نام و نام خانوادگی	جعفر محمد زاده میلانی
مرتبه علمی	استاد تمام
آدرس محل کار	ساری - کیلومتر 9 جاده فرح آباد- دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری - کدپستی : 68984 – 48181 صندوق پستی 578
تلفن	---
فکس	33687718-011
پست الکترونیک	jmilany@yahoo.com
آدرس وب سایت	https://scholar.google.com/citations?hl=en&user=hyN2MpIAAAAJ



کتاب‌های تالیفی

1) Emerging Natural Hydrocolloids Rheology and Functions, compilation, John Wiley & Sons Ltd, 2019/02/15

2) Introductory Chapter: Some new aspects of colloidal systems in foods, compilation, Intech publishing co., 2019/02/28

3) Physicochemical and Enzymatic Modification of Gums, compilation, Springer, 2022/02/01

4) Advances in Lipid Edible Films and Coatings, compilation, CRC Press, 2025/02/28

5) Handbook of Bio-based Packaging for Agri-food Applications, compilation, Royal Society of Chemistry, 2026/06/05

6) علوم وتکنولوژی فرآوری غلات، تالیف، انتشارات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، 1402/07/02

کتاب‌های ترجمه شده

1) بهداشت بسته بندی مواد غذایی، ترجمه، انتشارات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، 1400/08/01

مقالات چاپ شده در نشریات بین المللی

1) Mohammadzadeh Milani Jafar, Motamedzadegan Ali, 2010/02/16, Moisture dependent physical properties of grape seeds, International Journal of Food Engineering, 6, 15-1

2) mansouri rezvan, Mohammadzadeh Milani Jafar, sayedjafarnazari sayedsaman, 2018/04/01, Optimization of washing and cooking processes of rice for Ochratoxin A decrement by RSM, Food Science & Nutrition, 6, 00-00

3) Mohammadzadeh Milani Jafar, hoseini atefe, 2018/08/04, APPLICATION OF COATED WHEAT BRAN TO PRODUCING BARBARI BREAD WITH INCREASED NUTRITIONAL VALUE AND IMPROVED BREAD TEXTURE AND SHELF LIFE, ACTA ALIMENTARIA, 47, 259-266

4) Tirgarian Behrad, Farmani Jamshid, Mohammadzadeh Milani Jafar, 2019/04/17, Enzyme□assisted aqueous extraction of oil and protein hydrolysate from sesame seed, Journal of Food Measurement and Characterization, 13, 1-12

5) MOZAFARI PEYMAN, Mohammadzadeh Milani Jafar, HESHMATI ALI, 2019/05/07, The influence of yeast level and fermentation temperature on Ochratoxin A decrement during bread making, Food Science & Nutrition, 7, 1-7

6) Mohammadzadeh Milani Jafar, naghavi enayat, Golkar Abdolkhalegh, Khosravi Rad Tandis, 2019/05/20, Rheological behavior of different phases of grape molasses after storage: Effect of concentration and temperature, JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 43, 1-10

7) Haghighat Kharrazi Sepideh, Mohammadzadeh Milani Jafar, Kasaai Mohammad Reza, Khajeh Khosro, 2019/06/01, Use of encapsulated maltogenic amylase in malotodextrins with different formulations in making gluten-free breads, LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 110, 182-189

Protection of foods against oxidative deterioration using edible films and coatings: A review, Food Bioscience, 32, 1-8
8) sahraei samar, Mohammadzadeh Milani Jafar, regenstein joe, samadi kafil hossein, 2019/09/04,

of proteolytic enzyme-modified potato protein isolate, JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, 100, 1-8
9) Akbari Nastaran, Mohammadzadeh Milani Jafar, Biparva Pourya, 2019/11/19, Functional and conformational properties

10) sahraei samar, Mohammadzadeh Milani Jafar, ghanbarzadeh babak, hamisheh kar hamed, 2020/01/24, Development of emulsion films based on bovine gelatin□nano chitin□nano ZnO for cake packaging, Food Science & Nutrition, 8, 1-10

11) Akbari Nastaran, Mohammadzadeh Milani Jafar, Biparva Pourya, 2020/02/01, Functional and conformational properties of proteolytic enzyme□modified potato protein isolate, JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, 100, 1320-1327

12) amirabadi sepideh, Mohammadzadeh Milani Jafar, sohbatzadeh farshad, 2020/02/01, Application of dielectric barrier discharge plasma to hydrophobically modification of gum arabic with enhanced surface properties, FOOD HYDROCOLLOIDS, 104, 1-11

13) Haghighat Kharrazi Sepideh, Kasaai Mohammad Reza, Mohammadzadeh Milani Jafar, Khajeh Khosro, 2020/02/17, Optimization of encapsulation of maltogenic amylase into a mixture of maltodextrin and beeswax and its application in gluten□free bread, JOURNAL OF TEXTURE STUDIES, 51, 1-11

14) Mohammadzadeh Milani Jafar, Tirgarian Behrad, 2020/02/19, An overview of Edible Protein-Based Packaging: Main Sources, Advantages, Drawbacks, Recent Progressions and Food Applications, Journal of Packaging Technology and Research, 3, 1-13

15) 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

16) 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

17) tayefeh mandana, Shahidi yasaghi seyed Ahmad, Mohammadzadeh Milani Jafar, sadeghi mostafa, 2020/07/05, Development, optimization, and critical quality characteristics of new wheat-flour dough formulations fortified with hydrothermally-treated rice bran, Journal of Food Measurement and Characterization, 14, 1-11

18) Haghighat Kharrazi Sepideh, Kasaai Mohammad Reza, Mohammadzadeh Milani Jafar, Khajeh Khosro, 2020/09/20, Antistaling properties of encapsulated maltogenic amylase in gluten-free bread, Food Science & Nutrition, 8, 1-10

19) ahmadi shahrbanoo, Mohammadzadeh Milani Jafar, sohbatzadeh farshad, 2020/10/19, Improving gelatin-based emulsion films with cold plasma using different gases, Food Science & Nutrition, 8, 1-10

20) Gorjian Haideh, Raftani Amiri Zeynab, Mohammadzadeh Milani Jafar, Ghaffari Khaligh Nader, 2021/01/19, Preparation and characterization of the encapsulated myrtle extract nanoliposome and nanoniosome without using cholesterol and toxic organic solvents: A comparative study, FOOD CHEMISTRY, 342, 1-11

21) Amirabadi Sepideh, Mohammadzadeh Milani Jafar, sohbatzadeh farshad, 2021/03/03, Effects of cold atmospheric-pressure plasma on the rheological properties of gum Arabic, FOOD HYDROCOLLOIDS, 117, 1-11

22) Naeli Mohammad Hossein, Mohammadzadeh Milani Jafar, Farmani Jamshid, Zargaran Azizollah, 2021/03/15, Development of innovative ethyl cellulose-hydroxypropyl methylcellulose biopolymer oleogels as low saturation fat replacers: Physical, rheological and microstructural characteristics, INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, 156, 792-804

23) Davoodi Mohammad, Mohammadzadeh Milani Jafar, Farahmandfar Reza, 2021/06/28, Preparation and characterization of a novel biodegradable film based on sulfated polysaccharide extracted from seaweed Ulva intestinalis, Food Science & Nutrition, 9, 1-18

24) Naeli Mohammad Hossein, Mohammadzadeh Milani Jafar, Farmani Jamshid, Zargaran Azizollah, 2021/09/01, Developing and optimizing low-saturated oleogel shortening based on ethyl cellulose and hydroxypropyl methyl cellulose biopolymers, FOOD CHEMISTRY, 369, 1-11

25) 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

26) 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

27) Gorjian Haideh, Raftani Amiri Zeynab, Mohammadzadeh Milani Jafar, Ghaffari Khaligh Nader, 2022/01/05, Influence of Nanovesicle Type, Nanoliposome and Nanoniosome, on Antioxidant and Antimicrobial Activities of Encapsulated Myrtle Extract: A Comparative Study, Food and Bioprocess Technology, 15, 1-21

28) Mohammadzadeh Milani Jafar, Nemati Azeeta, 2022/01/29, Lipid□Based Edible Films and Coatings: A Review of Recent Advances and Applications, Journal of Packaging Technology and Research, 6, 1-12

29) 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

30) 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

31) Tirgarian Behrad, Farmani Jamshid, Mohammadzadeh Milani Jafar, 2023/01/01, Edible oleofilms with high vegetable oil content obtained from novel soy protein isolate/gelatin/chitosan nanofiber emulgels, FOOD HYDROCOLLOIDS, 134, 1-15

Stabilizers Made by Sonothermal Glycation of Sodium Caseinate with κappa-carrageenan, Food Biophysics, 18, 1-10
Reza, Mohammadzadeh Milani Jafar, Van Bockstaele Filip, 2023/02/09, Switchable pH-responsive Biopolymeric
32) Tirgarian Behrad, Farmani Jamshid, Farahmandfar

33) Tirgarian Behrad, Farmani Jamshid, Farahmandfar Reza, Mohammadzadeh Milani Jafar, Van Bockstaele Filip, 2023/03/01, Colloidal network oleogels structured by sonothermal conjugates of sodium caseinate and anionic gums, FOOD HYDROCOLLOIDS, 140, 108624

34) Naeli Mohammad Hossein, Mohammadzadeh Milani Jafar, Farmani Jamshid, Zargaran Azizollah, 2023/03/21, Ethyl cellulose/hydroxypropyl methyl cellulose□based oleogel shortening: Effect on batter rheology and physical properties of sponge cake, JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, 100, 1-12

35) Nasiri Gorji Hossein, Farahmandfar Reza, Mohammadzadeh Milani Jafar, Hashemi Seyed Mohammad bagher, 2023/11/01, Effect of gamma irradiation on structural properties and rheological behavior of binary biopolymer blend: A case study on guar gum-sage seed gum blends, Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre, 30, 100366

36) 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

37) Moshatghi Neda, Mohammadzadeh Milani Jafar, Raftani Amiri Zeynab, 2023/12/07, Fabrication of nanocomposite gelatin-based film by the pickering emulsion containing nanoparticles of chitin, JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, 367, 111-111885

38) ahmadi shahrbanoo, Mohammadzadeh Milani Jafar, Farmani Jamshid, golkar abdolkhalegh, 2024/03/01, Comparative analysis of freeze drying and spray drying methods for encapsulation of chlorophyll with maltodextrin and whey protein isolate, Food Chemistry-X, 21, 101156

39) Mohammadzadeh Milani Jafar, Moamaei Saeid, Haghighat Kharrazi Sepideh, berenjestanaki maryam, 2024/05/11, Pasta Drying Defects as a Novel Ingredient for Hard Dough Biscuits: Effect of Drying Temperature and Granulation on Its Functionality, Foods, 13, 1-11

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,
40) Belgheisi Saba, Motamedzadegan Ali, Rashidi Ladan, Mohammadzadeh

41) 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

42) ahmadi shahrbanoo, Mohammadzadeh Milani Jafar, shahidi seiedahmad, golkar abdolkhalegh, 2024/11/01, Fabrication and optimization of ultra-long stable microencapsulated chlorophyll using combinations of wall material via response surface methodology, Heliyon, 2024, 0-40161

43) Moamaei Saeid, SEYED YAGHOUBI AMIN, Haghighat Kharrazi Sepideh, KOUHSARI FATEMEH, Mohammadzadeh Milani Jafar, 2024/11/01, Introducing new wheat milling passages to manage the ultra-fine flours of primary streams: Roles of granulation in starchy content, JOURNAL OF CEREAL SCIENCE, 2024, 0-104058

44) Neshagaran Elnaz, Mohammadzadeh Milani Jafar, Farmani Jamshid, 2025/02/21, Low-Saturated Structured Emulsions Developed Using Glycerol Monopalmitate and Gelatin, Food Biophysics, 20, 1-12

45) Asqardokht-Aliabadi Abolfazl, Mohammadzadeh Milani Jafar, Dufresne Alain, 2025/09/05, Aerogels in food technology: Revolutionizing quality, safety, and sustainability in bakery products and beyond, Journal of Agriculture and Food Research, 24, 1-15

46) Mohammadzadeh Milani Jafar, Moshtagh Neda, Raftani Amiri Zeynab, 2025/12/01, Improving the barrier, mechanical and thermal properties of gelatin-based Pickering emulsion films: Effect of tempo nanocrystal of chitin and emulsion concentration, Applied Food Research, 5, 101-175

47) Mohammadzadeh Milani Jafar, Asqardokht-Aliabadi Abolfazl, 2025/12/01, Probiotic–Postbiotic Interactions and Their Dual Role in Sourdough Bread and Human Gut Health, FOOD REVIEWS INTERNATIONAL, 42, 1-27

48) Mohammadzadeh Milani Jafar, Mohammadifar Mohammad Amin, Asqardokht Abolfazl, 2026/02/01, Functional Foods, Fermentation, and Antioxidant Strategies for Managing Redox Signaling and Oxidative Stress: Implications for Health Promotion and Disease Prevention, FOOD REVIEWS INTERNATIONAL, 1, 1-10

49) Mohammadzadeh Milani Jafar, shabani gazaleh, Esmaeilzadeh Kenari Reza, Tirgarian Behrad, 2026/03/27, Tailoring highly stretchable, ultra-barrier, and transparent gelatin/PVA emulgel-templated oleofilms: Effect of oil saturation degree, Applied Food Research, 6, 1-14

50) Moamaei Saeid, seyed yaghoubi amin, Ghandehari Amir Pouya, Pero Milad, Aliyari Zahra, kosari fatemeh, Mohammadzadeh Milani Jafar, 2026/05/27, Functional Differentiation of Semolina Gluten Proteins from Break and Reduction Passages in Pasta Making, Applied Food Research, 6, 1-20

51) Asqardokht-Aliabadi Abolfazl, Mohammadzadeh Milani Jafar, 2026/06/01, Application of oleogelators in bakery products: A comprehensive review, Applied Food Research, 6, 101-610

detoxification, and smart packaging strategies, JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, 2029, 1-14
Mohammadzadeh Milani Jafar, 2026/06/06, Mycotoxin management in the cereal supply chain: Advanced detection,
52) Asqardokht Abolfazl, Mahato Dipendra,

53) Moamaei Saeid, Haghighat Kharrazi Sepideh, kosari fatemeh, seyed yaghoubi amin, Mohammadzadeh Milani Jafar, 2026/06/19, By-products utilization from wheat milling for infant biscuit production, Food Structure-Netherlands, 2026, 1-10

54) Moamaei Saeid, Haghighat Kharrazi Sepideh, Mohammadi Maryam, seyed yaghoubi amin, Pero Milad, kosari fatemeh, Mohammadzadeh Milani Jafar, 2026/07/23, Potential of corrugated rolls at front reduction passages and their impact on dough pasting and quality attributes of bread, Applied Food Research, 6, 1-9

55) Mohammadzadeh Milani Jafar, Asqardokht Abolfazl, Le- bail Alain, 2026/11/10, Microbial safety and shelf□life dynamics of sprouted wheat: technological interventions and quality management, JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, 107, 1-15

56) Asqardokht Abolfazl, Mohammadzadeh Milani Jafar, Mahato Dipendra, 2027/01/15, Mycotoxin management in the cereal supply chain: Advanced detection, detoxification, and smart packaging strategies, JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, 107, 39-52

مقالات چاپ شده در نشریات معتبر داخلی

1) 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

permeate-based orange beverage foam production by response surface methodology, 66-55 ,19 علوم و صنایع غذایی ایران,
2) Nemati Azeeta, Motamedzadegan Ali, Mohammadzadeh Milani Jafar, 2022/11/01, Optimization of

3) Moshatghi Neda, Mohammadzadeh Milani Jafar, Raftani Amiri Zeynab, 2024/06/29, Production and comparison of structural, thermal and physical characteristics of chitin nanoparticles obtained by different methods, Scientific Reports, 14, 1-8

4) Mohammadzadeh Milani Jafar, dehghan bahareh, 2024/08/13, Biodegradable Polyesters for Food Packaging: An Overview on Classification, Biosynthesis, and Recent Applications, Research and Innovation in Food Science and Technology, 13, 1-8

Milani Jafar, 2025/01/15, Biodegradable Packaging Made from Proteins, 200-171 ,20 علوم و صنایع غذایی ایران,
5) sahraei samar, Mohammadzadeh

6) 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

7) 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

8) روانفر نفیسه، محمد زاده میلانی جعفر، رفتنی امیری زینب، 1392/12/19، بررسی تأثیر آرد مالت جو بر بیاتی نان بربری، فناوری های جدید در صنعت غذا، 1، 15-22

9) روانفر نفیسه، محمد زاده میلانی جعفر، رفتنی امیری زینب، 1393/12/20، ارزیابی تأثیر آرد مالت جو بر ویژگی های کیفی خمیر و نان بربری، پژوهش های صنایع غذایی، 24، 487-796

10) محمد زاده میلانی جعفر، مظفری پیمان، 1396/06/01، اهمیت بسته بندی مقاوم به حشرات، پژوهش های صنایع غذایی، 8، 61-54

11) سندگل عیسی، رفتنی امیری زینب، محمد زاده میلانی جعفر، 1396/12/08، تاثیر روش‌های مختلف استخراج بر میزان ترکیبات فنلی و فعالیت آنتی‌اکسیدانی عصاره برگ گردوی (Juglans regia L.) مناطق شاهرود، دماوند و هزارجریب، فناوریهای نوین غذایی، 4، 8-1

12) محمد زاده میلانی جعفر، مظفری پیمان، 1397/03/01، نقش رنگ بسته بندی در ترغیب مصرف کننده، پژوهش های صنایع غذایی، 9، 72-81

13) بابادی مارال، محمد زاده میلانی جعفر، ریاضی علیرضا، 1397/03/29، تاثیر امولسیفایر مونوگلیسرید تقطیر شده و انزیم الفا امیلاز مالتوزنیک بر ویسکوزیته بافت و ویژگیهای ساختاری کیک اسفنجی، علوم و صنایع غذایی، 15، 117-130

14) فرد پونه، محمد زاده میلانی جعفر، کسایی محمدرضا، 1397/04/01، اثر جایگزینی ارد برنج با ارد نخودچی بر بیاتی کیک فاقد گلوتن، پژوهش های صنایع غذایی، 28، 1-12

15) محمد زاده میلانی جعفر، فلاح پریسا، احمدی واوسری فهیمه، 1397/05/01، بهینه سازی پایدارسازی سبوس برنج با تیمارهای مختلف دما و زمان، علوم و صنایع غذایی، 15، 253-263

16) محمد زاده میلانی جعفر، داودی محمد، 1397/05/01، روشهای کروماتوگرافی برای تشخیص مهاجرت مواد از بستهبندیهای پلیمری، علوم و فنون بسته بندی، 9، 72-81

17) باقرزاده سمیرا، محمد زاده میلانی جعفر، کسایی محمدرضا، 1397/05/07، تاثیر استر دی استیل تارتریک اسیدمنوگلیسیرید و الفا امیلاز مالتوژنیک برویژگیهای فیزیکی و بافتی نان قالبی، علوم و صنایع غذایی، 79، 143-156

18) محمد زاده میلانی جعفر، صدیقی نسیم، میرزایی حبیب، 1397/06/24، تاثیر ارد سویای جوانه زده و معمولی بر کیفیت نان بربری، فرآوری و نگهداری مواد غذایی، 10، 73-84

19) مجربی دانیال، محمد زاده میلانی جعفر، 1397/07/06، تأثیر افزودن آرد و نشاستهٔ سیبزمینی بر ویژگیهای کیفی و بیاتی کیک اسفنجی، پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، 7، 323-336

20) طیبی محمد، شاهدی محمد، محمد زاده میلانی جعفر، کدیور مهدی، 1397/08/30، بررسی بیاتی نان بدون گلوتن نخود و سیب زمینی، علوم و صنایع غذایی، 82، 261-269

21) باقرزاده سمیرا، محمد زاده میلانی جعفر، کسایی محمدرضا، 1397/10/19، تأثیر استفاده همزمان از امولسیفایر داتم (استر دیاستیل تارتاریک اسید منوگلیسرید) و آلفا- آمیلاز مالتوژنیک بر ویژگیهای کیفی نان قالبی، پژوهش های صنایع غذایی، 28، 1-14

22) حسینی سیده زهرا، محمد زاده میلانی جعفر، فرمانی جمشید، 1397/11/01، اثر روشهای مختلف استخراج بر روی ویژگیهای عملکردی بتاگلوکان استخراج شده از جو، علوم و صنایع غذایی، 15، 325-335

23) بابادی مارال، محمد زاده میلانی جعفر، ریاضی علیرضا، 1397/11/01، تاثیر آنزیم آلفا آمیلاز مالتوژنیک و امولسیفایر مونوگلیسیرید تقطیر شده بر خصوصیات ساختاری و رئولوژیکی خمیر کیک اسفنجی، علوم و صنایع غذایی، 15، 419-428

24) محمد زاده میلانی جعفر، طالعه مقدم مرجان، احمدپور امیر، 1398/03/25، بررسی تاثیر بسته بندی اتمسفر اصلاح شده بر روی ویژگیهای میکروبی و حسی نان چاودار (روگن)، پژوهش های صنایع غذایی، 29، 169-179

25) صادقی سیمین، محمد زاده میلانی جعفر، اسماعیل زاده کناری رضا، کسایی محمدرضا، 1398/04/31، بررسی ویژگیهای فیزیکوشیمیایی و ساختاری فیلمهای خوراکی پروتئین کنجاله کنجد حاصل از دو روش استخراج قلیایی و نمکی، علوم و صنایع غذایی، 16، 139-150

26) ستاری اعظم، محمد زاده میلانی جعفر، رفتنی امیری زینب، پاکدین پاریزی علی، 1398/05/31، تاثیر فرایند هیدروترمال بر خواص فیزیکوشیمیایی و عملکردی بتاگلوکان یولاف، علوم و صنایع غذایی، 16، 365-375

27) صادقی سیمین، محمد زاده میلانی جعفر، اسماعیل زاده کناری رضا، کسایی محمدرضا، 1398/08/22، خصوصیات مکانیکی و ضد میکروبی فیلمهای خوراکی بر پایه پروتئین کنجاله کنجد حاصل از دو روش استخراج قلیایی و نمکی، پژوهش های صنایع غذایی، 29، 115-130

28) 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

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

30) ستاری اعظم، محمد زاده میلانی جعفر، رفتنی امیری زینب، پاکدین پاریزی علی، 1399/04/22، بررسی تأثیر فرایند هیدروترمال بر خواص رئولوژیکی بتاگلوکان یولاف، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، 16، 271-286

31) 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

32) امیرآبادی سپیده، محمد زاده میلانی جعفر، صحبت زاده فرشاد، 1399/12/03، تأثیر پلاسمای تخلیه سد دیالکتریک بر خصوصیات ساختاری و فیزیکی صمغ عربی، پژوهش های صنایع غذایی، 30، 95-107

33) طایفه ماندانا، شهیدی سیداحمد، محمد زاده میلانی جعفر، صادقی مصطفی، 1399/12/09، تأثیربه کارگیری سبوس برنج هیدروترمال شده بر ویژگیهای فیزیکی، بافتی و حسی نان، علوم و صنایع غذایی، 18، 43-52

34) 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

35) طایفه ماندانا، شهیدی سیداحمد، محمد زاده میلانی جعفر، صادقی مصطفی، 1399/12/28، غنی سازی ارد گندم با سبوس برنج هیدروترمال شده، تحقیقات غلات، 10، 313-322

36) گرجیان هایده، رفتنی امیری زینب، محمد زاده میلانی جعفر، غفاری خلیق نادر، 1400/07/30، مقایسه تاثیر نگهدارندههای طبیعی (نانولیپوزوم و نانونیوزوم حاوی عصاره برگ مورد) و نگهدارنده شیمیایی بنزوات سدیم بر ویژگیهای فیزیکوشیمیایی، میکروبی و حسی سس مایونز، علوم و صنایع غذایی ایران، 18، 313-325

37) محمد زاده میلانی جعفر، گلکار عبدالخالق، فلاح پریسا، 1400/09/01، تأثیر فرآیند پخت بر باقی ماندهی فلزات سنگین در گوشت تعدادی از گونههای ماهی دریای خزر، پژوهش های صنایع غذایی، 31، 187-200

38) 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

39) الماسی نسیم، محمد زاده میلانی جعفر، نجفیان لیلا، 1400/11/11، تاثیر صمغ دانه ریحان بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی ماست کم چرب، علوم و صنایع غذایی ایران، 18، 1-11

40) فیروزی نگار، فرهمندفر رضا، محمد زاده میلانی جعفر، متولی علی، 1401/01/13، تاثیر پوشش ریحان و کیتوزان بر سینتیک خشک کردن، رنگ، بافت و فعالیت آنتی اکسیدانی برگه های سیب: خشک کردن آون هوای داغ و تحت خلاء، علوم و صنایع غذایی ایران، 19، 393-406

41) فرهمندفر رضا، محمد زاده میلانی جعفر، دباغ مظهری محمدرضا، 1401/02/31، اثر آنزیم گلوکزاکسیداز و امولسیفایر استر دی استیل تارتاریک اسید منوگلیسرید (داتم) بر ویژگیهای فیزیکی و بافتی کیک فنجانی، علوم و صنایع غذایی ایران، 19، 233-241

42) 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

43) 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

44) 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

45) 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

46) محمد زاده میلانی جعفر، موسوی زاده محدثه سادات، 1402/11/24، اثر فراوری بر الرژن های مواد غذایی، فرآوری و نگهداری مواد غذایی، 15، 55-76

47) 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

48) فضلی راد محمد، محمد زاده میلانی جعفر، حقیقت خرازی سپیده، 1403/11/08، تاثیر حرارت دهی مرطوب و خشک در اندازه ذرات مختلف آرد گندمبر ویژگی های کیفینان حجیم، پژوهش های صنایع غذایی، 34، 91-107

49) محمد زاده میلانی جعفر، فضلی راد محمد، حقیقت خرازی سپیده، 1404/02/03، تأثیر فرآیند حرارتدهی مرطوب و خشک و اندازه ذرات آرد گندم بر رئولوژی خمیر، علوم و صنایع غذایی ایران، 21، 133-146

همایش‌های بین المللی

of microencapsulation of α-amylase into beeswax by response surface methodology, 2018/04/25, 2018/04/26
Reza, Khajeh Khosro, second international vongress on food science, poster presentation, complete article, Optimization
1) Haghighat Kharrazi Sepideh, Mohammadzadeh Milani Jafar, Kasaai Mohammad

article, Application of encapsulated α-amylase in gluten-free bread as an anti-staling agent, 2018/04/25, 2018/04/26
Kasaai Mohammad Reza, Khajeh Khosro, second international congress on food science, poster presentation, complete
2) Haghighat Kharrazi Sepideh, Mohammadzadeh Milani Jafar,

3) تیرگریان بهراد، فرمانی جمشید، محمد زاده میلانی جعفر، اولین همایش بین المللی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست، ارائه پوستر، مقاله کامل، ویژگی های فیزیکوشیمیایی روغن استخراج شده به روش آنزیمی از دانه کنجد، 1396/04/25، 1396/04/25

4) تیرگریان بهراد، فرمانی جمشید، محمد زاده میلانی جعفر، اولین همایش بین المللی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست، ارائه پوستر، مقاله کامل، ویژگی های فیزیکوشیمیایی پروتئین آبکافتی استخراج شده به روش آنزیمی از دانه کنجد، 1396/04/25، 1396/04/25

5) مظفری پیمان، محمد زاده میلانی جعفر، حشمتی علی، دومین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی پایداری اکراتوکسین A در حین پخت نان، 1397/02/05، 1397/02/06

6) مظفری پیمان، محمد زاده میلانی جعفر، حشمتی علی، دومین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، اثر فرآیند تخمیر بر باقی مانده سم اکراتوکسین A در نان، 1397/02/05، 1397/02/06

7) داوودی محمد، محمد زاده میلانی جعفر، سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، تشکیل فیلم خوراکی برپایه پلیساکارید سولفاته استخراج شده از جلبک سبز دریایی، 1398/06/26، 1398/06/28

8) داودی محمد، محمد زاده میلانی جعفر، فرهمندفر رضا، سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، مقایسه روشهای استخراجی پلیساکارید سولفاته جلبک سبز دریایی، 1398/06/26، 1398/06/28

9) احمدی شهربانو، محمد زاده میلانی جعفر، صحبت زاده فرشاد، سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی تاثیر پلاسما بر ضخامت و شفافیت فیلمهای تجدیدپذیر امولسیونی بر پایه ژلاتین، 1398/06/26، 1398/06/28

10) عیسی پور ساجده، محمد زاده میلانی جعفر، فرمانی جمشید، سومین کنفرانس بین المللی فناوری های نوین در علوم، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی بازده انکپسولاسیون و ظرفیت بارگذاری در فرایند رسزپوشانی اسید اراشیدونیک، 1402/02/20، 1403/02/20

11) شبانی غزاله، محمد زاده میلانی جعفر، اسماعیل زاده کناری رضا، تیرگریان بهراد، سی امین کنگره ملی و پنجمین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، مقایسه اثر نوع روغن بر قدرت ژل امولژلهای ژلاتین و پلی وینیل الکل، 1403/07/25، 1403/07/26

12) شبانی غزاله، محمد زاده میلانی جعفر، اسماعیل زاده کناری رضا، تیرگریان بهراد، سی امین کنگره ملی و پنجمین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، توسعه امولژلهای فراپایدار و مقایسه اثر روغن استئارین هسته پالم و آفتابگردان بر خواص فیزیکی امولژل ها، 1403/07/25، 1403/07/26

همایش‌های داخلی

1) محمد زاده میلانی جعفر، اکبرپور وحید، همایش ملی گیاهان دارویی، ارائه پوستر، مقاله کامل، افزایش ارزش اقتصادی گیاهان دارویی با تکنیکهایی ساده، 1389/12/01، 1389/12/01

2) بابادی مارال، محمد زاده میلانی جعفر، دستاوردهای نوین در صنایع غذای و تغذیه سالم، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی تاثیر امولسیفایر مونوگلیسیرید تقطیر شده و الفا امیلاز مالتوژنیک بر رنگ و انالیز حسی، 1395/05/27، 1395/05/28

3) حسینی مرسده، محمد زاده میلانی جعفر، دستاوردهای نوین در صنایع غذای و تغذیه سالم، ارائه پوستر، مقاله کامل، تاثیر دناتوراسیون بر خواص پوشش دهی با پروتئین سویا در پوشش های گردو، 1395/05/27، 1395/05/28

4) بابادی مارال، محمد زاده میلانی جعفر، ریاضی علیرضا، دستاوردهای نوین در صنایع غذای و تغذیه سالم، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی اثر الفا امیلاز مالتوژنیک و مونوگلیسیرید تقطیر شده و بر حجم مخصوص و ریزساختار کیک اسفنجی، 1395/05/27، 1395/05/28

5) حسینی مرسده، محمد زاده میلانی جعفر، دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم، ارائه پوستر، مقاله کامل، تاثیر پوشش دهی با ایزوله پروتئین آب پنیر و گلیسرول بر ماندگاری گردو، 1395/05/27، 1395/05/28

6) احمدی شهربانو، محمد زاده میلانی جعفر، صحبت زاده فرشاد، هفتمین کنفرانس مهندسی و فیزیک پلاسما، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی تاثیر پلاسما بر ویژگیهای مکانیکی فیلمهای امولسیونی ژلاتینی، 1398/04/26، 1398/04/27

7) محبی رومینا، فرهمندفر رضا، اسماعیل زاده کناری رضا، محمد زاده میلانی جعفر، فرمانی جمشید، پنجمین همایش ملی توسعه علوم فناوریهای نوین در گیاهان دارویی، شیمی و زیست شناسی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، ارزیابی ترکیبات شیمیایی و رنگ سنجی صمغ آلوچه، 1401/03/31، 1401/04/01

8) محبی رومینا، فرهمندفر رضا، اسماعیل زاده کناری رضا، محمد زاده میلانی جعفر، فرمانی جمشید، پنجمین همایش ملی توسعه علوم فناوریهای نوین در گیاهان دارویی، شیمی و زیست شناسی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی برخی از خصوصیات فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی صمغ آلوچه، 1401/03/31، 1401/04/01

9) محبی رومینا، فرهمندفر رضا، اسماعیل زاده کناری رضا، محمد زاده میلانی جعفر، فرمانی جمشید، پنجمین همایش ملی توسعه علوم فناوریهای نوین در گیاهان دارویی، شیمی و زیست شناسی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی خصوصیات امولسیونکنندگی و کفکنندگی صمغ آلوچه، 1401/03/31، 1401/04/01

10) نشاگران الناز، فرمانی جمشید، محمد زاده میلانی جعفر، پنجمین همایش ملی فناوری های نوین در علوم و مدیریت صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، تأثیر نسبت های مختلف فاز آبی به فاز روغنی بر خواص امولسیون های ساختار یافته حاوی مونوآسیل گلیسرول، 1401/06/03، 1401/06/03

11) یادگاری هدی، فرمانی جمشید، محمد زاده میلانی جعفر، پنجمین همایش ملی فناوری های نوین در علوم و مدیریت صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی خواص آنتی اکسیدانی و پایداری اکسایشی روغن بدست آمده از ضایعات گوجه فرنگی، 1401/06/03، 1401/06/03

12) عیسی پور ساجده، محمد زاده میلانی جعفر، فرمانی جمشید، سومین کنفرانس بین المللی فناوری های نوین در علوم، ارائه پوستر، مقاله کامل، ریزپوشانی اسید آراشیدونیک با اینولین با روش خشک کردن انجمادی، 1402/02/27، 1402/02/28

13) یادگاری هدی، فرمانی جمشید، محمد زاده میلانی جعفر، پنجمین کنفرانس ملی توسعه پایدار در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست ایران، سخنران، مقاله کامل، تاثیر آبکافت آنزیمی بر بهبود خواص عملکردی پروتئین ایزوله ضایعات گوجه فرنگی، 1402/02/28، 1402/02/28

14) نشاگران الناز، فرمانی جمشید، محمد زاده میلانی جعفر، پنجمین کنفرانس ملی توسعه پایدار در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست ایران، سخنران، مقاله کامل، تاثیر نسبت های مختلف فاز آبی به فاز روغنی بر خواص امولسیون های ساختار یافته حاوی مونوآسیل گلیسرول، 1402/02/28، 1402/02/28

15) سلمانی حانیه، اسمعیلی خاریکی مینا، محمد زاده میلانی جعفر، خواجوی مریم، همایش ملی توسعه کشاورزی با رویکرد فناوری های هوشمند، ارائه پوستر، مقاله مختصر، تولید فیلم فعال زیست¬تخریب¬پذیر حاوی میکروجلبک اسپیرولینا، 1403/11/25، 1403/11/25

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

1) پژوهشگر برتر استان، استانی، جشنواره پژوهش، 1397/09/30

2) پژوهشگر برتر کشوری، ملی، جشنواره پژوهش، 1402/09/21