



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، علی امامی، بهناز بازرگانی گیلانی، فرزاد عبدالمالکی

انتشارات دانشگاه بوعلی سینا، ۱۳۹۹، شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۱۲۸-۲۸۶-۷

■ کاربرد ترکیبات ضد میکروب طبیعی در مواد غذایی

بهناز بازرگانی گیلانی، هادی پورجعفر، جواد علی اکبرلو، سید مهدی رضوی روحانی، عذرا فرهنگ فر، هادی قاسم مهدی، رزاق محمودی، روژان

مدرسی، مهران مرادی، ساینا مویدزاده، حسین نقیلی، صغری ولی زاده، محمد هاشمی

جهاد دانشگاهی واحد ارومیه، ۱۳۹۶، شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۵۹۳۶-۵۷-۵

مقالات علمی چاپ شده در مجلات

■ 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, pp. 5989-6002, 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, pp. 4275-4288, 2023

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

فرزانه ایزدی، Behnaz bazargani-Gilani, Mohamadreza Pajohi-Alamoti
Journal of Food Science and Technology (Iran), pp. 100-110, 2023

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

عمار عیسی، Behnaz bazargani-Gilani, shima Obaid Hassoun
Food Science & Nutrition, pp. 7352-7363, 2023

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

عمار عیسی، Behnaz bazargani-Gilani, shima Obaid Hassoun
Food Science & Nutrition, pp. 7352-7363, 2023

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

oxidativestability of edible oils

بسمیرا جوانی سراجی, Behnaz bazargani-Gilani, narjes aghajani
Food Science & Nutrition, pp. 2344-2355, 2023

■ Response surface optimization of the effect of Aloe vera gelcoating 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, narjes aghajani, Amir Daraei Garmakhany
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2022

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

سپیده رحمتی, Behnaz bazargani-Gilani, narjes aghajani
Food Science & Nutrition, pp. 3302-3313, 2022

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

زهرا اسپرورینی, Behnaz bazargani-Gilani, Mohamadreza Pajohi-Alamoti, Alireza Nourian
Food Science & Nutrition, pp. 964-978, 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
Microorganisms, pp. 109-122, 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
Microorganisms, pp. 109-122, 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
Microorganisms, pp. 109-122, 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
Microorganisms, pp. 109-122, 2022

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

پوران دخت برخورداری, Behnaz bazargani-Gilani,
Journal of Food Measurement and Characterization, pp. 2727-2742, 2021

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

صدف منصورى, Mohamadreza Pajohi-Alamoti, narjes aghajani, Behnaz bazargani-Gilani, Alireza Nourian
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, pp. 3880-3888, 2021

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

Mohamadreza Pajohi-Alamoti, Behnaz bazargani-Gilani, parviz Hassanzadeh, Mojtaba Raisi
Archives of hygiene sciences, pp. 117-132, 2021

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

Mohamadreza Pajohi-Alamoti, Behnaz bazargani-Gilani, parviz Hassanzadeh, Mojtaba Raisi
Archives of hygiene sciences, pp. 117-132, 2021

■ 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

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

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

Behnaz bazargani-Gilani, Mohamadreza Pajohi-Alamoti

- **Development of cellulose nanofibers coating incorporated with ginger essential oil and citric acid to extend the shelf life of ready-to-cook barbecue chicken**
يوسف خالديان, Mohamadreza Pajohi-Alamoti, Behnaz bazargani-Gilani
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, pp. 1-13, 2019
- **Antioxidant Effects of Aromatic Plant Essential Oils on Oxidative Stability of Ghee**
سعيد خالديان, Mohamadreza Pajohi-Alamoti, Behnaz bazargani-Gilani
Archives of hygiene sciences, pp. 232-244, 2019
- **The effect of short-term coenzyme Q supplementation and pre-cooling strategy on cardiac damage markers in elite swimmers**
Ali Emami, Asgar Tofighi, First-Name Last-Name, Behnaz bazargani-Gilani
BRITISH JOURNAL OF NUTRITION, pp. 381-390, 2018
- **Effect of extraction conditions on antioxidant activity of barberry (Berberis vulgaris L.) fruit extracts**
javad Aliakbarlu, Sindokht Ghiasi, Behnaz bazargani-Gilani
Veterinary Research Forum, pp. 361-365, 2018
- **Effect of extraction conditions on antioxidant activity of barberry (Berberis vulgaris L.) fruit extracts**
javad Aliakbarlu, Sindokht Ghiasi, Behnaz bazargani-Gilani
Veterinary Research Forum, pp. 361-365, 2018
- **Evaluating chemical properties of all bread types in Hamedan bakeries**
Behnaz bazargani-Gilani, Abbas Ali Sari, Mohamadreza Pajohi-Alamoti, Nasrin Choobkar
International Food Research Journal, pp. 1963-1966, 2017
- **EFFECT OF SHORT-TERM COENZYME Q SUPPLEMENTATION AND PRECOOLING ON SERUM ENDOGENOUS ANTIOXIDANT ENZYMES OF ELITE SWIMMERS**
Ali Emami, Asgar Tofighi, First-Name Last-Name, Behnaz bazargani-Gilani
JOURNAL OF STRENGTH AND CONDITIONING RESEARCH, 2017
- **Activating sodium alginate-based edible coating using a dietary supplement for increasing the shelf life of rainbow trout fillet during refrigerated storage (4 ± 1 °C)**
Behnaz bazargani-Gilani
JOURNAL OF FOOD SAFETY, pp. 1-9, 2017
- **Evaluating of Heavy Metal Contaminations in the Most Applicable Food Spices and Flavors in Hamedan, Iran**
Behnaz bazargani-Gilani, Mohamadreza Pajohi-Alamoti
Archives of hygiene sciences, pp. 268-275, 2017
- **Quality of Flour Types, in the Bakeries of Hamedan, Iran during 2015-2016**
zeinab sadeghi dehkordi, Behnaz bazargani-Gilani, samira salatri
Archives of hygiene sciences, pp. 206-213, 2017
- **BEHAVIOR OF STAPHYLOCOCCUS AUREUS AFFECTED BY SUMAC WATER EXTRACT IN VITRO AND KOOBIDEH KEBAB**
محسن بدالهي باغلوئي, Mohamadreza Pajohi-Alamoti, 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**
Behnaz bazargani-Gilani, Mohamadreza Pajohi-Alamoti, Aliasghar Bahari, Abbas Ali Sari
Iranian Journal of Toxicology, pp. 7-13, 2016
- **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, pp. 280-287, 2015
- **INFLUENCE OF COATING BASED ON POMEGRANATE JUICE–CHITOSAN–ZATARIA MULTIFLORA OIL ON**

CHEMICAL STABILITY OF CHICKEN MEAT DURING FROZEN STORAGE

Behnaz bazargani-Gilani, javad Aliakbarlu, Hossein Tajik
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 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, pp. 313-318, 2014

■ A cytotoxicity and comparative antibacterial study on the effect of *Zataria multiflora* Boiss, *Trachyspermum copticum* essential oils, and Enrofloxacin on *Aeromonas hydrophila*

Hassan Malekinejad, Behnaz bazargani-Gilani, Amir Tukmechi, Hadi Ebrahimi
Avicenna Journal of Phytomedicine, pp. 188-195, 2012

■ 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, pp. 921-930, 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, pp. 147-151, 2010

■ معرفی و کارایی برخی نشانگرهای pH طبیعی برای استفاده در بسته بندی های هوشمند مواد غذایی بهناز بازرگانی گیلانی، زهرا ایزدپناهی، زهرا کفراشی، فاطمه سلیمی، فاطمه زارعی
علوم و فنون بسته بندی، صفحات: ۱۵-۲۳، ۱۴۰۲

■ معرفی و کارایی برخی نشانگرهای pH طبیعی برای استفاده در بسته بندی های هوشمند مواد غذایی بهناز بازرگانی گیلانی، زهرا ایزدپناهی، زهرا کفراشی، فاطمه سلیمی، فاطمه زارعی
علوم و فنون بسته بندی، صفحات: ۱۵-۲۳، ۱۴۰۲

■ معرفی و کارایی برخی نشانگرهای pH طبیعی برای استفاده در بسته بندی های هوشمند مواد غذایی بهناز بازرگانی گیلانی، زهرا ایزدپناهی، زهرا کفراشی، فاطمه سلیمی، فاطمه زارعی
علوم و فنون بسته بندی، صفحات: ۱۵-۲۳، ۱۴۰۲

■ 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
دعا موسوی پارسا، بهناز بازرگانی گیلانی، محمدرضا پژوهی الموتی
محیط زیست جانوری، صفحات: ۱۸۷-۱۹۴، 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
الهه توکلی، بهناز بازرگانی گیلانی، محمدرضا پژوهی الموتی
محیط زیست جانوری، صفحات: ۲۸۵-۲۹۰، ۱۳۹۷

■ 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 منابع غذایی، صفحات: ۷۶-۸۵، 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، صفحات: ۴۱-۴۷، ۱۳۹۴

مقالات علمی ارائه شده در همایش ها

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

زهرا اسپرورینی، Behnaz bazargani-Gilani

International congress on food science and public health

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

محدثه عبداللّهی، Behnaz bazargani-Gilani, narjes aghajani

3rd International and 26th National Iranian Food Science and Technology Congress

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

محدثه عبداللّهی، Behnaz bazargani-Gilani, narjes aghajani

3rd International and 26th National Iranian Food Science and Technology Congress

■ 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.

مونا محمّدي، Mohamadreza Pajohi-Alamoti, Behnaz bazargani-Gilani

■ 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.

یوسف خالديان، Mohamadreza Pajohi-Alamoti, Behnaz bazargani-Gilani

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

Ali Emami, Asgar Tofghi, First-Name Last-Name, Behnaz bazargani-Gilani

■ Pomegranate (Punica granatum) fruit juice as a flavoring and antioxidant in food model

Behnaz bazargani-Gilani

First international congress on food industry in Iran

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

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

13TH IRANIAN INTERNATIONAL CONGRESS OF TOXICOLOGY

■ Tracing of heavy metal in marketed hen egg in Hamedan

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

13TH IRANIAN INTERNATIONAL CONGRESS OF TOXICOLOGY

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

Behnaz bazargani-Gilani, Hossein Tajik, javad Aliakbarlu, Majid Aminzare

The 9th Congress of Iranian Students Veterinary medicine

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

Behnaz bazargani-Gilani, Hossein Tajik, javad Aliakbarlu, Majid Aminzare

The 9th Congress of Iranian Students Veterinary medicine

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

Behnaz bazargani-Gilani, Hossein Tajik, javad Aliakbarlu, Majid Aminzare
The 9th Congress of Iranian Students Veterinary medicine

■ Charbon tetrachloride is not only a hepatotoxic compound but in chronic exposure also may exert neurotoxicity

Hassan Malekinejad, Meysam Taheri Broujerdi, Samira Valivand Azar, Behnaz bazargani-Gilani
10 th Iranian congress of toxicology and poisoning

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

■ بررسی مروری استفاده از فیلمهای خوراکی زیست تخریب پذیر بر پایه پروتئینهای گیاهی و کربوهیدرات ها در بسته بندی مواد غذایی حلیمه مطلبی تژاد، بهناز بازرگانی گیلانی
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 حدیث رجائی لک، بهناز بازرگانی گیلانی، مصطفی کرمی
اولین کنگره ملی ایمنی غذا و دارو

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

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

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

■ تاثیر دی تیونیت سدیم بر آنزیم های کبدی آلانین ترانس آمیناز و آلکالین فسفاتاز در موش صحرایی نر فاطمه قاسمی، بهناز بازرگانی گیلانی، محمد بابائی، علی کلاتری حصاری، علیرضا نوریان
کنگره بین المللی علوم غذا و سلامت عمومی

■ بررسی اثر آنتی اکسیدانی عصاره اتانولی سماق بر روغن سویا تحت حرارت اسپیده رحمتی، بهناز بازرگانی گیلانی، نرجس آقاجانی
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 سمیرا جوانی سراجی، بهناز بازرگانی گیلانی، نرجس آقاجانی
دومین کنفرانس بین المللی فناوریهای نوین در علوم

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

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

■ ویژگی های نانوامولسیون آویشن دنايي و مقایسه رفتار لیستریا مونوسیٹوژنز تحت تاثیر اسانس و نانوامولسیون آویشن دنايي (Thymus daenensis Celak)

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

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

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

■ 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 آلاي 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 آلاي رنگین کمان در شرایط یخچال
بهناز بازرگانی گیلانی
اولین همایش ملی کشاورزی، منابع طبیعی و دامپزشکی

■ ارزیابی میزان غلظت سرب و کادمیوم در زردچوبه، دارچین، فلفل سیاه، فلفل قرمز، سماق و نعناع خشک عرضه شده در سطح شهر همدان
بهناز بازرگانی گیلانی، مظاهر خیبری
دومین همایش و نمایشگاه روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی

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

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 بهناز بازرگانی گیلانی، زینب صادقی دهکردی
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، بهناز بازرگانی گیلانی، سمیه مرادی، فاطمه جواهری قزل دیزج، سیده زهرا سالمی
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 اصغر توفیقی، علی امامی، سیامک عصری رضایی، بهناز بازرگانی گیلانی، 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 علی امامی، اصغر توفیقی، سیامک عصری رضایی، بهناز بازرگانی گیلانی، 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 بهناز بازرگانی گیلانی، محمدرضا پژوهی الموتی، علی اصغر بهاری
نوزدهمین کنگره دامپزشکی ایران

■ بررسی میزان غلظت فلزات سنگین در کبد و کلیه ی گاو و گوسفندان کشتار شده در کشتارگاه شهر همدان بهناز بازرگانی گیلانی، محمدرضا پژوهی الموتی، علی اصغر بهاری
نوزدهمین کنگره دامپزشکی ایران

■ بررسی خصوصیات آنتی اکسیدانی آب انار در شرایط آزمایشگاه و درمدل غذایی بهناز بازرگانی گیلانی، عباسعلی ساری، محمدرضا پژوهی الموتی، نگار ساسانیان
سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

■ ویژگی ها و کاربرد لیزوزیم در مواد غذایی بهناز بازرگانی گیلانی، عباسعلی ساری، محمدرضا پژوهی الموتی، مهشاد جاویدمقدم
سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

■ انجماد آب میوه ها: افزایش ماندگاری و حفظ خواص تغذیه ای بهناز بازرگانی گیلانی، عباسعلی ساری، محمدرضا پژوهی الموتی، مهشاد جاویدمقدم
سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی

■ بررسی منابع و میزان آلودگی میکروبی کارخانه تولید دوغ ایرانی در شهرستان ارومیه بهناز بازرگانی گیلانی، مجید امین زارع، سمانه نقیبی، علی احسانی
دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا

■ معرفی آب انار به عنوان نگهدارنده و طعم دهنده طبیعی غذا حسین تاجیک، جواد علی اکبرلو، بهناز بازرگانی گیلانی، مجید امین زارع

دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا

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

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

■ گیاه دارچین: منبع بالقوه ضد میکروبی
مجید امین زارع، حسین تاجیک، بهناز بازرگانی گیلانی، محمد هاشمی
دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا

■ بررسی اثرات ترکیبی عصاره دانه انگور و اسانس آویشن شیرازی بر روی خواص فیزیکیوشیمیایی و حسی گوشت چرخ کرده گاو میش در درجه حرارت نامناسب یخچال
بهناز بازرگانی گیلانی، حسین تاجیک، مجید امین زارع، مهران مرادی، ترکان مونس راد
دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا

■ 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، علی رضایی گلمیشه، حسن ملکی نژاد
کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی مواد غذایی

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

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

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

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

■ بررسی شیوع آلودگی سالمونلایی در مرغ های کشتاری استان مرکزی به روش سنتی و PCR

مجید امین زارع، سحر غفاری، بهناز بازرگانی گیلانی، منوچهر امینی
دومین کنگره ملی علوم آزمایشگاهی دامپزشکی

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

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

■ سیلیمارین: آنتی اکسیدانت یا پرواکسیدانت
حسن ملکی نژاد، فاطمه رحمانی، سمیرا ولی وند آذر، میثم طاهری بروجردی، بهناز بازرگانی گیلانی
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*
امیر توکمه چی، حسن ملکی نژاد، هادی ابراهیمی، بهناز بازرگانی گیلانی
یازدهمین کنگره سراسری میکروب شناسی ایران و اولین کنگره میکروب شناسی منطقه مدیترانه شرقی

پایان نامه ها و رساله های دکتری

■ تاثیر فیلم کیتوزان حاوی عصاره پوست ریشه چغندر و نانوذرات نقره بر ماندگاری فیله ماهی قزل آلای رنگین کمان در شرایط یخچال
فاطمه قنبر سلیمان آبادی

۱۴۰۱

پایان نامه های کارشناسی ارشد

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

۱۴۰۲

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

۱۴۰۲

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

■ 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
عمار عیسی

۱۴۰۱

■ تاثیر عصاره ی سماق و اسانس آویشن دنايي بر کارایی فیلم خوراکی زئین در ماندگاری فیله مرغ
حلیمه مطلبی تژاد

۱۴۰۰

■ اثرات بلانکیت بر سیستم تولید مثلی رت های نر
مریم کرموندی

۱۴۰۰

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

۱۴۰۰

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

۱۴۰۰

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

۱۳۹۹

■ بهینه سازی تاثیر پوشش غنی شده آکونۀ ورا با اسانس گلپر بر ماندگاری برش های میوه پرتقال
محدثه عبداللهی

۱۳۹۸

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

سپیده رحمتی

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
پوران دخت برخورداری

۱۳۹۸

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

■ 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
دعا موسوی پارسا
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 آرای رنگین کمان در شرایط یخچال
الهه توکلی
۱۳۹۷

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

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

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

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