

Curriculum Vitae

نام : خدیجه

نام خانوادگی: عبدالملکی

سال تولد: 1362

تلفن تماس: 09184001250

آدرس پست الکترونیک: khadije.abdolmaleki@gmail.com

مدارک و سوابق تحصیلی

- دانشجوی PhD علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفیت دانشگاه شهید بهشتی ورودی بهمن ماه 1393
عنوان رساله: بررسی تولید و بهینه سازی سامانه های روغنی ساختار یافته: اولئوژل های اتیل سلولز و بتاسیتواسترول و اولئوژل بر پایه ی هیدروکلونید در مارگارین با اسید چرب اشباع پایین
- فوق لیسانس علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفیت دانشگاه شهید بهشتی (1391-1393)
عنوان پایان نامه: بررسی اثر pH، قدرت یونی و دمای نگهداری بر پایداری و ویژگی های فیزیکوشیمیایی امولسیون روغن درآب در حضور صمغ کتیرا گونه آستراگالوس گوسیپینوس (A.G)
- لیسانس علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفیت دانشگاه شهید بهشتی (1387-1391)

تجربیات و عناوین کسب شده

- کسب رتبه شش کشوری در آزمون ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی 1391
- کسب رتبه یک کشوری در آزمون ارشد علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفیت 1391
- کسب رتبه یک کشوری در آزمون PhD علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفیت 1393
- اخذ گواهینامه دوره های تخصصی GMP، HACCP، ISO22000 و ممیزی از TUV آلمان 2010
- دانشجوی برتر معرفی به بنیاد ملی نخبگان از طرف دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی در سال های 1394 و 1395
- تدریس آزمایشگاه تجزیه مواد غذایی و همکاری در تدریس کنترل کیفیت مواد غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

طرح های تحقیقاتی

- بررسی اثر pH، قدرت یونی و دمای نگهداری بر پایداری و ویژگی های فیزیکوشیمیایی امولسیون روغن درآب در حضور صمغ کتیرا گونه آستراگالوس گوسیپینوس
- اثر نوع روغن بر پایداری و ویژگی های فیزیکوشیمیایی امولسیون روغن در آب در حضور صمغ کتیرا گونه گوسیپینوس
- بررسی وابستگی دمایی ویژگیهای رئولوژیکی پایا، ناپایا و قانون Cox Merz امولسیون روغن در آب پایدار شده با صمغ کتیرا
- استفاده از پوشش های خوراکی به عنوان بسته بندی زیستی برای نگهداری پنیر
- مطالعه ی فاکتور های مؤثر بر گرفتگی غشا در فرآورده های لبنی
- بررسی استفاده از صمغ کتیرا به عنوان پوشش گردو جهت ممانعت از اکسیداسیون

کتاب

- درسنامه جامع صنایع غذایی
- مجموعه نکات کنکور صنایع غذایی

مقالات

1. میبدی م، فر م، امین م، عبدالملکی، خدیجه. بررسی تأثیر پرتو دهی صمغ کتیرا بر توانایی این صمغ در پایداری سازی امولسیون روغن در آب. علوم و صنایع غذایی ایران. 2016;13(52):161-72.
2. عبدالملکی، فرهودی، میر، نوید. استفاده از پوشش های خوراکی به منظور افزایش عمر ماندگاری پنیر. فصلنامه علمی ترویجی علوم و فنون بسته بندی. 2015;6(21).
3. Mollakhalili Meybodi N, Mohammadifar M, Abdolmaleki K. Effect of Dispersed Phase Volume Fraction on Physical Stability of Oil-in-Water Emulsion in The Presence of Gum Tragacanth. Journal of food quality and hazards control. 2014;1(4):.7-102
4. Abdolmaleki K, Mohammadifar MA, Mohammadi R, Fadavi G, Meybodi NM. The effect of pH and salt on the stability and physicochemical properties of oil-in-water emulsions prepared with gum tragacanth. Carbohydrate polymers. 2016;140:342-8.
5. Mollakhalili Meybodi N, Mohammadifar MA, Farhoodi M, Skytte JL, Abdolmaleki K. Physical stability of oil-in-water emulsions in the presence of gamma irradiated gum tragacanth. Journal of Dispersion Science and Technology. 2017;38(6):909-16.
6. Shahi F, Hashemi A, Abdolmaleki K, Shahi Z, Amraei S, Goudarzi H, et al. Antibacterial effects of Quercus Brantii fruits and Stachys lavandulifolia methanol extracts on imipenemase-type metallo-beta lactamase-producing Pseudomonas aeruginosa. Research Journal of Pharmacognosy (RJP). 2017;4(3):59-66.