



به نام خدا

رزومه علمی سید حسین میردهقان

آذر ۱۳۹۷

گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی

دانشگاه ولی عصر (عج)، رفسنجان

تلفن: ۰۳۴ - ۳۱۳۱۲۰۲۱

فاکس: ۰۳۴ - ۳۱۳۱۲۰۴۲

ایمیل: mirdehghan@vru.ac.ir

Website: asatid.vru.ac.ir

● مشخصات فردی:

سید حسین میردهقان؛ فرزند سید محمود؛ متولد ۱۳۵۱ تهران؛

● سوابق تحصیلی به ترتیب تاریخ اخذ مدرک:

- دیپلم علوم تجربی؛ دبیرستان رسولیان- یزد؛ خرداد ۱۳۶۹

- کارشناسی علوم باغبانی؛ دانشگاه شیراز، شیراز؛ شهریور ۱۳۷۴

- کارشناسی ارشد علوم باغبانی؛ دانشگاه شیراز، شیراز؛ بهمن ۱۳۷۷

- دکتری علوم باغبانی؛ دانشگاه شیراز، شیراز؛ شهریور ۱۳۸۵

● مرتبه علمی: استاد

● وضعیت فعلی استخدامی:

رسمی-قطعی پایه ۲۹ گروه علوم باغبانی

● مدیریت اجرایی:

۱-۴: مدیر گروه علوم باغبانی (۱۳۸۵/۹/۱۵ الی ۱۳۸۶/۷/۸)

۲-۴: معاون آموزشی و پژوهشی دانشکده کشاورزی (۱۳۸۶/۷/۸ الی ۱۳۸۸/۸/۱۸)

۳-۴: مدیر کل آموزش دانشگاه (۸۹/۵/۳۱ الی ۱۳۹۳/۱۰/۳۰)

۴-۴: معاون پژوهشی دانشگاه (۹۵/۴/۲۶ ادامه دارد)

● لیست دروس تدریس شده:

کارشناسی: فیزیولوژی پس از برداشت، فیزیولوژی گیاهی، ازدیاد نباتات، اصول باغبانی، باغبانی

عمومی، زبان تخصصی،

کارشناسی ارشد: فیزیولوژی پس از برداشت پیشرفته، تنش‌های محیطی، تکنولوژی پس از برداشت محصولات باغبانی، تاسیسات و تجهیزات نگهداری در محصولات باغبانی
دکتری: بیوشیمی تکمیلی، فیزیولوژی رشد و نمو میوه، کیفیت در محصولات باغبانی و مبانی فیزیولوژیکی آن، (از دروس اصلی گرایش فیزیولوژی و فن‌آوری پس از برداشت)

• **مقام‌ها و رتبه‌های کسب شده:**

۱. پژوهشگر برتر گروه در سال ۱۳۸۶
۲. پژوهشگر برتر دانشکده کشاورزی
۳. مدرس برتر گروه در سال ۱۳۸۹
۴. پژوهشگر برتر گروه در سال ۱۳۹۲
۵. پژوهشگر برتر گروه در سال ۱۳۹۶

• **پایان نامه کارشناسی ارشد:**

اثرات تیمارهای شیمیایی و گرمایی بر کاهش خسارت سرمازدگی میوه انار در سردخانه
استاد راهنما: دکتر مجید راحمی بهمن ۱۳۷۷ دانشگاه شیراز

• **رساله دکتری**

Physiological and Biochemical Changes during Growth and Storage of Pomegranate Fruit in Relation to Chilling Injury: Role of Heat Treatment
استاد راهنما: دکتر مجید راحمی، شهریور ۱۳۸۵، دانشگاه شیراز

• **مقالات کامل چاپ شده در مجلات معتبر داخلی:**

۱. **میردهقان** س. ح. و م. راحمی. ۱۳۸۱. کاهش خسارت سرمازدگی میوه انار (*Punica granatum* L.) با گرمادهی متناوب. مجله علوم کشاورزی ایران. ۳۳: ۷۵-۸۰.
۲. **میردهقان** س. ح. و م. راحمی. ۱۳۸۹. تعیین زمان ایجاد خسارت سرمازدگی میوه انار در طول نگهداری در سردخانه. مجله علوم باغبانی ایران. ۴۱: ۱۱-۱۸.
۳. خطیب ه.، س. ح. **میردهقان** و درکی، ن. ۱۳۹۰. اثر پرتوتابی UV-C بر کیفیت و عمر انبارمانی پسته تازه ارقام اوحدی و اکبری. نشریه علوم باغبانی. ۴۴۳-۴۵۲.

۴. **میردهقان س. ح.**، س. زیدآبادی . ح.ر. روستا. ۱۳۹۱. برهمکنش اسانس گیاهان دارویی با کلرید کلسیم و نیترات نقره بر خصوصیات کیفی و عمر گل جایی گل بریده رز. مجله تحقیقات گیاهان دارویی و معطر ایران. ۲۸: ۶۸۳-۶۶۹.
۵. خطیب ه. و س. ح. **میردهقان**. ۱۳۹۱. اثر پوشش های خوراکی کیتوزان بر کیفیت و عمر انبارداری پسته تازه رقم 'اوحدی'. مجله علوم و فنون باغبانی ایران. ۱۳: ۸۳-۱۰۰.
۶. **میردهقان س. ح.** و هاشمی، م. ۱۳۹۱. بررسی نوسانات فصلی برخی از عناصر غذایی در برگ های انار. مجله علوم و فنون باغبانی ایران. ۱۳: ۱۷۹-۱۸۸.
۷. باقری م. ح.، روستا ح. م.، **میردهقان س. ح.** و روزبان م. ر. ۱۳۹۱. اثر نوع نیتروژن و سطوح اکسیژن بر برخی صفات اکوفیزیولوژیکی و شیمیایی کاهو در سیستم هیدروپونیک. نشریه علوم باغبانی. ۲۶: ۹۶-۱۰۳.
۸. هاشمی م.، **میردهقان س. ح.**، فرهنگ ه.، دشتی ح. ۱۳۹۱. اثر اسید سالیسیلیک و متیل جاسمونات بر کیفیت و عمر گل جایی گل بریده ژربرا رقم سازو. نشریه علوم باغبانی. ۲۶: ۳۱۱-۳۲۰.
۹. وطن پرست، غ.، س. ح. **میردهقان** و ح. ر. کریمی. ۱۳۹۱. اثرات سولفات پتاسیم و اسید سالیسیلیک بر ویژگی های فتوسنتزی و کیفی انار رقم ملس یزدی. مجله علوم و فنون باغبانی ایران. ۱۳: ۱۷۹-۱۸۸.
۱۰. **میردهقان، س. ح.**، رمضانیا ن. ا. و روشن ضمیر ن. ۱۳۹۲. اثر محلول پاشی برگی سالیسیلیک اسید و متیل جاسمونات بر کیفیت و عمر گل جایی گاهای بریدنی رز رقم سویت واتر و سوربت آوالانچ. مجله علوم و فنون باغبانی ایران. ۱۳: ۳۹۳-۴۰۶.
۱۱. هاشمی م.، **میردهقان س. ح.** ۱۳۹۳. تاثیر اسید سالیسیلیک، متیل جاسمونات و اسانس های گیاهی بر کیفیت و عمر گل جایی گل بریده میخک رقم کانو در دماهای مختلف. پژوهش های تولید گیاهی. ۲۱(۳): ۷۵-۹۵.
۱۲. هاشمی م.، **میردهقان س. ح.** ۱۳۹۳. افزایش عمر گل جایی گل بریده ژربرا رقم سازو با استفاده از اسانس های گیاهی. فن آوری تولیدات گیاهی. ۱۴(۱): ۱۷-۲۸.
۱۳. رحیمی، س.، **میردهقان س. ح.** و اسماعیلی زاده م. ۱۳۹۳. تاثیر تیمار پوتریسین به روش غوطه وری تحت فشار بر کیفیت پس از برداشت دو رقم انگور. مجله علوم باغبانی ایران. ۴۵(۲): ۱۳۷-۱۴۹.
۱۴. رمضانیا ن. ا.، **میردهقان، س. ح.** و روشن ضمیر ن. ۱۳۹۳. بررسی کاربرد قبل از برداشت سالیسیلیک اسید و متیل جاسمونات بر ویژگی های کمی و کیفی رز شاخه بریده. به زراعی کشاورزی. ۱۶(۳): ۵۷۳-۵۸۳.
۱۵. احمدی، ز.، س. ح. **میردهقان، ح.** حکم آبادی، م. ح. شمشیری. ۱۳۹۲. استفاده از بسته بندی های نانو و پوشش دهی خوراکی در بهبود عمر انباری و کیفیت دانه های پسته تازه. نشریه علوم باغبانی. ۴: ۳۶۷-۳۷۴.
۱۶. پیرزاد، ف.، **میردهقان، س. ح.** و اسماعیلی زاده، م. ۱۳۹۴. کاربرد قبل از برداشت پلی آمین ها بر ویژگی های کیفی و عمر پس از برداشت میوه کیوی رقم هایوارد. مجله علوم باغبانی ایران. ۴۶(۳): ۳۸۷-۳۹۸.
۱۷. نوروزی، ف.، **میردهقان، س. ح.**، کریمی، ح. و علایی، ح. ۱۳۹۵. اثر تیمارهای تیمول و منتول به همراه بسته بندی با پوشش سلوفان در حفظ کیفیت پس از برداشت میوه توت فرنگی رقم پاروس. مجله علوم باغبانی ایران. ۴۷(۱): ۸۱-۹۱.
۱۸. خنامانی، ز.، **میردهقان، س. ح.**، شمشیری، م. ح. و حکم آبادی، ح. ۱۳۹۴. تاثیر کاربرد پس از برداشت پوتریسین بر کیفیت و عمر انبارمانی پسته تازه ارقام فندق و کله قوچی. مجله علوم باغبانی ایران. پذیرش.

۱۹. کریمی، ح.، نوروزی، م.، میردهقان، س.ح. ۱۳۹۴. اثر پایه، پیوندک و روش پیوند بر تکثیر رویشی انار. مجله علوم باغبانی ایران. ۴۷: ۳۳۷-۳۵۰
۲۰. شورآبادی، ا.، شمشیری، م. ح.، نجفی نیا، م.، میردهقان، س. ح. ۱۳۹۵. نقش پوشش‌دهی خوشه و ترکیبات ضد تعرق بر کنترل عارضه خشکیدگی خوشه‌ی خرما‌ی رقم مضافتی. تولیدات گیاهی- زراعت، اصلاح نباتات و باغبانی. ۳۹(۱): ۶۴-۴۷.
۲۱. کریمی، ح.، زارعی، ف.، میردهقان، س.ح. و محمدی میریک، ع. ۱۳۹۵. تنوع ژنتیکی برخی ژنوتیپ‌های انار ایران با استفاده از نشانگرهای مورفولوژیک. مجله علوم باغبانی ایران. ۴۸: ۸۱۱-۸۲۱.
۲۲. یوسفی، م.، ناظوری، ف.، میردهقان، س.ح. و شمشیری، م. ح. ۱۳۹۶. ارزیابی تأثیر سالیسیلیک اسید بر انبارمانی میوه لیموترش (*Citrus aurantifolia* cv. Mexican lime). مجله علوم باغبانی ایران. پذیرش.
۲۳. صداقتی، ز.، ناظوری، ف. و میردهقان، س.ح. ۱۳۹۶. ارزیابی اثر اسید سالیسیلیک بر انبارمانی میوه سیب زرد و قرمز (*Malus domestica* Borkh). مجله علوم باغبانی ایران. پذیرش.
۲۴. اسماعیلی زاده، م.، لطفی، ا.، میردهقان، س.ح. و شمشیری، ۱۳۹۵. اثرات دور آبیاری بر برخی عوامل فیزیولوژیکی و بیوشیمیایی چهار رقم انگور ایرانی. مجله علوم باغبانی ایران. پذیرش.

• مقالات کامل چاپ شده در مجلات معتبر خارجی:

1. Rahemi, M. and S. H. **Mirdehghan**. 2004. Effect of temperature conditioning on reducing chilling injury in pomegranate fruit during storage. *Indian Journal of Horticulture*, 61: 345-347.
2. **Mirdehghan**, S. H. and M. Rahemi. 2006. Changes in physico-chemical attributes of pomegranate during fruit growth and development. *Indian Journal of Horticulture*, 63: 122-125.
3. **Mirdehghan**, S. H. and M. Rahemi. 2007. Seasonal changes of mineral nutrients and phenolics in pomegranate (*Punica granatum* L.) fruit. *Scientia Horticulture*, 111: 120-127.
4. **Mirdehghan**, S. H., M. Rahemi, M. Serrano, D. Martinez-Romero and D. Valero. 2006. Prestorage heat treatment to maintain nutritive and functional properties during postharvest cold storage of pomegranate. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54: 8495-8500.
5. **Mirdehghan**, S. H., M. Rahemi, M. Serrano, F. Guillen, D. Martinez-Romero and D. Valero. 2007. The application of polyamines by pressure or immersion as a tool to maintain functional properties in stored pomegranate arils. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55: 755-760.
6. **Mirdehghan**, S. H., M. Rahemi, D. Martinez-Romero, F. Guillen, J. M. Valverde, P. J. Zapata, M. Serrano and D. Valero. 2007. Reduction of pomegranate chilling injury during storage after heat treatment: Role of polyamines. *Postharvest Biology and Technology*, 44: 19-25.
7. **Mirdehghan**, S. H., M. Rahemi, S. Castillo, D. Martinez-Romero, M. Serrano and D. Valero. Pre-storage application of polyamines by pressure or immersion

- improves shelf-life of pomegranate stored at chilling temperature by increasing endogenous polyamine levels. *Postharvest Biology and Technology*, 44: 26-33.
8. Rahimi, A., A. Biglarifard, S. H. **Mirdehghan** and S.F. Borghei. 2011. Influence of NaCl salinity on growth analysis of strawberry cv. Camarosa. *Journal of Stress Physiology & Biochemistry*. 7:145-156.
 9. Karimi, H. R. and S. H. **Mirdehghan**. 2013. Correlation between the morphological characters of pomegranate (*Punica granatum* L.) traits and their implications for breeding. *Turkish Journal of Botany*. 15 : 355-362.
 10. Vatanparast, g., S.H. **Mirdehghan**, H.R. Karimi And M.H. Vazifeshenas. 2012. Foliar Application of Salicylic acid, Methyl Jasmonate and Potassium Sulfate on Fruit Quality and Photosynthetic Characteristics of Pomegranate. *Iran Agricultural Research*. 31: 23-34.
 11. **Mirdehghan**, S. H. and Ghotbi, F. 2013. Effects of Salicylic acid, Jasmonic acid and Calcium Chloride on Reducing Chilling Injury of Pomegranate (*Punica granatum* L.) Fruit. *Journal of Agricultural Science and Technology*. 16:163-173.
 12. Hashemi, m., **Mirdehghan**, S. H. and Farahmand, H. 2014. The Effects of Thymol, Menthol and Eugenol on Quality and Vase-life of Chrysanthemum Cut Flower. *Iran Agricultural Research*. 32. 55-70.
 13. Hasanpour, Z., H.R. Karimi, and S.H. **Mirdehghan**. 2015. Effect of salinity and water stress on ecophysiological parameters and micronutrients concentration of pomegranate (*Punica granatum* L.). *Journal of Plant Nutrition*. 38(5):795- 807.
 14. Karimi, H. and S.H. **Mirdehghan**. 2015. Effects of self, open and supplementary pollination on growth pattern and characteristics of pomegranate fruit. *International Journal of Fruit Science*. 2015:15:382-391.
 15. **Mirdehghan**, S. H., and S. Rahimi. 2016. Pre-harvest application of polyamines enhances antioxidants and table grape (*Vitis vinifera* L.) quality during postharvest period. *Food Chemistry*. 196: 1040-1047.
 16. **Mirdehghan**, S. H., and Z. Aghamolaei. 2016. Application of various concentrations of essential oils of savory, ajowan and thyme to maintain quality and shelf life of gladiolus cut flower. *International Journal of Horticultural Science and Technology*. 3:33-41.
 17. **Mirdehghan**, S.H. 2017. Bioactive compounds in tomato fruit and its antioxidant activity as affected by incorporation of aloe, eugenol and thymol in fruit package during storage. *International Journal of food properties*. 20:1798-1806.
 18. Hashemi,M., Mirzaaleian Dastjerd,A., Shakerardekani, A. and **Mirdehghan**, S. H. 2017. Effect of carboxy methyl cellulose edible coating enriched with *Zataria multiflora* essential oil on the quality and shelf-life of fresh pistachio (*Pistacia vera* L.). *Pistachio and Health Journal*. In Press.

● مقاله‌های ارائه شده در کنفرانس‌ها و همایش‌های داخلی:

۱. **میردهقان**، س.ح. و م. راحمی. ۱۳۷۹. اثرات گرمادهی با هوای خشک بر کاهش خسارت سرمازدگی میوه انار. دومین کنگره علوم باغبانی ایران. دانشگاه تهران. کرج.
۲. **میردهقان**، س.ح. و م. راحمی. ۱۳۷۹. کاهش خسارت سرمازدگی میوه انار با گرمادهی متناوب. دومین کنگره علوم باغبانی ایران. دانشگاه تهران. کرج.
۳. **میردهقان**، س.ح. و م. راحمی. ۱۳۸۲. تعیین زمان ایجاد خسارت سرمازدگی در میوه انار در دماهای سرد طی انبارداری. سومین کنگره علوم باغبانی ایران. دانشگاه تهران. کرج.

۴. **میردهقان** س.ح. و م. راحمی. ۱۳۸۴. نقش تیمار گرمایی بر تغییرات بیوشیمیایی میوه انار در واکنش به خسارت سرمازدگی. چهارمین کنگره علوم باغبانی ایران. دانشگاه فردوسی مشهد.
۵. **میردهقان** س.ح.م. راحمی و د. والرو. ۱۳۸۶. نقش پلی آمین ها در بهبود عمر قفسه ای و کیفیت میوه انار رقم مویار الجبه. پنجمین کنگره علوم باغبانی ایران. دانشگاه شیراز.
۶. **سجادی نیا**، ع.، س.ح. **میردهقان** و ح.ر. روستا. ۱۳۸۸. ارزیابی رسیدگی میوه گوجه فرنگی با استفاده از تکنیک فلورسانس کلروفل. ششمین کنگره علوم باغبانی ایران. دانشگاه گیلان. رشت.
۷. **میردهقان** س.ح. ۱۳۸۸. تاثیر ژل آلوه ورا و بسته بندی با پلاستیک نانو بر کیفیت فسمت خوراکی میوه انار. ششمین کنگره علوم باغبانی ایران. دانشگاه گیلان. رشت.
۸. علایی، م. و س.ح. **میردهقان**. ۱۳۸۸. تاثیر برخی تیمارهای شیمیایی و هورمونی روی عمر گلجایی و خصوصیات کیفی پس از برداشت گل بریده رز. ششمین کنگره علوم باغبانی ایران. دانشگاه گیلان. رشت.
۹. هاشمی، م.، س.ح. **میردهقان**، ه. فرهنگد و ح. دشتی. ۱۳۹۰. اثر اسید سالیسیلیک، متیل جاسمونات و اسانس های گیاهی بر کیفیت و عمر گل جایی گل بریده ژبررا رقم 'سازو'. هفتمین کنگره علوم باغبانی ایران، ۱۴ تا ۱۷ شهریور ماه ۱۳۹۰، دانشگاه صنعتی اصفهان.
۱۰. حسن پور، ز. ح. ر. کریمی، س.ح. **میردهقان**، ح. دشتی. ۱۳۹۰. تاثیر تنش شوری بر برخی پارامترهای اکوفیزیولوژیکی و بیوشیمیایی انار. هفتمین کنگره علوم باغبانی ایران، ۱۴ تا ۱۷ شهریور ماه ۱۳۹۰، دانشگاه صنعتی اصفهان.
۱۱. **میردهقان**، م. مهدی زاده، ه. تهرانی، م. طاهری. ۱۳۹۰ بررسی انواع مختلف گردهافشانی بر ویژگیهای کمی و کیفی میوه انار. هفتمین کنگره علوم باغبانی ایران، ۱۴ تا ۱۷ شهریور ماه ۱۳۹۰، دانشگاه صنعتی اصفهان.
۱۲. روشن ضمیر. س.ح. **میردهقان**. ۱۳۹۰. تاثیر تیمار کیتوسان بر فعالیت میکروبی و حفظ کیفیت پس از برداشت آریل های انار. هفتمین کنگره علوم باغبانی ایران، ۱۴ تا ۱۷ شهریور ماه ۱۳۹۰، دانشگاه صنعتی اصفهان.
۱۳. وطن پرست، س. ح. **میردهقان**، ح. ر. کریمی، و م. ر. وظیفه شناس. ۱۳۹۰. تاثیر تیمارهای اسید سالیسیلیک، متیل جاسمونات و سولفات پتاسیم بر روی رنگیزه ها و ویژگی های فتوسنتزی گیاه انار. هفتمین کنگره علوم باغبانی ایران، ۱۴ تا ۱۷ شهریور ماه ۱۳۹۰، دانشگاه صنعتی اصفهان.
۱۴. روشن ضمیر، ن. س.ح. **میردهقان**. ۱۳۹۰. تاثیر تیمار کیتوسان بر فعالیت میکروبی و حفظ کیفیت پس از برداشت آریل های انار. همایش ملی انار. مهر ماه. فردوس. دانشگاه فردوسی مشهد.
۱۵. روشن ضمیر، ن. س.ح. **میردهقان**. ۱۳۹۰. تاثیر تیمار کیتوسان بر فعالیت میکروبی و حفظ کیفیت پس از برداشت آریل های انار. همایش ملی انار. مهر ماه. فردوس. دانشگاه فردوسی مشهد. (پوستر برتر همایش)
۱۶. **میردهقان**، س. ح. ۱۳۹۰. قهوه ای شدن دانه های انار و چشم انداز راهکارهای مناسب جهت جلوگیری و کاهش این ناهنجاری فیزیولوژیکی. مهر ماه. فردوس. دانشگاه فردوسی مشهد.
۱۷. **میردهقان**، س. ح. ۱۳۹۱. تلفیق استفاده از آلوه، یوجنول و تیمول با بسته بندی بر کیفیت، ضد اکسیدکننده ها و عمر انباری میوه گوجه فرنگی. اولین همایش ملی فیزیولوژی پس از برداشت. ۱۱ بهمن. دانشگاه شیراز.
۱۸. پیره، س. ح. **میردهقان**، ح. کریمی. ح. ر. روستا. ۱۳۹۱. تاثیرات قبل از برداشت تیمارهای اسید سالیسیلیک و پوتریسین بر کیفیت و عمر پس از برداشت میوه توت فرنگی. اولین همایش ملی فیزیولوژی پس از برداشت. ۱۱ بهمن. دانشگاه شیراز.

۱۹. رمضانیان، ا. ن. روشن ضمیر و س.ح. میردهقان. ۱۳۹۱. اثر کاربرد پیش از برداشت اسید سالیسیلیک و متیل جاسمونات بر کیفیت و عمر گلجایی گل های بریدنی رز. اولین همایش ملی فیزیولوژی پس از برداشت. ۱۱ بهمن. دانشگاه شیراز.
۲۰. رمضانیان، ا. ن. روشن ضمیر و س.ح. میردهقان. ۱۳۹۱. افزایش عمر گلجایی گل های بریدنی رز رقم سویت واتر با استفاده از تنظیم کننده های رشد. اولین همایش ملی فیزیولوژی پس از برداشت. ۱۱ بهمن. دانشگاه شیراز.
۲۱. میردهقان، س.ح. ۱۳۹۲. کاربرد پلی آمین ها به منظور افزایش پتانسیل عمر انباری و حفظ ویژگیهای کیفی میوه ها طی انبارمانی. هشتمین کنگره علوم باغبانی ایران، ۴ تا ۷ شهریور ماه ۱۳۹۲، دانشگاه بوعلی سینا، همدان. (سخنرانی کلیدی).
۲۲. میردهقان، س.ح. خنامانی ز، شمشیری م. ح. و حکم آبادی ح. ۱۳۹۲. کاربرد پس از برداشت پوتریسین بر کنترل آلودگی میکروبی و بهبود صفات کیفی پسته تازه طی انبارمانی. هشتمین کنگره علوم باغبانی ایران، ۴ تا ۷ شهریور ماه ۱۳۹۲، دانشگاه بوعلی سینا، همدان.
۲۳. پیره، س. میردهقان س.ح.، کریمی ح.ر.، و روستا ح. ر. ۱۳۹۲. برهمکنش سالیسیلیک اسید و سولفات پتاسیم بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و عمر انبارمانی میوه توت فرنگی رقم 'پاروس' قبل و بعد از انبارمانی. هشتمین کنگره علوم باغبانی ایران، ۴ تا ۷ شهریور ماه ۱۳۹۲، دانشگاه بوعلی سینا، همدان.
۲۴. میردهقان س.ح.، نوروزی ف.، کریمی ح.ر. و علایی ح. ۱۳۹۳. اثر پوشش دهی با کیتوزان بر میزان ترکیبات فنلی، آنتوسیانین و فعالیت ضد اکسیدانی توت فرنگی رقم پاروس طی دو زمان انبارمانی. سومین کنفرانس ملی فیزیولوژی گیاهی ایران، ۱۷ تا ۱۹ اردیبهشت ۱۳۹۳. دانشگاه صنعتی اصفهان.
۲۵. میردهقان س.ح.، نوروزی ف. ۱۳۹۳. تاثیر پوشش دهی خوراکی با کیتوزان بر ویژگی های فیزیکی میوه توت فرنگی طی انبار سرد. اولین همایش ملی فناوری های نوین برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی. مشهد- مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی
۲۶. میردهقان س.ح.، فتحی پور، ف. ۱۳۹۳. اثر بسته بندی با فیلم های پلاستیکی پیوسته و منفذدار بر ویژگی های کیفی و عمر قفسه ای میوه ی گیلان تکدانه مشهد. اولین همایش ملی فناوری های نوین برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی. مشهد- مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی.
۲۷. میردهقان، س. ح.، خنامانی، ز.، حکم آبادی، ح. ۱۳۹۴. تاثیر تیمار آب گرم بر کیفیت و عمر انبارمانی پسته تازه ارقام کله قوچی و فندق. همایش ملی رهیافت های علمی در صنعت طلای سبز، پسته. دانشگاه آزاد دامغان.
۲۸. شیخی، ع. و میردهقان، س. ح. ۱۳۹۴. تأثیر بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته بر کیفیت و عمر پس از برداشت پسته تازه رقم کله قوچی. همایش ملی رهیافت های علمی در صنعت طلای سبز، پسته. دانشگاه آزاد دامغان.
۲۹. مداح حسینی، ن.، میردهقان، س. ح. اسماعیلی زاده، م. ناظوری، ف. ۱۳۹۴. اثر بسته بندی با فیلم های پلاستیکی پیوسته (بدون منفذ) و منفذدار بر ویژگیهای کیفی و عمر قفسه های میوه زردآلو. نهمین کنگره علوم باغبانی ایران، ۵ تا ۹ شهریور ماه ۱۳۹۴، دانشگاه شهید چمران- اهواز.
۳۰. صادقی، ا.، حشمتی، م.، میردهقان، س. ح. ۱۳۹۴. بررسی اثر عناصر کم مصرف آهن، روی و منگنز بر ویژگیهای کمی و کیفی محصول پرتقال رقم واشنگتن ناول. نهمین کنگره علوم باغبانی ایران، ۵ تا ۹ شهریور ماه ۱۳۹۴، دانشگاه شهید چمران- اهواز.
۳۱. میردهقان، س. ح. ۱۳۹۴. استفاده از بسته بندی فعال برای حفظ کیفیت و افزایش پتانسیل انبارمانی فرآورده های باغبانی. نهمین کنگره علوم باغبانی ایران، ۵ تا ۹ شهریور ماه ۱۳۹۴، دانشگاه شهید چمران- اهواز.

۳۲. میردهقان، س. ح. و پیره. ۱۳۹۵. تاثیر محلول پاشی قبل از برداشت توت فرنگی گلخانه ای با اسید سالیسیلیک و سولفات پتاسیم بر برخی ویژگی های کیفی میوه طی انبارمانی. ۱۵ تا ۱۷ شهریور ۱۳۹۵. دانشگاه ولی عصر رفسنجان.
۳۳. باقری، م. ح.، روستا، ح.، میردهقان، س. ح. و روزبان، م. ۱۳۹۵. اثر نوع نیتروژن و سطوح مختلف اکسیژن محلول غذایی بر غلظت برخی عناصر ریز مغذی کاهو در سیستم هیدروپونیک. ۱۵ تا ۱۷ شهریور ۱۳۹۵. دانشگاه ولی عصر رفسنجان.
۳۴. باقری، م. ح.، روستا، ح.، میردهقان، س. ح. و روزبان، م. ۱۳۹۵. اثر نوع نیتروژن و سطوح مختلف اکسیژن محلول غذایی بر ویژگی های رویشی و زایشی بادمجان در سیستم هیدروپونیک. ۱۵ تا ۱۷ شهریور ۱۳۹۵. دانشگاه ولی عصر رفسنجان.
۳۵. قیصریگی، ش.، میردهقان، س. ح. و شیخی، ع. ۱۳۹۵. تاثیر شرایط اتمسفر و حجم ظروف بسته بندی بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی پسته تازه رقم بادامی. ۱۰-۱۱ اسفند ۱۳۹۵. اولین همایش بین المللی و دومین همایش ملی کشاورزی، محیط زیست و امنیت غذایی. دانشگاه جیرفت.
۳۶. قیصریگی، ش.، میردهقان، س. ح. و شیخی، ع. ۱۳۹۵. تاثیر نوع بسته بندی و دمای نگهداری بر کیفیت پس از برداشت پسته های تازه رقم بادامی. ۱۰-۱۱ اسفند ۱۳۹۵. اولین همایش بین المللی و دومین همایش ملی کشاورزی، محیط زیست و امنیت غذایی. دانشگاه جیرفت.
۳۷. میردهقان، س. ح. ۱۳۹۶. بررسی راهکارهای مناسب در بازاری رسانی تجاری یک فرآورده باغبانی با در نظر گرفتن پسته تر به عنوان یک مدل. دهمین کنگره ملی علوم باغبانی ایران. ۱۳-۱۶ شهریور ۱۳۹۶. دانشگاه تربیت مدرس تهران.
۳۸. خزاعی پور، م.، میردهقان، س. ح.، شمشیری، م. ح.، نجفی نیا، م. ۱۳۹۶. استفاده از بسته های حاوی نیتروژن، دی-اکسیدکربن و خلأ برای حفظ کیفیت خرما ارقام مضافتی و کلوته طی انبار سرد. دهمین کنگره ملی علوم باغبانی ایران. ۱۳-۱۶ شهریور ۱۳۹۶. دانشگاه تربیت مدرس تهران.
۳۹. بارزمان، م.، میردهقان، س. ح. و ناظوری، ف. ۱۳۹۶. تلفیق کاربرد قبل از برداشت پلی آمین ها و تیمار پس از برداشت کایتوزان بر ویژگی های کیفی پسته تر رقم اکبری. دهمین کنگره ملی علوم باغبانی ایران. ۱۳-۱۶ شهریور ۱۳۹۶. دانشگاه تربیت مدرس تهران.
۴۰. محمدیان، ف.، روستا، ح. ر.، رقامی، م.، میردهقان، س. ح. و حمیدپور، م. ۱۳۹۶. اثر سه روش جایگزینی محلول غذایی و هرس بر رشد، عملکرد و مصرف آب فلفل تند در NFT سیستم هیدروپونیک. ۱۳-۱۶ شهریور ۱۳۹۶. دانشگاه تربیت مدرس تهران.
۴۱. اسماعیلی زاده، م.، بختیاری زاده، س.، رحیمی، س. و میردهقان، س. ح. ۱۳۹۶. اثر اسید جیبرلیک و بنزیل آدنین بر کیفیت پسته تازه رقم احمدآقایی در شرایط انبار سرد. ۱۳-۱۶ شهریور ۱۳۹۶. دانشگاه تربیت مدرس تهران.
۴۲. اسماعیلی زاده، م.، عبداللهی، ب.، میردهقان، س. ح. و روستا، ح. ر. ۱۳۹۶. اثر سیلیسیم بر واکنش توت فرنگی به بیکربنات سدیم در محیط آبکشت. ۱۳-۱۶ شهریور ۱۳۹۶. دانشگاه تربیت مدرس تهران.

مقاله های ارائه شده در کنفرانس ها و همایش های بین المللی:

1. **Mirdehghan S. H. and M. Rahemi.** 2005. Effects of hot water treatment on reducing chilling injury of pomegranate (*Punica granatum* L.) fruits during storage. 5th International Postharvest Symposium. Verona, Italy 6-11 June 2004. Acta Horticulture, 382: 887-892.

2. **Mirdehghan** S. H. and M. Rahemi. 2006. Growth and development of pomegranate fruit: physical and chemical changes. *International symposium on pomegranate and mediterranean fruits*. October 16-19. Adana, Turkey.
3. Ahmadi, Z., S. H. **Mirdehghan** and H. Hohmabadi. 2009. Effect of nanocid and aloe treatments on physicochemical attributes of fresh pistachios. *6th International postharvest symposium*. 8-12 April, Antalya, Turkey.
4. **Mirdehghan**, S. H. 2009. Determination of mineral nutrients in some leafy vegetables. *6th International postharvest symposium*. 8-12 April, Antalya, Turkey.
5. Ahmadi, Z., S. H. **Mirdehghan**, H. Hokmabadi and M. H. Shamshiri. 2009. Effect of *Aloe vera* treatments on the quality and shelf life of individual fresh pistachio nut. *5th International Symposium on Pistachios & Almonds*. Sanliurfa, Turkey.
6. Aghamolaei, Z. S. H. **Mirdehghan** and H. Hokmabadi. 2010. The effect of essential oil of savory, ajowan and sage on the quality and longevity of cut flower of *Gladiolous*. *Proceeding of International medicinal and aromatic symposium*. June 21-23, Shiraz, Iran.
7. Valero, D., **Mirdehghan**, S.H., Sayyari, M., and Serrano, M. 2012. New insights on the postharvest technologies to maintain the overall quality of pomegranate fruits. *International symposium on the pomegranate*. CIHEAM. Madrid.
8. **Mirdehghan**, S.H. F. Ghotbi and H. Dashti. 2012. Effects of salicylic acid, jasmonic acid and calcium chloride treatments on reduction on chilling injury in pomegranate fruit. *International symposium on the pomegranate*. CIHEAM. Madrid.
9. **Mirdehghan**, S.H., Z. Khanamani H. Hokmabadi, M. H. Shamshiri. 2012. Pre-harvest Foliar Application of Putrescine and Spermine on Postharvest Quality of Fresh Pistachio. *7th International postharvest Symposium*. Malaysia.
10. **Mirdehghan**, S.H., S. Rahimi, M. Esmaeilzadeh. 2012. Improving the Postharvest Characteristics of Table Grape by Pre-harvest Application of Polyamines. *7th International postharvest Symposium*. Malaysia.
11. **Mirdehghan**, S.H., G. Vatanparast. 2012. Avoiding the Paleness of Pomegranate Arils by Pre-harvest Application of Salicylic Acid and Potassium Sulphate. *7th International postharvest Symposium*. Malaysia.
12. **Mirdehghan**, S.H. and Sheikhi, A. 2017. Effect of high CO₂ controlled atmosphere packaging on postharvest quality of fresh pistachio fruits (cv. Badami). 4-7Sep. First International Horticultural Science Conference of Iran. Tarbiat Modaress University.
13. **Mirdehghan**, S.H. and Sheikhi, A. Geisarbeigi, S. 2017. Disinfection effect of hydrogen peroxide solutions on microbial growth and quality factors of fresh in hull pistachio fruits (cv. Jandaghi) under modified atmosphere packaging. 4-7Sep. First International Horticultural Science Conference of Iran. Tarbiat Modaress University.

• مقالات علمی ترویجی

- ۱- هاشمی، م.، س.ح. **میردهقان**. ۱۳۹۱. استفاده از اسانس ها به منظور حفظ کیفیت پس از برداشت فراآورده های تازه. زیتون. ۲۲۸: ۳۷-۳۱.
- ۲- قطبی، ف. و س.ح. **میردهقان**. ۱۳۹۰. تاثیر تابش پس از برداشت بر خصوصیات کیفی و تغذیه-ای میوه ها و سبزی ها. زیتون. ۲۱۹: ۴۵-۳۷.

۳- میردهقان، س.ح. و ف. قطبی. ۱۳۹۰. سرمازدگی میوه انار در انبار سرد و راه‌های کاهش خسارت سرمازدگی. مجله باغدار. ۴۵: ۲۹-۳۷.

• طرح‌های پژوهشی

۱- میردهقان، س.ح. و والرو، د. ۱۳۹۴. پوشش‌دهی خوراکی با استفاده از ژل آلویه و کیتوزان در تلفیق با اسانس‌های گیاهی به منظور حفظ کیفیت و افزایش عمر پس از برداشت میوه‌ها و سبزی‌های حساس. دانشگاه ولی عصر رفسنجان.

• تالیف و ترجمه

1. Valero, D., S.H. **Mirdehghan**, M. Sayyari and M. Serrano. 2015. Vapor Treatments, Chilling, Storage, and Antioxidants in Pomegranates. In: Processing and Impact on Active Components in Food. Ed. Preedy, V.R. Academic Press. USA. pp.189-196.

۲. میردهقان، س.ح. ۱۳۹۵. بیولوژی کیفیت میوه. انتشارات دانشگاه ولی عصر (عج). ۳۹۶ صفحه.

پایان نامه های راهنمایی شده کارشناسی ارشد:

۱. اثرات تیمارهای اسید سالیسیلیک، اسید جاسمونیک و کلرید کلسیم بر کاهش خسارت سرمازدگی میوه انار (*Punica granatum L.*)، فاطمه قطبی، آذر ماه ۱۳۸۸. دانشگاه ولی عصر رفسنجان.
۲. اثرات بسته‌بندی‌های متفاوت و پوشش‌دهی خوراکی بر کیفیت و عمر انبارداری پسته تازه رقم اوحدی، زهرا احمدی رق آبادی، اسفند ۱۳۸۸. دانشگاه ولی عصر رفسنجان.
۳. تاثیر اسانس گیاهان دارویی (مرزه، زنیان و آویشن) و تیمارهای شیمیایی بر خصوصیات کیفی و عمر گل بریده گلابول رقم 'صورتی'. زهرا آقا ملایی، بهمن ۱۳۸۸. دانشگاه آزاد اسلامی. واحد جیرفت.
۴. تاثیر اسانس گیاهان دارویی و برهمکنش آن با تیمارهای شیمیایی بر خصوصیات کیفی و عمر گل جایی گل بریده رز. سعید زیدآبادی، مهر ۱۳۸۹. دانشگاه آزاد اسلامی. واحد جیرفت.
۵. اثر پرتوتابی UV-C و پوشش‌های خوراکی بر کیفیت و عمر انبارداری پسته تازه ارقام اوحدی و اکبری. هانیه خطیب. اسفند ۱۳۸۹. دانشگاه ولی عصر رفسنجان.
۶. اثرات اسانس‌ها، سالیسیلیک اسید و متیل جاسمونات بر کیفیت و عمر گل جایی بعضی گل‌های شاخه بریده. مریم هاشمی. اسفند ۱۳۸۹. دانشگاه ولی عصر رفسنجان.
۷. اثرات کاربرد قبل از برداشت متیل جاسمونات و سالیسیلیک اسید بر کیفیت و عمر گل جایی گل بریده رز. نجمه روشن ضمیر. ۱۳۹۰. دانشگاه ولی عصر رفسنجان.
۸. تاثیرات سالیسیلیک اسید، متیل جاسمونات و سولفات پتاسیم بر خصوصیات کیفی میوه انار. غلامرضا وطن پرست. استاد راهنمای اول. ۱۳۹۰. دانشگاه ولی عصر رفسنجان.
۹. واکنش دو رقم انار به تنش خشکی و شوری. زینب حسن پور. استاد راهنمای دوم. ۱۳۹۰. دانشگاه ولی عصر رفسنجان.

۱۰. اثر کاربرد قبل و پس از برداشت پلی آمین ها بر خصوصیات کیفی و عمر انبارمانی انگور ارقام 'ریش بابا' و 'الحقی' و ساره رحیمی. ۱۳۹۱. دانشگاه ولی عصر رفسنجان.
۱۱. تأثیر کاربرد قبل و پس از برداشت پلی آمین ها و تیمار گرمایی بر کیفیت و عمر انبارداری پسته تازه ارقام فندق و کله قوچی. زهرا خنامانی. ۱۳۹۱. دانشگاه ولی عصر رفسنجان.
۱۲. اثر کاتولین بر کاهش آفتاب سوختگی، قهوه ای شدن آریل ها و ویژگی های کیفی میوه انار. فهیمه فلاحی. ۱۳۹۱. دانشگاه ولی عصر رفسنجان.
۱۳. تأثیرات قبل از برداشت تیمارهای اسید سالیسیلیک، پوتریسین و نیترات پتاسیم بر کیفیت و عمر انباری میوه توت فرنگی (*Fragaria × ananassa*). سیروان پیره. ۱۳۹۲. دانشگاه ولی عصر رفسنجان.
۱۴. اثر کاربرد قبل از برداشت غلظت های مختلف اسید سالیسیلیک و پلی آمین ها بر کیفیت و عمر پس از برداشت میوه کیوی رقم هایوارد. فرهاد پیرزاد. ۱۳۹۲. دانشگاه ولی عصر رفسنجان.
۱۵. اثر اسانس های گیاهی و پوشش دهی با کیتوزان بر ویژگی های کیفی و کنترل پوسیدگی پس از برداشت توت فرنگی رقم 'پاروس'. فاطمه نوروزی. ۱۳۹۲. دانشگاه ولی عصر رفسنجان.
۱۶. تأثیر پلی آمین ها بر ناهنجاری قهوه ای شدن آریل ها و بهبود ویژگی های کیفی میوه انار طی مدت انبارداری. رویا ابوالقاسمی، ۱۳۹۳. دانشگاه ولی عصر رفسنجان.
۱۷. اثر بسته بندی با فیلم های پلاستیکی پیوسته و منفذدار بر ویژگی های کیفی و عمر قفسه ای میوه ی گیلاس 'تکدانه مشهد'. فاطمه فتحی پور. دانشگاه ولی عصر رفسنجان.
۱۸. تأثیر بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته بر ویژگی های کیفی خرما رقم مضافتی و کلوتی طی انبارمانی. مینا خزایی. ۱۳۹۴. دانشگاه ولی عصر رفسنجان.
۱۹. اثر بسته بندی با فیلم های پلاستیکی پیوسته و منفذدار و پرتوتابی با اشعه UVC بر ویژگی های کیفی و عمر قفسه ای میوه ی زردآلو. نوشین مداح حسینی. ۱۳۹۴. دانشگاه ولی عصر رفسنجان.
۲۰. تأثیرات پوشش دهی کربوکسی متیل سلولز و کایتوزان با و بدون اسانس گیاهی منتول بر روی کیفیت و عمر قفسه ای پسته تازه رقم احمد اقای. فاطمه فارسی. ۱۳۹۵. دانشگاه ولی عصر رفسنجان.
۲۱. تأثیر دماهای مختلف خشک کردن و انواع بسته بندی بر کیفیت و ویژگی های انبارمانی ارقام مختلف خشک پسته. آرزو حسینی. دانشگاه ولی عصر رفسنجان.
۲۲. تأثیر تاخیر در انتقال به سردخانه و تیمار با منابع مختلف کلسیم بر ویژگی های کیفی پسته تر طی انبارمانی. حدیث شهابی. ۱۳۹۶. دانشگاه ولی عصر رفسنجان.
۲۳. مقایسه مواد معدنی و ترکیبات زیستی فعال ۶ گونه از میکروگرن ها و گیاهان بالغ آن ها در دو سیستم هیدروپونیک و خاکی. لاله پورشاه آبادی. دانشگاه ولی عصر رفسنجان.
۲۴. تلفیق کاربرد قبل از برداشت پلی آمین ها و تیمار پس از برداشت کایتوزان بر ویژگی های کیفی پسته تر. ملیکا بارزمان. دانشگاه ولی عصر رفسنجان.

• عضویت در انجمن های علمی و سازمان های مردم نهاد:

- عضو انجمن علوم باغبانی ایران، از سال ۱۳۷۴ شروع و ادامه دارد.

- عضو انجمن بین‌المللی علوم باغبانی (ISHS). از سال ۲۰۱۶ ادامه دارد
- بازرس انجمن علوم باغبانی ایران. از سال ۱۳۸۸ لغایت ۱۳۹۰
- عضو هیات مدیره انجمن باغبانی ایران. از سال ۱۳۹۰ لغایت ۱۳۹۲
- نماینده دانشگاه ولی‌عصر^(عج) رفسنجان در صندوق پژوهش و نوآوری استان کرمان
- موضوعات مورد علاقه:

- Chilling injury of pomegranate fruit
- Polyamines and shelf life of fruit and vegetables
- Growth and development of fruits
- Edible coating and essential oils on fruit and vegetable quality
- Phenolics and antioxidant activity in fruits and vegetables