

بسمه تعالی

رزومه علمی



۱. نام و نام خانوادگی: عبدالرضا محمدی زندیه
۲. سال تولد: ۱۳۵۶
۳. وضعیت تاهل: متاهل
۴. مرتبه علمی: استاد تمام و عضو هیئت علمی رسمی دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
۵. نشانی سازمانی: دانشکده و انستیتوی تغذیه و صنایع غذایی کشور- دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
۶. نام رشته آخرین مدرک تحصیلی: دکترای شیمی تجزیه- آنالیز مواد غذایی و دارویی
۷. نام دانشگاه اخذ آخرین مدرک تحصیلی: دانشگاه تربیت مدرس
۸. شاخص H(H-index): ۳۶
۹. سوابق آموزشی و تدریس:
 - مقطع دکتری: روش‌های نوین آزمایشگاهی در صنعت غذا، سم شناسی مواد غذایی تئوری و عملی، آنالیز مواد غذایی پیشرفته تئوری و عملی
 - مقطع کارشناسی ارشد: تجزیه دستگاهی پیشرفته مواد غذایی
 - مقطع کارشناسی: تجزیه دستگاهی مواد غذایی، شیمی تجزیه، شیمی فیزیک، آزمایشگاه شیمی تجزیه، آزمایشگاه شیمی فیزیک (دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی)
 - تدریس شیمی تجزیه مهندسی (دانشکده شیمی دانشگاه علم و صنعت)

- مربی آزمایشگاه شیمی (دانشکده شیمی دانشگاه صنعتی شریف)

۱۰. مهم ترین افتخارات کسب شده پژوهشی و آموزشی:

- پژوهشگر یک درصد پراستناد ESI در سال ۲۰۲۲
- استاد برگزیده پژوهشی با Hindex بالای ۲۵ و استنادات بالای ۱۰۰۰ در بیست و یکمین جشنواره پژوهشی ابوریحان بیرونی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی ۱۳۹۹
- استاد برگزیده آموزشی جشنواره آموزشی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی سال ۱۳۹۱
- استاد برگزیده پژوهشی دانشگاه در جشنواره پژوهشی ابوریحان بیرونی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی سال ۱۳۹۳
- هیئت علمی برگزیده در سیزدهمین جشنواره آموزشی دانشگاه سال ۱۳۹۷

۱۱. مهم ترین سمت های اجرایی

- معاون توسعه مدیریت و منابع انستیتو و دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی (۱۳۹۴-۱۳۹۹)
- معاون آموزشی دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی (۱۳۹۴)
- مدیر گروه صنایع غذایی دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی (۱۳۹۳-۱۳۹۵)
- عضو شورای پژوهشی و تحصیلات تکمیلی پردیس خودگردان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی (۱۳۹۴-۱۳۹۷)
- مشاور شورای پژوهشی انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور (۱۳۹۴-۱۳۹۶)
- عضو شورای سیاست گذاری در معاونت آموزشی دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی (۱۳۹۴-۱۳۹۷)
- عضو هیات تحریریه مجله Nutrition and Food Sciences Research (۱۳۹۷-۱۳۹۵)
- عضو هیات تحریریه مجله علوم و صنایع غذایی ایران (۱۳۹۵-۱۳۹۸)

۱۲. مهارت‌ها و تجربیات :

- ✓ استخراج، جداسازی و اندازه‌گیری مقادیر بسیار کم آلاینده‌ها و مواد زیست فعال در مهم‌ترین گروه‌های غذایی صنعت غذا و دارو از جمله آکریل آمید، هتروسیکل آروماتیک آمین‌ها، بایوژنیک آمین‌ها، هیدروکربن‌های آروماتیک حلقوی، سوربات و بنزوات، فوران، فورفورال و مشتقات آن، کافئین، بیسفنول A، فلزات سنگین، نیکوتین، ویتامین دی ۳ و مشتقات فولیک اسید در لبنیات (شیر، دوغ، پنیر)، غلات (گندم، آرد، نان)، گوشت (کباب ترکی، کباب کوبیده، جوجه کباب، ماهی دودی و شوریده، تن ماهی، ناگت مرغ، همبرگر، سوسیس، کالباس)، عسل، شیر مادر، سبزیجات و سیفی جات (قارچ، گوجه فرنگی، بادنجان، فلفل سبز) و نوشیدنی‌ها از جمله انواع قهوه، چای و نوشیدنی‌های انرژی زا با به کارگیری تکنیک‌های جدید، انتخاب‌پذیر و موثر هضم ماکروویوریو، امواج فراصوت و ریزاستخراج فاز مایع شامل ریزاستخراج مایع-مایع پخشی (DLLME)، الکترواستخراج غشایی (HF-LPME) و الکترواستخراج میکروچیپ (Chip-EME) همراه شده با دستگاه‌های قدرتمند کروماتوگرافی گازی-اسپکترومتری جرمی (GC-MS) و کروماتوگرافی مایع (HPLC)، جذب اتمی (AAS) و پلاسما جفت شده‌ی القایی (ICP)
- ✓ نصب و کاربرد یک سیستم ساده on-line SPE/HPLC برای استخراج آلاینده‌های آب
- ✓ ساخت یک دستگاه Autosampler برای تکنیک میکرو استخراج باقطره حلال (SME)
- ✓ آشنایی کامل با اصول تئوری و جنبه‌های عملی دستگاه‌های کروماتوگرافی گازی و مایع
- ✓ آشنایی کامل با تکنیک‌های آماده‌سازی نمونه و استخراجی اعم از استخراج مایع-مایع، استخراج با فاز جامد، استخراج با سوکسله، میکرو استخراج با فاز جامد و میکرو استخراج با قطره حلال
- ✓ استخراج آلاینده‌های موجود در آب رودخانه جاجرود به وسیله استخراج با فاز جامد و آنالیز با GC-MS
- ✓ آنالیز آکریلونیتریل در نمونه رزین به وسیله استخراج از فضای فوقانی و تعیین با GC-FID
- ✓ آنالیز کمی تری اتیل آمین موجود در هوای یکی از سالن‌های کارخانه ایران خودرو
- ✓ فعالیت ۶ ماهه در شرکت پویش و همکاری در پروژه تولید آنتی اکسیدانت STP

1. Barzegar, Fatemeh, Marzieh Kamankesh, and **Abdorreza Mohammadi**. 2023. 'Recent development in formation, toxic effects, human health and analytical techniques of food contaminants', *Food Reviews International*, 39: 1157-83.
2. Barzegar, Fatemeh, Samaneh Nabizadeh, Marzieh Kamankesh, Jahan B Ghasemi, and **Abdorreza Mohammadi**. 2023. 'Recent Advances in Natural Product-Based Nanoemulsions as Promising Substitutes for Hazardous Synthetic Food Additives: A New Revolution in Food Processing', *Food and Bioprocess Technology*: 1-22.
3. Kamankesh, Marzieh, Fatemeh Barzegar, Nabi Shariatifar, and **Abdorreza Mohammadi**. 2023. 'The Measurement of Hazardous Biogenic Amines in Non-Alcoholic Beers: Efficient and Applicable Miniaturized Electro-Membrane Extraction Joined to Gas Chromatography-Mass Spectrometry', *Foods*, 12: 1141.
4. **Mohammadi, Abdorreza**, Behrouz Tajdar-oranj, Hedayat Hosseini, Marzieh Kamankesh, Nabi Shariatifar, Sahar Jazaeri, and Firoozeh Hosseini-Esfahani. 2023. 'Probabilistic dietary exposure and carcinogenic risk of heterocyclic aromatic amines formed in the main groups of fast foods: investigation of different ages and genders', *Journal of Food Composition and Analysis*, 120: 105344.
5. Nabizadeh, Samaneh, Fatemeh Barzegar, Mohsen Babaei, Marzieh Kamankesh, and **Abdorreza Mohammadi**. 2023. 'New and efficient direct-SLM two-phase hollow fiber electromembrane extraction coupled to GC/MS for the analysis of nitrosamines in different types of sausage: Investigation of meat type, meat percent and cooking methods', *Food Chemistry*, 416: 135759.
6. Bahman Zamani, Kiandokht Ghanati, Marzieh Kamankesh, Mehdi Farhoodi, **Abdorreza Mohammadi**. Migration of Bisphenol-A into packaged food simulants: Development of a novel MAE-LDS-ME strategy for the investigation of storage time and temperature. *Journal of Vinyl and Additive Technology*, 2022, doi: <https://doi.org/10.1002/vnl.21954>
7. Marzieh Kamankesh, Kiandokht Ghanati, Mehrnoosh Shahdoostkhany, **Abdorreza Mohammadi**, Zahra Hadian. Investigation of 33 types of honey samples: application of an efficient dispersive liquid-liquid microextraction technique coupled with gas chromatography-mass spectrometry to determine 16 polycyclic aromatic hydrocarbons. *Journal of Apicultural Research*, 2022, doi: <https://doi.org/10.1080/00218839.2022.2104063>
8. Mohammad Faraji, Kiandokht Ghanati, Marzieh Kamankesh, Fezzeh Aryanasab, **Abdorreza Mohammadi**. New and efficient magnetic nanocomposite extraction using multifunctional deep eutectic solvent based on ferrofluid and vortex assisted-liquid-liquid microextraction: Determining primary aromatic amines (PAAs) in tetra-packed fruit juices. *Food Chemistry*, 2022, 386, 132822.
9. Roya Ghiasi, **Abdorreza Mohammadi**, Marzieh Kamankesh, Fatemeh Barzegar, Sahar Jazaeri. Risk Evaluation of Acrylamide in Powder Infant Formula Based on Ingredient and Formulation in Three Critical Age Groups of Children Below 2 Years Old: Efficient Microextraction Followed by GC-MS Analysis Based on CCD. *Food Analytical Methods*. 2022, 15, 46-55.
10. Barzegar F, Kamankesh M, **A Mohammadi**, Heterocyclic aromatic amines in cooked food: A review on formation, health risk-toxicology and their analytical. ***Food Chemistry*. 2019; 280: 240-254.**
11. B Tajdar-oranj, M Kamankesh, **A Mohammadi**. Application of novel and efficient hollow fiber electro-membrane extraction assisted by microwave extraction and high-performance

- liquid chromatography for the determination of polar heterocyclic aromatic amines in hamburger. **Microchemical Journal**. (2021), 170, 106651.
12. Sheibani E, **A Mohammadi**, The impacts of water compositions on sensory properties of foods and beverages cannot be underestimated. **Food Research International** 2018; **108**, 101-110.
 13. AS Abedi, F Hemmati, AH Abedini, **A Mohammadi**, M Moslemi. Application of thermal ultrasound assisted liquid–liquid microextraction coupled with HPLC-UV for rapid determination of synthetic phenolic antioxidants in edible oils. **Journal of the American Oil Chemists' Society**. (2021), 98 (10), 969-978.
 14. M Kamankesh, **A Mohammadi**, K Ghanati. Determination of biogenic amines in Lighvan cheese using a novel hollow-fibre electromembrane microextraction coupled with gas chromatography–mass spectrometry. **International Journal of Dairy Technology**. (2021), 74 (4), 759-767.
 15. M Bashiry, H Yazdanpanah, E Sadeghi, S Shokri, L Mirmoghtadaie, **A Mohammadi** Occurrence of Aflatoxins in Commercial Cereal-based Baby Foods in Iran: A Probabilistic Risk Assessment to Health. (2021), **Iranian Journal of Pharmaceutical Research**. 20 (3), 31-45.
 16. R Ghiasi, **A Mohammadi**, M Kamankesh, F Barzegar, S Jazaeri. Risk Evaluation of Acrylamide in Powder Infant Formula Based on Ingredient and Formulation in Three Critical Age Groups of Children Below 2 Years Old: Efficient Microextraction Followed by GC–MS Analysis Based on CCD. **Food Analytical Methods**, (2021), 1-10.
 17. M Chaichi, **A Mohammadi**, F Badii, M Hashemi, Triple synergistic essential oils prevent pathogenic and spoilage bacteria growth in the refrigerated chicken breast meat. **Biocatalysis and Agricultural Biotechnology**, (2021), 32, 101926.
 18. AS Abedi, M Rismanchi, MH Moosavi, AM Khaneghah, **A Mohammadi**. A Mixture of Modified Starch and Maltodextrin for Spray Drying Encapsulation of Nigella sativa Seeds Oil Containing Thymoquinone, **Starch Stärke** (2021), 73 (3-4), 1900255
 19. M Bashiry, H Hoseini, **A Mohammadi**, E Sadeghi. Industrial and culinary practice effects on biologically active polyamines level in turkey meat. **Quality Assurance and Safety of Crops & Foods** (2021), 13 (2), 67-78.
 20. Z Honarvar, M Farhoodi, MR Khani, **A Mohammadi**, B Shokri, N Jannatiha, S Shojaee-Aliabadi. Antimicrobial and physicochemical properties of plasma treated bio-coating polypropylene films containing satreja hortensis essential oil. *Iran. J. Chem. Chem. Eng. Research Article Vol*, (2021), 40 (4), 1216-1228.
 21. S Seidi, F Mohammadi, M Tajik, M Baharfar, **A Mohammadi**, Quantitative determination of trace phenazopyridine in human urine samples by hyphenation of dispersive solid-phase extraction and liquid-phase microextraction followed by gas chromatography/mass spectrometry analysis, **Journal of Separation Science**, (2021), 43 (14), 2897-2904.
 22. N Omid, F Barzegar, AS Abedi, M Kamankesh, K Ghanati, **A Mohammadi**, Response Surface Methodology of Quantitative of Heterocyclic Aromatic Amines in Fried Fish Using Efficient Microextraction Method Coupled with High-Performance Liquid Chromatography: Central Composite Design, **Journal of Chromatographic Science**, (2021), 59 (5), 473-481.
 23. M Alikord, **A Mohammadi**, M Kamankesh, N Shariatifar, Food safety and quality assessment: comprehensive review and recent trends in the applications of ion mobility spectrometry (IMS), **Critical Reviews in Food Science and Nutrition**, (2021), 1-34.

24. M Kamankesh, **A Mohammadi**, F Barzegar, A Mollahosseini. Application of Flat Electromembrane and Low-Density Solvent Extractions for the Assessment of Polar and Non-Polar Heterocyclic Aromatic Amines in Heated Red Meats. **Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology**, (2021)16 (1) 75-84.
25. O Zahed, K Khosravi-Darani, SAM Farsani, **A Mohammadi**. Bacterial conjugated linoleic acid bio-fortification of synbiotic yogurts using *Propionibacterium freudenreichii* as adjunct culture. **Italian Journal of Food Science**, (2021) 33 (SP1), 1-11.
26. M Kamankesh, A Nematollahi, **A Mohammadi**, R Ferdowsi, Investigation of Composition, Temperature, and Heating Time in the Formation of Acrylamide in Snack: Central Composite Design Optimization and Microextraction Coupled with Gas Chromatography-Mass Spectrometry, **Food Analytical Methods** (2020), 14, 44-53.
27. A Nematollahi, M Kamankesh, H Hosseini, J Ghasemi, F Hosseini-Esfahani, **A Mohammadi**, A Mousavi Khaneghah. Acrylamide content of collected food products from Tehran's market: A risk assessment. **Environmental Science and Pollution Research** (2020) 27:30558–30570
28. M Zokaei, M kamankesh, A-S Abedi, M Hashemi Moosavi, **A Mohammadi**, M Rezvani, S Shojaee-aliabadi, Amin Mousavi Khaneghah. Reduction in acrylamide formation in potato crisps: application of extract and hydrocolloid-based coatings. **Journal of Food Protection** (2020) 83 (5): 754–761.
29. M Kamankesh, **A Mohammadi**, A Mollahosseini, S Seidi. Application of a novel electromembrane extraction and microextraction method followed by gas chromatography-mass spectrometry to determine biogenic amines in canned fish. **Analytical Methods**, (2019), 11, 1898.
30. A Mollahosseini, M Kamankesh, **A Mohammadi**, Central Composite Design for Dispersive Liquid–liquid Microextraction of 25-hydroxy-cholecalciferol in Human Serum. **Journal of Chromatographic Science**. (2019) 1-7.
31. A Nematollahi, M Kamankesh, H Hosseini, J Ghasemi, F Hosseini-Esfahani, **A Mohammadi**. Investigation and determination of acrylamide in the main group of cereal products using advanced microextraction method coupled with gas chromatography-mass spectrometry. **Journal of Cereal Science**, 87 (2019) 57-164.
32. M Elahi, M Kamankesh, **A Mohammadi**, S Jazaeri. Acrylamide in cookie samples: analysis using an efficient co-derivatization coupled with sensitive microextraction method followed by gas chromatography-mass spectrometry, **Food Analytical Methods**, 12 (2019) 1439-1447.
33. M Kamalabadi, M Kamankesh, **A Mohammadi**, Z Hadian, R Ferdowsi. Contamination and daily intake of polycyclic aromatic hydrocarbons in Iranian bread samples. **Polycyclic Aromatic Compounds**, (2019) 1-9.
34. F Barzegar, N Omid, M Kamankesh, **A Mohammadi**, R Ferdowsi, S Jazaeri. An advanced microwave-assisted extraction-low density solvent based on a sensitive microextraction method coupled with reverse phase high-performance liquid chromatography for the simultaneous determination of heterocyclic aromatic amines in fried chicken nuggets. **A Mohammadi** 11 (2019) 942-949.
35. M. Kamankesh, M. Shahdoostkhany, **A Mohammadi**, A. Mollahosseini, Fast and sensitive low density solvent-based dispersive liquid–liquid microextraction method combined with high-performance liquid chromatography for determining cholecalciferol (vitamin D3) in milk and yogurt drink samples, **Analytical Methods**, 10 (2018) 975-982.
36. H Habibi, **A Mohammadi**, M Kamankesh. Hydroxymethylfurfural in fruit puree and juice: preconcentration and determination using microextraction method coupled with high-

- performance liquid chromatography and optimization by Box–Behnken design **Journal of Food Measurement and Characterization** 12 (2018) 191–199.
37. M Kavosi, **A Mohammadi**, S Shojaee-Aliabadi, R Khaksar, SM Hosseini, Characterization and oxidative stability of purslane seed oil microencapsulated in yeast cells biocapsules. **Journal of Science and Food Agriculture**, 98 (2018) 2490-2497.
 38. E Norouzi, M Kamankesh, **A Mohammadi**, A Attaran, Acrylamide in bread samples: Determining using ultrasonic-assisted extraction and microextraction method followed by gas chromatography-mass spectrometry, **Journal of Cereal Science**, 79 (2018) 1-5.
 39. **A Mohammadi**, S Malek-Mohammadi Jahani, M Kamankesh, S Jazaeri, M Eivani, S Esmaili, S Abdi, Determination of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Edible Oil using Fast and Sensitive Microwave-assisted Extraction and Dispersive Liquid-liquid Microextraction followed by Gas Chromatography-mass Spectrometry. **Polycyclic Aromatic Compound**, (2018). doi:<https://doi.org/10.1080/10406638.2018.1481110>
 40. Z Mirkhavar, S Ahmadi, M Farhoodi, **A Mohammadi**, MA Mohammadifar, The combined effect of nanoclay and α -tocopherol on mechanical and physical properties of polyethylene active packaging. **Asian Journal of Biological and Life Sciences**. 7 (2018) 59-66.
 41. H Habibi, **A Mohammadi**, M Farhoodi, S Jazaeri, Application and optimization of microwave-assisted extraction and dispersive liquid–liquid microextraction followed by high-performance liquid chromatography for the determination of oleuropein and hydroxytyrosol in olive pomace. **Food Analytical Methods**, 11 (2018) 3078-3088.
 42. S Jazaeri, **A Mohammadi**, A Kermani, Paliyath G, Kakuda Y, Characterization of lycopene hydrocolloidal structure induced by tomato processing. **Food Chemistry**. 245 (2018) 958-965.
 43. M Yousefi, N Shariatifar, M Tajabadi Ebrahimi, A Mortazavian, **A Mohammadi**, N Khorshidian, M Arab, H Hosseini, In vitro removal of polycyclic aromatic hydrocarbons by lactic acid bacteria. **Journal of Applied Microbiology**, 126 (2018) 942-949.
 44. Z Hadian, M Maleki, K Abdi, F Atyabi, **A Mohammadi**, R Khaksar, Preparation and characterization of nanoparticle β -cyclodextrin:geraniol inclusion complexes. **Iranian Journal of Pharmaceutical Research**, 17 (2018) 39-51.
 45. M Kamalabadi, **A Mohammadi**, N Alizade, Simultaneous determination of seven polycyclic aromatic hydrocarbons in coffee samples using effective microwave-assisted extraction and microextraction method followed by gas chromatography-mass spectrometry and method optimization using central composite design. **Food Analytical Methods**, 11 (2017) 781-789.
 46. M Kamankesh, **A Mohammadi**, A Mollahosseini, S Jazaeri, Vitamin D3: Preconcentration and Determination in Cereal Samples Using Ultrasonic-Assisted Extraction and Microextraction Method. **Cereal Chemistry**, 94 (2017), 532-538.
 47. M Zokaei, AS Abedi, M Kamankesh, S Shojaee-Aliabadi, **A Mohammadi**, 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, **Food Chemistry** 234 (2017), 55-61.
 48. S Yousefi, M Kamankesh, S Jazaeri, A Attaran, **A Mohammadi**, A simple, effective and highly sensitive analytical method used for the determination of caffeine in tea and energy drink samples, and method optimization using a central composite design, **Analytical Methods** 9 (2017), 1665-1671.
 49. H Habibi, **A Mohammadi**, M Kamankesh, Application and Optimization of Dispersive Liquid-liquid Microextraction Coupled with High-performance Liquid Chromatography for

- Sensitive Determination of Furfural and Hydroxymethyl Furfural in Jarred and Canned Baby-foods. **Nutrition and Food Sciences Research** 4 (2017), 25-32.
50. H Habibi, A Mohammadi, M Kamankesh, Application and Optimization of Dispersive Liquid-liquid Microextraction Coupled with High-performance Liquid Chromatography for Sensitive Determination of Furfural and Hydroxymethyl Furfural in Jarred and Canned Baby-foods. **Nutrition and Food Sciences Research** 4 (2017), 25-32.
 51. M Chaichi, M Hashemi, F Badii, A Mohammadi, Preparation and characterization of a novel bionanocomposite edible film based on pectin and crystalline nanocellulose. **Carbohydrate Polymers**, 157 (2017) 167-175.
 52. V Ghasemzadeh Mohammadi, B Zamani, M Afsharpour , A Mohammadi, Extraction of caffeine and catechins using microwave-assisted and ultrasonic extraction from green tea leaves: an optimization study by the IV-optimal design. **Food Science and Biotechnology**, 26 (2017) 1281-1290.
 53. Z Honarvar, M Farhoodi, MR Khani, A Mohammadi, B Shokri, R Ferdowsi, S Shojaee-Aliabadi, Application of cold plasma to develop carboxymethyl cellulose-coated polypropylene films containing essential oil. **Carbohydrate Polymers**, 176 (2017) 1-10.
 54. MA Sahari, H-R Moghimi, Z Hadian, M Barzegar, A Mohammadi, Physicochemical properties and antioxidant activity of α -tocopherol loaded nanoliposome's containing DHA and EPA. **Food Chemistry**, 215 (2017) 157-164.
 55. M Zokaei, AS Abedi, M Kamankesh, S Shojaee-Aliababadi, A Mohammadi, 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. **Food Chemistry**, 234 (2017) 55-61.
 56. AS Abedi , M Rismanchi, M Shahdoostkhany, A Mohammadi, Microwave-assisted extraction of Nigella sativa L. essential oil and evaluation of its antioxidant activity. **Journal of Food Science and Technology**, 54 (2017) 3779-3790.
 57. N Alizadeh, M Kamalabadi, A Mohammadi, Determination of histamine and tyramine in canned fish samples by headspace solid-phase microextraction based on a nanostructured polypyrrole fiber followed by ion mobilityspectrometry. **Food Analytical Methods**, 10 (2017) 3001-3008.
 58. M Atefi, K Nayebzadeh, A Mohammadi, AM Mortazavian, Using β -cyclodextrin and Arabic Gum as Wall Materials for Encapsulation of Saffron Essential Oil. **Iranian Journal of Pharmaceutical Research**, 16 (2017) 93–102.
 59. L Alizade, K Nayebzadeh, A Mohammadi, A comparative study on the in vitro antioxidant activity of tocopherol and extracts from rosemary and Ferulago angulataon oil oxidation during deep frying of potato slices. **Journal Food Science and Technology**, 51 (2016) 611-620.
 60. MA Sahari, HR Moghimi, Z Hadian, M Barzegar, A Mohammadi, Improved physical stability of docosahexaenoic acid and eicosapentaenoic acid encapsulated using nanoliposome containing α -tocopherol. **International Journal Food Science and Technology**, 53 (2016) 611-620.
 61. A Abedi, H Hosseini, A Mohammadi, Z Abdollahi, M Hajifaraji, A Mousavi Khaneghah, Fatty acid (fa) compositions and trans content of frequently consumed edible oils and fats from iran' market. **Current Nutrition and Food Science**. 12 (2016) 56-64.
 62. Z Zokaei, M Kamankesh, S Shojaei, A Mohammadi, Determining the amount of acrylamide in potato chips using xanthidrol as a derivative representative with gas chromatography-mass spectrometry. **Nutrition and Food Sciences Research**. 3 (2016) 51-56.

63. AS Abedi, M Rismanchi, M Shahdoostkhany, **A Mohammadi**, H Hosseini, Microencapsulation of Nigella sativa seeds oil containing thymoquinone by spray-drying for functional yogurt production. **Journal of Food Science and Technology**, 51 (2016) 2280-2289.
64. S Aeenehvand, Z Toudehrousta, M Kamankesh M, M Mashayekh, HR Tavakoli, **A Mohammadi**, Evaluation and application of microwave-assisted extraction and dispersive liquid–liquid microextraction followed by high-performance liquid chromatography for the determination of polar heterocyclic aromatic amines in hamburger patties. **Food Chemistry**, 190 (2016) 429-435.
65. M Bashiry, **A Mohammadi**, H Hosseini, M Kamankesh, S Aeenehvand, **A Mohammadi**, Application and optimization of microwave-assisted extraction and dispersive liquid–liquid microextraction followed by high-performance liquid chromatography for sensitive determination of polyamines in turkey breast meat samples. **Food Chemistry**, 190 (2016) 1168-1173.
66. S Aeenehvand, Z Toudehrousta, M Kamankesh, H Tavakoli , M Mashayekh, **A Mohammadi**. Determination of polar heterocyclic aromatic amines in hamburger by microwave-assisted extraction and dispersive liquid-liquid microextraction coupled to high-performance liquid chromatography. **Food Chemistry**, 190 (2016), 429-435.
67. M Bashiry, **A Mohammadi**, H Hosseini, M Kamankesh, S Aeenehvand, Application and optimization of microwave-assisted extraction and dispersive liquid–liquid microextraction followed by high-performance liquid chromatography for sensitive determination of polyamines in turkey breast meat samples. **Food Chemistry** 190 (2016),168-1173.
68. M Mohammadi, M Kamankesh, Z Hadian, AM Mortazavian, **A Mohammadi**, Determination of Biogenic Amines in Cheese Using Simultaneous Derivatization and Microextraction Method Followed by Gas Chromatography–Mass Spectrometry, **Chromatographia** 1 (2016), 119-126.
69. M Zokaei, M Kamankesh, S Shojaei, **A Mohammadi**, Determining the amount of Acrylamide in Potato Chips Using Xanthidrol as a Derivative Representative with Gas Chromatography-Mass Spectrometry **Nutrition and Food Sciences Research** 3 (2016), 51-56.
70. M Kamalabadi, **A Mohammadi**, N Alizadeh, Polypyrrole nanowire as an excellent solid phase microextraction fiber for bisphenol A analysis in food samples followed by ion mobility spectrometry. **Talanta** 156–157 (2016) 147-153.
71. M Kamalabadi, E Ghaemi, **A Mohammadi**, N Alizadeh, Determination of furfural and hydroxymethylfurfural from baby formula using headspace solid phase microextraction based on nanostructured polypyrrole fiber coupled with ion mobility spectrometry. **Food Chemistry**, 181 (2015) 72-77.
72. Y Nojavan, M Kamankesh, M Hashemi, F Shahraz, **A Mohammadi**. Ion pair-based dispersive liquid-liquid microextraction followed by high performance liquid chromatography as a new method for determination of five folate derivatives in food samples. **Talanta** 137(2015)31–37.
73. M Kamankesh, **A Mohammadi**, H Hosseini, Z Modarres Tehrani. Rapid determination of polycyclic aromatic hydrocarbons in grilled meat using microwave-assisted extraction and dispersive liquid–liquid microextraction coupled to gas chromatography-mass spectrometry. **Meat Science**. 103 (2015) 61–67.
74. M Madani-Tonekaboni, M Kamankes, **A Mohammadi**. Determination of furfural and hydroxymethyl furfural from baby formula using dispersive liquid–liquid microextraction

- coupled with high performance liquid chromatography and method optimization by response surface methodology. **Journal of Food Composition and Analysis**. 40 (2015) 1-7.
75. M Madani-Tonekaboni, M Kamankesh, AM Mortazavin Farsani, **A Mohammadi**, Determination of Furfural (F) and Hydroxymethyl Furfural (HMF) in Baby Formulas Obtained from Tehran Market Using Dispersive Liquid-liquid Microextraction (DLLME) Followed by High-performance Liquid Chromatography. **Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology** 9 (2015) 97-107.
 76. H Ramezani, H Hosseini, M Kamankesh, V Ghasemzadeh-Mohammadi, **A Mohammadi**. Rapid determination of nitrosamines in sausage and salami using microwave-assisted extraction and dispersive liquid-liquid microextraction followed by gas chromatography–mass spectrometry. **European Food Research and Technology**. (2014) 1-10.
 77. M Delavar, M Kamankesh, R Tavakoli, A Navabi, **A Mohammadi**, Determination of patulin in apple juice samples using dispersive liquid-liquid microextraction followed by high performance liquid chromatography and method optimization using response surface methodology. **Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology**. 4 (2014), 145-154.
 78. H Ramezani, M Kamankesh, H Hosseini, V Ghasemzadeh-mohammadi, **A Mohammadi**. Determination of nitrosamins compounds in sausage and salamis in Tehran market using Despersive liquid-liquid microextraction followed by gas chromatography-mass spectrometry. **Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology**. 1(2014) 57-67.
 79. S Shojaee-Aliabadi, H Hosseini H, MA Mohammadifar, **A Mohammadi**, M Ghasemlou , SM Hosseini, et al. Characterization of κ -carrageenan films incorporated plant essential oils with improved antimicrobial activity. **Carbohydrate Polymers**. 101 (2014) 582-591.
 80. S Eshghi, M Hashemi, A Mohammadi, et al. Effect of nanochitosan -Based Coating With and Without Copper Loaded on Physicochemical and Bioactive Components of Fresh Strawberry Fruit (*Fragaria xananassa* Duchesne) During Storage. **Food Bioprocess Technol**. 7 (2014) 2397-2409.
 81. M Kamankesh, **A Mohammadi**, Z Modarres Tehrani, R Ferdowsi R, H Hosseini. Dispersive liquid-liquid microextraction followed by high-performance liquid chromatography for determination of benzoate and sorbate in yogurt drinks and method optimization by central composite design. **Talanta**. 109 (2013) 46–51.
 82. **A Mohammadi**, R Tavakoli, M Kamankesh, H Rashedi, A Attaran, M Delavar. Enzyme-assisted extraction and ionic liquid-based dispersive liquid–liquid microextraction followed by high-performance liquid chromatography for determination of patulin in apple juice and method optimization using central composite design. **Analytica Chimica Acta**. 804 (2013) 104-110.
 83. **A Mohammadi**, V Ghasemzadeh-Mohammadi, P Haratian, R Khaksar, M Chaichi. Determination of polycyclic aromatic hydrocarbons in smoked fish samples by a new microextraction technique and method optimization using response surface methodology. **Food Chemistry**. 141 (2013) 2459-2465.
 84. S Farhadi, K Khosravi-Darani, M Mashayekh, AM Mortazavian, **A Mohammadi**, F Shahraz. Production of propionic acid in a fermented dairy beverage. **International Journal of Dairy Technology**. 66 (2013) 127-34.
 85. Enteshari M, **Mohammadi A**, Nayeibzadeh K, Azadniya E. Optimization of Headspace Single-Drop Microextraction Coupled with Gas Chromatography–Mass Spectrometry for

- Determining Volatile Oxidation Compounds in Mayonnaise by Response Surface Methodology. **Food Analytical Methods**. (2013) 1-11.
86. AS Abedi, **A Mohammadi**, E Azadniya, AM Mortazavian, R Khaksar. Simultaneous determination of sorbic and benzoic acids in milk products using an optimised microextraction technique followed by gas chromatography. **Food Additives & Contaminants: Part A**. 31 (2013) 21-28.
 87. M Chaichi, M Hashemi, R Ferdowsi, **A Mohammadi**. Determination of furanic compounds from coffee powders in Tehran market using Liquid phase microextraction followed by gas chromatography-mass spectrometry. **Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology**. 7 (2013) 93-104.
 88. S Eshghi, M Hashemi, **A Mohammadi**, F Badie, K Ahmadi, K Ghanati. Effect of nano-emulsion coating containing chitosan on storability and qualitative characteristics of strawberries after picking. **Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology**, 8 (2013) 9-19.
 89. H Habibi, **A Mohammadi**, M Mohammadi, Z Amiri, E Azadniya. Determination of furanic compounds in baby-foods in Tehran market using the microextraction technique and effects of preparation temperature on their concentration. **Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology**, 8 (2013) 241-52.
 90. M Hashemi, **A Mohammadi**, F Badie, S Eshghi, K Ahmadi, K Ghanati. Bioactive compounds and antioxidant activity of Thomson navel orange during storage. **Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology**, 8 (2013) 209-217.
 91. SM Hosseini, H Hosseini, MA Mohammadifar, AM Mortazavian, **A Mohammadi**, K Khosravi-Darani, et al. Incorporation of essential oil in alginate microparticles by multiple emulsion/ionic gelation process. **International journal of biological macromolecules**. 62 (2013) 582-8.
 92. M Mohammadi, M Mashayekh, R Mohammadi, **A Mohammadi**, AM Mortazavian. Procedures of reduction of BAs in cheese. **Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology**. 7 (2013) 799-810.
 93. M Chaichi, **A Mohammadi**, M Hashemi. Optimization and application of headspace liquid-phase microextraction coupled with gas chromatography-mass spectrometry to determination of furanic compounds in coffee using response surface methodology. **Microchemical Journal**. 108 (2013) 46-52.
 94. S Shojaee-Aliabadi, H Hosseini, MA Mohammadifar, **A Mohammadi**, M Ghasemlou, SM Ojagh, et al. Characterization of antioxidant-antimicrobial κ -carrageenan films containing *Satureja hortensis* essential oil. **International Journal of Biological Macromolecules**. 52 (2013) 116-124.
 95. V Ghasemzadeh-Mohammadi, **A Mohammadi**, M Hashemi, R Khaksar, P Haratian. Microwave-assisted extraction and dispersive liquid-liquid microextraction followed by gas chromatography-mass spectrometry for isolation and determination of polycyclic aromatic hydrocarbons in smoked fish. **Journal of Chromatography A**. 123 (2012) 30-6.
 96. H Habibi, **A Mohammadi**, H Hoseini, M Mohammadi, E Azadniya. Headspace liquid-phase microextraction followed by gas chromatography-mass spectrometry for determination of furanic compounds in baby foods and method optimization using response surface methodology. **Food Analytical Methods**. (2012) 1-9.
 97. G Shafiee, AM Mortazavian, MA Mohammadifar, MR Koushki, **A Mohammadi** and **A Mohammadi**, Combined effects of dry matter content, incubation temperature and final pH of

- fermentation on biochemical and microbiological characteristics of probiotic fermented milk, **African Journal of Microbiological Research** 4 (2010) 1265-1274.
98. **A Mohammadi**, A Ameli, N Alizadeh. Headspace solid-phase microextraction using a dodecylsulfate-doped polypyrrole film coupled to ion mobility spectrometry for the simultaneous determination of atrazine and ametryn in soil and water samples. **Talanta**. 78 (2009) 1107-14.
 99. N Alizadeh, M Jafari, **A Mohammadi**. Headspace-solid-phase microextraction using a dodecylsulfate-doped polypyrrole film coupled to ion mobility spectrometry for analysis methyl tert-butyl ether in water and gasoline. **Journal of hazardous materials**. 169 (2009) 861-867.
 100. N Alizadeh, **A Mohammadi**, M Tabrizchi. Rapid screening of methamphetamines in human serum by headspace solid-phase microextraction using a dodecylsulfate-doped polypyrrole film coupled to ion mobility spectrometry. **Journal of Chromatography A**. 1183 (2008) 21-8.
 101. N Alizadeh, H Zarabadipour, **A Mohammadi**. Headspace solid-phase microextraction using an electrochemically deposited dodecylsulfate-doped polypyrrole film to determine of phenolic compounds in water. **Analytica Chimica Acta**. 605 (2007) 159-65.
 102. P Shahdousti, **A Mohammadi**, N Alizadeh. Determination of valproic acid in human serum and pharmaceutical preparations by headspace liquid-phase microextraction gas chromatography-flame ionization detection without prior derivatization. **Journal of Chromatography B**. 850 (2007) 128-33.
 103. **A Mohammadi**, Y Yamini, N Alizadeh. Dodecylsulfate-doped polypyrrole film prepared by electrochemical fiber coating technique for headspace solid-phase microextraction of polycyclic aromatic hydrocarbons. **Journal of Chromatography A**. 1063 (2005) 1-8.
 104. H Bagheri, **A Mohammadi**, A Salemi. On-line trace enrichment of phenolic compounds from water using a pyrrole-based polymer as the solid-phase extraction sorbent coupled with high-performance liquid chromatography. **Analytica Chimica Acta**. 513 (2004) 445-449.
 105. H Bagheri, **A Mohammadi**. Pyrrole-based conductive polymer as the solid-phase extraction medium for the preconcentration of environmental pollutants in water samples followed by gas chromatography with flame ionization and mass spectrometry detection. **Journal of Chromatography A**. 1015 (2003) 23-30.
 106. **A Mohammadi**, N Alizadeh. Automated dynamic headspace organic solvent film microextraction for BTEX Renewable liquid film as a sampler by a programmable motor. **J Chromatogr A**. 1107 (2006) 19-28.

۱۳. مقالات علمی پژوهشی (نشریات داخلی):

۱. فاطمه برزگر، نرگس امیدی، مرضیه کمانکش، **عبدالرضا محمدی***، تعیین مقدار آمین‌های آروماتیک حلقوی در گوشت-های حرارت‌دیده با استفاده از روش موثر استخراج با ماکروویو و ریزاستخراج جفت شده با دستگاه کروماتوگرافی مایع با عملکرد بالا. مجله‌ی علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، پذیرفته شده. تابستان ۱۳۹۸.
۲. زهره هنرور، مهدی فرهودی، **عبدالرضا محمدی***، روح... فردوسی، سعیده شجاعی علی‌آبادی*، استفاده از تیمار سطحی پلاσμα به منظور تولید فیلم کامپوزیتی از پلیپروپیلن پوشش داده شده با کربوکسی متیل سلولز به عنوان نوعی بسته‌بندی جدید برای مواد غذایی. مجله‌ی علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، سال دوازدهم، شماره ۲، ص ۶۴-۵۵. تابستان ۱۳۹۶.
۳. عبدالصمد عابدی، روح‌الله فردوسی، رزیتا کمیلی فنود، **عبدالرضا محمدی***، هدایت حسینی، تاثیر اشعه دهی بر میزان اکسیداسیون چربی و پروفایل اسیدهای چرب در سوسیس آلمانی. مجله‌ی علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، سال دهم، شماره ۴، ص ۸۳-۹۲. ۱۳۹۴.
۴. حورا رضانی، مرضیه کمانکش، هدایت حسینی، وحید قاسم زاده محمدی، **عبدالرضا محمدی***، میکرواستخراج نیتروزامین‌ها در نمونه‌های سوسیس و کالباس موجود در بازار تهران و تعیین مقدار آن‌ها با استفاده از کروماتوگرافی گازی-اسپکترومتری جرمی. مجله‌ی علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، سال نهم، شماره ۱، ص ۵۷-۴۷. ۱۳۹۳.
۵. سیده معصومه مدنی تنکابنی، مرضیه کمانکش، سید امیرمحمد مرتضویان فارسانی، روح‌الله فردوسی، **عبدالرضا محمدی***، تعیین میزان فورفورال و هیدروکسی متیل فورفورال در شیرخشک‌های موجود در بازار تهران با روش ریزاستخراج مایع-مایع پخشی به همراه کروماتوگرافی مایع با عملکرد بالا. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، سال نهم، شماره ۴، ص ۱۰۷-۹۷ (ISC)، زمستان ۱۳۹۳.
۶. مصطفی دلاور، مرضیه کمانکش، رویا توکلی، عاطفه نوابی، **عبدالرضا محمدی***، تعیین میزان پاتولین آب سیب با تکنیک ریزاستخراج مایع-مایع پخشی به همراه دستگاه کروماتوگرافی مایع با عملکرد بالا و بهینه‌سازی به کمک روش سطح پاسخ. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، سال هشتم، شماره ۴، ص ۱۵۴-۱۴۵. زمستان ۱۳۹۲.
۷. حسین حبیبی، **عبدالرضا محمدی***، زهره امیری، مهرداد محمدی، ابراهیم آزادنی. تعیین ترکیبات فورانی در غذاهای کودک موجود در بازار تهران با روش ریزاستخراج و بررسی تأثیر دمای آماده‌سازی بر غلظت این ترکیبات. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، سال هشتم، شماره ۱، ص ۲۵۲-۲۴۱. بهار ۱۳۹۲.
۸. شهلا فرهادی، کیانوش خسروی*، مرتضی مشایخ، امیرمحمد مرتضویان، **عبدالرضا محمدی***، فرزانه شهرزاد. اثر دمای تخمیر و نسبت تلقیح باکتری‌های آغازگر بر تولید اسید پروپیونیک در نوشیدنی شیری تخمیر شده با پروپیونی باکتریوم. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، سال هفتم، شماره ۱، ص ۴۱-۵۰. ۱۳۹۱.

۱۴. طرح‌های پژوهشی:

- مجری اصلی طرح تعیین مقدار هیدروکربنهای آروماتیک حلقوی در محصولات لبنی با به کارگیری روش موثر و انتخاب پذیر ریزاستخراج به همراه دستگاه کروماتوگرافی گازی-اسپکترومتری جرمی " تاریخ شروع: ۱۳۹۹، تاریخ خاتمه: در حال انجام. مرکز حمایت کننده: انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی علوم پزشکی شهید بهشتی.
- مجری اصلی طرح به کارگیری روش جدید استخراج الکتروغشایی همراه شده با دستگاه کروماتوگرافی مایع با عملکرد بالا و بهینه سازی طرح مرکب مرکزی به منظور اندازه گیری و تعیین مقدار آمین‌های بایوژن در نمونه‌های ماء الشعیر غیر الکلی " تاریخ شروع: ۱۳۹۹، تاریخ خاتمه: در حال انجام. مرکز حمایت کننده: انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی علوم پزشکی شهید بهشتی.
- مجری اصلی طرح تعیین میزان آکریل‌آمید در شیرخشک‌های کودک موجود در بازار تهران با روش جدید بهینه شده‌ی ریزاستخراجی و مشتق‌سازی به همراه کروماتوگرافی گازی-طیف‌سنجی جرمی " تاریخ شروع: ۱۳۹۷، تاریخ خاتمه: در حال انجام. مرکز حمایت کننده: انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی علوم پزشکی شهید بهشتی.
- مجری اصلی طرح آماده‌سازی، ریزاستخراج و تعیین هیدروکربن‌های آروماتیک چند حلقه‌ای در انواع نمونه‌های شیر در تهران " تاریخ شروع: ۱۳۹۷، تاریخ خاتمه: در حال انجام. مرکز حمایت کننده: انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی علوم پزشکی شهید بهشتی.
- مجری اصلی طرح تعیین مقدار نیکوتین در فلفل سبز، گوجه‌فرنگی، بادمجان، قارچ و شیر مادر با به کارگیری روش استخراج الکتروغشایی به همراه کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا " تاریخ شروع: ۱۳۹۷، تاریخ خاتمه: در حال انجام. مرکز حمایت کننده: انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی علوم پزشکی شهید بهشتی.
- مجری اصلی طرح تعیین میزان آمین‌های بایوژن در نمونه‌های پنیر لیقوان با روش استخراج الکتروغشایی و ریزاستخراج همراه شده با دستگاه کروماتوگرافی گازی-اسپکترومتری جرمی و بهینه‌سازی پارامترهای موثر بر استخراج با استفاده از طرح مرکب مرکزی " تاریخ شروع: ۱۳۹۷، تاریخ خاتمه: در حال انجام. موسسه ملی توسعه تحقیقات علوم پزشکی ایران (نیماد).
- مجری اصلی طرح آکریل‌آمید در قهوه: استخراج، تعیین و اندازه‌گیری با به کارگیری روش موثر میکرواستخراج جفت شده با دستگاه کروماتوگرافی گازی-اسپکترومتری جرمی و بهینه‌سازی با استفاده از طراحی آزمایش " تاریخ شروع: ۱۳۹۷، تاریخ خاتمه: ۱۳۹۸. مرکز حمایت کننده: انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی علوم پزشکی شهید بهشتی.
- مجری اصلی طرح تعیین میزان آمین‌های آروماتیک هتروسیکل در نمونه‌های کباب کوبیده با روش جدید استخراج الکتروغشایی lab-on-a-chip کوپل شده با دستگاه کروماتوگرافی مایع " تاریخ شروع: ۱۳۹۷، تاریخ خاتمه: ۱۳۹۸. موسسه ملی توسعه تحقیقات علوم پزشکی ایران (نیماد).
- مجری اصلی طرح تعیین آکریل‌آمید در نمونه‌های غذای کودک و شیرینی کوکی با استفاده از روش سریع، حساس و جدید ریزاستخراج مایع-مایع پخشی همراه شده با دستگاه کروماتوگرافی گازی-اسپکترومتری جرمی " تاریخ شروع: ۱۳۹۶، تاریخ خاتمه: ۱۳۹۷. مرکز حمایت کننده: انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی علوم پزشکی شهید بهشتی.

- مجری اصلی طرح تعیین و شناسایی آمین های آروماتیک حلقوی در کباب ترکی با استفاده از روش میکرواستخراج به همراه دستگاه کروماتوگرافی مایع با عملکرد بالا و بهینه سازی روش با استفاده از روش سطح پاسخ". تاریخ شروع: ۱۳۹۶، تاریخ خاتمه: ۱۳۹۷. مرکز حمایت کننده: انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی علوم پزشکی شهید بهشتی.
- مجری اصلی طرح استخراج و آنالیز مقادیر آکریل آمید در نمونه های آجیل بو داده شده با به کارگیری روش سریع، حساس و دقیق ریزاستخراج فاز مایع کوپل شده با دستگاه کروماتوگرافی گازی-اسپکترومتری جرمی". تاریخ شروع: ۱۳۹۶، تاریخ خاتمه: ۱۳۹۷. مرکز حمایت کننده: انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی علوم پزشکی شهید بهشتی.
- مجری اصلی طرح اندازه گیری آمین های بایوژن در نمونه های ماءالشعیر غیرالکلی با روش جدید استخراج الکتروغشایی و ریزاستخراج مایع-مایع پخشی همراه شده با دستگاه کروماتوگرافی گازی-اسپکترومتری جرمی". تاریخ شروع: ۱۳۹۶، تاریخ خاتمه: ۱۳۹۷. مرکز حمایت کننده: انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی علوم پزشکی شهید بهشتی.
- مجری اصلی طرح تعیین مقدار آمینهای آروماتیک حلقوی در جوجه کباب و شامی کباب به روش ریزاستخراج حساس و سریع به همراه کروماتوگرافی مایع با عملکرد بالا". تاریخ شروع: ۱۳۹۶، تاریخ خاتمه: ۱۳۹۷. مرکز حمایت کننده: انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی علوم پزشکی شهید بهشتی.
- مجری اصلی طرح تعیین آکریل آمید در نمونه های غذای کودک و شیرینی کوکی با استفاده از روش سریع، حساس و جدید ریزاستخراج مایع-مایع پخشی همراه شده با دستگاه کروماتوگرافی گازی-اسپکترومتری جرمی
- مجری اصلی طرح میکرواستخراج و اندازه گیری آمین های آروماتیک حلقوی در ماهی با استفاده از دستگاه کروماتوگرافی مایع با عملکرد بالا و بهینه سازی عوامل موثر بر استخراج با روش سطح پاسخ
- مجری اصلی طرح تعیین میزان ویتامین D3 موجود در نمونه های شیر و دوغ غنی شده با استفاده از روش ریزاستخراج حساس و سریع به -همراه کروماتوگرافی مایع با عملکرد بالا و بهینه سازی عوامل موثر بر استخراج با استفاده از روش سطح پاسخ
- مجری اصلی طرح تعیین و شناسایی آمین های آروماتیک حلقوی در کباب ترکی با استفاده از روش میکرواستخراج به همراه دستگاه کروماتوگرافی مایع با عملکرد بالا و بهینه سازی روش با استفاده از روش سطح پاسخ
- تعیین مقادیر آمینهای بایوژن موجود در نمونه های ماهی و ماهی تن با روش استخراج الکتروغشایی و ریزاستخراج همراه شده با دستگاه کروماتوگرافی گازی-اسپکترومتری جرمی و بهینه سازی پارامترهای موثر بر استخراج با استفاده از روش مرکب مرکزی
- مجری اصلی طرح بهینه سازی و معتبرسازی روش میکرواستخراجی به همراه کروماتوگرافی گازی-اسپکترومتری جرمی جهت تعیین مقادیر ۱۵ هیدروکربن آروماتیک چند حلقه ای در انواع قهوه موجود در بازار تهران
- مجری اصلی طرح تعیین مقدار نیکوتین در فلفل سبز، گوجه فرنگی، بادمجان، قارچ و شیر مادر با به کارگیری روش استخراج الکتروغشایی به همراه کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا
- مجری اصلی طرح تعیین میزان آکریل آمید در شیرخشک های کودک موجود در بازار تهران با روش جدید بهینه شدهی ریزاستخراجی و مشتق سازی به همراه کروماتوگرافی گازی-طیف سنجی جرمی
- مجری اصلی طرح اندازه گیری آمین های بایوژن در نمونه های ماءالشعیر غیرالکلی با روش جدید استخراج الکتروغشایی و ریزاستخراج مایع-مایع پخشی همراه شده با دستگاه کروماتوگرافی گازی-اسپکترومتری جرمی

- مجری اصلی طرح استخراج و آنالیز مقادیر آکریل آمید در نمونه های آجیل بو داده شده با به کارگیری روش سریع، حساس و دقیق ریزاستخراج فاز مایع کوپل شده با دستگاه کروماتوگرافی گازی-اسپکترومتری جرمی
- مجری اصلی طرح آماده سازی، ریزاستخراج و تعیین هیدروکربن های آروماتیک چند حلقه ای در انواع نمونه های شیر در تهران
- مجری اصلی طرح تعیین مقدار آمینهای آروماتیک حلقوی در جوجه کباب و شامی کباب به روش ریزاستخراج حساس و سریع به همراه کروماتوگرافی مایع با عملکرد بالا
- مجری اصلی طرح آکریل آمید در قهوه: استخراج، تعیین و اندازه گیری با به کارگیری روش موثر میکرواستخراج جفت شده با دستگاه کروماتوگرافی گازی-اسپکترومتری جرمی و بهینه سازی با استفاده از طراحی آزمایش
- مجری اصلی طرح آنالیز مشتقات فولیک اسید در نمونه های آرد، نان، پرتقال و محیط کشت
- مجری اصلی طرح آنالیز نیتروز آمین های فرار در فرآورده های گوشتی حرارت دیده (سوسیس و کالباس)
- مجری اصلی طرح آنالیز اسیدهای چرب کوتاه زنجیر شامل لاکتیک، استیک و پروپیونیک در نمونه های لبنی.
- مجری اصلی طرح آنالیز فولیک اسید و مشتقات آن در نمونه های آرد، نان، پرتقال و محیط کشت.
- مجری اصلی طرح آنالیز ترکیبات فوران در نمونه های قهوه و غذای کودک.
- مجری اصلی طرح آنالیز آمین های آروماتیک حلقوی در همبرگر.
- مجری اصلی طرح آنالیز فورفورال و هیدروکسی متیل فورفورال در غذاهای کودک و شیر خشک.
- آنالیز سریع مقادیر بسیار کم ماده موثر قرص اکس در نمونه های سرم خون با استفاده از ریز استخراج با پلی پیروول و شناسایی با طیف سنج تحرک یونی (خبر آیرنا در رابطه با این موضوع ضمیمه می باشد).
- آنالیز سریع مقادیر بسیار کم علف کشهای تری آزینی در مزارع نیشکر، چغندر قند و گندم با استفاده از فیبر جدید پلی پیروولی تهیه شده و شناسایی با طیف سنج تحرک یونی
- ساخت یک جاذب پلیمری بر پایه پیروول به عنوان فاز جامد برای جذب آلاینده های آلی از محیط آبی و آشکارسازی با سیستم کروماتوگرافی گازی به شکل off-line SPE_ GC with FID & MS detection (پروژه کارشناسی ارشد)
- کاربرد پلی پیروول به عنوان جاذب برای استخراج فنل و کلروفنل ها از نمونه های آبی و شناسایی با کروماتوگرافی مایع به شکل On-line SPE/HPLC-UV

۱۵. ارائه سمینارهایی با عناوین:

- ۱- اصول و کاربردهای الکتروکروماتوگرافی در نمونه های مواد غذایی
- ۲- اصول و کاربرد های طیف سنجی تحرک یونی
- ۳- توسعه و پیشرفتهای در تکنیک های آماده سازی نمونه شامل SPME & SME
- ۴- پلیمر های قالب مولکولی و کاربرد آنها در شیمی تجزیه

۱۶. مهارت‌های کامپیوتری:

Some Packages of Chemistry (HyperChem, ISIS Draw, Chemdraw, SPSS, Mopac, Dragon), Windows, Internet (Internet Tools (Search engineering, Web groups, off line explorer, ...), Microsoft Office (Word, Excel and Power Point), Photoshop, software Installing and Operating Education.

پست الکترونیک : ab.mohammadi@sbmu.ac.ir

تلفن تماس : ۰۲۱۲۲۳۷۶۴۲۶