

علی معتمدزادگان	نام و نام خانوادگی
استاد تمام	مرتبه علمی
ساری فرح آباد دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی	آدرس محل کار
---	تلفن
33000000000-011	فکس
amotgan@sanru.ac.ir	پست الکترونیک
---	آدرس وب سایت



عنوانین دروس

- 1) تکنولوژی شیر و فرآورده‌ها، کارشناسی
- 2) تکنولوژی گوشت و شبلاط، کارشناسی
- 3) عملیات تکنولوژی شیر و فرآورده‌ها، کارشناسی
- 4) خواص شیمیایی و عملکردی مواد، کارشناسی ارشد
- 5) خواص فیزیکی مواد غذایی، کارشناسی ارشد
- 6) روش‌های نوین آزمایشگاهی، کارشناسی ارشد
- 7) فرآوری محصولات جانبی و ضایعات، کارشناسی ارشد
- 8) ارزیابی بافت‌های مایع و جامد در صنایع غذایی، دکتری حرفه‌ای

کتاب‌های تالیفی

- 1) تکنولوژی تولید قند، تالیف، موسسه فرهنگی شمال -نشر شمال پایدار، 1386/01/01
- 2) اصول طراحی کارخانه های مواد غذایی، تالیف، نشر علوم کشاورزی، 1387/01/01
- 3) پروتئین های دانه روغنی کلزا، تالیف، انتشارات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، 1396/10/10

کتاب‌های ترجمه شده

- 1) فن آوری های سازگار با محیط زیست در صنایع غذایی، ترجمه، None، 1385/08/01
- 2) رئولوژی دیسپرسیون ها مبانی و کاربردها، ترجمه، انتشارات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، 1397/11/01

مقالات چاپ شده در نشریات بین المللی

1) Seyed H. Hosseini-Parvar Seyed H. Hosseini-Parvar, Javad Keramat Javad Keramat, Mahdi Kadivar Mahdi Kadivar, Khanipour Elham, Motamedzadegan Ali, 2009/03/01, Optimising conditions for enzymatic extraction of edible gelatin from the cattle bones using response surface methodology, INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 44, 467-475

2) Mahmoudreza Ovissipour Mahmoudreza Ovissipour, Abedian Kenari Abdolmohammad, Motamedzadegan Ali, Rasco Barbara, safari reza, Shahiri Tabarestani Hoda, 2009/07/01, The effect of enzymatic hydrolysis time and temperature on the properties of protein hydrolysates from Persian sturgeon (*Acipenser persicus*) viscera, FOOD CHEMISTRY, 115, 238-242

3) Motamedzadegan Ali, Razavi Seyed Mohammad Ali, Mortazavi Seyed Ali, Matia-Merino Lara, hoseini parvar seied hashem, Khanipour Elham, 2009/08/10, Optimization study of gum extraction from Basil seeds (*Ocimum basilicum L.*), INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 44, 1762-1755

4) Seyed M. A. Razavi Seyed M. A. Razavi, Matia-Merino Lara, Seyed H. Hosseini-Parvar Seyed H. Hosseini-Parvar, Motamedzadegan Ali, Elham Khanipour Elham Khanipour, Seyed M. A. Razavi Seyed M. A. Razavi, 2009/09/01, Optimisation study of gum extraction from Basil seeds (*Ocimum basilicum L.*), INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 44, 1755-1762

5) Motamedzadegan Ali, safari reza, oveisipoor mohamadreza, 2009/10/24, Chemical and biochemical hydrolysis of Persian sturgeon (*Acipenser persicus*) visceral protein, Food and Bioprocess Technology, 5, 465-460

- 6) Mohammadzadeh Milani Jafar, Motamedzadegan Ali, 2010/02/16, Moisture dependent physical properties of grape seeds, International Journal of Food Engineering, 6, 15-1
- 7) Motamedzadegan Ali, oveisipoor mohamadreza, Maghsoudlou Yahya, Sadeghi Mahoonak alireza, 2010/02/25, Optimization of physic-chemical properties of gelatin extracted from fish skin of rainbow trout (*Onchorhynchus mykiss*), BIORESOURCE TECHNOLOGY, 101, 6214-6207
- 8) Shahiri Tabarestani Hoda, Maghsoudlou Yahya, Motamedzadegan Ali, Sadeghi Mahounak Alireza, 2010/08/01, Optimization of physico-chemical properties of gelatin extracted from fish skin of rainbow trout (*Onchorhynchus mykiss*), BIORESOURCE TECHNOLOGY, 101, 6207-6214
- 9) Motamedzadegan Ali, taheri Ali, Abedian Kenari Abdolmohammad, Habibi Rezaie mehran, 2011/02/17, Optimization of goldstrip sardine (*Sardinella gibbosa*) protein hydrolysate using alcalase 2.4L by response surface methodology, CyTA-Journal of Food, 9, 120-114
- 10) Motamedzadegan Ali, oveisipoor mohamadreza, Abedian Kenari Abdolmohammad, Rasco Barbara, Nazari Rajabmohammad, 2011/02/21, Optimization of protein recovery during hydrolysis of yellowfin tuna visceral proteins, Journal of Aquatic Food Product Technology, 20, 159-148
- 11) Motamedzadegan Ali, safari reza, oveisipoor mohamadreza, Regenstein Jo Mack, Gildberg Asbjorn, Rasco Barbara, 2011/06/17, Use of Hydrolysates from Yellowfin Tuna (*Thunnus albacores*) heads as a complex nitrogen source for lactic acid bacteria, FOOD BIOPROCESS TECH, 5, 79-73
- Enzymatic Hydrolysis: Optimization by Response Surface Methodology Using Alcalase® 2.4L, INT J FOOD ENG, 7, 10-16
Motamedzadegan Ali, Mehran Habibi-Rezaei Mehran Habibi-Rezaei, 2011/08/23, Poultry By-Products and
12) taheri Ali, Abedian Kenari Abdolmohammad,
- 13) Motamedzadegan Ali, Shahiri Tabarestani Hoda, Maghsoudlou Yahya, Sadeghi Mahoonak alireza, Rostamzad hhh, 2012/02/14, Study on some properties of acid-soluble collagens isolated from fish skin and bones of rainbow trout (*Onchorhynchus mykiss*), International Food Research Journal, 19, 257-251
- 14) Motamedzadegan Ali, oveisipoor mohamadreza, Abedian Kenari Abdolmohammad, Nazari Rajabmohammad, 2012/02/23, Optimization of enzymatic hydrolysis of visceral waste proteins of yellowfin Tuna (*Thunnus albacores*), FOOD BIOPROCESS TECH, 5, 705-696
- 15) Motamedzadegan Ali, keshavarz hedayati ali akbar, Alami Mehran, Maghsoudlou Yahya, Ghorbani Mohamad, Daraei Amir, MOSSAVI HASSAN, 2014/02/19, Functional and physicochemical properties of Iranian rice bran, MINERVA BIOTECNOLOGICA, 26, 40-31
- 16) Motamedzadegan Ali, oveisipoor mohamadreza, Abedian Kenari Abdolmohammad, Rasco Barbara, Nazari Rajabmohammad, 2014/02/19, Tuna Viscera protein hydrolysate: nutritive and disease resistance properties for Persian sturgeon (*Acipenser persicus* L.) larvae, AQUACULTURE RESEARCH, 45, 601-591
- 17) keshavarz hedayati ali akbar, Alami Mehran, Motamedzadegan Ali, Maghsoudlou Yahya, Ghorbani Mohamad, dariaee |Garmakhani Ali, MOSSAVI HASSAN, 2014/03/05, Functional and physicochemical properties of Iranian rice bran, MINERVA BIOTECNOLOGICA, 26, 31-40
- 18) keshavarz hedayati ali akbar, alami ali, Motamedzadegan Ali, Maghsoudlou Yahya, ghorbani Mohsen, dariaee |Garmakhani Ali, MOSSAVI HASSAN, 2014/03/15, Functional and physicochemical properties of Iranian rice bran, MINERVA BIOTECNOLOGICA, 26, 31-40
- 19) Motamedzadegan Ali, Ahmadifard Nasrollah, Murueta Julio Humberto Cordova, Abedian Kenari Abdolmohammad, Jamali Hadi, 2015/11/09, Comparison the effect of three commercial enzymes for enzymatic hydrolysis of two substrates (rice bran protein concentrate and soy-bean protein) with SDS-PAGE, INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 53, 1284-1279
- 20) Motamedzadegan Ali, Shaviklo Amir Reza, Moradinezhad Nazanin, Abolghasemi Seyed Javad, Kamali-Damavandi Narjes, Rafipour Fereidoon, 2016/05/23, Product optimization of fish burger containing tuna protein isolates for better sensory quality and frozen stability, Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, 16, 933-923

- 21) Motamedzadegan Ali, 2017/03/20, Gelatin films containing hydrolysates from whitecheek shark (*carcharhinus dussumieri*) meat, Homeopathy, 4, 420-430
- 22) Motamedzadegan Ali, Shahiri Tabarestani Hoda, Sedaghat Nematollah, Jahanshahi Mohsen, Mohebbi Mohebbat, 2017/08/13, Development of optimized edible packaging based on white-cheek shark (*Carcharhinus dussumieri*) skin gelatin biopolymer: mechanical, water vapor permeability, and structural properties, Journal of Aquatic Food Product Technology, 26, 1258-1244
- 23) Hamzehpoor Ali, Motamedzadegan Ali, Rezaei Masoud, Khodabandeh Saber, Noruzinia Mehrdad, 2017/12/23, Antiproliferative and antioxidative activities of cuttlefish (*Sepia pharaonis*) protein hydrolysates as affected by degree of hydrolysis, Journal of Food Measurement and Characterization, 12, 727-721
- 24) Hamzeh Ali, Rezaei Masoud, Khodabandeh Saber, Motamedzadegan Ali, Noruzinia Mehrdad, 2018/06/01, Antiproliferative and antioxidative activities of cuttlefish (*Sepia pharaonis*) protein hydrolysates as affected by degree of hydrolysis, Journal of Food Measurement and Characterization, 12, 721-727
- 25) mir arab razi said, Motamedzadegan Ali, shahidi seiedahmad, Rashidinejhad Ali, Matia-Merino Lara, 2018/09/11, The effect of basil seed gum (BSG) on the rheological and physicochemical properties of heat-induced egg albumin gels, FOOD HYDROCOLLOIDS, 82, 268-277
- 26) Hamzeh Ali, Rezaei Masoud, Khodabandeh Saber, Motamedzadegan Ali, Noruzinia Mehrdad, Regenstein Joe Mac, 2019/04/04, Optimization of Antioxidant Peptides Production from the Mantle of Cuttlefish (*Sepia pharaonis*) Using RSM and Fractionation, Journal of Aquatic Food Product Technology, 73, 392-401
- 27) Sarabi Vahideh, Motamedzadegan Ali, Mirarab Razi Saied, shahidi seiedahmad, Rashidinejhad Ali, 2019/04/10, Physical and Rheological Properties of Egg Albumin Foams Are Affected by Ionic Strength and Basil Seed Gum Supplementation, international journal of chemical engineering, 10.1155, 1-9
- 28) Hamzeh Ali, Rezaei Masoud, Khodabandeh Saber, Motamedzadegan Ali, Noruzinia Mehrdad, 2019/04/21, Optimization of Antioxidant Peptides Production from the Mantle of Cuttlefish (*Sepia pharaonis*) Using RSM and Fractionation, Journal of Aquatic Food Product Technology, 28, 392-401
- 29) Shaviklo A.R Shaviklo A.R, Mozafari H Mozafari H, Motamedzadegan Ali, Damavandi-Kamali N Damavandi-Kamali N, 2019/05/09, Oxidative stability, biochemical indices and characteristics of the fatty acid composition of fish protein isolated from tuna (*Thunnus albacares*) canning by-product stored at -24°C for 6 months, iranian journal of fisheries sciences, 4, 699-715
- 30) Hamzeh Shabnam, Motamedzadegan Ali, shahidi seiedahmad, ahmadi mohammad, Regenstein Joe Mac, 2019/09/10, Effects of Drying Condition on Physico-chemical Properties of Foam-mat Dried Shrimp Powder, Journal of Aquatic Food Product Technology, 28, 794-805
- 31) Mirarab Razi Saied, Motamedzadegan Ali, Matia-Merino Lara, shahidi seiedahmad, Rashidinejhad Ali, 2019/09/20, The effect of pH and high-pressure processing (HPP) on the rheological properties of egg white albumin and basil seed gum mixtures, FOOD HYDROCOLLOIDS, 94, 399-410
- 32) Mirarab Razi Saied, Motamedzadegan Ali, shahidi seiedahmad, Rashidinejhad Ali, 2020/02/10, Steady and dynamic shear rheology as a tool for evaluation of the interactions between egg white albumin and basil seed gum, RHEOLOGICA ACTA, 59, 317-331
- 33) Barimani Sh Barimani Sh, Hedayatifard M Hedayatifard M, Motamedzadegan Ali, Bozorgnia A Bozorgnia A, 2020/03/12, Changes of amino acids and proximate compositions in freshwater farmed beluga sturgeon (*Huso huso*) caviar, iranian journal of fisheries sciences, 1, 230-242
- 34) Moniri Hannaneh, Farahmandfar Reza, Motamedzadegan Ali, 2020/04/01, Investigation of hot air and foam mat dried cress seed gum by FT-IR, zeta potential, steady shear viscosity, dynamic oscillatory behavior, and other physical properties, Food Science & Nutrition, 8, 2143-2155

- 35) Sarabi Vahideh, Motamedzadegan Ali, Mirarab Razi Saied, shahidi seiedahmad, Rashidinejhad Ali, 2020/06/05, The physical and rheological properties of egg albumin emulsions are influenced by basil seed gum as the stabilizer, Journal of Food and Bioprocess Engineering, 3, 61-68
- 36) Belgheisi Saba, Motamedzadegan Ali, Mohammadzadeh Milani Jafar, Rashidi Ladan, rafe ali, 2020/06/19, Impact of ultrasound processing parameters on physical characteristics of lycopene emulsion, JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, 57, 1-12
- 37) bagherzadeh roya, ariaei peiman, Motamedzadegan Ali, 2020/06/24, Effects of chitosan incorporated with basil seed gum and nettle (*Urtica dioica L.*) essential oil on the quality of beef burger during refrigerated storage, Journal of Food Measurement and Characterization, 17, 1-9
- 38) Esmaeilzadeh Kenari Reza, Raftani Amiri Zeynab, Motamedzadegan Ali, Mohammadzadeh Milani Jafar, Farmani Jamshid, Farahmandfar Reza, 2020/06/28, Optimization of Iranian golpar (*Heracleum persicum*) extract encapsulation using sage (*Salvia macrosiphon*) seed gum: chitosan as a wall materials and its effect on the shelf life of soybean oil during storage, Journal of Food Measurement and Characterization, 2, 112-121
- 39) Moniri Hannaneh, Farahmandfar Reza, Motamedzadegan Ali, 2020/07/01, Cress seed (*Lepidium sativum*) gum dried by vacuum, freeze, and microwave drying methods: Structural, rheological, emulsifying, and foaming properties, JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, 43, 1-11
- 40) Jamshidi Mahboobeh, Esmaeilzadeh Kenari Reza, Motamedzadegan Ali, Biparva Pourya, 2020/09/13, Encapsulation of Unsaponifiable Matter of Rice Bran Oil Bychitosan and *Lepidium perfoliatum* Seed Gum: Characterization and Antioxidant Activity, JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, 13, 1-9
- 41) Bagheri Roya, ariaei peiman, Motamedzadegan Ali, 2020/11/12, Characterization, antioxidant and antibacterial activities of chitosan nanoparticles loaded with nettle essential oil, Journal of Food Measurement and Characterization, 15, 1402-1395
- 42) Sarabi Vahideh, Mirarab Razi Saied, Motamedzadegan Ali, hoseini parvar seied hashem, 2021/01/08, Phase behavior and rheological properties of basil seed gum/ whey protein isolate mixed dispersions and gels, FOOD TECHNOLOGY, 3, 1-15
- 43) Mokhtarnezhad vahideh, Motamedzadegan Ali, taheri Ali, 2021/05/13, Bioactive properties of marine fish skin gelatin hydrolysate: Optimisation using response surface methodology, ICARUS, 68, 118-126
- 44) hadidi milad, Motamedzadegan Ali, Zarei Jelyani Aniseh, Khashadeh Sanaz, 2021/06/24, Nanoencapsulation of hyssop essential oil in chitosan-pea protein isolate nano-complex, LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 144, 9-1
- 45) Sarabi Vahideh, hoseini parvar seied hashem, Motamedzadegan Ali, Mirarab Razi Saied, Rashidinejad Ali, 2021/07/24, Characterization of Aqueous Dispersions and Gels Made of Sodium Caseinate and Basil Seed Gum: Phase Behavior, Rheology, and Microstructure, food biophysics, 12, 1-14
- 46) Mazinani Sedigheh, Motamedzadegan Ali, Naghizadeh shahram, Alimi Mazdak, 2021/08/17, Characterization of bacteriologically acidified feta cheese using soy protein isolate in different substitution percentages: rheological, microbiological and sensory properties, Journal of Food Measurement and Characterization, 15, 5527-5515
- 47) Bagheri Hadiseh, Motamedzadegan Ali, mirarab razi saeed, najafian leila, Rashidinejhad Ali, 2021/09/02, The assessment of various properties of a novel celery pulp powder manufactured using foam mat drying, JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 18, 1-15
- 48) golkar abdolkhalegh, Mohammadzadeh Milani Jafar, Motamedzadegan Ali, Esmaeilzadeh Kenari Reza, 2021/12/23, Physicochemical, structural, and rheological characteristics of corn starch after thermal-ultrasound processing, FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, 28, 1-13
- 49) siyar zahra, Motamedzadegan Ali, Mohammadzadeh Milani Jafar, Rashidinejhad Ali, 2021/12/26, The Effect of the Liposomal Encapsulated Saffron Extract on the Physicochemical Properties of a Functional Ricotta Cheese, Molecules (basel. Online), 27, 1-15

50) Omrani Khiabanian Newsha, Motamedzadegan Ali, Naghizadeh shahram, Alimi Mazdak, 2022/02/01, Structure–rheology characterization of whey-less Feta cheese containing milk protein concentrate/soy protein isolate, KOREA-AUSTRALIA RHEOLOGY JOURNAL, 34, 35-49

51) Hasanzati rostami atena, Motamedzadegan Ali, Hosseini- Kakolaki Seyed Ebrahim, Rezaei Masoud, Kamali Abolghasem, 2022/02/24, A comparative study on some properties and antioxidant activity of Hypophthalmichthys molitrix (Valenciennes, 1844) protein hydrolysates produced by different hydrolysis methods, IRANIAN JOURNAL OF FISHERIES SCIENCES, 21, 1221-1204

52) Motamedzadegan Ali, Rahmani Shiva, Kasaai Mohammad Reza, Raftani Amiri Zeynab, 2022/03/12, Physicochemical and sensory characteristics of foam mat dried ricotta cheese as a function of raw material composition and drying temperature, JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2022, 1-12

53) Nemati Azeeta, Motamedzadegan Ali, Mohammadzadeh Milani Jafar, 2022/03/20, Evaluating the effect of different foam mat drying methods on the properties of orange beverage powder, JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 46, 1-13

54) Azarashkan Zahra, Motamedzadegan Ali, Ghorbani Azade, Rahaiee somayeh, Biparva Pourya, 2022/06/06, Improvement of the stability and trelease of sulforaphane-enriched broccoli sprout extract nanoliposomes by co-encapsulation into basil, Food and Bioprocess Technology, 15, 1587-1573

55) Khademi Feryal, Naghizadeh shahram, Younesi Mona, Motamedzadegan Ali, Rabiei Khadijeh, Shojaei Moein, Falsafi Mahlagha, Rokni Hassan, 2022/06/15, Effect of probiotic bacteria on physicochemical, microbiological, textural, sensory properties and fatty acid profile of sour cream, FOOD AND CHEMICAL TOXICOLOGY, 166, 7-1

56) Jannatamani Hesamoddin, Motamedzadegan Ali, Yousefi Hossain, farsi mohammad, 2022/06/15, Rheological properties of wood/bacterial cellulose and chitin nano□hydrogels as a function of concentration and their nano□films properties, IET Nanobiotechnology, 16, 169-158

57) Safar Razavizadeh Rahimeh, Farmani Jamshid, Motamedzadegan Ali, 2022/07/01, Enzyme□assisted extraction of chicken skin protein hydrolysates and fat: Degree of hydrolysis affects the physicochemical and functional properties, JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, 99, 621-632

58) Motamedzadegan Ali, Azarashkan Zahra, Ghorbani Azade, Biparva Pourya, Rahaiee somayeh, 2022/07/14, Investigation of the physicochemical, antioxidant, rheological, and sensory properties of ricotta cheese enriched with free and nano□encapsulated broccoli sprout extract, Food Science & Nutrition, 10, 4072-4059

59) Azarashkan Zahra, Motamedzadegan Ali, Farahani Saeed, Abedinia Ahmadreza, Akbarmivehie Marjan, Heidarbeigi Jalal, hayaloglu Ali Adnan, 2022/09/14, Co-encapsulation of broccoli sprout extract nanoliposomes into basil seed gum: effects on in vitro antioxidant, antibacterial and anti-Listeria activities in ricotta cheese, INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, 376, 10-1

60) golkar abdolkhalegh, Mohammadzadeh Milani Jafar, Motamedzadegan Ali, Esmaeilzadeh Kenari Reza, 2022/11/12, Modification of corn starch by thermal□ultrasound treatment in presence of Arabic gum, Scientific Reports, 12, 1-11

61) Hosseini farinaz, Motamedzadegan Ali, Naghizadeh shahram, Rahaiee somayeh, 2022/11/21, Antioxidant activity of nanoencapsulated chia (*Salvia hispanica L.*) seed extract and its application to manufacture a functional cheese, Food Science & Nutrition, 16, 152-142

62) fahim hoda, Motamedzadegan Ali, Farahmandfar Reza, Ghaffari Khaligh Nader, 2023/01/14, Surface analysis and thermal behavior of the functionalized cellulose by glutaric anhydride through a solvent-free and catalyst-free process, INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, 123268, 268-123

63) Hosseini farinaz, Motamedzadegan Ali, Naghizadeh shahram, Rahaiee somayeh, 2023/03/01, Antioxidant activity of nanoencapsulated chia (<i>*Salvia hispanica*</i> L.) seed extract and its application to manufacture a functional cheese, Food Science & Nutrition, 11, 1328-1341

64) Hosseini farinaz, Motamedzadegan Ali, Naghizadeh shahram, Rahaiee somayeh, 2023/03/01, Antioxidant activity of nanoencapsulated chia (*Salvia hispanica L.*) seed extract and its application to manufacture a functional cheese, Food Science & Nutrition, 11, 1328-1341

65) Shokrolahi Fatemeh, Motamedzadegan Ali, 2023/09/01, Effect of Atmospheric Pressure Argon Plasma on Physicochemical, Structural and Rheological Properties of Sorghum Starch, STARCH-STARKE, 75, 1-8

66) Shokrolahi Fatemeh, Motamedzadegan Ali, 2023/09/01, Atmospheric Pressure Argon Plasma on Physicochemical, Structural and Rheological Properties of Sorghum Starch, STARCH-STARKE, 75, 1-8

67) mosavizadeh mohadesehsadat, Mohammadzadeh Milani Jafar, Motamedzadegan Ali, Yousefnia pasha hasan, 2023/11/09, Effect of coating using beeswax and sodium nitroprusside on chlorophyll stability and quality factors of lime during cold storage, FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, 30, 0-0

68) Khademi Feryal, Motamedzadegan Ali, Farahmandfar Reza, Hamzeh Shabnam, shahidi seiedahmad, 2024/03/13, Amplified electrochemical carbon nano-structure sensor for determination of tert-butylhydroquinone in food samples, Journal of Food Measurement and Characterization, 20, 1-8

69) Khademi Feryal, Motamedzadegan Ali, Farahmandfar Reza, Hamzeh Shabnam, shahidi seiedahmad, 2024/06/17, Development of an Ionic Liquid based-Fe3O4/Gr Nanocomposite for Sensitive Electrochemical Sensing and Monitoring of Vanillin in Food Products, TOPICS IN CATALYSIS, 1, 1-8

β-cryptoxanthin, total polyphenols values, and antioxidant activity of tomato fruits, Food Science & Nutrition, 00, 1-10
Milani Jafar, rafe ali, 2024/08/29, Comparison effects of PEF and SC-CO₂ treatments on lycopene, β-carotene, lutein,
70) Belgheisi Saba, Motamedzadegan Ali, Rashidi Ladan, Mohammadzadeh

71) ghahremani yalda, Mohammadzadeh Milani Jafar, Motamedzadegan Ali, Farmani Jamshid, 2024/10/14, Fabrication of stable oleogel-in-water nanoemulsions with ethyl cellulose nanoparticles, LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 1, 1-11

72) معتemedزادگان علی، حبیبی نجفی محمد باقر، 1380/11/02، بحثیه سازی فرآوری پنیر ریکوتا مطابق ذاتیه ایرانی، 3، 240-237
Journal of Agricultural Science and Technology.

مقالات چاپ شده در نشریات معتبر داخلی

1) Motamedzadegan Ali, oveisipoor mohamadreza, Rasco Barbara, Esmaeili Molla Abbas, Taghiof Majid, 2009/02/11, Optimization of enzymatic hydrolysis of visceral waste proteins of beluga sturgeon *Huso huso* using Alcalase, international aquatic research, 1, 38-31

2) Motamedzadegan Ali, oveisipoor mohamadreza, safari reza, Rasco Barbara, Pourgholam Reza, Mohagheghi Elaheh, Esmaeili Molla Abbas, 2009/02/17, Use of hydrolysates from yellowfin tuna *Thunnus albacares* fisheries by-product as a nitrogen source for bacteria growth media, international aquatic research, 1, 77-73

3) Motamedzadegan Ali, Davarniam Bahareh, Asadi Gholamhassan, Abedian Kenari Abdolmohammad, oveisipoor mohamadreza, 2010/02/16, Optimization of enzymatic hydrolysis of yellowfin tuna *Thunnus albacores* viscera using Neutrerase, international aquatic research, 2, 181-173

4) Motamedzadegan Ali, oveisipoor mohamadreza, Safari Reza, Benjakul Soottawat, 2010/02/25, Fish protein hydrolysate production from yellowfin tuna *Thunnus albacores* head sing Alcalase and Protamex, international aquatic research, 2, 95-87

5) Motamedzadegan Ali, Davarniam Bahareh, Asadi Gholamhassan, Abedian Kenari Abdolmohammad, Mahmoudreza Ovissipour Mahmoudreza Ovissipour, 2010/08/01, Optimization of enzymatic hydrolysis of yellowfin tuna *Thunnus albacares* viscera using Neutrerase, international aquatic research, 2, 173-181

6) Esmaeili Kharyeki Mina, Rezaei Masoud, Motamedzadegan Ali, 2011/02/10, The Effect of Processing conditions on Physico chemical properties of whitecheek shark skin gelatin, international aquatic research, 3, 69-63

7) Motamedzadegan Ali, Khoddam Shahla, 2012/03/01, CFD Application on Food Industry; Energy Saving on the Bread Oven, iranian journal of energy and environment, 3, 245-241

- 8) Mohammadzadeh Milani Jafar, amuzadeh atefeh, Motamedzadegan Ali, 2018/04/01, Effect of Different Additives on Antioxidant Capacity of Black Tea, Journal Of Culinary Science & Technology, 16, 1-10
- 9) Mirarab Razi Saied, Motamedzadegan Ali, shahidi seiedahmad, Rashidinejhad Ali, 2018/09/19, Basil Seed Gum Enhances the Rheological and Physical Properties of Egg Albumin Foams, Food & Nutrition Journal, 2018, 1-10
- 10) Barimani shahrzad, Hedayatifard Masoud, Motamedzadegan Ali, Bozorgnia abbas, 2021/01/20, Sturgeon caviar and cardiovascular diseases, Caspian Sea wild and farmed beluga, Huso huso caviar and their lipid quality indices, caspian journal of environmental sciences, 19, 401-413
- علوم و صنایع غذایی ایران, 19, 55-66
11) Nemati Azeeta, Motamedzadegan Ali, Mohammadzadeh Milani Jafar, 2022/11/01, Optimization of permeate-based orange beverage foam production by response surface methodology, 66-55
- 12) fahim hoda, Motamedzadegan Ali, Farahmandfar Reza, Ghaffari KJhaligh Nader, 2023/09/01, A comparative study of the surface modification of cellulose using glutaric anhydride and succinic anhydride through a greener technique, cellulose, 30, 8789-8803
- 13) مقصودلو بحیی، معتمدزادگان علی، اسماعیل زاده کناری رضا، حمزه شبینم، 1384/11/04، بررسی ترکیبات و ارزش غذایی سه واریته متدال خرمای ایرانی، مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی، 12، 47-51
- 14) معتمدزادگان علی، حسینی پرور سیدهاشم، قربانی حسن سرابی آزاده، شهیدی سید احمد، 1385/07/18، کاربرد کارتوونیدهای استخراجی از گوجه فرنگی در مواد غذایی حرارت دیده و سرد و بررسی پایداری آن در طول زمان نگهداری، نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، 2، 22-13
- 15) معتمدزادگان علی، قربانی حسن سرابی آزاده، بهادرقدوسی حمید، مرتضوی سید علی، شهیدی سیداحمد، 1387/03/20، بررسی اثر فرایند غنی سازی با کلسیم بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی ماست، فراوری و نگهداری مواد غذایی، 1، 98-87
- 16) معتمدزادگان علی، شهیدی فخری، مرتضوی سید علی، پورآذرنگ هاشم، حمزه شبینم، شهیدی سیداحمد، قربانی حسن سرابی آزاده، 1388/02/30، اثر آنزیم پاپائین بر درجه هیدرولیز و طول زنجیره پیتیدی پروتئین های میوفیبریلار ماهی کیلکا، مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی، 16، 181-172
- 17) معتمدزادگان علی، ماتیا مرینو لارا، حسینی پرور سیدهاشم، مرتضوی سید علی، رضوی سید علی، 1388/06/17، رفتار رئولوژیکی جریان مخلوط صمغ دانه ریحان با صمغ های گوار و لوبيا لوکاست، فراوری و نگهداری مواد غذایی، 1، 84-69
- 18) معتمدزادگان علی، اویسی پور محمد رضا، عابدیان کناری عبدالمحمد، نظری رجب محمد، 1389/01/31، بررسی خواص پروتئین های هیدرولیز شده امما و احتشاماهی تون زردباله (Thunnus albacores) با استفاده از آنزیم های تجاری، نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، 6، 76-68
- 19) معتمدزادگان علی، کشاورز هدایتی علی اکبر، اعلمی مهران، قربانی محمد، مقصودلو بحیی، 1390/02/27، بررسی ترکیب شیمیایی و خواص فیزیکو شیمیایی سبوس برنج ایرانی، فراوری و نگهداری مواد غذایی، 3، 34-20
- 20) معتمدزادگان علی، نریمان نژاد مهدخت، رفتاری امیری زینب، قربانی حسن سرابی آزاده، 1390/03/24، بررسی اثر آنزیم ترانس گلوتامیناز و کاربینات سدیم بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی ماست قالبی، فراوری و نگهداری مواد غذایی، 3، 47-62
- 21) معتمدزادگان علی، رفیعی غلامرضا، اویسی پور محمدرضا، 1390/05/25، اثر نسبت های مختلف آنزیم تریسین و داماها و زمان های اثر آن بر راندمان استخراج پروتئینی امما و احتشاماهی تون زرد باله (thunnus Albacares)، نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، 7، 144-137
- 22) معتمدزادگان علی، محمد زاده میلانی جعفر، 1390/08/25، اندازه گیری دانسیته، تخلخل و ضریب اصطکاک استاتیک فندوق در سطوح و رطوبت های مختلف، پژوهش های صنایع غذایی، 4، 420-411
- 23) معتمدزادگان علی، طاهری علی، عابدیان کناری عبدالمحمد، 1391/02/19، بینه سازی آبکافت آنزیمی ضایعات حاصل از کشتار مرغ به روش سطح پاسخ، مجله علوم و صنایع غذایی، 9، 76-65
- 24) معتمدزادگان علی، سفایی ریا، رضایی مسعود، 1391/02/19، تاثیر آنزیم ترانس گلوتامیناز بر پایداری امولسیون پروتئین استخراج شده از عضله ماهی فیتوفاگ (Hypophthalmichthys molitrix)، علوم غذایی و تغذیه، 10، 26-19
- 25) معتمدزادگان علی، طاهری علی، عابدیان کناری عبدالمحمد، 1391/04/25، بینه سازی آبکافت آنتی اکسیدانی پروتئین آبکافت ساردين پهلو طلایی (Sardinella gibossa) با استفاده از روش سطح پاسخ، نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، 8، 270-262
- 26) لشکری فاطمه، محمد زاده میلانی جعفر، معتمدزادگان علی، ملکی گیسو، 1391/05/17، ویژگی های کیفی نان فاقد گلوتن حاصل از واریته های برنج ایرانی، پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، 1، 198-187

- (27) معتمدزادگان علی، سرابی اقدم وحیده، حسینی پرور سیدهاشم، ماتیا مربینو لارا، 1391/08/15، مطالعه برهم کنش صمع دانه ریحان و پروتئین های آب پنیری در محیط آبی، فرآوری و نگهداری مواد غذایی، 4، 35-15.
- (28) معتمدزادگان علی، احمدی فرد نصراله، عابدیان کناری عبدالمحمد، 1391/11/17، بررسی فعالیت آنزیم های پروتئینی معدہ پانکراس و روده ماهیان قزل الای رنگین کمان تغذیه شده با تیمارهای جایگین شده پور ماہی با کنسانتره پروتئینی سیوس برنج، مجله منابع طبیعی ایران، 65، 376-365.
- (29) معتمدزادگان علی، طاهری علی، عابدیان کناری عبدالمحمد، 1392/01/30، تأثیر غلطتهای مختلف پروتئین هیدرولیز شده ماہی سارین و ضایعات کشتارگاهی طبور بر سطح باکتریهای روده و بقا در لاروهای ماہی قزل الای رنگینکمان (*mykiss Oncorhynchus*) (در مواجهه با آئروموناس سالمونیسیدا، پاتوبیولوزی مقایسه ای، 1، 882-873).
- (30) معتمدزادگان علی، ابدالی سعیده، 1392/05/15، اثر جایگزینی بخشی از ماده خشک با ژلاتین و خواص کاربردی ماست قالبی بدون چربی، علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، 8، 221-226.
- (31) معتمدزادگان علی، صباح پور سمیرا، حدیدی میلاد، 1392/06/03، بررسی اثر پیش فرآوری با قلیا بر ویژگی فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی ژلاتین فیل ماہی ایرانی (بلوگا)، علوم غذایی و تغذیه، 12، 22-15.
- (32) معتمدزادگان علی، شهیدی سید احمد، محبی محبت، ضایایی فر امان محمد، مرتضوی سید علی، ابوالفضلی اصفهانی حواد، 1392/06/12، ازیابی تأثیر سرخ کردن در شرایط انسفری و تحت خلاء بر ویژگی های رشته خوشکار سرخ شده، پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، 2، 192-179.
- (33) معتمدزادگان علی، خرمی مهسا، حسینی پرور سیدهاشم، 1392/08/24، بررسی اثر دانه ریحان بر روی پایداری، رفتار رئولوژیکی و اندازه ذرات امولسیون های ایزوله پروتئین آب پنیری، فرآوری و نگهداری مواد غذایی، 5، 114-91.
- (34) معتمدزادگان علی، شرافت نفیسه، صفری رضا، 1392/09/19، اثر زمان هیدرولیز ضایعات پس از بخت ماہی تن هوور با آنزیم آکالاز بر راندمان بازیافت و اندازه مولکولی پروتئین های هیدرولیز شده، نوآوری در علوم و فناوری غذایی، 5، 54-47.
- (35) معتمدزادگان علی، رادمهر الهام، 1392/11/15، اثر آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی و نمک روی خواص فیزیکوشیمیایی ناگت مرغ، پژوهش های صنایع غذایی، 23، 303-293.
- (36) معتمدزادگان علی، اعلمی مهران، کشاورز هدایتی علی اکبر، مقصودلو یحیی، قربانی محمد، امیری عقدایی سید سهیل، 1392/11/23، بررسی ویژگی های فیزیکو شیمیایی کنسانتره پروتئینی سیوس برنج ایرانی، علوم غذایی و تغذیه، 11، 57-49.
- (37) معتمدزادگان علی، عابدیان کناری عبدالمحمد، احمدی فرد نصراله، 1392/12/20، تأثیرات جانشینی پودر ماہی با کنسانتره پروتئینی سیوس برنج در رشد، زندگانی و ترکیب اسیدهای آمینه بدن آلوین ماہی قزل الای رنگین کمان (*mykiss Oncorhynchus*)، مجله منابع طبیعی ایران، 66، 378-373.
- (38) معتمدزادگان علی، قیصری شیلان، هدایتی فرد مسعود، 1393/03/19، تولید کتلت ماہی از کپور سر گنده (*Aristichthys nobilis*) و بررسی ویژگی های شیمیایی و میکروبی محصول منتخب طی دوره نگه داری در شرایط انجاماد، بهداشت مواد غذایی، 4، 45-33.
- (39) معتمدزادگان علی، باقری مفیدی مهرنوش، جعفریور سیدعلی، 1393/11/21، خصوصیات کیفی پودر پروتئینی تهیه شده به روش انجامد خشک از سوریمی و گوشت چرخ شده ماہی کپور معمولی، علوم و صنایع غذایی ایران، 11، 128-117.
- (40) معتمدزادگان علی، طاهری علی، مختارنژاد وحیده، 1394/05/20، بهینه سازی خواص آنتی اکسیدان ژلاتین آکافت پوست گریه ماہی دریابی (*Arius thalassinus*) با استفاده از روش سطح پاسخ، پاتوبیولوزی مقایسه ای، 12، 1612-1601.
- (41) معتمدزادگان علی، قربانی حسن سرابی آزاده، شهیدی فخری، بهادرقدوسی حمید، وریدی مهدی، 1394/09/12، پایداری اکسیداتیو ماست غنی شده با منابع گوناگون امگا سه طی مدت نگهداری، علوم و صنایع غذایی، 13، 173-165.
- (42) معتمدزادگان علی، کاتوزیان ایمان، دانشی محمد، 1394/10/30، تأثیر افزودن سوکرالوز و مالتودکسترنین بر خواص رئولوژیکی، فیزیکوشیمیایی و حسی خامه قنادی، فرآوری و نگهداری مواد غذایی، 8، 40-23.
- (43) معتمدزادگان علی، شهیدی سیداحمد، ابدالی سعیده، حسینی پرور سیدهاشم، 1394/11/12، بررسی اثر نوع ژلاتین بر ویژگی های ماست قالبی فاقد چربی، علوم و صنایع غذایی ایران، 47، 230-221.
- (44) معتمدزادگان علی، حمزه شبین، شگرنه نادیا، شهیدی سیداحمد، صباح پور سمیرا، حسن نیا فرزانه، خسروی راد تندیس، 1395/05/24، اثر روش تغلیط بر ویژگی های فیزیکی شیمیایی و رفتار جریانی کنسانتره نارنگی، پژوهش های صنایع غذایی، 27، 12-1.
- (45) معتمدزادگان علی، میرعرب رضی سعید، طاهریان امیر، تیموری میلاد، باقری حدیثه، 1395/10/12، بررسی تأثیر جایگزینی شکر با عصاره مالت بر ویژگی های فیزیکی و حسی بستنی، فرآوری و نگهداری مواد غذایی، 6، 1-15.
- (46) معتمدزادگان علی، حسن زاده آسیه، خسروی راد تندیس، 1396/01/28، تأثیر فشار و درجه تغلیط بر روی خواص رئولوژی کنسانتره انار ترش، علوم و صنایع غذایی ایران، 14، 291-302.

(47) معتمدزادگان علی، خمیری مرتضی، اعلمی مهران، فرجی کفسگری سمانه، ۱۳۹۶/۰۱/۳۰، اثر آنژیم ترانس گلوتامیناز میکروبی و جایگزین های چربی بر پایه بروتین بر ویژگی های فیزیکی بستنی کم چرب و اینلی، علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۴، ۲۰۰-۱۹۱.

(48) شیرین اشرفی شهمیرزادی شیرین اشرفی شهمیرزادی، معتمدزادگان علی، سید علی جعفرپور سید علی جعفرپور، شهره بهرام، ۱۳۹۷/۰۱/۰۵، بررسی تاثیر آنژیم ترانس گلوتامیناز میکروبی، نمک و زمان قوام یابی بر روی خواص رئولوژیکی ژل سوریمی، علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۵، ۱۲۹-۱۳۹.

(49) اشرفی شهمیرزادی شیرین، معتمدزادگان علی، جعفرپور سید علی، شهره بهرام، ۱۳۹۷/۰۱/۲۰، بررسی تاثیر آنژیم تراس گلوتامیناز میکروبی نمک و زمان قوام یابی بر روی خواص رئولوژیکی ژل سوریمی، علوم و صنایع غذایی، ۱۵، ۱۲۹-۱۳۹.

(50) میر عرب رضی سعید، معتمدزادگان علی، شهیدی سیداحمد، رشیدی نژاد علی، ۱۳۹۷/۰۴/۰۱، بررسی اثر صمع دانه ریحان بر ویژگی های رئولوژیکی ژل حاصل از آلبومین سفیده تخمر مرغ، علوم و صنایع غذایی، ۷۷، ۲۸۷-۲۷۱.

(51) اسکندری زهرا، جعفرپور سید علی، معتمدزادگان علی، ۱۳۹۷/۰۵/۲۲، استخراج ژلاتین به کمک آبکافت آنژیمی از پوست فیل ماهی (Huso huso) به روش بهینه یابی سطح پاسخ (RSM)، مجله علمی شیلات ایران، ۲۷، ۵۶-۴۷.

(52) نعمتیان فاطمه زهرا، کسایی محمد رضا، معتمدزادگان علی، ۱۳۹۷/۰۶/۱۸، استخراج ژلاتین به کمک آبکافت آنژیمی از پوست فیل سلولز - واکس بر روی ویژگی کیفی پرتفال تامسون ناول، پژوهش های صنایع غذایی، ۲۸، ۱-۱۳.

(53) اسکندری زهرا، سید علی جعفرپور سید علی جعفرپور، معتمدزادگان علی، ۱۳۹۷/۰۷/۱۴، استخراج ژالتین به کمک آبکافت آنژیمی از پوست فیلماهی (Huso huso) به روش بهینه یابی سطح پاسخ (RSM)، مجله علمی شیلات ایران، ۲۷، ۵۷-۴۷.

(54) مهدوی سمیرا، معتمدزادگان علی، حمزه شبینم، میر عرب رضی سعید، ۱۳۹۷/۰۸/۰۸، بررسی اثر آنژیم پکتیناز و فراصوت بر کیفیت و راندمان استخراج ایکوبن از گوجه فرنگی، علوم و صنایع غذایی، ۱۵، ۳۳۳-۳۴۲.

(55) میرعرب رضی سعید، معتمدزادگان علی، شهیدی سیداحمد، رشیدی نژاد علی، ۱۳۹۷/۰۸/۲۲، بررسی خصوصیات رئولوژیکی و فیزیکو شیمیایی امولسیون روغن آفتابگردان تحت تاثیر آلبومین تخمر مرغ، نوآوری در علوم و فناوری غذایی، ۱۲، ۶۷-۷۷.

(56) ارجمندیان عاطفه، آریایی پیمان، معتمدزادگان علی، ۱۳۹۷/۱۰/۱۸، ارزیابی ویژگی های بافتی و حسی پنیر پروسس فرموله شده با کنسانتره خرما، علوم و صنایع غذایی، ۱۵، ۱۰۱-۱۱۲.

(57) حاسبی زهرا، معتمدزادگان علی، مدنی رسول، زمانی عباس، ۱۳۹۸/۰۱/۱۹، مقایسه اثر تریپسین ماهی سفید (frisii kutum) با آنژیمها بتجاری بر خواص عملکردی و آنتیاکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده سویا، علوم و صنایع غذایی، ۱۶، 234-223.

(58) حاسبی زهرا، معتمدزادگان علی، مدنی رسول، زمانی عباس، ۱۳۹۸/۰۱/۲۰، مقایسه اثر تریپسین ماهی سفید تجاري بر خواص عملکردی و آنتیاکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده سویا، علوم و صنایع غذایی، ۱۶، 223-224.

(59) حاسبی زهرا، معتمدزادگان علی، مدنی رسول، زمانی عباس، ۱۳۹۸/۰۱/۲۶، مقایسه اثر تریپسین سفید (Rutilus frisii kutum) با آنژیم های تجاري بر خواص عملکردی و آنتی اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده سویا، علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۶، 223-234.

(60) رحمانی شیوا، حسینی پرور سیده اشمی، معتمدزادگان علی، ۱۳۹۸/۰۲/۰۳، بررسی اثرات عوامل مختلف کف زا پایدار کننده بر ویژگی های کف پنیر ریکوتا، علوم و صنایع غذایی، ۱۶، 369-378.

(61) خرمی مهسا، حسینی پرور سیده اشمی، معتمدزادگان علی، ۱۳۹۸/۰۳/۱۶، بررسی اثر صمع دانه ریحان بر پایداری، رفتار رئولوژیکی و اندازه ذرات امولسیون های تثبیت شده با کازائینات سدیم، فراوری و نگهداری مواد غذایی، ۱۲، 156-139.

(62) میرعرب رضی سعید، معتمدزادگان علی، شهیدی سیداحمد، رشیدی نژاد علی، ۱۳۹۸/۰۳/۲۹، تاثیر آلبومین تخمر مرغ بر ویژگی های فیزیکی، رئولوژیکی و ریز ساختاری امولسیون روغن در آب تولیدی توسط اولتراسوند، پژوهش های صنایع غذایی، ۲۹، 71-82.

(63) معتمدزادگان علی، پورشاگان مهدی، گل کار عبدالخالق، مقصودی سارا، باقری حدیثه، ۱۳۹۸/۰۵/۳۰، اثر فرایند تغليظ بر خصوصیات فیزیکو شیمیایی و رئولوژیکی آب گریب فroot (Citrus paradise)، فراوری و نگهداری مواد غذایی، ۱۱، 131-142.

(64) جمشیدی محبوبه، اسماعیل زاده کناری رضا، معتمدزادگان علی، بی پروا پوریا، ۱۳۹۸/۰۶/۱۶، اثر ترکیبات غیر قابل صابونی شونده نانوریزشانی شده روغن سبوس برنج طارم در پایداری اکسایشی روغن سویا، علوم و صنایع غذایی، ۱۶، 93-105.

(65) باقری خلیلی زهرا، معتمدزادگان علی، فرهادی ایوب، ۱۳۹۸/۰۷/۰۱، اثر فرمولاسیون و دماهای خشک کردن مختلف بر خواص فیزیکی پودر پنیر ریکوتا با مدل آنالیز خوشهاي، مجله علوم و صنایع غذایی، ۹۲، 165-175.

(66) حمزه شبینم، معتمدزادگان علی، شهیدی سید احمد، احمدی محمد، رگینستین جو مک، ۱۳۹۸/۰۷/۲۰، مطالعه آزمایشگاهی خشک کردن کف پوشی گوشت میگو و ارزیابی مدل های خشک کردن لایه نازک آن، علوم و صنایع غذایی، ۹۲، 73-87.

(67) معتمدزادگان علی، ابدالی سعیده، حمزه شبینم، قربانی حسن سرابی آزاده، شهیدی سیداحمد، ۱۳۹۸/۰۸/۲۰، بررسی تأثیر سیستم های هیدروکلوفیدی بر ساختار ژلی بروتین های شیر طی تخمیر ماست، علوم و صنایع غذایی، ۹۳، ۱-۱۰.

- (68) معتمدزادگان علی، گلکار عبدالخالق، پورشاپگان مهدی، مقصودی سارا، باقری حدیثه، 1398/10/24، اثر فرایند تغليظ بر خصوصيات فيزيکوشيميايی و رئولوژيکی آب گريب فروت، فراوری و نگهداري مواد غذائي، 11، 131-142
- (69) منيری حناه، فرهمندفر رضا، معتمدزادگان علی، 1398/12/04، تأثير دمای خشک کردن با آون بر روی ويژگی های امولسيفابري و رنگی صمع دانه شاهي، علوم و فنون بسته بندی، 10، 52-57
- (70) بلقيسي سبا، معتمدزادگان علی، محمد زاده ميلاني جعفر، رشيدی لادن، رافع علی، 1399/01/31، ويژگيهای فيزيکي شيميايی ارقام تجاري ميوه گوجه فرنگي کاشته شده در ايران، علوم و صنایع غذائي، 17، 73-84
- (71) گلکار عبدالخالق، محمد زاده ميلاني جعفر، معتمدزادگان علی، اسماعيل زاده کناري رضا، 1399/02/23، تأثير فراصوت حرارتی بر خصوصيات رئولوژيکی خمير نشاسته ذرت صمع غربی، علوم و صنایع غذائي ايران، 17، 133-143
- (72) اسماعيلی خاريکي مينا، رضائي مسعود، خدانenne صابر، معتمدزادگان علی، 1399/03/21، تولید آنزيمی پروتئين هيدروليتشده با عملکرد بازدارندگی DPP-IV و فعالیت ضداكسيشي از سر ماھی هوور مسقطی (Katsuwonus pelamis)، زیست فناوري، 11، 177-184
- (73) خرمي مهسا، حسيني برو سيده‌هاشم، معتمدزادگان علی، 1399/06/20، بررسی اثر صمع دانه ریحان بر پايداري، رفتار رئولوژيکی و اندازه ذرات امولسيونهای تثبیت شده با کازئینات سدیم، فراوری و نگهداري مواد غذائي، 12، 139-156
- (74) معتمدزادگان علی، فهيم هدا، رضوي راضيه، حسین یوسفی یوسفی، 1399/06/25، بررسی خصوصيات رئولوژيکی غلطت متفاوت ژل نانو غلطنهای متفاوت ژل نانوفير تهيشه شده از تفاله گوجه فرنگي، پژوهش و نوآوري در علوم و صنایع غذائي، 9، 295-306
- (75) معتمدزادگان علی، فهيم هدا، رضوي راضيه، یوسفی حسین، 1399/07/01، بررسی خصوصيات رئولوژيکی غلطت متفاوت ژل نانو فير تهييه از تفاله گوجه فرنگي، پژوهش و نوآوري در علوم و صنایع غذائي، 9، 306-325
- (76) گلکار عبدالخالق، محمد زاده ميلاني جعفر، معتمدزادگان علی، اسماعيل زاده کناري رضا، 1399/07/13، تأثير فراصوت حرارتی بر خصوصيات رئولوژيکی خمير نشاسته ذرت-صمغ عربی، علوم و صنایع غذائي، 17، 133-143
- (77) شمشيرساز مریم، معتمدزادگان علی، اعلمی مهران، شیخ عربی مهدی، 1399/09/18، تأثير شدت و زمان فراصوت بر روی ويژگيهای فيزيکوشيميايی و رئولوژيکی بتاگلوكان حاصل از آرد یولاف، علوم و صنایع غذائي، 17، 85-93
- (78) شمشيرساز مریم، معتمدزادگان علی، اعلمی مهران، شیخ عربی مهدی، 1399/09/24، تأثير شدت و زمان فراصوت بر روی ويژگی های فيزيکوشيميايی و رئولوژيکی بتاگلوكان حاصل از آرد یولاف، علوم و صنایع غذائي ايران، 17، 85-93
- (79) شمشيرساز مریم، معتمدزادگان علی، اعلمی مهران، شیخ عربی مهدی، 1399/12/19، تأثير شدت و زمان فراصوت بر روی راندمان و ويژگی های عملکردی بتاگلوكان حاصل از آرد یولاف، علوم و صنایع غذائي اiran، 17، 127-117
- (80) صفری نيلوفر، معتمدزادگان علی، فرمانی جمشيد، محمد زاده ميلاني جعفر، 20/12/1399، بررسی اثر حریان الکتریکی بر ويژگيهای مکانیکی و نفوذپذیری فیلم کیتوزان حاوي نانوذرات رس و نقره، علوم و صنایع غذائي، 112، 53-67
- (81) معتمدزادگان علی، پورناصری سکينه، باقری حدیثه، حمزه شبنم، ميرعرب رضي سعيد، 1400/01/18، تأثير خشک کردن بر خصوصيات فيزيکوشيميايی پودر ماھي هاي کيلكا و كپور، علوم و صنایع غذائي اiran، 18، 141-129
- (82) بريماني شهرزاد، معتمدزادگان علی، هدایتي فرد مسعود، بزرگبا عباس، 1400/02/10، ارزیابی تغییرات شاخص های تجاري خاويار بلوگاه (huso Huso) دریابی مازندران تحت پژوهش درآب شیزیه: ریشمغذی آی معدوی، روگ ی ساختار صوتیکی، مجله علمی شیلات ایران، 30، 23-13
- (83) بريماني شهرزاد، هدایتي فرد مسعود، معتمدزادگان علی، بزرگبا عباس، 1400/02/20، دریابی ماسودران (Huso huso) (arsiabiy تغییرات شاخص آی تجاري خایيار بل گا تحت پژوهش در آب شیزیه: ریشمغذی آی معدوی، روگ ی ساختار صوتیکی، مجله علمی شیلات ایران، 30، 13-23
- (84) معتمدزادگان علی، گرجيان هايده، مشتاقی فرخی ندا، خسروي راد تنديس، 1400/04/08، اثر صمع دانه ریحان و شاهي بر خصوصيات رئولوژيکی، بافت و رنگ خمير ماھي هاي فيتوفاگ، مجله علوم و صنایع غذائي اiran، 18، 313-328
- (85) معتمدزادگان علی، ميرعرب رضي سعيد، 1400/06/10، تأثير پوششهاي هيدرولكليدي صمع دانه ریحان و شاهي بر جذب روغن و ويژگی های كيفي هويچ سرخشد، پژوهش های صنایع غذائي، 31، 119-132
- (86) بريماني شهرزاد، هدایتي فرد مسعود، معتمدزادگان علی، بزرگبا عباس، 1400/06/14، ارسیابی تغییرات شاخصات تجاري خایيار بل گا (huso Huso) دریابی ماسودران تحت پژوهش در آب شیزیه: ریشمغذی آی معدوی، روگ ی ساختار صوتیکی، مجله علمی شیلات ایران، 30، 13-23
- (87) معتمدزادگان علی، پورناصری سکينه، حمزه شبنم، باقری حدیثه، ميرعرب رضي سعيد، 1400/06/15، تأثير دمای خشک کردن بر خصوصيات فيزيکوشيميايی پودر ماھي هاي کيلكا و كپور، مجله علوم و صنایع غذائي اiran، 18، 129-141

(88) مهدیه حسینی مهدیه حسینی، حبیب الله میرزایی حبیب الله میرزایی، ضیایی فر امان محمد، تاش شمس آبادی حسینعلی، معتمدزادگان علی، 15/07/1400، بررسی سینتیک رطوبت و پارامترهای انتقال جرم چیس سیب زمینی طی سرخ کردن با هوای داغ، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، 18، 357-369

(89) معتمدزادگان علی، میرعرب رضی سعید، 1400/08/18، تأثیر پوشش‌های هیدروکلوریدی صمغ دانه ریحان و شاهی بر جذب روغن و ویژگی‌های کیفی هویج سرخ‌شده، پژوهش‌های صنایع غذایی، 31، 119-132

(90) معتمدزادگان علی، میرعرب رضی سعید، 1400/09/22، تأثیر پوشش‌های هیدروکلوریدی صمغ دانه ریحان و شاهی بر جذب روغن و ویژگی‌های کیفی هویج سرخ‌شده، پژوهش‌های صنایع غذایی، 31، 132-119

(91) یوسفی سحر، محمد زاده میلانی جعفر، معتمدزادگان علی، صحرابی ثمر، 1400/11/01، تهیه فیلمهای امولسیونی ژلاتین به روش پیکربندی امولسیون حاوی نانوذرات کیتن، علوم و صنایع غذایی ایران، 18، 305-316

(92) معتمدزادگان علی، میرعرب رضی سعید، 1400/12/01، تثیر پوشش‌های هیدروکلوریدی صمغ دانه ریحان و شاهی بر جذب روغن و ویژگی‌های کیفی هویج سرخ‌شده، نشریه پژوهش‌های صنایع غذایی ایران، 31، 119-132

(93) نعمتی آرتا، معتمدزادگان علی، محمد زاده میلانی جعفر، 1401/05/31، اثر شرایط خشک کردن کف پوشی بر ویژگی‌های پودر نوشیدنی پرتوالی تهیه شده از برمیت، علوم و صنایع غذایی ایران، 19، 239-256

(94) باقری زهراء، معتمدزادگان علی، خان بابایی رضا، فرهادی ایوب، 1401/06/01، خشک کردن کفپوشی پنیر ریکوتا و پیشینی ویژگی‌های آن با مدل شبکه عصبی مصنوعی، علوم و صنایع غذایی ایران، 18، 247-257

(95) حسینی فریناز، معتمدزادگان علی، نقی زاده رئیسی شهرام، رهایی سمیه، 1401/06/22، ریزیوشنانی عصاره دانه چیا (L).Saliva hispanica گوارشی، علوم و صنایع غذایی ایران، 19، 303-291

(96) حمزه شبین، معتمدزادگان علی، شهیدی سیداحمد، احمدی محمد، رگینستین جو مک، 1401/08/15، تأثیر دمای نگهداری بر کیفیت میکروبی و خصوصیات فیزیکوشیمیایی پودر میگوی تولیدی به روش خشککردن کفپوشی، نوآوری در علوم و فناوری غذایی، 14، 40-27

(97) اسماعیل زاده کناری رضا، رفتی امیری زینب، معتمدزادگان علی، فرهمندفر رضا، محمد زاده میلانی جعفر، فرمانی جمشید، 1401/09/29، مقایسه روش استخراج بر فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره چای کوهی (V).Stachys lavandulifolia شرایط تولید عصاره ریزیوشنانی شده آن، علوم و صنایع غذایی ایران، 19، 195-183

(98) میرعرب رضی سعید، معتمدزادگان علی، شهیدی یاساقی سید احمد، رشیدی نژاد علی، 1401/10/12، بیبود ویژگی‌های ژلی آلبومین سفیده تخم مرغ با افزودن صمغ دانه ریحان، پژوهش‌های صنایع غذایی، 29، 12-1

(99) خادمی فریال، معتمدزادگان علی، نقی زاده رئیسی شهرام، شهیدی سیداحمد، 1401/11/12، بررسی تأثیر همزمان مالتودکسترنین و باکتریهای پروپیوتیک بر ویژگی‌های رئولوژیکی خامهترش، تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، 21، 15-30

(100) امیر احمدی امیر احمدی، شهیدی سیداحمد، صفری رضا، معتمدزادگان علی، قربانی حسن سرابی آزاده، 1402/01/15، مقایسه ویژگی‌های آنتیاکسیدانی کلروفیل استخراج شده از گیاه یونجه (L sativa Medicago.) بهره‌گیری از روش‌های استخراج آنزیمی و فراصوت، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، 20، 99-108

(101) مهدی پور دامیری غلامرضا، معتمدزادگان علی، صفری رضا، شهیدی سیداحمد، قربانی حسن سرابی آزاده، 1402/01/31، ارزیابی خواص آنتی اکسیدانی و ضد باکتریایی کلروفیل استخراج شده از گیاه شبدر ایرانی (L Trifolium resupinatum L)، نوآوری در علوم و فناوری غذایی، 15، 142-131

(102) مهدی پور دامیری غلامرضا، معتمدزادگان علی، صفری رضا، شهیدی سیداحمد، قربانی حسن سرابی آزاده، 1402/02/18، ارزیابی خواص آنتی اکسیدانی و ضد باکتریایی کلروفیل استخراج شده از گیاه شبدر (L Trifolium resupinatum L). ایرانی، نوآوری در علوم و فناوری غذایی، 15، 131-142

(103) فهیم هدا، معتمدزادگان علی، فرهمندفر رضا، غفاری خلیق نادر، 1402/03/08، مدلسازی راندمان انکیسولاسیون و پایداری کورکومین موجود در پیکربندی امولسیون سلولر با استفاده از الگوریتمهای شبکه عصبی مصنوعی (ANN) و درخت طبقه بندی و رگرسیون (CART)، پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، 20، 38-50

(104) هاشمی شکنایی سید علی، محمد زاده میلانی جعفر، معتمدزادگان علی، حقیقت حرارتی سبیده، 1402/04/31، تأثیر حرارت دهی خشک و مرطوب و اندازه ذرات آرد بر رنج بر کیفیت نان بدون گلوتون، پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، 5، 1-21

(105) قربانی زاده هدی، محمد زاده میلانی جعفر، معتمدزادگان علی، 1402/04/31، تأثیر پوشش کیتوزان با درجات مختلف استیل زدایی در ماندگاری قارچ دکمه ای (Agaricus bisporus) (CART)، پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، 21، 13-27

106) فهیم هدا، معتمدزادگان علی، غفاری خلیق نادر، 1402/07/18، مدل سازی راندمان انکپسولاسیون و پایداری کورکومین موجود در پیکربندی امولسیون سلولز با استفاده از الگوریتم های شبکه عصبی مصنوعی (ANN) و درخت طبقه بندی و رگرسیون، علوم و صنایع غذایی ایران، 20، 1-15

107) هاشمی شکتایی سید علی، محمد زاده میلانی جعفر، معتمدزادگان علی، حقیقت خواری سبیده، 1402/12/13، تئیز پیش‌تیمار مایکروویو بر سینتیک خشک شدن، رنگ، چروکیدگی و آبگیری مجدد برش‌های پرتقال خشک شده، پژوهش‌های صنایع غذایی، 33، 111-95

108) صالحی آنسه، رفتی امیری زینب، معتمدزادگان علی، حسن زاده آسیه، 1403/02/01، غنی سازی بسته‌بندی با آرد هسته و گوشتی سنجده، علوم و صنایع غذایی ایران، 21، 162-173

109) محجوبی اصل مهسا، معتمدزادگان علی، فهیم هدا، فرمانی جمشید، 1403/04/01، مقایسه خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حرارتی ژلاتین استخراج شده از فلز ماهی سفید به دو روش سنتی و فراصوت (Caspian kutum)، علوم و صنایع غذایی ایران، 21، 113-99

110) فرات حانیه، فرهمندفر رضا، شهره بهرام، معتمدزادگان علی، اثر فیبر گندم بر ویژگی‌های فیزیکی، شیمیایی، حسی و میکروبی سوسیس‌گیاهی، تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، 25، 25-54

همایش‌های بین المللی

1) Esmaeili Khareki Mina, Rezaei Masoud, Motamedzadegan Ali, the 1st conference on Optimization of Production, Distribution and Consumption in the Food Industry, poster presentation, complete article, The effect of extraction conditions on protein content of whitecheek shark (*Carcharhinus dussumieri*) skin gelatin, 2011/05/10, 2011/05/11

2) Esmaeili Khareki Mina, Rezaei Masoud, Bordenave-Juchereau Stephanie, Motamedzadegan Ali, Khodabandeh Saber, The Society for Integrative and Comparative Biology(SICB) - 2017, poster presentation, brief article, Investigation of antidiabetic and antioxidant activities of skipjack tuna head protein hydrolysate, 2017/01/04, 2017/01/08

3) Esmaeili Khareki Mina, Rezaei Masoud, Khodabandeh Saber, Motamedzadegan Ali, Bordenave-Juchereau Stephanie, 3rd INTERNATIONAL CONGRESS ON FISHERIES and AQUATIC RESEARCH, announcer, brief article, The Effect of Membrane Ultrafiltration on Antioxidant Activity of Tuna Waste enzymatic Hydrolysate, 2019/08/28, 2019/08/30

4) اسماعیلی خاریکی مینا، رضایی مسعود، معتمدزادگان علی، نخستین همایش فراملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی، سخنران، مقاله کامل، - استفاده از روش سطح پاسخ بمنظور بررسی تغییرات بازده استخراج ژلاتین پوست کوسه چانه سفید (Carcharhinus dussumieri) در شرایط مختلف، 1390/02/21، 1390/02/20

5) قاسمی طوسی فاطمه، رفتی امیری زینب، کسایی محمد رضا، معتمدزادگان علی، دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی صنایع غذایی، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی عوامل مختلف کف را و یا بیدار کننده بر ویژگی‌های کف پنبیر ریکوتا، 1397/02/05، 1397/02/06

6) رحمانی شیوا، معتمدزادگان علی، کسایی محمد رضا، رفتی امیری زینب، دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی عوامل مختلف کف را و یا بیدار کننده بر ویژگی‌های کف پنبیر ریکوتا، 1397/02/06

7) منیری حنانه، فرهمندفر رضا، معتمدزادگان علی، کنفرانس بین المللی بسته بندی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی اثر روش خشک کردن ماکروویو و کف پوشی بر ویژگی‌های رنولوزیکی صمغ دانه شاهی، 1397/09/24، 1397/09/25

8) منیری حنانه، فرهمندفر رضا، معتمدزادگان علی، کنفرانس بین المللی بسته بندی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، اثر دمای خشک کردن با آون بر روی ویژگی‌های امولسیون‌گیری و رنگی صمغ دانه شاهی، 1397/09/24، 1397/09/25

9) قاسمی طوسی فاطمه، رفتی امیری زینب، کسایی محمد رضا، معتمدزادگان علی، چهارمین کنگره بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، تأثیر پاستوریزاسیون بر بسته بندی غنی سازی شده با ویتامین D3، 1397/10/24، 1397/10/26

10) صالحی آنسه، رفتی امیری زینب، معتمدزادگان علی، حسن زاده آسیه، چهارمین کنگره بین المللی و بیست و نهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، تولید بسته بندی غنی شده با هسته و گوشت سنجده و بررسی خواص فیزیکو شیمیایی و حسی آن، 1402/02/12، 1402/02/13

11) صالحی آنسه، رفتی امیری زینب، معتمدزادگان علی، حسن زاده آسیه، چهارمین کنگره بین المللی و بیست و نهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی استفاده از عصاره دارچین با روش‌های استخراج آبی و اولتراسوند به عنوان ترکیب زیست فعال در تهیه بسته بندی خصوصیات فیزیکوشیمیایی بسته بندی، 1402/02/13، 1402/02/12

1) اسماعیلی خاریکی مینا، رضایی مسعود، معتمدزادگان علی، شهیری طبرستانی هدی، نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده‌های شیلاتی، ارائه پوستر، مقاله مختصر، - بررسی روند تغییرات نقطه ذوب ژلاتین پوست کوسه چانه سفید (dussumieri) 1389/11/27، 1389/11/26 (Carcharhinus) در شرایط مختلف استخراج،

2) اسماعیلی خاریکی مینا، رضایی مسعود، معتمدزادگان علی، شهیری طبرستانی هدی، نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده‌های شیلاتی، ارائه پوستر، مقاله مختصر، - بررسی روند تغییرات ویسکوزیته ژلاتین پوست کوسه چانه سفید (dussumieri) 1389/11/27، 1389/11/26 (Carcharhinus) در شرایط مختلف استخراج،

3) اسماعیلی خاریکی مینا، رضایی مسعود، خدابنده صابر، معتمدزادگان علی، همایش ملی آبزی پروری و اکوسیستم آبی پایدار، سخنران، مقاله کامل، بررسی خواص زیست فعال پروتئین هیدرولیز شده سر ماہی هور مسقاطی، 1395/07/07، 1395/07/07

4) محمدی شقايق، معتمدزادگان علی، رفتني اميري زينب، يوسفي حسين، پنجمين همایش ملی امنيت غذائي 1396، سخنران، مقاله کامل، فيبرفاله چغدر قند ماده اي مناسب در توليد سس گوجه فرنگي كچاب، 1396/06/19، 1396/06/20

5) محمدی شقايق، معتمدزادگان علی، رفتني اميري زينب، يوسفي حسين، پنجمين همایش ملی امنيت غذائي 1396، سخنران، مقاله کامل، بررسی کاربرد میکرو و نانوفیبر تفاله چغدر قند در ویسکوزیته و قوام سس کچاب، 1396/06/19، 1396/06/20

6) صفر رضوي زاده رحيمه، فرمانی جمشيد، معتمدزادگان علی، پنجمين همایش ملی امنيت غذائي، ارائه پوستر، مقاله کامل، اثر درجه هيدروليزيز بر ظرفيت نگهداري رogen و كف كنندگi پروتئين هيدروليزيز شده پوست مرغ، 1396/07/20، 1396/07/20

7) ابراهيمی بشلی مريم، معتمدزادگان علی، هاشمی سیدجعفر، فرهمندفر رضا، پنجمين همایش ملی امنيت غذائي، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی تولید كف گوجه فرنگي به روش خشک كردن كف پوش، 1396/07/20، 1396/07/20

8) نوذري جوباري زينب، معتمدزادگان علی، فرهمندفر رضا، حمزه شينم، بيسىت و هشتمين كنگره ملی علوم و صنایع غذائي ايران، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی و بهينه سازی خصوصيات فيزيکوشيميايی پنير ريكوتا غنى شده با پروتئين های شير و پروتئين نخود به روش سطح پاسخ، 1400/12/05، 1400/12/04

9) اسماعيلی هانيه، فرهمندفر رضا، معتمدزادگان علی، اثنى عشرى مريم، بيسىت و هشتمين كنگره ملی علوم و صنایع غذائي ايران، سخنران، مقاله کامل، بهينه سازی استخراج ژلاتين پاى مرغ به روش اسيدي، 1400/12/04، 1400/12/05

10) نوذري جوباري زينب، معتمدزادگان علی، فرهمندفر رضا، حمزه شينم، بيسىت و هشتمين كنگره ملی علوم و صنایع غذائي ايران، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی اثر پروتئين های مختلف بر راندمان و خصوصيات بافتی پنير ريكوتا و بهينه سازی فرآيند با بكارگيري روش سطح پاسخ، 1400/12/05، 1400/12/04

11) اسماعيلی هانيه، فرهمندفر رضا، معتمدزادگان علی، اثنى عشرى مريم، بيسىت و هشتمين كنگره ملی علوم و صنایع غذائي ايران، ارائه پوستر، مقاله کامل، بهينه سازی استخراج ژلاتين پاى مرغ به روش مايكروبيو، 1400/12/04، 1400/12/05

جوایز و افتخارات(در زمینه‌های مختلف مانند: طرح، مقاله،...)

1) پژوهشگر برتر دانشگاهی، دانشگاهی، جشنواره پژوهش، 1399/09/26