

بسمه تعالی
شرح سوابق علمی

۱- اطلاعات شخصی	
نام و نام خانوادگی	محسن برزگر
تاریخ تولد	۱۳۴۷/۰۸/۰۱
محل تولد	میبد (یزد)
وضعیت تاهل	متاهل و دارای دو فرزند
گروه آموزشی	علوم و مهندسی صنایع غذایی
آدرس دانشگاه	دانشکده کشاورزی- دانشگاه تربیت مدرس- ص پ ۳۳۶-۱۴۱۱۵ تهران
تلفن	۴۸۲۹۲۳۲۳
دورنگار	۴۸۲۹۲۳۲۳
پست الکترونیکی	mohsenbb@gmail.com و mbb@modares.ac.ir

۲- سوابق تحصیلات عالی				
دوره تحصیلی	نام دانشگاه	رشته تحصیلی	تاریخ اخذ مدرک	
۱ کارشناسی	دانشگاه مازندران	شیمی محض	شهریور ۱۳۷۰	
۲ کارشناسی ارشد	دانشگاه تربیت مدرس	شیمی تجزیه	تیر ۱۳۷۳	
۳ دکتری تخصصی	دانشگاه تربیت مدرس	شیمی تجزیه	تیر ۱۳۸۰	

۳- سوابق شغلی		
نوع فعالیت	محل کار	زمان
عضو هیئت علمی (استاد)	دانشگاه تربیت مدرس	مهر ماه ۱۳۹۳ تا به حال
عضو هیئت علمی (دانشیار)	دانشگاه تربیت مدرس	آذر ماه ۱۳۸۴ تا به حال
عضو هیئت علمی (استادیار)	دانشگاه تربیت مدرس	تیر ماه ۱۳۸۰ تا ۱۳۸۴
عضو هیئت علمی (مربی)	دانشگاه محقق اردبیلی	۱۳۷۳-۱۳۷۵

عضویت در مجامع علمی		
نام مجمع	زمان پیوستن	
۱ انجمن متخصصین علوم و صنایع غذایی ایران	۱۳۸۱	
۲ انجمن شیمی و مهندسی شیمی ایران	خرداد ۱۳۷۵	
۳ عضو هیئت تحریریه مجله علوم و صنایع غذایی ایران	اردیبهشت ۸۲	
۴ عضو قطب علمی مهندسی بازیافت ضایعات فرآورده‌های کشاورزی	۱۳۸۳	
۵ عضو هیئت تحریریه مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران	۱۳۹۶	
۶ عضو هیئت تحریریه مجله مهندسی بیوسیستم ایران	فروردین ۱۳۹۹	
۷ عضو هیئت تحریریه مجله پژوهش در متابولیت های ثانویه گیاهی	اسفند ۱۳۹۹	

۵- داوری مجلات علمی		
نام مجله	محل انتشار	
۱ Journal of the Science of Food and Agriculture	USA	
۲ Journal of Food Composition and Analysis	Italy	
۳ Italian Journal of Food Science	Italy	
۴ Food Chemistry	UK	

UK	Journal of Food Engineering	۵
Iran	JAST	۶
Walse	British Journal of Applied Sci. Technol.	۷
Africa	African Journal of Plant Science	۸
Canada	Food Research International	۹
UK	Journal of Separation Science	۱۰
Oman	International Journal of Food Properties	۱۱
USA	J. Am. Oil Chem. Soc.	۱۲
UK	Food and Bioprocess Technologies	۱۳
UK	Food and Chemical Toxicology	۱۴
Belgium	Innovative Food Science and Emerging Technologies	۱۵
مشهد	Ferdowsi Food Sci. Technol. J.	۱۶
ایران	فصلنامه گیاهان داروئی	۱۷
کرج	مجله تحقیقات مهندسی ایران	۱۸
کرج	مجله علوم کشاورزی ایران	۱۹
دانشگاه تربیت مدرس	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	۲۰
مجتمع آموزش عالی ابوریحان دانشگاه تهران	مجله کشاورزی	۲۱
تهران	مجله شیمی و مهندسی شیمی ایران	۲۲
مشهد	پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی	۲۳
تهران - شهید بهشتی	علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران	۲۴
موسسه تحقیقات جنگلها و مراتع ایران	فصلنامه پژوهشی گیاهان داروئی و معطر ایران	۲۵
تهران	مجله پژوهش و سازندگی	۲۶

۶- زمینه های مورد علاقه تحقیقی

عناوین	
روش های جداسازی (کروماتوگرافی گازی و مایع)	۱
نانو و میکرو کپسولاسیون عصاره ها و اسانس ها	۲
تجزیه مواد غذایی با تکنیک های کروماتوگرافی و طیف بینی	۳
مطالعه در زمینه کاربرد گیاهان داروئی در مواد غذایی	۴

۷- مقالات علمی چاپ شده در مجلات علمی و پژوهشی

عنوان	محل مراجعه
مقالات علمی چاپ شده در مجلات بین المللی	ضمیمه شماره ۱
مقالات علمی چاپ شده در مجلات داخلی	ضمیمه شماره ۲

۸- فهرست مقالات ارائه شده در مجامع علمی

عنوان	محل مراجعه
فهرست مقالات ارائه شده در مجامع علمی بین المللی	ضمیمه شماره ۳
فهرست مقالات ارائه شده در مجامع علمی داخلی	ضمیمه شماره ۴

۹- طرحهای تحقیقاتی اجرا شده و یا در دست اقدام

عنوان طرح	محل اجرا
۱ استخراج روغن بذر چای با استفاده از سیال فوق بحرانی و مقایسه نتایج آن با استخراج با سوکسله	دانشگاه تربیت مدرس
۲ بررسی اثر آنتی اکسیدانی ترکیبات فنولیک پوست انار	دانشگاه شهید بهشتی

۱۰- کتاب (نگارش) و یا ترجمه

عنوان کتاب	محل انتشار
۱ راه حل عملی مشکلات کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا	انتشارات اندیشمند
۲ طیف بینی ماورای بنفش و مرئی	انتشارات اندیشمند
۳ طیف بینی جذب اتمی و پلاسما	انتشارات اندیشمند
۴ کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا	انتشارات اندیشمند
۵ تجزیه مواد غذایی	دانشگاه شهید باهنر کرمان
۶ فلزت سنگین و خطرهای آن ها بر سلامتی انسان	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

۱۱- عناوین پایان نامه ها و رساله های تحت راهنمایی و اسامی دانشجویان

عنوان	محل مراجعه
۱ پایان نامه های راهنمایی شده در دانشگاه تربیت مدرس	ضمیمه شماره ۵
۲ عناوین رساله های تحت راهنمایی	ضمیمه شماره ۶
۳ پایان نامه های راهنمایی شده در سایر دانشگاهها	ضمیمه شماره ۷

۱۲- عناوین پایان نامه های تحت مشاوره و اسامی دانشجویان

عنوان	محل مراجعه
۱ پایان نامه های مشاوره شده در دانشگاه تربیت مدرس	ضمیمه شماره ۸
۲ پایان نامه های مشاوره شده در سایر دانشگاهها	-

۱۲- عناوین اختراعات ثبت شده و افتخارات علمی

عنوان	محل مراجعه
۱ اختراعات داخلی	ضمیمه شماره ۹
۲ افتخارات علمی	ضمیمه شماره ۱۰

۱۳- دروس تدریس شده

عنوان دروس تدریس شده	مقطع تحصیلی	محل تدریس
۱ روش های نوین آزمایشگاهی	کارشناسی ارشد	دانشگاه تربیت مدرس
۲ تکنیک های جدید آزمایشگاهی	دکتری	دانشگاه تربیت مدرس
۳ شناخت دستگاه های آزمایشگاهی	دکتری	دانشگاه تربیت مدرس
۴ روش های جداسازی مواد آلی و معدنی	دکتری	دانشگاه تربیت مدرس
۵ شناخت دستگاه های آزمایشگاهی	کارشناسی ارشد	دانشگاه تهران
۶ فناوری های نوین در صنایع غذایی	دکتری	دانشگاه تربیت مدرس
۷ جداسازی پیشرفته در صنایع غذایی	دکتری	دانشگاه تربیت مدرس
۸ شیمی تجزیه مهندسی شیمی	کارشناسی	دانشگاه محقق اردبیلی
۹ شیمی عمومی	کارشناسی	دانشگاه محقق اردبیلی
۱۰ بیوشیمی عمومی	کارشناسی	دانشگاه محقق اردبیلی
۱۱ آزمایشگاه شیمی تجزیه	کارشناسی	دانشگاه محقق اردبیلی

۱۴- اسامی سه نفر متخصص آشنا به فعالیتهای علمی عضو هیئت علمی

نام	زمینه تخصصی	محل کار
دکتر محمد علی سحری	صنایع غذایی	دانشگاه تربیت مدرس
دکتر حسن احمدی	صنایع غذایی	دانشگاه تربیت مدرس
دکتر منوچهر وثوقی	صنایع غذایی	دانشگاه شریف

۱۵- فعالیتهای اجرایی

نوع و زمان فعالیت	
مدیر کتابخانه دانشگاه محقق اردبیلی - به مدت ۱۶ ماه	۱
مدیر آزمایشگاه مرکزی دانشکده کشاورزی - از مهرماه ۱۳۸۰ تا مرداد ۱۴۰۱	۲
مدیر گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی از شهریور ۱۳۸۲ به مدت ۲۷ ماه	۳
مدیر گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی از آبان ماه ۱۳۸۷ به مدت ۲۵ ماه	۴
مدیر گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی از آذر ماه ۱۳۹۳ به مدت ۲۵ ماه	۵
مدیر گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی از بهمن ماه ۱۳۹۷ به مدت ۲۵ ماه	۶
عضو شورای تخصصی آزمایشگاه مرکزی دانشگاه	۷
عضو هیات علمی گروه بین رشته ایی ترکیبات زیست فعال دانشگاه	۸
داور کتاب فصل و. سال خانه کتاب وزارت ارشاد از سال ۱۳۹۴	۹

۱۴۰۱/۱۰/۲۸

تاریخ تکمیل فرم

Papers Published in Scientific Journals

	Author(s)	Title	Journal	Volume	Pages	Year	Publisher
1	Daneshfar, A., Barzegar, M. & Ashraf-Khorassani, M.	Supercritical fluid extraction of phenoxy acids from water	Journal of High Resolution Chromatography	18	446	1995	Huthig, Germany
2	Ashraf-Khorassani, M., Barzegar, M. & Yamini, Y.	On-line coupling of supercritical fluid extraction and high performance liquid chromatography	Journal of High Resolution Chromatography	18	472	1995	Huthig, Germany
3	Barzegar, M. , Daneshfar, A. & Ashraf-Khorassani, M.	Effect of parameters on the supercritical fluid extraction of nitro-polyaromatic hydrocarbons from sand	Analytica Chimica Acta	349	245	1997	Elsevier, UK
4	Barzegar, M. , Mousavi, M. F. & Nemati, A.	Kinetic spectrophotometric determination of trace amounts of nitrite by its reaction with molybdosilicic acid blue	Microchemical Journal	65	159	2000	Elsevier, UK
5	Rahmani, A., Barzegar, M. , Shamsipur, M., Sharghi, H. & Mousavi, M. F.	New potentiometric membrane sensors responsive to Pb(II) based on some recently synthesized 9,10-anthraquinone derivatives	Analytical Letters	33	2611	2000	Marcel-Dekker,
6	Mousavi, M. F., Barzegar, M. & Sahari, S.	A PVC-based capric acid membrane potentiometric sensor for lead (II) ions	Sensors and Actuators B	73	199	2001	Elsevier, UK
7	Mousavi, M. F., Barzegar, M. , Rahmani A. & Jabbari A.	Catalytic kinetic determination of trace amounts of palladium with photometric detection	Mikrochimica Acta	140	41	2002	Springer-Verlog, Austria
8	Jabbari, A., Barzegar, M. , Rahmani, H. & Mousavi, M. F.	Kinetic photometric determination of trace amounts of palladium (II) based on its catalytic effect on the reduction of safranin with hypophosphite	Indian Journal of Chemistry A	41A	2303	2002	India

Papers Published in Scientific Journals

	Author(s)	Title	Journal	Volume	Pages	Year	Publisher
9	Barzegar, M. , Rahmani, A., Jabbari, A., & Mousavi, M. F.	Kinetic-spectrophotometric determination of propylthiouracil based on its inhibitory effect on the reduction of neutral red by hypophosphite	Pharmazie	58	114	2003	Germany
10	Barzegar, M. , Jabbari, A., & Esmacili, M.	Kinetic spectrophotometric determination of trace amounts of sulfide	Bulletin of the Korean Chemical Society	24	1261	2003	Korea
11	Barzegar, M. , Khajehsharifi, H. & Mousavi, M. F.	Molybdosilicic acid blue as a novel reagent for the kinetic spectrophotometric determination of trace amounts of iodate in tablet salt and water	Canadian Journal of Analytical Sciences and Spectroscopy	48	359	2003	Canada
12	Mousavi, M. F., Rahmani, A., Barzegar, M. & Jabbari, A.	A sensitive catalytic-photometric method for the determination of trace amounts of palladium (II) by using a computerized probe-type photometer	Journal of Analytical Chemistry	59	71	2004	Russia
13	Barzegar, M. , Rahmani, A., Jabbari, A. & Mousavi, M. F.,	A new kinetic-photometric method for determination of carbimazole	Journal of the Chinese Chemical Society	51	363	2004	China
14	Akbari, A., Mousavi, M. F., Rahmanifar, M. S. & Barzegar, M.	A PVC-based vanadyl phosphate membrane potentiometric sensor for vanadyl ions	Analytical Letters	37	203	2004	Marcel Dekker, Belgium
15	Barzegar, M. , Khajesharifi, H. & Mousavi, M. F.	Highly sensitive kinetic spectrophotometric method for determination of ultra trace amounts of periodates using molybdosilicic acid blue (MSAB) as a reductor	Chemical Analysis (Warsaw)	49	235	2004	Poland
16	Emami, M., Mousavi, M. F. & Barzegar, M.	Determination of sulfide in spring and wastewater by a new kinetic spectrophotometric method	Journal of the Chinese Chemical Society	51	517	2004	China

	Author(s)	Title	Journal	Volume	Pages	Year	Publisher
17	Goli, A. H., Barzegar, M. & Sahari, M. A.	Antioxidant activity and total phenolic compounds of pistachio (<i>Pistachio vera</i>) hull extracts	Food Chemistry	92	521	2005	Elsevier, UK
18	Rajaei, A., Barzegar, M. & Yamini, Y.	Supercritical fluid extraction of tea seed oil and its comparison with solvent extraction	European Food Research and Technology	220	401	2005	Springer
19	Fadavi, A., Barzegar, M. & Azizi, M. H.	Determination of fatty acids and total lipid content of 25 pomegranates varieties grown in Iran	Journal of Food Composition Analysis	19	676-680	2006	Elsevier, UK
20	Barzegar, M. , Mousavi, M. F., Khajesharifi, H., Shamsipour, M. and Sharghi H.	Lead (II) ion-selective electrode based on recently synthesized derivatives of 9, 10-anthraquinones	IEEE Sensor Journal,	5	392	2005	USA
21	Fadavi, A., Barzegar, M. , Azizi, M. H. and Bayat, M.	Physico-chemical composition of ten pomegranate cultivar grown in Iran	Food Science and Technology International.	11	113-119	2005	Sage-Spain
22	Jabbari, A., Barzegar, M. and Mohammadi, M.	Catalytic kinetic spectrophotometric determination of palladium (II) and its application to the determination of propylthiouracil	Indian Journal of Chemistry A	44A	1215	2005	India
23	Gavilighi, H. A. , Azizi, M. H. , Barzegar, M. and Arab Ameri, M.	Effect of selected hydrocolloids on bread staling as evaluated by DSC and XRD	Journal of Food Technology	4	185	2006	Pakistan
24	Maherani, B., Barzegar, M. and Sahari, M. A.	Extraction conditions and physico-chemical properties of flaxseed gum	Journal of Food Science and Technology	44	250-254	2007	India
25	Jamshidian, M., Sahari, M. A. and Barzegar, M.	Modified milk fat as a food ingredient	Journal of Food Science and Technology	44	338-341	2007	India

	Author(s)	Title	Journal	Volume	Pages	Year	Publisher
26	Yasoubi, P., Barzegar, M. , Sahari, M. A. and Azizi, M. H.	Total phenolic contents and antioxidant activity of pomegranate (<i>Punica granatum</i> L.) peel extracts	JAST	9	35-42	2006	Iran
27	Erfani, F., Hassandokht, M. R., Jabbari, A. and Barzegar, M.	Effect of cultivar on chemical composition of some Iranian spinach	Pakistan Journal of Biological Sciences	10	602-606	2007	Pakistan
28	Fattahi-far, E., Sahari, M. A. and Barzegar, M.	Intersterification of tea seed oil and its application in margarine production	Journal of American Oil Chemists Society	83	841-845	2006	USA
29	Kheradmand, K., Kamali, K., Fathipour, Y., Barzegar, M. and Mohammadi, Goltapeh	Effect of pigmy mite <i>Pediculaster fletchmanni</i> (Acari: Siteroptidae) on mineral elements of button mushroom <i>Agaricus bisporous</i>	Pakistan Journal of Biological Sciences	9	2177	2006	Pakistan
30	Khani, A., Moharramipour, S., Barzegar, M. and Naderi-Manesh, H.	Comparison of fatty acid composition in total lipid of diapause and non-diapause larvae of <i>Cydia pomonella</i> (Lepidoptera: Tortricidae)	Insect Science	14	125-131	2007	China
31	Atapour, M., Moharramipour, S. and Barzegar, M.	Seasonal changes of fatty acid compositions in overwintering larvae of rice stem borer, <i>Chilo suppressalis</i> (Lepidoptera: Pyralidae)	Journal of Asia-Pacific Entomology	10	33-38	2007	S. Korea
32	Omidbeygi, M., Barzegar, M. , Hamidi, Z. and Naghdibadi, H.	Antifungal activity of thyme, summer savory and clove essential oils against <i>Aspergillus flavus</i> in liquid medium and tomato paste	Food control	18	1518-1523	2007	UK
33	Latifian, M., Hamidi-Esfahani, Z. and Barzegar, M.	Evaluation of culture conditions for cellulose production by two <i>Trichoderma reesei</i> mutants under solid-state fermentation conditions	Bioresource Technology	98	3634-3637	2007	UK

	Author(s)	Title	Journal	Volume	Pages	Year	Publisher
34	Khani, A., Moharramipour, S. and Barzegar, M.	Cold tolerance and trehalose accumulation in overwintering larvae of the codling moth, <i>Cydia pomonella</i> (Lepidoptera: Tortricidae)	European Journal of Entomology	104	385-392	2007	Czech Republic
35	Barzegar, M. , Erfani, F., Jabbari, A., and Hassandokht, M.R.	Chemical composition of 15 spinach (<i>Spinacea oleracea</i> L.) cultivars grown in Iran	Italian Journal of Food Science	19	309-318	2007	Italy
36	Aarabi, A., Barzegar, M. , and Azizi, M.H.	Effect of cultivar and cold storage of pomegranate (<i>Punica granatum</i> L.) juices on organic acid composition	ASEAN Food Journal	15	49-57	2008	Malaysia
37	Sahari, M.A., Barzegar, M. , and Radfar, R.	Effect of varieties on the composition of dates (<i>Phoenix dactylifera</i> L.)	Food Science and Technology International	13	269-275	2007	UK
38	Samadloiy, H.R., Azizi, M.H., and Barzegar, M.	Physicochemical quality of seeds of pomegranate cultivars (<i>Punica granatum</i> L.) grown in Iran and antioxidative activity of their phenolic component	Journal of Food Science and Technology	45	190-192	2008	India
39	Barzegar, M. , Rajabi, A., Hassandokht, M. R., and Jabbari, A.	Chemical composition of different cultivars of onion (<i>Allium cepa</i> L.) produced in Iran	Hort. Environ. Biotechnol.	49	121-127	2008	S. Korea
40	Alighourchi, H., Barzegar, M. , and Abbasi, S.	Effect of gamma irradiation on the stability of anthocyanins and shelf-life of various pomegranate juices	Food Chemistry	110	1036-40	2008	Elsevier, UK
41	Alighourchi, H., Barzegar, M. , and Abbasi, S.	Anthocyanins characterization of 15 Iranian pomegranate (<i>Punica granatum</i> L.) varieties and their variation after cold storage and pasteurization	European Food Res. Technol.	227	881-887	2008	Springer

	Author(s)	Title	Journal	Volume	Pages	Year	Publisher
42	Alighourchi, H., and Barzegar, M.	Some physicochemical characteristics and degradation kinetic of anthocyanin of reconstituted pomegranate juice during storage	Journal of Food Engineering	90	179-185	2009	Elsevier, UK
43	Rajaei, A., Barzegar, M. , and Sahari, M. A.	Comparison of antioxidative effect of tea and sesame seed oils extracted by different methods	JAST	10	345-350	2008	Iran
44	Fazel, M., Sahari, M. A. and Barzegar, M.	Determination of Main Tea Seed Oil Antioxidants and their Effects on Common Kilka Oil	International Food Research Journal	15	209-217	2008	Malaysia
45	Hassanzadeh, A., Sahari, M. A. and Barzegar, M.		International Journal of Food Sciences and Nutrition	59	526-534	2008	UK
46	Arzani, K., Khoshghalb, H., Malakouti, M. F. and Barzegar, M.	Postharvest physicochemical changes and properties of Asian (<i>Pyrus serotina</i> Rehd.) and European (<i>Pyrus communis</i> L.) pear cultivars	Hort. Environ. Biotechnol.	49	1-9	2008	S. Korea
47	Pirestani, S., Sahari, M. A., Barzegar, M. and Azizi, M. H.	Amino acid composition of some commercially important fish species from the south Caspian sea	Green Farming	1	94-96	2008	India
48	Shahsavari, N., Barzegar, M. , Sahari, M. A. and Naghdibadi, H.	Antioxidant activity and chemical characterization of essential oil of <i>Bunium persicum</i>	Plant Foods Hum Nutr	63	183-188	2008	USA
49	Pirestani, S., Sahari, M. A., Barzegar, M. and Syefabadi, S. J.	Chemical compositions and minerals of some commercially important fish species from the South Caspian Sea	International Food Research Journal	16	39-44	2009	Malaysia

	Author(s)	Title	Journal	Volume	Pages	Year	Publisher
50	Arzani, K., Khoshghalb, H., Malakouti, M. J and Barzegar, M.	Polyphenoloxidase activity, polyphenol and ascorbic acid concentrations and internal browning in Asian pear (<i>Pyrus serotina</i> Rehd.) fruit during storage in relation to time of harvest	European Journal of Horticultural Science	74	61-65	2009	Germany
51	Khoshghalb, H., Arzani, K., Malakouti, M. J, Barzegar, M. and Tavakoli, A.	Quality of some Asian pear (<i>Pyrus serotina</i> Rehd.) fruit in relation to pre-harvest CaCl ₂ , Zn and B sprays, harvest time, ripening and storage conditions	Acta Hort.	800	1027-1033	2008	
52	Ahmadnia, A., Sahari, M. A., Barzegar, M. , Seyfabadi, S. J. and Abdollahi, M.	Vitamins contents of some commercially important fish Species from south Caspian sea	Am. Eur. J. Sust. Agric.	2	285-293	2008	Jordan
53	Fazel, M., Sahari, M. A. and Barzegar, M.	Comparison of tea and sesame seed oils as two natural antioxidants in a fish oil model system by radical scavenging activity	Inter. J. Food Sci. Nutr.	60	567-576	2009	UK
54	Rajaei, A., Barzegar, M. , Mohabati Mobarez, A., sahari, M. A. and Hamidi Esfahani, Z.	Antioxidant, anti-microbial and antimutagenicity activities of pistachio (<i>Pistachia vera</i>) green hull extract	Food Chem. Toxicol.	48	107-112	2010	Holland
55	Zolfaghari, M., Sahari, M. A., Barzegar, M. , and Samadloiy, H.	Physicochemical and Enzymatic Properties of Five Kiwifruit Cultivars during Cold Storage	Food Bioprocess Technol.	3	239-246	2010	USA
56	Zarringhalami, S., Sahari, M. A., Barzegar, M. , and Hamidi-Esfahani, Z.	Enzymatically modified tea seed oil as cocoa butter replacer in dark chocolate	Inter. Food Sci. Technol.	45	540-545	2010	USA

	Author(s)	Title	Journal	Volume	Pages	Year	Publisher
57	Pirestani, S., Sahari, M. A., and Barzegar, M.	Fatty acids changes during frozen storage in several fish species from south Caspian Sea	JAST	12	321-329	2010	Iran
58	Pirestani, S., Sahari, M. A., Barzegar, M. and Nikoopour, H.	Lipid, cholesterol and fatty acid profile of some commercially important fish species from south Caspian sea	J. Food Biochemistry	34	886-895	2010	USA
59	Alavi, L., Barzegar, M. , Jabbari, A. and Naghdi Badi, H.	Effect of heat treatment on chemical composition and antioxidant property of <i>Thymus daenensis</i> essential oil	J. Medicinal Plants	9	129-138	2010	IRAN
60	Ayoughi, F., Barzegar, M. , Sahari, M. A. and Naghdibadi, H.	Chemical Compositions of Essential Oils of <i>Artemisia dracunculus</i> L. and Endemic <i>Matricaria chamomilla</i> L. and an Evaluation of their Antioxidative Effects	JAST	13	79-88	2011	IRAN
61	Saremnezhad, S., Azizi, M. H., Barzegar, M. , Abbasi, S. and Ahmadi, E.	Properties of a new edible film made of Faba bean protein isolate	JAST	13	181-192	2011	IRAN
62	Soleimani, H., Barzegar, M. , Sahari, M. A. and Naghdi Badi, H.	An Investigation of Antioxidant Activities of <i>Hyssopus officinalis</i> L. and <i>Echinacea purpurea</i> L. Plant Extracts in Oil Model System	J. Medicinal Plants	10	61-72	2011	IRAN
63	Zaringhalami, S., Sahari, M. A., Barzegar, M. and Hamidi-Esfahani, Z.	Changes in oil content, chemical properties, fatty acid composition and triacylglycerol species of tea seed oil during maturity period	J. Food Biochemistry	35	1161-1169	2011	USA
64	Varasteh, F., Arzani, K., Barzegar, M. and Zamani, Z.	Changes in anthocyanins in arils of chitosan-coated pomegranate (<i>Punica granatum</i> L. cv. Rabbab-e-Neyriz) fruit during cold storage	Food Chemistry	130	267-272	2012	UK

	Author(s)	Title	Journal	Volume	Pages	Year	Publisher
65	Alavi, L., Barzegar, M. , Jabbari, A. and Naghdi badi, H.	The effect of heat treatment on chemical composition and antioxidant property of <i>Lippia citriodora</i> essential oil	J. Medicinal Plants	10	65-75	2011	IRAN
66	Fathi, A., Sahari, M. A., Zangiabadi, M. and Barzegar, M.	Application of <i>Satureja hortensis</i> L. and <i>Zataria multiflora</i> Boiss. essential oils as two natural antioxidants in soybean oil during microwave heating	J. Medicinal Plants	10	12-21	2011	IRAN
67	Zaringhalami, S., Sahari, M. A., Barzegar, M. and Hamidi-Esfahani, Z.	Comparison of chemical and enzymatic Interesterification of tea seed oil for the production of cocoa butter replacer	Current Nutrition and Food Science	8	86-90	2012	USA
68	Moarefian, M., Barzegar, M. , Sattari, M. and Naghdibadi, H.	Production of functional cooked sausage by <i>Mentha piperita</i> essential oil as a natural antioxidant and antimicrobial material	J. Medicinal Plants	46	46-57	2012	IRAN
69	Darughe, F., Barzegar, M. and Sahari, M. A.	Antioxidant and antifungal activity of Coriander (<i>Coriandrum sativum</i> L.) essential oil in cake	International Food Research Journal	19	1253-1260	2012	Malaysia
70	Majdi, S., Barzegar, M. , Jabbari, A. and AghaAlikhani, M.	Supercritical fluid extraction of tobacco seed oil and its comparison with solvent extraction method	JAST	14	1043-1051	2012	Iran
71	Sabouri, Z., Barzegar, M. , Sahari, M. A. and Naghdi Badi, H.	Antioxidant and antimicrobial potential of <i>Echinacea purpurea</i> extract and it's effect on extension of cake shelf life	J. Medicinal Plants	43	28-40	2012	IRAN

72	Khaki, M., Sahari, M. A., and Barzegar, M.	Evaluation of antioxidant and antimicrobial effects of Chamomile (<i>Matricaria chamomilla</i> L.) essential oil on cake shelf life	J. Medicinal Plants	43	9-18	2012	IRAN
73	Vahidyan, H., Sahari, M. A., Barzegar, M. and Naghdi Badi, H.	Application of <i>Zataria multiflora</i> Boiss. and <i>Satureja hortensis</i> L. Essential Oils as Two Natural Antioxidants in Mayonnaise Formulated with Linseed Oil	J. Medicinal Plants	43	69-79	2012	IRAN
74	Saeidi, F., Moharramipour, S. and Barzegar, M.	Seasonal patterns of cold hardiness and cryoprotectant profiles in <i>Brevicoryne brassicae</i> (Hemiptera: Aphididae)	Environmental Entomology	41	1638-1643	2012	USA
75	Berenji, S., Sahari, M. A., Barzegar, M. , and Abbasi, Soleiman	Some physicochemical properties of Iranian native Barberry fruits (abi and poloei): <i>Berberis integerrima</i> and <i>Berberis vulgaris</i>	Journal of Food and Pharmaceutical Sciences	1	67-74	2013	Indonesia
76	Moarefian, M., Barzegar, M. and Sattari, M.	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> essential oil as a natural antioxidant and antibacterial in cooked sausage	J. Food Biochemistry	37	62-69	2013	USA
77	Shafiee, S., Minaei, S., Moghadam-Charkari, N., Ghasemi-Varnamkhasti, M. and Barzegar M.	Potential application of machine vision to honey characterization	Trends in Food Science & Technology	30	375-380	2013	UK
78	Hamed, N., Moharramipour, S. and Barzegar, M.	Temperature-dependent chemical components accumulation in <i>Hippodamia variegata</i> (Coleoptera: Coccinellidae) during	Environmental Entomology	42	375-380	2013	USA

		overwintering					
79	Fathi, A., Sahari, M. A., Barzegar, M. and (Ph.D.)1, Naghdi Naghdi Badi, H.	Antioxidant activity of <i>Satureja hortensis</i> L. essential oil and its application in safflower Oil	J. Medicinal Plants	45	51-67	2013	Iran
80	Noorolahi, Z., Sahari, M. A., Barzegar, M. , Doraki, N. And Naghdi Badi, H.	Evaluation Antioxidant and Antimicrobial Effects of Cinnamon Essential Oil and Echinacea Extract in Kolompe	J. Medicinal Plants	45	14-28	2013	Iran
81	Zarringhlami, S., Sahari, M. A., Barzegar, M. and Hamidi Esfehiani, Z.	Fat bloom and polymorphism in chocolate prepared with modified tea seed oil	J. of Tea Science Research	3	1-6	2013	UK
82	Kordsardouei, H., Barzegar, M. and Sahari, M. A.	Application of <i>Zataria multiflora</i> Boiss. and <i>Cinnamon zeylanicum</i> essential oils as two natural preservatives in cake	Avicenna J. Phytomedicine	3	238-247	2013	Iran
83	Mostafaei, B., Ghobadian, B., Barzegar, M. and Banakar, A.	Optimization of ultrasonic reactor geometry for biodiesel production using response surface methodology	JAST	15(4)	697-708	2013	Iran
84	Alighourchi, H. R., Barzegar, M. , Sahari, M. A. and Abbasi, S.	Effect of sonication on anthocyanins, total phenolic content, and antioxidant capacity of pomegranate juices	Inter. Food Res. J.	20(4)	1703-1709	2013	Malaysia
85	Sahari, M. A., Pirestani, S. and Barzegar, M.	Effect of frozen storage on quality changes of five fish species from south Caspian sea	Current Nutrition and Food Science	9 (4)	315-320	2013	USA
86	Sahari, M. A., Ahmadnia, A., Barzegar, M. and Noorolahi, Z.	Vitamin losses during frozen storage of <i>Liza aurata</i> (Risso, 1810), <i>Cyprinus carpio</i> L. 1758, <i>Clupeonella cultriventris caspia</i> (Nordmann, 1840), <i>Rutilus frisii</i>	Journal of Applied Ichthyology	30 (2)	366-371	2014	Germany

		kutum (Kamenskii, 1901) and Sander lucioperca (L., 1758)					
87	Alighourchi, H., Barzegar, M. , Sahari, M. A. and Abbasi, S.	The effects of sonication and gamma irradiation on the inactivation of <i>Escherichia coli</i> and <i>Saccharomyces cerevisiae</i> in pomegranate juice	Iranian Journal of Microbiology	6 (1)	51-58	2014	Iran
88	Darougheh, F., Barzegar, B. and Sahari, M. A.	Antioxidant and anti-fungal effect of caraway (<i>Carum Carvi</i> L.) essential oil in real food system	Current Nutrition and Food Science	10 (1)	70-76	2014	USA
89	Homayooni, B., Sahari, M. A. and Barzegar, M.	Concentrations of omega-3 fatty acids from rainbow sardine fish oil by various methods	Inter. Food Res. J.	21 (2)	743-748	2014	Malaysia
90	Jamshidi, M., Barzegar, M. and Sahari, M. A.	Effect of gamma and microwave irradiation on antioxidant and antimicrobial activities of <i>Cinnamomum Zeylanicum</i> and <i>Echinacea Purpurea</i>	Inter. Food Res. J.	21 (2)	1253-1260	2014	Malaysia
91	Hadian, Z., Sahari, M. A., Moghimi, H. R. and Barzegar, M.	Formulation, characterization and optimization of liposomes containing eicosapentaenoic and docosahexaenoic acids; a methodology approach	Iranian Journal of Pharmaceutical Research	12 (2)	393-404	2014	Iran
92	Shafiee, S., Minaei, S., Moghadam-Charkari, N. and Barzegar M.	Honey characterization using computer vision system and artificial neural networks	Food Chemistry	159 (2)	143-150	2014	UK
93	Barzegar H., Azizi, M. H., Barzegar, M. and Hamidi Esfahani, Z.	Effect of potassium sorbate on antimicrobial and physical properties of starch-clay nanocomposite films	Carbohydrate Polymers	110	26-31	2014	USA
94	Jafari A., Arzani K.,	Optimizing fruit yield, size, and	J. American Pomological	68	89-96	2014	USA

	Fallahi E. and Barzegar M.	quality attributes in 'Malase Torshe Saveh' pomegranate through hand thinning	Society				
95	Khaleghi E., Arzani K., Moallemi N. and Barzegar, M.	The efficacy of kaolin particle film on oil quality indices of olive trees (<i>Olea europaea</i> L.) cv 'Zard' grown under warm and semi-arid region of Iran	Food Chemistry	166	35-41	2015	UK
96	Kalantary, F., Barzegar, M. and Hamidi Esfahani, Z.	Control of <i>Aspergillus flavus</i> growth in tomato paste by <i>Cinnamomum zeylanicum</i> and <i>Origanum vulgare</i> L. essential oils	Journal of Food and Pharmaceutical Sciences	2	57-62	2014	Indonesia
97	Noorali, M., Barzegar, M. and Sahari, M. A.	Sterol and fatty acid compositions of olive oil as an indicator of cultivar and growing area	Journal of American oil Chemist's Society	91 (9)	1571-1581	2014	USA
98	Faramarzi, Sh., Yadollahi, A., Barzegar, M. , Sadraei, K., Pacifico, S. and Jemric, T.	Comparison of phenolic compounds' content and antioxidant activity between some native Iranian apples and standard cultivar 'Gala'	JAST	16(supplementary)	1601-1611	2014	IRAN
99	Mirzaee Moghaddam, H., Khoshtaghaza, M. H., Salimi, A. and Barzegar M.	The TiO ₂ -Clay-LDPE nanocomposite packaging films: investigation on the structure and physicomechanical properties	Polymer-Plastics Technology and Engineering	53	1759-1767	2014	USA
100	Soleimanian, Y., Sahari, M. A. and Barzegar, M.	Influence of Processing Parameters on Physicochemical Properties of Fractionated Fish Oil at Low Temperature Crystallization	Nutrition and Food Science	45 (1)	2-19	2015	UK

101	Abedi, E., Sahari, M. A., Barzegar, M. and Azizi, M. H.	Optimisation of soya bean oil bleaching by ultrasonic processing and investigate the physico-chemical properties of bleached soya bean oil	International Journal of Food Science and Technology	50	857-863	2015	UK
102	Amooi, M., Sahari, M. A. and Barzegar, M.	Effect of the processing steps (harvesting time to pasteurization) on percentage of fatty acids in table olive	Current Nutrition & Food Science	11	44-52	2015	USA
103	Zangiabadi, M., Sahari, M. A. and Barzegar, M.	Synergistic effect of <i>Zataria multiflora</i> Boiss. and <i>Bunium persicum</i> (Boiss.) B. Fedtsch. essential oils on linseed oil oxidative stability	Journal of Medicinal Plants and By-products	2	177-185	2014	IRAN
104	Sahari, M. A., Morovati, N., Barzegar, M. and Asgari, S.	Physicochemical and antioxidant characteristics of safflower seed oil	Current Nutrition & Food Science	10	268-274	2014	USA
105	Najafi, V., Barzegar, M. and Sahari, M. A.	Physicochemical properties and oxidative stability of some virgin and processed olive oils	JAST	17 (4)	-	2015	IRAN
106	Arjeh, E., Barzegar, M. and Sahari, M. A.	Effects of gamma irradiation on physicochemical properties, antioxidant and microbial activities of sour cherry juice	Radiation Physics and Chemistry	-	-	2015	UK
107	Mostafaei, B., Ghobadian, B., Barzegar, M. and Banakar, A.	Optimization of ultrasonic assisted continuous production of biodiesel using response surface methodology	Ultrasonics Sonochemistry	27	54-61	2015	Holand
108	Berenji, S., Sahari, M. A., and Barzegar, M.	Effect of extraction and processing conditions on organic acids of barberry fruits	Journal of Food Biochemistry	39	554-565	2015	USA

109	Darabi Momtaz, M., Sahari, M. A., Barzegar, M. , Seyfhashemi, S. and Asgari, S.	An assessment of antioxidant and antimicrobial effect of Lavender (<i>Lavandula angustifolia</i> mill.) and Cumin (<i>Bunium persicum</i>) essential oils in preservation of butter of milk	J. of International Research in Medical and Pharmaceutical Sciences	2 (4)	133-142	2015	UK
110	Gharaie, Z., Azizi, M. H., Barzegar, M. and Aghagholizade, R.	Effects of hydrocolloids on the rheological characteristics of dough and the quality of bread made from frozen dough	Journal of Texture Studies	46 (5)	365- 373	2015	USA
111	Jamshidi, M., Barzegar, M. and Sahari, M. A.	The effect of non-thermal processing of <i>Hyssopus officinalis</i> on its antioxidant and antimicrobial activities	Journal of Medicinal Plants and By-products	4 (2)	161- 169	2015	Iran
112	Tavakoli1, A., Sahari, M. A., Barzegar, M. and Asghari Ghajari, M.	Physicochemical and fatty acids composition of Barberry integerrima seed	International Journal of Nutrition	1 (4)	31- 44	2016	USA
113	Ghaderi-Ghahfarokhi, M., Barzegar, M. , Sahari, M. A. and Azizi, M. H.	Nanoencapsulation approach to improve antimicrobial and antioxidant activity of thyme essential oil in beef burgers during refrigerated storage	Food Bioprocess Technology	9(7)	1187-1201	2016	USA
114	Sahari, M. A., Moghimi, H. R., Hadian, Z., Barzegar, M. and Mohammadi, A.	Improved physical stability of docosahexaenoic acid and eicosapentaenoic acid encapsulated using nanoliposome containing a-tocopherol	International J. Food Science and Technology	51	1075-1086	2016	UK
115	Khorasany, S., Azizi, M. H., Barzegar, M. and	A study on the chemical composition and antifungal	Nutrition and Food	3	35-42	2016	Iran

	Hamidi Esfahani, Z.	activity of essential oil from <i>Thymus caramanicus</i> , <i>Thymus daenensis</i> and <i>Ziziphora clinopodioides</i>	Sciences Research				
116	Kordsardouei, H., Barzegar, M. , Sahari, M. A. and Ebrahimipour, S. Y.	Influence of different temperatures and times on antiradical properties of <i>Zataria multiflora</i> Boiss. and <i>Cinnamom zeylanicum</i> essential oils by using DPPH method	Walailak Journal of Science and Technology	12 (5)	441- 447	2015	Thailand
117	Ghaderi-Ghahfarokhi, M., Barzegar, M. and Nabil, M.	Geographical discrimination of Iranian pomegranate cultivars based on organic acid composition and multivariate analysis	JAST	18	1221-1232	2016	Iran
118	Abedi, E., Sahari, M. A., Barzegar, M. and Azizi, M. H.	Designing of high voltage electric field for soybean and sunflower oil bleaching	Innovative Food Science and Emerging Technologies	36	173-180	2016	UK
119	Koushesh Saba, M., Arzani, K. and Barzegar, M.	Impact of postharvest calcium treatments on storage life, biochemical attributes and chilling injury of apricot	JAST	18	1355-1366	2016	Iran
120	Ghasemian, S., Sahari, M. A., Barzegar, M. and Ahmadi Gavlighi, H.	Concentration of Omega-3 polyunsaturated fatty acids by polymeric membrane	International J. Food Science and Technology	50	2411-2418	2016	UK
121	Shams Najafabadi, N., Sahari, M. A., Barzegar, M. and Hamidi Esfahani, Z.	Effect of gamma irradiation on some physicochemical properties and bioactive compounds of jujube (<i>Ziziphus jujuba</i> var <i>vulgaris</i>) fruit	Radiation Physics and Chemistry	130	62-68	2016	UK

122	Sahari, M. A., Moghimi, H. R., Hadian, Z., Barzegar, M. and Mohammadi, A.	Physicochemical properties and antioxidant activity of a-tocopherol loaded nanoliposome's containing DHA and EPA	Food Chemistry	215	157-164	2017	UK
123	Ghasemian, S., Sahari, M. A., Barzegar, M. and Ahmadi Gavlighi, H.	Omega-3 polyunsaturated fatty acids concentration using synthesized poly-vinylidene fluoride (PVDF) asymmetric membranes	Journal of American oil Chemist's Society	93	1201-1210	2016	USA
124	Khoshtinat, K., Barzegar, M. , Sahari, M. A. and Hamidi, Z.	Comparison of Antioxidant and Antibacterial Activities of Free and Encapsulated Garlic Oil with Beta-cyclodextrin	Applied Food Biotechnology	3	268-281	2016	Iran
125	Rafiee, Z., Barzegar, M. , Sahari, M. A. and MaHerani, B.	Nanoliposomal carriers for improvement the bioavailability of high-valued phenolic compounds of pistachio green hull extract	Food Chemistry	220	115-122	2017	UK
126	Ghaderi-Ghahfarokhi, M., Barzegar, M. , Sahari, M. A. and Azizi, M. H.	Enhancement of thermal stability and antioxidant activity of thyme essential oil by encapsulation in chitosan nanoparticles	JAST	18	1781-1792	2016	Iran
127	Tavasoli Talarposhti, S., Barzegar, M. and Hamidi-Esfahani, Z.	Effect of modified atmosphere packaging on aril physico-chemical and microbial properties of two pomegranate cultivars (<i>Punica granatum</i> L.) grown in Iran	Nutrition and Food Sciences Research	3	23-34	2016	Iran
128	Khoshtinat, K., Barzegar, M. , Sahari, M. A. and	Encapsulation of Iranian Garlic	JAST	19	97-111	2017	Iran

	Hamidi, Z	Oil with β -cyclodextrin: Optimization and its Characterization					
129	Berenji Ardestani, S., Sahari, M. A. and Barzegar, M.	Effect of extraction and processing conditions on anthocyanins of barberry	Journal of Food Processing and Preservation	40	1407-1420	2016	USA
130	Noorali, M., Barzegar, M. and Sahari, M. A.	Antioxidant compounds of Iranian olive oils influenced by growing area, ripening stage, and cultivar	European Journal of Lipid Science Technology	119	1-5	2017	Germany
131	Varastehi, F., Arzani, K., Barzegar, M. and Zamani, Z.	Pomegranate (<i>Punica granatum</i> L.) Fruit Storability Improvement Using Pre-storage Chitosan Coating Technique	JAST	19	389-400	2017	Iran
132	Ghasemian, S., Sahari, M. A., Barzegar, M. and Ahmadi Gavlighi, H.	Omega-3 PUFA concentration by a novel PVDF nano-composite membrane filled with nano-porous silica particles	Food Chemistry	230	454-462	2017	UK
133	Ghaderi-Ghahfarokhi, M., Barzegar, M. , Sahari, M. A., Ahmadi Gavlighi, H. and Gardini, F.	Chitosan-cinnamon essential oil nano-formulation: Application as a novel additive for controlled release and shelf life extension of beef patties	International Journal of Biological Macromolecules	102	19-28	2017	Holand
134	Saberian, H., Hamidi-Esfahani, Z., Ahmadi Gavlighi, H. and Barzegar, M.	Optimization of pectin extraction from orange juice waste assisted by ohmic heating	Chemical Engineering & Processing	117	154-161	2017	Switzerland
135	Nasiri, M., Barzegar, M. ,	Tragacanth gum containing	Food Hydrocolloids	72	202-209	2017	UK

	Sahari, M. A., and Niakousari, M.	Zataria multiflora Boiss. essential oil as a natural preservative for storage of button mushrooms (<i>Agaricus bisporus</i>)					
136	Asgari, S., Sahari, M. A. and Barzegar, M.	Practical modeling and optimization of ultrasound-assisted bleaching of olive oil using hybrid artificial neural network-genetic algorithm technique	Computers and Electronics in Agriculture	140	422-432	2017	UK
137	Khorasani, S., Azizi, M. H., Barzegar, M. , Hamidi Esfahani, Z. and Kalbasi, A.	Inhibitory effects of cinnamon, clove and celak extracts on growth of <i>Aspergillus flavus</i> and its aflatoxins after spraying on pistachio nuts during cold storage	Journal of Food Safety	37 (4)	1-10	2017	USA
138	Shams Najafabadi, N., Sahari, M. A., Barzegar, M. and Hamidi Esfahani, Z.	Effects of concentration method and storage time on some bioactive compounds and color of jujube (<i>Ziziphus jujuba</i> var <i>vulgaris</i>) concentrate	Journal of Food Science and Technology	54 (9)	2947-2955	2017	India
139	Sarfaraz, A., Azizi, M. H., Ahmadi Gavlighi, H., and Barzegar, M.	Physicochemical and functional characterization of wheat milling co-products: Fine grinding to achieve high fiber antioxidant-rich fractions	Journal of Cereal Science	77	228-234	2017	UK
140	Akhavan, H. R., and Barzegar, M.	Determination of water-soluble vitamins in 15 Iranian pomegranate cultivars and their variation after pasteurization and cold storage	International Food Research Journal	24 (4)	1429-1436	2017	Malaysia

141	Roostae, M., Barzegar, M. , Sahari, M. A., and Rafiee, Z.	The enhancement of pistachio green hull extract functionality via nanoliposomal formulation: studying in soybean oil	Journal of Food Science and Technology	54 (11)	3620-3629	2017	India
142	Minaei, S., Shafiee, S., Polder, G., Moghadam-Charkari, N., van Ruth, S., Barzegar, M. , Zahiri, J., Alewijn, M., and Kus, P. M.	VIS/NIR imaging application for honey floral origin determination	Infrared Physics and Technology	86	218-225	2017	Holand
143	Tavakoli, A., Sahari, M. A., and Barzegar, M.	Antioxidant activity of Berberis integerrima seed oil as a natural antioxidant on the oxidative stability of soybean oil	International Journal of Food Properties	20	S2914-S2925	2017	USA
144	Nasiri, M., Barzegar, M. , Sahari, M. A., and Niakousari, M.	Application of Tragacanth gum impregnated with <i>Satureja khuzistanica</i> essential oil as a natural coating for enhancement of postharvest quality and shelf life of button mushroom (<i>Agaricus bisporus</i>)	International Journal of Biological Macromolecules	106	218-226	2018	Holand
145	Abolhasani, A., Barzegar, M. , and Sahari, M. A.	Effect of gamma irradiation on the extraction yield, antioxidant, and antityrosinase activities of pistachio green hull extract	Radiation Physics and Chemistry	144	373-378	2018	UK
146	Asgari, S., Sahari, M. A. and Barzegar, M.	Ultrasound-assisted bleaching of olive oil: Kinetics, isotherms and thermodynamics	Journal of Food Engineering	224 (9)	37-44	2018	UK
147	Mirrezaie Roodaki, M. S., Sahari, M. A., Ghiassi Tarzi, B., Barzegar, M. ,	Bioactive compounds of virgin olive oil extracted from Bladi	Current Nutrition & Food Science	14 (1)	17-27	2018	USA

	and Gharachorloo, M.	and Arbequina cultivars					
148	Saberian, H., Hamidi-Esfahani, Z., Ahmadi Gavlighi, H., Banakar, A. and Barzegar, M.	The potential of ohmic heating for pectin extraction from orange waste	Journal of Food Processing and Preservation	42 (2)	1-9	2018	USA
149	Esmacili, S., Barzegar, M. , Sahari, M. A. and Berengi-Ardestani, S.	Effect of gamma irradiation under various atmospheres of packaging on the microbial and physicochemical properties of turmeric powder	Radiation Physics and Chemistry	148	60-67	2018	UK
150	Fattahifar, E., Barzegar, M. , Ahmadi Gavlighi, H. and Sahari, M. A.	Evaluation of the inhibitory effect of pistachio (<i>Pistacia vera</i> L.) green hull aqueous extract on mushroom tyrosinase activity and its application as a button mushroom postharvest anti-browning agent	Postharvest Biology and Technology	145	157-165	2018	
151	Akhlaghi Amiri, N., Asadi Kangarshahi, A., Arzani, K. and Barzegar, M.	Calyx biochemical changes and possibility of reducing thomson orange June drop by nutrition elements and growth regulators	Int. J. Horticultural Science and Technology	3	179-186	2016	Iran
152	Esmacili, S., Barzegar, M. , Sahari, M. A. and Berengi-Ardestani, S. and Sheikhi Azam	The effect of non-thermal processing on chemical constituents and antibacterial properties of turmeric rhizome volatile oil	Journal of Food Process Engineering	6	1-8	2018	USA
153	Seifzadeh, N., Sahari, M. A., Ahmadi Ghavlighi, H. and Barzegar, M.	Concentration of pistachio hull extract antioxidants using membrane separation and reduction of membrane fouling during process	Food Science & Nutrition	Open access	1741-1750	2018	USA

154	Rafiee, Z., Barzegar, M. , Sahari, M. A., and Maherani, B.	Nanoliposomes containing pistachio green hull's phenolic compounds as natural bio-preservatives for mayonnaise	European Journal of Lipid Science and Technology	120 (9)	1-9	2018	USA
155	Tavakoli, A., Sahari, M. A., Barzegar, M. and Ahmadi Gavlighi, H.	Optimization of high voltage electric field as a novel non-thermal method of sunflower oil neutralization	Separation and Purification Technology	211	430-437	2019	Netherlands
156	Seifzadeh, N., Sahari, M. A., Barzegar, M. , Ahmadi Ghavlighi, H., Calani, L., Del Rio, D. and Galaverna, G.	Evaluation of polyphenolic compounds in membrane concentrated pistachio hull extract	Food Chemistry	227	398-406	2019	UK
157	Ghandahari Yazdi, A., Barzegar, M. , Sahari, M. A., and Ahmadi Gavlighi, H.	Optimization of the enzyme-assisted aqueous extraction of phenolic compounds from pistachio green hull	Food Science & Nutrition	7	356-366	2019	USA
158	Fallah, H., Khorasani, S., Mohammadi, A., Azizi, M. H., Barzegar, M. and Hamidi Esfahani, Z.	Impact of gamma irradiation on fatty acid profile of different types of pistachios in Kerman province	JAST	20	1407-16	2018	IRAN
159	Sadeghinejad, N., Amini Sarteshnizi, R., Ahmadi Gavlighi, H. and Barzegar, M.	Pistachio green hull extract as a natural antioxidant in beef patties: Effect on lipid and protein oxidation, color deterioration, and microbial stability during chilled storage	LWT - Food Science and Technology	102	393-402	2019	Netherlands
160	Gharaie, Z., Azizi, M. H., Barzegar, M. and Ahmadi Gavlighi, H.	Gum tragacanth oil/gels as an alternative to shortening in cookies: Rheological, chemical and textural properties	LWT - Food Science and Technology	105	265-271	2019	Netherlands

161	Bahrasemani, Koohestani M., Sahari, M. A., and Barzegar, M.	The effect of jujube powder incorporation on the chemical, rheological, and sensory properties of toffee	Food Science & Nutrition	7	678-688	2019	USA
162	Berenji Ardestani, S., Sahari, M. A., and Barzegar, M.	Effect of extraction and processing conditions on the water-soluble vitamins of barberry fruits	JAST	21 (2)	341-356	2019	IRAN
163	Nasiri, M., Barzegar, M. , Sahari, M. A., and Niakousari, M.	Efficiency of Tragacanth gum coating enriched with two different essential oils for deceleration of enzymatic browning and senescence of button mushroom (<i>Agaricus bisporus</i>)	Food Science & Nutrition	7 (4)	1520-28	2019	USA
164	Kamali, E., Sahari, M. A., Barzegar, M. and Ahmadi Gavlighi H.	Novel oleogel formulation based on amaranth oil: Physicochemical characterization	Food Science & Nutrition	7 (6)	1986-96	2019	USA
165	Fattahi, B., Arzani, K., Souri, M. K., and Barzegar, M.	Effects of cadmium and lead on seed germination, morphological traits, and essential oil composition of sweet basil (<i>Ocimum basilicum</i> L.)	Industrial Crops and Products	138	111584	2019	NETHERLANDS
166	Arjeha, E., Akhavan, H.R., Barzegar, M. and Carbonell-Barrachinad, Á.A.	Bio-active compounds and functional properties of pistachio hull: A review	Trends in Food Sci. and Technology	97	55-64	2020	ENGLAND
167	Aliyari, P., Bakhshi Kazaj, F., Barzegar, M. , and Ahmadi Gavlighi, H.	Production of functional sausage using pomegranate peel and pistachio green hull extracts as natural preservatives	JAST	22(1)	159-172	2020	IRAN

168	Savaghebi, D., Barzegar, M. and Mozafari, M. R.	Manufacturing of nanoliposomal extract from <i>Sargassum boveanum</i> algae and investigating its release behavior and antioxidant activity	Food Science and Nutrition	8 (1)	299-310	2020	USA
169	Shams Najafabadi, N., Sahari, M. A., Barzegar, M. and Hamidi Esfahani, Z.	Role of extraction conditions in the recovery of some phytochemical compounds of the jujube fruit	JAST	22 (2)	439-451	2020	IRAN
170	Dadfar, T., Sahari, M. A., and Barzegar, M.	Bleaching of olive oil by membrane filtration	European Journal of Lipid Science and Technology	122 (1900151)	1-10	2020	USA
171	Berenji Ardestani, S., Sahari, M. A. and Barzegar, M.	Encapsulation of barberry fruit extracts by spray drying and liposome entrapment	Acta Alimentaria	49 (2)	125-134	2020	Hungary
172	Ghandehari Yazdi, A. P., Barzegar, M. , Ahmadi Gavlighi, H., Sahari, m. A. and Mohammadian, A. H.	Physicochemical properties and organoleptic aspects of ice cream enriched with microencapsulated pistachio peel extract	International Journal of Dairy Technology	73 (3)	570- 577	2020	USA
173	Noorolahi, Z., Sahari, M. A., Barzegar, M. and Ahmadi Gavlighi, H.	Tannin fraction of pistachio green hull extract with pancreatic lipase inhibitory and antioxidant activity	Journal of Food Biochemistry	44 (6)	e13208	2020	USA
174	Sheikhahmadi, M., Sahari, M., and Barzegar, M.	Evaluation of physicochemical and antioxidant properties of <i>Pinus gerardiana</i> nuts and oil	Journal of Food Engineering and Technology	9 (1)	38-47	2020	UK
175	Kavand, M., Arzani, K., Barzegar, M. , and Mirlatifi, S. M.	Pomegranate (<i>Punica granatum</i> L.) fruit quality attributes in relation to aril browning disorder	JAST	22 (4)	1053-1065	2020	IRAN

176	Mohammadian, A. H., Ghandehari Yazdi, A. P., and Barzegar, M.	Inhibition activity on alpha-glucosidase of experimental, functional ice cream with the addition of pistachio peel extract	J. of Food and Bioprocess Engineering	3 (1)	53-60	2020	IRAN
177	Shams Najafabadi, N., Sahari, M. A., Barzegar, M. , and Hamidi Esfahani, Z.	Quality characteristics, nutraceutical profile, and storage stability of functional beverage prepared from jujube (<i>Ziziphus jujuba var vulgaris</i>) fruit	Journal of Food Processing and Preservation	-	-	2021	USA
178	Ghandehari Yazdi, A., Barzegar, M. , Sahari, M. A., and Ahmadi Gavlighi, H.	Encapsulation of pistachio green hull phenolic compounds by spray drying	JAST	23	51-64	2021	IRAN
179	Esmacili, S., Berengi-Ardestani, S., Khanniri, E., Barzegar, M. , and Sahari, M. A.	Effect of storage time on the microbial and physicochemical properties of gamma irradiated turmeric powder under various atmospheres of packaging	Radiation Physics and Chemistry	187	1-8 (109580)	2021	UK
180	Mohammadian, A. H., Barzegar, M. , and Mani-Varnosfaderani, A.	Detection of fraud in lime juice using pattern recognition techniques and FT-IR spectroscopy	Food Science and Nutrition	9	3026-3038	2021	USA
181	Arjeh, E., Masoumi, A., Barzegar, M. , and Akhavan, H. R.	Strategies to reduce microbial contaminations and increase the shelf life of pistachio fruit: A review	Food and Health	4 (1)	24-37	2021	IRAN
182	Savaghebi, D., Ghaderi-Ghahfarokhir, M. and Barzegar, M.	Encapsulation of <i>Sargassum boveanum</i> algae extract in nano-liposomes: Application in functional mayonnaise	Food and Bioprocess Technology	14	1311-1325	2021	USA

		production					
183	Delfanian, M., Sahari, M. A., Barzegar, M. , and Ahmadi Gavlighi, H.	Structure–antioxidant activity relationships of gallic acid and phloroglucinol	Journal of Food Measurement and Characterization	15 (6)	5036-5046	2021	USA
184	Delfanian, M., Sahari, M. A., Barzegar, M. , and Ahmadi Gavlighi, H.	Effect of steric structure on the mechanism of antioxidant activity of alkyl gallates in soybean oil triacylglycerols – A kinetic approach	European Journal of Lipid Science and Technology	123	2100019 (1-12)	2021	USA
185	Rahimia, R., Ahmadi Gavlighi, H., Amini Sarteshnizi, R., Barzegar, M. , and Udenigwe, C. C.	In vitro antioxidant activity and antidiabetic effect of fractionated potato protein hydrolysate via ultrafiltration and adsorption chromatography	LWT - Food Science and Technology	154	112765 (1-8)	2022	NETHERLANDS
186	Kavand, M., Arzani, K., Barzegar, M. , and Mirlatifi, S. M.	Orchards management for reducing pomegranate aril browning disorder	Acta Horticulturae	1315.74	503-512	2021	Belgium
187	Tavakoli, A., Sahari, M. A., Barzegar, M. , Ahmadi Gavlighi, H., Marzocchib, S., Marziali, S., and Caboni, M.	The effect of refining process on the volatile compounds, oxidation stability and fatty acids profile of soybean oil using an electrostatic field	Journal of Food Processing and Preservation	46 (e 16160)	1-14	2022	USA
188	Khoshtinat, K., Barzegar, M. , Sahari, M. A. and Hamidi, Z.	Use of encapsulated garlic oil in low-fat salad dressings: Physicochemical, Microbial and sensory properties	Applied Food Biotechnology	9 (2)	113-125	2022	IRAN
189	Bakhtiyari, M., Hamidi-Esfahani and Barzegar, M.	Optimization of co-encapsulation of <i>L. plantarum</i> cells and <i>Silybum marianum</i> seed extract	LWT	165	113733	2022	Holland

		and evaluation of protective effect of extract on cells survival in simulated gastrointestinal fluids					
190	Noorolahi, Z., Sahari, M. A., Ahmadi Gavlighi, H., and Barzegar, M.	Pistachio green hull extract as natural antioxidant incorporated to omega-3 rich kappa-carrageenan oleogel in dry fermented sausage	Journal of Food Bioscience	50	101986	2022	Holand
191	Fattahi, R., Mani-Varnosfaderani, M., Barzegar, M. and Sahari, M.A.	Rapid metabolites fingerprinting by ion mobility spectrometry: A novel evaluation method for bio-adulteration of saffron (<i>Crocus sativus</i> L.)	Industrial Crops and Products	188	115707	2022	Holand
192	Tavakoli, A., Sahari, M. A., Barzegar, M. , Ahmadi Gavlighi, H., Marzocchib, S., Marziali, S., and Caboni, M.	Deodorization of sunflower oil by high voltage electric field as a non-thermal method	Journal of Food Science	87 (10)	4367-4378	2022	USA
193	Davoudi, Z., Azizi, M. H. and Barzegar, M.	Porous corn starch obtained from combined cold plasma and enzymatic hydrolysis: Microstructure and physicochemical properties	International Journal of Biological Macromolecules	223	790-797	2022	Holand
194	Esmaeili, S., Khanniri, E., Berengi-Ardestani, S., Barzegar, M. , and Sahari, M. A.	What are the effects of gamma irradiation, modified atmosphere packaging, and storage on different properties of turmeric essential oil?	Radiation Physics and Chemistry	204 (110677)	1- 7	2023	UK
195	Fattahi, R., Mani-Varnosfaderani, M.,	An ion mobility spectrometry-chemometrics combination	Industrial Crops and Products	193C (116161)	1-10	2023	Holand

	Barzegar, M. and Sahari, M.A.	approach for assessing adulteration in saffron (<i>Crocus sativus</i> L.) with synthetic colorants					
196	Ghasemian, S., Sahari, M.A., Barzegar, M. , Ahmadi Gavlighi, H. and Abedini, R.	Poly-vinylidene fluoride (PVDF)/ span-85 membrane for omega-3 PUFA concentration: membrane performance and fouling analysis	International Journal of Membrane Science and Technology	10	8-16	2023	USA
197	Delfanian, M, Sahari, M. A., Barzegar, M. , Ahmadi Gavlighi, H.and Barba, F. J.	Interfacial behavior of gallic acid and its alkyl esters in stripped soybean oil in combination with monoacylglycerol and phospholipid	Food Chemistry	413 (135618)	1-9	2023	UK
198	Delfanian, M., Yesiltas, B., Sørensen, A. M., Saharti, M. A., Barzegar, M. , Ahmadi Gavlighi, H. and Jacobsen, C.	Interfacial effects of gallate alkyl esters on physical and oxidative stability of high fat fish oil-in-water emulsions stabilized with sodium caseinate and OSA-modified starch	Food Chemistry	417 (135923)	1-10	2023	UK
199	Khoshtinat, K., Barzegar, M. , Sahari, M. A. and Hamidi, Z.	Formulation of sausage with encapsulated GO: Physicochemical, microbial and sensory properties	Applied Food Biotechnology	10 (2)	141-154	2023	IRAN
200	Jalili Safaryan, M., Ahmadi, H., Barzegar, M. , Tabarsa, M. and Udenigwe, C.	Associated changes in the structural and antioxidant activity of myofibrillar proteins via interaction of polyphenolic compounds and protein extracted from lentil (<i>Lens culinaris</i>)	Journal of Food Biochemistry	4204377	1-16	2023	USA
201	Arasteh, F., Barzegar, M. and Ahmadi Gavlighi, H.	Potential inhibitory effect of fish, maize, and whey protein	Food Science and Nutrition	11 (6)	3075-3082	2023	USA

		hydrolysates on advanced glycation end-products (AGEs)					
202	Tavakoli, M., Barzegar, M. and Khorasani, S.	Encapsulation of <i>Rosa damascena</i> Mill. essential oil in nanoliposomes	JAST	6		2023	IRAN
203	Shams Najafabadi, N., Sahari, M. A., Barzegar, M. and Hamidi Esfahani, Z.	Effect of processing conditions (conventional heating, microwave, chilling, and freezing) on the stability of some bioactive compounds of jujube fruit	Applied Food Research	100293	1-6	2023	Holand
204	Ebrahimi Mola, S., Sahari, M. A. and Barzegar, M.	Antimicrobial effect of clove essential oil on sensory and shelf-life properties of Kebab Loghmeh	Current Topics in Biochemical Research	23	95- 106	2022	India
205	Mortazavi, S.M.R., Vaezi, Z., Mahdavian, R., Barzegar, M. and Naderi-Manesh, H.	A novel cerasomal gallic acid as a non-ulcerogenic agent with an improved anti-inflammatory potential	Journal of Drug Delivery Science and Technology	86(104610)	1- 10	2023	Netherlands
206							

نویسندگان	عنوان	نام مجله	شماره چاپ	صفحات	زمان	ناشر
۱	مجید عرب عامری، محمد حسین عزیزی و محسن برزگر	مجله علوم و صنایع غذایی	۱	۵۵	۱۳۸۳	دانشگاه تربیت مدرس
۲	بهنوش ماهرانی، محسن برزگر، محمد علی سحری و حمید دهقانی	مجله علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه صنعتی اصفهان	۴	۱۴۵	۱۳۸۳	دانشگاه صنعتی اصفهان
۳	ابولفضل فدوی محسن برزگر و محمد حسین عزیزی	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	۲	۱۵	۱۳۸۳	دانشگاه تربیت مدرس
۴	مینا میری قلعه نوی، محسن برزگر و محمد علی سحری	مجله کشاورزی	۵	۵۵	۱۳۸۲	دانشگاه تهران
۵	سید علی میر قلنج، شعبان رحیمی، محسن برزگر و محمد علی کمالی	مجله دامپزشکی دانشگاه تهران	۶۰	۸۷	۱۳۸۴	دانشگاه تهران
۶	الهام فتاحی فر، محمد علی سحری، محسن برزگر و سید کاظم حسینی	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	۳	۲۱	۱۳۸۳	دانشگاه تربیت مدرس
۷	حمید رضا صمدلویی، محمد حسین عزیزی و محسن برزگر	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	۴	۱۹	۱۳۸۵	دانشگاه تربیت مدرس
۸	مجید جمشیدیان، محمد علی سحری و محسن برزگر	مجله علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه صنعتی اصفهان	۱۰	۲۱۰-۲۰۱	۱۳۸۵	دانشگاه صنعتی اصفهان
۹	مینا میری قلعه نوی، محسن برزگر و محمد علی سحری	مجله علوم کشاورزی ایران	۳۷	۲۲۲-۲۱۷	۱۳۸۵	دانشگاه تهران
۱۰	سیدمحمد حسن مرتضوی، کاظم ارزانی و محسن برزگر	مجله علمی کشاورزی	۲۹	۱۳۷-۱۲۵	۱۳۸۵	دانشگاه شهید چمران اهواز

نویسندگان	عنوان	نام مجله	شماره چاپ	صفحات	زمان	ناشر
محمد فاضل، مریم امید بیگی، محسن برزگر و حسنعلی نقدی بادی	بررسی تاثیر حرارت روی فعالیت آنتی رادیکالی اسانس گیاهان آویشن، مرزه و میخک توسط روش	فصلنامه گیاهان دارویی	۲۲	۶۳-۵۴	۱۳۸۶	پژوهشکده گیاهان دارویی جهاد
فهیمة عرفانی، محمد رضا حسندخت، محسن برزگر و علی جباری	تعیین و مقایسه برخی از مواد مغزی هفت رقم اسفناج ایرانی	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	۳	۳۴-۲۷	۱۳۸۶	دانشگاه تربیت مدرس
حمید رضا صمدلویی، محمد حسین عزیزی و محسن برزگر	اثر آنتی اکسیدانی ترکیبات فنولیک هسته انار بر روغن سویا	مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی	۱۴	۹۹-۹۳	۱۳۸۶	دانشگاه گرگان
حسین امرایی، محمد حسین عزیزی، محسن برزگر و حسن احمدی گاولیقی	بررسی خواص شیمیایی و حسی پنیر سفید UF غنی شده با آهن	مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی	۱۴	۱۹۱-۱۸۴	۱۳۸۶	دانشگاه گرگان
مریم عطاپور، سعید محرمی پور، محسن برزگر و عباس خانی	مطالعه برخی از ترکیبات ضد یخ با وزن مولکولی پایین در لاروهای زمستان گذران کرم ساقه خوار برنج	آفات و بیماری‌های گیاهی	۷۵	۳۸-۲۷	۱۳۸۶	موسسه آفات و بیماری‌ها
حسن خوش قلب، کاظم ارزانی، محمد جعفر ملکوتی و محسن برزگر	تغییرات قندها و اسیدهای آلی در حین رشد و انبارمانی و اثر آن بر ماندگاری، خصوصیات کیفی و عارضه قهوه‌های شدن داخلی میوه در ۲ رقم گلابی آسیایی	مجله علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه صنعتی اصفهان	۴۵	۱۲-۱	۱۳۸۷	دانشگاه صنعتی اصفهان
ندا شهبواری، محسن برزگر، محمدعلی سحری و حسنعلی نقدی بادی	بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی اسانس گیاه آویشن شیرازی (<i>Zataria multiflora</i> Boiss.) در روغن سویا	فصلنامه گیاهان دارویی	۲۸	۶۸-۵۶	۱۳۸۷	پژوهشکده گیاهان دارویی جهاد
سید محمد حسن مرتضوی، کاظم ارزانی و محسن برزگر	تاثیر زمان و دمای آبگیری بر خصوصیات کیفی خرماي رقم برخی در مرحله رطب	پژوهش و سازندگی	۷۹	۱۹۳-۱۸۶	۱۳۸۷	وزارت جهاد کشاورزی
نگین اخلاقی امیری، کاظم ارزانی، محمد جعفر ملکوتی و محسن برزگر	بررسی ریزش پیش از برداشت پرتقال ایتالیایی و امکان کاهش آن در شمال کشور	مجله علوم و فنون باغبانی ایران	۸	۲۷۸-۲۷۱	۱۳۸۶	انجمن علوم باغبانی ایران
یوسف روزبهان، داریوش علیپور، محسن برزگر و محمد حسین عزیزی	فعالیت آنتی اکسیدانی ترکیبات فنولیک تفاله انگور	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	۵	۷۴-۶۹	۱۳۸۷	دانشگاه تربیت مدرس
حمید رضا بلوچی، سید علی مدرس ثانوی، یحیی امام و محسن برزگر	تاثیر تنش کم آبی، ازدیاد دی‌اکسید کربن و اشعه ماورای بنفش بر صفات کیفی برگ پرچم گندم دوروم	مجله علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه صنعتی اصفهان	۴۵	۱۶۷۱۸۱	۱۳۸۷	دانشگاه صنعتی اصفهان

نویسندگان	عنوان	نام مجله	شماره چاپ	صفحات	زمان	ناشر
۲۲	نگین اخلاقی امیری، کاظم ارزانی، محمد جعفر ملکوتی و محسن برزگر	علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان	۱۵	۸۶-۷۷	۱۳۸۷	دانشگاه گرگان
	بررسی ریزش قبل از برداشت و ارتباط آن با میزان اکسین در ناحیه ریزش میوه پرتقال ایتالیایی (<i>Citrus sinensis cv. Italian</i>)					
۲۳	فرونوش عیوقی، محسن برزگر، محمد علی سحری و حسنعلی نقدی بادی	فصلنامه گیاهان دارویی	۳۰	۸۳-۷۱	۱۳۸۸	پژوهشکده گیاهان دارویی جهاد
	بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی اسانس شوید (<i>Anethum Graveolens</i>) در روغن سویا و مقایسه‌ی آن با آنتی اکسیدان‌های سنتزی					
۲۴	سولماز سارمی نژاد، محمد حسین عزیزی، محسن برزگر و سلیمان عباسی	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	۶	۱۰۳-۹۳	۱۳۸۸	دانشگاه تربیت مدرس
	بررسی اثر pH و غلظت پلاستی سایزر روی ویژگی های فیلم تهیه شده از ایزوله پروتئین باقلا					
۲۵	حمید رضا بلوچی، سید علی مدرس ثانوی، یحیی امام و محسن برزگر	مجله علوم گیاهان زراعی ایران	۴۰	۵۲-۴۱	۱۳۸۸	دانشگاه تهران
	تأثیر تنش کم آبی، ازدیاد دی‌اکسید کربن و اشعه ماورای بنفش بر صفات کمی گندم دوروم					
۲۶	عفت مروتی، محمد علی سحری و محسن برزگر	فصلنامه گیاهان دارویی	۳۶	۱۵۵-۱۴۵	۱۳۸۹	پژوهشکده گیاهان دارویی جهاد
	خواص فیزیکوشیمیایی بذر و روغن گلرنگ ارقام/لاین های ایرانی به عنوان منبع غنی از امگا ۶					
۲۷	سیما صبحی، محمد حسین عزیزی، محسن برزگر و اقدس تسلیمی	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	۷	۸۳-۷۳	۱۳۸۹	دانشگاه تربیت مدرس
	مقایسه اثر اسید فرولیک و اسید تانیک بر پایداری رنگ و ویژگیهای ارگانولپتیکی آب انار در زمان های مختلف نگهداری در دمای ۵ درجه سانتی گراد					
۲۸	احمد رجایی، محسن برزگر و محمد علی سحری	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	۸	۱۲۰-۱۱۱	۱۳۹۰	دانشگاه تربیت مدرس
	بررسی خاصیت آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی پوست سبز پسته (<i>Pistachia vera</i>)					
۲۹	محبوبه ذولفقاری، محمد علی سحری و محسن برزگر	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	۸	۳۸-۳۳	۱۳۹۰	دانشگاه تربیت مدرس
	تغییرات عناصر معدنی برخی ارقام کیوی ایران در طی نگهداری در سردخانه					
۳۰	حسن خوش قلب، کاخو ارزانی، محمد جعفر ملکوتی و محسن برزگر	مجله به زراعی کشاورزی	۱۲	۹-۱	۱۳۸۹	دانشگاه تهران
	اثر محلول پاشی کلسیم، روی، بور و زمان برداشت بر فعالیت آنزیم پلی فنول اکسیداز در میوه دو رقم گلابی آسیایی در زمان انبار داری					
۳۱	حبیب واحدی، محمد حسین عزیزی تبریززاد، فرزاد کبارفرد، محسن برزگر و زهره حمیدی	فصلنامه افق دانش	۱۸	۴۴-۳۷	۱۳۹۱	علوم پزشکی گناباد
	تأثیر درجه ی استخراج آرد و میزان آنزیم آسپارژیناز بر کاهش آسپارژین آزاد در خمیر نان					
۳۲	محمد طاهای نژاد، محسن برزگر، محمدعلی سحری،	فصلنامه گیاهان دارویی	ویژه نامه ۸	-	۱۳۹۰	پژوهشکده گیاهان
	ارزیابی فعالیت ضدکاسایشی اسانس اسطوخودوس					

دارویی جهاد					<i>(Lavandula angustifolia)</i> در سامانه روغن خام سویا	حسنعلی نقدی بادی	
پژوهشکده گیاهان دارویی جهاد	۱۳۹۱	۹۷-۸۶	۴۲	فصلنامه گیاهان دارویی	ارزیابی فعالیت آنتی‌رادیکالی عصاره پنیرک (<i>Malva sylvestris</i> L.) و کاربرد آن در سامانه روغن	م‌حمد طاهانزاد، محسن برزگر، محمدعلی سحری، حسنعلی نقدی بادی	۳۳
دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۰	۱۰۳-۹۳	۴	مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران	تعیین تأثیر ثعلب، گلیسرول و روغن بر ویژگی های فیلم خوراکی بر پایه نشاسته سی بزیمینی	محمد فاضل، محمد حسین عزیزی، سلیمان عباسی و محسن برزگر	۳۴
دانشگاه تهران	۱۳۸۹	۹-۱	۱۲	مجله به زراعی کشاورزی	اثر محلول پاشی کلسیم، روی، بور و زمان برداشت بر فعالیت آنزیم پلی فنول اکسیداز در میوه دو رقم گلابی آسیایی در زمان انبار داری	حسن خوش قلب، کاظم ارزانی، محمد جعفر ملکوتی و محسن برزگر	۳۵
واحد علوم و تحقیقات دانشگاه آزاد اسلامی	۱۳۹۱	۲۰-۱۳	۹	علوم غذایی و تغذیه	تأثیر درجه استخراج آرد و مدت زمان تخمیر بر کاهش آسپارژین آزاد (پیش ساز اصلی تشکیل آکریل آمید) در خمیر نان سنگک	حبیب واحدی، محمد حسین عزیزی، فرزاد کبارفرد، محسن برزگر، زهره حمیدی اصفهانی و منوچهر حامدی	۳۶
دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۱	۶۰-۵۱	۷	مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران	تأثیر درجه استخراج آرد، میزان آنزیم آسپارژیناز، دما و مدت زمان پخت بر تشکیل آکریلامید در نان سنگک	حبیب واحدی، محمد حسین عزیزی، فرزاد کبارفرد، محسن برزگر، زهره حمیدی اصفهانی	۳۷
دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۱	۷۰-۶۱	۷	مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران	اثر پرتو دهی گاما بر فعالیت ضد اکسایشی و ضد میکروبی پودر دارچین	محبوبه جمشیدی، محسن برزگر و محمد علی سحری	۳۸
انجمن حشره شناسی ایران	۱۳۹۱	۳۲-۱۷	۳۱	نامه انجمن حشره‌شناسی ایران	اجزای ترکیبات ضد بیخ با وزن مولکولی پایین در حشرات کامل زمستان گذران سوسک برگ‌خوار نارون <i>Xanthogaleruca luteola</i> (Coleoptera: Chrysomelidae)	شقایق سودی، سعید محرمی پور، محسن برزگر و مریم عطاپور	۳۹
دانشگاه تهران	۱۳۹۲	۱۵۹-۱۴۹	۴۴	مجله علوم باغبانی ایران	تأثیر محلول پاشی کلسیم، روی و بور بر ریزش قبل از برداشت و میزان قندها، عناصر غذایی و برخی صفات کمی و کیفی میوه در ارقامی از گلابی آسیایی (<i>Pyrus serotina</i> Rehd.)	حسن خوش قلب، کاظم ارزانی، محمد جعفر ملکوتی و محسن برزگر	۴۰
دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۲	۲۳۰-۲۱۹	۸	مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران	تهیه و ارزیابی ویژگی های نانولیپوزوم های حاوی ایکوزاپنتانویک اسید و دوکوزاهگزانویک اسید به روش های اکستروژن و سونیکاسیون میله ای	زهرا هادیان، محمد علی سحری، حمیدرضا مقیمی، محسن برزگر و سلیمان عباسی	۴۱

۴۲	حسن برزگر، محمد حسین عزیزی، محسن برزگر و زهره حمیدی اصفهانی	تولید و ارزیابی خواص فیلم فعال نانوکامپوزیتی نشاسته- رس حاوی اسانس دارچین و سوربات پتاسیم	نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی	۲	۱۷۸-۱۶۷	۱۳۹۲	پژوهشکده علوم و صنایع غذایی
۴۳	زهرا فرایی، محمد حسین عزیزی، محسن برزگر و سید محمد حسینی پنجگی	بررسی ویژگی های رئولوژیکی و حسی نان بربری تولید شده از خمیر منجمد حاوی صمغ های کتیرا و ثعلب	مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران	۸	۱۴۴-۱۳۷	۱۳۹۲	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
۴۴	حمیدرضا علی قورچی، محسن برزگر، محمدعلی سحری و سلیمان عباسی	اثر پرتو گاما بر برخی از ویژگی های فیزیکی- شیمیایی، ترکیب های فراسودمند و خاصیت- ضد اکسایشی آب انار	مجله علوم و فنون هسته ای	۶۵	۷۵-۶۵	۱۳۹۲	سازمان انرژی اتمی ایران
۴۵	حمیدرضا علی قورچی، محسن برزگر، محمدعلی سحری و سلیمان عباسی	ارزیابی اثر امواج فراصوت بر غیرفعالسازی ریزنده های <i>اشریشیاکلی و ساکارومایسس سرویزیه</i> در آب انار	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	۱۱	۳۳-۲۳	۱۳۹۳	دانشگاه تربیت مدرس
۴۶	محمود کوشش صبا، کاظم ارزانی و محسن برزگر	بررسی تغییرات فعالیت ضد اکسایشی میوه زردآلو (<i>Prunus armeniaca L.</i>) در شرایط نگهداری در سردخانه	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	۱۱	۲۱-۱۱	۱۳۹۳	دانشگاه تربیت مدرس
۴۷	فاطمه سعیدی، سعید محرمی پور و محسن برزگر	ترکیبات ضد یخ و روند تغییرات آن ها در شته ی مومی کلم، <i>Brevicoryne brassicae (Hem.: Aphididae)</i>	نامه ی انجمن حشره شناسی ایران	۳۲	۳۳-۱۷	۱۳۹۱	انجمن حشره شناسی ایران
۴۸	حسین میرزایی مقدم، محمد هادی خوش تقاضا، محسن برزگر و علی سلیمی	بررسی اثر نانو زئولیت پتاسیم پرمگنات و زمان نگهداری بر خواص فیزیکوشیمیایی میوه کیوی (رقم هیوارد)	نشریه ماشین های کشاورزی	۴	۴۹-۳۷	۱۳۹۳	دانشگاه فردوسی
۴۹	اسمعیل خالقی، کاظم ارزانی، نوراله معلمی و محسن برزگر	مطالعه اثر کاربرد برگی کائولین بر فلئورسانس و میزان کلروفیل برگ نهال های زیتون (<i>Olea europaea L.</i>) رقم دزفول تحت تنش کم آبی	تولیدات گیاهی	۳۷	۱۳۹-۱۲۷	۱۳۹۳	دانشگاه شهید چمران
۵۰	معصومه سادات میررضایی رودکی، محمدعلی سحری، بابک غیائی طرزی، مریم قراچورلو و محسن برزگر	تأثیر فرایند تصفیه بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی روغندو رقم زیتون بلیدی و آریکینا	علوم غذایی و تغذیه	۱۲	۹۰-۸۱	۱۳۹۳	دانشگاه آزاد اسلامی
۵۱	حسن برزگر، محمد حسین عزیزی، محسن برزگر و زهره حمیدی اصفهانی	تولید و ارزیابی خواص فیلم فعال نانوکامپوزیتی نشاسته- رس	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	۱۲	۱۰۱-۹۳	۱۳۹۴	دانشگاه تربیت مدرس
۵۲	زهرا فرایی، محمد حسین عزیزی، محسن برزگر و رویا آقا قلی زاده	تأثیر هیدروکلوئیدهای کتیرا و ثعلب بر خواص رئولوژیک خمیر و کیفیت نان بربری	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	۱۳	۳۱-۲۳	۱۳۹۵	دانشگاه تربیت مدرس
۵۳	حسین میرزایی مقدم، محمد هادی خوش	بررسی اثر فیلم های نانوکامپوزیتی فعال (-LDPE)	پژوهش های مکانیک ماشین های	۳	۳۵-۲۷	۱۳۹۳	دانشگاه شهرکرد

				کشاورزی	nanoTiO ₂ -nanoclay) بر خواص فیزیکی، مکانیکی و کیفی میوه کیوی	تقاضا، علی سلیمی و محسن برزگر	
۵۴	شاداب فرامرزی، عباس یداللهی، محسن برزگر و قاسم کریم زاده	مقایسه مهم ترین ویژگی های فیزیکوشیمیایی میوه سیب گوشت قرمز و تعدادی از ارقام سیب گلاب	۱۷	به زراعی کشاورزی	۷۴۱-۷۲۹	۱۳۹۴	دانشگاه تهران (ابوریحان)
۵۵	بهروز محمدزاده، مسعود رضائی، مرضیه حسینی نژاد و محسن برزگر	استفاده از اینولین در پوشش دهی فیله ماهی قزل آلی رنگین کمان (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) با پایه آلژینات سدیم و بررسی تأثیر آن بر ویژگی های حسی و بافتی فرآورده سرخ شده	۵	پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی	۱۵۲-۱۴۱	۱۳۹۵	پژوهشکده علوم و صنایع غذایی مشهد
۵۶	راضیه ترابی، محمد حجتی، محسن برزگر و حسین جوینده	اثر پوشش های هیدروکلوئیدی در جلوگیری از تشکیل آکریلامید و کاهش جذب روغن در چیپس سیبزمینی	۱	مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران	۱۲۰-۱۰۹	۱۳۹۶	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
۵۷	سمیرا برنجی اردستانی، محمد علی سحری و محسن برزگر	ارزیابی اثر تابش دهی گاما بر ترکیب و غلظت اسیدهای آلی و ویتامین های محلول در آب میوه ی دو رقم زرشک ایرانی	۷۹	مجله علوم و فنون هسته ای	۴۴-۳۰	۱۳۹۶	سازمان انرژی اتمی ایران
۵۸	بهروز محمدزاده، مسعود رضائی، مرضیه حسینی نژاد و محسن برزگر	تعیین عمر ماندگاری فیله ماهی قزل آلی رنگین کمان (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) پوشش داده شده با آلژینات سدیم حاوی اینولین طی نگهداری در شرایط یخچال (4±20 °C)	۶	علوم و فنون شیلات تربیت مدرس	۷۴-۵۷	۱۳۹۶	دانشگاه تربیت مدرس
۵۹	حامد صابریان، زهره حمیدی اصفهانی، حسن احمدی گاولیقی و محسن برزگر	مقایسه روش های آنزیمی، اهمی و متداول بر بازده و ویژگیهای کیفی پکتین استخراجی از ضایعات پرتقال	۱۴	نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران	۸۰-۶۹	۱۳۹۷	دانشگاه فردوسی مشهد
۶۰	محمد کاوند، کاظم ارزانی، محسن برزگر و مجید میرلطیفی	تأثیر سایبان، محلول پاشی کاتولین، تنک میوه و آبیاری تکمیلی بر کاهش عارضه سفیدشدگی میوه آریل انار رقم ملس ترش ساوه	۲-۳۳	مجله به زراعی نهال و بذر	۱۱۲-۸۵	۱۳۹۶	جهاد کشاورزی
۶۱	سپیده خراسانی، محمدحسین عزیزی، محسن برزگر و زهره حمیدی اصفهانی	بررسی اثر اشعه گاما بر کیفیت میکروبی و ویژگی حسی چهار رقم پسته در طول مدت نه ماه انبارداری در استان کرمان	۱۵	علوم و صنایع غذایی ایران	۹۰-۷۹	۱۳۹۷	دانشگاه تربیت مدرس
۶۲	بهمن فتاحی، کاظم ارزانی، محمد کاظم سوری و محسن برزگر	تأثیر کادمیم و سرب بر صفات مرفوفیزبولوژیک و شاخص های فتوسنتزی گیاه ریحان (<i>Ocimum basilicum</i> L.)	۵۰ (۴)	علوم باغبانی ایران	۸۴۹-۸۳۹	۱۳۹۸	دانشگاه تهران
۶۳	مریم جلیلی صفریان، حسن احمدی گاولیقی، محسن برزگر ^۲ مهدی طبرسا و چیبویکه	ارزیابی مهار فعالیت آنزیم های آلفا-آمیلاز و آلفا-گلوکوزیداز با برهم کنش ترکیبات فنولی، فیبر محلول و پروتئین استخراج شده	۱۹ (۱۲۲)	علوم و صنایع غذایی ایران	۳۵-۴۵	۱۴۰۱	دانشگاه تربیت مدرس

					از عدس سبز	اودنیگو	
							۶۴
							۶۵

Papers Presented in International Conferences

	Author (S)	Title	Conference	Presentation	Year	Place
1	Barzegar, M. & Ashraf-Khorassani, M.	Optimization of supercritical fluid extraction of nitro-polyaromatic hydrocarbons in diesel and air particulates	The pittsburgh conference	Abstract	1995	New Orleans, USA
2	Mousavi, M. F., Barzegar, M. & Sahari, S.	Capric acid as a new ionophore for a lead(II) ion-selective membrane electrode sensor	Electroanalysis (ESEAC)	Abstract	2000	Bonn, Germany
3	Mousavi, M. F., Barzegar, M. , Rahmani, A., Shamsipur, M. & Sharghi, H.	Pb(II)-ion selective membrane electrode based on recently synthesized 1,4-bis(prop-2-enyloxy)-9,10-anthraquinone	Electroanalysis (ESEAC)	Abstract	2000	Bonn, Germany
4	Mirghlenge, A., Rahimi, S. and Barzegar, M.	Comparison of N-3 fatty acid sources for enrichment of egg	XXII World`s Poultry Congress	Abstract	2004	Istanbul-Turkey
5	Majdi, S., Jabbari, A., Barzegar, M. and A. Alikhani, M.	Solvent extraction of tobacco seed oil and its comparison with supercritical fluid extraction	2 nd International Symposium on Recent Advances in Food Analysis	Abstract	2005	Prauge-Czech
6	Khani, A., Moharamipour, S. and Barzegar, M.	Within population variation in supercooling points of codling	International Symposium on the Environmental Physiology of Ectoderms and Plants	Abstract	2005	Roskilde-Denmark
7	Khani, A., Moharramipour, S. and Barzegar, M.	Cold hadiness strategy in overwintering larvae of coldling moth	Insects, Nature, and Humans	Abstract	2005	-South Korea
8	Barzegar, M. , Arabi, A. and Azizi, M. H.	Separation and determination of organic acids of pomegranate juice during storage	18th Indian Convention of Food Scientists and Technologies	Abstract	2006	India
9	Alighourchi, H., Barzegar, M. and Abbasi, S.	Determination of pomegranate juice anthocyanins and their variation during storage	10 th ASEAN Food Conference	Abstract	2007	Malaysia

Papers Presented in International Conferences

	Author (S)	Title	Conference	Presentation	Year	Place
10	Shsavari, N., Barzegar, M. , Sahari M. A. and Naghdibadi, H.	Antioxidant and antiradical activities of essential oil of <i>Bunium persicum</i> Boiss	The 1st International Symposium on Medicinal Plants, their cultivation and aspects of uses	Abstract	2008	Jordan
11	Samadloiy, H.R., AZIZI, M. H. and Barzegar, M.	Uses of phenol components of pomegranate cultivars (<i>Punica granatum</i> L.) as food additive antioxidant	The 1st International Symposium on Medicinal Plants, their cultivation and aspects of uses	Abstract	2008	Jordan
12	Rajaei, A., Barzegar, M. , Sahari, M. A. and Hamidi, Z.	Optimization of extraction conditions and purification of some natural products from pistachio green hull	Asian Symposium on Medicinal Plants, Spices and Other Natural Products (ASOMPS) XIII	Abstract	2008	India
13	Ayoughi, F., Barzegar, M. and Sahari, M. A.	Antioxidant properties of Essential oil of <i>Anethum Graveolens</i> Bioss	Asian Symposium on Medicinal Plants, Spices and Other Natural Products (ASOMPS) XIII	Abstract	2008	India
14	Amiri, N. A., Arzani, K., Malakouti, M. J., Barzegar, M. and Kangarshahi, A. A.	Pre-harvest drop of Iranian orange (<i>Citrus sinensis</i>) and possibility of its reduction in North of Iran	The 11 th International Citrus Congress	Abstract	2008	China
15	Amiri, N. A., Arzani, K., Malakouti, M. J. and Barzegar, M.	Reduction of June drop in Thompson navel orange (<i>Citrus sinensis</i>)	The 11 th International Citrus Congress	Abstract	2008	China
16	Alighourchi, H. and Barzegar, M.	Anthocyanins Characterization of Fifteen Iranian Pomegranate (<i>Punica granatum</i> L.) Varieties and Their Variation after Cold Storage and Pasteurization	5th International Workshop on Anthocyanins	Abstract	2009	Japan
17			5th International Workshop on Anthocyanins	Abstract	2009	Japan
18	Tahanejad, M., Barzegar, M. , Sahari, M. A. and Naghdibadi, H.	Application of <i>lavandula angustifolia</i> essential oil as natural antioxidant in crude soybean oil	1th International Congress on Food Technology	Abstract	2010	Turkey

Papers Presented in International Conferences

	Author (S)	Title	Conference	Presentation	Year	Place
19	Darugheh, F., Barzegar, M. and Sahari M. A.	Antioxidant and antifungal effect of Caraway (<i>Carum carvi</i> L.) essential oil on butter cake	APCCN 2011	Abstract	2011	Thailand
20	Sabouri, Z., Barzegar, M. and Sahari M. A.	<i>Echinacea purpurea</i> extract as a natural preservative in cake	FOODBALT 2011	Abstract	2011	Latvia
21	Mortazavi, S. M. H., Arzani, K. and Barzegar M.	Analysis of Sugars and Organic Acids Contents of Date Palm (<i>Phoenix dactylifera</i> L.) 'Barhee' during Fruit Development	4 th International Date Palm Conference	Full Text	2010	UAE
22	Kordsardouyi H., Barzegar, M. , Sahari, M. A. and Shahnai, M.	Effect of heating on <i>Zataria multiflora</i> and <i>Cinnamomum zeylanicum</i> essential oils for the evaluation of their antiradical activities by using 2,2'-diphenyl-1-picrylhydrazyl (DPPH)	59 th International Congress and Annual Meeting of the Society-for-Medicinal Plant and Natural Product Research	Abstract	2011	Turkey
23	Kalantari F., Barzegar M. and Hamidi-Esfahani Z.	Control of <i>Aspergillus flavus</i> growth in tomato paste by <i>Cinnamomum zeylanicum</i> and <i>Origanum vulgare</i> L. essential oils	WASET	Full Text	2012	Denmark
24	Nasiri M., Barzegar M. , Sahari M. A. and Niakosari M.	Tragacanth gum enriched with <i>Zataria multiflora</i> Boiss. essential oil as a novel edible coating for improving postharvest quality of button mushrooms (<i>Agaricus bisporus</i>)	15 th ASEAN Food Conference	A Full Text	2017	Vietnam
25	Khorasani S., Azizi M. H., Barzegar M. and Hamidi Esfahani, Z.	The effect of <i>Cinnamomum zeylanicum</i> , <i>Caryophyllum aromaticum</i> , and <i>Thymus daenensis</i> extracts on the aflatoxin level of packed pistachios	15 th ASEAN Food Conference	A Full Text	2017	Vietnam

فهرست مقالات ارائه شده در مجامع علمی داخلی

مکان	زمان	نحوه چاپ	نام همایش	عنوان	نویسنده (گان)	
دانشگاه صنعتی اصفهان	فروردین ماه ۱۳۷۵	چکیده مقالات	پنجمین سمینار شیمی تجزیه ایران	استخراج، جداسازی و شناسایی هیدروکربنهای نیتروپلی سایکلیدک آروماتیک بوسیله سیال فوق بحرانی و آنالیز با GC و HPLC	محسن برزگر، یدالله یمینی، علی دانشفر و مهدی اشرف خراسانی	۱
دانشگاه صنعتی اصفهان	فروردین ماه ۱۳۷۵	چکیده مقالات	پنجمین سمینار شیمی تجزیه ایران	اندازه گیری کمی آلکیل بنزن سولفوناته‌های خطی به روش استخراج با فاز جامد و آنالیز با کروماتوگرافی گازی در مرداب انزلی	یدالله یمینی، مهدی اشرف خراسانی، محسن برزگر و علی دانشفر	۲
دانشگاه صنعتی اصفهان	فروردین ماه ۱۳۷۵	چکیده مقالات	پنجمین سمینار شیمی تجزیه ایران	استخراج کمی و کیفی ترکیبات قطبی با سیستم پیوسته استخراج با سیال فوق بحرانی-آنالیز با کروماتوگرافی مایع (SFE/HPLC).	مهدی اشرف خراسانی، یدالله یمینی، محسن برزگر و علی دانشفر	۳
دانشگاه تربیت مدرس	بهمن ماه ۱۳۷۷	چکیده مقالات	سیزدهمین کنگره شیمی و مهندسی شیمی ایران	مطالعه تشکیل کمپلکس بین برخی از کاتیونهای سنگین و لیگند ۱،۱ دی آزا-۱،۱۰ دی بنزیدیل-۱۸ کراون ۶ در مخلوط حلالهای دو تایی با استفاده از AC پلاروگرافی	محسن برزگر، محمد صفی رحمانی فر، یدالله یمینی و میر فضل الله موسوی	۴
دانشگاه تربیت مدرس	بهمن ماه ۱۳۷۷	چکیده مقالات	سیزدهمین کنگره شیمی و مهندسی شیمی ایران	محاسبه نظری پتانسیل اکسیداسیون و احیا برخی از آنتراکینونها به کمک مدل حلال پوشی SCRF و COSMO	داود عاجلو، عبدالواحد رحمانی، محسن برزگر و میر فضل الله موسوی	۵
دانشگاه صنعتی شریف	بهمن ماه ۱۳۷۹	چکیده مقالات	دهمین سمینار شیمی تجزیه ایران	A sensitive catalytic-photometric method for the determination of trace amounts of palladium(II) by using probe-type photometer	علی جباری، عبدالواحد رحمانی، محسن برزگر و میر فضل الله موسوی	۶
دانشگاه آزاد اسلامی	آذر ماه ۱۳۷۹	چکیده مقالات	دومین کنگره شیمی دانشگاه آزاد اسلامی	Orange juice " cloudiness" elimination	محمد زمان کسایی و محسن برزگر	۷
دانشگاه تهران	خرداد ماه ۱۳۸۰	چکیده مقالات	چهارمین سمینار دوسالانه الکتروشیمی ایران	Lead(II) ion-selective membrane electrode based on recently synthesized derivatives of 9,10-anthraquinone	محسن برزگر، حبیب الله خواجه شریفی، و میر فضل الله موسوی	۸

مکان	زمان	نحوه چاپ	نام همایش	عنوان	نویسنده (گان)	
دانشگاه یزد	بهمن ماه ۱۳۸۰	چکیده مقالات	یازدهمین سمینار شیمی تجزیه ایران	Kinetic photometric determination of trace amounts of palladium(II) based on its catalytic effect on the reduction of safranin with hypophosphite	عبدالواحد رحمانی، محسن برزگر، علی جباری و میر فضل الله موسوی	۹
دانشگاه یزد	بهمن ماه ۱۳۸۰	چکیده مقالات	یازدهمین سمینار شیمی تجزیه ایران	Kinetic determination of methimazole based on its inhibitory effect on the reaction between neutral red and hypophosphite	عبدالواحد رحمانی، محسن برزگر، علی جباری و میر فضل الله موسوی	۱۰
دانشگاه یزد	بهمن ماه ۱۳۸۰	چکیده مقالات	یازدهمین سمینار شیمی تجزیه ایران	Kinetic-photometric determination of carbimazole in pharmaceutical	محسن برزگر، عبدالواحد رحمانی، علی جباری و میر فضل الله موسوی	۱۱
دانشگاه یزد	بهمن ماه ۱۳۸۰	چکیده مقالات	یازدهمین سمینار شیمی تجزیه ایران	Catalytic kinetic determination of trace amounts of palladium with photometric detection	محسن برزگر، عبدالواحد رحمانی، علی جباری و میر فضل الله موسوی	۱۲
دانشگاه امیر کبیر	مهرماه ۱۳۸۱	چکیده مقالات	سیزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	Molybdosilicic acid blue as a novel reagent for the kinetic spectrophotometric determination of trace amounts of iodate in tablet salt and water	معسن برزگر، حبیب خواجه شریفی و میر فضل الله موسوی	۱۳
دانشگاه مازندران	بهمن ماه ۱۳۸۱	چکیده مقالات	دوازدهمین سمینار شیمی تجزیه ایران	Amperometric determination of nitrite at a polyaniline modified glassy carbon electrode doped with silicomolybdate anion	محسن برزگر، محمد صفی رحمانی فر و میر فضل الله موسوی	۱۴
دانشگاه مازندران	بهمن ماه ۱۳۸۱	چکیده مقالات	دوازدهمین سمینار شیمی تجزیه ایران	A selective graphite coated membrane electrode based on newly synthesis derivative of 9, 10-anthraquinone in the frequency domain	حسین هلی، محسن برزگر و میر فضل الله موسوی	۱۵
دانشگاه مازندران	بهمن ماه ۱۳۸۱	چکیده مقالات	دوازدهمین سمینار شیمی تجزیه ایران	Highly sensitive kinetic spectrophotometric method for determination of ultra trace amounts of periodates by its reaction with molybdosilicic acid blue	معسن برزگر، حبیب خواجه شریفی و میر فضل الله موسوی	۱۶
دانشگاه مازندران	بهمن ماه ۱۳۸۱	چکیده مقالات	دوازدهمین سمینار شیمی تجزیه ایران	spectrophotometric determination of -Kinetic propylthiouracil based on its inhibitory effect on the reduction of neutral red by hypophosphite	محسن برزگر، عبدالواحد رحمانی، علی جباری و میر فضل الله موسوی	۱۷
دانشگاه مشهد	اردیبهشت ۱۳۸۳	چکیده مقالات	سیزدهمین سمینار شیمی تجزیه ایران	Optimization of Extraction Conditions of an Iranian Flaxseed Gum by Response Surface Methodology	بهنوش ماهرانی، محسن برزگر و محمد علی سحری	۱۸

مکان	زمان	نحوه چاپ	نام همایش	عنوان	نویسنده (گان)	
دانشگاه مشهد	اردیبهشت ۱۳۸۳	چکیده مقالات	سیزدهمین سمینار شیمی تجزیه ایران	Supercritical Carbon Dioxide and Solvent Extraction of Antioxidant from Pistachio Hull	حسین گلی، محسن برزگر و محمد علی سحری و یدالله یمینی	۱۹
دانشگاه مشهد	اردیبهشت ۱۳۸۳	چکیده مقالات	سیزدهمین سمینار شیمی تجزیه ایران	Supercritical Fluid Extraction of Tea Seed Oil and Its Comparison with solvent extraction	احمد رجایی، محسن برزگر و یدالله یمینی	۲۰
انستیتو تحقیقات تغذیه‌ایی ایران	اردیبهشت ۱۳۸۴	چکیده مقالات	پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	Effect of Extraction Methods and Different Solvents on Concentration of Pomegranate Peel Phenolics	پریسایعوثوبی، محسن برزگر و محمد علی سحری	۲۱
انستیتو تحقیقات تغذیه‌ایی ایران	اردیبهشت ۱۳۸۴	چکیده مقالات	پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	کاربرد روغن بذر چای در تولید مارگارین	الهام فتاحی‌فر، محمد علی سحری، محسن برزگر و سید کاظم حسینی	۲۲
انستیتو تحقیقات تغذیه‌ایی ایران	اردیبهشت ۱۳۸۴	چکیده مقالات	پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	تاثیر شربت اینورت تولید شده با اسیدهای مختلف بر زمان ماندگاری بیسکویت	مینا میری، محسن برزگر، محمد علی سحری	۲۳
انستیتو تحقیقات تغذیه‌ایی ایران	اردیبهشت ۱۳۸۴	چکیده مقالات	پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	کاربرد روغن بذر چای و کنجد در نگهداری روغن آفتابگردان	احمد رجایی، محسن برزگر و محمد علی سحری	۲۴
انستیتو تحقیقات تغذیه‌ایی ایران	اردیبهشت ۱۳۸۴	چکیده مقالات	پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	Study on the Physicochemical Properties of Iranian Flaxseed Gum	محسن برزگر، بهنووش ماهرانی و محمد علی سحری	۲۵
دانشگاه گرگان	فروردین ۱۳۸۵	چکیده مقالات	شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	بررسی اثر آنتی اکسیدانی ترکیبات فنولیک هسته انار بر روغن سویا	حمید رضا صمدلویی، محمد حسین عزیزی و محسن برزگر	۲۶
دانشگاه گرگان	فروردین ۱۳۸۵	چکیده مقالات	شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	جداسازی و اندازه‌گیری اسیدهای آلی پانزده رقم انار به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا	اعظم اعرابی، محسن برزگر و محمد حسین عزیزی	۲۷
دانشگاه گرگان	فروردین ۱۳۸۵	چکیده مقالات	شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	اندازه‌گیری اسپکتروفتومتری سوربات در نمونه‌های پنیر با استفاده از روش حداقل مربعات جزئی	مریم امید بیگی، محسن برزگر و حبیب ا... خواجه شریفی	۲۸

فهرست مقالات ارائه شده در مجامع علمی داخلی

مکان	زمان	نحوه چاپ	نام همایش	عنوان	نویسنده (گان)	
دانشگاه گرگان	فروردین ۱۳۸۵	چکیده مقالات	شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	بهبهینه‌سازی شرایط استخراج روغن بزرک به روش غرقابی	آسیه حسن زاده، محمد علی سحری و محسن برزگر	۲۹
دانشگاه گرگان	فروردین ۱۳۸۵	چکیده مقالات	شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	بررسی اکسیداسیون اسیدهای چرب امگا-۳ روغن بزرک در شرایط انجماد	آسیه حسن زاده، محمد علی سحری و محسن برزگر	۳۰
دانشگاه گرگان	فروردین ۱۳۸۵	چکیده مقالات	شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	بررسی ویژگی‌های فیزیکی-شیمیایی هسته ده رقم انار ایران	حمید رضا صمدلویی، محمد حسین عزیزی و محسن برزگر	۳۱
دانشگاه گرگان	فروردین ۱۳۸۵	چکیده مقالات	شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	بررسی خواص فیزیکوشیمیایی روغن هسته انار	حمید رضا صمدلویی، محمد حسین عزیزی و محسن برزگر	۳۲
دانشگاه گرگان	فروردین ۱۳۸۵	چکیده مقالات	شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	بررسی تغییرات لیکوپن در خط تولید رب اسپتیک	حمید رضا صمدلویی، محمد حسین عزیزی و محسن برزگر	۳۳
دانشگاه صنعتی اصفهان	شهریور ۸۵	چکیده مقالات	دومین همایش صنایع غذایی ایران	مقایسه اثر آنتی‌اکسیدانی روغن بذر چای و کنجد بر روی روغن ماهی‌های کیلکا و کپور معمولی	محمد فاضل، محمدعلی سحری و محسن برزگر	۳۴
دانشگاه صنعتی اصفهان	شهریور ۸۵	چکیده مقالات	دومین همایش صنایع غذایی ایران	مقایسه فعالیت آنتی‌اکسیدانی روغن‌های بذر چای و کنجد توسط روش DPPH	محمد فاضل، محمدعلی سحری و محسن برزگر	۳۵
دانشگاه صنعتی اصفهان	شهریور ۸۵	چکیده مقالات	دومین همایش صنایع غذایی ایران	جداسازی اسیدهای آلی ده رقم انار و بررسی تغییرات آنها در طی نگهداری	اعظم اعرابی، محسن برزگر و محمد حسین عزیزی	۳۶
دانشگاه صنعتی اصفهان	شهریور ۸۵	چکیده مقالات	دومین همایش صنایع غذایی ایران	بررسی خاصیت ضد قارچی اسانس آویشن، مرزه و میخک در محیط کشت مایع بر آسپرژیلوس فلاووس	مریم امیدبگی، محسن برزگر و زهره حمیدی	۳۷
دانشگاه ارومیه	آبان-۸۶	چکیده مقالات	هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	بررسی فعالیت آنتی‌رادیکالی اسانس زیره کوهی و آویشن شیرازی	ندا شهسواری، محسن برزگر، محمد علی سحری و حسنی نقدی	۳۸
پارک علم و فناوری خراسان	مهر-۸۷	چکیده مقالات	هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	بررسی اثر آنتی‌اکسیدانی اسانس‌های آویشن شیرازی و زیره کوهی در روغن سویا	ندا شهسواری، محسن برزگر و محمد علی سحری	۳۹

فهرست مقالات ارائه شده در مجامع علمی داخلی

مکان	زمان	نحوه چاپ	نام همایش	عنوان	نویسنده (گان)	
پارک علم و فناوری خراسان	مهر-۸۷	چکیده مقالات	هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	بررسی خواص فیزیوشیمیایی روغن بذر برخی ارقام گلرنگ ایرانی	عفت مروتی، محمدعلی سحری و محسن برزگر	۴۰
پارک علم و فناوری خراسان	مهر-۸۷	چکیده مقالات	هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	بررسی فعالیت آنتی رادیکالی و ترکیب شیمیایی اسانس گیاه <i>Matricaria chamomile</i>	فرنوش عبوقی، محسن برزگر و محمدعلی سحری	۴۱
پارک علم و فناوری خراسان	مهر-۸۷	چکیده مقالات	هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	تغییرات عناصر معدنی برخی ارقام کیوی ایران در طی نگهداری در سردخانه	محبوبه ذوالفقاری، محمدعلی سحری و محسن برزگر	۴۲
پارک علم و فناوری خراسان	مهر-۸۷	چکیده مقالات	هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	Chemical composition and antioxidant properties of essential oils (<i>lippia citriodora, thymus daenensis</i>)	Jabbari, Alavi, Leila; Ali, Barzegar, M. and H. Naghdibadi,	۴۳
دانشگاه تربیت مدرس	آبان-۸۸	چکیده مقالات	چهارمین همایش ملی بررسی ضایعات محصولات کشاورزی ایران	کاهش ریزش فیزیولوژیک تابستانه، راهی برای کاهش ضایعات نارنگی انشو	نگین اخلاقی امیری، کاظم ارزانی و محسن برزگر	۴۴
دانشگاه تربیت مدرس	آبان-۸۸	چکیده مقالات	چهارمین همایش ملی بررسی ضایعات محصولات کشاورزی ایران	بررسی پلیداری روغن سویا در برابر اکسیداسیون با استفاده از اسانس گیاه ترخون	فرنوش عبوقی، محسن برزگر و محمد علی سحری	۴۵
مجمع آموزش عالی امام خمینی	اسفند ۸۸	چکیده مقالات	همایش علمی توسعه صنعت گیاهان دارویی ایران	استفاده از اسانس های مرزه باغی و آویشن شیرازی در پایداری روغن سویا تحت شرایط حرارت دهی با مایکروویو	ابوذر فتاحی، میلاد زنگی آبادی، محمدعلی سحری و محسن برزگر	۴۶
مجمع آموزش عالی امام خمینی	اسفند ۸۸	چکیده مقالات	همایش علمی توسعه صنعت گیاهان دارویی ایران	فعالیت آنتی اکسیدانی اسانس مرزه باغی (<i>Satureja hortensis</i> L.) با استفاده از آزمونهای $ABTS^{+o}$ و $DPPH^{o}$	ابوذر فتاحی، محمدعلی سحری و محسن برزگر	۴۷
مجمع آموزش عالی امام خمینی	اسفند ۸۸	چکیده مقالات	همایش علمی توسعه صنعت گیاهان دارویی ایران	خاصیت آنتی اکسیدانی و محتوای فنلی دو اسانس آویشن شیرازی (<i>Zataria multiflora</i>) و زیره کوهی (<i>Bunium persicum</i>)	میلاد زنگی آبادی، محمد علی سحری و محسن برزگر	۴۸
مجمع آموزش عالی امام خمینی	اسفند ۸۸	چکیده مقالات	همایش علمی توسعه صنعت گیاهان دارویی ایران	بررسی تاثیر حرارت بر فعالیت آنت رادیکالی اسانس گیاهان زیره کوهی و مرزه خوزستانی توسط روش 2 و 2 دی فنیل - (DPPH) ^۱ پیکریل هیدرازین	فاطمه داروغه، محسن برزگر و محمد علی سحری	۴۹

فهرست مقالات ارائه شده در مجامع علمی داخلی

مکان	زمان	نحوه چاپ	نام همایش	عنوان	نویسنده (گان)	
مجمع آموزش عالی امام خمینی	اسفند ۸۸	چکیده مقالات	همایش علمی توسعه صنعت گیاهان دارویی ایران	بررسی تاثیر حرارت بر فعالیت آنتی رادیکالی عصاره گیاهان دارویی زوفا و سرخارگل	زهرة صبوری، محسن برزگر و محمد علی سحری	۵۰
مجمع آموزش عالی امام خمینی	اسفند ۸۸	چکیده مقالات	همایش علمی توسعه صنعت گیاهان دارویی ایران	بررسی خاصیت آنتی رادیکالی سه گیاه دارویی مرزه خوزستانی، مورت و گلپر	مریم آئین مهر، محسن برزگر و محمدعلی سحری	۵۱
مجمع آموزش عالی امام خمینی	اسفند ۸۸	چکیده مقالات	همایش علمی توسعه صنعت گیاهان دارویی ایران	بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی اسانس گیاه بابونه شیرازی (<i>Matricaria chamomilla L.</i>) در روغن سویا و مقایسه ی آن با آنتی اکسیدان های شیمیایی	فرنوش عیوقی، محسن برزگر، محمدعلی سحری و حسنعلی نقدی بادی	۵۲
دانشگاه شهید بهشتی	مرداد ۸۹	چکیده مقالات	سومین کنفرانس غذای فراسودمند	بررسی خواص آنتی اکسیدانی عصاره های زوفا و سرخارگل به عنوان دو نگهدارنده	حورا سلیمانی، محسن برزگر، محمد علی سحری و حسنعلی نقدی بادی	۵۳
دانشگاه شهید بهشتی	مرداد ۸۹	چکیده مقالات	سومین کنفرانس غذای فراسودمند	اثر بازدارندگی اسانس های مرزنجوش وحشی و دارچین بر رشد کپک آسپرژیلوس فلاووس در محیط کشت مایع	سیده فاطمه کلانتری، محسن برزگر و زهره حمیدی	۵۴
دانشگاه شهید بهشتی	مرداد ۸۹	چکیده مقالات	سومین کنفرانس غذای فراسودمند	تاثیر فرآیند حرارتی بر فعالیت ضد میکروبی اسانس های نعنای فلفلی و دارچین	مصطفی معارفیان، محسن برزگر و مرتضی ستاری	۵۵
دانشگاه شهید بهشتی	مرداد ۸۹	چکیده مقالات	سومین کنفرانس غذای فراسودمند	استفاده از روغن بزرگ به عنوان غذای فراسودمند در فرمولاسیون سس	حمید وحیدیان، محمد علی سحری و محسن برزگر	۵۶
دانشگاه شهید بهشتی	مرداد ۸۹	چکیده مقالات	سومین کنفرانس غذای فراسودمند	استفاده از اسانس آویشن شیرازی و زیره کوهی در نگهداری روغن بزرک	میلاد زنگی آبادی، محمد علی سحری و محسن برزگر	۵۷
دانشگاه شهید بهشتی	مرداد ۸۹	چکیده مقالات	سومین کنفرانس غذای فراسودمند	استفاده از عصاره گزنه و اسانس زیره کوهی در نگهداری روغن گلرنگ	ابوذر فتحی، محمد علی سحری و محسن برزگر	۵۸
دانشگاه شهید بهشتی	مرداد ۸۹	چکیده مقالات	سومین کنفرانس غذای فراسودمند	روغن بزرک به عنوان یک روغن فراسودمند	آسیه حسن زاده، محمد علی سحری و محسن برزگر	۵۹

فهرست مقالات ارائه شده در مجامع علمی داخلی

مکان	زمان	نحوه چاپ	نام همایش	عنوان	نویسنده (گان)	
علوم پزشکی مازندران	مهر ۸۹	چکیده مقالات	همایش کشوری ایمنی مواد غذایی و آشامیدنی	بررسی امکان استفاده از اسانس های دارچین و نعنای فلفلی به عنوان جایگزین بخشی از نیتريت در سوسیس	مصطفی معارفیان و محسن برزگر	۶۰
علوم پزشکی مازندران	مهر ۸۹	چکیده مقالات	همایش کشوری ایمنی مواد غذایی و آشامیدنی	کاربرد اسانس آویشن شیرازی به عنوان نگهدارنده طبیعی در مایونز فرموله شده با روغن بزرک (حاوی امگا-۳)	حمید وحیدیان، محمد علی سحری و محسن برزگر	۶۱
دانشگاه تهران	آبان ۸۹	چکیده مقالات	نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	خواص آنزیمی ۵ رقم کیوی طی نگهداری در سردخانه	محبوبه ذولفقاری، محمد علی سحری، محسن برزگر و حمیدرضا صمدلویی	۶۲
دانشگاه تهران	آبان ۸۹	چکیده مقالات	نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	بررسی تیمار حرارتی بر فعالیت آنتی رادیکالی اسانس گیاهان آویشن شیرازی و دارچین با استفاده از.....	حبیبه کردساردویی، محسن برزگر و محمد علی سحری	۶۳
دانشگاه تهران	آبان ۸۹	چکیده مقالات	نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	تغلیظ امگا-۳ در روغن ماهی ساردین با استفاده از دی اکسید کربن فوق بحرانی	بهاره همایونی، محمد علی سحری و محسن برزگر	۶۴
دانشگاه آزاد ساوه	آبان ۸۹	کامل	اولین همایش منطقه ای انار	تعیین مقدار آنتوسیانین ها و نقش بیولوژیکی، ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی آب انار	حمید رضا علی قورچی و محسن برزگر	۶۵
دانشگاه آزاد ساوه	آبان ۸۹	کامل	اولین همایش منطقه ای انار	بررسی تغییرات فیزیکوشیمیایی میوه انار در طی دوره انبار	فریال وارسته، کاظم ارزانی، محسن برزگر، ذبیح اله زمانی و علی محسنی	۶۶
دانشکده کشاورزی ساری	اسفند ۸۹	خلاصه	همایش ملی گیاهان داروئی	بررسی اثر آنتی اکسیدانی اسانس روغنی گیاه بابونه (<i>Matricaria chamomilla L.</i>) در کیک	محبوبه خاکی، محمد علی سحری و محسن برزگر	۶۷
دانشکده کشاورزی ساری	اسفند ۸۹	خلاصه	همایش ملی گیاهان داروئی	بررسی اثر ضد میکروبی اسانس روغنی بهار نارنج در کیک	محبوبه خاکی، محمد علی سحری و محسن برزگر	۶۸

فهرست مقالات ارائه شده در مجامع علمی داخلی

مکان	زمان	نحوه چاپ	نام همایش	عنوان	نویسنده (گان)	
دانشکده کشاورزی ساری	اسفند ۸۹	خلاصه	همایش ملی گیاهان داروئی	بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره گیاهی زوفا در کیک	زهره صبوری، محسن برزگر و محمد علی سحری	۶۹
دانشکده کشاورزی ساری	اسفند ۸۹	خلاصه	همایش ملی گیاهان داروئی	بررسی فعالیت ضد قارچی عصاره گیاهی سرخارگل در کیک	زهره صبوری، محسن برزگر و محمد علی سحری	۷۰
دانشکده کشاورزی ساری	اسفند ۸۹	خلاصه	همایش ملی گیاهان داروئی	ارزیابی خاصیت ضد قارچی و ویژگی های حسی اسانس آویشن شیرازی در کیک	حبیبه کرساردویی، محسن برزگر و محمد علی سحری	۷۱
دانشکده کشاورزی ساری	اسفند ۸۹	خلاصه	همایش ملی گیاهان داروئی	اثر ضد میکروبی عصاره سرخارگل (Echinacea purpurea) در نگهداری کلمپه	زهره نورالهی، محمدعلی سحری، محسن برزگر، نادر دورکی	۷۲
دانشکده کشاورزی ساری	اسفند ۸۹	خلاصه	همایش ملی گیاهان داروئی	تعیین مدل ریاضی، ضریب نفوذ موثر و انرژی فعال سازی برای خشک کردن ژل آلونته ورا در خشک کن مایکروویو	محمد ابراهیم جدیدی، سعید مینایی و محسن برزگر	۷۳
دانشکده کشاورزی ساری	اسفند ۸۹	خلاصه	همایش ملی گیاهان داروئی	بررسی تغییرات رنگ و میزان قندهای محلول ژل آلونته ورا به روش خشک کردن مایکروویو	محمد ابراهیم جدیدی، سعید مینایی و محسن برزگر	۷۴
دانشکده کشاورزی ساری	اسفند ۸۹	خلاصه	همایش ملی گیاهان داروئی	بررسی اثر ضد میکروبی اسانس أسطوخودوس (Lavandula angustifolia) بر برخی از شاخص های میکروبی در نگهداری کره شیر	مهدی دارابی ممتاز، محمد علی سحری، محسن برزگر و سعیده سیف هاشمی	۷۵
دانشکده کشاورزی ساری	اسفند ۸۹	خلاصه	همایش ملی گیاهان داروئی	بررسی اثر آنتی اکسیدانی اسانس روغنی زیره کوهی (Bunium persicum) در نگهداری کره شیر	مهدی دارابی ممتاز، محمد علی سحری، محسن برزگر و سعیده سیف هاشمی	۷۶
دانشگاه زنجان	شهریور ۹۰	کامل	اولین کنگره ملی علوم و فناوریهای نوین کشاورزی	مقایسه کارایی روش نوین استریفیه کردن آنزیمی با سایر فرایندهای اصلاحی، در تهیه جانشین کره کاکائو از روغن بذر چای	سهیلا زرین قلمی، محمد علی سحری، محسن برزگر و زهره حمیدی اصفهانی	۷۷

فهرست مقالات ارائه شده در مجامع علمی داخلی

مکان	زمان	نحوه چاپ	نام همایش	عنوان	نویسنده (گان)	
دانشگاه صنعتی شریف	آذر ۹۰	چکیده مقالات	بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	اثر پرتودهی گاما بر فعالیت آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی دارچین	محبوبه جمشیدی، محسن برزگر و محمد علی سحری	۷۸
دانشگاه صنعتی شریف	آذر ۹۰	چکیده مقالات	بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	اثر میکروویو بر فعالیت آنتی اکسیدانی زوفا	محبوبه جمشیدی، محسن برزگر و محمد علی سحری	۷۹
دانشگاه صنعتی شریف	آذر ۹۰	چکیده مقالات	بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	اثر بازدارندگی اسانس های دارچین و مرزنگوش وحشی بر رشد اسپرژیلوس فلاووس در رب گوجه فرنگی	سیده فاطمه کلانتری و محسن برزگر	۸۰
دانشگاه صنعتی شریف	آذر ۹۰	چکیده مقالات	بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	بررسی خاصیت ضد قارچی عصاره زوفا در کیک	زهره صبور، محسن برزگر و محمد علی سحری	۸۱
دانشگاه صنعتی شریف	آذر ۹۰	چکیده مقالات	پنجمین همایش ملی بررسی ضایعات محصولات کشاورزی	استفاده از اسانس دارچین جهت کاهش فساد اکسیداتیو کلمپه	زهره نورالهی، محمد علی سحری، محسن برزگر و نادر دورکی	۸۲
شورای ملی زیتون- تهران	بهمن ۹۰	کامل	همایش ملی زیتون	تعیین و مقایسه برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی میوه و روغن زیتون رقم میشن و بلبیدی	مهری نورعلی، محسن برزگر، محمدعلی سحری، سوسن بلندنظر حامد صفافر	۸۳
شورای ملی زیتون- تهران	بهمن ۹۰	کامل	همایش ملی زیتون	تاثیر درجه رسیدگی روی برخی از خواص فیزیکوشیمیایی میوه و روغن زیتون رقم های کرونیکی و آرییکن	مهری نورعلی، محسن برزگر، محمدعلی سحری، سوسن بلندنظر، حامد صفافر	۸۴
شورای ملی زیتون- تهران	بهمن ۹۰	کامل	همایش ملی زیتون	بررسی پروفایل اسیدهای چرب و تعیین برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی میوه و روغن زیتون رقم لچینو	وحید نجفی، محسن برزگر، محمدعلی سحری، سوسن بلندنظر و حامد صفافر	۸۵
شورای ملی زیتون- تهران	بهمن ۹۰	کامل	همایش ملی زیتون	تعیین برخی از خصوصیات فیزیکوشیمیایی میوه و روغن زیتون رقم فرانتویویر	وحید نجفی، محسن برزگر، محمدعلی سحری، سوسن بلندنظر و، حامد صفافر	۸۶

۸۷	مجتبی عمونی، محمد علی سحری، محسن برزگر، سوسن بلند نظر و حامد صفافر	تغییرات مقدار روغن و ترکیب اسیدهای چرب در ارقام زیتون ماری و سوری طی مراحل فراوری زیتون آماده مصرف	همایش ملی زیتون	کامل	بهمن ۹۰	شورای ملی زیتون- تهران
۸۸	مجتبی عمونی، محمد علی سحری، محسن برزگر، سوسن بلند نظر و حامد صفافر	میزان روغن، برخی از خواص فیزیکی و تعیین نوع روغنی یا کنسروی چهار رقم زیتون	همایش ملی زیتون	کامل	بهمن ۹۰	شورای ملی زیتون- تهران
۸۹	معصومه سادات میر رضایی، محمد علس سحری، بابک غیائی طرزی، محسن برزگر، مریم قراچورلو، حامد صفافر و سوسن بلند نظر	میزان رطوبت و روغن دو رقم زیتون (بلیدی و آریبکینا)	همایش ملی زیتون	کامل	بهمن ۹۰	شورای ملی زیتون- تهران
۹۰	وحید نجفی، رضا علیزاده، محسن برزگر و بهزاد رحمت زاده	بررسی ساختار اسید چرب، اعداد پراکسید و اسیدی روغن زیتون بکر و تصفیه شده اتکا و مقایسه آنها با نمونه‌های داخلی ..	همایش ملی زیتون	کامل	بهمن ۹۰	شورای ملی زیتون- تهران
۹۱	وحید نجفی، سمیه علوی رفیعی و محسن برزگر	پایداری اکسایشی روغن زیتون بکر	همایش ملی زیتون	کامل	بهمن ۹۰	شورای ملی زیتون- تهران
۹۲	حمیدرضا علی قورچی، محسن برزگر، محمدعلی سحری و سلیمان عباسی	اثر تابش گاما بر برخی ویژگیهای فیزیکوشیمیایی و میکروبی آب انار	ششمین همایش یافته های پژوهشی کشاورزی	مقاله کامل	اردیبهشت ۹۲	دانشگاه کردستان
۹۳	سمیرا برنجی اردستانی، محمدعلی سحری، محسن برزگر، سلیمان عباسی	برخی خواص فیزیکوشیمیایی میوه های زرشک بومی ایران (آبی و پلویی)	ششمین همایش یافته های پژوهشی کشاورزی	مقاله کامل	اردیبهشت ۹۲	دانشگاه کردستان
۹۴	حسن برزگر، محمد حسین عزیزی، محسن برزگر و زهره حمیدی	تهیه و ارزیابی فیلمهای نانوکامپوزیتی نشاسته رس جهت کاربرد در بسته بندی نان حجیم	ششمین همایش یافته های پژوهشی کشاورزی	مقاله کامل	اردیبهشت ۹۲	دانشگاه کردستان
۹۵	محبوبه جمشیدی، محسن برزگر و محمد علی سحری	Effect of gamma irradiation on antioxidant and antimicrobial activities of Echinacea	دومین کنگره ملی گیاهان داروئی	خلاصه	اردیبهشت ۹۲	دانشگاه شهید بهشتی

۹۶	حسین میرزایی مقدم، محمدهادی خوش تقاضا، علی سلیمی، محسن برزگر و آزاد عمرانی	بررسی ساختار فیلم های بسته بندی نانوکامپوزیتی فعال تهیه شده از نانوذرات خاک رس و نانوتیتان	ششمین همایش ملی بررسی ضایعات محصولات کشاورزی	مقاله کامل	آبان ۹۲	دانشگاه تربیت مدرس
۹۷	مریم قادری قهفرخی، مهناز نیل و محسن برزگر	پیش بینی خاستگاه جغرافیائی رقم های مختلف انار ایران با روش های شیمی سنجی	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	مقاله کامل	آبان ۹۲	دانشگاه شیراز
۹۸	معصومه سادات میررضایی رودکی، محمدعلی سحری، بابک غیائی طرزی، محسن برزگر، مریم قراچورلو، حامد صفافر و سوسن بلندنظر	تاثیر فرایند تصفیه روی شاخص های پایداری روغن زیتون بکر دو رقم بلیدی و آریبکینا	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	مقاله کامل	آبان ۹۲	دانشگاه شیراز
۹۹	معصومه سادات میررضایی رودکی، محمدعلی سحری، بابک غیائی طرزی، محسن برزگر، مریم قراچورلو، حامد صفافر و سوسن بلندنظر	برخی خواص فیزیکوشیمیایی روغن زیتون بکر رقم آریبکینا	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	مقاله کامل	آبان ۹۲	دانشگاه شیراز
۱۰۰	وحید نجفی و محسن برزگر	استخراج و بررسی فعالیت ضدآکسایشی عصاره بنه (<i>Pistacia atlantica</i> var <i>mutica</i>)	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	مقاله کامل	آبان ۹۲	دانشگاه شیراز
۱۰۱	عاطفه توکلی باب اناری، محمد علی سحری، محسن اصغری قاجاری و محسن برزگر	بررسی خواص فیزیکوشیمیایی روغن هسته زرشک آبی	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	مقاله کامل	آبان ۹۲	دانشگاه شیراز
۱۰۲	سمیرا برنجی اردستانی، محمد علی سحری، محسن برزگر و سلیمان عباسی	بررسی ترکیب و متغیرهای موثر در استخراج اسیدهای آلی میوه زرشک	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	مقاله کامل	آبان ۹۲	دانشگاه شیراز
۱۰۳	محسن اصغری قاجاری، محمد علی سحری، عاطفه توکلی باب اناری و	ارزیابی و مقایسه اثر ضدآکسایشی عصاره آبی و الکلی میوه زرشک آبی	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	مقاله کامل	آبان ۹۲	دانشگاه شیراز

					محسن برزگر	
دانشگاه شیراز	آبان ۹۲	مقاله کامل	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	تاثیر بسته بندی با روش اتمسفر اصلاح شده بر برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و ماندگاری دانه های انار	صدیقه توسلی، محسن برزگر و زهره حمیدی اصفهانی	۱۰۴
دانشگاه شیراز	آبان ۹۲	مقاله کامل	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	خواص ضداکسایدنگی روغن هسته زرشک آبی و مقایسه آن با برخی روغن ها و اسانس های روغنی	عاطفه توکلی باب اناری، محمد علی سحری، محسن اصغری قاجاری و محسن برزگر	۱۰۵
دانشگاه شیراز	آبان ۹۲	مقاله کامل	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	کاربرد روش های شیمی سنجی در صنایع غذایی	مریم قادری قهفرخی و محسن برزگر	۱۰۶
دانشگاه شیراز	آبان ۹۲	مقاله کامل	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	تاثیر شرایط اقلیمی و رقم روی برخی ویژگی های کمی و کیفی سه رقم زیتون	مهري نورعلی، محسن برزگر و محمد علی سحری	۱۰۷
دانشگاه شیراز	آبان ۹۲	مقاله کامل	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	تاثیر درجه رسیدگی و رقم بر محتوی آنتی اکسیدانی (ترکیبات فنولیک و توکوفرول های) سه رقم زیتون	مهري نورعلی، محسن برزگر و محمد علی سحری	۱۰۸
دانشگاه شیراز	آبان ۹۲	مقاله کامل	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	تاثیر پرتودهی بر ترکیبات زیست فعال در گیاهان	صدیقه توسلی تالار پشته و محسن برزگر	۱۰۹
مشهد	۹-۱۱ بهمن ۹۲	مقاله کامل	هشتمین کنگره ملی مهندسی ماشین های کشاورزی و مکانیزاسیون	طراحی سیستم نورپردازی مناسب برای مواد غذایی نیمه شفاف با استفاده از توصیف گرهای ماتریس هم-وقوعی	سهامه شفيعی، سعید مینایی، نصرالله مقدم و محسن برزگر	۱۱۰
گرگان	۸-۹ شهریور ۹۳	مقاله کامل	بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	بررسی تاثیر پرتودهی گاما بر ویژگی های آب البالو	ادریس آرژه، محسن برزگر و محمد علی سحری	۱۱۱
گرگان	۸-۹ شهریور ۹۳	مقاله کامل	بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	تاثیر فرآیند حرارتی بر ویژگی های فیزیکوشیمیای آب آلبالو	ادریس آرژه، محسن برزگر و محمد علی سحری	۱۱۲
گرگان	۸-۹ شهریور ۹۳	مقاله کامل	بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	کاربرد ریزپوشانی به کمک لیپوزوم ها در صنایع لبنی	زهرا رفیعی، محسن برزگر و بهنوش ماهرانی	۱۱۳
گرگان	۸-۹ شهریور ۹۳	مقاله کامل	بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	استخراج جذبی با میله چرخان	زهرا رفیعی و محسن برزگر	۱۱۴

گرگان	۹-۸ شهریور ۹۳	مقاله کامل	بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	میکروسکوپ های الکترونی مورد استفاده در تجزیه نانو مواد	زهرا رفیعی و محسن برزگر	۱۱۵
قوچان	۲۶-۲۷ آبان ۹۳	مقاله کامل	سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی	اسیدهای چرب روغن زیتون با تأکید بر اسید اولئیک : اثرات سلامتبخش و اثر فرایندهای نوین بر آنها	سارا عسگری، محمد علی سحری و محسن برزگر	۱۱۶
قوچان	۲۶-۲۷ آبان ۹۳	مقاله کامل	سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی	رنگدانه های روغن زیتون: ساختار، سلامتبخشی و تأثیر آن بر پایداری روغن زیتون	سارا عسگری، محمد علی سحری و محسن برزگر	۱۱۷
اصفهان	۱۸-۲۰ شهریور ۹۴	مقاله کامل	بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	مروری بر ترکیبات و ساختار شیمیایی استویا	امیر پویا قندهاری یزدی و محسن برزگر	۱۱۸
اصفهان	۱۸-۲۰ شهریور ۹۴	مقاله کامل	بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	مروری بر کاربرد روش استخراج جذبی با میله چرخان در صنایع غذایی	امیر پویا قندهاری یزدی و محسن برزگر	۱۱۹
اصفهان	۱۸-۲۰ شهریور ۹۴	مقاله کامل	سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی ایران	مروری بر اکسایش پروتئین در گوشت و استفاده از ضداکساینده ها در کاهش آن	نوشین صادقی نژاد، حسن احمدی گاولیقی و محسن برزگر	۱۲۰
اصفهان	۱۸-۲۰ شهریور ۹۴	مقاله کامل	سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی ایران	پوشش دادن فیله ماهی قزل آلائی رنگین کمان با پوشش خوراکی حاوی پری بیوتیک اینولین	بهروز محمدزاده، مرضیه حسینی نژاد، مسعود رضائی و محسن برزگر	۱۲۱
تهران	۶-۸ بهمن ۹۴	خلاصه	بیست و دومین کنگره ملی شیمی تجزیه ایران	Encapsulation of Pistachio Green Hull Extract in Nanoliposomes	زهرا رفیعی، محسن برزگر، محمدعلی سحری و بهنوش ماهرانی	۱۲۲
کیش	اسفند ۹۴	خلاصه				۱۲۳
تهران	۲۷-۲۹ مهر ۹۵	مقاله کامل	اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	مروری بر اثر جایگزینی ساکارز با شیرین کننده غیر مغذی استویا در تولید نوشیدنی های مختلف	امیر پویا قندهاری یزدی و محسن برزگر	۱۲۴
تهران	۲۷-۲۹ مهر ۹۵	مقاله کامل	اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	کاربرد سیکلودکسترین ها در صنعت مواد غذایی	امیر پویا قندهاری یزدی و محسن برزگر	۱۲۵
تهران	۲۷-۲۹ مهر ۹۵	مقاله کامل	اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	تأثیر دزهای مختلف پرتودهی بر فعالیت ضداکسایشی عصاره آبی پوست سبز پسته	علی ابوالحسنی، محسن برزگر و محمد علی سحری	۱۲۶
تهران	۲۷-۲۹ مهر ۹۵	مقاله کامل	اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	مروری بر کاربرد بخش های مختلف انار در صنایع غذایی	علی ابوالحسنی و محسن برزگر	۱۲۷

			ملی علوم و صنایع غذایی ایران		
تهران	۲۷-۲۹ مهر ۹۵	مقاله کامل	اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	اثر شرایط استخراج و فرآوری بر محتوای فنول کل میوه دو رقم زرشک ایرانی آبی (<i>Berberis vulgaris</i>) و پلویی (<i>Berberis integerrima</i>)	سمیرا برنجی اردستانی، محمدعلی سحری و محسن برزگر
تهران	۲۷-۲۹ مهر ۹۵	مقاله کامل	اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	اولئوروپین: استخراج، ارزش غذایی - دارویی و کاربرد در تولید مواد غذایی فراسودمند	الهام فتاحی فر و محسن برزگر
تهران	۲۷-۲۹ مهر ۹۵	مقاله کامل	اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	Nanoencapsulation Approach to Improve Cinnamon Essential Oil Functionality: Lipid and Color Stability of Beef Burgers	Ghaderi Ghahfarokhi M., Barzegar M., Sahari M. A. Azizi M. H. and Ahmadi H.
تهران	۲۷-۲۹ مهر ۹۵	مقاله کامل	اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	ارزیابی اثر ماده فعال سطحی اسپن 85 بر عملکرد و رفتار گرفتگی غشای PVDF در تغلیظ اسیدهای چرب امگا-3	سمانه قاسمیان، محمدعلی سحری، محسن برزگر و حسن احمدی گاولیقی
تهران	۲۷-۲۹ مهر ۹۵	مقاله کامل	اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	بررسی تغییرات ترکیب اسیدهای چرب روغن بکر و تصفیه شده در دو رقم زیتون (بلیدی و آریبکینا) در طی حرارت دهی	معصومه سادات میررضایی رودکی، محمدعلی سحری، محسن برزگر، بابک غیاثی طرزی و مریم قراچورلو
تهران	۲۷-۲۹ مهر ۹۵	مقاله کامل	اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	تغییر رنگدانه ها در اثر حرارت دهی در دو رقم زیتون (بلیدی و آریبکینا)	معصومه سادات میررضایی رودکی، محمدعلی سحری، محسن برزگر، بابک غیاثی طرزی و مریم قراچورلو
تهران	۲۷-۲۹ مهر ۹۵	مقاله کامل	اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	تغییرات اندیس های پایداری روغن دو رقم زیتون بکر (بلیدی و آریبکینا)	معصومه سادات میررضایی رودکی، محمدعلی سحری، محسن برزگر، بابک غیاثی طرزی و مریم قراچورلو
تهران	۲۷-۲۹ مهر ۹۵	مقاله کامل	اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	پایداری روغن زیتون بکر دو رقم بلیدی و آریبکینا بر اساس ترکیبات بیواکتیو در طی فرآیند حرارت دهی	معصومه سادات میررضایی رودکی، محمدعلی سحری، محسن برزگر، بابک غیاثی طرزی و مریم قراچورلو
تهران	۲۷-۲۹ مهر ۹۵	مقاله کامل	اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره	عصاره ی ریزپوشانی شده ی پوست سبز پسته به عنوان	محیا روستایی، محسن برزگر و

			ملی علوم و صنایع غذایی ایران	یک ضداکساینده طبیعی در روغن خام سویا	محمد علی سحری	
تهران	۲۷-۲۹ مهر ۹۵	مقاله کامل	اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	تاثیر روش های آنزیمی، اهمی و متداول بر بازده و خواص پکتین استخراجی از ضایعات پرتقال	حامد صابریان، زهره حمیدی اصفهان، حسن احمدی گاولیقی و محسن برزگر	۱۳۷
تهران	۱۳-۱۶ شهریور ۹۶	خلاصه	دهمین کنگره علوم باغبانی ایران	ارزیابی غلظت های مختلف کادمیم و سرب روی شاخص های جوانه زنی بذر ریحان و گشنیز	بهمن فتاحی، کاظم ارزانی، محمدکاظم سوری و محسن برزگر	۱۳۸
تهران	۱۳-۱۶ شهریور ۹۶	خلاصه	دهمین کنگره علوم باغبانی ایران	مطالعه الگوی رشد و نمو میوه و زمان بروز عارضه سفیدشدگی آریل دانه انار "ملس ترش ساوه"	محمد کاوند، کاظم ارزانی، محسن برزگر و مجید میرلطیفی	۱۳۹
ساری	۵-۶ اردیبهشت ۹۷	مقاله کامل	دومین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	مروری بر روشهای نوین استخراج ترکیبات زیست فعال از گیاهان	امیر پویا قندهاری یزدی و محسن برزگر	۱۴۰
ساری	۵-۶ اردیبهشت ۹۷	مقاله کامل	دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	Enzyme-assisted aqueous extraction of phenolic compounds from pistachio green hull	امیر پویا قندهاری یزدی و محسن برزگر، محمد علی سحری و حسن احمدی گاولیقی	۱۴۱
ساری	۵-۶ اردیبهشت ۹۷	مقاله کامل	دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	استخراج ترکیبات زیست فعال از ضایعات میوه و سبزی توسط فرآیند فراصوت	امیرحسین محمدیان و محسن برزگر	۱۴۲
ساری	۵-۶ اردیبهشت ۹۷	مقاله کامل	دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	تولید نانو ذرات با روش ترسیب ضد حلال برای استفاده در سامانه های غذایی	مهشید نصیری و محسن برزگر	۱۴۳
ساری	۵-۶ اردیبهشت ۹۷	مقاله کامل	دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	ارزیابی اثر پرتو دهی گاما بر ترکیب و غلظت ویتامین های محلول در آب میوه ی دو رقم زرشک ایرانی	سمیرا برنجی اردستانی، محمدعلی سحری و محسن برزگر	۱۴۴
تهران	۲۶-۲۸ شهریور ۹۸	خلاصه مقاله	سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	تعیین شرایط بهینه ریزپوشانی ترکیبات فنولی جلبک سارگاسوم بوویانوم درون نانولیپوزوم ها	داود ثواقبی، محسن برزگر و محمد رضا مظفری	۱۴۵
تهران	۲۶-۲۸ شهریور ۹۸	خلاصه مقاله	سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	Evaluation of the stability of pistachio green hull capsules	امیرپویا قندهاری، محسن برزگر، محمدعلی سحری و حسن احمدی گاولیقی	۱۴۶
تهران	۲۶-۲۸ شهریور ۹۸	خلاصه مقاله	سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	ریزپوشانی اسانس گل محمدی در نانولیپوزوم	مائده توکلی، محسن برزگر و سپیده	۱۴۷

			کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران		خراسانی	
تهران	۲۶-۲۸ شهریور ۹۸	خلاصه مقاله	سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	ریزپوشانی اسانس دارچین در نانوذله های کیتوزان : مقایسه ی فعالیت ضد میکروبی و ضد اکسایشی آن با اسانس آزاد	مریم قادری فهفرخی، محسن برزگر ، محمد علی سحری و محمد حسین عزیزی	۱۴۸
اهواز	۱۴-۱۵ بهمن ۹۹	مقاله کامل	بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	بهینه سازی ریزپوشانی همزمان باکتری لاکتوباسیلوس پلانتاروم و عصاره خارمریم و بررسی آن در شرایط شبه معده	مریم بختیاری، زهره حمیدی اصفهانی و محسن برزگر	۱۴۹
تهران- زر ماکارون	۵-۴ اسفند ۱۴۰۰	مقاله کامل	بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	بهینه سازی ریزپوشانی همزمان باکتری لاکتوباسیلوس پلانتاروم و عصاره خارمریم و بررسی اثر حفاظت کنندگی پوشش ها و نیز افزودن عصاره دانه خارمریم در شرایط انبارمانی	مریم بختیاری، زهره حمیدی اصفهانی و محسن برزگر	۱۵۰
تهران- زر ماکارون	۵-۴ اسفند ۱۴۰۰	مقاله کامل	بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	کاربرد انار در غذا، دارو و نانوفناوری	فائزه آرسته و محسن برزگر	۱۵۱
تهران- زر ماکارون	۵-۴ اسفند ۱۴۰۰	مقاله کامل	بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	کاربرد فناوری چاپ سه بعدی در فرآوری مواد غذایی	نیره شمشیری و محسن برزگر	۱۵۲
						۱۵۳

عناوین پایان نامه های تحت راهنمایی

سال دفاع	نام دانشجو	عنوان	
۱۳۸۱	مینا میری قاعه نو (ک. ارشد)	بهبود سازی تولید شربت اینورت و کاربرد آن در فراورده های قنادی	۱
۱۳۸۲	بهوش ماهرانی (ک. ارشد)	مطالعه شرایط استخراج و خواص فیزیکوشیمیایی صمغ دانه بزرک	۲
۱۳۸۲	ابولفضل فدوی (ک. ارشد)	جداسازی و اندازه گیری قندها و برخی از کاتیون های فلزی در برخی از اقلام انتخابی انار ایران	۳
۱۳۸۲	حسین گلی (ک. ارشد)	استخراج ترکیبات فنولیک از پوست سبز پسته و اثر آنتی اکسیدانی آن در روغن سویا	۴
۱۳۸۳	احمد رجایی (ک. ارشد)	استخراج روغن بذر چای با سیال فوق بحرانی و ...	۵
۱۳۸۴	پریسا یعثوبی (ک. ارشد)	بررسی اثر آنتی اکسیدانی ترکیبات فنولی پوست انار بر روغن آفتابگردان	۶
۱۳۸۵	مریم امید بیگی (ک. ارشد)	بررسی خاصیت ضد قارچی اسانس آویشن، مرزه و میخک بر آسپرژیلوس فلاووس در محیط کشت مایع و رب گوجه فرنگی	۷
۱۳۸۵	اعظم اعرابی (ک. ارشد)	اندازه گیری کمی و کیفی اسیدهای آلی ۲۵ رقم انار و مطالعه تغییرات آنها در طی نگهداری	۸
۱۳۸۶	حمید رضا علی قورچی (ک. ارشد)	تعیین مقدار آنتوسیانین های آب انار و مطالعه تغییرات آنها در طی انبار داری، فرآوری های حرارتی و غیر حرارتی	۹
۱۳۸۶	ندا شهنسوازی (ک. ارشد)	ارزیابی اثر آنتی اکسیدانی اسانس های آویشن و زیره کوهی به روغن سویا	۱۰
۱۳۸۷	فرنوش عیوقی (ک. ارشد)	ارزیابی اثر آنتی رادیکالی و آنتی اکسیدانی اسانس های ترخون، بابونه شیرازی و شبت	۱۱
۱۳۸۸	حورا سلیمانی (ک. ارشد)	کاربرد عصاره های زوفا و سرخارگل به عنوان آنتی اکسیدان طبیعی	۱۲
۱۳۸۸	مریم آئین مهر (ک. ارشد)	کاربرد اسانس های مرزه خوزستانی و مورت به عنوان آنتی اکسیدان طبیعی در روغن	۱۳
۱۳۸۸	محمد طاها نژاد (ک. ارشد)	کاربرد اسانس اسطوخودوس و عصاره پنیرک به عنوان آنتی اکسیدان های طبیعی در روغن خام سویا	۱۴
۱۳۸۹	زهره صبوری (ک. ارشد)	بررسی خاصیت آنتی اکسیدانی عصاره های زوفا و سرخار گل در کیک	۱۵
۱۳۸۹	فاطمه کلانتری (ک. ارشد)	اثر بازدارندگی اسانس های دارچین و مرزنگوش وحشی بر رشد کپک آسپرژیلوس فلاووس در درب کوجه فرنگی	۱۶
۱۳۸۹	مصطفی معارفیان (ک. ارشد)	بررسی خاصیت آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی اسانس های نعنای فلفلی و دارچین در سوسیس	۱۷
۱۳۸۹	فاطمه داروغه (ک. ارشد)	بررسی اثر آنتی اکسیدانی اسانس های زیره سیاه و گشنیز در گیک	۱۸
۱۳۸۹	حبیبه کردساردونی (ک. ارشد)	کاربرد اسانس آویشن شیرازی و دارچین به عنوان دو آنتی اکسیدانی طبیعی در کیک	۱۹
۱۳۹۰	محبوبه جمشیدی (ک. ارشد)	اثر پرتودهی گاما و میکروویو بر فعالیت آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی	۲۰

		دارچین، زوفا و سرخار گل	
۱۳۹۱	وحید نجفی (ک. ارشد)	پایداری اکسایشی روغن بکر و تصفیه شده برخی از ارقام زیتون	۲۱
۱۳۹۱	مهری نور علی (ک. ارشد)	تاثیر شرایط اقلیمی و شاخص رسیدگی روی برخی ویژگی های کمی و کیفی روغن سه رقم زیتون	۲۲
۱۳۹۲	صدیقه توسلی تالار پشته (ک. ارشد)	تاثیر بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده بر ویژگی های فیزیکوشیمیائی و مدت ماندگاری دانه های انار	۲۳
۱۳۹۳	ادریس آرژه (ک. ارشد)	تاثیر فرآوری حرارتی و پرنودهی گاما بر ویژگی های فیزیکوشیمیائی و ترکیبات زیست فعال آب البالو طی نگهداری	۲۴
۱۳۹۳	مرضیه سیحون (ک. ارشد پ.)	بررسی تاثیر پرتودهی گاما بر ترکیبات زیست فعال و فرار زعفران ایرانی	۲۵
۱۳۹۴	مهسا لران اصفهانی (ک. ارشد)	بررسی ویژگی های کیفی روغن زیتون و بذر چای پرتودهی شده با اشعه گاما	۲۶
۱۳۹۴	فریده بخشی کرج (ک. ارشد)	جایگزینی بخشی از نیتريت با عصاره آبی پوست سبز پسته به عنوان نگهدارنده طبیعی در سوسیس	۲۷
۱۳۹۴	محیا روستائی (ک. ارشد)	عصاره ریزپوشانی شده ی پوست سبز پسته به عنوان یک ضدآکسایدنده طبیعی در روغن خام سویا	۲۸
۱۳۹۴	پریسا علیاری (ک. ارشد)	تولید سوسیس فراسودمند با استفاده از عصاره پوست انار به عنوان نگهدارنده طبیعی	۲۹
۱۳۹۵	علی ابولحسنی ابرقوئی (ک. ارشد)	اثر بازدارندگی عصاره پوست سبز پسته پرتودهی شده با پرتو گاما بر فعالیت آنزیم تیروزیناز	۳۰
۱۳۹۷	امیر حسین محمدیان (ک. ارشد)	تعیین تقلب در آب لیمو به روش تشخیص الگو و طیف بینی	۳۱
۱۳۹۸	مائده توکلی (ک. ارشد)	ریزپوشانی اسانس گل محمدی در نانولپوزومها و ارزیابی فعالیت ضدآکسایشی و ضد میکروبی آن	۳۲
۱۳۹۹	مژگان رودباری (ک. ارشد)	اثر مهار کنندگی ترکیبات فنولی عصاره های آبی پوست سبز پسته و انار بر تشکیل AGE های فلورسانس	۳۳
۱۴۰۰	فائزه آرسته (ک. ارشد)	بررسی اثر بازدارندگی برخی از آبکافته های پروتئینی بر تشکیل محصولات نهائی گلیکاسیون پیشرفته	۳۴
۱۴۰۰	نیره شمشیری (ک. ارشد)	تعیین منطقه جغرافیایی زعفران ایران با روش های طیف سنجی تحرک یونی و شیمی سنجی	۳۵
۱۴۰۲	نگین محمدی (ک. ارشد)	اثر ترکیبات فنولی عصاره پوست سبز پسته بر فیبریلاسیون پروتئین آلفاسینوکلئین	۳۶
۱۴۰۲	مینا عابدان پور کوشکی (ک. ارشد)	غنی سازی پاستا	۳۷
			۳۸
			۳۹
			۴۰

ضمیمه شماره ۶

عناوین رساله های تحت راهنمایی

سال دفاع	نام دانشجو	عنوان
۱۳۸۸	احمد رجایی	۱ بهینه سازی شرایط استخراج و خالص سازی ترکیبات فنولیک پوست سبز پسته و مطالعه خواص بیولوژیک و کاربردی آن
۱۳۹۲	حمید رضا علی فورچی	۲ شناسایی و اندازه گیری برخی ترکیبات فراسودمند و برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی آب ۵ رقم انار ایران و بررسی تاثیر نگهداری، فرآوری حرارتی و غیر حرارتی بر آن ها
۱۳۹۴	مریم قادری قهفرخی	۳ ریزپوشانی اسانس های آویشن و دارچین در نانوذرات کیتوزان و بررسی اثرات نگهدارندگی آنها در همبرگر
۱۳۹۵	خدیجه خوش طینت	۴ تولید کمپلکس دربرگیرنده بتا-سیکلودکسترین با روغن سیر و ارزیابی خواص ضداکسایشی و ضد میکروبی آن در فرآورده های غذایی
۱۳۹۵	زهرا رفیعی	۵ ریزپوشانی عصاره پوست سبز پسته در لیپوزوم ها و ارزیابی فعالیت ضد اکسایشی و ضد میکروبی آن
۱۳۹۶	مهشید نصیری	۶ افزایش عمر ماندگاری قارچ خوراکی با استفاده از نگهدارنده های طبیعی
۱۳۹۷	سعیده اسمعیلی	۷ تاثیر پرتو دهی گاما بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و میکروبی پودر زردچوبه طی نگهداری در شرایط مختلف
۱۳۹۷	الهام فتاحی فر	۸ ارزیابی اثر بازدارندگی عصاره پوست سبز پسته بر آنزیم تیروزیناز قارچ خوراکی و کاربرد آن برای کنترل قهوه ای شدن قارچ دکمه ای
۱۳۹۷	امیرپویا قندهاری یزدی	۹ استخراج آنزیمی ترکیبات فنولی پوست سبز پسته و کاربرد آن در تولید بستنی فراسودمند
۱۳۹۸	داود ثواقبی فیروزآبادی	۱۰ ریزپوشانی عصاره جلبک در نانولیپوزوم و بررسی اثر نگهدارندگی آن در مایونز
۱۴۰۱	رضا فتاحی دارغلو	۱۱ تشخیص تقلبات زعفران (کروکاس ساتیووس) به روش تجزیه شیمی-سنجی
		۱۲
		۱۳
		۱۴
		۱۵
		۱۶
		۱۷
		۱۸
		۱۹

ضمیمه شماره ۷

عناوین پایان نامه‌های تحت راهنمایی در سایر دانشگاه‌ها

سال دفاع	نام دانشجو	عنوان	
۱۳۸۴	سودابه مجدی (ک. ارشد)	مقایسه روش‌های استخراج با حلال روغن پنبه نوع بذر تنباکو با روش SFE و تعیین ترکیب اسیدهای چرب آنها با کروماتوگرافی گازی	۱
۱۳۸۵	فهیمة عرفانی (ک. ارشد)	تعیین خواص فیزیکوشیمیایی ۲۹ رقم اسفناج ایرانی	۲
۱۳۸۵	علی رجبی (ک. ارشد)	تعیین خواص فیزیکوشیمیایی ۱۶ رقم پیاز کاشته شده در ایران	۳
۱۳۸۷	لیلا علوی (ک. ارشد)	مطالعه ترکیبات شیمیایی موجود در اسانس‌های آویشن و به لیمو و اندازه‌گیری فعالیت آن‌سی اکسیدانی آنها با استفاده از روش DPPH و بی رنگ شدن بتاکاروتن و...	۴

عناوین پایان نامه ها و رساله های تحت مشاوره

سال دفاع	نام دانشجو	عنوان	
۱۳۸۰	محبوبه سرابی جماب (ک. ارشد)	بررسی امکان تولید فیلم خوراکی با استفاده از کلاژن	۱
۱۳۸۲	مجید جمشیدیان (ک. ارشد)	جزء به جزء سازی چربی شیر ایرانی و بررسی برخی از کاربردهای آن در صنایع غذایی	۲
۱۳۸۲	مجید عرب عامری (ک. ارشد)	بررسی تاثیر هیدروکلوئید ها روی خصوصیات رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان لواش	۳
۱۳۸۲	سید علی میر قلنج (ک. ارشد)	بررسی منابع مختلف اسید چرب امگا تری برای غنی سازی زرده تخم مرغ	۴
۱۳۸۳	حسین امرایی (ک. ارشد)	غنی سازی پنیر فتا (UF) با آهن	۵
۱۳۸۳	الهام فتاحی فر (ک. ارشد)	اینتر استریفیکاسیون شیمیایی روغن بذر چای و کاربرد آن در تهیه مارگارین	۶
۱۳۸۴	حمیدرضا صمدلویی (ک. ارشد)	بررسی ویژگیهای فیزیکی-شیمیایی و آنتی اکسیدانی روغن هسته برخی از ارقام انار	۷
۱۳۸۴	مریم لطیفیان (ک. ارشد)	بهبودسازی تولید سلولاز توسط دو سوش جهش یافته قارچ تریکودرمارسنی روی سبوس برنج در تخمیر حالت جامد	۸
۱۳۸۴	آسیه حسن زاده (ک. ارشد)	تعیین خواص فیزیکی-شیمیایی روغن دانه بزرک و استخراج جزء امگا-۳ از آن	۹
۱۳۸۵	عبداله آقا کاظم جوراب باف (ک. ارشد)	استفاده از روش کشت هوا کشت جهت مطالعه تاثیر سالیسیلیک اسید بر گیاه دارویی اکیناسه	۱۰
۱۳۸۵	مریم عطاپور (ک. ارشد)	فیزیولوژی دیاپوز و سرما سختی در لاروهای زمستان گذران کرم ساقه خوار برنج	۱۱
۱۳۸۵	محبوبه ذوالفقاری (ک. ارشد)	بررسی خواص فیزیکوشیمیایی برخی از انواع کیوی در هنگام نگهداری در سردخانه	۱۲
۱۳۸۵	محمد فاضل نجف آبادی (ک. ارشد)	استخراج، خالص سازی و اندازه گیری آنتی اکسیدانهای بذر چای و کاربرد آن در	۱۳
۱۳۸۵	سید محمد حسن مرتضوی (دکتری)	تغییرات فیزیکوشیمیایی در مراحل رشد و رسیدن میوه و تاثیر شرایط مختلف بسته بندی بر کیفیت و ماندگاری پس از برداشت خرما (<i>Phoenix dactylifera L.</i>) رقم برچی	۱۵

عناوین پایان نامه ها و رساله های تحت مشاوره

سال دفاع	نام دانشجو	عنوان	
۱۳۸۶	عباس خانی (دکتری)	سازوکارهای زمستان‌گذرانی و سرما سختی کرم سیب در استان تهران	۱۶
۱۳۸۶	احمد احمد نیا (ک. ارشد)	بررسی تغییرات ویتامین‌ها در برخی از ماهی‌های دریای خزر طی نگهداری به حالت منجمد	۱۷
۱۳۸۶	صفورا پیرستانی (ک. ارشد)	تغییرات کیفی برخی ماهی‌های دریای خزر طی نگهداری به حالت انجماد	۱۸
۱۳۸۷	حمید رضا بلوچی (دکتری)	تاثیر تنش کم آبی، ازدیاد دی اکسید کربن و تابش فرابنفش بر صفات کمی و کیفی گندم نان و ماکارونی	۱۹
۱۳۸۷	حسن خوش قلب (دکتری)	اثر کلسیم، روی و بور بر ترکیب شیمیایی میوه، ماندگاری پس از برداشت و کاهش قهوه‌ایی شدن داخلی میوه در دو رقم گللابی آسیایی در اقلیم تهران	۲۰
۱۳۸۷	نگین اخلاقی (دکتری)	بررسی فیزیولوژیکی ریزش میوه و امکان کاهش آن در برخی از ارقام مرکبات	۲۱
۱۳۸۷	عفت مروتی (ک. ارشد)	بررسی خواص فیزیکوشیمیایی و آنتی اکسیدانی روغن گلرنگ	۲۲
۱۳۸۸	سهیلا زرین قلمی (دکتری)	کاربرد روغن بذر چای اصلاح شده به عنوان جایگزین کره ی کاکائو در فرمولاسیون شکلات	۲۳
۱۳۸۸	سولماز صارم نژاد (دکتری)	فرمولاسیون و بررسی ویژگی های فیلم خوراکی بر پایه پروتئین باقلا	۲۴
۱۳۸۸	ابوذر فتحی (ک. ارشد)	کاربرد اسانس مرزه و عصاره گزنه به عنوان دو نگهدارنده طبیعی در سامانه روغن گلرنگ	۲۵
۱۳۸۸	میلاد زنگی آبادی (ک. ارشد)	اثر هم افزایی اسانس آویشن شیرازی و زیره کوهی در پایداری روغن بزرک	۲۶
۱۳۸۹	محمد فاضل نجف‌آبادی (دکتری)	بررسی تاثیر برخی از تیمارهای فیزیکی و شیمیایی روی خواص فیلم‌های خوراکی حاصل از مخلوط نشاسته و دو صمغ ایرانی (کتیرا و صعلب) و کاربرد آنها در پوشش دهی نان باگت	۲۷
۱۳۸۹	حمید وحیدیان (ک. ارشد)	کاربرد اسانس مرزه به عنوان نگهدارنده طبیعی در مایونز فرموله شده با روغن بزرک	۲۸
۱۳۸۹	مریم عطاپور (دکتری)	استراتژی سرما سختی و تغییرات ترکیبات ضد یخ با وزن مولکولی پایین، اسیدهای چرب و پروتئین‌های القا شده سرما در کرم برگ‌خوار چغندر	۲۹
۱۳۸۹	محبوبه خاکی (ک. ارشد)	اثر اسانس‌های روغنی بابونه و بهار نارنج در ماندگاری کیک	۳۰
۱۳۸۹	بهاره همایونی (ک. ارشد)	مقایسه کیفی امگا=۳ تغلیط شده از روغن ماهی در روش‌های مختلف	۳۱
۱۳۸۹	زهره نورالهی (ک. ارشد)	بررسی اثر آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی اسانس دارچین و عصاره سرخار گل در نگهداری کلمپه	۳۲

۱۳۸۹	فاطمه سعیدی (ک. ارشد)	بررسی استراتژی سرما سختی و زمستان گذرانی شته مومی کلم در تهران	۳۳
۱۳۸۹	شقایق سودی (ک. ارشد)	فیزیولوژی دیابوز سرما سختی در حشرات کامل زمستان گذران سوسک برگخوار نارون	۳۴
۱۳۹۰	مهدی دارابی ممتاز (ک. ارشد)	بررسی اثر آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی اسانس‌های زیره کوهی و اسطوخودوس در کره شیر	۳۵
۱۳۹۰	فریال وارسته (دکتری)	تاثیر دمای نگهداری و تیمار پس از برداشت کیتوزان بر عمر انبارمانی و کیفیت میوه انار	۳۶
۱۳۹۰	محمد ابراهیم جدیدی (ک. ارشد)	بررسی خشک شدن ژل آلوده‌ورا به روش انجمادی، خلا و ماکروویو و طراحی یک خشک کن ترکیبی جدید	۳۷
۱۳۹۰	یاسمین سلیمانیان (ک. ارشد)	بهینه سازی استخراج روغن ماهی و تبلور آن در دمای پایین به منظور تغلیظ اسیدهای چرب چند غیر اشباعی	۳۸
۱۳۹۱	محمود کوشش صبا (دکتری)	نقش پلی آمین ها و کلسیم در بهبود کیفیت، افزایش عمر پس از برداشت و بررسی تغییرات بیوفیزیکوشیمیایی برخی ارقام زردآلوی ایران	۳۹
۱۳۹۱	حبیب واحدی (دکتری)	تاثیر درجه استخراج آرد، مدت زمان پخت و آنزیم آسپارژیناز بر تشکیل اکریل آمید در نان سنگک	۴۰
۱۳۹۱	مجتبی عمویی (ک. ارشد)	تاثیر مراحل فرآوری و رقم بر ترکیبات فعال زیستی زیتون آماده مصرف از زمان برداشت تا پایان مرحله پاستوریزاسیون	۴۱
۱۳۹۱	زهرا قرائی (ک. ارشد)	تاثیر هیدروکلونیدهای کتیرا و ثعلب بر کیفیت نان بربری حاصل از خمیر منجمد	۴۲
۱۳۹۱	بیوک آقا مصطفائی (دکتری)	تاثیر پارامترهای فراصوت بر تولید پیوسته بیودیزل	۴۳
۱۳۹۱	نیره حامدی (دکتری)	فیزیولوژی سرماسختی در سه گونه کفشدوزک شکارگر (Coleoptera: Coccinellidae)	۴۴
۱۳۹۱	زهرا گنجی (ک. ارشد)	استراتژی زمستان گذرانی و سرماسختی بید چغندرقد (<i>Scrobipalpa ocellatella</i>) (Lepidoptera: Gelechiidae) (Boyd) در کرج	۴۵
۱۳۹۲	زهرا هادیان (دکتری)	تولید و ارزیابی نانولیپوزوم های حاوی EPA و DHA	۴۶
۱۳۹۲	اسمعیل خالقی (دکتری)	پاسخ درختان جوان رقم دزفول به کائولین و تنش خشکی و درختان بالغ زیتون رقم زرد به کائولین تحت شرایط خاص محیطی شهرستان فسا	۴۷
۱۳۹۲	سمیرا برنجی اردستانی (دکتری)	بهینه سازی استخراج، تاثیرات فرآیندهای برودتی، حرارتی و ریزپوشانی بر ترکیبات زیست فعال عصاره های زرشک آبی و پلوئی	۴۸
۱۳۹۲	محسن اصغری قاجاری (ک. ارشد)	استخراج، شناسایی و ارزیابی فعالیت ضد اکسایشی عصاره ی زرشک آبی	۴۹

۱۳۹۲	عاطفه توکلی باب اناری (ک. ارشد)	خواص فیزیکوشیمیایی و آنتی اکسیدانی روغن هسته زرشک آبی	۵۰
۱۳۹۲	حسین میرزایی مقدم (دکتری- مکانیک)	بررسی امکان بسته بندی فعال میوه کیوی با استفاده از نانوذرات (ژئولیت، تیتان و رس)	۵۱
۱۳۹۲	حسن برزگر (دکتری- صنایع غذایی)	ارزیابی و. بهینه سازی فیلم فعال نانوکامپوزیتی نشاسته- رس و کاربرد آن در نگهداری نان باگت	۵۲
۱۳۹۳	خباز (ک ارشد- باغبانی)	تاثیر غلظت های مختلف نیتروژن و پتاسیم بر رشدونمو عملکرد و درصد اسانس گیاه مرزه	۵۳
۱۳۹۳	اعظم جعفری نجف آبادی (دکتری - باغبانی)	اثر تنک میوه و بار درخت بر خصوصیات کمی و کیفی میوه انار ملس ترش ساوه	۵۴
۱۳۹۳	شاداب فرامرزی (دکتری - باغبانی)	بررسی فیتوشیمیایی و سیتوژنتیک سیب های گوشت قرمز در مقایسه با برخی از ارقام تجاری و بومی ایران	۵۵
۱۳۹۳	سیده معصومه زمانی (دکتری - بیماری های گیاهی)	شناسایی قارچ های اکتومیکوریز درختان بلوط (<i>Q. Castaneifolia</i>) در برخی جنگل های ایران و بررسی پروفایل متابولیکی و ترنسکریپتومیکی ریشه های هم زیست آن	۵۶
۱۳۹۳	سارا عسگری (ک ارشد)	بهینه سازی رنگ بری روغن زیتون توسط امواج فراصوت	۵۷
۱۳۹۳	سهامه شفیعی (دکتری - مکانیک ماشین های کشاورزی)	سامانه ماشین هوشمند بینایی برای سنجش برخی از ویژگی های فیزیکوشیمیایی عسل و تشخیص تقلب با تصویربرداری فراطیفی و طیف سنجی NIR	۵۸
۱۳۹۳	بنفشه احمدی لاری (دکتری - حشره شناسی)	فیزیولوژی سرماسختی و دیاپوز کرم گلوگاه انار (<i>Apomyelois ceratoniae</i> (Lepidoptera:Pyralidae))	۵۹
۱۳۹۳	الهه عابدی (دکتری - صنایع غذایی)	بهینه سازی رنگ بری روغن ها توسط میدان الکتریکی و امواج فراصوت	۶۰
۱۳۹۴	رویا سیاح شیراز (ک ارشد پردیس)	بهبود تولید آنزیم تانناز به وسیله تثبیت <i>Penicillium sp EZ- ZH390</i> در بستر کلسیم آلزینات	۶۱
۱۳۹۴	نوشین صادقی نژاد (ک ارشد)	اثر ضدآکساینده طبیعی (عصاره پوست سبز پسته) بر خواص فیزیکوشیمیایی و ویژگی های حسی همبرگر	۶۲
۱۳۹۴	سمیه ابراهیمی مولا (ک ارشد پ)	بررسی اثر ضد میکروبی اسانس میخک بر خواص حسی و مدت ماندگاری کباب لقمه	۶۳
۱۳۹۴	مهدیه بحر آسمانی (ک ارشد)	تولید تافی با پودر عناب و بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی آن	۶۴
۱۳۹۴	سپیده خراسانی (دکتری)	بررسی تاثیر برخی عصاره های گیاهی و پرتوهای گاما در بهبود کیفیت پسته بسته بندی شده	۶۵
۱۳۹۴	شهربانو علیزاده مقدم (ک ارشد پ)	تعیین منحنی همدمای جذب رطوبت پودر عناب و کاربرد آن در شیر طعم دار	۶۶

۱۳۹۵	سمانه قاسمیان (دکتری)	ساخت و بررسی عملکرد غشاهای بسپاری در تغلیظ اسیدهای چرب امگا-۳ بلند زنجیر	۶۷
۱۳۹۵	امین سرفراز (دکتری)	استخراج ترکیبات فراسودمند از سیوس گندم با استفاده از برخی تیمارهای فیزیکی، شیمیایی و آنزیمی و تولید نوشیدنی بر پایه عصاره سیوس گندم	۶۸
۱۳۹۵	بهروز محمد زاده (دکتری- شیلات)	اثر فرآوری و نگهداری بر فیله ماهی رنگین کمان (<i>Oncorhynchus Mykiss</i> , Walbaum 1972) غنی شده با پری بیوتیک اینولین	۶۹
۱۳۹۵	طاہره دادفر (ک. ارشد)	رنگبری روغن زیتون توسط فرآیند غشایی	۷۰
۱۳۹۵	مهدیه شیخ احمدی (ک. ارشد پر دیس)	بررسی خواص فیزیکی شیمیایی دانه چلغوزه (<i>Pinus gerardiana</i>)	۷۱
۱۳۹۵	نجمه شمس نجف آبادی (دکتری)	بهینه سازی شرایط استخراج، تاثیر فرآیندهای حرارتی، و تغلیظ بر برخی ترکیبات زیست فعال عصاره میوه عناب (<i>Ziziphus</i> <i>vulgaris</i>) و استفاده از آن به عنوان نوشیدنی فراسودمند	۷۲
۱۳۹۶	حامد صابریان (دکتری)	بهینه سازی استخراج پکتین از ضایعات پرتقال با استفاده از روش های نوین گرمایش اهمی و آنزیمی	۷۳
۱۳۹۶	محمد کاوند (دکتری باغبانی)	بررسی اثر سایبان، محلول پاشی کائولین، تنک میوه و آبیاری تکمیلی بر کاهش شدت عارضه سفیدشدگی آریل انار ملس ترش ساوه	۷۴
۱۳۹۷	نگین سیف زاده (دکتری)	تغلیظ ضد اکساینده های عصاره آبی پوست سبز پسته با استفاده از فرآیند غشایی و کاربرد آن در روغن بزرک	۷۵
۱۳۹۷	عاطفه توکلی باب اناری (دکتری)	بهینه سازی فرآیند تصفیه روغن آفتابگردان توسط میدان الکتریکی	۷۶
۱۳۹۷	الهه کمالی (دکتری)	بهینه سازی تغلیظ اسیدهای چرب فرد کربن به منظور کاربرد در صنایع غذایی	۷۷
۱۳۹۷	زهره نورالهی (دکتری)	تولید سوسیس تخمیری خشک فراسودمند غنی شده با اسیدهای چرب امگا ۳ و عصاره پوست بز پسته	۷۸
۱۳۹۷	زهرا قرائی (دکتری)	کاربرد ژل های روغنی تهیه شده از روغن کنجد به عنوان جایگزین چربی در بیسکوئیت کم چربی	۷۹
۱۳۹۷	حمیده اورعی (ک. ارشد بیوسیستم)	تعیین ویژگی های فیزیکی-شیمیایی روغن مورینگا برگرینا به عنوان سوخت	۸۰
۱۳۹۸	بهمن فتاحی (دکتری باغبانی)	ارزیابی خصوصیات فیزیولوژیک و فیتوشیمیایی سبزی های برگری ریحان و گشنیز تحت غلظت های مختلف عناصر سنگین	۸۱
۱۳۹۸	بشری عبداللہی فر (ک. ارشد زراعت)	اثر برخی از مواد ضد تنش بر خصوصیات کمی و کیفی تاج خروس علوفه ای (<i>Amaranthus hypochondriacus</i>) در رژیم های مختلف آبیاری	۸۲
۱۴۰۱	مجتبی دلفانیان	بررسی تولید نیمه-صنعتی گالیک اسید از پوست سبز پسته با فرآیند	۸۳

		غشایی و تأثیر گالات-های لیپوفیلیز شده در اکسایش سطح مولکولی روغن-های فاز حجمی و امولسیون روغن در آب	
۱۴۰۱	مریم جلیلی (دکتری)	بررسی سازوکار برهم کنش ترکیبات فنلی و فیبر محلول عدس در تولید سوسیس کم کالری	۸۴
۱۴۰۱	طناز ناصری (دکتری مهندسی شیمی)		۸۵
۱۴۰۲	ساقی فخرایی نفرشی (ک. ارشد)	اثر گالیک اسید، متیل و پروپیل گالات بر ممانعت از اکسایش مارگارین	۸۶

ضمیمه شماره ۹

عناوین اختراعات ثبت شده

سال ثبت	مخترعین	عنوان	
۱۳۸۹	زهره صبوری، محسن برزگر و محمد علی سحری	تولید کیک فراسودمند با استفاده از نگهدارنده ها و ضد اکساینده های طبیعی	۱
۱۳۹۰	سیده فاطمه کلانتری، محسن برزگر و زهره حمیدی	تولید رب گوجه فرنگی فراسودمند با استفاده از نگهدارنده های طبیعی با منشا گیاهی	۲
۱۳۹۰	مصطفی معارفیان و محسن برزگر	جایگزین بخشی از نیتريت در سوسیس با نگهدارنده های طبیعی	۳
۱۳۹۲	الهه عابدی، محمد علی سحری، محسن برزگر و محمد حسین عزیزی	فعال سازی خاک رنگبر توسط امواج فراصوت (پروپ و حمام) جهت تصفیه روغن های خوراکی	۴
۱۳۹۳	الهه عابدی، محمد علی سحری، محسن برزگر و محمد حسین عزیزی	رنگبری روغن های سویا و آفتابگردان توسط میدان الکتریکی	۵
۱۳۹۴	سهامه شفیعی، سعید مینائی، نصراله مقدم چرکری و محسن برزگر	رنگ سنج تصویری عسل	۶
۱۳۹۵	سمانه قاسمیان سوربئی، محمد علی سحری، حسن احمدی گاولیقی و محسن برزگر	ساخت غشای بسیاری شبکه ترکیبی PVDF با نانو ذره سیلیکا به منظور تغلیظ اسید-های چرب امگا ۳ بلند زنجیر با استفاده از روش dry-wet	۷
۱۴۰۱	رضا فتاحی دارغلو، محسن برزگر، احمد مانی ورنوسفادرائی و محمدعلی سحری	انگشت نگاری متابولیت ها به وسیله طیف سنجی تحرک یون: روش ارزیابی سریع برای تشخیص تقلبات شبه زیستی در زعفران	۸
۱۴۰۲	رضا فتاحی دارغلو، محسن برزگر، احمد مانی ورنوسفادرائی و محمدعلی سحری	ارزیابی تقلبات زعفران با رنگ دهنده های مصنوعی به روش دستگاهی قابل حمل طیف سنجی تحرک یونی ترکیب شده با آنالیزهای شیمی سنجی	۹

ضمیمه شماره ۱۰

افتخارات علمی

سال	عنوان	
۱۳۹۴	دانشمند یک درصد برتر جهان	۱
۱۳۹۵	دانشمند یک درصد برتر جهان	۲
۱۳۹۶	دانشمند یک درصد برتر جهان	۳
۱۳۹۷	دانشمند یک درصد برتر جهان	۴
۱۳۹۸	دانشمند یک درصد برتر جهان	۵
۱۳۹۹	دانشمند یک درصد برتر جهان	۶
۱۴۰۰	دانشمند یک درصد برتر جهان	۷
۱۴۰۱	دانشمند یک درصد برتر جهان	۸
۱۴۰۲	دانشمند یک درصد برتر جهان	۹
۱۳۹۵	استاد برتر علوم و مهندسی صنایع غذایی کشور ۱۳۹۵	۱۰
۱۳۹۷	استاد نمونه دانشگاه	۱۱
۱۳۸۶ تا کنون	پژوهشگر برتر دانشگاه در چند سال	۱۲

		۱۳
--	--	----