



دامپزشکی / بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی

عباسعلی

ساری

شماره تماس:

رایانامه: sari@basu.ac.ir

وب سایت:

پروفاایل علم سنجی:

کتاب

■ رهنمودهای توصیه شده برای بازیینی و بازرسی دام پیش از کشتار

عباسعلی ساری، امیر دارائی گرمه خانی، محسن راستی، احمدرضا رنجبری، امیرحسین عتیقه چیان، منصور کیمیایی، محمدرضا حیدری

علم کشاورزی ایران، ۱۳۹۵، شابک: ۹۷۶-۶۰۰-۶۸۳۸-۵۹-۵

مقالات علمی چاپ شده در مجلات

■ Influence of some edible coatings on physicochemical and sensory properties of low -fat fried mushroom (Agaricus bisporus)

Abbas Ali Sari, Amir Daraei Garmakhany, Zahra Rastian
Journal of Food Science and Technology (Iran), 2023

■ Prevalence of Campylobacter spp. Among Broiler Carcasses at Industrial Slaughterhouses in Hamedan, Iran

Mohamadreza Pajohi-Alamoti, Abbas Ali Sari, سیده سحر میرمعینی, Ali Goudarزتalejerdi, Hamid Staji
Archives of hygiene sciences, 2023

■ Effect of Plantago ovata Forsk seed mucilage on survivability of Lactobacillus acidophilus, physicochemical and sensory attributes of produced low-fat set yoghurt

سیده زهرا مهری نژادچوبری, Abbas Ali Sari, Amir Daraei Garmakhany
Food Science & Nutrition, 2021

■ Parasitic Contamination in Raw Vegetables and Effect of Washing Procedure in Hamedan, Iran

بنفشه یلمه ها, زهرا پناهی, Abbas Ali Sari, zeinab sadeghi dehkordi
Archives of hygiene sciences, 2019

■ Effects of Thymus daenensis and SaturejahortensisL. essential oils on quality properties of Iranian Doogh

نگار ساسانیان, Abbas Ali Sari, Seyed Amir mohammad Mortazavian Farsani
JOURNAL OF FOOD SAFETY, 2018

■ Fungal contamination and chemical assessment of Iranian Doogh marketed in Hamedan, Iran

نگار ساسانیان, Abbas Ali Sari, Mohamadreza Pajohi-Alamoti, Nazanin Sasanian
journal of research and health, 2018

■ Physicochemical and sensory attributes assessment of functional low-fat yogurt produced by incorporation of barley bran and Lactobacillus acidophilus

صابر حسنی, Abbas Ali Sari, Mostafa Karami, Ali Heshmati
Food Science & Nutrition, 2017

■ Evaluating chemical properties of all bread types in Hamedan bakeries

Behnaz bazargani-Gilani, Nasrin Choobkar, Abbas Ali Sari, Mohamadreza Pajohi-Alamoti
International Food Research Journal, 2017

■ Prevalence of Sarcocystis infection in processed meat products by using digestion and impression smear methods in Hamedan, Iran

بنفشه یلمه ها، Abbas Ali Sari, zeinab sadeghi dehkordi, Comparative Clinical Pathology, 2017

■ Heavy Metals and Trace Elements in the Livers and Kidneys of Slaughtered Cattle, Sheep and Goats

Aliasghar Bahari, Mohamadreza Pajohi-Alamoti, Abbas Ali Sari, Behnaz bazargani-Gilani Iranian Journal of Toxicology, 2016

■ کاربرد پوشش خوراکی بر پایه ژل آکوئه ورا حاوی نانوامولسیون اسانس زنجبیل جهت افزایش ماندگاری فیله ماهی قزل آلا

محمد رضا پژوهی الموتی، عباسعلی ساری، نرجس آقاجانی، سحر جمالی

Iranian Journal of Nutrition Sciences and Food Technology، ۱۴۰۱

■ بررسی خواص آنتیاکسیدانی و اثر عصاره های آبی، الکلی و هیدروالکلی گیاه بنسرخ (*Jesdianum Allium*) بر غیرفعال کردن

پروتواسکولکسهای اکینوکوکوس گرانولوزوس در شرایط آزمایشگاهی

عباسعلی ساری، امیر دارائی گرمه خانی، زینب صادقی دهکردی، علیرضا سازمند، میلاد قربانی پور

Iranian Journal of Nutrition Sciences and Food Technology، ۱۴۰۱

■ عصاره آبی، الکلی و هیدورالکلی گیاه خوشاریزه غلظت حلال و زمان استخراج) بهینه سازی شرایط استخراج (، خصوصیات آنتی اکسیدانی و اثر

کشندگی آن بر پروتواسکولکسهای کیست (*Echinophora platyloba*) هیداتید در شرایط آزمایشگاهی

عباسعلی ساری، امیر دارائی گرمه خانی، زینب صادقی دهکردی، محمد فلاح، علیرضا سازمند، میلاد قربانی پور

Journal of Food Science and Technology (Iran)، ۱۴۰۱

■ بهینه سازی تغییرات افت وزن، ترکیبات فنولی و ویژگی های آنتی اکسیدانی برگ نعناع طی فرآیند خشک کردن فرو سرخ با روش سطح پاسخ

عباسعلی ساری، امیر دارائی گرمه خانی، نرجس آقاجانی، محمد امین نوروزی

Journal of Food Science and Technology (Iran)، ۱۴۰۱

■ خشک کردن هوای داغ نعناع: مدل سازی تغییرات افت وزن، ترکیبات فنولی و خواص آنتی اکسیدانی با روش سطح پاسخ

عباسعلی ساری، امیر دارائی گرمه خانی، نرجس آقاجانی، محمد امین نوروزی

Journal of Food Science and Technology (Iran)، ۱۴۰۱

■ بهینه سازی عصاره های اتانولی پوست سبز گردو استخراج شده به روش ماکروویو و بررسی خواص آنتی اکسیدانی آن ها

عباسعلی ساری، امیر دارائی گرمه خانی، مهناز شعبانیان

Journal of Food Science and Technology (Iran)، ۱۳۹۹

■ تاثیر پوشش دهی با آرد گندم و نمک بر جذب روغن و خواص حسی گوشت مرغ سرخ شده

عباسعلی ساری، امیر دارائی گرمه خانی، سیده سحر میرمعینی

علوم غذایی و تغذیه، ۱۳۹۸

■ عصاره اتانولی دانه زنبان: بهینه سازی استخراج، ترکیبات فنولی و خواص آنتی اکسیدانی

عباسعلی ساری، امیر دارائی گرمه خانی، نرجس آقاجانی، آرزو مشیری روشن

Journal of Food Science and Technology (Iran)، ۱۳۹۸

■ بهینه سازی پایداری حرارتی روغن سویا تحت تاثیر اسانس آویشن دنایی (*Thymus daenensis Celak*) با استفاده از روش سطح پاسخ

عباسعلی ساری، امیر دارائی گرمه خانی، مهسا اقبالیان راد

■ بررسی میزان آلودگی انگل های مشترک انسان و دام در دام های کشتار شده کشتارگاه شهرستان سنندج عباسعلی ساری، علی صادقی نسب، ارژنگ پرتواندازان پور، زینب صادقی دهکردی، نوشین عبدالملکی مجله بیماریهای عفونی و گرمسیری ایران، ۱۳۹۶

■ بهینه سازی شرایط استخراج عصاره استونی دانه زینان (Ajowan seed) و تاثیر آن بر پایدار سازی روغن سویای خام عباسعلی ساری، نرجس آقاچانی، آرزو مشیری روشن فناوری های جدید در صنعت غذا، ۱۳۹۶

■ بررسی وضعیت آلودگی سرب و کادمیوم در نمونه شیرهای خام و برخی فرآوردههای لبنی استان همدان طی سالهای ۱۳۹۳-۱۳۹۲ محمدرضا پژوهی الموتی، عباسعلی ساری، صغری ولی زاده، رزاق محمودی، راضیه کیانی مجله سلامت و بهداشت اردبیل، ۱۳۹۵

■ تاثیر پوشش دهی با ژل آکونه ورا بر جذب روغن و خواص حسی گوشت مرغ سرخ شده عباسعلی ساری، امیر دارائی گرمه خانی، سیده سحر میرمعینی Iranian Journal of Nutrition Sciences and Food Technology، ۱۳۹۵

■ بررسی اثر پری بیوتیکی سبوس جو و برنج بر روی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در ماست کم چرب عباسعلی ساری، مصطفی کرمی، صابر حسینی، علی حشمتی Iranian Journal of Nutrition Sciences and Food Technology، ۱۳۹۴

■ بررسی تاثیر مقادیر مختلف عصاره الکی بره موم زنبور عسل در ترمیم زخم پوستی و پاسخ ایمنی ماهی و بقاء ماهی کپور معمولی (Cyprinus carpio) عباسعلی ساری، فروغ محمدی، نسرين چوبکار، علیرضا بلندنظر، هاشم حشمتی، نسترن شهبازیان، امیر محمد امامی راد، پیام یاری آسیب شناسی درمانگاهی دامپزشکی، ۱۳۹۲

■ مطالعه تاثیر غلظت های مختلف نمک بر رفتار رشدی باکتری های استافیلوکوکوس اورئوس و لیستریا مونوسایترژنز در فیله ماهی کپور نقره ای عباسعلی ساری، . چوبکار، افشین آخوندزاده، مهدی سلطانی، امیرمحمد امامی راد، منصور قائمی، لاله رومیانی پژوهش های تجربی حسابداری، ۱۳۹۰

■ بررسی تاثیر اسانس آویشن شیرازی (Zataria multiflora Boiss) و نیسین بر کنترل کیفیت فیله های سبک شور ماهی کپور نقره ای (Hypophthalmichthys molitrix) عباسعلی ساری، . چوبکار، افشین آخوندزاده، حسن گندمی نصرآبادی، امیرمحمد امامی راد گیاهان دارویی، ۱۳۹۰

مقالات علمی ارائه شده در همایش ها

■ Investigating the use of baking soda in Hamedan's breads in ۲۰۲۳

عباسعلی ساری، زینب بیگدلی
دومین کنگره بین المللی بهداشت و منابع غذایی

■ تاثیر سرخ کردن در مایکروویو بر کاهش جذب روغن قارچ خوراکی پوشش دهی شده با آرد ذرت
عباسعلی ساری، امیر دارائی گرمه خانی، حدیث کهریزی
سومین کنفرانس بین المللی فناوری های نوین در علوم

■ ارزیابی ویژگیهای کیفیت انواع اسنک و چیپس سیب زمینی عرضه شده در همدان در سال ۱۴۰۱
عباسعلی ساری، فاطمه دژگرد، سجاد عطارزاده برازجانی، فاطمه افراسیابی
سومین کنفرانس بین المللی فناوری های نوین در علوم

■ بررسی نقش استویا ربادیانا در تولید مواد غذایی کم کالری
عباسعلی ساری، امیر دارائی گرمه خانی، نسرین عباس زاده
کنفرانس بین المللی زیست شناسی گیاهان دارویی

■ تعیین درصد عضله اسکلتی در فرآورده های گوشتی با استفاده از روش بافت شناسی و آنالیز تصویری
عباسعلی ساری، محمد بابائی، علی کلاتتری حصار
کنگره بین المللی علوم غذا و سلامت عمومی

■ نقدی بر استاندارد ملی ایران شماره ۶۱۰۳ : شناسایی بافتهای حیوانی غیرمجاز به روش بافت شناختی
عباسعلی ساری، محمد بابائی، علی کلاتتری حصار
کنگره بین المللی علوم غذا و سلامت عمومی

■ Effect of walnut green skin extracts on oxidative stability of soybean oil
عباسعلی ساری، امیر دارائی گرمه خانی، فریبا شعبانیان
کنگره بین المللی علوم غذا و سلامت عمومی

■ پوشش دهنده های هیدروکلوئیدی: کاربرد در بهبود کیفیت محصولات سرخ شده
عباسعلی ساری، امیر دارائی گرمه خانی
اولین کنفرانس ملی فناوریهای نوین دامپزشکی

■ بررسی اثر عصاره پوست انار بر فساد شیمیایی میگو
عباسعلی ساری، امیر دارائی گرمه خانی، خدیجه جمشیدی فر
اولین همایش ملی کاربرد پژوهش های نوین شیمی و کشاورزی در توسعه گیاهان دارویی (با محوریت گشنیز)

■ ydatid Cyst Epidemiology and Risk factors in Hamedan, Iran: ۶-year Evaluation
عباسعلی ساری، زینب صادقی دهکردی، حمیدرضا مسلمی منش، شبنم خلیج
چهارمین کنگره بین المللی و یازدهمین کنگره ملی انگل شناسی و بیماری های انگلی ایران

■ hydatid cyst epidemiology and risk factors in hamedan
عباسعلی ساری، زینب صادقی دهکردی، حمیدرضا مسلمی منش، شبنم خلیج
چهارمین کنگره بین المللی و یازدهمین کنگره ملی انگل شناسی و بیماری های انگلی ایران

■ بررسی کیفیت نان های سنتی در سطح شهر همدان در سال ۱۳۹۷
عباسعلی ساری، فاطمه خاقانی، سیده زهرا مهری تژادچوبری
دومین کنفرانس بین المللی فناوریهای نوین در علوم

■ بررسی و مطالعه بالینی بیماری عضله سبز در جوجه های گوشتی بعد از کشتار
محمدرضا پژوهی الموتی، عباسعلی ساری، میلاد محمدی، مرجان قربانی
اولین همایش ملی ناهنجاریهای متابولیکی دام و طیور

■ بررسی تقلبات و ارزیابی کیفیت میکروبی شیرهای عرضه شده در لبنیاتی های سنتی سطح شهر همدان
عباسعلی ساری، فاطمه خاقانی، سیده زهرا مهری نژادچوبری
اولین کنگره ملی بهداشت مواد غذایی

■ بررسی مقایسه‌های روشهای غنی سازی باکتریایی در جداسازی کمپیلوباکتر ژژونی از لاشه طیور
محمدرضا پژوهی الموتی، عباسعلی ساری، محمود اسماعیلی کوتهمر، سیده سحر میرمعینی
اولین کنگره ملی بهداشت مواد غذایی

■ بررسی پایداری نانوامولسیون اسانس زنجبیل و خواص فیزیکوشیمیایی و میکروبی آن در شرایط آزمایشگاهی
محمدرضا پژوهی الموتی، عباسعلی ساری، نرجس آقاجانی، سحر جمالی
اولین کنگره ملی بهداشت مواد غذایی

■ Effect of cinnamon extract on the carotenoid content of persimmon fruit during storage time

عباسعلی ساری، امیر دارائی گرمه خانی، نرجس آقاجانی، حکیمه حسن عبدالی
هفتمین کنگره ملی گیاهان دارویی

■ مروری بر پوشش های خوراکی، تولید و کاربرد آنها در صنایع غذایی
عباسعلی ساری، اشرف گوهری اردبیلی، امیر دارائی گرمه خانی، نرجس آقاجانی
اولین همایش ملی تکنولوژی های نوین در علوم و صنایع غذایی و گردشگری ایران

■ بهینه سازی اثر غلظت و دمای محلول اسمزی بر ویژگی های کیفی ورقه های نازک سیب درختی
عباسعلی ساری، اشرف گوهری اردبیلی، امیر دارائی گرمه خانی، نرجس آقاجانی
اولین همایش ملی تکنولوژی های نوین در علوم و صنایع غذایی و گردشگری ایران

■ بررسی تاثیر پوشش دهی با صمغ ثعلب بر میزان درصد رطوبت کدوی سبز سرخ شده
عباسعلی ساری، امیر دارائی گرمه خانی، سیده سحر میرمعینی
دومین همایش و نمایشگاه روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی

■ سومین همایش ملی دستاوردهای نوین علوم کشاورزی و صنایع غذایی
عباسعلی ساری، اشرف گوهری اردبیلی، امیر دارائی گرمه خانی، نرجس آقاجانی، آتوسا کوکیان
سومین همایش ملی دستاوردهای نوین در علوم کشاورزی و صنایع غذایی

■ بررسی اثر بازدارندگی اسانس زنیان بر باکتریهای استافیلوکوکوس اورئوس و لیستریا مونوسیتوژنز در مدل آزمایشگاهی
عباسعلی ساری، نرجس آقاجانی، آرزو مشیری روشن
اولین کنگره بین المللی ویبست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

■ بررسی اثرات ضد میکروبی اسانس آویشن دناپی بر باکتریهای لیستریا مونوسیتوژنز و استافیلوکوکوس اورئوس و
عباسعلی ساری، امیر دارائی گرمه خانی، مهسا اقبالیان راد
اولین کنگره بین المللی ویبست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

■ انجماد آب میوه ها: افزایش ماندگاری و حفظ خواص تغذیه ای
محمدرضا پژوهی الموتی، عباسعلی ساری، مهشاد جاویدمقدم، بهناز بازرگانی گیلانی
سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

■ بررسی میزان آلودگی قارچی در دوغ های صنعتی و سنتی عرضه شده در سطح شهر همدان
عباسعلی ساری، نگار ساسانیان، نازنین ساسانیان
سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

■ بررسی خصوصیات آنتی اکسیدانی آب انار در شرایط آزمایشگاه و درمدل غذایی
محمدرضا پژوهی الموتی، عباسعلی ساری، نگار ساسانیان، بهناز بازرگانی گیلانی
سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

■ ویژگی ها و کاربرد لیزوزیم در مواد غذایی
محمدرضا پژوهی الموتی، عباسعلی ساری، مهشاد جاویدمقدم، بهناز بازرگانی گیلانی
سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

■ Determination of lead and cadmium concentration in offered edible buttonlike fungi in Hamedan
محمدرضا پژوهی الموتی، عباسعلی ساری، بهناز بازرگانی گیلانی
سیزدهمین همایش بین المللی سم شناسی ایران

■ Tracing of heavy metal in marketed hen egg in Hamedan
محمدرضا پژوهی الموتی، عباسعلی ساری، بهناز بازرگانی گیلانی
سیزدهمین همایش بین المللی سم شناسی ایران

■ بررسی وضعیت آلودگی کادمیوم در نمونه شیرهای خام و برخی فرآورده های لبنی در استان همدان
محمدرضا پژوهی الموتی، عباسعلی ساری، رزاق محمودی، صغری ولی زاده
دومین همایش کشوری سلامت شیر

■ بررسی میزان آلودگی قارچی در یک نوع از دوغ های صنعتی عرضه شده در سطح شهر همدان در سال ۹۳
عباسعلی ساری، نگار ساسانیان، نازنین ساسانیان
دومین همایش کشوری سلامت شیر

■ بررسی میزان آلودگی کیست هیداتیک در کبد و ریهی بزهای کشتار شده در کشتارگاه ایلام در سال ۹۱
محمدرضا پژوهی الموتی، عباسعلی ساری
دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا

■ بررسی میزان آلودگی انگلی کبد و ریه دامهای کشتار شده در کشتارگاه شهرستان بانه
عباسعلی ساری
دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا

■ بررسی میزان آلودگی کیست هیداتیک در کبد و ریه شترهای کشتار شده در کشتارگاه صنعتی کرمان در سال ۹۱
عباسعلی ساری، چوبکار
دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا

■ بررسی نقش و اهمیت اسید لینولئیک کونژوگه (CLA) در سلامت انسان

عباسعلی ساری، . چوبکار

دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا

■ پوشش های ضد میکروبی طبیعی: راهکارهای نوین در جهت افزایش ماندگاری مواد غذایی

محمد رضا پژوهی الموتی، عباسعلی ساری

دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا

■ بررسی میزان آلودگی کیست هیداتیک در کبد و ریه دام های کشتار شده در کشتارگاه صنعتی مشهد طی شش ماه اول سال ۹۰

محمد رضا پژوهی الموتی، عباسعلی ساری، علی آزادی

هفدهمین کنگره دامپزشکی ایران

■ ارزیابی کیفیت میکروبی خط تولید در کشتارگاه طیور همدان

محمد رضا پژوهی الموتی، عباسعلی ساری، عبدالمجید محمدزاده، ابراهیم نعمت گرگانی

هفدهمین کنگره دامپزشکی ایران

■ اثر فشار هیدرواستاتیک بر نگه داری مواد غذایی

عباسعلی ساری، امین افصحی، زهرا آئینی

نخستین همایش ملی صنعت و بهداشت مواد غذایی با منشا دامی

■ بررسی نقش و اهمیت پروبیوتیکها در مواد غذایی

عباسعلی ساری، امین افصحی، . چوبکار

نخستین همایش ملی صنعت و بهداشت مواد غذایی با منشا دامی

■ پرتو دهی مواد غذایی و نقش آن در بهبود سلامت و امنیت مواد غذایی

عباسعلی ساری، امین افصحی، . چوبکار، فیضیه ساکی

نخستین همایش ملی صنعت و بهداشت مواد غذایی با منشا دامی

پایان نامه های کارشناسی ارشد

■ جستجوی مولکولی پاستورلا مولتوسیدا در نمونه های ریه گاوهای کشتار شده در کشتارگاه صنعتی همدان در سال ۱۴۰۰

۱۴۰۲

■ بررسی اثر موسیلاژ دانه گیاه اسفرزه و استویا ربادیانا بر تونی بر زندهمانی لاکتوباسیلوس پلاتتاروم در بستنی پروبیوتیکی بدون لاکتوز

۱۴۰۲

■ بررسی تاثیر استویا ربادیانا بر تونی و صمغ دانه اسفرزه بر ویژگی های کیفی بستنی پروبیوتیکی حاوی لاکتوباسیلوس پلاتتاروم

۱۴۰۲

■ بررسی تغییرات خواص آنتی اکسیدانی پوست سبز گردو تحت شرایط مختلف خشک کردن در ماکروویو، هوای داغ و ترکیبی ماکروویو- هوای

داغ

۱۴۰۲

■ ارزیابی شیمیایی و میکروبی چپس های عرضه شده در شهر ساوه

■ بررسی آلودگی به پاستورلا مولتوسیدا در نمونه های ریه گاوهای کشتار شده در کشتارگاه صنعتی همدان در سال ۱۴۰۰

۱۴۰۰

■ تاثیر پوشش دهی با موسیلاژ دانه اسفرزه بر خواص کیفی گوشت سینه مرغ فرآوری شده در مایکروویو

۱۴۰۰

■ بررسی تاثیر استویا ربادیانا بر تونی بر ویژگی های کیفی پودر ژله فراسودمند

۱۴۰۰

■ بررسی تاثیر عصاره ی گیاه کاپاریس اسپینوزا بر ویژگی های کیفی سس مایونز کم چرب

۱۴۰۰

■ بررسی کیفیت دوغ های صنعتی عرضه شده در سطح شهر همدان در سال ۱۴۰۰

۱۴۰۰

■ بررسی اثر عصاره آبی و اتانولی پوست انار بر مهار ملانوزیس میگو

۱۳۹۹

■ بررسی اثر ژل دانه ریحان (*Ocimum basilicum*) بر زنده مانی باکتری لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در ماست کم چرب

۱۳۹۸

■ بررسی اثر موسیلاژ دانه گیاه اسفرزه (*plantago ovata forsk*) بر زنده مانی باکتری لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در ماست کم چرب

۱۳۹۸

■ تاثیر پوشش دهی با مواد هیدروکلوئیدی بر جذب روغن و خواص کیفی قارچ سوخاری سرخ شده به روش سرخ کردن عمیق در مایکروویو

۱۳۹۸

■ بررسی اثر صمغ دانه اسفرزه بر ویژگیهای کیفی دوغ ایرانی پروبیوتیکی

۱۳۹۸

■ بررسی خواص آنتی اکسیدانی عصاره پوست سبز گردو استخراج شده به روش اولتراسوند و تاثیر آن در پایداری اکسیداتیو روغن گیاهی

۱۳۹۷

■ بررسی خواص آنتی اکسیدانی عصاره ی پوست سبز گردو استخراج شده به روش ماکروویو

۱۳۹۷

■ افزایش ماندگاری فیله ماهی قزل آلا پوشش داده شده با ژل آکوئه را حاوی نانوامولسیون اسانس زنجبیل

۱۳۹۷

■ بررسی میزان آلودگی به کمپیلوباکتر ججونی در لاشه های طیور کشتار شده در کشتارگاه صنعتی همدان

۱۳۹۷

■ بررسی اثرات پوشش دهی ژل آکونه ورا غنی شده با عصاره دارچین بر عمر انبارداری میوه خرمالو

۱۳۹۶

■ تاثیر پوشش دهی با مواد هیدروکلونییدی بر جذب روغن و خواص کیفی قارچ سوخاری سرخ شده به روش سرخ کردن عمیق

۱۳۹۶

■ بهینه سازی پایداری حرارتی روغن نباتی تحت تاثیر اسانس آویشن دنايي با استفاده از روش سطح پاسخ

۱۳۹۵

■ تعیین فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره دانه ی زنیان و تاثیر آن در پایداری اکسیداتیو روغن گیاهی

۱۳۹۵

■ شناسایی لیستریا مونوسیتوژنز از شیرهای خام تحویلی به کارخانه ی صنعتی شیر همدان

۱۳۹۴

■ بررسی اثرات ضد قارچی اسانس های روغنی آویشن دنايي و مرزه بر روی آسپرژیلوس فومیگاتوس در دوغ ایرانی

۱۳۹۴

■ جداسازی لیستریا مونوسیتوژنز در پنیر سفید ایرانی عرضه شده در سطح شهر همدان

۱۳۹۴

■ بررسی اثر فیبر جو بر زندمانی لکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در ماست کم چرب و ارزیابی خواص حسی و ویسکوزیته

۱۳۹۴

اختراعات و اکتشافات

■ ثبت ژن

محمدرضا پژوهی الموتی، عباسعلی ساری، علی گودرز، سیده سحر میرمعینی

۱۳۹۸