

• مشخصات فردی



الهام انصاری فر
 PhD علوم و صنایع غذایی
 استادیار و عضو هیئت علمی دانشگاه علوم پزشکی بیرجند
 تلفن همراه: ۰۹۱۵۳۶۱۶۸۳۶
 آدرس پست الکترونیک:
Ansarifar.elham@gmail.com; Ansarifar.elham@bums.ac.ir

• سوابق تحصیلی

رتبه آزمون ورودی	معدل	نوع دوره	نام واحد آموزشی	رشته تحصیلی _ گرایش	مقطع تحصیلی
۲۲	۱۷/۸۱	روزانه	دانشگاه فردوسی مشهد	علوم و صنایع غذایی	کارشناسی ارشد
استعداد درخشان	۱۹/۲۰	روزانه	دانشگاه فردوسی مشهد	علوم و صنایع غذایی - تکنولوژی مواد غذایی	دکتری

• پایان نامه / رساله:

نمره/درجه	عنوان	مقطع
۲۰/درجه عالی	ارزیابی اثر پوشش کیتوزان و سفیده تخم مرغ بر کینتیک انتقال جرم، ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی ناگت پنیر کردی سرخ شده به روش عمیق و شبیه سازی با استفاده از مدل پوسته	کارشناسی ارشد
۲۰/درجه عالی	ارزیابی خصوصیات فیبریل های ایزوله پروتئین سویا جهت تولید میکروکپسول های چند لایه و بررسی امکان کاربرد آن به عنوان حامل دو طعم	دکتری

• افتخارات

سال	عنوان
۹۱	دانشجوی ممتاز - جز استعداد درخشان دانشگاه فردوسی مشهد ورود به دوره دکتری با سهمیه استعداد درخشان
۹۷	رتبه اول و فناور برتر در نخستین رویداد استارت‌آپی عناب
۱۴۰۱	پژوهشگر برتر دانشکده بهداشت
۱۴۰۱	رتبه اول کشور در رشته تذهیب گروه اساتید در مرحله سراسری بیست و ششمین جشنواره قرآن و عترت وزارت بهداشت
۱۴۰۲	رتبه سوم کشور در رشته تذهیب گروه اساتید در مرحله سراسری بیست و هفتمین جشنواره قرآن و عترت وزارت بهداشت
۱۴۰۲	پژوهشگر برتر دانشکده بهداشت

• سوابق پژوهشی:

تعداد	عنوان
۱۱	طرح پژوهشی
۲۹	مقالات ISI پذیرفته شده
۱۴	مقالات علمی و پژوهشی پذیرفته شده
۲	مقالات ISI سابمیت شده
۲	مقالات ISI آماده ارسال
۳	تالیف کتاب/ chapter
۲	ترجمه کتاب
۲	ثبت اختراع
۲۳	شرکت در کارگاه های تخصصی - فرهنگی
۱۸	مقالات همایش

• مدرک زبان

نمره	آزمون
۶۰	Msrt

• طرح پژوهشی

نوع (مجله، اختراع یا کنفرانس)	عنوان :	اسامی	محل ارائه ، ثبت یا نام ژورنال
طرح پژوهشی	اثر اسانس آویشن ریزپوشانی شده با نانوالیاف چند لایه ای ژئین و پلی وینیل الکل توسط الکتروریسی بر ماندگاری و حفظ کیفیت میوه توت فرنگی	فرید مرادی نژاد- الهام انصاری فر	صندوق حمایت از فناوران و پژوهشگران کشور (INSF)
طرح پژوهشی	مدلسازی خصوصیات فیزیکوشیمیایی فلفل دلمه ای پوشش دهی شده طی مدت زمان نگهداری با استفاده از شبکه های عصبی مصنوعی	محبت محبی- نسیم حسن پور- الهام انصاری فر- محمدرضا امیر یوسفی	دانشگاه فردوسی مشهد
طرح پژوهشی	کاربرد استنتاج فازی و پردازش تصویر در بهینه سازی فرمولاسیون سس مایونز رژیمی	فخری شهیدی- میلاد فتحی- امیر رضائی- الهام انصاری فر	دانشگاه فردوسی مشهد
طرح پژوهشی	بررسی کارایی عناب و سنجد در تولید فرآورده های غذایی بافت داده شده (اسنک)	فخری شهیدی- الناز میلانی- الهام انصاری فر- محمد خلیلیان- فریده صالحی پور	دانشگاه فردوسی مشهد
طرح پژوهشی	بررسی شرایط مختلف فرایند اکستروژن بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی اسنک حجیم حاوی دانه صیفی جات	الناز میلانی- فخری شهیدی- غلامی گلی موحد- الهام انصاری فر- محمد خلیلیان	جهاد دانشگاهی مشهد
طرح پژوهشی	الکتروریسی چند لایه ای نانوالیاف ژئین و پلی وینیل الکل جهت ریزپوشانی اسانس آویشن به منظور افزایش زمان ماندگاری و بهبود کیفیت توت فرنگی	فرید مرادی نژاد- الهام انصاری فر	مصوب صندوق حمایت از پژوهشگران ریاست جمهوری
طرح پژوهشی	تولید و بررسی نانو الیاف چند لایه ای صمغ دانه مرو و بارگذاری عصاره عناب در آن و ارزیابی فیلم حاصل از آن بر افزایش زمان ماندگاری توت فرنگی	الهام انصاری فر	دانشگاه علوم پزشکی بیرجند
طرح پژوهشی	استفاده از مدل تصمیم گیری چند معیاره به منظور بهینه سازی فرمولاسیون کیک بدون تخم مرغ	الهام انصاری فر	دانشگاه شیراز
طرح پژوهشی	بررسی زنده مانی و پایداری دمایی باکتری Lactobacillus کپسوله شده در نانوالیاف پلی وینیل الکل-نشاسته	عصمت عالم زاده- الهام انصاری فر- محسن خراشادی زاده- نگار کریمی- لیلا مباحثی	دانشگاه علوم پزشکی بیرجند
طرح پژوهشی	انکپسوله کردن اسانس اکالیپتوس در نانوالیاف ژئین به روش الکتروریسی و ارزیابی فیلم حاصل از آن بر افزایش زمان ماندگاری گوشت چرخ شده	الهام انصاری فر- امیرحسین نصیری- فریبا غلامپور	دانشگاه علوم پزشکی بیرجند
طرح پژوهشی	بررسی شیوع کمپیلوباکتر در مواد غذایی، حیوانات و انسان در ایران ، یک مطالعه ی مروری نظام مند و متاآنالیز	طیبه زینلی- فاطمه سلمانی- الهام انصاری فر	دانشگاه علوم پزشکی بیرجند

مجله ارائه ، ثبت یا نام ژورنال	اسامی	عنوان :	نوع (مجله، اختراع یا کنفرانس)
Foods	Farid Moradinezhad; Majid Aliabadi; Elham Ansarifar	Zein multilayer electrospun nanofibers contain essential oil: release kinetic, functional effectiveness and application to fruit preservation	ISI IF=۰.۲
Advances in Colloid and interface Science	Sara hedayati, Mohammad Tarahi, Rezvan Azizi, Vahid Baeghbali, Elham Ansarifar , Mohammad Hashem Hashempur	Encapsulation of mint essential oil: Techniques and applications	ISI IF=۱۰.۶
Food Science & Nutrition	Mohammad Reza Saebi, Farid Moradinezhad, Elham Ansarifar	Quality preservation and decay reduction of minimally processed seedless barberry fruit via postharvest ultrasonic treatment	ISI IF=۳.۹
Horticulturae	Farid Moradinezhad, Asma Heydari, Elham Ansarifar	Effects of Ultrasonication and Modified Atmosphere Packaging on the Physicochemical Characteristics and Quality of Ready-to-Eat Pomegranate Arils	ISI IF=۲.۹۲۳
Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Mina Homayoonfal , Narjes Malekjani , vahid Baeghbali , Elham Ansarifar , Sara Hedayati, Seid Mahdi Jafari	Optimization of spray drying process parameters for the food bioactive ingredients	ISI IF=۱۱.۲۰۸
Gels	Sara Hedayati, Elham Ansarifar , Mohammad Tarahi, Zahra Tahsiri, Vahid Baeghbali, Mehrdad Niakousari	Influence of Persian Gum and Almond Gum on the Physicochemical Properties of Wheat Starch	ISI IF= ۴.۴۳۲
Polymers	Farid Moradinezhad, Sara Hedayati, Elham Ansarifar	Assessment of Zataria Multiflora Essential Oil—Incorporated Electrospun Polyvinyl Alcohol Fiber Mat as Active Packaging	ISI مقاله IF= ۴.۹۶۷
BMC Microbiology	Elham Ansarifar , Seyed Mohamad Riahi, Taurai Tasara, Parisa Sadighara, Tayebbeh Zeinali	Campylobacter prevalence from food, animals, human and environmental samples in Iran: a systematic review and meta-analysis	ISI مقاله IF= ۴.۴۶۵

South Western Journal of Horticulture, Biology and Environment	Maryam Dorostkar, Farid Moradinezhad, Elham Ansarifar	INFLUENCE OF POSTHARVEST CALCIUM SALTS APPLICATION ON ORGANOLEPTIC PROPERTIES AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF APRICOT FRUIT	مقاله SCOPUS
LWT - Food Science and Technology	Sara Hedayati, Sara Ansari, Zahra Javaheri, Mohammad-Taghi Golmakani, Elham Ansarifar	Multi-objective optimization of cakes formulated with fig or date syrup and different hydrocolloids based on TOPSIS	ISI مقاله IF= ۶.۰۵
Journal of Food Processing and Preservation	Nargess Rahimi, Afifeh Ahraritabas, Elham Ansarifar	Optimization of ultrasound-assisted osmotic dehydration of white mulberry	ISI مقاله IF= ۲.۶
Revista Facultad Nacional de Agronomía Medellín	Maryam Dorostkar, Farid Moradinezhad, Elham Ansarifar	Effectiveness of postharvest calcium salts applications to improve shelf-life and maintain apricot fruit quality during storage	مقاله SCOPUS
Food and Bioprocess Technology	Elham Ansarifar , Sara Hedayati, Tayebeh Zeinali, Ayub Ebadi Fathabad, Asghar Zarban, Krystian Marszałek, Amin Mousavi Khaneghah	Encapsulation of Jujube Extract in Electrospun Nanofiber: Release Profile, Functional Effectiveness, and Application for Active Packaging	ISI مقاله IF= ۴.۴۶۵
INTERNATIONAL JOURNAL OF FRUIT SCIENCE	Maryam Dorostkar, Farid Moradinezhad, Elham Ansarifar	Influence of Active Modified Atmosphere Packaging Pre-treatment on Shelf Life and Quality Attributes of Cold Stored Apricot Fruit	ISI مقاله IF=۱.۳۵۹
Journal of Diabetes & Metabolic Disorders	Fatemeh Hoseinzadeh-Chahkandak, Tayebeh Zeinali, Fatemeh Salmani, Mitra Moodi, Farshad Sharifi, Mehran Rahimlou, Elham Ansarifar	Prevalence of vitamin D deficiency and its association with metabolic syndrome among the elderly population of Birjand, Iran	ISI مقاله
Chemical and Biological Technologies in Agriculture	Elham Ansarifar , Farid Moradinezhad	Encapsulation of thyme essential oil using electrospun zein fiber for strawberry preservation	ISI مقاله IF=۲.۷۹۲

BMC Geriatrics	Fatemeh Hoseinzadeh-Chahkandak, Mehran Rahimlou, Fatemeh Salmani, Elham Ansarifar , Mitra Moodi, Farshad Sharifi, Tayebeh Zeinali	Nutrition assessment and geriatric associated conditions among free living elderly people in Birjand, East of Iran: a cross-sectional study	ISI مقاله IF=۳.۹۲۱
Food Science & Nutrition	Tayyebeh Zeinali, Esmat Alemzadeh, Asghar Zarban, Mohsen Khorashadizadeh, Elham Ansarifar	Fabrication and characterization of jujube extract-loaded electrospun polyvinyl alcohol nanofiber for strawberry preservation	ISI مقاله IF=۲.۲۸۶۳
International Journal of Food Science & Technology	Elham Ansarifar , Farid Moradinezhad	Preservation of strawberry fruit quality via the use of active packaging with encapsulated thyme essential oil in zein nanofiber film	ISI مقاله IF=۲.۷۷۳
LWT-Food Science and Technology	Sara Hedayati, Mehrdad Niakousari, Maral Seidi Damyeh, Seyed Mohammad Mazloomi, Siavash Babajafari, Elham Ansarifar	Selection of appropriate hydrocolloid for eggless cakes containing chubak root extract using multiple criteria decision-making approach	ISI مقاله IF= ۴.۰۰۶
Journal of Food Measurement and Characterization	Farid Moradinezhad, Elham Ansarifar , Mina Mohammadian Moghaddam	Extending the shelf life and maintaining quality of minimally processed pomegranate arils using ascorbic acid coating and modified atmosphere packaging	ISI IF= ۱.۶۴۸
Journal of Food Science	Mohammad Khalilian Movahhed, Mohebbat Mohebbi*, Arash Koocheki, Elnaz Milani, Elham Ansarifar	Application of TOPSIS to evaluate the effect of the different condition of sonication on eggless cake properties, structure and mass transfer	ISI IF= ۲.۴۷۹
مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران	الناز میلانی، فخری شهیدی، الهام انصاری فر ، محمد خلیلیان موحد، فریده صالحی پور	ارزیابی کارایی آرد کامل دانه خربزه در فرمولاسیون غلات صبحانه	مقاله علمی و پژوهشی
نشریه پژوهش های صنایع غذایی	الناز میلانی، فخری شهیدی، الهام انصاری فر ، محمد خلیلیان موحد، فریده صالحی پور	بهینه سازی متغیرهای فرمولاسیون و شرایط فرایند اکستروژن با رویکرد تولید اسنک حجیم غنی شده حاوی آرد عناب	مقاله علمی و پژوهشی

مقاله علمی و پژوهشی	بررسی ویژگی های کیفی میان وعده حجیم اکستروژد شده حاوی پودر کامل سنجد	فخری شهیدی؛ الناز میلانی؛ الهام انصاری فر ؛ محمد خلیلیان موحد؛ فریده صالحی پور	علوم و صنایع غذایی
مقاله علمی و پژوهشی	ارزیابی ویژگی های فرآورده حجیم حاوی آرد دانه هندوانه تحت تاثیر متغیرهای فرمولاسیون و شرایط فرایند	الناز میلانی، فخری شهیدی، الهام انصاری فر ، محمد خلیلیان موحد، فریده صالحی پور، غلامعلی گلی موحد	علوم غذایی و تغذیه
مقاله علمی و پژوهشی	تاثیر فرمولاسیون و شرایط فرایند اکستروژن بر ویژگی های میان وعده حاوی پودر عناب	الناز میلانی، فخری شهیدی، الهام انصاری فر ، محمد خلیلیان موحد، فریده صالحی پور	نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران
مقاله علمی و پژوهشی	بررسی شرایط فرآیند پخت اکستروژن بر برخی ویژگی های فرآورده حجیم حاوی آرد دانه هندوانه	فخری شهیدی، الناز میلانی، الهام انصاری فر ، محمد خلیلیان موحد، فریده صالحی پور، غلامعلی گلی موحد	نشریه علوم غذایی و تغذیه
مقاله علمی و پژوهشی	امکان سنجی کاربرد سنجد در تولید میان وعده اکستروژد شده و ارزیابی ویژگی های فرآورده	الناز میلانی، فخری شهیدی، الهام انصاری فر ، محمد خلیلیان موحد، فریده صالحی پور	نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران
مقاله علمی و پژوهشی	تاثیر رطوبت خوراک و سرعت چرخش ماردون اکستروژد بر ویژگیهای میان وعده فراسودمند حاوی پودر عناب	الناز میلانی، فخری شهیدی، الهام انصاری فر ، محمد خلیلیان موحد، فریده صالحی پور	نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران
مقاله علمی و پژوهشی	تأثیر کاربرد پس از برداشت سالیسیلیک اسید، اگزالیک اسید و نیتریک اسید در بهبود خواص کیفی و افزایش ماندگاری میوه تازه زردآلو رقم «شاهرودی»	مریم درستکار، فرید مرادی نژاد، الهام انصاری فر	مجله علوم و صنایع غذایی

LWT-Food Science and Technology	Elham Ansarifar , Fakhri Shahidi, Mohebbat Mohebbi, Navid Ramezani, Arash Koocheki, Amirhossein Mohamadian	Optimization of limonene microencapsulation based on native and fibril soy protein isolate by VIKOR method	ISI مقاله IF= ۳.۱۲۹
International Journal of Biological Macromolecules	Elham Ansarifar - Mohebbat Mohebbi- Fakhri Shahidi- Arash Koocheki- Navid Ramezani	Novel Multilayer Microcapsules Based on Soy Protein Isolate Fibrils and High Methoxyl Pectin: Production, Characterization and Release Modeling	ISI مقاله IF= ۳.۹۰۹
LWT-Food Science and Technology	Elham Ansarifar * , Fakhri Shahidi, Mohebbat Mohebbi, Seyed Mohammad Razavi, Javad Ansarifar	Evaluation Effect of Chitosan on Physico-chemical Properties of Deep-Fat-Fried Kurdish Cheese Nuggets by TOPSIS method	ISI مقاله IF= ۳.۱۲۹
International Journal of Food Science and Technology	Mohebbat Mohebbi, Mohammad Reza Amiryousefi,* Nasim Hasanpour & Elham Ansarifar	Employing an Intelligence Model and Sensitivity Analysis to Investigate some Physicochemical Properties of Coated Bell Pepper During Storage: Application of Gum Tragacanth and Sesame Oil	ISI مقاله IF= ۲.۳۸۳
Journal Food and Bioprocess Technology	Mohebbat Mohebbi , Elham Ansarifar* , Nasim Hasanpour , Mohammad Reza Amiryousefi	Suitability of Aloe Vera and Gum Tragacanth as Edible Coatings to Extend Shelf-Life of Button Mushroom	ISI مقاله IF= ۲.۹۹۸
Journal of Food processing and preservation	Mohebbat Mohebbi, Nasim Hasanpour, Elham Ansarifar and Mohammad Reza Amiryousefi	Physicochemical properties of bell pepper and kinetics of its color change influenced by Aloe vera and gum tragacanth coatings during storage at different temperatures.	ISI مقاله IF= ۱.۵۱

Food and Nutrition sciences	Elham Ansarifar* , Mohebbat Mohebhi, Fakhri Shahidi	Studying Some Physicochemical Characteristics of Crust Coated with White Egg and Chitosan Using a Deep-Fried Model System	ISI مقاله
Journal of Food Measurement and Characterization	Mohammad Noshad · Mohebbat Mohebhi · Elham Ansarifar · Behrooz Alizadeh behbahani	Description Of The Kinetic Enzymatic Browning In Quince Slices Applying The Fractal Texture Fourier Image	ISI مقاله IF= ۱.۱۸۱
Journal of Food Measurement and Characterization	Behdad Shokrollahi Yancheshmeh, Mohebbat Mohebhi, Mehdi varidi, seyed Mohammad razavi, Elham Ansarifar	Performance of lentil and chickpea in deep fried crust model (DFCM): Oil barrier and crispy properties	ISI مقاله IF= ۱.۱۸۱
J Health Sci Technol	Elham Ansarifar , Mohebbat Mohebhi , Fakhri Shahidi , Mehdi Varidi	Effect of chitosan addition on the kinetics of mass transfer during deep-fat frying of Kurdish cheese nugget	مقاله علمی
LWT - Food Science and Technology	Elham Ansarifar , Fakhri Shahidi, Mohebbat Mohebhi, Navid Ramezani, Arash Koocheki, Amirhossein Mohamadian	Optimization of limonene microencapsulation based on native and fibril soy protein isolate by VIKOR method	ISI مقاله IF=۳.۱۲۹
مجله پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران	الهام انصاری فر - محبت محبی - * فخری شهیدی - مهدی وریدی	مدلسازی کینتیک انتقال جرم در طی سرخ کردن عمیق ناگت پنیر پوشش داده شده با سفیده تخم مرغ	مقاله علمی و پژوهشی
مجله پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران	بهداد شکرالهی یانچشمه - محبت محبی * - مهدی وریدی - الهام انصاری فر	ارزیابی تاثیرافزودن آرد عدس به فرمولاسیون خمیرابه بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و کیفی پوسته سرخ شده به روش سیستم مدل پوسته (DFCM).	مقاله علمی و پژوهشی

مقاله علمی و پژوهشی	اثر ضد میکروبی آلونته و کیتوزان بر تعدادی از باکتری های بیماری زا و مقایسه آن با انواع آنتی بیوتیک های رایج درمانی در شرایط آزمایشگاهی	محبت محبی*، بهروز علیزاده بهبهانی، الهام انصاری فر، محمد نوشاد	فصل نامه بیماری های عفونی و گرمسیری
مقاله علمی و پژوهشی	ارزیابی خصوصیات میکروکپسول های چند لایه حاوی دی استیل بر پایه جذب الکترواستاتیک فیبریل های ایزوله پروتئین سویا و پکتین	الهام انصاری فر، فخری شهیدی، محبت محبی، آرش کوچکی و نوید رمضانیان	مجله پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران

• مقالات ارائه شده در همایش ها

نوع (مجله، اختراع یا کنفرانس)	عنوان :	اسامی	محل ارائه، ثبت یا نام ژورنال
کنفرانس	Effects of addition lentil flour on the batter formulation on quality of simulated fried crust by using a deep-fried model system	Behdad shokrollahi, mohebbat mohebi, Mehdi varidi, Elham Ansarifar	۱ st international e-conference on novel food processing (IECFP۲۰۱۳)
کنفرانس	Artificial neural network modeling of moisture and oil content of pretreated deep-fat-fried Kurdish cheese nuggets	Elham Ansarifar , mohebbat mohebbi, javad ansarifar	۱ st international e-conference on novel food processing (IECFP۲۰۱۳)
کنفرانس	Effects of Aloe vera and sesame oil coating on physicochemical properties of bell pepper during storage	Nasim hasanpor, mohebbat mohebi, Elham Ansarifar . Mohammadreza ami	۱ st international e-conference on novel food processing (IECFP۲۰۱۳)
کنفرانس	استفاده از پردازش تصویر در بررسی کینتیک تغییرات رنگ سطح ناگت پنیر، حین سرخ شدن به روش عمیق	الهام انصاری فر - محبت محبی - * فخری شهیدی - مهدی وریدی	بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران - دانشگاه صنعتی شریف ایران، تهران

کنفرانس	مطالعه خصوصیات فیزیکی و مکانیکی میوه کنار (<i>Ziziphus mauritiana</i>)	نسیم حسن پور- الهام انصاری فر - محبت محبی	بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران- دانشگاه صنعتی شریف ایران، تهران
کنفرانس	ارزیابی تاثیرافزودن آرد نخود به فرمولاسیون خمیرابه بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی پوسته مدل سرخ شده (DFCM)	الهام انصاری فر - محبت محبی- مهدی وریدی- بهداد شکرالهی	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران- شیراز
کنفرانس	ارزیابی تاثیر جایگزینی آرد عدس در فرمولاسیون خمیرابه بر خصوصیات رئولوژیکی خمیرابه	بهداد شکرالهی- محبت محبی- مهدی وریدی- الهام انصاری فر	بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران- گرگان
کنفرانس	تاثیرافزودن آرد عدس و نخود بر فرمولاسیون خمیرابه بر کاهش جذب روغن پوسته های سرخ شده	بهداد شکرالهی- محبت محبی- الهام انصاری فر - مریم برازنده	بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران- گرگان
کنفرانس	بررسی امکان کاربرد اسانس حاصل از دو گیاه اسطوخودوس و رزماری در تصفیه آب آشامیدنی	الهام انصاری فر - بهاره صحرائیان- فریبا نقی پور- فریده طباطبایی	همایش ملی گیاهان دارویی و شناخت پتانسیل های اقتصادی و اشتغال زایی آن- بیرجند
کنفرانس	تأثیر بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته بر خصوصیات کیفی و افزایش ماندگاری میوه تازه خوری زردآلو (<i>L. armeniaca Prunus</i>) رقم شاهرودی	مریم درستکار- فرید مرادی نژاد- الهام انصاری فر	یازدهمین کنگره علوم باغبانی ایران دانشگاه ارومیه
کنفرانس	بررسی کاربرد پس از برداشت اسید سالیسیلیک و اکسید نیتریک بر خواص کیفی و ماندگاری میوه تازه زردآلو در انبار سرد	مریم درستکار- فرید مرادی نژاد- الهام انصاری فر	یازدهمین کنگره علوم باغبانی ایران دانشگاه ارومیه

دومین همایش بین المللی و سومین همایش ملی کشاورزی، محیط زیست و امنیت غذایی- دانشگاه جیرفت	فرید مرادی نژاد- مریم درستکار- الهام انصاری فر	اثر اتمسفر تغییر یافته بر ویژگی های کیفی و ماندگاری میوه زردآلو	کنفرانس
دوازدهمین کنگره علوم باغبانی ایران، ۱۴ تا ۱۷ شهریور ۱۴۰۰، دانشگاه ولی عصر رفسنجان	اسماء حیدری- فرید مرادی نژاد- الهام انصاری فر	تاثیر ترکیبی امواج فراصوت و بسته بندی اتمسفر تغییر یافته بر ماندگاری و کیفیت آریل انار <i>punica granatum L.</i> رقم شیشه کپ	کنفرانس
دوازدهمین کنگره علوم باغبانی ایران، ۱۴ تا ۱۷ شهریور ۱۴۰۰، دانشگاه ولی عصر رفسنجان	محمد رضا صائبی- فرید مرادی نژاد- الهام انصاری فر	بررسی کاربرد پس از برداشت امواج فراصوت بر تغییرات اسید آسکوربیک و رنگ میوه تازه زرشک بی دانه (<i>Berberis vulgaris</i>)	کنفرانس
نخستین همایش ملی فناوری تولید و پس از برداشت گیاهان یاغی ۴ الی ۵ خرداد، ۱۴۰۱	الهام انصاری فر	کاربرد فناوری نانو در تولید و بسته بندی هوشمند مواد غذایی	کنفرانس
نخستین همایش ملی فناوری تولید و پس از برداشت گیاهان یاغی ۴ الی ۵ خرداد، ۱۴۰۱	الهام انصاری فر - فرید مرادی نژاد	افزایش زمان ماندگاری میوه با نانو الیاف پلی وینیل الکل توسط الکترو ریزی	کنفرانس
همایش بین المللی غذای طیب، ۱۸-۱۹ آبان ۱۴۰۱	الهام انصاری فر	تاثیر ذبح اسلامی بر کیفیت، خصوصیات فیزیکیوشیمیایی، حسی و تغذیه ای گوشت و مقایسه با سایر روش های کشتار (مقاله مروری)	کنفرانس
همایش بین المللی غذای طیب، ۱۸-۱۹ آبان ۱۴۰۱	سارا هدایتی - الهام انصاری فر - مهرداد نیا کوثری	تولید کیک بدون تخم مرغ با استفاده از عصاره ریشه چوبک و هیدروکلوئیدهای مختلف	کنفرانس

• ثبت اختراع

نوع (مجله، اختراع یا کنفرانس)	عنوان :	اسامی	محل ارائه ، ثبت یا نام ژورنال
ثبت اختراع	دستگاه شبیه سازی تولید فراورده های سرخ شده خمیرابه دار	الهام انصاری فر - محبت محبی - فخری شهیدی - بهداد شکرالهی	شماره و تاریخ ثبت اختراع ۱۳۹۶/۰۲/۱۶- ۹۲۱۰۳
ثبت اختراع	دستگاه تولید پوشش های خوراکی و زیست تخریب پذیر تحت خلا	الهام انصاری فر - بهداد شکرالهی - حمید محمدی نژاد	شماره و تاریخ ثبت اختراع: ۱۳۹۴/۱۱/۰۳ - ۸۷۷۸۰

• کارگاه تخصصی

نوع (مجله، اختراع یا کنفرانس)	عنوان :	محل ارائه ، ثبت یا نام ژورنال
کارگاه	Advanced techniques in food industry applied research	پژوهشکده علوم و صنایع غذایی

پژوهشکده علوم و صنایع غذایی	Industrial proteins properties, functionalities and food industrial use	کارگاه
دانشگاه فردوسی مشهد	Neurosolution مدل سازی با شبکه های عصبی به وسیله نرم افزار	کارگاه

• شرکت در کارگاه های توانمندسازی

محل ارائه ، ثبت یا نام ژورنال	عنوان :	نوع (مجله، اختراع یا کنفرانس)
دانشگاه علوم پزشکی بیرجند	آشنایی با نرم افزار Adobe connect و نحوه مدیریت کلاس با این نرم افزار	کارگاه
دانشگاه علوم پزشکی بیرجند	مرور سیستماتیک و متا آنالیز	کارگاه
دانشگاه علوم پزشکی بیرجند	مهارت ارتباطی استاد با دانشجوی	کارگاه
دانشگاه علوم پزشکی بیرجند	اصول مقاله نویسی آکادمیک	کارگاه
دانشگاه علوم پزشکی بیرجند	علم سنجی	کارگاه
دانشگاه علوم پزشکی بیرجند	SPSS مقدماتی در تحلیل مطالعات پژوهش در آموزش	کارگاه
دانشگاه علوم پزشکی بیرجند	آموزش نرم افزار STORYLINE	کارگاه
دانشگاه علوم پزشکی بیرجند	متا آنالیز و مرور نظامند	کارگاه
دانشگاه پیام نور بیرجند	روش ها و فنون تدریس دانشگاهی	کارگاه
دانشگاه علوم پزشکی بیرجند	کارگاه کاهش اضطراب در محیط کار و ایجاد انگیزه	کارگاه

کارگاه	مجموعه کارگاه آموزشی تولید محتوای الکترونیکی-۱ (storyline)	دانشگاه علوم پزشکی بیرجند
کارگاه	مجموعه کارگاه آموزشی تولید محتوای الکترونیکی - ۲ (storyline)	دانشگاه علوم پزشکی بیرجند
کارگاه	کارگاه ۰۲ بخش ۰۱: مقدمه ای بر مدیریت پروژه (۲۰۱)	دفتر توسعه فناوری سلامت معاونت تحقیقات و فناوری وزارت بهداشت
کارگاه	کارگاه ۰۲ بخش ۰۲: روش های داخلی و بین المللی اجرای پروژه ها (۲۰۲)	دفتر توسعه فناوری سلامت معاونت تحقیقات و فناوری وزارت بهداشت
کارگاه	کارگاه ۰۲ بخش ۰۳: معرفی راهنمای دانش مدیریت پروژه (۲۰۳)	دفتر توسعه فناوری سلامت معاونت تحقیقات و فناوری وزارت بهداشت
کارگاه	کارگاه آموزشی ترجمان دانش و کاربست نتایج تحقیقات	دانشگاه علوم پزشکی بیرجند
کارگاه	کارگاه آموزشی طرح های اثرگذار بر سلامت	دانشگاه علوم پزشکی بیرجند

• شرکت در کارگاه های فرهنگی

ردیف	عنوان	تعداد ساعت	تاریخ	محل برگزاری
۱	کارگاه ضیافت اندیشه با موضوع " معرفت شناسی و فلسفه اخلاق "	۱۲ ساعت	۹۶/۳/۲۲	دانشگاه علوم پزشکی بیرجند
۲	کارگاه ضیافت اندیشه با موضوع " اندیشه سیاسی "	۳ ساعت	۹۶/۳/۲۳	دانشگاه علوم پزشکی بیرجند
۳	کارگاه " جایگاه زن در انقلاب-اجتماع و خانواده "	۲ ساعت	۹۷/۱۱/۱۴	دانشگاه علوم پزشکی بیرجند
۴	کارگاه " اخلاق در پژوهش "	۴/۵ ساعت	۹۷/۱۱/۱۴	دانشگاه علوم پزشکی بیرجند
۵	کارگاه " خدشناسی فلسفی "	۳ ساعت	۹۷/۱۱/۱۴	دانشگاه علوم پزشکی بیرجند
۶	کارگاه " گفتمان چهل سالگی انقلاب اسلامی "	۲ ساعت	۹۷/۱۱/۲۴	دانشگاه علوم پزشکی بیرجند

• ارائه زورنال کلاب:

ردیف	عنوان	تعداد ساعت	تاریخ	محل برگزاری
۱	نگاهی نو به نقش زن در اجتماع با الهام از سیره حضرت زهرا (س)	۲ ساعت	۹۷/۱۲/۶	دانشگاه علوم پزشکی بیرجند

• سوابق آموزشی

سال تدریس	عنوان درس	مقطع	موسسه محل تدریس
از سال ۹۱ تا ۹۵	شیمی مواد غذای - اصول نگهداری مواد غذایی میکروبیولوژی مواد غذایی - تکنولوژی غلات - اصول و طراحی کارخانجات	کارشناسی	دانشگاه پیام نور واحد بیرجند
۱۳۹۳-۱۳۹۶	مشاور پایان نامه در زمینه سرخ کردن	کارشناسی ارشد	دانشگاه آزاد واحد بیرجند
از سال ۱۳۹۷ تاکنون	مبانی فرآوری تولیدات گیاهی	کارشناسی	دانشگاه بیرجند

• سوابق اجرایی

تاریخ فعالیت	عنوان مسئولیت	محل فعالیت
۸۸-۸۷	کارشناس صنایع غذایی	نظام مهندسی کشاورزی و منابع طبیعی بیرجند
۹۱-۸۸	مشاور در زمینه صنایع غذایی	شرکت بهبود صنعت بیرجند
۹۱	کادر اجرایی اولین همایش الکترونیکی	دانشگاه فردوسی مشهد
۹۳-تاکنون	داور نشریه	نشریه علمی و پژوهشی "پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی" (نشریه پژوهشکده صنایع غذایی)
۹۳-تاکنون	داور نشریه	نشریه "پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران" (نشریه دانشگاه فردوسی مشهد)
۹۵-۹۴	عضو فعال	باشگاه پژوهشگران جوان
۹ و ۸ اسفند ۱۳۹۱	عضو کمیته اجرائی	عضو کمیته اجرائی اولین همایش الکترونیکی بین المللی فرآوری های نوین مواد غذایی (۱۳۹۱)
از سال ۹۳ تاکنون	عضو فعال	عضو بسیج اساتید
۱۳۹۸	-	ارزیاب علمی و فنی "آبنبات فراسودمند زرشک با خاصیت تصفیه خون و کمک به خون سازی"
۱۳۹۹	-	عضو شورای هم اندیشی دانشکده بهداشت
۱۴۰۰	-	مسئول امور فرهنگی و دانشجویی دانشکده بهداشت
۱۴۰۰	-	عضو کمیسیون فنی تدوین استاندارد ملی ایران برای مواد غذایی

• عضو کمیسیون فنی تدوین استاندارد ملی ایران برای مواد غذایی

عنوان	مرکز	شماره استاندارد
شربت عناب- ویژگی ها و روش های آزمون	سازمان ملی استاندارد	به شماره استاندارد ۱۹۲۹۷ سال ۱۳۹۸ تصویب، پس از کارشناسی و رای آوردن اخیرا چاپ شده است
شربت انجیر- ویژگی ها و روش های آزمون	سازمان ملی استاندارد	به شماره استاندارد ۱۹۳۲۷ سال ۱۳۹۸ تصویب، پس از کارشناسی و رای آوردن اخیرا چاپ شده است

• توانمندی و تخصص ها:

نام مهارت	
مهارت در نرم افزارهای آماری	SPSS, MINITAB, SLIDRW
مهارت در نرم افزارهای	Image j, MATLAB, Decision mining
مهارت در رایانه:	گواهی نامه مهارت آموزش فنی و حرفه ای: رایانه کار (۱) ICDL گواهی نامه مهارت آموزش فنی و حرفه ای: رایانه کار (۲) ICDL
مهارت در سایر دوره ها:	گواهی نامه دوره امداد و کمکهای اولیه عمومی همگانی- مرحله ۱ گواهی نامه دوره امداد و کمکهای اولیه عمومی همگانی- مرحله ۲

• داوری کتاب

عنوان	دانشگاه	تاریخ
راهنمای پیشگیری از گسترش کووید ۱۹ در واحدهای تولید و توزیع مواد غذایی و مواد بهداشتی	دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی زاهدان	۱۴۰۰/۲/۱۹

• استاد راهنما/مشاور پایان نامه

سمت	تاریخ	رشته/دانشگاه	دانشجو	عنوان	
استاد مشاور	۱۳۹۹/۱۲/۴	دانشجوی کارشناسی ارشد باغبانی - دانشگاه بیرجند	اسما حیدری	تاثیر ترکیبی امواج فراصوت و بسته بندی اتمسفر تغییر یافته بر ماندگاری و کیفیت آریل انار	۱
استاد مشاور	۱۳۹۹/۱۲/۴	دانشجوی کارشناسی ارشد باغبانی - دانشگاه بیرجند	محمدرضا صائبی	تاثیر پیش تیمار امواج فراصوت و اسید سالیسیلیک بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی میوه زرشک بی دانه	۲
استاد مشاور	۱۳۹۹/۸/۱۴	دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد بیرجند	عقیقه احراری	بررسی تاثیرات استفاده از پیش تیمار خشک کردن اسمزی به کمک امواج فراصوت بر خواص توت خشک	۳

• تالیف کتاب :

تاریخ	ناشر	عنوان
۲۰۲۳	Elsevir	Plate heat exchangers in the food industry
۲۰۲۳	Elsevir	Thawing equipment for the food industry
۲۰۲۳	Elsevir	Optimization of the spray drying process parameters for the food and bioactive ingredients