

رزومه



نام: رضا

نام خانوادگی: محمدی

تاریخ تولد: ۱۳۶۱/۲/۵

آدرس (دانشگاه): دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

تلفن: ۰۹۱۲۵۱۲۹۰۹۳

پست الکترونیک (ایمیل): r.mohammadi@sbmu.ac.ir

سوابق و افتخارات تحصیلی

- دانشجوی دکتری تخصصی (Ph.D) علوم صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
- کسب رتبه پنجم کنکور سراسری در منطقه سه کشور در سال ۸۳
- کسب رتبه برتر کارشناسی ارشد در وزات علوم و وزارت بهداشت در سال ۸۷
- کسب رتبه دو دکتری تخصصی (Ph.D) علوم صنایع غذایی در وزات علوم و وزارت بهداشت در سال ۸۹
- پژوهشگر برتر دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی در سال ۹۰
- پژوهشگر برتر دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی در سال ۹۱
- دانشجوی نمونه کشوری در سال ۹۱
- پژوهشگر برتر در زمینه پروبیوتیک ها در نخستین کنگره ملی پروبیوتیک و پری بیوتیک
- عضو بنیاد ملی نخبگان
- فارغ التحصیل کارشناسی ارشد علوم صنایع غذایی از دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی در سال ۸۹

سوابق آموزشی

- تدریس در دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی: شیمی مواد غذایی ۱ و ۲- کارگاه های آموزشی در زمینه پروپوزال نویسی، مقاله نویسی و نحوه تحقیق کردن و آشنایی با سایت های علمی
- تدریس در دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه: تجزیه مواد غذایی- صنعت قند- صنعت روغن- کنترل کیفیت مواد غذایی

سوابق پژوهشی

مقالات بین المللی (ISI)

- 1- Reza Mohammadi, Mohammad Amin Mohammadifar, Amir Mohammad Mortazavian, Milad Rouhi, Jahan B. Ghasemi d, Zohre Delshadian. Extraction optimization of pepsin-soluble collagen from eggshell membrane by response surface methodology (RSM). Food Chemistry 190 (2016) 186–193
- 2- Reza Mohammadi, Mohammad Amin Mohammadifar, Amir Mohammad Mortazavian and Milad Rouhi. Extraction and characterization of collagen from eggshell membrane. International Journal of Biological Macromolecules, 2018
- 3- Behzad Ebrahimi, Reza Mohammadi, Milad Rouhi, Amir Mohammad Mortazavian, Saeedeh Shojaee-Aliabadi, Mohammad Reza Koushki. Survival of probiotic bacteria in carboxymethyl cellulose-based edible film and assessment of quality parameters.(2018) LWT-Food Science and Technology 87, 54-60
- 4- Sina Aryan, Asad Allah Hosseini, Reza Mohamadi, Shirin Moradi, Ehsan Sadeghi and Yahya Pasdar. Optimization of Inulin Extracted with Ultrasonic-Assisted from Ornithogalum Arcuatum Liliaceae Stev. As A New Source by Response Surface Methodology. Current Nutrition and food Science (2018)
- 5- Elaheh Ahmadi, Reza Mohamadi, Sara Hasanvand, Milad Rouhi, Amir Mohammad Mortazavian, Zahra Sarlak. Effects of Fermentative Factors on Biochemical, Microbiological and Sensory Characteristics of Probiotic Iranian Fermented Milk (Doogh). Current Nutrition and food Science (2018)
- 6- Khanniri E, N. Bagheripoor-Fallaha, S. Sohravandib, A. M. Mortazavianc, K. Khosravi-Daranib & R. Mohammadi (2016). Application of Liposomes in Some Dairy Products. Critical Reviews in Food Science and Nutrition.
- 7- Reza Mohammadi, Mojtaba Yousefi, Zahra Sarlak, Nagendra Prasad Shah, Amir Mohammad Mortazavian, Ehsan Sadeghi, Maryam Zabihzadeh Khajavi. 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 Science and Biotechnology 26 (3), 749-757(2017)

- 8- Zahra Sarlak, Milad Rouhi, Reza Mohammadi, Ramin Khaksar, Amir Mohammad Mortazavian, Sara Sohrabvandi, Farhad Garavand Probiotic biological strategies to decontaminate aflatoxin M 1 in a traditional Iranian fermented milk drink (Doogh) *Food Control* 71, 152-159 (2017)
- 9- Farhad Garavand, Milad Rouhi, Seyed Hadi Razavi, Ilaria Cacciotti, Reza Mohammadi. Improving the integrity of natural biopolymer films used in food packaging by crosslinking approach: A review. *International Journal of Biological Macromolecules* 104, 687-707 (2017).
- 10 Neda Mollakhalili Meybodi, Amir Mohammad Mortazavian, Adriano G da Cruz, Reza Mohammadi. Probiotic Supplements and Food Products: Comparison for Different Targets. *Applied Food Biotechnology* 4 (3), 123-132
- 11 Khadije Abdolmaleki, Mohammad Amin Mohammadifar, Reza Mohammadi, Ghasem Fadavi, Neda Mollakhalili Meybodi .The effect of pH and salt on the stability and physicochemical properties of oil-in-water emulsions prepared with gum tragacanth *Carbohydrate polymers* 140, 342-348(2016)
- 12 Mohammadi. R, Atefi M. Mahmoudzade M, Khosravi-Darani, K (2015). The Applications of Nanoliposome in Cheese Technology. *International Journal of Dairy Technology*. Vol 68, No 1 February 2015
- 13 M. Rouhi & R. Mohammadi & A. M. Mortazavian & Z. Sarlak (2015) Combined effects of replacement of sucrose with D-tagatose and addition of different probiotic strains on quality characteristics of chocolate milk. *Dairy Sci. & Technol.* (2015) 95:115-133
- 14 Beheshtipour, Mortazavian*, Khosravi and Mohammadi (2013). Supplementation of *Spirulina platensis* and *Chlorella vulgaris* into probiotic fermented milks. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 12,144-154.
- 15 Rohollah Ferdousi, Millad Rouhi, Reza Mohammadi, Amir Mohamad Mortazaviand (2013), Evaluation of probiotic survivability in yogurt exposed to cold chain interruption. *Iranian Journal of Pharmaceutical Research* 12 : 137-142
- 16 Reza Mohammadi Amir M. Mortazavian,_(2012). Probiotic microorganisms: their starter characteristics in fermented milks production and storage. *Engineering in Life Sciences*. 399-309
- 17 Beheshtipour, Mortazavian, Haratian, Khosravi and Mohammadi (2012). Effects of *Chlorella vulgaris* and *Spirulina platensis* addition on viability of probiotic bacteria in yogurt and its biochemical properties. *European Journal of Food Research and Technology*.
- 18 M. Arab, A. M. Mortazavian, R. Mohammadi, and M. Rezaei Tavirani (2012) Reduction of aflatoxin in fermented milks during production and storage. *Toxin Reviews.*; 31, 44-53
- 19 E.Ahmadi¹, A.M. Mortazavian, M.R. Fazeli³, Hamid Ezzatpanah and Reza Mohammadi (2012) Combined effects of sequential inoculation and final pH of fermentation on biochemical and microbiological characteristics of drink based on fermented milk containing Iranian native bifidobacteria. *International Journal of Dairy Technology*. 65, 273-281

- 20 Mohammadi, R., Mortazavian, A. M. (2011). Technological aspects of prebiotics in probiotic fermented milk product. *Food Reviews International*, 27:192–212.
- 21 Mohammadi, R., Roohi, M. and Mortazavian, A. M. (2011). Effects of music waves on fermentation characteristics and viability of starter cultures in probiotic yogurt. *Milchwissenschaft*,66 (2) 193-196.
- 22 R. Mohammadi and A. M. Mortazavian, Probiotic ice cream: viability of probiotic microorganisms and sensory properties (2011). *Annals of Microbiology*. 28: 221-229
- 23 Shafiee G., Mortazavian M.A. Mohammadifar, M.R. Koushki, A. R. Mohammadi, R. Mohammadi(2011) Combined effects of dry matter content, incubation temperature and final pH of fermentation on biochemical and microbiological characteristics of probiotic fermented milk African journal of Microbiology Research Vol. 4(12) pp. 1265-1274.

کتاب بین المللی

- 1 Mortazavian, A. M., Mohammadi, R., Cruz, A. G and Faria J. A.F. (2011). Technology and Stability of Probiotics in Dairy Desserts. In: *Probiotic and Prebiotic Foods: Technology, Stability and Benefits to the human health*. N. Shah (Ed.). Nova Science Publishers, Inc, USA.221-238
- 2 Amir M. Mortazavian, Reza Mohammadi and sara sohrabvandi (2012). Delivery of probiotic microorganisms into gastrointestinal tract by food products. In: *The basic and clinical gastrointology*. Intech pp.121-146.

- ۱- رضا محمدی، ابوالفضل روزی طلب، زهرا شاه عباس پور، سید امیر محمد مرتضویان (۱۳۹۱). بررسی ویژگی های میکروبی، بیوشیمیایی و حسی ماست سویای پروبیوتیک. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران.
- ۲- زهره دلشادیان، رضا محمدی، میلاد روحی، عزیز همایونی راد، سید امیر محمد مرتضویان (۱۳۹۱). تاثیر استفاده از شیرین کننده استویا بر عدد پراکسید شیر کاکائو. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران
- ۳- شریف ابراهیمی، امان محمد کرم، میلاد روحی، رضا محمدی، زهره دلشادیان، امیر محمد مرتضویان، مهدی شادنوش (۱۳۹۱). نقش پروبیوتیک ها در پیشگیری و درمان اسهال در کودکان. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران
- ۴- الهه احمدی، رضا محمدی، میلاد روحی، سید امیر محمد مرتضویان، کیانوش خسرو دارانی، مهدی شادنوش (۱۳۹۱). بررسی قابلیت زیستی دو گونه بومی بیفیدوباکتریوم در دوغ پروبیوتیک. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران
- ۵- احسان صادقی، امیر حسین هاشمیان، میترا محمدی، رضا محمدی (۱۳۹۱). بررسی خصوصیات شیمیایی و میکروبیولوژیکی فرآورده های گوشتی مورد استفاده در شهر کرمانشاه، در سال ۱۳۹۰. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران
- ۶- رضا محمدی، میلاد روحی، سید امیر محمد مرتضویان، مریم سلیمانی (۱۳۹۱). اثر نسبت شیر گاو به شیر سویا و نوع کشت آغازگر تجاری بر ویژگی های بیوشیمیایی و حسی دوغ سویای پروبیوتیک. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران
- ۷- زهرا شاه عباس پور، رضا محمدی، مریم سلیمانی، سید امیر محمد مرتضویان (۱۳۹۱) بررسی اثرات نوع کشت پروبیوتیک و نسبت شیر گاو به شیر سویا بر ویژگی های کیفی نوشیدنی تخمیری پروبیوتیک بر پایه شیر سویا. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران
- ۸- احسان صادقی، امیر حسین هاشمیان، میترا محمدی، سمیه بهلولی، حبیبه مسکینی، رضا محمدی، علی الماسی (۱۳۹۲) بررسی اثر فرایند پخت و انجماد بر میزان نیتريت و نیترات سبزیجات پر مصرف. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران
- ۹- زهرا سرلک، میلاد روحی، رضا محمدی، سید امیر محمد مرتضویان، رامین خاکسار (۱۳۹۲). اثر سوش، مقدار تلقیح، فیزیولوژی پروبیوتیک ها و pH نهایی تخمیر روی کاهش افلاتوکسین M1 آزاد در دوغ. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران
- ۱۰- منصوره محمدی، رضا محمدی، عبدالرضا محمدی، امیر محمد مرتضویان (۱۳۹۱) روش های کاهش آمین های بیوژن در پنیر مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران
- ۱۱- میلاد روحی، رضا محمدی، زهرا سرلک، اقدس تسلیمی مریم ذبیح زاده، و امیر محمد مرتضویان (۱۳۹۴) بررسی ویژگی های بیوشیمیایی، میکروبیولوژی و حسی شیر کاکائوی سین بوتیک. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران
- ۱۲- زهره دلشادیان، رضا محمدی، سعیده چله دوان، مهدی شاد نوش، الهه احمدی و سید امیر محمد مرتضویان (۱۳۹۴) بررسی اثرات مشترک نوع باکتری آغازگر، دمای گرم خانه گذاری و pH نهایی تخمیر بر شاخص های میکروبی، بیوشیمیایی و حسی دوغ پروبیوتیک. کومش جلد ۱۶ تابستان ۹۴.

۱۳- میلاد روحی، زهرا سرلک، رضا محمدی، اقدس تسلیمی، مهدی شادنوش، سید امیرمحمد مرتضویان، صمد صبوری بررسی الگوی تخمیر قند ساکارز و D- تاگاتوز توسط سوش‌های مختلف پروبیوتیک و اثر آن روی خواص فیزیکی شیرکاکائو. کومش جلد ۱۶ تابستان ۹۴.

۱۴- محمد جواد داردرفشی، رضا محمدی، غلامرضا بهرامی، احسان صادقی، میترا محمدی (۱۳۹۲) تأثیر اسانس گیاه چوب‌بر رشد استافیلوکوکوس اورئوس در طی تولید و نگهداری پنیر سفید ایرانی. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران

۱۵ رضا محمدی، سید امیر محمد مرتضویان، فاطمه عسکری، معصومه تقی زاده بهینه‌سازی استخراج و تعیین ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی کلاژن حاصل از غشای داخلی پوسته تخم مرغ، مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ۱۳۹۵

مقالات ارائه شده در کنگره های داخلی

- رضا محمدی، سید امیر محمد مرتضویان (۱۳۸۸). تکنولوژی و پایداری پروبیوتیک‌ها در فرآورده های شیر تخمیری، همایش پروبیوتیک‌ها و محصولات فرآوری.
- رضا محمدی، سید امیر محمد مرتضویان (۱۳۸۸). تکنولوژی و پایداری دسر های لبنی پروبیوتیک ، همایش پروبیوتیک‌ها و محصولات فرآوری
- میلاد روحی لنگرودی، رضا محمدی*، مهرداد محمدی، سید امیر محمد مرتضویان (۱۳۹۰). اثر دماهای مختلف گرمخانه‌گذاری- بر خواص میکروبی و بیوشیمیایی دوغ تهیه شده از گونه‌های لاکتوباسیلوس بومی در طی تخمیر و نگهداری یخچالی. ویژه نامه نخستین کنگره ملی پروبیوتیک و پری‌بیوتیک ایران، انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور مقاله برتر کنکره.
- زهره دلشادیان، رضا محمدی*، میلاد روحی، گلاره شفعی (۱۳۹۰) بررسی خواص بیوشیمیایی و میکروبی آب هویج پروبیوتیک. ویژه نامه نخستین کنگره ملی پروبیوتیک و پری‌بیوتیک ایران، انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور.
- رضا محمدی، میلاد روحی لنگرودی، سید امیر محمد مرتضویان، الهه احمدی . بررسی مقایسه ای قابلیت زیستی بیفیدوباکتریوم های بومیایرانی و صنعتی در طی نگهداری یخچالی در دوغ پروبیوتیک. ویژه نامه نخستین کنگره ملی پروبیوتیک و پری‌بیوتیک ایران، انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور.
- میلاد روحی لنگرودی، رضا محمدی*، مهرداد محمدی، سید امیر محمد مرتضویان (۱۳۹۰) . اثر دمای اتاق بر قابلیت زیستی گونه های مختلف پروبیوتیک در ماست. ویژه نامه نخستین کنگره ملی پروبیوتیک و پری‌بیوتیک ایران، انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور.
- ابوالفضل روزی طلب، رضوان پوراحمد جکتاجی، رضا محمدی*، میلاد روحی لنگرودی، سید امیر محمد مرتضویان (۱۳۹۰). بررسی شاخص های بیوشیمیایی ماست پروبیوتیک تولید شده از نسبت های مختلف شیر سویا به شیر گاو، ویژه نامه نخستین کنگره ملی پروبیوتیک و پری‌بیوتیک ایران، انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور.
- ابوالفضل روزی طلب، رضوان پوراحمد جکتاجی، میلاد روحی لنگرودی ، رضا محمدی*، سید امیر محمد مرتضویان (۱۳۹۰). بررسی قابلیت زیستی پروبیوتیک‌ها در ماست سویای پروبیوتیک تولید شده از نسبت های مختلف شیر سویا به شیر گاو ، ویژه نامه نخستین کنگره ملی پروبیوتیک و پری‌بیوتیک ایران، انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور.

- الهه احمدی، سید امیرمحمد مرتضویان فارسانی، محمد رضا فاضلی، حمید عزت پناه، رضا محمدی (۱۳۹۰). اثر فرآیند غیرفعال سازی گرمایی بر خصوصیات بیوشیمیایی و میکروبیولوژیک و حسی دوغ پروبیوتیک طی دوره نگهداری یخچالی، ویژه نامه نخستین کنگره ملی پروبیوتیک و پری بیوتیک ایران، انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور. مقاله برتر کنکره
- الهه احمدی، سید امیرمحمد مرتضویان فارسانی، محمد رضا فاضلی، حمید عزت پناه، رضا محمدی (۱۳۹۰). اثر متغیرهای نوع گونه بیفیدوباکتریوم‌ها و pH نهایی تخمیر بر قابلیت زیستی دو گونه بیفیدوباکتریوم با منشا ایرانی در دوغ پروبیوتیک، ویژه نامه نخستین کنگره ملی پروبیوتیک و پری بیوتیک ایران، انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور.

مقالات ارائه شده در کنگره های بین المللی

Milad Rouhi, Reza Mohammadi*, Seyedeh Gelareh Shafiei, Amir Mohammad Mortazavian, Kheyrollah Khosravi Katuli (2012). Biochemical and microbiological studies of different probiotic yogurts stored at different temperatures. 13th Iranian and the second international congress of microbiology, Ardebil University of Medical Sciences.

Milad Rouhi, Reza Mohammadi*, Zahra Sarlak, Seyedeh Gelareh Shafiei, Elahe Ahmadi (2012). Effects of incubation temperatures on biochemical and microbiological characteristics in Doogh inoculated with Iranian probiotic lactobacillus species during fermentation and refrigerated storage. 13th Iranian and the second international congress of microbiology, Ardebil University of Medical Sciences.

Reza Mohammadi, Milad Rouhi*, Zahra Sarlak, Seyedeh Gelareh Shafiei, Elahe Ahmadi (2012). A comparative study of viability of Iranian and imported bifidobacterium species during refrigerated storage in probiotic Doogh. 13th Iranian and the second international congress of microbiology, Ardebil University of Medical Sciences.

Reza Mohammadi, Milad Rouhi*, Zahra Sarlak, Amir Mohammad Mortazavian (2012). Effects of partial or total replacement of cow's milk with soy milk and the type of commercial starter culture composition on biochemical and microbiological characteristics of probiotic soy-Doogh. 13th Iranian and the second international congress of microbiology, Ardebil University of Medical Sciences.

Reza Mohammadi, Abolfazl Roozitalab, Milad Rouhi*, Amir Mohammad Mortazavian, Zahra Sarlak (2012). Effects of the type of commercial starter culture composition and partial or total replacement of cow's milk with soy milk on biochemical and microbiological characteristics of probiotic fruity soy yogurt. 13th Iranian and the second international congress of microbiology, Ardebil University of Medical Sciences.

طرح پژوهشی

- بهینه سازی استخراج صمغ از دانه اسفرزه (*Plantago ovata forsk*) و تعیین ویژگی های فیلم خوراکی ترکیبی صمغ تولیدی و نشاسته اصلاح شده به عنوان همکار اصلی در دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه.
- بررسی تاثیر فرایند فتواکسیداسیون در حضور حساس کننده ریبوفلاوین بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی فیلم خوراکی ژلاتین. به عنوان مجری اصلی در دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه.
- اثر نانوسیلیکا به عنوان نقش اتصال دهنده بر روی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و ساختاری فیلم ترکیبی پلی وینیل الکل و ژلاتین. عنوان مجری اصلی در دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه.
- بررسی اثر غلظت پلاستی سایزر بر روی ویژگیهای فیزیکوشیمیایی، مکانیکی و ساختاری فیلم ترکیبی کیتوزان-ژلاتین. عنوان مجری اصلی در دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه.
- بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و ساختاری فیلم ترکیبی پلی وینیل الکل - صمغ کتیرا تقویت شده با نانوفیبرهای سلولز عنوان مجری اصلی در دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه.
- بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و ساختاری فیلم خوراکی ترکیبی پلی وینیل الکل - صمغ فارسی. عنوان مجری اصلی در دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه.
- بررسی مقایسه ای تاثیر مصرف ماست غنی شده با ویتامین D و مکمل آن بر شاخص های گلیسمی ، لیپیدی و تن سنجی در افراد پره دیابتیک. به عنوان همکار اصلی در دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه.
- بررسی اثر ضد میکروبی اسانس و عصاره های آبی و اتانولی گیاه چوپر در روند رشد استافیلوکوکوس اورئوس جدا شده از ورم پستان تحت بالینی در شرایط آزمایشگاهی. به عنوان همکار اصلی در دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه.
- طرح پژوهشی تحت عنوان "تولید دوغ سویای پروبیوتیک با خواص کیفی رضایت بخش" به عنوان مجری دوم در انسیتیتو تغذیه و علوم صنایع غذایی شهید بهشتی
- طرح پژوهشی تحت عنوان "تولید شیر کاکائوی رژیمی پروبیوتیک" به عنوان همکار اصلی در انسیتیتو تغذیه و علوم صنایع غذایی شهید بهشتی
- بررسی برچسب گذاری محصولات لبنی و آبمیوه هادر بازار تهران و مطابقت با استاندارد ملی ایران به عنوان همکار اصلی در انسیتیتو تغذیه و علوم صنایع غذایی شهید بهشتی
- طرح پژوهشی تحت عنوان "عوامل موثر بر قابلیت زیستی میکروارگانسیم های پروبیوتیک در فرآورده های غذایی و دستگاه گوارش انسان" به عنوان مجری اصلی در کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
- طرح پژوهشی تحت عنوان "بررسی ویژگیهای شیمیایی، فیزیکی و حسی شیر کاکائوی فراسودمند" به عنوان مجری اصلی در کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
- طرح پژوهشی تحت عنوان "بررسی ویژگیهای بیوشیمیایی و میکروبی شیر کاکائوی سین بیوتیک رژیمی" به عنوان مجری اصلی در کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

- طرح پژوهشی تحت عنوان "بررسی ویژگیهای شیمیایی، بیوشیمیایی، میکروبی، فیزیکی و حسی دوغ پروبیوتیک تهیه شده از گونه های صنعتی موجود در بازار طی تخمیر" به عنوان مجرى اصلی در کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
- طرح پژوهشی تحت عنوان "اثر متغیرهای نوع میکروارگانسیم آغازگر، نسبت شیر لبنی به شیرسویا و نوع شربت میوه بر ویژگی های بیوفیزیکی و حسی ماست سویای میوه ای" به عنوان مجرى اصلی در کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
- طرح پژوهشی تحت عنوان "اثر متغیرهای نوع میکروارگانسیم آغازگر، نسبت شیر لبنی به شیرسویا و نوع شربت میوه بر مقادیر لاکتوز، رافینوز، استاکیوز و اسیدهای آلی در ماست سویا" به عنوان مجرى اصلی در کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
- طرح پژوهشی تحت عنوان "اثر متغیرهای نوع میکروارگانسیم آغازگر، نسبت شیر لبنی به شیرسویا و نوع شربت میوه بر ویژگی های بیوشیمیایی و میکروبیولوژیک ماست سویای میوه ای" به عنوان مجرى اصلی در کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
- طرح پژوهشی تحت عنوان "اثر متغیرهای نوع گونه پروبیوتیک های ایرانی، pH نهایی تخمیر، ترتیب تلقیح و فرآیند غیرفعال سازی گرمایی باکتری های آغازگر سنتی ماست بر ویژگی های بیوشیمیایی، میکروبیولوژیک و حسی دوغ پروبیوتیک طی دوره نگهداری یخچالی" به عنوان مجرى اصلی در کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
- طرح پژوهشی تحت عنوان "اثر متغیرهای نوع گونه جنس بیفیدوباکتریوم بومی ایران، pH نهایی تخمیر، ترتیب تلقیح و فرآیند غیرفعال سازی گرمایی باکتری های آغازگر سنتی ماست بر ویژگی های بیوشیمیایی و میکروبیولوژیک دوغ پروبیوتیک طی دوره انکوباسیون" به عنوان مجرى اصلی در کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
- طرح پژوهشی تحت عنوان "اثر نوع سوبه پروبیوتیک و دماهای مختلف نگهداری یخچالی بر ویژگیهای بیوشیمیایی، میکروبی، بیوفیزیکی و حسی دوغ پروبیوتیک" به عنوان مجرى اصلی در کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
- طرح پژوهشی تحت عنوان "تولید دوغ سویای پروبیوتیک با خواص کیفی رضایت بخش" به عنوان مجرى اصلی در کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
- طرح پژوهشی تحت عنوان "بررسی قابلیت زیستی و خواص بیوشیمیایی گونه های مختلف پروبیوتیک در نوشیدنی آلورا طی دوره نگهداری" به عنوان مجرى اصلی در کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
- طرح پژوهشی تحت عنوان "بررسی کاربرد جلبک کلرا و لگاریس در صنایع غذایی" به عنوان مجرى اصلی در کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
- طرح پژوهشی تحت عنوان "بررسی برچسب گذاری ماست های پروبیوتیک بازار تهران و مطابقت با استاندارد ملی ایران" به عنوان همکار اصلی در کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
- پژوهشی تحت عنوان "اثرات ترتیب استاندارد کردن ماده خشک دوغ بر ویژگی های بیوشیمیایی، میکروبی، فیزیکی، رئولوژیک و حسی دوغ پروبیوتیک" به عنوان مجرى اصلی در کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
- طرح پژوهشی تحت عنوان "اثرات مقدار تلقیح و تلقیح مرحله ای بر ویژگی های کیفی دوغ پروبیوتیک" به عنوان مجرى اصلی در کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
- طرح پژوهشی تحت عنوان "بررسی ویژگی های کیفی دوغ پروبیوتیک حاوی پودر پروتئین آب پنیر بعنوان جایگزین شیر خشک بدون چربی" به عنوان مجرى اصلی در کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
- طرح پژوهشی تحت عنوان "بررسی قابلیت زیستی چند سوبه پروبیوتیک در نوشیدنی مالت طی دوره نگهداری" به عنوان مجرى اصلی در کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

- طرح پژوهشی تحت عنوان "بررسی اثرات افزودن چند ترکیب پری بیوتیک بر ویژگی های کیفی ماست پروبیوتیک" به عنوان مجری اصلی در کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
- طرح پژوهشی تحت عنوان "تولید نوشیدنی طعم دار پروبیوتیک با قابلیت زیستی بالا بر پایه شیر تخمیری" به عنوان مجری اصلی در کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

ثبت اختراع

- تولید دوغ سویای پروبیوتیک با خواص کیفی رضایت بخش (مورد تایید بنیاد ملی نخبگان)
- غنی سازی ماست پروبیوتیک با جلبک کلرلا ولگاریس.
- اثر امواج موسیقی بر روی رشد و تکثیر (ویژگی های تخمیری) میکروارگانیسم ها در نمونه ماست
- روش تولید ماست سویای میوه ای پروبیوتیک
- طراحی و تولید نوشیدنی ضد تشنگی (مورد تایید بنیاد ملی نخبگان)
- تولید نوشابه گازدار پروبیوتیک (مورد تایید بنیاد ملی نخبگان)

تجارب حرفه ای در رشته مربوطه:

- دارای گواهی نامه ISO 22000
- دارای گواهی نامه HACCP
- دارای گواهی نامه GMP
- توانایی در زمینه انجام کارهای آزمایشگاهی و تحقیق و توسعه بویژه در محصولات لبنی پروبیوتیک
- آشنایی با نرم افزار های Office و Spss و مدل سازی (RSM)