

# رزومه علمی پژوهشی

## مشخصات فردی

نام و نام خانوادگی: محمد گنجه

تاریخ تولد: ۱۳۶۶/۰۱/۰۳

مدرک و رشته تحصیلی: دکترای مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی

درجه علمی: استادیار

محل خدمت: دانشگاه غیرانتفاعی خرد بوشهر

اندیس اچ (h-index): ۱۰

تعداد استناد (Citations): ۳۲۴

## سوابق تحصیلی

### کارشناسی

مهندسی علوم و صنایع غذایی (تبدیل مواد غذایی)

دانشگاه شیراز ۱۳۸۵-۱۳۸۹

### کارشناسی ارشد

مهندسی علوم و صنایع غذایی (تکنولوژی مواد غذایی)

دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان ۱۳۸۹-۱۳۹۱

### دکتری

مهندسی علوم و صنایع غذایی (مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی)

دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان ۱۳۹۳-۱۳۹۶

## علاقه و زمینه‌های پژوهشی

- روش‌های هوشمند مدل‌سازی و بهینه‌سازی فرایندهای غذایی
- اصول و تکنیک‌های میکرو و نانوریزپوشانی ریزمغذی‌ها
- تولید مواد غذایی غنی شده و غذا داروها به منظور رسانش هدفمند دارویی و تغذیه‌ای
- فرمولاسیون و تولید مواد غذایی رژیمی با حداقل میزان قند و کالری

محمد گنجه

دکترای مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی

۰۹۱۷۹۲۲۲۰۲۸

Ganjehmohammad@gmail.com



### Google scholar profile

<https://scholar.google.com/citations?user=9KKXSrkAAAAAJ&hl=en>

### Research gate profile

[https://www.researchgate.net/profile/Mohammad\\_Ganje](https://www.researchgate.net/profile/Mohammad_Ganje)

### سوابق مدیریتی و اجرایی

- عضو هیئت علمی و مدیر گروه صنایع غذایی دانشگاه خرد بوشهر - (۱۳۹۷ تاکنون)
- مدیرعامل شرکت تعاونی صنعت بهارستان قشقایبی (آکادمی تخصصی فن و فود) - (۱۳۹۷ تاکنون)
- مدیرمسئول نشریه تخصصی انجمن علمی گروه صنایع غذایی دانشگاه شیراز - ۱۳۸۷
- مسئول فنی کارخانه صنایع غذایی کامنوش گرگان - (۱۳۹۲-۱۳۹۱)

### افتخارات علمی

- پژوهشگر برتر استان بوشهر در حوزه کشاورزی و منابع طبیعی در سال ۱۳۹۸
- رتبه تک رقمی کنکور سراسری دکتری صنایع غذایی در سال ۱۳۹۳
- رتبه سه رقمی در کنکور سراسری رشته تجربی در سال ۱۳۸۵

### سوابق علمی - پژوهشی

#### ❖ کتاب‌های تخصصی

##### ➤ کتب فارسی

- ۱) یحیی مقصدلو، محمد گنجه و سجاد قادری، ۱۳۹۵. اصول مهندسی و طراحی کارخانجات صنایع غذایی، انتشارات موسسه آموزش عالی گلستان. شابک: ۰-۵۶۶-۳۶۴-۶۰۰-۹۷۸-۲۱۰ ص.
- ۲) یحیی مقصدلو، سجاد قادری و محمد گنجه، ۱۳۹۶، تکنولوژی مواد غذایی، انتشارات موسسه آموزش عالی گلستان. شابک: ۰-۹۷۸-۶۰۰-۳۶۴-۵۶۷-۴۴۰ ص.

##### ➤ کتاب لاتین (Elsevier book chapters)

- ۱) Seid Mahdi Jafari, Iman Katouzian, Hamid Rajabi and **Mohammad Ganje**, 13 - Bioavailability and release of bioactive components from nanocapsules, In Nanoencapsulation Technologies for the Food and Nutraceutical Industries, Academic Press, 2017, Pages 494-523, ISBN 9780128097403. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-809436-5.00013-6>.
- ۲) Mohsen Asghari Ghajari, Iman Katouzian, **Mohammad Ganje** and Seid Mahdi Jafari, Chapter 7 - Nanoencapsulation of Flavors, In Nanoencapsulation of Food Bioactive Ingredients, Academic Press, 2017, Pages 261-296, ISBN 9780128097403, <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-809740-3.00007-6>.

## ❖ مقاله‌های تخصصی

➤ مقالات ISI

- ۱) Jafari, S., Vahid Ghanbari, Danial Dehnad, **Mohammad Ganje**, 2021, Improving the storage stability of tomato paste by the addition of encapsulated olive leaf phenolics and experimental growth modeling of *A. flavus*, *International Journal of Food Microbiology*, 338, 109018.
- ۲) Aghajanzadeh, S, **Mohammad Ganjeh**, Seid Mahdi Jafari, Mahdi Kashaninejad, Aman Mohammad Ziiaifar, 2020, Prediction of the changes in physicochemical properties of key lime juice during IR thermal processing by artificial neural networks, *Journal of Food and Bioprocess Engineering*, 3, 2, 95-100.
- ۳) **Ganje, M.**, Seid Mahdi Jafari, Ali Mohammad Tamadon, Mehrdad niakosari, Yahya Maghsoudlou, 2019. **Mathematical** and fuzzy modeling of limonene release from amylose nanostructures and evaluation of its release kinetics, **Food Hydrocolloids**, 95, 186-194.
- ۴) **Ganje, M.**, Jafari, S. M., Dusti, A., Dehnad, D., Amanjani, M. & Ghanbari, V. 2016. Modeling quality changes in tomato paste containing microencapsulated olive leaf extract by accelerated shelf life testing. **Food and Bioprocess Engineering**, 97, 12-19.
- ۵) **Ganjeh, M.**, Jafari, S. M., Amanjani, M. & Katouzian, I. 2017. Modeling corrosion trends in tin-free steel and tinplate cans containing tomato paste via adaptive-network-based fuzzy inference system. **Journal of Food Process Engineering**. 40.
- ۶) **Ganje, M.**, Seid Mahdi Jafari, Vahid Farzaneh, Narges Malekjani, 2018, Kinetics modelling of color deterioration during thermal processing of tomato paste with the use of response surface methodology, **Heat and Mass Transfer**. <https://doi.org/10.1007/s00231-018-2394-3>.
- ۷) Jafari, S. M., **Ganje, M.**, Dehnad, D. & Ghanbari, V. 2016. Mathematical, fuzzy logic and artificial neural network modeling techniques to predict drying kinetics of onion. **Journal of Food Processing and Preservation**, 40, 329-339.
- ۸) Jafari, S. M., **Ganje, M.**, Dehnad, D., Ghanbari, V. & Hajitabar, J. 2017. Arrhenius Equation Modeling for the Shelf Life Prediction of Tomato Paste Containing a Natural Preservative. **Journal of the Science of Food and Agriculture**, 97 (15), 5216-5222.
- ۹) jafari, S. M., Amanjani, M., **Ganjeh, M.**, Katouzian, I. & Sharifi, N. 2018. The influence of storage time and temperature on the corrosion and pressure changes within tomato paste cans with different filling rates. **Journal of Food Engineering**, 228, 32-37.
- ۱۰) Jafari, S., Ghanbari, V., **Ganje, M.** & Dehnad, D. 2016. Modeling the drying kinetics of green bell pepper in a heat pump assisted fluidized bed dryer. **Journal of Food Quality**, 39, 98-108.
- ۱۱) Jafari, S. M., Ghanbari, V., Dehnad, D. & **Ganje, M.** 2017. Neural networks modeling of *Aspergillus flavus* growth in tomato paste containing microencapsulated olive leaf extract. **Journal of Food Safety**.

- ۱۲) Farzaneh, V., Bakhshabadi, H., Gharekhani, M., **Ganje, M.**, Farzaneh, F., Rashidzadeh, S. & Carvalho, I. S. 2017. Application of an adaptive neuro\_fuzzy inference system (ANFIS) in the modeling of rapeseeds' oil extraction. *Journal of Food Process Engineering*.
- ۱۳) Farzaneh, V., Ghodsvali, A., Bakhshabadi, H., **Ganje, M.**, Dolatabadi, Z. & S Carvalho, I. 2017. Modelling of the selected physical properties of the fava bean with various moisture contents using fuzzy logic design. *Journal of Food Process Engineering*, 40.

### ➤ مقالات علمی - پژوهشی (ISC)

- (۱) محمد گنجه، سید محمد جعفری، یحیی مقصدلو، علی محمد تمدن، مهرداد نیاکوثری، ۱۳۹۷. مدل سازی روند رهاش لیمون از نانوساختار آمیلوز در سامانه شبیه سازی شده ی گوارشی با استفاده از سامانه استنتاج فازی -عصبی (ANFIS)، علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۵ (۸۱).
- (۲) محمد گنجه، سید مهدی جعفری، مهرداد نیاکوثری، علی محمد تمدن، یحیی مقصدلو، ۱۳۹۷. نانوریزپوشانی روغن پوست پرتقال در ساختار آمیلوز با استفاده از تنش مکانیکی (فراصوت) - حرارتی، مجله پژوهش های صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۴، ۴.
- (۳) محمد گنجه، سید مهدی جعفری، سجاد قادری، ۱۳۹۵. مدل سازی فازی - عصبی و سطح پاسخ آگیری اسمزی دانه های انار، مجله مهندسی بیوسیستم ایران، ۴۷، ۲، ۲۴۳-۲۵۵.
- (۴) محمد گنجه، سید مهدی جعفری، محمود حسین نژاد، ۱۳۹۷. بررسی ویژگی های فیزیکی شیمیایی، بافتی و حسی ماست غنی شده با ریزمغذی های آهن و روی، مجله پژوهش های صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد. ۱۴، ۵۷۳-۵۸۳-۴.
- (۵) سجاد قادری، مهدی کاشانی نژاد، وحید قنبری، محمد گنجه، ۱۳۹۳. شبیه سازی و مدل سازی سه بعدی فرایند حرارت دهی /همیک در سیستم غذایی دوفازی - مجله مهندسی بیوسیستم ایران، ۴۵، ۲، ۱۶۱-۱۶۷.
- (۶) محمود حسین نژاد، سید مهدی جعفری، محمد گنجه، ۱۳۹۵. مدل سازی روند تغییرات شاخص های فیزیکی شیمیایی، بافتی و حسی ماست غنی شده با آهن و روی با استفاده از شبکه های عصبی مصنوعی - مجله پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی - پژوهشکده صنایع غذایی. ۵۰۴، ص ۳۲۵-۳۳۶.
- (۷) سیده الهام ساداتی گلافشانی، سید مهدی جعفری، سید مهدی کاشانی نژاد، شهرام بیرقی طوسی، محمد گنجه. ۱۳۹۶. بررسی اثر تعداد لایه ها و غلظت های مختلف پوشش های خوراکی کربوکسی متیل سلولز و کاراگینان بر کارایی فرایند خشک کردن اسمزی سیب زرد لبنانی، مجله پژوهش های صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد. نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، ۵، ۱۳، ص ۶۸۰-۶۹۰.
- (۸) فرشید جلیلی، سید مهدی جعفری، زهرا امام جمعه، مهدی کاشانی نژاد، محمد گنجه، ۱۳۹۶. بهینه سازی فرایند استخراج روغن کانولا با کمک امواج فراصوت با روش سطح پاسخ، مجله علوم غذایی و تغذیه دانشگاه آزاد واحد علوم تحقیقات. علوم غذایی و تغذیه، ۴، ۱۴، ص ۶۷-۷۷.

### ➤ مقالات چاپ شده در مجلات علمی - ترویجی

- (۱) محمد گنجه، سید مهدی جعفری، مراد امان جانی، استفاده از بسته بندی ضد میکروبی در صنعت غذا، فصلنامه علمی - ترویجی علوم و فنون بسته بندی، سال چهارم - شماره ۱۶ - زمستان ۱۳۹۲.

(۲) محمد گنجه، "بسته بندی اتمسفر تغییر یافته در میوه و سبزی". مجله علوم و فنون بسته بندی. سال اول، شماره ۴، زمستان ۱۳۸۹. ص ۴۷-۴۰.

### ➤ مقالات ارائه شده در کنفرانس‌ها و کنگره های علمی داخلی

- (۱) محمد گنجه، سید مهدی جعفری، وحید قنبری، سجاد قادری. "مدل سازی خشک کردن پیاز با استفاده از منطق فازی و شبکه های عصبی مصنوعی". بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران - ۱ تا ۳ آذر ۱۳۹۰ - دانشگاه صنعتی شریف.
- (۲) محمد گنجه، سید مهدی جعفری، وحید قنبری، سجاد قادری. "کاربردهای نوین گرمادهی با امواج مادون قرمز در صنعت غذا". بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران - ۱ تا ۳ آذر ۱۳۹۰ - دانشگاه صنعتی شریف.
- (۳) محمد گنجه، سید مهدی جعفری، وحید قنبری، دانیال دهناد. "مدلسازی سینتیک خشک کردن پیاز در یک خشک کن بستر سیال مجهز به کنترل کننده رطوبت با استفاده از شبکه های عصبی مصنوعی". اولین کنفرانس خاورمیانه ای خشک کردن - ۳۰ بهمن و ۱ اسفند ۱۳۹۰ - منطقه ویژه اقتصادی ماهشهر.
- (۴) سمانه رحیمی فر، محمد گنجه، غلامرضا عبدی، ۱۴۰۰، ارزیابی کارایی پنیرنخل و سایر فیبرهای گیاهی در فرمولاسیون ماست فراسودمند، سومین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی، ۷.
- (۵) عظما حیدری، غلامحسین محبی، محمد گنجه، طاهره خلیفه، ۱۴۰۰، آفلاتوکسین ها و تاثیر آنها بر سلامتی انسان، کنگره بین المللی علوم غذا و سلامت عمومی، ۱۶.
- (۶) ناصر محبی، غلامحسین محبی، محمد گنجه، طاهره خلیفه؛ ۱۴۰۰، غنی سازی آرد با آهن و تاثیر آن بر کم خونی فقر آهن، کنگره بین المللی علوم غذا و سلامت عمومی. ۱۴.
- (۷) نسرین شایعی موسوی، محمد گنجه، مینا رحیمی نژاد، ۱۴۰۰، ارزیابی روند زنده ماننی سوش استافیلوکوکوس ارتوس در ماست پروبیوتیک، کنگره بین المللی علوم غذا و سلامت عمومی. ۱۷.
- (۸) غزاله جراحی زاده، محمد گنجه، غلامرضا عبدی؛ ۱۴۰۰، بررسی برخی از ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی ماست فراسودمند غنی شده با گیاهان دارویی، ششمین کنگره ملی سالانه یافته های نوین در علوم کشاورزی و منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری. ۶.
- (۹) فرشید منور، محمد گنجه، فاطمه پیروی، ۱۳۹۹، راهکارهایی جهت تولید انرژی پاک و بهینه سازی مصرف انرژی در صنایع غذایی؛ بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران.
- (۱۰) سجاد قادری، علیرضا صادقی ماهونگ، وحید قنبری، محمد گنجه، "کتیرای ایرانی و کاربردهای عمده ی آن در پایدارسازی امولسیون ها و نوشیدنی های فراسودمند". بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران - ۱ تا ۳ آذر ۱۳۹۰ - دانشگاه صنعتی شریف.

- (۱۱) عاشور محمد مرگان پور، حسین دیده خانی، سید مهدی جعفری، محمد گنجه، نغمه احمدی موسی آباد، "پیش بینی داده های حاصله از عملکرد نانوفیلتراسیون در حذف آهن از آب زیرزمینی با استفاده از شبکه های عصبی مصنوعی"، بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
- (۱۲) عاشور محمد مرگان پور، حسین دیده خانی، سید مهدی جعفری، محمد گنجه، نغمه احمدی موسی آباد، " کاربرد منطق فازی در بهینه سازی عملکرد حذف آهن آب استحصالی از چاه ها به کمک نانوفیلتراسیون"، بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
- (۱۳) عاشور محمد مرگان پور، حسین دیده خانی، سید مهدی جعفری، محمد گنجه، نغمه احمدی موسی آباد، "بهینه سازی فرایند نانوفیلتراسیون آب آشامیدنی جهت حذف آهن به کمک روش مدل سازی سطح پاسخ"، بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
- (۱۴) احسان محمودی، سید مهدی جعفری، محمد گنجه، زهرا رفیعی، پیش بینی اثر آنتی اکسیدانی عصاره برگ زیتون در روغن آفتابگردان بر اساس تغییرات اندیس پراکسید با استفاده از شبکه عصبی مصنوعی، همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا، شیراز
- (۱۵) سجاد قادری، وحید قنبری، یحیی مقصدولو، محمد گنجه. "ازن و مقایسه آن با سایر ضد عفونی کننده های رایج در صنعت مواد غذایی". بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران - ۱ تا ۳ آذر ۱۳۹۰ - دانشگاه صنعتی شریف.
- (۱۶) محمد گنجه، سید مهدی جعفری، دانیال دهناد، وحید قنبری. "مدلسازی ریاضی خشک کردن لایه نازک پیاز در یک خشک کن بستر سیال مجهز به کنترل کننده ی رطوبت". اولین کنفرانس خاورمیانه ای خشک کردن - ۳۰ بهمن و ۱ اسفند ۱۳۹۰ - منطقه ویژه اقتصادی ماهشهر.
- (۱۷) وحید قنبری، سید مهدی جعفری، دانیال دهناد، محمد گنجه. "مدلسازی ریاضی سینیتیک خشک کردن فلفل دلمه سبز در یک خشک کن بستر سیال مجهز به سیرکولاسیون بسته جریان هوا و سیستم کنترل رطوبت". اولین کنفرانس خاورمیانه ای خشک کردن - ۳۰ بهمن و ۱ اسفند ۱۳۹۰ - منطقه ویژه اقتصادی ماهشهر.

#### ➤ مقالات ارائه شده در کنفرانس های علمی بین المللی

- ۱) Danial Dehnad, Seid Mahdi Jafari, Vahid Ghanbari, **Mohammad Ganje**. "Optimization of Microwave Drying for Foods". First Middle East Drying Conference, Mahshahr Pet. Zone, Feb. 19-20, 2012.
- ۲) Danial Dehnad, Seid Mahdi Jafari, Vahid Ghanbari, **Mohammad Ganje**, "Simultaneous Heat and Mass Transfer During Microwave Drying of Foods". . First Middle East Drying Conference, Mahshahr Pet. Zone, Feb. 19-20, 2012.
- ۳) Danial Dehnad, Seid Mahdi Jafari, Vahid Ghanbari, **Mohammad Ganje**. "Energy Saving in Microwave Drying Process of Foods". . First Middle East Drying Conference, Mahshahr Pet. Zone, Feb. 19-20, 2012.
- ۴) Ali Alehoseini, Seid Mahdi Jafari, Narges Malekjani, **Mohammad Ganje**, Applying fuzzy logic to develop an expert system for determination of the physical properties of green pea, International EFFoST Annual Meeting, Italy, 2013.

### ➤ طرح های تحقیقاتی انجام شده

- (۱) طرح تحقیقاتی بین دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان و کارخانه صنایع غذایی کامنوش با عنوان "کاربرد عصاره ریزپوشانی شده برگ زیتون در رب گوجه فرنگی فله و مدلسازی تغییرات فیزیکیوشیمیایی و میکروبی محصول در طول انبار داری با استفاده از آزمون های تسریع شده عمر ماندگاری". ۱۳۹۰. شماره طرح: ۴/۳۶۵۲.
- (۲) طرح تحقیقاتی داخل دانشگاهی با عنوان مدلسازی و بهینه سازی فرایند خشک کردن بستر سیال پیاز و فلفل دلمه ای با استفاده از مدل های تجربی، منطق فازی و شبکه های عصبی مصنوعی، دانشکده صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان. ۱۳۹۱. شماره طرح: ۸-۳۰۵-۹۱.
- (۳) طرح تحقیقاتی بین دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان و کارخانه صنایع غذایی کامنوش با عنوان "فراوری اب گوجه فرنگی به کمک نانوسیالات در یک مبدل حرارتی پوسته و لوله و ارزیابی ویژگی های کیفی و تغذیه ای محصول و مصرف انرژی در طی فرایند". ۱۳۹۳. شماره طرح: ۴/۳۶۸۱.

### ➤ ثبت اختراع

نام اختراع: طراحی و ساخت دستگاه هوشمند تشخیص گازهای سمی، سرطانزا و اشتعالزا در آزمایشگاه. ۱۳۹۱-۷۷۳۰۹  
 محل ثبت: سازمان ثبت اسناد و املاک کشور  
 تاریخ ثبت: ۱۳۹۱/۸/۲  
 شماره ثبت: ۷۷۳۰۹

### سوابق آموزشی

### ➤ تدریس دانشگاهی

➤ سابقه تدریس در دانشگاه غیرانتفاعی خرد بوشهر

✓ درس مقطع کارشناسی ارشد

پدیده های نوین انتقال جرم و حرارت در صنایع غذایی /\* کاربرد نرم افزارهای محاسباتی در صنایع غذایی /\* خواص فیزیکی مواد غذایی /\* عملیات واحد پیشرفته /\* روش تحقیق

✓ درس مقطع کارشناسی

اصول مهندسی صنایع غذایی /\* اصول نگهداری مواد غذایی /\* صنایع و تکنولوژی روغن ها و چربی ها /\* عملیات واحد در مهندسی صنایع غذایی /\* صنایع گوشت و شیلات /\* تکنولوژی پس از برداشت

➤ سابقه تدریس در دانشگاه آزاد اسلامی - واحد گنبد کاووس

➤ شیمی مواد غذایی ۱ /\* شیمی مواد غذایی ۲ /\* صنایع گوشت و شیلات

### ➤ راهنمایی و مشاوره پایان نامه های دانشجویی

- (۱) راهنمایی پایان نامه کارشناسی ارشد- سمزدایی میکوتوکسین‌ها با باکتری‌های اسیدلاکتیک در ترخینه-مریم سهرابی- دانشگاه غیرانتفاعی خرد بوشهر
- (۲) راهنمایی پایان نامه کارشناسی ارشد- تاثیر دما و زمان استخراج بر راندمان استخراج پلی ساکارید هسته خرما و خصوصیات فیزیک و شیمیایی و آنتی اکسیدانی آن -هنگامه صیادی- دانشگاه غیرانتفاعی خرد بوشهر
- (۳) راهنمایی پایان نامه کارشناسی ارشد- بررسی نوشیدنی فراسودمند و کم کالری با میکروکپسوله حاوی ریزجلبک اسپیرولینا - زهرا رحیمی- دانشگاه غیرانتفاعی خرد بوشهر
- (۴) راهنمایی پایان نامه کارشناسی ارشد- بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی عصاره ریزپوشانی شده رزماری و ارزیابی پتانسیل های ارگانولپتیکی آن در چای کیسه‌ای- محمدرضا مظفریان- دانشگاه غیرانتفاعی خرد بوشهر
- (۵) راهنمایی پایان نامه کارشناسی ارشد- بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی عصاره ریزپوشانی شده جلبک سارگاسوم و تاثیر آن بر پایداری اکسایشی روغن سویا- صدیقه هاشمی- دانشگاه غیرانتفاعی خرد بوشهر
- (۶) راهنمایی پایان نامه کارشناسی ارشد- بررسی افزایش عمر ماندگاری قارچ دکمه ای با استفاده از اسانس گیاه چویل-عاطفه قره جلو- دانشگاه غیرانتفاعی خرد بوشهر

### ➤ دوره‌های آموزشی

- (۱) دوره آموزشی آشنایی با روشهای آزمون‌های شیمیایی و میکروبی (۹۱). کارخانه صنایع غذایی کامنوش.
- (۲) دوره آموزشی آشنایی با روش تحقیق، مدیریت رفرنس‌ها و پایگاه‌های اطلاعاتی صنایع غذایی (۹۳). اداره استاندارد استان گلستان و شرکت غذا صنعت پژوه.
- (۳) دوره آموزشی طراحی آزمایشات و آنالیز آماری در صنایع غذایی ( ۹۳). اداره استاندارد استان گلستان و شرکت غذا صنعت پژوه.
- (۴) دوره آموزشی آشنایی با روش‌های آزمون‌های شیمیایی و میکروبی (۹۲). کارخانه صنایع غذایی کامنوش.

### دیگر تجربیات و سوابق

### ➤ آشنایی با نرم افزارهای کاربردی

- MATLAB ✓
- SPSS ✓
- SAS ✓
- MINITAB ✓
- OFFICE ✓



(۱) اصول و روش‌های مدل‌سازی و بهینه‌سازی

- ✓ شبکه‌های عصبی مصنوعی
- ✓ منطق فازی
- ✓ مدل‌های تجربی و رگرسیونی ریاضی
- ✓ روش سطح پاسخ
- ✓ اصول پیش‌بینی عمرماندگاری و سینیتیک واکنش‌های شیمیایی با استفاده از روش‌هایی مانند معادله آنیوس