

مشخصات فردی

محمد نوشاد

مرتبۀ علمی	دانشیار پایه ۹
وضعیت استخدامی	رسمی آزمایشی
تحصیلات	دکتری تخصصی علوم و مهندسی صنایع غذایی
عضو هیات علمی	گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی
پست الکترونیکی	Mo.noshad@gmail.com
آدرس	خوزستان، ملاتانی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان، دانشکده علوم دامی و صنایع غذایی، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی

آدرس Google Scholar

<https://scholar.google.com/citations?user=z1JGXJAAAAAJ&hl=en&oi=ao>

* سوابق تحصیلی

دکتری تخصصی علوم و مهندسی صنایع غذایی، مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۹۴.

کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۸۹.

کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه ارومیه، ۱۳۸۶.

* سوابق پژوهشی

الف - مقالات ارائه شده در مجلات

Noshad, M., Alizadeh-Behbahani, B., Nikfarjam, Z. (2022). Chemical composition, antibacterial activity and antioxidant activity of Citrus bergamia essential oil: Molecular docking simulations. *Food BioScience*, 102123.

Hojjati, M., Noshad, M., Sorourian, R., Askari, H., Feghi, S. (2022). Effect of gamma irradiation on structure, physicochemical and functional properties of bitter vetch (*Vicia ervilia*) seeds polysaccharides. *Radiation Physics and Chemistry*, 202-110569.

- Jooyandeh, H., Alizadeh-Behbahani, B., **Noshad, M.**, Saffari-Samani, E. (2022). Impact of Transglutaminase Enzyme on some Characteristics of Strained Yoghurt Prepared from Cow and Buffalo Milk Mixture. *Journal of Food Processing and Preservation*, 14(2),17-34.
- Ebrahimi- Hemati Kaykha, M., Jooyandeh, H., Alizadeh-Behbahani, B., **Noshad, M.** (2022). Optimization of mucilage extraction from Sepestan fruit and evaluation of its physicochemical and antioxidant activity. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 1-14.
- Dehghani, S., **Noshad, M.**, Rastegarzadeh, S., Hojjati, M., Fazlara, A. (2020). Fabrication and physicochemical characterization of electrospun nanofibers using Chia seed mucilage. *Journal of Food and Bioprocess Engineering*
- Ghorani, R., **Noshad, M.**, Alizadeh-Behbahani, B.(2021). Effects of aerosolized citric acid-radio frequency as a pretreatment on hot-air drying characteristics of banana. *Food Science & Nutrition*, 9(11):6382-6388.
- Albosharib, D., **Noshad, M.**, Jooyandeh, H., Zaki-Dizaji, H. (2021). Effect of freezing and radiofrequency pretreatments on quality and kinetics of convective air-drying of potatoes. *Journal of food processing and preservation*, 45(12):e16062.
- Mousavi, S.R., Rahmati-Joneidabad, M., **Noshad, M.** (2021). Effect of chia seed mucilage/bacterial cellulose edible coating on bioactive compounds and antioxidant activity of strawberries during cold storage. *International Journal of Biological Macromolecules*, 190:618-623.
- Noshad, M.**, Ghasemi, P. (2020). Influence of freezing pretreatments on kinetics of convective air-drying and quality of grapes. *Food Bioscience*, 38:100763.
- Hatamian, M., **Noshad, M.**, Abdanan-Mehdizadeh, S., Barzegar, H. (2020). Effect of roasting treatment on functional and antioxidant properties of chia seed flours. *NFS Journal*, 21:1-8.
- Dehghani, S., **Noshad, M.**, Rastegarzadeh, S., Hojjati, M., Fazlara, A. (2020). Electrospun chia seed mucilage/PVA encapsulated with green cardamom essential oils: Antioxidant and Antibacterial property. *International Journal of Biological Macromolecules*, 161:1-9.
- Noshad, M.**, & Behbahani, B. A. (2019). Identification of Chemical Compounds, Antioxidant Activity, and Antimicrobial Effect of Elettaria cardamomum Essential Oil on a Number of Pathogenic Microorganisms in Vitro. *Qom University of Medical Sciences Journal*, 13(2), 57-69.
- Noshad, M.**, Rahmati-Joneidabad, M., & Badvi, Z. (2019). Effects of Natural Mucilage as an Edible Coating on Quality Improvement of Freshly-cut apples. *Nutrition and Food Sciences Research*, 6(2), 21-27.

- Anvar, A., Nasehi, B., **Noshad, M.**, & Barzegar, H. (2019). Improvement of Physicochemical and Nutritional quality of sponge cake fortified with microwave-air dried quince pomace. *Iranian Food Science and Technology Research Journal*, 69.
- Behbahani, B. A., **Noshad, M.**, & Falah, F. (2019). Cumin essential oil: Phytochemical analysis, antimicrobial activity and investigation of its mechanism of action through scanning electron microscopy. *Microbial pathogenesis*, 136, 103716.
- Kakaei, K., **Noshad, M.**, Nasehi, B., Hojjati, M., & Beiraghi-Toosi, S. (2019). Optimization of Physicochemical Characteristics of Corn-Based Extruded Snacks Containing Pomegranate Seed Powders. *Nutrition and Food Sciences Research*, 6(1), 35-40
- Behbahani, B. A., **Noshad, M.**, & Falah, F. (2019). Inhibition of Escherichia coli adhesion to human intestinal Caco-2 cells by probiotic candidate Lactobacillus plantarum strain L15. *Microbial pathogenesis*, 136, 103677.
- Noshad, M.**, Savari, M., & Roueita, G. (2018). A hybrid AHP-TOPSIS method for prospectively modeling of ultrasound-assisted osmotic dehydration of strawberry. *Journal of food process engineering*, 41(8), e12928.
- Noshad, M.**, Hojjati, M., & Behbahani, B. A. (2018) .Black Zira essential oil: Chemical compositions and antimicrobial activity against the growth of some pathogenic strain causing infection. *Microbial pathogenesis*, 116, 153-157.
- Asghari-pour, S., **Noshad, M.**, Nasehi, B., Jooyandeh, H., & Beiraghi-Toosi, S. (2018). Optimization of physicochemical and functional properties of corn-based snacks containing date kernel flour. *Journal of food processing and preservation*, 42(11), e13821.
- Ghani, S., Barzegar, H., **Noshad, M.**, & Hojjati, M. (2018). The preparation, characterization and in vitro application evaluation of soluble soybean polysaccharide films incorporated with cinnamon essential oil nanoemulsions. *International journal of biological macromolecules*, 112, 197-202.
- Jafari, S., Hojjati, M., & **Noshad, M.** (2018). Influence of soluble soybean polysaccharide and tragacanth gum based edible coating to improve the quality of fresh-cut apple slices. *Journal of food processing and preservation*, 42(6), e13638.
- Jooyandeh, H., **Noshad, M.**, & Khamirian, R. A. (2018). Modeling of ultrasound-assisted extraction, characterization and in vitro pharmacological potential of polysaccharides from Vaccinium arctostaphylos L. *International journal of biological macromolecules*, 107, 938-948.

Noshad, M., Nasehi, B., & Anvar, A. (2017). Effect of active edible coating made by quince seed mucilage and green tea extract on quality of fried shrimps: physicochemical and sensory properties. *Nutrition and Food Sciences Research*, 4(4), 31-36.

Anvar, A., Nasehi, B., **Noshad, M.,** & Barzegar, H. (2017). Drying kinetics and optimization of microwave-assisted drying of quince pomace. *Iranian Food Science and Technology Research Journal*, 12(6), 750-757.

Ghasemizadeh, S., Nasehi, B., & **Noshad, M.** (2017). Quality and sensory profiling of gluten free bread as a function of quinoa, corn and xanthan content: Statistical analysis and modeling study. *Iranian Food Science and Technology Research Journal*, 14(3), 65-73.

Heydarian, M., Jooyandeh, H., Nasehi, B., & **Noshad, M.** (2017). Characterization of Hypericum perforatum polysaccharides with antioxidant and antimicrobial activities: optimization based statistical modeling. *International journal of biological macromolecules*, 104, 287-293.

Mazarei, F., Jooyandeh, H., **Noshad, M.,** & Hojjati, M. (2017). Polysaccharide of caper (*Capparis spinosa* L.) Leaf: Extraction optimization, antioxidant potential and antimicrobial activity. *International journal of biological macromolecules*, 95, 224-231.

نوشاد، قاسمی، دهقانی. (۱۳۹۸). اثر افزودن صمغ دانه چیا بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی پودر زرشک تولید شده به روش کف پوشی.

علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۶(۹۰)، ۳۵۱-۳۴۳.

نوشاد، مهرنیا، دهقان. (۱۳۹۸). ارزیابی ویژگی های فیزیکوشیمیایی پکتین استخراج شده از پسماند بادمجان با استفاده از امواج فراصوت.

نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۵(۴)، ۴۸۴-۴۷۷.

نوشاد، علیزاده بهبهانی. (۱۳۹۸). شناسایی ترکیبات فیتوشیمیایی، پتانسیل آنتی اکسیدانی و فعالیت ضد میکروبی اسانس ترنج (Bergamot)

بر تعدادی از میکروارگانیزم های عامل عفونت در شرایط برون تنی. مجله علمی پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی ایلام، ۲۶(۶)، ۱۲۲-

۱۳۲.

اصغری پور، **نوشاد، ناصحی، جوینده، بیرقی طوسی.** (۱۳۹۸). تأثیر افزودن پودر هسته خرما بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی اسنک اکستروود

شده حاوی آرد ذرت در طی انبارمانی. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، ۱۴(۳)، ۱۱۶-۱۰۹.

ترابی، جوینده، **نوشاد، برزگر.** (۱۳۹۸). مدل سازی و بهینه یابی خصوصیات فیزیکوشیمیایی، حسی و قابلیت زنده مانگی باکتری

لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در پنیر فرایالوده ی سین بیوتیک حاوی آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی، محلول پودر آب پنیر و

اینولین. پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، ۸، ۱۳۷.

رشیدی مهر، فضل آراء، زارعی، پورمهدی بروجنی، **نوشاد**. (۱۳۹۸). ارزیابی تأثیر اسانس‌های آویشن شیرازی (*Zataria Multiflora*) Boiss و زیره سبز (*Cuminum cyminum*) روی مدت ماندگاری برگرهای بهینه‌شده با سوریمی. علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۶(۹۰)، ۱۸۷-۲۰۰.

رویتع، حجتی، **نوشاد**. (۱۳۹۸). تأثیر پیش تیمار فراصوت و محلول اسمزی کم‌کالری بر کیفیت ورقه‌های موز خشک شده. مهندسی بیوسیستم ایران، ۵۰(۱)، ۹۱-۱۰۰.

جعفری، حجتی، **نوشاد**. (۱۳۹۷). تأثیر پوشش تری‌هالوز حاوی اسانس درمنه (*Artemisia sieberi*) بر ویژگی‌های پس از برداشت گوجه فرنگی گیلاسی. فناوری‌های نوین غذایی، ۵(۲)، ۲۸۹-۳۰۲.

حجتی، جعفری، جوینده، برزگر، **نوشاد**. (۱۳۹۷). تأثیر صمغ گزانتان و پلی‌ساکارید محلول در آب سویا بر ویژگی‌های شربت خاکشیر فراسودمند. نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی، ۱۰(۲)، ۶۳-۸۰.

عسافی، معمار دستجردی، **نوشاد**. (۱۳۹۷). مدل سازی تغییرات کیفی روغن کنجد طی فرآیند استخراج با استفاده از سیستم های هوشمند و رگرسیون. فناوری‌های نوین غذایی، ۵(۴)، ۶۲۷-۶۳۶.

قاسم زاده، ناصحی، **نوشاد**. (۱۳۹۶). بهینه‌سازی فرمول نان بدون گلوتن حاصل از آرد کینوا، ذرت و برنج. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، ۱۲(۱)، ۵۹-۶۸.

جوینده، **نوشاد**، برزگر. (۱۳۹۶). فعالیت ضد میکروبی و برهمکنش عصاره های آبی و اتانولی برگ سپستان (*Cordia myxa*) بر میکروارگانیسم های بیماری زا در شرایط برون تنی، فصل نامه بیماری های عفونی و گرمسیری. ۷۹(۲۲)، ۵۰-۴۱.

ب- مقالات ارائه شده در همایش‌ها

Alizadeh Behbahani, B., **Noshad, M.**, Falah, F. (2019). Isolation, identification and evaluation of probiotic properties of *Lactobacillus plantarum*. 3rd International and 26th National Iranian Food Science and technology Congress, Tehran, Iran.

Alizadeh Behbahani, B., **Noshad, M.**, Falah, F. (2019). Evaluation of inhibitory and fungicidal effect of Clove essential oil on *Aspergillus niger* and *Candida albic*; in vitro. 3rd International and 26th National Iranian Food Science and technology Congress, Tehran, Iran.

Asgharipour, S., **Noshad, M.**, Nasehi, B., Jooyandeh, H., Beiraghi-Toosi, Sh. (2018). 2rd International and 25th National Iranian Food Science and technology Congress, Sari, Iran.

Kakaei, K., Noshad, M., Nasehi, B., Hojjati, M., Beiraghi-Toosi, Sh. (2018). The effect of adding pomegranate seed powder and process condition on properties of puffed snack by image processing. 2rd International and 25th National Iranian Food Science and technology Congress, Sari, Iran.

قاسمی، **نوشاد**. (۱۳۹۷). بررسی الثوزل و کاربردهای آن در صنایع غذایی. اولین همایش ملی علوم کشاورزی و زیست محیطی ایران، ملاثانی، ایران.

دهقانی، **نوشاد**. (۱۳۹۷). بررسی روش های تولید نانوفیبر و کاربردها و مزایای آن. اولین همایش ملی علوم کشاورزی و زیست محیطی. ملاثانی، ایران.

فضل آرا، رشیدی مهر، زارعی، پورمهدی، **نوشاد**. (۱۳۹۷). بهینه سازی برگهای مرغ با سوریمی. اولین کنگره ملی بهداشت مواد غذایی. ارومیه، ایران.

عسافی، معماری دستجردی، **نوشاد**. (۱۳۹۷). بررسی عوامل مؤثر بر خصوصیات رنگی روغن کنجد در طی فرآیند استخراج روغن. اولین همایش ملی علوم کشاورزی و زیست محیطی. ملاثانی، ایران.

انور، ناصحی، **نوشاد**، برزگر. (۱۳۹۵). بررسی ویژگی های رنگ سنجی پوسته، مغز و خصوصیت کیفی کیک اسفنجی غنی شده با پودر میوه به. دومین همایش روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی. تهران، ایران.

ایوانی، ناصحی، **نوشاد**، برزگر. (۱۳۹۵). بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی کیک اسفنجی غنی شده با آرد هسته انار و صمغ زانتان. دومین همایش روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی. تهران، ایران.

ج - طرح های تحقیقاتی

نوشاد، مهرنیا. ارزیابی ویژگی های فیزیکوشیمیایی پکتین استخراج شده از پسماند بادمجان با استفاده از امواج فراصوت. (خاتمه طرح، مهر ۱۳۹۸).

علیزاده بهبهانی، **نوشاد**. ارزیابی ویژگی های پروبیوتیکی سویه *Lactobacillus plantarum* L15 و مطالعه اثر آنتاگونیستی آن بر باکتری اشرشیا کلی. (خاتمه طرح، آبان، ۱۳۹۸).

نوشاد، حجتی. تهیه و بررسی خصوصیات اولنوژل روغن آفتابگردان با استفاده از صمغ زانتان و گوار. (خاتمه طرح، مهر ۱۳۹۷).
جوینده، **نوشاد**. (۱۳۹۷). ماست پروبیوتیک طعم دار شده با بادمجان/کدو: خواص میکروبی، فیزیکوشیمیایی و حسی. (خاتمه طرح، اسفند ۱۳۹۷).

نوشاد، ناصحی. بررسی استفاده از پوشش خوراکی زیست فعال بر پایه موسیلاژ به در طی انبارمانی و سرخ کردن میگو. (خاتمه طرح، آذر ۱۳۹۶).

نوشاد، حجتی. تولید پوشش خوراکی بر پایه موسیلاژ دانه بالنگوی سیاه (*Lallemantia iberica*) در ترکیب با اسانس زیره سیاه (*Carum carvil*) و بررسی اثر ضد میکروبی و عملکردی آن بر زمان ماندگاری گوشت گاو در دمای یخچال. (خاتمه طرح، اسفند ۱۳۹۶).

د- راهنمایی و مشاوره پایان نامه های خاتمه یافته دوره های تحصیلات تکمیلی

سحر اصغری پور، تأثیر فرآیند اکستروژن و آرد هسته خرما بر خواص فیزیکوشیمیایی میان وعده حجیم شده بر پایه ذرت. اساتید راهنما: **محمد نوشاد**، بهزاد ناصحی، اساتید مشاور: حسین جوینده، شهرام بیرقی طوسی).

کوثر کاکایی، بهینه یابی پارامترهای اکستروژن در تولید اسنک حجیم غنی شده با پودر هسته انار و ارزیابی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی. (اساتید راهنما: **محمد نوشاد**، بهزاد ناصحی، اساتید مشاور: محمد حجتی، شهرام بیرقی طوسی).

فاطمه ایوانی، بهینه سازی فرمولاسیون کیک اسفنجی حاوی پودر هسته انار و صمغ زانتان. (اساتید راهنما: بهزاد ناصحی، **محمد نوشاد**، استاد مشاور: حسن برزگر).

عادیه انور، بررسی تأثیر افزودن پودر میوه به بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، حسی، بینایی و ماندگاری کیک اسفنجی. (اساتید راهنما: بهزاد ناصحی، **محمد نوشاد**، استاد مشاور: حسن برزگر).

شیمای غنی، بررسی خصوصیات مکانیکی و ضد میکروبی فیلم های زیست تخریب پذیر بر پایه پلی ساکارید محلول سویا حاوی نانوذرات اسانس دارچین. (اساتید راهنما: حسن برزگر، **محمد نوشاد**، استاد مشاور: محمد حجتی).

سیمین قاسمی زاده، ارزیابی ویژگی های فیزیکوشیمیایی، حسی و بیاتی نان بدون گلوتن بر پایه آرد برنج، ذرت و کینوا. (استاد راهنما: بهزاد ناصحی، اساتید مشاور: **محمد نوشاد**، حسین جوینده).

نرجس واعظ، بررسی تأثیر پودر پروتئین آب پنیر تغلیظ شده به عنوان جایگزین چربی بر کیفیت و کمیت پنیر لاکتیکی. (استاد راهنما: حسین جوینده، استاد مشاور: **محمد نوشاد**).

منصور عسافی، طراحی، ساخت و ارزیابی دستگاه عصاره گیری از دانه های روغنی برای واحدهای کوچک (مطالعه موردی: کنجد). (استاد راهنما: رسول معمار دستجردی، استاد مشاور: **محمد نوشاد**).

مرضیه اسلامی، بررسی تأثیر پوشش برپایه صمغ فارسی بر عمر نگه داری میوه توت فرنگی. (اساتید راهنما: حسن برزگر، بهزاد ناصحی، استاد مشاور: **محمد نوشاد**).

غنیه رویتع، بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی برش های کیوی خشک شده با استفاده از پیش تیمار امواج فراصوت و محلول های اسمزی. (استاد راهنما: محمد حجتی، استاد مشاور: **محمد نوشاد**).

بهینه سازی استخراج پلی ساکارید از برگ گیاه لگجی و بررسی فعالیت ضد اکسایشی و ضد میکروبی آن. (استاد راهنما: حسین جوینده، اساتید مشاور: محمد حجتی، **محمد نوشاد**).

سعید جعفری، پایداری سازی شربت خاکشیر فراسودمند با استفاده از پلی ساکاریدها. (اساتید راهنما: محمد حجتی، حسین جوینده، اساتید مشاور: **محمد نوشاد**، حسن برزگر).

مرضیه حیدریان، بهینه سازی استخراج پلی ساکارید از سرشاخه گلدار گیاه گل راعی و بررسی فعالیت ضد اکسایشی و ضد میکروبی آن. (اساتید راهنما: حسین جوینده، بهزاد ناصحی، استاد مشاور: **محمد نوشاد**).

سوابق اجرایی

مدیرکل آموزش و تحصیلات تکمیلی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان

مدیرگروه علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان

عضو انجمن علوم ومهندسی صنایع غذایی ایران

عضو کمیته پدافند غیرعامل و شورای نظام ایمنی، بهداشت و محیط زیست آزمایشگاه ها و کارگاه های دانشگاه علوم

کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان

عضو کارگروه هفته پژوهش و برگزاری نمایشگاه های استانی و درون دانشگاهی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی

خوزستان.

عضو کمیته اجرایی اولین همایش ملی علوم کشاورزی و زیست محیطی ایران.

