

ناصر ولی پور مطلق

استادیار

دانشکده: علوم

گروه: شیمی



سوابق تحصیلی

مقطع تحصیلی	سال اخذ مدرک	رشته و گرایش تحصیلی	دانشگاه
کارشناسی	۱۳۸۲	مهندسی شیمی صنایع غذایی	دانشگاه آزاد بیرجند
کارشناسی ارشد	۱۳۸۷	مهندسی شیمی صنایع غذایی	فردوسی مشهد
دکتری	۱۳۹۲	مهندسی شیمی	فردوسی مشهد
فوق دکتری	۱۴۰۱	مهندسی شیمی	دانشگاه کبک شیکوتیمی

اطلاعات استخدامی

محل خدمت	عنوان سمت	نوع استخدام	نوع همکاری	پایه
دانشگاه بیرجند	هیات علمی گروه شیمی دانشگاه بیرجند	رسمی آزمایشی	تمام وقت	۱۰

سوابق اجرایی

هیات علمی گروه شیمی دانشگاه بیرجند

مدیر کارآفرینی و ارتباط با صنعت دانشگاه بیرجند

عضو شورای راهبردی مرکز نوآوری و شتابدهی دانشگاه بیرجند

جوایز و تقدیر نامه ها

کارشناس نظارت بر مواد غذایی در معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی بیرجند

بازرس کار اداره کل تعاون، کار و رفاه اجتماعی خراسان جنوبی

بازرس کار اداره کل تعاون کار و رفاه اجتماعی خراسان رضوی

دبیر کمیته واحدهای بحرانی اداره کل تعاون کار و رفاه اجتماعی خراسان رضوی

تقدیر نامه ها: متعدد

موضوعات تدریس تخصصی

شیمی صنعتی ۱ و ۲

شیمی پلیمر

فناوری پلیمرها

اصول صنایع شیمیایی

شیمی صنایع معدنی

تکنولوژی مواد غذایی

واکنشگاه ها

ترمودینامیک ۱ و ۲

مکانیک سیالات ۱ و ۲

انتقال حرارت ۱ و ۲

طراحی راکتور ۱ و ۲

فعالیت های علمی و اجرایی

برگزاری کارگاه های علمی و ...

زمینه های تدریس

شیمی صنعتی و عملیات واحدها

پلیمر

مواد غذایی

کارگاه ها

آشنایی با نرم افزار end note

عضویت در هیات تحریریه مجلات علمی و پژوهشی

عضو هیات تحریریه مجله زرشک و عناب مرکز تحقیقات سازمان جهاد کشاورزی خراسان جنوبی

مقالات در همایش ها

۱. علی نیک اختر، ناصر ولی پورمطلق، سیدیوسف احمدی بروغنی، محمدعلی یاسری نژاد، خشایار خورشیدزاده، مهدی کامکار، سید احمد سلیمانی، اثر مدت زمان اعمال فشار در قالب گیری بر ضریب نفوذ، پنجمین سمینار شیمی کاربردی انجمن شیمی ایران، شماره صفحات ۵۰۰، تبریز، ۲۰۲۱، ۳۱۰۸.
۲. ناصر ولی پورمطلق، رشید زاده زهرا، رحیمی نرگس، بهینه سازی شرایط عصاره گیری از گلبرگ گل زعفران توسط امواج فراصوت، چهارمین همایش ملی زعفران ایران، شماره صفحات ۰۴۱۱، ۲۰۱۵.
۳. ناصر ولی پورمطلق، حامد موسویان محمد تقی، مرتضوی سید علی، تاثیر بسته های محتوی نانوذرات نقره بر کیفیت و ماندگاری زرشک در مقایسه با بسته های معمولی پلی اتیلن، هجدهمین کنگره ملی علوم و صنایع

غذایی، شماره صفحات -، مشهد، ۲۰۰۸، ۱۰، ۱۵.

۴. ناصر ولی پورمطلق، نخعی عاطفه، تاثیر بسته های محتوی نانوسیلور بر زرشک در مقایسه با بسته های معمولی، همایش ملی زعفران و زرشک - دانشگاه آزاد اسلامی واحد قائنات، شماره صفحات -، قائنات، ۲۰۰۸، ۱۰، ۰۸.
۵. ناصر ولی پورمطلق، حامد موسویان محمد تقی، نخعی عاطفه، تاثیر بسته های محتوی نانوذرات نقره بر مشخصه های ظاهری و میکروبی زرشک در مقایسه با بسته های پلی استایرن، همایش ملی زعفران و زرشک - دانشگاه آزاد اسلامی واحد قائنات، شماره صفحات -، قائنات، ۲۰۰۸، ۱۰، ۰۸.

مقالات در نشریات

1. Ali Nikakhtar, Seyed Yousef Ahmadi Brooghani, Naser Valipour Motlagh, Experimental and statistical studies of the effect of pressing time on the swelling and mechanical properties of the radial tyre tread compound, *Journal of Rubber Research*, Vol. 3, No. 26, pp. 1-17, 2023, JCR.Scopus
۲. ناصر ولی پورمطلق، حامد موسویان محمد تقی، مرتضوی سید علی، تاثیر بسته های محتوی نانوذرات بر مشخصه های میکروبی و ظاهری زرشک در مقایسه با بسته های پلی اتیلن معمولی، پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، مجلد ۵، شماره ۲، شماره صفحات ۷۵-۸۷، ۲۰۰۹، ISC.
3. Naser Valipour Motlagh, Reyhaneh Gholami, Preparation and characterization of anti-stain self-cleaning coating on ceramic, *Materials Chemistry and Physics*, Vol. 2022, No. 276, pp. 125278-125288, 2021, JCR.Scopus
4. Naser Valipour Motlagh, Javad Aghazamani, Reyhaneh Gholami, Investigating the Effect of Nano-silver Contained Packaging on the Olivier Salad Shelf-life, *BioNanoScience*, Vol. 2021, No. 11, pp. 834-847, 2021, ISI.Scopus
5. Naser Valipour Motlagh, Investigation of the carbon dioxide adsorption behavior and the heterogeneous catalytic efficiency by a novel Ni-MOF with nitrogen-rich channel, *RSC Advances*, Vol. 50, No. 20, pp. 29772-29779, 2020, ISI, JCR.Scopus
6. Naser Valipour Motlagh, Majid Aliabadi, Elnaz Rahmani, Samira Ghorbanpour, The Effect of Nano-Silver Packaging on Quality Maintenance of Fresh Strawberry (journal), *World Academy of Science, Engineering and Technology*, Vol. 9, No. 14, pp. 124-128, 2020, Scopus
7. Mehran Taghipour, Naser Valipour Motlagh, Predicting wettability behavior of fluorosilica coated metal surface using optimum neural network, *SURFACE SCIENCE*, Vol. 668, pp. 47-53, 2018, JCR
8. Mehran Taghipour, Naser Valipour Motlagh, Fuzzy based models for estimating static contact angle and sliding angle of liquid drops, *Progress in Organic Coatings*, Vol. 119, pp. 183-193, 2018, JCR.Scopus
9. Mehran Taghipour, Naser Valipour Motlagh, Comparison of heuristic methods for developing optimized neural network based models to predict amphiphobic behavior of fluorosilica coated surfaces, *Surface and Coatings Technology*, Vol. 349, pp. 289-295, 2018, JCR.Scopus
10. Rouhollah Khani, Naser Valipour Motlagh, Rahmanian Reza, UV Visible Spectrometry and Multivariate Calibration as a Rapid and Reliable Tool for Simultaneous Quantification of Ternary Mixture of Phenolic Acids in Fruit Juice Samples, *Food Analytical Methods*, Vol. 9, No. 5, pp. 1112-1119, 2016, JCR.Scopus
11. Saeed Rahnama, Naser Valipour Motlagh, Rouhollah Khani, Super dewetting surfaces Focusing on their design and fabrication methods, *Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects*, Vol. 484, pp. 528-546, 2015, JCR.Scopus
12. Naser Valipour Motlagh, Super-non-wettable surfaces A review, *Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects*, Vol. 448, pp. 93-106, 2014, JCR.Scopus
13. Naser Valipour Motlagh, Chakeri Birjandi Elaheh, Sargolzaei Javad, Shahtahmassebi Nasser, Durable superhydrophobic superoleophobic and corrosion resistant coating on the stainless steel surface using a scalable method, *Applied Surface Science*, Vol. 283, pp. 636-647, 2013, JCR.Scopus
14. Naser Valipour Motlagh, Sargolzaei Javad, Shahtahmassebi Nasser, Super-liquid-repellent

coating on the carbon steel surface, Surface and Coatings Technology, Vol. 235, pp. 241-249, 2013, JCR, Scopus

15. Naser Valipour Motlagh, Hamed Mosavian Mohamad taghi, Mortazavi Seyed Ali, Effect of Polyethylene Packaging Modified with Silver Particles on the Microbial Sensory and Appearance of Dried Barberry, Packaging Technology and Science, Vol. 26, pp. 39-49, 2013, JCR, Scopus

16. Naser Valipour Motlagh, Hamed Mosavian Mohamad Taghi, Mortazavi Seyed Ali, Tamizi Azadeh, Beneficial Effects of Polyethylene Packages Containing Micrometer-Sized Silver Particles on the Quality and Shelf Life of Dried Barberry (*Berberis vulgaris*), Journal of Food Science, Vol. 77, pp. 0-0, 2012, JCR, Scopus

پایان نامه ها

۱. پوشش های آل-معدنی خود تمیز شونده روی سرامیک
۲. مطالعه اثر فشار بر ساختار لاستیک در سیستم پخت گوگردی
۳. تحلیل عددی فرآیند پخت تایر و بررسی روش جایگزین پخت
۴. تحلیل کمانش در ورق چهار گوش کامپوزیت های لایه ای شیشه / اپوکسی تقویت شده با نانومواد
۵. ساخت و بررسی نانوکامپوزیتهایی بر پایه تیوفن جهت استفاده در صفحات دو قطبی پیل های سوختی

کتاب ها

۱. حامل های تحویل داروی مبتنی بر نانومواد در درمان سرطان