



**Faculty of Nutritional
science and Food
Technology,
Kermanshah
University of Medical
Sciences
(KUMS)**



دکتر احسان صادقی
ehsan.sadeghi59@yahoo.com
Mobile: 09188365313

دکترای تخصصی بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی
عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه
رتبه علمی: استاد

درجات علمی و تحصیلی:

دکترای عمومی (DVM) (دانشگاه ارومیه) 1378-1384

بورد تخصصی بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی دانشگاه تهران، آبان 1387

دکترای تخصصی بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی دانشگاه تهران، شهریور 1388

استاد گروه صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه

عناوین مسؤولیتها:

رئیس دانشکده تغذیه و صنایع غذایی 96 تاکنون

مدیر تحصیلات تكمیلی دانشگاه 95-96

مدیرکل آموزش دانشگاه 92-94

مدیر گروه صنایع غذایی 93-96

مدیر گروه تغذیه و کنترل کیفی مواد غذایی 90-92

مدیر آموزش دانشکده بهداشت 88-89

مسول EDO دانشکده بهداشت 89-91

مسول کمیته تحقیقات دانشجویی دانشکده بهداشت 89-91

مدیر تحقیق و توسعه کارخانه مانیزان تاسال 1387

تجربیات و عنایین علمی کسب شده :

- کسب گواهینامه تخصصی کاربرد پروبیوتیکها در مواد غذایی از هانسن دانمارک 2008
- کسب گواهینامه بررسی روش‌های سریع میکروبی در کنترل مواد غذایی از Don Whitley انگلستان 2007
- کسب گواهینامه تولید اولین نمونه ماست رژیمی غنی شده از Functional Food 2006
- کسب گواهینامه بررسی بقایای آنتی بیوتیکها در لبیات از هانسن دانمارک 2007
- کسب گواهینامه بین المللی مدیریت مقدماتی تحقیق و توسعه از URس انگلستان 2007
- کسب گواهینامه بین المللی مدیریت پیشرفته تحقیق و توسعه از URس انگلستان 2008
- کسب لوح تقدیرارائه مقاله برتر از معاونت وزیر صنایع درکنگره بین المللی مراکز تحقیق و توسعه در سال 87
- کسب گواهینامه تخصصی شناسایی تقلبات شیر از دانشگاه تهران 86
- کسب عنوان پژوهشگر برتردانشگاه علوم پزشکی در سالهای ۸۷-۹۰-۹۱-۹۴
- کسب عنوان فناور برتردانشگاه علوم پزشکی در سال ۹۲-۹۵
- کسب عنوان فناور برترصنایع استان در سال 87
- عضو انجمن متخصصین علوم و صنایع غذایی ایران
- سردبیر نشریه علمی، تخصصی شیر و صنعت 84
- همکار مرکز تحقیقات جهاد کشاورزی کرمانشاه 85
- ثبت اختراع و تولید صنعتی نوشابه گازدار پروبیوتیک 95

اقدامات توسعه ای:

- عضویات موسس مرکز تحقیقات عوامل محیطی موثر برسلامت
- راه اندازی دوره کارشناسی پیوسته علوم و صنایع غذایی باگرایش کنترل کیفی بهداشتی
- راه اندازی آزمایشگاه میکروبیولوژی موادغذایی
- راه اندازی دوره کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی باگرایش کنترل کیفی بهداشتی
- راه اندازی دوره کارشناسی ارشد بهداشت وايمني مواد غذایي
- راه اندازی آزمایشگاه کنترل کیفی موادغذایي
- راه اندازی دانشکده تغذیه و صنایع غذایی

طرح های تحقیقاتی :

شناسایی و تشخیص بافت های غیر مجاز در فراورده های گوشتی سوسیس و کالباس مورد عرضه در مرکز توزیع شهر کرمانشاه 1388-1387

ارزیابی ریز مغذی ها و نیترات و نیتریت در گوشت و فراورده های گوشتی در شهر کرمانشاه 1389

بررسی میزان نیترات و نیتریت در سبزیجات فراوری شده مورد مصرف در شهر کرمانشاه 1389

بررسی میزان افلاتوكسین M1 در شیر کارخانجات لبنی استان 1390

بررسی میزان هیستامین در فیله ماهیان دریایی (کفال، سوریده، سرخو و شیرماهی) عرضه شده در شهر کرمانشاه در سال 1390

ارزیابی میزان زیرالنون در نان های عرضه شده در شهر کرمانشاه در سال 1391

بررسی اثرات ضد کولیت اولسراتیو اسانس گیاه چویر (*Ferulago angulata*) در موش صحرایی

بررسی میزان اسیدهای چرب موجود در مواد غذایی عرضه شده در شهر کرمانشاه (1393)

بررسی میزان تطابق اطلاعات مندرج در برچسب مواد غذایی با ترکیب واقعی موجود در آنها در شهر کرمانشاه - 1391

مروری بر تاثیر آنتی میکروبیال اسانس ها در سال 1391-92

بررسی میزان فلزات سنگین در گروه غلات و حبوبات توزیع شده در سطح کرمانشاه در سال 91

بررسی میزان آفلاتوكسین در شیر خام، پاستوریزه و استریلیزه در ایران در سال 1391-92

بررسی خصوصیات شیمیایی و میکروبیولوژیکی فرآورده های گوشتی مورد استفاده در شهر کرمانشاه در سال 90
بررسی میزان فلزات سنگین (کادمیم، سرب، روی) در فیله ماهیان دریایی (شوریده، سرخو و شیر) صید شده از خلیج فارس در سال 1391-92

مطالعه آثار اسانس گیاه چویر بر باکتری استافیلوکوکوس اورئوس در روند تولید پنیر سفید ایرانی

بررسی آثار ضد میکروبی عصاره جفت میوه بلوط در جلوگیری از فساد ماهیان

بررسی کارایی گندزداهای مختلف در کاهش آلودگی میکروبی سبزیجات عرضه شده در شهر کرمانشاه

بررسی میزان افلاتوكسین B1 چهار مغز بادام زمینی-بادام-گرد و وند در شهر کرمانشاه در سال 1392

بررسی تاثیر استفاده از پوشش نگهدارنده کیتوزان غنی شده با عصاره چای سبز (*Camellia sinensis*) بر کیفیت و ماندگاری فیله ماهی شوریده در دمای یخچال

بررسی تعداد و نوع آلودگی باکتریایی سکه و اسکناس های رایج ایرانی در شهر کرمانشاه در سال 1393

تولید نوشیدنی گازدار طعم دار پروبیوتیک

تأثیر اسانس چویر بر روی پایداری روغن سویا طی نگهداری
بررسی میزان زیرالنون در برنج از طریق کرماتوگرافی مایع با کارایی بالا
بررسی میزان زیرالنون در روغن‌های خوراکی عرضه شده در شهر کرمانشاه با روش کرماتوگرافی مایع با کارایی بالا
بررسی نگرش دانشجویان رشته های بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه در خصوص ایمنی غذایی
ارزیابی درونی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه در سال 95
بررسی خاصیت آنتی اکسیدانی اسانس چویر در برخی روغن های سرخ کردنی طی نگهداری به صورت تسریع
شده

بررسی اثر ضد میکروبی اسانس و عصاره های ابی و اتانولی گیاه چویر در روند رشد استافیلوكوکوس اوریوس
جدا شده از ورم پستان تحت بالینی در شرایط ازمایشگاهی

بررسی ویژگی های فیزیکو شیمیایی و ساختاری فیلم ترکیبی پلی وینیل الکل - صمغ کتیرا تقویت شده با
نانوفیرهای سلولز

بهینه سازی استخراج صمغ از دانه اسفرزه (*Plantago ovata forsk*) و تعیین ویژگی های فیلم خوراکی
ترکیبی صمغ تولیدی و نشاسته اصلاح شده

بررسی اثر غلظت پلاستی سایزر بر روی ویژگیهای فیزیکو شیمیایی، مکانیکی و ساختاری فیلم ترکیبی کیتوزان-
ژلاتین

بررسی پایداری اکسیداتیو روغن های طبیعی زیتون، آفتابگردان و کنجد تولید شده در مغازه های خرده فروشی
شهر کرمانشاه

بررسی ویژگی های فیزیکو شیمیایی و ساختاری فیلم خوراکی ترکیبی پلی وینیل الکل - صمغ فارسی
اثر نانوسیلیکا به عنوان نقش اتصال دهنده بر روی ویژگی های فیزیکو شیمیایی و ساختاری فیلم ترکیبی پلی
وینیل الکل و ژلاتین

بررسی ویژگی های فیزیکو شیمیایی و ساختاری فیلم ترکیبی پلی وینیل الکل - صمغ کتیرا تقویت شده با
نانوفیرهای سلولز

اندازه گیری ترکیبات موجود در گیاه اورنیتو گالوم آکواتوم لیلیاسه و بهینه سازی روش استخراج اینولین به کمک
روش سطح پاسخ از آن

بررسی تاثیر فرایند فتو اکسیداسیون در حضور حساس کننده ریبو فلاوین بر ویژگی های فیزیکو شیمیایی فیلم
خوراکی ژلاتین

راهنمایی پایان نامه ها:

دکترای تخصصی: 2

دکترای عمومی: 2

کارشناسی ارشد : 22

علائق و سوابق تدریس:

میکروبیولوژی مواد غذایی

سمومیت های غذایی

ایمنی مواد غذایی

تکنولوژی شیر و فراورده های لبنی

تکنولوژی گوشت و فراورده های گوشتی

بهداشت مواد غذایی

تألیف کتابها:

کترل کیفی شیمیایی و میکروبی شیر و فراورده های لبنی

کاربرد صمغها در صنایع غذایی

آفلاتوكسین در شیر و فراورده های لبنی

مقالات:

- 1- Sadeghi E. Khodanazary A, Bohlouli Oskoii S, salati A, Mohammadi M.Quality enhancement in refrigerated Tigertooth croaker (*Otolithes ruber*) fillets using chitosan coating containing green tea extract. *I J Fisheries Sci.*2018.
- 2- Bohlouli Oskoii S, Khazaei M, Khazaei MR, Rabzia A, Sadeghi E., Adiponectin Effect on Nitric Oxide Secretion by Normal and Endometriotic Human Endometrial Stromal Cells: *in vitro* Study. *I J Morphol.* 2015; 33(1): 337-341.
- 3-Sadeghi E, Bohlouli Oskoii S. Growth performance and haematological and immunological indices of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fingerlings supplemented with dietary *Ferulago angulata* (Schlecht) Boiss. *Acta Vet BRNO.* 2016, 85: 231-238.
- 4-Moradi Sh, Sadeghi E. Study of the antimicrobial effects of essential oil of Satureja edmondi and nisin on *Staphylococcus aureus* in commercial soup. *J Food Proces& Pres.* 2017; 41(4):1-8.
- 5-Bohlouli Oskoii S, Salati A, Sadeghi E, Tahmasebi Kohyani A, Parseh A. Effects of dietary administration of Echinacea purpurea on growth indices and biochemical and hematological indices in rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fingerlings. *Fish Physiol Biochem.* 2012; 38: 1029–1034.
- 6-Sadeghi E, Akhondzadeh A, Noori N, Khanjari A, Partovi R. Effect of Cuminum Cyminum L. Essential oil and *Lactobacillus Acidophilus* (A PROBIOTIC) on *Staphylococcus Aureus* during the Manufacture, Ripening and Storage of White Brined Cheese. *J Food Proces& Pres.* 2013; 37: 449–455.
- 7-Sadeghi E, Mahtabani A, Etminan A, Karami F. Stabilization of soybean oil during accelerated storage by essential oil of *Ferulago angulata* boiss. *J Food Sci Technol.* 2016; 53(2): 1199–1204.
- 8-Bohlouli S, Ghaedi G, Heydari M, Rahmani A, Sadeghi E. Effect of dietary Persian oak (*Quercus brantii var.persica*) fruit extract on survival growth per foromance, hematological and immunological parameters in rainbow trout, *Oncorhynchus mykiss*, fingerlings. *Aquacult Nut*, 2016; 22:745-751.

9-Sadeghi E, Etminan A, Karami F. The effect of Ferulago angulata boiss essential oil on stabilization of Sunflower oil during accelerated storage. *J Food Proces & Pres.* 2017; 41(1): 1-6.

10-Almasi, A, Hashemian, AH, Bohlouli Oskoii S, Sadeghi E. Epidemiology of brucellosis in population under coverage of Mahidasht health and Curative center through 2004-2010 based on Geographical Information System (GIS) . *Arch Des Sci J.* 2012; 65(11): 406-412.

11- Mohammadi R, Yousefi M, Sarlak Z, Prasad Shah N, Mortazavian AM, Sadeghi E. Influence of commercial culture composition and cow milk to soy milk ratio on the biochemical, microbiological, and sensory characteristics of a probiotic fermented composite drink. *Food Sci Biotechnol.* 2017; 26(3):749–757.

12- Sadeghi E, Pirsahab M, Mohammadi Mitra, Salati AP, SharafiH, Mirzaei N, Bohlouli Oskoii S. Evaluation of cadmium and lead levels in fillet marine fish (*Otolithes ruber* and *Lutjanus johni*)-from Persian Gulf. *Annals Trop Med Pub Health.* 2017; 10(4): 1014-1018.

13- Sadeghi E, Bohlouli Oskoii S, Sarafi K, Mohammadi M. Determination and assessment of three heavy metal content (Cd, Pb and Zn) in *Scomberomorous commerson* fish caught from the Persian Gulf. *Bulg Chem Com.* 2015; 47: 222 – 225.

14- Sadeghi E, Bohlouli Oskoii S, Sarafi H, Haghitalab A, Karami M. Effect of Drying and Cooking Processing on Heavy Metals (Lead, Zinc and Cadmium) Levels of Vegetables. *Ind J Pub Health Res & Develop.* 2017; 8(2): 392-396.

15- Babakhanian A, Momeneh T, Aberoomand P, Kaki S, Torki M, Sadeghi E. A fabricated electro-spun sensor based on Lake Red C pigments doped into PAN (polyacrylonitrile) nano-fibers for electrochemical detection of Aflatoxin B1 in poultry feed and serum samples. *Analyst,* 2015; 140: 7761-7767.

16- Sadeghi E, Shabani M, Mahmudi M, Mohammadi GH, Asadi F. Evaluation of Zearalenone mycotoxin in edible oils distributed in Kermanshah City by high performance liquid chromatography. *Acta Med Medit.* 2016; 32: 1457-1462.

17- Sadeghi E, Barkhordar S, Sharafi K, Mohammadi GH, Asadi F. Determination of Zearalenone levels in consumed rice samples in Iran by high performance liquid chromatography (2015). *Acta Med Medit.* 2016; 32: 1021-1025.

18- Bohlouli Oskoii S, Rabzia A, Sadeghi E, Chobsaz F, Khazaei M. *in vitro* Anti-Proliferative Effect of Adiponectin on Human Endometriotic Stromal Cells through AdipoR1 and AdipoR2 Gene Receptor Expression. *I Biomed J.* 2016; 20(1): 12-17.

Scopus:

1- Sadeghi E, Akhondzade, A, Misaghi, A. Effect of *Cuminum cyminum* essential oil on growth of *Staphylococcus aurous* in hurdle technology. *J. Herbal Med.* April 2010; 130- 40.

2- Sadeghi E, Abdi S, Yarmohammadi A, Beiranvand B, Yarmohammadi H. Study on attitudes of kermanshah university of medical sciences health branch students' about food safety in 2013. *I J Pharm & Tech.* 2016; 8(2): 13953-13961.

3- Sadeghi E, Bohlouli Oskoii S, Mesgarof H, Sarafi K. The study of nitrite and nitrate levels in meat products distributed in Kermanshah. *I Occup Health.* 2015; 11(6): 94-100.

4- Sadeghi E, Pirsahab M, Mesgarof H, Sharafi K. Study of chemical quality of flour produced in Kermanshah and Ilam factories. *I Occup Health.* 2014; 10(5): 92-98.

5- Sadeghi E, Yeganeh S, Shoeibi S, Amirahmadi M, Karami F, Sharafi K. Determination of acrylamide in traditional and industrial breads: A case study: Tehran, Iran. *I J Pharm & Tech.* 2016; 8(2): 12881-12892.

6- Sadeghi E, Hashemian, AH, Mohammadi M. Study on the microbiological and chemical characterization of the meat products consumed in Kermanshah in 2012. *I J Nut Sci& Food Tech.* 2013; 7(5), 281-287.

7- Sadeghi E, Ebadi S, Karami F, Bashir M, Sharafi H. Evaluation of antimicrobial effect of *Ferulago angulata* essential oil and nisin on *Staphylococcus aureus* growth in Iranian white cheese production and preservation trend. *I J Pharm & Tech.* 2016; 8(3): 17927-17941.

8- Sadeghi E, Ghasemi M, Bashiry M, Moradi Sh, Mohammadi R. Antibacterial Effect of Nisin and *Satureja edmondi* Essential Oil Alone and In Combination with each other on Growth of *Staphylococcus aureus* in Hamburgers. *J Mazandaran Univ Med Sci* 2017; 26(145): 222-232.

ISC:

- 1- Sadeghi E, Buhloli, S., Almasi, A., Khazaii, M. Recognition of Illegal Tissues in the Meat Products from Kermanshah Supply Centers during the years 2009-2010. *J Gonabad Uni Med Sci.* 2011; 17(2), 55-60.
- 2- Sadeghi E, Buhloli, S., Almasi, A. Survey of Total Colony Count and *Listeria Monocytogenes* in Fresh Fish in Kermanshah. *J Marine Sci& Tech.* 2010; 9(3), 30-36.
- 3- Almasi, A, Sadeghi E. Identifying a cost effective method for thermo tolerant coli forms enumeration in raw water resources used for domestic consumption and irrigation. *Int J Water Res& Environ Eng.* 2011; 3(12): 283-287.
- 4- Fazlara A, Sadeghi E. Study on antimicrobial effect of *Cumin cyminum* essential oil on *Listeria monocytogenes* in Iranian White cheese. *I J Food Sci*, 2012. 9(35): p. 44-35.
- 5- Buhloli S, Hashemian, AH, Sadeghi E. Study of Dirofilariosis in the Kermanshah province in 2011-2012. *J Vet Lab Res.* 2013; 5:47-54.
- 6- Pirsahab M, Sadeghi E, Mahmoodi M. Study of quantitative and qualitative of urban waste content in Kangavar, 2009. *KUMS J.* 2011; 15(4): 308-310.
- 7- Sadeghi E, Mohammadi M, Sadeghi M. Systematic review study of Aflatoxin M1 level in raw, pasteurized and UHT milk in Iran. *I J Nut Sci& Food Tech.* 2013; 7(5): 1-14.
- 8- Sadeghi E, Mohammadi M, Bohlouli Oskoii S. The evaluation of Aflatoxin M1 level in collected raw milk for pasteurized dairy factories of Kermanshah in 2010-2011. *Zahedan J Res Med Sci.* 2013; 15(3): 26-29.

- 9- Amiri MJ, Karami M, Sadeghi E. Determination of AFB1 in Peanut, Almond, Walnut and Hazelnut in Kermanshah Markets, Iran. *Intl J Agri Crop Sci.* 2013; 6(17): 1199-1202.
- 10- Tehrani F, Sadeghi E. Effect of Mint Essential Oil on Growth of *Listeria monocytogenes* during the Ripening and Storage of Iranian White Brined Cheese. *J Appl Environ Biol Sci.* 2015; 5(7): 150-154.
- 11- Sadeghi E, Asadi F, Bohlouli Oskoii S, Dargahi A, Mohammadi A. Antimicrobial effect of essential oils: a systematic review. *J Food Hyg.* 2015; 5(2):1-26.
- 12- Sadeghi E, Almasi, A, Hashemian, AH, Bohlouli Oskoii S. Study on the effect of boiling and freezing process on nitrate and nitrite levels in consumed vegetables in Kermanshah in 2012. *I J Nut Sci& Food Tech.* 2013; 7(5): 34-41.
- 13- Rezai R, Sadeghi E, Nateghi L, Mohammadi M. The Effect of Cuminum cyminum Essential oil on Growth and Survival of *Staphylococcus aureus* during Storage of Hamburger. *International Journal of Biosciences.* 2014; 5(4): 18-26.
- 14- Sadeghi E, Bohlouli Oskoii S, Hashemian, AH, Mohammadi A, Pasdar Y. Evaluation of Zearalenone levels in Breads in Kermanshah city in 2012- 2013. *Intl J Agri Crop Sci.* 2014; 7(13): 1293-1297.
- 15- Darderafshi MJ, Bahrami GR, Sadeghi E, Khanahmadi M, Mohammadi M, Mohammadi R. The effect of *Ferulago angulata* essential oil on *Staphylococcus aureus* during the manufacture and preservation of Iranian white cheese. *I J Nut Sci& Food Tech.* 2014; 8(4):13-20.
- 16- Sadeghi E, Bohlouli Oskoii S, Salati A, Pasdar Y, Mohamadi M. Determination of Histamine in marine fillet fish (Lion fish, Mullet fish, Drum fish and Snapper fish) in Kermanshah. *Intl J Agri Crop Sci.* 2015; 8(1): 1-4.
- 17- Haghatalab A, Karami M, Sadeghi E. Investigation of Heavy Metals with some Methods on vegetables. . *Intl J Agri Crop Sci.* 2014; 7(7): 417-421.

- 18- Sepahi Vida, Karami Matin B, Memar Eftekary L, Rezaei M, Sabour B, Sadeghi E. Factors Affecting Teachers' Evaluation from the Viewpoint of the Students' at Kermanshah University of Medical Sciences. *Educ Res Med Sci* 2013; 2(2): 20-26.
- 19- Sadeghi E, Sharafi K, Almasi A, Dayhim M, Azizi E, Ghayebzadeh M. Study on the nitrite and nitrate levels changes by drying and frying processing in vegetables. *Iran J Health & Environ.* 2015; 7(4): 491-498.
- 20- Meskini H, Sadeghi E, Nosrati A, Nosrati P, Bashiry M. Study of Bacterial Contamination of Currency Notes and Coins Collected in Kermanshah in 2014. *Iran J Health & Environ.* 2016; 9(2): 223-232.
- 21- Sadeghi E, Bohlouli Oskoii S, Bashiry M, Mohamadi M, Mohammadi A, Jamilpanah M. Antimicrobial Effects of *Mentha pulegium* Essential Oil on *Listeria monocytogenes* in Iranian White Cheese. *J Food Qual Hazard Cont.* 2016; 3: 20-24.

کنگره های داخلی و بین المللی:

- احسان صادقی، زهرا بهلولی اسکویی، سمیه بهلولی اسکویی. بررسی آلدگی سالمونلایی رستوران های شهر کرمانشاه. خلاصه مقالات همایش ملی ایمنی مواد غذایی و آشامیدنی. ساری، مهر 1389: ص 205.
- احسان صادقی، سمیه بهلولی بررسی اپیدمیولوژیکی و کترل کیست هیداتید. خلاصه مقالات کنگره سراسری کیست هیداتید، دانشگاه علوم پزشکی یاسوج، اردیبهشت 86- ص 56.
- احسان صادقی، محسن اقبال. تولید اولین نمونه ماست رژیمی غنی شده با فیبر اینولین. خلاصه مقالات اولین کنگره بین المللی غذاهای عملگر، تهران، بهمن 85- ص 14.
- احسان صادقی. بررسی میزان آلدگی سالمونلایی در رستوران ها و اغذیه فروشی های شهرستان کرج، خلاصه مقالات ششمین کنگره دامپزشکی ایران بخش امنیت غذایی ، مشهد، شهریور 84- ص 68.
- احسان صادقی، سمیه بهلولی. پایدارسازی پروتئین های شیر با تکنیک میکروانکاپسولاسیون. خلاصه مقالات کنگره سراسری فناوری نانو، شیراز، بهمن 86- ص 78.
- احسان صادقی، بهزاد کرمی متین. تاثیر ویتامین A و عنصر Zn در درمان سل. خلاصه مقالات کنگره سراسری سل، کردستان، مهر 86- ص 230.

- 7- احسان صادقی، سمیه بهلولی. غیر فعال سازی آنتی بیوتیک های بتا لاکتام در شیر به کمک آب اکسیژنه. خلاصه مقالات پانزدهمین کنگره امنیت غذایی، فروردین 1387: ص 122.
- 8- مصطفی کرمی، احسان صادقی. بررسی وضعیت آلدگی ضمائم گوشتی خوراکی عرضه شده در شهر کرمانشاه. خلاصه مقالات دومین همایش ملی استاندارد، توسعه و سلامت. کرمانشاه، اسفند 1389: ص 167.
- 9- احسان صادقی، علی الماسی. بررسی بار میکروبی شیرکاکائو پاستوریزه توزیع شده در سطح شهر کرمانشاه. خلاصه مقالات دومین همایش ملی استاندارد، توسعه و سلامت. کرمانشاه، اسفند 1389: ص 176.
- 10- طاهره پاشایی، آمنه قرتپه، احسان صادقی. نقش اینترنت در ارتقای سلامت. خلاصه مقالات دومین همایش ملی استاندارد، توسعه و سلامت. کرمانشاه، اسفند 1389: ص 107.
- 11- احسان صادقی، بدریه سحرگاهی، سمیه بهلولی اسکویی. جستجوی مهمترین مخاطرات در شیر خام دریافتی کارخانجات لبنی استان کرمانشاه. خلاصه مقالات دومین همایش ملی استاندارد، توسعه و سلامت. کرمانشاه، اسفند 1389: ص 160.
- 12- احسان صادقی، زهرا بهلولی اسکویی، سمیه بهلولی اسکویی. تولید ماست غنی شده به کمک فیبر اینولین. خلاصه مقالات همایش ملی ایمنی مواد غذایی و آشامیدنی. ساری، مهر 1389: ص 1.
- 13- حیدر مسگراف، احسان صادقی، کیومرث شرفی. تعیین کیفیت شیمیایی آرد نانوایی های شهر کرمانشاه. خلاصه مقالات اولین همایش ملی سلامت شهری. تهران، اردیبهشت 1389: ص 474.
- 14- احسان صادقی، حیدر مسگراف، کیومرث شرفی. بررسی کیفیت میکروبی آرد تولیدی کارخانجات شهر کرمانشاه. خلاصه مقالات اولین همایش ملی سلامت شهری. تهران، اردیبهشت 1389: ص 461.
- 15- صمد نوری زاد، شهناز اجاقی، احسان صادقی. بررسی عوامل خانوادگی و فرار دختران از منزل از دیدگاه دانشجویان دختر دانشگاه رازی کرمانشاه. خلاصه مقالات اولین همایش ملی سلامت زنان در توسعه نظام سلامت. کرمانشاه، اردیبهشت 1389: ص 239.
- 16- احسان صادقی، حیدر مسگراف، سمیه بخشی. بررسی وضعیت میکروبی شیرینی های تر و نیمه خشک عرضه شده در شهر کرمانشاه. خلاصه مقالات چهارمین سالیانه دانشجویان علوم پزشکی غرب کشور کرمانشاه، اسفند 1391.
- 17- احسان صادقی، سما رحیمی. آلدگی آفلاتوکسین در برنج مصری خطری در کمین. خلاصه مقالات چهارمین همایش سالیانه دانشجویان علوم پزشکی غرب کشور کرمانشاه، اسفند 1391.

18- احسان صادقی، فاطمه نوازش خواه، حیدر مسگراف. بررسی کیفیت میکروبی بستنی های سنتی و صنعتی شهر کرمانشاه. خلاصه مقالات چهارمین همایش سالیانه دانشجویان علوم پزشکی غرب کشور کرمانشاه، اسفند 1391

19- احسان صادقی، فاطمه اسدی. بررسی وضعیت نیترات و نیتریت در فراورده های گوشتی شهر کرمانشاه.. خلاصه مقالات چهارمین همایش سالیانه دانشجویان علوم پزشکی غرب کشور کرمانشاه، اسفند 1391.

20- احسان صادقی، فیروزه خاموشی. بررسی وضعیت بنزووات سدیم به عنوان نگهدارنده در مواد غذایی. خلاصه مقالات چهارمین همایش سالیانه دانشجویان علوم پزشکی غرب کشور کرمانشاه، اسفند 1391.

1- Sadeghi, E., Buhloli, S. Organizing for off shoring Innovation with Managing Globalization of R&D. The 1st International Congress of R&D of Industries 25-26 June; 2007, Tehran, Iran. Full text. P:147-156.

2-Sadeghi, E., Limoii, M. Isolation *E.coli* 0157H7 from raw milk. The 1st International Congress of Enteric Pathogens 12-13 Jun; 2008, Sanandaj, Iran.p:197.

3-Sadeghi, E., Almasi, A. Isolation and enumeration of Psychotropic Bacterial of Pasteurized Milk in Kermanshah. The 1st International Congress of Food Hygiene 25-26 April; 2009, Tehran, Iran.p:80.

4- Sadeghi E, Limoii M, Karami Matin B. Isolate *E.coli* 0157:H7 from raw milk. First Seminar on Enteric Pathogens, 12 – 13 Jun 2008, Sanandaj, p: 197.

5- Sadeghi, E. Globalization of R&D and economic development. The 1st International Congress of R&D of Industries 25-26 June; 2007, Tehran, Iran. Full text. p:27-35.

6- Sadeghi, E., Buhloli, S. Apply of correct quality control in dairy industry. The 2nd International Congress of R&D of Industries 21-23 June; 2008, Tehran, Iran. Full text. p:54-59.

7- Sadeghi, E., Buhloli, S. Apply mico encapsulation to stabilize Riboflavin in milk. Iran- India joint International Congress of Nano Technology 27-29 April; 2008, Tehran, Iran.p:86.

8- Sadeghi E, Almasi, A, Rashidi A, Bohloli Oskoii S. Isolation *Salmonella enterica* serovar Typhimurium from poultry meat in kermashah using PCR method. Full text, Food and Biotechnology Conference. Kermansha 2010; 21-28.

9- Sadeghi E, Bohloli Oskoii S, Almasi A, Fazlara A. Evaluation of Cuminum cyminum essential oil antimicrobial effects on *Listeria monocytogenes* in Iranian white cheese. First International congress of Microbiology. 2011.

10- Sadeghi E, Almasi, A,. An Incidence of Cytomegalovirus Infection in the Immune- Compromised Hosts and the Transplant Cases. First International congress of Microbiology. 2011.

11- Sadeghi E, Almasi, A,. The agreement of three methods applying in thermo tolerant coli forms enumerating from raw water resources in the emergency conditions. First International congress of Microbiology. 2011.