

بسمه تعالی

شرح حال علمی - اجرایی

تاریخ تنظیم: ۱۴۰۳/۱۰/۰۵



نام و نام خانوادگی: شهرام بیرقی طوسی Shahram Beiraghi-Toosi

تولد: ۱۳۵۴، مشهد مقدس

آدرس محل کار: مشهد مقدس، میدان آزادی، پردیس دانشگاه، پژوهشکده علوم و

فناوری مواد غذایی جهاددانشگاهی، ص پ ۱۳۷۶-۹۱۷۷۵

تلفن: ۰۵۱-۳۱۹۹۷۴۳۳ دورنگار: ۰۵۱-۳۱۹۹۷۱۰۱ همراه: ۰۹۱۵۱۱۵۲۰۱۱

Email: toosi@acecr.ac.ir shahramtoosi@gmail.com

❖ سابقه تحصیلی:

- دکترای تخصصی، علوم و صنایع غذایی، گرایش مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۹۷
رساله: بررسی اثر متغیرهای فرایند اکستروژن و ترکیب خوراک بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی فوم‌های جامد تشکیل شده از نشاسته ذرت و دانه کنجد و کنترل کیفیت محصول با استفاده از منطق فازی (طراحی رابط گرافیکی در محیط متلب)
- کارشناسی ارشد، مهندسی علوم و صنایع غذایی، گرایش تبدیل مواد، دانشگاه تهران، ۱۳۷۹ (رتبه اول)
پایان نامه: تعیین ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی رب‌های تهیه شده از واریته‌های مختلف گوجه فرنگی
- کارشناسی، مهندسی علوم و صنایع غذایی، گرایش تبدیل مواد، دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۷۷ (رتبه اول)
پروژه طراحی کارخانه: تولید الکل از ملاس چغندر قند

❖ سابقه شغلی:

- عضو هیات علمی گروه پژوهشی فرآوری مواد غذایی جهاددانشگاهی مشهد، از سال ۱۳۸۶، استادیار پژوهش پایه ۲۷
- عضو هیات علمی گروه پژوهشی صنایع غذایی جهاددانشگاهی مشهد، ۸۶-۱۳۷۹

❖ سابقه اجرایی:

- عضو شورای تخصصی بررسی تشکیلات و برنامه‌های حوزه کشاورزی و منابع طبیعی، دفتر تخصصی کشاورزی و منابع طبیعی جهاددانشگاهی، از سال ۱۴۰۳
- مسئول کارگروه تخصصی صنایع غذایی، دفتر تخصصی کشاورزی و منابع طبیعی جهاددانشگاهی، سال ۱۴۰۳-۱۴۰۱
- عضو کمیته راهبری و مدیر پروژه تولید نیمه صنعتی فراورده‌های میوه و سبزی، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاددانشگاهی، ۱۳۹۸-۱۴۰۰
- عضو هیات مدیره انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسومند شاخه شمال شرق، ۹۹-۱۳۹۶
- عضو شورای تخصصی آموزشی صنایع غذایی مرکز آموزش عالی جهاددانشگاهی شعبه کاشمر، از سال ۱۳۹۵
- عضو شاخه صنایع غذایی و علوم دامی گروه تخصصی کشاورزی و منابع طبیعی دفتر مرکزی جهاددانشگاهی، ۱۴۰۱-۱۳۹۴
- عضو کار گروه علمی صنعت لبنیات استان خراسان رضوی، ۹۴-۱۳۹۳
- عضو شورای علمی پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاددانشگاهی، ۹۴-۱۳۹۱
- عضو دبیرخانه تحول راهبردی جهاددانشگاهی، ۹۲-۱۳۹۱
- عضو کمیسیون فرعی ارتقاء جهاددانشگاهی خراسان رضوی، ۹۲-۱۳۹۱
- عضو شورای عالی سیاست‌گذاری پژوهش و فناوری جهاددانشگاهی خراسان رضوی، ۹۲-۱۳۹۱
- عضو شورای پژوهشی مرکز آموزش علمی-کاربردی جهاددانشگاهی مشهد، ۹۲-۱۳۹۱
- مشاور رییس و مدیر حوزه ریاست جهاددانشگاهی خراسان رضوی، ۹۲-۱۳۹۰
- عضو شورای علمی گروه پژوهشی فرآوری مواد غذایی جهاددانشگاهی مشهد، از سال ۱۳۸۸
- مدیر گروه پژوهشی فرآوری مواد غذایی جهاددانشگاهی مشهد، ۸۸-۱۳۸۶
- مدیر شورای علمی گروه پژوهشی فرآوری مواد غذایی جهاددانشگاهی مشهد، ۸۸-۱۳۸۶
- مدیر گروه پژوهشی صنایع غذایی جهاددانشگاهی مشهد، ۸۶-۱۳۸۱
- مدیر شورای علمی گروه پژوهشی صنایع غذایی جهاددانشگاهی مشهد، ۸۶-۱۳۸۲
- عضو شورای علمی گروه پژوهشی صنایع غذایی جهاددانشگاهی مشهد، ۸۲-۱۳۸۰
- مدیر آزمایشگاه گروه پژوهشی صنایع غذایی جهاددانشگاهی مشهد، ۸۵-۱۳۸۱
- موسس پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاددانشگاهی مشهد، ۸۶-۱۳۸۱
- سرپرست گروه پژوهشی افزودنیهای غذایی جهاددانشگاهی مشهد، ۸۴-۱۳۸۳

- موسس گروه پژوهشی افزودنیهای غذایی جهاددانشگاهی مشهد، ۸۳-۱۳۸۱
- سرپرست گروه پژوهشی کیفیت و ایمنی مواد غذایی جهاددانشگاهی مشهد، ۸۴-۱۳۸۲
- موسس گروه پژوهشی کیفیت و ایمنی مواد غذایی جهاددانشگاهی مشهد، ۸۲-۱۳۸۱
- نماینده جهاددانشگاهی خراسان رضوی در کارگروه مشترک با موسسه سازمان اقتصادی رضوی برای اجرای طرحهای اقتصادی دانش بنیان، ۹۷-۱۳۹۶
- عضو شورای راهبردی علوم و فناوری جهاددانشگاهی مشهد، ۸۸-۱۳۸۷
- عضو هیات مدیره مرکز خدمات تخصصی تهیه و توزیع مواد شیمیایی و لوازم آزمایشگاهی جهاددانشگاهی مشهد، ۸۵-۱۳۸۳
- عضو شاخه تخصصی دامپروری و صنایع غذایی گروه کشاورزی دفتر مرکزی جهاددانشگاهی، ۸۵-۱۳۸۲
- عضو هیات موسس انجمن بیوتکنولوژی شاخه خراسان، ۱۳۸۲
- عضو کمیسیون پژوهش و فناوری شورای معین جهاددانشگاهی مشهد، ۸۴-۱۳۸۱
- دبیر شورای نویسندگان نشریه خبری پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاددانشگاهی، ۹۰-۱۳۸۹
- عضو کارگروه کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست، بنیاد ملی علم ایران، از سال ۱۴۰۳
- عضو کمیته علمی دومین همایش ملی پژوهشهای کاربردی امنیت غذایی، ایمنی غذایی و سلامت، موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی، ۱۴۰۳
- عضو کمیته علمی و داوری شانزدهمین کنگره ملی مهندسی مکانیک بیوسیستم و مکانیزاسیون کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۴۰۳
- داور سی‌امین کنگره ملی و پنجمین کنگره بین‌المللی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۴۰۳
- عضو کمیته داوری نخستین رویداد ملی فبین فود، جهاددانشگاهی خراسان رضوی، ۱۴۰۳
- عضو کمیته علمی دومین کنگره بین‌المللی تغذیه از آزمایشات پایه تا مطالعات بالینی، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، ۱۴۰۲
- مدرس کارگاه آموزشی بافت سنجی محصولات پخت، واحد تحقیق و توسعه شرکت صنایع غذایی رضوی، ۱۴۰۱
- دبیر علمی کارگاه آموزشی گزارش نویسی و مقاله نویسی در علوم کشاورزی، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاددانشگاهی، ۱۳۸۷
- دبیر کارگاه آموزشی فناوری‌های نوین غیر حرارتی در صنایع غذایی، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاددانشگاهی، ۱۳۸۷
- دبیر علمی کارگاه آموزشی روشهای پیشرفته آماری در علوم کشاورزی، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاددانشگاهی، ۱۳۸۶
- مسئول برگزاری اولین کارگاه آموزشی روش تحقیق در کشاورزی، جهاددانشگاهی مشهد، ۱۳۸۴
- عضو کمیته داوری بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، شرکت صنعتی زرماکارون، ۱۴۰۰
- عضو کمیته داوری بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان، ۱۳۹۹

- عضو کمیته علمی اولین همایش ملی عناب، جهاددانشگاهی خراسان جنوبی، ۱۳۹۸
- عضو کمیته داوری دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، ۱۳۹۷
- عضو کمیته علمی و پنل تخصصی دومین همایش ملی فناوری‌های نوین برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، ۱۳۹۶
- عضو کمیته داوری دومین همایش روش‌های افزایش ماندگاری فرآورده‌های غذایی، انجمن متخصصین علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۵
- عضو کمیته علمی و پنل تخصصی دومین همایش روش‌های افزایش ماندگاری فرآورده‌های غذایی، انجمن متخصصین علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۵
- عضو کمیته علمی نخستین کنفرانس علوم و صنایع غلات، نان و فرآورده‌های آردی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، ۱۳۹۵
- عضو کمیته داوری اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه تربیت مدرس، ۱۳۹۵
- عضو کمیته علمی همایش ملی علوم و فناوریهای نوین در صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی تربت حیدریه، ۱۳۹۳
- عضو کمیته داوری همایش ملی علوم و فناوریهای نوین در صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی تربت حیدریه، ۱۳۹۳
- عضو کمیته داوری سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی قوچان، ۱۳۹۳
- عضو کمیته علمی اولین همایش میان وعده‌های غذایی، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاددانشگاهی، ۱۳۹۳
- عضو کمیته داوری اولین همایش میان وعده‌های غذایی، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاددانشگاهی، ۱۳۹۳
- داور علمی مقالات هشتمین کنگره ماشین آلات کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۹۲
- داور علمی دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی قوچان، ۱۳۹۲
- دبیر روابط بین الملل اولین همایش الکترونیکی بین المللی فرآوری نوین مواد غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد و پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاددانشگاهی، ۱۳۹۱
- عضو پانل تخصصی مهندسی صنایع غذایی اولین همایش الکترونیکی بین المللی فرآوری نوین مواد غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد و پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاددانشگاهی، ۱۳۹۱
- عضو کمیته علمی اولین همایش الکترونیکی بین المللی فرآوری نوین مواد غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد و پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاددانشگاهی، ۱۳۹۱
- داور علمی پنجمین کنگره ملی مهندسی ماشینهای کشاورزی و مکانیزاسیون، دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۸۷
- ناظر طرح فناورانه "کسب فناوری تولید نیمه صنعتی پروبیوتیک‌های پرکاربرد" مرکز ملی ذخایر ژنتیکی ایران، از سال ۱۳۹۸

- ارزیاب طرح‌ها، گروه‌های پژوهشی و مراکز خدمات تخصصی دفتر تخصصی کشاورزی و منابع طبیعی جهاددانشگاهی، از سال ۱۳۹۴
- ارزیاب طرح‌های پیشنهادی معاونت توسعه امور علمی و فرهنگی سازمان برنامه و بودجه، دبیرخانه شورای علمی و مشورتی سازمان برنامه و بودجه ۱۳۹۵
- ارزیاب تخصصی شرکتهای پارک علم و فناوری البرز، ۱۳۹۵
- ارزیاب اظهارنامه ثبت اختراع، موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی، از سال ۱۳۹۷
- داور مقالات Journal of Food Engineering، از سال ۱۴۰۳
- داور مقالات مجله فناوری‌های نوین غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار، ۱۳۹۹
- داور مقالات نشریه فناوری‌های جدید در صنعت غذا، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی، ۱۳۹۸
- داور مقالات مجله مهندسی بیوسیستم ایران- دانشگاه تهران، از سال ۱۳۹۷
- داور مقالات نشریه پژوهش‌های صنایع غذایی- دانشگاه تبریز، از سال ۱۳۹۶
- داور مقالات نشریه "Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering (IJCCE)" از سال ۱۳۹۴
- داور مقالات نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی، از سال ۱۳۹۴
- داور مقالات نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه فردوسی مشهد، از سال ۱۳۹۲
- داور مقالات نشریه ماشین‌های کشاورزی، از سال ۱۳۸۹
- داور مقالات فصلنامه گیاهان دارویی جهاددانشگاهی، ۸۶-۱۳۸۵
- داور مقالات مجله علوم و صنایع کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۸۴

❖ سابقه پژوهشی:

- کسب دانش فنی و تولید پایلوت چهار نشاسته اصلاح شده پرمصرف در صنایع غذایی از ضایعات سیب زمینی، جهاددانشگاهی (کارفرما)، ۱۴۰۳-۱۴۰۱، همکار (در حال اجرا)
- بهینه سازی تعیین نقطه ذوب پنیر پیتزا، شیر دشت توس (کارفرما)، ۱۴۰۲، مجری
- تولید نشاسته گندم فسفوریله با ویژگی‌های کاربردی مورد نیاز در انواع سس، جهاددانشگاهی (کارفرما)، ۱۴۰۰-۱۴۰۲، همکار
- بهینه سازی فرمولاسیون و روش تولید غذای تشویقی مدادی حیوانات خانگی به منظور ایجاد بافت مطلوب به روش اکستروژن، شرکت پایازیست افراز نیاوران (کارفرما)، ۱۳۹۹، همکار
- بهینه سازی فرمولاسیون و تولید نان کرویتن و مقایسه بازار مصرف در فصول مختلف، شرکت گندم دشت مشهد (کارفرما)، ۱۴۰۰-۱۳۹۹، مجری

- پروژه تولید نیمه صنعتی فراورده‌های میوه و سبزی، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاددانشگاهی (کارفرما)، ۱۴۰۰-۱۳۹۸، مجری
- بررسی اثر بخشی استفاده از سوپر اکسیدان در آب شستشو بر ویژگی‌های میکروبی و فیزیکوشیمیایی رب گوجه فرنگی، شرکت افق تابان و انیا (کارفرما)، ۱۳۹۸، مجری
- بهبود فرمولاسیون پوشش و طعم فراورده‌های اکستروژن شده حاوی دانه روغنی و مغز، جهاددانشگاهی مشهد (کارفرما)، ۱۳۹۷، مجری
- تاثیر فناوری اکستروژن بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی فراورده‌های حجیم حاوی دانه‌های روغنی و مغزها، جهاددانشگاهی (کارفرما)، ۹۸-۱۳۹۶، مجری
- افزایش ماندگاری محصولات اکستروژن شده سین‌بایوتیک با استفاده از بسته بندی مناسب، جهاددانشگاهی (کارفرما)، ۹۷-۱۳۹۴، همکار اصلی
- بررسی تاثیر متغیرهای فرایند بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی اسنک حجیم نشاسته ذرت حاوی کنجد، جهاددانشگاهی مشهد (کارفرما)، ۹۵-۱۳۹۴، مجری
- اسنک حجیم بر پایه فراورده جنبی خط تولید باگت حاوی پوشش طعم دهنده، شرکت گندم دشت (کارفرما)، ۹۵-۱۳۹۴، همکار اصلی
- تولید نیمه صنعتی اسنک حجیم فراسودمند بر پایه بلغور ذرت، آرد گندم و کنجد، جهاددانشگاهی مشهد (کارفرما)، ۱۳۹۴، همکار اصلی
- تولید و ارائه فرمولاسیون نان غنی شده (بربری و سنگک) با سبوس گندم اکستروژن شده، شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه پنج (کارفرما)، ۹۳-۱۳۹۱، همکار اصلی
- بهینه‌سازی تولید پودر قارچ خوراکی صدفی و ارزیابی کیفیت غذایی آن، جهاددانشگاهی مشهد (کارفرما)، ۹۲-۱۳۹۱، مجری مشترک
- تولید فراورده‌های اکستروژن شده حاوی کنجد، جهاددانشگاهی مشهد (کارفرما)، ۹۱-۱۳۹۰، مجری
- تولید اسنک اکستروژن شده بر پایه مخلوط ذرت و نخود، جهاددانشگاهی مشهد (کارفرما)، ۹۱-۱۳۹۰، همکار اصلی
- تولید اسنک از طریق اکستروژن مخلوط ذرت و عدس، جهاددانشگاهی مشهد (کارفرما)، ۹۱-۱۳۹۰، همکار اصلی
- مروری بر فناوری اکستروژن و کاربردهای آن در فراوری مواد غذایی، جهاددانشگاهی مشهد (کارفرما)، ۹۰-۱۳۸۸، مجری
- مجموعه طرح‌های کاربرد فراصوت در فرایندهای مواد غذایی، جهاددانشگاهی مشهد (کارفرما)، ۹۱-۱۳۸۷، مجری
- ✓ کاربرد فراصوت در فرایند قندگیری از چغندر قند، ۹۰-۱۳۸۹
- ✓ کاربرد فراصوت در فرایند شستشوی میوه‌جات و سبزیجات، ۸۹-۱۳۸۸
- ✓ کاربرد فراصوت در فرایند تولید چیپس سیب زمینی، ۸۹-۱۳۸۷
- ✓ کاربرد فراصوت در فرایند خشک کردن میوه‌جات و سبزیجات، ۹۰-۱۳۸۷
- تولید فیلم ضد میکروبی بر پایه WPI، جهاددانشگاهی مشهد (کارفرما)، ۸۹-۱۳۸۷، مجری

- بررسی اثر جایگزینی شیر خرم، افزودن پایدارکننده و ترکیبات مولد طعم و رنگ بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و حسی ماست منجمد، جهاددانشگاهی (کارفرما)، ۸۷-۱۳۸۶، همکار
- تولید آزمایشگاهی کازئین هیدرولیزه به روش آنزیمی جهت استفاده در تهیه شیر خشک کودک، جهاددانشگاهی و دانشگاه علوم پزشکی تهران (کارفرما)، ۸۸-۱۳۸۴، مجری مشترک (طرح برتر فناوری- استان خراسان رضوی، ۱۳۸۸)
- طرح جامع اصلاح، بهبود و توسعه فناوری فرآورده‌های لبنی (مرحله اول)، وزارت صنایع و معادن (کارفرما)، ۸۴-۱۳۸۳، مجری
- مطالعه اثر ضد میکروبی گیاه کاکوتی بر برخی باکتریهای مولد فساد و بیماریزای مواد غذایی در محیط کشت و اثر آن بر افزایش زمان ماندگاری محصولات لبنی، جهاددانشگاهی (کارفرما)، ۸۴-۱۳۸۳، مشاور
- بررسی اثر WPC و کازئین هیدرولیز شده بر ویژگیهای فیزیکوشیمیایی، میکروبی و حسی ماستهای تهیه شده با استارتر عمومی و پروبیوتیک، جهاددانشگاهی (کارفرما)، ۸۴-۱۳۸۲، مجری
- بررسی آلودگی میکروبی بستنی‌های تهیه شده در واحدهای سنتی و صنعتی و مقایسه آن در دو فصل تابستان و زمستان، وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی و سازمان مدیریت و برنامه ریزی کشور (کارفرما)، ۸۴-۱۳۸۲، همکار اصلی
- تولید پنیر اصلاح شده با آنزیم (طعم پنیر)، جهاددانشگاهی مشهد (کارفرما)، ۸۳-۱۳۸۲، مجری
- بررسی تولید فرآورده های چای، جهاددانشگاهی مشهد (کارفرما)، ۸۲-۱۳۸۱، مجری
- مطالعه و تولید نمونه آزمایشگاهی مایونز سویا، محمد انصاری شکری (کارفرما)، ۱۳۸۱، مجری
- مطالعات اولیه فرآورده های غذایی سویا، شرکت شهد میوه خراسان (کارفرما)، ۱۳۸۰، همکار اصلی
- طرح ملی بهینه سازی ساختار زنجیره تولید رب و فرآورده های حاصل از گوجه فرنگی، ریاست جمهوری- شورای پژوهشهای علمی کشور (کارفرما)، ۷۹-۱۳۷۷، همکار اصلی
- تولید اسید لاکتیک از ضایعات کارخانجات آرد، اداره کل صنایع و معادن کردستان (کارفرما)، ۱۳۷۷، همکار
- بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و ارگانولپتیکی بستنی سویا، جهاددانشگاهی (کارفرما)، ۱۳۷۶، همکار
- استفاده بهینه از آب پنیر در فرمولاسیون بستنی های ایرانی، جهاددانشگاهی (کارفرما)، ۱۳۷۵، همکار

❖ سابقه آموزشی:

- بررسی اثر ایزوله پروتئین سویا بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی مافین پروتئین بالای بدون تخم مرغ حاوی زانتان و پلی گلیسرول استر، پایان نامه کارشناسی ارشد فناوری مواد غذایی، مرکز آموزش عالی جهاددانشگاهی شعبه کاشمر، ۱۴۰۳-۱۴۰۱، راهنما
- ارزیابی تاثیر کنسانتره پروتئین آب پنیر بر پارامترهای کیفی نان های حجیم پروتئین بالا حاوی دانه چیا، پایان نامه کارشناسی ارشد فناوری مواد غذایی، مرکز آموزش عالی جهاددانشگاهی شعبه کاشمر، ۱۴۰۳-۱۴۰۱، راهنما

- بررسی تاثیر فرایند حرارتی بر ویژگی‌های فیزیکی، شیمیایی و حسی عسل و عسلک گیاه خارشتر، پایان‌نامه کارشناسی ارشد فناوری مواد غذایی، مرکز آموزش عالی جهاددانشگاهی شعبه کاشمر، ۱۴۰۲-۱۴۰۰، راهنما
- بررسی تاثیر افزودن پودر میوه سماق و کاهش نمک بر مشخصات ظاهری و خواص رئولوژیکی نان، پایان‌نامه کارشناسی ارشد ایمنی غذایی، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی گناباد، ۱۴۰۳-۱۴۰۲، مشاور
- بررسی اثر مخلوط زانتان، اچ پی ام سی و کنسانتره پروتئینی آب پنیر بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، حسی و ماندگاری نان مسطح بدون گلوتن، پایان‌نامه کارشناسی ارشد فناوری مواد غذایی، مرکز آموزش عالی جهاددانشگاهی شعبه کاشمر، ۱۴۰۲-۱۴۰۱، راهنما
- بررسی تاثیر نوع چربی مورد استفاده بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و حسی کوکی طی زمان ماندگاری، پایان‌نامه کارشناسی ارشد فناوری مواد غذایی، مرکز آموزش عالی جهاددانشگاهی شعبه کاشمر، ۱۴۰۲-۱۴۰۱، راهنما
- تعیین فرمولاسیون و بررسی اثر شربتهای اتصال دهنده بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و حسی قالب‌های فشرده غذایی کامل بدون گلوتن، پایان‌نامه کارشناسی ارشد فناوری مواد غذایی، مرکز آموزش عالی جهاددانشگاهی شعبه کاشمر، ۱۴۰۱، راهنما
- بهینه سازی تولید آرد سوخاری به روش پخت اکستروژن، پایان‌نامه کارشناسی ارشد فناوری مواد غذایی، مرکز آموزش عالی جهاددانشگاهی شعبه کاشمر، ۱۴۰۱-۱۴۰۰، راهنما
- مدرس کارگاه بافت سنجی محصولات پخت، فرآورده‌های غذایی رضوی، مهر ۱۴۰۱
- بهینه سازی فرمولاسیون درازه حاوی اسفناج اسنک حجیم شده ذرت، پایان‌نامه کارشناسی ارشد فناوری مواد غذایی، مرکز آموزش عالی جهاددانشگاهی شعبه کاشمر، ۱۴۰۱-۱۳۹۹، راهنما
- بررسی ویژگی‌های فیزیکی و مکانیکی خیار تیمار شده با محلول کلسیم در مدت انبارمانی، پایان‌نامه کارشناسی ارشد مهندسی مکانیک بیوسیستم گرایش فناوری‌های پس از برداشت، دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۹۷، راهنما دوم
- تولید میان‌وعده حجیم بر پایه کرسنه (*Vicia ervilia*) و ذرت با استفاده از تکنولوژی اکستروژن و بهینه‌یابی فرمولاسیون آن بر اساس ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و ارگانولپتیکی به روش سطح پاسخ، پایان‌نامه کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۹۸-۱۴۰۰، مشاور
- بررسی اثر ترکیب خوراک بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی مخلوط اکستروژن شده حاوی نشاسته و پروتئین گندم و روغن کنولا، پایان‌نامه کارشناسی ارشد فناوری مواد غذایی، مرکز آموزش عالی جهاددانشگاهی شعبه کاشمر، ۱۴۰۰-۱۳۹۷، راهنما
- بهینه سازی فرمولاسیون اسنک حجیم بر پایه سیوس، نشاسته و گلوتن گندم، پایان‌نامه کارشناسی ارشد فناوری مواد غذایی، مرکز آموزش عالی جهاددانشگاهی شعبه کاشمر، ۹۹-۱۳۹۷، راهنما
- بررسی اثر شرایط فرآیند و ترکیب خوراک بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و حسی اسنک تولید شده به روش اکستروژن بر پایه بلغور ذرت و مغز پسته، پایان‌نامه کارشناسی ارشد فناوری مواد غذایی، مرکز آموزش عالی جهاددانشگاهی شعبه کاشمر، ۹۹-۱۳۹۶، راهنما
- بررسی اثر شرایط فرآیند و ترکیب خوراک بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و حسی اسنک تولید شده به روش اکستروژن بر پایه بلغور ذرت و مغز گردو، پایان‌نامه کارشناسی ارشد فناوری مواد غذایی، مرکز آموزش عالی جهاددانشگاهی شعبه کاشمر، ۹۷-۱۳۹۶، راهنما

- ارزیابی اثر فرآیند اکستروژن و ترکیب خوراک بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، بافتی و حسی اسنک بر پایه‌ی بلغور ذرت و مغز دانه‌ی آفتابگردان آجیلی، پایان نامه کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، ۹۷-۱۳۹۶، مشاور
- تاثیر فرایند اکستروژن آرد هسته خرما بر خواص فیزیکوشیمیایی میان وعده حجیم شده بر پایه ذرت، پایان نامه کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه شهید چمران اهواز، ۹۷-۱۳۹۶، مشاور
- تاثیر فرایند اکستروژن آرد هسته انار بر خواص فیزیکوشیمیایی میان وعده حجیم شده بر پایه ذرت، پایان نامه کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه شهید چمران اهواز، ۹۷-۱۳۹۶، مشاور
- خواص فیزیکی مواد غذایی، دوره کارشناسی ارشد فناوری مواد غذایی، مرکز آموزش عالی جهاددانشگاهی شعبه کاشمر، ۱۴۰۱-۱۳۹۶ (شش نیمسال)، مدرس
- بررسی تاثیر فرمولاسیون و شرایط فرایند بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، بافتی، رنگ و حسی فراورده اکستروژن شده حاصل از بلغور ذرت و بذر کتان، پایان نامه کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی قوچان، ۹۷-۱۳۹۵، مشاور
- استفاده از آرد ارزن در تولید غله صبحانه حجیم‌شده توسط اکستروژن، پایان نامه کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، ۹۴-۱۳۹۳، مشاور
- بررسی اثر افزودن پودر شیرین بیان بر نحوه تخمیر و کیفیت نان جو، پایان نامه کارشناسی مهندسی فناوری زیستی مواد غذایی، مرکز آموزش عالی علمی کاربردی جهاددانشگاهی مشهد، ۹۴-۱۳۹۳، راهنما
- فن‌آوری تخلیص و جداسازی فراورده‌های بیولوژیک، دوره کارشناسی مهندسی فناوری زیستی مواد غذایی، مرکز آموزش عالی علمی کاربردی جهاددانشگاهی مشهد، ترم‌های مهر ۹۲، مهر ۹۳ و بهمن ۹۴، مدرس
- بررسی اثر جایگزینی شیرین کننده‌های استیویوزید، سوربیتول و ایزومالت در بهبود خواص حسی و رئولوژیکی کیک یزدی، پایان نامه کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار، ۹۲-۱۳۹۱، مشاور
- بررسی اثر افزودن کنجد بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی فراورده اکستروژن شده بر پایه ذرت، پایان نامه کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار، ۹۲-۱۳۹۱، مشاور
- کارگاه فناوری اکستروژن در صنعت غذا- اصول فرایند اکستروژن، گروه فرآوری مواد غذایی پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاددانشگاهی، ۱۳۹۱، مدرس
- اصول مهندسی صنایع غذایی، دوره کارشناسی مهندسی فناوری زیستی مواد غذایی، مرکز آموزش عالی علمی کاربردی جهاددانشگاهی مشهد، بهمن ۹۱ و بهمن ۹۲، مدرس
- بررسی تاثیر پیش فرایند ترکیبی اسمز- فراصوت در خشک نمودن تحت خلا سیب و بهینه سازی شرایط خشک کردن با روش سطح پاسخ، پایان نامه کارشناسی ارشد مکانیک ماشینهای کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، ۹۳-۱۳۹۱، مشاور
- ارزیابی تاثیر پودر آلوورای تولیدی به روش خشک کردن ترکیبی اسمز- هوای داغ بر خصوصیات رئولوژیکی و حسی ماست کم چرب، پایان نامه کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار، ۹۱-۱۳۹۰، مشاور

- رویکرد پیشگیری از جرایم حوزه صنایع غذایی، پایان نامه کارشناسی ارشد ناپیوسته حقوق جزا و جرم شناسی، دانشگاه آزاد اسلامی مشهد، ۱۳۸۹-۹۴، مشاور
- بررسی تاثیر امواج مافوق صوت بر خشک کردن اسمزی قطعات انبه، پایان نامه کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی قوچان، ۱۳۸۹-۹۰، مشاور
- مطالعه تاثیر امواج فراصوت بر روی خواص مکانیکی قطعات چغندر قند، پایان نامه کارشناسی ارشد مکانیک ماشینهای کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۸۹-۹۰، مشاور
- تاثیر پوشش دهی بر فرایند خشک کردن ترکیبی (اسمزی و هوای داغ) سیب، پایان نامه کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، ۱۳۸۹-۹۰، مشاور
- بررسی تاثیر امواج فراصوت بر روی آبیگری اسمزی قطعات موز، پایان نامه کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی قوچان، ۱۳۸۹-۹۰، مشاور
- بررسی امکان استفاده از امواج فراصوت برای تمیز نمودن توت فرنگی، پایان نامه کارشناسی ارشد مکانیک ماشینهای کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۸۸-۸۹، مشاور
- سمینار آموزشی آشنایی با نحوه طراحی و اجرای یک طرح پژوهشی موفق، شهرک فناوری صنایع غذایی و بیوتکنولوژی شمال شرق کشور، ۱۳۸۹، مدرس
- تأثیر امواج فراصوت بر آبیگری اسمزی کیوی و ارزیابی کیفیت محصول خشک شده، پایان نامه کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، ۱۳۸۸-۸۹، مشاور
- اثر امواج فراصوت بر شرایط تولید، میزان جذب روغن و ویژگیهای حسی چیپس سیب زمینی، پایان نامه کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، ۱۳۸۷-۸۹، مشاور
- امکان تولید فیلم ضد میکروبی بر پایه کازئینات سدیم و اسانس آویشن، پایان نامه کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار، ۱۳۸۷-۸۸، مشاور
- امکان سنجی تعیین رسیدگی هلو با استفاده از امواج فراصوت، پایان نامه کارشناسی ارشد مکانیک ماشینهای کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۸۷-۸۸، مشاور
- بررسی اثر اسانس و عصاره کاکوتی بر باکتریهای پاتوژن و امکان افزایش زمان ماندگاری ماست، پایان نامه کارشناسی ارشد صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۸۳-۸۴، مشاور
- مطالعه آلرژی به گندم و بررسی حساسیت متقاطع نسبت به سایر غلات در کودکان آلرژیک مراجعه کننده به بخش ایمونولوژی و آلرژی مرکز طبی کودکان، پایان نامه تخصصی کودکان، دانشگاه علوم پزشکی تهران، ۱۳۷۸-۸۰، مشاوره
- واحد عملیات برنامه نویسی کامپیوتر (فرترن)، دوره کارشناسی ارشد، گروه مکانیک ماشینهای کشاورزی دانشگاه تهران، نیمسال دوم سال تحصیلی ۱۳۷۷-۷۸، مدرس

- صفوی، ع.، **بیرقی طوسی**، ش. و گلی موحد، غ. (۱۴۰۲) بهینه سازی فرمولاسیون پوشش حاوی اسفناج برای اسنک حجیم شده ذرت. نشریه علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۲۰، شماره ۱۳۶، ص ۱۸۵-۱۷۲.
- گروسی، ل.، **بیرقی طوسی**، ش. و گلی موحد، غ. (۱۴۰۰) بررسی تاثیر افزودن سبوس گندم و رطوبت ورودی در فرآیند اکستروژن بر ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی اسنک حجیم سبوس‌دار بر پایه گندم. نشریه علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۸، شماره ۱۱۷، ص ۳۶۵-۳۷۷.
- نورافشان، ن.، **بیرقی طوسی**، ش. و گلی موحد، غ. (۱۴۰۰) بررسی شرایط فرآیند اکستروژن و ترکیب ساختار بر ویژگی‌های اسنک ذرت و مغز پسته. نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی، جلد ۱۳، شماره ۲، ص ۱۳۵-۱۵۲.
- **بیرقی طوسی**، ش.، گلی موحد، غ.، هاشمی، م.، صالحی پور، ف. و محبی، م. (۱۴۰۰) استفاده از مغز بادام زمینی در تولید اسنک حجیم بر پایه بلغور ذرت و بررسی ویژگی‌های آن. مجله نوآوری در علوم و فناوری مواد غذایی، دوره ۱۳، شماره ۴، ص ۱۶۱-۱۴۱.
- **بیرقی طوسی**، ش.، گلی موحد، غ.، هاشمی، م.، محبی، م. و صالحی پور، ف. (۱۳۹۹) بررسی تاثیر خوراک و متغیرهای فرایند اکستروژن بر ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی، بافتی، تصویری و حسی اسنک حجیم ذرت حاوی بذر کتان. مجله تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، جلد ۱۹، شماره ۶۹، ص ۲۱-۴۲.
- اردمه، ل.، **بیرقی طوسی**، ش. و گلی موحد، غ. (۱۳۹۸) بررسی اثر شرایط فرایند اکستروژن و فرمولاسیون بر ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی اسنک بر پایه مغز گردو و بلغور ذرت. فصلنامه فناوری‌های نوین غذایی، دوره ۷، شماره ۱، ص ۴۱-۵۶.
- اصغری پور، س.، نوشاد، م.، ناصحی، ب.، جوینده، ح. و **بیرقی طوسی**، ش. (۱۳۹۸) تأثیر افزودن پودر هسته خرما بر ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی اسنک اکستروژن شده حاوی آرد ذرت در طی انبارمانی. *مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران*، سال چهاردهم، شماره ۳، ص ۱۱۶-۱۰۹.
- کوثر کاکایی، محمد نوشاد، بهزاد ناصحی، محمد حجتی و شهرام بیرقی طوسی. (۱۳۹۸) تأثیر مدت زمان انبارمانی بر ویژگی فیزیکی شیمیایی اسنک اکستروژن شده حاوی پودر هسته انار. *نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران*، جلد ۱۵، شماره ۱، ص ۲۲۱-۲۱۱.
- **بیرقی طوسی**، ش.، محبی، م. و وریدی، م. (۱۳۹۷) اثر ترکیب خوراک و متغیرهای فرایند بر ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی فوم‌های جامد تشکیل شده از نشاسته ذرت و دانه کنجد به روش اکستروژن. *نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران*، شماره ۵، جلد ۱۴، ص ۸۷۶-۸۶۵.
- ساداتی گل افشانی، ا.، جعفری، م.، کاشانی نژاد، م.، **بیرقی طوسی**، ش. و گنجه، م. (۱۳۹۶) بررسی اثر تعداد لایه‌ها و غلظت‌های مختلف پوشش‌های خوراکی کربوکسی متیل سلولز و کاراگینان بر کارایی فرایند خشک کردن اسمزی سیب زرد لبنانی. *نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران*، شماره ۵، جلد ۱۳، ص ۶۹۰-۶۸۰.
- ساداتی گل افشانی، ا.، جعفری، م.، کاشانی نژاد، م. و **بیرقی طوسی**، ش. (۱۳۹۶) تاثیر پوشش دهی با کاراگینان و کربوکسی متیل سلولز در فرایند اسمز بر زمان خشک شدن و میزان باز جذب آب در سیب زرد لبنانی. *نشریه پژوهش‌های صنایع غذایی*، شماره ۲، جلد ۲۷، ص ۶۳-۷۴.

- اشراقی، ا.، کاشانی نژاد، م.، مقصدلو، ی.، بیرقی طوسی، ش. و اعلمی، م. (۱۳۹۲) بررسی اثر پیش تیمار ترکیبی اسمز-فراصوت روی خشک شدن ورقه‌های کیوی. *نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران*، شماره ۴، جلد ۹، ص ۳۲۹-۳۲۳.
- هدایتی، ک.، عمادی، ب.، خجسته‌پور، م. و بیرقی طوسی، ش. (۱۳۹۲) تاثیر امواج فراصوت بر استخراج قند و خواص مکانیکی چغندر قند. *نشریه ماشین‌های کشاورزی*، شماره ۲، جلد ۳، ص ۱۴۴-۱۵۳.
- رضوی سطوتی، ه.، مرتضوی، ع.، شاکری، م.، بیرقی طوسی، ش. و اسدالهی، ا. (۱۳۹۲) بررسی امکان تولید فیلم خوراکی ضد میکروبی بر پایه کارژینات سدیم و اسانس آویشن شیرازی. *نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران*، شماره ۳، جلد ۹، ص ۲۰۱-۱۹۵.
- اشراقی، ا.، مقصدلو، ی.، کاشانی نژاد، م.، بیرقی طوسی، ش. و اعلمی، م. (۱۳۹۰) بررسی اثر پیش تیمار فراصوت روی خشک شدن ورقه های کیوی. *نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران*، شماره ۴، جلد ۷، ص ۲۷۹-۲۷۳.
- ابوالقاسمی نجف‌آبادی، ر.، عمادی، ب.، آق‌خانی، م.ح. و بیرقی طوسی، ش. (۱۳۸۸) تعیین پارامترهای رسیدگی هلو با استفاده از امواج فراصوت. *نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران*، شماره ۱، جلد ۵، ص ۷۴-۶۳.
- مهربان، م.، کاراژیان، ر. و بیرقی طوسی، ش. (۱۳۸۶) مطالعه اثر ضد میکروبی عصاره کاکوتی کوهی (*Ziziphora clinopodioides*) بر باکتری‌های مولد فساد و بیماری‌زای مواد غذایی. *مجله علوم و صنایع غذایی ایران*، دوره ۴، شماره ۳، ص ۱۴-۹.
- مهربان، م.، کاراژیان، ر. و بیرقی طوسی، ش. (۱۳۸۶) مطالعه اثر ضد میکروبی روغن فرار کاکوتی کوهی بر باکتری‌های مولد فساد و بیماری‌زای مواد غذایی. *فصلنامه گیاهان دارویی*، سال ششم، دوره ۲، شماره ۲۳، ص ۵۱-۴۶.
- بیرقی طوسی، ش.، شاکری، م. و مرتضوی، ع. (۱۳۸۵) اثر مکمل‌های کنسانتره پروتئینی آب پنیر و کارژین هیدرولیز شده روی برخی ویژگی‌های فیزیکیوشیمیایی و حسی ماست. *فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران*، دوره ۳، شماره ۴، ص ۷۵-۶۵.
- شاکری، م.، شهیدی، ف.، مرتضوی، ع.، نصیری محلاتی، م. و بیرقی طوسی، ش. (۱۳۸۵) بررسی اثر پساب کره بر ویژگی‌های فیزیکیوشیمیایی، میکروبی و ارگانولپتیکی ماست پروبیوتیک. *مجله علوم و صنایع کشاورزی*، جلد ۲۰، شماره ۲، ص ۱۴۵-۱۴۰.
- شاکری، م.، بیرقی طوسی، ش. و مرتضوی، ع. (۱۳۸۵) اثر مکمل‌های پروتئین آب پنیر تغلیظ شده و کارژین هیدرولیز شده بر ویژگی‌های فیزیکیوشیمیایی و حسی ماست پروبیوتیک. *فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران*، دوره ۳، شماره ۲، ص ۱۰-۱.
- مهربان، م.، کاراژیان، ر.، حداد خداپرست، م.ح.، حبیبی نجفی، م.ب. و بیرقی طوسی، ش. (۱۳۸۵) تاثیر اسانس و عصاره کاکوتی کوهی بر فعالیت باکتری‌های آغازگر ماست. *مجله علوم و صنایع غذایی ایران*، دوره ۳، شماره ۴، ص ۵۵-۴۷.
- Kakaei, K., Noshad, M., Nasehi, B., Hojjati, M., Beiraghi-Toosi, S. (2019). Optimization of physicochemical characteristics of corn-based extruded snacks containing pomegranate seed powders. *Nutrition and Food Sciences Research*, 6(1): 35-40
- Asghari-pour, S., Noshad, M., Nasehi, B., Jooyandeh, H., Beiraghi-Toosi, S. (2018). Optimization of physicochemical and functional properties of corn-based Snacks containing date kernel flour. *Journal of Food Processing and Preservation*, 42(11): e13821.
- Nikmaram, N., Garavand, F., Elhamirad, A., Beiraghi-Toosi, S. and Goli-movahhed, G. (2015) Production of high quality expanded corn extrudates containing sesame seed using response surface methodology. *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, 7(5): 713-720
- Shakeri, M., Shahidi, F., Beiraghi Toosi, S. and Bahrami, A. (2011) Antimicrobial activity of *Zataria multiflora* Boiss. essential oil incorporated with whey protein based films on pathogenic and probiotic bacteria. *International Journal of Food Science & Technology*, 46: 549-554

- Emadi, B., Abolghasemi, R., Aghkhani, M.H. and **Beiraghi Toosi, Sh.** (2011) Physical and Mechanical Properties of Peach. *Worldapplied Sci. J.*, 12(1): 119-122
- Hadad Khodaparast, M.H., Mehraban Sangatash, M., Karazhyan, R., Habibi Najafi, M.B. and **Beiraghi Toosi, S.** (2007) Effect of essential oil and extract of *Ziziphora clinopodioides* on yoghurt starter culture activity. *Worldapplied Sci. J.*, 2(3): 194-197
- Pourpak, Z., Mesdaghi, M., Mansouri, M., Kazemnejad, A., **Beiraghi Toosi, S.** and Farhoudi, A. (2005) Which cereal is a suitable substitute for wheat in children with wheat allergy? *Pediatr. allergy and immunol.* 16 (3): 262

❖ مقالات در کنفرانس‌ها:

- محمدزاده فخرداد، م.، شهیدی، ف.، ناصحی، ب. و **بیرقی طوسی، ش.** (۱۴۰۰) مروری بر قابلیت تولید فیلم زیست تخریب پذیر از ایزوله پروتئین کرسنه، بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، شرکت صنعتی زرماکارون (پوستر)
- محمدزاده فخرداد، م.، شهیدی، ف.، ناصحی، ب. و **بیرقی طوسی، ش.** (۱۴۰۰) مروری بر ترکیبات شیمیایی و ضد تغذیه‌ای بذر گاوदानه، بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، شرکت صنعتی زرماکارون (پوستر)
- شاکری، م. و **بیرقی طوسی، ش.** (۱۳۹۸) مروری بر اثرات سینرژیستی و آنتاگونیستی عناب بر باکتری‌های دستگاه گوارش، اولین همایش ملی عناب، جهاددانشگاهی خراسان جنوبی (پوستر)
- کاکایی، ک.، نوشاد، م.، ناصحی، ب.، حجتی، م. و **بیرقی طوسی، ش.** (۱۳۹۷) بررسی تاثیر افزودن پودر هسته انار و تغییر پارامترهای فرایند بر ویژگی‌های ظاهری اسنک‌های حجیم بر پایه ذرت با استفاده از روش پردازش تصویر، دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری (پوستر)
- اصغری پور، س.، نوشاد، م.، ناصحی، ب.، جوینده، ح. و **بیرقی طوسی، ش.** (۱۳۹۷) بررسی فرایند اکستروژن بر ویژگی‌های حسی اسنک اکستروژ شده حاوی آرد ذرت و هسته خرما، دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری (پوستر)
- برازنده، م.، اعلمی، م.، قربانی، م. و **بیرقی طوسی، ش.** (۱۳۹۴) استفاده از ارزن در تولید اسنک اکستروژ شده، سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی، اصفهان (ارائه شفاهی)
- برازنده، م.، اعلمی، م.، قربانی، م. و **بیرقی طوسی، ش.** (۱۳۹۴) بررسی تاثیر سرعت چرخش مارپیچ و درصد رطوبت بر خصوصیات بافتی اسنک، سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی، اصفهان (پوستر)
- پیله‌وران، م.، توکلی پور، ح.، **بیرقی طوسی، ش.** و شفافی‌زنوزیان، م. (۱۳۹۳) بهینه سازی فرمولاسیون کیک یزدی کم کالری با استفاده از شیرین کننده‌های استویوزید، ایزومالت و سوربیتول، اولین همایش میان وعده‌های غذایی، مشهد (ارائه شفاهی)
- پیله‌وران، م.، **بیرقی طوسی، ش.**، توکلی پور، ح. و گلی موحد، غ. (۱۳۹۳) استفاده از آزمون تجزیه نیم رخ بافت (TPA) در بررسی تاثیر جایگزینی شیرین کننده‌های استویوزید، سوربیتول و ایزومالت بر بافت کیک یزدی، اولین همایش میان وعده‌های غذایی، مشهد (پوستر)
- پیله‌وران، م.، توکلی پور، ح.، شفافی‌زنوزیان، م.، **بیرقی طوسی، ش.** و گلی موحد، غ. (۱۳۹۳) بررسی جایگزینی شیرین کننده‌های ایزومالت، سوربیتول و استویوزید در کیک یزدی توسط آزمونهای حسی، اولین همایش میان وعده‌های غذایی، مشهد (پوستر)

- پيله‌وران، م.، توکلی‌پور، ح.، شفافی‌زنوزیان، م. و بیرقی‌طوسی، ش. (۱۳۹۳) تعیین اثر جایگزینی شیرین کننده‌های استویوزید، ایزومالت و سوربیتول بر رنگ کیک یزدی در سیستم CIE، اولین همایش میان وعده‌های غذایی، مشهد (پوستر)
- شربتیان، ز.، عمادی، ب.، بیرقی‌طوسی، ش. و خجسته‌پور، م. (۱۳۹۲) بررسی تاثیر پیش فرایند ترکیبی اسمز- فراصوت بر روی آگیری ورقه سیب، هشتمین کنگره ماشین آلات کشاورزی، مشهد (پوستر)
- پيله‌وران، م.، توکلی‌پور، ح.، شفافی‌زنوزیان، م. و بیرقی‌طوسی، ش. (۱۳۹۲) بررسی اثر جایگزینی شیرین کننده‌های استویوزید، سوربیتول و ایزومالت بر روی تخلخل کیک یزدی، سومین همایش ملی کشاورزی، آریزان و غذا، بوشهر (پوستر)
- پيله‌وران، م.، توکلی‌پور، ح.، شفافی‌زنوزیان، م. و بیرقی‌طوسی، ش. (۱۳۹۲) تعیین اثر جایگزینی شیرین کننده‌های استویوزید، سوربیتول و ایزومالت بر روی محتوای رطوبتی و فعالیت آبی کیک یزدی با استفاده از طرح دی-اِپتیمال، سومین همایش ملی کشاورزی، آریزان و غذا، بوشهر (پوستر)
- بقایی، ر.، گلی‌موحد، غ.، حسامی، م.، میلانی، ا.، بیرقی‌طوسی، ش. و نیکمرام، ن. (۱۳۹۲) اثر فرآیند اکستروژن بر ویژگی‌های انبساطی اسنک حجیم تهیه شده از مخلوط ذرت- عدس جوانه زده، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، شیراز، (ارائه شفاهی)
- نیکمرام، ن.، شفافی‌زنوزیان، م.، بیرقی‌طوسی، ش.، الهامی‌راد، ا.، گلی‌موحد، غ.، میلانی، ا. و بقایی، ر. (۱۳۹۲) مطالعه و بررسی نسبت انبساط فرآورده‌ی اکستروژن‌شده تهیه شده از مخلوط کنجد و ذرت، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، شیراز، (پوستر)
- نیکمرام، ن.، سعیدی‌اصل، م.، شفافی‌زنوزیان، م.، بیرقی‌طوسی، ش.، الهامی‌راد، ا.، گلی‌موحد، غ.، میلانی، ا. و بقایی، ر. (۱۳۹۲) اثرات افزودن دانه‌ی کنجد بر رنگ فرآورده‌ی اکستروژن‌شده بر پایه‌ی ذرت، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، شیراز، (پوستر)
- میلانی، ا.، حصارى نژاد، م.، گلی‌موحد، غ.، کوچکی، آ. و بیرقی‌طوسی، ش. (۱۳۹۲) ارزیابی تاثیر متغیرهای فرایند اکستروژن بر ویژگی‌های عملکردی اسنک حجیم بر پایه آرد خلر جوانه زده، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، شیراز، (پوستر)
- میلانی، ا.، حصارى نژاد، م.، گلی‌موحد، غ.، کوچکی، آ. و بیرقی‌طوسی، ش. (۱۳۹۲) بهینه‌یابی ویژگی‌های بافتی و انبساط شونده‌ی اسنک تهیه شده از آرد خلر جوانه زده بر پایه طرح مرکب مرکزی، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، شیراز، (ارائه شفاهی)
- همایون نژاد، آ.، عطای‌صالحی، ا. و بیرقی‌طوسی، ش. (۱۳۹۲) بررسی تأثیر فراصوت و آگیری اسمزی بر روی طعم موز، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، شیراز، (پوستر)
- هدایتی، ک.، عمادی، ب.، بیرقی‌طوسی، ش. و خجسته‌پور، م. (۱۳۹۱) تأثیر امواج فراصوت بر استخراج قند چغندر قند. هفتمین کنگره ملی مهندسی ماشینهای کشاورزی و مکانیزاسیون، شیراز، (ارائه شفاهی)
- هدایتی، ک.، عمادی، ب.، بیرقی‌طوسی، ش. و خجسته‌پور، م. (۱۳۹۱) تأثیر امواج فراصوت بر خواص مکانیکی چغندر قند. سی و چهارمین دوره سمینار سالانه کارخانه‌های قند و شکر ایران، مشهد، (ارائه شفاهی)
- همایون نژاد، آ.، عطای‌صالحی، ا.، بیرقی‌طوسی، ش. و صالح‌نیا، ا. (۱۳۹۱) بررسی تاثیر فراصوت بر روی درصد جذب مواد جامد در موز، سومین همایش ملی علوم کشاورزی و صنایع غذایی، فسا، (پوستر)
- همایون نژاد، آ.، عطای‌صالحی، ا.، بیرقی‌طوسی، ش. و فیروز‌کوهی، م. (۱۳۹۱) تاثیر فراصوت بر روی درصد کاهش آب در موز، دومین سمینار ملی امنیت غذایی، سوادکوه، (پوستر)

- حاجی نژاد، س.، صادقی ماهونکی، ع.، مرتضوی، ع. و بیرقی طوسی، ش. (۱۳۹۰) اثر امواج فراصوت بر شرایط تولید، میزان جذب روغن و ویژگیهای حسی چیپس سیب زمینی، بیست کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران، (پوستر)
- عطای صالحی، ا.، بیرقی طوسی، ش. و جهان تیغ، م. (۱۳۹۰) بررسی تاثیر امواج فراصوت بر آبگیری اسمزی قطعات انبه. همایش ملی صنایع غذایی، قوچان، (پوستر)
- عطای صالحی، ا.، بیرقی طوسی، ش. و همایون نژاد، آ. (۱۳۹۰) بررسی تاثیر امواج فراصوت بر روی آبگیری اسمزی موز. همایش ملی صنایع غذایی، قوچان، (پوستر)
- ساداتی گل افشانی، ا.، جعفری، م.، بیرقی طوسی، ش. و کاشانی نژاد، م. (۱۳۹۰) بررسی تاثیر پیش تیمار اسمز بر سرعت خشک شدن و خصوصیات فیزیکی شیمیایی قطعات سیب زرد لبنانی، همایش ملی صنایع غذایی، قوچان، (ارائه شفاهی)
- ساداتی گل افشانی، ا.، جعفری، م.، بیرقی طوسی، ش.، کاشانی نژاد، م. و مشکانی، م. (۱۳۹۰) بررسی سینتیک انتقال جرم سیب در طی خشک کردن اسمزی. اولین کنگره ملی علوم و فناوریهای نوین کشاورزی، زنجان، (پوستر)
- اشراقی، ا.، مقصدلو، ی.، کاشانی نژاد، م.، بیرقی طوسی، ش. و اعلمی، م. (۱۳۸۹) تاثیر پیش تیمار ترکیبی اسمز- فراصوت روی زمان خشک شدن ورقه‌های کیوی و بررسی قابلیت جذب آب مجدد. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران، (پوستر)
- اشراقی، ا.، مقصدلو، ی.، کاشانی نژاد، م.، بیرقی طوسی، ش. و اعلمی، م. (۱۳۸۹) بررسی اثر پیش تیمار فراصوت در خشک کردن ورقه‌های کیوی. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران، (پوستر)
- اشراقی، ا.، کاشانی نژاد، م.، مقصدلو، ی.، بیرقی طوسی، ش. و اعلمی، م. (۱۳۸۹) تاثیر پیش تیمار اسمزی استاتیک و دینامیک روی خشک شدن ورقه‌های کیوی. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران، (پوستر)
- نعیمی، م.، عمادی، ب.، بیرقی طوسی، ش. و عباسپور فرد، م.ح. (۱۳۸۹) تمیز نمودن میوه توت فرنگی تحت تاثیر امواج فراصوت. ششمین کنگره ملی مهندسی ماشینهای کشاورزی و مکانیزاسیون، تهران، (پوستر)
- رضوی سطوتی، ه.، مرتضوی، ع.، شاکری، م.، بیرقی طوسی، ش. و اسدالهی، ا. (۱۳۸۸) بررسی امکان تولید فیلم ضد میکروبی بر پایه کازئینات سدیم و اسانس آویشن شیرازی. همایش علمی توسعه صنعت گیاهان دارویی ایران، تهران، (ارائه شفاهی)
- شاکری، م.، شهیدی، ف.، بیرقی طوسی، ش. و بهرامی، ا. (۱۳۸۸) بررسی اثر ضد میکروبی فیلم‌های خوراکی تهیه شده از ایزوله پروتئینی آب پنیر حاوی اسانس آویشن شیرازی بر باکتری‌های پاتوژن. همایش علمی توسعه صنعت گیاهان دارویی ایران، تهران، (پوستر)
- بیرقی طوسی، ش. و عمادی، ب. (۱۳۸۷) تاثیر کمی و کیفی موج دهی با امواج فراصوت بر خشک شدن قطعات برش خورده سیب. پنجمین کنگره ملی مهندسی ماشینهای کشاورزی و مکانیزاسیون، مشهد، (پوستر)
- کاراژیان، ر.، حداد خداپرست، م.ح.، حبیبی نجفی، م.ب.، بیرقی طوسی، ش. و مهربان، م. (۱۳۸۵) بررسی اثر ضد میکروبی اسانس و عصاره گیاه کاکوتی کوهی بر برخی باکتری‌های مولد فساد و بیماریزای مواد غذایی در ماست. دومین همایش و نمایشگاه بزرگ صنایع غذایی، اصفهان، (پوستر)
- بیرقی طوسی، ش.، عدالتیان، م. ر. و قندی، ا. (۱۳۸۰) مروری کوتاه بر کنترل اتوماتیک فرایند پخت در آون‌های نانوایی. دوازدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، تهران، (پوستر)

- بیرقی طوسی، ش.، حامدی، م.، مرتضوی، ع. و مظاهری تهرانی، م. (۱۳۸۰) ارزیابی ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی رب‌های تهیه شده از وارپته‌های گوجه فرنگی. دوازدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، تهران، (پوستر)
- رضوی، م.ع. و بیرقی طوسی، ش. (۱۳۷۷) نظریه بهینه سازی و کاربرد آن در صنایع غذایی. اولین کنفرانس بهینه سازی و کاربردهای آن، مشهد، (پوستر)
- **Shahram Beiraghi-Toosi**, Gholamali Goli Movahhed, Majid Hashemi. (2023) Extrusion technology: A method for improving the nutritional and functional properties of food products. 2nd International Congress of Nutrition: From Laboratory Research to Clinical Studies. 4-6 October. International UNESCO Center for Health-Related Basic Sciences and Human Nutrition, Mashhad, Iran. (Oral)
- Shaghayegh Hangval, **Shahram Beiraghi-Toosi**, Gholamali Goli Movahhed. (2023) Development of low cost and gluten free complete nutrition bar using linear programming and mixture design. 2nd International Congress of Nutrition: From Laboratory Research to Clinical Studies. 4-6 October. International UNESCO Center for Health-Related Basic Sciences and Human Nutrition, Mashhad, Iran. (Poster)
- Ayda Abdolahniya, **Shahram Beiraghi-Toosi**, Gholamali Goli Movahhed. (2023) Investigating the effect of fat type on the physicochemical and sensory characteristics of cookies during storage. 2nd International Congress of Nutrition: From Laboratory Research to Clinical Studies. 4-6 October. International UNESCO Center for Health-Related Basic Sciences and Human Nutrition, Mashhad, Iran. (Poster)
- Rouzbeh Baghaee, Elnaz Milani, Gholamali Goli Movahhed, Majid Hashemi, **Shahram Beiraghi-Toosi**. (2017) Functional expanded snack based on germinated lentil and corn. 1st International NLRCS Congress "Nutrition: from Laboratory Research to Clinical Studies". 6-8 th September. Mashhad University of Medical Sciences, Mashhad, Iran. (Poster)
- **Beiraghi-Toosi, S.**, Maghsoudlou, Y., Bolouri, B. and Eshraghi, E. (2011) Use of mathematical modelling to simulate drying kinetics of kiwi fruit. 11th International Congress on Engineering and Food, Athens, Greece. (Poster)
- **Beiraghi-Toosi, S.**, Maghsoudlou, Y., Bolouri, B. and Eshraghi, E. (2011) Modelling effect of ultrasound pretreatment on drying kinetics of Kiwifruit. 11th International Congress on Engineering and Food, Athens, Greece. (Poster)
- **Beiraghi-Toosi, S.**, Golimovahhed, G., Shokouhi Shoormasti, R., Shakeri, M., Yousefi, R., Kardar, G., Zare, A. and Pourpak, Z. (2011) The IgE-mediated immune reactivities of bovine caseins after limited proteolysis using different proteolytic systems. 30th Congress of the European Academy of Allergy and Clinical Immunology, Istanbul, Turkey. (Poster)
- Hadad Khodaparast, M.H., Mehraban Sangatash, M., Karazhyan, R., Habibi Najafi, M.B. and **Beiraghi Toosi, S.** (2006) Effect of essential oil and extract of *Ziziphora clinopodioides* on yoghurt starter culture activity. The International Conference on Innovations in Food and Bioprocess Technologies, Pathumthani, Thailand.
- Habibi Najafi, M.B., Karazhyan, R., Haddad Khodaparast, M.H., **Beiraghi Toosi, S.** and Mehraban, M. (2006) Antimicrobial activity of *Ziziphora clinopodioides* essential oil against some food spoilage and pathogenic organisms in yoghurt. The 27th IDF World Dairy Congress, Shanghai, China. (Poster)
- Shakeri, M., Shahidi, F., Mortazavi, A., Nasiri Mahallati, M. and **Beiraghi Toosi, S.** (2005) Effect of buttermilk on acidification, textural properties and microbiological stability of yogurt containing probiotic bacteria. First International Conference on Fermentation for Value Added Agricultural Products, Khon Kaen, Thailand.
- Habibi Najafi, M.B., Barooei, J., **Beiraghi Toosi, S.** and Yavarmanesh, M. (2004) Effect of Neutrase® on Proteolysis, Bitterness and Viscosity of Enzyme Modified Cheddar Cheese. IDF Symposium on Cheese, Prague, Czech Republic. (Poster)
- Habibi Najafi, M.B., Barooei, J., **Beiraghi Toosi, S.** and Yavarmanesh, M. (2003) Enzyme Modified Cheddar Cheese: Study on Proteolysis, Sensory Bitterness and Construction a Viscosity Model. 3rd NIZO Dairy Conference: Dynamics of Texture, Process & Perception, Arnhem, the Netherlands. (Poster)

❖ رتبه‌ها و تقدیرها:

- فناور برتر استان خراسان رضوی، ۱۳۸۸ (بابت اجرای طرح "تولید آزمایشگاهی کازئین هیدرولیزه به روش آنزیمی ...)
- رتبه اول دوره کارشناسی ارشد صنایع غذایی دانشگاه تهران، ۱۳۷۹
- لوح تقدیر پژوهشگر جوان، جهاددانشگاهی مشهد، ۱۳۷۸
- رتبه اول دوره کارشناسی صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۷۷

❖ ثبت اختراع:

- "میان وعده حجیم غنی شده با آرد گاودانه (*Vicia ervilia*)" شماره اظهارنامه ۸۴۲۰۳۰۰۳۰۰۱۴۰۰۵۰۱۴۰۰۵، اداره کل مالکیت صنعتی - سازمان ثبت اسناد و املاک کشور، ۱۴۰۱
- "اندازه‌گیری فعالیت ضد باکتریایی بسته‌بندی‌های خوراکی ضد میکروبی با تکنیک پردازش تصویر (۷۵۹۷۴)"، اداره کل مالکیت صنعتی - سازمان ثبت اسناد و املاک کشور، ۱۳۹۱
- "طراحی و ساخت قطعه رقابتگر جهت شمارش باکتری‌های لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس با استفاده از واکنش زنجیره‌ای پلیمرز رقابتی (۷۸۴۹۵)"، اداره کل مالکیت صنعتی - سازمان ثبت اسناد و املاک کشور، ۱۳۹۱

❖ دوره‌های گذرانده:

- کارگاه آموزشی مبانی مالکیت فکری و ثبت اختراع، نخستین رویداد ملی فبین فود، جهاددانشگاهی خراسان رضوی، ۱۴۰۳
- کارگاه آموزشی اعتبارسنجی ایده و بوم مدل کسب و کار، نخستین رویداد ملی فبین فود، جهاددانشگاهی خراسان رضوی، ۱۴۰۳
- کارگاه آموزشی آشنایی با قوانین فرایند ارزیابی و حمایت‌های شرکتهای دانش بنیان، نخستین رویداد ملی فبین فود، جهاددانشگاهی خراسان رضوی، ۱۴۰۳
- کارگاه آموزشی مبانی تجاری سازی و ارزش گذاری فناوری، نخستین رویداد ملی فبین فود، جهاددانشگاهی خراسان رضوی، ۱۴۰۳
- کارگاه آموزشی صفر تا صد ارائه به سرمایه گذار، نخستین رویداد ملی فبین فود، جهاددانشگاهی خراسان رضوی، ۱۴۰۳
- کارگاه آموزشی مدیریت دانش فناوری و نوآوری در شرکتهای صنایع غذایی با تکیه بر نسل چهارم و پنجم تحقیق و توسعه، نخستین رویداد ملی فبین فود، جهاددانشگاهی خراسان رضوی، ۱۴۰۳
- کارگاه تفکر خلاق، جهاددانشگاهی خراسان رضوی، ۱۴۰۰
- کارگاه آموزشی تئوری و عملی نرم افزار Prezi، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاددانشگاهی خراسان رضوی، ۱۳۹۶
- دوره آموزشی اخلاق در انتشار آثار پژوهشی، جهاددانشگاهی خراسان رضوی، ۱۳۹۶

- کارگاه آموزشی نظری- عملی کاربردهای داده کاوی و کلان داده کاوی در کسب و کار، اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی خراسان رضوی، ۱۳۹۵
- سمینار آموزشی نقش داده کاوی و کلان داده کاوی در کسب و کار، اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی خراسان رضوی، ۱۳۹۵
- دوره آموزشی نگارش پیشرفته زبان انگلیسی (Advanced English Writing)، جهاددانشگاهی خراسان رضوی، ۱۳۹۵
- کارگاه مهارت افزایی اخلاق علمی و حرفه‌ای (سطح ۱)، جهاددانشگاهی خراسان رضوی، ۱۳۹۵
- کارگاه مهارت افزایی معرفت شناسی (سطح ۱)، جهاددانشگاهی خراسان رضوی، ۱۳۹۵
- کارگاه آموزشی آینده پژوهی با تاکید بر سناریونویسی و کاربرد آن در برنامه ریزی در حوزه پژوهش و فناوری جهاددانشگاهی، جهاددانشگاهی خراسان رضوی، ۱۳۹۵
- کارگاه آموزشی رنگهای طبیعی خوراکی، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاددانشگاهی، ۱۳۹۴
- کارگاه آموزشی کار با نرم افزار Mendeley، جهاددانشگاهی خراسان رضوی، ۱۳۹۴
- کارگاه آموزشی نرم افزار Endnote، جهاددانشگاهی خراسان رضوی، ۱۳۹۳
- دوره آموزشی تربیت مدرس- مهارت‌های عمومی، مرکز تربیت مدرس دانشگاه جامع علمی کاربردی، مشهد، ۱۳۹۳
- کارگاه آموزشی تجاری سازی یافته‌های پژوهشی، جهاددانشگاهی خراسان رضوی، ۱۳۹۳
- کارگاه آموزش ایمنی، حفاظت و مدیریت آزمایشگاه، دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۹۳
- کارگاه آموزشی مدیریت و برنامه‌ریزی راهبردی پژوهش و مدیریت طرح‌ها و برنامه‌های پژوهشی، معاونت پژوهش و فناوری جهاددانشگاهی با همکاری معاونت آموزشی جهاددانشگاهی واحد تهران، ۱۳۹۱
- کارگاه آموزشی تجاری سازی دانش فنی، مرکز تخصصی تجاری سازی تحقیقات شیمیایی جهاددانشگاهی واحد تهران، ۱۳۸۸
- کارگاه آموزشی آشنایی با کاربردهای طرح مربع مرکزی و متدولوژی رویه سطح پاسخ، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاددانشگاهی، ۱۳۸۸
- کارگاه آموزشی گزارش نویسی و مقاله نویسی در علوم کشاورزی، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاددانشگاهی، ۱۳۸۷
- کارگاه آموزشی تدوین شبکه برنامه علمی، جهاددانشگاهی مشهد، ۱۳۸۷
- کارگاه آموزشی فناوری‌های نوین غیر حرارتی در صنایع غذایی، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاددانشگاهی، ۱۳۸۷
- کارگاه آموزشی کدکس غذایی و روش‌های ارزیابی ایمنی غذاهای حاصل از بیوتکنولوژی نوین، پژوهشکده بیوتکنولوژی کشاورزی جهاد کشاورزی، ۱۳۸۶
- کارگاه آموزشی روشهای پیشرفته آماری در علوم کشاورزی، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاددانشگاهی، ۱۳۸۶
- کارگاه آموزشی کاربرد فناوری نانو در صنایع غذایی، مرکز آموزش شرکت فناوری نانو سبز، ۱۳۸۵

- کارگاه آموزشی آشنایی با روشها و کاربردهای واکنش زنجیره‌ای پلیمرز(PCR)، جهاددانشگاهی مشهد، ۱۳۸۵
- دوره آموزشی روشهای تشخیص و اندازه‌گیری پروتئین و پپتید به روش الکتروفورز PAGE-SDS و وسترن بلات، مرکز تحقیقات بیوشیمی دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه، ۱۳۸۴
- کارگاه آموزشی روش تحقیق در کشاورزی، جهاددانشگاهی مشهد، ۱۳۸۴
- کارگاه آموزشی مدیریت زمان، جهاددانشگاهی مشهد، ۱۳۸۳
- کارگاه آموزشی تعهد سازمانی، جهاددانشگاهی مشهد، ۱۳۸۳
- دوره آموزشی کارآفرینی ویژه کارآفرینان نسل اول، جهاددانشگاهی مشهد، ۱۳۸۲
- دوره آموزشی آزمونهای فیزیکیوشیمیایی شیر خشک، موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، ۱۳۸۲
- دوره آموزشی اصول و مبانی کالیبراسیون، اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی خراسان، ۱۳۸۲
- دوره آموزشی International Federation for Consulting GmbH & Global Quality Services Improvement-Kaizen، ۱۳۸۲
- دوره آموزشی تشریح الزامات استاندارد ISO/IEC 17025، شرکت پویندگان دنیای کیفیت، ۱۳۸۲
- دوره آموزشی ISO Guide 17025، اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی خراسان، ۱۳۸۰
- کارگاه آموزشی روش تحقیق، پژوهشکده علوم انسانی و اجتماعی جهاددانشگاهی، ۱۳۸۰
- دوره آموزشی شیوه‌های عقد قراردادهای پژوهشی با دستگاه‌های اجرایی و بخش خصوصی، سازمان همیاری اشتغال فارغ التحصیلان جهاددانشگاهی، ۱۳۸۰