

به نام خدا



- مشخصات فردی

نام: حسن نام خانوادگی: برزگر نام پدر: صمد متولد: شیراز تاریخ تولد: ۱۳۵۷
شماره شناسنامه: ۱۷۸۱۵ کد ملی: ۲۲۹۱۲۸۸۹۲۱ مرتبه علمی: استادیار محل خدمت: گروه علوم و صنایع غذایی -
دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان

- سوابق تحصیلی

مقطع تحصیلی	رشته	دانشگاه	تاریخ اخذ
کارشناسی	علوم و صنایع غذایی	شیراز	تیر ۱۳۸۰
کارشناسی ارشد	علوم و صنایع غذایی	شیراز	شهریور ۱۳۸۳
دکتری	علوم و صنایع غذایی	تربیت مدرس	مهر ۱۳۹۲

- سوابق شغلی

عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان از سال ۸۳ تاکنون.

- سوابق اجرایی

- ۱- مدیر روابط عمومی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان از سال ۸۴ تا سال ۸۵
- ۲- مدیر گروه صنایع غذایی دانشگاه رامین از سال ۸۵ تا سال ۸۸
- ۳- مدیر گروه صنایع غذایی دانشگاه رامین از سال ۹۴ تا کنون

- سوابق علمی- پژوهشی

طرح های پژوهشی اجرا شده

- ۱- تاثیر برخی هیدروکلوئیدها بر خصوصیات رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان باگت، ۱۳۸۶، حسن برزگر، محمد حجتی. طرح تحقیقاتی شماره ۱۲-۸۵، محل اجرا: دانشگاه کشاورزی رامین.

- ۲- تاثیر کیتوزان بر زمان ماندگاری و قوام سس کچاب، ۱۳۸۷، حسن برزگر، حسین جوینده، بهزاد ناصحی. طرح تحقیقاتی شماره ۴۳-۸۶، محل اجرا: دانشگاه کشاورزی رامین.
- ۳- بررسی تاثیر هیدروکلونیدها بر کیفیت اسپاگتی غنی شده با آرد کامل سویا، ۱۳۸۸، بهزاد ناصحی، حسن برزگر. طرح تحقیقاتی شماره ۴۴-۸۸. محل اجرا: دانشگاه کشاورزی رامین.
- ۴- بررسی اثر ضد میکروبی عصاره برگ بنه (*Pistacia Atlantica*) علیه چند باکتری بیماریزا، ۱۳۹۳. حسن برزگر، محمد حجتی. محل اجرا: دانشگاه کشاورزی رامین.
- ۵- بررسی خواص فیزیکی، آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی فیلم زیست تخریب پذیر پلی ساکارید سویا حاوی اسانس مرزه، ۱۳۹۵، حسن برزگر، وحید علیزاده، محل اجرا: دانشگاه کشاورزی رامین.
- ۶- بررسی اثر پوشش کربوکسی متیل سلولز-نانورس حاوی اسانس نعناع بر بهبود عمر نگهداری تخم مرغ. ۱۳۹۴. بهزاد ناصحی، حسن برزگر، مهران نوری. در دست اجرا، محل اجرا: دانشگاه کشاورزی رامین.
- ۷- تاثیر پوشش صمغ فارسی حاوی روغن زیره بر کیفیت دانه های آماده به مصرف انار. ۱۳۹۵. حسن برزگر، اکبر جوکار، مرضیه اسلامی. در دست اجرا، محل اجرا: مرکز تحقیقات کشاورزی فارس.

مقالات علمی-پژوهشی

- ۱- احمد کرباسی، حسن برزگر، غلامرضا مصباحی. ۱۳۸۴. مقایسه کیتوزان تولیدی از پوسته میگو به عنوان قوام دهنده در سس مایونز با کیتوزان تجاری و CMC. مجله علوم و صنایع غذایی، ۲(۳): ۶۷-۷۹.
- ۲- حسن برزگر، احمد کرباسی، جلال جمالیان، محمود امین لاری. ۱۳۸۷. بررسی امکان استفاده از کیتوزان به عنوان یک نگهدارنده طبیعی در سس مایونز. علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی. ۴۳: ۳۷۰-۳۶۱.
- ۳- حسن برزگر، محمد حجتی، حسین جوینده. ۱۳۸۸. اثر برخی هیدروکلونیدها بر خواص رئولوژیک خمیر و بیاتی نان باگت. مجله علوم و صنایع غذایی. ۳: ۱۰۷-۱۰۱.
- ۴- حسین جوینده، بهزاد ناصحی، حسن برزگر. ۱۳۸۸. Production of Iranian bread (lavash) supplemented with precipitated whey protein. پذیرفته شده در فصلنامه علوم و صنایع غذایی.
- ۵- حسن برزگر، محمد حسین عزیزی، محسن برزگر، زهره حمیدی. ۱۳۹۲. ارزیابی و بهینه سازی فیلم نانوکامپوزیتی نشاسته-رس. مجله علوم و صنایع غذایی، شماره ۴۹، دوره ۱۲، زمستان ۹۲.
- ۶- حسن برزگر، محمد حسین عزیزی، محسن برزگر، زهره حمیدی. ۱۳۹۲. تولید و ارزیابی خواص فیلم فعال نانوکامپوزیتی نشاسته - رس حاوی اسانس دارچین و سوربات پتاسیم. پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی. ۲ (۲): ۱۶۷-۱۷۸.

7- Barzegar, H., Azizi. M. H., Barzegar, M & Hamidi. Z. 2014. Effect of potassium sorbate on antimicrobial and physical properties of starch_clay nanocomposite films. In Press, Accepted manuscript. Carbohydrate Polymers. **110:26-31.**

- ۹- فرزانه کوراوند، حسین جوینده، حسن برزگر، محمد حجتی. ۱۳۹۵. تأثیر زمان تیمار آنزیمی ترانس گلوتامیناز میکروبی بر خصوصیات فیلم خوراکی بر پایه ایزوله پروتئین آب پنیر. مهندسی بیوسیستم ایران، ۳: ۵۱۹-۵۲۷.

- ۱۰- فروغ چهارطاق، بهزاد ناصحی، حسن برزگر و سامان آبدانان. ۱۳۹۵. تأثیر استفاده از پودر برگ استویا و صمغ کتیرا بر ویژگی‌های فیزیکیوشیمیایی و حسی کیک اسفنجی. پذیرفته شده در مجله علوم و صنایع غذایی ایران.
- ۱۱- رضا امیر خمیریان، حسین جوینده، جواد حصاری و حسن برزگر. ۱۳۹۴. بهینه سازی و بررسی خواص فیزیکیوشیمیایی، حسی و میکروبی نوشیدنی پروبیوتیک لیمویی تولید شده بر پایه تراوه. پذیرفته شده در مجله پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران.
- ۱۲- وحید علیزاده، حسن برزگر، بهزاد ناصحی و وحید سماواتی. ۱۳۹۴. ارزیابی خواص فیزیکی و ضد میکروبی فیلم خوراکی کیتوزان حاوی اسانس صمغ بنه. پذیرفته شده در مجله پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران.
- ۱۳- ساره همتیار، محمد حجتی، حسین جوینده و حسن برزگر. ۱۳۹۵. مطالعه ترکیبات شیمیایی ازگیل ژاپنی و استخراج پلی ساکارید آن به عنوان یک ترکیب ضد اکسایشی. پذیرفته شده در مجله پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران. پذیرفته شده در نشریه پژوهش های صنایع غذایی.
- ۱۴- بهزاد ناصحی، زهرا پایدار، حسن برزگر، محمد حجتی. ۱۳۹۴. بررسی تأثیر افزودن آرد دانه‌ی شنبلیله بر ویژگی‌های آرد، خمیر و نان بربری. پذیرفته شده در مجله علوم و صنایع غذایی ایران.
- 15- Adieh Anvar, Behzad Nasehi, Mohammad Noshad, **Hassan Barzegar**. 2017. Drying kinetics and optimization of microwave- assisted drying of quince pomace. Accepted in Iranian Food Science & Technology Research Journal.
- ۱۶- مرضیه پناهی، حسن برزگر و محمد حجتی. ۱۳۹۵. تولید و ارزیابی خصوصیات فیلم خوراکی نشاسته ای حاوی اسانس صمغ بنه. پذیرفته شده در نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی.
- ۱۷- حسن برزگر، محمد حجتی و مرضیه پناهی. ۱۳۹۴. بررسی فعالیت ضد اکسایشی و ضد میکروبی عصاره های مختلف برگ بنه. پذیرفته شده در مجله علوم و صنایع غذایی ایران.
- ۱۸- حسن برزگر، وحید علیزاده. ۱۳۹۵. بررسی خواص فیزیکی، ضد اکسایشی و ضد میکروبی فیلم های زیست تخریب پذیر پلی ساکارید سویا حاوی اسانس مرزه. پذیرفته شده در مجله علوم و صنایع غذایی ایران.

همایش ها:

- ۱- محمد رضا عدالتیان، حسن برزگر، بهزاد ناصحی. تأثیر نگهداری تحت شرایط انجماد و اعمال چرخه انجماد-ذوب بر خواص رئولوژیکی و نانویی چند نوع خمیر منجمد. اولین همایش آشنایی با تحولات و تکنولوژی غذاهای آماده منجمد. مشهد. آذر ۸۴

- ۲- حسن برزگر، غلامرضا مصباحی. مقایسه کیتوزان تولیدی از پوسته میگو به عنوان قوام دهنده در سس مایونز با کیتوزان تجاری و CMC. شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان. فروردین ۸۵.
- ۳- حسن برزگر. بررسی امکان استفاده از کیتوزان به عنوان یک نگهدارنده طبیعی در سس مایونز. هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. دانشگاه ارومیه. آبان ۱۳۸۶.
- ۴- حسن برزگر، حسین جوینده، فاطمه زنده بودی. ویژگی‌های ساختاری و فیزیکیوشیمیایی شیر فرآپالایش شده (UF) و شیر خشک گاومیش. دومین همایش ملی گاومیش ایران. دانشگاه کشاورزی رامین. اسفند ۸۸.
- ۵- حسن برزگر، استفاده از ضایعات پوست گوجه فرنگی به منظور استخراج لیکوپین و بررسی اثرات شرایط فرآوری بر پایداری آن. چهارمین همایش ملی بررسی ضایعات محصولات کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس. آبان ۸۸.
- ۶- حسن برزگر، حسن خلیفه. شناسایی و تشخیص تقلب در شیر گاومیش با استفاده از روش‌های نوین. دومین همایش ملی گاومیش ایران، دانشگاه کشاورزی رامین. اسفند ۸۸.
- 7- Jooyandeh, H., **Barzegar, H.**, Salimi, K & Nasehi, B. Microial quality of feta chesse supplemented with fermented whey protein concentrate. 1st International congress on Food Technology, November 2010, Turkey.
- ۸- حسن برزگر، حسین جوینده. مروری بر بسته بندی‌های غذایی ضد میکروبی. همایش کشوری ایمنی مواد غذایی و آشامیدنی. دانشگاه علوم پزشکی مازندران. مهر ۸۹.
- ۹- حسن برزگر، محمدحسین عزیزی، محسن برزگر، زهره حمیدی. تهیه و ارزیابی فیلم‌های نشاسته-مونت موریلونیت. اولین همایش ملی علوم و فناوری نانو. دانشگاه تربیت مدرس. اردیبهشت ۹۲.
- ۱۰- حسن برزگر، بهزاد ناصحی. مروری بر کاربرد فیلم‌ها و پوشش‌های خوراکی فعال در نگهداری قطعات میوه تازه. اولین همایش ملی میان وعده‌های غذایی، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاد دانشگاهی، اردیبهشت ۹۳.
- ۱۱- حدیث رستم آبادی، حسن برزگر. مروری بر کاربرد نانوحسگرها در بسته بندی مواد غذایی، اولین همایش ملی میان وعده‌های غذایی، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاد دانشگاهی، اردیبهشت ۹۳.
- ۱۲- مرضیه پناهی، حسن برزگر. کاربرد دود مایع به عنوان یک ضد میکروب طبیعی در نگهداری مواد غذایی. نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی. پارک علم و فناوری سیستان و بلوچستان، تیر ۹۳.