



### آدرس صفحه شخصی در سامانه علم سنجی اعضا هیات علمی



نام و نام خانوادگی: زهره دلشادیان

مرتبه علمی: استادیار

ایمیل: zdelshadian@yahoo.com

تلفن: ۹۱۳۱۰۴۷۰۰۸

فکس:

آدرس: دانشکده بهداشت و تغذیه

### آدرس صفحه شخصی در وبسایت دانشگاه

[فایل ها](#)

آخرین به روزرسانی:

### سوابق تحصیلی و آموزشی

1. فوق تخصص (عنوان رشته، دانشگاه، سال فارغ التحصیلی)

پایان نامه (عنوان، راهنما، مشاور)

2. تخصص (دگری تخصصی) (عنوان رشته، دانشگاه، سال فارغ التحصیلی)

پایان نامه (عنوان، راهنما، مشاور)

3. کارشناسی ارشد (عنوان رشته، دانشگاه، سال فارغ التحصیلی)

پایان نامه (عنوان، راهنما، مشاور)

4. کارشناسی (عنوان رشته، دانشگاه، سال فارغ التحصیلی)

5. کاردانی (عنوان رشته، دانشگاه، سال فارغ التحصیلی)





❖ شرکت در دوره های آموزشی و کارگاه ها

❖ تأییدیه ها و مجوز ها

❖ افتخارات و جوایز

❖ سوابق کاری

❖ سوابق بالینی

❖ سوابق تدریسی ( در مقاطع زیر)

1. فوق تخصص

2. تخصص

3. کارشناسی ارشد

4. کارشناسی

5. کاردانی

❖ برگزاری کارگاه (عنوان، محل و زمان کارگاه)

❖ سوابق اجرایی (عنوان دقیق درج شده در ابلاغ، تاریخ شروع و اتمام)

❖ سوابق پژوهشی

الف. ابداعات و اختراعات

ب. طرح های پژوهشی

ج. راهنمایی پایان نامه ها و رساله ها

د. مشاوره پایان نامه ها و رساله ها

ه. مقالات

○ فارسی

1

○ انگلیسی





1. Khedri S, Sadeghi E, Rouhi M, Delshadian Z, Mortazavian AM, de Toledo Guimarães J, Mohammadi R. Bioactive edible films: Development and characterization of gelatin edible films incorporated with casein phosphopeptides. *Lwt.* 2021 Mar 1;138:110649.
2. Falahi E, Delshadian Z, Ahmadvand H, Shokri Jokar S. Head space volatile constituents and antioxidant properties of five traditional Iranian wild edible plants grown in west of Iran. *AIMS Agriculture and Food.* 2019 Nov 26.
3. Delshadian Z, Mortazavian AM, Tabarzad M, Hosseini SM, Mohammadi R, Rouhi M, Salami M, Khosravi-Darani K. Optimisation of experimental conditions for binding of divalent iron to bioactive casein phosphopeptides. *International Journal of Food Science & Technology.* 2018 Mar;53(3):784-93.
4. Mohammadi R, Mohammadifar MA, Mortazavian AM, Rouhi M, Ghasemi JB, Delshadian Z. Extraction optimization of pepsin-soluble collagen from eggshell membrane by response surface methodology (RSM). *Food chemistry.* 2016 Jan 1;190:186-93.
5. Delshadian Z, Eivani MJ, Haratian P, Mortazavian AM. Physical characteristics of some native rice varieties cultivated in northern Iran. *Journal of food quality and hazards control.* 2015 Sep 10;2(3):90-6.
6. Delshadian Z, Mohammadi R, Cheledavan S, Shadnoush M, Ahmadi E, Mortazavian AM. Combined effects of incubation temperature, type of starter bacteria and final pH of fermentation on microbiological, biochemical and sensory characteristics of probiotic Doogh (Iranian drink based on fermented milk). *Koomesh.* 2015;16(4).

### و. ارائه و چاپ خلاصه مقالات

1. ملی

2. بین المللی

علاقه پژوهشی 

کتاب 

عضویت در شورای نویسندگان و داوری مقالات 

عضویت در مجامع 

مهارت های عمومی / علاقه عمومی 



