

## به نام آنکه جان را فکرت آموخت



### اطلاعات شخصی:

نام و نام خانوادگی: مسعود رضائی

استاد گروه فرآوری محصولات شیلاتی دانشکده علوم دریایی دانشگاه تربیت مدرس

Citations = 7826

h-index = 42

استاد پایه ۳۸

یک درصد برتر دانشمندان جهان در سال های ۲۰۱۵، ۲۰۱۶، ۲۰۱۷، ۲۰۱۸، ۲۰۱۹، ۲۰۲۰، ۲۰۲۱

یک درصد یک درصد محققین پر استناد جهان در سال های ۲۰۱۸، ۲۰۱۹، ۲۰۲۰، ۲۰۲۱

### سابقه تحصیلی:

مدرك	دانشگاه	رشته	تاریخ اخذ
لیسانس	دانشگاه تهران	شیلات و محیط زیست	۱۳۷۲
فوق لیسانس	دانشگاه تربیت مدرس	شیلات	۱۳۷۵
دکتری	دانشگاه تربیت مدرس	شیلات (فرآوری محصولات شیلاتی)	۱۳۸۲

### آدرس:

مازندران - نور - دانشکده منابع طبیعی و علوم دریایی تربیت مدرس - گروه فرآوری محصولات شیلاتی

تلفن: ۰۱۱-۴۴۵۵۳۳۶۶ - ۰۱۱ - ۴۴۵۵۳۴۹۹ - نمابر: ۰۱۱

آدرس الکترونیکی: [rezai\\_ma@modares.ac.ir](mailto:rezai_ma@modares.ac.ir)

### زمینه های علمی مورد علاقه:

(۱) فنآوری های نوین در فرآوری آبزیان

(۲) فنآوری ضایعات شیلاتی و تولید محصول با ارزش افزوده

- 1) Karim, B., **Rezaei, M.**, Bahramifar, N., Naghdi, Sh. (2023). The comparison of some ecofriendly and conventional methods of extracting common kilka oil in terms of quantity and quality. *Ecopersia*. 11(3):241-253.
- 2) Naghdi, S., Rezaei, M., Tabarsa, M., Abdollahi, M. (2023). Ultrasonic-assisted enzymatic extraction of sulfated polysaccharide from Skipjack tuna by-products. *Ultrasonics Sonochemistry*. 95 doi.org/10.1016/j.ultsonch.2023.106385.
- 3) Alboofetileh, M., Rezaei, M., Tabarsa, M., & Cravotto, G. (2023). Sequential ultrasonic/microwave assisted extraction of fucoidan from *Nizamudinia zanardinii* and evaluation of its biological activities. *Iranian Journal of Fisheries Sciences*, 22(1), 84-98.
- 4) Naghdi, S., **Rezaei, M.**, Tabarsa, M., Abdollahi, M. (2023). Extraction of sulfated polysaccharide from Skipjack tuna (*Katsuwonus pelamis*) viscera using alcalase enzyme and rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) visceral semi-purified alkaline proteases. *Sustainable Chemistry and Pharmacy*. 32, 1-14. <https://doi.org/10.1016/j.scp.2023.101033> (Q1)
- 5) Naghdi, S., **Rezaei, M.**, Tabarsa, M., Abdollahi, M. (2023). Parallel Extraction of Sulfated polysaccharides and Protein Hydrolysate from Skipjack Tuna Head and Their Bioactive and Functional Properties. *Food and Bioprocess Technology*. (16), 1258–1279. <https://doi.org/10.1007/s11947-022-02988-w> (Q1)
- 6) Naghdi, S., **Rezaei, M.**, Tabarsa, M., Abdollahi, M. (2023). Fish protein hydrolysate from sulfated polysaccharides extraction residue of tuna processing by-products with bioactive and functional properties. *Global Challenges*. Published Online <https://doi.org/10.1002/gch2.202200214> (2200214). (Q2)
- 7) Alboofetileh, M., **Rezaei, M.**, Hamzeh, A., Tabarsa, Cravotto, G. (2022). Cellular antioxidant and emulsifying activities of fucoidan extracted from *Nizamuddinina zanardinii* using different green extraction methods. *Journal of Food Processing and Preservation*. [10.1111/jfpp.17238](https://doi.org/10.1111/jfpp.17238)
- 8) Alboofetileh, M., Rezaei, M., Hamzeh, A., Tabarsa, Giancarlo, C. (2023). The anticancer and immunomodulatory activities of fucoidan extracted by combined ultrasound/microwave. *Iranian Journal of Fisheries Sciences*. 22(1) 84-98.
- 9) Hasanzati Rostami, A., Motamedzadegan, A., Hosseini, S. E., Rezaei, M., & Kamali, A. (2022). A comparative study on some properties and antioxidant activity of *Hypophthalmichthys molitrix* (Valenciennes, 1844) protein hydrolysates produced by different hydrolysis methods. *Iranian Journal of Fisheries Sciences*, 21(5), 1204-1221.
- 10) Gharib Heidari, M., **Rezaei, M.** (2022). Extracted pepsin of trout waste and ultrasound-promoted method for green recovery of fish collagen. *Sustainable Chemistry and Pharmacy*. 30. <https://doi.org/10.1016/j.scp.2022.100854> (Q1)
- 11) Jeddi, S., **Rezaei, M.**, Alboofetileh, M. (2022). Impact of green extraction methods on the structural, morphological, physico-mechanical, and thermal properties of alginate films of *Sargassum ilicifolium*. *Journal of food processing and preservation*. [10.1111/jfpp.17081](https://doi.org/10.1111/jfpp.17081).
- 12) Pezeshk, S., Rezaei, M. Hosseini, H., Abdollahi, M. (2022). Impact of ultrasound on extractability of native collagen from tuna by-product and its ultrastructure and physicochemical attributes. *Ultrasonics Sonochemistry*. (89). [10.1016/j.ultsonch.2022.106129](https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2022.106129). (Q1)

- 13) Pezeshk, S., **Rezaei, M.** Hosseini, H., Abdollahi, M. (2022). Ultrasound-assisted alkaline pH-shift process effects on structural and interfacial properties of proteins isolated from shrimp by-products. *Food Structure*. (32). DOI [10.1016/j.foostr.2022.100273](https://doi.org/10.1016/j.foostr.2022.100273). (Q1)
- 14) Naghdi, Sh., **Rezaei, M.**, Bahramifar, N., Kuswandi, B. (2022). Preparation and characterization of intelligent color-changing nanosensor based on bromophenol blue and GONH2 nanosheet for freshness evaluation of minced Caspian sprat (*Clupeonella cultriventris caspia*) stored at 4 °C. *Chemical Paper*. (76), 3133–3146. (Q2)
- 15) Rabiei, S., Rezaei, M., Nikoo, M., Khezri, M., Rafieian-kopaei, M., Anjomshoa, M. (2022). Antioxidant properties of Klunzinger’s mullet (*Liza klunzingeri*) protein hydrolysates prepared with enzymatic hydrolysis using a commercial protease and microbial hydrolysis with *Bacillus licheniformis*. *Food Science and Technology International*. 28 (3) 233-246. (Q2)
- 16) Hosseini, F., Rezaei, M., McClements, D. J.(2022). Bioactive functional ingredients from aquatic origin: A review of recent progress in marine-derived nutraceuticals. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 62(5):1242-1269. (Q1)
- 17) Pezeshk, S., **Rezaei, M.**, Hosseini, H., Abdollahi, M. (2021). Impact of pH-shift processing combined with ultrasonication on structural and functional properties of proteins isolated from rainbow trout by-products. *Food Hydrocolloids*. (118) (2).106768. (Q1)
- 18) Naghdi, Sh., **Rezaei, M.**, Abdollahi, M. (2021). A starch-based pH-sensing and ammonia detector film containing betacyanin of paperflower for application in intelligent packaging of fish. *International Journal of Biological Macromolecules*.148 (191): 161-170. (Q1)
- 19) Taghizadeh Andevvari, Gh., **Rezaei, M.**, Tabarsa, M., Rustad, T. (2021). Carotenoprotein from Banana Shrimp (*Fenneropenaeus Merguensis*) by-product extracted using protease from rainbow trout waste: Antioxidant and angiotensin I-converting enzyme inhibitory activity. *Iranian Journal of Fisheries Sciences*. 20(5) 1510-1525.
- 20) Hosseini, F., Soofi, M., Rezaei, M., (2021). Enhanced physicochemical stability of  $\omega$ -3 PUFAs concentrates-loaded nanoliposomes decorated by chitosan/gelatin blend coatings. *Food Chemistry*. (345), 128865. <https://doi.org/10.10160>. (Q1)
- 21) Khezri M., Rezaei M., Mohabbati Mobarez A., Zolfaghari M. (2021). The change in heat inactivation of *Escherichia coli* O157:H7 after entering into the viable but nonculturable state in salted silver carp. *Caspian Journal of Environmental Science*. 19 (4) 629-637.
- 22) Tabarsa, M., Dabaghian, E.H., You, S., Yelithao, K., Cao, R., Rezaei, M., Alboofetileh, M., Bitar, S.(2020).The activation of NF- $\kappa$ B and MAPKs signaling pathways of RAW264.7 murine macrophages and natural killer cells by fucoidan from *Nizamuddinina zanardinii*. *International Journal of Biological Macromolecules*.148 (1): 56-67. (Q1)
- 23) Khezri M., Rezaei M., Mohabbati Mobarez A., Zolfaghari M. (2020). Viable but non culturable state and expression of pathogenic genes of *Escherichia coli* O157:H7 in salted silver carp. *Journal of Food Safety*. 40 (5). DOI: 10.1111/jfs.12843
- 24) Zolfaghari, M., Rezaei, M., Mohabbati Mobarez, A., Forozandeh Moghaddam, M., Hosseini, H., Khezri, M. (2020). Virulence genes expression in viable but non-culturable state of *Listeria monocytogenes* in fish meat. *Food Science and Technology International* 26(3): 205–212. (Q2)

- 25) Hamzeh, A., **Rezaei, M.**, Motamedzadegan, A., Khodabandeh, S., Noruzinia, M. (2019). Optimization of Antioxidant Peptides Production from the Mantle of Cuttlefish (*Sepia pharaonis*) Using RSM and Fractionation. *Journal of Aquatic Food Product Technology*. 28(4): 392-401.
- 26) Khalili, M. A., Abedian Kenari, M., Rezaei, M., Mirzakhani, M. K. (2019). Antioxidant and Antibacterial Effects of Vitamins C and E Alone or a Combination on Microalgae (*Nannochloropsis oculata*) Paste Quality during Cold Storage. *Journal of Aquatic Food Product Technology*. 28 (10) 1051-1062.
- 27) Rezanejad, R., Heidarieh, M., Ojagh, S.M., **Rezaei, M.**, Raeisi, M., Alishahi, A. (2019). Values of antioxidant activities (ABTS and DPPH) and ferric reducing and chelating powers of gamma-irradiated rosemary extract. *Radiochimica Acta*. 108 (6) 477-482.
- 28) Jannat Alipour, H., **Rezaei, M.**, Bahareh Shabanpour, B., Tabarsa, M (2019). Edible green seaweed, *Ulva intestinalis* as an ingredient in surimi-based product: Chemical composition and physicochemical properties. *Journal of Applied Phycology*. (31): 2529–2539. (Q1)
- 29) Jannat Alipour, H., **Rezaei, M.**, Bahareh Shabanpour, B., Tabarsa, M., Rafipour, F. (2019). Addition of seaweed powder and sulphated polysaccharide on shelf life extension of functional fish surimi restructured product. *Journal of Food Science and Technology*, 56(8):3777-3789.
- 30) Alboofetileh, M., **Rezaei, M.**, Tabarsa, M., You, S. G., Mariatti, F., Cravotto, G. (2019). Subcritical water extraction as an efficient technique to isolate biologically-active fucoidans from *Nizamuddinia zanardinii*. *International Journal of Biological Macromolecules*. (128): 244–253 (Q1)
- 31) Taghizadeh Andevvari, Gh., **Rezaei, M.**, Tabarsa, M., Rustad, T. (2019). Extraction, Partial Purification and Characterization of Alkaline Protease from Rainbow Trout (*Oncorhynchus Mykiss*) Viscera. *Aquaculture*. (500): 458-463. (Q1)
- 32) Alboofetileh, M., **Rezaei, M.**, Tabarsa, M. You.S. G.(2019). Ultrasound-assisted extraction of sulfated polysaccharide from *Nizamuddinia zanardinii*: Process optimization, structural characterization and biological properties. *Journal of Food Process Engineering*. 42 (2). DOI: 10.1111/jfpe.12979
- 33) Alboofetileh, M., Rezaei, M., Tabarsa, M.(2019). Bioactivities of *Nizamuddinia zanardinii* sulfated polysaccharides extracted by enzyme, ultrasound and enzyme-ultrasound methods. *Journal of Food Science and Technology*.56 (3): 1212-1220.
- 34) Rabiei, S., **Rezaei, M.**, Asgharzade, S., Nikoo, M., Rafieian-kopaei, M.(2019). Antioxidant and cytotoxic properties of protein hydrolysates obtained from enzymatic hydrolysis of Klunzinger's mullet (*Liza klunzingeri*) muscle. *Brazilian Journal of Pharmaceutical Science*. 55. e18304. <http://dx.doi.org/10.1590/s2175-97902019000218304>
- 35) Rabiei, S., Rezaei, M., Abasian, Z., Khezri, M., Nikoo, M., Rafieian-kopaei, M., Anjomshooa, M. (2019). The protective effect of *Liza klunzingeri* protein hydrolysate on carbon tetrachloride-induced oxidative stress and toxicity in male rats. *Iranian Journal of Basic Medical Sciences*. 22 (10):1203-1210.
- 36) Abdollahi, M., Damirchi, S., Shafafi, M., **Rezaei, M.**, Ariaii, P. (2019). Carboxymethyl cellulose-agar biocomposite film activated with summer savory essential oil as an antimicrobial agent. *International Journal of Biological Macromolecules*.(126):561-568. (Q1)
- 37) Alboofetileh, M., **Rezaei, M.**, Tabarsa, M., Rittà, M., Donalisio, M., Mariatti, F., You, S. G., Lembo, D., Cravotto, G. (2019). Effect of different non-conventional extraction methods on the antibacterial and antiviral activity of fucoidans extracted from *Nizamuddinia zanardinii*. *International Journal of Biological Macromolecules*. (124): 131-137. (Q1)

- 38) Abdollahi, M., **Rezaei, M.**, Jafarpour, A., Undeland, I. (2019). Effect of microbial transglutaminase and setting condition on gel properties of blend fish protein isolate recovered by alkaline solubilisation/isoelectric precipitation. *International Journal of Food Science & Technology* 54(3), 762-770. (Q2)
- 39) Pezeshk, S., Ojagh, S.M., Rezaei, M., Shabanpour, B.(2019). Fractionation of Protein Hydrolysates of Fish Waste Using Membrane Ultrafiltration: Investigation of Antibacterial and Antioxidant Activities. *Probiotics and Antimicrobial Proteins*. 11(3):1015-1022. (Q2)
- 40) Abdollahi, M., Rezaei, M., Jafarpour, A., Undeland, I. (2018). Sequential extraction of gel-forming proteins, collagen and collagen hydrolysate from gutted silver carp (*Hypophthalmichthys molitrix*), a biorefinery approach. *Food Chemistry*. (242): 568-578. (Q1)
- 41) Alboofetileh, M., **Rezaei, M.**, Tabarsa, M. (2019). Enzyme-assisted extraction of *Nizamuddinina zanardinii* for the recovery of sulfated polysaccharides with anticancer and immune-enhancing activities. *Journal of Applied Phycology*. 31(2):1391–1402. (Q1)
- 42) Rostami, Z., Tabarsa, M., You, S., **Rezaei, M.** (2018). Structural characterization and RAW264.7 murine macrophage stimulating activity of a fucogalactoglucan from *Colpomenia peregrine*. *Journal of Food Science and Technology*. 55(11):4650–4660.
- 43) Salehi, M., Tabarsa, M., Amraie, M., Anvari, M., Rezaei, M., Smith, BM. (2018). Characterization of rheological and structural properties of a gum from Balangu seeds. *International Journal of Biological Macromolecules*. 117:294-300. (Q1)
- 44) Alboofetileh, M., **Rezaei, M.**, Hosseini, H., Abdollahi, M.(2018). Morphological, physico-mechanical, and antimicrobial properties of sodium alginate–montmorillonite nanocomposite films incorporated with marjoram essential oil. *Journal of Food Processing and Preservation*. 42 (5). DOI: 10.1111/jfpp.13596
- 45) Hamzeh, A., **Rezaei, M.**, Motamedzadegan, A., Khodabandeh, S., Noruzinia, M. (2018). Antiproliferative and Anti-oxidative Activities of Cuttlefish (*Sepia pharaonis*) Protein Hydrolysates as Affected by Degree of Hydrolysis. *Journal of Food Measurement and Characterization*. 12 (2): 721-727.
- 46) Rabiei, S., Nikoo, M., Rezaei, M., Rafieian-kopaei, M.(2017). Marine-Derived Bioactive Peptides with Pharmacological Activities- A Review. *Journal of Clinical and Diagnostic Research*.11(10): KE01-KE06. DOI: 10.7860/JCDR/2017/28672.10753.
- 47) Jannat Alipour, H., **Rezaei, M.**, Bahareh Shabanpour, B., Tabarsa, M (2018). Effects of sulfated polysaccharides from green alga *Ulva intestinalis* on physicochemical properties and microstructure of silver carp surimi. *Food Hydrocolloids* (74) 87-96. (Q1)
- 48) Jokar Borazjani, N., Tabarsa, M., you, S., **Rezaei, M.** (2017). Effects of extraction methods on molecular characteristics, antioxidant properties and immunomodulation of alginates from *Sargassum angustifolium*. *International Journal of Biological Macromolecules* (101) 703–711. (Q1)
- 49) Jokar Borazjani, N., Tabarsa, M., you, S., **Rezaei, M.** (2018). Purification, molecular properties, structural characterization, and immunomodulatory activities of water soluble polysaccharides from *Sargassum angustifolium*. *International Journal of Biological Macromolecules* . (109) 793-802 (Q1)
- 50) Jokar Borazjani, N., Tabarsa, M., you, S., **Rezaei, M.** (2017). Improved immunomodulatory and antioxidant properties of unrefined fucoidans from *Sargassum angustifolium* by hydrolysis. *Journal of Food Science and Technology*. 54(12):4016–4025.

- 51) Rostami, Z., Tabarsa, M., **Rezaei, M.** (2017). Relationship between molecular weights and biological properties of alginates extracted by different methods from *Colpomenia peregrine*. *Process Biochemistry*. (58) 289-297. (Q2)
- 52) Abdollahi, M., **Rezaei, M.**, Jafarpour, A., Undeland, I. (2017). Dynamic rheological, microstructural and physicochemical properties of blend fish protein recovered from kilka (*Clupeonella cultriventris*) and silver carp (*Hypophthalmichthys molitrix*) by the pH-shift process or washing-based technology. *Food Chemistry*. (229): 695-709. (Q1)
- 53) Alinejad, M., Motamedzadegan, A., **Rezaei, M.**, & Regenstein, J. Mac. (2017). The Impact of Drying Method on the Functional and Antioxidant Properties of Whitecheek Shark (*Carcharhinus dussumieri*) Protein Hydrolysates. *Journal of Food Processing and Preservation*, 41(1), e12972.
- 54) Aalinejad, M., Motamedzadegan, A., Rezaei, M., Regenstein, J. M. (2017). Gelatin films containing hydrolysates from whitecheek shark (*Carcharhinus dussumieri*) meat. *Journal of Aquatic Food Product Technology*. 26 (4) 420-430.
- 55) Zamani, A., Madani, R., **Rezaei, M.**, & Benjakul, S. (2017). Antioxidative Activity of Protein Hydrolysate from the Muscle of Common Kilka (*Clupeonella cultriventris caspia*) Prepared Using the Purified Trypsin from Common Kilka Intestine. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 26(1), 2–16.
- 56) Karimian-Khosroshahi, N., Hosseini, H., Rezaei, M., Khaksar, R., Mahmoudzadeh, M. (2016). Effect of Different Cooking Methods on Minerals, Vitamins, and Nutritional Quality Indices of Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*). *International Journal of Food Properties*. (19):2471–2480. (Q2)
- 57) Mohajer, S., **Rezaei, M.**, Hosseini, F. (2016). Physico-chemical and microstructural properties of fish gelatin/agar bio-based blend films. *Carbohydrate Polymer*. 157 (2017) 784–793. (Q1)
- 58) Khezri, M., **Rezaei, M.**, Rabiey, S., Garmsiri, E. (2016). Antioxidant and Antibacterial Activity of Three Algae from Persian Gulf and Caspian Sea. *ECOPERSIA*. 4(2): 1427-1437.
- 59) Bahram, S., **Rezaei, M.**, Soltani, M., Kamali, A., Ojagh, S.M., Abdollahi, M., Khezri Ahmadabad, M. (2016). Effect of whey protein concentrate coating cinamon oil on quality and shelf life of refrigerated beluga sturgeon (*huso huso*)". *Journal of Food Quality*. 39 (6): 743–749.
- 60) Javidi, Z., Hosseini, F., **Rezaei, M.** (2016). Development of flexible bactericidal films based on poly(lactic acid) and essential oil and its effectiveness to reduce microbial growth of refrigerated rainbow trout. *LWT - Food Science and Technology*. (72): 251-260. (Q1)
- 61) Javidi, Z., Hosseini, F., **Rezaei, M.** (2016). Efficient gas barrier properties of multi-layer films based on poly (lactic acid) and fish gelatin. *International Journal of Biological Macromolecules*. (92) 1205–1214. (Q1)
- 62) Hasanzati Rostami, A., Motamedzadegan, A., Hosseini, S. E., **Rezaei, M.**, Kamali, A. (2016). Evaluation of plasticizing and antioxidant properties of silver carp protein hydrolysates in fish gelatin film. *Journal of Aquatic Food Product Technology*. 26 (4) 457-467.
- 63) Rahimi, F., Tabarsa, M., **Rezaei, M.** (2016). Ulvan from green algae *Ulva intestinalis*: optimization of ultrasound-assisted extraction and antioxidant activity. *Journal of Applied Phycology*. (28)2979–2990. (Q1)
- 64) Hosseini, F., **Rezaei, M.**, Zandi, M., Farahmand Ghavi, F. (2016). Effect of fish gelatin coating enriched with oregano essential oil on the quality of refrigerated rainbow trout fillet. *Journal of Aquatic Food Product Technology*. 25(6): 835-842.

- 65) Hosseini, F., **Rezaei, M.**, Zandi, M., Farahmand Ghavi, F. (2016). Development of bioactive fish gelatin/chitosan nanoparticles composite films with antimicrobial properties. *Food Chemistry*. 194: 1266–1274. (Q1)
- 66) Alboofetileh, M., **Rezaei, M.**, Hosseini, H., Abdollahi, M. (2016). Efficacy of activated alginate-based nanocomposite films to control *Listeria monocytogenes* and spoilage flora in rainbow trout slice. *Journal of Food Science and Technology*. 53(1):521–530
- 67) Anvari, M., Tabarsa, M., Caoc, R., Youd, S., Joyner, S.H., Behnam, S., **Rezaei, M.** (2016). Compositional characterization and rheological properties of an anionic gum from *Alyssum homolocarpum* seeds. *Food Hydrocolloids*. (52) 766–773. (Q1)
- 68) Hosseini, F., **Rezaei, M.**, Zandi, M., Farahmand Ghavi, F. (2016). Preparation and characterization of chitosan nanoparticles-loaded fish gelatin-based edible films. *Journal of Food Process Engineering*. 39: 521-529.
- 69) Behnam, S., Anvari, M., **Rezaei, M.**, Soltanian, S., Safari, R. (2015). Effect of nisin as a biopreservative agent on quality and shelflife of vacuum packaged rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) stored at 4 °C. *Journal of Food Science and Technology*. 52(4):2184–2192.
- 70) Kazemi, M., **Rezaei, M.** (2015). Antimicrobial effectiveness of gelatin-alginate film containing oregano essential oil for fish preservation. *Journal of food Safety*. 35: 482-490.
- 71) Atef, M., **Rezaei, M.**, Rabi B. (2015). Characterization of physical, mechanical, and antibacterial properties of agar-cellulose bionanocomposite films incorporated with savory essential oil. *Food Hydrocolloids*. (45)150-157. (Q1)
- 72) Safari, P., **Rezaei, M.**, Shaviklo, A. M. (2015). The optimum conditions for the extraction of antioxidant compounds from the Persian Gulf green algae (*Chaetomorpha* sp.) using response surface methodology. *Journal of Food Science and Technology*. 52: 2974-2981.
- 73) Ariaii, P., Tavakolipour, H., **Rezaei, M.**, Elhami Rad, A. H. (2015). Effects of methylcellulose coating enriched with *pimpinella affinis* oil on the quality of silver carp fillet under refrigerator storage condition. *Journal of Food Processing and Preservation*. 39: 1647–1655.
- 74) Anvari, M., **Rezaei, M.** King, S. M. (2015). Biochemical quality and polyunsaturated fatty acids content assessments in cold-smoked kutum (*Rutilus frisii kutum*): effect of smoking time. *International Journal of Food Properties*. (18):64–72. (Q2)
- 75) Hosseini, F., **Rezaei, M.**, Zandi, M., Farahmand Ghavi, F. (2015). Bio-based composite edible films containing *Origanum vulgare* L. essential oil. *Industrial Crops and Products*. (67):403–413. (Q1)
- 76) Hosseini, F., **Rezaei, M.**, Zandi, M., Farahmand Ghavi, F. (2015). Fabrication of bio-nanocomposite films based on fish gelatin reinforced with chitosan nanoparticles. *Food Hydrocolloids*. (44) 172-182. (Q1)
- 77) Oujifard, A., Seyfabadi, J., Abedian Kenari, A.M., **Rezaei, M.** (2015). Growth response and tail-muscle fatty acid quality of Pacific white shrimp, *Litopenaeus vannamei* (Boone) fed with diets containing different levels of rice protein concentrate. *Iranian Journal of Fisheries Sciences* 14 (1), 188-200.
- 78) Bahmani, A.Z., **Rezaei, M.**, Hosseini, S.V., Hosseini, S.F., Alishahi, A., Mehraj, A., Regenstein, J. M. (2014). Effect of Delayed Icing on the Microbiological Chemical and Sensory Properties of Caspian Sea Golden Grey Mullet *Liza aurata*. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 23:542–551.
- 79) Hosseini, S.V., Abedian-Kenari, A., **Rezaei, M.**, Nazari, R.M., Mohseni, M., Sanchez, X.F (2014). Influence of the Dietary Addition of Butylated-Hydroxytoluene and Lipid Level on the Flesh Lipid

Quality of Beluga Sturgeon (*Huso huso*) During Frozen Storage. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 23:394–408.

- 80) Atef, M., **Rezaei, M.**, Rabi B. (2014). Preparation and characterization agar-based nanocomposite film reinforced by nanocrystalline cellulose. *International Journal of Biological Macromolecules*.70: 537–544. (Q1)
- 81) Rabiye, S., Hosseini, H. **Rezaei, M.** (2014). Use *Carum copticum* essential oil for controlling the *Listeria monocytogenes* growth in fish model system. *Brazilian Journal of Microbiology*.45 (1): 89–96.
- 82) Ariaii, P., Tavakolipour, H., **Rezaei, M.**, Elhami Rad, A. H. (2014). Properties and antimicrobial activity of edible methylcellulose based film incorporated with *Pimpinella affinis* oil. *European Journal of Experimental Biology*, 4(1):670-676.
- 83) Khojastehnazhand, M., Khoshtaghaza, M.H, Mojaradi, B., **Rezaei, M.**, Goodarzi, M., Saeys, W. (2014). Comparison of Visible–Near Infrared and Short Wave Infrared hyperspectral imaging for the evaluation of rainbow trout freshness. *Food Research International*, (56) 25-34. (Q1)
- 84) Hosseini, H., Mahmoudzadeh, M., **Rezaei, M.**, Mahmoudzadeh, L., Khaksar, R., Karimian Khosroshahi, N., Babakhani, A. (2014). Effect of different cooking methods on minerals, vitamins and nutritional quality indices of kutum roach (*Rutilus frisii kutum*), *Food Chemistry*, (148) 86-91. (Q1)
- 85) Abdollahi, M., **Rezaei, M.**, Farzi, Gh. (2014). Influence of chitosan/clay functional bionanocomposite activated with rosemary essential oil on the shelf-life of fresh silver carp. *International Journal of Food Science & Technology*. (49) 811-818. (Q2)
- 86) Alboofetileh, M., **Rezaei, M.**, Hosseini, H., Abdollahi, M.(2014). Antimicrobial activity of alginate/clay nanocomposite films enriched with essential oils against three common foodborne pathogens. *Food Control*. (36) 1-7. (Q1)
- 87) Abdolazadeh, E., **Rezaei, M.**, Hosseini, H. (2014). Antibacterial activity of plant essential oils and extracts: The role of thyme essential oil, nisin, and their combination to control *Listeria monocytogenes* inoculated in minced fish meat. *Food Control*. (35) 177-183. (Q1)
- 88) Alboofetileh, M., **Rezaei, M.**, Hosseini, H., Abdollahi, M. (2014). Effect of nanoclay and cross-linking degree on the properties of alginate-based nanocomposite film. *Journal of Food Processing and Preservation*. 38: 1622–1631.
- 89) Bahram, S., **Rezaei, M.**, Soltani, M., Kamali, A., Ojagh, S.M., Abdollahi, M. (2014). Whey protein concentrate edible film activated with cinnamon essential oil. *Journal of Food Processing and preservation*. 38:1251-1258.
- 90) Zamani, A., **Rezaei, M.**, Madani, R., Habibi Rezaie, M. (2014). Trypsin Enzyme from Viscera of Common Kilka (*Clupeonella cultriventris caspia*): Purification, Characterization and Its Compatibility with Oxidants and Surfactants. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 23 (3), 237-252.
- 91) Ojagh, M., **Rezaei, M.**, Razavi, H. (2014). Improvement of the storage quality of frozen rainbow trout by chitosan coating Incorporated with cinnamon oil. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 23(2), 146-154.
- 92) Hosseini, F., Zandi, M., **Rezaei, M.**, Farahmand Ghavi, F. (2013). Two-step method for encapsulation of oregano essential oil in chitosan nanoparticles: Preparation, characterization and in vitro release study. *Carbohydrate polymers*. (95) 50-56. (Q1)
- 93) Abdollahi, M., Alboofetileh, M., **Rezaei, M.**, Behrooz, R. (2013). Comparing physico-mechanical and thermal properties of alginate nanocomposite films reinforced with organic and/or inorganic nanofillers. *Food Hydrocolloids*. (32) 416-424. (Q1)



- 94) Rabiey, S., Hosseini, H. **Rezaei, M. (2013)**. The hurdle effect of buniun persicum essential oil, smoke and nacl for controlling the listeria monocytogenes growth in fish model systems. *Journal of Food Safety*. 33: 137–144.
- 95) Alboofetileh, M., **Rezaei, M.**, Hosseini, H. M., Abdollahi, M. **(2013)**. Effect of montmorillonite clay and biopolymer concentration on the physical and mechanical properties of alginate nanocomposite films. *Journal of Food Engineering*. 117: 26-33. (Q1)
- 96) Abdollahi, M., Alboofetileh, M., Behrooz R., **Rezaei, M.**, Miraki, R. **(2013)**. Reducing Water Sensitivity of Alginate Bio-nanocomposite Film Using Cellulose Nanoparticles. *International Journal of Biological Macromolecules*. (54) 166–173. (Q1)
- 97) Pezeshk, S., **Rezaei, M.**, Hosseini, H. **(2013)**. Evaluation of shelf-life of live and gutted fish treated with a shallot extract. *Journal of Food Processing and Preservation*. 37: 970-976.
- 98) Delfieh, P., **Rezaei, M.**, Hosseini, H., Hosseini, S.V., Zohrehbakhsh, E. Regenstein, J.M. **(2013)**. Effects of Cooking Methods on Proximate Composition and Fatty Acids Profile of Indian White Prawn (*Fenneropenaeus indicus*). *Journal of Aquatic Food Product Technology*. 22:353–360.
- 99) Etemadi, H., **Rezaei, M.**, Abedian Kenari, A., Hosseini, F. **(2013)**. Combined Effect of Vacuum Packaging and Sodium Acetate Dip Treatment on Shelf Life Extension of Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*) during Refrigerated Storage. *Journal of agricultural science and technology*. 15: 929-939.
- 100) Hosseini, F., **Rezaei, M.**, Zandi, M., Farahmand Ghavi, F. **(2013)**. Preparation and functional properties of fish gelatin-chitosan blend edible films. *Food Chemistry*. 136: 1490-1495. (Q1)
- 101) Anvari, M., **Rezaei, M.** King, S. M. **(2013)**. Effects of previous gutting on biochemical changes and profile of long-chain polyunsaturated fatty acids in cold-smoked kutum ( *Rutilus frisii kutum*) stored at room temperature (25 ± 2c). *Journal of Food Biochemistry*, 37 (6): 742–747. (Q2)
- 102) Javadian, S. R., **Rezaei, M.**, Soltani, M., Kazemian, M., Pourgholam, R. **(2013)**. Effects of thawing methods on chemical, biochemical and microbial quality of frozen whole rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). *Journal of Aquatic Food Product Technology*. 22:168-177.
- 103) Jafarpour, A., Hajiduon, H., **Rezaei, M. (2012)**. A Comparative Study on Effect of Egg White, Soy Protein Isolate and Potato Starch on Functional Properties of Common Carp (*Cyprinus carpio*) Surimi Gel. *Journal of Food Processing and Technology*. 3(11). 1000190 <http://dx.doi.org/10.4172/2157-7110.1000190>.
- 104) Abdollahi, M., **Rezaei, M.**, Farzi, Gh. **(2012)**. A novel active bionanocomposite film incorporating rosemary essential oil and nanoclay into chitosan. *Journal of Food Engineering*, 111: 343-350. (Q1)
- 105) Abdollahi, M., **Rezaei, M.**, Farzi, Gh. **(2012)**. Improvement of active chitosan film properties with rosemary essential oil for food packaging. *International Journal of Food Science & Technology*, 47, 847–853. (Q2)
- 106) Oujifard, A., Seyfabadi, J., Abedian Kenari, A.M., **Rezaei, M. (2012)**. Growth and apparent digestibility of nutrients, fatty acids and amino acids in Pacific white shrimp, *Litopenaeus vannamei*, fed diets with rice protein concentrate as total and partial replacement of fish meal. *Aquaculture* 342-343: 56 – 61. (Q1)
- 107) Tabarsa, M., **Rezaei, M.**, Ramezanpour, Z., Waaland, J. R., Rabiei, R. **(2012)**. Chemical compositions of the marine algae *Gracilaria salicornia* (Rhodophyta) and *Ulva lactuca* (Chlorophyta) as potential food source. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 92 (12): 2500-2506. (Q1)

- 108) Tabarsa, M., **Rezaei, M.**, Ramezanzpour, Z., Waaland, J. R., Rabiei, R. (2012). Fatty acids, amino acids, mineral contents and proximate composition of some brown seaweeds. *Journal of Phycology*, 48, 285 – 292. (Q1)
- 109) Hamzeh, A., **Rezaei, M.** (2012). The Effects of Sodium Alginate on Quality of Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*) Fillets Stored at  $4 \pm 2^\circ\text{C}$ . *Journal of Aquatic Food Product Technology*. 21:14–21.
- 110) Naseri, M., **Rezaei, M.** (2012). Lipid Changes during Long-Term Storage of Canned Sprat. *Journal of Aquatic Food Product Technology*. 21:48–58.
- 111) Oujifard, A., Seyfabadi, J., Abedian Kenari, A.M., **Rezaei, M.** (2012). Fish meal replacement with rice protein concentrate in a practical diet for the Pacific white shrimp, *Litopenaeus vannamei* Boone, 1931. *Aquaculture International*. 20:117-129. (Q1)
- 112) Nazemroaya, S., Sahari, M.A. and **Rezaei, M.** (2011). Identification of fatty acid in mackerel (*scomberomorus commersoni*) and shark (*carcharhinus dussumieri*) fillets and their changes during six month of frozen storage at  $-18^\circ\text{C}$ . *Journal of Agricultural Science and Technology*. 13: 553-566.
- 113) Bahmani, A.Z., **Rezaei, M.**, Hosseini, S.V., Regenstein, J. M., Bohme, K., Alishahi, A., Yadollahi, F. (2011). Chilled storage of golden gray mullet (*Liza aurata*). *IWT Food sciences and Technology*, 44, 1894-1900. (Q1)
- 114) Taghizadeh Andevvari, G., **Rezaei, M.** (2011). Effect of gelatin coating incorporated with cinnamon oil on the quality of fresh rainbow trout in cold storage. *International Journal of Food Science & Technology*, 46 (11), 2305-2311. (Q2)
- 115) Naseri, M., **Rezaei, M.**, moieni, S., Hosseini, H., Eskandari, S. (2011). Effects of different filling media on the oxidation and lipid quality of canned silver carp (*Hypophthalmichthys molitrix*). *International Journal of Food Science & Technology*, 46 (6), 1149-1156. (Q2)
- 116) Pezeshk, S., **Rezaei, M.**, Hosseini, H. (2011). Effects of turmeric, shallot extracts, and their combination on quality characteristics of vacuum-packaged rainbow trout stored at  $4 \pm 1^\circ\text{C}$ . *Journal of Food Sciences*, 76 (6), 387-391.
- 117) Esmaeili kharyeki, M., **Rezaei, M.**, Motamedzadegan, A. (2011). The effect of processing conditions on physico-chemical properties of whitecheek shark (*Carcharhinus dussumieri*) skin gelatin. *International Aquatic Research*.3: 63-69.
- 118) Ojagh, M; Sahari, M. A; **Rezaei, M.** (2011). Applicability of  $\beta$ -Carotene and green tea polyphenols as two natural antioxidants in Preservation of common kilka with ice. *International Journal of Agriculture and Biology*: 1(4), 174-181.
- 119) Soltanian, S., Behnam, S., **Rezaei, M.**, Safari, R., and Anvari, M. (2011). Nisin as a preservative for rainbow trout (*Onchorhynchus mykiss*). *Online Journal of Veterinary Research*. 15 (4): 354-365.
- 120) Naseri, M., **Rezaei, M.**, Moeni, S., Hosseini, H., Eskandari, S. (2010). Effect of different precooking methods on chemical composition and lipid damage of silver carp (*Hypophthalmichthys molitrix*) muscle *International Journal of Food Science and Technology*, 45, 1973–1979. (Q2)
- 121) Ojagh, M., **Rezaei, M.**, Razavi, H., Hosseini, M. H. (2010). Development and evaluation of a novel biodegradable film made from chitosan and cinnamon essential oil with low affinity toward water. *Food Chemistry*, 122: 161–166. (Q1)
- 122) Ojagh, M., **Rezaei, M.**, Razavi, H., Hosseini, M. H. (2010). Effect of chitosan coatings enriched with cinnamon oil on the quality of refrigerated rainbow trout. *Food Chemistry*, 120, 193–198. (Q1)

- 123) Hosseini, S. V., Abedian-Kenari, A., Regenstein, J.M; **Rezaei, M**; Nazari, Moghaddasi, M; Kabolie, S.A; Grantf, A.M. (2010). Effects of alternative dietary lipid sources on growth performance and fatty acid composition of Beluga sturgeon, *Huso huso*, juveniles. Journal of the World Aquaculture Society. 4: 471-489. (Q1)
- 124) Hosseini, S.V Abedian-Kenari, A; **Rezaei, M**; Nazari, R.M; Rabbani, M. (2010). Influence of the in vivo addition of alpha-tocopheryl acetate with three lipid sources on the lipid oxidation and fatty acid composition of Beluga sturgeon, *Huso huso*, during frozen storage. Food chemistry, (118): 341-348. (Q1)
- 125) Ghanbari, M., **Rezaei, M.**, Soltani, M., Shahhosseini, GH. (2009) .Production of bacteriocin by a novel *Bacillus* sp.Strain RF 140 an intestinal bacterium of Caspian Frisian Roach (*Rutilus frisii kutum*). Iranian Journal of Veterinary Research, 3: 267-272.
- 126) Ghanbari, M., **Rezaei, M.**, Jami, M., Nazari, R. (2009) Isolation and characterization of *Lactobacillus* species rom intestinal content of beluga (*Huso huso*) & Persian sturgeon (*Acipenser persicus*).Iranian Journal of Veterinary Research. 27 (10): 152-157.
- 127) Abedian Kenari, A; Regenstein-joe, M; Hosseini, S.V; Rezaei,M; Tahergorabi, R; Nazari, R.M; Moghadasi, M;Kabolli, S.A.(2009). Amino acids and fatty acids composition of cultured Beluga (*Huso huso*) of different ages. Journal of Aquatic Food Product Technology.18:245-265.
- 128) Nazemroaya, s; Sahari, M.A; **Rezaei, M.** (2008).Effect of frozen storage on fatty acid composition and changes in lipid content of *Scomberomorus commersoni* and *Carcarhinus dussumieri*. Journal of Applied Ichthyology: 6: 1-5.
- 129) **Rezaei, M**; Hosseini, S.F. (2008). Quality assessment of farmed rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) during chilled storage. Journal of Food Science: 6(73): 93-96. (Q2)
- 130) **Rezaei, M**; Montazeri, N; Parviz, M; Nazarnia, A.(2007). The ;Ershad Langrudi, H; Mokhayer, B biogenic amines and bacterial changes of farmed rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) stored in ice. Food Chemistry.(103)150-154. (Q1)
- 131) **Rezaei, M**; Jafari, H; Sahari, M. A; Hosseini, H; Parviz, M; Nazarnia, A. (2007). Relation of biogenic amines and bacterial changes in ice stored southern Caspian Kutum. (*Rutilus firisi kutum*), Journal of Food Biochemistry.13: 541-550. (Q2)
- 132) **Rezaei, M**; Hosseini, S.F; Ershad Langrudi, H; Hosseini, S.V; Safri, R. (2007). Effect of delayed icing on quality changes of iced rainbow trout (*Onchorhynchus mykiss*). Food Chemistry, (106), 1161-1165. (Q1)

#### مجلات داخلی

۱) رضائی، د.، رضائی، م.، پزشک، س. (۱۴۰۱). کاربرد فراصوت در استخراج آستازانتین از میگوی موزی (*Fenneropenaeus merguensis*) و بررسی خواص آنتی اکسیدانی آن. علوم و فنون شیلات. ۱۲ (۱) ۵۴-۶۶.

۲) زمانی، ع.، رضائی، م.، مدنی، ر. (۱۴۰۱). ارزیابی ویژگی های بیوشیمیایی آنزیم تریپسین تخلیص شده از روده ماهی کیلکای معمولی (*Clupeonella cultriventris caspia*). مجله بهره برداری و پرورش آبزیان. ۱۱ (۳) ۴۱-۵۶.

۳) حسینی، م.، رضائی، م.، پزشک، س. (۱۴۰۱). استفاده از روش تغییر *pH* جهت تولید پروتئین ایزوله از سر ماهی خاویاری سیبری *Acipenser baerii*؛ بررسی ترکیبات شیمیایی و ویژگیهای عملکردی. علوم و فنون شیلات. پذیرش نهایی

۴) زارعی، ت.، رضائی، م.، بهرامی فر، ن. (۱۴۰۱). بررسی خواص ضداکسیدانی و ضد میکروبی عصاره اتانولی گیاه آب تره بر ماندگاری فیله ماهی قزل‌آلای رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) در دمای یخچال. علوم و فنون شیلات. ۱۱ (۲)-۱۲۳-۱۳۶.

۵) قزاقی، آ.، حسینی، س. ف.، رضائی، م. (۱۴۰۱). الکتروریسی سینامالدهید در نانوالیاف کیتوزان/پلی کاپرولاکتون: بررسی ویژگی‌های فیزیکی مکانیکی، ساختاری و ضد میکروبی جهت اهداف بسته بندی زیستی مواد غذایی، فصلنامه فناوریهای جدید در صنعت غذا، ۹ (۳)، ۲۶۹-۲۸۷.

۶) روشنی، ی.، رضائی، م.، حسینی، ف.، پزشک، س (۱۴۰۱). مقایسه خواص آنتی اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده و فرکشن های پپتیدی تهیه شده از تخمک ماهی سفید (*Rutilus frisii kutum*). نشریه بهره برداری و پرورش آبزیان. ۱۱ (۱) ۶۹-۸۰.

۷) نقدی، ش.، رضائی، م.، طبرسا، م.، عبدالهی، م (۱۴۰۱). استخراج آنزیمی پلی ساکارید سولفات‌ها از پوست ماهی قزل‌آلای رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) و بررسی شیمیایی، خواص ضد اکسیدانی و کارکردی آن. نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۸ (۵) ۷۲۵-۷۳۸. <https://doi.org/10.22067/ifstrj.2022.72999.1102>

۸) رضائی، ا.، رضائی، م.، آل بوفتیل، م. (۱۴۰۱). تهیه و ارزیابی ویژگی های شناساگر حساس به pH بر پایه فیلم کامپوزیت صمغ عربی-کربوکسی متیل سلولز حاوی آنتوسیانین ریحان بنفش (*Ocimum basilicum. L*). نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۸ (۴) ۵۲۷-۵۴۱. <https://doi.org/10.22067/ifstrj.2021.69500.1030>

۹) خواجوی، س.، طبرسا، م.، احمدی گاولیقی، ح.، رضائی، م. (۱۳۹۹). ارزیابی رابطه وزن مولکولی و ویژگی های ضد اکسایشی و مهار کنندگی فعالیت آلفا آمیلازی فوکوئیدان و آلزینات جلبک قهوه ای *Padina pavonica* در مقایسه با پلی ساکاریدهای خاکشیر و رازیانه. مجله علوم و فنون شیلات. ۱۰ (۱) ۳۱-۴۵.

۱۰) رضائی، ا.، رضائی، م.، آل بوفتیل، م. (۱۴۰۰). تهیه فیلم کامپوزیت زیست تخریب پذیر کربوکسی متیل سلولز-صمغ عربی و ارزیابی خصوصیات فیزیکی، مکانیکی و حرارتی آن. نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۷ (۲) ۲۹۷-۲۸۷.

۱۱) پزشک، س.، رضائی، م.، عبداللهی، م.، حسینی، ه. (۱۳۹۹). بررسی خصوصیات فیزیکی شیمیایی و حسی پروتئین ایزوله ضایعات ماهی قزل‌آلای رنگین کمان *Oncorhynchus mykiss* به روش تغییر pH. علوم و فنون شیلات. ۹ (۳) ۱۹۱-۱۸۰.

۱۲) جدی، س.، رضائی، م.، آل بوفتیل، م. (۱۳۹۹). استخراج و ارزیابی ویژگی های ضد اکسایشی و امولسیون کنندگی آلزینات استخراج شده از جلبک قهوه ای *Sargassum ilicifolium*. مجله علمی شیلات ایران. ۲۹ (۶) ۱۶۷-۱۷۸.

۱۳) اسمعیلی خاریکی، م.، رضائی، م.، خداینده، ص.، معتمدزادگان، ع. (۱۳۹۹). تولید آنزیمی پروتئین هیدرولیز شده با عملکرد بازدارندگی DPP-IV و فعالیت ضد اکسایشی سر ماهی هوور مسقطی (*Katsuwonus pelamis*). زیست فناوری دانشگاه تربیت مدرس. ۱۱ (۲) ۱۸۴-۱۷۷.

۱۴) نقدی، ش.، رضائی، م.، بهرامی فر، ن.، آلبوفتیل، م. (۱۴۰۰). شناسایی آلودگی باکتری های لیستریا مونوسایتوزنز، سالمونلا تیفی موریوم و استافیلوکوکوس اروئوس در محیط کشت با استفاده از نانوحسگر رنگی ساخته شده از نانو صفحات گرافن اکسید آمین دار شده و شناساگر برموفنول آبی. نشریه علوم و فنون بسته بندی. ۱۲ (۱) ۲۲-۳۵.

- ۱۵ تیموری، ه.، رضائی، م.، طبرسا، م. (۱۳۹۹). مقایسه خواص آنتی اکسیدانی کیتوالیگوساکاریدهای استخراجی از ضایعات میگوی پرورشی پا سفید غربی *Litopenaeus vannami* اسکوئید هندی *Uroteuthis duvaucelii* و خرچنگ گرد *Portunus pelagicus* محیط زیست جانوری. ۱۲ (۱). ۳۴۵-۳۵۲.
- ۱۶ تیموری، ه.، رضائی، م.، طبرسا، م. (۱۳۹۹). مقایسه خصوصیات زیستی کیتوزان استخراج شده از ضایعات میگوی پرورشی پا سفید غربی *Litopenaeus vannami* اسکوئید هندی *Uroteuthis duvaucelii* و خرچنگ گرد *Portunus pelagicus*. محیط زیست جانوری. ۱۲ (۲). ۳۲۹-۳۳۸.
- ۱۷ نقدی، ش.، رضائی، م.، بهرامی فر، ن. (۱۳۹۹). ارزیابی عملکرد نانو حسگر رنگی گرافن اکساید آمین دار- برموفنل بر پایه کاغذ صافی در تعیین کیفیت اکسیداسیونی غذای ماهی نگهداری شده در شرایط سرد. نشریه بهره برداری و پرورش آبزیان. ۹ (۴) ۱۷-۱.
- ۱۸ نقدی، ش.، رضائی، م.، بهرامی فر، ن. (۱۳۹۷). ارزیابی کیفیت اکسیداسیونی مینس ماهی کیلکای معمولی (*Clupeonella cultriventris caspia*) نگهداری شده در یخچال توسط حسگر برموفنول آبی بر پایه فیلم کیتوزان. علوم و فنون شیلات. ۷ (۴) ۲۴۳-۲۴۷.
- ۱۹ نقدی، ش.، رضائی، م.، بهرامی فر، ن. (۱۳۹۸). مقایسه عملکرد حسگرهای برموفنول آبی و برموکروزول سبز در تعیین فساد باکتریایی و شیمیایی گوشت چرخ شده ماهی کیلکای معمولی (*Clupeonella cultriventris caspia*) نگهداری شده در یخچال. مجله علمی شیلات ایران. ۲۸ (۴). ۴۵-۵۴.
- ۲۰ اسمعیلی خاریکی، م.، رضائی، م.، خداپنده، ص.، معتمدزادگان، ع. (۱۳۹۶). فعالیت آنتی اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده سر ماهی هوور مسقطی. مجله علوم و فنون شیلات. ۷ (۱) ۶۴-۵۷.
- ۲۱ خضری احمدآباد، م.، رضائی، م.، محبتی مبارز، ا.، ذوالفقاری، م. (۱۳۹۷). شناسایی حالت زنده اما غیر قابل کشت باکتری اشیشیا کلی *Escherichia coli O157:H7* با استفاده از وارونویسی واکنش زنجیره ای پلیمرز (RT-PCR). مجله میکروب شناسی پزشکی ایران. ۱۲ (۶) ۳۹۸-۳۹۰.
- ۲۲ مهجوریان، ع.، سعیدی اصل، م.، رضائی، م.، مرتضوی، س. ع.، آریایی، پ. (۱۳۹۷). بررسی ویژگیهای مکانیکی، فیزیکی و ضد میکروبی فیلم زیست تخریب پذیر غنی شده با اسانس میخک حاصل از فلس ماهی سفید. بهداشت مواد غذایی. ۸ (۳) ۳۱-۵۷-۷۳.
- ۲۳ ربیعی، ث.، نیکو، م.، رضائی، م.، رفیعیان کوپایی، م. (۱۳۹۸). ارزیابی اثرات ضداکسایشی و سیتوتوکسیک پپتیدهای حاصل از هیدرولیز آنزیمی و میکروبی عضله ماهی مید (*Liza klunzinger*). نشریه علمی پژوهشی فیزیولوژی و بیوتکنولوژی آبزیان. ۷ (۳) ۴۹-۲۹.
- ۲۴ ربیعی، ث.، نیکو، م.، رضائی، م.، رفیعیان کوپایی، م. (۱۳۹۷). مروری بر اثرات درمانی پپتیدهای زیست فعال آبزیان در مدل های جانوری و انسان. مجله فیزیولوژی و فارماکولوژی. ۲ (۴) ۲۱۳-۲۰۱.
- ۲۵ جوکار برازجانی، ن.، طبرسا، م.، رضائی، م. (۱۳۹۶). استخراج اتانولی و جداسازی حلالی ترکیبات ضداکسیدانی از جلبک قهوه ای *Sargassum angustifolium*. مجله علوم و فنون شیلات. ۲ (۶) ۱۶-۱.
- ۲۶ آل بوفتیه، م.، رضائی، م.، حسینی، ه.، عبدالهی، م. (۱۳۹۶). بهبود خواص فیزیکی و مکانیکی فیلمهای آلژینات سدیم با استفاده از نانوذرات رس. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۴ (۶۶)، ۳۲۴-۳۱۵.

- ۲۷) پزشک، س.، اجاق، م.، رضائی، م.، شعبانپور، ب. (۱۳۹۶). بهینه سازی پروتئین هیدرولیز شده با فعالیت آنتی اکسیدانی از امعاء و احشاء ماهی تن زردباله (*Thunnus albacares*) با آنزیم پروتامکس. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. ۱۲، (۳)، ۹۹-۱۰۸.
- ۲۸) رستمی، ز.، طبرسا، م.، رضائی، م. (۱۳۹۷). ویژگی های ضد اکسایشی محصولات جنبی فرآیند استخراج پلی ساکارید های جلبک قهوه ای کلپومنیا پرگرینا. فصلنامه علمی- پژوهشی فرآوری و نگهداری مواد غذایی - ۱۰ (۲) ۱۵۱-۱۵۸.
- ۲۹) محمدزاده، ب.؛ رضائی، م.؛ حسینی نژاد، م. (۱۳۹۵). تعیین عمر ماندگاری فیله ماهی قزل آلاهی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) پوشش داده شده با آلژینات سدیم حاوی اینولین طی نگهداری در شرایط یخچال (2±4 °C). مجله علوم و فنون شیلات. ۶ (۲) ۷۴-۵۷.
- ۳۰) عموزاد خلیلی، م.، عابدیان کناری، ع.، رضائی، م. (۱۳۹۶). اثر ویتامینهای C و E در افزایش ماندگاری خمیر جلبکی نانوکلوپسیس (*Nannochloropsis oculata*) در طول دوره نگهداری در شرایط سرد. مجله علوم و فنون شیلات. ۶ (۱) ۴۹-۶۰.
- ۳۱) رحیمی، ف.، طبرسا، م.، رضائی، م. (۱۳۹۵). تأثیر شرایط استخراج به کمک امواج فراصوت بر ویژگیهای ضد اکسیدانی پلی ساکاریدهای سولفاتده محلول در آب جلبک سبز *Enteromorpha intestinalis*. مجله علوم و فنون شیلات ۵ (۴) ۹۸-۸۵.
- ۳۲) ذوالفقاری، م.، رضائی، م.، فروزنده مقدم، م.، محبتی مبارز، ا.، حسینی، ه. (۱۳۹۵). تأثیر شرایط استرس زا بر وضعیت کشت پذیری *Listeria monocytogenes* در ماتریکس غذایی. مجله میکروب شناسی پزشکی ایران. ۱۱ (۵) ۱۵۸-۱۴۹.
- ۳۳) نیکو، م.، ربیعی، ث.، رضائی، م.، خضری، م. (۱۳۹۵). پپتیدهای ضد اکسایشی استخراج شده از آبزیان: شناسایی، خالصسازی و مکانیسم اثر گذاری. نشریه فیزیولوژی و بیوتکنولوژی آبزیان. ۴ (۳) ۱۲۲-۹۹.
- ۳۴) نورانی، ح.، جعفرپور، علی.، رضائی، م. (۱۳۹۶) بررسی کیفیت روغن استخراج شده از فرآورده های جنبی کپور معمولی (*Cyprinus carpio*) با استفاده از روشهای سوکسله، حاللی، فراصوت و پخت. مجله علوم و فنون شیلات. ۶ (۲) ۱۱۱-۱۲۹.
- ۳۵) گرمسیری، ا.، رضائی، م.، باباخانی لشکان، آ.، سفری، پ. (۱۳۹۶). تعیین ویژگیهای ضد اکسیدانی جلبک های قرمز گونه *Hypnea hamulosa* و *Gracilaria corticata*. مجله علوم و فنون شیلات. ۶ (۳) ۱۳۱-۱۴۵.
- ۳۶) هاشم دباغیان، ا.، رضائی، م.، طبرسا، م. (۱۳۹۵). استخراج اتانولی و جزءگیری حلال-حلال ترکیبات ضد اکسیدانی جلبک سبز *Enteromorpha intestinalis*. نشریه شیلات ۶۹ (۳) ۳۹۶-۳۸۵.
- ۳۷) کاظمی، س.م.، رضائی، م. (۱۳۹۵). ویژگی های فیزیکی، مکانیکی و ضد میکروبی فیلم ژلاتین ماهی آلژینات حاوی (*Origanum vulgare L.*) روغن ضروری مرزنجوش. مجله علوم و فنون شیلات. ۵ (۲) ۱۳۵-۱۲۳.
- ۳۸) حمزه، ع.، رضائی، م.، خدابنده، ص.، معتمدزادگان، ع.، نوروزی نیا، م. (۱۳۹۵). بهینه سازی تولید پروتئین هیدرولیز شده از عضله ی ماهی مرکب ببری (*Sepia pharaonis*) خلیج فارس به روش سطح پاسخ. مجله علوم و فنون شیلات. ۵ (۱) ۸۲-۶۹.
- ۳۹) رستمی، ز.، طبرسا، م.، رضائی، م. (۱۳۹۵). ساختار شیمیایی و خواص بیولوژیک پلی ساکارید های سولفاتده استخراج شده از جلبک های دریایی سبز. مجله علوم و فنون شیلات. ۵ (۱) ۹۷-۱۱۶.

- ۴۰) محمدزاده، ب؛ رضائی، م؛ حسینی نژاد، م. (۱۳۹۵). استفاده از اینولین در پوشش دهی فیله ماهی قزل آلاهی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) با پایه آلژینات سدیم و بررسی تأثیر آن بر ویژگی های حسی و بافتی فرآورده سرخ شده. نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی. ۵ (۲)، ۱۵۲-۱۴۱.
- ۴۱) طبری کوچکسرای، ف.، رضائی، م.، آریایی، پ.، معتمدزادگان، ع.، عبدالهی، م. (۱۳۹۵). ارزیابی ویژگی های فیزیکی و مکانیکی فیلم خوراکی بر پایه کربوکسی متیل سلولز و کتیرا. مجله پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران ۱۲(۱)۹۷-۸۸.
- ۴۲) ذوالفقاری، م.، رضائی، م.، فروزنده مقدم، م.، محبتی مبارز، ا.، حسینی، ه. (۱۳۹۵). مطالعه امکان ورود باکتری *Listeria monocytogenes* به حالت «زنده اما غیر قابل کشت» در آب نمک، فرآیند تولید ماهی شور. مجله علوم و فنون شیلات. ۵ (۴) ۴۱-۲۹.
- ۴۳) ذوالفقاری، م.، رضائی، م.، فروزنده مقدم، م.، محبتی مبارز، ا.، حسینی، ه. (۱۳۹۵). بررسی ورود باکتری *Listeria monocytogenes* به حالت «زنده اما غیر قابل کشت» در فرآیند حرارتی فرآوری مواد غذایی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۳(۵۸)، ۶۹-۸۰.
- ۴۴) خضری احمدآباد، م.، رضائی، م.، ذوالفقاری، م. (۱۳۹۵). مطالعه امکان استفاده از عصاره جلبک *Enteromorpha intestinalis* به منظور کنترل برخی از پاتوژن های غذایی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۵۸ (۱۳)، ۹۱-۸۱.
- ۴۵) علی نژاد، م.، معتمدزادگان، ع.، رضائی، م. (۱۳۹۵). خواص کاربردی و فعالیت آنتی اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده کوسه چانه سفید. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۵۰ (۱۳)، ۱۶۹-۱۵۹.
- ۴۶) انتصاریان بیدگلی، م.ر.، رضائی، م.، معتمدزادگان، ع.، دریایی، ع. (۱۳۹۵). بررسی اثر شرایط استخراج بر ویژگی های بافتی ژل آگار جلبک پرورشی *Gracilariopsis persica* به روش RSM. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۵۰ (۱۳)، ۱۰۳-۱۱۴.
- ۴۷) کریم، ب. رضائی، م؛ بهرامی فر، ن. (۱۳۹۴). تأثیر حلال اصلاحگر اتانول بر راندمان، پایداری اکسیداتیو و ترکیب اسیدهای چرب روغن استخراج شده از ماهی کیلکای معمولی (*Clupeonella cultriventris caspia*) با روش سیال فوق بحرانی CO<sub>2</sub>. مجله علوم و فنون شیلات ۶ (۱) ۷۲-۶۱.
- ۴۸) میان، ر.، رضائی، م.، مرتضوی، م.ص. (۱۳۹۴). تأثیر یخ ازن دار بر کیفیت شیمیایی و میکروبی عضله ماهی طلال (*Rastrelliger kanagurta*) طی دوره کوتاه مدت نگهداری. مجله علوم و فنون شیلات. ۴ (۴) ۱۲۰-۱۰۹.
- ۴۹) سفری، پ.، رضائی، م.، شویکلو، ا. ر.، باباخانی لشکان، آ. (۱۳۹۴). بهینه سازی استخراج عصاره آنتی اکسیدانی از جلبک دریایی خلیج فارس (*Chaetomorpha* sp) با کمک مایکروویو و اولتراسوند و با استفاده از روش پاسخ سطح. نشریه شیلات، ۶۸ (۴) ۵۵۵-۵۷۵.
- ۵۰) انتصاریان بیدگلی، م.ر.، رضائی، م.، معتمدزادگان، ع.، دریایی، ع. (۱۳۹۴). ارزیابی متغیرهای استخراج بر خواص ژلی آگار جلبک پرورشی *Gracilariopsis persica* با روش پاسخ سطح. مجله علمی شیلات ایران. ۲۴ (۴)، ۲۱-۹.
- ۵۱) انتصاریان بیدگلی، م.ر.، رضائی، م.، معتمدزادگان، ع. (۱۳۹۴). بررسی روند تغییرات نقطه ذوب و دمای تشکیل ژل آگار جلبک پرورشی گراسیلاریوپسیز پرسیکا در شرایط مختلف استخراج. مجله بهره برداری و پرورش آبزیان، ۴(۱)، ۷۸-۶۵.

- ۵۲) خضری احمدآباد، م.، رضائی، م.، اجاق، س.م. (۱۳۹۴). اثر پوشش خوراکی پروتئین آب پنیر بر کیفیت میکروبی فیله ماهی قزل آلاهی رنگین کمان نگهداری شده در شرایط سرد. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۴۹(۱۲)، ۲۰-۱۱.
- ۵۳) حمزه، ع.، رضائی، م. (۱۳۹۴). کاربرد آلژینات سدیم غنی شده با اسانس آویشن به عنوان روش جدید حفظ کیفیت فیله ماهی قزل آلاهی رنگین کمان. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۴۶(۱۲)، ۲۴۱-۲۲۹.
- ۵۴) عبدالهی، م.، رضائی، م.، جعفرپور، ع. (۱۳۹۴). ارزیابی ویژگی های فیزیوکوشیمیایی و قابلیت تشکیل ژل پروتئین ایزوله بازیافتی از ماهی کیلکای کامل و تخلیه شکمی شده به روش تغییر. pH مجله علوم و فنون شیلات. ۴(۳)، ۱۰۱-۱۱۶.
- ۵۵) سفری، پ.، رضائی، م.، شوپکلو، ا. ر.، باباخانی لشکان، آ. (۱۳۹۴). تعیین فعالیت آنتی اکسیدانی و میزان فنول کل دوگونه جلبک دریایی خلیج فارس *Chaetomorpha sp* و *Colpomenia sinuosa* در شرایط آزمایشگاهی (In vitro). مجله علوم و فنون دریایی. ۱۴(۱) ۷۰-۶۱.
- ۵۶) ربیعی، ث.، حسینی، ه.، رضائی، م. (۱۳۹۳). اثر بازدارندگی اسانس زیره سیاه بر رشد باکتری لیستریا مونوسیتوزنز در محیطهای مدل شبیه (*Rutilus frisii kutum*) سازی شده و گوشت ماهی سفید دریای خزر. نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۰(۲)، ۱۲۲-۱۲۸.
- ۵۷) گرمسیری، ا.؛ رضائی، م.، شوپکلو، ا. ر.، باباخانی لشکان، آ. (۱۳۹۳). بررسی کارآمدی امواج مایکروویو در استخراج ترکیبات آنتی اکسیدانی از جلبک قرمز *Hypnea hamulosa* و بهینه سازی شرایط استخراج با استفاده از روش سطحی پاسخ (RSM). نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۰(۲)، ۱۴۸-۱۵۵.
- ۵۸) ناصری، م.، رضائی، م.، وزیرزاده، آ. (۱۳۹۳). تغییرات چربی و ترکیب شیمیایی در شرایط متفاوت سترون سازی کنسرو ماهی کپور نقره ای (*Hypophthalmichthys molitrix*)، مجله بهره برداری و پرورش آبزیان، ۳(۲) ۹۸-۷۹.
- ۵۹) ناصری، م.، رضائی، م.، مرادی، ی.، افشار نادری، ا. (۱۳۹۳). تأثیر تیمارهای مختلف حرارتی طی فرآیند کنسروسازی بر میزان برخی عناصر معدنی (آهن، روی، مس، کلسیم و سدیم) ماهی کپور نقره ای (*Hypophthalmichthys molitrix*)، مجله بهره برداری و پرورش آبزیان، ۳(۱) ۵۴-۳۵.
- ۶۰) زمانی، ع.، مدنی، ر.، رضائی، م. (۱۳۹۳). مقایسه کینتیک آنزیم تریپسین تخلیص شده از ضمام پیلوریک ماهی کیلکای معمولی (*Clupeonella cultriventris caspia*) با استفاده از سوبسترای سنتتیک آمیدی و استری، مجله بهره برداری و پرورش آبزیان، ۳(۴) ۳۶-۲۵.
- ۶۱) آریایی، پ.، توکلی پور، ح.، رضائی، م.، الهامی راد، ا.ح. (۱۳۹۲). فعالیت ضد میکروبی فیلم خوراکی متیل سلولز غنی شده با اسانس اناریجه بر روی فیلم های ماهی فیتوفاگ در شرایط نگهداری در یخچال، نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی، ۵(۱) ۱۳-۲۶.
- ۶۲) عبدالهی، م.، رضائی، م.، جعفری، ا.، غفاری، ا.، سلطان کریمی، س. (۱۳۹۲). ارزیابی بازده تولید، زائدات و ارزش تغذیه ای فرآورده های مختلف طی فرآوری ماهی قزل آلاهی رنگین کمان. علوم و فنون شیلات، ۲(۴) ۳۴-۲۳.
- ۶۳) حاجی دون، ح.، جعفرپور، س. ع.، رضائی، م. (۱۳۹۲). تاثیر پودر سفیده تخم مرغ بر ویژگیهای بافتی ژل سوریمی تهیه شده از ماهی کپور معمولی. نشریه شیلات. ۶۶(۳)، صص ۲۸۳-۲۹۶.



- ۶۴) حاجی دون، ح.، جعفرپور، س. ع.، رضائی، م. (۱۳۹۲). بهبود ویژگی‌های کیفی سوریمی تهیه شده از ماهی کپور معمولی (*Cyprinus carpio*) با استفاده از ایزوله پروتئینی سویا. نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی. ۲ (۱) ۹۳-۱۰۸.
- ۶۵) محمدزاده، ب.، رضائی، م. (۱۳۹۲). اثر پلی فنلهای چای سبز بر تغییرات میکروبی و شیمیایی ماهی قزل‌آلای رنگین‌کمان (*Oncorhynchus mykiss*) به هنگام نگهداری در یخ. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، ۳۸ (۱۰)، ۸-۱.
- ۶۶) بهرام، س.، رضائی، م.، سلطانی، م.، کمالی، ا.، اجاق، مهدی (۱۳۹۲). فعالیت ضد میکروبی فیلم خوراکی پروتئین آب پنیر غنی شده با اسانس دارچین بر روی فیله های فیل ماهی در شرایط نگهداری در یخچال. نشریه شیلات آزاد شهر. ۱۰ (۷)، ۹۷-۱۰۶.
- ۶۷) زمانی، ع.، رضائی، م.، مدنی، ر. (۱۳۹۲) مقایسه برخی از خصوصیات کینتیک و بیوشیمیایی و آنزیم تریپسین ماهی کیلکای معمولی (*Clupeonella cultriventris caspia*) با تریپسین تجاری (Porcine). نشریه شیلات. ۶۶ (۲) صص ۱۴۶-۱۵۸.
- ۶۸) ربیعی، ث.، حسینی، ه.، رضائی، م.، موسوی، ط. (۱۳۹۲). اثر بازدارندگی اسانس زنیان بر رشد باکتری *Listeria monocytogenes* در مدل عصاره و گوشت ماهی سفید. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. ۸ (۲)، ۷۱-۸۰.
- ۶۹) سفری، پ.، رضائی، م.، شویکلو، ا. ر.، باباخانی لشکان، آ. (۱۳۹۲). تأثیر نوع و نسبت حلال بر فعالیت آنتیاکسیدانی عصاره جلبک سبز خلیج فارس (*Chaetomorpha sp*) در روش استخراج غوطه وری، مجله بهره برداری و پرورش آبزیان، ۲ (۴) ۱۷۰-۱۵۹.
- ۷۰) گرمسیری، ا. سفری، پ.، رضائی، م.، شویکلو، ا. ر.، باباخانی لشکان، آ. (۱۳۹۲). میزان فنول کل و فعالیت آنتی اکسیدانی جلبک قرمز (*Hypnea hamulosa*) خلیج فارس، مجله بهره برداری و پرورش آبزیان، ۲ (۳) ۴۸-۳۷.
- ۷۱) رثوفی راد، م.، رضائی، م.، شویکلو، ا. ر. (۱۳۹۲) بررسی اثرات آنتی‌اکسیدانی روغن هسته‌ی انار (*Punica granatum L.*) بر روند اکسیداسیونی روغن ماهی حاصل از کیلکای معمولی. مجله بهره برداری و پرورش آبزیان، ۲ (۳) ۶۲-۴۹.
- ۷۲) تقی زاده اندواری، ق.، رضائی، م. (۱۳۹۱). اثر پوشش ژلاتین همراه با اسانس دارچین بر دوره ماندگاری فیله ماهی قزل‌آلای رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) در طول نگهداری در دمای یخچال. مجله علمی شیلات ۲۱ (۱)، ۲۴-۱۳.
- ۷۳) محمدزاده، ب.، رضائی، م. (۱۳۹۱). تأثیر غوطه وری ماهی کامل و تخلیه شکمی شده قزل‌آلای رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) در عصاره چای سبز بر کیفیت ماندگاری به هنگام نگهداری در یخ. نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران. ۸ (۲)، ۱۶۸-۱۵۸.
- ۷۴) خضری احمدآباد، م.، رضائی، م.، اجاق، س. م.، باباخانی، آ. (۱۳۹۱). افزایش زمان ماندگاری ماهی کیلکای معمولی (*Clupeonella cultriventris*) منجمد با استفاده از آنتی اکسیدان های طبیعی. مجله بهره برداری و پرورش آبزیان. ۱ (۱) ۳۹-۲۷.
- ۷۵) اسمعیلی خاریکی، م.، رضائی، م.، معتمدزادگان، ع. (۱۳۹۱). تأثیر شرایط فرآوری بر بازده استخراج و نقطه ذوب ژلاتین پوست کوسه چانه سفید. نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، ۸ (۲)، ۱۵۷-۱۵۰.
- ۷۶) باباخانی، آ.، رضائی، م.، رضایی، ک.، سیف آبادی، ج. (۱۳۹۱). بهینه سازی استخراج ترکیبات آنتی اکسیدانی جلبک قهوه‌ای *Sargassum angustifolium* خلیج فارس به روش استخراج به کمک مایکروویو، نشریه شیلات. ۶۵ (۳)، صص ۲۴۳-۲۵۵.

- ۷۷) باباخانی، آ.، رضائی، م.، رضایی، ک.، سیف آبادی، ج. (۱۳۹۱). استفاده از عصاره جلبک قهوه ای سارگاسوم (*Sargassum angustifolium*) به عنوان آنتی اکسیدان در نگهداری گوشت چرخ شده ماهی کیلکای معمولی (*Clupeonella*) در یخچال، نشریه شیلات. ۶۶ (۱)، صص ۱-۱۳.
- ۷۸) اسمعیلی خاریکی، م.، رضائی، م.، معتمدزادگان، ع. (۱۳۹۱). تأثیر شرایط فرآوری بر قدرت ژل ژلاتین پوست کوسه چانه سفید (*Carcharhinus dussumieri*). مجله الکترونیک فراوری و نگهداری مواد غذایی. جلد ۲، ۱-۱۴.
- ۷۹) خضری احمدآباد، م.، رضائی، م.، اجاق، س.م. (۱۳۹۱). اثر آسکوربیک اسید به همراه پوشش پروتئین آب پنیر بر ماندگاری ماهی قزل آلی رنگین کمان در دمای یخچال: ارزیابی بار میکروبی و ویژگی های شیمیایی. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. شماره ۳، ۶۹-۷۸.
- ۸۰) پزشک، س.، رضائی، م.، راشدی، ح.، حسینی، ه. (۱۳۹۱). مطالعه اثر ضد باکتریایی و ضد اکسیداسیونی عصاره زردچوبه (*Curcuma Longa*) در شرایط آزمایشگاهی بر ماهی قزل آلی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*). مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۳۵ (۹)، ۷۷-۸۷.
- ۸۱) تقی زاده اندواری، ق.، رضائی، م. (۱۳۹۱). اثر پوشش ژلاتینی بر ویژگی های شیمیایی، میکروبی و حسی فیله ماهی قزل آلی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) در دمای یخچال. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۳۷ (۹)، ۶۷-۶۷.
- ۸۲) قنبری، م.، رضائی، م.؛ سلطانی، م.؛ شاه حسینی، غ. (۱۳۹۱). تأثیر تلقیح *Lactobacillus casei*. به عنوان یک نگهدارنده زیستی بر کیفیت میکروبی و شیمیایی فرآورده دودی ماهی سفید. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، ۳۳ (۱)، ۳۴-۲۷.
- ۸۳) اجاق، س. م.؛ رضائی، م.؛ رضوی، س. ه. حسینی، س. ه. (۱۳۹۱). مطالعه اثر ضد باکتریایی اسانس پوست دارچین (*Cinnamomum zeylanicum*) در شرایط آزمایشگاهی در برابر پنج باکتری عامل فساد غذایی. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران، ۳۵ (۹) صص ۶۷-۷۶.
- ۸۴) اجاق، س. م.؛ رضائی، م.؛ رضوی، س. ه. حسینی، س. ه. (۱۳۹۱). اثر پوشش های آنتی میکروبی در افزایش ماندگاری ماهی قزل آلی رنگین کمان. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران، ۳۴ (۹) صص ۱۳-۲۳.
- ۸۵) سقایی، ر.، معتمدزادگان، ع.، رضائی، م. (۱۳۹۰). بررسی تاثیر آنزیم ترانس گلوتامیناز بر میزان مهاجرت پروتئین های میوفیبریلار از سطح مشترک امولسیون به فاز آبی به روش سطح پاسخ. مجله فرآوری و تولید مواد غذایی. ۲، ۲۷-۴۴.
- ۸۶) زمانی، ع.، رضائی، م.، مدنی، ر. (۱۳۹۰). اثرات برخی عوامل بیوشیمیایی بر فعالیت آنزیم تریپسین روده و ضمام پیلوریک کیلکای معمولی (*Clupeonella cultriventris caspia*) برای جلوگیری از پدیده هضم دیواره شکمی در محیط *in-vitro*. مجله علمی شیلات ایران، ۴ صص ۵۳-۶۲.
- ۸۷) عبدالله زاده، ا.، رضائی، م.، حسینی، ه.، صفری، ر.، یعقوب زاده، ز. (۱۳۹۰). اثر مهاري نایسین بر لیستریا مونوسایتوزنز تلقیح شده به گوشت چرخ شده و سوریمی ماهی. مجله دانشگاه علوم پزشکی فسا. سال اول، شماره ۴، ۱۶۶-۱۷۱.
- ۸۸) اسمعیلی خاریکی، م.، رضائی، م.، معتمدزادگان، ع. (۱۳۹۰). بررسی روند تغییرات سختی ژل و وزن ملکولی ژلاتین پوست کوسه چانه سفید در شرایط مختلف استخراج. مجله فرآوری و تولید مواد غذایی. ۱ (۱) ک ۵۱-۵۸.

- ۸۹) عبدالهی، م.، رضایی، م.، فرزی، غ. (۱۳۹۰). تهیه و ارزیابی خصوصیات نانوکامپوزیت زیست تخریب پذیر کیتوزان/نانورس جهت کاربرد در بسته بندی مواد غذایی. نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۷، شماره ۱، ۷۹-۷۱.
- ۹۰) محمدزاده، ب.، رضائی، م. (۱۳۹۰). اثر عصاره چای سبز بر کیفیت چربی ماهی قزل آلی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*). نشریه شیلات. ۶۴ (۱). ۸۵-۹۳.
- ۹۱) رضائی، م.، پزشک، س.، حسینی، ه.، اسکندری، س. (۱۳۹۰). اثر آنتی اکسیدانی عصاره موسیر، عصاره زرد چوبه و ترکیب آنها بر تغییرات چربی ماهی قزل آلی رنگین کمان بسته بندی شده در خلاء. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. سال ۸، شماره ۲۸، ۵۶-۴۷.
- ۹۲) عبدالله زاده، ا.، رضائی، م.، حسینی، ه.، صفری، ر. (۱۳۹۰). تاثیر نایسین و اسانس آویشن شیرازی به تنهایی و توأم با یکدیگر بر جمعیت لیستریا مونوسیتوزن تلقیح شده در گوشت چرخ شده ماهی فیتوفاگ. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، سال ۶، شماره ۴، ۲۰-۱۳.
- ۹۳) پزشک، س.، رضائی، م.، حسینی، ه. (۱۳۹۰). اثر ضد باکتریایی و ضد اکسیداسیونی عصاره موسیر بر زمان ماندگاری ماهی قزل آلی رنگین کمان در شرایط شرایط نگهداری سرد ( $\pm 4$  درجه سانتی‌گراد). مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. سال ۶، شماره ۲، ۱۹-۱۱.
- ۹۴) حمزه، ع.، رضائی، م. (۱۳۹۰). اثرات ضد اکسیداسیونی و ضد باکتریایی پوشش آلژینات سدیم به همراه اسانس آویشن بر فیله ماهی قزل آلی رنگین کمان نگهداری شده در یخچال. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، سال ۶، شماره ۳، ۲۰-۱۱.
- ۹۵) حمزه، ع.، رضائی، م. (۱۳۹۰). بررسی تغییرات اسیدهای چرب فیله ماهی قزل آلی رنگین کمان پوشیده شده با آلژینات سدیم طی نگهداری. فرآوری و تولید مواد غذایی. سال ۱، شماره ۱، ۶۸-۵۱.
- ۹۶) ناصری، م.، رضائی، م.، معینی، س.، حسینی، ه.، اسکندری، س. (۱۳۹۰). تغییرات چربی و ترکیب اسیدهای چرب ماهی کپور نقره ای طی مراحل کنسروسازی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، ۸ (۳۲): صص ۱۱-۲۰.
- ۹۷) باباخانی، آ.، رضائی، م.، حسینی، ه.، بهرامی، فر. ن. (۱۳۸۹). تأثیر روشهای پخت بر ترکیبات بدن و اسیدهای چرب عضله ماهی سفید دریای خزر (*Rutilus frisii kutum*). مجله علوم و فنون دریایی. سال ۹، شماره ۱، ۴۸-۳۷.
- ۹۸) سوری نژاد، ا.، کلباسی مسجدهاهی، م.، رضائی، م.، خدابنده، ص. (۱۳۸۹). تأثیر القای تریپلویدی بر بهبود شاخص های کیفی گوشت ماهیان تمام ماده قزل آلی رنگین کمان در سال دوم. مجله علوم و فنون دریایی. سال ۹، شماره ۱، ۶۰-۷۳.
- ۹۹) اوجی فرد، ا.، رضایی، م.، سیف آبادی، س.ج.، عابدیان کناری، ع. (۱۳۸۹). تاثیر مدت زمان نگهداری در سردخانه بر تغییرات فیزیکی، شیمیایی و حسی میگوی وانامی پرورشی (*Litopenaeus vannamei*). نشریه شیلات، ۶۳ (۴)، ۲۴۳-۲۵۶.
- ۱۰۰) ناصری، م.، رضائی، م.، عباسی، م. (۱۳۸۹). تغییرات چربی طی نگهداری طولانی مدت کنسرو ماهی کیلکای معمولی. نشریه شیلات. ۶۳ (۳)، ۲۲۹-۲۴۲.
- ۱۰۱) اعتمادی، ح.، رضائی، م.، عابدیان کناری، ع. م. (۱۳۸۸). بررسی اثر استات سدیم و بسته بندی در خلاء بر ویژگی های میکروبی. حسی و زمان ماندگاری ماهی قزل آلی رنگین کمان نگهداری شده در شرایط سرد. مجله علمی شیلات ایران، ۴ صص ۱-۱۲.

- ۱۰۲) رضائی، م. منتظری جویباری، ن.، حیدری، م. (۱۳۸۸) مطالعه مقدار بار باکتریایی و مقدار آمین های بیوزنیک قزل آلابی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) در طول زمان نگهداری در یخ. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۷ شماره ۱، صص ۶۱-۷۰.
- ۱۰۳) سوری نژاد، ا.، کلباسی، م.ر.، خدابنده، ص.، رضائی، م. (۱۳۸۸). مقایسه روند تکامل تخمدان ماهیان تمام ماده دیپلوئید و تریپلوئید قزل آلابی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) در طول سال دوم پرورش. مجله زیست شناسی ایران. ۲۲(۱)، صص ۱۱-۱۲۳.
- ۱۰۴) اجاق، م؛ رضائی، م؛ خرمگاه، م. (۱۳۸۸). مقایسه ترکیبات مغذی و اسیدهای چرب عضلات کپور معمولی (*Cyprinus carpio*) و کپور علفخوار (*Ctenopharyngodon idella*). مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۶(۱)، صص ۷۷-۸۳.
- ۱۰۵) اعتمادی، ح؛ رضائی، م؛ عابدیان کناری، ع. م. (۱۳۸۷). پتانسیل آنتی باکتریایی و آنتی اکسیدانی عصاره رزماری (*Rosmarinus officinalis*) در افزایش عمر ماندگاری ماهی قزل آلابی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*). مجله علوم و صنایع غذایی ایران، ۵ (۴) صص ۶۷-۷۷.
- ۱۰۶) ناصری، م؛ رضائی، م. (۱۳۸۷). اثرات دمای نگهداری به حالت انجماد بر میزان تجمع و پراکنش برخی فلزات سنگین در ماهی کفال پشت سبز (*Liza dussumieri*). مجله علوم و صنایع غذایی ایران ۲(۵)، ۶۷-۵۹.
- ۱۰۷) ناصری، م؛ رضائی، م؛ عباسی، م؛ جم، س؛ حسینی، ه؛ سبزواری، ا. (۱۳۸۷). تاثیر دوره سرد سازی اولیه بر چربی عضله و محیط پرکننده کنسرو ماهی کیلکای معمولی (*Clupeonella delicatula*). مجله علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی اصفهان. ۱۲ (۴۶): ۲۹۱-۳۰۱.
- ۱۰۸) قنبری، م؛ رضائی، م؛ سلطانی، م؛ شاه حسینی، غ. (۱۳۸۷). بازدارندگی رشد لیستریا منوسیتوژنز با باکتری های اسید لاکتیک در قطعات استریل گوشت ماهی سفید دودی (*Rutilus frisii kutum*). مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۵ (۳)، صص ۲۷-۳۶.
- ۱۰۹) بابازاده، م.، معینی، س.، رضائی، م.، صفری، ر. (۱۳۸۷) ارزیابی برخی از تغییرات شیمیایی و ارگانولپتیک در ماهی سفید نگهداری شده در دمای ۱۸- درجه سانتیگراد. مجله علوم دریایی ایران، ۲، صص ۳۱-۳۷.
- ۱۱۰) رضائی، م؛ جوادیان، ر؛ سحری، م. ع. (۱۳۸۶). ارزیابی کیفی و بررسی تغییرات چربی ماهی آمور (*Ctenopharyngodon idella*) نگهداری شده در یخ. مجله منابع طبیعی ایران. ۶۰ (۲)، صص ۵۴۵-۵۵۳.
- ۱۱۱) خرمگاه، م؛ رضائی، م؛ اجاق، م؛ بابا خانی لشکان، آ. (۱۳۸۶). مقایسه ارزش های تغذیه ای و اسیدهای چرب امگا-۳ عضله های پشتی و شکمی کپور معمولی (*Cyprinus carpio*) وحشی و پرورشی. مجله علوم دریایی ایران. ۶ (۳ و ۴)، صص ۳۱-۳۸.
- ۱۱۲) علوی یگانه، م. ص؛ عابدیان کناری، ع. م.؛ رضائی، م. (۱۳۸۶). اثر استفاده از پودر گاماروس و رودخانه ای به عنوان مکمل غذایی بر رشد و بقایای لارو ماهی قزل آلابی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*). پژوهش سازندگی ایران. ۷۷ (۴)، صص ۱۱۳-۱۲۳.
- ۱۱۳) محسنی مرزودی، م؛ ارشاد لنگرودی، ه؛ رضائی، م. (۱۳۸۶) کارایی آنتی اکسیدان بوتیل هیدروکسی تولوئن (BHT) بر ثبات چربی جیره فیل ماهی به هنگام نگهداری در شرایط سرما. مجله علمی- تخصصی شیلات، ۱؛ صص ۴۵-۵۰.

- ۱۱۴) رضائی، م؛ سحری، م. ع؛ معینی، س. (۱۳۸۵). ارزیابی کیفی چربی ماهی کیلکای آنچوی (*Clupeonella engrauliformis*) نگهداری شده در دمای  $18^{\circ}\text{C}$  - و  $30^{\circ}\text{C}$  -، مجله علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی اصفهان ۱ (۴)، ۵۳۴-۵۴۴.
- ۱۱۵) ناصری، م؛ رضائی، م؛ سبزواری، ا؛ حسینی، ه؛ موسی پور، م. (۱۳۸۵). مقایسه اثر مواد پرکننده بر کیفیت کنسرو کیلکای معمولی (*Clupeonella delicatula*) به روش فلورسانس. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، ۳ (۳)، ۳۷-۴۶.
- ۱۱۶) حسینی، و؛ رضائی، م؛ سحری، م. ع؛ حسینی، ه. (۱۳۸۴). تغییرات کیفیت چربی ماهی سفید دریای خزر (*Rutilus frisii* Kutum) طی زمان نگهداری در یخ. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، ۲، صص ۳۹-۴۸.
- ۱۱۷) ناصری، م؛ رضائی، م؛ حسینی، ه؛ موسی پور، م؛ سبزواری، ا. (۱۳۸۴). مقایسه شاخص فلورسانس با سایر شاخص های متداول در ارزیابی آسیب های ناشی از پخت ماهی کیلکای معمولی (*Clupeonella delicatula*) مجله علوم دریایی ایران، ۱ (۲)، ۷۵-۸۲.
- ۱۱۸) ناصری، م؛ رضائی، م؛ عابدی، ع؛ افشار، ا. (۱۳۸۴). سنجش میزان عناصر سنگین آهن، روی، منیزیم، منگنز، جیوه، سرب و کادمیم در بافت های خوراکی و غیر خوراکی ماهی کفال پشت سبز (*Liza dussumieri*) سواحل بوشهر، مجله علوم دریایی ایران، ۳ و ۴، ۶۷-۵۹.
- ۱۱۹) اجاق، م؛ سحری، م. ع؛ رضائی، م. (۱۳۸۳). اثر آنتی اکسیدان های طبیعی بر کیفیت کیلکای معمولی (*Clupeonella delicatula*) در هنگام نگهداری در یخ. مجله علوم دریایی ایران: ۳ (۴)، صص ۱-۷.
- ۱۲۰) حیدری، م؛ آخوند زاده، ا؛ رضائی، م؛ صفاریان، ع. (۱۳۸۳). بررسی کارایی برخی از روش های شیمیایی کنترل کیفیت در مقایسه با شمارش باکتری های سرمادوست در گونه هایی از ماهیان استخوانی. مجله دامپزشکی دانشگاه تهران، شماره ۴، صص ۳۸۵-۳۹۰.
- ۱۲۱) حیدری، م؛ آخوند زاده، ا؛ رضائی، م. (۱۳۸۳) مطالعه تغییرات هیستامین و آمینهای فرار ماهی سارم منجمد در مقایسه با شمارش کلی میکروبی و ارائه مدل پیشگو. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، ۲، صص ۲۳-۳۱.
- ۱۲۲) حسینی، و؛ رضائی، م؛ سحری، م. ع؛ حسینی، ه. (۱۳۸۲). اثر زمان نگهداری در یخ بر روی کیفیت چربی و ارزیابی حسی ماهی کفال طلائی (*liza aurata*). مجله علوم دریایی ایران، ۱، صص ۳۱-۴۰.
- ۱۲۳) علوی یگانه، م. ص؛ عابدیان کناری، ع. م؛ رضائی، م؛ محمدی آذر، ح. (۱۳۸۲). افزایش مقاومت به تنش های محیطی pH و دما در لارو ماهی قزل آلائی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) از طریق تغذیه با مکمل پودر گاماروس. مجله علوم دریایی ایران، ۱، صص ۵۷-۶۶.
- ۱۲۴) جوادیان، ر؛ رضائی، م؛ سحری، م. ع؛ حسینی، و. (۱۳۸۲). تاثیر نگهداری در یخ بر روی تغییرات چربی ماهی فیتوفاگ (*Hypophthalmichthys molitrix*), مجله علوم دریایی ایران، ۴، صص ۱۹-۲۶.
- ۱۲۵) رضائی، م؛ سحری، م. ع؛ معینی، س؛ صفری، م؛ و غفاری، ف. (۱۳۸۲). مقایسه کیفیت چربی کیلکای آنچوی در دو روش حمل و نگهداری موقت و سرد. مجله علمی شیلات ایران، ۳، صص ۹۷-۱۰۸.
- ۱۲۶) رضائی، م؛ سحری، م. ع؛ معینی، س؛ صفری، م؛ غفاری، ف؛ رضائیان، م. (۱۳۸۱). بررسی برخی خصوصیات کیفی چربی کیلکای آنچوی در زمان نگهداری به حالت انجماد. مجله علوم دریایی ایران، ۴، صص ۵۵-۶۴.

- ۱۲۷) رضائی، م؛ نظری، ر.م؛ کلباسی، م.ر. (۱۳۷۹). بررسی ارزشهای غذایی و ضریب تبدیل ناپلی آرتمیای مهارلو و کاربرد آن در تغذیه لارو ماهی ازون برون. پژوهش و سازندگی ایران، ۲، صص ۱۲۰ - ۱۲۳.
- ۱۲۸) احمدی، م. م؛ رضائی، م. (۱۳۷۷). مقایسه اولویت تغذیه ای و رشد ماهی کپور علفخوار در تغذیه از گیاهان مختلف با تأکید بر ترکیبات شیمیایی علوفه، مجله دامپزشکی دانشگاه تهران، جلد ۵۳، شماره ۱ و ۲، صص ۱ - ۵.

#### مقالات ارائه شده در سمینارها و کنگره ها:

- 1) Francesco, M., **Alboofetileh, M.**, Mantegna, S., Rezaei, M., Tabarsa, M, Cravotto, G. 2018. Green extraction optimization of sulphated polysaccharides from *Nizamuddinina zanardinii* under non-conventional technologies. **GENP conference. University Aldo Moro, Bari. Italy.**
- 2) Zolfaghari, M., **Rezaei, M.**, 2017. the appearance of viable but non culturable state in *listeria monocytogenes* during fish brining has been selected for presentation at the 7th Congress of European Microbiologists (Valencia, Spain, July 9 – 13, 2017).
- 3) **Rezaei, M.**, Mohammadzadeh, B. 2014. Changes of Lipid quality of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) flesh treated with green tea extract during ice storage. International Agriculture Congress. Putrajaya, Malaysia.
- 4) Abedian-Kenari, Amouzad, M., **Rezaei, M.** 2014. Evaluation of The Microalgae (*Nannochloropsis oculata*) Paste Quality During Cold Storage. International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences. Trabzon, Turkey.
- 5) Rezaei, M., Taghizadeh Andevvari, Gh. 2012. The influence of gelatin coating enriched with cinnamon oil on the quality of refrigerated rainbow trout. UMTAS 2012, Terengganu, Malaysia.
- 6) Rezaei, M., Hamzeh, A. 2011. Sodium alginate as a coating for rainbow trout (*oncorhynchus mykiss*) fillets during chilled storage. Aquaculture Europe 11. Rhodes, Greece.
- 7) Rezaei, M., Ojagh, S.M., Razavi, S.H., Hosseini, S.M.H. 2010. Development and evaluation of a novel biodegradable film made from chitosan and cinnamon essential oil with low affinity toward water. Rimini, Italy.
- 8) Rezaei, M., Ghanbari, M. Soltani, M., Shah-Hosseini, M., Abedian, A.M. 2008. Production of bacteriocin by a novel *Bacillus* sp. strain RF 140, an intestinal bacterium of Caspian Frisian Roach (*Rutilus frisii kutum*). IBS 2008. Dalian. China.
- 9) Hosseini, S.V; **Rezaei, M**; Abedian-Kenari, A; Sahari, M.A; Hosseini, H; Tahergorabi, R. 2007. The effect of ice storage on lipid quality of kutum, *rutilus frisii kutum* and golden mullet, *liza aurata*. Aquaculture Europe . Istanbul. Turkey.
- 10) **Rezaei, M**; Montazeri, N; Ershad, H. 2007. Biogenic amines formation and its relation to microbiological and sensory attributes in ice-stored rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). Aquaculture Europe . Istanbul. Turkey.
- 11) Sourinezhad, I; Kalbasi, M.R; **Rezaei, M.** 2007. Investigation of growth indices of all female and mixed sex diploid and triploid rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) in the second year of Culture. Aquaculture Europe. Istanbul. Turkey.
- 12) Ghanbari, M; **Rezaei, M**; Jami, M. 2007. Isolation of lactobacilli from intestinal microflora of Persian sturgeon (*Acipenser persicus*) and bluga (*Huso huso*). Aquaculture Europe . Istanbul. Turkey.

- 13) **Rezaei, M. and Sahari, M.A** 2004. Comparative Study on Lipid Quality of Anchovy kilka (*Clupeonella engrauliformis*) Under Temporary and Chilled Two Transport and Storage Methods. 7th Asian Fisheries Forum, Penang, Malaysia.

(۱) سال های ۱۳۹۹ و ۱۴۰۰ اضافه شود

- (۲) قزاقی، آ؛ حسینی، س. ف و رضائی، م. ۱۳۹۸. ساخت و مشخصه یابی نانوالیاف کیتوسان/پلیکاپرولاکتون حاوی سینامالدهید به عنوان بسته بندی فعال، هفتمین کنفرانس ملی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی غذای سالم از مزرعه تا سفره، تهران. ایران.
- (۳) خدابخش، ف و رضائی، م. ۱۳۹۸. بررسی تاثیر کربوکسی متیل سلولز، صمغ فارسی و آلژینات بر کیفیت ناگت ماهی، همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران، تهران، ایران
- (۴) رضائی، ا؛ رضائی، م و آل بوفتیله، م. ۱۳۹۸. مروری بر ویژگی ها و کاربردهای آنتوسیانین ها در صنایع غذایی با تاکید بر تهیه بسته بندی هوشمند، هفتمین کنفرانس ملی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی غذای سالم از مزرعه تا سفره، تهران. ایران.
- (۵) صوفی فتیده، م؛ حسینی، س. ف و رضائی، م. ۱۳۹۷. تعیین پروفایل و تغلیظ اسیدهای چرب امگا ۳ روغن ماهی کیلکای معمولی (*Clupeonella cultriventris caspia*) با روش کمپلکس اوره، دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران. ایران.
- (۶) صوفی فتیده، م؛ حسینی، س. ف و رضائی، م. ۱۳۹۷. مقایسه بازده کیفیت روغن استخراج شده از ماهی کیلکای معمولی (*Clupeonella cultriventris caspia*) دریای خزر با روش سوکسله و هیدرولیز آنزیمی، کنگره بین المللی مهندسی کشاورزی و صنایع وابسته، تهران. ایران.
- (۷) نوبخت، م و رضائی، م. ۱۳۹۷. استخراج آنزیمی روغن از by-products ماهی قزل آلا با استفاده از آنزیم آلکالاز، تهران. ایران.
- (۸) رضائی، م. ۱۳۹۷. فرآوری قزل آلا رنگین کمان: تولید منطقه ای، تجارت جهانی، دومین همایش ملی آبی پروری دریایی و محیط های محصور، تهران. ایران.
- (۹) نقدی، ش؛ رضائی، م و بهرامی فر، ن. ۱۳۹۷. بررسی عملکرد شناساگر برموفنولآبی بر پایه فیلم کیتوزان در رابطه با تغییر pH گوشت چرخ شده ماهی کیلکای معمولی (*Clupeonella cultriventris caspia*) نگهداری شده در دمای یخچال، دومین همایش بین المللی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست، تهران. ایران.
- (۱۰) شبر، ر؛ رضائی، م و تقوی، ا. ۱۳۹۶. استخراج، خالص سازی و شناسایی ویژگی های آنزیم پپسین ماهی: بعنوان یک مطالعه مروری، دومین همایش ملی علوم و فناوریهای نوین در آذربایجان، ملایر. ایران
- (۱۱) شبر، ر؛ رضائی، م و تقوی، ا. ۱۳۹۶. تهیه عصاره خام آنزیمی از معده ماهی شیر معمولی، ملایر. ایران
- (۱۲) کاویانی، س؛ حسینی، س. ف و رضائی، م. ۱۳۹۶. اثر ضد باکتریایی عصاره آبی و آلی سلوموسیت حاصل از توتیای دریایی نقب زن (*Echinometra mathaei*) بر علیه باکتریهای بیماری زای انسانی، کنفرانس بین المللی کشاورزی، محیط زیست و منابع طبیعی در هزاره سوم، تهران. ایران.

۱۳) کاویانی، س؛ حسینی، س. ف و رضائی، م. ۱۳۹۶. پپتید های ضد میکروبی به عنوان یک نقطه عطف در توسعه ضد بیوتیک ها در برابر عوامل بیماری زای عفونی مقاوم به دارو، کنفرانس بین المللی کشاورزی، محیط زیست و منابع طبیعی در هزاره سوم، تهران. ایران.

14) Rabiei, S., Rezaei, M., Asgharzade, S., Nikoo, M., 2018. preparation of antioxidant peptide from liza klunizgeri mnsclensing enzymatic hydrolysis, ۲nd international iranian peptide conference.

۱۵) طبرسا، م. و رضائی، م. ۱۳۹۵، توانایی مهار رادیکالهای آزاد توسط پلیساکارید سولفات استخراج شده از ماکرو جلبک سبز دریای خزر، اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران. ایران.

۱۶) طبرسا، م. و رضائی، م. ۱۳۹۵، جلبکهای دریایی و متابولیت‌های بالقوه زیست فعال، اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران. ایران.

۱۷) زارعی، ت؛ رضائی، م و بهرامی‌فر، ن. ۱۳۹۵. کاربرد حسگرها و نانو حسگرها در فرآورده های شیلاتی، دومین کنفرانس علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران. ایران.

۱۸) زارعی، ت؛ رضائی، م و بهرامی‌فر، ن. ۱۳۹۵. تشخیص رشد باکتری E.coli توسط نانو حسگر اصلاح شده با گرافن اکسید در ماهی قزل آلاي رنگين کمان *Oncorhynchus mykiss*، دومین کنفرانس علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران. ایران.

۱۹) اسمعیلی، م؛ خ؛ رضایی، م؛ خدابنده، ص و معتمدزادگان، ع. ۱۳۹۵. بررسی خواص زیست فعال پروتئین هیدرولیز شده سر ماهی هوور مسقطی، همایش ملی آبرزی پروری و اکوسیستم آبی پایدار، تهران. ایران.

۲۰) رضایی، م. ۱۳۹۵. کنسانتره اسیدهای چرب چندغیر اشباعی امگا۳: فرآوری تا محصول نهایی، اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران. ایران.

۲۱) رضایی، م. ۱۳۹۵. جلبک های دریایی و متابولیت های بالقوه زیست فعال، تهران. ایران.

۲۲) رضایی، م. ۱۳۹۵. توانایی مهار رادیکال های آزاد توسط پلی ساکارید سولفات استخراج شده از ماکرو جلبک سبز دریای خزر، اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

۲۳) جنت علی پور، ح؛ رضایی، م و طبرسا، م. ۱۳۹۵. توانایی مهار رادیکالهای آزاد توسط پلیساکارید سولفات استخراج شده از ماکرو جلبک سبز دریای خزر، اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران. ایران.

۲۴) جنت علی پور، ح؛ رضایی، م؛ طبرسا، م و محمدی ع. ز. ۱۳۹۵. جلبکهای دریایی و متابولیت‌های بالقوه زیست فعال، اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران. ایران.

۲۵) رضایی، م. ۱۳۹۵. کنسانتره اسیدهای چرب چند غیر اشباعی امگا ۳: فرآوری تا محصول نهایی، اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران. ایران.

۲۶) رضایی، م. ۱۳۹۵. بررسی کیفیت روغن استخراج شده از باقیمانده های کپور معمولی با استفاده از روش فراصوت، دومین همایش روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی، تهران. ایران.

۲۷) جوکار، ن. ب؛ طبرسا، م و رضایی، م. ۱۳۹۵. ارزیابی فعالیت ضد اکسایشی آلزینات استخراج شده به روش شیمیایی از جلبک، چهارمین کنفرانس بین المللی ایده های نوین در کشاورزی، محیط زیست و گردشگری، تهران. ایران.



- ۲۸) جوکار، ن. ب؛ طبرسا، م و رضایی، م. ۱۳۹۵. تاثیر استخراج آنزیمی آلژینات جلبک قهوه ای *Sargassum angustifolium* بر ویژگی های ضد اکسایشی آن، چهارمین کنفرانس بین المللی ایده های نوین در کشاورزی، محیط زیست و گردشگری، تهران. ایران.
- ۲۹) رستمی، ز؛ طبرسا، م و رضایی، م. ۱۳۹۵. تعیین ویژگی های ضد اکسایشی آلژینات محلول استخراج شده از جلبک قهوه ای کلپومنیا پرگرینا، چهارمین کنفرانس بین المللی ایده های نوین در کشاورزی، محیط زیست و گردشگری، تهران. ایران.
- ۳۰) رضائی، م.، ۱۳۹۴. غذاهای دریایی فراسودمند: معرفی، تولید و مروری بر مطالعات انجام شده، سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی، تهران. ایران.
- ۳۱) رضائی، م.، ۱۳۹۴. جداسازی ترکیبات آنتی اکسیدانی عصاره اتیل استات جلبک سبز، اولین کنفرانس ملی دستاوردهای فناورانه علوم و صنایع غذایی ایران تهران. ایران.
- ۳۲) رضائی، م.، ۱۳۹۴. غذاهای دریایی فراسودمند: معرفی، تولید و مروری بر مطالعات انجام شده، سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی، اصفهان، ایران.
- ۳۳) رضائی، م.، ۱۳۹۴. پوشش دادن فیله ماهی قزل آلائی رنگین کمان با پوشش خوراکی حاوی پری بیوتیک اینولین، تهران. ایران.
- ۳۴) بذرافشان، ح.، رضائی، م.، فلاحتکار، ب. ۱۳۹۴. تأثیر روشهای بیهوشی/کشتار بر ویژگیهای بافت ماهی قزل آلائی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) طی نگهداری در یخ. اولین کنگره علمی و پژوهشی توسعه و ترویج علوم کشاورزی و منابع طبیعی و محیط زیست ایران. تهران. ایران.
- ۳۵) بذرافشان، ح.، رضائی، م.، فلاحتکار، ب. ۱۳۹۴. تأثیر روشهای بیهوشی/کشتار بر ویژگیهای بافت ماهی قزل آلائی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) طی نگهداری در یخ. اولین کنگره علمی و پژوهشی توسعه و ترویج علوم کشاورزی و منابع طبیعی و محیط زیست ایران. تهران. ایران.
- ۳۶) بذرافشان، ح.، رضائی، م.، فلاحتکار، ب. ۱۳۹۴. تأثیر یخ حاوی عصاره آبی میخک بر شاخصهای اکسیداسیون چربی در ماهی قزل آلائی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) طی نگهداری در شرایط سرد. اولین کنگره علمی و پژوهشی توسعه و ترویج علوم کشاورزی و منابع طبیعی و محیط زیست ایران. تهران. ایران.
- ۳۷) کریم، ب.، رضائی، م.، بهرامی فر، ن. ۱۳۹۴. مقایسه راندمان روشهای استخراج سنتی و فراصوت در استخراج روغن از ماهی کیلکای معمولی (*Clupeonella cultiventris caspia*) دریای خزر. اولین کنگره علمی و پژوهشی توسعه و ترویج علوم کشاورزی و منابع طبیعی و محیط زیست ایران. تهران. ایران.
- ۳۸) کریم، ب.، رضائی، م.، بهرامی فر، ن. ۱۳۹۴. تأثیر روشهای استخراج سنتی و فراصوت بر کیفیت روغن استخراجی از ماهی کیلکای معمولی (*Clupeonella cultiventris caspia*) دریای خزر. اولین کنگره علمی و پژوهشی توسعه و ترویج علوم کشاورزی و منابع طبیعی و محیط زیست ایران. تهران. ایران.
- ۳۹) هاشم دباغیان، ا.، رضائی، م.، طبرسا، م. ۱۳۹۴. جداسازی ترکیبات آنتی اکسیدانی اتیل استات جلبک سبز *Enteromorpha intestinalis* با استفاده از کروماتوگرافی لایه نازک. اولین کنفرانس ملی دستاوردهای فن آورانه علوم و صنایع غذایی ایران. بابلسر. ایران.
- ۴۰) هاشم دباغیان، ا.، رضائی، م.، طبرسا، م. ۱۳۹۴. استخراج ترکیبات آنتی اکسیدانی جلبک سبز *Enteromorpha intestinalis* با استفاده از حلال های مختلف. اولین کنفرانس ملی دستاوردهای فن آورانه علوم و صنایع غذایی ایران. بابلسر. ایران.

- (۴۱) رحیمی، ف.، رضائی، م.، طبرسا، م. . ۱۳۹۴. تاثیر دما و زمان استخراج بر میزان بازده تولید و فعالیت آنتیاکسیدانی پلیساکاریدهای استخراج شده از جلبک سبز(انترومورفا اینتستینالیس). اولین کنفرانس ملی دستاوردهای فن آورانه علوم و صنایع غذایی ایران. بابلسر. ایران.
- (۴۲) رحیمی، ف.، رضائی، م.، طبرسا، م. . ۱۳۹۴. تأثیر میزان نسبت حلال و میزان اسیدیته محیط استخراج پلیساکاریدها بر میزان بازده تولید و فعالیت آنتیاکسیدانی پلیساکاریدهای استخراج شده از جلبک سبز (انترومورفا اینتستینالیس). اولین کنفرانس ملی دستاوردهای فن آورانه علوم و صنایع غذایی ایران. بابلسر. ایران.
- (۴۳) جاویدی، ز.، حسینی، س. ف.، رضائی، م. ۱۳۹۳. ارزیابی خواص فیزیکی فیلم های تهیه شده بر پایه پلی لاکتیک اسید. اولین همایش آبی پرووری نوین - چالش ها و فرصت ها. گرگان، ایران.
- (۴۴) جاویدی، ز.، حسینی، س. ف.، رضائی، م. ۱۳۹۳. بیوپلیمرهای زیست تخریب پذیر بر پایه پلی لاکتیک اسید در بسته بندی مواد غذایی. اولین همایش آبی پرووری نوین - چالش ها و فرصت ها. گرگان، ایران.
- (۴۵) جاویدی، ز.، حسینی، س. ف.، رضائی، م. ۱۳۹۳. بیوپلیمرهای زیست تخریب پذیر بر پایه پلی لاکتیک اسید در بسته بندی مواد غذایی. اولین همایش آبی پرووری نوین - چالش ها و فرصت ها. گرگان، ایران.
- (۴۶) مهاجر، س.، رضائی، م.، حسینی، س. ف.، ۱۳۹۳. بررسی فیلم های زیست تخریب پذیر بر پایه پلیمرهای ژلاتین، آگار و پلی لاکتیک اسید با کاربرد بسته بندی مواد غذایی. اولین همایش آبی پرووری نوین - چالش ها و فرصت ها. گرگان، ایران.
- (۴۷) مهاجر، س.، رضائی، م.، حسینی، س. ف.، ۱۳۹۳. تهیه فیلم کامپوزیت ژلاتین آگار و ارزیابی رنگ و زاویه تماس فیلمها. اولین همایش آبی پرووری نوین - چالش ها و فرصت ها. گرگان، ایران.
- (۴۸) میان، ر.، رضائی، م.، مرتضوی، م.ص. ۱۳۹۳. اثر ازن بر ماندگاری ماهی طلال (*Rastrelliger kanagurta*) طی شرایط نگهداری زیر یخ. نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی، زاهدان. ایران.
- (۴۹) میان، ر.، رضائی، م.، مرتضوی، م.ص. ۱۳۹۳. اثر استفاده از یخ حاوی عصاره آویشن شیرازی (*Zataria Multiflora*) بر ماندگاری ماهی طلال (*Rastrelliger kanagurta*) طی دوره نگهداری. نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی، زاهدان. ایران.
- (۵۰) حسینی، س. ف.، رضائی، م. ۱۳۹۳. تهیه و ارزیابی فیلم های زیست نانوکامپوزیت بر پایه ژلاتین ماهی تقویت شده با نانوذرات کیتوسان. دومین همایش ملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. ساری. ایران.
- (۵۱) طبرسا، م.، رضائی، م. ۱۳۹۳. ارتباط ساختار گلیکوپروتئین استخراج شده از جلبک *Codium fragile* با فعالیت آن در تحریک سلول های ماکروفاژ. دومین همایش ملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. ساری. ایران.
- (۵۲) علی نژاد، م.، معتمدزادگان، ع.، رضائی، م. ۱۳۹۲. مطالعه ای بر خواص کاربردی پروتئین هیدرولیز شده گوشت کوسه چانه سفید (*Carcharinus dussumeri*). هشتمین همایش بیوتکنولوژی جمهوری اسلامی ایران و چهارمین همایش ملی ایمنی زیستی، تهران. ایران.
- (۵۳) علینژاد، م.، معتمدزادگان، ع.، رضائی، م. ۱۳۹۲. بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده کوسه چانه سفید (*Carcharinus dussumeri*). هشتمین همایش بیوتکنولوژی جمهوری اسلامی ایران و چهارمین همایش ملی ایمنی زیستی، تهران. ایران.

- ۵۴) طبری کوچکسرایبی، ف.، رضائی، م.، آریایی، پ.، معتمدزادگان، ع.، عبدالمهی، م. ۱۳۹۲. ارزیابی خصوصیات مکانیکی، فیزیکی و ضد میکروبی فیلم های خوراکی زیست تخریب پذیر. دومین همایش ملی توسعه پایدار کشاورزی و محیط زیست سالم. همدان. ایران.
- ۵۵) طبری کوچکسرایبی، ف.، رضائی، م.، آریایی، پ.، ع.، عبدالمهی، م. ۱۳۹۲. تهیه و ارزیابی خواص فیزیکی و مکانیکی فیلم زیست تخریب پذیر کربوکسی متیل سلولز-کتیرا. دومین همایش ملی توسعه پایدار کشاورزی و محیط زیست سالم. همدان. ایران.
- ۵۶) طبری کوچکسرایبی، ف.، رضائی، م.، آریایی، پ. ۱۳۹۲. بررسی خواص فیزیکی و ضد میکروبی فیلم خوراکی کربوکسی متیل سلولز-کتیرا غنی شده با اسانس اسطوخودوس. همایش ملی گیاهان دارویی، آمل. ایران.
- ۵۷) طبری کوچکسرایبی، ف.، رضائی، م.، آریایی، پ. ۱۳۹۲. ویژگی های کیفی فیلم های خوراکی و ارزیابی اثر ضد میکروبی اسانس های گیاهی افزوده شده به آنها. همایش ملی گیاهان دارویی، آمل. ایران.
- ۵۸) حسینی، س.ف.، رضائی، م.، زندی، م.، فرهمند قوی، ف. ۱۳۹۱. تهیه و هویت یابی نانوذرات کیتوسان حاوی روغن اساسی پونه کوهی با روش امولوسیون در آب و انعقاد یونی. همایش فناوری نانو. تهران. ایران.
- ۵۹) انتصاریان بیدگلی، م.، رضائی، م.، معتمدزادگان، ع. ۱۳۹۱. بررسی روند تغییرات دمای تشکیل ژل آگار جلبک پرورشی *Gracilariopsis persica* در شرایط مختلف استخراج. دومین همایش ملی علوم زیستی دریای مکران. چابهار. ایران.
- ۶۰) پیشه وری، ا.، رضائی، م. ۱۳۹۱. بررسی اثر آنزیم پاپائین بر راندمان استخراج کندرویتین سولفات بافت غضروف کوسه نوک تیز (*Carcharhinus macliti*). دومین همایش ملی علوم زیستی دریای مکران. چابهار. ایران.
- ۶۱) ربیعی، ص.، رضائی، م.، حسینی، ه. ۱۳۹۱. اثر اسانس زنیان و نمک به تنهایی و توأم با یکدیگر بر رشد لیستریا مونوسایتوزنز در عصاره ماهی سفید. همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا. شیراز.
- ۶۲) ربیعی، ص.، رضائی، م.، حسینی، ه. ۱۳۹۱. استفاده از اسانس های گیاهی به منظور کنترل رشد باکتری لیستریا مونوسایتوزنز در مواد غذایی. همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا. شیراز.
- ۶۳) انتصاریان بیدگلی، م.، رضائی، م.، معتمدزادگان، ع.، عبدالرسول دریایی، ع. ۱۳۹۱. استخراج بیوپلیمر آگار تحت غلظت های مختلف قلیا و بررسی بازده استخراج از جلبک پرورشی *Gracilariopsis persica*. اولین همایش ملی دانشجویی بیوتکنولوژی، ۱۳۹۱، گلستان، ایران.
- ۶۴) آل بوفتیله، م.، رضائی، م.، حسینی، ه. ۱۳۹۱. ارزیابی پتانسیل ضدباکتریایی اسانس های گیاهی دارچین، گشنیز، مرزنجوش، زیره سبز، میخک و زیره سیاه بر روی باکتری لیستریا مونوسایتوزنز به روش دیسک دیفیوژن. دومین همایش ملی منابع شیلاتی دریای خزر. گرگان. ایران.
- ۶۵) آل بوفتیله، م.، رضائی، م.، حسینی، ه. ۱۳۹۱. توسعه نانوکامپوزیت آلژینات سدیم محتوی نانوذرات رس و ارزیابی خواص فیزیکی آن جهت کاربرد در بسته بندی مواد غذایی. دومین همایش ملی منابع شیلاتی دریای خزر. گرگان. ایران.
- ۶۶) انتصاریان بیدگلی، م.، رضائی، م.، معتمدزادگان، ع. ۱۳۹۱. استخراج بیوپلیمر آگار تحت زمانهای مختلف استخراج و بررسی بازده استخراج از جلبک پرورشی *Gracilariopsis persica*. دومین همایش ملی منابع شیلاتی دریای خزر. گرگان. ایران.

- ۶۷) عبداللهی، م.، رضائی، م.، فرزی، غ. (۱۳۹۱) ارزیابی تاثیر نانوکامپوزیت کیتوزان-رس غنی شده با اسانس رزماری به عنوان پوششی نگهدارنده بر کیفیت ماهی در شرایط آزمایشگاهی و نگهداری در دمای یخچال " دومین همایش ملی منابع شیلاتی دریای خزر. گرگان. ایران.
- ۶۸) ذولفقاری، م.، رضائی، م. (۱۳۹۱). کاربرد نانوبیوسنسورها در تشخیص سریع پاتوژن‌های مواد غذایی. اولین کنفرانس ملی نانو فناوری و کاربرد آن در کشاورزی و منابع طبیعی. کرج. ایران.
- ۶۹) رئوفی راد، م.، رضائی، م.، شوپیک‌لو، ا.ر. (۱۳۹۱). ارزیابی اثر آنتی‌اکسیدانی روغن هسته‌ی انگور در روغن ماهی کیلکای معمولی (*Clupeonella cultriventris*). دومین همایش ملی منابع شیلاتی دریای خزر. گرگان. ایران.
- ۷۰) گرمسیری، ا.، رضائی، م.، شوپیک‌لو، ا.ر.، باباخانی لشکان، آ.، سفری، پ. (۱۳۹۱). فعالیت آنتی‌اکسیدانی جلبک قرمز (*Hypnea hamulosa*) خلیج فارس در شرایط آزمایشگاهی، همایش ملی آبیان، بوشهر، ایران.
- ۷۱) سفری، پ.، رضائی، م.، شوپیک‌لو، ا.ر.، باباخانی لشکان، آ.، گرمسیری، ا. (۱۳۹۱). تعیین فنول کل و قدرت کاهندگی جلبک سبز *Chaetomorpha sp* خلیج فارس. همایش ملی آبیان، بوشهر، ایران.
- ۷۲) حمزه، ع.، رضائی، م. (۱۳۹۰). بررسی تغییرات شیمیایی و میکروبی فیله ماهی قزل‌آلای رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) در طی نگهداری در یخچال. نخستین همایش فراملی بهینه‌سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. گرگان، ایران.
- ۷۳) اجاق، س.م.، رضایی، م.، رضوی، ه. (۱۳۸۹). اثر فیلم‌های کیتوزانی بر کیفیت نگهداری فیله ماهی قزل‌آلای رنگین کمان. نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده‌های شیلاتی. انزلی. ایران.
- ۷۴) باباخانی لشکان، آ.، رضایی، م.، رضایی، ک.، سیف‌آبادی س.ج. (۱۳۸۹). تاثیر زمان، حلال و نسبت ماده خشک به حلال در استخراج ترکیبات فنولی جلبک قهوه‌ای *Sargassum angustifolium*. نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده‌های شیلاتی. انزلی. ایران.
- ۷۵) عبداللهی، م.، رضایی، م.، فرزی، ع. (۱۳۸۹). مطالعه مقدماتی در بهینه‌سازی نانوکامپوزیت زیست تخریب پذیر کیتوزان رس جهت کاربرد در بسته بندی محصولات شیلاتی. نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده‌های شیلاتی. انزلی. ایران.
- ۷۶) حمزه، ع.، رضائی، م. (۱۳۸۹). بررسی محتوای اسید چرب فیله ماهی قزل‌آلای رنگین کمان پوشیده شده با آلژینات سدیم به هنگام نگهداری کوتاه مدت. نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده‌های شیلاتی. انزلی. ایران.
- ۷۷) حمزه، ع.، رضائی، م. (۱۳۸۹). کاربرد فشارهیدروستاتیک در فرآورده‌های دریایی. نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده‌های شیلاتی. انزلی. ایران.
- ۷۸) حمزه، ع.، رضائی، م. (۱۳۸۹). استفاده از پوشش زیستی آلژینات سدیم غنی شده با اسانس آویشن بر نگهداری فیله ماهی قزل‌آلای رنگین کمان در دمای سرد. نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده‌های شیلاتی. انزلی. ایران.
- ۷۹) پزشکی، س.، حسینی، ه.، رضایی، م. (۱۳۸۹). اثر ضد اکسیداسیونی عصاره‌های موسیر و زردچوبه بر پروفیل اسیدهای چرب و ارزیابی حسی ماهی قزل‌آلای رنگین کمان بسته بندی شده در خلا. نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده‌های شیلاتی. انزلی. ایران.

- ۸۰) پزشک، س.، حسینی، ه.، رضایی، م. (۱۳۸۹). مطالعه بر روی اثر ضد میکروبی عصاره های گیاهی بر ماهی قزل آلاهی رنگین کمان نگهداری شده در دمای یخچال. نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده های شیلاتی. انزلی. ایران.
- ۸۱) اسمعیلی، م.، رضایی، م.، معتمدزادگان، ع.، شهیری، ه. (۱۳۸۹). بررسی روند تغییرات نقطه ذوب ژلاتین پوست کوسه چانه سفید (*Carcharinus dusumeri*) در شرایط مختلف استخراج. نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده های شیلاتی. انزلی. ایران.
- ۸۲) اسمعیلی، م.، رضایی، م.، معتمدزادگان، ع.، شهیری، ه. (۱۳۸۹). بررسی روند تغییرات ویسکوزیته ژلاتین پوست کوسه چانه سفید (*Carcharinus dusumeri*) در شرایط مختلف استخراج با استفاده از روش سطح پاسخ. نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده های شیلاتی. انزلی. ایران.
- ۸۳) محمد زاده، ب.، رضایی، م. (۱۳۸۹). تاثیر عصاره چای سبز بر اکسیداسیون چربی ماهی کامل و تخلیه شکمی شده قزل آلاهی رنگین کمان به هنگام نگهداری در یخ. نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده های شیلاتی. انزلی. ایران.
- ۸۴) محمد زاده، ب.، رضایی، م. (۱۳۸۹). کاربرد باکتری های اسید لاکتیک در فرآوری آبزیان. نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده های شیلاتی. انزلی. ایران.
- ۸۵) خضری، م.، رضایی، م. (۱۳۸۹). مروری بر کاربرد پوشش های خوراکی غنی شده با افزودنی های فعال طبیعی جهت حفظ کیفیت فرآورده های شیلاتی. نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده های شیلاتی. انزلی. ایران.
- ۸۶) تقی زاده اندواری، ق.، رضایی، م. (۱۳۸۹). بررسی اثر پوشش زیست تخریب پذیر مبتنی بر ژلاتین بر روی ویژگی های میکروبی فیله ماهی قزل آلاهی نگهداری در یخچال. نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده های شیلاتی. انزلی. ایران.
- ۸۷) تقی زاده اندواری، ق.، رضایی، م. (۱۳۸۹). تاثیر پوشش ژلاتینی روی ویژگی های شیمیایی، میکروبی و حسی ماهی قزل آلا در دمای یخچال. اولین همایش ملی - منطقه ای اکولوژی دریای خزر. ساری. ایران.
- ۸۸) حمزه، ع.، رضایی، م. (۱۳۸۹). استفاده از بیو فیلم برای حفظ کیفیت فیله ماهی قزل آلاهی رنگین کمان. اولین همایش ملی - منطقه ای اکولوژی دریای خزر. ساری. ایران.
- ۸۹) رضایی، م.، دلفیه، پ.، حسینی، ه. (۱۳۸۹). تاثیر روشهای مختلف پخت بر ترکیبات بدن و پروفیل اسیدهای چرب میگوی سفید هندی (*Fenneropenaeus indicus*). سومین همایش میگوی ایران. بوشهر.
- ۹۰) بهمنی، ذ.، رضایی، م. (۱۳۸۷). اثر زمان نگهداری در یخ روی کیفیت چربی و ارزیابی حسی ماهی کفال طلایی. اولین کنفرانس ملی علوم شیلات و آبزیان ایران. لاهیجان. ایران.
- ۹۱) اجاق، م.، رضایی، م.، خرمگاه، م.، باباخانی، آ. (۱۳۸۷). مقایسه ترکیبات تقریبی در عضلات چهار گونه ماهیان پرورشی گرمابی. اولین کنفرانس ملی علوم شیلات و آبزیان ایران. لاهیجان. ایران.
- ۹۲) خرمگاه، م.، رضایی، م.، اجاق، م. (۱۳۸۷). مقایسه ترکیب اسید چرب فیله پستی و شکمی کپور معمولی پرورشی. اولین کنفرانس ملی علوم شیلات و آبزیان ایران. لاهیجان. ایران.
- ۹۳) طاهرگورابی، ر.، کلباسی، م.، رضایی، م.، حسینی، م. (۱۳۸۷). تأثیر اشعه گاما بر فلور میکروبی و زمان ماندگاری ماهی قزل آلاهی رنگین کمان در مدت نگهداری. اولین کنفرانس ملی علوم شیلات و آبزیان ایران. لاهیجان. ایران.

- ۹۴) باباخانی، آریا؛ رضائی، م؛ حسینی، و. (۱۳۸۷). تأثیر روش های مختلف پخت بر ترکیبات مغذی عضله ماهی قزل آلی رنگین کمان. اولین کنفرانس ملی علوم شیلات و آبزیان ایران. لاهیجان. ایران.
- ۹۵) سوری نژاد، ا؛ کلباسی، م. م؛ رضائی، م؛ اجاق، م. (۱۳۸۷). القاء تریپلوئیدی و تأثیر آن بر مفادیر رطوبت، چربی و پروتئین ماهیچه در ماهیان تمام ماده قزل آلی رنگین کمان. اولین کنفرانس ملی علوم شیلات و آبزیان ایران. لاهیجان. ایران.
- ۹۶) قنبری، م؛ رضائی، م؛ سلطانی، م؛ شاه حسینی، غ. (۱۳۸۶). بررسی خصوصیات باکتریوسین تولید شده توسط *Bacillus Sp.* 140 RF جدا شده از فلور میکروبی روده ماهی سفید. نخستین کنفرانس ملی میکروبیولوژی کاربردی ایران. تهران. ایران.
- ۹۷) منتظری، ن؛ رضائی، م؛ مخیر، ب؛ ارشاد، ه؛ پرویز، م؛ نظری نیا، ع. (۱۳۸۵). بررسی تغییرات هیستامین و بار باکتریایی سرماگرا و سرما دوست در ماهی قزل آلی رنگین کمان هنگام نگهداری در یخ. شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. گرگان. ایران.
- ۹۸) موسی پور، م؛ رضائی، م. (۱۳۸۵). بررسی تغییرات چربی کنسرو آب نمکی ماهی کیلکای معمولی طی شرایط مختلف پخت. شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. گرگان. ایران.
- ۹۹) اجاق، م؛ سحری، م. ع؛ رضائی، م. (۱۳۸۵). اثر آنتی اکسیدان ها بر فساد هیدرولیتیک چربی کیلکای معمولی. شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. گرگان. ایران.
- ۱۰۰) امیر خانلو، پ؛ رضائی، م؛ ارشاد، ه؛ صفری، ر. (۱۳۸۴). جداسازی لیستریا از ماهی فیتوفاگ دودی شده به روش سرد. نخستین همایش ملی شیلات و توسعه پایدار. قائم شهر. ایران.
- ۱۰۱) ناصری، م؛ رضائی، م. (۱۳۸۴). سنجش میزان عناصر سنگین آهن، روی و مس در بافت های خوراکی و غیرخوراکی ماهی ماهی کفال پشت سبز *Liza dussumieri* سواحل بوشهر. پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. تهران. ایران.
- ۱۰۲) حیدری، م؛ ا. آخوند زاده؛ رضائی، م. (۱۳۸۳). بررسی کارآیی برخی از روشهای شیمیایی کنترل کیفیت در مقایسه با شمارش باکتریهای سرما دوست در ماهیان هوور مسقطی و سارم. دومین همایش بهداشت و بیماری آبزیان ایران، تهران. ایران.
- ۱۰۳) رضائی، م؛ احمدی، م. ر. (۱۳۷۹). بررسی مقایسه ای ارزشهای غذایی علوفه های مختلف در رجحانهای غذایی و رشد ماهی کپور علفخوار. بهداشت و بیماریهای آبزیان ایران. اهواز. ایران.
- ۱۰۴) رضائی، م؛ ر. م. نظری؛ کلباسی، م. ر. (۱۳۷۷). تعیین ارزش غذایی ناپلی آرتمیا در پرورش لارو ازون برون، اولین سمپوزیم ماهیان خاویاری. رشت. ایران.

#### مجری طرحهای تحقیقاتی:

- ۱) حسینی، ف.، رضائی، م. (۱۳۹۵). مشخصه یابی و ارزیابی نانوسامانه های هیبریدی حاوی پیپتید زیست فعال استخراج شده از توتیای - دریایی (*Echinometra matheai*) به عنوان نگهدارنده زیستی با تاکید بر مهار تشکیل بیوفیلم میکروبی همراه با پتانسیل غذادارویی، صندوق حمایت از پژوهشگران و فناوران ریاست جمهوری.
- ۲) حسینی، ف.، رضائی، م. (۱۳۹۵). ساخت و ارزیابی نانوسامانه هیبریدی بر پایه کیتوسان/لیپوزوم حاوی پیپتید زیست فعال مشتق شده از ماهی، مرکز مطالعات و همکاری های علمی بین المللی وزارت علوم، تحقیقات و فناوری، برنامه پژوهشی جندی شاپور

- ۳) طبرسا، م.، رضائی، م. (۱۳۹۷). جداسازی، تخلیص، ویژگی های ساختاری و خواص ضد اکسیدانی آلژینات و فوکوئیدان های زیست فعال جلبک قهوه ای *Sargassum angustifolium*، صندوق حمایت از پژوهشگران و فنآوران ریاست جمهوری.
- ۴) رفیعیان، م.، رضائی، م.، ربیعی، ث. (۱۳۹۵). تهیه و بررسی اثر محافظتی ژلاتین هیدرولیز پوست ماهی گیش بر آسیب کبدی و استرس اکسیداتیو القا شده توسط تتراکلرید کربن در موش های صحرایی، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی چهارمهل بختیاری.
- ۵) رفیعیان، م.، رضائی، م.، ربیعی، ث. (۱۳۹۵). جداسازی، خالص سازی و شناسایی پپتیدهای آنتی اکسیدانی از ژلاتین هیدرولیز پوست ماهی گیش، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی چهارمهل بختیاری.
- ۶) رضائی، م.، حسینی نژاد، م. محمدزاده، ب (۱۳۹۴). فرمولاسیون پوشش خوراکی حاوی اینولین جهت فرآورده های خام و سوخاری دریایی و بررسی اثر آن بر ویژگی های کیفی و ماندگاری. پژوهشکده علوم و صنایع غذایی.
- ۷) رضائی، م.، ذوالفقاری، م.، فروزنده مقدم، م.، محبتی مبارز، ا.، حسینی، ه. (۱۳۹۷). بررسی امکان ورود پاتوژن *Listeria monocytogenes* به حالت زنده اما غیر قابل کشت و بیان ژن عامل بیماری زایی آن در گوشت ماهی قزل آلی رنگین کمان. صندوق حمایت از پژوهشگران و فنآوران ریاست جمهوری.
- ۸) حسینی، ف.، رضائی، م. (۱۳۹۳). توسعه و ارزیابی فیلم های بسته بندی فعال چند لایه مواد غذایی بر پایه پلی لاکتیک اسید (PLA). صندوق حمایت از پژوهشگران و فنآوران ریاست جمهوری.
- ۹) عابدیان، ع.، رضائی، م.، عموزاد خلیلی، م. (۱۳۹۳). بررسی تولید خمیر جلبکی (Algae paste) از میکرو جلبک ها و روشهای حفظ کیفیت آن. صندوق حمایت از پژوهشگران و فنآوران ریاست جمهوری.
- ۱۰) رضائی، م.؛ اجاق، س. م.؛ رضوی، س. ه. حسینی، س. ه. (۱۳۹۱). فرآیند تولید روکش کیتوزانی با حساسیت کم در برابر رطوبت جهت افزایش ماندگاری ماهی - دانشگاه تربیت مدرس با حمایت بنیاد ملی نخبگان.
- ۱۱) رضائی، م.، حسینی، س. ف.، زندی، م. فرهمند قوی، ف. (۱۳۹۱). تهیه، بهینه سازی و کاربرد فیلم زیست نانوکامپوزیت ژلاتین- نانوذرات کیتوسان حاوی اسانس پونه کوهی در نگهداری فیله تازه ماهی قزل آلی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*). صندوق حمایت از پژوهشگران و فنآوران ریاست جمهوری.
- ۱۲) رضائی، م. (۱۳۸۹). استانداردهای رشته شیلات و صنایع غذایی. اداره کل فنی و حرفه ای استان مازندران.
- ۱۳) رضائی، م.؛ حسینی، ه. (۱۳۸۸). مقایسه اثر روشهای مختلف پخت بر ارزش تغذیه ای چهار گونه از آبزیان مصرفی ایران: ماهی سفید، قزل آلی رنگین کمان، شوریده و میگوی سفید هندی. انیستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور.
- ۱۴) رضائی، م.؛ نظری، ر. م.؛ کلباسی، م. ر. (۱۳۷۷). شناسایی ارزشهای غذایی و ضریب تبدیل آرتیمیا در پرورش لارو ماهی ازون برون - دانشگاه تربیت مدرس.
- ۱۵) رضائی، م.؛ نیک فطرت، ا.؛ خالقی، ر. (۱۳۷۲). نقش هوادهی در پرورش متراکم کپور ماهیان، سازمان شیلات ایران.

تالیف کتاب:

۱. رضائی، م؛ افضلی، ف.، امیرخانلو، پ. (۱۳۷۷). واژنامه تخصصی و تشریحی فرآوری شیلاتی، انتشارات علمی آبزبان، ۱۳۴ ص.

2. Ghanbari, M., Rezaei, M., Jami. M. (2013). Lactic Acid Bacteria R & D For Food, Health and Livestock Purposes. Chapter 17: Selection of Lactobacillus Species from Intestinal Microbiota of Fish for Their Potential Use as Biopreservatives. 405-424.

### اختراعات: جنت علیپور اضافه شود (سازمان مالکیت و سازمان پژوهش ها)

۱) اداره کل مالکیت صنعتی: فرآیند تولید روکش کیتوزانی با حساسیت کم در برابر رطوبت به شماره ثبت ۶۱۸۸۵ مورخ ۸۸/۸/۲۳

۲) بنیاد ملی نخبگان: فرآیند تولید روکش کیتوزانی با حساسیت کم در برابر رطوبت به شماره ثبت ۱۵/۲۲۶۴۷ مورخ ۹۰/۸/۱۸

۳) سازمان پژوهش های علمی صنعتی کشور: فرآیند تولید روکش کیتوزانی با حساسیت کم در برابر رطوبت به شماره ثبت ۹۲۰۰۲۸۹ مورخ ۹۲/۲/۳

۴) اداره کل مالکیت صنعتی: استفاده از عصاره زردچوبه به عنوان یک عامل آنتی اکسیدان و آنتی باکتریال طبیعی برای افزایش عمر ماندگاری ماهی به شماره ثبت ۶۷۴۱۲ مورخ ۸۹/۸/۱۸

۵) بنیاد ملی نخبگان: استفاده از عصاره زردچوبه به عنوان یک عامل آنتی اکسیدان و آنتی باکتریال طبیعی برای افزایش عمر ماندگاری ماهی به شماره ثبت ۱۵/۱۳۲۶۴ مورخ ۹۰/۲/۴

۶) اداره کل مالکیت صنعتی: استفاده از عصاره موسیر به عنوان یک عامل آنتی اکسیدان و آنتی باکتریال طبیعی برای افزایش عمر ماندگاری ماهی به شماره ثبت ۶۷۴۰۹ مورخ ۸۹/۸/۱۸

۷) بنیاد ملی نخبگان: استفاده از عصاره موسیر به عنوان یک عامل آنتی اکسیدان و آنتی باکتریال طبیعی برای افزایش عمر ماندگاری ماهی به شماره ثبت ۱۵/۱۳۲۶۱ مورخ ۹۰/۲/۴

۸) اداره کل مالکیت صنعتی: فیلم نانوکامپوزیت کیتوزان/رس فعال شده بوسیله اسانس رزماری جهت بسته بندی مواد غذایی به شماره ثبت ۶۹۸۸۶ مورخ ۹۰/۲/۲۴

۹) سازمان پژوهش های علمی صنعتی کشور: فیلم نانوکامپوزیت کیتوزان/رس فعال شده بوسیله اسانس رزماری جهت بسته بندی مواد غذایی به شماره ثبت ۹۲۰۱۴۲۴ مورخ ۹۲/۳/۲۵

۱۰) اداره کل مالکیت صنعتی: تولید خمیر نانو کلروپسیس و ارزیابی اثرات ویتامین C و E در افزایش ماندگاری آن در طول دوره نگهداری در شرایط سرد به شماره ثبت ۸۳۶۷۷ مورخ ۹۳/۶/۵

۱۱) سازمان پژوهش های علمی صنعتی کشور: تولید خمیر نانو کلروپسیس و ارزیابی اثرات ویتامین C و E در افزایش ماندگاری آن در طول دوره نگهداری در شرایط سرد به شماره ثبت ۹۴۰۳۴۹۸ مورخ ۹۴/۹/۸

۱۲) اداره کل مالکیت صنعتی: فیلم نانوکامپوزیت آلژینات/رس فعال شده بوسیله اسانس مرزنجوش جهت بسته بندی مواد غذایی. به شماره ثبت ۸۵۳۵۳ مورخ ۹۳/۱۲/۲۶

۱۳) اداره کل مالکیت صنعتی: فرآیند آماده سازی فیلم بیونانو کامپوزیت آگار/سلولز حاوی اسانس طبیعی مرزه جهت کاربرد در بسته بندی مواد غذایی. ۸۵۵۲۲ مورخ ۱۳۹۴/۲/۱



- ۱۴) پژوهش های علمی صنعتی کشور: فرآیند آماده سازی فیلم بیونانو کامپوزیت آگار/ سلولز حاوی اسانس طبیعی مرزه جهت کاربرد در بسته بندی مواد غذایی. ۹۴۰۱۸۳۴ مورخ ۱۳۹۴/۵/۲۷. سازمان
- ۱۵) اداره کل مالکیت صنعتی: فیلم بسته بندی فعال بر پایه پلی لاکتیک اسید (PLA) قالب گیری شده با حلال حاوی روغن اساسی روغن پونه کوهی. اسانس جهت بسته بندی مواد غذایی. به شماره ثبت ۸۸۲۳۶ مورخ ۹۴/۱۲/۱۹.
- ۱۶) پژوهش های علمی صنعتی کشور: فیلم بسته بندی فعال بر پایه پلی لاکتیک اسید (PLA) قالب گیری شده با حلال حاوی روغن اساسی روغن پونه کوهی. به شماره ثبت ۹۵۰۳۷۳۶ مورخ ۹۵/۹/۱۶.
- ۱۷) اداره کل مالکیت صنعتی: فرآیند تولید فیش فینگر (ماهی) فراسودمند با استفاده از جلبک دریایی به عنوان یک ترکیب غذا-دارو. به شماره ثبت ۹۷۲۱۱ به تاریخ 1397/08/27.
- ۱۸) پژوهش های علمی صنعتی کشور: فرآیند تولید فیش فینگر (ماهی) فراسودمند با استفاده از جلبک دریایی به عنوان یک ترکیب غذا-دارو.

#### جوایز و لوح تقدیر:

- ۱) یک درصد برتر دانشمندان جهان در سال های ۲۰۱۵، ۲۰۱۶، ۲۰۱۷، ۲۰۱۸، ۲۰۱۹، ۲۰۲۰، ۲۰۲۱
- ۲) یک درصد یک درصد محققین پر استناد جهان در سال های ۲۰۱۸، ۲۰۱۹، ۲۰۲۰، ۲۰۲۱
- ۳) پژوهشگر بر استناد دانشگاه تربیت مدرس .. ۹۵ و ۹۶ و ۹۷ و ۹۸، ۹۹
- ۴) پژوهشگر برگزیده کشور در حوزه کشاورزی و منابع طبیعی سال ۱۳۹۵
- ۵) پژوهشگر برگزیده استان مازندران ۱۳۹۴
- ۶) پژوهشگر برگزیده دانشگاه ثبت اختراع ۹۴
- ۷) برگزیده طرح تحقیقاتی و دریافت جایزه گرنت پژوهشی پانزدهمین کنگره بین المللی میکروبی شناسی ایران (۱۳۹۳).
- ۸) پژوهشگر برتر دانشگاه تربیت مدرس از محل ارتقاء (۱۳۹۲).
- ۹) پژوهشگر برتر دانشگاه تربیت مدرس از چاپ مقالات کیفی و ضریب تاثیر در ۱۰ درصد اول لیست مجلات شاخه JCR (۱۳۹۲)
- ۱۰) برنده هشتمین جایزه بزرگ زیست فناوری دانشگاه تربیت مدرس (۱۳۹۲)
- ۱۱) پژوهشگر برتر دانشگاه تربیت مدرس از محل ارتقاء (۱۳۹۲).
- ۱۲) اخذ جایزه پژوهشی طرح "طراحی نانوزیست حسگر بر مبنای DNA و نانوذرات طلا به منظور تشخیص باکتری *Listeria monocytogenes* فعال و زنده اما غیر قابل کشت در ماهی قزل آلی رنگین کمان. ستاد ویژه توسعه فناوری نانو (۱۳۹۲).
- ۱۳) اخذ جایزه پژوهشی طرح "تهیه نانوکامپوزیت آگار- نانوسلولز غنی شده با اسانس علف-لیمو جهت کنترل رشد باکتری های عامل فساد در فیله ماهی قزل آلی رنگین کمان. ستاد ویژه توسعه فناوری نانو (۱۳۹۲).
- ۱۴) دریافت جایزه و لوح تقدیر دانشگاه تربیت مدرس در زمینه ثبت اختراع- هفته پژوهش (۱۳۹۲)

- ۱۵) مقاله برتر دومین همایش منابع شیلاتی دریای خزر (۱۳۹۱). با ارائه مقاله " ارزیابی تاثیر نانوکامپوزیت کیتوزان-رس غنی شده با اسانس رزماری به عنوان پوششی نگهدارنده بر کیفیت ماهی در شرایط آزمایشگاهی و نگهداری در دمای یخچال "
- ۱۶) اخذ جایزه پژوهشی طرح "ارزیابی فیلم زیست نانوکامپوزیت ژلاتین-نانوذرات کیتوسان در افزایش زمان ماندگاری فیله تازه ماهی قزل آلائی رنگین کمان " - ستاد ویژه توسعه فناوری نانو (۱۳۹۲).
- ۱۷) استاد نمونه دانشگاه تربیت مدرس (۱۳۹۱).
- ۱۸) اخذ جایزه پژوهشی طرح " تاثیر نانوکامپوزیت کیتوزان-رس غنی شده با اسانس رزماری به عنوان پوششی نگهدارنده بر کیفیت ماهی فیتوفاگ در دمای یخچال (۴° سانتیگراد) " - ستاد ویژه توسعه فناوری نانو (۱۳۹۱).
- ۱۹) اخذ جایزه پژوهشی طرح "ارزیابی فیلم زیست نانوکامپوزیت ژلاتین-نانوذرات کیتوسان در افزایش زمان ماندگاری فیله تازه ماهی قزل آلائی رنگین کمان " - ستاد ویژه توسعه فناوری نانو (۱۳۹۱).
- ۲۰) اخذ جایزه پژوهشی طرح " فرآیند تولید روکش کیتوزانی با حساسیت کم در برابر رطوبت " - بنیاد ملی نخبگان (۱۳۹۰).
- ۲۱) اخذ جایزه پژوهشی طرح "استفاده از عصاره موسیر به عنوان یک عامل آنتی اکسیدان و آنتی باکتریال طبیعی برای افزایش عمر ماندگاری ماهی " - بنیاد ملی نخبگان (۱۳۹۰).
- ۲۲) اخذ جایزه پژوهشی طرح " استفاده از عصاره زردچوبه به عنوان یک عامل آنتی اکسیدان و آنتی باکتریال طبیعی برای افزایش عمر ماندگاری ماهی " - بنیاد ملی نخبگان (۱۳۹۰).
- ۲۳) برگزیده اول سخنرانی پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (۱۳۸۴).
- ۲۴) رتبه اول دوره دکتری شیلات دانشگاه تربیت مدرس (۱۳۸۲).
- ۲۵) رتبه اول دوره کارشناسی ارشد شیلات دانشگاه تربیت مدرس (۱۳۷۴).

#### عضویت در انجمن های علمی:

- ۱) انجمن صنایع غذایی ایران.
- ۲) European Aquaculture Society
- ۳) عضو شورای هماهنگی کانون فرآوری آبزیان کشور- معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری.
- ۴) عضو تدوین استاندارد گوشت و فرآورده های کشاورزی کشور.
- ۵) عضو کمیته ارزیابی و تدوین راهبردهای بهره وری در سازمان شیلات.
- ۶) انجمن فارغ التحصیلان دانشگاه تهران.
- ۷) انجمن دانش آموختگان دانشگاه تربیت مدرس.
- ۸) ...

## داوری های علمی:

- ۱) مجله علوم دریایی ایران، دانشگاه تربیت مدرس
- ۲) مجله علمی شیلات ایران فارسی و انگلیسی (IJFS)
- ۳) مجله منابع طبیعی ایران، دانشگاه تهران
- ۴) مجله شیلات. دانشگاه تهران
- ۵) مجله علمی JAST
- ۶) مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
- ۷) نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران
- ۸) مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران
- ۹) مجله علوم و صنایع غذایی
- ۱۰) نشریه فراوری و تولید مواد غذایی
- ۱۱) مجله علوم و فنون شیلاتی
- ۱۲) داوری مجله *International Journal of Natural Resources and Marine Sciences*
- ۱۳) داوری مجله ISI (*J. Food Quality*)
- ۱۴) داوری مجله ISI (*International journal of Food Science and Technology*)
- ۱۵) داوری مجله ISI (*Food Chemistry*)
- ۱۶) داوری مجله ISI (*Journal of Food Engineering*)

## سخنرانی علمی:

- ۱) سخنران علمی "بررسی فساد چربی ماهیان". اداره کل آزمایشگاه های غذا و دارو. وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی (۱۳۸۰).
- ۲) سخنران علمی سمینار یکروزه "فناوری نو در زمینه صنایع غذایی ایران". مرکز آموزش و تحقیقات صنعتی ایران. استان بوشهر (۱۳۸۱).
- ۳) سخنران علمی سمینار یکروزه "پنجمین جشنواره طبخ و عرضه آبزیان". شیلات مازندران. (۱۳۸۸).
- ۴) مدرس کارگاه آموزشی "فراوری آبزیان" خوشه صنعتی شیلات چابهار. (۱۳۹۳).

## فعالیت های اجرایی و عضویت در مجامع علمی:

- ۱) معاون دانشجویی و فرهنگی دانشگاه تربیت مدرس

- ۲) معاون دانشجویی دانشگاه تربیت مدرس
- ۳) مدیر قطب علمی فناوریهای نوین در فرآوری آبزیان
- ۴) مدیر هسته پژوهشی "بازیابی، فرآوری زیستی و تحویل موثر ترکیبات زیست-فعال حاصل از ضایعات آبزیان"
- ۵) معاون اداری و مالی دانشکده منابع طبیعی و علوم دریایی دانشگاه تربیت مدرس (۲ دوره)
- ۶) نماینده وزیر در هیات امنای موسسه آموزش عالی هراز
- ۷) عضو هیأت موسس موسسه آموزش عالی خزر محمود آباد
- ۸) عضو هیأت امنا موسسه آموزش عالی خزر محمود آباد
- ۹) معاون آموزشی دانشگاه شمال آمل
- ۱۰) مدیر گروه شیلات
- ۱۱) مدیر گروه فرآوری محصولات شیلاتی
- ۱۲) معاون آموزشی و قائم مقام موسسه آموزش عالی خزر محمود آباد
- ۱۳) سردبیر مجله علوم و فنون شیلات
- ۱۴) مدیر کتابخانه دانشکده منابع طبیعی و علوم دریایی دانشگاه تربیت مدرس.
- ۱۵) مجری راه اندازی آزمایشگاه فرآورده های شیلاتی.
- ۱۶) عضو شورای تخصصی گروه شیلات.
- ۱۷) عضو شورای پژوهشی دانشکده منابع طبیعی و علوم دریایی دانشگاه تربیت مدرس.
- ۱۸) عضو هیات تحریریه مجله علوم و فنون شیلات.
- ۱۹) عضو هیات تحریریه شیلات تهران
- ۲۰) مجله علمی شیلات ایران
- ۲۱) عضو هیات تحریریه مجله انگلیسی علوم شیلاتی Iranian Journal of Fisheries Sciences
- ۲۲) عضو هیات تحریریه مجله علوم دریایی ایران.
- ۲۳) عضو هیات تحریریه مجله علوم بین المللی منابع طبیعی و علوم دریایی دانشگاه تربیت مدرس.
- ۲۴) عضو هیات تحریریه مجله علوم دریایی ایران
- ۲۵) عضو هیات تحریریه مجله بهره برداری و پرورش آبزیان.
- ۲۶) عضو شورای هماهنگی کانون فرآوری آبزیان کشور- معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری.
- ۲۷) عضو کارگروه تخصصی جذب دانشگاه آزاد استان تهران.
- ۲۸) عضو تدوین استاندارد گوشت و فرآورده های کشاورزی کشور.
- ۲۹) عضو کمیته ارزیابی و تدوین راهبردهای بهره وری در سازمان شیلات.
- ۳۰) عضو انجمن صنایع غذایی ایران
- ۳۱) عضو European Aquaculture Society

۳۲) عضو انجمن دانش آموختگان دانشگاه تربیت مدرس

۳۳) عضو انجمن دانش آموختگان دانشگاه تهران

#### سایر فعالیت ها:

- ۱) شرکت در کارگاه آموزشی ممیزی و بازرسی حصپ HACCP. (۱۳۸۳). FAO - وزارت جهاد کشاورزی. رشت. ایران
- ۲) شرکت در کارگاه آموزشی سواد اطلاعاتی. (۱۳۸۴). موسسه پژوهش و برنامه ریزی آموزش عالی - دانشگاه تربیت مدرس. ایران
- ۳) مجری کارگاه آموزشی ارزش افزوده آبزیان و تولید محصولات خمیری ماهی، دانشگاه تربیت مدرس (۱۳۸۷).
- ۴) مجری کارگاه آموزشی فرآوری آبزیان و طراحی خط تولید، دانشگاه تربیت مدرس (۱۳۸۸).
- ۵) مجری کارگاه آموزشی ارزش افزوده آبزیان و فرآورده های خمیری ماهی، دانشگاه تربیت مدرس (۱۳۸۹).
- ۶) دبیر علمی اولین کارگاه ارزیابی حسی فرآورده های غذایی دریایی، دانشگاه تربیت مدرس (۱۳۹۱).
- ۷) مجری کارگاه سوریمی و فرآورده های خمیری ماهی ۱۳۹۶ ، ۱۳۹۷