

سوابق تحصیلی :

- لیسانس، مهندسی علوم و صنایع غذایی ، دانشگاه فردوسی مشهد، سال اتمام : ۱۳۷۲
- فوق لیسانس، مهندسی علوم و صنایع غذایی ، دانشگاه فردوسی مشهد، سال اتمام : ۱۳۷۵
- دکتری، مهندسی علوم و صنایع غذایی ، دانشگاه فردوسی مشهد، سال اتمام : ۱۳۹۰

سوابق شغلی :

- عضو هیات علمی، بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی ، از ۱۳۷۸ تا کنون

سوابق اجرایی :

- عضویت در کمیته های تخصصی مختلف

سوابق تدریس :

- تکنولوژی غلات دانشگاه تبریز
- اصول نگهداری مواد غذایی ، دانشگاه علمی کاربردی جهاد کشاورزی خراسان رضوی ۱۳۹۴

مقاله های چاپ شده در مجلات انگلیسی

- Shadi Basiri, 2012. Evaluation of antioxidant and antiradical properties of Pomegranate (*Punica granatum* L.) seed and defatted seed extracts. Journal of Food Science and Technology. Journal of Food Science and Technology, 52 (2): 1117-1123.

مقاله های چاپ شده در مجلات علمی - پژوهشی

- بصیری، ش.، شهیدی، ف. ۱۳۹۴. بررسی اثر مقادیر مختلف ژلاتین و گوار بر ویژگی های حسی ، بافتی و رنگ پاستیل بر پایه توت سفید. مجله پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران.
- بصیری، ش. ۱۳۹۳. ارزیابی خواص آنتی رادیکال آزاد عصاره های به دست آمده از هسته انار (*Punica granatum L.*). مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی، جلد ۱۵ شماره ۲، صفحات ۶۳-۷۷.
- بصیری، ش. ۱۳۹۰. بررسی اثر دما و سرعت جریان هوا در خشک کن بر میزان و کیفیت اسانس استحصالی از آویشن . علوم و فناوری غذایی، جلد ۳ - شماره ۴.
- بصیری، ش.، شهیدی، ف.، فرهوش، ر.، کدخدایی، ر. ۱۳۹۱. تعیین خواص فیزیکی و شیمیایی و حرارتی روغن استخراج شده از هسته انار منطقه سبزوار. علوم و فناوری غذایی، سال ۴- شماره ۴، صفحات ۹۷-۱۰۸.
- غیبی، ف.، بصیری، ش.، اثنی عشری، م. ۱۳۹۱. بررسی روشهای پوستگیری سورگوم دانه ۱۱۰ی و امکان استفاده از آرد سورگوم در تهیه نان. علوم و فناوری غذایی. سال ۴- شماره ۴، صفحات ۴۲-۵۰.
- بصیری، ش.، شهیدی، ف.، کدخدایی، ر.، فرهوش، ر. ۱۳۹۰. بررسی تاثیر امواج فراصوت و روش های پیش فراوری بر استخراج روغن از دانه انار. مجله علوم و صنایع غذایی ، دوره ۸- ویژه نامه شماره ۳۱، صفحات ۱۱۵-۱۲۱.
- بصیری، ش. ۱۳۸۷. بررسی تاثیر نوع بسته بندی و شرایط انبار بر ماندگاری پیاز. علوم کشاورزی، سال ۱۳- ویژه نامه شماره ۱، صفحات ۲۶۳-۲۷۱.

مقاله های ارائه شده در کنفرانس های داخلی و خارجی

کنفرانس های داخلی

- بصیری، ش.، غیبی، ف. ۱۳۹۴. تعیین خواص حسی و فیزیکوشیمیایی کره انگور، بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، ۲۱-۲۲ آبان، قوچان، ایران.
- بصیری، ش.، غیبی، ف. ۱۳۹۳. بررسی کمی و آنتی اکسیدانی عصاره های حاصل از هسته انار به کمک چند حلال شیمیایی، بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، ۸-۹ شهریور، گرگان، ایران.
- عظیمی، ن.، مرتضوی، ع.، بصیری، ش. ۱۳۹۳. اثر غلظت های مختلف گوار و ژلاتین بر میزان رطوبت و فعالیت آب پاستیل میوه ای بر پایه توت سفید. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، ۸-۹ شهریور، گرگان، ایران.
- عظیمی، ن.، بصیری، ش. ۱۳۹۳. پنیر فراسودمند یک میان وعده غذایی مفید. همایش ملی میان وعده های غذایی. ۱۰-۱۱ اردیبهشت، مشهد.
- عظیمی، ن.، مرتضوی، ع.، بصیری، ش. ۱۳۹۳. بررسی اثر هیدروکلوئیدهای گوار و ژلاتین بر پارامترهای رنگی پاستیل توت سفید. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، ۸-۹ شهریور، گرگان، ایران.
- چیتی، س.، مرتضوی، ع.، بصیری، ش.، شریفی، ا. ۱۳۹۳. ارزیابی برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی شربت عناب به عنوان یک میان وعده غذایی. ۱۰-۱۱ اردیبهشت، مشهد.
- بصیری، ش. ۱۳۹۲. بررسی کیفی شیره توت حاصل از ارقام موجود در استان خراسان در زمان نگهداری. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. شیراز.
- چیتی، س.، مرتضوی، ع.، بصیری، ش.، شریفی، ا. ۱۳۹۲. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. شیراز.
- بیدلی، ن.، مهدی نیا، ع.، بصیری، ش. ۱۳۹۲. استفاده از تکنیک پردازش تصویر در انتخاب بهترین رقم و فراوری آ لو. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. شیراز.
- بصیری، ش. ۱۳۹۲. تعیین و اندازه گیری پاره ای خواص دارویی و تغذیه ای هسته انار (*Punica granatum L.*). اولین همایش منطقه ای گیاهان دارویی شمال کشور. گرگان.
- چیتی، س.، مرتضوی، ع.، بصیری، ش.، شریفی، ا. ۱۳۹۲. ارزیابی برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و تغذیه ای دو رقم عناب در استان خراسان. اولین همایش منطقه ای گیاهان دارویی شمال کشور. گرگان.
- بصیری، ش.، شهیدی، ف.، کدخدایی، ر.، فرهوش، ر. ۱۳۹۰. بررسی خواص فیزیک و شیمیایی آنتی اکسیدانی روغن هسته انار. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران.
- بصیری، ش.، کدخدایی، ر.، شهیدی، ف.، فرهوش، ر. ۱۳۹۰. بررسی فراوری هسته انار با امواج فراصوت جهت استخراج روغن. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران.
- بصیری، ش. ۱۳۹۰. بررسی شرایط فرایند خشک کردن آوبشن بر اسانمس استحصالی از نظر کمی و کیفی. هفتمین کنگره علوم باغبانی ایران. اصفهان.
- بصیری، ش. ۱۳۹۰. شیره عناب محصولی ارزشمند با ماندگاری بالادر صنایع غذایی و دارویی. اولین همایش ملی زرشک و عناب. ۱۸-۱۹ آبان. بیرجند.
- بصیری، ش. ۱۳۹۰. بررسی اثرات دارویی میوه عناب. اولین همایش ملی زرشک و عناب. ۱۸-۱۹ آبان. بیرجند.
- بصیری، ش.، فرهوش، ر.، شهیدی، ف.، کدخدایی، ر. ۱۳۹۰. بررسی راندمان تولید عصاره های مختلف از هسته انار و اندازه گیری خواص آنتی اکسیدانی آنها. همایش ملی انار ۱۳۰-۱۴ مهر، فردوس.
- بصیری، ش.، فرهوش، ر.، شهیدی، ف.، کدخدایی، ر. ۱۳۹۰. شناسایی روغن هسته انار به شیوه دستگاهی. همایش ملی انار ۱۳۰-۱۴ مهر، فردوس.
- بصیری، ش. ۱۳۹۰. روغن تخم خربزه محصولی ارزشمند از نظر تغذیه ای و پزشکی. اولین همایش ملی تولید و فراوری خربزه. ۱۲ مهر تربت جام.

- بصیری، ش.، غلامی، برانعلی،، یقینانی، م. ۱۳۸۹. بررسی اثرات دما و سرعت جریان هوای خشک کن بر راندمان و کیفیت نهایی آوبیشن. همایش ملی گیاهان دارویی. ۱۱-۱۲ اسفند خوارسگان اصفهان.
- بصیری، ش. ۱۳۸۹. مقایسه تاثیرات دما و سرعت های مختلف خشک کردن صنعتی بر تغییرات کمی و کیفی مواد موثره گونه های بومی آوبیشن در استان خراسان . اولین همایش دستاوردهای تحقیقاتی و پژوهشی. ۲۸ آذر
- یقینانی، م.، بصیری، ش. ۱۳۸۹. مروری بر فعالیت آنی اکسیدانی و ترکیبات فنلی عسل به دست آمده از برخی گیاهان دارویی. همایش ملی گیاهان دارویی. ۱۱-۱۲ اسفند خوارسگان اصفهان.
- بصیری، ش. ۱۳۸۷. لیکوپین آنی اکسیدانی با ارزش در گوجه فرنگی. کنگره ملی فناوری تولید و فراوری گوجه فرنگی. ۲۳-۲۴ بهمن ۱۳۸۷. مشهد.
- بصیری، ش. ۱۳۸۸. بررسی اثر دما و سرعت جریان هوای خشک کن کابینی بر میزان استحصال اسانس از دو نوع آوبیشن بومی خراسان. ششمین کنگره علوم باغبانی ایران. ۲۲-۲۵ تیر، رشت.
- بصیری، ش. ۱۳۸۷. بیودیزل و تکنولوژی تولید و کاربرد آن در صنعت. اولین همایش ملی فن آوری های نوین در کشاورزی و منابع طبیعی. ۱۴-۱۵ اسفند، رشت.
- بصیری، ش. ۱۳۸۷. تعیین بهترین دما جهت نگهداری طولانی مدت انگور با زمان مناسب برداشت در سردخانه . اولین همایش ملی فن آوری های نوین در کشاورزی و منابع طبیعی. ۱۴-۱۵ اسفند، رشت.
- بصیری، ش. ۱۳۸۷. بررسی تاثیرات درجه حرارت و سرعت جریان هوا در خشک کردن صنعتی آوبیشن گونه برگ باریک روی مقادیر کمی اسانس استحصالی . اولین همایش ملی فن آوری های نوین در کشاورزی و منابع طبیعی. ۱۴-۱۵ اسفند، رشت.
- بصیری، ش. ۱۳۸۷. تعیین زمان مناسب برداشت انگور در استان خراسان. هفته پژوهش و فناوری و جشنواره نوآوری و شکوفایی. ۲۷ آذر.

کنفرانس های خارجی

- Azimi, N., Basiri, S., Mortazavi, A. 2014. The effect of hydrocolloids guar and gelatin on texture and sensory properties of mulberry-made pastille. 1 st International conference on natural food hydrocolloids. Mashhad-Iran.
- Basiri, S., Shahidi, F., Kadkhodaei, R., Farhoosh, R. 2011. Pomegranate Seed Oil an Extremely Rich and Nutrition Oil. 21 september, Netherlands.
- Basiri, S., Gheybi, F. 2009. Determination of the best harvest time of two local table grape cultivars and the most suitable storage temperature in cold store for keeping their quality properties. 11th ASEAN food conference. Darussalam, Brunei.
- Basiri, S., Gheybi, F. 2009. Evaluation of temperature and air flow velocity of cabinet drier on essence yield from dried Thymus Transcaspicus , Clinopodioiedes Ziziphora. 11th ASEAN food conference. Darussalam, Brunei.
- Basiri, S., Gheybi, F. 2009. Study on effect of soil amount , Blankit suger using and grape cultivar on grape syrup quality in Iran. 11th ASEAN food conference. Darussalam, Brunei.

پروژه های تحقیقاتی اجرا شده

- بررسی امکان تولید کره انگور و تعیین خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی آن (مجری) (۹۴-۹۲).
- بررسی اثر میزان نشاسته، آگار و نوع شیرین کننده بر ویژگی های بافتی، حسی و ماندگاری پاستیل توت سفید (مجری) (۹۴-۹۲).
- بررسی تاثیر شرایط مختلف فراوری و نگهداری بر خواص کیفی شیر توت (مجری) (۹۱-۹۰).
- بررسی روش های مختلف استخراج عصاره هسته انار با سیستم های حلال و ارزیابی راندمان و خواص آنتی اکسیدانی آن (مجری) (۹۰-۹۱).
- مقایسه تاثیرات دما و سرعت های مختلف خشک کردن صنعتی، بر تغییرات کمی و کیفی مواد موثره گونه های بومی آویشن در استان خراسان (مجری) (۸۷-۸۹).
- مطالعه بعضی از فرمولاسیون های نان های مسطح دنیا و ارائه فرمولاسیون متناسب با شرایط فنی، اجتماعی و فرهنگی کشور (همکار) (۸۳-۸۵).
- تعیین بهترین زمان برداشت گلابی ارقام اسپادونا و کوشیا و اثر کلرور کلسیم بر خواص انباری آن (همکار) (۸۳-۸۵).
- تعیین روش مناسب تهیه شیر انگور از ارقام متداول در شمال خراسان (مجری) (۸۴-۸۵).
- اثرات روشهای مختلف خاگ ورزی بر استقرار و عملکرد کلزای پاییزه (همکار) (۷۹-۸۱).
- تعیین زمان برداشت سه رقم انگور رومیزی محلی و مناسب ترین درجه حرارت نگهداری در سردخانه جهت حفظ خواص کیفی آنها (مجری) (۸۳-۸۶).
- مقایسه روشهای مختلف نگهداری و بسته بندی پیاز با هدف ضایعات کمتر و عمر انبارمانی بیشتر (مجری) (۷۹-۸۲).
- تعیین نقطه بهینه درجه حرارت پخت نان و میزان آب فرمولاسیون تولید نان مسطح جهت کاهش بیاتی (مجری) (۷۸-۸۰).
- تعیین رابطه بین خصوصیات رئولوژی و جذب آب آرد با کیفیت نان های مسطح ایرانی و تعیین نقطه اپتیمم آنها (همکار) (۷۵-۷۷).
- بررسی امکان استفاده از ضایعات کارخانجات فراوری سیب در صنایع پخت نان (مجری) (۷۷-۷۸).

پروژه های تحقیقاتی در حال اجرا

- تعیین مناسب ترین روش تولید پوره و خشک کردن کدو حلواپی (مجری) (۹۳-۹۵).

کتاب

- مرتضوی، ع.، بصیری، ش. و همکاران. ۱۳۸۷. کاربرد نانویوتکنولوژی در صنایع غذایی (۱) - ۲۸۵ صفحه.
- مرتضوی، ع.، بصیری، ش. و همکاران. ۱۳۸۷. کاربرد نانویوتکنولوژی در صنایع غذایی (۲) - ۲۵۰ صفحه.

نشریات فنی و ترویجی

- بصیری، ش. ۱۳۸۶. حفظ سبزی ها از آسیب .
- بصیری، ش. ۱۳۷۸. برداشت و عملیات پس از برداشت و بازاریابی محصولات کشاورزی.
- بصیری، ش. ۱۳۷۸. قهوه ای شدن و نحوه ایجاد آن در محصولات کشاورزی.
- غیبی، ف.، بصیری، ش. ۱۳۷۸. آفلاتوکسین.

راهنمایی پایان نامه :

- فاطمه حسینی،، ۱۳۹۴ بررسی اثرات پیش تیمار امواج فراصوت بر کیفیت خشک کردن غوره. کارشناسی ارشد. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.
- اسما سلمانی،، ۱۳۹۳. بهینه سازی فرمولاسیون پاستیل میوه ای بر پایه عناب و بررسی اثر هیدروکلوئیدهای مصرفی بر ویژگی های بافتی و حسی کارشناسی ارشد. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.
- رضا صدافتی،، ۱۳۹۳. بررسی امکان استفاده از هیدروکلوئیدها در تهیه شیره انگور جامد کارشناسی ارشد. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.
- سحر کبیری، ۱۳۹۳. بررسی امکان تولید محصول میوه خشک عصاره و دمنوش حاصل از میوه فی جو ا و مقایسه خصوصیات فیزیکوشیمیایی آن با میوه تازه. کارشناسی ارشد. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
- نصرت عظیمی،، ۱۳۹۳. بهینه سازی فرمولاسیون پاستیل میوه ای بر پایه توت سفید و ارزیابی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی. کارشناسی ارشد. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.
- سید محسن محترمی،، ۱۳۹۲. بررسی تاثیر افزودن کدو حلوايي بر ویژگی های بافتی، حسی و ماندگاری نان حجیم. کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.
- محمد مجتبی بهره دار،، ۱۳۹۲. بررسی برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و آنتی اکسیدانی میوه ی تر و خشک دو رقم کدو حلوايي. کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.
- سمانه چیتی،، شناسایی برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و آنتی اکسیدانی دو رقم مختلف عناب در استان خراسان. کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار.