

به نام خدا

خلاصه سوابق علمی و تحقیقاتی

۱- اطلاعات شخصی

نام: فوژان نام خانوادگی: بدیعی

مرتبۀ علمی: دانشیار پژوهش پایه ۱۹

آدرس محل کار: کرج، بلوار شهید فمیده، روبروی بانک کشاورزی، موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی

تلفن: ۰۲۶۳-۲۷۰۵۲۴۲ و ۰۲۶۳-۲۷۰۵۳۲۰، دورنگار: ۰۲۶۳-۲۷۰۶۲۷۷

آدرس پست الکترونیکی: f.badii@aeri.ir و fjbadii@gmail.com

۲- سوابق تحصیلی

دکتری: دانشگاه نایبکام انگلستان در رشته علوم و صنایع غذایی، ۲۰۰۵

کارشناسی ارشد: دانشگاه تهران در رشته علوم و صنایع غذایی، ۱۳۷۵

کارشناسی: دانشگاه تهران در رشته علوم و صنایع غذایی، ۱۳۷۱

۳- سوابق حرفه‌ای و شغلی

۱۳۷۵ تاکنون: عضو هیات علمی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی

Fall 2003, Teaching assistant: Fundamentals of Food Preservation, University of Nottingham

Fall 2004, Teaching assistant: Fundamentals of Food Preservation, University of Nottingham

Fall 2005, Teaching assistant: Fundamentals of Food Preservation, University of Nottingham.

۱۳۷۶-۱۳۸۱: عضو و دبیر کمیته هیات ممیزه مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی

۱۳۸۵ تاکنون: عضو و دبیر کمیته هیات ممیزه مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی

۱۳۸۶- تاکنون: عضو کمیته فنی بخش تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی

۱۳۸۶ تاکنون: عضو شورای تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی

نیمسال اول ۱۳۸۹-۱۳۸۸: تدریس صنایع بسته‌بندی، دوره کارشناسی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی و

خدمات بهداشتی، درمانی شهید بهشتی

نیمسال دوم ۱۳۹۰-۱۳۸۹: تدریس صنایع بسته‌بندی، دوره کارشناسی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی و

خدمات بهداشتی، درمانی شهید بهشتی

نیمسال اول ۱۳۸۹-۱۳۸۸: تدریس صنایع سبزی و میوه، دوره کارشناسی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی و

خدمات بهداشتی، درمانی شهید بهشتی

نیمسال دوم ۱۳۹۰-۱۳۸۹: تدریس صنایع سبزی و میوه، دوره کارشناسی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی و

خدمات بهداشتی، درمانی شهید بهشتی

نیمسال دوم ۱۳۹۰: تدریس بسته بندی پیشرفته مواد غذایی، دوره دکتری، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی و

خدمات بهداشتی، درمانی شهید بهشتی شعبه بین الملل

نیمسال دوم ۱۳۹۲-۱۳۹۱: تدریس بسته بندی پیشرفته مواد غذایی، دوره دکتری، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم

پزشکی و خدمات بهداشتی، درمانی شهید بهشتی

۴- زمینه های مورد علاقه تحقیقاتی

فراآوری و نگهداری محصولات کشاورزی و غذایی

مطالعه پایداری مواد غذایی با رطوبت کم و مینامی

بسته بندی مواد غذایی

مطالعه تغییرات ساختاری پلیمرهای طبیعی در اثر فراآوری و نگهداری مواد غذایی

1. [Badii, F.](#), MacNaughtan, W., Mitchell, J.R. and Farhat, I.A. 2014. Effect of Drying Temperature on Physical Properties of Thin Gelatin Films. *Drying Technology*. 32(1, 2): 30-38(9).
2. Ansari, S., Maftoon-Azad, N., Farahnaky, A., Hosseini, E. and [Badii, F.](#) 2014. Effect of moisture content on textural attributes of dried figs. *International Agrophysics*. 28: 403-412.
3. Majzoobi, M., Beparva, P., Farahnaky, A. and [Badii, F.](#) 2014. Physicochemical properties of cross-linked wheat starch affected by L-ascorbic acid. *Journal of Agricultural Science and Technology*. 16: 355-364.
4. Eshghi, S., Hashemi, M., Mohammadi, A., [Badii, F.](#), Mohammadhoseini, Z. and Ahmadi, K. 2014. Effect of Nanochitosan-Based Coating With and Without Copper Loaded on Physicochemical and Bioactive Components of Fresh Strawberry Fruit (*Fragaria x ananassa* Duchesne) During Storage. *Food and Bioprocess Technology*. 7: 2397-2409.
5. [Badii, F.](#), Farahnaky, A. and Behmadi, H. 2014. Effect of storage relative humidity on physical stability of dried fig. *Journal of Food Processing and Preservation*. 38(1): 477-483.
6. Majzoobi, M., Beparva, P., Farahnaky, A. and [Badii, F.](#) 2013. Effects of malic acid and citric acid on the functional properties of native and cross-linked wheat starches. *Starch/Starke*. 65: 1-6.
7. Maftoonazad, N., [Badii, F.](#) and Shahamirian, M. 2013. Recent innovations in the area of edible films and coatings. *Recent Patents on Food, Nutrition & Agriculture*. 5: 201-213.
8. Ansari, S., Farahnaky, A., Majzoobi, M. and [Badii, F.](#) 2011. Modelling the effect of glucose syrup on the moisture sorption isotherm of figs. *Food Biophysics*. 6(3): 377-389.
9. Tarrahi, S., Hajnajari, H. and [Badii, F.](#) 2010. Comparison of pectin biosynthesis in local apple cultivar 'Azayesh' and some commercial cultivars as affected by pH and carbohydrate contents. *Acta Horticulture*, 877, 1137-1144.

10. Maftoonazad, N. and [Badii, F.](#) 2009. Use of edible films and coatings to extend the shelflife of food products. *Recent Patents on Food, Nutrition & Agriculture*. 1(2):162-70
11. Saiedirad, M.H., Tabatabaeefar, A., Borghei, A., Mirsalehi, M., [Badii, F.](#) and Ghasemi, M. 2008. Effect of moisture content, seed size, loading rate and seed orientation on force and energy required for fracturing cumin seed (*Cuminum cyminum* Linn.) under quasi-static loading. *Journal of Food Engineering*. 86. 565-572.
12. Amini, F.L., Badii, Kh., Rastkari, N., Nabi Bidhendi, G.R., Farshchi, P., Gerayeshnejad M. and [Badii, F.](#) 2007. Bioassay on the bioaccumulation of tributyltin chloride exposure in the fish, *Scatophagus argus*, in the Persian Gulf. *International Journal of Ecology and Environmental Sciences*. 33(1).
13. [Badii, F.](#), Martinet, C., Mitchell, J.R. and Farhat, I.A. 2006. Enthalpy and mechanical relaxation of glassy gelatin films. *Food Hydrocolloids*, 20: 879-884.
14. [Badii, F.](#), MacNaughtan, W. and Farhat, I.A. 2005. Enthalpy relaxation of gelatin in the glassy state. *International Journal of Biological Macromolecules*, 36: 263-9.
15. Farahnaky, A., [Badii, F.](#), Farhat, I.A., Mitchell, J.R. and Hill, S.E. 2004. Enthalpy relaxation of bovine serum albumin. *Biopolymers*, 78: 69-77.

۱۶. صحرایی خوش کردش، ع.، [بیدیعی، ف.](#) و یاسینی اردکانی، س.ع. تاثیر پوشش نانوامولسیون حاوی کیتوزان بر افزایش

ماندگاری و ویژگی های کیفی و ظاهری سیب رقم گلاب کهنه در مدت انبارداری، مجله یو سیستم ایران. پذیرفته شده.

۱۷. فرحی، ن.، مفتون آزاد، ن.، فرحناکی، ع.، [بیدیعی، ف.](#) و حسینی، س.ا. بررسی تاثیر تیمارهای مختلف در کنترل

قموه ای شدن انجیر نیمه مرطوب (پرسی) رقم سبزه استهبان. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۴۷(۱۲): ۱۸۰-۱۷۱.

۱۸. کشاورزبان، ف.، **بیدیعی، ف.**، سیدین اردبیلی، س.م.، هاشمی، م.، احمدی، ز. و حسینی، س.ا. ۱۳۹۳. اثر بسته بندی

نان تست با فیلم نانوکامپوزیت پلی اتیلن-رس بر کیفیت و ماندگاری آن، مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، ۹(۳):

۹۳-۱۰۰.

۱۹. مجذوبی، م.، سیف زاده، ن.، فرحناکی، ع. **و بیدیعی، ف.** ۱۳۹۳. بررسی تاثیر امواج فراصوت بروی ترکیب های فیزیکوشیمیایی

نشاسته گندم. مجله علوم و تکنولوژی پلیمر. ۲۷(۱): ۱۵-۲۳.

۲۰. بیاتی، م.ر.، رجبی پور، ع.، مصلی، ح.، ایوانی، ا. **و بیدیعی، ف.** ۱۳۹۳. ارزیابی انبارمانی سیب کلاب باروش های

صوتی و نفوذ نسجی. نشریه ماسنه های کشاورزی. پذیرفته شده.

۲۱. محمد حسینی، ز.، هاشمی، م.، محمدی، ع.، **بیدیعی، ف.**، عشقی، س. و احمدی صومعه، ک. بررسی روند تغییرات ترکیبات

زیست فعال و شدت تنفس پرتقال خونی طی انبارمانی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۴۳(۱۱): ۴۱-۵۲.

۲۲. سرمدی زاده، د.، **بیدیعی، ف.**، مفتون آزاد، ن.، احسانی، م.ر. و عامری، آ. ۱۳۹۲. بررسی اثر کلکسینرول و سوربیتول بر

ویژگی های فیلم های خوراکی اینزوله پروتین سویابه روش پانخ سطح. مجله علوم و صنایع غذایی. ۴۰(۱۰): ۱۱۶-۱۰۳.

۲۳. عامری شهبانی، آ.، **بیدیعی، ف.**، مفتون آزاد، ن. و احسانی، م.ر. ۱۳۹۲. مطالعه ویژگی های فیلم خوراکی اینزوله پروتین نخود با

روش پانخ سطح. مجله علوم و صنایع غذایی. ۳۸(۱۰): ۸۹-۱۰۱.

۲۴. محمد حسینی، ز.، هاشمی، م.، محمدی، ع.، **بیدیعی، ف.**، عشقی، س.، احمدی صومعه، ک. و قناتی، ک. ۱۳۹۲. بررسی ترکیبات

زیست فعال و فعالیت آنتی اکسیدانی پرتقال تاسون ناول طی نگهداری در انبار. علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. ۸(۱):

۲۱۷-۲۰۹.

۲۵. عشقی، س.، هاشمی، م.، محمدی، ع.، **بیدیعی، ف.**، محمد حسینی، ز.، احمدی صومعه، ک. و قناتی، ک. ۱۳۹۲. تاثیر پوشش

نانو-۱ مولسیون حاوی کیتوزان بر افزایش ماندگاری و ویژگی های کیفی میوه توت فرنگی پس از برداشت. علوم تغذیه و صنایع

غذایی ایران. ۸(۲): ۹-۱۹.

۲۶. صادقی پور، م.، **بیدیعی، ف.**، بهدی، ه. و بازاریار، ب. ۱۳۹۱. اثر پوشش های خوراکی بر پایه تیل سلولز بر ماندگاری کوجه فرنگی.

مجله علوم و صنایع غذایی. ۳۵(۹): ۸۹-۹۹.

۲۷. رضایی تقی آبادی، م.، مضمون آزاد، ن.، **بیدیعی، ف.** و حسینی، س. ۱۳۹۱. بررسی کاربرد پوشش های خوراکی بر پایه صمغ

تراکاکانت (کتیرا) در افزایش ماندگاری میوه کیوی. مجله علوم و صنایع غذایی. ۳۷(۹): ۱۳۴-۱۲۳.

۲۸. حسین آبادی، و.، **بیدیعی، ف.**، قراچورلو، م.، و حشمتی، ع. ۱۳۹۰. تاثیر آنزیم بری و پوشش های هیدروکلوئیدی تیل سلولز

و کتیرا در میزان جذب روغن و خواص کیفی سیب زمینی سرخ شده. علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. ۶(۴): ۷۱-۸۱.

۲۹. سرمدی زاده، د.، **بیدیعی، ف.** احسانی، م. ر.، مفتون آزاد، ن. و کوردزی، ف. ۱۳۹۰. مطالعه اثر پوشش بر پایه ایزوله

پروتئین سویا بر خواص حلال سیب زمینی سرخ شده با استفاده از روش پاسخ سطح. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران.

۶(۲): ۷۵-۸۶.

۳۰. عامری شهبانی، آ.، **بیدیعی، ف.**، مفتون آزاد، ن.، احسانی، م. ر. و سرمدی زاده، د. ۱۳۹۰. بررسی خواص عملکرد و حرارتی

کنسرتو و ایزوله پروتئین نخود سویا. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. ۶(۳): ۴۹-۵۸.

۳۱. سعیدی راد، م. ح.، طباطبائی فرا، ا.، **بیدیعی، ف.** ۱۳۸۹. عوامل مؤثر بر نیرو و انرژی برای جدا کردن زیره از بونه زیره سبز.

مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی. ۱۱(۲): ۴۹-۵۸.

۳۲. فاطمه دارایی، ف.، **بیدیعی، ف.**، میرانی، م. و کرامی، ع. ۱۳۸۸. اثرات افزودن مواد پلاستی سایزر بر برخی ویژگیهای

مکانیکی و شیمی فیزیکی فیلم تیل سلولز خوراکی. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. ۳، ۵۴-۴۷.

۳۳. میرانی، م.، دارایی، ف.، **بیدیعی، ف.** و کرامی، ع. ۱۳۸۸. تاثیر پوشش خوراکی تیل سلولز بر انبارمانی شلیل. مجله علوم

غذایی و تغذیه. ۳، ۱۱-۲.

۳۴. دهقان شعار، ز.، **بیدیعی، ف.** و بهاری، ه. ۱۳۸۸. بررسی اثر گلیسینول بر برخی ویژگیهای فیلم پروتئینی سویا. مجله علوم و

صنایع غذایی. ۶(۱): ۹-۱.

۳۵. سعیدی راد، م.ح.، طباطبائی فر، ا. و **بیدیعی، ف.** ۱۳۸۷. بررسی عوامل مؤثر بر مقاومت مکانیکی دانه زیره. مجله تحقیقات

مهندسی کشاورزی. ۹(۳) ۲۳-۳۴.

۳۶. **بیدیعی، ف.**، فرحناکی، ع. و بهدی، ه. ۱۳۸۷. مطالعه خواص جذب بخار آب در کز انگیمن به روش دینامیکی. مجله تحقیقات

مهندسی کشاورزی. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی. ۹(۱) ۸۱-۹۴.

۳۷. **بیدیعی، ف.** ۱۳۸۶. تغییرات آنالیز ژلاتین در زمان نگهداری در حالت شیشه ای. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی. ۷.

(۳): ۱۵۰-۱۳۷.

۳۸. **بیدیعی، ف.**، شاه بیگ، م.ع. و صغری معدنی، ص. ۱۳۷۹. اثرهای متقابل تیمارهای گرمادهی، کلرور کلنیم و هورمون

2,4-D بر عمر نگهداری سیب رودلش. مجله تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. ۵(۱۹) ۸.

۳۹. **بیدیعی، ف.** و شاه بیگ، م.ع. ۱۳۷۸. بررسی اثر کلرور کلنیم و گرمادهی تناوب بر روی کیفیت و عمر انباری سیب رقم

رودلش. مجموعه مقالات علمی - تخصصی تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. ۴(۱۳) ۲۶-۱۶.

۴۰. **بیدیعی، ف.** ۱۳۷۷. نشانه‌های تغییر یافته و کاربردهای آنها (بررسی کلی). مجموعه مقالات علمی - تخصصی تحقیقات فنی و

مهندسی کشاورزی. ۳(۱۰) ۵۱-۳۳.

۴۱. **بیدیعی، ف.** ۱۳۷۶. بررسی خواص کنسارته‌های پروتئینی سوس‌برنج و مقایسه آنها با فرآورده‌های پروتئینی سویا. مجموعه مقالات

علمی - تخصصی تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. ۲(۷) ۴۶-۲۸.

۴۲. حامدی، م و بدیعی، ف. ۱۳۷۵. بررسی امکان تولید غلظت شده پروتئینی از سبوس برنج. مجله علوم پایه. ۹(۴-۳)-۳۰.

۱۵.

۶- مقالات ارائه شده در کنفرانس

1. Eshghi, S., Hashemi, M., Mohammadi, A., Badii, F., Mohammad Hoseini, Z., Ahmadi, K. Chitosan nano-emulsion coating as a potential natural compound to storability and control postharvest quality of strawberry. 5th International Symposium on Food Packaging, Berlin, Germany, 14-16 November 2012.
2. Tarrahi Tabrizi, Sh., Hajnajari, H., Badii, F. Comparison of the pectin biosynthesis in Azayesh (a local apple cultivar) with some important commercial apple cultivars in Iran. 6th International Postharvest Symposium, Antalya, Turkey, 8-12 April 2009.
3. Farzaneh Kouchaki, M., Hajnajari, H., Badii, F. Genetic variability of ascorbic acid biosynthesis in native and introduced apple cultivars. 6th International Postharvest Symposium, Antalya, Turkey, 8-12 April 2009.
4. Badii, F. Mechanical relaxation of glassy gelatin films. 18th National Congress on Food Technology, Mashhad, Iran, 15-16 Oct. 2008.
5. Badii, KH., Amini, F.L., Gerayeshnejad, M., Tonekaboni, S.Z.S., Nooshin Rastkari, Badii, F., Marandi, A. Statistical investigation of effective parameters on bioaccumulation of tributyltin chloride (TBTCI) in Scat Fish in simulated environment of Persian Gulf. 2nd International Congress of Biological Sciences, Olympic Hotel, Tehran, Iran, 5-6 Feb. 2008.
6. Badii, KH., Hashemi, S.M., Ahmadi Moghadam, H., Arabi, A.M., Jebeli Moein, S., Abdoulreza, S., Badii, F. Surface Coating of Glass Reactors with Nano Titanium Dioxide for Propose of Advanced Oxidation Process of Organic Colorants in Aqueous Environments: Comparison between Surface Coatings by Polymeric Glues and Surface Preparation Methods. International Catalyst Conference, Tehran, Iran, P111., 28-30 April, 2008.
7. Badii, F., MacNaughtan, W. and Farhat, I.A. Enthalpy relaxation of gelatin in the glassy state. The First International Symposium on Delivery of Functionality

in Complex Food Systems Lausanne, Switzerland: Nestle Research Center, 2005.

8. **Badii, F.**, MacNaughtan, W. and Farhat, I.A. DSC studies of physical ageing in gelatin. Thermal Analysis & Calorimetry (TAC), John Moores University, Liverpool: Royal Society of Chemistry. 2004.
9. Shavakhi, F. and **Badii, F.** 2001. Investigation on the effect of harvest time on the physico-chemical properties of pear cultivars (Dutchess and Tabrizy) in Iran. International Conference on Agricultural Science and Technology (ICAST), Beijing, China, 2001.

۱۰. بیاتی، م. ر.، رجبی پور، ع.، مبللی، ح.، ایوانی، ا. و **بیدیعی، ف.** ارزیابی انبارمانی سیب گلاب با دوروش آکوسونگی و

نفوذ سنجی، هشتمین گنگره ملی مهندسی ماشین‌های کشاورزی (سیو سیستم)، دانشگاه فردوسی مشهد، بهمن‌ماه ۱۳۹۲.

۱۱. **بیدیعی، ف.** پایداری مواد غذایی خشک در طی نگهداری: دمای انتقال شیشه‌ای (T_g) و اهمیت آن. بیست و یکمین گنگره

ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه شیراز، آبان‌ماه ۱۳۹۲. (سخنرانی کلیدی).

۱۲. **بیدیعی، ف.**، مفتون آزاد، ن.، رفیعی، ز. و شریف‌نسب، ه. بررسی ویژگی‌های فیلم نانوکامپوزیت نشاسته به منظور بسته‌بندی

محصولات کشاورزی. بیست و یکمین گنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه شیراز، آبان‌ماه ۱۳۹۲.

۱۳. منصوری طهرانی، ن.، فرحناکی، ع.، مجذوبی، م.، **بیدیعی، ف.** و نیاکوشی، م. تاثیر آنتی‌پلاستیسیزرها تا حدود کمترین بر ایندو ترم

جذب‌پذیری پودر شیر خرمای. بیست و یکمین گنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه شیراز، آبان‌ماه ۱۳۹۲.

۱۴. پاشایی، آ.، شواخی، ف.، فهمید دانش، م. و **بیدیعی، ف.** کاربرد دستگاه گرماسنج پوششی تفاضلی (DSC) جهت تشخیص

تغلب روغن زیتون فوق بکر باروغن گیاهی. بیست و یکمین گنجره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه شیراز، آبان ماه

۱۳۹۲.

۱۵. بیاتی، م.، **بیدیعی، ف.** ایوانی، ا.، رجبی پور، ع. و مبللی، ح. ارزیابی اثر پوشش خوراکی بر پایه تیل سلولز بر ماندگاری و

رسیدگی سیب گلاب. بیست و یکمین گنجره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه شیراز، آبان ماه ۱۳۹۲.

۱۶. عشقی، س.، هاشمی، م.، محمدی، ع.، **بیدیعی، ف.**، محمد حسینی، ز. و احمدی صومعه، ک. تاثیر پوشش نانوکیتوزان حاوی مس بر

افزایش ماندگاری و حفظ کیفیت میوه توت فرنگی در زمان نگهداری. بیست و یکمین گنجره ملی علوم و صنایع غذایی ایران،

دانشگاه شیراز، آبان ماه ۱۳۹۲.

۱۷. مفتون آزاد، ن.، فروزنده، ب.، **بیدیعی، ف.**، فرحناکی، ع.، حسینی، س. ا. و شاه امیریان، م. بررسی تاثیر ساکاروز و

پکتین بر تغییرات رنگ، ویژگیهای ارگانولپتیک و خواص حرارتی شربت انجیر. بیستین گنجره ملی علوم و صنایع غذایی

ایران، دانشگاه تهران، آذرماه ۱۳۹۰.

۱۸. علی پور، م.، فرحناکی، ع.، مجذوبی، م. و **بیدیعی، ف.** بررسی مدل کردن تاثیر رطوبت دانه ذرت و دمای فرآیند بر خواص

فیزيکوشیمیایی پاپ کورن. بیستین گنجره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه تهران، آذرماه ۱۳۹۰.

۱۹. کشاورزبان، ف.، **بیعی، ف.** سیدین اردبیلی، س. م.، هاشمی، م. و حسینی، س. ا. اثر بسته بندی با فیلم نانوکامپوزیت

پلی اتیلن-رس بر ماندگاری نان تست جو. همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا، دانشگاه آزاد، شیراز، آبان ماه ۱۳۹۱.

۲۰. **بیعی، ف.**، فرخانی، ع. و بهدی، ه. اثر رطوبت محیط بر پایداری فنزیکلی انجیر خشک. نوزدهمین گنگره ملی علوم و صنایع

غذایی ایران، دانشگاه تهران، آذرماه ۱۳۸۹.

۲۱. عامری، آ.، **بیعی، ف.** احسانی، م. ر.، و مفتون آزاد، ن. مقایسه خصوصیات کنسانتره و ایزوله پروتئین نخود با فرآورده های

پروتئینی سویا. نوزدهمین گنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه تهران، آذرماه ۱۳۸۹.

۲۲. رضایی، م.، مفتون آزاد، ن.، **بیعی، ف.** و حسینی، ا. اثر پوشش خوراکی کتیرا بر خصوصیات کیفی میوه کیوی در صحن

نگهداری. نوزدهمین گنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه تهران، آذرماه ۱۳۸۹.

۲۳. رضایی، م.، مفتون آزاد، ن.، **بیعی، ف.** و حسینی، ا. ارزیابی فاکتورهای مؤثر بر خصوصیات مانعیت کنندگی، مکانیکی و

کدورت فیلم های بر پایه کتیرا با استفاده از متدولوژی سطح پاسخ. نوزدهمین گنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه تهران،

آذرماه ۱۳۸۹.

۲۴. **بیعی، ف.** مروری بر روشهای تولید مواد غذایی با حداقل فرآوری. یازدهمین گنگره تغذیه ایران. دانشگاه علوم پزشکی شیراز.

۱۳-۱۰ آبانماه ۱۳۸۹.

۲۵. فرزانه کوچکی، م.، حلاج نجار ح. **ویدیعی، ف.**، بررسی ویژگی های شیمیایی و حسنی سه رقم جدید تجارقی سیب در شرایط آب و

هوایی کرج، ششمین گنگره علوم باغبانی ایران، دانشگاه کیلان، ۲۵-۲۲ تیرماه ۱۳۸۸.

۲۶. طراحی کوچکی، ش.، حلاج نجار ح. **ویدیعی، ف.**، بررسی، همبستگی بین pH بافت میوه و یوسنتز پکتین در برخی ارقام بومی و

خارجی سیب، ششمین گنگره علوم باغبانی ایران، دانشگاه کیلان، ۲۵-۲۲ تیرماه ۱۳۸۸.

۲۷. رادی، م.، مجزوبی، م.، فرخانی، ع.، جالیان ج. **ویدیعی، ف.**، تولید و بررسی خواص فیزیکی شیمیایی نشاسته گندم با اتصالات

فرعی، هفدهمین گنگره ملی صنایع غذایی، مشهد، ۲۵-۲۴ مهرماه ۱۳۸۷.

۲۸. بدیعی، خ.، هاشمی، س. م.، اکبرزاده، ا.، ادیبی، ف.، احمدی مقدم، ح.، اعرابی، ا. م.، حبلی معین، ش.، عبدالرضا،

ش. **ویدیعی، ف.**، مقایسه پوشش دهی سطوح راکتورهای شیشه ای با نانوذرات دی اکسید تیتانیوم جهت فرآیند اکسیداسیون پیشرفته

رنگزهای آبی در محیط آبی با استفاده از چسب های پلیتری و به روش آماده سازی سطح شیشه "، بهایش ملی تکنولوژی نون در

مخیزیت، تهران، ایران، ص ۱۱۴ و ۱۱۵، اسفندماه ۱۳۸۶.

۲۹. **یدیعی، ف.**، فرخانی، ع. و بهمدی، ه. مطالعه بهرهای جذب آب کز انگیمن به روش دینامیکی. هفدهمین گنگره ملی صنایع

غذایی. ارومیه ۲۴-۲۳ آبان ماه ۸۶.

۳۰. دهمان شعار، ز.، **یدیعی، ف.** و بهمدی، ه. بررسی اثر کلیمینرول بر برخی ویژگی های فیلم پروتئینی سویا. هفدهمین گنگره ملی صنایع

غذایی. ارومیه ۲۴-۲۳ آبان ماه ۸۶.

۳۱. **پدیی، ف.**، اثر ساختمان مولکولی بر جذب آب فیلم های نازک ژلاتین. یازدهمین گنگره ملی مهندسی شیمی ایران. دانشگاه تربیت

مدرس تهران ۹-۷ آذماه ۱۳۸۵.

۳۲. **پدیی، ف.**، بهبود کیفیت و افزایش عمر انباری شلیل رفعتی صادراتی با روش گرمادهی تناوب. مجموعه مقالات. دوازدهمین

گنگره ملی صنایع غذایی ایران. دانشگاه آزاد اسلامی تهران. ۱۹-۱۷ مه ماه ۱۳۸۰.

۳۳. **پدیی، ف.**، و حامدی، م. بررسی خواص کنساتره های پروتئینی سبوس برنج و مقایسه آنها با فرآورده های پروتئینی سویا. ششمین

گردهمایی برنج کشور. اصفهان مرکز آموزش کشاورزی کبوتر آباد. ۱۰-۱۲ آذماه ۱۳۷۶.

۳۴. حامدی، م و **پدیی، ف.**، بررسی امکان تولید کنساتره پروتئینی از سبوس برنج. دهمین گنگره ملی مهندسی شیمی. دانشگاه صنعتی

امیرکبیر (پلی تکنیک) تهران ۸-۶ اسفندماه ۱۳۷۵.

۷- پایان نامه های دانشجویی:

۱. تعیین مدل مربوط به خصوصیت زیره سبز به روش شبکه های عصبی مصنوعی (مشاوره پایان نامه دکتری)
۲. تهیه انزوله پروتئینی از نخود و مطالعه خواص عملکردی و خواص فیلم خوراکی آن (راهنمایی پایان نامه کارشناسی ارشد)
۳. تهیه فیلم خوراکی از انزوله پروتئین سویا و بررسی خواص فیزیکی و مکانیکی آن (راهنمایی پایان نامه کارشناسی ارشد)

۴. بررسی تنوع ژنتیک صفات مرفولوژیک، پومولوژیک و میزبان پکتین ارقام سیب در کرج (مشاوره پایان نامه

کارشناسی ارشد)

۵. بررسی تنوع ژنتیک برخی ارقام سیب از نظر قدرت سردانباری، پومولوژی، یوسنترو تغییرات اسکوریک اسید در

کرج (مشاوره پایان نامه کارشناسی ارشد)

۶. بررسی اثر پیش تیمار حرارتی و پوشش خوراکی بر کاهش جذب روغن در خلال های سیب زمینی سرخ شده به روش

عمیق (راهنامهی پایان نامه کارشناسی ارشد)

۷. ارزیابی تولید فیلم پوشش های خوراکی بر پایه صمغ تراکانت (کتیرا) و بررسی کاربرد آن در افزایش ماندگاری میوه

کیوی (مشاوره پایان نامه کارشناسی ارشد)

۸. کاربرد پوشش های خوراکی بر پایه تیل سلولز به منظور بهبود کیفیت و افزایش عمر انباری کوجه فنکی آن (راهنامهی پایان نامه

کارشناسی ارشد)

۹. بررسی و مدل کردن تاثیر رطوبت دانه و دمای فرآیند بر خواص فنیکوشیمیایی پاپ کورن (مشاوره پایان نامه

کارشناسی ارشد)

۱۰. تهیه پوشش های خوراکی از مواد سلولزی و بررسی برخی خواص فنیکوشیمیایی و مکانیکی آنها و کاربرد آنها به منظور افزایش ماندگاری

محصول شلیل (راهنامهی پایان نامه کارشناسی ارشد)

۱۱. بررسی و مطالعه اثر پوشش کافدزی تهیه شده بر پایه نانو- میکرو کیتوزان بر زمان ماندگاری و بیاتی نان تست (راهبنایی پایان-)

نامه کارشناسی ارشد)

۱۲. مقایسه روشهای غیرمخرب آکوستیکی و مخرب مکانیکی برای بررسی ماندگاری سیب گلاب ضربه دیده و پوشش داده شده با

تیل سلولز (مشاوره پایان نامه دکتری)

۱۳. بررسی خواص فیزیکی و شیمیایی مقاومت به ضربه و شرت تنفس برخی ارقام بومی و وارداتی سیب (راهبنایی پایان نامه

کارشناسی ارشد)

۱۴. ارزیابی مورفولوژیکی، فیزیولوژیکی و مولکولی برخی ارقام و ژنوتیپ های ایرانی درخت به *Cydonia oblonga*

(*Mill.*) (مشاوره پایان نامه کارشناسی ارشد)

۱۵. تاثیر پوشش نانوامولسیون بر پایه کیتوزان در افزایش ماندگاری سیب رقم گلاب کهنسر (راهبنایی پایان نامه کارشناسی ارشد)

۱۶. بسین سازی تهیه پودر خرما و مطالعه خواص فیزیکی و شیمیایی آن به روش سطح پانچ (راهبنایی پایان نامه کارشناسی ارشد)

۱۷. اثر نانو-امولسیون تهیه شده بر پایه کیتوزان بر برخی ویژگی های کیفی میوه توت فرنگی در طول انبارمانی (مشاوره پایان نامه کارشناسی

ارشد)

۱۸. اثر دو نوع پوشش نانوامولسیون بر پایه کیتوزان بر ترکیبات زیست فعال، فعالیت آنتی اکسیدانی و برخی ویژگی های کیفی

پرتقال تامسون و پرتقال خونی در طی انبارمانی (مشاوره پایان نامه کارشناسی ارشد)

پروژه‌های تحقیقاتی:

خاتمه یافته

۱. تعیین و بررسی علل پوکی واریته سیب رقم رد لیشتر در انبارهای سرد و راههای پیشگیری از آن (هجری)
۲. بررسی و تعیین اثر تاریخ برداشت و روش کرمادهی تناوب در افزایش عمر انبارداری میوه حلوه شلیل (هجری)
۳. بررسی اثر زمان برداشت بر خواص فیزیکی شیمیایی و عمر انباری کلابی دوشس و تبریزی کرج (همکار)
۴. بررسی برخی از خواص فیزیکی شیمیایی انجیر خشک منطقه استهبان به منظور بهبود کیفیت و پایداری آن (هجری)
۵. تهیه پوشش‌های خوراکی از مواد سلولزی و بررسی برخی خواص فیزیکی و مکانیکی آنها و کاربرد آنها به منظور افزایش ماندگاری دو

محصول باغی (هجری)

۶. تولید فیلم‌های قابل بازیافت نانوکامپوزیت نشاسته به منظور بسته‌بندی محصولات کشاورزی و بررسی خصوصیات آنها (هجری)
۷. بررسی دو نوع پوشش میکرو-نانو امولسیون بر پایه کیتوزان در افزایش ماندگاری نارنگی محلی تنجان (هجری)
۸. بررسی پوشش میکرو-نانو امولسیون بر پایه کیتوزان در افزایش ماندگاری پرتقال تامسون و خونی (هجری)
۹. بررسی تاثیر یک نوع پوشش نانوامولسیون بر پایه کیتوزان در افزایش ماندگاری سیب رقم کلاب کهنتر (هجری مسئول)
۱۰. تهیه پودر از خرمای درجه دو و مطالعه خواص فیزیکی شیمیایی آن (هجری)
۱۱. بررسی امکان تهیه فرآورده‌های پروتئینی از نخود (هجری)

۱۲. بسیند سازی تولیدکننده از انجیرهای خشک درجه سه منطقه استهبان (همکار)

۱۳. ارائه روشهای سریع تعیین تقلب روغن زیتون (همکار)

۱۴. استفاده از مخلولهای اسمزی و هوای گرم در تهیه انجیر نیمه مرطوب (پرسی) (همکار)

دردست اجرا

۱. بررسی اثر بسته بندی با فیلم نانوکامپوزیت پلی اتیلن-رس بر افزایش ماندگاری نان تست (بحری)

۲. بررسی تاثیر نوعی پوشش نانوامولسیون تهید شده بر پایه کیتوزان در افزایش ماندگاری و برخی ویژگیهای میوه توت فرنگی در طول

انبارداری (بحری)

ثبت اختراع:

- ندامفتون آزاد و فوژان بدیعی، "تولید فیلم پوشش بسته بندی خوراکی بر پایه پکتین".
- فوژان بدیعی، "پوشش های خوراکی سلولزی برای افزایش ماندگاری محصولات باغی".

کتاب و جزوات

- همکاری در تدوین کتاب با عنوان "یک دهه تلاش مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی". ناشر مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. زمستان ۱۳۸۵.
- ویراستار فنی کتاب با عنوان "شیمی گوشت و خصوصیات فیزیکوشیمیایی فرآورده های گوشتی". ناشر مؤسسه آموزش عالی علمی-کاربردی.

عضویت در مجامع علمی

دوره های آموزشی و مدارک بین المللی

- شرکت در کارگاه آموزشی کاربرد PCR در صنایع غذایی ۱۳۹۲
- شرکت در کارگاه آموزشی خوشه های تحقیقی و تولیدی در صنعت غذا ۱۳۹۲
- شرکت در کارگاه آموزشی مبانی و کاربرد پردازش تصویر در کشاورزی ۱۳۹۱
- شرکت در کارگاه آموزشی اصول نگهداری مواد غذایی با استفاده از پرتو دبی ۱۳۹۱
- تدریس در کارگاه آموزشی کاربرد نانوتکنولوژی در بسته بندی مواد غذایی ۱۳۹۰
- شرکت در کارگاه آموزشی شناخت تکنیک های آزمایشگاهی نانوفناوری و کاربرد آن در صنایع غذایی ۱۳۹۰

- شرکت در کارگاه آموزشی کاربرد RSM در تحقیقات صنایع غذایی و فناوری پس از برداشت ۱۳۸۹
- شرکت در کارگاه آموزش مبانی مدلسازی و تحلیل نرم افزار MATLAB ۱۳۸۹
- برگزاری و تدریس در کارگاه آموزشی کاربرد روش کرمانجی پویشی تفاضلی در تحقیقات صنایع غذایی، مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، اسفندماه ۱۳۸۹.
- شرکت در کارگاه آموزشی مدلسازی فرآیندهای زیستی، ۱۱-۱۹ اردیبهشت ۱۳۸۷، موسسه بیوتکنولوژی کشاورزی، کرج
- شرکت در دوره آموزشی نانوفناوری در صنایع غذایی، ۲۳-۲۲ اسفند ۱۳۸۶، مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، کرج.

- تدریس در دوره آموزشی فناوری های نوین در صنایع غذایی، مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، اسفند ۱۳۸۶
- شرکت در دوره آموزشی برنامه ریزی استراتژیک تحقیق، مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، شهریور ۱۳۸۵
- شرکت در دوره آموزشی روش های کاربردی تعیین کیفیت فرآورده های غذای، مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، بهمن ۱۳۸۵
- شرکت در دوره آموزشی کاربرد طرح آزمایشات کشاورزی در تحقیقات فنی و مهندسی، مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، اسفند ۱۳۸۵
- شرکت در کارگاه آموزشی کروماتوگرافی GC پژوهشگاه صنایع نفت، ۱۳۷۹

- Workshop on Recent Developments in Postharvest Cares & Practices of Fresh Fruits and Vegetables, Prof. G. DiRenzo, University of Basilicata/Agricultural Engineering Research Institute, Iran, Feb. 2013
- Workshop on Recent Developments in Olive oil Extraction Plants with Reference to High Quality Olive Oil Production, Prof. G. DiRenzo, University of Basilicata/Agricultural Engineering Research Institute, Iran, Feb. 2013
- Training on TA instruments, Mettler Toledo/Parsel CO., Tehran, 2009.
- Fundamentals of food hydrocolloids, University of Nottingham, UK, 2005
- Introductions to design of experiments, University of Nottingham, UK, 2005
- Data Analysis, data presentation and scientific writing, ICARDA, Karaj, 1997

جوایز و تشویق‌ها

۱. مجری دستاورد تحقیقاتی با عنوان "دانش فنی تولید پودر خرما" در سال ۱۳۹۱

۲. همکار برگزیده مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی در سال ۱۳۹۰

۳. پژوهشگر نمونه مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی در سال ۱۳۸۹