



ساری- کیلومتر 9 جاده فرح آباد- دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری- ص. پ. 578

زینب رفتنی امیری

استاد تمام

نام و نام خانوادگی

مرتبه علمی

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، 1397/02/25، 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، 1396/10/20

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) 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
- of action, and food application of as165-181 peptide, INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, 358, 1-10
- 9) Omid baksh Amiri Elahe, Farmani Jamshid, Raftani Amiri Zeynab, Dehestani Ali, mojtaba mohseny mojtaba mohseny, 2021/09/11, Antimicrobial activity, environmental sensitivity, mechanism

- 10) dehghan bahareh, Esmailzadeh 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, Esmailzadeh 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, Esmailzadeh 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, Esmailzadeh 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, Esmailzadeh 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, Esmailzadeh 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, Esmailzadeh 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 free process 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

26) 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

مقالات چاپ شده در نشریات معتبر داخلی

پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران, 14, 100-87, low-calorie sweet cream formulation via response surface methodology, 1) Hosieni S, Freshteh, Raftani Amiri Zeynab, 2019/03/30, Optimization of

علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران, 6, 38-29, on Sunflower, Canola, Corn and Sesame Oils Using D-Optimal Mixture Design, 2) Raftani Amiri Zeynab, Naeli Mohammad Hossein, Babaei Zine El Abedin, 2019/10/30, Designation of a Palm-Free Frying Oil Formulation Based

اقتصاد کشاورزی و توسعه, 36, 182-169, of Important Indicators of blockchain technology for the vegetable oil supply chain, 3) Ranjbar Malekshah Tahereh, Mojaverian Seyed Mojtaba, Raftani Amiri Zeynab, Shirzadi Laskookalayah Somayeh, Eshghi Fouad, 2022/06/08, Ranking

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

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

7) رفتنی امیری زینب، 1390/12/08، مقایسه خواص تغذیه ای و میکروبی آب گوجه فرنگی در اثر فرآیند حرارتی ماکروویو و فرآیند حرارتی معمول، پژوهشنامه اصلاح گیاهان زراعی، 3، 10-1

8) رفتنی امیری زینب، محمودی محمدجواد، علیمی مزدک، 1392/03/22، تاثیر مالتو دگسترین به عنوان جایگزین چربی بر روی کیفیت ماست بدون چربی، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، 23، 142-123

9) 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، 22-15

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

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

12) 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، 796-487

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

- 14) گیلانی فروغ، رفتنی امیری زینب، اسماعیل زاده کناری رضا، 1397/01/22، مقایسه تاثیر روش های کربن دی اکسید فوق بحرانی و آب زیر بحرانی بر محتوای ترکیبات فنولی و خواص آنتی اکسیدانی میوه زغال اخته، علوم و صنایع غذایی، 15، 128-119
- 15) اوصیا سروناز، رفتنی امیری زینب، 1397/01/22، تهیه ابزوله پروتئین لوبیا عروس و تعیین برخی خصوصیات عملکردی آن، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، 14، 39-47
- 16) رفتنی امیری زینب، سلمانی سمیه، 1397/02/02، ارزیابی اثر رنگهای طبیعی و مصنوعی بر برخی ویژگیهای نان برنجی، علوم و صنایع غذایی، 15، 137-146
- 17) یزدانی فاطمه، رفتنی امیری زینب، شهیری طبرستانی هدی، 1397/03/01، بهینه سازی شرایط پیش فراوری تولید ژلاتین از پوست مرغ به روش سطح پاسخ، فناوریهای نوین غذایی، 5، 426-415
- 18) دهقان بهاره، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، 1397/04/15، مقایسه ترکیبات شیمیایی و فعالیت ضد اکسایشی اسانس پوست پرتقال استخراج شده به دو روش سیال فوق بحرانی و تقطیر با آب، علوم و صنایع غذایی، 15، 335-325
- 19) رفتنی امیری زینب، اکبری نسترن، 1397/05/10، بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و میکروبی، محتوی فنلی و فعالیت ضد اکسایشی شیرازگیل، علوم و صنایع غذایی، 15، 81-89
- 20) دهقان بهاره، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، 1397/06/15، اثر صمغ دانه شاهی و قدومه شهری بر خصوصیات نانوکپسول حاوی اسانس پوست پرتقال، علوم و صنایع غذایی، 15، 169-157
- 21) 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، 493-485
- 22) بخشنده تهمینه، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، 1397/07/01، بررسی تأثیر عصاره آزاد و نانوریزوشانی شده شاهدانه در پایداری اکسایشی روغن سویا، علوم و صنایع غذایی، 15، 249-237
- 23) مجاوریان سیده پرستو، رفتنی امیری زینب، شهیری طبرستانی هدی، 1397/08/12، بهینه-سازی فرمولاسیون پاستیل زنجبیلی بر پایه ژلاتین پای مرغ و کنسانتره انگور به روش سطح پاسخ (RSM)، علوم و صنایع غذایی، 15، 314-319
- 24) رفتنی امیری زینب، سلمانی سمیه، 1397/08/12، بررسی درصد خلوص و میزان ید نمک‌های خوراکی موجود در سطح عرضه استان کرمانشاه، علوم و صنایع غذایی، 15، 23-17
- 25) سهراب 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، 347-335
- 26) سهراب 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 اکسیداتیو و ضد میکروبی عصاره دارچین، علوم و صنایع غذایی، 16، 359-349
- 27) رحمانی شیوا، معتمدزادگان علی، کسای محمدرضا، رفتنی امیری زینب، 1398/02/03، بررسی اثرات عوامل مختلف کف زا و پایدار کننده بر ویژگی های کف پنی ریکوتا، علوم و صنایع غذایی، 16، 378-369
- 28) دهقان بهاره، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، 1398/04/12، بررسی خصوصیات آنتی اکسیدانی اسانس پوست پرتقال (Citrus Sinesis) در پایداری روغن سویا طی شرایط نگهداری، علوم غذایی و تغذیه، 16، 91-73
- 29) رفتنی امیری زینب، بلقیسی سیا، 1398/05/30، بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و میکروبی عسل های با منشأ گیاهی مختلف در استان البرز، علوم و صنایع غذایی، 16، 37-27
- 30) 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، 375-365
- 31) مجاوریان سیده پرستو، رفتنی امیری زینب، شهیری طبرستانی هدی، 1398/06/26، ارزیابی پارامترهای حسی پاستیل زنجبیلی با استفاده از روش-های سطح پاسخ و تحلیل مؤلفه-های اصلی، مجله تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، 18، 36-21
- 32) مقصودلو الهه، رفتنی امیری زینب، 1398/06/27، اثر دما بر سینتیک استخراج ترکیبات فنولی از ریزوم زنجبیل (*Zingiber officinale*) به کمک حمام فراصوت، فناوریهای نوین غذایی، 6، 465-455
- 33) طریقتی حورا، رفتنی امیری زینب، اسماعیل زاده کناری رضا، 1398/07/29، بررسی اثر آنتی اکسیدانی عصاره برگ گیاه پونه (*Mentha pulegium*) بر پایداری اکسایشی روغن سویا، علوم و صنایع غذایی، 16، 152-143
- 34) گرجیان هایده، رفتنی امیری زینب، 1398/08/30، تأثیر موسیلاژ دانه شاهی بر پایداری و خواص رئولوژیکی دوغ بدون چربی، پژوهش های صنایع غذایی، 29، 156-145

- 35) غلامی نایب، رفتنی امیری زینب، صفری رضا، 1398/12/10، استخراج آنزیمی پروتئین سیوس برنج رقم طارم و بررسی خواص عملکردی آن بر ویژگی های فیزیکی و شیمیایی ماست کم چرب، فناوریهای نوین غذایی، 7، 311-299
- 36) عظیمی نژاد حدیث، 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، 168-159
- 37) 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، 286-271
- 38) رضایی راحله، یگانه سکینه، رفتنی امیری زینب، صفری رضا، 1399/04/31، بررسی خواص عملکردی پروتئین آبکافتی گاوماهی دریای خزر (*Neogobius caspius*) توسط آنزیم فلاورزایم و تأثیر آن بر کیفیت ماست کم چرب، نوآوری در علوم و فناوری غذایی، 12، 37-21
- 39) عظیمی نژاد حدیث، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، 1399/06/01، اثر استخراجی التراسوند پروپ بر خصوصیات آنتیاکسیدانی فنول آزاد و باند شده عصاره زوفا، پژوهش های صنایع غذایی، 30، 129-101
- 40) سلمانی سمیه، رفتنی امیری زینب، اسماعیل زاده کناری رضا، صادقی احسان، 1399/09/10، اثر امواج مایکروویو روی باقیمانده آفتکش و ویژگیهای فیزیکی و شیمیایی و میکروبی میوه خشک شده زردآلو طی زمان نگهداری، پژوهش های صنایع غذایی، 30، 167-151
- 41) 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، 272-253
- 42) یزدانی فاطمه، رفتنی امیری زینب، شهیری طبرستانی هدی، 1400/02/22، تهیه ژله چای ترش کم کالری با ژلاتین پوست مرغ و استویا و بررسی خواص کیفی آن، علوم غذایی و تغذیه، 18، 69-55
- 43) رفتنی امیری زینب، افضلیان زهره، 1400/03/18، تأثیر پپس تیمار 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، 377-361
- 44) افضلیان زهره، رفتنی امیری زینب، فرمانی جمشید، 1400/05/20، بررسی اثر اشعه UVB بر میزان فعالیت ویتامین D2 فعالیت آنتی اکسیدانی و فعالیت میکروبی قارچ دکمه ای سفید، پژوهش های صنایع غذایی، 31، 223-201
- 45) گرجیان هایده، رفتنی امیری زینب، محمد زاده میلانی جعفر، غفاری خلیق نادر، 1400/07/30، مقایسه تأثیر نگهدارندههای طبیعی (نانولیپوزوم و نانوتیوزوم حاوی عصاره برگ مورد) و نگهدارنده شیمیایی بنزوات سدیم بر ویژگیهای فیزیکی و شیمیایی، میکروبی و حسنی سس مایونز، علوم و صنایع غذایی ایران، 18، 325-313
- 46) صفری رضا، رفتنی امیری زینب، ریحانی پول سهیل، اسماعیل زاده کناری رضا، 1400/09/29، بررسی و مقایسه فعالیت آنتیاکسیدانی و ضد باکتریایی فیکوسیاینین استخراجشده از میکروچلیک اسپیرولینا (*Spirulina Platensis*) در دو فرم خالص و نانو ریزپوشانی شده با پوشش ترکیبی مالتودکسترین- کازئینات سدیم، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، 18، 359-345
- 47) شاهای چهرق علی اکبر، رفتنی امیری زینب، اسماعیل زاده کناری رضا، 1400/10/04، بررسی اثر استخراج روغن از دانه گلرنگ به کمک اولتراسوند و خواص فیزیکی و شیمیایی روغن و کنجاله تولیدی، علوم و صنایع غذایی ایران، 18، 348-331
- 48) زنجیر ملکشاه طاهره، مجاوریان سیدمجتبی، رفتنی امیری زینب، شیرزادی لسکوکلایه سمیه، عشقی فؤاد، 1400/10/22، رتبه بندی شاخص های مهم فناوری بلاکچین برای زنجیره تأمین روغن نباتی، اقتصاد و توسعه کشاورزی، 36، 169-182
- 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 جاذب با کارایی عالی برای استخراج سریع و انتخابی نیکوتین امید توسط ستون فاز جامد از گوشت گوساله و ارد گندم، علوم و صنایع غذایی ایران، 18، 334-317
- 50) دهقان بهاره، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، 1401/01/01، بررسی اثر عصاره چای سبز بر زندهمانی پروبیوتیک در نوشیدنی پیناکولادا بر پایه آب پنیر تحت شرایط شبیه سازی شده معده و روده، علوم و صنایع غذایی ایران، 19، 127-115
- 51) صفری رضا، رفتنی امیری زینب، ریحانی پول سهیل، غفاری هادی، 1401/02/28، نانو ریزپوشانی فیکوسیاینین استخراجشده از چلیک اسپیرولینا (*Spirulina platensis*) و استفاده از نانوذرات حاصل در فرمولاسیون بستنی، علوم و صنایع غذایی ایران، 19، 159-145
- 52) طریقتی حورا، رفتنی امیری زینب، اسماعیل زاده کناری رضا، 1401/03/24، مقایسه اثربخشی عصاره نانوریزپوشانی شده با صمغ های کیتوزان، قدومه شیرازی و کیتوزان- قدومه شیرازی با عصاره آزاد برگ گیاه پونه (*pulegium Mentha*) بر پایداری اکسایشی روغن سویا در شرایط گرمخانه گذاری 18 روزه، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، 32، 60-29
- 53) گواهیان وحیده، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، 1401/03/24، تأثیر شرایط استخراج به کمک فراصوت بر فرآیند صمغگیری و بررسی پارامترهای کیفی روغن سویا، علوم و صنایع غذایی ایران، 19، 240-231

- 54) مقصودلو الهه، رفتنی امیری زینب، اسماعیل زاده کناری رضا، 1401/04/25، بررسی ترکیب شیمیایی، ویژگیهای تغذیه‌ای و فیزیکوشیمیایی روغن کاملینای کشت شده در ایران و مقایسه آن با روغنهای کانولا و آفتابگردان، علوم و صنایع غذایی ایران، 19، 314-305
- 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، 215-205
- 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 فیزیکوشیمیایی کنجاله و روغن استحصالی، پژوهش های صنایع غذایی، 32، 120-103
- 57) حسینی بحری مهدی، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، 1401/09/19، تاثیر تیمارهای مختلف دمایی در فرآیند اکستروژن بر خصوصیات کیفی سیوس دو رقم برنج طارم و خزر، علوم و صنایع غذایی ایران، 19، 9-1
- 58) اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، معتمدزادگان علی، فرهنگدفر 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، 183-195
- 59) رنجبر ملکشاه طاهره، مجاوریان سیدمجتبی، عشقی فؤاد، شیرزادی لسکوکلایه سمیه، رفتنی امیری زینب، 1401/12/25، تکنولوژی بلاکچین برای مدیریت کارآمد زنجیره تأمین روغن نباتی، علوم و صنایع غذایی ایران، 19، 325-309
- 60) حسن زاده آسیه، رفتنی امیری زینب، امینی فر مهرناز، 1402/01/20، ارزیابی خصوصیات فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و ریزساختار پنیر کوزه تهیه شده از شیر گاو در شرایط مختلف رسیدن، علوم و صنایع غذایی ایران، 20، 60-47
- 61) کرمی سالار، فرهنگدفر رضا، فرمانی جمشید، رفتنی امیری زینب، متولی علی، 1402/01/20، اثر ترکیبی توان مایکروویو - غلظت پوشش خوراکی بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی برشهای میوه سیب خشک شده، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، 20، 15-1
- 62) رفتنی امیری زینب، آفاکشی پور ذاکر، 1402/06/29، خواص فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی نان سنگگ غنی‌شده با آرد سنجد، پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، 12، 214-205
- 63) دهقان بهاره، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، 1402/06/29، تاثیر صمغ های بومی (کنیرا، فارسی و مرو) بر پایداری نوشیدنی پیتاکولادا بر پایه آب پنیر و مقایسه آن با صمغ تجاری، نوآوری در علوم و فناوری غذایی، 16، 184-175
- 64) گیلانی فروغ، رفتنی امیری زینب، اسماعیل زاده کناری رضا، غفاری خلیق نادر، 1402/08/16، مقایسه پایداری فرم نانولیپوزومی اسانس های پوست بالنگ به دست آمده از روش های مختلف استخراج در طول دوره نگهداری در دمای 4 و -18 درجه سانتی گراد، علوم و صنایع غذایی ایران، 20، 195-182
- 65) حسینی بحری مهدی، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، 1402/11/16، تاثیر فرایند اکستروژن بر ویژگی های کیفی روغن سیوس برنج ارقام طارم و خزر، تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، 23، 131-111
- 66) عظیمی نژاد حدیث، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، 1402/12/21، خواص ضد میکروبی عصاره کینوا و جینسینگ نانوریزپوشانی شده بر ماندگاری خامه، پژوهش های صنایع غذایی، 33، 129-113
- 67) ریحانی پول سهیل، یگانه سکینه، رفتنی امیری زینب، 1403/01/27، اثر استفاده از آستاگزانتین میکروجلیک همانوکوکوس پلوویالیسدر دو فرم آزاد و نانوکپسول های حامل در فرموالسیون رب گوجه فرنگی و ارزیابی خصوصیات میکروبی و کیفی محصول طی نگهداری در دمای یخچال، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، 20، 117-101
- 68) 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، 173-162
- 69) آفاکشی پور ذاکر، رفتنی امیری زینب، اسماعیل زاده کناری رضا، 1403/02/30، تاثیر عصاره کاکل ذرت نانوریزپوشانی شده با صمغ دانه ریحان و ایزوله پروتئین کنجد بر خصوصیات آنتی اکسیدانی، کاهش بار میکروبی، رنگ و حسی سوسیس گوشت قرمز، پژوهش های صنایع غذایی، 34، 106-85
- 70) آفاکشی پور ذاکر، رفتنی امیری زینب، اسماعیل زاده کناری رضا، 1403/04/03، بهینه سازی عصاره کاکل ذرت نانو ریزپوشانی شده به روش سطح پاسخ و ارزیابی خواص ریزپوشینه های حاوی عصاره پایدار شده با صمغ دانه ریحان و ایزوله پروتئین کنجد، علوم و صنایع غذایی ایران، 21، 98-81
- 71) خدادادی نسترن، رفتنی امیری زینب، اسماعیل زاده کناری رضا، رضایی ارمی سمیه، 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، 14-1
- 72) نبوی عاطفه، رفتنی امیری زینب، گرجیان هایده، 1403/11/08، بررسی اثر مستقل سطوح مختلف ژلاتین پای مرغ و ژلاتین تجاری (گاوی) با کره کاکائو بر خواص فیزیکوشیمیایی و حسی شکلات شیری، علوم و صنایع غذایی ایران، 21، 37-19

- 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 بین‌المللی و پنجمین همایش ملی گیاهان دارویی و کشاورزی پایدار، ارائه پوستر، مقاله کامل، استخراج آب زیربحرانی ترکیبات فنولی و فلاونوئیدی پالپ انجیر سیاه، مقایسه با استخراج حلالی، 1395/03/03، 1395/03/04
- 3) مقصودلو الهه، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، دومین همایش بین‌المللی و 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، 1395/09/11
- 4) بخشنده تهمینه، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، دومین کنگره بین‌المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی تأثیر عصاره نانوریزپوشانی شده شاهدانه در کنترل پایداری اکسایشی روغن سویا، 1397/02/05، 1397/02/06
- 5) طریقتی حورا، رفتنی امیری زینب، اسماعیل زاده کناری رضا، دومین کنگره بین‌المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، مروری بر روش ریزپوشانی 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 بین‌المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، تأثیر پوششدهی مواد غذایی و میوه ها همچون کشمش بر خواص فیزیکوشیمیایی آنها، 1397/02/05، 1397/02/06
- 7) رفتنی امیری زینب، سلمانی سمیه، صادقی احسان، دومین کنگره بین‌المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی درصد خلوص و میزان ید نمکهای خوراکی موجود در سطح عرضه استان کرمانشاه، 1397/02/05، 1397/02/06
- 8) رفتنی امیری زینب، سلمانی سمیه، صادقی احسان، دومین کنگره بین‌المللی 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 بین‌المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، تأثیر فرایند حرارتی مقدماتی بر بافت و جذب روغن خلالهای سیبزمینی سرخ شده، 1397/02/05، 1397/02/06
- 10) عظیمی نژاد حدیث، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، دومین کنگره بین‌المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، سخنران، مقاله کامل، اثر کیتوزان و عصاره سیبوس برنج بر جذب روغن و کیفیت سیب زمینی سرخ شده، 1397/02/05، 1397/02/06
- 11) قاسمی طوسی فاطمه، رفتنی امیری زینب، کسای محمدرضا، معتمدزادگان علی، دومین کنگره بین‌المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی صنایع غذایی، 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 بین‌المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، اثرهیدروکلونید کیتوزان و عصاره سیبوس برنج برشاخصهای کیفی روغن جذب شده در خلال سیب زمینی سرخ شده در طی دوره نگهداری، 1397/02/05، 1397/02/06
- 13) رحمانی شیوا، معتمدزادگان علی، کسای محمدرضا، رفتنی امیری زینب، دومین کنگره بین‌المللی 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
- 14) طریقتی حورا، رفتنی امیری زینب، اسماعیل زاده کناری رضا، دومین کنگره بین‌المللی 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، صفری رضا، چهارمین کنگره بین‌المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، تأثیر پروتئین هیدرولیز شده سیبوس برنج رقم طارم روی خواص فیزیکوشیمیایی ماست کم چرب، 1397/10/24، 1397/10/26

16) قاسمی طوسی فاطمه، رفتنی امیری زینب، کسای 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 و بی‌تامین آن، 1397/10/26، 1397/10/24، D3

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، 1397/10/24، 1397/10/26

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

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 مختصر، بررسی خواص آنتی اکسیدانی عصاره ی برگ گیاه پونه (Mentha pulegium) استخراج شده به روش حمام فراصوت به عنوان جایگزین آنتی اکسیدان های سنتزی، 1398/06/26، 1398/06/28

20) افضلیان زهره، رفتنی امیری زینب، فرمانی 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 قارچ دکمه ای سفید، 1398/06/26، 1398/06/28

21) قلی زاده اشکان، رفتنی امیری زینب، فرهنگدوفا زینب، 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 میکروویو، 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 ایمنی مواد غذایی، سخنران، مقاله کامل، بررسی اثر پیش تیمار ماکروویو بر راندمان استخراج روغن از دانه کلرنگ و برخی از خواص فیزیکوشیمیایی آن، 1400/04/31، 1400/04/31

23) 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 فیزیکوشیمیایی و حسی آن، 1402/02/12، 1402/02/13

24) خدادادی نسترن، رفتنی امیری زینب، اسماعیل زاده کناری رضا، رضایی ارمی سمیه، چهارمین کنگره بین المللی و بیست و نهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی خصوصیات فیزیکی و شیمیایی بستنی حاوی عصاره شیرین بیان، 1402/02/12، 1402/02/13

25) 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

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 غلظت ژلاتین پای مرغ بر خواص فیزیکوشیمیایی شکلات شیری، 1402/08/29، 1402/08/30

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 پای مرغ با کره کاکائو بر ویسکوزیته، فعالیت آبی و شاخص های رنگی شکلات شیری، 1402/08/29، 1402/08/30

همایش های 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) شکرپور 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 امگا3، 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، جلبک منبع نوین اسید چرب ضروری و غیر اشباع در سبب صنایع غذایی، 1395/05/27، 1395/05/28

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، 1395/05/27، 1395/05/28

- 5) امیدبخش امیری الهه، رفتنی امیری زینب، دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم، ارائه پوستر، مقاله کامل، میکروکپسولاسیون پروبیوتیک ها، 1395/05/27، 1395/05/28
- 6) رضایی راحله، یگانه سکینه، رفتنی امیری زینب، صفری رضا، همایش ملی آبرزی پروری و اکوسیستم آبی پایدار، ارائه پوستر، مقاله کامل، تاثیر پروتئین هیدرولیزشده گاوماهی دریای خزر (*Neogobius caspius*) توسط آنزیم فلورزایم بر خواص فیزیوشیمیایی ماست کمچرب، 1395/07/07، 1395/07/07
- 7) رفتنی امیری زینب، صفری رضا، همایش ملی آبرزی پروری و اکوسیستم آبی پایدار، ارائه پوستر، مقاله کامل، تاثیر ناپسین A و سدیم سیترات بر افزایش زمان ماندگاری فیله ماهی کپور نقره آبی نگهداری شده در دمای 4 درجه سانتیگراد، 1395/07/07، 1395/07/07
- 8) رضایی راحله، یگانه سکینه، رفتنی امیری زینب، صفری رضا، همایش ملی آبرزی پروری و اکوسیستم آبی پایدار، ارائه پوستر، مقاله کامل، تاثیر پروتئین هیدرولیزشده گاوماهی دریای خزر (*Neogobius caspius*) توسط آنزیم فلورزایم بر اسیدیته، خواص رئولوژی و حسی ماست کمچرب، 1395/07/07، 1395/07/07
- 9) یزدانی فاطمه، رفتنی امیری زینب، مروری بر نقش دارچین در صنایع غذایی، ارائه پوستر، مقاله کامل، دومین همایش ملی کشت ارگانیک و ازدیاد گیاهان دارویی، 1395/07/29، 1395/07/29
- 10) یزدانی فاطمه، رفتنی امیری زینب، شهیری طبرستانی هدی، دومین همایش و نمایشگاه تخصصی روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی، ارائه پوستر، مقاله کامل، استفاده از ضایعات صنعت مرغداری در تولید زلاتین (فرآورده غذایی با ارزش افزوده)، 1395/12/09، 1395/12/10
- 11) دهقان بهاره، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، دومین همایش و نمایشگاه تخصصی روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی، ارائه پوستر، مقاله کامل، نقش و کاربرد امولسیفایرها در صنایع غذایی، 1395/12/09، 1395/12/10
- 12) دهقان بهاره، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، دومین همایش و نمایشگاه تخصصی روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی، ارائه پوستر، مقاله کامل، نانوکپسوله کردن آنتی اکسیدان ها، 1395/12/09، 1395/12/10
- 13) دهقان بهاره، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، دومین همایش و نمایشگاه تخصصی روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی، ارائه پوستر، مقاله کامل، مروری بر ویژگی ها، چالش ها و کاربردهای اسانس حاصل از ضایعات (پوست) پرتقال، 1395/12/09، 1395/12/10
- 14) مجاوریان سیده پرستو، رفتنی امیری زینب، شهیری طبرستانی هدی، دومین همایش و نمایشگاه تخصصی روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی، سخنران، مقاله کامل، مطالعه مروری بر بازده (عملکرد) استخراج زلاتین ماکیان و آبیان، 1395/12/09، 1395/12/10
- 15) دهقان بهاره، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، دومین همایش و نمایشگاه تخصصی روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی، ارائه پوستر، مقاله کامل، نقش و کاربرد امولسیفایرها در صنایع غذایی، 1395/12/09، 1395/12/10
- 16) دهقان بهاره، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، دومین همایش و نمایشگاه تخصصی روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی، ارائه پوستر، مقاله کامل، نانوکپسوله کردن آنتی اکسیدان ها، 1395/12/09، 1395/12/11
- 17) دهقان بهاره، اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، دومین همایش و نمایشگاه تخصصی روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی، ارائه پوستر، مقاله کامل، مروری بر ویژگی ها، چالش ها و کاربردهای اسانس حاصل از ضایعات (پوست) پرتقال، 1395/12/09، 1395/12/11
- 18) یزدانی فاطمه، رفتنی امیری زینب، شهیری طبرستانی هدی، پنجمین همایش ملی امنیت غذایی 1396، سخنران، مقاله کامل، مروری بر خواص دارویی و کاربردی گیاه چای ترش، 1396/04/08، 1396/04/09
- 19) مجاوریان سیده پرستو، رفتنی امیری زینب، شهیری طبرستانی هدی، پنجمین همایش ملی امنیت غذایی 1396، سخنران، مقاله کامل، اثر دور همزن بر بازده استخراج زلاتین از پای مرغ، 1396/04/08، 1396/04/09
- 20) محمدی شقایق، معتمدزادگان علی، رفتنی امیری زینب، یوسفی حسین، پنجمین همایش ملی امنیت غذایی 1396، سخنران، مقاله کامل، فیبرتقاله چغندر قند ماده ای مناسب در تولید سس گوجه فرنگی کچاپ، 1396/06/19، 1396/06/20
- 21) محمدی شقایق، معتمدزادگان علی، رفتنی امیری زینب، یوسفی حسین، پنجمین همایش ملی امنیت غذایی 1396، سخنران، مقاله کامل، بررسی کاربرد میکرو و نانوفیبر تقاله چغندر قند در ویسکوزیته و قوام سس کچاپ، 1396/06/19، 1396/06/20
- 22) مقصدلو الهه، رفتنی امیری زینب، پنجمین همایش ملی امنیت غذایی، ارائه پوستر، مقاله کامل، فیبرهای رژیمی، انواع و کاربرد آن در غذاهای عملگرا، 1396/07/20، 1396/07/20

- 23) نانلی 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، جانشین های کره کاکائو در فرمولاسیون شکلات، 1396/07/20، 1396/07/20
- 25) شیرینی 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، فرهنگدفر 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، 1399/11/14، 1399/11/15
- 27) خیرالهی کیمیا، فرهنگدفر رضا، رفتنی امیری زینب، ربوفی 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، 1399/11/14، 1399/11/15
- 28) خیرالهی کیمیا، فرهنگدفر رضا، رفتنی امیری زینب، ربوفی 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، یازدهمین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی اثر استخراج روغن از دانه گلرنگ 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 سمیه، چهارمین کنگره بین المللی و بیست و نهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی تاثیر عصاره گل گاوزبان بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی بستنی، 1402/02/12، 1402/02/13
- 31) کارگر بنه کهل فاطمه، رفتنی امیری زینب، گرجیان هاید، 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 لبنی، 1402/08/30، 1402/08/30
- 32) کارگر بنه کهل فاطمه، رفتنی امیری زینب، گرجیان هاید، هفتمین همایش بین المللی افق های نوین در علوم و مهندسی کشاورزی، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی خصوصیات دسر شیری شکالتهی حاوی ژلاتین پای مرغ و جو دوسر، 1402/11/12، 1402/11/13
- 33) اسلامی فاطمه، رفتنی امیری زینب، گرجیان هاید، 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 مارشمالو، 1403/08/14، 1403/08/15

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

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