



نام و نام خانوادگی: مریم عزیزی لعل آبادی

رشته تحصیلی: علوم و صنایع غذایی

رتبه علمی: استادیار گروه علوم و صنایع غذایی

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

تلفن تماس: ۰۸۳۳۷۱۰۲۰۱۲

ایمیل: maryamazizi766@gmail.com

اطلاعات فردی

سال تولد: ۱۳۶۶/۱۰/۷

محل تولد: کرمانشاه

وضعیت تاهل: متاهل

علاقه مند به ورزش های کوهنوردی و پیاده روی و بدمینتون

تحصیلات عالی

• ۱۳۹۶-۱۳۹۹

علوم پزشکی تبریز، دانشکده بهداشت و علوم تغذیه

استاد راهنما: دکتر علی احسانی و دکتر بابک قنبر زاده

عنوان پایان نامه: طراحی نانوبیوکامپوزیت بر پایه پلی وینیل الکل-ژلاتین-ژئولیت A۴

حاوی نانوذرات فلزی (دی اکسید تیتانیوم و اکسید روی) و کاربرد آن برای افزایش

ماندگاری میگو

• ۱۳۹۰-۱۳۹۲

علوم پزشکی تبریز، دانشکده بهداشت و علوم تغذیه

استاد راهنما: دکتر محمد علیزاده

عنوان پایان نامه: بررسی اثر جایگزینی استویا و خرما با شکر بر خصوصیات

فیزیکی و شیمیایی، حسی، رئولوژیکی و گلیسمیک اندیکس بستنی شیری

• ۱۳۸۶-۱۳۸۹

علوم پزشکی شهید بهشتی، دانشکده علوم تغذیه و مواد غذایی

• تدریس ها

- صنایع بسته بندی مواد غذایی
- صنایع گوشت
- صنایع میوه، سبزی و کنسرو
- صنایع قنادی
- ایمنی کیفیت گوشت و فراورده ها
- میکروبیولوژی مواد غذایی
- شیمی مواد غذایی
- اصول تحقیق و مقاله نویسی
- مسمومیت مواد غذایی
- زبان تخصصی

مسئولیت ها

- 1403 تا کنون مدیر گروه علوم و صنایع غذایی
- ۱۴۰۰ تا کنون عضو شورای فرهنگی دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی
- ۱۳۹۹ تا کنون مدیر پژوهشی دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی
- مسئول کمیته تحقیقات دانشجویی دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی
- مسئول کمیته مجازی و برگزاری امتحانات دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی

زمینه های اصلی تحقیقاتی

- بسته بندی مواد غذایی (بسته بندی های ضد میکروبی ، هوشمند، زیست تخریب پذیری و نانو کامپوزیتی)
- بررسی آلودگی های غذایی و سموم با تاکید بر غذاهای دریایی

مهارت ها

- زبان فارسی – انگلیسی
- نرم افزاری آشنایی با نرم افزار های SPSS, DOE, Endnote, Mendely
- آشنایی با روش های رگرسیون در آنالیز مواد غذایی

گذراندن دوره استقرار سیستم مدیریت کیفیت آزمایشگاه بر مبنای استاندارد بین المللی IEC/ISO 17025"

1. Abedi-Firoozjah, Reza; Alizadeh-Sani, Mahmood; Zare, Leila; Rostami, Omid; Azimi Salim, Shamimeh; Assadpour, Elham; Azizi-Lalabadi, Maryam; Zhang, Fuyuan, Lin, Xingyu; Jafari, Seid Mahdi. State-of-the-art nanosensors and kits for the detection of antibiotic residues in milk and dairy products. Advances in Colloid and Interface Science. 2024;328, 103164.
2. Jafarzadeh, Shima; Golgoli, Mitra; Azizi-Lalabadi, Maryam; Farahbakhsh, Javad; Forough, Mehrdad; Rabiee, Navid; Zargar, Masoumeh. Enhanced carbohydrate-based plastic performance by incorporating cerium-based metal-organic framework for food packaging application. International Journal of Biological Macromolecules. 2024; 265, 130899.
3. Abedi-Firoozjah, Reza; Ebdali, Hadiseh; Soltani, Mahya; Abdolahi-Fard, Parastoo; Heydari, Mahshid; Assadpour, Elham; Azizi-Lalabadi, Maryam; Zhang, Fuyuan; Jafari, Seid Mahdi. Nanomaterial-based sensors for the detection of pathogens and microbial toxins in the food industry; a review on recent progress. Coordination Chemistry Reviews.2024;500,215545.
4. Razmjoo, Fatemeh; Sadeghi, Ehsan; Alizadeh-Sani, Mahmood; Noroozi, Raziheh; Azizi-Lalabadi, Maryam. Fabrication and application of functional active packaging material based on carbohydrate biopolymers formulated with Lemon verbena/Ferulago angulata extracts for the preservation of raw chicken meat. Journal of Food Processing and Preservation.2022;46(10), e16830.
5. Mohammadi, K., Sani, M.A., Azizi-Lalabadi, M., McClements, D.J. Recent progress in the application of plant-based colloidal drug delivery systems in the pharmaceutical sciences. Advances in Colloid and Interface Science, 2022;307,102734.
6. Sadeghi, E., Akbari, M., Khanahmadi, M., Azizi-Lalabadi, M., Karami, F. Effect of Pistacia atlantica (Bane) Essential Oil on Oxidative Stability of Sunflower Oil. Journal of Food Quality and Hazards Control, 2023;10(1), 21-28.
7. Shima Jafarzadeh, Mehrdad Forough, Vahid Javan Kouzegaran, Masoumeh Zargar, Farhad Garavand, Maryam Azizi-Lalabadi, Mehdi Abdollahi, Seid Mahdi Jafari. Improving the functionality of biodegradable food packaging materials via porous nanomaterials. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 2023;22(4), 2850-2886.
8. Reza Abedi-Firoozjah, Shamimeh Azimi Salim, Sara Hasanvand, Elham Assadpour, Maryam Azizi-Lalabadi, Miguel A. Prieto, Seid Mahdi Jafari. Application of smart packaging for seafood: A comprehensive review. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 2023; 22(2),1438-1461.
9. Wanli Zhang a, Maryam Azizi-Lalabadi b, Swarup Roy c, Shamimeh Azimi Salim b, Roberto Castro-Muñoz d e, Seid Mahdi Jafari f. Maillard-reaction (glycation) of biopolymeric packaging films; principles, mechanisms, food applications. Trends in Food Science and Technology.2023; 138, 523-538.
10. Zhang, W., Azizi-Lalabadi, M., Jafarzadeh, S., Jafari, S.M. Starch-gelatin blend films: A promising approach for high-performance degradable food packaging. Carbohydrate Polymers, 2023;320,121266.
11. Garavand F, Cacciotti I, Vahedikia N, Rehman A, Tarhan Ö, Akbari-Alavijeh S, et al. A comprehensive review on the nanocomposites loaded with chitosan nanoparticles for food packaging. Critical reviews in food science and nutrition. 2022;62(5):1383-416.

12. Sani MA, Tavassoli M, Salim SA, Azizi-lalabadi M, McClements DJ. Development of green halochromic smart and active packaging materials: TiO₂ nanoparticle-and anthocyanin-loaded gelatin/κ-carrageenan films. *Food Hydrocolloids*. 2022;124:107324.
13. Azimi-salim S, Azizi Lalabadi M, Tavassoli M, Alizadeh-Sani M. Design of nanocomposite packaging based on gelatin biopolymer containing titanium dioxide nanoparticles and saffron extract for use in food packaging. *Journal of food science and technology (Iran)*. 2022;18(121):25-37.
14. Sani MA, Tavassoli M, Azizi-Lalabadi M, Mohammadi K, McClements DJ. Nano-enabled plant-based colloidal delivery systems for bioactive agents in foods: Design, formulation, and application. *Advances in Colloid and Interface Science*. 2022:102709.
15. Azizi-Lalabadi M, Jafari SM. Bio-nanocomposites of graphene with biopolymers; fabrication, properties, and applications. *Advances in colloid and interface science*. 2021;292:102416.
16. Azizi-Lalabadi M, Garavand F, Jafari SM. Incorporation of silver nanoparticles into active antimicrobial nanocomposites: Release behavior, analyzing techniques, applications and safety issues. *Advances in colloid and interface science*. 2021;293:102440.
17. Sani MA, Azizi-Lalabadi M, Tavassoli M, Mohammadi K, McClements DJ. Recent advances in the development of smart and active biodegradable packaging materials. *Nanomaterials*. 2021;11(5):1331.
18. Azizi-Lalabadi M, Pirsahab M. Investigation of steroid hormone residues in fish: A systematic review. *Process Safety and Environmental Protection*. 2021;152:14-24.
19. Azizi-Lalabadi M, Rahimzadeh-Sani Z, Feng J, Hosseini H, Jafari SM. The impact of essential oils on the qualitative properties, release profile, and stimuli-responsiveness of active food packaging nanocomposites. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 2021:1-24.
20. Moradi M, Azizi-Lalabadi M, Motamedi P, Sadeghi E. Electrochemical determination of T2 toxin by graphite/polyacrylonitrile nanofiber electrode. *Food science & nutrition*. 2021;9(2):1171-9.
21. Mohsenzadeh M, Alizadeh-Sani M, Maleki M, Azizi-lalabadi M, Rezaeian-Doloei R. Fabrication of biocomposite films based on sodium caseinate reinforced with gellan and Persian gums and evaluation of physicomechanical and morphology properties. *Journal of food science and technology (Iran)*. 2021;18(113):187-96.
22. Azizi-Lalabadi M, Hashemi H, Feng J, Jafari SM. Carbon nanomaterials against pathogens; the antimicrobial activity of carbon nanotubes, graphene/graphene oxide, fullerenes, and their nanocomposites. *Advances in Colloid and Interface Science*. 2020;284:102250.
23. Alizadeh-Sani M, Rhim J-W, Azizi-Lalabadi M, Hemmati-Dinarvand M, Ehsani A. Preparation and characterization of functional sodium caseinate/guar gum/TiO₂/cumin essential oil composite film. *International journal of biological macromolecules*. 2020;145:835-44.
24. Azizi-Lalabadi M, Ehsani A, Ghanbarzadeh B, Divband B. Polyvinyl alcohol/gelatin nanocomposite containing ZnO, TiO₂ or ZnO/TiO₂ nanoparticles doped on 4A zeolite: Microbial and sensory qualities of packaged white shrimp during refrigeration. *International journal of food microbiology*. 2020;312:108375.
25. Azizi-Lalabadi M, Alizadeh-Sani M, Divband B, Ehsani A, McClements DJ. Nanocomposite films consisting of functional nanoparticles (TiO₂ and ZnO) embedded in 4A-Zeolite and mixed polymer matrices (gelatin and polyvinyl alcohol). *Food Research International*. 2020;137:109716.
26. Alizadeh-Sani M, Hamishehkar H, Khezerlou A, Maleki M, Azizi-Lalabadi M, Bagheri V, et al. Kinetics analysis and susceptibility coefficient of the pathogenic bacteria by titanium dioxide and zinc oxide nanoparticles. *Advanced pharmaceutical bulletin*. 2020;10(1):56.

27. Moradi S, Azizi-Lalabadi M, Bagheri V, Sadeghi E. Fabrication of electrospun sensor based on a synthesized component doped into PAN (polyacrylonitrile) nanofibers for electrochemical detection of zearalenone mycotoxin in foods simulant. *Sensing and Bio-Sensing Research*. 2020;28:100321.
28. Alizadeh AM, Hashempour-Baltork F, Alizadeh-Sani M, Maleki M, Azizi-Lalabadi M, Khosravi-Darani K. Inhibition of *Clostridium botulinum* and its toxins by probiotic bacteria and their metabolites: An update review. *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*. 2020;12(SP1):59-68.
29. Azizi-Lalabadi M, Rafiei L, Divband B, Ehsani A. Active packaging for Salmon stored at refrigerator with Polypropylene nanocomposites containing 4A zeolite, ZnO nanoparticles, and green tea extract. *Food Science & Nutrition*. 2020;8(12):6445-56.
30. Azizi-Lalabadi M, Ehsani A, Divband B, Alizadeh-Sani M. Antimicrobial activity of Titanium dioxide and Zinc oxide nanoparticles supported in 4A zeolite and evaluation the morphological characteristic. *Scientific reports*. 2019;9(1):1-10.
31. Azizi-Lalabadi M, Alizadeh-Sani M, Khezerlou A, Mirzanajafi-Zanjani M, Zolfaghari H, Bagheri V, et al. Nanoparticles and zeolites: Antibacterial effects and their mechanism against pathogens. *Current pharmaceutical biotechnology*. 2019;20(13):1074-86.
32. Mohebbi Z, Azizi-Lalabadi M, Hosseini SJ, Nowrouzani SA, Alizadeh M, Homayouni A. The effects of prebiotic bread containing oat β -glucan and resistant starch on the glycemic index and glycemic load in healthy individuals. *Nutrition & Food Science*. 2019;49(6):1029-38.
33. Ebadi-Vanestanagh M, Azizi-Lalabadi M, Jahangiry L, Alizadeh M. Challenges of food insecurity indicators, diet quality and weight outcomes in women: a cross-sectional study. *Preventive nutrition and food science*. 2019;24(4):393.
34. Khezerlou A, Alizadeh-Sani M, Azizi-Lalabadi M, Ehsani A. Nanoparticles and their antimicrobial properties against pathogens including bacteria, fungi, parasites and viruses. *Microbial pathogenesis*. 2018;123:505-26.
35. Alizadeh-Sani M, Hamishehkar H, Khezerlou A, Azizi-Lalabadi M, Azadi Y, Nattagh-Eshtivani E, et al. Bioemulsifiers derived from microorganisms: Applications in the drug and food industry. *Advanced pharmaceutical bulletin*. 2018;8(2):191.
36. Aliabadi A, Mohammadi-Frarni A, Azizi M, Ahmadi F. Design, synthesis and cytotoxicity evaluation of N-(5-Benzylthio)-4H-1, 2, 4-Triazol-3-YL)-4-fluorobenzamide derivatives as potential anticancer agents. *Pharmaceutical Chemistry Journal*. 2016;49(10):694-9.
37. Alizadeh M, Azizi-Lalabadi M, Kheirouri S. Impact of using stevia on physicochemical, sensory, rheology and glycemic index of soft ice cream. *Food and Nutrition Sciences*. 2014;2014.
38. Alizadeh M, Azizi-Lalabadi M, Kheirvari S. Physicochemical, sensory, rheological properties and glycemic index of fresh date ice cream. *Journal of Scientific Research and Reports*. 2014;3(4):621-9.
39. Alizadeh M, Azizi-lalabadi M, Hojat-ansari H, Kheirouri S. Effect of Stevia as a substitute for sugar on physicochemical and sensory properties of fruit based milk shake. *Journal of scientific research and reports*. 2014;3(11):1421-9.
40. Yousefi M, Azizi M, Mohammadifar MA, Ehsani A. Antimicrobial coatings and films on meats: A perspective on the application of antimicrobial edible films or coatings on meats from the past to future. *Bali Medical Journal*. 2018;7(1):87-96.
41. Khezerlou A, Firouzsalar NZ, Zolfaghari H, Azizi-lalabadi M, Ehsani A. Relationship between awareness and attitude with health and foodsafety among students of Urmia University, Urmia, Iran. *Journal of Research in Clinical Medicine*. 2019;7(1):7-11

42. Mousavi M-M, Azizi-lalabadi M, Dehghan P. A review on the relationship between university and industry and the effect of significant parameters. *Journal of Food and Bioprocess Engineering*. 2019;2(2):163-70.
43. Khezerlou A, Azizi-Lalabadi M, Mousavi M-M, Ehsani A. Incorporation of essential oils with antibiotic properties in edible packaging films. *Journal of Food and Bioprocess Engineering*. 2019;2(1):77-84.
44. Abedi-Firoozjah, Shamimeh Azimi-Salim, Arvin Afrah, Reza Yekta, Elham Assadpour, Maryam Azizi-Lalabadi, Seid Mahdi Jafari. Freshness/spoilage monitoring of protein-rich foods by betacyanin-loaded gelatin/carboxymethyl cellulose halochromic labels. *Future Foods Journal*.2024;10:100458.
45. Ali Rezaei, Ehsan Sadeghi, Elham Assadpour, Mohammad hadi Moradiyan, Saeid Khaledian, Nesa Rezaei, Danial Dehnad, Fuyuan Zhang, Maryam Azizi-lalabadi*, Seid Mahdi Jafari*. Preparation and characterization of gelatin/Kappa carrageenan halochromic films containing curcumin for active and smart food packaging. *Food bioscience*.2024;62:105304.
46. R Abedi-Firoozjah, S Azimi-Salim, A Afrah, MH Moradiyan, E Assadpour. Comparison of the pH-and NH₃-sensitivity of chitosan/polyvinyl alcohol smart films containing anthocyanins or betacyanins for monitoring fish freshness. *Carbohydrate Polymer Technologies and Applications*.2025;9:100639.
47. MH Moradiyan, R AbediFiroozjah, S Azimi-salim, F Mollaei, A Afrah. Designing a pH-sensitive smart detector from gelatin-kappacarrageenan Mirabilis jalapa and Berberis vulgaris anthocyanin to evaluate the freshness/spoilage of lamb meat. *Journal of food science and technology (Iran)*.2025;21(156):185-210.

پروژه های تحقیقاتی

۱. طراحی بسته بندی هوشمند چند منظوره برپایه بیوپلیمرهای طبیعی ژلاتین/کاراگینان حاوی نانوذرات دی اکسید تیتانیوم و عصاره زرشک به منظور افزایش زمان ماندگاری محصول، پایش، کنترل و ردیابی شرایط تازگی و فساد محصولات دریایی (ماهی) با استفاده از شاخص pH
۲. تولید بیوکامپوزیتهای فعال ضد کپکی برپایه کیتوزان- پلی وینیل الکل حاوی اسانسهای ضد میکروبی دارچین و رزماری برای افزایش ماندگاری در نان تست
۳. تولید پوشش های ضد کپکی ژلاتین _ کربوکسی متیل سلولز حاوی اسانس های رزماری و دارچین به منظور افزایش ماندگاری مغزها (بادام و پسته)
۴. طراحی بسته بندی هوشمند بر پایه بیوپلیمرهای طبیعی حاوی نانوذرات دی اکسید تیتانیوم و رنگدانه زعفران به منظور افزایش زمان ماندگاری ماهی
۵. طراحی اندیکاتورهای هوشمند رنگ سنجی فعال بر پایه بیوپلیمرهای زیست تخریب پذیر نانوفیبرکیتین، ژلاتین حاوی لاکتوفرین و رنگدانه زعفران با استفاده از روش الکترواسپینینگ به منظور کاربرد در بسته بندی مواد غذایی
۶. مرور نظامند بررسی آلودگی هورمون های استروئیدی در ماهیها

۷. طراحی بسته بندی ضد میکروبی بر پایه پلیمرهای پلی اکریلونیتریل/ نانوفیبر کیتین حاوی ترکیبات ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی ناتامایسین و اسانس دارچین به منظور افزایش زمان ماندگاری نان های سنتی و صنعتی
۸. فیلم نشانگر رنگی مبتنی بر ژلاتین/کاپاکاراگینان به همراه کورکومین در بسته بندی مواد غذایی فعال و هوشمند
۹. مطالعه مرور سیستماتیک و متاآنالیز شیوع و غلظت آرسنیک، سرب، جیوه و کادمیم در غذای کودک بر پایه ی غلات
۱۰. ارزیابی خطر فلزات سنگین در نمونه های پنیر های موجود در جهان
۱۱. تولید فیلم بسته بندی ضد میکروبی و هوشمند بر پایه پلیمرهای کیتوزان-پلی وینیل الکل حاوی عصاره بتانین و اسانس های خوشایزه و تشنه داری با استفاده از روش الکترواسپینینگ و بررسی آن در نمونه های گوشت
۱۲. کاربرد بسته بندی هوشمند برای غذاهای دریایی: بررسی جامع
۱۳. بررسی اثرات صمغ های ژلان، گوار و فارسی بر ویژگی های فیزیکی و عملکردی فیلم های خوراکی حاصل از کارژین و ژلاتین
۱۴. امکان سنجی تولید فیلم خوراکی بیونانو کامپوزیت کارژینات سدیم، صمغ گوار، دی اکسید تیتانیوم و اسانس زیره سبز و بررسی ویژگی های فیزیکی مکانیکی آن به عنوان مجری طرح
۱۵. بررسی تولید و خصوصیات فیلم نانوکامپوزیت پروتئین آب پنیر - صمغ فارسی - نانو ذرات دی اکسید تیتانیوم به عنوان مجری طرح
۱۶. طراحی نانوبیوکامپوزیت بر پایه پلی وینیل الکل-ژلاتین-ژئولیت 4A حاوی نانوذرات فلزی (دی اکسید تیتانیوم و اکسید روی) و کاربرد آن برای افزایش ماندگاری میگو به عنوان همکار اصلی طرح
۱۷. بررسی اثر جایگزینی استویا با شکر بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی میلک شیک میوه به عنوان مجری طرح
۱۸. بررسی اثر جایگزینی استویا و خرما با شکر بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی، حسی، رئولوژیکی و گلاپسمیک اندیکس بستنی شیری.

کتاب

- ۱۳۹۹ کیفیت تغذیه ای و فراوری مواد غذایی
- ۱۳۹۸ شیمی و ایمنی افزودنی های غذایی
- ۱۳۹۶ اصول کار میکروبی در آزمایشگاه میکروبیولوژی
- آشنایی با انواع هیدروکلوئیدها در صنایع غذایی

اختراعات و نوآوری ها

•	1403	تولید روغن فراسودمند حاوی نانوامولسیون عصاره چویر
•	1401	تولید قهوه فراسودمند در جهت کاهش آکراتوکسین A موجود در دانه قهوه
•		قرص پروپولیس در درمان فیبروز و کبد چرب غیر الکلی
•	1399	تولید بستنی رژیمی سین بیوتیک غنی شده با ویتامین D
		تولید پوشش های ضد کپکی حاوی اسانس روغنی رزماری به منظور افزایش ماندگاری توت فرنگی
•	۱۳۹۸	قند خرما طعم دار شده با عصاره نعنا و دارچین
		فیلم بسته بندی زیست تخریب پذیر ضد میکروبی به منظور افزایش ماندگاری میگو در یخچال
		تولید بسته بندی زیست تخریب پذیر بر پایه کازئینات سدیم حاوی صمغ های ژلان، گوار و (Amygdalus scoparia) Zedo spach برای بسته بندی مواد غذایی
•	۱۳۹۷	بسته بندی زیست تخریب پذیر حاصل از ژلاتین گاوی حاوی صمغ های ژلان، گوار و صمغ فارسی برای بسته بندی مواد غذایی
		تهیه و تولید فیلم خوراکی ضد میکروبی با استفاده از بیوپلیمرهای زیست تخریب پذیر گلوتن-کربوکسی متیل سلولز به همراه نانوذرات فیبر سلولز
		فیلم نانوکامپوزیت ضد میکروبی دی اکسید تیتانیوم- نانوسلولز- پروتئین آب پنیر و اسانس رزماری در افزایش ماندگاری گوشت گوسفند در یخچال.
•	۱۳۹۶	تکنولوژی تولید بستنی رژیمی استویا و خرما
•	۱۳۹۵	
کنفرانس ها		
•	۱۳۹۶	بررسی انواع روش های کاهش آلاینده های میکروبی و قارچی شیر خام ورودی به کارخانجات . کنفرانس بین المللی کشاورزی، محیط زیست و منابع طبیعی در هزاره سوم. گرگان
پوسترها		
•	۱۳۹۸	Application of nano zeolite in food packaging. 5 th international congress. Tabriz

Zeolite containing antibacterial coating for food-packaging substrates. 5th international congress. Tabriz

• ۱۳۹۷

Comprehensive Review on the Relationship Between University and Industry and the Effect of Significant Parameters. 7th international congress engineering and applied science. Paris, France

Effect of Fat Replacement by Nutriose on Textural and Sensory Properties of Free Gluten Biscuits. 7th international congress engineering and applied science. Paris, France.

تاثیر روش های مختلف کشتار در کیفیت محصول. اولین کنگره بین المللی حلال فود. مشهد

بررسی اثرات درمانی کورکومین موجود در زردچوبه به عنوان یک عصاره طبیعی. سومین کنگره بین المللی و ششمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران. ساری

کاربرد عصاره طبیعی رزماری در صنایع غذایی. سومین کنگره بین المللی و ششمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران. ساری

کاربرد عصاره طبیعی صمغ فارسی در صنایع غذایی. سومین کنگره بین المللی و ششمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران. ساری

مروری بر ارزیابی ایمنی نانو کامپوزیت برای بسته بندی مواد غذایی. اولین کنگره ملی بهداشت و مواد غذایی ارومیه

روش های نوین فراوری و نگهداری مواد غذایی. اولین کنگره ملی بهداشت و مواد غذایی ارومیه

• ۱۳۹۶

آلودگی میکروبی گوشت و فراورده های آن در شهر تهران، تبریز، شیراز و اصفهان. دومین کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم. استان البرز

مروری بر کاربرد عصاره های گیاهی در گوشت و محصولات گوشتی. دومین کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم. استان البرز

The Effect of Biosensor in Food Science Especially Dairy Food. 1st international NLRCS congress. Mashhad.

The effects of alginate supplementation with energy-restricted diet on weight loss in obese persons. 1st international NLRCS congress. Mashhad.

The effects of supplementation of di-acyl glycerol on weight loss by secretion of serotonin. 1st international NLRCS congress. Mashhad.

بررسی مقایسه ایی روش های استخراج و جداسازی آنتی اکسیدان ها از چایی. چهارمین کنفرانس بین المللی یافته های نوین علوم و تکنولوژی. تهران

ISO22000 نقش اجرای استانداردها و ایزوها. کنگره روش های افزایش ماندگاری فراورده های غذایی. تهران.

• ۱۳۹۵

فیلم و پوششهای خوراکی: اثرات و ویژگی ها. کنگره روش های افزایش ماندگاری فراورده های غذایی. تهران

تولید نوشیدنی فراسودمند حاوی عصارهی گزنه و بررسی ویژگیهای فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و حسی آن. کنگره روش های افزایش ماندگاری فراورده های غذایی. تهران.

Comparison of the effect of sucrose, Stevia and on quality of ice cream during several days. 2nd international & 14th Iraninan nutrition congress. Tehran. Iran.

کارگاه ها

نقش پلیمرها، نانوذرات و ژئولیت در بسته بندی مواد غذایی

• ۱۴۰۰

کاربرد بیوسنسورها در صنایع غذایی به ویژه صنعت لبنیات
CIP و رعایت اصول مربوط به شستشوی تجهیزات

• ۱۳۹۹

عضویت در شورای نویسندگان مجلات و داوری ها

• International Journal of Environmental Analytical Chemistry
• Journal of Foodservice Business Research
• Biocatalysis and Agricultural Biotechnology

• داور ژورنال

عضویت های در مجامع علمی

- عضو انجمن علوم و صنایع غذایی ایران
- عضو بنیاد ملی نخبگان ایران
- عضو ستاد توسعه فناوری نانو