

اطلاعات شخصی

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

شماره همراه: ۰۹۱۱۲۵۷۱۴۱۹

آدرس پست الکترونیک: arab.sepideh@gmail.com

سوابق تحصیلی

دوره تحصیلی	عنوان رشته	محل تحصیل
دیپلم	تجربی	دبیرستان الغدير 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 علوم پزشکی شهید بهشتی از سال ۸۹ تا ۹۷

سوابق پژوهشی

مقالات به زبان انگلیسی:

- **The effect of cold plasma treatment on the phenolic and flavonoid content and antioxidant activity of whole buckwheat grain and flour**
Amiri, Mahsa, Masoumeh Arab*, and Amir Mohammad Mortazavian*. *Scientific Reports* 15, no. 1 (2025): 25132.
- **Buckwheat and Rosemary as Antioxidants in Soybean Oil: Comparison With Synthetic Antioxidant**
Alizadeh-Salmani, Behnam, Masoumeh Arab*, Jalal Sadeghizadeh-yazdi, Mojtaba Yousefi, and Sara Jambarsang. *Food Science & Nutrition*. 13, no. 6 (2025): e70416.
- **Encapsulation of natural/bio-based materials as nano bio-adsorbents for removal of toxic pollutants from food products: A review**
Ehsan Shamloo, Ehsan Sadeghi, Mahya Soltani, Kamiar Mahmoudifar, Mansoureh Taghizadeh, Masoumeh Arab, Zohreh Abdi-Moghadam, Alieh Rezagholizade-Shirvan*, Samira Shokri. *Carbohydrate Polymer Technologies and Applications*. 10 (2025).100870
- **Effects of Plant Substitutes for Nitrite on the Technological Characteristics of Fermented Sausages: A Comprehensive Review**
Sima Tahmouzi, Behnam Alizadeh Salmani, Soheyl Eskandari, Masoumeh Arab*. *Food Science & Nutrition* 13, no. 4 (2025): e70186.
- **Effect of propolis extracted and basil gum addition on physicochemical, rheological, sensory, and antioxidant properties of low-fat yogurt**
Noshadi, Mina, Mostafa Karami, Masoumeh Arab, Mahdi Taheri, and Vahid Ghasemzadeh-Mohammadi. *Journal of Food Science and Technology*. 2025 Jan 27:1-0
- **Impact of Gamma Radiation on Physical Characteristics of Packaging Film Made from Chitosan, Bacterial Cellulose Nanofibers, and Zinc Oxide Nanoparticles**
Pirnia, Fariborz, Jalal Sadeghizadeh Yazdi, Neda Mollakhalili, Masoumeh Arab, and Reyhane Sefidkar. *Journal of Environmental Health and Sustainable Development* 10, no. 1 (2025): 2533-2550.
- **Bioactive compound encapsulation: Characteristics, applications in food systems, and implications for human health**
Rezagholizade-Shirvan, Alieh, Mahya Soltani, Samira Shokri, Ramin Radfar, Masoumeh Arab, and Ehsan Shamloo. *Food chemistry: X* (2024): 101953.
- **A comprehensive review on yogurt syneresis: Effect of processing conditions and added additives**
Arab Masoumeh, Mojtaba Yousefi, Elham Khanniri, Masoumeh Azari, Vahid Ghasemzadeh-Mohammadi, and Neda Mollakhalili-Meybodi. *Journal of Food Science and Technology* 60, no. 6 (2023): 1656-1665.

- Effect of gamma irradiation treatment on the antioxidant activity, phenolic compounds and flavonoid content of common buckwheat**
 Amiri, Mahsa, Masoumeh Arab*, Elham Khalili Sadrabad, Neda Mollakhalili-Meybodi, and Hossein Fallahzadeh. *Radiation Physics and Chemistry* 212 (2023): 111127.
- Technological characteristics of sodium reduced wheat bread: Effects of fermentation type and partial replacement of salt with potassium chloride**
 Pashaei, Mitra, Neda Mollakhalili-Meybodi, Jalal Sadeghizadeh, Leila Mirmoghtadaei, Hossein Fallahzadeh, and Masoumeh Arab. *Food Science & Nutrition* 10, no. 10 (2022): 3282-3292.
- Harmful compounds of soy milk: characterization and reduction strategies**
 Mollakhalili-Meybodi, Neda, Masoumeh Arab*, and Leila Zare. *Journal of Food Science and Technology* 59, no. 10 (2022): 3723-3732.
- Effect of atmospheric pressure cold plasma (ACP) treatment on the technological characteristics of quinoa flour**
 Zare, Leila, Neda Mollakhalili-Meybodi, Hossein Fallahzadeh, and Masoumeh Arab. *Lwt* 155 (2022): 112898.
- Prebiotic wheat bread: Technological, sensorial and nutritional perspectives and challenges**
 Mollakhalili-Meybodi, Neda, Masoumeh Arab, Amene Nematollahi, and Amin Mousavi Khaneghah. *Lwt* 149 (2021): 111823
- Application of microbial transglutaminase in wheat bread industry: a review**
 Meybodi, Neda M., Leila Mirmoghtadaie, Zhaleh Sheidaei, Masoumeh Arab, Sarah S. Nasab, Musarreza Taslikh, and Amir M. Mortazavian. *Current nutrition & food science* 17, no. 5 (2021): 450-457.
- Effective removal of lead (II) using chitosan and microbial adsorbents: Response surface methodology (RSM)**
 Elham khanniri, Mojtaba Yousefi, Amir Mohammad Mortazavian, Nasim Khorshidian, Sara Sohrabvandi*, Masoumeh Arab, Mohammad Reza Koushki. *International Journal of Biological Macromolecules*. 2021;178: 53-62.
- Acrylamide in bread: a review on formation, health risk assessment, and determination by analytical techniques.**

Mollakhalili-Meybodi, N., Khorshidian, N., Nematollahi, A.*, Arab, M.*. *Environmental Science and Pollution Research*, 2021; 28: 15627–15645.

- **Probiotic viability in yoghurt: A review of influential factors**
Neda Mollakhalili Meybodi, Amir Mohammad Mortazavian, Masoumeh Arab*, Amene Nematollahi. *International Dairy Journal*, 2020, 109, 104793.
- **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*, 2019, 18(3), 1180-1195
- **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

- **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

مقالات فارسی:

- بررسی اثرات درصد (۵/۰ یا ۱/۰٪)، ترکیب (NaCl یا NaCl/KCl) و زمان افزودن نمک بر ویژگی های بیوشیمیایی، میکروبیولوژیک 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 ۷۸-۸۶

• تشکیل آکروئین 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 ۱۶-۲۵

طرح‌های تحقیقاتی

مجری طرح پژوهشی

- ۱) بررسی ویژگی های فیزیکو شیمیایی ماکارونی های موجود در سطح شهر تهران
- ۲) بررسی اثر نوع، درصد و زمان افزودن نمک بر ویژگی های میکروبی دوج پروبیوتیک
- ۳) مقایسه اثر آنتی اکسیدانی عصاره های گندم سیاه معمولی، رزماری با ترشیو بوتیل هیدروکینون (TBHQ) در روغن سویا
- ۴) مقایسه اثر آنتی اکسیدانی عصاره گندم سیاه معمولی با ترشیو بوتیل هیدروکینون (TBHQ) بر پایداری اکسیداتیو روغن طی سرخ کردن عمیق
- ۵) بررسی اثر اشعه گاما بر خواص فیزیکی فیلم بسته بندی تهیه شده از کیتوزان، نانو فیبر سلولز و نانوذرات اکسید روی
- ۶) بهینه سازی فرمولاسیون پنیر پروسس آنالوگ فراسودمند بر اساس غلظت اتیل سلولز و نوع روغن
- ۷) بررسی تاثیر پلاسما سرد اتمسفری بر ویژگی های تکنولوژیکی آرد گندم سیاه معمولی
- ۸) بررسی تأثیر جایگزینی نسبی نمک پتاسیم کلرید (KCl) و نوع تخمیر بر ویژگی های رئولوژیک خمیر و خصوصیات بافتی و حسی نان گندم حجیم
- ۹) بررسی اثر پرتو دهی با اشعه گاما بر میزان ترکیبات فنلی و خواص آنتی اکسیدانی کل گندم سیاه معمولی
- ۱۰) بررسی تأثیر تیمار پلاسما سرد فشار اتمسفری بر ویژگی های تکنولوژیکی آرد کینوا
- ۱۱) بررسی اثر پرتو دهی گاما بر ویژگی های تکنولوژیکی آرد کینوا
- ۱۲) مقایسه اثر آنتی اکسیدانی عصاره ی دانه چیا با ترت بوتیل هیدروکینون (TBHQ) در روغن آفتابگردان
- ۱۳) بررسی ویژگی های میکروبی پنیرهای سنتی شهر یزد در زمستان ۱۴۰۳
- ۱۴) تهیه و بهینه سازی فیلم خوراکی نشاسته گندم سیاه، آلژینات سدیم و بربرین بر اساس خصوصیات فیزیکوشیمیایی

همکار طرح پژوهشی

- ۱) طراحی مخلوط پایدار کننده کارآمد و ارزان برای دوغ بدون گاز بدون چربی
- ۲) بررسی اثرآنتی باکتریال ترکیب اسانس گیاهان مورد و درمنه و عصاره چای سبز(cheker board) بروی میکروب های لیستریا منوسیتوژنز و استافیلوکوکوس اورئوس
- ۳) بررسی کارایی نانوکامپوزیت آلژینات-کربوکسی متیل سلولز حاوی نانوکورکومین در جذب فلزات سنگین طی فرآیند آب پز کردن مواد غذایی در ظروف محلی (مسی ، سنگی و سفالی)
- ۴) بررسی اثر ضد میکروبی پست بیوتیک باکتری های لاکتوباسیلوس رامنوسوس-پلانتاروم همراه با نانو ذرات کورکومین بر کنترل رشد لیستریا منوسیتوژنز در ماندگاری پنیر
- ۵) تولید پودر نوشیدنی فراسودمند حاوی عصاره بره موم، زنجبیل و زردچوبه با روش خشک کردن کف پوشی و بررسی ویژگی های کیفی آن
- ۶) بررسی ویژگیهای فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی، حسی و آنتی اکسیدانی ماست همزده کم چرب حاوی بره موم
- ۷) بررسی اثر تیمار پلاسمای سرد فشار اتمسفری بر میزان ترکیبات فنلی و خواص آنتی اکسیدانی کل گندم سیاه معمولی

مجری طرح های مروری

- ۱۵) بررسی تولید فیلم و پوشش های خوراکی از پروتئین های حیوانی
- ۱۶) بررسی کربوهیدرات ها به عنوان مواد اولیه فیلم و پوشش های خوراکی
- ۱۷) بررسی اثر استاندارد کردن ماده خشک شیر ماست سازی بر آب اندازی ماست
- ۱۸) بررسی فرایند خشک کردن اسمزی میوه ها و سبزی ها و عوامل تاثیر گذار بر آن
- ۱۹) بررسی ساختار و کاربرد های پکتین در صنایع غذایی
- ۲۰) بررسی اثر تیمار حرارتی و دمای گرمخانه گذاری و سرد کردن بر بافت ماست
- ۲۱) بررسی راه های کاهش آب اندازی در ماست
- ۲۲) بررسی ویژگی های تغلیظ شده ی پروتئین های شیر و کاربردهای نوین آن در صنعت لبنیات
- ۲۳) بررسی درجه هیدرولیزاسیون پروتئین های هیدرولیز شده ی امعاء و احشاء ماهی تون زرد باله با استفاده از آنزیم های تجاری آلکالاز، فلاورزایم و پروتامکس
- ۲۴) بررسی اثر افزودن جایگزین های چربی در خامه قنادی کم چرب
- ۲۵) بررسی سمیت رنگ های خوراکی مصنوعی غذایی
- ۲۶) بررسی کاهش آفلاتوکسین در شیر های تخمیری در طول تولید و نگهداری
- ۲۷) بررسی مروری سیستماتیک مکانیسم ها و فاکتور های موثر در آب اندازی ماست
- ۲۸) مروری بر ترکیبات مضر شیر سویا و اثرات فرآیندهای مختلف بر کاهش آنها
- ۲۹) مروری بر ویژگی های تکنولوژیکی، تغذیه ای و حسی ماست میوه ای
- ۳۰) بررسی مروری سیستماتیک تاثیر جایگزین های گیاهی نیتريت سدیم بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، میکروبی و حسی سوسیس های تخمیری

همکار طرح های مروری

- ۱) کاربرد گالاتومانان در فیلم ها و پوشش های خوراکی در صنایع غذایی
- ۲) بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی عسل های عرضه شده در شهر تهران
- ۳) مروری بر اگزوبلی ساکارید های تولید شده توسط باکتری های اسید لاکتیک
- ۴) تولید و کاربرد روغن های دی آسیل گلیسرول در صنایع غذایی

ناظر طرح های تحقیقاتی:

- ۱) تهیه و بررسی تاثیر فیلم فعال کیتوزان حاوی نانوکریستال سلولز باکتریایی و نانوذرات اکسید روی و اثر آن بر زمان ماندگاری نان های حجیم
- ۲) بررسی امکان آزادسازی سرب و کادمیوم حذف شده توسط سویه های پروبیوتیک لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و باسیلوس کواگولانس _ در مدل هضم آزمایشگاهی
- ۳) بررسی ویژگی های تغذیه ای و آنتی اکسیدانی نان گندم حجیم غنی شده با پودر میوه گوجی بری
- ۴) بررسی اثر نانوذرات نقره و فرایند پلاسمای سرد بر ویژگیهای فیلم زیست تخریب پذیر (برپایه ژلاتین-سدیم آلژینات) جهت افزایش زمان ماندگاری ماهی قزل آلا در دمای یخچال
- ۵) بررسی کارایی سویه های پارaproبیوتیک لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و لاکتوباسیلوس پلانتاروم در تخمیر آرد جوانه گندم
- ۶) تولید فیلم تک لایه LDPE حاوی ترکیبات تیمول و آویشن شیرازی انکپسوله با نانوتیوپ هالوسیت و بررسی خواص ضد میکروبی آن در افزایش مدت نگهداری توت فرنگی
- ۷) بررسی اثر نوع سویه و زمان تخمیر بر میزان اسید فیتیک، خاصیت آنتی اکسیدانی و فلزات سنگین در خمیر حاصل از آرد گندم دارای سبوس و بدون سبوس قبل و بعد از هضم آزمایشگاهی دستگاه گوارش
- ۸) روش های کاهش آلرژی زایی پروتئین های شیر: یک مرور نظام مند
- ۹) مروری بر اثر اسانس های گیاهی بر روی ویژگی های مکانیکی فیلم خوراکی تهیه شده بر پایه کیتوزان
- ۱۰) بررسی میزان آفلاتوکسین پسته و فندق تیمار شده با مانوپروتئین ساکارومایسس سرویزیه و پرتو گاما

مقالات ارائه شده در همایش های علمی:

- لیلا علیزاده، سیده معصومه عرب، ریحانه شاهین. مروری بر کاربرد آنتی اکسیدان های طبیعی در فرایند سرخ کردن عمیق. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. ۷ تا ۹ آبان ۹۲. دانشگاه شیراز.
- لیلا علیزاده، سیده معصومه عرب. بررسی راه های کاهش آب اندازی 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 فیزیکی‌وشیمیایی 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.

زهرا رضایی سرتشنیزی، سهیل اسکندری، معصومه عرب. امکان سنجی کاربرد ترکیب ضد میکروبی اپسیلون پلی لیزین در بسته بندی گوشت، فرآورده های گوشتی و غذاهای دریایی. پنجمین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران. ۲۶ آبان ۱۴۰۰. تهران

زهره حجازی پور، زهرا تقی نجات، سمیه رشیدی علویجه، معصومه عرب. بررسی اثر پلاسمای سرد بر کاهش آفلاتوکسین در شیر و اثرات آن بر ویژگی های حسی، فیزیکوشیمیایی و تغذیه ای در شیر. ششمین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران. ۲۸ دی ۱۴۰۱. تهران

زهرا قدوسی پور، معصومه عرب، سهیل اسکندری. رو شهای بررسی تقلبات در صنعت گوشت و طیور: مروری. هفتمین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران. ۳۰ آبان ۱۴۰۲. تهران

بهنام عزیزاده سلمانی، محمد مهدی حیات خو، سیده معصومه عرب. مروری بر اثر آنتی اکسیدانی عصاره های گیاهی در مقایسه با آنتی اکسیدان های سنتزی در روغن سویا و آفتابگردان. هفتمین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران. ۳۰ آبان ۱۴۰۲. تهران

جوانه کریمی، سهند سهرابی، معصومه عرب. ساکارومایسز سرویزیه (*Saccharomyces cerevisiae*) و کاربرد بالقوه آن در صنعت غذا. هجدهمین کنفرانس بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی. گرجستان. ۲۱ مرداد ۱۴۰۳.

Hanie Abranabadi, Mohammad Vahdati, Masoumeh Arab. Microencapsulation of bioactive compounds in the formulation of meat products. *9th International Conference on Food Industry Sciences, Organic Farming and Food Security* in the Georgia in 11 March 2022.

Hanie Abranabadi, Masoumeh Arab. Cocoa butter and its characteristics. *9th International Conference on Food Industry Sciences, Organic Farming and Food Security* in the Georgia in 11 March 2022.

Hanie Abranabadi, Masoumeh Arab. Strategies to improve the nutritional value of meat products. *10 th International Conference on Food Industry Sciences, Organic Farming and Food Security* in the Budapest, Hungary's, in 26 May-2022.

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 تحقیق مقدماتی" برگزار شده در دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی شهید صدوقی یزد در سال ۹۹
- کارگاه "چگونگی تدوین راهنمای یادگیری" برگزار شده در دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی شهید صدوقی یزد در سال ۹۹
- کارگاه "چگونه یک فرایند آموزش الکترونیکی طراحی کنیم" برگزار شده در دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی شهید صدوقی یزد در سال ۹۹
- کارگاه "آشنایی با نقش های معلمی در سیستم آموزش علوم پزشکی" برگزار شده در دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی شهید صدوقی یزد در سال ۹۹
- کارگاه "آمکوزش پاسخگو در راستای اجتماعی شدن سلامت" برگزار شده در دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی شهید صدوقی یزد در سال ۹۹
- کارگاه "انواع آزمون های الکترونیکی در سیستم آموزش علوم پزشکی" برگزار شده در دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی شهید صدوقی یزد در سال ۹۹
- کارگاه "دوره اول تولید محتوای الکترونیکی با استفاده از نرم افزار ispring" برگزار شده در دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی شهید صدوقی یزد در سال ۹۹
- کارگاه "اخلاق در پژوهش" برگزار شده در دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی شهید صدوقی یزد در سال ۹۹
- کارگاه "اخلاق در نشر" برگزار شده در دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی شهید صدوقی یزد در سال ۹۹
- کارگاه "Real-time PCR" برگزار شده در دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی شهید صدوقی یزد در سال ۹۹

- 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
- گذراندن دوره های GMP
- گذراندن دوره های ISO-22000
- کارگاه نرم افزار iSpring Suite
- کارگاه "روش تحقیق مقدماتی" برگزار شده در دانشگاه شهید صدوقی یزد
- کارگاه "چگونگی تدوین راهنمای یادگیری" برگزار شده در دانشگاه شهید صدوقی یزد
- کارگاه "چگونه یک فرایند آموزش الکترونیکی تهیه کنیم؟" برگزار شده در دانشگاه شهید صدوقی یزد
- کارگاه "آشنایی با نقش های معلمی در سیستم آموزش علوم پزشکی" برگزار شده در دانشگاه شهید صدوقی یزد
- کارگاه "آموزش پاسخگو در راستای اجتماعی شدن سلامت" برگزار شده در دانشگاه شهید صدوقی یزد
- کارگاه "انواع آزمون های الکترونیکی در سیستم های آموزشی علوم پزشکی" برگزار شده در دانشگاه شهید صدوقی یزد
- کارگاه "آشنایی با نقش های معلمی در سیستم آموزش علوم پزشکی" برگزار شده در دانشگاه شهید صدوقی یزد
- کارگاه "تولید محتوای الکترونیکی با استفاده از نرم افزار iSpring" برگزار شده در دانشگاه شهید صدوقی یزد
- کارگاه "اخلاق در نشر" برگزار شده در دانشگاه شهید صدوقی یزد
- کارگاه "اخلاق در پژوهش" برگزار شده در دانشگاه شهید صدوقی یزد

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
- تدریس درس لبنیات پیشرفته مقطع کارشناسی ارشد (از سال ۹۹) در دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد
- تدریس درس خواص بیوفیزیک مواد غذایی مقطع کارشناسی ارشد (از سال ۹۹) در دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد
- تدریس درس کنترل کیفیت پیشرفته مقطع کارشناسی ارشد (از سال ۹۹) در دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد
- تدریس درس شیمی مواد پیشرفته مقطع کارشناسی ارشد (از سال ۹۹) در دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد
- تدریس درس ایمنی مواد غذایی مقطع کارشناسی ارشد (از سال ۹۹) در دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد
- تدریس درس میکروبیولوژی مواد غذایی پیشرفته مقطع کارشناسی ارشد (از سال ۹۹) در دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد
- تدریس درس سمینار مقطع کارشناسی ارشد (از سال ۹۹) در دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد

راهنمایی و مشاوره پایان نامه ها

- بررسی اثر پرتودهی با اشعه گاما بر میزان ترکیبات فنلی و خواص آنتی اکسیدانی کل گندم سیاه معمولی در سال ۱۳۹۹. (استاد راهنمای اول). مصوب دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد.
- بررسی اثر پرتودهی گاما بر ویژگی های تکنولوژیکی آرد کینوا در سال ۱۳۹۹. (استاد راهنمای دوم). مصوب دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد.
- بررسی تأثیر تیمار پلاسمای سرد فشار اتمسفری بر ویژگی های تکنولوژیکی آرد کینوا در سال ۱۳۹۹. (استاد مشاور). مصوب دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد.
- بررسی تأثیر جایگزینی نسبی نمک پتاسیم کلرید و نوع تخمیر بر ویژگی های رئولوژیکی خمیر و خصوصیات بافتی و حسی نان گندم حجیم در سال ۱۳۹۹. (استاد مشاور). مصوب دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد.
- بررسی و مقایسه اثر نوع روغن خوراکی و غلظت اتیل سلولز بر اولتوژل و خصوصیات تکنولوژیکی و حسی پنیر پروسس آنالوگ تهیه شده از آن در سال ۱۴۰۱. (استاد راهنمای دوم). مصوب دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد.
- بهینه سازی فرمولاسیون پنیر پروسس آنالوگ فراسودمند بر اساس غلظت اتیل سلولز و نوع روغن
- بررسی اثر اشعه گاما بر خواص فیزیکی فیلم بسته بندی تهیه شده از کیتوزان، نانو فیبر سلولز و نانوذرات اکسید روی
- بررسی اثر نوع پرتودهی (گاما و الکترون بیم) بر روی ویژگی های فیزیکی فیلم های تهیه شده از گلوکومانان و نانوفیبر سلولز باکتریایی در سال ۱۴۰۳. (استاد راهنمای دوم). مصوب دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد.
- تولید و بهینه یابی فرمولاسیون فیلم زیست تخریب پذیر صمغ گل ختمی و پروتئین کنجاله کنجد حاوی نانولوله های کربنی و نانوذرات اکسیدروی بر اساس خصوصیات فیزیکوشیمیایی در سال ۱۴۰۳. (استاد راهنمای دوم). مصوب دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد.
- استخراج و انکپسولاسیون پپتید های زیست فعال حاصل از هیدرولیز آنزیمی پروتئین جلبک قرمز گراسیلاریاکورتیکاتا (*Gracilaria corticata*) در سال ۱۴۰۳. (استاد راهنمای دوم). مصوب دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد.
- تهیه و بهینه سازی فیلم خوراکی نشاسته گندم سیاه، آلزینات سدیم و بربرین بر اساس خصوصیات فیزیکوشیمیایی در سال ۱۴۰۳. (استاد راهنمای اول). مصوب دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد.
- مقایسه اثر آنتی اکسیدانی عصاره گندم سیاه معمولی با ترشیو بوتیل هیدروکینون (TBHQ) بر پایداری اکسیداتیو روغن طی سرخ کردن عمیق در سال ۱۴۰۳. (استاد راهنمای اول). مصوب دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد.

سوابق اجرایی

- مدیر گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد (از سال ۱۴۰۳)

- مدیر اجرایی مجله Journal of food quality and hazards control (از سال ۱۴۰۲)
- دبیر کمیته خودارزیابی اعتبار بخشی گروه آموزشی علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد (از سال ۱۴۰۳)
- عضو شورای پژوهشی مرکز تحقیقات سلامت و ایمنی غذا دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد (از سال ۱۴۰۲)
- عضو کارگروه رفاهی اعضا هیئت علمی دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد (از سال ۱۴۰۲)
- عضو شورای آموزشی دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد (از سال ۱۴۰۴)