



نام و نام خانوادگی: مهدی کریمی

رتبه علمی: دانشیار

سمت : هیئت علمی

تخصص: صنایع آرد و غلات

محل کار: مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

پست الکترونیک: Mahdikarimi753@yahoo.com

شماره تماس: 09151105195

فکس:

سوابق:

سوابق تحصیلی:

کارشناسی مهندسی علوم و صنایع غذایی از دانشگاه فردوسی مشهد، سال اتمام 1372.

کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، گرایش از دانشگاه فردوسی مشهد. سال اتمام 1374.

دکتری علوم و صنایع غذایی، گرایش تکنولوژی صنایع غذایی از دانشگاه فردوسی مشهد. سال اتمام 1385.

سوابق شغلی:

عضو هیئت علمی بخش فنی مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی از سال 1376 تا کنون

سوابق اجرایی:

معاونت فنی و پژوهشی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی از 1386 تا 1389

رئیس بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی از سال 1389 تا 1391

عضو شورای فناوری و ارزیاب و داور طرح‌های مرکز رشد کشاورزی، منابع طبیعی و صنایع غذایی مرکز رشد فناوری کشاورزی از سال 1390 تا 1392

رئیس مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی از سال 1391 تا 1394

مشاور و عضو هیئت علمی کلینیک صنعت شهرک فناوری صنایع غذایی و بیوتکنولوژی شمالشرق کشور از سال 1389 تا کنون

سوابق تدریس:

1385-1386 شناخت مواد اولیه، صنایع تبدیلی طیور، استانداردهای تولیدات دام و اصول نگهداری و بسته بندی در دانشگاه علمی کاربردی شهید هاشمی تژاد

1387-1386 زبان فنی، تکنولوژی غلات، صنایع تبدیلی طیور و ماشین های صنایع غذایی در دانشگاه علمی کاربردی شهید هاشمی تژاد

1388-1389 بیوشیمی غلات و تجهیزات نانویی در دانشگاه علمی کاربردی شهید هاشمی تژاد

مقالات:

مقاله‌های چاپ شده در مجلات انگلیسی:

Arash Kocheiki, Seyed Ali Mortazaviee, Mehdi Nasiri Mahalati, **Mahdi Karimi**, 2009. Effects of emulsifiers and fugal α amylase on rheological characteristics of wheat dough and quality flat bread. *Journal of Food Process Engineering*, 32 (3).

Khosravi, Seyed Ali Mortazavi, **Mahdi Karimi**, Parvin Sharayie, Mohammad Armin. 2013. Comparison of ultrasound assisted and Kelavenger extraction methods on efficiency and antioxidant properties of Fennel's oil essence and its optimization by response surface methodology. *International Journal of Agriculture and Crop Science*, 31 (5).

Fariba Naghipour, **Mahdi Karimi**, Mehdi Ghiafeh Davoodi. 2013. Evaluation of Lepidium Sativum seed and guar gum to improve dough rheology and quality parameters in composite rice-wheat bread. *Food Hydrocolloids*, 31 (7).

Karimi, M., Fathi, F., Sheikholeslam, Z., Sahraiyani, B., Naghipour, F. 2012. Effect of different processing parameters on quality factors and image texture features of bread. *Journal of Bioprocessing and Biotechniques*, 2: 1-7.

Karimi, M., Sahraiyani, B., Naghipour, F., Sheikholeslami, Z., Ghiafeh Davoodi, M. 2013. Functional effects of different humectants on dough rheology and flat bread (Barbari) quality. *International Journal of Agriculture and Crop Science*, 11: 1209-1213.

Jahromi, S. H., **Karimi, M.**, Tabatabaiee Yazdi, F., Mortazavi, S. A. 2013. Response surface optimization of Barbari bread making process variables: Inter relationship of texture, image and organoleptic; using image analysis for quality and shelf life prediction. *Journal of Food Processing and Preservation*, 37 (6).

Nikfar, F., Tabatabaiee, F., Elahi, M., Seyed Mortazavi, S. A., **Karimi, M.** 2010. Effect of thermo ultrasonication on the survival of bakers yeast. *American Eurasian Journal of Agriculture and Environment Science*, 6 (8).

Razavizadegan Jahromi, M. H. Tabatabaiee Yazdi, F., **Karimi, M.** 2012. Application of glazing for bread quality improvement. *Food Bioprocess Technology*. 5 (5).

Porfarzad, A., Hadad Khodaparast, M. H., **Karimi, M.** 2011. Effect of polyols on shelflife and quality of flat bread fortified with soy flour. *Journal of Food Process Engineering*, 34.

Saadatmandi, A., Elahi, M., Farhosh, R., **Karimi, M.** 2012. The effect of sugar fiber addition on the chemical properties of tortilla chips. *Sugar Industri Journal*, 62 (137).

Karimi, M. 2009. EFFECT OF THERMO-ULTRASONICATION ON THE SURVIVAL OF BAKER'S YEAST. *World applied science journal*.

Karimi, M. 2007. Effect of Emulsifiers and Fungal α Amylase on ... *Journal of food process engineering*.

مقاله‌های چاپ شده در مجلات علمی - پژوهشی:

- شیخ‌الاسلامی، ز.، **کریمی، م.** 1391. تأثیر افزودن سیوس خیسانده شده آرد مالت و خمیر ترش بر کاهش اسید فیتیک نان بربری. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی، 972: 108-109.
- فہیم ادیب اصل، ا.، عطاء صالحی، ا.، شیخ‌الاسلامی، ز.، **کریمی، م.**، قیافہ داودی، م.، موسوی، ط. س. 1389. بررسی اثر اختلاط آرد جو بدون پوشینہ با آرد گندم بر خصوصیات حسی و تغذیہ‌ای نان بربری. مجله علمی و پژوهشی علوم و فناوری غذایی، 2: 9-2.
- پاکابطن، س.، **کریمی، م.**، الہامی‌راد، ا. ح.، شیخ‌الاسلامی، ز. 1394. تأثیر امواج فراصوت و امولسیفایر مونو دی گلیسرید بر کیفیت کیک فنجانی. مجله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، 1: 28-37.
- صحرائیان، ب.، **کریمی، م.**، حبیبی نجفی، م. ب.، حداد خداپرست، م. ح.، قیافہ داودی، م.، شیخ‌الاسلامی، ز.، نقی‌پور، ف. 1393. بررسی تأثیر صمغ بومی بالنگو شیرازی (*Lallemantiaroyleana*) بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی نان بربری نیمہ حجیم بدون گلوتن سورگوم. فصلنامہ علوم و صنایع غذایی ایران، 42: 129-139.
- قیافہ داودی، م.، صحرائیان، ب.، نقی‌پور، ف.، **کریمی، م.**، شیخ‌الاسلامی، ز. 1393. بررسی اثر امولسیفایرهای (E471، داتم و سیترم) و زمان تخمیر نہایی بر کاهش بیاتی و بہبود خواص فیزیکی نان بربری ترکیبی (گندم-سیب‌زمینی). فصلنامہ علوم و صنایع غذایی ایران، 42: 81-93.
- کریمی، م.**، شیخ‌الاسلامی، ز.، نقی‌پور، ف.، صحرائیان، ب.، قیافہ داودی، م. 1393. طراحی، ساخت و ارزیابی دستگاہ تقسیم کن و چانہ کن ویژه خمیرہای نان ایرانی. فصلنامہ علوم و صنایع غذایی ایران، 43: 147-157.
- پورحاجی، ف.، **کریمی، م.**، توکل‌پور، ح.، شیخ‌الاسلامی، ز. 1391. تأثیر عصارہ چای سبز و اسید اسکوربیک بر خواص شیمیایی و حسی دونات سرخ شدہ. مجله الکترونیک فرآوری و نگہداری مواد غذایی، 2: 29-43.
- نقی‌پور، ف.، صحرائیان، ب.، قیافہ داودی، م.، **کریمی، م.**، شیخ‌الاسلامی، ز. 1392. مقایسہ اثر زمان تخمیر اولیہ، میانی و نہایی بر ویژگی‌های کمی و کیفی نان بربری. فصلنامہ علوم و صنایع غذایی ایران، 40: 47-55.
- نقی‌پور، ف.، **کریمی، م.**، حبیبی نجفی، م. ب.، حداد خداپرست، م.، شیخ‌الاسلامی، ز.، قیافہ داودی، م.، صحرائیان، ب. 1392. بررسی امکان تولید کیک بدون گلوتن با استفادہ از آرد سورگوم و صمغ‌های گوار و گزانتان. فصلنامہ علوم و صنایع غذایی ایران، 41: 127-139.
- شیخ‌الاسلامی، ز.، **کریمی، م.** 1379. تأثیر افزودن لسیتین و اسیداسکوربیک بر کیفیت نان لواش. مجله تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی علمی پژوهشی. زمستان: شماره 19، جلد 5.
- شیخ‌الاسلامی، ز.، **کریمی، م.** 1380. بہبود خواص نانوبی آرد تازہ بوسیله روشہای فیزیکی و شیمیایی. مجله تحقیقات فنی و مهندسی علمی پژوهشی. پاییز، جلد 2، شماره 9.
- شیخ‌الاسلامی، ز.، **کریمی، م.** 1383. مخلوط کردن خمیر بر حفظ رطوبت و کیفیت نان نیمہ حجیم صنعتی. مجله تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی علمی پژوهشی. جلد 5، شماره 21.
- فہیم ادیب، ا.، شیخ‌الاسلامی، ز.، **کریمی، م.** 1389. بررسی اختلاط آرد جو بدون پوشینہ با آرد گندم بر خواص تغذیہ ای نان بربری. فصلنامہ علوم و فناوری غذایی. سال 2 شماره 2.
- غیور اصلی، م.، حداد خداپرست، م. ح.، **کریمی، م.** 1387. تأثیر آنزیم آلفا آمیلازی و اسید اسکوربیک بر خصوصیات رئولوژیکی خمیر و حجم مخصوص نان اشنرودل. مجله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران. 2 (4).
- سعادت‌مندی، آ.، الہی، م.، فرہوش، ر.، **کریمی، م.** 1391. بہینہ‌سازی شرایط تولید آرد ماسا. نشریہ پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران. زمستان 4 (8).
- (و صمغ‌های گوار و زانتان WPC ایوبی، ا.، حبیبی نجفی، م. ب.، **کریمی، م.** 1387. تأثیر افزودن کنسانترہ پروتئین آب پنیر) کیفی و فیزیکوشیمیایی کیک روغنی. مجله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران. 2 (4).
- پورفرزاد، ا.، حداد خداپرست، م. ح.، **کریمی، م.**، مرتضوی، س. ع. 1391. بہینہ‌سازی ترکیب ژل بہبود دہندہ برای بہبود خواص خمیر و نان بربری بہ روش رویہ پاسخ. فصلنامہ علوم و صنایع غذایی ایران.
- پورفرزاد، ا.، حداد خداپرست، م. ح.، **کریمی، م.**، مرتضوی، س. ع. 1390. کاربرد پردازش تصویر در مطالعہ تأثیر در مطالعہ ژل بہبود دہندہ بر خصوصیات نان بربری غنی شدہ با سویا. مجله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران
- دہقان تہا، ل.، **کریمی، م.**، مانیا صالحی، فر. م. 1392. فصلنامہ علوم و صنایع غذایی ایران. بررسی اثر دو نوع امولسیفایر و آنزیم لپاز بر کاهش بیاتی دونات روغنی منجمد. فصلنامہ علوم و صنایع غذایی ایران.

- خسروی، م.، کریمی، م. 1388. بررسی شرایط تولید خمیر ترش بر رئولوژی و خصوصیات شیمیایی خمیر نان بربری. مجله علمی پژوهشی علوم غذایی و تغذیه. 2 (6).
- رحیمی، ن.، کریمی، م.، پورآذرنگ، ه. 1389. بررسی و مقایسه تأثیر افزودن اسیدهای آلی و خمیر ترش بر پارامترهای تخمیری و حجم مخصوص نان. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. 1 (7).
- ایوبی، ا.، حبیبی نجفی، م. ب.، کریمی، م. 1390. بررسی اثر سطوح مختلف کنسانتره پروتئین آب پنیر (WPC) بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی کیک روغنی. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. 29 (8). تابستان.
- رضوی زادگان جهرمی، س. ج.، طباطبایی یزدی، ف.، کریمی، م.، مرتضوی، س. ع. 1390. بهینه‌یابی زمان مخلوط کردن خمیر جهت بهبود خواص رئولوژیکی خمیر و کیفی نان بربری با استفاده از روش سطح پاسخ. نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران. زمستان 7 (4).
- پورفرزاد، ا.، حداد خداپرست، م. ج.، کریمی، م.، مرتضوی، س. ع. 1390. استفاده از روش رویه پاسخ در بررسی تأثیر اجزا ژل بهبود دهنده بر چسبندگی خمیر نان بربری. نشریه پژوهش‌های صنایع غذایی ایران. 5 (2).
- غیور اصلی، م. ع.، حداد خداپرست، م. ج.، کریمی، م. 1390. تأثیر گلوتن و امولسیفایر DATEM بر خصوصیات رئولوژیکی خمیر و حجم مخصوص نان اشترودل. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. زمستان 8 (1).
- رضوی زادگان جهرمی، س. ج.، طباطبایی یزدی، کریمی، م.، مرتضوی، س. ع.، قیافه داودی، م.، پورفرزاد، ا.، همتیان سورکی ع. 1388. مقایسه و تأثیر استفاده از رومال‌های فرموله شده به منظور افزایش ماندگاری نان بربری. مجله الکترونیک فناوری و نگهداری مواد غذایی. زمستان، 1 (4).
- پورفرزاد، ا.، حداد خداپرست، م. ج.، کریمی، م.، مرتضوی، س. ع.، حداد خداپرست، ا. 1391. بررسی خواص مکانیکی ژل بهبود دهنده نان بربری با استفاده از روش شناسی رویه‌ی پاسخ. مجله علمی و پژوهشی علوم و فناوری غذایی. تابستان، 4 (2).
- کریمی، م. همکاران. 1376. تأثیر افزودن جوانه گندم بر کیفیت نان. مجله علمی و پژوهشی علوم و فناوری غذایی. 2 (11).
- کریمی، م. همکاران. 1379. تأثیر افزودن لسیتین و اسیداسکوربیک بر کیفیت نان لواش. تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، 19 (5).
- کریمی، م. همکاران. 1380. بهبود خواص نانوائی آرد تازه بوسیله روشهای فیزیکی و شیمیایی. تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، 9.
- کریمی، م. همکاران. 1385. بررسی تأثیر آرد سویا بر خصوصیات رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان بربری. تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، 5 (20).
- کریمی، م. همکاران. 1385. تأثیر امواج فراصوت بر خصوصیات فیزیکی نشاسته گندم. تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، 5 (20).
- کریمی، م. همکاران. 1385. اثر سه نوع انولسیفایر و آنزیم آمیلاز قارچی بر کاهش بیاتی نان تافتون. علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی، 3 (10).
- کریمی، م. همکاران. 1385. اثر سه نوع انولسیفایر و آنزیم آمیلاز قارچی بر کاهش بیاتی نان تافتون (تجزیه و تحلیل خواص رئولوژیکی). علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی، 3 (10).
- کریمی، م. همکاران. 1387. مقایسه تأثیر امواج فراصوت بر خصوصیات نشاسته سیب زمینی و گندم. تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی.
- کریمی، م. همکاران. 1387. تأثیر آنزیم آلفا آمیلاز و اسید اسکوربیک بر خصوصیات رئولوژی و حجم مخصوص نان اشترودل. پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران.
- کریمی، م. همکاران. 1387. بررسی اثر سطوح مختلف کنسانتره پروتئین آب پنیر بر روی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی کیک روغنی. علوم و صنایع غذایی ایران.
- کریمی، م. همکاران. 1388. بررسی شرایط تولید خمیر ترش بر رئولوژی و خصوصیات شیمیایی خمیر نان بربری علوم غذایی و تغذیه.
- کریمی، م. همکاران. 1390. استفاده از روش رویه پاسخ در بررسی تأثیر اجزا ژل بهبود دهنده بر چسبندگی خمیر نان. پژوهش‌های صنایع غذایی. تابستان.

- کریمی، م.** همکاران. 1389. بررسی اختلاط آرد جو بدون پوشینه با آرد گندم بر خواص تغذیه ای نان بربری. علوم و فناوری غذایی. پاییز.
- کریمی، م.** همکاران. 1390. بررسی اثر صمغ های دانه قدومه شیرازی (*Alyssum homolocarpum*) و گزانتان بر خواص رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان حاصل از آرد گندم. نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران. بهار.
- کریمی، م.** همکاران. 1390. بررسی خواص مکانیکی ژل بهبود دهنده نان بربری با استفاده از روش شناسایی رویه پاسخ. علوم و فناوری غذایی. زمستان.
- کریمی، م.** همکاران. 1390. بررسی تاثیر کیفیت خمیر ترش بر سفتی و خصوصیات ارگانولپتیک نان بربری. فراوری و تولید مواد غذایی. تابستان.

مقاله‌های چاپ شده در مجلات علمی - ترویجی:

کنفرانس‌های داخلی:

- شیخ الاسلامی، ز.، **کریمی، م.** 1389. انتخاب و متناسب کردن روش‌های سریع ارزیابی کیفیت گندم و آرد برای نان مسطح جهت تسریع در تشخیص کیفیت. مجموعه مقالات هفته پژوهش. مهرماه، مشهد
- شیخ الاسلامی، ز.، **کریمی، م.** 1390. آماده‌سازی سبوس و افزودن مجدد آن به نان جهت افزایش ارزش تغذیه‌ای. نخستین همایش فراملی بهینه‌سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. 20-21 اردیبهشت، گرگان
- کیهانی، و.، مرتضوی، س. ع.، **کریمی، م.**، کاراژیان، ح.، شیخ الاسلامی، ز. 1390. بهینه‌سازی استخراج امولسیفایر خوراکی گیاه چوبک با امواج فراصوت. نخستین همایش فراملی بهینه‌سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. 20-21 اردیبهشت، گرگان
- کریمی، م.**، صحرائیان، ب.، نقی‌پور، ف.، قیافه داودی، م.، شیخ الاسلامی، ز. 1390. اثر امولسیفایر سیتروم و هموکتانت گلیسیرین بر رنگ پوسته و میزان تخلخل بافت نان بربری به روش پردازش تصویر. نخستین همایش فراملی بهینه‌سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. 20-21 اردیبهشت، گرگان
- کیهانی، و.، مرتضوی، س. ع.، **کریمی، م.**، کاراژیان، ح.، شیخ الاسلامی، ز. 1390. بررسی تأثیر امواج فراصوت بر ویژگی‌های امولسیون‌کنندگی و کف‌زایی عصاره خوراکی گیاه چوبک در مقایسه با تونین 80. اولین کنگره ملی علوم و فناوری‌های نوین کشاورزی. 19-21 شهریور ماه، زنجان
- شیخ الاسلامی، ز.، **کریمی، م.**، پورآذرنگ، ه.، مرتضوی، س. ع.، 1390. ترمیم شبکه گلوتن آسیب دیده گندم‌های سن‌زده توسط امواج فراصوت. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. 1-3 آذر ماه تهران.
- کیهانی، و.، مرتضوی، س. ع.، **کریمی، م.**، کاراژیان، ح.، شیخ الاسلامی، ز. 1390. بررسی تأثیر عصاره گیاه چوبک و امولسیفایر منو و دی‌گلیسیرید بر بهبود کیفیت کیک روغنی. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. 1-3 آذر ماه تهران.
- صحرائیان، ب.، نقی‌پور، ف.، **کریمی، م.**، شیخ الاسلامی، ز. 1390. مقایسه اثر دو هموکتانت گلیسیرین و پروپیلن گلیکول بر رنگ پوسته و میزان تخلخل بافت نان ترکیبی به روش پردازش تصویر. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. 1-3 آذر ماه تهران.
- نقی‌پور، ف.، صحرائیان، ب.، **کریمی، م.**، شیخ الاسلامی، ز.، قیافه داودی، م. 1390. بررسی اثر یک نوع افزودنی صنایع آردبر و زمان تخمیر نهایی بر کاهش بیانی و بهبود خواص فیزیکی نان ترکیبی. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. 1-3 آذر ماه تهران.
- کیهانی، و.، مرتضوی، س. ع.، **کریمی، م.**، کاراژیان، ح.، شیخ الاسلامی، ز. 1390. ساپونین‌ها و کاربردهای آنها در فرآوری مواد غذایی. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. 1-3 آذر ماه تهران.
- کیهانی، و.، مرتضوی، س. ع.، **کریمی، م.**، کاراژیان، ح.، شیخ الاسلامی، ز. 1390. بررسی تأثیر عصاره گیاه چوبک و امولسیفایر منو و دی‌گلیسیرید بر ویژگی‌های کیفی خمیر کیک روغنی. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. 1-3 آذر ماه تهران.

- کیهانی، و.، مرتضوی، س. ع.، **کریمی، م.**، کاراژیان، ح.، شیخ الاسلامی، ز. 1390. بهبود فرآیند عصاره‌گیری از گیاه چوبک با امواج فراصوت. اولین همایش ملی شیمی سبز. 23-24 آذر ماه، کرمان.
- پاکباطن، س.، الهامی‌راد، ا. ح.، **کریمی، م.**، شیخ الاسلامی، ز. عسکری، ب. 1390. ارزیابی تأثیر امواج فراصوت و E471 بر خصوصیات کیفی خمیر کیک روغنی. همایش ملی صنایع غذایی (فن‌آوری نوین، کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی). 9-10 اسفند ماه، قوچان
- رنجبر ترشیزی، م.، مرتضوی، س. ع.، **کریمی، م.**، شیخ الاسلامی، ز. هجرانی، ت. 1390. اثر دایم بر بهبود کیفیت نان بربری نیم‌پز منجمد. همایش ملی صنایع غذایی (فن‌آوری نوین، کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی)، 9-10 اسفند ماه، قوچان
- کیهانی، و.، مرتضوی، س. ع.، **کریمی، م.**، کاراژیان، ح.، شیخ الاسلامی، ز. 1390. مقایسه ویژگی‌های امولسیون‌کنندگی و کف‌زایی عصاره گیاه چوبک با سورفاکتانت‌های سنتزی مختلف. همایش ملی صنایع غذایی (فن‌آوری نوین، کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی)، 9-10 اسفند ماه، قوچان
- قیافه داودی، م.، نقی‌پور، ف.، صحرائیان، ب.، **کریمی، م.**، شیخ الاسلامی، ز. 1390. تعیین مقادیر استفاده و نحوه بکارگیری ویتامین‌های B و C به منظور بهبود خواص کیفی و کمی نان. همایش ملی صنایع غذایی (فن‌آوری نوین، کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی)، 9-10 اسفند ماه، قوچان
- شیخ الاسلامی، ز.، صحرائیان، ب.، نقی‌پور، ف.، قیافه داودی، م.، **کریمی، م.**، 1390. یکسان‌سازی و تنظیم ویژگی‌های کیفی آرد به منظور بهبود کیفیت نان در نانوائی‌های سطح مشهد. همایش ملی صنایع غذایی (فن‌آوری نوین، کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی)، 9-10 اسفند ماه، قوچان
- رنجبر ترشیزی، م.، مرتضوی، س. ع.، **کریمی، م.**، شیخ الاسلامی، ز. هجرانی، ت. 1390. اثر اسید آسکوربیک بر بهبود کیفیت نان بربری نیم‌پز منجمد. همایش ملی صنایع غذایی (فن‌آوری نوین، کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی)، 9-10 اسفند ماه، قوچان
- پورحاجی، ف.، **کریمی، م.**، توکلی‌پور، ح.، شیخ الاسلامی، ز. 1390. تأثیر عصاره چای سبز و اسید آسکوربیک بر اندیس پراکسید و خواص حسی دونات سرخ شده با استفاده از پردازش تصویر. همایش ملی صنایع غذایی (فن‌آوری نوین، کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی)، 9-10 اسفند ماه، قوچان
- شیخ الاسلامی، ز.، صحرائیان، ب.، نقی‌پور، ف.، قیافه داودی، م.، **کریمی، م.**، 1390. بررسی خصوصیات رئولوژیکی خمیر نان ترکیبی (آرد گندم-آرد سیب‌زمینی). همایش ملی صنایع غذایی (فن‌آوری نوین، کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی)، 9-10 اسفند ماه، قوچان
- قیافه داودی، م.، نقی‌پور، ف.، صحرائیان، ب.، **کریمی، م.**، شیخ الاسلامی، ز. 1390. بررسی امکان تولید نان لواش با استفاده از مخلوط آرد گندم و سیب‌زمینی. همایش ملی صنایع غذایی (فن‌آوری نوین، کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی)، 9-10 اسفند ماه، قوچان
- کریمی، م.**، صحرائیان، ب.، نقی‌پور، ف.، قیافه داودی، م.، شیخ الاسلامی، ز.، 1391. کاهش ضایعات و افزایش ماندگاری نان از طریق بررسی ویژگی‌های کیفی آرد. همایش ملی پژوهش‌های راهبردی کشاورزی ایران. 22 تیرماه. تاکستان
- قیافه داودی، م.، نقی‌پور، ف.، صحرائیان، ب.، شیخ الاسلامی، ز.، **کریمی، م.**، 1391. استفاده از آرد سیب‌زمینی و صمغ گوار در تولید نان بربری نیمه حجیم ترکیبی. همایش ملی پژوهش‌های راهبردی کشاورزی ایران. 22 تیرماه. تاکستان
- رنجبر ترشیزی، م.، مرتضوی، س. ع.، **کریمی، م.**، شیخ الاسلامی، ز. هجرانی، ت. 1391. بررسی اثر متقابل اسید آسکوربیک و دایم بر بهبود کیفیت نان بربری نیم‌پز منجمد. همایش ملی پژوهش‌های راهبردی کشاورزی ایران. 22 تیرماه. تاکستان
- کریمی، م.**، نقی‌پور، ف.، صحرائیان، ب.، قیافه داودی، م.، شیخ الاسلامی، ز. 1391. بررسی تأثیر نوع مخلوط‌کن، ضخامت خمیر و فر پخت بر کمیت و کیفیت نان نیمه حجیم. 30 بهمن ماه. تهران
- پورحاجی، ف.، **کریمی، م.**، توکلی‌پور، ح.، کریمی، م.، شیخ الاسلامی، ز. 1392. بررسی کیفیت دونات سرخ شده با کاهش مصرف آنتی‌اکسیدان سنتزی با استفاده از عصاره چای سبز. دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. 9-10 اردیبهشت

پهلوان، آ.، الهامی‌راد، ا. ح.، شیخ الاسلامی، ز.، آرمین، م.، کریمی، م.، کمالی، م. ح. 1392. بررسی دو روش‌های متداول پخت نان روی برخی پارامترهای کیفی نان. دومین همایش ملی توسعه پایدار کشاورزی و محیط زیست سالم. 21 شهریور ماه. تهران

پهلوان، آ.، الهامی‌راد، ا. ح.، شیخ الاسلامی، ز.، آرمین، م.، کریمی، م.، کمالی، م. ح. 1392. بررسی تأثیر استفاده از وارپته‌های مختلف گندم بر برخی پارامترهای کیفی نان پخت شده. دومین همایش ملی توسعه پایدار کشاورزی و محیط زیست سالم. 21 شهریور ماه. تهران

نقی‌پور، ف.، حبیبی نجفی، م. ب.، کریمی، م.، محمد حسین حداد خداپرست، م. ح.، شیخ الاسلامی، ز.، صحرائیان، ب. 1392. کاربرد پودر شیر سویا بر بهبود کمیت و کیفیت کیک بدون گلوتن سورگوم. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. 9-7- آبان ماه. شیراز

شیخ‌الاسلامی، ز.، کریمی، م.، کمیلی، ح. ر. 1393. تهیه نان ترکیبی با ارزش تغذیه‌ای بالا با استفاده از آرد سایر غلات. اولین همایش ملی میان وعده‌های غذایی. 10-11 اردیبهشت ماه، مشهد.

شیخ‌الاسلامی، ز.، کریمی، م.، علیزاده، ز. 1393. تخمین کیفیت نان لواش از طریق ارزیابی خصوصیات گندم و آرد. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران 8-9 شهریور ماه، گرگان

شیخ‌الاسلامی، ز.، کریمی، م. 1376. مراحل پس از برداشت گندم و نقش آنها در ایجاد ضایعات. بررسی کیفیت نان و نقش آن در سلامتی. مشهد.

کریمی، م. شیخ‌الاسلامی، ز. 1378. راههای جلوگیری از تولید آفلاتوکسین در پسته. اولین همایش آفلاتوکسین پسته. کرمان. کریمی، م. شیخ‌الاسلامی، ز. 1374. بررسی اثرات مهاجرت مواد بسته بندی: مواد غذایی و اندازه گیری میزان آن. هشتمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. کرج.

زهره شیخ الاسلامی. کریمی، م. 1380. استفاده از ضایعات کارخانه های فرآوری مرکبات جهت مصارف غذایی. بهره برداری از منابع تجدید شونده و بازیافت در کشاورزی. اصفهان.

شیخ‌الاسلامی، ز.، کریمی، م. 1380. استفاده از ضایعات مرحله آسیاب کردن گندم گامی در جهت بهره برداری. بهره برداری از کریمی، م.، پورآذرنگ، ه.، مرتضوی، س. ع.، شیخ الاسلامی، ز. 1379. بهره وری در استفاده از جنین و سبوس گندم گامی به سوی تأمین امنیت غذایی. سومین کنفرانس اقتصاد کشاورزی ایران. مشهد.

شیخ‌الاسلامی، ز.، کریمی، م. 1380. بهداشت شیمیایی و نقش انتقال مواد بسته بندی، مواد غذایی. دوازدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. تهران.

کریمی، م. شیخ‌الاسلامی، ز. 1379. فاکتورهای مورد نیاز در طراحی مناسب واحد تولید نان صنعتی. همایش و نمایشگاه بزرگ صنایع غذایی. مشهد.

شیخ‌الاسلامی، ز.، کریمی، م. 1378. بررسی فرآیند میوه ها و سبزیها از گذشته تاکنون و پیشرفتهای آن. اولین کنگره انجمن علوم و باغبانی ایران. کرج.

شیخ‌الاسلامی، ز.، کریمی، م. 1378. بررسی ضایعات برنج در عملیات پس از برداشت و صنایع تبدیلی و راهکارها جهت کاهش آن. هفتمین گردهمایی برنج کشور. کرج.

کریمی، م. شیخ‌الاسلامی، ز. 1378. ارزش غذایی برنج و مشکلات تغذیه ای ناشی از مصرف آن در کشورهای مصرف کننده. هفتمین گردهمایی برنج کشور. کرج.

صحرائیان، ب.، نقی‌پور، ف.، کریمی، م.، قیافه داودی، م. 1390. کاهش ضایعات و بهبود کیفیت نان ترکیبی با ارزیابی دما و زمان پخت. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران.

کریمی، م.، نقی‌پور، ف.، صحرائیان، ب.، حداد خداپرست، م. ح.، قیافه داودی، م. 1390. اثر ضایعات سبب بر کیفیت و ماندگاری نان بربری. نخستین همایش فراملی بهینه‌سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. گرگان.

عسکری، ب.، مرتضوی، س. ع.، پورآذرنگ، ه.، کریمی، م. 1390. ارزیابی فعالیت آنزیمی برخی ارقام گندم ایرانی. ستین همایش فراملی بهینه‌سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. گرگان.

نقی‌پور، ف.، کریمی، م. 1390. کاربرد پردازش تصویر و آزمون بافت‌سنجی در تعیین مقادیر استفاده از امولسیفایرها جهت تقویت ترکیب‌پذیری گلوتن با نشاسته. همایش ملی صنایع غذایی (فن‌آوری نوین، کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی). قوچان.

قیافه داودی، م.، احمدزاده قویدل، ر.، **کریمی، م.** 1390. بررسی استفاده از جوانه گندم تثبیت شده با حرارت به‌عنوان افزودنی عملگر در کیک روغنی. همایش ملی صنایع غذایی (فن‌آوری نوین، کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی). قوچان.

کیهانی، و.، مرتضوی، س.، ع.، **کریمی، م.** 1390. مقایسه ویژگی‌های امولسیون‌کنندگی و کف‌زایی عصاره گیاه چوبک با سورفاکتانت‌های سنتزی مختلف. همایش ملی صنایع غذایی (فن‌آوری نوین، کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی). ایران. قوچان.

قیافه داودی، م.، نقی‌پور، ف.، صحرائیان، ب.، **کریمی، م.** 1390. بررسی امکان تولید نان لواش با استفاده از مخلوط آرد گندم و سیب‌زمینی. همایش ملی صنایع غذایی (فن‌آوری نوین، کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی). ایران. قوچان.

علامتیان، س.، مرتضوی، س.، ع.، **کریمی، م.** 1387. تأثیر ارقام گندم و اندازه ذرات آرد بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و بافتی خمیر. هجدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. مشهد.

غیور اصلی، م.، ع.، حداد خداپرست، م.، ح.، **کریمی، م.** 1387. تأثیر افزودنی‌های مختلف و زمان نگهداری در حالت انجماد بر زمان تخمیر و حجم مخصوص کراواسان‌های منجمد. هجدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. مشهد.

علامتیان، س.، مرتضوی، س.، ع.، **کریمی، م.** نصیری محلاتی، م. 1387. بر آنزیم زایلاناز و اندازه ذرات آرد بر بهبود کیفیت گلوتن. هجدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. مشهد.

احمدزاده قویدل، ر.، پاوستراد، س.، **کریمی، م.** 1392. جوانه گندم و فرآورده‌های تهیه شده از آن. دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. ایران. قوچان.

نقی‌پور، ف.، حبیبی نجفی، م.، ب.، **کریمی، م.** 1392. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. شیراز.

صحرائیان، ب.، حبیبی نجفی، م.، ب.، **کریمی، م.**، حداد خداپرست، م.، ح.، قیافه داودی، م.، نقی‌پور، ف. 1392. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. شیراز.

شیخ الاسلامی، ز.، **کریمی، م.**، کمیلی، ح.، ر.، یقانی، م. 1392. تأثیر جایگزینی آرد گندم با آرد جو و جو لخت بر تخلخل و رنگ مغز نان به روش پردازش تصویر. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. شیراز.

Hejrani, T., Mortazavi, A., Sheikholeslami, Z., **Karimi, M.**, Ghiafeh Davoodi, M., Ranjbar, M. 2013. Improvement of baking parameters of frozen part baked Barbari bread by using gums and enzymes. 26-27 February. Mashhad.

Hejrani, T., Sheikholeslami, Z., **Karimi, M.**, 2014. Effect of hydrocolloid type and concentrations on part baked frozen Barbari bread. 1th International Conference on Natural Food Hydrocolloids. 22-23 October. Mashhad

Sheikholeslami, S., **Karimi, M.** 2014. Effect of guar gum and ascorbic acid on rheological and baking properties of composite bread (Wheat-barley). 1th International Conference on Natural Food Hydrocolloids. 22-23 October. Mashhad

کنفرانس‌های خارجی:

Naghipour, F., **Karimi, M.**, Sahraiyani, B., Sheikholeslami, Z., Functional effects of different humectants on dough rheology. International conference of agricultural engineering. 8-12 Jul., 2012. Spain.

Sahraiyani, B., Naghipour, F., Habibi Najafi., M. B., **Karimi, M.** 2012. Production of eggless cake. International conference of agricultural Engineering (CIGR). Spain. Valencia

Haddad Khodaparast, M. H., Bolourian, S., Khadang Nikfarjam, M., **Karimi, M.** 2006. Investigation on the effects of date pit on functional and organoleptic properties of Iranian flat bread (Lavash). Proceedings of the international conference on Innovations in Food and Bioprocess Technologies. Thailand. Pathumthani

Bolourian, S., Afshary, M., Hosseini, F., **Karimi, M.** 2008. Evaluation of chemical characteristics and nutritional values of date seed. 4th Global Summit in Medicinal & Aromatic Plants. Malaysia. Sarawak

پروژه‌های تحقیقاتی:

پروژه‌های تحقیقاتی اجرا شده:

- ارزیابی و بهینه‌سازی تولید نان نیمه حجیم جهت معرفی به عنوان نان غالب در کشور. (همکار طرح) سال 1383 تا 1385.
- بررسی امکان تولید نان لواش با استفاده از مخلوط آرد گندم و سیب‌زمینی. (همکار طرح) سال 1387 تا 1391.
- انتخاب و متناسب کردن روش‌های سریع ارزیابی کیفیت گندم و آرد برای نان مسطح جهت تسریع در تشخیص کیفیت. (همکار طرح). از سال 1377 تا 1381.
- کاهش ضایعات محصولات کشاورزی (باغی، زراعی و سبزی و صیفی) در مراحل پس از برداشت. (همکار طرح). از سال 1385 تا 1386.
- طراحی و ساخت پهن کن خمیر نان ماشینی. (مجری) سال 87-89.
- کاهش ضایعات محصولات کشاورزی (باغی، زراعی و سبزی و صیفی) در مراحل پس از برداشت. (مجری طرح) از سال 1386 تا 1387
- ارائه فرمولاسیون و اصلاح فرآیند به منظور تولید نان با ماندگاری حداقل یک ماه. (همکار طرح) از سال 1388 تا 1390.
- ارزیابی کیفیت آردهای گندم موجود و ارائه راهکارهای تنظیم و یکسان‌سازی کیفیت به منظور تولید نان با ماندگاری بالا. (مجری طرح خاص) از سال 1387 تا 1389
- افزایش ماندگاری نان بر اساس فرمولاسیون، روش تهیه، بسته‌بندی و نگهداری. (مجری طرح خاص) از سال 1387 تا 1389
- بررسی انواع افزودنی‌ها و بهینه‌سازی سطوح مصرف و مؤثر آن‌ها در افزایش ماندگاری نان. (مجری طرح) از سال 1387 تا 1389
- بررسی امکان تولید نان بربری با استفاده از مخلوط آرد گندم و سیب‌زمینی. (مجری طرح) از سال 1387 تا 1389
- بررسی تأثیر استفاده از لفاف‌های مختلف بسته‌بندی در افزایش ماندگاری نان. (همکار طرح خاص) از سال 1386 تا 1389
- بهبود دهنده‌های نان به منظور کاهش ضایعات و افزایش ماندگاری. (مجری طرح) از سال 1388 تا 1390
- تعیین مقادیر استفاده از امولسیفایرها جهت تقویت ترکیب‌پذیری گلوتن با نشاسته در تهیه خمیر. (مجری طرح) از سال 1387 تا 1389.
- بررسی امکان تولید نان با استفاده از مخلوط آرد گندم و سیب‌زمینی. (همکار طرح) از سال 1387 تا 1389.
- ارزیابی و بهینه‌سازی شرایط تخمیر مناسب جهت افزایش ماندگاری نان. (مجری طرح خاص) از سال 1387 تا 1389.
- بررسی تجهیزات موجود نانوائی و بهینه‌سازی آن‌ها به منظور تهیه نان‌های غنی شده. (مجری طرح خاص) از سال 1388 تا 1390.
- مقایسه اثر تخمیر مایع، اسفنجی و خمیر ترش بر ماندگاری نان مسطح و رنگ‌سنجی با استفاده از تکنیک پردازش تصویر. (مجری طرح خاص) از سال 1390 تا 1392.
- تأثیر استفاده از خمیرترش حاوی جوانه گندم بر کیفیت و ماندگاری نان بربری. (مجری طرح خاص) از سال 1390 تا 1392.

بررسی امکان تهیه کیک بدون گلوتن ترکیبی (برنج-ذرت) با استفاده از صمغ‌ها. (مجری طرح خاص) از سال 1390 تا 1392.
بررسی اثر امولسیفایر داتم و آنزیم‌های لیپاز و آلفا آمیلاز بر کیفیت و ماندگاری دونات منجمد. (مجری طرح خاص) از سال 1390 تا 1392.

تعیین فرمولاسیون و نحوه تهیه خمیرترش برای تولید نان‌های سیوس‌دار. (مجری طرح خاص) از سال 1387 تا 1389.
تعیین مفادیر استفاده و نحوه بکارگیری ویتامین‌های B و C به منظور بهبود خواص کیفی و کمی نان. (همکار طرح) از سال 1387 تا 1389.

استفاده از روش‌های مختلف بسته‌بندی جهت نگهداری طولانی مدت نان. (همکار طرح خاص) از سال 1387 تا 1389
بکار گیری مواد زاید کشاورزی برای تولید قارچ , آنزیم و خوراک دام. (همکار طرح) سال 1372-1374.
ارزیابی و بهینه سازی تولید نان یمه حجیم جهت معرفی به عنوان نان غالب در کشور. (همکار طرح) سال 1375-77.
تدوین استاندارد در کنترل بسته بندیهای متداول در صنایع غذایی و تأثیر آن در بازارهای جهانی. 1375.

تدوین استاندارد میوه ها-خربزه - نگهداری سرد و ترابری. سال 1384.

تدوین استاندارد بادیان-ویژگیها و روشهای آزمون. سال 1384.

پروژه‌های تحقیقاتی در حال اجرا:

بررسی و مقایسه اثر خمیرترش و بهبوددهنده مرکب از آنزیم ها و امولسیفایرها بر خصوصیات کیفی نان پیتا.

تالیف کتاب:

سید علی مرتضوی، **مهدی کریمی**، رسول کدخدایی، سعید رحیمی یزدی. 1376. بیوتکنولوژی، میکروبیولوژی صنعتی. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد، شماره 207334 ص.

مسکوک، ع.، طباطبایی، ف.، **کریمی**، م.، محبی، م.، بلندی، م. 1389. **صنایع غذایی نوین**. انتشارات سخن گستر. (تالیف).

شادی بلوریان، فرشته حسینی، محمد رحیمی‌زاده، بی بی صدیقه فضل‌ی بزاز، **مهدی کریمی**، مسعود نجف نجفی. 1390. رنگ‌های خوراکی طبیعی. انتشارات جهاد دانشگاهی مشهد. (تالیف).

نشریات فنی و ترویجی:

امیر پورفرزاد، **مهدی کریمی**. 1388. تأثیر تکنولوژی هاردل بر کیفیت و ماندگاری نان بربری. مجله الکترونیک فرآوری و نگهداری مواد غذایی

احمد فهیم ادیب اصل **مهدی کریمی**. 1389. بررسی اثر اختلاط آرد جو بدون پوشینه با آرد گندم بر خصوصیات حسی و تغذیه‌ای نان بربری. مجله علمی و پژوهشی علوم و فناوری غذایی. پاییز.

خسروی، کریمی، 1390. بررسی تأثیر کیفیت خمیر ترش بر سفتی و خصوصیات ارگانولپتیک نان بربری. مجله فرآوری و تولید مواد غذایی. تابستان

راهنمایی و مشاوره پایان نامه:

رفیعی، س. 1386. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. بررسی و مقایسه تأثیر افزودنی‌ها بر خواص رئولوژیکی خمیر و خصوصیات نان بربری (مشاور). آزاد سبزوار.

رحیمی، ن. 1386. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. بررسی و مقایسه تأثیر اسیدهای آلی و خمیر ترش بر خواص رئولوژیکی خمیر و خصوصیات نان بربری. (مشاور). دانشگاه آزاد سبزوار.

رحیمی، ن. 1386. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. بررسی و مقایسه تأثیر اسیدهای آلی و خمیر ترش بر خواص رئولوژیکی خمیر و خصوصیات نان بربری. (مشاور). دانشگاه آزاد سبزوار.

غیور اصلی، م. ع. 1387. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. بررسی و بهینه‌سازی سطوح مخالف افزودنی‌ها در راستای افزایش کیفیت نان اشترودل (مشاور). دانشگاه فردوسی مشهد.

خندنگ نیک فرجام، م. 1388. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. بررسی اثر فیبری و خمیر ترش بر خصوصیات نان‌های مختلف. (مشاور). دانشگاه آزاد سبزوار.

پورفرزاد، ا. 1389. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. تولید و بهینه‌سازی ژل امولسیفایر برای بهبود خواص رئولوژیکی خمیر، کیفیت و ماندگاری نان بربری غنی شده با آرد سویا (راهنما). دانشگاه فردوسی مشهد.

رضوی زادگان جهرمی، س. ج. 1389. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. مدلینگ و بهینه‌سازی مراحل تولید نان بربری غنی شده با سویا و بررسی تأثیر آن بر خصوصیات کیفی، رئولوژیکی و ماندگاری (راهنما). دانشگاه فردوسی مشهد.

نوری، ب. 1386. پایان نامه کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی. غنی‌سازی کیک با آرد سویا (مشاور). آزاد سبزوار.

فهیم اصل ادیب، ا. 1389. بررسی اثر افزودن آرد جو بدون پوشینه بر خواص کیفی تغذیه‌ای نان مسطح. (راهنما). دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.

جهانبانی، ر. 1390. تأثیر استفاده از فروکتوالیگوساکارید بر خصوصیات کیفی تعدادی از نوشیدنی میوه‌ها. (مشاور). دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.

پاکباطن، س. 1390. مقایسه اثر امولسیون‌سازی به روش فیزیکی (امواج اولتراسونیک) و شیمیایی (استفاده از E471) و توام بر بهبود کیفیت کیک روغنی. (راهنما). دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.

پورحاجی، ف. 1390. بررسی تأثیر خواص آنتی‌اکسیدان چای سبز بر خواص کیفی دونات سرخ شده. (راهنما). دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.

کیهانی، و. 1390. بررسی و مقایسه عملکرد عصاره چوبک با امولسیفایرهای معمول بر بهبود کیفیت کیک روغنی. (راهنما). دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.

صحرائیان، ب. 1391. بررسی امکان تولید نان بدون گلوتن با استفاده از سورگوم، پودر پنیر، صمغ‌های گوار، کربوکسی متیل سلولز و بالنگو شیرازی. (راهنما). دانشگاه فردوسی مشهد.

نقی پور، ف. 1391. بررسی امکان تولید کیک بدون گلوتن با استفاده از سورگوم، شیر سویا و صمغ‌های گوار و گرانتان. (راهنما). دانشگاه فردوسی مشهد.

موحدیان، ع. 1391. استفاده از مخلوط آرد گندم و سیب‌زمینی در تهیه نان لواش. (مشاور). دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.

دهقان تنها، ل. 1391. بررسی اثر آنزیم لیپاز و امولسیفایرهای DATEM و GMS بر کیفیت و ماندگاری دونات روغنی منجمد. (راهنما). دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرک قدس.

فنجی، م. 1391. تعیین نوع و ترکیب مناسب امولسیفایرها در بهبود کیفیت و ماندگاری کیک. (مشاور). دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.

پهلوان، آ. 1392. ارزیابی همبستگی میان خصوصیات فیزیکوشیمیایی آرد گندم با ویژگی‌های کیفی برخی از انواع نان‌های سنتی جهت ارائه روش‌های سریع تطبیق کیفیت آرد و نان. (مشاور). دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.

جوهری، س. 1392. بررسی اثر کاربرد لیپاز و امولسیفایرهای منوگلیسرید و سدیم استئاروئیل لاکتیلات بر ویژگی‌های کیفی و فیزیکوشیمیایی کیک اسفنجی. (مشاور). دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.

نادری، م. 1391. بررسی اثر کاربرد لیپاز و امولسیفایرهای منوگلیسرید و سدیم استئاروئیل لاکتیلات (SSL) بر ویژگی‌های کیفی و فیزیکوشیمیایی کیک روغنی. (راهنما). دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.

پاوست راد، س. 1391. بررسی امکان افزایش ماندگاری و کیفیت نان بربری با استفاده از خمیر ترش جوانه گندم. (مشاور). دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.

رنجبر ترشیزی، م. 1391. بررسی اثر اسید آسکوربیک، گلیسرول و داتم بر ویژگی‌های کیفی ساختار و خمیر و نان منجمد. (راهنما). دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.

عضویت در مجامع علمی:

عضو ستاد استانی الگوی کشت از سال 1391 تا کنون

عضو کمیسیون حق التحقیق سازمان جهاد کشاورزی خراسان رضوی 1387

عضو کارگروه پدافند غیر عامل در بخش کشاورزی و منابع طبیعی از سال 1392 تا کنون

عضو کارگروه تخصصی خشکسالی، سرمازدگی و مخاطرات کشاورزی از سال 1391 تا کنون

عضو کمیته تنظیم بازار محصولات کشاورزی از سال 1391 تا کنون

عضو اصلی کمیته هماهنگی سایت‌های الگویی جامع تولیدی - ترویجی استان از سال 1392 تا کنون

عضو ستاد راهبردی و نظارت کشاورزی مقاومتی از سال 1392 تا کنون

تشیقات:

لوح و جوایز مقاله برتر روز جهانی غذا از وزارت کشاورزی - 1375

2- مدال برنز فائو- از سازمان خواربار جهانی FAO روز جهانی غذا 1375

3- محقق نمونه کشور از سوی وزارت کشاورزی- 1378

4- مهندس برتر در بین سازمان های نظام مهندسی استانهای خراسان- 1386

7- محقق نمونه سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی - 1389

8- محقق نمونه موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی - 1389

- 9- رئیس بخش نمونه بخش تحقیقات فنی ومهندسی -1390
- 10- لوح تقدیررئیس مرکز تحقیقات نمونه توسط معاون محترم وزیر رئیس سازمان تحقیقات – 1391
- 11- لوح تقدیر کانون برتر دانش وصنعت توسط معاونت علمی وفناوری رئیس جمهوری-1391
- 12- لوح تقدیر رئیس مرکز تحقیقات نمونه توسط معاون محترم وزیر ورئیس سازمان تحقیقات – 1392
- 13- لوح تقدیر تجاری سازی تحقیقات وایجاد اشتغال وثروت توسط معاون محترم وزیر و رئیس سازمان تحقیقات-1393
- 14-دریافت لوح تقدیر پژوهشگر برتر در سال 1389
- 15-دریافت لوح تقدیر مشاور شهرک فناوری صنایع غذایی و بیوتکنولوژی شمال شرق کشور در سال 1389
- 16-دریافت لوح تقدیر عضو شورای فناوری مرکز رشد کشاورزی و منابع طبیعی و صنایع غذایی و کسب مرکز رشد برتر کشور در سال 1390
- 17-دریافت لوح تقدیر عضو شورای علمی گروه پژوهشی افزودنی‌های مواد غذایی جهاد دانشگاه مشهد
- 18-دریافت لوح تقدیر برگزاری و هدایت علمی همایش با عنوان "امنیت غذایی و حفظ سلامت در مقابل تغییرات آب و هوایی"
- 19-دریافت لوح تقدیر استفاده بالقوه از ظرفیت‌های علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی
- 20-دریافت لوح تقدیر مشاور شهرک فناوری صنایع غذایی و بیوتکنولوژی شمال شرق کشور در سال 1392
- 21-دریافت لوح تقدیر دستیابی به دانش فنی افزایش ماندگاری نان با استفاده از افزودنی‌های مناسب
- 22-دریافت لوح تقدیر تجلیل در همایش بزرگ داشت روز مهندسی و یادواره شهدای مهندس
- 23-دریافت لوح تقدیر مقاله برتر نخستین همایش فراملی بهینه‌سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی با عنوان "مقایسه اثر دو هموکتانت پلی سوربات 60 و سوربیتول بر کیفیت و ماندگاری نان بربری"
- 24-دریافت لوح تقدیر مقاله برتر نخستین همایش ملی شیمی سبز با عنوان "بهبود فرآیند عصاره‌گیری از گیاه چوبک با امواج فراصوت"
- 25-دریافت لوح تقدیر برگزاری مراسم گرامیداشت هفته پژوهش و فناوری سال 1391
- 26-دریافت لوح تقدیر به عنوان یکی از مدیران تلاشگر سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی
- 27-دریافت لوح تقدیرتقدیر بعنوان رئیس بخش برتر در بین تمام بخش‌های تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی
- 28-کسب رتبه اول جشنواره فردوسی با ارائه طرح با عنوان "بهینه‌سازی فرآیند تولید نان نیمه حجیم به عنوان نان غالب کشور" 1386
- 29-کسب رتبه اول جشنواره نوآوری، شکوفایی، پژوهش و فناوری. 1387
- 30-کسب رتبه اول جشنواره پژوهش و فناوری. 1389.
- 31-کسب رتبه اول هفتمین جشنواره ملی فن‌آفرینی شیخ بهایی در بخش طراحان کسب و کار با ارائه طرح با عنوان "بهبود مواد غذایی. 1390.
- 32-کسب رتبه اول دومین جشنواره و نمایشگاه ملی علم تا عمل: نوآوری و تجاری‌سازی در عرصه ملی با ارائه طرح با عنوان "تولید بهبود دهنده‌های نان و فرآورده‌های آردبر. 1390.
- 33-کسب رتبه اول دبیر و عضو شورای راهبردی کانون هماهنگی دانش و صنعت نان‌های صنعتی بعنوان کانون برتر . 1391.

سایر موارد:

تولید دانش فنی / اختراع:

شیخ‌الاسلامی، ز.، **کریمی، م.**، قیافه داودی، م. 1392. فرمولاسیون، تولید بهبود دهنده آرد گندم‌های سن‌زده. سازمان پژوهش‌های علم و صنعتی ایران. (همکار طرح)

کریمی، م.، قیافه داودی، م.، شیخ‌الاسلامی، ز.، نقی‌پور، ف.، صحرائیان، ب. 1391. افزایش ماندگاری نان با استفاده از افزودنی‌های مناسب. رئیس سازمان تحقیقات آموزش و ترویج کشاورزی (مجری طرح)

قیافه داودی، م.، **کریمی، م.** 1388. فرمولاسیون تولید نان لواش با مخلوط آردهای گندم و سیب‌زمینی" به شماره 62560

کریمی، م. قیافه داودی، م. 1388. ثبت اختراع "فرآیند تهیه کرم ماندگاری شیرینی و کیک" به شماره 69256

قیافه داودی، م.، **کریمی، م.** نقی‌پور، ف.، صحرائیان، ب. 1389. ثبت اختراع "فرآیند تهیه نوشیدنی فندق" به شماره 69256

قیافه داودی، م.، **کریمی، م.** صحرائیان، ب.، نقی‌پور، ف. 1390. ثبت اختراع "فرآیند تهیه اسنک حاوی جوانه گندم" به شماره 73083

پورفرزاد، ا.، **کریمی، م.**، حداد خداپرست، م. ح. 1390. ثبت اختراع "فرآیند تولید ژل بهبود دهنده نان بربری" به شماره 70277

قیافه داودی، م.، **کریمی، م.** صحرائیان، ب.، نقی‌پور، ف. 1392. ثبت اختراع "فرآیند تولید نوشیدنی پسته" به شماره 69257

قیافه داودی، م.، **کریمی، م.** نقی‌پور، ف.، صحرائیان، ب. 1390. ثبت اختراع "فرآیند تهیه نوشیدنی چغندر قرمز (لبویی)" به شماره 73958

قیافه داودی، م.، **کریمی، م.** نقی‌پور، ف.، صحرائیان، ب. 1392. ثبت اختراع "فرآیند تولید نوشیدنی گردو" به شماره 69258