



نام و نام خانوادگی: مریم عزیزی لعل آبادی

رشته تحصیلی: علوم و صنایع غذایی

رتبه علمی: استادیار گروه علوم و صنایع غذایی

آدرس: کرمانشاه، میدان ایثار، جنب بیمارستان فارابی، دانشکده بهداشت و تغذیه، گروه علوم و صنایع غذایی

تلفن تماس: ۰۸۳۳۷۱۰۲۰۱۱

ایمیل: maryamazizi766@gmail.com

اطلاعات فردی

سال تولد: ۱۳۶۶/۱۰/۷

محل تولد: کرمانشاه

وضعیت تاهل: متاهل

علاقه مند به ورزش های کوهنوردی و پیاده روی و بدمینتون

تحصیلات عالی

- ۱۳۹۶-۱۳۹۹ علوم پزشکی تبریز، دانشکده بهداشت و علوم تغذیه
استاد راهنما: دکتر علی احسانی و دکتر بابک قنبر زاده
عنوان پایان نامه: طراحی نانوبیوکامپوزیت بر پایه پلی وینیل الکل-ژلاتین-زئولیت A۴ حاوی نانوذرات فلزی (دی اکسید تیتانیوم و اکسید روی) و کاربرد آن برای افزایش ماندگاری میگو
- ۱۳۹۰-۱۳۹۲ علوم پزشکی تبریز، دانشکده بهداشت و علوم تغذیه
استاد راهنما: دکتر محمد علیزاده
عنوان پایان نامه: بررسی اثر جایگزینی استویا و خرما با شکر بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی، حسی، رئولوژیکی و گلاسیسمیک اندیکس بستنی شیری
- ۱۳۸۶-۱۳۸۹ علوم پزشکی شهید بهشتی، دانشکده علوم تغذیه و مواد غذایی

مسئولیت ها

- ۱۴۰۰ تاکنون عضو شورای فرهنگی دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی
- ۱۳۹۹ تاکنون مدیر پژوهشی دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی
مسئول کمیته تحقیقات دانشجویی دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی
مسئول کمیته مجازی و برگزاری امتحانات دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی

زمینه های اصلی تحقیقاتی

- بسته بندی مواد غذایی (بسته بندی های ضد میکروبی ، هوشمند، زیست تخریب پذیری و نانو کامپوزیتی)
- بررسی آلودگی های غذایی و سموم با تاکید بر غذاهای دریایی

مهارت ها

- زبان فارسی – انگلیسی
 - نرم افزاری آشنایی با نرم افزار های SPSS, DOE, Endnote, Mendely
 - آشنایی با روش های رگرسیون در آنالیز مواد غذایی
- گذراندن دوره استقرار سیستم مدیریت کیفیت آزمایشگاه بر مبنای استاندارد بین المللی IEC/ISO 17025"
- آشنایی با روش های نوین آماده سازی نمونه برای روش های تجزیه ایی

مقالات منتشر شده

- ❖ Mohsenzadeh M, Alizadeh-Sani M, Maleki M, Azizi-lalabadi M, Rezaeian-Doloei R. Fabrication of biocomposite films based on sodium caseinate reinforced with gellan and Persian gums and evaluation of physicomechanical and morphology properties. Food Science and Technology. 2021;18(113):187-96.
- ❖ Azizi-Lalabadi M, Garavand F, Jafari SM. Incorporation of silver nanoparticles into active antimicrobial nanocomposites: Release behavior, analyzing techniques, applications and safety issues. Advances in colloid and interface science. 2021:102440.
- ❖ Azizi-Lalabadi M, Jafari SM. Bio-nanocomposites of graphene with biopolymers; fabrication, properties, and applications. Advances in colloid and interface science. 2021;292:102416.
- ❖ Sani MA, Azizi-Lalabadi M, Tavassoli M, Mohammadi K, McClements DJ. Recent advances in the development of smart and active biodegradable packaging materials. Nanomaterials. 2021;11(5):1331.
- ❖ Moradi M, Azizi-Lalabadi M, Motamedi P, Sadeghi E. Electrochemical determination of T2 toxin by graphite/polyacrylonitrile nanofiber electrode. Food science & nutrition. 2021;9(2):1171-9.
- ❖ Azizi-Lalabadi M, Rafiei L, Divband B, Ehsani A. Active packaging for Salmon stored at refrigerator with Polypropylene nanocomposites containing 4A zeolite, ZnO nanoparticles, and green tea extract. Food Science & Nutrition. 2020;8(12):6445-56.
- ❖ Azizi-Lalabadi M, Alizadeh-Sani M, Divband B, Ehsani A, McClements DJ. Nanocomposite films consisting of functional nanoparticles (TiO₂ and ZnO) embedded in 4A-Zeolite and mixed polymer matrices (gelatin and polyvinyl alcohol). Food Research International. 2020;137:109716.
- ❖ Azizi-Lalabadi M, Hashemi H, Feng J, Jafari SM. Carbon nanomaterials against pathogens; the antimicrobial activity of carbon nanotubes, graphene/graphene oxide, fullerenes, and their nanocomposites. Advances in Colloid and Interface Science. 2020:102250.
- ❖ Moradi S, Azizi-Lalabadi M, Bagheri V, Sadeghi E. Fabrication of electrospun sensor based on a synthesized component doped into PAN (polyacrylonitrile) nanofibers for electrochemical detection of zearalenone mycotoxin in foods simulant. Sensing and Bio-Sensing Research. 2020;28:100321.

- ❖ Alizadeh-Sani M, Rhim J-W, Azizi-Lalabadi M, Hemmati-Dinarvand M, Ehsani A. Preparation and characterization of functional sodium caseinate/guar gum/TiO₂/cumin essential oil composite film. *International journal of biological macromolecules*. 2020;145:835-44.
- ❖ Azizi-Lalabadi M, Ehsani A, Ghanbarzadeh B, Divband B. Polyvinyl alcohol/gelatin nanocomposite containing ZnO, TiO₂ or ZnO/TiO₂ nanoparticles doped on 4A zeolite: Microbial and sensory qualities of packaged white shrimp during refrigeration. *International journal of food microbiology*. 2020;312:108375.
- ❖ Garavand F, Cacciotti I, Vahedikia N, Rehman A, Tarhan Ö, Akbari-Alavijeh S, et al. A comprehensive review on the nanocomposites loaded with chitosan nanoparticles for food packaging. *Critical reviews in food science and nutrition*. 2020:1-34.
- ❖ Alizadeh-Sani M, Hamishehkar H, Khezerlou A, Maleki M, Azizi-Lalabadi M, Bagheri V, et al. Kinetics analysis and susceptibility coefficient of the pathogenic bacteria by titanium dioxide and zinc oxide nanoparticles. *Advanced pharmaceutical bulletin*. 2020;10(1):56.
- ❖ Ebadi-Vanestaneh M, Azizi-Lalabadi M, Jahangiry L, Alizadeh M. Challenges of Food Insecurity Indicators, Diet Quality and Weight Outcomes in Women: A Cross-Sectional Study. *Preventive nutrition and food science*. 2019;24(4):393.
- ❖ Azizi-Lalabadi M, Ehsani A, Divband B, Alizadeh-Sani M. Antimicrobial activity of Titanium dioxide and Zinc oxide nanoparticles supported in 4A zeolite and evaluation the morphological characteristic. *Scientific reports*. 2019;9(1):1-10.
- ❖ Azizi-Lalabadi M, Alizadeh-Sani M, Khezerlou A, Mirzanajafi-Zanjani M, Zolfaghari H, Bagheri V, et al. Nanoparticles and zeolites: Antibacterial effects and their mechanism against pathogens. *Current pharmaceutical biotechnology*. 2019;20(13):1074-86.
- ❖ Khezerlou A, Firouzsalar N, Zolfaghari H, Azizi-lalabadi M, Ehsani A. Relationship between awareness and attitude with health and foodsafety among students of Urmia University, Urmia, Iran. *Journal of Research in Clinical Medicine*. 2019;7(1):7-11.
- ❖ Khezerlou A, Azizi-Lalabadi M, Mousavi M-M, Ehsani A. Incorporation of essential oils with antibiotic properties in edible packaging films. *Journal of Food and Bioprocess Engineering*. 2019;2(1):77-84.
- ❖ Mohebbi Z, Azizi-Lalabadi M, Hosseini SJ, Nowrouzani SA, Alizadeh M, Homayouni A. The effects of prebiotic bread containing oat β -glucan and resistant starch on the glycemic index and glycemic load in healthy individuals. *Nutrition & Food Science*. 2019.
- ❖ Mousavi M-M, Azizi-lalabadi M, Dehghan P. A review on the relationship between university and industry and the effect of significant parameters. *Journal of Food and Bioprocess Engineering*. 2019;2(2):163-70.
- ❖ Azizi-lalabadi M, Mousavi M-M, Piravi-vanak Z, Azadmard-Damirchi S. MCPD fatty acid esters in vegetable oils: formation, analysis and toxicology. *Journal of Food and Bioprocess Engineering*. 2018;1(1):71-80.
- ❖ Alizadeh-Sani M, Hamishehkar H, Khezerlou A, Azizi-Lalabadi M, Azadi Y, Nattagh-Eshstivani E, et al. Bioemulsifiers derived from microorganisms: Applications in the drug and food industry. *Advanced pharmaceutical bulletin*. 2018;8(2):191.
- ❖ Khezerlou A, Alizadeh-Sani M, Azizi-Lalabadi M, Ehsani A. Nanoparticles and their antimicrobial properties against pathogens including bacteria, fungi, parasites and viruses. *Microbial pathogenesis*. 2018;123:505-26.
- ❖ Yousefi M, Azizi M, Ehsani A. Antimicrobial coatings and films on meats: A perspective on the application of antimicrobial edible films or coatings on meats from the past to future. *Bali Medical Journal*. 2018;7(1):87-96.
- ❖ Alizadeh M, Azizi-Lalabadi M, Kheirouri S. Impact of using stevia on physicochemical, sensory, rheology and glycemic index of soft ice cream. *Food and Nutrition Sciences*. 2014;2014.
- ❖ Alizadeh M, Azizi-lalabadi M, Kheirvari S. Physicochemical, Sensory, Rheological Properties and Glycemic Index of Fresh Date Ice Cream. *Journal of Scientific Research and Reports*. 2014:621-9.
- ❖ Alizadeh M, Azizi-lalabadi M, Hojat-ansari H, Kheirouri S. Effect of Stevia as a substitute for sugar on physicochemical and sensory properties of fruit based milk shake. *Journal of scientific research and reports*. 2014:1421-9.

پروژه های تحقیقاتی

• ۱۴۰۰ تولید بیوکامپوزیت‌های فعال ضد کپکی برپایه کیتوزان-پلی وینیل الکل حاوی اسانس‌های ضد میکروبی دارچین و رزماری برای افزایش ماندگاری در نان تست. دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، همکار طرح

تولید پوشش های ضد کپکی ژلاتین _ کربوکسی متیل سلولز حاوی اسانس های رزماری و دارچین به منظور افزایش ماندگاری مغزها (بادام و پسته). دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، همکار طرح

مرور نظامند بررسی آلودگی هورمون های استروئیدی در ماهیها. دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی،مجری طرح

بررسی ویژگیهای فیزیکوشیمیایی روغن حیوانی تولید شده به روش سنتی و صنعتی. دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، همکار طرح

طراحی اندیکاتورهای هوشمند رنگ سنجی فعال بر پایه بیوپلیمرهای زیست تخریب پذیر نانوفیبر کیتین، ژلاتین حاوی لاکتوفرین و رنگدانه زعفران با استفاده از روش الکترواسپینینگ به منظور کاربرد در بسته بندی مواد غذایی. دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی،مجری طرح

طراحی بسته بندی هوشمند بر پایه بیوپلیمرهای طبیعی حاوی نانوذرات دی اکسید تیتانیوم و رنگدانه زعفران به منظور افزایش زمان ماندگاری ماهی. دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی،مجری طرح

طراحی بسته بندی هوشمند چند منظوره بر پایه بیوپلیمرهای طبیعی ژلاتین/اکاراگینان حاوی نانوذرات دی اکسید تیتانیوم و عصاره زرشک به منظور افزایش زمان ماندگاری محصول، پایش، کنترل و ردیابی شرایط تازگی و فساد محصولات دریایی (ماهی) با استفاده از شاخص pH. دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی،مجری طرح

تولید و بررسی ویژگی های فیلم خوراکی بر پایه صمغ فارسی و کربوکسی متیل سلولز حاوی اسانس های چوبی و به لیمو و تاثیر آن بر زمان ماندگاری گوشت مرغ در دمای یخچالی، دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی،مجری طرح

• ۱۳۹۹

طراحی نانوبیوکامپوزیت بر پایه پلی وینیل الکل-ژلاتین-ژئولیت 4A حاوی نانوذرات فلزی (دی اکسید تیتانیوم و اکسید روی) و کاربرد آن برای افزایش ماندگاری میگو. دانشگاه علوم پزشکی تبریز، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، همکار اصلی طرح

• ۱۳۹۸

بررسی تولید و خصوصیات فیلم نانوکامپوزیت پروتئین آب پنیر - صمغ فارسی - نانو ذرات دی اکسید تیتانیوم. دانشگاه علوم پزشکی تبریز، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، مجری طرح

امکان سنجی تولید فیلم خوراکی بیونانو کامپوزیت کازئینات سدیم، صمغ گوار، دی اکسید تیتانیوم و اسانس زیره سبز و بررسی ویژگی های فیزیکومکانیکی آن. دانشگاه علوم پزشکی تبریز، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، مجری طرح

بررسی اثرات صمغ های ژلان، گوار و فارسی بر ویژگی های فیزیکی و عملکردی فیلم های خوراکی حاصل از کازئین و ژلاتین. دانشگاه علوم پزشکی تبریز، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، مجری طرح

• ۱۳۹۱

بررسی اثر جایگزینی استویا و خرما با شکر بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی، حسی، رئولوژیکی و گلاسیمیک اندیکس بستنی شیری. دانشگاه علوم پزشکی تبریز، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، همکار اصلی طرح

بررسی اثر جایگزینی استویا با شکر بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی میلک شیک میوه. دانشگاه علوم پزشکی تبریز، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، مجری طرح

کتاب

- ۱۳۹۹ کیفیت تغذیه ایی و فراوری مواد غذایی
- ۱۳۹۸ شیمی و ایمنی افزودنی‌های غذایی
- ۱۳۹۶ اصول کار میکروبی در آزمایشگاه میکروبیولوژی
- آشنایی با انواع هیدروکلوئیدها در صنایع غذایی

اختراعات و نوآوری ها

- ۱۳۹۹ قرص پروپولیس در درمان فیبروز و کبد چرب غیر الکلی
- تولید بستنی رژیمی سین بیوتیک غنی شده با ویتامین D
- ۱۳۹۸ تولید پوشش های ضد کپکی حاوی اسانس روغنی رزماری به منظور افزایش ماندگاری توت فرنگی
- قند خرما طعم دار شده با عصاره نعنا و دارچین
- فیلم بسته بندی زیست تخریب پذیر ضد میکروبی به منظور افزایش ماندگاری میگو در یخچال
- ۱۳۹۷ تولید بسته بندی زیست تخریب پذیر بر پایه کازئینات سدیم حاوی صمغ های ژلان، گوار و Zedo (Amygdalus scoparia spach) برای بسته بندی مواد غذایی
- بسته بندی زیست تخریب پذیر حاصل از ژلاتین گاوی حاوی صمغ های ژلان، گوار و صمغ فارسی برای بسته بندی مواد غذایی
- تهیه و تولید فیلم خوراکی ضد میکروبی با استفاده از بیوپلیمرهای زیست تخریب پذیر گلوتن- کربوکسی متیل سلولز به همراه نانوذرات فیبر سلولز
- فیلم نانوکامپوزیت ضد میکروبی دی اکسید تیتانیوم- نانوسلولز- پروتئین آب پنیر و اسانس رزماری در افزایش ماندگاری گوشت گوسفند در یخچال.
- ۱۳۹۶
- ۱۳۹۵ تکنولوژی تولید بستنی رژیمی استویا و خرما

کنفرانس ها

- ۱۳۹۶ بررسی انواع روش های کاهش آلاینده های میکروبی و قارچی شیر خام ورودی به کارخانجات . کنفرانس بین المللی کشاورزی، محیط زیست و منابع طبیعی در هزاره سوم. گرگان

پوسترها

- ۱۳۹۸ Application of nano zeolite in food packaging. 5th international congress. Tabriz

Zeolite containing antibacterial coating for food-packaging substrates. 5th international congress. Tabriz

- ۱۳۹۷

Comprehensive Review on the Relationship Between University and Industry and the Effect of Significant Parameters. 7th international congress engineering and applied science. Paris, France

Effect of Fat Replacement by Nutriose on Textural and Sensory Properties of Free Gluten Biscuits. 7th international congress engineering and applied science. Paris, France.

تاثیر روش های مختلف کشتار در کیفیت محصول. اولین کنگره بین المللی حلال فود. مشهد

بررسی اثرات درمانی کورکومین موجود در زردچوبه به عنوان یک عصاره طبیعی. سومین کنگره بین المللی و ششمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران. ساری

کاربرد عصاره طبیعی رزماری در صنایع غذایی. سومین کنگره بین المللی و ششمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران. ساری

کاربرد عصاره طبیعی صمغ فارسی در صنایع غذایی. سومین کنگره بین المللی و ششمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران. ساری

مروری بر ارزیابی ایمنی نانو کامپوزیت برای بسته بندی مواد غذایی. اولین کنگره ملی بهداشت و مواد غذایی ارومیه

روش های نوین فراوری و نگهداری مواد غذایی. اولین کنگره ملی بهداشت و مواد غذایی ارومیه

- ۱۳۹۶ آلودگی میکروبی گوشت و فراورده های آن در شهر تهران، تبریز، شیراز و اصفهان. دومین کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم. استان البرز

مروری بر کاربرد عصاره های گیاهی در گوشت و محصولات گوشتی. دومین کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم. استان البرز

The Effect of Biosensor in Food Science Especially Dairy Food. 1st international NLRCS congress. Mashhad.

The effects of alginate supplementation with energy-restricted diet on weight loss in obese persons. 1st international NLRCS congress. Mashhad.

The effects of supplementation of di-acyl glycerol on weight loss by secretion of serotonin. 1st international NLRCS congress. Mashhad.

بررسی مقایسه ایی روش های استخراج و جداسازی آنتی اکسیدان ها از چایی. چهارمین کنفرانس بین المللی یافته های نوین علوم و تکنولوژی. تهران

۱۳۹۵ • ISO22000 نقش اجرای استانداردها و ایزوها. کنگره روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی. تهران.

فیلم و پوششهای خوراکی: اثرات و ویژگی ها. کنگره روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی. تهران

تولید نوشیدنی فراسودمند حاوی عصارهی گزنه و بررسی ویژگیهای فیزیکیوشیمیایی، رئولوژیکی و حسی آن. کنگره روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی. تهران.

Comparison of the effect of sucrose, Stevia and on quality of ice cream during several days. 2nd international & 14th Iraninan nutrition congress. Tehran. Iran.

کارگاه ها

- ۱۴۰۰ نقش پلیمرها، نانوذرات و ژئولیت در بسته بندی مواد غذایی
- ۱۳۹۹ کاربرد بیوسنسورها در صنایع غذایی به ویژه صنعت لبنیات
CIP و رعایت اصول مربوط به شستشوی تجهیزات

عضویت در شورای نویسندگان مجلات و داوری ها

- داور ژورنال
- International Journal of Environmental Analytical Chemistry
- Journal of Foodservice Business Research
- Biocatalysis and Agricultural Biotechnology

عضویت های در مجامع علمی

- عضو انجمن علوم و صنایع غذایی ایران
- عضو بنیاد ملی نخبگان ایران
- عضو ستاد توسعه فناوری نانو