

## مشخصات فردی

محمد حجتی، متولد تهران، متاهل

## مرتبه علمی

دانشیار پایه ۱۹، عضو هیات علمی گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی

## وضعیت استخدامی

رسمی - قطعی

## آدرس

خوزستان، ملاتانی، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان، دانشکده علوم دامی و صنایع غذایی، گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی. کد پستی: ۳۱۵۸۷۷۷۸۷۱ تلفن: ۰۶۱۳۶۵۲۴۳۴۱ دورنگار: ۰۶۱۳۶۵۲۲۴۲۵

پست الکترونیک: [hojjati@ramin.ac.ir](mailto:hojjati@ramin.ac.ir) [hojjatim@yahoo.com](mailto:hojjatim@yahoo.com)

## تحصیلات

دکتری علوم و صنایع غذایی - بیوتکنولوژی مواد غذایی. دانشگاه تهران (۱۳۸۹).

کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی. دانشگاه تربیت مدرس (۱۳۸۱).

کارشناسی علوم و صنایع غذایی. دانشگاه صنعتی اصفهان (۱۳۷۲).

فرصت مطالعاتی: دانشگاه میگوئل هرناندز اسپانیا، ۱۳۸۹ و ۱۳۹۲.

## علاقه تحقیقاتی

استخراج و شناسایی ترکیبات فرار و معطر و بررسی ویژگی های آنها

شناسایی ترکیبات زیست فعال طبیعی و کاربرد آنها در فرآورده های غذایی

بررسی ویژگیهای کاربردی هیدروکلوئیدهای طبیعی و استفاده در فرآورده های غذایی

## مقالات چاپ شده در مجلات علمی (فارسی)

همت یار، س.، حجتی، م.، جوینده، ح و برزگر، ح. ۱۳۹۶. مطالعه ترکیبات شیمیایی ازگیل ژاپنی و استخراج پلی ساکارید آن به عنوان یک ترکیب ضد اکسایشی. پژوهش های صنایع غذایی. جلد ۲۷، شماره ۱، در حال چاپ.

ترابی، ر.، حجتی، م.، برزگر، م.، جوینده، ح. ۱۳۹۶. اثر پوشش های هیدروکلوئیدی در جلوگیری از تشکیل آکریل آمید و کاهش جذب روغن در چیپس سیبزمینی. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۲، شماره ۱، در حال چاپ.

رستم آبادی، ح.، جوینده، ح و حجتی، م. ۱۳۹۵. بهینه سازی فرمولاسیون پنیر سفید ایرانی سنتی محتوی صمغ های فارسی و بادام به عنوان جایگزین چربی با استفاده از روش سطح پاسخ. نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی. دوره ۵، شماره ۳، صفحات ۲۲۱-۲۳۴.

کوراوند، ف.، جوینده، ح.، برزگر، ح و حجتی، م. ۱۳۹۵. تأثیر زمان تیمار آنزیمی ترانس گلو تامیناز میکروبی بر خصوصیات فیلم خوراکی بر پایه ایزوله پروتئین آب پنیر. مجله مهندسی بیوسیستم ایران. دوره ۴۷، شماره ۳، صفحات ۵۱۹-۵۲۷.

شاه ابراهیمی، ن.، میرزاده، خ.، ممویی، م.، طاطار، ا و حجتی، م. ۱۳۹۵. تأثیر استفاده از زئولیت طبیعی و نانوزئولیت در جیره بر فلور میکروبی روده، خصوصیات استخوان درشت نی و عملکرد در جوجه های گوشتی. مجله تولیدات دامی. دوره ۱۸، شماره ۲، صفحات ۲۹۹-۳۱۰.

زارعلی، م.، حجتی، م.، تهموزی دیده بان، س و جوینده، ح. ۱۳۹۵. ارزیابی ترکیبات شیمیایی و فعالیت ضدباکتریایی اسانس گیاهان خوشاریزه و چای کوهی در شرایط آزمایشگاهی. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۳، شماره ۵۲، صفحات ۱-۱۲.

خضری پورعرب، م.، حجتی، م.، سمواتی، و. ۱۳۹۵. اثر پوشش مالتودکسترین بر خواص خلال سیب زمینی سرخ شده با استفاده از روش سطح پاسخ. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۳، شماره ۶۰، صفحات ۲۵-۳۶.

خضری پورعرب، م.، حجتی، م.، سمواتی، و. ۱۳۹۴. اثر پوشش مالتودکسترین بر خواص خلال سیب زمینی سرخ شده با استفاده از روش سطح پاسخ. پژوهش های صنایع غذایی. جلد ۲۵، شماره ۴، صفحات ۶۳۸-۶۲۳.

زارعلی، م.، حجتی، م.، تهموزی دیده بان، س و جوینده، ح. ۱۳۹۴. ارزیابی تاثیر عصاره خوشاریزه (*Echinophora cinerea* Boiss) و چای کوهی (*Stachys lavandulifolia* Vahl) بر خصوصیات کیفی و حسی دوغ. مجله مهندسی بیوسیستم ایران. دوره ۴۶، شماره ۳، صفحات ۳۲۷-۳۳۷.

هاشمی، ز.، حجتی، م و طاهانژاد، م. ۱۳۹۴. ارزیابی فعالیت آنتی اکسیدانی اسانس استخراج شده از گیاه باریجه (*Ferula gummosa* Boiss) در روغن مخصوص سرخ کردنی. مجله پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران. جلد ۱۱، شماره ۵، صفحات ۶۴۲-۶۳۱.

هاشمی، ز.، حجتی، م و طاهانژاد، م. ۱۳۹۳. بررسی اثر آنتی اکسیدانی اسانس گیاه درمنه (*Artemisia siebe*) بر پایداری اکسایشی روغن مخصوص سرخ کردنی. نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی. دوره ۶، شماره ۱، صفحات ۱۹-۳۵.

هاشمی، ز.، حجتی، م و طاهانژاد، م. ۱۳۹۳. بررسی فعالیت ضداکسیدانی اسانس برگ نارنج (*Citrus aurantium* L.) در مقایسه با ضد اکسیدان سنتزی TBHQ در روغن خوراکی. مجله علوم و فناوریهای نوین غذایی. دوره ۲، شماره ۶، صفحات ۴۳-۵۷.

حجتی، م.، جهانگیری، ع. ر و نجفی، م. ۱۳۹۴. بررسی میزان اسیدفیتیک و روی نان های مسطح شهر اهواز. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۲، شماره ۴۷، صفحات ۹-۱۹.

حجتی، م.، رضوی، س.ه.، رضایی، ک. و گیلانی، ک. ۱۳۹۲. اثر ترکیب دیواره بر ویژگیهای کانتاکزاتین طبیعی ریزپوشانی شده به روش خشک کن پاششی. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. دوره ۸، شماره ۳، صفحات ۴۵-۵۴.

- سمواتی، و.، یارمند، م.س و حجتی، م. ۱۳۹۱. بررسی رفتار رئولوژیکی محلولهای هیدروکلوئیدی گوار تحت تاثیر تعدادی از شیرین کننده های طبیعی و سنتزی غذایی. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۹، شماره ۳۴، صفحات ۴۶-۵۱.
- سمواتی، و.، امام جمعه، ز و حجتی، م. ۱۳۹۱. بررسی مدل های مختلف رئولوژیک در سوسپانسیون های حاوی صمغ کتیرا. نشریه پژوهش های صنایع غذایی. جلد ۲۲، شماره ۱. صفحات ۸۷-۹۵.
- حجتی، م و رضوی س.ه. ۱۳۹۰. مروری بر ویژگیهای لیکوپن و نقش میکروارگانیزم ها در تولید آن. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۸، شماره ۲۹، صفحات ۱۱-۲۵.
- موسوی، ا و حجتی، م. ۱۳۹۰. بررسی خصوصیات کیفی، کالری زایی و عناصر معدنی چهار رقم خرماي عمده استان خوزستان. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۸، شماره ۱، صفحات ۳۱-۳۷.
- برزگر، ح و حجتی، م. و جوینده، ح. ۱۳۸۸. اثر برخی هیدروکلوئیدها بر خواص رئولوژیک خمیر و بیاتی نان باگت. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۶، شماره ۳، صفحات ۱۰۸-۱۰۱.
- حجتی، م. ۱۳۸۷. بررسی ویژگیهای روغن و اسیدهای چرب هسته سه وارسته خرماي خوزستان. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۵، شماره ۱، صفحات ۶۹-۷۴.
- حجتی، م و عزیزی، م. ۱۳۸۴. بررسی فلور میکروبی وارسته های مهم خرماي خوزستان. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۲، شماره ۲، صفحات ۳۹-۲۹.
- حجتی، م.، عزیزی، م و احمدی ندوشن، م. ۱۳۸۱. تاثیر فعالیت آلفا آمیلاز آرد در کیفیت نان باگت. مجله کشاورزی و عمران روستایی. جلد ۱، شماره ۴، صفحات ۳۶-۲۹.

#### مقالات چاپ شده در مجلات علمی (انگلیسی)

Mazarei, F., Jooyandeh, H., Noshad, M., **Hojjati, M.** 2017. Polysaccharide of caper (*Capparis spinosa* L.) Leaf: Extraction optimization, antioxidant potential and antimicrobial activity. International Journal of Biological Macromolecules 95, 224-231.

**Hojjati, M.**, Lipan, L., and Carbonell-Barrachina, A.A. 2016. Effect of Roasting on Physicochemical Properties of Wild Almonds (*Amygdalus scoparia*). Journal of the American Oil Chemists' Society, 93 (9): 1211-1220.

Azhdarzadeh, F., and **Hojjati, M.** 2016. Chemical Composition and Antimicrobial Activity of Leaf, Ripe and Unripe Peel of Bitter Orange (*Citrus aurantium*) Essential Oils. Nutrition and Food Sciences Research, 3 (1): 43-50.

**Hojjati, M.**, Speziale, M., Vázquez-Araújo, L., Mincione, A., and Carbonell-Barrachina, A.A. 2015. Instrumental texture properties of Spanish Turrón, Italian Torrone and French Nougat. Journal of Food and Bioprocess Engineering 1 (2): 21-29.

**Hojjati, M.**, Noguera-Artiaga, L., Aneta Wojdyło, and Carbonell-Barrachina, A.A. 2015. Effect of microwaves roasting on physicochemical properties of pistachio (*Pistacia vera* L.). Food Science and Biotechnology, 24(6): 1995-2001.

**Hojjati, M.**, Speciale, M., Noguera-Artiaga, L., and Carbonell-Barrachina, A.A. 2015. Volatile Composition, Texture, and Sensory Description of Gaz (Traditional Persian Confection). Journal of Texture Studies, 46(6): 440-454.

Cano-Lamadrid, M., Munera-Picazo, S., Burló, F., **Hojjati, M.**, and Carbonell-Barrachina, A.A. 2015. Total and Inorganic Arsenic in Iranian Rice. Journal of Food Science, 80(5):1129-1135.

Azhdarzadeh, F., **Hojjati, M.**, and Tahmouzi Didehban, S. 2014. Chemical composition and antimicrobial activity of *Pelargonium roseum* essential oil from southwest of Iran. Journal of Food and Bioprocess Engineering, 1(1): 47-53.

Yazdanpanah, M., Fourozani, M., and **Hojjati, M.** 2015. Willingness of Iranian young adults to eat organic foods: Application of the Health Belief Model. Food Quality and Preference, 41: 75-83.

**Hojjati, M.**, Razavi, S.H., Rezaei, K., and Gilani, K. 2014. Stabilization of canthaxanthin produced by *Dietzia natronolimnaea* HS-1 with spray drying microencapsulation. Journal of Food Science and Technology, 59(9): 2134-2140.

Zandi-Sohani, N., **Hojjati, M.**, and Carbonell Barrachina, A.A. 2013. Insecticidal and repellent activities of *Callistemon citrinus* (Curtis) (Myrtaceae) essential oil against *Callosobruchus maculatus* (F.). Neotropical Entomology, 42(1): 89-94.

**Hojjati, M.**, Calín-Sánchez, A., Razavi, S.H., and Carbonell Barrachina, A.A. 2013. Effect of roasting on colour and volatile composition of pistachios (*Pistacia vera* L.). International Journal of Food Science and Technology, 48(2): 437-443.

**Hojjati, M.**, Nasehi, B., and Jooyandeh, H. 2013. Chemical Properties Changes of Barbary Bread during Storage. International Journal of Chemical, Environmental & Biological Sciences, 1(1): 102-103.

Zandi-Sohani, N., **Hojjati, M.**, and Carbonell Barrachina, A.A. 2012. Bioactivity of *Lantana camara* L. essential oil against *Callosobruchus maculatus* (Fabricus). Chilean Journal of Agricultural Research, 72 (4): 502-506.

Zandi-Sohani, N., **Hojjati, M.**, and Carbonell Barrachina, A.A. 2012. Volatile composition of the essential oil of *Callistemon citrinus* leaves from Iran. Journal of Essential Oil Bearing Plants, 15 (5): 703-707.

**Hojjati, M.**, Razavi, S.H., Rezaei, K., and Gilani, K. 2011. Spray drying microencapsulation of natural canthaxanthin using soluble soybean polysaccharide as a carrier. Food Science and Biotechnology, 20 (1):63-69.

#### مقالات ارائه شده در کنفرانس ها و مجامع علمی معتبر داخلی

**حجتی، م** و ترابی، ر. ۱۳۹۵. تاثیر تری هالوز به عنوان پوشش دهنده خوراکی بر میزان جذب روغن و خواص کیفی در دو شکل متفاوت از سیب زمینی. اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران (۲۹-۲۷ مهر).

زارعی، م.، **حجتی، م** و یزدان پناه، م. ۱۳۹۵. بررسی عوامل موثر بر تمایل زنان به استفاده از مایکروویو در منزل. اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران (۲۹-۲۷ مهر).

جوینده، ح.، محمودی، ر.، سمواتی، و و حجتی، م. ۱۳۹۴. تاثیر تیمار آنزیمی سرد ترانس گلوتامیناز شیر بر ویژگیهای بافتی ماست. بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، مشهد (۲۲-۲۱ آبان).

خضری پورعرب، م.، حجتی، م.، سمواتی، و. ۱۳۹۴. تاثیر آنزیم‌بری و دمای سرخ کردن در جذب روغن سیب‌زمینی. سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی کشور، دانشگاه صنعتی اصفهان (۲۰-۱۸ شهریور).

حجتی، م و ترابی، ر. ۱۳۹۴. بررسی دیدگاه مصرف کنندگان به امنیت غذایی و فرآورده‌های غذایی ارگانیک. سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی کشور، دانشگاه صنعتی اصفهان (۲۰-۱۸ شهریور).

پناهی، م.، برزگر، ح و حجتی، م. ۱۳۹۴. بررسی و مقایسه ترکیبات شیمیایی اسانس حاصل از صمغ دو گونه‌ی مختلف بنه *Pistacia Atlantica*). سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی کشور، دانشگاه صنعتی اصفهان (۲۰-۱۸ شهریور).

جوینده، ح.، محمودی، ر.، سمواتی، و و حجتی، م. ۱۳۹۴. تاثیر تیمار آنزیمی سرد ترانس گلوتامیناز شیر بر خواص فیزیکوشیمیایی ماست. سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی کشور، دانشگاه صنعتی اصفهان (۲۰-۱۸ شهریور).

حجتی، م و همت‌یار، س. ۱۳۹۴. عوامل مؤثر بر مصرف فرآورده‌های آبزیان ارگانیک. چهارمین کنگره ملی کشاورزی ارگانیک و مرسوم، اردبیل (۲۹-۲۸ مرداد)

حجتی، م و خشنود، ز. ۱۳۹۴. استفاده از آرد میوه کنار به عنوان یک افزودنی طبیعی در تولید بستنی فراسودمند. چهارمین کنگره ملی کشاورزی ارگانیک و مرسوم، اردبیل (۲۹-۲۸ مرداد)

حجتی، م و داراپور، م. ۱۳۹۴. بررسی امکان استفاده از پودر میوه کنار (*Ziziphus spina christi*) در فرمولاسیون کیک. دومین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی، زابل (۲۱-۲۰ تیر)

حجتی، م و رضائیان، ن. ۱۳۹۴. تاثیر استفاده از صمغ گوار بر برخی ویژگی‌های فیزیکی ماست. دومین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی، زابل (۲۱-۲۰ تیر)

دیرکوند مقدم، ف.، ابدالی مشهدی، ع.ر.، حجتی، م.، کوچک زاده، ا و لطفی، ا. ۱۳۹۴. بررسی تعیین بهترین مرحله اندازه گیری محتوای کلروفیل برای تخمین عملکرد گندم تحت سطوح مختلف نیتروژن. سومین همایش ملی انجمن‌های علمی-دانشجویی رشته‌های کشاورزی و منابع طبیعی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران، تهران (۱۷-۱۶ اردیبهشت)

اژدرزاده، ف.، حجتی، م و تهموزی، س. ۱۳۹۳. بررسی تاثیر اسانس پوست میوه نارنج بر پایداری میکروبی آب‌پرتقال. اولین همایش روشهای افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی بدون مواد افزودنی. مرکز همایشهای بین المللی رازی، تهران (۱۳-۱۲ اسفند).

زارعلی، م.، حجتی، م و تهموزی، س.، جوینده، ح. ۱۳۹۳. بررسی فعالیت ضدباکتریایی اسانس گیاه کرکینه *Stachys lavandulifolia Vahl* بر سه باکتری پاتوژن غذایی. اولین همایش روشهای افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی بدون مواد افزودنی. مرکز همایشهای بین المللی رازی، تهران (۱۳-۱۲ اسفند).

حجتی، م و کدخدایی، ش. ۱۳۹۳. بررسی عناصر معدنی موجود در میوه و هسته کنار (*Ziziphus spinachristi*) منطقه ملاثانی خوزستان با استفاده از دستگاه ICP. چهارمین همایش ملی کشاورزی، آذربایجان و غذا، بوشهر (۱۴-۱۳ آذر).

حجتی، م و حسن پور امنیه، آ. ۱۳۹۳. استفاده از عصاره برگ زیتون به عنوان یک آنتیباکتری و آنتی اکسیدان طبیعی در فرآورده های غذایی. چهارمین همایش ملی کشاورزی، آذربایجان و غذا، بوشهر (۱۴-۱۳ آذر).

پایدار، ز.، ناصحی، ب.، برزگر، ح.، حجتی، م و طاهانزاد، م. ۱۳۹۳. بررسی اثر افزودن پودر دانه شنبلیله بر ویژگیهای حسی و بافت نان بربری. اولین همایش ملی گیاهان دارویی، طب سنتی و کشاورزی ارگانیک، همدان (۷ آذر).

حجتی، م و نجف پور، ف. ۱۳۹۳. تاثیر استفاده از رازیانه بر برخی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و میکروبی پنیر فتا. نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی، پارک علم و فناوری سیستان و بلوچستان.

حجتی، م و نمدی پور، ع. ۱۳۹۳. بررسی امکان استفاده از آرد میوه کنار (*Ziziphus spinachristi*) در تهیه نان باگت. نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی، پارک علم و فناوری سیستان و بلوچستان.

زارعلی، م.، حجتی، م و تهموزی، س. ۱۳۹۳. بررسی ترکیب شیمیایی و خاصیت ضد باکتریایی اسانس باریجه *Ferula gumosa*. دومین همایش ملی گیاهان دارویی و کشاورزی پایدار، همدان (۱ شهریور).

زارعلی، م.، حجتی، م و تهموزی، س. ۱۳۹۳. ارزیابی فعالیت ضد میکروبی و بررسی اجزای تشکیل دهنده اسانس درمنه *Artemisia sieberi*. دومین همایش ملی گیاهان دارویی و کشاورزی پایدار، همدان (۱ شهریور).

دای، س.، بخشنده، ع.، ابدالی، ع.ر. و حجتی، م. ۱۳۹۳. اندازه گیری محتوای کلروفیل برگ گیاه دارویی استویا (*Stevia rebaudiana* Bertoni) تحت تاثیر سطوح مختلف کود و تاریخ نشاکاری. دومین همایش ملی گیاهان دارویی و کشاورزی پایدار، همدان (۱ شهریور).

رستم آبادی، ح.، حجتی، م و یزدان پناه، م. ۱۳۹۳. بررسی رابطه بین دانش، نگرش، اعتماد و تمایل به مصرف محصولات اصلاح شده ژنتیکی در بین کارکنان صنایع غذایی استان خوزستان. سومین کنگره ملی کشاورزی ارگانیک و مرسوم، اردبیل (۳۰-۲۹ مرداد).

خضری پور عرب، م.، حجتی، م و یزدان پناه، م. ۱۳۹۳. بررسی نگرش دانشجویان در ارتباط با مصرف محصولات پروبیوتیک مبتنی بر تئوری رفتار برنامه ریزی شده (مورد مطالعه: دانشجویان دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان). سومین کنگره ملی کشاورزی ارگانیک و مرسوم، اردبیل (۳۰-۲۹ مرداد).

خضری پور عرب، م و حجتی، م. ۱۳۹۳. بررسی ترکیبات شیمیایی اسانس مرزه خوزستان (*Satureja khuzistanica*) و اثرات ضد- میکروبی آن. سومین کنگره ملی کشاورزی ارگانیک و مرسوم، اردبیل (۳۰-۲۹ مرداد).

دای، س.، بخشنده، ع.، ابدالی، ع.ر. و حجتی، م. ۱۳۹۳. بررسی اثر تاریخهای نشاکاری و کودهای شیمیایی و بیولوژیکی بر عملکرد گیاه دارویی استویا (*Stevia rebaudiana Bertoni*) در شرایط اقلیمی اهواز. سومین کنگره ملی گیاهان دارویی، مشهد (۲۴-۲۵ اردیبهشت).

فقهی، س.، حجتی، م. و جهانگیری، ع. ۱۳۹۲. بررسی آلودگی به آفلاتوکسین M1 در شیر خام تولیدی استان خوزستان و اثر فصول بر تغییرات آن. سومین همایش کشوری سموم طبیعی، تهران.

اخوان، ف.، تهموزی، س. و حجتی، م. ۱۳۹۲. مقایسه اثر ضد باکتریالی برخی اسانس های خانواده لامیاسه با آنتی بیوتیک ها، بر روی دو باکتری میله ای گرم مثبت. دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذایی، تهران.

حجتی، م. و ازدرزاده، ف. ۱۳۹۲. پیشنهاد استفاده از ژل آلوتی ورا به عنوان یک پوشش دهنده طبیعی در میوه جات، سومین همایش ملی کشاورزی، آذربایان و غذا، بوشهر (۲۸-۲۹ آذر).

حجتی، م. و میریان، ا. ۱۳۹۲. بررسی ویژگیهای میکروبی آدامس های طعم دار عرضه شده در بازار اهواز. سومین همایش ملی کشاورزی، آذربایان و غذا، بوشهر (۲۸-۲۹ آذر).

یاوری، م.، حجتی، م. و تهموزی، س. ۱۳۹۲. بررسی اثر ضدباکتریایی برخی اسانس های خانواده لامیاسه بر روی دو باکتری گرم منفی در مقایسه با آنتی بیوتیک تتراسایکلین و کلرامفنیکل. سومین همایش ملی کشاورزی، آذربایان و غذا، بوشهر (۲۸-۲۹ آذر).

اخوان، ف.، تهموزی، س. و حجتی، م. ۱۳۹۲. بررسی اثر آنتی باکتریالی اسانس هایی از خانواده لامیاسه بر روی سه باکتری کروی گرم مثبت در مقایسه با سه آنتی بیوتیک کلرامفنیکل، تتراسایکلین و پنی سیلین. سومین همایش ملی کشاورزی، آذربایان و غذا، بوشهر (۲۸-۲۹ آذر).

حجتی، م. و آتش زبان، م. ۱۳۹۲. تاثیر افزودن آرد بلوط بر کیفیت نان باگت، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه شیراز، شیراز (۷-۹ آبان).

حجتی، م. و قلی جانی، آ. ۱۳۹۲. بررسی میزان عناصر معدنی موجود در چند رقم خرماي اهواز، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه شیراز، شیراز (۷-۹ آبان).

حجتی، م. و مهدوی زاده، آ. ۱۳۹۲. بررسی میزان آلودگی میکروبی خرماي عرضه شده در شهر اهواز، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه شیراز، شیراز (۷-۹ آبان).

حجتی، م. ۱۳۹۱. مطالعه اثر ضد باکتریایی اسانس های گیاهی خانواده لامیاسه بر استافیلوکوکوس اورئوس. همایش ملی فرآورده های طبیعی و گیاهان دارویی، دانشگاه علوم پزشکی خراسان شمالی، بجنورد (۱۲-۱۳ مهر).

حجتی، م. ۱۳۹۱. اثر اسانسهای پونه و نعناع بر رشد سالمونلا و اشرشیاکلی در مقایسه با آنتی بیوتیک کلرامفنیکل. همایش ملی فرآورده های طبیعی و گیاهان دارویی، دانشگاه علوم پزشکی خراسان شمالی، بجنورد (۱۲-۱۳ مهر).

حجتی، م. ۱۳۹۰. کاهش آفلاتوکسین موجود در فلفل قرمز با استفاده از پرتو ماوراء بنفش. اولین کنگره ملی علوم و فناوریهای نوین کشاورزی. زنجان (۲۱-۱۹ شهریور).

برزگر، ح و حجتی، م. ۱۳۸۷. اثر برخی هیدروکلونیدها بر خواص رئولوژیک خمیر و بیاتی نان باگت. هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. مشهد.

حجتی، م. ۱۳۸۵. تاثیر بخار بر خواص رئولوژیکی خمیرگندم. شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. گرگان.

حجتی، م و عزیزی، م. ۱۳۸۴. فلور میکروبی خا، رطوبت و تمر واریته های مهم خرماي خوزستان. پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. تهران.

حجتی، م و عزیزی، م. ۱۳۸۴. تاثیر آرد مالت جو دیاستاتیک بر کیفیت نان باگت. پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. تهران.

اسدالهی، ا.، طولگیلانی، ن و حجتی، م. ۱۳۸۴. مقایسه کیفیت خمیر ماهی (سوریمی) حاصل از ماهی فیتوفاک و کیلکا. پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. تهران.

ناصری، ب و حجتی، م. ۱۳۸۲. بررسی امکان تولید نان از مخلوط آرد گندم و هسته خرما. اولین همایش فرآوری خرما. اهواز.

#### مقالات ارائه شده در کنفرانس ها و مجامع علمی معتبر خارجی

Sarirpur, M., Mamouei, M., and **Hojjati, M.** 2016. Chemical composition of one-humped camel milk from Iran. 7<sup>th</sup> International Symposium on Wellness, Healthy Lifestyle and Nutrition, Indonesia, **Yogyakarta**, (3-4 November).

Hematyar, S., **Hojjati, M.**, Jooyandeh, H., and Barzegar, H. 2016. Antibacterial activity of extracted polysaccharide from fruits and seed of *Eriobotrya japonica* L. 7<sup>th</sup> International Symposium on Wellness, Healthy Lifestyle and Nutrition, Indonesia, **Yogyakarta**, (3-4 November).

Jooyandeh, H., Andamesh, M., **Hojjati, M.**, and Barzegar, H. 2016. Physicochemical characteristics of synbiotic soy yogurt as affected by inulin and soy milk substitution. 7<sup>th</sup> International Symposium on Wellness, Healthy Lifestyle and Nutrition, Indonesia, **Yogyakarta**, (3-4 November).

**Hojjati, M.**, and Tavasoli, M. 2016. Volatile components and effect of *Lavandula stoechas* essential oil on food pathogenic bacteria. 9<sup>th</sup> CMAPSEEC, Bulgaria, **Plovdiv**, (26-29 May).

**Hojjati, M.**, and Rajabi, T. 2016. Antibacterial activity of *Ziziphora clinopodioides* essential oil obtained from western Iran. 9<sup>th</sup> CMAPSEEC, Bulgaria, **Plovdiv**, (26-29 May).

**Hojjati, M.**, and Torabi, R. 2016. Role of Trehalose as a Coating in Reduction of French Fries Oil Uptake. 2016 Bali International Conference on Chemical, Agricultural and Life Sciences, Kuta, Bali, Indonesia (3-4 Feb.).

**Hojjati, M.**, Razavi, S.H., Rezaei, K., and Gilani, K. 2014. Extraction and stabilization of microbial canthaxanthin as a functional additive. 5<sup>th</sup> International Symposium on Wellness, Healthy Life style and Nutrition, Hat Yai, **Thailand** (2-3 Dec.).



**Hojjati, M.,** and Carbonell Barrachina, A.A. 2014. Comparison of compounds analysis of the date palm (*Phoenix dactylifera* L) and olive (*Olea europaea* L.) pits, 5<sup>th</sup> International Symposium on Wellness, Healthy Life style and Nutrition, Hat Yai, **Thailand** (2-3 Dec.).

Shahebrahimi, N., Mirzadeh, K., Mamuei, M., Tatar, A., and **Hojjati, M.** 2014. Effect of different Nano-Zeolite and natural zeolite on carcass characteristics, intestinal bacterial and blood parameters of broiler chickens. The 10<sup>th</sup> Asia Pacific Poultry Conference, Jeju, **South Korea**, (19-23 Oct.).

Jooyandeh, H., **Hojjati, M.,** and Samavati, V. 2012. Impact of addition of whey permeate and fermented whey protein concentrate on dough bread quality. International Conference on Food and Agricultural Engineering (ICFAE'12), Kuala Lumpur, **Malaysia**, (29-30 Dec.).

**Hojjati, M.,** and Carbonell Barrachina, A.A. 2012. The essential oils from leaves of *Lantana camra* from Spain. 7<sup>th</sup> CMAPSEEC, Subotica, **Serbia**, (27-30 May).

Zandi-Sohani, N., **Hojjati, M.,** and Carbonell Barrachina, A.A. 2012. Analysis of the essential oil of *Lantana camera* leaves from south west of Iran. International Food and Agricultural Congress. Belek, **Turkey**, (15-19 Feb).

**Hojjati, M.,** Samavati, V., Jooyandeh, H. 2012. Effect of sweeteners on intrinsic viscosity on Arabic gum in dilute solutions. International Food and Agricultural Congress. Belek, **Turkey**, (15-19 Feb).

Jooyandeh, H., **Hojjati, M.** 2012. Utilization of Iranian-white cheese whey in Lavash bread. International Food and Agricultural Congress. Belek, **Turkey**, (15-19 Feb).

**Hojjati, M.** 2007. Chemical Composition of Date Palm Pit (*Phoenix Dactylifera* L.). 10<sup>th</sup> ASEAN Food Conference. Kuala Lumpur, **Malaysia**, (21-23 Aug).

### طرحهای تحقیقاتی

حجتی، م.، رجیبی، ت و توسلی، م. ۱۳۹۴. ویژگیهای ضدباکتریایی اسانس کاکوتی کوهی و اسطوخودوس منطقه لرستان. طرح تحقیقاتی شماره ۱۰-۹۳۱ مصوب دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین (پایان یافته).

برزگر، ح و حجتی، م. ۱۳۹۳. بررسی اثر ضد میکروبی عصاره برگ بنه علیه چند باکتری بیماریزا. طرح تحقیقاتی شماره ۷-۹۳۱ مصوب دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین (پایان یافته).

حجتی، م و تهموزی، س. ۱۳۹۲. استخراج و شناسایی ترکیبات شیمیایی اسانس حاصل از برگ اکالیپتوس و شویید و بررسی اثرات ضد باکتریایی آنها. طرح تحقیقاتی شماره ۷۸-۹۱۱ مصوب دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین (پایان یافته).

حجتی، م. ۱۳۹۳. استخراج اسانس و بررسی ترکیبات فرار برخی گیاهان خانواده نعنائیان منطقه ملاثانی. طرح تحقیقاتی شماره ۶۱-۹۲۱ مصوب دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین (پایان یافته).

تهموزی، س و حجتی، م. ۱۳۹۲. تاثیر اسانس نعناع و مرزه بر خصوصیات میکروبی و فیزیکی شیمیایی هات داگ ایرانی با نیتريت کاهش یافته. طرح تحقیقاتی شماره ۷۰-۹۲۱ مصوب دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین (پایان یافته).

حجتی، م. و تهموزی، س. ۱۳۹۳. بررسی اثر ضد میکروبی برخی اسانس های گیاهان خانواده لامیاسه بر روی باکتری های گرم منفی و مثبت. طرح تحقیقاتی شماره ۴۳-۹۱۱ مصوب دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین (پایان یافته).

حجتی، م. و جهانگیری، ع. ۱۳۹۳. بررسی میزان اسیدفیتیک نان های مسطح تولید شده در شهر اهواز. طرح تحقیقاتی شماره FDRC4 مصوب دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی جندی شاپور اهواز (پایان یافته).

زندى سوهانى، ن.، حجتی، م. و کاربونل باراچینا، آ. ۱۳۹۱. استخراج و شناسایی ترکیبات برگ گیاه شاه پسند و بررسی فعالیت حشره کشی آن بر سوسک چار نقطه ای حبوبات. طرح تحقیقاتی شماره ۹۰۱/۴ مصوب دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین (پایان یافته).

حجتی، م. ۱۳۸۶. تاثیر اشعه ماوراء بنفش بر مقادیر آفلاتوکسین در فلفل قرمز. طرح تحقیقاتی شماره ۹-۸۵ مصوب دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین (پایان یافته).

موسوی، ا. و حجتی، م. ۱۳۸۶. تعیین پروفیل قند و خصوصیات بافتی برخی از ارقام تجاری خرماي استان خوزستان. طرح تحقیقاتی شماره ۱۱-۸۵ مصوب دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین. (پایان یافته).

برزگر، ح و حجتی، م. ۱۳۸۶. بررسی اثر برخی هیدروکلئیدها بر خواص رئولوژیک خمیر و بیاتی نان باگت. طرح تحقیقاتی شماره ۱۲-۸۵ (پایان یافته).

حجتی، م. ۱۳۸۵. بررسی ترکیبات شیمیایی هسته خرما. طرح تحقیقاتی شماره ۵-۸۴ (پایان یافته).

### ترجمه کتاب

حجتی، م. و عزیزی، م. ۱۳۸۳. تکنولوژی نانهای مسطح (تالیف Jalal Qarooni). انتشارات اندیشمندان. تهران. ۱۹۷ صفحه.

### سوابق اجرایی

مدیر گروه کارآفرینی و ارتباط با جامعه دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین. از آبان ۱۳۹۴ تاکنون.  
مدیر گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین. از آبان ۱۳۹۲ تا آبان ۱۳۹۴.  
رئیس دانشکده علوم دامی و صنایع غذایی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین. از فروردین ۱۳۹۰ تا اردیبهشت ۱۳۹۲.  
معاون اداری- مالی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین. از مرداد ۱۳۸۵ تا شهریور ۱۳۸۶.  
مدیر گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین. از مهر ۱۳۸۳ تا مهر ۱۳۸۵.

### عضویت در مجامع علمی

عضو انجمن مهندسين شیمی، بیولوژی و محیط زیست آسیا- اقیانوسیه  
عضو انجمن گیاهان دارویی ایران  
عضو انجمن متخصصین صنایع غذایی ایران