

رزومه

مشخصات کلی

نام: سیده مرضیه حسینی
 تولد و تاهل: ۱۳۶۱، متاهل
 مرتبه علمی: استادیار پایه ۵
 نشانی سازمانی: دانشکده و انستیتوی تغذیه و صنایع غذایی کشور دانشگاه علوم پزشکی شهیدبهشتی
 نام رشته ی آخرین مدرک تحصیلی: دکترای علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی
 نام دانشگاه اخذ آخرین مدرک تحصیلی: دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
 تعداد مقالات با نمایه ی Scopus: ۲۱
 شاخص H (H-index): ۱۱
 مجموع استنادات به مقالات با نمایه ی Scopus: ۵۲۷
 آدرس ایمیل: sm_hosseini@sbmu.ac.ir

سوابق تدریس

محل تدریس	مقطع تحصیلی	عنوان دروس	
گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	دکتری	مواد غذایی زیست فعال	۱
گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	دکتری	مسائل ویژه کنترل کیفی	۲
گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	دکتری	آنالیز ترکیبات غذایی	۳
گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	کارشناسی ارشد	طراحی آزمایشات کنترل کیفی	
گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	کارشناسی	کنترل کیفیت مواد غذایی ۲۱ (تئوری و عملی)	۴
	کارشناسی	شیمی و تجزیه مواد غذایی	۵
گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	کارشناسی	بهداشت و مسمومیت های غذایی	۶
گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	کارشناسی	کارآموزی کنترل کیفی	۷

بهشتی			
گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	کارشناسی	کارآموزی در عرصه	۸

فعالیت های پژوهشی

مقالات ISI

1	Microencapsulation of microbial canthaxanthin with alginate and high methoxyl pectin and evaluation the release properties in neutral and acidic condition, M Arab, SM Hosseini, K Nayebzadeh, N Khorshidian, M Yousefi, .. International journal of biological macromolecules 121, 691-698, 2019	ISI
2	Yeast Cell Microcapsules as a Novel Carrier for Cholecalciferol Encapsulation: Development, Characterization and Release Properties E Dadkhodazade, A Mohammadi, S Shojaee-Aliabadi, AM Mortazavian, ... Food Biophysics 13 (4), 404-411, 2018	ISI
3	Characterization and oxidative stability of purslane seed oil microencapsulated in yeast cells biocapsules, M Kavosi, A Mohammadi, S Shojaee-Aliabadi, R Khaksar, SM Hosseini, Journal of the science of food and agriculture 98 (7), 2490-2497, 2018	ISI
4	Optimisation of experimental conditions for binding of divalent iron to bioactive casein phosphopeptides, Z Delshadian, AM Mortazavian, M Tabar zad, SM Hosseini, R Mohammadi, ..., International journal of food science & technology 53 (3), 784-793, 2018	ISI
5	Long Term Survival of Listeria monocytogenes in Stress Conditions: High pH and Salt Concentrations, E Shamloo, Z Abdimoghadam, K Nazari, SM Hosseini, H Hosseini, ..., JOURNAL OF RESEARCH IN MEDICAL AND DENTAL SCIENCE 6 (6), 96-100, 2018	ISI
6	Gluten-free products in celiac disease: Nutritional and technological challenges and solutions, SM Hosseini, N Soltanizadeh, P Mirmoghtadaee, P Banavand, ..., Journal of research in medical sciences, 2018	ISI
7	Characterization of microcapsule containing walnut (Juglans regia L.) green husk extract as preventive antioxidant and antimicrobial agent, F Cheraghali, S Shojaee-aliabadi, SM Hosseini, L Mirmoghtadaie, ..., International journal of preventive medicine 9, 2018	ISI
8	Effect of extraction process on composition, oxidative stability and rheological properties of purslane seed oil, S Delfan-Hosseini, K Nayebzadeh, L Mirmoghtadaie, M Kavosi, ..., Food chemistry 222, 61-66, 2017	ISI
9	A Comparative Study of Antimicrobial and Antioxidant Properties of Walnut Green Husk Aqueous Extract before and after Microencapsulation, S Shojaee-aliabadi, SM Hosseini, Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food	ISI

	Technology 11 (2), 113-124,2016	
10	Incorporation of propionibacteria in fermented milks as a probiotic M Moslemi, R Mazaheri Nezhad Fard, SM Hosseini, A Homayouni-Rad, ... Critical reviews in food science and nutrition 56 (8), 1290-1312,2016	ISI
11	Recent approaches in physical modification of protein functionality L Mirmoghtadaie, SS Aliabadi, SM Hosseini Food chemistry 199, 619-627,2016	ISI
12	Nisin-loaded alginate-high methoxy pectin microparticles: preparation and physicochemical characterisation,R Khaksar, SM Hosseini, H Hosseini, S Shojaee-Aliabadi, ...,International journal of food science & technology 49 (9), 2076-2082,2014	ISI
13	Characterization of nanobiocomposite kappa-carrageenan film with Zataria multiflora essential oil and nanoclay,S Shojaee-Aliabadi, MA Mohammadifar, H Hosseini, A Mohammadi, ...,International journal of biological macromolecules 69, 282-289,2014	ISI
14	Preparation and characterization of alginate and alginate-resistant starch microparticles containing nisin, SM Hosseini, H Hosseini, MA Mohammadifar, JB German, ..., Carbohydrate polymers 103, 573-580,2014	ISI
15	Characterization of κ -carrageenan films incorporated plant essential oils with improved antimicrobial activity, S Shojaee-Aliabadi, H Hosseini, MA Mohammadifar, A Mohammadi, ...,Carbohydrate polymers 101, 582-591,2014	ISI
16	A Comparative Study of Antimicrobial Activity of Nisin Loaded in Alginate and Alginate-Resistant Starch Microparticles,SM Hosseini, S Shojaee-Aliabadi, R Khaksar, H Hosseini,Iranian Journal of Public Health 43 (2), 20,2014	ISI
17	Anti-Listerial Activity of Microencap-Sulated Nisin in Different Biopolymers Microparticles,SM Hosseini, S Shojaee-Aliabadi, R Khaksar, H Hosseini Iranian Journal of Public Health 43 (2), 155,2014	ISI
18	Incorporation of essential oil in alginate microparticles by multiple emulsion/ionic gelation process,SM Hosseini, H Hosseini, MA Mohammadifar, AM Mortazavian, ...,International journal of biological macromolecules 62, 582-588,2013	ISI
19	Spirulina paltensis: Food and function S Marzieh Hosseini, S Shahbazizadeh, K Khosravi-Darani, ...,Current Nutrition & Food Science 9 (3), 189-193,2013	ISI
20	Nutritional and medical applications of spirulina microalgae, SM Hoseini, K Khosravi-Darani, MR Mozafari, Mini reviews in medicinal chemistry 13 (8), 1231-1237,2013	ISI
21	Polyphenols content and antioxidant activity of Ghure (unripe grape) marc extract: influence of extraction time, temperature and solvent type S Shojaee-Aliabadi, SM Hosseini, B Tiwari, M Hashemi, G Fadavi, ... International Journal of Food Science & Technology 48 (2), 412-418,2013	ISI

22	Characterization of antioxidant-antimicrobial κ -carrageenan films containing Satureja hortensis essential oil, S Shojaee-Aliabadi, H Hosseini, MA Mohammadifar, A Mohammadi, International journal of biological macromolecules 52, 116-124, 2013	ISI
23	Response surface methodology for mycoprotein production by Fusarium venenatum ATCC 20334, SM Hosseini, K Khosravi-Darani, J Bioprocess Biotechniq 1, 1-5, 2010	ISI
24	Production of mycoprotein by Fusarium venenatum growth on modified Vogel medium, SM Hosseini, K Khosravi-Darani, MA Mohammadifar, H Nikoopour Asian Journal of Chemistry 21 (5), 4017	علمی- پژوهشی
25	تأثیر آرد دانه آمارانت (<i>Amaranthus hypochondriacus</i>) به عنوان جایگزین پروتئین سویا و آرد سوخاری بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و حسی همبرگر معمولی، مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران ۱۳۹۵	علمی- پژوهشی
26	مقایسه خصوصیات ضد میکروبی و آنتی‌اکسیدانی عصاره آبی پوسته سبز گردو قبل و بعد از ریزپوشانی کردن، مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران ۱۳۹۵	علمی- پژوهشی
27	Improving Qualitative and Texture Characteristics of Fat-Free Sponge Cake Using Aloe vera Gel Powder, LMirmoghtadaie, S Esmaili, M Hosseini, S Shojaee Aliabadi, Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology 12 (4), 111-119, 2018	علمی- پژوهشی
28	اثرات انجماد در ۱۸- درجه سانتیگراد روی تغییرات کیفی فیش برگرهای خام بدون پوشش تهیه شده از ماهی کیچار منقوط، مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران ۱۳۹۱	علمی- پژوهشی
29	تولید مایکوپروتئین با استفاده از فوزاریوم و ننا توم ATCC20334 به روش کشت سطح با استفاده از طرح مرکب مرکزی، مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران ۱۳۸۸	علمی- پژوهشی

مقالات ارائه شده در سمینارها:

ردیف	عنوان مقاله	عنوان کنگره/محل	تاریخ
۱	Application of a highly fractionated factorial design for evaluation of process variables on Fusarium growth	دومین کنگره بین‌المللی بیوتکنولوژی-تهران	۱۵-۱۸ نوامبر ۲۰۰۸
۲	Antimicrobial activity of microencapsulated Satureja hortensis essential oil (SEO) against two pathogenic bacteria	۱۴ همایش بین‌المللی میکروبیولوژی-تهران	۲۸-۳۰ آگوست ۲۰۱۳
۳	انواع بیوراكتورهای تخمیر حالت جامد برای تولید متابولیت های غذایی	۲۱ کنگره ملی علوم و صنایع غذایی- شیراز	۷-۹ آبان ۱۳۹۲
۴	مدل های قابل استفاده در افزایش مقیاس بیوراكتورهای تخمیر حالت جامد برای تولیدات غذایی	۲۱ کنگره ملی علوم و صنایع غذایی- شیراز	۷-۹ آبان ۱۳۹۲

۵	حضور در دومین همایش تخصصی پلیمرهای پیشرفته در بسته بندی مواد غذایی	تهران	۵ تیر ۱۳۹۲
۶	حضور در ۱۱ کنگره سراسری تغذیه ایران	شیراز	۱۰-۱۳ آبان ۱۳۸۹
۷	activity of Anti-listerial microencapsulated nisin in different biopolymers microparticles	تهران، پانزدهمین کنگره بین المللی میکروب شناسی ایران	شهریور ۱۳۹۳
۸	A comparative study of antimicrobial activity of nisin loaded in alginate and Alginate-resistant starch microparticles	تهران، پانزدهمین کنگره بین المللی میکروب شناسی ایران	شهریور ۱۳۹۳
۹	kappa-carrageenan based coating with <i>zataria multiflora</i> essential oil for extended shelf life of sheep meat at 4°C	تهران، پانزدهمین کنگره بین المللی میکروب شناسی ایران	شهریور ۱۳۹۳
۱۰	Antimicrobial activities by liquid and vapor contact of <i>satureja hortensis</i> essential oil added to kappa-carrageenan films	تهران، پانزدهمین کنگره بین المللی میکروب شناسی ایران	شهریور ۱۳۹۳
۱۱	بسته بندیهای ضد میکروبی نانوکامپوزیت برای کاربرد مواد غذایی	سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی-اصفهان	شهریور ۱۳۹۴
۱۲	استفاده از حسگرهای الکتروشیمیایی در اندازه گیری اسید فولیک در مواد غذایی	سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی-اصفهان	شهریور ۱۳۹۴
۱۳	فرایند ریزپوشانی کردن با استفاده پلیمر زیست تخریب پذیر آلژینات	سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی-اصفهان	شهریور ۱۳۹۴
۱۴	kappa-carrageenan based coating with <i>zataria multiflora</i> essential oil to growth control of two pathogen bacteria	شانزدهمین کنگره بین المللی میکروب شناسی ایران	شهریور ۱۳۹۴
۱۵	The effect of free and encapsulated nisin on staphylococcus aureus in brine sheep chees	شانزدهمین کنگره بین المللی میکروب شناسی ایران	شهریور ۱۳۹۴

کتاب ها

ردیف	عنوان	فصل	انتشارات	زمان
۱	Nano Antimicrobials in Food Industry	۱۱	Elsevier	۲۰۱۷
۲	Essential Oils in Food Processing: Chemistry, Safety and Applications	۹	Wiley	۲۰۱۷

فعالیت‌های ویراستاری و همکاری با هیئت تحریریه مجلات علمی

نام مجله	محل انتشار	نوع همکاری	مدت همکاری
Applied food biotechnology	دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی شهید بهشتی	مدیر اجرایی	از اسفند ۱۳۹۲ تا اسفند ۱۳۹۳

طرح های انجام شده یا در دست انجام

ردیف	عنوان طرح	سال تصویب طرح	سمت	وضعیت
۱	تولید مایکوپروتئین با استفاده از رشد فوزاریوم و نئاتوم بر قند خرما به روش کشت سطحی	۱۳۸۷	همکار	تمام شده
۲	مقایسه اثرات ضد میکروبی نیسین آزاد و ریزپوشانی شده بر ریزسازواره بیماریزای لیستریا منوسایتوژنز در پنیر گوسفندی رسیده در آب نمک	۱۳۹۲	مجری	تمام شده
۳	توسعه و طراحی ریزپوشینه بر پایه مخمر ساکارومیسس سرویزیه جهت ریزپوشانی کردن ویتامین D3 (کلی کلسیفرول)	۱۳۹۶	مجری	تمام شده
۴	بررسی تاثیر استفاده از پلاسمای سرد بر ویژگی های فیلم پروتئینی گلوتن و آب پنیر	۱۳۹۶	مشاور	در دست انجام
۵	مقایسه و بررسی ویژگی های دو نوع ریزپوشینه بر پایه مخمر نانوبی و بتاگلوکان بر پایداری اسیدهای چرب ضروری به منظور استفاده در تولید نان فراسودمند	۱۳۹۶	مجری	در دست انجام
۶	بررسی اثر استفاده از ایزوله ی پروتئینی آب پنیر بر ویژگی های کیک اسفنجی تولید شده بر پایه ی ضایعات کارخانجات آبمیوه گیری	۱۳۹۶	مجری	در دست انجام

فعالیت های اجرایی

<p>عضو کمیته EDO دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی همکاری در بازنگری دروس مقطع کارشناسی ارشد رشته رشته علوم و صنایع غذایی عضو واحد تحقیق و توسعه عضو مشاور جوان شورای انتشارات عضو شورای توسعه آموزشی و آموزش مداوم</p>
--

پایان نامه های تحصیلی در دست راهنمایی

ردیف	عنوان پایان نامه	مقطع	سمت در ارتباط با پایان نامه
۱	مقایسه اثر بیوپلیمرهای مختلف در خصوصیات فیزیکوشیمیایی عصاره پوست سبز گردو ریزپوشانی شده به روش خشک کن پاششی	ارشد	راهنما
۲	بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و پایداری روغن دانه خرفه تهیه شده در مقیاس آزمایشگاهی	ارشد	راهنما
۳	بررسی پایداری روغن دانه خرفه حاوی اسیدهای چرب ضروری ریزپوشانی شده در سلول های مخمر ساکارومیسس سرویزیه	ارشد	راهنما
۴	توسعه و طراحی ریزپوشینه بر پایه مخمر ساکارومیسس سرویزیه جهت ریزپوشانی کردن ویتامین D3 (کلی کلسیفرول)	ارشد	راهنما
۵	تعیین اثر پوشش های خوراکی بر پایه بتاگلوکان و کیتوزان بر پایداری اکسیداتیو مغزه های بادام زمینی	ارشد	راهنما
۶	تولید و بررسی ویژگی های بافتی و حسی کیک اسفنجی بدون گلوتن بر پایه تفاله ی سیب	ارشد	راهنما
۷	بررسی اثر افزودن آلورا بر خصوصیات بافتی و ماندگاری کیک فراسودمند	ارشد	راهنما
۸	بررسی پاسخ باکتری لیستریا مونوسیتوژنز در ورود به حالت زنده اما غیرقابل کشت (VBNC) در شرایط مشابه سازی شده پنیر لیقوان	دکتری	راهنما
۹	تولید و بررسی ویژگی فیلم های بر پایه ی پروتئین ارزن دارای اسانس های دارچین و زنجبیل و اثر ضد قارچی آنها بر ماندگاری کیک بدون نگهدارنده	ارشد	مشاور
۱۰	بررسی استفاده از صمغ بومی بالنگو به منظور کاهش جذب روغن و بهبود بافت در فیله مرغ سوخاری	ارشد	مشاور
۱۱	تعیین اثر تیمار پلاسمای سرد بر بار میکروبی و ویژگیهای فیزیکوشیمیایی پودر سیر در مقایسه ی با پرتودهی گاما	ارشد	مشاور
۱۲	بررسی و بهینه سازی اولئوزل های بر پایه هیدروکلوئید اتیل سلولز و فیتواسترول در مارگارین با اسید چرب اشباع پایین	دکتری	مشاور
۱۳	بهینه سازی شرایط تخمیر و عملکرد آنزیم ترانس گلوتامیناز بر زیست فراهمی لیزین و ویژگی های بافتی نان گندم غنی شده با آرد سویای بدون چربی	دکتری	مشاور
۱۴	ریزپوشانی کانتاگزانتین و کاربرد آن در شیر	دکتری	مشاور
۱۵	غنی سازی شیرخشک نوزاد با آهن با استفاده از پپتیدهای زیست فعال فسفوپپتید کازئین	دکتری	مشاور

مشاور	ارشد	بررسی اثر پیش تیمار آنیلینگ و اولتراسونیک بر فرآیند تولید نشاسته اتصال عرضی شده ذرت معمولی و ارزیابی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و عملکردی آن	۱۶
مشاور	ارشد	بررسی میزان جذب، پایداری اکسیداتیو و ویژگی های فیزیکوشیمیایی فرمولاسیون ترکیبی مختلف روغن های سرخ کردنی در فرآیند سرخ کردن عمیق	۱۷
راهنما	ارشد	تولید و بررسی ویژگی های ساختاری، ضدمیکروبی، آنتی اکسیدانی اسانس زنیان ریزپوشانی شده درپوشش های بیوپلیمری تهیه شده به روش خشک کن پاششی	۱۸
مشاور	ارشد	بررسی خاصیت آنتی اکسیدانی و مهار آنزیم آلفاگلوکزیداز عصارهی گیاهان مورینگا پرگرینا و فرولاگو کاردوکروم (چویل) ریزپوشانیده شده با پوششهای پلیمری تهیه شده به روش خشککن پاششی	۱۹
راهنما	ارشد	تولید و بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی کیک بدون گلوتن بر پایه تفاله ی هویج	۲۰
راهنما	ارشد	بهینه سازی شرایط استخراج صمغ گل ختمی: بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و توانایی فیلم سازی آن	۲۱
راهنما	ارشد	بررسی پروفایل باکتریایی و خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی دوغ حاوی باکتری های پروبیوتیک کپسوله شده در دیواره سلول مخمر ساکارومیسس سرویزیه-آلژینات طی دوره نگهداری	۲۲

زمینه های علمی مورد علاقه جهت پژوهش:

- ✓ انکپسولاسیون ترکیبات زیست فعال
- ✓ طراحی و فرمولاسیون مواد غذایی فراسودمند
- ✓ کنترل کیفی فرآورده های غذایی
- ✓ کاربرد روش الکتروریسی در صنایع غذایی