



نام و نام خانوادگی: خدیجه عبدالملکی

رشته تحصیلی: علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفیت

رتبه علمی: دانشیار

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

ایمیل: khadije.abdolmaleki@gmail.com

اطلاعات فردی

محل تولد: کردستان

وضعیت تاهل: متاهل

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 سامانه های روغنی ساختار یافته :اولئوژل های بر پایه ی هیدروکلوئید و موم زنبور عسل در مارگارین با اسید چرب اشباع پایین
- ۴- نتایج و دستاورها : تولید مارگارین کم اشباع

مسئولیت ها

- سال ۱۴۰۱-۱۳۹۹ عنوان: سرپرست آزمایشگاه های دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی
- سال ۱۴۰۳-۱۴۰۴ عنوان: مدیر دفتر مالکیت فکری دانشگاه
- سال ۱۴۰۴ عنوان: مدیر پژوهشی دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی

زمینه های اصلی تحقیقاتی

استفاده از انواع هیدروکلوئیدهای در محصولات غذایی
 بررسی ویژگی های رئولوژیک و بافت مواد غذایی
 امولسیون ها و محصولات غذایی مبتنی بر لیپید
 اولئوژلها، بایژلها و کاربرد آن در مواد غذایی
 تولید محصولات نانوایی فراسودمند
 ایمنی محصولات غذایی

مهارت ها

- 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

- Dousti, M., Ghaani, A., Abdulahi Fard, P., Shiri, A. and Abdolmaleki, K., (2024). Effective Methods of Reducing Cholesterol in Food: An Updated Review. Food and Health 1: 29.
- Bahraminejad, M., Rostami, O., Heydari, M., Moradian, M. and Abdolmaleki, K., (2024). Characterization of gluten- free cupcakes without sucrose based on defatted soybean flour and monk fruit. Food Science & Nutrition 12: 1268-1278.
- Abedi-Firoozjah, R., Azadinejad, H., Hosseini, A., Afrah, A. and Abdolmaleki, K., (2025). Potential of Fat Replacers To Develop Low/Or Reduced-Fat Mayonnaise and Salad Dressing Systems: An Updated Review. Current Nutrition & Food Science 21: 156-178.
- Abdolmaleki, K., Rezaei, F., Mohammadi, R., Zare, L. and Shahmoradi, S., (2024). The application of film based on gelatin/hydroxymethyl cellulose and red beetroot betalain in smart food packaging. Food Science and Technology International: 10820132241266112.
- Dousti, M., Bashiry, M., Zohrabi, P., Siahpoush, V., Ghaani, A. and Abdolmaleki, K., (2024). The effect of dielectric barrier discharge (DBD) cold plasma treatment on the reduction of aflatoxin B1 and the physicochemical properties of oat. Applied Food Research 4: 100515.
- Yekta, R., Abedi-Firoozjah, R., Azimi Salim, S., Khezerlou, A. and Abdolmaleki, K., (2023). Application of cellulose and cellulose derivatives in smart/intelligent bio-based food packaging. Cellulose 30: 9925-9953.

- Roshandel, Z., Zibaei, R. & Abdolmaleki, K. (2023). Characteristics of reduced- fat mayonnaise prepared by oleaster as a fat replacer and natural antioxidant. *Food Science & Nutrition*.
- Abedi-Firoozjah, R., Chabook, N., Rostami, O., Heydari, M., Kolahdouz-Nasiri, A., Javanmardi, F., Abdolmaleki, K. & Khaneghah, A. M. (2022). PVA/starch films: An updated review of their preparation, characterization, and diverse applications in the food industry. *Polymer Testing*, 107903.
- Abdolmaleki, K., Alizadeh, L., Nayebzadeh, K., Baranowska, H. M., Kowalczewski, P. Ł. & Mousavi Khaneghah, A. (2022). Potential application of hydrocolloid-based oleogel and beeswax oleogel as partial substitutes of solid fat in margarine. *Applied Sciences*, 12, 12136.
- 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.
- 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

- سال ۱۴۰۳ تولید اولئوژل بر پایه روغن کنجد و استفاده از آن به عنوان جایگزین چربی در کیک بدون گلوتن/ دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه/ مجری
- سال ۱۴۰۳ فرمولاسیون و تولید کیک جودوسر بدون تخم مرغ/ دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه/ مجری
- سال ۱۴۰۳ بررسی اثر سم زدایی آنزیم لاکاز و تکنولوژی پلاسما سرد لایه ریزان در جهت کاهش میزان پاتولین در آب سیب/ دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه/ مشاور
- سال ۱۴۰۲ بایژل برپایه مونوگلیسرید و هیدروکسی پروپیل متیل سلولز: تهیه، مشخصه یابی و کاربرد در رهایش فرولیک اسید / دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه/ مجری
- سال ۱۴۰۲ بررسی تاثیر پلاسمای سرد لایه ریزان در کاهش آفلاتوکسین B₁ در شیرسویا و بررسی ویژگی های کیفی شیرسویا بعد از اعمال فرایند/ دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه/ مشاور
- سال ۱۴۰۲ تولید پوشش پیکرینگ نانوامولسیون حاصل از کربوکسی متیل سلولز-کیتوزان-اسانس گل شمعدانی به منظور افزایش ماندگاری انجیر قرمز/ دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه/ مشاور
- سال ۱۴۰۲ تولید و ارزیابی ویژگیهای بایژل برپایه لسیتین و سدیم کازئینات و کیتوزان برای رهایش فرولیک اسید / دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه/ مجری
- سال ۱۴۰۲ مروری بر روشهای موثر کاهش کلسترول در مواد غذایی/ دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه/ مجری

- سال ۱۴۰۲ / مروری بر استفاده از جایگزین های شکر در محصولات غذایی / دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه/ مجری
- سال ۱۴۰۱ / تولید لواشک سین بیوتیک نسترن کوهی/ دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه/ مجری
- سال ۱۴۰۱ / بررسی کاهش آفاتوکسین B₁ در دانه کنجد با روش پلاسما سرد / دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه/ مجری
- سال ۱۴۰۱ / مروری بر کاربردهای اخیر جایگزین های چربی و چالش های پیش رو در سس مایونز / دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه/ مجری
- سال ۱۴۰۱ / اثر تیمار پلاسما سرد بر کاهش آفاتوکسین 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 الکتروریسی / 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 مدیترانه ای 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 پلی وینیل 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 ویژگی های فیزیکوشیمیایی همبرگر / دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه/ مشاور
- سال ۱۴۰۰ / تولید و تعیین ویژگی های 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/کاراگینان 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 آفاتوکسین 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 بتاسیتواسترول 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 درآب در حضور صمغ کتیرا گونه آستراگالوس گوسیپینوس/ دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی/ مجری

کتب

- 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 هیدروکلئید
- سال ۱۴۰۳ تولید همبرگر فراسودمند با میزان روغن اشباع کاهش یافته بر پایه اولئوژل صمغ شاهی و صمغ باریجه
- سال ۱۴۰۴ تولید لواشک سین بیوتیک نسترن کوهی

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 Abdolmaleki, K., Alizadeh, L. & Nayebzadeh, K. Influence of palm oil replacement with bees wax oleogel on low saturated fat margarine properties .5th International Conference on Food Industry Sciences, Organic Farming and Food Security/ Tbilisi, Georgia
- سال ۱۴۰۳ Mandana Dosti, Parastoo Abdolahifard, Asma Ghaani, Khadije Abdolmaleki/ Reduction of cholesterol in food by beta-cyclodextrin/"15th International Conference on Food Industry Sciences, Organic Farming and Food Security" in Spain , August , 2023.
- سال ۱۴۰۳

Asma Ghaani , Parastoo Abdolahifard , Mandana Dosti , Khadije Abdolmaleki/
Methods of removing anti-nutritional substances in food products/"15th
International Conference on Food Industry Sciences, Organic Farming and Food
Security" in Spain , August , 2023.

• سال ۱۴۰۳

آیلارشیری، حسین‌هاشمی، لیلا بهرامی، مهشید حیدری، خدیجه عبدالملکی/ مروری بر اثر نمک روی
خواص فیزیکی و شیمیایی هیدروژل‌ها در بسته بندی مواد غذایی/ 4th International and
29th National Iranian Food Science and Technology Congress

کارگاه‌ها

- 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
- سال (۱۴۰۲) ارزیابی خطر محصولات غذایی/ کمیته تحقیقات

عضویت در شورای نویسندگان مجلات و داوری‌ها

- داوری
- Food Hydrocolloids
- Journal of Dispersion Science and Technology
- International Journal of Food Science & Technology
- LWT
- Gels
- Food bioscience
- Journal of cereal science
- علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران

عضویت‌های در مجامع علمی

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

جوایز و گرنت‌ها

- 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