



## فرشته حسینی

استادیار

محل خدمت: سازمان جهاد دانشگاهی استان خراسان رضوی

سوابق تحصیلی			
مقطع تحصیلی	سال اخذ مدرک	رشته و گرایش تحصیلی	دانشگاه
کارشناسی ارشد	۱۳۸۵	مهندسی کشاورزی	دانشگاه فردوسی-دانشکده کشاورزی
دکترای تخصصی	۱۳۹۳	علوم و صنایع غذایی	دانشگاه فردوسی-دانشکده کشاورزی

اطلاعات استخدامی				
محل خدمت	عنوان سمت	نوع استخدام	نوع همکاری	پایه
سازمان جهاد دانشگاهی استان خراسان رضوی	رئیس پژوهشکده مواد غذایی جهاد دانشگاهی	رسمی قطعی	تمام وقت	

### سوابق اجرایی

معاون پژوهشی و آموزشی سازمان جهاد دانشگاهی استان خراسان رضوی

عضو هیات علمی پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی

سرپرست پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی

### فعالیت های علمی و اجرایی

انجام مطالعات نیازسنجی، امکان سنجی و طراحی پایلوت تحقیقاتی انواع اسپردهای لبنی و غیرلبنی در بسته بندی مقاوم نظامی با ماندگاری بالا جهت جیره عملیاتی 24 ساعته

### مقالات در همایش ها

- فرشته حسینی؛ محمدباقر حبیبی نجفی، روش های شناسایی و ردیابی فراورده های غذایی تراریخته با رویکرد ایمنی در بیوتکنولوژی، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۲.
- رسول کدخدایی ، فرشته حسینی ، الناز میلانی ، غلامعلی گلی موحد، Optimization of the Ultrasonically assisted Extraction of inulin from salsify plant (Tragopogon Protensis) ، چین ، چین - شانگهای ، ۱۳۸۹.

### مقالات در نشریات

- رضایی بروجردی، س؛ حبیبی نجفی، م.ب؛ حسینی، ف؛ گاراژیان، ر، ارزیابی فعالیت ضد کپکی رنگ طبیعی آناتو در شرایط آزمایشگاهی، پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، ۲۰۱۸.

۲. حسینی\*، ف.، نجف زاده، م.؛ حدادخداپرست، م.ح.؛ انوری، ح.؛ بلوریان، ش.، بررسی تاثیر جایگزینی آرد گندم با آرد لوبیا و هسته خرما بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، بافتی، حسی و رئولوژیکی نان مسطح فراسودمند، علوم و صنایع غذایی، ۱۴۰۲.
۳. تجری، ن.؛ صدرنیا، ح.؛ حسینی، ف.، بررسی تاثیر زمان نگهداری بر ویژگی های مکانیکی فیلم زیست تخریب پذیر پلی لاکتیک اسید حاوی نانوذرات اکسید روی، نشریه ماشین های کشاورزی، ۱۴۰۲.
۴. حسینی، ف.\*؛ حبیبی نجفی، م.ب.؛ ارومیه ای، ع.؛ نصیری محلاتی، م.؛ یاورمنش، م.، استفاده از طرح مخلوط در بهینه سازی فرمولاسیون فیلم کامپوزیت- سه جزئی زیست تخریب پذیر حاوی نشاسته، ژئین و پلی وینیل الکل بر پایه ویژگی های فیزیکوشیمیایی و مکانیکی، علوم و صنایع غذایی، ۱۴۰۲.
۵. حسینی، ف.\*؛ صابریان، ح.؛ بلوریان، ش.؛ افشاری، م.، بهینه سازی شرایط استخراج رنگ آناتو در مقیاس نیمه صنعتی و ارزیابی پایداری رنگی آن در شرایط آزمایشگاهی و سیستم مدل غذایی، علوم و صنایع غذایی، ۱۴۰۱.
۶. اسماعیلیان، ع.؛ حسینی، ف.\*؛ صابریان، ح.، بهینه سازی شرایط استخراج آنتوسیانین از کلم قرمز و کاربرد آن در پاستیل کم کالری فراسودمند، علوم و صنایع غذایی، ۱۴۰۰.
۷. زمانیان، م.، صدرنیا، ح.، خجسته پور، م.، حسینی، ف.، تیالت، ج.، بهینه سازی خواص مکانیکی و نوری نانوکامپوزیتهای بر پایه پلی وینیل الکل به منظور بسته بندی مواد غذایی، پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۴۰۰.
۸. حسینی، ف.؛ میلانی، ا.؛ رضایی بروجردی، س.؛ گلی موحد، غ.، بررسی تاثیر استفاده از رنگ طبیعی کورکومین بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی حسی و میکروبی درازه اسنک، نوآوری در علوم و فناوری مواد غذایی، ۱۳۹۹.
۹. بلوریان، ش.؛ شهیدی، ف.؛ حسینی، ح.؛ حسینی، ف.؛ صابریان، ح.؛ مالکی، م.، بهینه سازی استخراج گرمایی عصاره آبی میوه عناب و مقایسه آن با عصاره هیدروالکلی، فرآوری و نگهداری مواد غذایی، ۱۳۹۸.
۱۰. صابریان، ح.؛ حسینی، ح.؛ بلوریان، ش. و حسینی، ف.، بهینه سازی تولید کلروفیلین مس از چمن و بررسی پایداری آن در نوشیدنی نعنای طی زمان نگهداری، علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۸.
۱۱. صفررضوی زاده، م.؛ آق خانی، م.ح.؛ عباسپورفرد، م.ح.؛ حسینی، ف.، تاثیر روشهای استخراج قلیایی و فراصوت بر روی برخی از خواص ایزوله پروتئین کینوا، فصلنامه فناوری های نوین غذایی، ۱۳۹۸.
۱۲. نعیمی قلی مشهد، شیماء؛ حداد خداپرست، م.ح.؛ صداقت، ن.؛ عزیزی، م.؛ حسینی، ف.، مدل سازی نرخ تنفس گلابی رقم درگزی به همراه پوشش اسانس مینایی در طراحی بسته بندی اتمسفر اصلاح شده، علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۸.
۱۳. سحاق، سحر؛ عباسپور فرد، م.ح.؛ حسینی، ف.؛ طبسی زاده، م.، اثر نانوذرات روی اکسید بر خواص مکانیکی، گرمایی و زیست تخریب پذیری فیلم های زیست کامپوزیتی بر پایه ژلاتین، مجله علوم و تکنولوژی پلیمر، ۱۳۹۸.
۱۴. شادی بلوریان، ش.؛ کامکار، آ.؛ نجف نجفی، م.؛ محمدی ثانی، ع.؛ حسینی، ف.؛ صابریان، ح.، بهینه سازی شرایط استخراج رنگدانه کورکومین از ریزوم زردچوبه با استفاده از تکنیک رویه سطح پاسخ (RSM)، علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۷.
۱۵. بلوریان، ش.؛ خلیلیان، ص.؛ صداقت، ن.؛ حسینی، ف.؛ افشاری، م.، 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.
۱۶. حسینی، ف.\*؛ حبیبی نجفی، م.ب.؛ ارومیه ای، ع.؛ یاورمنش، م.؛ نصیری محلاتی، م.، مقایسه ویژگیهای فیلمهای کامپوزیت زیست تخریب پذیر بر پایه نشاسته حاوی کندر، ژئین و پلی وینیل الکل با هدف کاربرد در بسته بندی محصولات غذایی، علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۷.
۱۷. منصور گرگانی، س.؛ صداقت، ن.؛ حسینی، ف.، بررسی اثر پوشش خوراکی (ژل آلوئه ورا) و نوع بسته بندی بر کیفیت کیوی رقم هایوارد، علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۷.
۱۸. میلانی، ا.؛ حسینی، ف.\*؛ رضایی بروجردی، س.؛ بلوریان، ش.، تعیین فعالیت ضد میکروبی رنگ طبیعی بیكسین بصورت *in vitro* و بررسی کاربرد آن در سیستم مدل غذایی اسنک حجیم، علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۷.
۱۹. بهینه سازی شرایط استخراج رنگ طبیعی کلروفیل از یونجه و بررسی ویژگی های کمی و کیفی آن در مقایسه با منابع گیاهی مختلف، بهینه سازی شرایط استخراج رنگ طبیعی کلروفیل از یونجه و بررسی ویژگی های کمی و کیفی آن در مقایسه با منابع گیاهی مختلف، علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۶.
۲۰. صابریان، ح.؛ حسینی، ف.؛ بلوریان، ش.، تاثیر روش فراصوت بر استخراج رنگ خوراکی کلروفیل از برگ درخت شاتوت، فصلنامه فناوری های نوین غذایی، ۱۳۹۶.
۲۱. عقیلی مقدم، ح.؛ عمادی، ب.؛ حسینی، ف.؛ صدرنیا، ح.، تولید فیلم خوراکی زیست تخریب پذیر از صمغ کتیرا و تعیین ویژگی های فیزیکی و مکانیکی آن، پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۵.
۲۲. یلمه، محمود؛ حبیبی نجفی، م.ب.؛ فرهوش، رضا، حسینی، ف.، بررسی کارایی روش سطح پاسخ در بهینه سازی استخراج عصاره ی رنگی دانه آناتو، پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۵.

۲۳. یلمه، م.؛، حبیبی نجفی، م.ب.؛ فرهوش، ر.؛، حسینی، ف.\*، کاربرد روش سطح پاسخ در بهینه سازی شرایط استخراج رنگ از دانه آناتو به کمک امواج فراصوت، علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۵.
۲۴. رسول کدخدایی، فرشته حسینی، الناز میلانی، غلامعلی گلی موحد، بهینه سازی استخراج اینولین از ریشه بابا آدم توسط امواج فراصوت با استفاده از روش سطح پاسخ، فصلنامه گیاهان دارویی، ۱۳۹۱.
۲۵. رسول کدخدایی، فرشته حسینی، الناز میلانی، غلامعلی گلی موحد، فراوری تولید و تلخیص اینولین از گیاه شنگ بر پایه استخراج با امواج فراصوت، علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۰.
26. Hosseini, F\*, Habibi Najafi, M.B, Oromiehie, A., Nasiri Mahallati, M., Yavarmanesh, M., Study on synergistic effects of Curcumin and Bixin against foodborne pathogens, Food science & Nutrition, 2024.
27. Zamanian, M. Sadrnia, H., Khojastehpour, M., Rohani, A., B., Thibault, J. Hosseini, F., Optimization of PVA/TiO<sub>2</sub>/MMT mixed matrix membrane for food packaging, Journal of polymer and environment, 2022.
28. Safar Razavi Zade, M., Aghkhani, M.H., Abbaspour, & Fard, M.H., Hosseini, F., Qazanfarzadeh, Z., Optimization of nanocomposite films based on quinoa protein isolate incorporated with cellulose nanocrystal and starch, Journal of Food processing and Preservation, 2021.
29. Zamanian, M. Sadrnia, H., Khojastehpour, M., Hosseini, F., Kruczek, B., Thibault, J., Barrier Properties of PVA/TiO<sub>2</sub>/MMT Mixed-Matrix Membranes for Food Packaging, Journal of Polymers and the Environment, 2021.
30. Zamanian, M. Sadrnia, H., Khojastehpour, M., Hosseini, F., Thibault, J., Effect of TiO<sub>2</sub> Nanoparticles on Barrier and Mechanical Properties of PVA Films, Journal of Membrane Science & Research, 2020.
31. Ganjali, E; Elhamirad, A.M.; Hosseini, F\*;; Mahfouzi, M., The Improvement of Crocin Stability in Rock Candy (Nabat) By Microencapsulation, JOURNAL OF NUTRITION FASTING AND HEALTH, 2020.
32. Habibi, & Najafi, M.B; Fatemizadeh, S.S; Rezaie Boroogerdi, S; Hosseini, F; Karazhyan, R., In Vitro Evaluation of Antimold Activity of Annatto Natural Dye and Its Effects on Microbial, Physicochemical, and Sensory Properties of Bread, Journal of Food Protection, 2018.
33. Yolmeh, M; Habibi, & Najafi, M.B; Shakouri, Sh; Hosseini, F., Comparing Antibacterial and Antioxidant Activity of Annatto Dye Extracted by Conventional and Ultrasound-Assisted Methods, Zahedan Journal of Research in Medical Sciences, 2015.

## پایان نامه ها

۱. مدل سازی طراحی MAP و بررسی تاثیر اسانس مینایی و غلظت گاز اکسیژن بروی کیفیت گلابی رقم درگری و تعیین زمان ماندگاری آن