

آزاده رنجبر ندامانی	نام و نام خانوادگی
استادیار	مرتبه علمی
مازندران-ساری-جاده دریا-دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری	آدرس محل کار
33687740-011	تلفن
33687740-011	فکس
a.ranjbar@sanru.ac.ir	پست الکترونیک
---	آدرس وب سایت



#### تحصیلات

- (1) دکتری تخصصی, 1394, علوم و صنایع غذایی (تکنولوژی مواد غذایی), علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
- (2) کارشناسی B.Sc, ---, علوم و صنایع غذایی, علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
- (3) کارشناسی ارشد M.Sc, ---, علوم و صنایع غذایی, علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

#### عناوین دروس

- (1) آزمایشگاه خواص مهندسی بیولوژیکی، کارشناسی
- (2) آزمایشگاه مهندسی در صنایع غذایی، کارشناسی
- (3) اصول طراحی کارخانه های صنایع غذایی، کارشناسی
- (4) بیوشیمی و شیمی مواد غذایی، کارشناسی
- (5) خواص مهندسی بیولوژیکی، کارشناسی
- (6) عملیات واحد (2)، کارشناسی
- (7) ماشین های صنایع غذایی (1)، کارشناسی
- (8) ماشین های صنایع غذایی (3)، کارشناسی
- (9) ماشین ها و تجهیزات بسته بندی مواد غذایی، کارشناسی
- (10) مدیریت ضایعات و بازیافت در صنایع غذایی، کارشناسی
- (11) مسئله مخصوص، کارشناسی ارشد
- (12) مکانیک سیالات کاربردی در صنایع غذایی، کارشناسی ارشد

#### فعالیت‌های احرابی

- (1) مدیر احرابی, 1401/10/17, 1401/10/17, ایران, ساری

#### تحقیقات در دست انجام

- (1) شناسایی ترکیبات مؤثره اسانس پونه و زماری و خصوصیات ضد میکروبی آنها, 1391/09/11
- (2) مدل-سازی عددی اثر فاکتورهای فرآوری بر کیفیت سیب و پرتقال خشک شده, 1399/05/13

#### کتاب‌های تالیفی

1) Engineering Principles of Unit Operations in Food Processing, compilation, Elsevier, 2021/06/01

2) Thermal Processing of Food Products by Steam and Hot Water, compilation, Elsevier, 2022/11/21

3) بسته بندی مواد غذایی: اصول، مواد و تجهیزات، تالیف، انتشارات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری, 1401/05/31

#### کتاب‌های ترجمه شده

1) فن آری های سازگار با محیط زیست در صنایع غذایی، ترجمه، None, 1385/08/01

2) شیمی کربوهیدرات های مواد غذایی، ترجمه، None, 1393/03/01

3) شیمی مواد خوارکی فنما، ترجمه، حبله رود, 1394/06/01

#### مقالات چاپ شده در نشریات بین المللی

1) Amiri Aghdaei Seyed Soheil, Alami Mehran, Babaei Gheefan Saeed, Ranjbar Nedamani Azadeh, 2012/08/15, Application of Isfarzeh seed (Plantago ovate L.) mucilage as a fat mimetic in mayonnaise, J FOOD SCI TECH MYS, 51, 2748-2754

2) Ranjbar Nedamani Azadeh, ziyaifar aman mohammad, Parvini Mehdi, Kashani Nejad Mahdi, Maghsoudlou Yahya, 2018/10/30, Numerical calculation of sterilization heat penetration parameters based on initial temperature and headspace in canned nonNewtonian fluid, JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 42, 1-8

3) Ranjbar Nedamani Azadeh, Ranjbar Nedamani Elham, Salimi Azadeh, 2019/03/06, The role of lycopene in human health as a natural colorant, Current Nutrition & Food Science, 49, 284-298

4) Ranjbar Nedamani Azadeh, Hashemi Seyed Jafar, 2021/05/12, RSM-CFD modeling for optimizing the apricot water evaporation, Journal of Food and Bioprocess Engineering, 4, 1-2

5) Ranjbar Nedamani Azadeh, Hashemi Seyed Jafar, 2022/03/13, Energy consumption computing of cold plasma-assisted drying of apple slices (Yellow Delicious) by numerical simulation, JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, 45, 1-10

6) Safari Javad, Hashemi Seyed Jafar, Ranjbar Nedamani Azadeh, 2022/12/23, CFD Simulating of Air Moisture Distribution Inside the Dryer and Investigating Its Effect on The Shrinkage Rate of Dried Apples, International Journal of Food Engineering, 18, 775-784

#### مقالات چاپ شده در نشریات معتبر داخلی

نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران, 387-382 ,12 ,Nedamani Azadeh, Ranjbar Nedamani Elham, 2016/08/01, Antimicrobial Property of Lycopene Oleoresin on some Food

1) Ranjbar

2) Ranjbar Nedamani Azadeh, 2019/02/01, Numerical Calculation F-value and Lethality of Non-Newtonian Food Fluid during Sterilization based on Can Geometry, None, 14, 113-125

3) Ranjbar Nedamani Azadeh, 2021/08/01, The antioxidant activity of lycopene and chlorophyll oleoresin and phenol stability of Berberis vulgaris extracts in cupcake formulation Running title: The natural colored cakes, None, 17, 39-52

4) Ranjbar Nedamani Azadeh, 2022/01/09, Stability Enhancement of Natural Food Colorants- A Review, None, 10, 1-1

5) Hashemi Seyed Jafar, Ranjbar Nedamani Azadeh, 2022/02/17, Combination of numerical simulation and RSM to study the process factors on orange slices shrinkage, journal of horticulture and postharvest research, 5, 53-68

پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران, 29-15 ,18 ,Ranjbar Nedamani Azadeh, 2022/09/29, Finding Effective Plasma

the Lethality of Bacteria in Bottled Milk under Cold Pladma Treatment, 165-153 ,18 ,Ranjbar Nedamani Azadeh, 2023/05/11, Numerical Calculation of

8) رنجبر ندامانی آزاده، مقصودلو بحیی، قربانی محمد، صادقی ماهونک علیرضا، 1388/08/01، استفاده از آنزیم پکتیناز و تیمار اتانولی در افزایش خلوص و راندمان لیکوین استخراج شده از پوست گوجه فرنگی، فرآوری و نگهداری مواد غذایی، 1، 50-37

9) رنجبر ندامانی آزاده، مقصودلو بحیی، قربانی محمد، صادقی ماهونک علیرضا، 1391/03/01، نقش تیمار اتانولی و آنزیم پکتیناز بر راندمان استخراج لیکوین از صایعات صنایع تبدیلی گوجه فرنگی، نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، 8، 15-9

10) رنجبر ندامانی آزاده، ضیایی فر امان محمد، پروینی مهدی، کاشانی نژاد مهدی، مقصودلو بحیی، 1395/03/01، بررسی عددی اثرات درصد پری قوطی بر الگوی انتقال حرارت محلول نشاسته، فناوریهای نوین غذایی، 3، 11-1

11) رنجبر ندامانی آزاده، ضیایی فر امان محمد، پروینی مهدی، کاشانی نژاد مهدی، مقصودلو بحیی، 1396/02/01، بررسی عددی تغییرات منطقه سرد کنسرو غذایی نشاستهای تحت تاثیر غلظت نشاسته و دمای اولیه پر کردن، نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، 13، 129-140

12) رنجبر ندامانی آزاده، مقصودلو بحیی، قربانی محمد، صادقی ماهونک علیرضا، 1398/05/30، کاربرد شتیشوی اتانولی صایعات گوجه فرنگی، آنزیم پکتیناز، و صابونی کردن اولتیوزرین در افزایش خلوص لیکوین، علوم غذایی و تغذیه، 16، 36-27

13) رنجبر ندامانی آزاده، هاشمی سیده مانده، 1401/06/06، کاربرد اولتیوزرین رنگدانه‌های طبیعی کلروفیل، لیکوین و عصاره زرشک در نان بربری و بررسی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و حسی نان، تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، 21، 165-178

14) هاشمی سید جعفر، رنجبر ندامانی آزاده، عدی نیلوفر، 11/07/1401، تغییرات ضریب نفوذ مؤثر و انرژی فعال-سازی در خشک کردن برگه‌های سبب توسط مایکروویو و آون هوای داغ، علوم و صنایع غذایی ایران، 19، 281-289

15) هاشمی سید جعفر، رنجبر ندامانی آزاده، 1402/01/29، شبیه سازی عددی با کامپیو و مدل سازی با روش سطح پاسخ اثر فاکتورهای خشک کردن بر چروکیدگی سبب خشک شده، پژوهش های صنایع غذایی، 21، 30-50

16) رنجبر ندامانی آزاده، 1402/05/30، شبیه سازی عددی اندیس کشندگی و زمان تکمیل فرآیند حرارتی طی استریلیزاسیون اسپتیک سیال غیر نیوتنتی تحت تأثیر سرعت جریان سیال و قطر مبدل حرارتی دو لوله‌ای، پژوهش های صنایع غذایی، 33، 23-43

17) صفری جواد، هاشمی سید جعفر، رنجبر ندامانی آزاده، 17/07/1402، بررسی تغییرات رنگ و چروکیدگی ورقه‌های سبب خشک شده با استفاده از پردازش تصویر، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، 19، 477-490

18) رنجبر ندامانی آزاده، 1402/09/29، بهینه سازی نابودی میکروارگانیسم و بررسی تغییرات کیفی شیر بطری شده تحت تیمار پلاسمای سرد، پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، 12، 329-342

19) رنجبر ندامانی آزاده، 1403/01/01، محاسبه عددی میزان دنا توره شدن آنزیمها، بروتین‌های تغذیه‌ای و بروز واکنش‌های قهوه‌ای شدن در شیر بطری شده تحت تأثیر تیمار پلاسمای سرد، علوم و صنایع غذایی ایران، 146، 42-56

#### همایش‌های بین المللی

1) رنجبر ندامانی آزاده، کنفرانس بین المللی یافته های نوین در علوم شیمی، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی، امکانسنجی و مقایسه کاربردهای فناوری اسمز مستقیم در بهره برداری از منابع آب شور کشور، 1394/06/22، 1394/06/26

2) شجاع پور صبور، متولی علی، صمدی سیده‌اشم، رنجبر ندامانی آزاده، بی بروا پوریا، پانزدهمین کنگره ملی و اولین کنگره بین المللی مهندسی مکانیک بیوسیستم و مکانیزاسیون کشاورزی، ارائه پوستر، مقاله کامل، پیش‌بینی پارامترهای انرژی مبتنی بر روش‌های شبکه عصبی مصنوعی در سامانه فتوولتائیک - حرارتی خورشیدی، 1402/06/31، 1402/06/29

3) شجاع پور صبور، متولی علی، صمدی سیده‌اشم، رنجبر ندامانی آزاده، بی بروا پوریا، پانزدهمین کنگره ملی و اولین کنگره بین المللی مهندسی مکانیک بیوسیستم و مکانیزاسیون کشاورزی، ارائه پوستر، مقاله کامل، پیش‌بینی پارامترهای انرژی در سامانه فتوولتائیک - حرارتی خورشیدی با روش شناسی سطح پاسخ، 1402/06/31، 1402/06/29

#### همایش‌های داخلی

1) هاشمی سید اشکان، شاهنظری علی، صادق زاده فردین، رنجبر ندامانی آزاده، دومین کنگره ملی آبیاری و زهکشی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی کارایی پوسته برنج در حذف نیترات از محلول آبی، 1395/06/04، 1395/06/02