

☒

حامد صابریان

استادیار

محل خدمت: صنعتی اصفهان

سوابق تحصیلی

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

اطلاعات استخدامی

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

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

- حامد صابریان، مقایسه روشهای پایدارسازی حرارتی رنگدانه های آنتوسیانین و بتالائین، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران، ۱۴۰۲.
- حامد صابریان، مروری بر شاخص های اصلی تشخیص تقلب در عسل و روشهای اندازه گیری آن ها، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران، ۱۴۰۲.
- 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، پایدارسازی حرارتی عصاره آنتوسبیانین 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، تاثیر سیکلودکسترن ها و کوپیگمانانتاسیون بر پایداری حرارتی عصاره آنتوسبیانین گلبرگ زعفران در نوشیدنی مدل، ۱۴۰۱،.....
۵. حامد صابریان، تأثیر روش های ریزپوشانی و کوپیگمانانتاسیون بر بهبود پایداری حرارتی عصاره بتلاتینی چغندر قرمز و ا کاربرد آن در نوشیدنی مدل، ۱۴۰۰،.....
۶. حامد صابریان، بهینه سازی شرایط استخراج آنتوسبیانین 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 پرتفال 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. نانوساختار های مبتنی بر لیپید جهت اهداف ریزپوشانی مواد غذایی چاپا فصل ۳ (کپسوله کردن مواد غذایی نانو امولیسیون های دوگانه)
۲. ایمنی شیمیابی و سم شناسی مواد غذایی