به نام خدا



مشخصات فردی:

نام و نام خانوادگی: دکتر پیمان قجربیگی

آخرین مدرک تحصیلی: دکترای تخصصی بهداشت، ایمنی و کنترل مواد غذایی

آدرس پست الکترونیک: pqajarbeygi@qums.ac.ir

سوابق اجرایی:

- دانشیار عضو هیأت علمی دانشگاه علوم پزشکی استان قزوین
- رئیس مرکز تحقیقات ایمنی محصولات بهداشتی، دانشگاه علوم پزشکی قزوین (از سال ۱۳۹۵ تا کنون)
- معاون غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی قزوین (از سال ۱۳۹۱ تا کنون)
- مدیر گروه ایمنی و بهداشت مواد غذایی، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی قزوین (از سال ۱۳۹۲ تا کنون)

سوابق فعالیت های جانبی:

- عضو بنیاد نخبگان
- دارای ۶ ثبت اختراع در رابطه با افزایش پایداری روغن، کاهش ترکیبات قطبی در رابطه غنی سازی مواد غذایی، تولید ماست فراسودمند حاوی ماده پری بیوتیک بتاگلوکان و ...
- اخذ تقدیر نامه از ریاست محترم جمهور بعنوان عضو گروه کارنمونه کشور در سال ۱۳۹۰
- سر ممیز در زمینه ایمنی غذایی و FSMS برپایه ISO 22000
- عضو شورای پژوهش و فناوری دانشگاه علوم پزشکی قزوین

فعالیت های پژوهشی:

عناوین مقالات کامل انگلیسی

1. Rahimi, H., **Ghajarbeygi, P**., Shahsavari, S., Kazemi, M., Mahmoudi, R. Investigation of the effect of black pepper powder on microbiological and physicochemical properties of processed cheese. Journal of Chemical Health Risks **2020**, 10(2), pp. 127-134.

2. Mahmoudi, R., **Ghajarbeygi, P**., Niaraki, A.S., Kazeminia, M. Survey of fraud in the foods that were used in its production of saffron. Carpathian Journal of Food Science and Technology, **2020**. 12(2), pp. 145-150

3. **Peyman Ghajarbeygi**, Ashraf Hajhoseini, Motahare-Sadat Hosseini, Anoosheh Sharifan. An In and In Cholinesterase Inhibitory Activity of and Essential Oils. Journal of pharmacopuncture, **2019**. 22(4):231-238

4. Mahmoudi, R., Khezri, S., **Ghajarbeygi, P**., (...), Mousavi, S., Familsatarian, B. Ziziphora clinopodioides essential oil effects on the physicochemical and microbial characteristics of cow milk butter during the storage at 4°c. Journal of Chemical Health Risks, **2019**. 9(4), pp. 303-309

5. Farhoudi, A., **Ghajarbeygi, P**., Jozani, R.A.J., Mahmoudi, R., Mardani, K. Comparison of real-time PCR and cultural method for detection of bacterial load in pasteurized milk. Journal of Food Safety, **2019.** 39(3),e12624

6. Moosazad, S., **Ghajarbeigi, P**., Mahmoudi, R., (...), Vahidi, R., Soltani, A. Antibacterial and antioxidant properties of colorant extracted from red onion skin. Journal of Chemical Health Risks, **2019.** 9(3), pp. 235-243

7. Kazeminia, M., Mahmoudi, R., **Ghajarbeygi, P**., Mousavi, S. The effect of seasonal variation on the chemical and microbial quality of raw milk samples used in Qazvin, Iran. Journal of Chemical Health Risks, **2019**. 9(2),7, pp. 157-165

8. Morasa, H.K., Mahmoudi, R., **Ghajarbeygi, P**., (...), Abbasi, N., Sarfalah, N. Listeria monocytogenes contamination in unpasteurized traditional cheese products in Qazvin, Iran. Journal of Mazandaran University of Medical Sciences, **2019**. 29(178), pp. 115-126

9. **Ghajarbeygi, P**., Hajhoseini, A., Hosseini, M.-S., Sharifan, A. An in vitro and in vivo cholinesterase inhibitory activity of Pistacia khinjuk and Allium sativum essential oils. Journal of Pharmacopuncture, **2019**. 22(4), pp. 231-238

10. Ayda Farhoudi, **Peyman Ghajarbeygi**, Razi Allah Jafari Jozani, Razzagh Mahmoudi and Karim Mardani. Comparison of real-time PCR and cultural method for detection of bacterial load in pasteurized milk. Journal of Food Safety, **2019**, e12624

11. **P. Ghajarbeygi**, R. Mahmoudi, R. Jafari Jozani and B. Pakbin. Qualitative investigation of meat species in meat products by real time polymerase chain reaction. Journal of Food Safety, **2018**, 38(6),e12528

12. Mahnaz Mohammadzadeh, Razzagh Mahmoudi and **Peyman Ghajarbeygi**. Evaluation of Chemical Composition and Antibacterial Properties of Froriepia subpinnta Essential Oils from Guilan Region: Before and After Flowering. Journal of Essential Oil Bearing Plants 21 (4) **2018** pp 1119 – 1127

13. Amin Kiani, Mahsa Ahmadloo, Nabi Shariatifar, Mojtaba Moazzen, Abbas Norouzian Baghani, GholamReza Jahed Khaniki, Ali Taghinezhad, Amin Kouhpayeh, Amin Mousavi Khaneghah and **Peyman Ghajarbeygi**. Method development for determination of migrated phthalate acid esters from polyethylene terephthalate (PET) packaging into traditional Iranian drinking beverage (Doogh) samples: a novel approach of MSPE-GC/MS technique. Environmental Science and Pollution Research May **2018**, Volume 25, Issue 13, pp 12728–12738

14. Masoud Kazeminia, Razzagh Mahmoudi, **Peyman Ghajarbeygi**, Shaghayegh Mousavi and Vahid Bozorgpour. Effect of Storage Temperature on the Microbiological and Physicochemical Properties of Pasteurized Milk in Nylon Packing. International Journal of Food Nutrition and Safety, **2018**, 9(1): 100-109

15. Effat Farzanehnia, **Peyman Ghajarbeygi** and Razzagh Mahmoudi. Evaluation of Microbial Quality of Offered Foods in the Restaurant of Educational Center. Journal of Chemical Health Risks (**2018**) 8(2), 177-182

16. **Peyman Ghajarbeygi**, Masoud Kazeminia and Razzagh Mahmoudi. Determine the Quality of Bread Samples Used in Qazvin, Iran. Journal of Chemical Health Risks 8(1) (**2018**) 1–8

17. Razzagh Mahmoudi, Bahareh Rahimi, Parviz Hassanzadeh, **Peyman Ghajarbeygi** and Babak Pakbin. Lead concentration in the muscles of slaughtered buffalos in northwest regions of Iran. Electronic Physician, January **2018**, Volume: 10, Issue: 1, Pages: 6148-6152

18. Foad Mahmoudzadeh, Razzagh Mahmoudi, **Peyman Ghajarbeygi** and Masoud Kazeminia. Chemical Composition and Antioxidant Properties of Essential Oil of Thymus Kotschyanus L. Collected from East Azarbaijan Province, Iran. Medical Laboratory Journal, Jan, Feb **2017**; Vol 11: No 1

19. **Peyman Ghajarbeygi**, Marziyeh Palizban, Razzagh Mahmoudi, Ali Sadeghi Niaraki and Ali Soltani. Hygienic Quality of traditional and industrial yoghurt produced in Qazvin province of Iran. Archives of Hygiene Sciences, Winter **2017**; 6(1): 39-43

20. Razzagh Mahmoudi, Masoud Kazeminia, **Peyman Ghajarbeygi** and Babak Pakbin. An Introductory Review on Increasing the Survival of Probiotic Bacteria in Dairy Products Using Essential Oil. Journal of dental and oral health **2017**, Volume 3, Issue 4, 069

21. Masoud Kazeminia, Razzagh Mahmoudi, **Peyman Ghajarbeygi** and Babak Pakbin. Antibacterial Properties of Natural Compounds Extracted from Plants Compared to Chemical Preservatives against Salmonella Spp-A Systematic Review. International Journal of Food Nutrition and Safety, **2017**, 8(1): 13-31

22. Zahra Nemati Niko, **Peyman Ghajarbeygi**, Razzagh Mahmoudi, Shaghayegh Mousavi, Karim Mardani. Inhibitory Effects of *Aloe Vera* Gel Aqueous Extract and *L. casei* Against *E. coli* in Yoghurt. J. Biol. Today's World. **2016** Sep; 5 (9): 157-162

23. Effat Farzanehnia, **Peyman Ghajarbeygi**, Razzagh Mahmoudi, Karim Mardani. Phytochemical and Antibacterial Properties of *Echinophora Orientalis* Essential Oil against *Staphylococcus aureus* in Soup. J. Biol. Today's World. **2016** Aug; 5 (8): 150-156

24. Razzagh Mahmoudi, Ameneh Ghojoghi, **Peyman Ghajarbeygi**. Honey Safety Hazards and Public Health. Journal of Chemical Health Risks (**2016**) 6(4), 249–267

25. **Peyman Ghajarbeygi**, Masoud Kazeminia, Masoud Panahi Fard, Razzagh Mahmoudi, Ali Sadeghi Niaraki. Hygienic Quality of Meat Products in Qazvin Province during (2011-2014), Iran. Arch Hyg Sci **2016**;5(4): 254-263

26. **Peyman Ghajarbeygi**, Marziyeh Palizban, Razzagh Mahmoudi, Gholamreza Jahed Khaniki, Babak Pakbin. Aflatoxin M1 contamination of cow's raw milk in different seasons from Qazvin province, Iran. J.Biol.Todays world.**2016** Oct; 5(10):173-176

27. Aida Farhoodi, Razzagh Mahmoudi, **Payman Ghajarbeygi**, Omid Fakhri. Physicochemical and Bacterial Properties of Pasteurized Milk Samples Collected from Tabriz, Northwestern Iran. Journal of Chemical Health Risks (**2016**) 6(2), 85–90

28. Razzagh Mahmoudi, Farzaneh Bajalanlou, **Peyman ghajarbeygi** and Babak Pakbin. Chemical Properties and Sensory Evaluation of Probiotic Yoghurt Manufactured with Aqueous Extract of *Aloe vera*. J. Biol. Today's World. **2016** Nov; 5 (11): 197-202

29. Zohreh Samiee Rad, Babak Pakbin, Kourosh Rahmani, Samaneh Allahyari, Katayoun Karami, Razzagh Mahmoudi, **Peyman Ghajarbeygi**, Masoud Kazeminia. Physicochemical Properties of Cornelian Cherry Fruit (*Cornus mas L.*) Grown in Qazvin province, Iran. J. Biol. Today's World. **2016** Dec; 5 (12): 209-212

30. **Peyman Ghajarbeygi**, Masoud Kazeminia, Masoud Panahi Fard, Razzagh Mahmoudi, Ali Sadeghi Niaraki. Hygienic Quality of traditional and industrial yoghurt produced in Qazvin province of Iran. Arch Hyg Sci **2016**;5(4): 254-263

31. Mohammad Panahzadeh, **Peyman Ghajarbeygi**, Razzagh Mahmoudi. DETECTION OF ADULTERATION IN RAW COW MILK SUPPLIED IN THE QAZVIN PROVINCE, IRAN, DURING (2015-2016). Carpathian Journal of Food Science and Technology **2016**, 8(4), 26-32

32. Abolfazl Kamkar, **Peyman Qajarbeygi**, Behroz Jannat, Ashraf Haj Hosseini Babaei, Ali Misaghi, and Ebrahim Molaee Aghaee. The inhibitory role of autolysed yeast of *Saccharomyces cerevisiae*, vitamins B3 and B6 on acrylamide formation in potato chips. Toxin Rev, **2015**, 34(1) : 1-5

33. Zeynab Samadi Jirdehi, **Peyman Gajarbeygi**, Ashraf Haj Hosseini, Babak Pakbin, Asghar Mohammadpoorasl and Razzagh Mahmoudi. Polychlorinated dibenzo-p-dioxins and dibenzofurans and Dioxin-like polychlorinated biphenyls Levels in Raw Cow Milk from Various Locations in Qazvin, Iran. International Journal of Food Nutrition and Safety, **2015**, 6(1): 42-51

34. Zeinab Samadi Jirdehi, **Peyman Qajarbeygi**, Hedayat Hosseini, Ashraf Haj Hosseini Babaei. The survey of polychlorinated dibenzo-p-dioxins, polychlorinated dibenzofurans, and dioxin-like polychlorinated biphenyls levels in pasteurized cow's milk collected in Qazvin. Journal of Food Safety and Hygiene; Vol 1 No. 1 March **2015**

35. **Peyman Ghajarbeygi**, Azar Mohammadi, Razzagh Mahmoudi, and Morteza Kosari-Nasab. *Artemisia spicigera* Essential Oil: Assessment of Phytochemical and Antioxidant Properties. Biotechnology and Health Sciences. **2015** November; 2(4): e32605

36. F. Moulodi1, **P. Qajarbeigi**, K. Rahmani, A. Haj Hosseini Babaei, A. Mohammadpoorasl. Effect of Fatty Acid Composition on Thermal Stability of Extra Virgin Olive Oil. Journal of Food Quality and Hazards Control 2 (**2015**) 56-60

37. **Payman Qajarbeygi**; Maryam Ahmadi; Ashraf Haj Hoseini; Asghar Mohammad Poorasl; Razzagh Mahmoudi; Maryam Ataee. Evaluation of N-Nitrosamine Formation in Routine Potato Cooking. Biotech Health Sci. **2015** August; 2(3): e29887.

38. **Peyman Ghajarbeygi**, Nargess Saki, Farzad Katiraee, and Razzagh Mahmoudi. Inhibitory Activity of *Artemisia spicigera* Essential Oil Against Fungal Species Isolated From Minced Meat. Biotechnology and Health Sciences. **2015** November; 2(4): e32635

39. Soghra Valizadeh, Tayebeh Fakheri, Razzagh Mahmoudi, Farzad Katiraee, **Peyman Gajarbeygi**. Phytochemical and antimicrobial properties of *Lavender angustifolia* and *Eucalyptus camaldulensis* essential oils. Journal of Food Safety and Hygiene; Vol 1 No. 2 July **2015**

40. Bahram Ghods, Ashraf Haj Hosseini, **Payman Qajarbeygi** and Alireza Massiha. Study on phenolic compounds and their antioxidant activities in Iranian rice varieties. International Journal of Medicinal Plants and Alternative Medicine Vol. 3(2), pp. 018-026, June **2015**

41. R. MAHMOUDI, **P. GAJARBEYGI**, R. NORIAN & K. FARHOODI. CHLORAMPHENICOL, SULFONAMIDE AND TETRACYCLINE RESIDUES IN CULTURED RAINBOW TROUT MEAT (*ONCORHYNCHUS MYKISS*). Bulgarian Journal of Veterinary Medicine, **2014**, 17, No 2, 147-152

42. Soghra Valizadeh; Tayebeh Fakheri; Razzagh Mahmoudi; Farzad Katiraie; **Payman Gajarbeygi**. Evaluation of Antioxidant, Antibacterial, and Antifungal Properties of *Satureja hortensis* Essential Oil. Biotech Health Sci. **2014** November; 1(3): e24733

43. Asghar MasihiNejad, Maryam Javadi, Ameneh Barikani, Mohammad Mazloomi, **Payman Qajarbeigi**. Impact of Prangos Ferulacea on Some Microbial,Physicochemical and Sensory Propertiesof Probiotic Low Fat Yogurt Containing *Lactobacillus Casei*. J Health Sci Surveillance Sys October **2014**; Vol 2(4):158-63

44. Razzagh Mahmoudi, **Payman Gajarbeygi**, Foad Mahmodzadeh, Mohsen Hassanzadeh, Raziyeh Kiyani and Mohammad Reza Asadi Nadari. QUALITY OF YOGURT BLENDED WIH *THYMUS KOTSCHYANUS* ESSENTIAL OIL. Malaysian Journal of Science 33(2): 68-74 (**2014**)

45. Mohammadi H., Anvar A. A., **Qajarbeygi P.**, Ahari H., Abdi F.. Comparison of the Antifungal Activity of Titanium Dioxide Based Nano-Silver Packaging and Conventional Polyethylene Packaging in Consumed Bread. APPLIED FOOD BIOTECHNOLOGY, **2014**, 1(2): 45-51

46. : Babak Pakbin; Seyyed Hadi Razavi; Razzagh Mahmoudi; **Payman Gajarbeygi**. Producing Probiotic Peach Juice. Biotech Health Sci. **2014** November; 1(3): e24683

47. Samadi Jirdehi, Z., **Qajarbeygi, P.**, Khaksar, R.. Effect of Prebiotic Beta-Glucan Composite on Physical, Chemical, Rheological and Sensory Properties of Set-type Low-Fat Iranian Yogurt. J. Basic. Appl. Sci. Res., 3(1s)205-210, **2013**

➢ عناوین مقالات کامل فارسی

۱. حاتم ابراهیمی، رزاق محمودی، **پیمان قجربیگی**، سعید شهسواری، شقایق موسوی، نسیم بیگلری خوش مرام؛ بررسی فراوانی استافیلوکوکوس اورئوس مقاوم به متی سیلین در بستنی سنتی و دستگاهی عرضه شده در شهر قزوین در سال ۹۷-۱۳۹۶: یک گزارش کوتاه، مجله دانشگاه علوم پزشکی رفسنجان، دوره ۱۸ ، مهر **۱۳۹۸** (۷۲۱ -۷۲۸)

۲. نبی شریعتی فر، رزاق محمودی، **پیمان قجربیگی**، مجتبی موذن، آرش اکبر زاده، شاهرخ نظم آرا، سینا دوبرادران؛ بررسی و اندازه گیری بی فنیل های پلی کلرینه در تخم مرغ با استفاده از روش GC-MS. مجله دانشگاه علوم پزشکی مازندران، دوره بیست و هشتم شماره ۱۶۸ دی سال ۱۳۹۷ (۸۱-۶۲)

۳. مینا پنجی، **پیمان قجربیگی**، رزاق محمودی، سعید شهسواری؛ تأثیر پوشش خوراکی کنسانتره پروتئین آب پنیر و اسانس دانه گیاه زنیان بر ویژگی‌های میکروبی، فیزیکوشیمیایی و حسی توت‌فرنگی تازه طی انبارمانی؛ مجله علمی دانشگاه علوم پزشکی کردستان، دوره بیست و سوم، مهر و آبان **۱۳۹۷**، ۶۶-۵۳

۴. هاجر خدمتی مرصع، رزاق محمودی، **پیمان قجربیگی**، نسیم بیگلری خوش مرام، نرگس عباسی، شقایق موسوی؛ بررسی تأثیر شستشوی پوسته تخم مرغ با آب سرد بر آلودگی سالمونلا در پوسته و محتویات آن؛ مجله علمی دانشگاه علوم پزشکی قزوین، سال بیست و دوم، شماره ۲ (پی در پی ۹۷)، خرداد و تیر **۱۳۹۷**

۵. نسیم بیگلری خوش مرام، رزاق محمودی، **پیمان قجربیگی**، هاجر خدمتی مرصع، حاتم ابراهیمی؛ تأثیر شستشوی پوسته تخم مرغ با آب سرد بر کیفیت فیزیکو شیمیایی آن طی مدت نگه‌داری در یخچال؛ مجله علمی دانشگاه علوم پزشکی قزوین، سال بیست و دوم، شماره ۱ (پی در پی ۹۶)، فروردین و اردیبهشت **۱۳۹۷**

۶. رزاق محمودی، سمیرا رازانی، امیر پاکپور حاجی آقا، **پیمان قجربیگی**؛ اثربخشی مداخله آموزشی تئوری محور در رابطه با بهداشت و ایمنی مواد غذایی در کارکنان رستوران های شهرستان دورود؛ فصلنامه علمی، پژوهشی، فرهنگی سفید پوشان سبز، **۱۳۹۶**، شماره ۴۷، ۵۴-۳۹

۷. **پیمان قجربیگی**، رزاق محمودی، رویا چگینی، رضا نوریان؛ بررسی میزان باقیمانده تتراسایکلین در نمونه های شیر خام مراکز جمع آوری شیر خام استان قزوین؛ فصلنامه علمی، پژوهشی، فرهنگی سفید پوشان سبز، **۱۳۹۶**، شماره ۴۷، ۶۰-۵۶

۸. مسعود کاظمی نیا، رزاق محمودی، **پیمان قجربیگی**، محمد پناه زاده، شقایق موسوی؛ بررسی ترکیب های شیمیایی و اثر بازدارندگی اسانس کاکوتی علیه میکروب های شناسایی شده در کشک خمیری سنتی استان قزوین؛ فصلنامه علمی، پژوهشی، فرهنگی سفید پوشان سبز، **۱۳۹۶**، شماره ۴۷، ۱۰۳-۹۴

۹. مسعود کاظمی نیا، دکتر رزاق محمودی، **دکتر پیمان قجربیگی**؛ مروری بر خواص کاربردی عطرمایه گیاهان تیره نعناع در مواد غذایی؛ مجله علمی دانشگاه علوم پزشکی قزوین، **۱۳۹۶**، سال بیست و یکم، شماره ۱ ، فروردین و اردیبهشت ۱۳۹۶

۱۰. حامد محمدی، سید امیرعلی انوار، **پیمان قجربیگی**، حامد اهری، ایرج طوماری. ارزیابی بسته بندی با پوشش های ۳٪ و ۵٪ نانو نقره بر پایه دی اکسید تیتانیوم در رشد قارچی نان های مصرفی؛ علوم غذایی و تغذیه، زمستان **۱۳۹۴**، سال سیزدهم، شماره ۱

۱۱. فایق مولودی، **پیمان قجربیگی**، اشرف حاج حسینی بابایی، اصغر محمدپور اصل؛ ارزیابی خصوصیات شیمیایی و اکسایشی روغن های زیتون فرابکر وارداتی؛ علوم غذایی و تغذیه، پاییز **۱۳۹۴**، سال دوازدهم، شماره ۴

۱۲. محمد قاسم سلیمانی، **دکتر پیمان قجربیگی**، دکتر مریم جوادی، دکتر غلامرضا جاهد، دکتر اصغر محمدپور اصل، عبداله حاجی پور، دکتر اشرف حاج حسینی؛ اثر انواع روش پخت و حرارت بر میزان نیتریت باقیمانده در سوسیس؛ مجله علمی دانشگاه علوم پزشکی قزوین، سال نوزدهم، شماره ۴ ، مهر و آبان **۱۳۹۴**

۱۳. فایق مولودی، **پیمان قجربیگی**، منیره شفاهی، فؤاد علیمرادی، فؤاد محمودزاده؛ روغن زیتون و اثرات آن بر سلامتی انسان؛ مجله دانشکده علوم پزشکی نیشابور، سال سوم، شماره ۳، پاییز **۱۳۹۴**

۱۴. دکتر رزاق محمودی، **دکتر پیمان قجربیگی**، سید جمال امامی؛ آلودگی عسلهای تولیدی ایران به فلزهای سنگین؛ مجله علمی دانشگاه علوم پزشکی قزوین، سال هجدهم، شماره ۶ ، بهمن و اسفند **۱۳۹۳**

۱۵. فایق مولودی، **پیمان قجربیگی**، اشرف حاج حسینی بابایی، اصغر محمدپوراصل؛ رابطه بین ترکیب اسیدهای چرب و پایداری حرارتی روغنهای زیتون فوق بکر؛ ماهنامه علمی پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه- سال هیجدهم، شماره هشتم، آبان **۱۳۹۳**

۱۶. دکتر رزاق محمودی، علی گلچین، ندا حسین زاده، **دکتر پیمان قجربیگی**؛ آلودگی مواد غذایی با منشأ دامی به آفلاتوکسین M_1 و B_1 در ایران؛ مجله علمی دانشگاه علوم پزشکی قزوین، سال هجدهم، شماره ۴، مهروآبان **۱۳۹۳**

۱۷. دکتر رزاق محمودی، رضا نوریان، **دکتر پیمان قجربیگی**؛ بررسی باقیمانده های آنتی بیوتیکی در نمونه های شیر خام استان قزوین (۱۳۹۱)؛ مجله علمی دانشگاه علوم پزشکی قزوین، سال هجدهم، شماره ۱، فروردین و اردیبهشت **۱۳۹۳**

خلاصه مقالات ارائه شده در همایش

۱. بررسی تأثیر شستشوی پوسته تخم مرغ بر کیفیت فیزیکوشیمیایی آن؛ دهمین همایش تازه های علوم بهداشتی؛ ۱۳۹۶

۲. ارزیابی سطح مهاجرت کلی ترکیبات شیمیایی از انواع ظروف یکبار مصرف متداول به داخل مواد غذایی؛ اولین همایش روش‌های افزایش ماندگاری فراورده های غذایی؛ ۱۳۹۳

۳. بررسی فلور قارچی انواع نان بسته بندی شده با پلی اتیلن معمولی در شهر تهران در سال ۱۳۹۲؛ اولین همایش درون دانشگاهی دانش و سلامت؛ ۱۳۹۲

۴. تولید بیوسورفکتانت از کیک روغن بادام زمین توسط باکتری لاکتوباسیلوس *delbrueckii* بعنوان یک امولسیون کننده قوی؛ کنگره ملی نقش زیست فناوری در صنایع غذایی؛ ۱۳۹۰

۵. تولید غذای فراسودمند از شیر غنی شده با امگا-۳؛ کنگره ملی نقش زیست فناوری در صنایع غذایی؛ ۱۳۹۰

۶. نقش مهارکنندگی آنزیم آسپارژیناز تولید شده از باکتری *E.aroideae* بر تشکیل آکریلامید در پلت سیب زمینی؛ بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران؛ ۱۳۹۰

۷. کاهش آکریلامید در فرآورده های سیب زمینی سرخ شده با افزایش نمک های پتاسیم؛ نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران؛ ۱۳۸۹

۸. عوامل مؤثر بر تشکیل آکریلامید در انواع فرآورده های سیب زمینی؛ اولین همایش علمی-کاربردی آکریل آمید و چالشهای ان در صنعت غذا؛ ۱۳۸۹

کتب به چاپ رسیده

- بتاگلوکان فیبر سلامتی
- آکریل آمید
- تکنولوژی پلاسمای سرد