

Food Technology, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Gorgan, Golestan, Iran

دکترای علوم و صنایع غذایی

Food Technology, Ferdowsi University of Mashhad, Mashhad, Razavi Khorasan, Iran

آخرین مقالات چاپ شده



آدرس علمی

دانشیار گروه علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشکده بهداشت و علوم تغذیه، دانشگاه علوم پزشکی یاسوج، ایران

تخصص‌ها و علایق علمی

- کیفیت مواد غذایی
- تکنولوژی تولید مواد غذایی
- فرمولاسیون مواد غذایی
- مدلسازی مواد غذایی
- گیاهان دارویی در صنعت غذا

راه ارتباطی

Phone:

+98 9175201317

Email:

Sajadghaderi1985@yahoo.com

زبان

English – B1

MSRT: 66

معرفان علمی

دکتر مصطفی مظاهری طهرانی

Full professor of Ferdowsi University of Mashhad

دکتر یحیی مقصدلو

Full professor of Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources

Ghaderi, S., Mazaheri Tehrani, M., & Hesarinejad, M. A. (2021). Qualitative analysis of the structural, thermal and rheological properties of a plant ice cream based on soy and sesame milks. *Food Science & Nutrition*, 9(3), 1289-1298.

Ghaderi, S., Hesarinejad, M. A., Shekarforoush, E., Mirzababae, S. M., & Karimpour, F. (2020). Effects of high hydrostatic pressure on the rheological properties and foams/emulsions stability of Alyssum homolocarpum seed gum. *Food Science & Nutrition*, 8(10), 5571-5579.

Mousavi, B., Benjakul, S., Hassani, G., Pashangeh, S., & **Ghaderi, S (CO)**. (2023). Enhancement of in vitro cholesterol-lowering and anti-diabetic activities of gluten hydrolysate prepared using kiwifruit protease as affected by ultrasound and atmospheric cold plasma post-treatments. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 1-13.

Mousavi, B., **Ghaderi, S (CO)**., Hesarinejad, M. A., & Pourmahmoudi, A. (2021). Effect of varying levels of acorn flour on antioxidant, staling and sensory properties of Iranian toast. *International Journal of Food Studies*, 10(2).

Mousavi, B., **Ghaderi, S (CO)**., Hesarinejad, M. A., & Pourmahmoudi, A. (2021). Effect of varying levels of acorn flour on antioxidant, staling and sensory properties of Iranian toast. *International Journal of Food Studies*, 10(2).

Hesarinejad, M. A., Shekarforoush, E., Attar, F. R., & **Ghaderi, S.** (2020). The dependency of rheological properties of Plantago lanceolata seed mucilage as a novel source of hydrocolloid on mono-and di-valent salts. *International journal of biological macromolecules*, 147, 1278-1284.

Eskandari, V., Kordzadeh, A., Zeinalizad, L., Sahbafar, H., Aghanouri, H., Hadi, A., & **Ghaderi, S.** (2022). Detection of molecular vibrations of atrazine by accumulation of silver nanoparticles on flexible glass fiber as a surface-enhanced Raman plasmonic nanosensor. *Optical Materials*, 128, 112310.

Zardosht, Z., Khosravani, F., Rezaei, S., **Ghaderi, S.**, & Hassani, G. (2023). The impact of two insecticides on the pollutant cycle and quality of surface and groundwater resources in the irrigated lands of Yasouj, Iran. *Heliyon*.

Haghdoust, S., Arabkhani, P., **Ghaderi, S.**, Ghaedi, M., & Asfaram, A. (2023). Rapid microwave-assisted synthesis of a magnetic biochar@ ZIF-67: an efficient nanocomposite-based adsorbent for the dye-contaminated water cleanup. *New Journal of Chemistry*, 47(19), 9257-9270.

Salehi, V., Malekiasl, H., Azizi, M., Nouripour-Sisakht, S., Gharaghani, M., Saberinejad, A. **Ghaderi, S** & Karimifard, F. (2023). Oliveria decumbens Extract Exhibits Hepatoprotective Effects Against Bile Duct Ligation-Induced Liver Injury in Rats by Reducing Oxidative Stress. *Hepatitis Monthly*, 23(1).

SAJAD GHADERI



AFFLICTION

Associate Professor In
Department of Nutrition and
Food Silences, Faculty of
Health and Nutrition
Sciences, Yasuj University
of Medical Sciences
(YUMS), Yasuj, Iran

INTERESTS

- Food Quality
- Food Technology
- Food Formulation
- Food Modeling
- Medical Plant In Food
Science

CONTACT

Phone:

+98 9175201317

Email:

Sajadghaderi1985@yahoo.
com

LANGUAGES

English – B1

MSRT: 66

REFERENCES

Mostafa Mazaheri Tehrani

Full professor of Ferdowsi
University of Mashhad

Yahya Maghsoudlou

Full professor of Gorgan
University of Agricultural
Sciences and
Natural Resources

- ۱- دستگاه اسانس گیری به روش تولید حرارت الکتریکی
- ۲- دستگاه تشخیص گازهای سمی و سرطانزا در آزمایشگاه
- ۳- فرمولاسیون ماست فراسودمند با استفاده از میوه کوهی بلوط
- ۴- بستنی گیاهی بر پایه شیر کنجد
- ۵- فرمولاسیون نان تست بر پایه آرد بلوط تانن گیری شده
- ۶- فرمولاسیون پودر بلوط فوری
- ۷- فرمولاسیون قهوه بلوط

❖ کتابهای چاپ شده

- Food Technology
- Principles of engineering and design of food industry factories

❖ مدرک زبان انگلیسی

- مدرک زبان انگلیسی MSRT یا MCHE با نمره ۶۶

❖ سوابق اجرایی در دانشگاه

- معاون آموزشی و تحصیلات تکمیلی دانشگاه علوم پزشکی یاسوج از مهرماه ۱۴۰۲
- مسئول تیم پایش و ارزیابی معاونت آموزشی دانشگاه علوم پزشکی یاسوج به مدت ۲ سال
- معاون آموزشی دانشکده بهداشت و علوم تغذیه به مدت چهار سال
- دبیر کمیته منتخب دانشکده بهداشت و علوم تغذیه

❖ سوابق صنعتی

- مسئول فنی کارخانه فرآورده‌های گوشتی کاوه یاسوج
- مسئول کنترل کیفیت کارخانه فرآورده‌های گوشتی کاوه یاسوج
- مسئول تضمین سیستم‌های کیفیت کارخانه شیر پگاه اصفهان
- مشاوره صنعتی کارخانه‌های لبنیات