

|   |                    |
|---|--------------------|
| زینب رفتی امیری   | نام و نام خانوادگی |
| استاد تمام  | مرتبه علمی         |
| ساری- کیلومتر 9 جاده فرح آباد- دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری- ص. پ. 578 | آدرس محل کار       |
| 33687718-011  | تلفن               |
| 33687718-011  | فکس                |
| z.raftani@sanru.ac.ir   | پست الکترونیک      |
| ---   | آدرس وب سایت       |



#### فعالیت‌های اجرایی

(1) عضو شورای دانشگاه، 1395/02/26، ایران، ساری

(2) مدیر گروه، 1397/01/15، ایران، ساری

(3) عضو شورای دانشگاه، 1397/02/26، ایران، ساری

#### کتاب‌های ترجمه شده

(1) روغن‌ها و چربی‌ها در صنایع غذایی، ترجمه، انتشارات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، 20/10/1396

#### مقالات چاپ شده در نشریات بین المللی

1) Safari Reza, Raftani Amiri Zeynab, Esmaeilzadeh Kenari Reza, 2017/02/01, Antioxidant and antibacterial activities of C-phycocyanin from common name Spirulina platensis, iranian journal of fisheries sciences, 1, 11-11

2) Rashidi Majid, Hosseini Bahri Mahdi, Raftani Amiri Zeynab, 2017/10/03, Modeling of Firmness in Carrot (CV. Nantes) Based on Carrot Water Content, Agricultural Engineering Research Journal, 7, 6-9

3) Rezaie Erami Somayeh, Raftani Amiri Zeynab, Jafari Seyed Mehdi, 2019/08/30, Nanoliposomal encapsulation of Bitter Gourd (*Momordica charantia*) fruit extract as a rich source of health-promoting bioactive compounds, LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 116, 1-7

4) 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

5) dehghan bahareh, Esmaeilzadeh Kenari Reza, Raftani Amiri Zeynab, 2020/09/10, Nano□encapsulation of orange peel essential oil in native gums (*Lepidium sativum* and *Lepidium perfoliatum*): Improving oxidative stability of soybean oil, JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 5, 1-8

6) Raftani Amiri Zeynab, Nemati Azeeta, Tirgarian Behrad, dehghan bahareh, Nasiri Hossein, 2020/09/12, Influence of stinging nettle (*Urtica dioica* L.) extract-loaded nanoemulsion on the storage stability and antioxidant attributes of Doogh (Traditional Iranian yoghurt beverage), Journal of Food Measurement and Characterization, 7, 1-14

7) Sohrabpour Sepideh, Esmaeilzadeh Kenari Reza, Raftani Amiri Zeynab, 2020/09/15, Effect of cinnamon ultrasound-assisted extract on chemical and microbial properties of hamburger meat under different temperatures and time conditions during storage, JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 7, 1-9

8) Gorjani 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

of action, and food application of αs165-181 peptide, INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, 358, 1-10  
Ali, mojtoba mohseny, 2021/09/11, Antimicrobial activity, environmental sensitivity, mechanism

9) Omid bakhsh Amiri Elahe, Farmani Jamshid, Raftani Amiri Zeynab, Dehestani

- 10) dehghan bahareh, Esmaeilzadeh Kenari Reza, Raftani Amiri Zeynab, 2021/11/12, Stabilization of whey-based pina colada beverage by mixed Iranian native gums: a mixture design approach, Journal of Food Measurement and Characterization, 11, 1-9
- 11) 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
- 12) 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
- 13) Gillani Forough, Raftani Amiri Zeynab, Esmaeilzadeh Kenari Reza, 2022/08/23, ASSAY OF ANTIOXIDANT ACTIVITY AND BIOACTIVE COMPOUNDS OF CORNELIAN CHERRY (Cornus mas L.) FRUIT EXTRACTS OBTAINED BY GREEN EXTRACTION METHODS: ULTRASOUND-ASSISTED, SUPERCRITICAL FLUID, AND SUBCRITICAL WATER EXTRACTION, PHARMACEUTICAL CHEMISTRY JOURNAL, 56, 692-699
- 14) Ahmadian Soheila, Esmaeilzadeh Kenari Reza, Raftani Amiri Zeynab, sohbatzadeh farshad, haddad khodaparast mohammad hossein, 2023/02/01, Effect of ultrasound-assisted cold plasma pretreatment on cell wall polysaccharides distribution and extraction of phenolic compounds from hyssop (*Hyssopus officinalis* L.), INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, 233, 7-1
- 15) Gillani Forough, Raftani Amiri Zeynab, Esmaeilzadeh Kenari Reza, Ghaffari Khaligh Nader, 2023/05/10, Investigation of extraction yield, chemical composition, bioactive compounds, antioxidant and antimicrobial characteristics of citron (*Citrus medica* L.) peel essential oils produced by hydrodistillation and supercritical carbon dioxide, Journal of Food Measurement and Characterization, 17, 1-13
- 16) Raftani Amiri Zeynab, Gholizade Ashkan, Farahmandfar Reza, Gorjian Haideh, 2023/09/30, Characterization of aqueous extracted pectin from pomegranate peel at optimized condition using response surface optimization, Journal of Food Measurement and Characterization, 17, 1-15
- 17) Abdul Basira Nurul Fatimah, Ghaffari khaligh Mahta, Raftani Amiri Zeynab, Johana Mohd Rafie, Ghaffari Khaligh Nader, 2023/10/05, Thione tautomer of mono-cyclohexyl-substituted bismuthiol: Synthesis and structure elucidation, characteristic vibrations, thermal behavior, and biological activity, JOURNAL OF MOLECULAR STRUCTURE, 2024, 1-16
- 18) Maghsoudlou Elahe, Raftani Amiri Zeynab, Esmaeilzadeh Kenari Reza, 2023/10/28, Determination and correlation analysis of phytochemical compounds, antioxidant activity, and oxidative stability of different edible oils, Journal of Food Measurement and Characterization, 17, 1-13
- 19) 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
- 20) Ahmadian Soheila, Esmaeilzadeh Kenari Reza, Raftani Amiri Zeynab, sohbatzadeh farshad, haddad khodaparast mohammad hossein, 2024/01/01, Fabrication of double nano-emulsions loaded with hyssop (*Hyssopus officinalis* L.) extract stabilized with soy protein isolate alone and combined with chia seed gum in controlling the oxidative stability of canola oil, FOOD CHEMISTRY, 430, 137-137093
- 21) Raftani Amiri Zeynab, Rezaie Erami Somayeh, Jafari Seyed Mehdi, Ahmadian Soheila, 2024/05/15, Physicochemical properties of yogurt enriched with nanoliposomes containing bitter melon extract, LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 1, 1-9
- 22) azimi nezhad hadis, Esmaeilzadeh Kenari Reza, Raftani Amiri Zeynab, 2024/05/21, Nanoemulsions of red quinoa and ginseng extracts with chitosan wall: Investigating the antioxidant properties and its effect on the shelf life of dairy cream, Food Science & Nutrition, 12, 1-16

23) Raftani Amiri Zeynab, Rezaie Erami Somayeh, Jafari Seyed Mehdi, Ahmadian Soheila, 2024/11/30, Stability and release kinetics of nanoliposomes containing bitter melon fruit extract at different temperatures and pH values, and in simulated gastrointestinal conditions, LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 1, 1-10

24) Zaharani Lia, Kay Vequizo Majvell, Raftani Amiri Zeynab, Johan Mohd Rafie, Abd Majid Wan Haliza, Ghaffari Khaligh Nader, 2025/02/27, Development of a new sustainable greener strategy for cellulose functionalization: A mechanochemical catalyst-free and solvent freeprocess in ambient conditions, International Journal of Biological Macromolecules, 1, 1-18

25) Aghakeshipour Zaker, Raftani Amiri Zeynab, Esmaeilzadeh Kenari Reza, 2025/04/07, Basil Seed Gum and Sesame Protein Isolate-Based Nanoemulsions as a Nanoencapsulation Strategy for Corn Husk Extract: Application in Shelf Life Extension of Meat Burgers, JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2025, 1-16

#### مقالات چاپ شده در نشریات معتبر داخلی

پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران, 14, 100-87  
1) Hosieni S, Freshteh, Raftani Amiri Zeynab, 2019/03/30, Optimization of

علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران, 6, 38-29  
Naeli Mohammad Hossein, Babaei Zine El Abedin, 2019/10/30, Designation of a Palm-Free Frying Oil Formulation Based  
2) Raftani Amiri Zeynab,

اقتصاد کشاورزی و توسعه, 36, 182-169  
Mojaverian Seyed Mojtaba, Raftani Amiri Zeynab, Shirzadi Laskookalayeh Somayeh, Eshghi Fouad, 2022/06/08, Ranking  
3) Ranjbar Malekshah Tahereh,

4) 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

5) Moshtaghi Neda, Mohammadzadeh Milani Jafar, 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, 101175

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

7) افشار نیک اکرم, رفتنی امیری زینب, حسینی بیرون سید هاشم, 1390/04/14, استفاده از صمغ دانه ریحان به عنوان جایگزین چربی در ماست کم چرب و بررسی خواص فیزیکوشیمیایی, حسی و ریز ساختار آن, فرآوری و نگهداری مواد غذایی, 3, 23-42

8) رفتنی امیری زینب, 1390/12/08, مقایسه خواص تغذیه ای و میکروبی آب گوجه فرنگی در اثر فرآیند حزارتی ماکرووبو و فرآیند حزارتی معمول, پژوهشنامه اصلاح گیاهان زراعی, 3, 1-10

9) رفتنی امیری زینب, محمودی محمدجواد, علیمی مزدک, 1392/03/22, تاثیر مالتود<sup>®</sup> کسترنین به عنوان جایگزین چربی بر روی کیفیت ماست بدون چربی, پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران, 23, 123-142

10) 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

11) رفتنی امیری زینب, احمدی محمد ابراهیم, 1393/04/18, بررسی امکان جایگزینی کربوکسی متیل سلولز با صمغ کتیرا بر ویژگی های فیزیکی و حسی بستنی, پژوهش های صنایع غذایی, 24, 279-290

12) اکبری سید میثم, رفتنی امیری زینب, علیمی مزدک, 1393/11/22, بررسی تاثیر صمغ های کتیرا و کربوکسی متیل سلولز بر خواص کیفی سس مایونز, مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی, 15, 39-52

13) 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

14) سندگل عیسی, رفتنی امیری زینب, محمد زاده میلانی جعفر, 1396/08/12, تاثیر روش های مختلف استخراج بر میزان ترکیبات فنلی و فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره برگ گردوی (Juglans regia L.) مناطق شاهروド, دماوند و هزارجریب, فناوری های نوین غذایی, 4, 1-8

(15) اوصیا سروناز، رفتنی امیری زینب، 1397/01/22، تهیه ایزوله پروتئین لوبیا عروس و تعیین برخی خصوصیات عملکردی آن، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، 14، 47-39

(16) گیلانی فروغ، رفتنی امیری زینب، اسماعیل زاده کناری رضا، 1397/01/22، مقایسه تاثیر روش های کرین دی اکسید فوق بحرانی و آب زیر بحرانی بر محتوای ترکیبات فنولی و خواص آنتی اکسیدانی میوه زغال اخته، علوم و صنایع غذایی، 15، 119-128

(17) رفتنی امیری زینب، سلمانی سمه، 1397/02/02، ارزیابی اثر رنگهای طبیعی و مصنوعی بر برخی ویژگیهای نان برنجی، علوم و صنایع غذایی، 15، 137-146

(18) یزدانی فاطمه، رفتنی امیری زینب، شهری طبرستانی هدی، 1397/03/01، بهینه سازی شرایط پیش فراوری تولید ژلاتین از پوست مرغ به روش سطح پاسخ، فناوریهای نوین غذایی، 5، 415-426

(19) دهقان بهاره، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، 1397/04/15، مقایسه ترکیبات شیمیایی و فعالیت ضد اکسایشی انسانس پوست پرتقال استخراج شده به دو روش سیال فوق بحرانی و تعطیر با آب، علوم و صنایع غذایی، 15، 325-335

(20) رفتنی امیری زینب، اکبری نسترن، 1397/05/10، بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و میکروبی، محتوی فنلی و فعالیت ضد اکسایشی شیره ازگیل، علوم و صنایع غذایی، 15، 81-89

(21) دهقان بهاره، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، 1397/06/15، اثر صمع دانه شاهی و قدمویه شهری بر خصوصیات نانوکپسول حاوی انسانس پوست پرتقال، علوم و صنایع غذایی، 15، 157-169

(22) رفتنی امیری زینب، اعزازی محمد، 1397/07/01، اثر آنزیم لاکتاز بر ویژگی حسی و میزان شکر در فرمولاسیون نوشیدنی آب ماست در شرایط نگهداری، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، 13، 485-493

(23) بخشندۀ تهمینه، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، 1397/07/01، بررسی تأثیر عصاره آزاد و نانویزیوشنانی شده شاهدانه در پایداری اکسایشی روغن سویا، علوم و صنایع غذایی، 15، 237-249

(24) مجاوریان سیده پرستو، رفتنی امیری زینب، شهری طبرستانی هدی، 1397/08/12، بهینه سازی فرمولاسیون پاستیل زنجیلی بر پایه ژلاتین پاک مرغ و کنسانتره انگور به روش سطح پاسخ (RSM)، علوم و صنایع غذایی، 15، 319-341

(25) رفتنی امیری زینب، سلمانی سمه، 1397/08/12، بررسی درصد خلوص و میزان ید نمکهای خوراکی موجود در سطح عرضه استان کرمانشاه، علوم و صنایع غذایی، 15، 17-23

(26) سهرباب پور سپیده، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، 1398/01/15، اثر روش‌های استخراج با کمک اولتراسوند و سیال فوق بحرانی بر خصوصیات آنتی اکسیدانی و آنتی میکروبی عصاره دارچین، علوم و صنایع غذایی، 16، 335-347

(27) سهرباب پور سپیده، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، 1398/01/15، مقایسه روش های استخراج با حلال و آب زیر بحرانی بر ویژگی های ضد اکسیدانتیو و ضد میکروبی عصاره دارچین، علوم و صنایع غذایی، 16، 349-359

(28) رحمانی شیوا، معتمدزادگان علی، کسایی محمد رضا، 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

(29) دهقان بهاره، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، 1398/04/12، بررسی خصوصیات آنتی اکسیدانی انسانس پوست پرتقال (Citrus Sinesis) در پایدارسازی روغن سویا طی شرایط نگهداری، علوم و صنایع غذایی و تعزیه، 16، 73-91

(30) رفتنی امیری زینب، بلقیسی سیا، 1398/05/30، بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و میکروبی عسل های با منشاء گیاهی مختلف در استان البرز، علوم و صنایع غذایی، 16، 27-37

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

(32) مجاوریان سیده پرستو، رفتنی امیری زینب، شهری طبرستانی هدی، 1398/06/26، ارزیابی پارامترهای حسی پاستیل زنجیلی با استفاده از روش های سطح پاسخ و تحلیل مؤلفه های اصلی، مجله تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، 18، 21-36

(33) مقصودلو الهه، رفتنی امیری زینب، 1398/06/27، اثر دما بر سینتیک استخراج ترکیبات فنولی از زیزوم زنجیل (Zingiber officinale) به کمک حمام فراصوت، فناوریهای نوین غذایی، 6، 455-465

(34) طریقتی حورا، رفتنی امیری زینب، اسماعیل زاده کناری رضا، 29، 1398/07/07، بررسی اثر آنتی اکسیدانی عصاره برگ گیاه یونه (Mentha pulegium) بر پایداری اکسایشی روغن سویا، علوم و صنایع غذایی، 16، 143-152

(35) گرجیان هایده، رفتنی امیری زینب، 1398/08/30، تأثیر موسلایز دانه شاهی بر پایداری و خواص رئولوژیکی دوغ بدون چربی، پژوهش های صنایع غذایی، 29، 145-156

- (36) غلامی نایب، رفتنی امیری زینب، صفری رضا، 10/12/1398، استخراج آنزیمی بروتین سبوس برخ رقم طارم و بررسی خواص عملکردی آن بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی ماست کم جرب، فناوریهای نوین غذایی، 7، 299-311
- (37) عظیمی نژاد حديث، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، 1399/01/21، بررسی اثر استخراجی التراسوند حمام در شرایط مختلف بر خصوصیات آنتی اکسیدانی عصاره زوفا، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، 17، 159-168
- (38) ستاری اعظم، محمد زاده میلانی جعفر، رفتنی امیری زینب، پاکدین پاریزی علی، 1399/04/22، بررسی تأثیر فرایند هیدرولیز بر خواص رنولوزیکی بتاگلوكان یولاف، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، 16، 271-286
- (39) رضایی راحله، بگانه سکنه، رفتنی امیری زینب، صفری رضا، 1399/04/31، بررسی خواص عملکردی پروتین آبکافتی گاماهی دریای خزر (*Neogobius caspius*) توسط آنزیم فلاورزایم و تأثیر آن بر کیفیت ماست کم چرب، نوآوری در علوم و فناوری غذایی، 12، 37-21
- (40) عظیمی نژاد حديث، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، 1399/06/01، اثر استخراجی التراسوند پروب بر خصوصیات آنتیاکسیدانی فنول آزاد و باند شده عصاره زوفا، پژوهش های صنایع غذایی، 30، 101-129
- (41) سلمانی سمهی، رفتنی امیری زینب، اسماعیل زاده کناری رضا، صادقی احسان، 10/09/1399، اثر امواج مایکروویو روی باقیمانده آفتکش و ویژگیهای فیزیکوشیمیایی و میکروبی میوه خشک شده زردآل طی زمان نگهداری، پژوهش های صنایع غذایی، 30، 151-167
- (42) رفتنی امیری زینب، حسینی سیده خدیجه، 1399/12/27، تهیه پودر زرشک تولیدی به روش کف پوشی و اثر دمای خشک کن بر ویژگی های آن، فناوری های جدید در صنعت غذا، 8، 253-272
- (43) بزدانی فاطمه، رفتنی امیری زینب، شهییری طبرستانی هدی، 1400/02/22، تهیه ژله چای ترش کم کالری با ژلاتین پوست مرغ و استووا و بررسی خواص کیفی آن، علوم و صنایع غذایی و تغذیه، 18، 55-69
- (44) رفتنی امیری زینب، افضلیان زهره، 1400/03/18، تأثیر پیش نیمار اسمزی شکر سفید، شکر قرمز و شیرین بیان بر خواص کیفی قارچ دکمه ای سفید خشک (*Agaricus Bisporus*) شد، علوم و صنایع غذایی ایران، 18، 361-377
- (45) افضلیان زهره، رفتنی امیری زینب، فرمانی جمشید، 1400/05/20، بررسی اثر اشعه UVB بر میزان فعالیت ویتامین D<sub>2</sub> فعالیت آنتی اکسیدانی و فعالیت میکروبی قارچ دکمه ای سفید، پژوهش های صنایع غذایی، 31، 201-223
- (46) گرجیان هایده، رفتنی امیری زینب، محمد زاده میلانی جعفر، غفاری خلیق نادر، 1400/07/30، مقایسه تأثیر نگهدارنده های طبیعی (نانولیپوزوم و نانویوزوم حاوی عصاره برگ مورد) و نگهدارنده شیمیایی بنزووات سدیم بر ویژگیهای فیزیکوشیمیایی، میکروبی و حسی سس مایونز، علوم و صنایع غذایی ایران، 18، 313-325
- (47) صفری رضا، رفتنی امیری زینب، ریحانی پول سهیل، اسماعیل زاده کناری رضا، 1400/09/29، بررسی و مقایسه فعالیت آنتیاکسیدانی و ضد باکتریایی فیکوسیانین استخراجشده از میکروجلبک اسپیرولینا (*Spirulina Platensis*) در دو فرم خالص و نانو ریزیوشاپانیشده با پوشش ترکیبی مالتودکسترن- کارئنات سدیم، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، 18، 345-359
- (48) شاهی چهرق علی اکبر، رفتنی امیری زینب، اسماعیل زاده کناری رضا، 1400/10/04، بررسی اثر استخراج روغن از دانه گلنگ به کمک اولتراسوند و خواص فیزیکوشیمیایی روغن و کنجاله تولیدی، علوم و صنایع غذایی ایران، 18، 331-348
- (49) ریاضی علیرضا، فرهوش رضا، پورآذرنگ هاشم، اسکامان کریستین، رفتنی امیری زینب، شریف علی، 1400/11/18، ساخت و بررسی ذرات کروی حک شده مولکولی بعنوان جاذبی با کارایی عالی برای استخراج سریع و انتخابی نیکوتین آمید توسط ستون فاز جامد از گوشت گوساله و آرد گندم، علوم و صنایع غذایی ایران، 18، 317-334
- (50) دهقان بهاره، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، 1401/01/01، بررسی اثر عصاره چای سبز بر زنده مانی بروبیوتیک در نوشیدنی پیناکولا دا بر پایه آب پنیر تحت شرایط شبیه سازی شده معده و روده، علوم و صنایع غذایی ایران، 19، 115-127
- (51) صفری رضا، رفتنی امیری زینب، ریحانی پول سهیل، غفاری هادی، 1401/02/28، نانو ریزیوشاپانی فیکوسیانین استخراجشده از جلبک اسپیرولینا (*Spirulina platensis*) و استفاده از نانوذرات حاصل در فرمولاسیون بستنی، علوم و صنایع غذایی ایران، 19، 145-159
- (52) طریقی حورا، رفتنی امیری زینب، اسماعیل زاده کناری رضا، 1401/03/24، مقایسه اثربخشی عصاره نانو ریزیوشاپانی شده با صمغ های کیتوزان، قدومه شبیه سازی و کیتوزان- قدومه شبیه سازی با عصاره آزاد برگ گیاه یونه (*Mentha pulegium*) بر پایداری اکسایشی روغن سویا در شرایط گرمخانه گذاری 18 روزه، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، 32، 29-60
- (53) گواهیان وحیده، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، 1401/03/24، تأثیر شرایط استخراج به کمک فرا صوت بر فرایند صمغگیری و بررسی پارامترهای کیفی روغن سویا، علوم و صنایع غذایی ایران، 19، 231-240
- (54) مقصودلو اله، رفتنی امیری زینب، اسماعیل زاده کناری رضا، 1401/04/25، بررسی ترکیب شیمیایی، ویژگیهای تعذیبهای و فیزیکوشیمیایی روغن کاملینای کشت شده در ایران و مقایسه آن با روغنها کانولا و آفتابگردان، علوم و صنایع غذایی ایران، 19، 305-314

- (55) گواهیان وحیده، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، 1401/05/25، تاثیر شرایط استخراج به کمک فراصوت بر راندمان استخراج و میزان ترکیبات فنولی و توکوفرول روغن سویا، علوم و صنایع غذایی ایران، 19، 205-215.
- (56) شاهی چهرق علی اکبر، رفتنی امیری زینب، اسماعیل زاده کناری رضا، 1401/09/05، اثر پیش تیمار ماکروویو بر راندمان استخراج روغن از دانه گلرنگ و خواص فیزیکوشیمیابی کنجاله و روغن استحصالی، پژوهش های صنایع غذایی، 32، 103-120.
- (57) حسینی بحری مهدی، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، 1401/09/19، تاثیر تیمارهای مختلف دمایی در فرآیند اکستروژن بر خصوصیات کیفی سبوس دو رقم برنج طارم و خزر، علوم و صنایع غذایی ایران، 19، 9-1.
- (58) اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، معتمدزادگان علی، فرهمندفر رضا، محمد زاده میلانی جعف، فرمانی جمشید، 1401/09/29، مقایسه روش استخراج بر فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره چای کوهی (*Stachys lavandulifolia* V). و بهینه سازی شرایط تولید عصاره ریزیوشنی شده آن، علوم و صنایع غذایی ایران، 19، 183-195.
- (59) رنجبر ملکشاه طاهره، مجاوریان سید مجتبی، عشقی فؤاد، شیرزادی لسکوکلایه سمیه، رفتنی امیری زینب، 1401/12/25، تکنولوژی بلاکچین برای مدیریت کارآمد زنجیره تامین روغن نباتی، علوم و صنایع غذایی ایران، 19، 309-325.
- (60) کرمی سالار، فرهمندفر رضا، فرمانی جمشید، متوالی علی، 1402/01/20، اثر ترکیبی توان ماکروویو - غلظت پوشش خوارکی بر خصوصیات فیزیکوشیمیابی برشهای میوه سبب خشک شده، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، 20، 1-15.
- (61) حسن زاده آسیه، رفتنی امیری زینب، امینی فر مهرناز، 1402/01/20، ارزیابی خصوصیات فیزیکوشیمیابی، رئولوژیکی و ریزاساختار پیبر کوزه تعیه شده از شیر گاو در شرایط مختلف رسیدن، علوم و صنایع غذایی ایران، 20، 47-60.
- (62) دهقان بهاره، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، 1402/06/29، تاثیر صمغ های یومی (کتیرا، فارسی و مرود) بر پایداری نوشیدنی پیتاکولادا بر پایه آب پنیر و مقایسه آن با صمغ تجاری، نوآوری در علوم و فناوری غذایی، 16، 175-184.
- (63) رفتنی امیری زینب، آفاکشی پور ذاکر، 1402/06/29، خواص فیزیکوشیمیابی و رئولوژیکی نان سنگ غنیشده با آرد سنجد، پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، 12، 205-214.
- (64) گیلانی فروغ، رفتنی امیری زینب، 1402/08/16، مقایسه پایداری فرم نانولیپوزومی انسان های پوست بالگ به دست آمده از روشن های مختلف استخراج در طول دوره نگهداری در دماه 4 و 18- درجه سانتی گراد، علوم و صنایع غذایی ایران، 20، 182-195.
- (65) حسینی بحری مهدی، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، 1402/11/16، تاثیر فرآیند اکستروژن بر ویژگی های کیفی روغن سبوس برنج ارقام طارم و خزر، تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، 23، 111-131.
- (66) عظیمی نژاد حدیث، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، 1402/12/21، خواص ضد میکروبی عصاره کینوا و جینسینگ نانوریزیوشنی شده بر ماندگاری خامه، پژوهش های صنایع غذایی، 33، 113-129.
- (67) ریحانی پول سهیل، یگانه سکینه، رفتنی امیری زینب، 1403/01/27، اثر استفاده از آستاگزانتین میکروجلبک همانکوکوس بلوبالیسدر دو فرم آزاد و نانوکپسول های حامل در فرمولاسیون رب کوجه فرنگی و ارزیابی خصوصیات میکروبی و کیفی محصول طی نگهداری در دماه یخچال، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، 20، 101-117.
- (68) صالحی آسنه، رفتنی امیری زینب، معتمدزادگان علی، حسن زاده آسیه، 1403/02/01، غنی سازی بستنی تولیدی با آرد هسته و گوشت سنجده، علوم و صنایع غذایی ایران، 21، 162-173.
- (69) آقاکشی پور ذاکر، رفتنی امیری زینب، اسماعیل زاده کناری رضا، 1403/02/30، تاثیر عصاره کاکل ذرت نانوریزیوشنی شده با صمغ دانه ریحان و ایزوله پروتئین کنجد بر خصوصیات آنتی اکسیدانی، کاهش بار میکروبی، رنگ و حسی سوسپس گوشت قمرن، پژوهش های صنایع غذایی ایران، 34، 85-106.
- (70) آقاکشی پور ذاکر، رفتنی امیری زینب، اسماعیل زاده کناری رضا، 1403/04/03، بینه سازی عصاره کاکل ذرت نانو ریزیوشنی شده به روشن سطح پاسخ و ارزیابی خواص ریزیوشنی های حاوی عصاره پایدار شده با صمغ دانه ریحان و ایزوله پروتئین کنجد، علوم و صنایع غذایی ایران، 21، 81-98.
- (71) خدادادی نسترن، رفتنی امیری زینب، اسماعیل زاده کناری رضا، رضایی ارمی سمه، 1403/10/05، بررسی تاثیر ساکارز با سطح مناسب شیرین بیان به عنوان شیرین کننده بومی ایران بر کیفیت بستنی، پژوهش های صنایع غذایی، 34، 1-14.
- (72) نبی عاطفه، رفتنی امیری زینب، گرجیان هایده، 1403/11/08، بررسی اثر مستقل سطوح مختلف زلاتین پای مرغ و ژلاتین تجاری (گاوی) با کره کاکائو بر خواص فیزیکوشیمیابی و حسی شکلات شیری، علوم و صنایع غذایی ایران، 21، 19-37.

1) Raftani Amiri Zeynab, Safari Reza, 7th International Conference on Asia Agriculture and Animal (ICAAA 2017), announcer, complete article, Effects of Green Zira (Cuminum cyminum) on quality Characteristics of Rainbow trout (Oncorhynchus mykiss), 2017/08/28, 2017/08/30

2) مقصودلو الهه، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، دومین همایش بین المللی و پنجمین همایش ملی گیاهان دارویی و کشاورزی پایدار، ارائه پوستر، مقاله کامل، استخراج آب زیر بحرانی ترکیبات فنولی و فلاونوئیدی پالپ انجیر سیاه، مقایسه با استخراج حلالی، 1395/03/04، 1395/03/03

3) مقصودلو الهه، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، دومین همایش بین المللی پنجمین همایش ملی گیاهان دارویی و کشاورزی پایدار، سخنران، مقاله کامل، استخراج آب زیر بحرانی ترکیبات فنولی و فلاونوئیدی پالپ انجیر سیاه، مقایسه با استخراج حلالی، 1395/09/11، 1395/02/05

4) بخشندۀ تهمینه، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی تأثیر عصاره نانوریزیوشنانی شده شاهدانه در کنترل پایداری اکسایشی روغن سویا، 1397/02/06، 1397/02/05

5) طریقی حورا، اسماعیل زاده کناری رضا، دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، مروری بر روش ریزیوشنانی ترکیبات زیست فعال غذایی جهت افزایش پایداری و بهبود کیفیت آن ها، 1397/02/05، 1397/02/06

6) افضلیان زهره، رفتنی امیری زینب، دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، تاثیر پوششده‌ی مواد غذایی و میوه‌ها همچون کشمکش بر خواص فیزیکو‌شیمیایی آنها، 1397/02/05، 1397/02/06

7) رفتنی امیری زینب، سلمانی سمهی، صادقی احسان، دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی درصد خلوص و میزان بد نمکهای خوارکی موجود در سطح عرضه استان کرمانشاه، 1397/02/05، 1397/02/06

8) رفتنی امیری زینب، سلمانی سمهی، صادقی احسان، دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی استفاده از رنگهای مصنوعی در شیرینی جات سنتی سطح استان کرمانشاه، 1397/02/05، 1397/02/06

9) عظیمی نژاد حدیث، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، تاثیر فرایند حرارتی مقدماتی بر بافت و جذب روغن خلالهای سبزیمنی سرخ شده، 1397/02/06، 1397/02/05

10) عظیمی نژاد حدیث، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، سخنران، مقاله کامل، اثر کیتوزان و عصاره سبوس برنج بر جذب روغن و کیفیت سبب زمینی سرخ شده، 1397/02/06، 1397/02/05

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

12) عظیمی نژاد حدیث، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، اثرهیدروکلورید کیتوزان و عصاره سبوس برنج بر شاخصهای کیفی روغن جذب شده در خلال سبب زمینی سرخ شده در طی دوره نگهداری، 1397/02/05، 1397/02/06

13) رحمانی شیوا، معتمدزادگان علی، کسایی محمد رضا، 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 وزگی های کف پنیر ریکوتا، 1397/02/05، 1397/02/06

14) طریقی حورا، اسماعیل زاده کناری رضا، دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، اثر شرایط استخراج عصاره به کمک فراصوت بر میزان بازده استخراج و ترکیبات فنلی نعنایان، 1397/02/05، 1397/02/06

15) غلامی نایب، رفتنی امیری زینب، صغیری رضا، چهارمین کنگره بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، تاثیر پروتئین هیدرولیز شده سبوس برنج رقم طارم روی خواص فیزیکو‌شیمیایی ماست کم چرب، 1397/10/26، 1397/10/24

16) قاسمی طوسی فاطمه، رفتنی امیری زینب، کسایی محمدرضا، معتمداردگان 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 ویتمین 26/10/1397، D3، 1397/10/24،

17) غلامی نایب، رفتنی امیری زینب، صفری رضا، چهارمین کنگره بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، استخراج آنزیمی پروتئین سیوس برنج رقم طارم با استفاده از آنزیم فلاورزایم و بررسی خصوصیات عملکردی آن، 1397/10/26، 1397/10/24،

18) شیری مهسا، فرمائی جمشید، رفتنی امیری زینب، سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، سخنران، مقاله مختص، ارزیابی بقایای آنتی بیوتیک در پوست مرغ، 1398/06/28، 1398/06/26،

19) طریقتی حورا، رفتنی امیری زینب، اسماعیل زاده کناری رضا، سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی خواص آنتی اکسیدانی عصاره ی برگ گیاه پونه (Mentha pulegium) استخراج شده به روش حمام فراصوت به عنوان جایگین آنتی اکسیدان های سنتزی، 1398/06/28، 1398/06/26،

20) افضلیان زهره، رفتنی امیری زینب، فرمائی جمشید، سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، مقایسه پیش تیمار اسمزی شکر و نمک بر خشک کردن ورقه های فارج دکمه ای سفید، 1398/06/28، 1398/06/26

21) قلی زاده اشکان، رفتنی امیری زینب، فرهمندفر رضا، سومین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، تأثیر پارامتر توان بر میزان بازده استخراج پکتین پوست انار به وسیله امواج مایکروویو، 1399/08/29، 1399/08/29

22) شاهی چهرق علی اکبر، رفتنی امیری زینب، اسماعیل زاده کناری رضا، هفتمین کنفرانس بین المللی صنایع غذایی، مزرعه سبز و اینمنی مواد غذایی، سخنران، مقاله کامل، بررسی اثر پیش تیمار ماکروویو بر راندمان استخراج روغن از دانه گلنگ و برخی از خواص فیزیکوشیمیایی آن، 1400/04/31، 1400/04/31،

23) صالحی آنسه، رفتنی امیری زینب، معتمداردگان 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 سنجاق و بررسی خواص فیزیکو شیمیایی و حسی آن، 1402/02/13، 1402/02/12،

24) خدادادی نسترن، رفتنی امیری زینب، اسماعیل زاده کناری رضا، رضایی ارمی سمهی، چهارمین کنگره بین المللی و بیست و نهمین کنگره شیرین بیان، 1402/02/13، 1402/02/12،

25) صالحی آنسه، رفتنی امیری زینب، معتمداردگان 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 فیزیکو شیمیایی بستنی، 1402/02/13، 1402/02/12،

26) نبوی عاطفه، رفتنی امیری زینب، گرجیان هایده، چهارمین کنگره بین المللی و بیست و نهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، تأثیر غلطت ژلاتین پاک مرغ بر خواص فیزیکو شیمیایی شکلات شیری، 1402/08/30، 1402/08/29،

27) نبوی عاطفه، رفتنی امیری زینب، گرجیان هایده، هفتمین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و تغذیه ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، اثر جایگزینی ژلاتین پاک مرغ با کره کاکتو بر ویسکوزیته، فعالیت آبی و شاخص های رنگی شکلات شیری، 1402/08/30، 1402/08/29

#### همایش‌های داخلی

1) گلکار عبدالخالق، رفتنی امیری زینب، نخستین کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم، ارائه پوستر، مقاله کامل، مروری بر افزودنی های مصرفی در امولسیون های نوشیدنی: معرفی، ویژگی ها و عملکردها، 1395/05/27، 1395/05/28

2) شکریور ریحانه، رفتنی امیری زینب، نخستین کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم، ارائه پوستر، مقاله کامل، غنی سازی مواد غذایی با اسیدهای چرب امگا 3، 1395/05/27، 1395/05/28

3) اعزازی محمد، رفتنی امیری زینب، خزایی پول اسماعیل، کنفرانس دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم، ارائه پوستر، مقاله کامل، جلیک منبع نوین اسید چرب ضروری و غیر اشباع در سید صنایع غذایی، 1395/05/28، 1395/05/27

4) گلکار عبدالخالق، رفتنی امیری زینب، نخستین کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم، ارائه پوستر، مقاله کامل، اصول پایه و مبانی طراحی امولسیون های نوشیدنی، 1395/05/28، 1395/05/27

5) امیدیخش امیری الله، رفتمنی امیری زینب، دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم، ارائه پوستر، مقاله کامل، 1395/05/27، 1395/05/28

6) رضایی راحله، یگانه سکینه، رفتمنی امیری زینب، صفری رضا، همایش ملی آبزی پروری و اکوسیستم آبی پایدار، ارائه پوستر، مقاله کامل، تاثیر پروتئین هیدرولیزشده گاماهی دربای خزر (*Neogobius caspius*) توسط آنزیم فلورزایم بر خواص فیزیکوشیمیایی ماست کمچرب، 1395/07/07، 1395/07/07

7) رفتمنی امیری زینب، صفری رضا، همایش ملی آبزی پروری و اکوسیستم آبی پایدار، ارائه پوستر، مقاله کامل، تاثیر نایسین A و سدیم سیترات بر افزایش زمان ماندگاری فیله ماهی کپور نقره ای نگهداری شده در دمای 4 درجه سانتیگراد، 1395/07/07، 1395/07/07

8) رضایی راحله، یگانه سکینه، رفتمنی امیری زینب، صفری رضا، همایش ملی آبزی پروری و اکوسیستم آبی پایدار، ارائه پوستر، مقاله کامل، تاثیر پروتئین هیدرولیزشده گاماهی دربای خزر (*Neogobius caspius*) توسط آنزیم فلورزایم بر اسیدیته، خواص رئولوژی و حسی ماست کمچرب، 1395/07/07، 1395/07/07

9) بیزانی فاطمه، رفتمنی امیری زینب، مروری بر نقش دارجین در صنایع غذایی، ارائه پوستر، مقاله کامل، دومین همایش ملی کشت ارگانیک و اردياد گیاهان دارویی، 1395/07/29، 1395/07/29

10) بیزانی فاطمه، رفتمنی امیری زینب، شهری طبرستانی هدی، دومین همایش و نمایشگاه تخصصی روش های افزایش ماندگاری فراورده های غذائی، ارائه پوستر، مقاله کامل، استفاده از ضایعات صنعت مرغداری در تولید ژلاتین (فراورده غذایی با ارزش افزوده)، 1395/12/10، 1395/12/09

11) دهقان بهاره، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتمنی امیری زینب، دومین همایش و نمایشگاه تخصصی روش های افزایش ماندگاری فراورده های غذایی، ارائه پوستر، مقاله کامل، نقش و کاربرد امولسیفایرها در صنایع غذایی، 1395/12/10، 1395/12/09

12) دهقان بهاره، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتمنی امیری زینب، دومین همایش و نمایشگاه تخصصی روش های افزایش ماندگاری فراورده های غذایی، ارائه پوستر، مقاله کامل، نانوکپسوله کردن انتی اکسیدان ها، 1395/12/10، 1395/12/09

13) دهقان بهاره، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتمنی امیری زینب، دومین همایش و نمایشگاه تخصصی روش های افزایش ماندگاری فراورده های غذایی، ارائه پوستر، مقاله کامل، مروری بر بازده (عملکرد) استخراج ژلاتین ماقیان و آبزیان، 1395/12/09، 1395/12/10

14) مجاوریان سیده پرستو، رفتمنی امیری زینب، شهری طبرستانی هدی، دومین همایش و نمایشگاه تخصصی روش های افزایش ماندگاری فراورده های غذائی، سخنران، مقاله کامل، مطالعه مروری بر بازده (عملکرد) استخراج ژلاتین ماقیان و آبزیان، 1395/12/09، 1395/12/10

15) دهقان بهاره، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتمنی امیری زینب، دومین همایش و نمایشگاه تخصصی روش های افزایش ماندگاری فراورده های غذایی، ارائه پوستر، مقاله کامل، نقش و کاربرد امولسیفایرها در صنایع غذایی، 1395/12/10، 1395/12/09

16) دهقان بهاره، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتمنی امیری زینب، دومین همایش و نمایشگاه تخصصی روش های افزایش ماندگاری فراورده های غذایی، ارائه پوستر، مقاله کامل، نانوکپسوله کردن انتی اکسیدان ها، 1395/12/11، 1395/12/09

17) دهقان بهاره، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتمنی امیری زینب، دومین همایش و نمایشگاه تخصصی روش های افزایش ماندگاری فراورده های غذایی، ارائه پوستر، مقاله کامل، مروری بر ویژگی ها، جالش ها و کاربردهای انسانس حاصل از ضایعات (پوست) پرتفال، 1395/12/11، 1395/12/09

18) بیزانی فاطمه، رفتمنی امیری زینب، شهری طبرستانی هدی، پنجمین همایش ملی امنیت غذایی 1396، سخنران، مقاله کامل، مروری بر خواص دارویی و کاربردی گیاه چای ترش، 1396/04/09، 1396/04/08

19) مجاوریان سیده پرستو، رفتمنی امیری زینب، شهری طبرستانی هدی، پنجمین همایش ملی امنیت غذایی 1396، سخنران، مقاله کامل، اثر دور همزمان بر بازده استخراج ژلاتین از پاک مرغ، 1396/04/09، 1396/04/08

20) محمدی شفایق، معتمدزادگان علی، رفتمنی امیری زینب، یوسفی حسین، پنجمین همایش ملی امنیت غذایی 1396، سخنران، مقاله کامل، فیبرفاله چغندر قند ماده ای مناسب در تولید سس گوجه فرنگی کچاب، 1396/06/20، 1396/06/19

21) محمدی شفایق، معتمدزادگان علی، رفتمنی امیری زینب، یوسفی حسین، پنجمین همایش ملی امنیت غذایی 1396، سخنران، مقاله کامل، بررسی کاربرد میکرو و نانوفیبر تفاله چغندر قند در ویسکوزیته و قوام سس کچاب، 1396/06/20، 1396/06/19

22) مقصودلو الله، رفتمنی امیری زینب، پنجمین همایش ملی امنیت غذایی، ارائه پوستر، مقاله کامل، فیبرهای رژیمی، انواع و کاربرد آن در غذاهای عملگرای، 1396/07/20، 1396/07/20

- (23) نائلی محمد حسین، رفتنی امیری زینب، پنجمین همایش ملی امنیت غذایی، ارائه پوستر، مقاله کامل، طراحی و تحلیل فرمولاسیونها و آزمایشات در صنایع غذایی، 1396/07/20، 1396/07/20
- (24) بلقیسی سیا، رفتنی امیری زینب، پنجمین همایش ملی امنیت غذایی، ارائه پوستر، مقاله کامل، جانشینی های کره کاکائو در فرمولاسیون شکلات، 1396/07/20، 1396/07/20
- (25) شیری مهسا، فرمانی جمشید، رفتنی امیری زینب، نخستین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، ارائه پوستر، مقاله کامل، ارزیابی باقی مانده آنتی بیوتیک سولفونامید در پوست مرغ، 1398/11/23، 1398/11/23
- (26) قلی زاده اشکان، رفتنی امیری زینب، فرهمندفر رضا، بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، تاثیر متغیرهای مختلف در میزان بازده استخراج آبی پکتین از پوست انار، 1399/11/15، 1399/11/14
- (27) خیراللهی کیمیا، فرهمندفر رضا، رفتنی امیری زینب، رووفی نسیم، بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی عملکرد، رطوبت، خاکستر و میزان عناصر صمغ دانه قدومه شهری خالص سازی با ایزوپروپانول، 1399/11/15، 1399/11/14
- (28) خیراللهی کیمیا، فرهمندفر رضا، رفتنی امیری زینب، رووفی نسیم، بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، تاثیر روش خالص سازی با ایزوپروپانول بر خصوصیات رئولوژیکی صمغ دانه قدومه شهری، 1399/11/14، 1399/11/15
- (29) شاهی چهرق علی اکبر، رفتنی امیری زینب، اسماعیل زاده کناری رضا، پازدهمین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی اثر استخراج روغن از دانه گلنگ به کمک اولتراسوند و برخی از خواص فیزیکوشیمیایی آن، 1400/06/11، 1400/06/11
- (30) خدادادی نسترن، رفتنی امیری زینب، اسماعیل زاده کناری رضا، رضایی ارمی سمهی، چهارمین کنگره بین المللی و بیست و نهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی تاثیر عصاره کل گاوزبان بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی بستنی، 1402/02/12، 1402/02/13
- (31) کارگر بنه کهل فاطمه، رفتنی امیری زینب، گرجیان هایده، هفتمین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و تغذیه ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، تاثیر غلظت ژلاتین پای مرغ بر خواص فیزیکوشیمیایی دسر لبندی، 1402/08/30، 1402/08/30
- (32) کارگر بنه کهل فاطمه، رفتنی امیری زینب، گرجیان هایده، هفتمین همایش بین المللی افق های نوین در علوم و مهندسی کشاورزی، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی خصوصیات دسر شیری شکالتی حاوی ژلاتین پای مرغ و جو دوسر، 1402/11/12، 1402/11/13
- (33) اسلامی فاطمه، رفتنی امیری زینب، گرجیان هایده، سی امین کنگره ملی و پنجمین کنگره بین المللی صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، تاثیر غلظت ژلاتین استخراج شده از پای مرغ بر خواص فیزیکوشیمیایی مارشممالو، 1403/08/15، 1403/08/14

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

1) پژوهشگر برتر، ملی، جشنواره پژوهش، 1396/02/12