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

عناوین دروس

1) تکنولوژی شیر و فرآورده‌ها، کارشناسی

2) تکنولوژی گوشت و شیلات، 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، 1385/08/01 ،None

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 bynresponse surface methology, CyTA-Journal of Food, 9, 120-114

10) Motamedzadegan Ali, oveisipoor mohamadreza, Abedian Kenari Abdolmohammad, Rasco Barbara, Nazari Rajabmohammad, 2011/02/21, ptimization 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 (Onchorhynchos 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, daraiee |Garmakhani Ali, MOSSAVI HASSAN, 2014/03/05, Functional and physiochemical properties of Irainian rice bran, MINERVA BIOTECNOLOGICA, 26, 31-40

18) keshavarz hedayati ali akbar, alami ali, Motamedzadegan Ali, Maghsoudlou Yahya, ghorbani Mohsen, daraiee |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 concenterate and soy-been 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 dussmieri) skin gelatin bioplymer: 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, Antiporliferative and antioxidative activities of cuttlefish (Sepia pharaonis) protein hydrolysates as affected boy 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 toolfor 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) 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

56) 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

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) Hosseini Motahareh Sadat, Farahmandfar Reza, Motamedzadegan Ali, Mollakhalili meybodi Neda, Lai Wing-Fu, 2025/12/01, Modifying the techno-functional characteristics of quinoa protein isolate by atmospheric cold plasma (ACP), FOOD HYDROCOLLOIDS, 169, 111583

73) معتمدزادگان علی، حبیبی نجفی محمد باقر، 1380/11/02، بهینه سازی فرآوری پنیر ریکوتا مطابق ذائقه ایرانی، 237-240 ،3
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 Neutrase, 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 Neutrase, 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, 66-55 permeate-based orange beverage foam production by response surface methodology,
11) Nemati Azeeta, Motamedzadegan Ali, Mohammadzadeh Milani Jafar, 2022/11/01, Optimization of

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 یحیی، معتمدزادگان علی، اسماعیل زاده کناری رضا، حمزه شبنم، 1384/11/04، بررسی ترکیبات و ارزش غذایی سه واریته متداول خرمای ایرانی، مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی، 12، 51-47

14) معتمدزادگان علی، حسینی پرور سیدهاشم، قربانی حسن سرایی آزاده، شهیدی سید احمد، 1385/07/18، کاربرد کاروتنوئیدهای 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 سرایی آزاده، بهادرقدوسی حمید، مرتضوی سید علی، شهیدی سیداحمد، 1387/03/20، بررسی اثر فرایند غنی سازی با کلسیم بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی ماست، فرآوری و نگهداری مواد غذایی، 1، 98-87

16) معتمدزادگان علی، شهیدی فخری، مرتضوی سید علی، پورآذرنگ هاشم، حمزه شبنم، شهیدی سیداحمد، قربانی حسن سرایی آزاده، 1388/02/30، اثر آنزیم پاپائین بر درجه هیدرولیز و طول زنجیره پپتیدی 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 لوبیای لوکاست، فرآوری و نگهداری مواد غذایی، 1، 84-69

18) معتمدزادگان علی، اویسی پور محمدرضا، عابدیان کناری عبدالمحمد، نظری رجب محمد، 1389/01/31، بررسی خواص پروتئین های هیدرولیز شده امعا و احشا ماهی 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 یحیی، 1390/02/27، بررسی ترکیب شیمیایی و خواص فیزیکو شیمیایی سبوس برنج ایرانی، فرآوری و نگهداری مواد غذایی، 3، 34-20

20) معتمدزادگان علی، نریمان نژاد مهدخت، رفتنی امیری زینب، قربانی حسن سرایی آزاده، 1390/03/24، بررسی اثر آنزیم ترانس گلوتامیناز و کازئینات سدیم بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی ماست قالبی، فرآوری و نگهداری مواد غذایی، 3، 47-62

21) معتمدزادگان علی، رفیعی غلامرضا، اویسی پور محمدرضا، 1390/05/25، اثر نسبت های مختلف آنزیم ترپسین و دماها و زمان های اثر آن بر راندمان استخراج پروتئینی امعاء و احشائ ماهی 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، بهینه سازی آبکافت آنزیمی ضایعات حاصل از کشتار مرغ به روش سطح پاسخ، مجله علوم و صنایع غذایی، 9، 76-65

24) معتمدزادگان علی، سقایی ربابه، 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، بهینه سازی فعالیت آنتی اکسیدانی پروتئین آبکافت ساردین 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 مرینو لارا، 1391/08/15، مطالعه برهم کنش صمغ 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 معده پانکراس و روده ماهیان قزل الای رنگین کمان تغذیه شده با تیمارهای جایگزین شده پودر ماهی با کنسانتره پروتئینی سبوس برنج، مجله منابع طبیعی ایران، 65، 376-365

29) معتمدزادگان علی، طاهری علی، عابدیان کناری عبدالمحمد، 1392/01/30، تاثیر غلظتهای مختلف پروتئین هیدرولیز شده ماهی ساردین و ضایعات کشتارگاهی طیور بر سطح باکتریهای روده و بقا در لاروهای ماهی قزلآلای رنگینکمان (mykiss Oncorhynchus) در مواجهه با آئروموناس سالمونیسیدا، پاتوبیولوژی 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، 229-221

31) معتمدزادگان علی، صباغ پور سمیرا، حدیدی میلاد، 1392/06/03، بررسی اثر پیش فرآوری با قلیا بر ویژگی فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی ژلاتین فیل ماهی ایرانی (بلوگا)، علوم غذایی و تغذیه، 12، 22-15

32) معتمدزادگان علی، شهیدی سید احمد، محبی محبت، ضیایی فر امان محمد، مرتضوی سید علی، ابوالفضلی اصفهانی جواد، 1392/06/12، ارزیابی تأثیر سرخ کردن در شرایط اتمسفری 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 پخت ماهی تن هوور با آنزیم آلکالاز 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 سبوس برنج ایرانی، علوم غذایی و تغذیه، 11، 57-49

37) معتمدزادگان علی، عابدیان کناری عبدالمحمد، احمدی فرد نصراله، 1392/12/20، تأثیرات جانشینی پودر ماهی با کنسانترة پروتئینی سبوس برنج در رشد، زنده‌مانی و ترکیب اسیدهای آمینة بدن آلوین ماهی قزل‌آلای رنگین‌کمان (Oncorhynchus mykiss)، مجله منابع طبیعی ایران، 66، 378-373

38) معتمدزادگان علی، قیصری شیلان، هدایتی فرد مسعود، 1393/03/19، تولید کتلت ماهی از کپور سر گنده (Aristichys nobilis) و بررسی ویژگی های شیمیایی و میکروبی محصول منتخب طی دوره نگه داری در شرایط انجماد، بهداشت مواد غذایی، 4، 45-33

39) معتمدزادگان علی، باقری مفیدی مهرنوش، جعفرپور سیدعلی، 1393/11/21، خصوصیات کیفی پودر پروتئینی تهیه شده به روش انجماد خشک از سوریمی و گوشت چرخ شده ماهی 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 آ ّکافت پوست گربه ماهی دریایی (Arius thalassinus) با استفاده از روش سطح پاسخ، پاتوبیولوژی مقایسه ای، 12، 1612-1601

41) معتمدزادگان علی، قربانی حسن سرایی 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، تاثیر افزودن سوکرالوز و مالتودکسترین 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 شبنم، شگرانه نادیا، شهیدی سیداحمد، صباغ پور سمیرا، حسن نیا فرزانه، خسروی راد تندیس، 1395/05/24، اثر روش تغلیظ 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 تاثیر 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، تاثیر فشار و درجه تغلیظ بر روی خواص رئولوژی کنسانتره انار ترش، علوم و صنایع غذایی ایران، 14، 291-302

47) معتمدزادگان علی، خمیری مرتضی، اعلمی مهران، فرجی کفشگری سمانه، 1396/01/30، اثر آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی و جایگزین های چربی بر پایه پروتئین بر ویژگی های فیزیکی بستنی کم چرب وانیلی، علوم و صنایع غذایی ایران، 14، 200-191

48) شیرین اشرفی شهمیرزادی شیرین اشرفی شهمیرزادی، معتمدزادگان علی، سید علی جعفرپور سید علی جعفرپور، شهره بهرام، 1397/01/05، بررسی تاثیر آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی، نمک و زمان قوام یابی بر روی خواص رئولوژیکی ژل سوریمی، علوم و صنایع غذایی ایران، 15، 129-139

49) اشرفی شهمیرزادی شیرین، معتمدزادگان علی، جعفرپور سیدعلی، شهره بهرام، 1397/01/20، بررسی تاثیر آنزیم تراس گلوتامیناز میکروبی نمک و زمان قوام یابی بر روی خواص رئولوژیکی ژل سوریمی، علوم و صنایع غذایی، 15، 129-139

50) میر عرب رضی سعید، معتمدزادگان علی، شهیدی سیداحمد، رشیدی نژاد علی، 1397/04/01، بررسی اثر صمغ دانه ریحان بر ویژگیهای رئولوژیکی ژل حاصل از آلبومین سفیده تخم مرغ، علوم و صنایع غذایی، 77، 271-287

51) اسکندری زهرا، جعفرپور سیدعلی، معتمدزادگان علی، 1397/05/22، استخراج ژلاتین به کمک آبکافت آنزیمی از پوست فیل ماهی (Huso huso) به روش بهینه یابی سطح پاسخ (RSM)، مجله علمی شیلات ایران، 27، 47-56

52) نعمتیان فاطمه زهرا، کسایی محمدرضا، معتمدزادگان علی، 1397/06/18، اثرتیمارهای اتانل، نانونقره، واکس یا متیل سلولز - واکس بر روی ویژگی کیفی پرتقال تامسون ناول، پژوهش های صنایع غذایی، 28، 1-13

53) اسکندری زهرا، سید علی جعفرپور سید علی جعفرپور، معتمدزادگان علی، 1397/07/14، ستخراج ژالتین به کمک آبکافت آنزیمی از پوست فیلماهی (huso Huso (به روش بهینه یابی سطح پاسخ (RSM(، مجله علمی شیلات یران، 27، 47-57

54) مهدوی سمیرا، معتمدزادگان علی، حمزه شبنم، میر عرب رضی سعید، 1397/08/08، بررسی اثر آنزیم پکتیناز و فراصوت بر کیفیت و راندمان استخراج ایکوپن از گوجه فرنگی، علوم و صنایع غذایی، 15، 333-342

55) میرعرب رضی سعید، معتمدزادگان علی، شهیدی سیداحمد، رشیدی نژاد علی، 1397/08/22، بررسی خصوصیات رئولوژیکی و فیزیکوشیمیایی امولسیون روغن آفتابگردان تحت تاثیر آلبومین تخم مرغ، نوآوری در علوم و فناوری غذایی، 12، 77-67

56) ارجمندیان عاطفه، آریایی پیمان، معتمدزادگان علی، 1397/10/18، ارزیابی ویژگی های بافتی و حسی پنیر پروسس فرموله شده با کنسانتره خرما، علوم و صنایع غذایی، 15، 101-112

57) حاسبی زهره، معتمدزادگان علی، مدنی رسول، زمانی عباس، 1398/01/19، مقایسه اثر تریپسین ماهی سفید(frisii kutum Rutilus)با آنزیمهایتجاری بر خواص عملکردی و آنتیاکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده سویا، علوم و صنایع غذایی، 16، 223-234

58) حاسبی زهره، معتمدزادگان علی، مدنی رسول، زمانی عباس، 1398/01/20، مقایسه اثر تریپسین ماهی سفید تجاری بر خواص عملکردی و آنتیاکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده سویا، علوم و صنایع غذایی، 16، 223-234

59) حاسبی زهره، معتمدزادگان علی، مدنی رسول، زمانی عباس، 1398/01/26، مقایسه اثر تریپسین سفید (Rutilu frisii kutum) با آنزیم های تجاری بر خواص عملکردی و آنتی اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده سویا، علوم و صنایع غذایی ایران، 16، 234-223

60) رحمانی شیوا، معتمدزادگان علی، کسایی محمدرضا، رفتنی امیری زینب، 1398/02/03، بررسی اثرات عوامل مختلف کف زا و پایدار کننده بر ویژگی های کف پنیر ریکوتا، علوم و صنایع غذایی، 16، 369-378

61) خرمی مهسا، حسینی پرور سیدهاشم، معتمدزادگان علی، 1398/03/16، بررسی اثر صمغ دانه ریحان بر پایداری ،رفتار رئولوژیکی و اندازه ذرات امولسیون های تثبیت شده با کازائینات سدیم، فرآوری و نگهداری مواد غذایی، 12، 156-139

62) میرعرب رضی سعید، معتمدزادگان علی، شهیدی سیداحمد، رشیدی نژاد علی، 1398/03/29، تاثیر آلبومین تخم مرغ بر ویژگیهای فیزیکی، رئولوژیکی و ریز ساختاری امولسیون روغن در آب تولیدی توسط اولتراسوند، پژوهش های صنایع غذایی، 29، 71-82

63) معتمدزادگان علی، پورشایگان مهدی، گل کار عبدالخالق، مقصودی سارا، باقری حدیثه، 1398/05/30، اثر فرایند تغلیظ بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی آب گریپ فروت (Citrus paradise)، فرآوری و نگهداری مواد غذایی، 11، 131-142

64) جمشیدی محبوبه، اسماعیل زاده کناری رضا، معتمدزادگان علی، بی پروا پوریا، 1398/06/16، اثر ترکیبات غیر قابل صابونی شونده نانوریزپوشانی شده روغن سبوس برنج طارم در پایداری اکسایشی روغن سویا، علوم و صنایع غذایی، 16، 93-105

65) باقری خلیلی زهرا، معتمدزادگان علی، فرهادی ایوب، 1398/07/01، اثر فرمولاسیون و دماهای خشک کردن مختلف برخواص فیزیکی پودر پنیر ریکوتا با مدل آنالیزخوشهای، مجله علوم و صنایع غذایی، 92، 175-165

66) حمزه شبنم، معتمدزادگان علی، شهیدی سید احمد، احمدی محمد، رگینستین جو مک، 1398/07/20، مطالعه آزمایشگاهی خشک کردن کف پوشی گوشت میگو و ارزیابی مدل های خشک کردن لایه نازک آن، علوم و صنایع غذایی، 92، 73-87

67) معتمدزادگان علی، ابدالی سعیده، حمزه شبنم، قربانی حسن سرایی آزاده، شهیدی سیداحمد، 1398/08/20، بررسی تأثیر سیستم های هیدروکلوئیدی بر ساختار ژلی پروتئین های شیر طی تخمیر ماست، علوم و صنایع غذایی، 93، 1-10

68) معتمدزادگان علی، گلکار عبدالخالق، پورشایگان مهدی، مقصودی سارا، باقری حدیثه، 1398/10/24، اثر فرایند تغلیظ بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی آب گریپ فروت، فرآوری و نگهداری مواد غذایی، 11، 131-142

69) منیری حنانه، فرهمندفر رضا، معتمدزادگان علی، 1398/12/04، تأثیر دمای خشک کردن با آون بر روی ویژگی های امولسیفایری و رنگی صمغ دانه شاهی، علوم و فنون بسته بندی، 10، 52-57

70) بلقیسی سبا، معتمدزادگان علی، محمد زاده میلانی جعفر، رشیدی لادن، رافع علی، 1399/01/31، ویژگیهای فیزیکی شیمیایی ارقام تجاری میوه گوجه فرنگی کاشته شده در ایران، علوم و صنایع غذایی، 17، 73-84

71) گلکار عبدالخالق، محمد زاده میلانی جعفر، معتمدزادگان علی، اسماعیل زاده کناری رضا، 1399/02/23، تاثیر فراصوت حرارتی برحصوصیات رئولوژیکی خمیر نشاسته ذرت صمغ غربی، علوم و صنایع غذایی ایران، 17، 133-143

72) اسمعیلی خاریکی مینا، رضایی مسعود، خدابنده صابر، معتمدزادگان علی، 1399/03/21، تولید آنزیمی پروتئین هیدرولیزشده با عملکرد بازدارندگی DPP□IV و فعالیت ضداکسایشی از سر ماهی هوور مسقطی (Katsuwonus pelamis)، زیست فناوری، 11، 177-184

73) خرمی مهسا، حسینی پرور سیدهاشم، معتمدزادگان علی، 1399/06/20، بررسی اثر صمغ دانه ریحان بر پایداری، رفتار رئولوژیکی و اندازه ذرات امولسیونهای تثبیت شده با کازئینات سدیم، فرآوری و نگهداری مواد غذایی، 12، 139-156

74) معتمدزادگان علی، فهیم هدا، رضوی راضیه، حسین یوسفی حسین یوسفی، 1399/06/25، بررسی خصوصیات رئولوژیکی غلظتهای متفاوت ژل نانوفیبر تهیهشده از تفاله□ گوجهفرنگی، پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، 9، 295-306

75) معتمدزادگان علی، فهیم هدا، رضوی راضیه، یوسفی حسین، 1399/07/01، بررسی خصوصیات رئولوژیکی غلظت متفاوت ژل نانو فیبر تهیه از تفاله گوجه فرنگی، پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، 9، 306-295

76) گلکار عبدالخالق، محمد زاده میلانی جعفر، معتمدزادگان علی، اسماعیل زاده کناری رضا، 1399/07/13، تأثیر فراصوت حرارتی بر خصوصیات رئولوژیکی خمیر نشاسته ذرت-صمغ عربی، علوم و صنایع غذایی، 17، 133-143

77) شمشیرساز مریم، معتمدزادگان علی، اعلمی مهران، شیخ عربی مهدی، 1399/09/18، تاثیر شدت و زمان فراصوت بر روی ویژگیهای فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی بتاگلوگان حاصل از آرد یولاف، علوم و صنایع غذایی، 17، 85-93

78) شمشیرساز مریم، معتمدزادگان علی، اعلمی مهران، شیخ عربی مهدی، 1399/09/24، تاثیر شدت و زمان فراصوت برروی ویژگی های فیزیکو شیمیایی و رئولوژیکی بتاگلوگان حاصل از آرد یولاف، علوم و صنایع غذایی ایران، 17، 85-93

79) شمشیرساز مریم، معتمدزادگان علی، اعلمی مهران، شیخ عربی مهدی، 1399/12/19، تاثیر شدت و زمان فراصوت بر روی راندمان و ویژگی های عملکردی بتاگلوکان حاصل ازآرد یولاف، علوم و صنایع غذایی ایران، 17، 127-117

80) صفری نیلوفر، معتمدزادگان علی، فرمانی جمشید، محمد زاده میلانی جعفر، 1399/12/20، بررسی اثر جریان الکتریکی بر ویژگیهای مکانیکی و نفوذپذیری فیلم کیتوزان حاوی نانوذرات رس و نقره، علوم و صنایع غذایی، 112، 53-67

81) معتمدزادگان علی، پورناصری سکینه، باقری حدیثه، حمزه شبنم، میرعرب رضی سعید، 1400/01/18، تاثیر خشک کردن برخصوصیات فیزیکوشیمیایی پودر ماهی های کیلکا و کپور، علوم و صنایع غذایی ایران، 18، 129-141

82) بریمانی شهرزاد، معتمدزادگان علی، هدایتی فرد مسعود، بزرگنیا عباس، 1400/02/10، ارزیابی تغییرات شاخص های تجاری خاویار بلوگاه (huso Huso) دریایی مازندران تحت پرورش درآب شیرین: ریز مغذی های معدنی، رنگ و ساختار ژنتیکی، مجله علمی شیلات ایران، 30، 13-23

83) بریمانی شهرزاد، هدایتی فرد مسعود، معتمدزادگان علی، بزرگنیا عباس، 1400/02/20، دریای ماسودران)Huso huso(ارسیابی تغییزات شاخص اَی تجاری خاییار بل گاً تحت پزیرش در آب شیزیه : ریشمغذی اَی معدوی، روگ ی ساختار صوتیکی، مجله علمی شیلات ایران، 30، 13-23

84) معتمدزادگان علی، گرجیان هایده، مشتاقی فرخی ندا، خسروی راد تندیس، 1400/04/08، اثر صمغ دانه ریحان و شاهی بر خصوصیات رئولوژیکی، بافت و رنگ خمیر ماهی فیتوفاگ، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، 18، 313-328

85) معتمدزادگان علی، میرعرب رضی سعید، 1400/06/10، تأثیر پوششهای هیدروکلوئیدی صمغ دانه ریحان و شاهی بر جذب روغن و ویژگی های کیفی هویج سرخشد، پژوهش های صنایع غذایی، 31، 119-132

86) بریمانی شهرزاد، هدایتی فرد مسعود، معتمدزادگان علی، بزرگنیا عباس، 1400/06/14، ارسیابی تغییرات شاخص‌های تجاری خاییار بلگا (huso Huso)دریای ماسودران تحت پزیرش در آب شیزیه : ریشمغذی‌های معدوی، روگ ی ساختار صوتیکی، مجله علمی شیلات ایران، 30، 13-23

87) معتمدزادگان علی، پورناصری سکینه، حمزه شبنم، باقری حدیثه، میرعرب رضی سعید، 1400/06/15، تاثیر دمای خشک کردن بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی پودر ماهیهای کیلکا و کپور، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، 18، 129-141

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

89) معتمدزادگان علی، میر عرب سعید، 1400/08/18، تأثیر پوششهای هیدروکلوئیدی صمغ دانه ریحان و شاهی بر جذب روغن و ویژگی های کیفی هویج سرخشده، پژوهش های صنایع غذایی، 31، 119-132

90) معتمدزادگان علی، میرعرب رضی سعید، 1400/09/22، تأثیر پوشش های هیدروکلوئیدی صمغ دانه ریحان و شاهی بر جذب روغن و ویژگی های کیفی هویج سرخ‌شده، پژوهش های صنایع غذایی، 31، 119-132

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

92) معتمدزادگان علی، میرعرب رضی سعید، 1400/12/01، تثیر پوشش های هیدروکلوئیدی صمغ دانه ریحان و شاهی بر جذب روغن و ویژگی های کیفی هویج سرخ‌شده، نشریه پژوهش های صنایع غذایی، 31، 119-132

93) نعمتی آزیتا، معتمدزادگان علی، محمد زاده میلانی جعفر، 1401/05/31، اثر شرایط خشک کردن کف پوشی بر ویژگی های پودر نوشیدنی پرتقالی تهیه شده از پرمیت، علوم و صنایع غذایی ایران، 19، 239-256

94) باقری زهرا، معتمدزادگان علی، خان بابایی رضا، فرهادی ایوب، 1401/06/01، خشک کردن کفپوشی پنیر ریکوتا و پیشبینی 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، ریزپوشانی عصاره دانه چیا (L Saliva hispanica.) با نانولیپوزوم و صمغ دانه ریحان و بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و رهایش آن در شرایط شبیه‌سازی شده گوارشی، علوم و صنایع غذایی ایران، 19، 303-291

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

97) اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی 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 (Stachys lavandulifolia V.) و بهینه سازی شرایط تولید عصاره ریزپوشانی 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، بهبود ویژگی‌های ژلی آلبومین سفیده تخم مرغ با افزودن صمغ دانه ریحان، پژوهش های صنایع غذایی، 29، 12-1

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

100) امیر احمدی امیر احمدی، شهیدی سیداحمد، صفری رضا، معتمدزادگان علی، قربانی حسن سرایی آزاده، 1402/01/15، مقایسه ویژگیهای آنتیاکسیدانی کلروفیل استخراجشده از گیاه یونجه (.Medicago sativa L) 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 سرایی آزاده، 1402/01/31، ارزیابی خواص آنتی اکسیدانی و ضدباکتریایی کلروفیل استخراج شده از گیاه شبدر ایرانی (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 سرایی آزاده، 1402/02/18، ارزیابی خواص آنتی اکسیدانی و ضد باکتریایی کلروفیل استخراج شده از گیاه شبدر (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 انکپسولاسیون و پایداری کورکومین موجود در پیکرینگ امولسیون سلولز با استفاده از الگوریتم‌های شبکه عصبی مصنوعی (ANN) و درخت طبقه بندی و رگرسیون (CART)، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، 20، 38-50

104) هاشمی شکتایی سید علی، محمد زاده میلانی جعفر، معتمدزادگان علی، حقیقت خرازی سپیده، 1402/04/31، تاثیر حرارت دهی خشک و مرطوب و اندازه ذرات آرد برنج بر کیفیت نان بدون گلوتن، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، 5، 1-21

105) قربانزاده هدی، محمد زاده میلانی جعفر، معتمدزادگان علی، 1402/04/31، تاثیر پوشش کیتوزان با درجات مختلف استیل زدایی در ماندگاری قارچ دکمه ای (Agaricus bisporus)، پژوهش های 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 پیکرینگ 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 خرازی سپیده، 1402/12/13، تثیر پیش‌تیمار مایکروویو بر سینتیک خشک شدن، رنگ، چروکیدگی و آبگیری مجدد برش‌های پرتقال خشک‌شده، پژوهش های صنایع غذایی، 33، 95-111

108) صالحی آنسه، رفتنی امیری زینب، معتمدزادگان علی، حسن زاده آسیه، 1403/02/01، غنی سازی بستنی تولیدی با آرد هسته و گوشته سنجد، 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 فلس ماهی سفید به دو روش سنتی و فراصوت (Caspian kutum)، علوم و صنایع غذایی ایران، 21، 99-113

110) فراست حانیه، فرهمندفر رضا، شهره بهرام، معتمدزادگان علی، 1403/11/21، اثر فیبر گندم بر ویژگی های فیزیکی، شیمیایی، حسی و میکروبی سوسیس گیاهی، تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، 25، 33-54

همایش‌های بین المللی

1) Esmaeili Kharyeki 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 Kharyeki 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 Kharyeki 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) اسمعیلی 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، 1390/02/20، 1390/02/21

5) قاسمی طوسی فاطمه، رفتنی امیری زینب، کسایی محمدرضا، معتمدزادگان علی، دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی صنایع غذایی، ارائه پوستر، مقاله کامل، غنی سازی بستنی با ویتامین1397/02/06، 1397/02/05، D3

6) رحمانی شیوا، معتمدزادگان علی، کسایی محمدرضا، رفتنی امیری زینب، دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی عوامل مختلف کف زا و پایدار کننده بر ویژگی های کف پنیر ریکوتا، 1397/02/05، 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 ویژگی های رئولوژیکی 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 ویژگی های امولسیفایری و رنگی صمغ دانه شاهی، 1397/09/24، 1397/09/25

9) قاسمی طوسی فاطمه، رفتنی امیری زینب، کسایی محمدرضا، معتمدزادگان علی، چهارمین کنگره بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی،محیط زیست و گردشگری ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، تأثیر پاستوریزاسیون بر بستنی غنی سازی شده با ویتامینD3، 1397/10/24، 1397/10/26

10) صالحی آنسه، رفتنی 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 بستنی غنی شده با هسته و گوشت سنجد و بررسی خواص فیزیکو شیمیایی و حسی آن، 1402/02/12، 1402/02/13

11) صالحی آنسه، رفتنی 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 روش های استخراج آبی و اولتراسوند به عنوان ترکیب زیست فعال در تهیه بستنی خصوصیات فیزیکوشیمیایی بستنی، 1402/02/12، 1402/02/13

همایش‌های داخلی

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

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

3) اسمعیلی 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 ماهی هوور مسقطی، 1395/07/07، 1395/07/07

4) محمدی شقایق، معتمدزادگان علی، رفتنی امیری زینب، یوسفی حسین، پنجمین همایش ملی امنیت غذایی 1396، سخنران، مقاله کامل، فیبرتفاله چغندر قند ماده ای مناسب در تولید سس گوجه فرنگی کچاپ، 1396/06/19، 1396/06/20

5) محمدی شقایق، معتمدزادگان علی، رفتنی امیری زینب، یوسفی حسین، پنجمین همایش ملی امنیت غذایی 1396، سخنران، مقاله کامل، بررسی کاربرد میکرو و نانوفیبر تفاله چغندرقند در ویسکوزیته و قوام سس کچاپ، 1396/06/19، 1396/06/20

6) صفر رضوی زاده رحیمه، فرمانی جمشید، معتمدزادگان علی، پنجمین همایش ملی امنیت غذایی، ارائه پوستر، مقاله کامل، اثر درجه هیدرولیز بر ظرفیت نگهداری روغن و کف کنندگی پروتئین هیدرولیز شده پوست مرغ، 1396/07/20، 1396/07/20

7) ابراهیمی بشلی مریم، معتمدزادگان علی، هاشمی سیدجعفر، فرهمندفر رضا، پنجمین همایش ملی امنیت غذایی، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی تولید کف گوجه فرنگی به روش خشک کردن کف پوشی، 1396/07/20، 1396/07/20

8) نوذری جویباری زینب، معتمدزادگان علی، فرهمندفر رضا، حمزه شبنم، بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی و بهینه سازی خصوصیات فیزیکوشیمیایی پنیر ریکوتا غنی شده با پروتئین های شیر و پروتئین نخود به روش سطح پاسخ، 1400/12/04، 1400/12/05

9) اسماعیلی هانیه، فرهمندفر رضا، معتمدزادگان علی، اثنی عشری مریم، بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، سخنران، مقاله کامل، بهینه سازی استخراج ژلاتین پای مرغ به روش اسیدی، 1400/12/04، 1400/12/05

10) نوذری جویباری زینب، معتمدزادگان علی، فرهمندفر رضا، حمزه شبنم، بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی اثر پروتئین های مختلف بر راندمان و خصوصیات بافتی پنیر ریکوتا و بهینه سازی فرآیند با بکارگیری روش سطح پاسخ، 1400/12/04، 1400/12/05

11) اسماعیلی هانیه، فرهمندفر رضا، معتمدزادگان علی، اثنی عشری مریم، بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، بهینه سازی استخراج ژلاتین پای مرغ به روش مایکروویو، 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