

## محسن دلوی اصفهان

استادیار

دانشکده: کشاورزی

گروه: مهندسی علوم و صنایع غذایی



### سوابق تحصیلی

دانشگاه	رشته و گرایش تحصیلی	سال اخذ مدرک	مقطع تحصیلی
صنعتی	مهندسی صنایع		دکتری

### مقالات در نشریات

Dalvi , Isfahan, M., Hamdami, N., & Le , Bail, A.,Effect of freezing under electrostatic field on .1 selected properties of an agar gel,Innovative Food Science & Emerging Technologies,2018 10 06

Dalvi ,& Isfahan, M., Hamdami, N..., Characterization of Thermophysical Properties of Iranian .2 Ultrafiltrated White Cheese: Measurement and Modeling,Journal of agricultural science and technology,2011 06 10

Dalvi , Isfahan, M., Hamdami, N., Xanthakis, E., & Le , Bail, A,Review on the control of ice .3 nucleation by ultrasound waves, electric and magnetic fields.,Journal of Food Engineering,20 11 .2017

Dalvi , Isfahan, M., Hamdami, N., & Le , Bail, A.,Effect of freezing under electrostatic field on .4 .the quality of lamb meat.,Innovative Food Science & Emerging Technologies,20 11 2016

Dalvi , Isfahan, M., Hamdami, N., Le , Bail, A., & Xanthakis, E.,The principles of high voltage .5 electric field and its application in food processing: A review,Food Research International.,20 11 .2016

### کتاب‌ها

۱. فناوری های غیر حرارتی نوین در فرآوری مواد غذایی
۲. استریلیزاسیون مواد غذایی در کیسه های قابل اتوکلاو
۳. کاربرد کامپیوتر در صنایع غذایی.