



دامپزشکی / بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی

بهناز

بازرگانی گیلانی

شماره تماس:

رایانامه: b.bazargani@basu.ac.ir

وب سایت:

پروفایل علم سنجی:

کتاب

■ آنتی آکسیدان ها در تغذیه ورزشی

علی حیدریان پور، بهناز بازرگانی گیلانی، علی امامی، فرزاد عبدالمالکی

انتشارات دانشگاه بوعلی سینا، ۱۳۹۸، شابک: ۷-۲۸۶-۱۲۸-۶۰۰-۹۷۸

■ کاربرد ترکیبات ضد میکروب طبیعی در مواد غذایی

صغری ولی زاده، بهناز بازرگانی گیلانی، جواد علی اکبرلو، مهران مرادی، محمد هاشمی، حسین نقیلی، رزاق محمودی، هادی پورجعفر، سید مهدی

رضوی روحانی، عذرا فرهنگ فر، هادی قاسم مهدی، روژان مدرسی، ساینا مویدزاده

جهاد دانشگاهی واحد ارومیه، ۱۳۹۵، شابک: ۵-۵۷-۵۹۳۶-۶۰۰-۹۷۸

مقالات علمی چاپ شده در مجلات

■ Comparison of green and synthetic silver nanoparticles in zein-based edible films: Shelf-life study of cold-stored turkey breasts

Behnaz bazargani-Gilani, عمار عیسی, Shima Obaid Hassoun
Food Science & Nutrition, 2023

■ Corn Zein edible film containing Sumac fruit extract and encapsulated Thymus daenensis Celak essential oil to improving the shelf life of chicken fillet

حلیمه مطلبی نژاد, Behnaz bazargani-Gilani, Mohamadreza Pajohi-Alamoti
Journal of Food Measurement and Characterization, 2023

■ Influence of extraction techniques on the efficiency of pomegranate (*Punica granatum L.*) peel extracts in oxidative stability of edible oils

سمیرا جوانی سراجی, Behnaz bazargani-Gilani, narjes aghajani
Food Science & Nutrition, 2023

■ Edible film based on corn zein containing dill extract and essential oil/ β -cyclodextrin inclusion complex: Shelf life enhancement of common carp fillet

علی ذوالفقاری, Behnaz bazargani-Gilani, narjes aghajani
Food Science & Nutrition, 2023

■ Response surface optimization of the effect of Aloe vera gel coating enriched with golpar essential oil on the shelf life, postharvest quality, color change and sensory attributes of fresh-cut orange fruit

محدثه عبداللهی, Behnaz bazargani-Gilani, Amir Daraei Garmakhany, narjes aghajani
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2022

■ Essential Oils from Indigenous Iranian Plants: A Natural Weapon vs. Multidrug-Resistant *Escherichia coli*

Mohamadreza Pajohi-Alamoti, Behnaz bazargani-Gilani, razagh mahmoudi, Babak Pakbin, Anna Reale, Tiziana Di Renzo, Ata Kaboudari

■ **Gelatin-starch composite coating containing cucumber peel extract and cumin essential oil: Shelf life improvement of a cheese model**

Mohamadreza Pajohi-Alamoti, Alireza Nourian, Behnaz bazargani-Gilani, زهرا اسپرورینی
Food Science & Nutrition, 2022

■ **Effect of extraction methods on the efficiency of sumac (*Rhus coriaria* L.) fruit extract in soybean oil quality during accelerated conditions**

narjes aghajani, Behnaz bazargani-Gilani, سپیده رحمتی
Food Science & Nutrition, 2022

■ **Effect of apple peel extract and zein coating enriched with ginger essential oil on the shelf life of chicken thigh meat**

Behnaz bazargani-Gilani, پوراندخت برخورداری
Journal of Food Measurement and Characterization, 2021

■ **Stability and antibacterial activity of *Thymus daenensis* L. essential oil nanoemulsion in mayonnaise**

Mohamadreza Pajohi-Alamoti, Alireza Nourian, narjes aghajani, Behnaz bazargani-Gilani, صدف منصوری
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, 2021

■ **Impacts of Carboxymethyl Cellulose Containing Propolis Extract on the Shelf Life of Trout Fillets**

Mohamadreza Pajohi-Alamoti, Behnaz bazargani-Gilani, Mojtaba Raisi, Parviz Hassanzadeh
Archives of hygiene sciences, 2021

■ **The effects of incorporated resveratrol in edible coating based on sodium alginate on the refrigerated trout (*Oncorhynchus mykiss*) fillets' sensorial and physicochemical features**

Mohamadreza Pajohi-Alamoti, Behnaz bazargani-Gilani
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, 2020

■ **The impacts of tomato residuum extract with Arabic gum and dill essential oil on the shelf life improvement of trout fillets stored at chilly condition**

Mohamadreza Pajohi-Alamoti, Behnaz bazargani-Gilani, الهه توکلی
JOURNAL OF FOOD SAFETY, 2020

■ **Antioxidant Effects of Aromatic Plant Essential Oils on Oxidative Stability of Ghee**

Mohamadreza Pajohi-Alamoti, سعید خالدیان, Behnaz bazargani-Gilani
Archives of hygiene sciences, 2019

■ **Development of cellulose nanofibers coating incorporated with ginger essential oil and citric acid to extend the shelf life of ready-to-cook barbecue chicken**

Mohamadreza Pajohi-Alamoti, Behnaz bazargani-Gilani, یوسف خالدیان
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2019

■ **Effect of extraction conditions on antioxidant activity of barberry (*Berberis vulgaris* L.) fruit extracts**

Behnaz bazargani-Gilani, javad Aliakbarlu, Sindokht Ghiasi
Veterinary Research Forum, 2018

■ **The effect of short-term coenzyme Q supplementation and pre-cooling strategy on cardiac damage markers in elite swimmers 10**

First-Name Last-Name, Behnaz bazargani-Gilani, Ali Emami, Asgar Tofighi
BRITISH JOURNAL OF NUTRITION, 2018

■ **Activating sodium alginate-based edible coating using a dietary supplement for increasing the shelf life of rainbow trout fillet during refrigerated storage (4 61 8C)**

Behnaz bazargani-Gilani
JOURNAL OF FOOD SAFETY, 2017

■ **Evaluating chemical properties of all bread types in Hamedan bakeries**

Mohamadreza Pajohi-Alamoti, Abbas Ali Sari, Behnaz bazargani-Gilani, Nasrin Choobkar

- **Evaluating of Heavy Metal Contaminations in the Most Applicable Food Spices and Flavors in Hamedan, Iran**
Mohamadreza Pajohi-Alamoti, Behnaz bazargani-Gilani
Archives of hygiene sciences, 2017
- **EFFECT OF SHORT-TERM COENZYME Q SUPPLEMENTATION AND PRECOOLING ON SERUM ENDOGENOUS ANTIOXIDANT ENZYMES OF ELITE SWIMMERS 10**
First-Name Last-Name, Behnaz bazargani-Gilani, Ali Emami, Asgar Tofighi
JOURNAL OF STRENGTH AND CONDITIONING RESEARCH, 2017
- **BEHAVIOR OF STAPHYLOCOCCUS AUREUS AFFECTED BY SUMAC WATER EXTRACT IN VITRO AND KOOBIDEH KEBAB**
Mohamadreza Pajohi-Alamoti, محسن بدالهی باغلوئی, Behnaz bazargani-Gilani
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2016
- **Heavy Metals and Trace Elements in the Livers and Kidneys of Slaughtered Cattle, Sheep and Goats**
Aliasghar Bahari, Mohamadreza Pajohi-Alamoti, Abbas Ali Sari, Behnaz bazargani-Gilani
Iranian Journal of Toxicology, 2016
- **INFLUENCE OF COATING BASED ON POMEGRANATE JUICE–CHITOSAN–ZATARIA MULTIFLORA OIL ON CHEMICAL STABILITY OF CHICKEN MEAT DURING FROZEN STORAGE**
Behnaz bazargani-Gilani, Hossein Tajik, javad Aliakbarlu
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2015
- **Effect of pomegranate juice dipping and chitosan coating enriched with Zataria multiflora Boiss essential oil on the shelf-life of chicken meat during refrigerated storage**
Behnaz bazargani-Gilani, Hossein Tajik, javad Aliakbarlu
Innovative Food Science & Emerging Technologies, 2015
- **Physicochemical and antioxidative characteristics of Iranian pomegranate (Punica granatum L. cv. Rabbab-e-Neyriz) juice and comparison of its antioxidative activity with Zataria multiflora Boiss essential oil**
Behnaz bazargani-Gilani, Hossein Tajik, javad Aliakbarlu
Veterinary Research Forum, 2014
- **Long-term administration of Silymarin augments proinflammatory mediators in the hippocampus of rats: Evidence for antioxidant and pro-oxidant effects**
Behnaz bazargani-Gilani, Hassan Malekinejad, Fateme Rahmani, Samira Valivand Azar, Meysam Taheri Broujerdi
Human and Experimental Toxicology, 2012
- **A cytotoxicity and comparative antibacterial study on the effect of Zataria multiflora Boiss, Trachyspermum copticum essential oils, and Enrofloxacin on Aeromonas hydrophila**
Behnaz bazargani-Gilani, Hassan Malekinejad, Amir Tukmechi, Hadi Ebrahimi
Avicenna Journal of Phytomedicine, 2012
- **One step forward to improve the latest method of antibacterial susceptibility testing of vitro-cultured bacteria: an implication for antibacterial efficacy of Enrofloxacin on Aeromonas hydrophila**
Behnaz bazargani-Gilani, Hassan Malekinejad, Amir Tukmechi, Hadi Ebrahimi
WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, 2010

Effects of Poly Lactic Acid Film Containing Sumac Fruit Extract and Copper Oxide Nanoparticles on Shelf Life Enhancement of Minced Beef

محمد رضا پژوهی الموتی، بهناز بازرگانی گیلانی، فرزانه ایزدی

Journal of Food Science and Technology (Iran), ۱۴۰۱

■ **معرفی و کارایی برخی نشانگرهای pH طبیعی برای استفاده در بسته بندی های هوشمند مواد غذایی**

بهناز بازرگانی گیلانی، فاطمه سلیمی، فاطمه زارعی، زهرا ایزدپناهی، زهرا کفراشی

علوم و فنون بسته بندی، ۱۴۰۱

■ تاثیر عصاره هیدروالکلی زرشک به تنهایی و در ترکیب با پوشش خوراکی زئین ذرت حاوی اسانس پیاز بر روی فساد میکروبی گوشت سینه مرغ در شرایط یخچال
محمد رضا پژوهی الموتی، بهناز بازرگانی گیلانی، دعا موسوی پارسا
محیط زیست جانوری، ۱۳۹۷

■ تاثیر عصاره هیدروالکلی تفاله گوجه فرنگی به تنهایی و در ترکیب با پوشش خوراکی صمغ عربی حاوی اسانس شوید بر فساد میکروبی فیله ماهی قزل آلی رنگین کمان در شرایط یخچال
محمد رضا پژوهی الموتی، بهناز بازرگانی گیلانی، الهه توکلی
محیط زیست جانوری، ۱۳۹۶

■ Quality of Flour Types, in the Bakeries of Hamedan, Iran during ۲۰۱۵-۲۰۱۶

زینب صادقی دهکردی، بهناز بازرگانی گیلانی، سمیرا سالاری
Archives of hygiene sciences، ۱۳۹۵

■ تاثیر عصاره آبی میوه سماق (*Rhus Coriaria L.*) بر باکتری های پاتوژن در شرایط دمایی مختلف
محمد رضا پژوهی الموتی، محسن یدالهی باغلوبی، بهناز بازرگانی گیلانی
مجله دانشگاه علوم پزشکی بابل، ۱۳۹۴

■ اثرات ضد میکروبی آب انار با کیتوزان حاوی اسانس آویشن شیرازی بر گوشت مرغ منجمد
بهناز بازرگانی گیلانی، حسین تاجیک، جواد علی اکبرلو، دانشه خلقی
پژوهش های صنایع غذایی، ۱۳۹۴

مقالات علمی ارائه شده در همایش ها

■ بررسی مروری استفاده از فیلم های خوراکی زیست تخریب پذیر بر پایه پروتئین های گیاهی و کربوهیدرات ها در بسته بندی مواد غذایی
بهناز بازرگانی گیلانی، حلیمه مطلبی تژاد
اولین کنگره ملی ایمنی غذا و دارو

■ ارزیابی پاسخ رنگی فیلم هوشمند کیتوزان/پلی وینیل الکل حاوی عصاره های کلم قرمز و پوست ریشه چغندر قرمز به تغییرات pH
بهناز بازرگانی گیلانی، سارا بیگی زاده
اولین کنگره ملی ایمنی غذا و دارو

■ مقایسه روش های پوشش دهی با غلظت های مختلف پوشش خوراکی زئین ذرت حاوی اسانس گلپر در پنیر بدون آبگیری
مصطفی کرمی، بهناز بازرگانی گیلانی، حدیث رجائی لک
اولین کنگره ملی ایمنی غذا و دارو

■ ارزیابی تغییرات رنگی نشانگرهای عصاره کلم قرمز و پوست ریشه چغندر قرمز در pH های مختلف
بهناز بازرگانی گیلانی، پریسا خدابخش، محمدصادق محمدی رسکتی
سومین کنفرانس بین المللی فناوری های نوین در علوم

■ تاثیر دی تیونیت سدیم بر آنزیم های کبدی آلانین ترانس آمیناز و آلکالین فسفاتاز در موش صحرایی نر
علیرضا نوریان، فاطمه قاسمی، بهناز بازرگانی گیلانی، محمد بابائی، علی کلاتتری حصاری

The effect of different extraction solvents on the amount of phenolic compounds and antioxidant activity of green cucumber peel extract

بهناز بازرگانی گیلانی، زهرا اسپرورینی
کنگره بین المللی علوم غذا و سلامت عمومی

تاثیر افزودنی گوگردی سدیم هیدروسولفیت بر کیفیت اسپرم موش صحرائی نر بالغ مرتضی یآوری، بهناز بازرگانی گیلانی، محمد بابائی، مریم کرموندی، علی کلاتتری حصاری
کنگره بین المللی علوم غذا و سلامت عمومی

Preservating Acid ascorbic and Moisture Content In Ready-to-eat Fresh-cuts Orange Coated with Aloe vera Enriched with Golpar's Essential oil

نرجس آقاجانی، محدثه عبداللهی، بهناز بازرگانی گیلانی
سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

Effect of Aloe vera gel Coating Incorporated with Golpar Essential Oil On Acidity and pH Properties of Fresh-cuts Oranges

نرجس آقاجانی، بهناز بازرگانی گیلانی، محدثه عبداللهی
سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

بررسی اثر آنتی اکسیدانی عصاره اتانولی سماق بر روغن سویا تحت حرارت نرجس آقاجانی، بهناز بازرگانی گیلانی، سپیده رحمتی
سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

تاثیر فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره تفاله انار در پایداری اکسیداتیو روغن حیوانی تحت حرارت نرجس آقاجانی، بهناز بازرگانی گیلانی، سمیرا جوانی سراجی
دومین کنفرانس بین المللی فناوریهای نوین در علوم

اثر پوشش خوراکی کربوکسی متیل سلولز حاوی عصاره بره موم بر ماندگاری فیله ماهی قزل آلائی رنگین کمان در شرایط یخچال بهناز بازرگانی گیلانی
اولین کنگره ملی بهداشت مواد غذایی

ویژگی های نانوامولسیون آویشن دنایی و مقایسه رفتار لیستریا مونوسیوتوژنز تحت تاثیر اسانس و نانوامولسیون آویشن دنایی (Thymus daenensis Celak)

محمد رضا پژوهی الموتی، نرجس آقاجانی، بهناز بازرگانی گیلانی، صدف منصوری
اولین کنگره ملی بهداشت مواد غذایی

مقایسه انواع روش های عصاره گیری غوطه روی، التراسوند و ترکیب آن ها بر خواص آنتی اکسیدانی عصاره های مختلف تفاله انار نرجس آقاجانی، بهناز بازرگانی گیلانی، سمیرا جوانی سراجی
اولین کنگره ملی بهداشت مواد غذایی

تاثیر روش های مختلف عصاره گیری، نوع و غلظت حلال بر ترکیبات فنلی و خواص آنتی اکسیدانی میوه زرشک

بهناز بازرگانی گیلانی، دعا موسوی پارسا
اولین کنگره ملی بهداشت مواد غذایی

■ تاثیر غلظت، نوع حلال و روش های عصاره گیری بر خواص عصاره های مختلف تفاله گوجه فرنگی
بهناز بازرگانی گیلانی، الهه توکلی
اولین کنگره ملی بهداشت مواد غذایی

■ The Effect of Sumac Water Extract Incorporated with Edible Coating Gelatin/chitosan Nanofibers on
the Characteristics of Microbial, Chemical and Sensory Sheep Meat during Refrigerated Storage

محمد رضا پژوهی الموتی، بهناز بازرگانی گیلانی، مونا محمدی
هفتمین کنگره ملی گیاهان دارویی

■ Ginger Essential Oil Incorporated with Citric Acid and Cellulose Nanofibers: an Edible Coating to
Extend the Shelf Life of a Ready-to-Cook Barbecued Chicken

محمد رضا پژوهی الموتی، بهناز بازرگانی گیلانی، یوسف خالدیان
هفتمین کنگره ملی گیاهان دارویی

■ اثرات آنتی اکسیدانی انواع عصاره های گیاه بومادران (*Achillea millefolium*)

بهناز بازرگانی گیلانی
چهارمین کنفرانس بین المللی علوم کشاورزی، مواد غذایی و محیط زیست

■ مقایسه اثرات ضدباکتریایی انواع عصاره های گیاه بومادران (*Achillea millefolium*) بر باکتری های غذازاد

بهناز بازرگانی گیلانی
چهارمین کنفرانس بین المللی علوم کشاورزی، مواد غذایی و محیط زیست

■ بررسی ویژگی های آنتی اکسیدانی یک مکمل تغذیه ای ترکیب شده با پوشش خوراکی آلژینات بر ماهی قزل آلی رنگین کمان در دمای ۴

درجه ی سانتیگراد
بهناز بازرگانی گیلانی
اولین همایش ملی کشاورزی، منابع طبیعی و دامپزشکی

■ اثر پوشش خوراکی آلژینات حاوی رزوراترول بر باکتری های عامل فساد فیله ی ماهی قزل آلی رنگین کمان در شرایط یخچال

بهناز بازرگانی گیلانی
اولین همایش ملی کشاورزی، منابع طبیعی و دامپزشکی

■ Effect of Precooling and Coenzyme Q₁₀ supplementation on Muscle damage and Antioxidant
enzymes of Elite swimmers

سیامک عصری رضایی، بهناز بازرگانی گیلانی، علی امامی، اصغر توفیقی
دهمین همایش بین المللی علوم ورزشی

■ ارزیابی میزان غلظت عناصر روی، مس، آهن، نیکل و منگنز در ادویه جات غذایی عرضه شده در سطح شهر همدان

مظاهر خیبری، بهناز بازرگانی گیلانی
دومین همایش و نمایشگاه روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی

- ارزیابی میزان غلظت سرب و کادمیوم در زردچوبه، دارچین، فلفل سیاه، فلفل قرمز، سماق و نعناع خشک عرضه شده در سطح شهر همدان
مظاهر خیبری، بهناز بازرگانی گیلانی
دومین همایش و نمایشگاه روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی
- ارزیابی میزان غلظت فلزات سنگین در آرد گندم تمام انواع نان های عرضه شده در سطح شهر همدان
زینب صادقی دهکردی، بهناز بازرگانی گیلانی
اولین کنگره بین المللی ویبست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران
- بررسی آلودگی قارچی آرد نانوائی های عرضه شده در شهر همدان در سال ۲۰۱۶
زینب صادقی دهکردی، سیده زهرا سالمی، فاطمه جواهری قزل دیزج، سمیه مرادی، بهناز بازرگانی گیلانی
اولین کنگره بین المللی ویبست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران
- تاثیر یک دوره ی پیش سرمایی و مکمل دهی با مکمل غذایی کوآنزیم Q۱۰ بر ظرفیت آنتی اکسیدانی تام و دمای داخل بدن شناگران نخبه
سیامک عصری رضایی، بهناز بازرگانی گیلانی، علی امامی، اصغر توفیقی، محرم جبارزاده
دومین همایش ملی علوم کاربردی ورزش و تندرستی
- تاثیر یک دوره ی پیش سرمایی و مکمل دهی با مکمل غذایی Q۱۰ بر استرس اکسایشی و لاکتات پلاسمای شناگران نخبه
سیامک عصری رضایی، بهناز بازرگانی گیلانی، علی امامی، اصغر توفیقی، عبدالرضا ریاحی
دومین همایش ملی علوم کاربردی ورزش و تندرستی
- بررسی میزان تجمع منگنز، روی، مس و آهن در کبد و کلیه ی گاو و گوسفندان کشتار شده در کشتارگاه شهر همدان
علی اصغر بهاری، محمدرضا پژوهی الموتی، بهناز بازرگانی گیلانی
نوزدهمین کنگره دامپزشکی ایران
- بررسی میزان غلظت فلزات سنگین در کبد و کلیه ی گاو و گوسفندان کشتار شده در کشتارگاه شهر همدان
علی اصغر بهاری، محمدرضا پژوهی الموتی، بهناز بازرگانی گیلانی
نوزدهمین کنگره دامپزشکی ایران
- Pomegranate (Punica granatum) fruit juice as a flavoring and antioxidant in food model
بهناز بازرگانی گیلانی
نخستین همایش بین المللی صنایع غذایی ایران
- بررسی خصوصیات آنتی اکسیدانی آب انار در شرایط آزمایشگاه و درمدل غذایی
محمدرضا پژوهی الموتی، عباسعلی ساری، نگار ساسانیان، بهناز بازرگانی گیلانی
سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی
- ویژگی ها و کاربرد لیزوزیم در مواد غذایی
محمدرضا پژوهی الموتی، عباسعلی ساری، مهشاد جاویدمقدم، بهناز بازرگانی گیلانی
سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی
- انجماد آب میوه ها: افزایش ماندگاری و حفظ خواص تغذیه ای
محمدرضا پژوهی الموتی، عباسعلی ساری، مهشاد جاویدمقدم، بهناز بازرگانی گیلانی
سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

Determination of lead and cadmium concentration in offered edible buttonlike fungi in Hamedan ■

محمد رضا پژوهی الموتی، عباسعلی ساری، بهناز بازرگانی گیلانی
سیزدهمین همایش بین المللی سم شناسی ایران

Tracing of heavy metal in marketed hen egg in Hamedan ■

محمد رضا پژوهی الموتی، عباسعلی ساری، بهناز بازرگانی گیلانی
سیزدهمین همایش بین المللی سم شناسی ایران

The effect of pomegranate (*Punica granatum*) fruit juice on chemical and sensory characteristics of ■
chicken breast meat during storage at refrigerated condition

بهناز بازرگانی گیلانی، حسین تاحیک، جواد علی اکبرلو، مجید امین زارع
نهمین کنگره دانشجویان دامپزشکی ایران

Evaluation of antimicrobial effects of pomegranate (*Punica granatum*) fruit juice in chicken breast ■
meat during refrigerated condition

بهناز بازرگانی گیلانی، حسین تاحیک، جواد علی اکبرلو، مجید امین زارع
نهمین کنگره دانشجویان دامپزشکی ایران

The effect of pomegranate (*Punica granatum*) fruit juice on chemical and sensory characteristics of ■
chicken breast meat during storage at refrigerated condition

بهناز بازرگانی گیلانی، حسین تاحیک، جواد علی اکبرلو، مجید امین زارع
نهمین کنگره دانشجویان دامپزشکی ایران

■ اثرات ترکیبی اسانس آویشن شیرازی و عصاره دانه انگور بر روی عوامل فساد باکتریایی گوشت چرخ کرده گاومیش در دمای نگهداری ۸
درجه سانتیگراد

بهناز بازرگانی گیلانی، حسین تاحیک، مجید امین زارع، مهران مرادی، ترکان مونس راد
دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا

■ بررسی منابع و میزان آلودگی میکروبی کارخانه تولید دوغ ایرانی در شهرستان ارومیه

بهناز بازرگانی گیلانی، مجید امین زارع، سمانه نقیعی، علی احسانی
دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا

■ گیاه دارچین: منبع بالقوه ضد میکروبی

بهناز بازرگانی گیلانی، حسین تاحیک، مجید امین زارع، محمد هاشمی
دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا

■ بررسی اثرات ترکیبی عصاره دانه انگور و اسانس آویشن شیرازی بر روی خواص فیزیکوشیمیایی و حسی گوشت چرخ کرده گاومیش در
درجه حرارت نامناسب یخچال

بهناز بازرگانی گیلانی، حسین تاحیک، مجید امین زارع، مهران مرادی، ترکان مونس راد
دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا

■ معرفی آب انار به عنوان نگهدارنده و طعم دهنده طبیعی غذا

بهناز بازرگانی گیلانی، حسین تاحیک، جواد علی اکبرلو، مجید امین زارع

■ اثر ضد میکروبی بوتیلیند هیدروکسی آنیزول (BHA) بر روی سالمونلا تیفی موریوم در محیط کشت و پنیر سفید ایرانی بهناز بازرگانی گیلانی، حسین تاجیک، مجید امین زارع، مجتبی رئیس، حسین نقیلی، بهادر حاجی محمدی کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی مواد غذایی

■ معرفی گیاه زالزالک ایرانی با نام علمی *Cratagus monogyna* به عنوان مدلی برای بسته بندی مواد غذایی به منظور افزایش ماندگاری آن ها

بهناز بازرگانی گیلانی، حسن ملکی نژاد، علی رضایی گلمیشه کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی مواد غذایی

■ مطالعه اثرات اسانس آویشن شیرازی و عصاره دانه انگور بر روی میزان رشد و بقای باکتری لیستریا مونوسیتوژنز در گوشت چرخ کرده گاو میش در دمای ۶ درجه سانتیگراد

بهناز بازرگانی گیلانی، حسین تاجیک، مهران مرادی، ترکان مونس راد، مجتبی رئیس کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی مواد غذایی

■ اثر بوتیلیند هیدروکسی آنیزول (BHA) بر کاهش میزان لیستریا مونوسیتوژنز در محیط کشت و پنیر سفید ایرانی بهناز بازرگانی گیلانی، حسین تاجیک، مجید امین زارع، مجتبی رئیس، حسین نقیلی، مهسا قدمیاری کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی مواد غذایی

■ بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی اسانس های بادرنجبویه و بادرشبی بهناز بازرگانی گیلانی، علی احسانی، سرور خلیلی، شادیه محمدی، محمد هاشمی، مینا خدایاری کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی مواد غذایی

■ بررسی شیوع آلودگی سالمونلایی در مرغ های کشتاری استان مرکزی به روش سنتی و PCR بهناز بازرگانی گیلانی، مجید امین زارع، سحر غفاری، منوچهر امینی دومین کنگره ملی علوم آزمایشگاهی دامپزشکی

■ بررسی میزان آلودگی قارچی و باکتریایی در خط تولید دوغ صنعتی بهناز بازرگانی گیلانی، مجید امین زارع، علی احسانی، حسن حسن زاد دومین کنگره ملی علوم آزمایشگاهی دامپزشکی

■ مطالعه رفتار باکتری لیستریا مونوسیتوژنز در پنیرهای نرم و در حضور لاکتوکوکوس لاکتیس بهناز بازرگانی گیلانی، مجید امین زارع، علی احسانی، محمدتقی ذوالقدر، مهرداد تشکری نخستین همایش ملی صنعت و بهداشت مواد غذایی با منشا دامی

■ مطالعه رفتار باکتری های سالمونلا تیفی موریوم و سالمونلا انتریتیدیپس تلقیح شده در پنیر نرم در مقابل فشار هیدروستاتیکی بالا بهناز بازرگانی گیلانی، مجید امین زارع، علی احسانی، محمدتقی ذوالقدر، خسرو حاتمی نخستین همایش ملی صنعت و بهداشت مواد غذایی با منشا دامی

■ سیلیمارین: آنتی اکسیدانت یا پرواکسیدانت بهناز بازرگانی گیلانی، حسن ملکی نژاد، فاطمه رحمانی، سمیرا ولی وند آذر، میثم طاهری بروجردی بیستمین کنگره فیزیولوژی و فارماکولوژی ایران

■ مواد طبیعی به جای آنتی بیوتیک های مصنوعی: اثرات ضدباکتریایی اسانس های *Zataria multiflora* Boiss و *Trachyspermum copticum* بر روی *Aeromonas hydrophila*
بهناز بازرگانی گیلانی، حسن ملکی نژاد، سهیل وارسته، ساناز شیخ زاده
بیستمین کنگره فیزیولوژی و فارماکولوژی ایران

■ فعالیت ضدباکتریایی اسانس آویشن شیرازی (*Zataria multiflora* Boiss) و زنیان (*Trachyspermum copticum*) بر باکتری *Aeromonas hydrophila*
بهناز بازرگانی گیلانی، حسن ملکی نژاد، امیر توکمه چی، هادی ابراهیمی
یازدهمین کنگره سراسری میکروب شناسی ایران و اولین کنگره میکروب شناسی منطقه مدیترانه شرقی

■ Charbon tetrachloride is not only a hepatotoxic compound but in chronic exposure also may exert neurotoxicity
بهناز بازرگانی گیلانی، حسن ملکی نژاد، سمیرا ولی وند آذر، میثم طاهری بروجردی
دهمین همایش سم شناسی ایران

پایان نامه های کارشناسی ارشد

■ ارزیابی میزان حساسیت به گاز و pH فیلم های هوشمند کیتوزان در پایش فساد شیر
۱۴۰۲

■ مقایسه روش های استفاده از فیلم و پوشش هوشمند کیتوزان در ارزیابی فساد فیله ماهی قزل آلا
۱۴۰۲

■ مقایسه روش های پوشش دهی با غلظت های مختلف پوشش خوراکی زئین ذرت حاوی اسانس گلپر در پنیر بدون آبگیری
۱۴۰۱

■ تاثیر فیلم کیتوزان حاوی عصاره پوست ریشه چغندر و نانوذرات نقره بر ماندگاری فیله ماهی قزل آلا رنگین کمان در شرایط یخچال
۱۴۰۱

■ مقایسه تاثیر فیلم خوراکی زئین حاوی نانوذرات نقره تولید شده توسط عصاره برگ چای سبز با فیلم زئین حاوی نانوذرات نقره شیمیایی بر ماندگاری گوشت سینه بوقلمون
۱۴۰۱

■ تاثیر عصاره ی سماق و اسانس آویشن دناپی بر کارایی فیلم خوراکی زئین در ماندگاری فیله مرغ
۱۴۰۰

■ اثرات بلانکیت بر سیستم تولید مثلی رت های نر
۱۴۰۰

■ تاثیر افزودنی غذایی دی تیونیت سدیم بر کبد، کلیه و فاکتور های خونی رت
۱۴۰۰

■ تاثیر فیلم خوراکی زئین ذرت و عصاره شوید بر افزایش ماندگاری ماهی کپور معمولی در شرایط یخچال
۱۴۰۰

■ تاثیر پوشش خوراکی نشاسته حاوی اسانس زیره سبز و عصاره پوست خیار بر ماندگاری پنیر UF
۱۳۹۹

■ بهینه سازی تاثیر پوشش غنی شده آلوئه ورا با اسانس گلپر بر ماندگاری برش های میوه پرتقال
۱۳۹۸

■ بهینه سازی فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره های میوه سماق در پایداری اکسیداتیو روغن خوراکی تحت حرارت
۱۳۹۸

■ اثرات عصاره پوست میوه سیب به تنهایی و در ترکیب با پوشش خوراکی زئین حاوی اسانس زنجبیل بر روی ویژگی های کیفی گوشت ران مرغ
۱۳۹۸

■ تاثیر عصاره سماق و نایسین روی افزایش ماندگاری کباب کوبیده در مدت نگهداری در یخچال
۱۳۹۷

■ اثرات عصاره ی زرشک به تنهایی و در ترکیب با پوشش خوراکی زئین ذرت حاوی اسانس پیاز بر روی ویژگی های کیفی گوشت سینه ی مرغ
۱۳۹۷

■ اثرات عصاره ی تفاله ی گوجه فرنگی به تنهایی و در ترکیب با پوشش خوراکی صمغ عربی حاوی اسانس شوید بر ویژگی های کیفی فیله ی ماهی قزل آلا ی رنگین کمان در شرایط یخچال
۱۳۹۷

■ تاثیر روش های مختلف عصاره گیری بر فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره های تفاله انار در پایداری اکسیداتیو روغن های خوراکی در دماهای مختلف
۱۳۹۷

■ تولید سس مایونز فاقد نگهدارنده با استفاده از نانوامولسیون اسانس آویشن دناپی
۱۳۹۷

■ ارزیابی پوشش خوراکی نانو الیاف سلولز حاوی اسانس زنجبیل و اسیدسیتریک بر ماندگاری جوجه کباب آماده پخت
۱۳۹۶

■ اثر پوشش خوراکی نانوالیاف کیتوزان و ژلاتین همراه با عصاره آبی سماق بر خصوصیات میکروبی، شیمیایی و حسی گوشت گوسفند در مدت نگهداری در یخچال
۱۳۹۶

■ ارزیابی اثر ضد میکروبی عصاره آبی سماق بر روی باکتری استافیلوکوکوس اورئوس در محیط آزمایشگاهی و کباب کوبیده
۱۳۹۴

