

سوابق علمی و اجرایی



مشخصات شخصی:

نام: مهدی

نام خانوادگی: فرهودی

تاریخ تولد: ۱۳۶۰

وضعیت تاهل: متاهل

آدرس: تهران، بلوار فرحزادی، خیابان شهید حافظی، انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، گروه علوم و صنایع غذایی
شماره تلفن: ۰۲۱-۲۲۳۵۷۴۸۳

آدرس ایمیل: farhoodi@sbmu.ac.ir

سوابق تحصیلی:

- ✓ فارغ التحصیل دوره کارشناسی رشته علوم و صنایع غذایی از دانشگاه علوم پزشکی 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:

سال شروع همکاری	سازمان	
اردیبهشت ۱۳۹۳	استادتمام گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱
۱۴۰۲	کارشناس فنی پروژه های اعتبار مالیاتی و دانش بنیان معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری	۲
۱۴۰۲	عضو کمیته تخصصی راهبردی ارتباط با صنعت و طرح های فناورانه انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور	۳
۱۳۹۱-۱۳۹۶	عضو هیئت تحریریه فصلنامه علوم و فنون بسته بندی http://journals.ihu.ac.ir/index.php/packaging	۴
۱۳۹۱	عضو سازمان نظام مهندسی استان البرز، به شماره عضویت ۰۳۱۹۰۰۱۰۹۰	۵

سال	عنوان	
۱۳۹۵-۱۳۹۸	رئیس مرکز رشد انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور	۱
۱۳۹۸-۱۴۰۰	معاون آموزشی دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۲

سوابق اجرایی در صنعت:

✓ کارشناس فنی پروژه های اعتبار مالیاتی و دانش بنیان معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری (۱۴۰۲ تا کنون)
✓ مشاور علمی شرکت کشت و صنعت فدک در زمینه تولید محصولات غذایی سلامت محور، اصلاح بسته بندی محصولات غذایی مختلف، ارائه خدمات مشاوره ای در زمینه ارزیابی حسی محصولات، فرمولاسیون فرآورده های غذایی جدید و (۱۴۰۱ تا کنون)
✓ مشاور علمی شرکت صنایع غذایی بیسفود در زمینه فرمولاسیون و کنترل کیفیت محصولات (۱۴۰۳)
✓ برگزاری دوره های آموزشی "اصول ارزیابی حسی مواد غذایی" و "کاربرد پلیمرهای بسته بندی در صنعت غذا" در کارخانه های صنایع غذایی (شرکت صنعتی شیوا، شرکت فراورده های غذایی سمیه، شرکت چای دوغزال، شرکت نگین خوراک پارس و)
✓ قرارداد همکاری با شرکت طلوع سبز بهنود در خصوص تولید محصولات غذایی سلامت محور (نوشیدنی و سایر محصولات غذایی برای بیماران دیابتی و) (۱۴۰۰-۱۴۰۱)
✓ مشاور شرکت صنایع غذایی وستا سلامتی جاوید در زمینه احداث کارخانه تولید روغن کنجد پرس سرد در شهرک صنعتی نظرآباد (از تاریخ ۱۳۹۰/۰۱/۱ تا ۱۳۹۲/۱/۳۰)
✓ پروژه تحقیقاتی مشترک با شرکت زمزم غرب ایران در خصوص تولید بطریهای PET نانوکامپوزیتی برای نوشیدنی ها (طرح مشترک دانشگاه و صنعت) (۱۳۸۸-۱۳۹۰)
✓ مدیر تحقیق و توسعه شرکت روغن کنجد سمن (از تاریخ ۱۳۸۸/۱۱/۱۱ تا ۱۳۹۰/۰۶/۱)
✓ مشاور علمی در شرکت مهندسی مشاور نگراندیش (شروع کار از تاریخ ۱۳۸۵/۲/۱۰ تا ۱۳۸۵/۱۰/۱۰)
پروژه های انجام شده:
- طرح توسعه خطوط استریل شرکت صنایع شیر سروبیخان
- طرح کارخانه تولید محصولات پودری (شیرخشک و پودر آب پنیر) شرکت صنایع شیر سروبیخان
- طرح تولید فویل و محصولات بسته بندی شرکت میبد یزد
- طرح احداث سیلو و کارخانه تولید آرد کوار استان فارس

✓ سوابق تدریس:

محل تدریس	مقطع تحصیلی	عنوان دروس	
گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	دکتر	بسته بندی مواد غذایی پیشرفته	۱
دانشگاه تهران	دکتر	طراحی سیستم های کنترل کیفیت	۲
گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	کارشناسی ارشد	اصول مهندسی صنایع غذایی پیشرفته	۳
گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	کارشناسی ارشد	خواص بیوفیزیک	۴
گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	کارشناسی	صنایع بسته بندی	۵
گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	کارشناسی	اصول طراحی کارخانجات مواد غذایی	۶
گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	کارشناسی	کنترل کیفی مواد غذایی	۷

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)

1	Fahimeh Ebrahimi Tirtashi, Mehdi Farhoodi , Shervin Ahmadi, Hedayat Hoseini, Zahra Moradi, 2026 , Impact of PLA–graphene nanocomposite films on quality preservation of salmon fillets during refrigerated storage, <i>Applied Food Research</i>	
2	Golara Asadi, Akram Pezeshki, Babak Ghanbarzadeh, Mehdi Farhoodi , Farnaz Ahmadzadeh Nobari, 2026 , Encapsulation of marjoram essential oil in gellan gum-whey protein nanocomplex embedded in inulin-kappa-carrageenan hydrogel: Physicochemical and rheological properties as a fat substitute, <i>Applied Food Research</i>	
3	Zahra Moradi, Milad Rouhi, Mehdi Farhoodi , Fahimeh Ebrahimi, 2026 , Detoxification of lead (Pb^{2+}) from simulated and real apple juice using chitosan/bacterial cellulose/MIL-100(Fe) aerogel microbeads, <i>Scientific Reports</i>	
4	Yasamin Damroudi, Mehdi Farhoodi , Leila Mirmoghtadaie, Kooshan Nayeibzadeh, Fereshte Bahmanyar, 2026 , Pea protein isolate modified by Persian gum and ultrasound treatment as a thickening agent for dysphagia-oriented instant rice porridge, <i>Ultrasonics Sonochemistry</i>	
5	5. Masoud Faraji, Mehdi Farhoodi , Nargess Mooraki, Vahid Mofid, 2026 , Innovative infant formulas from lentil and chickpea protein isolates: a comprehensive study of chemical, sensory, and textural attributes, <i>Journal of Food Measurement and Characterization</i>	
6	Navid Godini, Mehdi Farhoodi , Boshra Maroufi, ..., Rojin Honarmand, H. Dehghan, 2026 , Clove essential oil as a bioactive agent in active food packaging: A systematic review, <i>Applied Food Research</i>	
7	Maryam Zabihzadeh Khajavi, Arezoo Ebrahimi, Amir Mohammad Mortazavian, Mehdi Farhoodi, Shervin Ahmadi, 2022 , Hydrolytic degradation mechanism of modified polylactic acid in different food simulants, <i>Food Packaging and Shelf Life</i>	ISI
8	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
9	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
10	Hafttananian, N., Zabihzadeh Khajavi, 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
11	Ebrahimi, A., Zabihzadeh Khajavi, 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
12	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
13	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

14	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
15	Zabihzadeh Khajavi, 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
16	Zabihzadeh Khajavi, 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
17	Zabihzadeh Khajavi, 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
18	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
19	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
20	Zohreh Honarvar, Mehdi Farhoodi , Mohammad Reza Khani, Abdorreza Mohammadi, Babak Shokri, Ruhollah Ferdowsi, Saeedeh Shojaee-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
21	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
22	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
23	Rahmani, Bahareh, Hedayat Hosseini, Mohammadreza Khani, Mehdi Farhoodi , et al., 2017 , "Development and characterisation of chitosan or alginate-coated low density polyethylene films containing Satureja hortensis extract. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i> .	ISI
24	Neda Mollakhalili Meybodi, Mohammad Amin Mohammadifar, Mehdi Farhoodi , Jacob Lercke Skytte, Khadije Abdolmaleki, 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
25	Mehdi Farhoodi , Mohammad Amin Mohammadifar, Seyed Mohammad Ali Mousavi, Rahmat Sotudeh-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, <i>Accepted in Journal of Food Process Engineering</i> , doi:10.1111/jfpe.12383	ISI

26	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
27	Mehdi Farhoodi, Seyed Mohammad Ali Mousavi, Rahmat Sotudeh-Gharebagh, Zahra Emam-Djomeh, Abdolrasul Oromiehie, 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
28	Mehdi Farhoodi, Seyed Mohammad Ali Mousavi, Rahmat Sotudeh-Gharebagh, Zahra Emam-Djomeh, Abdolrasul Oromiehie, 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
29	Mehdi Farhoodi, Zahra Emam-Djomeh, Amir Falah, Saman Sabetghadam, 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
30	Amir Fallah, Mehdi Farhoodi, Vahideh Moradi, 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
31	Mehdi Farhoodi, Saeed Dadashi, Seyed Mohammad Ali Mousavi, Rahmat Sotudeh-Gharebagh, Zahra Emam-Djomeh, Abdolrasul Oromiehie, Farkhondeh Hemmati, 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
32	Mehdi Farhoodi, Seyed Mohammad Ali Mousavi, Rahmat Sotudeh-Gharebagh, Zahra Emam-Djomeh, Abdolrasul Oromiehie, 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
33	Mehdi Farhoodi, Maryam Salami, Zahra Emam-Djomeh, S .M. A. Mousavi, Karamatollah Rezaei, 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
34	Mehdi Farhoodi, Zahra Emam-Djomeh, Abdolrasul Oromiehie, 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
35	Mehdi Farhoodi, Zahra Emam-Djomeh, Mohammad Reza Ehsani, Abdolrasul Oromiehie, 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
36	Mehdi Farhoodi, Zahra Emam-Djomeh, Mohammad Reza Ehsani, Abdolrasul Oromiehie, 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
37	Farhoodi, M., Mousavi, S.M., Sotudeh-Gharebagh, R., Emam-Djomeh, 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
38	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
39	مهدي فرهودي، سيد محمد موسوي، رحمت ستوده قره باغ، زهرا امام جمعه، عبدالرسول اروميه اي، تاثير نانوذرات دي اكسيد تيتانيوم بر روي ويژگيهاي مكانيكي و خواص انتقالی بسته بنديهاي پلی اتیلن ترفتالات (PET)، <i>فصلنامه علوم و صنايع غذايي ايران</i> ، دوره ۱۳، شماره ۶۰، اسفند ۱۳۹۴، صفحات ۱۸۷-۱۹۷	علمی-پژوهشی
40	مهدي فرهودي، زهرا امام جمعه، محمدرضا احسانی، عبدالرسول اروميه اي، کاربرد روش ریزاستخراج مایع-مایع پخشی در اندازه گیری میزان جذب منتول از دوغ به بطری های پلی اتیلن ترفتالات، <i>مجله مهندسی بیوسیتیم ايران</i> ، دوره ۴۴، شماره ۱، بهار ۱۳۹۲، صفحات ۷۷-۸۵	علمی-پژوهشی

41	مهدی فرهودی، بهزاد رحمت زاده، امیرفلاح، مریم سلیمانی، بررسی مهاجرت پلاستی سایزر دی اتیل 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
42	حسین احمدی، جلال نوروزی، مهدی فرهودی، محمدرضا رحیمی، بهزاد رحمت زاده، استخراج و ارزیابی خصوصیات فیزیکی شیمیایی روغن سالیکورنیا گونه <i>Salicornia persica Akhani sub sp. rudshurensis Akhani</i> ، <i>مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران</i> ، دوره ۱۱، شماره ۱، بهار ۱۳۹۵، صفحات ۷۴-۶۷	علمی- پژوهشی
43	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
44	Vahideh Moradi, Babak Ghiassi Tarzi, 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
45	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, Rahmat Sotudeh-Gharebagh, Zahra Emam-Djomeh, Abdolrasul Oromiehie	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, Rahmat Sotudeh-Gharebagh, Zahra Emam-Djomeh, Abdolrasul Oromiehie	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, Rahmat Sotudeh-Gharebagh, Zahra Emam-Djomeh, Abdolrasul Oromiehie	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, Rahmat Sotudeh-Gharebagh, Zahra Emam-Djomeh, Abdolrasul Oromiehie	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, Rahmat Sotudeh-Gharebagh, Zahra Emam-Djomeh, Abdolrasul Oromiehie	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, Rahmat Sotudeh-Gharebagh, Zahra Emam-Djomeh, Abdolrasul Oromiehie	Novel PET/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, Rahmat Sotudeh-Gharebagh, Zahra Emam-Djomeh, Abdolrasul Oromiehie	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

	Presenter(s)	Paper Title	
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
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 مقاله	عنوان همایش	
۱ تاثیر نانوذرات TiO_2 بر روی ریزساختار و خواص فیزیکی و مکانیکی نانوکامپوزیت های PET/ TiO_2	اولین کنفرانس ملی نانوفناوری و کاربرد آن در کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه تهران، ۲۷-۲۶ اردیبهشت ماه ۱۳۹۱	سخنرانی

همکاری با هیات تحریریه مجلات

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

۶	مجله بین المللی Food Packaging and Shelf-life	Elsevier	داور	۲۰۱۹ تا کنون
---	--	----------	------	--------------

طرحهای تحقیقاتی:

عنوان طرح	سازمان های همکار	سال
۱ فرموله کردن نوشیدنی فراسودمند سیب با خواص رئولوژیکی متناسب با نیاز افراد دیسفاژی	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۴۰۰-
۲ استخراج و بررسی ویژگیهای اویل بادی دانه بذر کتان به عنوان منبع مواد بایواکتیو لیپوفیل	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۶-۱۳۹۸
۳ طراحی قوطی های نوشیدنی خودگرم شونده	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۸-۱۳۹۶
۴ طرح تولید بطریهای PET نانوکامپوزیتی، بررسی مهاجرت ترکیبات نانو از بطری به داخل محصول	شرکت زمزم ایران-دانشگاه تهران	۱۳۸۹-۱۳۹۱
۵ بررسی مهاجرت منومرها از بطریهای پلی اتیلن ترفتالات به داخل دوغ	شرکت صنایع شیر ایران - دانشگاه تهران	۱۳۸۳-۱۳۸۵
۶ 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	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۵-۱۳۹۷

انجمن علوم و
فناوری بسته بندی
ایران

✓ پایان نامه های تحصیلی در دست راهنمایی

عنوان پایان نامه	مقطع تحصیلی	سال	دانشگاه	راهنمایی/مشاوره
تهیه پد ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی دارای اسانس گیاهی با روش الکترواسپینینگ و بررسی تاثیر آن ها بر فساد سطحی قارچ خوراکی بسته بندی شده به وسیله روش یادگیری عمیق هوشمند و بینایی کامپیوتری	دکتر	۱۴۰۴	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	راهنما
ساخت فیلم های زیست تخریب پذیر پلی لاکتیک اسید بر پایه نانوذرات صفحه ای گرافن برای بسته بندی ماهی سالمون	دکتر	۱۴۰۳	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	راهنما
تولید نانوفیلتر ویژه گزین بر پایه نانوفیبرهای اصلاح شده سلولز استات جهت کاهش میزان هیدروکربن های پلی سیکلیک آروماتیک (PAHs) برنج دودی	دکتر	۱۴۰۳	دانشگاه آزاد علوم و تحقیقات	مشاور
فرموله کردن ماده غذایی جایگزین گوشت بر پایه پروتئین نخود (<i>Pisum sativum</i>)، دارای خواص بافتی متناسب با نیاز افراد مبتلا به اختلالات بلع	دکتر	۱۳۹۸-۱۴۰۰	دانشگاه تهران	راهنما
تولید فیلم های نانو بیوکامپوزیتی فعال و زیست تخریب پذیر برای بسته بندی گوشت گوسفند	دکتر	۱۳۹۵-	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	راهنما
بسته بندی خیار پوشش داده شده با فیلم خوراکی در شرایط اتمسفر اصلاح شده و مدلسازی فرایند MAP	دکتر	۱۳۹۴-	دانشگاه فردوسی مشهد	مشاور
بررسی اثر نانوذرات رس و سیلیکا بر مهاجرت ایرگانونکس ۱۰۱۰ از بسته بندی پلی اتیلن به سیمولانت غذایی	کارشناسی ارشد	۱۳۹۶-	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	راهنما
تولید و تعیین ویژگی فیلم های پلی پروپیلن پوشش داده شده با کربوکسی متیل سلولز دارای اسانس آویشن شیرازی بعنوان بسته بندی ضد میکروبی مواد غذایی	کارشناسی ارشد	۱۳۹۴-	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	راهنما
بررسی اثر دما و زمان نگهداری و نوع لاک قوطی بسته بندی بر مهاجرت آلومینیوم به درون آب جوی بدون الکل و ویژگی های حسی آن	کارشناسی ارشد	۱۳۹۳-۹۴	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	راهنما
بررسی میزان مهاجرت ترکیبات شیمیایی از بطری پلی اتیلنی با دانسیته بالا به داخل روغن های خوراکی	کارشناسی ارشد	۱۳۹۳-۹۴	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	راهنما

عنوان پایان نامه	مقطع تحصیلی	سال	دانشگاه	راهنمایی/مشاوره
۱۱	کارشناسی ارشد	۱۳۹۳	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	راهنما
۱۲	کارشناسی ارشد	۱۳۹۳	دانشگاه آزاد اسلامی واحد نور	راهنما
۱۳	کارشناسی ارشد	۱۳۹۳	دانشگاه آزاد اسلامی واحد نور	راهنما
۱۴	کارشناسی ارشد	۱۳۹۳	دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم دارویی	راهنما

زمینه های علمی مورد علاقه جهت پژوهش:

- ✓ فرمولاسیون مواد غذایی سلامت محور
- ✓ بررسی رئولوژیکی و ارزیابی بافت مواد غذایی
- ✓ بسته بندی مواد غذایی
- ✓ روش های ارزیابی حسی مواد غذایی
- ✓ بهینه سازی روش های طراحی کارخانجات 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 نانو تکنولوژی در صنایع غذایی