

1. Shafaeizadeh, Sh., **J. Jamalian**, A.A. Owji, L. Azadbakht, R. Ramezani, N. Karbalaee, A. Rajaeifard & N. Tabatabai. 2011. The effect of consuming oxidized oil supplemented with fiber on blood lipid profiles in rat model. *J. Res. Med. Sci.*,16(12): 1541-1549.
2. Majzoobi, M., F. Sariri Ghavi, A. Farahnaky, **J. Jamalian** & G. Mesbahi. 2011. The effect of tomato pomace powder on physicochemical properties of flat bread (Barbari bread). *J. Food Proc. & Preserv.*,35: 247-256.
3. Majzoobi, M., M. Radi, **J. Jamalian**, T. Tongdang & G. Mesbahi. 2011. Physicochemical properties of pregelatinized wheat starch produced by twin drum drier. *J. Agr. Sci. & Tech.*, 13:193-202.
4. Majzoobi, M., A. Farahnaky, **J. Jamalian** & M. Radi. 2011. Effect of cysteine on the physicochemical properties of wheat starch. *Food Chemistry*, 124:795-800.
5. Dehghan Manshadi, A., **J. Jamalian**, A. Farahnaky, G. Mesbahi & M. Moosavi Nasab. 2012. The effect of microwave pasteurization on some physicochemical characteristics of milk. *Int'l J. Food Engg*, 8:1-12.
6. Majzoobi, M., S. Pashangeh, A. Farahnaky, E. Mohammad Hadi & **J. Jamalian**. 2014. Effect of particle size reduction, hydrothermal and fermentation treatments on phytic acid content and some physicochemical properties of wheat bran. *J. Fd Sci. & Tech.*, 51:2755-2761.
7. Majzoobi, M., Z. Vosooghi Poor, G. Mesbahi, **J. Jamalian** & A. Farahnaky. 2017. Effect of carrot pomace powder and a mixture of pectin and xanthin on the quality of gluten-free batter and cakes. *J. Texture Studies*, Article ID: JTXS 12276, Article DOI: 10.1111/jtxs 12276, Internal article ID: 14272038.

فصل های چاپ شده در کتاب بین المللی:

1. Majzoobi, M., M. Radi, A. Farahnaky, **J. Jamalian** & T. Tongdang. 2009. Effect of L- ascorbic acid and L-cysteine on the physicochemical properties of wheat starch, pages 309-316 in Gums and Stabilizers for the Food Industry 15, edited by P.A. Williams and G. O. Phillips, RSC Publishing Co. U.K.
2. Majzoobi, M., A. Farahnaky, **J. Jamalian**, G. Mesbahi & F. Sariri. 2009. Application of sugar beet pulp as dough and bread improver (Barbari bread), pages in Gums and Stabilizers for the Food Industry 15, edited by P.A. Williams and G. O. Phillips, RSC Publishing Co. U.K.

مقاله های ارایه شده در کنفرانسهای بین المللی:

1. Majzoobi, M., M. Radi, A. Farahnaky & **J. Jamalian**. 2009. Effect of microwave cooking on physicochemical properties of wheat starch. Sixth International Symposium on Food Rheology and Structure.
2. Majzoobi , M., S. Farhoodi, A. Farahnaky, **J. Jamalian**, R. Ramezani and M. Taghipoor. 2010. Effect of raw and processed wheat germ on the properties of dough and flat bread and its shelf life. Sixth Food Science International Symposium.
3. Majzoobi, M., A. Raiss Jalali, **J. Jamalian** & A. Farahnaky. 2015. Effect of whole oat flour on physicochemical properties of part-baked frozen bread. International Food Science and Technology 50th Conference.
4. **Jamalian, J.** 2016. Food and Nutrition Security in Iran. The Second AASSA Expert Meeting, Seoul, South Korea.
5. **Jamalian, J.** 2016. Food and Nutrition Security (Food Utilization) in Afghanistan.,. The Third AASSA Expert Meeting, New Delhi.
6. **Jamalian, J.** 2016. Food and Nutrition Security (Food Utilization) in Bangladesh. The Third AASSA Expert Meeting, New Delhi.
7. **Jamalian, J.** 2017. Food and Nutrition Security (Food Utilization) in Nepal. The Fourth AASSA Expert Meeting. Seoul.
8. **Jamalian, J.** 2017. Food and Nutrition Security (Food Utilization) in Sri Lanka. The Fourth AASSA Expert Meeting. Seoul.
9. **Jamalian, J.** 2017. Food and Nutrition Security of South Asian Sub-region. The Fourth AASSA Expert Meeting. Seoul.

مقاله های چاپ شده در مجله های معتبر داخلی:

Majzoobi, M., A. Farahnaky, **J. Jamalian** and T. Tongdang. 2009. Physicochemical properties of phosphoryl chloride cross-linked wheat starch. Iran. Polymer J. 18; 491-499.

مجذوبی، م مصباحی غ سریری ف فرحناکی ع **جمالیان ج**

اثر تقاله چغندر قند بر کیفیت نان بربری

نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران جلد ۶ شماره ۱ ص ۲۶-۱۷ سال ۱۳۸۹

مجذوبی م فرحناکی ع **جمالیان ج** سریری ف مصباحی غ

تاثیر افزودن پودر تقاله گوجه فرنگی و پودر تقاله چغندر قند بر خواص فارینوگرافی خمیر نان

فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران دوره ۸ شماره (۲) ۳۲ سال ۱۳۹۰

موسوی نسب س موسوی نصب م مصباحی غ **جمالیان ج** مقصود لوی

یخ پوشانی میگوی منجمد با استفاده از هیدروکلورید کیتوزان بمنظور بهبود ویژگیهای کیفی آن

نشریه فن آوری و نگهداری مواد غذایی جلد ۵ ص ۱۷-۱ سال ۱۳۹۲

موسوی نسب م موسوی نسب س مصباحی غ **جمالیان ج**

ارزیابی کیفی کیتوزان تولیدی از پوسته میگو و کیتوزان تجاری پوسته خرچنگ

فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران جلد ۱۱ ص ۱۷۴-۱۶۳

بهروزه س شاه ولی م **جمالیان ج**

بررسی کالری دریافتی روزانه خانوارهای روستایی: منطقه مورد مطالعه جنوب استان کرمان

مجله دانشگاه علوم پزشکی جیرفت جلد ۲ ش ۲ ص ۱۳۷-۱۳۰

مقاله های ارایه شده در کنفرانس های داخلی:

موسوی نسب س موسوی نصب م مصباحی غ جمالیان ج مقصود لوی

تولید کیتوزان از پوسته میگو و بر رسی برخی از خصوصیات فیزیکی آن

سومین همایش میگوی ایران ۱۳۸۹

موسوی نسب س موسوی نصب م مصباحی غ جمالیان ج مقصود لوی

مقایسه استفاده از لعاب دهی یخی آب و کیتوزان بر خصوصیات کیفی میگوی منجمد

نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده های شیلاتی ۱۳۸۹

مجنوبی م روشن ف کدیور م فرحناکی ع جمالیان ج

تعیین اثرات نشاسته حرارتی- رطوبتی گندم بر خصوصیات خمیر و نان

کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی غذا (از سفره تا غذا) ۱۳۹۱

موسوی نسب م موسوی نسب س مصباحی غ جمالیان ج

بر رسی ویژگیهای کیتوزان حاصل از میگوی خلیج فارس و تولید فیلم خوراکی از آن

همایش ملی آبیان ۱۳۹۱

گزارش پروژه **Food and Nutrition Security and Agriculture in Asia**

Moughan, P., D. A. Chamovitz, X. Deng, T. S. Lian, M. Tanticharoen, S. Ayyapan, **J.Jamalian** & C. H. Lee.
26 October, 2017. Food and Nutrition Security and Agriculture in the Asia/Pacific Regions- An AASSA
Report. 104 pages. IAP-AASSA.