

رزومه تحقیقاتی و آموزشی مهدی قیافه داودی



سوابق تحصیلی:

- لیسانس، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، 1372
- فوق لیسانس، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، 1375
- دکتری، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه میسور هندوستان، 1385

سوابق شغلی:

- عضو هیات علمی دانشگاه آزاد 1374-1378
- محقق و دانشجوی دکتری در انستیتو تحقیقات غذایی هندوستان 1378-1383
- سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی از 1384 تا حال

سوابق اجرایی:

- عضو کارگروه فنی صنایع تبدیلی و تکمیلی جهاد کشاورزی استان خراسان رضوی و شرکت در جلسات ستاد فنی صنایع و توسعه روستایی
- مشاور تحقیقاتی کارخانجات صنایع غذایی از سال 1384 تاکنون
- عضو کمیسیون‌های مختلف در سازمان ترویج، آموزش و تحقیقات کشاورزی
- تدریس در دوره های علمی و کاربردی و مدیریت کشاورزی و صنایع غذایی
- تدریس در دوره های مرکز آموزش کارکنان سازمان جهاد کشاورزی خراسان
- عضو هیات علمی پاره وقت دانشگاه آزاد اسلامی واحدهای قوچان و سبزوار
- عضو کارگروه بهبود کیفیت نان در استان خراسان رضوی
- عضو کارگروه درآمد زایی موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی
- مسئول کمیته کاهش ضایعات میوه جات دانه دار و هسته دار در برنامه راهبردی کاهش ضایعات سازمان ترویج، آموزش و تحقیقات کشاورزی
- عضو شورای راهبردی کانون نان‌های صنعتی کشور
- رئیس بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی خراسان رضوی
- مشاور فنی در آستان قدس رضوی

سوابق تدریس

20 سال سابق تدریس (از سال 1375) در دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، سبزوار و علوم و تحقیقات، دانشگاه فردوسی مشهد، موسسه علمی و کاربردی جهاد کشاورزی و موسسات تخصصی صنایع غذایی در مقاطع کاردانی، کارشناسی و کارشناسی ارشد و دوره های کوتاه مدت تخصصی ویژه متخصصین و کارشناسان صنایع

دروس: سردخانه و انبار، تجزیه مواد غذایی، بسته بندی مواد غذایی، تکنولوژی خشکبار، صنایع محصولات سنتی، بیوشیمی مواد غذایی، زبان تخصصی صنایع غذایی، شیمی صنایع غلات، شیمی مواد غذایی، طراحی کارخانه جات صنایع غذایی، شناخت مواد اولیه نان، عملیات تولید نان و کنترل کیفیت، اصول نگهداری مواد غذایی، فناوری‌های نوین صنایع غذایی

مقاله های چاپ شده در مجلات انگلیسی

1. Baraee Nejad, M.R., Ahmadzadeh Ghavidel, R. and Ghiafeh Davoodi, M. 2015. Application of dehydro freezing to increase the shelf life of tomato slices. *Advances in Food Sciences*. 4(37): 163.168.

2. Sadeghi, Z., Ahmadzadeh Ghavidel, R. and Ghiafeh Davoodi, M. 2015. Effect of Guar Gum, Vanilla and Emulsifier (E471) on Physicochemical and Sensory Properties of Drinking Yoghurt Powder. *Int. J. Rev. Life. Sci.* 5(2): 1428-1433
3. Ghaifeh Davoodi, M. and Nikkhah, Sh. 2014. Effect of ethyl oleate pretreatment and packaging on rheological and sensory properties of stored dried mulberry. *International Journal of Biosciences.* 5(12): 276-280.
4. Ghaifeh Davoodi, M., Ahmadzadeh Ghavidel, R., Ghand Toosi, F. and Fahim Adib Asl, A. 2014. Effect of Processing and Concentration method on physicochemical and sensory characteristic of jujube. *International Journal of Biosciences.* 4(7): 59-63.
5. Ghaifeh Davoodi, M. And Hematian Sourki, A. 2014. Influence of environmental condition on permeability of low density polyethylene/clay nano composites used in bread packaging. *International Journal of Biosciences (IJB).* 7: 12-15.
6. Ahmadzadeh Ghavidel, R., Karimi, M., Ghiafeh Davoodi, M., Jahanbani, R. and Fahim Adib Asl, A. 2014. Effect of fructooligosaccharide fortification on quality characteristic of some fruit juice beverages (apple & orange juice). *International Journal of Farming and Allied Science.* 3(2): 141-146.
7. Razavizadegan Jahromi, S.H., Tabatabaiee Yazdi, F., Karimi, M., Mortazavi, S.A., Ghiafeh Davoodi, M., Pourfarzad, A. and Hematian Sourki, A. 2012. Application of glazing for bread quality improvement. *Food Bioprocess Technology.* 5(5): 2381-2391.
8. Karimi, M., Sahraiyani, B., Naghipour, F., Sheikholeslami, Z. and Ghiafeh Davood., M. 2013. Functional effects of different humectants on dough rheology and flat bread (Barbari) quality. *International Journal of Agriculture and Crop Science.* 5(11): 1209-1213.
9. Sahraiyani, B., Naghipour, F., Karimi, M. and Ghiafeh Davoodi, M. 2013. Evaluation of Lepidium Sativum seed and guar gum to improve dough rheology and quality parameters in composite rice-wheat bread. *Food Hydrocolloids.* 7(30): 698-703.
10. Ahmadzadeh Ghavidel, R., Ghiafeh Davoodi, M., Fahim Adib Asl, A. and Abbas, M. 2013. Evaluation of Application of Edible Films on Quality Improvement and Reducing Oil Uptake in Potato Strips. *International Journal of Agriculture and Crop Science.* 5(11): 716-722.
11. Ahmadzadeh Ghavidel, R., Ghiafeh Davoodi, M., Fahim Adib Asl, A., Tanoori, T. and Sheikholeslam, Z. 2013. Effect of Selected Edible Coatings to Extend Shelf life of Fresh cut Apples. *International Journal of Agriculture and Crop Science.* 6(16): 1171-1178.
12. Ahmadzadeh Ghavidel, R., Prakash, J. And Ghiafeh Davoodi, M. 2011. Assessment of enzymatic changes in some legume seeds during germination. *Agro Food Industry hi-tech.* 2(22): 45-47.
13. Porfarzad, A., Hadad Khodaparast, M.H., Karimi, M., Mortazavi, S.A., Ghiafeh Davoodi, M., Hematian Sourki, A. and Razavizadegan Jahromi, M. 2009. Effect of polyols on shelf life and quality of flat bread fortified with soy flour. *Journal of food Process Engineering.* 3(34): 1435-1448.
14. Ghiafeh Davoodi, M. 2007. Effect of pre treatments and dehydration methods on the quality characteristics and storage stability of tomato powder. *LWT- Food science and technology.* 42: 1833-1840.

1. قیافه داودی، م.، صحرائیان، ب.، نقی پور، ف.، کریمی، م. و شیخ الاسلامی، ز. 1393. بررسی اثر امولسیفایرهای داتم و سیترم و زمان تخمیر نهایی بر کاهش بیاتی و بهبود خواص فیزیکی نان بربری ترکیبی (گندم- سیبزمینی). فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. شماره 42، صفحات 81-93.
2. قیافه داودی، م.، صحرائیان، ب.، نقی پور، ف.، کریمی، م. و شیخ الاسلامی، ز. 1395. بررسی اثر همافزایی هموکتانتهای با امولسیفایرها بر خصوصیات تکنولوژیکی، تصویری و حسی نان نیمه حجیم. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. جلد 13، شماره 59، صفحات 75-84.
3. قیافه داودی، م.، نیکخواه، ش. و سید یعقوبی، الف. 1388. تأثیر استفاده از پیش تیمارهای فیزیکی و شیمیایی بر خصوصیات کیفی و حسی توت سفید خشک شده. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. شماره 3، صفحات 55-60.
4. قیافه داودی، م.، نیکخواه، ش. و سید یعقوبی، الف. 1389. بررسی تأثیر پیش تیمار با اتیل اولئات و نوع بسته بندی بر خصوصیات کیفی توت خشک شده در طی مدت نگهداری. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. سال 7، شماره 1، صفحات 51-59.
5. همتیان سورکی، ع.، طباطبایی یزدی، ف.، قیافه داودی، م. و مرتضوی، س.ع. 1390. بررسی کاربرد نانو کامپوزیت های پلی اتیلن سبک-خاک رس در افزایش کیفیت، ماندگاری و کاهش ضایعات نان مسطح (بربری). مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی. جلد 3، شماره 2، صفحات 51-60.
6. میرمجیدی هشتجین، ع. و قیافه داودی، م. 1388. بررسی اثر انبارداری سنتی و نگهداری سردخانه ای بر خواص کمی و کیفی ارقام پیاز ایرانی. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. شماره 3، صفحات 29-41.
7. همتیان سورکی، ع.، قیافه داودی، م.، طباطبایی یزدی، ف.، مرتضوی، س.ع.، کریمی، م.، رضوی زادگان جهرمی، س.ح. و پورفرزاد، م. 1391. بررسی تأثیر نوع بسته بندی و اتمسفر اصلاح شده بر ویژگی های نان بربری غنی شده با آرد کامل سویا. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. سال 9، شماره 36، صفحات 77-85.
8. کریمی فر، پ.، احمدزاده قویدل، ر. و قیافه داودی، م. 1391. بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی آلو فرآوری شده به روش ترکیبی خشک کردن و انجماد. نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی. جلد 4، شماره 2، صفحات 1-14.
9. رضوی زادگان جهرمی، س.ح.، طباطبایی یزدی، ف.، کریمی، م.، مرتضوی، س.ع.، قیافه داودی، م.، پورفرزاد، الف. و همتیان سورکی، ع. 1388. مقایسه و تأثیر استفاده از رومال های فرموله شده به منظور افزایش ماندگاری نان بربری. مجله الکترونیک فرآوری و نگهداری مواد غذایی. جلد 1، شماره 4، صفحات 43-63.
10. پورفرزاد، الف.، کریمی، م.، قیافه داودی، م.، همتیان سورکی، ع. و رضوی زادگان جهرمی، س.ح. 1388. تأثیر تکنولوژی هاردل بر کیفیت و ماندگاری نان بربری. مجله الکترونیک فرآوری و نگهداری مواد غذایی. جلد 1، شماره 2، صفحات 17-33.
11. نقی پور، ف.، کریمی، م.، حبیبی نجفی، م.ب.، حداد خداپرست، م.ح.، شیخ الاسلامی، ز.، قیافه داودی، م. و صحرائیان، ب. 1392. بررسی امکان تولید کیک بدون گلوتن با استفاده از آرد سورگوم و صمغ های گوار و گزانتان. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. جلد 10، شماره 41، صفحات 127-139.
12. صحرائیان، ب.، کریمی، م.، حبیبی نجفی، م.ب.، حداد خداپرست، م.ح.، قیافه داودی، م.، شیخ الاسلامی، ز. و نقی پور، ف. 1393. بررسی تأثیر صمغ بومی بالنگو شیرازی بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی نان بربری نیمه حجیم بدون گلوتن سورگوم. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. جلد 11، شماره 42، صفحات 129-139.
13. صحرائیان، ب.، مظاهری نهرانی، م.، نقی پور، ف.، قیافه داودی، م. و سلیمانی، م. 1392. بررسی تأثیر اختلاط آرد گندم با سبوس برنج و آرد سویا بر خواص فیزیکوشیمیایی و حسی نان باگت. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. جلد 8، شماره 3، صفحات 229-240.
14. نقی پور، ف.، صحرائیان، ب.، قیافه داودی، م.، کریمی، م. و شیخ الاسلامی، ز. 1392. مقایسه اثر زمان تخمیر اولیه، میانی و نهایی بر ویژگی های کمی و کیفی نان بربری. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. جلد 10، شماره 40، صفحات 47-55.
15. هجرانی، ت.، شیخ الاسلامی، ز.، مرتضوی، س.ع. و قیافه داودی، م. 1393. بررسی تأثیر صمغ گوار و آنزیم لیپاز بر ویژگی های رئولوژیکی و کیفیت پخت کامل نان بربری نیمه منجمد. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. جلد 11، شماره 45، صفحات 109-99.

16. فهیم ادیب اصل، الف، عطاء صالحی، الف، شیخ الاسلامی، ز، کریمی، م، قیافه داودی، م، و موسوی، ط.س. 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. شماره 2، جلد 2، صفحات 9-2.
17. احمدزاده قویدل، ر، قیافه داودی، م، تنوری، ط، و شیخ الاسلامی، ز. 1391. بررسی اثر چهار پوشش خوراکی ایزوله پروتئین سویا، کنسانتره پروتئین آب پنیر، کاراگینان و آلژینات در افزایش ماندگاری ورقه‌های گلابی. مجله علمی و پژوهشی علوم و فناوری غذایی، جلد 4، شماره 3، صفحات 47-54.
18. هجرانی، ت، شیخ الاسلامی، ز، مرتضوی، س.ع. و قیافه داودی، م. 1393. اثر ترکیبی آنزیم‌های آمیلاز و لیپاز بر بهبود خصوصیات کیفی، رئولوژی و حسی نان بربری نیم‌پز منجمد. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، جلد 9، شماره 3، صفحات 53-63.
19. هجرانی، ت، مرتضوی، س.ع، شیخ الاسلامی، ز، کریمی، م، قیافه داودی، م، و رنجبر ترشیزی، م. اثر صمغ گوار و آنزیم آمیلاز بر بهبود کیفیت نان بربری نیم‌پز منجمد. 1394. نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران. جلد 11، شماره 5، صفحات 520-508.
20. احمدزاده قویدل، ر، قیافه داودی، م، عسکری، ه. و فهیم ادیب اصل، الف. 1395. بررسی تأثیر افزودن صمغ کاراگینان بر خصوصیات کیفی نوشیدنی گردو. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. جلد 13، شماره 57، صفحات 45-54.
21. کریمی، م، شیخ الاسلامی، ز، نقی‌پور، ف، صحرائیان، ب. و قیافه داودی، م. 1393. طراحی، ساخت و ارزیابی دستگاه تقسیم‌کن و چانه‌کن ویژه خمیرهای نان ایرانی. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. جلد 11، شماره 43، صفحات 147-157.
22. هجرانی، ت، شیخ الاسلامی، ز، مرتضوی، س.ع. و قیافه داودی، م. 1393. بررسی تأثیر صمغ گوار و آنزیم لیپاز بر ویژگی‌های رئولوژیکی و کیفیت پخت کامل نان بربری نیم‌پز منجمد. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. جلد 11، شماره 45، صفحات 109-99.
23. احمدزاده قویدل، ر، قیافه داودی، م، کریمی، م، و دهقان منشادی، م. 1393. تأثیر افزودن جوانه گندم فرآوری شده به روش برشته کردن و بخار دادن بر خصوصیات کمی و کیفی کیک روغنی. فصلنامه علوم و فناوری غذایی، شماره 6، جلد 3، صفحات 59-65.
24. قیافه داودی، م، صحرائیان، ب، نقی‌پور، ف، کریمی، م، و شیخ الاسلامی، ز. 1396. بررسی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و عملکردی اسنک غیر اکسترودی حاوی جوانه گندم تثبیت شده با بخار آب اشباع. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. جلد 14، شماره 62، صفحات 115-122.
25. زارعی، ع. و قیافه داودی، م. 1395. بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی، تصویری، بافتی و حسی سس مایونز کم چرب حاوی آرد کامل دانه خربزه. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. جلد 13، شماره 61، صفحات 176-184.
26. اسدی، ج. و قیافه داودی، م. 1396. استفاده از فناوری خشک کردن و انجماد (دهیدروفروژن) در افزایش ماندگاری برگه‌های چغندرقرمز. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. جلد 14، شماره 63، صفحات 171-178.
27. هادیان، م. و قیافه داودی، م. 1395. بررسی استفاده از آرد ذرت و سیب زمینی و صمغ گوار بر خصوصیات کیفی و کمی نان حجیم. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. در نوبت چاپ.
28. طالبی، ه. و قیافه داودی، م. 1395. بهبود خصوصیات فیزیکوشیمیایی، بافتی و حسی کیک اسفنجی بدون گلوتن با استفاده از امواج فراصوت و پروتئین ایزوله سویا. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. در نوبت چاپ.

کنفرانس های داخلی

1. قیافه داودی، م و میرمجیدی، ع. 1386. Effect of different cold storage conditions and packaging materials on extension of tomato shelf life. هفدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. 23-24 آبان ماه. ارومیه.
2. قیافه داودی، م. 1387. افزایش ماندگاری گوجه فرنگی در انبارهای کنترل اتمسفر. اولین کنگره ملی فناوری تولید و فرآوری گوجه فرنگی. 23-24 بهمن ماه. مشهد.
3. ادیب منش، ع.، دانش، ن.م.، قیافه داودی، م. و کریمی، م. 1388. کاربرد افزودنی های مختلف در افزایش ماندگاری نان مصرفی در تغذیه نیروهای نظامی. دومین همایش سراسری آینده پژوهشی رزمنده ایرانی. 23-24 آذرماه. تهران.
4. صحرائیان، ب.، نقی پور، ف.، کریمی، م. و قیافه داودی، م. 1390. کاهش ضایعات و بهبود کیفیت نان ترکیبی با ارزیابی دما و زمان پخت. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. 1-3 آذر ماه. تهران.
5. قیافه داودی، م.، صحرائیان، ب.، نقی پور، ف. و کریمی، م. 1390. اثر زمان تخمیر نهایی بر کیفیت نان بربری در حضور امولسیفایر سدیم استئاروئیل 2-لاکتیلات. نخستین همایش فراملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. 20-21 اردیبهشت ماه. گرگان.
6. قیافه داودی، م.، احمدزاده قویدل، ر.، کریمی، م. و دهقان منشادی، م. 1390. بررسی استفاده از جوانه گندم تثبیت شده با حرارت به عنوان افزودنی عملگرا در کیک روغنی. همایش ملی صنایع غذایی (فن آوری نوین، کنترل کیفیت و بسته بندی مواد غذایی). 9-10 اسفند ماه. قوچان.
7. قیافه داودی، م.، صحرائیان، ب.، نقی پور، ف.، کریمی، م. و شیخ الاسلامی، ز. 1390. بررسی امکان تولید نان لواش با استفاده از مخلوط آرد گندم و سیب زمینی. همایش ملی صنایع غذایی (فن آوری نوین، کنترل کیفیت و بسته بندی مواد غذایی). 9-10 اسفند ماه. قوچان.
8. قیافه داودی، م.، نقی پور، ف.، صحرائیان، ب.، کریمی، م. و شیخ الاسلامی، ز. 1390. تعیین مقادیر استفاده و نحوه بکارگیری ویتامین های B و C به منظور بهبود خواص کیفی و کمی نان. همایش ملی صنایع غذایی (فن آوری نوین، کنترل کیفیت و بسته بندی مواد غذایی). 9-10 اسفند ماه. قوچان.
9. کریمی، م.، نقی پور، 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. کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی مواد غذایی (از مزرعه تا سفره). 30 بهمن ماه. تهران.
10. کریمی، م.، صحرائیان، ب.، نقی پور، ف.، قیافه داودی، م.، شیخ الاسلامی، ز. 1391. کاهش ضایعات و افزایش ماندگاری نان از طریق بررسی ویژگی های کیفی آرد. همایش ملی پژوهش های راهبردی کشاورزی ایران. 22 تیر ماه. ناکستان.
11. نجفی، و.، قیافه داودی، م. و احمدزاده قویدل، ر. 1391. بررسی خصوصیات کیفی نوشیدنی آلورا پری بیوتیک حاوی فروکتوالیگوساکارید. سومین همایش ملی علوم کشاورزی و صنایع غذایی. 16 آذر ماه. فسا.
12. نجفی، و.، قیافه داودی، م. و احمدزاده قویدل، ر. 1391. روش های تولید میکروبی فروکتو الیگوساکارید. سومین همایش ملی علوم کشاورزی و صنایع غذایی. 16 آذر ماه. فسا.
13. حاجی آقاجانی، ف.، قیافه داودی، م.، احمدزاده قویدل، ر. 1391. کاربرد پردازش تصویر در رنگ سنجی نوشیدنی پسته. همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا. 25 آبان ماه. شیراز.
14. رجایی، ف.، احمدزاده قویدل، ر.، قیافه داودی، م. و رجایی، ز. 1392. مقایسه ویژگی های حسی-فیزیکوشیمیایی دمنوش گیاهی عناب تولید شده به روش اسپری درآیننگ و آون. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. 7-9 آبان ماه. شیراز.
15. یحیی زاده طرقي، م.، صادقیان، ع.، مرتضوی، س.ع.، قیافه داودی، م.، الهامی راد، الف. ح.، محمدی، م. و پورفلاح، ز. 1392. مطالعه ای بر بهینه سازی فرمولاسیون و توسعه نوشیدنی مرکب سبزی - میوه بر پایه چغندر قرمز. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. 7-9 آبان ماه. شیراز.

16. برکچی تبریزی، ش.، عربشاهی دلویی، س. و قیافه داودی، م. 1392. فرمولاسیون و تهیه شکلات صبحانه از عناب و بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیای و حسی آن. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. 7-9 آبان ماه. شیراز.
 17. مقیسه، ن.، احمدزاده قویدل، ر.، قیافه داودی، م. و بمی، ف. 1392. بررسی تغییرات pH، اسیدیته و خاکستر در گوجه‌فرنگی گیلاسی در شرایط Map. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. 7-9 آبان ماه. شیراز.
 18. رجایی، ف.، احمدزاده قویدل، ر. و قیافه داودی، م. 1392. ارزیابی اثر آنتی‌کیک‌های سیلیکون دی‌اکساید و مالتو دکسترین در فرمولاسیون دمنوش گیاهی عناب. نخستین همایش ملی کاربرد گیاهان دارویی در سبک زندگی و طب سنتی. 6 آذر ماه. تربت حیدریه.
 19. قیافه داودی، م.، احمدزاده قویدل، ر. و مرادپور، ح. 1392. بررسی اثر فرآیند دهیدروفروژن اسمزی بر حفظ کیفیت بافت برش‌های خربزه. نخستین همایش ملی کاربرد گیاهان دارویی در سبک زندگی و طب سنتی. 6 آذر ماه. تربت حیدریه.
 20. قیافه داودی، م.، احمدزاده قویدل، ر. و طاهری، س.م. 1392. بررسی اثر فرآیند دهیدروفروژن اسمزی بر حفظ کیفیت بافت برش‌های موز. نخستین همایش ملی کاربرد گیاهان دارویی در سبک زندگی و طب سنتی. 6 آذر ماه. تربت حیدریه.
 21. قناد طوسی، ف.، قیافه داودی، م. و احمدزاده قویدل، ر. 1392. بررسی فرمولاسیون و خواص فیزیکوشیمیایی کنسانتره عناب با استفاده از پودر عناب توسط میکروویو و آون. پدافند غیرعامل در بخش کشاورزی. 29 آذرماه. قشم.
 22. نقی‌پور، ف.، صحرائیان، ب. و قیافه داودی، م. 1393. بررسی اثر جنس لفاف بسته‌بندی، دما و رطوبت نسبی بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی نلن بدون گلوتن سورگوم. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. 8-9 شهریور ماه. گرگان.
 23. صحرائیان، ب.، نقی‌پور، ف.، مظاهری تهرانی، م. و قیافه داودی، م. 1393. تولید کیک کم کلسترول حاوی آرد سویا و جوانه گندم بعنوان یک میان وعده فراسودمند. اولین همایش ملی میان وعده‌های غذایی. 10-11 اردیبهشت ماه. مشهد.
 24. قیافه داودی، م.، احمدزاده قویدل، ر. و قربانزاده، ع. 1393. بررسی خصوصیات حسی یک نوشیدنی لبنی بر پایه شیر خشک، پودر آب پنیر و کشک. اولین همایش ملی میان وعده‌های غذایی. 10-11 اردیبهشت ماه. مشهد.
 25. زینب صادقی، مهدی قیافه داودی، ریحانه احمدزاده قویدل. 1393. بررسی تأثیر افزودن صمغ‌های گوار و ثعلب و امولسیفایر E471 بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی نوشیدنی پودری اسیدی. سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. 27-28 آبان ماه. قوچان.
 26. صیوری شکفته، م.ج.، احمدزاده قویدل، ر. و قیافه داودی، م. 1393. افزایش ماندگاری قارچ دکمه‌ای با استفاده از شستشوی با اسید اسکوربیک و پوشش‌دهی با پوشش‌های خوراکی. سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. 27-28 آبان ماه. قوچان.
 27. رسول برائی‌نژاد، م.، احمدزاده قویدل، ر. و قیافه داودی، م. 1393. استفاده از فناوری ترکیبی خشک کردن و انجماد بر روی خواص فیزیکوشیمیایی گوجه‌فرنگی. سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. 27-28 آبان ماه. قوچان.
 28. هجرانی، ت.، شیخ‌الاسلامی، ز.، مرتضوی، س.ع. و قیافه داودی، م. 1394. Independent and combination effect of guar, amylase and lipase on the quality and rheology properties of part baked frozen Barbari bread. بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. 20-21 آبان ماه. مشهد.
 29. اسدی، ج. و قیافه داودی، م. 1393. تأثیر فرآیند دهیدروفروژن بر تغییرات رنگ اسلایس چقدر قند. اولین کنگره سراسری فناوری‌های نوین ایران. 23 اسفند ماه. تهران.
 30. اسدی، ج. و قیافه داودی، م. 1393. بررسی تغییران اسیدیته، فعالیت آبی و خصوصیات بافتی اسلایس چقدر قند با استفاده از فرآیند دهیدروفروژن. اولین کنگره سراسری فناوری‌های نوین ایران. 23 اسفند ماه. تهران.
- ✓ بیش از 200 مورد مقالات علمی پژوهشی دیگر در کنفرانسهای داخلی (1384-1394)

1. Ghiafeh Davoodi, M., Ramtekeh, Rekhta, Ramana. 2007. Effect of parameters on drying and quality characteristics of fig fruits. 10th Asean Food Conference. Agu. 21-23 . Kulala Lumpur, Malaysia.
2. Ahmadzadeh Ghavidel, R. and Ghiafeh Davoodi, M. 2009. Effect of chemical pretreatments and dehydration methods on quality characteristics of tomato powder and its storage stability. World Academy of Science, Engineering Technology. June. 24. Paris, France.
3. Hematian Sourki, A., Tabatabaei Yazdi, F., Ghiafeh Davoodi, M., Mortazavie, S.A., Karimi, M., Razavizadegan Jahromi, S.H. and Pourfarzad, A. 2010. Staling and quality of Iranian flat bread stored at modified atmosphere in different packaging. World Academy of Science, Engineering and Technology. Sep. 28-30. Amsterdam, Netherland.
4. Sahraiyani, B., Naghipour, F., Habib Najafi, M.B., Karimi, M., Ghiafeh Davoodi, M., Haddad Khodaparast, M.H. 2012. Production of eggless cake. International Conference of Agricultural Engineering (CIGR). Jul. 11. Valencia, Spain.
5. Ahmadzadeh Ghavidel, R., Ghiafeh Davoodi, M. and Karimifar, P. 2012. Effect of different treatments on color and vitamin C retention in osmo dehydrofrozen plums. International Conference of Agricultural Engineering (CIGR). Jul. 11. Valencia, Spain.
6. Hejrani, T., Sheikholeslami, Z., Mortazavi, S.a. and Ghiafeh Davoodi, M. 2014. The physicochemical and rheological effects of part baked frozen bread with guar and xanthan gums. 1st International Conference on Natural Food Hydrocolloids. Nov. 22-23. Mashhad, Iran.
7. Ahmadzadeh Ghavidel, R., Dorani, F. and Ghiafeh Davoodi, M. 2015. Changes in Flat Bread Quality Characteristics With Incorporation of Soybean Flour and Basil Seed Gum. 7th International Conference on Chemical, Biological and Environmental Engineering. Sep. 14-15. Italy.
8. Sadeghi, z., Ahmadzadeh Ghavidel, R. and Ghiafeh Davoodi, M. 2015. Evaluation on the Effect of Guar Gum and E471 on Sensory Properties of Drinking Yoghurt Powder. 7th International Conference on Chemical, Biological and Environmental Engineering. Sep. 14-15. Italy.

بروزه‌های تحقیقاتی اجرا شده

1. بررسی علل ضایعات میوه جات و سبزی جات و ارائه راهکارهای لازم جهت کاهش ضایعات از تولید تا فرآوری و مصرف (سمت: مجری). 1385 تا 1386.
2. کاهش ضایعات محصولات کشاورزی (باغی، زراعی و سبزی و صیفی) در مراحل پس از برداشت (سمت: همکار). 1385 تا 1386.
3. تأثیر استفاده از پیش‌تیمارهای مختلف در خشک کردن توت سفید و فرمولاسیون فرآورده‌های جدید از آن (سمت: مجری). 1386 تا 1389.
4. ارائه فرمولاسیون و اصلاح فرآیند به منظور تولید نان با ماندگاری حداقل یک ماه (سمت: مجری). 1388 تا 1390.
5. ارزیابی کیفیت آردهای گندم موجود و ارائه راهکارهای تنظیم و یکسان‌سازی کیفیت به منظور تولید نان با ماندگاری بالا (سمت: همکار). 1387 تا 1389.
6. افزایش ماندگاری نان بر اساس فرمولاسیون، روش تهیه، بسته‌بندی و نگهداری (سمت: همکار). 1387 تا 1389.
7. بررسی امکان تولید نان بربری با استفاده از مخلوط آرد گندم و سیب‌زمینی (سمت: همکار). 1387 تا 1389.
8. بررسی انواع افزودنی‌ها و بهینه‌سازی سطوح مصرف و مؤثر آن‌ها در افزایش ماندگاری نان (سمت: همکار). 1387 تا 1389.
9. بررسی تأثیر استفاده از لفاف‌های مختلف بسته‌بندی در افزایش ماندگاری نان (سمت: مجری). 1386 تا 1389.
10. بررسی کاربرد کود در مزارع کشاورزی و ارائه راهکارهای اجرایی جهت کاهش اثرات سوء زیست محیطی (مطالعه مورد دشت مشهد: حدفاصل چناران-قوچان) (سمت: همکار). 1388 تا 1390.
11. تولید بهبود دهنده‌های نان به منظور کاهش ضایعات و افزایش ماندگاری (سمت: مجری). 1388 تا 1390.

12. ارزیابی و بهینه‌سازی شرایط تخمیر مناسب جهت افزایش ماندگاری نان (سمت: همکار). 1387 تا 1389.
13. بررسی امکان تولید نان با استفاده از مخلوط آرد گندم و سیب‌زمینی (سمت: مجری). 1387 تا 1390.
14. بررسی تجهیزات موجود نانوایی و بهینه‌سازی آنها به منظور تهیه نان‌های غنی شده (سمت: همکار). 1388 تا 1390.
15. بررسی سیستم‌های موجود پخت نان و بهینه‌سازی و انتخاب سیستم مناسب برای تولید نان با ماندگاری بالا (سمت: مجری). 1387 تا 1390.
16. تعیین مقادیر استفاده و نحوه بکارگیری ویتامین‌های ب و ث به منظور بهبود خواص کیفی و کمی نان (سمت: مجری). 1387 تا 1389.
17. استفاده از روش‌های مختلف بسته‌بندی جهت نگهداری طولانی مدت نان (سمت: مجری). 1387 تا 1389.
18. بررسی امکان تولید نان لواش با استفاده از مخلوط آرد گندم و سیب‌زمینی (سمت: مجری). 1387 تا 1392.
19. بررسی تأثیر شرایط مختلف برداشت بر ضایعات گوجه فرنگی (سمت: همکار). 1389 تا 1392.
20. تأثیر افزودن جوانه گندم بر خواص کیفی و ماندگاری کیک روغنی (سمت: مجری). 1391 تا 1392.
21. مطالعات کاربردی صنعتی و معدنی "فرمولاسیون و تولید بهبود دهنده نان و فرآورده‌های آردبر (سمت: مجری). 1391 تا 1392.
22. بررسی اثر افزودنی‌های مختلف (آنزیم‌ها، صمغ و بهبوددهنده) بر ویژگی‌های رئولوژی خمیر و نان‌های منجمد (سمت: مجری). 1391 تا 1392.
23. تهیه اسنک با استفاده از جنین گندم فرآوری شده (سمت: مجری). 1391 تا 1392.
24. بررسی اثر امولسیفایر داتم و آنزیم‌های لیپاز و آلفا آمیلاز بر کیفیت و ماندگاری دونات منجمد (سمت: همکار). 1391 تا 1392.
25. تأثیر استفاده از خمیرترش حاوی جوانه گندم بر کیفیت و ماندگاری نان بربری (سمت: همکار). 1391 تا 1392.
26. تعیین فرمولاسیون و نحوه تهیه خمیرترش برای تولید نان‌های سبوس‌دار (سمت: همکار). 1390 تا 1394.
27. بررسی امکان تهیه کیک بدون گلوتن ترکیبی (برنج-ذرت) با استفاده از صمغ‌ها (سمت: همکار). 1392 تا 1392.
28. مقایسه اثر تخمیر مایع، اسفنجی و خمیرترش بر ماندگاری نان مسطح و رنگ‌سنجی با استفاده از تکنیک پردازش تصویر (سمت: همکار). 1390 تا 1392.
29. بهبود خواص کمی و کیفی ماندگاری نان بربری توسط افزودنی طبیعی (کنسانتره کشمش) (سمت: همکار). 1390 تا 1392.
30. بررسی تأثیر امولسیفایر و صمغ طبیعی بر بهبود کیفیت کیک اسفنجی (سمت: همکار). 1393 تا 1394.
31. مقایسه اثر امولسیفایر و هموکنانت بر ماندگاری نان مسطح و رنگ‌سنجی با استفاده از تکنیک پردازش تصویر (سمت: مجری). 1390 تا 1393.
32. بررسی امکان تولید نان حجیم با استفاده از مخلوط آرد گندم و سیب‌زمینی (سمت: مجری). 1390 تا 1392.
33. فرمولاسیون و بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی نوشیدنی پسته (سمت: مجری). 1393 تا 1394.
34. بررسی استفاده از هیدروکلوئیدها در تولید نوشیدنی فندق و مقایسه آن با نوشیدنی گردو (سمت: مجری). 1393 تا 1394.
35. بررسی امکان تولید نوشیدنی گردو و استفاده از صمغ گوار و کاراگینان و ارزیابی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی آن (سمت: مجری). 1393 تا 1394.

پروژه های تحقیقاتی در حال اجرا

1. بررسی تأثیر سیستم‌های پخت و هیدروکلوئیدهای مختلف بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و بافتی نان روتی (نان مسطح تخمیری هندی) به‌منظور تولید صنعتی (سمت: مجری). 1394 تا 1396.
2. انتخاب درصد مناسب اختلاط و لاین تریبتیکاله جهت تولید محصولات آردی (سمت: همکار). 1394 تا 1396.
3. بررسی و مقایسه اثر خمیر ترش و بهبود دهنده مرکب از آنزیم و امولسیفایرها بر خصوصیات کیفی نان پیتا (سمت: همکار). 1395 تا 1397.

تالیف و ترجمه کتاب:

1. دهه دوم تلاش موسسه (سمت: همکار، بخش غلات)
2. کاهش ضایعات محصولات کشاورزی با بهینه سازی فرآیندهای تبدیلی و فناوریهای پس از برداشت (سمت: همکار)

راهنمائی و مشاوره پایان نامه

1. سید یعقوبی، امین. 1388. تأثیر استفاده از پیش تیمارهای مختلف در خشک کردن و نگهداری توت سفید. راهنما. دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات.
2. اکبری اوغاز، علی‌رضا. 1389. مطالعه تأثیر تیمارهای مختلف بر خصوصیات کیفی پودر گوجه فرنگی خشک شده به روش‌های مختلف. راهنما. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
3. همتیان سورکی، عبدالله. 1389. بررسی استفاده از بسته‌بندی‌های نانوفیلم پلیمری در افزایش کیفیت و زمان ماندگاری نان بربری. راهنما. دانشگاه فردوسی مشهد.
4. قلی‌زاده، الهه. 1390. بررسی تأثیر افزودن جوانه گندم آنزیم‌بری شده در نان بربری. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
5. کریمی‌فر، پرستو. 1390. بررسی اثر تیمارهای مختلف بر آلو فرآوری شده به روش ترکیبی خشک کردن و انجماد. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
6. بهمن آبادی، جواد. 1390. بهینه‌سازی استخراج عصاره زرشک توسط فناوری اولتراسوند به کمک روش سطح پاسخ. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
7. تنوری، طناز. 1390. استفاده از پوشش‌های خوراکی در حفظ و ارزش کیفی و انبارمانی برش‌های آماده گلابی. راهنما. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
8. عاملی، مریم. 1390. استفاده از فن‌آوری ترکیبی خشک کردن و انجماد در افزایش ماندگاری توت فرنگی. راهنما. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
9. عباسی، مه‌ران. 1390. ارزشیابی کاربرد پوشش‌های خوراکی در بهبود کیفیت و کاهش جذب روغن در فرآورده‌های سیب‌زمینی. راهنما. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
10. دهقان منشادی، مونا. 1390. بررسی تأثیر افزودن جوانه گندم فرآوری شده بر خصوصیات کیفی کیک روغنی. راهنما. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
11. نوری گلخندان، وحیده. 1390. استفاده از فن‌آوری ترکیبی خشک کردن و انجماد در افزایش ماندگاری کیوی. راهنما. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
12. صحرائیان، بهاره. 1391. بررسی امکان تولید نان بدون گلوتن با استفاده از سورگوم، پودر پنیر، صمغ‌های گوار، کربوکسی متیل سلولوز و بالنکوشیرازی. مشاور. دانشگاه فردوسی مشهد.
13. هجرانی، تکتم. 1390. بررسی اثر آنزیم‌های (لیپاز و آمیلاز) و صمغ‌های گوار و گزانتان بر ویژگی‌های رئولوژیکی و ساختار خمیر و نان‌های منجمد. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار.
14. آفاجانی، فاطمه. 1391. فرمولاسیون و ارزشیابی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و ماندگاری نوشیدنی پسته. راهنما. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
15. موحدیان، علی. 1391. استفاده از مخلوط آرد گندم و سیب‌زمینی در تهیه نان لواش. راهنما. دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار.
16. رحایی، فاطمه. 1391. فرمولاسیون و بررسی خواص فیزیکوشیمیایی دمنوش گیاهی عناب. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
17. قناد طوسی، فرشته. 1391. فرمولاسیون و بررسی خواص فیزیکوشیمیایی کنسانتره عناب. راهنما. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
18. ترابیده، مجید. 1391. فرمولاسیون، ارزیابی فیزیکوشیمیایی، حسی و مطالعه زمان ماندگاری مربا و شکلات توت سفید. راهنما. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
19. پرن‌آور، محسن. 1391. فرمولاسیون و ارزیابی خصوصیات فیزیکوشیمیایی، حسی و ماندگاری مربا و شکلات کشمش. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
20. فتحی، مصطفی. 1391. تعیین نوع و ترکیب مناسب امولسیفایرها در بهبود کیفیت و ماندگاری کیک. راهنما. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
21. عسگری، هدی. 1391. بهینه‌سازی روش فرآیند و فرمولاسیون تهیه نوشیدنی گردو. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
22. مرادپور، حسن. 1392. استفاده از فناوری ترکیبی خشک کردن و انجماد در افزایش ماندگاری خربزه. راهنما. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
23. صادقی، زینب. 1392. بررسی تأثیر افزودنی‌های مختلف بر خواص فیزیکوشیمیایی و حسی در تهیه پودر دوغ. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
24. طاهری، سید مهدی. 1392. بررسی اثرات استفاده از فناوری ترکیبی خشک کردن و انجماد بر روی عمر انبارمانی میوه موز. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
25. برکچی تیریزی، شیدا. 1392. فرمولاسیون تهیه و بررسی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی شکلات صبحانه و شکلات رول از میوه عناب. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد آزادشهر.
26. قربان‌زاده، عاطفه. 1392. بهینه‌یابی سطوح مصرف مواد اولیه در فرمولاسیون تولید پودر دوغ. راهنما. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
27. درانی، فارق. 1392. بررسی تأثیر افزودنی آرد سویا و صمغ دانه ریحان بر خواص کمی و کیفی نان بربری. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.

28. صیوری شکفته، محمد حسین. 1392. استفاده از پوشش‌های طبیعی به منظور حفظ کیفیت و افزایش ماندگاری قارچ خوراکی. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
29. شاه طهماسبی، مهسا. 1393. فرمولاسیون و تولید امولسیون ویژه عمل‌آوری سریع قطعات گوشت مرغ آماده مصرف و بررسی خصوصیات حسی و فیزیکوشیمیایی محصول نهایی. راهنما. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
30. یحیی زاده طرقي، مهناز. 1391. فرمولاسیون و ارزیابی خصوصیات فیزیکوشیمیایی نوشیدنی چغندر قرمز. راهنما. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.
31. نجفی، ویدا. 1391. تأثیر استفاده از فروکتوالیگوساکارید بر خصوصیات کیفی نوشیدنی آلورا. راهنما. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.
32. غفرانی، منیره. 1393. استفاده از فناوری ترکیبی خشک کردن و انجماد در افزایش ماندگاری بادمجان. مشاور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
33. مقیسه، ناصر. 1392. استفاده از فناوری بسته‌بندی در اتمسفر تغییر یافته در گوجه‌فرنگی گیلادی و بررسی تغییرات خواص فیزیکوشیمیایی و حسی محصول در حین نگهداری. راهنما. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
34. زارعی، علی. 1392. استفاده از آرد دانه خربزه در فرمولاسیون سس مایونز و بررسی تأثیر آن در خواص حسی محصول و کاهش مصرف روغن. راهنما. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
35. براتی‌نژاد، محمد رسول. 1393. استفاده از فناوری ترکیبی خشک کردن و انجماد در افزایش ماندگاری گوجه‌فرنگی. راهنما. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
36. جلینی، محمد. 1393. تأثیر استفاده از بذر کنان بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و ماندگاری نان بربری. راهنما. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.
37. هادیان، مجتبی. 1394. بررسی تأثیر استفاده از آرد ذرت و سیب زمینی و صمغ گوار بر خصوصیات کیفی و کمی نان حجیم. راهنما. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
38. حصاری، محمدرضا. 1394. بررسی تأثیر افزودن آرد سویا و صمغ گوار بر خصوصیات کمی و کیفی دونات. راهنما. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.
39. طالبی، هادی. 1395. بررسی تأثیر امواج فراصوت و پروتئین ایزوله سویا بر بهبود خصوصیات فیزیکوشیمیایی، بافتی و حسی کیک اسفنجی بدون گلوتن. راهنما. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.

عضویت در مجامع علمی

- عضو انجمن متخصصین صنایع غذایی ایران
- عضو انجمن متخصصین صنایع غذایی هندوستان
- دبیر علمی اولین کنگره ملی فناوری تولید و فرآوری گوجه فرنگی
- عضو کمیته علمی همایش ملی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد قوچان
- عضو کمیته علمی و دبیر شورای فنی اولین کنفرانس علمی غلات
- عضو شورای راهبردی کانون نان‌های صنعتی کشور
- عضو کمیته علمی و داوری مقالات در "هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی کشور (ارومیه 1386)
- عضو کمیته علمی و داوری مقالات در "اولین همایش منطقه‌ای صنایع غذایی" (قوچان 1386)
- عضو کمیته علمی و داوری مقالات در "اولین هم‌اندیشی ملی سیب‌زمینی" (اردبیل 1387)
- عضو کمیته علمی و داوری مقالات در "اولین کنفرانس کارآفرینی کیت‌رینگ مواد غذایی و صنایع وابسته (تهران 1387)
- عضو کمیته علمی و داوری مقالات فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران (دانشگاه تربیت مدرس)
- عضو کمیته علمی و داوری مقالات در "اولین همایش دستاوردهای پژوهشی کشاورزی و منابع طبیعی (مشهد 1389)
- عضو کمیته علمی و داوری مقالات در "همایش ملی صنعت فرآوری شیر و صنایع وابسته (مشهد 1389)
- عضو کمیته علمی و داوری مقالات در "اولین همایش ملی تولید و فرآوری خربزه (مشهد 1389)
- عضو کمیته علمی و داوری مقالات در "همایش ملی صنایع غذایی (فن‌آوری‌های نوین- کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی (قوچان 1390)
- عضو کمیته علمی و داوری مقالات در "اولین همایش ملی میان‌وعده‌های غذایی (مشهد 1394)
- عضو کمیته علمی و داوری مقالات در "سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (مشهد 1393)
- داور علمی کتاب سال جمهوری اسلامی ایران
- داور علمی بیش از 10 ژورنال علمی داخل و خارج از کشور
- عضو کمیته علمی اولین و دومین کنفرانس ملی تکنوفود (1394 و 1395 تهران)
- دبیر جشنواره و نشست ملی نان‌های صنعتی کشور (مشهد 1392)

تشویقات

- تقدیر توسط رئیس مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی به عنوان محقق برتر و رئیس بخش نمونه کشور در سال 1394
- تقدیر توسط معاون وزیر و رئیس سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی به مناسبت انتخاب به عنوان محقق نمونه کشور در سال 1394
- تقدیر توسط استاندار و رئیس دانشگاه فردوسی مشهد به مناسبت انتخاب به عنوان فناور برتر استان
- تقدیر توسط رئیس مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی به مناسبت انتخاب به عنوان محقق نمونه استان و مؤسسه
- رئیس مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، تقدیر در شناسایی مسائل و مشکلات اساسی استان خراسان در سال 1386
- دبیر علمی همایش و استاندار آذربایجان غربی، مقاله برتر هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (ارومیه) با عنوان " Effect of different cold storage conditions and packaging materials on extension of tomato shelf life
- رئیس سازمان جهاد کشاورزی و رئیس کنگره و رئیس مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، تقدیر به مناسبت برگزاری اولین کنگره ملی فناوری تولید و فرآوری گوجه‌فرنگی در سال 1387
- رئیس سازمان جهاد کشاورزی و رئیس مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، تقدیر به مناسبت حضور و ارائه مقاله در همایش امنیت غذایی و سلامت در سال 1387
- رئیس سازمان جهاد کشاورزی خراسان رضوی و دبیر هم‌اندیشی، تقدیر به مناسبت حضور و داوری در اولین هم‌اندیشی ملی سبب‌زمینی در سال 1387
- استاندار خراسان رضوی و رئیس کنگره، تقدیر به مناسبت همکاری در برگزاری هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران در سال 1387
- دبیر علمی همایش فراملی بهینه‌سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی، 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" در سال 1390
- رئیس مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، تقدیر به مناسبت رئیس بخش فنی و مهندسی کشاورزی نمونه کل کشور در سال 1391
- رئیس مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، تقدیر به مناسبت مشارکت موثر در انتخاب مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی نمونه کل کشور در سال 1391
- معاون وزیر و رئیس سازمان جهاد کشاورزی و رئیس مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، تقدیر به مناسبت همکاری در طرح برتر پژوهشی با عنوان " بررسی انواع افزودنی‌ها و بهینه‌سازی سطوح مصرف مؤثر آنها در افزایش ماندگاری نان" در سال 1391
- رئیس مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، تقدیر به دلیل همکاری مؤثر در کسب رتبه نخست مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی درآمدهای فکری
- رئیس پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی، تقدیر به مناسبت حضور و داوری در اولین همایش میان‌وعده‌های غذایی در سال 1393
- رئیس مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، تقدیر به مناسبت عملکرد شایسته در اخذ پروژه و تحقیقات سفارشی و درآمدهای در سال 1393
- رئیس هیئت مدیره و مدیرعامل شرکت شهرک‌های صنعتی خراسان رضوی، تقدیر به مناسبت همکاری در برگزاری اولین همایش نانو بیوتکنولوژی در صنایع غذایی در سال 1390
- دبیر بیست و چهارمین دوره کتاب سال جمهوری اسلامی ایران، تقدیر مناسبت داوری و سنجش آثار نویسندگان در بیست و چهارمین دوره کتاب سال جمهوری اسلامی ایران در سال 1388
- تقدیر توسط مدیر مرکز رشد کشاورزی پارک علم و فناوری خراسان به مناسبت فعالیت در شرکت دانش بنیان صنایع غذایی دانشگرایان نوین دلسا به عنوان شرکت برتر مجموعه در سال 1393
- رئیس دانشگاه فردوسی و دبیر جشنواره فردوسی، انتخاب و تقدیر از طرح پژوهشی برتر استان در سال 1387
- معاون اول رئیس جمهور و وزیر علوم تحقیقات و فناوری، تقدیر به مناسبت انتخاب و معرفی طرح و ایده پژوهشی برتر در هفتمین جشنواره ملی فن‌آفرینی شیخ بهایی در بخش طراحان کسب و کار با ارائه طرح با عنوان "بهبود مواد غذایی" در سال 1390
- تقدیر توسط معاون علمی رئیس جمهور به مناسبت انتخاب طرح و ایده برتر در 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" در سال 1390
- تقدیر توسط معاونت علمی ریاست جمهوری به مناسبت عضویت و همکاری موثر به عنوان عضو شورای راهبردی کانون هماهنگی دانش و صنعت نان‌های صنعتی بعنوان کانون برتر
- تقدیر توسط رایزن علمی جمهوری اسلامی ایران به مناسبت ثبت پتنت بین المللی در آمریکا و استرالیا در سال 1383

سایر موارد

- فعالیت در **شرکتهای دانش بنیان**: از سال 1388 به عنوان عضو موسس و مدیر **شرکت دانش بنیان صنایع غذایی دلسا**، تولید کننده انواع بهبود دهنده های آرد، نان و محصولات آردبر، مورد تایید معاونت علمی ریاست جمهوری به عنوان شرکت دانش بنیان و همچنین پارک علم و فناوری خراسان به عنوان موسسه فناور استان

ثبت اختراعات

ثبت اختراعات خارجی

International patent: "A PROCESS FOR PERPARING TOMATO POWDER AND PRODUCTS" No: **AU2003288628**
Intellectual Property in Australia & USA

ثبت اختراعات داخلی

- ثبت اختراع "فرمولاسیون تولید نان لواش با مخلوط آردهای گندم و سیب زمینی" به شماره 62560 ، سال 1388
- ثبت اختراع "فرآیند تهیه کرم ماندگاری شیرینی و کیک" به شماره 63069، سال 1388
- ثبت اختراع "فرمولاسیون تولید نان تافتون با ماندگاری 3 ماه" به شماره 62562، سال 1388
- ثبت اختراع "فرآیند تهیه نوشیدنی فندق" به شماره 69256 ، سال 1389 (دارای تاییدیه سازمان پژوهش های علمی و صنعتی)
- ثبت اختراع "فرآیند تهیه اسنک حاوی جوانه گندم" به شماره 73083، سال 1390 (دارای تاییدیه سازمان پژوهش های علمی و صنعتی)
- ثبت اختراع "فرآیند تهیه نوشیدنی چغندر قرمز (لبویی)" به شماره 73958، سال 1392 (دارای تاییدیه سازمان پژوهش های علمی و صنعتی)
- ثبت اختراع "فرآیند تهیه آلوی فرآوری شده به روش ترکیبی خشک کردن و انجماد" به شماره 75767، سال 1391
- ثبت اختراع "تولید بهبود دهنده آرد گندم های سن زده" به شماره 63057، سال 1392 (دارای تاییدیه سازمان پژوهش های علمی و صنعتی)
- ثبت اختراع "فرآیند تولید نوشیدنی پسته" به شماره 69257، سال 1392 (دارای تاییدیه سازمان پژوهش های علمی و صنعتی)
- ثبت اختراع "فرآیند تولید نوشیدنی گردو" به شماره 69258 ، سال 1392 (دارای تاییدیه سازمان پژوهش های علمی و صنعتی)