

**به نام خدا**  
**خلاصه سوابق علمی و تحقیقاتی**

**۱-اطلاعات شخصی**

نام: سودابه  
نام خانوادگی: عین افشار  
مرتبه علمی: استادیار پژوهش  
آدرس محل کار: مشهد: مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی : بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی  
تلفن: ۰۵۱۳ ۸۲۲۲۷۲۴-۴ دورنگار: ۰۵۱۳ ۸۲۲۲۷۲۴-۴  
آدرس پست الکترونیکی: soodabeheyn@uyahoo.com

**۲-سوابق تحصیلی**

**کارشناسی،** رشته علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، سال ۶۹ - ۱۳۶۵  
**کارشناسی ارشد،** رشته علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تربیت مدرس، تهران، سال ۷۴-۱۳۷۱  
**دکتری،** رشته علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، سال ۹۰ - ۱۳۸۵

**۳-سوابق حرفه‌ای و شغلی**

**استادیار پژوهش: (۱۳۹۱ تا کنون)**

**تدریس:** زبان تخصصی صنایع غذایی، اصول تجزیه مواد غذایی، فرآوری پسمانهای غذایی و بیولوژیکمجمع آموزش جهاد کشاورزی خراسان رضوی ۹۴-۱۳۸۷)

**مربی پژوهش (۱۳۷۶-۱۳۹۱)**

**۴-زمینه‌های مورد علاقه تحقیقاتی**

شیمی مواد غذایی، روغن‌ها و چربیهای خوراکی > استخراج مواد موثره طبیعی از گیاهان، بسته بندی مواد غذایی، افزودنیها و رنگهای طبیعی

**۵-مقالات منتشر شده**

۱. عین افشار، س. ۱۳۹۴. ارزیابی خصوصیات فیزیکوشیمیایی ارقام سیب زمینی جهت استفاده در صنایع فرآوری، مجله علمی ترویجی یافته های علوم کشاورزی، جلد ۱، شماره ۱، صفحات ۸۰-۶۹
2. Ayughi Purtafti, S., Ahmadzadeh Ghavidel, R., Einafshar, S. 2015. Determination of Total Carotenoid Content in Safflower Flower Using Cold Solvent and Ultrasonic Waves, International Journal of Review in Life Sciences, 5(7): 80-84.
۳. آگاه، ف.، عین افشار، س.، احمدزاده قویدل، ر. ۱۳۹۴. بررسی شرایط مناسب فرایند استخراج آنزیمی و تاثیر آن بر خصوصیات کمی و کیفی روغن کلزا، مجله صنایع غذایی و تغذیه، شماره ۲(۳) صفحات ۷۱-۸۲.
۴. عین افشار، س. خصوصیات فیزیکوشیمیایی، میکروبی و آنتی اکسیدانی چهار رقم آلبالو خشک شده به روش اسمزی، نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، زمستان ۱۳۹۲، شماره ۱۷، صفحات ۲۶۲-۲۷۴.
۵. شرایعی، پ.، عین افشار، س.، کمالی، آ.، نیازمند، ر. ۱۳۹۳. بررسی تاثیر غلظتهای مختلف مالتودکسترین و پلی وینیل پیرولیدون بر ترکیبات رنگی ریزوشانی شده زعفران به روش انجمادی، مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی، جلد ۱۵، صفحات ۲۸-۳۵.
۶. عین افشار، س.، شرایعی، پ.، شورمیج، م.، نیازمند، ر. ۱۳۹۳. تاثیر بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی گل زعفران طی زمان نگهداری، پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۱۰ شماره ۲ صفحات ۲۲۱-۲۲۴.
۷. آزاده کمالی، پروین شرایعی، راضیه نیازمند، سودابه عین افشار، تاثیر غلظتهای مختلف مالتودکسترین و پلی وینیل پیرولیدون بر پایداری ترکیبات مؤثره ریزوشانی شده زعفران با روش خشک کن پاششی، پژوهش و نو آوری در صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۱، جلد ۱، شماره ۴، صفحات ۲۴۱-۲۵۴.
۸. شورمیج، م.، عین افشار، س.، نیازمند، ر.، شرایعی، پ. ۱۳۹۱. بررسی تأثیر دمای نگهداری و جنس بسته بر خصوصیات کمی، کیفی گل زعفران بسته بندی شده تحت اتمسفر تغییر یافته، پژوهش و نو آوری در صنایع غذایی ایران، جلد ۱، شماره ۴، صفحات ۲۸۲-۲۹۴.
9. Einafshar, S., Poorazrang, H., Farhoosh, R. and Seiedi, S.M. 2012. Antioxidant activity of the essential oil and methanolic extract of cumin seed (Cuminum cyminum), European journal food lipid science and technology, 114: 168-174.
10. Farhoosh, R., Einafshar, S. and Sharayei, P. 2009. The effect of commercial refining steps on the rancidity measures of soybean and canola oils, Food Chemistry, 115: 933-038.
۱۱. عین افشار، س. مقایسه آلودگی زدایی خشکبار (آلو، کشمش و برگه) به دو روش میکروویو و گوگرد زنی، مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی، ۲۸ پاییز ۱۳۸۵ جلد ۷ شماره ۲۸.
۱۲. عین افشار، س.، تاج الدین، ب.، ۱۳۸۳ تعیین ترکیبات سه رقم سیب زمینی خراسان و تغییرات آن پس از انبارداری، مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی.

## ۶- مقالات ارائه شده در کنفرانس

### سمینار داخلی:

۱. عین افشار، س.، خالدی، ف. ۱۳۹۴. بررسی اثر آنتی‌اکسیدانی عصاره خامه زعفران، سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی، ۱۸-۲۰ شهریور، اصفهان، ایران.
۲. عین افشار، س.، احمدزاده قویدل، ر.، شکوری، ه. ۱۳۹۴. تاثیر فرایند حداقل بر افزایش زمان ماندگاری سیب زمینی آماده مصرف. اولین همایش ملی فناوری های نوین برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی، ۲۹-۳۰ بهمن، مشهد، ایران.
۳. فراوانی، م.، عین افشار، س.، غلامی، ب. ۱۳۹۴. تاثیر عملیات پس از برداشت بر زمان ماندگاری برخی رنگدانه‌های گیاهان دارویی، اولین همایش ملی فناوری های نوین برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی، ۲۹-۳۰ بهمن، مشهد، ایران.
۴. عین افشار، س.، شکوری، ه.، احمدزاده قویدل، ر. ۱۳۹۲. اثر انجام فرایندهای حداقل بر تغییرات رنگ سیب زمینی آماده مصرف. کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۸-۹ شهریور، گرگان، ایران.
۵. سعیدی راد، م. ح.، سلیمانی آجقان، م.، عین افشار، س.، ظریف نشاط، س. ۱۳۹۲. نظر زاده اوغاز، ص. طراحی، ساخت و ارزیابی سردخانه آزمایشگاهی با اتمسفر کنترل شده، کنگره ماشینهای کشاورزی، ۹-۱۱ بهمن، تهران، ایران.
۶. رضایی، م.، عین افشار، س.، احمدزاده قویدل، ر. ۱۳۹۲. بررسی اثر آسکوربیک اسید بر پایداری آنتوسیانین های پرچم زعفران، سومین همایش ملی امنیت غذایی، ۷-۸ اسفند، سوادکوه، ایران.
۷. رضایی، م.، عین افشار، س.، احمدزاده قویدل، ر. ۱۳۹۲. بررسی اثر ساکاروز بر پایداری آنتوسیانین های پرچم زعفران، سومین همایش ملی امنیت غذایی، ۷-۸ اسفند، سوادکوه، ایران.
۸. شکوری، ه.، عین افشار، س.، احمدزاده قویدل، ر. ۱۳۹۲. بررسی روشهای شیمیایی بازدارنده فعالیت آنزیم پلی فنل اکسیداز در فرآوری حداقل. زمستان، تهران، ایران.
۹. شکوری، ه.، عین افشار، س.، احمدزاده قویدل، ر. ۱۳۹۲. بررسی روشهای فیزیکی جلوگیری از واکنش قهوه‌ای شدن آنزیمی در محصولات آماده به مصرف. زمستان، تهران، ایران.
۱۰. احمد زاده قویدل، ر.، عین افشار، س.، شریفی، ا. ۱۳۹۱. بررسی ترکیبات شیمیایی زالزالک (ولیک) و اثرات سودمند دارویی آن. همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا. شیراز، ایران.
۱۱. آگاه، ف.، عین افشار، س. احمد زاده قویدل، ر. ۱۳۹۱. بررسی تاثیر استخراج آنزیمی- آبی بر راندمان استخراج روغن و میزان پروتئین کنجاله کلزا. همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا. شیراز، ایران.
۱۲. احمد زاده قویدل، ر.، عین افشار، س.، شریفی، ا. ۱۳۹۱. بهینه سازی استخراج ترکیبات فنولی کل از میوه ولیک سیاه توسط فناوری اولتراسوند به کمک روش سطح پاسخ. همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا. شیراز، ایران.
۱۳. احمد زاده قویدل، ر.، عین افشار، س.، شریفی، ا. ۱۳۹۱. بهینه سازی استخراج آنتوسیانین ها از میوه ولیک سیاه توسط فناوری اولتراسوند به کمک روش سطح پاسخ. همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا. شیراز، ایران.
۱۴. روحانی، ر.، عین افشار، س.، احمدزاده قویدل، ر. ۱۳۹۱. بررسی قدرت مهارکنندگی رادیکال آزاد عصاره اتانولی پرچم گیاه زعفران به کمک فناوری امواج اولتراسوند. همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا. شیراز، ایران.
۱۵. روحانی، ر.، عین افشار، س.، احمدزاده قویدل، ر. ۱۳۹۱. بررسی استخراج ترکیبات فنولیک عصاره اتانولی پرچم گیاه زعفران به کمک فناوری امواج اولتراسوند. همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا. شیراز، ایران.
۱۶. شورمیچ، م.، عین افشار، س.، نیازمند، ر. ۱۳۹۱. تاثیر جنس بسته، دما و زمان نگهداری در بسته بندی تحت اتمسفر تغییر یافته گل زعفران بر درصد رطوبت زعفران استحصالی. همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا. شیراز، ایران.
۱۷. شورمیچ، م.، عین افشار، س.، نیازمند، ر. ۱۳۹۱. بررسی تاثیر بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته بر خصوصیات کمی، کیفی، میکروبی و افزایش زمان ماندگاری میوه ها و سبزیجات بسته بندی شده تحت اتمسفر تغییر یافته. همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا. شیراز، ایران.
۱۸. شرایعی، پ.، عین افشار، س.، کمالی، آ.، نیازمند، ر. ۱۳۹۱. ریزپوشانی ترکیبات موثره زعفران. همایش ملی آخرین دستاوردهای پژوهشی زعفران. تربت حیدریه، ایران.
۱۹. محمد بیگی، ر.، عین افشار، س.، احمد زاده قویدل، ر. ۱۳۹۱. بررسی اثر عصاره ضایعات گل زعفران (کاسبرگ و گلبرگ) دو جلوگیری از اکسیداسیون روغن سویا. همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا. شیراز، ایران.
۲۰. محمد بیگی، ر.، عین افشار، س.، احمد زاده قویدل، ر. ۱۳۹۱. بررسی اثر حلال بر فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره ضایعات گل زعفران (کاسبرگ و گلبرگ). همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا. شیراز، ایران.

### سمینار بین المللی:

1. Soodabeh Einafshar, Reza Farhoosh, Javad Asili. 2012. Isolation and identification of antioxidant compounds from Cumin Seed (Cuminum cyminum). 10th Euro fed Lipid congress. Poland- carcow.
2. Soodabeh Einafshar. 2011. Antioxidant activity of the essential oil and methanolic extract of cumin seed (Cuminum cyminum ). 9th euro fed lipid. Rotterdam-Holland.
3. Soodabeh Einafshar, sharaye, P. 2010. The TPC changes of soybean and canola oils in the commercial refining. 8th euro fed lipid. Munich-Germany.

## پایان نامه‌های دانشجویی:

راهنمایی پایان نامه کارشناسی ارشد:

شورمیح، م. ۱۳۹۱. بررسی اثر بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته بر زمان ماندگاری گل زعفران. کارشناس ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.

محمد بیگی، ر. ۱۳۹۱. بررسی اثر حلال بر استخراج ترکیبات آنتی‌اکسیدانی ضایعات گل زعفران. کارشناس ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.

رکسانه روحانی، . ۱۳۹۱. بررسی و مقایسه راندمان روشهای استخراج ترکیبات رنگی و آنتی‌اکسیدانی از پرچم گل زعفران. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.

فهیمة آگاه، ۱۳۹۱. بررسی تاثیر استخراج آنزیمی بر خصوصیات کمی و کیفی روغن کانولا. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.

هادی شکوری، ۱۳۹۲. انتخاب شرایط مناسب برای تولید سیب زمینی تازه آماده مصرف. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.

مریم رضانی، ۱۳۹۲. بررسی سینتیک تخریب کاروتنوئیدهای محلول در آب استخراج شده از پرچم زعفران. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.

سیما ایمانی، ۱۳۹۳. تعیین ترکیبات اسیدهای چرب تانن و فلاونولهای روغن هسته انگر به روش استخراج با فراصوت. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.

میترا فاسم زاده، ۱۳۹۳. بررسی اثر امواج فرصوت بر استخراج و برخی از ویژگیهای روغن هسته انگور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.

## مشاوره پایان نامه کارشناسی ارشد:

سالارباشی، د. ۱۳۸۸. استخراج ترکیبات با خاصیت آنتی‌اکسیدانی از گیاه بومادران. کارشناس ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.

زمانی مقدم، م. ۱۳۹۱. بررسی اثر اولتراسوند بر استخراج ترکیبات آنتی‌اکسیدانی ضایعات گل زعفران. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.

محمد شریفی نیا، ۱۳۹۲. بهینه سازی استخراج عصاره ولیک سیاه توسط فناوری اولتراسوند به کمک روش سطح پاسخ. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.

سمیه عیوفی، ۱۳۹۲. استخراج و شناسایی ترکیبات رنگی گیاه گلرنگ. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.

رویا امیری قندشتنی، ۱۳۹۳. بررسی اثر ترکیبات گند زدا به همراه بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده در کاهش بار میکروبی و افزایش زمان ماندگاری جوانه ماش. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.

## پروژه‌های تحقیقاتی:

### خاتمه یافته:

۱. استخراج ترکیبات موثره و رنگدانه‌های موجود در پرچم گل زعفران (مجری) ۹۴-۱۳۹۳.
۲. بررسی افزایش پایداری ترکیبات موثره زعفران با استفاده از روش ریزپوشانی (همکار) ۹۲-۱۳۹۰.
۳. تاثیر استفاده از انبارهای کنترل اتمسفر در افزایش زمان ماندگاری گل زعفران (مجری) ۹۲-۱۳۹۰.
۴. تولید آنتی‌اکسیدانهای فنلی گلبرگ زعفران و کاربرد آنها در فرآورده های روغنی و امولسیون‌ی صنایع غذایی (مجری) ۹۲-۱۳۹۰.
۵. تغییرات اجزاء ترکیبات قطبی طی فرایند تصفیه روغن سویا و کانولا (همکار) ۸۸-۱۳۸۷.
۶. انبارداری سیب زمینی در انبارهای فنی (طرح تحقیقی ترویجی) (مجری): ۸۵-۱۳۸۴.
۷. استخراج نشاسته از سیب زمینیهای درجه ۲ (طرح تحقیقی ترویجی) (مجری): ۸۴-۱۳۸۳.

۸. مقایسه آثار ضد فارچی عصاره و روغنهای فرار با ایمازالیل بر دو رقم سیب انباری (مجری): ۸۶-۱۳۸۴.
۹. بررسی تولید آلبالو خشک با رطوبت بالا (مجری) ۸۶-۱۳۸۴.
۱۰. بررسی خصوصیات فیزیکی شیمیایی نشاسته سیب زمینی و تهیه نشاسته اصلاح شده از آن (مجری) ۸۶-۱۳۸۳.
۱۱. بررسی اثرات زمان و میزان مصرف کود روی بر خواص کمی و کیفی سیب زمینی (همکار) ۸۰-۱۳۷۷.
۱۲. بررسی اثر تراکم بوته بر عملکرد کمی و کیفی ارقام سیب زمینی (همکار) ۸۲-۱۳۷۹.
۱۳. بررسی تاثیر آرایش کاشت و روش آبیاری در کارایی مصرف آب بر کمیت و کیفیت کلزا (همکار) ۸۲-۱۳۷۸.
۱۴. بررسی اثرات کم آبیاری بر روی خصوصیات کمی و کیفی گندم و تعیین تابع تولید در روش آبیاری بارانی (همکار) ۸۰-۱۳۷۷.
۱۵. ارزیابی کمی و کیفی ارقام سیب زمینی مناسب مصارف مختلف فرآوری (مجری) ۸۲-۱۳۷۸.
۱۶. نوع و میزان آلودگی محصولات خشکبار استان خراسان و بررسی روشهای مختلف کاهش آن (مجری) ۸۲-۱۳۷۹.
۱۷. بررسی ارقام سیب زمینی جهت کاربرد در صنایع فرآوری (مجری) ۸۲-۱۳۷۹.
۱۸. بهینه سازی استخراج نشاسته سیب زمینی و تعیین برخی خصوصیات فیزیکی شیمیایی آن (مجری) ۸۰-۱۳۷۸.
۱۹. تعیین اثر درجه حرارت نور، نوع و غلظت آنتی اکسیدان مناسب جهت نگهداری روغن سویا (مجری) ۷۳-۱۳۷۵.

#### در دست اجرا:

۱. بهینه سازی استخراج روغن و ترکیبات آنتی اکسیدانی از کنجد با استفاده از فرایند آنزیمی (مجری) ۹۴-۱۳۹۲
۲. بررسی امکان استخراج رنگ قرمز طبیعی از پوست انار (مجری) ۹۶-۱۳۹۴

#### ثبت اختراع

موضوع اختراع: ریزپوشانی ترکیبات موثره زعفران با استفاده از خشک کن انجمادی  
 مخترعین: پروین شرایعی، سودابه عین افشار  
 شماره ثبت اختراع: ۰۳۸۳۳۰