



باسمه تعالی  
پرونده علمی (CV)

نام و نام خانوادگی: مهدی کدیور

تاریخ تولد (روز - ماه - سال): ۱۳۳۸/۰۶/۱۰

محل تولد: آباءه، استان فارس.

رشته تحصیلی: صنایع غذایی تخصص: فناوری غلات.

محل خدمت: دانشگاه صنعتی اصفهان.

آدرس: اصفهان، دانشگاه صنعتی اصفهان، دانشکده کشاورزی، گروه صنایع غذایی، کد پستی ۸۴۱۵۶-۸۳۱۱۱

پست الکترونیکی: kadivar@iut.ac.ir

۱- مدارک و مراتب علمی

۱-۱- مدارک تحصیلی

عنوان پایان نامه	سال اخذ	محل اخذ	رشته تحصیلی	مدارک علمی
<i>Studies on integrated processes for the recovery of mucilage, hull, oil and protein from solin (low linolenic acid flaxseed)</i>	1380	دانشگاه ساسکاچوان کانادا	صنایع غذایی	دکترای تخصصی
بررسی اثر مقادیر آرد سویا بر ویژگیهای رئولوژیکی و حسی نان بربری	۱۳۶۸	دانشگاه تربیت مدرس تهران	صنایع غذایی	کارشناسی ارشد
-	1365	دانشگاه شهید چمران اهواز	صنایع غذایی	کارشناسی

۱-۲- مراتب علمی

آخرین پایه	از تاریخ	دانشگاه	مرتب علمی
۳۲	۱۳۹۰	دانشگاه صنعتی اصفهان	استاد
۱۷	۱۳۸۵	دانشگاه صنعتی اصفهان	دانشیار
۴	۱۳۸۰	دانشگاه صنعتی اصفهان	استادیار

۱-۳- سوابق همکاری

تا تاریخ	از تاریخ	سابقه همکاری با فرهنگستانها
تاکنون	۱۴۰۱/۱۲/۱۶	عضو وابسته
۱۴۰۱/۱۲/۱۶	۱۳۸۸/۹/۱	همکار مدعو

## ۲- داشتن آثار، تحقیقات و مقالات معتبر علمی متعدد:

- ۴-۱- مقاله‌های چاپ شده در نشریه‌های معتبر داخلی: ۳۳ مقاله (عناوین پیوست است)
- ۴-۲- مقاله‌های چاپ شده در نشریه‌های معتبر بین‌المللی: ۹۳ مقاله (عناوین پیوست است)
- ۴-۳- مقاله‌های ارائه شده در همایش‌های داخلی: ۷ مقاله (عناوین پیوست است)
- ۴-۴- مقاله‌های ارائه شده در همایش‌های بین‌المللی: ۱۲ مقاله (عناوین پیوست است)
- ۴-۵- کتاب‌های تالیف شده: ۱
  - سلطانی زاده نفیسه، کدیور مهدی، ۱۳۹۰، شیمی و فناوری گوشت و فرآورده‌های آن، انتشارات دانشگاه صنعتی اصفهان، ۴۸۸ صفحه. کتاب شایسته تقدیر و برنده جایزه در جشنواره کتاب سال جمهوری اسلامی ایران، ۱۳۹۱. چاپ دوم ۱۳۹۹.
- ۴-۶- کتاب‌های ترجمه شده: ۴
  - شاهدی محمد، کدیور مهدی، ۱۳۷۳، اصول نگهداری و فرایند میوه‌ها و سبزیها، انتشارات دانشگاه شهرکرد، ۲۳۶ صفحه.
  - کدیور مهدی، گلی سید امیر حسین، ۱۳۸۶، فرایند روغن‌های خوراکی، انتشارات دانشگاه صنعتی اصفهان، ۲۷۰ صفحه. چاپ دوم ۱۳۹۴
  - کدیور مهدی، ماهرانی مهرانوش، میرمقتدایی لیلا، جمشیدیان مجید، ۱۳۸۷، راهنمای حل مشکلات نانویی، انتشارات دانشگاه صنعتی اصفهان، ۲۱۴ صفحه (کتاب برگزیده همایش تجلیل از خادمان فرهنگ، ۱۳۸۸).
  - سلطانی زاده نفیسه، کدیور مهدی، ۱۳۹۱ محاسبات پایه در آنالیزهای شیمیایی و بیولوژیک، انتشارات جهاد دانشگاهی دانشگاه صنعتی اصفهان، ۲۶۷ صفحه
- ۴-۷- طرح‌های پژوهشی: ۶ طرح (عناوین پیوست است)
- ۴-۸- جایزه‌ها و نشان‌های علمی داخلی:
  - کتاب (شیمی و فناوری گوشت و فرآورده‌های آن) شایسته تقدیر و برنده جایزه، جشنواره کتاب سال جمهوری اسلامی ایران، ۱۳۹۱
  - مدرس نمونه دانشگاه صنعتی اصفهان: ۱۳۸۵
  - استاد راهنمای نمونه دانشگاه صنعتی اصفهان: ۱۳۹۱
  - پژوهشگر نمونه دانشگاه صنعتی اصفهان: ۱۳۹۰
  - مدرس نمونه دانشگاه صنعتی اصفهان: ۱۳۹۱
  - پژوهشگر نمونه استان اصفهان، ۱۳۹۱

## ۳- داشتن خدمات ارزشمند در سازندگی و ارتقای سطح علمی و پیشرفت کشور:

- سوابق و مسئولیت‌های علمی اجرایی:
  - ۱۳۸۴-۱۳۹۳ رئیس کتابخانه مرکزی، دانشگاه صنعتی اصفهان.
  - ۱۳۸۴-۱۳۸۹ عضو شورای سیاستگذاری تامین منابع علمی کشور.
  - ۱۳۹۱-۱۳۹۳ عضو شورای سیاستگذاری تامین منابع علمی کشور.
  - ۱۳۸۸ تاکنون- عضو هیات تحریریه دو مجله صنایع غذایی کشور (سه مورد نیز در سالهای قبل).
  - ۱۳۸۸ تاکنون- عضو مدعو شاخه صنایع غذایی گروه کشاورزی فرهنگستان علوم جمهوری اسلامی ایران.

- ۱۳۹۲ تاکنون عضو کمیته فنی قانونی معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان (با حکم رئیس دانشگاه).

• **عناوین خدمات ارزشمند:**

- بازسازی و راه اندازی آزمایشگاه پژوهشی گروه صنایع غذایی دانشگاه صنعتی اصفهان.
- شرکت در جلسات سازمان سنجش آموزش کشور به مدت ۲۱ سال - طراحی سوالات کنکور ارشد و دکتری.
- برگزاری چندین دوره کارگاه آموزشی در دانشگاه و صنعت (معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی اصفهان، معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی کاشان، پگاه تهران، کاله آمل).

• **عضویت در انجمن‌ها، مجامع و هیئت تحریریه مجله‌های علمی**

- ۱۳۸۸ تاکنون - عضو هیات تحریریه دو مجله صنایع غذایی کشور (سه مورد نیز در سالهای قبل).
- (انجمن متخصصین صنایع غذایی آمریکا): Institute of Food Technologists (IFT): ۱۳۶۶-۱۳۹۲
- (انجمن شیمی‌دانان غلات آمریکا): American Association of Cereal Chemists (AACC): ۱۳۶۷-۱۳۹۷
- (انجمن شیمی‌دانان روغن آمریکا): American Oil Chemists Society (AOCS): ۱۳۸۲-۱۳۹۲
- ۱۳۸۶ تا کنون: عضو سازمان مردم نهاد "غذا، صنعت، سلامت"، اصفهان.
- ۱۳۹۰ تا کنون: عضو سازمان مردم نهاد "انجمن ملی سلیاک ایران.

• **سایر:**

- همکاری با دانشگاه ناپولی ایتالیا
- تدوین ۷ استاندارد ملی در زمینه مواد غذایی

• **عناوین فعالیت‌های علمی - پژوهشی انجام شده در فرهنگستان:**

- شرکت فعال در جلسات شاخه و عمومی گروه، مشارکت در انجام امور رسیده به شاخه، پیشنهاد عنوان سخنرانی و همایش، معرفی اعضای جدید، معرفی نامزدهای مهندسان برجسته، و شرکت در مراسم مهندسان برجسته
- همکاری در اجرای ۷ طرح کلان گروه به شرح زیر:
  - **فاز سوم طرح کلان** «آینده‌نگری وضعیت کشاورزی و منابع طبیعی با توجه به تغییرات جهانی (جمعیت، اقلیم و ساختار نظام جهانی)» - 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 ۱۴۰۱ تا ۱۴۰۳ (در حال اجرا)
  - **فاز دوم طرح کلان** «آینده‌نگری وضعیت کشاورزی و منابع طبیعی با توجه به تغییرات جهانی (جمعیت، اقلیم و ساختار نظام جهانی)» با عنوان: «بررسی فناوری‌های نوین بوم‌سازگار در کشاورزی و منابع طبیعی» مدیر طرح: دکتر عباس شریفی تهرانی، سال ۱۳۹۹ تا ۱۴۰۱
  - **فاز اول طرح کلان** «آینده‌نگری وضعیت کشاورزی و منابع طبیعی با توجه به تغییرات جهانی (جمعیت، اقلیم و ساختار نظام جهانی)» با عنوان: «بررسی وضعیت موجود تولیدهای زراعی، باغبانی، دامی و منابع طبیعی به روش مطالعات اسنادی و تنظیم گزارش» مدیر طرح: دکتر عباس شریفی تهرانی، سال ۱۳۹۸
  - طرح «بررسی و ارزیابی کیفی مجلات علمی کشاورزی و منابع طبیعی» (بخش علوم و صنایع غذایی)، مدیر طرح: دکتر عباس شریفی تهرانی، سال ۱۳۹۵
  - طرح «بررسی رساله‌های دکتری در زمینه کشاورزی و منابع طبیعی در دانشگاه‌ها به منظور تعیین نقش آنها در اعتلای سطح علمی و رفع نیازهای کشور (بخش علوم و صنایع غذایی)»، مدیر طرح: دکتر عباس شریفی تهرانی، سال ۱۳۹۱
  - طرح بررسی مسائل کشاورزی و منابع طبیعی کشور (از نظر آب، خاک، نیروی انسانی، جنگلها، مراتع، محصولات گیاهی، گیاه پزشکی، محصولات دامی و صنایع تبدیلی) و پیشنهاد راه حل آنها (بخش علوم و صنایع غذایی)، مدیر طرح: دکتر عباس شریفی تهرانی، سال ۱۳۸۹
  - طرح «تدوین فرهنگ نوین واژگان کشاورزی و منابع طبیعی جلد هفتم - علوم و صنایع غذایی» مدیر طرح: دکتر بهمن یزدی صمدی، سال ۱۳۸۹

- همکاری در اجرای ۲ طرح تخصصی شاخه به شرح زیر:

- طرح «بررسی مطالعات انجام شده در زمینه آلودگی مواد غذایی با باکتری‌های بیماریزا در ایران- بخش آلودگی مواد غذایی با منشاء گیاهی»، مدیر طرح: دکتر مهدی کدیور، سال ۱۳۹۳
- طرح «بررسی نحوه نظارت و کنترل سلامت مواد غذایی جامعه و ارائه راهکار»، مدیر طرح: دکتر جلال جمالیان، همکاران طرح: دکتر محمد شاهدی و دکتر مهدی کدیور، سال ۱۳۹۰
- مقاله‌های منتشر شده در مجله‌های فرهنگستان
  - ارزیابی آلودگی میوه‌ها و سبزی‌ها به میکرو ارگانیزم‌های بیماریزا و تولید کننده سم در ایران، مجله پژوهش‌های راهبردی در علوم کشاورزی و منابع طبیعی، جلد ۲ شماره ۱، بهار ۱۳۹۶

۴- پرورش دانشجویان و یا پژوهشگران شایسته:

- تعداد دانشجویان دکترای تخصصی:
  - راهنمایی: ۱۷ نفر
  - پایان یافته ۱۴۰ نفر، در دست انجام ۳۰۰ نفر
  - مشاوره: ۵۰ نفر
  - پایان یافته ۳۰۰ نفر، در دست انجام ۲۰۰ نفر
- تعداد دانشجویان کارشناسی ارشد:
  - تحت راهنمایی: ۸۲ نفر
  - پایان یافته ۷۹ نفر، در دست انجام ۳ نفر
  - تحت مشاوره: ۱۰ نفر
  - پایان یافته ۹ نفر، در دست انجام ۱ نفر

۴-۱- مقاله‌های چاپ شده در نشریه‌های معتبر علمی داخلی

- گلی، ا. ح. کدیور، م. بهرامی، ب. سبزیان، م. ۱۳۸۶ خصوصیات فیزیکی و شیمیایی روغن دانه ماریتیغال. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. ۴(۴):۳۱-۲۷. ISC
- حسینی پرور، ه کرامت، ج. کدیور م.، ۱۳۸۶ شرایط بهینه استخراج ژلاتین خوراکی از استخوان گاو به روش اسیدی با استفاده از گرسینون سطوح پاسخ. مجله علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی. ۱۱(۴۰):۳۲۹-۳۱۷. ISC
- آقاجانی، ن.، کاشانی نژاد، م. کدیور، م. ۱۳۸۸. اثر دما و نوع خشک کن بر خواص فیزیکوشیمیایی مالت حاصل از ارقام جو، مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی. ۱۶(۳):۱۴۷-۱۵۷. ISC
- آقاجانی، ن.، کاشانی نژاد، م. کدیور، م. ۱۳۸۸ بررسی اثر فرایند مالت سازی بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی دو رقم جو (صحرا و دشت). مجله علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی ۱۳(۴۸):۲۲۹-۲۱۹. ISC
- احمدزاده، ص. کدیور، م. سعیدی، ق. ۱۳۸۸ بررسی خصوصیات روغن و ترکیب دانه در تعدادی از لاینها و واریته های گلرنگ. نشریه پژوهشهای صنایع غذایی ایران. ۵(۲):۱۵۰-۱۳۶. ISC
- محرمی، ا. شاهدهی، م. کدیور، م. ۱۳۸۸ بررسی فعالیت آنزیم های آلفا آمیلاز، لیباز و لیپواکسیژناز در گندم و تغییر فعالیت آنها در قبل و بعد از دوره جوانه زنی. مجله علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی ۱۳(۴۷):۱۲-۱. ISC
- حسینی پرور، ه کرامت، ج. کدیور م.، خانی پور ا.، الناز میلانی ا. ۱۳۸۸ بهینه سازی استخراج آنزیمی ژلاتین خوراکی از استخوان گاو با استفاده از روش سطح پاسخ. پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران. ۲(۱):۱۴-۲. ISC
- شکرچی زاده، ه. دهقانپور، ن. سلطانی زاده، ن کدیور م. ۱۳۹۰، ارزیابی تطبیقی تولیدات علمی حوزه علوم و فناوری مواد غذایی ایران با ترکیه، مصر و مالزی در پایگاه اطلاعاتی وب آو ساینس. پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران ۷(۱): ۸-۱. ISC
- امامی فر، آ.، کدیور، م.، شاهدهی، م.، سلیمانیان زاد، ص. ۱۳۹۰. ارزیابی اثر بسته بندی های نانوکامپوزیتی حاوی نقره و اکسید روی بر عمر نگهداری آب پرتقال تازه. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. ۶(۱):۶۷-۵۷. ISC
- ابولی پور، م. اولیاء، م. فدایی، ع. ا. کدیور، م. ۱۳۹۰. ارزیابی عکس العمل تعدادی از ارقام خیار نسبت به نماتود ریشه گرهی. بیماریهای گیاهی. ۴۷(۳):۲۹۱-۲۷۹. ISC
- یوسفی اصلی، م. گلی، ا. کدیور، م. ۱۳۹۱ بهینه سازی تولید مربای کم کالری به با استفاده از شیرین کننده مصنوعی استویا. نشریه پژوهشهای صنایع غذایی. ۲۲(۲):۱۶۴-۱۵۵. ISC
- عربستانی، ا. کدیور، م. شاهدهی، م. گلی، ا. ۱۳۹۲ بررسی برخی خصوصیات ساختاری و فعالیت آنتی اکسیدانی فیلم پروتئینی دانه گاو دانه و تأثیر آن بر شاخص های اکسیداسیون روغن آفتابگردان. فصلنامه فناوریهای نوین مواد غذایی. ۱(۲):۱۴-۳. ISC
- روشن، ف. مجذوبی، م. کدیور، م. فرحناکی، ع. ۱۳۹۲ صابری، ب. تأثیر افزودن نشاسته گندم اصلاح شده با فرایند حرارتی رطوبتی بر ویژگیهای خمیر و نان حجیم. نشریه پژوهشهای صنایع غذایی. ۲۳(۲):۱۶۴-۱۵۵. ISC
- فیاض، گ. گلی، ا. کدیور، م. ۱۳۹۲ تأثیر بسته بندی پلی مری حاوی آنتی اکسیدان بر پایداری روغن سویا. نشریه پژوهشهای صنایع غذایی. ۲۳(۳):۳۹۱-۳۸۱. ISC
- میرمقتدایی، ل. کدیور، م. ۱۳۹۲ اصلاح شیمیایی ویژگی های عملکردی پروتئین و نشاسته ی آرد یولاف و بررسی ویژگی های فیزیکی کیک تهیه شده از آرد یولاف جایگزین شده توسط آن ها. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. ۸(۲):۱۱۲-۱۰۳. ISC
- میرمقتدایی، ل. میرزا نصیری، ن. کدیور، م. ۱۳۹۲ اندازه گیری فولیک اسید در مواد غذایی با استفاده از زیست حسگری بر پایه اسیدهای نوکلئیک دو رشته ای. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. ۸(۴):۱۹۸-۱۸۹. ISC
- بی تقصیر، م. کدیور، م. شاهدهی، م. ۱۳۹۳ بررسی امکان تولید کیک فنجانی کم کالری حاوی موسیلاژ بزرک به عنوان جایگزین چربی. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. ۹(۳):۸۲-۷۳. ISC

صحافی، س.م. گلی، ا. کدیور، م. ۱۳۹۳ بهینه سازی تولید روغن فراسودمند د ی اسیل گلیسرول از روغن گلرنگ و بررسی خصوصیات آن. فصلنامه علوم و صنایع غذایی. ۱۱(۴۳):۱۱۲-۱۰۳. ISC.

جعفری، م. کدیور، م. گلی، ا. ۱۳۹۳. خالص سازی ایزومرهای اسید لینولئیک مزدوج از طریق استریفیکاسیون انتخابی با لیباز کاندیدا. نشریه پژوهشهای صنایع غذایی. ۲۴(۴):۵۰۶-۴۹۷. ISC.

عربستانی، ا. کدیور، م. شاهدی، م. گلی، ا. ۱۳۹۴ تهیه و تعیین برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی فیلم زیست تخریب پذیر پروتئینی از دانه گاو دانه. فصلنامه علوم و صنایع غذایی. ۱۲(۴۸):۱۳۸-۱۲۹. ISC.

غضنفرزاده، ز. کدیور، م. ۱۳۹۴. بررسی تاثیر نانو بلور سلولز بر خصوصیات فیزیکی فیلم بیونانو کامپوزیتی ایزوله پروتئین آب پنیر. فصلنامه فناوری های نوین غذایی. ۲(۸):۸۲-۷۵. ISC.

قدسی، م. شاهدی، م. کدیور، م. ۱۳۹۵ تولید فیلم بیونانو کامپوزیتی از ایزوله پروتئینی گاو دانه و نانو ذرات اکسید روی و بررسی خصوصیات عملکردی و موثر بر نگهداری مواد غذایی آن. فصلنامه علوم و صنایع غذایی. ۱۳(۵۱):۱۲۳-۱۱۳. ISC.

کیومرثی، م. کدیور، م.، زارعی س. ر.، طالبی، م. ۱۳۹۵ بررسی خواص کیفی، عملکردی و زیست فعالی در گندم سن زده. نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی. ۵(۴):۳۹۴-۳۸۳. ISC.

غضنفرزاده، ز.، سیف، ف.، کدیور، م.، ۱۳۹۵ مقایسه تاثیر نانوپرکننده های آلی و معدنی بر خواص مکانیکی و ممانعتی فیلم نانوکامپوزیتی ایزوله پروتئین آب پنیر. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. ۱۱(۳):۸۳-۷۵. ISC.

شاهدی، م.، کدیور، م. ۱۳۹۶. ارزیابی آلودگی میوه ها و سبزی ها به میکروارگانیزم های بیماریزا و تولیدکننده سم در ایران. مجله پژوهشهای راهبردی در علوم کشاورزی و منابع طبیعی. ۲(۱):۹۴-۷۷.

شاهینی شمس آبادی، ز.، فرهادیان، کدیور، م. ۱۳۹۶. اثر ترکیبی دما و دوره نوری میزان آسکوربیک اسید در جلبک سبز، فصلنامه علمی پژوهشی علوم و فنون شیلات ۶(۳):۷۳-۶۱. ISC.

ناظری، ف.، کدیور، م.، ایزدی، ا.، فتحی، م. ۱۳۹۷ بررسی وضعیت زمانی و مکانی توزیع تخلخل خمیر نان در مرحله تخمیر با بهره گیری از سی تی اسکن و پردازش تصویر. فصلنامه فناوری های نوین غذایی. ۵(۳):۳۹۶-۳۸۵. ISC.

شاهینی شمس آبادی، ز.، فرهادیان، کدیور، م. ۱۳۹۷. اثر ترکیبی درجه حرارت و دورههای نوری بر رشد و زیست توده در جلبک سبز. مجله پژوهشهای سلولی و مولکولی. ۳۱(۱):۱۸۱-۱۶۹. ISC.

آقا قلی زاده، ر.، کدیور، م.، عزیزی م.ح.، زاهدی م.، رحیمی نژاد م. ۱۳۹۷. آنالیز پروتئومیک گلیادین و اثر آن روی ویژگی های تکنولوژیکی نان مسطح. مجله علوم و صنایع غذایی. ۱۵ شماره ۸۱: ۳۳۳-۳۲۵. ISC.

افشار، ن.، شکرچی زاده ه.، کدیور، م.، فتحی، م. ۱۳۹۷ بررسی تاثیر ویژگی های محلول پلیمری بر تشکیل و مرفولوژی نانوفیبرهای کیتوزان - پلی وینیل الکل به روش الکتروریسی. فصلنامه فناوری های نوین غذایی. ۶(۱):۹-۱۸. ISC.

رخ بخش، ز.، کدیور، م. ۱۳۹۸ مقایسه ترتیلائی تولید شده از آرد جو دوسر با نمونه های تجاری تولیدی از آرد ذرت.، علوم و صنایع غذایی. ۱۶:۶۴-۵۳. ISC.

چاووشی، م.، کدیور، م.، ارزانی، ا.، سبزیلیان، م.، ر. ۱۳۹۸. ارزیابی کاربرد روش ظرفیت نگهداری حلال در تعیین ویژگی های آرد و کیفیت نانوائی چاودم. فصلنامه فناوری های نوین غذایی. ۷(۱):۳۹۶-۳۸۵. ISC.

چاووشی، م.، ارزانی، ا.، کدیور، م.، سبزیلیان، م.، ر. ۱۳۹۸. ارزیابی پارامترهای آلوئوگرافی و پروتئینهای گلوتن چاودم با استفاده از روش ظرفیت نگهداری حلال. فصلنامه فناوری های نوین غذایی. ۷(۲):۱۸۷-۱۶۳. ISC.

چاووشی، م.، سبزیلیان، م.، ر.، کدیور، م.، ارزانی، ا. ۱۳۹۸. ارزیابی روابط بین آزمون های ظرفیت نگه داری حلال و محتوای ساختارهای دوم و آمینواسیدهای آرد چاودم. فصلنامه فناوری های نوین غذایی. ۷(۳):۳۹۶-۳۸۵. ISC.

## ۲-۴- مقاله های چاپ شده در نشریه های معتبر بین المللی:

- Bamdad, F. Goli, A.H. and Kadivar, M\*., Preparation and Characterization of proteinous film from lentil (*Lens culinaris*), 2006, *Food Research International* (Q1), 39 (1):106-111
- Bamdad, F., Kadivar, M\* and Keramat, J. 2006, Evaluation of Phenolic Content and Antioxidant Activity of Iranian Caraway in Compare to Clove and BHT Using Model Systems, *International Journal of Food Science and Technology* (Q1), 41 (Supp 1):20-27.

- Ahmadi, F., *Kadivar, M\**. and Shahedi, M. 2007, Antioxidant activity of *Kelussia odoratissima* Mozaff.in model and food systems. *Food Chemistry* (Q1), 105 (1):57-64.
- Goli, S. A. H., *Kadivar, M\**, Keramat, J. and Fazilati, M. 2008, Conjugated linoleic acid (CLA) production and lipase catalyzed interesterification of purified CLA with canola oil. *European Journal of Lipid Science and Technology* (Q1), 110 (5):400-404.
- Saberi, A. H., *Kadivar M\**. and Keramat J. 2008, Improvement of functional properties of glutens extracted from two Iranian wheat varieties (*Sardari and Mahdavi*) employing chemical and enzymatic modifications, *Journal of Agricultural Science and Technology (JAST)*, 10:243-252
- Soltanizadeh, N., *Kadivar, M\**. Keramat, J. and Fazilati, M. 2008, Comparison of fresh beef and camel meat proteolysis during cold storage. *Meat Science* (Q1), 80 (3):892-895.
- Ketabi, A., Soleimani-Zad, S., Kadivar, M., Sheikh-Zeinoddin, M., 2008. Production of microbial exopolysaccharides in the sourdough and its effects on the rheological properties of dough. *Food Research International* (Q1), 41 (10):948-951.
- Hoseiniparvar, S.H., Keramat, J., Kadivar, M., Khanipour, E., Motamedzadegan, A. 2009, Optimising conditions for enzymatic extraction of edible gelatin from the cattle bones using response surface methodology, *International Journal of Food Science and Technology* (Q1), 44 (3), pp. 467-475
- Jaafari, M., *Kadivar, M\**. and Keramat, J. 2009, Detection of adulteration in Iranian olive oils using instrumental (GC, NMR, DSC) methods. *Journal of the American Oil Chemists Society (JAOCS)* (Q1) 86 (2):103-110.
- Mirmoghtadaei, L., *Kadivar, M\**. and Shahedi, M. 2009, Effects of succinylation and deamidation on functional properties of oat protein isolate. *Food Chemistry* (Q1), 114 (1):127-131.
- Mirmoghtadaei, L., *Kadivar, M\**. and Shahedi, M. 2009, Effects of cross-linking and acetylation on oat starch properties. *Food Chemistry* (Q1), 116 (3): 709-713.
- Goli, S. A. H., Mat Sahri, M. and *Kadivar, M\**, 2008, Enzymatic interesterification of SL containing CLA with palm stearin for possible margarine production. *European Journal of Lipid Science and Technology* (Q1), 110 (12):1102-1108.
- Goli, S.A.H., Mat Sahri, M., *Kadivar, M.*, Keramat, J., 2009. The production of an experimental table margarine enriched with conjugated linoleic Acid (CLA): physical properties *Journal of the American Oil Chemists Society (JAOCS)* (Q1), 86 (5):453-458.
- Mosharraf, L., Kadivar, M\*, Shahedi, M., 2009. Effect of hydrothermally bran on physicochemical, rheological and microstructural characteristics of Sangak bread. *Journal of Cereal Science.* (Q1) 49(3):398-404.
- Shekarchizadeh, H., *Kadivar, M\**, Ghaziaskar, H and Rezayat, R. 2009, Optimization of enzymatic synthesis of coca butter analog from camel hump fat insupercritical carbon dioxide by response surface method (RSM). *The Journal of Supercritical Fluids* (Q1). 49 (2):209-215.
- Kolahi J., Fazilati M. and *Kadivar M.*, 2009. Towards tooth friendly soft drinks, *Medical Hypotheses*, (Q2). 73(5):524-525.
- Amirkaveei, S.H., Shahedi, M., Kabir, G.H., Kadivar, M., 2009, Effects of treated and untreated bran in dough dynamic rheology, *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, (Q2). 60 (Supple-1):190-198.
- Mirmoghtadaei, L., *Kadivar, M\**. and Shahedi 2009, Effect of cross-linking and acetylation on some properties of oat starches. *Cereal Chemistry*, (Q1), 86(6):685-691.
- Soltanizadeh N., Kadivar M\*, Keramat J., Bahrami H and Poureza F.2010, Comparison of nutritional quality of camel meat with beef, *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, (Q2) 61(2):226–243.
- Khoshgoftarmanesh, A.H., Roohani, N, Dara, A, *Kadivar M.*and Schulin, R. 2010, Some nutritional quality and sensory attribution of wheat flours fortified with iron and zinc, *Journal of Food Processing and Preservation* (Q1), 34:289–301.

- Emamifar, A., Kadivar, M\*, Shahedi, M., and Soleimanzad, S., 2010, Evaluation of nanocomposite packaging containing Ag and ZnO on shelf life of fresh orange juice. *Innovative Food Science and Emerging Technologies* (Q1), 22:408–413.
- Emamifar, A., Kadivar, M\*, Shahedi, M., and Soleimanzad, S., 2010, Preparation and evaluation of nanocomposite LDPE films containing Ag and ZnO for food-packaging applications, *Advanced Materials Research*, (Q4). 129-131:1228-1232.
- Emamifar, A., Kadivar, M., Shahedi, M., and Soleimanzad, S., 2010, Effect of nanocomposite packaging containing Ag and ZnO on inactivation of *Lactobacillus plantarum* in orange juice, *Food Control* (Q1), 11:742-748.
- Sedaghati, M., Kadivar, M\*, Shahedi, M. and Soltanzadeh, N., 2011. Effect of Fermentation, Hydrothermal Treatment, Soda, and Salt on Phytase Activity, *Journal of Agricultural Science and Technology (JAST)*, (Q2)13 (Suppl):1065-1075.
- Hoseini, Ebrahim, Kadivar, M\*. and Shahedi, M., 2012. Production and evaluation of oat malt beverage. *Journal of Agricultural Science and Technology (JAST)*, (Q2)14(1):173-182.
- Rafieian, F., Keramat, J. and Kadivar, M. 2011. Optimization of gelatin extraction from chicken deboner residue using RSM method. *Journal of Food Science and Technology*, (Q2) 50(2):374-380
- Pirhayati, M., Soltanzadeh, N. and Kadivar, M.\* 2011. Chemical and microstructural evaluation of “Hard-to-Cook” phenomenon in two legumes (Pinto bean and small-type lentil). *International Journal of Food Science and Technology*, (Q1). 46:1884–1890.
- Malekmohammadi, S., Keramat, J., Kadivar, M., Rezaee, K. 2011, Evaluation of Acrylamide in sangak bread and effects of temperature and baking period on acrylamide formation, *6th International CIGR Technical Symposium - Towards a Sustainable Food Chain: Food Process, Bioprocessing and Food Quality Management*
- Alasvand, S., Kadivar, M., Aminlari, M and Shekarforouh, K. 2012. A comparative study of physico-chemical and functional properties, and ultrastructure of ostrich meat and beef during aging. *CyTA Journal of Food*, (Q2) 10(3):201-209.
- Soltanzadeh, N. and Kadivar, M\*, 2012, Role of globin moiety in the chemical structure of curing pigment, *Journal of Agricultural and Food Chemistry* (Q1), 60(18):4718-4724.
- Shekarchizadeh, H., Kadivar, M.\*, 2012. A study on parameters of potential cocoa butter analogue synthesis from camel hump by lipase-catalyzed interesterification in supercritical CO<sub>2</sub> using response surface methodology, *Food Chemistry* (Q1), 135:155-160.
- Soltanzadeh, N. and Kadivar, M\*, 2012, A new, simple method for the production of meat-curing pigment under optimised conditions using response surface methodology. *Meat Science* (Q1), 92(4):538-547
- Esmaeili Faraj S. H, Nasr Esfahany M., Kadivar M. and Zilouei H. 2012, Vinyl chloride removal from an air stream by biotrickling filter. *Journal of Environmental Science and Health, Part A*, (Q2) 47:2263–2269
- Sahafi, M., Goli, A.H. and Kadivar, M. 2012, Production of a diacylglycerol-enriched safflower oil using lipase catalyzed glycerolysis optimized by response surface methodology. *International Journal of Food, Nutrition and Public Health*, (Q2) 5 (4):595-306
- Fattahi, F., Shahandeh, A. and Kadivar, M., 2013, A model for measuring the performance of the meat supply chain, *British Food Journal*, (Q2) 115(8):1090-1111.
- Allasvand, S., Aminlari, M., Shekarforouh, K and Kadivar, M., 2013. A comparative study on the physico-chemical, functional and protein Electrophoretic pattern of ostrich meat and beef during frozen storage. *Journal of Food Biochemistry* (Q2), 37:237–245
- Mirmoghtadaei, L., Ensafi, A.A. Kadivar, M. and Norouzi, P. 2013, Highly selective electrochemical biosensor for the determination of folic acid based on DNA modified-pencil graphite electrode using response surface methodology. *Materials Science and Engineering C*, (Q1) 33:1753–1758
- Mirmoghtadaei, L., Ensafi, A., Kadivar, M. , Shahedi M. and Ganjali M. R. 2013, Highly selective, sensitive and fast determination of folic acid in food samples using new

- electrodeposited gold nanoparticles by differential pulse voltammetry. *International Journal of Electrochemical Science*, (Q2) 8:3755–3767.
- Shekarchizadeh, H, Ensafi, A.A., and Kadivar, M. 2013. Non-enzymatic fast monitoring of glucose and fructose using CuO/MWCNTs nanocomposite modified glassy carbon electrode. *Chinese Journal of Catalysi*, (Q2). 34(6):1208-1215.
- Jaafari, M., Kadivar, M\*, Goli, S.A.H, 2013. Response surface-optimized synthesis of cis 9-trans11 octadecadienoic acid through dehydration of castor oil. *International Food Research Journal*, (Q3), 20:1997-2003.
- Arabestani, A., Kadivar, M\*. Shahedi, M. and Goli, S.A.H. 2013. Properties of a new protein film from bitter vetch (*Vicia ervilia*) and effect of CaCl<sub>2</sub> on its hydrophobicity. *International Journal of Biological macromolecules* (Q1), 57:118-123.
- Soltanzadeh, N. and Kadivar, M.\*. 2014. Nanomechanical characteristics of meat and its constituent postmortem: A Review, *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* (Q1), 54:1117-1139.
- Shekarchizadeh, H., Tikany, R. and Kadivar, M. 2014, Optimization of cocoa butter analog synthesis variables using neural networks and genetic algorithm. *Journal of Food Science and Technology* (Q3), 51(9):2099–2105
- Ahmadzadeh, S., Kadivar, M\* and Saeidi, G. 2014, Investigation of oil properties and seed composition in some safflower lines and cultivars, *Journal of Food Biochemistry*. (Q2) 35:527-532.
- Saatchi, A., Kadivar, M\*, Soleimanzad, S. and Abaei, M. S. , 2014, Application of some antifungal and antioxidant compounds extracted from some herbs in cake as biopreservatives. *Journal of Agricultural Science and Technology (JAST)*, (Q2) 16:561-568.
- Jaafari, M., Kadivar, M\*, Goli, A.H. and Ghiasi, M. 2014,. Optimization of lipase-catalyzed fractionation of two conjugated linoleic acid (CLA) isomers. *Journal of the American Oil Chemists Society (JAOCS)* (Q1), 91:571-578.
- Hashemzadeh-Cigari, F., Khorvash, M., Ghorbani, G. R. Kadivar, M., Riasi, M. A. and Zebeli Q. 2014, Effects of supplementation with a phytobiotics-rich herbal mixture on performance, udder health, and metabolic status of Holstein. *Journal of Dairy Science*, (Q1), 97:2487-2497.
- Porta R.; Rossi-Marquez, G.; Mariniello L.; Kadivar; M., Arabestani, A. 2015. Microstructure and properties of bitter vetch (*Vicia ervilia*) protein films reinforced by microbial transglutaminase. *Food Hydrocolloids*, (Q1), 50:102-107
- Ghaeb, N., Tavanai, H., Kadivar, M., 2015. Electrosprayed maize starch and its constituents (amylose and amylopectin) nanoparticles. *Polymers for Advanced Technologies*, (Q1) 26(8):917-923.
- Masiha A., Ebrahimi E., Mahboobi Soofiani N., Kadivar M., 2015. Effect of dietary canola oil level on the growth performance and fatty acid composition of fingerlings of rainbow trout *Oncorhynchus mykiss*. *Iranian Journal of Fisheries Sciences*, (Q3) 14(2):336-349.
- Ghandehari Alavijeh, S., Goli, S A. H. and Kadivar, M., 2015. Deep-fat frying performance of palm olein enriched with conjugated linoleic acid (CLA). *Journal of Food Science and Technology* (Q1), 52:7369.
- Arabestani, A., Kadivar, M., Shahedi, M., Goli, S. A. H. and Porta, R.J. 2015. The effect of oxidized ferulic acid on physicochemical properties of bitter vetch (*Vicia ervilia*) protein-based films. *Journal of Applied Polymer Science*, (Q1)133(2):42894.
- Allameh, A, Kadivar M., Shahedi M (2015). The effect of bug damage on physicochemical, electrophoretic and quality factors of wheat gluten. *Journal of Food Biosciences and Technology*, (Q3) 5(1):13-22.
- Fayaz Dastgerdi G., Goli S. A. H. and Kadivar M., 2016. A new antioxidant active film based on HDPE and peppermint essential oil for packaging soybean oil. *Journal of the American Oil Chemists Society (JAOCS)*, (Q1), 93(5):657-664.

- Arabestani A., Kadivar M., Amoresano A., Illiano A., Di Pierro P., Porta R. 2016. Bitter vetch (*Vicia ervilia*) seed protein concentrate as possible source for production of bilayered films and biodegradable containers. *Food Hydrocolloids*, (Q1), 60:232-242.
- Porta R., Di Peirro, P., Sabbah M., Regalado-Gonzales C., Mariniello L., Kadivar M., Arabestani A. 2016. Blend films of pectin and bitter vetch (*Vicia ervilia*) proteins: Properties and effect of transglutaminase. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, (Q1), 36:245–251.
- Qazanfarzadeh, Z., Kadivar M. Properties of whey protein isolate nanocomposite films reinforced with nanocellulose isolated from oat husk. 2016. *International Journal of Biological Macromolecules*, (Q1), 91:1134–1140.
- Amiri, A., Shahedi, M. and Kadivar, M., 2016. Evaluation of physicochemical properties of gluten modified by glucose oxidase and xylanase. *Journal of Cereal Science*, (Q1), 71:37-42.
- Najafi-Soulari S., Shekarchizadeh H., Kadivar M., 2016. Encapsulation optimization of lemon balm antioxidants in calcium alginate hydrogels. *Journal of Biomaterials Science, Polymer Edition*. (Q3), 27(16):1631-1644.
- Fayaz Dastgerdi G., Goli S. A. H. and Kadivar M, 2016. A novel propolis wax-based organogel: effect of oil type on its formation, crystal structure and thermal properties. *Journal of the American Oil Chemists' Society (AOCS)*, (Q1), 94(1):47-55
- Majzooobi M., Roushanı F., Kadivar M., Farahnaky A., Seifzadeh N., 2017. Effects of heat-moisture treatment on physicochemical properties of wheat starch. *Iran Agricultural Research*, (Q2) 36(1):1-7
- Nasiri Esfahani B., Kadivar, M. Mohammad Shahedi, M. and Soleimani-Zad, S. 2017. Reduction of acrylamide in whole-wheat bread by combining lactobacilli and yeast fermentation. *Food Additives & Contaminants*, (Q1) Part A: 34:1904-1914.
- Amiri, A., Shahedi, M., Kadivar, M., 2017, Structural properties of gluten modified by ascorbic acid and transglutaminase. *International journal of Food Properties*, (Q2), 20, S1588–S1599.
- Fayaz, G., Goli, S A H, Kadivar, M., Valoppi, F., Barba, L., Balducci, C., Conte, L., Calligaris, S. and Cristina Nicoli, M., 2017. Pomegranate seed oil organogels structured by propolis wax, beeswax, and their mixture. *European Journal of Lipid Science and Technology*, (Q1), 119.
- Sarabi, M., Keramat, J. and Kadivar, M. 2017, Antioxidant effect of rosemary extract and BHT on the quality of coated fried Escolar (*Lipidocybium flavobrunium*) fish fillets during frozen storage. *International Food Research Journal*, (Q3), 24(2):525-533.
- Aghagholizadeh, R., Kadivar, M., Nazari, M., Mousavi, F., Azizi, M.H., Zahedi, M., Rahiminezhad M. R. 2017. Characterization of wheat gluten subunits by liquid chromatography Mass spectrometry and their relationship to technological quality of wheat. *Journal of Cereal Science* (Q1) 76: 229-235.
- Alikord, M., Momtaz H., Keramat J., Kadivar M., Homayouni Rad, A. 2018. Species identification and animal authentication in meat products: a review *Food Measurement*, (Q2), 12:145–155.
- Aghagholizadeh, R., Kadivar, M., Nazari, M., Ahmadi, H., Azizi, M.H., 2018, Capability of solvent retention capacity to quality of flat bread in three wheat cultivars, *Journal of Food Science and Technology* (Q2). 56: 775–782.
- Mousavi, B. and Kadivar, M. 2018. Effect of brine solution as a wheat conditioner, on lipase, amylase, and lipoxygenase activities in flour and its corresponding dough rheological properties. *Journal of Food Processing and Preservation*, (Q1) 42(6): e13631.
- Ebrahimi, S., Fathi, M. and Kadivar, M. 2019. Production and characterization of chitosan-gelatin nanofibers by nozzle-less electrospinning and their application to enhance edible film's properties. *Food Packaging and Shelf Life*, (Q1) 22:100387.
- Nasiri, A., Shekarchizadeh H. and Kadivar M., 2019, Octenylsuccination of sago starch and investigation of the effect of calcium chloride and ferulic acid on physicochemical and functional properties of the modified starch film. *Journal of Food Processing and Preservation*, (Q1) 43(3):e13898.

- Shekarchizadeh, H, Ensafi, A.A., and Kadivar, M. 2013. Selective determination of sucrose based on electro polymerized molecularly imprinted polymer modified multiwall carbon nanotubes/glassy carbon electrode. *Materials Science and Engineering: C*, (Q1) 33(6):3553-3561.
- Shekarchizadeh, H, Kadivar, M., Ghaziaskar, H., and Rezayat M. 2009, Optimization of enzymatic synthesis of cocoa butter analog from camel hump fat in supercritical carbon dioxide by response surface method (RSM), *The Journal of Supercritical Fluids* (Q1) 49(2):209-215.
- Shekarchizadeh, H, Kadivar, M., 2012, A study on parameters of potential cocoa butter analogue synthesis from camel hump by lipase-catalysed interesterification in supercritical CO2 using response surface methodology. *Food Chemistry* (Q1), 135(1):155-160.
- Yousefi, M., Goli, S.A.H. and Kadivar, M., 2018, Optimization of low-calorie quince jam production with stevioside sweetener. *Journal of Food Research International*, v(Q3), 22(2):155-164.
- Bilgrami S. S., Houshmand S., Kadivar M., Fakheri B., Zandi P., Shariati V., Razavi Kh., Tavakol E., Mahdinezhad N., Sabouri Sichani J., Kumar Basu S. and Katarzyna M., 2017, Phytic acid, iron and zinc content in wheat ploidy levels and amphiploids: the impact of genotype and planting seasons. *Archives of Agronomy and Soil Science*, (Q1). 64(3):331-346.
- Fayaz. G., Goli. S.A.H., Kadivar. M., Valoppi. F., Barba L., Balducci C., Conte L., Calligaris S. and Nicoli. M. C., 2017, Pomegranate seed oil organogels structured by propolis wax, beeswax, and their mixture, *European Journal of Lipid Science and Technology*, (Q1). 119: 1700032.
- Fayaz. G., Goli. S.A.H., Kadivar. M., Valoppi. F., Barba L., Balducci C., Conte L., Calligaris S. and Nicoli. M. C., 2017, Potential application of pomegranate seed oil oleogels based on monoglycerides, beeswax and propolis wax as partial substitutes of palm oil in functional chocolate spread. *LWT-Food Science and Technology* (Q1) 86:523-529
- Naseri, A. | Shekarchizadeh, H. and Kadivar, M., 2018 Octenylsuccination of sago starch and investigation of the effect of calcium chloride and ferulic acid on physicochemical and functional properties of the modified starch film. *Journal of Food Processing and Preservation*, (Q2). 43: e13898.
- Bilgramia, S.S., Houshmand, S., Kadivar, M., Fakheria, B. Zandi, P., Shariatie, V., Razavie, K. Tavakol, E., Mahdinezhad, N. Sabouri Sichanig, J., Basuh, S. K. and Mozdzeni, K. 2018, Phytic acid, iron and zinc content in wheat ploidy levels and amphiploids: the impact of genotype and planting seasons. *Archives of Agronomy and Soil Science*, (Q2), 64(3):331–346.
- Aghaghholizadeh, R. Kadivar, M., Nazari, M., Ahmadi, H. Azizi, M. H. 2018, Capability of solvent retention capacity to quality of flat bread in three wheat cultivars, *Journal of Food Science and Technology* (Q1).
- Yousefi, M., Goli, S.A.H. and Kadivar, M. 2018. Physicochemical and Nutritional Stability of Optimized Low-calorie Quince (*Cydonia oblonga*) Jam Containing Stevioside During Storage. *Current Nutrition & Food Science*, (Q4), 14, 79-87.
- Ebrahimi, S., Fathi, M. Kadivar, M. 2019. Production and characterization of chitosan-gelatin nanofibers by nozzleless electrospinning and their application to enhance edible film's properties. *Food Packaging and Shelf Life*, (Q1) 22: 100387.
- Manouchehri, F., Shahandeh Nookabadi, A. Kadivar, M. 2020, Production routing in perishable and quality degradable supply chains. *Heliyon*, (Q1) 6: e03376.
- Homa Etemadinasab, H., Zahedi, M. Ramin, A.A., Kadivar, M. and, Shirmardi, P., 2020. Effects of electron beam irradiation on physicochemical, nutritional properties and storage life of five potato cultivars. *Radiation Physics and Chemistry*, (Q1) 177:109093
- Davoudi, Z., Shahedi, M., Kadivar, M. 2020, Effects of pumpkin powder addition on the rheological, sensory, and quality attributes of Taftoon bread. *Cereal Chemistry*, (Q1).;97:904–911.
- Soleimanpour, M., Tamaddon, A. M., Kadivar, M., Abolmaali, S. Shekarchizadeh, H., 2020, Fabrication of nanostructured mesoporous starch encapsulating soy-derived phytoestrogen

- (genistein) by well-tuned solvent exchange method. *International Journal of Biological Macromolecules* (Q1) 159:1031–1047.
- Qazanfarzadeh, Z. Kadivar\*, M. Shekarchizadeh, H. and Porta, R. 2021, Rye secalin characterisation and use to improve zein-based film performance. *International Journal of Food Science and Technology* (Q1), 56(2): 742-752.
- Nazeri, F.S., Kadivar, M.\* and Izadi, I, 2021, A sensing system for continuous monitoring of bread dough during fermentation", *Sensing and Imaging*, (Q3), 22:14
- Sahafi, S.M., Goli, S.A.H., Kadivar, M. Varshosaz, J. and Shirvani, A. Pomegranate seed oil nanoemulsion enriched by  $\alpha$ -tocopherol; the effect of environmental stresses and long-term storage on its physicochemical properties and oxidation stability *Food Chemistry* (Q1), 345: 128759.
- Mahdavi S, Arzani A., Mirmohammady Maibody S.A.M, Kadivar M., 2022, Grain and flour quality of wheat genotypes grown under heat stress, *Saudi Journal of Biological Sciences* (Q1), 29, 103417.
- Chavoushi M., Kadivar\* M., Arzani A., Sabzalian. M.R., 2022, Relationships between grain, flour, and dough quality characteristics and solvent retention capacity tests of twelve triticale cultivars and parental species. *Food Chemistry* (Q1), 3371: 131283.
- Samane Hosseini, S., Kadivar, M., Shekarchizadeh, H., Alsharif, M.A. 2022. Preparation and characterization of biodegradable polylactic acid/ethyl cellulose film produced using the extruder and roller mixer machine, *International Journal of Food Science and Technology*, (Q1). Accepted.

### ۳-۴- مقاله‌های ارائه شده در همایش‌های داخلی (با درج مشخصات کامل)

- Allameh, A., Kadivar, M., and Shahedi, M., 2007, Effect of bug proteases on wheat gluten subunits and consequent improvement. *17<sup>th</sup> National Congress of Food Science and Technology*, Urmia, Iran.
- Aghajani, N., Kashaninejad, M., and Kadivar, M., 2007. Effect of malting process on physicochemical characteristics of resulted malt, A case study on two Iranian barley varieties. *17<sup>th</sup> National Congress of Food Science and Technology*, Urmia, Iran.
- Goli, S. A. H., Kadivar, M., 2005, CLA and its Importance in Foods. *First Iranian National Conference on Edible oils*, Tehran, Iran.
- Ahmadi, F. Shahedi, M. Kadivar, M., 2005, Antioxidant activity of Klause in model system and oil, *First Iranian National Conference on Edible oils*, Tehran, Iran.
- Sedaghati, M, Shahedi, M and Kadivar, M. 2006, Effect of phytase activity on phytate content of three Iranian wheat cultivars treated with hydrothermal and fermentation treatment. *The second conference of Iranian Food and Technology*, Isfahan, Iran.
- Jafari, M, Keramat, J and Kadivar, M. 2009, Possibility of adulteration detection in Iranain olive oils with other vegetable seed oild by GC and NMR instruments and chemical indeices analysis. *The second Iranian National Conference on Edible oils*, Tehran, Iran.
- Keshmiri, Z., Hatami, B., Kadivar, M., Ebadi, R. and Hamdami, N. 2010, Ozone application for control of cowpea weevil callosobruchus maculatus, *19<sup>th</sup> Iranian Plant Protection Congress*, Tehran, Iran.

### ۴-۴- مقاله‌های ارائه شده در همایش‌های بین‌المللی (با درج مشخصات کامل)

- Shariatmadari, R., and Kadivar, M. 2006, Post mortem aging and freezing of camel meat (A comparative study), *52<sup>nd</sup> International Congress of Meat Science and Technology*, Dublin, Ireland.
- Shariatmadari, R., and Kadivar, M. 2006, Functional and ultrastructural properties of camel meat. *52<sup>nd</sup> International Congress of Meat Science and Technology*, Dublin, Ireland.
- Shariatmadari, R., and Kadivar, M. 2006, Effect of freezing on the quality of Camel meat in comparison with beef. *The 59<sup>th</sup> Annual Reciprocal Meat Conference*, Univ. of Ill, USA
- Kadivar, M., Forouzantabar, M. and Arzani, A., 2006, Study of potential of triticale as a partial substitute of wheat in flat bread baking quality, *6<sup>th</sup> International Triticale Symposium*, Stellenbosch, South Africa.

- Hosseini-parvar, S.H., Keramat, J., **Kadivar, M.**, Razavi, S.M.A. and Khanipor, E., 2008, Optimizing conditions for enzymatic extraction of edible gelatin from cattle bones using *RSM*, *The 1<sup>st</sup> ICFST Conference*, University of Chester, UK.
- Mosharraf, L., Shahedi, M. and **Kadivar, M.**, 2008, Influence of hydrothermally treated bran on physicochemical and microstructural characteristics of Sangak bread. *13<sup>th</sup> ICC Cereal and Bread Congress*, Madrid, Spain.
- Allasvand, S., **Kadivar, M.**, Aminlari, M. and Shekarforoush, S.S. 2010, Studies on the physico-chemical and functional properties of ostrich meat during frozen storage. *56<sup>th</sup> International Congress of Meat Science and Technology*, Jejuic, South Korea.
- Allasvand, S., **Kadivar, M.**, Aminlari, M. and Shekarforoush, S.S. 2010, A comparative study on the physico-chemical and functional properties of ostrich meat and beef during aging. *56<sup>th</sup> International Congress of Meat Science and Technology*, Jejuic, South Korea.
- Hosseini, E., **Kadivar, M.\*** and Shahedi, M. 2010, Optimization of enzymatic activities in malting of oat. *International Conference on Food Engineering and Biotechnology*, Bali, Indonesia
- Jafari, M., **Kadivar, M.** and Goli, A.H. 2011, Optimization of chemical synthesis of cis 9 trans 11 octadecadienoic acid through KOH-catalyzed dehydration of castor oil by response surface methodology, *International Food Conference*, Surabaya, Indonesia.
- Sahafi, M., Goli, A.H. and **Kadivar, M.** 2011, Production of diacylglycerol enriched safflower oil using lipase catalyzed glycerolysis: optimization by response surface methodology. *International Food Conference*, Surabaya, Indonesia.
- Ghandehari, S. Goli, A. H. and **Kadivar, M.** 2011, Qualitative evaluation of frying oil enriched by conjugated linoleic acid (CLA) *International Food Conference*, Surabaya, Indonesia.

#### ۷-۴- طرح‌های پژوهشی اجرا شده:

- بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی زیتون محصول باغ های دانشگاه صنعتی اصفهان، ۱۳۸۷، دانشگاه صنعتی اصفهان، خاتمه یافته.
- طراحی نظام مدیریت پایش کیفیت آرد، ۱۳۹۰، شرکت مادر تخصصی بازرگانی دولتی ایران، مرکز پژوهشهای غلات، خاتمه یافته.
- بهینه سازی تولید نیتروزمیوگلوبین در شرایط آزمایشگاهی به منظور حذف نیتريت از فرآورده‌های گوشتی، ۱۳۹۱، صندوق حمایت از پژوهشگران کشور، خاتمه یافته. مقاله شماره ۳۰ لاتین.
- بررسی مطالعات انجام شده در زمینه آلودگی مواد غذایی با باکتری های بیماری زا در ایران "آلودگی مواد غذایی با منشاء گیاهی"، ۱۳۹۱، فرهنگستان علوم جمهوری اسلامی ایران، خاتمه یافته. مقاله شماره ۲۴ فارسی.
- بهبود خواص تغذیه ای-درمانی گوشت شتر به هنگام تردکردن مصنوعی آن توسط آنزیم فیسین، ۱۳۹۱، صندوق حمایت از پژوهشگران کشور، خاتمه یافته.
- اصلاح ساختار سکالین چاودار از طریق افزودن گروه های تیول و اسید چرب به منظور تهیه فیلم‌های آبگریز، ۱۴۰۰، صندوق حمایت از پژوهشگران کشور، خاتمه یافته. مقاله شماره ۸۸ لاتین.