

به نام خدا
سوابق علمی و اجرایی

1-اطلاعات شخصی



نام و نام خانوادگی: محمدحسین عزیزی
مرتبه علمی: استاد
آدرس: گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه تربیت
مدرس، صندوق پستی، 336-14155 تهران، ایران
تلفن: 48292477 نمابر: 48292200
پست الکترونیکی: azizit_m@modares.ac.ir

2- سوابق تحصیلی

مقطع	نام دانشگاه	رشته	تاریخ فارغ التحصیلی
کارشناسی	شهید بهشتی	علوم و مهندسی صنایع غذایی	1364
کارشناسی ارشد	تربیت مدرس	علوم و مهندسی صنایع غذایی	1368
دکتری	انستیتو فناوری صنایع غذایی میسور	علوم و مهندسی صنایع غذایی	1379

3- تجارب شغلی

کارشناس ارشد صنایع غذایی، اداره کل صنایع روستایی وزارت جهاد سازندگی، از سال 1364 الی 1374
مدیر سردخانه‌های بنیاد مستضعفان، از سال 1374 الی 1376
عضو هیئت علمی، دانشگاه تربیت مدرس، از سال 1371 تاکنون
مدیر گروه صنایع غذایی دانشگاه تربیت مدرس، از سال 1380-1381 و از سال 1390 تا 1393
معاون پژوهشی انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور از سال 1382-1384
سردبیر و عضو هیئت تحریریه مجله علوم و صنایع غذایی ایران از سال 1382
عضو هیئت تحریریه مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران از سال 1383
عضو شورای پژوهشی دانشکده کشاورزی دانشگاه تربیت مدرس، از سال 1373-1383
عضو شورای عالی، شورای پژوهشی، شورای تحصیلات تکمیلی و رئیس شورای انتشارات انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور از سال 1382-1384
عضو شورای علمی چندین همایش و کنگره در زمینه علوم و صنایع غذایی
قائم مقام دبیر پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران
عضو هیئت مدیره و دبیر انجمن متخصصان علوم و صنایع غذایی ایران در چند دوره
رئیس هیئت مدیره انجمن متخصصان علوم و صنایع غذایی ایران در حال حاضر
عضو گروه ارزشیابی مدارک خارجی معاونت دانشجویی وزارت علوم
مدیر گروه صنایع غذایی دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، از سال 1385-1388
ریاست دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی و سرپرستی انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی کشور از 88/8/30 تا 89/2/5

4- عضویت در مجامع علمی

انجمن بین‌المللی علوم و صنایع غذایی (میسور)

انجمن متخصصان علوم و صنایع غذایی ایران

انجمن بین‌المللی شیمیدانان غلات آمریکا

5- داور مجلات علمی

مجلات مختلفی که به چاپ مقالات صنایع غذایی اقدام می‌نمایند

6- زمینه‌ها و علائق تحقیقاتی

علوم و صنایع غذایی (سته‌بندی)

علوم و صنایع غلات، فرآورده‌های گندم (آرد و نان)

خواص بیوفیزیکی مواد غذایی (رئولوژی)

7- مقالات علمی چاپ‌شده در مجلات علمی پژوهشی داخلی

- 1) نسیم صادقی‌نیا، محمد حسین عزیزی، مهدی سیدین اردبیلی، مهرداد محمدی (1395) تأثیر هیدروکلوئیدهای زانتان و CMC بر خواص رئولوژیکی خمیر نان فاقد گلوتن. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره سیزدهم، اردیبهشت 95، صفحه 137-148.
- 2) زهرا محبی، عزیز همایونی راد، محمد حسین عزیزی، محمد اصغری جعفرآبادی، رضا افشین پژوه (1395) بررسی اثر پری‌بیوتیک‌های بتاگلوکان و نشاسته مقاوم به هضم بر ویژگی‌های رئولوژیکی خمیر. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره سیزدهم، فروردین 95، صفحه 183-193.
- 3) زهرا قرایی، محمد حسین عزیزی، محسن برزگر، رویا آقاقلی زاده (1395) تأثیر هیدروکلوئیدهای کتیرا و ثعلب بر خواص رئولوژیک خمیر و کیفیت نان بربری. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره سیزدهم، فروردین 95، صفحه 23-31.
- 4) حسن برزگر، محمد حسین عزیزی، محسن برزگر، زهره حمیدی اصفهانی (1394) ارزیابی و بهینه‌سازی فیلم نانوکامپوزیتی نشاسته-رس. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره دوازدهم، زمستان 94، صفحه 93-101.
- 5) سمیه وطن دوست، محمد حسین عزیزی، محمد حجت الاسلامی، هومان مولوی، زهرا رئیسی (1394) تأثیر افزودن پودر سنجد بر ویژگی‌های کیفی نان همبرگر. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره دوازدهم، زمستان 94، صفحه 73-84.
- 6) امین سرفراز، محمد حسین عزیزی، زهره حمیدی اصفهانی و علی ظفری (1394) ارزیابی برخی متغیرهای موثر بر ویژگی‌های اسیدی شدن خمیرترش مایع. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره دوازدهم، بهار 94، صفحه 85-94.
- 7) مریم شمشیرساز، حبیب‌الله میرزایی، محمدحسین عزیزی، مهران اعلمی (1393) تأثیر نشاسته تعدیل‌شده ذرت بر ویژگی‌های رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان بربری. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره یازدهم، زمستان 93، صفحه 133-142.
- 8) عماد احمدی، محمدحسین عزیزی، سلیمان عباسی و سولماز صارمی نژاد (1393) بررسی تأثیر غلظت گلیسرول و ضخامت بر چند ویژگی فیلم‌های متیل سلولزی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره یازدهم، تابستان 93، صفحه 113-118.
- 9) نجوا طایفه اشرفیه، محمدحسین عزیزی، اقدس تسلیمی، محمدامین محمدی فر، مه‌ری شوریده، مهرداد محمدی (1393) تأثیر کلاژن هیدرولیز شده به‌عنوان جایگزین بخشی از کره کاکائو بر ویژگی‌های رئولوژیک و حسی شکلات شیری. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره یازدهم، بهار 93، صفحه 141-153.
- 10) زهرا قرایی، محمدحسین عزیزی، محسن برزگر، سید محمدحسینی پنجکی (1392) بررسی ویژگی‌های رئولوژیکی و حسی نان بربری تولیدشده از خمیر منجمد حاوی صمغ‌های کتیرا و ثعلب. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران سال هشتم، شماره 3، صفحات 137-144.
- 11) حسن برزگر، محمدحسین عزیزی، محسن برزگر، زهره حمیدی اصفهانی (1392) تولید و ارزیابی خواص فیلم فعال نانو کامپوزیتی

- نشاسته- رس حاوی اسانس دارچین و سو ربات پتاسیم. نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، جلد 2، شماره 2، صفحه 167-178.
- 12) سمیه رحیمی، سلیمان عباسی، محمدعلی سحری، محمدحسین عزیزی (1392) جداسازی و تعیین برخی ویژگی‌های شیمیایی و کاربردی بخش‌های محلول و نامحلول صمغ تراوشی درخت بادام‌کوهی (صمغ فارسی). مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره دهم، پائیز 92، صفحه 1-10.
- 13) سارا مویدی، علیرضا صادقی ماهونک، محمدحسین عزیزی، یحیی مقصود لو (1392) بررسی اثر صمغ کتیرا بر ویژگی‌های کیفی نان حجیم. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره دهم، بهار 92، صفحه 103-112.
- 14) علی متولی، سعید مینایی، محمدهادی خوش تقاضا، محمدحسین عزیزی (1392) تأثیر پیش‌تیمار ماکروویو بر زمان خشک شدن دانه‌های انار و ضرایب مدل شبیه‌سازی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره دهم، بهار 92، صفحه 113-126.
- 15) مرجان داوری کتیلته، محمدحسین عزیزی، فاطمه فاضلی (1391) تأثیر هیدروکلویدهای زانتان و کتیرا بر ویژگی‌های خمیر منجمد و نان همبرگر حاصل. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، دوره هفتم، شماره 5، صفحه 301-309.
- 16) محمد فاضل، محمدحسین عزیزی، سلیمان عباسی، محسن برزگر (1391) بررسی تأثیر کتیرا، گلیسرول و روغن روی خصوصیات فیلم خوراکی بر پایه نشاسته سیب‌زمینی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره نهم، بهار 91، صفحه 97-106.
- 17) مریم قادری قهفرخی، مهران اعلمی، علیرضا صادقی ماهونک، محمدحسین عزیزی، محمد قربانی (1391) بررسی فعالیت آنتی‌اکسیدانی عصاره متانولی دو وارسته بلوط *Q.branti var persica* و *Q.castaneifolia var castaneifolia* در روغن آفتاب‌گردان. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره نهم، بهار 91، صفحه 117-128.
- 18) مریم قادری قهفرخی، علیرضا صادقی ماهونک، مهران اعلمی، محمدحسین عزیزی، محمد قربانی (1391) تعیین فعالیت آنتی‌اکسیدانی عصاره‌های فنولی میوه یک وارسته بلوط ایرانی (*Q.castaneifolia var. castaneifolia*). مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره نهم، تابستان 91، صفحه 45-56.
- 19) مریم قادری قهفرخی، علیرضا صادقی ماهونک، مهران اعلمی، محمدحسین عزیزی و محمد قربانی (1391) بررسی اثر استخراج ترکیب‌های فنولی میوه بلوط (*Quercus branti var persica* Lindl.) با حلال‌های مختلف بر فعالیت آنتی‌اکسیدانی آن‌ها در ثبات اکسیداتیو روغن آفتابگردان. فصلنامه علمی-پژوهشی تحقیقات گیاهان دارویی و معطر ایران، دوره 28، شماره 1، صفحه 59-72.
- 20) حبیب واحدی، محمدحسین عزیزی، فرزاد کبارفرد، محسن برزگر و زهره حمیدی (1391) تأثیر درجه استخراج آرد، میزان آنزیم آسپارژیناز، دما و مدت‌زمان پخت بر تشکیل آکریل آمید در نان سنگک. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، دوره هفتم، شماره 3، صفحه 51-60.
- 21) حبیب واحدی، محمدحسین عزیزی، فرزاد کبارفرد، محسن برزگر، زهره حمیدی و منوچهر حامدی (1391) تأثیر درجه استخراج آرد و مدت‌زمان تخمیر بر کاهش آسپارژین آزاد در خمیر نان سنگک. مجله علوم غذایی و تغذیه، دوره نهم، شماره 4، صفحه 13-20.
- 22) حبیب واحدی، محمدحسین عزیزی، فرزاد کبارفرد، محسن برزگر و زهره حمیدی (1391) تأثیر درجه استخراج آرد و میزان آنزیم آسپارژیناز بر کاهش آسپارژین آزاد در خمیر نان. افق دانش، دوره هجدهم، شماره 1، صفحه 37-44.
- 23) فرشته جعفرزاده، محمدحسین عزیزی، کاووس رشمه کریم و پریش هراتیان (1391) ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی آرد برخی ارقام تجاری گندم‌های ایرانی و تأثیر آن‌ها بر ویژگی‌های حسی بیسکوئیت. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، دوره هفتم، شماره 1، صفحه 101-110.
- 24) مریم شمشیرساز، حبیب‌الله میرزایی، محمدحسین عزیزی و مهران اعلمی (1390) تأثیر شیر خشک سویا بر روی خواص رئولوژی خمیر نان بربری. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره هشتم، زمستان 90، صفحه 95-100.
- 25) مریم میر موسوی، محمدحسین عزیزی، کیان دخت قناتی، زهره امیری و محبوبه وثوق کیا (1390) مقایسه اثرات پخت به روش سنتی و ماکروویو بر خصوصیات شیمیایی و حسی ماکارونی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره هشتم، زمستان 90، صفحه 112-120.

- 26) عماد احمدی، محمدحسین عزیزی، سلیمان عباسی، زهرا دیان و سولماز صارمی نژاد (1390) افزایش ماندگاری نان باگت با استفاده از پوشش پلی ساکاریدی محتوی سو ربات پتاسیم. پژوهش‌های صنایع غذایی (دانش کشاورزی)، دوره 21، شماره 2، صفحه 209-217.
- 27) شکوفه راستی، محمدحسین عزیزی و سلیمان عباسی (1390) تأثیر بتا-گلوکان جو بر برخی خواص رئولوژیکی آرد گندم. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، دوره ششم، شماره 4، صفحه 51-58.
- 28) محمد فاضل، محمدحسین عزیزی، سلیمان عباسی و محسن برزگر (1390) تعیین تأثیر ثعلب، گلیسرول و روغن بر ویژگی‌های فیلم خوراکی بر پایه نشاسته سیب‌زمینی. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، دوره ششم، شماره 4، صفحه 93-102.
- 29) مریم قادری قهفرخی، علیرضا صادقی ماهونک، مهران اعلمی، محمد قربانی و محمدحسین عزیزی (1390) تأثیر شرایط اسیدی، قلیایی و نمک بر میزان حذف ترکیبات فنولی از مغز دو وارپته بلوط ایرانی. مجله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 7، شماره 1، صفحه 50-59.
- 30) مریم قادری قهفرخی، علیرضا صادقی ماهونک، مهران اعلمی، محمد قربانی و محمدحسین عزیزی (1390) ارزیابی فعالیت ضد رادیکالی، قدرت احیاکنندگی و ظرفیت آنتی‌اکسیدانی عصاره‌های فنولی یک وارپته بلوط. مجله پژوهش‌های صنایع غذایی، دوره 21، شماره 1، صفحه 93-104.
- 31) ناصر پور اسماعیل، محمدحسین عزیزی، سلیمان عباسی و مهرداد محمدی (1390) فرمولاسیون نان بدون گلوتن با استفاده از گوار و آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی. مجله پژوهش‌های صنایع غذایی، دوره 21، شماره 1، صفحه 69-81.
- 32) مهری شوریده، اقدس تسلیمی، محمدحسین عزیزی، محمدامین محمدی فر (1390) بررسی تأثیر D- تاگانوز و اینولین به‌عنوان جایگزین ساکارز بر خصوصیات فیزیکی، شیمیایی و رئولوژیکی شکلات شیری. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره هشتم، تابستان 90، صفحه 113-125.
- 33) محمدرضا کوشکی، صادق خوش‌گذران آب رس، محمدحسین عزیزی، سبا بلقیسی، محمدعلی نجفی (1390) بررسی و ارائه روشی مناسب جهت تولید کنسانتره پروتئینی پنبه‌دانه برای مصرف انسان. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره هشتم، ویژه‌نامه بهار 90، صفحه 107-114.
- 34) حمیده نیکو زاده، اقدس تسلیمی، محمدحسین عزیزی (1390) تأثیر افزودن سبوس جو دو سر بر خواص رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان سنگک. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره هشتم، شماره 1، صفحه 1-10.
- 35) مانیا صالحی فر، مهدی سیدین اردبیلی و محمدحسین عزیزی (1390) بررسی نوسانات حضور سبوس در آرد بر ویژگی‌های بافتی، ژلاتینه شدن و رتروگراسیون نان‌های مسطح. مجله علوم غذایی و تغذیه، دوره هشتم، شماره 2، صفحه 5-13.
- 36) حسن احمدی گاولیقی، محمدحسین عزیزی، لیدا جهانیان، شیوا امیر کاوئی (1390) بررسی اثر جایگزینی قند مایع خرما با قند اینورت در کیک لایه‌ای. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره هشتم، شماره 1، صفحه 57-64.
- 37) علی متولی، سعید مینایی، عماد احمدی، محمدحسین عزیزی، محمدهادی خوش تقاضا (1389) سینتیک خشک‌کردن دانه‌های انار و میزان انرژی مصرفی در خشک‌کردن به روش ماکروویو. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره هفتم، شماره 4، صفحه 43-53.
- 38) سمیرا برنجی اردستانی، محمدحسین عزیزی، گیتی ظهوریان، زهرا هادیان، زهره امیری (1389) ارزیابی خواص مکانیکی و فیزیکی فیلم‌های خوراکی آلژینات کلسیم. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره هفتم، شماره 4، صفحه 55-64.
- 39) سیما صبحی، محمدحسین عزیزی، محسن برزگر، اقدس تسلیمی (1389) مقایسه اثر اسید فرولیک و اسید تانیک بر پایداری رنگ و ویژگی‌های ارگانولپتیکی آب انار در زمان‌های مختلف نگهداری در دمای 5°C. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره هفتم، شماره 4، صفحه 73-83.
- 40) سید امیرمحمد مرتضویان، محمدحسین عزیزی، سارا سهراب وندی (1389) فیلم‌های خوراکی: شاخص‌های کیفی و روش‌های تولید. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره هفتم، شماره 4، صفحه 107-117.

- 41) عبدالصمد عابدی، مهرداد محمدی، محمدحسین عزیزی، فریبا سید احمدیان و پریش هراتیان (1389) تأثیر غنی‌سازی با ترکیب NaFeEDTA بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و حسی بیسکوئیت. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره هفتم، شماره 3، صفحه 41-49.
- 42) محمدرضا کوشکی، محمدحسین عزیزی و محمدامین حجازی (1389) تولید و ویژگی‌های حسی کنسانتره آب گوجه‌فرنگی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره هفتم، شماره 3، صفحه 99-108.
- 43) طیبه عالم زاده، محمدامین محمد فر، محمدحسین عزیزی و کیان دخت قناتی (1389) تأثیر دو گونه صمغ کتیرای ایرانی (اصفهان و اسفراین) بر ویژگی‌های رئولوژیک سس مایونز. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره هفتم، شماره 3، صفحه 127-141.
- 44) محمدرضا کوشکی، صادق خوش‌گذران آب رس و محمدحسین عزیزی (1389) اثر نوع آرد، روش انجماد و مدت نگهداری بر کیفیت نان بربری حاصل از خمیر منجمد. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، دوره پنجم، شماره 4، صفحه 65-74.
- 45) ستار جمشید پور، اقدس تسلیمی، محمدحسین عزیزی و زهراها دیان (1389) بررسی اثر انجماد کند و نگهداری در شرایط انجماد بر ویژگی‌های کیفی نان لواش. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره هفتم، شماره 2، صفحه 133-143.
- 46) مه‌ری شوریده، اقدس تسلیمی، محمدحسین عزیزی، محمدامین محمدی فر و مرتضی مشایخ (1389) تأثیر کاربرد تاگاتوز اینولین و استویا به‌عنوان جایگزین ساکارز بر بعضی ویژگی‌های فیزیکی، شیمیایی و حسی شکلات تیره. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، دوره پنجم، شماره 3، صفحه 29-38.
- 47) عماد احمدی، محمدحسین عزیزی و زهراها دیان (1389) اثر تیمار فراصوت بر برخی ویژگی‌های فیلم‌های متیل سلولزی و استفاده از فیلم‌های اصلاح‌شده در بسته‌بندی نان باگت. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، دوره پنجم، شماره 3، صفحه 11-18.
- 48) مریم شمشیرساز، حبیب‌الله میرزایی، محمدحسین عزیزی، مهران اعلمی و امیر دارایی (1389) تأثیر شیر خشک سویا بر ویژگی‌های تغذیه‌ای و کیفی نان بربری. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، دوره پنجم، شماره 1، صفحه 49-53.
- 49) مانیا صالحی فر، مهدی سیدین اردبیلی و محمدحسین عزیزی (1389) بررسی اثر تغییرات درصد استخراج آرد بر ویژگی‌های کیفی، رئولوژیکی، تروگراداسیون و بی‌اتی نان لواش. مجله علوم غذایی و تغذیه، دوره هفتم، شماره 3، صفحه 17-28.
- 50) سید امیرمحمد مرتضویان، محمدحسین عزیزی و سارا سهراب ون‌دی (1389) مروری بر کاربرد لفاف‌های خوراکی در مواد غذایی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره هفتم، شماره 1، صفحه 111-135.
- 51) میثم ستاری نجف‌آبادی، سعید مینایی، محمدحسین عزیزی و حامد افشاری (1388) بررسی ویژگی‌های نفوذپذیری فیلم‌های نانویی برای بسته‌بندی مواد غذایی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ششم، شماره 4، صفحه 95-102.
- 52) میثم ستاری نجف‌آبادی، سعید مینایی، محمدحسین عزیزی و حامد افشاری (1388) تأثیر بسته‌بندی با فیلم‌های نانویی بر ویژگی‌های ارگانولپتیکی و میکروبی نان. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، دوره چهارم، شماره 4، صفحه 65-75.
- 53) سولماز صارم نژاد، محمدحسین عزیزی، محسن برزگر و سلیمان عباسی (1388) بررسی اثر pH و غلظت پلاستی سایزر روی ویژگی‌های فیلم تهیه‌شده از ایزوله پروتئین باقلا. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ششم، شماره 2، صفحه 93-104.
- 54) مانیا صالحی فر، مهدی سیدین اردبیلی و محمدحسین عزیزی (1388) بررسی روند ژلاتینه شدن و بی‌اتی در نان‌های لواش و تافتون. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، دوره چهارم، شماره 2، صفحه 13-24.
- 55) زهراها دیان، حسن یزدان پناه، محمدحسین عزیزی، فریبا سید احمدیان، روح آ... فردوسی، محمدرضا کوشکی، محمدحسینی، غلامرضا مرتضایی، فریبرز شجاعی علی‌آبادی و صادق خوش‌گذران (1388) بررسی میزان شیوع اکراتوکسین A در برنج فروشگاه‌های زنجیره‌ای شهر تهران در سال 1386. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، دوره چهارم، شماره 2، صفحه 53-60.
- 56) محمود توکلی، زهره حمیدی اصفهانی و محمدحسین عزیزی (1388) تولید گلوتامیک اسید از ضایعات خرما با به‌کارگیری کرینه باکتری‌ام گلوتامیکوم به روش تخمیر غوطه‌وری. مجله امیرکبیر سال 20، شماره 70، صفحه 1-9.
- 57) بهزاد ناصحی، محمدحسین عزیزی و زهراها دیان (1388) روش‌های مختلف اندازه‌گیری بیاتی نان. مجله علوم و صنایع غذایی ایران،

دوره ششم، شماره 1، صفحه 53-64.

- 58) ستار جمشید پور، محمدحسین عزیزی، اقدس تسلیمی، زهراها دیان و سید محمدحسینی (1388) تعیین اثر فرایند انجماد کند، زمان نگهداری در انجماد و روش‌های رفع انجماد بر ویژگی‌های حسی نان‌های سنگک و بربری. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ششم، شماره 1، صفحه 65-76.
- 59) فاطمه آذری کیا، سلیمان عباسی و محمدحسین عزیزی (1388) بررسی کار آبی و سازوکار برخی ترکیبات هیدرو کلئیدی در جلوگیری از دو فاز شدن دوغ. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، دوره چهارم، شماره 1، صفحه 11-22.
- 60) سبا بلقیسی، محمدحسین عزیزی، زهراها دیان و گیتی ظهوریان (1388) اثر پوشش خوراکی پروتئین آب پنیر-منوگلیسرید بر ویژگی‌های میکروبی و ازت فرار تام گوشت تازه گوسفند. مجله علوم غذایی و تغذیه، دوره ششم، شماره 2، صفحه 20-28.
- 61) سعیدآبادیان، آ.، عباسی، س.، عزیزی، م. ح. (1387) تأثیر آبکافت لاکتوز شیر و کاهش شکر روی برخی ویژگی‌های فیزیکی، رئولوژیکی و حسی بستنی وانیلی. مجله علوم کشاورزی ایران، دوره 39، شماره 3، صفحه 749-761.
- 62) مریم شمشیرساز، حبیب‌الله میرزایی، محمدحسین عزیزی (1387) تأثیر خمیرترش بر کیفیت نان. مجله گیاه‌پزشک و غذا، دوره دوم، شماره 1، صفحه 13-20.
- 63) سولماز صارم نژاد، محمدحسین عزیزی و سید کاظم حسینی (1387) ارزیابی برخی ویژگی‌های شیمیایی و میکروبی کره‌های حیوانی بسته‌بندی‌شده توسط کارخانه‌های لبنی کشور. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره پنجم، شماره 4، صفحه 37-46.
- 64) محمد سعید یارمند، کاووس رشمه کریم و محمدحسین عزیزی (1387) تأثیر نوع و مقدار ماده عمل آورنده بر روی خصوصیات رئولوژیک خمیر و کیفیت ارگانولپتیک نان‌های ایرانی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره پنجم، شماره 4، صفحه 29-36.
- 65) سارا آذری، سلیمان عباسی و محمدحسین عزیزی (1387) تعیین کار آبی دو روش تولید ریز کپسول‌های آهن و ارزیابی اثرات افزودن آن‌ها روی برخی ویژگی‌های شیر پاستوریزه. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، دوره سوم، شماره 4، صفحه 57-70.
- 66) سمیرا برنجی اردستانی، محمدحسین عزیزی و محمدعلی سحری (1387) اثر غنی‌سازی آرد بر ویژگی‌های شیمیایی، حسی و میزان ماندگاری نان بربری. مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی، دوره پانزدهم، شماره 1، ص 71-77.
- 67) یوسف روزبهان، داریوش علی پور، محسن برزگر و محمدحسین عزیزی (1387) فعالیت آنتی‌اکسیدانی ترکیبات فنولیک تقاله انگور. مجله علوم و صنایع غذایی، دوره پنجم، شماره 3، صفحه 69-74.
- 68) ابراهیم حسینی، مریم میزانی، مهوش خداینده، محمدحسین عزیزی و عباس گرامی (1387) اصلاح پروتئین‌ها به روش شیمیایی و بهبود خواص کاربردی آن‌ها در فراورده‌های غذایی. مجله علوم غذایی و تغذیه، سال ششم، شماره 1، صفحه 21-35.
- 69) سبا بلقیسی، محمدحسین عزیزی، گیتی ظهوریان و زهراها دیان (1387) ارزیابی خواص فیزیکی فیلم خوراکی پروتئین آب پنیر-منوگلیسرید و اثر پوشش دهی آن برافت رطوبت و ویژگی‌های حسی گوشت تازه گوسفند. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، دوره سوم، شماره 3، صفحه 83-93.
- 70) امین سرفراز، محمدحسین عزیزی، زهره حمیدی اصفهانی، محمد امیر کریمی ترشیزی و علی ظفری (1387) اثرات متقابل باکتری‌های لاکتیک اسید و مخمر نانواپی در تخمیر خمیرترش مایع. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، دوره سوم، شماره 2، صفحه 73-80.
- 71) محمدحسین عزیزی، سمیرا برنجی اردستانی، گیتی ظهوریان، زهراها دیان و زهره امیری (1387) ارزیابی اثرات پوشش‌های خوراکی آلزینات کلسیم بر ویژگی‌های حسی گوشت گوسفند تازه. مجله علوم غذایی و تغذیه، سال پنجم، شماره 4، صفحه 40-54.
- 72) صالحی فر، م.، سیدین، م.، عزیزی، م. ح.، درویش، ف. (1387) تعیین ویژگی‌های مطلوب آرد گندم برای تهیه نان‌های مسطح. مجله علوم غذایی و تغذیه، سال پنجم، شماره 2، صفحه 2-14.
- 73) زهرا هادیان و محمدحسین عزیزی (1387) تعیین میزان باقیمانده انواع آفت‌کش‌ها در برخی از سبزی‌های تازه و گلخانه‌ای. مجله علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی، جلد دوازدهم، شماره اول، صفحه 195-205.
- 74) سمیرا برنجی اردستانی، محمدحسین عزیزی و محمدعلی سحری (1386) اثر غنی‌سازی با آهن، اسیدفولیک، روی و کلسیم بر

- ویژگی‌های رئولوژیکی و شیمیایی آرد ستاره. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره چهارم، شماره 4، صفحه 33-44.
- 75) فاطمه احمدیان، محمدحسین عزیزی، سید مهدی سیدین (1386) تأثیر نشاسته ذرت مومی رتروگرید شده بر روی خواص رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان باگت. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره چهارم، شماره 4، صفحه 1-8.
- 76) مهسان کریمی و محمدحسین عزیزی (1386) بررسی اثر سطوح مختلف سدیم استئاروئیل لاکتیلات بر خواص رئولوژی خمیر و کیفیت نان تافتون. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره چهارم، شماره 3، صفحه 31-40.
- 77) آرزو عرفانیان، سید مهدی سیدین و محمدحسین عزیزی (1386) بررسی میزان ژلاتینه شدن نشاسته در نان بربری توسط پراش اشعه ایکس XRD. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره چهارم، شماره 3، صفحه 17-20.
- 78) محمدی، ت.، عزیزی، م. ح.، تسلیمی، آ. (1386) بررسی رابطه بین اسیدهای چرب با پایداری روغن در مخلوط روغن‌های آفتابگردان و کانولا. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره چهارم، شماره 2، صفحه 67-76.
- 79) حق‌پرست، ه.، سحری، م. ع.، عزیزی، م. ح.، پیرایش، فر. ب. (1386) اثر مواد عمل آورنده و زمان تخمیر بر کاهش اسید فیتیک نان حجیم. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره چهارم، شماره 1، صفحه 27-34.
- 80) صادقی زاده، ح.، عزیزی، م. ح.، دادفرنیان، ش.، حسینی، س. م. (1386) مطالعه میزان و منابع آلودگی پنی‌های آب نمکی شهرستان یزد به برخی از فلزات. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره چهارم، شماره 1، صفحه 1-8.
- 81) سعیدآبادیان، آ.، عباسی، س.، عزیزی، م. ح.، روحانی، ر. (1386) مقایسه روش‌های کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا، نقطه انجماد و کلر آمین برای اندازه‌گیری میزان آبکافت لاکتوز شیر. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، دوره دوم، شماره 4، صفحه 27-41.
- 82) حمیدرضا صمد لوثی، محمدحسین عزیزی و محسن برزگر (1386) اثر آنتی‌اکسیدانی ترکیبات فنولیک هسته انار بر روغن سویا. مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی، سال چهاردهم، شماره چهارم، صفحه 193-200.
- 83) حسین امرایی، محمدحسین عزیزی، محسن برزگر و حسن احمدی گاولیقی (1386) بررسی خواص شیمیایی و حسی پنیر سفید غنی‌شده با آهن. مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی، سال چهاردهم، شماره چهارم، صفحه 184-192.
- 84) آرزو عرفانیان، سید مهدی سیدین و محمدحسین عزیزی (1386) بررسی میزان ژلاتینه شدن نشاسته در نان بربری توسط دستگاه DSC. مجله علوم غذایی و تغذیه، سال پنجم، شماره 1، صفحه 37-47.
- 85) آرزو عرفانیان، سید مهدی سیدین و محمدحسین عزیزی (1386) بررسی میزان ژلاتینه شدن نشاسته در نان لواش توسط دستگاه DSC. مجله علوم غذایی و تغذیه، سال چهارم، شماره 2، صفحه 41-50.
- 86) فاطمه فاضلی، مهین آذر و محمدحسین عزیزی (1385) تولید نان بربری غنی‌شده با منابع مختلف کلسیم و ارزیابی آن. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره سوم، شماره 4، صفحه 33-40.
- 87) سمیه رحیمی طبالوندانی، سلیمان عباسی و محمدحسین عزیزی (1385) کپسوله کردن اسیدسیتریک خوراکی توسط امواج ماکروویو. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره سوم، شماره 4، صفحه 11-22.
- 88) مهسان کریمی، محمدحسین عزیزی و سید محمدحسینی (1385) ارزیابی بیاتی نان تافتون حاوی سدیم استئاروئیل لاکتیلات با روش‌های مختلف. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره سوم، شماره 3، صفحه 19-27.
- 89) حمیدرضا صمد لوثی، محمدحسین عزیزی و محسن برزگر (1385) بررسی ویژگی‌های فیزیکی-شیمیایی هسته ده رقم انار یزد. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره سوم، شماره 2، صفحه 19-25.
- 90) زهرا هادیان، محمدحسین عزیزی و روح‌الله فردوسی (1385) تعیین میزان باقیمانده آفت‌کش‌های کلره در برخی از صیفی‌جات به روش کروماتوگرافی گازی-طیف‌سنجی جرمی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره سوم، شماره 1، صفحه 67-73.
- 91) زهرا هادیان و محمدحسین عزیزی (1385) ارزیابی میزان باقیمانده انواع سموم آفت‌کش به روش کروماتوگرافی گازی-طیف‌سنجی جرمی در برخی از سبزی‌های عرضه‌شده در میدان اصلی میوه و تره‌بار شهر تهران 1384. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، دوره اول، شماره 2، صفحه 7-12.

- 92) آرزو عرفانیان، سید مهدی سیدین و محمدحسین عزیزی (1385) بررسی میزان ژلاتینه شدن نشاسته در نان لواش توسط روش پراش اشعه ایکس. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، دوره اول، شماره 2، صفحه 7-12.
- 93) علی بنی اسدی، محمدحسین عزیزی و محمدعلی سحری (1384) تعیین زمان مناسب انبارمانی برخی ارقام گندم به منظور افزایش کیفیت نانوائی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره دوم، شماره 3، صفحه 9-19.
- 94) شهرام ارشدی نژاد، محمدحسین عزیزی و زهره حمیدی اصفهانی (1384) اثر شرایط مختلف تخمیر بر میزان اسید فیتیک خمیر نان بربری. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره دوم، شماره 2، صفحه 1-11.
- 95) محمد حجتی و محمدحسین عزیزی (1384) بررسی فلور میکروبی واریته های مهم خرماي خوزستان. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره دوم، شماره 2، صفحه 29-37.
- 96) زهرا مختاری، زهره حمیدی اصفهانی و محمدحسین عزیزی (1384) تأثیر روش های مختلف فرآوری بر روی پایداری حالت ابری آب هویج. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره دوم، شماره 1، صفحه 27-34.
- 97) رؤیا آقا قلی زاده، محمدحسین عزیزی و محمدعلی سحری (1383) بهبود شرایط تخمیر نان لواش. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره اول، شماره 3، صفحه 1-10.
- 98) حسن احمدی گاولیقی، محمدعلی سحری، محمدحسین عزیزی و کاووس رشمه کریم (1383) مقدار پروتئین و ارزش فنآورانه ارقام شاخص گندم در ایران. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره اول، شماره 2، صفحه 1-7.
- 99) سولماز سارم نژاد، زهره حمیدی اصفهانی و محمدحسین عزیزی (1383) امکان تولید آنزیم سلولاز با استفاده از قارچ نوروسپورا ایترمدیا به روش تخمیر حالت جامد. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره اول، شماره 2، صفحه 33-40.
- 100) مجید عرب عامری، محمدحسین عزیزی و محسن برزگر (1383) بررسی تأثیر برخی هیدرو کلونیدها روی خصوصیات رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان لواش. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره اول، شماره 1، صفحه 55-64.
- 101) حجتی، م.، عزیزی، م. ح. و احمدی ندوشن، م. (1381) تأثیر فعالیت آلفاآمیلاز در کیفیت نان باگت. مجله کشاورزی و عمران روستایی، جلد 4، شماره 1، صفحه 29-36.
- 102) کوهی، ج.ح.، ضیا بری، م.ح.س.، هنر نژاد، ر.، عزیزی، م.ح. (1377) بررسی کاهش ضایعات در مراحل تبدیل شلتوک به برنج سفید. مجله علوم کشاورزی ایران، سال 29، شماره 2:423-433.

8- مقالات علمی چاپ شده در مجلات علمی پژوهشی خارجی

- 1) Reza Karimia, Mohammad Hossein Azizi, Mehran Ghasemlou, Moharam Vaziri, (2015) Application of inulin in cheese as prebiotic, fat replacer and texturizer: A review. Carbohydrate Polymers, 119: 85–100
- 2) Bahman Abbastabar, Mohammad Hossein Azizi, Atena Adnani, Soleiman Abbasi, (2015) Determining and modeling rheological characteristics of quince seed Gum. Food Hydrocolloids, 43: 259-264
- 3) M.R. Koushki, M.H. Azizi, M. Azizkhani, P. Koohy-Kamaly, (2015) Effect of Different Formulations on Mechanical and Physical Properties of Calcium Alginate Edible Films. Journal of Food Quality and Hazards Control, 2: 45-50
- 4) M.R. Koushki, M.H. Azizi, P. Koohy-Kamaly, M. Azizkhani, (2015) Effect of Calcium Alginate Edible Coatings on Microbial and Chemical Properties of Lamb Meat during Refrigerated Storage. Journal of Food Quality and Hazards Control, 2: 1-6
- 5) Mohammadreza Koushki, Mohammad Hossein Azizi, Paliz Koohy-Kamaly, Zohreh Amiri, Mohammad Azizkhani, (2015) Effect of calcium alginate coating on shelf life of frozen lamb muscle. Journal of Paramedical Sciences (JPS), 6: 30-35
- 6) Elahe Abedi, Mohammad Ali Sahari, Mohsen Barzegar & Mohammad Hossein Azizi, (2015) Optimization of soya bean oil bleaching by ultrasonic processing and investigate the physico-chemical properties of bleached soya bean oil. International Journal of Food Science and Technology, 50: 857–863
- 7) Esmaeil Zakipour-Molkabadi, Zohreh Hamidi-Esfahani, Mohammad Ali Sahari, Mohammad Hosein Azizi, (2015) Statistical Optimization of Tannase Production by Penicillium sp. EZ-ZH390 in Submerged Fermentation. Applied Food Biotechnology, 2: 63-70

- 8) Somaye Moshaf, Zohreh Hamidi-Esfahani and Mohammad Hossain Azizi, (2014) Statistical optimization of xanthan gum production and influence of airflow rates in lab-scale fermenter. *Applied Food Biotechnology*, 1: 17-24
- 9) Khoshgozaran-Abras, S., M. H. Azizi, N. Bagheripoor-Fallah & A. Khodamoradi (2014) Effect of brown rice flour fortification on the quality of wheat-based dough and flat bread. *J Food Sci Technol*, 51(10): 2821-2826
- 10) N. Tayefe Ashrafie, M. H. Azizi, A. Taslimi, M. Mohammadi, T. R. Neyestani, M. A. Mohammadifar (2014) Development of reduced-fat and reduced-energy dark chocolate using collagen hydrolysate as cocoa butter replacement agent. *Journal of Food and Nutrition Research*, Vol. 53, No. 1, pp. 13–21.
- 11) Faranak Fani Sadrabadi, Seyed Ali Yasini Ardakani, Mohammad Hossein Azizi (2013) The effect of dairy powders on the Gluten-free voluminous breads. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 2(12): 551-559.
- 12) Mehrdad Mohammadi, Nasim Sadeghnia, Mohammad-Hossain Azizi, Tirang-Reza Neyestani, Amir Mohammad Mortazavian (2013) Development of gluten-free flat bread using hydrocolloids: Xanthan and CMC. *Journal of Industrial and Engineering Chemistry*, in press.
- 13) Mania Salehifar, Mohammad Hadi Beladi Nejad, Reza Alizadeh and Mohammad Hosein Azizi (2013) Effect of LDPE/MWCNT films on the shelf life of Iranian Lavash bread. *European Journal of Experimental Biology*, 3(6):183-188.
- 14) Mohsen Radi, Soleiman Abbasi, Zohreh Hamidi, Mohammad-Hossein Azizi (2013) Development of a new method for extraction of canola oil using lecithin based microemulsion systems. *Agro Food Industry Hi Tech-vol 24(5)* 70-72.
- 15) E. Zakipour-Molkabadi & Z. Hamidi-Esfahani & M. A. Sahari & M. H. Azizi (2013) A New Native Source of *Tannase* Producer, *Penicillium* sp. EZ-ZH190: Characterization of the Enzyme, *Iranian Journal of Biotechnology Autumn*; 11(4): 244-50.
- 16) E. Zakipour-Molkabadi & Z. Hamidi-Esfahani & M. A. Sahari & M. H. Azizi (2013) Improvement of Strain *Penicillium* sp. EZ-ZH190 for Tannase Production by Induced Mutation. *Appl Biochem Biotechnol*, 171:1376–1389
- 17) H. Jafari-Tapeh, Z. Hamidi-Esfahani, and M. H. Azizi (2012) Culture Condition Improvement for Phytase Production in Solid State Fermentation by *Aspergillus ficuum* Using Statistical Method. *International Journal of Chemical Engineering*, 1-5.
- 18) Azizi M.H., Andrade J.S., Lemos J.S., Souza S.J., Souza R.S. and Hadian Z. (2012) Quality of wheat bread incorporated with different levels of peach palm flour (*Bactris gasipaes* Kunth). *Journal of Tropical Agriculture and Food Science*, 40 (1): 13-22. Under Third World Academy of Sciences (TWAS) Associateship Scheme.
- 19) Tavakkoli, M., Hamidi-Esfahani, Z. and Azizi, M. H. (2012) Optimization of *Corynebacterium glutamicum* Glutamic Acid Production by Response Surface Methodology. *Food & Bioprocess Technology*, 5:92–99
- 20) Khoshgozaran, S., Azizi, M.H., Hamidi, Z. and Bagheripoor-Fallah, N. (2012) Mechanical, physicochemical and color properties of chitosan based-films as a function of Aloe vera gel incorporation. *Carbohydrate Polymers*, Volume 87 pp: 2058-2062
- 21) Khoshgozaran, S., Azizi, M.H., and Bagheripoor-Fallah, N. (2012) Evaluating the effect of modified atmosphere packaging on cheese characteristics: a review. *Journal of Dairy Science & Technology*, Volume 92 pp: 1-24
- 22) Koushki, M. R., Jafari, M. and Azizi, M. H. (2012) Comparison of ethanol production from cheese whey permeate by two yeast strains. *Journal of Food Science and Technology (India)*, Volume 49(5)/pp: 614–619.
- 23) Motevali, A., Minaei, S., Ahmadi, E., Azizi, M. H. and Khoshtaghaza, M. H. (2012) Mathematical models of drying pomegranate arils in vacuum and microwave dryers. *Journal of Agricultural Science and Technology*, Vol. 14, pp:311-325.
- 24) Saremnezhad, S., Azizi, M. H., Barzegar, M., Abbasi, S. and Ahmadi E. (2011) Properties of a New Edible Film Made of Faba Bean Protein Isolate. *Journal of Agricultural Science and Technology*, Vol. 13, PP: 181-192.
- 25) Salehifar, M., Seyyedain Ardebili, M., Azizi, M. H. (2011) Changes in Wheat Starch Crystallinity During Staling of Flat Breads: Effects of Protein on Retrogradation. *Journal of Food Biosciences and Technology*, 1, 25-32

- 26) Mohammadi, M., Abedi, A.S., Azizi, M.H., Seyed Ahmadian, F. and Pouraram, H. (2011) Development of fortified biscuit using NaFeEDTA. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, Volume 91 pp:1984-1989
- 27) Sowti-Khiabani, M., Hamidi-Esfahani, Z., Azizi, M. H. and Sahari, M. A. (2011) Effective factors on stimulate and stability of synthesized carotenoid by *Neurospora intermedia*. *Nutrition and Food Science*, Volume 41/2 pp: 89-95
- 28) Ahmadi, E., Sareminezhad, S. and Azizi, M.H. (2011) The effect of ultrasound treatment on some properties of methylcellulose films. *Food Hydrocolloids*, 25: 1399-1401.
- 29) Tavakoli, M. Tavakoli, H. Azizi, M. H. and Haghayegh, G. H. (2010) Comparison of mechanical properties between two varieties of rice straw. *Advance Journal of Food Science and Technology*, 2(1): 50-54.
- 30) Salehifar, M., Seyyedain Ardebili, M., Azizi, M. H. (2010) Effect of wheat flour protein variations on sensory attributes, texture and staling of Taftoon bread. *Food Science and Technology (Ciência e Tecnologia de Alimentos)*, 30(3), 833-837.
- 31) Abbasi, S., Rahimi, S., and Azizi, M. H. (2009) Influence of microwave-microencapsulated citric acid on some sensory properties of chewing gum. *Journal of Microencapsulation*, 26(1): 90-96.
- 32) Pirestani, S., Sahari, M.A., Barzegar, M. and Azizi, M.H. (2008) Amino acid composition of some commercially important fish species from the South Caspian Sea. *Green Farming*, 1 (10-11): 94-96
- 33) Aarabi, A., Barzegar, M. and Azizi, M. H. (2008) Effect of Cultivar and Cold Storage of Pomegranate (*Punica granatum L.*) Juices on Organic Acid Composition. *ASEAN Food Journal (International Food Research Journal)*, 15 (1): pp 45-55
- 34) Samadlouei, H. R., Azizi, M. H. and Barzegar, M. (2008) Physico-chemical quality of seeds of pomegranate cultivars (*Punica granatum L.*) grown in Iran and antioxidative activity of their phenolic component. *Journal of Food Science and Technology (India)*, Volume 45/2 pp: 190-192.
- 35) Hadian, Z. and Azizi, M. H. and Hosseiny, H. (2008) Determination of pesticides in fruits by gas chromatography/mass spectrometry after high performance gel permeation clean up. *Asian Journal of Chemistry*, Volume 20/4 pp: 2643-2650.
- 36) Yasoubi, P., Barzegar, M., Sahari, M. A. and Azizi, M. H. (2007) Total phenolic contents and antioxidant activity of pomegranate (*Punica granatum L.*) peel extracts. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 9, pp: 35-42.
- 37) Azizi, M. H., Sayaddin, S. M. and Payghambardoost, S. H. (2006) Effect of flour extraction rate on flour composition, dough rheological characteristics and quality of flat bread. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 8, pp: 323-330.
- 38) Ahmadi-Gavligi, H., Azizi, M. H., Barzegar, M. and Arabamri, M. (2006) Effect of selected hydrocolloids on bread staling as evaluated by DSC and XRD. *Journal of Food Technology (Pakistan)*, 4(3) pp: 185-188.
- 39) Azizi, M. H., Rajabzadeh, N. and Golshantafti, A. (2006) Criteria for evaluating flour and dough in the production of flat bread. *Journal of Food Science and Technology (India)*, 43(4), pp: 413-416.
- 40) Sahari, M. A., Ahmadi-Gavligi, H. and Azizi, M. H. (2006) Classification of protein content and technological properties of eighteen wheat varieties grown in Iran. *Food Science and Technology International*, 41, pp: 6-11.
- 41) Fadavi, A., Barzegar, M. and Azizi, M. H. (2006) Determination of fatty acids and total lipid content in oilseed of 25 pomegranates varieties grown in Iran. *Journal of Food Composition and Analysis*, 19 pp: 676-680.
- 42) Barzegar, M., Fadavi, A. and Azizi, M. H. (2005) An investigation on the physico-chemical composition of various pomegranates (*punica granatum L.*) grown in Yazd. *Iranian Journal of Food Science & Technology*, 1(2) pp: 9-14.
- 43) Fadavi, A., Barzegar, M., Azizi, M. H. and Bayat, M. (2005) Physicochemical composition of ten pomegranates (*punica granatum L.*) grown in Iran. *Food Science and Technology International*, 11(2) pp: 113-119.
- 44) Azizi, M.H. and Rao, G.V. (2005) Effect of selected surfactant gels on pasting properties of various starches. *Journal of Food Hydrocolloids*, 19(4) pp: 739-743.
- 45) Azizi, M.H. and Rao, G.V. (2005) Effect of storage of surfactant gels on bread making quality of wheat flour. *Food Chemistry*, 89, pp: 133-138.
- 46) Azizi, M. H. and Rao, G. V. (2004) Effect of surfactant gels on dough rheological characteristics and quality of bread. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 44(7-8) pp: 545-552.

- 47) Azizi, M.H. and Rao, G.V. (2004) Dough rheological characteristics and effect of surfactant gels on bread making properties of wheat flour of different qualities. *Journal of Texture Studies*, 35, pp: 75-91.
- 48) Azizi, M.H. and Rao, G.V. (2004) Influence of selected surfactant gels and gums on dough rheological characteristics and quality of bread. *Journal of Food Quality*, 27, pp: 320-336.
- 49) Azizi, M. H.; Rajabzadeh, N. and Riahi, E. (2003) Effect of mono-diglyceride and lecithin on dough rheological characteristics and quality of flat bread. *Food Science and Technology/LWT*, 36/2 pp: 189-193.

9- فهرست مقالات ارائه شده در مجامع علمی داخلی

- (1) سجاد الله گانی، محمدحسین عزیزی، حسن احمدی و پریسا علیاری (1393) غنی سازی نان با ترکیبات پلی فنلی و تأثیر ترکیبات پلی فنلی بر خصوصیات فیزیکی نان. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، صفحه.
- (2) سجاد الله گانی، محمدحسین عزیزی، حسن احمدی و پریسا علیاری (1393) خصوصیات فیزیکی شیمیایی نان های غنی شده با پلی فنل ها. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، صفحه.
- (3) مریم شمشیرساز، حبیب الله میرزایی، مهران اعلمی و محمدحسین عزیزی (1393) تأثیر شیر خشک سویا بر روی فعالیت آلفا آمیلازی آرد و بیاتی نان بربری. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، صفحه.
- (4) مریم شمشیرساز، حبیب الله میرزایی، مهران اعلمی و محمدحسین عزیزی (1393) تأثیر شیر خشک سویا بر روی ویژگی های فیزیکی و شیمیایی آرد بربری. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، صفحه.
- (5) سمیرا برنجی اردستانی، محمدحسین عزیزی و محمدعلی سحری (1393) اثر غنی سازی آرد با آهن، اسیدفولیک، روی و کلسیم بر ویژگی های رئولوژیکی و شیمیایی آرد ستاره. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، صفحه.
- (6) حسن برزگر، محمدحسین عزیزی، محسن برزگر و زهره حمیدی (1393) کاربرد فیلم های نانو کامپوزیتی نشاسته -رس در نگهداری نان حجیم. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، صفحه.
- (7) فرانک فانی صدرآبادی، سید علی یاسینی اردکانی و محمدحسین عزیزی (1392) کاربرد پردازش تصویر در تعیین استفاده از پودرهای لبنی بر رنگ و تخلخل نان حجیم بدون گلوتن. همایش ملی پدافند غیرعامل در بخش کشاورزی، صفحه.
- (8) فرانک فانی صدرآبادی، سید علی یاسینی اردکانی و محمدحسین عزیزی (1392) تأثیر کازئینات سدیم بر خصوصیات رئولوژیکی نان حجیم بدون گلوتن. همایش ملی پدافند غیرعامل در بخش کشاورزی، صفحه.
- (9) نجمه شمس و محمدحسین عزیزی (1392) بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و مکانیکی فیلم های خوراکی، بسته بندی های فعال و بیوپلیمرهای جدید بسته بندی مواد غذایی. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، صفحه.
- (10) مهری شوریده، اقدس تسلیمی، محمدحسین عزیزی و محمدامین محمدی فر (1392) بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی شکلات شیری رژیمی بدون ساکارز حاوی D تاگاتوز و اینولین. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، صفحه.
- (11) بهمن عباس تبار، محمدحسین عزیزی و سلیمان عباسی (1392) بررسی ویژگی های رئولوژیکی صمغ دانه به. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، صفحه.
- (12) بهمن عباس تبار، محمدحسین عزیزی و سلیمان عباسی (1392) بهینه سازی شرایط استخراج و بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی صمغ دانه به. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، صفحه.
- (13) محمدحسین عزیزی (1392) ارگانوسم های مهم در تخمیر مواد غذایی با تأکید بر فراورده های غلات و به ویژه نان. اولین همایش ملی تحقیق و توسعه صنایع تخمیری با رویکرد استانداردسازی (30 و 31 اردیبهشت ماه) صفحه 49-50.
- (14) حسن برزگر، محمدحسین عزیزی، محسن برزگر و زهره حمیدی (1392) تهیه و ارزیابی فیلم های نانو کامپوزیتی نشاسته -رس جهت کاربرد در بسته بندی نان حجیم. ششمین همایش یافته های پژوهشی کشاورزی - دانشگاه کردستان. صفحه 90-94.

- 15) لادن لیاقتی، محمدحسین عزیزی و مریم جوکار (1391) نانو کامپوزیت پلی لاکتیک اسید/نانو رس. همایش ملی محیط زیست و تولیدات گیاهی، صفحه.
- 16) لادن لیاقتی، محمدحسین عزیزی و مریم جوکار (1391) تأثیر بسته بندی با نانو کامپوزیت های پلی لاکتیک اسید/نانو رس بر ویژگی های شیمیایی و میکربی نان. دومین سمینار ملی امنیت غذایی، صفحه.
- 17) لادن لیاقتی، محمدحسین عزیزی و مریم جوکار (1391) نانو کامپوزیت زیست تخریب پذیر پلی لاکتیک اسید/نانو رس مروری بر کاربرد و عملکرد آن. دومین سمینار ملی امنیت غذایی، صفحه.
- 18) مرجان داوری کتیلته، محمدحسین عزیزی، فاطمه فاضلی (1391) فن آوری خمیر منجمد نان و اثر بهبوددهنده ها بر آن. دومین سمینار ملی امنیت غذایی، صفحه.
- 19) مرجان داوری کتیلته، محمدحسین عزیزی، فاطمه فاضلی (1391) بهبود ویژگی های عمل گرای گوشت و محصولات غذایی گوشتی. دومین سمینار ملی امنیت غذایی، صفحه.
- 20) عارفه رجب، محمدحسین عزیزی و مریم جوکار (1391) بررسی خصوصیات مکانیکی و ضد میکربی فیلم خوراکی چیتوزان. دومین سمینار ملی امنیت غذایی، صفحه.
- 21) ابوالفضل فدوی، محسن برزگر و محمدحسین عزیزی (1390) اندازه گیری ترکیبات غذایی و خواص فیزیکوشیمیایی برخی از گونه های انار ایران. همایش ملی انار، صفحه.
- 22) ساناز خلیقی، سلیمان عباسی و محمدحسین عزیزی (1390) تأثیر برخی عوامل روی استخراج و برخی ویژگی های شیمیایی و رئولوژیکی صمغ خرنوب ایرانی. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، صفحه 58.
- 23) سمیرا رستمی، محمدحسین عزیزی، پیمان مهستی، سید مهدی سیدین اردبیلی، سید ابراهیم حسینی (1390) تأثیر آنزیم گزیلاناز حاصل از اسپرئیلوس نایجر بر خواص رئولوژیکی خمیر نان. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، صفحه 172.
- 24) مهری شوریده، اقدس تسلیمی، محمدحسین عزیزی و محمدامین محمدی فر (1390) بررسی خصوصیات فیزیکی، شیمیایی و رئولوژیکی شکلات شیری رژیمی بدون قند حاوی D تاگاتوز و اینولین. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، صفحه 156.
- 25) سهیلا قاسمی، سلیمان عباسی و محمدحسین عزیزی (1390) تهیه نانو میسل های طبیعی کازئین حاوی روغن با استفاده از تغییرات پ هاش و تیمار فراصوت. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، صفحه 154.
- 26) شکوفه راستی و محمدحسین عزیزی (1390) تأثیر بتاگلوکان جو بر خواص رئولوژیکی خمیر گندم. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، صفحه 138.
- 27) مهری شوریده، اقدس تسلیمی، محمدحسین عزیزی و محمدامین محمدی فر (1389) تأثیر کاربرد تاگاتوز و اینولین به عنوان جایگزین ساکارز بر برخی خصوصیات فیزیکی، شیمیایی، رئولوژیکی و حسی شکلات تیره. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، صفحه 38.
- 28) سمیه براتی و محمدحسین عزیزی (1389) اندازه گیری افت پخت (لعاب) پاستا با روش رنگ سنجی. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، صفحه 55.
- 29) میثم ستاری نجف آبادی، سعید مینایی، محمدحسین عزیزی، حامد افشاری و فرزانه ستاری نجف آبادی (1389) بررسی اثر فیلم های نانویی ساخته شده در داخل کشور بر بیاتی نان به روش مکانیکی، نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، صفحه 58.
- 30) سبا بلقیسی، محمدرضا کوشکی، محمدحسین عزیزی و غفار صفری (1389) امکان سنجی تولید شیر غلیظ شده شیرین در سطح نیمه صنعتی. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، صفحه 99.

- 31) سبا بلقیسی، محمدرضا کوشکی و محمدحسین عزیزی (1389) امکان‌سنجی تولید کنسانتره پروتئینی پنبه‌دانه جهت مصرف انسان. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، صفحه 100.
- 32) سبا بلقیسی، محمدرضا کوشکی، محمدحسین عزیزی و غفار صفری (1389) امکان‌سنجی تولید شیر تبخیر شده در سطح نیمه‌صنعتی. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، صفحه 166.
- 33) سارا موئیدی، علیرضا صادقی ماهونک، محمدحسین عزیزی و یحیی مقصود لو (1389) استفاده از کتیرا برای اولین بار در محصولات پخت، جهت بررسی تأثیر آن بر روی بیاتی و تغییرات رنگ پوسته و مغز نان. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، صفحه 181.
- 34) سبا بلقیسی، محمدرضا کوشکی، محمدحسین عزیزی و محمدامین حجازی (1389) بهینه کردن پهاش، دما، زمان و نوع بسته‌بندی بر کیفیت کنسانتره آب گوجه‌فرنگی. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، صفحه 263.
- 35) سبا بلقیسی، محمدرضا کوشکی، محمدحسین عزیزی و محمدامین حجازی (1389) بهینه‌سازی تولید کنسانتره و آب گوجه‌فرنگی با امکانات کارخانه کنسانتره آب‌میوه جات. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، صفحه 290.
- 36) محمدحسین عزیزی (1389) مقوی و مغذی سازی غذا. پنجمین سمینار بیماری‌های شایع گوارش کودکان (سوء‌تغذیه و سوء جذب در کودکان). (مقاله کامل) ص 80-82.
- 37) محمدحسین عزیزی، فرزاد کبارفرد و حبیب واحدی (1389) مطالعه و مقایسه روش‌های اندازه‌گیری آکریل آمید. همایش آکریل آمید و چالش‌های آن در صنعت غذا (خلاصه مقالات) ص 77.
- 38) محمدحسین عزیزی و آرزو حقیقیان (1388) غذاهای تغییر یافته ژنتیکی از دیدگاه اسلامی. اولین نمایشگاه و همایش بین‌المللی حلال. (مقاله کامل) ص 34-35.
- 39) میثم ستاری نجف‌آبادی، حامد افشاری، سعید مینایی و محمدحسین عزیزی (1388) استفاده از آزمون برش برای تعیین میزان بیاتی نان حجیم بسته‌بندی شده در انواع فیلم‌های نانویی، دومین همایش ملی کاربرد نانو تکنولوژی در کشاورزی (خلاصه مقالات) ص 6.
- 40) میثم ستاری نجف‌آبادی، سعید مینایی، حامد افشاری و محمدحسین عزیزی (1388) تأثیر استفاده از فیلم‌های نانویی در جلوگیری از ضایعات نان، دومین همایش ملی کاربرد نانو تکنولوژی در کشاورزی (خلاصه مقالات) ص 56.
- 41) میثم ستاری نجف‌آبادی، سعید مینایی، حامد افشاری و محمدحسین عزیزی (1388) اثر به‌کارگیری نانوفناوری و بسته‌بندی نانویی بر کاهش ضایعات محصولات غذایی و خطرات ناشی از این کاربردها، پنجمین همایش علمی پژوهشی دانشجویان کشاورزی و منابع طبیعی سراسر کشور (خلاصه مقالات) ص 118.
- 42) میثم ستاری نجف‌آبادی، سعید مینایی، محمدحسین عزیزی و حامد افشاری (1388) بررسی اثر فیلم‌های نانویی ساخته شده در کشور بر بیات شدن نان به روش آزمون برش، پنجمین همایش دانشجویی فناوری نانو (خلاصه مقالات) ص.
- 43) Hadian, Z. and Azizi, M. H. (2009) Natural occurrence of fumonisins in rice in Tehran, Iran in 2007. 1st International Congress of Food Hygiene, April 2009, Tehran, Iran, p: 165.
- 44) Hadian, Z., Azizi, M. H. and Yazdanpanah, H. (2009) Determining natural contamination with ochratoxin in rice marketed in Tehran by high performance liquid chromatography. 1st International Congress of Food Hygiene, April 2009, Tehran, Iran, p: 149.
- 45) محمدرضا کوشکی، محمدحسین عزیزی و مجتبی جعفری (1387) نقش دانشگاه و فارغ‌التحصیلان رشته‌های صنایع غذایی و تغذیه در واحدهای تولید نان، همایش ارتباط دانشگاه با صنعت (خلاصه مقالات) ص 146.
- 46) آذری کیا فاطمه، عباسی سلیمان و عزیزی محمدحسین (1387) امکان‌سنجی تولید و پایدارسازی نوعی دوغ پری بایوتیک، دومین کنفرانس ملی غذای فراسودمند (عملگر) (خلاصه مقالات)، ص 29.
- 47) سمیه رحیمی طبالوندانی، سلیمان عباسی و محمدحسین عزیزی (1387). تولید آدامس عملگر با استفاده از اسیدسیتریک ریز کپسوله شده با اینولین و کازئین، هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 26.

- (48) محمود توکلی، زهره حمیدی اصفهانی، محمدحسین عزیزی (1387). مطالعه تأثیر سطوح مختلف هوادهی در تخمیر گلوتامیک اسید از ضایعات خرما به روش غوطه‌وری، هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 60.
- (49) بلقیسی سبا، عزیزی محمدحسین، هادیان زهرا، ظهوریان گیتی (1387). ارزیابی خواص فیزیکی فیلم خوراکی پروتئین آب‌پنیر - منوگلیسرید، هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 64.
- (50) آذری کیا فاطمه، عباسی سلیمان و عزیزی محمدحسین (1387). مقایسه کار آبی و سازوکار برخی هیدرو کلئیدها در پایدارسازی دوغ، هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 71.
- (51) امین سرفراز، محمدحسین عزیزی، زهره حمیدی اصفهانی (1387). بررسی اثرات متقابل باکتری‌های لاکتیک اسید و مخمر نانواپی در تخمیر خمیرترش مرطوب، هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 130.
- (52) بلقیسی سبا، عزیزی محمدحسین، هادیان زهرا، ظهوریان گیتی (1387). اثر پوشش خوراکی پروتئین آب‌پنیر - منوگلیسرید برافرت رطوبت و ویژگی‌های حسی گوشت تازه گوسفند، هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 162.
- (53) بلقیسی سبا، عزیزی محمدحسین، هادیان زهرا، ظهوریان گیتی (1387). اثر پوشش خوراکی پروتئین آب‌پنیر - منوگلیسرید بر ویژگی‌های میکروبی و ازت فرار تام گوشت تازه گوسفند، هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 163.
- (54) سعید نیک فرید، زهرا هادیان، محمدحسین عزیزی، عماد احمدی، محمدامین محمدی فر (1387). آرزایی بعضی خواص فیزیکی و مکانیکی فیلم‌های خوراکی بر پایه گلوتن - لپید و بررسی اثر پوششی آن‌ها در افزایش زمان ماندگاری نان حجیم، هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 166.
- (55) سمیرا برنجی اردستانی، محمدحسین عزیزی، گیتی ظهوریان، زهرا هادیان، زهره امیری (1387). ارزیابی خواص مکانیکی و فیزیکی فیلم‌های خوراکی آلزینات کلسیم، هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 167.
- (56) سمیرا برنجی اردستانی، محمدحسین عزیزی، گیتی ظهوریان، زهرا هادیان، زهره امیری (1387). ارزیابی کاربرد پوشش‌های خوراکی آلزینات کلسیم در افزایش زمان ماندگاری گوشت تازه گوسفند، هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 168.
- (57) احمدیان فاطمه، محمدحسین عزیزی، سید مهدی سیدین (1387). بررسی تأثیر نشاسته‌های مومی بر روی کیفیت نان، هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 179.
- (58) حمیده نیکو زاده، اقدس تسلیمی، محمدحسین عزیزی (1387). تأثیر افزودن پوسته اسفرزه بر خواص رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان سنگک، هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 186.
- (59) توکلی، م.، حمیدی اصفهانی، ز.، علی قورچی، ح.، عزیزی، م.، ح.، توکلی، ح. (1387) بررسی امکان تولید اسیدلاکتیک از پرمیات آب‌پنیر با روش تخمیری، سومین کنگره ملی بازیافت و استفاده از منابع آلی تجدیدشونده در کشاورزی (خلاصه مقالات)، ص 201.
- (60) توکلی، م.، حمیدی اصفهانی، ز.، عزیزی، م.، ح. (1387) تولید اسیدهای آمینه از ضایعات خرما به روش تخمیری، سومین کنگره ملی بازیافت و استفاده از منابع آلی تجدیدشونده در کشاورزی (خلاصه مقالات)، ص 216.
- (61) عزیزی، م.، ح. (1387) تدوین نقشه جامع علمی و کارآفرینی کشور در حوزه صنعت کترینگ. اولین کنفرانس کارآفرینی کترینگ مواد غذایی و صنایع وابسته. (مقاله کامل) ص 20-27.
- (62) شمشیرساز، م.، میرزایی، ح.، عزیزی، م.، ح. (1386) تأثیر خمیرترش بر روی کیفیت نان، همایش منطقه‌ای صنایع غذایی (خلاصه مقالات)، ص 39.
- (63) عزیزی، م.، ح.، احمدی، ع.، نیک فرید، س.، (1386) بررسی ساختار ویژگی‌های فیلم‌ها و پوشش‌های خوراکی، هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 95.
- (64) احمدی، ع.، وزیری مرادیان، م.، عزیزی، م.، ح.، احمد نیا، آ.، (1386) بررسی خصوصیات فیلم‌ها و پوشش‌های لپیدی، هجدهمین

کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 81..

- (65) سرفراز، آ.، عزیزی، م. ح.، ظفری، ع.، (1386) دستیابی به خصوصیات مطلوب نان با استفاده از کشت‌های آغازگر عملگر در تخمیر خمیرترش، هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 76.
- (66) آذری، س.، عباسی، س.، عزیزی، م. ح.، (1386) بررسی امکان تولید ریز کپسول‌های آهن و ارزیابی اثرات افزودن آن‌ها بر روی برخی ویژگی‌های حسی و فیزیکی-شیمیایی شیر پاستوریزه، هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 32.
- (67) نیکو زاده، ح.، تسلیمی، آ.، عزیزی، م. ح.، (1386) تأثیر افزودن سبوس جو دوسر بر خواص رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان سنگک، هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 21.
- (68) اعرابی، ع.، عزیزی، م. ح.، (1386) کاربرد فیلم‌های خوراکی تهیه‌شده از بیوپلیمرهای غلات در کاهش ضایعات کشاورزی، سومین همایش ملی بررسی ضایعات محصولات کشاورزی (خلاصه مقالات)، ص 752.
- (69) اعرابی، آ.، برزگر، م.، عزیزی، م. ح.، رسول اکرمی، م.، (1385) جداسازی و اندازه‌گیری اسیدهای آلی ده رقم انار به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا و بررسی تغییرات آن‌ها در طی نگهداری، دومین همایش و نمایشگاه بزرگ صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات) ص 50.
- (70) سعیدآبادیان، آ.، عباسی، س.، عزیزی، م. ح.، (1385) تأثیر آبکافت لاکتوز شیر روی برخی ویژگی‌های فیزیکی و رئولوژیکی بستنی وانیلی، دومین همایش و نمایشگاه بزرگ صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات) ص 58.
- (71) کریمی، م.، عزیزی، م. ح.، (1385) بررسی اثر سطوح مختلف سدیم استئاروئیل لاکتیلات بر خواص رئولوژی خمیر و کیفیت نان تافتون، دومین همایش و نمایشگاه بزرگ صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات) ص 95.
- (72) احمدی گاولیقی، ح.، عزیزی، م. ح.، جهانیان، ل.، امیرکاوهی، ش.، (1385) بررسی اثر جایگزینی قند مایع خرما با قند اینورت در کیک لایه‌ای، دومین همایش و نمایشگاه بزرگ صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات) ص 117.
- (73) سعیدآبادیان، آ.، عباسی، س.، عزیزی، م. ح.، روحانی، ر.، (1385) مقایسه روش‌های اندازه‌گیری نقطه انجماد و کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا برای تعیین مقدار آبکافت لاکتوز شیر، دومین همایش و نمایشگاه بزرگ صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات) ص 133.
- (74) اعرابی، ع.، عزیزی، م. ح. و بهرامی، ب. (1385) تهیه فیلم خوراکی از گلوتن گندم، شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 13.
- (75) صمد لوئی، ح.، عزیزی، م. ح.، برزگر، م. (1385) بررسی اثر آنتی‌اکسیدانی ترکیبات فنولیک هسته انار بر روغن سویا، شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 20.
- (76) اعرابی، ع.، برزگر، م. و عزیزی، م. ح. (1385) جداسازی و اندازه‌گیری اسیدهای آلی پانزده رقم انار به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا، شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 37.
- (77) سعیدآبادیان، آ.، عباسی، س.، عزیزی، م. ح. و روحانی، ر. (1385) مقایسه روش‌های اندازه‌گیری نقطه انجماد و کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا برای تعیین مقدار آبکافت لاکتوز شیر، شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 41.
- (78) کریمی، م. و عزیزی، م. ح. (1385) بررسی اثر سطوح مختلف سدیم استئاروئیل لاکتیلات بر خواص رئولوژی خمیر و کیفیت نان تافتون، شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 107.
- (79) پیرستانی، ص.، کدیور، م. و عزیزی، م. ح. (1385) معرفی بینی الکترونیکی و مقایسه آن با روش‌های آنالیز حسی و دستگاهی، شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 147.
- (80) صمد لوئی، ح.، عزیزی، م. ح.، برزگر، م. (1385) بررسی ویژگی‌های فیزیکی-شیمیایی هسته ده رقم انار یزد، شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 160.
- (81) صمد لوئی، ح.، عزیزی، م. ح.، برزگر، م. (1385) بررسی خواص فیزیکوشیمیایی روغن هسته انار، شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 160.

- صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 161.
- 82) صمد لوثی، ح. ر.، عزیزی، م. ح.، برزگر، م. (1385) بررسی تغییرات لیکوپن در خط تولید رب اسپتیک، شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 162.
- 83) رحیمی، س.، عباسی، س.، عزیزی، م. ح. (1385) به‌کارگیری امواج ماکروویو برای کپسوله کردن اسیدسیتریک خوراکی، شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 189.
- 84) حق‌پرست، ه.، سحری، م. ع. و عزیزی، م. ح. (1384) اثر زمان تخمیر بر میزان اسید فیتیک نان. چهارمین همایش ملی بیوتکنولوژی ایران (مقاله کامل) ص 111-113.
- 85) حاجتی، م. و عزیزی، م. ح. (1384) فلور میکربی خارک، رطب و تمر واریته های مهم خرماي خوزستان، پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 13.
- 86) ارشدی نژاد، ش.، عزیزی، م. ح. و زهره حمیدی اصفهانی (1384) اثر نوع و مقدار مخمر، دمای تخمیر و زمان تخمیر بر میزان اسید فیتیک خمیر نان. پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 28.
- 87) Fadavi, A., Barzegar, M. and Azizi, M. H. (2005) Physicochemical composition of ten pomegranates (*punica granatum L.*) grown in Iran: proceeding of conference of 15th National Iranian Congress of Food Industry, Tehran, Iran, pp:50.
- 88) مختاری، ز.، زهره حمیدی اصفهانی و عزیزی، م. ح. (1384) بررسی شرایط بهینه تولید آب هویج. پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 57.
- 89) حاجتی، م. و عزیزی، م. ح. (1384) تأثیر آرد مالت جو دیاستاتیک بر کیفیت نان باگت. پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 104.
- 90) مهربانی، ع.، عزیزی، م. ح. و سیدین اردبیلی، س. م. (1384) بررسی اثر نوع و درصد مخمر و زمان تخمیر در بهینه‌سازی شرایط تخمیر در نان بربری. پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 107.
- 91) بنی اسدی، ع.، عزیزی، م. ح. و سحری، م. ع. (1384) تعیین زمان مناسب انبارداری برخی ارقام گندم به‌منظور افزایش کیفیت نانوايي. پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 109.
- 92) عرفانیان، آ.، سیدین اردبیلی، س. م. و عزیزی، م. ح. (1384) بررسی میزان ژلاتینه شدن نشاسته در نان بربری. پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 112.
- 93) عرفانیان، آ.، سیدین اردبیلی، س. م. و عزیزی، م. ح. (1384) بررسی میزان ژلاتینه شدن نشاسته در نان لواش. پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 113.
- 94) مهربانی، ع.، عزیزی، م. ح. و شیخ، ف. (1384) هیدروکربورهای پلی سیکلیک آروماتیک در مواد غذایی. پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 166.
- 95) صارم نژاد، س.، حمیدی اصفهانی، ز. و عزیزی، م. ح. (1383) تولید آنزیم سلولاز با استفاده از ضایعات سلولزی کشاورزی و صنایع قند. اولین سمینار ملی بازیافت و مدیریت ضایعات در صنایع فرایندی (خلاصه مقالات)، ص
- 96) عزیزی، م. ح. (1383) بررسی راهکارهای کاهش ضایعات نان. اولین همایش بررسی راهکارهای کاهش ضایعات منابع ملی (مقاله کامل) صفحه 195-204.
- 97) Azizi, M.H. and Rao, G.V. (2004) Effect of surfactant gels on pasting characteristics of various starches: proceeding of conference of 14th National Iranian Congress of Food Industry, Tehran, Iran, pp:39.
- 98) Azizi, M. H. (2002) Effect of storage of surfactant gels on the bread making quality of wheat flour: proceeding of conference of 13th National Congress on Food Science, Tehran, Iran, pp: 64.
- 99) عزیزی، م. ح. (1381) بررسی تأثیر مواد افزودنی روی خواص رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان. همایش تخصصی نان و نانوايي (خلاصه مقالات)، ص 7.

- 100) Azizi, M. H. (2002) Dough rheological properties and effect of surfactant gels on bread making characteristics of wheat flours of different qualities: proceeding of conference of International Congress on Wheat, Tehran, Iran, pp: 2.
- 101) Azizi, M. H. (2002) Effect of surfactant gel and gum combination on dough rheological characteristics and quality of bread: proceeding of conference of International Congress on Wheat, Tehran, Iran, pp: 34.
- 102) عزیزی، م.ح. (1375) استفاده از سیستم هوای کنترل شده برای کاهش افت کمی و کیفی مواد غذایی در سردخانه‌ها، نخستین همایش سردخانه‌ها و نقش آن در توسعه اقتصادی، ص 33-39.
- 103) مکرم، ر.ر.، عزیزی، م.ح. (1374) بسته‌بندی به روش میکرواینکپسولاسیون و کاربرد آن در صنایع غذایی، هشتمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (خلاصه مقالات)، ص 52-53.

10- فهرست مقالات ارائه شده در مجامع علمی خارجی

- 1) R. Aghagholizadeh and M. H. Azizi (2012) Evaluation and Categorization of Iranian Wheat Based on its Characteristics and Determination of Correlation between those Properties. World Academy of Science, Engineering & Technology, pp: 247-251.
- 2) Moshaf, S., Hamidi, Z. and Azizi, M.H. (2011) Optimization of condition for xanthan gum production from waste date in submerged fermentation. World Academy of Science, Engineering & Technology, 5/81 pp: 521-524.
- 3) Ghobadi, Z., Hamidi, Z. and Azizi, M.H. (2011) Determination of effective variables on arachidonic acid production by *mortierella alpine* CBS 754.68 in solid-state fermentation using placket-burman screening design. World Academy of Science, Engineering & Technology, 5/81 pp: 678-680.
- 4) M. H. Azizi, N. Tayefe Ashrafieh, A. Taslimi, M. Mohammadi, M. A. Mohammadifar (2011) The effect of collagen as a partial replacement of cocoa butter on the rheological and sensory properties of milk chocolate. 7th Asia Pacific Conference on Clinical Nutrition (APCCN 2011), Bangkok, Thailand, pp: 1152.
- 5) Emad Ahmadi and Mohammad Hossein Azizi (2011) Effect of ultrasound treatment, thickness and glycerol content on some of methylcellulose films properties and application of optimized film on baguette bread. 6th Baltic Conference on Food Science and Technology FOODBALT-2011, Jelgava, Latvia, pp: 104.
- 6) Emad Ahmadi, Mohammad Hossain Azizi, Solaiman Abbasi, Zahra Hadian, Solmaz Sareminezhad (2010) Evaluating some of polysaccharide edible films properties and its effects on the shelf-life of baguette bread. 1st International Congress on Food Technology, Antalia, Turkey, pp: 396.
- 7) Sima Sobhi, Mohammad Hossein Azizi, Mohsen Barzegar and Aghdas Taslimi (2009) Effect of ferulic and tannic acid on color stability and organoleptic properties of pomegranate juice during different temperature and time of storage. International workshop on antocyanins 2009. Nagoya, Japan, pp: 35.
- 8) Samadlouei, H. R., Azizi, M. H. and Barzegar, M. (2008) Uses of phenol components of pomegranate cultivars (*Punica granatum* L.) as food additive antioxidant: The 1st International Symposium on Medicinal Plants, Their Cultivation and Aspects of Uses, Ashoubak, Jordan, pp: 56.
- 9) Hadian, Z. and Azizi, M. H. (2007) Study of pesticides residues in Iranian fruits and vegetables: proceeding of conference of 10th ASEAN Food Conference 2007, Kuala Lumpur, Malaysia, pp:103.
- 10) Azizi, M. H., Sayeddin, S. M. and Payghambardoost, S. H. (2007) Effect of flour extraction rate on flour composition, dough rheological characteristics and quality of flat bread: proceeding of conference of 10th ASEAN Food Conference 2007, Kuala Lumpur, Malaysia, pp:173.
- 11) Hadian, Z. and Azizi, M. H. (2006) Multiresidue determination of pesticides in fruits and vegetables by gas chromatography/mass spectrometry: proceeding of conference of 18th Indian Convention of Food Scientists & Technologists, Hyderabad, India, pp:32.
- 12) Hamidy-Esfahani, Z., Mokhtary, Z., and Azizi, M. H. (2006) Study on Optimization for Carrot Juice Production. Proceeding of the Young Researchers Conference on Applied Science, Shah Alam, Malaysia.
- 13) Hadian, Z. and Azizi, M. H. (2006) Screening and evaluation of 115 pesticide residues in fresh and greenhouse crops: proceeding of conference of 13th World Congress of Food Science & Technology (IUFOST), Nantes, France, pp:120.
- 14) Hadian, Z. and Azizi, M. H. (2006) Multiresidue analysis of chlorinated pesticides in fruits and vegetables by gas chromatography/mass spectrometry after high performance gel permeation

- chromatography and solid phase cleanup: proceeding of conference of 13th World Congress of Food Science & Technology (IUFoST), Nantes, France, pp:10.
- 15) Hadian, Z. and Azizi, M. H. (2005) Multiresidue analysis of chlorinated pesticides in fruits and vegetables by gas chromatography/mass spectrometry after high performance gel permeation chromatography and solid phase cleanup: proceeding of conference of 2nd International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, Prague, Czech, pp:
- 16) Azizi, M. H. and Venkateswara Rao, G. (2000) Influence of selected surfactants and gums on dough characteristics and quality of bread: proceeding of conference of 13th International Symposium on Surfactants in Solution, Florida, USA, pp: 151.
- 17) Azizi, M. H. and Venkateswara Rao, G. (2000) Influence of flour protein and surfactant gels on the quality of bread: proceeding of conference of 14th Indian Convention of Food Scientists & Technologists 2000, Mysore, India, pp: 192.
- 18) Azizi, M. H. and Venkateswara Rao, G. (1998) Effect of surfactant gel preparation on dough characteristics and quality of bread: proceeding of conference of 4th International Food Convention, Mysore, India, pp: 177.

11- طرح‌های تحقیقاتی انجام‌شده و در دست اقدام

- 1) بررسی شرایط تولید نشاسته و گلوکز از سیب‌زمینی‌های ایران
- 2) تولید آرد سیب‌زمینی و بررسی اثر آن در خواص رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان بربری
- 3) تعیین موانع راهبردی - فناوری در صنایع کشاورزی و ارائه اولویت‌های تحقیقاتی و مطالعاتی
- 4) بررسی میزان سموم دفع آفات باقی‌مانده در برخی از سبزی‌های و صیفی‌جات عرضه‌شده در میدان‌ها میوه و تره‌بار تهران
- 5) برقراری جدول ترکیبات مواد غذایی ماهیان خوراکی دریای شمال
- 6) تعیین خواص بیوفیزیکی خرماهای استعمران و زاهدی به‌منظور صنعتی کردن عملیات فراوری در جهت کاهش ضایعات
- 7) استخراج و خالص‌سازی ترکیبات فنولیک از پوست انار و بررسی خواص آنتی‌اکسیدانی آن‌ها
- 8) استخراج و خالص‌سازی ترکیبات فنولیک از تفاله انگور و بررسی خواص آنتی‌اکسیدانی آن‌ها
- 9) استفاده از خرما و قند آن برای بهبود خواص رئولوژیکی و حسی کیک و بیسکوئیت
- 10) اثر فرایند انجماد کند و نگهداری در شرایط انجماد بر ویژگی‌های کیفی سه نوع از نان‌های سنتی ایران
- 11) فرمولاسیون و تولید نان غنی‌شده با منابع مختلف کلسیم
- 12) تأثیر نشاسته ذرت مومی رتروگراد شده بر خواص رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان باگت
- 13) بررسی تأثیر سطوح مختلف سدیم استئاروئیل لاکتیلات بر خواص رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان تافتون
- 14) مطالعه میزان و منابع آلودگی پنیرهای تولیدی شهرستان یزد به برخی فلزات
- 15) فرمولاسیون و تولید پوشش‌های خوراکی بر پایه پلی ساکارید، پروتئین-لیپید و بررسی کاربرد آن‌ها در افزایش زمان ماندگاری نان باگت
- 16) ارزیابی خواص فیزیکی و مکانیکی فیلم خوراکی کلسیم آلزینات، پروتئین آب‌پنیر و پروتئین آب‌پنیر- منوگلیسرید استیله و اثر پوشش دهی آن بر کیفیت و زمان ماندگاری گوشت تاره و منجمد گوسفند
- 17) بررسی تأثیر دی تاگاتوز و اینولین به‌عنوان جایگزین ساکارز بر خصوصیات رئولوژیکی و حسی شکلات ساده و شیری
- 18) مقایسه اثر اسید فرولیک و تانیک بر پایداری رنگ و ویژگی‌های ارگانولپتیکی آب انار در دما و زمان‌های مختلف نگهداری
- 19) اثر سبوس جو دوسر و پوسته اسفرزه بر خصوصیات رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان سنگک
- 20) بررسی میزان مایکوتوکسین‌ها در برنج‌های مصرفی شهر تهران
- 21) تعیین میزان نیتريت در انواع کاهو، گوجه‌فرنگی و سیب‌زمینی مصرفی شهر تهران به دو روش اسپکتروفتومتری و HPLC
- 22) فرمولاسیون فیلم خوراکی بر پایه پروتئین باقلا و بررسی ویژگی‌های آن

- (23) بهینه‌سازی شرایط تولید اسید گلوتامیک با به‌کارگیری کرینه باکتری‌ام گلوتامیکوم از ضایعات خرما
- (24) فرمولاسیون و تولید بیسکوئیت غنی‌شده با آهن
- (25) فرمولاسیون و تولید نان حجیم بدون گلوتن فرا ویژه با استفاده از آنزیم ترانس گلوتامیناز و صمغ‌های گوار و زانتان
- (26) فرمولاسیون و تولید نان بربری فاقد گلوتن با استفاده از هیدرو کلوئیدهای زانتان و CMC
- (27) تولید خمیر ترش مایع در مقیاس نیمه‌صنعتی
- (28) ارزیابی کیفی تعدادی از ارقام تجاری گندم‌های کشت‌شده در ایران جهت تولید صنعتی بیسکوئیت
- (29) تأثیر کلاژن هیدرولیز شده (Instant gel schoko) به‌عنوان جایگزین بخشی از کره کاکائو بر ویژگی‌های رئولوژیک و حسی شکلات ساده و شیری
- (30) بررسی میزان ضایعات نان در شهر تهران و مقایسه آن با نتایج دوره قبل
- (31) بررسی ظرفیت تولید انواع نان‌های سنتی به روش انبوه صنعتی
- (32) بررسی مقدار آهن و اسید فولیک در انواع نان‌های سنتی تهیه‌شده از آردهای غنی‌شده و غنی نشده در شهر تهران

10- کتاب (ترجمه یا تألیف)

- (1) حجتی، م. و عزیزی، م. ح. (1383) فناوری تولید نان‌های مسطح دنیا. (نوشته جلال فارونی) انتشارات اندیشمند، تهران، 198 صفحه.
- (2) عزیزی، م. ح. و جمعی دیگر از نویسندگان (1381) فصل کیفیت آرد از کتاب از گندم تا نان. انتشارات IRANPS-MBG، تهران، 512 صفحه.
- (3) عزیزی، م. ح. (1381) مقالات ارائه‌شده در سمینار روغن‌های خوراکی، انتشارات اندیشمند، تهران، 112 صفحه.
- (4) خوش‌گذران، ص. و عزیزی، م. ح. (1390) محصولات نانویی: علم، فناوری و کاربرد. (نوشته استنلی کاوین و لیندا یانگ) انتشارات شعبه بین‌الملل دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، 280 صفحه.
- (5) عزیزی، م. ح. و هادیان، ز. (1390) فناوری فرآورده‌های غلات. جلد اول: گندم، آرد، نان، ماکارونی، بیسکوئیت، کراکر و کیک. انتشارات انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور، تهران، 337 صفحه.
- (6) عزیزی، م. ح. و هادیان، ز. (1390) فناوری فرآورده‌های غلات. جلد دوم: افزودنی‌ها، مغزی‌ها، پوشش‌ها، جو و فرآورده‌ها، ذرت و فرآورده‌ها، برنج و فرآورده‌ها، نشاسته و فرآورده‌ها. انتشارات انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور، تهران، 270 صفحه.
- (7) واحدی، ح.، عزیزی، م. ح.، کبارفرد، ف.، برزگر، م. و حمیدی، ز. (1392) آکریل آمید و چالش‌های آن. انتشارات نور دانش، تهران، 164 صفحه.

12- عناوین پایان‌نامه‌ها و اسامی دانشجویان راهنمایی شده

- (1) تأثیر میزان فعالیت آلفا آمیلازی آرد گندم بر کیفیت نانوائی نان باگت (محمد حجتی)
- (2) بهبود شرایط تخمیر نان لواش (رؤیا آقاقلی زاده)
- (3) اثر هیدرو کلوئیدها روی خواص رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان لواش (مجید عرب عامری)
- (4) بهبود شرایط تخمیر نان بربری (عباس مهرایی)
- (5) اثر شرایط مختلف تخمیر بر میزان اسید فیتیک خمیر نان (شهرام ارشدی نژاد)
- (6) غنی‌سازی پنیر سفید ایرانی (فتا) با آهن (حسین امرایی)
- (7) تعیین زمان مناسب انبارداری برخی ارقام گندم به‌منظور افزایش کیفیت نانوائی (علی بنی اسدی)
- (8) بررسی ترکیبات موجود در هسته برخی از انارهای ایران (حمیدرضا صمد لوثی)

- 9) اثر غنی‌سازی آرد با آهن، اسیدفولیک، روی و کلسیم بر ویژگی‌های رئولوژیکی، خواص چشایی و میزان ماندگاری نان حاصل از آن (سمیرا برنجی اردستانی)
- 10) اثر آرد برنج قهوه‌ای بر ویژگی‌های رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان بربری (عباس خدا مرادی)
- 11) فرمولاسیون و تولید فیلم خوراکی بر پایه پروتئین باقلا و بهبود ویژگی‌های آن (سولماز صارم نژاد)
- 12) تأثیر شرایط مختلف نگهداری بر کیفیت نان‌های مسطح (ستار جمشید پور)
- 13) غنی‌سازی نان با منابع مختلف کلسیم (فاطمه فاضلی)
- 14) تأثیر نشاسته واکسی (آمیلوپکتین) بر بیاتی نان‌های مسطح (فاطمه احمدیان)
- 15) مطالعه میزان و منابع آلودگی پنیرهای تولیدی شهرستان یزد به برخی فلزات (جلال صادقی زاده یزدی)
- 16) بررسی تأثیر سطوح مختلف سدیم استئاروئیل لاکتیلات بر خواص رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان تافتون (مهسان کریمی)
- 17) ارزیابی خواص فیزیکی و مکانیکی فیلم‌های خوراکی بر پایه پروتئین-لیپید و بررسی اثر پوششی آن‌ها در افزایش زمان ماندگاری نان (سعید نیک فرید)
- 18) تعیین خواص فیزیکی و مکانیکی فیلم خوراکی پروتئین آب‌پنیر- منوگلیسرید استیله و اثر پوشش دهی آن بر کیفیت و زمان ماندگاری گوشت گوسفند تازه (سبا بلقیسی)
- 19) بررسی تأثیر دی تاگاتوز و اینولین به‌عنوان جایگزین ساکارز بر خصوصیات رئولوژیکی و حسی شکلات ساده و شیری (مهری شوریده)
- 20) اثر اسید فرولیک و تانیک بر پایداری رنگ و ویژگی‌های ارگانولپتیکی آب انار در دما و زمان‌های مختلف نگهداری (سیما صبحی)
- 21) ارزیابی خواص فیزیکی و مکانیکی فیلم‌های خوراکی بر پایه پلی ساکارید-لیپید و بررسی اثر پوششی آن‌ها در افزایش زمان ماندگاری نان (عماد احمدی)
- 22) تأثیر شرایط فرایند بر خصوصیات اسیدیفیکاسیون در تخمیر خمیرترش مایع (امین سرفراز)
- 23) غنی‌سازی بیسکوئیت با آهن (عبدالصمد عابدی قهی)
- 24) مقایسه میزان آهن و اسیدفولیک در نان‌های تهیه‌شده از آرد غنی‌شده و نان‌های تهیه‌شده از آرد غنی نشده به روش اسپکترومتری جذب اتمی و اچ پی ال سی (عباس مهدی زاده)
- 25) بررسی ویژگی‌های فیزیکی، شیمیایی و میکروبیولوژی سوسیس با 40% گوشت قرمز در سطح عرضه در 25 استان کشور (فاطمه باقر زاده)
- 26) بررسی تأثیر اینولین و آرد جو دو سر بر خواص رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان (هنگامه اکبری)
- 27) مقایسه تأثیر دو روش پخت سنتی و ماکروویو بر خصوصیات شیمیایی و ارگانولپتیک ماکارونی (مریم میر موسوی)
- 28) تولید و فرمولاسیون نان بدون گلوتن فرا ویژه با استفاده از آنزیم ترانس گلوتامیناز و صمغ‌های گوار و زانتان (ناصر پور اسماعیل)
- 29) فرمولاسیون و تولید نان بربری فاقد گلوتن با استفاده از هیدرو کلئیدهای زانتان و سی‌ام سی (نسیم صادق نیا)
- 30) استخراج بتا گلوکان جو و تأثیر آن بر برخی خواص رئولوژیکی خمیر گندم (شکوفه راستی)
- 31) ارزیابی کیفی برخی از ارقام امیدبخش جو بخش تحقیقات غلات جهت مصارف صنعتی مالت (نرجس راوشان)
- 32) مقایسه ویژگی‌های کیفی پاستای حاصل از گندم‌های دوروم کشت‌شده در ایران و گندم نان (سمیه براتی)
- 33) ارزیابی کیفی برخی از ارقام گندم‌های کشت‌شده در ایران جهت تولید صنعتی کیک (شادی هاشمیان)
- 34) تأثیر صمغ کنیرا بر ویژگی‌های رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان باگت فرانسوی (سارا موئیدی مشترک با گرگان)
- 35) نان نیم‌پز (لیلا کاویانی مشترک با اصفهان)

- 36) تأثیر کلاژن هیدرولیز شده (Instant gel schoko) به عنوان جایگزین بخشی از کره کاکائو بر ویژگی های رئولوژیک و حسی شکلات ساده و شیرینی (نجوی طایفه اشرفیه)
- 37) ارزیابی کیفی تعدادی از ارقام تجاری گندم های کشت شده در ایران جهت تولید صنعتی بیسکوئیت (فرشته جعفر زاده)
- 38) تأثیر درجه استخراج آرد، مدت زمان پخت و آنزیم آسپارتاز بر تشکیل آکریل آمید در نان سنگک (حبیب واحدی)
- 39) بررسی تأثیر تیمارهای فیزیکی و شیمیایی روی خواص فیلم های خوراکی حاصل از مخلوط نشاسته سیب زمینی و دو صمغ ایرانی (کتیرا و ثعلب) و کاربرد آن در پوشش دهی نان باگت (محمد فاضل نجف آبادی)
- 40) ارزیابی خواص فیزیکی و مکانیکی فیلم های خوراکی آلوئه ورا، کیتوزان و ترکیب آلوئه ورا-کیتوزان، و اثر پوشش دهی آن ها بر کیفیت گوشت تازه شتر مرغ (صادق خوش گذران آب رس)
- 41) تأثیر هیدروکلویدهای کتیرا و ثعلب بر کیفیت نان بربری حاصل از خمیر منجمد (زهرا قرایی)
- 42) ارزیابی و بهینه سازی فیلم فعال نانو کامپوزیتی نشاسته-رس و کاربرد آن در نگهداری نان باگت (حسن برزگر)
- 43) تأثیر سطوح مختلف صمغ های کتیرا و زانتان بر ویژگی های رئولوژیکی و کیفی خمیر منجمد و نان حجیم حاصل (مرجان داوری کتی لته)
- 44) بهینه سازی استخراج و تلخیص استویوزید (روزبه آسترکی)
- 45) تولید و بررسی ویژگی های فیلم پلی لاکتیک اسید حاوی نانو رس به منظور افزایش عمر ماندگاری نان (لادن لیاقتی)
- 46) تولید و بررسی ویژگی های فیلم چیتوزان حاوی روغن سیر به منظور افزایش عمر ماندگاری پنیر (عارفه رجب)
- 47) تأثیر پودرهای لبنی بر خصوصیات بافتی نان های حجیم بدون گلوتن (فرانک فانی)
- 48) تأثیر آنزیم گزیلاناز و اسید آسکوربیک بر ویژگی های رئولوژیک خمیر و کیفیت نان نیمه حجیم (مریم مبرهن)
- 49) استخراج و بررسی ویژگی های فیزیکی شیمیایی و رئولوژی صمغ به دانه (بهمن عباس تبار)
- 50) بررسی تأثیر برخی عصاره های گیاهی و پرتو دهی در بهبود کیفیت پسته بسته بندی شده (سپیده خراسانی)
- 51) تأثیر افزودن پودر سنجد و آنزیم آلفا آمیلاز بر ویژگی های کیفی نان (سمیه وطن دوست)
- 52) تولید و بررسی خواص فیلم فعال نانو کامپوزیت روی-گلوتن - سلولز (الناز مرد علی ذکر یا)
- 53) تأثیر آنزیم پروتئاز و لیپاز بر ویژگی های رئولوژیک خمیر و کیفیت نان باگت (آتنا عاکفی فر)
- 54) بررسی میزان تقلبات مربوط به افزودن آرد نول به آرد سمولینا در پاستاهای تولیدی در ایران (سحرناز طریقتی)
- 55) بررسی تأثیر عصاره دارچین-زویفا بر ویژگی های میکروبی نان پیتا (مریم گنج خانی)
- 56) بررسی تأثیر عصاره سرخارگل-آویشن بر ویژگی های میکروبی نان لواش (اذین صمدی)
- 57) تولید نودل پری بیوتیک غنی شده با اینولین، آرد نخود، پودر تخم مرغ و پودر چای سبز (فرحناز رحیم نژاد)
- 58) تولید اسپاگتی پری بیوتیک غنی شده با نشاسته مقاوم، آرد عدس، پودر کلم برو کلی و شیر خشک بدون چربی (الهه درویشیان)
- 59) تأثیر آنزیم همی سلولاز و فسفو لیپاز بر خواص رئولوژیک خمیر و کیفیت نان باگت (مژده کمالوند)
- 60) بررسی فلزات سنگین (سرب، کادمیوم، مس، روی، آلومینیوم) در آرد مصرفی نانوائی های سنتی شهر زنجان و ارائه راهکار مناسب جهت ارتقاء سلامت و ایمنی آن (فرخنده عابدی)
- 61) بررسی آلودگی به فلزات سنگین (سرب، کادمیوم، آرسنیک، مس، روی، کبالت و نیکل) در ادویه جات مصرفی شهر کرج با استفاده از تکنیک ICP-MS (مهبا کرباسی)
- 62) بررسی اثرات استفاده از آرد سورگوم، سمولینا و نسبت های مخلوط آن ها بر ویژگی های کیفی ماکارونی پروبیوتیک غنی شده با کلسیم و روی (سعید نصیری)

- 63) تأثیر مدت زمان خیساندن و جوانه زنی بر راندمان مالت و میزان عصاره گیری حاصل از دو واریته جو استان همدان با استفاده از روش سطح پاسخ (فاطمه چگنی)
- 64) تأثیر پودر خرما بر ویژگی های نوشیدنی (لیلا بنی آدم)
- 65) تأثیر اینولین و بزرک بر ویژگی های کیک (سحر غفوری)
- 66) تأثیر افزودن پودر دانه انار بر خواص رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان باگت (مریم محمدی)
- 67) تأثیر ترکیبی برخی آنزیم ها، صمغ ها و امولسیفایرها بر ویژگی های رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان تافتون (آزاده اسدی)
- 68) تولید کیک رژیمی (مونا محبتی)
- 69) تأثیر پودر عناب بر ویژگی های نان تست (مهسا لهراسبی)
- 70) غنی سازی نان باگت با کلسیم، ویتامین دی و امگا 3 (زهرا سلطانی)
- 71) تولید کیک بدون گلوتن (مهسا حجت الاسلامی)
- 72) تولید کیک بدون گلوتن (هدی صبوری)
- 73) ارزیابی و بهینه سازی تولید فیلم نانو کامپوزیتی فعال سلولز-پلی وینیل الکل-رس و کاربرد آن در نگهداری خرما (اکبر جوکار)
- 74) تولید نوشیدنی فراسودمند از ضایعات غلات (امین سرفراز)
- 75) (رضا کریمی)
- 76) تأثیر نشاسته های اصلاح شده سیب زمینی و گندم بر ویژگی های رئولوژیکی و کیفیت نان بربری (منصوره ابراهیمیان)
- 77) تأثیر پودر سوریمی بر خواص رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان بربری (سید جلال موسوی)

13- عناوین پایان نامه ها و اسامی دانشجویان مشاوره شده

- 1) بررسی کاهش ضایعات شلتوک در مراحل تبدیل به برنج سفید (حسن جهان دیده کوهی)
- 2) بررسی درصد استخراج آرد روی خواص رئولوژیک خمیر و کیفیت نان های مسطح ایران (سید هادی پیغمبر دوست)
- 3) تعیین معیارهای ارزشیابی آرد و خمیر جهت تولید نان بربری و لواش (ابوالفضل گلشن تفتی)
- 4) تأثیر منوودی گلیسیرید و لسیتین بر روی خواص رئولوژیکی خمیر و بهبود کیفیت نان تافتون (اسماعیل ریاحی)
- 5) مقایسه ارقام جو برتر و امیدبخش ایران جهت استخراج عصاره مالت (علیرضا قدس ولی)
- 6) بررسی میزان پروتئین و ارزش فنآورانه ارقام شاخص گندم در ایران (حسن احمدی گاو لیقی)
- 7) اثر واریته، نوع مواد عمل آورنده و زمان تخمیر در میزان اسید فیتیک نان تولیدی از ارقام شاخص گندم در ایران (هیفا حق پرست)
- 8) جداسازی و اندازه گیری قندها و برخی از کاتیون های فلزی در بعضی از ارقام انتخابی انار ایران (ابوالفضل فدوی)
- 9) بررسی وضعیت ژلاتینه شدن نشاسته در نان های بربری و لواش (آرزو عرفانیان)
- 10) تأثیر DATEM بر کیفیت نان تافتون و پیتزا (آینتا ستاره نژاد)
- 11) تولید آنزیم سلولاز با استفاده از کشت هم زمان قارچ نوروسپورا سیتوفیلا و تریکو درما روسنی در تخمیر حالت جامد (سولماز صارم نژاد)
- 12) مطالعه شرایط بهینه تولید کنسانتره هویج (زهرا مختاری)
- 13) بررسی امکان سنجی اقتصادی جانشینی محصولات زراعی اصلی بجای مصرف گندم در جیره غذایی انسان: کاربرد مدل برنامه ریزی خطی ایستا (آرزو باقر زاده)
- 14) بررسی مقدار کمی اسیدهای آلی آب انار و تغییرات آن ها طی انبارداری (اعظم اعرابی جشقانی)

- 15) تأثیر آبکافت لاکتوز روی ویژگی‌های فیزیکی، حسی و رئولوژیکی بستنی (آرمان سعیدآبادیان)
- 16) کاربرد انرژی الکترومغناطیسی برای کپسوله کردن اسیدسیتریک خوراکی با استفاده از برخی هیدرو کلوئیدها (سمیه رحیمی طبالوندانی)
- 17) اثر سبوس جو دوسر و پوسته اسفرزه بر خصوصیات رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان سنگک (حمیده نیکو زاده)
- 18) بررسی اثر ترکیب احیاکننده سیستین و شرایط پخت بر ویژگی‌های رئولوژیکی و الگوی الکتروفورتیکی سوسیس (سید ابراهیم حسینی)
- 19) بررسی ویژگی‌های مطلوب آرد کندم جهت تهیه نان (مانیا صالحی فر)
- 20) بررسی شرایط بهینه برای تولید کاروتنوئیدها به‌وسیله نئوروسپورا اینترمدیا در محیط مشخص و کمپلکس خرما (محمود صوتی خیابانی)
- 21) تولید آنزیم فیتاز از ضایعات کشاورزی (هاله جعفری)
- 22) بهینه‌سازی شرایط تولید اسید گلوتامیک از ضایعات خرما با به‌کارگیری باکتری کرینه باکتری‌ام گلوتامیکم (محمود توکلی)
- 23) بررسی امکان تولید ریز کپسول‌های آهن و ارزیابی اثرات افزودن آن‌ها بر روی برخی ویژگی‌های حسی و فیزیکی-شیمیایی شیر پاستوریزه (سارا آذری)
- 24) بررسی کار آبی برخی از هیدرو کلوئیدها و استفاده از آب‌پنیر، آب‌کره و آب ماست به‌جای آب در پایداری دوغ ایرانی (آذری کیا)
- 25) تأثیر آرد کنجاله سویا و نشاسته اصلاح‌شده ذرت بر خواص رئولوژیکی خمیر و بیاتی نان بربری (مریم شمشیرساز)
- 26) بهینه‌سازی شرایط تولید صمغ زانتان از خرما ضایعاتی در تخمیر غوطه‌وری (سمیه مصحف)
- 27) بهینه‌سازی تولید آراشیدونیک اسید توسط قارچ مورتیرا آلپینا در تخمیر حالت‌جامد (زهرا قبادی علی‌آبادی)
- 28) مطالعه خواص مکانیکی و نفوذپذیری فیلم‌های نانو نقره و رس و تأثیر این نوع بسته‌بندی‌ها بر خواص کیفی و زمان ماندگاری نان (میثم ستاری نجف‌آبادی)
- 29) تأثیر کتیرا بر ویژگی‌های رئولوژیکی سس کچاپ (قاسم جوهری)
- 30) تأثیر دو گونه صمغ کتیرا ایرانی بر ویژگی‌های رئولوژیکی سس مایونز (طیبه عالم زاده)
- 31) خصوصیات فیزیکوشیمیایی میوه دو وارسته بلوط و استفاده از آن‌ها در فرمولاسیون نان (مریم قادری قهفرخی)
- 32) تهیه کپسول‌های کازیین حاوی اسیدهای چرب چند غیراشباعی بلند زنجیر (سهیلا قاسمی کهریزه)
- 33) شرایط بهینه بسته‌بندی کاهو در اتمسفر اصلاح‌شده به‌منظور افزایش زمان ماندگاری (ابراهیم گنابادی)
- 34) تعیین برخی ویژگی‌های شیمیایی، فیزیکی، فیزیکوشیمیایی، ساختاری و رئولوژیکی صمغ فارسی (سمیه رحیمی طبالوندانی)
- 35) استخراج و بررسی ویژگی‌های فیزیکی، شیمیایی و رئولوژیکی صمغ خرنوب ایرانی (ساناز خلیقی)
- 36) امکان استفاده از فن‌آوری نانو (سامانه‌های میکروامولسیون) برای استخراج روغن از دانه کلزا (محسن رادی)
- 37) بررسی اثرات استفاده از آرد نول، سمولینا و نسبت‌های مخلوط آن‌ها بر ویژگی کیفی ماکارونی تولیدی (صائمی)
- 38) تأثیرات میزان نشاسته آسیب‌دیده در آرد بر کیفیت ماکارونی تولیدی (سالور)
- 39) فرمولاسیون و تولید کیک فاقد گلوتن با استفاده از جایگزینی آرد سویا به‌جای آرد گندم (زهرا علی جان تبارشانی)
- 40) بررسی افزودن بتاگلوکان و نشاسته مقاوم بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و حسی نان (زهرا محبی)
- 41) تولید و بررسی فیلم‌های پلی‌اتیلن حاوی نانولوله‌های کربن و اثر آن بر ماندگاری نان لواش (سید محمدهادی بلادی نژاد)
- 42) تأثیر آنزیم‌های گلوکزآکسیداز و گزیلاناز بر ویژگی‌های نان بربری (سمیرا رستمی)
- 43) غنی‌سازی محصول خمیری (ماکارونی) با فیبر رژیمی استحصالی از گندم و تأثیر آن بر روی ویژگی‌های شیمیایی، فیزیکی، حسی و تغذیه‌ای محصول در مقایسه با ماکارونی ساده و سبوس‌دار (آناهیتا راست‌گو)

- 44) بررسی اثر امولسیفایر DATEM و SSL بر خواص رئولوژی خمیر و کیفیت نان حاصل از آرد غنی شده باکتان (بی بی علویه معزالدینی)
- 45) تأثیر کاربرد د-تاگاتوز و اینولین به عنوان جایگزین ساکارز بر برخی ویژگی‌های فیزیکی، شیمیایی، رئولوژیکی و حسی شیرینی سنتی یزد (نسرین نیری)
- 46) بررسی امکان استفاده از آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی و صمغ هیدرو کسی پروپیل متیل سلولز در تولید ماکارونی بدون گلوتن (فرشته شکری)
- 47) بررسی تأثیر پوشش‌های خوراکی با پایه زانتان، کر بوکسی متیل سلولز و آلژینات سدیم بر میزان افزایش ماندگاری نان باگت (علی اکبر قادری)
- 48) غنی سازی پاستا با آرد خردل به منظور بررسی خواص آنتی‌اکسیدانی، فیزیکی، شیمیایی، ارگانولپتیکی و رئولوژیکی (سولماز مهرجو)

13- عناوین سمینارهای کارشناسی ارشد و دکتری راهنمایی شده

- 1) استفاده از ضایعات کشاورزی برای تولید قارچ خوراکی (علیرضا قدس ولی)
- 2) ریز کپسول سازی مواد غذایی (رضا رضایی مکرّم)
- 3) آنزیم‌های میکربی در صنایع غذایی، آنزیم‌های پکتیک (محمود شیخ زین‌الدین)
- 4) کاربرد اسیدسیتریک در صنایع غذایی (حسن جلیلی)
- 5) کاربرد مخمرها در تخمیر نان (نجمه ترابی زاده)
- 6) روغن بنه (عباسعلی کلنگی میان دره)
- 7) خصوصیات ارگانوسم‌های گرمادوست، سرما گرا و مقاوم به تابش (بهزاد ناصحی)
- 8) بررسی خصوصیات و شناسایی پروتئین‌های سویا (رضا فرهوش)
- 9) مخمرها و تخمیر (رؤیا آقا قلی زاده)
- 10) بررسی میزان ترکیبات PAHS در مواد غذایی (عباس مهرائی)
- 11) روش‌های اندازه‌گیری بیاتی نان (شهرام ارشدی نژاد)
- 12) استفاده از میدان الکتریکی پالسی جهت نگهداری مواد غذایی (حسین امرائی)
- 13) بررسی تغییرات لیکوپین در خط تولید رب اسپتیک (حمیدرضا صمد لوئی)
- 14) Functional Foods (علی بنی اسدی)
- 15) ویژگی‌ها و کاربردهای روغن پالم (سمیرا برنجی اردستانی)
- 16) تهیه فیلم خوراکی از گلوتن گندم (اعظم اعرابی)
- 17) مهاجرت ترکیبات بسته‌بندی به مواد غذایی (عباس خدامرادی)
- 18) حسگرهای زیستی و کاربرد آن در آنالیز مواد غذایی (عماد احمدی)
- 19) نشاسته‌های اصلاح‌شده از نوع رژیمی (ناصر پور اسماعیل)
- 20) بررسی ویژگی‌های کره‌های موجود در بازار (سولماز صارم نژاد)
- 21) پلیمرهای زیست‌تخریب‌پذیر (محمد فاضل)
- 22) اثرات فراوری بر لیکوپین گوجه‌فرنگی (سبا بلقیسی)
- 23) مطالعه پایداری ید در نمک یداته با استفاده از مدل‌های پخت متفاوت (سعید تهموزی دیده بان)
- 24) بررسی فاکتورهای مؤثر برافزایش مقدار اسید لینولئیک مزدوج چربی شیر و محصولات لبنی تخمیری (نادر کریمیان خسروشاهی)

- 25) کاربرد جایگزین‌های شکر در فرمولاسیون انواع شکلات (مهری شوریده)
- 26) بررسی رابطه بین ترکیب اسیدهای چرب با پایداری روغن در مخلوط روغن‌های کلزا و آفتابگردان (تیمور محمدی)
- 27) کاربرد پوشش‌های خوراکی پروتئینی در صنایع غذایی (سعید نیک فرید)
- 28) باکتری‌های لاکتیک اسید به‌عنوان کشت‌های آغازگر عملگر در تخمیر خمیرترش (امین سرفراز)
- 29) بسته‌بندی‌های فعال (هاله جعفری تپه)
- 30) راهکارهای به تأخیر انداختن بیاتی نان (حبیب واحدی)
- 31) عوامل مؤثر بر بیاتی نان (نرجس راوشان)
- 32) بررسی روش‌های مؤثر بر کاهش جذب چربی در محصولات سرخ‌شده (سمیه براتی)
- 33) خمیر منجمد نان و تأثیر برخی بهبوددهنده‌ها بر خصوصیات آن (شکوفه راستی)
- 34) تأثیر انواع چربی‌ها و میزان آن‌ها بر روی محصولات صنعتی کیک و کلوچه (شادی هاشمیان)
- 35) تأثیر بسته‌بندی با اتمسفر اصلاح‌شده بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی، میکربی و حسی پنیر (صادق خوش‌گذران)
- 36) آمین‌های بیژن در فراورده‌های تخمیری (زهرای قرایی)
- 37) کاربرد نانو ذرات و نانو سنسورها در صنعت بسته‌بندی مواد غذایی (بهمن عباس تبار)
- 38) بررسی و تعیین ویژگی‌های (نوتلا) شکلات صبحانه تهیه‌شده از پسته و خرما (سپیده خراسانی)
- 39) تولید نوشیدنی شیر و خرمالو و بررسی ویژگی‌های آن (اکبر جوکار)
- 40) روش‌های اندازه‌گیری کیفیت آرد گندم و مقایسه آن‌ها (رؤیا آقایی زاده)
- 41) نشاسته مقاوم به‌عنوان یک ترکیب فراسودمند (امین سرفراز)
- 42) (منصوره ابراهیمیان)
- 43) (سید جلال موسوی)
- 44) (رضا کریمی)

14- دروس تدریس شده

- 1- کارشناسی: فناوری فرآورده‌های قنادی و نوشابه، بسته‌بندی مواد غذایی، فناوری غلات
- 2- کارشناسی ارشد: سمینار (چندین مورد)، خواص بیوفیزیکی محصولات کشاورزی، صنایع غلات تکمیلی، ایمنی غلات
- 3- دکتری: بسته‌بندی مواد غذایی پیشرفته، رئولوژی مواد غذایی پیشرفته

15- اسامی متخصصین آشنا به فعالیت‌های علمی

- دکتر ونکاتشواریارائو، مدیر گروه غلات، انستیتوی فناوری مواد غذایی، میسور، هندوستان
 دکتر منوچهر وثوقی، گروه بیوتکنولوژی، دانشگاه صنعتی شریف، تهران، ایران
 دکتر سید مهدی سیدین، پژوهشکده غله و نان، تهران، ایران
 دکتر محمد شاهدهی، گروه صنایع غذایی، دانشگاه صنعتی اصفهان، اصفهان، ایران
 دکتر علی مرتضوی، گروه صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران

16- جوایز

- بهترین مقاله در نخستین همایش سردخانه‌ها و نقش آن در توسعه اقتصادی
 دوره فلوشیپ سه‌ساله آکادمی علوم کشورهای در حال توسعه از طریق یونسکو (TWAS)