|  |  |
| --- | --- |
| teacher.jpg | **دانشیار دانشکده دامپزشکی- دانشگاه تهران**  **علی خنجری** |
| گروه بهداشت و کنترل مواد غذایی  تلفن دفتر: +98 (21)  پست الکترونیکی: khanjari@ut.ac.ir |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **تحصیلات** | دکتری,null-yesr-char,بهداشت مواد غذایی,دانشگاه تهران D.V.M,null-yesr-char,دامپزشکی,دانشگاه تهران |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **سوابق کاري و فعالیت های اجرایی** | مشارکت در تدوین استاندارد ملی سوسیس و کالباس-(از 1400) سرپرست مرکز کامپیوتر دانشکده دامپزشکی-(1394-1395) سرپرست مرکز کامپیوتر دانشکده دامپزشکی-(1391-1395) |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **فعالیت های علمی** | * مقالات   **- In vitro Antimicrobial and Antioxidant Properties of Edible Coating Enriched with Cinnamomum verum Essential Oil. Sheerzad Sedaqat, Khanjari Ali, Gandomi Hassan, Akhondzadeh Basti Afshin, Khorrami Ramin (2024)., JOURNAL OF NUTRITION FASTING AND HEALTH, 11(4).  - Shelf life extending of probiotic beef patties with polylactic acid-ajwain essential oil films and stress effects on Bacillus coagulans. Babelani moghadam Nima, Akhondzadeh Basti Afshin, Khanjari Ali, Sajjadi Alhashem Seyed Hassan, Babolani Moghadam Kimia, Ahadzadeh Sara (2024)., JOURNAL OF FOOD SCIENCE, 89(2), 866-880.  - Improvement of the Immune System with Two Types of Emergency Rations in the Murine Animal Model. abbasi javad, dabbagh moghaddam Arasb, Hashemi Mohammad, Sadeghian Chaleshtori Sirous, Khanjari Ali (2023)., JOURNAL OF NUTRITION FASTING AND HEALTH, 11(4).  - Reformulation of traditional Iranian food (Doeeneh) using probiotics: Bifidobacterium animalis subsp. lactis BB-12, Lactobacillus acidophilus LA-5, Lacticaseibacillus rhamnosus LGG, and inulin and its effect on diabetic and non-diabetic rats. Azizishafa Mahdi, Akhondzadeh Basti Afshin, Sharifan Anoosheh, Khanjari Ali (2023)., Food Quality and Safety, 7(1).  - گزارش بروز سیاه زخم جلدی در دو چوپان در شهرستان ورامین استان تهران. اسماعیلی حسین, حامدی مونا, هاشمی حقیقی فاطمه, خنجری علی, ذوالنوری سیاوش, حسن زاده عرفان (1402)., فصلنامه بیماریهای عفونی و گرمسیری, 28(100), 13-21.  - بررسی خطر انتقال کوکسیلا بورنتی از بز به انسان در فصل زایش بزها. اسماعیلی حسین, حامدی مونا, خنجری علی (1402)., فصلنامه بیماریهای عفونی و گرمسیری, 28(100), 23-29.  - The combined effect of Bacillus coagulans, potassium chloride, and yeast extract on the physicochemical and sensory characteristics of a functional vegetable sausage. Soleimani Davoud, Khorrami Ramin, Akhondzadeh Basti Afshin, Khanjari Ali (2023)., food and health, 6(1).  - Effect of Bunium Persicum Boiss. Essential Oil on the Production of Biogenic Amines (Tyramine and Histamine) and Microbiological Profile in Cheddar Cheese. Raoufi asl soufiani Mahdieh, Noori Negin, Khanjari Ali (2023)., JOURNAL OF NUTRITION FASTING AND HEALTH, 11(1).  - An Outbreak of Pre-parturient and Post-parturient Clinical Hypocalcemia in a Camel’s Herd in Iran. Esmaeili Hossein, Hamedi Mona, Khanjari Ali (2023)., Iranian Journal of Veterinary Medicine, 17(2), 149-153.  - Evaluating the growth potential of Listeria monocytogenes in Ready to Eat Vegetables. Shoja Gharehbagh Sonia, Akhondzadeh Basti Afshin, Khanjari Ali, Misaghi Ali (2023)., Journal of Food Biosciences and Technology, 13(1), 23-32.  - Shelf life extension of minced squab using poly-lactic acid films containing Cinnamomum verum essential oil. Khanjari Ali, Esmaeili Hossein, Hamedi Mona (2023)., INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, 385(2), 109982.  - Physico-chemical properties and viability of Lactobacillus rhamnosus LGG in inulinenriched Doineh (a traditional Iranian food) during 21-day storage at 4°C. Azizishafae Mahdi, Akhondzadeh Basti Afshin, Sharifan Anoosheh, Khanjari Ali (2022)., food and health, 5(4).  - بررسی خطر ابتلای دامداران به اکتیمای واگیر دار در دو سیستم پرورش سنتی و صنعتی گوسفند و بز. اسماعیلی حسین, حامدی مونا, خنجری علی (1401)., فصلنامه بیماریهای عفونی و گرمسیری, 27(98), 45-54.  - Effect of Stevia rebaudiana aqueous extract and microencapsulation on the survivability of Bifidobacterium bifidum Bb‐12 and Lactobacillus acidophilus La‐5 in functional ice cream. Banuree Sayed Attaul Haq, Noori Negin, Gandomi Hassan, Khanjari Ali, Karabagias ioannis, Faraki Azita, Ghadami Fereshteh, Azizian Asghar, Banuree Sayed Ziaulhaq (2022)., INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 57(12), 7615-7621.  - مطالعه اثرهای ضد میکروبی فیلم‌های ژلاتین – نانوسلولز حاوی درصدهای مختلف کتیرا و اسانس‌های گاو زیره و کاکوتی کوهی بر برخی باکتری‌های بیماریزای غذازاد. عقبایی کوثر, خنجری علی, آخوندزاده بستی افشین, کوهی محمدکاظم, مقیمی نجمه, بابلانی مقدم نیما, تیموری فرد رضا, بریری دامون (1401)., تحقیقات مهندسی صنایع غذایی, 20(2), 85-96.  - Production of Bovine Collagen Hydrolysate with Antioxidant Activity; Optimized by Response Surface Methodology. Pakbin Babak, Allahyari Samaneh, Pishkhan Shaghayegh, Manuel bruc Wolfram, Vahidi Roghayeh, Mahmoudi Razagh, Khanjari Ali (2022)., Scientia Pharmaceutica, 90(4), 62.  - The Effects of Nanochitosan Coating Integrated to Zataria Multiflora Boiss and Polylophium Involucratum Essential Oils on the Shelf-Life Extension of Silver Carp Fillets. Mohammadkhan Fatemeh, Noori Negin, Akhondzadeh Basti Afshin, Khanjari Ali, ونکی المیرا, farzaneh melika (2022)., JOURNAL OF NUTRITION FASTING AND HEALTH, 10(3).  - Shelf-life extension of chicken meat using gelatin-chitosan film containing cinnamon essential oil at refrigeration condition. Kasaiyan Alireza, Noori Negin, Akhondzadeh Basti Afshin, Khanjari Ali (2022)., food and health, 5(2), 26-31.  - Characterization of novel probiotic nanocomposite films based on nano chitosan/ nano cellulose/ gelatin for the preservation of fresh chicken fillets. Salimiraad Shaghayegh, Safaeian Shila, Akhondzadeh Basti Afshin, Khanjari Ali, Mousavi Nadoushan Rezvan (2022)., LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 162(1), 113429.  - Development of high-resolution melting (HRM) assay to differentiate the species of Shigella isolates from stool and food samples. Pakbin Babak, Akhondzadeh Basti Afshin, Khanjari Ali, Manuel Bruck Wolfram, Azimi Leila, Karimi Abdollah (2022)., Scientific Reports, 12(1), 473.  - Extending the Shelf Life of Fresh Camel Sausage by the Integration of Cuminum cyminum L. Essential Oil. Moghimi najmeh, Khanjari Ali, Misaghi Ali, Akhondzadeh Basti Afshin, Kamkar Abolfazl, Fazel Fallah, Bakhtiari radd Soroush (2021)., JOURNAL OF NUTRITION FASTING AND HEALTH, 9(4), 335-344.  - مطالعه اثر اسانس آویشن شیرازی بر زمان نگهداری سوسیس تازه بوقلمون با بسته بندی معمولی در دمای یخچالی. فیاض فر سمیرا, خنجری علی, گندمی نصرآبادی حسن, آخوندزاده بستی افشین, غلامی فاطمه, مقیمی نجمه (1400)., مجله تحقیقات دامپزشکی, 76(3), 323-333.  - In vitro antibacterial activity of gelatin-nanochitosan films incorporated with Zataria multiflora Boiss essential oil and its influence on microbial, chemical, and sensorial properties of chicken breast meat during refrigerated storage. Hematizad Iman, Khanjari Ali, Akhondzadeh Basti Afshin, Karabagias Ioannis, Noori Negin, Ghadami Fereshteh, [] [], Teimorifard Reza (2021)., Food Packaging and Shelf Life, 30(1), 100751.  - Development of Antibacterial Biocomposites Based on Poly(lactic acid) with Spice Essential Oil (Pimpinella anisum) for Food Applications. Noori Negin, Khanjari Ali, رضایی گلستانی محمد رضا, Karabagias ioannis, mokhtari sahar (2021)., Polymers, 13(1).  - RAPD and ERIC-PCR coupled with HRM for species identification of non-dysenteriae Shigella species; as a potential alternative method. Pakbin Babak, Akhondzadeh Basti Afshin, Khanjari Ali, عظیمی لیلا, Manuel Bruck Wolfram, Karimi Abdollah (2021)., BMC RESEARCH NOTES, 14(1).  - Nanocomposite active packaging based on chitosan biopolymer loaded with nano-liposomal essential oil: Its characterizations and effects on microbial, and chemical properties of refrigerated chicken breast fillet. Kamkar Abolfazl, Molaee Aghaee Ebrahim, Khanjari Ali, Akhondzadeh Basti Afshin, Noudoost Behshad, Shariatifar Nabi, Alizadeh Sani Mahmood, Soleimani Mina (2021)., INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, 342(1), 109071.  - Investigating the properties of PLA‐nanochitosan composite film containing Ziziphora Clinopodioides essential oil and their impacts on oxidative spoilage of Oncorhynchus mykiss fillets. Shakour Nastaran, KhooshKho Zhaleh, Akhondzadeh Basti Afshin, Khanjari Ali, Mahasti Peyman (2021)., FOOD SCIENCE & NUTRITION, 3(3), 202-212.  - Combined effects of Ziziphora clinopodioides essential oil and lysozyme to extend shelf life and control Listeria monocytogenes in Balkan‐style fresh sausage. Ajurloo Maryam, Khanjari Ali, Misaghi Ali, Akhondzadeh Basti Afshin, Kamkar Abolfazl, Yadegar Faezeh, Gholami Fatemeh, Khansavar Farzaneh, Falah Fazel (2021)., FOOD SCIENCE & NUTRITION, 9(3), 1665-1675.  - Integration of nanochitosan and Ziziphora clinopodioides essential oil into poly lactic acid films; a new method for extending the shelf life of Oncorhynchus mykiss fillets. Shakour Nastaran, KhooshKho Zhaleh, Akhondzadeh Basti Afshin, Khanjari Ali, Mahasti Peyman (2021)., Journal of Food Measurement and Characterization, 15(3).  - An assessment of Cuminum cyminum (Boiss) Essential Oil, NaCl, Bile Salts and their combinations in probiotic yogurt. Mohajeri Noushin, Mahasti Peyman, Khoshkhoo Zhaleh, Akhondzadeh Basti Afshin, Khanjari Ali (2021)., ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, 33(SP1), 24-33.  - Effect of Bunium persicum essential oil, NaCl, Bile Salts, and their combinations on the viability of Lactobacillus acidophilus in probiotic yogurt. Mahmoudi Parva, KhooshKho Zhaleh, Akhondzadeh Basti Afshin, Mahasti Peyman, Khanjari Ali (2021)., Quality Assurance and Safety of Crops & Foods, 13(1), 37-48.  - Development of a novel active packaging film to retain quality and prolong the shelf life of fresh minced lamb meat. Tabatabaee Bafroee Akram Sadat, Khanjari Ali, Teimorifard Reza, Yarmohammadi Fatemeh (2020)., JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 44(11).  - Evaluation of microbiological, chemical, and sensory properties of cooked probiotic sausages containing different concentrations of astaxanthin, thymol, and nitrite. Mohammadpourfard Issa, Khanjari Ali, Akhondzadeh Basti Afshin, Herrero Latorre Carlos, Shariatifar Nabi, Hosseini Hedayat (2020)., FOOD SCIENCE & NUTRITION, 11(1).  - The effects of storage and hop extract on aroma and flavour compounds in Balkan-style sausages packed under a CO2-containing anaerobic atmosphere. Carballo Diego E, Andres Sonia, Giraldez Francisco Javier, Khanjari Ali, Caro Irma, Llamazares Diego, Mateo Javier (2020)., Heliyon, 6(10).  - Protective Effect of Nanochitosan Incorporated with Free/nanoliposome Cumin (Cuminum cyminum L.) Aqueous Extract on Sardine Fish. Homayounpour Parisa, Jalali Hossein, Shariatifar Nabi, Amanlou Massoud, Khanjari Ali (2020)., Journal of Aquatic Food Product Technology, 29(9), 949-961.  - Incorporation of nanoencapsulated garlic essential oil into edible films: A novel approach for extending shelf life of vacuum-packed sausages. Esmaeili Hossein, CHERAGHI NARJES, Khanjari Ali, رضایی گلستانی محمد رضا, Akhondzadeh Basti Afshin, Kamkar Abolfazl, Molaee Aghaee Ebrahim (2020)., MEAT SCIENCE, 166(1), 108135.  - Differentiation of stx1A gene for detection of Escherichia coli serotype O157: H7 and Shigella dysenteriae type 1 in food samples using high resolution melting curve analysis. Pakbin Babak, Akhondzadeh Basti Afshin, Khanjari Ali, عظیمی لیلا, کریمی عبدالله (2020)., FOOD SCIENCE & NUTRITION, 8(7), 3665-3672.  - Effect of chitosan coating contain Ajwain essential oil on the shelf-life of chicken breast meat during refrigerated condition. Babolani moghadam Nima, Khanjari Ali, Akhondzadeh Basti Afshin, Sajadi Seyed Hasan, Teimourifard Reza, Amiri Faramarz (2020)., food and health, 3(2), 20-25.  - Preservation effect of Polylophium involucratum essential oil incorporated poly lactic acid/ nanochitosan composite film on shelf life and sensory properties of chicken fillets at refrigeration temperature. Tabatabaee Bafroee Akram Sadat, Tabatabaee Bafroee Akram Sadat, Khanjari Ali (2020)., LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 118(1), 108783.  - Microbial Growth and Biogenic Amine Production in a Balkan-Style Fresh Sausage during Refrigerated Storage under a CO2-Containing Anaerobic Atmosphere: Effect of the Addition of Zataria multiflora Essential Oil and Hops Extract. Carballo Diego E, Mateo Javier, Andres Sonia, Giraldez Francisco Javier, Quinto Emiliano J. Quinto, Khanjari Ali, Operta Sabina, Caro Irma (2019)., Antibiotics, 8(4).  - The effect of gelatin films containing Pimpinella anisum essential oil on the microbial and chemical properties of minced beef. Zargar Shiva, Akhondzadeh Basti Afshin, Khanjari Ali (2019)., food and health, 2(3).  - مطالعه برهمکنش پوشش خوراکی نشاسته سیب زمینی با اسانس آویشن دنایی وکاکوتی کوهی بر خصوصیات شیمیایی و ارگانولپتیک سینه مرغ نگه‌داری شده در دمای یخچال. رجبیان مجتبی, بنیادیان مجتبی, عباس والی مریم, خنجری علی (1398)., مجله تحقیقات دامپزشکی, 74(4).  - Reverse line blot hybridization assay as a suitable method for the determination of food adulteration in example of sausage samples. Al qassab Tareq, Shayan Parviz, Kamkar Abolfazl, Khanjari Ali, Akhondzadeh Basti Afshin, Shayan David, Eckert Brigitte (2019)., EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, 12/4(245), 1678-1683.  - مطالعه اثر پوشش کیتوزان حاوی اسانس کاکوتی کوهی بر برخی خصوصیات میکروبی فیله مرغ نگهداری شده در دمای یخچالی. حسن شیرین, خنجری علی, کوهی محمدکاظم, گندمی نصرآبادی حسن, شاویسی نسیم (1398)., مجله تحقیقات دامپزشکی, 74(1), 1-8.  - مطالعه اثر پوشش کیتوزان حاوی اسانس کاکوتی کوهی بر برخی خصوصیات میکروبی و حسی فیله مرغ در دمای یخچالی. حسن شیرین, خنجری علی, کوهی محمدکاظم, گندمی نصرآبادی حسن, شاویسی نسیم (1398)., مجله تحقیقات دامپزشکی, 74(3).  - The inhibitory effect of garlic (Allium sativum L.) essential oil nanoliposomes on Shiga-toxin 2 expression in Escherichia coli O157:H7. علی ذبیحی, Akhondzadeh Basti Afshin, Amoabediny Ghassem, Tabatabaie Akram, Khanjari Ali, Tavakkoli Javad (2019)., food and health, 2(1).  - Mislabeling in Cooked Sausage is a Seriously Increasingly Problem in Food Safety. Al qassab Tareq, Kamkar Abolfazl, Shayan Parviz, Khanjari Ali (2019)., Iranian Journal of Veterinary Medicine, 13(1), 101-113.  - In vitro antibacterial activity of Pimpinella anisum essential oil and its influence on microbial, chemical, and sensorial properties of minced beef during refrigerated storage. Khanjari Ali, Bahonar Ali Reza, Noori Negin, Rahimisiahkalmahaleh Mahsa, Rezaeigolestani Mohammadreza, Asgarian Zahra, Khanjari Javad (2019)., JOURNAL OF FOOD SAFETY, 39(1), e12626.  - Effect of poly(lactic acid) films incorporated with different concentrations of Tanacetum balsamita essential oil, propolis ethanolic extract and cellulose nanocrystals on shelf life extension of vacuum-packed cooked sausages. khodayari Mina, Akhondzadeh Basti Afshin, Khanjari Ali, Misaghi Ali, Kamkar Abolfazl, Mahasti Peyman, Hamedi Hassan (2019)., Food Packaging and Shelf Life, 19(1).  - مطالعه ویژگی های فیزیکی و مکانیکی فیلن پلی لاکتیک اسید حاوی اسانس کاکوتی کوهی، عصاره اتانولی بره هوم و نانوذرات سلولز. شاویسی نسیم, خنجری علی, آخوندزاده بستی افشین, میثاقی علی, شهبازی یاسر, تیموری فرد رضا (1397)., تحقیقات مهندسی صنایع غذایی, 17(65), 15-28.  - Incorporation of spice essential oils into poly-lactic acid film matrix with the aim of extending microbiological and sensorial shelf life of ground beef. Talebi Fazele, Misaghi Ali, Khanjari Ali, Kamkar Abolfazl, Gandomi Hassan, Rezaeigolestani Mohammadreza (2018)., LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 96(96), 482-490.  - An innovative reverse line blot for simultaneous detection of animal species in food. Shayan Parviz, Altaghlubee Dhakam, Misaghi Ali, Shayan David, Gandomi Hassan, Akhondzadeh Basti Afshin, Alghassab Taraq, Kamkar Abolfazl, Khanjari Ali, Eckert Brigitte (2018)., EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, 244(244), 1711-1717.  - طراحی فیلمهای بسته بندی ضد میکروبی زیست تخریب پذیر بر پایه پلیلالاکتیک اسید حاوی ترکیبات زیست فعال. رضایی گلستانی محمدرضا, خنجری علی, میثاقی علی, آخوندزاده بستی افشین, عبدالخانی علی, فیاض فر سمیرا (1397)., مجله صنایع چوب و کاغذ ایران, 9(2), 153-162.  - Evaluation of morphologic method for the detection of nervous tissue in minced meat. Sadeghinezhad Javad, Zadsar Narges, Zohari Zohreh, Fattahi Kamand, Haji-mohammadi Bahador, Morovvati Hassan, Khanjari Ali, Chiocchetti Roberto (2018)., Carpathian Journal of Food Science and Technology, 10(1), 136-140.  - PREVALENCE OF LINGUATULA SERRATA NYMPHS IN SLAUGHTERED SHEEP FROM TEHRAN PROVINCE, IRAN. Bokaie Saied, Khanjari Ali, Rabieei Mohammad Hasah, Hadj Mohammadi Bahador, Shirali Saloomeh, Nemati Ghazal (2018)., Bulgarian Journal of Veterinary Medicine, 15(2), 1-6.  - اثر فیلم‌های PLA حاوی غلظت‌های مختلف اسانس زیره سبز بر برخی خصوصیات میکروبی و شیمیایی گوشت چرخ کرده گوساله. عشقی نژاد فاطمه, آخوندزاده بستی افشین, خنجری علی, خسروی پریوش, شاویسی نسیم, نسرین طیارهشتجین (1397)., مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران, 13(1), 75-84.  - Evaluation of antimicrobial activity of Poly Lactic Acid (PLA) films containing cellulose nanoparticle and Bunium persicum and Mentha piperita essential oils (EOs). Talebi Fazel, Misaghi Ali, Khanjari Ali, Kamkar Abolfazl, Gandomi Hassan, Saeedi Masumeh (2017)., Iranian Journal of Veterinary Medicine, 11(4), 289-297.  - Effect of nanoliposomes containing Zataria multiflora Boiss. essential oil on gene expression of Shiga toxin 2 in Escherichia coli O157:H7. Khatibi Seyed Amin, Misaghi Ali, میرحسن موسوی, Akhondzadeh Basti Afshin, Mohammadian Samira, Khanjari Ali (2017)., JOURNAL OF APPLIED MICROBIOLOGY, 124(1), 389-397.  - Antimicrobial evaluation of novel poly-lactic acid based nanocomposites incorporated with bioactive compounds in-vitro and in refrigerated vacuum-packed cooked sausages. Rezaeigolestani Mohammadreza, Misaghi Ali, Khanjari Ali, Akhondzadeh Basti Afshin, Abdulkhani Ali, Fayazfar Samira (2017)., INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, 260(260), 1-10.  - بررسی خصوصیات ضد باکرریایی اسانس های گیاه کاکوتی کوهی ) Ziziphora clinopodioides ( و آویشن دنایی ) Thymus daenensis ( علیه باکرریهای بیماری ای غذا اد. رجبیان مجتبی, بنیادیان مجتبی, عباس والی مریم, خنجری علی (1396)., فصلنامه میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی, 3(3), 65-75.  - EFFECT OF FREE AND NANOENCAPSULATED FORMS OF ZATARIA MULTIFLORA BOISS. ESSENTIAL OIL ON SOME MICROBIAL AND CHEMICAL PROPERTIES OF BEEF BURGER. Torab Maryam, Akhondzadeh Basti Afshin, Khanjari Ali (2017)., Carpathian Journal of Food Science and Technology, 9(3), 93-102.  - تأثیر بسته بندی با فیلم کیتوزان حاوی اسانس زیره سیاه بر ویژگی های شیمیایی و میکروبی فیله م رغ. کامکار ابوالفضل, خنجری علی, اولادی محبوبه, مولایی آقایی ابراهیم (1396)., مجله دانشگاه علوم پزشکی فسا, 7(1), 104-115.  - Chemical Composition and Antimicrobial Effect of Five Essential Oils on Pathogenic and Non-Pathogenic Vibrio parahaemolyticus. Partovi Raziyeh, Khanjari Ali, Sharifzadeh Aghil, Abbaszadeh Sepideh (2017)., Nutrition and food sciences research, 4/2(2383-3009), 43-52.  - Physicochemical Characteristics of Nanoliposome Garlic (Allium sativum L.) Essential Oil and Its Antibacterial Effect on Escherichia coli O157:H7. Zabihi Ali, Akhondzadeh Basti Afshin, Amoabediny Ghassem, Khanjari Ali, Tavakkoly Bazzaz Javad, Mohammadkhan Fatemeh, Hajjar Bargh Amirreza, Vanaki Elmira (2017)., Journal of Food Quality and Hazards Control, 4(1), 24-28.  - In Vitro Antibacterial Activity of Polylactic Acid Film Incorporated with Ethanolic Propolis Extract and Ziziphora clinopodioides Essential Oil. Shavisi Nassim, Akhondzadeh Basti Afshin, Khanjari Ali, Misaghi Ali, Shahbazi Yasser, Hajjar Bargh Amirreza, Vanaki Elmira (2017)., Journal of Food Quality and Hazards Control, 4(1), 3-8.  - فعالیت ضد میکروبی فیلمهای پلی الکتیک اسید حاوی غلظتهای مختلف اسانس زنیان و عصاره اتانولی برموم بر رشد برخی از باکتریهای بیماری زای غذا زاد. خنجری علی, جهانبخش امیر, رجایی پیمان, فیاض فر سمیرا, آخوندزاده بستی افشین, اسماعیلی حسین, غلامی فاطمه, شریفی خواه زهرا (1395)., فصلنامه میکروب شناسی پزشکی ایران, 10(6), 44-51.  - Effect of PLA films containing propolis ethanolic extract, cellulose nanoparticle and Ziziphora clinopodioides essential oil on chemical, microbial and sensory properties of minced beef. Shavisi Nassim, Khanjari Ali, Akhondzadeh Basti Afshin, Misaghi Ali, Shahbazi Yasser (2017)., MEAT SCIENCE, 124(1), 95-104.  - ارزیابی اثر ضد میکروبی فیلمهای بر پایه کیتوزان و جدایه پروتئینی آبپنیر حاوی اسانس سیر و اسانس نانو لیپوزومی سیر برعلیه لیستریا منوسیتوژنز ، اشریشیاکلی O157:H7 و استافیلوکوکوس اورئوس. یگان محمدی دوجی مایسا, خنجری علی, آخوندزاده بستی افشین, بکایی سعید, چراغی نرجس, فیاض فر سمیرا, شجاع قره باغ سونیا, قدمی فرشته (1395)., فصلنامه میکروب شناسی پزشکی ایران, 10(5), 45-51.  - Prevalence of Liver Parasitic Infections in Sheep and Cattle Slaughtered in Torbat-E-Heidarieh Abattoir, Northeast Iran. Mokhber Dezfouli Mohamad Reza, Abbasi Javad, Sadeghian Chaleshtori Sirous, Akbarein Hessameddin, Khanjari Ali (2016)., IRANIAN JOURNAL OF RUMINANTS HEALTH RESEARCH, 2(1).  - ارزیابی اثر ضدمیکروبی اسانس سیر در ترکیب با فیلم های پوشش دهنده (Allium sativum L.) و زیست تخریب پذیر کیتوزان. مولایی آقایی ابراهیم, کامکار ابوالفضل, آخوندزاده بستی افشین, خنجری علی, کونتومیناس مایکل (1395)., گیاهان دارویی, 2(58), 150-141.  - ارزیابی اثر بسته بندی با فیل مهای زیست تخریب پذیر کیتوزان و فرموله شده با اسانس سیر ). Allium sativum L ( بر ویژگ یهای شیمیایی فیله مرغ. مولایی آقایی ابراهیم, کامکار ابوالفضل, آخوندزاده بستی افشین, خنجری علی, کونتامیناس مایکل (1394)., فصلنامه سلامت و محیط زیست, 8(3), 379-390.  - Detection and characterization of Escherichia coli O157:H7 from feral pigeon in Qom province, Iran. Esmaeili Hossein, Khanjari Ali, Gholami Fatemeh (2015)., Asian Pacific Journal of Tropical Disease, 5(2), 116-118.  - Prevalence of Cysticercus tenuicollis in slaughtered sheep and goats by season, sex, age, and infected organ at Amol abattoir, Mazandaran province, Iran. Khanjari Ali, Cheraghi Narjes, Bokaie Saied, Falah Sepideh, Akhondzadeh Basti Afshin, Fallah Marjan, Mohamadkhan Fatemeh (2015)., Comparative Clinical Pathology, 24(1), 149-152.  - بررسی اثر پرتودهی گاما بر روی لاشه های گاوی آلوده به سیستی سرکوس بوویس. مشاک زهره, سوداگری حمیدرضا, خنجری علی, شاحسینی غلامرضا, متقی فر افشین, داوود آبادی فراهانی محسن (1393)., بهداشت مواد غذایی, 4(3), 1-9.  - بررسی آلودگی میکروبی لاشه طیور گوشتی در طی خط کشتار کشتارگاه صنعتی همدان. پژوهی محمدرضا, محمدزاده عبدالمجید, خنجری علی (1393)., پژوهش و سازندگی, 27/2(103), 8-13.  - مطالعه اثر غلظتهای مختلف اسانس سیر بر روی منحنی رشد و میزان توکسینTDH تولیدی توسط ویبریو پاراهمولیتیکوس. آخوندزاده بستی افشین, مشاک زهره, خنجری علی, رضایی عادل, محمدخان فاطمه, طاهری میرقائد علی, فقیه فرد پیمان, طیارهشتجین نسرین (1393)., گیاهان دارویی, 2(50), 156-163.  - اثر ترکیبی لیزوزیم و اسانس آویشن شیرازی بر باکتری ویبریو پاراهمولیتیکوس. آخوندزاده بستی افشین, امین زارع مجید, رضوی روحانی سیدمهدی, خنجری علی, نوری نگین, جبلی جوان اشکان, طاهری میرقائد علی, رئیسی مجتبی, نقیلی حسین, محمدخان فاطمه (1393)., گیاهان دارویی, 2(50), 27-35.  - Prevalence of fasciolosis and dicrocoeliosis in slaughtered sheep and goats in Amol Abattoir, Mazandaran, northern Iran. Khanjari Ali, Bahonar Ali Reza, Falah Sepideh, Bagheri Mahbubeh, Alizadeh Abbas, Fallah Marjan, Khanjari Zahra (2014)., Asian Pacific Journal of Tropical Disease, 4(2), 120-124.  - Prevalence of hydatidosis in slaughtered sheep and goats by season, sex, age, and infected organ at Amol abattoir, Mazandaran Province, Iran. Khanjari Ali, Alizadeh Abbas, Zabihi Ali, Bokaie Saied, Akhondzadeh Basti Afshin, Falah Sepideh, Fallah Marjan (2014)., Comparative Clinical Pathology, 23(2), 427-430.  - A retrospective survey of poultry carcass condemnation in abattoirs of Tehran province, Capital of Iran, Iran (2009-2011). Gholami Fatemeh, Bokaie Saied, Khanjari Ali, Esmaeili Hossein, میرزاپور عادل, Amani Zahra (2013)., Human and Veterinary Medicine, 5(3), 114-116.  - بررسی اثر ضد میکربی اسانس آویشن شیرازی بر منحنی رشد و تولید شیگاتوکسین 2 باکتری اشرشیا کلی. عطایی مریم, آخوندزاده بستی افشین, زهرائی صالحی تقی, حسینی هدایت, گندمی نصرآبادی حسن, نوری نگین, خنجری علی, طاهری میرقائد علی, محمد خان فاطمه, فقیه فرد پیمان (1392)., گیاهان دارویی, 4(48), 62-72.  - EFFECT OF CUMINUM CYMINUM L. ESSENTIAL OIL AND LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS (A PROBIOTIC) ON STAPHYLOCOCCUS AUREUS DURING THE MANUFACTURE, RIPENING AND STORAGE OF WHITE BRINED CHEESE. Sadeghi Ehsan, Akhondzadeh Basti Afshin, Noori Negin, Khanjari Ali, Partovi Razieh (2013)., JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 37(5), 449-455.  - Combined effect of N,O-carboxymethyl chitosan and oregano essential oil to extend shelf life and control Listeria monocytogenes in raw chicken meat fillets. Khanjari Ali, Karabagias Ioan, Kontominas Michael (2013)., LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 53(1), 94-99.  - EFFECTS OF ZATARIA MULTIFLORA BOISS. ESSENTIAL OIL, NISIN, pH AND TEMPERATURE ON VIBRIO PARAHAEMOLYTICUS ATCC 43996 AND ITS THERMOSTABLE DIRECT HEMOLYSIN PRODUCTION. Khanjari Ali, Misaghi Ali, Akhondzadeh Basti Afshin, Esmaeili Hossein, Alijani Narjess, Partovi Razieh, Mohammadian Mohammadreza, Choobkar Nasrin (2013)., JOURNAL OF FOOD SAFETY, 33(3).  - مطالعه اثر اسانس آویشن شیرازی و اسید استیک بر تولید توکسین TDH باکتری ویبریوپاراهمولیتیکوس. چراغی نرگس, آخوندزاده بستی افشین, خنجری علی, اسماعیلی حسین, نوری نگین, محمدی نصرابادی حمید, امانی زهرا (1392)., گیاهان دارویی, 2(46), 86-79.  - بررسی فراوانی باکتری بروسلا در نمونه های شیر خام گله های گوسفند و بز سقط کرده در برخی از استان های ایران. اسماعیلی حسین, خنجری علی, محمدیان محمدرضا (1391)., نشریه علوم درمانگاهی دامپزشکی ایران, 6(2), 70-65.  - GROWTH RESPONSE OF VIBRIO PARAHAEMOLYTICUS AND LISTERIA MONOCYTOGENES IN SALTED FISH FILLETS AS AFFECTED BY ZATARIA MULTIFLORA BOISS . ESSENTIAL OIL, NISIN, AND THEIR COMBINATION. Ekhtiarzadeh Hassan, Akhondzadeh Basti Afshin, رکنی Noordahr Rokni, Misaghi Ali, Abbasali Sari, Khanjari Ali, Sepideh Abbaszadeh, Razieh Partovi (2012)., JOURNAL OF FOOD SAFETY, 32(3), 263-269.  - گزارش وقوع بوتولیسم در دام های اهلی استان بوشهر. اسماعیلی حسین, مونا حامدی, خنجری علی, حمید ابراهیم زاده, نفیسه علیقاضی (1391)., دامپزشکی, 25(1), 45-51.  - تعیین میزان حداقل غلظت بازدارندگی MIC لیزوزیم و آویشن شیرازی بر باکتری E coli O157 : H7. اعظم حسین زاده, طاهره مهاجرفر, آخوندزاده بستی افشین, خنجری علی, گندمی نصرآبادی حسن, میثاقی علی, سمیه صادقی (1390)., گیاهان دارویی, 1(8), 208-217.  - تعیین میزان حداقل غلظت بازدارندگی لیزوزیم و آویشن شیرازی روی لیستریا مونوسیتوژنز. آخوندزاده بستی افشین, اعظم حسین زاده, طاهره مهاجرفر, خنجری علی, علی میثاقی, گندمی نصرآبادی حسن (1390)., گیاه و زیست بوم, 11(41), 70-78.  - اثر اسانس آویشن شیرازی بر رفتار لیستریا منوسایتوژنز در ماهی ( Listeria momocytogenes ) شور. حسن اختیارزاده, آخوندزاده بستی افشین, میثاقی علی, ابراهیم زاده موسوی حسینعلی, بکایی سعید, پگاه طاهرخانی, سپیده عباس زاده, خنجری علی, غزال نعمتی, سمیه صادقی (1390)., گیاهان دارویی, 10(40), 89-96.  - ارزیابی اثر اسانس آویشن شیرازی بر رفتار ویبریو پاراهمولیتیکوس ( Vibrio parahaemolyticus ) در ماهی شور. آخوندزاده بستی افشین, عباسعلی ساری, رکنی نوردهر, ابراهیم زاده موسوی حسینعلی, مهدی سلطانی, حسن گندمی, نسرین چوبکار, خنجری علی, سپیده عباس زاده (1389)., گیاهان دارویی, 9(36), 136-144.  - بررسی میزان شیوع کیست هیداتیک در دام های کشتار شده در کشتارگاه میثم (جنوب غرب استان تهران (1387-1384. خنجری علی, بکایی سعید, سپیده عباس زاده, غزال نعمتی, آخوندزاده بستی افشین, میثاقی علی, احمد علیزاده ایلانجق, افشین متقی فر (1389)., پژوهش و سازندگی, 23(88), 44-40.**   * کنفرانس ها   **- In-vitro antibacterial properties of PLA/cellulose nanocomposite enhanced by thyme essential oil. رضایی گلستانی محمد رضا, Khanjari Ali, Misaghi Ali, Fayazfar Samira (2021)., International congress on food science and public health, 9-11 September.  - مطالعۀ خصوصیات فیزیکی- مکانیکی و ضد میکروبی فیلم‌ ژلاتین -نانوسلولز حاوی غلظت های مختلف نیسین و اسانس‌های زیره سیاه و کاکوتی کوهی. خنجری علی, آخوندزاده بستی افشین, عبدالخانی علی, شاکر جواد محمود (1399)., هفتمین همایش علمی پژوهشی توسعه و ترویج علوم کشاورزی و منابع طبیعی ایران, 23-23 آبان.  - مطالعه اثر ضد میکروبی فیلم های جدایه پروتئینی آب پنیر حاوی اسانس آویشن شیرازی و اسانس نانو لیپوزومی آویشن شیرازی برعلیه لیستریا منوسیتوژنز،باسیلوس سرئوس، اشریشیاکلیO157:H7واستافیلوکوکوس اورئوس.. خنجری علی (1399)., هفتمین همایش علمی پژوهشی توسعه و ترویج علوم کشاورزی و منابع طبیعی ایران, 23-23 آبان, تهران, ایران.  - بررسی اثر اسانس های آویشن شیرازی، کاکوتی کوهی و زیره سبز بر شمارش کلی باکتری های هوازی ، کلی فرم ها و استافیلوکوکوس ارئوس در چیلر کشتارگاه طیور. خنجری علی (1399)., هفتمین همایش علمی پژوهشی توسعه و ترویج علوم کشاورزی و منابع طبیعی ایران, 23-23 آبان, تهران, ایران.  - Effect gelatin film containing different concentrations of black cumin on microbial properties of chicken meat at the refrigerated condition. Khanjari Ali (2020)., 5th International Conference on Food Industry Sciences,Organic Farming and Food Security, 18 November, Tbilisi, Georgia.  - Effect of Zataria multiflora Boiss. essential oil, nisin, and temperature on time to the nearest visible growth detection of Escherichia coli O157: H7. Khanjari Ali (2020)., 5th International Conference on Food Industry Sciences,Organic Farming and Food Security, 18 November, Tbilisi, Georgia.  - بررسی خصوصیات فیزیکی-مکانیکی فیلمهای زیست تخریب پذیر بر پایه ی ژلاتین-نانوسلولز حاوی درصد های مختلف کتیرا و اسانسهای گیاهی. تیموری فرد رضا, خنجری علی, آخوندزاده بستی افشین, عقبایی سحر, رحمانی فاطمه (1397)., چهارمین همایش بین المللی افق های نوین در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست, 10-10 دی.  - effect of packaging with chitisan biodegradable films formulated with garlic essential oil (allium sativum L.) on the chemical properties of chiken fillet. Kamkar Abolfazl, Molaee Aghaee1, Ebrahim, Akhondzadeh Basti Afshin, Khanjari Ali (2019)., proceeding of Academicsera 41st international conference, 20-21 January, İSTANBUL, TURKEY.  - ارزیابی مقایسه ای اثرات ضد میکروبی فیلم های پلی لاکتیک اسید حاوی غلظت های مختلف عصاره اتانولی برموم و اسانس آویشن شیرازی بر استافیلوکوکوس ارئوس و اشرشیا کلی O157: H7. اسماعیلی حسین, خنجری علی, میثاقی علی, فیاض فر سمیرا (1397)., همایش ملی فرآورده های زنبور عسل از منظر زیست شناسی، سلامت و اقتصاد, 5-5 فروردین, اصفهان, ایران.  - Antimicrobial activity of poly lactic acid films containing nanocellulose & ethanolic extract of propolis against some food borne pathogens. Dalilan Aslan, Khanjari Ali, Sebiani Simin, Ahmadi Mohammad, Akhondzadeh Basti Afshin, Moradi Fatemeh (2018)., 21st Euro-Global Summit on Food and Beverages, 8-10 March, Berlin, Germany.  - Evaluation of Antimicrobial Activity of Poly Lactic Acid Films containing Tanacetum Balsamita Essential Oil against Listeria Monocytogenes and Vibrio Parahaemolyticus. Akhondzadeh Basti Afshin, Ahmadi Mohammad, Sharifikhah Zahra, Khanjari Ali, Moradi Pour Fatemeh (2017)., 6th International Conference on Healthcare, Environment, Food and Biological Sciences, 8-10 September.  - Effect of incorporation of bioactive agent on physical and mechanical properties of active PLA composites. Rezai Mohammadreza, Misaghi Ali, Khanjari Ali, Akhondzadeh Basti Afshin, Abdulkhani Ali, Vazifehdoust Ghazaleh, Reihaneh Soflaei Reihaneh (2017)., 6th world congress on biopolymers, 7-9 September, paris, France.  - ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF POLY LACTIC ACID FILMS CONTAINING NIGELLA SATIVA ESSENTIAL OIL AGAINST STAPHYLOCOCCUS AUREUS AND E.COLI O157:H7. Khanjari Ali, Sebyani Simin, Ahmadi Mohammad, Akhondzadeh Basti Afshin, Moradi Fatemeh (2017)., 5th INTERNATIONAL CONFERENCE SUSTAINABLE POSTHARVEST AND FOOD TECHNOLOGIES - INOPTEP 2017, 23-28 April, Serbia.  - Strawberry juice fermented with lactic acid bacteria as probiotic functional beverage. Pakbin Babak, Akhondzadeh Basti Afshin, Khanjari Ali (2016)., International congress on agricultur, Food nutrition and biological science, 15-16 November, Kuala Lumpur, Malaysia.  - Antimicrobial Activity of Poly Lactic Acid Films Containing Trachyspermum Ammi Essential Oil on Some Foodborne Pathogens. Khanjari Ali, Jahanbakhsh Amir, Rajaee Peyman, Fayazfar Samira, Akhondzadeh Basti Afshin (2016)., DIRPUB Int’l Conference, 15-16 November.  - Evaluation of antimicrobial effects of poly lactic acid films incorporated with ziziphora tenuior L. essential oil against some foodborne pathogen. Akhondzadeh Basti Afshin, Joghatay Sogand, Eshaghi Mohammadreza, Khanjari Ali, Fayazfar Samira (2016)., International congress on agriculture, Food nutrition and biological science, 15-16 November, Kuala Lumpur, Malaysia.  - مطالعه اثر ضد میکروبی فیلم های بر پایه جدایه پروتئینی آب پنیر حاوی اسانس زیره سیاه برعلیه میکروارگانیسم بیماریزای غذازاد.. مقیمی نجمه, آخوندزاده بستی افشین, خنجری علی (1395)., دومین همایش بین المللی و پنجمین همایش ملی گیاهان دارویی و کشاورزی پایدار, 3-3 اردیبهشت.  - Effect of cuminium cyminym L. on minimum inhibitory concentration and minimum bactericidal concentration of vibrio parahaemolyticus. Khanjari Ali, Akhondzadeh Basti Afshin, Akbari Hojat, Gholami Fatemeh, Khanjari Zahra (2015)., National congress on medicinal plants, 12-13 May, Tehran, Iran.  - استفاده از بسته بندی فعال به منظور افزایش زمان نگهداری گوشت قرمز. خنجری علی (1394)., اولین همایش روش های افزایش ماندگاری فراورده های غذایی, 12بهمن-13خرداد, تهران, ایران.  - Effect of Zataria multiflora Boiss. essential oil, pH and temperature on thermostable direct haemolysin production of Vibrio parahaemolyticus ATCC 43996. رکنی Noordahr Rokni, Misaghi Ali, Khanjari Ali (2014)., Novel approaches in food industry 2014, 26-29 May, Kusadasi, Turky.  - causes of poultry carcass condemnation and its financial losses in 28 abattoirs of Tehran province, Capital of Iran, Iran. Gholami Fatemeh, Khanjari Ali, Bokaie Saied, Akhondzadeh Basti Afshin (2014)., Nafi 2014, 26-29 May.  - Effect of zataria multiflroa essential oil, ph, nisin and temperature on TTD of vibrio parahaemolyticus. Khanjari Ali, Akhondzadeh Basti Afshin, Cheraghi Narjes (2014)., NAFI 2014, 26-29 May, Turky.  - بررسی میزان شیوع کیست هیداتید در دامهای کشتار شده در کشتارگاه آمل. فلاح سپیده, خنجری علی, فلاح مرجان, روایی ارمین (1391)., بیست و یکمین کنگره بیماریهای عفونی و گرمسیری ایران, 30آذر-4دی, تهران, ایران.  - Detection and characterization of E. coli O157:H7 from feral pigeon in Qom province Iran--. Esmaeili Hossein, Khanjari Ali (2013)., The 5th international congress of laboratory clinic, 15-18 January, Tehran, Iran.  - Growth Response OF Vibrio Parahaemolyticus In Salted Fish Fillets As Affected By Zataria Multiflora Boiss.Essential OilNisin And Their Combination--. Taheri Mirghaed Ali, Akhondzadeh Basti Afshin, Sari Abbas Ali, Khanjari Ali (2012)., Aqua 2012, 1-5 September, Prague, Czech Republic.  - THE EFFECTS OF Zataria multiflora BOISS. ESSENTIAL OIL pH AND TEMPERATURE ON GROWTH RESPONSE OF Vibrio parahaemolyticus ATCC 43996. Khanjari Ali, Misaghi Ali, Akhondzadeh Basti Afshin, رکنی Noordahr Rokni, Noori Negin, پرتوی راضیه, چراغی نرگس, محمدیان محمد رضا (2012)., AQUA 2012, 1-5 September, Prague, CZECH%20REPUBLIC.  - GROWTH RESPONSE OF THE EFFECTS OF Zataria multiflora BOISS.ESSENTIAL OIL NISIN PH ON Vibrio parahaemolyticus ATCC 43996--. Akhondzadeh Basti Afshin, Misaghi Ali, Khanjari Ali, رکنی Noordahr Rokni, Noori Negin, چراغی نرگس (2012)., AQUA 2012, 1-5 September, Prague, CZECH%20REPUBLIC.  - THE EFFECTS OF ZATARIA MULTIFLORA BOISS. ESSENTIAL OIL PH ON PRODUCTION OF THERMOSTABLE DIRECT HAEMOLYSIN ON Vibrio parahaemolyticus ATCC 43996. Noori Negin, Akhondzadeh Basti Afshin, Khanjari Ali, Misaghi Ali, رکنی Noordahr Rokni, پرتوی راضیه (2012)., AQUA 2012, 22-26 August, Prague, CZECH%20REPUBLIC.  - A retrospective survey of hydatidosis in slaughtered animals in 22 slaughterhouses in Tehran province capital of Iran 2009-2011. محمدخان فاطمه, Khanjari Ali, Bokaie Saied, شیخلر مارال, خسروی پریوش, نوری حدیثه (2012)., 13th International Symposium on Veterinary Epidemiology and Economics, 20-24 August, Maastricht, Netherlands.  - Survey of liver flukes in slaughtered animals in 21 Tehran abattoir of Iran during 2008-2011. محمدخان فاطمه, Akhondzadeh Basti Afshin, Bokaie Saied, Khanjari Ali, میرزاپور عادل, حسن وند هدی, خیری ریحانه (2012)., ISVEE13, 20-24 August, Maastricht, Netherlands.  - Growth response of the effects of essential oil nisin pH and temperature on Vibrio parahaemolyticus ATCC 43996--. Akhondzadeh Basti Afshin, Khanjari Ali, Misaghi Ali (2012)., The 15th International Congress on Infectious Diseases, 10-16 June, Bangkok, Thailand.  - Growth response of the effects of essential oil nisin pH and temperature on Thermostable Direct Haemolysin production of Vibrio parahaemolyticus ATCC 43996--. Misaghi Ali, Akhondzadeh Basti Afshin, Khanjari Ali (2012)., The 15th International Congress on Infectious Diseases, 10-16 June, Bangkok, Thailand.  - مطالعه اثر اسانس آویشن شیرازی و درجه حرارت نگهداری بر زمان رشد تاخیری و تولید توکسینTDH ویبریو پاراهمولیتیکوس--. آخوندزاده بستی افشین, رکنی نوردهر, خنجری علی (1391)., هفدهمین کنگره دامپزشکی ایران, 9-11 فروردین, تهران, ایران.  - A retrospective survey of liver flukes in slaughtered animals in Robatkarim abattoir of Iran during 2005-2008. Gandomi Hassan, Akhondzadeh Basti Afshin, Misaghi Ali, Khanjari Ali, عباسزاده سپیده (2009)., 12th international symposium on epidemiology and economics (ISVEE 2009, 10-14 August, Durban, South Africa.  - Study of Salmonella spp in Cyprinus carpio common carp in northern Provinces of Iran. Misaghi Ali, Akhondzadeh Basti Afshin, Gandomi Hassan, Khanjari Ali (2009)., 12th International Symposium on Veterinary Epidemiology and Economics, 10-14 August, Durban, South Africa.  - Effect of Zataria multiflora Boiss. essential oil on TTD of E. coli O157:H7. Khanjari Ali, Misaghi Ali, Akhondzadeh Basti Afshin, Gandomi Hassan, Esmaeili Hossein (2009)., 1st International congress of food hygiene, 25-26 April, Tehran, Iran.**   * کتب   **- Essential Oils in Food Preservation, Flavor and Safety. Akhondzadeh Basti Afshin, Gandomi Hassan, Noori Negin, Khanjari Ali (2015).**   * مجلات |

|  |  |
| --- | --- |
| **پایان نامه ها و رساله ها** | **- تاثیرتوام فیلم های پلی لاکتیک اسید و صمغ تراکاگانت حاوی اسانس آویشن شیرازی بر رشد آسپرژیلوس پارازیتیکوس و تولید آفلاتوکسین در پنیر موزارلا، امیررضا حجاربرق، علی خنجری، دکتری، 1402/6/6   - مطالعه اثر پوشش بر پایه نشاسته– روغن پالم حاوی اسانس آویشن شیرازی ارزیابی بر زمان ماندگاری تخم مرغ های خوراکی در درجات حرارتی نگهداری مختلف ، یسنا زرگری، علی خنجری، کارشناسی ارشد، 1402/6/4   - بررسی علل عمده ضبط لاشه های طیور گوشتی کشتار شده در استان گیلان، علی صادقی، علی خنجری، کارشناسی ارشد، 1402/6/4   - بررسی اثر استفاده از آرد دانه ی دال عدس و دانه ی ماش به جای آرد سوخاری گندم و بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و بافتی همبرگر کم گوشت، مریم احمدی، علی خنجری، کارشناسی ارشد، 1402/6/27   - بررسی وضعیت بهداشتی رستوران های دانشگاه تهران، کیانوش برزگرمحمدی، علی خنجری، کارشناسی ارشد، 1402/6/27   - " اثر افزودن پروبیوتیک تجاری Bio-Aqua به جیره غذایی ماهی قزل آلا بر شاخصهای آنتی اکسیدانی عضله و شاخصهای فساد فیله در خلال نگهداری در یخچال "، فرامرز امیری، علی خنجری، دکتری، 1402/4/14   - مطالعه اثر پوشش ایزوله پروتئین آب پنیر- نانوکیتوزان- نانوسلولز حاوی اسانس دارچین بر ویژگی های میکروبی، شیمیایی و حسی فیله مرغ در دمای یخچالی، صداقت شیرزاد، علی خنجری، دکتری، 1402/11/24   - اثر فیلم های کربوکسی متیل سلولز-موسیلاژ دانه به حاوی نانوذرات نقره و اسانس میخک بر برخی باکتری های بیماریزای غذازاد، سمانه خانی، علی خنجری، دکتری، 1402/11/24   - ارزیابی اثر فیلم های ژلاتین-نانوکیتوزان حاوی نانوذرات نقره و اسانس کاکوتی کوهی بر برخی باکتری های بیماریزای غذازاد.، پرنیان فرزانگان بیدگلی، علی خنجری، دکتری، 1402/10/4   - اثر فیلم های جدایه پروتئینی آب پنیر-کربوکسی متیل سلولز-نانوسلولز حاوی غلظت های مختلف اسانس آویشن شیرازی بر ویژگی هایمیکروبی گوشت کبوتر، فاطمه پریز، علی خنجری، دکتری، 1401/8/3   - اثر فیلم های پلی لاکتیک اسید-کتیرا حاوی غلظت های مختلف اسانس دارچین و زمان نگهداری گوشت مرغ، زهره رجبی، علی خنجری، دکتری، 1401/7/19   - ارزیابی اثر پری بیوتیکی و ضد باکتریایی ریز جلیک اسپیرولینا پیلاتنسیس در بستنی پروبیوتیک، سحر رفان، علی خنجری، کارشناسی ارشد، 1401/6/29   - مطالعه اثر درصدهای مختلف اسانس دارچین بر ویژگی های شیمیایی و حسی سوسیس تازه تهیه شده از گوشت گاو، فاطمه کشاورزقارخونی، علی خنجری، کارشناسی ارشد، 1401/6/29   - مطالعه اثر فیلم های بر پایه PLA - پکتین حاوی در صدهای مختلف اسانس دارچین بر زمان ماندگاری گوشت مرغ در دمای یخچالی، سیدمهدی سرکشیک، علی خنجری، دکتری، 1401/4/21   - ارزیابی اثر پری بیوتیکی و ضد باکتریایی جلبک اسپیرولینا پیلاتنسیس در بستنی سیمبیوتیک، شایسته مرآتی، علی خنجری، کارشناسی ارشد، 1401/3/25   - اثر فیلم های ژلاتین – نانوسلولز -نانوکیتوزان حاوی غلظت های مختلف اسانس کاکوتی کوهی بر ویژگی های میکروبی مرغ، فاطمه جعفری، علی خنجری، دکتری، 1401/12/8   - اثر ضد میکروبی فیلم های جدایه پروتئینی آب پنیر-کربوکسی متیل سلولز-نانوسلولز حاوی غلظت های مختلف اسانس آویشن شیرازی بر برخی باکتری های بیماری زای غذازاد، سما شریفی، علی خنجری، دکتری، 1401/12/21   - اثر فیلم های جدایه پروتیینی آب پنیر-کربوکسی متیل سلولز-نانوسلولز حاوی غلظت های مختلف اسانس آویشن شیراز ی بر برخیویژگی های فیزیکی و مکانیکی ، بهاره عبدی، علی خنجری، دکتری، 1401/12/21   - مطالعه اثر پوشش ژلاتین حاوی باکتری لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس ولاکتوباسیلوس روتری بربقا لیستریا مونوسایتوژنز در فیله مرغ، ناهید حاجی صادقی، علی خنجری، کارشناسی ارشد، 1400/7/6   - اثر فیلم های پلی لاکتیک اسید - کتیرا حاوی غلظت های مختلف اسانس دارچین بر برخی باکتری های غذازاد، محمد مجدی، علی خنجری، دکتری، 1400/6/31   - ارزیابی باکتریایی منابع محیطی آلودگی لاشه در دو کشتارگاه صنعتی استان تهران، ، علی خنجری، دکتری، 1400/6/28   - مطالعه اثر درصدهای مختلف اسانس آویشن شیرازی بر ویزگی های میکروبی، شیمیایی و حسی سوسیس تازه تهیه شده از گوشت بوقلمون در بسته بندی معمولی و اتمسفر اصلاح شده، سمیرا فیاض فر، علی خنجری، دکتری، 1400/4/26   - مطالعه اثر درصدهای مختلف اسانس دارچین برروی ویژگی های میکروبی و حسی و کنترل لیستریا مونوسیتوژنز در سوسیس تازه بر پایه گوشت گاو، حسن باقری هارونی، علی خنجری، کارشناسی ارشد، 1400/11/25   - مطالعه اثر درصدهای مختلف اسانس زیره سیاه بر زمان ماندگاری سوسیس تازه و زنده مانی باسیلوس کواگولانس تلقیحی، مهسا دهنوی، علی خنجری، دکتری، 1400/11/12   - مطالعه اثر غلظت های مختلف اسانس زیره سبز بر زمان ماندگاری و کنترل لیستریا مونوسیتوژنز در سوسیس تازه شتر بسته بندی شده به روش معمولی و MAP در دمای 4 درجه سانتی گراد، نجمه مقیمی، علی خنجری، دکتری، 1400/10/28   - مطالعه ریزپوشانی شده با زانتان - کیتوژان بر بقای باکتری پروبیوتیک لاکتوباسیلوس رامنوسوس تحت استرس های فیزیکوشیمیایی، زینب ارباب، علی خنجری، کارشناسی ارشد، 1400/10/27   - مطالعه اثر نیتریت ، تیمول و آستاگزانتین بر ویژگی های میکروبی، شیمیایی ، حسی سوسیس پروبیوتیکی و کلستریدیوم پرفرنجنس تلقیحی، عیسی محمدپورفرد، علی خنجری، دکتری، 1399/7/23   - تشخیص گونه های شیگلا و اشریشیاکلی سروتیپ O157 H7 در نمونه های مواد غذایی با استفاده از روش آنالیز منحنی ذوب با قدرت تفکیک بالاHRMA، بابک پاک بین، علی خنجری، دکتری، 1399/4/11   - ارزیابی اثر استفاده ترکیبی از باکتری پروبیوتیک باسیلوس گواگولانس و مخلوط کلرید پتاسیم و عصاره مخمر بر خواص فیزیکوشیمیایی و حسی سوسیس و کالباس گیاهی فراسودمند ( پروبیوتیک و با نمک کاهش یافته)، داود سلیمانی، علی خنجری، کارشناسی ارشد، 1399/12/24   - بررسی اثر پلاسمای سرد اتمسفری بر جمعیت باکتریایی استافیلوکوکوس اورئوس، سالمونلا تایفی موریوم و اشرشیاکلای در سینه مرغ خام، الهام طاهری باورساد، علی خنجری، کارشناسی ارشد، 1399/10/29   - مطالعه خصوصیات فیزیکی ، مکانیکی و ضد میکروبی فیلم های نانو کیتوزان حاوی اسانس گاوزیره ، آویشن شیرازی ، نانو سلولز واثر آن بر مدت نگه داری فیله ماهی کپور نقره ای، فاطمه محمدخان، علی خنجری، دکتری، 1398/7/16   - "مطالعه اثر فیلم‌های PLA حاوی اسانس زیره سیاه و نانو کیتوزان بر زمان ماندگاری فیله ماهی قزا آلا"، رضا تیموری فرد، علی خنجری، دکتری، 1398/6/27   - مطالعه اثر پوشش ژلاتین حاوی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و لاکتوباسیلوس روتری بر زمان ماندگاری فیله مرغ، روح اله کمال، علی خنجری، کارشناسی ارشد، 1398/6/26   - مطالعه اثر پوشش نانو کیتوزان حاوی اسانس دارچین و لیزوزیم بر افزایش زمان ماندگاری و کنترل لیستریا مونوسیتوژنز در فیله ماهی کپور در دمای یخچالی، ندا جلالیان، علی خنجری، کارشناسی ارشد، 1398/6/25   - اثر پوشش نانو کیتوزان حاوی اسانس زنیان بر زمان نگهداری فیله مرغ و کنترل اشریشیاکولای O157 H7 در دمای یخچالی، عزیزالرحمن خالد، علی خنجری، کارشناسی ارشد، 1398/6/24   - ارزیابی روش Reverse line bot در تشخیص نوع گوشت (تقلبات) در سوسیس در مقایسه با روش مرسوم واکنش زنجیره ای پلیمراز، طارق مهدی مسلم القصاب، علی خنجری، دکتری، 1398/2/25   - " ا ثر درصدهای مختلف اسانس کاکوتی و لیزوزیم بر ویژگی‌های شیمیایی و حسی سوسیس تازه"، فائزه یادگار، علی خنجری، دکتری، 1398/12/4   - " مطالعه اثر درصدهای مختلف لیزوزیم و اسانس کاکوتی کوهی بر زمان نگهداری سوسیس تازه و لیستریا مونوسیتوژنز تلقیح شده"، مریم آجورلو، علی خنجری، دکتری، 1398/12/20   - ارزیابی پتانسیل رشد لیستریامونوسیتوژنز در سبزیجات RTE و بررسی سویه های مختلف لیستریامونوسیتوژنز.، سونیا شجاع قره باغ، علی خنجری، دکتری، 1398/11/20   - مطالعه اثر فیلم ژلاتین تقویت شده با نانوسلولز حاوی اسانس های زیره سیاه و کاکوتی کوهی بر برخی از خصوصیات میکروبی، شیمیایی و حسی گوشت مرغ، اصلان دلیلان، علی خنجری، کارشناسی ارشد، 1397/6/6   - مطالعه اثر فیلم ژلاتین - نانو کیتوزان حاوی اسانس آویشن شیرازی بر برخی باکتریهای بیماری زای غذای زاد و زمان نگهداری فیله مرغ در درمای یخچالی، ایمان همتی زاد، علی خنجری، کارشناسی ارشد، 1397/6/6   - طراحی روش زی گلستریدیوم پر فرنجنز با استفاده از روش آنالیز منحنی ذوب با کیفیت بالا، نسیم آگاهی، علی خنجری، دکتری، 1397/6/6   - مطالعه اثر همزمان با پوشش نانو کیتوزان حاوی زیره سیاه بر افزایش زمان ماندگاری گوشت مرغ بسته بندی شده در شرایط اتمسفر اصلاح شده(MAP) در دمای یخچالی، وحید امجد، علی خنجری، دکتری، 1397/6/6   - مطالعه خصوصیات فیزیکی -مکانیکی فیلمهای ژلاتین /کتیرا حاوی اسانس های گاو زیزه کاکوتی کوهی و اثر ضدمیکروبی آنها بر برخی باکتریهای بیماریزائی غذزاد.، کوثر عقبایی، علی خنجری، دکتری، 1397/3/21   - مطالعه اثر فیلم های بر پایه پلی لاکتیک اسید حاوی اسانس آویشن شیرازی، عصاره اتانولی بره موم و نانو ذرات سلولز بر میزان نگهداری کالباس بسته بندی شده در شرایط خلاء، محمدرضا رضایی گلستانی، علی خنجری، دکتری، 1396/7/2   - مطالعه اثر پوشش های خوراکی کیتوازن وجدایه پروتئینی اب پنیر حاوی اسانس های آویشن شیرازی و زیره سبز بر افزایش، ، علی خنجری، دکتری، 1396/7/1   - .مطالعه اثرپوشش های خوراکی کیتوازن و جدایه پروتئینی آب پنیر حاوی اسانس های آویشن شیرازی و زیره سبز بر افزایش زمان ماندگاری فیله ماهی کپور نقره ای، محمدرضا محمدیان، علی خنجری، دکتری، 1396/7/1   - مطالعه اثر فیلم های پلی لاکتیک اسید (PLA) حاوی اسانس نعناع ، زیره سیاه و نانو ذرات سلولز بر زمان ماندگاری گوشت چرخ کرده گاو در دمای یخچالی، فاضله طالبی، علی خنجری، دکتری، 1396/6/29   - مطالعه اثر ضد میکروبی فیلم های PLA حاوی اسانس انیسون به روش انتشار دیسک، سحر مختاری، علی خنجری، دکتری، 1396/6/26   - مطالعه اثر فیلمهای PLA حاوی اسانس زنیان بر زمان ماندگاری فیله مرغ در دمای 4 درجه سانیگراد، فاطمه مرادی، علی خنجری، دکتری، 1396/6/25   - مطالعه اثر اسانس آنیسون بر زمان ماندگاری گوشت چرخ کرده گاو در شرایط یخچالی، مهسا رحیمی سیاهکل محله، علی خنجری، دکتری، 1396/6/25   - پایان نامه، محمود شاکر جواد، علی خنجری، کارشناسی ارشد، 1396/11/29   - مطالعه اثر فیلم پلی لاکتیک اسید حاوی غلظت های مختلف عصاره اتاتولی بره موم ، نانو الیاف سلولز و اسانس گیاه شاه اسپرم (Tanacetum Balsamita) بر برخی خصوصیات میکروبی ، شیمیایی و حسی در کالباس بسته بندی شده در خلاء، مینا خدایاری، علی خنجری، دکتری، 1396/10/2   - مطالعه اثر فیلم پلی لاکتیک اسید حاوی عصاره اتانولی بر موم نانوذرات سلولزو اسانس کاکوتی کوهی بر خصوصیات میکروبی شیمیایی و حسی گوشت چرخ کرده گاو، نسیم شاویسی، علی خنجری، دکتری، 1395/9/30   - مطالعه اثر فیلمهای PLA حاوی غلظتهای اسانس آویشن شیرازی و عصاره اتانولی بر موم بر برخی از باکتریهای بیماریهای غذا زاد، سمیرا فیاض فر، علی خنجری، دکتری، 1395/6/13   - مطالعه اثر پوشش کیتوزان حاوی اسانس کاکوتی کوهی بر برخی خصوصیات میکروبی فیله مرغ، شیرین حسن، علی خنجری، دکتری، 1395/4/14   - مطالعه اثرفیلمهای بر پایه کیتوزان و جدایه های پروتئین آب پنیر حاوی غلظت های مختلف اسانس سیر واسانس نانو کپسوله سیر بر خصوصیات کالباس بسته بندی شده در خلا و الگوی رشد کلستریدیوم پر فرنجنس تیپ A، نرجس چراغی، علی خنجری، دکتری، 1395/11/30   - اثر اسانس سیر بر تولید شیگاتوکسین 2اشریشیاکولی 7H157O ، کوروش رمضانی کارگر، علی خنجری، دکتری، 1395/11/11   - مطالعه اثر پوشش کیتوزان حاوی اسانس کاکوتی کوهی بر برخی خصوصیات میکروبی فیله مرغ، شیرین حسن، علی خنجری، دکتری، 1395/04/14   - مطالعه ویژگی های فیزیکوشیمیایی و مکانیکی، آنتی اکسیدانی و آنتی میکروبی فیلم های زیست تخریب پذیر بر پایه بیوپلیمر کیتوزان و حاوی اسانس سیر نانوانکپسوله جهت کاربرد در صنایع بسته بندی گوشت مرغ، ابراهیم مولایی اقایی، علی خنجری، دکتری، 1394/7/8   - تاثیر اسانس آویشن شیرازی (Zataria multiflora Boiss.Essential oil) نانو لیپوزومی بر میزان بیان ژنی شیکاکولای O157:H7 در دمای 25درجه سانتیگراد، پریوش خسروی، علی خنجری، دکتری، 1394/4/15   - مطالعه ویژگیهای میکروبی و شیمیایی گوشت مرغ بسته بندی شده با فیلم های کیتوزان حاوی انسانس زیره سیاه در دمای یخچالی، محبوبه اولادی عباس آبادی، علی خنجری، دکتری، 1394/4/15   - مطالعه اثر فیلم پلی لاکتیک اسید حاوی اسانس زیره بر برخی خصوصیات میکروبی و شیمیایی گوشت چرخ کرده گاو، فاطمه عشقی نژاد، علی خنجری، دکتری، 1394/12/17   - تاثیر اسانس سیر ( Allium sativum L ) نانوکپسوله بر روی رشد و میزان بیان ژنی شیگاتوکسین 2 اشرشیاکلی O157:H7، علی ذبیحی محمودآبادی، علی خنجری، دکتری، 1394/11/20   - The effect of nanoencapsulated garlic (Allium sativum L.) essential oil on growth and Shiga-toxin 2 gene expression of Escherichia coli O157:H7، علی ذبیحی محمودآبادی، علی خنجری، دکتری، 1394/11/20   - تاثیر اسانس سیر Allium sativum L نانو کپسوله بر روی رشد و میزان بیان ژنی شیگاتوکسین 2 اشرشیاکلی O157, H7، علی ذبیحی محمودآبادی، علی خنجری، دکتری، 1394/11/20   - مطالعه ویژگی های فیزیکی شیمیایی و مکانیکی، آنتی اکسیدانی و آنتی میکروبی فیلم های زیست تخریب پذیر برپایه بیوپلیمر کیتوزان و حاوی اسانس سیر (Allium sativum L.) نانوانکپسوله جهت کاربرد در صنایع بسته بندی گوشت مرغ، ابراهیم مولایی آقایی، علی خنجری، دکتری، 1394/07/08   - Chemical and microbial characterization of chicken coated with chitosan films containing carum oil maintained at a temperature of 4 degrees Celsius، محبوبه اولادی، علی خنجری، دکتری، 1394/04/15   - مطالعه اثر ضد میکروبی فیلمهای تهیه شده از کیتوزان و جدایه پروتئین آب پنیر حاوی اسانس سیر و انساس سیر نانوانکپسوله بر برخی باکتریهای بیماریزا، مایسا یگان محمدی دوجی، علی خنجری، دکتری، 1393/6/30   - مطالعه اثر ضد میکروبی فیلمهای تهیه شده از کیتوزان و جدایه پروتئین آب پنیر حاوی اسانس آویشن شیرازی نانو کپسوله بر برخی باکتریهای بیماریزا، سونیا شجاع قره باغ، علی خنجری، دکتری، 1393/6/23   - تعیین میزان حداقل غلظت بازدارندگی و حداقل غلظت کشندگی اسانس زیره، حجت اکبری، علی خنجری، دکتری، 1391/8/7** |