

بسم الله الرحمن الرحيم

شناسنامه علمی

مشخصات فردی

محمد رضا امیر یوسفی



متولد:

۱۳۶۴- تهران

وضعیت تأهل:

متاهل

شماره تماس:

۰۵۱۴۲۶۳۳۴۷۱-۰۶-۱۴۶

پست

MRAmiryousefi@gmail.com

الکترونیک:

AmiryousefiMR@nums.ac.ir

آدرس:

مشاور، بلوار جانبازان، روبروی ورزشگاه انقلاب، دانشکده بهداشت و سیر پزشکی، دانشکده علوم پزشکی مشاور، طبقه دوم، آتاق ۲۰۲



<http://profile.nums.ac.ir/@p-16>

https://isid.research.ac.ir/MohammadReza_Amiryousefi

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=36028013600>

<http://orcid.org/0000-0002-3832-9325>

<http://www.researcherid.com/rid/U-6961-2017>

<https://scholar.google.com/citations?hl=en&user=Y7r1Bj0AAAAAJ>

صفحه شخصی:

سابقه تحصیلی

ریاضی فیزیک	با معدل ۱۸/۰۷	دیپلم
دبیرستان شاهد ثارا...-اصفهان		از مهر ۷۸ تا خرداد ۸۱
علوم و صنایع غذایی - تبدیل مواد غذایی	با معدل ۱۷/۸۶	کارشناسی
دانشگاه فردوسی مشهد		از مهر ۸۳ تا ۳۱ تیر ۸۷
علوم و صنایع غذایی - مهندسی صنایع غذایی	با معدل ۱۸/۰۶	کارشناسی ارشد
دانشگاه تهران		از مهر ۸۷ تا ۱۵ شهریور ۸۹
علوم و صنایع غذایی - مهندسی صنایع غذایی	با معدل ۱۹/۳۲	دکتری تخصصی
دانشگاه فردوسی مشهد		از مهر ۸۹ تا ۷ بهمن ۹۴
علوم تغذیه		پسا دکتری
دانشگاه علوم پزشکی مشهد		از شهریور ۹۵ تا ۱ آبان ۹۶

عنوان پایان نامه کارشناسی ارشد: بررسی کینتیک انتقال جرم، خصوصیات فیزیکی و شیمیایی و بُعد برآخالی فیله گوشت

شتر مرغ سرخ شده به روش عمیق با استفاده از شبکه‌های عصبی مصنوعی

عنوان رساله دکتری تخصصی: بررسی امکان ریزپوشانی ماده طعمی (مطالعه موردی: کافئین) در کلونیدوزوم هیدروژل

و مدل‌سازی رهایش آن بر اساس منطق فازی

- 1) Rezagholizade-shirvan, A., Shokri, S., Dadpour, M., **Amiryousefi, M.R.** (2023). Evaluation of physicochemical, antioxidant, antibacterial activity and sensory properties of watermelon rind candy. *Heliyon*, 9(6), e17300. DOI: [10.1016/j.heliyon.2023.e17300](https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e17300). Index: ISI (IF: 3.776).
- 2) Rezagholizade-shirvan, A., Kalantarmahdavi, M., **Amiryousefi, M.R.** (2023). Evaluation of the effect of basil seed gum, Tragacanth gum, pectin, and coating formulation with corn flour on oil absorption and sensory properties of watermelon rind chips. *Heliyon*, 9(6), e16976. DOI: [10.1016/j.heliyon.2023.e16976](https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e16976). Index: ISI (IF: 3.776).
- 3) Ghasemi, A., Salari, A., Kalantarmahdavi, M., **Amiryousefi, M.R.** (2022). Sodium metabisulfite in dried plum and its cytotoxic effects on K-562 and L-929 normal cell lines. *Journal of Food Science*, 87(2), 856-866. DOI: [10.1111/1750-3841.16034](https://doi.org/10.1111/1750-3841.16034). Index: ISI (IF:3.693).
- 4) Kalantarmahdavi, M., Salari, A., Pasdar, Z., **Amiryousefi, M.R.** (2022). Edible hyaluronic acid-rich burger separator edible disc prepared from slaughterhouse waste. *Food Science & Nutrition*, 10(10), 3515-3526. DOI: [10.1002/FSN3.2954](https://doi.org/10.1002/FSN3.2954). Index: ISI (IF:3.553).
- 5) **Amiryousefi, M.R.**, Selahbarzin, S., Jumaah Al-kaabi. H., Hesarinejad, M.A. (2022). The effect of tragacanth and carrageenan gum on the stability and rheological and sensory properties of pasteurized cream. *Journal of Food Science and Technology (Iran)*, 19(127), 91-99. DOI: [10.22034/FSCT.19.127.91](https://doi.org/10.22034/FSCT.19.127.91). Index: Scopus.
- 6) Rezaei, Z., Mohebibi, M., **Amiryousefi, M.R.** (2021). Evaluation of caffeine release from hydrogel colloidosome under simulated oral condition and instrumental analysis of the microcapsule. *Research and Innovation in Food Science and Technology*, 10(2),141-154. DOI: [10.22101/jrifst.2021.262924.1211](https://doi.org/10.22101/jrifst.2021.262924.1211). Index: Scopus.
- 7) Hesarinejad, M.A., **Amiryousefi, M.R.** (2021) Modeling of kinetic changes of ostrich meat color during deep fat frying by image processing. *Journal of Food Science and Technology (Iran)*, 111(18), 361-369. DOI: [10.29252/fsct.18.02.28](https://doi.org/10.29252/fsct.18.02.28). Index: Scopus.
- 8) **Amiryousefi, M.R.**, Mohebibi, M., Tehranifar, A. (2018). Pomegranate seed clustering by machine vision. *Food Science & Nutrition*, 6(1), 18-26. DOI: [10.1002/fsn3.475](https://doi.org/10.1002/fsn3.475). Index: ISI (IF:2.863).
- 9) Ramezani Aliabasi, S., Mehraban Sangatash, M., **Amiryousefi, M.R.** (2022) Investigation of physical and chemical properties of functional yogurt containing olive oil and celery seed powder. *Journal of food science and technology (Iran)*, 19(130), 397-409. DOI: [10.22034/fsct.19.130.397](https://doi.org/10.22034/fsct.19.130.397). Index: Scopus.
- 10) Shamloo, E., Nickfar, F., Mahmoudzadeh, M., Sarafraz, M., Salari, A., Darroudi, M., Abdi-Moghadam, Z., **Amiryousefi, M.R.**, Rezagholizade-Shirvan, A., Rezaei, Z. (2023) Investigation of heavy metal release from variety cookware into food during cooking process. *International Journal of Environmental Analytical Chemistry*. Published online. DOI: [10.1080/03067319.2023.2192872](https://doi.org/10.1080/03067319.2023.2192872). Index: ISI (IF:2.731).
- 11) Nematy, M., Khosravi, M., Soleimani, D., Movahed, S., Rakhshandeh, H., Mousavi Bazzaz, S.M., Pahlevani, N., Firouzi, S., **Amiryousefi, M.R.** (2018). Barley based bread may suppress the appetite in individuals who practice islamic fasting. *Journal of Food Processing & Technology*, 9(5), 1-6. DOI: [10.4172/2157-7110.1000734](https://doi.org/10.4172/2157-7110.1000734).
- 12) **Amiryousefi, M.R.**, Mohebibi, M., Golmohammadzadeh, S., Koocheki, A., Baghbani, F. (2017). Fuzzy logic application to model caffeine release from hydrogel colloidosomes. *Journal of Food Engineering*, 212, 181-189. DOI: [10.1016/j.jfoodeng.2017.05.031](https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2017.05.031). Index: ISI (IF: 5.354).

- 13) Movahed, S., Nematy, M., Baghban Taraghdari, S., **Amiryousefi, M.R.** (2017). Recent advances in possible effects of bread types and enrichment on appetite during Ramadan fasting. *Journal of Nutrition, Fasting and Health*, 5(2), 87-98. DOI: [10.22038/jfh.2017.25045.1092](https://doi.org/10.22038/jfh.2017.25045.1092). Index: ISC, SID.
- 14) **Amiryousefi, M.R.**, Soleimani, D., Movahed, S., Khosravi, M., Mousavi Bazzaz, S.M., Rakhshandeh, H., Golzar, M., Pahlevani, N., Saghi, E., Firouzi, S., Ghaemi, Z., Pourebrahim, F., Malek Ahmadi, M., Eslami, K., Zadehahmad, R., Nematy, M. (2017). Is it possible to quench thirst using barley enriched licorice bread during islamic fasting? *Journal of Nutrition, Fasting and Health*, 5(4), 151-157. DOI: [10.22038/jfh.2018.28595.1108](https://doi.org/10.22038/jfh.2018.28595.1108). Index: ISC, SID.
- 15) **Amiryousefi, M.R.**, Mohebbi, M., Golmohammadzadeh, S., Koocheki, A. (2016). Encapsulation of caffeine in hydrogel colloidosome: optimization of fabrication, characterization and release kinetics evaluation. *Flavour and Fragrance Journal*, 31, 163–172. DOI: [10.1002/ffj.3297](https://doi.org/10.1002/ffj.3297). Index: ISI (IF:2.576).
- 16) **Amiryousefi, M.R.**, Mohebbi, M., Khodaiyan, F. (2014). Applying an intelligent model and sensitivity analysis to inspect mass transfer kinetics, shrinkage and crust color changes of deep-fat fried ostrich meat plates. *Meat Science*, 96, 172-178. DOI: [10.1016/j.meatsci.2013.06.018](https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2013.06.018). Index: ISI (IF:5.209).
- 17) **Amiryousefi, M.R.**, Mohebbi, M., Khodaiyan, F., Ghazizadeh Ahsaei, M. (2014). Multi-objective optimization of deep-fat frying of ostrich meat plates using multi-objective particle swarm optimization (MOPSO). *Journal of Food Processing and Preservation*, 38(4), 1472-1479. DOI: [10.1111/jfpp.12106](https://doi.org/10.1111/jfpp.12106). Index: ISI (IF:2.190).
- 18) Mohebbi, M., Hasanpour, N., Ansarifard, E., **Amiryousefi, M.R.** (2014). Physicochemical properties of bell pepper and kinetics of its color change influenced by Aloe vera and gum tragacanth coatings during storage at different temperatures. *Journal of Food Processing and Preservation*, 38(2), 684-693. DOI: [10.1111/jfpp.12018](https://doi.org/10.1111/jfpp.12018). Index: ISI (IF:2.190).
- 19) **Amiryousefi, M.R.**, Razavi, S.M.A. (2013). Viscous flow behavior, microstructure and physicochemical characteristics of a sweet paste functional dessert (Samanu) made from germinated wheat. *Journal of Food Process Engineering*, 36(3), 385-396. DOI: [10.1111/jfpe.12005](https://doi.org/10.1111/jfpe.12005). Index: ISI (IF:1.370).
- 20) **Amiryousefi, M.R.**, Mohebbi, M., Khodaiyan, F. (2012). Kinetics of mass transfer in microwave precooked and deep-fat fried ostrich meat plates. *Food and Bioprocess Technology*, 5(3), 939-946. DOI: [10.1007/s11947-010-0373-x](https://doi.org/10.1007/s11947-010-0373-x). Index: ISI (IF: 4.465).
- 21) Mohebbi, M., **Amiryousefi, M.R.**, Hasanpour, N., Ansarifard, E. (2012). Employing an intelligence model and sensitivity analysis to investigate some physicochemical properties of coated bell pepper during storage. *International Journal of Food Science and Technology*, 47(2), 299-305. DOI: [10.1111/j.1365-2621.2011.02839.x](https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2011.02839.x). Index: ISI (IF: 3.713).
- 22) **Amiryousefi, M.R.**, Mohebbi, M., Khodaiyan, F. (2012). Surface analysis of ostrich meat plates during deep-fat frying using image analysis and fractal dimension. *Iranian Food Science & Technology Research Journal*, 8(2), 169-179. DOI: [10.22067/ifstrj.v8i2.17276](https://doi.org/10.22067/ifstrj.v8i2.17276). Index: ISC, SID.
- 23) **Amiryousefi, M.R.**, Zarei, M., Azizi, M., Mohebbi, M. (2012). Modelling of some physical characteristics of pomegranate (*Punica granatum L.*) fruit during ripening using artificial neural network. *Journal of Agricultural Science and Technology (JAST)*, 14, 857-867. Index: ISI (IF:0.813).
- 24) **Amiryousefi, M.R.**, Mohebbi, M., Khodaiyan, F., Asadi, S. (2011). An empowered adaptive neuro-fuzzy inference system using self-organizing map clustering to predict mass transfer kinetics in deep-fat frying of ostrich meat plates. *Computers and Electronics in Agriculture*, 76(1), 89-95. DOI: [10.1016/j.compag.2011.01.008](https://doi.org/10.1016/j.compag.2011.01.008). Index: ISI (IF:5.565).

- 25) Mohebbi, M., Ansarifar, E. ☒, Hasanpour, N., **Amiryousefi, M.R.** (2011). Suitability of Aloe vera and gum Tragacanth as edible coatings for extending the shelf life of button mushroom. Food and Bioprocess Technology, 5(8), 3193-3202. DOI: 10.1007/s11947-011-0709-1. Index: ISI (IF: 4.465).
- 26) **Amiryousefi, M.R.** ☒, Mohebbi, M. (2010). Neural network approach for modeling the mass transfer of potato slices during osmotic dehydration using genetic algorithm. African Journal of Agricultural Research, 5(1), 70-77. DOI: 10.5897/AJAR09.222. Index: ISI.
- 27) **Amiryousefi, M.R.** ☒, Mohebbi, M. (2009). Evaluation of the operational parameters' effect on mass transfer kinetics during osmotic dehydration of potato slices using sensitivity analysis based on artificial neural networks. Iranian Food Science & Technology Research Journal, 5(2), 123-135. DOI: 10.22067/ifstrj.v5i2.3741. Index: ISC, SID.

مقاله های همایش

- مهربان سنگ آتش، م.، رمضانی علی آبادی، س.؛ **امیریوسفی، م.ر.** (۴ تا ۱۵ اسفند ۱۴۰۰) بررسی ویژگی های فیزیکی شیمیایی ماست فرا سودمند حاوی روغن زیتون و پودر دانه کرفس، بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، تهران: انجمن متخصصین علوم و صنایع غذایی ایران.
- ابراهیمی، ف.؛ نصیری، س.؛ رضاقلی زاده، ع.؛ **امیریوسفی، م.ر.** (۲۵ دی ۱۳۹۸) بررسی اثر چند پوشش هیدروکلوئیدی بر خصوصیات فیزیکی شیمیایی چیپس پوست هندوانه طی فرآیند سرخ کردن عمیق، هفتمین کنفرانس ملی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی؛ غـذای سالم از مـزرعه تا سفره (ISC)، تهران: دانشگاه شهید بهشتی.
- محمودی فر، ک.؛ رضاقلی زاده، ع.؛ نبی زاده، م.؛ **امیریوسفی، م.ر.** (۲۵ دی ۱۳۹۸) مروری جامع بر عملکردهای بیولوژیکی عسل بعنوان یک ماده غذایی عملگرا و تاثیرات آن بر سلامتی، هفتمین کنفرانس ملی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی؛ غـذای سالم از مزرعه تا سفره (ISC)، تهران: دانشگاه شهید بهشتی.
- شکوهی، ا.؛ بردبار، م.؛ **امیریوسفی، م.ر.** (۲۶ تا ۲۸ شهریور ۱۳۹۸) روغن هسته خرما: یک هدف راهبردی در کاهش ضایعات صنعت غذا، سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، تهران: دانشگاه تربیت مدرس.
- مختاری، ف.؛ برهانی، س.؛ **امیریوسفی، م.ر.** (۶ و ۷ اردیبهشت ۱۳۹۷) تأثیر هنر تبلیغات بر ترویج رژیم های غذایی مناسب، نخستین همایش ملی و علمی آموزشی هنر و سلامت، نیشابور، دانشگاه علوم پزشکی نیشابور.
- حسن پور، ن.؛ انصاری فر، ا.؛ **امیریوسفی، م.ر.**؛ محبی، م. (۱ تا ۳ آذر ۱۳۹۰) مطالعه خصوصیات فیزیکی و مکانیکی میوه کنار، بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، تهران: دانشگاه صنعتی شریف، http://www.civilica.com/Paper-NCFOODI20-NCFOODI20_449.html
- **امیریوسفی، م.ر.**؛ محبی، م.؛ خدائیان، ف.؛ رنجبر، ا.؛ مدائنی، س. (۲۲ و ۲۳ آبان ۱۳۸۹) استفاده از سیستم ماشین بینایی و شبکه های عصبی مصنوعی در تخمین مقدار رطوبت گوشت شترمرغ طی سرخ کردن به روش عمیق، نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، تهران: دانشگاه تهران.
- **امیریوسفی، م.ر.**؛ محبی، م. (۲۴ و ۲۵ مهر ۱۳۸۷) مدل سازی انتقال جرم طی فرآیند خشک کردن اسمز سیب زمینی با استفاده از شبکه های عصبی مصنوعی، هجدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، مشهد: پژوهشکده

- **Amiryousefi, M.R.** (March 19, 2018). Application of image analysis in evaluation of crust color kinetics of ostrich meat cubes during deep-fat frying. International Conference on "New Horizons in the Engineering Science", Istanbul: Yildz technical university.
- **Amiryousefi, M.R.**, Nematy, M. (March 19, 2018). The effect of licorice enriched barley bread on thirst during fasting. International Conference on "New Horizons in the Engineering Science", Istanbul: Yildz technical university.
- **Amiryousefi, M.R.**, Nematy, M. (Aug 29, 2018). Effect of Barley Bread on Appetite and Obesity during Fasting. Obesity and Diabetes: From Basic Sciences to Human Interventions ", Mashhad: Mashhad university of medical sciences (MUMS).
- **Amiryousefi, M.R.**, Razavi, S.M.A. (Sep 6-8, 2017). Investigating the viscoelastic aspects of Samanu (A functional dessert). The 1st International Congress of "Nutrition: from Laboratory Research to Clinical Studies (NLRCS)", Mashhad: Mashhad university of medical sciences (MUMS).
- **Amiryousefi, M.R.** (Sep 6-8, 2017). Implementing image analysis in pomegranate seed clustering. The 1st International Congress of "Nutrition: from Laboratory Research to Clinical Studies (NLRCS)", Mashhad: Mashhad university of medical sciences (MUMS).
- Hajizadeh, M., Nematy, M., Rajabi, M., Naderi kalat, M., Ghayour Mobarhan, M., Safarian, M., Esmaili, H., **Amiryousefi, M.R.** (Dec 6-8, 2016). Malnutrition of burned hospitalized patients on admission and discharge: A prospective clinical study. The 17th congress of PENZA (The parenteral and enteral nutrition society of asia): Fighting malnutrition in hospitals, Tehran: Tehran university of medical sciences.
- Mohebbi, M., Hasanpour, N., Ansarifar, E., **Amiryousefi, M.R.** (Feb 26-27, 2013). Effects of Aloe vera and sesame oil coating on physicochemical properties of bell pepper during storage. 1st International e-Conference on Novel Food Processing (IECFP2013), Mashhad: Ferdowsi University of Mashhad (FUM), http://www.civilica.com/Paper-IECFP01-IECFP01_052.html.

تدوین کتاب

رضوی، س.م.ع.، بهرام پرور، م.؛ **امیریوسفی، م.ر.** (۱۳۹۰) مبانی مهندسی فرآیند غذایی، انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد، ایران (شابک : ISBN: 978-964-386-256-5).

طرح های پژوهشی و پایان نامه ها

- مجری طرح با عنوان « تهیه پوشش خوراکی با استفاده از سنتز سبز نانو ذرات نقره در عصاره گیاه کنگر وحشی (Cirsium Congestum) به منظور بررسی تاثیر آن بر افزایش ماندگاری میوه آلو سیاه» مصوب شورای پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی نیشابور (با کد ۱۴۰۰۱۲۸۹ و کد اخلاق IR.NUMS.REC.1401.008)، خاتمه یافته.
- مجری طرح با عنوان « تولید رنگ خوراکی با استفاده از ریزپوشانی آنتوسیانین استخراج شده از پوست آلو سیاه به روش خشک کردن پاششی و بررسی خصوصیات فیزیکی شیمیایی آن» مصوب کمیته تحقیقات دانشجویی دانشگاه علوم پزشکی نیشابور (با کد ۱۲۸ و کد اخلاق IR.NUMS.REC.1400.056)، در دست اجرا.
- مجری طرح با عنوان «بررسی اثر پوشش دهی بر جذب روغن و خصوصیات حسی چیپس پوست هندوانه و بهینه یابی شرایط تولید آن به کمک منطق فازی و روش سطح پاسخ» مصوب شورای پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی نیشابور (با کد ۱۳۳-۰۱-۹۸ و کد اخلاق IR.NUMS.REC.1399.005)، سال ۱۳۹۹، خاتمه یافته.

- ✎ مجری طرح با عنوان «بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی پوست هندوانه خشک» مصوب شورای پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی نیشابور (با کد ۹۸-۰۱-۱۲۰ و کد اخلاق IR.NUMS.REC.1398.027)، سال ۱۳۹۸، خاتمه یافته.
- ✎ مجری طرح با عنوان «بررسی اثرات سیتوتوکسیسیستی آلودگی خشک با و بدون پیش تیمار با متابی سولفیت سدیم بر آپوپتوز رده سلول های خونی انسانی (K562)» مصوب شورای پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی نیشابور (با کد ۹۷۲۸۰ و کد اخلاق IR.NUMS.REC.1397.031)، سال ۱۳۹۷، خاتمه یافته.
- ✎ مجری طرح با عنوان «بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و ضد میکروبی فیلم خوراکی حاوی اسید هیالورونیک بدست آمده از ضایعات کشتارگاهی» مصوب شورای پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی نیشابور (با کد ۹۷۲۸۴ و کد اخلاق IR.NUMS.REC.1398.002)، سال ۱۳۹۸، خاتمه یافته.
- ✎ مجری طرح با عنوان «بررسی اثر پودر هویج بر ویژگی های رئولوژیکی، فیزیکوشیمیایی و حسی بیسکویت تهیه شده با روغن ارده و اینولین» مصوب شورای پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد (با کد ۷۴۸۵ و کد اخلاق IR.SSU.SPH. REC. 1399.042)، سال ۱۳۹۹، در حال اجرا.
- ✎ همکار طرح با عنوان «بررسی اثر نان جو فراسودمند بر کاهش اشتها و تشنگی طی روزه‌داری» مصوب شورای پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی مشهد (با کد ۹۵۱۷۳۲)، سال ۱۳۹۵، خاتمه یافته.
- ✎ همکار طرح با عنوان «بررسی تأثیر آبنبات کاهش اشتها (Anorexigenic candy)، فرآورده مبتنی بر طب ایرانی، بر میل به غذا و وزن» مصوب شورای پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی مشهد (با کد ۹۳۰۷۵۸)، سال ۱۳۹۴، خاتمه یافته.
- ✎ همکار طرح با عنوان «ارزیابی مقایسه‌ای اثر بخشی محصولات لبنی کم چرب غنی شده با نانوکپسول های ویتامین D بر شاخص های بیوشیمیایی، عملکرد کبدی-کلیوی و قلب و عروق در افراد بزرگسال؛ یک مطالعه کارآزمایی بالینی دوسوکور» مصوب مؤسسه ملی توسعه تحقیقات علوم پزشکی (با کد ۹۵۷۷۰۵)، سال ۱۳۹۵، در حال اجرا.
- ✎ استاد مشاور پایان نامه کارشناسی ارشد با عنوان «تولید نانو ذرات اسید هیالورونیک از ضایعات کشتارگاه و واحدهای فرآوری گوشت»، گروه بهداشت مواد غذایی و آبریان دانشکده دامپزشکی دانشگاه فردوسی مشهد، تاریخ دفاع: ۱۱ مهر ۱۴۰۰
- ✎ استاد مشاور پایان نامه کارشناسی ارشد با عنوان «تولید ماست فراسودمند حاوی روغن زیتون و پودر دانه کرفس»، گروه علوم و صنایع غذایی مؤسسه آموزش عالی جهاد دانشگاهی کاشمر، تاریخ دفاع: ۲۲ مهر ۱۴۰۰
- ✎ استاد مشاور پایان نامه کارشناسی ارشد با عنوان «بررسی اتمسفر اصلاح شده بر زمان ماندگاری مخلوط سبزی»، گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد
- ✎ استاد مشاور پایان نامه دکتری تخصصی با عنوان «پایش و بهینه سازی تولید هیالورونیک اسید در ماست»، گروه بهداشت مواد غذایی و آبریان دانشکده دامپزشکی دانشگاه فردوسی مشهد

فعالیت های آموزشی

- ✓ عضو هیأت علمی دانشکده علوم پزشکی نیشابور، از ۹ آبان ماه ۱۳۹۶
- ✓ مدیر گروه رشته علوم و صنایع غذایی، از ۳۱ اردیبهشت ۱۴۰۱
- ✓ تدریس «فرمولاسیون مواد غذایی»، دانشجویان دوره دکتری تخصصی علوم تغذیه، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، نیمسال های اول و دوم سال تحصیلی ۹۶-۱۳۹۵ و نیمسال اول سال تحصیلی ۹۷-۱۳۹۶.
- ✓ تدریس «مواد غذایی زیست فعال»، دانشجویان دوره دکتری تخصصی علوم تغذیه، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، نیمسال اول سال تحصیلی ۹۶-۱۳۹۵.

- ✓ تدریس «آشنایی با روش‌های آنالیز دستگاهی و دستگاه‌های آنالیز پیشرفته»، دانشجویان دوره کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، نیمسال دوم سال تحصیلی ۹۷-۱۳۹۶.

سوابق عضویت در انجمن‌های علمی

- ✓ انجمن علمی غذا و تغذیه حامی سلامت ایران (Iranian Scientific Association of Healthy Food & Nutrition)
- ✓ انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند ایران (Iranian Society of Probiotics and Functional Foods)
- ✓ International Society of Food Engineering (ISFE)

مقام‌ها و افتخارات

- ✓ دانش آموخته رتبه اول دوره کارشناسی، دانشگاه فردوسی مشهد، سال ۱۳۸۷
- ✓ دانش آموخته رتبه اول دوره کارشناسی ارشد، دانشگاه تهران، سال ۱۳۸۹
- ✓ رتبه اول آزمون دکتری، آزمون ورودی سال ۱۳۸۹ - رشته علوم و صنایع غذایی - گرایش مهندسی مواد غذایی
- ✓ عضویت در بنیاد ملی نخبگان، از سال ۱۳۹۰
- ✓ بهره‌مندی از جایزه «پسادکتری شهید دکتر چمران» بنیاد ملی نخبگان، سال ۱۳۹۵
- ✓ بهره‌مندی از جایزه «دکتر کاظمی آشتیانی» بنیاد ملی نخبگان، سال ۱۳۹۸
- ✓ برگزیده گزینش تحقیقاتی استادیاران جوان، معاونت تحقیقات و فناوری وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، سال ۱۳۹۷

سابقه اجرایی

- ❖ عضو شورای فرهنگی دانشکده علوم پزشکی نیشابور، از ۷ خرداد ماه ۱۳۹۹
- ❖ عضو شورای تجدید نظر انضباطی دانشکده علوم پزشکی نیشابور، از ۲۱ بهمن ماه ۱۳۹۹
- ❖ عضو کمیته فنی و قانونی صدور پروانه‌های بهداشتی معاونت غذا و دارو دانشکده علوم پزشکی نیشابور، از ۱۶ اردیبهشت ماه ۱۳۹۷
- ❖ عضو کمیته ارزیابی و نظارت بر طرح‌های تحقیقاتی دانشکده علوم پزشکی نیشابور، از ۲۵ اردیبهشت ۱۳۹۸ تا ۲۸ مهر ۱۴۰۱
- ❖ عضو کمیته تألیف و ترجمه دانشکده علوم پزشکی نیشابور، از ۲۱ خرداد ۱۴۰۱ تا ۲۱ خرداد ۱۴۰۲
- ❖ عضو شورای پژوهشی کمیته تحقیقات دانشجویی دانشکده علوم پزشکی نیشابور، از ۲۱ اردیبهشت ۱۳۹۹ تا ۲۱ اردیبهشت ۱۴۰۰
- ❖ مدیر دانشجویی دانشکده علوم پزشکی نیشابور، از ۷ بهمن ماه ۱۳۹۶ تا ۱۱ مهر ماه ۱۳۹۷
- ❖ عضو کمیته تأسیس، تجهیز و راه‌اندازی آزمایشگاه جامع تحقیقاتی دانشکده علوم پزشکی نیشابور، از ۱۵ اسفند ماه ۱۳۹۷ تا ۱۵ اسفند ۱۳۹۸
- ❖ سرپرست آزمایشگاه صنایع غذایی آزمایشگاه جامع تحقیقات دانشکده علوم پزشکی نیشابور، از ۱۲ تیر ماه ۱۳۹۸
- ❖ سرپرست اداره آزمایشگاه مشترک معاونت‌های غذا و دارو و آموزشی، پژوهشی دانشکده علوم پزشکی نیشابور، از ۲۱ فروردین ماه ۱۳۹۷
- ❖ عضو کمیته مرجعیت علمی دانشکده علوم پزشکی نیشابور، از ۳۰ خرداد ماه ۱۳۹۷
- ❖ عضو کارگروه تهیه مطالب علمی حوزه آموزشی و پژوهشی دانشکده علوم پزشکی نیشابور، از ۹ آبان ماه ۱۳۹۷
- ❖ عضو کارگروه توسعه کارآفرینی در بستر دانشگاه‌های نسل سوم دانشکده علوم پزشکی نیشابور، از ۲۵ آبان ماه ۱۳۹۸

- ❖ استاد مشاور دانشجویان علوم و صنایع غذایی دانشکده علوم پزشکی نیشابور، از ۱۰ آبان ماه ۱۳۹۷
- ❖ عضو کارگروه ارزیابی آزمون های دانشکده علوم پزشکی نیشابور، از ۲۶ آبان ماه ۱۳۹۷
- ❖ عضو کمیته نظارت بر فعالیت های انجمن های علمی دانشجویی دانشکده علوم پزشکی نیشابور، از ۱۸ آذر ماه ۱۳۹۷
- ❖ داور فرهنگی بیست و هشتمین جشنواره دانشجوی نمونه دانشکده علوم پزشکی نیشابور، ۹ آذر ۱۳۹۸
- ❖ داور فرهنگی بیست و نهمین و سی امین جشنواره دانشجوی نمونه دانشکده علوم پزشکی نیشابور، ۱۸ دی ۱۴۰۰

سابقه فرهنگی و اجتماعی

- عضو فعال بسیج اساتید، از سال ۱۳۹۷
- برگزیده رتبه اول رشته احکام، ۲۴ امین جشنواره قرآن و عترت، دانشگاه علوم پزشکی نیشابور، فروردین ۱۳۹۸
- برگزیده رتبه برتر بخش آوایی، ۲۴ امین جشنواره قرآن و عترت، دانشگاه علوم پزشکی نیشابور، خرداد ۱۳۹۸
- برگزیده رتبه سوم رشته احادیث اهل بیت علیه السلام، ۲۵ امین جشنواره قرآن و عترت، دانشگاه علوم پزشکی نیشابور، مهر ۱۳۹۹
- برگزیده رتبه دوم بخش آوایی، ۲۵ امین جشنواره قرآن و عترت، دانشگاه علوم پزشکی نیشابور، مهر ۱۳۹۹
- برگزیده رتبه دوم رشته نماز، ۲۶ امین جشنواره قرآن و عترت، دانشگاه علوم پزشکی نیشابور، اسفند ۱۴۰۰
- برگزیده رتبه اول بخش آوایی (دعا و مناجات خوانی)، ۲۶ امین جشنواره قرآن و عترت، دانشگاه علوم پزشکی نیشابور، اسفند ۱۴۰۰