



D 48839.jpg

شناسنامه تحقیقاتی، پژوهشی، آموزشی، اجرایی (CV)

دکتر حامد اهری

آزمین تجدید نظر: ۱۴۰۱/۱۲/۱۲

❖ مشخصات فردی

دکتر حامد اهری

معاون سازمان نظام دامپزشکی جمهوری اسلامی ایران

استادپایه ۲۴ دانشگاه و عضو گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی دکترای عمومی دامپزشکی ۱۳۸۶

دکترای تخصصی بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی ۱۳۹۲ پسا دکترا گرایش نانو بیوتکنولوژی ۱۳۹۴

❖ ارتباط

تلفن: ۰۲۱-۸۸۰۹۶۹۳۵

تلفن همراه: ۰۹۱۲۱۸۷۲۳۳۴

صندوق پستی الکترونیک: Dr.H.Ahari@gmail.com

تلفن محل کار: (داخلی ۱۳۲۱) ۰۲۱-۴۴۸۶۱۵۲

تلفن ضروری: ۰۹۱۲۲۰۶۳۴۶۷

آدرس محل سکونت: دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات، دانشکده علوم کشاورزی و صنایع غذایی، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی

آدرس محل کار: تهران - میدان پونک - انتهای بزرگراه اشرفی اصفهانی - به سمت حصارک - دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات بلوک ۲ آموزشی طبقه اول غربی آزمایشگاه فناوری نانو (شماره ۱۱۶)

تهران - میدان پونک - انتهای بزرگراه اشرفی اصفهانی - به سمت حصارک - دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات ساختمان ابن سینا طبقه دوم غربی دانشکده علوم کشاورزی و صنایع غذایی

👉 خلاصه افتخارات و سوابق اجرایی

👉 استاد گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی

👉 همکار تمام وقت دانشکده علوم کشاورزی و صنایع واحد علوم و تحقیقات (از ۱۳۹۰)

👉 فارغ التحصیل دکترای حرفه ای دامپزشکی در مقطع میکروبی شناسی مواد غذایی (۱۳۸۶)

👉 چاپ رساله در بخش بیوتکنولوژی انستیتو پاستور ایران در مجلات ISI و دانشگاه تهران

👉 راه اندازی و تاسیس آزمایشگاه نانو تست ، همکار وزارت بهداشت و درمان آموزش پزشکی کشور (۱۳۸۸)

👉 دوره دکتری تخصص بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی را آغاز (۱۳۸۸) و بعد از دکترای تخصصی ، پسا دکترای خود را

در دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی (۱۳۹۳) با مصوبه وزارت بهداشت و درمان آموزش پزشکی دفاع نموده و به عنوان مربی در دانشگاه مشغول به تدریس بوده اند (از ۱۳۹۰)

👉 مدیر کل شبکه آزمایشگاهی واحد علوم و تحقیقات، عضو کمیته منتخب دانشکده

👉 عضو کمیسیون HSE واحد، عضو کمیته تجهیزات واحد علوم و تحقیقات

👉 کارشناس ارشد سازمان ملی استاندارد در گرایش نانو فن آوری (از ۱۳۹۹)

👉 جوان ترین عضو گروه بهداشت مواد غذایی فرهنگستان علوم از تیرماه ۱۴۰۳

👉 عضو کمیته منتخب دانشکده کشاورزی از سال ۱۳۹۷ تا تیرماه ۱۴۰۳

عضو هیئت مدیره و موسس آزمایشگاه فن آوری نانو (عضو شبکه آزمایشگاهی فناوری های راهبردی معاونت علمی ریاست جمهوری و علوم کشاورزی، همکار سازمان غذا و دارو وزارت بهداشت) در دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات در بلوک ۲ آموزشی

مجری ۱۴ طرح برون دانشگاهی (برخی منجر به تولید محصول نانو و اخذ پروانه از کمیته نانو وزارت بهداشت و کمیته نانومقیاس ستاد نانو ریاست جمهوری گردیده و به عنوان اولین محصول نانواملسیون زعفران در علوم و مهندسی صنایع غذایی باتایید وزارت بهداشت و درمان آموزش پزشکی کشور به ثبت رسیده است)

مترجم ۸ جلد کتاب رفرنس ترجمه شده و ۴ جلد تالیف با ۳ بار تجدید چاپ و بیش از ۸۴ مقاله ISI در نشریات معتبر Q1 و Q2 بوده و تاسیس شرکت دانش بنیان در زمینه یکی از طرح های تحقیقاتی برون دانشگاهی (نانو املسیون زعفران)، چاپ یک بخش از فصول کتاب رفرنس Nano در انتشارات معتبر Elsevier و همین طور چندین مقاله مروری در حیطه نانو در مجلات (IF ۱۸-۲۰)

عضو هیات علمی فن آور دانشگاه موفق به استقرار در مجموعه تحت سرپرستی خویش در مرکز رشد واحد علوم و تحقیقات (از ۱۴۰۱)

پژوهشگر برگزیده سال های ۱۳۹۷، ۱۳۹۰، ۱۴۰۱ در قالب پژوهشگر برتر دانشگاه، آزمایشگاه برگزیده و قابل تقدیر واحد و سازمان

زیر ساخت برگزیده جشنواره فرهیختگان دانشگاه آزاد اسلامی در عصر امید و رویداد گام دوم

دارای ۲۱ ثبت ژن در پایگاه اطلاعات علمی Pub med و بیش از ۳ تاییدیه علمی از وزارت علوم IROST

اخذ رتبه های برگزیده جشنواره طرح های نوین دانشگاه تهران (رتبه برنز)، رتبه برگزیده فستیوال اختراعات بنیاد ملی مخبگان، مدال های طلای فستیوال اختراعات نورنبرگ آلمان، ژنو سویس، تورنتو کانادا، ورشو لهستان و چندین دیپلم افتخارات از سازمان مالکیت جهانی wipo

کسب بالاترین امتیاز و یک پایه تشویقی ارتقا مرتبه دانشیاری خویش (۱۳۹۶)

اخذ ارتقا مرتبه استادی با یک پایه تشویقی (۱۴۰۱)

دانشجوی نمونه دانشگاه در سال ۱۳۸۴.

معدل ۱۸،۳۲ دوره دکترای تخصصی بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی

معدل کل دوره دکترای عمومی الف (۱۷،۳۲) و رتبه ممتاز پایان نامه (۲۰).

پژوهشگر برگزیده پنجمین جشنواره پژوهشی دانشگاه آزاد اسلامی ۱۳۸۸.

مؤلف پر فروش ترین کتاب غرغه ناشران داخلی نمایشگاه بین المللی ۱۳۸۸.

برگزیده جشنواره کتاب سال دانشجویی کشور در سال ۱۳۸۶/ دریافت لوح تقدیر از ریاست محترم جهاد دانشگاهی

مؤلف کتاب لاتین international standards on food safety management چاپ شده در موسسه انتشارات دانشگاه تهران

دارای چهارده سال سابقه تدریس در دانشگاه در مقاطع کارشناسی ارشد و دکتری (دانشگاه پیام نور استان تهران) (دانشکده فنی دانشگاه تهران_ گروه شیمی مواد غذایی)

۸ ثبت اختراع ملی و ۷ پتنت US-Patent گرنر شده ایالات متحده امریکا

<https://www.freepatentsonline.com/y۰۲۰۵۴۰۳/۲۰۲۰.html>

<https://www.freepatentsonline.com/۱۱۳۳۷۴۲۱.html>

<https://www.freepatentsonline.com/y۰۰۴۶۱۴۱/۲۰۲۱.html>

<https://www.freepatentsonline.com/y۰۱۶۱۹۸۷/۲۰۲۱.html>

- ➡ دارای ۳ عنوان اختراع ثبت شده در (PCT) Patent Cooperation Treaty (پتنت اتحادیه اروپا)
- ➡ اخذ دیپلم افتخار و مدال نقره فستیوال اختراعات اتحادیه اروپا ۲۰۱۲ و ۲۰۲۱ ژنو سوییس (مورد تایید WIPO)
- ➡ اخذ مدال طلا و رتبه برگزیده فستیوال اختراعات اتحادیه آسیا پکن ۲۰۱۲
- ➡ اخذ مدال طلا فستیوال کره، سئول ۲۰۲۱
- ➡ اخذ دیپلم افتخار و مدال طلا فستیوال آلمان، نورنبرگ ۲۰۲۱
- ➡ اخذ دیپلم افتخار مدال طلا فستیوال لهستان، ورشو ۲۰۲۱
- ➡ اخذ دیپلم افتخار و مدال طلا فستیوال کانادا، تورنتو ۲۰۲۱
- ➡ اخذ دیپلم افتخار و مدال طلا فستیوال ترکیه، استانبول ۲۰۲۱
- ➡ ۶۸ مقاله در کنگره های داخلی
- ➡ ۵۶ مقاله در کنگره های بین المللی
- ➡ ۸۶ مقاله در مجلات ISI (Q1, Q1)
- ➡ ۶۱ مقاله علمی پژوهشی (در مجلات مورد تأیید وزارت علوم و یا سازمان مرکزی)
- ➡ ۱۸ جلد کتاب چاپ شده در دانشگاه تهران و جهاد دانشگاهی تهران و موسسه تحقیقات و.....
- ➡ عضو بنیاد ملی استعداد های درخشان باشگاه پژوهشگران جوان واحد علوم و تحقیقات تهران (۸ سال)
- ➡ هشت سال سابقه مدیریت تحقیقات و توسعه (انجام طرح های تحقیقاتی در زمینه بین رشته ای نانو و میکروبیولوژی غذا)
- ➡ طراحی و تاسیس آزمایشگاه شیمی و میکروبی مواد غذایی براساس ISO 17025 , GLP.
- ➡ سرمیز رسمی سازمان جهانی ایمنی غذا WFSO از انگلستان از may ۲۰۰۸)
- ➡ سرپرستی و راهنمایی ۳۲ عنوان پایان نامه دکترای تخصصی دفاع شده در گرایش علوم و مهندسی صنایع غذایی و ۳۸ عنوان پایان نامه کارشناسی ارشد
- ➡ عضو پیوسته سه انجمن نانوتکنولوژی و بیوتکنولوژی و صنایع غذایی ایران
- ➡ عضو پیوسته انجمن FOOD PROTECTION آمریکا
- ➡ همکار و مجری سه طرح ملی - بنیادی در انستیتو پاستور ایران.
- ➡ مولف کتاب برگزیده و قابل تقدیر هفدهمین جشنواره کتاب سال دانشگاهی جهاد دانشگاهی.
- ➡ مولف کتاب FOOD SAFETY DICTIONARY که در WFSO انگلستان چاپ گردیده است.
- ➡ تدوین کننده اولین بانک تخصصی علمی صنایع غذایی ایران
- ➡ عضو داوران کمیته علمی نوزدهمین کنگره صنایع غذایی کشور (دانشگاه تهران)
- ➡ عضو کمیته دآوری کنگره ایمنی و نخبگان غذا ۱۳۹۱ - بیمارستان امام خمینی
- ➡ عضو شورای سیاستگزاری اولین، دومین و سومین کنگره ملی غذای حلال مصوب سازمان ملی استاندارد

- ➡ مؤلف کتاب برتر اولین جشنواره پژوهشی دانشگاه آزاد اسلامی - نمایشگاه بین المللی فروردین ۱۳۹۰
- ➡ رتبه سوم کشوری طرح های نوین دانشگاه تهران - چهارمین فستیوال شهید چمران ۱۳۹۱
- ➡ پژوهشگر برتر سال ۱۳۹۱ و دریافت لوح تقدیر و تندیس گندم طلایی از ریاست سازمان دامپزشکی و معاونت سلامت وزارت بهداشت و نماینده سازمان FAO در خاورمیانه
- ➡ پژوهشگر برگزیده جشنواره پنجم دانشگاه آزاد اسلامی ۱۳۸۸
- ➡ دانشجوی رتبه اول سومین جشنواره پژوهشی واحد علوم و تحقیقات ۱۳۸۹
- ➡ برگزیده کتاب برتر اولین جشنواره پژوهشی دانشگاه آزاد اسلامی ۱۳۹۰
- ➡ کتاب برگزیده جشنواره کتاب سال جهاد دانشگاهی
- ➡ مؤلف دوجلد کتاب به زبان انگلیسی در زمینه نانو و روش تحقیق
- ➡ رتبه سوم کشوری طرح های نوین دانشگاه تهران - چهارمین فستیوال شهید چمران
- ➡ پژوهشگر برتر سال ۱۳۹۱ و دریافت لوح تقدیر و تندیس گندم طلایی از ریاست سازمان دامپزشکی و معاونت سلامت وزارت بهداشت و نماینده سازمان FAO در خاورمیانه
- ➡ عضو شورای سیاستگذاری مجله دانشجویی حلال، کمک به تدوین فصلنامه و حفظ نظام کلی مجله، ۱۳۹۹-۱۳۹۴
- ➡ عضو کمیته ملی داوران اولین و دومین کنگره ملی غذای حلال مصوب سازمان ملی استاندارد و اتاق بازرگانی وزارت سمّت
- ➡ عضو کمیته علمی اولین کنگره ملی صنعت گوشت ایران
- ➡ مدرس کارگاه های فرهنگی-آموزشی حلال در سازمان مرکزی برای اعضای هیئت علمی
- ➡ عضو رسمی شبکه آزمایشگاهی پژوهشگاه سازمان مرکزی، ۱۴۰۰-۱۳۹۸
- ➡ رئیس شبکه آزمایشگاه های واحد علوم و تحقیقات، ۱۳۹۹-۱۳۹۸
- ➡ ریاست مجتمع های آزمایشگاهی رازی و شیخ بهایی واحد علوم و تحقیقات، ۱۳۹۹-۱۳۹۷
- ➡ کارشناس رسمی سازمان ملی استاندارد ایران گرایش نانو، ۱۳۹۹ تا کنون
- ➡ سرممیز رسمی و بین المللی WFSO، سیستم های مدیریت کنترل کیفیت صنایع غذایی، سازمان جهانی ایمنی غذا، انگلستان
- ➡ عضو کمیته منتخب دانشکده علوم کشاورزی و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات ۱۴۰۰ تا کنون
- ➡ عضو کمیته علمی مرکز تحقیقات حلال وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی کشور ۱۳۹۹ تا کنون

❖ سوابق آموزشی

➡ سوابق و مدارک تحصیلی

- پست دکترا در گرایش نانوبیوتکنولوژی تشخیصی مواد غذایی از انسیتو تغذیه ای و صنایع غذایی کشور دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی. ۱۳۹۲
- عنوان: طراحی نانوبیوسنسور پتانسیومتریک جهت تشخیص اگزوتوکسین باکتری S.aureos مبتنی بر MIP
- راهنما: پروفسور دکتر مهدی هدایتی، پروفسور دکتر سید هدایت حسینی، پروفسور دکتر بهروز اکبری آدرگانی

◀ دکترای تخصصی بهداشت کنترل کیفی مواد غذایی (Ph.D)، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات،

تهران. ایران

عنوان: تشخیص ملکولی استافیلوکوکوس اورئوس به روش Multiplex PCR در نمونه شیرهای خام استان

تهران، مقطع دکترا، اساتید راهنما: دکتر دلاور شهباززاده، دکتر علی میثاقی، دکتر محمدرضا پورشفیع

◀ دکترای حرفه‌ای دامپزشکی، گرایش میکروب شناسی فراورده های غذایی حیوانی، دانشگاه آزاد

اسلامی. ایران. محل انجام انستیتو پاستور ایران بخش بیوتکنولوژی. ۱۳۸۶-۱۳۸۴

طراحی نانویوسنسور به روش پلیمر قالب ملکولی مبتنی بر پتانسیومتری و روش اتصال آنتی بادی به نانوسیلیکا

جهت تشخیص آگزوتوکسین استافیلوکوکوس اورئوس، دکترای تخصصی، اساتید راهنما: دکتر ودود رضویلر،

دکتر عباسعلی مطلبی، دکتر بهروز اکبری

◀ مدیریت MBA، مدیریت اجرایی، معادل کارشناسی، دانشکده مدیریت دانشگاه تهران. ایران (۱۳۸۵)

👉 آشنایی با تکنیک های بیولوژیک و مولکولی غذایی

- تکنیک PCR، RT-PCR، Real-time PCR

- فیلم های نانو برای بسته بندی مواد غذایی و افزایش زمان ماندگاری

- پرتو دهی و استفاده از اشعه گاما در کاهش بار میکروبی

- استخراج DNA و RNA - الکتروفورز

- طراحی سنسورهای زیستی بر پایه پلیمر قالب ملکولی

- استفاده از متد ازت مایع در استخراج DNA پاتوژن های غذایی

👉 استاد پایه ۲۰ عضو هیئت علمی (تمام وقت) گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و

تمقیقات

👉 تدریس :

- میکرونانوناسختارها گرایش دکتری تخصصی

- متابولیت های میکروبی گرایش دکتری تخصصی

- بیوراکتورها گرایش دکتری تخصصی

- اصول بسته بندی و نگهداری مواد غذایی دکتری تخصصی

- روش تحقیق و مقاله نویسی گرایش دکتری و کارشناسی ارشد

- پیشرفت نوین میکروب شناسی مواد غذایی

- کاربرد نانوفناوری در صنایع غذایی دکترا

- استخراج فراورده های بیولوژیک دکترا



انتشارات

کتاب

تألیف:

۱. درسنامه جامع انگل شناسی/تألیف. دکتر ثریا نائم، دکتر سهراب رسولی، دکتر حامد اهری. درسنامه جهاد دانشگاهی. ۱۳۸۴.
۱۲. بهداشت مواد غذایی از دیدگاه نانوفناوری/ مولفین حامد اهری، غلامرضا پیکان، فرهاد دستمالچی، یاشار قزللو، امیرهمایون فرج زاده... تهران: پرتو واقعه: دانش نگار، ۱۳۸۷.
۳. دستورالعمل آزمون های میکروبی و شیمی مواد غذایی / تألیف و تدوین حامد اهری، فرزاد طلاکش، انعام شکری ؛ ویراستار علمی علی میثاقی، دلاور شهباززاده . پرتو واقعه، ۱۳۸۸.
۴. نانو تکنولوژی در پزشکی و دامپزشکی/تألیف دکتر حامد اهری، دکتر دلاور شهباززاده، استاد دکتر احمد شیمی. جهاد دانشگاهی تهران. ۱۳۸۸.
۵. رویکرد نانو تکنولوژی در بهداشت مواد غذایی/ تألیف دکتر حامد اهری، استاد دکتر گیتی کریم. انتشارات دکتر نیکخواه، تهران. ۱۳۸۸.
۶. دستورالعمل های آزمون های شیمی و میکروبی مواد غذایی/تألیف دکتر حامد اهری، دکتر فرزاد طلاکش، دکتر انعام شکری. انتشارات دکتر نیکخواه، تهران.
۷. استاندارد جهانی در مدیریت بهداشت غذایی / international Standard in Food Hygiene Management. دانشگاه تهران. تألیف حامد اهری، حمید راشدی، فرزاد طلاکش، دلاور شهباززاده، عباسعلی مطلبی، علی میثاقی، امیرعلی انوار، فرهاد دستمالچی. ۱۳۸۹.
۸. کنترل کیفیت و مدیریت ایمنی غذا/ تألیف دکتر حامد اهری، دکتر عباسعلی مطلبی، دکتر امیر علی انوار. موسسه تحقیقات ایران، تهران. ۱۳۸۹.
۹. سلامت غذا با رویکرد موسیقی/ حامد اهری، امیرعلی انوار، تورج اسدی، نکبسا سهرابی حقدوست، مریم عطائی. انتشارات علمی آریان، ۱۳۸۹.
۱۰. استانداردهای بین المللی مدیریت ایمنی غذا/دکتر حامد اهری دکتر سیدعلی پوربخش دکتر فرزاد طلاکش دکتر عباسعلی مطلبی دکتر دلاور شهباززاده. مرکز تحقیقات شیلات ایران، تهران. ۱۳۹۰.
۱۱. استانداردهای ایمنی غذا/ تألیف حامد اهری، عباسعلی مطلبی، امیرعلی انوار، نرگس مورکی. موسسه تحقیقات ایران، تهران. ۱۳۹۰.
۱۲. طراحی و استانداردهای آزمایشگاه شیمی و میکروبی مواد غذایی/تألیف دکتر حامد اهری، دکتر مهزاد آقازاده مشگی، دکتر امیر علی انوار. پرتو واقعه و مهندسی علوم زیستس دانشگاه تهران. ۱۳۹۰.
۱۳. کنترل کیفیت در صنایع غذایی دریائی/ تألیف دکتر عباسعلی مطلبی، دکتر حامد اهری دکتر امیر علی انوار. موسسه تحقیقات ایران، تهران. ۱۳۹۰.
۱۴. میکروبیولوژی عمومی و آزمایشگاهی مواد غذایی/تألیف دکتر حامد اهری دکتر امیر علی انوار. جهاد دانشگاهی تهران. ۱۳۹۱.
۱۵. میکروبیولوژی عمومی و تخصصی مواد غذایی/ تألیف ودود رضویلر، دکتر حامد اهری دکتر امیر علی انوار. جهاد دانشگاهی تهران. ۱۳۹۱.
۱۶. کنترل کیفیت با رویکرد مدیریت ایمنی غذا/تألیف دکتر حامد اهری دکتر امیر علی انوار عباسعلی مطلبی، بهروز اکبری، ساسان رضائی، علوم و تحقیقات اصفهان. ۱۳۹۱.

۱۷. استانداردهای آزمایشگاه‌های کنترل کیفیت مواد غذایی / افشین بهمن شبستری، نرگس مورکی، سیدامیرعلی انوار، حامد اهری، سهراب رسولی، علیرضا مختاری، مریم علی‌نژاد، سوگند وحید. دانشگاه آزاد اسلامی واحد ابهر. ۱۳۹۲.
۱۸. کنترل کیفی صنایع غذایی با نانوزیست حسگرها/تالیف حامد اهری، بهروز اکبری‌آدرگانی، سیدهدایت حسینی، سیدامیرعلی انوار. دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شهید بهشتی، انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور، ۱۳۹۴.
۱۹. غذای حلال از لحاظ میکروبی‌شناسی مواد غذایی و دیدگاه اسلام/تالیف سیدامیرعلی انوار، حامد اهری؛ ویراست علمی دکتر سیما مرادی؛ با مقدمه سیدبابک فرزانه؛ دانشگاه آزاد اسلامی، سازمان چاپ و انتشارات، ۱۳۹۴.
۲۰. افزایش خاصیت ارگانیک و میکروبی زعفران ایرانی با متد نانواملسیون تولید با متد اولتراسونیک هموژنایزر/تالیف حامد اهری. انتشارات تحقیقات آموزش کشاورزی: دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات، ۱۳۹۹.
۲۱. مروری بر فن‌آوری‌های نوین در تولید نانواملسیون زعفران ایرانی/تالیف سارا الهیاری‌بیگ، حامد اهری، سیدامیرعلی انوار، مهدی رحیمیان. انتشارات تحقیقات آموزش کشاورزی: دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات، ۱۳۹۹.

✓ ترجمه:

۲۲. آنفولانزای مرغی از دیدگاه بهداشت مواد غذایی/ مترجمین امیرعلی انوار، رکسانا بی‌آزار، حامد اهری. انتشارات انوار دانش مولف سودهیر داورا. ۱۳۸۹.
۲۳. انگل‌های منتقله توسط مواد غذایی [کتاب]/ تالیف [صحیح: ویراستار اینس. راورتگا]؛ ترجمه ناصر حقوقی‌راد، سیدامیرعلی انوار، حامد اهری؛ با مقدمه‌ای از غلامحسین ادریسیان. دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات، ۱۳۹۵.
۲۴. ایمنی غذا با رویکرد ویتامین‌ها، مواد معدنی، افزودنی‌ها و تقلبات/ [هیأت تحریریه کتابهای طب پیشگیری]؛ ویراستار آلیس فاینستاین؛ مترجمین سیدامیرعلی انوار، رکسانا بی‌آزار، حامد اهری؛ تحت نظارت نوردهر رکنی. انتشارات علمی آبریان، ۱۳۸۹.
۲۵. تولید غذای حلال/ نویسندگان میان‌ان. ریاز، محمدم. چودری؛ مترجمان سیدامیرعلی انوار، مریم عطایی، حامد اهری، انوشه شریفان. دانشگاه آزاد اسلامی، سازمان چاپ و انتشارات، ۱۳۹۸.
۲۶. میکروبیولوژی کارتر/ دکتر قاسم یوسف بیگی- دکتر حامد اهری. پرتو واقعه، تهران، ۱۳۸۶.
۲۷. طراحی و استانداردهای آزمایشگاه میکروبی و شیمی مواد غذایی/ تدوین و ترجمه حامد اهری، سپیده نامدار، مهزاد آقازاده‌مشگی، هدی رحمان‌نیا، امیرعلی انوار. ... پرتو واقعه، ۱۳۸۹.

۲۸. Contemporary management and science issues in the halal industry(2019)
۲۹. Microbial Toxin –Elsevier 2018 Translated by: Ahari,H.(2019).
۳۰. Halal food production: Central Organization of IAU.(2019).
۳۱. Food microbiology and laboratory practice –Black well publishing 2007- Translated by: Ahari,h-Rahimi ,e-anvar,a (2018).
۳۲. Food microbiology laboratory for the food science student : a practical approach,2017
۳۳. Food Born parasitology- _publisher : Islamic azad university (2016).
۳۴. Food Quality Assurance (scientific editor : Dr Hamed Ahari and published : Islamic azad university (2012).
۳۵. Food safety dictionary, Dr hamed ahari,Dr amirali anvar:Tehran University(2012).
۳۶. Hamed Ahari, Mohamad Sasegi zali, Salar Nazmi,2006
۳۷. cartter microbiology (Translation): publisher : partove vagee, (2007). Gasem yoasef Baygi ,
۳۸. .Innovations in food packaging , 2005
۳۹. Essentials of veterinary bacteriology and mycology, 2004

✓ تصنیف:

۴۰. روش تحقیق مقدماتی در علوم پایه/تالیف حامد اهری، امیرعلی انوار، مهدی سروری، علیرضا مختاری، مریم علی‌نژاد. تهران : کاوشگر، ۱۳۹۱.
۴۱. روش تحقیق مقدماتی در علوم پایه/تالیف حامد اهری، شاپور کاکولکی. موسسه انتشارات دانشگاه تهران. ۱۳۹۲.
۴۲. روش تحقیق در علوم و مهندسی صنایع غذایی/تالیف امیرعلی انوار، حامد اهری، شاپور کاکولکی، مهدی سروری. انتشارات علم و دانش، ۱۳۹۲.

۵۴۳. روش تحقیق (پایگاه داده‌های اطلاعات صنایع غذایی) / تالیف حامد اهری، هدایت حسینی، مهسا آل ابراهیم، امیرعلی انوار، حامد بهشتی‌هاشیرازی. دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور، ۱۳۹۵. (جلد ۲)

✓ تدوین:

۴۴. International standards ON food hygiene management، دانشگاه تهران. تدوین: Dr.H.Ahari، Dr.F.Talakesh.

۱۳۸۹. Dr.D.shahbazzadeh

۴۵. International standards on food hygiene managements، دانشگاه تهران. تدوین: Dr H Ahari، Dr G Karim. ۱۳۸۹.

✓ ویراستاری علمی:

۴۶. بهداشت و صنایع مواد غذایی دریایی / مولف عباسعلی مطلبی؛ ویراستار علمی حامد اهری. موسسه تحقیقات شیلات ایران، مدیریت اطلاعات علمی، ۱۳۸۹.

۴۷. آنفولانزای مرغی با رویکرد بهداشت مواد غذایی / مولف دکتر سید امیرعلی انوار. انتشارات انوار دانش. ۱۳۹۰.

۴۸. تضمین کیفیت غذا / مترجمین محمد احمدی... [و دیگران]؛ ویرایش علمی امیرعلی انوار، حامد اهری. سوادکوه: دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سوادکوه، ۱۳۹۰.

۴۹. فراورده‌های پروبیوتیک و نقش آنها در صنایع غذایی / مولف دکتر انوشه شریفان، ویراستار علمی امیرعلی انوار، حامد اهری. دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات، ۱۳۹۹.

✓ کتب انگلیسی

LAMBERT UNIVERSITY-2010" Increasing the shelf life of Iranian caviar by Nano – Silver pakaging
LAMBERT UNIVERSITY-2010" Nano Biosensor Designing for Staphylococcus aureus Exotoxin Detection.

◀ مقالات

✓ مقالات در مجلات معتبر علمی

۱. Shahbazzadeh D, Amirkhani A, Djadid N, Bigdeli S, Akbari A, **Ahari H**, Amini H, Dehghani R: **Epidemiological and clinical survey of scorpionism in Khuzestan province**. In.: Iran; 2003.
<https://europepmc.org/article/med/19708123>
۲. **Ahari H**, Dastmalchi F, Ghezelloo Y, Paykan R, Fotovat M, Rahmanny J: **The application of silver nanoparticles to the reduction of bacterial contamination in poultry and animal production**. Food Manufacturing Efficiency 2008, 2(1):49. http://ijaah.ir/browse.php?a_id=136&sid=1&slc_lang=en
۳. **Ahari H**, Peykan R, Dastmalchi F: **Nanotechnology in medicine and veterinary medicine**. JAHAD DANESHGAHIPub2008:1387-2009.
<https://scholar.google.com/scholar?cluster=10532996661705647971&hl=en&oi=scholar>
۴. RASOULI S, HOGHOUGHIRAD N, DAVOUDI J, **AHARI H**: **Studies on sheep tick fauna and their seasonal population variations in Azarbayejan-e-qarbi province**. 2008.
<https://www.sid.ir/en/journal/ViewPaper.aspx?ID=182632>
۵. Shahbazzadeh D, **Ahari H**, Rahimi NM, Dastmalchi F, Soltani M, Fotovat M, Rahmanny J, Khorasani N. ۲۰۰۹. **The effects of nanosilver (Nanocid®) on survival percentage of rainbow trout (Oncorhynchus mykiss)**. Pakistan Journal of Nutrition 2009, 8(8):1178-1179.
<https://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download?doi=10.1.1.501.6130&rep=rep1&type=pdf>

٦. Soltani M, Ghodrathnema M, **Ahari H**, Ebrahimzadeh Mousavi H, Atee M, Dastmalchi F, Rahmánya J.2009. **The inhibitory effect of silver nanoparticles on the bacterial fish pathogens.** Streptococcus iniae, Lactococcus garvieae, Yersinia ruckeri 2009:137-142.
<https://www.sid.ir/en/Journal/ViewPaper.aspx?ID=174987>
٧. **Ahari H**, Shahbazzadeh D, Misaghi A.2009. **Selective amplification of SEA, SEB and SEC genes by multiplex PCR for rapid detection of Staphylococcus aureus.** Pakistan Journal of Nutrition 2009, 8(8):1224-1228.
https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=en&user=Eg88vlsAAAAJ&cstart=100&pagesize=100&sortby=pubdate&citation_for_view=Eg88vlsAAAAJ:9yKSN-GCB0IC
٨. **Ahari H**, Shahbazzade D, Misaghi A, Pourshafiei M.2009. **Detection and Antibigram of Staphylococcus Aureus in Non-Pasteurized Milk Samples From Tehran Province Restricts and Compare to BACTERIAL Culture.** 2009. <https://www.sid.ir/en/journal/ViewPaper.aspx?ID=139292>
٩. **Ahari H**, Safaei N, Naserian KB, Dori H, Lak M, Babaei M.2009. **Possibility of Biological Control of Bean Root Rot Disease, Using of A Virulent Mutants of Fusarium Solana F. SP. Phaseoli Isolate.** 2009. <https://www.sid.ir/en/journal/ViewPaper.aspx?ID=181635>
١٠. Shahbazzadeh D, Amirkhani A, Djadid ND, Bigdeli S, Akbari A, **Ahari H**, Amini H, Dehghani R. **Epidemiological and clinical survey of scorpionism in Khuzestan province, Iran (2003).** Toxicon : official journal of the International Society on Toxinology 2009, 53(4):454-459.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0041010109000336>
١١. Behdani M, Zeinali S, Karimipour M, Shahreza HK, Ghasemi P, Asadzadeh N, Ghamnak A, Bagheri KP, **Ahari H**, Shahbazzadeh D.2010. **Antiserum production in immunized camel by the venom of Hemiscorpius lepturus scorpion: evaluation of neutralizing test in vivo.** Tehran University Medical Journal 2010, 68(5). Revision Date:2010-September .
<https://web.b.ebscohost.com/abstract?direct=true&profile=ehost&scope=site&authtype=crawler&jrnl=16831764&asa=Y&AN=78154057&h=7xXHdWaltBzcNr8fqK1eYUzpP1BX95PCyOwbM28%2b%2b3GSyAtcnRIY7PdN0LEnKag9TLH8uJw8lalNq%2b9RRL9lwA%3d%3d&crl=c&resultNs=AdminWebAuth&resultLocal=ErrCrlNotAuth&crlhashurl=login.aspx%3fdirect%3dtrue%26profile%3dehost%26scope%3dsite%26authtype%3dcrawler%26jrnl%3d16831764%26asa%3dY%26AN%3d78154057>
١٢. Soltani M, Esfandiary M, Sajadi M, Khazraeenia S, Bahonar A, **Ahari H**.2011. **Effect of nanosilver particles on hatchability of rainbow trout (Oncorhynchus mykiss) egg and survival of the produced larvae.** Iranian Journal of Fisheries Sciences 2011, 10(1):167-178.
<https://www.sid.ir/en/journal/ViewPaper.aspx?ID=206230>
١٣. Aminzadeh Z, Mirzaei J, **Ahari H**, Tavassoli M, Besharat M, Rahmannia J.٢٠١١. **Using of nanosilver as a disinfectant in-vitro and onto hospital surfaces and duration of effect.** International Journal of Infectious Diseases 2011, 15: S32. <https://espace.library.uq.edu.au/view/UQ:245893>
١٤. Rasouli S, Anvar A, **Ahari H**, Khodadadi A.2011. **Parasti Survey in Fishes of Marmisho Lake (ARGULUS FOLIACEUS PARASITE).** 2011. 57.
<https://www.sid.ir/EN/JOURNAL/ViewPaper.aspx?ID=267088>

۱۵. Moaddab S, **Ahari H**, Shahbazzadeh D, Motallebi AA, Anvar AA, Rahman-Nya J, Shokrgozar MR. ۲۰۱۱. **Toxicity study of nanosilver (nanocid?) on osteoblast cancer cell line.** *International Nano Letters* 2011, 1(1):11. <https://www.sid.ir/en/Journal/ViewPaper.aspx?ID=188134>
۱۶. Shahbazzadeh D, **Ahari H**, Motalebi A, Anvar A, Moaddab S, Asadi T, Shokrgozar M, Rahman-Nya J. 2011. **In vitro effect of Nanosilver toxicity on fibroblast and mesenchymal stem cell lines.** *Iranian Journal of Fisheries Sciences* 2011, 10(3):487-496. <https://aquadocs.org/handle/1834/11396>
۱۷. Shahbazzadeh D, **Ahari H**, Soltani M, Rashedi H, Shokrgozar M, Moaddab S, Heidarpour M, Rahman-Nia J. 2011. **Study on the cytotoxicity level of nanosilver on natural fibroblast (HF2), osteosarcoma (G292) and mesenchymal stem cells.** *Journal of veterinary research* 2011, 66(4):305-371. <https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20123027784>
۱۸. Foroughi S, Dabbagh MA, **Ahari H**, Akbarein H, Anvar A, Aghazade MM, Ghanbari SN. 2011. **A survey on the shelf-life extension of foods with nanofilms.** 2011. <https://www.sid.ir/en/Journal/ViewPaper.aspx?ID=256277>
۱۹. **Ahari H**, Anvar A, Eftekhari A. 2011. **Iranian Caviar Packaging of using coatings based Nanvbr Vpartykl Silver Titanium Dioxide to reduce microbial load.** 2011. https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=en&user=Eg88vlsAAAAJ&cstart=100&pagesize=100&sortby=pubdate&citation_for_view=Eg88vlsAAAAJ:cWzG1nlazyYC
۲۰. Rasouli S, Nekuifard A, Azadikhah D, **Ahari H**, Anvar A, Khodadadi A, Ghasemi A. 2011. **Ectoparasite infection of Carassius carassius in water resources of west Azerbaijan, Iran.** *Iranian Journal of Fisheries Sciences* 2012, 11(1):156-164. <https://aquadocs.org/handle/1834/11464>
۲۱. **Ahari H**, Razavilar V, Motalebi A, Akbari-adergani B, Kakoolaki S, Shahbazadeh D, Anvar A, Mooraki N. 2012. **DNA extraction using liquid nitrogen in Staphylococcus aureus.** *Iranian Journal of Fisheries Sciences* 2012, 11(4):926-929. <https://aquadocs.org/handle/1834/11589>
۲۲. Rasuli S, Anvar A, Ahari H, Azadikhah D, Khodadadi A. 2012. **SURVEY DIPLOSTOMUM SPATHACEUM PARASIT IN EYE'S OF CARASSIUS CARASSIUS FISH IN NAZLO RIVER OF URMIA CITY.** 2012. <https://www.sid.ir/en/Journal/ViewPaper.aspx?ID=288961>
۲۳. Habibabadi, MN., Dargah, DB., Poursaeedi, A., **Ahari, H.**, Kouchekian, M. 2012. **An investigation of influencing factors on attitude toward online shopping among Iranian consumers.** *journal of basic & applied scientific research* 2 (12), 12134-12142, 2012. <http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download?doi=10.1.1.1050.5838&rep=rep1&type=pdf>
۲۴. Heidarpour M, Ennaifer E, **Ahari H**, Srairi-Abid N, Borchani L, Khalili G, Amini H, Anvar AA, Boubaker S, ElAye M. 2012. **Histopathological changes induced by Hemiscorpius lepturus scorpion venom in mice.** *Toxicon: official journal of the International Society on Toxinology* 2012, 59(3):373-378. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0041010111003862>
۲۵. Taheri A, Anvar S, **Ahari H**, Fogliano V. 2013. **Comparison the functional properties of protein hydrolysates from poultry by-products and rainbow trout (Oncorhynchus mykiss) viscera.** *Iranian journal of fisheries sciences* 2013, 12(1):154-169. <https://aquadocs.org/>

۲۶. **Ahari H**, Anvar A, Shokri A, Bayat M, Talakesh F, Sadeghi M, Rahmanna H.2013. **Survey of shelf-life effect on Iranian saffron with nano packaging SNP 103.3 for microbial properties and Nano particle release**. 2013. <https://www.sid.ir/en/journal/ViewPaper.aspx?id=320267>
۲۷. Azimi J, Karimi TM, Allameh A, **Ahari H**.2013. **EFFECTS OF ADDING OF TWO COMMERCIAL ABSORBENT MATERIALS AND NATURAL ZEOLITE TO THE DIETS CONTAMINATED WITH AFLATOXIN B1 ON BROILER PERFORMANCE AND THEIR IMMUNE SYSTEM**. 2013. Revision Date:2019-September. <https://www.sid.ir/en/journal/ViewPaper.aspx?ID=299348>
۲۸. **Ahari H**, Razavilar V, Akbari Adergani B, Motallebi Moghanjoghi A.2014. **Designing of Molecular Framework Polymer Nanobiosensor Based on Potentiometric Method for Staphylococcus Aureuse Exotoxin Detection**.Iranian journal of fisheries Sciences 2014, 13(3):667-683. https://jftn.srbiau.ac.ir/article_2232_502.html?lang=en
۲۹. Fahimdanesh M, Mohammadi N, **Ahari H**, Zanjani MK, Hargalani FZ, Behrouznasab K.2012. **Effect of microencapsulation plus resistant starch on survival of Lactobacillus casei and Bifidobacterium bifidum in mayonnaise sauce**. African Journal of Microbiology Research 2012, 6(40):6853-6858. <https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20143106310>
۳۰. **Ahari H**, Razavilar V, Akbari B, Motallebi A, Anvar A, Mohammadi N.2014. **Comparison of potentiometry and spectroscopy-based modified nanoparticles linked to antibodies for detection of Staphylococcus aureus exotoxin**. Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology 2014, 8(4):247-258. <https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20143106322>
۳۱. Zanjani MK, Mohammadi N, **Ahari H**, Tarzi BG, Bakhoda H.2014. **Effect of microencapsulation with chitosan coating on survival of Lactobacillus casei and Bifidobacterium bifidum in ice cream**. Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology 2014, 8(4):125-134. <https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20143106310>
۳۲. Hossaini SE, Asadnezhad Z, **Ahari H**, Anvar SAA, Abdi F, Toumari I, Dastmalchi F.2014. **Survey of Increasing the Shelf-Life of Dry Salami by Nano Packagings**. Iranian journal of public health 2014, 43(2):160. <https://www.proquest.com/openview/e268b948df0a8c35b51902fa229e493a/1?pq-origsite=gscholar&cbl=105761>
۳۳. Moradi S, Motalebi AA, Rokni N, **Ahari H**, Asadnezhad Z, Anvar AA, Mokhtari A.2014. **Increasing the Shelf-Life of Beluga Caviar by Nano-Silver Packaging**. Iranian journal of public health 2014, 43(2):162. <https://www.proquest.com/openview/e268b948df0a8c35d9a3b4c13bc5b1fe/1?pq-origsite=gscholar&cbl=105761>
۳۴. Mohammadi H, Anvar A, Qajarbeygi P, **Ahari H**, Abdi F.2014. **Comparison of the antifungal activity of titanium dioxide-based nano-silver packaging and conventional polyethylene packaging in consumed bread**.Applied Food Biotechnology 2014, 2(1):45-51. <https://www.sid.ir/en/Journal/ViewPaper.aspx?ID=466637>
۳۵. **Ahari H**. 1 *A-AB, Razavilar V.3, Motallebi A.4, Moradi S.3, Anvar A.A.2014. **The Staphylococcus aureus Exotoxin Recognition Using a Sensor Designed by Nanosilica and SEA genotyping by Multiplex PCR**. APPLIED FOOD BIOTECHNOLOGY, 2014, 1(1): 00-00 2014. https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=en&user=Eg88vlsAAAAJ&cstart=20&pagesize=80&sortby=pubdate&citation_for_view=Eg88vlsAAAAJ:hMod-77fHWUC

۳۶. Ahari H. 1 *A-AB, Razavilar V.3, Motallebi A.4, Moradi S.3, Anvar A.A.: **The Staphylococcus aureus Exotoxin Recognition Using a Sensor Designed by Nanosilica and SEA genotyping by Multiplex PCR.** APPLIED FOOD BIOTECHNOLOGY, 2014, 1(1): 00-00 2014.
<https://www.sid.ir/en/journal/ViewPaper.aspx?ID=466533>
۳۷. MOHAMMADI N, FAHIMDANESH M, AHARI H, KHOSRAVI ZM: **Synbiotic Mayonnaise Sauce Produced Via Incorporation of Encapsulated Probiotic Bacteria with Alginate and Resistant Starch.** 2014.
https://jftn.srbiau.ac.ir/article_2420.html?lang=en
۳۸. Sima moradi am, amirali anvar, **Hamed Ahari**, hamed beheshty shirazi, noordahr rokni, , nakisa sohrabi, alireza mokhtari , sogande vahid, Hoda Rahmanny, Nyusha alimohammadi.: **Increasing the shelf life of Iranian caviar by Nano silver Packaging basis TIO2 and determination of residue by Titration.** patobiology journal 2015, 2:15590-11560.
<https://www.sid.ir/en/journal/ViewPaper.aspx?ID=454523>
۳۹. HOSSEINNEZHAD YN, AHARI H, AKHONDZADE A, SHOKRI A, ANVAR AA, TABARAKI A: **DETECTION OF SALMONELLA SPP, STAPHYLOCOCCUS AUREUS AND ESCHERICHIA COLI IN CHICKEN CARCASSES IN SLAUGHTERHOUSES IN SOUTH OF TEHRAN.** 2015
<https://www.sid.ir/en/Seminar/ViewPaper.aspx?ID=29123>
۴۰. ANVAR SA, RAZAVILAR V, AKBARI AB, MOTALLEBI A, AHARI H, SHIRAZI BSH: **TYPHOID FEVER RAPID DETECTION WITH DESIGNING OF SANDWICH ELISA KIT FOR SALMONELLATYPHI.** 2015.
<https://www.sid.ir/en/Seminar/ViewPaper.aspx?ID=26511>
۴۱. MOHAMMADI H, ANVAR A, GHAJARBEYGI P, AHARI H, TUMARI I: **Assessment of Packaging Covers with 3% and 5% Nano Silver Based on Titanium Dioxide on the Fungal Growth of Bread.** 2016.
<https://www.sid.ir/en/journal/ViewPaper.aspx?id=462290>
۴۲. ANVAR S, RAZAVILAR V, AKBARI AB, MOTALEBI MA, AHARI H: **Assimilation of Biosensor by Means of Microcontact Scheme Based on Molecularly Imprinted Polymer for Detection of Salmonella Typhi.** 2016.
https://jftn.srbiau.ac.ir/article_8885.html?lang=en
۴۳. Ydollahi M, Ahari H, Anvar AA: **Antibacterial activity of silver-nanoparticles against Staphylococcus aureus.** African Journal of Microbiology Research 2016, 10(23):850-855.
<https://academicjournals.org/journal/AJMR/article-full-text/9062AF659078>
۴۴. Alinejad Dizaj M, Mahdavian SA, Tabarsi P, Ahari H, Ebrahimi A, Nadji SA, Emami H, Mortaz E: **Association of Mycobacterium infections in patients with Mendelian susceptibility to mycobacterial disease with venous thromboembolism.** Microbiology and immunology 2016, 60(10):678-686.
<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/1348-0421.12442>
۴۵. Ahari H, Alinejad Dizaj M, Paidari S, Anvar A: **The Effect of Gamma (γ) Irradiation to inactivate Escherichia coli in Contaminated water.** Iranian Journal of Aquatic Animal Health 2016, 2(2):88-96.
<https://ijaah.ir/article-1-127-en.html>
۴۶. Ahari H, Anvar AA: **Study of Electrochemical Water Reactor Concerning Food Safety in Industrial Food Processing.** Annals of Military and Health Sciences Research 2016, 14(3). Revision Date:2019-September
<https://sites.kowsarpub.com/amhsr/articles/11802.html>

٤٧. Mahastishotorbani P, Majidi P, Ahari H: **Investigation of Liquid Smoke's Composition from Peach Tree Wood Using GC-Mass and its Microbial and Physiochemical Properties on Hotdogs**. Oriental Journal of Chemistry 2017, 33(1):439.
<https://www.proquest.com/openview/1a28d661da93091f25c0d9e1c8150a3b/1?pq-origsite=gscholar&cbl=2050705>
٤٨. FAHIMI S, AHARI H, SHEIKHI N: **DESIGNING OF REAL-TIME PCR METHOD AND HRM ANALYSIS IN SEPARATION AND RECOGNITION SALMONELLA TYPHIMURIUM AND SALMONELLA ENTERITIDIS IN RAW EGG**. 2017.
<https://www.sid.ir/en/seminar/ViewPaper.aspx?id=45958>
٤٩. HOSSEIN NYN, AHARI H: **EFFECT OF WASHING AND TRANSPORTATION OF CHICKEN CARCASSES AT DIFFERENT TEMPERATURES FROM THE WEST OF TEHRAN TO THE SUPPLY SITE**. 2017.
<https://www.sid.ir/en/journal/ViewPaper.aspx?id=561479>
٥٠. KHEIRKHAHAN N, AHARI H, ASADI G: **FEASIBILITY STUDY OF PRODUCTION A CHOCOLATE CONTAINING BIFIDOBACTERIUM BREVE ENCAPSULATED BY CALCIUM ALGINATE AND RESISTANT MAIZ STARCH BY USING EMULSION TECHNIQUE AND EVALUATION OF ITS SURVIVAL**. 2017.
<https://www.sid.ir/en/journal/ViewPaper.aspx?id=568602>
٥١. Ahari H: **The Use of Innovative Nano emulsions and Nano-Silver Composites Packaging for antibacterial properties: An article review**. Iranian Journal of Aquatic Animal Health 2017, 3(1):61-73.
https://ijaah.ir/browse.php?a_id=136&slc_lang=en&sid=1&printcase=1&hbnr=1&hmb=1
٥٢. Hosseini R, Ahari H, Mahasti P, Paidari S: **Measuring the migration of silver from silver nanocomposite polyethylene packaging based on (TiO₂) into penaeus semisulcatus using titration comparison with migration methods**. Fisheries science 2017, 83(4):649-659.
<https://link.springer.com/article/10.1007/s12562-017-1090-4>
٥٣. Ahari H, Kakoolaki S, Anvar S: **Detection of Salmonella typhi using four developed kits of ELISA for cleaning in place purification**. International Journal of Environmental Science and Technology 2017, 14(10):2149-2154.
<https://link.springer.com/article/10.1007/s13762-017-1309-z>
٥٤. Farrokhi S, Ahari H, Abedini M: **Comparative effects of colloidal silver nanoparticles used in packaging film and spray in inactivating bacteria experimentally added to chicken eggshells**. International Journal of Food Properties 2017, 20(10):2314-2322.
<https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/10942912.2016.1236274>
٥٥. Ahari H, Hedayati M, Akbari-adargani B, Kakoolaki S, Hosseini H, Anvar A: **Staphylococcus aureus exotoxin detection using potentiometric nanobiosensor for microbial electrode approach with the effects of pH and temperature**. International journal of food properties 2017, 20(sup2):1578-1587.
<https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/10942912.2017.1347944>
٥٦. Razani M, Ahari H, Anvar A, Razavilar V: **The Inoculation Effect of Arum conophalloides on Salmonella typhimurium Bacteria Using an Antibacterial Approach at Different Temperatures, Time Intervals, and Extract Concentrations**. Journal of Food Biosciences and Technology 2018, 8(1):65-74.

۵۷. Barani S, **Ahari H**, Bazgir S: **Increasing the shelf life of pikeperch (*Sander lucioperca*) fillets affected by low-density polyethylene/Ag/TiO₂ nanocomposites experimentally produced by sol-gel and melt-mixing methods.** International journal of food properties 2018, 21(1):1923-1936. **Revision Date:2019-September**
<https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/10942912.2018.1508162>
۵۸. Nouri A, **Ahari H**, Shahbazzadeh D: **Designing a direct ELISA kit for the detection of *Staphylococcus aureus* enterotoxin A in raw milk samples.** International journal of biological macromolecules 2018, 107:1732-1737.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0141813017325448>
۵۹. Ali MM, **Hamed A**, Akbar SA, Haghighat KS: **Effect of different durations of exposure to food-grade organic lactic acid on the growth of *S. aureus* and *E. coli* in meat from Persian sheep (Afshari breed) stored at refrigeration temperature.** Czech Journal of Food Sciences 2018, 36(1):44-50.
https://www.agriculturejournals.cz/publicFiles/49_2017-CJFS.pdf
۶۰. SHARIFAN A, BEHESHTI ZR, **AHARI H**, ANVAR A: **EVALUATION OF ANTI-BACTERIAL PROPERTY OF MODIFIED NANO SILVER PACKAGING WITH PHOTOCATALYST TiO₂ IN SHEEP'S HEAD AND TROTTERS.** 2018.
https://jcp.srbiau.ac.ir/article_11829.html?lang=en
۶۱. Hosseinneshad N, **Ahari H**, Akhondzadeh AB: **Effect of Four Chicken Carcass Transportation Methods at Selected Room Temperatures on the Bacterial Load of *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* species, and *Escherichia coli*.** Archives of Razi Institute 2018, 73(2):95-106.
https://archrazi.areeo.ac.ir/mobile/article_116617.html
۶۲. **AHARI, H.**, KARIM, G., ANVAR, A. A., POOYAMANESH, M., SAJADIS, A., MOSTAGHIM, A. & HEYDARI, S. **Synthesis of the silver nanoparticle by chemical reduction method and preparation of nanocomposite based on AgNPS.** Proceedings of the 4th World Congress on Mechanical, Chemical, and M. Engineering, 2018b.
https://avestia.com/MCM2018_Proceedings/files/paper/ICCPE/ICCPE_125.pdf
۶۳. **AHARI, H.**, BARANI, S. & BAZGIR, S. **Nanocomposites produced by sol-gel and melt mixing methods.** Proceedings of the 4th World Congress on Mechanical, Chemical, and Material Engineering, Madrid, Spain, 2018a. 16-18.
https://avestia.com/MCM2018_Proceedings/files/paper/ICCPE/ICCPE_121.pdf
۶۴. Sharifan A, Ranjbar M, **Ahari H**: **Antimicrobial Activity of Iranian *Zataria multiflora* Boiss. Essential Oil and Ethanolic Garlic Extract in a Protein-Rich Food.** Jundishapur journal of natural pharmaceutical products 2018(In Press).
<https://sites.kowsarpub.com/jjnpp/articles/81056.html>
۶۵. Anvar A, Haghighat Kajavi S, **Ahari H**, Sharifan A, Motallebi A, Kakoolaki S, Paidari S: **Evaluation of the antibacterial effects of Ag-TiO₂ nanoparticles and optimization of its migration to sturgeon caviar (*Beluga*).** Iranian Journal of Fisheries Sciences 2019. <https://aquadocs.org/handle/1834/16356>
۶۶. Fakhri, F., **Ahari, H.**, Ataie, M. 2019. **Effect of edible starch-based coating with *Ferulago angulata* extract on antimicrobial activity in rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fillet shelf life.** Journal of Comparative pathobiology Iran 16 (265), 2827-2834, 2019
<https://www.sid.ir/en/journal/ViewPaper.aspx?id=694863>

۶۷. Ahari, H., Sharifan, A. 2019. **The production of nanoemulsion of Curcuma longa Essential oil by Emulsion phase inversion method and Study of its physicochemical properties under refrigerator conditions.** Journal of Comparative Pathobiology Iran 16(366), 2859-2876, 2019
<https://www.sid.ir/en/journal/ViewPaper.aspx?id=762071>
۶۸. Sahraei F, Ahari H, Kakoolaki S: **Effect of Bacillus subtilis as a probiotic on protein, lipid content, and trypsin and chymotrypsin enzymes in rainbow trout biometry (Oncorhynchus mykiss).** Aquaculture international 2019, 27(1):141-153.
<https://link.springer.com/article/10.1007%2Fs10499-018-0313-8>
۶۹. Bahrami F, Ahari H, Yousefi SS: **The Effect of Efficient Bioactive Nano-Emulsion Formulation Based on Polylophium involucre on Improving Quality Features of Green Tiger Pawn Fridge Storage.** Annals of Military and Health Sciences Research 2019, 17(1).
<https://sites.kowsarpub.com/amhsr/articles/89422.html>
۷۰. Sadr Isfahani, N., Anvar, AA., Ahari, H. 2019. **Urtic dioica extract-mediated biosynthesis of nanoemulsion as antimicrobial products effected on Sander Lucioperca at Refrigerator temperature.** Iranian journal of Aquatic Animal Health 5 (1), 45-56, 2019
https://ijaah.ir/browse.php?a_id=191&slc_lang=en&sid=1&printcase=1&hbnr=1&hmb=1
۷۱. Khoshbou Lahijani, L., Ahari, H., Sharifan, A. 2019. **Enhancement of food safety using nanoemulsion with emphasize on fish food: A Review.** Iranian journal of Aquatic animal health 5(1), 26-44
https://ijaah.ir/browse.php?a_id=183&slc_lang=en&sid=1&printcase=1&hbnr=1&hmb=1
۷۲. LOTFI, S., AHARI, H. & SAHRAEYAN, R. 2019. **The effect of silver nanocomposite packaging based on melt mixing and sol-gel methods on shelf life extension of fresh chicken stored at 4° C.** Journal of Food Safety, 39, e12625.
<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/jfs.12625>
۷۳. Alizadeh Z, Yousefi S, Ahari H. 2019. **Optimization of bioactive preservative coatings of starch nanocrystal and ultrasonic extract of sour lemon peel on chicken fillets.** International journal of food microbiology 2019, 300:31-42
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0168160518308572>
۷۴. Razavilar, V., Ahari, H., Adergani, BA., Anvar, AA. 2019. **A central composite face-centered design for optimizing the detection of Salmonella typhi with a fluorescence nanobiosensor using the microcontact method.** International journal of Environmental science and technology 16(8), 4637-4646, 2019. <https://link.springer.com/article/10.1007/s13762-018-1871-z>
۷۵. Pooyamanesh M, Ahari H, Anvar A, Karim G: **Synthesis and Characterization of Silver Nanocomposite as a Food Packaging.** Journal of Food Biosciences and Technology 2019, 9(2):73-82.
https://jfbt.srbiau.ac.ir/article_14382.html
۷۶. Azari Jaghan, M., Sharifan, A., Ahari, H. 2019. **Comparison between antibacterial effect of Zataria multiflora Boiss and Rosmarinus officinalis essential oils on Bacillus Coagulans in probiotic ketchup sauce.** journal of comparative pathobiology 16(2), 2799-2806, 2019 .
https://jcp.srbiau.ac.ir/article_14958.html?lang=en
۷۷. Nasiri, M., Sharifan, A., Ahari, H., Anvar, AA., Kkoolaki, SH. 2019. **Food-grade nanoemulsion and their fabrication methods to increase shelf life.** Food & Health 2 (2), 26-31, 2019.
https://fh.srbiau.ac.ir/article_15200.html

٧٨. Kakoolaki, SH., **Ahari, H.**, Anvar, AA., Yadolahi, M. 2019. **Influence of Ag/LDPE nanocomposite film coating on quality of Huso huso fillet during refrigerated storage.** Food & Health 2 (2). 26-3, 2019. <https://scholar.google.com/scholar?cluster=8647866332277649284&hl=en&oi=scholar>
٧٩. Khoshbouy Lahijani, L., **Ahari, H.** & Sharifan, A. 2020. **Influence of curcumin-loaded nanoemulsion fabricated through emulsion phase inversion on the shelf life of Oncorhynchus mykiss stored at 4° C.** Journal of Food Processing and Preservation, 44, e14592. https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=en&user=Eg88vlsAAAAJ&cstart=20&pagesize=80&sortby=pubdate&citation_for_view=Eg88vlsAAAAJ:nRpfm8aw39MC
٨٠. Ahmadi, N., **Ahari, H.*.** (2020). 'A Review of the Synthesis, Properties and Application of Nanoemulsions in the Packaging of Bioactive Foods', , 11(42), pp. 42-53. https://packaging.ihu.ac.ir/article_205547.html?lang=en
٨١. **Ahari, H.**, Shoja Gharehbagh, S., Anvar, S., Aftoom, M., Khani, M. (2020). 'Evaluation of a Multiplex Polymerase Chain Reaction for the Simultaneous Detection of Vibrio spp. in Vegetables and Water', Iranian Journal of Veterinary Medicine, 14(4), pp. 386-392. https://ijvm.ut.ac.ir/article_80249.html
٨٢. **Ahari, H.**, Anvar, S., Sohrabi Haqdoost, N., Noroozi, B., Ataei, M. (2020). 'Halal Food from Quran's Perspective and Food Quality Control', Quarterly Sabzevaran Fadak, 11(44), pp. 427-451. http://qsf.iranjournals.ir/article_678096.html?lang=en
٨٣. **Ahari, H.**, Amanolah, NZ., Magharei, MA., Paidari, S. 2020. **Increasing shelf life of Penaeus semisulcatus in nanosilver coating based on titanium dioxide.** journal of food technology and nutrition 17(266), 91-98, ٢٠٢٠. <https://www.sid.ir/en/journal/ViewPaper.aspx?id=763080>
٨٤. Nasiri, M., **Ahari, H.**, Sharifan, A., Anvar, AA., Kakoolaki, SH. 2020. **Nanoemulsion production techniques upgrade bioactivity potential of nanoemulsified essential oil on Acipenser stellatus filet preserving.** international journal of food properties 23 (1), 2174-2188, 2020. <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/10942912.2020.1844749>
٨٥. Bathaei, SA., **Ahari, H.**, Anvar, AA. 2020. **Designing Dot ELISA kit for detection of Staphylococcus aureus SEA enterotoxin and Sandwich ELISA compare, its validation in pastry cream bread.** journal of comparative pathobiology Iran 17 (269), 3193-3202, 2020 . <https://www.sid.ir/en/journal/ViewPaper.aspx?id=820835>
٨٦. Pouyamanesh, M., **Ahari, H.**, Anvar, AA., Karim, G. 2020. **Antimicrobial properties of nanocomposite film containing silver nanoparticles.** Journal of food hygiene 10(38), 2020. http://78.38.220.161/article_674676_77cad74d7a0288116196ccc6cccc9516.pdf
٨٧. Anvar, AA., **Ahari, H.**, Mojjarad, N. 2020. **Antimicrobial effect of carvacrol on Aspergillus Flavus and reduce expression of aflR gene in the aflatoxin biosynthetic pathway.** Food & Health 3(1), 1-5, 2020. https://fh.srbiau.ac.ir/article_16016.html
٨٨. Kalate Seifari, F., **Ahari, H.** 2020. **Active edible films and coating with enhanced properties using nanoemulsion and nanocrystals.** Food & Health 3 (1), 1-5, 2020. https://fh.srbiau.ac.ir/article_16022.html
٨٩. Kakoolaki, Sh., Ebnetorab, SMA., Ghajari, A., Anvar, AA., Sepahdari, A., **Ahari, H.** 2020. **Socio-economic impacts of Coronavirus (COVID-19) outbreak on world shrimp aquaculture sector.** http://ijaah.ir/browse.php?a_id=212&sid=1&slc_lang=en
٩٠. Nowruzi, B., Anvar, A., **Ahari, H.** (2020). 'Extraction, purification and evaluation of antimicrobial and antioxidant properties of phycoerythrin from terrestrial cyanobacterium Nostoc sp. FA1', Journal of Microbial World, 13(2), pp. 138-153. http://jmw.jia.ac.ir/article_674823_en.html?lang=en

۹۱. Azari, A., Anvar, S. A. A., **Ahari, H.**, Sharifan, A. & Motallebi Moghanjoogho, A. 2020. **Study on Nanosilver-TiO₂ photocatalytic nanocomposite coating with extrusion technique for increasing shelf life of Nile Tilapia (*Oreochromis niloticus*)**. ۲۶۳۳-۲۶۱۸, ۱۹, مجله علوم شیلاتی ایران, <https://jifro.ir/article-1-4228-en.html>
۹۲. **Ahari, H.**, Shoja Gharehbagh, S., Anvar, S., Aftoom, M., Khani, M. (2020). 'Evaluation of a Multiplex Polymerase Chain Reaction for the Simultaneous Detection of *Vibrio* spp. in Vegetables and Water', *Iranian Journal of Veterinary Medicine*, 14(4), pp. 386-392. doi: 10.22059/ijvm.2020.305485.1005105. https://ijvm.ut.ac.ir/article_80249.html
۹۳. Golafrouz H, **Ahari H**, Anvar S A, Shahbazzadeh D. **Detection of Staphylococcus aureus Enterotoxin A (SEA) Using Dot-ELISA in Milk Samples**. JoMMID. 2020; 8 (4) :132-136. https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=en&user=Eg88vlsAAAAJ&cstart=20&pagesize=80&sortby=pubdate&citation_for_view=Eg88vlsAAAAJ:3NQIIFlcGxIC
۹۴. **Ahari, H.**, Massoud, R., Sharifan, A. 2020. **The effect of Cuminum essential oil on rheological properties and shelf life of probiotic yoghurt**. journal of nutrition and food security, 2020. https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=en&user=Eg88vlsAAAAJ&cstart=20&pagesize=80&sortby=pubdate&citation_for_view=Eg88vlsAAAAJ:j7_hQOaDUrUC
۹۵. Ebntorab, M.A., **Ahari, H***, Kakulaki, SH. 2020. **Isolation, biochemical and molecular detection of Bacillus subtilis and Bacillus licheniformis from the digestive system of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) and its inhibitory effect on**. Iranian Journal of Fisheries Sciences. 2020. https://jifro.areeo.ac.ir/article_122770.html
۹۶. **Tavakoli, S., Ahari, H***, Givianrad, MH., Hoseini, H. 2021. **Improving the Barrier Properties of Food Packaging by Al₂O₃@TiO₂ & Al₂O₃@SiO₂ Nanoparticles**. Springer nature. 2021 <https://link.springer.com/article/10.1007/s11947-021-02635-w>
۹۷. Ehsannia, Sh., **Ahari, H***, Kakoolaki, Sh., Anvar, AA., Yousefi, Sh. 2021. **Investigation of Spatial Distribution, Antimicrobial, and Histopathological Effects of Probiotics on Zebrafish Model Infected with Aeromonas Hydrophila Through Evaluation of IL-1β and TNF-α Genes Expression**. (2021) <https://assets.researchsquare.com/files/rs-683373/v1/55178afa-7f23-402b-93f4-81f9c73a5b80.pdf?c=1625873905>
۹۸. Nasiri, M., **Ahari, H***, Sharifan, A., Anvar, AA., Kakolaki, S. 2021. **Nanoemulsion production techniques upgrade bioactivity potential of nanoemulsified essential oils on *Acipenser stellatus* filet preserving**. International Journal of Food Properties. 2021. <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/10942912.2020.1844749>
۹۹. **Ahari, H***, Pourbarghi, S. 2021. **Novel Nano-based Food Packaging Systems: Active and Smart Packaging**. Journal of Food Processing and Preservation. 2021 <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC8299788/>
۱۰۰. Kosha, S., **Ahari, H***, Karim, G., Anvar, AA. 2021. **Isolation and identification of Lactobacillus species from milk enzymatic clots and evaluation of their probiotic and antimicrobial properties**. Letters in Applied Microbiology. 2021. https://jifro.areeo.ac.ir/article_122770.html
۱۰۱. **Ahari, H.**, Fahimi, B., Sheikhi, N., Anvar, AA., Paidari, S. 2021. **Use of real-time PCR and high-resolution melting analysis for detection and discrimination of Salmonella typhimurium and Salmonella enteritidis in contaminated raw-egg samples**. Journal of food Biosciences and technology 11 (1), 59-68, 2021. https://jfbt.srbiau.ac.ir/article_16849.html
۱۰۲. Kargar, M., **Ahari, H.**, Kakoolaki, S. & Mizani, M. 2021. **Synthesis of Nano silver and copper by chemical reduction method to produce of NanoTiO₂ composites (based on Ag & copper) antimicrobial**

nanocoated packaging to increase the shelf life of caviar (*Huso huso* fish fillets). *Iranian Journal of Fisheries Sciences*, 20, 13-31. https://jifro.areeo.ac.ir/article_123457.html

۱۰۳. Kalateh-Seifari, F.; Yousefi, S.; **Ahari, H***; Hosseini, S.H. **Corn Starch-Chitosan Nanocomposite Film Containing Nettle Essential Oil Nanoemulsions and Starch Nanocrystals: Optimization and Characterization.** *Polymers* 2021, 13, 2113. <https://www.mdpi.com/2073-4360/13/13/2113>
۱۰۴. **Ahari, H.**, Soufiani, SP. 2021. **Smart and active food packaging: insights in novel food packaging.** *Frontiers in microbiology* 12, 2021. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC8299788/>
۱۰۵. Anvar, A., **Ahari H*** .. Ataei, M. 2021. **Employing nanomaterials in novel food packaging production. Employing nanomaterials in novel food packaging production.** *Coating*. 2021
۱۰۶. Anvar, A., **Ahari H*** .. Ataei, M. 2021. **Antimicrobial properties of food nanopackaging : a new focus on foodborne pathogens.** <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC8312271/>
۱۰۷. Ta'ati jafroudi, Z., **Ahari, H.**, sohrabi haghdoost, N. (2021). 'Synthesis of Silver Nanoparticles with Sodium Brohydrate by Chemical Revival Method to Produce Biodegradable Antibacterial Silver Nanocomposite by Solution Blending Production of biodegradable antibacterial silver nanocomposites', *Journal of Environmental Science and Technology*, 22(11), pp. 1-15. doi: 10.22034/jest.2021.50778.4994. https://jest.srbiau.ac.ir/article_17636.html?lang=en
۱۰۸. **Ahari, H.**, Kakulaki, SH., Mizani, M. 2021. **Antimicrobial effects of silver/cooper/titanium dioxide-nanocomposites synthesized by chemical reduction method to increase the shelf life of Caviar (Huso huso).** *Iranian journal of Fisheries Science* 20 (1), 13-31, 2021. https://jifro.ir/browse.php?a_id=4280&sid=1&slc_lang=fa
۱۰۹. Akbarzadegan, R., **Ahari, H.**, Sharifan, A., Anvar, AA. 2021. **Overview of the studies on authentication of gelatin using fourier transform infrared spectroscopy coupled with chemometrics.** *Human, Health and Halal Metrics* 1(2), 64-71, 2021. https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=en&user=Eg88vlsAAAAJ&cstart=20&pagesize=80&sortby=pubdate&citation_for_view=Eg88vlsAAAAJ:LpTt_HFRSbwC
۱۱۰. Abotourab, M., **Ahari, H***, Alahyari, S., Motalebi, AA., Yousefi, SH. 2021. **Nanoemulsion of saffron essential oil by spontaneous emulsification and ultrasonic homogenization extend the shelf life of shrimp (Crocus Sativus L.).** *Journal of Food Processing and Preservation*. 2021. <https://ifst.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/jfpp.15224>
۱۱۱. Kavakebi, E., Anvar, AA., **Ahari, H.**, Motalebi, A. 2021. **Green biosynthesized Satureja rechingeri Jamzad-Ag/poly vinyl alcohol film: quality improvement of Oncorhynchus mykiss fillet during refrigerated storage.** *Food Science and Technology* [online]. 2021, v. 41, n. 1 [Accessed 24 July 2021], pp. 267-278. <https://www.scielo.br/j/cta/a/3Px4CNYB5zwj64dgwPmFyXf/abstract/?lang=en>
۱۱۲. Pourbaba, H., Pourahmad, R., Anvar, AA., **Ahari, H.** 2021. **Increase in conjugated linoleic acid content and improvement in microbial and physicochemical properties of a novel kefir stored at refrigerated temperature using complementary probiotics and prebiotic.** *Food Science and Technology* [online]. 2021, v. 41, n. 1 [Accessed 24 July 2021], pp. 254-266. <https://www.scielo.br/j/cta/a/rBNjDcG8ZFfcBZZRXG8yVkC/?lang=en&format=html>
۱۱۳. Paidari, S., **Ahari, H***. 2021. The effects of nanosilver and nanoclay nanocomposites on shrimp (*Penaeus semisulcatus*) samples inoculated to food pathogens. *Journal of Food Measurement and Characterization* volume 15, pages 3195–3206 (2021). <https://link.springer.com/article/10.1007/s11694-021-00905-x>
۱۱۴. **Ahari, H.**; Lahijani, L.K. **Migration of Silver and Copper Nanoparticles from Food Coating.** *Coatings* 2021, 11, 380. <https://www.mdpi.com/2079-6412/11/4/380>

۱۱۵. Peidaei, F., Ahari, H., Anvar, S., Ataee, M. (2021). 'Nanotechnology in Food Packaging and Storage: A Review', *Iranian Journal of Veterinary Medicine*, 15(2), pp. 123-153. doi: 10.22059/ijvm.2021.310466.1005130. https://journal.ut.ac.ir/article_82239.html
۱۱۶. Tavakolian, S., Ahari, H*, Gyvian rad, H., Hossaini, H.2021. Synthesis of Alumina core-shell nanoparticles with different allotropes loaded with SiO₂, TiO₂, and study of its effect on physical parameters of food packaging. *Journal of food bioprocess and technology*.2021.https://jest.srbiau.ac.ir/article_17636.html?lang=en
۱۱۷. Pouyamanesh, M., Ahari, H., Anvar, AA., Karim, G.2021. Packaging based on Ag-Low Density Polyethylene for shelf-life extension of pasteurized and traditional butters at refrigerated temperature. *Food Science and Technology* [online]. 2021 [Accessed 24 July 2021] , Available from: Epub 28 Apr 2021. ISSN 1678-457X. <https://www.scielo.br/j/cta/a/VnF6h48WxzQkDwLVQYYZYDf/abstract/?lang=en>
۱۱۸. Ahari, H*; Anvar, A.A.; Ataee, M.; Naeimabadi, M. Employing Nanosilver, Nanocopper, and Nanoclays in Food Packaging Production: A Systematic Review. *Coatings* 2021 . <https://www.mdpi.com/2079-6412/11/5/509>
۱۱۹. Ahari, H*, Naeimabadi, M.2021. Employing Nanoemulsions in Food Packaging: Shelf-Life Enhancement.25 may2021. <https://link.springer.com/article/10.1007/s12393-021-09282-z>
۱۲۰. Efatian, H., Ahari, H*, shahbazzadeh, D., nourozi, B. 2021. Application of nano- silver and copper packaging on increasing the shelf-life of the Nile Tilapia (*oreochromis niloticus*). *Journal of Food Measurement and Characterization*.2021 <https://link.springer.com/article/10.1007/s11694-021-00836-7>
۱۲۱. Mehdi pour Biregani, Z., Ahari, H. (2021). 'Effect of alcalase-mediated hydrolysis on the free radical scavenging activity and reducing power of whey protein isolate', *Journal of Food and Bioprocess Engineering*, 4(1), pp. 58-62. doi: 10.22059/jfabe.2021.317538.1081. https://journal.ut.ac.ir/article_79712_5ff6d0a7e3ab88f846bfc5d3cf7b0b14.pdf
۱۲۲. Ahari, H*, Nasiri, M. 2021. Ultrasonic Technique for production of Nanoemulsions for food Packaging purposes: A review study. *coating* 11(7), 847, 2021. <https://www.mdpi.com/2079-6412/11/7/847>
۱۲۳. Saeidi, Z., Ahari, H*, Anvar, AA.2021. Study of Nano chitosan with marjoram essential oil in increasing the shelf life of Shrimp (*Nephropidae*) at refrigerated temperature. *Journal of Food Bioscience and technology* 11(2), 85-98, 2021
a. https://jfbt.srbiau.ac.ir/article_17645.html
۱۲۴. Savadkouhi, P., Ahari, H., Anvar, AA., Jafari, B. Effect of *Carum copticum* nanoessence against *Saprolegnia* and *Fusarium*, and the use of multiplex PCR assay for the detection of these organisms in Rainbow trout *Oncorhynchus mykiss*. *Archives of razi institu* 76(2)231-241, 2021. https://archrazi.areeo.ac.ir/article_121590.html
۱۲۵. Yadollahi, M., Ahari, H*, Anvar, A. (2021). 'Influence of Ag/LDPE nanocomposite films on the microbial growth of Beluga (*Huso huso*) fillets during the refrigerated storage period', *Iranian Journal of Fisheries Sciences*, (), pp. -. doi: 10.22092/ijfs.2021.124378. https://jifro.areeo.ac.ir/article_124378.html
۱۲۶. Asl, NM., Ahari H* .; Motallebi Moghanjoghi A.2021. Assessment of nanochitosan packaging containing silver NPs on improving the shelf life of caviar (*Acipenser persicus*) and evaluation of nanoparticles migration. *Journal of food measurement and characterization*.1-9.2021. <https://link.springer.com/article/10.1007/s11694-021-01082-7>
۱۲۷. Gholamnezhad, P., Ahari, H*, Nikbakht Brujeni, Gh., Anvar, AA., Motallebi, A.2021. Real-time PCR High-resolution Melting Analysis for the Species Identification of Meat Products: Focusing on

۱۲۸. Pourbaba, H., Anvar, A., Pourahmad, R., **Ahari, H.** (2021). 'Changes on Acidic parameters and probiotic survival in the kefir using *Lactobacillus acidophilus* and *Lactobacillus paracasei* complementary probiotics during cold preservation', *Iranian Journal of Veterinary Medicine* .۲۰۲۱.
https://ijvm.ut.ac.ir/article_82779.html?lang=en
۱۲۹. KAVAKEBI, E., Anvar, AA., **Ahari,H.**, Motalebi, A.2021.The effect of PVA coated film containing silver nanoparticles synthesized from aqueous rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fillet.**Journal of food and Bioprocess Engineering**, 2021. https://jfabe.ut.ac.ir/article_82827.html
۱۳۰. **Hamed Ahari**, Leila Golestan, Seyed Amir Ali Anvar, Ilaria Cacciotti, Farhad Garavand, Atefe Rezaei, Mahmood Alizadeh Sani, Seid Mahdi Jafari.2022.Bio-nanocomposites as food packaging materials; the main production techniques and analytical parameters, *Advances in Colloid and Interface Science*.<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0001868622002081>
۱۳۱. Chen Tan, Yuqian Zhu, **Hamed Ahari**, Seid Mahdi Jafari, Baoguo Sun, Jing Wang, Sonochemistry: An emerging approach to fabricate biopolymer cross-linked emulsions for the delivery of bioactive compounds, *Advances in Colloid and Interface Science*.<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0001868622002275>
۱۳۲. **Ahari, H.**; Fakhrabadipour, M.; Paidari, S.; Goksen, G.; Xu, B. Role of AuNPs in Active Food Packaging Improvement: A Review. *Molecules* 2022, 27, 8027. <https://doi.org/10.3390/molecules27228027>
۱۳۳. Ehsannia, S., Ahari, H., Kakoolaki, S. *et al.* Effects of probiotics on *Zebrafish* model infected with *Aeromonas hydrophila*: spatial distribution, antimicrobial, and histopathological investigation. *BMC Microbiol* 22, 167
۱۳۴. Seyed Majid Hashemi Dehkordi, Seyed Amirali Anvar, Ebrahim Rahimi, Hamed Ahari, Maryam Atae, Molecular investigation of prevalence, phenotypic and genotypic diversity, antibiotic resistance, frequency of virulence genes and genome sequencing in *Pseudomonas aeruginosa* strains isolated from lobster, *International Journal of Food Microbiology* (2022). <https://doi.org/10.1186/s12866-022-02491-4>
۱۳۵. HOJATOLESLAMI, M., AHARI, H., LARIJANI, K., & SHARIFAN, A.. (2022). Preservation effect of *Lippia citriodora* and *Laurus nobilis* nanoemulsions incorporated with polylactic acid composite film for rainbow trout fillet packaging. *Food Science and Technology*, 42(Food Sci. Technol, 2022 42). <https://doi.org/10.1590/fst.83921>
۱۳۶. HOJATOLESLAMI, M., AHARI, H., LARIJANI, K., & SHARIFAN, A.. (2022). Preservation effect of *Lippia citriodora* and *Laurus nobilis* nanoemulsions incorporated with polylactic acid composite film for rainbow trout fillet packaging. *Food Science and Technology*, 42(Food Sci. Technol, 2022 42). <https://doi.org/10.1590/fst.83921>
- 137, **Ahari, Hamed**; Nowruzzi, Bahareh; Anvar, Amir A.; Porzani, Samaneh Jafari.2022. The Toxicity Testing of Cyanobacterial Toxins *In vivo* and *In vitro* by Mouse Bioassay: A Review. *Mini Reviews in Medicinal Chemistry*, Volume 22, Number 8, 2022, pp. 1131 1151(21).BenthamScience.<https://doi.org/10.2174/1389557521666211101162030>
- 138, Dehkordi, S.M.H., Anvar, S.A., Rahimi, E. **Ahari, H.** *Atae, M.* Prevalence, phenotypic and genotypic diversity, antibiotic resistance, and frequency of virulence genes in *Pseudomonas aeruginosa* isolated from shrimps. *Aquacult Int* 30, 131–156 (2022). <https://doi.org/10.1007/s10499-021-00798-z>
- 139, Pourbaba, H., Anvar, A. A., Pourahmad, R., & **Ahari, H.** (2022). Changes in acidity parameters and probiotic survival of the kefir using *Lactobacillus acidophilus* and *Lactobacillus paracasei* complementary probiotics during cold preservation. *Iranian Journal of Veterinary Medicine*, 16(1), 89-98.

١٤٠, **Ahari, H.**, & Seifari, F. K. (2022). Saffron packaging: main factors to be considered. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 1-12.
<https://doi.org/10.1007/s11694-022-01594-w>

١٤١ Kousha, S., **Ahari, H.**, Karim, G., & Anvar, S. A. A. (2022). Identification of lactobacilli from milk enzymatic clots and evaluation of their probiotic and antimicrobial properties. *Food Science and Technology*, ٤٢. <https://doi.org/10.1007/s11694-022-01594-w>

١٤٢ Azari, A., **Ahari, H.**, & Anvar, A. A. (2022). Increased shelf life of *Oncorhynchus mykiss* (Rainbow trout) through Cu-Clay nanocomposites. *Food Science and Biotechnology*, 31(3), 295-309.
<https://link.springer.com/article/10.1007/s10068-022-01031-0>

١٤٣ Jahangiri, R., **Hamed, H.**, & Ahari, H. (2022). The effect of edible coating of chitosan and Baneh Gum (*Pistacia atlantica*) containing propolis extract and ginger nanoemulsion (*Zingiber officinale*) on quality of fresh salmon. journals.srbiau.ac.ir/article_20043_c1e72aee45c04986a073f3cf9fb4d148

١٤٤ Karimiabar, M., **Ahari, H.**, & Amini, K. (2022). Molecular Cloning, Expression, and Enzyme Activity of Glucose Oxidase Gene from Soil Thermophilic *Streptomyces*. *Iranian Journal of Biotechnology*, 20(1), e2979. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC9284247/>

١٤٥ Yadolahi, M., **Ahari, H.**, & Anvar, A. A. (2022). Influence of Ag/LDPE nanocomposite films on the microbial growth of Beluga (*Huso huso*) fillets during the refrigerated storage period. *Iranian Journal of Fisheries Sciences*, 21(2), 480-499. <https://ijfro.ir/article-1-4533-fa.html>

١٤٦ Jahangiri, R., Hamed, H., & **Ahari, H.** (2022). The effect of edible coating of chitosan and Baneh Gum (*Pistacia atlantica*) containing propolis extract and ginger nanoemulsion (*Zingiber officinale*) on quality of fresh salmon.

١٤٧ Armin Azari, Amirali Amiralianvar, **Hamed Ahari**, Anousheh Sharifan, Abbasali Motallebi. (2022). Antimicrobial effect of Ag-Cu nanocomposites produced via extrusion method on *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus*. *Journal of food science and technology (Iran)*, 19(126), 193-204.
<https://fsct.modares.ac.ir/article-7-52804-en.html>

١٤٨ Wanli Zhang, Hamed Ahari, Zhengke Zhang, Seid Mahdi Jafari, Role of silica (SiO₂) nano/micro-particles in the functionality of degradable packaging films/coatings and their application in food preservation, *Trends in Food Science & Technology*, Volume ١٣٣, <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0924646023000094>

١٤٩ paidari, S., **Ahari, H.**, Pasqualone, A. *et al.* Bio-nanocomposites and their potential applications in physiochemical properties of cheese: an updated review. *Food Measure* (2023).
<https://doi.org/10.1007/s11694-022-01800-9>

١٥٠ Yahyapour, G., Anvar, S. A., Ataee, M., **Ahari, H.**, & Askary, H. (2023). Isolation, Identification, and Characterization of the Native Yeast Strains from Homemade Cheese to Assess their Eliminating Impact on the Aflatoxin B1 and M1 of the Simulated Gastrointestinal Fluid. *Iranian Journal of Biotechnology*.
http://www.ijbiotech.com/article_167570.html

➤ مقالات در کنفرانس ها و سمینارهای بین المللی

١. Antibacterial effect of nano silver particles on pasteurized milk shelf-life (Izmir turkey food technology Congress).2011.
٢. Nano and Antibacterial beverage can cap to reduce microbial load, 26th Scientific conference of NSM2011.
٣. HACCP on Food safety management system, island. food protection congress 2011.
٤. THE INHIBITORY EFFECT OF NANOCID® AGAINST STAPHYLOCOCCUS AUREUS AT DIFFERENT TEMPERATURES, 4th international recent advances in food analysis, 4-6 november2010. Prague.

۶. GROWTH RESPONSE OF SALMONELLA TYPHIMURIUM TO SILVER NANOPARTICLE AT DIFFERENT TEMPERATURES, 4th international recent advances in food analysis, 4-6 november 2010. Prague.
۷. Toxicity of Nanosilver suspension in rainbow Trout (1 st international congress On Aquatic Animal Health Management and Diseases)- 2009, Iran-Tehran.
۸. Nanocid effect on streptococcosis in rain bow trout fish (1 st international congress On Aquatic Animal Health Management and Diseases)- Iran-Tehran.
۹. Antibigram Of STAPHYLOCOCCUS AUREUS from Non Pasteurized Milk Samples And Culture method (1 th international congress of veterinary pharmacology & pharmaceutical)- iran-tehran.
۱۰. Nanozeolite biochemical and antimicrobial roles in poultry and domestic animals food. (Food micro 2008, 1-4 Sep, 21th International congress- England –Aberdeen).
۱۱. Survey of Gamma (γ) Irradiation on Contaminated Food with Escherichia Coli (Food micro 2008, 1-4 Sep, 21th International congress- England –Aberdeen).
۱۲. Molecular Detection of STAPHYLOCOCCUS AUREUS in Raw Milk Samples Collected From Province Restricts, Using M. PCR Method. (Food micro 2008, 1-4 Sep, 21th International congress- England –Aberdeen).
۱۳. Nanozeolite antibacterial application in food chain. (IUMS 2008 , International congress of bacteriology and applied microbiology)- Turkey -Istanbul
۱۴. Detection , Antibigram Of STAPHYLOCOCCUS AUREUS In Non Pasteurized Milk Samples From Tehran Province Restricts And Compare To Bacterial Culture. . (IUMS 2008 , International congress of bacteriology and applied microbiology)- Turkey -Istanbul
۱۵. Effects of gamma rays in E.coli stagnant water and change in to usable water. . (IUMS 2008 , International congress of bacteriology and applied microbiology)- Turkey –Istanbul.
۱۶. Nanozeolite biochemical and antimicrobial roles in poultry and domestic animals food. (Nanotech Northem Europe 2008, Denmark –Copenhagen.)
۱۷. Nanotechnology Applications in Veterinary Medicine. (Nanotech Northem Europe 2008, Denmark –Copenhagen.)
۱۸. Nanocid biocochemical and antibacterial properties. (Nanotech Northem Europe 2008, Denmark –Copenhagen.)
۱۹. A case report of the reconstruction of head skin in a dog by H-plasty method (2 nd international symposium of veterinary surgery (ISVS)- Iran –kerman.

✓ مقالات در کنگره ها و سمینارهای ملی

۱. چهاردهمین کنگره سراسری دامپزشکی ایران. تهران - ایران . جستجوی بازمانده آنتی بیوتیک بیش از حد مجاز در لاشه مرغان تازه کشتار شده. یوسف بیگی، ق. اهری، ح. اردلانی، خ. ۱۳۸۴.
۲. چهاردهمین کنگره سراسری دامپزشکی ایران. تهران - ایران. بررسی گونه آئروموناس در بهداشت و صنایع مواد غذایی. اهری، ح. اردلانی، خ. ۱۳۸۴.
۳. هشتمین کنگره ملی میکروب شناسی ایران. اصفهان. بررسی آلودگی میکروبی پنیر کوزه به باکتری ایکلاوی در منطقه آذر بایجان شرقی. اهری، ح. یوسف بیگی، ق. نظمی، س. ح. ۱۳۸۵.
۴. هشتمین کنگره سراسری میکروب شناسی ایران. اصفهان. بررسی پنیر کوزه از نظر آلودگی به کلی باسیل در منطقه آذربایجان. اهری، ح. دستمالچی، د. ۱۳۸۵.
۵. هشتمین کنگره سراسری میکروب شناسی ایران. بررسی پنیر کوزه از نظر آلودگی به کلی باسیل در منطقه آذربایجان. اهری، ح. دستمالچی، ف. ۱۳۸۵.
۶. دومین همایش سراسری بیولوژی ایران. ارتباط فرایند حرارت دهی در میکروبیولوژی شیر. اهری، ح. ۱۳۸۵.
۷. دومین همایش سراسری بیولوژی ایران. خواص درمانی آب میوه و شیر سبزی. اهری، ح. ۱۳۸۵.
۸. پنجمین کنگره ملی بیماری های مشترک انسان و دام. تهران. استخراج دزو کسی نوکلئیک اسید استافیلوکوکوس ارئوس به روش ذوب و انجماد ازت مایع. اهری، ح. شهباززاده، د. میثاقی، ع. پورشفیعی، م. ۱۳۸۶.

۹. پنجمین کنگره ملی بیماریهای مشترک انسان و دام. تهران. تنظیم تشخیص ملکولی استافیلوکوکوس ارئوس به کمک Sr RNA. ۲۳ و مقایسه با روش کشت میکروبی. اهری، ح. شهباززاده، د. میثاقی، ع. پورشفیعی، م. ۱۳۸۶.
۱۰. پانزدهمین کنگره سراسری دامپزشکی ایران. تهران. بررسی اثر کشندگی اشعه (γ) *Escherichia coli* (در آب‌های راکد). اهری، ح. یوسف بیگی، ق. خدابخش، ر. قلی‌زاده سلطانی، ش. نفیسی، س. ایمانی، ع. نظمی، س. ح. ۱۳۸۷.
۱۱. پانزدهمین کنگره سراسری دامپزشکی ایران. تهران. اثر نانوسید بر پیشگیری و کنترل ورم پستان. رضا پیکان، حامد اهری، یاشار قزللو، جعفر رحمان‌نیا. ۱۳۸۷.
۱۲. پانزدهمین کنگره دامپزشکی ایران. نانو زئولیت و اثرات آن بر آلودگی‌های باکتریایی خوراک دام و طیور. رضا پیکان، حامد اهری، یاشار قزللو، جعفر رحمان‌نیا. ۱۳۸۷.
۱۳. پانزدهمین کنگره دامپزشکی ایران. نانوتکنولوژی و دامپزشکی. رضا پیکان، حامد اهری، یاشار قزللو، جعفر رحمان‌نیا. ۱۳۸۷.
۱۴. دومین کنفرانس ملی غذای فراسودمند (عملگر). نانو-بیوتیک، پیشنهاد محصولی نوین با قابلیت همزمان پروبیوتیکی و آنتی بیوتیکی، قزللو، یاشار و اهری، حامد و بیگدلی، بهاره و ابراهیم نژاد، نستوه، ۱۳۸۷، تهران.
<https://civilica.com/doc/161321>
۱۵. پانزدهمین کنگره سراسری دامپزشکی ایران. تهران. تشخیص و آنتی بیوگرام استافیلوکوکوس ارئوس در نمونه‌های شیر غیر پاستوریزه استان تهران به روش *MULTI PLEX PCR* و مقایسه با روش کشت. اهری، ح. شهباززاده، د. میثاقی، ع. پورشفیعی، م. ۱۳۸۷.
۱۶. اولین کنگره بین‌المللی فارماکولوژی. آنتی بیوگرام نمونه‌های شیر استان تهران به استافیلوکوکوس ارئوس. اهری، ح. ۱۳۸۷.
۱۷. اولین جشنواره آسیائی سیب نقره‌ای. تهران. نانوزئولیت، یک محصول جدید کاهنده آلودگی‌های قارچی باکتریائی غذایی. قزللو، ی. اهری، ح. ۲۰۰۹.
۱۸. اولین جشنواره آسیائی سیب نقره‌ای. تهران. نانوزئولیت، نانو بیوتیک یک تولید جدید با خواص آنتی‌باکتریال. قزللو، ی. اهری، ح. ۲۰۰۹.
۱۹. کنگره بیوتکنولوژی. بررسی سمیت نانوسید بر روی سلول‌های بنیادی - مزانشیمی - شکرگزار، م. اهری، ح. ۱۳۸۸.
۲۰. کنگره ماهیان سردآبی. بررسی اثرات تراف‌های آنتی باکتریال بر روی پرورش ماهی قزل‌آلای رنگین. سلطانی، م. اهری، ح. ۱۳۸۸.
۲۱. شانزدهمین کنگره دامپزشکی ایران. جنون گاوی از دیدگاه بهداشت مواد غذایی بازرسی گوشت. انوار، سیدامیرعلی و اهری، حامد،
<https://civilica.com/doc/841309>
۲۲. شانزدهمین کنگره سراسری دامپزشکی ایران. بررسی اثر استفاده از نانوفناوری در عمر ماندگاری بسته‌بندی فراورده‌های گوشتی. فروغی، سارا و دباغ مقدم، آراسب و اکبرین، حسام‌الدین و اهری، حامد. ۱۳۸۹.
<https://civilica.com/doc/841308>
۲۳. کنگره صنایع غذایی ایران. Survey of *Electrochemical water's Reactor* as an Antiseptic Material for the *Devices and Equipments Used in the Factories Manufacturing Sausage and Salami*. انوار، ا. اهری، ح. ۱۳۸۹.
۲۴. کنگره صنایع غذایی ایران. افزایش ماندگاری زعفران ایرانی با استفاده از پوشش‌های نانو. انوار، ا. اهری، ح. ۱۳۸۹.
۲۵. شانزدهمین کنگره دامپزشکی ایران. تولید گوشت سفید عاری از آنتی بیوتیک با تکنولوژی نانو. اهری، حامد و اسحاقی، جلال و دستمالچی، فرهاد و انوار، امیرعلی، ۱۳۸۹.
<https://civilica.com/doc/841394>
۲۶. شانزدهمین کنگره دامپزشکی ایران. گزارش فارمی مقایسه عملکرد ماده ضد عفونی کننده نانوسید با سایر ضد عفونی کننده‌های متداول در کاهش تلفات گله تخمگذار مشکوک به نیوکاسل. دستمالچی، فرهاد و اهری، حامد و اسحاقی، جلال و راشدی، حمید، ۱۳۸۹.
<https://civilica.com/doc/840388>

۲۷. اولین سمینار ملی امنیت غذایی. افزایش زمان ماندگاری خاویار ایران با استفاده از پوشش های بسته بندی نانونقره در فاز کلوتیدی. سید/میرعلی/انوار عباسعلی مطلبی، علیرضا مختاری، حامد/اهری. ۱۳۹۰.
۲۸. دومین سمینار ملی امنیت غذایی، سواد کوه. شبیه سازی نانویوسنسور جهت تشخیص آگزوتوکسین استافیلوکوکوس ارئوس به روش پتانسیومتری مبتنی بر پلیمر قالب ملکولی. اهری، حامد و ضویلر، ودودر و مطلبی، عباسعلی و اکبری، بهروز، ۱۳۹۱.
<https://civilica.com/doc/177467>
۲۹. دومین سمینار ملی امنیت غذایی، سواد کوه. افزایش عمر نگهداری فیله مرغ توسط فیلم های نانونقره در دمای یخچالی 3 ± 1 شریفی سلطانی، مهدی و اهری، حامد و نورالهی، علی محمد، ۱۳۹۱.
<https://civilica.com/doc/177670>
۳۰. مرادی، رضا و شهبازی، سمیرا و اهری مصطفوی، حسین و عسکری، حامد، ۱۳۹۱، بررسی جهش های ناشی از پرتوتابی با اشعه گاما در ژن های کیتیناز و گلوکاناز *Trichoderma harzianum* با استفاده از نشانگر اختصاصی STS، دوازدهمین کنگره ژنتیک ایران، تهران، ۱۳۹۱.
<https://civilica.com/doc/226586>
۳۱. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. بررسی بار میکروبی (کلی فرم) در آب کشتارگاه های مرغ غرب استان تهران. سید/ابراهیم حسینی، مجید اسمعیلی، سید/میرعلی انوار، حامد/اهری. ۱۳۹۲.
<https://elmnet.ir/dwlg?url=https%3A%2F%2Fsearch.ricest.ac.ir%2Fdl%2Fsearch%2Fdefaultta.aspx%3FDTC%3D36%26DC%3D121828&type=1&id=20075647>
۳۲. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. بررسی فعالیت ضد باکتریایی پوشش های بسته بندی نانونقره در افزایش زمان ماندگاری. فرزانه پرتوی، حمید راشدی، حامد/اهری، میرعلی انوار. ۱۳۹۲.
<https://elmnet.ir/dwlg?url=https%3A%2F%2Fsearch.ricest.ac.ir%2Fdl%2Fsearch%2Fdefaultta.aspx%3FDTC%3D36%26DC%3D121828&type=1&id=20075647>
۳۳. کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم. مطالعه خاصیت آنتی باکتریال پوشش های پلی اتیلنی حاوی نانو ذرات نقره در میگوی ببری سبز. حسینی راحله، اهری حامد، مهستی پیمان. ۱۳۹۵.
<https://elmnet.ir/dwlg?url=https%3A%2F%2Fsearch.ricest.ac.ir%2Fdl%2Fsearch%2Fdefaultta.aspx%3FDTC%3D36%26DC%3D221745&type=1&id=21004230>
۳۴. دومین همایش ملی روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی. ارزیابی خاصیت آنتی باکتریال لفاف های بسته بندی نانو نقره اصلاح شده با فتوکاتالیست TiO_2 به روی کله پاچه. بهشتی زاده رامین، اهری حامد، شریفان انوشه. ۱۳۹۵.
<https://elmnet.ir/dwlg?url=https%3A%2F%2Fsearch.ricest.ac.ir%2Fdl%2Fsearch%2Fdefaultta.aspx%3FDTC%3D36%26DC%3D247533&type=1&id=20979813>
۳۵. کنفرانس بین المللی مهندسی کشاورزی و منابع طبیعی. طراحی روش Real-time pcr و آنالیز نقطه ذوب با دقت بالا (HRM) در شناسایی و تشخیص سالمونلا تیفی موریوم و سالمونلا انتریتیدیس در نمونه های تخم مرغ خام. فهمی صابره، اهری حامد، شیخی نریمان. ۱۳۹۶.
<https://www.sid.ir/Fa/Seminar/ViewPaper.aspx?ID=91548>

۳۶. کنگره توسعه همکاری های علمی منطقه ای علوم صنایع غذایی و کشاورزی، مشهد. ماکرومولسیون و نانومولسیون و انواع روش های تولید آن در کنترل کیفی صنایع غذایی. خوشبوی لاهیجانی، لیلا و اهری، حامد و شریفان، انوشه، ۱۳۹۷.
<https://civilica.com/doc/798040>
۳۷. آذری جوقان، مینا و شریفان، انوشه و اهری، حامد، ۱۳۹۷، مقایسه اثر ضد میکروبی اسانس آویشن شیرازی و رزماری بر باکتری باسیلوس کواگولانس در سس کچاپ پروبیوتیک،،،،
<https://civilica.com/doc/798026>
۳۸. دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ساری. تولید نانو کامپوزیت های LDPE/Ag/Tio2 به روش های GEL-SOL. بارانی، سولماز و اهری، حامد و بازگیر، سعید و پایداری، سعید، ۱۳۹۷،
<https://civilica.com/doc/873482>
۳۹. سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران. افزایش زمان ماندگاری ماهی فیل ماهی (Huso huso) توسط لفاف های نانو کامپوزی نقره به روش Casting. یداللهی، مهسا و اهری، حامد و علی انوار، امیر، ۱۳۹۸،
<https://civilica.com/doc/957790>
۴۰. اولین کنگره ملی غذای حلال، تهران. مروری بر مطالعات انجام شده در زمینه شناسایی ژلاتین حلال با استفاده از روش FTIR. اکبرزادگان، رقیه و اهری، حامد و شریفان، انوشه و محمدی، نیما، ۱۳۹۸.
<https://civilica.com/doc/984182>
۴۱. اولین کنفرانس تحقیقات بنیادین در علوم کشاورزی و زیست محیطی. مروری بر تهیه، تولید و کاربرد ژلاتین آبزیان. کلاته سیفری، ف و اهری، ح. ۱۳۹۸.
<https://www.tpbin.com/article/82535>
۴۲. اولین کنگره ملی غذای حلال، تهران. مروری بر شناسایی و اصلاح ویژگی های ژلاتین ماهی به عنوان یکی از منابع ژلاتین حلال. خوشبوی لاهیجانی، لیلا و اله یاری بیک، سارا و اهری، حامد، ۱۳۹۸.
<https://civilica.com/doc/984185>
۴۳. بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، باوی. مروری بر شناسایی توکسین. هزاوه یی ها، یاسمن و فیاض، یاسمین و اهری، حامد، ۱۳۹۹.
<https://civilica.com/doc/1156781>
۴۴. دومین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی، تهران. تولید پوشش نانو کامپوزیت LDPE بر پایه نانو ذرات نقره به روش اختلاط مذاب (melt mixing) و مطالعه اثر پوشش تولیدی بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و عمر ماندگاری کره. پویامنش، مینا و اهری، حامد و انوار، سیدامیر علی و کریم، گیتی، ۱۳۹۹.
<https://civilica.com/doc/1183109>
۴۵. پنجمین کنفرانس ملی توسعه فناوری نانو، تهران. مروری بر انواع فناوری های نوین در تولید نانومولسیون زعفران ایرانی. اهری، حامد و انوار، سید امیرعلی و اله یاری بیک، سارا و رحیمیان، مهدی و صحرانی، فرشته و مرادی، سیما، ۱۳۹۹.
<https://civilica.com/doc/1231919>
۴۶. پنجمین کنفرانس ملی توسعه فناوری نانو، تهران. مروری بر سنتز نانو ذرات نقره. هزاوه یی ها، یاسمن و اهری، حامد. ۱۳۹۹.
<https://civilica.com/doc/1231933>
۴۷. بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، باوی. بررسی تکنیکهای نوین تولید نانومولسیون های اسانس دارچین و زنجبیل. مهدی پور بیرگانی، زینب و اهری، حامد. ۱۳۹۹.
<https://civilica.com/doc/1156461>

۴۸. بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، باوی. روش تولید و کاربردهای ساختارهای نانوفیبریلی بر پایه پروتئینهای غذایی

مهدی پور بیرگانی، زینب و اهری، حامد و گودرزی، مصطفی. ۱۳۹۹. <https://civilica.com/doc/1156462>.

۴۹. the second Iranian congress of clinical microbiology. study of growth inhibitory effect of nano silver-containing paint on p.aeruginosa. Ahari, H.2008.

✓ داوری مجلات معتبر علمی

- Journal of Food Processing Preservation/if: 2.190/Wily.WOS
- Iranian Journal of Fisheries science/if: 0.711/ISI. WOS
- Iwt journal of food science/if:4.952/ WOS
- Journal of Food Processing/if:1.288/ WOS
- Journal of Food process Engineering/if:2.356/Wiley. WOS
- International Journal of Food Properties/ ISC
- Frontier Journal/if:0.214/ WOS
- Coating Journal/if:1.815/ WOS
- Journal of food safety
- Iranian Journal of Aquatic Animal Health
- Journal of Food Measurment and Characterization
- Food and Bioprocess Technology
- Journal of Food Process Engineering
- J ournal of Food Processing and Preservation

نشریه علمی بهداشت مواد غذایی/ دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز، ۱۳۸۹، رتبه: علمی - پژوهشی.

✓ فعالیت در نشریات

عضو هیئت تحریریه مجلات:

۱. Journal of Food Biosciences and Technolog
۲. Aquatic Animal and Health

۳. پژوهشنامه حلال وزارت بهداشت، درمان آموزش پزشکی/ ISC

◀ ژنهای ثبت شده

۱. Fusarium solani strain Ahari H10 internal transcribed spacer 1, partial sequence; 5.8S ribosomal RNA gene and internal transcribed spacer 2, complete sequence; and large subunit ribosomal RNA gene, partial sequence **Ahari,H.**, Anvar,S.A.A., Tour savadkahi,P. and Nowruzi,B.2020.
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/nuccore/MT734649.1>
۲. Nostoc sp. AHARI.H 16S ribosomal RNA gene, partial sequence.. **Ahari,H.**, Nowruzi,B. and Anvar,S.A.A.2019
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/nuccore/MN562622.1>
۳. Bacillus licheniformis strain Ahari.H2 16S ribosomal RNA gene, partial sequence. **Ahari,H.**, Ebne al-Torab,S.M.A., Kakoolaki,S. and Anvar,S.A.A.2019
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/nuccore/MN809401.1>
۴. Bacillus subtilis strain Ahari.H1 16S ribosomal RNA gene, partial sequence. **Ahari,H.**, Ebne al-Torab,S.M.A., Kakoolaki,S. and Anvar,S.A.A.2019
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/nuccore/MN809400.1>

٥. *Lactobacillus paracasei* strain Ahari.H4 16S ribosomal RNA gene, partial sequence. **Ahari,H.**, Anvar,S.A.A., Karim,G., Kosha,S., Nowruzi,B. and Yousefi,S.H.2020
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/nucore/MT509520.1>
٦. *Lactobacillus helveticus* strain Ahari.H6 16S ribosomal RNA gene, partial sequence. **Ahari,H.**, Anvar,S., Karim,G., Kosha,S. and Nowruzi,B.2020
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/nucore/MT509522.1>
٧. *Lactobacillus fermentum* strain Ahari.H5 16S ribosomal RNA gene, partial sequence **Ahari,H.**, Anvar,S., Karim,G., Kosha,S. and Nowruzi,B.2020
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/nucore/MT509521.1>
٨. *Lactobacillus buchneri* strain Ahari.H9 16S ribosomal RNA gene, partial sequence **Ahari,H.**, Anvar,S., Karim,G., Kosha,S. and Nowruzi,B.2020
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/nucore/MT509525.1>
٩. *Lactobacillus parabuchneri* strain Ahari.H8 16S ribosomal RNA gene, partial sequence. **Ahari,H.**, Anvar,S., Karim,G., Kosha,S. and Nowruzi,B.2020
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/nucore/MT509524.1>
١٠. *Lactobacillus rhamnosus* strain Ahari.H7 16S ribosomal RNA gene, partial sequence. **Ahari,H.**, Anvar,S., Karim,G., Kosha,S. and Nowruzi,B.2020
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/nucore/MT509523.1>
١١. *Geotrichum candidum* strain SBU 13 large subunit ribosomal RNA gene, partial sequence. Yahyapor,G., Anvar,S.A., Ataee,M., **Ahari,H.** and Askari,H.2021.
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/nucore/OK184822.1>
١٢. *Clavispora lusitaniae* strain SBU9 large subunit ribosomal RNA gene, partial sequence. Yahyapor,G., Anvar,S.A., Ataee,M., **Ahari,H.** and Askari,H.2021. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/nucore/OK184818.1>
١٣. [Candida] *zeylanoides* strain SBU8 large subunit ribosomal RNA gene, partial sequence. Yahyapor,G., Anvar,S.A., Ataee,M., **Ahari,H.** and Askari,H.2021. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/nucore/OK184821.1>
١٤. [Candida] *zeylanoides* strain SBU7 large subunit ribosomal RNA gene, partial sequence. Yahyapor,G., Anvar,S.A., Ataee,M., **Ahari,H.** and Askari,H.2021. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/nucore/OK184820.1>
١٥. [Candida] *zeylanoides* strain SBU6 large subunit ribosomal RNA gene, partial sequence. Yahyapor,G., Anvar,S.A., Ataee,M., **Ahari,H.** and Askari,H.2021. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/nucore/OK184819.1>
١٦. [Candida] *zeylanoides* strain SBU5 large subunit ribosomal RNA gene, partial sequence. Yahyapor,G., Anvar,S.A., Ataee,M., **Ahari,H.** and Askari,H.2021. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/nucore/OK184817.1>
١٧. *Debaryomyces hansenii* strain SBU4 large subunit ribosomal RNA gene, partial sequence. Yahyapor,G., Anvar,S.A., Ataee,M., **Ahari,H.** and Askari,H.2021.
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/nucore/OK184813.1>
١٨. *Debaryomyces hansenii* strain SBU3 large subunit ribosomal RNA gene, partial sequence. Yahyapor,G., Anvar,S.A., Ataee,M., **Ahari,H.** and Askari,H.2021.
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/nucore/OK184812.1>
١٩. *Debaryomyces hansenii* strain SBU2 large subunit ribosomal RNA gene, partial sequence. Yahyapor,G., Anvar,S.A., Ataee,M., **Ahari,H.** and Askari,H.2021.
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/nucore/OK184811.1>
٢٠. *Geotrichum candidum* strain 26srRNA-SBU12 large subunit ribosomal RNA gene, partial sequence. Yahyapor,G., Anvar,S.A., Ataee,M., **Ahari,H.** and Askari,H.2021. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/nucore/OK184816.1>
٢١. *Geotrichum candidum* strain 26srRNA-SBU12 large subunit ribosomal RNA gene, partial sequence. Yahyapor,G., Anvar,S.A., Ataee,M., **Ahari,H.** and Askari,H.2021.
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/nucore/OK184816.1>

۲۲. *Geotrichum candidum* strain 26srRNA-SBU11 large subunit ribosomal RNA gene, partial sequence. Yahyapor, G., Anvar, S.A., Ataee, M., **Ahari, H.** and Askari, H. 2021. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/nuccore/OK184815.1>
۲۳. *Debaryomyces hansenii* strain SBU1 large subunit ribosomal RNA gene, partial sequence. Yahyapor, G., Anvar, S.A., Ataee, M., **Ahari, H.** and Askari, H. 2021. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/nuccore/OK184810.1>
۲۴. *Saccharomyces cerevisiae* strain SBU10 large subunit ribosomal RNA gene, partial sequence. Yahyapor, G., Anvar, S.A., Ataee, M., **Ahari, H.** and Askari, H. 2021. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/nuccore/OK184814.1>

➤ **United State Patent Application Publication:** **اختراعات بین‌المللی**

- Formulation of Saffron and a Method of Preparation thereof. 2021. Patent Number: US10953065B2. <https://www.freepatentsonline.com/20210046141.pdf>
- Method for Producing antimicrobial Nanofilms Packaging Cover Based on Titanium Nano- Dioxide Through Extrusion for Extension of Food Shelflife. 2021. Patent number: US11337421B2. <https://www.freepatentsonline.com/11116812.pdf>
- Water in Oil Nano Emulsion of Saffron and a Method of Preparing Thereof. 2021. Patent number: US11116812B2. <https://www.freepatentsonline.com/11116812.pdf>
- Formulation of saffron and a method of preparation thereof. 2021. WO: 2021/090303 A1IB. <https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=WO2021090303>
- APPARATUS AND METHOD FOR PRODUCING NANOEMULSIONS. 2024. Patent number: US2024/0174419A1. <https://www.freepatentsonline.com/20240174419.pdf>
- NON-DESTRUCTIVE METHOD FOR PRODUCING Ag/TiO2 NANOCOMPOSITE INCLUDING CROCUS SATIVUS. 2024. Patent number: US2024/0110023A1. <https://www.freepatentsonline.com/20240110023.pdf>
- N. FOR FOODPACKAGING. 2024. Patent number: US2024/0109112A1. <https://www.freepatentsonline.com/20240110023.pdf>

➤ **World Intellectual Property Protection:**

۱. Ahari, H., Anvar, A.A., Rahimian, M., Allahyari beik, S. **Formulation of saffron and a method of preparation thereof.** WO 2021/090303 A1. 2021.
۲. Ahari, H., Anvar, A.A., Ataee, M., Moradi, S., Heydari, S. 2021. **Green synthesis of silver nanoparticles using cmc powder and investigation of its antibacterial activity.** WO 2021/090086A1. 2021

اختراعات ملی

- ۱- کاربرد نانوسیلور در توقف و درمان سلول های سرطانی مغز **استخوان**
اداره کل ثبت مالکیت صنعتی ایران - شماره ثبت : ۵۶۲۸۹
- ۲- استخراج DNA دزدو کسسی نوکلئوتید اسید باکتری استافیلوکوکوس ارئوس به روش ذوب و انجماد سلولی با کمک ازت مایع
اداره کل ثبت مالکیت صنعتی ایران شماره ثبت : ۵۶۶۴۳
- ۳- تشخیص ملکولی استافیلوکوکوس ارئوس توسط ژن های SEA, SEB, SEC در نمونه شیرهای خام به روش **Multi plex PCR**
اداره کل ثبت مالکیت صنعتی ایران شماره ثبت : ۵۷۰۲۹
- ۴- فرایند کشندگی اشعه گاما بر مارکر آلودگی آبهای راکد (E Coli)
اداره کل ثبت مالکیت صنعتی ایران شماره ثبت : ۵۶۴۹۷
- ۵- جداسازی و شناسایی پروتئین مشابه فعال کننده پلاسمینوژن بافتی از سم عقرب هموسکورپیوس لپتوروس
اداره کل ثبت مالکیت صنعتی ایران شماره ثبت : ۶۲۶۹۴
- ۶- محافظ و روکش بهداشتی درب نوشابه های قوطی در برابر آلودگی میکروبی
اداره کل ثبت مالکیت صنعتی ایران شماره ثبت : ۶۳۴۵
- ۸- افزایش زمان ماندگاری گوشت قرمز با استفاده از آب انصی الکترولیز شده
اداره کل ثبت مالکیت صنعتی ایران شماره ثبت : ۸۴۳۳
- اداره کل ثبت مالکیت صنعتی ایران شماره ثبت : ۶۳۲۵
- ۱۰- تقلیل بار میکروبی درب نوشابه های گازدار و قوطی با پوشش های نانوفره
اداره کل ثبت مالکیت صنعتی ایران شماره ثبت : ۴۳۴۵

◀ طرح های پژوهشی، تمقیقاتی

۱. مطالعه خصوصیات ضد میکروبی نانومولسیون گیاه گزنه جهت افزایش زمان ماندگاری فیله ماهی تیلایا، کارفرما شرکت تعاونی فراورده های گوشتی ایران
۲. مطالعه خاصیت آنتی باکتریال فیلم های بسته بندی نانونقره به روش اکستروژن در مقایسه با روش Melt Mixing، کارفرما شرکت تعاونی فراورده های گوشتی ایران
۳. طراحی پوشش بسته بندی ترکیبی آنتی باکتریال نانونقره و نانو رس بر پایه نانو دی اکسید تیتانیوم به روش ملت میکسینگ برای افزایش زمان ماندگاری *Peneaus semisucatus*، کارفرما دانشگاه علمی کاربردی
۴. فرمولاسیون نوشیدنی فراسودمند به عنوان مکمل ورزشی، کارفرما شرکت بینش رادپویش
۵. بررسی خواص آنتی اکسیدانی عصاره گیاه بلوبری در محصولات شرکت شهد آرا، کارفرما شرکت دارویی آرایشی بهداشتی شهد آرا
۶. ستر نانونقره و مس به روش احیای شیمیایی جهت تولید نانو کامپوزیت پوشش های بسته بندی به جهت افزایش زمان ماندگاری خاویار *Huso huso* و شاه میگو *Lobster* و مطالعه میزان رهائش به محصول، کارفرما آزمایشگاه مجاز تعاونی تولیدکنندگان فرآورده های گوشتی
۷. طراحی نانولفاف بسته بندی بدون رهائش جهت افزایش زمان ماندگاری کره و تولید پوشش های بسته بندی و انجام خدمات موضوع ماده ۳ قرارداد، کارفرما شرکت لبنیات پاک
۸. مطالعه خصوصیات ضد میکروبی نانومولسیون اسانس گیاهی گزنه جهت افزایش زمان ماندگاری فیله ماهی تیلایا، کارفرما آزمایشگاه مجاز تعاونی تولیدکنندگان فرآورده های گوشتی
۹. تولید نانو کامپوزیت نقره و مس به روش سنتز سبز، کارفرما آزمایشگاه مجاز تعاونی تولیدکنندگان فرآورده های گوشتی
۱۰. مطالعه خاصیت آنتی باکتریال فیلم های بسته بندی نانونقره به روش اکستروژن در مقایسه با روش Mix Melting، کارفرما آزمایشگاه مجاز تعاونی تولیدکنندگان فرآورده های گوشتی
۱۱. تشخیص حلیت گوشت قرمز توسط Real time PCR، کارفرما آزمایشگاه باستور
۱۲. مطالعه حساسیت و اعتبار سنجی میزان انطباق درصد خلوص فرآورده های تخمیری گوشت حلال به روش Real time PCT با منحنی HRM
۱۳. افزایش خاصیت ارگانیک و میکروبی زعفران ایرانی با متد نانومولسیون تولیدی به روش اولتراسونیک هموژنایزر، کارفرما شرکت تلاشگران صنعت و تجارت آریا
۱۴. مطالعه فیزیکوشیمیایی نانومولسیون زعفران ایرانی، کارفرما شرکت تلاشگران صنعت و تجارت آریا
۱۵. سنتز نانو کامپوزیت دو جزئی و طراحی پوشش آنتی باکتریال نانونقره بر پایه نانو دی اکسید تیتانیوم در جهت افزایش زمان ماندگاری ماهیان خاویاری ایران، کارفرما شرکت تلاشگران صنعت و تجارت آریا

👉 عناوین پایان نامه های کارشناسی (ارشد و دکتری) (اهنما/مشاور)

◀ عناوین پایان نامه های کارشناسی (ارشد)(اهنما)

۱. مطالعه اثر پوشش های بسته بندی نانورس و اسپری کلوتید نانو نقره بر بار میکروبی تخم مرغ. سارنگ اسکندرزاده. ۱۳۹۶، دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران
۲. طراحی کیت Dot ELISA در جهت تشخیص آنتروتوکسین های SEA, SEB, SEC باکتری *Staphylococcus aureus* و بررسی صحت تشخیص آن در نمونه نان های خامه ایی جمع آوری شده در منطقه ۵ شهر تهران. سارا السادات بطحایی. ۱۳۹۶، دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران
۳. تولید لفاف های نانونقره بر پایه Tio2 و نانورس به روش اکستروژن با رویکرد خواص آنتی باکتریال در بسته بندی میگوی ببری سبز (*semisulcatus Penaeus*). سعید پایداری. ۱۳۹۶، دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران

۴. جداسازی، تخلیص و شناسایی گونه های غالب باکتری های پروبیوتیک دستگاه گوارش ماهی قزل آلاي رنگين کمان پرورشی به روش ریبوتایپینگ. سيد محمدعلي ابن تراب. ۱۳۹۶، دانشکده علوم و صنايع غذايي واحد علوم و تحقيقات تهران
۵. توليد نانو کامپوزيت های $TiO_2/Ag/LDPE$ به روشهای Mixing Melt و GEL-SOL و مقایسه خواص آنتی باکتریال و تأثیر آنها بر روی زمان ماندگاری فیله ماهی سوف. سولماز بارانی جوانقلعه. ۱۳۹۶، دانشکده علوم و صنايع غذايي واحد علوم و تحقيقات تهران
۶. مطالعه کارایی روش $real\ time\ pcr, analysis\ curve\ melt\ resolution$ در تفکیک و تشخیص سالمونلا تایفی موریوم و سالمونلا انتریتی دیس در نمونه های تخم مرغ آلوده شده به طور تجربی. صابره فهمی. ۱۳۹۶، دانشکده علوم و صنايع غذايي واحد علوم و تحقيقات تهران
۷. توليد نانو کامپوزيت های $TiO_2/Ag/LDPE$ و $TiO_2/Clay/LDPE$ به روش Mixing Melt و مقایسه خواص آنتی باکتریال و تأثیر آنها بر زمان ماندگاری گوشت مرغ. سمیه لطفی. ۱۳۹۶، دانشکده علوم و صنايع غذايي واحد علوم و تحقيقات تهران
۸. مطالعه اثر پروبیوتیک *sybtilis Bacillus IS02* بر محتوای پروتئین و آنزیم های گوارشی به وسیله اسپکتروفتومتر و زیست سنجی ماهی قزل آلاي رنگين کمان (*mykiss Oncorhynchus*). فرشته صحرانی. ۱۳۹۶، دانشکده علوم و صنايع غذايي واحد علوم و تحقيقات تهران
۹. اثر پوشش خوراکی بر پایه نشاسته همراه با عصاره چوبیر بر کیفیت فیزیکی شیمیایی و فعالیت ضد میکروبی در فیله ماهی قزل آلاي رنگين کمان در طول دوره نگهداری. فاطمه فخری. ۱۳۹۶، دانشکده علوم و صنايع غذايي واحد علوم و تحقيقات تهران
۱۰. طراحی کیت Dot-ELISA جهت تشخیص انتروتوکسین A باکتری استافیلوکوکوس اورئوس در نمونه های شیر. حانیه گل افروز. ۱۳۹۶. دانشکده علوم و صنايع غذايي واحد علوم و تحقيقات تهران
۱۱. مطالعه و بررسی افزایش زمان ماندگاری خاویار تاس ماهی ایرانی با استفاده از نانوکیتوزان و نانونقره کلوئیدی. نگین مهدوی اصل. ۱۳۹۷، دانشکده علوم و صنايع غذايي واحد علوم و تحقيقات تهران
۱۲. بهبود ویژگیهای کیفی میگوی ببری سبز با استفاده از فرمولاسیون بهینه نانوامولسیون زیست فعال بر پایه اسانس گیاه شیپوری وحشی. فاطمه بهرامی، ۱۳۹۷، دانشکده علوم و صنايع غذايي واحد علوم و تحقيقات تهران
۱۳. توليد نانوامولسیون اسانس کارکومین به روش برگشت فاز امولسیون (*Emulsion phase inverion rainbow trout*) جهت بررسی خواص ضد میکروبی و افزایش ماندگاری ماهی قزل آلاي رنگين کمان. لیلا خوشبویی. ۱۳۹۷، دانشکده علوم و صنايع غذايي واحد علوم و تحقيقات تهران
۱۴. مطالعه تلقیحی اثر ضد قارچی اسانس *ammi Trachyspermum* با نانو امولسیون اسانس آن بر روی قارچ *niger Aspergillus* و بررسی خاصیت آنتی اکسیدانی آن در همبرگر متأثر از زمان نگهداری. پریسا نعیم. ۱۳۹۷، دانشکده علوم و صنايع غذايي واحد علوم و تحقيقات تهران
۱۵. توليد پوشش بسته بندی نانونقره بر پایه دی اکسید تیتانیوم به روش Casting جهت افزایش زمان ماندگاری ماهی کپور. مهسا یداللهی. ۱۳۹۸، دانشکده علوم و صنايع غذايي واحد علوم و تحقيقات تهران
۱۶. سنتز نانو کامپوزیت نقره با $NaBH_4$ و توليد نانو کامپوزیت آنتی باکتریال نقره به روش احیای شیمیایی جهت توليد پوشش آنتی باکتریال. زهرا طاعتی جفرودی. ۱۳۹۸، دانشکده علوم و صنايع غذايي واحد علوم و تحقيقات تهران
۱۷. ارزیابی تأثیر ضد قارچی اسانس های مریم گلی و میخک و پونه کوهی بر رشد قارچ های جدا شده از ماهی قزل آلا و فرآورده های آنها و تأثیر آنها بر بیان ژن *Nor1* در جدایه های *Aspergillus flavus* به روش *Realtime PCR*. آرتمیس مجلل. ۱۳۹۸، دانشکده علوم و صنايع غذايي واحد علوم و تحقيقات تهران
۱۸. اثر ضد قارچی تیمول بر روی قارچ اسپریلوس فلاوس و مطالعه آن به روی بیان ژن *nor1* و روند توليد افلاتوکسین به روش *real time pcr*. حمید پورمهدی. ۱۳۹۸، دانشکده علوم و صنايع غذايي واحد علوم و تحقيقات تهران

۱۹. جداسازی و تشخیص مولکولی فوزاریوم (*Fusarium*) و ساپروولگنیا (*Saprolegnia*) به روش Multiplex PCR از ماهی قزل آلا ی رنگین کمان (*Onchorhynchus mykiss*) و ارزیابی اثر مهاری نانو اسانس زنیان (*Copticum Carum*). پگاه سواد کوهی. ۱۳۹۸، دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران
۲۰. اثر ضد میکروبی کارواکرول روی قارچ *Aspergillus flavus*. و مطالعه اثر آن بر روی بیان ژن aflR و روند تولید آفات توکسین به روش Revers Transcriptase PCR. نسیم مجرد. ۱۳۹۸، دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران
۲۱. طراحی نانوغشاء بر پایه پلیمر قالب مولکولی جهت تشخیص باکتری استافیلوکوکوس اورئوس در محیط آبی به منظور بهبود تشخیص باکتری در محیط کشت میکروبی. سوگند وحید. ۱۳۹۹، دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران
۲۲. ارزیابی تأثیر پوشش خوراکی حاوی نانوامولسیون اسانس اسطوخودوس و نانوامولسیون اسانس روغنی گیاه زنیان بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی ماهی سوف در طی انبارمانی سرد. حورا حسینی زرین گلی. ۱۳۹۹، دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران
۲۳. سنتز نانوذرات نقره به روش سنتز سبز و مقایسه با روش CMC جهت تولید پوشش بسته بندی آنتی باکتریال. سوگند حیدری. ۱۳۹۹، دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران
۲۴. بررسی اثر پوشش خوراکی کیتوزان و صمغ بنه حاوی عصاره بره موم و نانوامولسیون اسانس روغن زنجبیل بر ماندگاری فیله ماهی آزاد در طی دوره نگهداری یخچالی. ریحانه جهانگیری. ۱۳۹۹، دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران
۲۵. اثرات ضدقارچی اسانس سیاه دانه آویشن و گلپر برای کنترل قارچ اسپرژیلوس فلاووس در بادام زمینی بررسی اثرات. زهرا کشتکار. ۱۳۹۹، دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران
۲۶. مطالعه ژلاتین منشأ خوک و نشخوار کننده با روش مولکولی Real Time PCR. رقیه اکبرزادگان، ۱۴۰۰، دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران
۲۷. استخراج نانوفیبر و لیکوپن از ضایعات تفاله گوجه و استفاده در نانو کامپوزیت نانوفیبر پلی و نیل الکل و بررسی خصوصیات کیفی آن. صدف کرمی. ۱۴۰۰، دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران
۲۸. مطالعه اثر پوشش های نانو نقره بر بار میکروبی و ارزیابی خصوصیات حسی میگوی ببری سبز. زینب امان اله نژاد کلخوران. ۱۴۰۰، دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران
۲۹. تولید پوشش بسته بندی نانونقره و مس با ترکیب پلی لاکتیک اسید به روش حلال و مخلوط کن داخلی برای افزایش ماندگاری فیله ماهی بلوگا (*Huso huso*). فاطمه سعیدی خواه. ۱۴۰۱. دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران
۳۰. بررسی استخراج نانو کریستال سلولز از ضایعات گلبرگ زعفران و تولید نانو کامپوزیت / pla نانو سلولز / اکسید روی و مطالعه به کارگیری آن به عنوان پوشش بسته بندی فیله ماهی قزل آلا. سروین علی اعظمی. ۱۴۰۱. دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران
۳۱. تولید نانوامولسیون عصاره ی گل محمدی به روش ماسراسیون والتراسونیک و تأثیرات آن بر خواص فیزیکوشیمیایی و میکروبی فیله ماهی خاویاری *Bulga* در طول دوره ی نگهداری در یخچال. بهناز پایدار منفرد. ۱۴۰۱. دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران
۳۲. بررسی مهاجرت نانوذرات نقره از فیلم PCL الکترو سپون شده در مقایسه با فیلم PCL بر پایه ی casting برای بسته بندی مواد غذایی. سما نصیری جونقانی. ۱۴۰۱. دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران
۳۳. تأثیر فیلم محتوی پلی لاکتیک اسید سنتز شده از ضایعات ذرت و نانوذرات نقره سنتز شده از عصاره ۶ چغندر قرمز بر مدت ماندگاری ماهی سالمون. تافگه نعمتی فرد. ۱۴۰۱. دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران
۳۴. بررسی اثر پارامترهای الکترو رسی بر نرخ عبور بخار آب در فیلم مبتنی بر نانوالیاف پلی کاپرولاکتون جهت اهداف بسته بندی مواد غذایی. غزل بریجانی. ۱۴۰۱. دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران

۳۵. تاثیر اصلاح حرارتی بر مهاجرت نانوذرات نقره از فیلم مبتنی بر PVA الکترووریسی شده به فیله قزل آلاى رنگین کمان The effect of thermal modification on AgNPs migration from electrospun PVA-based film to Ra. مهلا اکبری.

۱۴۰۱. دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران

۳۶. مطالعه استخراج فیبر سلولز از ضایعات گلبرگ زعفران و تولید نانو کامپوزیت PLA/نانوسلولز / تیتانیوم اکسید و مطالعه به کار گیری آن

به عنوان پوشش بسته بندی فیله ماهی قزل آلا. علیرضا امیدی. ۱۴۰۱. دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران

۳۷. بررسی نانو کامپوزیت پلی وینیل الکل و کیتوزان حاوی نانو ذرات اکسید تیتانیوم و تاثیر آن در ماندگاری فیله های ماهی قزل آلاى

رنگین کمان (Oncorhynchus mykiss) در دمای یخچالی. فائزه خزایی. ۱۴۰۱. دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم

و تحقیقات تهران

۳۸. مطالعه کارایی پوشش خوراکی ژئین و تولید نانوامولسیون اسانس دارچین بر ویژگی های کیفی و ماندگاری فیله های ماهی قزل آلاى

رنگین کمان (Oncorhynchus mykiss) در دمای یخچالی. ماندیس صابری. ۱۴۰۱. دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم

و تحقیقات تهران

عناوین پایان نامه های کارشناسی (ارشد) (مشاور)

۳۹. تشخیص باکتری های جنس *Vibrio* در منابع آبی مزارع پرورش سبزیجات جنوب تهران به روش کلاسیک و تأیید نمونه های مثبت به روش

PCR Multiplex. مهتاب آفتوم. ۱۳۹۶، دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران

۴۰. بررسی اثر آنتی اکسیدانی عصاره بره موم در گوشت مرغ چرخ شده نگهداری شده در دمای ۴ درجه سلسیوس. سارا شیخ الاسلامی. ۱۳۹۶، دانشکده

علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران

۴۱. مطالعه ویژگی های ضد میکروبی نانو کیتوزان همراه با اسانس مرزنجوش در افزایش زمان ماندگاری شاه میگو در دمای یخچال. زهره سعیدی.

۱۳۹۶، دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران

۴۲. مقایسه اثر ضد میکروبی اسانس گیاهان آویشن شیرازی و رزماری بر باکتری باسیلوس کواگولانس در سس کچاپ پروبیوتیک. مینا آذری

جوقان. ۱۳۹۶، دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران

۴۳. مطالعه تأثیر افزودن نانو کریستال نشاسته سیب زمینی و عصاره آبی استخراجی از پوست میوه لیمو ترش با کمک فراصوت در افزایش زمان

ماندگاری فیله. زهرا علیزاده. ۱۳۹۶، دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران

۴۴. تولید شیر کاکائو سین بیوتیک (لاکتوباسیلوس کازئی و اینولین) و ارزیابی خواص میکروبی، فیزیکی و شیمیایی و حس آن. فریاسادات

صفارپرست. ۱۳۹۷، دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران

۴۵. مطالعه اثر ضد میکروبی نانوامولسیون اسانس گیاه گزنه به روش EPI بر زمان ماندگاری ماهی سوف در دمای یخچال. نیلوفر صدراصفهانی. ۱۳۹۸،

دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران

۴۶. تولید شیر کاکائوی پاستوریزه کم چرب، بدون لاکتوز و شیرین شده با مخلوط شیرین کننده حاوی استویا و مطالعه برخی خواص فیزیکی و شیمیایی،

رئولوژیکی و حس آن. پریچهر هومتی. ۱۳۹۸، دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران

۴۷. بررسی اثرات ضد قارچی اسانس سیاه دانه، آویشن، گلبر برای کنترل قارچ *Aspergillus Flavus* در بادام زمینی. زهرا کشت کار. ۱۳۹۹،

دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران

عناوین پایان نامه های دکتری (تفصیلی) (ارشد)

۴۸. افزایش زمان ماندگاری شاه میگو از طریق تولید نانوامولسیون اسانس زعفران به دو روش امولسیون سازی خود به خودی و اولتراسونیک

هموژنايزر. مهنوش ابوتراب. ۱۳۹۹، دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران

۴۹. سنتز نانونقره مس به روش احیاء شیمیایی جهت تولید نانو کامپوزیت در پوشش بسته بندی نانونقره و مس جهت افزایش ماندگاری

خاویار *Huso huso* و مطالعه میزان رهائش با ICP Mass. مریم کارگر. ۱۳۹۹، دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم

و تحقیقات تهران

۵۰. تولید پوشش نانو کامپوزیت LDPE بر پایه نانوذرات نقره به روش اختلاط مذاب و مطالعه اثر پوشش تولیدی بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و عمر ماندگاری کره. مینا پویا منش. ۱۳۹۹، دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران
۵۱. جداسازی و شناسایی گونه های لاکتوباسیلوس از لخته آنزیمی شیر و مطالعه ویژگی های پروبیوتیکی و ضد میکروبی آن ها. ساناز کوشا. ۱۴۰۰، دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران
۵۲. اثر نانوامولسیون زعفران *Crocus sativus* تولید شده به روش همگن سازی فراصوت بر زمان ماندگاری میگوی ببری. مائده پورمقدم. ، دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران
۵۳. اعتبارسنجی روش HRM برای تشخیص خلوص گوشت حلال خام و پخته. پیمان غلام نژاد. ۱۴۰۰، دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران
۵۴. مطالعه تأثیر نانوذرات هسته-پوسته Al_2O_3 با آلوتروپ های مختلف بارگذاری شده با SiO_2 و TiO_2 بر پارامترهای فیزیکی تأثیرگذار در بسته بندی مواد غذایی. سمانه توکلیان. ۱۴۰۰، دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران
۵۵. استفاده از نانوامولسیون آنتوسیانین پوست پسته در نانو کامپوزیت ژلاتین/ پکتین جهت پوشش دهی میگو و بررسی آن در دوره نگهداری. علیرضا طاهری یگانه. ۱۴۰۰. دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران
۵۶. تولید فیلم بسته بندی دو لایه زیست تخریب پذیر حاوی نانوذرات کیتوزان حامل عصاره رزماری، به منظور بررسی میزان رهایش وابسته به pH و افزایش ماندگاری فیله ماهی اوزون برون (*Acipenser stellatus*) در دمای یخچال. لیلای خوشبوی لاهیجانی. ۱۴۰۰. دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران
۵۷. تولید پوشش بسته بندی نانو کامپوزیت ترکیبی نقره و مس بر پایه فتوکاتالیست نانو دی اکسید تیتانیوم به روش Melt Mixing در جهت افزایش زمان ماندگاری ماهی *Tilapia* در دو دمای یخچال و انجماد. هلن عفتیان. ۱۴۰۰. دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران
۵۸. تولید فیلم نشانگر نانو کامپوزیت پلی لاکتیک اسید/ سلولز میکرو کریستاله حاوی نانوامولسیون آنتوسیانین سوسن سبزیایی (*Ixiolirion tataricum*) و تأثیر آن بر مدت ماندگاری فیله ماهی سفید (*Rutilus frisii kutum*). فاطمه وفامهر. ۱۴۰۰. دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران
۵۹. بررسی تابش پرتو مادون قرمز بر پوست گیری و برشته کردن دانه شاه بلوط (*Castanea sativa* Mill.) و تأثیر آن بر ویژگی های فیزیکی، شیمیایی و حسی محصول تولیدی. شیما عزتی. ۱۴۰۰. دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران
۶۰. امکان سنجی تولید و مطالعه فعالیت ضد میکروبی فیلم زیست تخریب پذیر پلی لاکتیک اسید حاوی روغن اسانسی و نانوامولسیون اسانس های به لیمو و برگ بو جهت افزایش زمان ماندگاری ماهی قزل آلا ی رنگین کمان. مهسا حجت الاسلامی. ۱۴۰۱. دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران
۶۱. تعیین ویژگی فیلم زیست تخریب پذیر پلی لاکتیک اسید حاوی نانو ذرات نقره سنتز شده به دو روش نوری و فراصوت از عصاره گزنه و مطالعه اثربخشی آن بر محتوای باکتریایی و قارچی و فاکتورهای کیفی شیمیایی میگوی ببری. فریده پیدایی. ۱۴۰۱. دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران
۶۲. استفاده از نانو کریستال سلولوز موئی تولید شده از گیاه اسفناج به منظور تهیه فیلم نانو کامپوزیت (Polycaprolactone /Silver particles) در بسته بندی تیلاپیا و مطالعه میزان مهاجرت نانوذرات نقره به بافت غذایی. نگین احمدی. ۱۴۰۱. دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران
۶۳. مطالعه تأثیر پوشش صمغ دانه چیا محتوی نانوامولسیون عصاره نسترن کوهی (*Rosa Canina* L) تهیه شده با روش اولتراسونیک هموژنایزر بر خصوصیات کیفی و مدت ماندگاری برگرهای بوقلمون - گوساله منجمد طی دوره نگهداری. اعظم اشرفی. ۱۴۰۱. دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران

۶۴. طراحی و بهینه‌سازی فیلم‌های نانو کامپوزیتی بر پایه نشاسته ذرت (کیتوزان تقویت شده با نانو کریستال نشاسته) و تولید نانوامولسیون حاوی عصاره گزنه و ارزیابی اثر آن بر ویژگی‌های کیفی فیله ماهی راشگو. فاطمه کلاته سیفری. ۱۴۰۱. دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران
۶۵. تولید فیلم بسته بندی زیست تخریب پذیر بر پایه صمغ فارسی و نانوامولسیون روغن آلپینا گالانگا (*Alpinia galalana*) و تعیین تاثیر آن بر خواص کیفی پس از برداشت میوه توت فرنگی. ریحانه غیرتیان. ۱۴۰۱. دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران

◀ عناوین پایان نامه‌های دکتری تفصیلی (مشاور)

۶۶. مطالعه امکان تولید کفیر فراسودمند با سطوح بالای اسید لینولیک کونژوکه و ارزیابی فیزیکوشیمیایی آن. حمید پوربابا. ۱۳۹۹، دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران
۶۷. بهبود ماندگاری فیله ماهی قزل الا توسط نانوالیاف الکتروریسی شده سه لایه (ژئین/ژلاتین/ژئین) بارگذاری شده بانانو ذرات الکترواسپری شده ژئین حاوی اسانس ترخون. لیلا رحمتی احمدآبادی. ۱۴۰۰. دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران
۶۸. سنجش حساسیت و میزان انطباق پذیری درصد خلوص مواد اولیه اصلی درج شده در برچسب سوسیس مرغ خام و گوشت قرمز به لحاظ منشا پروتئینی حلال با استفاده از روش Real Time PCR-RFLP و منحنی HRM. تهمنه ضیائی بروجنی. ۱۴۰۱. دانشکده علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران

👉 سابقه همکاری و فعالیت در موسسات و مراکز تحقیقاتی، پژوهشی و تولیدی

- موسسه سرم واکسن سازی رازی، کرج- حصارک. کارآموز. ۱۳۸۵-۱۳۸۶
- انستیتو پاستور ایران. مجری طرح‌های پژوهشی. مجری طرح‌های پژوهشی. بخش بیوتکنولوژی. ۱۳۸۶-۱۳۸۷
- شرکت تولیدکننده مواد ضد عفونی. مدیریت بخش. تهران. ۱۳۸۶-۱۳۸۷
- نماینده علمی شرکت تحقیقاتی. گرایش نانوتکنولوژی. تهران. ۱۳۸۷-۱۳۸۸
- مدیریت گروه بهداشت مواد غذایی. مدیر گروه. تهران. ۱۳۸۸-۱۳۸۹
- دانشگاه پیام نور استان تهران. مدرس. تهران. ۱۳۸۸-۱۳۸۹
- سرمیمیز رسمی سازمان جهانی ایمنی غذا. سرمیمیز. تهران. ۱۳۸۸-۱۳۸۹
- آزمایشگاه کنترل کیفی مواد غذایی نانوتست. مسئول فنی. تهران. ۱۳۸۸-۱۳۸۹
- دانشگاه صنعت غذا. مدرس ایمنی و بهداشت در صنایع غذایی. تهران. ۱۳۸۸-۱۳۸۹
- شرکت نانو نصب پارس. مدیریت تحقیقات و توسعه. تهران. ۱۳۸۸-۱۳۸۹
- طراحی آزمایشگاه مواد غذایی. مشاور و طراح. تهران. ۱۳۸۸-۱۳۸۹
- مسئول استعدادهای درخشان واحد علوم و تحقیقات. مسئول واحد. تهران. ۱۳۸۸-۱۳۸۹
- دانشگاه مرکز غلات قائم. مدرس. تهران. ۱۳۸۸-۱۳۹۰
- دانشکده فنی دانشگاه تهران (گروه صنایع غذایی). مدرس. تهران. ۱۳۸۹-۱۳۹۰
- مدرس کارگاه روش تحقیق و شیوه نگارش مقالات ISI (END NOTE RIS). در دانشگاه آزاد اسلامی، سازمان دامپزشکی، موسسه تحقیقات شیلات و ... ۱۳۸۹-۱۳۹۱

👉 سابقه عضویت در انجمن های علمی و تحقیقاتی

- عضو باشگاه پژوهشگران نخبگان دانشگاه آزاد اسلامی. عضو استعدادهای درخشان ایران، عضو فعال. تهران. ۱۳۸۷-۱۳۸۹
- عضو انجمن میکروب شناسی ایران، عضو انجمن. تهران. ۱۳۸۶-۱۳۸۴
- عضو جامعه دامپزشکی ایران، عضو انجمن. تهران. ۱۳۸۸-۱۳۸۶
- عضو انجمن صنایع غذایی ایران، عضو پیوسته. تهران. ۱۳۸۹-۱۳۸۷
- عضو انجمن نانو فن آوری، عضو عادی. تهران. ۱۳۸۹-۱۳۸۸
- عضو سازمان نظام دامپزشکی ایران، عضو عادی. تهران. ۱۳۸۹-۱۳۸۵
- عضو انجمن بیوتکنولوژی ایران، عضو پیوسته. تهران. ۱۳۸۹-۱۳۸۸

عضو شورای تحریریه نشریه غذا، عضو تحریریه. تهران. ۱۳۸۹-۱۳۸۸
 سرمیز رسمی سازمان ایمنی جهانی غذا، سرمیز بین المللی. انگلستان. ۲۰۱۰-۲۰۰۹
 عضو پیوسته انجمن بین المللی FOOD PROTECTION، عضو پیوسته. امریکا. ۲۰۱۱-۲۰۱۰
 عضو پیوسته سازمان جهانی غذا انگلستان WORLD FOOD SAFETY ORGANISATION، عضو پیوسته. انگلستان. ۲۰۱۰-۲۰۰۹

🏆 رتبه ها و افتخارات علمی

- 🏆 دارنده ۲ US Patent گزنت شده در US Patent امریکا
- 🏆 دارنده ۴ US Patent پابلیش شده
- 🏆 دارنده ۳ PCT
- 🏆 دارنده ۸ دیپلم افتخار فستیوال اختراعات اتمادیه آسیا و اروپا
- 🏆 ۳ جشنواره ملی (بنیاد ملی نفتگان ریاست جمهوری، دانشگاه تهران، شهیدمهران، علوم پزشکی لقمان مکیم و فرمیفتگان)

👉 عناوین معرفی:

۱. دکتر گیتی کریم، استاد دانشگاه تهران، ۰۹۱۲۱۳۰۴۱۶۱
۲. دکتر نوردهر رکنی، رئیس کمیسیون استاندارد فرآورده های گوشتی موسسه استاندارد، استاد و رئیس بخش بهداشت گوشت دانشگاه تهران
۳. دکتر طاهره کاغذچی، عضو هیات علمی دانشگاه امیرکبیر. ۰۹۱۲۲۹۳۳۹۱۶
۴. دکتر هدایت حسینی، ریاست انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور و استاد دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
۵. دکتر داوود ثمری سرپرست معاونت علم و فناوری واحد علوم و تحقیقات
۶. دکتر عباسعلی مطلبی، عضو هیات علمی علوم و تحقیقات تهران. ۰۲۱۶۶۹۴۵۵۸۸
۷. دکتر امیر خسرو جردی استادیار عضو هیئت علمی واحد علوم و تحقیقات
۸. دکتر سید امیرعلی انوار عضو تمام وقت هیأت علمی گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران
۹. دکتر فریده طاهباز، عضو هیات علمی علوم پزشکی دانشگاه شهید بهشتی. ۰۲۱۲۲۳۷۶۴۸۰
۱۰. دکتر سید فرزاد طلاکش، مسئول فنی آزمایشگاه کنترل کیفی تعاونی فراورده های گوشتی. ۰۹۱۲۶۰۶۹۱۶۸
۱۱. دکتر مهدی سلطانی، عضو هیات علمی دانشگاه تهران. ۰۹۱۲۱۳۲۸۴۷۷
۱۲. دکتر دلاور شهباززاده، عضو هیات علمی انستیتو پاستور ایران- بخش بیوتکنولوژی. ۰۹۱۲۳۹۰۵۷۹۵

👉 زبان

- انگلیسی/خواندن، نوشتن، مکالمه (خوب)