**بنام خدا**

**سوابق پژوهشی محسن آزادبخت**

|  |
| --- |
| Mohsen Azadbakht | Publons |

نام: محسن

نام خانوادگی: آزادبخت

نام پدر: خلیل

تاریخ تولد:1351

مدرک: دکترا

رشته تحصیلی: مکانیک ماشینهای کشاورزی

مرتبه علمی: استاد

وضعیت استخدامی: رسمی قطعی

**مقالات منتشر شده در مجلات داخلی و خارجی:**

آزادبخت، محسن؛ واحدی ترشیزی، محمد. (1398). کاربرد شبکۀ عصبی مصنوعی و آزمون غیر‌مخرب سی‌تی‌اسکن در تخمین مقدار کوفتگی گلابی در اثر اعمال بارهای خارجی. پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی. 8(2): 177–188.

آزادبخت، محسن؛ طبرسا، فرهاد؛ واحدی ترشیزی، محمد؛ قربانی، محمد حسین؛ الدرویش، زهیر. (1398). عملکرد گیاه آزی وش در اثر تراکم و دوره های آبیاری مختلف در زمان بذرگیری. مجله تولید گیاهان زراعی. 12(1): 47–62.

آزادبخت، محسن؛ قجرجزی، احسان. (1397). پیش‌بینی اجزای ‌عملکرد سویا با‌ استفاده از شبکه‌عصبی ‌مصنوعی تحت اثر کود‌نیتروژن و تراکم‌بوته. مجله تولید گیاهان زراعی. 11(2): 63–76.

آزادبخت، محسن؛ اصل، عباس رضایی؛ اصغری، علی؛ قلیخانی، ابوالفضل. (2013). بررسی فرآیند خشک کردن توت سفید به وسیله آون مایکروویو. پژوهش های مکانیک ماشینهای کشاورزی. 1(1): 11–15.

آزادبخت، محسن؛ خوش تقاضا، محمد هادی؛ قبادیان, برات؛ مینایی، سعید. (1392). بررسي تاثير دما و رطوبت بر ضریب هدایت حرارتي غلاف سويا. پژوهش های مکانیک ماشینهای کشاورزی. 2(2): 1–8.

آزادبخت، محسن؛ راینی مقبلی، حمید؛ واحدی ترشیزی، محمد. (1398). بررسی تأثیر گرمایش تیمار اهمیک بر برخی ویژگی‌های مکانیکی پسته دهان بسته. فناوری‌های نوین غذایی. 7(2): 189–200.

آزادبخت، محسن؛ قجرجزی، احسان؛ کیاپی، علی. (1395). اثر کود نيتروژن و تراکم کاشت بر خواص فيزيکي و انرژي برشي ساقه سويا. پژوهش های مکانیک ماشینهای کشاورزی. 5(8): 19–26.

آزادبخت، محسن؛ محمودی، محمد جواد؛ واحدی ترشیزی، محمد. (1397). تعيين رابطه بين حجم و وزن ميوه گلابي با ميزان کبودي در اثر اعمال بار ضربه‌اي با استفاده از روش غيرمخرب سي‌تي ‌اسکن. پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران. 15(2): 341-353.

آزاد بخت, محسن, محمودی, محمد جواد, واحدی ترشیزی, محمد, قزاق جاهد, رضا. (1399). 'ارزیابی خواص کیفی هویج در خشک کنی با مایکروویو با پیش تیمارهای مختلف به کمک شبکۀ عصبی مصنوعی', *تحقیقات سامانه‌ها و مکانیزاسیون کشاورزی*. 21(75): 81-96.

آزادبخت، محسن؛ نوشاد، فاطمه؛ محمودی، محمد جواد؛ قزاق جاهد، رضا. (1398). تحلیل انرژی خشک کن مایکروویو با پیش تیمار اهمیک و بلانچینگ در خشک کردن هویج. علوم و صنایع غذایی ایران. 16(94): 187–196.

آزادبخت، محسن؛ واحدی ترشیزی، محمد؛ اصغری, علی. (1398). طبقه‌بندی خواص بیولوژیکی میوه گلابی در بارگذاری دینامیکی و استاتیکی با استفاده از شبکه عصبی مصنوعی. فناوری‌های نوین غذایی. 6(4): 507–520.

آزادبخت, محسن, واحدی ترشیزی, محمد, جعفری, حسن. (1399). 'بررسی روند خشک‌کردن ارقام مختلف برنج ایرانی با پیش تیمار اهمیک در خشک‌کن ماکروویو و مدل‌سازی با روش سطح پاسخ و شبکه عصبی مصنوعی', فناوری‌های جدید در صنعت غذا, 7(4): 497-515.

آزادبخت، محسن؛ تجری، ندا؛ پورباقر، رقیه. (1393). بررسی برخی از خواص فیزیکی، مکانیکی و انبارمانی کیوی رقم هایوارد در سه استان گلستان، گیلان و مازندران. نشریه مکانیزاسیون کشاورزی. 2(1): 77-88.

آزادبخت، محسن؛ واحدی ترشیزی، محمد؛ محمودی، محمد جواد. (1398). بررسی ارتباط مقدار کوفتگی میوه گلابی در اثر فشارلبه پهن با روش سی تی اسکن و بعضی از خواص فیزیکی گلابی. علوم و صنایع غذایی ایران. 16(92): 153–163.

آزاد بخت, محسن، محمودی، محمد جواد، قزاق جاهد، رضا، واحدی ترشیزی، محمد. (1400). 'مدل سازی ریاضی خواص بیوشیمیایی هویج در اثر خشک کردن توسط مایکروویو با پیش تیمار های مختلف به کمک روش سطح پاسخ'، *تحقیقات مهندسی صنایع غذایی*.

آزادبخت، محسن؛ واحدی ترشیزی، محمد؛ محمودی، محمد جواد. (1398). تعیین میزان کبودی میوه گلابی در اثر بار فشاری لبه نازک با روش سی‌تی‌اسکن. فناوری‌های نوین غذایی. 6(3): 305–321.

جعفری، حسن؛ کلانتری، داود؛ آزادبخت، محسن. (1394). بررسی نرخ تغییر رطوبت و درصد شکستگی دانه های شلتوک با استفاده از خشک کن مایکروویو. فناوری‌های نوین غذایی. 2(4): 63–74.

جعفری، حسن؛ کلانتری، داود؛ آزادبخت، محسن. (1396). بررسی خشک‌‌‌شدن شلتوک در یک خشک‌کن مایکروویو جریان مداوم. پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی. 6(4): 361–374.

جهانیان، مهشید؛ آزادبخت، محسن؛ اصغری، علی؛ نوروزیه، شهرام. (1397). تعیین نیرو و انرژی لازم برای جداسازی غوزه چهار رقم پنبه. پژوهشهای پنبه ایران. 6(1): 81–94.

رخبین, آرش, آزادبخت, محسن, اصغری, علی. (1399). 'بررسی تاثیر فرآیند حرارتی اهمیک بر خواص حرارتی غلاف لوبیا سبز', فناوری‌های جدید در صنعت غذا, 8(1): 29-45.

رخبین، آرش، آزادبخت، محسن. (1399). 'بررسی برخی از خواص کیفی گیاه بامیه تحت تاثیر میدان مغناطیسی', *مکانیزاسیون کشاورزی*. 5(1): 71-79.

زیارتبان،T آرمین؛ آزادبخت، محسن؛ قاسم نژاد، عظیم. (1397). مطالعه اثرات ضربه های استاتیکی و دینامیکی بر سطح کوفتگی و تغییر پارامترهای فیزیولوژیک میوه سیب. مهندسی زراعی. 41(3): 97–112.

ساوری، رمضان؛ آزادبخت، محسن؛ نوروزیه، شهرام؛ متولی، علی. (1396). مدل‌سازی ریاضی ویژگی های گرمایی دانه پنبه کرک دار و بدون کرک در سه رقم جدید پنبه کاشمر، لطیف و خورشید در دماهای مختلف. پژوهش های پنبه ایران. 5(1): 15–32.

ساوری، رمضان؛ آزادبخت، محسن؛ نوروزیه، شهرام؛ متولی، علی. (1395). بررسی اثر فرآیند کرک گیری بر خواص فیزیکی و مکانیکی پنبه دانه رقم لطیف. دهمین کنگره ی ملی مهندسی مکانیک بیوسیستم (ماشین های کشاورزی) و مکانیزاسیون ایران.

ساوری، رمضان؛ آزادبخت، محسن؛ نوروزیه، شهرام؛ متولی، علی. (1395). تعیین برخی از خواص مکانیکی دانه ی کرک دار پنبه رقم کاشمر. دومین همایش ملی مهندسی مکانیک بیوسیستم (ماشین های کشاورزی) و مکانیزاسیون ایران.

شمس­آبادی، حسینعلی­؛ آزادبخت، محسن. (1391). طراحی و ساخت خرمنکوب آزمایشگاهی. کنفرانس بین المللی مهندسی مکانیک و فناوری های پیشرفته. دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهر مجلسی.

علی محمدزاده، سبلان؛ شمس آبادی، حسینعلی؛ آزادبخت، محسن؛ رزاقی، محمدحسین. (1394). مقایسه‌ تلفات کمی کمباین‌های مختلف در برداشت برنج با رطوبت‌های مختلف. یافته های تحقیقاتی در بهبود تولیدات گیاهان زراعی. 1(1): 13–28.

محمودی، محمد جواد؛ آزادبخت، محسن. (1397). بررسی اثرات پیش تیمارهای بلانچینگ و گرمایش اهمیک در خشک کردن مایکروویو بر برخی ویژگی های کیفی برش های هویج. فناوری‌های نوین غذایی. 6(2): 247–256.

محمودی، محمد جواد؛ آزادبخت، محسن؛ اصغری علی؛ دستار، بهروز. (1399). ارزیابی تاثیر نور ماورابنفش بر خواص بیوشیمیایی محتویات داخلی تخم مرغ با استفاده از روش سطح پاسخ. فناوری‌های نوین غذایی. 7(3): 365–378.

محمودی، محمد جواد، آزادبخت، محسن، اصغری، علی، دستار، بهروز. (1400). 'بررسی اثر لایه پوششی و پرتودهی مادون قرمز بر برخی خواص شیمیایی تخم مرغ با استفاده از روش سطح پاسخ'، *پژوهش‌های مکانیک ماشینهای کشاورزی*. 10(3): 75-85.

واحدی ترشیزی، محمد، آزادبخت، محسن، کاشانی نژاد، مهدی. (1400). 'بررسی برخی از عامل‌های انرژی و اکسرژی در طی عملیات حرارت‌دهی اهمیک آب‌نارنج'، ماشین های کشاورزی، 11(2): 435-445.

واحدی ترشیزی، محمد، آزاد بخت، محسن، کاشانی نژاد، مهدی. (1400). 'بررسی تغییرات رنگ آب‌نارنج طی فرایند حرارت دهی اهمیک با کمک روش‌شناسی سطح پاسخ'، *تحقیقات سامانه‌ها و مکانیزاسیون کشاورزی.* 22(79).

واحدی ترشیزی، محمد؛ آزادبخت، محسن؛ کاشانی نژاد، مهدی. (1398). بررسی تاثیر عوامل فیزیکی بر عملکرد فرآیند حرارتی اهمیک در فرآوری آب نارنج. فناوری‌های نوین غذایی. 7(1): 1–15.

واحدی ترشیزی، محمد؛ آزادبخت، محسن؛ کاشانی نژاد، مهدی. (1398). بررسی برخی از عامل‌های انرژی و اکسرژی در طی عملیات حرارت‌دهی اهمیک آب‌نارنج. ماشین‌های کشاورزی. 11(2): 435-445.

نورالهی، بشیر؛ آزادبخت، محسن؛ درویشی، حسین. (تکنیک گرمایش اهمیک در سینیتک خشک شدن قارچ دکمه ای. دهمین کنگره ی ملی مهندسی مکانیک بیوسیستم (ماشین های کشاورزی) و مکانیزاسیون ایران.

نوشاد، فاطمه، اصغری، علی، آزادبخت، محسن، قاسم نژاد، عظیم. (1399). 'مقایسه پروتکل‌های مختلف تصویربرداری تشدید مغناطیسی (MRI) از میوه به'، مهندسی بیوسیستم ایران، 51(3): 539-549.

Adabi, M. E., Minaei, S., Motavalli, A., Taghizadeh, A., & Azadbakht, M. (2013). Energy consumption, effective moisture diffusion and activation energy in drying of thyme leaves (Part II). International Journal of Agronomy and Plant Production, 4(9), 2404–2412.

Akbarnejad, A., Azadbakht, M., & Asghari, A. (2015). Determination of thermal properties of the Cavendish banana peel as a function of temperature and moisture. Agricultural Engineering International: CIGR Journal, 17(4), 387–396.

Akbarnejad, A., Azadbakht, M., & Asghari, A. (2017). Studies of the selected mechanical properties of banana (Cavendish Var.). International Journal of Fruit Science, 17(1), 93–101.

Azadbakht, M., Torshizi, M. V., Mahmoodi, M. J. (2020). Predicting the physiological characteristic changes in pears subjected to external loads using Artificial Neural Network (ANN)-Part 1: Static loading. Iranian Food Science and Technology, 16(3), 63–85.

Azadbakht, M., Torshizi, M. V., Noshad, F., Rokhbin, A. (2020). Energy and exergy analyses in microwave drying of orange slices. Iranian Food Science and Technology, 16(3), 1–13.

Azadbakht, M., Torshizi, M. V., & Mahmoodi, M. J. (2019). Determination of Pear Bruises Due to Impact Loading via Computed Tomography Scan Method and Relation Them with Physical Properties Pear. Iranian Journal of Biosystems Engineering, 50(2), 451–462.

Azadbakht, M., Torshizi, M. V., Mahmoodi, M. J., & Abbaszadeh-Mayvan, A. (2022). Prediction of Physiological Characteristic Changes in Pears Subject to Dynamic Loading Using Artificial Neural Network (ANN). International Journal of Horticultural Science, 9(3), 275-289.

Azadbakht, M, Asl, A. R., & Zahedi, K. T. (2014). Energy requirement for cutting corn stalks (Single Cross 704 Var.). Int. J. Biol. Food Vet. Agric. Eng, 8, 471–474.

Azadbakht, M, Azadbakht, B., Galogah, R. J., Kiapei, A., & Jafari, H. (2014). Soil properties after plowing with vertical and horizontal axis rotavator. International Journal of Environmental and Ecological Engineering, 8(1), 61–65.

Azadbakht, M., Eshaghi, B., Motevali, A., & Ghasemnezhad, A. (2022). Evaluating the effects of blanching and microwave pre-treatments on variations in some selected physiological factors of artichoke leaves in fluidized bed dryer. Iranian Food Science and Technology Research Journal.

Azadbakht, M, & Fadakar, Y. (2014). Stress Evaluation of Rotary Injector Pump Parts in MF285 Tractor Using Finite Element Method. International Journal of Mechanical and Mechatronics Engineering, 8(1), 98–102.

Azadbakht, M, Ghajarjazi, E., Amiri, E., & Abdigaol, F. (2015). Determination of some physical and mechanical properties of Pofaki variety of pea. World Academy of Science, Engineering and Technology, International Science Index 101, International Journal of Biological, Biomolecular, Agricultural, Food and Biotechnol. Engin, 9(5), 486–493.

Azadbakht, M, Shayan, M. E., Jafari, H., Ghajarjazi, E., & Kiapei, A. (2015). Factor Resistance Comparison of a Long Shaft in 955 and 1055 John Deere Grain Combine. International Journal of Mechanical and Mechatronics Engineering, 8(12), 2121–2126.

Azadbakht, M, Tajari, N., & Alimoradzade, R. (2014). Mechanical Properties of Pea Pods (Pisium sativum Var. Shamshiri). International Journal of Mechanical and Mechatronics Engineering, 8(1), 110–114.

Azadbakht, Mohsen, Aghili, H., Asghari, A., & Kiapey, A. (2014). Determining the Fatigue Level of the Apple (yellow delicious var.) in a Fall from a Height onto the Surface of Various Materials Using Image Processing. The 5th National Conference on Food Science and Technology. Quchan, Iran: Islamic Azad University.

Azadbakht, Mohsen, Aghili, H., Ziaratban, A., & Torshizi, M. V. (2017). Application of artificial neural network method to exergy and energy analyses of fluidized bed dryer for potato cubes. Energy, 120, 947–958.

Azadbakht, Mohsen, Darvishi, H., Rezaeiasl, A., & Asghari, A. (2012). Thin layer drying characteristics and modeling of melon slices (Cucumismelo). Journal of Agricultural Technology, 8(6), 1867–1880.

Azadbakht, Mohsen, Esmaeilzadeh, E., & Esmaeili-Shayan, M. (2015). Energy consumption during impact cutting of canola stalk as a function of moisture content and cutting height. Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences, 14(2), 147–152.

Azadbakht, Mohsen, Esmaeilzadeh, E., & Shahabi, A. H. (2013). Investigation the mechanical behavior of canola pods versus effect of impact and friction forces. Journal of Agricultural Technology, 9(5), 1035–1044.

Azadbakht, Mohsen, Ghajarjazi, E., Abdigaol, F., & Amiri, E. (2015). Determination of some physical and mechanical properties of Barkat variety of broad bean. Agricultural Engineering International: CIGR Journal, 17(3).

Azadbakht, Mohsen, Ghajarjazi, E., Barzanooni, E., Pourbagher, R., & Tajari, N. (2015). Effect of irrigation regimes and the plant density on shear strength and physical properties of Azivash (Corchorus Olitorius) stem. Agricultural Engineering International: CIGR Journal, 17(3).

Azadbakht, Mohsen, Ghajarjazi, E., Kiapei, A., Jafari, H., Salehi, E., & Pishgar, R. (2016). Effects of variety and plant spacing on weight, surface and yield of tobacco leaf (K326 and 347 Var.). Agricultural Engineering International: CIGR Journal, 18(3), 220–224.

Azadbakht, Mohsen, Hosaini, R., & Ghorbani, M. H. (2015). The growth and yield of the plant Azivash (Corchorus Olitorious L.) in various densities and irrigation regimes. Agricultural Engineering International: CIGR Journal, 17(4), 121–129.

Azadbakht, Mohsen, & Jafari, H. (2014). Analysis of exerted stresses of final drive in MF 285 tractor by Theoretical and Finite Element Method (FEM). Agricultural Engineering International: CIGR Journal, 16(4), 97–104.

Azadbakht, Mohsen, Jafari, H., & Shayan, M. E. (2013). The Surveying of Exerted Stresses on Gearbox Gears in MF285 Tractor.

Azadbakht, Mohsen, Jahanian, M., Asghari, A., & Nowrouzieh, S. (2020). Determination of the required force to pick cottonseed from four cotton varieties boll in three different harvesting time. Agricultural Engineering International: CIGR Journal, 22(1), 68–75.

Azadbakht, Mohsen, Khoshtaghaza, M. H., Ghobadian, B., & Minaei, S. (2013). Thermal properties of soybean pod as a function of moisture content and temperature. American Journal of Food Science and Technology, 1(2), 9–13.

Azadbakht, Mohsen, Khoshtaghaza, M. H., Gobadian, B., & Minaei, S. (2012). Mechanical properties of soybean pod as a function of moisture content and energy. Journal of Agricultural Technology, 8(4), 1217–1228.

Azadbakht, Mohsen, Kiapey, A., & Jafari, A. (2014). Design and fabrication of a tractor powered leaves collector machine equipped with suction-blower system. Agricultural Engineering International: CIGR Journal, 16(3), 77–86.

Azadbakht, Mohsen, Mahmoodi, M. J., Torshizi, M. V., & Kashi, P. A. (2020). Relationship of pears’ dielectric properties and rates of pears’ bruise. Agricultural Engineering International: CIGR Journal, 22(1), 169–179.

Azadbakht, Mohsen, Mahmoodi, M. J., & Vahedi Torshizi, M. (2019). Effects of Different Loading Forces and Storage Periods on the Percentage of Bruising and Its Relation with the Qualitative Properties of Pear Fruit. International Journal of Horticultural Science and Technology, 6(2), 177–188.

Azadbakht, Mohsen, & Pourbagher, R. (2015). Determining some physical properties of Azivash (Corchorus Olitorious L.) seed. Agricultural Engineering International: CIGR Journal, 17(3).

Azadbakht, Mohsen, Rayeni Moghbeli, H., & Vahedi Torshizi, M. (2020). Investigating the Various Effects of Pear Packaging Box Design Factors Subject to Stress Forces. International Journal of Fruit Science, 20(1), 39–58.

Azadbakht, M., Rezaeiasl, A., Mahmoodi, M. J., Torshizi, M. V., & Shabankareh, S. H. (2021). Effect of storage conditions on physical properties changing of compressed kiwifruit. Carpathian Journal of Food Science & Technology, 13(3).

Azadbakht, Mohsen, Rezaeiasl, A., Mahmoodi, M. J., Torshizi, M. V., & Shabankareh, S. H. (2020). Evaluation of ambient light and moisture, and edible coatings in different storage period, on pressurized kiwifruit antioxidant properties. Journal of Food Measurement and Characterization, 1–10.

Azadbakht, Mohsen, Rokhbin, A., & Asghari, A. (2019). The effect of ohmic heating process on some mechanical properties of green beans. Food Science and Technology, 16(95), 1–10.

Azadbakht, M., Safieddin Ardebili, S. M., & Rahmani, M. (2021). A study on biodiesel production using agricultural wastes and animal fats. Biomass conversion and biorefinery, 1-7.

Azadbakht, M., Safieddin Ardebili, S. M., & Rahmani, M. (2021). Potential for the production of biofuels from agricultural waste, livestock, and slaughterhouse waste in Golestan province, Iran. Biomass Conversion and Biorefinery, 1-11.

Azadbakht, Mohsen, Shamsabadi, H., Gaol, F. A., & Amiri, E. (2013). Effect of planting pattern (row spacing and seed spacing in row) on some pea physical properties (Pisum sativum var. Pofaki). International Journal of Biosciences (IJB), 3(12), 127–133.

Azadbakht, Mohsen, Shayan, M. E., & Jafari, H. (2013). Investigation of Long Shaft Failure in John Deere 955 Grain Combine Harvester under Static Load.

Azadbakht, Mohsen, Taghizadeh, A. A., Hashemi, A., & Janzadeh, G. R. (2013). Analysis of Stresses on Straw Walker Crankshaft of John Deere 955 Combine Harvester. Universal Journal of Agricultural Research, 1(1), 9–16.

Azadbakht, Mohsen, & Tajari, N. (2015). The effect of thickness and power on the Hayward variety in drying process of kiwifruit using microwave. Agricultural Engineering International: CIGR Journal, 17(1).

Azadbakht, Mohsen, Tajari, N., Kiapey, A., & Alimohammadzadeh, S. (2014). Effect of fall height and impact surface material on the bruise surface of persimmon (Fuyo var). International Journal of Biosciences (IJB), 4(2), 254–259.

Azadbakht, Mohsen, Torshizi, M. V., Aghili, H., & Ziaratban, A. (2017). Thermodynamic analysis of drying potato cubes in a fluidized bed dryer. Carpathian Journal of Food Science & Technology, 9(4).

Azadbakht, Mohsen, Torshizi, M. V., Ghajarjazi, E., & Ziaratban, A. (2016). Determination of some constant parameters during cutting of canola stem. Agricultural Engineering International: CIGR Journal, 18(2), 351–359.

Azadbakht, Mohsen, Torshizi, M. V., & Kashaninejad, M. (2020). Application of the response surface method in the analysis of ohmic heating process performance in sour orange juice processing. Agricultural Engineering International: CIGR Journal, 22(3), 250–261.

Azadbakht, Mohsen, Torshizi, M. V., Noshad, F., & Rokhbin, A. (2018). Application of artificial neural network method for prediction of osmotic pretreatment based on the energy and exergy analyses in microwave drying of orange slices. Energy, 165, 836–845.

Azadbakht, Mohsen, Torshizi, M. V., & Ziaratban, A. (2016). Application of Artificial Neural Network (ANN) in predicting mechanical properties of canola stem under shear loading. Agricultural Engineering International: CIGR Journal, 18(2), 413–425.

Azadbakht, Mohsen, Torshizi, M. V., Ziaratban, A., & Aghili, H. (2017). Energy and exergy analyses during eggplant drying in a fluidized bed dryer. 19(3), 177–182.

Azadbakht, M., Vahedi Torshizi, M., & Mahmoodi, M. J. (2020). Predicting the physiological characteristic changes in pears subjected to external loads using Artificial Neural Network (ANN)-Part 1: Static loading. Iranian Food Science and Technology Research Journal, 16(3), 63-85.

Azadbakht, Mohsen, Vahedi, M., & Mahmoodi, M. J. (2019). The relation of pear volume and it’s bruised volume by CT scan imaging. Journal of Food Measurement and Characterization, 7(3).

Azadbakht, Mohsen, & Vahedi Torshizi, M. (2020). The Antioxidant Activity Components Change of Pears Subject to Static and Dynamic Loads. International Journal of Fruit Science, 1–21.

Azadbakht, Mohsen, Vahedi Torshizi, M., & Mahmoodi, M. J. (2019). The use of CT scan imaging technique to determine pear bruise level due to external loads. Food Science & Nutrition, 7(1), 273–280.

Azadbakht, Mohsen, Vehedi Torshizi, M., Aghili, H., & Ziaratban, A. (2018). Application of artificial neural network (ann) in drying kinetics analysis for potato cubes. Carpathian Journal Of Food Science And Technology, 10(2), 96–106.

Darvishi, H, Azadbakht, M., & Asl, A. R. (2012a). Experimental Analysis of Moisture Transfer during Thin layer Drying of Black Sunflower Seeds. International Journal of Agricultural and Food Science, 2, 103–117.

Darvishi, H, Azadbakht, M., & Asl, A. R. (2012b). Measurement of thermal conductivity, specific heat, thermal diffusivity and diffusivity of black sunflower grains. International Journal of Agriculture and Food Science, 2(3), 96–99.

Darvishi, H, Mohamamdi, P., Azadbakht, M., & Farhudi, Z. (2018). Effect of different drying conditions on the mass transfer characteristics of kiwi slices. Journal of Agricultural Science and Technology, 20(2), 249–264.

Darvishi, H, Rezaei Asl, A., & Azadbakht, M. (2012). Determine of moisture diffusivity as function of moisture content and microwave power of some biomaterials. International Journal of Agricultural and Food Science, 2(2), 90–95.

Darvishi, Hosain, Asl, A. R., Asghari, A., Azadbakht, M., Najafi, G., & Khodaei, J. (2014). Study of the drying kinetics of pepper. Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences, 13(2), 130–138.

Darvishi, Hosain, Azadbakht, M., & Noralahi, B. (2018). Experimental performance of mushroom fluidized-bed drying: Effect of osmotic pretreatment and air recirculation. Renewable Energy, 120, 201–208.

Darvishi, Hosain, Azadbakht, M., & Norallahi, B. (2019). Combination of closed loop-fluidized bed dryer and osmotic drying for processing of white mushroom: mass transfer, drying kinetics and specific moisture extraction rate. International Journal of Green Energy, 16(11), 847–855.

Darvishi, Hosain, Azadbakht, M., Rezaeiasl, A., & Farhang, A. (2013). Drying characteristics of sardine fish dried with microwave heating. Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences, 12(2), 121–127.

Darvishi, Hosain, Khodaie, J., & Azadbakht, M. (2015). The parameters of mass transfer of convective drying in sliced melon. Philipp Agric. Sci, 98, 60–72.

Darvishi, Hosain, Khoshtaghaza, M. H., Zarein, M., & Azadbakht, M. (2012). Ohmic processing of liquid whole egg, white egg and yolk. Agricultural Engineering International: CIGR Journal, 14(4), 224–230.

Darvishi, Hosain, Najafi, G., Hosainpour, A., Khodaei, J., & Aazdbakht, M. (2013). Far-infrared drying characteristics of mushroom slices. Chemical Product and Process Modeling, 8(2), 107–117.

Ghajarjazi, E., Azadbakht, M., & Ghaderi-Far, F. (2017). Canola seeds losses during harvest using grain combine harvester as a function of thermal properties of canola unbroken pod. [Iranian Food Science and Technology Research Journal](https://ifstrj.um.ac.ir/index.php/index). 13(3), 55-65.

Ghajarjazi, E., Azadbakht, M., & Ghaderi-Far, F. (2015). Determination of the mechanical properties of unbroken canola pods. Agricultural Engineering International: CIGR Journal, 17(3).

Ghajarjazi, E., Azadbakht, M., & Ghaderi-Far, F. (2016). Relationship between thermal properties of canola pods (without seed) with moisture content, porosity and chemical composition of pods. Agricultural Engineering International: CIGR Journal, 18(1), 384–398.

Jafari, H., Kalantari, D., & Azadbakht, M. (2017). Effect of pulsation period and microwave power on paddy drying. [Iranian Food Science and Technology Research Journal](https://ifstrj.um.ac.ir/index.php/index). 13(13), 92–104.

Jafari, H., Kalantari, D., & Azadbakht, M. (2017). Semi-industrial continuous band microwave dryer for energy and exergy analyses, mathematical modeling of paddy drying and it’s qualitative study. Energy, 138, 1016–1029.

Jafari, H., Kalantari, D., & Azadbakht, M. (2018). Energy consumption and qualitative evaluation of a continuous band microwave dryer for rice paddy drying. Energy, 142, 647–654.

Kiapey, A., Azadbakht, M., & Jafari, A. (2014). Determination of Physical and Mechanical Properties of Autumn Leaves of Maple, Bitter Orange, Oak, Boxwood, Yellow Poplar, and Brown Poplar Trees. Annual Research & Review in Biology, 2755–2765.

Mahmoodi, M., Azadbakht, M., Asghari, A., & Dastar, B. (2019). Investigating the Amount of Resistance to Break the Eggshell Under the Influence of a Strong Magnetic Field (MRI). Poultry Science Journal, 7(2), 101–108.

Mahmoodi, M. J., Azadbakht, M., Asghari, A., & Dastar, B. (2021). Ultraviolet and infrared rays effects on some mechanical properties of oil-stained eggshells using response surface methods. Iran Agricultural Research.

Mahmoodi, M. J., & Azadbakht, M. (n.d.). Investigating the Effects of Qualitative Properties on Pears Dielectric Coefficient.

Noorollahi, Y., Azadbakht, M., & Ghobadian, B. (2018). The effect of different diesterol (diesel–biodiesel–ethanol) blends on small air-cooled diesel engine performance and its exhaust gases. Energy, 142, 196–200.

Rahmani, M., Azadbakht, M., Dastar, B., & Esmaeilzadeh, E. (2021). Design and fabrication of a food waste dryer. Biomass Conversion and Biorefinery, 1-6.

Ramezani, A., Azadbakht, M., Arabkhazaeli, R., Zamani, S., Vahedi Torshizi, M. (2020). Pre-treatment (ohmic and oven) effect on thermodynamic parameters of kiwi drying in microwave dryer. Carpathian Journal Of Food Science And Technology, 12(3), 60–80.

Razavi, M. S., Asghari, A., Azadbakh, M., & Shamsabadi, H. A. (2018). Analyzing the pear bruised volume after static loading by Magnetic Resonance Imaging (MRI). Scientia Horticulturae, 229(February), 33–39.

Rokhbin, A., Azadbakht, M., & Asghari, A. (2021). The effect of ohmic heat process on thermal properties of green bean seed. Journal of Food Process Engineering, 44(4), e13659.

Jafarzadeh, S., Azadbakht, M., Varasteh, F., Vahedi torshizi, M. (2021). Effects of Various Coatings and Packing on Persimmon Fruit Color Indexes during Quasi-Static Loading. Journal Research Technology and Science Food Iranian.

Soghani, B. N., Azadbakht, M., & Darvishi, H. (2018). Ohmic blanching of white mushroom and its pretreatment during microwave drying. Heat and Mass Transfer, 54(12), 3715–3725.

Taghizadeh-Alisaraei, A., Ghobadian, B., Tavakoli-Hashjin, T., Mohtasebi, S. S., Rezaei-asl, A., & Azadbakht, M. (2016). Characterization of engine’s combustion-vibration using diesel and biodiesel fuel blends by time-frequency methods: A case study. Renewable Energy, 95, 422–432.

Torshizi, M Vahedi, & Azadbakht, M. (2020). Study on Firmness and texture changes of pear fruit when loading different forces and stored at different periods using artificial neural network. 15(6), 113–132.

Torshizi, Mohammad Vahedi, Azadbakht, M., & Kashaninejad, M. (2019). Investigation of experiment data and sensitivity coefficient data with artificial neural network in the ohmic heating process for sour orange juice. Carpathian Journal of Food Science & Technology, 11(3).

Torshizi, Mohammad Vahedi, Azadbakht, M., & Kashaninejad, M. (2020). Application of response surface method to energy and exergy analyses of the ohmic heating dryer for sour orange juice. Fuel, 278, 118261.

Vahedi Torshizi, M., Azadbakht, M., & Kashaninejad, M. (2020). A study on the energy and exergy of Ohmic heating (OH) process of sour orange juice using an artificial neural network (ANN) and response surface methodology (RSM). Food Science & Nutrition, 8(8), 4432–4445.

Ziaratban, A., Azadbakht, M., & Ghasemnezhad, A. (2017). Modeling of volume and surface area of apple from their geometric characteristics and artificial neural network. International Journal of Food Properties, 20(4), 762–768.