|  |  |
| --- | --- |
| teacher.jpg | **استاد گروه علوم‌ و مهندسی صنایع‌ غذائی- دانشگاه تهران**  **زهرا امام جمعه** |
| تلفن دفتر: +98 (21)  پست الکترونیکی: emamj@ut.ac.ir |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **تحصیلات** | Ph.D ,1377,مهندسی وتکنولوژی موادغذایی,بلز پاسکال M.S,1373,مهندسی وتکنولوژی موادغذایی,بلز پاسکال کارشناسی,1371,مهندسی وتکنولوژی موادغذایی,تبریز |

|  |  |
| --- | --- |
| **زمینه­های تخصصی**  **و حرفه­ای** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **سوابق کاري و فعالیت های اجرایی** | رئیس پردیس بین المللی ارس-(1396-1399) عضو هیات امنای موسسه فناوری و نو آوری ارس-(1395-1398) ستاد بیست و پنجمین جشنواره پژوهش و فناوری دانشگاه تهران-(1395-1395) ریس دبیرخانه پژوهشهای بین المللی و کرسیهای یونسکو-(1395-1397) کمیسیون راهبردی اخلاق پژوهش در دانشگاه تهران-(1394-1397) مشاور ریاست پردیس ارس در امور بین الملل-(1393-1396) گروه واژه گزینی فرهنگستان زبان و ادب فارسی-(از 1393) گروه واژه گزینی فرهنگستان زبان و ادب فارسی-(1393-1396) گروه واژه گزینی فرهنگستان زبان و ادب فارسی-(از 1392) عضو کمیسیون نشریات علمی-(از 1391) گروه واژه گزینی فرهنگستان زبان و ادب فارسی-(از 1391) عضو هیات ممتحنه و ارزشیابی رشته علوم و صنایع غذایی-(از 1390) گروه واژه گزینی فرهنگستان زبان و ادب فارسی-(از 1390) نماینده تام الاختیار دانشکده مهندسی و فناوری کشاورزی در پردیس بین المللی ارس-(از 1389) |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **فعالیت های علمی** | * مقالات   **- Effect of ultrasonic assisted grafting on the structural and functional properties of mung bean protein isolate conjugated with maltodextrin through maillard reaction. Aziznia Somayeh, Askari Gholamreza, Emam Jomeh Zahra, Salami Maryam (2024)., International Journal of Biological Macromolecules, 254(1), 127616.  - Polymethacrylate coated electrospun chitosan/PEO nanofibers loaded with thyme essential oil: a newfound potential for antimicrobial food packaging. Farahmand Elham, Emam Jomeh Zahra, Ekrami Mohammad, Razavi Seyed Hadi (2023)., Journal of Food and Bioprocess Engineering, 6(2).  - بهبود پایداری و خواص ضد سرطانی نانو کیبوزومهای کورکومین پوشش داده شده با اودراژیت در برابر سلولهای سرطانی کولورکتالHT-29. سالک نجات مریم, امام جمعه زهرا, عسکری غلامرضا (1402)., تحقیقات مهندسی صنایع غذایی, 22(74).  - Pinto bean protein ultrasonicated cold-set emulsion gels catalyzed by transglutaminase/glucono-δ-lactone: Development, characterization and in vitro release characteristics. Aliabbasi Neda, Emam Jomeh Zahra, Askari Gholamreza, Salami Maryam (2023)., JOURNAL OF DRUG DELIVERY SCIENCE AND TECHNOLOGY, 81(4), 104239.  - The International Natural Product Sciences Taskforce (INPST) and the power of Twitter networking exemplified through #INPST hashtag analysis. Singla Rajeev K., Ronita Des, Efferth Thomas, Mezzetti Bruno, Sahab Uddin ghs, Sanusi ghi, Ntie-Kang Fidele, Wang Dongdong, Schultz Fabien, Kharat Kiran R., Emam Jomeh Zahra (2023)., PHYTOMEDICINE, 108(108), 154520.  - Fabrication and characterization of a succinyl mung bean protein and arabic gum complex coacervate for curcumin encapsulation. Mir mohammad meiguni Maryamsadat, Salami Maryam, Rezaei Tireh Shabankareh Keramat Allah, Aliyari Mohammad Amin, Ghaffari Seyedbehnam, Emam Jomeh Zahra, Kennedy John F., GHASEMI ATIYEH (2023)., International Journal of Biological Macromolecules, 224(12), 170-180.  - Design of glucono‐ <i>δ</i> ‐lactone‐induced pinto bean protein isolate/ <i>κ</i> ‐carrageenan mixed gels with various microstructures: fabrication, characterization, and release behavior. Aliabbasi Neda, Emam Jomeh Zahra, Askari Gholamreza, Salami Maryam (2022)., JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, 103(3), 1484-1498.  - Characterization and Optimization of Salep Mucilage Bionanocomposite Films Containing Allium jesdianum Boiss. Nanoliposomes for Antibacterial Food Packaging Utilization. Ekrami Mohammad, Ekrami Ali, Hosseini Mohammad Ali, Emam Jomeh Zahra (2022)., MOLECULES, 27(20), 7032.  - Curcumin‐loaded complex coacervate made of mung bean protein isolate and succinylated chitosan as a novel medium for curcumin encapsulation. Mir mohammad meiguni Maryamsadat, Salami Maryam, Rezaei Tireh Shabankareh Keramat Allah, Ghaffari Seyed-behnam, Aliyari Mohammad Amin, Emam Jomeh Zahra, Barazandegan Yasmin, Gruen Ingolf (2022)., JOURNAL OF FOOD SCIENCE, 87(11), 4930-4944.  - Development of active and intelligent colorimetric biopolymer indicator: anthocyanin-loaded gelatin-basil seed gum films. Shakouri Marzieh, Salami Maryam, Lim Loong-Tak, Ekrami Mohammad, Mohammadian Mehdi, Askari Gholamreza, Emam Jomeh Zahra, Mcclements David Julian (2022)., Journal of Food Measurement and Characterization, 17(1), 472-484.  - Effect of Parameters on Fiber Diameters and the Morphology of Hybrid Electrospun Cellulose Acetate/Chitosan/Poly(Ethylene Oxide) Nanofibers. صالحی زاده پانته آ, Taghizadeh Masoud, Emam Jomeh Zahra (2022)., IRANIAN JOURNAL OF CHEMISTRY & CHEMICAL ENGINEERING-INTERNATIONAL ENGLISH EDITION, 41(8).  - Investigating the effects of maltodextrin, gum arabic, and whey protein concentrate on the microencapsulation efficiency and oxidation stability of hemp seed oil. Rezvankhah Amir, Emam Jomeh Zahra, Safari Mohammad, Salami Maryam, Askari Gholamreza (2022)., JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 46(6).  - Fast-dissolving antioxidant nanofibers based on Spirulina protein concentrate and gelatin developed using needleless electrospinning. Mosayebi Vahid, Fathi Milad, Shahedi Mohammad, soltanizadeh Nafiseh, Emam Jomeh Zahra (2022)., Food Bioscience, 47(6).  - Production and characterization of functional bakery goods enriched with bioactive peptides obtained from enzymatic hydrolysis of lentil protein. [] [], Salami Maryam, Yarmand Mohammad Saeid, Emam Jomeh Zahra, Mcclements David Julian (2022)., Journal of Food Measurement and Characterization, 16(5), 3402-3409.  - تاثیر پارامترهای مختلف برروی قطر و ساختار الیاف نانو الکتروریسی شده استاتسلولز/پلی اتیلن اکساید. صالحی زاده پانته آ, تقی زاده مسعود, امام جمعه زهرا (1401)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 19(124).  - تأثیر هیدروکلوئید نشاسته برنج بر میزان چربی و ویژگیهای رئولوژیک پنیر موزارلای کم چرب. رفیعی رزا, روزبه نصیرایی لیلا, امام جمعه زهرا, جفعریان سارا (1401)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 19(122).  - Development and evaluation of Zhumeria majdae essential oil-loaded nanoliposome against multidrug-resistant clinical pathogens causing nosocomial infection. Ekrami Ali, Ghadermazi Maede, Ekrami Mohammad, Hosseini Mohammad Ali, Emam Jomeh Zahra, Hamidi-Moghadam Rozhin (2022)., JOURNAL OF DRUG DELIVERY SCIENCE AND TECHNOLOGY, 69(3).  - Encapsulation of propolis extract in whey protein nanoparticles. Shakoury Nooshin, Aliyari Mohammad Amin, Salami Maryam, Emam Jomeh Zahra, Vardhanabhuti Bongkosh, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2022)., LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 158(2), 113138.  - Investigation of S.limacinum microalgae digestibility and production of antioxidant bioactive peptides. Moaveni Shahrzad, Salami Maryam, مریم خدادادی, McDougall Michael, Emam Jomeh Zahra (2022)., LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 154(4), 112468.  - Developing two new types of nanostructured vehicles to improve biological activity and functionality of curcumin. Fathi Morteza, Emam Jomeh Zahra, Aliabbasi Neda (2021)., Food Bioscience, 44(12), 101386.  - بررسی اثر پروتئین و پپتیدهای کینوا در کیفیت نان بدون گلوتن. صادقیان مطهر سیده فاطمه, سلامی مریم, آریائی نژاد شهره, امام جمعه زهرا (1400)., ایمنی زیستی, 14(3).  - Utilization of chickpea protein isolate and Persian gum for microencapsulation of licorice root extract towards its incorporation into functional foods. Sarabi-Aghdam Vahideh, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Hamisheh Kar Hamed, Kaini Hossin, Emam Jomeh Zahra, Mirarab Razi Saeed, Rashidinejad Ali (2021)., FOOD CHEMISTRY, 362(1), 130040.  - Effect of ultrasound-assisted alkaline treatment on functional property modifications of faba bean protein. Alavi Farhad, Chen Lingyun, Emam Jomeh Zahra (2021)., FOOD CHEMISTRY, 354(8), 129494.  - Spray-drying microencapsulation of anthocyanins of black seedless barberry (Berberis vulgaris). Mirzaei Maryam, Emam Jomeh Zahra, Askari Gholamreza (2021)., JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 45(9).  - Improving the quality of gluten-free bread by a novel acidic thermostable α-amylase from metagenomics data. Sadeghian Motahar Fateme, Ariaeenejad Shohreh, Salami Maryam, Emam Jomeh Zahra, Sheykh Abdollahzadeh Mamaghani Atefeh (2021)., FOOD CHEMISTRY, 352(2), 129307.  - Synergistic Effect of Metagenome‐Derived Starch‐Degrading Enzymes on Quality of Functional Bread with Antioxidant Activity. Sadeghian Motahar Fateme, Salami Maryam, Emam Jomeh Zahra, Kavousi Kaveh, Ariaeenejad Shohreh, Sheykh Abdollahzadeh Mamaghani Atefeh, Moghadam Maryam, Hosseini Salekdeh Ghasem (2021)., STARCH-STARKE, 74(1-2), 2100098.  - Optimization and antimicrobial efficacy of curcumin loaded solid lipid nanoparticles against foodborne bacteria in hamburger patty. Alanchari Masoumeh, Mohammadi Maryam, Yazdian Fatemeh, Ahangari Hossein, Ahmadi Nahid, Emam Jomeh Zahra, Homayouni Aziz, Ehsani Ali (2021)., JOURNAL OF FOOD SCIENCE, 86(6), 2242-2254.  - Biophysical, Rheological, and Functional Properties of Complex of Sodium Caseinate and Olive Leaf Aqueous Polyphenolic Extract Obtained Using Ultrasound-Assisted Extraction. Aliyari Mohammad Amin, Salami Maryam, Hosseini Elnaz, Emam Jomeh Zahra, Salwa Karboune, Waglay Amanda (2021)., Food Biophysics, 16(3), 325-336.  - Lycopene degradation and color characteristics of fresh and processed tomatoes under the different drying methods: a comparative study. Tahmasebi Maryam, Emam Jomeh Zahra (2021)., CHEMICAL PAPERS, 75(8).  - Consequences of heating under alkaline pH alone or in the presence of maltodextrin on solubility, emulsifying and foaming properties of faba bean protein. Alavi Farhad, Chen Liongyun, Emam Jomeh Zahra, whang Zhenggang (2021)., FOOD HYDROCOLLOIDS, 112(3).  - Structuring of acidic oil-in-water emulsions by controlled aggregation of nanofibrillated egg white protein in the aqueous phase using sodium hexametaphosphate. Alavi Farhad, Chen Liongyun, Emam Jomeh Zahra (2021)., FOOD HYDROCOLLOIDS, 112(3).  - Development and characterization of pH-sensitive and antioxidant edible films based on mung bean protein enriched with Echium amoenum anthocyanins. Moghadam Maryam, Salami Maryam, Mohammadian Mehdi, Emam Jomeh Zahra (2021)., Journal of Food Measurement and Characterization, 15(4), 2984-2994.  - Antibacterial and Antioxidant Gelatin Nanofiber Scaffold Containing Ethanol Extract of Pomegranate Peel: Design, Characterization and In Vitro Assay. Saadat Sahar, Emam Jomeh Zahra, Askari Gholamreza (2021)., Food and Bioprocess Technology, 14(5), 935-944.  - Fabrication and characterization of mucoadhesive bioplastic patch via coaxial polylactic acid (PLA) based electrospun nanofibers with antimicrobial and wound healing application. Hajikhani Mehdi, Emam Jomeh Zahra, Askari Gholamreza (2021)., International Journal of Biological Macromolecules, 172(3), 143-153.  - Eco-friendly UV protective bionanocomposite based on Salep-mucilage/flower-like ZnO nanostructures to control photo-oxidation of kilka fish oil. Ekrami Mohammad, Emam Jomeh Zahra, Joolaei Parham, Mahmoudi Shaghayegh, Khaleghi Sina (2021)., International Journal of Biological Macromolecules, 168(1), 591-600.  - A novel metagenome-derived thermostable and poultry feed compatible α-amylase with enhanced biodegradation properties. Sadeghian Motahar Fateme, خطیبی علی, Salami Maryam, Ariaeenejad Shohreh, Emam Jomeh Zahra, Nedaei Hadi, Kavousi Kaveh, Sheykhabdolahzadeh Mamaghani Atefeh, Hoseini Salekdeh Ghasem (2020)., International Journal of Biological Macromolecules, 164(1), 2124-2133.  - ORIGINAL RESEARCHFabrication and Characterization of Gluten Film Reinforcedby Lycopene-Loaded Electrospun Polylactic Acid Nano-fibers. Hajikhani Mehdi, Emam Jomeh Zahra, Askari Gholamreza (2020)., Food and Bioprocess Technology, 13(12).  - Lycopene loaded polylactic acid (PLA) and PLA/copolymer electrospun nanofibers, synthesis, characterization, and control release. Hajikhani Mehdi, Emam Jomeh Zahra, Askari Gholamreza (2020)., JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 1(1).  - Fabrication and Characterization of Gluten Film Reinforced by Lycopene-Loaded Electrospun Polylactic Acid Nano-fibers. Hajikhani Mehdi, Emam Jomeh Zahra, Askari Gholamreza (2020)., Food and Bioprocess Technology, 13(12), 2217-2227.  - Development, modification and characterization of ursolic acid-loaded gelatin nanoparticles through electrospraying technique. Karimi Jafari Abouzar, Askari Gholamreza, Yarmand Mohammad Saeid, Salami Maryam, Emam Jomeh Zahra (2020)., FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING, 124(0960-3085), 329-341.  - ORIGINAL ARTICLEElectrospun hydrophobe nanofibrous membrane based onpolysulfone/Triton x-100: A novel vehicle to concentratepomegranate juice. [] [], Emam Jomeh Zahra, Askari Gholamreza, Fathi Morteza (2020)., JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, 43(10).  - Nanostructured food proteins as efficient systems for the encapsulation of bioactive compounds. Mohammadian Mehdi, I. Waly Mostafa, Moghadam Maryam, Emam Jomeh Zahra, Salami Maryam, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2020)., Food Science and Human Wellness, 9(3), 199-213.  - Mechanical, physical, and bio-functional properties of biopolymer films based on gelatin as affected by enriching with orange peel powder. Taghavi kovic Hossein, Salami Maryam, Mohammadian Mehdi, مریم خدادادی, Emam Jomeh Zahra (2020)., POLYMER BULLETIN, 4(2).  - Physicochemical and bio-functional properties of walnut proteins as affected by trypsin-mediated hydrolysis. Moghadam Maryam, Salami Maryam, Mohammadian Mehdi, Emam Jomeh Zahra, Jahanbani Raheleh, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2020)., Food Bioscience, 36(1), 100611.  - Electrospray Production of Curcumin-walnut Protein Nanoparticles. [] [], Salami Maryam, Hajikhani Mehdi, Emam Jomeh Zahra, Aghakhani Ali, Ghasemi Atiyeh (2020)., Food Biophysics, 16(12).  - Development of antioxidant edible films based on mung bean protein enriched with pomegranate peel. Moghadam Maryam, Salami Maryam, Mohammadian Mehdi, مریم خدادادی, Emam Jomeh Zahra (2020)., FOOD HYDROCOLLOIDS, 104(2), 105735.  - Effect of microbial transglutaminase on the mechanical properties and microstructure of acid-induced gels and emulsion gels produced from thermal denatured egg white proteins. Alavi Farhad, Emam Jomeh Zahra, Salami Maryam, Mohammadian Mehdi (2020)., International Journal of Biological Macromolecules, 153(15), 523-532.  - Production of Low-Fat Camel Milk Functional Ice creams Fortified with Camel Milk Casein and its Antioxidant Hydrolysates. Hajian Nasim, Salami Maryam, Mohammadian Mehdi, Moghadam Maryam, Emam Jomeh Zahra (2020)., Applied Food Biotechnology, 7(2).  - The urgent need for integrated science to fight COVID-19 pandemic and beyond. Moradian Negar, Ochs Hans D., Sedikies Constantine, Hamblin Michael R., Camargo Jr Carlos A., Martinez J. Alfredo, Biamonte Jacob D., Abdollahi Mohammad, Torres Pedro J., Emam Jomeh Zahra, Majdzadeh Reza, Palit Partha, Badali Hamid, Rao Idupulapati, Saboury Ali Akbar, Rao L. Jagan Mohan, Ahmadieh Hamid, علی منتظری, Fadini Gian Paolo, Pauly Daniel, Thomas Sabu, Moosavi Movahhedi Ali Akbar, Aghamohammadi Asghar, Behmanesh Mehrdad (2020)., Journal of Translational Medicine, 18(1).  - نقش سفیده تخم مرغ وافزایشpH در ماندگاری و ویسکوزیته نوشیدنی شیرشکلاتی. لطفیان فهیمه, امام جمعه زهرا, مصطفی کرمی, سهراب معینی (1399)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 17(99).  - بررسی تاثیر هم افزایی دو صمغ لوبیای خرنوب و زانتان بر زنده مانی باکتری های پروبیوتیک و ظرفیت نگهداری آب ماست سین بیوتیک شتر. لاجوردی زهرا سادات, یارمند محمدسعید, امام جمعه زهرا, نیاسری نسلجی امیر (1399)., پژوهش های صنایع غذایی, 15(1).  - Structural and physico-mechanical properties of potato starch-olive oil edible films reinforced with zein nanoparticles. Farajpour Romina, Emam Jomeh Zahra, سهراب معینی, حمید توکلی پور, Safaeian shila (2020)., International Journal of Biological Macromolecules, 149(15), 941-950.  - Whey protein aggregates formed by non-toxic chemical cross-linking as novel carriers for curcumin delivery: Fabrication and characterization. Mohammadian Mehdi, Moghadam Maryam, Salami Maryam, Emam Jomeh Zahra, Alavi Farhad, Momen Shima, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2020)., JOURNAL OF DRUG DELIVERY SCIENCE AND TECHNOLOGY, 56(1), 101531.  - Physico-chemical and foaming properties of nanofibrillated egg white protein and its functionality in meringue batter. Alavi Farhad, Emam Jomeh Zahra, مهدی محمدیان, Salami Maryam, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2020)., FOOD HYDROCOLLOIDS, 101(1), 105554.  - UV-irradiated gelatin-chitosan bio-based composite film, physiochemical features and release properties for packaging applications. Rezaee Mahsa, Askari Gholamreza, Emam Jomeh Zahra, Salami Maryam (2020)., International Journal of Biological Macromolecules, 2(147).  - The encapsulation of curcumin by whey protein: Assessment of the stability and bioactivity. Solgi Saber, Emam Jomeh Zahra, Fathi Morteza, Farahani Farzaneh (2020)., JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, 50(2).  - تغییرات فیزیکوشیمیایی ایزوله پروتئین آب پنیر پس از واسرشته شدن، آبکافت آنزیمی و درهم تنیدن. نوربخش هیمن, امام جمعه زهرا (1398)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 50(4).  - Fabrication and characterization of acid-induced gels from thermally-aggregated egg white protein formed at alkaline condition. Alavi Farhad, Emam Jomeh Zahra, Momen Shima, Hosseini Elnaz, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2020)., FOOD HYDROCOLLOIDS, 99(-), 105337.  - Effect of different cross-linking agents on the preparation of bovine serum albumin nanoparticles. Amighi Fatemeh, Emam Jomeh Zahra, Labbafi Mazraeh Shahi Mohsen (2020)., Journal of the Iranian Chemical Society, 15(20).  - Characterization of hydrogels formed by non-toxic chemical cross-linking of mixed nanofibrillated/heat-denatured whey proteins. Mohammadian Mehdi, Salami Maryam, Emam Jomeh Zahra (2019)., Journal of the Iranian Chemical Society, 16(12), 2731-2741.  - Walnut protein–curcumin complexes: fabrication, structural characterization, antioxidant properties, and in vitro anticancer activity. Moghadam Maryam, Salami Maryam, Mohammadian Mehdi, Delphi Ladan, Sepehri Houri, Emam Jomeh Zahra, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2019)., Journal of Food Measurement and Characterization, 14(2), 876-885.  - Fabrication and Characterization of Curcumin-Loaded Complex Coacervates Made of Gum Arabic and Whey Protein Nanofibrils. Mohammadian Mehdi, Salami Maryam, Alavi Farhad, Momen Shima, Emam Jomeh Zahra, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2019)., Food Biophysics, 14(4), 425-436.  - اثر جایگزینی شکر با استویا و افزودن آرد دانه چیا و ایزوله پروتئین نخود بر خصوصیات کیفی و رئولوژیکی مافین بدون گلوتن تهیه شده از آرد برنج. کوهساری فاطمه, امام جمعه زهرا, یارمند محمدسعید (1398)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 50(3).  - بهینه سازی تولید و اصلاح خصوصیات سطحی غشاء نانوفیبری پلیسولفون ابگریز. نجفی امین, امام جمعه زهرا, عسکری غلامرضا (1398)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 50(3).  - مقایسه فعالیت ضد میکروبی عصاره های استخراجی (آبی، آلی و آنتوسیانین) از بخش های مختلف انار(پوست، آب و هسته) بر روی باکتری های پاتوژن سالمونلا تیفی، استافیلوکوکوس اورئوس ، اشرشیاکلی و باسیلوس سرئوس. پارسه هدی, امام جمعه زهرا, علیرضا شهاب لواسانی (1398)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 92(16).  - بهینه یابی تأثیر پارامترهای دما، غلظت مالتودکسترین و فشار اتمایزر در خشککردن پاششی عصاره ترکیبی چای ترش و گل راعی بر خصوصیات کیفی و کمی پودر با روش سطح پاسخ. نماینده سحر, امام جمعه زهرا, هاشم آبادی سید حسن, ابراهیم زاده موسوی سیدمحمدعلی (1398)., تحقیقات مهندسی صنایع غذایی, 18(66).  - درون پوشانی ویتامین D3 با نانوذرات ژلاتین ساخته شده به روش ضد حلال دو مرحله ای. میرآقائی سمیه, امام جمعه زهرا (1398)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 90(16).  - Encapsulation and delivery of bioactive compounds using spray and freeze-drying techniques: A review. Rezvankhah Amir, Emam Jomeh Zahra, Askari Gholamreza (2019)., DRYING TECHNOLOGY, 38(1-2), 235-258.  - Drying behavior, diffusion modeling, and energy consumption optimization of Cuminum cyminum L. undergoing microwave-assisted fluidized bed drying. Babaki Atefe, Askari Gholamreza, Emam Jomeh Zahra (2019)., DRYING TECHNOLOGY, 38(1-2), 224-234.  - Evaluation of Physicochemical, Sensorial and Microbiological Attributes of Fermented Camel Sausages. Hasan Hossien Faleehe, Razavi Seyed Hadi, Emam Jomeh Zahra (2019)., IRANIAN JOURNAL OF CHEMISTRY & CHEMICAL ENGINEERING-INTERNATIONAL ENGLISH EDITION, 38(2), 171-181.  - Microwave-assisted extraction of hempseed oil: studying and comparing of fatty acid composition, antioxidant activity, physiochemical and thermal properties with Soxhlet extraction. Rezvankhah Amir, Emam Jomeh Zahra, Safari Mohammad, Askari Gholamreza, Salami Maryam (2019)., JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, 56(9), 4198-4210.  - Characterization of a high-performance edible film based on Salep mucilage functionalized with pennyroyal (Mentha pulegium). Ekrami Mohammad, Emam Jomeh Zahra, قریشی سید علی, Najari Zahra, Shakoury Nooshin (2019)., International Journal of Biological Macromolecules, 133(8), 529-537.  - مقایسه روش کم انرژی و پرانرژی در طراحی و ساخت نانوامولسیون روغن هسته انار پایدار شده بامخلوط سورفکتانت های غیریونی. صادقی سعید, میر خلیل پیروزی فر, امام جمعه زهرا (1398)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 86(16).  - Investigating the effects of spray drying conditions on the microencapsulation efficiency of pumpkin seed oil. گرانپور منصوره, Emam Jomeh Zahra, Asadi Gholamhassan (2019)., JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 12(11), e13947.  - Protein beverages made of a mixture of egg white and chocolate milk: Microbiology, nutritional and sensory properties. Lotfian Fahimeh, Emam Jomeh Zahra, مصطفی کرمی, Moeini Sohrab (2019)., FOOD SCIENCE & NUTRITION, 7(4), 1466-1472.  - Fabrication of curcumin-loaded whey protein microgels: Structural properties, antioxidant activity, and in vitro release behavior. Mohammadian Mehdi, Salami Maryam, Momen Shima, Alavi Farhad, Emam Jomeh Zahra (2019)., LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 103(103), 94-100.  - Physiochemical and microbial properties of honey containing heat-resistant Bacillus coagulans T11. Mazruei Arani Navid, Emam Jomeh Zahra, Asemi Zattolah, حمید توکلی پور, Sharafati Chaleshtori Reza, Alizadeh sabihe-sadat (2019)., Journal of Food Measurement and Characterization, 11(11).  - The techno-functional properties of camel whey protein compared to bovine whey protein for fabrication a model high protein emulsion. Momen Shima, Salami Maryam, Alavi Farhad, Emam Jomeh Zahra, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2019)., LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 101(101), 543-550.  - The impact of slaughtering methods on physicochemical characterization of sheep myoglobin. Hosseini Elnaz, Sattari Roghaeh, Ariaeenejad Shohreh, Salami Maryam, Emam Jomeh Zahra, Fotouhi Leyla, Pour Sasan Najmeh, Sheibani Nader, Ghamsari Seyed Mahdi, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2019)., Journal of the Iranian Chemical Society, 16(2), 315-324.  - Development of fermented date syrup using Kombucha starter culture. Khosravi Shahab, Safari Mohammad, Emam Jomeh Zahra, Golmakani Mohammad-taghi (2019)., JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 43(2), e13872.  - Opuntia ficus indica fruit gum: Extraction, characterization, antioxidant activity and functional properties. Salehi Elnaz, Emam Jomeh Zahra, Askari Gholamreza, Fathi Morteza (2019)., CARBOHYDRATE POLYMERS, 206(206), 565-572.  - Enhancing the aqueous solubility of curcumin at acidic condition through the complexation with whey protein nanofibrils. Mohammadian Mehdi, Salami Maryam, Momen Shima, Alavi Farhad, Emam Jomeh Zahra, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2019)., FOOD HYDROCOLLOIDS, 87(87), 902-914.  - Effect of free radical-induced aggregation on physicochemical and interface-related functionality of egg white protein. Alavi Farhad, Emam Jomeh Zahra, Momen Shima, Mohammadian Mehdi, Salami Maryam, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2019)., FOOD HYDROCOLLOIDS, 87(87), 734-746.  - Tailoring egg white proteins by a GRAS redox pair for production of cold-set gel. Alavi Farhad, Momen Shima, Emam Jomeh Zahra, Salami Maryam, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2018)., LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 98(98), 428-437.  - Cold gelation of curcumin loaded whey protein aggregates mixed with k-carrageenan: Impact of gel microstructure on the gastrointestinal fate of curcumin. Alavi Farhad, Emam Jomeh Zahra, Yarmand Mohammad Saeid, Salami Maryam, Momen Shima, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2018)., FOOD HYDROCOLLOIDS, 85(85), 267-280.  - Extraction, characterization and rheological study of the purified polysaccharide from Lallemantia ibrica seeds. Fathi Morteza, Emam Jomeh Zahra, Sadeghi-varkani Atina (2018)., International Journal of Biological Macromolecules, 120(120), 1265-1274.  - Gelation of oil-in-water emulsions stabilized by heat-denatured and nanofibrillated whey proteins through ion bridging or citric acid-mediated cross-linking. Mohammadian Mehdi, Salami Maryam, Emam Jomeh Zahra, Momen Shima, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2018)., International Journal of Biological Macromolecules, 120(120), 2247-2258.  - بررسی پایداری اکسیداتیو روغن خاکشیر (Descurainia Sophia) درون پوشانی شده با استفاده از ترکیب صمغ عربی و پروتئین آب پنیر غلیظ شده و اثر اولتراسوند بر شاخص اکسیداسیون. مالک ساناز, امام جمعه زهرا, عسکری غلامرضا, رضوانخواه امیر (1397)., تحقیقات مهندسی صنایع غذایی, 17(65).  - Effect of dry heating on physico-chemical, functional properties and digestibility of camel whey protein. Momen Shima, Salami Maryam, Alavi Farhad, Emam Jomeh Zahra, Hosseini Elnaz, Sheibani Nader, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2018)., INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, 86(86), 9-20.  - اثرات شرایط خشک کردن بر خصوصیات فیزیکی و شیمیایی پودر حاوی روغن تخمه ی کدو حلوایی. گرانپور منصوره, اسدی غلامحسن, امام جمعه زهرا (1397)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 15(81), 97-112.  - Extraction, chemical composition, rheological behavior, antioxidant activity and functional properties of Cordia myxa mucilage. Keshani-dokht Shaghayegh, Emam Jomeh Zahra, Yarmand Mohammad Saeid, Fathi Morteza (2018)., International Journal of Biological Macromolecules, 118(118), 485-493.  - Investigation on the extraction yield, quality, and thermal properties of hempseed oil during ultrasound-assisted extraction: A comparative study. Rezvankhah Amir, Emam Jomeh Zahra, Safari Mohammad, Askari Gholamreza, Salami Maryam (2018)., JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 42(10), e13766.  - بررسی تاثیر شرایط فرایند سرخ کردن بر جذب روغن و محاسبه ضریب انتشار موثر رطوبت در فرایند سرخ کردن عمیق فیش فینگر. ایزدی حسین, امام جمعه زهرا, معینی سهراب, عسکری غلامرضا (1397)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 80(15).  - عنوان: بررسی ویژگی های رئولوژیکی و فیزیکوشیمیایی سس مایونز کم چرب بدون کلسترول با استفاده از نشاسته اکتینیل سوکسینات و صمغ فارسی. پیشان محبوبه, عسکری غلامرضا, جمشیدیان مجید, امام جمعه زهرا (1397)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 50(1), در دست چاپ.  - The Effects of Probiotic Honey Consumption on Metabolic Status in Patients with Diabetic Nephropathy: a Randomized, Double-Blind, Controlled Trial. Mazruei Arani Navid, Emam Jomeh Zahra, حمید توکلی پور, Sharafati-Chaleshtori Reza, Soleimani Alireza, Asemi Zatollah (2018)., Probiotics and Antimicrobial Proteins, 11(11).  - بررسی خواص رئولوژیکی، بافتی و ماندگاری نان بدون گلوتن با استفاده از آرد سورگوم، نشاسته سیب زمینی و صمغ زانتان. دانشگر سارا, امام جمعه زهرا, سهراب معینی, آقا قلی زاده رویا (1397)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 15(79), 67-77.  - Radical cross-linked whey protein aggregates as building blocks of non-heated cold-set gels. Alavi Farhad, Momen Shima, Emam Jomeh Zahra, Salami Maryam, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2018)., FOOD HYDROCOLLOIDS, 81(81), 429-441.  - تاثیر به کارگیری کنسانتره پروتئین آب پنیر در بهبود خصوصیات حسی، بافتی و مولفه های رنگی مافین فاقد گلوتن. زارعی نسترن, امام جمعه زهرا, عزیزی محمد حسین (1397)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 78(15).  - بررسی اثرات صمغ گوار بر خصوصیات حسی و بافتی مافین تهیه شده از آرد برنج. زارعی نسترن, امام جمعه زهرا, عزیزی محمد حسین (1397)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 78(15).  - Porphyrin-Functionalized Zinc Oxide Nanostructures for Sensor Applications. Ekrami Mohammad, Magna Gabriele, Emam Jomeh Zahra, Yarmand Mohammad Saeid, Paolesse Robertto, Di Natale Corrado (2018)., SENSORS, 18(7), 2279.  - Effect of organic additives on physiochemical properties and anti-oxidant release from chitosan-gelatin composite films to fatty food simulant. Rezaee Mahsa, Askari Gholamreza, Emam Jomeh Zahra, Salami Maryam (2018)., International Journal of Biological Macromolecules, 114(11), 844-850.  - Design and fabrication of pectin-coated nanoliposomal delivery systems for a bioactive polyphenolic: Phloridzin. Haghighi Maryam, Yarmand Mohammad Saeid, Emam Jomeh Zahra, Mcclements David Julian, Saboury Ali Akbar, رفیعی تهرانی مرتضی (2018)., International Journal of Biological Macromolecules, 112(5), 626-637.  - Determination of diffusion coefficient for released nanoparticles from developed gelatin/chitosan bilayered buccal films. Mahdizadeh Zahra, Emam Jomeh Zahra, Mortazavian Elaheh, Rafiee Tehrani Niyousha, Behmadi Homa, رفیعی تهرانی مرتضی, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2018)., International Journal of Biological Macromolecules, 112(6), 1005-1013.  - Morphology and physicochemical properties of a novel Lallemantia iberica mucilage/titanium dioxide bio-nanocomposite. Sadeghi-varkani Atina, Emam Jomeh Zahra, Askari Gholamreza (2018)., POLYMER TESTING, 67(5), 12-21.  - ویژگیهای فیزیکی، سدکنندگی و ضدمیکروبی فیلم خوراکی بر پایه کازئینات سدیم حاوی روغن شاهدانه. سالارنیا مینا, گنجلو علی, امام جمعه زهرا, بیمکر ماندانا (1397)., فصلنامه فناوری های نوین غذایی, 5(3), 485-497.  - تاثیر اعمال ساسپتور در مایکروفر بر فاکتورهای کیفی پخت کیک فنجانی. سلیمانی صدیقه, امام جمعه زهرا, شاهدی محمد, عسکری غلامرضا (1397)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 15(74), 1-12.  - Rheological characterization of functional walnut oil-enriched butters stabilized by the various polysaccharides. Mofid Vahid, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Emam Jomeh Zahra, Razavi Seyed Hadi, Taghi Gharibzahedi Mohammad Taghi, Jahanbakhsh Farid (2018)., JOURNAL OF DISPERSION SCIENCE AND TECHNOLOGY, 39(4), 469–477.  - The effect of chickpea protein isolate in combination with transglutaminase and xanthan on the physical and rheological characteristics of gluten free muffins and batter based on millet flour. Shabani Sanaz, Yarmand Mohammad Saeid, Kaini Hossin, Emam Jomeh Zahra (2018)., LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 90(4), 362-372.  - Physicochemical and microstructural properties of a novel edible film synthesized from Balangu seed mucilage. Sadeghi-varkani Atina, Emam Jomeh Zahra, Askari Gholamreza (2018)., International Journal of Biological Macromolecules, 108(3), 1110–1119.  - Investigating Textural and Physical Properties of Microwave-Baked Cupcake. Soleimani Sedigheh, Shahedi Mohammad, Emam Jomeh Zahra, Askari Gholamreza (2018)., Journal of Agricultural Science and Technology, 20(2), 265-276.  - Phenolic compounds and antioxidant activity of dried peel of Iranian pomegranate. زارع زاده مهریزی رحمت اله, Emam Jomeh Zahra, Shahedi Mohammad, جواد کرامت, Rezaei Tireh Shabankareh Keramat Allah, Loni Elahe (2017)., Journal of Food Quality and Hazards Control, 3(4), 103-108.  - بهینه سازی شرایط استخراج پکتین به کمک امواج اولتراسونیک از تفاله (Morus nigra L.) شاه توت. مسیبی وحید, امام جمعه زهرا (1396)., پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران, 13(4), 594-610.  - Optimization of Ultrasound-Assisted Extraction of Oil from Canola Seeds with the Use of Response Surface Methodology. Jalili Farshid, Jafari Mehdi, Emam Jomeh Zahra, Malekjani Narjes, Farzaneh Vahid (2017)., Food Analytical Methods, 11(2), 598-612.  - بررسی اثر صمغ زانتان بر خصوصیات فیزیکی و میکروبی ماست فراسودمند سین بیوتیک از شیر شتر با استفاده از –βگلوکان جو دوسر. لاجوردی ژاله سادات, یارمند محمدسعید, امام جمعه زهرا, نیاسری نسلجی امیر (1396)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 66(1), 19-33.  - Internal and External Color Development Kinetics during Microwave Assisted Fluidized Bed Drying of Hazelnut. Malekjani Narges, Emam Jomeh Zahra, Hashemabadi Seyyed Hasan, Askari Gholamreza (2017)., Journal of Agricultural Science and Technology, 19(3), 613-626.  - Application of active edible coatings made from basil seed gum and thymol for quality maintenance of shrimp during cold storage. نعیمه خزایی, اسمعیلی محسن, Emam Jomeh Zahra (2017)., JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, 97(4), 1837–1845.  - Physicochemical Properties and Sensory Evaluation of Reduced Fat Fermented Functional Beef Sausage. Hasan Hossien Faleehe, Razavi Seyed Hadi, Emam Jomeh Zahra (2017)., Applied Food Biotechnology, 2(4), 1-11.  - بررسی خواص ضدمیکروبی فیلم خوراکی کازئینات سدیم حاوی عصاره پوست انار بر روی گوشت چرخ کرده. کرمی مقدم آرزو, امام جمعه زهرا (1396)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 14(62), 323-330.  - بهینه سازی شرایط استخراج پکتین با روش غرقابی از تفاله شاه توت. مسیبی وحید, امام جمعه زهرا, طباطبایی فریده (1396)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 14(62), 341-356.  - CLARIFICATION OF Bitter Orange (Citrus Aurantium) Juice Using Microfiltration with Mixed Cellulose Esters Membrane. Efamily Hossein, Emam Jomeh Zahra (2017)., JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 41(3), 1-9.  - MIGRATION Kinetics of Ethylene Glycol Monomer from Pet Bottles into Acidic Food Simulant: Effects of Nanoparticle Presence and Matrix Morphology. Farhoodi Mehdi, Mohammadifar Mohammad Amin, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Sotudeh Gharebagh Rahmat, Emam Jomeh Zahra (2017)., JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, 40(2), 1745–4530.  - تاثیر نانوذرات دی اکسید تیتانیوم بر روی ویژگیهای مکانیکی و خواص انتقالی بسته بندیهای ..... فرهودی مهدی, ابراهیم زاده موسوی سیدمحمدعلی, ستوده قره باغ رحمت, امام جمعه زهرا, ارومیه ای عبدالرسول (1395)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 13(60), 187-197.  - Polysaccharide type and concentration affect nanocomplex formation in associative mixture with β-lactoglobulin. Hosseini S. H., Emam Jomeh Zahra, Razavi Seyed Hadi, Negahdarifar Manizhe, Sepeidnameh Marzieh, Meeren Paul Van Der (2016)., International Journal of Biological Macromolecules, a(93), 10-25.  - Physicochemical Properties and Viability of Probiotic Bacteria of Functional Synbiotic Camel Yogurt as Affected by Oat ~-glucan During Storage. Ladjevardi Zhaleh Sadat, Yarmand Mohammad Saeid, Emam Jomeh Zahra, Niasari-naslaji Amir (2016)., Journal of Agricultural Science and Technology, 18(6), -.  - Optimization of Spray Drying Conditions for Production of Ice Cream Mix Powder Flavored With Black Mulberry Juice. Fazaeli Mahboubeh, Emam Jomeh Zahra, Yarmand Mohammad Saeid (2016)., Journal of Agricultural Science and Technology, 18(3), 1557-1570.  - Formulation, in vitro evaluation and kinetic analysis of chitosan–gelatin bilayer muco-adhesive buccal patches of insulin nanoparticles. Mahdizadeh Zahra, Emam Jomeh Zahra, Mortazavian Elaheh, Moosavi Movahhedi Ali Akbar, مرتضی رفیعی تهرانی (2016)., JOURNAL OF MICROENCAPSULATION, 33(7), 613-624 |.  - بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی کنسانتره تمشک تولید شده به وسیله تکنیک های خلا و مایکروویو. یوسفی شیما, یوسفی قاسم, عاطفه امیری ریگی, امام جمعه زهرا (1395)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 13(57), 121-132.  - شناسایی ترکیبات تشکیل دهنده، حداقل غلظت بازدارندگی از رشد و ریزپوشانی کردن اسانس رزماری کشت شده در شیراز. امین افشار محمد هادی, مهستی پیمان, امام جمعه زهرا (1395)., گیاهان دارویی, 4(60), 112-122.  - One-pot nanoparticulation of potentially bioactive peptides and gallic acid encapsulation. Nourbakhsh Himan, Madadlo Ashkan, Emam Jomeh Zahra, چنگ یانگ, Gunasekaran Sundaram (2016)., FOOD CHEMISTRY, 210(1), 317-324.  - اثر روش های تغلیظ خلا و مایکروویو بر حفظ رنگ و ویژگی های آنتی اکسیدانی آب تمشک سیاه و قرمز. عاطفه امیری ریگی, یوسفی قاسم, یوسفی شیما, امام جمعه زهرا (1395)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 13(56), 181-192.  - Modeling the Effect of Inulin, pH and Storage Time on the Viability of Selected Lactobacillusin a Probiotic Fruity Yogurt Drink Using the Monte Carlo Simulation. Nikmaram Parang, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Kaini Hossin, Emam Jomeh Zahra, Razavi Seyed Hadi, Abrahimzadehmosavi Zeinabsadat (2016)., JOURNAL OF FOOD QUALITY, 39(4), 362-369.  - Novel Biodegradable Cast Film from Cherry Tree Gum, Development, Modification and Characterization. Ayoubi Najafabadi Abdolreza, Askari Gholamreza, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Emam Jomeh Zahra (2016)., Journal of Polymers and the Environment, 1(1), 1-9.  - Investigation on the microstructural and textural properties of Lighvan cheese produced from bovine milk fortified with protein and gum tragacanth during ripening. Aminifar Mehrnaz, Emam Jomeh Zahra (2016)., INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, 69(2), 225-235.  - اﺛﺮ اﺳﻴﺪﻫﺎی ﭼﺮب ﺑﺮ وﻳﮋﮔﻲ ﻫﺎی ﻓﻴﺰﻳﻜﻲ، ﻣﻜﺎﻧﻴﻜﻲ و ﻣﻤﺎﻧﻌﺖ ﻛﻨﻨﺪﮔﻲ ﺑﻪ ﺑﺨﺎر آب ﻓﻴﻠﻢ ﺧﻮراﻛﻲ ﺛﻌﻠﺐ. اکرامی محمد, امام جمعه زهرا, کرمی مقدم آرزو (1395)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 13(51), 159-167.  - بررسی اثر بسته بندی اتمسفر اصلاح شده بر روی ماندگاری نان های بربری و سنگک. شفیعی معصومه, یارمند محمدسعید, امام جمعه زهرا (1395)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 13(50), 121-131.  - Antioxidant Peptidic Particles for Delivery of Gallic Acid. Nourbakhsh Himan, Emam Jomeh Zahra, Madadlo Ashkan, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Moosavi Movahhedi Ali Akbar, Gunasekaran Sundaram (2016)., JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 3(3), 1-8.  - بهینه سازی فرآیند خشک کردن پاششی آب زغال اخته با استفاده از روش سطح پاسخ. احمدی مریم, امام جمعه زهرا, اسدی حسن (1395)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 13(50), 67-78.  - مدل سازی و بهینه سازی عوامل موثر در خشک کردن بر خصوصیات کیفی تمشک سیاه (Rabus fruticocus L.) با روش سطح پاسخ. یوسفی قاسم, امام جمعه زهرا, کرمی زهره (1395)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 13(50), 53-65.  - One-Pot Procedure for Recovery of Gallic Acid from Wastewater and Encapsulation within Protein Particles. Nourbakhsh Himan, Madadlo Ashkan, Emam Jomeh Zahra, Wang Yi-cheng, Gunasekaran Sundaram, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali (2016)., JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, 64(7), 1575-1582.  - Effect of active edible coatings made by basil seed gum and thymol on oil uptake and oxidation in shrimp during deep-fat frying. نعیمه خزایی, اسمعیلی محسن, Emam Jomeh Zahra (2016)., CARBOHYDRATE POLYMERS, 137(2), 249–254.  - شناسایی کمی و کیفی آنتوسیانین ها در عصاره پوست انار. زارع زاده مهریزی رحمت اله, امام جمعه زهرا, شاهدی محمد, لونی الهه, اخوان حمید رضا, بیابانی جواد (1394)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 12(49), 31-40.  - بررسی اثر روغن زیتون بر خواص فیزیکی، مکانیکی و ممانعت کنندگی فیلم خوراکی کازئینات. امام جمعه زهرا, کرمی مقدم آرزو, علی یاسینی (1394)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 12(49), 155-166.  - Clarification of Bitter Orange ( Citrus Aurantium ) Juice Using Microfiltration with Mixed Cellulose Esters Membrane . Efamily Hossein, Emam Jomeh Zahra (2016)., JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, in press(in press), n/a-n/a.  - Manufacturing the novel sausages with reduced quantity of meat and fat: The product development, formulation optimization, emulsion stability and textural characterization. Tah Maryam, Labbafi Mazraeh Shahi Mohsen, Emam Jomeh Zahra, Yarmand Mohammad Saeid (2016)., LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 68(1), 76-84.  - Antimicrobial Activity of Pomegranate ( Punica granatum L.) Peel Extract, Physical, Mechanical, Barrier and Antimicrobial Properties of Pomegranate Peel Extract-incorporated Sodium Caseinate Film and Application in Packaging for Ground Beef. Emam Jomeh Zahra, Karami Moghaddam Arezou, سیدعلی یاسینی اردکانی (2015)., PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE, 28(10), 869-881.  - Formulation development and physicochemical characterisation of model beverage emulsions stabilised by guar gum and carboxymethyl cellulose. Izadi Hossein, Emam Jomeh Zahra (2015)., Quality Assurance and Safety of Crops & Foods, 7(5), 697-705.  - Evaluation and prediction of metabolite production, antioxidant activities, and survival of Lactobacillus casei 431 in a pomegranate juice supplemented yogurt drink using support vector regression. Nikmaram Parang, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Emam Jomeh Zahra, Kaini Hossin, Razavi Seyed Hadi (2015)., FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, 24(6), 2105-2112.  - مطالعه و بررسی برخی خواص فیزیکی و شیمیایی چهار رقم آلو (Prunus domestica L.). یوسفی قاسم, امام جمعه زهرا (1394)., فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی, 7(3), 45-56.  - Optimised production and spray drying of ACE-inhibitory enzyme-modified cheese. Amighi Fatemeh, Emam Jomeh Zahra, Madadlo Ashkan (2015)., JOURNAL OF DAIRY RESEARCH, 1(1), 1-10.  - امکان سنجی تولید ماست فراسودمند سین بیوتیک از شیر شتر با استفاده از B گلوکان جو دوسر. لاجوردی ژاله سادات, یارمند محمدسعید, امام جمعه زهرا, نیاسری نسلجی امیر (1394)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 46(2), 105-116.  - بررسی اثر اسید اولئیک بر خواص فیزیکی، مکانیکی و سد کنندگی، فیلم خوراکی ثعلب. اکرامی محمد, امام جمعه زهرا, محمدی کیا میلاد (1394)., مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی, 16(1), 51-64.  - selected Lactobacillus strains isolated from Siahmazgi cheese and study on their behavior after inoculation in fermented-sausage model medium. Kargozari Mina Kargozari, Emam Jomeh Zahra, Gandomi Hassan, Partovi Razieh, مهران قاسملو, Revilla Martin Isabel (2015)., LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 62(1), 1177-1183.  - Optimization of microwave assisted extraction (MAE) and soxhlet extraction of phenolic compound from licorice root. Emam Jomeh Zahra, کرمی زهره, میرزایی حبیب الله, خمیری مرتضی, صادقی ماهونک علیرضا, Ayramlo Ehsan (2015)., JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, 52(6), 3242-3253.  - Nanocomplexes arising from protein-polysaccharide electrostatic interaction as a promising carrier for nutraceutical compounds. Hosseini Sayed Mohammad Hashem, Emam Jomeh Zahra, Sabatino Paolo, Van der Meeren Paul (2015)., FOOD HYDROCOLLOIDS, 50(1), 16-26.  - استخراج و شناسایی ترکیبات فیتواستروژنی، الاجیک، و سیرینژیک اسید از پوست انار. زارع زاده مهریزی رحمت اله, امام جمعه زهرا, رضائی تیره شبانکاره کرامت اله, شاهدی محمد, کرامت جواد, لونی الهه (1394)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 46(1), 1-7.  - Gum tragacanth dispersions: Particle size and rheological propertiesaffected by high-shear homogenization. Farzi Mina, Yarmand Mohammad Saeid, Safari Mohammad, Emam Jomeh Zahra, Mohammadifar Mohammad Amin (2015)., International Journal of Biological Macromolecules, 79(79), 433-439.  - Determination of Cherry Color Parameters during Ripening by Artificial Neural Network Assisted Image Processing Technique. Taghadomi-saberi Saeedeh, Omid Mahmoud, Emam Jomeh Zahra, Faraji Mahyari Khadijeh (2015)., Journal of Agricultural Science and Technology, 17(3), 589-600.  - شناسایی سویه های لاکتوباسیلوس جدا شده از پنیر سیاهمزگی و مطالعه رفتار آنها در محیط مدل سوسیس تخمیری. کارگزاری مینا, امام جمعه زهرا, گندمی نصرآبادی حسن, پرتوی راضیه, مهران قاسملو, رویلا ایزابل (1393)., LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 62(2), 1177-1183.  - Developing spray-dried powders containing anthocyanins of black raspberry juice encapsulated based on fenugreek gum. Yousefi Shima, Emam Jomeh Zahra, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, فرزاد کبارفرد, Zbicinski Ireneusz (2015)., ADVANCED POWDER TECHNOLOGY, 26(2), 462-469.  - Formulation of apple juice beverages containing whey protein isolate or whey protein hydrolysate based on sensory and physicochemical analysis. Goudarzi Mostafa, Madadlo Ashkan, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Emam Jomeh Zahra (2015)., INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, 68(1), 70-78.  - مدل‏سازی و بهینه‏سازی اثر پیش‌تیمار اسمزـ‌فراصوت و خشک‌کردن تکمیلی هوای داغ روی گیلاس سیاه. یوسفی قاسم, امام جمعه زهرا, کرمی زهره, کیانا کریمی (1393)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 45(2), 141-151.  - بررسی و بهینه یابی خشک کردن تمشک و انرژی مصرفی آن در روش خشک کردن ترکیبی بسترسیال- مایکروویو با کمک روش سطح پاسخ. یوسفی قاسم, امام جمعه زهرا (1393)., پژوهش های صنایع غذایی, 10(4), 327-336.  - بررسی خواص فیزیکی، مکانیکی، ممانعت‌کنندگی، و ضد میکروبی فیلم کازئینات سدیم حاوی عصارۀ پوست انار. کرمی مقدم آرزو, امام جمعه زهرا, یاسینی سید علی اکبر (1393)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 45(2), 121-130.  - Retention Rate Enhancement of Antioxidant and Cyaniding 3- O -Glucoside Components of the Reconstituted Product from Spray-Dried Black Raspberry Juice by Optimizing Process Parameters. Yousefi Shima, Emam Jomeh Zahra, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, فرزاد کبارفرد, Zbicinski Irenus (2015)., DRYING TECHNOLOGY, 32(14), 1683-1691.  - Nano-web structures constructed with a cellulose acetate/lithium chloride/polyethylene oxide hybrid: Modeling, fabrication and characterization. Broumand Atefeh, Emam Jomeh Zahra, Khodaeiyan Changi Faramarz, Mirzakhanlouei Sasan, داوودی داریوش, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2015)., CARBOHYDRATE POLYMERS, 115(-), 760-767.  - Functional Properties of Biodegradable Nanocomposites from Poly Lactic Acid (PLA). Dadashi Saeed, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Emam Jomeh Zahra, عبدالرسول ارومیه ای (2014)., International Journal of Nanoscience, 10(4), 245-256.  - Artificial Neural Network Approach Coupled with Genetic Algorithm for Predicting Dough Alveograph Characteristics. عباسی هاجر, Emam Jomeh Zahra, سیدمهدی سیدین اردبیلی (2014)., JOURNAL OF TEXTURE STUDIES, 45(2), 110-120.  - بررسی اثر بسته بندی در اتمسفر تعدیل یافته بر ماندگاری و حفظ خصوصیات کیفی تمشک با روش سطح پاسخ. یوسفی قاسم, صادقی سعید, کرمی زهره, امام جمعه زهرا, جوکی محمد (1393)., علوم غذایی و تغذیه, 11(4), 45-56.  - بررسی اثر فرایند اولتراسو‌ند بر غیر فعال‌سازی مخمر ساکارومیسس سرویزیه در آب انگور قرمز با استفاده از روش سطح پاسخ (RSM). نفر مریم, امام جمعه زهرا, هاشمی روان مهناز (1393)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 45(1), 53-59.  - خواص فیزیکی و مکانیکی فیلم زیست‌تخریب‌پذیر خوراکی حاصل از ثعلب. اکرامی محمد, امام جمعه زهرا, میرزاخانی مرضیه (1393)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 45(1), 45-51.  - اثر رسیدن تسریع‌شده با پروتئاز کپسوله و لیپاز بر بافت پنیر آب‌نمکی. امینی فر مهرناز, امام جمعه زهرا (1393)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 45(1), 37-43.  - Development of Turkish dry-fermented sausage (sucuk) reformulated with camel meat and hump fat and evaluation of physicochemical, textural, fatty acid and volatile compound profiles during ripening. Kargozari Mina Kargozari, Moeini Sohrab, Akhondzadeh Basti Afshin, Emam Jomeh Zahra, مهران قاسملو, Revilla Isabel, Gandomi Hassan, Barachina Angel, Szumny Antony (2014)., LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 59(-), 849-858.  - The effect of different desolvating agents on BSA nanoparticle properties and encapsulation of curcumin. Sadeghi Reza, Moosavi Movahhedi Ali Akbar, Emam Jomeh Zahra, Kalbasi Ashtari Ahmad, Razavi Seyed Hadi, Karimi Mohammad, Kokini Josef (2014)., JOURNAL OF NANOPARTICLE RESEARCH, 16(9), 2564-2575.  - اثر پیش تیمار اسمز- اولتراسونیک و خشک کردن تکمیلی با مایکروویو بر خصوصیات کیفی گیلاس سیاه. زهره کرمی, یوسفی قاسم, امام جمعه زهرا (1393)., مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی, 15(1), 67 -82.  - Thermal and antimicrobial properties of chitosan–nanocellulose films for extending shelf life of ground meat. Dehnad Danial, میرزایی حبیب الله, Emam Jomeh Zahra, جعفری مهدی, Dadashi Saeed (2014)., CARBOHYDRATE POLYMERS, 109(2), 148-154.  - Estimating Some Physical Properties of Sour and Sweet Cherries Based on Combined Image Processing and AI Techniques. Taghadomi-saberi Saeedeh, Omid Mahmoud, Emam Jomeh Zahra (2014)., International Journal of Food Engineering, 3(10), 403–415.  - Effect of spherical and platelet-like nanoparticles on physical and mechanical properties of polyethylene terephthalate. Farhoodi Mehdi, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Sotudeh Gharebagh Rahmat, Emam Jomeh Zahra, Oromehieh Abdolrasol (2014)., JOURNAL OF THERMOPLASTIC COMPOSITE MATERIALS, 27(27), 1127-1138.  - Studying the Interaction of Xanthan Gum and Pectin with Some Functional Carbohydrates on the Rheological Attributes of a Low-Fat Spread. Mofid Vahid, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Emam Jomeh Zahra, Razavi Seyed Hadi, Taghi Gharibzahedi Mohammad Taghi, Jahanbakhsh Farid (2014)., JOURNAL OF DISPERSION SCIENCE AND TECHNOLOGY, 35(8), 1106-1113.  - Development of An Intelligent System to Determine Sour Cherry's Antioxidant Activity and Anthocyanin Content During Ripening. Taghadomi-saberi Saeideh, Omid Mahmoud, Emam Jomeh Zahra, Ahmadi Hojat (2014)., INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, 17(5), 1169-1181.  - اثر زانتان و پروتئین شیر تغلیظ شده بر سختی، ریزساختار و رهایش استرها از بافت پنیر آب نمکی کم چرب. امینی فر مهرناز, امام جمعه زهرا, بلقیسی سبا (1393)., مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران, 9(1), 83-92.  - Optimal fabrication of nanofiber membranes from ionized-bicomponent cellulose/polyethyleneoxide solutions. Broumand Atefeh, Emam Jomeh Zahra, Khodaeiyan Changi Faramarz, داوودی داریوش, Mirzakhanlouei Sasan (2014)., International Journal of Biological Macromolecules, 66(2), 221-228.  - Effects of operating parameters on physicochemical properties of red plum juice and permeate flux during membrane clarification. Nourbakhsh Himan, Emam Jomeh Zahra, Efamily Hossein (2014)., Desalination and Water Treatment, 54(11), 1-12.  - Prediction of Rheological Properties of Multi-Component Dispersions by Using Artificial Neural Networks. Samavati Vahid, Emam Jomeh Zahra, Omid Mahmoud (2014)., JOURNAL OF DISPERSION SCIENCE AND TECHNOLOGY, 35(3), 428-434.  - Prediction of red plum juice permeate flux during membrane processing with ANN optimized using RSM. Nourbakhsh Himan, Emam Jomeh Zahra, Omid Mahmoud, Efamily Hossein, Moeini Sohrab (2014)., Computers and Electronics in Agriculture, 102(1), 1-9.  - Mechanical Behavior of Lentil Seeds in Relation to their Physicochemical and Microstructural Characteristics. Gharibzahedi S.m.t., Emam Jomeh Zahra, Razavi Seyed Hadi, Jafari Mahdi (2014)., INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, 17(3), 545-558.  - Stability and Rheological Properties of Model Low-Fat Salad Dressing Stabilized by Salep. Pero Milad, Emam Jomeh Zahra, Yarmand Mohammad Saeid, Samavati Vahid (2014)., JOURNAL OF DISPERSION SCIENCE AND TECHNOLOGY, 35(2), 215-222.  - Effect of autochthonous starter cultures isolated from Siahmazgi cheese on ysicochemical, microbiological and volatile compound profiles and sensorial attributes of sucuk, a Turkish dry-fermented sausage. Kargozari Mina Kargozari, Moeini Sohrab, Akhondzadeh Basti Afshin, Emam Jomeh Zahra, Gandomi Hassan, Revilla Martin Isabel, Ghasemlou Mehran, Carbonell-barrachina Angel (2014)., MEAT SCIENCE, 4(97), 104–114.  - Formulation Optimization of Pistachio Oil Spreads by Characterization of the Instrumental Textural Attributes. Mousazadeh Morad, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Emam Jomeh Zahra, هادی نژاد Mehri Hadinezhad, Gharibzahedi S.m.t. (2014)., INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, 17(6), 1355-1368.  - optimization of physical and mechanical properties for chitosan–nanocellulose biocomposites. Dehnad Danial, Emam Jomeh Zahra, میرزایی حبیب الله, جعفری مهدی, Dadashi Saeed (2014)., CARBOHYDRATE POLYMERS, 105(2), 222–228.  - بررسی ویژگیهای حرارتی و ضدمیکربی نانوکامپوزیتهای کیتوزان- نانوسلولز و تأثیر آن در افزایش مدت ماندگاری گوشت چرخکرده. دهناد دانبال, میرزایی حبیب الله, امام جمعه زهرا, سیدمهدی جعفری, داداشی سعید (1392)., مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران, 8(4), 163-173.  - اثر حرارت دهی با مایکروویو بر عضله راسته شتر یک کوهانه. نیکمرام پرنگ, یارمند محمدسعید, امام جمعه زهرا (1392)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 41(10), 92-106.  - بررسی اثر ضدمیکروبی فیلم خوراکی کازئینی حاوی اسانس آویشن شیرازی بر سه میکروارگانیسم بیماریزای غذائی. برومند عاطفه, حامدی میرمنوچهر, امام جمعه زهرا, رضوی سیدهادی (1392)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 41(10), 13-21.  - Migration of Aluminum and Silicon from PET/Clay Nanocomposite Bottles into Acidic Food Simulant. Farhoodi Mehdi, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Sotudeh Gharebagh Rahmat, Emam Jomeh Zahra, Oromiehie Abdirasol (2014)., PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE, 27(2), 161-168.  - Characterization of new biodegradable edible film made from basil seed (Ocimum basilicum L.) gum. خزایی نعیمه, اسمعیلی محسن, Emam Jomeh Zahra, مهران قاسملو, jooki mohammad (2014)., CARBOHYDRATE POLYMERS, 102(3), 199-206.  - Changes of Texture, Microstructure and Free Fatty Acid Contents of Lighvan Cheese during Accelerated Ripening with Lipase. Aminifar Mehrnaz, Emam Jomeh Zahra (2014)., Journal of Agricultural Science and Technology, 16(1), 113-123.  - Prediction of Physicochemical Properties of Raspberry Dried by Microwave-Assisted Fluidized Bed Dryer Using Artificial Neural Network. Yousefi Ghasem, Emam Jomeh Zahra, Omid Mahmoud, Askari Gholamreza (2014)., DRYING TECHNOLOGY, 32(1), 4-12.  - Study of different fouling mechanisms during membrane clarification of red plum juice. Nourbakhsh Himan, Emam Jomeh Zahra, Efamily Hossein, Omid Mahmoud, Moeini Sohrab (2014)., INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 49(1), 58-64.  - Thermodynamic and kinetic study of volatile compounds in biopolymer based dispersions. Samavati Vahid, Emam Jomeh Zahra, مهدی نیا علی (2014)., CARBOHYDRATE POLYMERS, 99(1), 556-562.  - Effect of harvest time on antioxidant activity of Glycyrrhiza glabra root extract and evaluation of its antibacterial activity. زهره کرمی, حبیب الله میرزایی, Emam Jomeh Zahra, صادقی ماهونک علیرضا, خمیری مرتضی (2013)., International Food Research Journal, 20(5), 2951-2957.  - خواص حرارتی، نفوذپذیری نسبت به بخار آب و مورفولوژی بیونانوکامپوزیت های. داداشی سعید, ابراهیم زاده موسوی سیدمحمدعلی, امام جمعه زهرا, ارومیه ای عبدالرسول (1392)., مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی, 14(4), 25-41.  - Complex coacervation of B-lactoglobulin-k-Carrageenan aqueous mixtures as affected by polysaccharide sonication. Hosseini Sayed Mohammad Hashem, Emam Jomeh Zahra, Razavi Seyed Hadi, Moosavi Movahhedi Ali Akbar, Saboury Ali Akbar, محمدی فر مخمد امین, Farahnaky Asghar, عطری ملیحه السادات, Van Der Meeren Paul (2013)., FOOD CHEMISTRY, 141(1), 215-222.  - Physical and Rheological Characteristics of Emulsion Model Structures Containing Iranian Tragacanth Gum and Oleic Acid. Samavati Vahid, Emam Jomeh Zahra, محمدی فر مخمد امین (2013)., JOURNAL OF DISPERSION SCIENCE AND TECHNOLOGY, 34(12), 1635-1645.  - Evaluating the Effects of Different Plasticizers on Mechanical Properties of Starch/ Clay Nanocomposites. Sherafati Marjan, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Emam Jomeh Zahra, Bagheri Reza (2013)., Advanced Materials Research, 829(829), 279-283.  - Multivariate-parameter optimization of aroma compound release from carbohydrate–oil–protein model emulsions. Samavati Vahid, Emam Jomeh Zahra (2013)., CARBOHYDRATE POLYMERS, 98(2), 1667-1676.  - Optimization of Operational Parameters to Fortify Iranian UF-Feta Cheese with Fish Oil Using Response Surface Methodology. Farbod Farzad, Kalbasi Ashtari Ahmad, Moeini Sohrab, Emam Jomeh Zahra, Razavi Seyed Hadi, Mortazavi Syed Ali (2013)., JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 38(8), n/a-n/a.  - Biocompatible nanotubes as potential carrier for curcumin as a model bioactive compound. Sadeghi R.., Kalbasi Ashtari Ahmad, Emam Jomeh Zahra, Razavi Seyed Hadi, Kokini J.., Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2013)., JOURNAL OF NANOPARTICLE RESEARCH, 15(11), 12-23.  - Effect of Menthol Absorption by Packaging Material on the Quality of Yogurt Drink during Storage Time. Farhoodi Mehdi, Emam Jomeh Zahra, فلاح اصغر, ثابت قدم سمانه, نعمتی چاری مهدی (2013)., Journal of Agricultural Science and Technology, 15(3), 1373-1380.  - Modeling and Optimization of Ultrasound-Assisted Osmotic Dehydration with Finished Freeze Drying on Black Cherries – The Effect on Antioxidant Activities. زهره کرمی, Yousefi Ghasem, Emam Jomeh Zahra (2013)., Journal of Food Biosciences and Technology, 3(3), 11-22.  - The Effects of Storage Time on Physiochemical, Rheological, Micro- Structural and Sensory Properties of Feta Cheese Fortified with Fish and Olive Oils. Farbod Farzad, Kalbasi Ashtari Ahmad, Moeini Sohrab, Emam Jomeh Zahra, Razavi Seyed Hadi, Mortazavi Syed Ali, Beheshti Hamed Reza (2013)., Nutrition and Food Science, 3(5), 1-8.  - Scrutinizing the different pectin types on stability of an Iranian traditional drink "Doogh". Joudaki Hassan, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Safari Mohammad, Razavi Seyed Hadi, Emam Jomeh Zahra, Gharibzahedi S.m.t. (2013)., International Journal of Biological Macromolecules, 60(60), 375-382.  - بهینه سازی ویژگیهای فیزیکی و مکانیکی نانوکامپوزیت های زیست تخریب پذیر کیتوزان-نانوسلولز. دهناد دانبال, میرزایی حبیب الله, امام جمعه زهرا, جعفری مهدی, داداشی سعید (1392)., پژوهش و نوآوری در صنایع غذایی, 2(3), 229-242.  - Effects of storage time on compositional, micro-structural, rheological and sensory properties of low fat Iranian UF-Feta cheese fortified with fish oil or fish oil powder. Farbod Farzad, Kalbasi Ashtari Ahmad, Moeini Sohrab, Emam Jomeh Zahra, Razavi Seyed Hadi, مرتضوی علی (2013)., JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, 49(34), 236–240.  - B-Lactoglobulin-sodium alginate interaction as affected by polysaccharide depolymerization using high intensity ultrasound. Hosseini Sayed Mohammad Hashem, Emam Jomeh Zahra, Razavi Seyed Hadi, Moosavi Movahhedi Ali Akbar, Saboury Ali Akbar, Atri M.s., Van Der Meeren Paul (2013)., FOOD HYDROCOLLOIDS, 32(2), 235-244.  - STABILITY OF VITAMIN D3 ENCAPSULATED IN NANOPARTICLES OF WHEY PROTEIN ISOLATE. Abbasi Azam, Emam Jomeh Zahra, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, داوودی داریوش (2013)., FOOD CHEMISTRY, 143(1), 379-383.  - stability and dynamic rheological characterization of spred developed based on pistachio oil. Mousazadeh Morad, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Emam Jomeh Zahra, هادی نژاد Mehri Hadinezhad, رحمتی نغمه (2013)., International Journal of Biological Macromolecules, 2(56), 133.  - Decolorization of iranian date syrup by ultrafiltration. Fathi Golnaz, Labbafi Mazraeh Shahi Mohsen, Rezaei Tireh Shabankareh Keramat Allah, Emam Jomeh Zahra, Hamedi Manochehr (2013)., Journal of Agricultural Science and Technology, 15(4), 11.  - An Optimization Study on the Ultrasonic Treatments for Saccharomyces cerevisiae Inactivation in Red Grape Juice with Maintaining Critical Quality Attributes. Nafar Maryam, Emam Jomeh Zahra, Yousefi Shima, مهناز هاشمی روان (2013)., JOURNAL OF FOOD QUALITY, 36(4), 269-281.  - Microstructural and mechanical properties of camel longissimus dorsi muscle during roasting, braising and microwave heating. Yarmand Mohammad Saeid, Nikmaram Parang, Emam Jomeh Zahra, Homayonirad Aziz (2013)., MEAT SCIENCE, 95(2), 419-424.  - Heat and mass transfer in apple cubes in a microwave-assisted fluidized bed drier. Askari Gholamreza, Emam Jomeh Zahra, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali (2013)., FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING, 91(3), 207-215.  - Prediction of the Physicochemical Properties of Spray - Dried Black Mulberry ( Morus nigra Juice using Artificial Neural Networks ). Mahboubeh Fazaeli, Emam Jomeh Zahra, Omid Mahmoud, Kalbasi Ashtari Ahmad (2013)., Food and Bioprocess Technology, 11(5), 70-76.  - Water Vapor Permeability, Optical and Mechanical Properties of Salep-Based Edible Film. Ekrami Mohammad, Emam Jomeh Zahra (2013)., JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 21(6), n/a-n/a.  - Evaluating the potential of artificial neural network and neuro-fuzzy techniques for estimating antioxidant activity and anthocyanin content of sweet cherry during ripening by using image processing. Taghadomi-saberi Saeedeh, Omid Mahmoud, Emam Jomeh Zahra, Ahmadi Hojat (2013)., JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, 94(1), 95-101.  - A comparative study on the emulsifying properties of various species of gum tragacanth. Farzi Mina, Emam Jomeh Zahra, محمدی فر مخمد امین (2013)., International Journal of Biological Macromolecules, 57(1), 76-82.  - مدل سازی و بهینه سازی استخراج روغن شاهدانه به کمک اولتراسونیک و با روش سطح پاسخ. زهره کرمی, قاسم یوسفی, محمد علی پور نجمی, امام جمعه زهرا (1392)., علوم غذایی و تغذیه, 10(2), 20-25.  - A comparative study on different concentration methods of extracts obtained from two raspberries (Rubus idaeus L.) cultivars: Evaluation of anthocyanins and phenolics contents and antioxidant activity. Yousefi Ghasem, Yousefi Shima, Emam Jomeh Zahra (2013)., INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 48(6), 1179-1186.  - کاربرد روش ریزاستخراج مایع‌ـ‌مایع‌پخشی در اندازه‌گیری میزان جذب منتول از دوغ به بطری‌های پلی‌اتیلن ترفتالات. فرهودی مهدی, امام جمعه زهرا, احسانی محمدرضا, ارومیه ای عبدالرسول (1392)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 44(1), 77-85.  - Spray drying of ACE-inhibitory enzyme-modified white cheese. Amighi Fatemeh, Emam Jomeh Zahra, Madadlo Ashkan (2013)., INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 48(11), n/a-n/a.  - Comparative evaluation on fatty acid and i Matricaria recutita/i essential oil incorporated into casein-based film. نهال عی حیدری, محبوبه فضایلی, رضا احمدی, مهران قاسم لو, Emam Jomeh Zahra (2013)., International Journal of Biological Macromolecules, 56(2), -.  - Modeling and Scaling of Food Dispersions. Samavati Vahid, Emam Jomeh Zahra, محمدی فر مخمد امین (2013)., JOURNAL OF DISPERSION SCIENCE AND TECHNOLOGY, 34(4), 462-468.  - A practical optimization on salt/high-methoxyl pectin interaction to design a stable formulation for Doogh. Joudaki Hassan, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Safari Mohammad, Razavi Seyed Hadi, Emam Jomeh Zahra, Taghi Gharibzahedi Mohammad Taghi (2013)., CARBOHYDRATE POLYMERS, 97(2), 376-383.  - Estimation of sweet cherry antioxidant activity and anthocyanin content during ripening by artificial neural networkassisted image processing technique. سعیده صابری تقدمی, Omid Mahmoud, Emam Jomeh Zahra, Ahmadi Hojat (2013)., INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 48(2), -.  - Rheological Scaling Methods in Food Matrices Containing Stabilizer. Samavati Vahid, Emam Jomeh Zahra, محمدی فر محمدامین (2013)., JOURNAL OF DISPERSION SCIENCE AND TECHNOLOGY, 34(12), 1797-1806.  - Effects of sugar, starch and HPMC concentrations on textural properties of reduced-sugar sponge cakes. Farzi Mina, Saffari Mohammad Mahdi, Emam Jomeh Zahra (2013)., JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, 13(2), 61-71.  - Physiological Biodiversity of Lactobacillus Strains Isolated During Traditional Iranian Lighvan Cheese Manufacturing. Emam Jomeh Zahra, تیوا کفیلی, بالتازار مایو (2013)., INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, 16(1), -.  - Characterization of food texture: application of Microscopic technology. Fazaeli Mahboubeh, Tah Maryam, Emam Jomeh Zahra (2013).  - بررسی مدلهای مختلف رئولوژیک در سوسپانسیونهای حاوی صمغ کتیرا. وحید سمواتی, امام جمعه زهرا, محمد حجتی (1391)., پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران, 22(1), 87-95.  - Migration of silicon from PET/Clay nanocomposite bottles into acidic food simulant. Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, مهدی فرهودی, Sotudeh Gharebagh Rahmat, Emam Jomeh Zahra, عبدالرسول ارومیه ای (2013)., PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE, 2(122), -.  - Effects of heating method and conditions on the evaporation rate and quality attributes of black mulberry (Morus nigra) juice concentrate . Fazaeli Mahboubeh, Hojjatpanah Ghazaleh, Emam Jomeh Zahra (2013)., JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, 50(1), 35-43.  - The effect of ovine and bovine milk on the textural properties of Lighvan cheese during ripening. مهرناز امینی فر, Hamedi Manochehr, Emam Jomeh Zahra, علی مهدی نیا (2013)., INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, 66(1), 45-53.  - Effect of Fermentation of Pomegranate Juice by Lactobacilus planyarum and Lactobacillus acidophilus on the antioxidant activity and Metabolism of Sugars Organic Acids and Phenolic Compounds. Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Razavi Seyed Hadi, Zeinab Sadat Mousavi, هادی نژاد Mehri Hadinezhad, Emam Jomeh Zahra, Mojgan Mirzapour (2013)., FOOD BIOTECHNOLOGY, 27(1), 1-13.  - Applying Iranian gum tragacanth to improve textural properties of maltodextrin encapsulation. Saffari Mohammad Mahdi, Farzi Mina, Emam Jomeh Zahra, Moeini Sohrab, محمدی فر محمدامین (2013)., JOURNAL OF TEXTURE STUDIES, 44(1), 12-20.  - Relating consumer preferences to textural attributes of cooked beans: Development of an industrial protocol and microstructural observations. مهران قاسم لو, محمد قریب زاهدی, Emam Jomeh Zahra (2013)., LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 50(1), 88-98.  - Migration of silicon from nanocomposite packaging materials into acidic food simulant. Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Mehdi Farhoodi, Sotudeh Gharebagh Rahmat, Emam Jomeh Zahra, Abdolrasul Oromiehie (2012)., Advanced Materials Research, 1(622), 873-877.  - Optimized preparation of ACE-inhibitory and antioxidative whey protein hydrolysate using response surface method. گودرزی مصطفی, اشکان مدد لو, محمد ابراهیم زاده موسوی, Emam Jomeh Zahra (2012)., Dairy Science and Technology, 92(6), 641-653.  - Influence of TiO2 Nanoparticle Filler on the Properties of PET and PLA Nanocomposites. Mehdi Farhoodi, Saeed Dadashi, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Sotudeh Gharebagh Rahmat, Emam Jomeh Zahra, Abdolrasul Oromiehie, Farkhondeh Hemmati (2012)., POLYMER-KOREA, 36(---), 745-755.  - Influence of Beet Sugar, Calcium Lactate, and Staphylococcus xylosus (with Nitrate Reductase Activity) on the Chemical, Microbiological, and Sensorial Properties of Persian Uncured Frankfurters. Razavi Seyed Hadi, Tahmouzi Saeed, Safari Mohammad, Emam Jomeh Zahra (2012)., JOURNAL OF FOOD SCIENCE, 77(10), 565-571.  - Effect of spray drying conditions and feed composition on the physical properties of black mulberry juice powder. Emam Jomeh Zahra, Mahboubeh Fazaeli, Kalbasi Ashtari Ahmad, Omid Mahmoud (2012)., FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING, 90(4), 667-675.  - A Study on Physical Aging of Semicrystalline Polyethylene Terephthalate below the Glass Transition Point. Mehdi Farhoodi, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Sotudeh Gharebagh Rahmat, Emam Jomeh Zahra, Abdolrasul Oromiehie, H Mansour (2012)., Journal of Applied Research and Technology, 10(---), 698-702.  - Physical Properties of Whole Rye Seed ( Secale cereal ). Mohammad Jouki, Emam Jomeh Zahra, Naimeh Khazaei (2012)., International Journal of Food Engineering, 8(4), 1-15.  - بررسی اثر قدرت یونی و فشار همگن کردن بر ویژگی‌های رئولوژیک، توزیع قطر ذرات و میزان سرم دهی دوغ پایدارشده با پکتین با متوکسیل بالا. امینی فر مهرناز, ابراهیم زاده موسوی سیدمحمدعلی, امام جمعه زهرا (1391)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 43(2), 163-167.  - Evaluation of aflatoxin decontaminating by two strains of Saccharomyces cerevisiae and Lactobacillus rhamnosus strain GG in pistachio nuts. Somaieh Rahaie, Emam Jomeh Zahra, Razavi Seyed Hadi, Mansoureh Mazaheri (2012)., INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 47(8), 1647-1653.  - PREDICTION OF EXTENSOGRAPH PROPERTIES OF WHEAT - FLOUR DOUGH : ARTIFICIAL NEURAL NETWORKS AND A GENETIC ALGORITHM APPROACH. Hajar Abbasi, Seyyed Mahdi Seyedain Ardabili, Emam Jomeh Zahra, Mohammad Amin Mohammadifar, Maryam Zekri, Roya Aghagholizadeh (2012)., JOURNAL OF TEXTURE STUDIES, 43(4), 326-337.  - ارزیابی فعالیت ضد میکروبی عصاره اتانولی ریشه شیرین بیان در نوشابه پرتقالی. زهره کرمی, حبیب الله میرزایی, امام جمعه زهرا, علیرضا صادقی ماهونک, مرتضی خمیری (1391)., پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران, 8(2), 251-261.  - Application of rheological modeling in food emulsions. Emam Jomeh Zahra, Vahid Samavati, Mohammad Amin Mohammadifar, Omid Mahmoud, Ali Mehdinia (2012)., IRANIAN JOURNAL OF CHEMISTRY & CHEMICAL ENGINEERING-INTERNATIONAL ENGLISH EDITION, 31(2), 71-83.  - Investigation on proteolysis and formation of volatile compounds of Lighvan cheese during ripening. Aminifar Mehrnaz, Hamedi Manochehr, Emam Jomeh Zahra, 1مهدی نیا ع (2012)., JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, 51(10), 2454-2462.  - اثر فشار و دمای تغلیظ بر برخی خصوصیات کیفی آب هندوانه. اعظم عالمی, امام جمعه زهرا, حبیب الله میرزایی (1391)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 9(34), 37-44.  - فیلم های بر پایه زیست پلیمر پلی (لاکتیک اسید: اثر نانوذرات خاک رس و سلولوز بر خواص فیزیکی مکانیکی و ساختاری. ابراهیم زاده موسوی سیدمحمدعلی, امام جمعه زهرا, سعید داداشی, ارومیه ای (1391)., مجله علوم و تکنولوژی پلیمر, 25(2), 127-136.  - Effect of ultrasound assisted extraction upon the Genistin and Daidzin contents of resultant soymilk. Ronak Fahmi, Khodaeiyan Changi Faramarz, Rezvan Pourahmad, Emam Jomeh Zahra (2012)., JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, -(---), -.  - بهبود ویژگی های کیفی کامکات نیمه مرطوب با فرآیندهای آبگیری اسمزی و اولتراسونیک. کرمی زهره, امام جمعه زهرا, صادقی ماهونک علیرضا, شهریاری فرزانه (1391)., پژوهش های صنایع غذایی, 22(4), 395-409.  - Comparing the Effects of Microwave and Conventional Heating Methods on the Evaporation Rate and Quality Attributes of Pomegranate ( Punica granatum L . Juice Concentrate ). Shima Yousefi, Emam Jomeh Zahra, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Gholam Reza Askari (2012)., Food and Bioprocess Technology, 5(4), 1328-1339.  - Modeling and optimization of ultrasound assisted osmotic dehydration of cranberry using response surface methodology.. Emam Jomeh Zahra, سمیرا شمایی, Moeini Sohrab (2012)., Journal of Agricultural Science and Technology, 14(6), 1523-1534.  - بررسی اثر نوع آنزیم و غلظت کربن فعال بر کارایی حذف فنیلآلانین از شیر. عاطفه امیری ریگی, مهرداد محمدی, امام جمعه زهرا, محمدامین محمدی فر (1391)., مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران, 7(1), 1-9.  - بررسی میزان تغییرات ضریب فعالیت لیمونن در سیستمهای مدلی نوشابه های پرتقالی با استفاده از مدل ترمودینامیکی Dortmund - UNIFAC. میرسعیدقاضی حسین, امام جمعه زهرا (1391)., پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران, 8(1), -.  - بهینه‌سازی خشک کردن اسمزی هویج با استفاده از روش سطح پاسخ (RSM). امام جمعه زهرا, مینا کارگزاری, معینی سهراب (1390)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 42(2), 96-108.  - Effect of Composition on Release of Aroma Compounds. Emam Jomeh Zahra, وحید سمواتی, محمدامین محمدی فر, علی مهدی نیا, Omid Mahmoud (2012)., IRANIAN JOURNAL OF CHEMISTRY & CHEMICAL ENGINEERING-INTERNATIONAL ENGLISH EDITION, 31(3), 85-97.  - Spray drying of low - phenylalanine skim milk : optimisation of process conditions for improving solubility and particle size. Atefeh Amiri Rigi, Emam Jomeh Zahra, Mohammad A Mohammadifar, Mehrdad Mohammadi (2012)., INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 47(3), 495-503.  - DEVELOPMENT OF A PRACTICAL METHOD FOR PROCESSING OF NITRITE-FREE HOT DOGS WITH EMPHASIS ON EVALUATION OF PHYSICO-CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL PROPERTIES OF THE FINAL PRODUCT DURING REFRIGERATION. Tahmouzi Saeed, Razavi Seyed Hadi, Safari Mohammad, Emam Jomeh Zahra (2012)., JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 21(1), -.  - Effect of frozen storage on the anthocyanins and phenolic components of pomegranate juice. Emam Jomeh Zahra, Mirsaeidghazi Hossein, Reza Ahmadkhaniha (2012)., JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, 3(1), 120-128.  - Effect of process conditions and carrier concentration for improving drying yield and other quality attributes of spray dried black mulberry ( Morus nigra ) juice. Fazaeli Mahboubeh, Emam Jomeh Zahra, Kalbasi Ashtari Ahmad, Omid Mahmoud (2012)., International Journal of Food Engineering, 8(1), 1-20.  - STABILITY AND RHEOLOGY OF DISPERSIONS CONTAINING POLYSACCHARIDE OLEIC ACID AND WHEY PROTEIN ISOLATE. Emam Jomeh Zahra, Vahid Samavati, Mohammad Amin Mohammadifar, Omid Mahmoud, Ali Mehdinia (2012)., JOURNAL OF TEXTURE STUDIES, 43(1), 63-76.  - Effect of Modified Atmosphere Packaging ( MAP ) with Increased Levels of O2 on Postharvest Quality of Iranian Shahroodi Table Grape. Mossayebzadeh Azizeh, Mostoufi Younes, Emam Jomeh Zahra, Javan-nikkhah Mohammad, H S Hajizadeh (2012)., Acta Horticulturae, 934(---), 207-212.  - Biopreservation of hamburgers by essential oil of Zataria multiflora. صمدی نسرین, Anushe Sharifan, Emam Jomeh Zahra, Mohammad Hossein Sormaghi (2012)., NATURAL PRODUCT RESEARCH, 26(7), 665-668.  - Dissociation of self - assembled casein nanoparticles by ascending the pH and sonication. Madadlou Ashkan, Deivid Sheehan, Emam Jomeh Zahra, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali (2012)., MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, 67(2), 155-158.  - Isolation, purification and characterization of a new gum from Acanthophyllum bracteatum roots. Kambiz Jahanbin, Moeini Sohrab, Ahmad Reza Gohari, Emam Jomeh Zahra, Paolo Masi (2012)., FOOD HYDROCOLLOIDS, 27(1), 14-21.  - Response surface optimisation of spray dryer operational parameters for low - phenylalanine skim milk powder. عاطفه امیری, محمدامین محمدی فر, Emam Jomeh Zahra, محمد محمدی (2011)., INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, 4(46), 1830-1839.  - Total Phenols Antioxidant Potential and Antimicrobial Activity of Methanol Extract of Rosemary ( Rosmarinus officinalis L. ). Emam Jomeh Zahra, Tavasoli (2011)., Global Veterinaria, 7(4), 337-341.  - Application of Artificial Neural Network and Genetic Algorithm for Predicting three Important Parameters in Bakery Industries. عباسی هاجر, Emam Jomeh Zahra, سیدین اردبیلی سید محسن (2011)., International Journal of Agricultural Science and Research (IJASR), 2(4), 49-62.  - The first application of a new polysaccharide from Acanthophyllum bracteatum for the health improvement of Atlantic salmon exposed to mercury chloride. Jahanbin Kambiz, Ali Akbar Hedayati, Moeini Sohrab, Emam Jomeh Zahra, Antonio Sposito, Ahmadreza Gohari, Rtahere Bagheri (2011)., TOXICOLOGY AND INDUSTRIAL HEALTH, 28(4), 377-384.  - Ultrasound - assisted generation of ACE - inhibitory peptides from casein hydrolyzed with nanoencapsulated protease. Madadlou Ashkan, Dayvid Sheehan, Emam Jomeh Zahra, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali (2011)., JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, 91(11), 2112-2116.  - ULTRASOUND - ASSISTED OSMOTIC DEHYDRATION OF CRANBERRIES: EFFECT OF FINISH DRYING METHODS AND ULTRASONIC FREQUENCY ON TEXTURAL PROPERTIES. Emam Jomeh Zahra, Samira Shamaei, Moeini Sohrab (2011)., JOURNAL OF TEXTURE STUDIES, 43(2), 133-141.  - Influence of tragacanth gum exudates from specie of Astragalus gossypinus on rheological and physical properties of whey protein isolate stabilised emulsions. Samavati Vahid, Emam Jomeh Zahra, Mohammad Amin Mohammadifar, Omid Mahmoud, Ali Mehdinia (2011)., INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 46(8), 1636-1645.  - Effect of processing parameters on fouling resistances during microfiltration of red plum and watermelon juices : a comparative study. Nourbakhsh Himan, Alemi Azam, Emam Jomeh Zahra, Efamily Hossein (2011)., JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, 2(1), 146-152.  - COMPARISON BETWEEN ULTRAFILTRATION AND MICROFILTRATION IN THE CLARIFICATION OF POMEGRANATE JUICE. Emam Jomeh Zahra, Mirsaed Ghazi Hossein, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, کرامت اله رضائی تیره شبانکاره, عبدالرضا اروجعلیان, Mehdi Navid Bakhsh (2011)., JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, 35(3), 426-436.  - Evaluation of the fouling phenomenon in the membrane clarification of black mulberry juice. Emam Jomeh Zahra, Ghazaleh Hojjatpanah, Kalbasi Ashtari Ahmad, Efamily Hossein, Omid Mahmoud (2011)., INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 46(7), 1538-1544.  - Effects of heating method and conditions on the quality attributes of black mulberry ( Morus nigra juice concentrate. Hojjatpanah Ghazaleh, Fazaeli Mahboubeh, Emam Jomeh Zahra (2011)., INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 5(46), 956-962.  - Modelling the membrane clarification of pomegranate juice with computational fluid dynamics. Emam Jomeh Zahra, Mirsaeidghazi Hossein, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Mahdi Navidbakhsh (2011)., EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, 232(4), 671-677.  - Investigation on the effects of microwave and conventional heating methods on the phytochemicals of pomegranate ( Punica granatum L. and black mulberry juices ). Emam Jomeh Zahra, Shima Yousefi, Mahboubeh Fazaeli (2011)., FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, -(---), -.  - بررسی اثر اسیدهای اولئیک و استئاریک بر ویژگی های مکانیکی نفوذپذیری و ریز ساختاری فیلم کازئینات سدیم. امام جمعه زهرا, عاطفه برومند, حامدی میرمنوچهر, رضوی سیدهادی (1389)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 41(2), 185-193.  - Effect of ultrasonic treatment on the rheological properties and particle size of gum tragacanth dispersions from different species. Farzi Mina, Saffari Mohammad Mahdi, Emam Jomeh Zahra, Mohammad Amin Mohammadifar (2011)., INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 46(4), 849-854.  - Measurement of flavor absorption from soft drink in to PET bottle by headspace solid phase microextraction - Gas Chromatography. Farhoodi Mehdi, Salami Maryam, Emam Jomeh Zahra, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Rezaei Tireh Shabankareh Keramat Allah (2011)., International Journal of Food Engineering, 7(4), -.  - Comparative Study of the Antimicrobial Activity of Rosmarinus officinalis L . Essential Oil and Methanolic Extract. Tavasoli Sedigheh, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Emam Jomeh Zahra, Razavi Seyed Hadi (2011)., Middle-East Journal of Scientific Research, 9(4), 467-671.  - Effect of Ultrasound Assisted Extraction upon the Protein Content and Rheological Properties of the Resultant Soymilk. Ronak Fahmi, Khodaeiyan Changi Faramarz, Rezvan Pourahmad, Emam Jomeh Zahra (2011)., Advance Journal of Food Science and Technology, 3(4), 249-245.  - Fermentation of pomegranate juice by probiotic lactic acid bacteria. Mousavi Zeinab Sadat, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Razavi Seyed Hadi, Emam Jomeh Zahra, Hossein Kiani (2011)., WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, 27(---), 123-128.  - effect of different pH on canthaxanthin degradation. Sayed Razi Nina, Razavi Seyed Hadi, Emam Jomeh Zahra (2011)., World Academy of Science, Engineering and Technology, -(59), 532-536.  - Effect of MAP and different Atmospheric conditions on the sensory attributes and shelf life characteristics of fresh Pistachio Nuts. Shima Shayanfar, Mahdi Kashaninejad, Morteza Khomeiri, Emam Jomeh Zahra, Mostoufi Younes (2011).  - Clarification of pomegranate juice by microfiltration with PVDF membranes. Emam Jomeh Zahra, Hossein Mirsaeedghazi, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Abdolreza Aroujalian, Mahdi Navidbakhsh (2010)., Desalination, 24(3), 243-248.  - PREDICTION OF SOME PHYSICAL PROPERTIES OF OSMODEHYDRATED CARROT CUBES USING RESPONES SURFACE METHODOLOGY. Emam Jomeh Zahra, Kargozari Mina Kargozari, Moeini Sohrab (2010)., JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 34(6), 1041-1063.  - Effect of carrier type and spray drying on the physic - chemical properties of powdered and reconstituted pomegranate juice ( Panica Granatum L ). Yousefi Shima, Emam Jomeh Zahra, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali (2010)., JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, 10(2), -.  - اثر پارامترهای فرآیند بر گرفتگی غشا میکروفیلتر در حین شفاف سازی آب انار. امام جمعه زهرا, میرسعیدقاضی حسین, ابراهیم زاده موسوی سیدمحمدعلی, عبدالرضا اروجعلیان, مهدی نویدبخش (1389)., پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران, 6(1), 63-72.  - بررسی اثر بسته بندی در اتمسفر تعدیل یافته بر ماندگاری و حفظ خصوصیات کیفی انگور رقم شاهرودی. مستوفی یونس, مسیب زاده عزیزه, امام جمعه زهرا, جوان نیکخواه محمد, مریم دهستانی اردکانی (1389)., علوم باغبانی ایران, 41(2), 172-163.  - بررسی اثر جایگزینی ساکارز و گلوکز با دو نوع شیرین کننده رژیمی بر خصوصیات بافتی و ریز ساختار گز. امام جمعه زهرا, رسول قاهری, غلامحسن اسدی (1389)., پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران, 6(2), 130-135.  - اثر پیش تیمار و روش های مختلف خشک کردن بر روند خشک شدن بافت رنگ مقدار و سرعت باز جذب آب ورقه های قارچ دکمهای ( Agaricus bisporus ). امام جمعه زهرا, شمایی سمیرا (1389)., پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران, 6(3), 193-200.  - Effect of membrane clarification on the physicochemical properties of pomegranate juice. Emam Jomeh Zahra, Mirsaed Ghazi Hossein, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Reza Ahmadkhaniha, Abbas Shafiee (2010)., INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 45(7), 1457-1463.  - Enhanced thermal and ultrasonic stability of a fungal protease encapsulated within biomimetically generated silicate nanospheres. Madadlou Ashkan, Daniel Iacopino, Davood Sheehan, Emam Jomeh Zahra, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali (2010)., BIOCHIMICA ET BIOPHYSICA ACTA-GENERAL SUBJECTS, 1800(4), 459-465.  - MICROSTRUCTURAL COMPOSITIONAL AND TEXTURALPROPERTIES DURING RIPENING OF LIGHVAN CHEESE ATRADITIONAL RAW SHEEP CHEESE. Aminifar Mehrnaz, Hamedi Manochehr, Emam Jomeh Zahra, Ali Mehdinia (2010)., JOURNAL OF TEXTURE STUDIES, 41(4), 579-593.  - بررسی تغییرات بیوشیمیایی و پوسیدگی خاکستری در انگور رقم شاهرودی در شرایط بسته بندی با اتمسفر تعدیل یافته. مستوفی یونس, مسیب زاده عزیزه, جوان نیکخواه محمد, امام جمعه زهرا (1388)., Journal of Horticultural Science, 22(2), 68-77.  - Mathematical modelling of mass transfer in the concentration polarisation layer of flat - sheet membranes during clarification of pomegranate juice. Mirsaeidghazi Hossein, Emam Jomeh Zahra, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Vali Enjileha, Mahdi Navidbakhsh, Seyyedeh Maryam Mirhashemi (2010)., INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 45(10), 2096-2100.  - Acid - induced gelation behavior of sonicated casein solutions. Madadlou Ashkan, Emam Jomeh Zahra, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Mohamadamin Mohamadifar, Ehsani Mohammadreza (2010)., ULTRASONICS SONOCHEMISTRY, 17(1), 153-158.  - Antibiotic resistance - susceptibility profiles of Lactobacillus strains from Lighvan, a traditional Iranian raw milk cheese. Kafili Tiva, Razavi Seyed Hadi, Emam Jomeh Zahra, Gholam Reza Salehi, Pablo Álvarez Martín, Baltasar Mayo Pérez (2010)., MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, 65(1), 59-62.  - Anetwork - based fuzzy interface system for sonodisruption process of re - assembled casein micelles. Emam Jomeh Zahra, Madadlou Ashkan, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Majid Javanmard (2010)., JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, 98(2), 224-229.  - A note on the effect of calcium alginate coating on quality of refrigerated strawberries. Nasrin Moayednia, محمدرضا احسانی, Emam Jomeh Zahra, Mahnaz Mazaheri Asadi, Maryam Mizani, Amir Farrokh Mazaheri (2010)., IRISH JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD RESEARCH, 49(4), 165-170.  - The Effect of Sodium Alginate Concentrations on Viability of Immobilized Lactobacillus Acidophilus in Fruit Alginate Coating During Refrigerator Storage. Nasrin Moayednia, Ehsani Mohammadreza, Emam Jomeh Zahra, Mm Asadi, M Mizani, Mahnaz Mazaheri (2009)., Australian Journal of Basic and Applied Sciences, 3(4), 3213-3226.  - Comparison of Artificial Neural Network ( ANN ) and Response Surface Methodology ( RSM ) in the Prediction of Quality Parameters of Spray - Dried Pomegranate Juice. Yousefi Shima, Emam Jomeh Zahra, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali (2009)., DRYING TECHNOLOGY, 27(7&8), 910-917.  - Comparison of pH dependent sonodisruption of re - assembled casein micelles by 35 and 130 KHz ultrasounds. Madadlou Ashkan, Emam Jomeh Zahra, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Ehsani Mohammadreza, David Sheehan (2009)., JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, 95(3), 505-509.  - Alkaline pH does not disrupt re - assembled casein micelles. Emam Jomeh Zahra, David Sheehan, Ehsani Mohammadreza, Ashkan Madadlou, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali (2009)., FOOD CHEMISTRY, 116(4), 929-932.  - Changes in blocking mechanisms during membrane processing of pomegranate juice. Mirsaeidghazi Hossein, Emam Jomeh Zahra, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Abdolreza Aroujalian, Mahdi Navidbakhsh (2009)., INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 44(11), 2135-2141.  - مقایسه روشهای مولکولی در شناسایی لاکتوباسیلوسهای جداسازی شده در طی رسیدن پنیر لیقوان. کفیلی تیوا, رضوی سیدهادی, امام جمعه زهرا, غلامرضا صالحی جوزانی, نقوی محمدرضا (1388)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 40(1), 87-92.  - جهت کاهش آفلاتوکسین 1 (LBGG) GG توانایی سویه لاکتوباسیلوس رامنوسوس موجود در پسته. رهایی سمیه, رضوی سیدهادی, امام جمعه زهرا, مظاهری منصوره (1388)., فرآوری و نگهداری مواد غذایی, 1(3), 51-64.  - Response surface optimization of an artificial neural network for predicting the size of re-assembled casein micelles. Madadlou Ashkan, Emam Jomeh Zahra, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Ehsani Mohammadreza, مجید جوانمرد, دیوید شیهان (2009)., Computers and Electronics in Agriculture, 68(2), 216-221.  - مدل سازی خشک شدن لایه نازک زردآلو. رفیعی شاهین, اسماعیل میرزایی, کیهانی علیرضا, امام جمعه زهرا, امین طاهری (1388)., فرآوری و نگهداری مواد غذایی, 1(2), 139-150.  - Identification and quantification of phenolic compounds and their effects on antioxidant activity in pomegranate juices of eight Iranian cultivars. Mosavi Gelareh, Emam Jomeh Zahra, Rezaei Tireh Shabankareh Keramat Allah, Mohammad Hossein Haddad Khodaparast (2009)., FOOD CHEMISTRY, 115(4), 1278-1274.  - EFFECT OF VARIOUS DRYING METHODS ON TEXTURE ANDCOLOR OF TOMATO HALVES. Askari Gholam Reza, Emam Jomeh Zahra, Maryam Tahmasbi (2009)., JOURNAL OF TEXTURE STUDIES, 40(4), 371-389.  - An Investigation of the Effects of Drying Methods and Conditions on Drying Characteristics and Quality Attributes of Agricultural Products during Hot Air and Hot Air/Microwave - Assisted Dehydration. Emam Jomeh Zahra, Askari Gholam Reza, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali (2009)., DRYING TECHNOLOGY, 27(---), 831-841.  - Effect of refrigerated storage time on the viability of probiotic bacteria in fermented probiotic milk drinks. Nasrin Moayednia, Ehsani Mohammadreza, Emam Jomeh Zahra, Amir F Mazaheri (2009)., INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, 62(2), 208-204.  - Hydro - sorting of apricots based on some physical characteristics. Mirzaee-ghaleh Esmaeil, Rafiei Shahin, Keyhani Alireza, Emam Jomeh Zahra, Kamran Kheiralipour (2009)., Research in Agricultural Engineering, 55(4), 159-164.  - ارزیابی تغییرات رنگ کنسرو جوجه کباب در طی زمان نگهداری تحت شرایط تسریع شده. کامبیز جهان بین, امام جمعه زهرا, حامدی میرمنوچهر (1387)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 39(1), 103-108.  - Concentration of pomegranate juice by membrane processing: membrane fouling and changes in juice properties. Efamily Hossein, Emam Jomeh Zahra, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali (2009)., Advance Journal of Food Science and Technology, 46(6), 538-542.  - بررسی تاثیر پیش فرایند اسمزی بر ویژگی های بافتی و ریز ساختاری گوجه فرنگی خشک شده با هوا. امام جمعه زهرا, مریم طهماسبی, میرخلیل پیروزی فرد, غلام رضا عسگری (1387)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 39(1), 133-139.  - Physical properties of apricot to charachterize best post harvesting options. Mirzaee-ghaleh Esmaeil, Rafiei Shahin, Keyhani Alireza, Emam Jomeh Zahra (2009)., Australian Journal of Crop Science, 3(2), 95-100.  - microbial characterization of iranian traditional lighvan cheese over manufacturing and ripening via culturing and PCR - DGGE analysis : identification and typing of dominant lactobacilli. Tiva Kafili, Razavi Seyed Hadi, Emam Jomeh Zahra, Mohammad Reza Naghavi, Pablo Álvarez Martín, Baltasar Mayo Pérez (2009)., EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, 229(1), 83-92.  - Moisture content modeling of sliced Kiwifruit ( cv. Hayward during drying ). Mohammadi Ali, Rafiei Shahin, Keyhani Alireza, Emam Jomeh Zahra (2009)., Pakistan Journal of Nutrition, 8(1), 78-82.  - Studies of Migration of Styrene Monomer from Polystyrene Packaging into the Food Simulant. Zahra Amirshaghaghi, Emam Jomeh Zahra, Abdolrasul Oromiehie (2009)., IRANIAN JOURNAL OF CHEMICAL ENGINEERING, -(---), -.  - Sonodisruption of re - assembled casein micelles at different PH values. Ashkan Madadlou, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Emam Jomeh Zahra, Ehsani Mohammadreza, David Sheehan (2009)., ULTRASONICS SONOCHEMISTRY, 16ـ1(5), 648-644.  - Determination of moisture diffusivity and activation energy in drying of apricots. Mirzaee-ghaleh Esmaeil, Rafiei Shahin, Keyhani Alireza, Emam Jomeh Zahra (2009)., Research in Agricultural Engineering, 55(3), 114-120.  - Mass modeling of two varieties of apricot ( prunus armenaica L. with some physical Characteristics ). Esmai'l Mirzaee, Rafiei Shahin, Keyhani Alireza, Emam Jomeh Zahra, K Kheiralipour (2008)., Plant Omics, 1(1), 37-43.  - Effect of environmental conditions on the migration of di2 - ethylhexyl phthalate from pet bottles into yogurt drinks Influence of time temperature and food simulant. Farhoodi Mehdi, Emam Jomeh Zahra, Ehsani Mohammadreza, عبدالرسول ارومیه ای (2008)., Arabian Journal of Science and Engineering, 33(2), 279-287.  - Effect of gellan gum on the stability and physical properties of acidified milk protein solutions. Hossein Kiani, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Emam Jomeh Zahra, Yarmand Mohammad Saeid (2008)., AUSTRALIAN JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, 63(2), 94-99.  - پیش تیمار هویج خشک شده باهوای گرم بوسیله آبگیری اسمزی. امام جمعه زهرا, جابر سلیمانی, قاسم زاده حمیدرضا (1387)., پژوهش و سازندگی, 21(1), 101-109.  - Kinetic models for colour changes in kiwi fruit slices during hot air drying. 4 ( 3 ). Ali Mohammadi, Rafiei Shahin, Emam Jomeh Zahra, Alireza Keyhani (2008)., World Journal of Agricultural Sciences, 4(3), 376-383.  - Rheometric measurement of dough rheological characteristics and factors affecting it. Efamily Hossein, Emam Jomeh Zahra, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali (2008)., INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 10(1), 112-119.  - Migration of model contaminants ( ethylene glycol,DEHA and DEHP ) from PET bottles into Iranian yougurt drink. Mehdi Farhoodi, Emam Jomeh Zahra, Ehsani Mohammadreza, Abdorasule Oroomiyee (2008)., E-POLYMERS, -(37), 1-9.  - Rheological properties of Iranian Yoghurt drink, Doogh. Hossein Kiani, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Emam Jomeh Zahra (2008)., International Journal of Dairy Science, 2(3), 71-78.  - Investigation of the effects of microwave treatment on the optical properties of apple slices during drying. Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Emam Jomeh Zahra, Golamreza Askari (2008)., DRYING TECHNOLOGY, 26(11), 1362-1368.  - Effect of whey protein concentrate addition on the physical properties of homogenized sweetened dairy creams. Ashkan Madadloo, Emam Jomeh Zahra, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Abdolvahab Ghorbani (2008)., INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, 61(2), 183-191.  - بررسی اثر همگن کردن و پایدارکننده ها بر خواص بافتی و ریزساختاری دسر خامه ای. سارا سهراب وندی, امیر مرتضویان, امام جمعه زهرا, احسانی محمدرضا, ابراهیم زاده موسوی سیدمحمدعلی (1386)., مجله علوم کشاورزی ایران, 38(1), 126-134.  - Optimization of canthaxanthin production by Dietzia natronolimnaea HS - 1 using response surface methodology. Faramrz Khodaiyan, Hadi Razavi, Emam Jomeh Zahra, Seed Mohamad Ali Mousavi (2007)., Pakistan Journal of Biological Sciences, 10(15), 2544-2552.  - بهینه سازی شرایط استخراج صمغ از گیاه باریجه ( Ferula galbaniflua ). جعفر محمدزاده میلانی, امام جمعه زهرا, حامدی میرمنوچهر, صفری محمد (1386)., مجله علوم کشاورزی ایران, 38(2), 111-105.  - Study of Mechanical Properties Oxygen Permeability and AFM Topography of Zein films Plasticized by polyols. Babak Ghanbarzadeh, A R Oromiehie, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, فالکون پاسکال, Emam Jomeh Zahra, [] [] (2007)., PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE, 20(3), -.  - Effect of cream homogenization on textural characteristics of low - fat Iranian white cheese. Ashkan Madadlou, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Asghar Khosrowshahi Asl, Emam Jomeh Zahra, Mahtab Zargaran (2007)., INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, 17(5), 547-554.  - Effect of Culture Conditions on Canthaxanthin Production by Dietzia natronolimnaea HS - 1. Faramarz Khodaiyan, Razavi Seyed Hadi, Emam Jomeh Zahra, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Mohammad Amin Hejazi (2007)., JOURNAL OF MICROBIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, 17(2), 195-201.  - Physicochemical and emulsifying properties of baijeh ( ferula gumosa ) gum. Mohammadzadeh Milani Jafar, Emam Jomeh Zahra, Safari Mohammad, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Babak Ghanbarzadeh, Glyn O Philips, S Z Bathaie (2007)., IRANIAN JOURNAL OF CHEMISTRY & CHEMICAL ENGINEERING-INTERNATIONAL ENGLISH EDITION, 26(3), 88-81.  - Reducing nitrite content in hot dogs by hurdle technology. Mojtaba Jafari, Emam Jomeh Zahra (2007)., FOOD CONTROL, 18(12), 1488-1493.  - Various Models to evaluate the rheological property of Hydrocollid and sweetners mixtures. Vahid Samavati, Razavi Seyed Hadi, Emam Jomeh Zahra, Karamat Allah Rezaei, Mehrnaz Aminifar (2007)., TRENDS IN APPLIED SCIENCES RESEARCH, 6(2), 522-528.  - Prediction of rheological properties of Iranian bread dough from chemical composition of wheat flou r by using artificial neural networks. [] [], Babak Ghanbarzadeh, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Emam Jomeh Zahra, Khazaei Aghaye Javad (2007)., JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, 81(4), 728-734.  - بهینه سازی فرایند استخراج روغن های اساسی پوست تازه میوه نارنج به روش حلال فوق بحرانی. سیدمحمد میرحیدری, امام جمعه زهرا, ابراهیم زاده موسوی سیدمحمدعلی, یدا یمینی   (1385)., شیمی و مهندسی شیمی ایران, 25(2), 79-87.  - استخراج و شناسایی روغن های اساسی پوست تازه میوه نارنج با روش پرس سرد و استخراج با دی اکسید کربن فوق بحرانی. سیدمحمد میرحیدری, امام جمعه زهرا, ابراهیم زاده موسوی سیدمحمدعلی (1385)., مجله علوم کشاورزی ایران, 37(4), 619-625.  - Effect of Plasticizing sugars on rheological and thermal properties of zein resins and mechanical properties of zein films. Babak Ghanbarzadeh, Abdolrasoul Oroumoeh, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Emam Jomeh Zahra, Elhame Razmi Rad, Jafar Milanic (2006)., FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, 39(2), 882-890.  - مطالعه وضعیت میکروبی خط کشتار گاو و تعیین نقاط بحرانی به منظور پیاده سازی سیستم HACCP. امام جمعه زهرا, کازرونی تیمسار منوچهر, کفیلی تیوا (1385)., مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران, 3(2), 35-48.  - Canola oil extracted by supercritical carbon dioxide and a commercial organic solvent. Ehsan Jenab, Rezaei Tireh Shabankareh Keramat Allah, Emam Jomeh Zahra (2006)., European Journal of Social Sciences, 108(6), 488-492.  - بررسی میزان بار میکروبی نقاط مختلف لاشه و جستجوی پاتوژنهای با منشاء روده‌ای (اشرشیاکلی و سالمونلا) و بررسی منشاء پیدایش آنها در خط کشتار گاو. تیوا کفیلی, جهانگیر کازرونی تیمسار, امام جمعه زهرا, تیوا کفیلی, کازرونی تیمسار جهانگیر (1385)., مجله علوم کشاورزی ایران, 37(7), 60-71.  - بهینه سازی فرآیند استخراج روغنهای اساسی پوست تازه میوه نارنج به روش استخراج با کربن دی اکسید فوق بحرانی. سیدمحمد میرحیدری, امام جمعه زهرا, ابراهیم زاده موسوی سیدمحمدعلی, یداله یمینی (1385)., شیمی و مهندسی شیمی ایران, 25(2), 79-86.  - بهبود کیفیت بستنی کم چرب به کمک هیدرولیز نسبی پروتئین های مخلوط بستنی با کیموزین ( II ). عزیز همایونی راد, احسانی محمدرضا, ابراهیم زاده موسوی سیدمحمدعلی, مصطفی ولیزاده, امام جمعه زهرا (1384)., مجله علوم کشاورزی ایران, 36(6), 1509-1516.  - Preliminary investigation on the combined effect of heat treatment and incubation time on the viability of the probiotic micro - organism in freshly made yoghurt. Mortazavian Amir, Ehsani Mohammadreza, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, J A Reinheimer, Emam Jomeh Zahra, S Sohrabvandi, Rezaei Tireh Shabankareh Keramat Allah (2006)., INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, 59(1), 8-11.  - Effect of combined coating and microwave assisted hot - air drying on the texture, microstructure and rehydration characteristics of apple slices. Golam Reza Askari, Emam Jomeh Zahra, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali (2006)., FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, 12(1), 39-46.  - Effects of Combined Coating and Microwave Assisted Hot - air Drying on the Texture, Microstructure and Rehydration Characteristics of Apple Slices. Gholam Reza Askari, Emam Jomeh Zahra, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali (2006)., FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, 12(1), 39-46.  - Osmotic dehydration of apple slices with carboxy - methyl cellulose coating. Dehghannya, Emam Jomeh Zahra, Sotudeh Gharebagh Rahmat, M Ngadia (2006)., DRYING TECHNOLOGY, 24(1), 45-50.  - مطالعه اثر زمان و دما بر جذب مواد طعمی در سیستم های مدلی نوشابه توسط قوطی لاک بسته بندی. میرسعیدقاضی حسین, ابراهیم زاده موسوی سیدمحمدعلی, رضائی تیره شبانکاره کرامت اله, امام جمعه زهرا (1384)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 1(4), 53-59.  - تغییرات میکروسکوپی ویژگیهای بافتی و ظرفیت جذب مجدد آب برش های سیب خشک شده با روش های مختلف. غلام رضا عسکری, امام جمعه زهرا, ابراهیم زاده موسوی سیدمحمدعلی (1384)., مجله علوم کشاورزی ایران, 36(4), 1001-1010.  - Monitoring the Chemical and Textural Changes During Ripening of Iranian White Cheese Made with Different Concentrations of Starte. Emam Jomeh Zahra, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Ashkan Madadlou, Asghar Khosrowshahi (2006)., JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, 89(9), 3318-3325.  - Perliminary investigation of the combined effect of heat treatment and incubation temperature on the biability of the probiotic micro - organisms in freshly made yogurt. Amir Mortazavian, Ehsani Mohammadreza, S M Mousavi, Jak Reinheimer, Emam Jomeh Zahra, Sara Sohrabvandi, Karim Rezaei (2006)., INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, 59(1), 8-11.  - Assessment of Osmotic Process in Combination with Coating on Effective Diffusivities during Drying of Apple Slices. Emam Jomeh Zahra, Jalal Dehghannyaa, Sotudeh Gharebagh Rahmat (2006)., DRYING TECHNOLOGY, 24(9), 1159-1164.  - Improving the dehydration of dried peach by osmotic method. Mohammad Ali Sahari, Mahmoud Soti, Emam Jomeh Zahra (2006)., Journal of Food Technology, 4(3), 189-193.  - بهبهود کیفیت بستنی کم چرب به کمک هیدرولیز نسبی پروتیینهای مخلوط بستنی با کیموزین 2. عزیز همایونی راد, احسانی محمدرضا, ابراهیم زاده موسوی سیدمحمدعلی, مصطفی ولیزاده, امام جمعه زهرا (1384)., مجله علوم کشاورزی ایران, 36(6), 765-773.  - بهبود شاخص های کیفی کیوی خشک شده و فرمولاسیون آن با استفاده از پیش فرایند اسمز. بهزاد علا الدینی, امام جمعه زهرا (1384)., مجله علوم کشاورزی ایران, 36(6), 1421-1429.  - بررسی تغییرات برخی ویژگی های فیزیکی برگه های سیب خشک شده با روش ترکیبی خشک کن هوای گرم و مایکروویو. غلام رضا عسگری, امام جمعه زهرا, ابراهیم زاده موسوی سیدمحمدعلی (1384)., مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی, 6(24), 1-14.  - بهبود کیفیت بستنی به کمک هیدرولیز نسبی پروتئین های بستنی. عزیز همایونی راد, احسانی محمدرضا, ابراهیم زاده موسوی سیدمحمدعلی, مصطفی ولیزاده, امام جمعه زهرا (1384)., مجله علوم کشاورزی ایران, -(1), 765-773.  - اثر استفاده از فرایند اسمز در شاخص های کیفی خلال سیب زمینی منجمد. امام جمعه زهرا,  نیما آذرخش (1383)., مجله علوم کشاورزی ایران, 35(4), -.**   * کنفرانس ها   **- نوشیدنی غنی شده با پروتئین سفیده تخم مرغ و بر پایه شیر :پایداری ،خصوصیات تغذیه ای وحسی. لطفیان فهیمه, امام جمعه زهرا, مصطفی کرمی, معینی سهراب (1397)., اولین همایش ملی پژوهش های نوین در حوزه R&D و شرکت های برتر صنایع غذایی با محوریت فرآورده های لبنی, 4-5 بهمن.  - تغییرات میکروبی و pHشیر شکلات غنی شده با سفیده تخم مرغ عمر مفید آن. لطفیان فهیمه, امام جمعه زهرا, مصطفی کرمی, معینی سهراب (1397)., اولین همایش ملی پژوهش های نوین در حوزه R&D و شرکت های برتر صنایع غذایی با محوریت فرآورده های لبنی, 4-5 بهمن.  - Microencapsulation of pumpkin seed oil by spray dryer under various process conditions and determination of the optimal point by RSM. گرانپور منصوره, Emam Jomeh Zahra, Asadi Gholamhassan (2018)., 21st International Drying Symposium, 11-14 September, Valencia, Spain.  - Drying behavior, diffusion modeling of cuminum cyminum L. undergoing microwave-assisted fluidized bed drying. Babaki Atefeh, Askari Gholamreza, Emam Jomeh Zahra (2018)., 21st International Drying Symposium, 11-14 September, Valencia, Spain.  - The use of Microwave for drying-the drying effects on the qualitative properties of agri-food products. Emam Jomeh Zahra (2018)., 6th Maghreb seminar on drying science and technologies, 19-21 March, Tunis, Tunisia.  - بررسی تاثیر شرایط خشک کردن پاششی بر ویژگیهای پودر بستنی شاتوت. فضایلی محبوبه, امام جمعه زهرا, یارمند محمدسعید (1395)., اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران, 27-29 شهریور, تهران, ایران.  - پیش بینی ویژگیهای فیزیکوشیمیایی پودر بستنی شاتوت حاصل از خشک کردن پاششی با استفاده از شبکه عصبی مصنوعی. فضایلی محبوبه, امام جمعه زهرا, یارمند محمدسعید (1395)., اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران, 27-29 شهریور, تهران, ایران.  - مروری بر جنبه های تکنولوژیکی و درمانی پنیر به عنوان یک غذای پروبیوتیک. رفیعی رزا, زارع دار رضا, امام جمعه زهرا (1395)., پنجمین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار, 16-18 مرداد, تهران, ایران.  - پنیر کم چرب: یک نیاز غذایی مدرن. رفیعی رزا, زارع دار رضا, امام جمعه زهرا (1395)., پنجمین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار, 16-18 مرداد, تهران, ایران.  - Optimization of drying process to modify the qualitative attributes of sour cherries dried in a microwave assisted fluidized bed dryer. Sohrabi Maryam, Emam Jomeh Zahra, Askari Gholamreza (2016)., 20th International drying Symposium 2016, 8-10 August, Japan.  - Evaluation of spray drying parameters on physicochemical properties of seedless black barbarry (berberis vulgaris L.) Juice. Seddighi-pashaki Ameneh, Emam Jomeh Zahra, Askari Gholamreza (2016)., 20th International drying Symposium 2016, 8-10 August, Japan.  - Spray drying microencapsulation of anthocyanins of black seed less barberry (Berberies vulgaris). Mirzaei Maryam, Emam Jomeh Zahra, Askari Gholamreza (2016)., 20th International drying Symposium 2016, 8-10 August, Japan.  - بررسی زنده مانی باکتریهاّی)سالو لَمونلا تیفی موریوم و باسیلوس سوبتیلیس. کرمی مقدم آرزو, امام جمعه زهرا (1393)., همایش بین المللی توسعه پایدار, 5-7 بهمن.  - بررسی توانایی حمل مولکولهای کوچک توسط بتالاکتوگلوبولین با استفاده از تکنیک پروتونNMR با هدف درون پوشانی ترکیبات زیست فعال. حسینی سید محمد هاشم, امام جمعه زهرا (1393)., دومین همایش ملی بهینه سازی تولید توزیع و مصرف در صنایع غذایی, 29-30 دی.  - مدل سازی و بهینه سازی تولید نانوذرات انسولین خوراکی به روش ژله ای شدن یونی از مشتقات تیوله کیتوزان. مهدیزاده زهرا, امام جمعه زهرا, رفیعی تهرانی مرتضی, موسوی موحدی علی اکبر, مرتضویان الهه, بهمدی هما (1393)., پانزدهمین کنگرهملی مهندسی شیمی ایران, 28-30 دی, تهران, ایران.  - خصوصیات فیلمها و پوششهای خوراکی و نقش آنها در افزایش ماندگاری مواد غذایی. زارع دار رضا, عطایی الهام, امام جمعه زهرا, خدائیان چگنی فرامرز (1393)., اولین همایش یافته های نوین در محیط زیست و اکوسیستم های کشاورزی, 30-30 آبان, تهران, ایران.  - مروری بر کاربرد صمغ های مختلف در پایدار سازی خامه قنادی. فرجی بابک, امام جمعه زهرا, الهی محمد, محبت محبی, جودکی حسن (1393)., اولین همایش یافته های نوین در محیط زیست و اکو سیستم های کشاورزی, 1-3 آبان.  - بررسی تاثیر صمغ دانه قدومه شهری بر روی پایداری خامه قنادی. فرجی بابک, امام جمعه زهرا, الهی محمد, محبت محبی, جودکی حسن (1393)., سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی, 26-27 مهر.  - Effects of ozone on the physiochemical properties of hydrocolloids. Fotovat Alireza, Emam Jomeh Zahra, Zareei Alireza (2014)., 1st International Conference on Natural Food Hydrocolloids, 22-23 October.  - Use of Modified Starches in Stabilizing and Protecting Flavors. Ataei Elham, Emam Jomeh Zahra, Khodaeiyan Changi Faramarz, Zareei Alireza (2014)., 1st International Conference on Natural Food Hydrocolloids, 22-23 October, Iran.  - QUALITY EVALUATION OF SPRAY-DRIED ICE CREAM MIXES AS AFFECTED BY PROCESS CONDITION AND STABILIZER CONCENTRATION. Fazaeli Mahboubeh, Emam Jomeh Zahra, Yarmand Mohammad Saeid (2014)., 19th International Drying Symposium (IDS 2014), 24-27 September.  - اثر پارامتر های فرایند روی فیلتراسیون ماءالشعیر. کارگر علی, امام جمعه زهرا (1393)., بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی, 8-9 مرداد, ایران.  - مروری بر جنبه های اساسی نگهداری غذا با تکنولوژی هردل. فتوت علیرضا, زرین قلمی سهیلا, امام جمعه زهرا (1393)., 22 مین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی, 8-9 مرداد.  - ANTHOCYANIN DEGRADATION OF SPRAY-DRIED RASPBERRY JUICE POWDER: EXPLANATION OF AIR TEMPERATURE AND VELOCITY USING COMPUTATIONAL FLUID DYNAMIC SIMULATION TECHNIQUE. Yousefi Shima, Emam Jomeh Zahra, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Shahriari Malakhossien, Zbicinski Irenus (2014)., 19th International Drying Symposium (IDS 2014), 24-27 August.  - OPTIMIZATION OF DRYING PROCESS OF POMEGRANATE SEEDS IN A MICROWAVE ASSISTED FLUIDIZED-BED DRYER USING RESPONSE SURFACE METHODOLOGY. Fotouhi Masoumeh, Emam Jomeh Zahra, Askari Gholamreza (2014)., 19th International Drying Symposium (IDS 2014), 24-27 August.  - بررسی تاثیر استفاده از روش ژل مایع بر پایداری فیزیکی و ویژگی های رئولوژیکی دوغ. توکلی طیبه, حجت السلامی محمد, امام جمعه زهرا, کرامت جواد (1392)., اولین همایش ملی الکترونیکی کشاورزی و منابع طبیعی پایدار, 10-10 دی.  - مقایسه روش سطح پاسخ و شبکه عصبی مصنوعی در پیش بینی خصوصیات فیزیکوشیمیایی پودر آب شاتوت. فضائلی محبوبه, امام جمعه زهرا (1392)., بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران, 7-9 مهر.  - نانوپوشانی ترکیبات فراسودمند با استفاده از برهمکنش بین بتالاکتوگلوبولین و آلژینات سدیم. حسینی سید محمد هاشم, امام جمعه زهرا (1392)., بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران, 7-9 مهر.  - بررسی ویژگیهای فیزیکی، مکانیکی، نفوذپذیری و حرارتی فیلم خوراکی ساخته شده از ثعلب. امام جمعه زهرا, اکرامی محمد (1392)., بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران, 7-9 مهر.  - امکان سنجی تولید فیلم زیست تخریب پذیر بر پایه پروتئین حاصل از ضایعات ماهی قزل آلا. امام جمعه زهرا, میرزاخانی مرضیه, اکرامی محمد (1392)., بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران, 7-9 مهر.  - مزایای استفاده از جلبک به عنوان یک منبع طبیعی از ترکیبات عملگرا. امام جمعه زهرا, اکرامی محمد, میرزاخانی مرضیه (1392)., بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران, 7-9 مهر.  - نوشیدنی های غیرشیری فراسودمند : نسل جدید نوشیدنی ها. برومند عاطفه, امام جمعه زهرا (1392)., بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران, 7-9 مهر.  - بررسی ترکیبات و خواص آنتی اکسیدانی بیدمشک استخراج شده با سه حلال: آب، بوتانول و اتانول. ایماندار مجتبی, امام جمعه زهرا, رضائی تیره شبانکاره کرامت اله, خداویردی رسول (1392)., اولین همایش ملی علوم کشاورزی با تاکید بر تنش های غیرزیستی, 14-15 مرداد, ایران.  - خواص رئولوژیکی هیدروکلوئید استخراج شده دانه بارهنگ در شرایط متفاوت در حضور نمک کلرید کلسیم غذاهای ارگانیک و سالم. حاجیان سیما, حجت الاسلامی محمد, امام جمعه زهرا (1391)., از مزرعه تا غذا, 30-30 دی.  - کاربرد روش خشک کردن در نگهداری طولانی مدت مواد غذایی. میر سعید قاضی نرگس السادات, امام جمعه زهرا, یوسف مصبوغ مرضیه, محمدی فر مخمد امین (1391)., از مزرعه تا غذا, 30-30 دی.  - جایگزینهای نیتریت و نیترات در فرآورده های گوشتی. امام جمعه زهرا, پور وطن دوست سپیده, امین افشار هادی (1391)., از مزرعه تا سفره, 30دی-1بهمن, تهران, ایران.  - کاربرد روش شناسی سطح پاسخ) RSM ( در صنایع غذایی. میر سعید قاضی نرگس السادات, امام جمعه زهرا, یوسف مصبوغ مرضیه, محمدی فر مخمد امین (1391)., از مزرعه تا غذا, 30-30 دی.  - اوریگامی در بسته بندی مواد غذایی. امام جمعه زهرا, پور وطن دوست سپیده, امین افشار هادی (1391)., از سفره تا مزرعه, 30دی-1بهمن, تهران, ایران.  - مروری بر پرتودهی یونی در صنایع غذایی: ویژگیها و کاربردها. امین افشار هادی, صفایی مرضیه, امام جمعه زهرا, لاچوردی ژاله سادات (1391)., از مزرعه تا سفره, 30دی-1بهمن, تهران, ایران.  - مروری بر ارزیابی میکروبیولوژیکی خطر لیستریا مونوسیتوژنس در غذاها. امام جمعه زهرا, افشار امین, صفایی مرضیه, پور وطن دوست سپیده (1391)., از مزرعه تا غذا, 30-30 دی.  - انجماد زدایی به روش دی الکتریک: اثرات مزایا و چالش ها. امام جمعه زهرا, صفایی مرضیه, امین افشار هادی (1391)., کنگره نخبگان صنایع غذایی از مزرعه تا سفره, 30دی-1بهمن, تهران, ایران.  - استفاده از سنسورها به منظور مدیریت ایمنی و کیفیت غداها در بسته بندی های هوشمند. امام جمعه زهرا, لاجوردی ژاله سادات, امین افشار هادی (1391)., از مزرعه تا غذا, 30-30 دی.  - A Study on Physical and Barrier Properties of PET/Clay Nanocomposites. فرهودی مهدی, Mostoufi Navid, Sotudeh Gharebagh Rahmat, Emam Jomeh Zahra, عمرملی عبدالرضا (2012)., International Congress on Nanoscience Nanotechnology (ICNN2012, 29-31 August, Kashan, Iran.  - An Efficient Study on Crystallization Behavior of Poly (ethylene terephthalate/TiO2 Nanocomposites. فرهودی مهدی, Mostoufi Navid, Sotudeh Gharebagh Rahmat, Emam Jomeh Zahra, عمرملی عبدلرسول (2012)., New and Advanced Materials International Congress, 30-31 May, Karaj, Iran.  - تاثیر نانو ذرات TIO2 بر روی ریز ساختار و خواص فیزیکی و مکانیکی نانو کامپوزیتهای PET/TIO2. فرهودی مهدی, ابراهیم زاده موسوی سیدمحمدعلی, ستوده قره باغ رحمت, امام جمعه زهرا, ارومیه عبدالرسول (1391)., اولین کنفرانس ملی نانو, 12-14 فروردین, تهران, ایران.  - Effect of ripening time on microstructure and textural properties of Lighvan cheese – a traditional raw sheep cheese. امینی فر مهرناز, Emam Jomeh Zahra, Hamedi Manochehr (2012)., 6TH INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FOOD RHEOLOGY AND STRUCTURE, 10-13 April.  - Effect of addition of milk protein concentrate, casein and k-carrageenan on microstructural, compositional and textural properties during ripening of Lighvan cheese produced from cow’s milk. امینی فر مهرناز, Emam Jomeh Zahra, Hamedi Manochehr (2012)., 6TH INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FOOD RHEOLOGY AND STRUCTURE, 10-13 April.  - مدل سازی و بهینه سازی خشک کردن اسمزی-اولتراسوند گیلاس سیاه با روش سطح پاسخ. یوسفی قاسم, جلالی جیوان مهدی, کرمی زهره, امام جمعه زهرا (1390)., نخستین کنفرانس خاورمیانه ای خشک کردن, 23-25 دی, ماهشهر, ایران.  - OPTIMIZATION OF PROCESS CONDITIONS CARRIER TYPE AND CONCENTRATION FOR IMPROVING DRYING YIELD AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF SPRAY DRIED CORNELIAN CHERRY (CORNUS MAS L. JUICE. اجمدی راد مریم, Emam Jomeh Zahra, Asadi Dastjerdi Hasan (2012)., The 1st Middle-East Drying Conference (MEDC2012), 11-14 February, Mahshahr, Iran.  - Permeate flux behavior in microfiltration of pomegranate juice (Punica Granatum: effect of the membrane and flow properties. Efamily Hossein, Emam Jomeh Zahra, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali (2012)., International conference on agricultural biotechnology biological and biosystems engineering, 15-17 January, Zurich, Switzerland.  - بررسی اثر پارامترهای مختلف فرآیند غشائی بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و شار پرمیت آب آلو قرمز. نوربخش هیمن, امام جمعه زهرا, میرسعیدقاضی حسین, معینی سهراب (1390)., بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران, 1-3 آبان, تهران, ایران.  - Chemical composition and lipid fraction properties of Iranian pomegranate (Punica granatum L. seeds. داداشی سعید, موسی زاده مراد, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Emam Jomeh Zahra (2011)., 59th International Congress and Annual Meeting of the Society for Medicinal Plant and Natural Product Research, 6-10 September, Ankara, Turkey.  - مقایسه اثرات برخی از تیمارهای بهبود دهنده کارایی بسته بندی در اتمسفر تعدیل یافته بر کیفیت پس از برداشت انگور رقم شاهرودی. مسیب زاده عزیزه, مستوفی یونس, امام جمعه زهرا, جوان نیکخواه محمد (1390)., هفتمین کنگره علوم باغبانی ایران, 14-17 مرداد, اصفهان, ایران.  - Contribution of different resistance in total fouling during clarification of red plum juice. نوربخش هیمن, Emam Jomeh Zahra, Efamily Hossein, Moeini Sohrab (2011)., International food congress of novel approaches in food industry, 26-29 May, Izmir, Turkey.  - Study of the potential of microfiltration for clarification of watermelon juice. عالمی اعظم, Emam Jomeh Zahra, Efamily Hossein, میرزایی حبیب اله (2011)., International food congress of novel approaches in food industry, 26-29 May, Izmir, Turkey.  - Clarification of pomegranate juice with membrane processing. Efamily Hossein, Emam Jomeh Zahra, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali (2011)., International food congress of novel approaches in food industry, 26-29 May, Izmir, Turkey.  - Effect of membrane clarification on chemical composition of mulberry juice. حجت پناه غزاله, Emam Jomeh Zahra, Efamily Hossein (2011)., International food congress of novel approaches in food industry, 26-29 May, Izmir, Turkey.  - Prediction of quality properties of dried cranberries with combination method of ultrasound-osmotic-microwave using artificial neural networks model. Shamaei Samira, Emam Jomeh Zahra (2011)., 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF11, 16 May-21 July, Athenes, Greece.  - Extraction purification and characterization of a new water-soluble polysaccharide from Acanthophyllum bracteatum roots. Jahanbin Kambiz, Moeini Sohrab, گوهری احمدرضا, Emam Jomeh Zahra (2011)., 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF11, 16-20 May, Athens, Greece.  - Functional attributes of soymilk isoflavones-A Review. فهمی روناک, Khodaeiyan Changi Faramarz, Emam Jomeh Zahra (2011)., 8 th international conference fuctional foods and chronic dieases: science and practice, 15-17 March, Las Vegas, United States Of America.  - بررسی تاثیر فرآیند غشایی اولترافیلتراسیون بر میزان ترکیبات فنولی و فعالیت آنتی اکسیدانی شهد خرما. فتحی گلناز, لبافی مزرعه شاهی محسن, رضائی تیره شبانکاره کرامت اله, حامدی میرمنوچهر, امام جمعه زهرا (1389)., اولین کنفرانس ملی غشا و فرآیندهای غشایی, 26-27 دی, تهران, ایران.  - مدل سازی سطح پاسخ جهت بهینه سازی فرآیند پخت لوبیا با ارزیابی ویژگی های حسی بافتی و ساختاری آن. غریبزاهدی سیدمحمدتقی, قاسم لو مهران, امام جمعه زهرا (1389)., 19 مین کنگره ملی صنایع غذایی ایران, 22-24 مهر, تهران, ایران.  - استفاده از فناوری نوین سیستم های غشایی (جهت شفاف سازی آب شاتوت و بررسی اثر آن بر خواص فیزیکو شیمیایی آب شاتوت. حجت پناه غزاله, امام جمعه زهرا, کلباسی اشتری احمد, امید محمود (1389)., نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران, 22-24 مهر, تهران, ایران.  - اثر مایکروویو روی خصوصیات مکانیکی عضله راسته Longissimus.dorsi( ( شتر یک کوهانه. نیکمرام پرنگ, نسبی مهشاد, یارمند محمدسعید, امام جمعه زهرا (1389)., 19 مین کنگره ملی صنایع غذایی ایران, 22-24 مهر, تهران, ایران.  - بررسی اثر ضد میکروبی اسانس بابونه مورد استفاده در فیلم خوراکی کازئینات سدیم. جهاندیده فروغ, حیدری علی, امام جمعه زهرا (1389)., نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران, 22-24 مهر, تهران, ایران.  - Response surface and microstructural approach to find. Ghasemlou Mehran, Taghi Gharibzahedi Mohammad Taghi, Emam Jomeh Zahra, ارومیه ای عبدالرسول (2010)., 1st international congress on food technology, 3-6 November.  - A SURVEY ON RELATIONSHIP BETWEEN CONSUMER PREFERENCES TO TEXTURAL ATTRIBUTES OF COOKED BEAN: RESPONSE SURFACE OPTIMIZATION AND MICRO-STRUCTURAL OBSERVATIONS. Taghi Gharibzahedi Mohammad Taghi, Ghasemlou Mehran, Mosavi Gelareh, Emam Jomeh Zahra (2010)., International Conference on Food Innovation-Foodinnova2010, 1-4 October, Valencia, Spain.  - رنگبری تکمیلی شهد خرما با استفاده از فرآیند غشائی اولترافیلتراسیون با هدف افزایش قابلیت جایگزینی آن با شکر. فتحی گلناز, لبافی مزرعه شاهی محسن, رضائی تیره شبانکاره کرامت اله, حامدی میرمنوچهر, امام جمعه زهرا (1389)., سی و دومین سمینار سالانه کارخانه های قند و شکر ایران, 12-14 تیر, مشهد, ایران.  - رنگبری تکمیلی شهد خرما با استفاده از فرآیند غشایی اولترا فیلتراسیون. فتحی گلناز, لبافی مزرعه شاهی محسن, رضائی تیره شبانکاره کرامت اله, حامدی میرمنوچهر, امام جمعه زهرا (1389)., سی و دومین سمینار سالانه کارخانه های قند و شکر ایران, 12-14 تیر, مشهد, ایران.  - بررسی خواص فراسودمند عصاره ها و فیبرهای گیاهی در تولید محصولات گوشتی. حسن زاده حامد, غریب زاهدی محمد تقی, امام جمعه زهرا, موسی زاده مراد (1389)., سومین کنفرانس ملی غذای فراسودمند و غذادارو, 10-12 تیر, تهران, ایران.  - پلی فنل های میوه انبه و اثرات سلامت بخشی انها. رهایی سمیه, امام جمعه زهرا (1389)., سومین کنفرانس ملی غذای فراسودمند و غذادارو, 10-12 تیر, تهران, ایران.  - بررسی اثر آنتی میکروبی پوست انار روی باکتری اشرشیاکلی (:H7 0157 سالمونلا تیفی موریوم و استافیلوکوکوس اورئوس به عنوان یک نگهدارنده طبیعی عملگر. نسبی مهشاد, نیکمرام پرنگ, امام جمعه زهرا, جوکی محمد (1389)., کنگره ملی غذای عملگر, 10-10 اردیبهشت, تهران, ایران.  - THE EFFECT OF FERMENTATION PROCESS ON BIOAVAILABILITY AND ANTIOXIDANT AVTIVITY OF ANTHOCYANINS IN POMEGRANATE JUICE. ابراهیم زاده موسوی زینب السادات, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Razavi Seyed Hadi, Emam Jomeh Zahra, کیانی حسین (2010)., 5th Central European Congress on Food, 19-22 May, Bratislava, Czechoslovakia.  - بررسی عوامل موثر بر پس زنی فسفولیپیدها در فراوری غشایی روغن. شمایی سمیرا, فرضی مینا, صفاری محمد مهدی, امام جمعه زهرا, خدائیان چگنی فرامرز (1388)., غذا و بیوتکنولوژی, 13-14 بهمن, کرمانشاه, ایران.  - تصفیه غشایی روغن ها: عوامل کاهنده شار. صفاری محمد مهدی, فرضی مینا, شمایی سمیرا, امام جمعه زهرا, خدائیان چگنی فرامرز (1388)., غذا و بیوتکنولوژی, 13-14 بهمن, کرمانشاه, ایران.  - تولید بیوتکنولوژی کانتاگزانتین بوسیله ی باکتری Dietzia natronolimnae از ملاس چغندر قند. مدنی الهام, خدائیان چگنی فرامرز, رضوی سیدهادی, امام جمعه زهرا (1388)., همایش غذا و بیوتکنولوژی, 13-14 بهمن, کرمانشاه, ایران.  - Studies of migration of styrene monomere from polystyrene packaging into food simulants. Amirshaghaghi Zahra, Emam Jomeh Zahra, ارومیه ای عبدالرسول (2009)., The 6th international chemical engineering congress and Exhibition, 16-20 November, Kish, Iran.  - response surface methodology for evaluating the degradation of natural canthaxanthin by temperature. Razavi Seyed Hadi, نینا سیدرضی, Emam Jomeh Zahra (2009)., the 6th international chemical engineering congress Exhibition, 17-21 October, Kish, Iran.  - The study of hull on retaining the physicochemical and microbiological attributes of fresh pistachio nuts. شایان فر شیما, کاشانی نژاد محمد, خمیری محمد, Emam Jomeh Zahra, Mostoufi Younes (2009)., almond pistachio, 6-10 October, Turkey.  - Comparison of Sach cervisiae and lacto rhamn strain gg as aflatoxin decontaminating agents in pistachio nuts. رهایی سمیه, Emam Jomeh Zahra, Razavi Seyed Hadi, مظاهری منصوره (2009)., 5th symposium of amsnde and pestachu, 6-10 October, Turkey.  - Influence of ultrasound intensity osmotic concentration and dehydration on antioxidants colour and chemical properties of osmo-dehydrated persimon. شادان فاطمه, Emam Jomeh Zahra, Mortazavi Syed Ali, Asgari Gholamreza (2009)., XII polish drying symposium, 24-27 September, ??d?.  - Prediction the moisture and solute diffusivities in cranberries. Shamaei Samira, Emam Jomeh Zahra, Moeini Sohrab (2009)., XII polish drying symposium, 14-16 September.  - اثر هوادهی بر پارامترهای سینتیکی رشد و تولید کاروتنوئید باکتری Dietzia در یک فرمانتور batch. رضوی سیدهادی, امام جمعه زهرا, موسوی محمد (1388)., دهمین کنگره سراسری میکروب شناسی ایران, 1-1 فروردین, ایلام, ایران.  - تولید کاروتنوئید از ملاس بوسیله باکتری Dietzia در سیستمهای batch. رضوی سیدهادی, امام جمعه زهرا, موسوی محمد (1388)., دهمین کنگره سراسری میکروب شناسی ایران, 1-2 فروردین, ایلام, ایران.  - اثر هوادهی بر پارامترهای سینتیکی رشد و تولید کاروتنوئید باکتری Dietzia natrolonimnaea در یک فرمنتور Batch. خدائیان چگنی فرامرز, رضوی سیدهادی, امام جمعه زهرا, سیدمحمد علی موسوی (1388)., دهمین کنگره سراسری میکروب شناسی ایران, 1-3 فروردین, ایلام, ایران.  - کاهش آفلاتوکسین در پسته با استفاده از روش تیمار حرارتی و اسیدی باکتری لاکتوباسیلوس رامنوسوس و مخمر ساکارومایسس سرویسیه. رهایی سمیه, رضوی سیدهادی, امام جمعه زهرا, خدائیان چگنی فرامرز, مظاهری منصوره (1388)., دهمین کنگره سراسری میکروب شناسی ایران, 1-3 فروردین, ایلام, ایران.  - کاهش آفلاتوکسین پسته با روش تثبیت آلژیناتی یک باکتری پروبیوتیک به نام لاکتوباسیلوس رامنوسوس. رهایی سمیه, رضوی سیدهادی, امام جمعه زهرا, خدائیان چگنی فرامرز, مظاهری منصوره (1387)., فناوری های نوین در کشاورزی و منابع طبیعی, 14-15 بهمن, رشت, ایران.  - Effect of drying conditions on moisture diffusivity and activiation energy of kiwifruit. علیمحمدی , Rafiei Shahin, Keyhani Alireza, Emam Jomeh Zahra (2008)., 16th International Drying Symposium (IDS 2008), 10-14 November, Hyderabad, India.  - Two stage optimization process for enhancement of canthaxanthin production by Dietzia natronolimnaea HS-1 using response surface methodology. Razavi Seyed Hadi, خداییان فرامز, Emam Jomeh Zahra, موسوی محمد (2008)., 3rd International congress on bioprocesses in food industries, 5-8 November, Hyderabad, India.  - بررسی اثر اسیدهای اولییک و استیاریک بر روی ویژگی های مکانیکی نفوذپذیری فیلم کازیینات سدیم. امام جمعه زهرا, حامدی میرمنوچهر, رضوی سیدهادی (1387)., هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران, 24-26 شهریور, مشهد, ایران.  - Measuring moisture diffusivity and activation energy of kiwifruit (cv. Hayward) during convective hot air drying. Mohammadi Ali, Rafiei Shahin, Keyhani Alireza, Emam Jomeh Zahra, Jafari Ali (2008)., 10th International Congress on Mechanization and Energy in Agriculture, 14-17 October, Antalya, Turky.  - Mathematical modeling of drying characteristics of kiwifruit slice (cv. Hayward). Mohammadi Ali, Rafiei Shahin, Keyhani Alireza, Emam Jomeh Zahra (2008)., 10th International Congress on Mechanization and Energy in Agriculture, 14-17 October, Antalya, Turky.  - Clarification and decolorization of glucose syrup by ultrafiltration. Sadeghi Rouhollah, Emam Jomeh Zahra, Sotudeh Gharebagh Rahmat (2004)., CIGR, 11-14 October, Beijing, China.**   * کتب   **- Biodegradable and Environmental Applications of Bionanocomposites:Advanced Structured Materials. Emam Jomeh Zahra, Hajikhani Mehdi (2023).  - Biodegradable and Environmental Applications of Bionanocomposites:Advanced Structured Materials. Emam Jomeh Zahra, Hajikhani Mehdi (2023).  - Biopolymers in Nutraceuticals and Functional Foods. Salek Najat Maryam, Ekrami Mohammad, Emam Jomeh Zahra (2023).  - Biopolymers in Nutraceuticals and Functional Foods. Ekrami Mohammad, Ekrami Ali, Esmaeili Rezvan, Emam Jomeh Zahra (2023).  - Biopolymers in Nutraceuticals and Functional Foods. Ekrami Mohammad, Ekrami Ali, HAMIDI MOGHADAM ROZHIN, JOOLAEI-AHRANJANI PARHAM, Emam Jomeh Zahra (2023).  - MICRO- AND NANOENGINEERED GUM-BASED BIOMATERIALS FOR DRUG DELIVERY AND BIOMEDICAL APPLICATIONS. Aliabbasi Neda, Fathi Morteza, Emam Jomeh Zahra (2022).  - Rationality and Scientific Lifestyle for HealthChapter: Spices as Traditional Remedies: Scientifically Proven Benefits. Miran Mona, Salami Maryam, Emam Jomeh Zahra (2021).  - Rationality and Scientific Lifestyle for HealthChapter: Spices as Traditional Remedies: Scientifically Proven Benefits. Mohammadian Mehdi, Salami Maryam, Moghadam Maryam, Emam Jomeh Zahra, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2021).  - Nanoencapsulation in the Food Industry APPLICATION OF NANO/ MICROENCAPSULATED INGREDIENTS IN FOOD PRODUCTS. Aliabbasi Neda, Emam Jomeh Zahra, [] [] (2021).  - SAFETY AND REGULATORY ISSUES OF NANOENCAPSULATED FOOD INGREDIENTS. Emam Jomeh Zahra, Ebrahimi poor Ali, Ebrahimipure Monir (2021).  - Engineering Principles of Unit Operations in Food Processing. Aliabbasi Neda, Emam Jomeh Zahra (2021).  - Potential Role of Functional Foods and Antioxidants in Relation to Oxidative Stress and Hyperhomocysteinemia. Miran Mona, Salami Maryam, Emam Jomeh Zahra (2021).  - Advances in Experimental Medicine and Biology: Coronavirus Disease - COVID-19. Moallemian Isfahani Marjan, Emam Jomeh Zahra, Rao Idupulapati M., Rezaei Nima (2021).  - RELEASE AND BIOAVAILABILITY OF NANOENCAPSULATED FOOD INGREDIENTS. Hajikhani Mehdi, Emam Jomeh Zahra (2020).  - RELEASE AND BIOAVAILABILITY OF NANOENCAPSULATED FOOD INGREDIENTS. Emam Jomeh Zahra, Rezvankhah Amir (2020).  - CHARACTERIZATION OF NANOENCAPSULATED FOOD INGREDIENTS. Emam Jomeh Zahra, Ebrahimi poor Ali, Ebrahimi pure Monir (2020).  - Emerging Natural Hydrocolloids. Emam Jomeh Zahra, Salehi Elnaz, Fathi Morteza, Askari Gholamreza (2019).  - Emerging Natural Hydrocolloids. Emam Jomeh Zahra, Fathi Morteza, Askari Gholamreza (2019).  - Nutrients in Dairy and Their Implications for Health and Disease. Alavi Farhad, Salami Maryam, Emam Jomeh Zahra, Mohammadian Mehdi (2018).  - Dairy in Human Health and Disease across the Lifespan. Mohammadian Mehdi, Salami Maryam, Emam Jomeh Zahra, Alavi Farhad (2017).  - دانشنامه مهندسی کشاورزی، غذا و زیستی. ابراهیم زاده موسوی سیدمحمدعلی, امام جمعه زهرا, رضوی سیدهادی, فرهودی جواد, کیهانی علیرضا, محتسبی سیدسعید, مرادی شهربابک محمد, نقوی محمدرضا (1395).  - Antimicrobial food packaging. Emam Jomeh Zahra, Karami Moghaddam Arezou, Broumand Atefeh (2016).  - هزار واژه تغذیه و علوم و فناوری غذا. امام جمعه زهرا (1395).  - طراحی کارخانه صنایع غذایی. کلباسی اشتری احمد, امام جمعه زهرا, میرسعیدقاضی حسین (1390).  - فرهنگ علوم و صنایع غذایی. امام جمعه زهرا, محمد تقی گلمکانی, محمد هاشم حسینی (1387).**   * مجلات |

|  |  |
| --- | --- |
| **پایان نامه ها و رساله ها** | **- تولید نانوفایبر الکتروریسی شده کیتوزان / پلی وینیل الکل حاوی اسانس روغنی آویشن و پوشش داده شده با محلول پلیمری پلی متاکریلیت به عنوان بسته بندی ضد میکروبی موادغذایی، الهام فرهمند، زهرا امام جمعه، دکتری، 1402/8/27   - سنتز نانوکمپلکس پلاتین - کورکومین و بررسی اثر مهاری آن بر تجمع پروتئین تاو در بیماری آلزایمر، نیما زاغری، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1402/6/27   - نانوفیبریلاسیون کازئین در حضور و عدم حضور کورکومین، امیرحسین رضائی اقباش، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1402/6/27   - درونپوشانی اسیدهای چرب امگا 3 در نانولیپوزوم و بررسی اثر افزودن آن بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی کیک فراسودمند، ملیکا خادم عباسی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1402/11/29   - تولید مافین با توانایی ضد دیابتی با استفاده از مواد طبیعی، سارا گشتاسبی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1402/11/29   - بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و رهایشی نانوذرات حاصل از مزدوج پروتئین ماش و مالتودکسترین، بارگذاری شده با کورکومین، سمیه عزیزنیا، زهرا امام جمعه، دکتری، 1402/11/16   - تهیه هیدروژل مرکب با ایزوله پروتئین ماش و کاپاکاراگینان به عنوان یک سیستم رساننده عصاره بره موم، امین صبوری مقدم، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1401/6/21   - تأثیر ساختارهای ژلی مختلف برپایه پروتئین لوبیا چیتی در کنترل رهایش کورکومین، ندا علی عباسی، زهرا امام جمعه، دکتری، 1401/11/24   - بررسی خواص ضدمیکروبی وآنتی اکسیدانی عصاره بذر گیاه گز روغنی (Moringa peregrine (Forssk.) ) ریزپوشانی شده در نانوحامل ژلاتینی، رامین بلوردی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1400/7/6   - تولید کمپلکس کواسروات ایزوله پروتئین ماش و سوکسینیل کیتوزان بارگذاری شده بوسیله کورکومین و بررسی خواص فیزیکوشیمیایی آن، مریم السادات میرمحمدمیگونی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1400/6/28   - بهینه سازی درونپوشانی‌‌‌‌‌ گلیسیریزین توسط فرآیند الحاق ترکیبی صمغ فارسی و پروتئین نخود و کاربرد آن در نوشیدنی فراسودمند، وحیده سرابی اقدم، زهرا امام جمعه، دکتری، 1400/5/18   - مطالعه کمی و کیفی پروفایل روغن بذر شاهدانه های بومی ایران (Hemp seed oil) ، عطیه راهلی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1400/12/23   - " درون پوشانی کورکومین در نانوفیبرهای الکتروریسی شده برپایه پروتئین اسپیرولا از امولسیون روغن در آب "، شقایق محمودی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1400/12/23   - بهبود پایداری و خاصیت ضد سرطانی نانو کوبوزومهای کورکومین پوشش داده شده با ادراژیت در برابر سلول‌های سرطانی روده بزرگ HT 29: کاربرد آن در پاستیل به عنوان مدل غذایی، مریم سالک نجات، زهرا امام جمعه، دکتری، 1400/12/23   - تولید بارهای پروتئینی ورزشی با استفاده از روش چاپ سه بعدی، سیده مائده هاشمی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1400/11/30   - کاربرد نانوفیبرهای توخالی اصلاح شده برپایه پلی پیرول جهت تولید زیست حسگر الکتروشیمیایی، محمد اکرامی، زهرا امام جمعه، دکتری، 1399/9/30   - تولید هیدروژل و امولسیون ژل ها، با خواص عملکردی قابل تغییر با ایجاد اتصالات عرضی در مخلوط پروتئین آب پنیر نانوفیبریله و دناتوره شده، مهدی محمدیان، زهرا امام جمعه، دکتری، 1399/5/1   - تولید فیلم کامپوزیتی خوراکی بر پایه ایزوله پروتئینی کنجد و آنتوسیانین و پکتین پوست بادمجان، مریم شوقی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1399/11/29   - بررسی ویژگی‌های آنزیم آلفاآمیلاز نوترکیب و سنجش اثرآن به همراه پروتئین‌ها و پپتیدهای زیست فعال کینوآ در بهبود کیفیت نان بدون گلوتن، سیده فاطمه صادقیان مطهر، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1399/11/29   - درون پوشانی عصاره حاصل از بره موم در نانوالیاف حاصل از پروتئین آب پنیر، نوشین شکوری، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1399/11/27   - استخراج آنتوسیانین از گلبرگ زعفران و استفاده ازآن در تولید فیلم خوراکی بر پایه ژلاتین و صمغ بذر ریحان، مرضیه شکوری، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1399/11/27   - تثبیت آنزیم لیزوزیم بر نانوالیاف سلولز استات الکتروریسی شده و بررسی کاربرد آن در بسته بندی ضد میکروبی، شیوا رضائی تنها، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1398/6/31   - بررسی رهایش کنترل شده کورکومین درونپوشانی شده از امولژل های سرمابند پروتئین عدس، زهرا علی اکبری دهکردی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1398/6/31   - تهیه و بررسی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و رهایشی امولسیون ژل سرمابند حاصل از پروتئین نخود بارگذاری شده با کورکومین، راضیه حسین پور، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1398/6/31   - شبیه سازی دینامیک سیالات محاسباتی فرآیند خشک کردن پاششی عصاره چای ترش در یک خشک کن نیمه صنعتی، سحر نماینده، زهرا امام جمعه، دکتری، 1398/6/31   - ریزپوشانی عصاره پوست انار در نانوالیاف ژلاتین با استفاده از الکتروریسی، سحر سعادت ورنوسفادرانی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1398/6/30   - غنی سازی ماست کم چرب با نانوذرات حاوی ویتامین D3 حاصل از برهمکنش ژلاتین با کیتوزان و آلژینات سدیم، سمیه میرآقائی، زهرا امام جمعه، دکتری، 1398/6/30   - تولید نانوذره پروتئین نخود حاوی ویتامین E با روش الکترواسپری و بررسی رهایش آن، لاچین محمدپورکلاهی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1398/6/30   - تولید و بررسی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی فیلم گلوتنی تقویت شده با نانوالیاف پلی لاکتیک اسید الکتروریسی شده حاوی لیکوپن، مهدی حاجی خانی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1398/6/27   - ریزپوشانی ماده فعال کورکومین توسط نانوذرات پروتئین گردو به وسیله‌ی روش الکترواسپری، مریم اسدی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1398/11/28   - بررسی افزایش حلالیت، خصوصیات فیزیکوشیمیایی و آنتی اکسیدانی پروتئین‌های گردو از طریق آبکافت جزئی، مریم مقدم، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1398/11/28   - تولید کیک رژیمی با استفاده از فیبر تخمیری، سیده زینب موسوی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1398/11/27   - " تولید کیک فاقد گلوتن با استفاده از ارد سیب زمینی و چیا""، سپیده مرادی مرنیلو، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1398/11/27   - تولید نانوذرات فیتواسترول - آلبومین سرم گاوی به عنوان حامل ویتامین D2 برای استفاده در سیستم های غذایی، فاطمه آمیغی، زهرا امام جمعه، دکتری، 1398/11/2   - استخراج و شناسایی صمغ دانه بالنگو سیاه و استفاده از آن در رهایش کنترل شده کورکومین از نانوذره تشکیل شده، مرتضی فتحی، زهرا امام جمعه، دکتری، 1398/11/2   - تعیین خصوصیات الاجیک اسید بارگذاری شده روی نانوفیبریل های پروتئین آب پنیر، آسیه باورسادعبدالی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1398/11/14   - تولید کیک اسفنجی با خاصیت آنتی اکسیدانی بالا با استفاده از پروتئین و پپتیدهای عدس، مینا محمدی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1398/11/14   - بهینه سازی تولید اسید گلوکورونیک در نوشیدنی کامبوجا با بکارگیری شیره خرمای رنگبری شده، شهاب خسروی، زهرا امام جمعه، دکتری، 1397/9/27   - آینده پژوهی مصرف پایدار مواد غذایی در شهر تهران، فرشید عزیزخانی، زهرا امام جمعه، دکتری، 1397/7/15   - بررسی و مطالعه استخراج شیمیایی فیبر رژیمی موجود در هسته سنجد ایرانی و بکارگیری آن در نان های حجیم، سارا نماینده، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1397/6/10   - " بررسی رهایش آلفاتوکوفرول از کامپوزیت ترکیبی ساخته شده از پروتئین آب پنیر - کربوکسی متیل کیتوزان "، سمیه ریخته گران، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1397/11/30   - بهینه سازی استخراج روغن از دانه خاکشیر و کاربرد آن در نوشیدنی فراسودمند، صنعان لطفی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1397/11/29   - بررسی میزان هضم پذیری و تولید پپتیدهای زیست فعال با خاصیت آنتی اکسیدانی از Schizochytrium limacinum، شهرزاد معاونی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1397/11/28   - تاثیر گرمادهی برتولید نانوحامل از کازئین شیر شتر، هانیه تکبیرگو، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1397/11/28   - تولید نوشیدنی لبنی فراسودمند با استفاده از نانوامولسیون حاوی کورکومین اتصال عرضی داده شده، عطیه وفایی رازدار، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1397/11/28   - اصلاح خصوصیات سطحی غشاء پلی سولفون با استفاده از روش الکتروریسی و کاربرد غشاء بدست آمده در تغلیظ آب انار، امین نجفی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1397/11/27   - بررسی اثر هم افزایی آرد کینوا و آمارانت بر بافت کیک‌های فاقد گلوتن، فاطمه کوهساری، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1397/11/27   - بررسی ویژگی‌های ر وغن خاکشیر درون پوشانی شده به سه روش و کاربرد آن در یک سامانه غذایی، ساناز مالک، زهرا امام جمعه، دکتری، 1397/10/18   - امکان سنجی تولید فیلم‌های مرکب چند لایه حاوی ترکیبات نانو بر پایه موسیلاژ دانه بالنگوی سیاه، آتنا صادقی ورکانی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1396/6/27   - بهینه سازی استخراج روغن شاهدانه به روش سوکسله، به کمک امواج فراصوت و مایکروویو و درونپوشانی روغن حاصله، امیر رضوان خواه، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1396/6/27   - مدلسازی انتقال جرم و حرارت در فرآیند خشک کردن بستر سیال مجهز به مایکرویو فندق و بررسی خواص کیفی محصول خشک شده، نرجس ملک جانی، زهرا امام جمعه، دکتری، 1396/4/10   - Production and formulation of a new low-fat fermented functional camel meat sausage by Lactobacillus casei,L.paracasei and L,rhamnsus، فلیحه حسن حسین، زهرا امام جمعه، دکتری، 1396/12/21   - کنترل رهایش اسید گالیک از فیلم ترکیبی کیتوزان - ژلاتین با استفاده از فرایند های شیمیایی و فوتوشیمیایی، مهسا رضایی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1396/11/29   - استخراج و تعیین ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و کاربردی موسیلاژ (کربوهیدرات) حاصل از میوه کاکتوس، الناز صالحی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1396/11/28   - طراحی و تولید پکتونانولیپوزوم های حامل ترکیبات پلی فنولی به روش حرارت دهی بهبود یافته و ارزیابی مشخصات سامانه های تولید شده، مریم حقیقی، زهرا امام جمعه، دکتری، 1396/11/28   - بستنی فزاسودمند از شیر شتر با کازئین هیدرولیز شده، نسیم حاجیان، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1396/11/23   - تولید نان نیمه حجیم با پروتئین بالا با استفاده از پروتئین های آب پنیر و پپتیدهای حاصل از آن، رکسانه عدنانی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1396/11/23   - مدل سازی رهایش کنترل شده کورکومین از نانوذرات پروتئین آب پنیر، صابر سلگی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1396/11/16   - بررسی اثر ایزوله پروتئین نخود و آنزیم ترانس گلوتامیناز بر خواص رئولوژیکی و کیفی مافین بدون گلوتن، ساناز شعبانی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1395/6/9   - خشک کردن زیره سبز با خشک کن بستر سیال مایکرووویو و بررسی اثر آن روس اسانس های روغنی، عاطفه بابکی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1395/6/29   - بهینه سازی فرآیند خشک کردن انجمادی روغن درون پوشانی شده هسته سنجد، روح اله حیدری، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1395/6/29   - بررسی اندرکنش های میان پروتئینهای با منشاء گیاهی - حیوانی و کربوهیدرات ها در پایداری امولسیونهای گوشتی، مریم طهماسبی، زهرا امام جمعه، دکتری، 1395/6/24   - بهینه سازی فرمولاسیون غذا-دارو (Medical Food ) بر پایه ماست با ویژگی های کیفی مطلوب با استفاده از مدلسازی الگوریتم ژنتیک، هما بهمدی، زهرا امام جمعه، دکتری، 1395/6/24   - فرمولاسیون سس مایونز پاستوریزه برپایه صمغ فارسی، محبوبه پیشان، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1395/6/23   - مدلسازی فر آیند استخراج پلی فنل های موجود در پوست انار و خالص سازی الاجی تانن های آن، رضا سامنی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1395/6/20   - مدلسازی رهایش کنترل شده انسولین خوراکی از نانوذرات حامل، زهرا مهدیزاده برزکی، زهرا امام جمعه، دکتری، 1395/4/27   - نانوریزپوشانی ذرات روغن هسته سنجد با استفاده از خشک کن پاششی، سجاد قاسمی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1395/11/27   - تولید امولسیون روغن در آب فراسودمند از طریق پروتئولیز در ناحیه بین سطحی، هادی عباسی چینی بلاغ، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1395/11/26   - بهینه سازی تولید نانوکامپوزیت های بیوپلیمری برای بسته بندی اتمسفر تغییر یافته، مرجان شرافتی، زهرا امام جمعه، دکتری، 1395/11/13   - بهینه­سازی تولید نانوکامپوزیت­های بیوپلیمری برای بسته­بندی اتمسفر تغییر یافته، مرجان شرافتی، زهرا امام جمعه، دکتری، 1395/11/13   - تهیه نوشیدنی لبنی تخمیری کومیس با استفاده از روش بومی(شیر گاو)، نسرین تقی پور، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1395/11/10   - بررسی ویژگی های فیزیکی ، مکانیکی و ممانعت کنندگی در مقابل بخار آب فیلم خوراکی مرکب عناب - کازئین حاوی ترکیبات نانو، میلاد محمدی کیا، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1394/8/25   - فرمولاسیون سوسیس کم چرب شترمرغ حاوی پری بیوتیک، سارا تربتی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1394/6/30   - بهینه سازی شکلات غنی شده با آهن و ویتامین های ب، مریم سالک نجات، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1394/6/25   - بررسی خصوصیات فیزیکی و مکانیکی فیلم های زیست تخریب پذیر بر پایه کازئینات سدیم حاوی رنگدانه های گلرنگ، راضیه خطیبی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1394/6/25   - بررسی اثر روشهای مختلف استخراج بر ترکیبات فنلی و آنتی اکسیدانی برگ کاسنی، رسول اسدزاده، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1394/6/25   - بررسی تاثیر پوشش های کیتوزانی حاوی نانو ذرات بر ماندگاری و اخص های کیفی میوه تمشک سیاه پس از برداشت، حسین هادی نژاد ماکرانی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1394/6/25   - فرمولاسیون سوسیس کم چرب بوقلمون حاوی پری بیوتیک، فرشته محمودی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1394/6/16   - بهینه سازی شرایط استخراج صمغ از میوه گیاه کوردیامیکس به روش مافوق صوت و بررسی ویزگیهای فیزیکوشیمیایی، شقایق کشانی دخت، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1394/6/16   - فرمولاسیون و یهینه سازی فرآیند خشک کردن پاششی در تولید پودر مخلوط عصاره خرما و شیر بدون چربی، حسن رضاقلی چمسورک، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1394/5/12   - افزایش پایداری و کارآیی پوشینه دار کردن امولسیون های آب در روغن در آب توسط افزودن مخلوط های کازئینات سدیم ، پلی ساکارید (کتیرا و یا پکتین) و پیش بینی میزان رهایش، مینا فرضی، زهرا امام جمعه، دکتری، 1394/12/24   - بررسی بافت و پیش بینی تغییرات خصوصیات کیفی پودر بستنی در فرایند خشک کردن پاششی با استفاده از شبکه عصبی مصنوعی، محبوبه فضایلی، زهرا امام جمعه، دکتری، 1394/11/5   - بررسی اثر کاربرد پوشش های خوراکی بر پایه پلی ساکاریدها بر افزایش زمان ماندگاری و حفظ ویژگی های ظاهری و تغذیه ای توت فرنگی، فریبا محمدی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1394/11/28   - مدلسازی زنده مانی پروبیوتیک تحت تاثیر پری بیوتیک در نوشیدنی لبنی تخمیری مخلوط شده با آبمیوه، پرنگ نیک مرام، زهرا امام جمعه، دکتری، 1394/11/14   - طراحی فرآیند تک مرحله‏ای بر اساس غشای مایع برای استخراج اسیدهای فنولی- تولید نانوذرات و مدلسازی رهایش هسته، هیمن نوربخش، زهرا امام جمعه، دکتری، 1394/11/12   - بررسی و مطالعه استخراج فیبر موجود در هسته خرما و به کارگیری آن در نان های حجیم و مسطح، محمد نبی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1394/10/28   - بررسی تولید پوشش های خوراکی و زیست تخریب پذیر با استفاده از صمغ درخت گیلاس (prunus avium) و تاثیرنانو ذرات بر خواص مکانیکی آن، عبدالرضا ایوبی نجف آبادی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1393/6/26   - امکان سنجی تولید ماست فراسودمند پری بیوتیک از شیر شتر با استفاده ازبتا - گلوکان جودوسر، ژاله سادات لاجوردی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1393/6/26   - کاربرد نانوفیبرهای اصلاح شده ی به دست آمده از الکتروریسی بیو پلیمر سلولز به عنوان بستری برای تثبیت آنزیم بتاگالاکتوزیداز(لاکتاز)، عاطفه برومند، زهرا امام جمعه، دکتری، 1393/6/24   - اثر خشک کردن با استفاده از خشک کن بستر سیال تحت مایکروویو بر ترکیبات و خواص فراسودمند آلبالو، مریم سهرابی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1393/6/24   - بررسی خصوصیات فیزیکی و مکانیکی فیلم های زیست تخریب پذیر بر پایه ی قدومه ی شیرازی حاوی ترکیبات نانو، سارا عباسی راد، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1393/6/24   - بهینه سازی فرآیند خشک کردن پاششی آب زرشک سیاه و بررسی اثر فرآیند بر زمان ماندگاری پودر حاصله، آمنه صدیقی پاشاکی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1393/6/24   - بررسی ویژگی‌های فیلم‌های خوراکی بر پایه تخم مرو (Saliva macrosiphon )حاوی ترکیبات نانو، رضا زارع دار، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1393/12/08   - بررسی اثر پودر استویا بر خصوصیات کیفی نکتارهای هلو و پرتغال، علی کارگر، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1393/11/30   - بررسی امکان تولید نوشیدنی فرا سودمند سیب و انگور با بکار گیری قند مایع خرما، جابر اکبری، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1393/11/30   - مدل سازی تخریب حرارتی آنتوسیانین ها در آب میوه های قرمز در خشک کن پاششی با استفاده از دینامیک سیالات محاسباتی، سیده شیما یوسفی، زهرا امام جمعه، دکتری، 1393/11/29   - مدلسازی تخریب حرارتی آنتوسیانین ها در آب میوه های قرمز در خشک کن پاششی با استفاده از دینامیک سیالات محاسباتی، شیما یوسفی، زهرا امام جمعه، دکتری، 1393/11/29   - بررسی اثر نوع پوشش بر کارایی پوشینه دار کردن ترکیبات آنتوسیانینی عصاره زرشک سیاه بی دانه، مریم میرزائی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1393/11/20   - بررسی و امکان تولید پنیر اولترافیلتر کم چرب، با بکارگیری جایگزین‌های چربی، نسرین حقیقی نیا، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1393/11/17   - Fermentation of carrot and tomato mixed juices by probiotic lactic bacteria، ارغوان هدایی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1393/11/17   - The investigation of using lactic sourdough by adding corn flour and rice bran to produce cake، مریم فصیحیان، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1393/06/27   - تغلیظ حرارتی عصاره انگور شانی، سمیه میرزایی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1393/06/27   - بررسی امکان جایگزینی شکر با قند مایع خرما در تولید کیک و کلوچه، حسن نجفی زیناب، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1393/06/27   - بررسی اثر روش‌های استخراج تحت خلأ، اولتراسوند و غرقابی بر تر‌کیبات زیست‌فعال بادرنجبویه، ناصر احمدی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1393/06/27   - تاثیر هیدروکلوئیدها بر کیفیت پنیر موزارلای کم چرب، رزا رفیعی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1393/06/27   - خشک کردن پاششی آب زرشک سیاه بی دانه و بررسی اثر فرآیند بر ماندگاری پودر حاصله، آمنه صدیقی پاشاکی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1393/06/24   - بررسی فرایند تقطیر اسمزی در تغلیظ آب گریپ فروت، پروین اسدی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1392/6/31   - بررسی عوامل موثر بر پایداری فازی وماندگاری نوشیدنی های لبنی تخمیری (دوغ)، حسن جودکی، زهرا امام جمعه، دکتری، 1392/6/25   - غنی سازی پنیر سفید ایرانی با روغن ماهی، روغن زیتون، کازئینات سدیم و عصاره پروتئینی آب پنیر و بررسی تاثیر آنها برشاخص های فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و ارگانولپتیکی محصول تولیدی در دوره رسیدن، فرزاد فربود، زهرا امام جمعه، دکتری، 1392/6/25   - تعیین قابلیت کاهش کلسترول ایزوله های اسید لاکتیک جداسازی شده از محصولات لبنی سنتی و اندازه گیری میزان مقاومت به اسید و صفرا در آنها ، سعیده لله زاده، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1392/6/22   - نانو پوشانی ترکیبات فراسودمند آبگریز با استفاده از برهمکنش بتالاکتوگلوبولین وپلی ساکارید ها، سید محمد هاشم حسینی باب اناری، زهرا امام جمعه، دکتری، 1392/6/20   - نانوپوشانی ترکیبات فراسودمند آب‌گریز با استفاده از برهمکنش بتالاکتوگلوبولین و پلیساکاریدها، سید محمد هاشم حسینی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1392/6/20   - اثر روشهای مختلف خشک کردن چای ترش بر ترکیبات و خواص فراسودمند آن، مانا نصرایی قمی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1392/4/31   - بررسی خصوصیات فیزیکی و مکانیکی فیلم های زیست تخریب پذیر بر پایه ی ثعلب حاوی ترکیبات نانو، محمد اکرامی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1392/4/30   - بررسی خصوصیات فیزیکی و مکانیکی فیلم های زیست تخریب پذیر حاوی ذرات نانو بر پایه ی پروتئین به دست آمده از ضایعات ماهی قزل آلا، مرضیه میرزاخانی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1392/4/29   - تاثیر افزودن صمغ ثعلب بر روی پایداری و خواص رئولوژیکی سس ماست، میلاد پرو، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1392/4/22   - بررسی بر هم کنش پروتئین - پلی ساکارید در پخشینه های کم چرب فراسودمند بر پایه مخلوط کره و روغن گردو، وحید مفید، زهرا امام جمعه، دکتری، 1392/11/30   - تولید نانو ذرات پروتئینی از پروتئین های شیر و امکان سنجی استفاده ازاین نانو ذرات در نانو پوشانی ترکیبات فراسودمند، روح اله صادقی، زهرا امام جمعه، دکتری، 1392/11/30   - ارزیابی خواص تکنولوژیکی سوسیس تخمیری گوشت شتر تولید شده با جدایه های طبیعی لاکتوباسیلوس پنیر سنتی سیامزگی، مینا کارگزاری، زهرا امام جمعه، دکتری، 1392/11/30   - بررسی اثر روش های مختلف استخراج بر خواص آنتی اکسیدانی و آنتی باکتریال عصاره حاصله از میوه عناب ، افسانه خسرونیا، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1392/11/19   - بررسی تولید نانوذرات از پروتئین آب پنیر (Whey) و امکان استفاده از آن در مدل‌های غذایی به عنوان بافت دهنده، اعظم عباسی، زهرا امام جمعه، دکتری، 1392/10/9   - بررسی امکان تولید ماست غنی شده فراسودمند پروبیوتیک با بکارگیری آلوئه ورا، سیامک رهبری، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1392/06/22   - تاثیر اولتراسوند بر غیرفعال سازی لاکتوباسیلوس دلبروکی و اسینتوباکتر در آب انار رشته صنایع غذایی- بیوتکنولوژی غذایی پردیس بین المللی ارس، پیمان پروینزاد، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1392/06/22   - خشک کردن زرشک سیاه بیدانه در خشک کن ترکیبی بستر سیال- مایکروویو، مرتضی رشیدزاده گرگری، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1392/06/22   - خشک کردن دانه های انار به روش بستر سیال، معصومه فتوحی کندلجی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1392/06/21   - اثر روش های مختلف خشک کردن چای ترش بر ترکیبات و خواص فراسودمند آن، مانا نصرائی قمی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1392/04/31   - استفاده از مدل ریاضی در مطالعه تاثیرات شرایط سرخ کردن ( درجه حرارت روغن ،ضخامت و نوع روغن سرخ کردنی ) در انتقال جرم و میزان جذب روغن حین سرخ کردن عمیق فیش فینگر.، سیدحسین ایزدی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1391/6/29   - اپتیمم سازی شرایط استخراج با مایکروویو و اولتراسونیک پلی فنل ها و کافئین برگ سبز چای ایرانی با استفاده از روش سطح پاسخ، محمد علیپور نجمی ایرانق، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1391/6/28   - امکان سنجی تولید چیپس ماهی از خانواده ماهی کیلکا، مصطفی عاشوری، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1391/6/26   - بهینه سازی خصوصیات کیفی آب آلبالو حین تغلیظ به روش تقطیر غشایی با استفاده از روش سطح پاسخ، شکوفه برازنده، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1391/6/25   - بهینه سازی خصوصیات کیفی آب زرشک حین تغلیظ به روش تقطیر غشایی با استفاده از روش سطح پاسخ، سمانه آزموده، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1391/6/25   - توسعه و ارزیابی یک سامانه هوشمند مبتنی بر ماشین بینایی به منظور تعیین رسیدگی و میزان فعالیت آنتی اکسیدانی گیلاس و آلبالو، سعیده تقدمی صابری، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1391/6/21   - بهینه سازی تولید پودر آب آلبالو به روش پاششی با استفاده از مدل های شبکه های عصبی و انفیس، اسماعیل کریمی روش، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1391/6/20   - مطالعه تجربی ومدلسازی رفتار نانوذرات در ماتریس پلیمربسته بندی، مهدی فرهودی، زهرا امام جمعه، دکتری، 1391/6/20   - تعیین شرایط بهینه ی انبارمانی نوشیدنی فراسودمند بر پایه ی عصاره تخمیری گل گاو زبان، عاطفه رضایی سرتشنیزی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1391/6/18   - طراحی فرمولاسیون سوسیس هات داگ وفرانکفورتر فاقد نیتریت وبررسی خواص ضد بوتولینال آنتی اکسیدانی وحسی آن، سعید تهموزی دیده بان، زهرا امام جمعه، دکتری، 1391/6/15   - پیش بینی تغییر خصوصیات فیزیکوشیمیایی تمشک خشک شده در فرایند خشک کردن بستر سیال – مایکروویو با استفاده از مدل شبکه های عصبی مصنوعی، قاسم یوسفی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1391/3/23   - بررسی امکان تولید نوشیدنی فراسودمند مخلوط شیر و شیر سویا با بکارگیری باکتریهای پروبیوتیک، نازنین قربانی مفرد، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1391/11/27   - بررسی ترکیبات و خواص آنتی اکسیدانی گیاه بادرشبو استخراج شده با سه حلال آب، بوتانول و اتانول، کاظم افشاری اقدم، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1391/11/06   - بررسی ترکیبات و خواص آنتی اکسیدانی بیدمشک استخراج شده با سه حلال : آب، بوتانول و اتانول، مجتبی ایماندار، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1391/11/06   - استفاده از مدل ریاضی در مطالعه تاثیرات شرایط سرخ کردن ( درجه حرارت روغن ،ضخامت و نوع روغن سرخ کردنی ) در انتقال جرم و میزان جذب روغن حین سرخ کردن عمیق فیش فینگر، حسین ایزدی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1391/06/29   - مطالعه تجربی و مدلسازی رفتار نانو ذرات در ماتریس پلیمر بسته بندی، مهدی فرهودی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1391/06/20   - 510تعیین شرایط بهینه ی انبارمانی نوشیدنی فراسودمند بر پایه ی عصاره تخمیری گل گاو زبان، عاطفه رضایی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1391/06/18   - اثر افزودن ذرات نانو بر خواص مکانیکی و حرارتی فیلم های تولید شده از پلی لاکتیک اسید( PLA )، سعید داداشی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1390/6/28   - بهینه سازی عوامل فرایند غشای موثر در شفاف سازی آب البالو قرمز، هیمن نوربخش، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1390/6/23   - بررسی اثر بسته بندی اتمسفر اصلاح شده بر روی ماندگاری نان های پر مصرف ایرانی، معصومه شفیعی بویینی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1390/6/23   - تولید آب میوه های غنی شده با پروتئین آب پنیر دارای ویژگی پاد فشار خون، مصطفی گودرزی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1390/6/21   - استخراج، شناسایی و تعیین ساختار پلی ساکارید های محلول در آب حاصل از ریشه گیاه چوبک تماشایی، کامبیز جهان بین، زهرا امام جمعه، دکتری، 1390/4/8   - بهینه سازی فرآیند خشک کردن پاششی پنیر پاد فشار خون تغییر یافته با آنزیم، فاطمه آمیغی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1390/4/15   - بررسی پایداری ترکیبات عطر و طعمی در بافت پینرلیقوان شبیه سازی شده بر اساس برهمکنش های آروماـ پروتئین ساکارید، مهرناز امینی فر، زهرا امام جمعه، دکتری، 1390/2/19   - بررسی خصوصیات رئولوژیکی پخشینه (Spread) بر پایه روغن پسته، مراد موسی زاده، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1390/11/26   - پیش بینی ضرائب انتشار مواد معطر در سیستم های غذایی چند جزئی مدل با توجه به رئولوژی آن، وحید سمواتی، زهرا امام جمعه، دکتری، 1390/11/11   - بررسی اثر بسته بندی اتمسفر اصلاح شده بر روی ماندگاری نان های پرمصرف ایرانی، معصومه شفیعی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1390/06/23   - پیش بینی تغییرات خصوصیات فیزیکو شیمیایی پودر آب شاتوت در فرآیند خشک کردن پاششی با استفاده از شبکه عصبی مصنوعی، محبوبه فضایلی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1389/6/23   - تولید نوشیدنی فراسودمند با استفاده از تخمیر غیرالکلی آب انگور، نهال علی حیدری، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1389/06/31   - مدلسازیی ویژگیهای کیفی آب شاتوت در سیستمهای غشایی توسط شبکه های عصبی مصنوعی، غزاله حجت پناه، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1389/06/27   - اثر روش های حرارتی روی ویژگی های کیفی عضله راسته (Longissimus.dorsi) شتر یک کوهانه، پرنگ نیک مرام، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1389/04/16   - تولید اولتراسونیک پپتیدهای زیست فعال از کازئین با استفاده از نانو کره های آنزیمی پارامغناطیسی، اشکان مددلو، زهرا امام جمعه، دکتری، 1388/9/17   - بررسی تاثیر نوع دیواره انتخابی بر کارایی پوشینه دار کردن ترکیبات فرار عطر و طعمی، محمدمهدی صفاری، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1388/7/4   - پیش بینی خصوصیات کیفی زغال اخته خشک شده به روش ترکیبی اولترسوند اسمزی مایکروویو با استفاده از مدل سازی شبکه عصبی، سمیرا شمائی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1388/6/31   - پایدارسازی آنتوسیانین ها با تولید امولسیون های مرکب، مینا فرضی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1388/6/28   - تولید نوشیدنی سلامتی (Functional) بر پایه آب انار، زینب السادات ابراهیم زاده موسوی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1388/6/14   - استفاده از تکنولوژی غشایی اولترافیلتراسیون در رنگبری شیره خرما، گلناز فتحی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1388/4/13   - شناسایی جدایه های طبیعی لاکتوباسیلوس پنیر سنتی لیقوان به روش RAPD- PCR و ارزیانی تکنولوژیکی آنها به عنوان کشتهای آغاز گر، تیوا کفیلی، زهرا امام جمعه، دکتری، 1388/2/29   - مدلسازی فرایند انتقال جرم و حرارت در یک ماده مکعبی شکل در خشک کن ترکیبی بستر سیال مایکروویو، غلامرضا عسکری، زهرا امام جمعه، دکتری، 1388/12/19   - بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی روغن اسانس رزماری، صدیقه توسلی کفرانی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1388/11/7   - بررسی خواص آنتی‏اکسیدانی و ضدمیکروبی اسانس رزماری در نوشابه لیمویی، صدیقه توسلی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1388/11/07   - مدلسازی ریاضی جریان آب انار در سیستمهای غشائی، حسین میرسعیدقاضی، زهرا امام جمعه، دکتری، 1388/07/15   - مدل سازی سینتیک خشک شدن لایه نازک سه رقم زردآلو، اسماعیل میرزایی قلعه، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1388/06/24   - تولید نوشیدنی سلامت بر پایه آب انار، زینب السادات موسوی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1388/06/14   - اثر بسته بندی در اتمسفر تعدیل یافته (MAP) به تنهایی و در ترکیب با تیمار با اتانول وپیش تیمار گرمایی بر انبار مانی و حفظ خصوصیات کیفی انگور رقم شاهرودی، عزیزه مسیب زاده، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1387/11/13   - مدلسازی کینتیک پایداری رنگدانه کانتاگزانتین در شرایط مختلف، نینا سیدرضی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1387/09/11   - بررسی تاثیر پارامترهای خشک‌کن پاششی (Spray Drying) بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی پودر آب انار مصرفی، شیما یوسفی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1387/06/27   - بررسی روابط متقابل بسته بندی پلی استایرن و پنیر خامه‌ای در طول زمان نگهداری، زهرا امیرشقاقی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1387/06/27   - انتخاب مدل مناسب خشک کردن کیوی رقم هایوارد و مقایسه زمان و مقدار انرژی مصرفی، علی محمدی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1387/06/10   - بررسی قدرت افلاتوکسین زدایی سویه های میکروبی تثبیت شده بر پسته، سمیه رهایی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1387/04/12   - تحقیق و بررسی پیرامون تولید فیلم های کازئینی ضد میکروبی، عاطفه برومند، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1386/11/08   - بررسی تأثیر کاربرد جانشین چربیها بر خواص فیزیکو شیمیایی و کیفی محصولات کنسروی، حمیده کریمیان، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1385/6/31   - بررسی خواص رئولوژیکی و کاری صمغ باریجه، جعفر محمدزاده میلانی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1385/08/10   - استخراج روغن هسته انار با استفاده از دو روش حلال آلی و سیال فوق بحرانی CO2 و مقایسه کمی و کیفی تعدادی از ترکیبات حاصل، هاجر عباسی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1385/06/25   - تاثیر نوع کشت آغازگر, دمای گرمخانه گذاری و افزودن کنسانتره پروتئین های آب پنیر به منظور بهبود ویژگی های رئولوژیکی, ریز ساختاری و حسی ماست set با چربی کاهش یافته، حبیب اله عباسی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1385/06/13   - مطالعه غیرفعال سازی آنزیم لیپاز جرم گندم توسط مایکروویو و همبستگی آن با رطوبت، محمد چهارباغی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1385   - بررسی اثر متقابل پایدارکننده ها و امولسیون کننده ها بر روی افزایش حجم بستنی، شهرام خسروی قوشخانه، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1385   - بررسی سینتیک رشد و تولید کانتاگزانتین توسط باکتری Dietzla natronolimnaea در سیستم های Batch، فرامز خدائیان چگنی، زهرا امام جمعه، دکتری، 1385   - بررسی برهم کنش بین ماده غذایی و بسته بندی آلومینیوم استرال در طول مدت نگهداری، کامبیز جهان بین، زهرا امام جمعه، دکتری، 1385   - تأثیر انواع هیدروکلوئیدها و غلظت یونی بر پایداری نوشیدنیهای لبنی تخمیری، مهرناز امینی‌فر، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1385   - بررسی ویژگی‌های فیزیکو شیمیایی فیلم های زئینی، بابک قنبرزاده، زهرا امام جمعه، دکتری، 1385   - مقایسه کیفیتی روغن کانولای استحصالی با دی اکسید کربن فوق بحرانی و هگزان، احسان جناب، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1384   - بررسـی اثـر بسته بندی تحت شرایط اتمسفر اصلاح شده (MAP) بر زمان ماندگاری انار و تعیین شرایط بهینه بسته بندی، الهام لشکری، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1384   - بررسی تاثیر فشار هموژنیزاسیون و کنستانترةی آب پنیر بر خواص رئولوژیکی و ریزساختاری خامه قنادی، عبدالوهاب قربانی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1384   - فیلتراسیون و رنگبری شربت گلوگز با استفاده از تکنولوژی غشایی، روح اله صادقی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1383   - بررسی عوامل موثر در جذب مواد طعمی در سیستمهای مدلی نوشابه های پرتقالی توسط لاک قوطی نوشابه (اثر زمان و دما)، حسین میرسعید قاضی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1383   - بهبود ساختاره ویژگی‌های رفتارشناختی و کارکردی پنیر سفید ایرانی کم چرب، اشکان مددلو، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1383   - تعیین ضریب نفوذپذیری PET نسبت به مواد معطر نوشابه، مریم سلامی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1383   - استخراج اسانسهای گیاهی با استفاده از سیال فوق بحرانی گازکربنیک، حسین کزازی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1383   - استخراج و شناسایی اسانس روغن پوست میوه رسیده نارنج واریته. Citrus Aurantium Var amara L، محمد میرحیدری، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1382   - بررسی و مقایسه ویژگی های فیزیکی برش های نازک سیب خشک شده با استفاده از سه روش خشک کردن با هوای داغ، مایکروویو و انجمادی، غلامرضا عسکری، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1382   - بررسی تلفیق فرایند اسمز و Coating در خشک کردن سیب، جلال دهقان نیا، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1381   - بررسی میزان نفوذ روغن در حین سرخ کردن سیب زمینی، امان محمد ضیایی فر، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1381   - بررسی و بهبود فرمولاسیون خشک کردن کیوی بروش اسمز، بهزاد علاء الدینی، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1381   - اثر استفاده از فرایند اسمز در شاخص های کیفی خلال سیب زمینی منجمد(French Fries)، نیما آذرخش، زهرا امام جمعه، کارشناسی ارشد، 1380** |