



رزومه دکتر محمد حجتی

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-9873-0914>

https://scholar.google.com/citations?hl=en&user=9BaNxpoAAAAJ&view_op=list_works&sortby=pubdate

مشخصات فردی

متولد تهران، متاهل

مرتبه علمی

دانشیار پایه ۲۵، عضو هیات علمی گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی

وضعیت استخدامی

رسمی - قطعی

آدرس محل کار

خوزستان، ملائانی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان، دانشکده علوم دامی و صنایع غذایی، گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی. کدپستی: ۶۳۴۱۷۷۳۶۳۷ تلفن: ۰۶۱۳۶۵۲۲۱۰۱ دورنگار: ۰۶۱۳۶۵۲۲۴۲۵

پست الکترونیک: hojjati@asnrukh.ac.ir 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 (۱۳۷۶).

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

زمینه‌های تحقیقاتی

- ۱- استخراج، شیمی اجزا و بررسی ویژگیهای ضداکسایشی و ضد میکروبی ترکیباتی نظیر اسانس‌ها، عصاره‌ها، هیدروکلئیدها و صمغ‌ها و کاربرد آنها در انواع سامانه‌های غذایی
- ۲- بهبود کیفیت فرآورده‌های مختلف غذایی و تولید محصولات عملگرا و کاهش مخاطرات با استفاده از افزودنیها و ضایعات کشاورزی به‌ویژه در صنایع نانوائی (پخت)، سرخ کردنی و نوشیدنی‌ها
- ۳- تکنولوژی پس از برداشت و افزایش عمرنگهداری انواع محصولات کشاورزی و غذایی از طریق پوشش دهی، خشک کردن، فیلم و بسته بندی انواع میوه و سبزیجات
- ۴ - آنالیز و شیمی ترکیبات مختلف غذایی
- ۵- کنترل کیفیت مواد غذایی، ایمنی و سلامت غذایی

مقالات چاپ شده در مجلات علمی (فارسی)

- زنکنه، ن.، برزگر، ح.، مهرنیا، م.ا.، نوشاد، م. و حجتی، م. ۱۴۰۰. اثر افزودن آرد قسمت‌های مختلف سنجد (*Elaeagnus angustifolia*) بر ویژگیهای کیک اسفنجی بدون گلو تن *in vitro*. پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۷، شماره ۱، صفحات ۸۱-۶۹.
- حجتی، م. و عزیزاده بهبهانی، ب. ۱۴۰۰. بررسی اثر روش استخراج با حلال‌های آب و متانول بر ویژگی‌های ضداکسایشی و ضد میکروبی عصاره گیاه بن سرخ: مطالعه در شرایط آزمایشگاهی *in vitro*. پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۷، شماره ۱، صفحات ۹۱-۸۳.
- آزرم، م.، سالاری، س.، ساری، م.، قربانی، م.ر. و حجتی، م. ۱۳۹۹. تاثیر افزودن جیره ای اسانس آویشن بر عملکرد، خصوصیات لاشه و فلور میکروبی جوجه‌های گوشتی تغذیه شده با جیره حاوی گندم. تولیدات دامی. دوره ۲۲، شماره ۲، صفحات ۳۱۲-۳۰۱.
- موسیوند، ح.، حجتی، م.، جوینده، ح.، برزگر، ح. و زکی دیزجی، ح. ۱۳۹۹. تاثیر جایگزینی شکر با پودر شیره انگور بر ویژگیهای کیک فنجانی. پژوهش‌های صنایع غذایی. دوره ۳۰، شماره ۲، صفحات ۱۸۸-۱۷۵.
- نوشاد، م.، حجتی، م. و عزیزاده بهبهانی، ب. ۱۳۹۹. افزایش عمر نگهداری گوشت گاو با استفاده از پوشش خوراکی زیست فعال بر پایه موسیلاژ دانه بالنگوی سیاه بارگذاری شده با اسانس زیره سیاه. مجله مهندسی بیوسیستم ایران. دوره ۵۱، شماره ۲، صفحات ۴۱۸-۴۰۷.
- حجتی، م.، امید میرزایی، م. و کیارسی، ز. ۱۳۹۹. بررسی ترکیبات شیمیایی و خواص آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی اسانس پوست دو گونه از مرکبات. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۷، شماره ۱۰۰، صفحات ۱۳۸-۱۲۷.
- جوینده، ح.، قاسمی، ا.، حجتی، م. و ناصحی، ب. ۱۳۹۹. استفاده از عصاره پنیرباد به‌عنوان جایگزین رنت و تأثیر آن بر ویژگی‌های رنگ و خواص فیزیکوشیمیایی پنیر سفید فراپالوده طی دوره نگهداری. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۷، شماره ۹۹، صفحات ۱۳-۱.
- امیدی میرزایی، م.، حجتی، م.، عزیزاده بهبهانی، ب. و نوشاد، م. ۱۳۹۹. تعیین ترکیبات شیمیایی، ویژگیهای ضداکسایشی و فعالیت ضد میکروبی اسانس دانه گشنیز بر تعدادی از میکروارگانیسمهای بیماریزا. پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران. جلد ۱۶، شماره ۲، صفحات ۲۳۳-۲۲۱.

- حجتی، م.، مهرنیا، ا.، کاکاآزاده، آ و فقهی، س. ۱۳۹۸. تاثیر استفاده از برخی هیدروکلونیدهای خوراکی بر ویژگی‌های کیفی فلافل سرخ‌شده با تاکید بر کاهش مقدار روغن جذب شده. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۴، شماره ۴، صفحات ۷۷-۸۸.
- سمیع، ع.، قوامی جولندان، ش.، ذکی دیزجی، ح و حجتی، م. ۱۳۹۸. اثر پیش تیمارهای اسمزی و فراصوت بر کیفیت فرایند خشک کردن ورقه‌های توت‌فرنگی به روش خشک‌کنی هوای داغ. مجله مهندسی بیوسیستم ایران. دوره ۵۰، شماره ۳، صفحات ۷۰۵-۷۱۵.
- بیرمی‌سریزکانی، ف.، حجتی، م. و جوینده، ح. ۱۳۹۸. بررسی افزودن آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی بر ترکیبات فرار نوشیدنی سستی کفیر. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۶، شماره ۹۱، صفحات ۴۳-۳۱.
- عبدالنبی‌پور، ا.، ناصحی، ب و حجتی، م. ۱۳۹۸. تأثیر افزودن آرد کنجاله کنگد و پلی‌ساکارید محلول در آب سویا بر ویژگی‌های کیک فنجانی. پژوهش‌های صنایع غذایی. دوره ۲۹، شماره ۲، صفحات ۱۸۰-۱۶۹.
- قصاب‌نژاد، م.، حجتی، م. و جوینده، ح. ۱۳۹۸. تأثیر اینولین بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی، میکروبی و حسی کفیر تولید شده از شیرگاو‌میش. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۶، شماره ۸۹، صفحات ۳۶۷-۳۵۷.
- احمدی، م.، حجتی، م. و ناصحی، ب. ۱۳۹۸. تولید کامبوچا با استفاده از شیرهای طبیعی شاه‌توت و انگور به عنوان شیرین‌کننده و بستر تخمیر بر پایه چای سبز و سیاه. مجله مهندسی بیوسیستم ایران. دوره ۵۰، شماره ۲، صفحات ۳۵۳-۳۴۳.
- رویغ، غ.، حجتی، م. و نوشاد، م. ۱۳۹۸. تاثیر پیش تیمار فراصوت و محلول اسمزی کم‌کالری بر کیفیت ورقه‌های موز خشک شده. مجله مهندسی بیوسیستم ایران. دوره ۵۰، شماره ۱، صفحات ۱۰۰-۹۱.
- حجتی، م. و نوشاد، م. ۱۳۹۸. چالش‌های سلامت، کیفیت و امنیت غذا در ایران. مجله پژوهش‌های راهبردی در کشاورزی و منابع طبیعی. جلد ۴، شماره ۱، صفحات ۹۴-۸۱.
- جعفری، س.، حجتی، م.، جوینده، ح.، نوشاد، م و برزگر، ح. ۱۳۹۷. تاثیر صمغ زانتان و پلی‌ساکارید محلول در آب سویا بر ویژگی‌های شربت خاکشیر فراسودمند. نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی. دوره ۱۰، شماره ۲، صفحات ۸۰-۶۳.
- عزیزی تبریززاد، ن.، سیدین اردبیلی، س.م و حجتی، م. ۱۳۹۷. بررسی ترکیبات شیمیایی و فعالیت ضدباکتریایی اسانسهای پونه، نعنا و آویشن. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۵، شماره ۸۵، صفحات ۴۵۷-۴۴۷.
- نوروزی، ف.، حجتی، م.، جوینده، ح و برزگر، ح. ۱۳۹۷. استفاده از اسانس ترخون در سس مایونز به عنوان یک آنتی‌اکسیدان طبیعی. پژوهش‌های صنایع غذایی. دوره ۲۸، شماره ۳، صفحات ۹۹-۸۵.
- توان، ز.، حجتی، م.، ناصحی، ب و جوینده، ح. ۱۳۹۷. بررسی خصوصیات رنگ و فعالیت ضداکسیدانی نان بربری تحت تاثیر افزودن کنجاله کنگد و پلی‌ساکارید محلول در آب سویا. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۵، شماره ۸۲، صفحات ۲۹۴-۲۸۱.
- ناصری، ب.، پایدار، ز.، برزگر، ح و حجتی، م. ۱۳۹۷. بررسی تأثیر افزودن آرد دانه شنبله بر ویژگی‌های آرد، خمیر و نان بربری. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۵، شماره ۷۷، صفحات ۱۳۳-۱۲۳.

حسن پورامینه، آ.، جوینده، ح.، حجتی، م و ناصحی، ب. ۱۳۹۷. بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی صمغ حاصل از برگ پنیرک (*Malva neglecta*). علوم غذایی و تغذیه. دوره ۱۵، شماره ۲، صفحات ۳۰-۱۹.

کاکایی، ک.، ناصحی، ب.، نوشاد، ب.، حجتی، م و بیرقی طوسی، ش. ۱۳۹۷. تأثیر مدت زمان انبارمانی بر ویژگی فیزیکوشیمیایی اسنک اکستروود شده حاوی پودر هسته انار. پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۵، شماره ۱، صفحات ۲۲۱-۲۱۱.

جعفری، س.، حجتی، م و نوشاد، م. ۱۳۹۶. تأثیر پوشش تری هالوز حاوی اسانس درمنه (*Artemisia sieberi*) بر برخی ویژگی های کمی و کیفی پس از برداشت گوجه فرنگی گیلاسی. فصلنامه فناوریهای نوین غذایی. دوره ۵، شماره ۲، صفحات ۲۸۹-۳۰۲.

یدملت، م.، جوینده، ح و حجتی، م. ۱۳۹۶. تأثیر صمغ فارسی و صمغ دانه بالنگو شیرازی بر ویژگی های بافتی ماست همزده کم چرب. پژوهش های صنایع غذایی. جلد ۲۷، شماره ۴، صفحات ۱۸۱-۱۷۱.

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. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۴، شماره ۷۲، صفحات ۳۲۶-۳۱۳.

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. مجله مهندسی بیوسیستم ایران. دوره ۴۸، شماره ۲، صفحات ۲۴۲-۲۳۳.

رستم آبادی، ح.، جوینده، ح و حجتی، م. ۱۳۹۶. بررسی اثر صمغ های فارسی و بادام به عنوان جایگزین چربی بر ویژگی های بافتی و ریزساختار پنیر فراپالوده کم چرب. مجله علوم غذایی و تغذیه. دوره ۱۴، شماره ۳، صفحات ۹۶-۸۵.

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، صفحات ۱۸۱-۱۷۱.

برزگر، ح.، حجتی، م. و پناهی، م. ح. ۱۳۹۶. بررسی فعالیت ضد اکسایشی و ضد میکروبی عصاره های مختلف برگ بنه (*Pistacia atlantica*). فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۴، شماره ۶۹، صفحات ۱۵۸-۱۴۷.

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 سیب زمینی. مجله علوم غذایی و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۲، شماره ۱، ۱۲۰-۱۰۹.

پناهی، م.، برزگر، ح و حجتی، م. ۱۳۹۶. بررسی اثر اسانس صمغ بنه بر خواص ضد میکروبی و ضد اکسایشی فیلم خوراکی نشاسته ای. فصلنامه فناوریهای نوین غذایی. دوره ۵، شماره ۱۷، صفحات ۸۹-۷۷.

پناهی، م.، برزگر، ح و حجتی، م. ۱۳۹۶. تولید و ارزیابی خصوصیات فیلم خوراکی نشاسته ای حاوی اسانس صمغ بنه. نشریه پژوهش و نوآوری در صنایع غذایی. جلد ۶، شماره ۱، صفحات ۳۸-۲۵.

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. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۴، شماره ۶۶، صفحات ۱۴۳-۱۳۱.

رستم آبادی، ح.، جوینده، ح و حجتی، م. ۱۳۹۶. بهینه سازی ویژگی های فیزیکوشیمیایی، حسی و رنگ پنیر سفید ایرانی فراپالوده کم چرب حاوی جایگزین های چربی با استفاده از روش سطح پاسخ. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۴، شماره ۶۳، صفحات ۱۰۴-۹۱.

- 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 ۲۳۴-۲۲۱.
- 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. مجله مهندسی بیوسیستم ایران. دوره ۴۷، شماره ۳، صفحات ۵۲۷-۵۱۹.
- شاه ابراهیمی، ن.، میرزاده، خ.، ممویی، م.، طاطار، ا و حجتی، م. ۱۳۹۵. تأثیر استفاده از ژئولیت طبیعی و نانوذولیت در جیره بر فلور میکروبی روده، خصوصیات استخوان درشت نی و عملکرد در جوجه های گوشتی. مجله تولیدات دامی. دوره ۱۸، شماره ۲، صفحات ۳۱۰-۲۹۹.
- 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 ۱۲-۱.
- 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 ۳۶-۲۵.
- 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 ۳۳۷-۳۲۷.
- خضری پورعرب، م.، حجتی، م.، سمواتی، و. ۱۳۹۴. تاثیر پوشش های صمغ عربی و پلی ساکارید محلول در آب سویا بر جذب روغن و بافت خلال سیب زمینی سرخ شده با استفاده از روش سطح پاسخ. پژوهش های صنایع غذایی. جلد ۲۵، شماره ۴، صفحات ۶۳۸-۶۲۳.
- هاشمی، ز.، حجتی، م و طاهانزاد، م. ۱۳۹۴. ارزیابی فعالیت آنتی اکسیدانی اسانس استخراج شده از گیاه باریجه (*Ferula gummosa* Boiss) در روغن مخصوص سرخ کردن. مجله پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران. جلد ۱۱، شماره ۵، صفحات ۶۴۲-۶۳۱.
- هاشمی، ز.، حجتی، م و طاهانزاد، م. ۱۳۹۳. بررسی اثر آنتی اکسیدانی اسانس گیاه درمنه (*Artemisia siebe*) بر پایداری اکسایشی روغن مخصوص سرخ کردن. نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی. دوره ۶، شماره ۱، صفحات ۳۵-۱۹.
- هاشمی، ز.، حجتی، م و طاهانزاد، 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 ۵۷-۴۳.
- 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 ۱۹-۹.
- حجتی، م.، رضوی، س. ه.، رضایی، ک. و گیلانی، ک. ۱۳۹۲. اثر ترکیب دیواره بر ویژگیهای کانتاگزانتین طبیعی ریزپوشانی شده به روش خشک کن پاششی. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. دوره ۸، شماره ۳، صفحات ۵۴-۴۵.
- 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 ۵۱-۴۶.
- سمواتی، و.، امام جمعه، ز و حجتی، م. ۱۳۹۱. بررسی مدل های مختلف رئولوژیک در سوسپانسیون های حاوی صمغ کنیرا. نشریه پژوهش های صنایع غذایی. جلد ۲۲، شماره ۱. صفحات ۹۵-۸۷.

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 واریته خرماي خوزستان. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۵، شماره ۱، صفحات ۶۹-۷۴.

حجتی، م و عزیزی، م. ۱۳۸۴. بررسی فلور میکروبی واریته های مهم خرماي خوزستان. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۲، شماره ۲، صفحات ۲۹-۳۹.

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 ۲۹-۳۶.

مقالات چاپ شده در مجلات علمی (انگلیسی)

Beirami-Serizkani, F., **Hojjati, M.**, and Jooyandeh, H. 2021. The effect of microbial transglutaminase enzyme and Persian gum on the characteristics of traditional kefir drink. *International Dairy Journal*. 112:104843

Roueita, G., **Hojjati, M.**, and Noshad, M. 2020. Study of physicochemical properties of dried Kiwifruits using the natural hypertonic solution in ultrasound-assisted osmotic dehydration as pretreatment. *International Journal of Fruit Science*. 20(sup2): S491-S507

Omidi-Mirzaei, M., **Hojjati, M.**, Alizadeh Behbahani, B., and Noshad, M. 2020. Modeling the growth rate of *Listeria innocua* influenced by coriander seed essential oil and storage temperature in meat using FTIR. *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, 12 (SP1): 1-8.

Alinezhad, M., **Hojjati, M.**, Barzegar, H., Shahbazi, S., and Askari, H. 2020. Effect of gamma irradiation on the physicochemical properties of pistachio (*Pistacia vera* L.) nuts. *Journal of Food Measurement and Characterization*. <https://doi.org/10.1007/s11694-020-00620-z>

Forouzanfar, A., **Hojjati, M.**, Noshad, M., and Szumny, A. 2020. Influence of UV-B Pretreatments on Kinetics of Convective Hot Air Drying and Physical Parameters of Mushrooms (*Agaricus bisporus*). *Agriculture*, 10(9), 371.

Hojjati, M., Alizadeh Behbahani, B., and Falah, F. 2020. Aggregation, adherence, anti-adhesion and antagonistic activity properties relating to surface charge of probiotic *Lactobacillus brevis* gp104 against *Staphylococcus aureus*. *Microbial Pathogenesis*, 147, 104420.

Hojjati, M., and Beirami-Serizkani, F. 2020. Structural characterization, antioxidant and antibacterial activities of a novel water soluble polysaccharide from *Cordia myxa* fruits. *Journal of Food Measurement and Characterization*. 14(6): 3417-3425.

Dehghani, S., Noshad, M., Rastegarzadeh, S., **Hojjati, M.**, and Fazlara, A. 2020. Electrospun chia seed mucilage/PVA encapsulated with green cardamom essential oils: Antioxidant and antibacterial property. *International Journal of Biological Macromolecules* 161, 1-9.

- Kiarsi, Z., **Hojjati, M.**, Alizadeh Behbahani, B., and Noshad, M. 2020. In vitro antimicrobial effects of *Myristica fragrans* essential oil on foodborne pathogens and its influence on beef quality during refrigerated storage. *Journal of Food Safety* 40 (3), e12782.
- Sorourian, R., Khajehrahimi, A.E., Tadayoni, M., Azizi, M.H., and **Hojjati, M.** 2020. Ultrasound-assisted extraction of polysaccharides from *Typha domingensis*: Structural characterization and functional properties. *International Journal of Biological Macromolecules* 160, 758-768.
- Kouravand, F., Jooyandeh, H., Barzegar, H., and **Hojjati, M.** 2020. Mechanical, barrier and structural properties of whey protein isolate-based films treated by microbial transglutaminase. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, 9 (5): 960-964.
- Ghani, S., Barzegar, H., Noshad, M., and **Hojjati, M.** 2019. Development of nanoemulsion-based antimicrobial activity of cinnamon prepared with soy protein isolate-lecithin. *Journal of Food and Bioprocess Engineering*, 2(2): 147-154.
- Khakzad, S., Rahmani, F., **Hojjati, M.**, and Tabandeh, M.R. 2019. Anti-carcinogenic effects of *Satureja khuzistanica* and *Zataria multiflora* essential oils on K562 cell line proliferation. *Journal of Food and Bioprocess Engineering*, 2(2): 127-132.
- Ghasabnezhad, M., **Hojjati, M.**, and Jooyandeh, H. 2020. Effects of Soluble Soybean Polysaccharides on Properties of Kefir Produced from Cow and Buffalo Milks. *Applied Food Biotechnology*, 7(1): 31-40.
- Mosallaie, F., Jooyandeh, H., **Hojjati, M.**, and Fazlara, A. 2020. Biological reduction of aflatoxin B1 in yogurt by probiotic strains of *Lactobacillus acidophilus* and *Lactobacillus rhamnosus*. *Food Science and Biotechnology*, 29(6): 793-803.
- Yazdankhah, S., **Hojjati, M.**, and Azizi, M.H. 2019. Extraction of Phenolic Compounds from Black Mulberry Using Aqueous, Ethanol and Aqueous-Ethanol Solvents: Effects of Heat Treatments on Chemical Properties of the Extracts. *Nutrition and Food Sciences Research*, 6(3): 39-47.
- Yazdankhah, S., **Hojjati, M.**, and Azizi, M.H. 2019. The antidiabetic potential of black mulberry extract-enriched pasta through inhibition of enzymes and glycemic index. *Plant Foods for Human Nutrition*, 74(1): 149-155.
- Kakaei, K., Noshad, M., Nasehi, B., **Hojjati, M.**, and Beiraghi-Toosi, S. 2019. Optimization of Physicochemical Characteristics of Corn-Based Extruded Snacks Containing Pomegranate Seed Powders. *Nutrition and Food Sciences Research*, 6(1): 35-40.
- Kazemi, M., Khodaiyan, F., Labbafi, M., Hosseini, S.S., **Hojjati, M.** 2019. Pistachio green hull pectin: Optimization of microwave-assisted extraction and evaluation of its physicochemical, structural and functional properties. *Food Chemistry*, 271: 663-672.
- Jafari, S., **Hojjati, M.**, and Noshad, M. 2018. Influence of Soluble Soybean Polysaccharide and Tragacanth gum based edible coating to improve the quality of fresh-cut apple Slices. *Journal of Food Processing and Preservation*, 42 (6): e13638.
- Ghani, S., Barzegar, H., Noshad, M., and **Hojjati, M.** 2018. The preparation, characterization and in vitro application evaluation of soluble soybean polysaccharide films incorporated with cinnamon essential oil nanoemulsions. *International Journal of Biological Macromolecules*, 112, 197-202.
- Kouravand, F., Jooyandeh, H., Barzegar, H., and **Hojjati, M.** 2018. Characterization of cross-linked whey protein isolate-based films containing *Satureja Khuzistanica* Jamzad essential oil. *Journal of Food Processing and Preservation*, 42 (3): e13557.
- Noshad, M., **Hojjati, M.**, and Alizadeh Behbahani, B. 2018. Black Zira essential oil: Chemical compositions and antimicrobial activity against the growth of some pathogenic strain causing infection. *Microbial Pathogenesis*, 116: 153-157.
- Ghoochani, O.M, Torabi, R., **Hojjati, M.**, Ghanian, M., and Kitterlin, M. 2018. Factors influencing Iranian consumers' attitudes toward fast-food consumption. *British Food Journal*, 120, 2: 409-423.

- Hojjati, M.**, Speziale, M., Vázquez-Araújo, L., Mincione, A., and Carbonell-Barrachina, A.A. 2018. Instrumental texture properties of Spanish Turrón, Italian Torrone and French Nougat. *Journal of Food and Bioprocess Engineering* 2 (1): 61-69.
- Hojjati, M.** and Barzegar, H. 2017. Chemical composition and biological activities of lemon (*Citrus limon*) leaf essential oil. *Nutrition and Food Sciences Research*, 4(4): 15-24.
- García-Hernández, V., **Hojjati, M.**, Carbonell-Barrachina, A.A., Sánchez-Soriano, J., Roche, E., and García-García, E. 2017. Composition of soxhlet and ultrasound methods for oil extraction from Spanish flaxseeds. *The Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, 7 (3): 332-336.
- 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 and Nutrition*, 5(3): 669–677.
- Mazarei, F., Jooyandeh, H., Noshad, M., and **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.
- Azhdarzadeh, F., **Hojjati, M.**, and Tahmouzi Didehban, S. 2018. Chemical composition and antimicrobial activity of *Pelargonium roseum* essential oil from southwest of Iran. *Journal of Food and Bioprocess Engineering*, 1(1): 33-38.
- 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.
- Lipan, L., **Hojjati, M.**, El-Zaiedi, H., Sánchez-Rodríguez, L., and Carbonell-Barrachina, A. A. 2016. Volatile Composition of Smoked and Non-Smoked Iranian Rice. *Foods*, 5(4), 81.
- 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., 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.
- 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

- جوینده، ح.، مصالایی، ف. و حجتی، م. ۱۳۹۹. تأثیر نوع باکتری پروبیوتیک و میزان آلودگی به آفلاتوکسین بروی ویژگیهای رنگ ماست قالبی. هفتمین کنگره ملی زیست‌شناسی و علوم طبیعی ایران. تهران.
- حجتی، م. و ترکاشوند، ا. ۱۳۹۸. امکان تولید مارمالاد خانگی از شاه توت منطقه ملاثانی. همایش ملی صنعت و تجاری سازی کشاورزی، اهواز (۲۷ آذر).
- بیرمی سریزکانی، ف.، حجتی، م. و آنتا وژدیلو. ۱۳۹۸. بررسی فعالیت ضد باکتریایی عصاره خشک شده به روش انجمادی سه گونه مختلف رز با روش انتشار دیسک. سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران (۲۸-۲۶ شهریور).
- امیدی میرزایی، م.، حجتی، م. و آنتا وژدیلو. ۱۳۹۸. بررسی فعالیت ضدباکتریایی عصاره خشک شده به روش انجمادی پنج گونه آلبالوی لهستانی. سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران (۲۸-۲۶ شهریور).
- عیسوند حیدری، ا.، جوینده، ح. و حجتی، م. ۱۳۹۸. تأثیر اینولین و پودر ارزن بر ویژگیهای رنگی ماست چکیده سین بیوتیک. سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران (۲۸-۲۶ شهریور).
- بیرمی سریزکانی، ف.، حجتی، م. و جوینده، ح. ۱۳۹۷. استفاده از صمغ گوآر و گزانتان در پایداری نوشیدنی کفیر. اولین همایش پژوهش‌های نوین در حوزه R&D و شرکت‌های برتر صنایع غذایی، تهران (۴ اسفند).
- حجتی، م. و قدسی، م. ۱۳۹۷. بررسی ترکیبات شیمیایی اسانس زیره سبز و فعالیت ضد باکتریایی آن. اولین همایش ملی علوم کشاورزی و زیست محیطی ایران. ملاثانی (۱۰ بهمن).
- قصاب‌نژاد، م.، حجتی، م. ۱۳۹۷. بررسی ویژگی‌های کفیر و خصوصیات منحصر بفرد آن. اولین همایش ملی علوم کشاورزی و زیست محیطی ایران. ملاثانی (۱۰ بهمن).
- سمیع، ع.، قوامی جولندان، ش.، ذکی دیزجی، ح. و حجتی، م. ۱۳۹۷. بررسی مصرف انرژی توت فرنگی خشک شده با استفاده از پیش تیمار اسمزی و فراصوت با جریان هوای خشک. یازدهمین کنگره ملی مهندسی مکانیک بیوسیستم و مکانیزاسیون ایران، همدان (۱۴-۱۲ شهریور).
- حجتی، م. و قدسی، م. ۱۳۹۷. بررسی اثرات ضد میکروبی اسانس زیره سبز ایرانی (*Cuminum cyminum L.*) به عنوان جایگزینی ارگانیک در صنایع غذایی. سومین همایش ملی کشت ارگانیک و ازدیاد گیاهان دارویی، ارومیه (۲۱-۲۰ تیر).
- عبدالنبی پور، ا.، ناصحی، ب. و حجتی، م. ۱۳۹۷. بررسی اثر افزودن کنجاله کنجد و پلی ساکارید محلول در آب سویا بر ویژگیهای فیزیکی کیک فنجان. همایش مواد اولیه و افزودنی‌های مورد مصرف در تولید انواع مواد غذایی، تهران (۲۰-۱۹ اردیبهشت).

احمدی، م.، حجتی، م و عبدشاهی، ع. ۱۳۹۷. بررسی عوامل موثر در مصرف و انتخاب انواع برنج (مورد مطالعه: استان کرمانشاه). دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ساری (۵-۶ اردیبهشت).

کاکایی، ک.، ناصحی، ب.، نوشاد، ب.، حجتی، م و بیرقی طوسی، ش. ۱۳۹۷. بررسی تاثیر افزودن پودر هسته انار و تغییر پارامترهای فرآیند بر ویژگیهای ظاهری اسنکهای حجیم بر پایه ذرت با استفاده از روش پردازش تصویر. دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ساری (۵-۶ اردیبهشت).

احمدی، ز.، برزگر، ح.، حجتی، م و ناصحی، ب. ۱۳۹۷. بررسی میزان فیبر خام و رنگدانه‌ها در هسته ارقام خرماي زاهدی، کبکاب و استعمران استان بوشهر. دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ساری (۵-۶ اردیبهشت).

قاسمی، ا.، جوینده، ح.، حجتی، م و ناصحی، ب. ۱۳۹۷. تأثیر به کارگیری عصاره پنیرباد بر ویژگیهای فیزیکوشیمیایی پنیر سفید فراپالوده. دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ساری (۵-۶ اردیبهشت).

صالحی سلمی، م.ر.، حیدری، م و حجتی، م. ۱۳۹۶. شناسایی و بررسی اکولوژیک گیاهان صمغ دار استان خوزستان. پنجمین کنفرانس ملی فیزیولوژی گیاهی ایران، زنجان (۹-۸ شهریور)

حجتی، م و جوینده، ح. ۱۳۹۶. تاثیر افزودن آرد بلوط بر ویژگی‌های پنیر سفید ایرانی. اولین کنفرانس بین‌المللی و پنجمین کنفرانس ملی کشاورزی ارگانیک و مرسوم، اردبیل (۲۶-۲۵ مرداد)

حجتی، م و الهایی، ع. ۱۳۹۶. بررسی امکان استفاده از آرد میوه کنار در تولید ماست طعم دار. اولین کنفرانس بین‌المللی و پنجمین کنفرانس ملی کشاورزی ارگانیک و مرسوم، اردبیل (۲۶-۲۵ مرداد)

احمدی، م و حجتی، م. ۱۳۹۵. مروری بر ضایعات چای و فرآوری مجدد آن. دومین همایش روشهای افزایش ماندگاری فراورده های غذایی بدون مواد افزودنی. تالار ایوان شمس، تهران (۱۰-۹ اسفند).

ثابت‌صولت، ا.، جوینده، ح و حجتی، م. ۱۳۹۵. تأثیر آنزیم لیپاز حیوانی با منشاء بزی بر خواص فیزیکوشیمیایی و حسی پنیر سفید ایرانی فراپالوده. دومین همایش روشهای افزایش ماندگاری فراورده های غذایی بدون مواد افزودنی. تالار ایوان شمس، تهران (۱۰-۹ اسفند).

همت‌یار، س و حجتی، م. ۱۳۹۵. بررسی تأثیر مراحل رسیدگی بر میزان املاح معدنی قارچ خوراکی دکمه‌ای (*Agaricus bisporus*). دومین همایش روشهای افزایش ماندگاری فراورده های غذایی بدون مواد افزودنی. تالار ایوان شمس، تهران (۱۰-۹ اسفند).

حجتی، م و ترابی، ر. ۱۳۹۵. تاثیر تری‌هالوز به عنوان پوشش‌دهنده 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).

زارعلی، 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 آبریان 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 (۲۰-۲۱ 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 (۲۰-۲۱ 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 ملاتانی 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 آنتیاکسیدان 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 شنبلله 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 پنییر 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 پورعرب، 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 پورعرب، 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 (۲۹-۳۰ 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 آلونته ورا به عنوان یک پوشش دهنده طبیعی در میوه جات، سومین همایش ملی کشاورزی، آذربایجان 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، آذربایجان 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، آذربایجان 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، آذربایجان 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 خرماهای 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 خرماهای 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 (۱۳-۱۲ 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 (۱۳-۱۲ 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).

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

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

حجتی، م. و عزیزی، م. ۱۳۸۴. فلورمیکروبی خارک، رطب و تمر وارپته 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

Hojjati, M., and Ghodsi, M. 2019. Chemical compositions and antimicrobial effects of *Oliveria decumbens* Vent essential oil. 2nd International and 6th National Conference of Organic vs. Conventional Agriculture, Iran, **Ardabil**, (25-26 August).

Hojjati, M., Hematyar, S., Jooyandeh, H., and Barzegar, H. 2019. Evaluation of fatty acid profile of mesocarp and seed of loquat (*Eriobotrya japonica* L.). 2nd International and 6th National Conference of Organic vs. Conventional Agriculture, Iran, **Ardabil**, (25-26 August).

Beirami-Serizkani, F., **Hojjati, M.,** and Jooyandeh, H. 2019. Effect of Microbial Transglutaminase on Stability of Kefir Drink. 4th International Student Biotechnology Congress, Iran, **Tehran**, (25-27 February).

Noruzi F., **Hojjati M.,** Jooyandeh H., and Barzegar H. 2018. Evaluation of antimicrobial ability of tarragon (*Artemisia dracuncululus* L.) essential oil. The 8th International Conference on the Quality and Safety in Food Production Chain, Poland, **Wrocław**, (20-21 June).

Hojjati, M. 2017. Chemical Constituents and Antibacterial Activity of Dill (*Anethum graveolens*) Essential Oil. 15th ASEAN Food Conference, Vietnam, **Ho Chi Minh**, (14-17, November).

Sarirpur, M., Mamouei, M., and **Hojjati, M.** 2016. Chemical composition of one-humped camel milk from Iran. 7th 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. 7th 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. 7th 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. 9th CMAPSEEC, Bulgaria, **Plovdiv**, (26-29 May).

Hojjati, M., and Rajabi, T. 2016. Antibacterial activity of *Ziziphora clinopodioides* essential oil obtained from western Iran. 9th 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. 5th International Symposium on Wellness, Healthy Life style and Nutrition, (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, 5th International Symposium on Wellness, Healthy Life style and Nutrition, Thailand, **Hat Yai** (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 10th Asia Pacific Poultry Conference, South Korea, **Jeju** (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), Malaysia, **Kuala Lumpur** (29-30 Dec.).

Hojjati, M., and Carbonell Barrachina, A.A. 2012. The essential oils from leaves of *Lantana camra* from Spain. 7th CMAPSEEC, Serbia, **Subotica** (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. Turkey, **Belek** (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. Turkey, **Belek** (15-19 Feb).

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

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

طرح‌های تحقیقاتی

حجتی، م.، نوشاد، م و تراهی، ع. ۱۳۹۹. بررسی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و مدل‌سازی خشک کردن میوه کنار هندی تحت تأثیر پیش تیمار پالس اشعه فرابنفش. طرح پژوهشی کاربردی شماره ۱/۴۱۱/۴۲۸ مصوب دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان با همکاری پژوهشکده خرما و میوه‌های گرمسیری (پایان یافته).

نوشاد، م.، **حجتی، م.**، مستعان، ا و قاسمی، پ. ۱۳۹۹. تهیه و بررسی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی پودر شیر خرما تولید شده به روش کف پوشانی. طرح پژوهشی کاربردی شماره ۱/۴۱۱/۴۲۹ مصوب دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان با همکاری پژوهشکده خرما و میوه‌های گرمسیری (پایان یافته).

حجتی، م و قدسی، م. ۱۳۹۸. بررسی ترکیبات شیمیایی و اثرات ضد میکروبی اسانس لعل کوهستان. طرح تحقیقاتی شماره ۹۷۱/۴۰ مصوب دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان (پایان یافته).

حجتی، م و قدسی، م. ۱۳۹۷. اثرات ضد میکروبی اسانس زیره سبز ایرانی در مقایسه با انتی‌بیوتیک‌های مصنوعی. طرح تحقیقاتی شماره ۹۷۱/۰۹ مصوب دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان (پایان یافته).

حجتی، م.، مهرنیا، ا.، کاکاآقازاده، آ و فقهی، س. ۱۳۹۷. امکان استفاده از هیدروکلونیدهای خوراکی در تولید فلافل با تاکید بر کاهش جذب روغن. طرح پژوهشی کاربردی شماره ۲/۴۱۱/۱۵۸ مصوب دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان با همکاری معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی جندی شاپور اهواز (پایان یافته).

نوشاد، م.، **حجتی، م.**، حسن‌زاده، م.، زاده‌دباغ، ر و حسین‌خانی، م. ۱۳۹۷. تهیه و بررسی خصوصیات اولئوژل روغن آفتاب گردان با استفاده از صمغ زانتان و گوار. طرح پژوهشی کاربردی شماره ۲/۴۱۱/۱۶۱ مصوب دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان با همکاری معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی جندی شاپور اهواز (پایان یافته).

مهرنیا، ا.، **حجتی، م.**، دهان‌زاده، م و مساح، م. ۱۳۹۷. ارزیابی ویژگی‌های روغن فلافل‌های تهیه شده در شهر اهواز. طرح پژوهشی کاربردی شماره ۲/۴۱۱/۱۶۲ مصوب دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان با همکاری معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی جندی شاپور اهواز (پایان یافته).

نوشاد، م و **حجتی، م.** ۱۳۹۶. تولید پوشش خوراکی بر پایه موسیلاژ دانه بالنگوی سیاه (*Lallemantia iberica*) در ترکیب با اسانس زیره سیاه (*Grum carvil*). طرح تحقیقاتی شماره ۹۶۱-۲۲ مصوب دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین (پایان یافته).

حجتی، م و برزگر، ح. ۱۳۹۵. ارزیابی ویژگی‌های ضد اکسایشی و ضد باکتریایی اسانس برگ لیمو. طرح تحقیقاتی شماره ۹۵۱-۲۶ مصوب دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین (پایان یافته).

حجتی، م و جوینده، ح. ۱۳۹۴. تاثیر افزودن آرد بلوط به پنیر سفید ایرانی. طرح تحقیقاتی شماره ۹۴۱-۵۵ مصوب دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین (پایان یافته).

صالحی سلمی، م.ر.، حیدری، م. و حجتی، م. ۱۳۹۴. شناسایی و بررسی اکولوژیک گیاهان صمغ دار استان خوزستان. طرح تحقیقاتی شماره ۵۲-۹۴۱ مصوب دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین (پایان یافته).

حجتی، م.، رجبی، 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).

جوینده، ح.، حجتی، م. ۱۳۹۴. بررسی ویژگی های رئولوژیکی پنیر سفید ایرانی محتوی جایگزین های چربی با استفاده از آزمون نوسانی پویا. طرح تحقیقاتی شماره ۱۶-۹۴۱ مصوب دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین (پایان یافته).

برزگر، ح و حجتی، م. ۱۳۹۳. بررسی اثر ضد میکروبی عصاره برگ بنه (*Pistacia atlantica*) 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 شنود 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 فیزیکوشیمیایی 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 حیوانات. 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 هیدروکلونیدها بر خواص رئولوژیک خمیر و بیاتی نان باگت. طرح تحقیقاتی شماره ۸۵-۱۲ (پایان یافته).

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

ترجمه کتاب

حجتی، م و عزیززی، م. ۱۳۸۳. تکنولوژی نانهای مسطح (تالیف Jalal Qarooni). انتشارات اندیشمندان. تهران. ۱۹۷ صفحه.
حجتی، م و حسن زاده، م. ۱۳۹۸. بهره‌وری جامع از فرآورده‌های جانبی مرکبات (edited by Yang Shan). انتشارات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان. ۱۶۹ صفحه.

سوابق اجرایی

عضو دوره سوم هیات ممیزه دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان. از مهر ۱۳۹۸
مدیر کارآفرینی و ارتباط با جامعه دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان. از آبان ۱۳۹۴ تا خرداد ۱۳۹۷.
عضو کمیسیون تخصصی بررسی، تأیید و صدور پروانه های بهداشتی موسسات تولیدی نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی و بهداشتی معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی جندی شاپور اهواز. از سال ۱۳۹۰ تاکنون.
نماینده اعضای هیات علمی در شورای آموزشی و تحصیلات تکمیلی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان. از مهر ۱۳۹۳ تا مهر ۱۳۹۵.
عضو کمیسیون موارد خاص دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان. از اردیبهشت ۱۳۹۳ تا مهر ۱۳۹۵.
مدیر گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان. از آبان ۱۳۹۲ تا آبان ۱۳۹۴.
رئیس دانشکده علوم دامی و صنایع غذایی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان. از فروردین ۱۳۹۰ تا اردیبهشت ۱۳۹۲.
معاون اداری- مالی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان. از مرداد ۱۳۸۵ تا شهریور ۱۳۸۶.
مدیر گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان. از مهر ۱۳۸۳ تا مهر ۱۳۸۵.

عضویت در کمیته‌ها و مجامع علمی

دبیر اجرایی همایش محصولات تراریخته در خدمت تولید غذای سالم، حفاظت از محیط زیست و توسعه پایدار، ۴ آذر ۱۳۹۵، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان.
دبیر علمی دومین همایش روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی "تکنوفود ۲"، ۱۰-۹ اسفند ۱۳۹۵، تهران.
دبیر اجرایی اولین همایش ملی نهادینه سازی کارآفرینی در توسعه پایدار با رویکرد آموزش عالی، ۹ اسفند ۱۳۹۶، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان.
دبیر علمی سومین کنگره بین‌المللی علوم و صنایع غذایی ایران، ۲۸-۲۶ شهریور ۱۳۹۸، تهران.
دبیر علمی بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۵-۱۴ بهمن ۱۳۹۹، خوزستان.
عضو هیات تحریریه Journal of Food and Bioprocess Engineering
عضو پیوسته انجمن متخصصین صنایع غذایی ایران از سال ۱۳۸۵ تاکنون.
عضو هیات مدیره انجمن متخصصین صنایع غذایی ایران از اسفند ۱۳۹۶ تاکنون.
رئیس کمیسیون فنی تدوین استاندارد ملی ایران. ۱۳۹۸. شماره ۱۱۰۶۸. میکروبیولوژی- فرآورده های آرایشی بهداشتی- راهنمای کلی برای آزمونهای میکروبیولوژی.