

خلاصه پیشینه آموزشی، پژوهشی و اجرایی

Curriculum Vitae (CV)



میلاذ توسلی

mtavassoli2006@gmail.com

Phone: +989117695245

ORCID: 0000-0003-2033-5695

GoogleScholar:

https://scholar.google.com/citations?hl=en&user=XxM9mQAAAAJ&view_op=list_works&sortby=pubdate

Scopus: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57218555375>

ResearchGate: <https://www.researchgate.net/profile/Milad-Tavassoli>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/in/milad-tavassoli-ph-d-1a4aa0200/>

فعالیت‌های آکادمیک

۱. سابقه تدریس در گروه تغذیه و علوم و صنایع غذایی به عنوان عضو هیئت علمی - دانشگاه علوم پزشکی یاسوج (مهر ۱۴۰۳ - تاکنون)
۲. سابقه تدریس در گروه علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی - مرکز آموزش عالی علوم پزشکی وارستگان - (مهر ۱۴۰۰ - ۱۴۰۳)
۳. تدریس در دانشگاه علوم پزشکی تبریز - (از بهمن ۱۳۹۸ تا کنون)

فعالیت‌های مدیریتی و اجرایی

۱. مسئول ویراستاری نشریه انجمن علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی - دانشگاه علوم پزشکی تبریز - (مهر ۱۴۰۰ - ۱۴۰۲)
۲. عضو بسیج دانشجویی (مسئول برگزاری کارگاه‌ها و بخش علمی) - دانشگاه علوم پزشکی تبریز - (مهر ۱۴۰۰ - ۱۴۰۲)
۳. مسئول آموزش کمیته تحقیقات دانشکده تغذیه و علوم غذایی دانشگاه علوم پزشکی تبریز - (فروردین ۱۴۰۱ - ۱۴۰۲)
۴. عضو کمیته اجرایی دومین کنگره بین‌المللی بهداشت و صنایع غذایی اهواز - علوم پزشکی جندی شاپور اهواز (۳-۵ اسفند ۱۴۰۲-اهواز)
۵. عضو کمیته علمی دومین کنگره بین‌المللی بهداشت و صنایع غذایی اهواز - علوم پزشکی جندی شاپور اهواز (۳-۵ اسفند ۱۴۰۲-اهواز)
۶. سرپرست داوران مقالات دومین کنگره بین‌المللی بهداشت و صنایع غذایی اهواز - علوم پزشکی جندی شاپور اهواز (۳-۵ اسفند ۱۴۰۲-اهواز)

پیشینه تدریس

دوره کارشناسی

۱. بهداشت عمومی و اپیدمیولوژی (برای دانشجویان علوم آزمایشگاهی) - علوم پزشکی وارستگان - ۱ نیمسال (۱۴۰۲)
۲. شیمی مواد غذایی (برای دانشجویان علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی) - علوم پزشکی وارستگان - ۱ نیمسال (۱۴۰۲)
۳. بهداشت و مسمومیت های غذایی (برای دانشجویان علوم تغذیه) - علوم پزشکی وارستگان - ۲ نیمسال (۱۴۰۰ - ۱۴۰۳)
۴. اثر فرایند بر ارزش مواد غذایی (برای دانشجویان علوم تغذیه) - علوم پزشکی وارستگان - ۲ نیمسال (۱۴۰۰ - ۱۴۰۳)
۵. ریاضیات (برای دانشجویان علوم و صنایع غذایی با گرایش کنترل کیفی و بهداشتی) - علوم پزشکی وارستگان - ۱ نیمسال (۱۴۰۰ - ۱۴۰۳)
۶. بهداشت و مسمومیت های غذایی (برای دانشجویان علوم تغذیه) - دانشگاه علوم پزشکی تبریز - ۱ نیمسال (۱۴۰۰ - ۱۴۰۲)
۷. میکروبیولوژی مواد غذایی (برای دانشجویان علوم و صنایع غذایی با گرایش کنترل کیفی و بهداشتی) - دانشگاه علوم پزشکی تبریز - (۱۳۹۹ - ۱۴۰۳)
۸. میکروبیولوژی صنعتی (برای دانشجویان علوم و صنایع غذایی با گرایش کنترل کیفی و بهداشتی) - دانشگاه علوم پزشکی تبریز - (۱۳۹۸ - ۱۴۰۳)
۹. شیمی مواد غذایی (برای دانشجویان علوم و صنایع غذایی با گرایش کنترل کیفی و بهداشتی) - دانشگاه علوم پزشکی یاسوج - ۱۴۰۳ - تاکنون
۱۰. میکروبیولوژی مواد غذایی (برای دانشجویان علوم و صنایع غذایی با گرایش کنترل کیفی و بهداشتی) - دانشگاه علوم پزشکی یاسوج - ۱۴۰۳ - تاکنون
۱۱. کاراموزی کنترل کیفیت (برای دانشجویان علوم و صنایع غذایی با گرایش کنترل کیفی و بهداشتی) - دانشگاه علوم پزشکی یاسوج - ۱۴۰۳ - تاکنون
۱۲. میکروبیولوژی مواد غذایی (برای دانشجویان تغذیه) - دانشگاه علوم پزشکی یاسوج - ۱۴۰۳ - تاکنون

تدریس در کارگاه‌ها و دوره‌های آموزشی

- ۱- برگزاری کارگاه گوشت و فرآورده های در مهارتکده موسسه علوم پزشکی وارستگان (تابستان ۱۴۰۱ به مدت ۲ ساعت).
- ۲- برگزاری کارگاه بسته بندی های نوین مواد غذایی از طرف انجمن علمی علوم و صنایع غذایی و مهارتکده موسسه علوم پزشکی وارستگان (اردیبهشت ۱۴۰۲- به مدت ۲ ساعت)
- ۳- کارگاه نگارش مقاله و ارائه پوستر از طرف انجمن علمی علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی یاسوج آذر ۱۴۰۳
- ۴- کارگاه مقاله نویسی از طرف کمیته تحقیقات و فناوری دانشجویی دانشگاه علوم پزشکی یاسوج دی ۱۴۰۳
- ۵- کارگاه از ایده تا مقاله از طرف کمیته تحقیقات و فناوری دانشجویی دانشگاه علوم پزشکی یاسوج بهمن ۱۴۰۳
- ۶-

آثار علمیکتاب‌ها (مجموع ۷ کتاب تاکنون و ۵ فصل (Chapter) انگلیسی)

۱. میلاد توسلی، حسین آهنگری، رضا عابدی، سعید موسی زاده، مهسا مهین کاظمی و علی احسانی، اصول آزمایشگاه میکروبیولوژی پیشرفته مواد غذایی. انتشارات دانشگاه علوم پزشکی تبریز. ۱۴۰۱
۲. محمدرضا رستمی، محمود علیزاده ثانی، میلاد توسلی، اعظم احمدی، پریسا احمدی، عاطفه سادات نوابی، زیر نظر دکتر غلامرضا جاهد خانیکی. ترکیبات فنولیک در مواد غذایی، انتشارات مرز دانش، ۱۴۰۰
۳. پریسا احمدی، اعظم احمدی، مصطفی محمدرضا رستمی، محمود علیزاده ثانی، میلاد توسلی، هادی اقبالجو، زیر نظر دکتر غلامرضا جاهد خانیکی. پلی فنول ها: ویژگی ها و آنالیز آن ها. انتشارات مرز دانش، ۱۴۰۰
۴. میلاد بخشی زاده، تینا نیک نظر، میلاد توسلی و علی احسانی. فرآوری پشرفته ترکیبات لبنی. انتشارات دانشگاه علوم پزشکی تبریز. ۱۴۰۱
۵. Milad Tavassoli, Asma Afshari, Bruno Mégarbane, Ramin Rezaee (Chapter) Mushrooms, psilocybin, 2022

۶. میلاد بخشی زاده، تینا نیک نظر، میلاد توسلی، علیرضا ابراهیمی، آرزو خضولو و علی احسانی. بسته بندی مواد غذایی: اصول، کاربردها- دانشگاه علوم پزشکی تبریز- ۱۴۰۲

۷. میلاد بیده، میلاد توسلی، لیلا فخری زاده، پریا باغبان حقی، تینا نیک نظر، آرزو خضولو و علی احسانی، کاربرد ترکیبات زیست فعال در مواد غذایی- دانشگاه علوم پزشکی تبریز- ۱۴۰۲

۸. بهنام بهرامیان، علیرضا ابراهیمی، میلاد توسلی، حسین آهنگری، علی احسانی. میکروبیولوژی مولکولی مواد غذایی- دانشگاه علوم پزشکی تبریز- ۱۴۰۳

۹. Intelligent packaging and health (Chapter)

M Tavassoli

Intelligent Packaging, 319-340

۱۰. Safety of Processed Juice and Products (Chapter)

M Tavassoli, B Bahramian, A Khezerlou

Citrus Fruits and Juice: Processing and Quality Profiling, 321-364

۱۱. Functionality of Food Additives (Chapter)

R Abedi-Firoozjah, **M Tavassoli**

IntechOpen

۱۲. Pulsed Electric Fields (Chapter)

M Tavassoli, B Bahramian

Starch, 165-187

مقالات مجلات (مجموع ۶۰ مقاله تاکنون)

- Self-healing packaging films/coatings for food applications; an emerging strategy
M Tavassoli, W Zhang, E Assadpour, F Zhang, SM Jafari
Advances in Colloid and Interface Science, 103423
- MOFs-based adsorbents for the removal of tetracycline from water and food samples
A Khezerlou, **M Tavassoli**, R Abedi-Firoozjah, M Alizadeh Sani, A Ehsani... ,
Scientific Reports 15 (1), 502
- Unlocking the Potential of Cyclodextrin/Metal–Organic Frameworks in Food Packaging Systems: An Exclusive Review on the Latest Trends
Reza Abedi-Firoozjah, Neshat Ahmadi, Saba Valaee, Setayesh Zamanpour, Mohammad Hadi Moradiyan, Behnam Bahramian, Nazila Oladzadabbasabadi, **Milad Tavassoli**, Ehsan Sadeghi
Food and Bioprocess Technology, 1-28
- Green synthesis of silver nanoparticles using chamomile extract for xanthan/agar and bacterial nanocellulose antimicrobial nanobiocomposite
Parya Baghban Haghi, Reza Rezaei Mokarram, Mahmoud Sowti Khiabani, Hamed Hamishekar, Hossein Samadi Kafil, Payam Paryad, Reza Abedi-Firoozjah, **Milad Tavassoli**
Journal of Food Measurement and Characterization, 1-19
- Application of neutral electrolyzed water enhanced with organic acids as an antibacterial activity for chicken breast preservation
SM Ali Noori, M Hashemi, MD Noori, M Seyedtabib, S Adibi, S Bahrainian... ,
Journal of Food Science and Technology, 1-12
- A review of advancements, properties, and challenges of carbon nanotubes in food packaging

- SP Bangar, WS Whiteside, P Kajla, **M Tavassoli**
Journal of Food Measurement and Characterization, 1-23
7. Exploration of techno-functional properties and metabolomic profile of *Scleroderma texense* (Phutki Mushroom): a comparative study with *Agaricus bisporus* (white button mushroom)
AK Gupta, AK Jha, B Naik, V Kumar, S Rustagi, **M Tavassoli**
Discover Food 5 (1), 21
8. A comprehensive review of gum-based electrospun nanofibers for food packaging: Preparation, developments, and potential applications
R Abedi-Firoozjah, B Bahramian, **M Tavassoli**, N Ahmadi, SMA Noori... ,
International Journal of Biological Macromolecules 288, 138717
9. Multifunctional performance of chitosan/soy protein isolation-based films impregnated carbon dots/anthocyanin derived from purple hull pistachio for tracking and extending the...
Sepideh Hadavifar, Reza Abedi-Firoozjah, Behnam Bahramian, Nasim Jafari, Sadaf Mohajjel Sadeghi, Sahar Majnoui, Behzad Ebrahimi, Ali Ehsani, **Milad Tavassoli**
Food hydrocolloids 159, 110678 (Q1- Impact Factor: 11)
10. Multifunctional performance of gallic acid in biodegradable food packaging films and coatings: Mechanisms, developments, applications, and horizons
B Bahramian, R Abedi-Firoozjah, N Kiani-Salmi, A Azizian, N Dorud, Seyyed Mohammad Ali Noori, Mohammad Hashemi, Elham Assadpour, **Milad Tavassoli**, Ehsan Sadeghi, Fuyuan Zhang, Seid Mahdi Jafari
European Polymer Journal, 113559 (Q1- Impact Factor: 5.8)
11. Development of polycaprolactone-based electrospun nanofiber incorporated lemon beebrush essential oil-loaded metal-organic frameworks as a novel active food packaging for meat...
B Bahramian, R Abedi-Firoozjah, N Kiani-Salmi, A Ebrahimi, Nazila Oladzadabbasabadi, Mohammad Hadi Moradiyan, Arezou Khezerlou, Seyed Mohammad Mazloomi, Ali Ehsani, **Milad Tavassoli**
Food Control, 110981 (Q1- Impact Factor: 5.6)
12. Resveratrol-Biopolymer Materials: A Sustainable Approach to Food Packaging
B Bahramian, R Abedi-Firoozjah, A Ebrahimi, **M Tavassoli**, A Ehsani... ,
Trends in Food Science & Technology, 104761 (Q1- Impact Factor: 15.1)
13. Comprehensive Review on Polyvinyl Alcohol-Based Electrospun Nanofibers for Food Packaging: Applications, Developments, and Future Horizon
M Tavassoli, B Bahramian, R Abedi-Firoozjah, N Jafari, H Javdani... ,
Food and Bioprocess Technology, 1-22 (Q1- Impact Factor: 5.3)
14. A comprehensive review of state-of-the-art biosensors for detection of allergenic substance lysozyme: A structured recent review and update
A Ebrahimi, R Abedi-Firoozjah, A Ehsani, H Hamishehkar, **M Tavassoli**
Microchemical Journal, 111805 (Q1- Impact Factor: 4.9)
15. Characterization, Extraction, and Encapsulation Technologies of Lycopene and Applications in Functional Food Products: An Updated Review
M Bakhshizadeh, TN Moghaddam, **M Tavassoli**, A Mousavi Khaneghah... ,
Food and Bioprocess Technology, 1-41 (Q1- Impact Factor: 5.3)
16. Metal Organic Frameworks (MOFs) as Advanced Functional Materials for Food Applications
M Alizadeh Sani, G Jahed-Khaniki, N Shariatifar, A Khezerlou, A Abedini, Mohammad Rezvani-Ghalhari, Shokoufeh Hassani, **Milad Tavassoli**, David Julian McClements

- ACS Food Science & Technology (Q2- Impact Factor: 2.6)
17. Polyvinyl Alcohol/Chitosan Nanofiber-Based Films Incorporated with Barberry Anthocyanin-Loaded CO-MOF as Multifunctional Performance for Red Meat Sample Packaging
SMA Noori, A Khezerlou, M Hashemi, M Alizadeh-Sani, S Firoozy, Faramarz Khodaian, Shiva Adibi, Mahshid Naghashpour, **Milad Tavassoli**
Food and Bioprocess Technology, 1-16 (Q1- Impact Factor: 5.3)
18. Production of smart film based on gelatin/chitosan nanofibers containing common poppy petals anthocyanins to monitor shrimp spoilage
M Bakhshizadeh, A Ayaseh, T Niknazar Mogadam, **M Tavassoli**
Food Research Journal 34 (2), 15-30
19. Application of lactoferrin in food packaging: A comprehensive review on opportunities, advances, and horizons
M Tavassoli, B Bahramian, R Abedi-Firoozjah, A Ehsani, Y Phimolsiripol... ,
International Journal of Biological Macromolecules, 132969 (Q1- Impact Factor: 7.7)
20. Association between monosodium glutamate consumption with changes in gut microbiota and related metabolic dysbiosis—A systematic review
H Ahangari, B Bahramian, A Khezerlou, **M Tavassoli**, N Kiani-Salmi... ,
Food Science & Nutrition (Q2- Impact Factor: 3.5)
21. Smart packaging containing red poppy anthocyanins for fish freshness monitoring
M Tavassoli, A Khezerlou, M Bakhshizadeh, A Ebrahimi... ,
Journal of Food Measurement and Characterization 18 (4), 3054-3068 (Q2- Impact Factor: 2.9)
22. Development of sustainable UV-screening food packaging materials: A review of recent advances
MA Sani, A Khezerlou, **M Tavassoli**, AH Abedini, DJ McClements
Trends in Food Science & Technology, 104366 (Q1- Impact Factor: 15.1)
23. Methylcellulose/chitosan nanofiber-based composites doped with lactoferrin-loaded Ag-MOF nanoparticles for the preservation of fresh apple
M Tavassoli, A Khezerlou, MA Sani, M Hashemi, S Firoozy, A Ehsani... ,
International Journal of Biological Macromolecules 259, 129182 (Q1- Impact Factor: 7.7)
24. Recent Advances in Applications of Aptasensors/Nanomaterials Platform for Food and Biomedical: a Review
R Abedi-Firouzjah, **M Tavassoli**, A Khezerlou, Y Mazaheri... ,
Food Analytical Methods, 1-26 (Q2- Impact Factor: 2.6)
25. Aptamer-modified metal organic frameworks for measurement of food contaminants: a review
M Tavassoli, A Khezerlou, B Khalilzadeh, A Ehsani, H Kazemian
Microchimica Acta 190 (9), 371 (Q1- Impact Factor: 5.7)
26. An ultrasensitive aptamer-based fluorescent on/off system for trace amount evaluation of *Yersinia enterocolitica* in food samples
M Tavassoli, A Khezerlou, H Hamishehkar, A Ehsani, B Khalilzadeh
Microchimica Acta 190 (7), 253 (Q1- Impact Factor: 5.7)
27. Rapid and sensitive detection of tetracycline residue in food samples using Cr (III)-MOF fluorescent sensor
A Khezerlou, **M Tavassoli**, MA Sani, Z Ghasempour, A Ehsani... ,
Food Chemistry: X 20, 100883 (Q1- Impact Factor: 6.1)
28. Multifunctional food packaging materials: Lactoferrin loaded Cr-MOF in films-based gelatin/ κ -carrageenan for food packaging applications

- A Khezerlou, **M Tavassoli**, M Alizadeh-Sani, M Hashemi, A Ehsani... ,
International Journal of Biological Macromolecules 251, 126334 (Q1- Impact Factor: 8.2)
29. Smart Packaging for Food Spoilage Assessment Based on Hibiscus sabdariffa L. Anthocyanin-Loaded Chitosan Films
A Khezerlou, **M Tavassoli**, M Alizadeh Sani, A Ehsani, DJ McClements
Journal of Composites Science 7 (10), 404 (Q2- Impact Factor: 3.3)
30. Metal-organic framework-based advanced sensing platforms for the detection of tetracycline in food and water samples
A Khezerlou, **M Tavassoli**, B Khalilzadeh, A Ehsani, H Kazemian
Food Control, 109965(Q1- Impact Factor: 6)
31. Functionality developments of Pickering emulsion in food packaging: Principles, applications, and future perspectives
M Tavassoli, A Khezerlou, SP Bangar, M Bakhshizadeh, PB Haghi... ,
Trends in Food Science & Technology (Q1- Impact Factor: 16.002)
32. Nano-enabled plant-based colloidal delivery systems for bioactive agents in foods: Design, formulation, and application
MA Sani, **M Tavassoli**, M Azizi-Lalabadi, K Mohammadi, DJ McClements,
Advances in Colloid and Interface Science, 102709 (Q1- Impact Factor: 15.190)
33. Multifunctional nanocomposite active packaging materials: Immobilization of quercetin, lactoferrin, and chitosan nanofiber particles in gelatin films
M Tavassoli, MA Sani, A Khezerlou, A Ehsani, DJ McClements.
Food Hydrocolloids 118, 106747 (Q1- Impact Factor: 11.504)
34. Development of green halochromic smart and active packaging materials: TiO₂ nanoparticle-and anthocyanin-loaded gelatin/κ-carrageenan films
MA Sani, **M Tavassoli**, SA Salim, M Azizi-lalabadi, DJ McClements,
Food Hydrocolloids 124, 107324 (Q1- Impact Factor: 11.504)
35. Multifunctional halochromic packaging materials: Saffron petal anthocyanin loaded-chitosan nanofiber/methyl cellulose matrices
M Alizadeh-Sani, **M Tavassoli**, DJ McClements, H Hamishehkar.
Food hydrocolloids 111, 106237 (Q1- Impact Factor: 11.504)
36. Carbohydrate-based films containing pH-sensitive red barberry anthocyanins: Application as biodegradable smart food packaging materials
MA Sani, **M Tavassoli**, H Hamishehkar, DJ McClements.
Carbohydrate Polymers 255, 117488 (Q1- Impact Factor: 10.723)
37. Sumac (Rhus coriaria L.) anthocyanin loaded-pectin and chitosan nanofiber matrices for real-time monitoring of shrimp freshness
M Tavassoli, A Khezerlou, TN Moghaddam, S Firoozy, M Bakhshizadeh... ,
International Journal of Biological Macromolecules, 125044 (Q1- Impact Factor: 8.025)
38. Value addition of rice straw cellulose fibers as a reinforcer in packaging applications
SP Bangar, WS Whiteside, P Kajla, **M Tavassoli**
International Journal of Biological Macromolecules, 125320 (Q1- Impact Factor: 8.025)
39. pH-responsive color indicator films based on methylcellulose/chitosan nanofiber and barberry anthocyanins for real-time monitoring of meat freshness

- M Alizadeh-Sani, **M Tavassoli**, E Mohammadian, A Ehsani, GJ Khaniki.
International Journal of Biological Macromolecules 166, 741-750 (Q1- Impact Factor: 8.025)
40. An ultrasensitive aptamer-based fluorescent on/off system for trace amount evaluation of *Yersinia enterocolitica* in food samples
M Tavassoli, A Khezerlou, H Hamishehkar, A Ehsani, B Khalilzadeh
Microchimica Acta 190 (7), 253) (Q1- Impact Factor: 6.408)
41. Metal-organic framework-based advanced sensing platforms for the detection of tetracycline in food and water samples
A Khezerlou, **M Tavassoli**, B Khalilzadeh, A Ehsani, H Kazemian
Food Control, (Q1- Impact Factor: 6)
42. The impact of cold plasma innovative technology on quality and safety of refrigerated hamburger: Analysis of microbial safety and physicochemical properties
S Roshanak, M Maleki, MA Sani, **M Tavassoli**, Z Pirkhezranian, F Shahidi
International Journal of Food Microbiology 388, 110066 (Q1- Impact Factor: 5.911)
43. Chitosan based film incorporated with anthocyanins of red poppy (*Papaver rhoeas L.*) as colorimetric sensor for detection of shrimp freshness
M Tavassoli, A Khezerlou, S Firoozy, A Ehsani, SP Bangar
International Journal of Food Science & Technology (Q1- Impact Factor: 3.612)
44. Gelatin/chitosan nanofibers containing β -cyclodextrin complex and corn poppy (*Papaver rhoeas L.*) for intelligent packaging
M Bakhshizadeh, TN Moghaddam, **M Tavassoli**, A Ayaseh... ,
International Journal of Food Science & Technology (Q1- Impact Factor: 3.612)
45. Application of nanotechnology to improve the performance of biodegradable biopolymer-based packaging materials
A Khezerlou, **M Tavassoli**, M Alizadeh Sani, K Mohammadi, A Ehsani.
Polymers 13 (24), 4399 (Q1- Impact Factor: 4.967)
46. Recent advances in the development of smart and active biodegradable packaging materials
MA Sani, M Azizi-Lalabadi, **M Tavassoli**, K Mohammadi, DJ McClements.
Nanomaterials 11 (5), 1331 (Q1- Impact Factor: 5.719)
47. Smart Biopolymer-Based Nanocomposite Materials Containing pH-Sensing Colorimetric Indicators for Food Freshness Monitoring
M Tavassoli, M Alizadeh Sani, A Khezerlou, A Ehsani, G Jahed-Khaniki, ...
Molecules 27 (10), 3168 (Q2- Impact Factor: 4.927)
48. Biopolymers-based multifunctional nanocomposite active packaging material loaded with zinc oxide nanoparticles, quercetin and natamycin; development and characterization
Mahmood Alizadeh Sani, Arasb Dabbagh-Moghaddam, Gholamreza Jahed-Khaniki, Ali Ehsani, Anousheh Sharifan, Arezou Khezerlou, **Milad Tavassoli**, Mohammad Maleki
Journal of Food Measurement and Characterization (Q3- Impact Factor: 3.006)

49. REVIEW ON BIO-DETOXIFICATION OF AFLATOXINS BASED ON LACTIC ACID BACTERIA: MECHANISM AND APPLICATIONS
H Zolfaghari, A Khezerlou, SA Banihashemi, **M Tavassoli**, A Ehsani
Journal of microbiology, biotechnology and food sciences, e9424-e9424 (Q3- Impact Factor: 0)
50. Halochromic (pH-Responsive) Indicators Based on Natural Anthocyanins for Monitoring Fish Freshness/Spoilage
A Khezerlou, M Alizadeh Sani, **M Tavassoli**, R Abedi-Firoozjah, A Ehsani... ,
Journal of Composites Science 7 (4), 143 (Q2- Impact Factor: 0)
51. A review on the determination of biogenic amines in fresh and processed fish products using HPLC, LC-MS/MS and other chromatographic methods.
H Ahangari, **M Tavassoli**, A Khezerlou, A Ehsani, AM MR
Combinatorial Chemistry & High Throughput Screening (Q3- Impact Factor: 1.714)
52. Bionanocomposite Active Packaging Material Based on Soy Protein Isolate/Persian Gum/Silver Nanoparticles; Fabrication and Characteristics
M Alizadeh Sani, A Khezerlou, **M Tavassoli**, K Mohammadi, S Hassani
Colloids and Interfaces (Scopus- Cite score: 5)
53. Epidemiologic study of common disease of bovine tuberculosis in Khorasan Razavi province during 2013-2015
E Moghaddas, S Rahati, **M Tavassoli**, M Ghavidel, A Afshari/Journal of Halal Research (ISC)
54. Design of nanocomposite packaging based on gelatin biopolymer containing titanium dioxide nanoparticles and saffron extract for use in food packaging
S Azimi-salim, M Azizi Lalabadi, **M Tavassoli**, M Alizadeh-Sani,
Journal of food science and technology (Iran) 18 (121), 25-37 (Scopus)
55. Probiotic bacteria from 10 different traditional Iranian cheeses: Isolation, characterization, and investigation of probiotic potential
A Afshari, M Hashemi, **M Tavassoli**, V Eraghi, SMA Noori.
Food Science & Nutrition (Q2- Impact Factor: 3.553)
56. Prevalence, Biotyping, and Antimicrobial Resistance of Yersinia enterocolitica Isolated from Traditional Iranian Cheeses-Evaluation of Yersinia enterocolitica in Traditional ...
M TAVASSOLI, A JAMSHIDI, G RANJBAR, MR TORBATI, ... City 1 (1B), 5 (Scopus)
57. Virulence Characteristics of Yersinia enterocolitica Isolated from Dairy Products in the Northeast of Iran
M Tavassoli, A Jamshidi, F Movafagh, A Afshari. Journal of Human,
Environment and Health Promotion 5 (2), 72-78 (Scopus)
58. Assessment of Microbial and Chemical Quality of a Ready to Eat Food, Olivier Salad, in Mashhad City
A Afshari, **M Tavassoli**, M Ram, G Ranjbar.
Journal of Nutrition, Fasting and Health 7 (4 (Spe), 175-181 (ISC)
59. Toxicological profile of Amanita virosa–A narrative review
M Tavassoli, A Afshari, AL Arsene, B Mégarbane, J Dumanov.
Toxicology reports 6, 143-150 (Scopus. Cite score: 7.20)
60. Antimicrobial resistance of yersinia enterocolitica in different foods. A review

M Tavassoli, A Afshari, D Drăgănescu, AL Arsene, TI Burykina, R Rezaee.

Farmacia 66 (3), 399-407 (Q4- Impact Factor: 1.550)

مقالات کنفرانسی ها (مجموع ۱۱ پوستر)

۱. اولین همایش بین المللی فرآورده های حلال. به عنوان نویسنده اول (موضوع: زلاتین در فرآورده های حلال و تشخیص به روش PCR).
۲. اولین همایش بین المللی فرآورده های حلال. به عنوان نویسنده اول (موضوع: importance of halal tourism of food product in islamic countries).
۳. نخستین کنگره بین المللی تغذیه: از تحقیقات علوم پایه تا مداخلات بالینی. به عنوان نویسنده دوم (موضوع: Prevalence of Listeria monocytogenes in raw milk and dairy products of Iran).
۴. نخستین کنگره بین المللی تغذیه: از تحقیقات علوم پایه تا مداخلات بالینی. به عنوان نویسنده اول (موضوع: yersinia enterocolitica and campylobacter jejuni: antimicrobial resistance evaluation as important causes zoonose).
۵. بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. به عنوان نویسنده دوم (موضوع: مروری بر کاربرد چارچوبهای آلی - فلزی در مواد غذایی).
۶. بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. به عنوان نویسنده اول (موضوع: پیشرفت های اخیر در توسعه نانومواد طبیعی بر پایه گیاهی با خواص ضد میکروبی در بسته بندی هوشمند مواد غذایی).
۷. چهارمین کنگره بین المللی و بیست و نهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. به عنوان نویسنده اول (موضوع: اهمیت و تشخیص آلاینده های مواد غذایی جهت تضمین کیفیت و ایمنی مواد غذایی به روش آپتامر).
۸. چهارمین کنگره بین المللی و بیست و نهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. به عنوان نویسنده دوم (موضوع: کاربرد حسگرهای زیستی الکتروشیمیایی در شناسایی آلرژن های غذایی و ارتقاء ایمنی غذا).
۹. چهارمین کنگره بین المللی و بیست و نهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. به عنوان نویسنده سوم (موضوع: مروری بر تاثیر پلاسمای سرد بر حذف آفلاتوکسین M1 در شیر).
۱۰. چهارمین کنگره بین المللی و بیست و نهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. به عنوان نویسنده چهارم (موضوع: ایمنی و کیفیت میکروبی شیر و فرآورده های آن در عصر حاضر).
۱۱. دومین کنگره بین المللی بهداشت و صنایع غذایی اهواز - ۳-۵ اسفند ۱۴۰۲ - نویسنده اول (موضوع: کاربرد بیوسنسورها در شناسایی تقلاب مواد غذایی).

مقالات کنفرانسی ها (مجموع ۶ سخنرانی)

۱. هفتمین کنگره بین المللی توسعه کشاورزی و محیط زیست با تاکید برنامه توسعه ملل. به عنوان نویسنده اول: (موضوع: حسگرهای مبتنی بر چارچوب آلی - فلزی برای تشخیص سموم و پاتوژن های مواد غذایی).
۲. دهمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی. به عنوان نویسنده اول (موضوع: کاربرد آپتاسنسورهای چندگانه در شناسایی آلاینده های مواد غذایی).
۳. دهمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی. به عنوان نویسنده مسئول (موضوع: سنتز چارچوب آلی - فلزی و کاربردهای آن در بسته بندی مواد غذایی).
۴. پنجمین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران. به عنوان نویسنده سوم (موضوع: شناسایی و آنالیز مایکوتوکسین ها در مواد غذایی با استفاده از نانوسنسورهای لومینسانس).
۵. سومین کنفرانس بین المللی نانومواد و نانوتکنولوژی در تاریخ ۲۸ آگوست ۲۰۲۳ در کشور مالزی - نویسنده اول و مسئول (موضوع: استفاده از چارچوب های آلی فلزی (MOFS) برای افزایش خواص عملکردی مواد بسته بندی مواد غذایی).
۶. دومین کنگره بین المللی بهداشت و صنایع غذایی اهواز - ۳-۵ اسفند ۱۴۰۲ - نویسنده اول (موضوع: کاربرد بیوسنسورها در شناسایی تقلاب در مواد افزودنی ها و چاشنی ها).

پایان‌نامه‌های اینجانب

۱. میلاد توسلی. (۱۴۰۰). امکان سنجی طراحی بیوسنسور مبتنی بر آبتامر به روش فلورسانس جهت شناسایی سریع و شمارش برسیبیا انتروکولیتیکا در گوشت قرمز. پایان‌نامه دکتری تخصصی
۲. میلاد توسلی. (۱۳۹۶). شناسایی و مقایسه ژن های حدت بیماریزای برسیبیا انتروکولیتیکا جدا شده از شیر خام و پنیرهای محلی شمال شرق ایران. پایان‌نامه کارشناسی ارشد

پروژه‌ها

طرح‌های پژوهشی (مجموع ۴۰ طرح پژوهشی)

۱. طراحی نانوسنسور برپایه چارچوب های فلزی آلی عامل دار شده (MOFs)، آبتاسنسور و نانومواد کربنی جهت تعیین مقدار آفلاتوکسین M1 و باقیمانده آنتی بیوتیک سیپروفلوکساسین در شیرخشک- دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۴۰۲)
۲. تهیه فیلم فعال / هوشمند بر پایه کیتوزان/ژلاتین حاوی آنتوسیانین کلم قرمز و کربن دات زینک اکساید/پوست کیوی برای افزایش ماندگاری گوشت قرمز- دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۴۰۲)
۳. تهیه فیلم فعال / هوشمند بر پایه کربوکسی متیل سلولز/کیتوزان حاوی آنتوسیانین گلبرگ زعفران و کربن دات تیتانیوم اکساید/پوست کدو سبز برای افزایش ماندگاری گوشت قرمز- دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۴۰۲)
۴. امکان سنجی تولید فیلم بسته بندی بر پایه پکتین-نانوفایبر کیتوزان حاوی عصاره گیاه گون (*Astragalus monspessulanus*) بارگذاری شده در چارچوب آلی فلزی به عنوان بستری برای پایش تازگی مواد غذایی- دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۴۰۲)
۵. تولید فیلم بسته بندی بر پایه متیل سلولز-ایزوله پروتئین سویا حاوی کربن دات عصاره گیاه لاله عباسی به منظور افزایش ماندگاری و نظارت هوشمند بر گوشت میگو- دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۴۰۲)
۶. افزایش عملکرد مواد بسته بندی مواد غذایی با استفاده از چارچوب‌های آلی-فلزی- دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۴۰۲)
۷. امکان سنجی تولید سیستم بسته بندی بر پایه کیتوزان - ایزوله پروتئین آب پنیر حاوی نانو ذرات کربن دار شده عصاره گیاه لاله عباسی (*Mirabilis jalap*) به منظور افزایش مدت زمان ماندگاری گوشت میگو- دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۴۰۲)
۸. عملکرد چند منظوره فیلم های بسته بندی مبتنی بر کیتوزان حاوی مس-نانوذرات کربنی/آنتوسیانین بدست آمده از پوست بادمجان برای نظارت بر کیفیت و افزایش عمر مفید میگو- دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۴۰۲)
۹. عملکرد چند منظوره فیلم های بسته بندی مبتنی بر کیتوزان حاوی MOF-کربن دات/آنتوسیانین مشتق شده از گیاه گل گندم (*Centaurea cyanus*) به منظور افزایش ماندگاری ماهی قزل آلا رنگین کمان- دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۴۰۲)
۱۰. تولید فیلم بسته بندی فعال و هوشمند مبتنی بر پلی کاپرولاکتون/پلی لاکتیک اسید به همراه عصاره گل ختمی بارگذاری شده در چارچوب آلی-فلزی برای کنترل تازگی و افزایش طول عمر نمونه های میگو- دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۴۰۲)
۱۱. بررسی خواص ضد میکروبی و آنتی‌اکسیدانی بیوپلیمرهای برپایه ژلاتین/ پکتین حاوی نانوذرات تولید شده از پوست پرتقال همراه با عصاره چای ترش برای گوشت قرمز- دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۴۰۲)
۱۲. کاربرد بسته بندی های چند منظوره بر پایه ی کیتوزان/پلی لاکتیک اسید حاوی نانو ذرات کربنی و آنتوسیانین های بدست آمده از گلبرگ پنیرک برای نمونه ی میگو- دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۴۰۲)
۱۳. بررسی ویژگی ضد میکروبی بسته بندی بر پایه کیتوزان حاوی نانوذرات سبز و آنتوسیانین های مشتق شده از پوست پسته در فیله ماهی قزل آلا رنگین کمان- دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۴۰۲)
۱۴. توسعه و ارزیابی خواص فیزیکومکانیکی و آنتی باکتریالی نانوالیاف تولید شده به روش الکترورسی برپایه پلی کاپرولاکتون حاوی رنگدانه بنفشه بارگذاری شده در کمپلس بتاسیکلودکسترین جهت افزایش عمر ماندگاری و کنترل تازگی گوشت قرمز و ماهی سالمون- دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۴۰۲)
۱۵. طراحی نانوالیاف الکترورسی مبتنی بر پلی کاپرولاکتون/پلی ونیل الکل حاوی اسانس گشنیز بارگذاری شده در چارچوب‌های فلزی-آلی به عنوان انکپسوله‌سازی کنترل شده جهت افزایش عمر ماندگاری گوشت قرمز- دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۴۰۲)

۱۶. تأثیر اسانس به لیمو (*Aloysia Citriodora*) بارگذاری شده در چارچوب فلزی-آلی بر خواص فیزیکوشیمیایی و ضد باکتریایی نانوالیاف پلی کاپرولاکتون برای افزایش ماندگاری گوشت قرمز- دانشگاه علوم پزشکی اهواز- (۱۴۰۲)
۱۷. ارزیابی ایمنی مونوسدیم گلوتمات بر اساس عملکرد در روده و اثرات آن بر میکروبیوتای روده: یک بررسی سیستماتیک- دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۴۰۲)
۱۸. ساخت نانوالیاف چندکاره هوشمند/فعال بر اساس ماتریس های پلی کاپرولاکتون حاوی چارچوب های آلی-فلزی با آنتوسیانین آقطی سیاه (*Sambucus nigra* L) برای نظارت بر تازگی ماهی سالمون- دانشگاه علوم پزشکی اهواز- (۱۴۰۲)
۱۹. بهبود عملکرد بیوپلیمر بر پایه متیل سلولز/ نانوفیبر کیتوزان و لاکتوفرین بارگزاری شده در سامانه چارچوب های آلی-فلزی برای بسته بندی مواد غذایی- دانشگاه علوم پزشکی اهواز- (۱۴۰۱)
۲۰. تهیه فیلم های بیوپلیمری شاخص رنگ سنجی تازگی گوشت قرمز بر اساس آنتوسیانین زرشک پیوند شده بر روی حامل چارچوب آلی-فلزی (MOF)- دانشگاه علوم پزشکی آبادان- (۱۴۰۱)
۲۱. طراحی بسته بندی ضد میکروبی بر پایه پلیمرهای پلی اکریلونیتریل/ نانوفیبر کیتین حاوی ترکیبات ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی ناتامایسین و اسانس دارچین به منظور افزایش زمان ماندگاری نان های سنتی و صنعتی- دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه- (۱۴۰۱)
۲۲. طراحی اندیکاتورهای هوشمند رنگ سنجی فعال بر پایه بیوپلیمرهای زیست تخریب پذیر نانوفیبر کیتین، ژلاتین حاوی لاکتوفرین و رنگدانه زعفران با استفاده از روش الکترواسپینینگ به منظور کاربرد در بسته بندی مواد غذایی- دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه- (۱۴۰۰)
۲۳. طراحی بسته بندی هوشمند بر پایه بیوپلیمرهای طبیعی حاوی نانوذرات دی اکسید تیتانیوم و رنگدانه زعفران به منظور افزایش زمان ماندگاری ماهی- دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه- (۱۴۰۰)
۲۴. طراحی بسته بندی هوشمند چند منظوره بر پایه بیوپلیمرهای طبیعی ژلاتین/کاراگینان حاوی نانوذرات دی اکسید تیتانیوم و عصاره زرشک به منظور افزایش زمان ماندگاری محصول، پایش، کنترل و ردیابی شرایط تازگی و فساد محصولات دریایی (ماهی) با استفاده از شاخص pH- دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه- (۱۴۰۰)
۲۵. بررسی تازگی ماهی قزل آلا با استفاده از فیلم های شناساگر رنگ بر پایه کیتوزان حاوی آنتوسیانین عصاره چای ترش- دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۴۰۱)
۲۶. بررسی اثرات بسته بندی بیوپلیمری بر پایه پروتئین آب پنیر و نانوالیاف کیتین ترکیب شده با عصاره شقایق قرمز (*red poppy*) بر ویژگی های ماندگاری گوشت قرمز خام- دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۴۰۱)
۲۷. بهبود عملکرد بیوپلیمر بر پایه ژلاتین/ کاپاکاراگینان و لاکتوفرین بارگزاری شده در سامانه MOF برای بسته بندی مواد غذایی. دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۴۰۱)
۲۸. بررسی فیلم های بسته بندی فعال و هوشمند مواد غذایی با تثبیت آنتوسیانین های رنگدانه سماق (*Sumac*) در نانوالیاف کیتوزان و ماتریس پکتین. دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۴۰۱)
۲۹. شناسایی و اندازه گیری تتراسایکلین در گوشت و تخم مرغ با استفاده از نانوسنسور فلورسانس بر پایه چارچوب آلی-فلزی. دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۴۰۱)
۳۰. امکان سنجی تولید فیلم نانوکامپوزیت بر پایه کیتوزان/کاراگینان حاوی نانوذرات کوئرستین و نانومولسیون اسانس هل و بررسی کاربرد آن به عنوان بسته بندی مواد غذایی. دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۴۰۰)
۳۱. کپسولاسیون دوگانه لاکتوباسیلوس کازئی در حامل های مبتنی بر آلژینات-کربوکسی متیل سلولز و پروتئین آب پنیر و بررسی اثر ضد میکروبی آن بر لیستریا منوسایتوجنز و اشرشیا کلی. دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۴۰۰)
۳۲. طراحی بسته بندی بیوکامپوزیت هوشمند رنگ سنجی بر پایه پلیمرهای ژلاتین و کیتوزان حاوی عصاره های زرشک و زعفران. دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۴۰۰)
۳۳. طراحی نانوسنسور هیبریدی اپتیکال بر پایه مواد کربنی برای شناسایی سریع و اختصاصی گلیفوزات در نمونه های غذایی. دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۳۹۹)
۳۴. طراحی اندیکاتورهای هوشمند حساس به pH بر پایه رنگدانه های طبیعی به منظور کاربرد در کنترل کیفیت و ایمنی مواد غذایی. دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۳۹۹)
۳۵. طراحی بیوپلیمر هیبریدی نانوفیبر کیتین/متیل سلولز تقویت شده با عصاره زرشک و کاربرد آن به عنوان بسته بندی فعال. دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۳۹۹)
۳۶. طراحی و بررسی ویژگی های ضد میکروبی نانوکامپوزیت هیبریدی بر پایه متیل سلولز/ ایزوله پروتئین سویا/ صمغ فارسی حاوی ذرات نقره. دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۳۹۹)
۳۷. امکان سنجی سنتز نانوکامپوزیت سلولز تقویت شده با نانوفیبر کیتوزان حاوی رنگدانه زعفران. دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۳۹۹)
۳۸. شناسایی و مقایسه ژن های حدت بیماریزای پرسینیا انتروکولیتیکا جداشده از شیر خام و پنیرهای محلی شمال شرق ایران. دانشگاه علوم پزشکی مشهد- (۱۳۹۷)
۳۹. جداسازی و بررسی توانایی پروبیوتیکی سویه های لاکتوباسیلوس جداشده از پنیرهای سنتی ایران- دانشگاه علوم پزشکی مشهد- (۱۳۹۷)

۴۰. شناسایی پروتئین های آلرژی زای انگل آنیزاکیس در ماهی. دانشگاه علوم پزشکی مشهد- (۱۳۹۷)

راهنمایی پایان نامه ها و پروژه های دانشجویان ارشد و Ph.D

۱. **(به عنوان استاد مشاور):** طراحی نانوفایبر الکتروریسی شده بر پایه پلی کاپرولاکتون/پلی لاکتیک اسید حاوی نانوذرات کیتوزان و کربن دات تولید شده از زینک اکساید/پوست گوجه فرنگی برای افزایش ماندگاری گوشت مرغ- (آقای بهنام بهرامیان: Ph.D) (۱۴۰۳)
۲. **(به عنوان همکار اصلی):** شناسایی و اندازه گیری تتراسایکلین در گوشت و تخم مرغ با استفاده از نانوسنور فلورسانس بر پایه چارچوب آلی-فلزی- دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (خانم آرزو خضریو: Ph.D) (۱۴۰۲)
۳. **(به عنوان استاد مشاور):** امکان سنجی طراحی روش سریع تشخیص لیستریا مونوسیتوژنز توسط نانوبیوسنسور بر پایه آپتامر تثبیت شده بر روی چارچوب های آلی فلزی مبتنی بر بتاسیکلودکسترین به روش فلورسانس در گوشت قرمز- (آقای علیرضا ابراهیمی: Ph.D) (۱۴۰۲)
۴. **(به عنوان استاد مشاور):** تولید فیلم بسته بندی فعال و هوشمند مبتنی بر پلی کاپرولاکتون/پلی لاکتیک اسید به همراه عصاره گل ختمی بارگذاری شده در چارچوب آلی-فلزی برای کنترل تازگی و افزایش طول عمر نمونه های میگو- دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (خانم نسیم جعفری: کارشناسی ارشد) (۱۴۰۲)
۵. **(به عنوان استاد مشاور):** بررسی خواص ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی بیوپلیمرهای برپایه ژلاتین/ پکتین حاوی نانوذرات تولید شده از پوست پرتقال همراه با عصاره چای ترش برای گوشت قرمز- دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (خانم صدف محجل صادقی: کارشناسی ارشد) (۱۴۰۲)
۶. **(به عنوان استاد مشاور):** کاربرد بسته بندی های چند منظوره بر پایه ی کیتوزان/پلی لاکتیک اسید حاوی نانو ذرات کربنی و آنتوسیانین های بدست آمده از گلبرگ پنیرک برای نمونه ی میگو- دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (خانم سحر مجنون: کارشناسی ارشد) (۱۴۰۲)
۷. **(به عنوان استاد مشاور):** بررسی ویژگی ضد میکروبی بسته بندی بر پایه کیتوزان حاوی نانوذرات سبز و آنتوسیانین های مشتق شده از پوست پسته در فیله ماهی قزل آلا رنگین کمان- دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (خانم سپید هادوی فر: کارشناسی ارشد) (۱۴۰۲)
۸. **(به عنوان همکار اصلی):** کپسولاسیون دوگانه لاکتوباسیلوس کازئی در حامل های مبتنی بر آلژینات-کربوکسی متیل سلولوز و پروتئین آب پنیر و بررسی اثر ضد میکروبی آن بر لیستریا منوسایتوجنز و اشرشیا کلی. دانشگاه علوم پزشکی تبریز- مهدیه دولتشاهی (کارشناسی ارشد)- (۱۴۰۰)

فعالیت های حرفه ای

داوری مقالات در مجلات و همایش ها

۱. داوری مقالات مجله Food chemistry (9.231 Impact Factor: Q1-)- (۵ مقاله)
۲. داوری مقالات مجله Food research international (7.425 Impact Factor: Q1-)- (۵ مقاله)
۳. داوری مقالات مجله Ultrasonics Sonochemistry (9.336 Impact Factor: Q1-)- (۳ مقاله)
۴. داوری مقالات مجله Frontiers in Nutrition (6.59 Impact Factor: Q1-)- (۲ مقاله)
۵. داوری مقالات مجله Food and Bioprocess Technology (5.581 Impact Factor: Q1-)- (۳ مقاله)
۶. داوری مقالات مجله Food Packaging and Shelf Life (8.749 Impact Factor: Q1-)- (۷ مقاله)
۷. داوری مقالات مجله Cellulose (5.7 Impact Factor: Q1-)- (۳ مقاله)
۸. داوری مقالات مجله Journal of microbiology, biotechnology and food sciences (0 Impact Factor: Q3-)- (۴ مقاله)
۹. داوری مقالات مجله Journal of Food Chemistry & Nanotechnology (Scopus)- (3 مقاله)
۱۰. داوری مقالات مجله Journal of Polymers and the Environment (4.705 Impact Factor: Q1-)- (1 مقاله)
۱۱. داوری مقالات مجله International Journal of Biological Macromolecules (8.025 Impact Factor: Q1-)- (۵ مقاله)
۱۲. داوری مقالات مجله Journal of Nutrition, Fasting and Health (ISC)- (۳ مقاله)
۱۳. داوری مقالات مجله Scientific Reports (4.6 Impact Factor: Q2-)- (۳ مقاله)
۱۴. داوری مقالات مجله Foods (5.2 Impact Factor: Q1-)- (۲ مقاله)

۱۵. داوری مقالات مجله Coatings (Q2- Impact Factor: 3.3) – (۲ مقاله)
۱۶. داوری مقالات مجله Polymers (Q1- Impact Factor: 5) – (۲ مقاله)
۱۷. داوری پروپوزال - دانشگاه علوم پزشکی تبریز – (۳ پروپوزال)
۱۸. داوری پروپوزال - دانشگاه علوم پزشکی نیشابور – (۲ پروپوزال)

عضویت در شوراها و کمیته‌ها

۱. عضو کمیته تحقیقات دانشکده تغذیه و علوم غذایی - دانشگاه علوم پزشکی تبریز - (فروردین ۱۴۰۱ - تاکنون)

جوایز و افتخارات

۱. پژوهشگر برجسته کشوری بند کاف در سال ۱۴۰۰
۲. عضو استعداد های درخشان از سال ۱۴۰۰ تا کنون
۳. ثبت اختراع (اندپکتور هوشمند بر پایه رنگدانه زرشک برای کنترل فساد محصولات غذایی در سال ۱۳۹۹)
۴. رتبه اول از نظر معدل در بین دانشجویان کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی - دانشگاه علوم پزشکی مشهد -معدل: ۱۹.۳۶ - (۱۳۹۸)

یادگیری و آموزش‌های حرفه ای

شرکت در دوره‌های آموزشی بلندمدت

۱. کارگاه اخلاق در نشر و پژوهش - دانشگاه علوم پزشکی تبریز - (دو روز به مدت ۸ ساعت، ۱۳۹۸)
۲. کارگاه مطالعات آزمایشگاهی - دانشگاه علوم پزشکی تبریز - (یک روز به مدت ۸ ساعت، ۱۳۹۹)

شرکت در کارگاه‌های آموزشی کوتاه مدت

۱. مقاله نویسی - دانشگاه علوم پزشکی تبریز - (۲ ساعت، ۱۳۹۹)
۲. روش تحقیق و پژوهش - دانشگاه علوم پزشکی تبریز - (۴ ساعت، ۱۳۹۹)
۳. کارگاه سیستماتیک و متاآنالیز - دانشگاه علوم پزشکی اهواز (۴ ساعت ۱۳۹۹)
۴. جستجوی پیشرفته در سامانه منبع یاب وزارت بهداشت - وزارت بهداشت و درمان (۵ ساعت ۱۴۰۰)
۵. کارگاه آمار و SPSS - دانشگاه علوم پزشکی تبریز (۴ ساعت ۱۴۰۰)
۶. کارگاه دیزاین اکسپرت - دانشگاه علوم پزشکی اردبیل - (۶ ساعت ۱۴۰۰)
۷. کارگاه نرم افزار پریم - دانشگاه علوم پزشکی تبریز (۵ ساعت ۱۴۰۰)
۸. کارگاه خط آماده سازی خط تولید یک محصول غذایی - دانشگاه علوم پزشکی ارومیه (دو روز ۸ ساعت)
۹. کارگاه کار با دستگاه الکتروریسی - دانشگاه علوم پزشکی تبریز (۴ ساعت ۱۴۰۰)
۱۰. کارگاه نرم افزار پیشرفته آماری - دانشگاه علوم پزشکی تبریز (۳ ساعت ۱۴۰۱)
۱۱. کارگاه کاربرد نرم افزار کریستال بال در نوشتن مقالات سیستماتیک - دانشگاه علوم پزشکی تبریز (۴ ساعت ۱۴۰۲)
۱۲. و

مهارت ها

۱. تسلط کامل بر نرم افزار میکروسافت آفیس (وورد، پاورپوینت، اکسل)
۲. آشنایی کامل با نرم افزارهای آماری SPSS و پریم
۳. آشنایی کامل به کاربرد روش های نوین بیوسنسورها از قبیل آپتامر
۴. آشنایی کامل به طراحی نانومواد سنسوری از قبیل MOF، کوانتوم دات، کربن های نانوتیوب و ... در صنعت غذا
۵. آشنایی کامل به طراحی نانوجاذب ها برای شناسایی و حذف آلاینده های مواد غذایی
۶. آشنایی کامل کار با دستگاه های مختلف از قبیل الکتروریسی (تولید نانوالیاف)، اسپکتوفلومتری، اسپکتروسکوپی و ...
۷. طراحی انکپسولاسیون و سیستم های تحویل (Delivery systems)
۸. آشنایی کامل با امولسیون ها و هیدروکلوئید ها
۹. آشنایی کامل با نرم افزار فتوشاپ و الاسترایتور برای رسم شکل ها
۱۰. آشنایی کامل با نرم افزار های روش های تدریس نوین نظیر prezi
۱۱. آشنایی کامل به PCR، توالی یابی
۱۲. آشنایی با SDS Page و وسترن بلات
۱۳. آشنایی کامل به طراحی بسته بندی های هوشمند مواد غذایی
۱۴. آشنایی کامل به استفاده از رنگدانه های طبیعی در صنعت غذا
۱۵. آشنایی کامل به کاربرد آنتی اکسیدان های طبیعی در مواد غذایی
۱۶. آشنایی کامل به نرم افزار دیزاین اکسپرت (Design expert)
۱۷. آشنایی کامل به نرم افزار Origin
۱۸. آشنایی کامل Camtasia
۱۹. انجام تخصصی آزمایشات میکروبی مواد غذایی
۲۰. و