

باسمه تعالی

مشخصات فردی



نام و نام خانوادگی: مجید نوش کام

تاریخ تولد: ۱۳۶۹/۰۳/۱۱

ملیت: ایرانی

مرتبه علمی: استادیار

شماره تماس: ۰۹۱۶۹۴۴۸۴۱۲

آدرس الکترونیکی: nooshkamma@gmail.com

سوابق تحصیلی

مدرک	دانشگاه	رشته	گرایش	تاریخ اخذ مدرک
دکتری	فردوسی مشهد	علوم و صنایع غذایی	شیمی مواد غذایی	۱۳۹۹/۶/۲۵
کارشناسی ارشد	تهران	علوم و صنایع غذایی	شیمی مواد غذایی	۱۳۹۴/۶/۲۴
کارشناسی	علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان	علوم و صنایع غذایی	تبدیل مواد غذایی	۱۳۹۲/۴/۳۱

موضوع پایان نامه و رساله دکتری

مقطع تحصیلی	موضوع رساله / پایان نامه / پروژه	نمره
دکتری	طراحی و تولید امولسیون روغن در آب پایدار شده با کانژوگه پروتئین آب پنیر-صمغ ژلان بعنوان حامل برای بتا-کاروتن	۲۰
کارشناسی ارشد	ایزومری کردن تحت مایکروویو لاکتوز به لاکتولوز و گلایک کردن پپتیدهای بالقوه زیست فعال با لاکتولوز	۱۹/۸۵
کارشناسی	تأثیر روش های مختلف تولید بر کمیت و کیفیت پنیر موزارلا	۲۰

علاقه پژوهشی

- ❖ استخراج، شیمی و اصلاح پروتئین ها و کربوهیدرات های غذایی
- ❖ سامانه های کلونیدی پایدار شده با بیوپلیمرها
- ❖ غذاهای عملگرا و سامانه های انتقال ترکیبات زیست فعال
- ❖ استخراج و تولید ترکیبات زیست فعال از ضایعات غذایی

رتبه ها، جوایز و افتخارات علمی

- ❖ قرار گرفتن در بین پژوهشگران پر استناد ۲ درصد برتر جهان در سال ۲۰۲۵
- ❖ جایزه طرح جهت (شهید دکتر شهریار) بنیاد ملی نخبگان (تسهیلات جذب در مؤسسات علمی) در سال ۱۴۰۲ (۱۴۰۲/۰۸/۲۱)
- ❖ جایزه طرح پسادکتری شهید دکتر چمران بنیاد ملی نخبگان در سال ۱۴۰۰
- ❖ کسب رتبه ۱ دانشجوی برتر دکتری در جشنواره برگزیدگان پژوهش و فناوری استان خراسان رضوی در سال ۱۳۹۹
- ❖ جایزه طرح شهید صیاد شیرازی بنیاد ملی نخبگان (طرح جایگزین خدمت مقدس سربازی) در سال ۱۳۹۸
- ❖ عضو استعدادهای درخشان دانشگاه فردوسی مشهد در سال ۱۳۹۸ و ۱۳۹۹
- ❖ کسب رتبه ۲ آزمون سراسری دکتری نیمه متمرکز-رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی در سال ۱۳۹۵
- ❖ کسب رتبه ۱۱ آزمون کارشناسی ارشد-رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی در سال ۱۳۹۲

- [۱] اعظم ستاری، محمد جواد وریدی، مهدی وریدی، مجید نوشی کام. (۱۴۰۱). امولسیون ژل با فاز داخلی بالا پایدار شده با کانژوگه پروتئین آب پنیر-صمغ ژلان بعنوان جایگزین چربی در سوسیس. رساله دکتری، مشاور اول، دانشگاه فردوسی مشهد. در حال اجرا.
- [۲] ستایش فردوسیپان، محمد جواد وریدی، مهدی وریدی، مجید نوشی کام. (۱۴۰۱). ژل هوادهی شده مبتنی بر کانژوگه پروتئین ایزوله سویا - صمغ ژلان حاصل از واکنش مایلارد (کد ۵۹۵۱۵). پایان نامه کارشناسی ارشد، مشاور اول، دانشگاه فردوسی مشهد. خاتمه یافته.
- [۳] امیر ابرانشاهی، حسین جوینده، محمد نوشاد، بهروز علیزاده بهبهانی، مجید نوشی کام. (۱۴۰۱). تأثیر اسانس گیاه اکالیپتوس بر برخی ویژگی های کیفی دوغ. پایان نامه کارشناسی ارشد، مشاور (مدعو)، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان. خاتمه یافته.
- [۴] سلما سادات فتح جهرمی، محمد جواد وریدی، مهدی وریدی، مجید نوشی کام. (۱۴۰۰). کف پایدار حاصل از سامانه سه جزئی پروتئین آب پنیر، عصاره شیرین بیان، سدیم آلزینات بعنوان جایگزین چربی و قند در کیک (کد ۵۶۴۴۱). پایان نامه کارشناسی ارشد، مشاور اول، دانشگاه فردوسی مشهد. خاتمه یافته.
- [۵] یگانه سابقی، مهدی وریدی، مجید نوشی کام. (۱۴۰۰). امولسیون فوم ژل مبتنی بر عصاره چوبک و صمغ ژلان (کد ۵۶۴۶۵). پایان نامه کارشناسی ارشد، مشاور اول، دانشگاه فردوسی مشهد. خاتمه یافته.
- [۶] یاسمن لوائی، مهدی وریدی، مجید نوشی کام. (۱۳۹۹). بررسی خواص عملکردی کانژوگه ایزوله پروتئین سویا - صمغ ژلان حاصل از واکنش مایلارد (کد ۵۲۹۷۱). پایان نامه کارشناسی ارشد، مشاور اول، دانشگاه فردوسی مشهد. خاتمه یافته.

سوابق کاری

- ❖ ۱۴۰۲ - ۱۴۰۱؛ پسادکتری شهید چمران (بنیاد ملی نخبگان). دانشگاه فردوسی مشهد
- ❖ ۱۴۰۰ - ۱۳۹۹؛ پسادکتری. دانشگاه فردوسی مشهد

مقالات بین المللی (JCR)

- [1] Varidi, M., Alkobeisi, F., & **Nooshkam**, M. (2025). Licorice extract/gellan gum aerated gels: Insights into structure and properties. *Food Chemistry: X*, 30, 102921. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2025.102921>. Q1
- [2] Moayedi, A., Zareie, Z., Rahmani, F., **Nooshkam**, M., Ziaifarf, A. M., & Akbari, N. (2025). Lactulose production from kashk whey utilizing eggshell as an eco-friendly catalyst. *Food Chemistry: X*, 29, 102790. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2025.102790>. Q1
- [3] Ferdowsian, S., Kazemi-Taskooh, Z., Varidi, M. J., **Nooshkam**, M., & Varidi, M. (2024). Optimization of cold-induced aerated gels formed by Maillard-driven conjugates of SPI-gellan gum as an oil substitute in mayonnaise sauce. *Current Research in Food Science*, 9, 100923. <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2024.100923>. Q1
- [4] Sabeghi, Y., Varidi, M., & **Nooshkam**, M. (2024). Bioactive foamulsion gels: a unique structure prepared with gellan gum and *Acanthophyllum glandulosum* extract. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 104(7), 3853-3864. <https://doi.org/10.1002/jsfa.13267>. Q1
- [5] Fatah-Jahromi, S., Varidi, M.J., Y., Varidi, M., & **Nooshkam**, M. (2024). Reduced fat and sugar cakes developed by protein/polysaccharide/licorice extract ternary gel-like foams. *LWT*, 194, 115790. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2024.115790>. Q1
- [6] Hadidi, M., Hossienpour, Y., **Nooshkam**, M., Mahfouzi, M., Gharagozlou, M., Aliakbari, F., & McClement, D. J. (2024). Green leaf proteins: A sustainable source of edible plant-based proteins. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 64(29), 10855-10872. <https://doi.org/10.1080/10408398.2023.2229436>. Q1
- [7] Jafarzadeh, S., **Nooshkam**, M., Zargar, M., Garavand, F., Forough, M., Ghosh, S., & Hadidi, M. (2024). Green synthesis of nanomaterials for smart biopolymer packaging: challenges and outlooks. *Journal of Nanostructure in Chemistry*, 14(2), 113-136. <https://doi.org/10.1007/s40097-023-00527-3>. Q1
- [8] Jafarzadeh, S., **Nooshkam**, M., Qazanfarzadeh, Z., Oladzadabbasabadi, N., Strachowski, P., Rabiee, N., Shirvanimoghaddam, K., Abdollahi, M., & Naebe, M. (2024). Unlocking the potential of 2D nanomaterials for sustainable intelligent packaging. *Chemical Engineering Journal*, 490, 151711. <https://doi.org/10.1016/j.cej.2024.151711>. Q1
- [9] **Nooshkam**, M., Varidi, M., Zareie, Z., & Alkobeisi, F. (2023). Behavior of protein-polysaccharide conjugate-stabilized food emulsions under various destabilization conditions. *Food Chemistry: X*, 18, 100725. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2023.100725>. Q1
- [10] **Nooshkam**, M., Varidi, M., & Alkobeisi, F. (2023). Licorice extract/whey protein isolate/sodium alginate ternary complex-based bioactive food foams as a novel strategy to substitute fat and sugar in ice cream. *Food Hydrocolloids*, 135, 108206. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2022.108206>. Q1
- [11] Garavand, F., **Nooshkam**, M., Khodaei, D., Yousefi, S., Cacciotti, I., & Ghasemlou, M. (2023). Recent advances in qualitative and quantitative characterization of nanocellulose-reinforced nanocomposites: A review. *Advances in Colloid and Interface Science*, 318, 102961. <https://doi.org/10.1016/j.cis.2023.102961>. Q1

- [12] Ahmadzadeh-Hashemi, S., Varidi, M., & **Nooshkam**, M. (2023). Hydro- and aerogels from quince seed gum and gelatin solutions. *Food Chemistry: X*, 19, 100813. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2023.100813>. Q1
- [13] Ahmadzadeh-Hashemi, S., Varidi, M., & **Nooshkam**, M. (2023). Changes in fat uptake, color, texture, and sensory properties of Aloe vera gel-coated eggplant rings during deep-fat frying. *Food Science & Nutrition*, 11(4), 2027-2035. <https://doi.org/10.1002/fsn3.3238>. Q2
- [14] **Nooshkam**, M., Varidi, M., & Alkobeisi, F. (2022). Bioactive food foams stabilized by licorice extract/whey protein isolate/sodium alginate ternary complexes. *Food Hydrocolloids*, 126, 107488. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2022.107488>. Q1
- [15] Lavaei, Y., Varidi, M., & **Nooshkam**, M. (2022). Gellan gum conjugation with soy protein via Maillard-driven molecular interactions and subsequent clustering lead to conjugates with tuned technological functionality. *Food Chemistry: X*, 15, 100408. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2022.100408>. Q1
- [16] Alkobeisi, F., Varidi, M., Varidi, M. J., & **Nooshkam**, M. (2022). Quinoa flour as a skim milk powder replacer in concentrated yogurts: Effect on their physicochemical, technological, and sensory properties. *Food Science & Nutrition*, 10(4), 1113-1125. <https://doi.org/10.1002/fsn3.2771>. Q2
- [17] **Nooshkam**, M., & Varidi, M. (2021). Physicochemical stability and gastrointestinal fate of β -carotene-loaded oil-in-water emulsions stabilized by whey protein isolate-low acyl gellan gum conjugates. *Food Chemistry*, 347, 129079. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.129079>. Q1
- [18] **Nooshkam**, M., & Varidi, M. (2020). Maillard conjugate-based delivery systems for the encapsulation, protection, and controlled release of nutraceuticals and food bioactive ingredients: A review. *Food Hydrocolloids*, 100, 105389. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2019.105389>. Q1
- [19] **Nooshkam**, M., Varidi, M., & Verma, D. K. (2020). Functional and biological properties of Maillard conjugates and their potential application in medical and food: A review. *Food Research International*, 131, 109003. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109003>. Q1
- [20] **Nooshkam**, M., & Varidi, M. (2020). Whey protein isolate-low acyl gellan gum Maillard-based conjugates with tailored technological functionality and antioxidant activity. *International Dairy Journal*, 131, 104783. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2020.104783>. Q2
- [21] **Nooshkam**, M., Varidi, M., & Bashash, M. (2019). The Maillard reaction products as food-born antioxidant and antibrowning agents in model and real food systems. *Food Chemistry*, 275, 644-660. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.09.083>. Q1
- [22] **Nooshkam**, M., Falah, F., Zareie, Z., Yazdi, F. T., Shahidi, F., & Mortazavi, S. A. (2019). Antioxidant potential and antimicrobial activity of chitosan-inulin conjugates obtained through the Maillard reaction. *Food Science and Biotechnology*, 28(6), 1861-1869. <https://doi.org/10.1007/s10068-019-00635-3>. Q2
- [23] **Nooshkam**, M., Babazadeh, A., & Jooyandeh, H. (2018). Lactulose: Properties, techno-functional food applications, and food grade delivery system. *Trends in Food Science & Technology*, 80, 23-34. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2018.07.028>. Q1
- [24] **Nooshkam**, M., & Madadlou, A. (2016). Maillard conjugation of lactulose with potentially bioactive peptides. *Food Chemistry*, 192, 831-836. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.07.094>. Q1
- [25] **Nooshkam**, M., & Madadlou, A. (2016). Microwave-assisted isomerisation of lactose to lactulose and Maillard conjugation of lactulose and lactose with whey proteins and peptides. *Food Chemistry*, 200, 1-9. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.12.094>. Q1

مقالات علمی و پژوهشی داخلی

- [۱] نوش کام، م.، رحمانیان، ع.، خوشبخت، ع.، حسین پور، س.، ولایتی، ع. (۱۴۰۲). امکان سنجی استفاده از ژل سدیم آلزینات جهت افزایش عمر نگهداری تاپ اشتروودل. *فراوری و نگهداری مواد غذایی*، ۱۵ (۱)، ۲۳-۴۲.
- [۲] لوائی، ی.، وریدی، م.، نوش کام، م. (۱۴۰۱). تاثیر شدت قهوه‌ای شدن بر ویژگی‌های بین سطحی کانژوگه صمغ ژلان - پروتئین سویا حاصل از واکنش مایلارد. *علوم و صنایع غذایی ایران*، ۱۹ (۱)، ۱-۱۷.
- [۳] نوش کام، م.، وریدی، م. (۱۴۰۰). فعالیت سطحی و بین سطحی کانژوگه ایزوله پروتئین آب‌پنیر - صمغ ژلان بعنوان تابعی از درجه پلیمریزاسیون. *علوم و صنایع غذایی ایران*، ۱۸ (۱۸)، ۱۵-۲۵.
- [۴] شهیدی، ف.، طباطبایی یزدی، ف.، نوش کام، م.، زارعی، ز.، فلاح، ف. (۱۳۹۹). اصلاح شیمیایی کیتوزان از طریق واکنش گلیکوزیلاسیون غیر آنزیمی به منظور بهبود خواص ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی آن. *پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران*، ۱۶ (۱)، ۱۱۷-۱۲۹.
- [۵] طباطبایی یزدی، ف.، نوش کام، م.، شهیدی، ف.، اسعدی، ع. (۱۳۹۷). ارزیابی فعالیت ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی کانژوگه های کیتوزان بر پایه واکنش مایلارد در شرایط آزمایشگاهی. *فصلنامه میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی*، ۴ (۳)، ۱-۱۵.
- [6] Jooyandeh, H., **Nooshkam**, M., & Davari, A. B. (2016). Effects of Different Manufacturing Methods on Yield, Physicochemical and Sensory properties of Mozzarella Cheese. *Iranian Food Science and Technology Research Journal*, 12(3), 371-381.
- [7] Nasehi, B., **Nooshkam**, M., Ghodsi, M., & Tatar, A. (2023). Synbiotics as potentially growth promoter substitution for improving microbial and oxidative stability of Japanese quail meat. *Iranian Food Science and Technology Research Journal*, 18(6), 127-139. 10.22067/ifstrj.2023.77120.1191.
- [8] Ghadimi, S., Heshmati, A., Azizi Shafa, M., & **Nooshkam**, M. (2017). Microbial Quality and Antimicrobial Resistance of Staphylococcus aureus and Escherichia coli Isolated from Traditional Ice Cream in Hamadan City, West of Iran. *Avicenna Journal of Clinical Microbiology and Infection*, 4(1), e39781.

- [1] Zareie, Z., Moayedi, A., & **Nooshkam**, M. (2025). Chapter 13- Food waste upcycling and applications: circular economy in modern food industries. In *Reducing Food Loss and Waste – Challenges, Trends, and Solutions*, Springer, pp. 295–320. https://doi.org/10.1007/978-3-031-91693-9_12
- [2] **Nooshkam**, M., & Varidi, M. (2024). Chapter Twelve - Antioxidant and Antibrowning Properties of Maillard Reaction Products in Food and Biological Systems. In *Vitamins and Hormones (Glycation)*, 125, 367-399. <https://doi.org/10.1016/bs.vh.2024.01.001>
- [3] Zareie, Z., **Nooshkam**, M., & Moayedi, A. (2024). Chapter 1- Tomato Agro-industrial Wastes as Rich Source of Bioactive Compounds. In *Food by-products management and their utilization*, Apple Academic Press, Inc. Co-published with CRC Press (Taylor & Francis), pp. 3-20.
- [4] Garavand, F., **Nooshkam**, Aghamirzaei, M., Feyzi, S., Nateghi, L., Yousefi, S., Rouhi, M., & Jafari, S.M. (2022). Chapter 3- Industrial-scale encapsulation processes and products. In *Encapsulation in food processing and fermentation*, CRC Press, pp. 81-117.
- [5] Rouhi, M., Nateghi, L., Aghamirzaei, M., Yousefi, S., Garavand, F., Feyzi, S., **Nooshkam**, M., & Jafari, S. M. (2022). Chapter 13- Safety, standards, and regulations of nanotechnology in food. In *Encapsulation in food processing and fermentation*, CRC Press, pp. 335-358.
- [6] **Nooshkam**, M., & Zareie, Z. (2022). Chapter 2- New technological trends in probiotics encapsulation for their stability improvement in functional foods and gastrointestinal tract. In *Microbial Biotechnology in Food Processing and Health; Advances, Challenges, and Potential*, Apple Academic Press, Inc. Co-published with CRC Press (Taylor & Francis), pp. 21-50.
- [7] Babazadeh, A., **Nooshkam**, M., & Tabibiazar, M. (2022). Chapter 3- Bioactive peptides as functional foods: Production process, techno-functional applications, health promoting effects and safety issues. In *Microbial Biotechnology in Food Processing and Health; Advances, Challenges, and Potential*, Apple Academic Press, Inc. Co-published with CRC Press (Taylor & Francis), pp. 51-78.
- [8] **Nooshkam**, M., & Zareie, Z. (2022). Chapter 6- Lactulose: A high food value-added compound and its industrial application in food. In *Microbial Biotechnology in Food Processing and Health; Advances, Challenges, and Potential*, Apple Academic Press, Inc. Co-published with CRC Press (Taylor & Francis), pp. 167-197.
- [9] **Nooshkam**, M., & Babazadeh, A. (2022). Chapter 3- Bioactive carbohydrates: Safety regulations and applications for dairy-based functional foods. In *Biotechnical Processing in the Food Industry: New Methods, Techniques, and Applications*, Apple Academic Press, Inc. Co-published with CRC Press (Taylor & Francis), pp. 81-117.
- [10] Garavand, F., Eghbal, N., **Nooshkam**, M., Miraballes, I., Jafari, S.M. (2021). Chapter 10- Salt, spices and seasonings formulated with nano/micro-encapsulated ingredients. In *Application of Nano/Microencapsulated Ingredients in Food Products*, Volume 6 in *Nanoencapsulation in the Food Industry*, Academic Press, 435-467. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-815726-8.00010-6>

مقالات کنفرانسی و همایشی

- [۱] **نوش کام**، م. و جمشیدیان، م. (۱۳۹۳). نگهداری مواد غذایی با استفاده از میدان مغناطیسی نوسانی. همایش ملی مباحث نوین در کشاورزی. ۳۰ فروردین ۱۳۹۳. تهران. پوستر.
- [۲] **نوش کام**، م. (۱۳۹۴). مروری بر کاربرد باکتری‌های لاکتیک اسید (LAB) در کیفیت و نگهداری نان. همایش ملی پژوهش‌های کاربردی در کشاورزی و منابع طبیعی. پوستر.
- [۳] فوقانی، ف.، دادخواهی، ا.، و **نوش کام**، م. (۱۳۹۴). تأثیر کشاورزی ارگانیک بر امنیت غذایی. سومین همایش ملی انجمن‌های علمی دانشجویی رشته‌های کشاورزی و منابع طبیعی. پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران. ۱۶ و ۱۷ اردیبهشت ۱۳۹۴. پوستر.

طرح‌های پژوهشی

- [۱] مویدی، ع.، ضیایی فر، ا.، **نوش کام**، م.، زارعی، ر.، رحمانی، ف.، اکبری، ن. (۱۴۰۲). امکان‌سنجی سنتز آنزیمی لاکتولوز از ضایعات تولید کشک. همکار اول. اجرا شده در دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان (کد طرح ۴۴۴۰۹۴).
- [۲] وریدی، م.، الکیسی، ف.، **نوش کام**، م. (۱۴۰۰). ژل هوادهی شده برپایه صمغ ژلان و عصاره شیرین بیان: تولید و مطالعه ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، بافتی، رئولوژیکی و ساختاری. همکار دوم. اجرا شده در دانشگاه فردوسی مشهد (کد طرح ۵۵۸۰۴).
- [۳] وریدی، م.، لوائی، ی.، **نوش کام**، م. (۱۴۰۰). طراحی و تولید امولسیون ژل پایدار شده با کانژوگه ایزوله پروتئین سویا-صمغ ژلان. همکار دوم. در حال اجرا در دانشگاه فردوسی مشهد (کد طرح ۵۵۸۰۵).
- [۴] وریدی، م.، احمدزاده هاشمی، ص.، **نوش کام**، م. (۱۴۰۱). بررسی تأثیر پوشش دهی با آلون‌ه‌ورا بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی بادمجان سرخ شده. همکار دوم. اجرا شده در دانشگاه فردوسی مشهد (کد طرح ۵۷۹۶۶).
- [۵] طباطبایی یزدی، ف.، **نوش کام**، م.، شهیدی، ف. (۱۳۹۷). بررسی فعالیت ضد میکروبی و آنتی‌اکسیدانی محصولات واکنش مایلارد در گوشت چرخ کرده گوسفندی. همکار اول. اجرا شده در دانشگاه فردوسی مشهد (کد طرح ۴۵۴۳۶).

[۶] شهیدی، ف.، طباطبایی یزدی، ف.، نوش کام، م.، زارعی، ز.، فلاح، ف. (۱۳۹۷). اصلاح شیمیایی کیتوزان از طریق واکنش گلیکوزیسلايون غيرآنزیمی به منظور بهبود خواص ضد میکروبی و ضد اکسایشی آن. همکار اول. اجرا شده در دانشگاه فردوسی مشهد (کد طرح ۴۷۳۸۰).

ثبت اختراع

[۱] سابق، ی.، وریدی، م.، نوش کام، م. (۱۴۰۳). امولسیون فوم ژل مبتنی بر عصاره ساپونینی ریشه چوبک و صمغ ژلان. دانشگاه فردوسی مشهد. شماره ثبت اختراع ۱۱۳۳۳۶.

مسئولیت در نشریات داخلی و بین المللی

❖ عضویت در هیئت تحریریه:

Journal of Food Technology Research (Published by Conscientia Beam;
<http://www.conscientiabeam.com/journal/58/editorial-board.html>)

❖ داور در مجلات داخلی:

نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران؛ نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی؛ Nutrition and Food Sciences Research

❖ داور در مجلات بین المللی:

Food Chemistry; Food Hydrocolloids; Food Research International; Trends in Food Science & Technology; Food Chemistry: X; Journal of the Science of Food and Agriculture; Journal of Food Measurement and Characterization; Plant Foods for Human Nutrition; Journal of Food Process Engineering; Foods; Applied Sciences; Molecules; Heliyon

زبان های خارجی، نرم افزارها و سایر توانایی ها

❖ مدرک زبان MSRT (64/100)

❖ آشنایی با نرم افزار Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint)

❖ آشنایی با نرم افزارهای آماری SPSS, Minitab, DesignExpert