

خلاصه سوابق علمی و تحقیقاتی (C.V.)

اطلاعات شخصی



نام و نام خانوادگی: فروغ شواخی
رشته تحصیلی: علوم و صنایع غذایی
مرتبه علمی: دانشیار پایه ۲۳
تاریخ تولد: ۱۳۴۹/۰۶/۰۱
محل تولد: شهرکرد

آدرس محل اشتغال: کرج، بلوار شهید فهمیده، مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، صندوق پستی ۳۱۵۸۵-۸۴۵
تلفن: ۰۲۶۳۲۷۰۵۲۴۲، دورنگار: ۰۲۶۳۲۷۰۶۲۷۷

f.shavakhi@areco.ac.ir

frshavakhi@yahoo.com

آدرس پست الکترونیکی:

سوابق تحصیلی

دکتری تخصصی: علوم و صنایع غذایی (فرآوری مواد غذایی)، (UPM) *Universiti Putra Malaysia*، ۱۳۸۶-۱۳۹۰.

عنوان رساله دکتری:

Development of an Enzyme-aided Pre-treatment Process for Production of Pumpkin (Cucurbita Moschata L.) Powder

کارشناسی ارشد: مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تهران، ۱۳۷۶-۱۳۷۳.

عنوان پایان نامه کارشناسی ارشد: مطالعه تاثیر اشعه ماوراء بنفش در تولید اسید سیتریک به وسیله اسپرژیلوس نایجر با استفاده از ضایعات کارخانه ماءالشعیر و قند

کارشناسی: مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه صنعتی اصفهان، ۱۳۷۲-۱۳۶۸

سوابق حرفه‌ای و شغلی

- عضو هیات علمی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، ۱۳۷۷ تاکنون
- شروع به کار در مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، ۱۳۷۶.

خلاصه سوابق علمی و تحقیقاتی (C.V.)

• مسئول فنی کارخانه چیپس پالیز سپاهان، ۱۳۷۳-۱۳۷۲

• مسئول فنی کارخانه خوراک کودک نوباوه، ۱۳۷۳.

زمینه‌های تخصصی پژوهشی و علاقه‌مندی:

• فرآوری، نگهداری و خشک کردن مواد غذایی

• فناوری‌های پس از برداشت، فرآوری و کیفیت زیتون و روغن زیتون

• مرور ساختاریافته و فراتحلیل (Systematic Review & Meta-Analysis)

مقالات منتشر شده در مجلات علمی پژوهشی

- **Shavakhi, F., Rahmani, A., and Piravi-Vanak, Z. 2022.** A global systematic review and meta-analysis on prevalence of the aflatoxin B₁ contamination in olive oil. *Journal of Food Science and Technology*. <http://doi.org/10.1007/s13197-022-05362-y>
- **Shavakhi, F., Rahmani, A., Moradi, P. 2021.** Characterization of Iranian Olive Oils based on Biophenolic Minor Polar Compounds and their Contribution to Organoleptic Properties. *Yuzuncu Yil University Journal of Agricultural Science*. 31(2): 365-376.
- **Shavakhi, F., Chai, K.F. and Ghazali, H.M., 2021.** Enzymatic maceration and liquefaction of pumpkin (*Cucurbita moschata L.*) flesh for the preparation of a suitable base feed for spray drying. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45(1), p.e15075.
- **Pashazadeh, B., Hajnajari, H. Shavakhi, F. 2017.** 1-MCP improved diverse sensorial, biochemical and physical apple traits during cold storage based on cultivar. *Agricultural Sciences*.8; 77-96.
- **Dadkhah, A. Elhami rad, A.H. Shavakhi, F. and Azizi nezhad, R. 2017.** Investigation some properties of pumpkin powder and its utilization in shortened cake as a shortening replacer. *International Journal of advanced Life Sciences*. 3 (10): 341-354.
- **Sardabi, F., Mohtadina, J., Shavakhi, F. and Jafari, A.A., 2014.** The Effects of 1-Methylcyclopropen (1-MCP) and Potassium Permanganate Coated Zeolite Nanoparticles on Shelf life Extension and Quality Loss of Golden Delicious Apples. *Journal of Food Processing and Preservation*, 38(6), pp.2176-2182.

خلاصه سوابق علمی و تحقیقاتی (C.V.)

- **Shavakhi, F., Boo, H.C., Osman, A. and Ghazali, H.M., 2012. Effects of enzymatic liquefaction, maltodextrin concentration, and spray-dryer air inlet temperature on pumpkin powder characteristics. Food and Bioprocess Technology, 5(7), pp.2837-2847.**
- **Shavakhi, F., Boo, H.C., Osman, A. and Ghazali, H.M. 2011. Application of zNose™ for classification of enzymatically-macerated and steamed pumpkin using principal component analysis. International Food Research Journal. 18: 311-318.**
- **شوخی، ف.، بوذی، ان، بدیمی، ف. و رفیعی در سکی، ز. ۱۴۰۱. انتخاب ژنوتیپ‌های برتر بومی آلبالو (*Prunus cerasus L*) در ایران برای مصارف مختلف تازه خوری و فرآوری. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۹ (شماره ۱۲۳)، ۱۱۹-۱۳۲.**
- **زمردی، ش.، دیلمتانیان، ف. و شوخی، ف. ۱۴۰۰. استفاده از اسانس شوید (*Anethum graveolens L.*) برای بهبود کیفیت و عمر انباری کشمش استقبالی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۱۵ (شماره ۱۸)، ۲۳-۳۵.**
- **شوخی، ف.، مرادی، پ.، رحانی، ا. ۱۳۹۹. کاربرد کومستروکس (شیمی سنجی) در گروه بندی کیفی روغن زیتون تولید شده در ایران. مهندسی سیستم ایران. جلد ۵۱، تابستان ۴۱۹-۴۳۱.۹۹.**
- **زمردی، ش.، بهدی، ه.، شوخی، ف. و معدنی، ص. ۱۳۹۹. تعیین مقادیر برخی عناصر معدنی و فلزات سنگین، نیترات و نیتريت گیاه سالیکورنیا کونزا اوروپا با برداشت شده از اطراف دریاچه ارومیه در سال ۱۳۹۷. بهداشت مواد غذایی، دوره ۱۰، شماره ۱، ۱۰۳-۱۱۴.**
- **محمدپور، ا.، حسن زاده، ح. و شوخی، ف. ۱۳۹۹. تأثیر نوع انبار بر قابلیت انبارمانی و کیفیت پیاز در مناطق روز کوتاه جنوب ایران. تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، دوره ۱۹، شماره ۱، بهار و تابستان ۱۳۹۹، ۷۹-۹۰.**
- **شوخی، ف.، مرادی، پ.، غلیمی، م. ۱۳۹۸. ارزیابی ترکیب اسیدهای چرب و کیفیت روغن زیتون تولید شده در استان های مختلف ایران. تحقیقات مهندسی صنایع غذایی. جلد ۱۸، شماره ۶۷، پاییز و زمستان ۹۸، ۱۵۸-۱۴۱.**

خلاصه سوابق علمی و تحقیقاتی (C.V.)

- **شواخی، ف.**، بهمدی، ه.، معدنی، ص.، وزمردی، ش. ارزیابی عناصر معدنی، نیترات و نیتریت در اندام های مختلف گیاه سالیکورنیا (*Salicornia persica L.*) کشت شده در استان تهران. نوآوری در علوم و فناوری غذایی. دوره ۱۲، شماره ۴، ۱۳۷-۱۳۹.
- بهمدی، ه.، **شواخی، ف.**، معدنی، ص.، وزمردی، ش. ۱۳۹۷ بررسی الگوی تجمع فلزات سنگین، ضرایب تجمع زیستی و انتقال در اندام های مختلف گیاه سالیکورنیا (*Akhani Salicornia persica*) - منطقه دشت نمک مردآباد کرج. تحقیقات مهندسی صنایع غذایی. جلد ۱۸، شماره ۶۶، بهار و تابستان ۱۳۹۸. ۳۲-۲۹.
- سکوتی فرار، **شواخی، ف.**، پروین نژاد، س.، دادخواه، آ. ۱۳۹۶. ارزیابی زنده ماننی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و پنیسیلوم باکتریوم لاکتیس و تاثیر آنها بر خواص فیزیکی- شیمیایی آب سیب. نوآوری در علوم و فناوری غذایی. ۴۰-۳۱. دوره ۹، شماره ۴، زمستان ۹۶.
- پاشایی، آ.، **شواخی، ف.**، فیم دانش، م.، بدیسی، ف. و رحمانی، ا. 1395 مقایسه کاربرد دستگاه DSC و روش ترکیب اسید چرب در تشخیص تقلب روغن زیتون فوق بکر باروغن آفتابگردان علوم غذایی و تغذیه. سال سیزدهم. شماره ۲، ۴۲-۳۷.
- پاشایی، آ.، **شواخی، ف.** ۱۳۹۵. استفاده از روش کرمانجی برای تعیین تقلب روغن زیتون فوق بکر باروغن کلزابه عنوان جایگزین روش کروماتوگرافی گازی. نشریه پژوهش های صنایع غذایی تبریز. دوره ۲۷ شماره ۳. 139-149.
- **شواخی، ف.** و بهمدی، ه. ۱۳۹۴. بررسی اثر استفاده از ۱- تیل سیکلوپروپن در کیفیت پس از برداشت سیب. فصلنامه علوم و صنایع غذایی. دوره ۱۳ (شماره ۱). ۱۷۵-۱۸۴.
- بهمدی، ه. و **شواخی، ف.** ۱۳۹۴. بررسی تاثیر فبر خنדר قند و پلیوم برویشکهای رنولوژیکی خمیر نان بربری. فصلنامه علوم و صنایع غذایی. دوره ۱۳ (شماره ۱). ۱۱۳-۱۲۵.

خلاصه سوابق علمی و تحقیقاتی (C.V.)

- پاشازاده، ب، سیدین اردبیلی، س. م. حاج نجاری رح. **شوانخی، ف** و اسدی، غ. بررسی تاثیر ۱- تیل سیکلوپروپن و نانوذرات پرمنگنات پتاسیم بر خصوصیات کیفی و ماندگاری دورقم سیب. علوم غذایی و تغذیه. بهار ۱۳۹۳. سال یازدهم. شماره ۲، ۹۵-۸۱.
- کوردزی، ف و **شوانخی، ف**. تاثیر ۱- تیل سیکلوپروپن بر زمان رسیدن کوجه فرنگی در انبار. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی. جلد ۱۵، شماره ۲، سال ۱۳۹۳، ۹۸-۸۹.
- سردابی، ف. مهندسی نیارح. **شوانخی، ف** و اشرف جعفری، ع. بررسی تاثیر ۱- تیل سیکلوپروپن و نانوذرات های حاوی پرمنگنات پتاسیم در افزایش ماندگاری و کیفیت سیب قرمز و زرد لبثانی. فصلنامه علوم تغذیه و صنایع غذایی. سال ۱۳۹۲، شماره ۲، تابستان ۱۳۹۲، ۱۴۴-۱۳۵.
- خداادی، م، معدنی، ص. و **شوانخی، ف**. اثرات روش های مختلف گل آوری و انباری بر صفات کیفی ارقام پیاز ایران. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی. پاییز ۱۳۹۱، شماره ۳، جلد ۱۳، ۳۶-۲۹.
- **شوانخی، ف** و شاهی، م. استفاده از اسید استیک به جای SO_2 در تولید کشمش. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی. جلد ۷ شماره ۲۷. (۱۸۰-۱۶۵).
- موسی پور کرچی، او **شوانخی، ف**. ۱۳۸۵. ارزیابی خصوصیات فیزیکوشیمیایی ارقام جدید سیب زمینی و معرفی ارقام برتر در صنایع فرآوری. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی. جلد ۸ شماره ۲. ۷۸-۶۳.
- **شوانخی، ف**. ۱۳۷۷. بررسی اثرات مایه ماوراء بقیع *A. niger* در تولید اسید سیتریک. مجموعه مقالات علمی تخصصی تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. شماره ۱۲ (۶۱-۵۱).

مقالات منتشر شده در مجلات ترویجی

- **شوانخی، ف**. ۱۳۹۹. برگ درخت زیتون: ارزش غذایی، خواص دارویی و کاربرد های آن در صنایع غذایی، مجله ترویجی تولید و فرآوری زیتون. دوره ۲، شماره ۱، صفحه ۱۴-۱.

خلاصه سوابق علمی و تحقیقاتی (C.V.)

- **شوخی، ف.** و آزادشهرکی، ف. ۱۳۹۹. کاربرد ۱-د-تیل سیکلوپروپن در حفظ کیفیت و کاهش ضایعات انباری میوه‌ها، مدیریت ضایعات و پسماندهای کشاورزی، دوره ۲، شماره ۲، صفحه ۷-۱۲.
- **شوخی، ف.** ۱۳۹۸. تحلیلی بر مزایا و معایب روش‌های متداول در بسته‌بندی روغن زیتون. مجله ترویجی تولید و فرآوری زیتون. دوره ۱، شماره ۱، بهار و تابستان ۱۳۹۸. ۳۲-۳۳.
- **شوخی، ف.** ۱۳۹۸. کاربرد پسماند انگور در تولید فرآورده‌ها و محصولات غذایی. مجله ترویجی انگور. شماره ۱. ۳۲-۲۷.
- **بهدی، ه. و شوخی، ف.** ۱۳۸۸. انواع نمک خوراکی و کاربردهای آن در صنایع غذایی. فصلنامه نظام مهندسی کشاورزی و منابع طبیعی. سال ششم - شماره ۲۴. ۴۵-۴۷.
- **شوخی، ف. و بهدی، ه.** ۱۳۸۶. فن آوری نانو: رویکردی نوین در علوم و صنایع غذایی. ماهنامه زیتون. شماره ۱۷۷ (۲۷-۲۲).
- **شوخی، ف. و بهدی، ه.** ۱۳۸۵. لزوم وضع قوانین و استانداردهای لازم در ارزیابی محصولات غذایی حاصل از گیاهان تراریخته. ماهنامه اسانژارد (مؤسسه اسانژارد و تحقیقات صنعتی ایران).
- **شوخی، ف.** ۱۳۸۵. جلوگیری از ضایعات پس از برداشت میوه‌ها با استفاده از گازدهی اسید استیک. مروج، ماهنامه ترویج کشاورزی، شماره ۱۷، صفحه ۳.
- **شوخی، ف. و بهدی، ه.** استراتژی‌های کاربردی برای کاهش ضایعات محصولات کشاورزی (I). ۱۳۸۵. ماهنامه سنبله. سال هفدهم شماره ۱۵۷.
- **شوخی، ف. و بهدی، ه.** استراتژی‌های کاربردی برای کاهش ضایعات محصولات کشاورزی (II). ۱۳۸۵. ماهنامه سنبله. سال نوزدهم شماره ۱۵۶.

خلاصه سوابق علمی و تحقیقاتی (C.V.)

- بهدی، ه. و **ثواری، ف.** ۱۳۸۴. زنجیره‌های ارزش: استراتژی نوین برای دستیابی به فرصت‌های بهتر در بازارهای جهانی. ماهنامه کشاورزی و غذا. جلد ۳۶. (۵۷-۵۵).
- بهدی، ه. و **ثواری، ف.** ۱۳۸۴. کنترل کیفیت مواد غذایی باروش مینایی الکترونیکی مجهز به هوش مصنوعی. ماهنامه استاندارد (مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران). شماره ۱۷۳.

مقالات ارائه شده در کنفرانس‌ها

- **ثواری، ف.** ۱۳۹۷. بهینه‌سازی تولید پودر کدو با استفاده از خشک‌کن پاششی و آنزیم‌های سلولاز و پکتیناز. بیست و چهارمین گنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۵-۶ اردیبهشت ۹۷. خنجرانی.
- **ثواری، ف.**، شریف‌نسب، ه.، معدنی، ص. و رفیعی درسکی، ز. تعیین مناسب‌ترین زمان برداشت ارقام روغنی زیتون ایستگاه طارم - روش‌های نوین فرآوری و نگهداری مواد غذایی. بیست و چهارمین گنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۵-۶ اردیبهشت ۹۷. پوستر.
- **ثواری، ف.**، شریف‌نسب، ه.، معدنی، ص. و رفیعی درسکی، ز. مدل‌سازی جرم میوه زیتون بر اساس نسبت گوشت به هسته و ویژگی‌های هندسی. دومین همایش ملی فناوری‌های نوین برداشت و پس‌از برداشت محصولات کشاورزی - ۲۰-۱۹ مرداد ۱۳۹۶ - خنجرانی.
- **ثواری، ف.** کاربرد سیستم‌های الکترونیکی و روش‌های آماری چند متغیره در ارزیابی حسی زیتون. دومین همایش ملی فناوری‌های نوین برداشت و پس‌از برداشت محصولات کشاورزی - ۲۰-۱۹ مرداد ۱۳۹۶ - پوستر.
- دادخواه، آ.، الهامی‌راد، آ.ح.، **ثواری، ف.** و عزیزنژاد، ر. بررسی امکان تولید لیک‌کم چرب با استفاده از آرد کدو حلواپی از نظر برخی ویژگی‌های بافتی بیست و چهارمین گنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران ۲۹-۲۷ مرداد ۱۳۹۵ - خنجرانی

خلاصه سوابق علمی و تحقیقاتی (C.V.)

- **ثواری، ف. و بهدی، ه.** ۱۳۹۴. بررسی اثر استفاده از ۱- تیل سیکلوپروپن در کیفیت پس از برداشت سیب. میست و سویین لنگره صنایع غذایی ۲۰ و ۲۱ آبان ۹۴. (نخترانی).
- **بهدی، ه. ثواری، ف.** و رفیعی در سکی، ز. ۱۳۹۴. بررسی و معیاره تاثیر فبر چندر قند و پلیوم بروی گیهای رنولوژیکی خمیر نان بربری. میست و سویین لنگره صنایع غذایی ۲۰ و ۲۱ آبان ۹۴. (نخترانی).
- **بهدی، ه. و ثواری، ف.** ۱۳۹۴. تاثیر استفاده از فبر چندر قند و پلیوم بروی گیهای حسی نان بربری در زمان-های مختلف نگهداری. میست و سویین لنگره صنایع غذایی ۲۰ و ۲۱ آبان ۹۴. (پوستر).
- **سرپوکی، س.، زینالو، ع. ا. و ثواری، ف.** ارزیابی عملکرد و کارایی عملکرد زیتون در چند ژنوتیپ انتخابی. نهمین لنگره علوم باغبانی ایران. ۸ تا ۵ بهمن ۱۳۹۴.
- **سردابی، ف.، همدی نیارچ. و ثواری، ف.** ۱۳۹۳. افزایش عمر انبارانی میوه های تازه با استفاده از روش های حذف اتیلن. هایش ملی مباحث نون در کشاورزی. تهران (پوستر).
- **پاشا زاده، ب.، سیدین اردبیلی، س. م.، حاج نجاری رح. ثواری، ف. و اسدی، غ.** ۱۳۹۲. بررسی تاثیر ۱- تیل سیکلوپروپن و نانوجاذب اتیلن بر خصوصیات کیفی و ماندگاری دورقم سیب. میست و یکین لنگره علوم و صنایع غذایی. دانشگاه شیراز (پوستر).
- **ثواری، ف. فہیم دانش، م. و بدیعی، ف.** ۱۳۹۲. کاربرد دستگاه کرمانج پویشی تفاضلی (DSC) جهت تشخیص تقلب روغن زیتون فوق بکر باروغن های گیاهی. میست و یکین لنگره علوم و صنایع غذایی. دانشگاه شیراز (نخترانی).
- **مصطفی، ص. ثواری، ف. و خداوادی، م.** ۱۳۹۲. اثر شرایط کوریگ در انبارانی ارقام پیاز ایرانی. میست و یکین لنگره علوم و صنایع غذایی. دانشگاه شیراز (پوستر).
- **ثواری، ف. و مصطفی، ص.** ۱۳۹۱. استفاده از اسید استیک به عنوان جایگزینی برای گوگرد در تولید کشمش اولین هایش ملی انگور استان قزوین، تاکستان، ۲۸ شهریور.

خلاصه سوابق علمی و تحقیقاتی (C.V.)

- **ثواری، ف.** و بهدی، ه. ۱۳۹۰. کاربرد مینی الکترونیک (zNose) و تکنیک تجزیه و تحلیل مولفه‌های اصلی (PCA) در گروه بندی محصولات فرآوری شده آنزیمی کدو. بیستین گنگره علوم و صنایع غذایی. دانشگاه صنعتی شریف (سخنرانی).
- **محمدی ثانی کاغذی، ع.**، **ثواری، ف.**، حاج نجاری رح. و کوشکی، ش. ارزیابی خواص فیزیکوشیمیایی سیب با استفاده از ۱- تیل سیکلوپروپن در دورقم کرانی اسیت و فوجی. هایش ملی صنایع غذایی. قوچان. ۱۳۹۰. (سخنرانی).
- **محمدی ثانی کاغذی، ع.**، **ثواری، ف.**، حاج نجاری رح. و کوشکی، ش. بررسی اثرات کاربرد ۱- تیل سیکلوپروپن بر CO_2 ، رنگ پوست و گوشت ارقام کرانی اسیت و فوجی. هایش ملی صنایع غذایی. قوچان. ۱۳۹۰. (پوستر).
- **ثواری، ف.** و شاهی، م. ۱۳۸۵. ارزیابی خواص فیزیکوشیمیایی کشمش تولیدی با استفاده از اسید استیک به جای SO_2 . ۲۳-۲۱ شهریور. دومین هایش بزرگ علوم و صنایع غذایی دانشگاه صنعتی اصفهان. (سخنرانی).
- **ثواری، ف.** استفاده از اسید استیک به جای SO_2 در تولید کشمش (سخنرانی). ۱۳۸۵. هفتمین انتقال یافته‌های موسسه.
- **ثواری، ف.** و بهدی، ه. ۱۳۸۵. استراتژی‌های کاربردی برای کاهش ضایعات محصولات کشاورزی. شانزدهمین گنگره ملی و اولین گنگره منطقه‌ای صنایع غذایی. ۲۳-۲۴ فروردین. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی کرمان. (پوستر).
- **بهدی، ه. و ثواری، ف.** ۱۳۸۵. زنجیره‌های ارزش: استراتژی موفق برای کاهش ضایعات محصولات کشاورزی. شانزدهمین گنگره ملی و اولین گنگره منطقه‌ای صنایع غذایی. ۲۳-۲۴ فروردین. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی کرمان. (پوستر).
- **بهدی، ه. و ثواری، ف.** ۱۳۸۵. دیدمآئینی: سیستم بازاری خودکار در ارزیابی مواد غذایی. شانزدهمین گنگره ملی و اولین گنگره منطقه‌ای صنایع غذایی. ۲۳-۲۴ فروردین. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی کرمان. (پوستر).
- **ثواری، ف.** و بهدی، ه. ۱۳۸۵. ارزیابی خطرات احتمالی و فواید مواد غذایی تغیر ژنتیکی یافته (GMF). نهمین گنگره تغذیه ایران. ۱۶-۱۳ شهریور. دانشگاه علوم پزشکی تبریز. (سخنرانی).

خلاصه سوابق علمی و تحقیقاتی (C.V.)

- بهدی، ه. و **ثوابعی، ف.** ۱۳۸۳. کاربرد میکروبی عصبی مصنوعی در صنایع غذایی. دومین همایش علمی و پژوهشی دانشجویان علوم کشاورزی سراسر کشور. تهران، دانشگاه تربیت مدرس. (پوستر).
- **ثوابعی، ف.** و بهدی، ه. ۱۳۸۳. نانوتکنولوژی: فن آوری نون در صنایع غذایی. دومین همایش علمی و پژوهشی دانشجویان علوم کشاورزی سراسر کشور. تهران، دانشگاه تربیت مدرس. (پوستر).
- **ثوابعی، ف.** و بهدی، ه. ۱۳۸۳. ارزیابی ایمنی فرآورده های کشاورزی حاصل از گیاهان تراریخته. اولین همایش ملی ایمنی زیستی کشور. ۲۸-۲۹ بهمن. موسسه تحقیقات بیوتکنولوژی کشاورزی. (سخنرانی).
- **ثوابعی، ف.** ۱۳۸۲. ارزیابی ایمنی فرآورده های غذایی تیسیر ژنتیکی یافته. اولین همایش غذا و توسعه پایدار. تهران. (سخنرانی).
- **ثوابعی، ف.** ۱۳۸۱. ارائه روشی استاندارد و سریع به منظور رده بندی گندم بر اساس رنگ. اولین گنگره بین المللی گندم. تهران. (پوستر).
- **ثوابعی، ف.** و مظاهری اسدی، م. کاربرد بیوتکنولوژی در تولید اسید سیتریک با استفاده از ضایعات کارخانه ماء الشعیر و قند. دومین همایش ملی بیوتکنولوژی جمهوری اسلامی ایران. جلد دوم ۱۷۴۸-۱۷۴۰. کرج. (سخنرانی).
- **ثوابعی، ف.** ۱۳۸۰. تولید مواد طعم زا با استفاده از بیوتکنولوژی. دوازدهمین گنگره ملی صنایع غذایی ایران. تهران. (پوستر).
- **ثوابعی، ف.** ۱۳۸۰. لزوم به کارگیری سیستم HACCP در کارخانجات فرآوری پنیر. اولین همایش تخصصی صنعت شیر و فرآورده های آن.
- **ثوابعی، ف.** ۱۳۷۹. نقش زمان برداشت در ارتقاء کیفی و توسعه صادرات گلآبی. مجموعه مقالات یازدهمین گنگره ملی صنایع غذایی ایران. تهران. (سخنرانی).
- **ثوابعی، ف.** ۱۳۷۹. جلوگیری از ضایعات قارچی پس از برداشت میوه ها با استفاده از گازدهی با اسید استیک. دومین همایش ملی استفاده بهینه از کود و سم در کشاورزی. کرج. (پوستر).
- **ثوابعی، ف.** و مظاهری اسدی، م. ۱۳۷۷. بررسی و مقایسه استفاده از اشعه ماوراء بنفش *A.niger* در تولید اسید سیتریک در محیط کشت های ماس و مخلوط ماس و تغالد مالت. چهارمین گنگره مهندسی شیمی ایران، دانشگاه صنعتی شریف. تهران. (سخنرانی).

- Shavakhi, F and Badii, F. 2001. Investigation on the effect of harvest time on the physicochemical properties of pear cultivars (Duchess & Tabrizy) in Iran. ICAST.7-9 Nov. China.

خلاصه سوابق علمی و تحقیقاتی (C.V.)

- Shavakhi, F., Boo, H.C., Osman, A. and Ghazali, H.M. 2009. Application of zNose™ for VaporPrint™ determination of raw and processed pumpkin. 11 Asian Food Conference. Brunei.

ثبت اختراع

شواخی، ف. و معدنی، ص. ۱۳۹۶. فرآیند کنسروزیوتون رژیمی کم نمک. شماره ۰۰۱۳۳۹۹۰ الف / ۸۹. اداره کل مالکیت صنعتی - مرکز مالکیت معنوی

پروژه های تحقیقاتی خاتمه یافته

- بررسی و مقایسه روشهای مختلف معمول و پیشرفته دستگاهی به منظور تعیین کیفیت در برخی برندهای داخلی و خارجی روغن زیتون، موسسه تحقیقات فنی مهندسی کشاورزی، ۱۳۹۶-

۱۳۹۸. پروژه معاشی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی زنجان، **مجرى**

- بررسی امکان تولید انجیر نیمه مرطوب با استفاده از پلاستیسایزر و مطالعه سینتیک قوه ای شدن، موسسه تحقیقات فنی مهندسی کشاورزی، ۱۳۹۷-۱۳۹۶، پروژه طرح خاص سازمان جهاد

کشاورزی فارس، **بهار اصلی**.

- پایش و مقایسه میزان تجمع عناصر معدنی، فلزات سنگین و آنیون های نیترات و نیتریت در اندام های مختلف گیاه سالیکورنیا (*Salicornia spp*) در مناطق عمده کاشت، موسسه

تحقیقات فنی مهندسی کشاورزی، ۱۳۹۶-۱۳۹۷، پروژه طرح خاص به معاش پژ، نگاه سوتکنولوژی. **مجرى**.

- تدوین مبانی روش ارزیابی حسی روغن های تهیه شده به روش پرس سرد به منظور رتبه بندی آنها، موسسه استاندارد به معاش شرکت کشت و صنعت آبکار گلستان، ۱۳۹۷-۱۳۹۶،

بهار.

- تولید کنسروزیوتون رژیمی با استفاده از نمک های کلرید سدیم، پتاسیم و کلسیم، موسسه تحقیقات فنی مهندسی کشاورزی، ۱۳۹۵-۱۳۹۴. **مجرى**.

- ارزیابی خواص فیزیکوشیمیایی ارقام سیب پس از برداشت برای تعیین نوع کاربرد در صنایع تبدیلی، موسسه تحقیقات فنی مهندسی کشاورزی، ۱۳۹۴-۱۳۹۳. **ناظر**.

خلاصه سوابق علمی و تحقیقاتی (C.V.)

- بررسی اثرات تغییر میزان بتا-گلوکان و بتا-گلوکاناز بروی گیاهی کمی و کیفی مالت حاصل از ارقام مختلف جو، موسسه تحقیقات فنی مهندسی کشاورزی، ۱۳۹۴-۱۳۹۲. **ناظر.**
- ارزیابی همبستگی ویژگی های یوفیزیکی و شیمیایی ارقام مختلف زیتون به منظور تعیین مناسب ترین زمان برداشت، موسسه تحقیقات فنی مهندسی کشاورزی، ۱۳۹۵-۱۳۹۳. **مجری.**
- ارزیابی افت و کسری محصولات کشاورزی در مرحله انبارداری، موسسه تحقیقات فنی مهندسی کشاورزی، ۱۳۹۵-۱۳۹۳. پروژه طرح خاص به سفارش سازمان مرکزی تعاون روستایی

ایران، مجری.

- بررسی اثرات تغییر میزان آنزیم های آمیلازی بروی گیاهی کمی و کیفی مالت حاصل از ارقام مختلف جو، موسسه تحقیقات فنی مهندسی کشاورزی، ۱۳۹۵-۱۳۹۳. **ناظر**
- بیسن سازی مقادیر فیبر موج و مارمالاد زرد آلود ماست میوه ای پروبیوتیک حاوی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس با استفاده از روش سطح پاسخ، موسسه تحقیقات فنی مهندسی کشاورزی،

۱۳۹۳-۱۳۹۱. **ناظر.**

- بررسی زمان برداشت ارقام جدید نارنگی و توان انباری آنها بر اساس ویژگی های فیزیکی شیمیایی و ارزش غذایی، موسسه مرکبات کشور، ۱۳۹۴-۱۳۹۱. **بکار اصلی.**
- ارزیابی روش های سرج تعیین تعلب روغن زیتون، موسسه تحقیقات فنی مهندسی کشاورزی، ۱۳۹۲-۱۳۹۱. **مجری.**
- تاثیر- تمیل سیکلورپون بر خواص کیفی، ماندگاری و کاهش ضایعات سیب درختی، موسسه تحقیقات فنی مهندسی کشاورزی، ۱۳۹۲-۱۳۹۱. پروژه خاص. **مجری.**
- بررسی تاثیر شرایط مختلف فرآوری و نگهداری، بر خواص کیفی شیر توت، موسسه تحقیقات فنی مهندسی کشاورزی، ۱۳۹۲-۱۳۹۱. **بکار.**
- مقایسه روش های پایش غیر مخرب آکوستیکی و مخرب مکانیکی برای بررسی ماندگاری سیب کلاب ضربه دیده و پوشش داده شده با تمیل سلولز، موسسه تحقیقات فنی مهندسی کشاورزی،

۱۳۸۹-۱۳۸۶. **بکار.**

- اثرات شرایط کیورینگ به روش مستقیم بر انبارداری ارقام میز ایرانی، موسسه تحقیقات فنی مهندسی کشاورزی، ۱۳۸۶-۱۳۸۴. **بکار.**

خلاصه سوابق علمی و تحقیقاتی (C.V.)

- استخراج و شناسایی آنتی اکسیدانهای طبیعی کبکله کلازا و تاثیر آنها بر پایداری اکسیداتیو و ویژگی های حسی روغن کلازا، موسسه تحقیقات فنی مهندسی کشاورزی، ۱۳۸۷-۱۳۸۴. **بکار.**
- تاثیر شرایط انبارداری بر خواص کمی و کیفی ارقام پیاز ایرانی، موسسه تحقیقات فنی مهندسی کشاورزی، ۱۳۸۶-۱۳۸۴. **مجرى.**
- بررسی زمان برداشت و مدت نگهداری چغندر قند در دوروش سیلو و اثر آن بر ضایعات وزنی و کیفی، موسسه تحقیقات اصلاح و تهیه بذر چغندر قند، ۱۳۸۵-۱۳۸۵. **بکار.**
- بررسی امکان استفاده از سلولز (فیبر خوراکی) در تولید نان، موسسه تحقیقات فنی مهندسی کشاورزی، ۱۳۸۵-۱۳۸۳. **بکار.**
- ارزیابی صفات کمی و کیفی ارقام جدید سیب زمینی در کشت بهاره، موسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر، ۱۳۸۴-۱۳۸۲. **بکار.**
- استفاده از اسید استیک به جای SO_2 جهت ضد عفونی کردن کشمش، موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، ۱۳۸۲-۱۳۸۰. **مجرى.**
- بررسی اثرات سیلوری صفات کمی و کیفی دورقم تجارقی چغندر قند، موسسه تحقیقات اصلاح و تهیه بذر چغندر قند، ۱۳۸۲-۱۳۸۰. **بکار.**
- بررسی و ارزیابی صفات کمی و کیفی ارقام مناسب مصارف مختلف فرآوری سیب زمینی، موسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر، ۱۳۸۱-۱۳۷۸. **بکار.**
- اثر زمان برداشت در افزایش عمر انباری بر اصفهان، موسسه تحقیقات فنی مهندسی کشاورزی، ۱۳۸۰-۱۳۷۸. **بکار.**
- بررسی تاثیر زمان برداشت و شرایط نگهداری بر کیفیت و پایداری روغن خوراکی کلازا، موسسه تحقیقات فنی مهندسی کشاورزی، ۱۳۸۱-۱۳۷۸. **بکار.**
- بررسی تاثیر آرایش کاشت و روش کاشت در کارایی مصرف آب و کیفیت دورقم کلازا، موسسه تحقیقات فنی مهندسی کشاورزی، ۱۳۸۱-۱۳۷۹. **بکار.**
- بررسی اثر زمان برداشت بر خواص فیزیکی و شیمیایی و عمر انباری گلانی دوش و تبریزی کرج، موسسه تحقیقات فنی مهندسی کشاورزی، ۱۳۸۰-۱۳۷۸. **مجرى.**

پروژه های در دست اجرا

- ارزیابی ژنوتیپ های انتخابی آبلالو (*Prunus cerasus L*) به منظور ثبت و معرفی ارقام برتر مناسب برای مصارف مختلف فرآوری، **مجرى**، ۱۴۰۰-۱۳۹۸.

خلاصه سوابق علمی و تحقیقاتی (C.V.)

- ارزیابی خصوصیات کمی و کیفی ژنوتیپ های انتخابی زردآلویه منظور معرفی ارقام برتر مناسب فرآوری و نگهداری، **بهار اصلی**، ۱۴۰۰-۱۳۹۸.
- ارزیابی کیفیت روغن زیتون تولیدی واحدهای روغن کشی زیتون استان گیلان. **بجری**، ۱۴۰۰-۱۴۰۲.

سوابق حرفه ای و اجرایی

- مسئول واحد انتقال یافته های تحقیقاتی موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، ۱۳۸۶-۱۳۷۷.
- مسئول واحد آموزش موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، ۱۳۸۶-۱۳۸۵.
- عضو کمیته شورای تحقیقات و آموزش کشاورزی استان تهران ۱۳۸۱-۱۳۷۹.
- عضویت در کمیته تکریم مردم و جلب رضایت ارباب رجوع، ۱۳۸۳.
- عضو ستاد ویژه توسعه نانو تکنولوژی وزارت جهاد کشاورزی، ۱۳۸۶-۱۳۸۲.
- مشارکت در تدوین سند "راهبرد ۱۰ ساله توسعه فن آوری نانو در جمهوری اسلامی ایران"، ۱۳۸۴.
- عضو کارگروه صنایع تبدیلی طرح ترویجی تسهیلات انتقال یافته ها، ۱۳۸۴-۱۳۸۶.
- عضو کمیته تدوین برنامه راهبردی تحقیقات کاهش ضایعات محصولات و فرآورده های کشاورزی در مراحل پس از برداشت، فرآوری و توزیع و میوه های هسته دار- سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی، ۱۳۸۶-۱۳۸۵.
- مسئول آزمایشگاه ابزار دقیق موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، ۱۳۹۴-۱۳۹۱.
- عضو کمیته فنی موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، ۱۳۹۳-۱۳۹۱.

خلاصه سوابق علمی و تحقیقاتی (C.V.)

- عضویت در سازمان نظام مهندسی کشاورزی و منابع طبیعی البرز. ۱۳۹۱ تاکنون.
- عضو کانون باهنگی دانش و صنعت سیب. ۱۳۹۱.
- ناظر پروژه های موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. از سال ۱۳۹۱
- معاون بخش تحقیقات صنایع غذایی و فناوری های پس از برداشت ۱۳۹۳-۱۳۹۲.
- نظارت و سرپرستی آزمایشگاهها و سوله صنایع غذایی. ۱۳۹۲-۱۳۹۳.
- دبیر کمیته فنی بخش تحقیقات صنایع غذایی و فناوری های پس از برداشت. ۱۳۹۳.
- کارشناس رسمی نظام مهندسی کشاورزی. از سال ۱۳۹۵ تاکنون.
- عضو شورای تحقیقات موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. ۱۳۹۷-۱۳۹۲.
- دبیریات ممیزه موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. ۱۳۹۷-۱۳۹۳.
- عضو کمیته ترویج و انتقال یافته های موسسه از سال ۱۳۹۶ تاکنون.
- عضو انجمن علوم و صنایع غذایی ایران از سال ۱۳۹۷ تاکنون.
- عضو کمیسیون فنی کمیته ملی خوراک و فرآورده های کشاورزی. موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران.
- عضو کمیته متناظر کدکس روغن ها و چربی ها (CCFO) و عضویت در کارگروه الکترونیکي مربوط و مشارکت در تدوین استاندارد های بین المللی. موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران
- محقق معین (شهرستان های نظر آباد، طالقان و ساوجبلاغ) از سال ۱۳۹۸ تاکنون.

خلاصه سوابق علمی و تحقیقاتی (C.V.)

- دبیر تخصصی بخش تحقیقات صنایع غذایی و فناوری های پس از برداشت در شورای انتشارات موسسه. از سال ۱۳۹۹.
- دبیر کارگروه تخصصی زیتون موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. از سال ۱۳۹۹.

تألیف کتب و نشریات

- بهاری در تألیف کتاب "یک دهه تلاش موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی"، ناشر موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، زمستان ۱۳۸۵.
- بهاری در تألیف کتاب کاهش ضایعات محصولات کشاورزی با بسین سازی فرآیندهای تبدیلی و فناوری های پس از برداشت. ۱۳۹۴. گروه مولفان.
- بهاری در تألیف کتاب دهه دوم تلاش موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی"، ناشر موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، زمستان ۱۳۹۴.
- شوخی، ف. کاربرد ۱- تیل سیکلوپروپن (MCP-1) در افزایش ماندگاری و کاهش ضایعات سیب در سردخانه. ۱۳۹۷. نشریه ترویجی.
- شوخی، ف. مرادی، پ. درجه بندی کیفی روغن زیتون. ۱۳۹۹. دستورالعمل فنی.
- شوخی، ف. روش های نوین فرآوری کنسرو زیتون. ۱۴۰۰. نشریه فنی.

مشارکت در تدوین استانداردهای ملی

- روغن های پالایش شده و مواد غذایی تهیه شده با آن، کاهش ۳ مونوکلروپروپان و ۲۱ دی اول استر (3-MCPDs) و استرهای کلیدی (GEs). ۱۴۰۰. سازمان ملی استاندارد. (عضو کمیسیون فنی تدوین استاندارد).
- آلبالو، ویرگی ها و روش آزمون. ۱۴۰۰. سازمان ملی استاندارد. (عضو کمیسیون فنی تدوین استاندارد).
- روغن کاپلینا پالایش شده - ویرگی ها و روش های آزمون. ۱۴۰۰. سازمان ملی استاندارد. (عضو کمیسیون فنی تدوین استاندارد).

خلاصه سوابق علمی و تحقیقاتی (C.V.)

- پایش وجود ۲ و ۳ مونوکلو پروپان ۱ و ۲ دیول (MCPD۳ و ۲) استرهای اسید چرب و MCPD۳ و ۲ استرهای اسید چرب گلکیدین در غذا. ۱۳۹۸. سازمان ملی استاندارد. (عضو کمیسیون فنی تدوین استاندارد).
- روغن پسته خام، ویژگی ها و روش های آزمون. تجدید نظر دوم. ۱۳۹۹. سازمان ملی استاندارد (عضو کمیسیون فنی تدوین استاندارد).
- روغن کلرنگ پالایش شده، ویژگی ها و روش های آزمون. تجدید نظر دوم. ۱۳۹۹. سازمان ملی استاندارد (عضو کمیسیون فنی تدوین استاندارد).
- خوراک انسان و دام، بیشینه رواداری مایکوتوکسین ها- استاندارد شماره ۵۹۲۵. ۱۳۹۷. سازمان ملی استاندارد (عضو کمیسیون فنی تدوین استاندارد).
- روغن های خوراکی تهیه شده به روش پرس سرد. ارزیابی حسی. ۱۳۹۷. سازمان ملی استاندارد (عضو کمیسیون فنی تدوین استاندارد).
- روغن های خوراکی تهیه شده به روش پرس سرد. ویژگی ها و آزمون. استاندارد شماره ۱۳۳۹۲. (تجدید نظر دوم) ۱۳۹۷. سازمان ملی استاندارد (عضو کمیسیون فنی تدوین استاندارد).
- ارزیابی انطباق- الزامات عمومی آزمون مهارت. استاندارد شماره ۱۷۰۴۳. ۱۳۹۳. سازمان ملی استاندارد (عضو کمیسیون فنی تدوین استاندارد).

راهنمایی و مشاوره پایان نامه

- بررسی اثرات کاربرد ۱- تیل سیکلو پروپن و نانو جاذب اتیلن بر خواص کیفی، ماندگاری و کاهش ضایعات سیب ارقام کرانی اسمیت و فوجی. شایسته کوشکی. مشاور. ۱۳۹۰.
- تاثیر ۱- تیل سیکلو پروپن بر خواص کیفی، ماندگاری و کاهش ضایعات سیب دو رقم سیب تولیدی ایران (Red delicious & Golden delicious). فاطمه سردابی، مشاور. ۱۳۹۱.
- تاثیر ۱- تیل سیکلو پروپن و کرانولهای نانو جاذب اتیلن باسترهای زئولیتی بر خصوصیات کیفی و ماندگاری سیب. بهرام پاشا زاده، مشاور. ۱۳۹۱.
- مقایسه کاربرد دستگاه DSC و روش ترکیب اسید چرب جهت تشخیص تقلب روغن زیتون فوق بکر با روغن های گیاهی. آمنه پاشایی. راهنما. ۱۳۹۱.
- بررسی ویژگیهای پومولوژیکی و خصوصیات کمی و کیفی روغن زیتون در ۵ ژنوتیپ انتخابی. مشاور. ۱۳۹۳.

خلاصه سوابق علمی و تحقیقاتی (C.V.)

- بررسی زنده مانی سویه های پنیسیلین با کتریوم لاکتیس و لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس بر خواص فیزیکوشیمیایی و حسی آب سیب. مشاور. ۱۳۹۴.
- بررسی اثر ضد میکروبی عصاره گیاه رزماری بر لاکتوباسیلوس پلاننارم و مخمر ساکارومایسس سروریزه در آب سیب مشاور. ۱۳۹۴.
- اثر پودر کدو بروشک های رنولوتیکی، فیزیکوشیمیایی و ساختاری لیک روغنی کم چرب، آیدادادخواه. مشاور. ۱۳۹۶.
- کلاس کردن روغن های زیتون با توجه به منطقه جغرافیایی آن ها و ارتباط دادن با ترکیب شیمیایی توسط متدهای *Multi-Block و PLS-DA*. محدثه رضایی. مشاور. ۱۳۹۹.

عضویت در هیأت تحریریه

مجله ترویجی تولید و فرآوری زیتون

تدریس

- کارگاه ارزیابی مواد غذایی، آموزشکده کشاورزی شهریار، ۱۳۸۴.
- اصول مهندسی صنایع غذایی، مرکز آموزش عالی علمی کاربردی شهید زانپور، نیمسال دوم ۱۳۷۸-۱۳۷۷.
- کارگاه آموزشی *Physicochemical properties of foodstuffs* برای کارشناسان لبنانی، ۱۳۹۰.
- کارگاه آموزشی معرفی و ارزیابی ویژگی های کیفی مواد غذایی برای کارشناسان لبنانی، ۱۳۹۰.
- اثر فرآیند باکتریولوژی و میکروارگانیزم ها و آنزیم ها. دانشگاه آزاد تهران شمال ۱۳۹۵.
- فرآوری، بسته بندی و ثبت برند محصولات کشاورزی ۱۳۹۶.
- فرآوری و تبدیل محصولات باغی ۱۳۹۶.
- روش های استاندارد ارزیابی کیفیت و خلوص روغن زیتون، دانشگاه علوم پایه زنجان، ۱۳۹۶.
- دستور العمل ها و شیوه نامه های مربوط به سلامت ترنجبک الکترونیکی (سمپات) و ارتقاء مرتبه ۱۳۹۶.

خلاصه سوابق علمی و تحقیقاتی (C.V.)

- تشریح مبانی آیین نامه ترفیح و ارتقاء جدید، ۱۳۹۶.
- فراوری محصولات باغی- ویژه توانمندسازی زنان روستایی، ۱۴۰۰.
- روش های اسنادار در زیبایی کیفیت روغن زیتون، مگسک دانش، ۱۴۰۰.

تقدیر و تشویق

- دریافت لوح تقدیر از مدیرکل دفتر صنایع تبدیلی بابت ارتقای کیفیت فرآوری و کاهش ضایعات محصولات کشاورزی و غذایی، ۱۳۹۹.
- دریافت لوح تقدیر از ریاست موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی بابت دوران تصدی دبیری بیات ممیزه ۱۳۹۷-۱۳۹۳.
- دریافت لوح تقدیر از دبیریت و پنجمین گنجره صنایع غذایی بابت سخنران برتر، ۱۳۹۷.
- دریافت مدال طلای *PRPi.2012.UPM Research Innovation* برای رساله دکتری
- دریافت لوح تقدیر از ریاست موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی بابت برگزاری دوره آموزشی کیفیت و سلامتی آب، خاک و مواد غذایی- روشهای نمونه برداری و آنالیز شیمیایی، ۱۳۹۰.
- دریافت لوح تقدیر از مدیرکل دفتر تجاری سازی و انتقال فناوری سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی بابت غرفه برتر در فن بازار جمهوری اسلامی ایران، ۱۳۹۰.
- دریافت لوح تقدیر از دفتر برنامه ریزی و هماهنگی ترویج بابت تقدیر از ارتقای سطح دانش و اطلاعات بهره برداران و مشارکت فعال در تدوین و اجرای برنامه های آموزشی ترویجی، ۱۳۸۵.
- دریافت لوح تقدیر از ریاست سازمان و ریاست شورای تحقیقات و آموزش جهاد کشاورزی استان تهران بابت حضور فعال در جلسات شورای تحقیقات و آموزش کشاورزی استان تهران، ۱۳۸۱.
- دریافت لوح تقدیر از ریاست موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی بابت برگزاری روز فرزه در ورامین، ۱۳۷۹.
- دریافت لوح تقدیر از ریاست دانشگاه صنعتی اصفهان بابت رتبه اول فارغ التحصیلان در سال تحصیلی ۱۳۷۳-۱۳۷۲.