



نام و نام خانوادگی: میلاد روحی لنگرودی

رشته تحصیلی: علوم و صنایع غذایی

رتبه علمی: استادیار

آدرس: کرمانشاه، ابتدای بلوار دولت آباد، جنب بیمارستان فارابی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی

تلفن: ۰۸۳-۳۷۱۰۲۰۱۱

ایمیل: milad.rouhi@kums.ac.ir

اطلاعات فردی

محل تولد: لنگرود

وضعیت تاهل: متاهل

تحصیلات عالی

- دکتری تخصصی**
 - علوم و صنایع غذایی
 - بیوتکنولوژی غذایی
 - ۱۳۹۵-۱۳۹۰
 - کارشناسی ارشد**
 - علوم و صنایع غذایی
 - کنترل کیفی و بهداشتی
 - ۱۳۸۷-۱۳۹۰
 - کارشناسی**
 - علوم و صنایع غذایی
 - کنترل کیفی و بهداشتی
 - ۱۳۸۳-۱۳۸۷
- دانشگاه تهران
 - عنوان رساله: تولید فیلم نانوکامپوزیت شبکه ای رنگی برپایه پلی وینیل الکل با استفاده از نانوکریستال های سلولز و رنگ کانتاگزانتین
 - اساتید راهنما: دکتر سید هادی رضوی- دکتر سید محمدعلی ابراهیم زاده موسوی
 - دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
 - عنوان پایان نامه: فرمولاسیون شیرکاکائوی پروبیوتیک با قند جایگزین D-تاگاتوز
 - اساتید راهنما: دکتر سید امیرمحمد مرتضویان- مهندس اقدس تسلیمی
 - دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

مسئولیت‌ها

- ۱۳۹۷ تاکنون منتور و ناظر انجمن علمی فودایسم
- ۱۳۹۶ تاکنون مدیر گروه علوم و صنایع غذایی
- ۱۳۹۲-۱۳۹۵ عضو کارگروه علوم و صنایع غذایی مرکز تحقیقات و نوآوری سازمان اتکا- مدیریت نخبگان وزارت دفاع

زمینه‌های اصلی تحقیقاتی

- بسته بندی و پوشش نوین مواد غذایی
- غذاهای فراسودند
- نانو تکنولوژی در صنایع غذایی
- ایمنی مواد غذایی
- استخراج ترکیبات با ارزش افزوده بالا از ضایعات کشاورزی و غذایی
- مدلسازی و بهینه یابی پارامترها در تحقیقات تجربی

مهارت‌ها

- زبان فارسی - انگلیسی
- تکنیک‌ها آشنایی با مکانیسم و تحلیل داده‌های دستگاه‌های پیشرفته آزمایشگاهی شامل 'HPLC، 'Texture Analyzer، 'Photometry، 'TEM، 'SEM، 'ICP، 'EDX، 'DSC، 'FTIR، 'XRD، 'Mass Spectrometry، 'Real-time PCR و 'Colorimetry
- نرم افزاری Microsoft Office و Endnote، 'Design Expert، 'SPSS

مقالات منتشر شده

- ❖ Fallah M, Rouhi M, Soltani M, Mohammadifar MA, Bahrami R, Davachi SM, et al. Physico-mechanical, Antimicrobial, and Antioxidant Properties of Gelatin Edible Films Incorporated with Olibanum Essential Oil and Sodium Hexametaphosphate on the Rainbow Trout Fillet Under Refrigerated Conditions. *Journal of Polymers and the Environment*. 2021;29(7):2174-84.
- ❖ Heydari M, Rostami O, Mohammadi R, Banavi P, Farhoodi M, Sarlak Z, et al. Hydrodistillation ultrasound-assisted green extraction of essential oil from bitter orange peel wastes: Optimization for quantitative, phenolic, and antioxidant properties. *Journal of Food Processing and Preservation*. 2021:e15585.
- ❖ Khedri S, Sadeghi E, Rouhi M, Delshadian Z, Mortazavian AM, de Toledo Guimarães J, et al. Bioactive edible films: Development and characterization of gelatin edible films incorporated with casein phosphopeptides. *LWT*. 2021;138:110649.
- ❖ Moghadam MA, Mohammadi R, Sadeghi E, Mohammadifar MA, Nejatian M, Fallah M, et al. Preparation and characterization of poly (vinyl alcohol)/gum tragacanth/cellulose nanocomposite film. *Journal of Applied Polymer Science*. 2021;138(28):50672.

- ❖ Paimard G, Mohammadi R, Bahrami R, Khosravi-Darani K, Sarlak Z, Rouhi M. Detoxification of patulin from juice simulator and apple juice via cross-linked Se-chitosan/L-cysteine nanoparticles. *LWT*. 2021;143:111146.
- ❖ Razmjoo F, Sadeghi E, Rouhi M, Mohammadi R, Noroozi R, Safajoo S. Polyvinyl alcohol–Zedo gum edible film: Physical, mechanical and thermal properties. *Journal of Applied Polymer Science*. 2021;138(8):49875.
- ❖ Sarlak Z, Khosravi-Darani K, Rouhi M, Garavand F, Mohammadi R, Sobhiyeh MR. Bioremediation of organophosphorus pesticides in contaminated foodstuffs using probiotics. *Food Control*. 2021:108006.
- ❖ Zibaei R, Hasanvand S, Hashami Z, Roshandel Z, Rouhi M, de Toledo Guimarães J, et al. Applications of emerging botanical hydrocolloids for edible films: A review. *Carbohydrate polymers*. 2021;256:117554.
- ❖ Bahrami R, Zibaei R, Hashami Z, Hasanvand S, Garavand F, Rouhi M, et al. Modification and improvement of biodegradable packaging films by cold plasma; a critical review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 2020:1-15.
- ❖ Banavi P, Sadeghi E, Garavand F, Heydari M, Rouhi M. Release behavior of metals from tin-lined copper cookware into food simulants during cooking and cold storage. *Environmental Science and Pollution Research*. 2020;27(31):38591-601.
- ❖ Fallah M, Rouhi M, Sadeghi E, Sarlak Z, Mohammadi R. Effects of Olibanum Essential Oil on Physicochemical, Structural, Antioxidant and Microbial Characteristics of Gelatin Edible Films. *Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology*. 2020;15(4):93-102.
- ❖ Noroozi R, Sadeghi E, Rouhi M, Safajoo S, Razmjoo F, Paimard G, et al. Fates of aflatoxin B1 from wheat flour to Iranian traditional cookies: Managing procedures to aflatoxin B1 reduction during traditional processing. *Food Science & Nutrition*. 2020;8(11):6014-22.
- ❖ Taghizadeh M, Aryan S, Rouhi M, Sobhiyeh MR, Askari F, Gholipourmalekabadi M, et al. Photo-crosslinked gelatin–polyvinyl alcohol composite films: UV–riboflavin treatment for improving functional properties. *Journal of Food Processing and Preservation*. 2020;44(7):e14550.
- ❖ Ahmadi E, Mohammadi R, Hasanvand S, Rouhi M, Mortazavian AM, Sarlak Z. Effects of Fermentative Factors on Biochemical, Microbiological and Sensory Characteristics of Probiotic Iranian Fermented Milk (Doogh). *Current Nutrition & Food Science*. 2019;15(1):40-7.
- ❖ Askari F, Sadeghi E, Mohammadi R, Rouhi M, Taghizadeh M, Hosein Shirgardoun M, et al. The physicochemical and structural properties of psyllium gum/modified starch composite edible film. *Journal of Food Processing and Preservation*. 2018;42(10):e13715.
- ❖ Kariminejad M, Sadeghi E, Rouhi M, Mohammadi R, Askari F, Taghizadeh M, et al. The effect of nano-SiO₂ on the physicochemical and structural properties of gelatin-polyvinyl alcohol composite films. *Journal of Food Process Engineering*. 2018;41(6):e12817.
- ❖ Taghizadeh M, Mohammadifar MA, Sadeghi E, Rouhi M, Mohammadi R, Askari F, et al. Photosensitizer-induced cross-linking: A novel approach for improvement of physicochemical and structural properties of gelatin edible films. *Food Research International*. 2018;112:90-7.

- ❖ Sarlak Z, Garavand F, Mohammadi R, Hosseini M, Rouhi M. Development of an Optimal Formulation for Flavored Doogh-Based Soft Drink Using Response Surface Methodology and Evaluate the Resulting Powder. *Journal of Food Technology and Nutrition*. 2018;15(2):5-18.
- ❖ Delshadian Z, Mortazavian AM, Tabar zad M, Hosseini SM, Mohammadi R, Rouhi M, et al. Optimisation of experimental conditions for binding of divalent iron to bioactive casein phosphopeptides. *International Journal of Food Science & Technology*. 2018;53(3):784-93.
- ❖ Mohammadi R, Mohammadifar MA, Rouhi M, Kariminejad M, Mortazavian AM, Sadeghi E, et al. Physico-mechanical and structural properties of eggshell membrane gelatin-chitosan blend edible films. *International journal of biological macromolecules*. 2018;107:406-12.
- ❖ Ebrahimi B, Mohammadi R, Rouhi M, Mortazavian AM, Shojaee-Aliabadi S, Koushki MR. Survival of probiotic bacteria in carboxymethyl cellulose-based edible film and assessment of quality parameters. *LWT*. 2018;87:54-60.
- ❖ Garavand F, Rouhi M, Razavi SH, Cacciotti I, Mohammadi R. Improving the integrity of natural biopolymer films used in food packaging by crosslinking approach: A review. *International Journal of Biological Macromolecules*. 2017;104:687-707.
- ❖ Rouhi M, Razavi SH, Mousavi SM. Optimization of crosslinked poly (vinyl alcohol) nanocomposite films for mechanical properties. *Materials Science and Engineering: C*. 2017;71:1052-63.
- ❖ Sarlak Z, Rouhi M, Mohammadi R, Khaksar R, Mortazavian AM, Sohrabvandi S, et al. Probiotic biological strategies to decontaminate aflatoxin M1 in a traditional Iranian fermented milk drink (Doogh). *Food control*. 2017;71:152-9.
- ❖ Mohammadi R, Mohammadifar MA, Mortazavian AM, Rouhi M, Ghasemi JB, Delshadian Z. Extraction optimization of pepsin-soluble collagen from eggshell membrane by response surface methodology (RSM). *Food chemistry*. 2016;190:186-93.
- ❖ Rouhi M, Taslimi A, Sarlak Z, Mohammad R, Shadnoosh M, Mortazavian AM, et al. Sucrose and D-tagatose fermentation profile by different probiotic strains and its effect on physical properties of chocolate milk. *Koomesh*. 2015:239-49.
- ❖ Rouhi M, Mohammadi R, Mortazavian A, Sarlak Z. Combined effects of replacement of sucrose with d-tagatose and addition of different probiotic strains on quality characteristics of chocolate milk. *Dairy science & technology*. 2015;95(2):115-33.
- ❖ KARAM AM, EBRAHIMI S, MOHAMMADI R, MORTAZAVIAN AM, SADEGHI E, ROUHI M, et al. The role of probiotics in colon cancer prevention. 2015.
- ❖ Rouhi M, Mohammadi R, Sarlak Z, Taslimi A, Zabihzadeh M, Mortazavian A. Study on the biochemical, microbiological and sensory characteristics of synbiotic chocolate milk. *Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology*. 2015;10(2):47-58.
- ❖ Ahmadi E, Rouhi M, Mortazavian A, Khosravi-Darani K, Shandnush M. Viability of two Iranian isolated species of bifidobacteria in Doogh. *Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology*. 2013;7(5):1-10.

- ❖ Delshadian Z, Mohammadi R, Rouhi M, Homayouni Rad A, Mortazavian A. Effect of using stevia sweetener on peroxide value of chocolate milk. *Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology*. 2013;7(5):107-13.
- ❖ Ebrahimi S, Karam A, Rouhi M, Mohammadi R, Delshadian Z, Mortazavian A, et al. The role of probiotics in the treatment and prevention of infections diarrhea in children. *Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology*. 2013;7(4):11-24.
- ❖ Ferdousi R, Rouhi M, Mohammadi R, Mortazavian AM, Khosravi-Darani K, Rad AH. Evaluation of probiotic survivability in yogurt exposed to cold chain interruption. *Iranian journal of pharmaceutical research: IJPR*. 2013;12(Suppl):139.
- ❖ Mohammadi R, Rouhi M, Mortazavian A, Soleimani M, Sabouri S. Effects of cow's milk to soy milk proportion and the type of commercial culture composition on biochemical, microbiological and sensory characteristics of probiotic soy-Doogh. *Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology*. 2013;7(5).
- ❖ Rouhi M, Sohrabvandi S, Mortazavian AM. Probiotic fermented sausage: viability of probiotic microorganisms and sensory characteristics. *Critical reviews in food science and nutrition*. 2013;53(4):331-48.
- ❖ Mohammadi R, Rouhi M, Mortazavian A. Effects of music waves on fermentation characteristics and viability of starter cultures in probiotic yogurt. *Milchwissenschaft-Milk Science International*. 2011;66(2):194.

پروژه های تحقیقاتی

- ۱۴۰۰ • بررسی مهاجرت فلزات از ظروف روی به شبیه ساز غذا طی فرایند حرارتی و نگهداری یخچالی / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / مجری اصلی
- کاهش سموم ارگانوفسفرد کلرپیریفوس، دیازینون و مالاتیون طی فراوری و نگهداری مالمشعیر غیرالکلی / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / مجری اصلی
- ۱۳۹۹ • ارزیابی درونی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه در سال ۹۹ / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / همکار
- بررسی مهاجرت آلاینده‌های شیمیایی از ظروف پلاستیکی بازیافتی و غیر بازیافتی به فرآورده‌های غذایی مختلف تحت شرایط نگهداری شبیه سازی شده هر محصول / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / همکار
- بررسی ارزیابی خطر و اندازه گیری نیترات و نیتريت در بلال های خام ، پخته و کبابی و آکريل امید در بلال های کبابی شهر کرمانشاه در سال ۲۰۲۱-۲۰۲۰ / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / همکار
- بررسی اثر اسیدلاکتیک باکتریها روی کاهش سموم ارگانوفسفرد در شیر بازسازی شده / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / مجری اصلی
- ارزیابی سیستم یادگیری الکترونیکی نوید در دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه در سال ۱۳۹۹ / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / همکار
- بررسی اثر نانوذرات سلنیوم و ویتامین E بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، ساختاری و میکروبی فیلم پلی لاکتیک اسید / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / همکار
- بررسی برنند های همبرگر گوشت قرمز در ایران از نظر تقلب گوشت مرغ با استفاده از real-time PCR بر پایه روش TaqMan / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / مجری اصلی

- بهینه سازی کمپلکس سلنو کیتوزان-اسید فیتیک بر حذف پاتولین در شرایط شبیه سازی آمیوه / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / همکار
- بررسی تولید بسته بندی هوشمند مواد غذایی بر پایه فیلم خوراکی پلی وینیل الکل حاوی کورکومین / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / مجری اصلی
- مطالعه فیلم خوراکی رنگی بر پایه پلی وینیل الکل حاوی بتانین در بسته بندی هوشمند مواد غذایی / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / مجری اصلی
- بررسی اثر کلروفیلین بر روی سم زدایی آفاتوکسین B₁ / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / همکار
- بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی، فلزات سنگین، آفاتوکسین B₁، رنگ مصنوعی، پروفایل اسیدهای چرب و میکروبیولوژیکی موجود در نان برنجی های تولیدی در سطح استان کرمانشاه در سال ۱۳۹۹-۱۴۰۰ / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / همکار
- ۱۳۹۸ • بررسی اثر عصاره الکلی میوه بلوط بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، ساختاری و میکروبی فیلم خوراکی ژلاتین و اثر فیلم تهیه شده در نگهداری یخچالی گوشت قرمز / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / همکار
- تأثیر مخمر غنی شده با سلنیوم بر سم زدایی پاتولین در شرایط شبیه سازی شده آمیوه / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / همکار
- بررسی کمپلکس کایتوزان-سلنیت سیستین بر سم زدایی پاتولین در محلول با pH مشابه آمیوه / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / مجری دوم
- بررسی تاثیر عصاره های چوب و پونه بر مقدار آفاتوکسین M₁ در ماست هم زده / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / همکار
- بررسی سم زدایی آفاتوکسین B₁ با استفاده از اشعه UV و فوتوکاتالیست اکسید روی / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / مجری اصلی
- بهینه یابی بیوسنتز سبز نانوذرات نقره تثبیت شده با استفاده از ضایعات پوست نارنج / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / مجری اصلی
- بررسی اثرات افزودن اسید فیتیک در حضور نور UV بر روی ویژگی ساختاری، فیزیکوشیمیایی و آنتی اکسیدانی فیلم خوراکی ژلاتین / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / همکار
- بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و ضد میکروبی فیلم خوراکی نانوکامپوزیت ژلاتین حاوی اسانس ریشه گیاه سیپروس روتندوس و کاربرد آن در نگهداری گوشت گاو / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / مجری اصلی
- ۱۳۹۷ • بررسی خواص کیفی فیلم ژلاتین حاوی اسانس گیاه بنه کوهی تقویت شده با نانو کیتوزان و کاربرد تیمار بهینه بر نگهداری یخچالی گوشت شتر مرغ / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / همکار
- بررسی تغییرات میزان آفاتوکسین B₁ در کلوچه خرمایی سنتی خوزستان طی فرآیند تولید / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / همکار
- بررسی سم زدایی اکراتوکسین A توسط فیلم سلولزی حاوی نانوکیتین تثبیت شده / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / مجری اصلی

- تاثیر pH و فرایند حرارتی بر مهاجرت فلزات سنگین از ظروف مسی به شبیه ساز غذا / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / مجری اصلی
- بررسی ویژگی های کیفی اسانس استخراج شده از ضایعات پوست نارنج / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / مجری اصلی
- بررسی میزان تغییرات آفلاتوکسین های B₁ و M₁ در مراحل مختلف تهیه ترخینه / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / همکار
- بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و ساختاری ژلاتین فیلم خوراکی استخراج شده از پوست ماهی و کیتوزان / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / همکار
- بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و ساختاری فیلم خوراکی ترکیبی پلی وینیل الکل - صمغ فارسی / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / همکار اصلی
- بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و ساختاری فیلم ترکیبی پلی وینیل الکل - صمغ کتیرا تقویت شده با نانوفیبرهای سلولز / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / همکار
- مدلسازی اثرات غلظت گلیسرول، نانوکریستال سلولز و اسید بوریک بر تشکیل پیوند عرضی و خواص کاربردی فیلم خوراکی بر پایه پلی وینیل الکل / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / مجری اصلی
- مطالعه تولید بیوفیلم خوراکی رنگی بر پایه پلی وینیل الکل و کانتاگزانتین با استفاده از روش شناسی سطح پاسخ / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / مجری اصلی
- بهینه سازی تولید دوغ طعم دار به روش سطح پاسخ و بررسی برخی ویژگیهای کیفی پودر حاصل از آن / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی شیراز / مجری دوم
- بهینه سازی تولید نوشیدنی فراویژه بر پایه دوغ با استفاده از پودر سیر، پودر چیلی، عصاره لیموترش و اسانس نعناع به روش RSM و بررسی اثر آن روی خواص بیوشیمیایی و حسی طی نگهداری یخچالی / مرکز تحقیقات و نوآوری سازمان اتکا- بنیاد نخبگان نیروهای مسلح / مجری اصلی
- بررسی مکانیسم تشکیل ژل و عوامل مؤثر بر پایداری آن / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / مجری دوم
- بررسی اثر افزودن پودر کلرلا وولگاریس و اسپیرولینا پلاتنسیس بر ویژگیهای بیوشیمیایی ماست پروبیوتیک / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / همکار
- بررسی خواص رئولوژیک کلاژن استخراج شده از پوسته تخم مرغ / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / مجری دوم
- بررسی مقایسه ای اثر کلرلا وولگاریس و اسپیرولینا پلاتنسیس بر قابلیت زیستی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و بیفیدوباکتریوم بیفیدوم / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / همکار
- بررسی خواص فیزیکی و مکانیکی فیلم های خوراکی تهیه شده از نسبت های مختلف کلاژن به کیتوزان / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / همکار
- بررسی اثر نوع پلاستی سایزر بر روی ویژگی های فیزیکوشیمیایی فیلم تهیه شده از کلاژن / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / همکار اصلی

- ۱۳۹۳ • بررسی اثرات مشترک نوع باکتری آغازگر و دمای گرمخانه‌گذاری بر پارامترهای فیزیکوشیمیایی دوغ پروبیوتیک / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / همکار
- بررسی ویژگی‌های کیفی فرآورده‌های پروبیوتیک و عوامل مؤثر بر آن‌ها / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / همکار
- بهینه‌سازی استخراج کلارژن محلول از پوسته تخم مرغ / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / مجری دوم
- نقش پروبیوتیک‌ها در جلوگیری از سرطان / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / همکار
- بررسی مقایسه‌ای قابلیت زیستی بیفیدوباکتریوم‌های بومی ایرانی و صنعتی در طی نگهداری یخچالی در دوغ پروبیوتیک / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / مجری دوم
- بررسی اثر کاهش آفلاتوکسین M_1 دوغ پروبیوتیک با استفاده از لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در مقادیر مختلف تلقیح / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / مجری دوم
- بررسی اثر pH نهایی تخمیر بر ویژگی‌های بیوشیمیایی، میکروبی و مقدار آفلاتوکسین M_1 آزاد دوغ پروبیوتیک / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / مجری دوم
- اثر نوع فیزیولوژی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس بر سم زدایی از دوغ آلوده به آفلاتوکسین M_1 / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / مجری دوم
- بررسی کاهش آفلاتوکسین M_1 در دوغ با استفاده از سوش‌های مختلف پروبیوتیک / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / همکار اصلی
- مقایسه روش‌های زیستی با روش‌های فیزیکی و شیمیایی در کاهش آفلاتوکسین B_1 / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / مجری دوم
- بررسی اثر استارترهای سنتی ماست بر باند شدن آفلاتوکسین M_1 / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / مجری دوم
- بررسی تولید بیوفیلم نانوکامپوزیت شبکه‌ای رنگی بر پایه پلی وینیل الکل با استفاده از نانوکریستال‌های سلولز و رنگ کانتاگزانتین / ستاد توسعه فناوری نانو / مجری اصلی
- ۱۳۹۱ • بررسی شرایط تولید آکریل آمید در مواد غذایی / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / همکار اصلی
- اثر متغیرهای نوع میکروارگانیسم آغازگر، نسبت شیر لبنی به شیرسویا و نوع شربت میوه بر ویژگی‌های بیوفیزیک و حسی ماست سویای میوه‌ای / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / مجری دوم
- بررسی ویژگی‌های بیوشیمیایی و میکروبی شیرکاکائوی سین بیوتیک رژیمی / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / مجری دوم
- اثر متغیرهای نوع میکروارگانیسم آغازگر، نسبت شیر لبنی به شیرسویا و نوع شربت میوه بر مقادیر لاکتوز، رافینوز، استاکیوز و اسیدهای آلی در ماست سویا / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / مجری دوم
- اثر متغیرهای نوع میکروارگانیسم آغازگر، نسبت شیر لبنی به شیرسویا و نوع شربت میوه بر ویژگی‌های بیوشیمیایی و میکروبیولوژیک ماست سویای میوه‌ای / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / مجری دوم

- 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 / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / مجری دوم
- 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 / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / مجری دوم
- بررسی ویژگیهای شیمیایی، بیوشیمیایی، میکروبی، فیزیکی و حسی دوغ پروبیوتیک تهیه شده از گونه های صنعتی موجود در بازار طی تخمیر / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / همکار اصلی
- بررسی قابلیت زیستی و خواص بیوشیمیایی گونه های مختلف پروبیوتیک در نوشیدنی آلورا طی دوره نگهداری / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / همکار اصلی
- تولید دوغ سویای پروبیوتیک با خواص کیفی رضایت بخش / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / همکار
- اثر نوع سویه پروبیوتیک و دماهای مختلف نگهداری یخچالی بر ویژگیهای بیوشیمیایی، میکروبی، بیو فیزیک و حسی دوغ پروبیوتیک / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / همکار اصلی
- بررسی ویژگیهای شیمیایی، فیزیکی و حسی شیرکائوی فراسودمند / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / مجری دوم
- فرمولاسیون شیرکائوی پروبیوتیک با قند جایگزین D-تاگاتوز / انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور / مجری سوم
- تولید آزمایشگاهی دوغ سویای پروبیوتیک با خواص کیفی رضایت بخش با استفاده از مخلوط شیر و شیر سویا / انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور / همکار اصلی

کتاب

- Rouhi M, Nateghi L, Aghamirzaei M, Yousefi S, Garavand F, Feyzi S, Nooshkam M, Jafari SM. Safety, standards and regulations of nanotechnology in food, in: Encapsulation in food processing and fermentation, CRC Press ۱۴۰۰
- Garavand F, Nooshkam M, Aghamirzaei M, Feyzi S, Nateghi L, Yousefi S, Rouhi M, Jafari SM. Industrial Scale Encapsulation Processes and Products, in: Encapsulation in food processing and fermentation, CRC Press

اختراعات و نوآوری ها

- "روش تولید شیرکائوی سین بیوتیک با استفاده از قند رژیمی D-تاگاتوز" به شماره ۶۹۶۱۲ ۱۳۹۰

کنفرانس ها (سخنرانی)

- مدلسازی و بهینه‌یابی ویژگی‌های اسانس استخراج شده از ضایعات پوست نارنج / دومین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی / تهران / مهشید حیدری، پروانه بانوی، امید رستمی، زهرا سرلک، رضا محمدی، میلاد روحی*

- تاثیر فرایندهای حرارتی و سرمایی بر مهاجرت فلزات سنگین از ظروف مسی با روکش قلع به شبیه ساز غذا / دومین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی / تهران / پروانه بانوی، مهشید حیدری، سمیرا رئیسی، احسان صادقی، رضا محمدی، میلاد روحی*
- تاثیر غلظت های مختلف صمغ فارسی بر ویژگی های فیزیکی و مکانیکی فیلم زیست تخریب پذیر بر پایه پلی وینیل الکل و صمغ فارسی / دومین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی / تهران / احسان صادقی، فاطمه رزمجو*، میلاد روحی، رضا محمدی، مریم عزیزی
- اثر استرپتوکوکوس ترموفیلوس و لاکتوباسیلوس بولگاریکوس روی باند شدن آفلاتوکسین M₁ در شیر، PBS و ماست / دومین همایش کشوری سلامت شیر (از تولید تا مصرف و اهمیت تغذیه ای آن) / تهران / زهرا سرلک*، میلاد روحی لنگرودی، امیر محمد منصف، رضا محمدی، سید امیر محمد مرتضویان

پوسترها

- Effect of live or heat-killed *L. acidophilus* on free aflatoxin M₁ in Doogh / Iran's 19th International Congress of Microbiology / Tehran / Zahra Sarlak, Milad Rouhi* ۱۳۹۷ •
- مروری بر خصوصیات صمغ درختان خانواده گل سرخیان و کاربردهای آن در صنایع غذایی / دومین کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم / تهران / فاطمه رزمجو، رضا محمدی*، میلاد روحی، احسان صادقی ۱۳۹۶ •
- Effect of Satureja edmondi essential oil on the growth of *Staphylococcus aureus* in a food model / 18th International & Iranian Congress of Microbiology / Tehran / Shirin Moradi, Ehsan Sadeghi, Reza Mohammadi, Mohsen Ghasemi, Milad Rouhi, Sara Hasanvand
- Probiotics roles in colon cancer prevention / 18th International & Iranian Congress of Microbiology / Tehran / Sara Hasanvand, Reza Mohammadi, Shirin Moradi, Ehsan Sadeghi, Milad Rouhi
- بررسی توانایی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در کاهش آفلاتوکسین دوغ / سومین همایش پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند / تهران / میلاد روحی، زهرا سرلک، سید امیرمحمد مرتضویان، رضا محمدی، رامین خاکسار ۱۳۹۴ •
- تولید آزمایشگاهی نوشیدنی شیرکائوی سین بیوتیک رژیمی / سومین همایش پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند / تهران / میلاد روحی، اقدس تسلیمی، سید امیرمحمد مرتضویان*، زهرا سرلک، رضا محمدی، مجتبی یوسفی اصلی
- بررسی تولید بیوفیلم نانو کامپوزیت شبکه ای رنگی بر پایه پلی وینیل الکل با استفاده از نانوکریستال های سلولز و رنگ کانتاگزانتین / دوره هم اندیشی محققان پایان نامه های کاربردی صنعتی فناوری نانو / تهران / میلاد روحی* ۱۳۹۱ •
- Effect of cold chain interruption on microbiological and biochemical characteristics of probiotic yoghurt during storage / IDF-World Dairy Summit 2012 / Cape Town / Milad Rouhi, Reza Mohammadi, Sara Sohrabvandi*, Amir Mohammad Mortazavian and Zahra Sarlak
- Probiotic fermented milk produced with different skim milk powder contents, fermentation temperatures and final pH / IDF-World Dairy Summit 2012 / Cape Town / Seyedeh Gelareh Shafiei, Sara Sohrabvandi*, Amir Mohammad Mortazavian, Milad Rouhi and Reza Mohammadi

- Production of Doogh (an Iranian yoghurt drink) inoculated with Iranian probiotic lactobacillus species / IDF-World Dairy Summit 2012 / Cape Town / Reza Mohammadi*, Milad Rouhi, Amir Mohammad Mortazavian, Zahra Sarlak and Seyedeh Gelareh Shafiei
- Production of synbiotic chocolate milk with D-tagatose as a low-calorie sugar replacer / IDF-World Dairy Summit 2012 / Cape Town / Milad Rouhi, Amir Mohammad Mortazavian, Aghdas Taslimi, Reza Mohammadi* and Zahra Sarlak
- Viability of Iranian and imported bifidobacterium species in probiotic Doogh (an Iranian yoghurt drink) / IDF-World Dairy Summit 2012 / Cape Town / Reza Mohammadi, Milad Rouhi, Amir Mohammad Mortazavian*, Sara Sohrabvandi and Zahra Sarlak
- 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 / Ardabil / Reza Mohammadi, Abolfazl Roozitalab, Milad Rouhi*, Amir Mohammad Mortazavian, Zahra Sarlak
- 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 / Ardabil / Reza Mohammadi, Milad Rouhi*, Zahra Sarlak, Amir Mohammad Mortazavian
- 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 / Ardabil / Reza Mohammadi, Milad Rouhi*, Zahra Sarlak, Seyedeh Gelareh Shafiei, Elahe Ahmadi
- 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 / Ardabil / Milad Rouhi, Reza Mohammadi*, Zahra Sarlak, Seyedeh Gelareh Shafiei, Elahe Ahmadi
- Biochemical and microbiological studies of different probiotic yogurts stored at different temperatures / 13th Iranian and the second international congress of microbiology / Ardabil / Milad Rouhi, Reza Mohammadi*, Seyedeh Gelareh Shafiei, Amir Mohammad Mortazavian, Kheyrollah Khosravi Katuli
- The sheep and goat dairy sectors in Iran / IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk 2011 / Athens / M. Rouhi, A.M. Mortazavian*, M. Amjadi Golpayegani and H.R. Sayehvand

۱۳۹۰ •

- بررسی قابلیت زیستی پروبیوتیک ها در ماست سویای پروبیوتیک تولید شده از نسبت های مختلف شیر سویا به شیر گاو / نخستین کنگره ملی پروبیوتیک و پری بیوتیک ایران / تهران / ابوالفضل روزی طلب*، رضوان پوراحمد جکتاجی، میلاد روحی لنگرودی، رضا محمدی، سید امیر محمد مرتضویان
- بررسی شاخص های بیوشیمیایی ماست پروبیوتیک تولید شده از نسبت های مختلف شیر سویا به شیر گاو / نخستین کنگره ملی پروبیوتیک و پری بیوتیک ایران / تهران / ابوالفضل روزی طلب، رضوان پوراحمد جکتاجی، رضا محمدی*، میلاد روحی لنگرودی، سید امیر محمد مرتضویان
- اثر دمای اتاق بر قابلیت زیستی گونه های مختلف پروبیوتیک در ماست / نخستین کنگره ملی پروبیوتیک و پری بیوتیک ایران / تهران / میلاد روحی لنگرودی، رضا محمدی*، مهرداد محمدی، سید امیر محمد مرتضویان

- بررسی مقایسه ای قابلیت زیستی بیفیدوباکتریوم های بومی ایرانی و صنعتی در طی نگهداری یخچالی در دوغ پروبیوتیک / نخستین کنگره ملی پروبیوتیک و پری بیوتیک ایران / تهران / رضا محمدی، میلاد روحی لنگرودی*، سید امیر محمد مرتضویان، الهه احمدی
- بررسی خواص بیوشیمیایی و میکروبی آب هویج پروبیوتیک / نخستین کنگره ملی پروبیوتیک و پری-بیوتیک ایران / تهران / زهره دلشادیان، رضا محمدی، میلاد روحی لنگرودی*، گلاره شفیع
- اثر دماهای مختلف گرمخانه گذاری بر خواص میکروبی و بیوشیمیایی دوغ تهیه شده از گونه های لاکتوباسیلوس بومی در طی تخمیر و نگهداری یخچالی / نخستین کنگره ملی پروبیوتیک و پری بیوتیک ایران / تهران / میلاد روحی لنگرودی، رضا محمدی*، مهرداد محمدی، سید امیر محمد مرتضویان

کارگاه ها (تدریس)

- ۱۴۰۰ • کاربردها و ایمنی نانو در صنایع غذایی / دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه
- ۱۳۹۹ • مقاله نویسی و جستجو در منابع علمی / دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه
- ۱۳۹۸ • تازه های علوم تغذیه و صنایع غذایی / دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه
- معرفی پایگاه های اطلاعاتی و شاخص های رتبه بندی آنها / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه
- مقاله نویسی و جستجو در منابع علمی / دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه
- ۱۳۹۷ • کاربرد فناوری نانو در صنایع غذایی / دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه
- نمونه برداری مواد غذایی / معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه
- ۱۳۹۶ • کنترل کیفیت گندم- از مزرعه تا نگهداری / معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه
- ارزیابی حسی مواد غذایی / دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه
- ۱۳۹۰ • مقاله نویسی و جستجو در منابع علمی / دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
- ۱۳۸۹ • مقاله نویسی و جستجو در منابع علمی / دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

عضویت در شورای نویسندگان مجلات و داوری ها

- داوری • Journal of Food Processing and Preservation
- Food Hydrocolloids
- Progress in Organic Coatings
- Nutrition and Food Sciences Research
- International Journal of Health and Life Sciences
- Applied Surface Science
- Environmental Research
- Food Bioscience
- Food Chemistry
- Health Scope
- IJCCE

- Iranian Journal of Fisheries Sciences
- Iranian Journal of Pediatrics
- Journal of Applied Polymer Science
- LWT

- فصل نامه کومش
- مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران
- مجله میکروبی شناسی مواد غذایی
- مجله دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه
- مجله ی مهندسی بیوسیستم ایران

عضویت های در مجامع علمی

ایران	۱۳۹۱-۱۳۹۲	انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند
آمریکا	۲۰۱۶ تاکنون	Asia Pacific Institute of Food Professionals
ایران	۱۳۹۲-۱۳۹۵	مرکز تحقیقات و نوآوری سازمان اتکا- مدیریت نخبگان و شبکه همکاران

جوایز و گرنت ها

•	•	۱۳۹۹	•	استاد نمونه دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه
•	•	۱۳۹۶	•	طرح برگزیده دانشگاهی در چهاردهمین جشنواره آموزشی شهید مطهری
•	•	۱۳۹۵	•	دانشجوی برگزیده پنجاه و پنجمین دوره همایش بنیاد موقوفه البرز
•	•	۱۳۹۴	•	دانشجوی نمونه کشوری
•	•	۱۳۹۳	•	دانشجوی نمونه دانشگاه تهران
•	•	۱۳۹۳	•	رتبه پنجم رشته روانخوانی - روانخوانی برادران در نخستین جشنواره قرآنی پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران
•	•	۱۳۹۲	•	رتبه سوم دانشگاه تهران در سی امین دوره مسابقات دانشجویی قرآن کریم
•	•	۱۳۹۰	•	کسب گرنت بنیاد ملی نخبگان
•	•	۱۳۹۰	•	رتبه دوم آزمون کتبی کشور و رتبه اول مصاحبه دانشگاه تهران در کنکور دکترای تخصصی وزارت علوم
•	•	۱۳۸۷	•	منتخب اول مقالات در مقطع کارشناسی ارشد در هفتمین همایش سالیانه پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
•	•		•	مقاله برتر در نخستین کنگره ملی پروبیوتیک و پری بیوتیک ایران
•	•		•	پژوهشگر برتر در نخستین کنگره ملی پروبیوتیک و پری بیوتیک ایران
•	•		•	رتبه هشتم در کنکور کارشناسی ارشد وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی