

رزومه علمی



نام و نام خانوادگی: فاطمه آذری کیا

پست الکترونیکی: azarikia@ut.ac.ir

آدرس: پاکدشت، پردیس ابوریحان دانشگاه تهران، گروه فناوری صنایع غذایی

تحصیلات:

دکتری. تکنولوژی مواد غذایی، دانشگاه تربیت مدرس. (رتبه اول)

فرصت مطالعاتی: دانشگاه ماساچوست. امریکا.

کارشناسی ارشد. علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تربیت مدرس. (رتبه اول)

کارشناسی. علوم و صنایع غذایی، دانشگاه ارومیه. (رتبه سوم)

مقالات علمی-پژوهشی در مجلات خارجی:

Rasouli, M., Abbasi, S., Azarikia, F., & Ettelaie, R. (2019). On the heat stability of whey protein: Effect of sodium hexametaphosphate. *International Journal of Dairy Technology*, <https://doi.org/10.1111/1471-0307.12626>

Azarikia, F., Abbasi, S., Scanlon, M. G. and McClements, D. J. (2017). Emulsion stability enhancement against environmental stresses using whey protein–tragacanthin complex: Comparison of layer-by-layer and mixing methods. *International Journal of Food Properties*. 2084–2095.

Comert, F., Azarikia, F. and Dubin, P. L. (2017). Polysaccharide zeta-potentials and protein-affinity. *Physical Chemistry Chemical Physics*. 19: 21090–21094.

Azarikia, F. and Abbasi, S. (2016). Mechanism of soluble complex formation of milk proteins with native gums (tragacanth and Persian gum). *Food Hydrocolloids*. 59: 35–44.

Azarikia, F. and Abbasi, S. (2016). Efficacy of whey protein–tragacanth on stabilization of oil-in-water emulsions: Comparison of mixed and layer by layer methods. *Food Hydrocolloids*. 59: 26–34.

Comert, F., Malanowski, A., Azarikia, F. and Dubin, P. L. (2016). Coacervation and precipitation in polysaccharide–protein systems. *Soft Matter*. 12: 4154–4161.

Azarikia, F., Wu, B. C., Abbasi, S. and McClements, D. J. (2015). Stabilization of biopolymer microgels formed by electrostatic complexation: Influence of enzyme (laccase) cross-linking on pH, thermal and mechanical stability. *Food Research International*. 78: 18–26.

Azarikia, F. and Abbasi, S. (2010). On the Stabilization Mechanism of Doogh (Iranian yoghurt drink) by Gum Tragacanth. *Food Hydrocolloids*. 24(4): 358–363.

مقالات علمی-پژوهشی در مجلات داخلی:

محمدی، س.، میرزایی، ح.، جعفری، س. م. و آذری کیا، ف. (۱۳۹۸) ارزیابی ویژگی های رئولوژیکی و ساختاری کمپلکس کواسرواسیون کنسانتره پروتئین آب پنیر- صمغ کتیرا. فصلنامه علوم و صنایع غذایی، ۱۶(۱۶): ۱۴۹-۱۶۱.

آذری کیا، ف. (۱۳۹۸). بررسی تغییرات ویژگی های فیزیکی-مکانیکی نقل گردویی طی زمان نگهداری: مطالعه نقش افزودنی ها. فصلنامه علوم و صنایع غذایی، ۱۶(۱۶): ۲۲۵-۲۳۷.

آذری کیا، ف. و عباسی، س. (۱۳۹۶). بهینه سازی شرایط تشکیل کونژوگه های حاصل از پروتئین های شیر با بخش محلول صمغ های بومی ایرانی (صمغ فارسی و کتیرا). نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳(۵): ۷۴۴-۷۵۸.

آذری کیا، ف.، عباسی، س.، حمیدی، ز. و عزیزی، م. ح. (۱۳۹۵). تشکیل کمپلکس محلول پروتئین های شیر-بخش محلول صمغ های بومی ایرانی و بررسی تاثیر غلظت بسپارهای زیستی بر رفتار فازی سامانه ها. فصلنامه علوم و صنایع غذایی، ۱۳(۱۳): ۱-۱۴.

آذری کیا، ف.، عباسی، س. و عزیزی، م. ح. (۱۳۸۸). بررسی کارایی و سازوکار برخی ترکیبات هیدروکلونیدی در جلوگیری از دوفاز شدن دوغ. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، ۴(۱): ۱۱-۲۲.

آذری کیا، ف. و عباسی، س. (۱۳۸۷). تعیین شرایط بهینه استخراج پلی ساکاریدهای محلول از اکارا. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، ۳(۱): ۴۵-۵۵.

Mousavi, S. N., Abbasi, S. & Aarikia, F. (2019). Influence of various parameters on the stabilization of hemp seed protein based drink. *Third International and 26th National Iranian Food Science and Technology Congress*. Tehran, 17–19 October.

Yousefi, N., Abbasi, S., Azarikia, F. & Azizi, M. H. (2019). Effect of hydrogen peroxide on thermal resistance of whey protein isolate dispersions. *Third International and 26th National Iranian Food Science and Technology Congress*. Tehran, 17–19 October.

Rasouli, M., Abbasi, S. & Azarikia, F. (2019). Effect of sodium hexametaphosphate on the heat stability of protein–hydrocolloid systems *Third International and 26th National Iranian Food Science and Technology Congress*. Tehran, 17–19 October.

Azarikia, F. (2018). Development of prediction model to predict stiffness of cinnamon noughl. *International conference on promotion of scientific and regional cooperation on food and agricultural sciences*. Mashhad, 24 August.

Azarikia, F. (2018). Utilization of hydrocolloids in different antimicrobials' encapsulation methods. *International conference on promotion of scientific and regional cooperation on food and agricultural sciences*. Mashhad, 24 August.

Azarikia, F. (2018). Biopolymer complexes as carrier of natural antimicrobials. *Second International and 25th Iranian congress of Food science and Technology*. Sari, 25–26 April.

Abbasi, S., Azarikia, F., Scanlon, M. G. and McClements, D. J. (2016). Enhancing emulsion stability to environmental stresses using whey protein–tragacanthin interfacial complexes: Comparison of layer-by-layer and mixing methods. *International Conference on Food Chemistry & Hydrocolloids*, Toronto, Canada, 11–12 August.

Azarikia, F. and Abbasi, S. (2014). Effect of pH on flow behavior of milk protein–soluble fraction of Iranian native gums (Persian or tragacanth) complexes. *The 1th International Conference on Natural Food Hydrocolloids*, Mashhad, 22–24 October.

Azarikia, F. and Abbasi, S. (2014). Comparison of mixed and layer by layer methods (whey protein isolate–tragacanthin) on the stability of emulsions. *The 1th International Conference on Natural Food Hydrocolloids*, Mashhad, 22–24 October.

آذری کیا، ف. و عباسی، س. (۱۳۹۴). افزایش پایداری امولسیون‌ها در برابر شرایط نامساعد محیطی: واکنش الکترواستاتیک تراگاکانتین و پروتئین‌های سرمی شیر. سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی. اصفهان، ۱۸ تا ۲۰ شهریور.

آذری کیا، ف.، عباسی، س. و دوبین، پ. (۱۳۹۴). تاثیر پ هاش، قدرت یونی و نوع بسیارقندی بر تبدیل پدیده کواسرواسیون به ترسیب یا انحلال مجدد. سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی. اصفهان، ۱۸ تا ۲۰ شهریور.

آذری کیا، ف. و عباسی، س. (۱۳۹۲). استفاده از کمپلکس های صمغ های بومی ایرانی-پروتئین های شیر به عنوان عوامل فعال سطحی. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. شیراز، ۷ تا ۹ آبان.

آذری کیا، ف.، عباسی، س. و عزیزی، م. ح. (۱۳۸۷). مقایسه کارآیی و سازوکار برخی هیدروکلوئیدها در پایدارسازی دوغ. خلاصه مقالات هجدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، مشهد، ۲۴ تا ۲۶ مهر.

آذری کیا، ف. و عباسی، س. (۱۳۸۷). امکان‌سنجی و بهینه‌سازی شرایط استخراج پلی‌ساکاریدهای محلول سویا از اکارای شیر سویا. خلاصه مقالات هجدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، مشهد، ۲۴ تا ۲۶ مهر.

آذری کیا، ف.، عباسی، س. و عزیزی، م. ح. (۱۳۸۷). امکان‌سنجی تولید و پایدارسازی نوعی دوغ پری‌بیوتیک (Prebiotic). خلاصه مقالات دومین کنفرانس ملی غذاهای عملگر، تهران، ۱۱ تا ۱۲ مهر.

آذری کیا، ف. و عباسی، س. (۱۳۸۷). استخراج و کاربرد پلی‌ساکاریدهای محلول سویا در پایدارسازی دوغ. خلاصه مقالات دومین کنفرانس ملی غذاهای عملگر، تهران، ۱۱ تا ۱۲ مهر.

کتاب:

Madadlou, A. and Azarikia, F. (2013). Nanocarriers, films and composites based on milk proteins. In *Advances in Natural Polymers: Composites and Nanocomposites*. (S. Thomas, P. M. Visakh and A. P. Mathew eds.) Springer. Book ISBN: 978-3-642-20939-0.

رتبه‌ها و افتخارات:

کسب رتبه ۱ دوره تحصیلی دکتری.

کسب رتبه ۱ دانشگاه تربیت مدرس و رتبه ۳ دانشگاه تهران در آزمون دکتری سال ۱۳۹۰.

کسب رتبه ۱ دوره تحصیلی کارشناسی ارشد.

کسب رتبه ۹ آزمون کارشناسی ارشد سال ۱۳۸۵.

کسب رتبه ۳ دوره تحصیلی کارشناسی.

عضو استعدادهای درخشان دانشگاه تربیت مدرس (دوره‌های کارشناسی ارشد و دکتری).
بهره‌مندی از تسهیلات دانش‌آموختگان برتر بنیاد ملی نخبگان.
انتخاب رساله دکتری به عنوان رساله برتر دانشگاه تربیت مدرس در سال ۱۳۹۴.

عضویت در مجامع علمی:

انجمن متخصصان علوم و صنایع غذایی ایران.
باشگاه پژوهشگران جوان.
انجمن شیمی‌دانان روغن آمریکا (AOCS).

برگزاری کارگاه آموزشی:

دوره آموزشی HSE. پردیس ابوریحان دانشگاه تهران. ۱۳۹۶ تا کنون.

شرکت در کارگاه‌های آموزشی:

آشنایی با مسائل حقوقی راه‌اندازی کسب و کار. پارک علم و فناوری دانشگاه تهران ۱۳۹۸.
فناوری‌های نوین در بسته‌بندی و فرآورده مواد غذایی. سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران. ۱۳۹۷.
استقرار نظام ایمنی، بهداشت و محیط زیست در آزمایشگاه‌ها و کارگاه‌ها. پردیس ابوریحان دانشگاه تهران. ۱۳۹۶.
کارگاه امولسیون‌های غذایی. دانشگاه ماساچوست. آمریکا. ۱۳۹۴.
آموزش ایمنی آزمایشگاه. دانشگاه ماساچوست. آمریکا. ۱۳۹۳.
کلاس آموزشی آشنایی با نرم‌افزار SPSS. دانشگاه تربیت مدرس. ۱۳۹۳.
کارگاه آموزشی کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا. دانشگاه تربیت مدرس. ۱۳۹۲.
کارگاه آموزشی طیف‌سنجی ماوراء بنفش و مرئی. دانشگاه تربیت مدرس. ۱۳۹۲.
کارگاه آموزش End Note X6. دانشگاه تربیت مدرس. ۱۳۹۲.
دوره آموزش بهداشت، ایمنی و محیط زیست. دانشگاه تربیت مدرس. ۱۳۹۰.
دوره آموزشی Teacher Training Course. موسسه زبان پیام آوران سپهر. ۱۳۸۸.
دوره آموزشی آشنایی با ممیزی داخلی ISO 9001:2000 و HACCP. شرکت بهید کیفیت. ۱۳۸۵.
دوره آشنایی با مفاهیم و الزامات و مستندسازی ISO 9001:2000 و HACCP. شرکت بهید کیفیت. ۱۳۸۵.
دوره آموزشی آشنایی با فنون آماری. شرکت بهید کیفیت. ۱۳۸۵.