



## حامد صابریان

استادیار

محل خدمت: صنعتی اصفهان



سوابق تحصیلی			
مقطع تحصیلی	سال اخذ مدرک	رشته و گرایش تحصیلی	دانشگاه
کارشناسی	۱۳۸۹	مهندسی کشاورزی - علوم صنایع غذایی (کشاورزی)	دانشگاه صنعتی اصفهان
کارشناسی ارشد	۱۳۹۱	مهندسی کشاورزی	دانشگاه تربیت مدرس
دکترای تخصصی	۱۳۹۶	علوم و صنایع غذایی	دانشگاه تربیت مدرس

اطلاعات استخدامی				
محل خدمت	عنوان سمت	نوع استخدام	نوع همکاری	پایه
صنعتی اصفهان	مدیر گروه پژوهشی	پیمانی	تمام وقت	

### سوابق اجرایی

مدیر مرکز خدمات تخصصی صنعتی اصفهان

عضو هیأت علمی صنعتی اصفهان

### فعالیت های علمی و اجرایی

عضو هیات علمی جهاد دانشگاهی واحد صنعتی اصفهان از سال 1399 تا 1402

عضو هیات علمی جهاد دانشگاهی خراسان رضوی از سال 1398 تا 1399

### مقالات در همایش ها

۱. حامد صابریان، مقایسه روشهای پایدارسازی حرارتی رنگدانه های آنتوسیانین و بتالائین، سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران، ۱۴۰۲.
۲. حامد صابریان، مروری بر شاخص های اصلی تشخیص تقلب در عسل و روشهای اندازه گیری آن ها، سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران، ۱۴۰۲.
۳. حامد صابریان، مروری بر تولید، ویژگیها و کاربرد نشاسته های اصلاح شده، سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران، ۱۴۰۲.

۱. حامد صابریان، بهینه سازی شرایط استخراج رنگ آناتو در مقیاس نیمه صنعتی و ارزیابی پایداری رنگی آن در شرایط آزمایشگاهی و سیستم مدل غذایی،.....، ۱۴۰۱.
۲. حامد صابریان، پایداری سازی حرارتی عصاره آنتوسیانین گلبرگ زعفران با استفاده از روش ریزپوشانی و کاربرد آن در مدل غذایی،.....، ۱۴۰۱.
۳. حامد صابریان، بهینه سازی استخراج ترکیبات فراسودمند از میوه نسترن کوهی جهت تولید مکمل غذایی،.....، ۱۴۰۱.
۴. حامد صابریان، تأثیر سیکلودکسترین ها و کوپیگمانتاسیون بر پایداری حرارتی عصاره آنتوسیانینی گلبرگ زعفران در نوشیدنی مدل،.....، ۱۴۰۱.
۵. حامد صابریان، تأثیر روش های ریزپوشانی و کوپیگمانتاسیون بر بهبود پایداری حرارتی عصاره بتالاتینی چغندر قرمز و | کاربرد آن در نوشیدنی مدل،.....، ۱۴۰۰.
۶. حامد صابریان، بهینه سازی شرایط استخراج آنتوسیانین از کلم قرمز و کاربرد آن در پاستیل کم کالری فراسودمند،.....، ۱۴۰۰.
۷. حامد صابریان، بررسی امکان استفاده از اندام باردهی قارچ خوراکی دارویی انوکی در تولید نوشیدنی فراسودمند یالی دار،.....، ۱۳۹۹.
۸. حامد صابریان، استخراج نیمه صنعتی پکتین از ضایعات پرتقال و ارزیابی ویژگی های کمی و کیفی آن،.....، ۱۳۹۹.
۹. حامد صابریان، بهینه سازی استخراج گرمایی عصاره آبی ارد میوه عناب و مقایسه آن با عصاره هیدروالکلی،.....، ۱۳۹۸.
۱۰. حامد صابریان، بررسی سیستماتیک کاربرد عملی مواد مغذی نانوکپسوله شده در محصولات غذایی واقعی،.....،.....
۱۱. حامد صابریان، استخراج یکتین با کمک گرمایش اهمی از پوست انار،.....،.....

#### کتابها

۱. نانو ساختار های مبتنی بر لیپید جهت اهداف ریزپوشانی مواد غذایی چاپ ۱ فصل ۳ (کپسوله کردن مواد غذایی نانو امولسیون های دوگانه)
۲. ایمنی شیمیایی و سم شناسی مواد غذایی