

## به نام خدا

### مشخصات فردي



نام و نام خانوادگی: فخري شهيدى

شغل: عضو هیأت علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

آخرین مدرک تحصیلی: دکتری (PhD)

رتبه علمی: استادیایه بیست و هشت

### سوابق تحصیلی

۱- اخذ دیپلم طبیعی از دبیرستان پروین تربت حیدریه، سال ۱۳۵۳ (بامعدل ۱۷ از ۲۰).

۲- اخذ مدرک لیسانس در رشته مهندسی صنایع غذایی از دانشگاه فردوسی مشهد، سال ۱۳۵۸ (رتبه اول بامعدل ۳۹/۳ از ۴).

۳- اخذ مدرک فوق لیسانس در رشته صنایع فرآورده های کشاورزی (صنایع غذایی) از دانشگاه تربیت مدرس تهران، سال ۱۳۶۶ (رتبه اول با معدل ۱۸/۳۹).

۴- اخذ مدرک دکتری (Ph. D) در رشته علوم و صنایع غذایی (گرایش میکروبیولوژی مواد غذایی) از دانشگاه های مکگیل کانادا (دروس و بخشی از تز) و تهران (دنباله تز) سال ۱۳۷۴ (باجرجه عالی).

عناوین پروژه، پایان نامه و تز مقاطع مختلف تحصیلی:

۱- پروژه لیسانس تحت عنوان "سیب و فرآورده های آن" (باجرجه ۲۰).

۲- پایان نامه فوق لیسانس تحت عنوان "ارزیابی اثرعسل و پکتیناز بر شفاف کردن آب سیب" (باجرجه ۲۰ و درجه ممتاز).

۳- رساله دوره دکتری (PhD) تحت عنوان "نقش باکتریهای اسیدلاکتیک در کنترل آلودگیهای باکتریایی گوشت" (باجرجه عالی).

## فرصت مطالعاتي

انجام پروژه تحقیقاتي "بررسی بقای گونه های بیفیدوباکتریوم در ماست، شرایط اسیدی معده و محلول صفراوی" در دیپارتمان صنایع غذایی دانشگاه ایالتی آیوا، آمریکا. مرداد ۱۳۸۲ لغایت دیماه ۱۳۸۳.

انجام پروژه تحقیقاتي "غنی سازی پنیهای چدار، فرسکو و موزارلا با منابع مختلف اسید چرب امگا۳" در دیپارتمان مهندسی بیوسیستم دانشکده کشاورزی دانشگاه ایالتی واشنگتن، آمریکا. شهریورماه ۱۳۸۸ لغایت بهمن ماه ۱۳۸۸.

## سوابق کاری

مسئول فنی کارخانه شهرداریان (کمپوت و کنسرو)، سال ۱۳۶۰-۱۳۵۹.

کارشناس صنایع غذایی، بخش صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۶۶-۱۳۶۰.

عضو هیأت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد. ۱۳۶۶ تا کنون.

مدیر گروه علوم و صنایع غذایی از تیر ۱۳۷۵ تا مرداد ۱۳۷۹.

مسئول راه اندازی مقطع دکتری علوم و صنایع غذایی برای اولین بار در ایران. گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد ۱۳۷۷.

معاونت پژوهشی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد. ۱۳۷۸ تا ۱۳۸۲.

دبیر اجرایی سومین همایش ملی بیوتکنولوژی جمهوری اسلامی ایران. دانشگاه فردوسی مشهد. ۱۳۸۱.

نظارت بر طرح های تحقیقاتی مربوط به واحد های تولیدی به منظور تعیین معافیت دو در هزار. سازمان کشاورزی و صنایع و معادن. ۱۳۸۱.

مسئول مرکز پژوهشی فرآوری صیفی جات. ۱۳۸۳ تاکنون.

مدیر گروه علوم و صنایع غذایی از آبان ۱۳۸۳ تا بهمن ۱۳۸۵.

عضو کمیته راهبردی و هیئت علمی گروه فرآوری مواد غذایی پژوهشکده اقبال، جهاد دانشگاهی مشهد. ۱۳۸۴ تاکنون.

عضو کمیته علمی اولین همایش تخصصی حبوبات در ایران. دانشگاه فردوسی مشهد. ۱۳۸۴.

عضو هیئت علمی داوران پنجمین جشنواره فردوسی در کمیته تخصصی صنایع غذایی. دانشگاه فردوسی مشهد. ۱۳۸۴.

نماینده دانشگاه در طرح تحقیقات اساسی وزارت صنایع و معادن. دانشگاه فردوسی-وزارت صنایع و معادن. ۱۳۸۴ تا ۱۳۸۶.

عضو کمیته مشترک صنایع غذایی صنعت و دانشگاه. شرکت سهامی خاص نان قدس رضوی آستان قدس. ۱۳۸۵.

عضو کمیته علمی و داور اولین همایش و نمایشگاه خشکبار. دانشگاه آزاد اسلامی دامغان. ۱۳۸۵.

ناظر پروژه اعمال روش های کنترل کیفی دقیق در سردخانه. سازمان صنایع و معادن خراسان رضوی. ۱۳۸۵ تا ۱۳۸۶.

عضو تیم طراح برنامه ریزی درسی علمی-کاربردی کارشناسی ارشد شیر و فرآورده های لبنی و تعیین سرفصل دروس مربوطه. ۱۳۸۶.

عضو کمیته علمی اولین همایش فرآوری و بسته بندی پسته ایران. دانشگاه فردوسی مشهد. ۱۳۸۶.

ناظر طرح تحقیقاتی بررسی مطالعه در خصوص جایگزینی سرم شیر به عنوان پایه در صنایع لبنی و آب میوه. سازمان صنایع و معادن خراسان. فروردین ۱۳۸۵ تا مهر ۱۳۸۶.

نماینده دانشکده در شهرک فناوری صنایع غذایی و بیوتکنولوژی شمال شرق کشور. ۱۳۸۶.

مشاور شهرک فناوری صنایع غذایی و بیوتکنولوژی شمال شرق کشور. ۱۳۸۶ تا کنون.

عضو هیئت مدیره انجمن متخصصان علوم و صنایع غذایی ایران از سال ۱۳۸۶ تا کنون.

دبیر علمی هجدهمین کنگره علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۸۷.

عضو هیات علمی پژوهشکده علوم و صنایع غذایی خراسان، پارک علم و فناوری خراسان. از ۱۳۶۶ تاکنون.

عضو کمیته های بیوتکنولوژی مواد غذایی، صنعت و معدن، محیط زیست و HACCP خراسان. دانشگاه علوم پزشکی و معاونت غذا و دارو. طی سال های ۱۳۶۶ تا ۱۳۸۹ به صورت متناوب.

همکاری با سازمانهای مختلف از جمله وزارت صنایع، جهادسازندگی، وزارت کشاورزی، سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی و غیره در زمینه های آموزشی پژوهشی در طول زمان اشتغال در دانشگاه.

ارزیابی طرحها و مقالات علمی پژوهشی متعدد از مراکز پژوهشی دانشگاهها و مجلات مختلف کشور طی زمان اشتغال در دانشگاه.

## سوابق آموزشی

### الف- تدریس دروس عملی

صنایع غذایی ۱ و ۲. اصول فرآوری کمپوت و کنسرو، صنایع گوشت، اصول خشکبار، اصول سردخانه و انبار، تخمیر مواد غذایی (مقطع کارشناسی) صنایع غذایی تکمیلی (مقطع کارشناسی ارشد)

### ب- تدریس دروس تئوری

مقطع کارشناسی: اصول تبدیل فرآورده های زراعی و دامی، اصول نگهداری مواد غذایی، اصول کمپوت و کنسرو، اصول سردخانه و انبار، اصول خشکبار، اصول طراحی کارخانجات صنایع غذایی، تغذیه، میکروبیولوژی مواد غذایی.

مقطع کارشناسی ارشد: صنایع فراورده های کشاورزی تکمیلی.

مقطع دکتری: نقش آنزیم ها در صنایع غذایی، اثر فرآیند بر کیفیت غذا، اکولوژی میکروبی، قارچ شناسی.

## سوابق علمی و پژوهشی

### الف- سرپرستی یا مشاوره رساله، پایان نامه و پروژه

### راهنمایی پایان نامه کارشناسی ارشد

۱. کنترل و حذف استافیلوکوکوس اورئوس در همبرگر. مجتبی اسکویی ۱۳۷۶.
۲. تلخی زدائی از آب لیموشیرین با روش جذب سطحی. مسعود یقبانی ۱۳۷۶.
۳. بررسی عوامل موثر بر حفظ رنگ فرآورده های توت فرنگی در حین تولید کنسانتره و پودر. کیانوش صادقی ۱۳۷۷.
۴. بررسی اثر ضد قارچی دی استات سدیم در نان. علیرضا صادقی ماهونک ۱۳۷۷.
۵. بررسی عوامل موثر در تهیه خمیر منجمد مخصوص نانهای حجیم. پروین صدر بلوریان ۱۳۷۸.
۶. شناسایی آلودگیهای قارچی در رب فله و بهینه سازی شرایط نگهداری آن. امیرحسین الهامی راد ۱۳۷۹.
۷. بررسی امکان تولید فیلم خوراکی از کلاژن. محبوبه سرابی جماب ۱۳۸۰.
۸. بهینه سازی شرایط نگهداری گوجه فرنگی برای مصرف تازه خوری. مهتا موسوی ۱۳۸۰.

۹. بررسی اثر پساب کره بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، میکروبی و ارگانولپتیکیماست پروبیوتیک. منیرالسادات شاکری ۱۳۸۲.
۱۰. بررسی امکان فرآوری نگهداری طالبی به روش اسمز - انجماد. فرید عمیدی فضلی ۱۳۸۳.
۱۱. بررسی عوامل موثر بر فرآوری طالبی و خربزه به روش خشک کردن اسمزی. علی گنجلو ۱۳۸۴.
۱۲. بررسی امکان افزایش زمان ماندگاری قارچ خوراکی دکمه ای سفید (*Agaricus bisporus*) با استفاده از پوشش های پلی ساکارییدی و ترکیبات شیمیایی. اعظم نیازمند ۱۳۸۴.
۱۳. بررسی امکان تولید نوشیدنی با ماندگاری بالا از دانه طالبی و بهینه سازی فرمولاسیون آن. هما بقایی ۱۳۸۵.
۱۴. بهینه سازی زمان ماندگاری نان گندم نیمه حجیم با استفاده از خمیر ترش. علیرضا صادقی ۱۳۸۶.
۱۵. بررسی ساختار شیمیایی، فیزیکی و پایداری اکسایشی مغز دانه ارقام خربزه و طالبی رایج در استان خراسان. میترا رضائی گرگانی ۱۳۸۷.
۱۶. بهینه سازی فرمولاسیون پاستیل میوه ای بر پایه آلو. رویا رضائی ۱۳۸۹.
۱۷. بررسی امکان تولید پاستیل طالبی و بهینه سازی فرمولاسیون. صفیه خلیلیان ۱۳۸۹.
۱۸. ارزیابی کینتیک و منحنی هم دمای جذب به (*Cydonia oblonga*) خشک شده به روش فراصوت - اسمز - هوای داغ و بهینه سازی شرایط خشک کردن با استفاده از روش سطح-پاسخ. محمد نوشاد ۱۳۸۹.
۱۹. بررسی تاثیر آغازگرهای تولیدکننده پلی ساکارید خارج سلولی و پروتئین آب پنیر تغلیظ شده بر پایداری، ویژگیه ای فیزیکوشیمیایی وحسی نوشیدنی دوغ. احمد احتیاطی ۱۳۹۰.
۲۰. ارزیابی اثر پوشش کیتوزانوسفیده تخم مرغ کینتیک انتقال جرم، ویژگیهای فیزیکوشیمیایی و وحسی ناگتپنیرکردی سرخشد به روش عمیقوشبیه سازی با استفاده از مدل پوسته. الهام انصاریفر. ۱۳۹۰.
۲۱. اثر "*Spirulina platensis*" برویژگیهای فیزیکوشیمیایی، وحسی و میکروبی ماست. سید امیرتوکلیلاهیجانی. (مصوب-در حال انجام).
۲۲. بهینه سازی فرمولاسیون پاستیلکیویواتر "*Spirulina platensis*" برویژگیهای فیزیکوشیمیایی وحسی آن. اسماعیل خزائی پول. (مصوب-در حال انجام).

### مشاوره پایان نامه کارشناسی ارشد

۱. عوامل موثر در تولید شیر میوه. علیرضا صدقیان ۱۳۷۵.
۲. بررسی اثر کلرور کلسیم بر حفظ خصوصیات کیفی ارقام گلابی در سردخانه. شهره نیکخواه ۱۳۷۶.

۳. ارزیابی برخی از فاکتورها بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و ارگانولپتیکی و راندمان پنیر ریکوتا. علی معتمدزادگان ۱۳۷۶.
۴. بررسی خصوصیات شیمیایی - فیزیکی و ارگانولپتیکی پاروین (بستی سویا). کوشان نایب زاده ۱۳۷۶.
۵. استفاده از دوغ کره در تهیه ماست منجمد. مهران اعلمی ۱۳۷۷.
۶. بررسی امکان تولیدپنیرکاتیجازپساب کره شیرین. افتخارالسادات شجاعالدینی ۱۳۷۷.
۷. شناسایی نابسامانیهای فیزیولوژیکوبیماریهای قارچی سبب بعداز برداشت و تهیه یک نرم افزار رایانه ای. سیدمهدی جعفری ۱۳۷۸.
۸. بررسی امکان استفاده از دی استات سدیم در مایونز. علی کاظمی اسکویی ۱۳۸۰.
۹. بررسی امکان تولید جیره غذایی نجات. مهسا دیلمی ۱۳۸۵.
۱۰. بررسی اثر ماده جامد شیر و پری بیوتیک شیر سویا بر ویژگی های میکروبی، فیزیکوشیمیایی و ارگانولپتیکی ماست پروبیوتیک. سمیرا یگانه زاد ۱۳۸۶.
۱۱. بررسی اثر آرد دانه خربزه به عنوان جایگزینی چربی بر ویژگی های شیمیایی حسی فرآورده های گوشتی. مریم عابدینی ۱۳۸۶.
۱۲. بهینه سازی فرمولاسیون ماست میوه ای و بررسی کیفیت آن در طی زمان نگهداری. نفیسه واحدی ۱۳۸۶.
۱۳. بررسی فرایند تولید نبات در ایران به منظور بهینه سازی کریستاله شدن ساکارز. علی اکبر غلامحسین پور ۱۳۸۶.
۱۴. اثراتدمایبرشتهکردن، فرمولاسیون و زمان نگهداری برویژگیهای فیزیکوشیمیایی و ارگانولپتیکی پسته. وجیهه نیک زاده ۱۳۸۶.
۱۵. بررسی اثر نگهدارندگی دی استات سدیم در نوشابه های گازدار. ماندانا پهلوانی ۱۳۸۷.
۱۶. بررسی اثر دما، امواج ماکروویو و صمغ بر کنتیک انتقال جرم و خصوصیات کیفی مرغ سرخ شده به روش عمیق. مریم سورگی ۱۳۸۸.

### راهنمایی رساله دکتری

۱. ارزیابی عوامل موثر بر بهینه سازی ویژگی های فیزیکی، شیمیایی و ارگانولپتیکی رب گوجه فرنگی. مصطفی مظاهری طهرانی ۱۳۸۲.
۲. بررسی و بهبود خاصیت امولسیون کنندگی پروتئینهای میوفیریلارماهی کیلکابه روش RSM. علی معتمد زادگان ۱۳۸۳.
۳. کاربرد شبکه های عصی و پردازش تصویر در مدل سازی و تجزیه و تحلیل فرایند خشک کردن کدو حلوائی به روش ترکیبی اسمز جریان هوا. مسعود شغافی زنوزیان ۱۳۸۵.
۴. کاربرد سیستم های هوشمند در خشک کردن میگو. محبت محبی ۱۳۸۵.
۵. مدل کردن تغییرات شیمیایی و میکروبی زعفران در طول دوره انبارداری. مرضیه بلندی ۱۳۸۶.

۶. بررسی برخی خواص رئولوژیکی و کارکردی صمغ قدومه شیرازی ( Alyssum homolocarpum ) و تاثیر آن بر کیفیت نان. آرش کوچکی ۱۳۸۷.
۷. بررسی امکان استفاده از اولتراسوند در استخراج روغن ازدانه انار و تعیین ریزساختار، ویژگیهای شیمیایی و قدرت آنتیاکسیدانی ترکیبات پلیفنلی موجود در آن. شادی بصیری. ۱۳۹۰.
۸. روشهای ملکولی شمارش و شناسایی باکتری های پروبیوتیک در ماست با تکنیک PCR. منیرالسادات شاکری. (مصوب-در حال انجام).
۹. بررسی امکان کاربرد سیستمهای هوشمند در ارزیابیهای ریسکهای میکروبی فراورده های لبنی. معصومه مهربان. (مصوب-در حال انجام).
۱۰. بررسی امکان تولید پنیر سینبایوتیک با استفاده از سویه های بومی ایزوله شده از پنیرکردی سنتی و سایر سویه های خالص پروبیوتیک. الناز میلانی. (مصوب-در حال انجام).
۱۱. مطالعه کمی قارچهای مولد آلفاتوکسین و اکراتوکسین مبتنی بر روشهای PCR و بررسی همبستگی آن با میزان توکسینها در ارقام کشمش خراسان رضوی. محبوب هسرابی جماب. (مصوب-در حال انجام).
۱۲. بررسی عوامل موثر بر تشکیل و ثبات امولسیون روغن زنجبیل در عصاره چای سبز. اکرم آریانفر. (مصوب-در حال انجام).
۱۳. غنی سازی ماست با منابع گوناگون امگا ۳ و بررسی تاثیر آن بر ویژگیهای فیزیکی و شیمیایی و حسی طی مدت نگهداری. آزاده قربانی. (مصوب-در حال انجام).
۱۴. ارزیابی تاثیر پلاسید بر خصوصیات ضدباکتریایی آغازگرهای لاکتوباسیل موجود در خمیر ترش سنتی ایران بر اساس روشهای مولکولی. (مصوب-در حال انجام).
۱۵. بهینه سازی خشک کردن پاششی پودر کشک. راحله قاسمزاده. (مصوب-در حال انجام).

## مشاوره رساله دکتری

۱. جداسازی و شناسایی سویه های بیفیدوباکتریوم بومی ایران و بررسی قابلیت های کاربردی آنها در تولید فرآورده های پروبیوتیک. مرتضی خمیری ۱۳۸۳.
۲. بهینه سازی فرایند تولید ایزوله های پروتئین ارقام کانولا به روش غشائی. علیرضا قدس ولی ۱۳۸۳.
۳. کلونینگ و تولید آلرژنهای نوترکیب پسته و بررسی فرآیند حرارتی بر آلرژن یسسته پسته. ریچانه نوربخش ۱۳۸۹.
۴. میکروانکپسولاسیون باکتریهای پروبیوتیک. رضا رضایی مکرّم ۱۳۸۹.
۵. بهینه سازی شرایط فرآیند و فرمولاسیون مخلوط شیر سویا و شیر لبنی جهت تولید بستنی ماستی سین بایوتیک. الهام مهدیان. ۱۳۹۰.
۶. تولید ماده غذایی پروبیوتیکی به عنوان کاندیدی جهت ایمونوتراپی. لیلا روزبه نصیرایی. (مصوب-در حال انجام).

۷. تولید و ارزیابی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی نانوحامل اسپرتین و مدلسازی انتقال جرم آن طی رهایش با استفاده از اتوماتای سلولی. میلاد فتحي. (مصوب-در حال انجام).

## ب- طرحهای پژوهشی

مجري طرح "بررسی اثر غسل و پکتیناز بر شفافسازی آب سیب". ۱۳۶۶. معاونت پژوهشی دانشگاه فردوسی مشهد.

مجري مشترک طرح "بررسی اثر ضد باکتریایی باکتری های اسید لاکتیک بر رشد باکتریهای عامل فساد و بیماری زا در گوشت". ۱۳۷۵. معاونت پژوهشی دانشگاه فردوسی مشهد.

مجري طرح "بررسی وضعیت صنایع تبدیلی - تکمیلی و حرف روستایی در تعاونیهای استقلال، بلقیس، فرشچیان و شهید دهقان". ۱۳۷۷. وزارت کشاورزی با همکاری مهندسین مشاور تام.

مجري طرح "بررسی وضعیت صنایع تبدیلی - تکمیلی و حرف روستایی در استان خراسان (سنتز استانی)". ۱۳۷۸. وزارت کشاورزی (دفتر طرح جامع) با همکاری مهندسین مشاور تام.

مجري طرح "بررسی وضعیت صنایع تبدیلی - تکمیلی و حرف روستایی در تعاونیهای کاوش، کشاورزی، آزادگان و مالک اشتر". ۱۳۷۹. وزارت کشاورزی با همکاری مهندسین مشاور تام.

مجري طرح "بررسی امکان تولید فراورده های با قابلیت ماندگاری بالا از هندوانه، خربزه و طالبی" (طرح بین دانشگاهی - طرح برگزیده در جشنواره فردوسی سال ۱۳۸۶). ۱۳۸۴. دانشگاه فردوسی مشهد - پارک علمی فناوری خراسان.

مجري طرح "بررسی امکان تولید نوشیدنی ماندگار بر پایه مغز تخم طالبی، خربزه، هندوانه و کدو". طرح پژوهشی شماره ۱. دانشگاه فردوسی مشهد.

مجري طرح جامع مطالعاتی "تولید فراورده های پسته (روغن و کره پسته)". ارتباط صنعت و دانشگاه - مرکز پژوهشی بسته بندی. ۱۳۸۵. مرکز تحقیقات بسته بندی مواد غذایی شرکت پسته آبادان.

مجري طرح مطالعات "توجیه پذیری اقتصادی، فنی و مالی تولید روغن پسته". ارتباط صنعت و دانشگاه - مرکز پژوهشی بسته بندی. ۱۳۸۵. مرکز تحقیقات بسته بندی مواد غذایی شرکت پسته آبادان.



مجري مشترک طرح "ارزیابی و بهینه سازی تولید نان نیمه حجیم جهت معرفی به عنوان نان غالب در کشور" (طرح توتک - طرح برگزیده در جشنواره فردوسی سال ۱۳۸۶). ۱۳۸۶. شورای پژوهشهای علمی کشور کمیسیون کشاورزی.

مجري طرح "کاربرد پردازش تصویر در ارزیابی خصوصیات کیفی نان". ۱۳۸۷. معاونت پژوهشی دانشگاه فردوسی مشهد.

مجري طرح "بهینه سازی فرمولاسیون و خصوصیات فیزیکوشیمیایی و ارگانولپتیکی پاستیل بر پایه سیب و کدو". طرح پژوهشی شماره ۲. دانشگاه فردوسی مشهد.

همکار طرح "بررسی امکان تولید فرآورده های مختلف از زرشک".

همکار طرح "فرمولاسیون مواد غذایی برای جبهه های جنگ". ۱۳۶۶. معاونت پژوهشی دانشگاه فردوسی مشهد.

همکار طرح "بررسی پروتئولیزپنیروتسریع آن باروش شوک حرارتی". ۱۳۷۳. معاونت تحقیقات جهادسازندگی تهران.

همکار طرح "مکان یابی صنایع تبدیلی در استان خراسان". ۱۳۷۷. معاونت پژوهشی دانشگاه فردوسی مشهد.

همکار طرح "بهینه سازی زنجیره رب گوجه فرنگی". ۱۳۷۹. (طرح ملی) دانشگاه فردوسی مشهد.

همکار طرح "ارزیابی عوامل موثر بر تولید نوشیدنی از زعفران".

همکار طرح "بررسی ایجاد شهرک فن آوری صنایع غذایی و بیوتکنولوژی". ۱۳۷۹. معاونت پژوهشی دانشگاه فردوسی مشهد.

همکار طرح پژوهشی "بازنگری دروس رشته علوم و صنایع غذایی در مقطع کارشناسی". ۱۳۸۳. وزارت علوم، تحقیقات و فناروی گروه برنامه ریزی کشاورزی.

مشاور طرح "کاربرد استنتاج فازی پردازش تصویر در بهینه سازی فرمولاسیون سس مایونز رژیمی". ۱۳۸۷. معاونت پژوهشی دانشگاه فردوسی مشهد.

مشاور طرح "مدلسازی انتقال جرم طی سرخ کردن قارچ به روش عمیق". معاونت پژوهشی دانشگاه فردوسی مشهد

تدوین استاندارد سوسیس و کالباس - ویژگیها و روشهای آزمون. ۱۳۷۴. استاندارد تهران.

تدوین استاندارد پوره سیب - ویژگیها و روشهای آزمون. ۱۳۷۷. استاندارد مشهد.

تدوین استاندارد ترشی لیمو- ویزگیها و روشهای آزمون. ۱۳۷۷. استاندارد مشهد.

تدوین استاندارد کباب لقمه - ویزگیها و روشهای آزمون. ۱۳۷۸. استاندارد مشهد.

تدوین استاندارد پودر گوجه فرنگی - ویزگیها و روشهای آزمون. ۱۳۷۸. استاندارد مشهد.

آئین کار نگهداری رب فله در سردخانه. ۱۳۷۸. استاندارد مشهد.

آئین کار شستشوی تجهیزات و ماشین الات صنایع غذایی (کمپوت و کنسرو). ۱۳۷۸. استاندارد مشهد.

تدوین استاندارد کنسرو مرغ - ویزگیها و روشهای آزمون. ۱۳۷۸. استاندارد مشهد.

تدوین استاندارد گوشت عمل آوری شده آماده طبخ - ویزگیها و روشهای آزمون. ۱۳۷۹. معاونت پژوهشی دانشگاه و استاندارد مشهد.

تدوین آئین کار تولیدکمپوت سیب و گلابی. ۱۳۷۹. استاندارد مشهد.

## مقالات و انتشارات

### الف- آرایه مقالات در مجلات علمی پژوهشی معتبر

۱. **شهیدی، ف.**، فلاحی، م. افتخاری شاهرودی، ف. ۱۳۶۸. مقایسه ترکیب شیمیایی سیب زرد لبنانی و عباسی در مشهد. مجله علوم و صنایع کشاورزی. جلد ۳ شماره ۲، ۴۸-۴۴.

۲. **شهیدی، ف.**، افتخاری شاهرودی، ف. فلاحی، م. ۱۳۶۸. ارزیابی اثر اسل و پکتیناز بر شفاف کردن آب سیب. مجله علوم و صنایع کشاورزی. جلد ۴ شماره ۱، ۶۶-۵۱.

۳. **شهیدی، ف.** ۱۳۷۳. رساندنوتسریع‌آندرپنیرسازی. مجله پژوهش‌وسازندگی. جلد ۴ شماره ۶، ۱۷۳-۱۶۶.

۴. **شهیدی، ف.**، وندیوسفی، ج. محمدی، ع. ا. مرتضوی، ع. ۱۳۷۴. بررسی خصوصیات ضد میکروبی باکتریایی اسیدلاکتیک جدا شده از گوشت. مجله علوم و صنایع کشاورزی. جلد ۹ شماره ۱، ۷۸-۵۶.

۵. **شهیدی، ف.**، صادقی ماهونک، ع. ۱۳۷۸. بررسی وضعیت صنایع تبدیلی و تکمیلی وابسته به محصولات کشاورزی در استان خراسان. مجله اقتصاد کشاورزی و توسعه. جلد ۷ شماره ۳، ۱۰۰-۸۳.

۶. شجاع الدینی، ا.، مرتضوی، ع. **شهیدی، ف.** ۱۳۷۹. بررسی امکان تولید پنیرکاتیج از پساب کره شیرین. مجله علوم و صنایع کشاورزی. جلد ۱۴ شماره ۲، ۷۰-۶۱.

۷. صادقی ماهونک، ع. **شهیدی، ف.** ۱۳۸۰. بررسی اثر ضدقارچی دیاستاسیم در نان. مجله علوم و فنون کشاورزی منابع طبیعی. جلد ۵. شماره ۱، ۱۸۹-۱۹۷.

۸. **شهیدی، ف.** سیف کردی، ع. ا. یقبنانی، م. ۱۳۸۰. تلخی زدایی آب لیموشیرین با استفاده از رزین پلی استایرن دی فنیل بنزن. مجله علوم و صنایع کشاورزی. جلد ۱۵ شماره ۱، ۱۱-۳.
۹. صادقی، ک. **شهیدی، ف.** رضوی، ع. م. ۱۳۸۰. ارزیابی اثر عوامل گوناگون بر پایداری رنگ توت فرنگی در طی تولید کنسانتره و پودر. مجله دانش کشاورزی. جلد ۱۱ شماره ۲، ۶-۱.
۱۰. مظاهری، م. مرتضوی، ع. **شهیدی، ف.** نصیری محلاتی، م. ۱۳۸۱. اصلاح روش اندازه گیری قوام رب گوجه فرنگی به روش بوستویک. مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی. جلد ۹ شماره ۱، ۱۶۰-۱۵۳.
۱۱. مظاهری، م. مرتضوی، ع. **شهیدی، ف.** نصیری محلاتی، م. ۱۳۸۱. اثر خورد کردن اسیدی داغ به روش حرارتدهی برویژگیهای کیفی رب گوجه فرنگی. مجله علوم و صنایع کشاورزی. جلد ۱۶ شماره ۱، ۱۴۲-۱۳۵.
۱۲. حسینی نژاد، م. **شهیدی، ف.** ملکزاده، غ. ۱۳۸۱. ارزیابی ویژگیهای کیفی و میزان آلودگی میکروبی نمونه های زعفران خشک شده به روش مایکروویو. مجله علوم و صنایع کشاورزی. جلد ۱۶ شماره ۲، ۵۷-۵۱.
۱۳. مظاهری، م. مرتضوی، ع. **شهیدی، ف.** نصیری محلاتی، م. ۱۳۸۲. بررسی ویژگی های کیفی واریته های گوجه فرنگی. مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی. جلد ۱۰ شماره ۳، ۷۶-۶۵.
۱۴. الهامی راد، ا. ح. **شهیدی، ف.** ۱۳۸۳. ارزیابی تغییرات فیزیکوشیمیایی و میکروبی رب گوجه فرنگی فله در طی نگهداری در سردخانه. مجله علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی. جلد ۸ شماره ۱، ۱۸۱-۱۷۱.
۱۵. خمیری، م. مرتضوی، ع. قدوسی، ح. خامسان، ع. درخشان، ا. **شهیدی، ف.** ۱۳۸۳. شناسایی بیفیدوباکتریوم جدا شده از نمونه های مدفوعی در ایران با استفاده از PCR با پرایمرهای اختصاصی در سطح جنس و آنالیز توالی ژنی 16Sr RNA. مجله دانشگاه علوم پزشکی کرمان. جلد ۱۲ شماره ۱، ۳۱-۲۱.
۱۶. خمیری، م. قدوسی، ح. مرتضوی، ع. خامسان، ع. درخشان، ا. **شهیدی، ف.** ۱۳۸۴. جداسازی، شناسایی و بررسی چگونگی توزیع نژادهای بیفیدوباکتریوم در برخی از افراد ایرانی. مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی. جلد ۱۲ شماره ۳، ۵۱-۴۴.
۱۷. قدس ولی، ع. وثوقی، م. حداد خداپرست، م. ح. **شهیدی، ف.** ۱۳۸۴. بهینه سازی تولید ایزوله پروتئین رسوبی از کنجاله های هگزانی و دوفازی کانولا. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۲ شماره ۱، ۱۳-۱.
۱۸. الهامی راد، ا. ح. **شهیدی، ف.** ۱۳۸۴. شناسایی آلودگی های قارچی رب گوجه فرنگی فله در سردخانه و تعیین میزان فراوانی آنها. مجله پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران. جلد ۱ شماره ۱، ۲۶-۱۹.
۱۹. عمیدی فضلی، ف. **شهیدی، ف.** قدوسی، ح. نصیری محلاتی، م. ۱۳۸۵. اثر زمان و غلظت محلولهای ساکارز بر فرایند اسمزطالی. مجله علوم و صنایع کشاورزی. جلد ۲۰ شماره ۲، ۳۲-۲۵.
۲۰. عمیدی فضلی، ف. **شهیدی، ف.** قدوسی، ح. نصیری محلاتی، م. ۱۳۸۵. بررسی امکان فرآوری طالبی به روش اسمز-انجماد، انجمادزدایی دردمای یخچال و مایکروویو. مجله علوم و صنایع کشاورزی. جلد ۲۰ شماره ۲، ۱۱۱-۱۰۳.
۲۱. شاکری، م. **شهیدی، ف.** مرتضوی، ع. نصیری محلاتی، م. بیرقی طوسی، ش. ۱۳۸۵. بررسی پساب کره برویژگیهای فیزیکوشیمیایی، میکروبی

- وارگانولپتیکیماست پروبیوتیک. مجله علوم و صنایع کشاورزی. جلد ۲۰ شماره ۲، ۱۹۵-۱۸۹.
۲۲. گنجلو، ع. **شهیدی، ف.** وریدی، م. ج. کوچکی، آ. ۱۳۸۵. تاثیر یون  $Ca^{+2}$  و نوع محلول قندی بروی ژگیهای فیزیولوژیکی وحشی طالبی آبگیر شده به روش اسمز. مجله علوم و صنایع کشاورزی. جلد ۲۰، شماره ۵، ۱۶۶-۱۵۹.
۲۳. محبی، م. **شهیدی، ف.** اکبرزاده توتونچی، م. موسوی، م. قدوسی، ح. ۱۳۸۵. ارزیابی کنتیک، چروکیدگی و آبگیری مجدد در فرایند خشک کردن میگو. مجله علوم و صنایع کشاورزی. جلد ۲۰، شماره ۵، ۳۱۵-۳۰۵.
۲۴. **شهیدی، ف.** کوچکی، آ. بقایی، ه. ۱۳۸۵. بررسی برخی ترکیبات شیمیایی و خواص فیزیکی دانه هندوانه، کدو، طالبی و خربزه بومی ایران و تعیین ویژگی های شیمیایی روغن حاصل از آن ها. مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی. جلد ۲۰ شماره ۵، ۴۲۱-۴۱۱.
۲۵. صادقی، ع. **شهیدی، ف.** مرتضوی، ع. نصیری محلاتی، م. بهشتی، ح. ر. ۱۳۸۷. بهینه سازی فرایند تولید مالت و دکسترین با استفاده از آنزیم آلفا آمیلاز 2-x Termamyl. مجله علوم و فنون کشاورزی. جلد ۱۲ شماره ۴۵، ۳۸۲-۳۷۳.
۲۶. صادقی، ع. **شهیدی، ف.** مرتضوی، ع. نصیری محلاتی، م. ۱۳۸۷. ارائه مدلی جهت بهبود حجم پس از پخت و تاخیر بیات شدن نان گندم نیمه حجیم با استفاده از خمیر ترش. مجله زیست شناسی ایران. جلد ۲۱ شماره ۱ ویژه نامه میکروبیولوژی، ۱۱۳-۱۰۵.
۲۷. صادقی، ع. **شهیدی، ف.** مرتضوی، ع. نصیری محلاتی، م. صادقی، ب. ۱۳۸۷. بررسی تاثیر استفاده از خمیر ترش بر زمان ماندگاری میکروبی و خواص حسی نان بربری. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی. جلد ۹ شماره ۳، ۱۷۰-۱۵۳.
۲۸. واحدی، ن. مظاهری طهرانی، م. **شهیدی، ف.** ۱۳۸۷. بهینه سازی فرمولاسیون ماست میوه ای و بررسی کیفیت آن در طی زمان نگهداری. مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی. جلد ۱۵ شماره ۶، ۱۸۷-۱۷۶.
۲۹. واحدی، ن. مظاهری طهرانی، م. **شهیدی، ف.** ۱۳۸۸. فرمولاسیون ماست میوه ای تهیه شده از شیر تغلیظ شده و بررسی کیفیت آن در طی زمان نگهداری. مجله علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی. جلد ۱۳ شماره ۴۸، ۲۶۰-۲۵۱.
۳۰. یگانه زاد، س. مظاهری طهرانی، م. **شهیدی، ف.** زایرزاده، ا. ۱۳۸۸. بررسی اثر شیر سویا بر زنده ماندن باکتری های لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و ویژگی های فیزیکی شیمیایی و ارگانولپتیک ماست پروبیوتیک. مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی. جلد ۱۶ شماره ۱، ۱۷۴-۱۶۵.
۳۱. غلامحسین پورکازرونیان، ع. وریدی، م. ج. الهی، م. **شهیدی، ف.** ۱۳۸۸. بهینه سازی فرایند سنتی تولید نبات. مجله علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی. جلد ۱۳ شماره ۴۷، ۹۴-۸۵.
۳۲. صادقی، ع. **شهیدی، ف.** مرتضوی، ع. نصیری محلاتی، م. کوچکی، آ. رضایی مکرم، ر. ۱۳۸۸. بررسی تاثیر استفاده از خمیر ترش بر کاهش بیاتی نان بربری. مجله علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی. جلد ۱۳ شماره ۴۷، ۴۷-۳۷.
۳۳. بلندی، م. **شهیدی، ف.** صداقت، ن. قاسم زاده، ر. ۱۳۸۸. بررسی اثر دما، فعالیت آبی و مدت نگهداری بر شدت رنگ، عطر و تلخی کلاله زعفران. مجله علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی. جلد ۱۳ شماره ۴۷، ۶۵-۶۱.

۳۴. بقائی، ه. **شهیدی**، ف. وریدی، م.ج. نصیری محلاتی، م. ۱۳۸۸. فرمولاسیون نوشیدنی پرتقالي بر پایه دانه طالبي و ارزيابي ويژگيهاي آن در زمان نگه‌داري. مجله علوم و فنون کشاورزي و منابع طبيعي. جلد ۱۳ شماره ۴۷، ۴۲۰-۴۱۱.
۳۵. ضياجش ديلمي، م. صداقت، ن. **شهیدی**، ف. ۱۳۸۸. تأثیر روش بسته بندي و دمائي نگهداري بر خصوصيات شيميائي و حسي بيسکويت فشرده. مجله پژوهشهاي علوم و صنايع غذايي ايران. جلد ۵ شماره ۱، ۲۱-۱۱.
۳۶. معتمدزادگان، ع. **شهیدی**، ف. مرتضوي، ع. پورآذرنگ، ه. حمزه، ش. شهيدياساقي، ا. قرباني حسن سرايي، آ. خاني پور، ا. ۱۳۸۸. اثر آنزيم پاپائين بر درجه هيدروليز و طول زنجيره پپتيدي پروتئين هاي ميوفيبريلار ماهي كيلكا. مجله علوم کشاورزي و منابع طبيعي. جلد ۱۶ شماره ۳، ۱۰-۱.
۳۷. عابديني، م. وریدی، م. ج. **شهیدی**، ف. مرعشي، ح. ۱۳۸۸. بررسی اثر آرد دانه خربزه به عنوان جایگزین چربي بر ويژگي هاي شيميائي و حسي فرآورده هاي گوشتي. مجله علوم و صنايع غذايي ايران. جلد ۶ شماره ۴، ۵۷-۵۱.
۳۸. رضايي مکرم، ر. مرتضوي، ع. حبيبي نجفي، م.ب. **شهیدی**، ف. خميري، م. ۱۳۸۹. اثر ميکروانکپسولاسيون آلژينات کلسيم بر قابليت زنده ماني لاکتوباسيلوس اسيدوفيلوس PTCC در شرايط شبیه سازي شده معده و روده انسان. مجله علوم و صنايع غذايي ايران. جلد ۷ شماره ۲، ۶۱-۵۱.
۳۹. پهلواني، م. موسوي، س.م.ع. حميدي اصفهاني، ز. صداقت، ن. شهیدی، ف. ۱۳۸۹. بررسی وتعيين حداقل غلظت بازدارندگي (MIC) دياستات سدیم بربرخي از ميکروارگانيسمهاي عامل فساددروناشبه هاي گازداردرمحيط کشت. مجله علوم و صنايع غذايي ايران. جلد ۷ شماره ۳، ۵۹-۵۱.
۴۰. **شهیدی**، ف. محبي، م. احتياطي، ا. ۱۳۸۹. تحليل تصاویررقمي مغزنان بربري غني شده با آردسويا. مجله پژوهشهاي علوم و صنايع غذايي ايران. جلد ۶ شماره ۴، ۲۵۳-۲۴۷.
۴۱. **شهیدی**، ف. محبي، م. نوشاد، م. احتياطي، ا. فتحي، ف. ۱۳۹۰. بررسی تأثير پيش تيمار اسمز و فراصوت بر برخي ويژگيهاي کيفي موزخشک شده به روش هواي داغ. مجله پژوهشهاي علوم و صنايع غذايي ايران. جلد ۷ شماره ۴، ۲۷۲-۲۶۳.
۴۲. مهديان، ا. مظاهري طهراني، م. **شهیدی**، ف. ۱۳۹۰. بررسی اثر کاربرد آرد کامل سويلا بر خصوصيات رئولوژيکي بستني. مجله علوم و صنايع غذايي ايران. جلد ۸ شماره ۳۱، ۱۱۴-۱۰۷.
۴۳. صداقت، ن. نيك زاده، و. **شهیدی**، ف. ۱۳۹۰. بررسی تغييرات حسي، رطوبت وبافت پسته تحت تاثيردمائي برشته کردن وزمان نگهداري. مجله علوم و صنايع غذايي ايران. جلد ۸ شماره ۱، ۱۰۹-۱۰۱.
۴۴. **شهیدی**، ف. خليليان، ص. محبي، م. فتحي، م. ۱۳۹۰. فرمولاسيون پاستيل سيب وارزيابي فرمولهاي مختلف براساس ويژگيهاي حسي وفعاليت آب. مجله پژوهشهاي علوم و صنايع غذايي ايران. جلد ۷ شماره ۲، ۱۳۶-۱۲۹.
۴۵. خليليان، ص. **شهیدی**، ف. الهي، م. محبي، م. سرمد، م. روشن نژاد، م. ۱۳۹۰. اثرغلظتهاي مختلف پکتينوگزانتان برويژگيهاي حسيوفعاليت آب پاستيل ميوه اي برپايه پوره طالبي. مجله پژوهشهاي علوم و صنايع غذايي ايران. جلد ۷ شماره ۳، ۲۰۹-۲۰۰.

۴۶. کوچکی، آ. **شهیدی**، ف. مرتضوی، س.ع. کریمی، م. میلانی، ا. ۱۳۹۰. بررسی اثرصمغ های دانه قدومه شیرازی (*Alyssum homolocarpum*) وگزانتان برخواص رئولوژیکی خمیروکیفیت نان حاصل ازآردگندم. مجله پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران. جلد ۷ شماره ۱، ۱۶-۹.

۴۷. بصیری، ش. **شهیدی**، ف. کدخدایی، ر. فرهوش، ر. ۱۳۹۰. بررسی تاثیرامواج فراصوت وروشهای پیش فراوری براستخراج روغن ازهسته انار. مجله پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران. جلد ۸ شماره ۳۱، ۱۲۲-۱۱۵.

48. Moatamedzadegan, A., H. Pourazarang., **F. Shahidi**., A. Mortazavi. 2004. Dietary Mineral Content, Fatty Acid and Amino Acid Composition of Three Species of Kilka Fish (Clupeidae) from the Caspian Sea. *Journal of Aquatic Food Product Technology*.
49. **Shahidi, F.**, F. Amidi Fazli., M. Mohebbi., A. Ganjloo. 2007. Osmotic Dehydration of Cantaloupe: Influences of Time and Concentration. *Acta Horticulturae*. **731**:129-133 .
50. **Shahidi, F.**, A. Ganjloo., M. Mohebbi. 2007. Osmotic Treatment in Melons (Cantaloupe and Muskmelon) Processing: Physicochemical and Organoleptical Effects. *Acta Horticulturae*. **731**:457-461 .
51. **Shahidi, F.**, F. Amidi Fazli., M. Mohebbi., A. Koocheki. 2007. A Perception to Osmodehydrofreezing: a Novel Approach in Cantaloupe in Cantaloupe Processing. *Acta Horticulturae*. **731**:463-466.
52. **Shahidi, F.**, A. F. Mendosa., T. Boylston., M. Mohebbi. 2007. A Perception to Survival of Bifidobacterium spp. in Bioyaghourt, Simulated Gastric Juice and Bile Solution. *World Applied Science Journal*. **3(1)**:40-44.
53. Sadeghi, A., **F. Shahidi**., A. Mortazavi. 2007. Evaluation of Sourdough Effect on Iranian Barbari Bread Staling. *World Applied Science Journal*. **2(5)**:490-498.
54. Sadeghi, A., **F. Shahidi**., A. Mortazavi. 2007. Evaluation of Different Parameters Effect on Maltodextrin Production by  $\alpha$ -Amylase Termamy 12-x. *World Applied Science Journal*. **3(1)**:34-39.
55. Yeganehzad, S., M. Mazaheri., **F. Shahidi**. 2007. Studying Microbial, Physiochemical and Sensory Properties of Directly Concentrated Probiotic Yoghourt. *African Journal of Agricultural Research*. **2(8)**:366-369.
56. Shafafi Zenoozian, M., S. Devahastin., S. M. A. Razavi., **F. Shahidi**., H. R. Pourreza. 2008. Use of Artificial Neural Network and Image Analysis to Predict Physical Properties of Osmotically Dehydrated Pumpkin. *Journal of Drying Technology*. **26(1)**:132-144.
57. Shafafi Zenoozian, M., H. Feng., S. M. A. Razavi., **F. Shahidi**., H. R. Pourreza. 2008. Image Analysis and Dynamic Modeling of Thin Layer Drying of Osmotically Dehydrated Pumpkin. *Journal of Food Processing and Preservation*. **32(1)**:88-102.
58. Baghai, H., **F. Shahidi**., M. J. Varidi., M. Nasiri Mahallati. 2008. orange-cantaloupe seed beverage:nutritive value, effect of storage time and condition on chemical, sensory and microbial properties. *World Applied Science Journal*. **3(5)**:753-758.
59. Sadeghi, A., **F. Shahidi**., S. A. Mortazavi., B. Sadeghi. 2008. Evaluation of Sourdough Effect on Microbiological Shelf Life and Sensory Properties of Iranian Barbari Bread. *Journal of Biotechnology*. **7(2)**:354-356.

60. Sadeghi, A., **F. Shahidi.**, A. Mortazavi., M. Nasiri Mahallati. 2008. Evaluation of *Lactobacillus sanfranciscensis* (ATCC 14917) and *Lactobacillus plantarum* (ATCC 43332) effects on Iranian Barbari bread shelf life. *African Journal of Biotechnology*. **7(18)**:3346-3351 .
61. Gholamhosseinpour, A., M.Varidi., M. Elahi., **F. Shahidi.** 2008. Evaluation of Traditional Production Process of Rock Candy and Optimization of Sucrose Crystallization (Part 1). *American-Eurasian Journal of Agricultural & Environmental Science*. **4(1)**:72-75 .
62. Gholamhosseinpour, A., M.Varidi., M. Elahi., **F. Shahidi.** 2008. Evaluation of Traditional Production Process of Rock Candy and Optimization of Sucrose Crystallization (Part 2). *American-Eurasian Journal of Agricultural & Environmental Science*.**4(2)**:150-155 .
63. Vahedi, N., M. Tehrani., **F. Shahidi.** 2008. Optimizing of Fruit Yoghurt Formulation and Evaluating Its Quality During Storage. *American-Eurasian Journal of Agricultural & Environmental Science*.**3(6)**:922-927 .
64. Bolandy, M., **F. Shahidi.**, N. Sedaghat., R. Farhoosh., H. mousavi Nik. 2008. Shelf-life Determination of Saffron Stigma: Water Activity and Temperature Studies. *World Applied Sciences Journal*. **5(2)**:132-136 .
65. Rezaee Mokarram, R., S. A. Mortazavi., M. B. Habibi Najafi.,**F. Shahidi.** 2009. The influence of multi stage alginate coating on survivability of potential probiotic bacteria in simulated gastric and intestinal juice. *Food Research International*. **42(8)**:1040-1045 .
66. Mohebbi, M., MR. Akbarzadeh-T., **F. Shahidi.**,S. M. Moussavi., H. Ghoddusi. 2009. Computer vision systems (CVS) for moisture content estimation in dehydrated shrimp. *Computers and Electronics in Agriculture*. **69(2)**:128-134 .
67. Koocheki, A., S. A. Mortazavi.,**F. Shahidi.**, S. M. A. Razavi., A. Taherian. 2009. Rheological properties of mucilage extracted from *Alyssum homolocarpum* seed as a new source of thickening agent. *Journal of Food Engineering*. **91(3)**:490-496.
68. Koocheki, A., R. Kadkhodae., S. A. Mortazavi,**F. Shahidi.**, A. Taherian. 2009. Influence of *Alyssum homolocarpum* seed gum on the stability and flow properties of O/W emulsion prepared by high intensity ultrasound. *Food Hydrocolloids*. **23(8)**:2416-2424 .
69. Koocheki, A., S. A. Mortazavi.,**F. Shahidi.**, S. M. A. Razavi., R. Kadkhodae., J. M. Milani. 2010. Optimization of mucilage extraction from Qodume shirazi seed (*Alyssum homolocarpum*) using response surface methodology. *Journal of Food Process Engineering*.**33(5)**:861-882.
70. Noorbakhsh, R., S. A. Mortazavi., M. Sankian.,**F. Shahidi.**,S. J Maleki., L. Roozbeh Nasiraii., R. Falak., H. R. Sima., A. Varasteh. 2010. Influence of Processing on the Allergenic Properties of Pistachio Nut Assessed in Vitro. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. **58(18)**:10231–10235 .
71. Noorbakhsh, R., S. A. Mortazavi., M. Sankian., **F. Shahidi.**, M. A. Assarehzadegan., A. Varasteh. 2010. Cloning, Expression, Characterization, and Computational Approach for Cross-Reactivity Prediction of Manganese Superoxide Dismutase Allergen from Pistachio Nut. *Allergology International*. **59(3)**:295-304.
72. Noorbakhsh, R., S. A. Mortazavi., M. Sankian., **F. Shahidi.** 2011. Pistachio allergy-prevalence and in vitro cross-reactivity with the other nuts. *Allergology International*. **60(4)**:425-432.
73. Shakeri, M., F. Shahidi., S. Beiraghi-Toosi., A. Bahrami. 2011. Antimicrobial activity of *Zataria multiflora* Boiss. essential oil incorporated with whey protein based films on pathogenic and probiotic bacteria. *International Journal of Food Science & Technology*. **46(3)**: 549–554.

74. Shakeri, M. **F. Shahidi**, S. Beiraghi-Toosi., A. Bahrami. 2011. Antimicrobial activity of Zataria multiflora Boiss. Essential oil incorporated with whey protein based films on pathogenic and probiotic bacteria. *International Journal of Food Science and Technology*. **46**, 549–554.
75. Mohebbi, M., M. Fathi., **F. Shahidi**. 2011. Genetic Algorithm–Artificial Neural Network Modeling of Moisture and Oil Content of Pretreated Fried Mushroom. *Food and Bioprocess Technology*. **4(4)**: 603-609.
76. Mohebbi, M., **F. Shahidi**, M. Fathi., A. Ehtiati., M. Noshad. 2011. Prediction of Moisture Content in Pre-Osmosed and Ultrasounded Dried Banana Using Genetic Algorithm and Neural Network. *Food and Bioprocess Technology*. **4(4)**: 362-366.
77. Noshad, M., M. Mohebbi., **F. Shahidi**, S.A. Mortazavi. 2012. Effect of osmosis and ultrasound pretreatment on the moisture adsorption isotherms of quince. *Food and Bioprocess Technology*. **90(2)**: 266-274.
78. Soorgi, M., M. Mohebbi., M. Mousavi., **F. Shahidi**. The Effect of Methylcellulose, Temperature, and Microwave Pretreatment on Kinetic of Mass Transfer During Deep Fat Frying of Chicken Nuggets. *Food and Bioprocess Technology*. **DOI**: 10.1007/s11947-011-0520-z
79. Noshad, M., M. Mohebbi., **F. Shahidi**, S.A. Mortazavi. Multi-Objective Optimization of Osmotic–Ultrasonic Pretreatments and Hot-Air Drying of Quince Using Response Surface Methodology. *Food and Bioprocess Technology*. **DOI**: 10.1007/s11947-011-0577-8
80. Noshad, M., Mohebbi, M. **F. Shahidi**, Mortazavi. S.A. Kinetic Modeling of Rehydration in Air-Dried QUINCES Pretreated with Osmotic Dehydration and Ultrasonic. *Journal of Food Processing and Preservation*. **DOI**: 10.1111/j.1745-4549.2011.00593.x
81. Noshad, M., **F. Shahidi**, M. Mohebbi., S.A. Mortazavi. Desorption isotherms and thermodynamic properties of fresh and osmotic-ultrasonic dehydrated quinces. *Journal of Food Processing and Preservation*. **DOI**: 10.1111/j.1745-4549.2011.00671.x

#### بـ اراءه مقالات در جماع علمي ملي وبين المللي

۱. شهیدی، ف. ۱۳۷۱. رساندن پنیر و تسریع آن در پنیرسازی. پنجمین کنگره صنایع غذایی دانشگاه تهران.
۲. شهیدی، ف. ۱۳۷۲. بررسی ویژگیهای ضد میکروبی باکتریهای اسید لاکتیک. ششمین کنگره صنایع غذایی. رامسر.
۳. شهیدی، ف. ۱۳۷۴. آلودگی های باکتریایی گوشت گوساله خام و کنترل بیولوژیکی آنها. هفتمین کنگره صنایع غذایی. تهران.
۴. شهیدی، ف. نایب زاده، ک. ۱۳۷۵. بهینه سازی تولید فرآورده های سیب زمینی. سمینار صنایع تبدیلی و توسعه صادرات. شیراز.
۵. شهیدی، ف. معتمدزادگان، ع. ۱۳۷۵. آلودگی مواد غذایی به آفلاتوکسین، راههای پیشگیری و سالم سازی آن. سمینار بررسی مسائل پسته در کرمان. کرمان.
۶. شهیدی، ف. طباطباییزادی، ف. ۱۳۷۵. بررسی وضعیت صنایع تبدیلی تکمیلی در سبزواری و امکان توسعه آنها. سمینار بررسی توانمندیها و توسعه سبزواری. سبزواری.
۷. شهیدی، ف. ۱۳۷۵. بررسی تاثیر غسل و پکتیناز در شفاف سازی آب سیب. سمینار صادرات اقتصاد بدون نفت. تبریز.



۸. **شهیدی، ف.** ۱۳۷۶. بهینه سازی روشهای تولید کشمش و بهبود کیفیت آن. سمینار بررسی مسائل کشمش و بهبود کیفیت آن. کاشمر.
۹. **شهیدی، ف.** ۱۳۷۶. آلودگیهای میکروبی در صنایع کمپوت و کنسرو. سمینار آموزشی آلودگیهای میکروبی در صنایع کمپوت و کنسرو. اداره کل صنایع خراسان.
۱۰. **شهیدی، ف.** متعمدزادگان، ع. ۱۳۷۷. بکارگیری مدلهای نوین HACCP جهت بهبود کیفیت مواد غذایی. اولین کنفرانس بین المللی مدیریت کیفیت. تهران.
۱۱. **شهیدی، ف.** سیف کردی، ع. ا. یقبانی، م. ۱۳۷۷. تلخی زدایی از آب مرکبات به ویژه آب لیموشیرین. همایش نقش و اهمیت طراحی مهندسی غذایی. مشهد.
۱۲. **شهیدی، ف.** فرحناکی، ع. ۱۳۷۷. فرآیند مواد غذایی با روش Electric Resistance Heating (Ohmic) همایش نقش و اهمیت طراحی مهندسی غذایی. مشهد.
۱۳. معتمدزادگان، ع. حبیبی نجفی، م. ب. **شهیدی، ف.** ۱۳۷۷. بررسی اثر چربی، نمک و مایه کشت بر ویژگیهای حسی پنیر ریکوتا. دومین همایش سراسری علمی کاربردی فرآورده های لبی کشور. تهران.
۱۴. **شهیدی، ف.** ۱۳۷۸. ارزیابی نقش ضد باکتریایی باکتریهای اسید لاکتیک در کنترل رشد *Listeria monocytogenes* پنجمین کنگره تغذیه ایران. تهران.
۱۵. **شهیدی، ف.** ۱۳۷۸. کافئین زدایی از چای. همایش بین المللی چای. تهران.
۱۶. **شهیدی، ف.** معتمدزادگان، ع. ۱۳۷۸. آلودگی مواد غذایی به آفلاتوکسین روشهای پیشگیری و سالم سازی آن. اولین همایش آفلاتوکسین پسته باغین - رفسنجان.
۱۷. **شهیدی، ف.** محبی، م. ۱۳۸۰. اهمیت و کاربرد بیوسنسورها در کنترل کیفیت مواد غذایی. دوازدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. تهران.
۱۸. **شهیدی، ف.** محبی، م. ۱۳۸۰. بهینه سازی مصرف تخم مرغ با تولید پودر کلسیم و پروتئین از ضایعات آن. دوازدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. تهران.
۱۹. **شهیدی، ف.** محبی، م. ۱۳۸۰. بهبود خصوصیات عمل کنندگی در انواع جدید تخم مرغ و نقش آن در سلامت انسان. دوازدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. تهران.
۲۰. مظاهری، م. مرتضوی، ع. **شهیدی، ف.** نصیری محلاتی، م. ۱۳۸۰. اثر خرد کردن اسیدی داغ و روش حرارت دهی روی ویژگیهای کیفی رب گوجه فرنگی. دوازدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. تهران.
۲۱. مظاهری، م. مرتضوی. **شهیدی، ف.** نصیری محلاتی، م. ۱۳۸۰. اصلاح روش اندازه گیری قوام رب گوجه فرنگی به روش بوستویک. دوازدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. تهران.

۲۲. **شهیدی، ف.** موسوی، م. ۱۳۸۰. ارزیابی ویژگی‌های شیمیایی و حسی گوجه فرنگی با مصرف تازه خوری. دوازدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. تهران.
۲۳. **شهیدی، ف.** محبی، م. ۱۳۸۰. ضرورت اجراء و بکارگیری سیستم HACCP در صنایع فرآوری مواد غذایی دریایی. اولین همایش غذا و تغذیه در استان بوشهر. بوشهر.
۲۴. **شهیدی، ف.** محبی، م. ۱۳۸۱. کنترل قهوه ای شدن در قارچ های خوراکی. اولین گردهمایی برنامه ریزی و ساماندهی تولید و عرضه قارچهای خوراکی ایران.
۲۵. **شهیدی، ف.** شفافی زنوزیان. ۱۳۸۱. مواد غذایی جهت نیروهای نظامی در شرایط بحرانی. طب رزمی. سمینار طب رزمی. مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی دانشگاه علوم پزشکی مشهد.
۲۶. **شهیدی، ف.** ابراهیم زاده، س. ۱۳۸۴. فروکتوز و کاربرد آن در صنایع غذایی. جشنواره و همایش ملی ذرت. وزارت جهاد کشاورزی استان خوزستان.
۲۷. **شهیدی، ف.** قدوسی، ح. ۱۳۸۴. افزایش زمان ماندگاری طالبی فرآوری شده به روش اسمز - انجماد به مدت ۶ ماه. چهارمین کنگره علوم باغبانی ایران. دانشگاه فردوسی مشهد.
۲۸. **شهیدی، ف.** موسوی، م. ۱۳۸۵. ارزیابی عوامل موثر بر کنتیک خشک کردن میگو. دومین همایش بزرگ صنایع غذایی. دانشگاه صنعتی اصفهان.
۲۹. **شهیدی، ف.** مرتضوی، ع. حبیبی نجفی، م. ب. ۱۳۸۵. تاثیر خمیر ترش بر بهبود زمان ماندگاری، آروما و طعم نان. دومین همایش بزرگ صنایع غذایی. دانشگاه صنعتی اصفهان.
۳۰. **شهیدی، ف.** برزگر، م. ۱۳۸۵. بررسی اثر مواد نرم کننده بر خصوصیات رئولوژیکی و تنش کششی و درصد ازدیاد طول فیلم خوراکی بر مبنای کلاژن. دومین همایش بزرگ صنایع غذایی. دانشگاه صنعتی اصفهان.
۳۱. **شهیدی، ف.** اکبرزاده توتونچی. ۱۳۸۵. بررسی امکان پردازش تصویر در رنگ سنجی میگوی خشک شده. دومین همایش بزرگ صنایع غذایی. دانشگاه صنعتی اصفهان.
۳۲. **شهیدی، ف.** اکبرزاده توتونچی، م. **شهیدی، ف.** پورشهابی، م. ۱۳۸۵. بررسی امکان کاربرد ماشین بینایی و شبکه عصبی مصنوعی در پیش بینی میزان رطوبت مبوه خشک شده. چهارمین کنفرانس ماشین بینایی و پردازش تصویر ایران. دانشگاه فردوسی مشهد دانشکده مهندسی.
۳۳. **شهیدی، ف.** نصیری محلاتی، م. ابریشم چی، پ. ۱۳۸۵. تولید نوشیدنی ماندگار و پالپ منجمد از هندوانه، طالبی و خربزه. دومین همایش و نمایشگاه بزرگ صنایع غذایی ایران. دانشگاه صنعتی اصفهان.
۳۴. **شهیدی، ف.** قدوسی، ح. ۱۳۸۵. فرآوری و نگهداری طالبی به شیوه اسمز - انجماد. دومین همایش و نمایشگاه بزرگ صنایع غذایی ایران. دانشگاه صنعتی اصفهان.

۳۵. نیازمند، ا. قدوسی، ح. **شهیدی**، ف. فارسی، م. ۱۳۸۵. بررسی اثر پکتین به عنوان یک پوشش خوراکی بر افزایش ماندگاری قارچ خوراکی دکمه ای سفید. دومین همایش و نمایشگاه بزرگ صنایع غذایی ایران. دانشگاه صنعتی اصفهان.
۳۶. صادقی، ع. مرتضوی، ع. **شهیدی**، ف. ۱۳۸۵. توانایی های خمیر ترش جهت بهبود ارزش تغذیه ای و ایجاد خواص سلامتی بخش در فراورده های غلات. اولین کنفرانس ملی غذای عملگر ایران. دانشگاه تربیت مدرس. تهران.
۳۷. حسن زاده، ا. صادقی، ع. **شهیدی**، ف. ۱۳۸۵. چایک نوشیدنی عملگر. اولین کنفرانس ملی غذای عملگر ایران. دانشگاه تربیت مدرس. تهران.
۳۸. صادقی، ع. **شهیدی**، ف. مرتضوی، ع. نصیری محلاتی، ع. ۱۳۸۶. ارائه مدلی جهت بهبود حجم پس از پخت و تاخیر بیاتی در نان گندم نیمه حجیم با استفاده از خمیر ترش. نخستین همایش ملی میکروبیولوژی کاربردی ایران. دانشگاه الزهرا. تهران.
۳۹. - صادقی، ع. **شهیدی**، ف. نصیری محلاتی، م. ۱۳۸۶. بررسی امکان استفاده از آنزیم  $\alpha$ -Termamyl 2-x آمیلاز در تولید مالتو دکسترین. نخستین همایش ملی میکروبیولوژی کاربردی ایران. دانشگاه الزهرا. تهران.
۴۰. بقایی، ه. **شهیدی**، ف. وریدی، م. ج. ۱۳۸۶. تولید نوشیدنی میوه ای از دانه طالی و بررسی ماندگاری آن طی زمان نگهداری. هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی کشور. دانشگاه ارومیه.
۴۱. بقایی، ه. **شهیدی**، ف. وریدی، م. ج. ۱۳۸۶. استفاده از ضایعات دانه طالی در تولید نوشیدنی پایدار و ارزیابی ویژگی های تغذیه ای آن. هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی کشور. دانشگاه ارومیه.
۴۲. یگانه زاد، س. مظاهری تهرانی، م. **شهیدی**، ف. زائر زاده، ا. ۱۳۸۶. بررسی اثر شیر سویا بر ویژگی های میکروبی، فیزیکوشیمیایی و ارگانولپتیکی ماست پروبایوتیک. هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی کشور. دانشگاه ارومیه.
۴۳. یگانه زاد، س. مظاهری تهرانی، م. **شهیدی**، ف. براتیان، ز. ۱۳۸۶. بررسی اثر افزایش ماده جامد شیر بر ویژگی های میکروبی، فیزیکوشیمیایی و ارگانولپتیکی ماست پروبایوتیک. هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی کشور. دانشگاه ارومیه.
۴۴. **شهیدی**، ف. اصلاح الگوی مصرف روغن (۳ ساعت سخنرانی). ۱۳۸۶. دوره بازآموزی پزشکان. دانشگاه علوم پزشکی مرکز بهداشت شماره ۳ مشهد.
۴۵. **شهیدی**، ف. ۱۳۸۶. الگوی صحیح تغذیه و بهداشت و نقش آن در سلامت خانواده (سخنرانی و عضو پنل). دومین همایش علمی ارتقاء سلامت زنان با محور خانواده سالم. دانشگاه علوم پزشکی - معاونت پژوهشی تالار شهید هاشمی نژاد مشهد.
۴۶. عمیدی فضلی، ف. **شهیدی**، ف. ۱۳۸۶. روش های نوین انجماد در صنایع غذایی. همایش سراسری علوم و صنایع غذایی. دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین - پیشوا.

۴۷. محبی، م. **شهیدی**، ف. صداقت، ن. ۱۳۸۶. بررسی تولید انواع فراورده های پسته در جهان. اولین همایش ملی فرآوری و بسته بندی پسته. دانشگاه فردوسی مشهد.
۴۸. غلامحسین پور، ع. ا. وریدی، م. ج. الهی، م. **شهیدی**، ف. ۱۳۸۷. بهینه سازی فرایند سنتی تولید نبات. نخستین همایش علوم و مهندسی صنایع غذایی، صنایع غذایی، سلامت جامعه. توسعه منطقه. دانشگاه آزاد اسلامی واحد کازرون.
۴۹. واحدی، ن. مظاهری طهرانی، م. **شهیدی**، ف. ۱۳۸۷. بهینه سازی فرمولاسیون ماست غلیظ شده میوه ای و بررسی کیفیت آن در طی زمان نگهداری. هیجدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. مشهد.
۵۰. صادقی، ع. **شهیدی**، ف. مرتضوی، ع. نصیری محلاتی، م. ۱۳۸۷. بررسی تاثیر اسیدیته قابل تیتراژ خمیرترش بر زمان ماندگاری نان بربری. هیجدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. مشهد.
۵۱. عمیدی فضلی، ف. **شهیدی**، ف. آهی، م. ۱۳۸۷. بررسی خصوصیات اسمزی پرتقال و کیوی در محلولهای ساکارز. هیجدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. مشهد.
۵۲. احتیاطی، ا. محبی، م. **شهیدی**، ف. ۱۳۸۷. کاربرد پردازش تصویر در رنگ سنجی سطح نان غنی شده با آرد سویا. هیجدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. مشهد.
۵۳. رضایی مکرم، ر. حبیبی نجفی، م. ب. مرتضوی، ع. **شهیدی**، ف. خمیری، م. ۱۳۸۷. اثر میکروانکپسولاسیون آلژینات کلسیم بر قابلیت زنده ماندن لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس PTCC1643 در شرایط شبیه سازی شده معده و روده انسان. هیجدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. مشهد.
۵۴. شاکری، م. **شهیدی**، ف. بیرقی طوسی، ش. بهرامی، ا. ر. ۱۳۸۸. بررسی اثر ضد میکروبی فیلم های خوراکی تهیه شده از ایزوله پروتئینی آب پنیر حاوی اسانس آویشن شیرازی بر باکتری های پاتوژن. همایش علمی توسعه صنعت گیاهان دارویی ایران. تهران.
۵۵. احتیاطی، ا. **شهیدی**، ف. فتحی، م. نوشاد، م. عابدینی، ن. ۱۳۸۹. استفاده از پردازش تصویر در بررسی تغییرات رنگی موز طی خشک کردن هوای داغ با پیش تیمار اسمز- التراسوند. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران.
۵۶. خلیلیان، ص. **شهیدی**، ف. الهی، م. محبی، م. ۱۳۸۹. بررسی فرمولاسیون پاستیل میوه ای برپایه پوره طالبی باتکیه برویژگیهای حسی و بررسی تغییرات رنگ آنها طی مدت زمان نگهداری با استفاده از روش پردازش تصویر. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران.
۵۷. **شهیدی**، ف. رضایی، ر. محبی، م. ۱۳۸۹. پاستیل میوه ای برپایه کدو، تولید فراورده های جدید از کدو و حلوائی. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران.

۵۸. رضایی، ر. **شهیدی، ف.** محبی، م. ۱۳۸۹. ارزیابی ویژگی‌های کیفی پاستیل میوه‌های برپایه‌کدو حلو اییبهروشا رزیابیحسی. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران.
۵۹. صادقی، ع. مرتضوی، ع. **شهیدی، ف.** ۱۳۸۹. ارزیابی تاثیر شرایط تخمیرکشت آغازگر اختصاصی بر قوام خمیرترش حاصل از آرد نانهای غالب در ایران. دومین همایش ملی میکروبیولوژی کاربردی در ایران. تهران.
۶۰. صادقی، ع. مرتضوی، س. ع. **شهیدی، ف.** ۱۳۸۹. ارزیابی تاثیر شرایط تخمیرکشت آغازگر اختصاصی بر قوام خمیرترش حاصل از آرد نانهای غالب در ایران. دومین همایش میکروبیولوژی کاربردی ایران. تهران.
۶۱. خلیلیان، ص. **شهیدی، ف.** الهی، م. محبی، م. ۱۳۹۰. بررسی فرمولاسیون فراورده میوه‌های نوینازپوره طالبی (ژلک) با استفاده از روشهای سطح اسخ (RSM) و تحلیل مولفه اصلی (PCA). نخستین همایش فراملی بهینه سازی زنجیره تولید توزیع و مصرف در صنایع غذایی. گرگان. ایران.
۶۲. صادقی، ع. مرتضوی، س. ع. بهرامی، ا. **شهیدی، ف.** مقدم، م. خمیری، م. ۱۳۹۰. ارزیابی تاثیر پلاسمید بر خاصیت ضدروپینسیلاکتوباسیلوس پلان تار و مجددا شده از خمیرترش سنتی ایران. نخستین کنگره ملی پروبیوتیک و پری بیوتیک تهران. بهار.
۶۳. **شهیدی، ف.** فراوری خربزه و طالبی. ۱۳۹۰. اولین همایش ملی تولید و فرآوری خربزه. تربت جام. مهر. سخنرانی
۶۴. خلیلیان، ص. شهیدی، ف. محبی، م. الهی، م. بررسی ویژگی‌های بافتی پاستیل میوه ای برپایه پوره طالبی با استفاده از روشهای سطح پاسخ و تحلیل مولفه اصلی. اولین همایش ملی تولید و فرآوری خربزه. تربت جام. مهر.
۶۵. خلیلیان، ص. **شهیدی، ف.** محبی، م. ۱۳۹۰. بررسی ویژگی‌های بافتی و پذیرش پاستیل میوه ای برپایه پوره طالبی با استفاده از روشهای سطح پاسخ و تحلیل مولفه اصلی. بیستمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران. تهران. آبان ماه.
۶۶. سرابی جماب، م. **شهیدی، ف.** بهرامی، ا. ر. مرتضوی، س. ع. نصیری، م. ر. مهربان، م. حسینی، م. ۱۳۹۰. جداسازی و شناسایی فلورقارچی کشمشهای عمده خراسان رضوی. بیستمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران. تهران.
۶۷. مهربان سنگ آتش، م. محبی، م. **شهیدی، ف.** وحیدیان کامیاد، ع. قدس روحانی، م. زارعی، م. ۱۳۹۰. جداسازی بررسی امکان ارزیابی کیفیت شیرخام با استفاده از منطبق فازی. بیستمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران. تهران.
۶۸. بصیری، ش. **شهیدی، ف.** کدخدایی، ر. فرهوش، ر. ۱۳۹۰. بررسی خواص فیزیکی کوشیمیایی و آنتی اکسیدانی روغن هسته انار. بیستمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران. تهران.
۶۹. بصیری، ش. کدخدایی، ر. **شهیدی، ف.** فرهوش، ر. ۱۳۹۰. بررسی فرآوری هسته انار با امواج فراصوت جهت استخراج روغن. بیستمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران. تهران.

۷۰. انصاریفر، ا. محبی، م. شهیدی، ف. وریدی، م. ۱۳۹۰. استفاده از پردازش تصویر در بررسی کینتیک تغییرات رنگ سطح ناگتینرین سرخش دنبه روش عمیق. بیستمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران. تهران.
۷۱. رضایی، ر. شهیدی، ف. الهی، م. محبی، م. نصیری محلاتی، م. ۱۳۹۰. آنالیز پروفاایل بافتی استیلآلوبه روش حسی و بررسی تاثیر هیدروکلئیدهای مصرفی بر پذیرش کلی بافت. بیستمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران. تهران.
۷۲. توکلی لاهیجانی، ا. شهیدی، ف. وریدی، م. محبی، م. ۱۳۹۰. کاربرد ریزجلبک اسپیرولینا پلاتنسیس در فرآورده های غذایی. بیستمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران. تهران.
۷۳. آریانفر، ا. کدخدایی، ر. شهیدی، ف. وریدی، م. ۱۳۹۰. اثر پلیفنولهای چای سبز بر خصوصیات رئولوژیکی صمغ عربی. بیستمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران. تهران.
۷۴. شهیدی، ف. ۱۳۹۰. غنی سازی فرآورده های لبنی و توسعه فرآورده های فراسودمند. بیستمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران. تهران. - سخنرانی.
۷۵. شهیدی، ف. ۱۳۹۰. فرآوری خربزه، طالبی، هندوانه و کدو حلوایی به منظور افزایش زمان ماندگاری و ارزش افزوده. بیستمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران. تهران. - سخنرانی.
۷۶. شهیدی، ف. فرهوش، ر. بصیری، ش. کدخدایی، ر. مرتضوی، س. ع. ۱۳۹۰. شناسایی روغن هسته انار به شیوه دستگاهی. همایش ملی انار. ایران. فردوس.
۷۷. فرهوش، ر. شهیدی، ف. بصیری، ش. کدخدایی، ر. مرتضوی، س. ع. بررسی راندمان تولید عصاره های مختلف از هسته انار و اندازه گیری خواص آنتیاکسیدانها. همایش ملی انار. ایران. فردوس.
۷۸. مهربان سنگ آتش، م. محبی، م. شهیدی، ف. وحیدیان کامیاد، ع. قدس روحانی، م. بررسی امکان کاربرد روش های شناسایی الگو در طبقه بندی شیر خام. ۱۳۹۰. نخستین کنگره ملی گاو شیری، لبنیات و صنایع وابسته. قم.
۷۹. دعوتی، ن. طباطبایی یزدی، ف. زیبایی، س. شهیدی، ف. عدالتیان، محمد رضا. مطالعه فلور میکروبی، جداسازی و شناسایی باکتریهای اسیدلاکتیک شیر شتر در ناحیه ترکمن برای استفاده در صنعت غذای. ۱۳۹۱. اولین کنگره ملی شتر. ۲۹ و ۳۰ فروردین ماه ۱۳۹۰.

80. **Shahidi, F.** 1997. Inoculation of Lactic acid Bacteria to control bacterial contamination in meat. Second International Biennial Conference of pakestan. Society for Microbiology, Bhurban, Pakestan.
81. **Shahidi, F., A. Mortazavi.** 1998. Inhibition of Brochothrix thermosphacta, Listeria monocytogenes, non-fluorescent Pseudomonas spp. and Pseudomonas fluorescens by Lactic Acid Bacteria in gamma ray sterilized raw minced beef. 4<sup>th</sup> World Congress Foodborne Infections and Intoxication. Berlin, Germany.

82. Razavi, M. A., **F. Shahidi.**, K. Naebzadeh. 2000. The Study of Chemical Composition, Physical Properties and Organoleptic Evaluation of Soy Ice-Cream. Nutritionist Meat Food Scientist and Technology (NMFST), Portugal.
83. Moatamedzadegan, A.,**F. Shahidi.** 2002. Evaluation Factors Affecting Natural Zereshk (*Berberis vulgaris*) Vinegar Production. Proceedings of the Society for General Microbiology. 150<sup>th</sup> Ordinary Meeting, University of Warwick, England.
84. Moatamedzadegan, A., H. Poorazarang., **F. Shahidi.**, S. A. Mortazavi., M. Rahimzadeh. 2004. Dietary Mineral Content, Fatty and Amino Acid Composition of Fish of Three Species of Kilka (Clupeidae) from Caspian Sea. The 2nd International Congress on Aquaculture, Fisheries Technology. Athens, Greece .
85. Moatamedzadegan, A., **F. Shahidi.**, H. Poorazarang., S. A. Mortazavi., M. Rahimzadeh. 2004. Extraction of Protein from Fish of Kilka (clupeidae) Mince of Different Washing Conditions. International Congress on Aquaculture Fisheries Technology. Athens, Greece .
86. Moatamedzadegan, A., **F. Shahidi.**, H. Poorazarng., S. A. Mortazavi., M. Rahimzadeh. 2004. Effect of Microbial Transglutaminase on Emulsion Capacity and Viscosity of Fish Miofibril Proteins. International Congress on Aquaculture Fisheries Technology. Athens, Greece.
87. **Shahidi, F.**, P. Abrishamchi., M. Nasiri Mahallati. 2005. Long Life Beverages from Cantaloupe and Watermelon. International Cucurbitaceae Symposium Townsville. Australia.
88. **Shahidi, F.**, M. Nasiri Mahallati, P. Abrishamchi. 2005. Production of Frozen Pulp from Watermelon Cantaloupe and Muskmelon. International Cucurbitaceae Symposium, Townsville. Australia.
89. **Shahidi, F.**, A. Ganjloo., M. Mohebbi. 2005.Osmotic Treatments in Melons Processing: Physicochemical and Organoleptical Effects.3rd International Cucurbit Symposium, Townsville, Australia .
90. **Shahidi, F.**, F. Amidi., M. Mohebbi. 2005. Osmotic Dehydration of Cantaloupe: Influence of Time and Concentration. 3rd International Cucurbit Symposium, Townsville, Australia .
91. **Shahidi, F.**, F. Amidi., M. Mohebbi. 2005. A Perception to Osmodehydrofreezing: A novel Approach in Cantaloupe Processing. 3rd International Cucurbit Symposium, Townsville, Australia.
92. **Shahidi, F.**, Mendosa, T. Boylston., M. Mohebbi. 2005. A Perception to Survival of *Bifidobacterium* ssp. in Bioyahourt during Storage. The 1st International Conference on Fermentation Technology for Value Added Agricultural Products. Khon Kaen, Thailand.
93. Shakeri, M., **F. Shahidi,** S. A. Mortazavi., M. Nasiri Mahallati., S. Beiraghi Toosi. 2005. Effect of Butter Milk Acidification Textural Properties and Microbiological Stability of Yoghourt Containing Probiotic Bacteria. The 1st International Conference on Fermentation Technology for Value Added Agricultural Products. Khon Kaen, Thailand.
94. **Shahidi, F.**, M. NasiriMahallati., P. Abrishamchi. 2006. Production of Frozen cubes from Muskmelon and Watermelon Using Osmosis. Sustainability of the Agri-Food Chain 2006 Effect Annual Meeting. The Hague, the Netherlands.
95. Mohebbi, M., **F. Shahidi.**, M. Akbarzadeh., M. Moossavi., H. Ghodduzi. 2006. Optimization of Dried Shrimp Production by Intelligent Systems. Sustainability of the Agri-Food Chain 2006 Effect Annual Meeting. The Hague. The Netherlands.
96. **Shahidi, F.** 2006. Saffron: Food Industry, Quality Control of Standards. The First Saffron Specialized Seminar & Iran Trade Delegation to Japan. Tokyo, Japan.
97. Amidi Fazli, F., **F. Shahidi.** 2007. Cantaloupe Preservation and Processing by Osmodehydrofreezing Technology. 10<sup>th</sup> Congress of Asian Food. Kuala Lumpur, Malaysia.

98. Amidi Fazli, F., **F. Shahidi**. 2007. Innovative Advances in Food Freezing Technology. 10<sup>th</sup> Congress of Asian Food. Kuala Lumpur. Malaysia.
99. Ganjloo, A. Russley., **F. Shahidi**., M. Bimakr. 2007. Effect of Ca<sup>+2</sup> and Sugar Solution on Physicochemical and Organoleptical Properties of Osmodehydrated Muskmelon Cubes. 10<sup>th</sup> Congress of Asian Food. Kuala Lumpur. Malaysia.
100. Yeganehzad, S., M. Mazaheri Tehrani., **F. Shahidi**. 2007. Studying the Effects of total solid concentration of milk on microbial physiochemical and sensory properties of probiotic yoghurt. 10<sup>th</sup> Congress of Asian Food. Kuala Lumpur. Malaysia.
101. Shafafi Zenoozian, M., H. R. Poor reza., H. Serage., S. M. A. Razavi., **F. Shahidi**. 2007. An application of image analysis to dehydration of osmosed pumpkin by hot air drying. 4<sup>th</sup> Congress of Machine Vision and Image Analysis. Tehran.
102. Sadeghi, A., **F. Shahidi**., S. A. Mortazavi. 2008. Evaluation of Sourdough Effect on Microbiological Shelf life and Sensory Properties of Iranian Barbari Bread. 14<sup>th</sup> World Congress of Food Science and Technology. Shanghai. China.
103. Koocheki, A., S. A. Mortazavi., **F. Shahidi**., S. M. A. Razavi., R. Kadkhodae., J. Mohammadzadeh Milani. 2008. Effect of extraction methods on yield, purity and viscosity of mucilage extracted from Qodume Shirazi seed (*Alyssum homolocarpum*). The 9<sup>th</sup> International Hydrocolloids Conference. Singapur.
104. Baghaee, H., **F. Shahidi**., M. Nassiri Mahalhati., M. J. Varidi. 2008. Usage of Cantaloupe Seed Waste to Produce a Novel Beverage and its Nutritive Value. First European Food Congress. Ljubljana.
105. Baghaee, H., **F. Shahidi**., M. Nassiri Mahalhati., M. J. Varidi. 2008. Production of Orange Beverage from Cantaloupe Seed and Evaluation its Shelf Life during Storage Time. First European Food Congress. Ljubljana.
106. Mohebbi, M., **F. Shahidi**., A. Ehtiati. 2009. Crumb texture analysis with image processing in Iranian bread enriched with soy flour. 5<sup>th</sup> International Symposium on Food Rheology and Structure - ISFRS 2009. Zurich.
107. **Shahidi, F.**, M. Mohebbi., M. Fathi., R. Rezaee., S. Khalilian. 2009. Apple pastille: Correlation between features extracted from texture image analysis and sensory characteristics. 5<sup>th</sup> International Symposium on Food Rheology and Structure - ISFRS 2009. Zurich.
108. Mohebbi, M., M. Fathi., **F. Shahidi**. 2009. ANFIS modeling of viscosity in low-fat mayonnaise. 5<sup>th</sup> International Symposium on Food Rheology and Structure - ISFRS 2009. Zurich.
109. Sadeghi, A., **F. Shahidi**., A. Sadeghi. 2009. Nano biosensor as an instrument for safety and quality control of patient Diet. The Specialized Congress and International Exhibition of Nanomedicine. Mashhad. Iran.
110. Milani, E., **F. Shahidi**., F. Hoseini., G. Golimovahhed. 2009. Application of ultrasonic technique for optimization of inulin extraction conditions from burdock root (*Arctium lappa*). 4<sup>th</sup> Global summit on Medicinal and Aromatic Plants. Sarawak. Malaysia.
111. Noorbakhsh, R., A. Mortazavi., **F. Shahidi**., A.F. Mehdikhani., M. Ahoei., A. Heravi Moussavi. 2009. Effect of somatic cell count on milk composition. Joint Annual Meeting 2009. Montreal. Canada.
112. **Shahidi, F.**, M. Mohebbi., A. Ehtiati., M. Noshad., M., Fathi. 2010. Multi-Objective Optimization of Air-Dried Banana Quality Pretreated with Osmotic Dehydration and Ultrasonication using RSM. 17<sup>th</sup> International Drying Symposium (IDS2010). Magdeburg, Germany.



113. Noorbakhsh, R., S. A. Mortazavi., M. Sankian., F. Shahidi., S. Maleki Jam., L. Roozbeh., R. Falak., H. R. Sima., A. Varasteh. 2010. Influence of processing on the allergenic properties of pistachio nut assessed in vitro. CIFST. Winnipeg, Canada.
114. Basiri, S., F. Shahidi., R. Farhoosh., S. Eynafshar., R. Kadkhodae. 2011. Pomegranate seed oil, an extremely rich and nutritious oil, 9th Euro Fed Lipids Congress, Rotterdam, The Netherlands. 18-21 September.

## تالیف و ترجمه کتب علمی

- تالیف کتابچه "سیب و فرآورده های آن". شهیدی فخری. جهاد دانشگاهی خراسان. ۱۳۶۰.
- ترجمه کتاب تحت عنوان "ماکارونی و فرآورده های آن". شهیدی فخری، شهیدی ناهید. وزارت صنایع. ۱۳۶۵.
- ترجمه کتاب تحت عنوان "فرهنگ افزودنی های غذایی". شهیدی فخری، فلاحی مسعود. انتشارات آستان قدس. ۱۳۶۷، تجدید چاپ، انتشارات بارثاوا. ۱۳۷۳.
- تالیف کتاب " نگهداری بیولوژیکی گوشت". شهیدی فخری. انتشارات بارثاوا. ۱۳۷۵.
- ترجمه کتاب تحت عنوان "کارخانه های مواد غذایی". شهیدی فخری، جعفری مهدی. انتشارات تیهو. ۱۳۷۸، چاپ دوم.
- ترجمه کتاب تحت عنوان "میکروبیولوژی و ایمنولوژی". شهیدی فخری، محبی محبت، عدالتیان محمد رضا. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد. ۱۳۸۲.
- ترجمه کتاب تحت عنوان "آنزیم ها در صنایع غذایی". شهیدی فخری، حسینی نژاد مرضیه. ۱۳۸۲. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد. چاپ دوم ۱۳۸۶. چاپ سوم ۱۳۸۹.
- ترجمه کتاب با عنوان "تغذیه و بیوتکنولوژی تخم مرغ". کرمانشاهی حسن، هاشمی تبار غلامرضا، توکل افشاری جلیل، شهیدی فخری، قدوسی حمید بهادر. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد. ۱۳۸۳.
- تدوین و گردآوری کتاب "تکنولوژی فرآورده های خمیری". شهیدی فخری، ناصحی بهزاد، راستگو آناهیتا. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد. ۱۳۸۶.
- تدوین و گردآوری بخش کتاب "زراعت نوین". انتشارات جهاد دانشگاهی مشهد. ۱۳۸۷.
- تدوین و گردآوری کتاب "زیست فناوری کاربردی در صنایع غذایی". شهیدی فخری، طباطبائی یزدی فریده، صادقی علیرضا، غلامحسین پور علی اکبر. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد. ۱۳۸۹.
- ترجمه کتاب تحت عنوان "حداقل فرآوری مواد غذایی". شهیدی فخری، قاسم زاده راحله. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد. ۱۳۸۹.

## ویراستاری علمیکتب

ویرایش علمی کتاب "فرآیندهای غیرحرارتی نگهداری مواد غذایی". مرتضوی سید علی، معتمدزادگان علی، ضیاء الحق. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد. ۱۳۸۱.

ویرایش علمی کتاب "فناوری فرآوری فرآورده های جانی مرکبات". مرتضوی سید علی، ضیاء الحق. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد. ۱۳۸۳.

ویرایش علمی کتاب "روش های خشک کردن مواد غذایی". مرتضوی سید علی، شفا فی زنوزیان مسعود. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد. ۱۳۸۴.

ویرایش علمی کتاب "روشهای نوین نگهداری مواد غذایی". قدوسی حمید بهادر، نیکخواه شهره. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد. ۱۳۸۶.

ویرایش علمی کتاب "محاسبات درمهندسی صنایع غذایی". قدوسی حمید بهادر، نیکخواه شهره. انتشارات مرزدانش. ۱۳۸۷.

ویرایش علمی کتاب "راهنمای عملیات آماده سازی و فروش میوه ها و سبزی ها از مزرعه تا بازار". صدرنیا حسن. انتشارات جهاد دانشگاهی مشهد. ۱۳۸۹.

## جزوه های درسی

۱. جزوه اصول نگهداری مواد غذایی. فخری شهیدی. ۱۳۶۹. دانشگاه فردوسی مشهد.

۲. جزوه میکروبیولوژی مواد غذایی. فخری شهیدی. ۱۳۸۰. دانشگاه فردوسی مشهد.

۳. جزوه کنسروسازی. فخری شهیدی ۱۳۸۰. دانشگاه فردوسی مشهد.

۴. جزوه صنایع فرآورده های کشاورزی تکمیلی. فخری شهیدی. ۱۳۸۰. دانشگاه فردوسی مشهد.

۵. جزوه میکروبیولوژی مواد غذایی. فخری شهیدی. ۱۳۸۵. دانشگاه فردوسی مشهد.