

## سوابق تحصیلی

لیسانس، مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه شیراز، ۱۳۷۳  
فوق لیسانس، صنایع غذایی، دانشگاه شیراز، ۱۳۷۶  
دکتری، صنایع غذایی-تکنولوژی های پس از برداشت میوه ها و سبزیها، دانشگاه مک گیل، ۱۳۸۵

## سوابق شغلی

عضو هیئت علمی بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی فارس، از سال ۱۳۷۶ تاکنون

## سوابق اجرایی

معاون پژوهشی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی فارس، ۱۳۹۰-۱۳۹۲  
مسئول شورای انتشارات مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی فارس، ۱۳۹۳ تاکنون  
مسئول کمیته نانو سازمان جهاد کشاورزی فارس، ۱۳۹۱  
محقق معین سازمان جهاد کشاورزی فارس، ۱۳۸۹-۱۳۹۰  
عضو کمیته علمی همایش ارگانیک، آبان ماه ۱۳۹۴، شیراز

## سوابق تدریس

شیمی شیر و خصوصیات فیزیکوشیمیایی فرآورده های لبنی، کارشناسی، دانشگاه جامع علمی و کاربردی شیراز، نیمسال تحصیلی اول و دوم سال ۱۳۷۸.  
تکنولوژی پس از برداشت میوه ها و سبزی ها (دستیار آموزشی)، کارشناسی، دانشگاه مک گیل کانادا، نیمسال تحصیلی اول ۲۰۰۴-۲۰۰۳.  
فرآیند مواد غذایی (دستیار آموزشی)، کارشناسی، دانشگاه مک گیل کانادا، نیمسال تحصیلی دوم ۲۰۰۵-۲۰۰۳.  
میکروبیولوژی مواد غذایی (دستیار آموزشی)، کارشناسی، دانشگاه شیراز، نیمسال تحصیلی دوم ۱۳۷۴-۱۳۷۳.  
تکنولوژی آب پنیر، کارشناسی، دانشگاه جامع علمی و کاربردی شیراز، نیمسال تحصیلی دوم ۱۳۸۸-۱۳۸۶.  
روشهای نوین بسته بندی مواد غذایی، کارشناسی، دانشگاه جامع علمی و کاربردی شیراز، نیمسال تحصیلی اول ۱۳۸۹-۱۳۸۶.  
شیمی مواد غذایی، کارشناسی، دانشگاه شیراز، نیمسال تحصیلی دوم ۱۳۹۰-۱۳۸۶.  
انگلیسی تخصصی، کارشناسی، دانشگاه جامع علمی و کاربردی شیراز، نیمسال تحصیلی اول و دوم ۱۳۸۷.  
کارگاه آموزشی مدلسازی ریاضی فرآیندهای زیستی و سیستم های بیولوژیک. پژوهشکده بیو تکنولوژی، کرج، اردیبهشت ۱۳۸۷.  
کارگاه آموزشی DMA، موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، کرج، اسفند ۱۳۸۸.

کارگاه آموزشی مدل‌سازی ریاضی موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، کرج، اسفند ۱۳۸۹.  
دوره آموزشی نانو در صنایع غذایی، مرکز آموزش کارکنان سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، کرج، آذر ۱۳۹۰.  
دوره آموزشی بهره‌وری در کشاورزی، سازمان جهاد کشاورزی فارس، شیراز، مهر ۱۳۹۲.  
دوره آموزشی مقاله‌نویسی، مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی، شیراز، ۱۳۹۱-۱۳۹۲.

### مقاله‌های چاپ شده در مجلات انگلیسی

- Maftoonazad, N. and Ramaswamy, H.S. 2005. Postharvest shelf-life extension of avocados using methyl cellulose-based coating. *LWT: Food Science and Technology*, 38(6): 617-624.
- Maftoonazad, N. and Ramaswamy, H.S. 2006. Spectral measurements in fruits and vegetables. *Stewart Postharvest Reviews*, (special Edition), 1:8, 1-10.
- Maftoonazad, N., Ramaswamy, H.S. and Marcotte, M. 2008. Shelf life extension of peaches through sodium alginate and methyl cellulose coating. *International Journal of Food Science and Technology*, 43: 951-957.
- Maftoonazad, N., Ramaswamy, H. S. and Marcotte, M. 2007. Evaluation of factors affecting water vapor permeability, mechanical properties and opacity of pectin-based films using response surface methodology. *Journal of Food Process Engineering*, 30:539-563.
- Azarpazhouh, E, Maftoonazad, N. and Ramaswamy, H. S. 2007. Rheology of food Puree. *Stewart Postharvest Reviews*, 8: 15-20.
- Maftoonazad, N., Ramaswamy, H.S., Moalemi, M. and Kushalappa, A. C. 2007. Use of pectin-based edible coating to decrease physical and physiological changes in avocado as influenced by *Lasiodiplodia theobromae* infection. *Carbohydrate Polymer*, 68:341-349.
- Maftoonazad, N. and Ramaswamy, H. S. 2008. Effect of Pectin –based Coating on the Kinetics of Quality Changes Associated with Stored Avocados. *Journal of Food Processing and Preservation*, 32: 621-643.
- Maftoonazad, N., Ramaswamy, H. S. and Marcotte, M. 2007. Moisture sorption behavior and effect of moisture content and sorbitol on thermo-mechanical and barrier properties of pectin based edible films. *International Journal of Food Engineering*, 3(4): 1-26.
- Maftoonazad, N., Karimi, Y., Ramaswamy, H.S. and Prasher, S. O. 2011. Artificial neural network modeling of hyperspectral radiometric data for quality changes associated with avocado during storage. *Journal of Food Processing and Preservation*, 35:432-446.
- Roustapour, O. R., Hosseinalipour, M., Ghobadian, B., Mohaghegh, F. and Maftoonazad, N. 2009. A proposed numerical-experimental method for drying kinetics in a spray dryer. *Journal of Food Engineering*, 90: 20-26.
- Maftoonazad, N. and Badii, F. 2009. Use of edible films and coatings to extend the shelf life of food products. *Recent Patents on Food, Nutrition and Agriculture*, 1: 160-168.
- Karimi, Y., Maftoonazad, N., Ramaswamy, H.S., Prasher, S. O. and Marcotte, M. 2012. Application of hyperspectral techniques for color classification avocados subjected to different treatments. *Food Bioprocess Technology*, 5: 252-264.
- Maftoonazad, N. 2010. Use of osmotic dehydration to improve fruits and vegetables quality during processing. *Recent Patents on Food, Nutrition and Agriculture*, 2: 98-108.

- Rezaei Taghiabadi, M., Maftoonazad, N., Badii, F., Hosseini, S.E. and Ramaswamy, H. S. 2011. Physicochemical properties of tragacanth films. Research and review in polymers, 2(1):
- Moalemiyan, M., Ramaswamy, H. S. and Maftoonazad, N. 2011. Pectin- based edible coating for shelf life extension of Ataulfo mango. Journal of Food Process Engineering, 35: 572-600.
- Ravanfar, R., Niakousari, M. and Maftoonazad, N. 2012. Postharvest sour cherry quality and safety maintenance by exposure to Hot- water or treatment with fresh Aloe vera gel. Journal of Food Science and Technology, 10: 2872-2876.
- Roustapour, O.R., Maftoonazad, N. and Sarshar, M. 2012. Determination of pomegranate Juice powder properties produced by a Pilot Plant Spray Dryer with a Two-Fluid Nozzle. Drying Technology: 30: 1906-1917.
- Roshan, V., Maftoonazad, N., Bahmanzadegan, A., and Yazdani, M. 2012. Headspace analysis of fresh, salted and dried corm of persian shallot (*Allium hirtifolium*) technique. Analytical Chemistry letter, 2(1): 7-12.
- Farahnaky, A., Azizi, R., Majzoobi, M., Mesbahi, G.H., Maftoonazad, N. 2013. Using power ultrasound for cold gelation of kappa-carrageenan in presence of sodium ions. Innovative Food Science and Emerging Technology, 20: 173-181.
- Ansari, S. Maftoon-Azad, Hosseini, E., Farahnaky, A. and Asadi, G.H. 2014. Modeling the Rehydration Behavior of Dried Figs. Journal of Agricultural Science and Technology, 17: 133-144.
- Ansari, S. Maftoon-Azad, Hosseini, E., Farahnaky, A. and Asadi, G.H. 2014. Kinetics of Color and Texture Changes in Rehydrated Fig. Tarrm Bilimleri Dergisi-Journal of Agricultural Sciences, 21(1):
- Maftoonazad, N., Badii, F. and Shahamirian, M. 2013. Recent Innovations in the area of edible films and coatings. Recent Patent on Food, Nutrition and Agriculture, 5: 201-213.
- Ansari, S. Maftoon-Azad, Hosseini, E., Farahnaky, A. and Badii, F. 2014. Effect of moisture content on textural attributes of dried figs. International Agrophysics, 28: 403-412.

### مقاله های چاپ شده در مجلات علمی-پژوهشی

- مفتون آزاد، ن. ۱۳۸۰. تبدیل ضایعات محصولات کشاورزی به پروتئین قابل مصرف. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی. جلد ۲، صفحات ۶۴-۵۱.
- محمدزاده، ج.، فامیل مومن، ر. و مفتون آزاد، ن. ۱۳۸۵. مطالعه روشهای مختلف پوستگیری کلزا و تاثیر آن بر کمیت و کیفیت روغن استحصالی. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی، جلد ۲۶، صفحات ۲۸-۱۷.
- سرمدی زاده، د.، بدیعی، ف.، احسانی، م.، مفتون آزاد، ن. و گودرزی، ف. ۱۳۹۰. مطالعه اثر پوشش بر پایه ایزوله پروتئین سویا بر خواص خلال سیب زمینی سرخ شده با استفاده از روش پاسخ سطح. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. شماره ۲، صفحات ۷۵-۸۶.
- رضایی تقی آبادی، م.، مفتون آزاد، ن.، بدیعی، ف. و حسینی، ا. ۱۳۹۰. ارزیابی فاکتورهای موثر بر خواص مکانیکی، کدورت و نفوذپذیری نسبت به بخار آب فیلم های خوراکی بر پایه صمغ تراگاکانت با استفاده از متدولوژی پاسخ سطح. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. جلد ۳۷، شماره ۹، صفحات ۱۳۴-۱۳۳.

عامري شهرايي، آ.، بديعي، ف.، احساني، م.، مفتون آزاد، ن.، و سرمدي زاده، د. ۱۳۹۰. بررسی خواص عملگر و حرارتي کنسانتره و ایزوله پروتئين نخود و سویا. مجله علوم تغذيه و صنايع غذايي ايران. جلد ۶، شماره ۳، صفحات ۵۸-۴۹.

فروزنده، ف.، مفتون آزاد، ن.، فرحناکی، ع. و حسینی، ا. ۱۳۹۳. سنجش ویژگی های رئولوژیک کنسانتره آب انجیر با استفاده از روش پاسخ سطحی: تاثیر دما و غلظت هیدروکلوئید. مجله علوم تغذيه و صنايع غذايي ايران. جلد ۱۱، شماره ۱، صفحات ۹۵-۱۰۵.

فروزنده، ف.، مفتون آزاد، ن.، فرحناکی، ع. و حسینی، ا. ۱۳۹۲. تولید کنسانتره انجیر از میوه انجیر خشک (واريته سبز) و بررسی تغییرات رنگ آن در طول تغلیظ. مجله علوم تغذيه و صنايع غذايي ايران. جلد ۴۱، شماره ۱۰، صفحات ۱۴۸-۱۴۱.

فرجي، ن.، مفتون آزاد، ن.، فرحناکی، ع. بديعي، ف. و حسینی، ا. ۱۳۹۴. بررسی تاثیر تیمار های مختلف در کنترل قهوه ای شدن انجیر نیمه مرطوب (پرسی) رقم سبز استهبان. مجله علوم تغذيه و صنايع غذايي ايران. جلد ۴۱، شماره ۱۲، صفحات ۱۸۰-۱۷۱.

جوکار، اکبر، علی زمرديان، ندا مفتون آزاد و لادن جوکار. ۱۳۹۰. تعيين شرايط بهينه خشک کردن دانه انار در خشک کن خورشیدی با استفاده از رویه سطح پاسخ. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی. جلد ۲، صفحات ۲۷-۱۷.

عامري شهرايي، آ.، بديعي، ف.، مفتون آزاد، ن.، و احساني، م. ۱۳۹۲. مطالعه ویژگی های فیلم خوراکی ایزوله پروتئين نخود با روش سطح پاسخ، فصلنامه علوم و صنايع غذايي. جلد ۲۸، شماره ۱۰، صفحات ۱۰۱-۸۹.

تدين، م.، معافپوریان، غ و مفتون آزاد، ن. ۱۳۹۲. اثر ترکیبات فسفونوترون، فولویک اسید و براسینولاید بر عملکرد کمی و کیفی انگور دیم رقم خلیلی. مجله علوم و فنون باغبانی ايران، جلد ۱۴، شماره ۴، صفحات ۵۱۸-۵۰۱.

سرمدي زاده، د.، بديعي، ف.، مفتون آزاد، ن.، احساني، م.، عامري شهرايي، آ. ۱۳۹۲. بررسی اثر گلیسرول و سوربیتول بر ویژگیهای فیلم های خوراکی ایزوله پروتئين سویا به روش سطح پاسخ. فصلنامه علوم و صنايع غذايي. جلد ۴۰، شماره ۱۰، صفحات ۱۱۶-۱۰۳.

روستاپور، ا.، مفتون آزاد، ن. و خالواحمدي، ا. ۱۳۹۴. مطالعه سینتیک خشک شدن و چروکیدگی ورقه های نازک سیب زمینی در خشک کن جریان هوای موازی. مجله علوم و صنايع غذايي ايران. جلد ۴۱، شماره ۱۲، صفحات ۱۲۲-۱۰۹.

### مقاله های چاپ شده در مجلات علمی-ترویجی

مفتون آزاد، ن. ۱۳۷۸. فرآیند مواد غذايي سیال با استفاده از حرارت دادن اهمي. مجله استاندارد ايران، شماره ۸۷، صفحات ۷-۱۰.

مفتون آزاد، ن. ۱۳۷۸. استفاده از پوشش چربی ها در افزایش ماندگاری مواد غذایی. مجله استاندارد ایران، شماره ۸۷، صفحات ۲۸-۳۰.

## مقاله های ارائه شده در کنفرانس های داخلی و خارجی

### کنفرانس های داخلی

مفتون آزاد، ن. و کرباسی، ا. ۱۳۷۷. استفاده از پوشش های خوراکی در بسته بندی مواد غذایی. کنفرانس فرآوری و صادرات مواد غذایی. ۲۰-۲۱ اردیبهشت. شیراز.

مفتون آزاد، ن. و کرباسی، ا. ۱۳۷۷. افزودنی های مواد غذایی و ایمنی آنها. نهمین کنگره مواد غذایی. ۱۷-۱۸ آبان. کرج.

مفتون آزاد، ن. ۱۳۷۷. پاستوریزاسیون غیر حرارتی غذاهای مایع با استفاده از میدان های الکتریکی پالسی. کنگره صنایع غذایی، ۶-۷ اردیبهشت. مشهد.

مفتون آزاد، ن. ۱۳۷۷. فرآیند حرارتی غذاهای مایع با استفاده از روش اهمی. کنگره صنایع غذایی، ۶-۷ اردیبهشت. مشهد.

مفتون آزاد، ن. و فصیحیان، ن. ۱۳۷۹. استفاده از مشتقات اولئیک اسید در افزایش سرعت خشک کردن انگور بیدانه. اولین همایش انگور، ۱۸ تیر. قزوین.

مفتون آزاد، ن. ۱۳۷۹. مطالعه و بررسی ارقام مختلف انگور بوانات فارس برای تبدیل و فرآوری. اولین همایش انگور، ۱۸ تیر. قزوین.

مفتون آزاد، ن. ۱۳۷۹. تولید محصولات با ارزش افزوده از میوه خرما با کیفیت پایین. ششمین کنگره خرما. ۲۵-۲۶ مرداد. ارگ جدید بم.

مفتون آزاد، ن. ۱۳۸۶. پیش بینی تغییرات کیفی میوه های پوشش دار و بدون پوشش آووکادو در حین نگهداری در دماهای مختلف با استفاده از شبکه های عصبی مصنوعی. هفدهمین کنگره صنایع غذایی. ۲۹-۳۰ آبان. ارومیه.

مفتون آزاد، ن. ۱۳۸۷. تولید فیلم خوراکی از ضایعات محصولات کشاورزی. سومین کنگره ملی بازیافت و استفاده از منابع آلی تجدید شونده در کشاورزی. ۲-۴ اردیبهشت. اصفهان.

شاه امیریان، م.، مفتون آزاد، ن. زارعی فرد، م. و زارع، ا. ۱۳۸۷. بررسی امکان سنجی استفاده از زایدات محصولات باغی. سومین کنگره ملی بازیافت و استفاده از منابع آلی تجدید شونده در کشاورزی. ۲-۴ اردیبهشت. اصفهان.

مفتون آزاد، ن.، کریمی، س.، راماسوامی، ه. و پراشر، ا. ۱۳۸۷. استفاده از تصویربرداری های ابرطیف سنجی و شبکه های مصنوعی عصبی در پیش بینی تغییرات کیفی میوه های پوشش دار و بدون پوشش آووکادو در حین نگهداری در دماهای مختلف. هیجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. ۲۲-۲۴ مه. مشهد.

مفتون آزاد، ن. ۱۳۸۷. استانداردها و فاکتورهای موثر بر خصوصیات کمی و کیفی محصولات گوجه فرنگی. اولین کنگره ملی فناوری تولید و فرآوری گوجه فرنگی. ۲۲-۲۳ بهمن، مشهد.

مفتون آزاد، ن. ۱۳۸۸. استفاده از زلاتین در تولید محصولات غذایی حلال. ۲۹-۳۰ اردیبهشت، شیراز.

مفتون آزاد، ن. ۱۳۸۸. دستور العمل های کلی در تولید غذای حلال. ۲۹-۳۰ اردیبهشت، شیراز.

مفتون آزاد، ن.، شاه امیریان، م.، جوکار، ا. و زارع، ح. ۱۳۸۹. بهینه سازی فرآیند خشک کردن اسمزی انجیر در محلول های شکر - نمک با استفاده از متدولوژی سطح پاسخ. نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. ۲۲-۲۳ آبان، تهران.

مفتون آزاد، ن.، جوادیان، ش.، زارعی فرد، م. و سرشار، م. ۱۳۸۹. تدوین دانش فنی دستگاه پوشش دهنده فیلم خوراکی در مقیاس نیمه صنعتی به منظور افزایش ماندگاری میوه مرکبات. نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. ۲۲-۲۳ آبان، تهران.

مفتون آزاد، ن.، فروزنده، ف.، فرحناکی، ع. و حسینی، ا. ۱۳۸۹. مطالعه سینتیک تغییرات رنگ در حین تولید کنسانتره از انجیرهای درجه ۳ منطقه استهبان. نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. ۲۲-۲۳ آبان، تهران.

مفتون آزاد، ن.، جوکار، ا.، شاه امیریان، م.، روستاپور، ا. ۱۳۸۹. تعیین شرایط بهینه خشک کردن انجیر سبز استهبان. نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. ۲۲-۲۳ آبان، تهران.

رضایی، م.، مفتون آزاد، ن.، بدیعی، ف.، حسینی، ا. ۱۳۸۹. اثر پوشش خوراکی کتیرا بر خصوصیات کیفی میوه کیوی در حین نگهداری. نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. ۲۲-۲۳ آبان، تهران.

رضایی، م.، مفتون آزاد، ن.، بدیعی، ف.، حسینی، ا. ۱۳۸۹. ارزیابی فاکتورهای موثر بر خصوصیات ممانعت کنندگی، مکانیکی و کدورت فیلم های بر پایه کتیرا با استفاده از متدولوژی سطح پاسخ. نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. ۲۲-۲۳ آبان، تهران.

شاه امیریان، م.، مفتون آزاد، ن.، جوکار، ل. و بنیان پور، ع. ۱۳۸۹. بررسی تغییرات فاکتورهای کیفی و رنگ روغن زیتون حاصل از چهار رقم زیتون در استان فارس در شرایط مختلف نگهداری. نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. ۲۲-۲۳ آبان، تهران.

سرمدی زاده، د.، بدیعی، ف.، احسانی، م.، مفتون آزاد، ن. و گودرزی، ف. ۱۳۸۹. کاربرد روش پاسخ سطح برای مطالعه اثر پوشش دهی خلال سیب زمینی با ایزوله پروتئین سویا. نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. ۲۲-۲۳ آبان، تهران.

عامری شهبازی، آ.، بدیعی، ف.، احسانی، م.، مفتون آزاد، ن. ۱۳۸۹. مقایسه خصوصیات کنسانتره و ایزوله پروتئینی سویا با محصولات سویا. نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. ۲۲-۲۳ آبان، تهران.

شاه امیریان، م.، مفتون آزاد، ن. و زارع، ا. ۱۳۸۹. بررسی امکان استفاده از انجیرهای ضایعاتی در تولید انجیر پرسی و مربای انجیر با استفاده از آنالیز SWOT. نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. ۲۲-۲۳ آبان، تهران.

جوکار، ا.، زمردیان، ع.، مفتون آزاد، ن. و جوکار، ل. ۱۳۸۹. تعیین شرایط بهینه خشک کردن در دانه انار در خشک کن خورشیدی با استفاده از رویه سطح پاسخ. نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. ۲۲-۲۳ آبان، تهران.

- مفتون آزاد، ن.، شاه امیریان، م.، شاهرخی، ا. شاهپوریان، م. ۱۳۸۹. سیستم HACCP در مراحل پس از برداشت میوه خرما با هدف تولید محصول سالم. اولین همایش ملی کشاورزی پایدار و تولید محصول سالم. ۲۰-۱۹ آبان. اصفهان.
- مفتون آزاد، ن. ۱۳۸۹. روش های نوین بسته بندی مواد غذایی؛ فرصت و چالش ها. یازدهمین کنگره ملی تغذیه. ۱۰-۱۳ آبان. شیراز.
- مفتون آزاد، ن.، شاه امیریان، م.، جوکار، ا. و روستاپور، ا. ۱۳۹۰. مطالعه چروکیدگی میوه انجیر کامل (رقم سیاه) در حین فرآیند خشک کردن. بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی. ۱-۳ آذر. تهران.
- مفتون آزاد، ن.، شاه امیریان، م. ۱۳۹۰. بررسی کاربرد سیستم های GAP، GMP و HACCP در کاهش ضایعات پس از برداشت خرما در استان فارس. بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی. ۱-۳ آذر. تهران، ایران.
- مفتون آزاد، ن.، و جوادیان، ش. ۱۳۹۰. افزایش ماندگاری میوه لیمو با استفاده از پوشش خوراکی بر پایه پکتین در مقیاس پایلوت. بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی. ۱-۳ آذر. تهران.
- مفتون آزاد، ن.، و جوادیان، ش. ۱۳۹۰. طراحی و ساخت دستگاه پوشش دهنده فیلم خوراکی. بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی. ۱-۳ آذر. تهران.
- مفتون آزاد، ن.، فروزنده، ف.، بدیعی، ف.، فرحناکی، ع.، حسینی، ا. و شاه امیریان، م. ۱۳۹۰. بررسی تاثیر ساکارز و پکتین بر تغییرات رنگ، ویژگیهای ارگانولپتیک و خواص حرارتی شربت انجیر. بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی. ۱-۳ آذر. تهران.
- جوکار، ا.، زمردیان، ع.، مفتون آزاد، ن. و حسینی، م. ۱۳۹۰. مطالعه تاثیر دبی هوا و ضخامت بر روند خشک شدن دانه انار در خشک کن خورشیدی. بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی. ۱-۳ آذر. تهران.
- جوکار، ا.، روستاپور، ا.، حسینی، م. و مفتون آزاد، ن. ۱۳۹۰. تعیین شرایط بهینه خشک کردن دانه انار در خشک کن کابینتی. بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی. ۱-۳ آذر. تهران.
- روستاپور، ا.، شاه امیریان، م. و مفتون آزاد، ن. ۱۳۹۰. استفاده از تکنیک پردازش تصویر در مطالعه چروکیدگی سیب زمینی. بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی. ۱-۳ آذر. تهران.
- روستاپور، ا.، مفتون آزاد، ن.، خادم، م.، خالو احمدی، ا. ۱۳۸۹. تعیین سینتیک خشک شدن مواد در خشک کن کابینتی. همایش ملی آشنایی با فناوری های روز در زمینه مهندسی مکانیک. ۵-۴ اسفند. شیراز.
- روستاپور، ا.، مفتون آزاد، ن.، خادم، م.، خالو احمدی، ا. ۱۳۹۰. استفاده از تکنیک پردازش تصویر در مطالعه تغییر حجم در طی خشک کردن، نخستین کنفرانس خاورمیانه ای خشک کردن. ۳۰ بهمن. ماهشهر.
- مفتون آزاد، ن. ۱۳۹۲. تغییر اقلیم جهانی و تامین امنیت غذایی؛ فرآوری محصولات کشاورزی (سخنرانی کلیدی). بیست و یکمین کنگره ملی صنایع غذایی. ۷-۹ آبان. شیراز.
- فرچی، ن.، مفتون آزاد، ن.، و شریعت، ز. ۱۳۹۲. تاثیر نوع بسته بندی و دما بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و ترکیبات معطر برنج ایرانی (کامفیروز) در حین نگهداری. بیست و یکمین کنگره ملی صنایع غذایی. ۷-۹ آبان. شیراز.
- فرچی، ن.، مفتون آزاد، ن.، و فرحناکی، ع. ۱۳۹۲. بررسی تاثیر تیمارهای مختلف در کنترل قهوه ای شدن انجیر نیمه مرطوب (پرسی) رقم سبز استهبان. بیست و یکمین کنگره ملی صنایع غذایی. ۷-۹ آبان. شیراز.
- شاه امیریان، م.، مفتون آزاد، ن.، و جوکار، ل. ۱۳۹۲. بررسی تاثیر برخی ترکیبات بر تغییرات رنگ و خصوصیات کیفی اسلایس سیب ترش در حین خشک کردن. بیست و یکمین کنگره ملی صنایع غذایی. ۷-۹ آبان. شیراز.
- شاه امیریان، م.، مفتون آزاد، ن.، و روستاپور، ا. ۱۳۹۲. بررسی تغییرات ترکیبات اسانس اسلایس لیموترش در حین خشک کردن. بیست و یکمین کنگره ملی صنایع غذایی. ۷-۹ آبان. شیراز.

بخشي زاده شيرازي، ش.، فرحناكي، ع.، مصباحي، غ.، مجذوبي، م. مفتون آزاد، ن. ۱۳۹۲. روش نوين جداسازي صمغ دانه هاي موسيلاژي بوسيله امواج فراصوت و بررسي خصوصيات اين صمغ ها. بيست و يكمين كنگره ملي صنايع غذايي. ۷-۹ آبان. شيراز.

شاه اميريان، م.، مفتون آزاد، ن.، و جوکار، ل. ۱۳۹۲. بررسي اثر خشك كردن اسمزي بر خصوصيات فيزيكوشيميايي و تركيبات معطر زنجبيل. بيست و يكمين كنگره ملي صنايع غذايي. ۷-۹ آبان. شيراز.

بديعي، ف.، مفتون آزاد، ن.، رفيعي، ز.، شريف نسب، ه. ۱۳۹۲. بررسي ويژگي هاي نانوكامپوزيت نشاسته به منظور بسته بندي محصولات كشاورزي. بيست و يكمين كنگره ملي صنايع غذايي. ۷-۹ آبان. شيراز.

مفتون آزاد، ن. پايداري فيزيكوشيميايي پودر شير خشك در حين نگهداري. بيست و دومين كنگره ملي علوم و صنايع غذايي ايران (سخنراني كليدي). ۸-۹ شهريور. گرگان.

شاه اميريان، م. و مفتون آزاد، ن. ۱۳۹۳. بررسي تركيبات تغذيه اي و بيولوژيكي ارقام مختلف ميوه بلوط و فراورده هاي آن و نقش آنها در رژيم غذايي انسان. اولين همایش ملي جنگلهاي بلوط. ۱۲-۱۳ شهريور. ياسوج.

شاه اميريان، م. و مفتون آزاد، ن. ۱۳۹۳. کاربرد تركيبات طبيعي با تاكيد بر اسانس هاي گياهي در بهبود كيفيت گوشت و فراورده هاي گوشتي. نخستين همایش ملي الكترونيكي دستاوردهاي نوين در علوم غذايي. ۲۵-۳۱ تير. پارک علم و فناوري سيستان و بلوچستان.

شاه اميريان، م. و مفتون آزاد، ن. ۱۳۹۳. بررسي خواص آنتي اكسيداني و ضد ميكربي انجير. اولين همایش ملي انجير ديم. ۱۸-۱۹ شهريور. شيراز.

## کنفرانس های خارجی

Maftoonazad, N. and Ramaswamy, H. S. 2003. Use of methyl cellulose coating to extend the shelf life of avocado. CSAE Conference 2003 SCGR. Jul. 6-9. Montreal. Canada.

Maftoonazad, N. and Ramaswamy, H. S. and Ismail, A. 2003. Application of ATR/FTIR spectroscopy for the evaluation of lipid oxidation in edible films. CSAE Conference 2003 SCGR. Jul. 6-9. Montreal. Canada.

Maftoonazad, N. Ramaswamy, H. S. and Marcotte, M. 2003. Shelf life extension of peaches by coating with sodium alginate and methyl cellulose. AICHE Annual Meeting. Nov. 16-21. Sanfrancisco, USA.

Maftoonazad, N., Ramaswamy, H. S. and Marcotte, M. 2004. Compositional factors affecting water vapor permeability, mechanical properties and opacity of pectin-based edible films. ASAE Conference. Aug. 1-4. Ottawa, Canada.

Maftoonazad, N. Ramaswamy, H. S. 2004. Evaluation of rheological characteristics of pectin-based edible film emulsions. IFT Conference. Jul. 12-16. Las Vegas, USA.

Maftoonazad, N., Ramaswamy, H.S. 2005. Viscoelastic properties of pectin-based edible films. IFT Conference. Jul. 16-20. New Orlean, USA.



Maftoonazad, N., Ramaswamy, H. S. and Marcotte, M. 2005. Effect of plasticizer concentration and water activity on functional properties of pectin films. Agricultural and Biosystems Engineering Tech. Conference. Mar. 23. Saint-Hyacinthe, Canada.

Maftoonazad, N., Ramaswamy, H.S. and Marcotte, M. 2006. Effect of water and sorbitol on physicochemical properties of pectin-based edible films. CIFST. May 28-30. Montreal, Canada.

Maftoonazad, N., Ramaswamy, H.S. and Ahmed, J. 2006. Kinetics of quality changes associated with coated and uncoated avocados stored at different temperature. IFT Conference, Jul. 15-21. Orlando, USA.

Maftoonazad, N., Ramaswamy, H.S., Moalemian, M. and Kushalappa, A. C. 2006. Use of pectin-based edible coating to decrease physical and physiological changes in avocado as influenced by *Lasiodiplodia theobromae* infection .CIFST. May 28-30. Montreal, Canada.

Karimi, Y., Maftoonazad, N., Prasher, S. O. and Ramaswamy, H. S. 2006. Prediction of respiration rate of avocados under different coating treatments using Hyperspectral data. NABEC Conference. Jul. 30-Aug. 2. Montreal, Canada.

Nourian, F., Ramaswamy, H.S., Kushalappa, A. C. and Maftoonazad, N. 2002. Respiration rate of stored raw potatoes as influenced by storage conditions. NABEC Conference. Jul. 16-19. Quebec City, Canada.

Maftoonazad, N., Foroozandeh, F., Farahnaki, A., Shahamirian, M. and Hosseini, E. 2009. Production of fig juice concentrate from dried fig fruits (sabz cultivar) and evaluation of color changes. The Fourth International Symposium on Fig. Sep. 29- Oct. 3. Meknes, Morocco.

Shahamirian, M., Maftoonazad, N., Zare, E. and Zareifard, M. 2009. Study the use of fig waste to produce semi-dehydrated fig and fig jam with SWOT analysis. The Fourth International Symposium on Fig. Sep. 29-Oct. 3. Meknes, Morocco.

Rezaei Taghiabadi, M., Maftoonazad, N., Badii, F., Hosseini, S.E. and Ramaswamy, H. S. 2011. Physico-chemical Properties of Tragacanth Gum-based Films. 2011 CIGR Section VI International Symposium on Towards a Sustainable Food Chain Food Process, Bioprocessing and Food Quality Management. Apr. 18-20. Nantes, France.

Maftoonazad, N., Shahamirian, M., Jokar, A. and Zare, H. 2011. Optimization of Osmotic Dehydration of Fig Fruits (*Ficus carica*, cv. Sabz) in Sucrose-salt Solutions Using Response Surface Methodology. 2011 CIGR Section VI International Symposium on Towards a Sustainable Food Chain Food Process, Bioprocessing and Food Quality Management. Apr. 18-20. Nantes, France.

Maftoonazad, N., Javadian, S.H., Zareifard, M. R. and Sarshar, M. 2011. Design and Manufacture of a Coating Apparatus in the Pilot Scale to Extend the Shelf Life of Citrus Fruits. 2011 CIGR Section VI International

Symposium on Towards a Sustainable Food Chain Food Process, Bioprocessing and Food Quality Management. Apr. 18-20. Nantes, France.

Maftoonazad, N. Analysis of Shrinkage Phenomena of whole fig (*Ficus carica*, cv. Siah) during Convective Dehydration. 2011 CIGR Section VI International Symposium on Towards a Sustainable Food Chain Food Process, Bioprocessing and Food Quality Management. Apr. 18-20. Nantes, France.

Maftoonazad, N., Foroozandeh, F., Farahnaki, A. and Hosseini, S. E. 2011. Study the kinetics of Color Changes during Production of Fig Juice Concentrate from Dried Fig Fruits. 2011 CIGR Section VI International Symposium on Towards a Sustainable Food Chain Food Process, Bioprocessing and Food Quality Management. Apr. 18-20. Nantes, France.

Maftoonazad, N. 2011. Development of Sustainable Date Palm (*Phoenix dactylifera L.*) Production Systems Using GMP and HACCP during Postharvest Stages. 2011 CIGR Section VI International Symposium on Towards a Sustainable Food Chain Food Process, Bioprocessing and Food Quality Management. Apr. 18-20. Nantes, France.

Maftoonazad, N., Roustapour, O.R. and Joukar, A. 2012. Osmotic Dehydration of Fig Fruits (*Ficus carica*, cv. Siah) in Ternary Systems Followed by Air Flow Drying. The First Middle East Drying Conference. Feb. 19-20. Mahshahr, Iran.

Maftoonazad, N., Roustapour, O.R. and Shahamirian, M. 2012. Analysis of Shrinkage Phenomena of whole fig (*Ficus carica*, cv. Siah) during Convective Dehydration. The First Middle East Drying Conference. Feb. 19-20. Mahshahr, Iran.

### پروژه های تحقیقاتی اجرا شده

بررسی ارقام انگور در بوانات فارس جهت تبدیل و فرآوری (سمت: مجری). ۱۳۷۹ تا ۱۳۹۱.

مطالعه روشهای مختلف پوستگیری کلزا و اثر آن بر کمیت و کیفیت روغن استحصالی (سمت: مجری). ۱۳۷۸ تا ۱۳۸۰.

استفاده از انجیرهای درجه ۳ منطقه استهبان برای تولید مربا و مارمالاد (سمت: همکار). ۱۳۷۷ تا ۱۳۷۹.

مطالعه زمان حرارت دادن و نوع حلال بر کیفیت پکتین استحصالی از پوست پرتقال و لیمو (سمت: همکار). ۱۳۷۷ تا ۱۳۷۹.

بررسی خشک کردن دانه انار با خشک کردن خورشیدی و خشک کردن آفتابی (انار دانه) (سمت: همکار). ۱۳۸۷ تا ۱۳۸۹.

تهیه پوشش خوراکی از مواد سلولزی و بررسی خواص فیزیکی و مکانیکی آنها و کاربرد این پوشش ها به منظور افزایش ماندگاری محصولات باغی (سمت: همکار). ۱۳۸۷ تا ۱۳۸۹.

بررسی خشک کردن دانه انار در خشک کن تونلی و خشک کردن آفتابی (سمت: همکار). ۱۳۸۸ تا ۱۳۹۰.

تدوین دانش فنی تولید فیلم/پوشش خوراکی بر پایه پکتین در مقیاس صنعتی برای افزایش عمر نگهداری مرکبات (سمت: مجری). ۱۳۹۰ تا ۱۳۹۲.

بررسی سازگاری ارقام انگور رومیتری ترکمنستان در مقایسه با ارقام داخلی (سمت: همکار). ۱۳۸۸ تا ۱۳۹۰.

تعیین شرایط بهینه خشک کردن ارقام انجیر سبز و سیاه استهبان (سمت: مجری). ۱۳۸۸ تا ۱۳۹۰.

بهینه سازی تولید کنسانتره از انجیرهای خشک درجه ۳ منطقه استهبان (سمت: مجری). ۱۳۸۸ تا ۱۳۹۰.

استفاده از بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته در افزایش ماندگاری شاه انجیر و انجیر سیاه استهبان (سمت: مجری). ۱۳۸۸ تا ۱۳۹۰.

استفاده از محلولهای اسمزی و هوای گرم در تهیه انجیر نیمه مرطوب (برسی) (سمت: مجری). ۱۳۸۸ تا ۱۳۹۰.

تهیه پودر از خرما در دو و مطالعه خواص فیزیوشیمیایی آن (سمت: همکار). ۱۳۸۸ تا ۱۳۹۰.

تولید فیلم های قابل بازیافت نانو کامپوزیت نشاسته به منظور بسته بندی محصولات کشاورزی و بررسی خصوصیات آنها (سمت: همکار). ۱۳۸۷ تا ۱۳۹۰.

بررسی تاثیر پوشش خوراکی نانوامولسیون بر پایه کیتوزان در افزایش ماندگاری سه رقم خرما مرطوب استان فارس (سمت: مجری مسئول). ۱۳۹۰ تا ۱۳۹۲.

بررسی تاثیر پوشش خوراکی نانوامولسیون بر پایه کیتوزان در افزایش ماندگاری انجیر سیاه استهبان (سمت: مجری مسئول). ۱۳۹۰ تا ۱۳۹۲.

بررسی تاثیر یک نوع پوشش نانو امولسیون بر پایه کیتوزان در افزایش ماندگاری سیب رقم گلاب کهز (سمت: همکار). ۱۳۹۰ تا ۱۳۹۲.

بررسی تاثیر دو نوع پوشش میکرو - نانو امولسیون بر پایه کیتوزان در افزایش ماندگاری محلی تنکابن (سمت: همکار). ۱۳۹۰ تا ۱۳۹۲.

بررسی تاثیر دو نوع پوشش میکرو - نانو امولسیون بر پایه کیتوزان در افزایش ماندگاری پرتقال تامسون و خونی (سمت: همکار). ۱۳۹۰ تا ۱۳۹۲.

تهیه فرآورده های پروتئینی از نخود و مطالعه خواص عملگرا و خواص فیلم خوراکی آنها. (سمت: همکار) ۱۳۹۱ تا ۱۳۹۲.

بررسی تاثیر نوعی پوشش نانو امولسیون تهیه شده بر پایه کیتوزان در افزایش ماندگاری و برخی ویژگی های کیفی میوه نوت فرنگی در طول انبارمانی. (سمت: همکار) ۱۳۹۰ تا ۱۳۹۲.

بررسی تاثیر آبیاری و محلول پاشی اوره، بور و روی بر افزایش گل های کامل، تلقیح جوانه های گل و باردهی زیتون رقم شنکه (*Olea europaea L. cv. Shenke*) در رژیم های مختلف آبیاری در استان (سمت: همکار). ۱۳۹۰ تا ۱۳۹۲.

بررسی تاثیر همزمان تنش خشکی و محلول پاشی اوره بر گل انگیزی درخت سیب استاندارد رقم "Golden delicious" در منطقه سپیدان. (سمت: همکار) ۱۳۹۰ تا ۱۳۹۲.

بررسی اثر کودهای زیست محرک آمینو اسیدی، فولویک اسید و ترکیبات استروئیدی بر مقابله با اثرات خشکسالی در انگور رقم خلیلی. (سمت: همکار) ۱۳۹۰ تا ۱۳۹۲.

دستیابی به تکنیک تولید پودر آب انار در خشک کن پاششی نیمه صنعتی و بررسی تاثیر فاکتورهای دمای هوا و میزان تغذیه بر عملکرد خشک کن و ابعاد ذرات پودر. (سمت: همکار) ۱۳۹۰ تا ۱۳۹۲.

### پروژه های تحقیقاتی در حال اجرا

تعیین ضریب افت رطوبتی برنج در محلهای ذخیره سازی در استان فارس (سمت: مجری). ۱۳۹۴-۱۳۹۵.

مطالعه تاثیر زمان و دمای رهیدراسیون بر خصوصیات رنگ و بافت انجیر نیمه مرطوب (سمت: مجری). ۱۳۹۴ تا ۱۳۹۶.

مطالعه سینتیک قهوه‌ای شدن انجیر نیمه مرطوب تیمار یافته با افزودنی‌ها در دماهای مختلف نگهداری (سمت: مجری). ۱۳۹۴ تا ۱۳۹۶.

بررسی امکان تولید انجیر نیمه مرطوب با استفاده از پلاستیسایزرها و مطالعه سینتیک قهوه‌ای شدن (سمت: مجری). ۱۳۹۵ تا ۱۳۹۷.

مطالعه خواص حرارتی و پایداری نمونه‌های انجیر نیمه مرطوب تولید شده با استفاده از پلاستیسایزرها (سمت: همکار). ۱۳۹۴ تا ۱۳۹۶.

تاثیر استفاده از پوشش‌های بسته بندی زیست تجزیه پذیر در کنترل قهوه‌ای شدن انجیر نیمه مرطوب (سمت: همکار). ۱۳۹۴ تا ۱۳۹۶.

### کتاب

مفتون آزاد، ندا. شیمی گوشت و خصوصیات فیزیکوشیمیایی فرآورده‌های گوشتی. انتشارات دانشگاه جامع علمی کاربردی. ۲۳۶ صفحه.

### راهنمایی و مشاوره پایان نامه

فروزنده، فاطمه . ۱۳۸۸. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. مطالعه امکان‌سنجی تولید شربت و کنسانتره انجیر (سمت: راهنما). واحد علوم و تحقیقات دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران.

رضایی نقی آبادی، مریم . ۱۳۸۸. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. تولید فیلم خوراکی بر پایه کنیرا به منظور افزایش ماندگاری میوه کیوی (سمت: راهنما). واحد علوم و تحقیقات دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران.

عامری شهبازی، آرتیمس . ۱۳۸۸. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. مطالعه خصوصیات فیزیکی و مکانیکی فیلم‌های بر پایه ایزوله پروتئینی سویا (سمت: مشاور). واحد علوم و تحقیقات دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران.

سرمدی زاده، دریاخت . ۱۳۸۸. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. تولید ایزوله پروتئینی نخود و ارزیابی خصوصیات عملگرایی و تشکیل فیلم از آن (سمت: مشاور). واحد علوم و تحقیقات دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران.

باستانی، رزیتا . ۱۳۸۹. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته باغبانی. استفاده از پوشش‌های خوراکی در افزایش ماندگاری مغز گردو (سمت: مشاور). دانشگاه شیراز.

فرجی، نوشین . ۱۳۹۰. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. مطالعه روش‌های کاهش قهوه‌ای شدن در انجیر پرسی استهبان (سمت: راهنما). واحد علوم و تحقیقات دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران.

شریعت، زینت. ۱۳۹۱. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. اثر نوع بسته بندی و دما بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و ترکیبات معطر برنج ایرانی (کامفیروز) در حین نگهداری (سمت: راهنما). واحد علوم و تحقیقات دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین.

انصاری، سارا. ۱۳۹۲. پایان نامه دکتری رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی تاثیر برخی افزودنی ها و شرایط نگهداری بر سینتیک قهوه ای شدن انجیر نیمه مرطوب (سمت: راهنما). واحد علوم و تحقیقات دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران.

کریمی، نجفعلی. ۱۳۹۲. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. استفاده از اسیدسیتریک و انجماد در رساندن مصنوعی خرماي شاهاني (سمت: راهنما). واحد علوم و تحقیقات دانشگاه آزاد اسلامی واحد اهواز.

بخشی زاده شیرازی، شاهین. ۱۳۹۰. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی امکان استخراج برخی صمغ های دانه ای به وسیله امواج فراصوت (سمت: مشاور). دانشگاه شیراز.

مولایی فر، محمدحسین. ۱۳۹۰. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. کانتروگه کردن لیزوزیم-دکستران به وسیله مایکروبو (سمت: مشاور). دانشگاه شیراز.

روستایی، فاطمه. ۱۳۹۰. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته باغبانی. اثرات پوشش های خوراکی بر خصوصیات کیفی و کمی خرماهای خشک و نیمه خشک در طول نگهداری در دمای اتاق (سمت: مشاور). دانشگاه شیراز.

عزیزی، رضوان. ۱۳۹۱. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. تاثیر امواج فراصوت بر ویژگی های رئولوژیکی و بافتی محلول ها و ژل های کاراگینان (سمت: مشاور). دانشگاه شیراز.

احمدی، پگاه. ۱۳۹۲. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته باغبانی. تاثیر پوششهای خوراکی کیتوزان، نانوکیتوزان، متیل سلولز و پکتین بر ماندگاری پس از برداشت ویژگی های کیفی میوه انار (سمت: مشاور). دانشگاه شیراز.

### **عضویت در مجامع علمی**

عضو هیئت تحریریه مجله فارس رویش

داور علمی مجلات علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، Journal of Food Engineering، Hort Technol، Journal of Food Processing and Preservation، Journal of Food Science، Agricultural Science و Iran

### **تشویقات**

-The Governors' Foundation Research Scholarship (Bourse de la Fondation des gouverneurs), 2005.

دریافت لوح تقدیر از آقای دکتر محمدنیا، رئیس مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی فارس، پژوهشگر نمونه بخش تحقیقات فنی و مهندسی، ۱۳۸۷.

دریافت لوح تقدیر از آقای دکتر محمدنیا، رئیس مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی فارس، پژوهشگر نمونه بخش تحقیقات فنی و مهندسی، ۱۳۸۸.

دریافت لوح تقدیر از آقای مهندس صادق عابدین، استاندار فارس، پژوهشگر برتر استانی، ۱۳۹۰.

دریافت لوح تقدیر از آقای دکتر احمدی لاری، استاندار فارس، پژوهشگر برتر استانی، ۱۳۹۳.

دریافت لوح تقدیر از آقای دکتر فاضل زاده، رییس پارک علم و فناوری فارس، طرح منتخب استانی در دومین جشنواره و نمایشگاه ملی علم تا عمل دستاوردهای فناوری و تجاری سازی در عرصه ملی تحت عنوان تولید فیلم/پوشش بسته بندی خوراکی بر پایه پکتین. ۱۳۹۱.

## سایر موارد

- ثبت اختراع تولید فیلم/پوشش خوراکی بر پایه پکتین شماره ۵۶۱۱۳ (۳۸۷۰۷۴۹۸) مورخ ۱۳۸۷/۱۰/۱۵

- ثبت اختراع ساخت دستگاه پوشش دهنده مرکبات شماره ۷۴۷۳۲ مورخ ۹۱/۳/۳