

باسمه تعالی
پرونده علمی (CV)

نام و نام خانوادگی: زهرا امام جمعه

تاریخ تولد (روز - ماه - سال): ۱۳ خرداد ۱۳۴۷

محل تولد: تبریز

رشته تحصیلی: صنایع غذایی تخصص: مهندسی صنایع غذایی

محل خدمت: دانشگاه تهران

نشانی پستی:

تلفن ثابت: ۲۲۷۰۱۰۶۱ تلفن همراه: ۰۹۱۲۳۰۰۰۰۸۵

پست الکترونیکی: emamj@ut.ac.ir

۱- مدارک و مراتب علمی

۱-۱- مدارک تحصیلی

عنوان پایان نامه	سال اخذ	محل اخذ	رشته تحصیلی	مدارک علمی
<i>Modeling Simultaneous transfer of water and solute in a food model or meat during dehydration by immersion in multicomponent solutions</i>	۱۳۷۷	فرانسه	مهندسی فرآیندهای غذایی	دکترای تخصصی
<i>Prediction of water loss during osmotic dehydration of agar gel or meat pieces using water activity Models</i>	۱۳۷۳	فرانسه	مهندسی فرآیندهای غذایی	کارشناسی ارشد
	۱۳۷۱	تبریز	مهندسی صنایع غذایی	کارشناسی

مرتبۀ علمی	دانشگاه	از تاریخ	آخرین پایه
استاد	تهران	۱۳۹۰	۴۰
دانشیار	تهران	۱۳۸۶	۱۱
استادیار	تهران	۱۳۷۹	۸

۲- آثار علمی (فهرست مقاله‌ها و کتاب‌ها با درج مشخصات کامل به شرح عناوین مذکور در این فرم به طور جداگانه و در هر مورد به ترتیب تاریخ انتشار (از قدیم به جدید) نوشته شود)

۱-۲- مقاله‌های چاپ شده در نشریه‌های معتبر علمی داخلی (شامل: نام نویسنده (نویسندگان)، سال انتشار، موضوع، نام و جلد و شماره مجله، صفحه‌ها و همچنین پایگاه‌های نمایه مجله (CAB, JSC, ISI و ...))

۱. محمود صوتی خیابانی، محمد علی سحری، زهرا امام جمعه، بهینه سازی فرایند تولید برگه هلو با استفاده از اسمز، ۱۳۸۲، مجله علوم کشاورزی ایران، شماره ۳۴ (۲)، صفحه: ۲۸۱-۲۷۳. CAB
۲. محمود صوتی خیابانی، محمد علی سحری، زهرا امام جمعه، بررسی تاثیر شرایط فرایند اسمز بر میزان آبگیری در برگه هلو، ۱۳۸۲، مجله علوم کشاورزی ایران، شماره ۳۴ (۲)، صفحه: ۲۸۳-۲۹۱. CAB
۳. زهرا امام جمعه، غلامرضا عسکری، ۱۳۸۳، بکارگیری روش خشک کردن ترکیبی (پوشش دادن خشک کن هوا و مایکرو ویو) در خشک کردن برگه های نازک سیب، مجله علوم کشاورزی ایران، شماره ۳۵ (۳)، صفحه: ۷۷۷-۷۸۵. CAB
۴. زهرا امام جمعه، نیما آذرخش، ۱۳۸۳، اثر استفاده از فرایند اسمز در شاخص های کیفی خلال سیب زمینی منجمد، مجله علوم کشاورزی ایران، شماره ۳۵ (۴)، صفحه: ۹۶۳-۹۵۵. CAB
۵. نسرین موید نیا، محمد رضا احسانی، زهرا امام جمعه، ۱۳۸۳، مقایسه ارزشیابی حسی صورت گرفته به روی سه نوشیدنی تخمیری پروبیوتیکی در قیاس با شیر (۲.۵٪ چربی)، مجله علوم غذایی و تغذیه، شماره ۱ (۲)۰، صفحه: ۳۶-۴۲. ISC
۶. عزیز جنگجو، محمد رضا احسانی، سیدمحمدعلی ابراهیم زاده موسوی، مصطفی ولیزاده، زهرا امام جمعه، ۱۳۸۴، بهبود کیفیت بستنی کم چرب به کمک هیدرولیز نسبی پروتئین های مخلوط بستنی با کیموزین (I)، مجله علوم کشاورزی ایران، شماره ۳۶ (۳)، صفحه: ۷۷۳-۷۸۲. CAB

۷. غلامرضا عسکری، زهرا امام جمعه، محمد علی موسوی، ۱۳۸۴، تغییرات میکروسکوپی ویژگی های بافتی و ظرفیت جذب مجدد آب برش های سیب خشک شده با روش های مختلف، مجله علوم کشاورزی ایران، شماره ۳۶ (۴)، صفحه: ۱۰۰۱-۱۰۱۱. **CAB**
۸. عزیز جنگجو، محمد رضا احسانی، سیدمحمدعلی ابراهیم زاده موسوی، مصطفی ولیزاده، زهرا امام جمعه، ۱۳۸۴، بهبود کیفیت بستنی کم چرب به کمک هیدرولیز نسبی پروتئین های مخلوط بستنی با کیموزین (II)، مجله علوم کشاورزی ایران، شماره ۳۶ (۶)، صفحه: ۱۵۰۹-۱۵۱۷. **CAB**
۹. زهرا امام جمعه، بهزاد علاء الدینی، ۱۳۸۴، بهبود شاخص های کیفی کیوی خشک شده و فرمولاسیون آن با استفاده از پیش فرایند اسمز، مجله علوم کشاورزی ایران، شماره ۳۶ (۶)، صفحه: ۱۴۲۹-۱۴۲۱. **CAB**
۱۰. غلامرضا عسکری، زهرا امام جمعه، محمد علی موسوی، ۱۳۸۴، بررسی تغییرات برخی ویژگی های فیزیکی برگه های سیب خشک شده با روش ترکیبی خشک کن هوای گرم و مایکروویو، مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی، ۶ (۲۶)، صفحه: ۱-۱۴. **ISC**
۱۱. حسین میر سعید قاضی، زهرا امام جمعه، محمد علی موسوی، کرامت الله رضایی، ۱۳۸۴، مطالعه اثر زمان و دما بر جذب مواد طعمی در سیستم های مدلی نوشابه توسط لاک قوطی بسته بندی، علوم و صنایع غذایی ایران، ۲ (۴). **CAB**
۱۲. تیوا کفیلی، زهرا امام جمعه، جهانگیر کازرونی تیمسار، ۱۳۸۵، بررسی میزان بار میکروبی نقاط مختلف لاشه و جستجوی پاتوژن های با منشا روده ای (*اشرشیا کلی و سالمونلا*) و بررسی منشا پیدایش آنها در خط کشتار گاو، مجله علوم کشاورزی ایران، شماره ۳۷ (۴). **CAB**
۱۳. غلامرضا عسکری، زهرا امام جمعه، ۱۳۸۵، اثر خشک کردن انجمادی با پیش فرایند های انزیم بری و اسمزی بر ریز ساختار سیب، مجله علوم کشاورزی ایران، شماره ۳۷ (۴). **CAB**
۱۴. سید محمد میر حیدری، زهرا امام جمعه، سید محمد علی موسوی، ۱۳۸۵، استخراج و شناسایی روغن های اساسی پوست تازه میوه نارنج با روش پرس سرد و استخراج با دی اکسید کربن فوق بحرانی، مجله علوم کشاورزی ایران، شماره ۳۷ (۴). **CAB**
۱۵. روح الله صادقی، زهرا امام جمعه، رحمت ستوده قره باغ، سید محمد علی ابراهیم زاده موسوی، منوچهر وثوقی، ۱۳۸۵، تصفیه و رنگبری شربت گلوکز به وسیله اولترافیلتراسیون پلی سولفونی، مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی، ۷ (۳). **ISC**

۱۶. مریم سلامی، زهرا امام جمعه، سید محمد علی ابراهیم زاده موسوی، کرامت الله رضایی شبانکاره، ۱۳۸۵، اندازه گیری جذب عطر و طعم نوشابه گازدار پرتقالی در بطری های PET، نشریه شیمی و مهندسی شیمی ایران، ۲۵ (۳). **ISC**
۱۷. سید محمد میر حیدری، زهرا امام جمعه، سید محمد علی ابراهیم زاده موسوی، ید الله یمینی، ۱۳۸۵، بهینه سازی فرایند استخراج روغن های اساسی پوست تازه میوه نارنج به روش حلال فوق بحرانی، نشریه شیمی و مهندسی شیمی ایران ۲۵ (۲). **ISC**
۱۸. فرامرز خداییان، سید هادی رضوی، زهرا امام جمعه، سید محمد علی ابراهیم زاده موسوی، محمد امین حجازی، ۱۳۸۵، بررسی اثر دما، pH، غلظت نمک و نور بر کاروتنوئید باکتری *Dietzia natronolimnaea HS-1* در شرایط Batch، مجله علمی پژوهشی علوم و صنایع کشاورزی، شماره ۲۰ (۵). **ISC**
۱۹. جعفر محمد زاده میلانی، زهرا امام جمعه، محمد صفری، ۱۳۸۶، بهینه سازی شرایط استخراج صمغ از گیاه باریجه (*Ferula galbaniflua*)، مجله علوم کشاورزی ایران، شماره ۳۸ (۶). **CAB**
۲۰. سارا سهرابوندی، امیر محمد مرتضویان فارسانی، سید محمد علی ابراهیم زاده موسوی، زهرا امام جمعه، ۱۳۸۶، بررسی اثر همگن کردن و پایدار کننده ها بر خواص بافتی و ریزساختاری دسر خامه ای، مجله علوم کشاورزی ایران، شماره ۳۸ (۶). **CAB**
۲۱. جابر سلیمانی، زهرا امام جمعه و قاسمزاده، ۱۳۸۷، پیش تیمار هویج خشک شده با هوای گرم بوسیله آبگیری اسمزی پژوهش و سازندگی، شماره ۷۸. **ISC**
۲۲. کامبیز جهان بین، زهرا امام جمعه، منوچهر حامدی، ۱۳۸۷، ارزیابی تغییرات رنگ کنسرو جوجه کباب در طی زمان نگهداری تحت شرایط تسریع شده، مجله مهندسی بیوسیستم ایران، شماره ۳۹ (۱). **ISC**
۲۳. زهرا امام جمعه، مریم طهماسبی، غلامرضا عسکری، میر خلیل پیروزی فرد، ۱۳۸۷، بررسی تاثیر پیش فرایند اسمزی بر ویژگی های بافتی و ریز ساختاری جوجه فرنگی خشک شده با هوا، مجله مهندسی بیوسیستم ایران، شماره ۳۹ (۱). **ISC**
۲۴. عاطفه برومند، زهرا امام جمعه، منوچهر حامدی، سید هادی رضوی، محمد تقی گلمکانی، ۱۳۸۸، بررسی خاصیت ضد میکروبی اسانس بذرهای شوید و گشنیز بر روی *استافیلوکوکوس اورئوس*

- اشرشیاکلی *OV 157 H* سالمونلا تیفی موریوم با استفاده از آزمایش حساسیت رقت در محیط مایع، مجله پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، شماره ۴. **ISC**
۲۵. تیوا کفیلی، هادی رضوی، زهرا امام جمعه، غلامرضا صالحی، و محمد رضا تقوی، ۱۳۸۸، مقایسه روشهای مولکولی و در شناسایی لاکتوباسیلوسهای جدا شده در طی رسیدن پنیر لیقوان، مجله مهندسی بیوسیستم ایران، شماره ۴۰ (۱). **ISC**
۲۶. گلاره موسوی نژاد، زهرا امام جمعه، کرامت الله رضایی، بابک دلخوش، محمد حسین حداد خداپرست، ۱۳۸۸، اثر رقم بر میزان ترکیبات شیمیایی و آنتوسیانین های موجود در آب چهار رقم انار ایرانی، مجله مهندسی بیوسیستم ایران، شماره ۴۰ (۱). **ISC**
۲۷. عزیزه مسیب زاده، یونس مستوفی، محمد جوان نیکخواه، زهرا امام جمعه، ۱۳۸۸، بررسی تغییرات بیوشیمیایی و پوسیدگی خاکستری در انگور رقم شاهرودی در شرایط بسته بندی با اتمسفر تعدیل یافته، مجله علوم باغبانی دانشگاه مشهد، شماره ۲۳ (۲). **ISC**
۲۸. حسین میرسعیدقازی، زهرا امام جمعه، سید محمد علی ابراهیم زاده موسوی، عبدالرضا اروجعلیان، مهدی نویدبخش، ۱۳۸۹، اثر پارامترهای فرآیند بر گرفتگی غشاء میکروفیلتر در حین شفاف سازی آب انار، مجله پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۶، شماره ۱. **ISC**
۲۹. زهرا امام جمعه، رسول قاهری، غلامحسن اسدی، ۱۳۸۹، بررسی اثر جایگزینی ساکارز و گلوکز با دو نوع شیرین کننده رژیمی بر خصوصیات بافتی و ریز ساختار گز، مجله پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۶، شماره ۲. **ISC**
۳۰. عاطفه برومند، زهرا امام جمعه، منوچهر حامدی، سید هادی رضوی، ۱۳۸۹، بررسی اثر اسیدهای اولئیک و استئاریک بر ویژگی های مکانیکی، نفوذپذیری و ریز ساختاری فیلم کازئینات سدیم، مجله مهندسی بیوسیستم ایران، شماره ۴۱ (۲). **ISC**
۳۱. سمیرا شمایی، زهرا امام جمعه، ۱۳۸۹، اثر پیش تیمار و روش های مختلف خشک کردن بر روند خشک شدن، بافت، رنگ، مقدار و سرعت باز جذب آب ورقه های قارچ دکمه ای (*Agaricus bisporus*)، مجله پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۶، شماره ۳. **ISC**
۳۲. اعظم عالمی، زهرا امام جمعه، حبیب الله میرزایی، ۱۳۹۰، اثر فشار و دمای تغلیظ بر برخی خصوصیات کیفی آب هندوانه، علوم و صنایع غذایی ایران. **ISC**

۳۳. مینا کارگزاری، زهرامام جمعه، سهراب معینی، ۱۳۹۰، بهینه‌سازی خشک کردن اسمزی هویج با استفاده از روش سطح پاسخ (RSM)، مهندسی بیوسیستم ایران، ۴۲ (۲)، ۲۱۵-۲۲۴. ISC
۳۴. عاطفه امیری ریگی، مهر داد محمدی، زهرامام جمعه، محمد امین محمدی فر، ۱۳۹۱، بررسی اثر نوع آنزیم و غلظت کربن فعال بر کارایی حذف فنیل آلانین از شیر، مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، جلد ۷ شماره ۱. ISC
۳۵. حسین میرسعیدقازی، زهرامام جمعه، ۱۳۹۱، بررسی میزان تغییرات ضریب فعالیت لیمونن در سیستم های مدلی نوشابه های پرتقالی با استفاده از مدل ترمودینامیکی Dortmund-UNIFAC، نشریه علمی پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، شماره ۱۹. ISC
۳۶. وحید سمواتی، زهرامام جمعه، محمد حجتی، ۱۳۹۱، بررسی مدل‌های مختلف رئولوژیک در سوسپانسیون های حاوی صمغ کتیرا، فصلنامه پژوهش های صنایع غذایی، سال ۲۲، شماره ۱. ISC
۳۷. زهره کرمی، زهرامام جمعه، علیرضا صادقی ماهونک، فرزانه شهریاری، ۱۳۹۱، بهبود ویژگی کیفی کامکوات نیمه مرطوب با فرآیندهای آبدگیری اسمزی و اولتراسونیک، نشریه پژوهشهای صنایع غذایی، جلد، ۲۲ شماره، ۴. ISC
۳۸. زهره کرمی، حبیب الله میرزائی، زهرامام جمعه، علیرضا صادقی ماهونک، مرتضی خمیری، ۱۳۹۱، ارزیابی فعالیت ضد میکروبی عصاره اتانولی ریشه شیرین بیان در نوشابه پرتقالی، نشریه علمی پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، شماره ۲۰. ISC
۳۹. سعید داداشی، سید محمد ابراهیم زاده موسوی، زهرامام جمعه، عبدالرسول ارومیه ای، ۱۳۹۱، فیلم های بر پایه زیست پلیمر پلی (لاکتیک اسید): اثر نانوذرات خاک رس و سلولوز بر خواص فیزیکی، مکانیکی و ساختاری، دو ماهنامه علوم و تکنولوژی پلیمر، شماره ۱۸۸. ISC
۴۰. مهرناز امینی فر، سیدمحمدعلی ابراهیم زاده، زهرامام جمعه، ۱۳۹۱، بررسی اثر قدرت یونی و فشار همگن کردن بر ویژگی های رئولوژیک، توزیع قطر ذرات و میزان سرم دهی دوغ پایدارشده با پکتین با متوکسیل بالا، مهندسی بیوسیستم ایران، سال ۴۳ شماره ۲. ISC
۴۱. زهره کرمی، قاسم یوسفی، محمد علیپور نجمی، زهرامام جمعه، ۱۳۹۲، مدل سازی و بهینه سازی استخراج روغن شاهدانه به کمک اولتراسونیک و با روش سطح پاسخ، مجله علوم غذایی و تغذیه، سال دهم، شماره ۲. ISC

۴۲. پرنگ نیک مرام، محمد سعید یارمند، زهرا امام جمعه، ۱۳۹۲، اثر حرارت دهی با مایکروویو بر عضله راسته شتر یک کوهانه (*Camelus dromedaries*)، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال دهم، شماره ۴. **ISC**
۴۳. دانیال دهناد، حبیب الله میرزایی، زهرا امام جمعه، سید مهدی جعفری، سعید داداشی، ۱۳۹۲، بررسی ویژگیهای حرارتی و ضد میکروبی نانو کامپوزیت‌های کیتوزان نانوسلولز و تأثیر آن در افزایش مدت ماندگاری گوشت چرخ کرده، فصلنامه علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، شماره ۳۳. **ISC**
۴۴. سعید داداشی، سید محمد موسوی، زهرا امام جمعه، عبدالرسول ارومیه ای، ۱۳۹۲، خواص حرارتی، نفوذ پذیری نسبت به بخار آب و مورفولوژی بیونانوکامپوزیت های پلی لاکتیک اسید (PLA)، فصلنامه تحقیقات مهندسی کشاورزی، سال چهاردهم، شماره ۴. **ISC**
۴۵. دانیال دهناد، حبیب الله میرزایی، زهرا امام جمعه، سید مهدی جعفری، سعید داداشی، ۱۳۹۲، بهینه سازی ویژگی های فیزیکی و مکانیکی نانوکامپوزیت های زیست تخریب پذیر کیتوزان-نانوسلولز، فصلنامه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، سال دوم، شماره ۳. **ISC**
۴۶. مهدی فرهودی، زهرا امام جمعه، محمد رضا احسانی، عبدالرسول ارومیه ای، ۱۳۹۲، کاربرد روش ریزاستخراج مایع-مایع بخشی در اندازه گیری میزان جذب منتول از دوغ به بطری‌های پلی اتیلن ترفتالات، مجله مهندسی بیوسیستم ایران، شماره ۴۴ (۱). **ISC**
۴۷. زهره کرمی، قاسم یوسفی، زهرا امام جمعه، ۱۳۹۳، اثر پیش تیمار اسمز-اولتراسونیک و خشک کردن تکمیلی با مایکروویو بر خصوصیات کیفی گیلان سیاه، مجله تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، شماره ۲. **ISC**
۴۸. مهرناز امینی فر، زهرا امام جمعه، سبا بلقیسی، ۱۳۹۳، اثر زانتان و پروتئین شیر تغلیظ شده بر سختی، ریزساختار و رهایش استرها از بافت پنیر آب نمکی کم چرب، فصلنامه علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، شماره ۳۴. **ISC**
۴۹. مریم نفر، زهرا امام جمعه، مهناز هاشمی روان، ۱۳۹۳، بررسی اثر فرایند اولتراسوند بر غیر فعال سازی مخمر ساکارومیسس سرویزیه در آب انگور قرمز با استفاده از روش سطح پاسخ (RSM)، مهندسی بیوسیستم ایران، سال ۴۵، شماره ۱. **ISC**
۵۰. محمد اکرامی، زهرا امام جمعه، مرضیه میرزاخانی، ۱۳۹۳، خواص فیزیکی و مکانیکی فیلم زیست تخریب پذیر خوراکی حاصل از ثعلب، مهندسی بیوسیستم ایران، سال ۴۵، شماره ۱. **ISC**

۵۱. مهرناز امینی فر، زهرا امام جمعه، ۱۳۹۳، اثر رسیدن تسریع شده با پروتئاز کپسوله و لیباز بر بافت پنیر آب نمکی، مهندسی بیوسیستم ایران، سال ۴۵، شماره ۱. ISC
۵۲. قاسم یوسفی، سعید صادقی، زهره کرمی، زهرا امام جمعه، محمد جوکی، ۱۳۹۳، بررسی اثر بسته بندی در اتمسفر تعدیل یافته بر ماندگاری و حفظ خصوصیات کیفی تمشک با روش سطح پاسخ، مجله علوم غذایی و تغذیه، سال یازدهم، شماره ۳. ISC
۵۳. قاسم یوسفی، زهرا امام جمعه، ۱۳۹۴، مطالعه و بررسی برخی خواص فیزیکی و شیمیایی چهار رقم آلو (Prunus d)، نشریه ی نوآوری در علوم و فناوری غذایی، دوره ۷، شماره ۳. ISC
۵۴. محمد اکرامی، زهرا امام جمعه، میلاد محمدی کیا، ۱۳۹۴، بررسی اثر اسید اولئیک بر ویژگی های فیزیکی، مکانیکی و سد کنندگی فیلم خوراکی ثعلب، فصلنامه تحقیقات مهندسی کشاورزی، سال ۱۶، شماره ۱. ISC
۵۵. رحمت الله زارع زاده، زهرا امام جمعه، کرامت الله رضایی، محمد شاهدی، جواد کرامت، الهه لونی، ۱۳۹۴، استخراج و شناسایی ترکیبات فیتواستروژنی، الاجیک، و سیرینژیک اسید از پوست انار، مهندسی بیوسیستم ایران، سال ۴۶، شماره ۱. ISC
۵۶. ژاله سادات لاجوردی، محمد سعید یارمند، زهرا امام جمعه، امیر نیاسری نسلجی، ۱۳۹۴، امکان سنجی تولید ماست فراسودمند سین بیوتیک از شیر شتر با استفاده از β گلوکان جو دوسر، مهندسی بیوسیستم ایران، سال ۴۶، شماره ۲. ISC
۵۷. رحمت الله زارع زاده، زهرا امام جمعه، محمد شاهدی، الهه لونی، حمید رضا اخوان، جواد بیابانی، ۱۳۹۴، شناسایی کمی و کیفی ها آنتوسیانین عصاره در پوست انار، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال ۱۲، شماره ۴۹. ISC
۵۸. زهرا امام جمعه، آرزو کرمی مقدم، سید علی یاسینی اردکانی، ۱۳۹۴، بررسی اثر روغن زیتون بر خواص فیزیکی مکانیکی و ممانعت کنندگی فیلم خوراکی کازئینات، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال ۱۲، شماره ۴۹. ISC
۵۹. محمد هادی امین افشار، پیمان مهستی، زهرا امام جمعه، ۱۳۹۵، شناسایی ترکیبات تشکیل دهنده، حداقل غلظت بازدارندگی از رشد و ریزپوشانی کردن اسانس رزماری کشت شده در شیراز، فصلنامه گیاهان دارویی، سال ۴، شماره ۶۰. ISC

۶۰. اثر اسید استتاریک بر خواص حرارتی، سدکنندگی و مورفولوژی فیلم های خوراکی بر پایه ثعلب، محمد اکرامی، زهرا امام جمعه، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال ۱۳، شماره ۵۸.

ISC

۶۱. مهدی فرهودی، سید محمد علی موسوی، رحمت الله ستوده، زهرا امام جمعه، ۱۳۹۵، تاثیر نانوذرات دی اکسید تیتانیوم بر روی ویژگیهای مکانیکی و خواص انتقالی ترفتالات (PET)، مجله

علوم و صنایع غذایی ایران، سال ۱۳، شماره ۶۰. ISC

۶۲. شیما یوسفی، قاسم یوسفی، عاطفه امیری ریگی، زهرا امام جمعه، ۱۳۹۵، بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی کنسانتره تمشک تولید شده به وسیله تکنیک های خلاء و مایکروویو، مجله علوم و

صنایع غذایی ایران، سال ۱۳، شماره ۵۷. ISC

۶۳. عاطفه امیری ریگی، قاسم یوسفی، شیما یوسفی، زهرا امام جمعه، ۱۳۹۵، اثر روش های تغلیظ خلأ و مایکروویو بر حفظ رنگ و ویژگی های آنتی اکسیدانی آب تمشک سیاه و قرمز، مجله علوم و

صنایع غذایی ایران، سال ۱۳، شماره ۵۶. ISC

۶۴. محمد اکرامی، زهرا امام جمعه، آرزو کرمی مقدم، ۱۳۹۵، اثر اسیدهای چرب بر ویژگی های فیزیکی مکانیکی و ممانعت کنندگی به ، بخار آب فیلم خوراکی ثعلب، مجله علوم و صنایع غذایی

ایران، سال ۱۳، شماره ۵۱. ISC

۶۵. معصومه شفیعی، محمد سعید یارمند، زهرا امام جمعه، ۱۳۹۵، بررسی اثر بسته بندی اتمسفر اصلاح شده بر روی ماندگاری نان های بربری و سنگک، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال

۱۳، شماره ۵۰. ISC

۶۶. مریم احمدی راد، زهرا امام جمعه، حسن اسدی، ۱۳۹۵، بهینه سازی فرآیند خشک کردن پاششی آب زغال اخته با استفاده از روش سطح پاسخ، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال ۱۳، شماره

۵۰. ISC

۶۷. قاسم یوسفی، زهرا امام جمعه، زهره کرمی، ۱۳۹۵، مدل سازی و بهینه سازی عوامل موثر در خشک کردن بر خصوصیات کیفی تمشک سیاه (*Rabus fruticocus L*) با روش سطح پاسخ،

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال ۱۳، شماره ۵۰. ISC

۶۸. بهینه سازی شرایط استخراج پکتین به کمک امواج اولتراسونیک از تفاله شاه توت (*Morus nigra L*)، وحید مسیبی، فریده طباطبایی یزدی، زهرا امام جمعه، ۱۳۹۶، پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، شماره ۴۶. **ISC**
۶۹. بررسی خواص ضد میکروبی فیلم خوراکی کازئینات سدیم حاوی عصاره پوست انار بر روی گوشت چرخ کرده، آرزو کرمی مقدم، زهرا امام جمعه، ۱۳۹۶، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال ۱۴، شماره ۶۷. **ISC**
۷۰. ژاله سادات لاجوردی، محمد سعید یارمند، زهرا امام جمعه، امیر نیاسری نسلجی، ۱۳۹۶، بررسی اثر صمغ زانتان بر خصوصیات فیزیکی و میکروبی ماست فراسودمند سین بیوتیک از شیر شتر با استفاده از β -گلوکان جو دوسر، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال ۱۴، شماره ۶۷. **ISC**
۷۱. وحید مسیبی، زهرا امام جمعه، فریده طباطبائی یزدی، ۱۳۹۶، بهینه سازی شرایط استخراج پکتین با روش غرقابی از تفاله شاه توت، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال ۱۴، شماره ۶۳. **ISC**
۷۲. سارا دانشگر، زهرا امام جمعه، سهراب معینی، رویا آقاقلی زاده، ۱۳۹۷، بررسی خواص رئولوژیکی، بافتی و ماندگاری نان بدون گلوتن با استفاده از آرد سورگوم، نشاسته سیب زمینی و صمغ زانتان، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال ۱۵، شماره ۷۹. **ISC**
۷۳. مینا سالارنیا، علی گنجلو، زهرا امام جمعه، ماندانا بی مکر، ۱۳۹۷، ویژگی های فیزیکی، سد کنندگی و ضد میکروبی فیلم خوراکی بر پایه کازئینات سدیم حاوی روغن شاهدانه، فصلنامه فناوریهای نوین غذایی، سال ۵، شماره ۱۹. **ISC**
۷۴. صدیقه سلیمانی فرد، زهرا امام جمعه، محمد شاهدی، غلامرضا عسکری، ۱۳۹۷، تاثیر اعمال ساسپتور در مایکروفر بر فاکتورهای کیفی پخت کیک فنجانی، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال ۱۵، شماره ۷۹. **ISC**
۷۵. منصوره گرانپور، غلامحسن اسدی، زهرا امام جمعه، ۱۳۹۷، بررسی اثرات شرایط خشک کردن بر خصوصیات فیزیکی و شیمیایی پودر روغن تخمه ی کدو حلوابی، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال ۱۵، شماره ۸۱. **ISC**
۷۶. ساناز مالک، زهرا امام جمعه، غلامرضا عسگری، امیر رضوانخواه، ۱۳۹۷، تولید امولسیون روغن در آب از روغن خاکشیر (*Descurainia Sophia*) با استفاده از ترکیب صمغ عربی و پروتئین

- آب پنیر تغلیظ شده به منظور افزایش پایداری و اثر اولتراسوند بر شاخص اکسیداسیون، مجله تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، سال ۱۷ شماره ۲، صفحات ۶۱-۷۸. **ISC**
۷۷. نسترن زارعی، زهرا امام جمعه، محمد حسین عزیزی، ۱۳۹۷، بررسی اثرات صمغ گوار بر خصوصیات حسی و بافتی مافین تهیه شده از آرد برنج، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال ۱۵، شماره ۷۸. صفحات ۲۰۵-۲۱۶. **ISC**
۷۸. نسترن زارعی، زهرا امام جمعه، محمد حسین عزیزی، ۱۳۹۷، تاثیر به کارگیری کنسانتره پروتئین آب پنیر در بهبود خصوصیات حسی، بافتی و مولفه های رنگی مافین فاقد گلوتن، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال ۱۵، شماره ۷۸. صفحات ۱۵۵-۱۶۶. **ISC**
۷۹. محبوبه پیشان، غلامرضا عسگری، مجید جمشیدیان، زهرا امام جمعه، ۱۳۹۸، بررسی ویژگی های رئولوژیکی و فیزیکوشیمیایی سس مایونز کم چرب بدون کلسترول با استفاده از نشاسته اکتینیل سوکسینات و صمغ، مجله مهندسی بیوسیستم ایران، سال ۵۰، شماره ۱، صفحات ۱۹۱-۲۰۱. **ISC**
۸۰. سعید صادقی، میر خلیل پیروزی فر، زهرا امام جمعه، ۱۳۹۸، مقایسه روش کم انرژی و پرانرژی در ساخت نانوامولسیون روغن هسته انار حاوی مخلوط سورفکتانت های غیر یونی، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال ۱۶، شماره ۸۶. صفحات ۷۳-۸۲. **ISC**
۸۱. نوید مزروعی آرانی، زهرا امام جمعه، ذات الله عاصمی، حمید توکلی پور، رضا شرافتی چالستری، ۱۳۹۸، تاثیر مصرف عسل حاوی باسیلوس کواگلانس بر شاخص های التهابی و استرس اکسیداتیو در بیماران مبتلا به نفروپاتی دیابتی، مجله علوم پزشکی قم، سال ۱۳، شماره ۸۶، صفحات ۲۳-۳۱. **ISC**
۸۲. سمیه میر آقایی، زهرا امام جمعه، ۱۳۹۸، درون پوشانی ویتامین D3 با نانوذرات ژلاتین ساخته شده به روش ضد حلال دو مرحله ای، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال ۱۶، شماره ۹۰. صفحات ۷۹-۸۵. **ISC**
۸۳. سحر نماینده، زهرا امام جمعه، سید حسن هاشم آبادی، سید محمد علی ابراهیم زاده موسوی، ۱۳۹۸، بهینه یابی پارامترهای دما، غلظت مالتودکسترین و فشار اتمایزر در خشک کردن پاششی عصاره ترکیبی چای ترش و گل راعی بر خصوصیات کیفی و کمی پودر با روش سطح پاسخ، مجله تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، سال ۱۸ شماره ۱، صفحات ۱۵۵-۱۷۲. **ISC**

۸۴. هدی پارسه، زهرا امام جمعه، علیرضا شهاب لواسانی، ۱۳۹۸، مقایسه فعالیت ضد میکروبی عصاره های استخراجی (آبی، آلی و آنتوسیانین) از بخش های مختلف انار (پوست، آب و هسته) بر روی باکتری های پاتوژن سالمونلا تیفی، استافیلوکوکوس اورئوس، اشرشیاکلی و باسیلوس سرئوس، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال ۱۶، شماره ۹۲. صفحات ۹۹-۱۱۱. **ISC**
۸۵. امین نجفی، زهرا امام جمعه، غلامرضا عسگری، ۱۳۹۸، بهینه سازی تولید و اصلاح خصوصیات سطحی غشاء نانوفیبری پلی سولفون ابگریز، مجله مهندسی بیوسیستم ایران، سال ۵۰، شماره ۳، صفحات ۶۴۳-۶۵۶. **ISC**
۸۶. فاطمه کوهساری، زهرا امام جمعه، محمد سعید یارمند، ۱۳۹۸، اثر جایگزینی شکر با استویا و افزودن آرد دانه چیا و ایزوله پروتئین نخود بر خصوصیات کیفی و رئولوژیکی مافین بدون گلوتن تهیه شده از آرد برنج، مجله مهندسی بیوسیستم ایران، سال ۵۰، شماره ۳، صفحات ۶۵۷-۶۷۰. **ISC**
۸۷. هیمن نوربخش، زهرا امام جمعه، ۱۳۹۸، تغییرات فیزیکوشیمیایی ایزوله پروتئین آب پنیر پس از واسرشته شدن، آبکافت آنزیمی و درهم تنیدن، مجله مهندسی بیوسیستم ایران، سال ۵۰، شماره ۴، صفحات ۸۷۳-۸۸۱. **ISC**
۸۸. نسیم حاجیان، مریم سلامی، مهدی محمدیان، مریم مقدم، زهرا امام جمعه، ۱۳۹۹، تولید بستنی فراسودمند کم چرب بر پایه شیر شتر غنی شده با کازئین شیرشتر و هیدرولیزات های آنتی اکسیدان آن، مجله بیوتکنولوژی غذایی کاربردی، سال ۷، شماره ۲، ۹۵-۱۰۲. **ISC .SCOPUS**
۸۹. ژاله سادات لاجوردی، محمد سعید یارمند، زهرا امام جمعه، امیر نیاسری نسلجی، ۱۳۹۹، بررسی تاثیر افزودن دو صمغ لوبیای خرنوب و زانتان بر زنده مانی باکتری های پروبیوتیک و ظرفیت نگهداری آب ماست سین بیوتیک شتر، مجله پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، سال ۱۶، شماره ۶۱، صفحات ۱۳۱-۱۴۳. **ISC**
۹۰. مصطفی کرمی، فهیمه لطفیان، زهرا امام جمعه، سهراب معینی، ۱۳۹۹، نقش سفیده تخم مرغ و افزایش pH در مدت زمان ماندگاری و ویسکوزیته نوشیدنی شیر شکلاتی، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال ۱۷، شماره ۹۹. صفحات ۱۳۷-۱۴۶. **ISC .SCOPUS**

۹۱. معصومه شفیعی، محمد سعید یارمند، زهرا امام جمعه، ۱۳۹۹، بررسی اثر بسته بندی اتمسفر اصلاح شده بر روی ماندگاری نان تافتون، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال ۱۷، شماره ۱۰۶.

صفحات ۶۳-۷۳. **ISC, SCOPUS**

۹۲. سیده فاطمه صادقیان مطهر، مریم سلامی، شهره آریایی نژاد، زهرا امام جمعه، ۱۴۰۰، بررسی اثر پروتئین و پپتیدهای کینوا در کیفیت نان بدون گلوتن، فصلنامه ایمنی زیستی، سال ۱۴، شماره ۳.

صفحات ۳۶-۳۶۵۱۹. **ISC**

۹۳. رزا رفیعی، لیلا روزبه نصیرایی، زهرا امام جمعه، سارا جعفریان، ۱۴۰۱، تاثیر هیدروکلئید نشاسته برنج بر میزان چربی و ویژگی های رئولوژیک پنیر موزارلای کم چرب، مجله علوم و صنایع غذایی

ایران، سال ۱۹، شماره ۱۲۲. صفحات ۳۶۵-۳۷۵. **ISC, SCOPUS**

۹۴. پانته آ صالحی زاده، مسعود تقی زاده، زهرا امام جمعه، ۱۴۰۱، تاثیر پارامترهای مختلف بر روی قطر و ساختار الیاف نانو الکتروریسی شده استات سلولز پلی اتیلن اکساید، مجله علوم و صنایع

غذایی ایران، سال ۱۹، شماره ۱۲۴. صفحات ۳۷۱-۳۸۳. **ISC, SCOPUS**

۲-۲- مقاله‌های چاپ شده در نشریه‌های معتبر بین‌المللی (شامل: نام نویسنده (نویسندگان، سال انتشار، موضوع، نام و جلد و شماره مجله، صفحه‌ها و همچنین پایگاه‌های نمایه مجله، ضریب تأثیر (IF) و چارک (Q) مجله)

1. Emam-Djomeh Z., Djelveh G., Bonin P. and Sirami J. (1996) Maîtrise du transfert simultané d'eau et de soluté en déshydratation osmotique des viandes, Viandes Produits Carnés, 17 (6), pp 345-346. **SCOPUS**
2. Emam-Djomeh Z., Djelveh G. and Gros J.-B. . (2001) Osmotic dehydration of foods in a multi-component solution. Part I. Lowering of solute uptake in agar gels: Diffusion considerations, Lebensm.-Wiss. U. –Technol. (LWT), 34, pp 312-318. **JCR, Q1 (IF=6.056)**
3. Djelveh G., Gros J.-B., Emam-Djomeh Z., (2001) Osmotic dehydration of foods in amulti-componentt solution. Part II. Water loss and solute uptake in agar gels and meat, Lebensm.-Wiss. U. –Technol. (LWT), 34, pp 319-323. **JCR, Q1 (IF=6.056)**
4. Askari G. R., Emam-Djomeh Z. and Mousavi S. M., (2006) Effects of Combined Coating and Microwave Assisted Hot-air Drying on the Texture, Microstructure and Rehydration Characteristics of Apple Slices, Food Science and Technology International, 12 (1), pp. 39-46. **JCR, Q2 (IF=2.638)**
5. Mortazavian A. M., Ehsani M. R., Mousavi S. M., Reinheimer J. A., Emam-Djomeh Z., Sohrabvandi S. and Rezaei K. (2006) Preliminary investigation on the combined effect of heat treatment and incubation time on the viability of the

- probiotic micro-organism in freshly made yogurt, International Journal of dairy technology, 59 (1), pp. 8-11. **JCR, Q2 (IF=4.286)**
6. Dehghannya J., Emam-Djomeh Z., Sotudeh Gharabagh R. and Ngadi M. (2006), Osmotic dehydration of apple slices with carboxy-methyl cellulose coating, *Drying Technology*, 24, (1), pp. 45-50. **JCR, Q2 (IF=3.556)**
 7. Jenab E., Rezaei K. and Emam-Djomeh Z. (2006), Canola oil extracted by supercritical carbon dioxide and a commercial organic solvent, *European Journal of Lipid Science and Technology*, 108, pp. 488-492. **JCR, Q3 (IF=3.196)**
 8. Madadlou A., Khosroshahi A., Mousavi S. M., and Emam-Djomeh Z., (2006) Microstructure and rheological properties of Iranian White cheese coagulated at various temperatures, *Journal of Dairy Science*, 89, (7), pp. 2359-2364. **JCR, Q1 (IF=4.225)**
 9. Madadlou A., Khosroshahi A., Mousavi S. M., and Emam-Djomeh Z., (2006) Monitoring the Chemical and Textural Changes During Ripening of Iranian White Cheese Made with Different Concentrations of Starter *Journal of Dairy Science*, 89, (9), pp. 3318-3325. **JCR, Q1 (IF=4.225)**
 10. Ghanbarzadeh B., Oromiehie A.R., Musavi M., Emam-Djomeh Z., Razmi Rad. and Milani J. (2006), Effect of plasticizing sugars on rheological and thermal properties of zein resins and mechanical properties of zein films, *Food Research International*, 39, pp. 882-890. **JCR, Q1 (IF=7.425)**
 11. Emam-Djomeh Z., Dehghannya J., and Sotudeh Gharabagh R., (2006), Assessment of Osmotic Process in Combination with Coating on Effective Diffusivities during Drying of Apple Slices, *Drying Technology*, 24, (9), pp. 1159-1164. **JCR, Q2 (IF=3.556)**
 12. Madadlou, A., Ebrahimzadeh Mousavi, M., Khosrowshahi asl, A., Emam-Djomeh, Z., Zargaran, M. (2007) Effect of cream homogenization on textural characteristics of low-fat Iranian White cheese, *International Dairy Journal*, 17, pp. 547-554. **JCR, Q2 (IF=3.572)**
 13. M. Jafari and Emam-Djomeh Z. (2007), Reducing nitrite content in hot dogs by hurdle technology, *Food Control*, 18 (12), pp. 1488-1493. **JCR, Q1 (IF=6.652)**
 14. Mohammadzadeh Milani, J. Emam-Djomeh, Z., Safari, M., Mousavi, M. and Ghanbarzadeh, B., (2007) Physicochemical and Emulsifying properties of *Ferula gumosa* (Barijeh) gum, *Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering*, 3, pp. 81-89. **JCR, Q3 (IF=1.903)**
 15. Mohammadzadeh Milani, J. Emam-Djomeh, Z., Rezaee, K., Safari, M., Ghanbarzadeh, B. and Gunasekaran, S. (2007) Extraction and Physicochemical properties of Barijeh (*Ferula galbaniflua*) gum *International Journal of Agriculture and Biology*, 9 (1), pp. 80-83. **JCR, Q3 (IF=0.822)**
 16. Khodaiian, F., Razavi, S.H., Emam-Djomeh Z., Mousavi S. M., and Hejazi, M.A., (2007) Effect of Culture Conditions on Canthaxanthin Production by *Dietzia natronolimnaea* HS-1 *Journal of Microbiology and Biotechnology*, 17 (2), pp. 195-201. **JCR, Q3 (IF=3.277)**

17. Ghanbarzadeh, B., Oromiehie, A. R., Musavi, M., Falcone, P. M., Emam-Djomeh, Z., and Razmi Rad, E., (2007) Study of mechanical properties, oxygen permeability and AFM topography of zein films plasticized by polyols, *Packaging Technology and Science*, 20 (3), pp. 155-163. **JCR, Q3 (IF=2.545)**
18. Razmi Rad, E., Ghanbarzadeh, B., Musavi, M., Emam-Djomeh, Z., and J. Khazaei, (2007) Prediction of rheological properties of Iranian bread dough from chemical composition of wheat flour by using artificial neural networks, *Journal of Food Engineering*, 81 (8), pp. 728-734. **JCR, Q1 (IF=6.203)**
19. Kazazi, H., Rezaei, K., Ghotb Sharif, S. and Emam-Djomeh, Z., (2007) Supercritical fluid extraction of flavors and fragrances from *Hyssopus officinalis* L. cultivated in Iran, *Food Chemistry*, 23 (21), pp. 805-811. **JCR, Q1 (IF=9.231)**
20. Various Models to evaluate the rheological property of Hydrocollid and sweeteners mixtures (2007) Samavati, V., Razavi, S. H., Emam-Djomeh, Z., Rezaei, K., Aminifar, M., *Trends in applied sciences Research*, 2 (6), pp. 522-528. **JCR, Q1 (IF=6.203)**
21. Emam-Djomeh, Z., Mousavi, S.M., Ghorbani, V., Madadlou, A., (2008) Effect of whey protein concentrate addition on the physical properties of homogenized sweetened dairy creams, *International Journal of Dairy Technology*, 61 (2), pp.183-191. **JCR, Q2 (IF=4.286)**
22. Farhoodi, M., Emam-Djomeh, Z., Ehsani, M.R., Oroumiei, A.R., (2008) Migration of model contaminants (ethylene glycol, DEHA, and DEHP) from PET bottles into Iranian yogurt drink, e-polymers, 37 (1), pp. 1-9. **JCR, Q2 (IF=3.074)**
23. Abbasi, H., Rezaei, K., Emam-Djomeh, Z., Mousavi, S.M., (2008) Effect of various extraction conditions on the phenolic contents of pomegranate seed oil, *European Journal of Lipid Science and Technology*, 110, pp. 435-440. **JCR, Q3 (IF=3.196)**
24. Mohammadi, A., Rafiei, Sh., Keyhani, A. and Emam-Djomeh, Z., (2008) Estimation of Thin-layer Drying Characteristics of Kiwifruit (cv. Hayward) with Use of Page's Model, *American-Eurasian J. Agric. & Environ. Sci*, 3 (5), pp. 802-805. **Scopus**
25. Mohammadi, A., Rafiei, Sh., Emam-Djomeh, Z., and Keyhani, (2008) Kinetic Models for Colour Changes in Kiwifruit Slices during Hot Air Drying, *World Journal of Agricultural Sciences*, 4 (3), pp. 376-383. **Scopus**.
26. Askari G. R., Emam-Djomeh Z. and Mousavi S. M., (2008) Investigation of the effects of microwave treatment on the optical properties of apple slices during drying, *Drying Technology*, 26 (11), pp. 1362-1368. **JCR, Q2 (IF=3.556)**
27. Farhoodi, M., Emam-Djomeh, Z., Ehsani, M.R., Oroumiei, A.R., (2008) Effect of environmental conditions on the migration of di (2-ethylhexyl) phthalate from pet bottles into yogurt drinks: Influence of time, temperature, and food simulant, *Arabian Journal for Science and Engineering*, 33(2), pp. 279-287. **JCR, Q2 (IF=2.807)**

28. Kiani, H., Mousavi, S.M., Yarmand, M. S. and Emam-Djomeh, Z., (2008) Effect of gellan gum on the stability and physical properties of acidified milk protein solutions, *Australian Journal of Dairy Technology*, 63 (3), pp. 94-99. **JCR, Q4 (IF=0.415)**
29. Youssefi, S., Emam-Djomeh, Z., and Mousavi, S. M., (2009) Comparison of Artificial Neural Network (ANN) and Response Surface Methodology (RSM) in the Prediction of Quality Parameters of Spray-Dried Pomegranate Juice, *Drying Technology*, 27: 910–917. **JCR, Q2 (IF=3.556)**
30. Askari, G.R., Emam-Djomeh, Z. and Mousavi, S. M., (2009) An Investigation of the Effects of Drying Methods and Conditions on Drying Characteristics and Quality Attributes of Agricultural Products during Hot Air and Hot Air/Microwave-Assisted Dehydration, *Drying Technology*, 27: 831–841. **JCR, Q2 (IF=3.556)**
31. Askari, G.R., Emam-Djomeh, Z., and Tahmasbi, M., (2009) Effect of various drying methods on texture and color of tomato halves *Texture studies*, 40, pp. 371-389. **JCR, Q2 (IF=3.942)**
32. Kafili, T., Razavi, S.H., Emam-Djomeh, Z., Naghavi, M.R., Alvarez, P., Mayo, B., (2009) Microbial characterization of Iranian traditional Lighvan cheese over manufacturing and ripening via culturing and PCR-DGGE analysis: identification and typing of dominant lactobacilli, *European Food Research Technology*, 229, pp. 83–92. **JCR, Q2 (IF=3.498)**
33. Farhoodi, M., Emam-Djomeh, Z., Ehsani, M.R., Oroumiei, A.R., (2009) Influence of Menthol Absorption on the Mechanical Properties of PET Bottles, *Iranian Polymer Journal*, 18 (3), pp. 227-232. **JCR, Q3 (IF=2.485)**
34. Abbasi, H., Ebrahimzadeh Mousavi, M., Ehsani M. R., Emam-Djomeh, Z., Vaziri, M., Rahimi J. and Aziznia, S., (2009) Influence of starter culture type and incubation temperatures on rheology and microstructure of low fat set yogurt, *International Journal of Dairy Technology*, 62, pp. 1-7. **JCR, Q2 (IF=4.286)**
35. Moyadnia, N, Ehsani M. R., Emam-Djomeh, Z., Mazaheri, A. F., (2009) Effect of refrigerated storage time on the viability of probiotic bacteria in fermented probiotic milk drinks *International Journal of Dairy Technology*, 62 (2), pp. 204-208. **JCR, Q2 (IF=4.286)**
36. Mirzaee, E., Rafiee, S., Keyhani, A.R., Emam Djomeh, Z., (2009) Physical properties of apricot to characterize best post harvesting options, *Australian Journal of Crop Science*, 3(2), pp. 95-100. **JCR, Q2 (IF=1.632)**
37. Madadlou, A., Mousavi, M, Emam-djomeh, Z., Ehsani, M., Sheehan, D., (2009) Sonodisruption of re-assembled casein micelles at different pH values, *Ultrasonics Sonochemistry*, (16), pp. 644–648. **JCR, Q1 (IF=9.336)**
38. Madadlou, A., Mousavi, M, Emam-djomeh, Z., Ehsani, M., Sheehan, D., (2009) Alkaline pH does not disrupt re-assembled casein micelles *Food Chemistry*, 116, 929–932. **JCR, Q1 (IF=9.231)**

39. Madadlou, A., Mousavi, M., Emam-djomeh, Z., Ehsani, M., Sheehan, D., (2009) Comparison of pH-dependent sonodisruption of re-assembled casein micelles by 35 and 130 kHz ultrasounds, *Journal of Food Engineering*, 95, pp. 505-509. **JCR, Q1 (IF=6.203)**
40. Madadlou, A., Emam-djomeh, Z., Mousavi, M., Ehsani, M., Javanmard, M., Sheehan, D., (2009) Response surface optimization of an artificial neural network for predicting the size of re-assembled casein micelles, *Computers and Electronics in Agriculture*, 68, 216-221. **JCR, Q1 (IF=6.757)**
41. Mousavinejad, G., Emam-Djomeh, Z., Rezaei, K., Haddad Khodaparast, M.H., (2009) Identification and quantification of phenolic compounds and their effects on antioxidant activity in pomegranate juices of eight Iranian cultivars, *Food Chemistry*, 115, pp. 1274–1278. **JCR, Q1 (IF=9.231)**
42. Mirsaedghazi, H., Emam-Djomeh, Z. and Mousavi, S. M., (2009) Concentration of pomegranate juice by membrane processing: Membrane fouling and changes in juice properties, *Journal of Food Science and Technology*, 46(6), pp. 538-542. **JCR, Q3 (IF=3.117)**
43. Mirsaedghazi, H., Emam-Djomeh, Z. and Mousavi, S. M., Aroujalian, A., Navidbakhsh, M., (2009) Changes in blocking mechanisms during membrane processing of pomegranate juice, *International Journal of Food Science and Technology*, 44, pp. 2135–2141. **JCR, Q2 (IF=3.612)**
44. Kafili, T., Razavi, S.H., Emam-Djomeh, Z., Salehi, G.R., Alvarez, P., Mayo, B., (2010) Antibiotic resistance-susceptibility profiles of *Lactobacillus* strains from Lighvan, a traditional Iranian raw milk cheese, *Milchwissenschaft* 65 (1), pp. 59-62. **JCR, Q4 (IF=0.216)**
45. Rahaie, S., Emam-Djomeh, Z., Razavi, S. H., Mazaheri, M., (2010) Immobilized *Saccharomyces cerevisiae* as a potential aflatoxin decontaminating agent in pistachio nuts, *Brazilian Journal of Microbiology*, 41, pp. 82-90. **JCR, Q4 (IF=2.214)**
46. Madadlou, A., Emam-djomeh, Z., Mousavi, M., Mohamadifar, M., Ehsani, M., (2010) Acid-induced gelation behavior of sonicated casein solutions, *Ultrasonics Sonochemistry*, (17), pp. 153–158. **JCR, Q1 (IF=9.336)**
47. Madadlou, A., Emam-Djomeh, Z., Mousavi, M., Javanmard, M., (2010) A network-based fuzzy inference system for sonodisruption process of re-assembled casein micelles, *Journal of Food Engineering*, 98, pp. 224-229. **JCR, Q1 (IF=6.203)**
48. Madadlou, A., Iacopino, D, Sheehan, D., Emam-Djomeh, Z., Mousavi, M., (2010) Enhanced thermal and ultrasonic stability of a fungal protease encapsulated within biomimetically generated silicate nanospheres, *Biochimica et Biophysica Acta*, 1800, pp. 459–465. **JCR, Q2 (IF=4.117)**
49. Mirsaedghazi, H., Emam-Djomeh, Z. and Mousavi, S. M., Ahmadkhaniha, R., Shafiee, A. (2010) Effect of membrane clarification on the physicochemical

- properties of pomegranate juice, *International Journal of Food Science and Technology*, 45, pp. 1457-1463. **JCR, Q2 (IF=3.612)**
50. Aminifar, M., Hamed, M., Emam-Djomeh, Z. and Mehdinia, A. (2010) Microstructural, compositional and textural properties during ripening of Lighvan cheese, a traditional raw sheep cheese, *Journal of Texture Studies*, 41, pp. 579–593. **JCR, Q2 (IF=3.942)**
 51. Moayednia, N., Ehsani, M. R., Emam-Djomeh, Z., Mazaheri Asadi, M., Mizani, M., Mazaheri, A. F. (2010) A note on the effect of calcium alginate coating on quality of refrigerated strawberries, *Irish Journal of Agricultural and Food Research*, 49, pp. 165–170. **JCR, Q3 (IF=1.077)**
 52. Mirsaeedghazi, H.; Emam-Djomeh, Z.; Mousavi, S. M.; Enjileha, V.; Navidbakhsh, M.; Mirhashemi, S. M. (2010) Mathematical modelling of mass transfer in the concentration polarisation layer of flat-sheet membranes during clarification of pomegranate juice, *International Journal of Food Science and Technology*, 45, pp. 2096–2100. **JCR, Q2 (IF=3.612)**
 53. Mirsaeedghazi, H., Emam-Djomeh, Z. and Mousavi, S. M., Aroujalian, A., Navidbakhsh, M., (2010) Clarification of pomegranate juice by microfiltration with PVDF membranes, *Desalination*, 264, pp. 243-248. **JCR, Q1 (IF=11.211)**
 54. Kargozari, M.; Moini, S.; Emam-Djomeh, Z. (2010) Prediction of some physical properties of osmodehydrated carrot cubes using response surface methodology, *Journal of Food Processing and Preservation*, 34, pp. 1041–1063. **JCR, Q3 (IF=2.609)**
 55. Mousavi, Z.; Mousavi, S.M.; Razavi, S.H.; Emam-Djomeh, Z.; Kiani, H. (2011) Fermentation of pomegranate juice by probiotic lactic acid bacteria, *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 27, pp. 123–128. **JCR, Q2 (IF=4.253)**
 56. Mirsaeedghazi, H., Emam-Djomeh, Z. and Mousavi, S. M., Navidbakhsh, M., (2011) Modelling the membrane clarification of pomegranate juice with computational fluid dynamics, *European Food Research Technology*, 232, pp. 671-677. **JCR, Q2 (IF=3.498)**
 57. Farzi, M.; Saffari, M.M.; Emam-Djomeh, Z.; Mohammadifar, M.A. (2011), Effect of ultrasonic treatment on the rheological properties and particle size of gum tragacanth dispersions from different species, *International Journal of Food Science and Technology*, 46, pp. 849–854. **JCR, Q2 (IF=3.612)**
 58. Hojjatpanah, Gh., Emam-Djomeh, Z., Kalbasi Ashtari, A., Mirsaeedghazi, H., Omid, M., (2011) Evaluation of the fouling phenomenon in the membrane clarification of black mulberry juice, *International Journal of Food Science and Technology*, 46, pp. 1538–1544. **JCR, Q2 (IF=3.612)**
 59. Samavati, V., Emam-Djomeh, Z.; Mohammadifar, Omid, M., Mehdinia, A. (2011) Influence of tragacanth gum exudates from specie of *Astragalus gossypinus* on rheological and physical properties of whey protein isolate stabilised emulsions, *International Journal of Food Science and Technology*, 46, pp. 1636–1645. **JCR, Q2 (IF=3.612)**

60. Amiri-Rigi, A., Mohammadifar, M. A., Emam-Djomeh, Z., Mohammadi M., (2011) Response surface optimisation of spray dryer operational parameters for low-phenylalanine skim milk powder, *International Journal of Food Science and Technology*, 46, pp. 1830–1839. **JCR, Q2 (IF=3.612)**
61. Farhoodi, M., Salami, M., Emam-Djomeh, Z., Mousavi, S.M., Rezaei, K., (2011) Measurement of Flavor Absorption from Soft Drinks into PET Bottle by Headspace Solid Phase Microextraction-Gas Chromatography, *International Journal of Food Engineering*, 7 (4), Article 11. **JCR, Q4 (IF=1.832)**
62. Madadlou, A., Sheehan, D., Emam-djomeh, Z., Mousavi, S. M., (2011) Ultrasound-assisted generation of ACE-inhibitory peptides from casein hydrolyzed with nano-encapsulated protease, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 91, pp. 2112–2116. **JCR, Q1 (IF=4.125)**
63. Broumand, A., Emam-Djomeh, Z. Hamed, M., Razavi, S. H., (2011) Antimicrobial, water vapour permeability, mechanical and thermal properties of casein based *Zataria multiflora* Boiss. Extract containing film, *LWT*, 49, pp. 2316-2323. **JCR, Q1 (IF=6.056)**
64. Jahanbin, K., Gohari, A. R., Moini, S., Emam-Djomeh, Z. Masi, P., (2011) Isolation, structural characterization and antioxidant activity of a new water-soluble polysaccharide from *Acanthophyllum bracteatum* roots, *International Journal of Biological Macromolecules*, 49, pp. 567–572. **JCR, Q1 (IF=8.025)**
65. Yousefi, S., Emam-Djomeh, Z., Mousavi, S. M. (2011) Effect of carrier type and spray drying on the physicochemical properties of powdered and reconstituted pomegranate juice (*Punica Granatum* L.), *Journal of Food Science and Technology*, 48 (6), pp. 677-684. **JCR, Q3 (IF=3.117)**
66. Amirshaghghi, Z. Emam Djomeh, Z. Oromiehie, A., (2011) Studies of Migration of Styrene Monomer from Polystyrene Packaging into the Food Simulant Iranian *Journal of Chemistry and Chemical Engineering*, 8 (4), pp. 70-82. **JCR, Q3 (IF=1.903)**
67. Fazaeli, M., Emam-Djomeh, Z., Kalbasi Ashtari, A., Omid, M., (2012) Effect of process conditions and carrier concentration for improving drying yield and other quality attributes of spray dried black mulberry (*Morus nigra*) juice, *International Journal of food Engineering*, 8 (1) pp. 1-15. **JCR, Q4 (IF=1.832)**
68. Samavati, V., Emam-Djomeh, Z.; Mohammadifar, Omid, M., Mehdinia, A., (2012) Stability and rheology of dispersions containing polysaccharide, oleic acid and whey protein isolate, *Journal of Texture Studies*, 43 (1), pp. 63–76. **JCR, Q2 (IF=3.942)**
69. Jahanbin, K., Moini, S., Gohari, A. R., Emam-Djomeh, Z., Masi, P. (2012) Isolation, purification and characterization of a new gum from *Acanthophyllum bracteatum* roots, *Food Hydrocolloids*, 27, pp. 14-21. **JCR, Q1 (IF=11.504)**
70. Amiri-Rigi, A., Emam-Djomeh, Z., Mohammadifar, M. A., Mohammadi M. (2012), Spray drying of low-phenylalanine skim milk: optimisation of process

- conditions for improving solubility and particle size, *International Journal of Food Science and Technology*, 47, pp. 495–503. **JCR, Q2 (IF=3.612)**
71. Rahaie, S., Emam-Djomeh, Z., Razavi, S.H., Rahaie, S., Mazaheri, M. (2012), Evaluation of aflatoxin decontaminating by two strains of *Saccharomyces cerevisiae* and *Lactobacillus rhamnosus* strain GG in pistachio nuts, *International Journal of Food Science and Technology*, 47 (8) , pp. 1647-1653. **JCR, Q2 (IF=3.612)**
72. Madadlou, A., Mousavi, M., Emam-djomeh, Z., Sheehan, D., (2012) Dual-frequency sonication for disrupting the self-assembled casein nanoparticles, *Milchwissenschaft* 68 (1), pp. 78-81. **JCR, Q4 (IF=0.216)**
73. Yousefi, S., Emam-Djomeh, Z., Mousavi, S. M., Askari, G. R., (2012) Comparing the Effects of Microwave and Conventional Heating Methods on the Evaporation Rate and Quality Attributes of Pomegranate (*Punica granatum* L.) Juice Concentrate, *Food and Bioprocess Technology*, 5, pp. 1328–1339. **JCR, Q1 (IF=5.581)**
74. Biopreservation of hamburgers by essential oil of Zataria multiflora (2012) Samadi N, Sharifan A, Emam-Djomeh Z, Sormaghi MH, *Natural Product Researches*, 26 (7), pp 665-668.
75. Madadlou, A., Sheehan, D., Emam-Djomeh, Z., Mousavi, S. M. (2012) Dissociation of self-assembled casein nanoparticles by ascending the pH and sonication, *Milchwissenschaft* 67 (2), pp 155-159. **JCR, Q4 (IF=0.216)**
76. Shamaei, S., Emam-Djomeh, Z., Moini, S. (2012), Ultrasound-assisted osmotic dehydration of cranberries: effect of finish drying methods and ultrasonic frequency on textural properties, *Journal of Texture Studies*, 43, pp 133–14. **JCR, Q2 (IF=3.942)**
77. Mirsaedghazi, H., Mousavi, S. M., Emam-Djomeh, Z., Rezaei, K., Aroujalian, A. and Navidbakhsh, M., (2012) Comparison between ultrafiltration and microfiltration in the clarification of pomegranate juice, *Journal of Food Process Engineering*, 35 (3), pp 424-436. **JCR, Q2 (IF=2.889)**
78. Fazaeli, M., Emam-Djomeh, Z., Kalbasi Ashtari, A., Omid, M., (2012) Effect of spray drying conditions and feed composition on the physical properties of black mulberry juice powder, *Food and Bioproducts Processing*, 90 (4), pp 667-675. **JCR, Q1 (IF=5.105)**
79. Abbasi, H., Ardabili, S.M.S., Emam-Djomeh, Z., Mohammadifar, M.A., Zekri, M., Aghagholizadeh, R., (2012) Prediction of extensograph properties of wheat-flour dough: Artificial neural networks and a genetic algorithm approach, *Journal of Texture Studies*, Vol. 43, No. 4, pp. 326-337. **JCR, Q2 (IF=3.942)**
80. Samavati, V., Emam-Djomeh, Z., Mohammadifar, M.A., Omid, M., Mehdinia, A., (2012) Application of rheological modeling in food emulsions, *Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering*, 31 (2) , pp. 71-83. **JCR, Q3 (IF=1.903)**
81. Tahmouzi, S., Razavi, S.H., Safari, M., Emam-Djomeh, Z., (2012) Influence of Beet Sugar, Calcium Lactate, and *Staphylococcus xylosum* (with Nitrate Reductase

- Activity) on the Chemical, Microbiological, and Sensorial Properties of Persian Uncured Frankfurters, *Journal of Food Science*, 77 (10) , pp. M565-M571. **JCR, Q2 (IF=3.693)**
82. Goudarzi, M., Madadlou, A., Mousavi, M.E., Emam-Djomeh, Z., (2012) Optimized preparation of ACE-inhibitory and antioxidative whey protein hydrolysate using response surface method, *Dairy Science and Technology*, 92 (6) , pp. 641-653. **JCR, Q2 (IF=1.982)**
83. Aminifar, M.; Hamed;M.; Emam-Djomeh, Z.; Mehdinia, A., (2012) Investigation on proteolysis and formation of volatile compounds of Lighvan cheese during ripening *Journal of Food Science and Technology*, 51 (10), pp. 2454-2462. **Q3 (IF=3.117)**
84. Fahmi, R., Khodaiyan, F., Pourahmad, R., Emam-Djomeh, Z., (2012) Effect of ultrasound assisted extraction upon the Genistin and Daidzin contents of resultant soymilk, *Journal of Food Science and Technology*, 51 (10), pp. 2857-2861. **Q3 (IF=3.117)**
85. Farhoodi, M., Dadashi, S., Mousavi, S.M.A., Sotudeh-Gharebagh, R., Emam-Djomeh, Z., Oromiehie, A., Hemmati, F. (2012), Influence of TiO₂ nanoparticle filler on the properties of PET and PLA nanocomposites, *Polymer (Korea)*, 36 (6) , pp. 745-755. **Q4 (IF=0.473)**
86. Samavati, V., Emam-Djomeh, Z., Mehdinia, A., Mohammadifar, M.A., Mahmoud, O., (2012) Effect of composition on release of aroma compounds, *Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering*, 31 (3) , pp. 85-96. **JCR, Q3 (IF=1.903)**
87. Shamaei, S., Emam-Djomeh, Z., Moini, S., (2012) Modeling and optimization of ultrasound assisted osmotic dehydration of cranberry using response surface methodology *Journal of Agricultural Science and Technology*, 14 (SUPPL.) , pp. 1523-1534. **JCR Q3 (IF=1.279)**
88. Jouki, M., Emam-Djomeh, Z., Khazaei, N., (2012) Physical properties of whole rye seed (secale cereal), *International Journal of Food Engineering*, 8 (4) , art. no. 7. **JCR, Q4 (IF=1.832)**
89. Effects of heating method and conditions on the evaporation rate and quality attributes of black mulberry (*Morus nigra*) juice concentrate (2013) Fazaeli, M., Hojjatpanah, G., Emam-Djomeh, Z., *Journal of Food Science and Technology*, 50 (1), pp 35-43. **JCR, Q3 (IF=3.117)**
90. Ghasemlou, M., Gharibzahedi, S.M.T., Emam-Djomeh, Z. (2013), Relating consumer preferences to textural attributes of cooked beans: Development of an industrial protocol and microstructural observations, *LWT - Food Science and Technology*, 50 (1) , pp. 88-98. **JCR, Q1 (IF=6.056)**
91. Fazaeli, M., Yousefi, S., Emam-Djomeh, Z., (2013) Investigation on the effects of microwave and conventional heating methods on the phytochemicals of pomegranate (*Punica granatum L.*) and black mulberry juices, *Food Research International*, 50 (2), pp 568-573. **JCR, Q1 (IF=7.425)**

92. Fazaeli, M., Emam-Djomeh, Z., Omid, M., Kalbasi Ashtari, A., (2013) Prediction of the Physicochemical Properties of Spray-Dried Black Mulberry (*Morus nigra*) Juice using Artificial Neural Networks Food and Bioprocess Technology, 6 (2), pp 585-590. **JCR, Q1 (IF=5.581)**
93. Kafili, T., Emam-Djomeh, Z., Mayo, B. (2013), Physiological Biodiversity of Lactobacillus Strains Isolated During Traditional Iranian Lighvan Cheese Manufacturing, International Journal of Food Properties, 16 (1), pp 9-17. **JCR, Q2 (IF=3.388)**
94. Tahmouzi, S., Razavi, S.H., Safari, M., Emam-Djomeh, Z. (2013) Development of A Practical Method For Processing of Nitrite-Free Hot Dogs With Emphasis on Evaluation of Physico-Chemical And Microbiological Properties of The Final Product During Refrigeration, Journal of Food Processing and Preservation, 37 (2), pp 109-119. **JCR, Q3 (IF=2.609)**
95. Farhoodi, M., Emam-Djomeh, Z., Falah, A., Sabetghadam, S., Nemati, M. , (2013) Effect of menthol absorption by packaging material on the quality of yogurt drink during storage time, Journal of Agricultural Science and Technology, 15 (SUPPL), pp. 1373-1380. **JCR, Q3 (IF=1.279)**
96. Saffari, M.M.; Farzi, M.; Emam-Djomeh, Z.; Moini, S.; Mohammadifar, M. A., (2013) Applying Iranian gum tragacanth to improve textural properties of maltodextrin encapsulation, Journal of Texture Studies, 44 (1), pp 12-20. **JCR, Q2 (IF=3.942)**
97. Aminifar, M., Hamed, M., Emam-Djomeh, Z., Mehdinia, A., (2013) The effect of ovine and bovine milk on the textural properties of Lighvan cheese during ripening, International Journal of Dairy Technology, 66 (1) , pp. 45-53. **JCR, Q2 (IF=4.286)**
98. Mousavi, Z.E., Mousavi, S.M., Razavi, S.H., Hadinejad, M., Emam-Djomeh, Z., Mirzapour, M. (2013), Effect of Fermentation of Pomegranate Juice by Lactobacillus plantarum and Lactobacillus acidophilus on the Antioxidant Activity and Metabolism of Sugars, Organic Acids and Phenolic Compounds, Food Biotechnology, 27 (1) , pp. 1-13. **JCR, Q3 (IF=2.297)**
99. Taghadomi-Saberi, S., Omid, M., Emam-Djomeh, Z., Ahmadi, H., (2013) Estimation of sweet cherry antioxidant activity and anthocyanin content during ripening by artificial neural network-assisted image processing technique, International Journal of Food Science and Technology, 48 (4) , pp. 735-741. **JCR, Q2 (IF=3.612)**
100. Joudaki, H., Mousavi, M., Safari, M., (...), Emam-Djomeh, Z., Gharibzahedi, S.M.T. (2013), Scrutinizing the different pectin types on stability of an Iranian traditional drink "Doogh", International Journal of Biological Macromolecules, 60, pp. 375-382. **JCR, Q1 (IF=8.025)**
101. Samavati, V., Emam-Djomeh, Z., Mohammadifar, M.A., Modeling and Scaling of Food Dispersions (2013) Journal of Dispersion Science and Technology, 34 (4) , pp. 462-468. **JCR, Q4 (IF=2.057)**

102. Mousazadeh, M., Mousavi, S.M., Emam-Djomeh, Z., HadiNezhad, M., Rahmati, N., (2013) Stability and dynamic rheological characterization of spread developed based on pistachio oil, International Journal of Biological Macromolecules, 56 , pp. 133-139. **JCR, Q1 (IF=8.025)**
103. Samavati, V., Emam-Djomeh, Z., Mohammadifar, M.A. (2013), Physical and Rheological Characteristics of Emulsion Model Structures Containing Iranian Tragacanth Gum and Oleic Acid, Journal of Dispersion Science and Technology, 34 (12), pp. 1635-1645. **JCR, Q4 (IF=2.057)**
104. Samavati, V., Emam-Djomeh, Z., Mohammadifar, M.A., (2013) Rheological Scaling Methods in Food Matrices Containing Stabilizer, Journal of Dispersion Science and Technology, 34 (12), pp. 1797-1806. **JCR, Q4 (IF=2.057)**
105. Samavati, V., Emam-Djomeh, Z. (2013), Multivariate-parameter optimization of aroma compound release from carbohydrate-oil-protein model emulsions, Carbohydrate Polymers, 98 (2), pp. 1667-1676. **JCR, Q1 (IF=10.723)**
106. Aliheidari, N., Fazaeli, M., Ahmadi, R., Ghasemlou, M., Emam-Djomeh, Z. (2013), Comparative evaluation on fatty acid and Matricaria recutita essential oil incorporated into casein-based film, International Journal of Biological Macromolecules, 56, pp. 69-75. **JCR, Q1 (IF=8.025)**
107. Yousefi, G., Yousefi, S., Emam-Djomeh, Z., (2013) A comparative study on different concentration methods of extracts obtained from two raspberries (*Rubus idaeus* L.) cultivars: Evaluation of anthocyanins and phenolics contents and antioxidant activity, International Journal of Food Science and Technology, 48 (6) , pp. 1179-1186. **JCR, Q2 (IF=3.612)**
108. Farzi, M., Emam-Djomeh, Z., Mohammadifar, M. A., A. (2013) comparative study on the emulsifying properties of various species of gum tragacanth, International Journal of Biological Macromolecules, 57 , pp. 76-82. **JCR, Q1 (IF=8.025)**
109. Nafar, M., Emam-Djomeh, Z., Yousefi, S., Hashemi Ravan, M., (2013) An optimization study on the ultrasonic treatments for *saccharomyces cerevisiae* inactivation in red grape juice with maintaining critical quality attributes, Journal of Food Quality, 36 (4), pp. 269-281. **JCR, Q3 (IF=3.2)**
110. Askari, G.R., Emam-Djomeh, Z., Mousavi, S.M., (2013) Heat and mass transfer in apple cubes in a microwave-assisted fluidized bed drier, Food and Bioproducts Processing, 91 (3) , pp. 207-215. **JCR, Q1 (IF=5.105)**
111. Hosseini, S.M.H., Emam-Djomeh, Z., Razavi, S.H., Moosavi-Movahedi, A.A., Saboury, A.A., Mohammadifar, M.A., Farahnaky, A., (...), Van der Meeren, P. (2013), Complex coacervation of β -lactoglobulin- κ -Carrageenan aqueous mixtures as affected by polysaccharide sonication, Food Chemistry, 141 (1) , pp. 215-222. **JCR, Q1 (IF=9.231)**
112. Yarmand, M.S., Nikmaram, P., Emam Djomeh, Z., Homayouni, A. (2013), Microstructural and mechanical properties of camel *longissimus dorsi* muscle during roasting, braising and microwave heating, Meat Science, 95 (2) , pp. 419-424. **JCR, Q1 (IF=7.077)**

113. Joudaki, H., Mousavi, M., Safari, M., Razavi, S.H., Emam-Djomeh, Z., Gharibzahedi, S.M.T., (2013) A practical optimization on salt/high-methoxyl pectin interaction to design a stable formulation for Doogh, *Carbohydrate Polymers*, 97 (2), pp. 376-383. **JCR, Q1 (IF=10.723)**
114. Hosseini, S.M.H., Emam-Djomeh, Z., Razavi, S.H., Moosavi-Movahedi, A.A., Saboury, A.A., Atri, M.S., Van der Meeren, P. (2013), β -Lactoglobulin-sodium alginate interaction as affected by polysaccharide depolymerization using high intensity ultrasound, *Food Hydrocolloids*, 32 (2) , pp. 235-244. **JCR, Q1 (IF=11.504)**
115. Amighi, F., Emam-Djomeh, Z., Madadlou, A. Spray drying of ACE-inhibitory enzyme-modified white cheese (2013), *International Journal of Food Science and Technology*, DOI: 10.1111/ijfs.12214. **JCR, Q2 (IF=3.612)**
116. Nourbakhsh, H., Alami, A., Emam-Djomeh, Z., Mirsaedghazi, H., (2014) Effect of processing parameters on fouling resistances during microfiltration of red plum and watermelon juices: a comparative study, *Journal of Food Science and Technology*, DOI 10.1007/s13197-011-0472-3. **JCR, Q3 (IF=3.117)**
117. Farhoodi, M., Mousavi, S.M., Sotudeh-Gharebagh, R., Emam-Djomeh, Z., Oromiehie, A. (2014) Migration of Aluminum and Silicon from PET/Clay Nanocomposite Bottles into Acidic Food Simulant, *Packaging Technology and Science*, 27 (2), pp. 161-168. **JCR, Q3 (IF=2.545)**
118. Taghadomi-Saberi, S., Omid, M., Emam-Djomeh, Z., Ahmadi, H. (2014), Evaluating the potential of artificial neural network and neuro-fuzzy techniques for estimating antioxidant activity and anthocyanin content of sweet cherry during ripening by using image processing, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 94 (1), pp 95-101. **JCR, Q1 (IF=4.125)**
119. Yousefi, S., Emam-Djomeh, Z., Mousavi, M., Kobarfard, F., Zbicinski, I., (2014) Retention Rate Enhancement of Antioxidant and Cyaniding 3-O-Glucoside Components of the Reconstituted Product from Spray-Dried Black Raspberry Juice by Optimizing Process Parameters, *Drying Technology*, 32 (14), pp. 1683-1691. **JCR, Q2 (IF=3.556)**
120. Taghadomi-Saberi, S., Omid, M., Emam-Djomeh, Z., Ahmadi, H., (2014) Development of an intelligent system to determine sour Cherry's antioxidant activity and anthocyanin content during ripening, *International Journal of Food Properties*, 17 (5), pp 1169-1181. **JCR, Q2 (IF=3.388)**
121. Taghadomi-Saberi, S., Omid, M., Emam-Djomeh, Z., (2014) Estimating some physical properties of sour and sweet cherries based on combined image processing and AI techniques *International Journal of Food Engineering*, 10 (3), pp 403-415. **JCR, Q4 (IF=1.832)**
122. Pero, M., Emam-Djomeh, Z., Yarmand, M.S., Samavati, V., (2014) Stability and Rheological Properties of Model Low-Fat Salad Dressing Stabilized by Salep *Journal of Dispersion Science and Technology*, 35 (2), pp 215-222. **JCR, Q4 (IF=2.057)**

123. Samavati, V., Emam-Djomeh, Z., Mehdinia, A., (2014) Thermodynamic and kinetic study of volatile compounds in biopolymer based dispersions Carbohydrate Polymers, 99, pp 556-562. **JCR, Q1 (IF=10.723)**
124. Samavati, V., Emam-Djomeh, Z., Omid, M., (2014) Prediction of Rheological Properties of Multi-Component Dispersions by Using Artificial Neural Networks, Journal of Dispersion Science and Technology, 35 (3), pp. 428-434. **JCR, Q4 (IF=2.057)**
125. Kargozari, M., Moini, S., Basti, A.A., Emam-Djomeh, Z., Gandomi, H., Martin, I.R., Ghasemlou, M., Carbonell-Barrachina, T.A., (2014) Effect of autochthonous starter cultures isolated from Siahmazgi cheese on physicochemical, microbiological and volatile compound profiles and sensorial attributes of sucuk, a Turkish dry-fermented sausage, Meat Science, 97 (1), pp. 104-114. **JCR, Q1 (IF=7.077)**
126. Farhoodi, M., Mousavi, S.M.A., Sotudeh-Gharebagh, R., Emam-Djomeh, Z., Oromiehie, A., (2014) Effect of spherical and platelet-like nanoparticles on physical and mechanical properties of polyethylene terephthalate, Journal of Thermoplastic Composite Materials, 27 (8), pp. 1127-1138. **JCR, Q3 (IF=3.207)**
127. Aminifar, M., Emam-Djomeh, Z., (2014) Changes of texture, microstructure and free fatty acid contents of Lighvan cheese during accelerated ripening with lipase, Journal of Agricultural Science and Technology, 16 (1), pp. 113-123. **JCR, Q3 (IF=1.279)**
128. Broumand, A., Emam-Djomeh, Z., Khodaiyan, F., Davoodi, D., Mirzakhanlouei, S. (2014), Optimal fabrication of nanofiber membranes from ionized-bicomponent cellulose/polyethyleneoxide solutions, International Journal of Biological Macromolecules, 66, pp. 221-228. **JCR, Q1 (IF=8.025)**
129. Kargozari, M., Moini, S., Basti, A.A., Emam-Djomeh, Z., Ghasemlou, M., Revilla Martin, I., Gandomi, H., Carbonell-Barrachina, T.A., Szumny, A. (2014), Development of Turkish dry-fermented sausage (sucuk) reformulated with camel meat and hump fat and evaluation of physicochemical, textural, fatty acid and volatile compound profiles during ripening, LWT - Food Science and Technology, 59 (2P1), pp. 849-858. **JCR, Q1 (IF=6.056)**
130. Gharibzahedi, S.M.T., Emam-Djomeh, Z., Razavi, S.H., Jafari, S.M., (2014) Mechanical behavior of lentil seeds in relation to their physicochemical and microstructural characteristics, International Journal of Food Properties, 17 (3), pp. 545-558. **JCR, Q2 (IF=3.388)**
131. Mousazadeh, M., Mousavi, M., Emam-Djomeh, Z., Hadinezhad, M., Gharibzahedi, S.M.T., (2014) Formulation optimization of pistachio oil spreads by characterization of the instrumental textural attributes International Journal of Food Properties, 17 (6), pp. 1355-1368. **JCR, Q2 (IF=3.388)**
132. Nourbakhsh, H., Emam-Djomeh, Z., Omid, M., Mirsaeedghazi, H., Moini, S. (2014) Prediction of red plum juice permeate flux during membrane processing with ANN optimized using RSM, Computers and Electronics in Agriculture, 102, pp. 1-9. **JCR, Q1 (IF=6.757)**
133. Mofid, V., Mousavi, M., Emam-Djomeh, Z., (...), Gharibzahedi, S.M.T., Jahanbakhsh, F. (2014) Studying the Interaction of Xanthan Gum and Pectin with Some Functional Carbohydrates on the Rheological Attributes of a Low-Fat Spread, Journal of Dispersion Science and Technology, 35 (8), pp. 1106-1113. **JCR, Q4 (IF=2.057)**

134. Dehnad, D., Mirzaei, H., Emam-Djomeh, Z., Jafari, S.-M., Dadashi, S. (2014) Thermal and antimicrobial properties of chitosan-nanocellulose films for extending shelf life of ground meat, *Carbohydrate Polymers*, 109, pp. 148-154. **JCR, Q1 (IF=10.723)**
135. Dehnad, D., Emam-Djomeh, Z., Mirzaei, H., Jafari, S.-M., Dadashi, S., (2014) Optimization of physical and mechanical properties for chitosan-nanocellulose biocomposites, *Carbohydrate Polymers*, 105 (1), pp. 222-228. **JCR, Q1 (IF=10.723)**
136. Abbasi, H., Emam-Djomeh, Z., Ardabili, S.M.S., (2014) Artificial neural network approach coupled with genetic algorithm for predicting dough alveograph characteristics, *Journal of Texture Studies*, 45 (2), pp. 110-120. **JCR, Q2 (IF=3.942)**
137. Abbasi, A., Emam-Djomeh, Z., Mousavi, M.A.E., Davoodi, D., (2014) Stability of vitamin D3 encapsulated in nanoparticles of whey protein isolate, *Food Chemistry*, 143, pp. 379-383. **JCR, Q1 (IF=9.231)**
138. Yousefi, G., Emam-Djomeh, Z., Omid, M., Askari, G.R., (2014) Prediction of Physicochemical Properties of Raspberry Dried by Microwave-Assisted Fluidized Bed Dryer Using Artificial Neural Network, *Drying Technology*, 32 (1), pp. 4-12. **JCR, Q2 (IF=3.556)**
139. Nourbakhsh, H., Emam-Djomeh, Z., Mirsaedghazi, H., Omid, M., Moieni, S., (2014) Study of different fouling mechanisms during membrane clarification of red plum juice, *International Journal of Food Science and Technology*, 49 (1), pp. 58-64. **JCR, Q2 (IF=3.612)**
140. Sadeghi, R., Moosavi-Movahedi, A.A., Emam-Djomeh, Z., Kalbasi, A., Razavi, S.H., Karimi, M., Kokini, J., (2014) The effect of different desolvating agents on BSA nanoparticle properties and encapsulation of curcumin, *Journal of Nanoparticle Research*, 16 (9), art. no. 2565. **JCR, Q3 (IF=2.533)**
141. Farbod, F., Kalbasi, A., Moini, S., Emam-Djomeh, Z., Razavi, H., Mortazavi, A., (2014) Optimization of operational parameters to fortify iranian UFfeta cheese with fish oil using response surface methodology, *Journal of Food Processing and Preservation*, 38 (4), pp. 1898-1910. **JCR, Q3 (IF=2.609)**
142. Khazaei, N., Esmaili, M., Emam-Djomeh, Z., Ghasemlou, M., Jouki, M., (2014) Characterization of new biodegradable edible film made from basil seed (*Ocimum basilicum* L.) gum, *Carbohydrate Polymers*, 102 (1), pp. 199-206. **JCR, Q1 (IF=10.723)**
143. Farzi, M., Saffari, M.M., Emam-Djomeh, Z. (2015) Effects of sugar, starch and HPMC concentrations on textural properties of reduced-sugar sponge cakes, *Journal of Food Science and Technology*, 52 (1), pp. 444-450. **JCR, Q3 (IF=3.117)**
144. Taghadomi-Saberi, S., Omid, M., Emam-Djomeh, Z., Faraji-Mahyari, K.H., (2015) Determination of cherry color parameters during ripening by artificial neural network assisted image processing technique, *Journal of Agricultural Science and Technology*, 17 (3), pp. 589-600. **JCR, Q3 (IF=1.279)**
145. Kargozari, M., Emam-Djomeh, Z., Gandomi, H., Partovi, R., Ghasemlou, M., Martin, I.R., (2015) Identification of selected *Lactobacillus* strains isolated from Siahmazgi cheese and study on their behavior after inoculation in fermented-

- sausage model medium, *LWT - Food Science and Technology*, 62 (2), pp. 1177-1183. **JCR, Q1 (IF=6.056)**
146. Karami, Z., Emam-Djomeh, Z., Mirzaee, H.A., Khomeiri, M., Mahoonak, A.S., Aydani, E., (2015) Optimization of microwave assisted extraction (MAE) and soxhlet extraction of phenolic compound from licorice root *Journal of Food Science and Technology*, 52 (6), pp. 3242-3253. **JCR, Q3 (IF=3.117)**
147. Broumand, A., Emam-Djomeh, Z., Khodaiyan, F., Mirzakhanelouei, S., Davoodi, D., Moosavi-Movahedi, A.A., (2015) Nano-web structures constructed with a cellulose acetate/lithium chloride/polyethylene oxide hybrid: Modeling, fabrication and characterization, *Carbohydrate Polymers*, 115, pp. 760-767. **JCR, Q1 (IF=10.723)**
148. Yousefi, S., Emam-Djomeh, Z., Mousavi, M., Kobarfard, F., Zbicinski, I., (2015) Developing spray-dried powders containing anthocyanins of black raspberry juice encapsulated based on fenugreek gum, *Advanced Powder Technology*, 26 (2), pp. 462-469. **JCR, Q2 (IF=4.969)**
149. Nikmaram, P., Mousavi, S.M., Emam-Djomeh, Z., Kiani, H., Razavi, S.H., (2015) Evaluation and prediction of metabolite production, antioxidant activities, and survival of *Lactobacillus casei* 431 in a pomegranate juice supplemented yogurt drink using support vector regression, *Food Science and Biotechnology*, 24 (6), pp. 2105- 2112. **JCR, Q2 (IF=3.231)**
150. Hosseini, S.M.H., Emam-Djomeh, Z., Sabatino, P., Van der Meeren, P., (2015) Nanocomplexes arising from protein-polysaccharide electrostatic interaction as a promising carrier for nutraceutical compounds, *Food Hydrocolloids*, 50, pp. 16-26. **JCR, Q1 (IF=11.504)**
151. Farzi, M., Yarmand, M.S., Safari, M., Emam-Djomeh, Z., Mohammadifar, M.A., (2015) Gum tragacanth dispersions: Particle size and rheological properties affected by high-shear homogenization, *International Journal of Biological Macromolecules*, 79, pp. 433-439. **JCR, Q1 (IF=8.025)**
152. Nourbakhsh, H., Emam-Djomeh, Z., Mirsaeedghazi, H., (2015) Effects of operating parameters on physicochemical properties of red plum juice and permeate flux during membrane clarification *Desalination and Water Treatment*, 54 (11), pp. 3094-3105. **JCR, Q4 (IF=1.273)**
153. Farbod, F., Kalbasi, A., Moini, S., Emam-Djomeh, Z., Razavi, H., Mortazavi, A., (2015) Effects of storage time on compositional, micro-structural, rheological and sensory properties of low fat Iranian UF-Feta cheese fortified with fish oil or fish oil powder *Journal of Food Science and Technology*, 52 (3), pp. 1372-1382. **JCR, Q3 (IF=3.117)**
154. Emam-Djomeh, Z., Moghaddam, A., Yasini Ardakani, S.A., (2015) Antimicrobial Activity of Pomegranate (*Punica granatum* L.) Peel Extract, Physical, Mechanical, Barrier and Antimicrobial Properties of Pomegranate Peel Extract-incorporated Sodium Caseinate Film and Application in Packaging for Ground Beef Packaging *Technology Science*, 28 (10), pp. 869-881. **JCR, Q3 (IF=2.545)**
155. Farzi, M., Saffari, M.M., Emam-Djomeh, Z., (2015) Effects of sugar, starch and HPMC concentrations on textural properties of reduced-sugar sponge cakes, *Journal of Food Science and Technology*, DOI: 10.1007/s13197-013-0965-3. **JCR, Q3 (IF=3.117)**

156. Goudarzi, M., Madadlou, A., Mousavi, M.E., Emam-Djomeh, Z., (2015) Formulation of apple juice beverages containing whey protein isolate or whey protein hydrolysate based on sensory and physicochemical analysis, *International Journal of Dairy Technology*, 68 (1), pp. 70-78. **JCR, Q2 (IF=4.286)**
157. Mahdizadeh Barzoki, Z., Emam-Djomeh, Z., Mortazavian, E., Akbar Moosavi-Movahedi, A., Rafiee Tehrani, M. (2016), Formulation, in vitro evaluation and kinetic analysis of chitosan–gelatin bilayer muco-adhesive buccal patches of insulin nanoparticles *Journal of Microencapsulation*, 33 (7), pp. 613-624. **JCR, Q2 (IF=4.034)**
158. Fazaeli, M., Emam Djomeh, Z., Yarmand, M.S., (2016) Optimization of spray drying conditions for production of ice cream mix powder flavored with black mulberry juice *Journal of Agricultural Science and Technology*, 18, (6), 1557-1570. **JCR, Q3 (IF=1.279)**
159. Nourbakhsh, H., Madadlou, A., Emam-Djomeh, Z., Wang, Y.-C., Gunasekaran, S. (2016), One-pot nanoparticulation of potentially bioactive peptides and gallic acid encapsulation, *Food Chemistry*, 210, 317-324. **JCR, Q1 (IF=9.231)**
160. Hosseini, S.M.H., Emam-Djomeh, Z., Negahdarifar, M., Sepeidnameh, M., Razavi, S.H., Van der Meeren, P., (2016) Polysaccharide type and concentration affect nanocomplex formation in associative mixture with β -lactoglobulin, *International Journal of Biological Macromolecules*, 93, 724-730. **JCR, Q1 (IF=8.025)**
161. Ladjevardi, Z.S., Yarmand, M.S., Emam-Djomeh, Z., Niasari-Naslaji, A., (2016) Physicochemical properties and viability of probiotic bacteria of functional synbiotic camel yogurt affected by oat β -glucan during storage, *Journal of Agricultural Science and Technology*, 18 (5), pp. 1233-1246. **JCR, Q3 (IF=1.279)**
162. Nikmaram, P., Mousavi, S.M., Kiani, H., Emam-Djomeh, Z., Razavi, S.H., Mousavi, Z., (2016) Modeling the Effect of Inulin, pH and Storage Time on the Viability of Selected Lactobacillus in a Probiotic Fruity Yogurt Drink Using the Monte Carlo Simulation, *Journal of Food Quality*, 39 (4), pp. 362-369. **JCR, Q3 (IF=3.2)**
163. Aminifar, M., Emam-Djomeh, Z., (2016) Investigation on the microstructural and textural properties of Lighvan cheese produced from bovine milk fortified with protein and gum tragacanth during ripening, *International Journal of Dairy Technology*, 69 (2), pp. 225-235. **JCR, Q2 (IF=4.286)**
164. Tahmasebi, M., Labbafi, M., Emam-Djomeh, Z., Yarmand, M.S., (2016) Manufacturing the novel sausages with reduced quantity of meat and fat: The product development, formulation optimization, emulsion stability and textural characterization *LWT – Food Science and Technology*, 68, pp. 76-84. **JCR, Q1 (IF=6.056)**
165. Fazaeli, M., Emam-Djomeh, Z., Yarmand, M.S., (2016) Influence of Black Mulberry Juice Addition and Spray Drying Conditions on Some Physical Properties of Ice Cream Powder *International Journal of Food Engineering*, 12 (3), pp. 277-285. **JCR, Q4 (IF=1.832)**
166. Nourbakhsh, H., Madadlou, A., Emam-Djomeh, Z., Wang, Y.-C., Gunasekaran, S., Mousavi, M.E., (2016) One-Pot Procedure for Recovery of

- Gallic Acid from Wastewater and Encapsulation within Protein Particles, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 64 (7), pp. 1575-1582. **JCR, Q1 (IF=5.895)**
167. Khazaei, N., Esmaili, M., Emam-Djomeh, Z., (2016) Effect of active edible coatings made by basil seed gum and thymol on oil uptake and oxidation in shrimp during deep-fat frying, *Carbohydrate Polymers*, 137, pp. 249-254. **JCR, Q1 (IF=10.723)**
168. Amighi, F., Emam-Djomeh, Z., Madadlou, A., (2016) Optimised production and spray drying of ACE-inhibitory enzyme-modified cheese, *Journal of Dairy Research*, 83 (1), pp. 125-134. **JCR, Q2 (IF=2.027)**
169. Mirsaedghazi, H., Emam-Djomeh, Z., (2017) Clarification of Bitter Orange (*Citrus Aurantium*) Juice Using Microfiltration with Mixed Cellulose Esters Membrane, *Journal of Food Processing and Preservation*, DOI: 10.1111/jfpp.12738. **JCR, Q3 (IF=2.609)**
170. Khazaei, N., Esmaili, M., Emam-Djomeh, Z., (2017) Application of active edible coatings made from basil seed gum and thymol for quality maintenance of shrimp during cold storage *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 97, pp. 1837-1845. **JCR, Q1 (IF=4.125)**
171. Emam-Djomeh, Z., Seddighi, A., Askari, G., (2017) Influence of Process Conditions on the Functional Properties of Spray-Dried Seedless Black Barberry (*Berberis vulgaris*) Juice Powder, *Journal of Food Processing and Preservation*, DOI: 10.1111/jfpp.12934. **JCR, Q3 (IF=2.609)**
172. Farhoodi, M., Mohammadifar, M.A., Mousavi, M., Sotudeh-Gharebagh, R., Emam-Djomeh, Z., (2017) Migration Kinetics of Ethylene Glycol Monomer from Pet Bottles into Acidic Food Simulant: Effects of Nanoparticle Presence and Matrix Morphology, *Journal of Food Process Engineering*, DOI: 10.1111/jfpe.12383, **JCR, Q2 (IF=2.889)**
173. Nourbakhsh, H., Emam-Djomeh, Z., Madadlou, A., Mousavi, M.A., Moosavi-Movahedi, M.A., Gunasekaran, S., (2017) Antioxidant peptidic particles for delivery of gallic acid, *Journal of Food Processing and Preservation*, DOI: 10.1111/jfpp.12767. **JCR, Q3 (IF=2.609)**
174. Ayoubi Najafabadi, A., Askari, G., Mousavi, M., Emam-Djomeh, Z., (2017) Novel Biodegradable Cast Film from Cherry Tree Gum, Development, Modification and Characterization, *Journal of Polymers and the Environment*, pp. 1-9. **JCR, Q2 (IF=4.705)**
175. Malekjani, N.; Emam-Djomeh, Z.; Hashemabadi, S.H.; Askari, G.R., (2017) Internal and external color development kinetics during microwave assisted fluidized bed drying of hazelnut *JAST*, 19 (3), 613-626. **JCR, Q3 (IF=1.279)**
176. Jalili, F., Jafari, S.M., Emam-Djomeh, Z., Malekjani, N., Farzaneh, V., (2018) Optimization of Ultrasound-Assisted Extraction of Oil from Canola Seeds with the Use of Response Surface Methodology, *Food Analytical Methods*, 11 (2), pp. 598-612. **JCR, Q2 (IF=3.498)**
177. Malekjani, N., Emam-Djomeh, Z., Hashemabadi, S.H., Askari, G.R., (2018) Modeling thin layer drying kinetics, moisture diffusivity and activation energy of hazelnuts during microwave-convective drying, *International Journal of Food Engineering*, 14 (2), art. no. 20170100. **JCR, Q4 (IF=1.832)**

178. Soleimanifard, S., Shahedi, M., Emam-Djomeh, Z., Askari, G.R., (2018) Investigating textural and physical properties of microwave-baked cupcake, *Journal of Agricultural Science and Technology*, 20 (2), pp. 265-276. **JCR, Q3 (IF=1.279)**
179. Sadeghi-Varkani, A., Emam-Djomeh, Z., Askari, G., (2018) Physicochemical and microstructural properties of a novel edible film synthesized from Balangu seed mucilage, *International Journal of Biological Macromolecules*, 108, pp. 1110-1119. **JCR, Q1 (IF=8.025)**
180. Shaabani, S., Yarmand, M.S., Kiani, H., Emam-Djomeh, Z., (2018) The effect of chickpea protein isolate in combination with transglutaminase and xanthan on the physical and rheological characteristics of gluten free muffins and batter based on millet flour, *LWT - Food Science and Technology*, 90, pp. 362-372. **JCR, Q1 (IF=6.056)**
181. Mofid, V., Mousavi, M., Emam-Djomeh, Z., Razavi, S.H., Gharibzahedi, S.M.T., Jahanbakhsh, F., (2018) Rheological characterization of functional walnut oil-enriched butters stabilized by the various polysaccharides, *Journal of Dispersion Science and Technology*, 39 (4), pp. 469-477. **JCR, Q4 (IF=2.057)**
182. Sadeghi-Varkani, A., Emam-Djomeh, Z., Askari, G., (2018) Morphology and physicochemical properties of a novel *Lallemantia iberica* mucilage/titanium dioxide bio-nanocomposite, *Polymer Testing*, 67, pp. 12-21. **JCR, Q1 (IF=4.934)**
183. Haghghi, M., Yarmand, M.S., Emam-Djomeh, Z., McClements, D.J., Saboury, A.A., Rafiee-Tehrani, M., (2018) Design and fabrication of pectin-coated nanoliposomal delivery systems for a bioactive polyphenolic: Phloridzin, *International Journal of Biological Macromolecules*, 112, pp. 626-637. **JCR, Q1 (IF=8.025)**
184. Mahdizadeh Barzoki, Z., Emam-Djomeh, Z., Mortazavian, E., Rafiee-Tehrani, N., Behmadi, H., Rafiee-Tehrani, M., Moosavi-Movahedi, A.A., (2018) Determination of diffusion coefficient for released nanoparticles from developed gelatin/chitosan bilayered buccal films, *International Journal of Biological Macromolecules*, 112, pp. 1005-1013. **JCR, Q1 (IF=8.025)**
185. Ekrami, M., Magna, G., Emam-Djomeh, Z., Yarmand, M.S., Paolesse, R., Di Natale, C., (2018) Porphyrin-functionalized zinc oxide nanostructures for sensor applications, *Sensors (Switzerland)*, 18 (7), art. no. 2279. **JCR, Q2 (IF=3.847)**
186. Rezaee, M., Askari, G., Emam-Djomeh, Z., Salami, M., (2018) Effect of organic additives on physicochemical properties and anti-oxidant release from chitosan-gelatin composite films to fatty food simulant, *International Journal of Biological Macromolecules*, 114, pp. 844-850. **JCR, Q1 (IF=8.025)**
187. Alavi, F., Momen, S., Emam-Djomeh, Z., Salami, M., Moosavi-Movahedi, A.A., (2018) Radical cross-linked whey protein aggregates as building blocks of non-heated cold-set gels, *Food Hydrocolloids*, 81, pp. 429-441. **JCR, Q1 (IF=11.504)**
188. Keshani-Dokht, S., Emam-Djomeh, Z., Yarmand, M.-S., Fathi, M., (2018) Extraction, chemical composition, rheological behavior, antioxidant activity and functional properties of *Cordia myxa* mucilage, *International Journal of Biological Macromolecules*, 118, pp. 485-493. **JCR, Q1 (IF=8.025)**

189. Momen, S., Salami, M., Alavi, F., Emam-Djomeh, Z., Hosseini, E., Sheibani, N., Moosavi-Movahedi, A.A., (2018) Effect of dry heating on physico-chemical, functional properties and digestibility of camel whey protein, *International Dairy Journal*, 86, pp. 9-20. **JCR, Q2 (IF=3.572)**
190. Rezvankhah, A.; Emam-Djomeh, Z., Safari, M.; Askari, G.; Salami, M., (2018) Investigation on the extraction yield, quality, and thermal properties of hempseed oil during ultrasound-assisted extraction: A comparative study, *Journal of Food Processing and Preservation* 42(10),e13766. **JCR, Q3 (IF=2.609)**
191. Alavi, F., Emam-Djomeh, Z., Yarmand, M.S.; Salami, M., Momen, S., Moosavi-Movahedi, A.A., (2018) Cold gelation of curcumin loaded whey protein aggregates mixed with k-carrageenan: Impact of gel microstructure on the gastrointestinal fate of curcumin, *Food Hydrocolloids*, 85, pp. 267-280. **JCR, Q1 (IF=11.504)**
192. Mazruei Arani, N., Emam-Djomeh, Z., Tavakolipour, H., Sharafati-Chaleshtori, R., Soleimani, A., Asemi, Z. (2018) The Effects of Probiotic Honey Consumption on Metabolic Status in Patients with Diabetic Nephropathy: a Randomized, Double-Blind, Controlled Trial, *Probiotics and Antimicrobial Proteins*. **JCR, Q2 (IF=5.265)**
193. Mohammadian, M., Salami, M., Emam-Djomeh, Z., Momen, S., Moosavi-Movahedi, A.A. (2018) Gelation of oil-in-water emulsions stabilized by heat-denatured and nanofibrillated whey proteins through ion bridging or citric acid-mediated cross-linking, *International Journal of Biological Macromolecules*, 120, pp. 2247-2258. **JCR, Q1 (IF=8.025)**
194. Alavi, F., Momen, S., Emam-Djomeh, Z., Salami, M., Moosavi-Movahedi, A.A. (2018) Tailoring egg white proteins by a GRAS redox pair for production of cold-set gel, *LWT*, 98, pp. 428-437. **JCR, Q1 (IF=6.056)**
195. Fathi, M., Emam-Djomeh, Z., Sadeghi-Varkani, A. (2018) Extraction, characterization and rheological study of the purified polysaccharide from *Lallemantia ibrica* seeds, *International Journal of Biological Macromolecules*, 120, pp. 1265-1274. **JCR, Q1 (IF=8.025)**
196. Mazruei Arani, N., Emam-Djomeh, Z., Asemi, Z., Tavakolipour, H., Sharafati Chaleshtori, R., Alizadeh, S.-A., (2019) Physicochemical and microbial properties of honey containing heat-resistant *Bacillus coagulans* T11, *Journal of Food Measurement and Characterization*. **JCR, Q3 (IF=3.006)**
197. Mohammadian, M., Salami, M., Alavi, F., Momen, S., Emam-Djomeh, Z., Moosavi-Movahedi, A.A., (2019) Fabrication and Characterization of Curcumin-Loaded Complex Coacervates Made of Gum Arabic and Whey Protein Nanofibrils, *Food Biophysics*. **JCR, Q2 (IF=3.340)**
198. Geranpour, M., Emam-Djomeh, Z., Asadi, G., (2019) Investigating the effects of spray drying conditions on the microencapsulation efficiency of pumpkin seed oil, *Journal of Food Processing and Preservation*, art. no. e13947. **JCR, Q3 (IF=2.609)**
199. Alavi, F., Emam-Djomeh, Z., Momen, S., Mohammadian, M., Salami, M., Moosavi-Movahedi, A.A. (2019), Effect of free radical-induced aggregation on physicochemical and interface-related functionality of egg white protein, *Food Hydrocolloids*, 87, pp. 734-746. **JCR, Q1 (IF=11.504)**

200. Mohammadian, M., Salami, M., Momen, S., Alavi, F., Emam-Djomeh, Z., Moosavi-Movahedi, A.A., (2019) Enhancing the aqueous solubility of curcumin at acidic condition through the complexation with whey protein nanofibrils, *Food Hydrocolloids*, 87, pp. 902-914. **JCR, Q1 (IF=11.504)**
201. Khosravi, S., Safari, M., Emam-Djomeh, Z., Golmakani, M.-T. (2019) Development of fermented date syrup using Kombucha starter culture, *Journal of Food Processing and Preservation*, 43 (2), art. no. e13872, **JCR, Q3 (IF=2.609)**
202. Hosseini, E., Sattari, R., Ariaeenejad, S., Salami, M., Emam-Djomeh, Z., Fotouhi, L., Poursasan, N., Sheibani, N., Ghamsari, S.M., Moosavi-Movahedi, A.A., (2019) The impact of slaughtering methods on physicochemical characterization of sheep myoglobin, *Journal of the Iranian Chemical Society*, 16 (2), pp. 315-324. **JCR, Q3 (IF=2.271)**
203. Salehi, E., Emam-Djomeh, Z., Askari, G., Fathi, M., (2019) *Opuntia ficus indica* fruit gum: Extraction, characterization, antioxidant activity and functional properties, *Carbohydrate Polymers*, 206, pp. 565-572. **JCR, Q1 (IF=10.723)**
204. Momen, S., Salami, M., Alavi, F., Emam-Djomeh, Z., Moosavi-Movahedi, A.A., (2019) The techno-functional properties of camel whey protein compared to bovine whey protein for fabrication a model high protein emulsion, *LWT*, 101, pp. 543-550. **JCR, Q1 (IF=6.056)**
205. Mohammadian, M., Salami, M., Momen, S., Alavi, F., Emam-Djomeh, Z., (2019) Fabrication of curcumin-loaded whey protein microgels: Structural properties, antioxidant activity, and in vitro release behavior, *LWT*, 103, pp. 94-100. **JCR, Q1 (IF=6.056)**
206. Lotfian, F., Emam Djomeh, Z., Karami, M., Moeini, S. (2019) Protein beverages made of a mixture of egg white and chocolate milk: Microbiology, nutritional and sensory properties, *Food Science and Nutrition*, 7 (4), pp. 1466-1472. **JCR, Q2 (IF=3.553)**
207. Ekrami, M., Emam-Djomeh, Z., Ghoreishy, S.A., Najari, Z., Shakoury, N. (2019) Characterization of a high-performance edible film based on Salep mucilage functionalized with pennyroyal (*Mentha pulegium*) *International Journal of Biological Macromolecules*, 133, pp. 529-537. **JCR, Q1 (IF=8.025)**
208. Hasan Hussein, F., Razavi, S.H., Emam Djomeh, Z. (2019) Evaluation of physicochemical, sensorial and microbiological attributes of fermented camel sausages, *Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering*, 38 (2), pp. 171-181. **JCR, Q3 (IF=1.903)**
209. Rezvankhah, A., Emam-Djomeh, Z., Safari, M., Askari, G., Salami, M. (2019) Microwave-assisted extraction of hempseed oil: studying and comparing of fatty acid composition, antioxidant activity, physiochemical and thermal properties with Soxhlet extraction, *Journal of Food Science and Technology*, 56 (9), pp. 4198-4210. **JCR, Q3 (IF=3.117)**
210. Mohammadian, M., Salami, M., Emam-Djomeh, Z. (2019) Characterization of hydrogels formed by non-toxic chemical cross-linking of mixed nanofibrillated/heat-denatured whey proteins, *Journal of the Iranian Chemical Society*, 16 (12), pp. 2731-2741. **JCR, Q3 (IF=2.271)**
211. Takbirgou, H., Salami, M., Emam-Djomeh, Z., Waly, M.I., Momen, S., Ghasemi, A., Moosavi-Movahedi, A.A. (2020) A tailored nanostructure design to protect camel casein-curcumin complex against the upper gastrointestinal tract

- hydrolysis using aggregated whey proteins in order to increase its antioxidant activity, *International Journal of Food Properties*, 23 (1), pp. 1874-1885. **JCR, Q2 (IF=3.388)**
212. Babaki, A., Askari, G., Emam-Djomeh, Z. (2020) Drying behavior, diffusion modeling, and energy consumption optimization of *Cuminum cyminum* L. undergoing microwave-assisted fluidized bed drying, *Drying Technology*, 38 (1-2), pp. 224-234. **JCR, Q2 (IF=3.556)**
213. Rezvankhah, A., Emam-Djomeh, Z., Askari, G. (2020) Encapsulation and delivery of bioactive compounds using spray and freeze-drying techniques: A review, *Drying Technology*, 38 (1-2), pp. 235-258. **JCR, Q2 (IF=3.556)**
214. Alavi, F., Emam-Djomeh, Z., Momen, S., Hosseini, E., Moosavi-Movahedi, A.A. (2020) Fabrication and characterization of acid-induced gels from thermally-aggregated egg white protein formed at alkaline condition, *Food Hydrocolloids*, 99, art. no. 105337, **JCR, Q1 (IF=11.504)**
215. Hajian, N., Salami, M., Mohammadian, M., Moghadam, M., Emam-Djomeh, Z. (2020) Production of low-fat camel milk functional ice creams fortified with camel milk casein and its antioxidant hydrolysates, *Applied Food Biotechnology*, 7 (2), pp. 95-102. **JCR, Q3**
216. Rezaee, M., Askari, G., Emam-Djomeh, Z., Salami, M. (2020) UV-irradiated gelatin-chitosan bio-based composite film, physiochemical features and release properties for packaging applications, *International Journal of Biological Macromolecules*, 147, pp. 990-996. **JCR, Q1 (IF=8.025)**
217. Alavi, F., Emam-Djomeh, Z., Mohammadian, M., Salami, M., Moosavi-Movahedi, A.A. (2020) Physico-chemical and foaming properties of nanofibrillated egg white protein and its functionality in meringue batter *Food Hydrocolloids*, 101, art. no. 105554, **JCR, Q1 (IF=11.504)**
218. Moghadam, M., Salami, M., Mohammadian, M., Delphi, L., Sepehri, H., Emam-Djomeh, Z., Moosavi-Movahedi, A.A. (2020) Walnut protein-curcumin complexes: fabrication, structural characterization, antioxidant properties, and in vitro anticancer activity, *Journal of Food Measurement and Characterization*, 14 (2), pp. 876-885. **JCR, Q3 (IF=3.006)**
219. Mohammadian, M., Moghadam, M., Salami, M., Emam-Djomeh, Z., Alavi, F., Momen, S., Moosavi-Movahedi, A.A. (2020) Whey protein aggregates formed by non-toxic chemical cross-linking as novel carriers for curcumin delivery: Fabrication and characterization, *Journal of Drug Delivery Science and Technology*, 56, art. no. 101531, **JCR, Q2 (IF=5.062)**
220. Farajpour, R., Emam Djomeh, Z., Moeini, S., Tavahkolipour, H., Safayan, S. (2020) Structural and physico-mechanical properties of potato starch-olive oil edible films reinforced with zein nanoparticles *International Journal of Biological Macromolecules*, 149, pp. 941-950. **JCR, Q1 (IF=8.025)**
221. Amighi, F., Emam-Djomeh, Z., Labbafi-Mazraeh-Shahi, M. (2020) Effect of different cross-linking agents on the preparation of bovine serum albumin nanoparticles, *Journal of the Iranian Chemical Society*, 17 (5), pp. 1223-1235. **JCR, Q3 (IF=2.271)**

222. Moradian, N., Ochs, H.D., Sedikies, C., Hamblin, M.R., Camargo, C.A., Jr., Martinez, J.A., Biamonte, J.D., Abdollahi, M., Torres, P.J., Nieto, J.J., Ogino, S., Seymour, J.F., Abraham, A., Cauda, V., Gupta, S., Ramakrishna, S., Sellke, F.W., Sorooshian, A., Wallace Hayes, A., Martinez-Urbistondo, M., Gupta, M., Azadbakht, L., Esmailzadeh, A., Kelishadi, R., Esteghamati, A., Emam-Djomeh, Z., Majdzadeh, R., Palit, P., Badali, H., Rao, I., Saboury, A.A., Jagan Mohan Rao, L., Ahmadieh, H., Montazeri, A., Fadini, G.P., Pauly, D., Thomas, S., Moosavi-Movahed, A.A., Aghamohammadi, A., Behmanesh, M., Rahimi-Movaghar, V., Ghavami, S., Mehran, R., Uddin, L.Q., Von Herrath, M., Mobasher, B., Rezaei, N. (2020) The urgent need for integrated science to fight COVID-19 pandemic and beyond, *Journal of Translational Medicine*, 18 (1), art. no. 205, **JCR, Q1 (IF=8.448)**
223. Solghi, S., Emam-Djomeh, Z., Fathi, M., Farahani, F. (2020) The encapsulation of curcumin by whey protein: Assessment of the stability and bioactivity *Journal of Food Process Engineering*, 43 (6), art. no. e13403, **JCR, Q2 (IF=2.889)** .
224. Alavi, F., Emam-Djomeh, Z., Salami, M., Mohammadian, M. (2020) Effect of microbial transglutaminase on the mechanical properties and microstructure of acid-induced gels and emulsion gels produced from thermal denatured egg white proteins, *International Journal of Biological Macromolecules*, 153, pp. 523-532. **JCR, Q1 (IF=8.025)**.
225. Moghadam, M., Salami, M., Mohammadian, M., Khodadadi, M., Emam-Djomeh, Z. (2020) Development of antioxidant edible films based on mung bean protein enriched with pomegranate peel, *Food Hydrocolloids*, 104, art. no. 105735, **JCR, Q1 (IF=11.504)**
226. Moghadam, M., Salami, M., Mohammadian, M., Emam-Djomeh, Z., Jahanbani, R., Moosavi-Movahedi, A.A. (2020) Physicochemical and bio-functional properties of walnut proteins as affected by trypsin-mediated hydrolysis, *Food Bioscience*, 36, art. no. 100611, **JCR, Q1 (IF=5.318)**
227. Alavi, F., Tian, Z., Chen, L., Emam-Djomeh, Z. (2020) Effect of CaCl₂ on the stability and rheological properties of foams and high-sugar aerated systems produced by preheated egg white protein, *Food Hydrocolloids*, 106, art. no. 105887, **JCR, Q1 (IF=11.504)**.
228. Mohammadian, M., Waly, M.I., Moghadam, M., Emam-Djomeh, Z., Salami, M., Moosavi-Movahedi, A.A. (2020) Nanostructured food proteins as efficient systems for the encapsulation of bioactive compounds, *Food Science and Human Wellness*, 9 (3), pp. 199-213. **JCR, Q1 (IF=8.022)**.
229. Alavi, F., Emam-Djomeh, Z., Chen, L. (2020) Acid-induced gelation of thermal co-aggregates from egg white and hempseed protein: Impact of microbial transglutaminase on mechanical and microstructural properties of gels, *Food Hydrocolloids*, 107, art. no. 105960, **JCR, Q1 (IF=11.504)**.
230. Najafi, A., Emam-Djomeh, Z., Askari, G., Fathi, M. (2020) Electrospun hydrophobe nanofibrous membrane based on polysulfone/Triton x-100: A novel vehicle to concentrate pomegranate juice, *Journal of Food Process Engineering*, 43 (10), art. no. e13493, **JCR, Q2 (IF=2.889)**.
231. Karimi, A., Askari, G., Yarmand, M.S., Salami, M., Emam-Djomeh, Z. (2020) Development, modification and characterization of ursolic acid-loaded

- gelatin nanoparticles through electrospraying technique, *Food and Bioproducts Processing*, 124, pp. 329-341. **JCR, Q1 (IF=5.105)**
232. Motahar, S.F.S., Khatibi, A., Salami, M., Ariaeenejad, S., Emam-Djomeh, Z., Nedaei, H., Kavousi, K., Sheykhabdolahzadeh Mamaghani, A., Salekdeh, G.H. (2020) A novel metagenome-derived thermostable and poultry feed compatible α -amylase with enhanced biodegradation properties, *International Journal of Biological Macromolecules*, 164, pp. 2124-2133. **JCR, Q1 (IF=8.022)**.
233. Hajikhani, M., Emam-Djomeh, Z., Askari, G. (2020) Fabrication and Characterization of Gluten Film Reinforced by Lycopene-Loaded Electrospun Polylactic Acid Nano-fibers, *Food and Bioprocess Technology*, 13 (12), pp. 2217-2227. **JCR, Q1 (IF=5.581)**
234. Hajikhani, M., Emam Djomeh, Z., Askari, G. (2021) Lycopene loaded polylactic acid (PLA) and PLA/copolymer electrospun nanofibers, synthesis, characterization, and control release, *Journal of Food Processing and Preservation*, 45 (1), art. no. e15055, **JCR, Q3 (IF=2.609)**.
235. vAliabbasi, N., Emam-Djomeh, Z., Askari, G., Salami, M. (2021) Pinto bean protein-based acid-induced cold-set gels as carriers for curcumin delivery: Fabrication and characterization, *Food Hydrocolloids for Health*, 1, art. no. 100035, **Scopus**
236. krami, M., Emam-Djomeh, Z., Joolaei-Ahranjani, P., Mahmoodi, S., Khaleghi, S. (2021) Eco-friendly UV protective bionanocomposite based on Salep-mucilage/flower-like ZnO nanostructures to control photo-oxidation of kilka fish oil *International Journal of Biological Macromolecules*, 168, pp. 591-600. **JCR, Q1 (IF=8.022)**.
237. Mohammadian, M., Salami, M., Moghadam, M., Amirsalehi, A., Emam-Djomeh, Z. (2021) Mung bean protein as a promising biopolymeric vehicle for loading of curcumin: Structural characterization, antioxidant properties, and in vitro release kinetics, *Journal of Drug Delivery Science and Technology*, v, 61, art. no. 102148, **JCR, Q2 (IF=5.062)**.
238. Asadi, M., Salami, M., Hajikhani, M., Emam-Djomeh, Z., Aghakhani, A., Ghasemi, A. (2021) Electro spray Production of Curcumin-walnut Protein Nanoparticles, *Food Biophysics*, 16 (1), pp. 15-26, **JCR, Q2 (IF=3.340)**
239. Alavi, F., Chen, L., Wang, Z., Emam-Djomeh, Z. (2021) Consequences of heating under alkaline pH alone or in the presence of maltodextrin on solubility, emulsifying and foaming properties of faba bean protein, *Food Hydrocolloids*, 112, art. no. 106335, **JCR, Q1 (IF=11.504)**.
240. Alavi, F., Chen, L., Emam-Djomeh, Z. (2021) Structuring of acidic oil-in-water emulsions by controlled aggregation of nanofibrillated egg white protein in the aqueous phase using sodium hexametaphosphate *Food Hydrocolloids*, 112, art. no. 106359, **JCR, Q1 (IF=11.504)**.
241. Hajikhani, M., Emam-Djomeh, Z., Askari, G. (2021) Fabrication and characterization of mucoadhesive bioplastic patch via coaxial polylactic acid (PLA) based electrospun nanofibers with antimicrobial and wound healing application, *International Journal of Biological Macromolecules*, 172, pp. 143-153. **JCR, Q1 (IF=8.022)**

242. Saadat, S., Emam-Djomeh, Z., Askari, G. (2021) Antibacterial and Antioxidant Gelatin Nanofiber Scaffold Containing Ethanol Extract of Pomegranate Peel: Design, Characterization and In Vitro Assay, Food and Bioprocess Technology, 14 (5), pp. 935-944. **JCR, Q1 (IF=5.581)**
243. Alanchari, M., Mohammadi, M., Yazdian, F., Ahangari, H., Ahmadi, N., Emam-Djomeh, Z., Homayouni-Rad, A., Ehsani, A. (2021) Optimization and antimicrobial efficacy of curcumin loaded solid lipid nanoparticles against foodborne bacteria in hamburger patty, Journal of Food Science, 86 (6), pp. 2242-2254. **JCR, Q2 (IF=3.693)**
244. Tahmasebi, M., Emam-Djomeh, Z. (2021) Lycopene degradation and color characteristics of fresh and processed tomatoes under the different drying methods: a comparative study, Chemical Papers, 75 (7), pp. 3617-3623. **JCR, Q3 (IF=2.146)**
245. Taghavi Kevij, H., Salami, M., Mohammadian, M., Khodadadi, M., Emam-Djomeh, Z. (2021) Mechanical, physical, and bio-functional properties of biopolymer films based on gelatin as affected by enriching with orange peel powder, Polymer Bulletin, 78 (8), pp. 4387-4402. **JCR, Q3 (IF=2.843)**
246. Sadeghian Motahar, S.F., Ariaeenejad, S., Salami, M., Emam-Djomeh, Z., Sheykh Abdollahzadeh Mamaghani, A. (2021) Improving the quality of gluten-free bread by a novel acidic thermostable α -amylase from metagenomics data, Food Chemistry, 352, art. no. 129307, **JCR, Q1 (IF=9.231)**
247. Moghadam, M., Salami, M., Mohammadian, M., Emam-Djomeh, Z. (2021) Development and characterization of pH-sensitive and antioxidant edible films based on mung bean protein enriched with Echim amoenum anthocyanins, Journal of Food Measurement and Characterization, 15 (4), pp. 2984-2994. **JCR, Q3 (IF=3.006)**
248. Aliabbasi, N., Fathi, M., Emam-Djomeh, Z. (2021) Curcumin: A promising bioactive agent for application in food packaging systems, Journal of Environmental Chemical Engineering, 9 (4), art. no. 105520, **JCR, Q1 (IF=7.968)**
249. Alavi, F., Chen, L., Emam-Djomeh, Z. (2021) Effect of ultrasound-assisted alkaline treatment on functional property modifications of faba bean protein Food Chemistry, 354, art. no. 129494, **JCR, Q1 (IF=9.231)**.
250. Aliyari, M.A., Salami, M., Hosseini, E., Emam-Djomeh, Z., Karboune, S., Waglay, A. (2021) Biophysical, Rheological, and Functional Properties of Complex of Sodium Caseinate and Olive Leaf Aqueous Polyphenolic Extract Obtained Using Ultrasound-Assisted Extraction, Food Biophysics, 16 (3), pp. 325-336. **JCR, Q2 (IF=3.340)**
251. Mirzaei, M., Emam-Djomeh, Z., Askari, G. (2021) Spray-drying microencapsulation of anthocyanins of black seedless barberry (*Berberis vulgaris*), Journal of Food Processing and Preservation, 45 (10), art. no. e15858, **JCR, Q3 (IF=2.609)**.
252. Sarabi-Aghdam, V., Mousavi, M., Hamishehkar, H., Kiani, H., Emam-Djomeh, Z., Mirarab Razi, S., Rashidinejad, A. (2021) Utilization of chickpea protein isolate and Persian gum for microencapsulation of licorice root extract towards its incorporation into functional foods, Food Chemistry, 362, art. no. 130040, **JCR, Q1 (IF=9.231)**.

253. Fathi, M., Emam-Djomeh, Z., Aliabbasi, N. (2021) Developing two new types of nanostructured vehicles to improve biological activity and functionality of curcumin, *Food Bioscience*, 44, art. no. 101386, **JCR, Q1 (IF=5.318)**.
254. Sadeghian Motahar, S.F., Salami, M., Ariaeenejad, S., Emam-Djomeh, Z., Sheykh Abdollahzadeh Mamaghani, A., Kavousi, K., Moghadam, M., Hosseini Salekdeh, G. (2022) Synergistic Effect of Metagenome-Derived Starch-Degrading Enzymes on Quality of Functional Bread with Antioxidant Activity Starch/Starke, 74 (1-2), art. no. 2100098, **JCR, Q3 (IF=2.688)**.
255. Shakouri, M., Salami, M., Lim, L.-T., Ekrami, M., Mohammadian, M., Askari, G., Emam-Djomeh, Z., McClements, D.J. (2022) Development of active and intelligent colorimetric biopolymer indicator: anthocyanin-loaded gelatin-basil seed gum films, *Journal of Food Measurement and Characterization*, . **JCR, Q3 (IF=3.006)**.
256. Aliabbasi, N., Emam-Djomeh, Z., Askari, G., Salami, M. (2022) Design of glucono- δ -lactone-induced pinto bean protein isolate/ κ -carrageenan mixed gels with various microstructures: fabrication, characterization, and release behavior, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, **JCR, Q1 (IF=4.125)**.
257. Moaveni, S., Salami, M., Khodadadi, M., McDougall, M., Emam-Djomeh, Z. (2022) Investigation of *S.limacinum* microalgae digestibility and production of antioxidant bioactive peptides, *LWT*, 154, art. no. 112468, **JCR, Q1 (IF=6.056)**
258. Ekrami, A., Ghadermazi, M., Ekrami, M., Hosseini, M.A., Emam-Djomeh, Z., Hamidi-Moghadam, R. (2022) Development and evaluation of *Zhumeria majdae* essential oil-loaded nanoliposome against multidrug-resistant clinical pathogens causing nosocomial infection, *Journal of Drug Delivery Science and Technology*, 69, art. no. 103148, **JCR, Q2 (IF=5.062)**.
259. Shakoury, N., Aliyari, M.A., Salami, M., Emam-Djomeh, Z., Vardhanabhuti, B., Moosavi-Movahedi, A.A. (2022) Encapsulation of propolis extract in whey protein nanoparticles, *LWT*, 158, art. no. 113138, **JCR, Q1 (IF=6.056)**
260. Rezvankhah, A., Emam-Djomeh, Z., Safari, M., Salami, M., Askari, G. (2022) Investigating the effects of maltodextrin, gum arabic, and whey protein concentrate on the microencapsulation efficiency and oxidation stability of hemp seed oil, *Journal of Food Processing and Preservation*, 46 (6), art. no. e16554, **JCR, Q3 (IF=2.609)**.
261. Mosayebi, V., Fathi, M., Shahedi, M., Soltanizadeh, N., Emam-Djomeh, Z. (2022) Fast-dissolving antioxidant nanofibers based on *Spirulina* protein concentrate and gelatin developed using needleless electrospinning *Food Bioscience*, 47, art. no. 101759, **JCR, Q1 (IF=5.318)**.
262. Mohammadi, M., Salami, M., Yarmand, M., Emam-Djomeh, Z., McClements, D.J. (2022) Production and characterization of functional bakery goods enriched with bioactive peptides obtained from enzymatic hydrolysis of lentil protein, *Journal of Food Measurement and Characterization*, 16 (5), pp. 3402-3409. **JCR, Q3 (IF=3.006)**
263. Ekrami, M., Ekrami, A., Hosseini, M.A., Emam-Djomeh, Z. (2022) Characterization and Optimization of Salep Mucilage Bionanocomposite Films Containing *Allium jesdianum* Boiss. Nanoliposomes for Antibacterial Food Packaging Utilization, *Molecules*, 27 (20), art. no. 7032, **JCR, Q2 (IF=4.927)**.

264. Mirmohammad Meiguni, M.S., Salami, M., Rezaei, K., Ghaffari, S.-B., Aliyari, M.A., Emam-Djomeh, Z., Barazandegan, Y., Gruen, I. (2022) Curcumin-loaded complex coacervate made of mung bean protein isolate and succinylated chitosan as a novel medium for curcumin encapsulation, *Journal of Food Science*, 87 (11), pp. 4930-4944. **JCR, Q2 (IF=3.693)**
265. Singla, R.K., De, R., Efferth, T., Mezzetti, B., Sahab Uddin, M., Sanusi, Ntie-Kang, F., Wang, D., Schultz, F., Kharat, K.R., Devkota, H.P., Battino, M., Sur, D., Lordan, R., Patnaik, S.S., Tsagkaris, C., Sai, C.S., Tripathi, S.K., Găman, M.-A., Ahmed, M.E.O., González-Burgos, E., Babiaka, S.B., Paswan, S.K., Odimegwu, J.I., Akram, F., Simal-Gandara, J., Urquiza, M.S., Tikhonov, A., Mondal, H., Singla, S., Lonardo, S.D., Mulholland, E.J., Cenanovic, M., Maigoro, A.Y., Giampieri, F., Lee, S., Tzvetkov, N.T., Louka, A.M., Verma, P., Chopra, H., Olea, S.P., Khan, J., Alvarez Suarez, J.M., Zheng, X., Tomczyk, M., Sabnani, M.K., Medina, C.D.V., Khalid, G.M., Boyina, H.K., Georgiev, M.I., Supuran, C.T., Sobarzo-Sánchez, E., Fan, T.-P., Pittala, V., Sureda, A., Braidly, N., Russo, G.L., Vacca, R.A., Banach, M., Lizard, G., Zarrouk, A., Hammami, S., Orhan, I.E., Aggarwal, B.B., Perry, G., Miller, M.J., Heinrich, M., Bishayee, A., Kijjoa, A., Arkells, N., Bredt, D., Wink, M., Fiebich, B.L., Kiran, G., Yeung, A.W.K., Gupta, G.K., Santini, A., Lucarini, M., Durazzo, A., El-Demerdash, A., Dinkova-Kostova, A.T., Cifuentes, A., Souto, E.B., Zubair, M.A.M., Badhe, P., Echeverría, J., Horbańczuk, J.O., Horbanczuk, O.K., Sheridan, H., Sheshe, S.M., Witkowska, A.M., Abu-Reidah, I.M., Riaz, M., Ullah, H., Oladipupo, A.R., Lopez, V., Sethiya, N.K., Shrestha, B.G., Ravanan, P., Gupta, S.C., Alzahrani, Q.E., Dama Sreedhar, P., Xiao, J., Moosavi, M.A., Subramani, P.A., Singh, A.K., Chettupalli, A.K., Patra, J.K., Singh, G., Karpiński, T.M., Al-Rimawi, F., Abiri, R., Ahmed, A.F., Barreca, D., Vats, S., Amrani, S., Fimognari, C., Mocan, A., Hritcu, L., Semwal, P., Shiblur Rahaman, M., Emerald, M., Akinrinde, A.S., Singh, A., Joshi, A., Joshi, T., Khan, S.Y., Balla, G.O.A., Lu, A., Pai, S.R., Ghzaiel, I., Acar, N., Es-Safi, N.E., Zengin, G., Kureshi, A.A., Sharma, A.K., Baral, B., Rani, N., Jeandet, P., Gulati, M., Kapoor, B., Mohanta, Y.K., Emam-Djomeh, Z., Onuku, R., Depew, J.R., Atrooz, O.M., Goh, B.H., Andrade, J.C., Konwar, B., Shine, V.J., Ferreira, J.M.L.D., Ahmad, J., Chaturvedi, V.K., Skalicka-Woźniak, K., Sharma, R., Gautam, R.K., Granica, S., Parisi, S., Kumar, R., Atanasov, A.G., Shen, B. (2023) The International Natural Product Sciences Taskforce (INPST) and the power of Twitter networking exemplified through #INPST hashtag analysis, *Phytomedicine*, 108, art. no. 154520, **JCR, Q1 (IF=6.656)**.

۲-۳- مقاله‌های ارائه شده در همایش‌های داخلی (با درج مشخصات کامل)

۲-۵- تعداد ارجاعات

ارجاعات: 7833..... :h-Index46..... :Scopus

ارجاعات: 10637.. :h-Index53..... :Google Scholar

۲-۶- فصول کتاب تألیف شده (شامل نام نویسنده (نویسندگان)، سال انتشار، عنوان، محل انتشار، ناشر، تعداد

صفحه، و نام ویراستار

1. Emam-Djomeh, Z., Karami-Moghaddam, A., Broumand, A. (2016) Casein-Based Zataria multiflora Boiss Films: Use in Antimicrobial Packaging, **In: Antimicrobial Food Packaging**, pp. 515-526, Elsevier, NY, USA.
2. Mohammadian, M., Salami, M., Emam-Djomeh, Z., Alavi, F. (2017) Nutraceutical properties of dairy bioactive peptides, **In: Dairy in Human Health and Disease across the Lifespan**, pp. 325-342. Elsevier, NY, USA.
3. Alavi, F., Salami, M., Emam-Djomeh, Z., Mohammadian, M. (2017) Nutraceutical Properties of Camel Milk, **In: Nutrients in Dairy and their Implications for Health and Disease**, pp. 451-468. Elsevier, NY, USA.
4. Salehi, E., Emam-Djomeh, Z., Fathi, M., Askari, G. (2019) Opuntia ficus-indica mucilage **In: Emerging Natural Hydrocolloids: Rheology and Functions**, pp. 425-449. Wiley. NY, USA.
5. Emam-Djomeh, Z., Fathi, M., Askari, G. (2019) Gum tragacanth (Astragalus gummifer Labillardiere) **In: Emerging Natural Hydrocolloids: Rheology and Functions**, pp. 299-326. Wiley. NY, USA.
6. Hajikhani, M., Emam-Djomeh, Z. (2020) Mucoadhesive delivery systems for nanoencapsulated food ingredients **In: Release and Bioavailability of Nanoencapsulated Food Ingredients**, pp. 395-448. Elsevier, NY, USA.
7. Aliabbasi, N., Emam-Djomeh, Z., Amighi, F. (2020) Active food packaging with nano/microencapsulated ingredients **In: Application of Nano/Microencapsulated Ingredients in Food Products**, pp. 171-210. Elsevier, NY, USA.
8. Emam-Djomeh, Z., Rezvankhah, A. (2020) Targeted release of nanoencapsulated food ingredients **In: Release and Bioavailability of Nanoencapsulated Food Ingredients**, pp. 79-120. Elsevier, NY, USA.
9. Moallemian Isfahani, M., Emam-Djomeh, Z., Rao, I.M., Rezaei, N. (2021) Nutrition and Immunity in COVID-19 **In: Advances in Experimental Medicine and Biology**, 1318, pp. 485-497. Springer, Berlin, Germany.
10. Aliabbasi, N., Emam-Djomeh, Z. (2021) Radiative heat transfer in food processing **In: Engineering Principles of Unit Operations in Food Processing: Unit Operations and Processing Equipment in the Food Industry**, pp. 345-364. Elsevier, NY, USA.
11. Emam-Djomeh, Z., Ebrahimi Pure, A., Ebrahimi Pure, M. (2021) In vitro assays for predicting the safety of food-based nanomaterials **In: Safety and Regulatory Issues of Nanoencapsulated Food Ingredients**, pp. 119-142. Elsevier, NY, USA.

12. Aliabbasi, N., Fathi, M., Emam-Djomeh, Z. (2022) Gum arabic-based nanocarriers for drug and bioactive compounds delivery **In:** Micro- and Nanoengineered Gum-Based Biomaterials for Drug Delivery and Biomedical Applications, pp. 333-345. Elsevier, NY, USA.
13. Salek Nejat, M., Ekrami, M., Emam-Djomeh, Z., (2022) Microencapsulation Liposomal Technologies in Bioactive Functional Foods and Nutraceuticals **In:** Biopolymers in Nutraceuticals and Functional Foods, pp. 232-263. Royal Society of Chemistry, London, Uk.
14. Ekrami, M., Ekrami, A., Hamidi Moghadam, R., Joolaei-Ahramjani, P., Emam-Djomeh, Z., (2022) Food-based Polymers for Encapsulation and Delivery of Bioactive Compounds, **In:** Biopolymers in Nutraceuticals and Functional Foods, pp. 232-263. Royal Society of Chemistry, London, Uk.
15. Ekrami, M., Ekrami, A., Esmaili, R., Emam-Djomeh, Z. (2022) Nanotechnology-based Formulation for Alternative Medicines and Natural Products: An Introduction with Clinical Studies, , **In:** Biopolymers in Nutraceuticals and Functional Foods, pp. 232-263. Royal Society of Chemistry, London, Uk.
16. Emam-Djomeh, Z., Hajihani, M. (2023) Polylactic Acid/Halloysite Nanotube Bionanocomposite Films for Food Packaging **In:** Advanced Structured Materials, 177, pp. 141-168. Springer, Berlin, Germany.
17. Emam-Djomeh, Z., Hajikhani, M. (2023) Chitosan/Poly (Ethylene Glycol)/ZnO Bionanocomposite for Wound Healing Application **In:** Advanced Structured Materials, 177, pp. 31-65. Springer, Berlin, Germany.

۲-۷- کتاب‌های ترجمه شده (شامل نام نویسنده (نویسندگان)، نام مترجم (مترجمان)، سال انتشار، عنوان

فارسی، محل انتشار، ناشر، تعداد صفحه، و نام ویراستار

لوپز گومز، آ و باربوزا، گ، کلباسی اشتری، الف، امام جمعه، ز، میر سعید قاضی، ح، ۱۳۹۱، طراحی

کارخانه صنایع غذایی، تهران، آبیژ، ۳۱۲ صفحه

۳- طرح‌های پژوهشی اجرا شده (شامل نام مجری (مجریان) و همکار (همکاران)، عنوان، تاریخ شروع و

خاتمه اجرای طرح، نتایج (به صورت گزارش پایانی، مقاله، استفاده از آن در فناوری).

۱- امام جمعه، زهرا، بررسی روشهای استخراج اسانس نارنج، ۱۳۸۲، به سفارش کارخانه زمزم

۲- امام جمعه، زهرا، بررسی روش های مختلف غنی سازی و تولید محصولات خاص رژیمی، ۱۳۸۵ به سفارش

کارخانه مائده (فناوری)

- ۳- امام جمعه، زهرا، بررسی زمان ماندگاری ۶ محصول منتخب و تعیین زمان ماندگاری دقیق آنها و مدل سازی زمان ماندگاری، ۱۳۸۶، به سفارش کارخانه مائده (فناوری)
- ۴- امام جمعه، زهرا شناسائی ترکیب امولسیون آب لیمو و تولید امولسیون آب لیموی خالص با پایداری رنگ تا زمان مصرف، ۱۳۸۷، به سفارش کارخانه سمیه (فناوری)
- ۵- امام جمعه، زهرا ارائه ترکیب و روش ساخت گز رژیمی با شیرین کننده های طبیعی با کیفیت و طعم دهانی خوب، ۱۳۹۲، به سفارش کارخانه گز شیرین شاد (فناوری)
- ۶- امام جمعه، زهرا بسته بندی تحت اتمسفر اصلاح شده ساندریج های آماده، ۱۳۹۳، به سفارش شرکت چلیس چاشت (فناوری)
- ۷- امام جمعه، زهرا تشدید طعم نان تولید شده ضمن حفظ طعم سبوس در آن از طریق تغییر فرمولاسیون آرد، ۱۳۹۴، به سفارش شرکت آرد درخشان (فناوری)
- ۸- امام جمعه، زهرا افزایش ماندگاری نان تولید شده به حداقل سه روز شامل به تعویق انداختن بیاتی و به تعویق افتادن رشد کپک نان از طریق اصلاح فرمولاسیون، ۱۳۹۵، به سفارش شرکت آرد درخشان (فناوری)
- ۹- امام جمعه، زهرا بهبود کیفیت آرد جهت تولید نان با بافت یکنواخت و متخلخل، ۱۳۹۵، به سفارش شرکت آرد درخشان (فناوری)
- ۱۰- امام جمعه، زهرا دستیابی به فرمولی مشخص جهت تولید خامه قنادی ۱۰۰ درصد طبیعی با پایداری بالا، ۱۳۹۵، به سفارش شرکت بنیس روستا (فناوری)
- ۱۱- امام جمعه، زهرا ارتقای ارزش افزوده زنجیره محصولات کشاورزی - غذایی با استفاده از روش آزاد سازی ناگهانی تحت کنترل، ۱۳۹۸، طرح جندی شاپور مشترک بین فرانسه و ایران (گزارش طرح)
- ۱۲- امام جمعه، زهرا با همکاری غلامرضا عسگری و مریم سلامی فرمولاسیون نوشیدنی های طبیعی و سلامتی بخش، ۱۳۹۸، به سفارش شرکت اکسیر هور (فناوری)

۱۳- امام جمعه، زهرا با همکاری غلامرضا عسگری و مریم سلامی انجام کلیه اقدامات لازم جهت بهبود و ارتقا فرمولاسیون محصولات لبنی با اولویت بندی زیر: شیرکم چرب، شیر پرچرب، کره، خامه عسلی، شیرکاکائو، ماست، ماست همزده، دوغ، ۱۳۹۹، به سفارش شرکت پاک (فناوری)

۴- جایزه‌ها و نشان‌های علمی داخلی:

- a. محقق برگزیده پردیس کشاورزی و منابع طبیعی ۱۳۸۳
- b. طرح پژوهشی برتر بخش کشاورزی در جشنواره پژوهش دانشگاه تهران ۱۳۸۴
- c. کسب نشان درجه دو پژوهش و عنوان پژوهشگر نمونه بخش کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران ۱۳۸۷-۱۳۸۶
- d. محقق برگزیده استان تهران، آذر ماه ۱۳۸۹
- e. محقق برگزیده کشوری وزارت علوم و فناوری، سال ۱۳۹۲
- f. کسب نشان درجه یک پژوهش و عنوان پژوهشگر برجسته بخش کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران ۱۳۹۳
- g. کسب نشان اولین جایزه زنان در علم در شاخه کشاورزی، سال ۱۳۹۵
- h. کسب نشان ابن سینا، دانشگاه علوم پزشکی تهران، سال ۱۳۹۶
- i. جزو دانشمندان یک درصد برتر جهان از سال ۲۰۱۰ تا کنون

۵- جایزه‌ها و نشان‌های علمی بین‌المللی:

- a. ارائه مقاله برتر کنفرانس آسیا-اقیانوسیه سال ۱۳۸۲
 - b. انتخاب به عنوان پنجاه زن دانشمند اثرگذار در آسیا و اقیانوسیه ۱۳۹۷
- ۶- داشتن خدمات ارزشمند در سازندگی و ارتقای سطح علمی و پیشرفت کشور:

۶-۱- سوابق و مسئولیت‌های علمی اجرایی:

- رئیس پردیس بین‌المللی ارس دانشگاه تهران از سال ۱۳۹۶ تا کنون
- مشاور بین‌الملل پردیس ارس دانشگاه تهران از سال ۹۲ تا کنون

- مشاور معاونت پژوهشی دانشگاه تهران از سال ۹۳ تا کنون

۲-۶- عناوین خدمات ارزشمند:

تحقیق و تدریس

۳-۶- عضویت در انجمن‌ها، مجامع و هیئت تحریریه مجله‌های علمی

عضو آکادمی علوم جهان TWAS

عضو انجمن علمی مهندسی صنایع غذایی

سر دبیر مجله تحقیقات فنی مهندسی صنایع غذایی

و عضو هیات تحریریه چندین مجله علمی

۴-۶- عناوین فعالیت‌های علمی - پژوهشی در فرهنگستان‌ها:

۷- پرورش دانشجویان و یا پژوهشگران شایسته:

۱-۷- تعداد دانشجویان دکترای تخصصی:

راهنمایی : ۴۱... نفر پایان یافته۳۸... نفر، در دست انجام۳... نفر

مشاوره : ۳۸... نفر پایان یافته۳۵... نفر، در دست انجام۳... نفر

۲-۷- تعداد دانشجویان کارشناسی ارشد:

تحت راهنمایی : ۵۸... نفر پایان یافته۵۵... نفر، در دست انجام۳... نفر

تحت مشاوره : ۳۸... نفر پایان یافته۳۵... نفر، در دست انجام۳... نفر

۸- اطلاعات زیر را در صورت داشتن تکمیل فرمایید:

Scopus Author ID - ۱-۸ 16041822600

ISI Researcher - ۲-۸

<https://orcid.org/0000-0002-1690-1968> ORCID -۳-۸

Google Scholar Page -۴-۸

<https://scholar.google.com/citations?user=QTD3b1sAAAAJ&hl=en>

۹- خواهشمند است موارد زیر را نیز تکمیل فرمائید:

الف- ارتباط علمی با مراکز علمی بین‌المللی با ذکر نام مراکز:

انجمن بین‌المللی غذای فراسودمند FFC Functional food center

انجمن بین‌المللی متخصصین صنایع غذایی IFT

TWAS انجمن علوم جهان

انجمن دانشگاه‌های فرانسه زبان AUF

ب- ارتباط علمی با مراکز علمی داخلی با ذکر نام مراکز:

دانشگاهها و مراکز تحقیقاتی کشور

۱۰- سایر اطلاعات:

نام و نام خانوادگی: دکتر زهرا امام جمعه

تا تاریخ	از تاریخ	سابقه همکاری با فرهنگستانها
-	-	عضو وابسته
تا کنون	1931/11/2	همکار مدعو

عناوین فعالیت‌های علمی - پژوهشی انجام شده در فرهنگستان تا ۱۰۴۱

	<ul style="list-style-type: none"> شرکت فعال در جلسات شاخه، مشارکت در انجام امور محوله به شاخه (اظهار نظرها - معرفی کاندید 	
	مهندس برجسته، پیشنهاد عنوان سخنرانی یا همایش، معرفی اعضای جدید و ...	
طرح کلان گروه علوم کشاورزی با عنوان «	<ul style="list-style-type: none"> همکاری در اجرای طرحهای راهبردی کلان فرهنگستان علوم (عنوان طرح، سال اجرا) آیندهنگری وضعیت کشاورزی و منابع طبیعی با توجه به تغییرات جهانی (جمعیت، 	
	اقلیم و ساختار نظام جهانی) - فاز سوم با عنوان: «اثرات تغییر اقلیم بر منابع پایه، تولیدات کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست» (بخش علوم و صنایع غذایی) - مدیر طرح: دکتر عباس شریفی تهرانی، سال 1041 تا ۱۰۴۹ در حال اجرا)	
	آیندهنگری وضعیت کشاورزی و منابع طبیعی با توجه به تغییرات جهانی (جمعیت،	طرح کلان گروه علوم کشاورزی با عنوان «

اقلیم و ساختار نظام جهانی) - فاز دوم با عنوان: « بررسی فناوریهای نوین بومسازگار در کشاورزی و منابع طبیعی» (بخش

علوم و صنایع غذایی) - مدیر طرح: دکتر عباس شریفی تهرانی، سال 1933 تا ۱۰۴۱

- طرح کلان گروه علوم کشاورزی با عنوان «آیندهنگری وضعیت کشاورزی و منابع طبیعی با توجه به تغییرات جهانی (جمعیت، اقلیم و

ساختار نظام جهانی) - فاز اول با عنوان: «بررسی وضعیت موجود تولیدهای زراعی، باغبانی، دامی و منابع طبیعی به روش مطالعات

اسنادی و تنظیم گزارش» (بخش علوم و صنایع غذایی) - مدیر طرح: دکتر عباس شریفی تهرانی، سال 1931 تا ۱۹۳۱

• عضو کمیته تواس فرهنگستان علوم

• فعالیتهای بین المللی مرتبط با فرهنگستان علوم:

- به درخواست آسا (معرفی کاندیدا و ارسال زندگی نامه علمی خانمها دکتر زهرا امام جمعه، دکتر افسانه صفوی و دکتر فاطمه جمالی

به معاونت محترم پژوهشی در خصوص درخواست آسا برای معرفی کاندیدای زن دانشمند واجد شرایط برای درج زندگینامه

علمی ایشان در کتاب «شرح حال دانشمندان زن در آسیا» با هدف معرفی برجستهترین دانشمندان زن آسیا/اقیانوسیه در زمینه-

های علم، تکنولوژی، مهندسی، و ریاضیات؛ که در نتیجه آن خانم دکتر زهرا امام جمعه از طرف آسا برای کسب این عنوان

پذیرفته شد و نام و زندگینامه ایشان در کتاب مذکور نوشته شد؛ (۲۴۱۱)

-عضویت در آکادمی علوم جهان، TWAS