

دروزمه علمی - پژوهشی (CV) دکتر سید مهدی جعفری

Seid Mahdi Jafari, PhD

تاریخ به دروزسازی: ۱۴۰۱/۱۰/۱۳
<http://m-jafari.profcms.gau.ac.ir>



آدرس:
گرگان - میدان بسیج - پردیس دانشگاه - دانشکده صنایع غذایی - گروه مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی
تلفکس: ۰۱۷ - ۳۲۴۲۶۴۳۲
Email: smjafari@gau.ac.ir



- ❖ مشخصات فردی
- ❖ سوابق تحصیلی
- ❖ زمینه فعالیت‌های پژوهشی
- ❖ عضویت در مجلات علمی
- ❖ همایش‌های علمی
- ❖ افتخارات علمی
- ❖ دروس تدریس شده
- ❖ سوابق شغلی و اجرایی
- ❖ شرکت در کارگاه‌ها و دوره‌های آموزشی
- ❖ مقالات منتشر شده در مجلات علمی - پژوهشی بین‌المللی ISI
- ❖ مقالات منتشر شده در مجلات علمی - پژوهشی بین‌المللی غیر ISI
- ❖ مقالات منتشر شده در مجلات علمی - پژوهشی داخلی
- ❖ مقالات منتشر شده در مجلات علمی - ترویجی داخلی
- ❖ مقالات ارایه شده در کنفرانس‌های علمی بین‌المللی
- ❖ مقالات ارایه شده در کنفرانس‌های علمی داخلی
- ❖ کتاب‌های تالیف و ترجمه شده فارسی و انگلیسی
- ❖ برگزاری کارگاه‌های آموزشی
- ❖ راهنمایی پایان‌نامه‌های کارشناسی ارشد
- ❖ مشاوره پایان‌نامه‌های کارشناسی ارشد
- ❖ راهنمایی رساله‌های دکتری
- ❖ مشاوره رساله‌های دکتری
- ❖ طرح‌های پژوهشی
- ❖ ثبت اختراع و تدوین استاندارد
- ❖ داوری و پیراستاری مقالات، کتاب‌ها و طرح‌های پژوهشی



۱- مشخصات فردی

نامومناخانوادگی: سید مهدی جعفری تاریخ تولد: ۱۳۵۴/۱/۱ محل تولد: مشهد مرکز شهر تحقیقاتی: دکتری مهندسی فرآیند در صنایع غذایی درجه علمی: استاد تمام رسمی قطعی پایه ۲۰ ماحصل خدمت: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

پستالکترونیک: jafarism@hotmail.com و smjafari@gau.ac.ir

شناسه Scopus: <http://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=35859740200> ارج (h-index: ۳۷) تاریخ نمایش: ۱۳۵۸۵۹۷۴۰۲۰۰

شناسه Google Scholar: <https://scholar.google.com/citations?user=tKEuPAkAAAAJ&hl=en> ارج (h-index: ۴۲) تاریخ نمایش: ۱۳۶۰۰۰۰۰۰۰۱-۶۸۷۷-۹۵۴۹

شناسه Publons (داوری مقالات بین المللی): <https://publons.com/a/504696> ارج (h-index: ۵۰) تاریخ نمایش: ۱۳۶۹۶

۲- سوابق تحصیلی

کارشناسی: علوم و صنایع غذایی - دانشگاه ارومیه - سال ۱۳۷۲ تا ۱۳۷۵.

کارشناسی ارشد: علوم و صنایع غذایی - دانشگاه فردوسی مشهد (۱۳۷۶ تا ۱۳۷۸)، عنوان پایان نامه: شناسایی ناسامانی های فیزیولوژیک و قارچی سبب بعدازبرداشت با نرمافزار رایانه ای.

دکتری: علوم و صنایع غذایی (گرایش مهندسی) - دانشگاه کوئینزلند استرالیا (۱۳۸۲)، عنوان پایان نامه: بهینه سازی انکپسوله کردن نانومولسیون ها با روشن خشک کردن پاششی.

۳- ذمینه فعالیت های پژوهشی

۱- تولید و پایداری نانومولسیون های حاوی ترکیبات غذایی و دارویی ۲- نانو انکپسوله کردن و خشک کردن پاششی انواع فرآورده های غذایی

۳- ناوبرسته بندی های زیست تخریب پذیر و هوشمند در صنایع غذایی ۴- مهندسی فرآیند و ویژگی های فیزیکی مواد غذایی

۵- طراحی و ساخت ماشین آلات و طرح ریزی کارخانه های صنایع غذایی ۶- نانوفناوری و نانوجاذب ها در صنایع غذایی

۴- عضویت در مجامع، مجلات و همایش های علمی

• عضو کمیته علمی در:

۱- هفدهمین (۱۳۸۶) - ارومیه، هجدهمین (۱۳۸۷) - مشهد، بیست و دومین (۱۳۹۳) - گرگان و بیست و پنجمین (۱۳۹۷) - ساری) همایش ملی علوم و صنایع غذایی.

۲- نهمین (۱۳۹۰) - گرگان و دومین (۱۳۹۳) - ساری) همایش فرامیان بین المللی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی.

۳- نهمین همایش بین المللی فناوری های نو در صنایع غذایی (۲۰۱۳)، دانشگاه فردوسی مشهد، و سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی (۱۳۹۴) - اصفهان).

۴- اولین همایش ملی میان وعده های غذایی (۱۳۹۳)، جهاد دانشگاهی مشهد، و نهمین کنفرانس علوم و صنایع غلات، نان و فرآورده های آردی (۱۳۹۵) - مشهد.

۵- ۱۳th International Conference on Food Hygiene (۲۰۱۵)، ووهان، چین و ۱۳th International Conference on Food Physicists (۲۰۱۸)، آنتالیا، ترکیه.

۶- ۲۰th International Conference on Advances in Biopolymers (۲۰۱۸)، کشمیر، هندوستان

۷- دبیر علمی نهمین همایش ملی مدیران صنایع غذایی، مرکز همایش های بین المللی صدا و سیما، تهران (۱۳۹۰).

• عضو هیات تحریریه مجله:

۸- Caspian Journal of Applied Sciences Research نمایه شده بصورت ISI (۱۳۹۰- ۱۳۹۱) - ادامه دارد.

۹- American Journal of Food and Nutrition (از سال ۱۳۹۱) و Innovare Journal of Food Sciences (از سال ۱۳۹۲) - ادامه دارد.

۱۰- International Journal of Renewable Energy Technology Research (۱۳۹۱) - ادامه دارد.

۱۱- Asian Journal of Agricultural and Food Sciences (از سال ۱۳۹۲) و Journal of food quality and hazards control (از سال ۱۳۹۲) - ادامه دارد.

۱۲- International Journal of Advanced and Applied Sciences و International Journal of Food Processing Technology (از سال ۱۳۹۲) - ادامه دارد.

۱۳- علوم و فنون بسته بندی (۱۳۹۰- ۱۳۹۴)، فرآوری و تولید مواد غذایی (۱۳۹۶) - ادامه دارد و نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی (۱۳۹۵) - ادامه دارد.

۱۴- عضو تیم سردبیری مجله International Nano Letters نمایه شده بصورت ISI و زیرمجموعه انتشارات Springer (۱۳۸۹) - ادامه دارد.

• عضو هیات مؤسس:

۱۵- مرکز پژوهش های سلامت غلات و دبیر کارگروه سلامت و نگهداری غلات، دانشگاه علوم پزشکی گلستان (۱۳۹۲).

۱۶- گروه پژوهشی (غیردولتی) فناوری مواد غذایی پیشرو (۱۳۹۲).

۱۷- انجمن علمی بسته بندی ایران (۱۳۹۳).

۱۸- کانون (غیردولتی) پژوهشگران گلستان (۱۳۹۰).

• عضویت در:

۱۹- پژوهشگران ستاد توسعه نانوفناوری ایران (۱۳۸۶) - ادامه دارد.

۲۰- انجمن شیمی دانان آمریکا (ACS) با شماره عضویت (۱۳۹۰) ۳۰۱۲۶۶۹۲.

۲۱- انجمن بین المللی مهندسی صنایع غذایی (ISFE) با شماره عضویت (۱۳۹۰) ۱۴۵۵.

۲۲- هیات مشاور شبکه جهانی آموزش و تحقیقات علمی، USERN (۱۳۹۴) - ادامه دارد.



۲۳- کمتهفته، ISIRI/TC201 متناظر با کمیته فنی ISO/TC 201, Surface Chemical Analysis در سازمان ملی استاندارد ایران (۱۳۹۴-۱۳۹۶).

۵- افتخارات علمی

- ۱- کسب رتبه اول در دوره کارشناسی با معدل ۱۷/۷۵ و رتبه اول در دوره کارشناسی ارشد با معدل ۱۸/۶۰.
- ۲- رتبه اول آزمون سراسری کارشناسی ارشد در رشته علوم و صنایع غذایی (۱۳۷۶).
- ۳- رتبه دوم در آزمون دکتری دانشگاه تهران در گرایش کنترل کیفیت (۱۳۷۹).
- ۴- پذیرفته شدن در آزمون دکتری اعزام به خارج به صورت بورسیه وزارت علوم (۱۳۸۰).
- ۵- کسب نمره ۷/۵ در آزمون بین المللی زبان انگلیسی IELTS (۱۳۸۵).
- ۶- دریافت جایزه دفاع از پایان نامه دکتری از سوی دولت استرالیا و دانشگاه کوئینزلند (۱۳۸۵).
- ۷- انتخاب پایان نامه دکتری به عنوان پایان نامه برتر سال ۲۰۰۷ دانشگاه کوئینزلند استرالیا و کسب ممتاز با ارایه ۹ مقاله در مجلات معتبر بین المللی صنایع غذایی.
- ۸- پژوهشگر برتر سال های ۱۳۸۶، ۱۳۸۷، ۱۳۸۸، ۱۳۹۳، ۱۳۹۲، ۱۳۹۱، ۱۳۹۰، ۱۳۸۹، ۱۳۹۴، ۱۳۹۵ و ۱۳۹۷ در دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۹- انتخاب مقاله چاپ شده در مجله International Journal of Food Properties به عنوان اولین مقاله برتر (از نظر میزان استناد) تا سال ۲۰۱۸.
- ۱۰- انتخاب مقاله چاپ شده در مجله Drying Technology به عنوان دوین مقاله برتر (از نظر میزان استناد) تا سال ۲۰۱۸.
- ۱۱- انتخاب مقاله چاپ شده در مجله Hydrocolloids به عنوان هفتمین مقاله برتر (از نظر میزان استناد) تا سال ۲۰۱۳.
- ۱۲- انتخاب مقاله چاپ شده در مجله Food Research International به عنوان بیستمین مقاله برتر (از نظر میزان استناد) تا سال ۲۰۱۳.
- ۱۳- دریافت جایزه نقدی چاپ مقالات و کتاب نانوتکنولوژی از ستاد توسعه فناوری نانوی ایران (۱۳۸۶).
- ۱۴- چاپ کتاب توسط انتشارات LAP Lambert Academic Publishing آلمان (۱۳۸۸) و Elsevier هلند (۱۳۹۷-۱۳۹۵).
- ۱۵- پژوهشگر برتر سال های ۱۳۸۹، ۱۳۹۵ و ۱۳۹۶ در استان گلستان.
- ۱۶- اولین مدیر گروه مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی (۱۳۸۹) در دانشگاه های ایران.
- ۱۷- کسب رتبه دوم کتاب برتر برای ترجمه کتاب مبانی مهندسی فرآیند در صنایع غذایی در هشتمین جشنواره فردوسی مشهد (۱۳۹۰).
- ۱۸- پژوهشگر برتر دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان در مجموع سال های ۱۳۸۸-۱۳۹۲.
- ۱۹- انتخاب طرح ساخت دستگاه هوشمند نانو سیالات به عنوان طرح منتخب استان گلستان در چهارمین جشنواره ملی علم تا عمل کشور، تهران (۱۳۹۲).
- ۲۰- کسب رتبه اول در سطح کشور در بین پژوهشگران نانوفناوری در حوزه صنایع غذایی (۱۳۹۴-۱۳۹۵ و ۱۳۹۶).
- ۲۱- فرارگرفتن در فهرست يك درصد برتر دانشمندان جهان براساس ارزیابی شخص ESI-ISI توسط موسسه معترض Thomson Reuters از سال ۲۰۱۵.
- ۲۲- فرارگرفتن در فهرست ۲۲۸ دانشمند برتر کشور در سطح ESI-ISI توسط موسسه معترض Thomson Reuters از سال ۱۳۹۴.
- ۲۳- کسب رتبه اول از ایران (در کلیه شاخه ها) و رتبه چهارم جهانی (حوزه کشاورزی و علوم زیستی) در بین داوران مجلات بین المللی براساس ارزیابی موسسه معترض Publons در سال ۲۰۱۷.
- ۲۴- انتخاب مقاله چاپ شده در مجله Critical Reviews in Microbiology به عنوان مقاله برتر سال ۲۰۱۷ توسط شبکه جهانی آموزش و تحقیقات علمی (USERN).
- ۲۵- پژوهشگر برتر کشور در سال ۱۳۹۶ به انتخاب وزارت علوم، تحقیقات و فناوری.
- ۲۶- کسب رتبه اول جهانی در بین داوران مجلات بین المللی (حوزه کشاورزی و علوم زیستی) براساس ارزیابی موسسه معترض Publons در سال ۲۰۱۸.
- ۲۷- فرارگرفتن در فهرست پراستادترین دانشمندان جهان و یکی از ۱۴ دانشمند پراستاد ایران براساس ارزیابی موسسه معترض Clarivate Analytics (Web of Science) از سال ۲۰۱۸.

۶- دروس تدریس شده

- ۱- "اصول پایه مهندسی" و "تجهیزات و تاسیسات کارخانه های مواد غذایی" برای دوره کارشناسی تکنولوژی مواد غذایی
- ۲- اصول مهندسی صنایع غذایی (۱) و (۲)، "کاربرد کامپیوتر در صنایع غذایی" و "اصول طراحی کارخانه های مواد غذایی" برای دوره کارشناسی علوم و صنایع غذایی
- ۳- "مهندسی صنایع لبیتیات" ، "مهندسی صنایع قند" ، "مازنجه حرم و انرژی" ، "ریاضی کاربردی" و "مکانیک سیالات" برای دوره کارشناسی مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی
- ۴- "بسته بندی مواد غذایی" و "سردهانه و انبار" برای دوره کارشناسی علوم و صنایع غذایی
- ۵- "خواص فیزیکی و مکانیکی محصولات کشاورزی" برای دوره کارشناسی مکانیک ماشین های کشاورزی
- ۶- "مازنجه انرژی و مواد" برای دوره کارشناسی مکانیک ماشین های صنایع غذایی
- ۷- "انتقال حرارت" برای دوره کارشناسی مهندسی صنایع جوب و کاغذ
- ۸- "کاربرد کامپیوتر در طراحی و مهندسی" و "انتقال جرم و حرارت تکمیلی" برای دوره کارشناسی ارشد فرآوری شیلات
- ۹- "طراحی خط تولید آبزیان" برای دوره کارشناسی ارشد فرآوری صنایع
- ۱۰- "عملیات واحد در صنایع غذایی" و "اصول مهندسی ساختمان های صنایع غذایی" برای دوره کارشناسی ارشد مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی
- ۱۱- "روش تحقیق" ، "خواص بیوفیزیکی محصولات کشاورزی" و "فرآیند مواد غذایی تکمیلی" برای دوره کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی
- ۱۲- "تکنولوژی مواد غذایی فنی دستگاه های صنایع غذایی" ، "سیاست ها و سیستم های بین المللی مواد غذایی" و "رئولوژی پیشرفت" برای دوره دکتری علوم و صنایع غذایی
- ۱۳- "ویژگی های فنی دستگاه های صنایع غذایی" ، "جداسازی پیشرفت" و "طراحی و مدل سازی واحد صنایع غذایی" برای دوره دکتری مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی
- ۱۴- "کنترل کیفی مواد غذایی پیشرفت" برای دوره دکتری شیمی مواد غذایی

**۷- سوابق شغلی و اجرایی**

- ۱- عضو هیات علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار از سال ۱۳۷۸ تا ۱۳۸۰.
- ۲- مدیر تولید مجتمع صنایع غذایی داشگاه فردوسی مشهد (۱۳۷۸).
- ۳- نماینده مدیریت شرکت کمپوت و کنسرو قدس خراسان جهت پیاده سازی سامانه مدیریت کیفیت ایزو ۹۰۰۰ (۱۳۷۹).
- ۴- مدیر پروژه پیاده سازی سامانه مدیریت کیفیت ایزو ۹۰۰۰ و سامانه مدیریت اینمی مواد غذایی HACCP در شرکت زعفران بهرام (۱۳۸۰).
- ۵- مدیر تصمین کیفیت و نماینده مدیریت شرکت نیکان شهد بارز تولید کننده انواع آبمیوه (۱۳۸۱).
- ۶- دستیار مدیر تولید در شرکت فرآورده های غذایی Steggall Nutrition استرالیا از سال ۱۳۸۲ تا ۱۳۸۴.
- ۷- مدیر پروژه بهینه سازی خشک کردن پاششی عصاره برگ زیتون در شرکت فرآورده های زیتون استرالیا (۱۳۸۴).
- ۸- رئیس هیات مدیره و مدیر عامل شرکت فنی - مهندسی غذا صنعت پژوه به شماره ثبت ۵۸۰۵ مستقر در مرکز رشد دانشگاه گلستان (۱۳۸۶) - ادامه دارد.
- ۹- مدیر پروژه پیاده سازی سامانه مدیریت کیفیت آزمایشگاه (ایزو ۲۰۲۵) در شرکت کامنوش گلستان (۱۳۸۹-۹۰).
- ۱۰- عضو شورای نشر دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان (۱۳۸۹-۱۳۹۲).
- ۱۱- مدیر گروه مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان (۱۳۸۹-۱۳۹۱).
- ۱۲- مستول راه اندازی دوره های کارشناسی (۱۳۸۶)، کارشناسی ارشد (۱۳۸۹) و دکتری تخصصی (۱۳۹۰) رشته مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی.
- ۱۳- عضو کارگروه بررسی توئیی علمی و جذب اعضای هیات علمی دانشکده صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان (۱۳۸۹-۱۳۹۲).
- ۱۴- عضو هیات مدیره و مدیر عامل موسسه کانون پژوهشگران پیشرو گلستانه به شماره ثبت ۴۲۲ مستقر در مرکز تحقیقات کشاورزی استان گلستان (۱۳۹۱) - ادامه دارد.
- ۱۵- مشاور کلینیک صنعت و معدن واقع در پارک علم و فناوری دانشگاه تهران (۱۳۹۱-۱۳۹۰).
- ۱۶- عضو کمیته نانوفناوری دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان (۱۳۹۲) - ادامه دارد.
- ۱۷- مشاور اداره کل پدافند غیرعامل، وزارت صنعت، معدن و تجارت (۱۳۹۲).
- ۱۸- مشاور انجمن علمی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان (۱۳۹۲).
- ۱۹- عضویات مدیره و مدیر گروه پژوهشی فناوری مواد غذایی پیشرو با تاییدیه وزارت علوم، تحقیقات و فناوری (۱۳۹۲-۱۳۹۵) - ادامه دارد.
- ۲۰- دبیر کارگروه سلامت و نگهداری غلات در مرکز تحقیقات سلامت غلات دانشگاه علوم پزشکی گلستان (۱۳۹۳-۱۳۹۵).
- ۲۱- عضو کمیته نهایی انتخاب سوالات آزمون سراسری کارشناسی ارشد و دکتری صنایع غذایی در سازمان سنجش آموزش کشور (۱۳۹۳).
- ۲۲- عضو کمیته روابط بین الملل دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان (۱۳۹۵) - ادامه دارد.
- ۲۳- عضو کمیته کارآفرینی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان (۱۳۹۶-۱۳۹۷).

۸- شرکت در کارگاه ها و دوره های آموزشی

- ۱- ممیز رسمی سامانه مدیریت کیفیت ایزو ۹۰۰۰ (نسخه ۹۰۹۴) با کسب گواهینامه از شرکت TUV آلمان و شرکت MIC انگلستان (نسخه ۲۰۰۰).
- ۲- ممیز رسمی سامانه مدیریت اینمی مواد غذایی (HACCP) با کسب گواهینامه از شرکت TUV آلمان (۲۰۰۰).
- ۳- شرکت در دوره آموزشی زبان انگلیسی تا سطح ۹ به مدت ۲ سال در کانون زبان ایران و کسب گواهینامه رسمی (۱۳۷۸).
- ۴- شرکت در دوره آموزشی زبان آکادمیک (English for Academic Purposes) به مدت ۳ ماه در دانشگاه کوئینزلند استرالیا و کسب گواهینامه رسمی با درجه عالی (۱۳۸۲).
- ۵- شرکت در دوره آموزشی روش تحقیق و نرم افزار مدیریت رفرنسها (EndNote) به مدت ۲ هفته در دانشگاه کوئینزلند استرالیا و کسب گواهینامه رسمی (۱۳۸۲).
- ۶- شرکت در دوره آموزشی Scanning Electron Microscopy (SEM) به مدت ۳ هفته در دانشگاه کوئینزلند استرالیا و کسب گواهینامه رسمی (۱۳۸۴).
- ۷- شرکت در دوره آموزشی تدوین استاندارد در دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان و کسب گواهینامه رسمی (۱۳۸۸).
- ۸- اخذ پروانه خدمات فنی - مهندسی از سازمان ملی استاندارد ایران بعنوان مشاور واحدهای صنایع غذایی (۱۳۸۸-۱۳۸۸) - ادامه دارد.
- ۹- اخذ پروانه همکار آموزشی از سازمان ملی استاندارد ایران بعنوان مشاور در آموزش واحدهای صنایع غذایی (۱۳۸۸-۱۳۸۸) - ادامه دارد.
- ۱۰- اخذ پروانه رسمی دبیر تدوین استاندارد از سازمان ملی استانداردهای ایران جهت تدوین استانداردهای ملی (۱۳۸۹-۱۳۸۹) - ادامه دارد.
- ۱۱- اخذ پروانه استقرار شرکت خدمات فنی - مهندسی در مرکز رشد دانشگاه گلستان (۱۳۸۹-۱۳۸۹) - ادامه دارد.
- ۱۲- شرکت در دوره آموزشی ارزیابی درونی گروه های آموزشی اوایه شده توسط سازمان سنجش آموزش کشور در دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان (۱۳۹۰).
- ۱۳- شرکت در دوره آموزشی پدافند غیر عامل در دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان (۱۳۹۰).
- ۱۴- شرکت در کارگاه آموزشی ضایافت اندیشه استبدی دانشگاه های استان گلستان در دانشگاه علوم پزشکی گلستان (۱۳۹۰).
- ۱۵- اخذ پروانه تاسیس مرکز پژوهش های صنعتی از وزارت صنعت، معدن و تجارت در حوزه صنایع غذایی و دارویی (۱۳۹۲-۱۳۹۲) - ادامه دارد.
- ۱۶- شرکت در کارگاه آموزشی ملی ارزیابی حسی روغن زیتون در سازمان جهاد کشاورزی گلستان (۱۳۹۳).
- ۱۷- اخذ پروانه رسمی کارشناسی استاندارد از سازمان ملی استاندارد ایران (۱۳۹۴) - ادامه دارد.
- ۱۸- شرکت در کارگاه آموزشی ضایافت اندیشه استبدی دانشگاه های استان گلستان در دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان (۱۳۹۶).

۹- مقالات منتشر شده در مجلات علمی - پژوهشی بین المللی ISI

1. Assadpour, E. and Jafari, S. M. (2019). "A systematic review on nanoencapsulation of food bioactive ingredients and nutraceuticals by various nanocarriers." *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*: 1-47, doi:10.1080/10408398.2018.1484687.



2. Rafiee, Z., Nejatian, M., Daeihamed, M. and **Jafari, S. M.** (2019). "Application of different nanocarriers for encapsulation of curcumin." *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*: 1-77. doi:10.1080/10408398.2018.1495174.
3. **Jafari, S. M.**, Mahdavee Khazaei, K. and Assadpour, E. (2019). "Production of a natural color through microwave-assisted extraction of saffron tepal's anthocyanins." *Food Science & Nutrition* doi: 10.1002/fsn3.978.
4. **Jafari, S. M.**, Masoudi, S. and Bahrami, A. (2019). "A Taguchi approach production of spray-dried whey powder enriched with nanoencapsulated vitamin D₃." *Drying Technology* doi: 10.1080/07373937.2018.1552598.
5. Assadpour, E. and **Jafari, S. M.** (2019). "Advances in Spray-Drying Encapsulation of Food Bioactive Ingredients: From Microcapsules to Nanocapsules." *Annual Review of Food Science and Technology* 10(1): doi: 10.1146/annurev-food-032818-121641.
6. Falsafi, S. R., Maghsoudlou, Y., Aalami, M., **Jafari, S. M.** and Raeisi, M. (2019). "Physicochemical and morphological properties of resistant starch type 4 prepared under ultrasound and conventional conditions and their *in-vitro* and *in-vivo* digestibilities." *Ultrasonics Sonochemistry* doi: https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2018.12.039.
7. Gharehblou, P. and **Jafari, S. M.** (2019). "Antioxidant components of Brassica vegetables including turnip and the influence of processing and storage on their anti-oxidative properties." *Current medicinal chemistry* doi: 10.2174/092986732566181115111040.
8. Tavakoli, H. R., Naderi, M., **Jafari S. M.**, and Naeli, M. H. (2019). "Postmarketing surveillance of the oxidative stability for cooking oils, frying oils, and vanaspati supplied in the retail market." *Food Science & Nutrition* doi: 10.1002/fsn3.982.
9. Akbarbaglu, Z., **Jafari, S. M.**, Sarabandi, K., Mohammadi, M., Khakbaz Heshmati, M. and Pezeshki, A. (2019). "Influence of spray drying encapsulation on the retention of antioxidant properties and microstructure of flaxseed protein hydrolysates." *Colloids and Surfaces B: Biointerfaces* 178: 421-429.
10. Gharehblou, P., **Jafari, S. M.**, Hamishekar, H., Homayouni, A. and Mirzaei, H. (2019). "Pectin-whey protein complexes vs. small molecule surfactants for stabilization of double nano-emulsions as novel bioactive delivery systems." *Journal of Food Engineering* 245: 139-148.
11. Gharehblou, P., **Jafari, S. M.**, Homayouni, A., Hamishekar, H. and Mirzaei, H. (2019). "Fabrication of double W1/O/W2 nano-emulsions loaded with oleuropein in the internal phase (W1) and evaluation of their release rate." *Food Hydrocolloids* 89: 44-55.
12. Hosseini, H., Ghorbani, M., **Jafari, S. M.** and Sadeghi Mahoonak, A. (2019). "Encapsulation of EPA and DHA concentrate from Kilka fish oil by milk proteins and evaluation of its oxidative stability." *Journal of Food Science and Technology* 56(1): 59-70.
13. Rostamabadi, H., Falsafi, S. R. and **Jafari, S. M.** (2019). "Nanoencapsulation of carotenoids within lipid-based nanocarriers." *Journal of Controlled Release* 298: 38-67.
14. Sarabandi, K., Mahoonak, A. S., Hamishehkar, H., Ghorbani, M. and **Jafari, S. M.** (2019). "Protection of casein hydrolysates within nanoliposomes: Antioxidant and stability characterization." *Journal of Food Engineering* 251: 19-28.
15. Soleimanifar, M., Niazzmand, R. and **Jafari, S. M.** (2019). "Evaluation of oxidative stability, fatty acid profile, and antioxidant properties of black cumin seed oil and extract." *Journal of Food Measurement and Characterization* 13(1): 383-389.
16. Vahedikia, N., Garavand, F., Tajeddin, B., Cacciotti, I., **Jafari, S. M.**, Omidi, T. and Zahedi, Z. (2019). "Biodegradable zein film composites reinforced with chitosan nanoparticles and cinnamon essential oil: Physical, mechanical, structural and antimicrobial attributes." *Colloids and Surfaces B: Biointerfaces* 177: 25-32.
17. Moghbeli, S., **Jafari, S. M.**, Maghsoudlou, Y. and Dehnad, D. (2019). "Influence of pectin-whey protein complexes and surfactant on the yield and microstructural properties of date powder produced by spray drying." *Journal of Food Engineering* 242: 124-132.
18. Mokhtari, S., **Jafari, S. M.** and Khomeiri, M. (2019). "Survival of encapsulated probiotics in pasteurized grape juice and evaluation of their properties during storage." *Food Science and Technology International* 25(2): 120-129.
19. Rezaei, A., Fathi, M. and **Jafari, S. M.** (2019). "Nanoencapsulation of hydrophobic and low-soluble food bioactive compounds within different nanocarriers." *Food Hydrocolloids* 88: 146-162.
20. Esfahani, R., **Jafari, S. M.**, Jafarpour, A. and Dehnad, D. (2019). "Loading of fish oil into nanocarriers prepared through gelatin-gum Arabic complexation." *Food Hydrocolloids* 90: 291-298.
21. Abbasi, F., Samadi, F., **Jafari, S. M.**, Ramezanpour, S. and Shams Sharq, M. (2019). "Ultrasound-assisted preparation of flaxseed oil nanoemulsions coated with alginate-whey protein for targeted delivery of omega-3 fatty acids into the lower sections of gastrointestinal tract to enrich broiler meat." *Ultrasonics Sonochemistry* 50: 208-217.
22. Aghaei, Z., **Jafari, S. M.**, Dehnad, D., Ghorbani, M. and Hemmati, K. (2018). "Refractance-window as an innovative approach for the drying of saffron petals and stigma." *Journal of Food Process Engineering* 41(7): e12863.
23. Bakhshabadi, H., Mirzaei, H., Ghodsville, A., **Jafari, S. M.** and Ziaifar, A. M. (2018). "The influence of pulsed electric fields and microwave pretreatments on some selected physicochemical properties of oil extracted from black cumin seed." *Food Science & Nutrition* 6(1): 111-118.
24. Hemmati, F., **Jafari, S. M.**, Kashaninejad, M. and Barani Motlagh, M. (2018). "Synthesis and characterization of cellulose nanocrystals derived from walnut shell agricultural residues." *International Journal of Biological Macromolecules* 120: 1216-1224.
25. Tavakoli, H., Hosseini, O., **Jafari, S. M.** and Katouzian, I. (2018). "Evaluation of physicochemical and antioxidant properties of yogurt enriched by olive leaf phenolics within nanoliposomes." *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 66(35): 9231-9240.
26. Ganje, M., **Jafari, S. M.**, Farzaneh, V. and Malekjani, M. (2018). "Kinetics modelling of color deterioration during thermal processing of tomato paste with the use of response surface methodology." *Heat and Mass Transfer*, 54(12): 3663-3671.
27. Arpagaus, C., Collenberg, A., Rütti, D., Assadpour, E. and **Jafari, S. M.** (2018). "Nano spray drying for encapsulation of pharmaceuticals." *International Journal of Pharmaceutics* 546(1-2): 194-214.
28. Sarabandi, K., Sadeghi Mahoonak, A., Hamishekar, H., Ghorbani, M. and **Jafari, S. M.** (2018). "Microencapsulation of casein hydrolysates: Physicochemical, antioxidant and microstructure properties." *Journal of Food Engineering* 237: 86-95.
29. Feng, J., Chen, Q., Wu, W., **Jafari, S. M.** and McClements, D. J. (2018). "Formulation of oil-in-water emulsions for pesticide applications: impact of surfactant type and concentration on physical stability." *Environmental Science and Pollution Research* 25(22): 21742-21751.
30. Malekjani, N. and **Jafari, S. M.** (2018). "Simulation of food drying processes by Computational Fluid Dynamics (CFD); recent advances and approaches." *Trends in Food Science & Technology* 78: 206-223.



31. Rostami, H., Dehnad, D., **Jafari, S. M.**, and Tavakoli, H. R. (2018). "Evaluation of physical, rheological, microbial and organoleptic properties of meat powder produced by refractance-window drying" *Drying Technology*36(9): 1076-1085.
32. Salimi, A., Maghsoudlou, Y. and **Jafari, S.M.** (2018). "Effect of emulsion stability and spray drying conditions on physicochemical characteristics of encapsulated powders" *Latin American Applied Research*48: 95-100.
33. Feng, J., Yang, G., Zhang, S., Liu, Q., **Jafari S. M.** and McClements D. J. (2018). "Fabrication and characterization of β -cypermethrin-loaded PLA microcapsules prepared by emulsion-solvent evaporation: loading and release properties" *Environmental Science and Pollution Research* 25(14): 13525-13535.
34. **Jafari, S. M.**, Saramnejad F. and Dehnad D. (2018). "Designing and application of a shell and tube heat exchanger for nanofluid thermal processing of liquid food products" *Journal of Food Process Engineering*41(3): e12658.
35. Faridi Esfanjani, A., Assadpour E. and **Jafari S. M.** (2018). "Improving the bioavailability of phenolic compounds by loading them within lipid-based nanocarriers" *Trends in Food Science & Technology*. 76: 56-66.
36. Hosseini, H., Ghorbani, M., **Jafari S. M.** and Mahoonak A. S. (2018). "Investigating the effect of lipase from *Candida rugosa* on the production of EPA and DHA concentrates from Kilkia fish (*Clupeonella cultiventris caspia*)" *LWT*93: 534-541.
37. Jabbari, S.S., **Jafari, S. M.**, Dehnad D. and Shahidi S.A. (2018). "Changes in lycopene content and quality of tomato juice during thermal processing by a nanofluid heating medium" *Journal of Food Engineering*230: 1-7.
38. Hashemi Tabatabaei, R., **Jafari, S. M.**, Mirzaei, H., Nafchi A. M. and Dehnad D. (2018). "Preparation and characterization of nano-SiO₂ reinforced gelatin-k-carrageenan biocomposites" *International Journal of Biological Macromolecules*111: 1091-1099.
39. McClements, D. J. and **Jafari S. M.** (2018). "Improving emulsion formation, stability and performance using mixed emulsifiers: A review" *Advances in Colloid and Interface Science*251: 55-79.
40. **Jafari, S. M.**, Bahrami, I., Dehnad D. and Shahidi S. A. (2018). "The influence of nanocellulose coating on saffron quality during storage" *Carbohydrate Polymers*181: 536-542.
41. **Jafari, S. M.**, Amanjani, M., Ganjeh, M., Katouzian I. and Sharifi N. (2018). "The influence of storage time and temperature on the corrosion and pressure changes within tomato paste cans with different filling rates" *Journal of Food Engineering*228: 32-37.
42. Akhavan, S., Assadpour, E., Katouzian I. and **Jafari S. M.** (2018). "Lipid nano scale cargo for the protection and delivery of food bioactive ingredients and nutraceuticals." *Trends in Food Science & Technology*74: 132-146.
43. Hoseinnejad, M., **Jafari, S. M.**, and Katouzian, I. (2018). "Inorganic and metal nanoparticles and their antimicrobial activity in food packaging applications" *Critical Reviews in Microbiology*44(2): 161-181.
44. **Jafari, S. M.**, Ghanbari, V., Dehnad, D., and Ganje, M. (2018). "Neural networks modeling of *Aspergillus flavus* growth in tomato paste containing microencapsulated olive leaf extract" *Journal of Food Safety*38(1): e12396.
45. Ghasemi, S., **Jafari, S. M.**, Assadpour, E., and Khomeiri, M. (2018). "Nanoencapsulation of d-limonene within nanocarriers produced by pectin-whey protein complexes" *Food Hydrocolloids*77: 152-162.
46. Jalili, F., **Jafari, S. M.**, Emam-Djomeh, Z., Malekjani, N., and Farzaneh, V. (2018). "Optimization of Ultrasound-Assisted Extraction of Oil from Canola Seeds with the Use of Response Surface Methodology" *Food Analytical Methods*11(2): 598-612.
47. Rahbari, M., Hamdam, N., Mirzaei, H., **Jafari, S. M.**, Kashaninejad, M., and Khomeiri, M. (2018). "Effects of high voltage electric field thawing on the characteristics of chicken breast protein" *Journal of Food Engineering*216(Supplement C): 98-106.
48. Abaei, A., Mohammadian, M. and **Jafari, S. M.** (2017). "Whey and soy protein-based hydrogels and nano-hydrogels as bioactive delivery systems." *Trends in Food Science & Technology*70(Supplement C): 69-81.
49. Assadpour, E., **Jafari, S. M.** and Esfanjani, A. F. (2017). "Protection of phenolic compounds within nanocarriers." *CAB Reviews*12(057): 1-8.
50. Ganjeh, M., **Jafari, S. M.**, Amanjani, M., and Katouzian, I. (2017). "Modeling corrosion trends in tin-free steel and tinplate cans containing tomato paste via adaptive-network-based fuzzy inference system" *Journal of Food Process Engineering*40(6): e12580.
51. **Jafari, S. M.**, Ganje, M., Dehnad, D., Ghanbari, V., and Hajatabar, J. (2017). "Arrhenius equation modeling for the shelf life prediction of tomato paste containing a natural preservative" *Journal of the Science of Food and Agriculture*97(15): 5216-5222.
52. Raei, M., Shahidi, F., Farhoodi, M., **Jafari, S. M.**, and Rafe, A. (2017). "Application of whey protein-pectin nano-complex carriers for loading of lactoferrin" *International Journal of Biological Macromolecules*105(Part 1): 281-291.
53. Ghasemi, S., **Jafari, S. M.**, Assadpour, E., and Khomeiri, M. (2017). "Production of pectin-whey protein nano-complexes as carriers of orange peel oil" *Carbohydrate Polymers*177(Supplement C): 369-377.
54. Katouzian, I., Faridi Esfanjani, A., **Jafari, S. M.**, and Akhavan, S. (2017). "Formulation and application of a new generation of lipid nano-carriers for the food bioactive ingredients" *Trends in Food Science & Technology*68(Supplement C): 14-25.
55. Shamsara, O., **Jafari, S. M.**, and Muhidinov, Z. K. (2017). "Development of double layered emulsion droplets with pectin/ β -lactoglobulin complex for bioactive delivery purposes" *Journal of Molecular Liquids*243(Supplement C): 144-150.
56. Shamsara, O., **Jafari, S. M.** and Muhidinov, Z. K. (2017). "Fabrication, characterization and stability of oil in water nano-emulsions produced by apricot gum-pectin complexes." *International Journal of Biological Macromolecules*103(Supplement C): 1285-1293.
57. Mokhtari, S., **Jafari, S. M.**, Khomeiri, M., Maghsoudlou, Y. and Ghorbani, M. (2017). "The cell wall compound of *Saccharomyces cerevisiae* as a novel wall material for encapsulation of probiotics" *Food Research International*96: 19-26.
58. **Jafari, S. M.**, Saremnejad, F. and Dehnad, D. (2017). "Nano-fluid thermal processing of watermelon juice in a shell and tube heat exchanger and evaluating its qualitative properties" *Innovative Food Science & Emerging Technologies*42(Supplement C): 173-179.
59. Faridi Esfanjani, A., **Jafari, S. M.** and Assadpour, E. (2017). "Preparation of a multiple emulsion based on pectin-whey protein complex for encapsulation of saffron extract nanodroplets" *Food Chemistry*221: 1962-1969.
60. Bakhshabadi, H., Mirzaei, H., Ghodsvali, A., **Jafari, S. M.**, Ziaifar, A. M. and Farzaneh, V. (2017). "The effect of microwave pretreatment on some physico-chemical properties and bioactivity of Black cumin seeds' oil" *Industrial Crops and Products*97: 1-9.
61. Azizi, D., **Jafari, S. M.**, Mirzaei, H. and Dehnad, D. (2017). "The Influence of Refractance Window Drying on Qualitative Properties of Kiwifruit Slices" *International Journal of Food Engineering*. 13(2): 1-9.



62. Gharibzahedi, S. M. T. and **Jafari, S. M.** (2017). "The importance of minerals in human nutrition: Bioavailability, food fortification, processing effects and nanoencapsulation" *Trends in Food Science & Technology***62**: 119-132.
63. **Jafari, S. M.**, Ghalegi Ghalenoei, M. and Dehnad, D. (2017). "Influence of spray drying on water solubility index, apparent density, and anthocyanin content of pomegranate juice powder" *Powder Technology***311**: 59-65.
64. **Jafari, S. M.**, Jabari, S. S., Dehnad, D., and Shahidi, S. A. (2017). "Effects of thermal processing by nanofluids on vitamin C, total phenolics and total soluble solids of tomato juice" *Journal of Food Science and Technology***54**(3): 679-686.
65. **Jafari, S. M.**, Saremnejad, F., Dehnad, D. and Rashidi, A. M. (2017). "Evaluation of performance and thermophysical properties of alumina nanofluid as a new heating medium for processing of food products" *Journal of Food Process Engineering*: **40**(5): 1-9.
66. Mokhtari, S., **Jafari, S. M.** and Assadpour, E. (2017). "Development of a nutraceutical nano-delivery system through emulsification/internal gelation of alginate" *Food Chemistry***229**: 286-295.
67. Mokhtari, S., M. Khomeiri, M., **Jafari, S. M.**, Maghsoudlou, Y. and Ghorbani, M. (2017). "Descriptive analysis of bacterial profile, physicochemical and sensory characteristics of grape juice containing *Saccharomyces cerevisiae* cell wall-coated probiotic microcapsules during storage" *International Journal of Food Science & Technology***52**(4): 1042-1048.
68. Yolmeh, M. and **Jafari, S. M.** (2017). "Applications of Response Surface Methodology in the Food Industry Processes" *Food and Bioprocess Technology***10**(3): 413-433.
69. Mehrnia, M. A., **Jafari, S. M.**, Makhmal-Zadeh, B. S., and Maghsoudlou, Y. (2017). "Rheological and release properties of double nano-emulsions containing crocin prepared with Angum gum, Arabic gum and whey protein" *Food Hydrocolloids* **66**: 259-267.
70. Ghorbanzade, T., **Jafari, S. M.**, Akhavan, S., & Hadavi, R. (2017). "Nano-encapsulation of fish oil in nano-liposomes and its application in fortification of yogurt" *Food Chemistry***216**: 146-152.
71. Assadpour, E., and **Jafari, S. M.** (2017). "Spray Drying of Folic Acid within Nano-Emulsions; Optimization by Taguchi Approach" *Drying Technology***35**(9): 1152-1160.
72. **Jafari, S. M.**, Jabari, S. S., Dehnad, D., and Shahidi, S. A. (2017). "Heat Transfer Enhancement in Thermal Processing of Tomato Juice by Application of Nanofluids" *Food and Bioprocess Technology***10**(2): 307-316.
73. Assadpour, E., **Jafari, S. M.**, and Maghsoudlou, Y. (2017). "Evaluation of folic acid release from spray dried powder particles of pectin-whey protein nano-capsules" *International Journal of Biological Macromolecules***95**: 238-247.
74. Shahi, T., Assadpour, E., and **Jafari, S. M.** (2016). "Main chemical compounds and pharmacological activities of stigmas and tepals of "red gold"; saffron". *Trends in Food Science and Technology***58**: 69-78.
75. Assadpour, E., Maghsoudlou, Y., **Jafari, S. M.**, Ghorbani, M., and Aalami, M. (2016). "Evaluation of Folic Acid Nano-encapsulation by Double Emulsions" *Food and Bioprocess Technology***9**(12): 2024-2032.
76. Dehnad, D., **Jafari, S. M.**, and Afshabi, M. (2016). "Influence of drying on functional properties of food biopolymers: From traditional to novel dehydration techniques" *Trends in Food Science and Technology***57**, Part A: 116-131.
77. Katouzian, I., and **Jafari, S. M.** (2016). "Nano-encapsulation as a promising approach for targeted delivery and controlled release of vitamins" *Trends in Food Science and Technology*, **53**: 34-48.
78. Faridi Esfanjani, A., and **Jafari, S. M.** (2016). "Biopolymer nano-particles and natural nano-carriers for nano-encapsulation of phenolic compounds" *Colloids and Surfaces B: Biointerfaces***146**: 532-543.
79. Assadpour, E., Maghsoudlou, Y., **Jafari, S.M.**, Ghorbani, M., and Aalami, M., (2016). "Optimization of folic acid nano-emulsification and encapsulation by maltodextrin-whey protein double emulsions" *International Journal of Biological Macromolecules* **86**: 197-207.
80. Mohammadi, A., **Jafari, S.M.**, Assadpour, E. and Faridi, A., (2016). "Nano-encapsulation of olive leaf phenolic compounds through WPC-pectin complexes and evaluating their release rate" *International Journal of Biological Macromolecules* **82**: 816-822.
81. Mehrnia, M.A., **Jafari, S.M.**, Makhmal-zadeh, B.S., and Maghsoudlou, Y. (2016). "Crocin loaded nano-emulsions: Factors affecting emulsion properties in spontaneous emulsification" *International Journal of Biological Macromolecules* **84**: 261-267.
82. **Jafari, S.M.**, Khazaei, K., and Hemmati Kakhki, A. (2016). "Microencapsulation of saffron petal anthocyanins with cress seed gum compared with Arabic gum through freeze drying" *Carbohydrate Polymers***140**: 20-25.
83. **Jafari, S.M.**, Azizi, D., Mirzaei, H.A., and Dehnad, D. (2016). "Comparing quality characteristics of oven-dried and refractance window-dried kiwifruits" *Journal of Food Processing and Preservation***40**(3): 362-372.
84. Akhavan, S., **Jafari, S. M.**, Assadpoor, E. and Dehnad, D. (2016). "Microencapsulation optimization of natural anthocyanins with maltodextrin, gum Arabic and gelatin" *International Journal of Biological Macromolecules* **85**: 379-385.
85. Ganje, M., **Jafari, S.M.**, Dusti, A., Dehnad, D., Amanjani, M., and Ghanbari, V. (2016). "Modeling quality changes in tomato paste containing microencapsulated olive leaf extract by accelerated shelf life testing" *Food and Bioproducts Processing* **97**: 12-19.
86. Hoseinnejad, M., and **Jafari, S.M.**(2016). "Evaluation of different factors affecting antimicrobial properties of chitosan" *International Journal of Biological Macromolecules* **85**: 467-475.
87. Shabani, J., Sarfarazi, M., Mirzaei, H., and **Jafari, S. M.** (2016). "Influence of the sunflower oil content, cooking temperature and cooking time on the physical and sensory properties of spreadable cheese analogues based on UF white-brined cheese" *International Journal of Dairy Technology***69**(4): 576-584.
88. **Jafari, S.M.**, Ganje, M., Dehnad, D., and Ghanbari, V. (2016). "Mathematical, Fuzzy Logic and Artificial Neural Networks modeling techniques to predict the drying kinetics of onion" *Journal of Food Processing and Preservation***40**(2): 329-339.
89. Khazaei, K., **Jafari, S. M.**, Ghorbani, M., and Hemmati Kakhki, A. (2016). "Optimization of anthocyanin extraction from saffron petals with response surface methodology" *Food Analytical Methods***9**(7): 1993-2001.
90. Akhavan, S., **Jafari, S. M.**, Assadpoor, E. and Ghorbani, M. (2016). "Storage stability of encapsulated barberry's anthocyanin and its application in jelly formulation" *Journal of Food Engineering* **181**: 59-66.
91. Mohammadi, A., **Jafari, S.M.**, Faridi, A., and Akhavan, S. (2016). "Application of nano-encapsulated olive leaf extract in controlling the oxidative stability of soybean oil" *Food Chemistry***190**: 513-519.



92. Jafari, S.M., Ghanbari, V., Ganje, M., and Dehnad, D. (2016). "Modeling the Drying Kinetics of Green Bell Pepper in a Heat Pump Assisted Fluidized Bed Dryer" *Journal of Food Quality* 39: 98-108.
93. Bahmani, A., Jafari, S.M., Shahidi, S.A., and Dehnad, D. (2016). "Mass Transfer Kinetics of Eggplant during Osmotic Dehydration by Neural Networks" *Journal of Food Processing and Preservation* 40(5): 815-827.
94. Shamsara, O., Muhidinov, Z.K., Jafari, S.M., Bobokalonov, J., Jonmurodov, A., Kumpuddee-Vullrath, M., and Taghvaei, M. (2015). "Effect of ultrasonication, pH and heating on stability of apricot gum-lactoglobulin two layer nanoemulsions" *International Journal of Biological Macromolecules* 81: 1019-1025.
95. Rajabi, H., Ghorbani, M., Jafari, S.M., Sadeghi, A.R., and Rajabzadeh, G. (2015). "Retention of saffron bioactive components by spray drying encapsulation using maltodextrin, gum Arabic and gelatin as wall materials" *Food Hydrocolloids* 51: 327-337.
96. Raei, M., Rajabzadeh, G., Zibaei, S., Jafari, S.M., and Sani, A.M. (2015). "Nano-encapsulation of isolated lactoferrin from camel milk by calcium alginate and evaluation of its release" *International Journal of Biological Macromolecules* 79: 669-673.
97. Jafari, S.M., Khanzadi, M., Mirzaei, H.A., Dehnad, D., Khodaeian, F., and Maghsoudlou, Y. (2015). "Hydrophobicity, thermal and micro-structural properties of whey protein concentrate-pullulan-beeswax films" *International Journal of Biological Macromolecules* 80: 506-511.
98. Faridi, A., Jafari, S.M., Assadpoor, E., and Mohammadi, A. (2015). "Nano-encapsulation of saffron extract through double-layered multiple emulsions of pectin and whey protein concentrate" *Journal of Food Engineering* 165: 149-155.
99. Rahmanian, N., Jafari, S.M., and Wani, T.A. (2015). "Bioactive profile, dehydration, extraction and application of the bioactive components of olive leaves" *Trends in Food Science and Technology* 42(2): 150-172.
100. Hoseini, S.A., Jafari, S.M., Mirzaei, H.A., Asghari, A., and Akhavan, S. (2015). "Application of image processing to assess emulsion stability and emulsification properties of Arabic gum" *Carbohydrate Polymers* 126: 1-8.
101. Khanzadi, M., Jafari, S.M., Mirzaei, H.A., Khodaeian, F., Maghsoudlou, Y., and Dehnad, D. (2015). "Physical and mechanical properties in biodegradable films of whey protein concentrate-pullulan by application of beeswax" *Carbohydrate Polymers* 118: 24-29.
102. Sarfarazi, M., Jafari, S.M., and Rajabzadeh, Q. (2015). "Extraction optimization of saffron nutraceuticals through response surface methodology" *Food Analytical Methods* 8: 2273-2285.
103. Taghvaei, M., and Jafari, S. M. (2015). "Application and stability of natural antioxidants in edible oils in order to substitute synthetic additives" *Journal of Food Science and Technology* 52(3): 1272-1282.
104. Salimi, A., Maghsoudlou, Y., Jafari, S.M., Kashaninejad, M., Sadeghi, A.R. and Ziaeifar, A.M. (2015). "Preparation of Lycopene Emulsions by Whey Protein Concentrate and Maltodextrin and Optimization by Response Surface Methodology" *Journal of Dispersions Science and Technology* 36(2): 274-283.
105. Taghvaei, M., Jafari, S. M., Nowruzies, S. and Alishah, O. (2015). "The influence of cooking process on the microwave-assisted extraction of cottonseed oil" *Journal of Food Science and Technology* 52(2): 1138-1144.
106. Rahaie, S., Gharib Zahedi, S.M.T., Razavi, S.H., and Jafari, S.M. (2014). "Recent developments on new formulations based on nutrient-dense ingredients for the production of healthy functional bread: a review" *Journal of Food Science and Technology* 51(11): 2896-2906.
107. Pourashouri, P., Shabanpour, B., Razavi, S.H., Jafari, S.M., Shabani, A., and Aubourg, S.P. (2014). "Impact of wall materials on physicochemical properties of microencapsulated fish oil by spray drying" *Food and Bioprocess Technology* 7(8): 2354-2365.
108. Daraei Garmakhany, A., Mirzaei, H.O., Maghsoudlou, Y., Kashaninejad, M. and Jafari, S.M. (2014). "Production of low fat french-fries with single and multi-layer hydrocolloid coatings" *Journal of Food Science and Technology* 51(7): 1334-1341.
109. Pourashouri, P., Shabanpour, B., Razavi, S.H., Jafari, S.M., Shabani, A., and Aubourg, S.P. (2014). "Oxidative stability of spray-dried microencapsulated fish oils with different wall materials" *Journal of Aquatic Food Product Technology* 23(6): 567-578.
110. Dehnad, D., Mirzaei, H.A., Emamjomee, Z., and Jafari, S.M. (2014). "Thermal and antimicrobial properties of chitosan-nanocellulose films for extending shelf life of ground meat" *Carbohydrate Polymers* 109: 148-154.
111. Hashemi Shahraki, M., Jafari, S.M., Mashkour, M. and Esmaeilzadeh, E. (2014). "Optimization of closed-cycle fluidized bed drying of sesame seeds using response surface methodology and genetic algorithms" *International Journal of Food Engineering* 10(1): 167-182.
112. Taghvaei, M., Jafari, S. M., Nowruzies, S. and Alishah, O. (2014). "Optimization of microwave-assisted extraction of cottonseed oil and evaluation of its oxidative stability and physicochemical properties" *Food Chemistry* 160: 90-97.
113. Dehnad, D., Emamjomee, Z., Mirzaei, H.A., and Jafari, S.M. (2014). "Optimisation of physical and mechanical properties for chitosan-nanocellulose biocomposites" *Carbohydrate Polymers* 105: 222-228.
114. Akhavan, S., Jafari, S. M., Ghorbani, M. and Assadpoor, E. (2014). "Spray Drying Microencapsulation of Anthocyanins by Natural Biopolymers: A Review" *Drying Technology* 32(5): 509-518.
115. Gharib Zahedi, S.M.T., Emam Djomeh, Z., Razavi, S.H., and Jafari, S. M. (2014). "Mechanical Behavior of Lentil Seed in Relation to their Physicochemical and Microstructural Characteristics" *International Journal of Food Properties* 17(3): 545-558.
116. Khazaei, K., Jafari, S.M., Ghorbani, M., and Hemmati Kakhki, A. (2014). "Application of maltodextrin and gum Arabic in microencapsulation of saffron petal's anthocyanins and evaluating their storage stability and color" *Carbohydrate Polymers* 105: 57-62.
117. Rahmanian, N., Jafari, S. M., and Calanagis, E. (2014). "Recovery and Removal of Phenolic Compounds from Olive Mill Wastewater" *Journal of American Oil Chemists' Society* 91(1): 1-18.
118. Taghvaei, M., Jafari, S. M., Sadeghi Mahoonak, A.R., Mehregan, A., Rahamanian, N., Hajitabar, J. and Meshkinfar, N. (2014). "The effect of natural antioxidants extracted from plant and animal resources on the oxidative stability of soybean oil" *LWT* 56(1): 124-130.
119. Malekjani, N., Jafari, S.M., Rahmati, M.H., Esmaeilzadeh, E., and Mirzaee, H.A. (2013). "Evaluation of thin-layer drying models and artificial neural networks for describing drying kinetics of canola seed in a heat pump assisted fluidized bed dryer" *International Journal of Food Engineering* 9(4): 375-384.
120. Jafari, S. M., Beheshti, P., and Assadpoor, E. (2013). "Emulsification properties of a novel hydrocolloid (Angum gum) for d-limonene droplets compared with Arabic gum" *International Journal of Biological Macromolecules* 61(10): 182-188.
121. Tajik, S., Maghsoudlou, Y., Khodaeian, F., Jafari, S.M., Ghasemlou, M. and Aalami, M. (2013). "Soluble soybean polysaccharide: A new carbohydrate to make a biodegradable film for sustainable green packaging" *Carbohydrate Polymers* 97(2): 817-824.



122. Raei, M., and **Jafari, S. M.** (2013). "Influence of modified atmospheric conditions and different packaging materials on pistachio (*Pistacia vera L.*) oil quality" *Latin American Applied Research* 43(1): 43-46.
123. **Jafari, S. M.**, Beheshti, P., and Assadpoor, E. (2012). "Rheological behavior and stability of d-limonene emulsions made by a novel hydrocolloid (Angum gum) compared with Arabic gum" *Journal of Food Engineering* 109(1): 1-8.
124. Rafiee, Z., **Jafari, S.M.**, Alami, M., and Khomeiri, M. (2012). "Antioxidant Effect of Microwave-assisted Extracts of Olive Leaves on Sunflower Oil". *Journal of Agricultural Science and Technology*. 14(4): 1497-1509.
125. Gharib Zahedi, S.M.T., Mousavi, S. M., **Jafari, S.M.**, and Faraji, K. (2011). "Proximate composition, mineral contents, and fatty acids profile of two varieties of lentil seeds cultivated in Iran" *Chemistry of Natural Compounds* 47(6): 976-978.
126. Rafiee, Z., **Jafari, S.M.**, Alami, M., and Khomeiri, M. (2011). "Microwave-assisted Extraction of phenolic compounds from olive leaves; a comparison with maceration". *The Journal of Animal & Plant Sciences*. 21(4): 46-51.
127. Gharib Zahedi, S.M.T., Ghasemlou, M., Razavi, S., **Jafari, S.M.**, and Faraji, K. (2011). "Moisture-dependent physical properties and biochemical composition of red lentil seeds" *International Agrophysics* 25(4): 343-347.
128. SalimiHizaji, A., Maghsoudlou, Y. and **Jafari, S. M.** (2011). "Effect of Water Temperature, Variety and Shelf Life on Rehydration Kinetics of Microwave Dried Potato Cubes" *Latin American Applied Research* 41(3): 249-254.
129. Mortazavi, S.V., Eikani, M.H., Mirzaei, H.O., **Jafari, S.M.** and Golmohammad, F. (2010). "Extraction of essential oils from *BuniumpersicumBoiss.* using superheated water" *Food and Bioproducts Processing* 88(1): 41-46.
130. Salimi Hizaji, A., Maghsoudlou, Y. and **Jafari, S. M.** (2010). "Application of Peleg model to study effect of water temperature and storage time on rehydration kinetics of air dried potato cubes" *Latin American Applied Research* 40(2): 131-136.
131. **Jafari, S.M.**, Assadpoor, E., He, Y., & Bhandari B. (2008). Encapsulation efficiency of food flavours and oils during spray drying. *Drying Tech* 26(7) 816-835.
132. **Jafari, S.M.**, Assadpoor, E., He, Y., & Bhandari B. (2008). "Re-coalescence of emulsion droplets during high-energy emulsification" *Food Hyd.* 22: 119-1202
133. **Jafari, S.M.**, Assadpoor, E., He, Y., & Bhandari B. (2008). Nanoparticle encapsulation of fish oil by spray drying. *Food Research International* 41(2):172-183.
134. **Jafari, S.M.**, He, Y., & Bhandari B. (2007). "Role of powder particle size on encapsulation efficiency of oils during spray drying" *Drying Tech* 25(6):1081-89.
135. **Jafari, S.M.**, He, Y., and Bhandari B. (2007). "Encapsulation of nano-particles of d-limonene by spray drying- role of emulsifiers and emulsifying techniques" *Drying Technology* 25(6): 1069-1079.
136. **Jafari, S.M.**, He, Y., and Bhandari B. (2007). "Effectiveness of encapsulating biopolymers to produce sub-micron emulsions by high energy emulsification techniques" *Food Research International* 40(7): 862-873.
137. **Jafari, S.M.**, He, Y., and Bhandari B. (2007). "Optimization of nano-emulsions production by microfluidization." *European Food Res Tech* 225: 733-741.
138. **Jafari, S.M.**, He, Y., and Bhandari B. (2007). "Production of sub-micron emulsions by ultrasound and microfluidization techniques" *Journal of Food Engineering* 82(4): 478-488.
139. **Jafari, S.M.**, He, Y., and Bhandari B. (2006)."Nano-emulsion production by sonication and microfluidization- A comparison." *International Journal of Food Properties* 9(3): 475-485.

10- مقالات منتشر شده در مجلات علمی-پژوهشی بین المللی غیر ISI

- Assadpoor E, **Jafari S. M.** and Faridi Esfanjani, A. (2017). "Protection of Phenolic Compounds within Nano Carriers" *CAB Reviews*. 12(057): 1-8.
- Salimi, A.,Maghsoudlou, Y., **Jafari, S.M.**, Sadeghi, A.R., Kashaninejad, M. and Ziaeifar, A.M. (2017). "Stabilizing O/W Emulsions by Soy Protein Concentrate + Maltodextrin and Optimizing the Process by Response Surface Methodology" *Food Science and Technology* 5(5): 97-105.
- Zarei Yam, B.A., Khomeiri, M., Sadeghi Mahounak, A.R. and **Jafari, S.M.** (2015). "Isolation and Identification of Yeasts and Lactic Acid Bacteria from Local Traditional Fermented Camel Milk, Chal" *Journal of Food Processing and Technology* 6(7): 1-6.
- Mehrad, B.,Shabanpour, B., **Jafari, S.M.**, and Pourashouri, P. (2015). "Characterization of dried fish oil from Menhaden encapsulated by spray drying" *AACL Bioflux* 8(1): 57-69.
- Saramnejad, S.F. and **Jafari, S.M.** (2014). "Application of NIR spectroscopic analysis in detecting mechanical damage of agricultural products" *Journal of Middle East Applied Science and Technology* 6(10): 305-308.
- Zarei Yam, B.A., Khomeiri, M., Sadeghi Mahounak, A.R. and **Jafari, S.M.** (2014). "Isolation and Identification of Yeasts from LocalTraditional Fermented Camel Milk, Chal" *Journal of Microbiology Research* 4(2): 112-116.
- Zarei Yam, B.A., Khomeiri, M., Sadeghi Mahounak, A.R. and **Jafari, S.M.** (2014). "Hygienic Quality of Camel Milk and Fermented Camel Milk (Chal) in Golestan Province, Iran" *Journal of Microbiology Research* 4(2): 98-103.
- Ebrahimi Monfared, K., Rafiee, Z., and **Jafari, S.M.** (2012). "Phenolic content and antioxidant activity of *Falcaria vulgaris* extracts". *Annalytical Chemistry Letters*. 2(3): 159-170.
- Raei, M., and **Jafari, S. M.** (2011). "Influence of different packaging materials and storage conditions on the quality attributes of Pistachio (*Pistacia vera L.*) cv. Ohadi" *Annals Food Science and Technology* 12(2): 179-185.
- Malekjani, N., **Jafari, S.M.**, Mirzaee, H.A., and Rahmati, M.H. (2011). "Design and Application of a Novel Dehumidifying System for a Fluidized Bed Dryer for the Drying of Canola Seeds". *International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology* 1(1): 46-49.
- Mousavizadeh, S.J., Mashayekhi, K., Daraei Garmakhany, A., Ehteshamnia, A., and **Jafari, S.M.** (2010). "Evaluation of Some Physical Properties of Cucumber (*Cucumissatus L.*)" *Journal of Agricultural Science and Technology* 4(4): 107-114.
- Daraei Garmakhany, A., Mirzaei, H.O., Maghsoudlou, Y., Kashaninejad, M. and **Jafari, S.M.** (2010)."Influence of partial drying on oil uptake &quality attributes of french fries" *Journal of Agricultural Science and Technology* 4(1): 41-46.

11- مقالات منتشر شده در مجلات علمی-پژوهشی داخلی

- بخش آبادی، ح، میرزاچی، ح، ا، قفسولی، ع، ر، جعفری، س، م، و خسروی، ا، م (۳۹۸). "پیش بینی روند تغییرات خصوصیات شیمیایی کنجاله سیاهدane تحت تأثیر مایکروویو و سرعت دورانی پرس ماریچی " نوآوری در علوم و فناوری غذایی (بدیرفته شده).



- آل حسینی، ا.، جعفری، س.م، معتمدزادگان، ع. و آل حسینی، ع. (۱۳۹۸). "بررسی عملکرد دو نوع شبکه عصبی در پیش بینی اثرات برخی پارامترها بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی دانه گندم" *علوم و صنایع غذایی ایران* (پذیرفته شده).
- خسروانی زاده، ع.، سوداگر، م، صالحی، ح، عالیشاهی، ع. و جعفری، س.م. (۱۳۹۸). "اثرات افزودن مکمل پروتئازی پوشش داده شده به جیره بر روی رشد، ترکیب بدن، برخی فاکتورهای بیوشیمیایی خون و فعالیت تریپسین روده فیل ماهی" *نشریه فیزیولوژی و بیوتکنولوژی آذربایجان* (پذیرفته شده).
- بخش آزادی، ح، میرزاپی، ح..، قدس‌ولی، ع.ر، جعفری، س.م، و ضیایی، ف، ام. (۱۳۹۸). "مقایسه توانع لگاریتم سیگموئید و تائزات هیپرولیپید در مدل سازی استخراج روغن از سیاهدانه به کمک پیش‌تیمار میدان‌الکتریکی متابوپ (PEF)" *نواوری در علوم و فناوری غذایی* (۱)؛ ۱۴۴-۱۳۳.
- شوندی، م، کاشانی نژاد، م، صادقی، ع.ر، جعفری، س.م. و حسن، م. (۱۳۹۷). "ازیابی تاثیث انتخابی مادون قمز بر غیرفعال سازی بالسلوس سریوس به روش سطح پاسخ" *تحقیقات مهندسی صنایع غذایی* (۱۱)؛ ۵۷-۷۰.
- شفیعی، ت، قربانی، م، صادقی ماهونک، ع.ر، مقصودلو، ای، جعفری، س.م، و حسینی، ح. (۱۳۹۷). "بررسی همبستگی بین شاخص های پراکسید، آنیزیدین، دی ان و تری ان مزدوج طی پیشرفت اکسایش در فندق خام و برشته در شرایط نگهداری تسریع یافته" *علوم و صنایع غذایی ایران* (۱۵)؛ ۲۸-۲۵.
- سرابندی، خ، صادقی ماهونک، ع.ر، همیشه کار، قربانی، م، جعفری، س.م. (۱۳۹۷). "اثر شرایط هیدرولیز آنزیمی کازین با پانکراتین بر ویژگی های آنتی اکسیدانی و عملکردی کازین هیدرولیز شده" *علوم و صنایع غذایی ایران* (۱۵)؛ ۳۱۸-۳۰۳.
- سرابندی، خ، صادقی ماهونک، ع.ر، همیشه کار، ح، قربانی، م، و جعفری، س.م. (۱۳۹۷). "ویژگی های عملکردی و ضدآکسایشی کازین هیدرولیز شده با پانکراتین" *مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران* (۱۳)؛ ۶۱-۶۰.
- سلیمانی، آ، مقصودلو، ای، جعفری، س.م، صادقی ماهونک، ع.ر، کاشانی نژاد، م، و ضیایی، فر، ام. (۱۳۹۷). "بهینه‌سازی امولسیون‌های لیکوین در صنع عربی و مالتودکسترین با استفاده از روش سطح پاسخ" *نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی* (۱۰)؛ ۱۱۷-۱۱۶.
- کاوه، ش، صادقی ماهونک، ع.ر، قربانی، م، جعفری، س.م. و سرابندی، خ. (۱۳۹۷). "بهینه سازی تولید پیتیدهای آنتی اکسیدان توسط هیدرولیز آنزیمی پروتئین دانه شنبلیله" *علوم و صنایع غذایی ایران* (۱۵)؛ ۷۵-۸۸.
- قاسمی، س، جعفری، س.م، خمیری، م، و اسدپور، ا. (۱۳۹۷). "بهینه سازی تولیدناشوکمپلکس‌های پروتئین آب پنیر - پکتین جهت ریزپوشانی روغن پوست پرتقال بر اساس پایداری، رنگ و ویسکوزیته" *مجله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران* (۱۴)؛ ۹۴۳-۹۲۹.
- اصهانی، ر، جعفری، س.م. (۱۳۹۷). "ویژگی های رنگ، رطوبت و ریزاختار نانو کپسول‌های امگا-۳ تولیدشده با استفاده از تکنیک کواوسراوسیون" *علوم و صنایع غذایی ایران* (۱۵)؛ ۴۹-۴۶.
- فلسفی، س.ر، مقصودلو، ای، اعلمی، م، جعفری، س.م. و ریسی، م. (۱۳۹۷). "تأثیر فرآیند هیدرولیز اسیدی به کمک فراصوت همراه با فرآیند حرارتی - رطوبتی بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و هضم پذیری نشاسته ذرت" *علوم و صنایع غذایی ایران* (۱۲)؛ ۳۶۷-۳۵۷.
- گنجه، م، جعفری، س.م، مقصودلو، ای، تمدن، ع.م، و نیاکوثری، م. (۱۳۹۷). "مدل سازی روند رهایش لیمون از نانوساختار آمیلوز در سامانه شبیه‌سازی شده گوارشی با استفاده از سامانه استنتاج فازی - عصبی (ANFIS)" *علوم و صنایع غذایی ایران* (۱۴)؛ ۱۴۹-۱۳۹.
- شعبانپور، ب، مهراد، ب، پوراعشوری، پ، و جعفری، س.م. (۱۳۹۷). "اثر نوع دیواره و روش ریزپوشانی بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی پرکپسول هایروغمتماهی" *پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی* (۱۷)؛ ۰۲-۰۱.
- راعی، شهیدی، ف، فرهودی، م، جعفری، س.م، و رافع، ع. (۱۳۹۷). "اثر لاکتوفرین شیر شتر ریزپوشانی شده با کمپلکس‌های ایزوله پروتئین آب‌پنیر-پکتین بر رشد و زنده‌مانی رده سولولی استثوابلاست پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی
- سلیمانی، آ، مقصودلو، ای، جعفری، س.م، صادقی ماهونک، ع.ر، کاشانی نژاد، م، و ضیایی، فر، ام. (۱۳۹۷). "بهینه‌سازی رهایش میکروکپسول‌های لیکوین ساخته شده با دیواره پروتئین آب پنیر و مالتودکسترین توسط روش سطح پاسخ" *علوم و صنایع غذایی ایران* (۱۵)؛ ۲۳۳-۲۱۷.
- مقلفی، ص، جعفری، س.م، و مقصودلو، ای. (۱۳۹۷). "تولید پودر خرماء به روش خشک کردن پاششی و ارزیابی متغیرهای خشک کردن در خواص فیزیکی پودر حاصل" *علوم و صنایع غذایی ایران* (۱۵)؛ ۱۱۱-۱۰۰.
- بخش آزادی، ح، میرزاپی، ح..، قدس‌ولی، ع.ر، جعفری، س.م، و ضیایی، فر، ام. (۱۳۹۷). "مدل سازی برخی از خصوصیات شیمیایی روغن سیاهدانه تحت تأثیر پیش‌تیمار مایکروویو و سرعت دورانی پرس مارپیچ" *محله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران* (۱۴)؛ ۲۶-۱۷.
- گنجه، م، جعفری، س.م، نیاکوثری، م، تمدن، ع.م، و مقصودلو، ای. (۱۳۹۷). "نانوریزپوشانی روغن پوست پرتقال در ساختار آمیلوز باستفاده از تنشمکانیکی (فراصوت)-حرارتی" *محله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران* (۱۴)؛ ۵۳۱-۵۱۷.
- گنجه، م، جعفری، س.م. و حسین نژاد، م. (۱۳۹۷). "بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی، بافتی و حسی ماست غنی شده با ریزمنذی های آهن و روی" *محله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران* (۱۴)؛ ۵۸۳-۵۷۳.
- شعبانپور، ب، مهراد، ب، پوراعشوری، پ، و جعفری، س.م. (۱۳۹۶). "ازیابی اثر زلتین ماهی، کاپا کاراگینان و روشهای مختلف ریزپوشانی بر پایداری اکسایشی میکروکپسولهای روغن ماهی" *فصلنامه فناوری های نوین غذایی* (۲)؛ ۲۷۳-۲۸۸.
- خسروانی زاده، ع، سوداگر، م، صالحی، ح، عالیشاهی، ع. و جعفری، س.م. (۱۳۹۶). "استفاده از آنزیم تریپسین در جیره غذایی فیل ماهی و افزات آن بر رشد، ترکیب بدن، برخی فاکتورهای بیوشیمیایی خون و فعالیت تریپسین روده" *فصلنامه محیط زیست جانوری* (۳)؛ ۲۱۸-۲۱۱.
- بخش آزادی، ح، میرزاپی، ح..، قدس‌ولی، ع.ر، جعفری، س.م، ضیایی، فر، ام، و بیگ بایابی، ع. (۱۳۹۶). "بهینه سازی فرآیند استخراج روغن از سیاه دانه با پیش‌تیمار میدان الکتریکی متابوپ (PEF)" *پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی* (۶)؛ ۲۴۴-۲۲۱.
- ساداتی، ا، جعفری، س.م، کاشانی نژاد، م، بیرقی طوسی، ش. و گنجه، م. (۱۳۹۶). "بررسی اثر تعداد لایدها و غلظت‌های مختلف پوشش‌های خوارکی کربوکسی متیل سولولز و کاراگینان بر کارایی فرآیند خشک کردن اسمری سبب زرد لیبانی" *محله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران* (۱۳)؛ ۶۹۰-۶۸۰.
- دزبانی، ع، ضیایی، فر، ام، و صنایع غذایی ایران (۵)؛ ۶۶۲-۴۷.
- بخش آزادی، ح، میرزاپی، ح..، قدس‌ولی، ع.ر، جعفری، س.م، ضیایی، فر، ام، و بیگ بایابی، ع. (۱۳۹۶). "تأثیر پیش‌تیمارهای میدان الکتریکی متابوپ و مایکروویو بر برخی از خصوصیات روغن سیاه دانه" *فصلنامه فناوری های نوین غذایی* (۴)؛ ۲۹-۲۱.
- دزبانی، ع، جعفری، س.م، ضیایی، فر، ام، و صادقی ماهونک، ع.ر. (۱۳۹۶). "بهینه سازی راندمان تولید پودر رب گوجه‌فرنگی با استفاده از خشک کن پاششی و ارزیابی ویژگی های کیفی آن" *محله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران* (۱۳)؛ ۶۶۲-۶۴۷.
- بخش آزادی، ح، میرزاپی، ح..، قدس‌ولی، ع.ر، جعفری، س.م، ضیایی، فر، ام، و بیگ بایابی، ع. (۱۳۹۶). "تأثیر پیش‌تیمارهای میدان الکتریکی متابوپ و مایکروویو بر برخی از خصوصیات روغن سیاه دانه" *فصلنامه فناوری های نوین غذایی* (۴)؛ ۲۹-۲۱.
- دزبانی، ع، جعفری، س.م، ضیایی، فر، ام، و صادقی ماهونک، ع.ر. (۱۳۹۶). "بهینه سازی فرآیند خشک کردن پاششی رب گوجه فرنگی با استفاده از روش سطح پاسخ" *علوم و صنایع غذایی ایران* (۱۴)؛ ۶۵-۶۷.
- حسینی، ح، قربانی، م، صادقی ماهونک، ع.ر، و جعفری، س.م. (۱۳۹۶). "ازیابی مشخصات روغن حاصل از فراوردهای جانبی ماهی پیش‌تیمار شده در شرایط گوناگون" *علوم و صنایع غذایی ایران* (۱۴)؛ ۲۳۷-۲۲۷.



- ۳۰- جلیلی، ف.، جعفری، س.م.، امام جمعه، ز.، کاشانی نژاد، م. و گنجه، م. (۱۳۹۶). "بهینه‌سازی فرآیند استخراج روغن کاتولو به کمک امواج فراصوت با روشن سطح پاسخ" *مجله علوم غذایی و تغذیه* ۱۴(۴): ۷۸-۷۲.
- ۳۱- مقصودلو، ع.، جعفری، س.م.، آل حسینی، ا.، شاهکومحلی، ا.، آل حسینی، ع. و اسدپور، ا. (۱۳۹۶). "ارزیابی ویژگی های بیولوژیکی، فیزیکی و شیمیایی دانه گندم تحت تاثیر دما و غلظت متفاوت گازهای اکسیژن، ازت و دی اکسید کربن" *علوم و صنایع غذایی ایران* ۱۴(۲): ۲۵۱-۲۶۳.
- ۳۲- ساداتی، ا.، جعفری، س.م.، بیرقی طوسی، ش. و کاشانی نژاد، م. (۱۳۹۶). "تأثیر پوشش دهنی با کاراگینان و کربوکسی متیل سلولز و فرآیند اسمر بر زمان خشک شدن و میزان بازجذب آب سبب زرد لینانی" *فصلنامه پژوهش های صنایع غذایی ایران* ۲۷(۲): ۷۴-۶۳.
- ۳۳- سماقی، س.پ.، قربانی، م.، صادقی ماهونک، ع.ر. و جعفری، س.م. (۱۳۹۶). "بررسی ویژگی های فیزیکو شیمیایی و عملکردی صمغ درخت زردالو" *علوم و صنایع غذایی ایران* ۱۴(۴): ۳۴۴-۳۳۵.
- ۳۴- اسدپور، ا.، مقصودلو، ع.، جعفری، س.م.، قربانی، م. و اعلمی، م. (۱۳۹۶). "بهینه‌سازی نانو ریزپوشانی اسید فولیک به کمک روش تاگوچی" *علوم و صنایع غذایی ایران* ۱۴(۷): ۲۳۶-۲۲۵.
- ۳۵- آقایی، ز.، جعفری، س.م.، قربانی، م. و همتی، خ. (۱۳۹۶). "تأثیر روش های مختلف خشک کردن بر ویژگی های فیزیکو شیمیایی و حسی زعفران" *علوم و صنایع غذایی ایران* ۱۴(۴): ۱۳۸-۱۲۹.
- ۳۶- حسین نژاد، م.، جعفری، س.م. و گنجه، م. (۱۳۹۵). "مدل سازی روند تغییرات شاخص های فیزیکو شیمیایی، بافتی و حسی ماست غنی شده با آهن و روی توسط شبکه های عصبی مصنوعی" *پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی* ۱۵(۵): ۳۳۶-۳۲۵.
- ۳۷- بخش آزادی، ح.، میرزاچی، ح.، قدس ولی، ع.ر.، جعفری، س.م.، ضایایی، فر.، ام.، بیگبابایی، ع. (۱۳۹۵). "تأثیر سرعت دورانی پرس ماریچی بر میزان ترکیبات فنلی و خصوصیات فیزیکو شیمیایی روغن سیاوهادانه" *محله مهندسی زیست سامانه* ۵(۳): ۱۰-۱.
- ۳۸- آل حسینی، ا.، جعفری، س.م.، معمتمزادگان، ع. و آل حسینی، ع. (۱۳۹۵). "مدل سازی و بهینه‌سازی تأثیر بوجاری و رطوبت بر ویژگی های فیزیکی و میکروبی گندم با روش سطح پاسخ" *نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی* ۲۸(۴): ۶۸-۴۳.
- ۳۹- آل حسینی، ا.، جعفری، س.م.، معمتمزادگان، ع. و آل حسینی، ع. (۱۳۹۵). "عملکرد شبکه های عصبی مصنوعی در پیش بینی اثرات میزان بوجاری، رطوبت، دما و زمان بر ویژگی های فیزیکی و میکروبی دانه گندم" *نشریه پژوهش های صنایع غذایی* ۳۶(۴): ۵۸۸-۵۷۷.
- ۴۰- زیبایی، س.، برازنده، ر.، سحاقی، ز. و جعفری، س.م. (۱۳۹۵). "خالص سازی و تثبیت آنتیم لاکتوپراکسیداز استخراج شده از شیر شتر توسط آلتینات سدیم" *محله تحقیقات دامپزشکی* ۷۱(۳): ۳۷۷-۳۲۱.
- ۴۱- جعفرپور، س.ع.، اصفهانی، ر. و جعفری، س.م. (۱۳۹۵). "بررسی نانو ریزپوشانی اسید چرب امگا-۳ به وسیله ژلاتین ماهی و صفحه عربی با استفاده از روش کواسرو اسپیون" *محله علمی شیلات ایران* ۲۵(۲): ۴۲-۲۹.
- ۴۲- فردی، ا.، جعفری، س.م.، اسدپور، ا. و میرزاچی، ح.ا. (۱۳۹۵). "مدل سازی رهایش ترکیبات موثره نانو ریزپوشانی شده زعفران از فاز داخلی امولسیون دوغانه آب در روغن در آب" *محله پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران* ۱۲(۲): ۳۱۷-۳۰۸.
- ۴۳- گنجه، م. و جعفری، س.م. و قادری، س. (۱۳۹۵). "مدل سازی فازی- عصبی و سطح پاسخ آبگیری اسمزی دانه های انار" *محله مهندسی بیو سیستم ایران* ۴۷(۲): ۲۵۵-۲۴۳.
- ۴۴- شعبانی، ج.، میرزاچی، ح.، سرفرازی، س.م. و سرفرازی، م. (۱۳۹۵). "بهینه سازی و مدل سازی فرمولا سیون و شرایط پخت شبه پنیر پروسس گستردنی بر پایه پنیر فتای ایرانی به روش سرد کردن آهسته" *محله علوم غذایی و تغذیه* ۱۳(۱): ۵۲-۴۳.
- ۴۵- حسینی، ش.، صادقی ماهونک، ع.ر.، جعفری، س.م.، قربانی، م. و سلیمی، آ. (۱۳۹۵). "بهینه سازی تولید امولسیون روغن پوست پرتقال - موسیلاز دانه به با استفاده از RSM و بررسی پایداری پودر ریزپوشانی شده حاصل" *علوم و صنایع غذایی ایران* ۱۳(۱): ۸۰-۱۷.
- ۴۶- عبدالahi، ع.ر.، صراله نژاد، س.، جعفری، س.م.، بیدانیان، م. و تقدیمی، م. (۱۳۹۴). "بررسی تغییرات میزان پروتئین و ترکیبات فنلی در برگهای ارقام حساس و مقاوم توتون آلدود به ویروس وای سیپ- زیمنی" *محله پژوهش های تولید گیاهی* ۲۲(۳): ۱۵۳-۱۲۹.
- ۴۷- رضایی ارمی، س.، جعفری، س.م.، خمیری، م. و بیات، م. (۱۳۹۴). "استخراج عصاره پوسته گرد و اورته شهمیرزادی و تأثیر حلال و روش استخراج بر فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره حاصله" *علوم غذایی و تغذیه* ۱۲(۳): ۹۸-۸۵.
- ۴۸- بهمنی، ع.ا.، جعفری، س.م. و شهیدی، س.ا. (۱۳۹۴). "مدل سازی سینتیک انتقال جرم طی فرآیند آبگیری اسمزی بادمجان" *علوم غذایی و تغذیه* ۱۲(۳): ۷۶-۵۵.
- ۴۹- گنجه، م.، جعفری، س.م. و قادری، س. (۱۳۹۴). "بررسی سینتیک تخریب رنگ رب گوجه فرنگی در طی فرآیند حرارتی و مدل سازی آین تغییرات با روش سطح پاسخ" *نشریه تولید و فرآوری محصولات زراعی و یاغی* ۱۷(۳): ۵۶-۴۳.
- ۵۰- سلیمی، آ.، مقصودلو، ع.، جعفری، س.م.، صادقی ماهونک، ع.ر.، کاشانی نژاد، م. و ضایایی، فر.، ام. (۱۳۹۴). "تولید امولسیون های لیکوپین با استفاده از ژلاتین و مالتودکسترن و بهینه سازی فرآیند با به کارگیری روش سطح پاسخ" *علوم غذایی و تغذیه* ۱۲(۳): ۶۸-۵۵.
- ۵۱- هاشمی طباطبائی، ر.، میرزاچی، ح.ا.، محمدی نافچی، ع.، محمدی نافچی، ع.، رجایی، ا.، سرفرازی، س.م. و جعفری، س. (۱۳۹۴). "بررسی اثر نانوذرات بر خواص مکانیکی و نفوذپذیری فیلم های ترکیبی ژلاتین ماهی سردابی و کاپاکاراگینان" *نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی* ۱۷(۱): ۶۰-۴۷.
- 52- Saramnejad, S.F. Jafari, S.M. Ziaeifar, A.M., and Rashidi, A.M. (2015). "Evaluation of Nutritional and Physical Properties of Watermelon Juice during the Thermal Processing by Using Alumina Nano-fluid in a Shell and Tube Heat Exchanger" *Nutrition and Food Sciences Research* 2(4): 47-54.
- ۵۳- مهدوی خزاعی، ک.، جعفری، س.م.، قربانی، م. و همتی کاخکی، ع. (۱۳۹۳). "بهینه سازی استخراج آنزویانین گلبرگ زعفران به کمک روش سطح پاسخ" *پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی* ۱۳(۱): ۵۰-۳۷.
- ۵۴- حاجی بگل، ع.، سوداگر، م.، حسینی، س.ع. و جعفری، س.م. (۱۳۹۳). "بررسی اثر سطح مختلط عصاره اتانولی کورکوروس الیتوپوس بر روی برخی فاکتورهای تولید مثلى و رشد در ماهی دم شمشیری" *فصلنامه محیط زست جانوری* ۶(۳): ۵۶-۴۷.
- ۵۵- محمودی، ا.، جعفری، س.م.، رحمانیان، ن.، اکبریان، م.ج. و وطن خواه، م. (۱۳۹۳). "استفاده از فناوری انعکاس و پردازش صدا و شیشه عصبی مصنوعی در جداسازی فندق با اندازه مختلف" *پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی* ۱۳(۶): ۳۰-۲۹.
- ۵۶- سماقی، س.پ.، قربانی، م.، صادقی ماهونک، ع.ر. و جعفری، س.م. (۱۳۹۳). "بررسی تأثیر سرعت چرخشی، غلظت و دما بر رفتار جریان محلول صمغ تنه زردالو" *فصلنامه فناوری های نوین غذایی* ۵(۵): ۶۵-۵۷.
- ۵۷- شعبانی، ج.، میرزاچی، ح.ا.، یلمه، م. و جعفری، س.م. (۱۳۹۳). "تأثیر روغن گیاهی، دما و زمان پخت بر خصوصیات فیزیکو شیمیایی پنیر پروسس آنانوگ گستردنی" *فصلنامه فناوری های نوین غذایی* ۱۴(۴): ۱۰۳-۸۹.
- ۵۸- حسین زاده، خ.، گنجیان، ع. و جعفری، س.م. (۱۳۹۳). "بررسی تأثیر غنی سازی آب حوضه جنوی دریای خزر بر پارامترهای رشد ریز جلبک *Spirulina platensis*" *تغذیه و بیوشیمی آبزیان* ۱۱(۱): ۸۱-۷۱.
- ۵۹- رضایی ارمی، س.، جعفری، س.م.، خمیری، م. و بیات، م. (۱۳۹۲). "استخراج عصاره برگ گردی بومی ایران با امواج مایکروویو و بررسی ویژگی های آنتی اکسیدانی ترکیبات فنولی حاصل" *گیاهان دارویی و معطر ایران* ۲۹(۴): ۸۸۹-۸۷۹.
- ۶۰- دهنادان، د.، بیرزایی، ح.ا.، امام جمعه، ز.، گنجیان، ع. و جعفری، س.م. و داداشی، س. (۱۳۹۲). "بررسی ویژگی های حرارتی و ضد میکروبی نانو کامپوزیت های کیتوزان- نانو سلولز و تأثیر آن در افزایش مدت ماندگاری گوشت چرخ کرده" *محله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران* ۸(۴): ۱۱۳-۱۰۶.
- ۶۱- هدنادان، ج.، میرزاچی، ح.ا.، امام جمعه، ز.، جعفری، س.م. و داداشی، س. (۱۳۹۲). "بهینه سازی ویژگی های فیزیکی و مکانیکی نانو کامپوزیت های زیست تخریب پذیر کیتوزان- نانو سلولز" *نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی* ۲(۳): ۴۲-۲۲۹.



- ۶۲- غیاثی، ح، جباریلی، ش، جعفری، س.م، و مقصودلو، ا. (۱۳۹۲). "طراحی و بهینه‌یابی سامانه رنگ‌ستنجی نرم‌افزاری مواد غذایی" *مجله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران* (۴۹): ۳۲۲-۳۲۴.
- ۶۳- زارعی یام، ب، خمیری، م، صادقی ماهونک، ع.ر، و جعفری، س.م. (۱۳۹۲). "جداسازی و شناسایی باکتری‌های اسیدلایکنیک از چال در استان گلستان" *نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی* (۲): ۱۳۱-۱۴۸.
- ۶۴- رفیعی، ز، جعفری، س.م، اعلمی، م، و خمیری، م. (۱۳۹۱). "ازیایی فعالیت ضدیکروبی عصاره برگ های زیتون رقم زراعی میشن به روش الایزا" *فصلنامه تحقیقات گیاهان دارویی و معطر ایران* (۲۸): ۲۸۰-۲۹۲.
- ۶۵- امیری عقدی، س.س، اعلمی، م، صادقی ماهونک، ع.ر، و جعفری، س.م. (۱۳۹۱). "تأثیر بتاگلوكان جو بدون پوشینه به عنوان مقلد چربی بر ویژگی های فیزیکی شیمیایی، بافتی و حسی سس مایونز" *فصلنامه پژوهش‌های صنایع غذایی* (۲۲): ۱۴۱-۱۵۴.
- ۶۶- رضایی ارم، س، جعفری، س.م، خمیری، م، و بیات، ه. (۱۳۹۱). "فعالیت آنتی‌اکسیدانی عصاره پوسته گردو واریته تویسرکانی و مقایسه فعالیت ضد رادیکالی آن با آنتی‌اکسیدان های سترزی" *فصلنامه پژوهش‌های صنایع غذایی* (۲۲): ۳۹۵-۴۰۵.
- ۶۷- رضایی ارم، س، جعفری، س.م، خمیری، م، و بیات، ه. (۱۳۹۱). "مقایسه ویژگی‌های آنتی‌اکسیدانی عصاره برگ گردو واریته تویسرکانی حاصل از دو روش استخراج غرقابی با حال و استخراج به کمک امواج مایکروویو" *مجله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران* (۲۸): ۲۲۹-۲۳۴.
- ۶۸- شعبانی، ح، میرزایی، ح، خبیبی نجفی، م.ب، جعفری، س.م، دریانی، م، عزتی، ر، تخفیف زاده، م، و شادنوش، م. (۱۳۹۱). "مدل سازی خصوصیات فیزیکوشیمیایی شبه پنیر پروسس گستردنی برپایه پنیر فتاوی ایرانی" *مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران* (۵): ۳۵۵-۳۶۲.
- ۶۹- گنجه، م، جعفری، س.م، قبیری، و، دریانی، م، عزتی، ر، و سلیمانی، م. (۱۳۹۱). "مدل سازی سیستمیک خشک کردن پیاز در یک خشک کن بستر سیال مجهز به کنترل کننده رطوبت با استفاده از روش های رگرسیونی، منطق فازی و شبکه های عصبی مصنوعی" *مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران* (۵): ۴۰۷-۳۹۹.
- ۷۰- دریانی، م، عزتی، ر، شاکریان، م، عصیدی، ف، و میرزایی، ح. (۱۳۹۱). "بررسی خواص مهندسی و بیوفیزیکی پنیرهای فرآوری شده تحت تأثیر عوامل مختلف" *مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران* (۷): ۴۴۱-۴۴۸.
- ۷۱- جباریلی، ش، جعفری، س.م، میرزایی، ح، ا. قدس ولی، ع.ر، و قره خانی، م. (۱۳۹۱). "خصوصیات فیزیکوشیمیایی و اکرودینامیکی دانه جو لاین های برتر استان گلستان" *مجله علوم و فناوری غذایی* (۱): ۴۷-۵۴.
- ۷۲- اسدپور، ا، جعفری، س.م، صادقی ماهونک، ع.ر، و قربانی، م. (۱۳۹۰). "بررسی طرفیت امولسیون کنندگی و کف کنندگی و تأثیر اسیدیته و قدرت یونی بر این ویژگی ها در آرد حاصل از حبوبات مختلف" *مجله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران* (۷): ۸۰-۹۱.
- ۷۳- رفیعی، ز، جعفری، س.م، اعلمی، م، و خمیری، م. (۱۳۹۰). "ویژگی های آنتی‌اکسیدانی عصاره برگ زیتون و کاربرد آن در روغن آفتابگردان" *فصلنامه پژوهش‌های صنایع غذایی* (۲۱): ۱۱-۲۴.
- ۷۴- طالعی، ا، صادقی ماهونک، ع.ر، قربانی، م، جعفری، س.م، و اعلمی، م. (۱۳۹۰). "تأثیر فرآیند حرارتی بر خصوصیات شیمیایی و عملکردی آرد دانه گوجه فرنگی" *مجله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران* (۲): ۹۹-۱۰۷.
- ۷۵- خواجه گردان، م.ر، رفیعی، ش، کاشانی نژاد، م، و جعفری، س.م. (۱۳۹۰). "مدلسازی ضربی پخش رطوبت ورقه های نازک لیمو شیرین" *فصلنامه مهندسی بیوسیستم ایران* (۴۲): ۱۹۲-۱۹۳.
- ۷۶- رضایی ارم، س، جعفری، س.م، خمیری، م، و بیات، ه. (۱۳۹۰). "ازیایی فعالیت ضدیکروبی عصاره برگ و پوسته سبز گردو حاصل از استخراج با امواج مایکروویو" *مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی* (۳): ۷۹-۹۴.
- ۷۷- آل حسینی، ع، توکلی پور، ح، قدس ولی، ع.ر، و جعفری، س.م. (۱۳۹۰). "بررسی ویژگی های فیزیکی در رقم نخدورفنگی" *مجله علوم و فناوری غذایی* (۳): ۴۳-۵۰.
- ۷۸- طاهری گراوند، ا، رفیعی، ش، کبهانی، م، و جعفری، س.م. (۱۳۸۹). "ضریب پخش موثر و انرژی فعل سازی ریحان در خشک کردن لایه نازک با هوای داغ" *مجله علوم و فناوری غذایی* (۲): ۹-۱۷.
- ۷۹- قره خانی، م، قربانی، م، ابراهیم زاده، م.ا، جعفری، س.م، و صادقی ماهونک، ع.ر. (۱۳۸۹). "مقایسه روشهای مختلف استخراج ترکیبات فنلی و فلاونوئیدی از گیاه گزنه" *فصلنامه تحقیقات گیاهان دارویی و معطر ایران* (۳): ۳۸۹-۴۰۵.
- ۸۰- اسدپور، ا، جعفری، س.م، صادقی ماهونک، ع.ر، و قربانی، م. (۱۳۸۹). "بررسی میزان پروتئین محلول و طرفیت جذب آب و روغن آرد حاصل از حبوبات مختلف" *مجله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران* (۶): ۱۸۴-۱۹۲.
- ۸۱- امیری عقدی، س.س، اعلمی، م، جعفری، س.م، و صادقی ماهونک، ع.ر. (۱۳۸۹). "ویژگی های فیزیکوشیمیایی و ریولوژیکی بتاگلوكان استخراج شده از جو بدون پوشینه" *مجله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران* (۶): ۲۸۶-۲۹۶.
- ۸۲- رفیعی، ز، جعفری، س.م، خمیری، م، و اعلمی، م. (۱۳۸۹). "تأثیر واریته و روش استخراج بر ویژگی های آنتی‌اکسیدانی و ضد میکروبی عصاره برگ های زیتون" *مجله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران* (۶): ۲۹۷-۳۰۷.
- ۸۳- وتوق، اص، خمیری، م، کاشانی نژاد، م، و جعفری، س.م. (۱۳۸۸). "اثر عرق نعناع بر قابلیت بقای باکتریهای پروپابیوتیک در نوشیدنی سنتی ایران (دوغ)" *مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان* (۱۶): ۱۵۶-۱۶۳.
- ۸۴- علی پور، م، کاشانی نژاد، م، و جعفری، س.م. (۱۳۸۸). "بررسی اثر کاراگینان، دمای روغن و زمان سرخ کردن بر میزان جذب روغن در محصولات سرخ شده سبب زمینی" *مجله پژوهش‌های علوم و فناوری و صنایع غذایی ایران* (۱۵): ۲۱-۲۷.
- ۸۵- غربی زاده، س.م.ت، طاهری گراوند، ا، موسوی، س.م، و جعفری، س.م. (۱۳۸۸). "بررسی اثر محتوی رطوبتی بر شاخص های فیزیکوشیمیایی دورقم عدس کشت شده در ایران" *مجله علوم و فناوری غذایی* (۱): ۵۷-۶۹.
- ۸۶- وتوق، اص، خمیری، م، کاشانی نژاد، م، و جعفری، س.م. (۱۳۸۸). "ماندگاری بیفیلوباکتریوم لاکتیس و لاکتوباسیلوس اسیلوفیلوس در دروغ حاوی عصاره کاکوتی" *علوم و صنایع غذایی ایران* (۶): ۷۷-۸۵.
- ۸۷- مزیدی، م، طاهری گراوند، ا، و جعفری، س.م. (۱۳۸۸). "تبیه سازی، محاسبه و امکان کاهش مصرف انرژی در فرآیند خشک کردن پاششی" *مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی* (۱): ۳۱-۴۳.
- ۸۸- مزیدی، م، طاهری گراوند، ا، و جعفری، س.م. (۱۳۸۸). "استفاده از نرم افزار اکسل در طراحی و بهینه سازی خشک کن ستمه ای" *مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی* (۱): ۲۱-۲۷.
- ۸۹- قره خانی، م، قربانی، م، ابراهیم زاده، م.ا، جعفری، س.م، و صادقی ماهونک، ع.ر. (۱۳۸۸). "اثر عصاره برگ گیاه گزنه در جلوگیری از اکسیداسیون روغن سویا" *مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی* (۲): ۸۵-۹۰.
- ۹۰- غربی زاده، س.م.ت، موسوی، س.م، طاهری گراوند، ا، جعفری، س.م، و رفیعی، ش. (۱۳۸۸). "بررسی اثر میزان رطوبت بر ویژگی های فیزیکی میوه سجد" *مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی* (۲): ۱۰-۱۳.
- ۹۱- محمودی، ا، جعفری، س.م، و اکبری، م.ج. (۱۳۹۶). "بررسی تأثیر جایگزینی شکر با پودر خرمای قند شکن (سگ شکن) بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی بستنی وانیلی" *علوم و صنایع غذایی ایران* (پذیرفته شده).
- ۹۲- اسدی، ز، جعفری، س.م، میرزایی، ح، و قاسمی، س. (۱۳۹۶). "مدل سازی و بهینه سازی فرآیند خشک کردن پاششی جهت تولید ایزوله پروتئین سویا و بررسی ویژگی های عملکردی محصول تولیدی" *علوم و صنایع غذایی ایران* (در مرحله داوری).
- ۹۳- دوستی، س.ر، جعفری، س.م، و قاسمی، س. (۱۳۹۶). "بهینه سازی فرآیند تلخی زدایی زیتون با درنظر گرفتن میزان خروج ترکیبات فنلی و ضربی هدایت الکتریکی" *علوم غذایی و تغذیه* (در مرحله داوری).
- ۹۴- اسدی، ز، جعفری، س.م، میرزایی، ح، و صادقی ماهونک، ع.ر. (۱۳۹۶). "مدل سازی و بهینه سازی تولید ایزوله پروتئین سویا به روش سطح پاسخ" *علوم و صنایع غذایی ایران* (در مرحله داوری).
- ۹۵- تاجیک، م، جعفری، س.م، و قاسمی، س. (۱۳۹۶). "تأثیر شرایط و روش های مختلف خشک کردن بر ویژگی های آنتی‌اکسیدانی و میزان ترکیبات فنلی برگ زیتون" *علوم غذایی و تغذیه* (در مرحله داوری).



- ۹۶- آل حسینی، ام.، جعفری، س.م.، معتمزادگان، ع. و آل حسینی، ع. (۱۳۹۶). "کاربرد روش سطح پاسخ در مدل سازی اثرات بوجاری و رطوبت بر ویژگی های ثقلی و اصطکاکی گندم" *علوم غذایی و تغذیه (در مرحله داوری)*.
- ۹۷- حسین نژاد، م. و جعفری، س.م. (۱۳۹۶). "مکانسیم تشکیل و روش های کاهش ترکیبات سمت اکریل آمید و آینین های بیوژنیک در فرآیند مواد غذایی" *مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران (در مرحله داوری)*.
- ۹۸- هادوی، ر. و جعفری، س.م. (۱۳۹۶). "نانوریزپوشانی زعفران به کمک نانولیپوزوم ها و ارزیابی اثر غلظت لستین روغن و زعفران بر راندمان و اندازه نانوکپسول های تولیدی" *مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران (در مرحله داوری)*.
- ۹۹- جبرانیلویی، ش.، جعفری، س.م.، میرزاپی، ح.ا. و قدس ولی، ع.ر. (۱۳۹۶). "تأثیر فرآیند مالت سازی بر میزان بتاگلوكان و فعالیت آنزیم بتاگلوكاتاز لین های جو برتر استان گلستان" *فصلنامه پژوهش های صنایع غذایی (در مرحله داوری)*.
- ۱۰۰- جبرانیلویی، ش.، جعفری، س.م.، میرزاپی، ح.ا. و قدس ولی، ع.ر. (۱۳۹۶). "تأثیر فرآیند مالت سازی بر ویژگی های فیزیکو شیمیایی و کیفی لین های جو برتر استان گلستان" *مجله پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران (در مرحله داوری)*.
- ۱۰۱- رضایی ارمی، س.، جعفری، س.م.، خمیری، م. و بیات، م. (۱۳۹۶). "کاربرد عصاره برگ و بوسته سبز گرد و یعنوان آنتی اکسیدان طبیعی در روغن سوبا و مقایسه آن با آنتی اکسیدان های سنتزی" *مجله پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران (در مرحله داوری)*.
- ۱۰۲- جلیلی، ف.، جعفری، س.م.، امام جممه، ز.، کاشانی نژاد، م. و مختاریان، م. (۱۳۹۶). "تأثیر امواج فرماصوت و نوع حلالبر محتوای فنلی کل و پایداری اکسایشی روغن استخراجی از کانولا" *مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران (در مرحله داوری)*.

۱۲- مقالات منتشر شده در مجلات علمی - ترویجی

- ۱- رجبی، ج. و جعفری، س.م. (۱۳۹۷). "استخراج خالص سازی ترکیبات زیست فعال زعفران" *نشریه مهندسی شیمی ایران* ۱۷(۲): ۲۱-۶.
- ۲- قاسمی، س. و جعفری، س.م. (۱۳۹۶). "معرفی نانولوهرهای عنوان یک فناوری نوین در تولید نوشیدنی ها و محصولات غذایی فراسودمند" *نشریه مهندسی شیمی ایران* ۱۶(۲): ۴۷-۳۸.
- ۳- قاسمی، س. و جعفری، س.م. (۱۳۹۵). "معرفی پروتئین های ضد بیخ و کاربردهای آنها در صنایع غذایی" *نشریه مهندسی شیمی ایران* ۱۵(۵): ۸۴-۷۴.
- ۴- نوروزی، ر.، قاسمیان، ع.، دهقانی، م.ر. و جعفری، س.م. (۱۳۹۴). "مقایسه برخی از عوامل پوشش دهنده کاغذ و تاثیر آنها بر خواص و کیفیت کاغذ های بسته بندی" *مجله علوم و فنون بسته بندی* ۶(۱): ۸۳-۷۰.
- ۵- محمدی، ع.، جعفری، س.م.، فریدی، ا. و قربان پور، ع. (۱۳۹۴). "فرمولاسیون و تولید قالب های فشرده غذایی بعنوان میان وعده افراد نظامی و بررسی ویژگی های ارگانولپتیکی آنها" *فصلنامه مدیریت زنجیره تأمین* ۱۷(۳): ۱۰۱-۹۴.
- ۶- نصرالله زاده، ا.، جعفری، س.م. و اکبری، ا. (۱۳۹۳). "نقش بسته بندی در صادرات پسته ایران" *مجله علوم و فنون بسته بندی* ۵(۳): ۳۱-۱۸.
- ۷- سمامی، س.پ.، صادقی ماهونک، ع.ر.، قربانی، م. و جعفری، س.م. (۱۳۹۳). "اهمیت و شناخت ترکیبات شیمیایی صفحه های مترشحه ی گیاهی" *مجله فناوری نوین غذا* ۶(۴): ۴۱-۳۴.
- ۸- نصرالله زاده، ا.، جعفری، س.م. و اکبری، ا. (۱۳۹۳). "بررسی چالش های مشکلاتیسته بندی زعفران" *مجله علوم و فنون بسته بندی* ۵(۴): ۲۹-۱۸.
- ۹- خانزادی، م.، جعفری، س.م.، خدایان، ف. و مقصودلو، ا. (۱۳۹۲). "فیلم مرکب حاصل از کنسانتره پروتئین آب پنیر حاوی ۳۰٪ لاکتوز و پولالان در بسته بندی مواد غذایی" *مجله علوم و فنون بسته بندی* ۴(۱): ۲۰-۱۳.
- ۱۰- جعفری، س.م. و هارونی، ا. (۱۳۹۲). "ازیابی بسته بندی مواد غذایی از دیدگاه مهندسی و تعیین مدت ماندگاری محصولات غذایی بسته بندی شده" *مجله علوم و فنون بسته بندی* ۴(۳): ۷۱-۶۰.
- 11- Ghorbani, M. and Jafari, S. M. (2013). "Sol-Gel Techniques for Encapsulation of Enzymes" *Bioencapsulation Innovations* 4: 20-21.
- ۱۲- گنجبه، م.، جعفری، س.م. و امان جانی، م. (۱۳۹۲). "استفاده از پوشش های با خاصیت ضد میکروبی در بسته بندی مواد غذایی" *مجله علوم و فنون بسته بندی* ۴(۴): ۲۳-۱۶.
- ۱۳- قبیری، و.، جعفری، س.م. و رسیدزاده، ش. (۱۳۹۱). "فرآوری و بسته بندی استیک مواد غذایی" *مجله علوم و فنون بسته بندی* ۴(۲): ۴-۱۵.
- ۱۴- کیا، ش.، میرزاپی، ح.ا. و جعفری، س.م. (۱۳۹۱). "استفاده از گیاهان دارویی در فیلم های خوارکی بر پایه نشاسته تایپو-کا - آرژینات" *مجله علوم و فنون بسته بندی* ۳(۲): ۵۵-۴۲.
- ۱۵- جلیلی، ف. و جعفری، س.م. (۱۳۹۱). "پلیمرها و پلاستیک های زیست تخریب پذیر از منابع تجدیدپذیر برای بسته بندی" *مجله علوم و فنون بسته بندی* ۳(۳): ۳۵-۲۰.
- ۱۶- حسین زاده، خ. و جعفری، س.م. (۱۳۹۱). "بسته بندی محصولات لبنی پروپویوتیک" *مجله علوم و فنون بسته بندی* ۳(۳): ۱۰-۹۰.
- ۱۷- وطن خواه، م.، محمودی، ا.، الهامی راد، ا.ح. و جعفری، س.م. (۱۳۹۱). "طبقه بندی انواع سنسورهای دی اکسید کرین در بسته بندی های هوشمند مواد غذایی و کاربرد آنها در میوه ها و سبزی ها" *مجله علوم و فنون بسته بندی* ۳(۴): ۲۴-۱۶.
- ۱۸- ملک جانی، ن.، جعفری، س.م.، رحمتی، م.ه.، اسماعیل زاده، ا. و میرزاپی، ح.ا. (۱۳۹۰). "بهینه سازی فرآیند خشک کردن بستر سیال کلزا با استفاده از روش پاسخ رویه" *پژوهشنامه گیاهان روغنی ایران* ۲(۲): ۴۶-۳۳.
- ۱۹- جلیلی، ف. و جعفری، س.م. (۱۳۹۰). "پلیمرها و پلاستیک های بسته بندی زیست تخریب پذیر برای نشاسته" *مجله علوم و فنون بسته بندی* ۲(۴): ۵۳-۳۸.

۱۳- مقالات ارایه شده در کنفرانس های علمی بین المللی

- Jafari, S.M.2018. Recent advances in nanoencapsulation of food ingredients and classification of these techniques. *2nd International Conference of Food Science and Technology*. Sari, Iran.
- Jafari, S.M.2017. Modern technologies in food process engineering through nano-encapsulation. *International Conference on Modern Technologies in Science*. Amol, Iran.
- Jafari, S.M.2017. Modern technologies in nano-encapsulation of food bioactive ingredients by lipid-based formulations. *International Conference on Modern Technologies in Science*. Amol, Iran.
- Taghvaei, M., Ghaderi, S., Ghanbari, V., Jafari, S.M., and Scott Smith, J. 2016. The evaluation of *Thymus Daenensis Celak* and *Echinaophora Platyloba DC*. Essential Oil Composition and their Antioxidant Activity in Soybean Oil. *International Conference Institute of Food Technologists*. USA.
- Dehnad, D., Emam-Djomeh, Z., Mirzaei, H.A. and Jafari, S.M., 2015. Investigation on Physical, Mechanical, Thermal and Antimicrobial Properties of Biodegradable Chitosan-Nanocellulose Nanocomposites. *5th international conference on Ultrafine Grained and Nanostructured Materials*. Iran.
- Saramnejad, S.F. and Jafari, S.M.,2014. Use of geothermal energy as an emerging renewable energy efficient technology in dairy processing. *3rd International Conference on Emerging Trends in Energy Conservation*. Iran.
- Saramnejad, S.F. and Jafari, S.M.,2014. Atmospheric freeze drying using heat pump dryer as an economical alternative to classic vacuum freeze drying. *3rd International Conference on Emerging Trends in Energy Conservation*. Iran.
- Hadavi, R. and Jafari, S.M.,2014. Nano-encapsulation of saffron by Nano-liposomes and evaluation of the influence of concentration of lecithin, oil and saffron on encapsulation efficiency and stability of produced Nano-liposomes. *5th International Congress on Nanoscience & Nanotechnology*. Iran.



9. Mazidi, M., Jafari, S.M., Taheri Geravand, A., and Mirzaei, E. 2013. Modeling the terminal velocity of orange to characterize a suitable sorting process. *1st International e-Conference on Novel Food Processing*. Iran.
10. Akhavan, S., Jafari, S.M., Ghorbani, M., and Assadpour, E. 2013. Microencapsulation of Anthocyanins by Spray Drying; A Review. *1st International e-Conference on Novel Food Processing*. Iran.
11. Faridi, A., Jafari, S.M., Mirzaei, H.A., and Assadpour, E. 2013. Nano-encapsulation of food hydrophobic ingredients using o/w nanoemulsion. *1st International e-Conference on Novel Food Processing*. Iran.
12. Alehoseini, A., Jafari, S.M., Malekjani, N., Ganje, M. and Alehoseini, E. 2013. Applying fuzzy logic to develop an expert system for determination of the physical properties of green pea. *International EFFoST Annual Meeting*. Italy.
13. Jafari, S.M., Beheshti, P., and Assadpour, E. 2013. Emulsification of d-limonene droplets with a novel hydrocolloid (Angum gum) compared with Arabic gum. *International EFFoST Annual Meeting*. Italy.
14. Rafiei, Z., Jafari, S.M., Khomeiri, M. and Galanakis, M. 2013. Antimicrobial activity of olive leaf extracts produced by microwave assisted extraction and maceration method. *International EFFoST Annual Meeting*. Italy.
15. Jalili, F., Jafari, S.M., Emamjomee, Z., Kashaninejad, M. and Malekjani, N. 2013. Total phenolic content and oxidative stability of ultrasound-assisted extracted canola oil. *International EFFoST Annual Meeting*. Italy.
16. Sadati, S.E., Jafari, S.M., Malekjani, N., Toosi, S., and Kashaninejad, M. 2013. Influence of combined coating pretreatment and osmotic dehydration on final drying time and rehydration of Golden delicious apple. *International EFFoST Annual Meeting*. Italy.
17. Sadati, S.E., Jafari, S.M., Malekjani, N., Toosi, S., and Kashaninejad, M. 2013. Coating with Carboxy methyl Cellulose and Carrageenan in Osmotic Dehydration of Golden delicious apple. *International EFFoST Annual Meeting*. Italy.
18. Dehnad, D., Jafari, S.M., Ghanbari, V. and Ganje, M. 2012. Energy saving in microwave drying process of foods. *1st Middle East Drying Conference*. Iran.
19. Dehnad, D., Jafari, S.M., Ghanbari, V. and Ganje, M. 2012. Simultaneous heat and mass transfer during microwave drying of foods. *1st Middle East Drying Conference*. Iran.
20. Dehnad, D., and Jafari, S.M. 2012. Modeling of microwave drying method for foods. *1st Middle East Drying Conference*. Iran.
21. Dehnad, D., Jafari, S.M., Ghanbari, V. and Ganje, M. 2012. Optimization of microwave drying for foods. *1st Middle East Drying Conference*. Iran.
22. Dehnad, D., and Jafari, S.M. 2012. Combined microwave drying with other drying methods. *1st Middle East Drying Conference*. Iran.
23. Dehnad, D., and Jafari, S.M. 2012. Some applied new control equipment for microwave drying of foods. *1st Middle East Drying Conference*. Iran.
24. Mahdavi Khazaie, K., Ghorbani, M., Jafari, S.M., and Hemmati Kakhki, A. 2012. Extraction optimization of anthocyanins from saffron flower's petals by conventional solvent extraction with response surface methodology. *4th International Saffron Symposium*. India.
25. Mahdavi Khazaie, K., Jafari, S.M., Ghorbani, M., and Hemmati Kakhki, A. 2012. Effect of microencapsulation and storage time on the stability of anthocyanins in spray dried petal's extract of saffron flower. *4th International Saffron Symposium*. India.
26. Mahdavi Khazaie, K., Hemmati Kakhki, A., Ghorbani, M., and Jafari, S.M., 2012. Optimization of microwave-assisted extraction of anthocyanins from petals of saffron's flower. *4th International Saffron Symposium*. India.
27. Sarfarazi, M., Rajabzadeh, Q. and Jafari, S.M., 2012. Extraction optimization of saffron nutraceuticals through response surface methodology. *4th International Saffron Symposium*. India.
28. Sarfarazi, M., Jafari, S.M., Rajabzadeh, Q., Mirzaei, H.O. and Maskuki, A.M. 2012. Microwave-assisted extraction of saffron nutraceuticals. *4th International Saffron Symposium*. India.
29. Sarfarazi, M., Jafari, S.M., Rajabzadeh, Q., Maskuki, A.M. and Mirzaei, H.O. 2012. Subcritical water extraction of saffron nutraceuticals by response surface methodology. *4th International Saffron Symposium*. India.
30. Sarfarazi, M., Jafari, S.M., Rajabzadeh, Q., Mirzaei, H.O. and Maskuki, A.M. 2012. Optimization of ultrasound-assisted extraction of saffron nutraceuticals. *4th International Saffron Symposium*. India.
31. Rajabi, H., Ghorbani, M., Jafari, S.M., Rajabzadeh, Q. and Sadeghi Mahoonak, A.R. 2012. Microencapsulation of saffron extract by spray drying using different wall materials. *4th International Saffron Symposium*. India.
32. Rajabi, H., Rajabzadeh, Q., Jafari, S.M., Ghorbani, M., and Sadeghi Mahoonak, A.R. 2012. The influence of high-energy emulsification with Ultra-Turrax on surface tension and viscosity of saffron emulsions. *4th International Saffron Symposium*. India.
33. Taghvaei, M., Jafari, S.M., Nowrouzieh, S., and Alishah, O. 2012. The effect of microwave-assisted extraction on free and total gossypol content and extraction efficiency of cottonseed oil. *1st International Conference on Science, Industry and Trade of Cotton*. Iran.
34. Malekjani, N., Jafari, S.M., Mirzaee, HA and Rahmati, MH. 2011. Design and Application of a Novel Dehumidifying System for a Fluidized Bed Dryer for the Drying of Canola Seeds. *International Conference on Advanced Science, Engineering and Information Technology*. Malaysia.
35. Beheshti, P., Jafari, S.M., and Saffarpour, S. 2011. Microencapsulation properties of Angum gum for the emulsification of D-limonene droplets compared with Arabic gum. *International Food Congress; Novel Approaches in Food Industry*. Turkey.
36. Jafari, S.M.; Assadpoor, E. 2008 GMP and HACCP for Saffron Processing Plants in Iran. *4th Int. Conference on Food Factory for the Future*. Laval, France.
37. Jafari, S.M.; Assadpoor, E. 2008. Encapsulating biopolymers and high energy emulsification techniques. *9th Int. Hydrocolloids Conference*. Singapore.
38. Jafari, S.M.; Assadpoor, E. 2008 Microfluidization of emulsions for encapsulation purposes. *9th International Hydrocolloids Conference*. Singapore.
39. Khomeiri, M., Jafari, S.M.; Vosoogh, A.S. 2008. Effect of mint extract on the viability of probiotic bacteria in a native Iranian dairy drink (Doogh). *9th Food Microbiology Conference*. Ireland.
40. Jafari, S.M. 2006. Sub-micron emulsions for nano-particle encapsulation. *The semester seminar of School of Land and Food Sciences at University of Queensland*. Brisbane, Australia.
41. Jafari, S.M.; He, Y.; Bhandari, B. 2006. Evaluation of microfluidizer to produce submicron emulsions. *Australian National Science Graduate Conference on Nanotechnology*. Sydney, Australia.
42. Jafari, S.M.; He, Y.; Bhandari, B. 2005. Optimization of nano-emulsion production by Microfluidization and Ultrasonication; *Annual Conference of Asia Pacific Society of Chemical Engineers*, Brisbane, Australia.
43. Jafari, S.M.; Bhandari, B.; He, Y. 2004. Nano-particle encapsulation by spray drying. *Annual Conference of Faculty of Natural Resources, Agriculture, and Veterinary Sciences at University of Queensland*. Gatton, Australia.
44. Jafari, S.M.; Khodaparast, MH. 2001. The evaluation of effects of some factors like natural antioxidants on preservation of soybean oil; *AOCS Annual Conference*, Minneapolis, USA.

۱۴- مقالات ارایه شده در کنفرانس های علمی داخلی

- جعفری، س.م. ۱۳۷۷. صرفه جویی در مصرف بخار با استفاده از تبخیر کننده های چند مرحله ای (پوستره). همایش نیزگر صنایع غذایی کشور. دانشگاه فردوسی مشهد.
- جعفری، س.م. ۱۳۷۷. صنایع غذایی، نیزگر محركه کشاورزی (پوستره). همایش اسفارین و توانمندیهای توسعه. اسفراین.
- جعفری، س.م. و الهاشمی راد، اح. ۱۳۷۷. نقش باکتریوپسین ها در حفظ و نگهداری خصوصیات کیفی شیر و فراورده های آن (پوستره). دومین همایش فرآورده های لبنی کشور. مشهد.
- جعفری، س.م. و خسایانی، م. ۱۳۷۸. بررسی استفاده از سامانه HACCP در کارخانه کسرمه ماهی تون. همایش سراسری سلایلات /iran (سخنرانی). وزارت جهاد کشاورزی. تهران.
- جعفری، س.م. ارزیابی روشهای نوین شناسایی و اندازه گیری آفلاتوکسین ها در محصول پسته (سخنرانی). همایش سراسری پسته. کرمان.
- جعفری، س.م.، مرتضوی، س.ع. و شهیدی، ف. ۱۳۷۸. شناسایی ناسامانی های فیزیولوژیکی و بیماریهای قارچی سیب بعد از برداشت (پوستره). دومین کنفرانس باعثی ایران. کرج.
- جعفری، س.م. و اسدپور، ا. ۱۳۷۸. تولید پودر روغن سویا به روش میکروانکسولاپیون با خشک کن پاششی (سخنرانی). دومین کنفرانس علمی-کاربردی روغن و دانه های روغن ایران. تهران.
- جعفری، س.م. و اسدپور، ا. ۱۳۷۸. استفاده از فن آوری مایکروانکسولاپیون جهت تولید پودر روغن ماهی و بهبود تقدیم ای مخصوصلات غذایی (سخنرانی). هفتمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. ارومیه.
- جعفری، س.م.، قره خانی، م. و رفیعی، ز. ۱۳۷۸. طراحی یک مبدل حرارتی پوسته و لوله برای استفاده در عملیات تولید روب گوجه فرنگی (سخنرانی). اویین کنگره ملی فناوری تولید و فرآوری گوجه فرنگی. مشهد.
- جعفری، س.م.، قره خانی، م. و رفیعی، ز. ۱۳۷۸. طراحی یک مبدل حرارتی ساده برای استفاده در عملیات تولید روب گوجه فرنگی (پوستره). اویین کنگره ملی فناوری تولید و فرآوری گوجه فرنگی. مشهد.



- ۱۱- جعفری، س.م. و اسدپور، ا. ۱۳۸۷. روشهای نوین استخراج ترکیبات موثره از گیاهان دارویی (سخنرانی). اولین کنفرانس ملی فرآوری گیاهان دارویی. گرگان.
- ۱۲- جعفری، س.م. و اسدپور، ا. ۱۳۸۷. Surface composition analysis of nano-particle encapsulated powders.
- ۱۳- قادیری، ر.فیضی، ز. و جعفری، س.م. ۱۳۸۷. روغن هسته اندگور، یک محصول فراسودمند با ارزش افزوده بالا (پوستر). دومین کنفرانس ملی غذای عملگر. تهران.
- ۱۴- رنجبری، ع. قره خانی، م. و جعفری، س.م. ۱۳۸۷. خرماء ترکیب شیمیایی، فرآوری و کاربرد بعنوان غذای عملگر (پوستر). دومین کنفرانس ملی غذای عملگر. تهران.
- ۱۵- رفیعی، ز. و جعفری، س.م. ۱۳۸۷. لاکتوفرین موجود در شیر به عنوان یک ترکیب فراسودمند طبیعی (پوستر). نخستین همایش ملی صنعت دام و طیور. گرگان.
- ۱۶- رفیعی، ز. و جعفری، س.م. و صادقی ماهونک، ع. ۱۳۸۷. عصاره برگ زیتون، محصولی جدید و فراسودمند (پوستر) دومین کنفرانس ملی غذای عملگر. تهران.
- ۱۷- مزیدی، م. طراحی و بهینه سازی خشک کن تسمه ای به کمک اکسل (پوستر) بینجمن کنگره ملی مهندسی ماشینهای کشاورزی و مکانیزاسیون. مشهد.
- ۱۸- نادعلی، ف. دهقان، آ. و جعفری، س.م. ۱۳۸۷. اثار ترکیب شیمیایی، فرآوری و کاربردهای آن به عنوان یک غذای عملگر (پوستر). دومین کنفرانس ملی غذای عملگر. تهران.
- ۱۹- رفیعی، ز. جعفری، س.م. و اعلمی، م. ۱۳۸۷. استخراج ترکیبات فلزی برگ زیتون دو رقم کربنایکی و روغنی باروش سنتی و فراصوت (پوستر). اولین کنفرانس ملی فرآوری گیاهان دارویی. گرگان.
- ۲۰- عالمی، ا. و جعفری، س.م. ۱۳۸۷. زغافان به عنوان یک غذای عملگر (پوستر). دومین کنفرانس ملی غذای عملگر. تهران.
- ۲۱- رفیعی، ز. جعفری، س.م. و اعلمی، م. ۱۳۸۷. اثر واریته و نوع حلال بر میزان ترکیبات فلزی برگ زیتون (پوستر). همایش ملی گیاهان دارویی و معطر و رامین.
- ۲۲- رفیعی، ز. جعفری، س.م. و اعلمی، م. ۱۳۸۷. اثر آنتی اکسیدانی ترکیبات فلزی برگ زیتون در جلوگیری از اکسیداسیون روغن آفتگردان (پوستر). همایش ملی گیاهان دارویی و معطر. ورامین.
- ۲۳- قره خانی، م. ابراهیم زاده، ع. جعفری، س.م. و صادقی ماهونک، ع. ۱۳۸۸. بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره آبی گیاه گزنه در روغن سوبا (پوستر). همایش ملی گیاهان دارویی و معطر. ورامین.
- ۲۴- قره خانی، م. قربانی، م. ابراهیم زاده، ع. و جعفری، س.م. ۱۳۸۸. استخراج ترکیبات فلزی و فلاونوئیدی به کمک امواج اولتراسوند از گیاه گزنه (پوستر). همایش ملی گیاهان دارویی و معطر. ورامین.
- ۲۵- طاهری گرواند، ا. گرواند، ف. و جعفری، س.م. کاربردهای نانوتکنولوژی در توسعه کشاورزی پاک (پوستر). همایش سراسری کشاورزی پاک. گرگان.
- ۲۶- طاهری گرواند، ا. گرواند، ف. و جعفری، س.م. کاربردهای نانوتکنولوژی در توسعه صنایع غذایی (پوستر). همایش سراسری کشاورزی پاک. گرگان.
- ۲۷- ملک جانی، ن. دادپور، س.م. و غریب زاهدی، س.م. ۱۳۸۸. کورون، قارچ جایگزین پروتئین در غذای انسان (پوستر). همایش منطقه ای غذا و بیوتکنولوژی. کمانشاه.
- ۲۸- طاهری گرواند، ا. مزیدی، م. جعفری، س.م. و غریب زاهدی، س.م. ۱۳۸۸. کاهش خایات مخصوصات فرآوری شده در خشک کن پاشی با طراحی و بهینه سازی با طراحی و بهینه سازی مصرف انرژی (پوستر). دومین کنفرانس سراسری مدیریت انرژی. تهران.
- ۲۹- طاهری گرواند، ا. مزیدی، م. و جعفری، س.م. ۱۳۸۸. مدل سازی و بهینه سازی خشک کن تسمه ای (پوستر). همایش ملی گیاهان دارویی و معطر. ورامین.
- ۳۰- طاهری گرواند، ا. مزیدی، م. و جعفری، س.م. ۱۳۸۸. طراحی و بهینه سازی مصرف انرژی در خشک کن باششی (پوستر). همایش سراسری کشاورزی پاک. گرگان.
- ۳۱- حامی، م. خمیری، م. جعفری، س.م. و اطهاری، س.ش. ۱۳۸۸. ارزیابی آلدگی باکتریایی کره های سنتی تهیه شده از شیر گاو و گاویش در استان آذربایجان شرقی (سخنرانی). دوازدهمین همایش ملی پهنشاش مطبخ ایران. تهران.
- ۳۲- طالعی، ا. و جعفری، س.م. ۱۳۸۹. کاربرد ضایعات کارخانه زیتون (پوستر). اولین همایش ملی علمی - دانشجویی فناوری های نوین غذایی. ساری.
- ۳۳- ساداتی گل افشاری، س.ا. بصیری، ل. و جعفری، س.م. ۱۳۸۹. میکروانکسپولاسیون (پوستر). اولین همایش ملی علمی - دانشجویی فناوری های نوین غذایی. ساری.
- ۳۴- گرواند، ف. بدبدک، ص. و جعفری، س.م. ۱۳۸۹. روش های نوین کاوش آسیب سرمایی و افت کیفیت انار طی اینباره (پوستر). اولین همایش ملی علمی - دانشجویی فناوری های نوین غذایی. ساری.
- ۳۵- گرواند، ف. جعفری، س.م. و مزیدی، م. ۱۳۸۹. افزایش زست دسترسی مواد غذایی با استفاده از فناوری نانو (پوستر). اولین همایش ملی علمی - دانشجویی فناوری های نوین غذایی. ساری.
- ۳۶- جعفری، س.م. ۱۳۸۹. طراحی و ساخت خشک کن چرخشی با سیکل بسته جهت کمینه سازی مصرف انرژی و کنترل رطوبت (سخنرانی). ششمین کنگره ملی مهندسی ماشین های کشاورزی و مکانیزاسیون. کرج.
- ۳۷- مزیدی، م. گرواند، ف. طاهری گرواند، ا. و جعفری، س.م. ۱۳۸۹. بهینه سازی مبدل حرارتی پوسته و ولبه برای استفاده در عملیات تولید رب کوچه فرنگی (پوستر). ششمین کنگره ملی مهندسی ماشین های کشاورزی و مکانیزاسیون. کرج.
- ۳۸- مرادی، م. گرواند، ف. صمدی ریکنده، س.ه. و جعفری، س.م. ۱۳۸۹. بررسی روشهای مختلف سورتینگ با استفاده از آکوستیک در محصولات کشاورزی (پوستر). ششمین کنگره ملی مهندسی ماشین های کشاورزی و مکانیزاسیون. کرج.
- ۳۹- رضایی ارمی، س. جعفری، س.م. و خمیری، م. ۱۳۸۹. بررسی خواص آنتی اکسیدانی و ضدراکیکالی برگ گردو رقم شهمیرزادی (پوستر). نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران.
- ۴۰- رفیعی، ز. جعفری، س.م. و خمیری، م. و اعلمی، م. ۱۳۸۹. بررسی اثر روش استخراج و نوع حلال بر فعالیت ضدمیکروبی عصاره برگهای زیتون واریته میشن به روش الایزا (پوستر). نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران.
- ۴۱- هارووند، ف. جعفری، س.م. و خمیری، م. ۱۳۸۹. مروری بر تهیه کسانتره و اینزوله کسانتره سوبیا به روش فرپالایش (پوستر). نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران.
- ۴۲- رضایی ارمی، س. جعفری، س.م. و خمیری، م. ۱۳۸۹. ارزیابی ترکیبات فلزی برگ و پوسته سبز دو رقم گردو (پوستر). نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران.
- ۴۳- سلامیان، ش. مقصدولو، ع. و جعفری، س.م. ۱۳۸۹. تولید نانومولسیون های غذایی با روش انرژی بالا (پوستر). نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران.
- ۴۴- حسینی، ح. جعفری، س.م. ۱۳۸۹. کاربرد ضایعات حاصل از فرآیند استخراج روغن زیتون (پوستر). نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران.
- ۴۵- امیری عقدایی، س. اعلمی، م. صادقی ماهونک، ع. و جعفری، س.م. ۱۳۸۹. تاکلوا کاغذات، معرفی و کاربردهای آن در فراورده های غذایی (پوستر). نوزدهمین کنگره ملی کشاورزی پایدار و تولید محصول سالم. اصفهان.
- ۴۶- عبدالahi، ع. نصر... نژاد، س. و جعفری، س.م. ۱۳۸۹. تغییرات غلظت فلز کل در دو رقم مقاوم و حساس تونست به ویروس وای سیب زمینی (پوستر). اولین همایش ملی کشاورزی پایدار و تولید محصول سالم. اصفهان.
- ۴۷- عبدالahi، ع. نصر... نژاد، س. جعفری، س.م. رحمتی، م. و میرزابی، ح. ۱۳۸۹. طراحی و ساخت خشک کن بسته سیال آزمایشگاهی با سیکل بسته به منظور صرفه جویی در مصرف انرژی مجهز به سامانه تنظیم رطوبت (سخنرانی). اولین همایش ملی مکانیزاسیون و فناوریهای نوین در کشاورزی اهواز.
- ۴۸- ملک جانی، ن. دادپور، س.م. و جعفری، س.م. ۱۳۸۹. بررسی ترکیبات عملگر پوست مرگات و تأثیر آن بر سلامت انسان (پوستر). سومین کنفرانس سراسری غذایی ایران (سخنرانی). همایش ملی زیتون، مشکلات و راه حلها. تهران.
- ۴۹- ملک جانی، ن. جعفری، س.م. میرزابی، ح. و رحمتی، م. ۱۳۸۹. تعیین زمان خشک کردن کلزا در خشک کن بسته سیال توسط مدل های خشک کردن لایه نازک (سخنرانی). سومین سمینار بین المللی دانه های روغنی و روغن های خوارک. تهران.
- ۵۰- ملک جانی، ن. جعفری، س.م. مکانیزاسیون و فناوریهای نوین در کشاورزی اهواز.
- ۵۱- جعفری، س.م. و اسدپور، ا. ۱۳۸۹. بهبود کیفیت نان با درنظر گرفتن شاخص های کیفی گدم، آرد، خمیر و نان و ارایه راهکارهای مناسب (سخنرانی). همایش ملی کیفیت آرد و نان. تهران.
- ۵۲- رفیعی، ز. جعفری، س.م. و خمیری، م. ۱۳۸۹. اثر عصاره برگ زیتون واریته روغنی بر چکالی نوری حاصل از باکتریها (سخنرانی). همایش ملی زیتون، مشکلات و راه حلها. تهران.
- ۵۳- رفیعی، ز. جعفری، س.م. اعلمی، م. و عرب، س. ۱۳۸۹. رابطه بین میزان ترکیبات فلزی و فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره برگ زیتون واریته میشن (سخنرانی). همایش ملی زیتون، مشکلات و راه حلها. تهران.
- ۵۴- جبرابیلی، ش. جعفری، س.م. و قره خانی، م. ۱۳۸۹. خواص رئولوژیکی بافت ماهی و ژل های سوریمی (پوستر). نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده های شیلاتی. بندر انتلی.
- ۵۵- جبرابیلی، ش. جعفری، س.م. و قره خانی، م. ۱۳۸۹. بسته بندی فعل در ماهیان (پوستر). نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده های شیلاتی. بندر انتلی.
- ۵۶- جبرابیلی، ش. جعفری، س.م. و قره خانی، م. ۱۳۸۹. روش های غیر حرارتی جدید در فرآورش ماهیان (پوستر). نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده های شیلاتی. بندر انتلی.
- ۵۷- امیری عقدایی، س. اعلمی، م. جعفری، س.م. و صادقی ماهونک، ع. ۱۳۸۹. بررسی ویژگی های فیزیکو شیمیایی و عملکردی بتاگلوا کاغذات از جو بدون پوشش ایرانی (پوستر). همایش کشوری اینمسی مواد غذایی و آشامینی. ساری.



- ۵۸- امیری عقدایی، س.س، اعلمی، م، جعفری، س.م، و صادقی ماهونک، ع.ز. ۱۳۸۹. بررسی ویژگی های رنولوژیکی فیبر بتاگلوكان حاصل از جو بدون بوشینه جهت استفاده در فرمولاسیون مواد غذایی (پوستر). هماش فرشتوی ایمینی مواد غذایی و آشامینی. ساری.
- ۵۹- جبراییلی، ش، قره خانی، م، جعفری، س.م، و بدبدک، ص. ۱۳۹۰. اثر فرآیند حرارتی بر پایداری لیکوین در فرآورده های گوجه فرنگی (پوستر). نخستین هماش فرامی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. گرگان.
- ۶۰- جبراییلی، ش، قره خانی، م، جعفری، س.م، رفیعی، ز، فرزانه، و، بخش آبادی، ح. ۱۳۹۰. طراحی یک تبخیرکننده با تراکم مجدد بخار جهت استفاده در عملیات تولید رب گوجه فرنگی (پوستر). نخستین هماش فرامی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. گرگان.
- ۶۱- جعفری، س.م، قره خانی، م، جبراییلی، ش، و رفیعی، ز. ۱۳۹۰. طراحی یک تبخیرکننده سه مرحله ای برای تولید رب گوجه فرنگی (پوستر). نخستین هماش فرامی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. گرگان.
- ۶۲- قره خانی، م، اعلمی، م، کاشانی نژاد، م، و جعفری، س.م. ۱۳۹۰. عوامل موثر بر خواص رنولوژیکی ماست و مقایسه این خواص با سایر فرآورده های تبخیری لبندی (پوستر). نخستین هماش فرامی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. گرگان.
- ۶۳- حسینی، ح، و جعفری، س.م. ۱۳۹۰. عوامل موثر بر خواص رنولوژیکی ماست و مقایسه این خواص با سایر فرآورده های تبخیری لبندی (پوستر). نخستین هماش فرامی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. گرگان.
- ۶۴- خانزادی، م، میرزاپی، ح.ا، بخش آبادی، ح، فرزانه، و، و جبراییلی، ش. ۱۳۹۰. استفاده از سیستم های غشایی در تصفیه روغن (پوستر). نخستین هماش فرامی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. گرگان.
- ۶۵- خانزادی، م، میرزاپی، ح.ا، جعفری، س.م، و فرزانه، و. ۱۳۹۰. کاربرد اسانس های روغنی در پوشش های خوارکی برای مقابله با میکروارگانیسم ها (پوستر). نخستین هماش فرامی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. گرگان.
- ۶۶- غیاثی، ح، جعفری، س.م، و مقصودلو، ا. ۱۳۹۰. مروری بر ویژگی، استخراج و مصرف رنگدانه چغندر قرمز (پوستر). نخستین هماش فرامی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. گرگان.
- ۶۷- آل حسینی، ع، توکلی پور، ح، قدس ولی، ع.ر، و جعفری، س.م. ۱۳۹۰. بررسی اثر محتوی رطوبتی بر ویژگی های اصطکاکی و آبرو دینامیکی دو رقم نخودفرنگی استان گلستان (پوستر). نخستین هماش فرامی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. گرگان.
- ۶۸- زارعی یام، ب.ع، خمیری، م، صادقی ماهونک، ع.ر، جعفری، س.م، و فرزانه، و. ۱۳۹۰. نخستین هماش فرامی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. گرگان.
- ۶۹- زارعی یام، ب.ع، و جعفری، س.م. ۱۳۹۰. Effect of whey powder, starch and Arabic gum on rheological properties of Agharan (پوستر). نخستین هماش فرامی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. گرگان.
- ۷۰- اسدپور، ا، و جعفری، س.م. ۱۳۹۰. راهنمای مدیریت انرژی در کارخانه های صنایع غذایی (سخنرانی). اولین هماش ملی مدیران صنایع غذایی مرکز هماش های صدا و سیما، تهران.
- ۷۱- جعفری، س.م، و آقاجانی، ن. ۱۳۹۰. سامانه مدیریت انرژی براساس استاندارد بین المللی اینزو ۵۰۰۰۱ (سخنرانی). اولین هماش ملی مدیران صنایع غذایی، مرکز هماش های صداوسیما، تهران.
- ۷۲- دهقان، آ.ا، و جعفری، س.م. ۱۳۹۰. افزایش بهره وری بخار و دیگر بخار در کارخانه های صنایع غذایی (سخنرانی). اولین هماش ملی مدیران صنایع غذایی، مرکز هماش های صداوسیما، تهران.
- ۷۳- رنجبر، آ، و جعفری، س.م. ۱۳۹۰. سامانه های مدیریت ضایعات در صنایع غذایی (سخنرانی). اولین هماش ملی مدیران صنایع غذایی، مرکز هماش های صدا و سیما، تهران.
- ۷۴- جلیلی، ف، و جعفری، س.م. ۱۳۹۰. استفاده از ضایعات صنایع غذایی در تولید سوخت سبز- بیوتانول (سخنرانی). اولین هماش ملی مدیران صنایع غذایی، مرکز هماش های صدا و سیما، تهران.
- ۷۵- رجبی، ح، جعفری، س.م، و میرزاپی، ح.ا. ۱۳۹۰. بررسی ساختار صنعت غذا در آمریکا و اروپا (سخنرانی). اولین هماش ملی مدیران صنایع غذایی مرکز هماش های صدا و سیما، تهران.
- ۷۶- جبراییلی، ش، جعفری، س.م، میرزاپی، ح.ا، قدس ولی، ع.ر، و قره خانی، م. ۱۳۹۰. تاثیر نوع لاین بر خصوصیات آبرو دینامیکی و شیمیایی دانه جو (پوستر). اولین کنگره ملی علوم و فناوری های نوین کشاورزی، زنجان.
- ۷۷- سادارتی گل افشنی، س.ا، جعفری، س.م، بیرقی طوسی، ش، کاشانی نژاد، م، و مشکانی، س.م. ۱۳۹۰. بررسی سینتیک انتقال جرم سبب در طی خشک کردن اسمزی (پوستر). اولین کنگره ملی علوم و فناوری های نوین کشاورزی، زنجان.
- ۷۸- قنبری، و، جعفری، س.م، گنجه، م، و دهنهان، د. ۱۳۹۰. مدل سازی ریاضی سینتیک خشک کردن فلفل دلمه سبز در یک خشک کن بستر سیال مجهز به سیر کولاسیون بسته جریان هوا و سیستم کنترل رطوبت (سخنرانی). اولین هماش بین المللی خشک کردن خاورمیانه. بندر ماهشهر.
- ۷۹- گنجه، م، جعفری، س.م، قبیری، و، و دهنهان، د. ۱۳۹۰. مدل سازی ریاضی خشک کردن لایه نازک پیاز در یک خشک کن بستر سیال مجهز به کنترل کننده رطوبت (سخنرانی). اولین هماش بین المللی خشک کردن خاورمیانه. بندر ماهشهر.
- ۸۰- قنبری، و، جعفری، س.م، دهنهان، د، گنجه، م. ۱۳۹۰. پیش بینی سینتیک خشک کردن فلفل دلمه سبز در یک خشک کن بسته سیال با استفاده از شبکه های عصبی مصنوعی (پوستر). اولین هماش بین المللی خشک کردن خاورمیانه. بندر ماهشهر.
- ۸۱- قنبری، و، جعفری، س.م، دهنهان، د، گنجه، م. ۱۳۹۰. مدل سازی سینتیک خشک کردن پیاز در یک خشک کن بسته سیال مجهز به کنترل کننده رطوبت با استفاده از شبکه های عصبی مصنوعی (پوستر). اولین هماش بین المللی خشک کردن خاورمیانه. بندر ماهشهر.
- ۸۲- مهدوی خراعی، ک، جعفری، س.م، دهنهان، د. ۱۳۹۰. روش های نوین کمک اسمزی در خشک کردن مواد غذایی (پوستر). اولین هماش بین المللی خشک کردن خاورمیانه. بندر ماهشهر.
- ۸۳- جبراییلی، ش، جعفری، س.م، میرزاپی، ح.ا، قدس ولی، ع.ر، قره خانی، م، و بخش آبادی، ح. ۱۳۹۰. بررسی فعالیت انتزیمی مالت حاصل از لاین های برتر جو استان گلستان و ارزیابی ویژگی های کیفی عصاره حاصل از آنها (سخنرانی). بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران.
- ۸۴- گنجه، م، جعفری، س.م، قبیری، و، و قادری، س. ۱۳۹۰. مدل سازی خشک کردن پیاز با استفاده از منطق فازی و شبکه های عصبی مصنوعی (سخنرانی). بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران.
- ۸۵- تقوایی، م، جعفری، س.م، و قربانی، م. ۱۳۹۰. اثرات ضد تغذیه ای گوسپیبول و روش های اندازه گیری گوسپیبول کل و آزاد در روغن پنجه دانه (پوستر). بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران.
- ۸۶- جبراییلی، ش، جعفری، س.م، میرزاپی، ح.ا، قدس ولی، ع.ر، قره خانی، م، و بخش آبادی، ح. ۱۳۹۰. تاثیر فرآیند مالت سازی بر میزان بتا-گلukan و فعالیت آنزیم بتا-گلukanاز در دانه و مالت لاین های جو برتر استان گلستان (پوستر). بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران.
- ۸۷- جبراییلی، ش، جعفری، س.م، میرزاپی، ح.ا، قدس ولی، ع.ر، و قره خانی، م. ۱۳۹۰. خصوصیات فیزیکی لاین های جوی برتر استان گلستان (پوستر). بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران.
- ۸۸- غیاثی، ح، مقصودلو، ا، جعفری، س.م، و جبراییلی، ش. ۱۳۹۰. طراحی و بهینه سازی روش نوردهی غیرمستقیم جهت رنگ سنجی نرم افزاری مواد غذایی (پوستر). بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران.
- ۸۹- بهشتی، ب، صفارپور، س، و جعفری، س.م. ۱۳۹۰. رهاسازی کنترل شده به کمک ریزپوشانی در سیستم های غذایی (پوستر). بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران.
- ۹۰- گنجه، م، جعفری، س.م، قادری، س، و قبیری، و. ۱۳۹۰. کاربردهای نوین گردابدهی با امواج مادون قرمز در صنعت غذا (پوستر). بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران.
- ۹۱- قنبری، و، جعفری، س.م، لقمانی، و، مهماندوست، ف، و اشتري، ن. ۱۳۹۰. بررسی روش های مدل سازی سینتیک خشک کردن مواد غذایی (پوستر). بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران.
- ۹۲- بهشتی، ب، صفارپور، س، و جعفری، س.م. ۱۳۹۰. یوسپسسور و کاربرد آن در صنایع غذایی (پوستر). بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران.
- ۹۳- قنبری، و، جعفری، س.م، گنجه، م، قادری، س. ۱۳۹۰. مدل سازی فازی - عصبی سینتیک خشک کردن فلفل دلمه (پوستر). بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران.
- ۹۴- بهشتی، ب، صفارپور، س، و جعفری، س.م. ۱۳۹۰. استخراج صمغ انگکوم و بررسی رفتار رنولوژیکی آن در مولسیون لیمون در مقایسه با صمغ عربی (پوستر). بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران.



- ۹۵- بهشتی، پ، صفارپور، س. و جعفری، س.م. ۱۳۹۰. بررسی اندازه قطرات حاصل از امولسیفیکاسیون صمغ انگومن برای ریزپوشانی قطرات دلیمون و مقایسه آن با صمغ عربی (پوستر). بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران.
- ۹۶- بهشتی، پ، جعفری، س.م. ۱۳۹۰. کاربرد ریزپوشانی طعم در محصولات اکستروژن (پوستر). بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران.
- ۹۷- سادati گل افشاری، س.ا..، جعفری، س.م.، بیرقی طوسی، ش. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۰. بررسی تاثیر پیش تیمار اسمز بر سرعت خشک شدن و خصوصیات فیزیکو شیمیابی قطعات سبب زرد لبانی (پوستر).
- ۹۸- همایش ملی صنایع غذایی، قوچان. آل حسینی، ع. توکلی پور، ح. قدس ولی، ع.ر. و جعفری، س.م. ۱۳۹۰. بررسی اثر رقم و رطوبت روی ویژگی های ثقلی دانه ارقام نخودفرنگی استان گلستان (پوستر). پنجمین همایش ملی بررسی ضایعات محصولات کشاورزی. تهران.
- ۹۹- فضلی عقدانی، م. و جعفری، س.م. ۱۳۹۱. نانوساختارهای غذایی طبیعی (پوستر). اولین کنفرانس ملی تأثیرات اکتو فناوری و کاربرد آن در کشاورزی و منابع طبیعی. تهران.
- ۱۰- دهنهان، د. و جعفری، س.م. ۱۳۹۱. امکان استفاده از ضایعات نشاسته سبب زمینی جهت تهیه فیلم های خوارکی زیست تخریب پذیر به منظور جایگزینی فیلم های سنتری متداول (پوستر). اولین همایش بین المللی و ششمین همایش ملی مدیریت پسماندان. مشهد.
- ۱۱- دهنهان، د. و جعفری، س.م. ۱۳۹۱. کیفیت فیلم های خوارکی زیست تخریب پذیر حاصل از ضایعات وی پروتئین کارخانه های لبني (پوستر). اولین همایش بین المللی و ششمین همایش ملی مدیریت پسماندان. مشهد.
- ۱۲- کیا، ش. و جعفری، س.م. ۱۳۹۱. جلوگیری از آلودگی محیط زیست با استفاده از بسته بندی های زیست تخریب پذیر (پوستر). دومین کنفرانس ملی برنامه ریزی و مدیریت محیط زیست. تهران.
- ۱۳- کیا، ش. و جعفری، س.م. ۱۳۹۱. مدیریت پسماندهای صنایع غذایی (پوستر). دومین کنفرانس ملی برنامه ریزی و مدیریت محیط زیست. تهران.
- ۱۴- رضایی، م. و جعفری، س.م. ۱۳۹۱. بررسی رابطه مصرف گوشت و فرآورده های گوشتی با سلطان و راه های کاهش آن (پوستر). نخستین همایش ملی صنعت و پدیده است خراج روغن پنبه دانه به کمک مایکروبو و تاثیر آن بر میزان گوپسیول کل و آزاد (سخنرانی). نخستین همایش بین المللی داشن، صنعت و تجارت پنه. گرگان.
- ۱۵- حسین زاده، خ. و جعفری، س.م. ۱۳۹۱. ترکیبات مغذی در میکروجلیک اسپیرولینا و روش های استخراج آنها (پوستر). همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا. شیراز.
- ۱۶- مهدوی خزاعی، ک. و جعفری، س.م. ۱۳۹۱. کاربرد خلاء در خشک کردن اسمزی و تاثیر آن بر خصوصیات فیزیکی و کیفی مواد غذایی (پوستر). همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا. شیراز.
- ۱۷- محمودی، ا.، جعفری، س.م.، گجه، م. و رفیعی، ز. ۱۳۹۱. پیش بینی اثر آنتی اکسیدانی عصاره برگ زیتون در روغن آفتابگردان بر اساس تغییرات اندیس پراکسید با استفاده از شبکه عصبی مصنوعی (پوستر).
- ۱۸- همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا. شیراز.
- ۱۹- حسین زاده، خ. و جعفری، س.م. ۱۳۹۱. ترکیبات آزن مصرفی در تصفیه آب آشامیدنی (پوستر). همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا. شیراز.
- ۲۰- رحی کوش، ح.، قربانی، م.، جعفری، س.م.، صادقی ماهونک، ع.ر. و رجب زاده اوغاز، ق. ۱۳۹۱. یک روش نوین برای کاربرد زعفران در صنایع غذایی؛ ریزپوشانی عصاره زعفران- انتخاب ماده دیواره ای (پوستر).
- ۲۱- همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا. شیراز.
- ۲۲- رحی کوش، ح.، قربانی، م.، جعفری، س.م.، صادقی ماهونک، ع.ر. و رجب زاده اوغاز، ق. ۱۳۹۱. یک روش نوین برای کاربرد زعفران در صنایع غذایی؛ ریزپوشانی عصاره زعفران (پوستر). همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا. شیراز.
- ۲۳- مهدوی خزاعی، ک.، قربانی، م.، همتی کاخکی، ع. و جعفری، س.م. ۱۳۹۱. بررسی اثر pH حلal اتانول اسیدی بر پایداری آنتو سیانین استخراج شده از گلبرگ گل زعفران (پوستر). همایش ملی آخرين دستاوردهای پژوهشی زعفران. تربت جباره.
- ۲۴- مهدوی خزاعی، ک.، همتی کاخکی، ع.، قربانی، م. و جعفری، س.م. ۱۳۹۱. بررسی اثر روش های مختلف خشک کردن گلبرگ گل زعفران بر میزان آنتو سیانین باقی مانده در گلبرگ خشک شده (پوستر).
- ۲۵- مهدوی خزاعی، ک.، همتی کاخکی، ع.، قربانی، م.، جعفری، س.م. ۱۳۹۱. بهینه سازی فرآیند استخراج به کمک امواج مایکروبو و آنتو سیانین های گلبرگ گل زعفران (پوستر). همایش ملی آخرين دستاوردهای پژوهشی زعفران. تربت جباره.
- ۲۶- سادati گل افشاری، س.ا..، جعفری، س.م.، بیرقی طوسی، ش. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۱. تاثیر پوشش دهنی با کاراگینان و کربوکسی متیل سلولز و فرآیند خشک کردن اسمزی سبب زرد لبانی (پوستر). کنگره ملی پژوهشگران و لبانی (پوستر). کنگره ملی پژوهشگران و تخبگان ایمنی غذا. تهران.
- ۲۷- سادati گل افشاری، س.ا..، جعفری، س.م.، بیرقی طوسی، ش. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۱. کاربرد پوشش های کربوکسی متیل سلولز و کاراگینان در فرآیند خشک کردن اسمزی سبب زرد لبانی (پوستر). کنگره ملی پژوهشگران و تخبگان ایمنی غذا. تهران.
- ۲۸- تاجیک، س.، مقصودلو، ا.، خدائیان، ف.، جعفری، س.م. و اعلمی، م. ۱۳۹۱. کاربرد پلی ساکاریدهای محلول سویا حاصل از ضایعات کارخانجات فرآوری سویا در صنایع غذایی (پوستر). کنگره ملی پژوهشگران و تخبگان ایمنی غذا. تهران.
- ۲۹- تاجیک، س.، مقصودلو، ا.، خدائیان، ف.، جعفری، س.م. و اعلمی، م. ۱۳۹۱. بهینه سازی سازی خصوصیات فیزیکی سفتی، خصوصیت ذوبی و پس دهی روغن پنیر پروسس آنالوگ گستردنی بر پایه پنیر سفید ایرانی با روش سرد کردن آنسته (پوستر). دومین سمینار ملی امنیت غذایی. سوادکوه.
- ۳۰- منوجه، ب. و جعفری، س.م. ۱۳۹۱. انتخاب اجزا برای پایدارسازی و بهینه سازی بافت نوشیدنی های عملکرآ و کاربرد فیبر رزیمی (پوستر). دومین سمینار ملی امنیت غذایی. سوادکوه.
- ۳۱- هاشمی طباطبائی، ر.، میرزاپی، ح.ا.، محمدی نافچی، ع.ر. و جعفری، س.م. ۱۳۹۲. بررسی استفاده از ژلاتین ماهیان سردآبی برای تولید پوشش های زیست تخریب پذیر (سخنرانی). دومین همایش ملی توسعه و پرورش ماهیان سردآبی. شهرکرد.
- ۳۲- هاشمی طباطبائی، ر.، میرزاپی، ح.ا.، محمدی نافچی، ع.ر. و جعفری، س.م. ۱۳۹۲. بررسی نمودار جذب همدماهی فیلم خوارکی بر مبنای ژلاتین ماهی سردآبی و نانورس (پوستر). دومین همایش ملی توسعه و پرورش ماهیان سردآبی. شهرکرد.
- ۳۳- اربابی، ر.، جعفری، س.م.، رفیعی، ز. و رمضانی، م. ۱۳۹۲. بررسی رهایش ترکیبات موثر غذایی ریزپوشانی شده (پوستر). دومین کنگره ملی گیاهان دارویی. تهران.
- ۳۴- اربابی، ر.، جعفری، س.م.، رفیعی، ز. و رمضانی، م. ۱۳۹۲. بررسی رهایش ترکیبات موثر غذایی ریزپوشانی شده (پوستر). دومین کنگره ملی گیاهان دارویی. تهران.
- ۳۵- جعفری، س.م. ۱۳۹۲. نقش امنیت غذایی در پدافتند غیر عامل (سخنرانی). اولین همایش ملی پدافند غیر عامل و تهدیدهای بیولوژیکی. تهران.
- ۳۶- حسینی، س.ع.، جعفری، س.م.، میرزاپی، ح.ا. و اصغری، ع. ۱۳۹۲. استفاده از پردازش تصویر داروزبایی رنگ اولوسیون تهیه شده بوسیله امولسیفایر لسیتین (پوستر). دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. قوچان.
- ۳۷- حسینی، س.ع.، جعفری، س.م.، میرزاپی، ح.ا. و اصغری، ع. ۱۳۹۲. بررسی میزان پایداری امولسیون تهیه شده بوسیله امولسیفایر لسیتین (پوستر). دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. قوچان.
- ۳۸- فردی، ا.، جعفری، س.م.، میرزاپی، ح.ا. و اسدپور، ا. ۱۳۹۲. بررسی رهایش ترکیبات موثر غذایی ریزپوشانی شده (پوستر). دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. قوچان.
- ۳۹- فردی، ا. و جعفری، س.م. ۱۳۹۲. استفاده از تکولوژی پلاسما در تگه داری مواد غذایی (پوستر). دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. قوچان.
- ۴۰- فردی، ا. و جعفری، س.م. ۱۳۹۲. استفاده از تکولوژی پالس نوری در تگه داری مواد غذایی (پوستر). دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. قوچان.



- نوشین واحدی، ک، کشیری، م، گراوند، ف، و جعفری، س.م. ۱۳۹۲. تولید اسیدهای چرب امگا-۳ از گلیسرول خام بوسیله میکروگانیسم ها (پوستر). دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. قوچان.
- نوشین واحدی، ک، کشیری، م، گراوند، ف، و جعفری، س.م. ۱۳۹۲. کاربرد نانولیپوزوم ها در انکپسوله کردن ریزمندی ها و مواد ضدیکروبی (پوستر). دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. قوچان.
- زیبایی، س، برازنه، ر، اسحاقی، ز، جعفری، س.م. و راعی، م. ۱۳۹۲. انکپسوله کردن لاكتوبراسید استخراج شده از شیر شتر توسط آژنتینات سیدم با استفاده از امولسیون رونم در آب (پوستر). دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. قوچان.
- آل حسینی، ا، جعفری، س.م، و معمتمزادگان، ع. ۱۳۹۲. اثر دمای نگهداری و بوجاری روی برخی از ویژگی های اصطکاکی و ٹقلی گندم (سخنرانی). دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. قوچان.
- آل حسینی، ا، جعفری، س.م، و معمتمزادگان، ع. ۱۳۹۲. اثر بوجاری و رطوبت روی برخی از ویژگی های کفی گندم (سخنرانی). دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. قوچان.
- آل حسینی، ا، جعفری، س.م، و معمتمزادگان، ع. ۱۳۹۲. اثر دمای نگهداری و رطوبت روی برخی از ویژگی های اصطکاکی و ٹقلی گندم (سخنرانی). دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. قوچان.
- آل حسینی، ا، جعفری، س.م، و معمتمزادگان، ع. ۱۳۹۲. پیش بینی ویژگی های ٹقلی و اصطکاکی گندم (سخنرانی). دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی. قوچان.
- رحمانیان، ن، جعفری، س.م، و محمودی، ا. ۱۳۹۲. فرآوری محصولات آردی با استفاده از شبکه عصبی مصنوعی (سخنرانی) (پوستر). همایش ملی پدافند غیرعامل در بخش کشاورزی. قشم.
- رحمانیان، ن، جعفری، س.م، و محمودی، ا. ۱۳۹۲. فرآندنهای فیزیکی غیرحرارتی نگهداری مواد غذایی (پوستر). همایش ملی پدافند غیرعامل در بخش کشاورزی. قشم.
- رحمانیان، ن، جعفری، س.م، و پیشافت های اخیر در بیوبولیمرها و بیوبولیمرهای برشاپه نانو کامپوزیت ها به عنوان مواد غذایی (پوستر). همایش ملی پدافند غیرعامل در بخش کشاورزی. قشم.
- رحمانیان، ن، جعفری، س.م، و رحمانیان، پ. ۱۳۹۲. ناهنجاری های فیزیولوژیک و بیماری های پاتولوژیک پس از برداشت در میوه ها (پوستر). همایش ملی پدافند غیرعامل در بخش کشاورزی. قشم.
- رحمانیان، ن، جعفری، س.م، و رحمانیان، ن. ۱۳۹۲. بسته بندی با انتفسر اصلاح شده برای وعده های غذایی آمده به خودن مناسب برای شرایط بحرانی (پوستر). همایش ملی پدافند غیرعامل در بخش کشاورزی. قشم.
- رحمانیان، ن، جعفری، س.م، و رحمانیان، ن. ۱۳۹۲. خصوصیات فیزیکی پوشش های خوارکی و فیلم های خوارکی و ساکارید حاصل از Anacardium occidentale L. (پوستر). همایش ملی پدافند غیرعامل در بخش کشاورزی. قشم.
- رحمانیان، ن، جعفری، س.م، و رحمانیان، ن. ۱۳۹۲. خصوصیات فیلم ها و پوشش های برپایه آب پنیر بعنوان مواد تجدیدپذیر جهت بسته بندی مواد غذایی همراه با خواص ممانعت کنندگی فوق العاده (پوستر). همایش ملی پدافند غیرعامل در بخش کشاورزی. قشم.
- رحمانیان، ن، جعفری، س.م، و رحمانیان، ن. ۱۳۹۲. تهیه فرمولاسیون های غذایی در شرایط اضطراری (پوستر). همایش ملی پدافند غیرعامل در بخش کشاورزی. قشم.
- رحمانیان، ن، جعفری، س.م، و رحمانیان، ن. ۱۳۹۲. میکرومولسیون ها، سیستم انتقالی بالقوه برای ترکیبات زست فعال در مواد غذایی (پوستر). همایش ملی پدافند غیرعامل در بخش کشاورزی. قشم.
- حسینی، س.ع، جعفری، س.م، میرزاپر، ح.ا، و اصغری، ع. ۱۳۹۲. استفاده از پردازش تصویر در ارزیابی رنگ امولسیون تهیه شده بوسیله صفحه عربی (سخنرانی). بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. شیراز.
- اخوان، س، و جعفری، س.م. ۱۳۹۲. بررسی سیستم تخریب پودر ریزپوشانی شده عصاره اتوسیانینی زرشک (پوستر). بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. شیراز.
- فتحی، ب، و جعفری، س.م. ۱۳۹۲. استفاده از فراصوت برای تعیین کیفیت آرد و برسی ویژگی های رئولوژیکی خمیر (پوستر). بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. شیراز.
- فضل کرمی، ا، گراوند، ف، جعفری، س.م، و محمدزاده میلانی، ح. ۱۳۹۲. تجزیه و تحلیل و شناسایی ترکیبات فلزی و ظرفیت آنتی اکسیدانت شیره خرمالو تحت شرایط فرآوری (پوستر). بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. شیراز.
- حسینی، س.ع، جعفری، س.م، میرزاپر، ح.ا، و اصغری، ع. ۱۳۹۲. بررسی میزان پایداری امولسیفار توین (۸۰) (پوستر). بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. شیراز.
- سجادی، س.ج، جعفری، س.م، و جعفری، س.م. ۱۳۹۲. سورتینگ سویا (ارقام سحر و بیلیام) با استفاده از تبدیل موجک گستنی سیگنال صدای برشود و شبکه عصبی مصنوعی (سخنرانی). بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. شیراز.
- حسینی، س.ع، رستمانی، ن، و جعفری، س.م. ۱۳۹۲. نگاهی بر فرآیند بسته بندی به روش IML (پوستر). بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. شیراز.
- صادقی لاری، ح، قربانی، م، صادقی ماهونک، ع، و جعفری، س.م. ۱۳۹۲. امولسیون های پایدار شده توسعه پروتئین سویا (پوستر). بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. شیراز.
- صادقی لاری، ح، قربانی، م، صادقی ماهونک، ع، و جعفری، س.م. ۱۳۹۲. ترکیبات فلزی رونگ زیتون: ساختار، فعالیت بیولوژیکی و اثرات مفید بر سلامت انسان (پوستر). بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. شیراز.
- هاشمی طباطبائی، ر، میرزاپر، ح، و جعفری، س.م. ۱۳۹۲. بررسی ترکیب زلاتین ماهی و ترکیبات آنتی اکسیدانی و ضدیکروبی برای تولید پوشش های زیست تخریب پذیر (پوستر). بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. شیراز.
- هاشمی طباطبائی، ر، میرزاپر، ح، و جعفری، س.م. ۱۳۹۲. بررسی ترکیب زلاتین ماهی و دیگر پلیمرهای زیستی برای تولید فیلم خوارکی (پوستر). بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. شیراز.
- مصطفی، ا، و جعفری، س.م. ۱۳۹۲. استفاده از فناوری انکاس و پردازش صداوشکه عصبی مصنوعی در طبقه بندی دور قدم دانه ذرت (پوستر). دومین همایش ملی توسعه پایدار کشاورزی و محیط زیست سالم، همدان.
- مصطفی، ا، و جعفری، س.م. ۱۳۹۲. استفاده از فناوری انکاس و پردازش صداوشکه عصبی مصنوعی در طبقه بندی دور قدم سویا (پوستر). دومین همایش ملی توسعه پایدار کشاورزی و محیط زیست سالم، همدان.
- مصطفی، ا، و جعفری، س.م. ۱۳۹۲. ارزیابی استفاده از فناوری پردازش صدا اکوستیک در طبقه بندی و تشخیص کیفیت محصولات کشاورزی (پوستر). دومین همایش ملی توسعه پایدار کشاورزی و محیط زیست سالم، همدان.
- صارم نژاد، س.ف، و جعفری، س.م. ۱۳۹۲. بهینه سازی مصرف افزایی در یک سامانه حرارتی هوشمند فرآوری مایعات غذایی به کم کردن طراحی سازه ای (سخنرانی). هشتمین کنگره ملی مهندسی ماشین های کشاورزی و مکانیزاسیون، مشهد.
- صارم نژاد، س.ف، و جعفری، س.م. ۱۳۹۲. روش های نوین کاربرد انرژی خورشیدی به عنوان منبع انرژی پایدار و تجدیدپذیر در خشک کن ها (پوستر). اولین همایش سراسری محیط زیست، انرژی و پدافند زیستی، تهران.
- صارم نژاد، س.ف، و جعفری، س.م. ۱۳۹۲. استفاده از محصولات گیاهی طبیعی به عنوان عوامل کنترل کننده آفات در نگهداری محصولات کشاورزی (پوستر). اولین کنفرانس ملی علوم کشاورزی و محیط زیست، تهران.
- صارم نژاد، س.ف، و جعفری، س.م. ۱۳۹۲. فناوری نوین طیف سنجی مادون قرمز نزدیک در شناسایی آسیب های مکانیکی محصولات کشاورزی و مواد غذایی (پوستر). اولین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار، تهران.
- صارم نژاد، س.ف، و جعفری، س.م. ۱۳۹۲. حرارت دهنی با تابش مادون قرمز به منظور بهبود اینمی و کیفیت مواد غذایی (پوستر). همایش ملی مباحث نوین در کشاورزی، تهران.
- صارم نژاد، س.ف، و جعفری، س.م. ۱۳۹۲. استفاده از ذرات نانو در حسگرهای زیستی جهت تشخیص شاخص های کنترل کیفی و اینمی محصولات کشاورزی و مواد غذایی (پوستر). اولین همایش ملی نانوکنترلولری، مزایا و کاربردها . همدان.
- شکری، س، جعفری، س.م، و بلندی، م. ۱۳۹۲. بررسی میزان آب گیری مجدد و شاخص های رنگی (*، a* و b*) در دانه های انار خشک شده با پیش تیمار اسمزی و مایکروبو (پوستر). سومین همایش ملی امنیت غذایی، سوادکوه.
- شکری، س، جعفری، س.م، و بلندی، م. ۱۳۹۲. بررسی میزان ترکیبات فلزی کل و فعالیت آنتی اکسیدانی در دانه های انار خشک شده با پیش تیمار اسمزی و مایکروبو (پوستر). سومین همایش ملی امنیت غذایی، سوادکوه.



۱۷. شکری، س.، جعفری، س.م. و بلندی، م. ۱۳۹۲. مقایسه برخی ویژگی‌های فیزیکی در دانه‌های انار خشک‌شده با پیش‌تیمار اسمزی و مایکروویو (پوستر). سومین همایش ملی امنیت غذایی. سوادکوه.
۱۷. تاجیک، م.، جعفری، س.م. و ناهیدی، ف. ۱۳۹۲. مقایسه تاثیر خشک کردن با آون همراه با پیش‌تیمار مایکروویو و بدون پیش‌تیمار مایکروویو بر ویژگی‌های آنتی‌اکسیدانی و میزان ترکیبات فنلی برگ زیتون (پوستر). سومین همایش ملی امنیت غذایی. سوادکوه.
۱۷. تاجیک، م.، جعفری، س.م. و ناهیدی، ف. ۱۳۹۲. مقایسه تاثیر خشک کردن با بسته سیال همراه با پیش‌تیمار مایکروویو و بدون پیش‌تیمار مایکروویو بر ویژگی‌های آنتی‌اکسیدانی و میزان ترکیبات فنلی برگ زیتون (پوستر). سومین همایش ملی امنیت غذایی. سوادکوه.
۱۷. تاجیک، م.، جعفری، س.م. و ناهیدی، ف. ۱۳۹۲. تاثیر شرایط و روش‌های مختلف خشک‌کردن بر ویژگی‌های آنتی‌اکسیدانی و میزان ترکیبات فنلی برگ زیتون (پوستر). سومین همایش ملی امنیت غذایی. سوادکوه.
۱۷. تاجیک، م.، جعفری، س.م. و ناهیدی، ف. ۱۳۹۲. تاثیر شرایط و روش‌های مختلف خشک‌کردن بر ویژگی‌های آنتی‌اکسیدانی و میزان ترکیبات فنلی برگ زیتون (پوستر). سومین همایش ملی امنیت غذایی. سوادکوه.
۱۷. آمارلویی، ح.، میرزاپی، ح.، جعفری، س.م.، کاشانی نژاد، م. و حاج محمدی، ر. ۱۳۹۲. عوامل موثر خصوصیات پنیرپیتا (پوستر). اولین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار، تهران.
۱۷. صارم نژاد، س.ف. و جعفری، س.م. ۱۳۹۳. استفاده از پوشش‌های خوارکی در محصولات تازه خوری میوه‌ها و سبزیجات (پوستر). اولین همایش ملی میان وعده‌های غذایی. مشهد.
۱۷. راعی، م. و جعفری، س.م. و مهدیان، ا. ۱۳۹۳. بررسی افزایش مدت ماندگاری و کاهش میزان چربی دونات با استفاده از پوشش‌های خوارکی (پوستر). اولین همایش ملی میان وعده‌های غذایی. مشهد.
۱۷. جعفری، س.م. و راعی، م. ۱۳۹۳. ارزیابی روش‌های مختلف کاهش میزان روغن در فرایند تولید چیپس سبب زمینی (پوستر). اولین همایش ملی میان وعده‌های غذایی. مشهد.
۱۸. هاشمی طباطبائی، ر.، میرزاپی، ح.، محمدی نافچی، ع.ر. و جعفری، س.م. ۱۳۹۳. استفاده از نانو‌کامپوزیت‌ها در بسته‌بندی موادغذایی برپایه ژلاتین‌ماهی (پوستر). پانزدهمین همایش دانشجویی فناوری نانو. تهران.
۱۸. بهمنی، ع.، جعفری، س.م. و شهیدی، س.ا. ۱۳۹۳. بررسی اثر دما و غلظت محلول اسمزی بر روی قابلیت جذب مجدد آب طی آبگیری اسمزی‌بادمجان (پوستر). نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی. زاهدان.
۱۸. بهمنی، ع.، جعفری، س.م. و شهیدی، س.ا. ۱۳۹۳. بررسی اثر دما و غلظت محلول اسمزی بر روی کارایی فرآیند طی آبگیری اسمزی‌بادمجان (پوستر). نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی. زاهدان.
۱۸. بهمنی، ع.، جعفری، س.م. و شهیدی، س.ا. ۱۳۹۳. بررسی اثر دما و غلظت محلول اسمزی بر روی محتوی ماده خشک طی آبگیری اسمزی‌بادمجان (پوستر). نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی. زاهدان.
۱۸. بهمنی، ع.، جعفری، س.م. و شهیدی، س.ا. ۱۳۹۳. بررسی اثر دما و غلظت محلول اسمزی بر روی برش طی آبگیری اسمزی‌بادمجان (پوستر). نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی. زاهدان.
۱۸. بهمنی، ع.، جعفری، س.م. و شهیدی، س.ا. ۱۳۹۳. بهینه سازی زمان فرآیند اسمز طی سیستمک آبگیری اسمزی‌بادمجان (پوستر). نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی. زاهدان.
۱۸. بهمنی، ع.، جعفری، س.م. و شهیدی، س.ا. ۱۳۹۳. مروری بر فاکتورهای تاثیرگذار بر سیستمک انتقال جرم طی فرآیند آبگیری اسمزی (پوستر). نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی. زاهدان.
۱۸. بهمنی، ع.، جعفری، س.م. و شهیدی، س.ا. ۱۳۹۳. بررسی اثر دما و غلظت محلول اسمزی بر روی برش طی آبگیری اسمزی‌بادمجان (پوستر). نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی. زاهدان.
۱۸. کیاورد، م.، جعفری، س.م. و لواسانی، ا. ۱۳۹۳. تولید نانولیپوزوم‌های حاوی زغفران و بررسی پایداری آنها (پوستر). نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی. زاهدان.
۱۸. مختاری، س.، خمیری، م.، جعفری، س.م.، قربانی، م. و مقصودلو، ا. ۱۳۹۳. ریزپوشانی باکتری‌های پروپویوتیک با آلتیات کاسیم در تولید غذاهای فراسودمند (پوستر). نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی. زاهدان.
۱۸. مختاری، س.، خمیری، م.، جعفری، س.م.، قربانی، م. و مقصودلو، ا. ۱۳۹۳. بررسی انواع نوشیدنی‌های فراسودمند غیرلبنی تهیه شده از باکتری‌های پروپویوتیک (پوستر). نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی. زاهدان.
۱۸. هادوی، ر. و جعفری، س.م. ۱۳۹۳. تولید نانولیپوزوم‌های حاوی زغفران و بررسی پایداری و اندازه نانولیپوزوم‌ها (پوستر). سومین همایش ملی دستاوردهای علمی و پژوهشی زغفران. تربت حیدریه.
۱۸. آقایی، ز.، جعفری، س.م.، قربانی، م. و همتی، خ. ۱۳۹۳. تاثیر روش‌های مختلف خشک کردن بر میزان آنتوسیانین استخراج شده از گلبرگ زغفران (پوستر). بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. گرگان.
۱۸. رائی، ف.، خمیری، م.، جعفری، س.م.، کاشانی نژاد، م. و صادقی، ع.ر. ۱۳۹۳. کاربرد روش مولکولی PCR جهت شناسایی فلور استیکی سرکه خrama (پوستر). بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. گرگان.
۱۸. مختاری، س.، خمیری، م.، جعفری، س.م.، قربانی، م. و مقصودلو، ا. ۱۳۹۳. بررسی تاثیر درصد آلتیات بر بازدهی فرآیند ریزپوشانی باکتری پروپویوتیک لاکتوبراسیلوس اسیدوفیلوس (پوستر). بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. گرگان.
۱۸. مرگان پور، ع.م.، دیده خانی، ج.، جعفری، س.م.، گنجبه، م. و احمدی، ن. ۱۳۹۳. پیش‌بینی داده‌های حاصله از عملکرد نانوفیلتراسیون در حذف آهن از آب زیرزمینی با استفاده از شبکه‌های عصبی مصنوعی (پوستر). بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. گرگان.
۱۸. مرگان پور، ع.م.، دیده خانی، ح.، جعفری، س.م.، گنجبه، م. و احمدی، ن. ۱۳۹۳. کاربرد متنقل فازی در بهینه سازی عملکرد حذف آهن اب استحصالی از چاهه به کمک نانوفیلتراسیون (پوستر). بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. گرگان.
۱۸. مرگان پور، ع.م.، دیده خانی، س.م.، گنجبه، م. و احمدی، ن. ۱۳۹۳. بهینه سازی فرآیند نانوفیلتراسیون آب آشامیدنی جهت حذف آهن به کمک روش مدل‌سازی سطح پاسخ (پوستر). بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. گرگان.
۱۸. هادوی، ر. و جعفری، س.م. ۱۳۹۳. ریزپوشانی زغفران به کمک نانولیپوزوم: اثر لسیتین، روغن و زغفران بر اندازه نانوکپسول های تولیدی (پوستر). بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. گرگان.
۱۸. هادوی، ر. و جعفری، س.م. ۱۳۹۳. اثر غلظت لسیتین، روغن و زغفران بر روی پایداری نانولیپوزوم‌های حاوی زغفران (سخنرانی). بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. گرگان.
۲۰. شکری، س.، جعفری، س.م. و بلندی، م. ۱۳۹۳. مقایسه میزان آبگیری مجدد و چروکیدگی در دانه‌های انار خشک شده با روش‌های پیش‌تیمار اسمزی و مایکروویو (سخنرانی). بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. گرگان.
۲۰. شکری، س.، جعفری، س.م. و بلندی، م. ۱۳۹۳. مقایسه دانه‌های انار خشک شده با روش‌های پیش‌تیمار اسمزی و مایکروویو در میزان ترکیبات فنلی کل و فعالیت آنتی‌اکسیدانی (سخنرانی). بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. گرگان.
۲۰. سجادی، م.، جعفری، س.م.، شهیدی، س.م. و احمدی، ز. ۱۳۹۳. تصفیه پاسبای میکروجلبک (پوستر). نخستین همایش الکترونیک غذای سالم، زاهدان.
۲۰. سجادی، م.، جعفری، س.م.، شهیدی، س.م. و احمدی، ز. ۱۳۹۳. تولید رنگدانه از میکروجلبک (پوستر). نخستین همایش الکترونیک غذای سالم، زاهدان.
۲۰. سجادی، م.، جعفری، س.م.، شهیدی، س.م. و احمدی، ز. ۱۳۹۳. عوامل محیطی تاثیرگذار بر تولید لیپید توسط میکروجلبک (پوستر). نخستین همایش الکترونیک غذای سالم، زاهدان.
۲۰. اصفهانی، ر.، جعفری، س.م. و جعفری، س.م. ۱۳۹۳. ارزیابی عوامل موثر بر اندازه ذرات نانوکپسول‌های ژلاتین-صمغ عربی حاوی اسیدهای چرب امگا-۳ (پوستر). دومین همایش فرمانی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. ساری.



- ۲۰- مقبلی، ص. و جعفری، س.م. ۱۳۹۳. ایجاد ارزش افزوده در صنایع تبدیلی خرما با تولید پودر خرما (پوستر). اولین همایش ملی کشاورزی، محیط زیست و امنیت غذایی. جیرفت.
- ۲۰- اصفهانی، ره.، جعفری، س.ع. و جعفری، س.م. ۱۳۹۳. نانوریزپوشانی اسیدهای چرب امگا-۳ با استفاده از روش کوارسوایسیون (پوستر). دومین همایش ملی مهندسی و مدیریت کشاورزی، محیط زیست و منابع طبیعی پایدار. تهران.
- ۲۰- اصفهانی، ره.، جعفری، س.ع. و جعفری، س.م. ۱۳۹۳. ارزیابی عوامل موثر بر اندازه نانوپسول های ژلاتین-سمخ عربی حاوی اسیدهای چرب امگا-۳ (پوستر). دومین همایش ملی مهندسی و مدیریت کشاورزی، محیط زیست و منابع طبیعی پایدار. تهران.
- ۲۱- حسین نژاد، م. و جعفری، س.م. ۱۳۹۳. روش های کاهش ترکیبات سمی آمین های بیوژنیک در فرآیند مواد غذایی (پوستر). اولین همایش بین المللی چالش ها، راه کارها و توسعه کشاورزی، گردشگری، تبریز.
- ۲۱- حسین نژاد، م.، صادقی ماهونک، ع.ر. و جعفری، س.م. ۱۳۹۳. مکانیسم تشکیل و روش های کاهش ترکیب سمی اکریل آمید در فرآیند مواد غذایی (پوستر). اولین همایش بین المللی چالش ها، راه کارها و توسعه کشاورزی، محیط زیست و گردشگری، تبریز.
- ۲۱- اسدی، ز.، جعفری، س.م.، میرزاپی، ح. و صادقی ماهونک، ع.ر. ۱۳۹۴. بهینه‌سازی تولید ایزوپلپوتین سویا به روش سطح پاک (پوستر). سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی. اصفهان.
- ۲۱- اسدی، ز.، جعفری، س.م.، میرزاپی، ح. و صادقی ماهونک، ع.ر. ۱۳۹۴. نقش آرسوسیا بر حالتی و بازده تولید ایزوپلپوتین سویا (پوستر). سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی. اصفهان.
- ۲۱- ذیانی، ع.، ضیائی فر، ام.، جعفری، س.م.، قربانی، م. و صادقی ماهونک، ع.ر. ۱۳۹۴. خشک کردن رب گوجه فرنگی با روش پاششی (پوستر). سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی. اصفهان.
- ۲۱- ذیانی، ع.، ضیائی فر، ام.، جعفری، س.م.، قربانی، م. و پایداری لیکوین در طی خشک کردن پاششی رب گوجه فرنگی (پوستر). سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی. اصفهان.
- ۲۱- پورجم، م.، کاشانی نژاد، م.، جعفری، س.م. و میرزاپی، ح.ا. ۱۳۹۴. تهیه پودر شیره خرما به رو ش خشک کردن کف پوشی-هوای داغ و کف پوشی-مادون قرمز (پوستر). سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی. اصفهان.
- ۲۱- پورجم، م.، کاشانی نژاد، م.، جعفری، س.م. و میرزاپی، ح.ا. ۱۳۹۴. بررسی عوامل مختلف بر تولید و پایداری کف شیره خرما چهت خشک کردن به رو ش کف پوشی-مادون قرمز (پوستر). سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی. اصفهان.
- ۲۱- بهرامی، ا.، جعفری، س.م. و شهیدی، س.ا. ۱۳۹۴. افزایش مدت ماندگاری زعفران و حفظ ترکیبات موثره آن توسط پوشش دهنی با بیوپلیمرهای نانوسلولز و متولدکسترن (پوستر). سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی. اصفهان.
- ۲۱- بهرامی، ا.، جعفری، س.م. و شهیدی، س.ا. ۱۳۹۴. اثر پوشش دهنی زعفران با نانوسلولز و متولدکسترن بر میزان رطوبت، فعالیت آبی، و قابلیت پودرشدن آن در طی مدت ماندگاری (پوستر). سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی. اصفهان.
- ۲۱- قربان زاده، ط. و جعفری، س.م. ۱۳۹۴. کاربرد اسیدهای چرب امگا-۳-نانوریزپوشانی شده با بتاپلکلود کسترن در فرمولاژیون ماست فراسودمند (پوستر). سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی. اصفهان.
- ۲۱- قربان زاده، ط. و جعفری، س.م. ۱۳۹۴. کاربرد فناوری نانو در ریزپوشانی ترکیبات فنلی و آنتی اکسیدان ها (پوستر). سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی. اصفهان.
- ۲۱- محمدی، ز. و جعفری، س.م. ۱۳۹۴. کاربرد فناوری نانو در ریزپوشانی ترکیبات فنلی و آنتی اکسیدان ها (پوستر). سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی. اصفهان.
- ۲۱- رحیمی، د.آ.، جعفری، س.م. و جمالی، س.ن. ۱۳۹۴. نانوریزپوشانی رنگدانه های طبیعی در مواد غذایی (پوستر). سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی. اصفهان.
- ۲۱- جعفری، س.م. ۱۳۹۴. چالش ها و راه کارهای فاراوانی ارتباط صفت و داشتگاه در کشور (اسخنای)، دومین همایش سراسری ارتباط صفت و داشتگاه. گرگان.
- ۲۱- اسکندری، ف.، شریفانی، م.م.، جعفری، س.م. و دارابی گرمه خانی، ا. ۱۳۹۴. تاثیر پوشش دهنی با متولدکسترن در افزایش مدت ماندگاری گیلاس و ارزیابیوژنگی های کیفی آن در طی انبارداری (پوستر). سومین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار. تهران.
- ۲۱- اسکندری، ف.، شریفانی، م.م.، جعفری، س.م. و دارابی گرمه خانی، ا. ۱۳۹۴. تاثیر پوشش دهنی با عصاره برگ زیتون در افزایش مدت ماندگاری گیلاس و ارزیابیوژنگی های کیفی آن در طی انبارداری (پوستر). سومین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار. تهران.
- ۲۱- صیاد، ع.، صمدی، ف.، شمس شرق، م. و جعفری، س.م. ۱۳۹۴. تاثیر ریزدرازات کپسوله شده عصاره نعناع فلفلی بر مورفولوژی روده جوجه های گوشتشی تحت تنش گرمایی (پوستر). سومین همایش ملی پژوهشن-های محیط زیست و کشاورزی ایران. همدان.
- ۲۱- بهرامی، ا.، جعفری، س.م. و شهیدی، س.ا. ۱۳۹۴. بررسی ظرفیت جذب مجدد آب زعفران پوشش داده شده با نانوسلولز و متولدکسترن طی مدت زمان ماندگاری (پوستر). بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. مشهد.
- ۲۱- بهرامی، ا.، جعفری، س.م. و شهیدی، س.ا. ۱۳۹۴. ارزیابی ویژگی های حسی زعفران پوشش داده شده با بیوپلیمرهای نانوسلولز و متولدکسترن (پوستر). بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. مشهد.
- ۲۱- راعی، م. و جعفری، س.م. ۱۳۹۴. نقش ترکیبات زیست فعل چای در ویژگی های سلامتی بخش نوشیدنی های حاصل از آن (پوستر). بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. مشهد.
- ۲۱- جعفری نژاد، ع.، کاشانی نژاد، م.، جعفری، س.م.، مقصودلو، ا. و صادقی، ع.ر. ۱۳۹۵. بررسی تاثیر خشک کردن کف پوشی بر برخ ویژگی های پودر شیره انجیر (پوستر). بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران.
- ۲۱- جعفری نژاد، ع.، کاشانی نژاد، م.، جعفری، س.م.، مقصودلو، ا. و فلاحی، م. ۱۳۹۵. بهینه سازی تولید کف پایدار شیره انجیر جهت تولید پودر شیره انجیر به رو ش خشک کردن کف پوشی با هوای داغ (پوستر). بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران.
- ۲۱- جعفری، س.م. و صارم نژاد، س.ف. ۱۳۹۵. معرفی نانوسیالات جهت کاهش مصرف انرژی و حفظ ترکیبات مغذی در فرآیندهای حرارتی صنایع غذایی (اسخنای)، بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران.

۱۵- کتاب های تالیف و ترجمه شده

کتاب های فارسی:

- جعفری، س.م. و فلاحی، م. ۱۳۷۶. گامی به سوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی (تالیف). جلد اول. شیمی و میکروبیولوژی مواد غذایی. انتشارات بارثا. مشهد، شابک ۱-۶۴۴-۶۳۴-۶۴-۱.
- جعفری، س.م. و شهیدی، ف. ۱۳۷۸. کارخانه های مواد غذایی، شرح فرآیند، تجهیزات و هزینه ها (ترجمه). نشر تیهو. مشهد، شابک ۱-۶۴۴-۹۲۲۳۳-۰-۴.
- جعفری، س.م. مرتضوی، س.ع. و ضیائیان، م. ۱۳۸۰. راهنمای کاربردی HACCP (ترجمه). داشتگاه فردوسی مشهد، شابک ۱-۹۷۸-۹۶۴-۵۷۸۲-۱۸-۲.
- جعفری، س.م. و فلاحی، م. ۱۳۸۱. گامی به سوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی (تالیف). جلد دوم. ریاضیات و اصول مهندسی و طراحی کارخانه های مواد غذایی. انتشارات بارثا. مشهد، شابک ۱-۹۶۴-۶۳۴-۶۴-۱.
- جعفری، س.م. و فلاحی، م. ۱۳۸۲. گامی به سوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی (تالیف). جلد سوم. تکنولوژی مواد غذایی و زبان تخصصی. انتشارات بارثا. مشهد، شابک ۱-۹۶۴-۶۳۴-۶۴-۱.
- جعفری، س.م. و فلاحی، م. ۱۳۸۸. طراحی فرآیندهای صنایع غذایی (ترجمه). انتشارات داشتگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان (۱ صفحه)، شابک ۱-۹۷۸-۹۶۴-۸۹۲۶-۲۳-۱.
- جعفری، س.م. و کاشانی نژاد، م. ویژگی های فیزیکی مواد غذایی (ترجمه). انتشارات داشتگاه علوم کشاورزی گرگان (۳۹۰ صفحه)، شابک ۱-۹۷۸-۹۶۴-۵۰-۸-۴۲-۰۰۰.
- جعفری، س.م. ۱۳۸۰. مبانی مهندسی فرآیند در صنایع غذایی (ترجمه). انتشارات داشتگاه علوم کشاورزی گرگان (۴۷۵ صفحه)، شابک ۱-۹۷۸-۹۶۴-۵۰-۸-۴۲-۱۷.
- جعفری، س.م. رجبی، ح. و رجبی، س. ۱۳۹۰. اقتصاد کارخانه های صنایع غذایی (ترجمه). داشتگاه علوم کشاورزی گرگان (۴۲۰ صفحه)، شابک ۱-۹۷۸-۹۶۴-۹۹۲۶-۳-۵-۴.
- جعفری، س.م. پورمحمدی، ک. و اسدپور، ا. ۱۳۹۰. راهنمای جامع کنترل کیفیت گندم، آرد و نان (تالیف). مرکز پژوهش های غلات تهران (۳۴۰ صفحه)، شابک ۱-۹۷۸-۹۶۴-۴-۷۵۷۴-۴.
- جعفری، س.م. اشرافی، ا. و اسدپور، ا. ۱۳۹۱. کارخانه های محصولات غذایی سنتی ایران (تالیف). انتشارات داشتگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان (۲۹۵ صفحه)، شابک ۱-۹۷۸-۹۶۴-۸۹۲۶-۴-۷-۷.



- ۱۲- جعفری، س.م. و خلیلیان، م. طرح ریزیکارخانه های صنایع غذایی (تالیف). جلد اول و دوم انتشارات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان (۱۱۰ صفحه)، شاپک ج. ۱: ۹۷۸-۹۶۴-۸۹۲۶-۴۶-۰ و ج. ۲: ۹۷۸-۹۶۴-۸۹۲۶-۵۸-۳.
- ۱۳- جعفری، س.م.، اعلمی، م. و صادقی ماهونک، ع.ر. ۱۳۹۱. عملیات فرآوری در صنایع غذایی (تالیف). انتشارات دانشگاه علوم کشاورزی گرگان (۳۴۵ صفحه)، شاپک ۳-۶۱-۳ و ۹۷۸-۹۶۴-۸۹۲۶-۴۵-۳.
- ۱۴- جعفری، س.م.، گروند، ف.، مزیدی، م. و میرعرب، س. ۱۳۹۱. کاربرد نرم افزار Excel در مهندسی صنایع غذایی (تالیف). انتشارات دانشگاه علوم کشاورزی گرگان (۴۰ صفحه)، شاپک ۳-۴۵-۳ و ۹۷۸-۹۶۴-۸۹۲۶-۴۵-۳.
- ۱۵- جعفری، س.م. و قاعی، ط. ۱۳۹۱. روغن‌ها و چربی‌ها در صنایع غذایی (ترجمه). انتشارات دانشگاه علوم کشاورزی گرگان (۱۹۵ صفحه)، شاپک ۶-۵۷-۶ و ۹۷۸-۹۶۴-۸۹۲۶-۵۷-۶.
- ۱۶- جعفری، س.م.، اسدپور، ارجمند، ح.، صارم‌نژاد، ف.، عرب مفرد، س. و مقصودلو، ع. ۱۳۹۱. داشتنامه صنایع غذایی (تالیف). انتشارات غذا صنعت پژوه گرگان (۱۰۰۰ صفحه)، شاپک ۵-۸۱۱۶-۵ و ۹۷۸-۹۶۴-۰-۴-۸۱۱۶-۵.
- ۱۷- جعفری، س.م.، فردی، ا. و محمدی، ع. ۱۳۹۴. فناوری تولید جبردها و تغذیه نیروهای نظامی (تالیف). انتشارات دانشگاه امام حسین (ع) (۲۲۴ صفحه)، شاپک ۵-۴۵۲-۴۵۲-۵ و ۹۷۸-۹۶۴-۴۵۲-۴۵۲-۵.
- ۱۸- جعفری، س.م. و حسین‌نژاد، م. ۱۳۹۴. بررسی و آسیب شناسی وضعیت کارخانجات تان صنعتی کشور (تالیف). مرکز پژوهش های غلات، تهران (۲۲۴ صفحه).
- ۱۹- جعفری، س.م.، آل حسینی، ع.، آل حسینی، ا. و مقصودلو، ع. ۱۳۹۷. کنترل کیفیت کنتم، از مزرعه تا سیلو (تالیف). انتشارات دانشگاه تهران (درحال داوری).
- ۲۰- جعفری، س.م. و هارونی، ا. ۱۳۹۷. اصول پایه مهندسی در صنایع غذایی (ترجمه). انتشارات دانشگاه تهران (درحال داوری).

کتاب های انگلیسی:

Books:

1. Jafari, S.M. (Editor), 2020. "Characterization of Nanoencapsulated Food Ingredients ", Elsevier. Volume 4 in the book series "Nanoencapsulation in the Food Industry".ISBN:978-0-12-815667-4.
2. Jafari, S.M. (Editor), 2020. "Release and Bioavailability of Nanoencapsulated Food Ingredients ", Elsevier. Volume 5 in the book series "Nanoencapsulation in the Food Industry".ISBN:978-0-12-815665-0.
3. Jafari, S.M. (Editor), 2020. "Application of Nano/Microencapsulated Ingredients in Food Products", Elsevier. Volume 6 in the book series "Nanoencapsulation in the Food Industry".ISBN:978-0-12-815726-8.
4. Jafari, S.M. (Editor), 2020. "Safety and Regulatory Issues of Nanoencapsulated Food Ingredients ", Elsevier. Volume 7 in the book series "Nanoencapsulation in the Food Industry".ISBN:978-0-12-815725-1.
5. Jafari, S.M. (Editor), 2020. "Food Nanotechnology: Applications and Approaches ", Elsevier.ISBN:978-0-12-815866-1.
6. Jafari, S.M. (Editor), 2019. "Biopolymer Nanostructures for Food Encapsulation Purposes", Elsevier. Volume 1 in the book series "Nanoencapsulation in the Food Industry".ISBN:978-0-12-815663-6.
7. Jafari, S.M. (Editor), 2019. "Lipid-based Nanostructures for Food Encapsulation Purposes", Elsevier. Volume 2 in the book series "Nanoencapsulation in the Food Industry".ISBN:978-0-12-815673-5.
8. Jafari, S.M. (Editor), 2019. "Nanoencapsulation of Food Ingredients by Specilized Equipment", Elsevier. Volume 3 in the book series "Nanoencapsulation in the Food Industry".ISBN:978-0-12-815671-1.
9. Jafari, S.M.(Co-editor) and McClements, D.J., 2018. "Nanoemulsions; Formulation, Characterization, and Applications", Elsevier.ISBN:978-0-12-811838-2.
10. Jafari, S.M. (Editor), 2017. "Nano-encapsulation Technologies for the Food and Nutraceutical Industries", Elsevier. ISBN: 978-0-12-809436-5.
11. Jafari, S.M. (Editor), 2017. "Nano-encapsulation of Food Bioactive Ingredients: Principles and Applications", Elsevier.ISBN: 978-0-12-809740-3.
12. Jafari, S.M. (Author), 2009. "Encapsulation of Nano-emulsions by Spray Drying", Lambert Academic Publishing, Germany. ISBN: 978-383-831-94-76.

Book Chapters:

1. Assadpour, E. and Jafari, S. M. 2019. Chapter 3 - Nanoencapsulation: Techniques and Developments for Food Applications. Nanomaterials for Food Applications. A. López Rubio, M. J. Fabra Rovira, M. martínez Sanz and L. G. Gómez-Mascaraque, Elsevier: 35-61.
2. Rafiee, Z. and Jafari, S. M. 2018. Application of Lipid Nanocarriers for the Food Industry. Bioactive Molecules in Food. J.-M. Mérillon and K. G. Ramawat. Cham, Springer International Publishing: 1-43.
3. Tomas, M. and Jafari, S.M.2018. "Influence of food processing operations on vitamins".Encyclopedia of Food Chemistry, Edited by Varelis, P., Melton, L. and Shahidi, F. Elsevier. doi: <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.21661-2>.
4. Nosratpour, M. and Jafari, S.M.2018. "Bioavailability of Minerals (Ca, Mg, Zn, K, Mn, Se)in Food Products" Encyclopedia of Food Chemistry, Edited by Varelis, P., Melton, L. and Shahidi, F. Elsevier. doi: <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.21618-1>.
5. McClements, D. J. and Jafari, S. M. 2018. Chapter 1 - General Aspects of Nanoemulsions and Their Formulation. Nanoemulsions, Academic Press: 3-20.
6. Villalobos-Castillejos, F., Granillo-Guerrero, V. G., Leyva-Daniel, D. E., Alamilla-Beltrán, L., Gutiérrez-López, G. F., Monroy-Villagrana, A. and Jafari, S. M. 2018. Chapter 8 - Fabrication of Nanoemulsions by Microfluidization. Nanoemulsions, Academic Press: 207-232.
7. Gharibzahedi, S. M. T. and Jafari, S. M. 2018. Chapter 9 - Fabrication of Nanoemulsions by Ultrasonication. Nanoemulsions, Academic Press: 233-285.
8. Feng, J., Zhang, Q., Liu, Q., Zhu, Z., McClements, D. J. and Jafari, S. M. 2018. Chapter 12 - Application of Nanoemulsions in Formulation of Pesticides. Nanoemulsions, Academic Press: 379-413.
9. Wani, T. A., Masoodi, F. A., Jafari, S. M. and McClements, D. J. 2018. Chapter 19 - Safety of Nanoemulsions and Their Regulatory Status. Nanoemulsions, Academic Press: 613-628.
10. Jafari, S. M. 2017. Chapter 1 - An overview of nanoencapsulation techniques and their classification. Nanoencapsulation Technologies for the Food and Nutraceutical Industries, Academic Press: 1-34.
11. Jafari, S. M., Paximada, P., Mandala, I., Assadpour, E. and Mehrnia, M. A. 2017. Chapter 2 - Encapsulation by nanoemulsions. Nanoencapsulation Technologies for the Food and Nutraceutical Industries, Academic Press: 36-73.
12. Gharibzahedi, S. M. T. and Jafari, S. M. 2017. Chapter 7 - Nanocapsule formation by cyclodextrins. Nanoencapsulation Technologies for the Food and Nutraceutical Industries, Academic Press: 187-261.
13. Jafari, S. M., Katouzian, I., Rajabi, H. and Ganje, M. 2017. Chapter 13 - Bioavailability and release of bioactive components from nanocapsules. Nanoencapsulation Technologies for the Food and Nutraceutical Industries, Academic Press: 494-523.
14. Jafari, S. M. and Esfanjani, A. F. 2017. Chapter 14 - Instrumental analysis and characterization of nanocapsules. Nanoencapsulation Technologies for the Food and Nutraceutical Industries, Academic Press: 524-544.
15. Jafari, S. M., Katouzian, I. and Akhavan, S. 2017. Chapter 15 - Safety and regulatory issues of nanocapsules. Nanoencapsulation Technologies for the Food and Nutraceutical Industries, Academic Press: 545-590.
16. Jafari, S. M. and McClements, D. J. 2017. Nanotechnology Approaches for Increasing Nutrient Bioavailability. Advances in Food and Nutrition Research, Academic Press.
17. Jafari, S. M. 2017. Chapter 1 - An Introduction to Nanoencapsulation Techniques for the Food Bioactive Ingredients. Nanoencapsulation of Food Bioactive Ingredients, Academic Press: 1-62.
18. Esfanjani, A. F. and Jafari, S. M. 2017. Chapter 2 - Nanoencapsulation of Phenolic Compounds and Antioxidants. Nanoencapsulation of Food Bioactive Ingredients, Academic Press: 63-101.
19. Katouzian, I. and Jafari, S. M. 2017. Chapter 4 - Nanoencapsulation of Vitamins. Nanoencapsulation of Food Bioactive Ingredients, Academic Press: 145-181.



20. Akhavan, S. and Jafari, S. M. 2017. Chapter 6 - Nanoencapsulation of Natural Food Colorants. *Nanoencapsulation of Food Bioactive Ingredients*, Academic Press: 223-260.
21. Asghari Ghajari, M., Katouzian, I., Ganjeh, M. and Jafari, S. M. 2017. Chapter 7 - Nanoencapsulation of Flavors. *Nanoencapsulation of Food Bioactive Ingredients*, Academic Press: 261-296.
22. Gharibzahedi, S. M. T. and Jafari, S. M. 2017. Chapter 9 - Nanoencapsulation of Minerals. *Nanoencapsulation of Food Bioactive Ingredients*, Academic Press: 333-400.
23. Jafari, S. M., Esfanjani, A. F., Katouzian, I. and Assadpour, E. 2017. Chapter 10 - Release, Characterization, and Safety of Nanoencapsulated Food Ingredients. *Nanoencapsulation of Food Bioactive Ingredients*, Academic Press: 401-453.
24. Jafari, S. M., Fathi, M. and Mandala, I. 2015. Emerging product formation. *Food Waste Recovery: Processing Technologies and Industrial Techniques*, Elsevier Inc.: 293-317.

۱۶- برگزاری کارگاه‌های آموزشی

- ۱- آشنایی با نرم‌افزار رفنس نویسی EndNote. ۱۳۸۶. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۲- آشنایی با نرم‌افزار رفنس نویسی EndNote. ۱۳۸۷. دانشکده علوم دانشگاه گلستان.
- ۳- کارگاه آموزشی مقاله‌نویسی علمی برای دانشجویان رشته‌های مختلف کشاورزی. ۱۳۸۷. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۴- روشهای نوین استخراج ترکیبات موثر از گیاهان دارویی. ۱۳۸۷. شرکت کیمی‌آرمان گستر- گرگان.
- ۵- آشنایی با نرم‌افزار رفنس نویسی Note. ۱۳۸۷. EndNote.
- ۶- استانداردهای صرف انرژی و محصولات بهینه. ۱۳۸۸. اداره کل استاندارد و تحقیقات استان گلستان- گرگان.
- ۷- ممیزی داخلی بر اساس استاندارد اینزو ۹۰۰، ۱۳۸۸. سازمان آموزش فنی و حرفه ای استان گلستان- کارگاه آموزشی مهارت‌های پیشرفته- گرگان.
- ۸- فن ورز کالیپرسیون و سابل اندازه‌گیری ما. ۱۳۸۸. سازمان آموزش فنی و حرفه ای استان گلستان- کارگاه آموزشی مهارت‌های پیشرفته- گرگان.
- ۹- آشنایی با بانک های اطلاعاتی و پایگاه های اینترنتی در صنایع غذایی. ۱۳۸۸. کارگاه آموزشی مدیران کنترل کیفیت اداره استاندارد گلستان- گرگان.
- ۱۰- روش های نوین آزمایشگاهی در صنایع غذایی. ۱۳۸۹. کارگاه آموزشی مدیران کنترل کیفیت اداره کل استاندارد گلستان- گرگان.
- ۱۱- آشنایی با سامانه مدیریت اینمنی محصولات غذایی (ایزو ۲۲۰۰۰). ۱۳۸۹. کارگاه آموزشی مدیران کنترل کیفیت اداره استاندارد گلستان- گرگان.
- ۱۲- مدیریت و ممیزی انرژی در صنایع غذایی. ۱۳۸۹. کارگاه آموزشی مدیران کنترل کیفیت اداره استاندارد گلستان- گرگان.
- ۱۳- سامانه مدیریت اینمنی مواد غذایی (HACCP). ۱۳۸۹. کارگاه آموزشی مدیران بخش‌های مختلف شرکت عالیا گلستان- کردکوی.
- ۱۴- آشنایی با نرم‌افزار رفنس نویسی Note. ۱۳۸۹. EndNote.
- ۱۵- آشنایی با نرم‌افزار رفنس نویسی "دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی". ۱۳۹۰. EndNote.
- ۱۶- مدیریت و ممیزی انرژی در کارخانه‌های صنایع غذایی. ۱۳۹۰. اولین همایش ملی مدیران صنایع غذایی، مرکز همایش‌های صدا و سیما، تهران.
- ۱۷- بانک‌های اطلاعاتی، پایگاه‌های اینترنتی و روش تحقیق در صنایع غذایی. ۱۳۹۰. کارگاه آموزشی مدیران و کارشناسان معاونت‌غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی گلستان- گرگان.
- ۱۸- آشنایی با سامانه مدیریت اینمنی محصولات غذایی (ایزو ۲۲۰۰۱). ۱۳۹۱. کارگاه آموزشی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی- گرگان.
- ۱۹- آشنایی با نرم‌افزار رفنس نویسی Note. ۱۳۹۱. کارگاه آموزشی کارکنان و دانشجویان دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۲۰- آموزش مقاله نویسی و نگارش پایان نامه. ۱۳۹۱. کارگاه آموزشی کارکنان و دانشجویان دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۲۱- آشنایی با نرم‌افزار رفنس نویسی Note. ۱۳۹۱. کارگاه آموزشی اعضای هیات علمی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۲۲- آشنایی با فناوری های نوین صنایع غذایی. ۱۳۹۲. کارگاه آموزشی مدیران و کارشناسان سازمان صنعت، معدن و تجارت استان گلستان- گرگان.
- ۲۳- نانوفناوری در صنعت و کشاورزی. ۱۳۹۲. کارگاه آموزشی مدیران و کارشناسان سازمان صنعت، معدن و تجارت استان گلستان- گرگان.
- ۲۴- آشنایی با نرم‌افزار رفنس نویسی Note. ۱۳۹۳. کارگاه آموزشی تومندنسازی مشاوران حوزه سنته بندی، شرکت شهرک های صنعتی - قزوین.
- ۲۵- فناوری های نوین بسته‌بندی مواد غذایی. ۱۳۹۳. کارگاه آموزشی مدیران و کارشناسان دانشگاه علوم پزشکی گلستان- گرگان.
- ۲۶- روش تحقیق، مدیریت رفنس‌ها و پایگاه‌های اطلاعاتی صنایع غذایی. ۱۳۹۴. کارگاه آموزشی مدیران و کارشناسان کنترل کیفیت. اداره کل استاندارد استان گلستان- گرگان.
- ۲۷- اصول بهداشتی طراحی کارخانه‌های صنایع غذایی. ۱۳۹۴. کارگاه آموزشی مدیران و کارشناسان دانشگاه علوم پزشکی گلستان- بندگز.
- ۲۸- اینمنی مواد غذایی. ۱۳۹۴. کارگاه آموزشی مدیران بخش‌های مختلف شرکت صباح گلستان- گنبد کاووس.
- ۲۹- آشنایی با روش‌های نوین انتشار دستاوردهای پژوهشی. ۱۳۹۶. کارگاه آموزشی دانشجویان تحصیلات تكمیلی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۳۰- آشنایی با روش‌های نمونه‌برداری در صنایع غذایی. ۱۳۹۶. کارگاه آموزشی مدیران و کارشناسان معاونت‌غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی گلستان- گرگان.

۱۷- راهنمایی پایان نامه‌های کارشناسی ارشد

- ۱- پیشته، ب. ۱۳۸۸. انکسیلوه کردن مایع در مایع دلیمون، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران.
- ۲- اسدپور، ا. ۱۳۸۸. بررسی ویژگی های عملکردی ارد حاصل از حبوبات مختلف، دانشگاه علوم کشاورزی گرگان.
- ۳- رفیعی، ز. ۱۳۸۸. بهینه سازی استخراج عصاره برگ زیتون و ارزیابی بی ویژگی های آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی آن. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۴- عبدالعلی، ع. ۱۳۸۹. بررسی تغییرات آنزیم پروکسی‌بازار و پایی فلک اکسی‌بازار در ارقام حساس و مقاوم برگهای توتوون الوده به ویروس وای سیب زمینی. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۵- ملک جانی، ن. ۱۳۸۹. بهینه سازی استخراج ترکیبات فنولی برگ و پوسته سبز گردو و بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی ترکیبات حاصله. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۶- رضایی، س. ۱۳۸۹. بهینه سازی مالتی‌اگر ارقام و لاین های مختلف چوب، دانشگاه علوم کشاورزی گرگان.
- ۷- جباریانی، ش. ۱۳۹۰. بررسی خصوصیات کفی مالتی‌اگر ارقام و لاین های مختلف چوب، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۸- ساداتی گل افشاری، ا. ۱۳۹۰. بررسی تاثیر پوشش دهنده بر روی فرآیند خشک کردن ترکیب اسمزی و هوای داغ سیب. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۹- خانزادی، م. ۱۳۹۱. بررسی امکان تهیه فیلم خوارکی از اینزوله بروتین آب پنیر و ارزیابی ویژگی های فنریکوشی‌مایی و مکانیکی آن. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۱۰- جلیلی، ف. ۱۳۹۱. کاربرد اموج فراصوت در استخراج روغن کانولا، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۱۱- اربابی، ر. ۱۳۹۱. میزان ماده مؤثه در برگ زیتون حاصل از واریته های ۳ منطقه عمده تولید زیتون ایران و تأثیر زمان برداشت در استان گلستان. دانشگاه آزاد اسلامی واحد کرج.
- ۱۲- رجبی، ح. ۱۳۹۱. انکسیلوسیون عصاره زعفران، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۱۳- سرفرازی، م. ۱۳۹۱. مقایسه روش‌های مختلف استخراج ترکیبات خالص زعفران، دانشگاه علوم کشاورزی گرگان.



- ۱۴- مهدوی خزاعی، ک. ۱۳۹۱. ریزکپسول سازی عصاره گلبرگ زعفران با استفاده از تکنیک خشک کن انجامدادی و بررسی پایداری آنتوسیانین انکپسوله شده. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۱۵- قبری، و. ۱۳۹۱. تکنولوژی های پیشرفته خشک کردن مواد غذایی. دانشگاه علوم کشاورزی گرگان.
- ۱۶- گجه، م. ۱۳۹۱. بررسی روشهای نوین مدل سازی و بهینه سازی فرایندهای صنایع غذایی. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۱۷- کیا، ش. ۱۳۹۱. بسته بندی های جدید مواد غذایی بر پایه بیولیمپرهای زیست تخریب پذیر، فیلم های خوارکی و فناوری نانو. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۱۸- حسین زاده، خ. ۱۳۹۱. فناوری تولید جلبک خوارکی اسپیرولینا و کاربردهای آن در صنعت غذا. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۱۹- تقاوی، م. ۱۳۹۱. ارزیابی شاخص ها و روش های آزمون و کنترل کفیت روغن های خوارکی. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۲۰- منوچهر، ب. ۱۳۹۱. استفاده از ترکیبات رنگی، سیرین های اکسیدانهای طبیعی در فرمولا سیون یکنونه نوشابه فروشمند. دانشگاه آزاد اسلامی آمل.
- ۲۱- فردی، ا. ۱۳۹۲. تاثویر انکپسوله کردن عصاره زعفران به کمک امولوسیون دوگانه و دیواره های چندلایه و ارزیابی سیستم رهایش ترکیبات رهایش آنتوکپسوله شده. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۲۲- اخوان مهدوی، س. ۱۳۹۲. ریزپوشانی عصاره آنتوسیانین میوه زرشک و استفاده از آن در فرمولا سیون ژله. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۲۳- عربیز، د. ۱۳۹۲. مدل سازی و بهینه کردن ویژگی های کیفی برگه کیوی خشک شده با روش پرتوتایی مقایسه آن با خشک کردن توسط آون. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۲۴- حسینی شرقی، س. ۱۳۹۲. بررسی میزان پایداری امولوسیون روغن افتابگردان در آب به کمک پردازش تصویر و مقایسه آن با روش های متداول. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۲۵- رحمانیان، ن. ۱۳۹۲. راهنمای جامع کنترل کفیت مواد پوشش ها و ظروف استنده بندی مواد غذایی. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۲۶- محمودی، ا. ۱۳۹۲. ارزیابی روش های مختلف سوتینگ با استفاده از اکوستیک در محصولات کشاورزی. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
- ۲۷- زنگانه، ج. ۱۳۹۲. جایگزین کردن افودنی های سنتزی سس مایوزن با عصاره برگ زیتون و ارزیابی تعییرات فیزیکوشیمیایی و میکروبی محصول در طی اینباره. دانشگاه آزاد اسلامی واحد آمل.
- ۲۸- آل حسینی، ا. ۱۳۹۲. مدل سازی اثر بوجاری، رطوبت و دما بر ویژگی شاخص های کیفی گندم و استفاده از شبکه ای مصنوعی برای پیش بینی شاخص های کیفی محصول در طی اینباره. دانشگاه آزاد اسلامی واحد آمل.
- ۲۹- امان جانی، م. ۱۳۹۲. تاثیر روب گوجه فرنگی و شرایط اینباره بر خودکاری قوطی و بررسی تعییرات کیفی محصول در دوره نگهداری. دانشگاه آزاد اسلامی آزادشهر.
- ۳۰- فضل کریمی، ا. ۱۳۹۲. ارزیابی و شناسایی ترکیبات فنولی و طرفیت ایستی اکسیدانی شیره خرمالو در شرایط مختلف استخراج و فراوری. دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات (مازندران).
- ۳۱- پقه، ح. ۱۳۹۲. تولید تان غنی شده با آرد حبوبات و بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و کیفی محصول تولیدی. دانشگاه آزاد اسلامی واحد آزادشهر.
- ۳۲- شکری، س. ۱۳۹۲. تاثیر شرایط و روش های مختلف خشک کردن بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و عملکردی دانه انان. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
- ۳۳- تاجیک، م. ۱۳۹۲. تاثیر شرایط و روش های مختلف خشک کردن بر ویژگی های آنتی اکسیدانی و میزان ترکیبات فنلی برگ زیتون. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
- ۳۴- کیافرده، م. ۱۳۹۳. تولید تانویزیزومهای زعفران و بررسی پایداری آنها. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
- ۳۵- صفا، س. ۱۳۹۳. مدل سازی تعییرات کیفی روغن زیتون در شرایط مختلف نگه داری. دانشگاه آزاد اسلامی واحد آمل.
- ۳۶- صارمنزاد نمینی، س. ۱۳۹۳. طراحی و ساخت مبدل پوشه و لوله در مقایس پایلوت و ارزیابی عملکرد حرارتی تانویزیات در آن برای پاسوژریزه کردن آب نازج. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۳۷- آمارلو بی، ح. ۱۳۹۳. اثر افزودن نمک های امولوسیون کننده پلی فسفات سدیم و تری سیترات سدیم بر خواص فیزیکوشیمیایی، عملکردی و رغولوژیکی پنیر پستانی پروسس. دانشگاه علوم کشاورزی گرگان.
- ۳۸- رائی، ف. ۱۳۹۳. مدل سازی عوامل موثر بر تحریم ترشی خرما تحت تیمار آغازگر اسیکتی غالبه در آن. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۳۹- آقایی، ز. ۱۳۹۳. مدل سازی و بهینه کردن ویژگی های کیفی گلبرگ و کلاله خشک شده زعفران با روش پرتوتایی و مقایسه آن با خشک کردن توسط آون. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۴۰- مختاری، س. ۱۳۹۳. ریزپوشانی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و بیفیدوکتریوم بیفیدوم با آرژنین کلسیم و دیواره تجزیه شده ساکارومایسز سروزیه و استفاده در آب انگور سیاه. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
- ۴۱- معیادی، ت. ۱۳۹۳. استفاده از مدل های تجریبی، منطق فازی و شبکه های عصبی مصنوعی در مدل سازی و بهینه سازی خشک کردن سترسیپل فلفل دلمهای. دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرور.
- ۴۲- اصری، س. ۱۳۹۳. ارزیابی عمر ماندگاری روب گوجه فرنگی و مدل سازی تعییرات فیزیکوشیمیایی آن در طول اینباره. دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرور.
- ۴۳- سرابی، س. ۱۳۹۳. تولید تان فراسودمند کاک جاوی شیرین متنفذ طبیعی و عصاره های گیاهی و مدل سازی آن توسط روش سطح پاسخ. دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرور.
- ۴۴- اورنگ، س. ۱۳۹۳. مدل سازی و سیستم انتقال جرم طی فرایند خشک کردن ویژگی های عصبی مصنوعی در مدل سازی آن توسط روش سطح پاسخ. دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرور.
- ۴۵- بهمنی، ع. ۱۳۹۳. مدل سازی و سیستم انتقال جرم طی فرایند خشک کردن ویژگی های زیستی از تیمار سدیم و مدل سازی فرایند به کمک روش سطح پاسخ. دانشگاه آزاد اسلامی واحد آمل.
- ۴۶- دوستی، س. ۱۳۹۳. بررسی اثر پیش تیمار مایکروبوی، زمان تماش، غلظت و مقادیر سود در فرایند تخلیخ زیادی زیتون و مدل سازی فرایند به کمک روش سطح پاسخ. دانشگاه آزاد اسلامی واحد آمل.
- ۴۷- حسینی، ب. ۱۳۹۳. بررسی اثر پیش تیمار مایکروبوی، دما، هم زدن و غلظت نمک در فرایند تخلیخ زیادی زیتون و مدل سازی شهده همراه با عصاره رعنای. دانشگاه آزاد اسلامی واحد آمل.
- ۴۸- قربان زاده، ط. ۱۳۹۳. تولید ماست فراسودمند حاوی اسیدهای چرب امکا ۳۷ ریزپوشانی شده امدادهای پادمجان با استفاده از شبکه های آثار خشک شده در شکن کن پاششی. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
- ۴۹- قلعگی، م. ۱۳۹۳. بررسی تاثیر دما و مالتود کسترنین روی خواص کیفی و ترکیبات موثره آثار خشک شده در شکن کن پاششی. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
- ۵۰- رستمانی، ی. ۱۳۹۳. فرمولاسیون و تولید دسریلنی برایه آب پنیر غنی شده با تانویزیزومهای حاوی زعفران. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.
- ۵۱- ساجدی، پ. ۱۳۹۳. مدل سازی و بهینه سازی تولید اسیدیچرب غیر ایشاع توسط Chlorella Vulgaris با استفاده از پسپاس کارخانه لبني. دانشگاه آزاد اسلامی واحد آمل.
- ۵۲- عسگری، پ. ۱۳۹۳. مدل سازی و بهینه سازی تولید پروتئین توسط Chlorella Vulgaris با استفاده از پسپاس کارخانه لبني. دانشگاه آزاد اسلامی واحد آمل.
- ۵۳- اصفهانی، ر. ۱۳۹۴. تاثویر انکپسوله سازی شده با ویتامین دانثوربریزوانی شده با ویتامین دانثوربریزوانی بر روش پاششی و بررسی پایداری اکسیاسیان. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری.
- ۵۴- استکندری، ف. ۱۳۹۴. کاربرد عصاره نانو انکپسوله شده برگ زیرن در افزایش عمر اینباره و ویژگیهای کیفی میوه گیلاس. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۵۵- اسدی، ز. ۱۳۹۴. بهینه سازی تولید پودر روب گوجه فرنگی با استفاده از خشک کن پاششی و ارزیابی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حفظ لیکوین. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۵۶- ذیانی، ع. ۱۳۹۴. بهینه سازی تولید پودر روب گوجه فرنگی با استفاده از روش خشک کردن کمی و سامانه مادون قرمه. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۵۷- پورجم، م. ۱۳۹۴. تولید پودر شیرمهای حرمای از روش خشک کردن کمی و سامانه مادون قرمه. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۵۸- بهمنی، ب. ۱۳۹۴. پوшенش دهنی زعفران به کمک مالتودستینین و تانوسیلوز ارزیابی ویژگی های کیفی بحصول در طی مدت ماندگاری. دانشگاه آزاد اسلامی واحد آمل.
- ۵۹- چباری، پ. ۱۳۹۴. افزایی حرارتی آب گوجه فرنگی به کمک تانویزیات در مبدل حرارتی پوشه و لوله. دانشگاه آزاد اسلامی واحد آمل.
- ۶۰- مسعودی، ب. ۱۳۹۴. بهینه سازی خشک کردن پاششی آب پنیر لاستیکی غنی شده با ویتامین دانثوربریزوانی شده و کاربرد آن در تولید استک ذرت. دانشگاه آزاد اسلامی واحد آمل.
- ۶۱- وکیلی، پ. ۱۳۹۴. امکان سنجی تولید پودر دوغ فراسودمند از طریق خشک کردن پاششی ماست غنی شده با ویتامین D دانثوربریزوانی شده. دانشگاه آزاد اسلامی واحد آمل.
- ۶۲- مقبلی، ح. ۱۳۹۵. بهینه سازی تولید پودر خرمای روش تکیه ای به کمک روش تاگوجی. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۶۳- جعفری نژاد، ع. ۱۳۹۵. تولید شیره انجیر به روش تکیه ای به روش سیز و مدل سازی راهیش ترکیبات فنلی عصاره در محیط های آبی. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۶۴- جابری، ع. ۱۳۹۶. بهینه سازی تولید تانویزات کمپلکس پروتئین آب پنیر-پکین و کاربرد آن در تانویزیات روش پروتئین اسیدی از صفت گردان و مدل سازی راهیش ترکیبات فنلی عصاره در محیط های آبی. در رسماهنه سبیه سازی شده. دانشگاه علوم کشاورزی گرگان.
- ۶۵- قاسمی، س. ۱۳۹۶. تانویزیات لیمون توسط هیدروزول حاصل از ارژنین سدیم و مدل سازی سیستیک رهایش آن. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۶۶- دباغ، ح. ۱۳۹۷. تانویزیات یید توسط تانویزکریستال سلور حاصل از پوست سخت گرد و مدل سازی رهایش آن. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۶۷- همتی، ف. ۱۳۹۷. تولید تانویزات اکسید مس به روش ستر سبز و مدل سازی سیستیک غیرفعال سازی مکروبی در تامس با نانو ذرات. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۶۸- ماندگاران، مج. ۱۳۹۷. تولید تانویزات اکسید مس به روش ستر سبز و مدل سازی سیستیک غیرفعال سازی مکروبی در تامس با نانو ذرات حاصل. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۶۹- حسینی، س. ۱۳۹۷. استفاده از روش الکتروزیستی کاچینی توسط تانویزات حاصل از صفحه برگ گیاه آری و پوش. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۷۰- شاکری، ز. ۱۳۹۷. میکروانکپسوله کردن عصاره برگ زیتون و ارزیابی ویژگی های آنتی اکسیدانی آن. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.



- ۷۱- رمضانی، پ. ۱۳۹۸. نانورزپوشانی عصاره برگ زیتون و کاربرد آن به عنوان یک تغهدارنده طبیعی در فرمولاسیون دوغ ایرانی. دانشگاه آزاد اسلامی سنتندج.
- ۷۲- روحی، ا. ۱۳۹۸. ارزیابی خصوصیات فناوری-عملکردی جایه‌لایکتیکی انتخابی خمیرترش کینوا و کاربرد آن در تخمیرکنترل شده کینوا جهت تولید نان حجمی‌عنی شده با دال عدس. دانشگاه علوم کشاورزی گرگان.

۱۸- مشاوره پایان نامه‌های کارشناسی ارشد

- ۱- ونوق، اص. ۱۳۸۷. اثر عرق نعناع و عصاره کاکوتوری بر قابلیت بقای باکتریهای پروپاوتیک در نوشیدنی سنتی ایران (دوغ). دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۲- علیپور، م. ۱۳۸۷. اثر پوشش دهنی با صمغ کاراگینان و گراناتان بر کاهش میزان جذب روغن چیپس سبیزمنی. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۳- مرتضوی، و. ۱۳۸۸. استخراج اساس زرده سیاه ایرانی به روش آب فوای داغ. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۴- خواجه گردان، م.ر. ۱۳۸۸. مدل سازی سنتیک خشک کدن لایه نازک لیمو شیرین. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۵- طاهری گرگاند، ا. ۱۳۸۹. ساخت و ارزیابی خشک کن تحقیقاتی لایه نازک باقلایت کنترل پارامترهای عملیاتی خشک کدن. دانشگاه تهران.
- ۶- امیری عقدانی، ع. ۱۳۸۹. استفاده از بتاگلوكان جو در تولید سس مایوبن ریزیمی. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۷- آل حسینی، ع. ۱۳۸۹. بررسی خصوصیات فیزیکوکیمیایی از عملکردی دانه کوچک زیتون و سبزوار. دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار.
- ۸- طالعی، ا. ۱۳۹۰. بررسی خصوصیات فیزیکوکیمیایی و عملکردی دانه کوچک زیتون و سبزوار. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۹- زارعی یام، ب. ۱۳۹۰. جداسازی و شناسایی میکروفلور تخمیرکننده در جال و امکان استفاده از آنها در تولید دوغ. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۱۰- تیموری، س. ۱۳۹۱. بهینه سازی شرایط استخراج هزمزان پروتئین کلارا اب پنیر و پرسی امکان کاربرد آن در فرمولاسیون غذایی. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۱۱- برازنده، ر. ۱۳۹۱. استخراج، خالص سازی و کپسوله کردن آنزیم لاکتوبایکسپلایز با آنزیمات کلسیم. دانشگاه پیام نور مشهد.
- ۱۲- پاهانی، غ.ر. ۱۳۹۱. تولید انبوح چهارگونه تریکودرما و فرموله کردن و کاربرد آن در کنترل فارج‌های پاتوژن خاکدار. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۱۳- حاجی تبار، مج. ۱۳۹۱. رزپوشانی عصاره برگ زیتون و بررسی اثر خصله‌کربوکسی‌آن. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۱۴- شعبانی، ا. ۱۳۹۱. بهینه سازی فرمولاسیون پنیرپرسی گستردی با روغن گیاهی. دانشگاه علوم کشاورزی گرگان.
- ۱۵- تاجیک، س. ۱۳۹۱. تولید و بهبود ویژگی های مکانیکی و نفوذپذیری فیلم خوارکی بر پایه ساکاریدهای محلول سویا. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۱۶- دهند، د. ۱۳۹۲. کاربرد نانوذرات نقره بر روی فیلم کیتوزان و تأثیر آن در افزایش زمان ماندگاری گوشت چرخ کرده هی بسته بندی شده. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۱۷- خیرخواه، ا. ۱۳۹۲. بررسی میزان بقاء لاکتوپلیسلوس پلانتراروم ۴.۷ رزپوشانی شده توسط صفحه فارسی (زد) در ماست و در شرایط شبیه گوارشی. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۱۸- صادقی لاری، ح. ۱۳۹۲. بهینه سازی فرمولاسیون مایوبن کم چرب و کم کلسترول تهیه شده از روغن زیتون و پروتئین سویا. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۱۹- هاشمی طباطبایی، ر. ۱۳۹۲. بررسی اثرات نانورس و کاپاکارگینان بر خواص فیزیکوکیمیایی و پارامترهای معادله جذب هم‌مامای GAB فیلم‌های ژلاتین ماهی سردایی. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۲۰- مرگان پور، ع.م. ۱۳۹۳. کاربرد نانوفلیتراسیون در حل آهن از آب آشامینی و پیش بینی داده های حاصله به کمک شبکه عصبی مصنوعی و متنطبق فازی. سازمان مدیریت صنعتی استان گلستان.
- ۲۱- سمایی، س.پ. ۱۳۹۳. بررسی ویژگی های فیزیکوکیمیایی صفحه تنهی درخت زردالو و امکان استفاده از آن در ژله‌ی پرتقال. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۲۲- حسینی، ش. ۱۳۹۴. بهینه سازی رزپوشانی دی‌لیمونین با استفاده از صفحه بدنه و مالتودکسترن. دانشگاه علوم کشاورزی گرگان.
- ۲۳- نوروزی، ر. ۱۳۹۴. بررسی امکان استفاده از خایرات کارخانه روغن کشیزیتون به عنوان ماده اهاردهی در تقویت کاغذهای بازیافتی. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۲۴- مخدوی، م. ۱۳۹۴. تأثیر ارزیابی کفیت گوشتی گوشتی تغذیه شده با عصاره نانو ریزپوشانی شده نعناع فلفلی تحت شرایط فلکی تحقیق های گوشتی در شرایط تنش گرمایی. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۲۵- صیاد، ع. ۱۳۹۴. تأثیر نانو ذرات رزپوشانی شده عصاره کلی نعناع فلفلی بر فعالیت کبد و فراسنجه های خونی گوشتی در شرایط تنش گرمایی. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۲۶- غفاری، ا. ۱۳۹۴. تأثیر نانو ذرات رزپوشانی شده عصاره کلی نعناع فلفلی بر فعالیت کبد و فراسنجه های یووپیریلار و بکارگیری آن در تولید فراورده های گوشتی مسحوم شده با تراکریدکردن. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۲۷- شریفیان، پ. ۱۳۹۴. تولید نانومولاسیون با استفاده از بروتین های میوپیریلار و بکارگیری آن در تولید فراورده های گوشتی کم چرب. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۲۸- شفیعی، گ. ۱۳۹۶. تخمین پایداری اکسایشی فنتولیک با استفاده از روش سطح پایه و فازی. دانشگاه علوم کشاورزی گرگان.
- ۲۹- ساجع، ل. ۱۳۹۶. بهینه سازی انتخراج آتوسیانین رزشک کوهی به کمک فرآصوت و مدل سازی فرایند به روش سطح پایه و فازی - عصی. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۳۰- خشنود، ز. ۱۳۹۶. بررسی ویژگی های ریوکوئیکی و فیزیکوکیمیایی سس مایوبن تهیه شده با نانوذرات شاسته و صفحه گراناتان. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۳۱- شوندی، م. ۱۳۹۷. مدل سازی سنتیک نایپودی اشرشیا کلی و استافیلولکوکوس اوریوس توسط تابش طول موج های انتخابی مادون قرمز در فلکل قرمز. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۳۲- گزین، ق. ۱۳۹۷. بهینه سازی و مدل سازی انتخراج رونگ عنی از دانه کدور و رونگ عنی از دانه کدور و رونگ عنی با کمک پیش‌تیمار فرآصوت. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۳۳- کاوه، ش. ۱۳۹۷. ارزیابی ویژگی های فیزیکی و انتی‌اکسیدانی نانورزپولکول های بارگیری شده با پیتیدهای زیستفعال حاصل از هیدرولیز ازتیمی پروتئین دانه شنبیله با الکالاز و پانکراتین. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۳۴- رضایی حقیقت، ع.ر. ۱۳۹۸. ستر نانوذرات آهن توسعه عصاره برگ زیتون (به روش سبز) و تولید نانوکامپوزیت مغناطیسی جهت جداسازی آتوسیانین ها. موسسه آموزش عالی بهاران گرگان.

۱۹- راهنمایی رساله های دکتری

- ۱- سلیمی هیزجی، ا. ۱۳۹۲. بهینه سازی میکروانکسیله کردن لیکوین و کاربرد آن در فرمولاسیون سویا. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۲- شمس آرا، و. ۱۳۹۴. Improving the stability of apricot gum-lactoglobulin double layer nanoemulsions using ultrasound, pH and thermal treatments. اکادمی ملی علوم تجیکستان.
- ۳- اسدپور، ا. ۱۳۹۵. نانورزپوشانی اسید فولیک با استفاده از نانومولاسیون دوغانه و پوشش دهنی چند لایه با بیولیمیرها و بررسی پایداری و رهاش آن. دانشگاه علوم کشاورزی گرگان.
- ۴- مهرنی، م. ۱۳۹۵. نانورزپوشانی کرسین با استفاده از نانومولاسیون های دوغانه و بررسی خصوصیات ریولوئیکی و رهاش آن. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۵- گنجه، م. ۱۳۹۶. نانورزپوشانی لیمون توسعه نانوذرات نشاسته و مدل سازی رهاش آن در سامانه های شیوه سازی شده و فرمولاسیون آب میوه ها. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۶- مرادی، س.ا. ۱۳۹۸. بررسی امکان غنی سازی شیر با نانوکپسول روغن ماهی کیلکا. موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور.
- ۷- قره بگلو، ا. ۱۳۹۸. نانورزپوشانی اوپنورپین در سامانه نانومولاسیون دوغانه و مدل سازی رهاش آن به کمک مدل های دینامیکی و هوشمند. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۸- کاتوزیان، ا. ۱۳۹۸. تسبیه سازی دینامیک مولکولی فرایند خود آرایی نانوپولوه های -a- لاکتالومینه همراه تسبیه سازی واکنش التروپین با نانوپولوه های -a- لاکتالومین و مقایسه آن با تاثیج داده های تجربی. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۹- باقری، ا. ۱۳۹۸. بارگذاری نانو ذرات آهن صفر ظرفیتی در گرافن، جاذب کردن فعال مغناطیسی و زوپلیتاصلاح شده و کاربرد آنها در حذف آرسنیک از آب آشامینی. دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات ساری.
- ۱۰- سلیمانی فر، م. ۱۳۹۸. نانورزپوشانی عصاره برگ زیتون با پروتئین آب پنیر از طریق سامانه الکترواسپری و ارزیابی نقش آن در بهبود عمر ماندگاری روغن زیتون. دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان.



- ۱۱- رجی، ح. ۱۳۹۸. ارزیابی جداسازی و مدل سازی سنتیک چنگکربو وسین زعفران توسط نانوساختارهای سه بعدی اکسید گرافن معمولی و عامل دارشده. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.

۱۲- عرب مفرد، س. ۱۳۹۸. مدل سازی و بهینه سازی سامانه نانوجاذب مونت موریاونیت اسلام یافته جداسازی و نانوریزپوشانی ترکیبات فناوری پساب زیتون. دانشگاه علوم کشاورزی گرگان.

۱۳- عوض صوفیان، ۱۳۹۸. شبیه سازی انتقال حرارت در مدل حرارتی پوسته و لوله برایه نانوسیال آلومنیاجهت پاستوریزاسیون آب لیمو و مدل سازی تغییرات کیفی محصول نهایی. دانشگاه علوم کشاورزی گرگان.

۱۴- موسوی، م.م. ۱۳۹۸. امکان سنجی طراحی و ساخت نانوالیاف حاصل از کمپیکس و کوتونگه کنسانتره پروتئین آب پنیر-پکتین و ارزیابی ریزپوشانی استیگما استرول. انتستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور.

۲۰- مشاوره رساله های دکتری

- ۱ پوراعشوری، پ. ۱۳۹۱. خصوصیات فیزیکوکشیمیایی و پایداری اکسایشی میکروکپسول های حاوی روغن و اسیدهای چرب ماهی. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.

-۲ مهرهار، ب. ۱۳۹۳. تاثیر روش های مختلف خشک کردن بر ویژگی های فیزیکوکشیمیایی و پایداری اکسایشی میکروکپسول های روغن ماهی با استفاده از کاراگینان و ژلاتین ماهی: مقایسه روش های کواسرواسیون، خشک کردن پاششی و انجمادی. دانشگاه علوم کشاورزی گرگان.

-۳ حاجی بگلو، ع. ۱۳۹۳. تاثیر رینزپوشانی و استفاده از عصاره ای کورکوروس آلتیرووس و فیکوس بنگالنسیس بر عملکرد تولید مثابی و شاخص های رشد ماهی دمدمشیری. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.

-۴ حسینی، ح. ۱۳۹۵. بررسی امکان بازیافت‌اسید های چرب چند غیر اشباعی ضروری از خایای فراوری ماهی و افزایش پایداری اکسایشی آن ها با استفاده از رینزپوشانی. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.

-۵ رهبری، م. ۱۳۹۶. اثر رفع انجامد گوشت مرغ تحت میدان الکترواستاتیک بر مصرف انرژی و کیفیت آن. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.

-۶ خسروانی زاده، ع. ۱۳۹۶. بررسی اثرات استفاده از آنزیم تریپسین انکپسول شده با کیتوزان در جیره فیل ماهی بر فاکتورهای رشد، قابلیت هضم و برخی فاکتورهای بیوشیمیایی خون. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.

-۷ راعی، م. ۱۳۹۶. بهینه سازی فرمولا سیون نوشینی فرمولا سیون پرتوئین آب پنیر ولاکتوپروتین شیر شتر و از زیبایی اثرات استخراج‌آسیابی آن در محیط کشت سلولی. دانشگاه فردوسی مشهد.

-۸ بخش آبادی، ح. ۱۳۹۶. بهینه سازی و مدل سازی استخراج روغن از سیاه‌دانه به کمک پیش‌تیمارهای میدان الکتریکی متابولیک و بین‌موج. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.

-۹ سرابندی، خ. ۱۳۹۶. فرمولا سیون حامل های لیپیدی نانوساختار حاوی کاربین هیدرولیز شده جهت غنی سازی نوشینی های شفاف و از زیبایی پایداری اکسایشی میکروکشیمیایی آن. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.

-۱۰ رحمانی، ک. ۱۳۹۷. مدل سازی انتقال حرم (زنک و رطوبت) در پنیر سفید فرابالایش. دانشگاه علوم کشاورزی گرگان.

-۱۱ یوسف‌دوست، س. ۱۳۹۷. تاثیر عصاره رینزپوشانی شده سلیمانی بر کبد و استخوان جوجه های گوشتی مسموم شده با تراکلرید کردن. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.

-۱۲ عیاسی، ف. ۱۳۹۷. تاثیر میکروکپسول روغن دانه کتاب بر عملکرد، خنی سازی و پایداری اکسایشی گوشت و بیان ظاهری Elongase 2 Delta-5-Desaturase و Elongase 2 Delta-6-Desaturase در جوجه های گوشتی. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.

-۱۳ فلسی، س. بر. ۱۳۹۷. بررسی ویژگی های فیزیکوکشیمیایی و هضم پذیری نشاسته مقاوم تهیه شده با هیدرولیز اسیدی به کمک فراصوت و کاربرد آن در کیک رژیمی. دانشگاه علوم کشاورزی گرگان.

-۱۴ رضایی، س. ۱۳۹۸. تاثیر رینزپوشانی عصاره میوه مووروزیکا کارائیتا نانولیپوزوم و استفاده آن در فرمولا سیون ماست رژیمی. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری.

-۱۵ اصغری، م. ۱۳۹۸. بررسی نانورینزپوشانی گاما-اورینزول در بسپارهای کارائین و کیتوزان-پلی وینیل الکل با روش الکترورسی و بهکارگیری آن در فرآیند سرخ کردن. دانشگاه علوم کشاورزی گرگان.

-۱۶ طاهری، ا. ۱۳۹۸. بهینه سازی نانو کمپلکس صنع دانه شاهی و بتلاکتوگلوبولین و بررسی برخی خصوصیات عملکردی آن. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.

-۱۷ محمدی، س. ۱۳۹۸. رینزپوشانی کورمومنی با استفاده از بسپارهای زیستی به روش خشک کردن پاششی. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.

-۱۸ شاهی، ط. ۱۳۹۸. بررسی تاثیر نانوپیوشن چندلایه موم کارنوپیا-کیتوزان حاوی عصاره پوست انار بر زمان نگهداری و پریگیهای کیفی دانه انار آماده مصرف تحت شرایط اتمسفر اصلاح شده. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.

-۱۹ شرافت، ن. ۱۳۹۸. رینزپوشانی و مدل سازی رهایش آستاگرانتین در کمپلکس صنع عربی-کسانتره پرتوئین آب پنیر و غنی سازی ماست با کمپلکس حاصله. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.

-۲۰ سیدآبادی، م.م. ۱۳۹۸. مدل سازی عذری فرآیند حرارت دهنده آب پرتوال در سامانه مایکروپوپوسته با روشن المان محدود. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.

-۲۱ محمدی، ع. ۱۳۹۸. همراه با عصاره گیاه گزنه در نانومولسیون های دوگانه (۰/۰/۷) پایدار شده با ایزووله پرتوئین آب پنیر و اینولین جهت غنی سازی ماست کم چرب. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.

-۲۲ بزرگنونی، ع. ۱۳۹۸. تاثیر پلاسمای اتمسفری تخلیه سدی الکتریک و کرونا بر شاخص های فیزیکوکشیمیایی و میکروی زرشک بر دانه. دانشگاه فردوسی مشهد.

-۲۳ دزیانی، ع. ۱۳۹۸. فرآوری آب پرتوال-نظامی مدل حراز تیوبیدان الکتریکی سیوسیا زیبایی و پریگی های کیفی آن. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.

-۲۴ قرنیچگ، ح. ۱۳۹۸. استخراج اجودا برای مواد رنگدانه اتوسیانینه و هشکوپیگ-متهکر-نومیکرو-وکسوسازیا بایوپلیمرها. موسسه پژوهشی علوم و فناوری رنگ و پوشه، تهران.

-۲۵ حسام‌المحمدی، ۱۳۹۸. بررسی اثرات افزودن سلیمانی سلیمانی، سلنو-متیونین، و سلنو-متیونین رینزپوشانی شده به جیره بر کیفیت اسپریم خروس ها و باروری و جوجه درآوری در مرغ های مادر گوشتی. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.

-۲۶ ماهیان، ر.ع. ۱۳۹۸. تولید خامه صحبانه کم چرب به کمک برخی هیدرولکلوریدها و بهینه سازی فرمولا سیون آن با استفاده از روش های آماری مخلوط و سطح پاسخ. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.

-۲۷ نادری، م. ۱۳۹۸. ارزیابی خواص تولوئیکی، بافتیو-فیزیکی شور-تینگریا بهار و لوثن-هیبریدی پرتوپلیسیانیستیک-کارائین-کلرکی. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.

-۲۸ توسلی، ص. ۱۳۹۸. تولید اولوژول عمکلری بر پایه امولسیون پایدار شده با تانوزدات کثروگه کارائینات-کیتوزان و بررسی پتانسیل به کارگردی آن به عنوان جایگزین چربی های جامد. دانشگاه علوم کشاورزی گرگان.

-۲۹ زاراعی، م. ۱۳۹۸. ارزیابی خصوصیات مولکولی، عملکردی و فناوری جدایه از تخریب شبار جوانه زده. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.

-۳۰ یوسفی، م. ۱۳۹۸. طراحی و ساخت سامانه نانولیپوزوم حاوی کروسوینو گیرنده انتی بادی سطحی جهت کترل هدفمندیسترا مونوستیوئنس در نمونه شیر. دانشگاه علوم پزشکی تبریز.



۲۱- طرح های پژوهشی

- ۱- جعفری، س.م.(مجری)، عرب مفرد، س. و بهلهک، ق. ۱۳۹۸. طراحی، مدل سازی و بهینه سازی سامانه نانوجاذب مونت موریلوبنیت اصلاح یافته جهت جداسازی ترکیبات فنلی پساب زیتون (طرح ملی به شماره ۷۰۰۶۵۸۳) صندوق حمایت از پژوهشگران کشور.
- ۲- جعفری، س.م.(مجری)، مقبلی، ص. ۱۳۹۷. استخراج ترکیبات شاخص هسته خرما و تاثیر فرآیند برآشته کردن بر این ترکیبات(طرح مشترک به شماره ۴۹۷۰۱۷۰۴۵). شرکت صنایع غذایی امیرکبیر برونا.
- ۳- جعفری، س.م.(مجری)، رجبی، ح. ۱۳۹۷. ارزیابی جداسازی و مدل سازی سنتیکچذبکروسین زعفران توسط نانوساختارهای سه بعدی اکسیدگرافن معمولی و عامل دارشده (طرح ملی به شماره ۹۶۰۱۱۴۰۴). صندوق حمایت از پژوهشگران کشور.
- ۴- جعفری، س.م.(مجری)، آل حسینی، ا. و طاهری، س. ۱۳۹۶. شاخت و ضعیت صنایع پیشرفته استان گلستان و راهکارهای توسعه آن (طرح ملی به شماره ۱۲۸/۶/۶۴۰۱۴). سازمان صنعت، معدن و تجارت استان گلستان.
- ۵- جعفری، س.م.(مجری)، میرعرب، ع. و آل حسینی، ا. ۱۳۹۶. نانوریزپوشانی عصاره زعفران توسط نانوذرات کیتوzan حاصل از سامانه الکترواسپری و کاربرد آن در فرمولاسیون روغن سویا (طرح داخلی دانشگاهی به شماره ۹۶-۳۷۴-۲۲). دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۶- جعفری، س.م.(مجری مشترک) و جهانی، ط. ۱۳۹۶. نانوآنکپسولاسیون نایسین در نانولیبوزوم و به کارگیری آن جهت کاهش جمعیت باسیلوس سرئوس در پنیر لاکتیکی پاستوریزه (طرح مشترک به شماره ۷۸۷۲-۱۲۶۶۳) دانشگاه علوم پزشکی گلستان و شرکت پگاه گلستان.
- ۷- جعفری، س.م.(مکار)، صادقی، ع. رابراهیمی، م. و اسدپور، ا. ۱۳۹۶. ارزیابی اثرات بازدارندهای نانوحامل های لیپوزومی حاوی پیتیدهای ضد میکروبی در برابر برخی از شاخص های میکروبی غذایی در سیستم های مدل و مواد غذایی (طرح داخلی دانشگاهی به شماره ۱۸-۹۶-۳۷۴). دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۸- جعفری، س.م. (مجری)، دوستی، س.ع، امان جانی، م، دزبانی، م. و عوض صوفیان، ع. ۱۳۹۵. افزایش پایداری لیکوین در پودر آب گوجه فرنگی از طریق ریزپوشانی با روش خشک کردن پاششی (طرح مشترک به شماره ۴۳۳۴۱). شرکت صنایع غذایی کامنوش.
- ۹- جعفری، س.م. (مجری)، فردی، ا. و اسدپور، ا. ۱۳۹۴. Production of spray-dried nanoencapsulated saffron extract and evaluation of its release kinetics. (طرح ملی به شماره ۱۴-۳۰۹). سازمان یونسکو، ایتالیا.
- ۱۰- جعفری، س.م.(مجری مشترک)، میرزاپی، ح.ا، صادقی ماهونک، ع.ر، اسدی، ز، حیدری، م. و مختاری، س. ۱۳۹۳. طرح ریزی فرآیند تولید ایزوله پروتئین سویا به روش خشک کردن پاششی - مدل سازی و بهینه سازی فرآیند ارزیابی ویژگی های عملکردی محصول تولیدی (طرح مشترک به شماره ۴/۱۵۴۱). شرکت صنعتی بهپاک بهشهر.
- ۱۱- جعفری، س.م.(مجری)، اخوان، س.، گنجه، م، شبیخ، م. و اسدپور، ا. ۱۳۹۳. آسیب شناسی بهره برداری از ظرفیت سیلوفهای موجود و راهبردهای افزایش بهره وری آنها (طرح ملی به شماره ۲/۲۰۱۳۷). شرکت بازرگانی دولتی ایران - مرکز پژوهش های غلات.
- ۱۲- جعفری، س.م.(مجری)، پورمیر، س.ی، گنج، م، صارم نژاد، ف. و جباری، ح. ۱۳۹۳. کاربرد نانو سیالات در یک مدل حرارتی پوسته و لوله برای فرآوری حرارتی آب پرتقال (طرح داخلی دانشگاهی به شماره ۹۳-۳۲۴-۵). دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۱۳- جعفری، س.م.(مجری)، دادیان، ای، کاظمی، مرج، منوچهری، ف. و صارم نژاد، س.ف. ۱۳۹۳. حذف آرسنیک با استفاده از جاذب کربن فعال مغناطیسی و زوالت اصلاح شده نانو آهن صفر ظرفیتی از منابع آب شرب (ایلوت نیمه صنتی) (طرح ملی به شماره ۷۸۲۲-۱۲۲۶۳). شرکت آب و فاضلاب روسایی استان گلستان.
- ۱۴- جعفری، س.م.(مجری)، اخوان، س. و اسدپور، ا. ۱۳۹۳. میکروانکپسولاسیون رنگ طبیعی آنتو سیانینیو استفاده از آن به عنوان جایگزین رنگ سنتزی در فرمولاسیون ژله (طرح ملی به شماره ۱۳۳۵۸۳-۱۰.۳۱۵). اداره کل استاندارد استان گلستان.
- ۱۵- جعفری، س.م.(مجری)، دوستی، س.ع، امان جانی، م، جباری، پ، صارم نژاد، ف. و گنج، م. ۱۳۹۳. فرآوری حرارتی آب گوجه فرنگی به کمک نانوسیالات در یک مدل حرارتی پوسته و لوله و ارزیابی ویژگی های کیفی و تقدیم ای محصول و مصرف انرژی در طی فرآیند (طرح مشترک به شماره ۴/۶۸۱). شرکت صنایع غذایی کامنوش.
- ۱۶- جعفری، س.م.(مجری)، دوستی، س.ع، امان جانی، م، دزبانی، ع، اسدپور، ا. و گنج، م. ۱۳۹۳. فرمولاسیون و بهینه سازی تولید پودر رب گوجه فرنگی توسط خشک کن پاششی و ارزیابی ویژگی های کیفی محصول تولیدی (طرح مشترک به شماره ۴۳۶۸۱) شرکت صنایع غذایی کامنوش.
- ۱۷- جعفری، س.م.(مجری)، فردی، ا.، محمدی، ع، و اسدپور، ا. ۱۳۹۲. بررسی و مقایسه انواع الگوهای جبره های غذایی میان وعده با ماندگاری بالا برای استفاده در شرایط مختلف عملیاتی و مأموریت های نظامی (زمینی، هوایی، دریایی و پیزه) (طرح سفارشی به شماره ۹۱۲۰۲۰۹۰). مرکز تحقیقات لجستیک دانشگاه امام حسین (ع).
- ۱۸- جعفری، س.م.(مجری)، دوستی، س.ع، امان جانی، م. و اسدپور، ا. ۱۳۹۲. تاثیر نوع ورق فلزی و شرایط انبارداری بر خودگی قوطی و بررسی تغییرات کیفی رب گوجه فرنگی در طی دوره نگهداری (طرح مشترک به شماره ۴/۳۳۲). شرکت صنایع غذایی کامنوش.
- ۱۹- جعفری، س.م. (مجری)، شریفی، ن، امان جانی، م. و اسدپور، ا. ۱۳۹۲. تاثیر میزان برقیکس، نمک و نیترات در رب گوجه فرنگی بر میزان خودگی قوطی در طی دوره نگهداری (طرح مشترک به شماره ۴/۴۵۷). شرکت ایران قوطی.
- ۲۰- جعفری، س.م.(مجری)، آل حسینی، ع، کیا، ش، بهشتی، پ. و اسدپور، ا. ۱۳۹۲. بررسی و آسیب شناسی و ضعیت کارخانجات نان صنعتی کشور (طرح ملی به شماره ۲/۱۶۱۶۱). شرکت بازرگانی دولتی ایران - مرکز پژوهش های غلات.
- ۲۱- جعفری، س.م.(مجری)، میرزاپی، ح، کاشانی نژاد، م. و خیابانی فر، ام. ۱۳۹۲. طرح ارزیابی درونی گروه مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی (طرح سفارشی شماره ۵۲۵۴۸)، سازمان سنجش آموزش کشور.
- ۲۲- جعفری، س.م.(مجری)، میرزاپی، ح، رشدی، م. و صارم نژاد، س.م. ۱۳۹۲. طراحی و ساخت سامانه حرارتی هوشمند نانوسیالات و کاربرد آن در فرآوری حرارتی مواد غذایی مایع (طرح ملی به شماره ۹۶۰۱۳۵۰). صندوق حمایت از پژوهشگران کشور.
- ۲۳- جعفری، س.م.(مجری)، اسدپور، ا. و گازرانی، م. ۱۳۹۲. بهینه سازی تولید افسانه زعفران (طرح سفارشی به شماره ۹۶۰۱۰). شرکت زعفران بهرامن، مشهد.
- ۲۴- جعفری، س.م.(مجری)، اورنگ، س.م، سوابی، ح. و مقصودلو، ای. ۱۳۹۲. مدل سازی و بهینه سازی فرآیند تولید نان سنتی شاهروند (کاک) باهدف تولید یک محصول فراسودمند (طرح مشترک به شماره ۴/۳۰۹۳). شرکت آرنا نان شاهروند.
- ۲۵- جعفری، س.م.(مجری)، قبیری، و گنج، م. ۱۳۹۱. مدل سازی و بهینه سازی فرایند خشک کردن بسترسیال پیاز و فلفل دلمه ای با استفاده از مدل های تجربی، منطق فازی و شبکه های عصبی مصنوعی (طرح داخلی دانشگاهی به شماره ۹۱-۳۰۵-۸). دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۲۶- جعفری، س.م.(مجری)، باغانی، ح، آل حسینی، ع. و اسدپور، ا. ۱۳۹۱. بررسی امکان بوجاری قبل از ذخیره سازی در سیلول جهت کاهش ضایعات و افزایش مدت ماندگاری (طرح ملی به شماره ۱/۶۰). سازمان غله و خدمات بازرگانی منطقه دو.



- ۲۷- جعفری، س.م. (مجری)، باغبانی، ح.، مقصودلو، ع.، اسدپور، ا. و آل حسینی، ع. ۱۳۹۱. بررسی امکان استفاده از گاز ازن، CO_2 و ازت جهت افزایش مدت ماندگاری گندم در سیلوهای ذخیره‌سازی (طرح ملی ملی شماره ۱۶۰/۲/۱). سازمان غله و خدمات بازرگانی منطقه دو.
- ۲۸- جعفری، س.م. (مجری)، آل حسینی، ع.، اسدپور، ا. و جلیلی، ف. ۱۳۹۱. ارائه راهبردها، سیاست‌های عملیاتی و برنامه‌های اجرائی به منظور ارتقاء شاخص‌های صنایع غذایی (طرح ملی به شماره ۱۰۹۳-۱۱۰/۶۸/۱).
- ۲۹- جعفری، س.م. (مجری مشترک)، نوروزیه، ش.، تقابی، م. و اسدپور، ا. ۱۳۹۰. استخراج رونق و گوسسیول پنبه دانه به کمک امواج مایکروویو و مقایسه آن با استخراج به روش سنتی (طرح مشترک به شماره ۴/۳۶۸۳). موسسه تحقیقات پنجه ایران.
- ۳۰- جعفری، س.م. (مجری)، دادبیان، ح.، خمیری، م. و اسدپور، ا. ۱۳۹۰. بررسی چاه‌های آب شرب شهرستان علی آباد از لحاظ وجود باکتریهای آهن و سولفورزا به منظور ارایه راهکارهای افزایش کیفیت آب و رفع مشکلات انسداد (طرح ملی به شماره ۱۳۹۱/۲۰/۱۳۹۱/۲۰). شرکت آب و فاضلاب روسانی استان گلستان.
- ۳۱- جعفری، س.م. (مجری)، میرابی، ح.، اسدپور، ا.، رجبی، ح.، سرفرازی، م. و خزانی، ک. ۱۳۹۰. بهینه‌سازی و مدل‌سازی استخراج و میکروانکپسوله کردن ترکیبات موثره زغفران (طرح ملی به شماره ۹۰۰۰/۹۹۴). صندوق حمایت از پژوهشگران کشور.
- ۳۲- جعفری، س.م. (مجری)، دوستی، س.ع.، امان جانی، م.، اشکوری، پ.، قبیری، و. و گنجه، م. ۱۳۹۰. کاربرد عصاره برگ زیتون در رب گوجه‌فرنگی فله و مدل‌سازی تعییرات فیزیکوشیمیایی و میکروبی محصول در طول اینباره‌داری برای ارزیابی عمر ماندگاری (طرح مشترک به شماره ۷۲۶۵۲) . شرکت صنایع غذایی کامنوس.
- ۳۳- رجب زاده، ق. و جعفری، س.م. (همکار اصلی). ۱۳۹۰. تهیه عصاره خشک زغفران به روش کسوله کردن (طرح مشترک). پژوهشکده علوم و صنایع غذایی، پارک علم و فناوری خراسان رضوی.
- ۳۴- جعفری، س.م. (مجری مشترک)، راعی، م. و آل حسینی، ع. ۱۳۹۰. تهیه طرح توجیهی - فنی و اقتصادی احداث شهرک صنعتی آجیل و خشکبار مشهد (طرح سفارشی به شماره ۷۱۲/۸۶۲۷). پژوهشکده علوم و صنایع غذایی، پارک علم و فناوری خراسان رضوی.
- ۳۵- جعفری، س.م. (مجری)، پورمحمدی، ک. و اسدپور، ا. ۱۳۸۹. شناسایی و مستندسازی مشخصات فنی و کاربردی انواع دستگاه‌ها و تجهیزات اندازه گیری کیفیت گندم، آرد و نان (طرح ملی به شماره ۵۱/۱۴-۲۷۶). شرکت بازرگانی هوایی ایران - مرکز پژوهش‌های غلات.
- ۳۶- جعفری، س.م. (مجری)، مزیدی، م. و طاهری گروند، ا. ۱۳۸۸. طراحی، مدل‌سازی و شبیه‌سازی خشک کن باششی نیمه‌صنعتی (طرح داخل دانشگاهی به شماره ۹۰-۳-۳۱۰). دانشگاه علوم کشاورزی گرگان.
- ۳۷- جعفری، س.م. (مجری)، صادقی ماهونک، ع. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۸۷. ارزیابی ویژگی‌های عملکردی جبویات بومی ایران (طرح داخلی دانشگاهی به شماره ۹۰-۳-۳۰۹). دانشگاه علوم کشاورزی گرگان.
- ۳۸- مرتفوی، س.ع. و جعفری، س.م. (همکار اصلی). ۱۳۷۷. بررسی مشکلات نگهداری مواد غذایی در سرداخانه‌های استان خراسان (طرح ملی). دانشگاه فردوسی مشهد.

۲۲- ثبت اختراع و تدوین استاندارد

- ۱- شفیعی، ت.، قاسمی، س. و جعفری، س.م. (طراحی و ساخت دستگاه اکسamt. گواهینامه ثبت اختراع به شماره ۵۸۲۶۸) اداره کل ثبت شرکت‌ها و مالکیت صنعتی ایران.
- ۲- امان جانی، م.، جعفری، س.م. و گنجه، م. ۱۳۹۸. تعیین میزان و سرعت خوردگی قوطی‌های فلزی با استفاده از روش پردازش تصویر. گواهینامه ثبت اختراق به شماره ۵۸۲۶۸ اداره کل ثبت شرکت‌ها و مالکیت صنعتی ایران.
- ۳- حسینی، ح.، قربانی، م.، صادقی ماهونک، ع.ر. و جعفری، س.م. ۱۳۹۷. تولید پودر خواراکی حاوی رونق ماهی تقلیل شده از نظر اسیدهای چرب امگا-۳ و بدون بوی ماهی. گواهینامه ثبت اختراق به شماره ۹۷۰۲ اداره کل ثبت شرکت‌ها و مالکیت صنعتی ایران.
- ۴- رحمانی، ک.، میرزایی، ح.، ضیایی، ف.، ایا، کاشانی نژاد، م. و جعفری، س.م. ۱۳۹۷. سل نفوذ برای اندازه گیری ضربی نفوذ در مواد غذایی نرم و ترد. گواهینامه ثبت اختراق به شماره ۹۶۵۱۰ اداره کل ثبت شرکت‌ها و مالکیت صنعتی ایران.
- ۵- مختاری، س.، جعفری، س.م. و خمیری، م. ۱۳۹۵. ریزپوشانی (میکروانکپسولاسیون) ترکیبات غذایی، دارویی و میکروبی به وسیله دیواره سلولی مخمر. گواهینامه ثبت اختراق به شماره ۳۴۹۸۹ اداره کل ثبت شرکت‌ها و مالکیت صنعتی ایران.
- ۶- بهرامی، ا. و جعفری، س.م. ۱۳۹۵. طراحی و ساخت دستگاه نانوپوشش دهنده زغفران. گواهینامه ثبت اختراق به شماره ۱۳۶۹۱. اداره کل ثبت شرکت‌ها و مالکیت صنعتی ایران. دارای تاییدیه ستاد پژوهه توسعه فناوری نانو.
- ۷- مختاری، س. و جعفری، س.م. ۱۳۹۵. تولید نانوکپسول آرینات به روش امولسیون جهت اهداف ریزپوشانی. گواهینامه ثبت اختراق به شماره ۳۴۷۰۶ اداره کل ثبت شرکت‌ها و مالکیت صنعتی ایران. دارای تاییدیه ستاد پژوهه توسعه فناوری نانو.
- ۸- صارم نژاد نمیمی، س.ف. و جعفری، س.م. ۱۳۹۳. طراحی و ساخت سامانه حرارتی هوشمند نانوسیالات جهت فرآوری مایعات غذایی. گواهینامه ثبت اختراق به شماره ۱۰۰۸۷ اداره کل ثبت شرکت‌ها و مالکیت صنعتی ایران.
- ۹- جعفری، س.م. ۱۳۹۳. طرح تدوین استاندارد ملی (دیس کمپسیون) بغير گندم، ویژگی‌ها و روش آزمون (استاندارد شماره ۱۹۷۱۴). سازمان ملی استاندارد ایران.
- ۱۰- جعفری، س.م. ۱۳۹۳. طرح تدوین استاندارد ملی (دیس کمپسیون) بغير جو، ویژگی‌ها و روش آزمون (استاندارد شماره ۱۹۷۱۵). سازمان ملی استاندارد ایران.
- ۱۱- فربیدی اسفنجانی، ا. و جعفری، س.م. ۱۳۹۳. تأثیرگذاری عصاره زغفران به کمک امولسیون دوگانه و ارزیابی سیستمی ریزپوشانی شده. گواهینامه ثبت اختراق به شماره ۸۳۵۸۰ اداره کل ثبت شرکت‌ها و مالکیت صنعتی ایران. دارای تاییدیه ستاد پژوهه توسعه فناوری نانو.
- ۱۲- جعفری، س.م. ۱۳۹۲. طرح تدوین استاندارد ملی (دیس کمپسیون) اسناف خشک، ویژگی‌ها و روش آزمون (استاندارد شماره ۱۶۰۶۸). سازمان ملی استاندارد ایران.
- ۱۳- جعفری، س.م. ۱۳۹۲. طرح تدوین استاندارد ملی (دیس کمپسیون) شنبلیله خشک، ویژگی‌ها و روش آزمون (استاندارد شماره ۱۶۰۶۷). سازمان ملی استاندارد ایران.
- ۱۴- فربیدی اسفنجانی، ا. و جعفری، س.م. ۱۳۹۲. تأثیرگذاری عصاره زغفران با دیواره‌های چندلایه. گواهینامه ثبت اختراق به شماره ۸۱۷۲۵ اداره کل ثبت شرکت‌ها و مالکیت صنعتی ایران. دارای تاییدیه ستاد پژوهه توسعه فناوری نانو.
- ۱۵- جعفری، س.م. ۱۳۸۹. طرح تدوین استاندارد ملی (دیس کمپسیون) غلات صبحانه ای، ویژگی‌ها و روش آزمون (استاندارد شماره ۱۳۵۷۷). سازمان ملی استاندارد ایران.
- ۱۶- جعفری، س.م. ۱۳۸۹. طرح تدوین استاندارد ملی (دیس کمپسیون) قره قوت، ویژگی‌ها و روش آزمون (استاندارد شماره ۱۳۳۹۹). سازمان ملی استاندارد ایران.
- ۱۷- غیاثی، ح.، جبرائلی، ش. و جعفری، س.م. ۱۳۸۹. طراحی و ساخت سامانه رنگ سنج کامپیوترا مود غذایی. گواهینامه ثبت اختراق به شماره ۶۸۲۶۸ اداره کل ثبت شرکت‌ها و مالکیت صنعتی ایران.
- ۱۸- قره خانی، م.، رفیعی، ز.، قربانی، م. و جعفری، س.م. ۱۳۸۸. سیستم مایکروویو محفظه باز برای استخراج ترکیبات موثره از گیاهان دارویی. گواهینامه ثبت اختراق به شماره ۵۹۳۲۱ اداره کل ثبت شرکت‌ها و مالکیت صنعتی ایران. دارای تاییدیه بنیاد ملی نخبگان.
- ۱۹- بهشتی، پ. و جعفری، س.م. ۱۳۸۸. میکروانکپسولاسیون (ریزپوشینه دارکردن) طعم پرتقال با صفحه ایرانی انگوم. گواهینامه ثبت اختراق به شماره ۵۹۹۶۷ اداره کل ثبت شرکت‌ها و مالکیت صنعتی ایران.
- ۲۰- ملک جانی، ن.، جعفری، س.م.، اسماعیل زاده، ز. و رحمتی، ه. ۱۳۸۹. خشک کن بسته سیال با مدار کنترل رطوبت. گواهینامه ثبت اختراق به شماره ۵۹۳۲۱ اداره کل ثبت شرکت‌ها و مالکیت صنعتی ایران.
- ۲۱- جعفری، س.م. ۱۳۸۰. طرح تدوین استاندارد ملی (دیس کمپسیون) راهنمای استقرار و تجزیه و تحلیل عوامل خطرازو ناقاط کنترل بحرانی در تولید کنسرورب گوجه- فرنگی (استاندارد شماره ۶۷۶۰). سازمان ملی استاندارد ایران.



۲۳- داوری و ویراستاری مقالات، کتاب ها و طرح های پژوهشی

ویراستاری علمی:

- ۱ مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان (۱۳۸۸).
- ۲ کتاب "فرآوری و بسته بندی ماهی با اتمسفر تغییرپذیره"، انتشارات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان (۱۳۹۱).
- ۳ کتاب "لایه های زیستی در محیط زیستی مواد غذایی"، انتشارات دانشگاه جامع امام حسین (ع) (۱۳۹۲).
- ۴ کتاب "راهنمای پژوهش در علوم زیستی"، انتشارات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان (۱۳۹۳).
- ۵ کتاب "اصول برچسب گذاری مواد غذایی"، انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد (۱۳۹۳).
- ۶ کتاب "مبانی جامع مهندسی صنایع غذایی"، انتشارات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری (۱۳۹۷).

داوری و نظارت بر اجرای طرح های پژوهشی:

- ۷ "بررسی کیفی ارقام مختلف گندم در روش ایران جهت تهییه ماکارونی"، دانشگاه پیام نور (۱۳۸۹).
- ۸ "پیش‌بینی درصد چربی جامد و نقطه ذوب چربی ایتراستریفیله‌شیمیایی از روی ترکیب‌اپسیدچرب"، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری (۱۳۹۳).
- ۹ "Microencapsulation of wine and evaluation of obtained microcapsules as healthy food ingredients" مرکز ملی تحقیقات شیلی (۲۰۱۵).
- ۱۰ "Water-free spray-drying: a novel strategy for microencapsulation of fish oil (EPA and DHA)" مرکز ملی تحقیقات شیلی (۲۰۱۵).
- ۱۱ "ریزپوشانی‌سازی‌های گیاهی‌مواد‌غذایی‌دانلپیوزوم: مقایسه‌های‌رضب‌باکتری‌ای‌پی‌وی‌دانلپیوزوم‌باکسیدانیرهای‌میکرو‌محیط‌کشتمای‌عواده‌غذایی"، صندوق حمایت از پژوهشگران کشور (۱۳۹۴).
- ۱۲ "فرمولاسیون پوشش طعم دهنده کم چرب حاوی فروکتوالیگوساکارید های بومی و باکتری های پروپیوتیک ریزپوشانی شده"، صندوق حمایت از پژوهشگران کشور (۱۳۹۵).
- ۱۳ "مطالعه اثر خسبی‌کتریایی تانوامولسیون اساس نعناع و نایسین در محیط کشت و مدل غذایی"، صندوق حمایت از پژوهشگران کشور (۱۳۹۶).
- ۱۴ "جایگزینی بزوات سدیم با تانوامولسیون حاوی عصاره سیر در فرمولاسیون سس مایونز"، صندوق حمایت از پژوهشگران کشور (۱۳۹۷).
- ۱۵ "بررسی توانایی تولید زاتان توسط گونه‌های بومی مختلف باکتری جنس زانتومonas و تعیین خصوصیات زاتان استخراجی جهت معرفی و عرضه به صنایع مختلف" صندوق حمایت از پژوهشگران کشور (۱۳۹۷).
- ۱۶ "Use of nanocellulose for developing highly efficient and transparent antimicrobial treatments for packaging industry" مرکز ملی تحقیقات فرانسه-ANR (۲۰۱۶).
- ۱۷ "Kinetics of enzymatic drug release from activated polymeric carriers" (۲۰۱۶) NCN.
- ۱۸ "The analysis of physical and chemical properties of powders obtained from the juices and pomace of selected fruits using different drying methods" مرکز ملی تحقیقات لهستان-NCN (۲۰۱۷).
- ۱۹ "Physical and antimicrobial properties of edible films based on dried fruit and vegetables residue incorporated with hydrophobic substances" لهستان-NCN (۲۰۱۸).
- ۲۰ "و ده طرح پژوهشی دیگر و تحقیقات لهستان-

داوری مقالات مجلات علمی - پژوهشی:

- ۲۰ "کسب تاییدیه برای داوری مقالات Industrial Crops and Products-Elsevier" Certificate of Outstanding Contribution in Reviewing Foodand Bioproducts (۲۰۱۳).
- ۲۱ "کسب تاییدیه برای داوری مقاله Journal of Food Engineering (۲۰۱۶)، مجله Food Hydrocolloids (۲۰۱۵)، مجله Processing LWT (۲۰۱۶)، مجله Journal of Food Engineering (۲۰۱۵)" داوری بیش از ۷۵۰ مقاله مربوط به حدود ۱۴۵ مجله علمی - پژوهشی معتبر خارجی از جمله مجلات انتشارات Taylor and Francis, Springer, Wiley, ... براساس مستندات سایت Publons.
- ۲۲ "داوری بیش از ۱۵۰ مقاله مربوط به مجلات علمی - پژوهشی معتبر داخلی از جمله مجلات صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد، دانشگاه تبریز، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، دانشگاه تربیت مدرس و ..."

دانشگاه
فناوری بسته بندی
ایران



خلاصه‌ای از رزومه علمی-پژوهشی دکتر سید مهدی جعفری

الف. مهمترین جوایز و افتخارات:

- ۱- قرارگرفتن در فهرست پراستادترین دانشمندان جهان و یکی از ۱۴ دانشمند پراستاد ایران طبق ارزیابی موسسه معتبر Clarivate Analytics (Web of Science) از سال ۲۰۱۸.
- ۲- کسب رتبه اول جهانی در بین داوران مجلات بین‌المللی (حوزه کشاورزی و علوم زیستی) براساس ارزیابی موسسه معتبر Publons در سال ۲۰۱۸.
- ۳- پژوهشگر برتر کشور در سال ۱۳۹۶ به انتخاب وزارت علوم، تحقیقات و فناوری.
- ۴- کسب رتبه اول از ایران (در کلیه شاخه‌ها) و رتبه چهارم جهانی (حوزه کشاورزی و علوم زیستی) در بین داوران مجلات بین‌المللی طبق ارزیابی موسسه Publons در سال ۲۰۱۷.
- ۵- قرارگرفتن در فهرست یک درصد برتر دانشمندان جهان و ۲۲۸ دانشمند برتر کشور براساس ارزیابی شاخص ESI-ISI توسط موسسه معتبر Thomson Reuters از سال ۲۰۱۵.
- ۶- کسب رتبه اول در سطح کشور در بین پژوهشگران نانوفناوری در حوزه صنایع غذایی (۱۳۹۵، ۱۳۹۴ و ۱۳۹۶).
- ۷- پژوهشگر برتر سال‌های ۱۳۸۶، ۱۳۸۷، ۱۳۸۸، ۱۳۸۹، ۱۳۹۰، ۱۳۹۱، ۱۳۹۲، ۱۳۹۳، ۱۳۹۴، ۱۳۹۵، ۱۳۹۶ و ۱۳۹۷ در دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- ۸- پژوهشگر برتر سال‌های ۱۳۸۹، ۱۳۹۵، ۱۳۹۶ و ۱۳۹۷ در استان گلستان.
- ۹- انتخاب مقاله چاپ شده در مجله International Journal of Food Properties به عنوان اولین مقاله برتر (از نظر میزان استناد)، مجله Drying Technology به عنوان دومین و پنجمین مقاله برتر و مجله Food Hydrocolloids به عنوان هفتمین مقاله برتر تا سال ۲۰۱۹.
- ۱۰- انتخاب طرح ساخت دستگاه هوشمند نانوپیلات به عنوان طرح منتخب استان گلستان در چهارمین جشنواره ملی علم تا عمل کشور، تهران (۱۳۹۲).
- ۱۱- کسب رتبه دوم کتاب برتر برای ترجمه کتاب مبانی مهندسی فرآیند در صنایع غذایی در هشتمین جشنواره فردوسی مشهد (۱۳۹۰).
- ۱۲- اولین مدیر گروه مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی (۱۳۸۹) در دانشگاه‌های ایران.
- ۱۳- انتخاب رساله دکتری به عنوان رساله برتر سال ۲۰۰۷ دانشگاه کوئینزلند استرالیا و کسب رتبه ممتاز با ارایه ۹ مقاله در مجلات معتبر بین‌المللی صنایع غذایی.
- ۱۴- دریافت جایزه دفاع از پایان نامه دکتری از سوی دولت استرالیا و دانشگاه کوئینزلند (۱۳۸۵).
- ۱۵- پذیرفته شدن در آزمون دکتری اعزام به خارج به صورت بورسیه وزارت علوم (۱۳۸۰).
- ۱۶- رتبه اول آزمون سراسری کارشناسی ارشد در رشته علوم و صنایع غذایی (۱۳۷۶).
- ۱۷- کسب رتبه اول در دوره کارشناسی با معدل ۱۷/۷۵ و رتبه اول در دوره کارشناسی ارشد با معدل ۱۸/۶.

ب- سوابق برجسته علمی:

- استاد تمام پایه ۳۰ رسمی قطبی در دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
- دارای بالاترین h-index (اسکوپوس = ۳۷ و گوگل اسکولار = ۴۰) در دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان و در بین پژوهشگران صنایع غذایی کشور
- چاپ بیش از ۱۶۰ مقاله خارجی در معتبرترین مجلات بین‌المللی صنایع غذایی جهان
- چاپ ۱۱ کتاب خارجی با انتشارات الزویر در حوزه نانوپیشواشی و نانوامولسیون‌ها و قرارداد چاپ یک مجموعه ۲۰ جلدی جدید (۲۰۲۳ تا ۲۰۱۹) با الزویر و یک مجموعه چندجلدی با انتشارات اسپرینگر
- چاپ بیش از ۱۲۰ مقاله در مجلات علمی پژوهشی و علمی ترویجی کشور
- چاپ ۲۰ جلد کتاب فارسی تالیفی و ترجمه‌ای در حوزه صنایع غذایی
- ارایه بیش از ۴۰ مقاله در همایش‌های بین‌المللی و ۲۳۰ مقاله در همایش‌های ملی برگزاری حدود ۳۰ کارگاه آموزشی در سازمان‌ها و مراکز علمی و صنعتی
- راهنمایی بیش از ۷۰ پایان نامه کارشناسی ارشد و ۱۵ رساله دکتری
- اجرای بیش از ۳۵ طرح بین‌المللی، ملی، منطقه‌ای، استانی و داخل دانشگاهی
- مشارکت در تعداد حدود ۱۵ ثبت اختراع و تدوین ۶ استاندارد ملی
- همکاری مستمر به عنوان عضو هیات موسس انجمن‌های علمی، هیأت تحریریه مجلات، عضو کمیته علمی همایش‌ها، ویراستاری کتاب‌های دانشگاهی، داوری مقامات علمی و طرح‌های پژوهشی و ناظر طرح‌ها