



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

ایمیل: khadije.abdolmaleki@gmail.com

اطلاعات فردی

محل تولد: کردستان

تاریخ تولد: ۱۳۶۲

شماره تماس: ۳۷۱۰۲۰۰۹

تحصیلات عالی

• سال: ۱۳۸۷-۱۳۹۱

کارشناسی علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفیت
۱- دانشگاه محل تحصیل: دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

• سال: ۱۳۹۱-۱۳۹۳

کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفیت
۱- دانشگاه محل تحصیل: دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
۲- سوپروایزر: دکتر محمد امین محمدی فر
۳- عنوان تز: بررسی اثر pH، قدرت یونی و دمای نگهداری بر پایداری و ویژگیهای فیزیکوشیمیایی امولسیون روغن در آب در حضور صمغ کتیرا گونه آستراگالوس گوسپینوس

۴- نتایج و دستاورها : استفاده از کتیرا در محصولات اسیدی برای پایدارسازی امولسیون امکان پذیر شد.

دکتری علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفیت

• سال : ۱۳۹۸-۱۳۹۳

۱- دانشگاه محل تحصیل: دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

۲- سوپروایزر: دکتر کوشان نایب زاده

۳- عنوان تز: امکانسنجی تولید سامانه‌های روغنی ساختار یافته: اولئوژلهای بر

پایه‌ی هیدروکلوئید و موم زنبورعسل در مارگارین با اسید چرب اشباع پایین

۴- نتایج و دستاورها : تولید مارگارین کم اشباع

مسئولیت‌ها

عنوان: سرپرست آزمایشگاه‌های دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی

• سال ۱۴۰۱-۱۳۹۹

زمینه‌های اصلی تحقیقاتی

استفاده از انواع هیدروکلوئیدهای در محصولات غذایی

بررسی ویژگی‌های رئولوژیک و بافت مواد غذایی

امولسیون‌ها و محصولات غذایی مبتنی بر لیپید

اولئوژلها و کاربرد آن در مواد غذایی

تولید محصولات نانوبی فراسودمند

ایمنی محصولات غذایی

مهارت‌ها

- زبان - فارسی / انگلیسی
- تکنیک‌ها - گواهینامه دوره‌های تخصصی ISO22000 ، HACCP ، GMP 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 سایز 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 Mendeley ,EndNote ,Minitab ,SPSS ,Design Expert software و Crystal Ball

مقالات منتشر شده

- Abdolmaleki, K., Javanmardi, F., Gavahian, M., Phimolsiripol, Y., Ruksiriwanich, W., Mir, S. A. & Mousavi Khaneghah, A. Emerging technologies in combination with probiotics for aflatoxins removal: an updated review. *International Journal of Food Science & Technology*, 2022, 57, 5712-5721.
- Jafarzadeh, S., Abdolmaleki, K., Javanmardi, F., Hadidi, M., & Mousavi Khaneghah, A. Recent advances in plant-based compounds for mitigation of mycotoxin contamination in food products: Current status, challenges and perspectives. *International Journal of Food Science & Technology*, 2022, 57(4), 2159-2170.
- Abdolmaleki K, Alizadeh L, Sheikhi, Z., & Nayebzadeh, K. Effects of Replacing Palm oil with Beeswax Oleogel on the Characteristics of Low-saturated Fatty Acid Margarine. *Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology*, 2022, 16(4), 53-66.
- Sheikhi, Z., Bazyari Shurabi, S., Farhoodi, M., Shojaee-Aliabadi, S., Aminifar, M., & Mashayekh, M. Study of Mechanical, Physical, Optical and Antioxidant Characteristics of β -Glucan Based Films Containing Extracts of Oak Trees. *Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology*, 2021, 16(3), 65-74.
- Abdolmaleki, K., Khedri, S., Alizadeh, L., Javanmardi, F., Oliveira, C. A., & Khaneghah, A. M. The mycotoxins in edible oils: An overview of prevalence, concentration, toxicity, detection and decontamination techniques. *Trends in Food Science & Technology*, 2021, 115, 500-511.
- 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 O₂ 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.

Sarлак 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

- سال ۱۴۰۱ بررسی کاهش آفلاتوکسین B₁ در دانه کنجد با روش پلاسما سرد / دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / مجری
- سال ۱۴۰۱ مروری بر کاربردهای اخیر جایگزین‌های چربی و چالش های پیش رو در سس مایونز / دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / مجری
- سال ۱۴۰۱ اثر تیمار پلاسما سرد بر کاهش آفلاتوکسین B₁ در جودوسر / دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / مجری
- سال ۱۴۰۱ بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی، مکانیکی فیلم هوشمند حساس به PH با ترکیب عصاره گل پنیرک در ماتریکس پلی آکریلو نیتریل با استفاده از روش الکترورسی / دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / مشاور
- سال ۱۴۰۱ مروری بر کاربرد سلولز و مشتقات سلولز در بسته بندی هوشمند مواد غذایی / دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / مجری
- سال ۱۴۰۱ بررسی ارتباط شاخص گیاهی رژیم غذایی با میزان چربی و فیبروز کبدی ارزیابی شده با فیبرواسکن در مبتلایان کبد چرب غیر الکلی / دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / همکار
- سال ۱۴۰۱ بررسی ارتباط پیروی از رژیم مدیترانه‌ای با شدت چربی و فیبروز در بیماران مبتلا به کبد چرب غیر الکلی / دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / همکار

- سال ۱۴۰۱ / مروری بر کاربرد فیلم های بسته بندی فعال و هوشمند مبتنی بر پلیمرهای نشاسته و پلی‌وینیل الکل / دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه/ مجری
- سال ۱۴۰۰ / ارزیابی خطر حضور فلزات سنگین در نمونه های پنیرهای موجود در جهان / دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه/ همکار
- سال ۱۴۰۰ / تولید ماست بستنی رژیمی سیمبیوتیک حاوی رنگ طبیعی و غنی شده با کینوا / دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه/ مجری
- سال ۱۴۰۰ / تهیه و استفاده از فیلم بر پایه ژلاتین/هیدروکسی متیل سلولز (HPMC) و بتالاین چغندر قرمز در بسته بندی مواد غذایی هوشمند / دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه/ مجری
- سال ۱۴۰۰ / بررسی اثر جایگزینی چربی با اولئوژل ساختاریافته صمغ دانه شاهی و صمغ باریجه بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی همبرگر / دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه/ مشاور
- سال ۱۴۰۰ / تولید و تعیین ویژگی‌های اولئوژل پایدار شده با ذرات زئین و زانتان / دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه/ مجری
- سال ۱۴۰۰ / تولید سس مایونز غنی کم چرب غنی شده با ویتامین D و پری بیوتیک / دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه/ مشاور
- سال ۱۴۰۰ / 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/ همکار
- سال ۱۴۰۰ / 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/ همکار
- سال ۱۴۰۰ / تولید کیک فنجانی فراسودمند برای بیماران سلیاکی و دیابتی / دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه/ مجری
- سال ۱۳۹۹ / طراحی بسته بندی هوشمند چند منظوره برپایه 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/ همکار
- سال ۱۳۹۹ / 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
- سال ۱۳۹۹ / ارزیابی درونی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه در سال ۹۹ / دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه/ همکار
- سال ۱۳۹۹ / بررسی اثر افزودن نانوامولسیون اسانس ازبوه درخواص فیزیکوشیمیایی، ساختاری، آنتی اکسیدانی و فعالیت ضد میکروبی در فیلم خوراکی ترکیبی ژلاتین-نانوسلنیوم/ دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه/ مشاور
- سال ۱۳۹۹ / ارزیابی آفلاتوکسین B1 طی فرآیند تولید نان و محصولات سنتی حاصل از گندم و تخمین میزان مصرف آن در رژیم غذایی/ دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه/ همکار

- سال ۱۳۹۹ ارزیابی احتمال خطر و مواجهه با افلاتوکسین B1 از طریق مصرف شیرینی های سنتی در سطح شهر کرمانشاه / دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / مشاور
- سال ۱۳۹۶ اثر نوع روغن بر پایداری و ویژگیهای فیزیکوشیمیایی امولسیون روغن در آب در حضور صمغ کتیرا گونه گوسیپینوس / دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / مجری
- سال 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
- سال ۱۳۹۶ بررسی تولید و بهینه سازی سامانه های روغنی ساختار یافته : اولئوژلهای اتیل سلولز و بتاسیتواستروول و اولئوژل بر پایه ی هیدروکلوئید در مارگارین با اسید چرب اشباع پایین / دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / مجری
- سال ۱۳۹۵ بررسی استفاده از صمغ کتیرا به عنوان پوشش گردو جهت ممانعت از اکسیداسیون / دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / مجری
- سال ۱۳۹۴ استفاده از پوششهای خوراکی به عنوان بسته بندی زیستی برای نگهداری پنیر / دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / مجری
- سال ۱۳۹۲ بررسی اثر pH ، قدرت یونی و دمای نگهداری بر پایداری و ویژگیهای فیزیکوشیمیایی امولسیون روغن در آب در حضور صمغ کتیرا گونه آستراگالوس گوسیپینوس / دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / مجری

کتاب

- سال ۱۳۹۳ درسنامه جامع صنایع غذایی، انتشارات میر
- سال ۱۳۹۳ مجموعه نکات کنکور صنایع غذایی، انتشارات میر
- سال ۱۴۰۱ بهداشت و ایمنی مواد غذایی در شرایط اضطراری

اختراعات و نوآوری ها

- سال ۱۴۰۱ فرآیند تولید مینارین کم اشباع با استفاده از اولئوژل بر پایه ی هیدروکسی پروپیل متیل سلولز و پیش فرآیندهای سرد کردن سریع و رسیدن
- سال ۱۴۰۰ فرآیند تولید مارگارین کم اشباع با استفاده از اولئوژل بر پایه ی هیدروکلوئید

کنفرانس ها

- سال 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

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

کارگاه ها

- سال (۱۳۹۹) اصول صحیح نگهداری غلات/ سازمان غذا و دارو
تقلبات در روغنها/ سازمان غذا و دارو
رئولوژی مواد غذایی/ کمیته تحقیقات
- سال (۱۴۰۰) آشنایی با اصول GMP/ کمیته تحقیقات
آشنایی با نرم افزار مندلی/ کمیته تحقیقات

عضویت در شورای نویسندگان مجلات و داوری ها

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

عضویت های در مجامع علمی

- عضو انجمن علوم و صنایع غذایی ایران
- عضو انجمن رئولوژی ایران
- عضو بنیاد ملی نخبگان ایران

جوایز و گرنت ها

- سال ۱۳۹۱ کسب رتبه شش کشوری در آزمون ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی
- سال ۱۳۹۱ کسب رتبه یک کشوری در آزمون ارشد علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفیت
- سال ۱۳۹۳ کسب رتبه یک کشوری در آزمون PhD علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفیت
- سالهای ۱۳۹۴، ۱۳۹۵ و ۱۳۹۶ دانشجوی برتر معرفی به بنیاد ملی نخبگان از طرف دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی