|  |  |
| --- | --- |
|  teacher.jpg | **استادیار گروه فناوری صنایع غذایی- دانشگاه تهران****فاطمه آذری کیا** |
| گروه فناوری صنایع غذاییتلفن دفتر: +98 (21)02136040910پست الکترونیکی: azarikia@ut.ac.ir |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **تحصیلات** | Ph.D ,1394,تکنولوژی مواد غذایی,دانشگاه تربیت مدرسکارشناسی ارشد,1387,مهندسی کشاورزی- علوم و صنایع غذایی,دانشگاه تربیت مدرس |

|  |  |
| --- | --- |
| **زمینه­های تخصصی****و حرفه­ای** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **سوابق کاري و فعالیت های اجرایی** | قوانین و مقررات مرتبط به اعضای هیات علمی (تبدیل وضع، ارتقا، ترفیع)-(1401-1401)مهارت های فعالیت های های بین المللی-(1401-1401)پروزه یابی، ارتباط با صنعت و نهاد اجرایی-(1401-1401)خطرسنجی بیماری های قلبی عروقی و سرطان-(1401-1401)بهبود مهارت های معنوی-(1400-1400)مربیگری و تسهیل گری-(1400-1400)کارآفرینی و مهارت های کسب و کار-(1400-1400)مهارت های یادگیری و یادهی-(1400-1400)فعالیت های گروهی و تیم سازی-(1400-1400)مهارت های ارتباطی و تربیتی-(1400-1400)مهارت های نیک زیستن-(1400-1400)ضرورت توجه به بهداشت روانی دانشجویان در ایام کرونا-(1399-1399) |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **فعالیت های علمی** | * مقالات

**- Fabrication of UF‐white cheese: Obtaining a different proteolysis rate, texture, and flavor via using combinations of mesophilic starter culture and <i>Lactobacillus helveticus</i>. Tondhoush Arash, Soltani Mostafa, Azarikia Fatemeh, Homayouni-Rad Aziz, Karami Mostafa (2023)., FOOD SCIENCE & NUTRITION, 12(1), 328-339.- استفاده از روش های مختلف حرارتی و غیرحرارتی به منظور تانن زدایی صمغ فارسی. قاسمی پردیس, آذری کیا فاطمه (1402)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 20(136), 117-135.- Solubilization of concentrated protein dispersion: Effect of hydrogen peroxide (H2O2) and sodium hexametaphosphate (SHMP). Yousefi Negin, Abbasi Soleiman, Azarikia Fatemeh, Azizi Mohammad Hossein (2023)., FOOD CHEMISTRY, 400(400), 133980.- Extending Shelf Life of Noughl by Modifying Relative Humidity of the Container: Study of Physicochemical and Textural Properties. Azarikia Fatemeh, Abdanan Mehdizadeh Saman (2022)., Research and innovation in food technology, 3(3).- Optimization of ultrasonic-assisted extraction of phenolic compounds from pomegranate and orange peels and their antioxidant activity in a functional drink. Selahvarzi Afshin, Ramezan Yousef, Sanjabi Mohammad Reza, Namdar Bahareh, Akbarmivehie Marjan, Efamily Hossein, Azarikia Fatemeh (2022)., Food Bioscience, 49(1).- Investigation of antimicrobial activity of orange and pomegranate peels extracts and their use as a natural preservative in a functional beverage. Selahvarzi Afshin, Ramezan Yousef, Sanjabi Mohammad Reza, Efamily Hossein, Azarikia Fatemeh, Abedinia Ahmadreza (2021)., Journal of Food Measurement and Characterization, 15(6), 5683-5694.- انتخاب الگوریتم بهینه‌ی طبقه‌بندی و تشخیص تقلب در روغن زیتون با استفاده از ماشین‌بویایی. زارع زاده محمدرضا, ابونجمی محمد, قاسمی ورنامخواستی مهدی, آذری کیا فاطمه (1400)., نشریه ماشین های کشاورزی, 11(2).- Evaluation of physicochemical, functional, and antimicrobial properties of a functional energy drink produced from agricultural wastes of melon seed powder and tea stalk caffeine. Selahvarzi Afshin, Sanjabi Mohammad Reza, Ramezan Yousef, Efamily Hossein, Azarikia Fatemeh, Abedinia Ahmadreza (2021)., JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 1(1).- High-Pressure Carbon Dioxide Use to Control Dried Apricot Pests, Tribolium castaneum and Rhyzopertha dominica, and Assessing the Qualitative Traits of Dried Pieces of Treated Apricot. Sadeghi Reza, Heidari Fereshteh, Ebadollahi Asgar, Azarikia Fatemeh, Jamshidnia Arsalan, Palla Franco (2021)., FOODS, 10(6), 1190.- Olive Oil Classification and Fraud Detection Using E-Nose and Ultrasonic System. Zarezadeh Mohammad Reza, Aboonajmi Mohammad, Ghasemi varnamkhasti Mahdi, Azarikia Fatemeh (2021)., Food Analytical Methods, 1(1).- Stabilization of hempseed protein dispersion: Influence of sonication, hydrocolloids, and sodium hexametaphosphate. Mousavi Seyedeh Nasrin, Abbasi Soleiman, Azarikia Fatemeh (2021)., JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, e15592(e15592).- Gum Tragacanth: Structure, characteristics and applications in foods. Nejatian Mohammad, Abbasi Soleiman, Azarikia Fatemeh (2020)., International Journal of Biological Macromolecules, 160(1), 846-860.- On the heat stability of whey protein: Effect of sodium hexametaphosphate. Rasaouli Mehrdad, Abbasi Soleiman, Azarikia Fatemeh, ETTELAIE RAMMILE (2019)., INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, 70(1).- Concentrating Red Beet Juice Using Osmotic Distillation: Effects of Device Structure. Mahdavi Mehdi, Efamily Hossein, Arabhosseini Akbar, Azarikia Fatemeh (2019)., Nutrition and food sciences research, 6(2), 41-47.- بررسی تغییرات ویژگی های فیزیکو-مکانیکی نقل گردویی طی زمان نگهداری: مطالعه نقش افزودنی ها. آذری کیا فاطمه (1398)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 16(86).- ارزیابی ویژگی های رئولوژیکی و ساختاری کمپلکس کواسرواسیون کنسانتره پروتئین آب پنیر- صمغ کتیرا. محمدی سودابه, میرزایی حبیب الله, جعفری سید مهدی, آذری کیا فاطمه (1398)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 16(87).- Emulsion stability enhancement against environmental stresses using whey protein–tragacanthin complex: Comparison of layer-by-layer and mixing methods. Azarikia Fatemeh, Abbasi Soleiman, Scanlon Martin G, Mcclements David Julian (2017)., INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, 20(2), 1-12.- بهینه سازی شرایط تشکیل کونژوگه های حاصل از پروتئین های شیر با بخش محلول صمغ های بومی ایرانی (صمغ فارسی و کتیرا). آذری کیا فاطمه, عباسی سلیمان (1396)., پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران, 13(5), 744-758.- Polysaccharide zeta-potentials and protein-affinity. Comert Fatih, Azarikia Fatemeh, Dubin Paul L (2017)., PHYSICAL CHEMISTRY CHEMICAL PHYSICS, 19(31), 21090-21094.- تشکیل کمپلکس محلول پروتئین های شیر-بخش محلول صمغ های بومی ایرانی و بررسی تاثیر غلظت بسپارهای زیستی بر رفتار فازی سامانه ها. آذری کیا فاطمه, عباسی سلیمان, زهره حمیدی اصفهانی, عزیزی محمدحسین (1395)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 13(58), 1-14.*** کنفرانس ها

**- Image processing and mechanical design for an automated Persian gum-sorting machine. Hosseinpour Faezeh, Dehghani Mohammad, Azarikia Fatemeh (2023)., 2023 11th RSI International Conference on Robotics and Mechatronics (ICRoM), 19-21 December, Tehran, IRAN.- درجه بندی صمغ فارسی (زدو) بر اساس رنگ با استفاده از پردازش تصویر. حسین پور فائزه, دهقانی محمد, آذری کیا فاطمه (1402)., چهارمین کنگره بین المللی و بیست و نهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران, 12-13 فروردین, تهران, ایران.- Optimization of chocolate ink for 3D printing. Hosseini Sahar, Dehghani Mohammad, Azarikia Fatemeh, Zarafshan Payam (2023)., 4th International and 29th National Iranian Food Science and Technology Congress, 2-3 May, Tehran, Iran.- مروری بر پدیده بیاتی محصولات نانوایی و ترکیبات ضدبیاتی. گودرزی سروناز, آذری کیا فاطمه (1402)., چهارمین کنگره بین المللی و بیست و نهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران, 12-13 فروردین, تهران, ایران.- مروری بر کلوخه ای شدن پودرها و عوامل ضدکلوخه ای. روحانی نیکتا, آذری کیا فاطمه (1402)., چهارمین کنگره بین المللی و بیست و نهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران, 12-13 فروردین, تهران, ایران.- تانن‌زدایی صمغ فارسی با اعمال حرارت: جوشاندن، اتوکلاوگذاری، برشته کردن و مایکروویو. قاسمی پردیس, آذری کیا فاطمه (1402)., چهارمین کنگره بین المللی و بیست و نهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران چهارمین کنگره بین المللی و بیست و نهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران, 12-13 فروردین, تهران, ایران.- A 3D Printer Design and Fabrication for Chocolate. Hosseini Sahar, Dehghani Mohammad, Zarafshan Payam, Azarikia Fatemeh (2022)., 2022 10th RSI International Conference on Robotics and Mechatronics (ICRoM), 15-18 November.- Quality Assessment of Olive Oil by Fusion of Two Non-Destructive Methods. Zarezadeh Mohammad Reza, Aboonajmi Mohammad, Ghasemi varnamkhasti Mahdi, Azarikia Fatemeh (2021)., the 6th Iranian International NDT Conference, 17-18 February, Tehran, Iran.- افزایش زمان ماندگاری نقل گردویی از طریق اصلاح رطوبت نسبی ظرف نگهداری. آذری کیا فاطمه (1399)., بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران, 14-15 دی, اهواز, ایران.- شربت گلوکز: تاثیر افزودن نمک بر گرانروی ظاهری و کاربرد آن در اصلاح رطوبت نسبی ظرف نگهداری. آذری کیا فاطمه (1399)., بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران, 14-15 دی, اهواز, ایران.- عوامل شلاته کننده (Chelating agents) در غذاها. قاسمی پردیس, آذری کیا فاطمه (1399)., بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران, 14-15 دی, اهواز, ایران.- بررسی تاثیر آب اکسیژنه روی پایداری حرارتی پراکنش ایزوله پروتئین آب پنیر. یوسفی نگین, عباسی سلیمان, آذری کیا فاطمه, عزیزی محمد حسین (1398)., سومین گنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران, 26-28 مرداد, تهران, ایران.- تاثیر سدیم هگزامتافسفات بر پایداری حرارتی سامانه پروتئین هیدروکلوئیدی. رسولی مهرداد, عباسی سلیمان, آذری کیا فاطمه (1398)., سومین گنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران, 26-28 مرداد, تهران, ایران.- ارزیابی تاثیر برخی عوامل روی پایدارسازی نوشیدنی پروتئین شاهدانه. موسوی سیده نسرین, عباسی سلیمان, آذری کیا فاطمه (1398)., سومین گنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران, 26-28 مرداد, تهران, ایران.- Utilization of hydrocolloids in different antimicrobials' encapsulation methods. Azarikia Fatemeh (2018)., International conference on promotion of scientific and regional cooperation on food and agricultural sciences, 24 August, Mashhad, Iran.- Development of prediction model to predict stiffness of cinnamon noughl. Azarikia Fatemeh (2018)., International conference on promotion of scientific and regional cooperation on food and agricultural sciences, 24 August, Mashhad, Iran.- Biopolymer complexes as carrier of natural antimicrobials. Azarikia Fatemeh (2018)., Second International and 25th Iranian Congress on Food Science and Technology, 25-26 April, sari, Iran.*** کتب
* مجلات
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **پایان نامه ها و رساله ها** | **- امکان‌سنجی تانن‌زدایی بخش محلول صمغ فارسی توسط سامانه غشایی، اناهیتا اکبرزاده، فاطمه آذری کیا، کارشناسی ارشد، 1402/6/27 - طراحی و ساخت دستگاه درجه بندی صمغ فارسی بر اساس رنگ، فایزه حسین پور، فاطمه آذری کیا، کارشناسی ارشد، 1402/5/2 - طراحی و ساخت جوهر و سامانه تزریق چاپگر سه بعدی شکلات، سحر حسینی، فاطمه آذری کیا، کارشناسی ارشد، 1402/4/31 - بررسی آزمایشگاهی تاثیر اشعه فرابنفش بر از بین بردن باکتری اشرشیاکلی از آب، زهرا سلطانی اصلی، فاطمه آذری کیا، کارشناسی ارشد، 1402/11/30 - امکان سنجی استفاده از هیدروژل ژلاتین تراگاکانتین در تشکیل اولئوژل و افزایش مقاومت حرارتی این سامانه با استفاده از یون کلسیم، ریحانه بادامه، فاطمه آذری کیا، کارشناسی ارشد، 1402/11/30 - استفاده از روش‌های مختلف حرارتی و غیرحرارتی به منظور تانن‌زدایی صمغ فارسی، پردیس قاسمی، فاطمه آذری کیا، کارشناسی ارشد، 1401/11/19 - طراحی و پیاده سازی سامانه ترکیبی فراصوت- بینی الکترونیک برای تشخیص تقلب در روغن زیتون، محمدرضا زارع زاده، فاطمه آذری کیا، دکتری، 1399/12/11 - کنترل دو گونه آفت مهم انباری با گاز دی اکسید کربن و تاثیر آن بر خصوصیات کیفی دو محصول خشکبار صادراتی ایران، فرشته حیدری، فاطمه آذری کیا، کارشناسی ارشد، 1398/6/31 - طراحی و ساخت واحد استخراج کننده اهمی اتوماتیک همزن دار، علیرضا سمایی، فاطمه آذری کیا، کارشناسی ارشد، 1398/6/30**  |