

نام و نام خانوادگی: حدیث رستم آبادی

مقطع و رشته تحصیلی: دکتری تخصصی علوم و صنایع غذایی

آدرس ایمیل: rostamabadi@nutr.mui.ac.ir

افتخارات:

- کسب جایزه استادیاران جوان بنیاد ملی نخبگان (جایزه شهید کاظمی آشتیانی) در سال ۱۴۰۲
- برگزیده گرنت ۶۰۰۰ دلاری بنیاد ملی نخبگان در سال ۱۴۰۰ جهت گذراندن فرصت مطالعاتی ۶ ماهه تحت راهنمایی پروفیسور علی خادم حسینی، عضو هیات علمی دانشگاه UCLA و رئیس موسسه علمی-تحقیقاتی TIBI
- کسب جایزه شهید شهریار بنیاد ملی نخبگان در سال ۱۳۹۹ (تسهیلات جذب به عنوان هیات علمی در موسسات علمی)
- کسب جایزه شهید چمران بنیاد ملی نخبگان در سال ۱۳۹۹ (تسهیلات دوره پسادکتری و امکان استفاده از تسهیلات دوره مطالعاتی خارج از کشور)
- کسب جایزه شهید تهرانی مقدم بنیاد ملی نخبگان در سال ۱۳۹۹ (تسهیلات جذب در نهادهای فناورانه)
- دریافت جایزه نقدی چاپ مقالات علمی معتبر از ستاد ویژه توسعه فناوری نانو
- دریافت جایزه نقدی چاپ مقالات علمی معتبر از فدراسیون سرآمدان علمی ایران
- همکاری در نگارش ۷ جلد کتاب توسط انتشارات Elsevier (هلند) به عنوان Editor و نویسنده

سوابق اجرایی:

- عضویت در کمیته اخلاق در پژوهش‌های زیست‌پزشکی مراکز تحقیقاتی الزهرا (س) - دانشگاه علوم پزشکی اصفهان، سال ۱۴۰۰ تا کنون
- عضویت در شورای پژوهشی مرکز تحقیقات تغذیه و امنیت غذایی دانشگاه علوم پزشکی اصفهان، سال ۱۴۰۰ تا کنون
- عضویت در کمیته ارتقای کیفیت نان، سال ۱۴۰۱ تا کنون
- عضویت در شورای پژوهشی محصول محور دانشگاه علوم پزشکی اصفهان، سال ۱۴۰۲ تا کنون

گزیده ای از مقالات بین المللی:

- Falsafi, S. R., Wang, Y., Ashaolu, T. J., Sharma, M., Rawal, S., Patel, K., & **Rostamabadi, H***. (2023). Biopolymer Nanovehicles for Oral Delivery of Natural Anticancer Agents. *Advanced Functional Materials*, 33(4), 2209419.
- **Rostamabadi, H.**, Demirkesen, I., Colussi, R., Roy, S., Tabassum, N., de Oliveira Filho, J. G., & Falsafi, S. R. (2024). Recent trends in the application of films and coatings based on starch, cellulose, chitin, chitosan, xanthan, gellan, pullulan, Arabic gum, alginate, pectin, and carrageenan in food packaging. *Food Frontiers*.
- **Rostamabadi, H.**, Bist, Y., Kumar, Y., Yildirim- Yalcin, M., Ceyhan, T., & Falsafi, S. R. (2024). Cellulose nanofibers, nanocrystals, and bacterial nanocellulose: Fabrication, characterization, and their most recent applications. *Future Postharvest and Food*.
- Falsafi, S. R., Topuz, F., Bajer, D., Mohebi, Z., Shafieiuon, M., Heydari, H., & **Rostamabadi, H.*** (2023). Metal nanoparticles and carbohydrate polymers team up to improve biomedical outcomes. *Biomedicine & Pharmacotherapy*, 168, 115695.
- Mulla, M. Z¹., **Rostamabadi, H**¹., Habibi, N., & Falsafi, S. R. (2023). Pullulan nanocomposites: Effect of nanoparticles and essential oil reinforcement on its performance and food packaging applications. *Food and Humanity*, 1, 887-894.
- Rostamabadi, M. M., Falsafi, S. R., Nishinari, K., & **Rostamabadi, H***. (2023). Seed gum-based delivery systems and their application in encapsulation of bioactive molecules. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 63(29), 9937-9960.
- Siddiqui, S. A., Bahmid, N. A., Taha, A., Khalifa, I., Khan, S., **Rostamabadi, H.**, & Jafari, S. M. (2023). Recent advances in food applications of phenolic-loaded micro/nanodelivery systems. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 63(27), 8939-8959.
- **Rostamabadi, H.**, Nowacka, M., Colussi, R., Frasson, S. F., Demirkesen, I., Mert, B., & Falsafi, S. R. (2023). Impact of emerging non-thermal processing treatments on major food macromolecules: Starch, protein, and lipid. *Trends in Food Science & Technology*, 104208.
- Falsafi, S. R., Topuz, F., Esfandiari, Z., Karaca, A. C., Jafari, S. M., & **Rostamabadi, H***. (2023). Recent trends in the application of protein electrospun fibers for loading food bioactive compounds. *Food Chemistry: X*, 100922.
- Falsafi, S. R., Topuz, F., & **Rostamabadi, H***. (2023). Dialdehyde carbohydrates–Advanced functional materials for biomedical applications. *Carbohydrate Polymers*, 121276.
- **Rostamabadi, H.**, Demirkesen, I., Taze, B. H., Karaca, A. C., Habib, M., Jan, K., & Falsafi, S. R. (2023). Ionizing and nonionizing radiations can change physicochemical, technofunctional, and nutritional attributes of starch. *Food Chemistry: X*, 100771.
- **Rostamabadi, H.**, Bajer, D., Demirkesen, I., Kumar, Y., Su, C., Wang, Y., & Falsafi, S. R. (2023). Starch modification through its combination with other molecules: Gums, mucilages, polyphenols and salts. *Carbohydrate Polymers*, 120905.
- **Rostamabadi, H.**, Karaca, A. C., Nowacka, M., Mulla, M. Z., Al-attar, H., Rathnakumar, K., & Falsafi, S. R. (2023). How high hydrostatic pressure treatment modifies the physicochemical and nutritional attributes of polysaccharides?. *Food Hydrocolloids*, 137, 108375.
- **Rostamabadi, H.**, Chaudhary, V., Chhikara, N., Sharma, N., Nowacka, M., Demirkesen, I., & Falsafi, S. R. (2023). Ovalbumin, an outstanding food hydrocolloid: Applications, technofunctional attributes, and nutritional facts, A systematic review. *Food Hydrocolloids*, 108514.

- Enayati, A., Rezaei, A., Falsafi, S. R., **Rostamabadi, H***, Malekjani, N., Akhavan-Mahdavi, S., & Jafari, S. M. (2023). Bixin-loaded colloidal nanodelivery systems, techniques and applications. *Food Chemistry*, 135479.
- Falsafi, S. R., Wang, Y., Ashaolu, T. J., Sharma, M., Rawal, S., Patel, K., & **Rostamabadi, H***. (2023). Biopolymer Nanovehicles for Oral Delivery of Natural Anticancer Agents (Adv. Funct. Mater. 4/2023). *Advanced Functional Materials*, 33(4), 2370023.
- Rostami, M., Beheshtizadeh, N., Ranjbar, F. E., Najafi, N., Ahmadi, A., Ahmadi, P., **Rostamabadi, H.**, & Jafari, S. M. (2023). Recent advances in electrospun protein fibers/nanofibers for the food and biomedical applications. *Advances in Colloid and Interface Science*, 311, 102827.
- Ehsani, N., **Rostamabadi, H.**, Dadashi, S., Ghanbarzadeh, B., Kharazmi, M. S., & Jafari, S. M. (2022). Electrospun nanofibers fabricated by natural biopolymers for intelligent food packaging. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 1-23.
- Larki, M., Enayati, M. H., & **Rostamabadi, H***. (2022). Basil seed gum promotes the electrospinnability of WPI for co-encapsulation of ZnO nanoparticles and curcumin. *Carbohydrate Polymers*, 296, 119966.
- Falsafi, S. R., Maghsoudlou, Y., Aalami, M., Jafari, S. M., Raeisi, M., Nishinari, K., & **Rostamabadi, H***. (2022). Application of multi-criteria decision-making for optimizing the formulation of functional cookies containing different types of resistant starches: A physicochemical, organoleptic, in-vitro and in-vivo study. *Food Chemistry*, 393, 133376.
- Fani, N., Enayati, M. H., **Rostamabadi, H***, & Falsafi, S. R. (2022). Encapsulation of bioactives within electrosprayed κ -carrageenan nanoparticles. *Carbohydrate Polymers*, 294, 119761.
- Sharma, S., **Rostamabadi, H.**, Gupta, S., Nadda, A. K., Kharazmi, M. S., & Jafari, S. M. (2022). Nano/micro-formulations of keratin in biocomposites, wound healing and drug delivery systems; recent advances in biomedical applications. *European Polymer Journal*, 111614.
- Falsafi, S. R., Bangar, S. P., Chaudhary, V., Hosseini, E., Mokhtari, Z., Karaca, A. C., & **Rostamabadi, H***. (2022). Recent advances in oral delivery of bioactive molecules: focus on prebiotic carbohydrates as vehicle matrices. *Carbohydrate Polymers*, 120074.
- Hadidi, M., **Rostamabadi, H.**, Moreno, A., & Jafari, S. M. (2022). Nanoencapsulation of essential oils from industrial hemp (*Cannabis sativa* L.) by-products into alfalfa protein nanoparticles. *Food Chemistry*, 386, 132765.
- **Rostamabadi, H.**, Rohit, T., Karaca, A. C., Nowacka, M., Colussi, R., Frasson, S. F., & Falsafi, S. R. (2022). How non-thermal processing treatments affect physicochemical and structural attributes of tuber and root starches?. *Trends in Food Science & Technology*.
- Jalali-Jivan, M., **Rostamabadi, H.**, Assadpour, E., Tomas, M., Capanoglu, E., Alizadeh-Sani, M.,] & Jafari, S. M. (2022). Recent progresses in the delivery of β -carotene: From nano/microencapsulation to bioaccessibility. *Advances in Colloid and Interface Science*, 102750.
- Falsafi, S. R., Karaca, A. C., Deng, L., Wang, Y., Li, H., Askari, G., & **Rostamabadi, H***. (2022). Insights into whey protein-based carriers for targeted delivery and controlled release of bioactive components. *Food Hydrocolloids*, 108002.
- **Rostamabadi, H.**, Karaca, A. C., Deng, L., Colussi, R., Narita, I. M. P., Kaur, K., ... & Falsafi, S. R. (2022). Oat starch-How physical and chemical modifications affect the physicochemical attributes and digestibility?. *Carbohydrate Polymers*, 119931.

- Falsafi, S. R., **Rostamabadi, H***, Nishinari, K., Amani, R., & Jafari, S. M. (2022). The role of emulsification strategy on the electrospinning of β -carotene-loaded emulsions stabilized by gum Arabic and whey protein isolate. *Food Chemistry*, 374, 131826.
- Falsafi, S. R., **Rostamabadi, H***, Samborska, K., Mirarab, S., Rashidinejhad, A., & Jafari, S. M. (2022). Protein-polysaccharide interactions for the fabrication of bioactive-loaded nanocarriers: Chemical conjugates and physical complexes. *Pharmacological Research*, 178, 106164.
- Falsafi, S. R., **Rostamabadi, H***, Babazadeh, A., Tarhan, Ö., Rashidinejad, A., Boostani, S., ... & Jafari, S. M. (2022). Lycopene nanodelivery systems; recent advances. *Trends in Food Science & Technology*, 119, 378-399.
- Solanki, R., **Rostamabadi, H.**, Patel, S., & Jafari, S. M. (2021). Anticancer nano-delivery systems based on bovine serum albumin nanoparticles: A critical review. *International Journal of Biological Macromolecules*, 193, 528-540.
- **Rostamabadi, H.**, Falsafi, S. R., Rostamabadi, M. M., Assadpour, E., & Jafari, S. M. (2021). Electrospinning as a novel process for the synthesis of particles/nanoparticles loaded with poorly water-soluble bioactive molecules. *Advances in colloid and interface science*, 290, 102384.
- Rezaei, A., Daeihamed, M., Capanoglu, E., Tomas, M., Akbari-Alavijeh, S., Shaddel, R., **Rostamabadi, H** & Jafari, S. M. (2021). Possible health risks associated with nanostructures in food. In *Safety and Regulatory Issues of Nanoencapsulated Food Ingredients* (pp. 31-118). Academic Press.
- **Rostamabadi, H.**, Falsafi, S. R., & Jafari, S. M. (2021). Covalent and Electrostatic Protein-Polysaccharide Systems for Encapsulation of Nutraceuticals.
- Samborska, K., Boostani, S., Geranpour, M., Hosseini, H., Dima, C., Khoshnoudi-Nia, S., **Rostamabadi, H.**, & Jafari, S. M. (2021). Green biopolymers from by-products as wall materials for spray drying microencapsulation of phytochemicals. *Trends in Food Science & Technology*, 108, 297-325.
- Cacciotti, I., Garavand, F., **Rostamabadi, H.**, Khorshidian, N., Sarlak, Z., & Jafari, S. M. (2021). Application of nano/microencapsulated ingredients in chewing gum. In *Application of Nano/Microencapsulated Ingredients in Food Products* (pp. 345-386). Academic Press.
- **Rostamabadi, H.**, Falsafi, S. R., Boostani, S., Katouzian, I., Rezaei, A., Assadpour, E., & Jafari, S. M. (2021). Design and formulation of nano/micro-encapsulated natural bioactive compounds for food applications. In *Application of nano/microencapsulated ingredients in food products* (pp. 1-41). Academic Press.
- **Rostamabadi, H.**, Falsafi, S. R., Assadpour, E., & Jafari, S. M. (2020). Evaluating the structural properties of bioactive-loaded nanocarriers with modern analytical tools. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 19(6), 3266-3322.
- Maghsoudlou, Y., Falsafi, S. R., & **Rostamabadi, H***. (2020). Effect of sonication on physical, chemical and functional properties of oat starch. *Journal of Food Processing and Preservation*, 12(1), 145-160.
- Falsafi, S. R., **Rostamabadi, H.**, Assadpour, E., & Jafari, S. M. (2020). Morphology and microstructural analysis of bioactive-loaded micro/nanocarriers via microscopy techniques; CLSM/SEM/TEM/AFM. *Advances in Colloid and Interface Science*, 280, 102166.
- **Rostamabadi, H.**, Assadpour, E., Tabarestani, H. S., Falsafi, S. R., & Jafari, S. M. (2020). Electrospinning approach for nanoencapsulation of bioactive compounds; recent advances and innovations. *Trends in Food Science & Technology*, 100, 190-209.

- Assadpour, E., **Rostamabadi, H.**, & Jafari, S. M. (2020). Introduction to characterization of nanoencapsulated food ingredients. In Characterization of nanoencapsulated food ingredients (pp. 1-50). Academic press.
- **Rostamabadi, H.**, Falsafi, S. R., & Jafari, S. M. (2020). Transmission electron microscopy (TEM) of nanoencapsulated food ingredients. In Characterization of nanoencapsulated food ingredients (pp. 53-82). Academic Press.
- Falsafi, S. R., **Rostamabadi, H.**, & Jafari, S. M. (2020). X-ray diffraction (XRD) of nanoencapsulated food ingredients. In Characterization of nanoencapsulated food ingredients (pp. 271-293). Academic press.
- **Rostamabadi, H.**, Mahoonak, A. S., Allafchian, A., & Ghorbani, M. (2019). Fabrication of β -carotene loaded glucuronoxylan-based nanostructures through electrohydrodynamic processing. International journal of biological macromolecules, 139, 773-784.
- **Rostamabadi, H.**, Falsafi, S. R., & Jafari, S. M. (2019). Department of Food Materials and Process Design Engineering, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Gorgan, Iran. Biopolymer Nanostructures for Food Encapsulation Purposes: Volume 1 in the Nanoencapsulation in the Food Industry series, 1, 419.
- **Rostamabadi, H.**, Falsafi, S. R., & Jafari, S. M. (2019). Starch-based nanocarriers as cutting-edge natural cargos for nutraceutical delivery. Trends in Food Science & Technology, 88, 397-415.
- Falsafi, S. R., Maghsoudlou, Y., **Rostamabadi, H.**, Rostamabadi, M. M., Hamed, H., & Hosseini, S. M. H. (2019). Preparation of physically modified oat starch with different sonication treatments. Food hydrocolloids, 89, 311-320.
- **Rostamabadi, H.**, Falsafi, S. R., & Jafari, S. M. (2019). Nanoencapsulation of carotenoids within lipid-based nanocarriers. Journal of controlled release, 298, 38-67.
- **Rostamabadi, H.**, Falsafi, S. R., & Jafari, S. M. (2019). Nanostructures of starch for encapsulation of food ingredients. In Biopolymer nanostructures for food encapsulation purposes (pp. 419-462). Academic Press.
- **Rostamabadi, H.**, Falsafi, S. R., & Jafari, S. M. (2019). Nano-helices of amylose for encapsulation of food ingredients. In Biopolymer nanostructures for food encapsulation purposes (pp. 463-491). Academic Press.

گزیده ای از طرح‌های تحقیقاتی:

- تهیه، مشخصه یابی و کاربردهای نانوحامل های لیکوپین
- بررسی فرآیند الکترورسی امولسیون های بتاکاروتن پایدار شده با سیستم های لایه-لایه، هترواگرگیت و اختلاط-مستقیم پروتئین های آب پنیر و صمغ عربی
- برهمکنش های فیزیکوشیمیایی سیستم های پروتئین-پلی ساکارید و کاربرد آن در نانو ریزپوشانی ترکیبات زیست فعال
- سامانه های میکرو/نانو حامل بر پایه صمغ های دانه ای گیاهی جهت ریزپوشانی ترکیبات زیست فعال
- کاربرد نانوذرات الکترواسپری شده کاپاکاراگینان در ریزپوشانی ترکیبات زیست فعال حساس

□ تولید نانوالیاف ایزوله پروتئین آب پنیر با استفاده از روش پیش-فیبریلاسیون آبی/الکلی؛ ویژگی های فیزیکیوشیمیایی و ساختاری

□ تحویل دهانی پیشرفته مولکول های زیست فعال با استفاده از پلیمرهای پری بیوتیک و فیبرهای رژیمی

□ کاربرد روش تصمیم گیری چند معیاره جهت بهینه یابی فرمولاسیون کوکی فراسودمند حاوی نشاسته های مقاوم مختلف: ویژگی های فیزیکیوشیمیایی، ارگانولپتیک و برون تنی

□ مروری بر حامل های بر پایه پروتئین آب پنیر جهت تحویل هدفمند و بهبود زیست دسترسی ترکیبات زیست فعال

□ ریزپوشانی کورکومین درون نانوذرات کیتوزان-دی آلدئید نشاسته: بهبود زیست دسترسی و رهایش کنترل شده

□ طراحی و مشخصه یابی هیدروژل های ژلاتین-دی آلدئید نشاسته

□ زیست دسترسی بهبودیافته و رهایش کنترل شده پپتیدهای زیست فعال غذایی با استفاده از فرآیند ریزپوشانی؛ چشم انداز کنونی و مسیر آینده

□ تاثیر فرآیندهای غیر حرارتی بر ویژگی های ساختاری و فیزیکیوشیمیایی نشاسته های ریشه ای و غده ای

□ تاثیر اصلاح فیزیکی و شیمیایی بر ویژگی های فیزیکیوشیمیایی و قابلیت هضم پذیری نشاسته یولاف

□ نانو حامل های بیوپلیمری جهت تحویل دهانی ترکیبات طبیعی ضد سرطان

□ بررسی تاثیر کیتوزان و پست بیوتیک حاصل از لاکتوباسیلوس بولگاریکوس بر ویژگی های کیفی سوسیس حرارت دیده

□ تاثیر فشار هیدرواستاتیک بالا بر ویژگی های فیزیکیوشیمیایی و تغذیه ای پلی ساکاریدها

□ افزایش پایداری کورکومین با استفاده از ساختارهای نانومقیاس نانوکریستال نشاسته-پروتئین آب پنیر

□ تهیه و مشخصه یابی کورکومین بارگذاری شده در امولسیون های نشاسته-کاراگینان جهت غنی سازی آب نبات نرم

□ ویژگی های عملکردی، خواص تغذیه ای و کاربرد غذایی/زیست پزشکی اوالبومین: یک مطالعه مروری نظام مند

□ تولید فرمولای اختصاصی تغذیه ای تقویت کننده سیستم ایمنی و بررسی اثربخشی آن در بیماران دچار سوء تغذیه کاندیدای جراحی های گوارشی (طرح های یک درصد)

□ اصلاح نشاسته از طریق ترکیب آن با سایر مولکول ها: صمغ ها، موسیلاژها، پلی فنول ها و نمک ها

□ بررسی اصول اخلاقی تحقیقات پزشکی در مطالعات کارآزمایی های بالینی در جوامع مختلف: یک مطالعه مروری نظام مند

□ فرمولاسیون بیسکویت های غنی شده انرژی - ریز مغذی، مناسب برای زنان باردار دچار سوء تغذیه

□ تاثیر پرتودهی بر ویژگی های فیزیکیوشیمیایی، تکنولوژیکی و تغذیه ای نشاسته

□ بهینه یابی فرآیند تولید نشاسته های مقاوم نوع ۳ و ۴

□ بررسی پیشرفت های اخیر الیاف پروتئینی الکترورسی شده در بارگذاری ترکیبات زیست فعال

- ریز پوشانی پست بیوتیک درون پلیمرهای خوراکی با سیستم دوگانه کربوکسی متیل سلولز و کاراگینان
- تاثیر فرآیندهای غیر حرارتی بر ماکرومولکول های غذایی
- کاربرد همزمان نانوذرات فلزی و پلیمرهای کربوهیدراتی در حوزه زیست پزشکی
- پیشرفت های اخیر فیلم ها و پوشش های مبتنی بر پلیمرهای کربوهیدراتی در بسته بندی مواد غذایی
- طراحی بسته بندی هالوکرومیک هوشمند با استفاده از پلیمرهای طبیعی