|  |  |
| --- | --- |
|  teacher.jpg | **استاد دانشکدگان علوم و فناوری های میان رشته ای- دانشگاه تهران****فرامرز خدائیان چگنی** |
| مهندسی علوم زیستیتلفن دفتر: +98 (21)پست الکترونیکی: khodaiyan@ut.ac.ir |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **تحصیلات** | Ph.D ,1385,مهندسی صنایع غذایی,تهرانکارشناسی ارشد,1379,علوم و صنایع غذایی,تهرانB.S,null-yesr-char,علوم و صنایع غذایی,تهران |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **سوابق کاري و فعالیت های اجرایی** | استاد راهنمای دانشجویان کارشناسی ورودی 91-(1391-1395) |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **فعالیت های علمی** | * مقالات

**- Fermented corn bran: A by-product with improved total phenolic content and antioxidant activity. akbari mehdi, Razavi Seyed Hadi, Khodaeiyan Changi Faramarz, blesa jesus, j. esteve marya (2023)., LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 184(6), 115090.- Application of alginate polymer films and coatings incorporated with essential oils in foods: a review of recent literature with emphasis on nanotechnology. Ghasemi Sajjad, Jaldani Shima, Sanaei Farideh, Ghiafehshirzadi Asiyeh, Alidoost Ahmadreza, Hashemi Mohammad, Hossaeini Marashi Sayed Mahdi, Khodaeiyan Changi Faramarz, Noor Seyyed Mohammad Ali (2023)., International Journal of Food Engineering, 19(3-4), 73-86.- Relation of amino acid composition, hydrophobicity, and molecular weight with antidiabetic, antihypertensive, and antioxidant properties of mixtures of corn gluten and soy protein hydrolysates. Mirzaee Homaira, ahmadi gavlighi hassan, مهدی نیکو, Udenigwe Chibuike C., Khodaeiyan Changi Faramarz (2023)., FOOD SCIENCE & NUTRITION, 11(3), 1257-1271.- Extraction optimization and characterization of pectin from sesame ( <i>Sesamum indicum</i> L.) capsule as a new neglected by‐product. Pourramzan Hamidreza, Khodaeiyan Changi Faramarz, Hosseini Seyed Saeid (2022)., JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, 102(14), 6470-6480.- Preparation of octenyl succinylated kappa-carrageenan; reaction optimization, characterization, and application in low-fat vegan mayonnaise. Pourramzan Hamidreza, Labbafi Mazraeh Shahi Mohsen, Khodaeiyan Changi Faramarz, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Gheraghani Mohammad, SAADATVAND MELIKA, Mahmoudi Alireza (2022)., International Journal of Biological Macromolecules, 223(223).- Effect of mung bean protein isolate/pullulan films containing marjoram (Origanum majorana L.) essential oil on chemical and microbial properties of minced beef meat. Haghighatpanah Negar, omar-aziz maedeh, Ghareghani Mohammad, Khodaeiyan Changi Faramarz, Hosseini Seyed Saeid, Kennedy John F. (2022)., International Journal of Biological Macromolecules, 201(-), 318-329.- Almond hulls waste valorization towards sustainable agricultural development: Production of pectin, phenolics, pullulan, and single cell protein. Najari Zahra, Khodaeiyan Changi Faramarz, Yarmand Mohammad Saeid, Hosseini Seyed Saeid (2022)., WASTE MANAGEMENT, 141(-), 208-219.- High‐quality pectin from cantaloupe waste: eco‐friendly extraction process, optimization, characterization and bioactivity measurements. [] [], Amiri Samani Sara, Ezatti Shiva, Khodaeiyan Changi Faramarz, Hosseini Seyed Saeid, Jafari Maryam (2021)., JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, 101(15), 6552-6562.- Effect of octenylsuccination of pullulan on mechanical and barrier properties of pullulan-chickpea protein isolate composite film. omar-aziz maedeh, Gharaghani Mohammad, حسینی سید سعید, Khodaeiyan Changi Faramarz, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Askari Gholamreza, F.Kennedy john (2021)., FOOD HYDROCOLLOIDS, 121(0268-005X), 107047.- In vitro digestibility and functional attributes of the whey protein heat-induced hydrogels reinforced by various polysaccharides and CaCl2. Babaie Jamal, Khodaeiyan Changi Faramarz, Mohammadian Mehdi, Sheikhi Mohammad (2021)., Journal of Food Measurement and Characterization, 16(1), 19-28.- A functional non-dairy beverage produced from jujube extract using probiotic lactic acid bacteria. Mahmoodi Behnaz, Abrahimzadehmosavi Zeinabsadat, Khodaeiyan Changi Faramarz (2021)., Journal of Agricultural Science and Technology, 23(4).- Optimization and characterization of pullulan obtained from corn bran hydrolysates by Aerobasidiom pullulan KY767024. Haghighatpanah Negar, Khodaeiyan Changi Faramarz, Kennedy John F., حسینی سید سعید (2021)., Biocatalysis and Agricultural Biotechnology, 33(May 2021), 101959.- Proniosomal Formulation Encapsulating Pomegranate Peel Extract for Nutraceutical Applications. Alavi Seyedeh Shaghayegh, Razavi Seyed Hadi, Khodaeiyan Changi Faramarz, Cristina Cardia Maria, Lai Francesco, Valenti Donatella, Pini Elena, Rosa Antonella, Nieddu Mariella, Maria Fadda Anna (2021)., JOURNAL OF NANOSCIENCE AND NANOTECHNOLOGY, 21(5), 2907-2916.- Continuous Clarification of Barberry Juice with Pectinase Immobilised by Oxidised Polysaccharides. Hosseini Seyed Saeid, Khodaeiyan Changi Faramarz, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Azimi Seyedeh Zahra (2021)., FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, 59(2), 174-184.- Continuous clarification of grape juice using a packed bed bioreactor including pectinase enzyme immobilized on glass beads. Azimi Seyedeh Zahra, Hosseini Seyed Saeid, Khodaeiyan Changi Faramarz (2021)., Food Bioscience, 40(April 2021), 100877.- Combined effects of octenylsuccination and beeswax on pullulan films: Water-resistant and mechanical properties. Omaraziz Maedah, Khodaeiyan Changi Faramarz, Yarmand Mohammad Saeid, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Ghareghani Mohammad, Kennedy John F., حسینی سید سعید (2021)., CARBOHYDRATE POLYMERS, 255(March 2021), 117471.- Clarification of the pomegranate juice in a bioreactor packed by pectinase enzymes immobilized on the glass bead activated with polyaldehyde polysaccharides. Hosseini Seyed Saeid, Khodaeiyan Changi Faramarz, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Azimi Seyedeh Zahra (2021)., LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 137(February 2021), 110500.- بررسی رشد، متابولیسم اسیدهای آلی و قند و زنده مانی باکتری های پروبیوتیک در عصاره عناب. محمودی بهناز, ابراهیم زاده موسوی زینب السادات, خدائیان چگنی فرامرز (1399)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 17(107).- Octenyl succinylation of kefiran: Preparation, characterization and functional properties. Ghareghani Mohammad, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Khodaeiyan Changi Faramarz, Yarmand Mohammad Saeid, Omaraziz Maedah, Hosseini Seyed Saeid (2021)., International Journal of Biological Macromolecules, 166(January 2021), 1197-1209.- بهینه‌سازی استخراج پکتین از تفاله غوره با استفاده از اسید سیتریک و بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی آن. رضایی مهدی, خدائیان چگنی فرامرز, ابراهیم زاده موسوی زینب السادات, حسینی سید سعید, کاظمی میلاد (1399)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 51(4).- Valorization of walnut processing waste as a novel resource: Production and characterization of pectin. Asghari Kianossh, Labbafi Mazraeh Shahi Mohsen, Khodaeiyan Changi Faramarz, [] [], Hoseini Saeid (2020)., JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 44(12).- Chemical modification of pullulan exopolysaccharide by octenyl succinic anhydride: Optimization, physicochemical, structural and functional properties. Omaraziz Maedah, Yarmand Mohammad Saeid, Khodaeiyan Changi Faramarz, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Ghareghani Mohammad, Kennedy John F., Hosseini Seyed Saeid (2020)., International Journal of Biological Macromolecules, 164(December 2020), 3485-3495.- Magnetic Biocatalysts of Pectinase: Synthesis by Macromolecular Cross-Linker for Application in Apple Juice Clarification. [] [], Khodaeiyan Changi Faramarz (2020)., FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, 58(4), 391-401.- Co-optimization of pectin and polyphenols extraction from black mulberry pomace using an eco-friendly technique: Simultaneous recovery and characterization of products. Khodaeiyan Changi Faramarz, parastoei Karim (2020)., International Journal of Biological Macromolecules, 164(December 2020), 1025-1036.- A Health-Friendly Strategy for Covalent-Bonded Immobilization of Pectinase on the Functionalized Glass Beads. Hosseini Seyed saeid, Khodaeiyan Changi Faramarz, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Kennedy John F., Azimi Seyedeh Zahra (2020)., Food and Bioprocess Technology, 14(1), 177-186.- Simultaneous extraction optimization and characterization of pectin and phenolics from sour cherry pomace. Hosseini Seyed Saeid, parastoei Karim, Khodaeiyan Changi Faramarz (2020)., International Journal of Biological Macromolecules, 158(September 2020), 911-921.- بهینه سازی استخراج به کمک امواج مایکروویو پکتین از پوست کمبزه و بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی آن. رضائی مهدی, خدائیان چگنی فرامرز, حسینی سید سعید, کاظمی میلاد (1399)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 51(2), 445-454.- Green construction of recyclable amino-tannic acid modified magnetic nanoparticles: Application for β-glucosidase immobilization. Moradi Samira, Khodaeiyan Changi Faramarz, Razavi Seyed Hadi (2020)., International Journal of Biological Macromolecules, 154(6), 1366-1374.- High-methylated pectin from walnut processing wastes as a potential resource: Ultrasound assisted extraction and physicochemical, structural and functional analysis. Asghari Kianossh, Labbafi Mazraeh Shahi Mohsen, Khodaeiyan Changi Faramarz, Kazemi Milad, حسینی سید سعید (2020)., International Journal of Biological Macromolecules, 10(152), 9.- Optimization and characterization of pullulan produced by a newly identified strain of Aureobasidium pullulans. Haghighatpanah Negar, Mirzaie Homeyra, Khodaeiyan Changi Faramarz, Kennedy John F., Aghakhani Ali, Hosaini Seyed Saeid, Jahanbin Kambiz (2020)., International Journal of Biological Macromolecules, 152(1), 305-313.- The effect of clove essential oil loaded chitosan nanoparticles on the shelf life and quality of pomegranate arils. Hasheminejad Nayeresadat, Khodaeiyan Changi Faramarz (2020)., FOOD CHEMISTRY, 309(March 2020), 125520.- Immobilization of pectinase on the glass bead using polyaldehyde kefiran as a new safe cross-linker and its effect on the activity and kinetic parameters. Hosaini Seyed Saeid, Khodaeiyan Changi Faramarz, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Azimi seyedeh Zahra, Gheraghani Mohammad (2020)., FOOD CHEMISTRY, 309(1), 125777.- Optimization of microwave-assisted extraction and structural characterization of pectin from sweet lemon peel. Rahmani Zahra, Khodaeiyan Changi Faramarz, Kazemi Milad, Sharifan Anoosheh (2020)., International Journal of Biological Macromolecules, 147(March 2020), 1107-1115.- 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.- An integrated valorization of industrial waste of eggplant: Simultaneous recovery of pectin, phenolics and sequential production of pullulan. Kazemi Milad, Khodaeiyan Changi Faramarz, Hosaini Seyed Saeid, Najari Zahra (2019)., WASTE MANAGEMENT, 100(December 2019), 101-111.- Ultrasonic and heating extraction of pistachio by‑product pectin physicochemical structural characterization and functional measurement. Kazemi Milad, Khodaeiyan Changi Faramarz, Labbafi Mazraeh Shahi Mohsen, حسینی سید سعید (2019)., Journal of Food Measurement and Characterization, 13(48), 15.- Biodegradable kefiran-chitosan-nanocellulose blend film: Production and physical, barrier, mechanical, thermal, and structural properties. Salmanian Hanieh, Khodaeiyan Changi Faramarz, Hosseini Seyed Saeid (2019)., Journal of Food and Bioprocess Engineering, 2(2), 101-106.- Production optimization, characterization and gene expression of pullulan from a new strain of Aureobasidium pullulans. Hamidi Maryam, F. Kennedy John, Khodaeiyan Changi Faramarz, Abrahimzadehmosavi Zeinabsadat, Hosseini Seyed Saeid (2019)., International Journal of Biological Macromolecules, 138(1), 725-735.- Utilization of food processing wastes of eggplant as a high potential pectin source and characterization of extracted pectin. Kazemi Milad, Khodaeiyan Changi Faramarz, Hosseini Seyed Saeid (2019)., FOOD CHEMISTRY, 294(2019), 339-346.- بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و زنده مانی باکتری پروبیوتیک لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در ماست خرمای (شیره) سینبیوتیک. محمدحسینی زینب, خدائیان چگنی فرامرز, پوراحمد رضوان (1398)., علوم غذایی و تغذیه, 16(4).- بررسی پتانسیل استفاده از چند محیط کشت‌ طبیعی مایع برای تولید بلاستوسپور‌‌‌‌های دو قارچ بیمارگر حشراتMetarhizium anisopliae و Beauveria bassiana. رشید مرضیه, طلایی حسنلویی رضا, خدائیان چگنی فرامرز, مارک گوتل (1398)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 50(2), 489-497.- Development of Antibacterial Nanocomposite: Whey Protein-Gelatin-Nanoclay Films with Orange Peel Extract and Tripolyphosphate as Potential Food Packaging. Shams Behrokh, Golshan Ebrahimi Nadereh, Khodaeiyan Changi Faramarz (2019)., ADVANCES IN POLYMER TECHNOLOGY, 2019(-), 1-9.- تهیه امولسیون پیکرینگ از کانتازانتین و پایدارسازی آن توسط نانوکریستال سلولز. حجازی شیدا, رضوی سیدهادی, کردجزی معظمه, خدائیان چگنی فرامرز (1398)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 50(1).- Effects of enriching with gellan gum on the structural, functional, and degradation properties of egg white heat-induced hydrogels. Babaie Jamal, Khodaeiyan Changi Faramarz, Mohammadian Mehdi (2019)., International Journal of Biological Macromolecules, 128(2019), 94-100.- Eggplant peel as a high potential source of high methylated pectin: Ultrasonic extraction optimization and characterization. Kazemi Milad, Khodaeiyan Changi Faramarz, Hosaini Seyed Saeid (2019)., LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 105(May 2019), 182-189.- Optimization and characterization of pectin extracted from sour orange peel by ultrasound assisted method. Hosseini Seyed Saeid, Khodaeiyan Changi Faramarz, Kazemi Milad, Najari Zahra (2019)., International Journal of Biological Macromolecules, 125(2019), 621-629.- Characterisation of biocomposite film made of kefiran and carboxymethyl cellulose (CMC). Motadayen Ali Akbar, Khodaeiyan Changi Faramarz, اسماعیل عطایی صالحی, Hosseini Seyed Saeid (2019)., Journal of Food and Bioprocess Engineering, 2(1), 61-70.- Improving the antifungal activity of clove essential oil encapsulated by chitosan nanoparticles. Hasheminejad Nayeresadat, Khodaeiyan Changi Faramarz, Safari Mohammad (2019)., FOOD CHEMISTRY, 275(2019), 113-122.- Pistachio green hull pectin: Optimization of microwave-assisted extraction and evaluation of its physicochemical, structural and functional properties. Kazemi Milad, Khodaeiyan Changi Faramarz, Labbafi Mazraeh Shahi Mohsen, Hosseini Seyed Saeid, محمد حجتی (2019)., FOOD CHEMISTRY, 271(-), 663-672.- A Box-Behnken experimental design for microwave assisted extraction optimization of pectin from citron peel. Pasandide Bahare, Khodaeiyan Changi Faramarz, Abrahimzadehmosavi Zeinabsadat, Hosseini Seyed Saeid (2018)., Journal of Food and Bioprocess Engineering, 1(2), 149-156.- Rheological properties of probiotic non-fat yogurt containing Lactobacillus reuteri: Effects of inulin addition, inoculum level and fermentation temperature. [] [], Khodaeiyan Changi Faramarz, Hosseini Seyed Saeid (2018)., Journal of Food and Bioprocess Engineering, 1(2), 109-116.- Preparation and Characterization of Pullulan-Soy Protein Concentrate Biocomposite Film. Hedayati Rad Fatemeh, Khodaeiyan Changi Faramarz, Hosaini Seyed Ebrahim, Sharifan Anoosheh (2018)., Journal of Food Biosciences and Technology, 8(2), 19-28.- Pectin extraction from citron peel: optimization by Box–Behnken response surface design. Pasandide Bahare, Khodaeiyan Changi Faramarz, Abrahimzadehmosavi Zeinabsadat, Hosseini Seyed Saeid (2018)., FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, 27(4), 997-1005.- Optimizing the Extraction of Acid-soluble Collagen Inside the Eggshell Membrane. Kazemi Kheirabadi Elahe, Razavi Seyed Hadi, Khodaeiyan Changi Faramarz, Golmakani Mohammad-taghi (2018)., FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH, 24(3), 385-394.- Optimization of Effective Minerals on Riboflavin Production by Bacillus subtilis subsp. subtilis ATCC 6051 Using Statistical Designs. Oraei Marjan, Razavi Seyed Hadi, Khodaeiyan Changi Faramarz (2018)., AVICENNA JOURNAL OF MEDICAL BIOTECHNOLOGY, 10(1), 49-55.- اثر کفیران به عنوان جایگزین چربی بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی، حسی و میکروبی ماست میوه ای هم زده. حاجی ئی مرجان, خدائیان چگنی فرامرز, پور احمد رضوان (1396)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 48(4), 427-433.- Optimization of aqueous pectin extraction from Citrus medica peel. Pasandide Bahare, Khodaeiyan Changi Faramarz, Abrahimzadehmosavi Zeinabsadat, Hosseini Seyed Saeid (2017)., CARBOHYDRATE POLYMERS, 178(-), 27-33.- بهینه سازی تولید دکستران توسط لوکونوستوک مزنتروئیدس و نقش هم افزایی لاکتوکوکوس لاکتیس در تولید آن در نوشیدنی لبنی تخمیری. آقا جان پور فریبرز, رضوی سیدهادی, خدائیان چگنی فرامرز, ابراهیم زاده موسوی زینب السادات (1396)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 48(3).- بهینه سازی شرایط محیطی تولید بیوپلیمر کفیران توسط kefiranofaciens Lactobacillus با استفاده از روش سطح پاسخ. زنگنه سحر, خدائیان چگنی فرامرز, رضوی سیدهادی, نقوی محمدرضا (1396)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 48(3), 329-336.- Preparation and Characterization of Pullulan-Soy Protein Concentrate Blended Film Incorporated With Zatariamultiﬂora Essential Oil. Hedayati Rad Fatemeh, Sharifan Anoosheh, Khodaeiyan Changi Faramarz, Shahabi-ghahfarokhi Iman (2017)., Jundishapur Journal of Natural Pharmaceutical Products, 12(4), 1-6.- Development of chitosan based extended-release antioxidant films by control of fabrication variables. Darbasi Masoud, Askari Gholamreza, Kaini Hossin, Khodaeiyan Changi Faramarz (2017)., International Journal of Biological Macromolecules, 104(0), 303-310.- Optimization of pectin extraction from pistachio green hull as a new source. Chaharbaghi Elnaz, Khodaeiyan Changi Faramarz, Hosseini Seyed Saeid (2017)., CARBOHYDRATE POLYMERS, 173(2017), 107-113.- بهینه سازی تولید بیوپلیمر پولولان توسط Aureobasidium pullulans از ضایعات انار. میرزائی حمیرا, خدائیان چگنی فرامرز, جوان نیکخواه محمد (1396)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 48(3), 319-327.- Extraction optimization and physicochemical properties of pectin from melon peel. Raji Zarifeh, Khodaeiyan Changi Faramarz, Rezaei Tireh Shabankareh Keramat Allah, Kaini Hossin, Hosseini Seyed Saeid (2017)., International Journal of Biological Macromolecules, 98(1), 709-716.- Rheology and microstructure of kefiran and whey protein mixed gels. Kazazi Hosein, Khodaeiyan Changi Faramarz, Rezaei Tireh Shabankareh Keramat Allah, ملیحه پیشوایی, Mohammadifar Mohammad Amin, Moeini Sohrab (2017)., JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, 54(5), 1168-1174.- Pectin from carrot pomace: Optimization of extraction and physicochemical properties. Jafari Faegeh, Khodaeiyan Changi Faramarz, Kaini Hossin, Hosseini Seyed Saeid (2017)., CARBOHYDRATE POLYMERS, 157(2), 1315-1322.- استخراج و مقایسه خصوصیات فیزیکوشیمیایی پکتین پوست خربزه آناناسی، طالبی سمسوری و گالیا به کمک امواج مایکروویو. حسینی سید سعید, خدائیان چگنی فرامرز, برازنده سمانه (1395)., مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران, 11(4), 71-80.- Evaluation of physicochemical characteristics and antioxidant property of Prunus avium gum exudates. Shabani Hossein, Askari Gholamreza, کامبیز جهان بین, Khodaeiyan Changi Faramarz (2016)., International Journal of Biological Macromolecules, 93(part A), 436-441.- اثر نانوذرات رس بر خواص ساختاری و حرارتی فیلم‌های نانوبیوپلیمری بر پایه کفیران. خدائیان چگنی فرامرز, اسمی سهیلا, حسینی سید سعید (1395)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 47(3), 441-449.- Optimisation of aflatoxin B1 reduction in pistachio nuts by kefir grains using statistical experimental methods. [] [], Rezaei Tireh Shabankareh Keramat Allah, Khodaeiyan Changi Faramarz, Rahmani Anosheh (2016)., Quality Assurance and Safety of Crops & Foods, 8(4), 509-518.- امکان سنجی تولیدنوشیدنی تخمیری ازعصاره چفندر قرمز توسط باکترهای اسید لاکتیک. جوانمردی الهام, لبافی مزرعه شاهی محسن, خدائیان چگنی فرامرز, صالحی الناز (1395)., مجله علوم و صنایع غذایی ایران, 13(56), 1-9.- اثر روغن گردو و کفیران بر روی خواص بافتی و رئولوژیکی بستنی. حبیبی پریسا, ضیائی فر امان محمد, خدائیان چگنی فرامرز (1395)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 13(4), 59-70.- اثر شرایط استخراج اسیدی بر بازده و ویژگی‌های کیفی پکتین حاصل از پوست نارنج. حسینی سید سعید, خدائیان چگنی فرامرز, یارمند محمدسعید (1395)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 47(2), 231-242.- اثر نانورس روی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و ممانعت کنندگی فیلم های بیوپلیمر کفیران. حسینی سید سعید, خدائیان چگنی فرامرز, اسمی سهیلا (1395)., پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران, 14(66), 105-115.- Improvement of chitosan production from Persian Gulf shrimp waste by response surface methodology. Nouri Marjan, Khodaeiyan Changi Faramarz, Razavi Seyed Hadi, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali (2016)., FOOD HYDROCOLLOIDS, 59(34), 12-21.- بهینه‌سازی تولید قند زایلیتول توسط یک سویه مخمر کندیدا تروپیکالیس با استفاده از روش سطح پاسخ. زاهد امید, صالحی جوزانی غلامرضا, خدائیان چگنی فرامرز (1395)., زیست شناسی میکروارگانیسم ها, 5(18), 153-168.- Development of ecofriendly bionanocomposite: Whey protein isolate/pullulan films with nano-SiO2. Hassannia-kolaee Mahboubeh, Khodaeiyan Changi Faramarz, پوراحمد رضوان, Shahabi-ghahfarokhi Iman (2016)., International Journal of Biological Macromolecules, 86(2016), 139-144.- Optimization of microwave assisted extraction of pectin from sour orange peel and its physicochemical properties. Hosseini Seyed Saeid, Khodaeiyan Changi Faramarz, Yarmand Mohammad Saeid (2016)., CARBOHYDRATE POLYMERS, 140(2016), 59-65.- استخراج و خالص‌سازی لیگنان زیست‌فعال ماتایی‌رزینول موجود در گره‌های گونه‌ی سرو سیمین (Cupressus arizonica). صداقت اکرم, عبدالخانی علی, خدائیان چگنی فرامرز (1394)., مجله صنایع چوب و کاغذ ایران, 6(2), 65.- Modification of functional properties of pullulan–whey protein bionanocomposite films with nanoclay. Hassannia-kolaee Mahboubeh, Khodaeiyan Changi Faramarz, Shahabi-ghahfarokhi Iman (2016)., JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, 53(2), 1294-1302.- Total phenolic content and antioxidant activities of pomegranate juice and whey based novel beverage fermented by kefir grains. Sabokbar Nayereh, Khodaeiyan Changi Faramarz (2016)., JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, 53(1), 739-747.- The Effect of Different Chemical and Physical Processing on the Physicochemical and Functional Characterization of Chitosan Extracted from Shrimp Waste Species of Indian White Shrimp. Nouri Marjan, Khodaeiyan Changi Faramarz, Razavi Seyed Hadi, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali (2016)., Progress in Rubber Plastics and Recycling Technology, 32(1), 39-53.- Continuous co-production of ethanol and xylitol from rice straw hydrolysate in a membrane bioreactor. Zahed Omid, Salehijouzani Gholamreza, Abbasalizadeh Saeed, Khodaeiyan Changi Faramarz, Tabatabaei Meysam (2016)., FOLIA MICROBIOLOGICA, 61(3), 179-189.- Aqueous extraction of pectin from sour orange peel and its preliminary physicochemical properties. Hosseini Seyed Saeid, Khodaeiyan Changi Faramarz, Yarmand Mohammad Saeid (2016)., International Journal of Biological Macromolecules, 82(1), 920-926.- Preparation and characterization of an apple juice and whey based novel beverage fermented using kefir grains. Sabokbar Nayereh, Mousavi-nasab Marziae, Khodaeiyan Changi Faramarz (2015)., FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, 24(6), 2095-2104.- بررسی خواص کاربردی فیلم مرکب خوراکی بر پایه ترکیب پروتئین آب پنیر- پولولان. حسن نیا کولایی محبوبه, خدائیان چگنی فرامرز, پوراحمد رضوان, شهابی قهفرخی ایمان (1394)., مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی, 16(3), 45-56.- تأثیر پوشش کیتوزان‌ـ پلی‏ وینیل الکل با نایسین بر خواص ضد‌باکتری کاغذهای بسته‏‏ بندی. ملایی معصومه, آزاد فلاح محمد, خدائیان چگنی فرامرز, همزه یحیی (1394)., جنگل و فرآورده های چوب, 68(3), 491-502.- بررسی خواص آنتی اکسیدانی و فیزیکوشیمیایی نوشیدنی تخمیری آب پنیر-پسته با استفاده از استارتر کفیر. محمدی زهره, خدائیان چگنی فرامرز, حسینی سید سعید, صفری محمد, رضائی تیره شبانکاره کرامت اله, ابراهیم زاده موسوی سیدمحمدعلی (1394)., فصلنامه فناوری های نوین غذایی, 3(9), 69-84.- بهینه سازی منبع ازت و میزان اکسیژن محلول برای تولید همزمان اتانول و زایلیتول در کشت همزمان دو مخمر Candida tropicalis و Saccharomyces cerevisiae. زاهد امید, صالحی جوزانی غلامرضا, خدائیان چگنی فرامرز (1394)., Journal of Cell and Molecular Research, 28(2), 237-249.- اثر جایگزینی روغن هسته انگور به جای چربی شیر بر خواص فیزیکو شیمیایی و حسی بستنی. حبیبی پریسا, خدائیان چگنی فرامرز (1394)., مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران, 10(3), 91-100.- استخراج و شناسایی ترکیبات شیمیایی آب‌دوست‌‌ِ مواد استخراجی بافت گره پهن‌برگان. صداقت اکرم, عبدالخانی علی, خدائیان چگنی فرامرز, قاسمی محمدهادی (1394)., جنگل و فرآورده های چوب, 68(2), 247-259.- Hydrophobicity, thermal and micro-structural properties of whey protein concentrate–pullulan–beeswax films. Jafari Seyed Mahdi, Khanzadi Mehrdad, Mirzaeia Habibollah, Dehnad Danial, Khodaeiyan Changi Faramarz, Maghsoudlou Yayha (2015)., International Journal of Biological Macromolecules, 80(-), 506-511.- Development of a novel yoghurt based on date liquid sugar: physicochemical and sensory characterization. Ameri Nasab Asal, Labbafi Mazraeh Shahi Mohsen, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Khodaeiyan Changi Faramarz (2015)., JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, 52(10), 6583-6590.- تاثیر پوشش کیتوزان – پلی( وینیل الکل) بر خواص مانع شوندگی و مقاومت های مکانیکی کاغذ بسته بندی. ملایی معصومه, آزاد فلاح محمد, همزه یحیی, خدائیان چگنی فرامرز (1394)., فصلنامة علمی – پژوهشی تحقیقات علوم چوب و کاغذ ایران, 30(2), 330-340.- اثر ایزومالت و مالتیتول بر خصوصیات کیفی و حسی کیک اسفنجی. دهخدا مسعود, خدائیان چگنی فرامرز, موحد سارا (1394)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 46(2), 147-155.- Reducing acrylamide in fried potato pancake using baker's yeast, lactobacilli and microalgae. Mosavi Gelareh, Rezaei Tireh Shabankareh Keramat Allah, Khodaeiyan Changi Faramarz (2015)., Quality Assurance and Safety of Crops & Foods, 7(5), 1-9.- Optimization of processing conditions to improve antioxidant activities of apple juice and whey based novel beverage fermented by kefir grains. Sabokbar Nayereh, Khodaeiyan Changi Faramarz, Mousavi-nasab Marziae (2015)., JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, 52(6), 3422–3432.- Green bionanocomposite based on kefiran and cellulose nanocrystals produced from beer industrial residues. Shahabi-ghahfarrokhi Iman, Khodaeiyan Changi Faramarz, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Yosefi Hossein (2015)., International Journal of Biological Macromolecules, 77(-), 85-91.- Comparison and Optimization of Biological and Antibacterial Activity of Indian White Shrimp Waste Extracted by Biosynthesis Methods through Response Surface Methodology. Nouri Marjan, Khodaeiyan Changi Faramarz, Razavi Seyed Hadi, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali (2015)., Journal of Pure and Applied Microbiology, 9(2015), 357-365.- اثر روش استخراج بر ترکیبات فنولی موجود در بافت گره گونه سرو سیمین. عبدالخانی علی, صداقت اکرم, خدائیان چگنی فرامرز, قاسمی محمد هادی (1394)., جنگل و فرآورده های چوب, 68(1), 161-168.- Modelling of aflatoxin G1 reduction by kefir grain using response surface methodology. Ansari Farzaneh, Khodaeiyan Changi Faramarz, Rezaei Tireh Shabankareh Keramat Allah, Rahmani Anosheh (2015)., Journal of Environmental Health Science and Engineering, 13(1), -.- Modelling and optimising of physicochemical features of walnut-oil beverage emulsions by implementation of response surface methodology: Effect of preparation conditions on emulsion stability. Homayoonfal Mina, Khodaeiyan Changi Faramarz, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali (2015)., FOOD CHEMISTRY, 174(-), 649-659.- خصوصیات فیزیکوشیمیایی و مکانیکی فیلم های خوراکی بر پایه کفیران و پروتئین های آب پنیر. زلفی محسن, خدائیان چگنی فرامرز, ابراهیم زاده موسوی سیدمحمدعلی, هاشمی مریم (1394)., مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی, 16(1), 37-50.- Preparation and characterization of nanocellulose from beer industrial residues using acid hydrolysis/ultrasound. Shahabi-ghahfarrokhi Iman, Khodaeiyan Changi Faramarz, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Yosefi Hossein (2015)., FIBERS AND POLYMERS, 16(3), 529-536.- Effect of γ-irradiation on the physical and mechanical properties of kefiran biopolymer film. Shahabi-ghahfarrokhi Iman, Khodaeiyan Changi Faramarz, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Yosefi Hossein (2015)., International Journal of Biological Macromolecules, 74(-), 343-350.- Physical and mechanical properties in biodegradable films of whey protein concentrate–pullulan by application of beeswax. Khanzadi Mehrdad, Jafari Seyed Mahdi, میرزایی حبیب اله, Khodaeiyan Changi Faramarz, مقصود لو یحیی, Dehnad Danial (2015)., CARBOHYDRATE POLYMERS, 118(-), 24-29.- Antioxidant activity of fermented Hazelnut milk. Maleki Neda, Khodaeiyan Changi Faramarz, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali (2015)., FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, 24(1), 107-115.- Bioconversion enhancement of conjugated linoleic acid by Lactobacillus plantarum using the culture media manipulation and numerical optimization. Khosravi Azin, Safari Mohammad, Khodaeiyan Changi Faramarz, Gharibzahedi S.m.t. (2015)., JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, 10(1007), 9.- Preparation of UV-protective kefiran/nano-ZnO nanocomposites: Physical and mechanical properties. Shahabi-ghahfarrokhi Iman, Khodaeiyan Changi Faramarz, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, یوسفی حسین (2015)., International Journal of Biological Macromolecules, 72(-), 41-46.- 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.- ارزیابی ویژگی های رئولوژیکی خمیر و عمر انباری نان بربری حاوی هیدروکلوئید آلژینات سدیم. سلیمانی فر منصوره, اعلمی مهران, خدائیان چگنی فرامرز, نجفیان گودرز, خمیری مرتضی (1393)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 45(2), 169-177.- تأثیر کفیران و زانتان بر ویژگی های خمیر و کیفیت نان حجیم فرانسوی. سلیمانی فر منصوره, اعلمی مهران, خدائیان چگنی فرامرز, نجفیان گودرز, صادقی ماهونک علیرضا, خمیری مرتضی (1393)., مجله مهندسی بیوسیستم ایران, 45(2), 153-159.- ارزیابی خصوصیات میکروبی و فیزیکوشیمیایی نوشیدنی شیر فندق بر پایه آب پنیر تخمیر شده با دانه کفیر. مالکی ندا, خدائیان چگنی فرامرز, ابراهیم زاده موسوی سیدمحمدعلی (1393)., مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی, 15(3), 13-26.- Response surface optimization of mucilage aqueous extraction from flixweed (Descurainia sophia) seeds. Golalikhani Mahshid, Khodaeiyan Changi Faramarz, Khosravi Azin (2014)., International Journal of Biological Macromolecules, 70(-), 444-449.- The improvement of characteristics of biodegradable films made from kefiran–whey protein by nanoparticle incorporation. Zolfi Mohsen, Khodaeiyan Changi Faramarz, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, هاشمی مریم (2014)., CARBOHYDRATE POLYMERS, 109(--), 118-125.- Date juice decolourised by ultra filtration and its use with stevioside sweetener in beverage formulation. Eslami Behnod, Labbafi Mazraeh Shahi Mohsen, Khodaeiyan Changi Faramarz (2014)., Journal of Food and Bioprocess Engineering, 1(1), 57-66.- Characterization of pomegranate juice and whey based novel beverage fermented by kefir grains. Sabokbar Nayereh, Khodaeiyan Changi Faramarz (2014)., JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, --(--), --.- Characterization of the new biodegradable WPI/clay nanocomposite films based on kefiran exopolysaccharide. Zolfi Mohsen, Khodaeiyan Changi Faramarz, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, هاشمی مریم (2014)., JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, --(---), -----.- مقایسه تاثیر بیوپلیمر های میکروبی بر ویژگی های اکسنسوگرافی خمیر گندم و انبار مانی نان حجیم. سلیمانی فر منصوره, اعلمی مهران, خدائیان چگنی فرامرز, نجفیان گودرز, صادقی ماهونک علیرضا, خمیری مرتضی (1393)., مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی, 15(1), 39-54.- 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.- Optimization of Walnut Oil Nanoemulsions Prepared Using Ultrasonic Emulsification: A Response Surface Method. Homayoonfal Mina, Khodaeiyan Changi Faramarz, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali (2014)., JOURNAL OF DISPERSION SCIENCE AND TECHNOLOGY, 35(5), 685-694.- Walnut Oil Nanoemulsion: Optimization of the Emulsion Capacity, Cloudiness, Density, and Surface Tension. Homayoonfal Mina, Khodaeiyan Changi Faramarz, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali (2014)., JOURNAL OF DISPERSION SCIENCE AND TECHNOLOGY, 35(5), 725-733.- Development and characterization of the kefiran-whey protein isolate-TiO2 nanocomposite films. Zolfi Mohsen, Khodaeiyan Changi Faramarz, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Hashemi Maryam (2014)., International Journal of Biological Macromolecules, 65(2014), 340-345.- Applying an intelligent model and sensitivity analysis to inspect mass transfer kinetics, shrinkage and crust color changes of deep-fat fried ostrich meat cubes. Amiryousefi Mohammad Reza, محبی محبت, Khodaeiyan Changi Faramarz (2014)., MEAT SCIENCE, 96(1), 172-178.- طراحی محیط کشت برای تولید نیمه‌صنعتی باکتری Bacillus subtilis UTB96. قاسمی سلیمان, احمدزاده مسعود, خدائیان چگنی فرامرز (1392)., مجله کنترل بیولوژیک آفات و بیماری های گیاهی, 2(2), 149-160.- بررسی تأثیر کفیران بر کیفیت و ماندگاری نان حجیم. سلیمانی فر منصوره, اعلمی مهران, خدائیان چگنی فرامرز, نجفیان گودرز, صادقی ماهونک علیرضا, خمیری مرتضی (1392)., فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی, 5(4), 53-65.- Proteolytic and ACE-inhibitory activities of probiotic yogurt containing non-viable bacteria as affected by different levels of fat, inulin and starter culture. Shakerian Mansoor, Razavi Seyed Hadi, Khodaeiyan Changi Faramarz, ضیایی علی, Yarmand Mohammad Saeid, Moayedi Ali (2013)., JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, 21(16), 1-10.- Moisture dependent physical and mechanical properties of squash seed. Garavand Farhad, Kiapey Ali, Khodaeiyan Changi Faramarz (2013)., Sky Journal of Food Science, 2(7), 59-66.- Effect of different levels of fat and inulin on the microbial growth and metabolites in probiotic yogurt containing nonviable bacteria. Shakerian Mansoor, Razavi Seyed Hadi, Khodaeiyan Changi Faramarz, Ziaye Ali, Yarmand Mohammad Saeid, Moayedi Ali (2013)., INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 49(1), 261-268.- Soluble soybean polysaccharide: A new carbohydrate to make a biodegradable film for sustainable green packaging. Tajik Sima, مقصود لو یحیی, Khodaeiyan Changi Faramarz, جعفری سید مهدی, Ghasemlou Mehran, اعلمی مهران (2013)., CARBOHYDRATE POLYMERS, 97(2), 817-824.- تاثیر کفیران بر ویژگیهای فیزیکی شیمیایی گندم و آرد و خواص رئولوژیکی خمیر. سلیمانی فرد منصوره, اعلمی مهران, خدائیان چگنی فرامرز, نجفیان گودرز, صادقی ماهونک علیرضا, خمیری مرتضی (1392)., پژوهش های صنایع غذایی, 23(2), 165-177.- تاثیر ژل کربوکسی متیل سلولز بر ویژگی های رئولوژیکی خمیر آرد گندم و خصوصیات فیزیکی نان بربری. منصوره سلیمانی فر, مهران اعلمی, خدائیان چگنی فرامرز, گودرز نجفیان (1392)., مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی, 14(2), 57-68.- آماده سازی و ارزیابی ویژگی های امولسیون های تهیه شده بر پایه روغن گردو به روش سطح پاسخ. همایونفال مینا, خدائیان چگنی فرامرز, ابراهیم زاده موسوی سیدمحمدعلی, حسینی پنجکی سید محمد (1392)., مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران, 8(2), 191-199.- بررسی خاصیت ضدمیکروبی فیلم تهیه شده از پولولان حاوی اسانس درمنه. هدایتی راد فاطمه, شریفان انوشه, خدائیان چگنی فرامرز, حسینی سید ابراهیم (1392)., مجله دانشگاه علوم پزشکی فسا, 3(2), 130-135.- Engineering characterization of Persian walnut and its kernel (<i>Juglans regia</i> L.) for obtaining high quality produce. Gharibzahedi S.m.t., Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Khodaeiyan Changi Faramarz, Hamedi Manochehr (2013)., Quality Assurance and Safety of Crops & Foods, 5(2), 145-156.- فیلم مرکب حاصل از کنسانتره پروتئین آب پنیر حاوی 30% لاکتوز و پولولان در بسته بندی مواد غذایی. خانزادی مهرداد, جعفری سید مهدی, خدائیان چگنی فرامرز (1392)., علوم و فنون بسته بندی, 4(13), 4-13.- Multi-Objective Optimization of Deep-Fat Frying of Ostrich Meat Plates Using Multi-Objective Particle Swarm Optimization (MOPSO). Amiryousefi Mohammad Reza, محبی محبت, Khodaeiyan Changi Faramarz, Ghazizadeh Mostafa (2013)., JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 38(4), 1472-1479.- Evaluation of physicochemical properties and antioxidant activities of Persian walnut oil obtained by several extraction methods. Taghi Gharibzahedi Mohammad Taghi, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Hamedi Manochehr, Rezaei Tireh Shabankareh Keramat Allah, Khodaeiyan Changi Faramarz (2013)., INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS, 45(---), 133-140.- 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, -(---), -.- optimization and characterization of walnut beverage emulsions in relation to their composition and structure. Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Gharibzahedi Sm, Khodaeiyan Changi Faramarz, Hamedi Manochehr (2012)., International Journal of Biological Macromolecules, 50(2), 376-384.- Optimization and characterization of walnut beverage emulsions in relation to their composition and structure. Seyed Mohammad Taghi Gharibzahedi, Seyed Mohammad Mousavi, Khodaeiyan Changi Faramarz, Hamedi Manochehr (2012)., International Journal of Biological Macromolecules, 50(2), 376- 384.- Comparative analysis of new Persian walnut cultivars: nut/kernel geometrical, gravimetrical, frictional and mechanical attributes and kernel chemical composition. Gharibzahedi Seyed Mohammad Taghi, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Hamedi Manochehr, Khodaeiyan Changi Faramarz (2012)., SCIENTIA HORTICULTURAE, 135(1), 202-209.- Kinetics of Mass Transfer in Microwave Precooked and Deep - Fat Fried Ostrich Meat Plates. Mohammad Reza Amiryousef, Mohebbat Mohebbi, Khodaeiyan Changi Faramarz (2012)., Food and Bioprocess Technology, -(---), 939-946.- Mechanical behavior of persian walnut and its kernel under compression loading : an experimental and Computational study. Gharibzahedi S.m.t., Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Hamedi Manochehr, Khodaeiyan Changi Faramarz, Ahmad Dadashpour (2012)., JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 36(5), 423 -430.- Enhanced Production of Iranian Kefir Grain Biomass by Optimization and Empirical Modeling of Fermentation Conditions Using Response Surface Methodology. Mehran Ghasemlou, Khodaeiyan Changi Faramarz, Seyed Mohammad Taghi Gharibzahedi (2012)., Food and Bioprocess Technology, 5(---), 3230-3235.- Development of an optimal formulation for oxidative stability of walnut-beverage emulsions based on gum arabic and xanthan gum using response surface methodology. Taghi Gharibzahedi Mohammad Taghi, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Hamedi Manochehr, Khodaeiyan Changi Faramarz, Razavi Seyed Hadi (2012)., CARBOHYDRATE POLYMERS, 87(2), 1611-1619.- Application of response surface modeling to optimize critical structural components of walnut - beverage emulsion with respect to analysis of the physicochemical aspects. Seyed Mohammad Taghi Gharibzahedi, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Hamedi Manochehr, Khodaeiyan Changi Faramarz (2011)., Food and Bioprocess Technology, 1(8), 456-469.- Characterization of edible emulsified films with low affinity to water based on kefiran and oleic acid. Mehran Ghasemloua, Khodaeiyan Changi Faramarz, Abdulrasoul Oromiehieb, Yarmand Mohammad Saeid (2011)., International Journal of Biological Macromolecules, 49(3), 378-384.- تاثیر عملکرد ژل پکتین بر ویژگی های فارینوگرافی خمیر آرد گندم و کیفیت نان قلاچ. سلیمانی فر منصوره, اعلمی مهران, مقصود لو یحیی, خدائیان چگنی فرامرز (1390)., فرآوری و نگهداری مواد غذایی, 3(2), 73-85.- Development and characterisation of a new biodegradable edible film made from kefiran an exopolysaccharide obtained from kefir grains. Mehran Ghasemlou, Yarmand Mohammad Saeid, Abdulrasoul Oromiehie, Khodaeiyan Changi Faramarz (2011)., FOOD CHEMISTRY, 127(4), 1496-1502.- Rheological and structural characterisation of film - forming solutions and biodegradable edible film made from kefiran as affected by various. Mehran Ghasemlou, Khodaeiyan Changi Faramarz, Abdolrasool Oromiehie (2011)., International Journal of Biological Macromolecules, 49(4), 821-814.- An empowered adaptive neuro - fuzzy inference system using self - organizing map clustering to predict mass transfer kinetics in deep - fat frying of ostrich meat plates. Mohammad Reza Amiryousefi, Mohebbat Mohebbi, Khodaeiyan Changi Faramarz, Shahrokh Asadi (2011)., Computers and Electronics in Agriculture, 76(1), 89-95.- Determination and characterization of kernel biochemical composition and functional compounds of persian walnut oil. Seyed Mohammad Taghi Gharibzahedi, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Hamedi Manochehr, Khodaeiyan Changi Faramarz (2011)., JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, -(---), -.- 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.- Response surface modeling for optimization of formulation variables and physical stability assessment of walnut oil - in - water beverage emulsions. Hamedi Manochehr, Ebrahimzadeh Mosavi Seyed Mohammadali, Seyed Mohammadtaghi Gharibzahedi, Khodaeiyan Changi Faramarz (2011)., FOOD HYDROCOLLOIDS, 26(1), 293-301.- Physical mechanical barrier and thermal properties of polyol - plasticized biodegradable edible film made from kefiran. Mehran Ghasemlou, Khodaeiyan Changi Faramarz, Abdulrasoul Oromiehie (2010)., CARBOHYDRATE POLYMERS, 84(1), 477-483.- Study on Postharvest Physico - Mechanical and Aerodynamic Properties of Mungbean Vigna radiate ( L. Wilczek Seeds ). Mehran Ghasemlou, Khodaeiyan Changi Faramarz, Taghi Gharibzahedi Seyed Mohammd, Ali Moayedi, Behnam Keshavarz (2010)., International Journal of Food Engineering, 6(6), -.*** کنفرانس ها

**- اثر محیط های مختلف کشت بر زهراگینی بلاستوسپورهای قارچ Beauveria bassiana روی کنه تارتن دو لکه ایی. رشید مرضیه, طلایی حسنلویی رضا, خدائیان چگنی فرامرز (1398)., نهمین همایش ملی کنترل بیولوژیک در کشاورزی و منابع طبیعی, 19-20 خرداد.- میکروانکپسولاسیون و کاربرد سلول های پروبیوتیک انکپسوله شده در مواد غذایی. محمدپور کلاهی لاچین, خدائیان چگنی فرامرز (1397)., دومین کنگره بین المللی و بیست پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران, 5-6 فروردین, ساری, ایران.- Antibacterial properties of chitosan and kefiran biocomposite films. Salmanian Hanieh, Khodaeiyan Changi Faramarz, Mohammadpour Kolahi Lachin, Hosseini Seyed Saeid (2018)., second International and 25th Iranian Congress on Food Science and Technology, 25-26 April, sari, Iran.- Chitosan and kefiran composite film- Preparation, physical and mechanical properties. Mohammadpour Kolahi Lachin, Khodaeiyan Changi Faramarz, Salmanian Hanieh, Hosseini Seyed Saeid (2018)., second International and 25th Iranian Congress on Food Science and Technology, 25-26 April, sari, Iran.- گزارش جدیدی از آئروبازیدیوم پولولانس با قابلیت تولید بالای پولولان در ایران. میرزائی حمیرا, خدائیان چگنی فرامرز, اتقیا امید, جوان نیکخواه محمد (1396)., سومین کنگره قارچ شناسی ایران, 4-6 مرداد, سنندج, ایران.- گزارش جدیدی از میزبانهای Pichia kudriavzevii Boidin, Pignal & Besson در ایران. اتقیا امید, جوان نیکخواه محمد, میرزائی حمیرا, خدائیان چگنی فرامرز (1396)., سومین کنگره قارچ شناسی ایران, 4-6 مرداد, سنندج, ایران.- تهیه و بررسی پوشش آنتی باکتریال حاوی نانو ذرات بر فساد میکروبی شیر ماهی. نوری مرجان, خدائیان چگنی فرامرز, آذری نسیم (1396)., چهارمین همایش نانو فناوری در کشاورزی, 13-14 خرداد, کرج, ایران.- تهیه نانو ذرات ضد میکروبی کیتوزان با رویکرد کاهش ضایعات فرآورده های دریایی. نوری مرجان, خدائیان چگنی فرامرز (1396)., چهارمین همایش نانو فناوری در کشاورزی, 13-14 خرداد, کرج, ایران.- بررسی خصوصیات حسی ماست خرمای پربیوتیک. محمدحسینی زینب, خدائیان چگنی فرامرز, پور احمد رضوان (1395)., سومین کنفرانس بین المللی توسعه پایدار، راهکارها و چالش ها با محوریت کشاورزی ، منابع طبیعی ، محیط زیست و گردشگری, 17-19 بهمن, تبریز, ایران.- Effect of oat betaglucan and probiotic yoghurt containing Bifidobacterium lactis and Lactobacilus acidophilus in wistar rats fed on a cholesterol-enriched diet. Shirzad Fatemeh Zahra, Ehsani Mohammad Reza, Khodaeiyan Changi Faramarz (2016)., 5th International Conference on Research in Science and Technology, 15-16 November, London, United Kingdom.- بهینه سازی فعالیت ضد باکتریایی کیتوزان استخراج شده از ضایعات میگو با روش فیزیکی. نوری مرجان, خدائیان چگنی فرامرز, حق وردی مرضیه (1395)., اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران, 25-27 شهریور, تهران, ایران.- Effects of different levels of oat Beta-glucan on viability and post-acidification of Bifidobacterium lactis and Lactobacilus acidophilus in non-fat synbiotic yoghurt during the cold storage. Shirzad Fatemeh Zahra, Ehsani Mohammad Reza, Khodaeiyan Changi Faramarz (2016)., 3th International Conference on Engineering & Applied Sciences, 14-15 September, Frankfurt , Germany.- اثر ژلاتین بر خواص مکانیکی فیلم پروتئین آب پنیر. شمس بهرخ, نادره ابراهیمی, خدائیان چگنی فرامرز (1394)., علوم و فناوری نانو, 30-31 فروردین, 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.- Improving Features of the Pullulan – Gelatin Composite Film Using Nano Fiber Cellulose. Miraghaei Somayyeh, Khodaeiyan Changi Faramarz (2014)., 1st International Conference on Natural Food Hydrocolloids, 22 October, Mashhad, Iran.- The Production of Edible Composite Films based on Pullulan and Gelatin. Miraghaie Somayeh, Khodaeiyan Changi Faramarz (2014)., 1st International Conference on Natural Food Hydrocolloids, 22-23 October, Mashhad, Iran.- 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.- Determination of Parameters of Chitosan Extraction from Shrimp Shell. Nouri Marjan, Khodaeiyan Changi Faramarz (2014)., 1st International Conference on Natural Food Hydrocolloids, 22-23 October, Mashhad, Iran.- مروری بر کاربرد بسته بندی های فعال و هوشمند در صنعت گوشت. حسینی سید سعید, خدائیان چگنی فرامرز (1393)., بیست دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی, 8-9 مرداد, ایران.- مروری بر روش های مختلف استخراج پکتین از محصولات کشاورزی. حسینی سید سعید, خدائیان چگنی فرامرز (1393)., بیست دومین کنفرانس ملی علوم و صنایع غذایی, 8-9 مرداد, ایران.- مروری بر کاربرد پکتین در صنعت غذا. عطایی الهام, خدائیان چگنی فرامرز (1393)., بیست دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی, 8-9 مرداد, ایران.- کاربرد میدان های الکتریکی پالسی(Pulsed Electric Fields) در پاستوریزاسیون آب پرتقال. عطایی الهام, خدائیان چگنی فرامرز (1393)., بیست دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی, 8-9 مرداد, ایران.- تاثیر برخی فاکتورهای محیطی در میزان زیست توده باکتری بیوکنترل P. f. UTPF5. قافله باشی سمیه السادات, احمدزاده مسعود, خدائیان چگنی فرامرز (1393)., ششمین کنگره بین المللی زیست شناسی ایران, 4-7 مرداد, کرج, ایران.- اثر جایگزینی روغن‌های گیاهی به جای چربی شیر بر روی خواص فیزیکوشیمیایی بستنی. حبیبی پریسا, محمدحسینی زینب, خدائیان چگنی فرامرز (1393)., نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی, 10-11 خرداد, ایران.- ترکیبات فراسودمند و خواص دارویی مواد غذایی. حبیبی پریسا, محمدحسینی زینب, خدائیان چگنی فرامرز (1393)., نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی, 10-11 خرداد, ایران.- تاثیر مشتقات خرما بر خواص فیزیکوشیمیایی ماست. محمدحسینی زینب, خدائیان چگنی فرامرز (1393)., نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی, 10-11 خرداد, ایران.- دستاوردهای اخیر در بکارگیری جایگزین های چربی در بهبود کیفیت ماست تولیدی کم چرب: یک مطالعه مروری. عامری نسب عسل, خدائیان چگنی فرامرز (1393)., اولین همایش ملی میان وعده های غذایی, 10-11 فروردین, مشهد, ایران.- کاهش موثر اکریلامید و افزایش ایمنی با استفاده از باکتری های اسیدلاکتیک و مخمر درمیان وعده های سرخ شده بر پایه سیب زمینی. موسوی نژاد گلاره, رضائی تیره شبانکاره کرامت اله, خدائیان چگنی فرامرز (1393)., نخستین همایش ملی میان وعده های غذائی, 10-11 فروردین, مشهد, ایران.- نگرشی بر ویژگی فیلم های خوراکی بر پایه پلی ساکارید خارج سلولی کفیران. عامری نسب عسل, خدائیان چگنی فرامرز (1393)., اولین همایش ملی میان وعده های غذایی, 10-11 فروردین, مشهد, ایران.- بررسی خواص حرارتی، رنگی و ریز ساختار نانوکامپوزیت پروتئین آب پنیر پولولان نانواکسید سیلیسیم. حسن نیا کلایی محبوبه, خدائیان چگنی فرامرز, پوراحمد رضوان (1392)., بیست یکمین کنگره ملی علوم و تکنولوژی مواد غذایی, 7-9 مهر, شیراز, ایران.- بررسی خواص توپوگرافی و ظاهری فیلم پروتئین آب پنیر پولولان به وسیله نانو رس. حسن نیا کلایی محبوبه, خدائیان چگنی فرامرز, پوراحمد رضوان, شهابی-قهفرخی ایمان (1392)., بیست یکمین کنگره ملی علوم و تکنولوژی مواد غذایی, 7-9 مهر, شیراز, ایران.- بررسی خواص کاربردی و ارزش تغذیه ای کفیران. حبیبی پریسا, ضیائی فر امان محمد, خدائیان چگنی فرامرز, مقصود لو یحیی, اعلمی مهران (1392)., بیست یکمین کنگره ملی علوم و تکنولوژی مواد غذایی, 7-9 مهر, شیراز, ایران.- بررسی تغییرات رئولوژیکی پنیر فتا کم چرب حاوی بیوپلیمر کفیران در طی رسیدن. صالحی لیلا, خدائیان چگنی فرامرز, ابراهیم زاده موسوی سیدمحمدعلی (1392)., بیست یکمین کنگره ملی علوم و تکنولوژی مواد غذایی, 7-9 مهر, شیراز, ایران.- شناسایی مولکولی و بررسی خصوصیات پروپیوتیکی لاکتوباسیلوس های جدا شدهمحتویات ایلئوم مرغ های بومی مازندران. اعظمی نازیلا, صالحی جوزانی غلامرضا, صفری محمد, خدائیان چگنی فرامرز, میمندی پور امیر (1392)., بیست یکمین کنگره ملی علوم و تکنولوژی مواد غذایی, 7-9 مهر, شیراز, ایران.- نقش میکروارگانیسم های موجود در دانک کفیر در بهبود خصوصیات فراسودمندی شیرفندق. مالکی ندا, خدائیان چگنی فرامرز (1392)., هشتمین همایش بیوتکنولوژی جمهوری اسلامی ایران و چهارمین همایش ملی امنیت زیستی, 15-17 خرداد, ایران.- مواد مغذی خرما. محمدحسینی زینب, خدائیان چگنی فرامرز (1391)., اولین همایش ملی خرما و امنیت غذایی, 26-27 شهریور, اهواز, ایران.- خواص درمانی خرما. محمدحسینی زینب, خدائیان چگنی فرامرز (1391)., اولین همایش ملی خرما و امنیت غذایی, 26-27 شهریور, اهواز, ایران.- تعیین منابع کربن و ازت جهت تولید تجاری باکتری Bacillus subtilis UTB96. قاسمی سلیمان, احمدزاده مسعود, خدائیان چگنی فرامرز, جباری فر مصطفی (1391)., بیستمین کنگره گیاه پزشکی ایران, 4-7 مرداد, تهران, ایران.- ایده پردازی در طراحی مقدماتی فرمول و خط تولید ژل دیابتی با استفاده از محصولات جانبی صنعت فراوری سیب. رضائی تیره شبانکاره کرامت اله, حقیقی مریم, خدائیان چگنی فرامرز (1390)., همایش ملی صنایع غذایی قوچان., 9-10 بهمن, قوچان, ایران.- اثر افزودنی های مختلف بر کاهش میزان آکریل آمید در Meatball. قربانی فرشته, رضائی تیره شبانکاره کرامت اله, خدائیان چگنی فرامرز, رفوگرزاده مهرداد, غازیانی فاطمه (1390)., بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران, 1-3 آبان, تهران, ایران.- محاسبه فعالیت آنتی رادیکالی زرشک. رضایی عاطفه, خدائیان چگنی فرامرز, یوسفی رضوانه, رضائی تیره شبانکاره کرامت اله (1390)., بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران, 1-3 آبان, تهران, ایران.- محاسبه ی فعالیت آنتی اکسیدانی و آنتی رادیکالی زرشک Berberis crataegina. یوسفی رضوانه, رضایی عاطفه, خدائیان چگنی فرامرز, رضائی تیره شبانکاره کرامت اله (1390)., همایش ملی زرشک و عناب, 18-19 مهر, بیرجند, ایران.- بهینه سازی استخراج آنتوسیانین از زرشک Berberis vulgaris با استفاده از روش سطح پاسخ. رضایی عاطفه, خدائیان چگنی فرامرز, یوسفی رضوانه, رضائی تیره شبانکاره کرامت اله (1390)., همایش ملی زرشک و عناب, 18-19 مهر, بیرجند, ایران.- اثر سه فاکتور pH دماو حلال بر استخراج آنتوسیانین از زرشک سیاه Berberis crataegina. رضایی عاطفه, خدائیان چگنی فرامرز, یوسفی رضوانه, رضائی تیره شبانکاره کرامت اله (1390)., همایش ملی زرشک و عناب, 18-19 مهر, بیرجند, ایران.- Physicochemical Properties and Antioxidant Activity of Minor Componets of Persian Walnut oil Obtained By Different Extraction Methods. غریب زاهدی سیدمحمد تقی, موسوی سیدمحمد, Hamedi Manochehr, Khodaeiyan Changi Faramarz, Rezaei Tireh Shabankareh Keramat Allah (2011)., World Conference on Fats Oils Processing Refining Biofuels Applications, 21-23 June, Izmir, Turkey.- 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.- اثر سه فاکتور pH دما و حلال بر استخراج آنتوسیانیناز زرشک (Berberis Vulgaris با استفاده از طرح مرکب مرکزی. خدائیان چگنی فرامرز, یوسفی رضوانه, رضائی تیره شبانکاره کرامت اله, رضوی سیدهادی (1389)., نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی, 22-23 مهر, تهران, ایران.- محاسبه فعالیت آنتی اکسیدانی و آنتی رادیکالی زرشک(berberis vulgaris. یوسفی رضوانه, خدائیان چگنی فرامرز, رضائی تیره شبانکاره کرامت اله, رضوی سیدهادی (1389)., نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی, 22-23 مهر, تهران, ایران.- On the formulation design and rheological evaluation of pectin-based functional gels. Haghighi Maryam, Rezaei Tireh Shabankareh Keramat Allah, Labbafi Mazraeh Shahi Mohsen, Khodaeiyan Changi Faramarz (2010)., 1 St. International congress on food technology, 3-6 November.- طراحی فرمولاسیون و ارزیابی بافت ژل فراویژه بر پایه پکتین سیب با آزمون های رئولوژیکی نوسانی. رضائی تیره شبانکاره کرامت اله, حقیقی مریم, لبافی مزرعه شاهی محسن, خدائیان چگنی فرامرز (1389)., سومین کنفرانس ملی غذای فراسودمن و غذا دارو, 10-10 تیر, تهران, ایران.- جداسازی ترکیبات عملگرا از عصاره میوه زرشک. رضائی تیره شبانکاره کرامت اله, ملایی اتنا, رضوی سیدهادی, خدائیان چگنی فرامرز (1389)., کنگره غذاهای فراسودمند, 10-11 تیر, تهران, ایران.- اثر منابع مختلف کربنی روی تولید کاروتنویید باکتری Dietzia natrolonimnae. خدائیان چگنی فرامرز, رضوی سیدهادی (1389)., یازدهمین کنگره سراسری میکروب شناسی ایران, 20-23 فروردین, لنگرود, ایران.- اپتیمم کردن رشد و تولید کانتاگزانتین باکتری Dietzia natrolonimnae به عنوان تابعی از عناصر ناچیز با استفاده از الگور یتم های ژنتیک. بیطرف مونا, خدائیان چگنی فرامرز, رضوی سیدهادی (1389)., یازدهمین کنگره سراسری میکروب شناسی ایران, 20-23 فروردین, لنگرود, ایران.- بهینه سازی استخراج آنتوسیانینها از زرشک قرمز (Berberis vulgaris با استفاده از روش سطح پاسخ. یوسفی رضوانه, خدائیان چگنی فرامرز, رضائی تیره شبانکاره کرامت اله, رضوی سیدهادی (1388)., غذا و بیوتکنولوژی, 13-14 بهمن, کرمانشاه, ایران.- بهینه سازی استخراج آنتوسیانین ها از زرشک قرمز با استفاده از روش سطح پاسخ. رضائی تیره شبانکاره کرامت اله, خدائیان چگنی فرامرز, یوسفی رضوانه, رضوی سیدهادی (1388)., همایش منطفه ای 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.- 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.- 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.*** کتب
* مجلات
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **پایان نامه ها و رساله ها** | **- بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی نان حاصل از به کارگیری همزمان مخمر ساکارومایسس سرویزیه و پودر خمیرترش لاکتیکی روشن و تیره، رخشان عابدینی دهبنه، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1402/11/30 - استخراج ترکیبات فنولی سبوس ذرت با استفاده از تخمیر بستر جامد و درون پوشانی آنها به روش تشکیل نیوزوم، مهدی اکبری، فرامرز خدائیان چگنی، دکتری، 1402/10/25 - تثبیت آنزیم آلکالاز در بیوراکتور بستر ثابت با هدف دستیابی به آبکافته زیست فعال کلاژن، رژینا تمنایی فر، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1401/11/24 - شفاف سازی مداوم آبمیوه در بیوراکتور بستر ثابت به وسیله تثبیت کووالانسی آنزیم پکتیناز روی گلوله‌های شیشه‌ای با پلی ساکارید های آلدئیدی، سیدسعید حسینی، فرامرز خدائیان چگنی، دکتری، 1400/3/3 - اصلاح شیمیایی صمغ کاپاکاراگینان با اکتنیل سوکسینیک انهیدرید به منظور بهبود خصوصیات بین سطحی و بررسی کاربرد آن بر خصوصیات سس مایونز کم چرب، حمیدرضا پوررمضان، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1400/3/24 - بهبود خصوصیات سطحی صمغ کتیرا با اکتنیل سوکسینیک انهیدرید و کاربرد آن در پایدارسازی دوغ، ملیکا سعادت وند، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1400/3/24 - تعیین خصوصیات دانک‌های هیدروژل کروی برپایه پیوند عرضی یونی صمغ کتیرای اصلاح شده به روش آمیداسیون، علیرضا محمودی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1400/3/24 - استخراج همزمان ترکیبات با ارزش افزوده بالا شامل پکتین و پلی فنول به همراه تولید پولولان و پروتئین تک یاخته از تفاله‌های سیب، عطیه سلیمی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1400/11/27 - تولید فیلم خوراکی از ترکیب پولولان وایزوله پروتئین لوبیا ، حاوی عصاره انتوسیانینی گل بنفشه، زینب کبیری زمانی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1400/11/27 - بررسی اثر بازدارندگی سرکه چوب برروی پیازهای زعفران آلوده به قارچ و اثر این ماده برخواص فراسودمندی زعفران، آیناز مسچی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1400/11/27 - تولید دومرحله ای گاما آمینو بوتیریک اسید (گابا) توسط لاکتوباسیلوس پلانتاروم و کرینه باکتریوم گلوتامیکوم با استفاده از ضایعات نانوایی به عنوان منبع کربنی ارزان قیمت، امین جعفری شاد، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1400/10/18 - تثبیت آنزیم بتاگلوکوزیداز برروی نانوذرات مغناطیسی پوشیده با تانیک اسید آمینه (Fe3O4-ATA) از طریق اتصال دهنده عرضی پلولان پلی آلدهید، سمیرا مرادی، فرامرز خدائیان چگنی، دکتری، 1399/11/28 - بهینه سازی استخراج پکتین و ترکیبات فنولی از پوست سبز بادام به همراه تولید همزمان پولولان و پروتئین تک سلولی، زهرا نجاری نیارکی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1399/11/28 - تولید مداوم شربت گلوکز از نشاسته بلوط با استفاده از آمیلاز تثبیت شده بردانه های شیشه‌ای در بیوراکتور بستر ثابت، فاطمه رضایی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1399/11/26 - بهینه سازی استخراج پکتین از پوست سبز گردو و بررسی خواص فیزیکوشیمیایی آن، کیانوش عسگری، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1398/6/25 - طراحی و تولید سیستم‌های حامل برپایه نانوامولسیون اسانس و استفاده از آن به عنوان نگهدارنده طبیعی در مواد غذایی، شبنم اسدی نژاد، فرامرز خدائیان چگنی، دکتری، 1398/5/2 - " اصلاح شیمیایی پلی ساکارید کفیران با اکتنیل سوکسنیک انهیدرید و بررسی خصوصیات عملکردی آن"، محمد قرقانی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1398/4/17 - " بررسی پتانسیل چند محیط کشت طبیعی مایع برای تولید بلاستوسپورهای دو قارچ بیمارگر حشرات Metarhizium anisopliae و Beauveria bassiana"، مرضیه رشید، فرامرز خدائیان چگنی، دکتری، 1398/3/12 - " اصلاح شیمیایی بیوپلیمر پولولان به وسیله اکتنیل سوکسنیک انهیدرید و بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و عملکردی آن"، مائده عمر عزیز، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1398/11/7 - تثبیت آنزیم آمیلاز بر روی نانوذرات مغناطیسی Fe3O4 پوشیده شده با تانیک اسید از طریق اتصال دهنده ی عرضی کفیران پلی آلدهید، پانته آ امیدی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1398/11/5 - بهینه سازی و بررسی خصوصیات پکتین استخراج شده از تفاله آبغوره گیری، مهدی رضایی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1398/11/27 - تولید و بررسی ساختار بیوپلیمر پولولان حاصل از ضایعات فرآوری ذرت، نگار حقیقت پناه، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1398/11/26 - بررسی امکان درون پوشانی پونیکالاجین توسط کمپلکس کیتوزان - آلژینات و سیستم های پرونیوزومی، سیده شقایق علوی، فرامرز خدائیان چگنی، دکتری، 1398/11/16 - شفاف سازی مداوم آب انگور بوسیله بیوراکتور بستر ثابت حاوی آنزیم پکتیناز تثبیت شده بر گلوله‌های شیشه‌ای، سیده زهرا عظیمی گهراز، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1398/10/29 - بهینه سازی تولید پولولان توسط یک سویه ی بومی از مخمر ایروبازیدیوم پولولانس (Aureobasidium pullulans KY 76023) با استفاده از ضایعات پوست سیب زمینی به عنوان مبع کربنی، غزل زمانی ده یعقوبی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1397/6/21 - بررسی خواص فیزیکوشیمیایی و عملکردی بیوپلیمر میکروبی پولولان با استفاده از ضایعات صنایع غذایی، سامان زارعی تمگاوان، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1397/6/19 - تهیه تک مرحله‌ای نانوبلور سلولز کربوکسیله شده و استفاده از آن برای تثبیت لیزوزیم، رویا کشنی، فرامرز خدائیان چگنی، دکتری، 1397/6/19 - تولید کفیران و بهبود خواص فیزیکوشیمیایی آن با کربوکسی متیلاسیون، فرزانه سادات بنی فاطمه، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1397/4/6 - درون پوشانی اسانس میخک با بیوپلیمر کیتوزان و استفاده از ذرات حاصل به عنوان پوشش ضد میکروبی برای افزایش ماندگاری دانه انار، نیره السادات هاشمی نژاد، فرامرز خدائیان چگنی، دکتری، 1397/11/23 - تولید نوشیدنی سلامت بر پایه‌ی آب عناب به کمک باکتری‌های پروبیوتیک اسید لاکتیک، بهناز محمودی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1397/11/17 - اثر فرآیند استخراج بر خصوصیات ساختاری ، فیزیکوشیمیایی و عملکردی پکتین پوست سبز پسته، میلاد کاظمی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1397/11/17 - تولید بیوپلیمر پلولان از سبوس کنجد و بررسی خواص فیزیکوشیمیایی و عملکردی آن، عاطفه عباسپور، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1397/11/16 - بررسی امکان تولید ریبوفلاوین با استفاده از باکتری باسیلوس سابتیلیس (Bacillus Subtilis ) در شرایط Batch با بکارگیری عصاره سبوس برنج و هیدرولیزات آنزیمی ملاس، مرجان اورعی، فرامرز خدائیان چگنی، دکتری، 1396/8/10 - اثر پودر میوه بالنگ برخصوصیات کیفی و حسی کیک اسفنجی، هاله نصرتی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1396/7/4 - تولید الیگوگالاکتورونان های پکتین پوست بالنگ و اثر آن بر رشد باکتری‌های اسید لاکتیک، بهاره پسندیده، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1396/6/27 - ژلاسیون سرد پروتئین‌های آب پنیر با اسید گالیک، زهره حضرتی رودباری، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1396/11/30 - تهیه و تعیین مشخصات هیدروژل متخلخل سفیده تخم مرغ، جمال بابایی تاری، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1396/11/29 - بهینه سازی استخراج کلاژن از غشای پوسته تخم مرغ و بهبود خواص فیزیکوشیمیایی آن با آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی، الهه کاظمی خیرآبادی، فرامرز خدائیان چگنی، دکتری، 1396/11/28 - ارزیابی بیان ژن در تولید پولولان بوسیله آئروبازیدیوم پولولانس از جدایه های بومی کشور، مریم حمیدی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1396/11/24 - جداسازی و شناسایی سوش های آئروبازیدیوم پولولانس بومی کشور برای تولید بیوپلیمر پولولان، حمیرا میرزایی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1396/11/16 - بررسی اثر تیمار حرارتی و آنزیمی به کمک امواج فراصوت برخصوصیات فیزیکوشیمیایی و کیفی آب زرشک، حدیثه شمسایی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1395/6/28 - اصلاح شیمیایی و فوتوشیمیایی صمغ درخت گیلاس ( Prunus Avium) برای تولید فیلم های زیست تخریب پذیر، حسین شبانی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1395/6/28 - تولید سس زرشک و بررسی فاکتورهای موثر بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی آن، سحر باقرنژاد، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1395/6/28 - بررسی اثر لئوکونوستوک مزنتروئیدس بر روی ویژگی های حسی و رئولوژیکی نوشیدنی تخمیری لبنی، فریبرز آقاجان پور وشکی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1395/6/27 - تولید بیوپلیمر پولولان توسط Aureobasidium pullulans از تفاله هویج، فاطمه مظفری، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1395/6/21 - ویژکیهای ژله ای و ساختاری مخلوط نانوذرات و ذرات پروتئین های سرمی / کفیران، حسین کزازی، فرامرز خدائیان چگنی، دکتری، 1395/11/30 - بررسی اثر اصلاح شیمیایی و فوتوشیمیایی بر روی رهایش کنترل شده آلفا توکوفرول از فیلم کیتوزان حاوی ذرات نانو، مسعود درباسی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1395/11/27 - تولید بیوپلیمر پولولان توسط Aureobasidium pullulans از پودر هسته خرما، حلیمه سجادی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1395/11/25 - تولید امولسیون سه لایه پایدار شده با نانوکریستال سلولز- پروتئین - فوکوئیدان توسط روش رسوب دهی لایه به لایه الکترواستاتیک، شیدا حجازی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1395/11/25 - بررسی خواص شیمیایی و کارکردی پکتین استخراج شده از پوست انار، بهنام نامی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1394/6/31 - استخراج پکتین از پوست نارنج و بررسی آن بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و کاری آن، سیدسعید حسینی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1394/6/31 - مقایسه بین ویژگیهای شیمیایی و کارکردی پکتین استخراج شده از غلاف های باقلا ، نخود فرنگی و لوبیاسبز، اسراء محبی مجد، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1394/6/30 - بررسی خواص رئولوژیکی و حسی ماست همزده ی میوه ای فراسودمند حاوی موسیلاژ قدومه شیرازی (Alyssum homolocarpum)، معین حسنعلی زاده، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1394/5/27 - تولید نانوذرات ضدمیکروبی کیتوزان از ضایعات میگو و بکارگیری آن در پوشش خوراکی به منظور افزایش مدت زمان ماندگاری میگو سرد و منجمد، مرجان نوری، فرامرز خدائیان چگنی، دکتری، 1394/5/19 - بررسی افلاتوکسین زدایی از پسته با استفاده از دانک کفیر، فرزانه انصاری، فرامرز خدائیان چگنی، دکتری، 1394/2/28 - بهینه سازی تولید کفیران از ضایعات کارخانجات صنایع غذایی به روش Response Surface Methodoligy، سحر زنگنه، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1393/6/29 - بهینه سازی استخراج پکتین از پوست خربزه و بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی آن، ظریفه راجی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1393/6/25 - زنده مانی پروبیوتیک ها و خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی ماست اسفناج، زینت محمدی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1393/6/25 - کاربرد نانوفیبرهای اصلاح شده ی به دست آمده از الکتروریسی بیو پلیمر سلولز به عنوان بستری برای تثبیت آنزیم بتاگالاکتوزیداز(لاکتاز)، عاطفه برومند، فرامرز خدائیان چگنی، دکتری، 1393/6/24 - تهیه ماست فراسودمند بر پایه ی قند خرما با بررسی ویزگی های فیزیکوشیمیایی و حسی آن، عسل عامری نسب، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1393/6/19 - بهینه سازی تولید اسید لینولئیک کونژوگه ( CLA) در آب پنیر و شیر پس چرخ، آذین خسروی لرگانی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1393/6/10 - به مطالعه و بررسی تاثیر باکتری های لاکتیکی به کاهش COD chemical oxygen demand پساب کارخانه های لبنی، مهشید گلعلی خانی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1393/4/30 - اصلاح خصوصیات کاربردی بیوپلیمر کفیران به وسیله پرتودهی، نانو سلولز و نانو اکسید روی و بررسی آزاد سازی نانو اکسید روی در شبه غذا، ایمان شهابی قهفرخی، فرامرز خدائیان چگنی، دکتری، 1393/2/20 - اثر لاکتوباسیلوس، مخمر و ریزجلبک بر کاهش میزان آکریلامید در پنکیک (کوکو) سیب زمینی، گلاره موسوی نژاد، فرامرز خدائیان چگنی، دکتری، 1393/11/29 - تولید ماست سیمبیوتیک با استفاده از فیبرو پکتین استخراج شده از بالنگ، مریم علینقی پورنجف ابادی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1393/11/28 - بررسی امکان کاربرد روغن هسته انار در سس مایونز، منصور غفارپور، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1393/10/9 - بررسی پایدار سازی فازی و عوامل موثر بر کیفیت مخلوط دوغ و آب میوه پروبیوتیک، شهاب خسروی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1392/8/15 - تولید نوشیدنی تخمیری بر پایه آب پنیر - بادام با استفاده از دانه های کفیر، مژده کریمی حسین آبادی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1392/6/26 - بررسی میزان تولید پلی هیدروکسی بوتیرات از باکتر ی بومی ایران ,Oceanimona GK22، ساجده السادات یزدان پرست تفتی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1392/5/7 - تولید نوشیدنی تخمیری برپایه فندق و آب پنیر بااستفاده از دانه کفیر، ندا مالکی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1392/5/2 - تأثیر فرآیند حرارتی بر روی فرآورده های متابولیکی باکتری های پروبیوتیک در ماست همزده با ماندگاری طولانی، منصور شاکریان، فرامرز خدائیان چگنی، دکتری، 1392/11/5 - بررسی خصوصیات ضد میکروبی فیلم کیتوزان - کفیران حاوی نانوسلولز، هانیه سلمانیان، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1392/11/29 - تأثیر بیوپلیمر کفیران به عنوان جایگزین چربی بر روی خصوصیات فیزیکوشیمیائی ، حسی و رئولوژیکی ماست، شهرزاد نیکوخوی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1391/6/28 - بهبود خصوصیات فیزیکوشیمیایی و مکانیکی فیلم‌های زیست تخریب پذیر بر پایه پروتئین‌های آب پنیر کفیران با استفاده از نانو ذرات، محسن زلفی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1391/6/25 - اثر نانو ذرات نشاسته و اسانس دارچین بر روی خصوصیات مکانیکی و ضد میکروبی فیلم کفیران، سیدمحمدرضا مهدوی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1391/6/25 - تولید نوشیدنی تخمیری از آب طالبی توسط باکتریهای اسیدلاکتیکی ( لاکتوباسیلوس کازئی رامنوسوس - لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس - لاکتوباسیلوس پلانتاروم و لاکتوباسیلوس کازئی )، ونوس صارمی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1391/6/20 - تعیین شرایط بهینه ی انبارمانی نوشیدنی فراسودمند بر پایه ی عصاره تخمیری گل گاو زبان، عاطفه رضایی سرتشنیزی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1391/6/18 - مطالعه خصوصیات فیزیکوشیمیایی و تعیین کمی و کیفی اسیدهای چرب روغن کره کردی کردستان ایران، رزگار فرجی سراب میرزا، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1391/6/18 - عنوان رساله: نوشیدنی تخمیری از شیر پسته و آب پنیر با استفاده از استارتر کفیر، زهره محمدی یگانه، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1391/11/2 - تولید نوشیدنی تخمیری از آب چغندر قرمز توسط باکتری های لاکتیکی، الهام جوانمردی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1391/11/2 - شناسایی پروبیوتیک¬های موجود در محتویات ایلئوم مهم¬ترین نژادهای مرغ¬های بومی ایران، نازیلا اعظمی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1391/11/18 - غنی سازی آب گریپ فروت توسط پودر پرمیت uF شیر، منیره رحیمی گللو، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1390/6/30 - تولید نوشیدنی فراسودمند تخمیری از شیره خرما توسط باکتری های اسید لاکتیکی(لاکتوباسیلوس کازئی رامنوسوس، اسیدوفیلوس، دلبروکی و پلانتاروم، ملیحه السادات میرافشار، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1390/6/29 - بر رسی امکان تولید نوشیدنی فرا سودمند از مخلوط اب میوه های سیب و پرتقال و شیر با استفاده از باکتری های اسید لاکتیک، سمیرا جعفری، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1390/6/29 - اثر جلبک اسپیرولینا و تعدادی از ادویه جات بر کاهش میزان اکریل آمید در Meat ball، فرشته قربانی سینی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1390/6/28 - بررسی تولید مداوم و همزمان اتانول و زایلیتول از مواد لیگنوسلولزی برنج با استفاده از فرآیند co- culture در بیوراکتور غشایی، امید زاهد، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1390/6/26 - بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی یک نوشیدنی فراسودمند پرو بیوتیک برپایه شیر سویای اولتر اسونیک شده، الهام مدنی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1390/6/22 - بررسی تاثیر وبهینه سازی فرایند اولترافیلتراسیون در رنگبری تکمیلی شیره خرما با هدف به کارگیری در تولید نوشابه گازدار، بهنود اسلامی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1390/6/14 - تاثیر بیوپلیمر کفیران به عنوان جایگزین چربی بر روی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی پنیرفتا، لیلا صالحی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1390/11/26 - آماده سازی و ارزیابی ویژگی ها و پایداری نانو امولسیون های تهیه شده بر پایه روغن گردو، مینا همایونفال فینی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1390/11/26 - تهیه کاغذهای بسته بندی ضدباکتری با استفاده از نایسین و پوشش کیتوزان - پلی وینیل الکل، معصومه ملایی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1390/11/23 - بررسی ریز ساختار و خصوصیات رئولوژیکی و حسی ماست فراویژه کاهنده کلسترول به عنوان تابعی از سه فاکتور نوع باکتری پروبیوتیک اینولین و فیتواسترول، موناسادات بیطرف، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1389/6/24 - بررسی تکینتیک انتقال جرم خصوصیات فیزیکوشیمیایی وبعدبر خالی گوشت فیله ران شترمرغ سرخ شده به روش عمیق با استفاده از شبکه های عصبی مصنوعی، محمدرضا امیریوسفی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1389/6/15 - استخراج و شناسایی ترکیبات ضد میکروبی میوه ی زرشک، آتنا ملایی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1389/4/2 - مطالعه پایداری امولسیون نوشیدنی عملگر بر پایه روغن گردو، سیدمحمدتقی غریب زاهدی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1388/6/30 - بهینه سازی اثرات پیش تیماری اسیدی واملاح معدنی برکاهش میزان آکریل آمیدتولید شده در سیب زمینی سرخ شده بااستفاده از طرح سطح پاسخ، سحر نیکویی عدل، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1388/4/10 - اندازه گیری شناسایی آنتوسیانین ها و محاسبه فعالیت آنتی اکسیدانی و آنتی رادیکالی زرشک، رضوانه یوسفی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1388/11/14 - تهیه و بررسی خصوصیات ژله بر پایه ترکیبات پکتین سیب در حضور پلی فنول های فلوریدزین و کوئرستین و شیرین کننده های سوبیتول و استیویوزید(Stevioside)، مریم حقیقی، فرامرز خدائیان چگنی، کارشناسی ارشد، 1388/11/11**  |