

خلاصه سوابق علمی و تحقیقاتی

۱- اطلاعات شخصی

نام : شهره

نام خانوادگی: نیکخواه

مرتبه علمی: مربی پژوهشی

سمت: عضو هیئت علمی

آدرس محل کار: مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی-بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی

شماره تماس: ۰۵۱-۳۳۴۰۹۱۳۷ - ۸

فکس: ۰۵۱-۳۳۴۰۹۱۵۵

پست الکترونیک: nikkhahsh@yahoo.com

سوابق:

۲- سوابق تحصیلی:

لیسانس، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تهران ، ۱۳۶۴

فوق لیسانس، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۷۶

۳-سوابق حرفه ای و شغلی

کارشناس، مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی ، از فروردین ۱۳۶۷ تا شهریور ۱۳۷۶

کارشناس پژوهشی ، مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی ، از شهریور ۱۳۷۶ تا شهریور ۱۳۷۷

عضو هیئت علمی ، مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی ، از شهریور ۱۳۷۷ تا کنون

مقالات:

مقاله‌های چاپ شده در مجلات علمی - پژوهشی:

نیکخواه، ش؛ پورآذرنگ، ه. و مسکوکي، ع. ۱۳۷۸. بررسی اثر کلرور کلسیم بر حفظ خصوصیات کیفی ارقام گلابی در سردخانه. مجله علوم و صنایع کشاورزی(دانشکده کشاورزی مشهد). جلد ۱۳. شماره ۲. نیمه دوم سال ۱۳۷۸.

نیکخواه، ش. و ابراهیم گنجی مقدم. ۱۳۸۴. اثرات کاربرد محلول های گرم قارچ کش ایمازالیل بر خواص کمی و کیفی میوه سیب رقم گلدن دلپشس. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی(موسسه فنی و مهندسی کشاورزی). جلد ۶ - شماره ۲۴- پاییز ۱۳۸۴.

گنجی مقدم، ا. و نیکخواه، ش. ۱۳۸۴. بررسی اثرات کاربرد روغن های گیاهی بر خواص کمی و کیفی و افزایش عمر انبارماني میوه سیب ارقام گلدن و رد دلپشس. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی(موسسه فنی و مهندسی کشاورزی). جلد ۶- شماره ۲۳- تابستان ۱۳۸۴.

آذرپژوه، ا. و نیکخواه، ش. ۱۳۸۷. اثر تابش مایکروویو بر خصوصیات کیفی و پوسیدگی میوه هلو در سردخانه. پژوهش و سازندگی. شماره زراعت ۸۱.

نیکخواه، ش. و گنجی مقدم، ا. ۱۳۸۸. اثرات محلول های گرم قارچکش تیابندازول و نوع بسته بندی بر خصوصیات کمی و کیفی میوه "به" رقم گورتن. پژوهش و سازندگی. شماره زراعت ۸۳.

قیافه داوودی، م؛ نیکخواه، ش. و سید یعقوبی، ا. ۱۳۸۸. تاثیر استفاده از پیش تیمارهای فیزیکی و شیمیایی بر خصوصیات کیفی و حسی توت سفید خشک شده. فصلنامه علمی - پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۶- شماره ۴- زمستان ۱۳۸۸.

قیافه داوودی، م؛ نیکخواه، ش. و سید یعقوبی، ا. ۱۳۸۹. بررسی تاثیر پیش تیمار با اتیل اولنات و نوع بسته بندی بر خصوصیات کیفی توت خشک شده در طی مدت نگهداری. فصلنامه علمی - پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۶- شماره ۴- بهار ۱۳۸۹.

نیکخواه، ش. ۱۳۹۰. تاثیر تاریخ برداشت، غلظت کلرور کلسیم و مدت نگهداری در انبار بر صفات کیفی و حسی گلابی ارقام اسپادونا و کوشیا. علوم باغبانی (علوم و صنایع کشاورزی) (دانشگاه فردوسی مشهد). سال ۱۳۹۰- شماره ۲۵- شماره ۳.

مصباحی، ک؛ گنجی مقدم، ا؛ نیکخواه، ش. و اصغر زاده، ا. ۱۳۹۳. مقایسه خصوصیات فنولوژیکی، مرفولوژیکی و پومولوژیکی برخی از ارقام و ژنوتیپ های زردآلو و تاثیر پیش تیمار و روش خشک کردن بر کیفیت برگه های استحصالی. مجله به زراعی نهال و بدر (موسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر). جلد ۲-۲۰. شماره ۲ سال ۱۳۹۳.

نیکخواه، ش. و صداقت، ن. بررسی تأثیر رقم، اسمز، بسته بندی و دمای نگهداری بر ویژگیهای کمی و کیفی برگه ی خربزه. مجله پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران (دانشگاه فردوسی مشهد). نامه پذیرش به شماره ۱۰۳۵ مورخ ۹۳/۴/۳.

مقاله های ارائه شده در کنفرانس های داخلی و خارجی:

کنفرانس های داخلی:

نیکخواه، ش. و شرایعی، پ. ۱۳۷۸. بسته بندی و اثرات آن بر روی کیفیت بادام. همایش ملی بادام. شهر کرد.

نیکخواه، ش. و پور آذرنگ، ه. ۱۳۷۸. کاهش ضایعات میوه گلابی با استفاده از کلرور کلسیم. دومین همایش سراسری مراکز تحقیق و توسعه صنایع کشور. تهران.

نیکخواه، ش. ۱۳۷۹. کاهش ضایعات میوه های دانه دار (سیب و گلابی). همایش انتقال یافته های باغبانی. مشهد.

گنجی مقدم، ا. و نیکخواه، ش. ۱۳۷۹. بررسی تأثیر گرما درمانی در کاهش خسارت کرم گلوگاه انار. ۱۳۷۹. چهاردهمین کنگره گیاهپزشکی ایران.

نیکخواه، ش. و شرایعی، پ. ۱۳۷۸. بررسی امکان تولید برنج تندپز با استفاده از خشک کن با بستر سیال. هفتمین گردهمایی برنج کشور. کرج.

شرایعی، پ. و نیکخواه، ش. ۱۳۷۸. بهبود فراورده های جدید برنجی توسط پخت اکستروژن. هفتمین گردهمایی برنج کشور. کرج.

نیکخواه، ش. و شرایعی، پ. ۱۳۷۹. مدیریت استفاده از ضایعات کارخانجات قند(ملاس). سومین همایش کشوری بهداشت محیط. کرمان.

نیکخواه، ش. و پور آذرنگ، ه. ۱۳۷۹. نقش تحقیقات در افزایش بهره وری میوه های دانه دار. سومین کنفرانس اقتصاد کشاورزی. مشهد.

نیکخواه، ش. ۱۳۸۰. کاهش ضایعات پسته با ممانعت از الودگی قارچی و تولید افلاتوکسین. همایش نقش آموزشهای فنی و حرفه ای بخش کشاورزی در ایجاد اشتغال و بهره وری. نیشابور.

نیکخواه، ش. ۱۳۸۱. معرفی فراورده های انار. جشنواره انار. فردوس.

نیکخواه، ش. و شرایعی، پ. ۱۳۸۱. خصوصیات انزیم های پخت. سمینار بین المللی گندم. تهران.

شرایعی، پ. و نیکخواه، ش. ۱۳۸۱. تأثیر پودر قارچ بر روی خصوصیات نان. سمینار بین المللی گندم. تهران.

نیکخواه، ش. و گنجی مقدم، ا. ۱۳۸۲. تأثیر نوع بسته بندی بر صفات کیفی میوه انار پس از تیمار گرما. سومین کنگره باغبانی. آموزشکده کشاورزی کرج.

نیکخواه، ش. و شرابعی، پ. ۱۳۸۰. نقش تحقیقات در توسعه فرآورده های جدید غذایی با استفاده از ۴۰ اصل خلاق. سومین همایش بین المللی مراکز تحقیق و توسعه صنایع و معادن. تهران.

نیکخواه، ش. ۱۳۸۲. استفاده از روشهای اسمزی برای تولید برگه سیب. همایش خشکبار. تبریز.

آذریژوه، ا. و نیکخواه، ش. ۱۳۸۲ بررسی تاثیر روشهای مختلف بسته بندی بر کیفیت میوه عناب. تبریز.

نیکخواه، ش. ۱۳۸۲. تحقیقی در مورد تهیه یک مدل آماری برای اندیسهای Z و D باکتریهای اشرشیا کولی در سرکه. چهارمین همایش بین المللی مراکز تحقیق و توسعه صنایع و معادن. تهران.

نیکخواه، ش. ۱۳۸۲. حفظ خواص کمی و کیفی میوه سیب رقم گلند دلشس با استفاده از قارچکش ایمازالیل. همایش کشوری بهداشت و ایمنی غذا. یزد.

نیکخواه، ش. و گنجی مقدم، ا. ۱۳۸۴. تعیین بهترین زمان برداشت گلابی رقم اسپادونا. چهارمین کنگره علوم باغبانی ایران. مشهد.

نیکخواه، ش. و گنجی مقدم، ا. ۱۳۸۴. حفظ خواص کمی و کیفی میوه به رقم گورتن با استفاده از قارچکش تیابندازول. چهارمین کنگره علوم باغبانی ایران. مشهد.

نیکخواه، ش. ۱۳۸۶. حفظ خصوصیات کیفی و حسی ارقام گلابی در سردخانه تحت تاثیر تیمارهای تاریخ برداشت و کلرور کلسیم. هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. ارومیه.

آذریژوه، ا. و نیکخواه، ش. ۱۳۸۶. بررسی کاربرد مایکروویو در کاهش خسارت پس از برداشت هلو. هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. ارومیه.

نیکخواه، ش. ۱۳۸۶. تهیه بستنی از خمیر پسته. اولین همایش ملی فرآوری و بسته بندی پسته. مشهد.

نیکخواه، ش. ۱۳۸۷. علل نام گذاری سال ۲۰۰۸ به نام سال سیب زمینی. همایش سیب زمینی غذای آینده. مشهد.

بیدلی، ن. و نیکخواه، ش. ۱۳۸۷. عوامل موثر بر کیفیت و فرآوری سیب زمینی. همایش سیب زمینی غذای آینده. مشهد.

نیکخواه، ش. ۱۳۸۷. ارگوسترول: یک فاکتور کیفی جدید در گوجه فرنگی و فرآورده های گوجه فرنگی. اولین کنگره ملی فناوری تولید و فرآوری گوجه فرنگی. مشهد.

نیکخواه، ش. ۱۳۸۸. آینده نگاری در صنعت: یک عامل پیش برنده در نوآوری (نیکخواه). هشتمین همایش مراکز تحقیق و توسعه صنایع و معادن. تهران.

نیکخواه، ش. ۱۳۸۹. وضعیت صادرات انار در خراسان. اولین همایش منطقه ای انار. ساوه.

نیکخواه، ش. ۱۳۸۹. بررسی و انتخاب بهترین زمان برداشت و روش نگهداری در افزایش عمر انبار مانی میوه به رقم گورتن. اولین همایش دستاوردهای تحقیقاتی و پژوهشی. مشهد.

نیکخواه، ش. ۱۳۹۰. بررسی تاثیر پوشش دهنده خوراکی بر خصوصیات حسی و رئولوژیکی در گیلان رقم "سیاه مشهد". نخستین همایش فراملی بهینه سازی تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. گرگان.

نیکخواه، ش. ۱۳۹۰. حفظ کیفیت انبارمانی میوه گیلان رقم "سیاه مشهد" با استفاده از بخار اسید استیک. نخستین همایش فراملی بهینه سازی تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. گرگان.

قیافه داودی، م. و نیکخواه، ش. ۱۳۹۰. حفظ خصوصیات کیفی و حسی توت سفید خشک شده با استفاده از پیش تیمارهای فیزیکی و شیمیایی. نخستین همایش فراملی بهینه سازی تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. گرگان.

نیکخواه، ش. - سبحانی، ع. و کاخکی، ع. ۱۳۹۰. بررسی شرایط تولید برگه ارقام خربزه. همایش ملی تولید و فرآوری خربزه. تربت جام.

نیکخواه، ش.؛ سعیدی راد، م. ح.؛ اسدیان، م. ح.؛ مهمیز، ع. و رجب زاده، م. ۱۳۹۰. تاثیر حمل و نقل جاده ای و بسته بندی بر اتلاف وزن ارقام انار در انبار. همایش ملی انار. فردوس.

نیکخواه، ش. و گنجی مقدم، ا. ۱۳۹۰. بررسی تاثیر تیمار گرمایی و بسته بندی بر خصوصیات کیفی انار در انبار سرد. همایش ملی انار، فردوس.

نیکخواه، ش. ۱۳۹۰. تاثیر تیمار اسمری بر خصوصیات کیفی و حسی برگه ارقام خربزه. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران.

نیکخواه، ش.؛ حق بین، ف. و بیتا حکیم عطار، ب. ۱۳۹۰. بررسی فرمولاسیون های مختلف جهت تولید کمپوت مخلوط میوه جات. همایش ملی صنایع غذایی (فن آوری های نوین، کنترل کیفیت و بسته بندی مواد غذایی. قوچان.

نیکخواه، ش. ۱۳۹۲. تاثیر بسته بندی و دمای نگهداری بر مولفه های رنگی در برگه خربزه. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. شیراز.

مصباحی، ک؛ گنجی مقدم، ا؛ نیکخواه، ش. و اصغر زاده، ا. ۱۳۹۲. بررسی تاثیر پیش تیمار و روش خشک کردن بر خصوصیات ارگانولپتیک برگه ارقام زردآلو. همایش پدافند غیر عامل در کشور. قشم.

مصباحی، ک؛ گنجی مقدم، ا؛ نیکخواه، ش. و اصغر زاده، ا. ۱۳۹۲. مقایسه خصوصیات کمی و کیفی برخی از ژنوتیپ های انتخابی زردآلو در استان خراسان. همایش پدافند غیر عامل در کشور. قشم.

نیکخواه، ش. ۱۳۹۳. بررسی تاثیر پیش تیمار بر خصوصیات فیزیکی و شیمیایی برگه میوه (سیب، زردآلو، خربزه). اولین همایش ملی میان وعده های غذایی.. مشهد.

نیکخواه، ش. و سعیدی راد، م. ۱۳۹۳. بررسی تاثیر شرایط مختلف پس از برداشت بر ضایعات انار. سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی قوچان. مشهد.

نیکخواه، ش. ۱۳۹۳. تکنولوژی پلاسما سرد و موارد کاربرد آن در صنایع غذایی. اولین همایش ملی فن آوری های نوین برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی. مشهد.

نیکخواه، ش. ۱۳۹۳. تکنولوژی ترکیبی و سلامت میکروبی ترشی میوه ها و سبزی ها. اولین همایش ملی فن آوری های نوین برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی. مشهد.

مصباحی، ک؛ گنجی مقدم، ا. و نیکخواه، ش. ۱۳۹۳. مقایسه خصوصیات کمی و کیفی برخی از ژنوتیپ های انتخابی زردآلو در استان خراسان. اولین همایش ملی فن آوری های نوین برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی. مشهد.

کنفرانس های خارجی:

- Nikkhah, Sh. 2004. Maintaining qualitative and sensory characteristics in osmotic dehydrated apple. Postharvest Technology and Quality Management in Arid Tropics. Oman.
- Nikkhah, Sh. and Ganji Moghadam, E. 2004. Investigation of the effects of heat treatment and storage on some qualitative and quantitative characteristics of pomegranate. Postharvest Technology and Quality Management in Arid Tropics. Oman.
- Ganji Moghadam, E. and Nikkhah, Sh. 2004. Effects of postharvest heat treatment on pomegranate moth. Postharvest Technology and Quality Management in Arid Tropics. Oman.
- Nikkhah, Sh. and Ganji Moghadam, E. 2005. Effect of plant oils on reducing decay and extending storage life in apples. Information and technology for sustainable fruit and vegetable production. France.
- Ganji Moghadam, E. and Nikkhah, Sh. 2005. Effects of harvesting date on storage life of Quince. Information and technology for sustainable fruit and vegetable production. France.
- Nikkhah, Sh. and Ganji Moghadam, E. 2006. Effect of packaging and warm solutions of fungicide on decay of "Gorton" quince. Future of Food Engineering. Poland.
- Ganji Moghadam, E. and Nikkhah, Sh. 2006. Effect of warm solutions of fungicide on maintaining qualitative characteristics in "Golden delicious" apple. Future of Food Engineering. Poland.

Nikkhah,Sh. 2006. Effect of osmotic dehydration pretreatment on the quality of an apple snack product. Food is life ,13th world congress of food science and technology.France.

Nikkhah,Sh. and Ganji Moghadam,E. 2006. Effect the post harvest heat treatments in reducing the pomegranate moth damage . International symposium on pomegranate and minor mediterranean fruits.Turkey.

Nikkhah,Sh_ and Ganji Moghadam,E. 2006. Combined warm solutions of fungicide and packaging reduces postharvest decay and maintain quality of Quince cv. Gorton . International symposium on pomegranate and minor mediterranean fruits.Turkey.

Ganji Moghadam. and E. Nikkhah,Sh. 2006. Effects of heat treatments and packaging on reduction decay and maintaining quality of pomegranate in storage. International symposium on pomegranate and minor mediterranean fruits.Turkey.

Azarpazhooh, E. and Nikkhah,Sh. 2006. Effect the post harvest heat treatments in reducing the pomegranate moth damage . International symposium on pomegranate and minor mediterranean fruits.Turkey.

Azarpazhooh, E. and Nikkhah,Sh. 2009. Investigation the application of Microwave in control of post harvest diseases of peach. 2009 IFT Annual Meeting & Food Expo.United State of America.

Nikkhah,Sh. 2009. Effect of harvesting date and different solutions of cacl2 on storing properties of pear cultivars . 2009 IFT Annual Meeting & Food Expo.United State of America.

Azarpazhooh, E. and Nikkhah,Sh. 2010. Effect of packaging and preservation methods on the qualitative and sensory characteristics of dehydrated Jujuba fruit. XVIIth World congress of the International Commission of Agricultural and Biosystems Engineering.Canada.

پروژه‌های تحقیقاتی:

پروژه‌های تحقیقاتی اجرا شده:

بررسی تأثیر تیمار گرما در کاهش خسارت کرم گلوگاه انار در انبار (سمت: هماهنگ کننده-مجری مسئول). ۱۳۷۸ تا ۱۳۸۰.

بررسی و انتخاب بهترین زمان برداشت و روش نگهداری در افزایش عمر انباری میوه به رقم گورتن (سمت: مجری مسئول). ۱۳۷۸ تا ۱۳۸۲.

بررسی اثرات کاربرد محلولهای گرم قارچکش ایمازالیل و روغنهای گیاهی در کاهش فساد قارچی و افزایش عمر انباری سیب در سردخانه (سمت: هماهنگ کننده-مجری مسئول). ۱۳۸۰ تا ۱۳۸۲.

بررسی و تعیین مناسبترین روش انزیم بری و بسته بندی برگه سیب (سمت: مجری). ۱۳۸۰ تا ۱۳۸۲.

بررسی زمان برداشت، فرآوری و بسته بندی میوه عناب (سمت: همکار) ۱۳۷۹ تا ۱۳۸۱.

تعیین بهترین زمان برداشت گلابی ارقام اسپادونا و کوشیا و اثر کلرور کلسیم بر خواص انباری آن(سمت: مجری). ۱۳۸۲ تا ۱۳۸۵

ارزیابی استفاده از مایکروویو در کنترل بیماریهای پس از برداشت میوه هلو (سمت: همکار). ۱۳۸۲ تا ۱۳۸۵

بررسی وضعیت صادرات انار و ارائه راهکارهای لازم جهت توسعه صادرات(سمت: مجری). ۱۳۸۵ تا ۱۳۸۶.

معرفی مناسبترین روش انزیم بری و بسته بندی برگه سیب (تحقیقی-ترویجی). (سمت: مجری). ۱۳۸۶ تا ۱۳۸۷.

بررسی تأثیر پوشش دهنده خوراکی و بخار اسید استیک در کاهش فساد قارچی در گیلان رقم "سیاه مشهد" (سمت: مجری مسئول). ۱۳۸۷ تا ۱۳۸۹.

تأثیر استفاده از پیش تیمارهای مختلف در خشک کردن و نگهداری توت سفید و فرمولاسیون فرآورده های جدید از آن (سمت: همکار). ۱۳۸۶ تا ۱۳۸۸.

کاهش ضایعات پس از برداشت میوه های دانه دار و هسته دار(سمت: همکاری). ۱۳۸۶ تا ۱۳۸۷.
بررسی فرمولاسیون های مختلف جهت تولید کمپوت مخلوط میوه جات(سمت: مجری). ۱۳۸۸ تا ۱۳۸۹.
بررسی تاثیر شرایط مختلف پس از برداشت بر ضایعات انار(سمت: مجری). ۱۳۸۸ تا ۱۳۸۹.
بررسی شرایط تولید و بسته بندی مناسب برگه ارقام خربزه(سمت: مجری). ۱۳۸۹ تا ۱۳۹۰.
بررسی مقاومت انار در برابر نیروهای وارده در زمان برداشت، ارقام و اندازه های مختلف(سمت: همکاری). ۱۳۸۸ تا ۱۳۸۹.
بررسی تاثیر روش های آبیاری قطره ای سطحی و زیرسطحی و سطوح مختلف آب بر کمیت و کیفیت درختان هلو و شلیل(سمت: همکاری). ۱۳۸۶ تا ۱۳۹۱.

پروژه های تحقیقاتی در حال اجرا:

بررسی تاثیر پوشش دهنده حاوی اسانس و نوع بسته بندی بر خصوصیات کیفی، حسی و میکروبی برش های خربزه (سمت: مجری) ۱۳۹۴ تا ۱۳۹۵.

بررسی تاثیر پوشش دهنده (ژل آلونه ورا و آلژینات) بر خصوصیات کیفی و آنتی اکسیدانی و عمر انباری میوه های هسته دار(شلیل، زرد آلو و گیلان) (سمت: مجری) ۱۳۹۴ تا ۱۳۹۵.

تالیف کتاب:

اصول علمی کاربردی کاشت، داشت و برداشت زعفران. ۱۳۸۸. (همکاری در تدوین). انتشارات غلامی.

اصول علمی کاربردی کاشت، داشت و برداشت زعفران. چاپ دوم- ۱۳۹۰. (همکاری در تدوین). انتشارات غلامی.

اصول علمی کاربردی کاشت، داشت و برداشت زعفران. چاپ سوم- ۱۳۹۳. (همکاری در تدوین). انتشارات غلامی.

ترجمه کتاب:

حمید بهادر قدوسی- شهره نیکخواه. ۱۳۸۶. روش های نوین نگهداری مواد غذایی. ۴۷۵ صفحه- انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد.

نشریات فنی و ترویجی:

-

راهنمایی و مشاوره پایان نامه:

تاثیر استفاده از پیش تیمارهای مختلف در خشک کردن و نگهداری. ۱۳۸۷. مشاور. دانشجوی کارشناسی ارشد. سید امین سید یعقوبی