



## رضا کاراژیان

استادیار

محل خدمت: سازمان جهاد دانشگاهی استان خراسان رضوی

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

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

### 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 کوپیکمانتاسیون بر پایداری رنگدانه فیکوسیانین استخراج شده از اسپیرولینا 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 شیر 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 افزودن تفاله قهوه 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 ژن انتروتوکسینهای A و B استافیلوکوکوس اورئوس،-۱۴۰۱.
۱۰. رضا کاراژیان، بررسی عملکرد النوزل اتیل سلولز به عنوان جایگزین شورتنیک تجاری با هدف تولید کیک با محتوای اسید چرب اشباع پایین،-۱۴۰۰.
۱۱. رضاکاراژیان، بهینه سازی فرمولاسیون کیک فراسودمند حاوی شیر خرم 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 فیکوسیانیین در برابر pH،-۱۴۰۰.
۱۵. رضاکاراژیان، بهینه سازی فرمولاسیون دسر غیر لبنی بر پایه کدو حلوائی 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 لبنی بر پایه شیر بادام،-۱۳۹۸.
۱۸. رضا کاراژیان، تأثیر بسته بندی نانوکامپوزیت های زیست تخریب پذیر بر پایه پلی اتیلن نشاسته نانورس بر خصوصیات فیزیکی و شیمیایی قارچ دکمه ای،-۱۳۹۷ رضا کاراژیان.
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 اسپرژیلوس 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 اسپرژیلوس 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،-.
۲۶. رضاکاراژیان، Ex vivo evaluation of the efficacy of depotphoresis method in root canal disinfection ۲۸،-1402.
۲۷. رضاکاراژیان، Extraction and Determination of Astaxanthin Pigment From *aematococcus pluvialis* Microalgae،-1400.
۲۸. رضاکاراژیان، Study on rheological, physicochemical and sensory properties of synbiotic ice cream using fibers from some fruit peels and *Lactobacillus casei* LC-1،-1398.
۲۹. رضاکاراژیان، Probiotic potential of *Lactobacillus* strains isolated from Iranian traditional pickled garlic and using them in fermented olive،- رضاکاراژیان.
۳۰. رضاکاراژیان، Evaluation of Antimold Activity of Annatto Natural Dye and Its Effects on Microbial، Physicochemical, and Sensory Properties of Bread،-.
۳۱. رضاکاراژیان، Thermal Stability and Fat Uptake of Fried Zucchini (*Cucurbita pepo*) Cuttings، Coated with Apricot Gun،-.
۳۲. رضاکاراژیان، Anti-enterotoxic activity of *Areca*, *Origanum majorana*, and *Long pepper* on، Staphylococcal enterotoxins: A mixture study،-.
۳۳. رضاکاراژیان، Enhancement strategy of polyethersulfone (PES) membrane by introducing، pluronic F1۲۷، graphene oxide and phytic acid، graphene oxide blended additives: preparation, characterization and wastewater filtration assessment،-.