

## "بسمه تعالی"



شرح حال علمی  
تاریخ تنظیم: ۱۳۹۱/۰۲/۱۰

نام و نام خانوادگی: شادی بلوریان  
شماره شناسنامه: ۲۱۰ ؛ سال تولد: ۱۳۵۸  
محل تولد: مشهد ؛ نام پدر: محمود  
آدرس محل کار: مشهد مقدس، میدان آزادی، پردیس  
دانشگاه، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی  
جهاد دانشگاهی، صپ ۹۱۷۷۵-۱۳۷۶

لیسانس: صنایع غذایی، گرایش کنترل کیفی (۱۳۸۰)  
فوق لیسانس: مهندسی کشاورزی، گرایش علوم و صنایع  
غذایی (۱۳۸۳)

دوره دکتری: دانشجوی مهندسی علوم و صنایع غذایی،  
گرایش تکنولوژی مواد غذایی (در حال تحصیل)

۱- مسئولیت ها و همکاری های علمی با دستگاه های اجرایی و  
تحقیقاتی کشور

- مسئول بخش تحقیقات و توسعه (R&D) در شرکت شاددشت،  
(۱۳۷۹-۱۳۸۱)

- همکاری با اداره نظارت بر مواد غذایی خراسان در اجرای  
طرح های پژوهشی (۱۳۸۱).

- مسئول کنترل کیفی صنایع غذایی دینا (چی توز) (۸۲-  
۱۳۸۱).

- مدير کنترل کيفي و مسئول بخش تحقیقات و توسعه در شرکت صنایع غذایی دینا (چي توز)، (۸۴-۱۳۸۱)
- مسئول اجرای ISO در شرکت صنایع غذایی دینا (چي توز)، (۸۴-۱۳۸۲)
- عضو هیئت علمی گروه پژوهشی افزودنی های غذایی جهاد دانشگاهی مشهد از ۱۳۸۵ تاکنون
- مدیر گروه پژوهشی افزودنی های غذایی پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی از ۱۳۸۶ تاکنون
- عضو شورای علمی گروه پژوهشی افزودنی های غذایی
- عضو شورای راهبردی علوم و فناوری زیستی جهاد دانشگاهی واحد مشهد

## ۲- لیست طرح های تحقیقاتی

### الف- مجری

- طرح پژوهشی با عنوان { بررسی تاثیر حرارت غیرمستقیم بر کیفیت پخت نانهای سنتی رایج در ایران } به کارفرمایی اداره نظارت بر مواد غذایی خراسان، ۱۳۸۱.
- طرح پژوهشی با عنوان { بررسی اثرات کربنات کلسیم بر روی درصد شکستگی و میزان جذب روغن } به کارفرمایی صنایع غذایی دینا، ۱۳۸۲.
- طرح پژوهشی { بررسی پودر هسته خرما و تاثیر آن بر خواص تکنولوژیکی و ارگانولپتیکی نان مسطح رایج در ایران } پایان نامه کارشناسی ارشد، ۱۳۸۳.
- طرح پژوهشی با عنوان { بررسی اثر تخمیر لاکتیکی (لاکتوباسیلوس پلانترایوم) بر خواص فیزیکیوشیمیایی و ارگانولپتیکی نان های حجیم (باگت) } به کارفرمایی دفتر مرکزی جهاد دانشگاهی، ۱۳۸۵.
- طرح پژوهشی با عنوان { بهینه سازی فرمولاسیون و تعیین زمان مناسب دورریزی روغن سرخ کردنی به منظور افزایش

پایداری حرارتی آن (طول زمان استفاده روغن) در حین فرایند تولید و کاهش جذب روغن در محصول سرخ‌شده}، به کارفرمایی وزارت صنایع و معادن ایران و صنایع غذایی ماهیدشت کرمانشاه، (۸۸-۱۳۸۶).

- طرح پژوهشی با عنوان { تولید چیپس سبزمینی کم‌چرب با پوشش هیدروکلوئیدی} به کارفرمایی صنایع غذایی دینا، ۱۳۸۷.

- طرح پژوهشی با عنوان { بهینه‌سازی فرمولاسیون چند نوع اسنک بر پایه سبزمینی و غلات جهت ارتقاء ارزش تغذیه‌ای } به کارفرمایی صنایع غذایی دینا، ۱۳۸۷.

- بررسی اثر ضد میکروبی عصاره تیموس ولگاریس در سس مایونز و ارزیابی خصوصیات کیفی و میکروبی سس، به کارفرمایی پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی، ۱۳۸۸.

- طرح پژوهشی با عنوان {بهینه‌سازی الگوی تغذیه‌ای و عملکرد قایقرانان حرفه‌ای با استفاده از رژیم غذایی و مکمل‌های ورزشی مناسب} به کارفرمایی دفتر مرکزی جهاد دانشگاهی، ۱۳۸۸.

- طرح پژوهشی با عنوان { بررسی امکان استفاده از برخی منابع طبیعی و ضایعات صنایع تبدیلی مواد غذایی در استحصال پیگمان های طبیعی}. به کارفرمایی پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی، ۱۳۸۹.

- طرح پژوهشی با عنوان { بررسی پایداری و خصوصیات کورکومین ریزپوشانی‌شده توسط بیوپلیمر با تکنیک میکروانکپسولاسیون } به کارفرمایی پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی، ۱۳۸۹.

- بهینه‌سازی شرایط استخراج رنگدانه کورکومین از ریزوم زردچوبه با استفاده از امواج فراصوت و مقایسه آن با

روش کلاسیک (ماسراسیون). به کارفرمایی دفتر مرکزی جهاد دانشگاهی، ۱۳۸۹. (در دست اجراء)

#### ب- همکار

- طرح پژوهشی با عنوان { بررسی امکان تولید آبنبات رژیمی (بدون شکر) حاوی ایزومالت} به کارفرمایی صنایع غذایی زرین‌تابا، ۱۳۸۱.
- طرح پژوهشی با عنوان { بررسی امکان تولید قرص خوشبوکننده دهان} به کارفرمایی شرکت زرین‌تابا، ۱۳۸۱.
- طرح پژوهشی با عنوان { بهینه‌سازی فرمولاسیون آبنبات رژیمی بر پایه ایزومالت و غنی‌شده با فلورااید و کلسیم} پایان‌نامه کارشناسی‌ارشد، ۱۳۸۳.
- طرح پژوهشی با عنوان { بررسی امکان تولید شیرینی رژیمی (بدون شکر) حاوی ایزومالت و شیرین‌بیان} به کارفرمایی صنایع غذایی صلواتی‌نیک، ۱۳۸۵.
- طرح پژوهشی با عنوان {بررسی امکان تولید پودر ژله رژیمی حاوی ایزومالت و ویتامین ث} به کارفرمایی صنایع غذایی صلواتی‌نیک، ۱۳۸۵.
- طرح پژوهشی با عنوان {بررسی امکان تولید همبرگر رژیمی (کم‌چرب) با استفاده از جایگزین چربی} به کارفرمایی فرآورده های گوشتی گلهار، ۱۳۸۷.
- طرح پژوهشی با عنوان {بهینه سازی فرمولاسیون سوسیس کوکتل} به کارفرمایی فرآورده های گوشتی گلهار، ۱۳۸۸.
- طرح پژوهشی با عنوان { مطالعه ویژگیها، کاربردها و نحوه تولید رنگهای طبیعی در صنایع غذایی} به کارفرمایی به کارفرمایی پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی، ۸۹-۱۳۸۸.
- طرح پژوهشی با عنوان { ارزیابی قدرت رنگدهی و آنتی‌اکسیدانی کورکومین زردچوبه در سیستم مدل غذایی:

روغن خوراکی. به کارفرمایی پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی، ۱۳۸۹ (در دست اجرا) .

- طرح پژوهشی با عنوان {بهینه‌سازی فرآیند تخمیر سبزیجات غوطه‌ور در آب گوجه‌فرنگی} به کارفرمایی پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی، ۱۳۸۷. (در دست اجراء)
- طرح پژوهشی با عنوان {بهینه‌سازی فرآیند تولید چیپس سیب‌زمینی برای کاهش تولید آکریلامید} به کارفرمایی دفتر مرکزی جهاد دانشگاهی، ۱۳۸۸. (در دست اجرا) .
- طرح پژوهشی با عنوان {بررسی قدرت رنگی و ضد میکروبی کورکومین در مقایسه با رنگ های متداول در سیستم مدل غذایی: ماکارونی} به کارفرمایی جهاد دانشگاهی مشهد، ۱۳۸۸. (در دست اجرا) .

### ۳- لیست مقالات منتشرشده در مجلات علمی داخلی و خارجی

- Bolourian, Sh., Haddad Khodaparast, M., Goli Movahhed, Gh. and Afshari, M. 2010. Effect of lactic fermentation (*Lactobacillus plantarum*) on physicochemical, flavor, staling and crust properties of semi volume bread (Baguette). *World Applied Sciences Journal*; 8: 101-106.

Bolourian, SH., Goli Movahhed, GH., Afshari, M., Rafe, A. and Haddad Khodaparast, M.H. 2011. Evaluation of thermal resistance and frying performance of palm olein and canola oils blends. *Journal of Food safety*. (submit)

- بلوریان، ش.؛ حداد خداپرست، م.ح.؛ گلی‌موحد، غ.ع. و افشاری، م. ۱۳۸۸. بررسی اثر تخمیر لاکتیکی (خمیر ترش) بر ویژگی‌های فیزیکی‌وشیمیایی، عطر، طعم و بیاتی نان نیمه‌حجیم (باگت)، فصلنامه علمی \_ پژوهشی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تربیت مدرس، شماره ۷، ۳۹ - ۳۳.
- بلوریان، ش.؛ افشاری، م.؛ گلی‌موحد، غ.ع.؛ مددنوعی، ف. و کرمی، ف. ۱۳۸۸. بررسی مقاومت حرارتی و کارایی مخلوط‌های روغن پالم اولئین و کلزا در سرخ‌کردن چیپس

- سیبزمینی، مجله علمی- پژوهشی صنایع غذایی، دانشگاه تبریز، شماره ۳، ۴۶-۳۲.
- ضابطیان، ف.؛ مرتضوی، ع.؛ فضلی بزاز، ص.؛ کوچکی، آ. و بلوریان، ش. ۱۳۸۹. بررسی اثر ضد میکروبی عصاره آویشن باغی (تیموس و لگاریس) بر سالمونلا انتروتیدیس PT4 در سس مایونز، مجله علمی- پژوهشی پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه فردوسی مشهد، جلد ۶، ۹۱-۸۴.
- حسینی، ف.؛ حبیبی نجفی، م. ب.؛ هاشمی، م.؛ بلوریان، ش. و زمان زاده، ف. ۱۳۹۰. ارزیابی فعالیت ضد میکروبی و قدرت رنگی کورکومین در ماکارونی، مجله علمی- پژوهشی پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه فردوسی مشهد، جلد ۷، ۳۵۶-۳۴۸.
- حسینی، ف.؛ میلانی، ا. و بلوریان، ش. ۱۳۹۰. تاثیر میکروکریستالین سلولز به عنوان جایگزین چربی بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، بافتی و حسی همبرگر کم چرب، مجله علمی- پژوهشی صنایع غذایی، دانشگاه تبریز. (در دست چاپ)
- عشقی، ن.؛ حداد خداپرست، م. ح.؛ حسینی، ف. و بلوریان، ش. ۱۳۹۰. مقایسه کارایی آنتی‌اکسیدانی کورکومین زردچوبه با آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی و سنتزی در سیستم مدل غذایی (روغن سویا)، فصلنامه علوم و فناوری غذایی. (در دست چاپ)
- حسینی، ف.؛ میلانی، ا. و بلوریان، ش. ۱۳۹۰. بررسی تاثیر میکروکریستالین سلولز بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، بافتی و حسی همبرگر رژیمی کم چرب، فصلنامه علمی \_ پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه تربیت مدرس (در دست چاپ).

- افشاري، م. و بلوريان، ش. ۱۳۸۹. بهينه‌سازي فرمولاسيون آب نبات سخت رژيمي بر پايه ايزومالت و غني شده با فلورايد و كلسيم. فصلنامه علمي \_ پژوهشي علوم و صنايع غذايي، دانشگاه تربيت مدرس (در دست چاپ).
- افشاري، م. و بلوريان، ش. ۱۳۸۹. بهينه‌سازي فرمولاسيون شيريني رژيمي با استفاده از افزودني‌هاي مجاز به منظور افزايش ويژگي‌هاي كيفي و تغذيه‌اي آن، فصلنامه علمي \_ پژوهشي علوم و صنايع غذايي، دانشگاه تربيت مدرس. (در دست چاپ).

#### ۴- مقالات ارائه شده در همایش‌هاي داخلي

- افشاري، م. و بلوريان، ش. ۱۳۸۴. بهينه سازي فرمولاسيون آب نبات رژيمي بر پايه ايزومالت و غني شده با فلورايد و كلسيم، پانزدهمين كنگره ملي صنايع غذايي، تهران.
- افشاري، م. و بلوريان، ش. ۱۳۸۵. بهينه سازي فرمولاسيون آب نبات رژيمي بر پايه ايزومالت و غني شده با فلورايد و كلسيم، در نهمين كنگره ملي تغذيه، تبريز.
- بلوريان، ش.؛ افشاري، م.؛ حداد خداپرست، م. ح. و كريمي، م. ۱۳۸۵. بررسي اثر افزودن پودر هسته خرما بر روي افزايش خواص تغذيه‌اي نان‌هاي مسطح رايج در ايران، نهمين كنگره ملي تغذيه، تبريز.
- هما بقايي، ه.؛ حداد خداپرست، م. ح.؛ ميلاني، ا. و بلوريان، ش. ۱۳۸۶. کاربرد گاز ازون در صنعت پسته، راهي جديد و مؤثر در كنترل آفلاتوكسين. اولين همایش ملي فراوري و بسته بندي پسته ايران، مشهد.
- الناز ميلاني، ا.؛ حداد خداپرست، م. ح.؛ بقايي، ه. و بلوريان، ش. ۱۳۸۶. بررسي کاربرد روغن پسته وحشي

(بنه) در صنایع غذایی و دارویی، هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ارومیه.

- بلوریان، ش.؛ حداد خداپرست، م.ح.، گلی موحد، غ.ع. و افشاری، م. ۱۳۸۷. بررسی اثر تخمیر لاکتیکی (لاکتوباسیلوس پلانتاروم) بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، عطر و طعم، بیاتی و خصوصیات پوسته نان نیمه حجیم (باگت). هفدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، مشهد مقدس.

- بلوریان، ش.؛ افشاری، م.؛ حسینی، ف. و بقایی، ۱۳۸۷. غنی‌سازی مضاعف یا چندگانه نمک با استفاده از روش انکیپسولاسیون ریزمغذی‌ها. مجموعه مقالات اولین همایش ملی نمک، سمنان.

- حسینی، ف.؛ بقایی، ه. و بلوریان، ش. ۱۳۸۷. نمک‌های رژیمی کم‌سدیم یا فاقد سدیم، افزودنی نوین جهت ارتقای سطح سلامت عمومی، مجموعه مقالات اولین همایش ملی نمک، ۱۴۸، سمنان.

- حسینی، ف. و بلوریان ش. ۱۳۸۷. بررسی امکان استفاده از گیاه زرشک به عنوان افزودنی ضد میکروبی در نگهداری مواد غذایی، مجموعه مقالات اولین همایش ملی زرشک و زعفران، قائن.

- بلوریان، ش.؛ افشاری، م. و حسینی، ف. ۱۳۸۷. بررسی امکان تهیه ریزکپسول از رنگدانه زرشک به کمک روش خشک‌کردن پاششی، اولین همایش ملی زرشک و زعفران، قائن.

- بلوریان، ش.؛ افشاری، م.؛ حسینی، ف. و شیری، ع. ۱۳۸۸. بررسی امکان تهیه ریزکپسول از پیگمان زعفران به کمک روش خشک‌کردن انجمادی، اولین همایش ملی زعفران هم غذا و هم دارو، گناباد.



- بلوریان، ش.؛ افشاری، م.؛ حسینی، ف. و شیری، ع. ۱۳۸۸. بررسی امکان تهیه ریزکپسول از پیگمان زعفران به کمک روش خشک‌کردن انجمادی. خلاصه مقالات اولین همایش ملی زعفران هم غذا هم دارو، گناباد.
- حسینی، ف. و بلوریان، ش. ۱۳۸۸. بررسی امکان استفاده از ضایعات گل زعفران به عنوان افزودنی غذایی، خلاصه مقالات اولین همایش ملی زعفران هم غذا هم دارو، گناباد.
- ضابطیان، ف.؛ مرتضوی، ع.؛ فضلی‌بزاز، ص.؛ کوچکی، آ. و بلوریان، ش. ۱۳۸۸. بررسی اثر ضد میکروبی عصاره آویشن باغی (تیموس ولگاریس) بر *E. Coli* 0157:H7 در سس مایونز. خلاصه مقالات همایش علمی توسعه صنعت گیاهان دارویی ایران، تهران.
- بلوریان، ش.؛ افشاری، م.؛ حداد خداپرست، م.ح. و گلی‌موحد، غ. ۱۳۸۹. کاهش فساد کپکی و بهبود خصوصیات فیزیکوشیمیایی نان حجیم با استفاده از تخمیر لاکتیکی. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران.
- بلوریان، ش. ۱۳۸۹. بهینه‌سازی فرمولاسیون روغن سرخ‌کردنی به منظور افزایش پایداری حرارتی و کاهش جذب روغن. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران.
- افشاری، م. و بلوریان، ش. ۱۳۸۹. بررسی امکان تولید شیرینی رژیمی با استفاده از افزودنی‌های مجاز به منظور افزایش ویژگی‌های کیفی و تغذیه‌ای آن. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران.
- حسینی، ف.؛ حبیبی‌نجفی، م.ب.؛ هاشمی، م. بلوریان، ش. و زمان‌زاده، ف. ۱۳۸۹. ارزیابی کارایی کورکومین در اصلاح

ویژگی‌های کالریمتریک ماکارونی. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران.

- حسینی، ف.؛ میلانی، ا. و بلوریان، ش. ۱۳۸۹. ارزیابی تغییرات شیمیایی و رئولوژیکی همبرگر کم‌چرب حاوی میکروکریستالین سلولز. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران.

- حیدری، م.؛ مرتضوی، س.ع.؛ اصیلی، ج.؛ بلوریان، ش. و آرمین، م. ۱۳۹۰. بهینه‌سازی استخراج ترکیبات فنولیک از گیاه پونه گاوی با استفاده از دستگاه اولتراسوند. اولین کنگره علوم و فناوری‌های کشاورزی، زنجان

- حیدری، م.؛ مرتضوی، س.ع.؛ اصیلی، ج.؛ بلوریان، ش.؛ آرمین، م. و سالارباشی، د. ۱۳۹۰. اثر عصاره‌های متانولی استخراج‌شده از گیاه پونه گاوی به روش اولتراسوند بر روی پایداری روغن سویا. اولین کنگره علوم و فناوری‌های کشاورزی، زنجان

- کامکار، آ.؛ بلوریان، ش.؛ نجف‌نجفی، م.؛ محمدی ثانی، ع.؛ حسینی، ف. و صلواتی، س. ۱۳۹۰. بهینه‌سازی شرایط استخراج رنگدانه کورکومین از ریزوم زردچوبه با استفاده از تکنیک رویه سطح پاسخ (RSM). بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، تهران

- صلواتی، س.؛ نجف‌نجفی، م.؛ محمدی ثانی، ع.؛ حسینی، ف. و کامکار، ف. ۱۳۹۰. بررسی پایداری و خصوصیات کورکومین ریزپوشانی‌شده توسط کنستانتره پروتئین آب‌پنیر با روش خشک‌کردن پاششی. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، تهران.

- حسینی، ف.؛ حبیبی‌نجفی، م.؛ هاشمی، م.؛ بلوریان، ش. و زمان‌زاده، ف. ۱۳۹۰. بررسی تاثیر شرایط نگهداری بر

- تغییرات رنگ ماکارونی با استفاده از سیستم هانتربل. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، تهران.
- عشقی، ن.؛ حسینی، ف.؛ حداد خداپرست، م.ح. و بلوریان، ش. ۱۳۹۰. کاربرد تکنیک پردازش تصویر در ارزیابی ویژگی‌های رنگی روغن سویای حاوی کورکومین. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، تهران.
- حیدری‌مجد، م.؛ مرتضوی، س.ع.؛ بلوریان، ش. سالارباشی، د. و غفاری فارسانی، ز. ۱۳۹۰. بررسی خصوصیت آنتی‌اکسیدانی گیاه پونه گاوی. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، تهران.
- حیدری، م.؛ سالارباشی، د.؛ مرتضوی، س.ع.؛ بلوریان، ش.؛ عبدالشاهی، آ.؛ صادقیان، ل. ۱۳۹۰. بهینه‌سازی استخراج عصاره متانولی گیاه پونه گاوی و تاثیر آن بر روی پایداری روغن سویا. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، تهران.
- بلوریان، ش.؛ افشاری، م. و مددنوعی، ف. ۱۳۹۰. ارزیابی تاثیر نوع روغن سرخ‌کردنی بر کاهش مقدار جذب روغن در چیپس سیبزمینی. نخستین همایش فراملی بهینه‌سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی، گرگان.
- حسینی، ف.؛ عشقی، ن.، بلوریان، ش. و حداد خداپرست، م.ح. ۱۳۹۰. ویژگی‌های آنتی‌اکسیدانی کورکومین و قابلیت جایگزینی آن با انواع آنتی‌اکسیدان‌های سنتزی در صنعت غذا. نخستین همایش فراملی بهینه‌سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی، گرگان.
- حسینی، ف.؛ حبیبی نجفی، م.ب.؛ هاشمی، م. و بلوریان، ش. ۱۳۹۰. تاثیر کورکومین به عنوان نوعی افزودنی سلامتی‌زا بر کیفیت ماکارونی. نخستین همایش فراملی بهینه‌سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی، گرگان.

- صلواتي، س.؛ حمديثاني، ع.؛ نجفنجفي، م.؛ بلوريان، ش.؛  
حسيني، ف. و كمكار، آ. ۱۳۹۰. بررسي پايداري اسيدي  
ميكروكپسولهاي كوركومين ريزپوشانيشده به روش خشككردن  
پاششي. نخستين همایش فراملي بهينهسازي زنجيره توليد،  
توزيع و مصرف در صنايع غذايي، گرگان.

- كامكار، آ.؛ بلوريان، ش.؛ حمديثاني، ع.؛ نجفنجفي، م.؛  
حسيني، ف. و صلواتي، س. ۱۳۹۰. توليد پودر رنگدانه  
كوركومين از ريزوم گياه كوركوما لانگ. همایش ملي صنايع  
غذايي (فناوريهاي نوين، كنترل كيفيت و بستهبندي مواد  
غذايي)، قوچان.

- صلواتي، س.؛ حمديثاني، ع.؛ نجفنجفي، م.؛ بلوريان، ش.؛  
حسيني، ف. كامكار، آ. ۱۳۹۰. تاثير غلظت و ميزان  
پروتئين WPC بر خصوصيات كوركومين ريزپوشانيشده به  
روش خشككردن پاششي. همایش ملي صنايع غذايي  
(فناوريهاي نوين، كنترل كيفيت و بستهبندي مواد  
غذايي)، قوچان.

ه- مقالات يا خلاصه مقالات علمي چاپشده در مجلات و يا كنفرانسهاي

خارجي

- Hosseini F, Milani E, Bolourian Sh. 2009. Characteristics and applications of wild pistacia (Bane) as a novel oil resource. 4<sup>th</sup> Global summit on medicinal and aromatic plants. December 1-5, Kuching, Sarawak, Malaysia.
- Hosseini F, Milani E, Bolourian Sh. 2009. Supercritical CO<sub>2</sub> as a valuable method for bane oil extraction. 4<sup>th</sup> Global summit on medicinal and aromatic plants. 133, 1-5 December, Kuching, Sarawak, Malaysia.
- Bolourian, Sh., Haddad Khodaparast, M.H., Afshary, M. and Karimi, M. 2009. An investigation on the effect of date pit on the functional and organoleptic properties of flat-type bread (Lavash) in Iran. EFFoST Conference – New Challenges in Food Preservation. November 11-13, Budapest, Hungary.
- Bolourian Shadi, Hosseini Fereshte, Afshary Majid. 2009. Optimization of the sugar free cookies formulation with permitted additives in order to increase the quality and

nutrition properties. EFFoST Conference – New Challenges in Food Preservation. November 11-13, Budapest, Hungary.

- Blourian, Sh., Afshari, M., Hoseini, F. and Karimi, M. 2009. Evaluation of chemical characteristics and nutritional value of date seed. 4th Global Summit on Medicinal & Aromatic Plants. December 1-5, Sarawak, Malaysia.
- Bolourian, Sh., Haddad Khodaparast, M.H., Afshari, M. and Karimi, M. 2007. An investigation on the effect of date pit on the functional and organoleptic properties of flat-type bread (Lavash) in Iran. 4<sup>th</sup> symposium on date palm, King Faisal University, Kingdom of Saudi Arabia 2007
- Fazly Bazzaz, S., Zabetian, F., Mortazavi, A., Koocheki, A. and Bolourian, SH. 2010. Predictive model for antimicrobial effect of *Thymus vulgaris* extract on *Salmonella enteritidis* PT4 in mayonnaise. 15<sup>th</sup> World Congress of Food Science and Technology, August 22-26,
- Fazly Bazzaz, S., Zabetian, F., Mortazavi, A., Koocheki, A. and Bolourian, SH. 2010. Study of Antibacterial effect of *Thymus vulgaris* extract on *Salmonella enteritidis* PT4 and *E. coli* O157:H7 in mayonnaise at 25°C. The Australian Society for Microbiology. July 4 - 8, Sydney.
- Zabetian, F., Fazly Bazzaz, S., Mortazavi, A., Koocheki, A. and Bolourian, SH. 2010. Predicting inactivation of *Salmonella enteritidis* PT4 and *Escherichia coli* O157:H7 in mayonnaise at 4°C by *Thymus vulgaris* extract. 12<sup>th</sup> Iranian Pharmaceutical science Congress
- Zabetian, F., Fazly Bazzaz, S., Mortazavi, A., Koocheki, A. and Bolourian, SH. 2010. Response surface methodology for the antimicrobial effect of *Thymus vulgaris* Extract on *salmonella enteritidis* in mayonnaise. International Medicinal and Aromatic Plants Symposium, 2nd Iranian Phytochemistry Seminar, Shiraz, Iran.
- Bolourian, SH., Goli Movahhed, G., Afshari, M. and Rafe, A. 2010. Optimization of frying oil formula in order to increase the oil stability. The 13<sup>th</sup> Iranian National Chemical Engineering Congress & 1<sup>st</sup> International Regional Chemical and Petroleum Engineering Conference. 25-28 October, Iran.
- Rafe, A., Hemmati, R. and Bolourian, SH. 2010. Modeling of mass transfer and axial dispersion coefficients in RDC columns. The 13<sup>th</sup> Iranian National Chemical Engineering Congress & 1<sup>st</sup> International Regional Chemical and Petroleum Engineering Conference. 25-28 October, Iran.
- Bolourian, Sh., Haddad Khodaparast, M., Goli Movahhed, Gh. and Afshari, M. 2010. Effect of lactic fermentation (*Lactobacillus plantarum*) on Increase the shelf life and quality properties of semi volume bread (baguette). 1 International Congress on Food Technology. 3-6 November, Turkey.
- Bolourian, Sh., Rafe, A., Goli Movahhed, Gh. and Afshari, M. 2011. Evaluation of thermal resistance and efficiency of palm olein and canola oils in frying of potato chips, 11<sup>th</sup> International congress on engineering and food. Athen

## ثبت اختراع

- تولید خمیرترش با استفاده از فناوری زیستی
- تولید روغن سرخ‌کردنی با پایداری حرارتی بالا
- تولید کورکومین از ریزوم زردچوبه
- تولید فرآورده‌های گوشتی کم‌چرب و رژیمی با استفاده از میکروکریستالین سلولز
- استخراج و معرفی آنتی‌اکسیدان طبیعی کورکومین برای کاربرد در صنایع روغن خوراکی

## ۶ - لیست پایان‌نامه‌های تحت راهنمایی

- بهینه‌سازی استخراج کورکومین از ریزوم زردچوبه به روش متداول، ۱۳۸۸، آیدا کامکار، دانشگاه آزاد اسلامی قوچان.
- بررسی پایداری و خصوصیات کورکومین ریزپوشانی‌شده توسط بیوپلیمر با تکنیک میکروانکپسولاسیون، ۱۳۸۸، سحر السادات صلواتی، دانشگاه آزاد اسلامی قوچان.
- بهینه‌سازی استخراج ترکیبات فنولیک از پونه، ۱۳۸۹، حیدری، دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار.
- ارزیابی خاصیت آنتی‌اکسیدانی گیاه گزنه، ۱۳۸۹، دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار.

## ۷- دوره‌ها و کارگاه‌های آموزشی

- دوره آموزشی مستند سازی ISO9000:2000 شرکت معیار گستر توس، ۱۳۸۱.
- دوره آموزش HACCP. معیارگسترتوس مشهد ۱۳۸۳
- دوره آموزشی فیزیکی‌کوشیمیایی و میکروبی. اداره استاندارد خراسان رضوی، ۱۳۸۳

- دوره اندازه گيري عدم قطعيت. اداره استاندارد سال ۱۳۸۴
- آشنايي با روشها و کاربردهاي واکنش زنجيره اي پاييراز (PCR). جهاددانشگاهي مشهد، ۱۳۸۵.
- شرکت در کارگاه آموزشي روش هاي پيشرفته آماری در علوم کشاورزي. جهاددانشگاهي مشهد ۱۳۸۶.
- دوره آموزشي نانوبيوتکنولوژي کاربردي در صنعت غذا. شهرک فناوري مشهد ۱۳۸۷.
- کارگاه فناوري هاي نوين غير حرارتي در صنايع غذايي. جهاددانشگاهي مشهد، ۱۳۸۷.
- کارگاه تدوين شبکه برنامه علمي. جهاددانشگاهي مشهد، ۱۳۸۷.
- کارگاه آموزشي آشنايي با کاربردهاي طرح مربع مرکزي و متدولوژي رويه سطح پاسخ. جهاددانشگاهي مشهد، ۱۳۸۸.
- کارگاه آموزشي تجارتي سازي فناوري. دانشگاه فردوسي مشهد، ۱۳۸۹.
- دبیر کارگاه آموزشي آشنايي با کاربردهاي طرح مربع مرکزي و متدولوژي رويه سطح پاسخ ۱۳۸۸.
- کارگاه آموزش ايمني، حفاظت و مديريت آزمایشگاه. دانشگاه فردوسي مشهد ۱۳۸۹.
- شرکت در نخستين همایش همایش کشوري آکریلامید و چالشهاي آن
- شرکت در اولین همایش ملي صنعت فرآوری شیر و صنايع وابسته
- آشنايي با روشها و کاربردهاي واکنش زنجيره اي پلیمراز
- هفتمین کارگاه آموزش ايمني، حفاظت و مديريت آزمایشگاه

- آموزش نرم افزار اندنوت و شیوه رفرنس نویسی به سبک های مختلف

#### ۸- تقدیرنامه

- جهادگر نمونه سال ۱۳۸۷

- فناور برتر جشنواره پژوهش و فناوری استان خراسان رضوی ، ۱۳۸۸ ( بابت اجرای طرح "بهینه سازی فرمولاسیون روغن سرخ کردنی ....)

- پوستر برتر ، جشنواره پژوهش و فناوری استان خراسان رضوی، ۱۳۸۹

#### ۹- لیست دروس تدریس شده

- شیمی مواد غذایی ، کارشناسی

- کنترل کیفی ، کارشناسی

- تغذیه ، کارشناسی

- صنایع تخمیر، کارشناسی

- شناخت مواد اولیه کمپوت و کنسرو، کاردانی

- شناخت مواد و مصالح، کاردانی