



نام و نام خانوادگی	حسین میرسعیدقاضی
مرتبه علمی	دانشیار
آدرس محل کار	---
تلفن	---
فکس	---
پست الکترونیک	mirsaeed@ut.ac.ir
آدرس وب سایت	---

تحصیلات

- 1) دکتری، 1388، علوم و مهندسی صنایع غذایی گرایش مهندسی، دانشگاه تهران
- 2) کارشناسی ارشد، 1383، مهندسی کشاورزی-علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه تهران
- 3) کارشناسی، 1380، مهندسی کشاورزی-علوم و مهندسی صنایع غذایی گرایش تبدیل مواد غذایی، فردوسی مشهد

کتاب‌های ترجمه شده

- 1) حسین میرسعیدقاضی. "عملیات واحد در فرآوری مواد غذایی." : آبیژ، 1390.
- 2) احمد کلیبسی اشتری، زهرا امام جمعه و حسین میرسعیدقاضی. "طراحی کارخانه صنایع غذایی." : آبیژ، 1390.
- 3) احمد کلیبسی اشتری، زهرا امام جمعه و حسین میرسعیدقاضی. "طراحی کارخانه صنایع غذایی." تهران: انتشارات آبیژ، 1391.

کتاب های غیر از تالیف و ترجمه

- 1) Hossein Efamily. "Treating pomegranate juice, application of membrane processing." : Springer, 2016.

مقالات چاپ شده در نشریات بین المللی

- 1) Hossein Efamily, Zahra Emam Jomeh, and Seyed Mohammadali Ebrahimzadeh Mosavi. "Rheometric measurement of dough rheological characteristics and factors affecting it." INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 10, no. 1 (2008): 112-119.
- 2) Hossein Efamily, Zahra Emam Jomeh, and Seyed Mohammadali Ebrahimzadeh Mosavi. "Concentration of pomegranate juice by membrane processing: membrane fouling and changes in juice properties." Advance Journal of Food Science and Technology 46, no. 6 (2009): 538-542.
- 3) Zahra Emam Jomeh, Ghazaleh Hojjatpanah, Ahmad Kalbasi Ashtari, Hossein Efamily, and Mahmoud Omid. "Evaluation of the fouling phenomenon in the membrane clarification of black mulberry juice." INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 46, no. 7 (2011): 1538-1544.
- 4) Himan Nourbakhsh, Zahra Emam Jomeh, Hossein Efamily, Mahmoud Omid, and Sohrab Moeini. "Study of different fouling mechanisms during membrane clarification of red plum juice." INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 49, no. 1 (2014): 58-64.
- 5) Himan Nourbakhsh, Zahra Emam Jomeh, Mahmoud Omid, Hossein Efamily, and Sohrab Moeini. "Prediction of red plum juice permeate flux during membrane processing with ANN optimized using RSM." COMPUTERS AND ELECTRONICS IN AGRICULTURE 102, no. 1 (2014): 1-9.
- 6) Himan Nourbakhsh, Zahra Emam Jomeh, and Hossein Efamily. "Effects of operating parameters on physicochemical properties of red plum juice and permeate flux during membrane clarification." Desalination and Water Treatment 54, no. 11 (2014): 1-12.
- 7) Afshin Jafarpour, Amir Hossein Elhami Rad, and Hossein Efamily. "Evaluation of physicochemical characteristic of Persian mesquite grain (Prosopis farcta) oil." INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOSCIENCES 5, no. 1 (2014): 308-314.

8) Reza Sharifanfar, Hossein Efamily, Ali Fadavi, and Mohammad Hossein Kianmehr. "Evaluation of the effect of feed canal height on membrane clarification efficiency of pomegranate juice using computational fluid dynamics (CFD)." *Desalination and Water Treatment* 57, no. 7 (2014): 2917-2923.

9) Morteza Aliasghari Aghdam, Hossein Efamily, Mohammad Aboonajmi, and Mohammad Hossein Kianmehr. "The effect of ultrasound waves on the efficiency of membrane clarification of pomegranate juice." *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY* 50, no. 4 (2015): 892-898.

10) Morteza Aliasghari Aghdam, Hossein Efamily, Mohammad Aboonajmi, and Mohammad Hossein Kianmehr. "Effect of ultrasound on different mechanisms of fouling during membrane clarification of pomegranate juice." *Innovative Food Science & Emerging Technologies* 30, no. in press (2015): 127-131.

11) Reza Sharifanfar, Hossein Efamily, Ali Fadavi, and Mohammad Hossein Kianmehr. "Effect of Feed Canal Height on the Efficiency of Membrane Clarification of Pomegranate Juice." *JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION* 39, no. 6 (2015): n/a-n/a.

12) Nazanin Amirasgari, and Hossein Efamily. "Microfiltration of Red Beet Juice Using Mixed Cellulose Ester Membrane." *JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION* 39, no. 6 (2015): n/a-n/a.

13) Hossein Efamily, and Zahra Emam Jomeh. "Clarification of Bitter Orange (Citrus Aurantium) Juice Using Microfiltration with Mixed Cellulose Esters Membrane ." *JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION* in press, no. in press (2016): n/a-n/a.

14) Bahman Yousefnezhad, Hossein Efamily, and Akbar Arabhosseini. "Pretreatment of Pomegranate and Red Beet Juices by Centrifugation Before Membrane Clarification: A Comparative Study." *JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION* 41, no. 2 (2017): n/a-n/a.

مقالات چاپ شده در نشریات داخلی

1) Hossein Efamily. "Effect of trout farm on the water quality of river using Iran Water Quality Index (IRQWI): a case study on Deinachal River." *Journal of Food and Bioprocess Engineering* 1, no. 1 (2014): 17-25.

2) Nazanin Amirasgari, and Hossein Efamily. "Non-thermal Production of Natural betalain Colorant Concentrate from Red Beet Extract by Using the Osmotic Distillation." *Nutrition and food sciences research* 3, no. 2 (2016): 27-34.

3) Reza Sharifanfar, Hossein Efamily, Ali Fadavi, and Mohammad Hossein Kianmehr. "Simulation of the Effect of a Baffle Structure on Membrane Efficiency Using Computational Fluid Dynamics during the Clarification of Pomegranate Juice." *Nutrition and food sciences research* 3, no. 4 (2016): 41-48.

4) Elham Moradi Avarzaman, Payam Zarafshan, Hossein Efamily, and Behzad Alaeddini. "Intelligent Modeling of Permeate Flux during Membrane Clarification of Pomegranate Juice." *Nutrition and food sciences research* 4, no. 3 (2017): 29-38.

5) Asieh Aghaei, Hossein Efamily, and Yousef Ramezan. "Simulation of the effect of centrifugation on membrane efficiency by using computational fluid dynamics during the clarification of pomegranate juice." *Nutrition and food sciences research* 4, no. 4 (2017): 25-30.

6) Morteza Aliasghari Aghdam, Hossein Efamily, Mohammad Aboonajmi, and Mohammad Hossein Kianmehr. "Difference between efficiency of ultrasound treatments above and below the membrane surface in membrane clarification of pomegranate juice." *Journal of Food and Bioprocess Engineering* 2, no. 1 (2018): 48-54.

7) Mehdi Mahdavi, Hossein Efamily, Akbar Arabhosseini, and Fatemeh Azarikia. "Concentrating Red Beet Juice Using Osmotic Distillation: Effects of Device Structure." *Nutrition and food sciences research* 6, no. 2 (2019): 41-47.

8) Shafieh Salehinia, Hossein Efamily, and Morteza Khashehchi. "The effect of laser on the efficiency of membrane clarification of pomegranate juice." *Journal of Food Science and Technology* na, no. na (2020): .

9) حسین میرسعیدقازی و زهرا امام جمعه. "بررسی میزان تغییرات ضریب فعالیت لیمون در سیستم‌های مدلی نوشابه های پرتغالی با استفاده از مدل ترمودینامیکی Dortmund - UNIFAC." *پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران* 8, 1 (1391): .-

10) معصومه مالمیر، بابک غیاتی طرزی، غلامحسین اسدی، حسین میرسعیدقازی و بابک دلخوش. "بررسی اثر روش خنک کردن تحت خلاء بر برخی ویژگیهای فیزیکوشیمیایی و میکروبی کیک روغنی." *علوم غذایی و تغذیه* 13, 4 (1395): 79-88.

11) افشین جعفرپور، امیر حسین الهامی راد و حسین میرسعیدقازی. "بررسی و شناسایی خصوصیات فیزیکی و شیمیایی دانه کهور (FARCTA PROSOPIS)." *فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی* 8, 4 (1395): 45-55.

12) احسان سرلکی، علی شریف پاقلعه، محمدحسین کیان مهر و حسین میرسعیدقاضی. "اثر دمای فرآیند بر فرآپالایش غشایی ترکیبات قلیایی هیومیکی استخراج شده از زغال سنگهای نارس، عملکرد جداسازی غشا و درصد خلوص محصول نهایی هیومیک اسید." مجله مهندسی بیوسیستم ایران 48، 4 (1396): 475-490.

همایش‌های بین‌المللی

- 1) Hossein Efamily, Zahra Emam Jomeh, Seyed Mohammadali Ebrahimzadeh Mosavi, and Keramat Allah Rezaei Tireh Shabankareh. " Investigation of effect of temperature on the amount of D-limonene absorption into can's lacquere from orange soft drink." XXI Inter-American Congress of Chemical Engineering, Lima.
- 2) , Zahra Emam Jomeh, and Hossein Efamily. "Effect of membrane clarification on chemical composition of mulberry juice." International food congress of novel approaches in food industry, Izmir.
- 3) , Zahra Emam Jomeh, Hossein Efamily, and Sohrab Moeini. "Contribution of different resistance in total fouling during clarification of red plum juice." International food congress of novel approaches in food industry, Izmir.
- 4) , Zahra Emam Jomeh, Hossein Efamily, and . "Study of the potential of microfiltration for clarification of watermelon juice." International food congress of novel approaches in food industry, Izmir.
- 5) Hossein Efamily, Zahra Emam Jomeh, and Seyed Mohammadali Ebrahimzadeh Mosavi. "Clarification of pomegranate juice with membrane processing." International food congress of novel approaches in food industry, Izmir.
- 6) Hossein Efamily, Zahra Emam Jomeh, and Seyed Mohammadali Ebrahimzadeh Mosavi. "Permeate flux behavior in microfiltration of pomegranate juice (Punica Granatum: effect of the membrane and flow properties." International conference on agricultural biotechnology biological and biosystems engineering, Zurich.
- 7) Arash Hemati, Hossein Efamily, and Mohammad Aboonajmi. "The Effect of Ultrasound on Permeation Flux and Changes in Blocking Mechanisms during Dead-End Microfiltration of Carrot Juice." 19th International Conference on Advanced Food Processing and Food Additives, paris.

همایش‌های داخلی

- 1) حسین میرسعیدقاضی، زهرا امام جمعه و سیدمحمدعلی ابراهیم زاده موسوی. "مروری بر روشهای بازیافت پلی اتیلن ترفتالات (PET)." اولین سمینار ملی بازیافت و مدیریت ضایعات در صنایع فرآیندی، تهران.
- 2) همین نوربخش، زهرا امام جمعه، حسین میرسعیدقاضی و سهراب معینی. "بررسی اثر پارامترهای مختلف فرآیند غشایی بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و شار پرمیت آب آلو قرمز." بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران.
- 3) رضا رستم زاده باغ، حسین میرسعیدقاضی، محمد ابونجمی و ساسان زروک. "بررسی اثر فراصوت منقطع بر راندمان شفاف سازی آب انار." دومین همایش ملی غشا و فرایندهای غشایی، تهران.
- 4) ساسان زروک، حسین میرسعیدقاضی، جعفر مساج و رضا رستم زاده باغ. "بررسی اثر میدان مغناطیسی بر فرایند شفاف سازی غشایی آب انار." دومین همایش ملی غشا و فرایندهای غشایی، تهران.
- 5) ماجده رضایی، محمد هادی گیویان راد و حسین میرسعیدقاضی. "پوست انار و عصاره پوست انار." بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران.
- 6) ماجده رضایی، محمد هادی گیویان راد و حسین میرسعیدقاضی. "استخراج عصاره پوست 10 واریته انار ایرانی به دو روش سوکسله و فراصوت و اندازهگیری آنتوسیانین کل." بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران.
- 7) ماجده رضایی، محمد هادی گیویان راد و حسین میرسعیدقاضی. "انار و ترکیبات عملگرای موثر بر سلامت انسان." بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران.
- 8) ماجده رضایی، محمد هادی گیویان راد و حسین میرسعیدقاضی. "امکان سنجی استفاده از پوست انار جهت غنی سازی آب." بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران.
- 9) شفیقه صالحی نیا، حسین میرسعیدقاضی و مرتضی خشه چی. "بررسی اثر لیزر بر کارایی شفاف سازی غشایی آب انار." یازدهمین کنگره ملی مهندسی مکانیک بیوسیستم و مکانیزاسیون ایران، همدان.

راهنمایی پایان نامه

- 1) مطالعه و طراحی سامانه ی ریز پالایش در معرض فراصوت جهت شفاف سازی آبمیوه ها، مرتضی علی اصغری اقدم، دانشگاه تهران، 1392/11/12

(2) بهبود روش شستشوی شیمیایی سامانه ریز پالایش در شفاف سازی غشایی آب انار، زهرا شهبازی، دانشگاه تهران، 1395/11/24

مشاوره پایان نامه

(1) طراحی و ساخت سامانه گرمایشی اهمی تحت خلاء جهت تغلیظ آب گوجه فرنگی و ارزیابی عملکرد آن، سعید یوسفی، دانشگاه تهران، 1395/11/30

فعالیت‌های اجرایی

(1) رئیس کارخانه شیر پردیس ابوریحان، 1393/12/18، 1395/03/01، ایران، تهران

(2) معاون دانشجویی فرهنگیه پردیس ابوریحان، 1395/01/16، 1395/07/14، ایران، تهران