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

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, 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 Seyedi 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

مقالات چاپ شده در نشریات معتبر داخلی

1) Ranjbar Nedamani Azadeh, Ranjbar Nedamani Elham, 2016/08/01, Antimicrobial Property of Lycopene Oleoresin on some Food Pathogens Running Head: Lycopene oleoresin antibacterial potent, 387-382 ,12 ,نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران

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 colered 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

6) Ranjbar Nedamani Azadeh, 2022/09/29, Finding Effective Plasma Process Factors on Yeast Deactivation by Numerical Simulation and RSM, 29-15 ,18 ,پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران

7) Ranjbar Nedamani Azadeh, 2023/05/11, Numerical Calculation of the Lethality of Becteria in Bottled Milk under Cold Pladma Treatment, 165-153 ,18 ,پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران

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) Salehi Rad Benyamin, Motevali Ali, Ranjbar Nedamani Azadeh, 2026/06/15, Energy and Exergy Analysis of Tomato Puree Drying in a Solar Photovoltaic-Thermal Dryer of Reflectance Window, iranica journal of energy and environment, 1, 1-1

12) Mohamadikia Fatemeh, Ranjbar Nedamani Azadeh, Hashemi Seyed Jafar, Tabatabaeekoloor Reza, 2026/11/02, Physico-chemical assessment of loquat fruit under different cold plasma treatment times and storage temperatures, journal of horticulture and postharvest research, 1, 1-1

13) رنجبر ندامانی آزاده، مقصودلو 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

14) رنجبر ندامانی آزاده، مقصودلو 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

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

16) رنجبر ندامانی آزاده، ضیایی فر امان محمد، پروینی مهدی، کاشانی نژاد مهدی، مقصودلو یحیی، 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

17) رنجبر ندامانی آزاده، مقصودلو یحیی، قربانی محمد، صادقی ماهونک علیرضا، 1398/05/30، کاربرد شتشوی اتانولی ضایعات گوجه فرنگی، آنزیم پکتیناز، و صابونی کردن اولئورزین در افزایش خلوص لیکوپن، علوم غذایی و تغذیه، 16، 27-36

18) رنجبر ندامانی آزاده، هاشمی سیده مائده، 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

19) هاشمی سیدجعفر، رنجبر ندامانی آزاده، عبدی نیلوفر، 1401/07/11، تغییرات ضریب نفوذ مؤثر و انرژی فعال¬سازی در خشک کردن برگه¬ی سیب توسط مایکروویو و آون هوای داغ، علوم و صنایع غذایی ایران، 19، 281-289

20) 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

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

22) 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

23) 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

24) رنجبر ندامانی آزاده، 1403/01/01، محاسبه عددی میزان دناتوره 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

25) 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

26) 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

27) تقوی علی، رنجبر ندامانی آزاده، متولی علی، هاشمی سیدجعفر، 1404/06/09، بهینه‌سازی فراسنجه‌های انرژی و حرارتی در فرایند خشک‌کردن نشاسته اصلاح‌شده با پیش تیمار پلاسمای سرد، ماشین های کشاورزی، 1، 1-1

28) 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

29) محمدی کیا سیده فاطمه، رنجبر ندامانی آزاده، هاشمی سیدجعفر، طباطبایی کلور رضا، 1405/03/31، پیش بینی ماندگاری ازگیل ژاپنی (Eriobotrya japonica Lindl) بعد از تیمار با پلاسمای سرد توسط مدل‌سازی، فرآوری و نگهداری مواد غذایی، 1، 1-1

30) بخشی محمد حسین، طباطبایی کلور رضا، رنجبر ندامانی آزاده، هاشمی سیدجعفر، 1405/08/07، تحلیل مهندسی فرآیند خشک‌کردن برش‌های موز و عملکرد انرژی در خشک‌کن پمپ حرارتی، فرآوری و نگهداری مواد غذایی، 1، 1-1

31) سونامیا محمد متین، رنجبر ندامانی آزاده، عشقی فؤاد، طباطبایی کلور رضا، 1405/08/11، مدل‌سازی تغییرات رنگ و پیش‌بینی ماندگاری میوه زردآلوی تازه تحت تأثیر پلاسمای سرد و زمان نگهداری با کمک پردازش تصویر، نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، 1، 1-1

32) رنجبر ندامانی آزاده، 1405/08/11، مدل‌سازی عددی غیرفعال‌سازی مخمر در مسیر جریان مداوم آب پرتقال با استفاده از پلاسمای سرد، مجله 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