

شناسنامه علمی

مشخصات شخصی:

نام: فاطمه

نام خانوادگی: رفیعیان

Email: fa_rafieian@yahoo.com

سوابق تحصیلی:

۱. گذراندن دوره پسادکتری در دانشگاه تهران و فرصت مطالعاتی ۵ ماهه در دانشگاه صنعتی آیندهون هلند، ۱۳۹۹-۱۳۹۷.
۲. دکتری علوم و صنایع غذایی در دانشگاه صنعتی اصفهان، ۱۳۹۳-۱۳۸۸.

سوابق اشتغال (آموزشی):

۱. تدریس در دانشگاه علوم پزشکی اصفهان، ۱۳۹۹-۱۳۹۸.
۲. تدریس در شعب مختلف دانشگاه آزاد اسلامی، ۱۳۹۹-۱۳۸۶.

سوابق تحقیقاتی:

۱. طرح تحقیقاتی با دانشکده پردازی کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران: ساخت و بررسی خصوصیات مورفو لوژیکی، حرارتی و مکانیکی غشاء‌های پلی‌اترسولفون بارگذاری شده با سلولز میکرو کریستالی آمین دار شده. (۱۳۹۹-۱۳۹۷).

۲. فعالیت به عنوان راهنمای مشاور در:

- مکظوم، س. ارزیابی کارایی حذف دی(۲- اتیل هگزبل) فتالات از محلول آبی توسط نانوالیاف سلولزی. پایان‌نامه کارشناسی ارشد، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان، ایران. (۱۳۹۶-۱۳۹۵).
- ربیعی، م. فرمولاسیون جدید سس مایونز کم چرب. پایان‌نامه کارشناسی ارشد، دانشگاه تهران، ایران. (۱۳۹۶-۱۳۹۵).
- اسدی، س. رویکرد جدید برای تهیه نانوکامپوزیت‌های بر پایه نشاسته. پایان‌نامه کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی، ایران. (۱۳۹۶-۱۳۹۴).
- آقاداود، م. ستز سریع و مؤثر نانوکامپوزیت‌های پلیمری بر پایه ژلاتین حاصل از ضایعات مرغ / نانوالیاف سلولزی. پایان‌نامه کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی، ایران. (۱۳۹۶-۱۳۹۴).
- حسینی خوراسگانی، م. تهیه آتروژل سلولزی آبگریز از طریق تهشیست شیمیایی بخار. پایان‌نامه کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی، ایران. (۱۳۹۵-۱۳۹۴).

۳. طرح تحقیقاتی با دانشگاه علوم پزشکی شهرکرد: بررسی امکان مسمومیت‌زنای نانوسلولز در زیوه (in vitro) و در موجود زنده (in vivo). (۱۳۹۳-۱۳۹۲).

۴. پایان نامه دکتری: بررسی خواص فیزیکومکانیکی و ممکناتی نانو کامپوزیت های حاوی سلولز. استاد رهنمای: جناب آقای دکتر محمد شاهدی و جناب آقای دکتر جواد کرامت. (۱۳۹۳-۱۳۹۱).

۵. پایان نامه کارشناسی ارشد: بهینه سازی و مدل سازی استخراج ژلاتین خوراکی از ضایعات مرغ با استفاده از روش RSM. استاد رهنمای: جناب آقای دکتر جواد کرامت و جناب آقای دکتر محمد فضیلتی. (۱۳۸۵-۱۳۸۴).

مقالات ISI:

1. **Rafieian, F.**, Mousavi, M., Dufresne, A., Yu, Q. (2020). Polyethersulfone membrane embedded with amine functionalized microcrystalline cellulose for heavy metal removal from wastewater. International Journal of Biological Macromolecules. 164, 4444-4454.
2. **Rafieian, F.**, Mousavi, M., Yu, Q., Jonoobi, M. (2019). Amine functionalization of microcrystalline cellulose assisted by (3-chloropropyl)triethoxysilane. International Journal of Biological Macromolecules, 130, 280-287.
3. **Rafieian, F.**, Jonoobi, M., Yu, Q. (2019). A novel nanocomposite membrane containing modified cellulose nanocrystals for copper ions removal and dye adsorption from water. Cellulose, 26, 3359-3373.
4. Ashori, A., **Rafieyan, F.**, Kian, F., Jonoobi, M., Rezaei Tavabe, K. (2018). Effect of cellulose nanocrystals on performance of polyethersulfone nanocomposite membranes using electrospinning technique. Polymer Composites, 40 (S1), E835-E841.
5. Salehpour, S., **Rafieian, F.**, Jonoobi, M., Oksman, K. (2018). Effects of molding temperature, pressure and time on polyvinyl alcohol nanocomposites properties produced by freeze drying technique. Industrial Crops and Products, 121(1), 1-9.
6. **Rafieian, F.**, Hosseini, M., Jonoobi, M., Yu, Q. (2018). Development of hydrophobic nanocellulose-based aerogel via chemical vapor deposition for oil separation. Cellulose, 25(8), 4695-4710.
7. Salehpour, S., Jonoobi, M., Ahmadzadeh, M., Siracusa, V., **Rafieian, F.** (2018). Biodegradation and ecotoxicological impact of cellulose nanocomposites in municipal solid waste composting. International Journal of Biological Macromolecules, 111, 264-270.
8. Makzoom, S., Jonoobi, M., **Rafieyan, F.**, Pourzamani, H. (2017). Evaluation of di (2-ethylhexyl) phthalate removal efficiency from aqueous solution by cellulose nanofiber. Desalination and Water

Treatment, 77, 229-236.

9. **Rafieian, F.** (2015). The effect of carboxylated nanocrystalline cellulose on the thermomechanical and barrier properties of cysteine cross linked gliadin nanocomposite. *Cellulose*, 22(2), 1175-1188.
 10. **Rafieian, F.**, Keramat, J., Shahedi, M. (2015). Physicochemical properties of gelatin extracted from chicken deboner residue. *LWT-Journal of Food Science and Technology*, 64(2), 1370-1375.
 11. **Rafieian, F.**, Shahedi, M., Keramat, J., Simonsen, J. (2014). Mechanical, thermal and barrier properties of nano-biocomposite based on gluten and carboxylated cellulose nanocrystals. *Industrial Crops and Products*, 53, 282-288.
 12. **Rafieian, F.**, Shahedi, M., Keramat, J., Simonsen, J. (2014). Thermomechanical and morphological properties of nanocomposite films from wheat gluten matrix and cellulose nanofibrils. *Journal of Food Science*, 79(1), 100-107.
 13. **Rafieian, F.** (2014). Fabrication and characterization of carboxylated cellulose nanocrystals reinforcedglutenin nanocomposite. *Cellulose*, 21(6), 4167-4180.
 14. **Rafieian, F.**, Keramat, J., Kadivar, M. (2013). Optimization and modeling of gelatin extraction from chicken deboner residue using response surface methodology (RSM). *Journal of Food Science and Technology*, 50(2), 374-380.
-

کتب:

۱. رفیعیان. ف.، م. فضیلتی، ن. شمس. ۱۳۸۸. نقش آنزیم‌ها در صنایع غذایی، انتشارات هنرهای زیبا، اصفهان.
-

مقالات علمی پژوهشی:

۱. صالح‌پور، ش.، م. جنوبی، م. احمدزاده، ف. رفیعیان. ۱۳۹۷. مطالعه زیست‌تخریب‌پذیری و اثرات زیست‌محیطی نانو چندسازهای سلولزی تحت شرایط کمپوست کنترل شده. *فصلنامه علمی - پژوهشی تحقیقات علوم چوب و کاغذ ایران*, ۳۳(۱) : ۱۲۲-۱۳۲.
 ۲. جنوبی، م.، ه. رهامین. ف. رفیعیان. ۱۳۹۴. خواص و کاربردهای نانوکریستال‌های سلولز. *مجله صنایع چوب و کاغذ ایران*. سال ششم، شماره ۱: ۱۹۰-۱۹۵.
-

مقالات کنفرانسی:

1. Rafieian, F. 2014. In vivo toxicity of cellulose nanofibrills on mice. 7th International Conference on Nanomaterials - Research & Application, Prague, Czech Republic.

2. Rafieian, F., J. Keramat, J. Simonsen. 2013. Optimization and modeling of gluten based bionanocomposite preparation. Nanotech Conference, Venice, Italy.

۳. رفیعیان، ف.، م. شاهدی، ج. کرامت، ۱۳۹۲. خواص ترمومکانیکی و مورفولوژیکی فیلم‌های نانوکامپوزیت از شبکه گلوتن گندم و نانوفیریل های سلولز. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه شیراز.

۴. رفیعیان، ف.، م. زمانی زاده، ۱۳۹۰. کاربرد فرایند الکتریکی پالسی به منظور افزایش عمر نگهداری مواد غذایی. بیستمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه صنعتی شریف.

۵. رفیعیان، ف. ۱۳۹۰. بررسی تأثیر اسانس فرار بر روی سالمونلا انتریتیدیس. همایش ملی ارتقای عمر ماندگاری مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات درمانی اصفهان.

۶. رفیعیان، ف. ۱۳۹۰. فعل و انفعالات پلیمرها. همایش هفته پژوهش، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرضا.

۷. رفیعیان، ف. ۱۳۸۹. تأثیر ترکیبات ضد میکروبی گیاهی بر روی سالمونلا. همایش هفته پژوهش، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرضا.

۸. رفیعیان، ف. ۱۳۸۸. نانوتکنولوژی و صنعت غذا. همایش هفته پژوهش، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرضا.

۹. رفیعیان، ف.، ن. شمس، ج. کرامت. ۱۳۸۷. غنی‌سازی سه گانه نمک با آهن، ید و ویتامین آ. اولین همایش ملی نمک ایران، دانشگاه علوم پزشکی سمنان.

۱۰. رفیعیان، ف. ۱۳۸۶. بررسی خواص عملکر جلبک. مجموعه مقالات هفته پژوهش دانشگاه آزاد اسلامی واحد اردستان.

افتخارات علمی:

۱. کسب بهترین نمره قبولی در میان دانشجویان ورودی دانشکده کشاورزی دانشگاه صنعتی اصفهان در سال ۱۳۷۹.
۲. داور خارجی مجلات ISI نظری:

- Journal of Applied Polymer Science
 - Industrial Crops and Products
 - Journal of Food Science
-

توانمندی‌ها:

۱. آشنایی با نحوه کار با دستگاه‌های ذیل به همراه گواهی در دانشگاه صنعتی آینده‌هون:

- میکروسکوپ الکترونی روبشی (SEM)
- گرماسنج افتراقی (DSC)
- وزن سنج حرارتی (TGA)
- آنالایزر مکانیکی
- آنالایزر دینامیکی - مکانیکی (DMA)
- دستگاه پخش دینامیکی نور (DLS)
- طیف سنج تبدیل فوریه مادون قرمز (FTIR)
- دستگاه پراش اشعه ایکس (XRD)
- دستگاه اندازه گیری زاویه تماس

۲. آشنایی با نرم افزارهای ذیل:

- نرم افزار تخصصی رسم نمودارهای علمی و تجزیه و تحلیل اطلاعات OriginPro
- نرم افزار مدیریت اطلاعات و اسناد Endnotes
- نرم افزار آماری Minitab
- نرم افزار آماری Design-Expert