



**نام و نام خانوادگی:** رضا محمدی

**رشته تحصیلی:** علوم و صنایع غذایی

**رتبه علمی:** دانشیار

**آدرس:** کرمانشاه، میدان ایثار، جنب بیمارستان فارابی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی

**ایمیل:** [r.mohammadi@kums.ac.ir](mailto:r.mohammadi@kums.ac.ir)

### اطلاعات فردی

- محل تولد: کرمانشاه
- وضعیت تاهل: متاهل

### تحصیلات عالی

- دکتری تخصصی
- علوم و صنایع غذایی
- دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
- استاد راهنمای: دکتر سید امیر محمد مرتضویان
- عنوان پایان نامه: بهینه سازی استخراج کلاژن از پوست تخم مرغ و تولید فیلم خوراکی از آن
- ۱۳۹۴

### مسئولیت ها

- ۱۳۹۹ تا کنون
- معاون مرکز رشد دانشگاه
- ۹۶ - ۹۹
- مدیر پژوهشی دانشکده علوم تغذیه

### زمینه های اصلی تحقیقاتی

- غذاهای فراسودمند
- فیلم های خوراکی

## مهارت ها

- زبان
- فارسی - انگلیسی
- تکنیک ها
- آشنایی با مکانیسم و تحلیل داده های دستگاههای پیشرفته آزمایشگاهی شامل HPLC، Texture Analyzer، SEM و DSC، FTIR، XRD، Mass
- نرم افزاری
- SPSS، Design Expert، Endnote و Microsoft Office

## مقالات منتشر شده

- ❖ Mocanu, C Rolin, MA Mohammadifar, R Mohammadi, R Bahrami (2021).The effect of sodium hexametaphosphate on the efficiency of pectin in stabilizing acidified milk drinks. Food Hydrocolloids 118, 106767
- ❖ Majid Alizadeh Moghadam, Reza Mohammadi, Ehsan Sadeghi, Mohammad Amin Mohammadifar, Mohammad Nejatian, Maryam Fallah, Milad Rouhi(2021). Preparation and characterization of poly (vinyl alcohol)/gum tragacanth/cellulose nanocomposite film. Journal of Applied Polymer Science 138 (28), 50672
- ❖ Maryam Fallah, Milad Rouhi, Mahya Soltani, Mohammad Amin Mohammadifar, Roya Bahrami, Seyed Mohammad Davachi, Alireza Abbaspourrad, Reza Mohammadi(2021). Physico-mechanical, Antimicrobial, and Antioxidant Properties of Gelatin Edible Films Incorporated with Olibanum Essential Oil and Sodium Hexametaphosphate on the Rainbow Trout(2021). Journal of Polymers and the Environment 29 (7), 2174-2184
- ❖ Mahshid Heydari, Omid Rostami, Reza Mohammadi, Parvaneh Banavi, Mehdi Farhoodi, Zahra Sarlak, Milad Rouhi(2021) 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, e15585
- ❖ P Makhdomi, H Hossini, R Mohammadi, M Limoe(2021). The prevalence of aflatoxin M1 (AFM1) in conventional and industrial dairy products (yogurt, cheese, kashk and dough) of Iran: a systematic review and meta-analysis. Reviews on environmental health
- ❖ G Paimard, R Mohammadi, R Bahrami, K Khosravi-Darani, Z Sarlak.. (2021) Detoxification of patulin from juice simulator and apple juice via cross-linked Se-chitosan/L-cysteine nanoparticles. LWT 143, 111146.
- ❖ Rezvan Zibaei, Sara Hasanvand, Zahra Hashami, Zahra Roshandel, Milad Rouhi, Jonas de Toledo Guimarães, Amir Mohammad Mortazavian, Zahra Sarlak, Reza Mohammadi (2021).Applications of emerging botanical hydrocolloids for edible films: A review, Carbohydrate polymers 256, 117554
- ❖ Sara Khedri, Ehsan Sadeghi, Milad Rouhi, Zohre Delshadian, Amir Mohammad Mortazavian, Jonas de Toledo Guimarães, Reza Mohammadi(2021). Bioactive edible films: Development and characterization of gelatin edible films incorporated with casein phosphopeptides. LWT 138, 110649
- ❖ Z Sarlak, K Khosravi-Darani, M Rouhi, F Garavand, R Mohammadi(2021). Bioremediation of organophosphorus pesticides in contaminated foodstuffs using probiotics. Food Control, 108006

- ❖ F Razmjoo, E Sadeghi, M Rouhi, R Mohammadi, R Noroozi, S Safajoo (2021) Polyvinyl alcohol–Zedo gum edible film: Physical, mechanical and thermal properties, *Journal of Applied Polymer Science* 138 (8), 49875.
- ❖ F Beigmohammadi, HR Naseri, R Mohammadi, E Sadeghi (2021). Production of edible film based on chitosan-gelatin, containing *Ferulago angulate* essential oil and evaluation of optical, sensory features and shelf life of packaged Turkey ...*Journal of Food Research* 30 (4), 169-179
- ❖ Fatemeh Zendeboodi, Hanieh-Sadat Ejtahed, Mohammad Mahdi Gholian, Amir Mohammad Mortazavian, Sara Sohrabvandi, Nasim Khorshidian, Reza Mohammadi(2021), Beneficial Effects of Inactive and Non-Viable Probiotics on Health. *Journal of Mazandaran University of Medical Sciences* 30 (193), 125-139
- ❖ Mojgan Morvaridzadeh, Seyed Mostafa Nachvak, Reza Mohammadi, Shima Moradi, Roghayeh Mostafai, Ana Beatriz Pizarro, Hadi Abdollahzad(2021). Probiotic yogurt fortified with vitamin D Can improve glycemic status in non-alcoholic fatty liver disease patients: a randomized clinical trial. *Clinical nutrition research* 10 (1), 36
- ❖ A Zoghi, K Khosravi-Darani, R Mohammadi, Application of edible films containing probiotics in food products. *Journal of Consumer Protection and Food Safety*, 1-14
- ❖ Mahya Soltani, Ehsan Sadeghi, Behzad Mahaki, Hooman Shirvani, Maryam Fallah, Parisa Motamedi, Reza Mohammadi, Survey of consumption pattern, exposure and risk assessment of aflatoxins in different animal livers in Iran, *Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering (IJCCE)*
- ❖ Roya Bahrami, Rezvan Zibaei, Zahra Hashami, Sara Hasanvand, Farhad Garavand, Milad Rouhi, Seid Mahdi Jafari, Reza Mohammadi, Modification and improvement of biodegradable packaging films by cold plasma; a critical review, *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 1-15
- ❖ Shima Hajipour, Azita Hekmatdoost, Mansour Rezaei, Seyed Mostafa Nachvak, Meysam Alipour, Sodabeh Eskandari, Roghayeh Mostafai, Mohammad Reza Sobhiyeh, Reza Mohammadi, Yahya Pasdar. The effect of yogurt co-fortified with probiotic and vitamin D on lipid profile, anthropometric indices and serum 25-hydroxi vitamin D in obese adult: A Double-Blind Randomized ...*Food Science & Nutrition* 125-130
- ❖ Hamid Reza Naseri, Faranak Beigmohammadi, Reza Mohammadi, Ehsan Sadeghi, Production and characterization of edible film based on gelatin–chitosan containing *Ferulago angulate* essential oil and its application in the prolongation of the, *Journal of Food Processing and Preservation* 44 (8), e14558
- ❖ R Mohammadi, N Erfani, S Sohrabvandi, SA Mortazavi, A Mortazavian, Aflatoxin M1 reduction by probiotic strains in Iranian Feta cheese, *Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering (IJCCE)*,
- ❖ R Mohammadi, A Rouzitalab, R Pourahmad, H Husseini, S Hasanvand, Qualitative aspects of Probiotic Flavored Soymilk-based Yogurt, *Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering (IJCCE)*
- ❖ Masoumeh Taghizadeh, Sina Aryan, Milad Rouhi, Mohammad Reza Sobhiyeh, Fatemeh Askari, Mazaher Gholipourmalekabadi, Sara Sohrabvandi, Maryam Zabihzadeh Khajavi, Seyed Mohammad Davachi, Alireza Abbaspourrad, Reza Mohammadi, Amir Mohammad Mortazavian, Photo-crosslinked gelatin–polyvinyl alcohol composite films: UV–riboflavin treatment for improving functional properties, *Journal of Food Processing and Preservation* 44 (7), e14550

- ❖ Ehsan Sadeghi, Reza Mohammadi, Mohammad H Shirgardoun, Fatemeh Askari, Masoumeh Taghizadeh, Narges O Arjenaki Optimization of Crude Polysaccharides Extraction from *Plantago ovata* Forsk Seed by Response Surface Methodology *Current Nutrition & Food Science* 16 (3), 354-363
- ❖ M Farshidi, R Mohammadi, MR Sehatkhah, B Ebrahimi, Identification of Mislabeling Some Meat Products Sold on the Iran Market Using PCR-RFLP, *Current Nutrition & Food Science* 16 (2), 170-175
- ❖ Delshadian Z, Mortazavian AM, Tabarzad 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

- کاهش سموم ارگانوفسفرد کلریپیریفوس، دیازینون و مالاتیون طی فراوری و نگهداری مالمشعیر غیرالکلی / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه/ همکار ۱۴۰۰
- ارزیابی درونی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه در سال ۹۹ / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / همکار
- صمغ‌های گیاهی نوظهور و کاربرد آن‌ها در فیلم‌های خوراکی در صنعت بسته‌بندی/ مجری
- اصلاح و بهبود فیلم‌های بسته بندی زیست تخریب پذیر توسط پلاسمای سرد/ مجری
- بررسی اثر نانوذرات سلنیوم و ویتامین E بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، ساختاری و میکروبی فیلم پلی لاکتیک اسید/ مجری
- بررسی اثر افزودن نانوامولسیون اسانس ازبوه در خواص فیزیکوشیمیایی، ساختاری، آنتی اکسیدانی و فعالیت ضد میکروبی در فیلم خوراکی ترکیبی ژلاتین-نانوسلنیوم
- 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 / مجری ۱۳۹۹
- بررسی ارزیابی خطر و اندازه گیری نیترات و نیتريت در بلال های خام ، پخته و کبابی و آکريل آميد در بلال های کبابی شهر کرمانشاه در سال ۲۰۲۱- ۲۰۲۰ / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / مجری

- بررسی اثر اسیدلاکتیک باکتریها روی کاهش سموم ارگانوفسفره در شیر بازسازی شده / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / همکار
- ارزیابی سیستم یادگیری الکترونیکی نوید در دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه در سال ۱۳۹۹ / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / مجری
- بررسی برند 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 / همکار
- بهینه سازی کمپلکس سلنو کیتوزان-اسید فیتیک بر حذف پاتولین در شرایط شبیه سازی آبمیوه / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / مجری ۱۳۹۸
- بررسی تولید بسته بندی هوشمند مواد غذایی بر پایه فیلم خوراکی پلی وینیل الکل حاوی کورکومین / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / همکار
- 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 / همکار
- بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی، فلزات سنگین، آفلاتوکسین 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 / مجری
- 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 / مجری
- تأثیر مخمر غنی شده با سلنیوم بر سم زدایی پاتولین در شرایط شبیه سازی شده آبمیوه / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / مجری
- بررسی کمپلکس کایتوزان-سلنیت سیستین بر سم زدایی پاتولین در محلول با pH مشابه آبمیوه / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / مجری
- بررسی سم زدایی آفلاتوکسین B1 با استفاده از اشعه UV و فوتوکاتالیست اکسید روی / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / همکار
- بهینه یابی بیوسنتز سبز نانوذرات نقره تثبیت شده با استفاده از ضایعات پوست نارنج / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / همکار ۱۳۹۸
- 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 / مجری
- 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 / همکار
- 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 / مجری
- بررسی سم زدایی اکراتوکسین A توسط فیلم سلولزی حاوی نانوکیتین تثبیت شده / 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 / مجری
- بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و ساختاری فیلم خوراکی ترکیبی پلی وینیل الکل - صمغ فارسی / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / همکار اصلی ۱۳۹۷

- بررسی ویژگی های فیزیکی شیمیایی و ساختاری فیلم ترکیبی پلی وینیل الکل - صمغ کنیرا تقویت شده با نانوفیبرهای سلولز / معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه / مجری
- 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 / همکار
- 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 / همکار
- بررسی مقایسه ای اثر کلرلا و ولگاریس و اسپیرولینا پلاتنسیس بر قابلیت زیستی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و بیفیدوباکتریوم بیفیدوم / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / مجری
- 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 فیزیکی شیمیایی فیلم تهیه شده از کلاژن / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / همکار اصلی
- بررسی اثرات مشترک نوع باکتری آغازگر و دمای گرمخانه گذاری بر پارامترهای فیزیکی شیمیایی دوغ پروبیوتیک / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / همکار
- بررسی ویژگی های کیفی فرآورده های پروبیوتیک و عوامل مؤثر بر آن ها / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / همکار
- بهینه سازی استخراج کلاژن محلول از پوسته تخم مرغ / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / مجری دوم
- نقش پروبیوتیک ها در جلوگیری از سرطان / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / همکار
- بررسی مقایسه ای قابلیت زیستی بیفیدوباکتریوم های 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 M1 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 ویژگی های بیوشیمیایی، میکروبی و مقدار آفلاتوکسین M1 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 M1 / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / مجری دوم
- بررسی کاهش آفلاتوکسین M1 در دوغ با استفاده از سوش های مختلف پروبیوتیک / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / همکار اصلی
- مقایسه روش های زیستی با روش های فیزیکی و شیمیایی در کاهش آفلاتوکسین B1 / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / مجری دوم
- بررسی اثر استارتر های سنتی ماست بر باند شدن آفلاتوکسین M1 / کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / مجری دوم
- بررسی تولید بیوفیلم نانوکامپوزیت شبکه ای رنگی بر پایه پلی وینیل الکل با استفاده از نانوکریستال های سلولز و رنگ کانتاگزانتین / ستاد توسعه فناوری نانو / مجری اصلی

- سال
- عنوان
- سال
- (در هنگام پر کردن از جدیدترین ها شروع نماید)

### اختراعات و نوآوری ها

- ۱۳۹۹ • تولید فیلم خوراکی با مقاومت بالا
- ۱۳۹۶ • تولید نوشابه پروبیوتیک

### کنفرانس ها

- ۱۳۹۹ • 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
- ۱۳۹۳ • اثر استرپتوکوکوس ترموفیلوس و لاکتوباسیلوس بولگاریکوس روی باند شدن آفلاتوکسین M<sub>1</sub> 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

- ۱۳۹۷ • Effect of live or heat-killed *L. acidophilus* on free aflatoxin M<sub>1</sub> in Doogh / Iran's 19th International Congress of Microbiology / Tehran / Zahra Sarlak, Milad Rouhi\*
- ۱۳۹۶ • 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
- 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
- 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

## کارگاه ها

ارزیابی حسی مواد غذایی

۱۳۹۷ •

## عضویت در شورای نویسندگان مجلات و داوری ها

داوری •

- Journal of Food Processing and Preservation
- Food Hydrocolloids
- International Journal of biological macromolecules
- Environmental Research
- Food Bioscience
- Food Chemistry
- IJCCE
- Journal of Applied Polymer Science
- LWT

• فصل نامه کومش

• مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران

- مجله دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه
- مجله ی مهندسی بیوسیستم ایران

## عضویت های در مجامع علمی

## جوایز و گزنت ها

- ۱۴۰۰ • تولید سس مایونز کم چرب غنی شده با ویتامین D و پری بیوتیک

- ۱۳۹۹ • بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی، فلزات سنگین، آفلاتوکسین B1، رنگ مصنوعی، پروفایل اسیدهای چرب و میکروبیولوژیکی موجود در نان برنجی های تولیدی در سطح استان کرمانشاه در سال ۱۳۹۹-۱۴۰۰