|  |  |
| --- | --- |
|  teacher.jpg | **دانشیار گروه علوم‌ و مهندسی صنایع‌ غذائی- دانشگاه تهران****مریم سلامی** |
| تلفن دفتر: +98 (21)پست الکترونیکی: msalami@ut.ac.ir |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **تحصیلات** |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **سوابق کاري و فعالیت های اجرایی** | استاد راهنمای دانشجویان مقطع کارشناسی ورودی 94-(از 1394) |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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.- A comparative study of the action mechanisms and development strategies of different ZnO-based nanostructures in antibacterial and anticancer applications. Ghaffari Seyed Behnam, Sarrafzadeh Mohammad Hossein, Salami Maryam, Alvandi Arvin (2024)., JOURNAL OF DRUG DELIVERY SCIENCE AND TECHNOLOGY, 91(91), 105221.- 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.- 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.- 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.- Structural, functional, and anti-cancer properties of conjugates of quinoa protein isolate and olive leaf polyphenolic extract: Application in production of bread. Aliyari Mohammad Amin, Sadeghian Motahar Fateme, Salami Maryam, Betti Mirko, Hosseini Elnaz, Habibi kelishomi Zahra, Golyaei Bahram, GHASEMI ATIYEH (2022)., food structure, 33(12), 100292.- 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).- 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.- 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.- In vitro bioprocessing of corn as poultry feed additive by the influence of carbohydrate hydrolyzing metagenome derived enzyme cocktail. Mousavi Alyani Seyed Hossein, Sadeghian Motahar Fateme, Salami Maryam, Kavousi Kaveh, Sheykh Abdollahzadeh Mamaghani Atefeh, Ariaeenejad Shohreh, Hosseini Salekdeh Ghasem (2022)., Scientific Reports, 12(1).- 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.- The novel homologue of the human α‐glucosidase inhibited by the non‐germinated and germinated quinoa protein hydrolysates after in vitro gastrointestinal digestion. Salami Maryam, Sadeghian Motahar Fateme, Ariaeenejad Shohreh, Sheykh Abdollahzadeh Mamaghani Atefeh, Kavousi Kaveh, Moosavi Movahhedi Ali Akbar, Hosseini Salekdeh Ghasem (2021)., JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, 46(1).- 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).- 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.- 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.- 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.- 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.- 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.- 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.- تاثیر عصاره استخراج شده از پوست انار بر ویژگی های کف سفیده تخم مرغ در پی-اچ های مختلف. کریمی نگاه, لبافی مزرعه شاهی محسن, سلامی مریم (1399)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 51(1), 12.- Assessing Caffeine Contents in Tea Infusions Decaffeinated by Hot Water Treatment Using High Performance Liquid Chromatography and Studying the Effects of Mint Leaf Addition to Tea Infusions on Improvement of their Total Polyphenol Contents. قمی مهناز, Salami Maryam, رزاقی طاهره, Moslehishad Mayam (2020)., Nutrition and food sciences research, 7(2).- 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).- A pH-sensitive delivery system based on N-succinyl chitosan-ZnO nanoparticles for improving antibacterial and anticancer activities of curcumin. Ghaffari Seyed-behnam, Sarrafzadeh Mohammad Hossein, Salami Maryam, Khorramizadeh Mohammadreza (2020)., International Journal of Biological Macromolecules, 151(151), 428-440.- 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).- Germinated Legumes (Mung Bean and Cowpea) as Potential Commodities for Preparing Complementary Baby Foods. Yaser Anwaar, Rezaei Tireh Shabankareh Keramat Allah, Salami Maryam (2020)., Journal of Food Biosciences and Technology, 10(1).- 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.- 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.- 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.- Effect of different parameters on orange oil nanoemulsion particle size: combination of low energy and high energy methods. Asadinezhad Shabnam, Khodaeiyan Changi Faramarz, Salami Maryam, Hosseini Hedayat, بابک قنبر زاده (2019)., Journal of Food Measurement and Characterization, 13(4), 2501-2509.- Complexation of curcumin with whey protein isolate for enhancing its aqueous solubility through a solvent‐free pH‐driven approach. Taghavi kovic Hossein, Mohammadian Mehdi, Salami Maryam (2019)., JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 43(12).- خواص تغذیه ای مکمل غذای کودک تولید شده از حبوبات جوانه زده. الظاهر انوار, رضائی تیره شبانکاره کرامت اله, سلامی مریم, اورومئی سیده سوری (1398)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 50(3), 633-642.- 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.- بررسی تولید آبمیوه پرتقالی فراسودمند بر پایه آب ماست. خداد منا, سلامی مریم, شهریار دبیریان (1398)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 16(88).- 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.- 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.- 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.- 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.- تشخیص مالت تقلبی با استفاده از شاخص مالتوترئوز در پودرمالت، عصاره مالت و پودر عصاره مالت به روش کروماتوگرافی مایع با عملکرد بالا و آشکارسازی ضریب شکست. شیرخان فائزه, اکبری ادرگانی بهروز, سلامی مریم (1397)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 15(83), 157-167.- 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.- 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.- 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.- 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.- 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.- Effect of casein and inulin addition on physico-chemical characteristics of low fat camel dairy cream. Ziaeifar Leyla, Labbafi Mazraeh Shahi Mohsen, Salami Maryam, Askari Gholamreza (2018)., International Journal of Biological Macromolecules, 117(117), 858-862.- 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.- 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.- عوامل مؤثر بر ایجاد سرطان و غذاهای ضدسرطانی. تکبیرگو هانیه, سلامی مریم (1397)., نشاء علم, 8(2).- Influence of seeding and stirring on the structural properties and formation yield of whey protein microgels. Vahedifar Amir, مددلو اشکان, Salami Maryam (2018)., INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, 79(79), 43-51.- Functional and in vitro gastric digestibility of the whey protein hydrogel loaded with nanostructured lipid carriers and gelled via citric acid-mediated crosslinking. Hashemi Behnaz, Madadlo Ashkan, Salami Maryam (2017)., FOOD CHEMISTRY, 237(1), 23-29.- Optimisation of experimental conditions for binding of divalent iron to bioactive casein phosphopeptides. Delshadian Zohreh, Mortazavian Amir. M, Tabarzad Maryam, Hosseini Marziyeh Sadat, Mohammadi Reza, Roohi Milad, Salami Maryam, Khosravi Kianoush (2017)., INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 53(3), 784-793.- Calcium and chitosan-mediated clustering of whey protein particles for tuning their colloidal stability and flow behaviour. Salami Maryam, Madadlo Ashkan (2017)., INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, 73(73), 136-143.- بررسی تاثیر هم افزایی رنگدانه های طبیعی بر خواص انتی اکسیدانتی در صنایع غذایی. الهویی دینا, سلامی مریم, مصلحی شاد مریم (1396)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 14(67), 53-62.- RECOLLECTION: CAMEL MILK PROTEINS, BIOACTIVE PEPTIDES AND CASEIN MICELLES. Salami Maryam, Niasari-naslaji Amir, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2017)., JOURNAL OF CAMEL PRACTICE AND RESEARCH, 24(2), 181-182.- متابولیسم گیاهخواران. حاجی زاده اوماسلان علیا مینا, سلامی مریم (1396)., نشاء علم, 2(7), 100-106.- Kinetics Study of Protein Hydrolysis and Inhibition of Angiotensin Converting Enzyme by Peptides Hydrolysate Extracted from Walnut. Jahanbani Raheleh, Ghaffari Seyed Mahmood, Vahdati Kourosh, Salami Maryam, Khalesi Mohamadreza, Sheibani Nader, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2017)., International Journal of Peptide Research and Therapeutics, 24(1), 77-85.- Biomolecular content of camel milk: A traditional superfood towards future healthcare industry. Khalesi Mohammadreza, Salami Maryam, Moslehishad Mayam, Winterburn James, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2017)., TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, 62(62), 49-58.- Antioxidant and Anticancer Activities of Walnut Protein Hydrolysates Using Different Proteases. Jahanbani Raheleh, Ghaffari Seyed Mahmood, Salami Maryam, Vahdati Kourosh, Sepehri Houri, Namazi sarvestani Nazanin, Nader Sheibani, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2016)., PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION, 71(4), 402-409.- ACE- inhibitory and radical scavenging activities of bioactive peptides obtained from camel milk casein hydrolysis with proteinase K. Rahimi Mahmood, Ghaffari Seyed Mahmood, Salami Maryam, Niasari-naslaji Amir, Jahanbani Raheleh, موسوی سید جعفر, Yosefinejad Saeed, Khalesi Mohammadreza, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2016)., Dairy Science and Technology, 96(4), 489-499.- Autolysis control and structural changes of purified ficin from Iranian fig latex with synthetic inhibitors. Zareh Hamid, Moosavi Movahhedi Ali Akbar, Salami Maryam, Sheibani Nader, Khajeh Khosro, Habibi Rezaei Mehran (2015)., International Journal of Biological Macromolecules, 84(84), 464–471.- Natural peptide anti-glycation effect in the presence of Aloe vera phenolic components on human serum albumin. Moosavi Movahhedi Ali Akbar, Ghamari Fatemeh, Ghaffari Seyed Mahmood, Salami Maryam, Farivar F., Moosavi Movedi F.., Johari Anahita, Aminin A. L. N. (2015)., RSC Advances, 5(1), 248-254.- Deconvolution and binding study of camel and human serum albumins upon interaction with sodium dodecyl sulphate. Farivar F.., Moosavi Movahhedi Ali Akbar, Yousefinejad S.., Salami Maryam, Saboury Ali Akbar, Niasari-naslaji Amir (2014)., Journal of the Iranian Chemical Society, 11(1), 1449-1457.- Purification and autolysis of the ficin isoforms from fig (Ficus carica cv. Sabz) latex . Zareh Hamid, Moosavi Movahhedi Ali Akbar, Salami Maryam, M Mirzaei, Saboury Ali Akbar, Nader Sheibani (2013)., PHYTOCHEMISTRY, 87(87), 22-16.- Synergic study of α-glucosidase inhibitory action of aloin and its antioxidant activity with and without camel β-casein and its peptides. Fatemeh Ghamai, Ghaffari Seyed Mahmood, Salami Maryam, Faezeh Moosavimovahedi, Farivar Farzaneh, A Johari, Saboury Ali Akbar, Chobert J M, Haertlé T, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2013)., PROTEIN AND PEPTIDE LETTERS, -(20), -.- Heat-Induced Conformational Unfolding of Fatty Acid-Free and Fatted Camel Serum Albumin: A Comparative Study. Farivar Farzaneh, Moosavi Movahhedi Ali Akbar, Salami Maryam, Bohlooli Mousa, Niasari-naslaji Amir (2013)., CELL BIOCHEMISTRY AND BIOPHYSICS, 2(67), 727-734.- فرآورده غذایی پروبیوتیکی؛ مزایا و محدودیت ها. مصلحی مریم, سلامی مریم, موسوی موحدی علی اکبر (1392)., نشاء علم, 2(3), 104-107.- Potassium sorbate as an AGE activator for human serum albumin in the presence and absence of glucose. Taghavi F.., Moosavi Movahhedi Ali Akbar, Bohlooli Mousa, Hadi Alijanvand Hamid, Salami Maryam, Maghami Parvaneh, Saboury Ali Akbar, Farhadi M., Yousefi R, Habibi Rezaei Mehran, شیبانی نادر (2013)., International Journal of Biological Macromolecules, 62(-), 146-154.*** کنفرانس ها

**- Enhancement of Casein Hydrophobicity by Tannic Acid and Heating at Different pH. hajizadeh Mina, Salami Maryam, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2019)., The 4rd Conference on Protein & Peptide Sciences, 1-2 May, Isfahan, Iran.- Increase of casein hydrophobicity and its effect on surface activity. hajizadeh Mina, Salami Maryam, Momen Shima, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2018)., 15 th conference on biophysical chemistery, 23-24 October, Gorgan, Iran.- The status of Myoglobin aggregation in different slaughtering methods. Hosseini Elnaz, Sattari Roghaeh, Ariaeenejad Shahla, Salami Maryam, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2018)., 14th International School of Biophysics, 23 August-1 September, Croatia.- The Conformational and Functional Changes of Myoglobin from Sheep due to Different Slaughtering Methods. Hosseini Elnaz, Sattari Roghaeh, Ariaeenejad Shohreh, Salami Maryam, Poursasan Najmeh, فتوحی لیلا, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2018)., International workshop of UNESCO/UNITWIN Network on PhD Education and Research in Biophysics, Biotechnology and Environmental Health,, 6-8 August, Armenia.- The effect of heat and pH on foam capacity of beta-casein. hajizadeh Mina, Salami Maryam, Poursasan Najmeh, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2018)., The 3rd Conference on Protein & Peptide Sciences, 25-26 April, Shiraz, Iran.- Effect of Camel milk whey biopeptides on breast cancer cell line MCF-7. Mohebbi Haniyeh, Parsania Masoud, حسین عطار, Moosavi Movahhedi Ali Akbar, Salami Maryam (2018)., The 3rd Conference on Protein & Peptide Sciences, 25-26 April, Shiraz, Iran.- The denaturation study of myoglobin by DTAB from two slaughtering methods. Hosseini Elnaz, Sattari Roghaeh, آریایی نژاد ش, Salami Maryam, پورساسان نجمه, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2017)., 3rd IASBS Symposium in Biological Sciences Protein Folding and Stability, 2-4 November, zanjan, Iran.- Fermented Milk drink as a Functional Food Medicine. Mostafavi Yasaman sadat, Salami Maryam, Moslehishad Mayam, Amanlou Massoud (2017)., Second International Peptide conference &Humboldt-Kolleg, 9-12 January, Tehran, Iran.- Bioactive Peptides from food source: a promised functional food. Moaveni Shahrzad, Salami Maryam, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2017)., Second International Peptide conference &Humboldt-Kolleg, 9-12 January, Tehran, Iran.- Preparation of nutraceutical peptides from walnut protein. Jahanbani Raheleh, Ghaffari Seyed Mahmood, Vahdati Kourosh, Salami Maryam, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2017)., 2nd International Iranian Peptide conference &Humboldt-Kolleg, 9-12 January.- Antidiabetic effect of walnut peptides on blood glucose level concentration in alloxan-induced diabetic rats. Jahanbani Raheleh, Ghaffari Seyed Mahmood, Vahdati Kourosh, Salami Maryam, Rezayof Ameneh, Ghasemzadeh Z.., Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2016)., The 2th Conference on Protein and Peptide Sciences, 27-28 April, Isfahan, Iran.- ACE-inhibitory activity of peptide fraction obtained from walnut protein hydrolysis. Jahanbani Raheleh, Ghaffari Seyed Mahmood, Vahdati Kourosh, Salami Maryam, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2016)., 1th congress of chemichal biotechnology, 6-8 March, Iran.- kinetic study of walnut protein hydrolysis with different proteases. Jahanbani Raheleh, Ghaffari Seyed Mahmood, Vahdati Kourosh, Salami Maryam, Moosavi Movahhedi Ali Akbar (2015)., 13th Conference on Biophysical chemistry, 26-27 May, Iran.*** کتب

**- 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).- Potential Role of Functional Foods and Antioxidants in Relation to Oxidative Stress and Hyperhomocysteinemia. Miran Mona, Salami Maryam, Emam Jomeh Zahra (2021).- شیمی ترکیبات و فرآورده های غذایی فراسودمند. موسوی موحدی علی اکبر, مصلحی شاد مریم, سلامی مریم (1398).- 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).- شیمی و کاربرد پروتئین های شیر. موسوی موحدی علی اکبر, سلامی مریم, Moslehishad M, دهقان شاسلطنه مرضیه (1392).*** مجلات
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **پایان نامه ها و رساله ها** | **- امکان‌ سنجی پوشش‌ دهی میکروژل‌ های پروتئین آب‌ پنیر با کیتوزان، امیر واحدی فر، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 95/11/27 - نانوفیبریلاسیون کازئین در حضور و عدم حضور کورکومین، امیرحسین رضائی اقباش، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1402/6/27 - سنتز نانوکمپلکس پلاتین - کورکومین و بررسی اثر مهاری آن بر تجمع پروتئین تاو در بیماری آلزایمر، نیما زاغری، مریم سلامی، 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، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1402/11/29 - تولید مافین با توانایی ضد دیابتی با استفاده از مواد طبیعی، سارا گشتاسبی، مریم سلامی، 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، مریم سلامی، دکتری، 1402/11/16 - اصلاح آنزیمی فیلم ترکیبی پروتئین ماش و زئین حاوی آلفاتوکوفرول با استفاده از آنزیم ترانس گلوتامیناز، غزاله نوروزی، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1401/6/30 - تهیه هیدروژل مرکب با ایزوله پروتئین ماش و کاپاکاراگینان به عنوان یک سیستم رساننده عصاره بره موم، امین صبوری مقدم، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1401/6/21 - تأثیر ساختارهای ژلی مختلف برپایه پروتئین لوبیا چیتی در کنترل رهایش کورکومین، ندا علی عباسی، مریم سلامی، دکتری، 1401/11/24 - تولید کیک فراسودمند حاوی سویه ی پاراپروبیوتیک لاکتوباسیلوس هلوتیکوس، یاسمن سادات کاظمی، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1401/11/10 - تولید کمپلکس کواسروات ایزوله پروتئین ماش و سوکسینیل کیتوزان بارگذاری شده بوسیله کورکومین و بررسی خواص فیزیکوشیمیایی آن، مریم السادات میرمحمدمیگونی، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1400/6/28 - بررسی خواص فراسودمند پروتئین‌ها و پپتیدهای زیست فعال حاصل از عدس جوانه زده، فاطمه سادات بیدگلی، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1399/6/22 - 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، مریم سلامی، دکتری، 1399/5/1 - تولید فیلم کامپوزیتی خوراکی بر پایه ایزوله پروتئینی کنجد و آنتوسیانین و پکتین پوست بادمجان، مریم شوقی، مریم سلامی، 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، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1399/11/29 - درون پوشانی عصاره حاصل از بره موم در نانوالیاف حاصل از پروتئین آب پنیر، نوشین شکوری، مریم سلامی، 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، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1399/11/27 - استفاده از جوانه ماش و لو بیای چشم بلبلی به عنوان ترکیبات فراسودمند در فرمولاسیون غذای نوزاد (12-6 ماه)، انوار یاسر حسین الظاهر، مریم سلامی، دکتری، 1398/6/6 - افزایش حلالیت آبی کورکومین از طریق اتصال به ایزوله ی پروتئین آب پنیر با استفاده از یک روش بدون حلال به منظور تولید فیلم های خوراکی، حسین تقوی کویج، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1398/6/30 - بررسی اثر ایجاد اتصالات عرضی با استفاده از آنزیم ترانس گلوتامینار بر روی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و رهایشی فیلم ترکیبی پروتئین نخود - کربوکسی متیل کیتوزان، سنور نعمت محمدعزت، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1398/6/27 - اثر حرارت، PH، اسید تانیک روی تغییرات کف زایی و آبگریزی بتاکازئین، مینا حاجی زاده اوماسلان علیا، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1398/6/12 - طراحی و تولید سیستم‌های حامل برپایه نانوامولسیون اسانس و استفاده از آن به عنوان نگهدارنده طبیعی در مواد غذایی، شبنم اسدی نژاد، مریم سلامی، دکتری، 1398/5/2 - اثر تخمیر برخواص آنتی اکسیدانی و فراسودمندی شیر شتر با تاکید بر فرمولاسیون نوشیدنی فراسودمند بر پایه پودر شیر تخمیری شتر، مهنازسادات مصطفوی، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1398/11/28 - بررسی افزایش حلالیت، خصوصیات فیزیکوشیمیایی و آنتی اکسیدانی پروتئین‌های گردو از طریق آبکافت جزئی، مریم مقدم، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1398/11/28 - نانوفیبریله کردن آبکافته های پروتئین آب پنیر برای بهبود توانایی آنها در اتصال به کورکومین به عنوان یک ماده زیست فعال، مهنوش شهابی قهفرخی، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1398/11/28 - ریزپوشانی ماده فعال کورکومین توسط نانوذرات پروتئین گردو به وسیله‌ی روش الکترواسپری، مریم اسدی، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1398/11/28 - تولید کیک رژیمی با استفاده از فیبر تخمیری، سیده زینب موسوی، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1398/11/27 - " تولید کیک فاقد گلوتن با استفاده از ارد سیب زمینی و چیا""، سپیده مرادی مرنیلو، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1398/11/27 - تعیین خصوصیات الاجیک اسید بارگذاری شده روی نانوفیبریل های پروتئین آب پنیر، آسیه باورسادعبدالی، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1398/11/14 - تولید کیک اسفنجی با خاصیت آنتی اکسیدانی بالا با استفاده از پروتئین و پپتیدهای عدس، مینا محمدی، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1398/11/14 - درونپوشانی کورکومین در میسل های کازئین و تولید پودر از ذرات تولیدی، مریم جلالی، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1397/6/26 - تهیه تک مرحله‌ای نانوبلور سلولز کربوکسیله شده و استفاده از آن برای تثبیت لیزوزیم، رویا کشنی، مریم سلامی، دکتری، 1397/6/19 - مکانیسم تأثیر حرارت خشک و مرطوب به عنوان پیش تیمار برخصوصیات ساختاری و هیدرولیز آنزیمی پروتئین آب پنیر شیر شتر، شیما مومن، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1397/6/18 - بررسی و مطالعه استخراج شیمیایی فیبر رژیمی موجود در هسته سنجد ایرانی و بکارگیری آن در نان های حجیم، سارا نماینده، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1397/6/10 - تولید خامه کم چرب فراسودمند از شیرشتر با اینولین و بررسی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، حسی و عمر ماندگاری، لیلا ضیایی فر، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1397/4/11 - بهینه سازی استخراج روغن از دانه خاکشیر و کاربرد آن در نوشیدنی فراسودمند، صنعان لطفی، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1397/11/29 - تاثیر پلی فنول های استخراج شده از منابع گیاهی بر خواص کف کنندگی سفیده تخم مرغ، نگاه کریمی، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1397/11/29 - تاثیر گرمادهی برتولید نانوحامل از کازئین شیر شتر، هانیه تکبیرگو، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1397/11/28 - بررسی میزان هضم پذیری و تولید پپتیدهای زیست فعال با خاصیت آنتی اکسیدانی از Schizochytrium limacinum، شهرزاد معاونی، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1397/11/28 - تولید نوشیدنی لبنی فراسودمند با استفاده از نانوامولسیون حاوی کورکومین اتصال عرضی داده شده، عطیه وفایی رازدار، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1397/11/28 - استفاده از هیدرولیزهای کازئینی با هیدروفوبیسیتی بالا به منظور افزایش حلالیت کورکومین، نصیر باقری، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1397/11/27 - درونپوشانی اورسولیک اسید با استفاده از روش اتمیزاسیون الکتروهیدرودینامیک، ابوذر کریمی جعفری، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1397/11/24 - بررسی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و آنزیمی پودر تولید شده از عصاره کیوی، زهرا ابراهیمی کلاریجانی، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1396/7/12 - دستکاری ویژگیهای بافتی ارگانوژل روغن گیاهی از راه افزودن نانوبلور سلولز، علی امیرصالحی، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1396/6/29 - تولید نوشیدنی فراسودمند پروبیوتیک از شیر شتر، یاسمن سادات مصطفوی، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1396/11/24 - بستنی فزاسودمند از شیر شتر با کازئین هیدرولیز شده، نسیم حاجیان، مریم سلامی، 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، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1396/11/23 - تهیه و تعیین مشخصات هیدروژل پروتئینی بارگذاری شده با حاملهای لبپیدی نانوساختار، بهناز هاشمی کروئی، مریم سلامی، کارشناسی ارشد، 1395/6/29 - استخراج، هضم نسبی و بررسی زیستی پپتیدهای حاصل از گردوی ایرانی، راهله جهانبانی، مریم سلامی، دکتری، 1395/07/03 - مطالعه اثرات بازدارندگی و ضد اکسیدان ترکیبات فنولی آلوئه ورا در حضور پروتئین ها وپپتیدهای شیر شتر بر روی گلایکه شدن آلبومین سرم انسانی، فاطمه قمری، مریم سلامی، دکتری، 1391/12/15**  |