



نام و نام خانوادگی: محمدرضا پژوهی الموتی

مدرک تحصیلی: بهداشت مواد غذایی (Food Hygiene)

آدرس محل کار: همدان، دانشگاه بوعلی سینا، دانشکده پیرادامپزشکی، گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی

Name: MohammadReza Pajohi-Alamoti

Scientific Position: Assistant Professor

Address for correspondence: Faculty of Veterinary Science, Bu-Ali Sina University, Hamedan

Qualification: D.V.M., Ph.D

E-mail: Mr.pajohi@basu.ac.ir Pajohi@gmail.com

تحصیلات:

- ✓ دکتری عمومی دامپزشکی، دانشکده دامپزشکی دانشگاه ارومیه، سال اخذ مدرک ۱۳۸۵
- ✓ دکتری تخصصی بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی دانشگاه ارومیه، سال اخذ مدرک ۱۳۸۹

عنوان پایان نامه دکتری عمومی دامپزشکی:

اندازه گیری مقادیر مینرال های سدیم، پتاسیم، کلسیم و منیزیم و میکرو المنت های آهن، مس و روی در گوشت، کبد و کلیه گاو میش های کشتار شده در کشتارگاه صنعتی ارومیه

عنوان پایان نامه دکتری تخصصی:

اثر متقابل اسانس گیاهان زیره سبز، پونه کوهی همراه با نیسین بر روی باکتری های باسیلوس سرئوس و باسیلوس سوبتیلیس در محیط کشت آزمایشگاهی و مدل غذایی

فعالیت های آموزشی

تدریس در مقاطع کاردانی، کارشناس و کارشناسی ارشد:

✓ **مقطع کارشناسی:** میکروب شناسی مواد غذایی، اصول نگهداری مواد غذایی، میکروب شناسی صنعتی مواد غذایی، سم شناسی مواد غذایی، بهداشت محیط، کنترل میکروبی مواد غذایی، مدیریت تضمین کیفیت، بهداشت و بازرسی گوشت گاو و شتر، بهداشت و بازرسی گوشت طیور، عفونت ها و مسمومیت های غذایی

✓ **مقطع کاردانی:** بهداشت مواد غذایی با منشا دام، بهداشت و بازرسی گوشت دام و طیور، عملیات کشتارگاهی

✓ **مقطع کارشناسی ارشد:** عفونت ها و مسمومیت های غذایی، آلودگی محیطی مواد غذایی، کنترل میکروبی مواد غذایی، استانداردها و قوانین مواد غذایی، روش های نمونه برداری مواد غذایی

استاد راهنمای آموزشی دانشجویان مقاطع کاردانی، کارشناسی و کارشناسی ارشد در رشته های دامپزشکی، بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی

فعالیت های پژوهشی

انتشار مقالات علمی پژوهشی/ ISI و ISC:

۱. مقادیر عناصر معدنی عمده در عضلات سه گونه از ماهیان جنوب دریای خزر، **مجله علوم و صنایع غذایی ایران**، سال ۹۱، شماره ۳۷، صفحات ۱-۷.
۲. بررسی باقیمانده انترفلوکسازین در بافت های طیور کشتار شده در استان های شمال غرب ایران با استفاده از روش های F.P.T و ELIZA، پذیرفته شده در **مجله علمی پژوهشی پزشکی ارومیه**، بهار ۹۰، دوره ۲۲، شماره ۱، صفحات ۱۸-۲۴
۳. مطالعه ترکیب شیمیایی و فعالیت ضد میکروبی اسانس های پونه کوهی (*Mentha longifolia L.*) و زیره سبز (*Cuminum cyminum L.*) در مدل غذایی، **مجله علوم و صنایع غذایی ایران**، سال ۹۱، شماره ۳۶، صفحات ۳۳-۴۵.
۴. پنیر سفید ایرانی به عنوان یک فراورده لبنی حامل باکتری های پروبیوتیک، **مجله علوم و صنایع غذایی ایران**، سال ۹۰، شماره ۳۱، صفحات ۷۷-۸۳.
۵. ارزیابی ترکیبات شیمیایی و فعالیت ضد میکروبی اسانس پونه کوهی و دانه زیره سبز به تنهایی و توأم با نیسین، **مجله علوم پزشکی ارومیه**، سال ۸۹، دوره بیست و یکم، شماره چهارم، صفحات ۳۳۱-۳۲۴
۶. فعالیت ضد میکروبی نیسین روی باسیلوس سرئوس و باسیلوس سوبتیلیس در مدل غذایی و بررسی فوق ریزینی آنها، **مجله میکروب شناسی پزشکی ایران**، سال ۸۹، شماره ۳، صفحات ۱۸-۲۶

۷. تعیین مقادیر عناصر معدنی سدیم، پتاسیم، کلسیم، منیزیم، آهن، روی و مس در کبد و کلیه گاو میش های کشتار شده در کشتارگاه صنعتی ارومیه، *مجله صنایع غذایی ایران*، بهار ۸۸، دوره ۷، شماره ۱، صفحات ۱۷-۱۱

1. Chloramphenicol residues in chicken liver, kidney and muscle: A comparison among the antibacterial residues monitoring methods of four plate test, ELISA and HPLC. *Food and Chemical Toxicology*, (2010), 48: 2464-2468.
2. Mineral contents of muscle (*longissimus dorsi thoracis*) and liver in river buffalo (*bubalus bubalis*). *Journal of Muscle Foods*, (2010), 21: 459-473.
3. Effects of *Mentha longifolia* L. Essential Oil and Nisin Alone and in Combination on *Bacillus cereus* and *Bacillus subtilis* in a Food Model and Bacterial Ultrastructural Changes. *Foodborne Pathogens and Disease*, (2011), 8(2): 283-290.
4. Synergistic antibacterial activity of the essential oil of *Cuminum cyminum* L. seed and nisin in a food model. *Journal of Applied Microbiology*, (2011), 110: 943-951.
5. Effect of season on microbial and chemical characteristics of milk and yoghurt from sheep, *Animal Production Science*, (2013), <http://dx.doi.org/10.1071/AN13217>.
6. Raw cow milk quality: Relationship between antibiotic residue and somatic cell count, *International Food Research Journal*, (2013), 20: 3347-3350.
7. Evaluation of Phytochemical and Antibacterial Properties of some Medicinal Plants from Iran, *Journal of Biologically Active Products from Nature*, (2013), 3 (5 & 6) pp 310-322.
8. Total aflatoxin contamination of maize produced in different regions of Qazvin-Iran, *International Food Research Journal*, (2013), 20(5): 2901-2904.
9. Prevalence of *Linguatula serrata* in lymph nodes of small ruminants: case from Iran. *Comparative Clinical Pathology*, (2013), DOI 10.1007/s00580-013-1689-5.
10. Hygienic quality of foodstuff in catering services and restaurants in Iran, *International Food Research Journal*, (2014), 21(2): 673-676.
11. Antibiotic Residues in Iranian Honey by ELISA, *International Journal of Food Properties*, (2014), <http://dx.doi.org/10.1080/10942912.2013.809539>.
12. Preparation of clay/alumina and clay/alumina/Ag nanoparticle composites for chemical and bacterial treatment of waste water, *Chemical Engineering Journal*, (2014), 247: 16-24.
13. A survey on microbial contamination of broiler carcass during processing in Hamedan industrial abattoir. *Veterinary Journal*. (2014).
14. Prevalence of *Linguatula serrata* in lymph nodes of small ruminants: case from Iran. *Comparative Clinical Pathology*, (2014), 23(3), 785-788.
15. Occurrence of aflatoxin B1 in pistachio nuts during various preparing processes: tracing from Iran. *Journal of Mycology Research*, (2014), 1(1), 1-5.
16. Chemical composition and biological activities of *Scrophularia striata* extracts. *Minerva Biotechnologica*, (2014), 26(3), 183-189.
17. A green approach for the synthesis of bis (substituted sulfabenzamide) para-benzoquinone based on the reaction of sulfabenzamide with electrochemically generated para-benzoquinone and its antibacterial evaluation. *New Journal of Chemistry*, (2015), 39(9), 6734-6737.
18. Chemical and biological treatment of wastewater with a novel silver/ordered mesoporous alumina nanocomposite. *Journal of the Iranian Chemical Society*, (2015), 12(1), 167-174.
19. Antibacterial activity of alcoholic extract of *ferulago angolata*. *Scientific Journal of Ilam University of Medical Sciences*, (2015), 23(4), 202-208.
20. Heavy metals and trace elements in the livers and kidneys of slaughtered cattle, sheep and goats. *Iranian Journal of toxicology*, (2016), 10(6), 7-13.
21. The effect of water extract of *Rhus coriaria* l. on the pathogenic bacteria at different temperatures. *Journal Babol University Medical Sciences*, (2016).

22. Product diversity by changing the electrode potential. Synthesis, kinetic evaluation and antibacterial activity of arylsulfonyl-4, 4'-biphenol and bis-arylsulfonyl-4, 4'-biphenol derivatives. *Electrochimica Acta*, (2016), 191, 98-105.
23. Microbial contamination of pastry cream: Evidence from Iran. *Archives of hygiene sciences*, (2016), 5(3), 207-213.
24. Study of green muscle disease in some condemned broiler chicken from Iran. *Comparative Clinical Pathology*, (2016), 25, 1193-1196.
25. Detection of methicillin-resistance gene in *Staphylococcus aureus* isolated from traditional white cheese in Iran. *Archives of Hygiene Sciences*, (2016), 5(4), 302-309.
26. Behavior of *Staphylococcus aureus* affected by sumac water extract in vitro and Koobideh Kebab. *Journal of Food Processing and Preservation*, (2017), 41(4), e13078.
27. Lead and Cadmium Contamination in Raw Milk and Some of the Dairy Products of Hamadan Province in 2013-2014. *Journal of Health*, (2017), 8(1), 27-34.
28. Evaluating of heavy metal contaminations in the most applicable food spices and flavors in Hamedan, Iran. *Archives of Hygiene Sciences*, (2017), 6(3), 268-275.
29. Detection of toxic shock toxin (tst) gene in *Staphylococcus aureus* isolated from bovine milk samples. *Bulgarian Journal of Veterinary Medicine*, (2017), 20(3).
30. Evaluating chemical properties of all bread types in Hamedan bakeries. *International Food Research Journal*, (2017), 24(5), 1963-1966.
31. Fungal contamination and chemical assessment of Iranian Doogh marketed in Hamadan, Iran. *Journal of Research and Health*, (2018), 8(1), 47-51.
32. Determination of ecovars, antibiotic susceptibility and tst gene frequency in *Staphylococcus aureus* isolated from dairy food products. *Journal of Infection in Developing Countries*, (2018), 2(03), 218-225.
33. Detection of Gene Encoding Enterotoxin A in *Staphylococcus aureus* Isolated from Cream Pastries. *Journal of food quality and hazards control*, (2018), 5(1), 24-28.
34. Antioxidant Effects of Aromatic Plant Essential Oils on Oxidative Stability of Ghee. *Archives of Hygiene Sciences*, (2019), 8(4), 232-244.
35. Development of cellulose nanofibers coating incorporated with ginger essential oil and citric acid to extend the shelf life of ready-to-cook barbecue chicken. *Journal of Food Processing and Preservation*, (2019), 43(10), e14114.
36. The effects of incorporated resveratrol in edible coating based on sodium alginate on the refrigerated trout (*Oncorhynchus mykiss*) fillets' sensorial and physicochemical features. *Food Science and Biotechnology*, (2020), 29(2), 207-216.
37. Effect of ZrO₂ nanoparticles addition to PEO coatings on Ti-6Al-4V substrate: Microstructural analysis, corrosion behavior and antibacterial effect of coatings in Hank's physiological solution. *Ceramics International*, (2020).
38. Synergistic effect of peppermint and garlic essential oil on fate of *Kluyveromyces marxianus* in Zucchini Bouranee. *Journal of Food Safety*, (2020), e12779.
39. Molecular Characterization of Methicillin-Resistant Enterotoxin-Producing *Staphylococcus aureus* Isolated from Samosa and Falafel in Iran. *International Journal of Enteric Pathogens*, (2020), 8(1), 19-24.
40. The impacts of tomato residuum extract with Arabic gum and dill essential oil on the shelf life improvement of trout fillets stored at chilly condition. *Journal of Food Safety*, (2020), e12812.
41. Evaluation of stx1, stx2, hlyA, and eaeA Virulence Genes in *Escherichia coli* O157:H7 Isolated from Meat (Beef and Mutton) in Hamedan, Iran, during 2015-2016. *International Journal of Enteric Pathogens*, (2020).
42. Stability and antibacterial activity of *Thymus daenensis* L. essential oil nanoemulsion in mayonnaise. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, (2020).

مقالات ارائه شده در همایش و کنگره ها:

۱. مقاله تحت عنوان " بررسی پایداری نانوامولسیون اسانس زنجبیل و خواص فیزیکیوشیمیایی و میکروبی آن در شرایط آزمایشگاهی " ارائه شده در اولین کنگره ملی بهداشت مواد غذایی - ایران، ارومیه - ۱۴ و ۱۵ شهریور ۱۳۹۷
۲. مقاله تحت عنوان " ویژگی های نانوامولسیون آویشن دنیایی و مقایسه رفتار لیستریا مونوسیتوژنز تحت تاثیر اسانس و نانوامولسیون آویشن دنیایی " ارائه شده در اولین کنگره ملی بهداشت مواد غذایی - ایران، ارومیه - ۱۴ و ۱۵ شهریور ۱۳۹۷
۳. مقاله تحت عنوان " بررسی و مطالعه بالینی بیماری عضله سبز در جوجه های گوشتی بعد از کشتار " ارائه شده در اولین همایش ملی ناهنجاریهای متابولیکی دام و طیور - ایران، زنجان - ۲۲ آذر ۱۳۹۷
۴. مقاله تحت عنوان "The Effect of Sumac Water Extract Incorporated with Edible Coating Gelatin/chitosan Nanofibers on the Characteristics of Microbial, Chemical and Sensory Sheep Meat during Refrigerated Storage." ارائه شده در هفتمین کنگره ملی گیاهان دارویی - ایران، شیراز - ۲۲ تا ۲۴ اردیبهشت ۱۳۹۷
۵. مقاله تحت عنوان " بررسی مقایسه های روشهای غنی سازی باکتریایی در جداسازی کمپیلوباکتر ژژونی از لاشه طیور " ارائه شده در اولین کنگره ملی بهداشت مواد غذایی - ایران، ارومیه - ۱۴ و ۱۵ شهریور ۱۳۹۷
۶. مقاله تحت عنوان " Concentrations of Zinc, Copper, Iron, lead, and Cadmium in Ram Epididymal Tissue and Their Correlations to Serum Testosterone " ارائه شده در 16th Congress on Reproductive Biomedicine and 10th Royan Nursing and Midwifery Seminar - Iran, Tehran - September 02 - 03, 2015
۷. مقاله تحت عنوان " بررسی میزان آلودگی کیست هیداتیک در کبد و ریه ی بزهای کشتار شده در کشتارگاه ایلام در سال ۹۱ " ارائه شده در دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا - تهران، آذر ۹۲.
۸. مقاله تحت عنوان " پوشش های ضد میکروبی طبیعی : راهکارهای نوین در جهت افزایش ماندگاری مواد غذایی " ارائه شده در دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا - تهران، آذر ۹۲.
۹. مقاله تحت عنوان " ارزیابی میزان باقیمانده کادمیوم در آلاینش های خوراکی و استخوان گوسفندان تغذیه شده با کادمیوم " ارائه شده در همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا- شیراز، آبان ۹۱.
۱۰. مقاله تحت عنوان " بررسی میزان بقایای سرب و کادمیوم در شیر و محصولات لبنی عرضه شده در سطح استان همدان " ارائه شده در همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا- شیراز، آبان ۹۱.
۱۱. مقاله تحت عنوان " بررسی فعالیت ضدقارچی عصاره های میوه سماق در محیط آزمایشگاهی " ارائه شده در همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا- شیراز، آبان ۹۱.
۱۲. مقاله تحت عنوان " بررسی ارتباط بین میزان سرب و کادمیوم در نمونه های استخوان دام های باستانی و معاصر، استان کردستان " ارائه شده در همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا- شیراز، آبان ۹۱.
۱۳. مقاله تحت عنوان " بررسی میزان آلودگی کیست هیداتیک در کبد و ریه دامهای کشتار شده در کشتارگاه صنعتی مشهد طی شش ماه اول سال ۹۰ " ارائه شده در هفدهمین کنگره جامعه دامپزشکی ایران- تهران، اردیبهشت ۹۱.
۱۴. مقاله تحت عنوان " ارزیابی کیفیت میکروبی خط تولید در کشتارگاه طیور همدان " ارائه شده در هفدهمین کنگره جامعه دامپزشکی ایران- تهران، اردیبهشت ۹۱.
۱۵. مقاله تحت عنوان " بررسی آلودگی قارچی مغز گردو عرضه شده در سطح استان همدان " ارائه شده در کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی مواد غذایی- تهران، بهمن ۹۱.
۱۶. مقاله تحت عنوان " ارزیابی فعالیت ضد میکروبی اسانس های گیاهی در محیط کشت و مدل غذایی " ارائه شده در کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی مواد غذایی- تهران، بهمن ۹۱.
۱۷. مقاله تحت عنوان " بررسی تاثیر سینرژیستی اسانس آویشن شیرازی (*Zataria multiflora* Bioss) و پونه کوهی (*Mentha longifolia*) علیه باکتری سالمونلا تیفی موریوم " ارائه شده در کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی مواد غذایی- تهران، بهمن ۹۱.

۱۸. مقاله تحت عنوان "تعیین فعالیت ضد میکروبی اسانس گیاه کلپوره (*teucrium polium* L) علیه باکتری های بیماریزای غذازاد" ارائه شده در نخستین همایش ملی صنعت و بهداشت مواد غذایی با منشا دامی- قم، اردیبهشت ۹۱.
۱۹. مقاله تحت عنوان "ارزیابی فعالیت ضد میکروبی اسانس دانه زیره سبز (*cuminum cyminum* L) روی منحنی رشد پروتئوس ولگاریس" ارائه شده در نخستین همایش ملی صنعت و بهداشت مواد غذایی با منشا دامی- قم، اردیبهشت ۹۱.
۲۰. مقاله تحت عنوان "Antimicrobial effects of *Mentha longifolia* L. essential oil on growth of foodborne pathogens in vitro and a food model" ارائه شده در دومین کنگره بین المللی بهداشت مواد غذایی-تهران، اردیبهشت ۹۰
۲۱. مقاله تحت عنوان "Study on Antimicrobial Properties of *Mentha Longifolia* L. Essential oil and *Lactobacillus casei* on Growth of *Listeria monocytogenes* in Iranian white cheese" ارائه شده در دومین کنگره بین المللی بهداشت مواد غذایی-تهران، اردیبهشت ۹۰
۲۲. مقاله تحت عنوان "Antibacterial effect of plant essential oils on microscopic structure of *Bacillus cereus* and *Bacillus subtilis*" ارائه شده در دومین کنگره بین المللی بهداشت مواد غذایی-تهران، اردیبهشت ۹۰

سایر فعالیت های پژوهشی:

- ✓ داوری کتاب، طرح های پژوهشی و مقاله در چندین مجله علمی پژوهشی داخلی و خارجی
- ✓ استاد راهنما پروژه دانشجویان مقاطع کارشناسی و کارشناسی ارشد رشته بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی
- ✓ استاد راهنما و مشاور پایان نامه دانشجویان کارشناسی ارشد رشته بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی

فعالیت اجرایی

معاون آموزشی و تحصیلات تکمیلی دانشکده پیرادامپزشکی

معاون پژوهشی دانشکده پیرادامپزشکی