



مازندران-ساری- جاده دریا- دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

نام و نام خانوادگی: آزاده رنجبر ندامانی
مرتبه علمی: استادیار
آدرس محل کار:
تلفن: 33687740-011
فکس: 33687740-011
پست الکترونیک: a.ranjbar@sanru.ac.ir
آدرس وب سایت: ---

تحصیلات

- 1) دکترای 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 اجرایی

- 1) مدیر اجرایی، 1401/10/17، 1401/10/17، ایران، ساری

تحقیقات در دست انجام

- 1) شناسایی ترکیبات مؤثره اسانس پونه و رزماری 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
- 4) مدیریت پسماندهای کشاورزی و صنایع غذایی، تالیف، انتشارات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، 1403/03/31

کتاب‌های ترجمه شده

- 1) فن آوری 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 خوراکی فنما، ترجمه، حبله رود، 1394/06/01

- 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, ziyaeifar 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
- 7) Taghavi Ali, Ranjbar Nedamani Azadeh, Motevali Ali, Hashemi Seyed Jafar, 2025/06/20, Expanding the Application of Potato Starch in Diverse Food Products by Modifying Its Water Absorption, Swelling, and Solubility Through Pregelatinization–Cold Plasma Treatments, JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, 2025, 1-15
- 8) kazempour Ali Mohammad, Kiani Sajad, Mousavi Seyed Seyed Reza, Ranjbar Nedamani Azadeh, 2026/03/01, AI-Integrated Portable VIS-NIR Spectroscopy for On-Site Authenticity Evaluation and Quality Grading of Mutton-Veal Minced Meat, JOURNAL OF FOOD SCIENCE, 91, 1-16
- 9) Mahmoudpour Moein, Motevali Ali, Kiani Sajad, Ranjbar Nedamani Azadeh, Anvari-Maghadam Amjad, 2026/05/15, Optimized Simulation of a Solar Reflectance Window- Infrared Hybrid Dryer With a PV-Thermal Collector, INTERNATIONAL JOURNAL OF ENERGY RESEARCH, 1, 1-20

- Pathogens Running Head: Lycopene oleoresin antibacterial potent, 387-382, 12, نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران, 2016/08/01, Antimicrobial Property of Lycopene Oleoresin on some Food
- 1) Ranjbar Nedamani Azadeh, Ranjbar Nedamani Elham, 2016/08/01, Antimicrobial Property of Lycopene Oleoresin on some Food
 - 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
- Process Factors on Yeast Deactivation by Numerical Simulation and RSM, 29-15, 18, پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران, 2022/09/29, Finding Effective Plasma
- 6) Ranjbar Nedamani Azadeh, 2022/09/29, Finding Effective Plasma
 - 7) Ranjbar Nedamani Azadeh, 2023/05/11, Numerical Calculation of the Lethality of Bacteria in Bottled Milk under Cold Plasma Treatment, 165-153, 18, پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران, 2023/05/11, Numerical Calculation of
 - 8) Ranjbar Nedamani Azadeh, Mohkami Zaynab, Elikaei Zahra, 2024/10/29, Cold-Plasma Pretreatment of Rosemary before Air Drying: Impact on Phenols, Flavonoids, Antioxidants and Antibacterial Properties, Research and Innovation in Food Science and Technology, 13, 249-256

9) Shojapour Sabour, Motevali Ali, Samadi Seyed Hashem, Ranjbar Nedamani Azadeh, Biparva Pourya, 2025/01/01, Optimization of Energy Parameters in a Photovoltaic-thermal Solar System by Response Surface Methodology: A Case Study, iranica journal of energy and environment, 16, 145-153

10) Shojapour Sabour, Motevali Ali, Samadi Seyed Hashem, Ranjbar Nedamani Azadeh, Biparva Pourya, Anvari-Moghaddam Amjad, 2025/04/01, An artificial intelligence approach to predict energy parameters in a photovoltaic-thermal system within a greenhouse, Solar Energy, 1, 1-1

- 11) رنجبر ندامانی آزاده، مقصدلو یحیی، قربانی محمد، صادقی ماهونک علیرضا، 1388/08/01، استفاده از آنزیم پکتیناز و تیمار اتانولی در افزایش خلوص و راندمان لیکوپن استخراج شده از پوست گوجه فرنگی، فرآوری و نگهداری مواد غذایی، 1، 37-50
- 12) رنجبر ندامانی آزاده، مقصدلو یحیی، قربانی محمد، صادقی ماهونک علیرضا، 1391/03/01، نقش تیمار اتانولی و آنزیم پکتیناز بر راندمان استخراج لیکوپن از ضایعات صنایع تبدیلی گوجه فرنگی، نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، 8، 9-15
- 13) رنجبر ندامانی آزاده، ضیایی فر امان محمد، پروینی مهدی، کاشانی نژاد مهدی، مقصدلو یحیی، 1395/03/01، بررسی عددی اثرات درصد پری قوطی بر الگوی انتقال حرارت محلول نشاسته، فناوریهای نوین غذایی، 3، 1-11
- 14) رنجبر ندامانی آزاده، ضیایی فر امان محمد، پروینی مهدی، کاشانی نژاد مهدی، مقصدلو یحیی، 1396/02/01، بررسی عددی تغییرات منطقه سرد کنسرو غذایی نشاسته‌های تحت تاثیر غلظت نشاسته و دمای اولیه پر کردن، نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، 13، 129-140
- 15) رنجبر ندامانی آزاده، مقصدلو یحیی، قربانی محمد، صادقی ماهونک علیرضا، 1398/05/30، کاربرد شستشوی اتانولی ضایعات گوجه فرنگی، آنزیم پکتیناز، و صابونی کردن اولئورزین در افزایش خلوص لیکوپن، علوم غذایی و تغذیه، 16، 27-36
- 16) رنجبر ندامانی آزاده، هاشمی سیده مانده، 1401/06/06، کاربرد اولئورزین رنگدانه‌های طبیعی کلروفیل، لیکوپن و عصاره زرشک در نان بربری و بررسی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و حسی نان، تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، 21، 165-178
- 17) هاشمی سیدجعفر، رنجبر ندامانی آزاده، عبدی نیلوفر، 1401/07/11، تغییرات ضریب نفوذ مؤثر و انرژی فعال-سازی در خشک کردن برگه-سیب توسط مایکروویو و آون هوای داغ، علوم و صنایع غذایی ایران، 19، 281-289
- 18) هاشمی سیدجعفر، رنجبر ندامانی آزاده، 1402/01/29، شبیه سازی عددی با کامسول و مدل سازی با روش سطح پاسخ اثر فاکتورهای خشک کردن بر چروکیدگی سیب خشک شده، پژوهش های صنایع غذایی، 21، 30-50
- 19) رنجبر ندامانی آزاده، 1402/05/30، شبیه سازی عددی اندیس کشندگی و زمان تکمیل فرآیند حرارتی طی استریلیزاسیون اسپتیک سیال غیر نیوتنی تحت تاثیر سرعت جریان سیال و قطر مبدل حرارتی دو لوله‌ای، پژوهش های صنایع غذایی، 33، 23-43
- 20) صفری جواد، هاشمی سیدجعفر، رنجبر ندامانی آزاده، 1402/07/17، بررسی تغییرات رنگ و چروکیدگی ورقه‌های سیب خشک‌شده با استفاده از پردازش تصویر، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، 19، 477-490
- 21) 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
- 22) رنجبر ندامانی آزاده، 1403/01/01، محاسبه عددی میزان دناوره شدن آنزیم‌ها، پروتئین‌های تغذیه‌ای و بروز واکنش‌های قهوه‌ای شدن در شیر بطری‌شده تحت تاثیر تیمار پلاسمای سرد، علوم و صنایع غذایی ایران، 146، 42-56
- 23) رنجبر ندامانی آزاده، تقوی علی، متولی علی، هاشمی سیدجعفر، 1403/11/23، پیش‌بینی و بهینه‌سازی پارامترهای رئولوژیکی نشاسته سیب‌زمینی اصلاح شده با پلاسمای سرد، فناوری های جدید در صنعت غذا، 11، 373-392
- 24) رنجبر ندامانی آزاده، تقوی علی، رنجبر ندامانی الهام، 1404/02/29، بررسی فعالیت اکسیدانی و بهینه-سازی تولید آب فعال شده با پلاسمای سرد، علوم و صنایع غذایی ایران، 22، 215-228
- 25) تقوی علی، رنجبر ندامانی آزاده، متولی علی، هاشمی سیدجعفر، 1404/06/09، بهینه‌سازی فراسنجه‌های انرژی و حرارتی در فرآیند خشک‌کردن نشاسته اصلاح‌شده با پیش تیمار پلاسمای سرد، ماشین های کشاورزی، 1، 1-1
- 26) حسینی سیده فاطمه، هاشمی سیدجعفر، رنجبر ندامانی آزاده، صحبت زاده فرشاد، 1404/06/25، بررسی تاثیر تیمار پس از برداشت با آب و مواد ضد عفونی فعال شده با پلاسمای سرد بر برخی خواص فیزیکوشیمیایی پرتقال، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، 1، 1-1

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 پروا 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، 1402/06/29، 1402/06/31

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

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، 1395/06/02، 1395/06/04