جوکار، اکبر

سوابق

سوابق تحصیلی

رشته و گرایش: صنایع غذایی، تکنولوژی مواد غذایی

دکترا، تکنولوژی مواد غذایی، (دانشگاه تربیت مدرس، تهران، ایران)، ۱۳۹۴.

فوق‌لیسانس، صنایع غذایی، (دانشگاه شیراز، شیراز، ایران)، ۱۳۸۳.

لیسانس، صنایع غذایی، (دانشگاه ارومیه، ارومیه، ایران)، ۱۳۷۵.

سوابق شغلی

- عضو هیات علمی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی فارس، از سال ۱۳۸۴ تا کنون.

سوابق اجرایی

سوابق تدریس

دوره‌ي لیسانس، " شیمی مواد غذایی"، دانشگاه آزاد مرودشت، ۱۳۸۷-۱۳۸۵.

دوره‌ي لیسانس، " میکروبیولوژی مواد غذایی"، دانشگاه آزاد مرودشت، ۱۳۸۷-۱۳۸۵.

دوره‌ي لیسانس، " کنترل کیفیت مواد غذایی"، دانشگاه آزاد مرودشت، ۱۳۸۶.

دوره‌ي لیسانس، " صنایع غذایی ۱ (لبنیات، غلات و روغن)"، دانشگاه آزاد مرودشت، ۱۳۸۶.

دوره‌ي لیسانس، " صنایع غذایی ۲ (کنسرو، قند و گوشت)"، دانشگاه آزاد مرودشت، ۱۳۸۶.

دوره‌ي لیسانس، " مهندسی بیوشیمی"، دانشگاه آزاد مرودشت، ۱۳۸۶.

دوره‌ي لیسانس، " میکروبیولوژی عمومی"، دانشگاه آزاد مرودشت، ۱۳۸۶.

دوره‌ي لیسانس، " صنایع تبدیلی محصولات کشاورزی"، دانشگاه آزاد مرودشت، ۱۳۸۷-۱۳۸۶.

دوره‌ي لیسانس، " اصول مهندسی صنایع گوشت، دانشگاه علمی کاربردی بعثت، ۱۳۸۶.

دوره‌ي لیسانس، " شیمی مواد غذایی"، دانشگاه آزاد کازرون، ۱۳۸۹.

دوره‌ي لیسانس، " اصول مهندسی صنایع غذایی"، دانشگاه آزاد فسا، ۱۳۸۹.

دوره‌ي لیسانس، " صنایع غلات"، دانشگاه آزاد فسا، ۱۳۸۹.

دوره‌ي لیسانس، " شیمی مواد غذایی"، دانشگاه علمی کاربردی بعثت، ۱۳۸۹.

دوره‌ي ليسانس، " ازمون‌های استاندارد شیر و محصولات لبنی"، دانشگاه علمی کاربردی بعثت، ۱۳۸۹.

دوره‌ي كاردانی، " صنایع تبدیلی محصولات کشاورزی"، دانشگاه آزاد مرودشت، ۱۳۸۶.

دوره‌ي كاردانی، " کنترل کیفیت شیر و محصولات لبنی، دانشگاه علمی کاربردی بعثت، ۱۳۸۳.

دوره کارشناسی، "تکنولوژی آب‌پنیر"، دانشگاه علمی کاربردی بعثت، ۱۳۹۵.

دوره کارشناسی، "اصول مهندسی صنایع غذایی ۱"، دانشگاه پیام نور شیراز، ۱۳۹۶.

دوره کارشناسی، "اصول مهندسی صنایع غذایی ۲"، دانشگاه پیام نور شیراز، ۱۳۹۶.

اختراعات ثبت شده

مقالات

مقالات چاپ شده در مجلات **انگلیسی**

1- **Jokar, A**., M.H. Azizi, and Z. Hamidi Esfehani. 2017. The Interaction Effects of Montmorillonite and Glycerol on the Properties of Polyvinyl Alcohol-montmorillonite Films. *Nutrition and Food Sciences Research*, 4(2): 25-34.
2- **Jokar, A**., M.H. Azizi, Z. Hamidi Esfehani, and Abassi, S. 2017. Effects of ultrasound time on the properties of methylcellulose-montmorillonite films. *International Nano Letter*, 7 (1): 59-68. doi:10.1007/s40089-017-0202-6
3- **Jokar, A**., M.H. Azizi, and Z. Hamidi Esfehani. 2015. Effects of ultrasound time on the properties of polyvinyl alcohol-based nanocomposite films. *Nutrition and Food Sciences Research*, 2 (4): 29-38.
4- **Jokar, A**. and A. Karbassi. 2011. In-house Production of Lactose-hydrolyzed milk by Beta- galactosidase. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 13: 577-584.
5- **Jokar, A**. and A. Karbassi. 2009. Determination of proper condition of betagalactosidase using *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus*. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 11: 301-308.

مقالات چاپ شده در مجلات علمی – پژوهشی

۱- جوکار، ا.، نوروزی، پ.، معدنی، ص.، شاه امیریان، م. و زارع، م. ۱۳۹۶. استفاده از آرد گندم جوانه‌زده به جای آرد و نشاسته در تولید سوسیس. فصلنامه علوم و صنایع غذايي. پذیرفته شده.
۲- جوکار، ا.، شاه امیریان، م. و زارع، م. ۱۳۹۶. تولید سوسیس با استفاده از آرد جو جوانه‌زده و بررسی تاثیر آن بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و کیفیت سوسیس. فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذايي. پذیرفته شده.
۳- جوکار، ا.، آ. هاشمی‌نصب، ل. قناعت‌زاده، ع. فرحناکی و س.م. حسینی. ۱۳۹۱. استفاده از آرد لوبیا چیتي جوانه زده به جاي آرد گندم در تولید سوسیس آلماني. مجله علوم تغذیه و صنایع غذايي ایران، جلد ۷، شماره ۱، صفحات ۱۱۸-۱۱۱.
۴- جوکار، ا.، ع. زمردیان، ن. مفتون‌آزاد و ل. جوکار. ۱۳۹۱. تعیین شرایط بهینه خشك كردن دانه انار در خشك‌كن خورشیدي با استفاده از روش سطح پاسخ. مجله تحقیقات مهندسي كشاورزی، جلد ۱۳، شماره ۱، صفحات ۷۲-۵۷.
۵- روستاپور، ا.، ا. جوکار، ح.ر. گازر و ل. جوکار. ۱۳۹۱. تاثیر درصد ماده جامد محلول و دما بر خواص حرارتي- فیزیکي آب انار شفاف. فصلنامه علوم و صنایع غذايي، جلد ۹، شماره ۳۷، صفحات ۹۱-۷۷.
۶- جوکار، ا.، ح. زارع، ه. بهمدی و ل. جوکار. ۱۳۹۰. اثر استفاده از فناوري بسته‌بندي با اتمسفر اصلاح‌شده (MAP) بر عمر ماندگاري انجیر نیمه‌مرطوب منطقة استهبان. مجله تحقیقات مهندسي كشاورزی، جلد ۱۲، شماره ۳، صفحات ۷۰-۵۷.
۷- جوکار، ا.، م.ت. گلمکانی و ا. کرباسی. ۱۳۸۵. نوشیدنی تهیه شده از شیر، تراوه شیر فراپالیده و شهد خرما. علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی، جلد ۱۰، شماره ۴ (ب)، صفحات ۴۲۷-۴۳۲.

مقاله های چاپ شده در مجلات علمی – ترویجی

۱. جوکار، ا. ۱۳۸۶. سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی (HACCP) و کاربرد آن در کنترل آفلاتوکسین پسته. نشریه ترویجي. ۲۷ صفحه.
۲. جوکار، ا. و سلیمانی، ج. ۱۳۸۶. گوجه فرنگی و محصولات متنوع آن. نشریه ترویجي.۱۹ صفحه.

مقالات ارائه شده در کنفرانس های داخلی و خارجی

کنفرانس های داخلی

۱. جوکار، ا.، عزیزی، م.ح. و حمیدی اصفهانی، ز. تاثیر اسانس‌های دارچین و آویشن بر ویژگی ضدمیکروبی فیلم‌های نانوکامپوزیتی متیل‌سلولز و پلی‌وینیل‌الکل. چهارمین همایش نانوفناوری در کشاورزی. تیر ۱۳۹۶، کرج، ایران.

۲. جوکار، ا.، عزیزی، م.ح. و حمیدی اصفهانی، ز. افزایش عمرماندگاری و کیفیت میوه خرما با بسته‌بندی آنها در فیلم‌های نانوکامپوزیتی فعال. چهارمین همایش نانوفناوری در کشاورزی. تیر ۱۳۹۶، کرج، ایران.

۳. مفتون‌آزاد، ن.، هاشمی، م.، بدیعی، ف.، شاه‌امیریان، م.، جوکار، ا. و یزدانی، ص. مطالعه سینتیک تغییرات کیفی انجیر سیاه پوشش داده شده با نانوامولسیون بر پایه کیتوزان. چهارمین همایش نانوفناوری در کشاورزی. تیر ۱۳۹۶، کرج، ایران.

۴. مفتون‌آزاد، ن.، هاشمی، م.، بدیعی، ف.، شاه‌امیریان، م.، جوکار، ا. و یزدانی، ص. بررسی تاثیر پوشش خوراکی نانوامولسیون بر پایه کیتوزان در افزایش ماندگاری رطب رقم کبکاب. چهارمین همایش نانوفناوری در کشاورزی. تیر ۱۳۹۶، کرج، ایران.

۵. جوکار، ا.، عزیزی، م.ح. و حمیدی اصفهانی، ز. The interaction effects of montmorillonite and glycerol on the properties of methyl cellulose-montmorillonite films. دومین همایش روش‌های افزایش ماندگاری فرآورده‌های غذایی. اسفند ۱۳۹۵، تهران، ایران.

۶. جوکار، ا. بررسی روش‌های پایدارسازی دوغ. دومین همایش روش‌های افزایش ماندگاری فرآورده‌های غذایی. اسفند ۱۳۹۵، تهران، ایران.

۷. جوکار، ا.، عزیزی، م.ح. و حمیدی اصفهانی، ز. Production and optimization of a new bilayer nanocomposite film for food packaging. بیست و سومین سمینار شیمی الی ایران. شهریور ۱۳۹۴، سنندج، ایران.

۸. جوکار، ا.، عزیزی، م.ح. و حمیدی اصفهانی، ز. Effects of ultrasound time on the properties of methyl cellulose-based nanocomposite films. بیست و سومین سمینار شیمی الی ایران. شهریور ۱۳۹۴، سنندج، ایران.

۹. جوکار، ا.، . بررسي امكان استفاده از آرد غلات مختلف در توليد نان لواش. بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۳-۱ آذر ۱۳۹۰، تهران، ایران.

۱۰. جوکار، ا.، . بررسي تاثير غلات جوانه زده بر ويژگيهاي فيزيكي شيميايي و حسي سوسيس. بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۳-۱ آذر ۱۳۹۰، تهران، ایران.

۱۱. 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.

۱۲. جوکار، ا.، زمردیان، ع.، مفتون آزاد، ن. و حسینی، م. مطالعه تاثیر دبی هوا و ضخامت بر روند خشک شدن دانه انار در خشک کن خورشیدی. بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۳-۱ آذر ۱۳۹۰، تهران، ایران.

۱۳. جوکار، ا.، روستاپور، ا.، حسینی، م. و مفتون آزاد، ن. تعیین شرایط بهینه خشک کردن دانه اناردر خشک کن کابینتی. بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۳-۱ آذر ۱۳۹۰، تهران، ایران.

۱۴. جوکار، ا. زارع، ح.، بهمدی، ه. و جوکار، ل. استفاده از فن آوری بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده در انجیر مرطوب جایگزینی مناسب برای متیل بروماید. نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۲۳-۲۲ آبان ۱۳۸۹، تهران، ایران.

۱۵. جوکار، ا. محمدی، س.، رنجبر، ز. و حسینی، م. توليد شير- خرمالو و بررسي خواص فيزيكي، شيميايي، و ارگانولپتيكي آن. نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۲۳-۲۲ آبان ۱۳۸۹، تهران، ایران.

۱۶. جوکار، ا. هاشمی نصب، آ.، قناعت‌زاده، ل.، حسینی، م و فرحناکی، ع. استفاده از پودر لوبياي جوانه زده در توليد سوسيس. نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۲۳-۲۲ آبان ۱۳۸۹، تهران، ایران.

۱۷. جوکار، ا. جعفری، م.، فرحناکی، ع. و حسینی، م. استفاده از عصاره نعناع و آویشن در افزایش عمر ماندگاري توت فرنگي. نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۲۳-۲۲ آبان ۱۳۸۹، تهران، ایران.

۱۸. مفتون آزاد، ن.، شاه امیریان، م.، جوکار، ا. و زارع، ح. بهينه سازي فرآيند خشك كردن اسمزي انجير در محلو ل هاي شكر – نمك با استفاده از متدولوژي سطح پاسخ. نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۲۳-۲۲ آبان ۱۳۸۹، تهران، ایران.

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

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

۲۱. جوکار، ا. و جعفری، م. گوجه‌فرنگی و محصولات متنوع آن. همایش سراسری علوم و صنایع غذایی، شهریور ۱۳۸۶، ورامین، ایران.

۲۲. جوکار، ا. و جعفری، م. استفاده از پوشش های خوراکی جهت افزایش عمر ماندگاری میوه جات و سبزیجات. همایش سراسری علوم و صنایع غذایی، شهریور ۱۳۸۶، ورامین، ایران.

۲۳. جوکار، ا. کاربرد سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی در کنترل آفلاتوکسین پسته. اولین همایش ملی فرآوری و بسته بندی پسته، آذر ۱۳۸۶، مشهد، ایران.

۲۴. جوکار، ا. و کرباسی، ا. Determination of Proper Conditions for The Production of Crude Beta-galactosidase Using Lactobacilluse delbruickii ssp. Bulgaricus. هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، آبان ۱۳۸۶، ارومیه، ایران.

کنفرانس های خارجی

1. Jokar, A., Azizi, M.H. and Hamidi Esfehani, Z. 2017. Increasing the shelf life and quality of date fruits by packaging them in activated nanocomposite films. 31th EFFoST International Conference, Melia Sitges, Sitges, Spain.

2. Jokar, A., noruzipazhand, A., Madani, S. Shaamirian, M. 2017. Applying germinated cereal flours in sausage and evaluation of its chemical, physical, microbiological, and sensorial properties. 31th EFFoST International Conference, Melia Sitges, Sitges, Spain.

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

4. Maftoonazad, N., Shahamirian, 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.

5. Jokar, A., Azizi, M.H. and Hamidi Esfehani, Z. The interaction effects of montmorillonite and glycerol on the properties of polyvinyl alcohol-montmorillonite films. First International and 24th Iranian Food Science and Technology, Tehran, Iran.

پروژه های تحقیقاتی

پروژه های تحقیقاتی اجرا شده

۱. شاه امیریان، م.، مفتون آزاد، ن.، بدیعی، ف.، جوکار، ل.، جوکار، ا.، زرگری، ح.، بخشی‌زاده، ش. و زارع، م. ۱۳۹۵. بررسی تاثیر سدیم کلراید، اسید استیك و انجماد بر رسانیدن مصنوعی خرما. انتشارات سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزي. در حال گرفتن شماره.

۲. شاه امیریان، م.، جوکار، ا.، جوکار، ل.، و عباسی، ف. .۱۳۹۴ بررسي اثر شرایط خشك کردن بر خصوصیات فیزیکوشیمیایي اسلایس لیمو. انتشارات سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزي. شماره ثبت ۴۷۴۱۹ تاریخ ۹۴/۵/۵.

۳. مفتون آزاد، ن.، شاه امیریان، م. و جوکار، ا.، زارع، ح، و جوکار، ل. ۱۳۹۳. تعیین شرایط بهینه خشك کردن ارقام انجیر سبز و سیاه استهبان. انتشارات سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزي. شماره ۴۵۴۹۶ مورخ ۹۳/۰۴/۱۴.

۴. مفتون آزاد، ن.، بدیعي، ف.، هاشمي، م.، شاه امیریان، م. و جوکار، ا. ۱۳۹۳. بررسی تاثیر پوشش خوراکی نانوامولسیون بر پایه کیتوزان در افزایش ماندگاری سه رقم خرمای مرطوب استان فارس. انتشارات سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزي. شماره ثبت ۴۶۵۳۵ تاریخ ۹۳/۱۱/۷.

۵. مفتون آزاد، ن.، بديعي، ف.، هاشمي، م.، شاه اميريان، م. و جوکار، ا. ۱۳۹۳. بررسی تاثیر پوشش خوراکی نانوامولسیون بر پایه کیتوزان در افزایش ماندگاری انجیر سیاه استهبان. انتشارات سازمان تحقیقات، آموزش و ترويج کشاورزي. شماره ثبت ۴۶۶۸۳ تاریخ ۹۳/۱۲/۴.

۶. جوکار، ا.، تقی‌پور، م.ج.، شاه‌اميريان، م. و حسنی، ف. ۱۳۹۲. بررسي امکان توليد نان مسطح با مخلوطي از آرد غلات مختلف. انتشارات سازمان تحقيقات، آموزش و ترويج کشاورزي. شماره ۴۴۴۰۸ مورخ ۱۳۹۲/۱۱/۲۳.

۷ جوکار، ا.، نوروزی‌پژند، ع.ر.، معدنی، ص. و شاه‌اميريان، م. ۱۳۹۲. استفاده از پودر غلات جوانه‌زده در سوسيس به منظور افزايش ارزش تغذيه‌اي. انتشارات سازمان تحقيقات، آموزش و ترويج کشاورزي. شماره ۴۴۴۰۶ مورخ ۱۳۹۲/۱۱/۲۳.

۸. جوکار، ا.، مفتون آزاد، ن.، جوکار، ل. ۱۳۹۰. بررسی خشک کردن دانه انار در خشک کن تونلي و خشك كردن آفتابي. انتشارات سازمان تحقيقات، آموزش و ترويج کشاورزي. شماره ۹۰/۵۲۰ مورخ ۹۰/۳/۵.

۹. روستاپور، ا. و جوکار، ا. ۱۳۹۰. تعیین خواص حرارتی-فیزیکی آب انار دانه قرمز استان فارس به منظور کاربرد در کنترل فرآیند حرارتی تغلیظ. انتشارات سازمان تحقيقات، آموزش و ترويج کشاورزي. شماره ۳۹۳۲۶ مورخ ۹۰/۶/۳۰.

۱۰. جوکار، ا.، مفتون آزاد، ن.، جوکار، ل. ۱۳۸۹. بررسي خشك كردن دانه انار با خشك كردن خورشيدي و خشك كردن آفتابي (انار دانه). انتشارات سازمان تحقيقات، آموزش و ترويج کشاورزي. شماره ۸۹/۷۲۳ مورخ ۸۹/۶/۲۷.

۱۱. جوکار، ا.، زارع، ح.، بهمدی، ه. و جوکار، ل. ۱۳۸۹. نگهداری غیر شیمیایی میوه انجیر رقم سبز استهبان به صورت خشک و مرطوب شده در بسته‌هایی با اتمسفر اصلاح شده. انتشارات سازمان تحقيقات، آموزش و ترويج کشاورزي. شماره ۸۹/۱۲۶۶ مورخ ۱۳۸۹.

۱۲. فاطمیان، ح. و جوکار، ا. ۱۳۸۹. بسته بندی رطب با استفاده از اتمسفرهای تغییر یافته وتعیین فلور میکروبی محصول در مدت زمان نگهداری. انتشارات سازمان تحقيقات، آموزش و ترويج کشاورزي.

پروژه های تحقیقاتی در د ست اجرا

تالیف و ترجمه کتاب

کتاب

تالیف و ترجمه

۱- ناجی، م.ه.، حسینی، س.م.، صادقیزاده‌یزدي، ج.، امین‌لاري، م.، یاسایی‌مهرجردي، غ.، سرحدي، ح.، جوکار، ا. و سالارباشی، د. ۱۳۹۲. تصفیه روغن ها ها و چربی: پرکنی نهایی روغن. انتشارات ارم شیراز، شیراز، ایران. ۱۰۶ صفحه.

۲- ناجی، م.ه.، حسینی، س.م.، عزت‌پناه، ح.، صادقیزاده‌یزدي، ج.، یاسایی‌مهرجردي، غ.، سرحدي، ح.، جوکار، ا. و خلیقی، م. ۱۳۹۲. تصفیه روغنها و چربیها (هیدروژناسیون و نیکلزدایی). انتشارات ارم شیراز، شیراز، ایران. ۱۱۰ صفحه.

۳- حسینی، س.م.، ناجی، م.ه.، قوامی، م.، صادقیزاده‌یزدي، ج.، یاسایی‌مهرجردي، غ.، سرحدي، ح.، جوکار، ا. ۱۳۹۲. تصفیه روغنها و چربیها (تصفیه قلیایی). انتشارات ارم شیراز، شیراز، ایران. ۱۰۰ صفحه.

۴- ناجی، م.ه.، امین لاری، م.، عزت‌پناه، ح.، جوکار، ا.، یاسایی‌مهرجردي، غ.، صادقیزاده‌یزدي، ج.، و خلیقی، م. ۱۳۹۲. (CIP) نقاط حساس، طراحی و اشکالات مرتبط با شستشویی درجا. انتشارات ارم شیراز، شیراز، ایران. ۱۷۵ صفحه.

۵- ناجی، م.ه.، حسینی، س.م.، عزت‌پناه، ح.، صادقیزاده‌یزدي، ج.، یاسایی‌مهرجردي، غ.، سرحدي، ح.، جوکار، ا. و خلیقی، م. ۱۳۹۲. آزمونهاي کاربردي روغن ها ها و چربی : آنالیز - روشهاي بازرسی. انتشارات ارم شیراز، شیراز، ایران. ۲۲۹ صفحه.

۶- حسینی، س.م.، عزت‌پناه، ح.، آریا، آ.، حسینی، س.ع. و جوکار، ا. ۱۳۹۰. اصول نگهداري تخصصي گوشت و نگاهي بر ميكروارگانيسم Ecoli O157:H7. انتشارات ارم شیراز، شیراز، ایران. ۱۹۱ صفحه.

راهنمایی و مشاوره پایان نامه

1- استفاده از پودر لوبیای جوانه زده در تولید سوسیس (راهنما).

2- استفاده از پودر گندم جوانه زده در تولید سوسیس (راهنما).

3- عمل آوری گوشت (راهنما).

4- بررسی امکان تولید نوشیدنی شیر-خرمالو (راهنما).

5- بررسی اثر هیدروکلوئیدها درپایدارسازی دوغ (راهنما).

6- استفاده از نشاسته اصلاح شده و صمغ عربی در تولید دسر لبنیاتی شیر-خرمالو (مشاور).

7- بررسی تاثیر نشاسته کراس-لینک استیله، کنسانتره پروتئین آب پنیر و مخلوط آنها بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی، و حسی ماست کم چرب همزده (مشاور).

8- مطالعه اثرپیش تیمار آبگیری اسمزی بر کاهش جذب روغن طی فرآیند سرخ کردن عمیق قطعات بادمجان (راهنما).

9- امکان تولید نان باگت با مخلوطی از آرد گندم، ذرت و چاودار (راهنما).

10- امکان تولید نان باگت با مخلوطی از آرد گندم، ذرت و بلوط (راهنما).

عضویت در مجامع علمی

تشویقات

- دانشجوي ممتاز گروه صنایع غذایی دانشگاه ارومیه در سال ۱۳۷۹.
- دانشجوي نمونه بخش صنایع غذایی دانشگاه شیراز در سال ۱۳۸۳.
- جایزه پوستر برتر بیستمین کنگره صنایع غذایی ایران در سال ۱۳۹۰.
- جایزه پوستر برتر دومین همایش روش‌های ماندگاری فرآورده‌های غذایی ایران درسال ۱۳۹۵.

سایر موارد

۱. عنوان **رساله دکتری:** ارزیابي و بهینه سازي تولید فیلم نانوکامپوزیتي فعال سلولز-پلی‌وینیل‌الکل-رس و کاربرد آن در نگهداري خرما. پایان نامه‌ي دوره‌ي دکتری، دانشگاه تربیت مدرس، تهران، ایران.

۲. عنوان **پایان**نامه **فوق لیسانس:** تعیین شرایط بهینه تولید آنزیم بتا-گالاکتوسیداز توسط lactobacilluse delbruickii به منظور تولید شیر با لاکتوز هیدرولیز شده. پایان نامه‌ي دوره‌ي فوق لیسانس، دانشگاه شیراز، شیراز، ایران.