

	ناصحی، بهزاد. متولد سال ۱۳۴۸ مشهد	نام و نام خانوادگی
	اهواز، ملاثانی، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین	آدرس
	۹۱۷۵-۱۱۶۳	کد پستی
	۰۹۱۶۹۲۳۸۶۷۶	تلفن
	۰۶۱-۳۶۵۲۴۳۴۱	نمبر
	Nasehbehzad@gmail.com	آدرس پست الکترونیکی

سوابق تحصیلی

مشهد، دانشگاه فردوسی، گروه صنایع غذایی

دکتری (۱۳۸۷ تا ۱۳۸۳)

تهران، دانشگاه تربیت مدرس، گروه صنایع غذایی

کارشناسی ارشد (۱۳۷۴-۱۳۷۱)

مشهد، دانشگاه فردوسی، گروه صنایع غذایی

کارشناسی (۱۳۷۱-۱۳۶۷)

عنوان پایان نامه کارشناسی ارشد: ارزشیابی روشهای اندازه گیری بیاتی در نانهای مسطح ایران

عنوان پایان نامه دکتری: بررسی تاثیر شرایط مختلف فرآیند بر ویژگی های فیزیکوشیمیابی و پخت اسپاگتی غنی شده با آرد سویا

سوابق آموزشی اجرایی

عضو هیأت علمی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان

۱۳۷۵ تا حال حاضر

مدیر گروه صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی طبیعی رامین، خوزستان

۱۳۸۰ تا ۱۳۸۳

معاون آموزشی و پژوهشی دانشکده علوم دامی و صنایع غذایی

۱۳۹۲ - ۱۳۸۷

عضو کمیته تالیف و ترجمه دانشکده علوم دامی و صنایع غذایی

۱۳۹۲-۱۳۸۸

عضو ستاد راهبردی دانشگاه علوم کشاورزی طبیعی رامین، خوزستان

۱۳۹۲-۱۳۹۰

علايیق پژوهشی

۱. تکنولوژی غلات (نان و فرآورده های خمیری)

۲. طراحی فرآورده های غذایی

۳. طراحی کارخانه های مواد غذایی

انتشارات- همایش ها

الف- مقاله های علمی

- ناصحی، ب. سیدین، م. " ارزشیابی روشهای شیمیابی و دستگاهی در اندازه گیری بیاتی نانهای اصلی ایران "، مجله علمی-پژوهشی علوم و صنایع کشاورزی، جلد ۱۹، شماره ۱، نیم سال اول ۱۳۸۴؛

۲. ناصحی، ب. مرتضوی، ع. رضوی، م. "تغیرات آنتالپی نان‌های مسطح ایرانی و باگت طی مدت نگهداری" ، مجله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی، جلد ۱، شماره ۱، نیمه دوم سال ۱۳۸۴
۳. ناصحی، ب. عزیزی، م. هادیان، ز. "روش‌های مختلف اندازه گیری بیاتی نان" ، فصلنامه علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی، جلد ۱، بهار ۱۳۸۸
۴. ناصحی، ب. مرتضوی، ع. رضوی، م ، مظاہری تهرانی، م. "بهینه سازی فرمولاسیون و متغیرهای اکسترودر برای غنی سازی اسپاگتی با آرد کامل سویا بواسیله طرح آماری مخلوط" ، فصلنامه علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی، دوره ۷، شماره ۲، تابستان ۱۳۸۹
۵. ناصحی، ب. بررسی ویژگی‌های میکروبی اسپاگتی حاوی آرد کامل سویا . فصلنامه علوم و صنایع غذایی ۱۳۹۱، ۹، ۳۷
۶. ناصحی، ب. مرتضوی، ع. زنگنه، ح. بررسی تاثیر گلوتن بر ویژگی‌های اسپاگتی حاوی آرد سویا . فصلنامه علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی، (۲)، ۳۲(۲)، ۸، ۳۲
۷. ناصحی، ب. کاربرد پردازش تصویر برای ارزیابی رنگ فراورده‌های خمیری. پژوهش‌های صنایع غذایی ، ۱۳۹۲، ۱، ۲۳
۸. ناصحی، ب. طاهانزاد، م. بررسی ویژگی‌های شیمیایی، حسی و میکروبی آردهای تولیدی استان خوزستان. فصلنامه علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی. ۱۳۹۳، ۱۱، ۴۵
۹. ناصحی، ب. ارزیابی و مقایسه ویژگی‌های میکروبی، حسی و پخت اسپاگتی‌های تولیدی به روش قدیمی و مدرن. مجله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی. ۱۳۹۳، ۳، ۱۰
۱۰. ناصحی، ب. غلات و حبوبات - تشخیص هجوم پنهان حشرات - قسمت ۴: روش‌های سریع. استاندارد شماره ۱۶۸۸۰. سازمان ملی استاندارد ۱۳۹۲
۱۱. ناصحی، ب. رضوی، م. ح. قدسی، ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی، حسی و میکروبی نان باگت حاوی پودر ژل آلورا طی مدت نگهداری. نشریه پژوهش‌های صنایع غذایی. ۱۳۹۴، ۲، ۲۵
۱۲. ناصحی، ب. چاجی، م. قدسی، م. پورانیان، م. بررسی تاثیر پروتکسین بر ویژگی‌های شیمیایی و میکروبی گوشت بلدرچین ژاپنی طی مدت نگهداری. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. ۱۳۹۳، ۴، ۹
۱۳. ناصحی، ب. رضوی، م. ح. قدسی، بررسی تأثیر پودر آلورا بر ویژگی‌های نان برابری طی مدت نگهداری. فصلنامه علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی. ۱۳۹۵، ۵۱، دوره ۱۳، ۱۳
۱۴. ناصحی، ب. بررسی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی گندم‌های تولیدی در استان خوزستان. نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی. ۱۳۹۴..
۱۵. جوینده، ح. ناصحی، ب. بزرگر. موسوی، ا. تولید نان مسطح ایرانی (لواش) غنی شده با پروتئین رسوبی آب پنیر. فصلنامه علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی، پذیرش.
۱۶. خادمی‌پور، ن. ناصحی، ب.. طاهانزاد، م. تاثیر جیره حاوی گیاهان دارویی بر ویژگی‌های حسی، میکروبی و ماندگاری گوشت بلدرچین ژاپنی. فصلنامه علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۵، ۶۰، ۱۳
۱۷. گرجیان، ه. ناصحی، ب. فضل آرا. م، فرود باقری. اثر طعم دهنده‌ها و پوشش دهنده‌ها بر ویژگی‌های فیزیکی، حسی و میکروبی محصول جدید "خرما ارده" نشریه پژوهش‌های صنایع غذایی. ۱۳۹۴، ۳، ۲۵
۱۸. نوری، م. ناصحی، ب. سماواتی، و. آبدانان مهدی‌زاده، س. تأثیر صمغ فارسی و پودر تفاله هویج بر روند بیاتی دونات پیش‌فرآیند شده توسط مایکروپیو. پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۵، ۵، ۲

۱۹. نوری، م. ناصحی، ب. آبدانان مهدیزاده، س. مدل سازی اثر افزودن صمغ فارسی و پودر تفاله هویج بر ویژگی‌های بینایی دونات با استفاده از روش سطح پاسخ. *فصلنامه علوم و صنایع غذایی*، ۶۵، ۱۴، ۱۳۹۶.
۲۰. نوری، م. ناصحی، ب. سماواتی، و. آبدانان مهدیزاده، س. تاثیر پیش‌فرآیند مایکروویو بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیابی دونات حاوی منابع فیر خوراکی صمغ فارسی و پودر تفاله هویج. *پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران*. ۱۳۹۵.
۲۱. نوری، م. ناصحی، ب. سماواتی، و. آبدانان مهدیزاده، س. استفاده از فناوری ماشین بینایی در ارزیابی ظاهری دونات پیش‌فرآیند شده توسط مایکروویو. *پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران*. ۱۳۹۵.
۲۲. نوری، م. ناصحی، ب. آبدانان مهدیزاده، س. ارزیابی غیر مخرب روند بیانی نان با استفاده از ماتریس هم-رخداد سطح خاکستری. *پژوهش فصلنامه علوم و صنایع غذایی*. ۱۳۹۵.
۲۳. چهار طاق، ف. ناصحی، ب. بزرگ، ح. آبدانان مهدیزاده، س. تأثیر استفاده از پودر برگ استویا و صمغ کتیرا بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیابی و حسی کیک اسفنجی. *پژوهش فصلنامه علوم و صنایع غذایی*. ۱۳۹۵.
۲۴. احمدی بلوطکی، م. ناصحی، ب. بررسی تاثیر افزودن پودر خشک پالپ پرتقال بر ویژگی‌های آرد، خمیر و نان برابری. *پژوهش فصلنامه علوم و صنایع غذایی*. ۱۳۹۵.
۲۵. حسن پور امینه، آ. جوینده، ح. حجتی، م. ناصحی، ب. بررسی ویژگی‌های فیزیکوشیمیابی و رئولوژیکی صمغ حاصل از برگ پنیرک (*Malva neglecta*). *علوم غذایی و تغذیه*. پژوهش.
۲۶. ناصحی، ب. پایدار، ز. بزرگ، ح. حجتی، م. بررسی تاثیر افزودن آرد دانه‌ی شبکیه بر ویژگی‌های آرد، خمیر و نان برابری. *پژوهش فصلنامه علوم و صنایع غذایی*. ۱۳۹۵.
۲۷. نعمتی‌نی، ا. آبدانان مهدی‌زاده، س. ناصحی، ب. اندازه‌گیری پارامترهای رنگ در اسپاگتی با استفاده از سیستم بینایی ماشین. *پژوهش فصلنامه علوم و صنایع غذایی*. ۱۳۹۵.
۲۸. جلدانی، ش. ناصحی، ب. بزرگ، ح. سپهوند، ن. بررسی اثر افزودن آرد کامل کینوا و صمغ گرانات بر خصوصیات شیمیابی و حسی نان برابری به روش سطح پاسخ. *پژوهش فصلنامه علوم و صنایع غذایی*. ۱۳۹۵.
۲۹. قاسمی زاده، س. ناصحی، ب. نوشاد، م. بهینه سازی ویژگی‌های نان بدون گلوتن حاصل از مخلوط آرد کینوا، ذرت و برنج. *پژوهش مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران*. ۱۳۹۵.
۳۰. علیزاده، و. بزرگ، ح. ناصحی، ب. سماواتی، و. ارزیابی خواص فیزیکی و ضد میکروبی فیلم خوراکی کیتوزان حاوی انسانس صمغ بنه. *پژوهش. پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران*. ۱۳۹۴.
۳۱. نوری، م. ایزدی، م. ناصحی، ب. جلدانی، ش. برآورد سریع و غیر مخرب محتوی خاکستر آرد گندم با استفاده از یک سیستم بینایی کامپیوترا. *پژوهش. پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران*. ۱۳۹۵.
۳۲. ناصحی، ب. ابراهیمی، ع. عبدالنبی پور، ا. بررسی تاثیر تفاله چغندر قند و صمغ عربی بر خواص حسی نان برابری. *پژوهش. پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران*. ۱۳۹۵.
۳۳. ناصحی، ب. نوری، م. جلدانی، ش. بررسی اثر پوشش کربوکسی متیل سلولز حاوی نانورس و انسانس نعناع بر ویژگی‌های انبارمانی تخم مرغ. ارسال: مهندسی بیو سیستم ایران

۳۴. ناصحی، ب. طاطار، م. قدسی، م. چهارطاق، ف. بررسی ویژگی‌های کینی و ماندگاری گوشت بلدرچین ژاپنی تغذیه شده با خوراک حاوی سین بیوتیک. ارسال: نشریه پژوهش‌های صنایع غذایی.

۳۵. Nasehi, B., S. A. Mortazavi, S. M. A. Razavi, M. Mazaheri Tehrani, R Karim. ‘Effects of processing variables and full fat soy flour on nutritional and sensory properties of spaghetti using mixture design approach’ International Journal of Food Sciences and Nutrition, August ۲۰۰۹; ۶۰(S1): ۱۱۲_۱۲۵.
۳۶. Nasehi,B., S. A. Mortazavi, S. M. A. Razavi, M. Nasiri Mahallati, R. Karim “Optimization of the extrusion conditions and formulation of spaghetti enriched with full fat soy flour based on the cooking and color quality” International Journal of Food Sciences and Nutrition, September ۲۰۰۹; ۶۰(S4): ۲۰۵_۲۱۴.
۳۷. Nasehi, B. Jooyandeh, H. Nasehi,R. Quality Attributes of Soy-pasta During Storage Period. Pakistan Journal of Nutrition ۱۰ (۴): ۳۰۷-۳۱۲, ۲۰۱۱.
۳۸. Jooyandeh,H. Aberoumand, A. Nasehi. B. Application of Lactoperoxidase System in Fish and Food Products: A Review. American-Eurasian J. Agric. & Environ. Sci., ۱۰ (۱): ۸۹-۹۶, ۲۰۱۱.
۳۹. Nasehi, B. Javaheri, S. High hydrostatic pressure for modifying the functional properties of starches- A Review. Middle-East Journal of Scientific Research, ۱۱ (۷): ۸۵۶-۸۶۱, ۲۰۱۲.
۴۰. M. Hojjati, B. Nasehi, H. Jooyandeh, Chemical Properties Changes of Barbary Bread during Storage, International Journal of Chemical, Environmental & Biological Sciences (IJCEBS) ۱ (۱), ۲۰۱۳.
۴۱. B. Nasehi, S. M. A. Razavi, S. A. Mortazavi, Mazaheri Tehrani, M. Textural characteristics of pasta as influenced by whole soy flour Running title: Textural characteristics of enriched pasta. Iranian Food Science & Technology Research Journal . ۱۱ (۶), ۷۱۹-۷۲۸. ۲۰۱۶.
۴۲. Nouri, M. Nasehi, B. Abdanan, M. S. Goudarzi, M. A novel application of vibration technique for non-destructive evaluation of bread staling. Journal of Food Engineering ۱۹۷ (۲۰۱۷) ۴۴-۴۷.
۴۳. Nouri, M. Nasehi, B. Samavati, V. Abdanan, M. S. Optimizing the effects of Persian gum and carrot pomace powder for development of low-fat donut with high fibre content. Submitted, Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre. Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre ۹ (۲۰۱۷) ۳۹-۴۵.
۴۴. Nasehi, B. Barzegar, H. Jaldani. S. Nouri, M. The effect of carboxymethyl cellulose-clay coating containing peppermint essential oils to improve shelf-life of eggs. Submitted in Meat Science.
۴۵. Anvar, A. Nasehi, B. Noshad, M. Barzegar, H. Kinetics and optimization of microwave- assisted drying of quince pomace. Accepted, Iranian Food Science & Technology Research Journal.
۴۶. Alizadeh, V. Barzegar, H. Nasehi, B. Samavati, V .Development of a chitosan-montmorillonite nanocomposite film containing *Satureja hortensis* essential oil. Submitted: Carbohydrate polymers.
۴۷. Alizadeh, V. Barzegar, H. Nasehi, B. Samavati, V. Development of a chitosan-montmorillonite nanocomposite film containing *Satureja hortensis* essential oil. Submitted: Food research international.
۴۸. Nasehi, B. A review of the effects of adding fibers on the properties of pasta. Sumbitted: International Journal of Information Research and Review.

ب- کتب

۱. مرتضوی، ع. حداد خداپرست، م. فرهوش، ر. ناصحی، ب. رضایی، ر. "میکروبیولوژی غذایی مدرن" ، ترجمه. نشر مشهد ۱۳۷۲؛
۲. ناصحی، ب. شهیدی، ف. راستگو، آ. "تکنولوژی فراوردهای خمیری" ، تالیف. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد ۱۳۸۶؛
۳. ناصحی، ب. "مبانی کاربردی احداث کارخانه‌های مواد غذایی" . تالیف. انتشارات دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین. ۱۳۹۲؛
۴. ناصحی، ب. انور، ع. کاربرد اکستروژن در فرآوری مواد غذایی. تالیف. در حال داوری دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین. ۱۳۹۵
۵. ناصحی، ب. "راهنمای خرید و نگهداری مواد غذایی" ، تالیف. انتشارات همراه ۱۳۸۶؛

۶. ناصحی، ب. رضوی، م." روشهای منجمد کردن مواد غذایی "، تالیف. انتشارات همراه، ۱۳۷۸؛
۷. ناصحی، ب. "کنسروها و کمپوتها "، تالیف. انتشارات همراه، ۱۳۸۰؛
۸. ناصحی، ب. "مرباه و مارمالادها "، تالیف انتشارات همراه ۱۳۸۵؛
۹. مرتضوی، ع و همکاران." فناوری‌های نوین صنایع غذایی "، تالیف. ناصحی، ب. فصل نهم "تأثیر فناوری فشار بالا بر نشاسته" انتشارات واژگان خرد، ۱۳۸۵؛

۱۰. ناصحی، ب. تدوین جزوه "فناوری غلات "، دانشگاه علوم کشاورزی رامین. ۱۳۷۶؛
۱۱. ناصحی، ب. تدوین جزوه "فناوری گوشت "، دانشگاه علوم کشاورزی رامین. ۱۳۷۷؛
۱۲. ناصحی، ب. تدوین جزوه "آزمایشگاه غلات "، دانشگاه علوم کشاورزی رامین. ۱۳۸۳؛
۱۳. ناصحی، ب. تدوین جزوه "آزمایشگاه گوشت "، دانشگاه علوم کشاورزی رامین. ۱۳۸۳؛

ج- همایش‌ها

۱. ناصحی، ب. رضایی مکرم، ر. آفلاتوکسین‌ها در مواد غذایی؛ پنجمین کنگره صنایع غذایی، کرج دانشکده کشاورزی، ۱۳۷۱.
۲. ناصحی، ب. سیدین، م. ارزشیابی روشهای اندازه گیری بیاتی در نانهای مسطح ایران، همایش صنایع غذایی. کرج موسسه استاندارد. ۱۳۷۵.
۳. ناصحی، ب. تعیین بیاتی نانهای ایرانی با روشهای شیمیایی. یازدهمین همایش نان و غلات سیدنی استرالیا، (۸-۱۵ سپتامبر ۲۰۰۰).
۴. ناصحی، ب. بررسی تغییرات ویژگی‌های حرارتی نان‌های مسطح ایرانی طی مدت نگهداری، اولین کنگره بین‌المللی گندم، تهران. ۱۳۸۱.
۵. ناصحی، ب. تعیین خصوصیات گلوتن گندم‌های سخت و نرم بوسیله ویسکوالستوگراف، اولین کنگره بین‌المللی گندم تهران. ۱۳۸۱.
۶. ناصحی، ب. عدالتیان، م. اندازه گیری آنتالپی نان‌های ایرانی. دومین سمپوزیوم بین‌المللی خمیر ترش. بلژیک. ۲۰۰۳.
۷. ناصحی، ب. حجتی، م. بررسی امکان تولید نان از مخلوط آرد گندم و هسته خرما. اولین همایش ملی فراوری و بسته بندی خرما. اهواز. ۱۳۸۲.

۸. عدالتیان، م. ناصحی، ب. تأثیر چرخه انجماد بر ویژگی‌های رئولوژیکی و نانوایی خمیر منجمد. اولین همایش ملی غذاهای منجمد. مشهد. ۱۳۸۴.

۹. ناصحی، ب. مدرسی، ف. ایزدی، م. مقایسه تغییرات فیزیکوشیمیایی گوشت گاو و گاویش پس از ذبح. دومین همایش ملی گاویش ایران. ملاثانی. ۱۳۸۸.

۱۰. ناصحی، ب. رضایی، ع. تأثیر جنس و سن بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و حسی گوشت گاویش. دومین همایش ملی گاویش ایران. ملاثانی. ۱۳۸۸.

۱۱. زنده بودی، ف. قلیان، م. ناصحی، ب. جوینده، ح. جلوگیری از تشکیل آکریل آمید در محصولات سیب زمینی با استفاده از ویتامین‌ها. اولین همایش علمی کاربردی آکریل آمید. مشهد. ۱۳۸۸.

۱۲. ناصحی، ب. حسن زاده، م. فهیم، ۵. بررسی میزان آکریل آمید در غذای کودک. اولین همایش علمی کاربردی آکریل آمید. مشهد. ۱۳۸۸.

۱۳. راکی سلیمی، ک. ناصحی، ب. جوینده، ح. تشکیل اکریل آمید توسط چربی‌ها. اولین همایش علمی کاربردی آکریل آمید. مشهد. ۱۳۸۸.

۱۴. ناصحی، ب. فهیم، ۵. ستوده، ف. پیشرفت‌های جدید صنعتی در میکرو اینکپسوله کردن پروویوتیک‌ها. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. تهران. ۱۳۸۹.

۱۵. ناصحی، ب. قلیان، م. زنده بودی، ف. کاهش آکریل آمید در سیب زمینی. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. تهران. ۱۳۸۹.

۱۶. جوینده، ح. راکی سلیمی، ک. ناصحی، ب. بررسی کیفیت میکروبی ماست پروویوتیکی غنی شده با شیر سویا در طی مدت زمان

- نگهداری. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. تهران. ۱۳۸۹.
۱۷. زنده بودی، ف. جوینده، ح. ناصحی، ب. محمد مهدی قلیان، بررسی ترکیبات و ارزش غذایی ضایعات میگو. سومین همایش ملی میگویی ایران، بوشهر، ۱۳۸۹
۱۸. اخوان، ف. ناصحی، ب. مروری بر کاربرد فناورهای نوین در فرآیند رسیدگی پس از برداشت و نگهداری خرما. اولین همایش ملی خرما و امنیت غذایی. اهواز. ۱۳۹۱
۱۹. طاهانزاد، م. خلیفه، ح. و ناصحی، ب. مروری بر فیتوشیمی، کاربردهای دارویی و زیست شناختی خرما. اولین همایش ملی خرما و امنیت غذایی. اهواز. ۱۳۹۱
۲۰. خادمی پور، ن. و ناصحی، ب. تاثیر فرایند فشار بالا بر کیفیت گوشت. همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا. شیراز. ۱۳۹۱
۲۱. طاهانزاد، م. ناصحی، ب. جلدانی، ش. مشخصات گوشت سالم و مورد پذیرش مصرف کننده و فرمولاسیون محصولات گوشتی. همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا. شیراز. ۱۳۹۱
۲۲. ناصحی، ب. فهیم، ه. استفاده از فیبرهای رژیمی در تولید فرآوردهای گوشتی سلامتی بخش آبزیان. همایش ملی آبزیان. بوشهر. ۱۳۹۱
۲۳. ناصحی، ب. طاهانزاد، م. حسن زاده، م. بررسی نقش هموگلوبین در اکسیداسیون چربی ماهی‌ها. همایش ملی آبزیان. بوشهر. ۱۳۹۱
۲۴. ناصحی، ب. فهیم، ه. استفاده از فیبرهای رژیمی در تولید فرآوردهای گوشتی سلامتی بخش آبزیان. همایش ملی آبزیان. بوشهر. ۱۳۹۱
۲۵. ناصحی، ب. طاهانزاد، م. حسن زاده، م. بررسی نقش هموگلوبین در اکسیداسیون چربی ماهی‌ها. همایش ملی آبزیان. بوشهر. ۱۳۹۱
۲۶. خادمی پور، ن. ناصحی، ب. پایدار، ز. بررسی خاصیت آنتی اکسیدانی و ظرفیت نگهداری آب در گوشت جوجه‌های گوشتی تغذیه شده با عصاره و پودر گیاه دارویی خرفه. دومین کنگره پژوهشگران ایمنی مواد غذایی. تهران. ۱۳۹۲
۲۷. پایدار، ز. ناصحی، ب. خادمی پور، ن. بررسی خاصیت آنتی اکسیدانی و ظرفیت نگهداری آب در گوشت جوجه‌های تغذیه شده با پودر بذر گیاه دارویی خارمریم. دومین کنگره پژوهشگران ایمنی مواد غذایی. تهران. ۱۳۹۲
۲۸. خادمی پور، ن. ناصحی، ب. استفاده از هیدروکلروئیدها با هدف کاهش جذب روغن در فرآیند سرخ کردن عمیق. دومین کنگره پژوهشگران ایمنی مواد غذایی. تهران. ۱۳۹۲
۲۹. خادمی پور، ن. ناصحی، ب. پایدار، ز. بررسی خاصیت آنتی اکسیدانی و آنتی میکروبی گوشت بلدرچین تغذیه شده با انسس زیره سبز. دومین کنگره پژوهشگران ایمنی مواد غذایی. تهران. ۱۳۹۲
۳۰. خادمی پور، ن. ناصحی، ب. مروری بر خواص و کاربرد صمغ شنبیله در صنایع غذایی. دومین کنگره پژوهشگران ایمنی مواد غذایی. تهران. ۱۳۹۲
۳۱. مجید جعفری، فیروز عقابی، سید حسین حسینی قابوس، ناصحی، ب. بررسی اثر افزودن پودر آلوئه و را بر ویژگی‌های خمیر و نان بربری. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. شیراز. ۱۳۹۲
۳۲. خادمی پور، ن. ناصحی، ب. تهموزی، س. طاهانزاد، م. پژوهشی بر برخی خواص میکروبی و شیمیایی گوشت بلدرچین تغذیه شده با سطوح مختلف زنجیل. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. شیراز. ۱۳۹۲
۳۳. خادمی پور، ن. ناصحی، ب. پایدار، ز. بررسی خاصیت آنتی اکسیدانی و ظرفیت نگهداری آب در گوشت جوجه‌های تغذیه شده با انسس گیاه دارویی مرزه. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. شیراز. ۱۳۹۲
۳۴. خادمی پور، ن. ناصحی، ب. تهموزی، س. طاهانزاد، م. ارزیابی خواص آنتی اکسیدانی و میکروبی در گوشت بلدرچین تغذیه شده با سطوح مختلف آویشن شیرازی. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. شیراز. ۱۳۹۲

۳۵. پایدار، ز. ناصحی، ب. حجتی، م. برزگر، ح. بررسی اثر افزودن پودر دانه شنبله (ضد دیابت) بر ویژگی‌های حسی بافت نان برابری. اولین همایش گیاهان دارویی، ۱۳۹۳. ایران. همدان.
۳۶. ناصحی، ب. رضوی، م. قدسی، م. بررسی ویژگی فیزیکوشیمیایی، حسی و میکروبی نان باگت حاوی پودر ژل آلوورا طی نگهداری. همایش ملی علوم و فناوریهای نوین در صنایع غذایی، ۱۳۹۳. ایران. تربیت حیده.
۳۷. خادمی‌پور، ن. ناصحی، ب. تهموزی دیده بان، س. طاهنزاد، م. تاثیر جبره‌ی غذایی اسانس زیره‌ی سبز بر ویژگی میکروبی گوشت بلدرچین ژاپنی. سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. ۱۳۹۳. دانشگاه آزاد اسلامی
۳۸. ناصحی، ب. قربانی، ر. بررسی تغییرات اکسیداسیون گوشت جوجه‌های تغذیه شده با عصاره و پودر گیاه دارویی خرفه طی مدت نگهداری. سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. ۱۳۹۳. دانشگاه آزاد اسلامی
۳۹. پیشکار، م. ناصحی، ب. کاربرد امواج فرماصوت در ارزیابی ویژگی‌های رئولوژیکی آرد گندم. سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. ۱۳۹۳. دانشگاه آزاد اسلامی
۴۰. جلدانی، ش. ناصحی، ب. رد نظریه گیاه‌خواری با استفاده از آیات قرآن و روایات. اولین همایش ملی رهیافت‌های علوم کشاورزی در پرتو قرآن. ۱۳۹۴. دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان
۴۱. قدسی، م. ناصحی، ب. طباطبائی و کیلی، ص. خاصیت شفا بخشی عسل از دیدگاه قرآن، احادیث و طب نوین. ۱۳۹۴. دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان
۴۲. انور، ع. ناصحی، ب. بررسی نحوه انبارداری گندم در خوشة با توجه به آیات الهی و پژوهش‌ها. ۱۳۹۴. دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان.
۴۳. جلدانی، ش. ناصحی، ب. ویژگی‌های تغذیه‌ای و سلامتی‌بخش کینوا (Quinoa). سومین همایش بزرگ صنایع غذایی. ۱۳۹۴. دانشگاه صنعتی اصفهان
۴۴. چهارطاق، ف. ناصحی، ب. برزگر، ح. آبدانان، س. بررسی ویژگی‌های حسی کیک اسفنجی حاوی سطوح مختلف پودر برگ استویا. سومین همایش بزرگ صنایع غذایی. ۱۳۹۴. دانشگاه صنعتی اصفهان
۴۵. طیب زاده، ر. ریاحی، ز. ناصحی، ب. جلدانی، ج. بررسی تأثیر آرد مالت آنزیمی بر ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی و کیفی کیک اسفنجی. ۲۳ کنگره ملی صنایع غذایی. دانشگاه آزاد اسلامی قوچان.
۴۶. ریاحی، ز. طیب زاده، ر. ناصحی، ب. جلدانی، ش. تأثیر افزودن آرد مالت غیر آنزیمی بر خصوصیات کیفی و فیزیکوشیمیایی کیک اسفنجی. ۲۳ کنگره ملی صنایع غذایی. دانشگاه آزاد اسلامی قوچان.
۴۷. عبدالنبو پور، ا. ناصحی، ب. ابراهیمی، ع. بررسی تأثیر تفاله چغندر قند و صمغ عربی بر خواص حسی نان برابری. دومین همایش ملی مکانیزاسیون و ماشین‌های کشاورزی. ۱۳۹۵. دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان
۴۸. اسلامی، م. ناصحی، ب. مرادیف، ف. بررسی ویژگی‌های حسی نان برابری حاوی فیر باگاس. دومین همایش ملی مکانیزاسیون و ماشین‌های کشاورزی. ۱۳۹۵. دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان.
۴۹. ناصحی، ب. طاطار، ا. چهارطاق، ف. قدسی، م. امکان‌سنجی تولید گوشت سبز با سین‌بیوتیک‌ها. ۱۳۹۵. همایش ملی پدافند غیر عامل در کشاورزی. دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان.
۵۰. انور، ع. ناصحی، ب. رژیم غذایی دوستدار محیط زیست. همایش ملی پدافند غیر عامل در کشاورزی. دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان.
۵۱. قدسی، م. ناصحی، ب. طباطبائی و کیلی، ص. فست فودها تحديدي جدی برای سلامت انسان. همایش ملی پدافند غیر عامل در کشاورزی. دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان. ۱۳۹۵.
۵۲. یوسفی، ع. ناصحی، ب. بررسی امکان تولید فرآورده خمیری سلامتی بخش. ۲۴ کنگره ملی صنایع غذایی، تهران دانشگاه تربیت مدرس.

- Nasehi, B., A. Mosavi. Influence of whole soy flour and extrusion condition on the microbial quality of spaghetti. First International Congress of Food Hygiene. Tehran. ۲۰۰۹.
- Nasehi, B., .Influence of full fat soy flour on the acidity content of spaghetti during storage. ۱st International Congress on Food Technology. November ۰۳-۰۶, ۲۰۱۰, Antalya, Turkey.
- Nasehi, B. Mechanical characteristics of pasta enriched with full fat soy flour. ۱st International Congress on Food Technology. November ۰۳-۰۶, ۲۰۱۰, Antalya, Turkey.

پژوهش‌های پژوهشی

الف- در حال اجرا

۱- بررسی تاثیر آرد هسته انار بر کیفیت فرآورده‌های پخت

۲- بررسی تاثیر پودر هسته خرما بر ویژگی‌های پخت اسپاگتی

۳- بررسی ویژگی‌های کیک‌های بدون گلوتن حاوی مواد مختلف

۴- بررسی تاثیر پودر پالپ پرتقال بر ویژگی‌های فرآورده‌های غلات

ب- انجام شده

۱. جوینده، ح. ناصحی، ب. "بهبود خواص ارگانولپتیکی ماست سویای حاوی آب پنیر مطابق با ذائقه ایرانی" دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی رامین. ۱۳۷۷.

۲. جوینده، ح. ناصحی، ب. بشیری، پ. "بهبود کیفیت تافو" دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی رامین. ۱۳۷۹؛

۳. ناصحی، ب. جوینده، ح. بشیری، پ. "اندازه گیری آنتالپی در نان‌های مسطح ایرانی" دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی رامین. ۱۳۸۱؛

۴. بشیری، پ. جوینده، ح. ناصحی، ب. "به تاخیر انداختن ترش ماست" دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی رامین. ۱۳۸۲؛

۵. مرتضوی، ع و همکاران. "بهبود کیفیت نان‌های نیمه حجم" دانشکاه فردوسی مشهد. ۱۳۸۶.

۶. ناصحی، ب. مرتضوی، ع. رضوی، س. م ع و مظاہری، م. بررسی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و پخت اسپاگتی غنی شده با آرد سویای کامل. دانشگاه فردوسی مشهد. ۱۳۸۷.

۷. بزرگر، ح. جوینده، ح. ناصحی، ب. بررسی تأثیر کیتوزان بر زمان نگهداری و قوام سس کچاب (۴۳-۸۶). دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین. ۱۳۸۸.

۸. ناصحی، ب. بزرگر، ح. بررسی تأثیر هیدروکلوفیدها بر کیفیت اسپاگتی غنی شده با آرد سویا (۴۴-۸۸). دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین. ۱۳۸۸.

۹. ناصحی، ب. موسوی، ا. تأثیر آرد کامل سویا و شرایط فرآیند بر ویژگی‌های میکروبی اسپاگتی (۵۳-۸۸). دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین. ۱۳۸۸.

۱۰. جوینده، ح. موسوی، ا. ناصحی، ب. بررسی خواص حسی و میکروبی ماست از مخلوط شیر گاو و سویا طی نگهداری (۴۷-۸۸). دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین. ۱۳۸۸.

۱۱. ناصحی، ب. بررسی ویژگی‌های حسی، پخت و میکروبی ماکارونی‌های تولیدی در استان خوزستان. دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین. بهار. ۱۳۹۰.

۱۲. ناصحی، ب. بررسی ویژگی‌های فیزیکوشیمیابی گندم‌های تولیدی در استان خوزستان. دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین. زمستان

.۱۳۹۰

۱۳. ناصحی، ب. طاهانزاد، م. بررسی ویژگی‌های فیزیکوشیمیابی، حسی و میکروبی آرد‌های تولیدی در استان خوزستان. دانشگاه کشاورزی و

منابع طبیعی رامین. بهار ۱۳۹۲.

دروس ارایه شده

تکنولوژی فرآورده‌های غلات، تکنولوژی فرآورده‌های گوشتی، اصول طراحی کارخانه‌های مواد غذایی؛ کاربرد فناوری‌های نوین در صنایع غذایی، اصول نگهداری مواد غذایی، اصول تبدیل محصولات کشاورزی، اصول تبدیل محصولات دامی، پروژه کارشناسی و کارشناسی ارشد

جوایز

۱- کسب جایزه پایان نامه ممتاز از هفتمین جشنواره فردوسی، ۱۳۸۸، دانشگاه فردوسی مشهد.

۲- ثبت اختراع و اخذ تأیید علمی دستگاه "ماکارونی ساز آزمایشگاهی" ۱۳۹۰.

۳- کسب عنوان مقاله برتر: رد نظریه گیاه‌خواری با استفاده از آیات قرآن و روایات در اولین همایش ملی رهیافت‌های علوم کشاورزی در پرتو قرآن. ۱۳۹۴. دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان

۴- کسب عنوان مقاله برتر: بررسی نحوه انبارداری گندم در خوشة با توجه به آیات الهی و پژوهش‌ها در اولین همایش ملی رهیافت‌های علوم کشاورزی در پرتو قرآن. ۱۳۹۴. دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان

۵- کسب عنوان مقاله برتر: بررسی ویژگی فیزیکوشیمیابی، حسی و میکروبی نان باگت حاوی پودر ژل آلورا طی نگهداری. همایش ملی علوم و فناوری‌های نوین در صنایع غذایی، ۱۳۹۳. دانشگاه آزاد تربت حیدریه.