



نام و نام خانوادگی: بهروز تاجدار اورنج

رشته تحصیلی: بهداشت و ایمنی مواد غذایی

رتبه علمی: استادیار گروه علوم و صنایع غذایی

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

تلفن تماس: ۰۸۳۳۷۱۰۲۰۱۱

ایمیل: tajdar.tums@yahoo.com

اطلاعات فردی

سال تولد: ۱۳۶۹/۱۱/۲۰

محل تولد: اردبیل

وضعیت تاهل: متاهل

تحصیلات عالی

• ۱۳۹۷-۱۴۰۰

علوم پزشکی شهید بهشتی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی

استاد راهنما: دکتر محمدی

عنوان پایان نامه: ارزیابی احتمال خطر دریافت آمین های آروماتیک چند حلقه ای از طریق مصرف همبرگر و سوسیس در تهران

• ۱۳۹۴-۱۳۹۷

علوم پزشکی تهران، دانشکده بهداشت

استاد راهنما: دکتر جاهد

عنوان پایان نامه: بررسی میزان فلزات سنگین در برندهای رشته فوری (نودل) عرضه شده در سطح شهر تهران

• ۱۳۸۹-۱۳۹۳

علوم پزشکی زنجان، دانشکده بهداشت

مسئولیت ها

• ۱۴۰۳ تاکنون سرپرست آزمایشگاه های دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی

زمینه های اصلی تحقیقاتی

- ایمنی مواد غذایی
- ارزیابی خطر آلاینده های شیمیایی موجود در مواد غذایی
- ارتباط بین ایمنی مواد غذایی و اکولوژی

مهارت ها

• زبان فارسی - انگلیسی

• مهارت HPLC, ICP و تکنیک های استخراج

• نرم افزاری SPSS, Endnote, crystal ball

مقالات منتشر شده

1. Farahmandkia Z, Tajdar-oranj B, Zare L, Peyda M, Feizolahi R, Alizadeh AM. Health risk assessment of lead and cadmium in milk-based products of Iran. Journal of Agriculture and Food Research. 2025 Mar 1;19:101558.
2. Shavali Gilani P, Moradian MH, Tajdar-oranj B, Basaran B, Peivasteh-roudsari L, Javanmardi F, Khodaei SM, Mirza Alizadeh A. Microplastics comprehensive review: Impact on honey bee, occurrence in honey and health risk evaluation. Journal of Applied Ecology. 2025.
3. Hadian Z, Kamalabadi M, Tajdar-oranj B, Khaneghah AM. Changes in concentrations of potentially toxic and essential elements of Iranian rice using various cooking methods: A probabilistic health risk-assessment study. Journal of Food Composition and Analysis. 2024 Nov 1;135:106610.
4. Duan H, Zhao Y, Hu X, Liang M, Yang X, Yu L, Oranj BT, Romanovski V, Li P, Zhang Z. Rolling Circle Amplification-Enabled Ultrasensitive Point-of-Care Test Method for Aflatoxin B1 in the Environment and Food. Foods. 2024 Oct 7;13(19):3188.
5. Mahdavi A, Mirza Alizadeh A, Azimzadeh N, Moradpey S, Abolhassani M, Aminzare M, Tajdar-oranj B, Barani-bonab H. Technical Characteristics and Nutritional Values of Einkorn Wheat: A Literature Review. Journal of Human Environment and Health Promotion. 2024 Jul 10;10(3):118-25.
6. Sadighara P, Mofid V, Mahmudiono T, Rahmani A, Tajdar-Oranj B, Peivasteh-Roudsari L, Farhangfar A, Moradi M, Fakhri Y. Concentration of heavy metals in canned tuna fish and probabilistic health risk assessment in Iran. International Journal of Environmental Analytical Chemistry. 2024 Jun 20;104(8):1719-29.
7. Mofid V, Peivasteh-roudsari L, Karami H, Tajdar-oranj B, Mirza Alizadeh A, Karami M, Rahmani A. Probabilistic Health Risk Assessment of Aflatoxin M1 in Pasteurized Milk from Different Cities of Iran. Journal of Human Environment and Health Promotion. 2024 Feb 10;10(1):18-23.

8. Tajdar-Oranj B, Javanmardi F, Parastouei K, Taghdir M, Fathi M, Abbaszadeh S. Health Risk assessment of lead, cadmium, and arsenic in leafy vegetables in Tehran, Iran: The concentration data study. *Biological Trace Element Research*. 2024 Feb;202(2):800-10.
9. Peivasteh-Roudsari L, Karami M, Barzegar-Bafrouei R, Samiee S, Karami H, Tajdar-Oranj B, Mahdavi V, Alizadeh AM, Sadighara P, Oliveri Conti G, Mousavi Khaneghah A. Toxicity, metabolism, and mitigation strategies of acrylamide: a comprehensive review. *International journal of environmental health research*. 2024 Jan 2;34(1):1-29.
10. Tajdar-oranj B, Sadighara P, Barzegar-bafrouei R, Pezeshgi P, Vakili Saatloo N, Oskoei V, Akbari N, Mohamadi S, Zeinali T. Food Safety and Toxicity during Covid-19 Crisis. *Journal of Human Environment and Health Promotion*. 2023 Nov 10;9(4):180-7.
11. Zeng J, Xu R, El-Kady AA, Oranj BT, Ahmed R, Valentin R, Hu X, Wu W, Wang D, Mao J, Wu H. Nanomaterials enabled photoelectrocatalysis for removing pollutants in the environment and food. *TrAC Trends in Analytical Chemistry*. 2023 Sep 1;166:117187.
12. Peivasteh-Roudsari L, Barzegar-Bafrouei R, Sharifi KA, Azimisalim S, Karami M, Abedinzadeh S, Asadinezhad S, Tajdar-Oranj B, Mahdavi V, Alizadeh AM, Sadighara P. Origin, dietary exposure, and toxicity of endocrine-disrupting food chemical contaminants: A comprehensive review. *Heliyon*. 2023 Jul 1;9(7).
13. Mohammadi A, Tajdar-Oranj B, Hosseini H, Kamankesh M, Shariatifar N, Jazaeri S, Hosseini-Esfahani F. Probabilistic dietary exposure and carcinogenic risk of heterocyclic aromatic amines formed in the main groups of fast foods: Investigation of different ages and genders. *Journal of Food Composition and Analysis*. 2023 Jul 1;120:105344.
14. Gharavi-nakhjavani MS, Niazi A, Hosseini H, Aminzare M, Dizaji R, Tajdar-oranj B, Alizadeh AM. Correction to: Malachite green and leucomalachite green in fish: a global systematic review and meta-analysis. *Environmental Science and Pollution Research*. 2023 Apr 1;30(17):48928.
15. Hashempour-Baltork F, Jannat B, Tajdar-Oranj B, Aminzare M, Sahebi H, Alizadeh AM, Hosseini H. A comprehensive systematic review and health risk assessment of potentially toxic element intakes via fish consumption in Iran. *Ecotoxicology and Environmental Safety*. 2023 Jan 1;249:114349.
16. Gharavi-Nakhjavani MS, Niazi A, Hosseini H, Aminzare M, Dizaji R, Tajdar-Oranj B, Mirza Alizadeh A. Malachite green and leucomalachite green in fish: a global systematic review and meta-analysis. *Environmental Science and Pollution Research*. 2023 Apr;30(17):48911-27.
17. Pirhadi M, Alikord M, Tajdar-Oranj B, Khaniki GJ, Nazmara S, Fathabad AE, Ghalhari MR, Sadighara P. Potential toxic elements (PTEs) concentration in wheat and flour products in Iran: A probabilistic risk assessment. *Heliyon*. 2022 Nov 1;8(11).
18. Mousavi Khaneghah A, Mahmudiono T, Javanmardi F, Tajdar-Oranj B, Nematollahi A, Pirhadi M, Fakhri Y. The concentration of potentially toxic elements (PTEs) in the coffee products: a systematic review and meta-analysis. *Environmental Science and Pollution Research*. 2022 Nov;29(52):78152-64.
19. Mohammadi A, Tajdar-oranj B, Abedi AS, Kamankesh M, Ghanati K. Study of meat content and frying process on the formation of polar heterocyclic aromatic amines in heated sausage samples: Optimization and method validation of three-phase EME coupled with RP-HPLC. *Journal of Food Processing and Preservation*. 2022 Nov;46(11):e17014.
20. Peivasteh-Roudsari L, Pirhadi M, Shahbazi R, Eghbaljoo-Gharehgheshlaghi H, Sepahi M, Mirza Alizadeh A, Tajdar-Oranj B, Jazaeri S. Mycotoxins: Impact on health and strategies for prevention and detoxification in the food chain. *Food reviews international*. 2022 Nov 1;38(sup1):193-224.

21. Abedini A, Alizadeh AM, Mahdavi A, Golzan SA, Salimi M, Tajdar-Oranj B, Hosseini H. Oilseed cakes in the food industry; a review on applications, challenges, and future perspectives. *Current Nutrition & Food Science*. 2022 May 1;18(4):345-62.
22. Alizadeh AM, Hosseini H, Meybodi NM, Hashempour-Baltork F, Alizadeh-Sani M, Tajdar-Oranj B, Pirhadi M, Khaneghah AM. Mitigation of potentially toxic elements in food products by probiotic bacteria: a comprehensive review. *Food Research International*. 2022 Feb 1;152:110324.
23. Mirza Alizadeh A, Peivasteh Roudsari L, Tajdar Oranj B, Beikzadeh S, Barani Bonab H, Jazaeri S. Effect of flour particle size on chemical and rheological properties of wheat flour dough. *Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering*. 2022 Feb 1;41(2):682-94.
24. Peivasteh-Roudsari L, Tajdar-Oranj B, Sadighara P. COVID-19 Infection and Vitamin D: Current Scenario and Future Prospects. *Current Drug Discovery Technologies*. 2021 Nov 1;18(6):1-3.
25. Tajdar-oranj B, Kamankesh M, Mohammadi A. Application of novel and efficient hollow fiber electro-membrane extraction assisted by microwave extraction and high-performance liquid chromatography for the determination of polar heterocyclic aromatic amines in hamburger. *Microchemical Journal*. 2021 Nov 1;170:106651.
26. Tajdar-oranj B, Peivasteh-roudsari L, Mahdavi V, Behbahan AK, Khaneghah AM. Simultaneous multi-determination of pesticide residues in pistachio from Iran's market: a probabilistic health risk assessment study. *Journal of Food Composition and Analysis*. 2021 Oct 1;103:104085.
27. Nematollahi A, Abdi L, Abdi-Moghadam Z, Fakhri Y, Borzoei M, Tajdar-Oranj B, Thai VN, Linh NT, Mousavi Khaneghah A. The concentration of potentially toxic elements (PTEs) in sausages: a systematic review and meta-analysis study. *Environmental Science and Pollution Research*. 2021 Oct;28:55186-201.
28. Eslami Z, Mahdavi V, Tajdar-Oranj B. Probabilistic health risk assessment based on Monte Carlo simulation for pesticide residues in date fruits of Iran. *Environmental Science and Pollution Research*. 2021 Aug;28:42037-50.
29. Mahdavi V, Eslami Z, Golmohammadi G, Tajdar-oranj B, Behbahan AK, Khaneghah AM. Simultaneous determination of multiple pesticide residues in Iranian saffron: A probabilistic health risk assessment. *Journal of Food Composition and Analysis*. 2021 Jul 1;100:103915.
30. Mohammadi F, Marti A, Nayeibzadeh K, Hosseini SM, Tajdar-Oranj B, Jazaeri S. Effect of washing, soaking and pH in combination with ultrasound on enzymatic rancidity, phytic acid, heavy metals and coliforms of rice bran. *Food chemistry*. 2021 Jan 1;334:127583.
31. Peivasteh-Roudsari L, Abedini A, Samiee S, Sadighara P, Mirza Alizadeh A, Tajdar-Oranj B. Seafood histamine intervention to alcohol intake: regulation, metabolism and control. *Human, Health and Halal Metrics*. 2020 May 1;1(1):74-88.
32. Sadighara P, Araghi A, Tajdar-Oranj B, Peivasteh-roudsari L, Mohajer A, Behzadi R. The effect of borage (*Echium amoenum*) on the mouse heart and hematology parameters. *Cardiovascular & Haematological Disorders-Drug Targets (Formerly Current Drug Targets-Cardiovascular & Hematological Disorders)*. 2019 Aug 1;19(2):154-9.
33. Peivasteh-Roudsari L, Rahmani A, Shariatifar N, Tajdar-Oranj B, Mazaheri M, Sadighara P, Khaneghah AM. Occurrence of histamine in canned fish samples (Tuna, Sardine, Kilka, and Mackerel) from markets in Tehran. *Journal of food protection*. 2020 Jan 1;83(1):136-41.
34. Peivasteh-Roudsari L, Pirhadi M, Karami H, Tajdar-Oranj B, Molaee-Aghaee E, Sadighara P. Probiotics and food safety: an evidence-based review. *Journal of Food Safety and Hygiene*. 2019 Dec 31;5(1):1-9.

پروژه های تحقیقاتی	
• 1402	ارزیابی احتمال خطر دریافت فلزات سنگین از طریق مصرف سبزیجات برگی به روش شبیه سازی مونت کارلو در شهر تهران
• 1402	ارزیابی خطر دریافت فلزات سنگین از طریق مصرف ماهی در ایران
• 1401	ارزیابی احتمال خطر دریافت آمین های آروماتیک چند حلقه ای از طریق مصرف همبرگر و سوسیس در تهران
• 1400	کاربرد تکنولوژی هردل در تولید سبوس برنج با ماندگاری بیوشیمیایی بالا و ایمن: بکارگیری ترکیبی اولتراسونیک مرطوب و پی اچ بر غیر فعال سازی آنزیمها، کاهش فلزات سنگین و اسید فیتیک
• 1397	بررسی میزان فلزات ضروری آهن و روی در رشته فوری(نودل) با دستگاه ICP
• 1397	بررسی میزان فلزات سنگین در برندهای رشته فوری(نودل) عرضه شده در سطح شهر تهران

کتاب	
• ۱۴۰۰	دانشنامه افزودنی های مواد غذایی جلد اول
• ۱۴۰۰	دانشنامه افزودنی های مواد غذایی جلد دوم
• ۱۳۹۷	بیماری های منتقله از مواد غذایی

کنفرانس ها	
• ۱۳۹۷	Azimi, Sara and Mohammadi, Fatemeh and Roudsari, Leila and Tajdar-oranj, Behrouz, 2019, A review on the reduction of polycyclic aromatic amines as mutagenic and carcinogenic agents in food, 12th National Conference on Health Sciences, Tehran, https://civilica.com/doc/935907
• ۱۳۹۷	Tajdar Oranj, Behrouz and Meskhet Roudsari, Leila and Sedigh Ara, Parisa and Pirhadi, Mohaddeseh and Karami, Hadith, 2018, Probiotics from the perspective of food safety, 11th Student Conference on Health Sciences, Tehran, https://civilica.com/doc/801545

پوسترها	
---------	--

محمدی، فاطمه و عظیمی، سارا و پیوسته رودسری، لیلا و تاجداراورنج، بهروز، ۱۳۹۸، مروری بر کاربرد ارگانوزل در فرآورده های گوشتی، دوازدهمین همایش تازه های علوم بهداشتی کشور، تهران، <https://civilica.com/doc/935910>

محمدی، فاطمه و عظیمی، سارا و پیوسته رودسری، لیلا و تاجداراورنج، بهروز، ۱۳۹۸، مروری بر کاربرد انواع روشهای فیتیکبری در سبوس برنج، دوازدهمین همایش تازه های علوم بهداشتی کشور، تهران، <https://civilica.com/doc/935909>

عظیمی، سارا و محمدی، فاطمه و پیوسته رودسری، لیلا و تاجدار اورنج، بهروز، ۱۳۹۸، مروری بر کاهش تشکیل آکریلامید در سیب زمینی سرخ شده، دوازدهمین همایش تازه های علوم بهداشتی کشور، تهران، <https://civilica.com/doc/935908>

عظیمی، سارا و محمدی، فاطمه و پیوسته رودسری، لیلا و تاجدار اورنج، بهروز، ۱۳۹۸، مروری بر کاهش آمین های آروماتیک چند حلقه ای به عنوان عاملی جهش زا و سرطان زا در مواد غذایی، دوازدهمین همایش تازه های علوم بهداشتی کشور، تهران، <https://civilica.com/doc/935907>

پیوسته رودسری، لیلا و تاجدار اورنج، بهروز و صدیق آرا، پریسا، ۱۳۹۷، آمین های آروماتیک هتروسایکلیک (HCAs به عنوان عاملی جهش زا و سرطان زا در گوشت و فراورده های گوشتی حرارت دیده، یازدهمین همایش دانشجویی تازه های علوم بهداشتی کشور، تهران، <https://civilica.com/doc/801546>

تاجدار اورنج، بهروز و پیوسته رودسری، لیلا و صدیق آرا، پریسا و پیرهادی، محدثه و کرمی، حدیث، ۱۳۹۷، پروبیوتیک ها از دیدگاه ایمنی مواد غذایی، یازدهمین همایش دانشجویی تازه های علوم بهداشتی کشور، تهران، <https://civilica.com/doc/801545>

کارگاه

ارزیابی خطر مواد غذایی ۱۴۰۳

فرصت های شغلی در رشته صنایع غذایی ۱۴۰۴

تجزیه و تحلیل احتمال خطر ۱۴۰۴

عضویت در شورای نویسندگان مجلات و داوری ها

• داوری ژورنال

- water
- agronomy
- processes
- agriculture
- foods
- sustainability

- International Journal of Environmental Research and Public Health
- Applied Sciences
- Biological Trace Element Research
- Scientific Reports
- Discover Food
- Food Analytical Methods

عضویت در مجامع علمی

• عضو انجمن بهداشت و ایمنی مواد غذایی ایران

• عضو بنیاد ملی نخبگان ایران