

خلاصه سوابق علمی و تحقیقاتی

۱. اطلاعات شخصی

نام: حامد
نام خانوادگی: فاطمیان تاریخ تولد: ۱۳۴۹ مرتبه علمی: استادیار پایه ۱۱
آدرس محل کار: کرج، بلوار شهید فهمیده، روبروی بانک کشاورزی، مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی
تلفن: ۰۲۶-۳۲۷۰۸۳۵۹ دورنگار: ۰۲۶-۳۲۷۰۶۲۷۷
آدرس پست الکترونیکی: h.fatemian@ari.ir , hfatemian@yahoo.com

۲. سوابق تحصیلی:

- دکترا:
مهندسی فرایندهای غذایی، دانشگاه پلی تکنیک، نانت، فرانسه (۲۰۰۴-۲۰۰۰)
(عنوان رساله دکتری: "نگهداری مواد غذایی پودری با منشاء گیاهی: مطالعه ویژگیهای فیزیکی و رئولوژیکی")
کارشناسی ارشد:
علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تهران، دانشکده کشاورزی، کرج، ایران (۱۳۷۵-۱۳۷۲)
(عنوان پایان نامه کارشناسی ارشد: "بررسی امکان استفاده از فرایند اسمز در خشک کردن سیب و تعیین عوامل موثر در آن")
کارشناسی:
علوم و صنایع غذایی، دانشگاه شیراز، دانشکده کشاورزی، شیراز، ایران (۱۳۷۲-۱۳۶۸)
(عنوان پایان نامه کارشناسی: "میکروبیولوژی ادویه جات: مطالعه فلور میکروبی و خواص ضد میکروبی ادویه جات")

۳. سوابق حرفه ای و شغلی:

- عضو هیئت علمی و استادیار پژوهشی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی (بخش تحقیقات مهندسی صنایع غذایی و فناوریهای پس از برداشت) از ۱۳۸۴/۰۲/۰۱ تاکنون.
- معاون بخش تحقیقات مهندسی صنایع غذایی و فناوریهای پس از برداشت، مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی از ۱۳۸۵/۰۱/۰۱ تا ۱۳۸۹/۱۲/۲۰.
- رئیس بخش تحقیقات مهندسی صنایع غذایی و فناوریهای پس از برداشت، مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی از ۱۳۸۹/۱۲/۲۱ تا ۱۳۹۳/۰۸/۳۰.

۴. زمینه های مورد علاقه تحقیقاتی:

نگهداری و فرآوری مواد غذایی، فناوریهای نوین در خشک کردن مواد غذایی، مطالعه ویژگیهای فیزیکی شیمیایی و رئولوژیکی مواد غذایی، نانو تکنولوژی و کاربردهای آن در صنایع غذایی.

۵. مقالات منتشر شده:

۱. فاطمیان حامد و احمد کلباسی، ۱۳۷۹، بررسی عوامل موثر در سرعت فرآیند خشک کردن اسبزی سیب رقم گلدن، مجله علوم کشاورزی ایران، جلد ۳۱، شماره ۲، ۳۸۲-۳۷۲
۲. کلباسی احمد و حامد فاطمیان، ۱۳۸۰، تاثیر ویژگیهای فرآیند اسبزی بر خصوصیات کیفی برگه های سیب زرد لبنانی، مجله علوم کشاورزی ایران، جلد ۳۲، شماره ۴، ۸۴۵-۸۳۵
۳. فاطمیان حامد، مقدمه ای بر لزوم استفاده از خشک کن های خورشیدی مواد غذایی، ۱۳۸۵، مجله بهکام، شماره ۶۳، ۸۵-۸۳
۴. بهروزی بهاره، حامد فاطمیان و غلامحسن اسدی، ۱۳۸۸، بررسی اثرات پوشش دهی بر پدیده های انتقال جرم در فرایند خشک کردن اسبزی و ارزیابی شاخصهای کیفی محصول نهایی در فرایند سرخ کردن برشهای کیوی، علوم غذایی و تغذیه، سال هفتم، شماره ۱، ۴۳-۵۱.
۵. سعیده حسینی هوشیار، حامد فاطمیان، غلامحسن اسدی و بابک دلخوش ۱۳۹۰، بررسی اثر نیروهای ضربه ای ناشی از سقوط بر ویژگیهای بیوفیزیکی گوجه فرنگی، سال هشتم، شماره ۳۱: ۲۸-۱۶.
۶. فاطمیان حامد، شادی گیاه چی و سید ابراهیم حسینی، ۱۳۹۲، بررسی پدیده های انتقال جرم در خلال فرایند خشک کردن اسبزی گلابی با استفاده از محلول های باز تغلیظ شده، شماره ۳۸: ۵۳-۴۵.
۷. فاطمیان حامد، آرمیتا لشکری، ۱۳۹۰، استفاده از بسته بندی با اتمسفر تعدیل یافته به منظور افزایش قابلیت ماندگاری رطب شاهانی، مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی، (تائید شده و در دست چاپ).
۸. گودرزی فرزاد، حامد فاطمیان و جهانبخش سوری، ۱۳۹۲، اثر مصرف کلروپروپام (CIPC) بر تغییرات غده های سیب زمینی طی دوره انبارداری، مجله مهندسی بیوسیستم ایران (در دست چاپ).
9. Fatemian H., P. Rosteau, 2003, Kinetics of Water uptake By Fruit and Vegetable Powders. Powder Technology, 138, 125-128.
10. Fatemian H., Biguard F. and P. Rosteau, 2004, The Effects of Temperature, Relative Humidity and storage time on the Rheological Properties and Flowability of onion powder. Powder Diffraction, 9(2), 93-97.
11. Fatemian H., Tounnier J.F. and H. Biguard, 2005, Biophysical Properties of Food powders. Advanced Powder Technology, 5(3) 223-227.

12. Jalae F., Fazaeli A., Fatemian H. and H. Tavakolipour, 2011, Mass transfer coefficient and the characteristics of coated apples in osmotic dehydration. Food and Bioproducts Processing, 89:367-374.
13. Fatemian H., Sh.Jahanfar, E.Hosseini, 2011, Physiochemical Changes of Impacted Tomatoes with Pendulum Mechanical Forces, International Journal of Agricultural Science and Research, spring: 25-31
14. Fatemian H., F.Farzaneh, E.Hosseini, 2011, A Comparative Study on Drying and Coating of Osmotic Treated Apple Rings, International Journal of Agricultural Science and Research, spring: 43-49
15. Fatemian H., A.Harati, E.Hosseini, 2011, An Investigation of Mass transfer Phenomena During Osmotic Dehydration of Orange Slices, International Journal of Agricultural Science and Research, summer : 41-48

۶. مقالات ارائه شده در کنفرانس ها:

۱. عزیزی اصلان و حامد فاطمیان، ۱۳۸۶، معرفی روش مناسب خشک کردن و بسته بندی گل گاوزبان، سومین همایش ملی گیاهان دارویی، ۲ و ۳ آبان ۱۳۸۶، دانشگاه شاهد، تهران
۲. حامد فاطمیان، حمید توکلی پور، آرزو فتح آبادی و فهیمه جلائی، ۱۳۸۶، بررسی امکان استفاده از فرایندهای تغلیظ متوالی محلولها در خشک کردن سیب به روش اسمزی، هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۲۴-۲۲ آبان ۱۳۸۶، ارومیه، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه.
۳. جلائی فهیمه، حامد فاطمیان، حمید توکلی پور و آرزو فتح آبادی، ۱۳۸۶، بررسی اثر پوششهای خوراکی پکتین، نشاسته و کربوکسی متیل سلولز و فرایند آبگیری اسمزی بر ویژگیهای کیفی حلقه های سیب خشک شده. همایش سراسری علوم و صنایع غذایی، ۲۲ آذر ۱۳۸۶، دانشگاه آزاد ایلامی واحد ورامین - پیشوا.
۴. توکلی پور حمید و حامد فاطمیان، ۱۳۸۷، مطالعه اثر پوشش های خوراکی بر خواص کیفی و فیزیکوشیمیایی سیب های خشک شده به روش اسمزی، هیجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، آبان ۱۳۸۷، مشهد، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی.
۵. فرزانه پریسا، حامد فاطمیان و سید ابراهیم حسینی، ۱۳۹۱، مطالعه اثر روشهای خشک کردن بر خواص فیزیکی حلقه های سیب خشک شده، سومین همایش ملی علوم کشاورزی و صنایع غذایی. آذر ۱۳۹۱، فسا، دانشگاه آزاد اسلامی.
- ۶- فاطمیان حامد، پریسا فرزانه و سید ابراهیم حسینی، ۱۳۹۰، اثر پوشش و روش های خشک کردن بر خصوصیات کیفی و مدت زمان نگهداری سیب خشک شده به روش اسمزی، همایش ملی صنایع غذایی (فناوریهای نوین، کنترل کیفیت و بسته بندی مواد غذایی) اسفند ۱۳۹۰، قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی.

۷- فاطمیان حامد، آزاده دائی هراتی و سید ابراهیم حسینی، ۱۳۹۰، بررسی پدیده های انتقال جرم در خلال فرایند خشک کردن اسمزی مواد غذایی، همایش ملی صنایع غذایی (فناوریهای نوین، کنترل کیفیت و بسته بندی مواد غذایی) اسفند ۱۳۹۰، قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی .

8. Fatemian H., 2001, Studying of Caking mechanism in Food Powders, International Congress of Food Process Engineering: Powder Materials. Nancy, France, April 5-6, 2001 (in French).

9. Fatemian H., 2002, Granulometric properties of Dairy Powders. The Second International Symposium of Spray Drying of Milk Products, Toulouse, France. September 14-15, 2002.

10. Fatemian H. and J.F. Tonier, 2003, The new aspects of food powder preservation, under dynamic conditions. The first Int. Congress of Food preservation. Lisbon, Portugal. September 10-13, 2004.

11. Fatemian H. and P. Rosteau, 2005, Water activity and Hydration of Food Powders. Second International Symposium of Powder Science and Technology. Paris, France, September 19-21, 2005.

12. Tavakolipour H. and H. Fatemian, Studying of edible coating application on productivity ratio in osmotic dehydration process of apple rings. 16th International Drying Symposium (IDS 2008) Hyderabad, India 9-12 November 2008.

13. Tavakolipour H., H. Fatemian and A. Pedramnia, 2011, Dehydration kinetics of Persian pistachio nuts (*Pistacia Verai.*), 7th Asia-pacific Drying conference (ADC 2011), Tianjin, China, 18-20 sept.

۷. کتب و جزوات:

فاطمیان حامد ، مقدمه ای بر اصول علمی انجماد مواد غذایی در منزل (کتاب) ، ۱۳۸۱، انتشارات آشتی، تهران، ایر ان ، شابک (ISBN): ۹۶۴ ۵۵۳۴ ۲۶۷ .

۸. طرح ها و پروژه های تحقیقاتی (در دست اجرا و خاتمه یافته):

۱. طرح تحقیقاتی تحت عنوان " بهینه سازی فرایند تولید و نگهداری چیپس میوه " (مجری مسئول طرح : شامل چهار پروژه خاتمه یافته).

۲. پروژه تحقیقاتی تحت عنوان " بسته برقی رطب با استفاده از اتمسفر تغییر یافته و تعیین فلور میکروبی محصول در طی فرایند "مجری پروژه، خاتمه یافته).
۳. پروژه تحقیقاتی تحت عنوان " بررسی امکان افزایش ماندگاری گوجه فرنگی با استفاده از بسته بندی های حاوی مواد نانوزئولیتی " (مجری پروژه ، خاتمه یافته)
۴. پروژه تحقیقاتی تحت عنوان " مطالعه ویژگیهای فیزیکوشیمیایی و بررسی اثر نیروهای ناشی از حمل و نقل بر قابلیت ماندگاری گوجه فرنگی (مجری پروژه، خاتمه یافته)
۵. پروژه تحقیقاتی تحت عنوان " طراحی و ساخت نانو بیوسنسور تشخیصی، به منظور شناسایی سریع و دقیق ن و روتوکسینهای بوتولینوم در مواد غذایی " (مجری پروژه، پروژه پدافند غیر عامل در دست بررسی).
۶. پروژه تحقیقاتی تحت عنوان " معرفی راهکارهای مناسب بمنظور اصلاح ساختار، بازسازی و نوسازی تاسیسات نگهداری محصولات کشاورزی " (مجری پروژه، در دست اجرا)
۷. پروژه تحقیقاتی تحت عنوان " معرفی راهکارهای مناسب به منظور اصلاح ساختار، باز سازی و نوسازی واحدهای فراوری اولیه و ثانویه انگور " (مجری پروژه، در دست اجرا)
۸. پروژه تحقیقاتی تحت عنوان " بررسی و معرفی راهکارهای مناسب کاهش ضایعات ارقام تجاری گوجه فرنگی با تعیین و اندازه گیری خواص بیوفیزیکی و شیمیایی در مراحل پس از برداشت " (مجری پروژه، در دست اجرا)
۹. پروژه تحقیقاتی بررسی امکان استفاده از اتمسفرهای تغییر یافته در نگهداری زردآلو در شرایط سردخانه (همکار پروژه ، خاتمه یافته)
۱۰. پروژه تحقیقاتی بررسی و مطالعه روشهای کاهش ضایعات محصولات سبزی و صیفی در مراحل پس از برداشت (همکار پروژه ، خاتمه یافته)
۱۱. پروژه تحقیقاتی تعیین مناسب ترین روش تولید مالت از واریته های مختلف تجاری گندم و ارزیابی خواص کمی و کیفی آن (همکار پروژه ، در دست اجرا)
۱۲. پروژه تحقیقاتی بررسی امکان خشک کردن اسبزی بر گه میوه انبه (مشاور علمی پروژه ، در دست اجرا)
۱۳. پروژه تحقیقاتی بررسی اثر کاربرد اکسید تیتانیوم و نانو ذرات نقره بر کاهش ضایعات و افزایش ماندگاری گوجه فرنگی در مراحل پس از برداشت (مشاور علمی پروژه ، در دست اجرا)
۱۴. پروژه تحقیقاتی بررسی امکان استفاده از ضایعات خرما ناشی از خشکسالی و گردوغبار در صنایع تبدیلی (ناظر پروژه ، در دست اجرا)
۱۵. پروژه تحقیقاتی تدوین دانش فنی تولید نوشابه فراویژه کمبوجا در مقیاس صنعتی (ناظر پروژه ، در دست اجرا)
۱۶. پروژه تحقیقاتی بررسی امکان تولید کامپوزیت زیست تخریب پذیر کاه گندم- پلیاتیلن، به عنوان یک پوشش مناسب در بسته بندی مواد غذایی و مطالعه ویژگیهای مختلف آن (ناظر پروژه ، در دست اجرا)
۱۷. پروژه تحقیقاتی تعیین زمان فرایند حرارتی برای تولید کنسرو سیب زمینی (ناظر پروژه ، در دست اجرا)
۱۸. پروژه تحقیقاتی مطالعه امکان افزایش ماندگاری و ارزش صادراتی مغز گردو با روشهای فیزیکی و بسته بندی مناسب (ناظر پروژه ، در دست اجرا).

۹. پایان نامه های دانشجویی:

۱. بررسی امکان استفاده از پوششهای خوراکی در خشک کردن سیب به روش اسمزی (نام دانشجو: فهیمه جلایی، کارشناسی ارشد-۱۳۸۶).
۲. بررسی خواص فیزیکی شیمیایی محلولهای اسمزی در فرایند خشک کردن سیب (نام دانشجو: آرزو فتح آبادی، کارشناسی ارشد-۱۳۸۶).
۳. مقایسه دوروش خشک کردن اسمزی و سرخ کردن غوطه وری در تولید چیپس کیوی پوشش داده شده با پوشش های خوراکی (نام دانشجو: بهاره بهروزی، کارشناسی ارشد-۱۳۸۷).
۴. بررسی امکان استفاده از اتمسفرهای تغییر یافته در نگهداری رطب واریته شاهانی (نام دانشجو: آرمیتا لشکری، کارشناسی ارشد-۱۳۸۷).
۵. بررسی پدیده های انتقال جرم در فرایند خشک کردن اسمزی گلابی با استفاده از پوشش های خوراکی و محلول های باز تغلیظ شده (نام دانشجو: شادی گیاهی، کارشناسی ارشد-۱۳۸۸).
۶. ارزیابی ویژگیهای فیزیکی شیمیایی و اثر نیروهای مکانیکی ضربه ای ناشی از سقوط در حین عملیات حمل و نقل بر قابلیت ماندگاری گوجه فرنگی (نام دانشجو: سعیده حسینی هوشیار، کارشناسی ارشد-۱۳۸۸).
۷. مطالعه اثرات نیروهای مکانیکی ناشی از ضربات پاندولی و پوشش خوراکی بر خواص کمی و کیفی گوجه فرنگی (نام دانشجو: شیما جهانفر، کارشناسی ارشد-۱۳۸۹).
۸. مطالعه ویژگیهای کیفی و عوامل موثر در پدیده های انتقال جرم در فرایند خشک کردن اسمزی پرتقال (نام دانشجو: آزاده دائی حسین هراتی، کارشناسی ارشد-۱۳۸۹).
۹. مطالعه ویژگیهای فیزیکی شیمیایی و قابلیت ماندگاری میوه های خشک شده به روش اسمزی (نام دانشجو: پریسا فرزانه، کارشناسی ارشد-۱۳۸۹).
۱۰. مطالعه تغییرات ویژگیهای کمی و کیفی دانه برخی از ارقام جو و گندم در طی فرآیند مالت سازی (نام دانشجو: پروانه نجفی، کارشناسی ارشد-۱۳۹۱).
۱۱. بررسی میزان ضربات محصولات عمده باغی استان البرز و ارائه راهکارهای مناسب به منظور کاهش آن (نام دانشجو: حمید رضا قیاسی، کارشناسی ارشد-۱۳۹۱).
۱۲. معرفی مناسب ترین روش تولید مالت از واریته های تجاری گندم ایران و ارزیابی ویژگیهای کمی و کیفی آن (نام دانشجو: فرناز سادات سیادت، کارشناسی ارشد-۱۳۹۲).

۱۰. سایر فعالیت ها و عضویت ها:

۱. عضو کمیته اصلی برنامه راهبردی " کاهش ضایعات محصولات و فرآورده های کشاورزی و دامی در مراحل پس از برداشت، فراوری و توزیع"، سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی.
۲. عضو شورای تحقیقات موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی.
۳. عضو کمیته فنی بخش تحقیقات مهندسی صنایع غذایی و فناوریهای پس از برداشت موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی
۴. عضو کمیته علمی و فنی موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی
۵. عضو اصلی کمیته استانداردسازی فناوری نانو در کشاورزی
۶. عضو اصلی کانون هماهنگی دانش و صنعت روغنهای خوراکی
۷. عضو هسته برنامه ریزی درسی موسسه آموزش عالی علمی کاربردی، وزارت جهاد کشاورزی از ۸۹/۱۲/۲۰ تا ۹۲/۰۵/۰۱
۸. رئیس هسته برنامه ریزی درسی موسسه آموزش عالی علمی کاربردی، وزارت جهاد کشاورزی از ۹۲/۰۵/۰۱ تا کنون

۱۱. دوره های آموزشی و مدارک بین المللی:

• برگزاری دوره / کارگاه :

۱. دوره آموزشی " فناوریهای پیشرفته در صنایع غذایی " ۱۶-۱۵ بهمن ۱۳۸۶، موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، کرج، ایران.
۲. کارگاه آموزشی "عمل آوری و بهداشت محصولات سردسیری و خشک"، ۲۹-۲۵ مهر ۱۳۸۸، مرکز آموزش عالی امام خمینی (ره)، کرج، ایران.
۳. کارگاه آموزشی " آشنایی با صنایع غذایی در کشورهای توسعه یافته (نقش صنایع غذایی در توسعه ملی)"، ۲۶-۱۲ تیر ۱۳۸۸، مرکز آموزش عالی امام خمینی (ره)، کرج، ایران.
۴. اولین نشست تخصصی کاربرد نانو فناوری در بسته بندی مواد غذایی، ۳ آذر ۱۳۸۹، موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، کرج، ایران.
۵. اولین نشست تخصصی راهکارهای تبدیل زائدات و پسماندها به منابع جدید غذایی، ۲۹ دی ۱۳۸۹، موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، کرج، ایران.

۶. اولین همایش ملی " نیازها و چالشهای تحقیقات صنایع غذایی و فناوریهای پس از برداشت محصولات کشاورزی کشور " ، ۱۶ اسفند ۱۳۸۹، در حاشیه نخستین فن بازار تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی ، موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی (با همکاری دفتر تجاری سازی سازمان تحقیقات ، آموزش و ترویج کشاورزی).

• **شرکت در دوره / کارگاه :**

۱. کارگاه آموزشی " معرفی و شناخت ویژگیهای عملیاتی و کاربردی پودرهای خوراکی " ۲۸-۲۷ مارس ۲۰۰۱ ، پاریس ، دانشگاه پاریس ، فرانسه.

۲. کارگاه آموزشی " فعالیت آبی و نقش ساختاری آب در مواد غذایی " ۲۷-۲۶ مارس ۲۰۰۲ ، رنس ، دانشگاه رنس ، فرانسه.

۳. کارگاه آموزشی " مدلسازی در فرایندهای مواد غذایی " ۱۲-۱۱ سپتامبر ۲۰۰۳ ، مادرید ، دانشگاه مادرید ، اسپانیا.

۴. کارگاه آموزشی " سیستمهای انتقال جرم مرکب در فراوری مواد غذایی " ۱۷-۱۶ ژوئن ۲۰۰۴ ، نانت ، دانشگاه نانت ، فرانسه.

۵. کارگاه آموزشی " فناوریهای نوین در افزایش قابلیت ماندگاری مواد غذایی " ۱۳-۱۰ سپتامبر ۲۰۰۴ ، لیسبون ، دانشگاه لیسبون ، پرتغال.

۶. کارگاه آموزشی " روشهای پیشرفته در خشک کردن مواد غذایی " ۱۷-۱۵ نوامبر ۲۰۰۴ ، ردینگ ، دانشگاه ردینگ ، انگلستان.

۷. دوره آموزشی " برنامه ریزی استراتژیک تحقیق " ۱۶-۱۵ شهریور ۱۳۸۵ ، موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی ، کرج ، ایران.

۸. کارگاه آموزشی " روشهای کاربردی تعیین کیفیت فراورده های غلات " ۵-۳ بهمن ۱۳۸۵ ، موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی ، کرج ، ایران.

۹. کارگاه آموزشی " کاربرد طرح آزمایشات کشاورزی در تحقیقات فنی و مهندسی " ۱۷-۱۵ اسفند ۱۳۸۵ ، موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی ، کرج ، ایران.

۱۰. دوره آموزشی " نانو تکنولوژی ویژه مدیران " ، ۲۸ فروردین ۱۳۸۶ ، سازمان تحقیقات ، آموزش و ترویج کشاورزی ، تهران ، ایران.

۱۱. کارگاه آموزشی " کاربرد فناوری نانو در کشاورزی " ۴-۵ تیر ۱۳۸۶، موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، کرج، ایران.
۱۲. کارگاه آموزشی " کدکس غذایی و روشهای ارزیابی ایمنی حاصل از بیوتکنولوژی نوین " ۲ دی ۱۳۸۶، پژوهشکده بیوتکنولوژی کشاورزی، کرج، ایران
۱۳. کارگاه آموزشی " مدل سازی ریاضی فرایندهای زیستی و سیستم های بیولوژیک ، ۹-۱۱ اردیبهشت ۱۳۸۷ ، پژوهشکده بیوتکنولوژی کشاورزی، کرج، ایران
۱۴. دوره آموزشی " تکنیک های تولید و سورتینگ کشمش و دانه های خشک شده " ، ۲۲ تیر ۱۳۸۷، موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، کرج، ایران.
۱۵. دوره آموزشی " آشنایی با نظام مجلات و پایگاه اطلاعات محصولات **ISI** "، ۱۲ آبان ۱۳۸۷ ، موسسه تحقیقات سرم سازی رازی، کرج ، ایران.
۱۶. دوره آموزشی " کاربرد HPLC در صنایع غذایی " ، ۲۴-۲۵ دی ۱۳۸۷ ، موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، کرج ، ایران.
۱۷. کارگاه آموزشی " آشنایی با فناوری و سیستمهای نوین حرارتی مواد غذایی " ۱۴-۱۱ آبان ۱۳۸۸ ، پارک علم و فناوری دانشگاه تهران، تهران ، ایران (ارائه شده توسط شرکت Parsel سوئیس).
۱۶. دوره آموزشی " راهبرد علوی دولت اسلامی (شرح و بسط مدیریت، حقوق و اخلاق کارگزاران اسلامی)، ۲۴-۲۰ آبان ۱۳۸۸ ، موسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر ، کرج ، ایران (به سفارش اداره کل آموزش عقیدتی وزارت جهاد کشاورزی).
۱۷. کارگاه آموزشی " کاربرد **DSC** در ارزیابی خواص حرارتی مواد غذایی " ، ۷-۸ اسفند ۱۳۸۹ ، موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، کرج ، ایران.
۱۹. کارگاه آموزشی " کاربرد **RSM** در تحقیقات صنایع غذایی و فناوریهای پس از برداشت " ، ۹-۱۰ اسفند ۱۳۸۹ ، موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، کرج ، ایران.
۲۰. کارگاه آموزشی " نقش پرتوتابی در نگهداری مواد غذایی " ۶-۵ آذر ۱۳۹۰ ، موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، کرج ، ایران.
۲۱. نانو فناوری و مدل سازی-۱۳۹۰

۲۲. شناخت تکنیک های آزمایشگاهی نانو فناوری و کاربرد آن در صنایع غذایی-۱۳۹۰

۲۳. کنترل پروژه اصلاح توسعه و تولید زیتون-۱۳۹۰

۲۴. اصول نگهداری مواد غذایی با استفاده از پرتو دهی-۱۳۹۱

۲۵. مالیات بر ارزش افزوده.۱۳۹۱.

۲۶. سامانه فراگیر آموزش.۱۳۹۱.

۲۷. پیدایش تصویر در پژوهش های فنی مهندسی کشاورزی.۱۳۹۱.

۲۸. خورش های تحقیقی تولیدی در صنعت غذا.۱۳۹۱.

29. New Technologies in Storage and Packaging on Agricultural Products. 2-3 February 2013. IROST. Iran. Recent Developments in Postharvest Cares & Practices of Fresh Fruits and Vegetables. 5th Feb. 2013. Karaj. Iran.

30. Recent developments in olive oil extraction plants with reference to high quality olive oil production. 6th Feb. 2013. Karaj. Iran.

31. Emerging postharvest technologies for fresh fruit and vegetables. 23-27 Sep. Bali .Indonesia.

۱۲. ثبت اختراع:

۱. اختراع ملی ثبت شده با عنوان "چیپس میوه تولید شده با پوشش های خوراکی و فرایند اسمزی" ، به شماره ۶۸۵۵۲-۱۳۸۹/۱۱/۱۰.

۲. اختراع ملی ثبت شده با عنوان " بسته بندی رطب تحت اتمسفرهای تعدیل یافته (MAP)" ، به شماره ۶۸۵۵۴-۱۳۸۹/۱۱/۱۰.

۱۳. جوایز و مدال ها:

- دریافت لوح تقدیر به عنوان رئیس بخش تحقیقاتی برگزیده ، موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی ، سال ۱۳۹۰.
- دریافت لوح تقدیر رتبه ممتاز دستاورد برگزیده پژوهشهای کاربردی ، سازمان تحقیقات ، آموزش و ترویج کشاورزی ، سال ۱۳۸۹.
- دریافت لوح تقدیر به عنوان محقق نمونه ، موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی ، سال ۱۳۸۸.
- دریافت لوح تقدیر رتبه اول کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی ، دانشکده کشاورزی ، دانشگاه تهران ، سال ۱۳۷۶.
- دریافت لوح تقدیر رتبه دوم پایان نامه کارشناسی ارشد کشوری ، جشنواره پایان نامه های برگزیده دانشجویی ، وزارت علوم و آموزش عالی ، سال ۱۳۷۶ .