

به نام خدا

نام: سعیده

نام خانوادگی: شجاعی علی آبادی

تاریخ تولد: ۱۳۵۷

وضعیت تاهل: متاهل

شاخص H (H-index): ۱۳

آدرس: تهران، بلوار فرحزادی، خیابان شهید حافظی، انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، گروه علوم و صنایع غذایی

شماره تلفن: ۰۲۱-۲۲۳۷۴۸۳

آدرس ایمیل: s_shojaee@sbmu.ac.ir

۱- پیشینه تحصیلات دانشگاهی

ردیف	مقطع تحصیلی	رشته تحصیلی	دانشگاه محل تحصیل
۱	کارشناسی	علوم و صنایع غذایی	علوم پزشکی شهید بهشتی
۲	کارشناسی ارشد	علوم و صنایع غذایی	علوم پزشکی شهید بهشتی
۳	دکتری تخصصی	علوم و صنایع غذایی	علوم پزشکی شهید بهشتی

۲- پیشینه علمی

-پیشینه تحصیلی

ردیف	مقطع تحصیلی	عنوان
۱	کارشناسی ارشد	بررسی میزان اکریلامید و عوامل مرتبط با آن در چیپس سیب زمینی تولید شده در ایران
۲	دکترای تخصصی	تولید و بررسی ویژگیهای فیزیکوشیمیایی، ضد میکروبی و ضد اکسیدانی فیلمهای خوراکی کاپا-کاراگینان حاوی دو اسانس (آویشن شیرازی یا مرزه) و نانورس و اثر آنها بر افزایش زمان ماندگاری گوشت گوسفند در دمای یخچالی

- طرحهای پژوهشی

ردیف	عنوان	نوع طرح
۱	پایان نامه کارشناسی ارشد به عنوان طرح ملی تحقیقاتی انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور (همکار طرح)	طرح ملی تحقیقاتی انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور
۲	پایان نامه دکتری به عنوان طرح تحقیقاتی انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور (مجری دوم)	طرح تحقیقاتی انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور
۳	بررسی اثرات ضد میکروبی اسانس زنیان و فاکتورهای رشد بر باکتری های لیستریا منوسایتوژنس، اشرشیاکلی، باسیلوس سرئوس و استافیلوکوکوس اورئوس (همکار طرح)	طرح تحقیقاتی انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور

۴	مطالعه اثرات آنتی اکسیدانی و ضدباکتریایی اسانس آویشن شیرازی، مرزنجوش و خالواش و برخی فاکتورهای رشد بر باکتری <i>انترکوکوس فکالیس</i> (همکار طرح)	طرح تحقیقاتی انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور
۵	مقایسه اثرات ضد میکروبی نیسین آزاد و ریزپوشانی شده بر <i>لیستریا منوسایتوژنس</i> در پنیر گوسفندی رسیده در آب نمک (همکار طرح)	طرح تحقیقاتی انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور
۶	اثر تیمار پلاسمای سرد بر ویژگیهای عملکردی پروتئینهای آب پنیر و گلوتن گندم و فیلم های بسته بندی بدست آمده از آنها (مجری اول)	طرح دانشکده علوم تغذیه ای و صنایع غذایی
۷	مقایسه و بررسی ویژگی های دو نوع ریزپوشینه بر پایه مخمر نانویی و بتاگلوکان بر پایداری اسیدهای چرب ضروری به منظور استفاده در تولید نان فراسودمند (مشاور)	طرح دانشکده علوم تغذیه ای و صنایع غذایی
۸	توسعه و طراحی ریزپوشینه بر پایه مخمر ساکارومایسس سروزیه جهت ریز پوشانی ویتامین D ₃ (مشاور)	طرح دانشکده علوم تغذیه ای و صنایع غذایی

-سوابق آموزشی

ردیف	عنوان درس	مقطع	نام دانشگاه یا موسسه آموزشی و پژوهشی
۱	کنترل کیفیت	کارדانی	دانشگاه علمی کاربردی
۲	روشهای استخراج روغن	کاردانی	دانشگاه علمی کاربردی
۳	شناخت دانه های روغنی	کاردانی	دانشگاه علمی کاربردی
۴	بهداشت و مسمومیت مواد غذایی	کارشناسی	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
۵	میکروبیولوژی مواد غذایی (عملی)	کارشناسی	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
۶	میکروبیولوژی مواد غذایی (تئوری)	کارشناسی	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
۷	صنعت گوشت	کارشناسی	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
۸	میکروبیولوژی عمومی	کارشناسی	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
۹	کنترل کیفیت	کارشناسی	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
۱۰	سمینار	کارشناسی ارشد	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
۱۱	میکروبیولوژی مواد غذایی (عملی)	کارشناسی ارشد	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
۱۲	میکروبیولوژی پیشرفته مواد غذایی	دکترا	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
۱۳	میکروبیولوژی مواد غذایی (عملی)	دکترا	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
۱۴	زیست نانو فناوری	دکترا	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

- راهنمایی و مشاوره پایان نامه های تحصیلی

ردیف	عنوان پایان نامه	سمت	دانشگاه
۱	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	استاد راهنما	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
۲	تولید و تعیین ویژگی فیلمهای پلی پروپیلن پوشش داده شده با کربوکسی متیل سلولز دارای اسانس آویشن شیرازی بعنوان بسته بندی ضد میکروبی مواد غذایی	استاد راهنما	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

۳	تعیین اثر فیلمهای پلی پروپیلن پوشش داده شده با کربوکسی متیل سلولز دارای اسانسهای آویشن شیرازی و مرزه بر زمان ماندگاری گوشت مرغ نگهداری شده در دمای یخچال	استاد راهنما	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
۴	افزایش زمان ماندگاری فیله ماهی قزل آلا نگهداری شده در دمای ۴C با بکارگیری فیلمهای ضد میکروبی پلی اتیلن با دانسیته کم پوشش داده شده با آلژینات-کیتوزان دارای اسانس سیر	استاد راهنما	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
۵	بررسی اثر افزودن آرد دانه گیاه آمارانت بر ویژگیهای بافتی و حسی همبرگر کم گوشت فراسودمند	استاد راهنما	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی (بین الملل)
۶	بررسی استفاده از صمغ بومی بالنگو به منظور کاهش جذب روغن و بهبود بافت در فیله مرغ سوخاری	استاد راهنما	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
۷	اثر تیمار پلاسمای سرد بر ویژگیهای مکانیکی، بازدارندگی و ساختاری فیلم های زیست تخریب پذیر بر پایه پروتئینهای آب پنیر و گلوتن گندم	استاد راهنما	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
۸	اثر تیمار پلاسمای سرد بر ویژگیهای فیلمهای فیلمهایناشاسته ای	استاد راهنما	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
۹	بررسی تاثیر آلژینات، عصاره های آویشن شیرازی و موسیر بر میزان تشکیل آکریل امید در چیپس سیبزمینی	استاد راهنما	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
۱۰	تولید آزمایشگاهی و بررسی ویژگی های کیفی فیلم خوراکی بر پایه کربوکسی متیل سلولز حاوی باکتری های پروبیوتیک	استاد راهنما	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
۱۱	بررسی ویژگی های فیزیکی شیمیایی فیلم پروتئینی زیست فعال گیاه آمارانت حاوی اسانس مرزه خوزستانی و اثرات ضد میکروبی آن بر روی پانوزن های غذایی	استاد راهنما	دانشگاه علوم پزشکی تهران
۱۲	بررسی اثر فیلم های ضد میکروبی کربوکسی متیل سلولز دارای اسانس و عصاره گیاهی بر زمان ماندگاری گوشت ران مرغ	استاد راهنما	دانشگاه آزاد اسلامی
۱۳	بررسی اثر نوع و غلظت پلاستی سایزر بر ویژگی های فیزیکی و مکانیکی فیلم های خوراکی کاپاکاراگینان	استاد راهنما	دانشگاه آزاد اسلامی
۱۴	بررسی اثر ضد میکروبی عصاره قسمت های مختلف درخت بلوط و کاربرد آنها در فیلم بر پایه بتاگلوکان	استاد راهنما	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
۱۵	تعیین اثر تیمار پلاسمای سرد بر بار میکروبی و ویژگیهای فیزیکوشیمیایی پودر سیر در مقایسه ی با پرتو دهی گاما	استاد راهنما	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
۱۶	اثر افزودن آرد دانه کینوا بر ویژگیهای فیزیکوشیمیایی، حسی و ماندگاری همبرگر کم گوشت	استاد راهنما	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
۱۷	تولید و بررسی ویژگیهای فیلم پری بیوتیک بر پایه بتاگلوکان و کربوکسی متیل سلولز	استاد راهنما	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
۱۸	جایگزینی اسانسهای طبیعی با نگدارنده های سنتزی بر ماندگاری سالاد الویه بسته بندی شده و نگهداری شده در دمای یخچالی	استاد راهنما	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
۱۹	بررسی اثر فیلم فعال صمغ دانه مرو حاوی اسانس آویشن شیرازی بر تولید میکروبی هیستامین در ماهی شوریده	استاد راهنما	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	مشاور	بررسی تاثیر اصلاح به دو روش استفاده از امواج فراصوت و سوکسینیله کردن بر خصوصیات عملکردی ایزوله‌ی پروتئین ارزن و امکان استفاده از آن به عنوان جایگزین تخم مرغ در تهیه کیک	۲۰
دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	مشاور	بررسی تغییرات فیزیکوشیمیایی و میکروبی "اسپار" یک فراورده لبنی تخمیری سنتی در طی دوره رسیدن (مشاور طرح)	۲۱
دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	مشاور	مطالعه ی برهم کنش پروتئین- پلی ساکارید در بافت پنیر سفید ایرانی کم چرب	۲۲
دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	مشاور	بررسی پایداری روغن دانه خرفه حاوی اسیدهای چرب ضروری ریزپوشانی شده در سلولهای ساکارومایسس سروزیه	۲۳
دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی (بین الملل)	مشاور	مقایسه ویژگی های ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی عصاره پوست سبز گردو قبل و بعد از ریز پوشینه کردن	۲۴
دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی (بین الملل)	مشاور	بررسی اثر دما، زمان و نوع دانه قهوه بر تشکیل اکریلامید در فراوری قهوه	۲۵
دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی (بین الملل)	مشاور	بررسی میزان مهاجرت ترکیبات شیمیایی از بطری پلی اتیلنی HDPE به داخل روغن های خوراکی	۲۶
دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی (بین الملل)	مشاور	بررسی اثر افزودن آلورا بر خصوصیات بافتی و ماندگاری کیک فراسودمند	۲۷
دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی (بین الملل)	مشاور	بررسی ترکیبات و اثر آنتی باکتریال اسانس های آویشن شیرازی، میخک و دارچین بر دو باکتری اشرشیاکلی و استافیلوکوکوس اورئوس	۲۸
دانشگاه آزاد اسلامی	مشاور	تولید و تعیین ویژگیهای فیلمهای ضد میکروبی کربوکسی متیل سلولز دارای اسانس و عصاره های مرزه خوزستانی، آویشن شیرازی، سیر و زیره سیاه	۲۹
دانشگاه آزاد اسلامی	مشاور	بررسی تاثیر غوطه وری در محلول NaCl در کاهش میزان اکریل امید سیب زمینی سرخ کرده	۳۰
دانشگاه آزاد اسلامی	مشاور	بررسی اثر مخمر و لاکتوباسیوسها بر کاهش میزان اکریلامید در نان بربری	۳۱
دانشگاه آزاد اسلامی	مشاور	بررسی اثر ضد قارچی فیلم نشاسته سیب زمینی حاوی عصاره دارچین در بسته بندی برش های نان حجیم	۳۲
دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	مشاور	تعیین اثر پوشش های خوراکی بر پایه بتاگلوکان و کیتوزان بر پایداری اکسیداتیو مغزه های بادام زمینی	۳۳
دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	مشاور	توسعه و طراحی ریزپوشینه بر پایه مخمر ساکارومایسس سروزیه جهت ریز پوشانی ویتامین D ₃	۳۴
دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	مشاور	بررسی هم زمان اثر نگهدارندگی، آنتی اکسیدانی و پایدارکنندگی کیتوزان در مایونز	۳۵
دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	مشاور	بررسی تأثیر استفاده از بهبود دهنده های مختلف بر ویژگی های بافتی و حسی کیک بدون گلوتن بر پایه تفاله ی سیب	۳۶

دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	مشاور	بررسی تأثیر استفاده از بهبود دهنده های مختلف بر ویژگی های بافتی و حسی کیک بدون گلوتن بر پایه تفاله ی هویج	۳۸
دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	مشاور	بررسی اثر اسانس آویشن شیرازی بر شاخص های رشد و بیان ژن های عامل حدت لیستریا مونوسیتوزنز در محیط کشت آزمایشگاهی و فیله ماهی قزل آلابی رنگین کمان	۳۹

-مقالات چاپ شده

1	Ebrahimi, B., Mohammadi, R., Rouhi, M., Mortazavian, A.M*., Shojaee-Aliabadi, S* ., Koushki, M.R., 2018 . Survival of probiotic bacteria in carboxymethyl cellulose-based edible film and assessment of quality parameters. LWT-Food Science and Technology 87, 54-60.	ISI
2	Nazari, B., Mohammadifar, M.A., Shojaee-Aliabadi, S. , Feizollahi, E., Mirmoghtadaie, L., 2018 . Effect of ultrasound treatments on functional properties and structure of millet protein concentrate. Ultrasonics sonochemistry 41, 382-388.	ISI
3	Dadkhodazade, E., Mohammadi, A., Shojaee-Aliabadi, S. , Mortazavian, AM., Mirmoghtadaie, L., Hosseini SM*., 2018 . Yeast Cell Microcapsules as a Novel Carrier for Cholecalciferol Encapsulation: Development, Characterization and Release Properties. Food Biophysics 13 (4), 404-411.	ISI
4	Baghdadi, F., Aminifar, M., Farhoodi, M., Shojaee Ali Abadi, S., 2018 . Study of macromolecular interactions in low-fat brined cheese modified with Zedu gum. International Journal of Dairy Technology 71, 382-394.	ISI
5	Baghdadi, F., Aminifar, M., Farhoodi, M., Shojaee Ali Abadi, S., 2018 . Changes in the Structure of Brined Cheese Modified with Basil Seed Gum Based on Protein-Polysaccharide Interactions. Journal of Agricultural Science and Technology, 20. 698-708.	ISI
6	Esmaili, S., Hosseini, M., Shojaee Aliabadi, S. , Mirmoghtadaie L. 2018 . Improving Qualitative and Texture Characteristics of Fat-Free Sponge Cake Using Aloe vera Gel Powder. Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology 12 (4), 111-119.	علمی- پژوهشی
7	Kavosi, M., Mohammadi, A., Shojaee-Aliabadi, S. , Khaksar, R., Hosseini, S.M., 2018 . Characterization and oxidative stability of purslane seed oil microencapsulated in yeast cells biocapsules. Journal of the Science of Food and Agriculture. 98, 2490-2497.	ISI
8	Hosseini, SM., Soltanizadeh, Parisa, N., Mirmoghtadae, P., Banavand, P., Mirmoghtadaie, L., Shojaee-Aliabadi, S., 2018 . Gluten-free products in celiac disease: Nutritional and technological challenges and solutions. Journal of research in medical sciences: the official journal of Isfahan 23.	ISI

9	Cheraghali, F., Shojaee-aliabadi, S. , Hosseini, SM., Mirmoghtadaie, L., Mortazavian, AM., Ghanati, K., Abedi, AS., Moslemi, M., 2018 . Characterization of microcapsule containing walnut (<i>Juglans regia</i> L.) green husk extract as preventive antioxidant and antimicrobial agent. <i>International journal of preventive medicine</i> 9.	ISI
10	Honarvar, Z., Farhoodi, M., Khani, M.R., Mohammadi, A., Shokri, B., Ferdowsi, R., Shojaee-Aliabadi, S*., 2017 . Application of cold plasma to develop carboxymethyl cellulose-coated polypropylene films containing essential oil. <i>Carbohydrate polymers</i> 176, 1-10.	ISI
11	Rahmani, B., Hosseini, H., Khani, M., Farhoodi, M., Honarvar, Z., Feizollahi, E., Shokri, B., Shojaee-Aliabadi, S*., 2017 . Development and characterisation of chitosan or alginate-coated low density polyethylene films containing <i>Satureja hortensis</i> extract. <i>International journal of biological macromolecules</i> 105, 121-130.	ISI
12	Honarvar, Z., Farhoodi, M., Mohammadi, A., Ferdowsi, R., Shojaee-Aliabadi, S*., 2017 . Application of plasma surface treatment to produce carboxymethyl cellulose coated by polypropylene film as a novel food packaging. <i>Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology</i> 12, 55-64.	علمی- پژوهشی
13	Zokaei, M., Abedi, A.-S., Kamankesh, M., Shojaee-Aliababadi, S. , Mohammadi, A., 2017 . Ultrasonic-assisted extraction and dispersive liquid-liquid microextraction combined with gas chromatography-mass spectrometry as an efficient and sensitive method for determining of acrylamide in potato chips samples. <i>Food Chemistry</i> 234, 55-61.	ISI
14	Janatiha, N., Shojaee-Aliabadi, S. , Moslehi Shad, M., 2017 . Comparison the effect of carboxymethyle cellulose films containing <i>Thymus vulgaris</i> and <i>Zataria multiflora</i> on shelf life of chicken meat. <i>Journal of Pharmaceutical & Health Sciences</i> 5, 225-229.	علمی- پژوهشی
15	Baghdadi, F., Aminifar, M., Farhoodi, M., Shojaee Aliabadi, S., 2017 . Investigation on the Relation between FTIR Spectrum and Characteristics of Low Fat Iranian White Cheese Modified with Gum Tragacanth Species " <i>Astragalus Parrowianus</i> ". <i>Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology</i> 12, 109-120.	علمی- پژوهشی
16	Mirmoghtadaie, L., Shojaee-Aliabadi, S. , Hosseini, S.M., 2016 . Recent approaches in physical modification of protein functionality. <i>Food Chemistry</i> 199, 619-627.	ISI
17	Sabzi Balekhkanlu, A., Mirmoghtadayi, L., Hosseini, H., Hosseini, M., Ferdosi, R., Shojaee Aliabadi, S*., 2016 . Effect of Amaranth (<i>Amaranthus hypochondriacus</i>) seed flour as a Soya protein and bread crumbs on physicochemical and sensory properties of a typical meat hamburger. <i>Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology</i> 11, 115-122.	علمی- پژوهشی
18	Shojaee-aliabadi, S. , Hosseini, S.M., 2016 . A Comprative Study of Antimicrobial and Antioxidant Properties of Walnut Green Husk Aqueous Extract before and after Microencapsulation. <i>Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology</i> 11, 113-124.	علمی- پژوهشی
19	Shojaee-aliabadi, S. , Hosseini, S.M., 2016 . A Comprative Study of Antimicrobial and Antioxidant Properties of Walnut Green Husk Aqueous Extract before and after Microencapsulation. <i>Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology</i> 11, 113-124.	علمی- پژوهشی
20	Dashipour, A., Razavilar, V., Hosseini, H., Shojaee-Aliabadi, S. , German, J.B., Ghanati, K., Khakpour, M., Khaksar, R., 2015 . Antioxidant and antimicrobial carboxymethyl cellulose films containing <i>Zataria multiflora</i> essential oil. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i> 72, 606-613.	ISI
21	Shojaee-Aliabadi, S. , Mohammadifar, M.A., Hosseini, H., Mohammadi, A., Ghasemlou, M., Hosseini, S.M., Haghshenas, M., Khaksar, R., 2014 . Characterization of nanobiocomposite kappa-carrageenan film with <i>Zataria</i>	ISI

	multiflora essential oil and nanoclay. International Journal of Biological Macromolecules 69, 282-289.	
22	Shojaee-Aliabadi, S. , Hosseini, H., Mohammadifar, M.A., Mohammadi, A., Ghasemlou, M., Hosseini, S.M., Khaksar, R., 2014 . Characterization of κ -carrageenan films incorporated plant essential oils with improved antimicrobial activity. Carbohydrate Polymers 101, 582-591.	ISI
23	Salarbashi, D., Tajik, S., Shojaee-Aliabadi, S. , Ghasemlou, M., Moayyed, H., Khaksar, R., Noghabi, M.S., 2014 . Development of new active packaging film made from a soluble soybean polysaccharide incorporated Zataria multiflora Boiss and Mentha pulegium essential oils. Food Chemistry 146, 614-622.	ISI
24	Khaksar, R., Hosseini, S.M., Hosseini, H., Shojaee-Aliabadi, S. , Mohammadifar, M.A., Mortazavian, A.M., khosravi-Darani, K., Haji Seyed Javadi, N., Komeily, R., 2014 . Nisin-loaded alginate-high methoxy pectin microparticles: preparation and physicochemical characterisation. International Journal of Food Science & Technology 49, 2076-2082.	ISI
25	Hosseini, S.M., Hosseini, H., Mohammadifar, M.A., German, J.B., Mortazavian, A.M., Mohammadi, A., khosravi-Darani, K., Shojaee-Aliabadi, S. , Khaksar, R., 2014 . Preparation and characterization of alginate and alginate-resistant starch microparticles containing nisin. Carbohydrate Polymers 103, 573-580.	ISI
26	Dashipour, A., Khaksar, R., Hosseini, H., Shojaee-Aliabadi, S. , Kiandokht, G., 2014 . Physical, antioxidant and antimicrobial characteristics of carboxymethyl cellulose edible film cooperated with clove essential oil. Zahedan Journal of Research in Medical Sciences 16, 34-42.	علمی- پژوهشی
27	Shojaee-Aliabadi, S. , Hosseini, H., Mohammadifar, M.A., Mohammadi, A., Ghasemlou, M., Ojagh, S.M., Hosseini, S.M., Khaksar, R., 2013 . Characterization of antioxidant-antimicrobial κ -carrageenan films containing Satureja hortensis essential oil. International journal of biological macromolecules 52, 116-124	ISI
28	Shojaee-Aliabadi, S. , Hosseini, S.M., Tiwari, B., Hashemi, M., Fadavi, G., Khaksar, R., 2013 . Polyphenols content and antioxidant activity of Ghure (unripe grape) marc extract: influence of extraction time, temperature and solvent type. International Journal of Food Science & Technology 48, 412-418.	ISI
29	Shojaee-Aliabadi, S. , Nikoopour, H., Kobarfard, F., Parsapour, M., Moslehishad, M., Hassanabadi, H., Frias, J.M., Hashemi, M., Dahaghin, E., 2013 . Acrylamide reduction in potato chips by selection of potato variety grown in Iran and processing conditions. Journal of the Science of Food and Agriculture 93, 2556-2561.	ISI
31	Ghasemlou, M., Aliheidari, N., Fahmi, R., Shojaee-Aliabadi, S. , Keshavarz, B., Cran, M.J., Khaksar, R., 2013 . Physical, mechanical and barrier properties of corn starch films incorporated with plant essential oils. Carbohydrate Polymers 98, 1117-1126.	ISI
32	Moshayedi, S., Shahraz, F., Schaffner, D.W., Khanlarkhani, A., Shojaee-Aliabadi, S. , Shahniah, M., Khaksar, R., 2013 . In vitro control of Enterococcus faecalis by Zataria multilfolira Boiss, Origanum vulgare L and Mentha pulegium essential oils. Journal of Food Safety 33, 327-332.	ISI
33	Salarbashi, D., Tajik, S., Ghasemlou, M., Shojaee-Aliabadi, S. , Shahidi Noghabi, M., Khaksar, R., 2013 . Characterization of soluble soybean polysaccharide film incorporated essential oil intended for food packaging. Carbohydrate Polymers 98, 1127-1136.	ISI
34	Hosseini, S.M., Hosseini, H., Mohammadifar, M.A., Mortazavian, A.M., Mohammadi, A., Khosravi-Darani, K., Shojaee-Aliabadi, S. , Dehghan, S., Khaksar, R., 2013 . Incorporation of essential oil in alginate microparticles by multiple	ISI

فصلهای چاپ شده کتاب

ردیف	نام کتاب و فصل مرتبط	تاریخ	انتشارات
۱	Hosseini, H., Shojaee-Aliabadi, S. , Hosseini, S., Mirmoghtadaie, L., 2017 . Nanoantimicrobials in Food Industry, Nanotechnology Applications in Food. Elsevier, pp. 223-243.	۲۰۱۷	Elsevier
۲	Shojaee-Aliabadi, S. , Hosseini, S.M., Mirmoghtadaie, L., 2017 . Antimicrobial Activity of Essential Oil. Essential Oils in Food Processing: Chemistry, Safety and Applications, 191-229.	۲۰۱۷	Wiley

مقالات علمی در کنگره های داخلی

ردیف	عنوان مقاله	عنوان کنگره	نحوه ارائه
۱	کاربرد باکتریوسینه‌های نیسین، لاکتیسین و پدیوسین در پنیر	دومین همایش بزرگ صنایع غذایی	پوستر
۲	تعیین مقدار اکریلامید در چیپس سیب زمینی توسط دستگاه کروماتوگرافی گازی/طیف سنج جرمی (GC/MS)	دومین همایش منطقه ای دانشجویی شیمی	سخنرانی
۳	اثر ارقام سیب زمینی و آنزیم بری بر تشکیل اکریلامید در چیپس سیب زمینی	نخستین همایش کشوری اکریلامید و چاشمهای آن در صنعت غذا	سخنرانی
۴	اثر شرایط فرایند بر تشکیل اکریلامید در چیپس سیب زمینی	همایش کشوری ایمنی مواد غذایی و آشامیدنی	سخنرانی
۵	اکریلامید: فرایند تشکیل و مخاطرات تغذیه ای	یازدهمین کنگره سراسری تغذیه ایران	پوستر
۶	آلودگی میکروبی مواد غذایی فسادپذیر در ایران (سالهای ۹۱-۸۱)	دوازدهمین کنگره تغذیه ایران	سخنرانی
۷	Antibacterial activities of kappa-carrageenan films incorporating with <i>zataria multiflora</i> and <i>Mentha pulegium</i> essential oils in liquid and vapor phase	چهاردهمین کنگره بین المللی میکروب شناسی ایران	پوستر
۸	ویژگیهای آنتی اکسیدانی، مکانیکی و سدی فیلم خوراکی کاپا-کاراگینان دارای اسانس مرزه	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	پوستر
۹	kappa-carrageenan based coating with <i>zataria multiflora</i> essential oil for extended shelf life of sheep meat at 4°C	پانزدهمین کنگره بین المللی میکروب شناسی ایران	پوستر
۱۰	Antimicrobial activities by liquid and vapor contact of <i>satureja hortensis</i> essential oil added to kappa-carrageenan films	پانزدهمین کنگره بین المللی میکروب شناسی ایران	پوستر
۱۱	Biopolymer-based antimicrobial packaging to improve food safety	اولین کنگره بین المللی تغذیه ایران	سخنرانی
۱۲	بسته بندیهای ضد میکروبی نانوکامپوزیت برای کاربرد مواد غذایی	سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی	پوستر
۱۳	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	پوستر
۱۴	روشهای کاربردی ارزیابی حسی در مواد غذایی	کنفرانس طعم و مزه سالم و برتر	سخنرانی

-مقالات علمی در کنگره های خارجی

ردیف	عنوان مقاله	عنوان کنگره	نحوه ارائه
۱	Extended shelf life of chicken meat using carboxymethyl" cellulose coated polypropylene films containing zataria multiflora essential oil	19th International Conference on Food Processing	سخنرانی

۳- پیشینه اجرایی

ردیف	نام محل کار	واحد سازمانی	نوع مسئولیت
۱	شرکت تولیدی شیوا (برند شیبا)	تحقیق و توسعه	مشاور و مدیریت تحقیق و توسعه
۲	دانشگاه علمی - کاربردی	-	مدرس
۳	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی	عضو هیات علمی - آموزشی
۴	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی	عضو شورای انتشارات انیستیتو تحقیقات علوم تغذیه ای و صنایع غذایی کشور
۵	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی	همکاری در بازنگری دروس رشته علوم و صنایع غذایی در سه مقطع کارشناسی تا دکتری
۶	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی	نماینده تحصیلات تکمیلی گروه در دانشکده
۷	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی	عضو شورای آموزشی دانشکده