



رضا کاراژیان

استادیار

محل خدمت: سازمان جهاد دانشگاهی استان خراسان رضوی

سوابق تحصیلی

دانشگاه	رشته و گرایش تحصیلی	سال اخذ مدرک	مقطع تحصیلی
دانشگاه فردوسی مشهد	مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی (کشاورزی)	۱۳۷۶	کارشناسی
دانشکده کشاورزی	مهندسی کشاورزی	۱۳۸۴	کارشناسی ارشد
دانشگاه فردوسی	علوم و صنایع غذایی	۱۳۹۴	دکترای تخصصی

اطلاعات استخدامی

پایه	نوع همکاری	نوع استخدام	نوع سمت	عنوان سمت	محل خدمت
	تمام وقت	پیمانی	عضو هیات علمی	سازمان جهاد دانشگاهی استان خراسان رضوی	

سوابق اجرایی

عضو هیات علمی سازمان جهاد دانشگاهی استان خراسان رضوی

فعالیت های علمی و اجرایی

پژوهشگر در جهاد دانشگاهی خراسان رضوی از سال 1392 تا 1402

مقالات در نشریات

۱. رضا کاراژیان، بررسی تاثیر کوبیگماننتاسیون بر پایداری رنگدانه فیکوسیانین استخراج شده از اسپیروولینا پلاننسیس توسط خشک کن پاششی، ۱۴۰۱،
۲. رضا کاراژیان، استفاده از پوشش خوراکی بر پایه صمغ زردالو بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و کاهش جذب روغن کدو سبز در طول فرآیند سرخ کردن، ۱۴۰۱،
۳. رضا کاراژیان، بهینه سازی فرمولاسیون لوکوم پروبیوتیک بر پایه شیره انگور، ۱۴۰۱،
۴. رضا کاراژیان، جداسازی و شناسایی لاکتیک اسید باکتریهای غالب در سیر ترشی و بررسی برخی فعالیت های پروبیوتیک بالقوه آنها، ۱۴۰۱،
۵. رضا کاراژیان، بررسی اثر عملکرد ژل جایگزین چربی بر ویژگیهای فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی خمیر و بافت کیک کم کالری، ۱۴۰۱،
۶. رضا کاراژیان، بهینه یابی فرمولاسیون پرمیکس جایگزین چربی به روش سطح پاسخ و بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی کیک با چربی کاهش یافته، ۱۴۰۱،

۷. رضاکاراژیان، بررسی افروden تفاله قهقهه عربیکا بر خواص آنتی اکسیدانی بافتی و حسی شکلات، ۱۴۰۱،-
۸. رضاکاراژیان، بررسی خواص آنتی اکسیدانی و صد میکروبی تیمول و رسوراترول ریزپوشانی شده با نانوذرات کامپوزیتی زئین کازئینات، ۱۴۰۱،-
۹. رضاکاراژیان، معرفی مخلوطی بهینه از عصاره های مرزنجوش فوفل و دار فلفل با بالاترین میزان فعالیت علیه بیان زن انتروتوكسینهای A و B استافیلوکوکوس اورئوس، ۱۴۰۱،-
۱۰. رضا کاراژیان، بررسی عملکرد النوزل اتیل سلولز به عنوان جایگزین شورتنیک تجاری با هدف تولید کیک با محتوی اسید چرب اشبع پایین، ۱۴۰۰،-
۱۱. رضاکاراژیان، بهینه سازی فرمولاسیون کیک فراسودمند حاوی شیره خرما و اینولین، ۱۴۰۰،-
۱۲. رضاکاراژیان، بهینه سازی فرمولاسیون شکلات صبحانه پروبیوتیک، ۱۴۰۰،-
۱۳. رضاکاراژیان، بهینه سازی فرمولاسیون شکلات صبحانه پروبیوتیک، ۱۴۰۰،-
۱۴. رضاکاراژیان، ارزیابی تأثیر نوع و سطوح مختلف ترکیبات کوپیگمنت کننده در پایداری رنگ دانه فیکوسیانین در برابر pH، ۱۴۰۰.
۱۵. رضاکاراژیان، بهینه سازی فرمولاسیون دسر غیر لبی بر پایه کدو حلواهی با استفاده از طرح مخلوط، ۱۳۹۸،-
۱۶. رضا کاراژیان، اثر قطعات خشک شده میوه آناناس بر ویژگی های کیفی مافین، ۱۳۹۸،-
۱۷. رضاکاراژیان، بهینه سازی فرمولاسیون دسر تخمیری غیر لبی بر پایه شیر بادام، ۱۳۹۸،-
۱۸. رضا کاراژیان، تأثیر بسته بندی نانوکامپوزیتهای زیست تخریب پذیر بر پایه پلی اتیلن نشاسته نانورس بر خصوصیات فیزیکوشیمایی قارچ دکمه ای، ۱۳۹۷،-
۱۹. رضاکاراژیان، افزایش خاصیت آنتی باکتریالی و آنتی بیوفیلم کانترهای ادراری با استفاده از عصاره گیاهان چای سبز و کاکوتی، ۱۳۹۷،-
۲۰. رضا کاراژیان، زنده مانی باکتریهای لاکتو باسیلوس اسید و فیلوس لاکتوباسیلوس رامنوسوس و بیفیدوباکتریوم بیفیدوم بعنوان باکتریهای پروبیوتیک شاخص در مدل شبیه سازی شده معده ای و روده ای، ۱۳۹۶،-
۲۱. رضاکاراژیان، مقایسه روش بهینه شده استخراج DNA از کیکهای آسپرژیلوس پنی سیلیوم و رایزوپوس در رب گوجه فرنگی، ۱۳۹۶،-
۲۲. رضاکاراژیان، ارزیابی روش Real Time در اندازه گیری رایزوپوس اوریزا در رب گوجه فرنگی، ۱۳۹۵،-
۲۳. رضاکاراژیان، اندازه گیری کیک آسپرژیلوس نایجر در رب گوجه فرنگی به روش Real Time، ۱۳۹۵،-
۲۴. رضا کاراژیان، ارزیابی روش مناسب استخراج DNA کیک Aspergillus niger از رب گوجه فرنگی، ۱۳۹۵،-
۲۵. رضاکاراژیان، مقایسه روش بهینه شده استخراج DNA از کیکهای اسپرژیلوس پنی سیلیوم و رایزوپوس در رب، -.

Ex vivo evaluation of the efficacy of depotphoresis method in root canal disinfection ۲۸,-, ۱۴۰۲

Extraction and Determination of Astaxanthin Pigment From aematococcus pluvialis Microalgae, ۱۴۰۰

Study on rheological, physicochemical and sensory properties of symbiotic ice cream using fibers from some fruit peels and Lactobacillus casei LC-1, ۱۳۹۸

Probiotic potential of Lactobacillus strains isolated from Iranian traditional pickled garlic and using them in fermented olive Evaluation of Antimold Activity of Annatto Natural Dye and Its Effects on Microbial, ۳۰

. Physicochemical, and Sensory Properties of Bread Thermal Stability and Fat Uptake of Fried Zucchini (*Cucurbita pepo*) Cuttings, ۳۱

. Coated with Apricot Gun

Anti-enterotoxic activity of Areca, *Origanum majorana*, and Long pepper on Staphylococcal enterotoxins: A mixture study

Enhancement strategy of polyethersulfone (PES) membrane by introducing pluronic F127/graphene oxide and phytic acid/graphene oxide blended additives: preparation, characterization and wastewater filtration assessment