

سوابق علمی و اجرایی



مشخصات شخصی:

نام: مهدی

نام خانوادگی: فرهودی

تاریخ تولد: ۱۳۶۰

وضعیت تأهل: متاهل

آدرس: تهران، بلوار فرجزادی، خیابان شهید حافظی، انتستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، گروه علوم و صنایع غذایی
شماره تلفن: ۰۲۱-۰۶۴۸۶۴

آدرس ایمیل: farhoodi@sbmu.ac.ir

وب سایت: <http://www.mfarhoodi.ir>

سوابق تحصیلی:

- ✓ فارغ التحصیل دوره کارشناسی رشته علوم و صنایع غذایی از دانشگاه شهید بهشتی در سال ۱۳۸۳
- ✓ فارغ التحصیل کارشناسی ارشد رشته مهندسی کشاورزی گرایش علوم و صنایع غذایی از دانشگاه تهران در سال ۱۳۸۵
- ✓ فارغ التحصیل دوره دکتری دانشگاه تهران در رشته علوم و صنایع غذایی گرایش مهندسی صنایع غذایی در سال ۱۳۹۱

عضویت:

سازمان	سال شروع همکاری
دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۳ اردیبهشت
عضو هیئت مدیره اولین انجمن علوم و فناوری بسته بندی در ایران http://ispst-pack.ir	۱۳۹۴-۱۳۹۷
عضو هیئت تحریریه فصلنامه علوم و فنون بسته بندی http://journals.iuh.ac.ir/index.php/packaging	۱۳۹۱-۱۳۹۶
عضو سازمان نظام مهندسی استان البرز، به شماره عضویت ۰۳۱۹۰۰۱۰۹۰	۱۳۹۱
عضو انجمن بین المللی مهندسی صنایع غذایی Engineering (ISFE)	۱۳۸۹
ستاد توسعه فناوری نانو	۱۳۸۹

سوابق اجرایی:

عنوان	سال
رئیس مرکز رشد انسستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور	۱۳۹۸-۱۳۹۵
معاون آموزشی دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	-۱۳۹۸

✓ سوابق تدریس:

عنوان دروس	مقطع تحصیلی	محل تدریس
بسته بندی مواد غذایی پیشرفته	دکترا	گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
اصول مهندسی صنایع غذایی پیشرفته	کارشناسی ارشد	گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
خواص بیوفیزیک	کارشناسی ارشد	گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
صنایع بسته بندی	کارشناسی	گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
اصول طراحی کارخانجات مواد غذایی	کارشناسی	گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
کنترل کیفی مواد غذایی	کارشناسی	گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

سوابق علمی:

✓ پایان نامه کارشناسی ارشد:

عنوان: بررسی روابط متقابل ماده بسته بندی (بطریهای پلی اتیلن ترفتالات) و دوغ در طول زمان نگهداری و تاثیر آن بر ماندگاری محصول (در قالب پروژه تحقیقاتی مشترک با شرکت صنایع شیر ایران)

✓ رساله دکتری:

عنوان: مطالعه تجربی و مدلسازی رفتار نانوذرات در ماتریس پلیمر ماده بسته بندی
(در قالب پروژه تحقیقاتی مشترک با شرکت زمزم ایران)

✓ مقالات منتشر شده (Published Papers)

1	EbrahimPure, A., Yarmand, M.S., Farhoodi, M. , Adedeji, A., 2021 , Microwave treatment to modify textural properties of high protein gel applicable as dysphagia food, <i>Journal of Texture Studies</i>	ISI
2	Norouzbeigi, S., Vahid-Dastjerdi, L., Yekta, R., Farhoodi, M. , Mortazavian, A.M., 2021 , Effects of using different O ₂ scavengers on the qualitative attributes of bifidus yogurt during refrigerated storage, <i>Food Research International</i> , 140, 109953	ISI
3	Hafttananian, N., ZabihzadehKhajavi, M., Farhoodi, M., Jahanbin, K., Ebrahimi Pure, A., 2021, Migration of nano-clay and nano-silica from low-density polyethylene nanocomposites into different food simulants, Journal of Food Measurement and Characterization	ISI
4	Ebrahimi, A., ZabihzadehKhajavi, M., Mortazavian, A.M., Farhoodi, M., Ahmadi, S., 2021, Preparation of novel nano-based films impregnated by potassium permanganate as ethylene scavengers: An optimization study, Polymer Testing, 93, 106934	ISI
5	Maleki, G., Sedaghat, N., Woltering, E.J., Farhoodi, M., 2020, Modeling respiration characteristics of cucumber to design a proper modified atmosphere packaging, Journal of Agricultural Science and Technology, 22(6), pp. 1463–1472	ISI
6	Baghdadi, M., Ahmadi, S., Farhoodi, M. et al., 2019 , The effect of high-density polyethylene active packages containing rosemary extract powder on oxidative stability of sunflower oil, <i>Journal of Food Measurement and Characterization</i> . https://doi.org/10.1007/s11694-019-00212-6	ISI
7	Radfar, R., Farhoodi, M. , Ghasemi, I., et al., 2019 , Assessment of Phenolic Contents and Antioxidant and Antibacterial Activities of Extracts from Four Varieties of Iranian Date Palm (<i>Phoenix dactylifera</i> L.) Seeds, <i>Applied Food Biotechnology</i> , Vol. 6(3):173-184	ISI
8	ZabihzadehKhajavi, M., Ahmadi, S., Abedi, A.-S., Mohammadi, R., Farhoodi, M. , 2019 , A model study on the migration of Irganox 1010 from low density polyethylene into a fatty food simulant as a function of incorporated spherical and plate-like nanoparticles, <i>Food Packaging and Shelf Life</i> , 100333	ISI
9	ZabihzadehKhajavi, M., Mohammadi, R., Ahmadi, S., Farhoodi, M. , Yousefi, M., 2019 , Strategies for controlling release of plastic compounds into foodstuffs based on application of nanoparticles and its potential health issues, <i>Trends in Food Science and Technology</i> , 90, pp. 1-12	ISI
10	ZabihzadehKhajavi, M., Mohammadi, R., Ahmadi, S., Farhoodi, M. , Abedi, A.-S., 2019 , Evaluating the potential of nanoparticles for controlling zinc stearate release from low-density polyethylene into food simulants, <i>Packaging Technology and Science</i> , 32(4), pp. 175-183	ISI
11	Hossein Habibi, Abdorreza Mohammadi, Mehdi Farhoodi , Sahar Jazaeri, 2018, Application and Optimization of Microwave-Assisted Extraction and Dispersive Liquid-Liquid Microextraction Followed by High-Performance Liquid Chromatography for the Determination of Oleuropein and Hydroxytyrosol in Olive Pomace, <i>Food Analytical Methods</i> , https://doi.org/10.1007/s12161-018-1279-x	ISI

12	Gisoo Maleki, Naser Sedaghat, Ernst J. Woltering, Mehdi Farhoodi, Mohebbat Mohebbi, 2018 , Chitosan-limonene coating in combination with modified atmosphere packaging preserve postharvest quality of cucumber during storage, <i>Journal of Food Measurement and Characterization</i> , https://doi.org/10.1007/s11694-018-9776-6	ISI
13	ZohrehHonarvar, Mehdi Farhoodi, Mohammad Reza Khani, AbdorrezaMohammadi, BabakShokri, RuhollahFerdowsi, SaeedehShojaee-Aliabadi, 2017 , Application of cold plasma to develop carboxymethyl cellulose-coated polypropylene films containing essential oil, <i>Carbohydrate Polymers</i> , Vol 15, No. 176, 1-10. DOI: 10.1016/j.carbpol.2017.08.054	ISI
14	Baghdadi F, Aminifar M, Farhoodi M, Shojaee-Aliabadi S. 2017 , Study of macromolecular interactions in low-fat brined cheese modified with Zedu gum, <i>International Journal of Dairy Technology</i> , DOI: doi: 10.1111/1471-0307.12476	ISI
15	Baghdadi F, Aminifar M, Farhoodi M, Shojaee-Aliabadi S. 2018 , Changes in the Structure of Brined Cheese Modified with Basil Seed Gum based on Protein-polysaccharide Interactions" <i>Journal of Agricultural Science and Technology</i>	ISI
16	Rahmani, Bahareh, HedayatHosseini, MohammadrezaKhani, Mehdi Farhoodi, et al., 2017 , "Development and characterisation of chitosan or alginate-coated low density polyethylene films containing Saturejahortensis extract. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i> .	ISI
17	NedaMollakhaliliMeybodi, Mohammad Amin Mohammadifar,Mehdi Farhoodi, Jacob LerckeSkytte, KhadijeAbdolmaleki, 2016 , Physical stability of oil in water emulsions in the presence of gamma irradiated gum tragacanth, <i>Journal of Dispersion Science and Technology</i> , Vol. 38, No. 6, 909-916, DOI: 10.1080/01932691.2016.1215250	ISI
18	Mehdi Farhoodi, Mohammad Amin Mohammadifar, Seyed Mohammad Ali Mousavi, RahmatSotudeh-Gharebagh, Zahra Emam-Djomeh, 2016 , MIGRATION KINETICS OF ETHYLENE GLYCOL MONOMER FROM PET BOTTLES INTO ACIDIC FOOD SIMULANT: EFFECTS OF NANOPARTICLE PRESENCE AND MATRIX MORPHOLOGY, Accepted in <i>Journal of Food Process Engineering</i> , doi: 10.1111/jfpe.12383	ISI
19	Mehdi Farhoodi, (2015) . Nanocomposite Materials for Food Packaging Applications: Characterization and Safety Evaluation. <i>Food Engineering Reviews</i> , Vol. 8, No. 1, pp. 35-51.doi: 10.1007/s12393-015-9114-2 http://link.springer.com/article/10.1007/s12393-015-9114-2	ISI
20	Mehdi Farhoodi, Seyed Mohammad Ali Mousavi, RahmatSotudeh-Gharebagh, Zahra Emam-Djomeh, AbdolrasulOromiehie, 2013 , Effect of Spherical and Platelet-like Nanoparticles on Physical and Mechanical Properties of Polyethylene Terephthalate, <i>Journal of Thermoplastic Composite Materials</i> , Vol. 27, No. 8, 1127-1138	ISI
21	Mehdi Farhoodi, Seyed Mohammad Ali Mousavi, RahmatSotudeh-Gharebagh, Zahra Emam-Djomeh, AbdolrasulOromiehie, 2014 , Migration of Aluminium and Silicon from PET/Clay Nanocomposite Bottles into Acidic Food Simulant, <i>Packaging Technology and Science</i> , Vol. 27, No. 2, pp. 161-168.	ISI
22	Mehdi Farhoodi, Zahra Emam-Djomeh, Amir Falah, SamanSabetghadam, Mina Nemati, 2013 ,Effect of menthol absorption by packaging material on the quality of yogurt drink during storage time, <i>Journal of Agricultural Science and Technology</i> , Vol. 15, pp. 1373-1380.	ISI
23	Amir Fallah, Mehdi Farhoodi, VahidehMoradi, 2013 , An Assessment on Aflatoxin Control in Pistachio Processing Units from Raw Material Reception to Packaging Based on ISO22000:2005 Model, <i>Journal of Food Safety</i> , Vol. 33, pp. 379-386.	ISI
24	Mehdi Farhoodi, Saeed Dadashi,Seyed Mohammad Ali Mousavi, RahmatSotudeh-Gharebagh, Zahra Emam-Djomeh, AbdolrasulOromiehie, FarkhondehHemmati, 2012 , Influence of TiO ₂ Nanoparticle Filler on the Properties of PET and PLA Nanocomposites, <i>Polymer(Korea)</i> , Vol. 36, No. 6, pp. 745-755.	ISI

25	Mehdi Farhoodi , Seyed Mohammad Ali Mousavi, RahmatSotudeh-Gharebagh, Zahra Emam-Djomeneh, AbdolrasulOromiehie, Hossein Mansour, 2012 , A Study on Physical Ageing of Semicrystalline Polyethylene Terephthalate below the Glass Transition Point, <i>Journal of Applied Research and Technology</i> , Vol. 10, No. 5, pp. 698-702.	ISI
26	Mehdi Farhoodi , Maryam Salami, Zahra Emam-Djomeneh, S .M. A. Mousavi, KaramatollahRezaei, 2011 . Measurement of flavor absorption from soft drinks into PET bottle by headspace solid phase microextraction-gas chromatography, <i>International Journal of Food Engineering</i> , 7 (4).	ISI
27	Mehdi Farhoodi , Zahra Emam-Djomeneh, AbdolrasulOromiehie, Mohammad Reza Ehsani, 2009 . Influence of menthol absorption on the mechanical properties of PET bottles, <i>Iranian Polymer Journal</i> , 18(3), 227-232.	ISI
28	Mehdi Farhoodi , Zahra Emam-Djomeneh, Mohammad Reza Ehsani, AbdolrasulOromiehie, 2008 . Migration of model contaminants (ethylene glycol, DEHA and DEHP) from PET bottles into Iranian yogurt drinks, <i>e-Polymers</i> , 37, 1-9.	ISI
29	Mehdi Farhoodi , Zahra Emam-Djomeneh, Mohammad Reza Ehsani, AbdolrasulOromiehie, 2008 . Effect of environmental conditions on the migration of Di (2-ethylhexyl) Phthalate from PET bottles into yogurt drinks: influence of time, temperature and food stimulant, <i>The Arabian journal for science and engineering</i> , 33 (2B), 279-287.	ISI
30	Farhoodi , M., Mousavi, S.M., Sotudeh-Gharebagh, R., Emam-Djomeneh, Z., Oromiehie, A. 2013 .Migration of silicon from nanocomposite packaging materials into acidic food simulant, <i>Advanced Materials Research</i> , Volume 622, 2013, Pages 873-877 (Conference Paper)	EI-Indexed
31	Naderi, R., Rad, S.J., Yaraghi, A., Farhoodi , M., Nemati, M. 2013 .Detection of silver nanoparticles internalization into petunia, petunia hybrida, isolated protoplasts. <i>Advanced Materials Research</i> , Volume 622, 2013, Pages 878-882	EI-Indexed
27	مهدی فرهودی، سید محمد موسوی، رحمت ستوده قره باغ، زهرا امام جمعه، عبدالرسول ارومیه ای، تاثیر نانوذرات دی اکسید تیتانیوم بر روی ویژگیهای مکانیکی و خواص انتقالی بسته بندیهای پلی اتیلن ترفتالات (PET)، <i>فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران</i> ، دوره ۱۳۹۴، شماره ۶۰، اسفند ۱۳۹۴، صفحات ۱۹۷-۱۸۷	علمی- پژوهشی
28	مهدی فرهودی، زهرا امام جمعه، محمدرضا احسانی، عبدالرسول ارومیه ای، کاربرد روش ریزاستخراج مایع-مایع پخشی در اندازه گیری میزان جذب منتول از دوغ به بطری های پلی اتیلن ترفتالات، <i>مجله مهندسی بیوپریتم ایران</i> ، دوره ۴۴، شماره ۱، بهار ۱۳۹۲، صفحات ۱۵-۱۷	علمی- پژوهشی
29	مهدی فرهودی، بهزاد رحمت زاده، امیرفلاح، مریم سلیمانی، بررسی مهاجرت پلاستی سایزر دی اتیلن هگزیل آدیپات (DEHA) از بطری PET به داخل محلول مدل غذایی اسیدی: تخمین ضریب نفوذ و انرژی فعالسازی نفوذ، <i>مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران</i> ، شماره ۳، پاییز ۱۳۹۲، صفحات ۳۴-۲۷	علمی- پژوهشی
30	حسین احمدی، جلال نوروزی، مهدی فرهودی، محمدرضا رحیمی، بهزاد رحمت زاده، استخراج و ارزیابی خصوصیات فیزیکو شیمیایی روغن سالیکورنیا گونه SalicorniapersicaAkhani sub sp. rudshorensisAkhani به داخل مدل غذایی اسیدی: <i>مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران</i> ، دوره ۱۱، شماره ۱، بهار ۱۳۹۵، صفحات ۷۴-۶۷	علمی- پژوهشی
31	Farhoodi , M.,PET/Mica nanocomposites for food packaging: Crystallization behavior and mechanical properties. <i>Journal of Food and Bioprocess Engineering</i> , Volume 1, 2014, Pages 9-16	علمی- پژوهشی لاتین
32	VahidehMoradi, BabakGhiassiTarzi, Mehdi Farhoodi , Amir Fallah., Effect of extraction rate on rheological properties of wheat flour. <i>Journal of Food and Bioprocess Engineering</i> , Volume 1, 2014 , Pages 39-47	علمی- پژوهشی لاتین
33	مریم تاکی، عاطفه عابدی، مهدی فرهودی، مطالعه مروری بر روند مهاجرت مواد از بسته بندی به داخل ماده غذایی، <i>نشریه مهندسی شیمی ایران</i> ، سال ۱۴، شماره ۸۲، دی ماه ۱۳۹۴، صفحات ۷۶-۷۰	علمی- ترویجی
34	مریم حبیبی، مهدی فرهودی، ساختارهای بسته بندی های انعطاف پذیر مورد استفاده در تیمارهای فشار بالا، <i>فصلنامه علمی ترویجی علوم و فنون بسته بندی</i> ، سال پنجم، پاییز ۹۳، شماره نوزدهم، صفحات ۵۷-۴۲	علمی- ترویجی

مقالات ارائه شده در کنفرانس های بین المللی (Presentations) ✓

	Presenter(s)	Paper Title	
1	Mehdi Farhoodi, Seyed Mohammad Mousavi, RahmatSotudeh-Gharebagh, Zahra Emam-Djomeh, AbdolrasulOromiehie	Effect of Different Nanofillers on Physical Properties of Polyethylene Terephthalate, <i>Proceedings of 5th International Congress on Nanoscience& Nanotechnology (ICNN2014) 22-24 October 2014, Tehran, Iran</i>	Poster
2	Mehdi Farhoodi, Seyed Mohammad Mousavi, RahmatSotudeh-Gharebagh, Zahra Emam-Djomeh, AbdolrasulOromiehie	Study on Morphology and Characterization of PET/Mica Nanocomposite, <i>1st International e-Conference on novel Food Processing (IECFP2013), Feb 26-27, 2013, Ferdowsi University of Mashhad, Iran</i>	Oral
3	Mehdi Farhoodi, Seyed Mohammad Mousavi, RahmatSotudeh-Gharebagh, Zahra Emam-Djomeh, AbdolrasulOromiehie	Migration of Silicon from Nanocomposite Packaging Materials into Acidic Food Simulant, <i>3rd International Conference on Nano Science and Technology (ICNST2012), 15-16 September, 2012, Beijing, China</i>	Oral
4	Mehdi Farhoodi, Seyed Mohammad Mousavi, RahmatSotudeh-Gharebagh, Zahra Emam-Djomeh, AbdolrasulOromiehie	PET/TiO ₂ Nanocomposites for Food Packaging Applications, <i>5th International Symposium on Food Packaging - Scientific Developments supporting Safety and Innovation, 14-16 November 2012, Berlin, Germany</i>	Poster
5	Mehdi Farhoodi, Seyed Mohammad Mousavi, RahmatSotudeh-Gharebagh, Zahra Emam-Djomeh, AbdolrasulOromiehie	Effect of different levels of nanoclays on barrier properties of poly (ethylene terephthalate) nanocomposites, <i>5th International Symposium on Food Packaging - Scientific Developments supporting Safety and Innovation, 14-16 November 2012, Berlin, Germany</i>	Poster
6	Mehdi Farhoodi, Seyed Mohammad Mousavi, RahmatSotudeh-Gharebagh, Zahra Emam-Djomeh, AbdolrasulOromiehie	NovelPET/TiO ₂ nanocomposites for food packaging; Thermal and thermo-mechanical properties, <i>2011 EFFost Annual Meeting, 9-11 November, Technical University Berlin, Germany</i>	Poster
7	Mehdi Farhoodi, Seyed Mohammad Mousavi, RahmatSotudeh-Gharebagh, Zahra Emam-Djomeh, AbdolrasulOromiehie	An Efficient Study on Crystallization Behavior of Poly (ethylene terephthalate)/TiO ₂ Nanocomposites, <i>New and Advanced Material International Congress (NAMIC2012), Islamic Azad University, Majlesi Branch, May 30-31, 2012, Isfahan, Iran</i>	Poster
8	M. Farhoodi, S. M. Mousavi, R. Sotudeh, Z. Emam-Djomeh, A. Oromiehie	A Study on Physical and Barrier Properties of PET/Clay Nanocomposites, <i>International Congress on Nanoscience& Nanotechnology (ICNN2012), 8-10 September 2012, Kashan, I. R. Iran.</i>	Poster
9	M. Farhoodi, Z. Emam-Djomeh, M.R. Ehsani, A. Oromiehie	Influence of menthol absorption on the physical properties of PET bottles, <i>8th International Seminar on Polymer Science and Technology, ISPST 2007, Tehran, Iran, 23-25 October, 2007.</i>	Oral
10	M. Farhoodi, Z. Emam-Djomeh, M.R. Ehsani, A. Oromiehie	Migration of selected contaminants (DEHA, DEHP nad ethylene glycol) from PET bottles into Iranian yogurt drink during storage time, <i>8th International Seminar on Polymer Science and Technology ISPST 2007, Tehran, Iran, 23-25 October, 2007.</i>	Poster
11	M. Farhoodi, Z. Emam-Djomeh, M.R. Ehsani, A. Oromiehie	Physical Ageing of Semicrystalline Polyethylene Terephthalate below the Glass Transition Point, <i>8th International Seminar on Polymer Science and Technology ISPST 2007, Tehran, Iran, 23-25 October, 2007.</i>	Poster
12	M. Farhoodi, Z. Emam-Djomeh, M.R. Ehsani, A. Oromiehie	Determination the migration of monomers from PET bottles into yogurt drink during storage time by GC Method, <i>8th International Symposium on Polyimides & High Performance Materials– STEPI 8, 2008, France.</i>	Poster
13	M. Farhoodi, Z. Emam-Djomeh, M.R. Ehsani, A. Oromiehie	Absorption of menthol from yogurt drink into PET bottle: Determination of diffusion coefficient of menthol, <i>European Congress of Chemical Engineering (ECCE-6), Copenhagen, 16-20 September 2007.</i>	Poster

	Presenter(s)	Paper Title	
14	M. Farhoodi, Z. Emam-Djomeh, M.R. Ehsani, A. Oromiehie	Effect of environmental conditions on the migration of DEHA, DEHP and ethylene glycol from PET bottles into yogurt drink, <i>European Congress of Chemical Engineering (ECCE-6), Copenhagen, 16-20 September 2007.</i>	Poster



✓ مقالات ارائه شده در کنفرانس های ملی:

	عنوان همایش	عنوان مقاله	
سخنرانی	اولین کنفرانس ملی نانوفناوری و کاربرد آن در کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه تهران، ۱۳۹۱ /ردیبهشت ماه ۲۶	تأثیر نانوذرات TiO_2 بر روی ریزاساختار و خواص فیزیکی و مکانیکی نانوکامپوزیتهاي PET/TiO ₂	۱

همکاری با هیأت تحریریه مجلات

نام مجله	محل انتشار مجله	نوع همکاری با مجله	مدت همکاری
فصلنامه علمی-ترویجی علوم و فنون بسته بندی	دانشگاه امام حسین	هیئت تحریه و داور	۱۳۹۱ تا کنون
فصلنامه علمی-پژوهشی علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	داور	۱۳۹۲ تا کنون
فصلنامه علمی-پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران	دانشگاه تربیت مدرس	داور	۱۳۹۴ تا کنون
فصلنامه علمی-پژوهشی لاتین Nutrition and Food Science Research	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	داور	۱۳۹۳ تا کنون
مجله بین المللی Journal of Thermoplastic Composite Materials	Sage Publication	داور	۲۰۱۲ تا کنون
مجله بین المللی Food Packaging and Shelf-life	Elsevier	داور	۲۰۱۹ تا کنون

طرحهای تحقیقاتی:

عنوان طرح	سازمان های همکار	سال
فرموله کردن نوشیدنی فراسودمند سیب با خواص رئولوژیکی متناسب با نیاز افراد دیسفارزی	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	-۱۴۰۰
استخراج و بررسی ویژگیهای اویل بادی دانه بذر کتان به عنوان منبع مواد بایوакتیو لیپوفیل	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۶-۱۳۹۸
طراحی قوطی های نوشیدنی خودگرم شونده	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۸-۱۳۹۶
طرح تولید بطریهای PET نانوکامپوزیتی، بررسی مهاجرت ترکیبات نانو از بطری به داخل محصول	شرکت زمز ایران-دانشگاه تهران	۱۳۸۹-۱۳۹۱
بررسی مهاجرت منومرها از بطریهای پلی اتیلن ترفتالات به داخل دوغ	شرکت صنایع شیر ایران - دانشگاه تهران	۱۳۸۳-۱۳۸۵

۱۳۹۵-۱۳۹۷	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	تولید و تعیین ویژگی فیلمهای ضد میکروبی بر پایه پلی اتیلن پوشش داده شده با کیتوزان دارای اسانس مرزه برای افزایش ماندگاری گوشت سینه مرغ در دمای یخچالی	۶
-----------	-------------------------------	--	---

✓ پایان نامه های تحصیلی در دست راهنمایی

راهنما/مشاوره	دانشگاه	سال	مقطع تحصیلی	عنوان پایان نامه	
راهنما	دانشگاه تهران	۱۳۹۸-۱۴۰۰	دکترا	فرموله کردن ماده غذایی جایگزین گوشت بر پایه پروتئین نخود (<i>Pisum sativum</i>), دارای خواص بافتی مناسب با نیاز افراد مبتلا به اختلالات بلع	۱
راهنما	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۵-	دکترا	تولید فیلمهای نانو بیوکامپوزیتی فعال و زیست تخریب پذیر برای بسته بندی گوشت گوسفند	۲
مشاور	دانشگاه فردوسی مشهد	۱۳۹۴-	دکترا	بسته بندی خیار پوشش داده شده با فیلم خوراکی در شرایط اتمسفر اصلاح شده و مدلسازی فرایند MAP	۳
راهنما	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۶-	کارشناسی ارشد	بررسی اثر نانوذرات رس و سیلیکا بر مهاجرت ایرگانوکس ۱۰۱۰ از بسته بندی پلی اتیلن به سیمولانت غذایی	۳
راهنما	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۴-	کارشناسی ارشد	تولید و تعیین ویژگی فیلمهای پلی پروپیلن پوشش داده شده با کربوکسی متیل سلولز دارای اسانس آویشن شیرازی بعنوان بسته بندی ضد میکروبی مواد غذایی	۴
راهنما	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۳-۹۴	کارشناسی ارشد	بررسی اثرباره زمانگهداریونو لاققوطیبسته بندی مهاجر تالومینیوم به درون آب جوی بدون الکلوفیبر گیهای حسیان	۵
راهنما	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۳-۹۴	کارشناسی ارشد	بررسی میزان مهاجرت ترکیبات شیمیابی از بطری پلی اتیلنی با دانسیته بالا به داخل روغن های خوراکی	۶
راهنما	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۳	کارشناسی ارشد	تأثیر صمع دانه‌ی ریحان، زدو و کتیرا بر ویژگیهای پنیر سفید ایرانی کم چرب	۷
راهنما	دانشگاه آزاد اسلامی واحد نور	۱۳۹۳	کارشناسی ارشد	خصوصیات ضد میکروبی عصاره گیاه موسیر بر باکتری کلستریدیوم بوتولینوم و استافیلوکوکوس اورئوس و ارزیابی عمر ماندگاری کشک مایع	۸
راهنما	دانشگاه آزاد اسلامی واحد نور	۱۳۹۳	کارشناسی ارشد	مطالعه تاثیر خواص ضد میکروبی عصاره گلپربر کاهش بار میکروبی و کلی فرم در کشک سنتی همدان	۹

عنوان پایان نامه	مقطع تحصیلی	سال	دانشگاه	راهنما/ مشاوره
بررسی اثر جایگزینی چربی ماست همزدہ با اینولبینو هیدرو کلونید ها بر خصوصیات رئولوژیکی و حسی	کارشناسی ارشد	۱۳۹۳	دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم دارویی	راهنما

زمینه های علمی مورد علاقه جهت پژوهش:

- ✓ فرمولاسیون مواد غذایی برای بیماران مبتلا به دیسفارازی
- ✓ بررسی رئولوژیکی و ارزیابی بافت مواد غذایی
- ✓ بسته بندی مواد غذایی
- ✓ بررسی روند مهاجرت ترکیبات از بسته بندی مواد غذایی به داخل محصول
- ✓ مدلسازی روند مهاجرت منومرها و سایر افزودنیها از بسته بندی به داخل محصول
- ✓ اصول طراحی کارخانجات مواد غذایی
- کاربرد نانوتکنولوژی در صنایع



انجمن علوم و
فناوری بسته بندی
ایران