



**نام و نام خانوادگی:** خدیجه عبدالملکی

**رشته تحصیلی:** علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفیت

**رتبه علمی:** استادیار

**آدرس:** گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه، کرمانشاه، ایران

**شماره تماس:** ۰۸۳ - ۳۷۱۰۲۰۰۹

**ایمیل:** [khadije.abdolmaleki@gmail.com](mailto:khadije.abdolmaleki@gmail.com)

### اطلاعات فردی

محل تولد: کردستان

تاریخ تولد: ۱۳۶۲

### تحصیلات عالی

- ۱۳۹۳-۱۳۹۸  
دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی  
استاد راهنما: دکتر کوشان نایب زاده  
عنوان پایان نامه: امکان سنجی تولید سامانه‌های روغنی ساختار یافته: اولئوژلهای بر پایه‌ی هیدروکلوئید و موم زنبور عسل در مارگارین با اسید چرب اشباع پای
- ۱۳۹۱-۱۳۹۳  
دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی  
استاد راهنما: دکتر محمد امین محمدی فر  
عنوان پایان نامه: بررسی اثر pH، قدرت یونی و دمای نگهداری بر پایداری و ویژگیهای فیزیکوشیمیایی امولسیون روغن در آب در حضور صمغ کتیرا گونه آسترگالوس گوسپینوس
- ۱۳۸۷-۱۳۹۱  
دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی  
کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی  
گرایش کنترل کیفیت
- ۱۳۸۷-۱۳۹۱  
دانشگاه علوم و صنایع غذایی  
گرایش کنترل کیفیت

## مسئولیت ها

- ۱۳۹۹ تا کنون
- سرپرست آزمایشگاه‌های دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی

## زمینه های اصلی تحقیقاتی

- استفاده از انواع هیدرولکلوئیدهای در محصولات غذایی
- بررسی ویژگی‌های رئولوژیک و بافت مواد غذایی
- امولسیون‌ها و محصولات غذایی مبتنی بر لیپید
- اولئوزلها و کاربرد آن در مواد غذایی
- تولید محصولات نانوایی فراسودمند

## مهارت ها

- زبان انگلیسی - فارسی
- تکنیک‌ها
  - گواهینامه دوره‌های تخصصی GMP ، HACCP ، ISO22000 و ممیزی از TUV آلمان
  - گواهینامه دوره Business model generation
  - گواهینامه دوره کاهش ضایعات در زنجیره تولید و فرآوری گوشت از FAO
  - آشنایی با تفرق اشعه ایکس XRD
  - آشنایی با گرماسنجی روبشی افتراقی DSC
  - آشنایی با روشهای اندازه‌گیری سائز Particle size analyzer
  - آشنایی با روشهای ارزیابی ریز ساختار SEM
  - آشنایی با روشهای ارزیابی بافت مواد غذایی Text ure Analyzer and Rheometer
- نرم افزاری
  - آشنایی با EndNote و Minitab ,SPSS ,Design Expert software

## مقالات منتشر شده

- ❖ Sheikhi Z, Mirmoghtadaie L, Abdolmaleki K, Khani MR, Farhoodi M, Moradi E, et al. Characterization of physicochemical and antimicrobial properties of plasma-treated starch/chitosan composite film. *Packaging Technology and Science*. 2021;34(7):385-92.
- ❖ Sheikhi Z, Hosseini SM, Khani MR, Farhoodi M, Abdolmaleki K, Shokri B, et al. Treatment of starch films with a glow discharge plasma in air and O<sub>2</sub> at low pressure. *Food Science and Technology International*. 2021;27(3):276-85.

- ❖ Abdolmaleki K, Alizadeh L, Hosseini SM, Nayebzadeh K. Concentrated O/W emulsions formulated by binary and ternary mixtures of sodium caseinate, xanthan and guar gums: rheological properties, microstructure, and stability. *Food Science and Biotechnology*. 2020;29(12):1685-93.
- ❖ Alizadeh L, Abdolmaleki K, Nayebzadeh K. Effects of cooling rate and aging process on crystallographic structure, whipping, rheological, textural and thermal properties of frozen minarine. *Food & Health*. 2020;3(2):31-6.
- ❖ Sheikhi Z, Mirmoghtadaie L, Khani M, Farhoodi M, Beikzadeh S, Abdolmaleki K, et al. Physicochemical characterization of argon plasma-treated starch film. *Journal of Agricultural Science and Technology*. 2020;22(4):999-1008.
- ❖ Alizadeh L, Abdolmaleki K, Nayebzadeh K, Hosseini SM. Oleogel Fabrication Based on Sodium Caseinate, Hydroxypropyl Methylcellulose, and Beeswax: Effect of Concentration, Oleogelation Method, and Their Optimization. *Journal of the American Oil Chemists' Society*. 2020;97(5):485-96.
- ❖ Abdolmaleki K, Alizadeh L, Nayebzadeh K, Hosseini SM, Shahin R. Oleogel production based on binary and ternary mixtures of sodium caseinate, xanthan gum, and guar gum: Optimization of hydrocolloids concentration and drying method. *Journal of texture studies*. 2020;51(2):290-9.
- ❖ Alizadeh L, Abdolmaleki K, Nayebzadeh K, Shahin R. Effects of tocopherol, rosemary essential oil and *Ferulago angulata* extract on oxidative stability of mayonnaise during its shelf life: A comparative study. *Food chemistry*. 2019; 285:46-52.
- ❖ Abdolmaleki K, Mohammadifar MA, Sheikhi Z, Matinfar G, Nayebzadeh K. The Role of Oil Phase in the Stability and Physicochemical Properties of Oil-in-Water Emulsions in the Presence of Gum Tragacanth. *Journal of the American Oil Chemists' Society*. 2019;96(7):795-803.
- ❖ Alizadeh L, Abdolmaleki K, Nayebzadeh K, Bahmaei M. Characterization of sodium caseinate/Hydroxypropyl methylcellulose concentrated emulsions: Effect of mixing ratio, concentration and wax addition. *International journal of biological macromolecules*. 2019; 128:796-803.
- ❖ Abdolmaleki K, Alizadeh L, Nayebzadeh K. Temperature dependence of stability, steady and dynamic rheological properties of oil-in-water emulsions stabilized by gum tragacanth. *Journal of Food Measurement and Characterization*. 2019;13(3):1627-35.
- ❖ 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*. 2017;4(3):59-66.
- ❖ 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.

- ❖ Sarlak Z, Mohammadi R, Abdolmaleki K, Mortazavian AM, Shadnoosh M. Effects of addition of different probiotic strains on the biochemical and microbiological properties of Aloe vera drink. *Koomesh*. 2016;117-27. Persian.
- ❖ 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.
- ❖ Mollakhalili Mn, Mohammadifar Ma, Abdolmaleki K. Effect of irradiated Gum Tragacanth on the stability of oil in water emulsion. 2016. Persian.
- ❖ 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):102-7.

### پروژه های تحقیقاتی

- بررسی اثر آرد با پوست و بدون پوست سنجد در تولید مایونز به عنوان یک ترکیب ضد میکروبی، پایدارکننده و آنتی اکسیدان/دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه/مجری

• ۱۳۹۹
- ارزیابی درونی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه در سال ۹۹ / دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه/همکار

•
- بررسی اثر افزودن نانوامولسیون اسانس ازبوه در خواص فیزیکوشیمیایی، ساختاری، آنتی اکسیدانی و فعالیت ضد میکروبی در فیلم خوراکی ترکیبی ژلاتین-نانوسلنیوم/دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه/مشاور

•
- ارزیابی آفاتوکسین B1 طی فرآیند تولید نان و محصولات سنتی حاصل از گندم و تخمین میزان مصرف آن در رژیم غذایی/دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه/مشاور

•
- ارزیابی احتمال خطر و مواجهه با افلاتوکسین B1 از طریق مصرف شیرینی های سنتی در سطح شهر کرمانشاه /دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه/مشاور

•
- اثر نوع روغن بر پایداری و ویژگیهای فیزیکوشیمیایی امولسیون روغن در آب در حضور صمغ کتیرا گونه گوسیپینوس /دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی/مجری

• ۱۳۹۶
- بررسی وابستگی دمایی ویژگیهای رئولوژیکی پایا، ناپایا و قانون Cox Merz امولسیون روغن در آب پایدار شده با صمغ کتیرا/دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی/مجری

•
- بررسی تولید و بهینه سازی سامانه های روغنی ساختار یافته :اولئوژلهای اتیل سلولز و بتاسیتواسترول و اولئوژل بر پایه ی هیدروکلئوئید در مارگارین با اسید چرب اشباع پایین/دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی/مجری

• ۱۳۹۵

بررسی استفاده از صمغ کتیرا به عنوان پوشش گردو جهت ممانعت از اکسیداسیون / دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / مجری

• ۱۳۹۴ استفاده از پوششهای خوراکی به عنوان بسته بندی زیستی برای نگهداری پنیر / دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / مجری

• ۱۳۹۲ بررسی اثر pH، قدرت یونی و دمای نگهداری بر پایداری و ویژگیهای فیزیکوشیمیایی امولسیون روغن درآب در حضور صمغ کتیرا گونه آستراگالوس گوسپینوس / دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / مجری

### کتاب

• ۱۳۹۳ درسنامه جامع صنایع غذایی، انتشارات میر  
مجموعه نکات کنکور صنایع غذایی، انتشارات میر

### کنفرانس ها

• ۱۳۹۷ Abdolmaleki, K., Alizadeh, L. & Nayebzadeh, K. Comparing the rheological properties of emulsion and oleogel based on gum Tragacanth and sodium caseinate. XIIIth International Conference of Food Physicists, Akdeniz University.

### پوسترها

• ۱۳۹۹ Influence of palm oil replacement with wax-based oleogel on low saturated fat margarine/ 5th International Conference on Food Industry Sciences, Organic Farming and Food Security/ Tbilisi, Georgia

• ۱۳۹۷ Abdolmaleki Khadije, Alizadeh, Leyla, Nayebzadeh Kooshan “Rheological properties of edible oleogels prepared with hydrocolloids” third national conference of rheology, June, Iran.

Alizadeh, Leyla, Abdolmaleki Khadije, Nayebzadeh Kooshan. “Rheological properties balangu seed gum/sodium caseinate stabilized emulsions and oleogels”. XIIIth International Conference of Food Physicists, Antalya – Turkey.

### کارگاه ها

- ۱۴۰۰ رتولوژی مواد غذایی / کمیته تحقیقات  
آشنایی با اصول GMP / کمیته تحقیقات
- ۱۳۹۹ اصول صحیح نگهداری غلات / سازمان غذا و دارو  
تقلبات در روغنها / سازمان غذا و دارو

## عضویت در شورای نویسندگان مجلات و داوری ها

- داوری
- Food Hydrocolloids
- Journal of Dispersion Science and Technology
- علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران

## جوایز و گزنت ها

- ۱۳۹۶-۱۳۹۴ • دانشجوی برتر معرفی به بنیاد ملی نخبگان از طرف دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
- ۱۳۹۳ • کسب رتبه یک کشوری در آزمون PhD علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفیت
- ۱۳۹۱ • کسب رتبه شش کشوری در آزمون ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی
- کسب رتبه یک کشوری در آزمون ارشد علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفیت