

## بسمه تعالی

### اطلاعات شخصی

نام و نام خانوادگی: محمد نوشاد      سال تولد: ۱۳۶۴      محل تولد: فارس، کازرون

وضعیت تاهل: مجرد      دین: اسلام- شیعه      وضعیت نظام وظیفه: پایان خدمت

وضعیت تحصیلی: دانشجوی دکترای مهندسی علوم و صنایع غذایی گرایش مهندسی، دانشگاه فردوسی مشهد، ورودی سال ۱۳۹۰  
از طریق سهمیه استعدادهای درخشان.

پست الکترونیک: mo.noshad@gmail.com

شماره تماس: ۰۹۱۷۳۲۳۸۵۸۰

### سوابق تحصیلی

کارشناسی: مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه ارومیه.

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

دکتری: مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد.

### افتخارات علمی

- ❖ عضو دفتر استعدادهای درخشان
- ❖ کسب رتبه اول در بین هم ورودی خود در دوره دکتری با معدل ۱۹/۲۵.
- ❖ دانشجوی ممتاز در مقطع کارشناسی ارشد و دکتری.
- ❖ ثبت اختراع با عنوان دهان مصنوعی با قابلیت تشخیص عطر و طعم.

### زمینه های تحقیقات

امولسیون، مدل سازی و شبیه سازی فرآیندها، انتقال جرم، رهایش کنترل یافته (Release)، Image processing، خشک کردن

### مدرک زبان

مدرک MSRT(MCHE)

## سوابق پژوهشی

- ❖ رساله دکتری با عنوان "ارزیابی خصوصیات میکروکپسول های چندلایه حامل وانیلین و شبیه سازی رهایش تحت شرایط دهان مصنوعی بر پایه سیستم های چند عاملی". ۱۳۹۴
- ❖ پایان نامه کارشناسی ارشد با عنوان "ارزیابی کینتیک و منحنی هم دمای جذب و دفع به ( Cydonia oblonga) خشک شده به روش فراصوت-اسمز- هوای داغ و بهینه یابی شرایط خشک کردن با استفاده از روش سطح- پاسخ". دانشگاه فردوسی مشهد. گروه علوم و صنایع غذایی. ۱۳۹۰.
- ❖ همکاری در پروژه تحقیقاتی با عنوان "ارزیابی تاثیر پیش تیمار اسمز و صوت دهی بر میزان انتقال جرم طی فرآیند خشک موز با هوای داغ". معاونت پژوهشی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد. ۱۳۸۹-۱۳۷۸.
- ❖ همکاری در پروژه تحقیقاتی با عنوان "استفاده از تکنیک تصویر برداری multiple silhouettes برای تبدیل تصاویر از حالت 2D به 3D به منظور اندازه گیری حجم. دانشگاه فردوسی مشهد. گروه علوم و صنایع غذایی با همکاری گروه کامپیوتر. ۱۳۹۴
- ❖ همکاری در پروژه تحقیقاتی با عنوان "بررسی امکان شبیه سازی شرایط دهان در ارزیابی رهایش مواد طعم دهنده در یک مدل سیستم غذایی". دانشگاه فردوسی مشهد. گروه علوم و صنایع غذایی. ۱۳۹۴
- ❖ همکاری در پروژه تحقیقاتی با عنوان "بهینه یابی شرایط تولید پودر آب انار با استفاده از خشک کن پاششی" دانشگاه فردوسی مشهد. گروه علوم و صنایع غذایی. ۱۳۹۳

## انتشارات و مقالات

### مقالات ارایه شده در نشریات داخلی و خارجی

1. Noshad, M., Mohebbi, M., shahidi, F., & Koocheki, A. 2015. Effect of Layer-by-layer polyelectrolyte method on encapsulation of vanillin. *International Journal of Biological Macromolecules*. doi:10.1016/j.ijbiomac.2015.09.012.
2. Noshad, M., Mohebbi, M., shahidi, F., & Koocheki, A. 2015. Freeze - thaw stability of emulsions with soy protein isolate through interfacial engineering, *International Journal of Refrigeration*, doi: 10.1016/j.ijrefrig.2015.05.007.
3. Noshad, M., Mohebbi, M., Koocheki, A. & shahidi, F. 2015. Microencapsulation of vanillin by spray drying using soy protein isolate-maltodextrin as wall material. *Flavour and Fragrance Journal*, doi:10.1002/ffj.3253.

- 4- **Noshad, M.**, Mohebbi, M., Koocheki, A. & shahidi, F. 2015. Influence of interfacial composition on environmental stresses stability of multilayer oil-in-water emulsions. *Journal of Dispersion Science and Technology*. Accepted.
- 5- **Noshad, M.**, Mohebbi, M., Ansarifard, E., Alizadeh behbahani, B. 2015. Quantification of enzymatic browning kinetics of quince preserved by edible coating using the fractal texture Fourier image. *Journal of Food Measurement and Characterization*. doi: 10.1007/s11694-015-9245-4.
- 6- **Noshad, M.**, Mohebbi, M., Shahidi, F. & Mortazavi, S.A. Effect of pretreatment osmotic-ultrasonic on quality characteristics of dried quince. 2014. *Iranian Journal of Food Science and Technology Research*. Accepted.
- 7- Shahidi, F., Varidi, M., Mohebbi, M., **Noshad, M.** 2014. Optimization of spray drying of pomegranate juice. *Journal of Research and Innovation in Food Science and Technology*. Accepted.
- 8- **Noshad, M.**, Mohebbi, M., Shahidi, F. & Mortazavi, S.A. Influence of osmotic-ultrasonic pre-treatments on the drying kinetics of quinces. 2014. *International Journal of Food Science*. Accepted.
9. **Noshad, M.**, Mohebbi, M., Shahidi, F. & Mortazavi, S.A. 2011. Multi-Objective Optimization of Osmotic–Ultrasonic Pretreatments and Hot-Air Drying of Quince Using Response Surface Methodology. *Food and Bioprocess Technology*, doi: 10.1007/s11947-011-0577-8.
- 10- **Noshad, M.**, Mohebbi, M., Shahidi, F. & Mortazavi, S.A. 2011. Effect of osmosis and ultrasound pretreatment on the moisture adsorption isotherms of quince. *Food and Bioproducts Processing*, doi:10.1016/j.fbp.2011.06.002.
- 11- **Noshad, M.**, Mohebbi, M., Shahidi, F. & Mortazavi, S.A. 2011. Kinetic modeling of rehydration in air-dried quinces pretreated with osmotic dehydration and ultrasonic, *Journal of Food Processing and Preservation*.
- 12- **Noshad, M.**, Mohebbi, M., Shahidi, F. & Mortazavi, S.A. 2011. Desorption isotherms and thermodynamic properties of fresh and osmotic-ultrasonic dehydrated quinces. *Journal of Food Processing and Preservation*.
- 13- Mohebbi, M., Shahidi, F., Fathi , M., Ehtiati., A. & **Noshad, M.** 2010. Prediction of moisture content in pre-osmosed and ultrasounded dried banana using genetic algorithm and neural network. *Food and Bioproducts Processing*, doi:10.1016/j.fbp.2010.08.001.

۱۴. محمد رضا صلاحی، آرش قیطان پور، محبت محبی، محمد نوشاد. ۱۳۹۳. توصیف کینتیک قهوه ای شدن آنزیمی برش های تازه سیب گلاب با استفاده از روش های مختلف آنالیز تصاویر دیجیتال. مجله علوم و صنایع غذایی ایران.

۱۵- محبت محبی، بهروز علیزاده بهبهانی، الهام انصاری فر، محمد نوشاد. ۱۳۹۳. اثر ضد میکروبی آلوته ورا و کیتوزان در شرایط آزمایشگاهی. فصل نامه بیماری های عفونی و گرمسیری.

۱۶- محبت محبی، فخری شهیدی، محمد نوشاد، احمد احتیاطی، میلاد فتحی. بررسی تاثیر پیش تیمار اسمز و فراصوت بر برخی ویژگی های کیفی موز خشک شده به روش هوای داغ. ۱۳۹۰. نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران. جلد ۷، شماره ۴، ۲۷۲-۲۶۳.

### مقالات ارایه شده در کنفرانس

17- Shahidi, F., Mohebbi, M., Ehtiati, A., Noshad, M., Fathi, M. 2010. Multi-objective optimization of air-dried banana quality pretreated with osmotic dehydration and ultrasonication using RSM. *17th International Drying Symposium (IDS 2010)*.

18- Mohebbi, M. Adabitarbar Firozjah, M. Mehraban, M. Noshad, M. 2013 . Adaptive Neuro Fuzzy Modeling of Moisture and Oil Content of Fried Mushroom. *1st International e-Conference on Novel Food Processing*

۱۹- محمد نوشاد، محبت محبی، فخری شهیدی، سید علی مرتضوی. پیش بینی محتوی رطوبتی با استفاده از شبکه عصبی مصنوعی در فرآیند آب گیری مجدد اسلایس های به خشک شده با استفاده از پیش تیمار فراصوت-اسمز. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۳۹۲، شیراز. سخنرانی.

۲۰- محمد نوشاد، محبت محبی، فخری شهیدی، سید علی مرتضوی. کاربرد سیستم استنتاج فازی - عصبی (ANFIS) در پیش بینی میزان از دست دادن آب اسلایس های به در طی فرآیند آب گیری اسمزی با استفاده از فراصوت. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۳۹۲، شیراز.

۲۱- محمد نوشاد، محبت محبی، فخری شهیدی، سید علی مرتضوی. کاربرد شبکه عصبی مصنوعی برای پیش بینی میزان چروکیدگی در فرآیند خشک کردن به. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۳۹۲، شیراز.

۲۲- احمد احتیاطی، فخری شهیدی، میلاد فتحی، محمد نوشاد، نعیمه عابدینی. استفاده از پردازش تصویر در بررسی تغییرات رنگی موز طی خشک کردن هوای داغ با پیش تیمار اسمز-التراسوند. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. ۱۳۸۹، تهران.

۲۳- فریده طباطبایی، علی امینی بیدختی، محمد نوشاد. اثر امواج فراصوت بر رشد استافیلوکوکوس اورئوس. اولین کنگره بین المللی بهداشت مواد غذایی. ۱۳۸۸، تهران.

### سوابق اجرایی

- عضو کمیته اجرائی نخستین همایش بین المللی صنایع غذایی

( 1<sup>st</sup> international e-Conference on novel Food processing )

- مدرس کارگاه آشنایی با کاربرد شبکه های عصبی مصنوعی در مدل سازی فرآیند های غذایی. اولین همایش ملی میان وعده های غذایی

### سوابق تدریس

اصول مهندسی صنایع غذایی ۱

اصول مهندسی صنایع غذایی ۲

### دوره های آموزشی

- گواهی شرکت در چهارمین کارگاه آموزش ایمنی، حفاظت و مدیریت آزمایشگاه دانشگاه فردوسی مشهد.
- گواهی شرکت در کارگاه آموزشی فرمولاسیون محصولات لبنی. اداره استاندارد تهران.
- گواهی شرکت در کارگاه آموزشی اکسترودر.
- گواهی شرکت در دوره آموزشی نرم افزار ENDNOTE
- گواهی شرکت در دوره آموزشی آشنایی با پایگاه های اطلاعاتی فارسی.
- توانایی کار با نرم افزار های آماری Minitab ، Sigma Stat ، Mstatc ، DesignExpert.
- توانایی کار با نرم افزارهای اداری آموزشی Word ، Excel ، PowerPoint.
- توانایی کار با نرم افزارهای گرافیکی Photoshop و تحلیل تصویر ImageJ، آشنایی با نرم افزار MATLAB.
- توانایی جستجوی منابع علمی داخلی و خارجی.
- تسلط کامل بر مباحث اینترنت.