس	۱۴۰۲
۶۱	پدافند سایبری	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۳
۶۲	روخوانی و روانخوانی قرآن کریم	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۳
۶۳	ارزیابی روغن زیتون (ارگانولیتیک)	موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی	۱۴۰۳
۶۴	آشنایی با قانون اساسی جمهوری اسلامی ایران	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۳

۶۵	آشنایی با اصول و مفاهیم بیمه کشاورزی	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۳
۶۶	آشنایی با مفاهیم و اصول الگوی کشت	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۳
۶۷	دشمن شناسی	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۳
۶۸	آشنایی با بیانیه گام دوم انقلاب اسلامی	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۳
۶۹	مدیریت رسانه در خانواده	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۳
۷۰	تحلیل داده‌های آموزشی با نرم افزار SPSS	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۴
۷۱	آشنایی با پارکها و مراکز رشد علم و فناوری و تفاوت آنها با مرکز شتاب دهنده فناوری	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۴
۷۲	پناه گیری و خروج اضطراری در حملات هوایی	جمعیت هلال احمر	۱۴۰۴
۷۳	حمایت های روانی در شرایط جنگی و حملات هوایی	جمعیت هلال احمر	۱۴۰۴
۷۴	آشنایی و کاربرد نرم افزار Design-Expert	موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی	۱۴۰۴
۷۵	کمک های اولیه در آسیب های ناشی از حملات هوایی	جمعیت هلال احمر	۱۴۰۴
۷۶	اصول صحیح مقاله و گزارش نویسی	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۴
۷۷	احکام و آداب آراستگی بانوان	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۴
۷۸	احکام و مدیریت کارمندی	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۴
۷۹	زندگی با آیه‌ها	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۴
۸۰	مدیریت بهینه مصرف انرژی	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۴
۸۱	برنامه نویسی پایتون	بنیاد ملی نخبگان	۱۴۰۱
۸۲	آشنایی با قوانین و مقررات اداری و استخدامی کشور	بنیاد ملی نخبگان	۱۴۰۱
۸۳	دوره توانمندسازی طرح صدف ویژه استان خراسان شمالی	بنیاد ملی نخبگان	۱۴۰۱
۸۴	آشنایی با مفاهیم آیات امامت و معاد	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۵
۸۵	نیاز به دین و امام	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۵
۸۶	آشنایی با بدافزارهای رایانه ای و کارکرد آنها	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۵
۸۷	مدیریت تعارض منافع	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۵
تعداد کل کارگاه آموزشی: ۸۷			

ح- سابقه آموزشی:

عنوان درس	مکان تدریس	زمان تدریس
۱ مدرس دانشگاه پیام نور در رشته مهندسی کشاورزی- علوم و صنایع غذایی	دانشگاه پیام نور خراسان شمالی (بجنورد)	۱۳۹۷-۱۳۹۳
۲ فرآوری، بسته‌بندی، انبارداری و بازاریابی زعفران	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۳/۲/۱۲
۳ تولید محصول لبنی سالم و ارگانیک	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۳/۲/۲۰
۴ فرآوری انگور	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۳/۲/۲۵
۵ فرآوری انگور	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۳/۱۲/۲۱
۶ تولید محصول لبنی سالم و ارگانیک	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۴/۳/۲۷
۷ تولید ترشیجات	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۴/۷/۸
۸ فرآوری انگور	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۴/۹/۹
۹ تولید ترشیجات	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۴/۴/۲۵
۱۰ تهیه میوه‌های خشک و لواشک	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۴/۴/۹
۱۱ بسته بندی، بازاریابی و فروش حبوبات	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۴/۱۱/۲۰
۱۲ آسیاب کردن، دانه بندی و بسته بندی ادویه های گیاهی	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۴/۱۱/۲۵
۱۳ فرآوری انگور	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۴/۳/۱۷
۱۴ فرآوری و بسته بندی خشکبار	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۴/۳/۱۷
۱۵ فرآوری، بسته‌بندی، انبارداری و بازاریابی زعفران	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۴/۴/۲۱
۱۶ بسته بندی حبوبات	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۵/۱/۲۴
۱۷ آسیاب کردن، دانه بندی و بسته بندی ادویه های گیاهی	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۵/۱/۲۶
۱۸ تولید محصول لبنی سالم و ارگانیک	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۵/۲/۵
۱۹ تهیه میوه‌های خشک و لواشک	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۵/۲/۹
۲۰ فرآوری انگور	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۵/۳/۳۱
۲۱ تولید ترشیجات	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۵/۵/۱۰
۲۲ فرآوری و بسته بندی خشکبار	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۵/۵/۴
۲۳ فرآوری، بسته‌بندی، انبارداری و بازاریابی زعفران	مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی	۱۴۰۵/۵/۵

د-جوایز و سایر افتخارات:

۱. مشمول جوایز تحصیلی دانشجویان صاحب استعداد برتر از طرف بنیاد ملی نخبگان در سال ۱۳۹۵-۱۳۹۶
۲. پذیرفته طرح شهید موسوی- طرح شناسایی و جذب سرمایه انسانی در دستگاه های اجرایی (مورد پذیرش ۱۴۰۱)
۳. رتبه اول در مقطع کارشناسی ارشد با معدل ۱۹/۱۱ (رشته علوم و صنایع غذایی)
۴. رتبه اول در مقطع دکتری با معدل ۲۰ (رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی)
۵. لوح تقدیر پژوهشگر برتر در سال ۱۳۹۳ در دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
۶. لوح تقدیر پژوهشگر برتر در سال ۱۳۹۶ در دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
۷. لوح تقدیر پژوهشگر برتر بنیاد ملی نخبگان استان خراسان شمالی سال ۱۳۹۸
۸. لوح تقدیر پژوهشگر برتر بنیاد ملی نخبگان استان خراسان شمالی سال ۱۴۰۰
۹. لوح تقدیر مسئول فنی برتر استان خراسان شمالی سال ۱۳۹۸/۷/۲۴
۱۰. لوح تقدیر از معاونت غذا و دارو خراسان شمالی-سال ۱۳۹۸
۱۱. لوح تقدیر کسب عنوان شایسته تقدیر و رویداد استانی جایزه جوانی جمعیت- استانداری خراسان شمالی-۱۴۰۲/۴/۲۴
۱۲. لوح تقدیر مهندس برتر-نظام مهندسی کشاورزی خراسان شمالی-۱۳۹۹
۱۳. لوح تقدیر مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی ۱۴۰۴/۹/۱۶
۱۴. لوح تقدیر مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی ۱۴۰۳
۱۵. لوح تقدیر مدیریت هماهنگی ترویج کشاورزی خراسان شمالی ۱۴۰۳
۱۶. لوح تقدیر روز ملی نخبگان ۱۴۰۴
۱۷. لوح تقدیر بنیاد ملی نخبگان استان خراسان شمالی ۱۴۰۰/۱۱/۱۷
۱۸. کسب رتبه خبره-گواهی تشخیص صلاحیت و رتبه بندی مهندسین مشاور حقیقی ۱۳۹۹/۴/۷
۱۹. داور مجله علمی پژوهشی دانشگاه تربیت مدرس
۲۰. مشارکت در تدوین استاندارد ملی ایران در زمینه صنایع غذایی
۲۱. کسب مدرک ICDL، درجه ۲ (مقدماتی) معادل مدت ۳۲ ساعت با نمره ۷۰.
۲۲. کسب مدرک ICDL، درجه ۱ (پیشرفته) معادل مدت ۹۸ ساعت با نمره ۷۷/۵.

ذ- عضویت:

۱. بنیاد ملی نخبگان (۱۳۹۵- تاکنون)
۲. جامعه مدیران کیفیت صنایع خراسان شمالی (تاریخ عضویت: ۱۳۹۳/۲/۸ و شماره عضویت: QC-057).
۳. سازمان نظام مهندسی کشاورزی و منابع طبیعی (شماره نظام: ۲۹۰۹۰۰۱۸۰۵).
۴. باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان (شماره عضویت: ۹۲۱۵۲۰۶۰۰۱).
۵. دارای پروانه مسئول فنی از دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی خراسان شمالی.
۶. دارای پروانه اشتغال از سازمان نظام مهندسی کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی
۷. دارای رتبه خبره از سازمان نظام مهندسی کشاورزی و منابع طبیعی خراسان شمالی
۸. عضویت در کمیته علمی و داوری همایش مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران-۱۴۰۴ -
۹. عضویت در کمیته علمی و داوری علوم و صنایع غذایی- مجله علوم و صنایع غذایی ایران (تربیت مدرس)
۱۰. عضویت در کمیته علمی و داوری علوم و صنایع غذایی-مجله گیاهان دانه روغنی
۱۱. عضویت در کمیته علمی و داوری علوم و صنایع غذایی-موسسه تحقیقات علوم دامی کشور
۱۲. عضویت در کمیته علمی و داوری علوم و صنایع غذایی- مجله تحقیقات مهندسی صنایع غذایی

اجرای طرح‌های پژوهشی:

- ۱- عنوان طرح مصوب دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان: بررسی ترکیبات شیمیایی، خصوصیات ضد باکتریایی و آنتی اکسیدانی اسانس دو گونه درمنه (*Artemisia turanica* & *Artemisia Khorasanica*) در منطقه خراسان شمالی. نقش: **مجری طرح**. ۱۳۹۵-۱۳۹۶.
- ۲- عنوان طرح مصوب دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان: بررسی برهم کنش‌های سینرژیستی و آنتاگونیستی ترکیبات زیست فعال چای سبز با برخی گیاهان معطر. نقش: **همکار طرح**. ۱۳۹۴-۱۳۹۶.
- ۳- عنوان طرح مصوب موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی: تحلیل اطلاعات واحدهای فراوری و فناوری های پس از برداشت در برنامه الگوی ملی کشت محصولات کشاورزی. نقش: **همکار طرح**: ۱۴۰۲-۱۴۰۵
- ۴- عنوان طرح مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان رضوی: بهینه سازی اثر پلاسمای سرد بر کاهش بار میکروبی و بهبود ویژگی های فیزیکوشیمیایی، عملکردی و حسی زیره سبز. نقش: **همکار طرح**: ۱۴۰۴-۱۴۰۵

خ- مشارکت در تدوین استاندارد ملی ایران

۱. فرآورده‌های دانه سویا-اندازه‌گیری فعالیت اوره آز-استاندارد ملی ایران ۳۸۹۶-سال ۱۳۹۸
۲. شیر و فرآورده‌های آن-قره قروت-ویژگی‌ها و روش‌های آزمون-استاندارد ملی ایران ۱۳۲۹۹-سال ۱۳۹۸
۳. نشانگر تغذیه‌ای - ۱۴۰۰-استاندارد ملی ایران ۴۴۶۹-تجدید نظر دوم سال ۱۴۰۰
۴. مهندسی نرم افزار-استاندارد ملی ایران ۱-۲-۵-۲۲۲۳۴-چاپ ۱۳۹۹
۵. قارچ خوراکی گاندرما-آیین نامه تولید-استاندارد ملی ایران ۲۳۶۶۱-سال ۱۴۰۲
۶. مدیریت زیست محیطی-ارزیابی چرخه حیات-اصول و چارچوب-اصلاحیه ۱-سال ۱۴۰۴
۷. تجدید نظر استاندارد مربا، مارمالاد و ژله مربا
۸. تجدید نظر ضدعفونی و شستشو خط تولید و فرآورده های لبنی
۹. تجدید نظر خمیر خرما
۱۰. تجدید نظر شکر پنیر

ح- فعالیت‌های فرهنگی و اجتماعی:

۱. تعیین جلوه‌هایی از اعجاز قرآن کریم (بررسی شگفتی‌های آفرینش انسان)- بنیاد ملی نخبگان خراسان شمالی -۱۴۰۱
۲. تبیین راهکارهای حفظ آبرو و کرامت انسانی از منظر آموزه‌های دینی- بنیاد ملی نخبگان خراسان شمالی -۱۴۰۱
۳. دیدگاه فارابی به عنوان یکی از نخبگان عصر خود در مورد دین و فلسفه- بنیاد ملی نخبگان خراسان شمالی-۱۴۰۱
۴. نقش دانشمندان مسلمان در تولید دانش و علم تاثیر گذار- بنیاد ملی نخبگان خراسان شمالی-۱۴۰۱
۵. نقش نخبگان دینی در تربیت دینی و بصیرت افزایی جامعه اسلامی- بنیاد ملی نخبگان خراسان شمالی-۱۴۰۱
۶. فرهنگ عاشورایی- بنیاد ملی نخبگان خراسان شمالی-۱۴۰۱
۷. اخلاق نخبگی- بنیاد ملی نخبگان خراسان شمالی-۱۳۹۸
۸. گواهینامه بینش مطهر ۱-شهید مطهری- دانشگاه آزاد اسلامی واحد بجنورد
۹. مدیریت شخصی- بنیاد ملی نخبگان تهران

۱۰. نقش مدرسین در ایجاد تفکر خلاق- بنیاد ملی نخبگان خراسان شمالی-۱۴۰۱

۱۱. گواهی داوری درخواست هر گزارش نهایی/سالانه ۱۴۰۳/۱/۱ تا ۱۴۰۴/۱/۲۳