



شادی بلوریان

دانشیار

محل خدمت: سازمان جهاد دانشگاهی استان خراسان رضوی

سوابق تحصیلی			
مقطع تحصیلی	سال اخذ مدرک	رشته و گرایش تحصیلی	دانشگاه
کارشناسی ارشد	۱۳۸۳	علوم و صنایع غذایی	
دکترای تخصصی	۱۳۹۵	علوم و صنایع غذایی	دانشگاه فردوسی-دانشکده کشاورزی

اطلاعات استخدامی				
محل خدمت	عنوان سمت	نوع استخدام	نوع همکاری	پایه
دانشگاه آزاد اسلامی	عضو هیات علمی	رسمی قطعی	تمام وقت	

سوابق اجرایی

رییس گروه پژوهشی سازمان های جامع

رییس گروه پژوهشی افزودنی های غذایی سازمان های جامع

مقالات در همایش ها

۱. فاطمه فرزانه مقدم، جواد سرگلزایی، شادی بلوریان، جداسازی ترکیبات فنولی میوه عناب به روش محلول اتانول- آب و تعیین قدرت آنتی اکسیدانی آن، دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۷.
۲. حامد حسینی، حامد صابریان، ژیلا تاجیانی، شادی بلوریان، اصلاح آنزیمی چربی ها و روغن های خوراکی با استفاده از آنزیم های لیپاز و فسفولیپاز، دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۷.
۳. فاطمه فرزانه مقدم، جواد سرگلزایی، شادی بلوریان، بهینه سازی استخراج ترکیبات فنولیک از عناب با استفاده از روش حلال اتانول- آب به کمک روش سطح پاسخ، دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۷.
۴. زهره یوسف وند، جواد سرگلزایی، شادی بلوریان، تعیین شاخص های رنگی $L^*a^*b^*$ در سنجش رنگ کورکومین استخراج شده از ریزوم گیاه زردچوبه (*Curcuma longa L.*) و بهینه سازی آن با روش سطح پاسخ، اولین همایش ملی صنایع فرآوری محصولات کشاورزی، ۱۳۹۶.
۵. زهره یوسف وند، جواد سرگلزایی، شادی بلوریان، بهینه سازی استخراج کورکومین از زردچوبه با استفاده از روش حلال، اولین همایش ملی صنایع فرآوری محصولات کشاورزی، ۱۳۹۶.
۶. حامد صابریان، فرشته حسینی، شادی بلوریان، بهینه سازی شرایط استخراج رنگ خوراکی کلروفیل از شاتوت با استفاده از روش فراصوت، اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۶.

۷. حامد صابریان، فرشته حسینی، شادی بلوریان، بهینه سازی شرایط استخراج رنگ طبیعی کلروفیل از گیاه Alfalfa، اولین همایش بین المللی و دومین همایش ملی کشاورزی، محیط زیست و امنیت غذایی، ۱۳۹۵.
۸. مجید افشاری، شادی بلوریان، ویژگی های ارگانولپتیکی شیرینی رژیمی غنی شده با چای سبز و روغن زیتون، اولین همایش بین المللی و دومین همایش ملی کشاورزی، محیط زیست و امنیت غذایی، ۱۳۹۵.
۹. الناز میلانی، فرشته حسینی، سمانه رضایی بروجردی، شادی بلوریان، ارزیابی فعالیت ضد میکروبی و قدرت رنگی بیكسین (رنگ طبیعی حاصل از دانه آناتو) در فرمولاسیون دراژه اسنک حجیم، اولین همایش بین المللی و دومین همایش ملی کشاورزی، محیط زیست و امنیت غذایی، ۱۳۹۵.
۱۰. شادی بلوریان، فخری شهیدی، سیدعلی مرتضوی، محب محبی، تولید نانوذرات لیپیدی جامد و حامل های لیپیدی نانو ساختار حاوی کورکومین و ارزیابی آن، اولین همایش بین المللی و دومین همایش ملی کشاورزی، محیط زیست و امنیت غذایی، ۱۳۹۵.
۱۱. حامد صابریان، امین سلاحورزیان، فرشته حسینی، شادی بلوریان، مروری بر ترکیبات فراسودمند گیاه دارویی نسترن کوهی، اولین همایش بین المللی و دومین همایش ملی کشاورزی، محیط زیست و امنیت غذایی، ۱۳۹۵.
۱۲. محمد کورشیان، الهام مهدیان، اکرم شریفی، شادی بلوریان، بررسی تولید پودر نوشیدنی فوری از عصاره تمشک سیاه وحشی با روش خشک کردن پاششی، بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۴.
۱۳. محمود نجف زاده، جهانبخش شعبانی، بهنام فیوضی، شادی بلوریان، بررسی خواص فیزیکی دانه شاهی مازندران، اولین همایش ملی میان وعده های غذایی، ۱۳۹۳.
۱۴. محمود نجف زاده، جهانبخش شعبانی، شادی بلوریان، سید علی مرتضوی، اثرات نسبی شیر پایه، استارتر و فرآوری روی بافت ماست، اولین همایش ملی میان وعده های غذایی، ۱۳۹۳.
۱۵. علی آخوند زردینی، محبت محبی، رضا فرهوش، شادی بلوریان، مروری بر نانوذرات لیپیدی جامد و کاربرد آن در حوزه غذایی، سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۳.
۱۶. پریسا رحیمی دوگاهی، فخری شهیدی، شادی بلوریان، علی محمدی ثانی، بررسی پارامترهای رنگی پاستیل بر پایه گوجه فرنگی، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۲.
۱۷. پریسا رحیمی دوگاهی، فخری شهیدی، علی محمدی ثانی، شادی بلوریان، بررسی اثر سطوح مختلف آگار و CMC بر ویژگی های بافتی پاستیل گوجه فرنگی، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۲.
۱۸. شادی بلوریان، محبت محبی، صفیه خلیلیان، فرشته حسینی، بررسی کارایی امواج فراصوت در بهینه سازی شرایط استخراج کورکومین از ریزوم گیاه زردچوبه (*Curcuma longa L.*) با استفاده از روش سطح پاسخ، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۲.
۱۹. شادی بلوریان، سحرالسادات صلواتی، مسعود نجف نجفی، علی محمدی ثانی، بررسی تاثیر ماده دیواره بر اندازه ذرات و شاخص بس پاشیدگی کورکومین ریزپوشانی شده، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۲.
۲۰. سحرالسادات صلواتی، علی محمدی ثانی، مسعود نجف نجفی، شادی بلوریان، تاثیر غلظت و میزان پروتئین WPC بر خصوصیات کورکومین ریزپوشانی شده به روش خشک کردن پاششی، همایش ملی صنایع غذایی، ۱۳۹۰.
۲۱. آیدا کامکار، شادی بلوریان، علی محمدی ثانی، مسعود نجف نجفی، تولید پودر رنگدانه کورکومین از ریزوم گیاه *Curcuma longa L.*، همایش ملی صنایع غذایی، ۱۳۹۰.
۲۲. مجتبی حیدری مجد، داوود سالارباشی، سیدعلی مرتضوی، شادی بلوریان، بهینه سازی استخراج عصاره متانولی گیاه پونه گاوی و تاثیر آن بر روی پایداری روغن سویا، بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۰.
۲۳. مجتبی حیدری مجد، سیدعلی مرتضوی، شادی بلوریان، داوود سالارباشی، بررسی خصوصیت آنتی اکسیدانی گیاه پونه گاوی، بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۰.
۲۴. سحرالسادات صلواتی، شادی بلوریان، مسعود نجف نجفی، علی محمدی ثانی، بررسی پایداری و خصوصیات کورکومین ریزپوشانی شده توسط کنسانتره پروتئین آب پیپر با روش خشک کردن پاششی، بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۰.
۲۵. نعیمه عشقی، فرشته حسینی، محمدحسین حداد خداپرست، شادی بلوریان، کاربرد تکنیک پردازش تصویر در ارزیابی ویژگی های رنگی روغن سویای حاوی کورکومین، بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۰.
۲۶. فرشته حسینی، محمدباقر حبیبی نجفی، مجید هاشمی، شادی بلوریان، بررسی تاثیر شرایط نگهداری بر تغییرات رنگ ماکارونی با استفاده از سیستم هانتربل، اولین کنگره ملی علوم و فناوریهای نوین کشاورزی، ۱۳۹۰.
۲۷. مجتبی حیدری مجد، سیدعلی مرتضوی، جواد اصیلی، شادی بلوریان، بهینه سازی استخراج ترکیبات فنولیک از گیاه پونه گاوی با استفاده از دستگاه اولتراسوند، اولین کنگره ملی علوم و فناوریهای نوین کشاورزی، ۱۳۹۰.
۲۸. شادی بلوریان، محمدحسین حداد خداپرست، غلامعلی گلیموحد، مجید افشاری، بررسی اثر تخمیر لاکتیکی (لاکتوباسیلوس پلانتروم) بر ویژگی های فیزیکی شیمیایی، عطر و طعم، بیاتی و خصوصیات پوسته نان نیم هجیم (باگت)، هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۱۳۸۷.

۱. شراره رضائیان، حمیدرضا پوریانفر، شادی بلوریان، حامد صابریان، بررسی امکان استفاده از اندام باردهی قارچ خوراکی-دارویی انوکی در تولید نوشیدنی فراسودمند پالپ دار، دوماهنامه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۹.
۲. فاطمه فرزانه مقدم، جواد سرگلزایی، شادی بلوریان، استخراج ترکیبات فنولی میوه عناب با سیال فوق بحرانی کربن دی اکسید و بهینه سازی و اندازه گیری قدرت آنتی اکسیدانی آن، دوماهنامه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۸.
۳. فخری شهیدی، شادی بلوریان، حامد حسینی، فرشته حسینی، حامد صابریان، محمد مالکی، بهینه سازی استخراج گرمایی عصاره آبی آرد میوه عناب و مقایسه آن با عصاره هیدروالکلی، مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، ۱۳۹۸.
۴. شادی بلوریان، صفیه خلیلیان، ناصر صداقت، فرشته حسینی، مجید افشاری، بررسی اثر شرایط استخراج بر پارامترهای رنگی پودر کورکومین حاصل از ریزوم گیاه زردچوبه (*Curcuma longa*) با استفاده از روش سطح پاسخ، پژوهش های صنایع غذایی، ۱۳۹۷.
۵. حامد صابریان، فرشته حسینی، شادی بلوریان، تاثیر روش فراصوت بر استخراج رنگ خوراکی کلروفیل از برگ درخت شاتوت، فصلنامه علمی فناوری های جدید در صنعت غذا، ۱۳۹۶.
۶. مجید عزیزی، زینب صفایی، سمیه میرمصطفایی، شادی بلوریان، نگار رحیمی، تاثیر موسیلاژ اسفرزه و اسانس آویشن شیرازی بر بار میکروبی و بهبود نگهداری هویج برش تازه، مجله علوم باغبانی، ۱۳۹۴.
۷. محمد کورشیان، اکرم شریفی، الهام مهدویان، شادی بلوریان، بررسی خصوصیات فیزیکی ریزکپسول های عصاره تمشک سیاه وحشی تهیه شده با روش خشک کن پاششی، فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی شماره ۴، دوره ۷، ۱۳۹۲.
۸. شادی بلوریان، صفیه خلیلیان، محمد خلیلیان، بهینه سازی شرایط استخراج کورکومین از ریزوم گیاه زردچوبه (*Curcuma longa*) به کمک امواج فراصوت با استفاده از روش سطح پاسخ، مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، ۱۳۹۲.
۹. فرشته حسینی، محمدباقر حبیبی نجفی، مجید هاشمی، شادی بلوریان، فرشته زمان زاده، ارزیابی فعالیت ضد میکروبی و قدرت رنگی کورکومین در ماکارونی، دوماهنامه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۰.
۱۰. فاطمه ضابطیان حسینی، سید علی مرتضوی، بی بی صدیقه فضلای بزاز، آرش کوچکی، شادی بلوریان، بررسی اثر ضد میکروبی عصاره آویشن باغی بر *Salmonella enteritidis* PT۴ موجود در سس مایونز، دوماهنامه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی، ۱۳۸۹.