



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 مقصودلو

Full professor of Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources

کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

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

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., Mirzababaei, 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



AFFILIATION

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