

# CURRICULUM VITAE



نام و نام خانوادگی: حسین جوینده

دانشیار پایه ۳۴ گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان

## مدارک اخذ شده:

لیسانس: مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد (۱۳۷۱)، معدل ۱۷/۲۲.

فوق لیسانس: صنایع فرآورده های کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس تهران (۱۳۷۴)، معدل ۱۷/۶۵.

دکتری: تکنولوژی مواد غذایی (گرایش لبنیات) Punjab Agricultural University, Ludhiana, India (1386), معدل A.

## عنوان پایان نامه ها:

فوق لیسانس: "بررسی امکان تولید ماست سویا با استفاده از آب پنیر مطابق ذائقه ایرانی".

دکتری:

**Studies on preparation and utilization of fermented whey protein concentrate and permeate from feta cheese whey.**

## فعالیت های آموزشی:

- دروس تدریس:

اصول نگهداری مواد غذایی، محیط زیست و بهداشت کارخانه، زبان تخصصی، محصولات غذایی سنتی، فرایند حرارتی، صنایع لبنی ۱ و صنایع لبنی ۲ (تکنولوژی شیر و فرآورده ها)، صنایع کنسرو، تغذیه، تجزیه مواد غذایی، سردخانه و انبار، اصول تبدیل و نگهداری محصولات کشاورزی، فیزیولوژی پس از برداشت، انبار و روش های نگهداری مواد غذایی، فراوری تولیدات دام و طیور، صنایع تخمیر و ... در دوره کارشناسی و دروس فرایند تکمیلی مواد غذایی (صنایع غذایی پیشرفته)، ضایعات مواد غذایی و تأثیر فرایند بر میکروبها و آنزیمها در دوره کارشناسی ارشد و دروس بیوشیمی مواد غذایی پیشرفته و سیاستها و سیستم های ملی و بین المللی مواد غذایی در دوره دکتری.

- تدریس در دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان و سایر دانشگاهها / مؤسسات آموزشی (دانشگاه آزاد واحدهای کاشمر، نیشابور، شوشتر، مسجد سلیمان، مؤسسه علی ابن مهزیار (تربیت کارشناس حرفه و فن)، دانشگاه علمی کاربردی سمنان، جهاد دانشگاهی اهواز و ...)

- برگزاری کارگاه و دوره های مختلف آموزشی برای مدیران و مسئولین فنی کارخانجات از طریق سازمان صنایع و معادن

استان خوزستان، اداره نظارت بر مواد غذایی و ...

## برخی جزوه های درسی:

- تغذیه
- اصول تبدیل و فراوری مواد غذایی
- شستشوی تجهیزات لبنی
- دستورالعمل آزمایشگاه لبنیات
- دستورالعمل آزمایشگاه تجزیه مواد غذایی

## کتاب منتشر شده:

- جوینده حسین، شب زنده دار نرجس (۱۳۸۷). چهل غذای ایرانی، تألیف، انتشارات همراه، تهران.
- مرتضوی سید علی، قدس روحانی محسن و جوینده حسین (۱۳۹۳). تکنولوژی شیر و فراورده های لبنی، ترجمه، چاپ دوازدهم، انتشارات دانشگاه فردوسی، مشهد.

## افتخارات و نوآوری ها:

- ۱- اهداء لوح تقدیر در جشنواره جوان خوارزمی
- ۲- پژوهشگر نمونه دانشگاه شهید چمران در سال ۱۳۸۰ و دانشگاه رامین در سال ۱۳۸۹ و ۱۳۹۰
- ۳- تولید محصولات مختلف لبنی از آب پنیر

## برخی از مسؤلیتهای اجرایی:

- مدیر گروه صنایع غذایی (۱۳۸۰-۱۳۷۸ و ۱۳۹۲-۱۳۸۸)
- مدیر کل دانشجویی: ۱۳۸۷-۱۳۸۶
- مدیر امور اداری از شهریور سال ۸۹ لغایت بهمن ۹۱

## عضویت در برخی کمیته های اجرایی

- عضو و رئیس کمیته ناظر بر نشریات دانشگاهی (۱۳۸۶-۱۳۸۷)
- عضو کمیته تألیف و ترجمه دانشکده (۱۳۸۱-۱۳۸۲)
- عضو و دبیر کمیته ترفیع دانشگاه (۱۳۸۹-۱۳۹۱)
- رییس دبیرخانه جذب دانشگاه (۱۳۸۹-۱۳۹۱)
- عضو کمیسیون موارد خاص دانشگاه (۱۳۸۹-۱۳۹۱)
- عضو کمیته های تحول اداری و کمیته بهره وری دانشگاه (۱۳۸۹-۱۳۹۱)
- عضو و رییس کمیته انضباطی (کمیته بدوی و اصلی) دانشگاه (۱۳۸۶-۱۳۸۷)
- عضو کمیته اجرایی دانشگاه (۱۳۸۹-۱۳۹۱)
- عضویت در کمیسیون های بررسی و صدور پروانه های بهداشتی مؤسسات تولیدی مواد غذایی، آشامیدنی و بهداشتی خوزستان به مدت ۴ سال (۸۸-۹۲)
- کارشناس رسمی اداره استاندارد ملی ایران
- عضو اصلی کمیته قانون مدیریت خدمات کشوری و طبقه بندی مشاغل دانشگاه (۱۳۸۹-۱۳۹۱)

## مقاله های ارایه شده در کنگره های داخلی

### کامل/سخنرانی

- جوینده، ح. (1381). بررسی تأثیر افزودن کنسانتره پروتئینی آب پنیر تخمیری بر خواص ارگانولپتیکی نان لواش تولیدی در مجتمع عالی آموزشی و پژوهشی رامین. سیزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، دانشگاه صنعتی امیر کبیر، تهران.
- جوینده، ح. و کوشکی، م.ر. (1381). بررسی ارزش غذایی و بهبود خواص ارگانولپتیکی پنیر سویای تهیه شده از مخلوط شیر سویا و شیر گاو. اولین همایش تخصصی صنعت شیر و فراورده های آن، دانشگاه تهران.
- جوینده، ح. و کوشکی م.ر. (1382). تولید بستنی میوه ای سویا. چهاردهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، نمایشگاه های بین المللی تهران.
- جوینده، ح. (1383). بهبود خواص ارگانولپتیکی نان با استفاده از آب پنیر. اولین همایش روشهای پیشگیری از اتلاف منابع ملی، تهران.
- آبرومند، ع. و جوینده ح. (1382). کاهش اتلاف ضایعات آبزیان آبهای جنوب کشور با تولید آن به ژلاتین. نخستین همایش ملی بررسی ضایعات محصولات کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس، تهران.
- جوینده، ح. (۱۳۸۷). Impact of fermented whey protein concentrate on texture of Iranian white cheese ، هیجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی مشهد.
- جوینده، ح. (1387). تولید پنیر سفید ایرانی با استفاده از کنسانتره پروتئینی تخمیری آب پنیر. هیجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی مشهد.
- جوینده، ح. (1388). بررسی تأثیر استفاده از فراورده های آب پنیر بر کیفیت خمیر نان. چهارمین همایش ملی بررسی ضایعات محصولات کشاورزی (SOLAP۴) ، تهران.
- جوینده، ح. (1388). بهبود پارامترهای کیفی پخت نان حجیم غنی شده با آب پنیر. چهارمین همایش ملی بررسی ضایعات محصولات کشاورزی (SOLAP۴) ، تهران.
- جوینده، ح. (1388). شیر نوشیدنی طعم دار کم چرب. اولین همایش سلامت شیر: از تولید تا مصرف و اهمیت تغذیه ای آن، دانشگاه علوم پزشکی، تهران.
- جوینده، ح. (1388). بهبود پایداری حرارتی شیر پس چرخ گاو میش تغلیظ شده به روش فراپالایش/ اولترافیلتراسیون. دومین همایش ملی گاو میش ایران، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین، ملاثانی، خوزستان.
- جوینده، ح. (1388). مقایسه ترکیبات و خواص فیزیکوشیمیایی شیر گاو و گاو میش. دومین همایش ملی گاو میش ایران، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین، ملاثانی، خوزستان.

- جوینده، ح. (1388). تولید محصولات مختلف لبنی از شیر گاومیش. دومین همایش ملی گاومیش ایران، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین، ملاتانی، خوزستان
- بزرگر، ح. و جوینده ح. (1388). ویژگی های ساختاری و فیزیکوشیمیایی شیر فرابالایش شده (UF) و شیر خشک گاومیش. دومین همایش ملی گاومیش ایران، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین، ملاتانی، خوزستان.
- جوینده، ح، کریمی الف و جواهری س. (1388). کاهش و تعیین مقادیر آکریل آمید در مواد غذایی و آشامیدنی با استفاده از میکروارگانسمها. نخستین همایش کشوری آکریلامید و چالشهای آن در صنعت غذا، دانشگاه علوم پزشکی، مشهد.
- جوینده، ح، قلیان م.م. و. زنده بودی ف. (۱۳۸۹). کاهش آکریل آمید در محصولات قنادی در مقیاس صنعتی. نخستین همایش کشوری آکریلامید و چالشهای آن در صنعت غذا، دانشگاه علوم پزشکی، مشهد.
- راکی سلیمی، ک، ناصحی ب. و جوینده ح. (۱۳۸۹). تشکیل اکریل آمید توسط چربیها. نخستین همایش کشوری آکریلامید و چالشهای آن در صنعت غذا، دانشگاه علوم پزشکی، مشهد.
- آقایی، ز. و جوینده ح. (۱۳۸۹). بررسی میزان آکریل آمید در فرآورده های مختلف غذایی و روشهای تشخیص و اندازه گیری. نخستین همایش کشوری آکریلامید و چالشهای آن در صنعت غذا، دانشگاه علوم پزشکی، مشهد.
- زنده بودی، ف، قلیان م.م، جوینده ح. و ناصحی ب. (۱۳۸۹). جلوگیری از تشکیل آکریل آمید در محصولات سیب زمینی با استفاده از ویتامین ها نخستین همایش کشوری آکریلامید و چالشهای آن در صنعت غذا، دانشگاه علوم پزشکی، مشهد.
- جوینده ح. (۱۳۹۰). بررسی خصوصیات حسی پنیر شبه لبنی (Cheese analog). بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۳-۱ آذر، دانشگاه شریف، تهران.
- جوینده، ح. (۱۳۹۰). بررسی ترکیبات مؤثر در کیفیت طعم محصولات لبنی حاصل از شیر گاو و گاومیش. همایش ملی صنایع غذایی، ۱۰-۹ اسفند، دانشگاه آزاد واحد قوچان.
- جوینده، ح، محمودی، ر. و نیکبخت ت. (۱۳۹۲). ارزیابی خصوصیات حسی و میکروبی داهی پروبیوتیک و مقایسه آن با ماست پروبیوتیک. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۷-۵ آبان، دانشگاه شیراز.
- محمودی، ر، نیکبخت ت. و جوینده، ح. (۱۳۹۲). مروری بر کاربردهای ناتامایسین در صنعت غذا. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۷-۵ آبان، دانشگاه شیراز.
- جوینده، ح، آقایی ز، قدسی م. و قلیان م.م. (۱۳۹۲). روش های تعیین میزان آکریل آمید در مواد غذایی. دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، ۱۰-۹ اردیبهشت، دانشگاه آزاد واحد قوچان.
- حاج ابراهیمی، ز، جوینده ح. و شیرعلی پور ر. (۱۳۹۲). مروری بر فرایند ریزپوشانی و کاربرد آن در صنعت غذا. دومین

- همایش ملی علوم و صنایع غذایی، ۱۰-۹ اردیبهشت، دانشگاه آزاد واحد قوچان.
- جوینده، ح.، مرتضوی س.ع.، شاکریان م. و فرهنگ پ. (۱۳۹۳). بررسی تأثیر آنزیم ترانس گلوتامیناز و ماده خشک شیر بر خواص فیزیکوشیمیایی ماست. سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، ۲۶-۲۷ آبان، دانشگاه آزاد واحد قوچان.
  - جوینده، ح. و رستم آبادی ح. (۱۳۹۳). خواص ضد میکروبی اسانس و بکارگیری آن در مواد غذایی. سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، ۲۶-۲۷ آبان، دانشگاه آزاد واحد قوچان.
  - جوینده، ح. Manufacturing of a novel naturally carbonated fruit beverage (۱۳۹۳). سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، ۲۶-۲۷ آبان، دانشگاه آزاد واحد قوچان.
  - جوینده، ح. (۱۳۹۳). تولید پنیر سویا مطابق با ذائقه ایرانی. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۸-۹ شهریور، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
  - جوینده، ح. (۱۳۹۳). مکانیسم فرایند خشک کردن اسمز در مواد غذایی. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۸-۹ شهریور، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
  - جوینده، ح.، مرتضوی س.ع. و سمواتی و. (۱۳۹۳). ماندگاری برخی ترکیبات معطر توسط باکتری های اسید لاکتیک. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۸-۹ شهریور، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
  - جوینده، ح.، نیکبخت ت. و محمودی ر. (۱۳۹۳). ارزیابی خصوصیات فیزیکوشیمیایی داهی پروبیوتیک و مقایسه آن با ماست پروبیوتیک. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۸-۹ شهریور، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
  - جوینده، ح. و مرتضوی س.ع. (۱۳۹۵). بررسی تأثیر افزودن ماده خشک شیر و تیمار آنزیمی ترانس گلوتامیناز میکروبی بر ویژگی های حسی و بافتی ماست قالبی. اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۲۷-۲۹ مهر، تهران.
  - جوینده، ح.؛ محمودی، ر.، سمواتی، و. و حاجتی، م. (۱۳۹۴). تأثیر تیمار آنزیمی سرد ترانس گلوتامیناز شیر بر ویژگیهای بافت ماست. بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۲۰-۲۱ آبان، تهران.
  - جوینده، ح. (۱۳۹۳). تولید پنیر سویا مطابق با ذائقه ایرانی. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۸-۹ شهریور، گرگان.

- جوینده، ح و کوشکی، م ر (۱۳۷۷). تولید ماست سویای حاوی آب پنیر مطابق ذائقه ایرانی، نهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، تهران.
- جوینده، ح؛ بشیری، پ و مرتضوی، ع (۱۳۷۷). بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی ماست سویا و مقایسه آن با ماست لبنی. دومین همایش سراسری علمی-کاربردی فراورده های لبنی کشور، دانشگاه فردوسی مشهد.
- بشیری، پ و جوینده، ح (۱۳۷۷). طراحی سیستم حرارتی جداسازی تری گلیسیریدهای پیه گاو. دومین همایش سراسری علمی-کاربردی فراورده های لبنی کشور، دانشگاه فردوسی مشهد.
- جوینده، ح؛ بشیری، پ و مظاهری تهرانی، م (۱۳۷۷). تولید ماست میوه ای با استفاده از آب پنیر. دومین همایش سراسری علمی-کاربردی فراورده های لبنی کشور، دانشگاه فردوسی مشهد.
- جوینده، ح (۱۳۸۲). بررسی مشکلات موجود بر سر راه تولید و فراوری خرماي مضافتی بم. اولین همایش فناوری و بسته بندی خرما در ایران. دانشگاه شهید چمران اهواز.
- جوینده، ح و خیرخواهان، ن (۱۳۸۲). تهیه صابون از روغن هسته خرما. اولین همایش فناوری و بسته بندی خرما در ایران. دانشگاه شهید چمران اهواز.
- جوینده، ح و کوشکی، م ر (۱۳۸۲). بهبود کیفیت نان لواش. چهاردهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، نمایشگاه های بین المللی تهران.
- جوینده، ح (1388). بکارگیری فشار هیدرواستاتیک بالا در صنعت لبنی. اولین همایش سلامت شیر: از تولید تا مصرف و اهمیت تغذیه ای آن، دانشگاه علوم پزشکی، تهران.
- جوینده، ح (1388). بهبود ارزش غذایی و خواص عمل کنندگی مواد غذایی با استفاده از پروتئین های سرمی شیر/ پروتئین های آب پنیر. اولین همایش سلامت شیر: از تولید تا مصرف و اهمیت تغذیه ای آن، دانشگاه علوم پزشکی، تهران.
- حسین جوینده، محمد مهدی قلیان و فاطمه زنده بودی (۱۳۸۹). مقایسه میزان ترکیبات مولد طعم در چربی شیر گاو میش و شیر گاو. نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۲۲ آبان، تهران.
- حسین جوینده، محمد مهدی قلیان و فاطمه زنده بودی (۱۳۸۹). تکنولوژی تولید کشت های پروبیوتیک. نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۲۲ آبان، تهران.
- حسن برزگر و حسین جوینده (۱۳۸۹). مروری بر بسته بندی های غذایی ضد میکروبی. همایش کشوری ایمنی مواد غذایی و آشامیدنی، مهر ۸۹، مازندران.
- محمد مهدی قلیان، حسین جوینده، بهزاد ناصحی و فاطمه زنده بودی (۱۳۸۹). بازیافت کارتنوئیدها از پسماندهای فراوری میگو با استفاده از محلول های آلی. سومین همایش ملی میگوی ایران، آذر ۸۹، بوشهر.

- فاطمه زنده بودی، حسین جوینده، بهزاد ناصحی و محمد مهدی قلیان (۱۳۸۹). بررسی ترکیبات و ارزش غذایی میگو. سومین همایش ملی میگوی ایران، آذر ۸۹، بوشهر.
- حسین جوینده، کریم راکی سلیمی و بهزاد ناصحی (۱۳۹۰). بررسی کیفیت میکروبی ماست پروبیوتیکی غنی شده با شیر سویا در طی مدت زمان نگهداری. بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۱ آذر، دانشگاه شریف، تهران.
- جوینده، ح؛ و دانش، ع. و گودرزی، م. (۱۳۹۵). تأثیر صمغ دانه اسفرزه و کیتوزان بر ویژگی های فیزیکی، رئولوژیکی و بافتی بستنی نیم چرب. اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۲۷-۲۹ مهر، تهران.
- جوینده، ح. و حاج ابراهیمی، ز. (۱۳۹۴). تأثیر پروتئین تغلیظ شده آب پنیر و pH بر اندازه قطر ذرات آب انار ریزپوشانی شده در امولسیون طی نگهداری. بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۲۱-۲۰ آبان، تهران.
- عالی پور، الف. جوینده، ح. و سمواتی، و. (۱۳۹۴). بررسی اثر عصاره برگ توت سفید بر خواص فیزیکوشیمیایی و میکروبی ماست. بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۲۱-۲۰ آبان، تهران.
- جوینده، ح، نیکبخت، ت. و محمودی، ر. (۱۳۹۳). ارزیابی خصوصیات فیزیکوشیمیایی داهی پروبیوتیک و مقایسه آن با ماست پروبیوتیک. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۹-۸ شهریور، گرگان.
- جوینده، ح، مرتضوی، ع. و سمواتی، و. (۱۳۹۳). ماندگاری برخی ترکیبات معطر توسط باکتری های اسید لاکتیک. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۹-۸ شهریور، گرگان.
- جوینده، ح، محمودی، ر. و نیکبخت، ت. (۱۳۹۲). ارزیابی خصوصیات حسی و میکروبی داهی پروبیوتیک و مقایسه آن با ماست پروبیوتیک. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۹-۷ آبان، شیراز.
- محمودی، ر، نیکبخت، ت. و جوینده، ح. (۱۳۹۲). مروری بر کاربرد ناتامایسین در صنعت غذا. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۹-۷ آبان، شیراز.

- Jooyandeh H. (۲۰۰۷). Evaluation of physical and sensory properties of Iranian Lavash flat bread supplemented with FWPC. Food and Nutrition Security, Longowal, India.
- Jooyandeh H., Minhas K.S. and Kaur A. (۲۰۰۷). Improvement of bread quality and bread shelf life using FWPC and WP. Food and Nutrition Security, Longowal, India.
- Jooyandeh H. 2012. Isolation and identification of yeasts from Iranian-white cheese brine. International Food, Agricultural And Gastronomy Congress, 15-19 Feb., Belek, Turkey.
- Hojjati M., Samavati V. and Jooyandeh H. 2012. The influence of some hydrocolloids on rheological properties of aqueous solutions. International Food, Agricultural And Gastronomy Congress, 15-19 Feb., Belek, Turkey.
- Jooyandeh H. and Hojjati M. 2012. Utilization of Iranian-white cheese whey in Lavash bread. International Food, Agricultural And Gastronomy Congress, 15-19 Feb., Belek, Turkey.
- Jooyandeh, H. 2012. Improvement of baking quality parameters of loaf breads supplemented with whey product. International Conference on Food and Agricultural Engineering (ICFAE'12) 29-30 Dec., Kuala Lumpur, Malaysia.
- 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) 29-30 Dec., Kuala Lumpur, Malaysia.
- Hojjati, M. Nasehi, B., and Jooyandeh, H. 2012. Chemical Properties Changes of Barbary Bread During Storage. International Conference on Food and Agricultural Engineering (ICFAE'12) 29-30 Dec., Kuala Lumpur, Malaysia.
- Jooyandeh H. (2013). Study on the Yield and Quality of Buffalo Mozzarella Cheese Made by Different Processing Methods. The<sup>10</sup> World Buffalo Congress (WBC2013), 6-8 May, Phuket, Thailand.
- Jooyandeh H. and Samavati V. (2013). Improvement of Heat Stability of Ultrafiltered Buffalo Skim Milk. The<sup>10</sup> World Buffalo Congress (WBC2013), 6-8 May, Phuket, Thailand.
- Jooyandeh H. (2016). Production of traditional Iranian pickled-white cheese using fermented whey protein concentrate. 7<sup>th</sup> International Symposium on Wellness, Healthy Lifestyle and Nutrition (ISWHN 2016), 3-4 November, Yogyakarta, Indonesia.



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

- پوسٹر

- Mazaheria Tehranti M., Habiibi M.B. and Jooyandeh H. (۲۰۰۰) Effects of whey utilization on the quality of yoghurt. Nutritionists meet Food Scientists and Technologists Conference, Porto University,
- Jooyandeh H. (۲۰۰۶). Quality improvement of Iranian Lavash bread. 18<sup>th</sup> Indian Convention of Food Scientists & Technologist (ICFOST), ANGRAU, Rajendra Nagar, Hyderabad, India.
- Jooyandeh H. (۲۰۰۷). Organoleptic characteristics of Tofu as affected by co-culturing with meso- and thermophile starter cultures and supplementation with different flavours. Food Synergism. Osmania University, Hyderabad, India.
- Jooyandeh H. and Minhas K. (۲۰۰۷). Impact of addition of fermented whey protein concentrate on composition and yield of Feta cheese. Food & Nutrition Security, Longowal, India.
- Jooyandeh H. and Minhas K. (۲۰۰۸). Effect of fermented whey protein concentrate on physico-chemical properties of Feta cheese during ripening. ۶<sup>th</sup> International Food Convention, CFTRI, Mysore, India.
- Jooyandeh H. (۲۰۰۸). Effect of addition of fermented whey protein concentrate and whey permeate on dough properties and bread making quality of wheat bread. ۶<sup>th</sup> International Food Convention, CFTRI, Mysore, India.
- Gharineh H. and Jooyandeh H. (۲۰۰۸). Production of a high quality low-fat Mozzarella cheese using fermented whey protein concentrate. ۶<sup>th</sup> International Food Convention, CFTRI, Mysore, India.

- Nasehi B., Razavi M.A. and Jooyandeh H. (۲۰۰۹). Influence of full fat soy flour on the acidity content of spaghetti during storage. ۱<sup>th</sup> International Congress of Food Hygiene, Tehran, Iran.
- Jooyandeh H. (2010). Survival of lactic acid bacteria in Feta cheese supplemented with fermented whey protein concentrate. 1<sup>th</sup> International Congress on Food Technology, Nov. 2010, Antalya, Turkey.
- Jooyandeh H. (2010). Viability of probiotic bacteria in some probiotic yoghurt beverages (dugh) produced in Iran. 1<sup>th</sup> International Congress on Food Technology, Nov. 2010, Antalya, Turkey.
- Jooyandeh H. (2010). Microbial quality of Feta cheese supplemented with fermented whey protein concentrate. 1<sup>th</sup> International Congress on Food Technology, Nov. 2010, Antalya, Turkey.
- Jooyandeh H. (2010). A comparison between consumer acceptability of carbonated beverages: Fermented milk (dairy and soy) beverages vs. soft drink. 1<sup>th</sup> International Congress on Food Technology, Nov. 2010, Antalya, Turkey.
- Jooyandeh H. (2010). Improvement of a yoghurt drink (doogh) stabilization by hydrocolloids. 1<sup>th</sup> International Congress on Food Technology, Nov. 2010, Antalya, Turkey.
- Jooyandeh H. (2014). Effect of Whey Incorporation on Firmness and Microbial Quality of Loaf Bread During Storage. 5<sup>th</sup> International Symposium on Wellness, Healthy Lifestyle and Nutrition (ISWHN 2014), 2-3 Dec., Songkhla, Thailand.
- Jooyandeh H. (2014). Sensory Attributes and Chemical Composition of LWhey Protein Concentrate and Whey Permeate. 5<sup>th</sup> International Symposium on Wellness, Healthy Lifestyle and Nutrition (ISWHN 2014), 2-3 Dec., Songkhla, Thailand.

## مقالات چاپ شده در مجلات علمی-پژوهشی و ISI

- برزگر، ح.، حجتی، م. و جوینده، ح. (۱۳۸۸). اثر برخی هیدروکلوئیدها بر خواص رئولوژیک خمیر و بیاتی نان باگت. فصلنامه علوم و صنایع غذایی، دوره ۶(۳): ۱۰۸-۱۰۱.
- زارعلی، م.، حجتی، م.، تهموزی، س. و جوینده، ح. (۱۳۹۴). ارزیابی تأثیر عصاره خوشاریزه (*Echinophora Boiss cinerea*) و چای کوهی (*Stachys lavandulifolia Vahl*) بر خصوصیات کیفی و حسی دوغ. مهندسی بیوسیستم ایران، ۴۶(۳): ۳۳۷-۳۲۷.
- جوینده، ح.، محمودی، ر.، سمواتی، و. و حجتی، م. (۱۳۹۴). تأثیر تیمار آنزیمی سرد ترانس گلوتامیناز شیر بر ویژگی های بافت ماست. علوم و صنایع غذایی، ۱۳(۱): ۹۱-۹۹.
- علیمرادی، ف.، جوادی، م.، جوینده، ح.، ذهنی مقدم، ا.ح. و میری، ن. (۱۳۹۴). مروری بر تأثیر مصرف پروتئین آب پنیر در جلوگیری از بیماری های متابولیک. مجله دانشکده پزشکی اصفهان، ۳۳(۳۵۶): ۱۸۲۹-۱۸۴۱.
- زارعلی، م.، حجتی، م.، تهموزی، س. و جوینده، ح. (۱۳۹۵). ارزیابی ترکیبات شیمیایی و فعالیت ضدباکتریایی اسانس گیاهان خوشاریزه (*Echinophora cinerea Boiss*) و چای کوهی (*Stachys lavandulifolia Vahl*) در شرایط آزمایشگاهی. علوم و صنایع غذایی، ۱۳(۵۲): ۱-۱۲.
- 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، ۵(۳): ۲۴۸-۲۳۵.
- کوراوند، ف.، جوینده، ح.، برزگر، ح. و حجتی، م. (۱۳۹۵). تأثیر زمان تیمار آنزیمی ترانس گلوتامیناز میکروبی بر خصوصیات فیلم خوراکی بر پایه ایزوله پروتئین آب پنیر. مهندسی بیوسیستم ایران، ۴۷(۳): ۵۱۹-۵۲۷.
- نیکبخت کشکولی، ت.، جوینده، ح.، تهموزی دیده بان، س. و سمواتی، و. (۱۳۹۶). بهینه یابی فرآیند تولید داهی سین بیوتیک حاوی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس، کتیرا و اینولین به روش سطح پاسخ (RSM). علوم و صنایع غذایی، ۱۴(۶۲): ۸۹-۱۰۳.
- رستم آبادی، ح.، جوینده، ح. و حجتی، م. (۱۳۹۶). بهینه سازی ویژگی های فیزیکوشیمیایی، حسی و رنگ پنیر سفید ایرانی فرآپالوده کم چرب حاوی جایگزین های چربی با استفاده از روش سطح پاسخ. علوم و صنایع غذایی، ۱۴(۶۳): ۹۱-۱۰۶.
- خمیریان، ر.ا.، جوینده، ح.، حصار، ج. و برزگر، ح. (۱۳۹۶). بهینه سازی و بررسی خواص فیزیکوشیمیایی، میکروبی و حسی نوشیدنی پروبیوتیک پرتقالی تولید شده بر پایه تراوه. علوم و صنایع غذایی، ۱۴(۶۵): ۸۹-۱۰۳.
- جوینده، ح.، نامور، ح.، نیاکوثری، م. و حجتی، م. (۱۳۹۶). بررسی تأثیر تیمار آنزیمی ترانس گلوتامیناز در شیر بر خواص فیزیکی پودر شیر کم چرب. علوم و صنایع غذایی، ۱۴(۶۶): ۱۳۱-۱۴۳.
- دانش، ع.، جوینده، ح. و گودرزی، م. (۱۳۹۶). بهبود ویژگی های رئولوژیکی پنیر سفید ایرانی کم چرب فرآپالوده از طریق تلفیق پروتئین های تغلیظ شده آب پنیر و تیمار آنزیمی ترانس گلوتامیناز. علوم و صنایع غذایی، ۱۴(۶۷): ۲۸۵-۲۹۸.

دانش، ع.، جوینده، ح.، و گودرزی، م. (۱۳۹۶). تأثیر تیمار آنزیمی ترانس گلوتامیناز و ایزوله پروتئین آب پنیر بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، بافتی و ارگانولپتیکی پنیر سفید آب نمکی کم چرب. علوم و صنایع غذایی، ۱۴(۶۸): ۱-۱۶.

جوینده، ح. و سمواتی، و. (۱۳۹۶). استخراج عصاره خام از برگ گیاه پنیرک (*Malva neglecta*) و بررسی توانایی جذب رادیکال آزاد آن. پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳(۱): ۱۶۷-۱۷۹.

دانش، ع.، جوینده، ح.، سمواتی، و. و گودرزی، م. (۱۳۹۶). بهینه سازی تولید پنیر فراپالایش کم چرب با استفاده از تلفیق پروتئین های آب پنیر و تیمار آنزیمی به روش سطح پاسخ. پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳(۲): ۲۸۲-۲۹۴.

رستم آبادی، ح.، جوینده، ح. و حجتی، م. (۱۳۹۶). بررسی اثر صمغهای فارسی و بادام به عنوان جایگزین چربی بر ویژگی های بافتی و ریزساختار پنیر فراپالوده کم چرب. علوم غذایی و تغذیه، ۱۴(۳): ۸۵-۹۶.

ترابی، ر.، حجتی، م.، برزگر، م. و جوینده، ح. (۱۳۹۶). اثر پوشش های هیدروکلوئیدی در جلوگیری از تشکیل آکریل آمید و کاهش جذب روغن در چپیس سیب زمینی. علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، ۱۲(۱): ۱۰۹-۱۲۰.

همت بار، 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. نشریه پژوهشهای صنایع غذایی، ۲۷(۱): ۱۸۱-۱۷۱.

دانش، ع.، جوینده، ح. و گودرزی، م. (۱۳۹۶). تأثیر ایزوله پروتئینی آب پنیر بر ویژگی های فیزیکی، رئولوژیکی و بافت بستنی نیم چرب. نشریه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، ۹(۴): ۱۵۳-۱۴۵.

خمیریان، ر.ا.، جوینده، ح.، حصار، ج. و برزگر، ح. (۱۳۹۶). بهینه سازی و بررسی خواص فیزیکوشیمیایی، حسی و میکروبی نوشیدنی پروبیوتیک لیمویی تولید شده بر پایه تراوه. نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳(۵): ۸۳۰-۸۴۳.

توان، ز.، حجتی، م.، ناصحی، ب. و جوینده، ح. (۱۳۹۶). تأثیر کنجاله کنجد و پلی ساکارید محلول در آب سویا بر ویژگی های نان بربری. مهندسی بیوسیستم ایران، ۴۸(۲): ۳۳۳-۳۴۲.

یدملت، م.، جوینده، ح. و حجتی، م. (۱۳۹۶). مقایسه برخی خواص فیزیکوشیمیایی و حسی ماست همزده کم چرب حاوی صمغ دانه بالنگو شیرازی و صمغ فارسی. علوم و صنایع غذایی، ۱۴(۷۲): ۳۲۶-۳۱۳.

دانش، ع.، جوینده، ح. و گودرزی، م. (۱۳۹۶). تأثیر تیمار ترانس گلوتامیناز بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و ارگانولپتیکی پنیر فراپالوده کم چرب تلفیق شده با پروتئین های آب پنیر طی دوره انبارمانی. علوم غذایی و تغذیه، ۱۴(۴): ۳۶-۲۵.

جوینده، ح.، نوشاد، م. و برزگر، ح. (۱۳۹۶). فعالیت ضد میکروبی و برهمکنش عصاره های آبی و اتانولی برگ سپستان (*Cordia myxa*) بر میکروارگانوسم های بیماری زا در شرایط بروتنی. فصلنامه بیماری های عفونی و گرمسیری، ۲۲(۷۹): ۵۰-۴۱.

نیکبخت کشکولی، ت.، جوینده، ح. و تهموزی دیده بان، س. (۱۳۹۶). بهینه یابی و ارزیابی ویژگی های بافتی و میکروبی ماست سین بیوتیک به روش سطح پاسخ. نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی، ۹(۲): ۳۳-۵۰.

یدملت، م.، جوینده، ح. و حجتی، م. (۱۳۹۶). تأثیر صمغ فارسی و صمغ دانه بالنگو شیرازی بر ویژگی های بافتی ماست همزده کم چرب. نشریه پژوهشهای صنایع غذایی، ۲۷(۴): ۱۸۱-۱۷۱.

حسن پور امنیه، الف. جوینده، ح.، حجنی، م. و ناصحی، ب. (۱۳۹۷). بررسی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی صمغ حاصل از برگ پنیرک (*Malva Neglecta*). علوم غذایی و تغذیه، ۱۵(۲): ۱۹-۳۰.

توان، ز.، حجنی، م.، ناصحی، ب. و جوینده، ح. (۱۳۹۷). بررسی خصوصیات رنگ و فعالیت ضداکسیدانی نان بربری تحت تاثیر افزودن کنجاله کنجد و پلی ساکارید محلول در آب سویا. علوم و صنایع غذایی، ۱۵(۸۲): ۲۸۱-۲۹۳.

نصرت‌الهی، ک.، برزگر، ح.، جوینده، ح. و قربانی، م.ر. (۱۳۹۷). بررسی تاثیر عصاره مرزه (*Satureja hortensis*) بر کیفیت و زمان ماندگاری گوشت مرغ نگهداری شده در یخچال. علوم و صنایع غذایی، ۱۵(۸۲): ۱۷۶-۱۶۷.

جوینده، ح. و کوراوند، ف. (۱۳۹۷). بررسی تأثیر اسانس مرزه باغی بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی، بافتی حسی و زنده‌مانی باکتری‌های آغازگر ماست قالبی. علوم و صنایع غذایی، ۱۵(۸۳): ۸۷-۱۰۰.

سعیدی، ز.، ناصحی، ب. و جوینده، ح. (۱۳۹۷). بررسی ویژگی‌های فیزیکی کیک بدون گلو تن حاوی پودر هسته انار و آنزیم ترانس گلو تامیناز. علوم و صنایع غذایی، ۱۵(۸۴): ۳۱۵-۳۲۴.

جوینده، ح. و یدملت، م. (۱۳۹۷). تاثیر ضد اکسایشی و ضد میکروبی عصاره پوست انار بر بیف برگر طی دوره نگهداری یخچالی. نشریه پژوهش‌های صنایع غذایی، ۲۸(۱): ۱۴۴-۱۳۵.

نوروزی، ف.، حجنی، م.، جوینده، ح. و برزگر، ح. (۱۳۹۷). استفاده از اسانس ترخون در سس مایونز به عنوان یک آنتی اکسیدان طبیعی. نشریه پژوهش‌های صنایع غذایی، ۲۸(۳): ۸۵-۹۹.

جوینده، ح.، دانش، ع. و گودرزی، م. (۱۳۹۷). تأثیر تیمار آنزیمی ترانس گلو تامیناز بر پروتئولیز و لیپولیز پنیر سفید آب‌نمکی کم‌چرب تلفیق‌شده با پروتئین‌های آب‌پنیر طی دوره رسیدن. علوم غذایی و تغذیه، ۱۵(۴): ۴۴-۳۱.

جعفری، س.، حجتی، م.، نوشاد، م. و جوینده، ح. (۱۳۹۷). تأثیر صمغ زانتان و پلی ساکارید محلول در آب سویا بر ویژگی‌های شربت خاکشیر فراسودمند. نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی، ۱۰(۲): ۸۰-۶۳.

جوینده، ح. و مرتضوی، س.ع. (۱۳۹۷). اثر افزودن ماده خشک شیر و تیمار آنزیمی ترانس گلو تامیناز میکروبی بر ویژگی‌های حسی و بافتی ماست قالبی. نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی، ۱۰(۲): ۱۳۶-۱۲۱.

جوینده، ح.، رستم‌آبادی، ح.، و گودرزی، م. (۱۳۹۸). بررسی تأثیر جایگزین‌های چربی صمغ زرد و بادام بر رفتار جریانی و ویژگی‌های حسی دسر لبنی وانیلی کم‌چرب. علوم غذایی و تغذیه، ۱۶(۲): ۲۴-۱۵.

جوینده، ح. و سمواتی، و. (۱۳۹۶). استخراج عصاره خام از برگ گیاه پنیرک (*Malva neglecta*) و بررسی توانایی جذب رادیکال آزاد آن. آنشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳(۱): ۱۷۹-۱۶۷.

دانش، ع.، جوینده، ح.، سمواتی، و. و گودرزی، م. (۱۳۹۶). بهینه‌سازی تولید پنیر فراپالایش کم‌چرب با استفاده از تلفیق پروتئین‌های آب‌پنیر و تیمار آنزیمی به روش سطح پاسخ. نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳(۲): ۲۹۴-۲۸۲.

جوینده، ح.، دانش، ع. و گودرزی، م. (۱۳۹۶). تأثیر آنزیم ترانس گلو تامیناز میکروبی بر ویژگی‌های فیزیکی، رئولوژیکی، بافتی و ارگانولپتیکی بستنی نیم‌چرب. نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳(۴): ۴۷۹-۴۶۹.

دهقان، ن.، برزگر، ح.، مهرنیا، م.ا. و جوینده، ح. (۱۳۹۷). بررسی اثر افزودن عصاره متانولی پوست سبز بنه (*Pistacia atlantica*) بر پایداری اکسایشی روغن سویا. فصلنامه فناوری‌های نوین غذایی، ۵(۳): ۵۰۷-۴۹۹.

- Jooyandeh, H., Minhas K.S. and Kaur A. (2009). Sensory Quality and Chemical Composition of Wheat Breads Supplemented with Fermented Whey Protein Concentrate and Whey Permeate. *Journal of Food Science and Technology*, 46(2): 146-148.
- Jooyandeh, H., Kaur A. and Minhas K.S. (2009). Lipases in Dairy Industry. *Journal of Food Science and Technology*, 46(3): 181-189.
- Jooyandeh, H. and Minhas K.S. (2009). Effect of Addition of Fermented Whey Protein Concentrate on Cheese Yield and Fat and Protein Recoveries of Feta Cheese. *Journal of Food Science and Technology*, 46(3): 221-224.
- Jooyandeh, H. (2009). Effect of Addition of Fermented Whey Protein Concentrate on Texture of Iranian White Cheese. *Journal of Texture Studies*, 40: 497-510.
- Jooyandeh, H. (2009). Evaluation of Physical and Sensory Properties of Iranian Lavash Flat Bread Supplemented with Precipitated Whey Protein (PWP). *African Journal of Food Science*, 3(2): 028-034.
- Aberumand, A. and Jooyandeh H. (2010). Storage Quality and Chemical and Structural Changes of Fresh and Frozen-Thawed Fish. *World Journal of Fish and Marine Sciences*. 2(3): 251-253.
- Nasehi, B., Jooyandeh H. & Nasehi R. (2011). Quality Attributes of Soy-pasta During Storage Period. *Pakistan Journal of Nutrition*. 10 (4): 307-312.
- Aberumand, A. and Jooyandeh H. (2010). A Review on Occurrence and Characterization of the *Aeromonas* Species from Marine Fishes. *World Journal of Fish and Marine Sciences*. 2(6): 519-523.
- Jooyandeh, H. and Aberumand A. (2010). Physico-Chemical, Nutritional, Heat Treatment Effects and Dairy Products Aspects of Goat and Sheep Milks. *World Applied Sciences Journal*, 11(11): 1316-1322.
- Jooyandeh, H., Aberumand A. and Nasehi B. (2011). Application of Lactoperoxidase System in Fish and Food Products: A Review. *American-Eurasian Journal of Agricultural & Environmental Sciences*, 10(1): 89-96.
- Jooyandeh, H. (2011). Whey Protein Films and Coatings: A Review. *Pakistan Journal of Nutrition*, 10 (3): 296-301
- Jooyandeh, H. (2011). Soy Products as Healthy and Functional Foods. *Middle-East Journal of Scientific Research*, 7(1): 71-80.
- Jooyandeh, H. and Aberumand A. (2011). A Review on Natural Antioxidants in Fish: Stabilizing Effect on Sensitive Nutrients. *Middle-East Journal of Scientific Research*, 7(2): 170-174.
- Samavati, V., Jooyandeh, H. and Yarmand, S.M. (2011). A Comparison of Various Models for Obtaining Intrinsic Viscosity of Salep Gum and Sweeteners Mixture in Dilute Solutions. *International Food Research Journal*, 18 (4): 1457-1462.
- 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.
- Jooyandeh, H. (2015). Manufacturing of a novel naturally carbonated fruit beverage. *Journal of Applied Environmental and Biological Sciences*, 4(11S): 47-53.
- Jooyandeh, H., Mortazavi S.A., Farhang P. and Samavati V. (2015). Physicochemical Properties of Set-Style Yoghurt as Effect by Microbial Transglutaminase and Milk Solids Contents. *Journal of Applied Environmental and Biological Sciences*, 4(11S): 59-67.
- Alimoradi, F., Hojati, E., Jooyandeh, H., Zehni-Moghadam, S.A.H. and Moludi, J. (2016). Whey proteins: Health benefits and food applications. *Journal of International Research in Medical and Pharmaceutical Sciences*, 9(2): 63-73.
- Jooyandeh, H., Nooshkam, M., Davari, A.B. (2016). Effects of Different Manufacturing Methods on Yield, Physicochemical and Sensory Properties of Mozzarella Cheese. *Iranian Food Science and Technology Research Journal*, 12(3): 371-381.

- Mazarei, F., Jooyandeh, H., Noshad M and Hojjati, M. (2017). Polysaccharide of caper (*Capparis spinose* L.) Leaf: Extraction optimization, antioxidant potential and antimicrobial activity. *International Journal of Biological Macromolecules*, 95: 224-231.
- Jooyandeh, H., Goudarzi, M., Rostamabadi, H., and Hojjati, M. 2017. Effect of Persian and almond gums as fat replacers on the physicochemical, rheological, and microstructural attributes of low-fat Iranian White cheese. *Food Science & Nutrition*, 5: 669-677.
- Heydarian, M., Jooyandeh, H., Nasehi, B., and Noshad, M. 2017. Characterization of *Hypericum perforatum* polysaccharides with antioxidant and antimicrobial activities: Optimization based statistical modeling. *International Journal of Biological Macromolecules*, 104 (part A): 287–293.
- Jooyandeh, H., Noshad, M., and Khamirian, R.A. 2017. Modeling of ultrasound-assisted extraction, characterization and in vitro pharmacological potential of polysaccharides from *Vaccinium arctostaphylos* L. *International Journal of Biological Macromolecules*, 107 (part A): 938-948.
- Kouravand, F., Jooyandeh, H., Barzegar, H. and Hojjati, M. (2017). Characterization of cross- linked whey protein isolate- based films containing *Satureja khuzistanica* Jamzad essential oil. *Journal of Food processing and preservation*, 42(3): e13557: 1-10.
- Danesh, E., Goudarzi, M., and Jooyandeh, H. (2017). Effect of whey protein addition and transglutaminase treatment on the physical and sensory properties of reduced-fat ice cream. *Journal of Dairy Science*, 100: 5206–5211.
- Danesh, E., Goudarzi, M., and Jooyandeh, H. (2018). Transglutaminase-mediated incorporation of whey protein as fat replacer into the formulation of reduced-fat Iranian white cheese: physicochemical, rheological and microstructural characterization. *Journal of Food Measurement and Characterization*. 12(4): 2416-2425.
- Nooshkam, M., Babazadeh A., and Jooyandeh, H. (2018). Lactulose: Properties, techno-functional food applications, and food grade delivery system. *Trends in Food Science & Technology*, 80: 23-34.
- Saeidi, Z., Nasehi, B., and Jooyandeh, H. (2018). Optimization of gluten-free cake formulation enriched with pomegranate seed powder and transglutaminase enzyme. *Journal of Food Science and Technology*, 55(8): 3110–3118.
- Asghari- pour, S., Noshad, M., Nasehi, B., Jooyandeh, H., Beiraghi- Toosi Sh. (2018). Optimization of physicochemical and functional properties of corn- based snacks containing date kernel flour. *Journal of Food processing and preservation*, 42(3): e13821: 1-8
- Nazari, M., Mehrnia, M.A., Jooyandeh, H., Barzegar, H. (2019). Preparation and characterization of water in sesame oil microemulsion by spontaneous method. *Journal of Food Process Engineering*, e13032: 1-8.

## طرح‌های پژوهشی:

### طرح‌های ملی:

- جوینده حسین، ناصحی بهزاد (1377). تولید ماست سویا با استفاده از آب پنیر مطابق ذائقه ایرانی. طرح‌های ریاست جمهوری، شماره طرح 2010، دانشگاه شهید چمران اهواز.
- تولید محصولات مختلف لبنی با استفاده از آب پنیر (1378)، محمد کوشکی و حسین جوینده، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی کشور.

### طرح‌های دانشگاهی:

- جوینده حسین، مظاهری تهرانی و رضوی سعید (1375). تولید ماست ساده و میوه ای با استفاده از آب پنیر. مؤسسه جهاد دانشگاهی مشهد.
- جوینده حسین، ناصحی بهزاد و بشیری پرویز (1379). بهبود طعم و بافت پنیر سویا. دانشگاه شهید چمران، طرح پژوهشی شماره 346، اهواز.
- جوینده حسین و آبروند علی (1380). تهیه کنسانتره پروتئینی تخمیری از آب پنیر به منظور استفاده در فرآورده‌های پخت. طرح پژوهشی شماره 385.
- پرویز بشیری و حسین جوینده (1382). به تأخیر انداختن ترش شدن ماست، دانشگاه شهید چمران، طرح پژوهشی شماره 361.
- بهزاد ناصحی، حسین جوینده و بشیری پرویز (1383). بررسی تغییرات آنتالپی نان‌های ایرانی طی مدت نگهداری. دانشگاه شهید چمران، طرح پژوهشی شماره 373.
- جوینده حسین و برزگر حسن (1387). بررسی تاثیر افزودن کنسانتره پروتئینی تخمیری آب پنیر بر مدت زمان فرایند تولید، رسیدن و نگهداری پنیر سفید ایرانی. دانشگاه رامین، طرح پژوهشی شماره 42-86، اهواز.
- برزگر حسن و جوینده حسین (1387). بررسی تاثیر کیتوزان بر زمان نگهداری و قوام سس کچاب. دانشگاه رامین، طرح پژوهشی شماره 43-86، اهواز.
- جوینده حسین و ناصحی بهزاد (1388). بررسی خواص حسی و میکروبی ماست تهیه شده از مخلوط شیر گاو و سویا طی نگهداری. دانشگاه رامین، طرح پژوهشی شماره 47-88، اهواز.
- جوینده حسین (1389). تأثیر افزودن اسید سیتریک بر ماست پروبیوتیک. دانشگاه رامین، طرح پژوهشی شماره 45-88، اهواز.
- سمواتی وحید و جوینده حسین (1391). بررسی ویژگی‌های میکروبی پنیر سفید ایرانی تهیه شده با استفاده از آب پنیر طرح پژوهشی نوع اول، دانشگاه رامین، اهواز.
- جوینده حسین (1391). تولید پنیر سنبیوتیک سویا. دانشگاه رامین، طرح پژوهشی مصوب، اهواز.
- جوینده حسین (1390). تولید نوشیدنی تخمیری گازدار غیر الکلی آلو. دانشگاه رامین، طرح پژوهشی نوع دوم، اهواز.
- جوینده حسین و سمواتی وحید (1391). بررسی خروج مواد معطر از سیستم‌های غذایی. طرح پژوهشی نوع اول، دانشگاه رامین، اهواز.
- سمواتی، و. و جوینده، ح. (1391). استخراج پلی‌ساکارید از گیاه پنیرک و بهینه‌سازی آن. طرح 912/42، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان.



- جوینده، ح. (۱۳۹۴). تأثیر برخی جایگزین‌های چربی بر پایه کربوهیدرات بر خواص رئولوژی، رفتار جریان و ویژگی‌های حسی دسر لبنی شوکولاتی و وانیلی کم چرب. طرح ۹۴۱/۰۷، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان.
- جوینده، ح. (۱۳۹۴). مقایسه اثر آنزیم ترانس گلوتامیناز، صمغ دانه اسفرزه و ایزوله پروتئینی آب‌پنیر به عنوان جایگزین چربی بر خصوصیات بافتی، رئولوژیکی و حسی بستنی نیم‌چرب. طرح ۹۳۱/۳۵، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان.
- جوینده، ح.، نوشاد، م. و خمیریان، ر.ا. (۱۳۹۵). بهینه‌سازی استخراج پلی‌ساکارید از میوه گیاه قره‌قاپ (*Vaccinium arctostaphylos L.*) با کمک امواج مافوق صوت و ارزیابی فعالیت آنتی‌اکسیدانی و ضد میکروبی آن. طرح ۹۵۱/۱۵، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان.
- جوینده، ح. (۱۳۹۵). تأثیر تیمار آنزیمی ترانس کلوتامیناز بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، پروتئولیز و لیپولیز پنیر سفید آب‌نمکی کم‌چرب تلفیق شده با پروتئین‌های آب‌پنیر طی دوره رسیدن. طرح ۹۴۱/۵۹، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان.
- جوینده، ح. (۱۳۹۵). تولید نوشیدنی سین‌بیوتیک میوه ای برپایه آب ماست. طرح ۹۴۱/۰۸، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان.
- جوینده، ح. ابراهیمی فروشانی، ز (۱۳۹۶). استخراج پلی‌ساکارید محلول در آب از قارچ خوراکی صدفی به کمک امواج فراصوت و بررسی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و آنتی‌اکسیدانی آن. طرح ۹۶۱/۰۱، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان.
- جوینده، ح. نوشاد، م. و برزگر، ح. (۱۳۹۶). ارزیابی اثر ضد میکروبی عصاره‌های آبی و اتانولی برگ درخت سپستان. طرح ۹۶۱/۱۲، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان.

## سایر:

- انعقاد قرارداد با شرکت فراورده‌های لبنی رضوی جهت تولید محصولات مختلف لبنی با استفاده از آب‌پنیر در سال ۱۳۷۷.
- همکاری در تدوین استانداردهای ملی: ۱- ترشی خرما- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون، (۱۳۸۸). شماره ۱۱۹۵۳؛ ۲- کمپوت خرما- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون، (۱۳۸۸). شماره ۱۱۹۵۴؛ رب خرما- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون، (۱۳۸۸). شماره ۱۱۹۵۵؛ واحدهای تولیدی شیر و فرآورده‌های آن- شرایط بهداشتی-بازرسی و نمونه‌برداری-راهنما، (۱۳۹۵). شماره ۵۴۸۵.