

مریم شاه امیریان

مرتبه علمی: مربی پژوهشی پایه ۷

سوابق تحصیلی

۱- کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه شیراز، شیراز، ایران، ۱۳۸۲

۲- کارشناسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه شیراز، شیراز، ایران، ۱۳۷۸

سوابق شغلی

کارشناس پژوهشی، بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی فارس، از سال ۱۳۸۴ تا ۱۳۹۰

عضو هیات علمی، بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی فارس، از سال ۱۳۹۰ تاکنون

سوابق اجرایی

- مسئول آزمایشگاه بخش صنایع غذایی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی فارس، ۱۳۸۴ تا کنون
- معاون بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی فارس، مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی فارس، ۱۳۹۱-۱۳۹۰

سوابق تدریس

۱- شیمی شیر و خصوصیات فیزیکوشیمیایی فرآورده های لبنی. سال ۱۳۸۲ و ۱۳۸۳، ۱۳۸۴ دانشگاه جامع علمی و کاربردی، شیراز، ایران.

۲- تجزیه مواد غذایی. سال ۱۳۸۲، دانشگاه جامع علمی و کاربردی، شیراز، ایران.

۳- شیمی تکمیلی مواد غذایی. سال ۱۳۸۳، ۱۳۸۴ و ۱۳۸۹ دانشگاه جامع علمی و کاربردی، شیراز، ایران.

۴- بیوشیمی روغن زیتون. سال ۱۳۸۷. دانشگاه جامع علمی و کاربردی، مرودشت، ایران.

۵- استاندارد ملی کنسرو زیتون و روغن زیتون. سال ۱۳۸۷. دانشگاه جامع علمی و کاربردی، مرودشت، ایران.

۶- تضمین کیفیت شیر و فرآورده های لبنی. سال ۱۳۸۹، ۱۳۸۸. دانشگاه جامع علمی و کاربردی، شیراز، ایران.

۷- بسته بندی مواد غذایی. سال ۱۳۹۰، ۱۳۸۹، ۱۳۸۸. دانشگاه جامع علمی و کاربردی، شیراز، ایران.

۸- شیمی مواد غذایی تکمیلی سال ۱۳۹۴- دانشگاه جامع علمی و کاربردی، شیراز، ایران.

۹- بسته بندی مواد غذایی. سال ۱۳۹۴ و ۱۳۹۵. دانشگاه جامع علمی و کاربردی، شیراز، ایران

۱۰- کارگاه آموزشی فراوری محصولات زراعی و باغی، ۱۳۹۳، سازمان جهاد کشاورزی استان فارس، شهرستان مرودشت، استان فارس

۱۱- کارگاه آموزشی تهیه کشمش، ۱۳۹۳، سازمان جهاد کشاورزی استان فارس، شهرستان کوار-استان فارس.

مقاله های چاپ شده در مجلات انگلیسی

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.

مقاله های چاپ شده در مجلات علمی-پژوهشی

- ۱- **شاه امیریان، م.**، جمالیان، ج.، امین لاری، م. و کرباسی، ا. ۱۳۸۹. تولید شیر و ماست رژیمی کم سدیم، بررسی ترکیبات و خصوصیات ارگانو لپتیک آنها. مجله صنایع غذایی و تغذیه - دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات. ۳۰-۸(۱)۱۲
- ۲- **شاه امیریان، م.**، مفتون آزاد، ن.، جوکار، ل. ۱۳۹۵. بررسی تاثیر محلول های اسمزی بر خصوصیات فیزیکی شیمیایی و ترکیبات معطر زنجبیل در فرآیند خشک کردن. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. (در حال پذیرش).
- ۳- شاهرخ نیا، م.ع.، **شاه امیریان، م.**، و علیان غیائی، ع. ۱۳۹۵. بررسی اثر مقادیر مختلف آب آبیاری بر عملکرد و کیفیت ارقام گوجه فرنگی تحت کاشت نشاپی. مجله آبیاری و زهکشی ایران. (پذیرش شده)

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

کنفرانس های داخلی

- ۱- **شاه امیریان، م.** بررسی تاثیر شرایط محیطی و کشاورزی بر مقدار آنتی اکسیدانت های موجود در گوجه فرنگی. اولین کنگره ملی تولید و فن آوری گوجه فرنگی. ۲۳-۲۴ بهمن ۱۳۸۷، مشهد، ایران.
- ۲- **شاه امیریان، م.** بررسی شرایط بهینه جهت تولید محصولات غله ای حلال. اولین همایش ملی تولید غذای سالم و حلال. ۲۹-۳۰ اردیبهشت ۱۳۸۸، شیراز، ایران.
- ۳- **شاه امیریان، م.** بررسی شرایط بهینه جهت تهیه فرآورده های لبنی حلال. اولین همایش ملی تولید غذای سالم و حلال. ۲۹-۳۰ اردیبهشت ۱۳۸۸، شیراز، ایران.
- ۴- **شاه امیریان، م.** بررسی خصوصیات تغذیه ای آلورا، تاثیر فرایندهای مختلف بر خصوصیات فیزیکی شیمیایی فرآورده های آن و کاربرد آن در صنایع غذایی. اولین همایش توسعه صنعت گیاهان دارویی ایران. آذرماه ۱۳۸۸، تهران، ایران.
- ۵- **شاه امیریان، م.** مفتون آزاد، ن. زارعی فرد، م. و زارع، ا. بررسی امکان سنجی استفاده از زایعات محصولات باغی. سومین کنگره ملی بازیافت و استفاده از منابع آلی تجدید شونده در کشاورزی. ۴-۲ اردیبهشت ۱۳۸۷، اصفهان، ایران.
- ۶- **شاه امیریان، م.** مفتون آزاد، ن.، جوکار، ل. و بنیان پور، ع. 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 ۱۳۸۹، تهران، ایران.
- ۷- مفتون آزاد، ن.، **شاه امیریان، م.**، جوکار، ا. و زارع، ح. 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 ۱۳۸۹، تهران، ایران.
- ۸- **شاه امیریان، م.** مفتون آزاد، ن. و زارع، ا. 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 ۱۳۸۹، تهران، ایران
- ۹- مفتون آزاد، ن.، فروزنده، ف.، فرحناکی، ع.، حسینی، ا. و **شاه امیریان، م.** مطالعه سینتیک تغییرات رنگ در حین تولید کنسانتره از انجیرهای درجه ۳ منطقه استهبان. نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۲۲-۲۳ آبان ۱۳۸۹، تهران، ایران.
- ۱۰- مفتون آزاد، ن.، جوکار، ا.، **شاه امیریان، م.**، روستاپور، ا. تعیین شرایط بهینه خشک کردن انجیر سبز استهبان. نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۲۲-۲۳ آبان ۱۳۸۹، تهران، ایران.
- ۱۱- **شاه امیریان، م.** مفتون آزاد، ن. و زارع، ا. 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 ۱۳۸۹، تهران، ایران.

- ۱۲- مفتون آزاد، ن.، **شاه امیریان، م.**، شاهرخی، ا. شاهپوریان، م. 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 ۸۹، اصفهان، ایران.
- ۱۳- مفتون آزاد، ن.، **شاه امیریان، م.**، جوکار، ا. و روستاپور، ا. مطالعه چروکیدگی میوه انجیر کامل (رقم سیاه) در حین فرآیند خشک کردن. بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۳-۱ آذر ۱۳۹۰، تهران، ایران.
- ۱۴- مفتون آزاد، ن.، **شاه امیریان، م.** بررسی کاربرد سیستم های GAP، GMP و HACCP در کاهش ضایعات پس از برداشت خرما در استان فارس. بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۳-۱ آذر ۱۳۹۰، تهران، ایران.
- ۱۵- مفتون آزاد، ن.، فروزنده، ف.، بدیعی، ف.، فرحناکی، ع.، حسینی، ا. و **شاه امیریان، م.** بررسی تاثیر ساکارز و پکتین بر تغییرات رنگ، ویژگیهای ارگانولپتیک و خواص حرارتی شربت انجیر. بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۳-۱ آذر ۱۳۹۰، تهران، ایران.
- ۱۶- روستاپور، ا.، **شاه امیریان، م.** و مفتون آزاد، ن. استفاده از تکنیک پردازش تصویر در مطالعه چروکیدگی سیب زمینی. بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۳-۱ آذر ۱۳۹۰، تهران، ایران.
- ۱۷- **شاه امیریان، م.** بررسی امکان استفاده از روشهای مختلف فراوری مواد غذایی در کاهش باقی مانده سموم دفع آفات نباتی. بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۳-۱ آذر ۱۳۹۰، تهران، ایران.
- ۱۸- **شاه امیریان، م.** بررسی نقش کلسیم در افزایش ماندگاری میوه جات و سبزیجات تازه و کم فراوری شده. بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۳-۱ آذر ۱۳۹۰، تهران، ایران.
- ۱۹- **شاه امیریان، م.** بررسی خواص تغذیه ای بادام و تاثیر فرایند بو دادن بر خصوصیات فیزیکی شیمیایی آن. اولین همایش ملی بادام، مهر ۱۳۹۰، شهرکرد، ایران.
- ۲۰- **شاه امیریان، م.** بررسی ترکیبات و ارزش تغذیه ای میوه عناب و ضایعات آن و تاثیر انواع بسته بندی و فرایند حرارتی بر خصوصیات فیزیکی شیمیایی آن. اولین همایش ملی زرشک و عناب، ۱۹-۱۸ آبان ۱۳۹۰، بیرجند، ایران.
- ۲۱- اکبر جوکار، علی رضا نوروزی پزند، صغری معدنی، **مریم شاه امیریان.** بررسی تاثیر غلات جوانه زده بر ویژگیهای فیزیکی شیمیایی و حسنی سوسیس. بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۳-۱ آذر ۱۳۹۰، تهران، ایران.
- ۲۲- اکبر جوکار، محمد جواد تقی پور، عسگر فرحناکی، **مریم شاه امیریان.** بررسی امکان استفاده از آرد غلات مختلف در تولید نان لواش. بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۳-۱ آذر ۱۳۹۰، تهران، ایران.
- ۲۳- **شاه امیریان، مریم.** استفاده از پوشش های خوراکی حاوی ترکیبات فعال برای حفظ کیفیت میوه های برش خورده تازه. اولین همایش ملی فیزیولوژی پس از برداشت. بهمن ۱۳۹۱. شیراز - ایران
- ۲۴- **شاه امیریان، مریم.** استفاده از بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته (MAP) به منظور حفظ خصوصیات کیفی پس از برداشت قارچ. اولین همایش ملی فیزیولوژی پس از برداشت. بهمن ۱۳۹۱. شیراز - ایران.
- ۲۵- **شاه امیریان، م.**، مفتون آزاد، ن.، روستاپور، ا.، جوکار، ل.، و جوکار، ا. بررسی شرایط بهینه خشک کردن اسلایس لیمو. هفتمین کنگره ملی مهندسی ماشین های کشاورزی و مکانیزاسیون، ۱۶-۱۴ شهریور ۱۳۹۱. شیراز. ایران.
- ۲۶- **شاه امیریان، م.**، مفتون آزاد، ن.، جوکار، ل. بررسی اثر خشک کردن اسمزی بر خصوصیات فیزیکی شیمیایی و ترکیبات معطر زنجبیل. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. ۹-۷ آبان ۹۲-شیراز-ایران
- ۲۷- **شاه امیریان، م.**، مفتون آزاد، ن.، روستاپور، ا.، بررسی تغییرات ترکیبات اسانس اسلایس لیموترش در حین خشک کردن بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. ۹-۷ آبان ۹۲-شیراز-ایران
- ۲۸- **شاه امیریان، م.**، بررسی اثر شرایط خشک کردن بر خصوصیات کیفی اسلایس لیمو ترش. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. ۹-۷ آبان ۹۲-شیراز-ایران

- ۲۹- **شاه امیریان، م.**، مفتون آزاد، ن.، جوکار، ل. بررسی تاثیر برخی ترکیبات بر تغییرات رنگ و خصوصیات کیفی اسلایس سیب ترش در حین خشک کردن. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی . ۷-۹ آبان ۹۲- شیراز-ایران
- ۳۰- روستاپور، ا.، صفی یاری، ح.، **شاه امیریان، م.** کاربرد ماشین بینایی سنجی در تعیین میزان رطوبت ورقه های میوه سیب گلاب در پی فرایند آبدایی در خشک کن خورشیدی ترکیبی مجهز به مکانیزم تغییر زاویه تابش. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. ۷-۹ آبان ۹۲- شیراز-ایران
- ۳۱- **شاه امیریان، م.** بررسی اهمیت منابع غذایی پلی فنل ها، خصوصیات و کاربردهای آنها. دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا ، ۵- ۴ آذرماه ۹۲-تهران-ایران.
- ۳۲- **شاه امیریان، م.** بررسی خصوصیات عملکردی انواع هیدروکلونید ها در مواد غذایی مختلف. دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا ، ۵- ۴ آذرماه ۹۲-تهران-ایران.
- ۳۳- **شاه امیریان، م.** بررسی استفاده از ترکیبات مختلف (طبیعی و شیمیایی) به منظور حفظ خصوصیات کیفی میوه های برش خورده تازه. دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا ، ۵- ۴ آذرماه ۹۲-تهران-ایران.
- ۳۴- **شاه امیریان، م.** بررسی فیتوکمیکال های موجود در سیب زمینی ، مطالعه خواص تغذیه ای آنها و تاثیر فاکتور های موثر بر میزان این ترکیبات. دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا ، ۵- ۴ آذرماه ۹۲-تهران-ایران.
- ۳۵- **شاه امیریان، م.** بررسی کاربرد های عصاره چای سبز و هسته انگور در افزایش کیفیت و ایمنی مواد غذایی. دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا ، ۵- ۴ آذرماه ۹۲-تهران-ایران.
- ۳۶- **شاه امیریان، م.** مطالعه یافته های نوین در مورد خصوصیات کیتوزان و کاربرد آن در پوشش های خوراکی در ماندگاری میوه جات و سبزیجات. نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاورد های نوین در علوم غذایی. ۲۱-۲۵ تیرماه ۹۲. پارک علم و فن آوری سیستان و بلوچستان-ایران.
- ۳۷- **شاه امیریان، م.**، مفتون آزاد، ن.، کاربرد نگهدارنده های طبیعی ، اسانس های گیاهی و خصوصیات ضد میکروبی آنها در گوشت و فرآورده های گوشتی. نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاورد های نوین در علوم غذایی. ۲۱-۲۵ تیرماه ۹۲. پارک علم و فن آوری سیستان و بلوچستان-ایران.
- ۳۸- **شاه امیریان، م.**، مفتون آزاد، ن.، بررسی ترکیبات تغذیه ای و بیولوژیکی ارقام مختلف میوه بلوط و فرآورده های آن و نقش آنها در رژیم غذایی انسان. اولین همایش ملی جنگل های بلوط . ۱۲-۱۳ شهریور ماه ۹۲- دانشگاه یاسوج- ایران.
- ۳۹- **شاه امیریان، م.**، بررسی خصوصیات فیزیکی شیمیایی روغن ارقام مختلف بلوط. . اولین همایش ملی جنگل های بلوط . ۱۲- ۱۳ شهریور ماه ۹۲- دانشگاه یاسوج- ایران.
- ۴۰- **شاه امیریان، م.**، بررسی خصوصیات فیتوکمیکال های مهم موجود در انجیر. اولین همایش ملی انجیر دیم. ۱۸-۱۹ شهریور ماه ۹۲- دانشگاه شیراز-ایران.
- ۴۱- **شاه امیریان، م.**، مفتون آزاد، ن.، بررسی خواص آنتی اکسیدانتی و ضد میکروبی انجیر. اولین همایش ملی انجیر دیم. ۱۹- ۱۸ شهریور ماه ۹۲- دانشگاه شیراز-ایران.
- ۴۲- **شاه امیریان، م.**، مفتون آزاد، ن.، ۱۳۹۴. بررسی تأثیر رساندن مصنوعی میوه خرماک شاهانی با استفاده از غلظت های مختلف سدیم کلراید و استیک اسید بر خصوصیات کیفی و رنگ آن. همایش ملی خرما؛ تولید، فرآوری و صنایع وابسته. ۲۳-۲۲ آذرماه ۱۳۹۴. دانشگاه ولایت. سیستان و بلوچستان، ایرانشهر، ایران.

کنفرانس های خارجی

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

2. Maftoonazad, N. Foroozandeh, F. Farahnaki, A., **Shahmirian, M.** and Hosseini, E. Production of fig juice concentrate from dried fig fruits (sabz cultivar) and evaluation of color changes. *The Fourth International Symposium on Fig, September, 29- October 3, 2009, Meknes, Morocco*
3. Maftoonazad, N., **Shahmirian, M.**, Jokar, A. and Zare, H. 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, April 18-20, 2011, Nantes, France.*
4. Maftoonazad, N., Roustapour, O.R. and **Shahmirian, M.** analysis of shrinkage phenomena of whole fig (*ficus carica*, cv. siah) during convective dehydration. The First Middle East Drying Conference. Mahshahr special petrochemical zone, iran, 19-20 feb. 2012, mahshahr, iran

پروژه های تحقیقاتی اجرا شده

- ۱- بررسی ترکیبات و ماندگاری روغن حاصل از ارقام غالب زیتون در استان فارس. (سمت: مجری). ۱۳۸۷ تا ۱۳۸۹
- ۲- مقایسه فنی و اقتصادی عملکرد روشهای مختلف تبدیل برنج قهوه ای به برنج سفید در استان فارس و بررسی اثر آنها بر ارزش غذایی برنج. (سمت: همکار). ۱۳۸۶ تا ۱۳۸۸
- ۳- تدوین برنامه راهبردی استفاده بهینه از زائدات محصولات باغی. (سمت: همکار). ۱۳۸۶-۱۳۸۹
- ۴- استفاده از محلول های اسمزی و هوای گرم در تهیه انجیر نیمه مرطوب (پرسی). (سمت: همکار). ۱۳۸۸-۱۳۹۰
- ۵- استفاده از پودر غلات جوانه زده در فراورده های گوشتی (سوسیسی) به منظور افزایش ارزش تغذیه ای. (سمت: همکار). ۱۳۹۰ تا ۱۳۹۲
- ۶- بررسی تولید نان با مخلوطی از آرد های غلات. (سمت: همکار). ۱۳۹۰ تا ۱۳۹۲
- ۷- مفتون آزاد، ن.، شاه امیریان، م.، جوکار، ا.، زارع، ح.، جوکار، ل. ۱۳۹۲. تعیین شرایط بهینه خشک کردن انجیر سبز استهبان. (سمت همکار) ۱۳۸۸ تا ۱۳۹۰
- ۸- بهینه سازی تولید کنسانتره از انجیرهای خشک درجه ۳ منطقه استهبان. (سمت: همکار) ۱۳۸۸ تا ۱۳۹۰
- ۹- استفاده از بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته در افزایش ماندگاری شاه انجیر و انجیر سیاه استهبان. (سمت: همکار) ۱۳۸۸ تا ۱۳۹۰
- ۱۰- بررسی تاثیر پوشش خوراکی نانوامولسیون بر پایه کیتوزان در افزایش ماندگاری سه رقم خرما مرطوب استان فارس. (سمت: همکار) ۱۳۹۰ تا ۱۳۹۲
- ۱۱- بررسی تاثیر پوشش خوراکی نانوامولسیون بر پایه کیتوزان در افزایش ماندگاری انجیر سیاه استهبان. (سمت: همکار) ۱۳۹۰ تا ۱۳۹۲
- ۱۲- بررسی اثر شرایط خشک کردن بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی اسلایس لیمو. (سمت: مجری) ۱۳۸۹ تا ۱۳۹۲
- ۱۳- بررسی کمی و کیفی روغن ارقام مختلف زیتون در مناطق مختلف استان فارس. (سمت: مجری) ۱۳۸۸ تا ۱۳۹۲
- ۱۴- بررسی تاثیر سدیم کلراید، استیک اسید، و انجماد بر رساندن مصنوعی میوه خرماي شاهانی. (سمت: مجری) ۱۳۹۲ تا ۱۳۹۴

۱۵- طراحی، ساخت و ارزیابی خشک کن خورشیدی ترکیبی مجهز به مکانیزم تغییر زاویه دریافت تابش به منظور خشک کردن سیب گلاب. (سمت: مجری). ۱۳۹۱ تا ۱۳۹۴

۱۶- اثر مقادیر مختلف آب آبیاری بر کمیت و کیفیت گوجه فرنگی در روش آبیاری قطره‌ای در استان فارس (دشت مرودشت) (سمت: همکار) ۱۳۹۲ تا ۱۳۹۴

پروژه های تحقیقاتی در حال اجرا

۱- تاثیر استفاده از پوشش های کیتوزان ، پکتین و پلاستی سایزر(گلیسرول) در کنترل قهوه ای شدن انجیر نیمه مرطوب. (سمت: مجری) ۱۳۹۴ تا ۱۳۹۶

۲- مطالعه روش های مختلف کنترل واکنش های قهوه ای شدن در انجیر پرسی (نیمه مرطوب) رقم سبز استهبان. (سمت: همکار). ۱۳۹۴ تا ۱۳۹۷

۳- مطالعه سینتیک قهوه ای شدن انجیر نیمه مرطوب تیمار یافته با افزودنی های مجاز. (سمت: همکار). ۱۳۹۵ تا ۱۳۹۶

۴- بررسی امکان تولید انجیر نیمه مرطوب با استفاده از پلاستیسایزرها و مطالعه سینتیک قهوه ای شدن. (سمت: همکار) ۱۳۹۶ تا ۱۳۹۷

۵- تعیین ضریب افت رطوبتی برنج در محل های ذخیره سازی در استان فارس. (سمت: همکار) ۱۳۹۴ تا ۱۳۹۵

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

نشریات فنی و ترویجی

۱- **شاه امیریان، م.**، ۱۳۹۴. فراوری لیمو- اسلایس لیمو ترش. انتشارات مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی فارس، شماره ۴۹۰۴۰

۲- مفتون آزاد، ن.، یزدانی، ص. و **شاه امیریان، م.**، ۱۳۹۴. افزایش ماندگاری محصولات باغی با استفاده از پوشش های زیست تجزیه پذیر. انتشارات مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی فارس، شماره ۴۹۰۵۲.

۳- مفتون آزاد، ن.، **شاه امیریان، م.** و یزدانی، ص. ۱۳۹۴. کاربرد سیستم های GMP، GAP، و HACCP در کاهش ضایعات پس از برداشت خرما در استان فارس. انتشارات مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی فارس، شماره ۴۹۰۵۴.

راهنمایی و مشاوره پایان نامه

۱- سلیمان زاده، زهرا. ۱۳۹۳. پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی. بررسی تأثیر پارامترهای سرخ کردن (دما و مدت زمان سرخ کردن) و پوشش خوراکی پکتین بر رطوبت و جذب روغن چپیس سیب زمینی (سمت: مشاور)- دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.

۲- کاوه، زهرا. ۱۳۹۴. بررسی اثر کنسیم کلرید، اسید سیتريك، گلیسرول، ساکارز و شربت گلوکز بر خصوصیات کیفی برش های سیب منجمد شده. (سمت: مشاور). دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین - پیشوا.

۳-احمدی ، سمیه.۱۳۹۵.تولید ماکارونی فراسودمند فاقد گلوتن غنی شده با پودر آب پنیر و بررسی خصوصیات فیزیکیوشیمیایی و حسی آن.(سمت:مشاور). دانشگاه آزاد اسلامی واحد سررستان.

عضویت در مجامع علمی

-عضو کمیته فنی بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی-مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی فارس۱۳۸۴ تا کنون
- عضو هسته کارشناسی آموزش صنایع تبدیلی کشاورزی-سازمان جهاد کشاورزی استان فارس، ۱۳۸۴.
- عضو کمیته تدوین برنامه راهبردی فراوری زائدات محصولات باغی، وزارت جهاد کشاورزی-پژوهشکده مهندسی-مرکز تحقیقات مهندسی فارس،۱۳۸۷-۱۳۸۶.

تشویقات

- دریافت لوح تقدیر از رئیس دانشگاه شیراز به دلیل ممتاز شدن در مقطع لیسانس صنایع غذایی ، ۱۳۷۸ .
- دریافت لوح تقدیر از رئیس دانشگاه شیراز ب به دلیل کسب مقام رتبه اول در مقطع فوق لیسانس صنایع غذایی، ۱۳۸۲.
- دریافت لوح تقدیر از رئیس بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی فارس، ۱۳۸۷.
- دریافت لوح تقدیر از رئیس مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی فارس ، ۱۳۸۸.
- دریافت لوح تقدیر از رئیس مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی فارس در هفته پژوهش ، ۱۳۹۰.
- دریافت لوح تقدیر از مدیر هماهنگی ترویج کشاورزی سازمان جهاد کشاورزی استان فارس،۱۳۹۳.
- دریافت لوح تقدیر از رئیس مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی فارس در هفته پژوهش، ۱۳۹۴.

سایر موارد