

مشخصات فردی

نام و نام خانوادگی: سیده معصومه عرب

پست سازمانی: عضو هیات علمی

ملیت: ایرانی

مذهب: شیعه

تاریخ تولد: ۶۷/۴/۱

وضعیت تاهل: متاهل

آدرس: یزد- صفاییه- میدان عالم- بلوار شهدای گمنام- پردیس دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد- دانشکده بهداشت

آدرس پست الکترونیک: arab.sepideh@gmail.com

سوابق تحصیلی

دوره تحصیلی	عنوان رشته	محل تحصیل
دیپلم	تجربی	دبیرستان الغدیر بهشهر
کارشناسی	علوم و صنایع غذایی	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
کارشناسی ارشد	علوم و صنایع غذایی	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
دکتری تخصصی	علوم و صنایع غذایی	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

رتبه ۱ کنکور کارشناسی ارشد وزارت بهداشت در سال ۸۹

رتبه ۲ کنکور دکتری تخصصی وزارت بهداشت در سال ۹۱

عضو استعدادهای درخشان دانشگاه

سوابق پژوهشی

مقالات به زبان انگلیسی:

- **Production and characterization of functional flavored milk and flavored fermented milk using microencapsulated canthaxanthin**
Masoumeh Arab, Seyed Hadi Razavi*, Seyede Marzieh Hosseini, Kooshan Nayebzadeh, Neda Mollakhalili Meybodi, Elham Khanniri, Parham Mardi, Amir Mohammad Mortazavian*. *LWT - Food Science and Technology*, 2019;114: 108373.
- **Microencapsulation of microbial canthaxanthin with alginate and high methoxyl pectin and evaluation the release properties in neutral and acidic condition**
Masoumeh Arab, Seyede Marzieh Hosseini, Kooshan Nayebzadeh, Nasim Khorshidian, Mojtaba Yousefi, Seyed Hadi Razavi, Amir Mohammad Mortazavian. *International Journal of Biological Macromolecules*, 2019; 121: 691-698.
- **Combined Effects of Salt-related Variables on Qualitative Characteristics of Probiotic Fermented Milk**
Masoumeh Arab, Sara Sohrabvandi, Nasim Khorshidian and Amir Mohammad Mortazavian. *Current Nutrition & Food Science*, 2019; 15(3): 234-242.
- **In vitro removal of polycyclic aromatic hydrocarbons by lactic acid bacteria**
Mojtaba Yousefi, Nabi Shariatifar, Maryam Ebrahimi Tajabadi, Amir Mohammad Mortazavian, Abdorreza Mohammadi, Nasim Khorshidian, Masoumeh Arab, Hedayat Hosseini. *Journal of Applied Microbiology*, 2019; 126(3): 954-964.
- **Chitosan-coated alginate microcapsules loaded with galactagogue herbs extract: formulation optimization and characterization**
Nasim Khorshidian, Arash Mahboubi, Naser Kalantari, Hedayat Hosseini, Mojtaba Yousefi, Masoumeh Arab, Adriano Gomez da Cruz, Amir Mohammad Mortazavian Fatemeh Sadat Mahdavi. *Iranian Journal of Pharmaceutical Research*, (accepted article)
- **Reduction of aflatoxin in fermented milks during production and storage**
M. Arab, S. Sohrabvandi, A. M. Mortazavian, R. Mohammadi, and M. Rezaei Tavirani, *Toxin Reviews*, 2012; 31(3-4): 44–53
- **Fenugreek: Potential Applications as a Functional Food and Nutraceutical**
Nasim Khorshidian, MojtabaYousefi Asli, Masoumeh Arab, Amir Mohammad Mortazavian*, Abolfazl Adeli Mirzaie. *Nutrition and Food Sciences Research*, Vol 3, No 1, Jan-Mar 2016, pages: 5-16

- بررسی اثرات درصد (۵/۰ یا ۱/۰)، ترکیب (NaCl یا NaCl/KCl) و زمان افزودن نمک بر ویژگی های بیو شیمیایی، میکرو بیولوژیک و حسی دوغ پروبیوتیک بدون گاز " **سیده معصومه عرب**؛ سید امیرمحمد مرتضویان*؛ ابراهیم آزاد نیا؛ رزیتا کمیلی؛ تارا علیمیری؛ مریم نجفی؛ ابولفضل عادل میرزایی. فصلنامه علوم و صنایع غذایی، شماره ۵۵، دوره ۱۳، شهریور ۹۵
- بررسی مخلوطی از پایدار کننده ها بر روی پایدار سازی فیزیکی دوغ بدون چربی **الهام خان نیری**، سارا سهراب وندی*، **سیده معصومه عرب**، مهدی شاد نوش، سید امیر محمد مرتضویان فارسانی*. فصلنامه کومش، شماره ۱، زمستان ۹۵
- کاربرد کوآنزیم Q10 به عنوان یک جز زیست فعال در غنی سازی مواد غذایی **نسیم خورشیدیان**، مجتبی یوسفی اصلی، **سیده معصومه عرب**، حسین حبیبی، محمد رضا کوشکی*. ویژه نامه علوم و صنایع غذایی، دوره ۱۳، شماره ۱، آبان ۹۴
- تاثیر فرآیند فشار بالا بر ویژگی های فیلم های بسته بندی مورد استفاده در مواد غذایی " **سیده معصومه عرب**، مجتبی یوسفی اصلی، نسیم خورشیدیان، مهدی فرهودی، فصلنامه علمی-ترویجی علوم و فنون بسته بندی، سال ششم، شماره ۲۱، تابستان ۱۳۹۴، صفحات ۴۲-۳۲
- بررسی کاربرد و تاثیر گالاتومانان بر ویژگی های فیلم ها و پوشش های خوراکی " **مجتبی یوسفی اصلی**، **سیده معصومه عرب**، مهدی فرهودی، نسیم خورشیدیان*، فصلنامه علمی-ترویجی علوم و فنون بسته بندی سال ششم، شماره ۲۲، تابستان ۱۳۹۴
- کاربرد آنزیم ترانس گلوتامیناز در تهیه فیلم های خوراکی بر پایه کیتوزان **سیده معصومه عرب**، مجتبی یوسفی اصلی، نسیم خورشیدیان*، مهدی فرهودی، فصلنامه علمی-ترویجی علوم و فنون بسته بندی، سال ششم، شماره ۲۱، تابستان ۱۳۹۴، صفحات ۸۶-۷۸
- تشکیل آکرلئین در مواد غذایی و اثرات آن بر روی سلامتی **نسیم خورشیدیان**، مجتبی یوسفی اصلی، **سیده معصومه عرب**، سید هدایت حسینی. مجله تعالی بالینی، دوره چهارم ویژه نامه ایمنی غذا از مزرعه تا سفره، ۱۳۹۵، ۱۸۹-۱۷۵
- کاربرد اسید سیتریک در ایجاد اتصالات عرضی در فیلم نشاسته **نسیم خورشیدیان**، مهدی فرهودی، مجتبی یوسفی اصلی؛ **سیده معصومه عرب***. فصلنامه علمی-ترویجی علوم و فنون بسته بندی، سال هفتم، شماره ۲۵، بهار ۱۳۹۵، صفحات ۲۵-۱۶

طرح‌های تحقیقاتی

مجری طرح پژوهشی

- ۱) بررسی ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی ماکارونی‌های موجود در سطح شهر تهران
- ۲) بررسی اثر نوع، درصد و زمان افزودن نمک بر ویژگی‌های میکروبی دوغ پروبیوتیک

همکار طرح پژوهشی

- ۱) طراحی مخلوط پایدار کننده کارآمد و ارزان برای دوغ بدون گاز بدون چربی

مجری طرح‌های مروری

- ۳) بررسی تولید فیلم و پوشش‌های خوراکی از پروتئین‌های حیوانی
- ۴) بررسی کربوهیدرات‌ها به عنوان مواد اولیه فیلم و پوشش‌های خوراکی
- ۵) بررسی اثر استاندارد کردن ماده خشک شیر ماست سازی بر آب‌اندازی ماست
- ۶) بررسی فرایند خشک کردن اسمزی میوه‌ها و سبزی‌ها و عوامل تاثیر گذار بر آن
- ۷) بررسی ساختار و کاربرد‌های پکتین در صنایع غذایی
- ۸) بررسی اثر تیمار حرارتی و دمای گرمخانه‌گذاری و سرد کردن بر بافت ماست
- ۹) بررسی راه‌های کاهش آب‌اندازی در ماست
- ۱۰) بررسی ویژگی‌های تغلیظ شده‌ی پروتئین‌های شیر و کاربردهای نوین آن در صنعت لبنیات
- ۱۱) بررسی درجه هیدرولیزاسیون پروتئین‌های هیدرولیز شده‌ی امعاء و احشاء ماهی تون زرد باله با استفاده از آنزیم‌های تجاری آلکالاز، فلاورزایم و پروتامکس
- ۱۲) بررسی اثر افزودن جایگزین‌های چربی در خامه‌فنادی کم‌چرب
- ۱۳) بررسی سمیت رنگ‌های خوراکی مصنوعی غذایی
- ۱۴) بررسی کاهش آفلاتوکسین در شیر‌های تخمیری در طول تولید و نگهداری

همکار طرح‌های مروری

- ۲) کاربرد گالاکتومانان در فیلم‌ها و پوشش‌های خوراکی در صنایع غذایی
- ۳) بررسی خصوصیات فیزیکی شیمیایی عسل‌های عرضه شده در شهر تهران
- ۴) مروری بر اگزوپلی ساکارید‌های تولید شده توسط باکتری‌های اسید لاکتیک
- ۵) تولید و کاربرد روغن‌های دی‌آسیل گلیسرول در صنایع غذایی

مقالات ارائه شده در همایش‌های علمی:

لیلا علیزاده، سیده معصومه عرب، ریحانه شاهین. مروری بر کاربرد آنتی اکسیدان‌های طبیعی در فرایند سرخ‌کردن عمیق. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. ۷ تا ۹ آبان ۹۲. دانشگاه شیراز.

لیلا علیزاده، سیده معصومه عرب. بررسی راه‌های کاهش آب‌اندازی در پنیر. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. ۷ تا ۹ آبان ۹۲. دانشگاه شیراز.

سیده معصومه عرب، امیر محمد مرتضویان، لیلا علیزاده. اثر دما بر ویژگی بافتی ماست. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. ۷ تا ۹ آبان ۹۲. دانشگاه شیراز.

سیده معصومه عرب، امیر محمد مرتضویان، لیلا علیزاده. بررسی کاهش آفلاتوکسین در شیرهای تخمیری در طول تولید و نگهداری. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. ۷ تا ۹ آبان ۹۲. دانشگاه شیراز.

مجتبی یوسفی اصلی، سیده معصومه عرب، نسیم خورشیدیان. بررسی کاربرد آب زیر نقطه بحرانی در استخراج ترکیبات زیست‌فعال و عوامل موثر در فرایند استخراج. سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی. ۱۸ الی ۲۰ شهریور ۹۴. دانشگاه صنعتی اصفهان.

مجتبی یوسفی اصلی، نسیم خورشیدیان، سیده معصومه عرب. بررسی کاربرد اسید لاکتیک باکتری‌هادر تولید مواد غذایی فراسودمند حاوی گاما آمینو بوتیریک اسید (GABA). سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی. ۱۸ الی ۲۰ شهریور ۹۴. دانشگاه صنعتی اصفهان.

سیده معصومه عرب، حسین حبیبی، مجتبی یوسفی اصلی، نسیم خورشیدیان. بررسی ساختار و کاربردهای پکتین در صنایع غذایی. بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. ۲۰ و ۲۱ آبان ۹۴. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان. قوچان.

سیده معصومه عرب، حسین حبیبی، مجتبی یوسفی اصلی، نسیم خورشیدیان. تاثیر نوع افزودنی (پلاستی‌سایزر، سورفاکتانت و لیپید) بر روی ویژگی‌های مکانیکی و نفوذپذیری فیلم‌های خوراکی حاصل از ژلاتین. بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. ۲۰ و ۲۱ آبان ۹۴. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان. قوچان.

حسین حبیبی، سیده معصومه عرب، نسیم خورشیدیان، مجتبی یوسفی اصلی، پالیز کوهی کمالی دهکردی، محمدرضا کوشکی. بررسی ویژگی‌های ممانعت‌کنندگی نوری بسته‌بندی‌های مورد استفاده در صنایع نوشیدنی. بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. ۲۰ و ۲۱ آبان ۹۴. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان. قوچان.

حسین حبیبی، سیده معصومه عرب، محمدرضا کوشکی. بررسی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و حسی خیارشور کنسرو شده با نمک جایگزین. بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. ۲۰ و ۲۱ آبان ۹۴. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان. قوچان.

حسین حبیبی، پالیز کوهی کمالی دهکردی، مجتبی یوسفی اصلی، نسیم خورشیدیان، سیده معصومه عرب، محمدرضا کوشکی. بررسی سمیت و ساز و کارهای تشکیل ترکیبات فورانی در غذای کودک. بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. ۲۰ و ۲۱ آبان ۹۴. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان. قوچان.

نسیم خورشیدیان، مجتبی یوسفی اصلی، سیده معصومه عرب، حسین حبیبی، اقدس تسلیمی، محمدرضا کوشکی. مروری بر روش‌های کاهش تلخی در غذاهای فراسودمند. بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. ۲۰ و ۲۱ آبان ۹۴. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان. قوچان.

مجتبی یوسفی اصلی، نسیم خورشیدیان، حسین حبیبی، سیده معصومه عرب، محمدرضا کوشکی. مروری بر انواع جایگزین‌های چربی در محصولات گوشتی. بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. ۲۰ و ۲۱ آبان ۹۴. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان. قوچان.

مجتبی یوسفی اصلی، نسیم خورشیدیان، حسین حبیبی، سیده معصومه عرب، محمدرضا کوشکی. استخراج ترکیبات زیست‌فعال از ضایعات محصولات کشاورزی با استفاده از آب زیر بحرانی. (سخنرانی). بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. ۲۰ و ۲۱ آبان ۹۴. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان. قوچان.

ثبت اختراع :

- طراحی و تولید صنعتی دوغ فراسودمند رژیمی و کم نمک
- دسر لبنی بدون چربی و بدون قند افزوده با استفاده از پایدار کننده و اینولین بالا

شرکت در کارگاه‌ها

- کارگاه "روش تدریس" برگزار شده در دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی در سال ۹۲
- کارگاه "روش تحقیق" برگزار شده در دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی در سال ۹۳
- کارگاه "استانداردسازی مواد غذایی" برگزار شده در دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی در سال ۹۳
- کارگاه "برنامه ریزی و ارزیابی آموزشی" برگزار شده در دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی در سال ۹۳
- کارگاه "اخلاق در پژوهش" برگزار شده در دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی در سال ۹۳
- کارگاه "مقاله نویسی پیشرفته" برگزار شده در دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی در سال ۹۴
- کارگاه "تحلیل آماری SPSS مقدماتی" برگزار شده در دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی در سال ۹۴

- کارگاه " تحلیل آماری SPSS پیشرفته " برگزار شده در دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی در سال ۹۴
- کارگاه Endnote
- گواهی گذراندن دوره های GMP
- گواهی گذراندن دوره های ISO-22000

داوری در مجلات علمی

- داور مجله Food chemistry
- داور مجله LWT- Food Science and Technology
- داور مجله International Journal of Biological Macromolecules
- داور مجله Journal of Food Quality and Hazards Control

سوابق آموزشی

- تدریس درس شیمی و تجزیه مواد غذایی تئوری (۹۳-۹۴) در دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
- تدریس درس شیمی مواد غذایی تئوری (۹۳-۹۴) در دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
- تدریس درس شیمی و تجزیه مواد غذایی عملی (۹۳-۹۴) در دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
- تدریس درس کنترل کیفی مواد غذایی ۱ و ۲ عملی (۹۲-۹۳) در دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی