

مشخصات عمومی

نام: مریم

نام خانوادگی: محمودزاده مغانجوقی

تولد: ۱۳۶۱ - سلماس

وضعیت تاهل: متاهل

زبان تخصصی: انگلیسی

مدرک: PhD رشته علوم و صنایع غذایی (گرایش کنترل کیفیت)

آدرس: گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه و علوم غذایی، دانشگاه علوم پزشکی تبریز

تلفن: ۰۹۱۲۶۲۶۱۹۶۴

پست الکترونیک:

Mahmoudzadehm@tbzmed.ac.ir

Mahmoudzadeh.fst85@gmail.com

سوابق تحصیلی

کارشناسی: رشته علوم و صنایع غذایی، گرایش کنترل کیفی و بهداشتی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، معدل دوره: ۱۷/۲۴، سال اخذ مدرک خرداد ۱۳۸۵

کارشناسی ارشد: رشته علوم و صنایع غذایی، گرایش کنترل کیفی و بهداشتی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، معدل دوره: ۱۸/۶۹، سال اخذ مدرک: مرداد ۱۳۸۸

عنوان پایان نامه: تغییرات کیفی فیش برگرهای نیمه پخت پوشش دار و خام بدون پوشش تهیه شده از ماهیان کیجار منقوط و کفشک پرلکه طی نگهداری در شرایط انجماد 18°C -

نمره پایان نامه: ۱۹/۸۵

-دکترای تخصصی: علوم و صنایع غذایی، گرایش کنترل کیفی و بهداشتی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، سال اخذ مدرک: بهمن ۱۳۹۴

عنوان رساله: اثر اسانس زنیان بر بیان ژن های حدت/شرشیاکلی O157:H7 در محیط کشت آزمایشگاهی و گوشت چرخ شده

نمره پایان نامه: ۱۹/۸۴

سوابق آموزشی

الف - تدریس ها:

- ۱- کارشناس مسئول آزمایشگاه تجزیه مواد غذایی دانشکده تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی در نیمسال اول ۸۷- ۸۶ و نیمسال اول ۸۸-۸۷
- ۲- بهداشت و مسمومیت های مواد غذایی دانشکده تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی از بهمن ۱۳۸۹ تا خرداد ۱۳۹۴.
- ۳- آزمایشگاه میکروب شناسی مواد غذایی (عملی) دانشکده تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی از بهمن ۱۳۸۹ تا خرداد ۱۳۹۳
- ۴- میکروب شناسی مواد غذایی (تئوری)، دانشکده تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی در نیمسال دوم ۹۵
- ۵- بهداشت و مسمومیت های مواد غذایی دانشکده تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی در نیمسال اول ۹۶
- ۶- ایمنی غلات، سبزی و میوه- دانشگاه آزاد واحد علوم و تحقیقات ترم مهر ۱۳۹۶
- ۷- شیمی تجزیه مواد غذایی- دانشگاه آزاد واحد علوم و تحقیقات ترم بهمن ۱۳۹۶
- ۸- سابقه ۴ سال تدریس از مهر ۱۳۹۷ تا بحال در دروس کنترل کیفیت، استانداردهای ایمنی مواد غذایی، کنترل کیفیت پیشرفته، کنترل کیفیت آماری، رتولوژی مواد غذایی و ...

ب- مدارک کسب شده آموزشی:

- دوره آموزشی "آشنایی با صنایع بسته بندی" در آزمایشگاه کنترل مواد غذایی و بهداشتی استان آذربایجان غربی
- دوره آموزشی "طراحی آزمایش و تحلیل داده ها" انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور از تاریخ ۸۹/۱۱/۲۸ لغایت ۸۹/۱۱/۲۹
- کارگاه "Introduction to statistical quality control" دانشکده تغذیه و صنایع غذایی
- شرکت در دوره آموزشی عملی "اندازه گیری باقیمانده سموم دفع آفات نباتی در مواد خوراکی به روش GC" در آزمایشگاه کنترل مواد غذایی و بهداشتی استان آذربایجان غربی
- آموزش عملی Real Time PCR در چهاردهمین کنگره بین المللی میکروب شناسی (تابستان ۱۳۹۲)
- یازدهمین دوره "توانمندسازی آموزشی" ویژه اعضای هیات علمی- دانشگاه علوم پزشکی تبریز (بهمن ۱۳۹۸)
- دوره آموزشی ارزیابی و داوری اختراعات- پارک علم و فناوری آذربایجان شرقی (مرداد ۱۳۹۸)

سوابق پژوهشی

الف - علایق و زمینه پژوهشی:

ایمنی غذایی، میکروبیولوژی، باقیمانده سموم شیمیایی در مواد غذایی، کنترل کیفیت، PCR، باکتری های پروبیوتیک، ارزیابی بافت مواد غذایی، ارزیابی شلّف لایف

ب - انتشار کتاب:

- ویرایش کتاب روش های آزمایش شیمیایی مواد غذایی، انتشارات انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور.

- تالیف کتاب مبانی ایمنی در صنایع میوه و سبزی، انتشارات تحقیقات آموزش کشاورزی، ۱۴۰۱

ج - داوری مجلات علمی

LWT-Food Science and nutrition

-Nutrition and food science research

-Journal of food safety and hygiene (JFSH)

- مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران

ج - مقالات علمی در مجلات معتبر علمی - پژوهشی و بین المللی (ISI) :

1) Mahmoudzadeh, M., Motallebi, A., Hosseini, H., Khaksar, R., Ahmadi, H., Jenab, E., Shahraz, F., Kamran, M. (2010). Quality changes of fish burgers prepared from Deep flounder with and without coating during frozen storage (-18°C), *International journal of food science and technology*, 45 (2), 374-379.

2) Shahraz, F., Dadkhah, H., Khaksar, R., Mahmoudzadeh, M., Hosseini, H., Kamran, M., Bourke, P. (2012). Analysis of antibiotic resistance patterns and detection of mecA gene in Staphylococcus aureus isolated from packaged hamburger, *Meat science*, 759-763.

3) Mahmoudzadeh, M., Motallebi, A., Hosseini, H., Haratian, P., Ahmadi, H., Mohammadi, M., Khaksar, R. (2010). Quality assessment of fish burgers from deep flounder (*Pseudorhombus elevatus*) and brushtooth lizardfish (*Saurida undosquamis*) during storage at -18°C *Iranian Journal of Fisheries Sciences*, 9(1), 111-126.

4) Haghshenas, M., Hosseini, H., Nayebzadeh, K., Shabkoohi Kakesh, B., Mahmoudzadeh, M., Komeyli Fonood, R. (2015). Effect of beta glucan and carboxymethyl cellulose on lipid oxidation and fatty acid composition of pre-cooked shrimp nugget during storage, *LWT*, 1-6.

- 5) Hosseini, H., Mahmoudzadeh, M., Rezaei, M., Mahmoudzadeh, L., Khaksar, R., Karimian Khosroshahi, N., Babakhani, A. (2014). Effect of different cooking methods on minerals, vitamins and nutritional quality indices of kutum roach (*Rutilus frisii kutum*). *Food Chemistry*, 148, 86-91.
- 6) Mahmoudzadeh, M., Hosseini, H., Nasrollahzadeh, J., Mousavi Khaneghah, A., Rismanchi, M., Djamla Chaves, R., Shahraz, F., Azizkhani, M., Mahmoudzadeh, L., G.Haslberger, A. (2016). Antibacterial Activity of *Carum copticum* Essential Oil Against *Escherichia Coli* O157:H7 in Meat: *Stx* Genes Expression. *Current Microbiology*, 73, 265-272.
- 7) Mahmoudzadeh, M., Hosseini, H., Shahraz, F., Akhondzadeh Basti, A., Mousavi Khaneghah, A., Azizkhani, M., Desouza Santana, A., Haghshenas, M., Mahmoudzadeh, L. (2016). Essential oil Composition and Antioxidant Capacity of *Carum Copticum* and Its Antibacterial Effect on *Staphylococcus Aureus*, *Enterococcus Faecalis* and *Escherichia coli* O157:H7. *Journal of Food Processing and Preservation*, ISSN 1745-4549.
- 8) Mahmoudzadeh, L., Meshkini, S., Tukmehchi, A., Motalebi, A. A., Mahmoudzadeh, M. (2016). Effects of dietary *Bacillus subtilis* on growth performance and immune responses, in rainbow trout, *Oncorhynchus mykiss* (Walbaum, 1792). *Iranian Journal of Fisheries Sciences*, 15(1), 347-359.
- 9) Mahmoudzadeh, M., Hosseini, H., Hedayati, M., Mousavi Khaneghah, A., Djamla Chaves, R., Azizkhani, M. (2015). Establishment of a method for describing *stx* genes expression of *E. coli* O157:H7 in ground beef matrix during refrigerated storage. *Journal of Food Safety*, ISSN 1745-4565.
- 10) Mohammadi, R., Mahmoudzadeh, M., Atefi, M., Khosravi Darani, K., Mozafari, M. R. (2015). Applications of nanoliposomes in cheese technology. *International Journal of Dairy Technology*, 68 (1), 11-23.
- 11) Karimian Khosroshahi, N., Hosseini, H., Rezaei, M., Khaksar, R., Mahmoudzadeh, M. (2016). Effect of different cooking methods on minerals, vitamins and nutritional quality indices of Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*). *International Journal of Food Properties*, 19 (11), 2471-80.
- 12) Pilevar, Z., Hosseini, H., Hajimehdipour, H., Shahraz, F., Alizadeh, L., Mousavi Khaneghah, A., Mahmoudzadeh, M. (2017). The anti *Staphylococcus aureus* effect of combined *Echinofora platyloba* and liquid smoke in beef. *Food Technology and Biotechnology*, 54 (1).
- 13) Mahmoudzadeh, M., Hosseini, H., Mahmoudzadeh, L. and Mazaheri Nezhad Fard, R., 2020. Comparative Effects of *Carum copticum* Essential Oil on Bacterial Growth and Shiga-Toxin Gene Expression of *Escherichia coli* O157: H7 at Abused Refrigerated Temperatures. *Current Microbiology*, 77(8), pp.1660-1666.
- 14) Abedi, A.S., Rismanchi, M., Moosavi, M.H., Khaneghah, A.M., Mohammadi, A. and Mahmoudzadeh, M., 2021. A Mixture of Modified Starch and Maltodextrin for Spray Drying Encapsulation of *Nigella sativa* Seeds Oil Containing Thymoquinone. *Starch-Stärke*, 73(3-4), p.1900255.
- 15) Hosseini, S., Abdollahzadeh, E., Ranaei, V., Mahmoudzadeh, M. and Pilevar, Z., 2021. Effect of *Zataria multiflora* Boiss. essential oil, NaCl, acid, time, and temperature on the growth of *Listeria monocytogenes* strains in broth and minced rainbow trout. *Food Science & Nutrition*, 9(4), pp.2290-2298.
- 16) Shahvandari, F., Khaniki, G.J., Shariatifar, N., Mahmoudzadeh, M., Sani, M.A., Alikord, M., Nabizadeh, R. and Kamkar, A., 2021. Chitosan/Cumin (*Cuminum Cyminum* L.) Essential oil Edible Biodegradable Coating: its Effect on Microbial, Physical And Sensory Properties of Chicken Meat During Refrigeration. *Carpathian Journal of Food Science & Technology*, 13(1).

- 17) Atefi, M., Bagheri, V., Mahmoudzadeh, M. and Mazaheri Nezhad Fard, R., 2021. Gelatin: overview of identification methods. *Human, Health and Halal Metrics*, 2(2), pp.25-34.
- 18) Mahmoudzadeh, M. and Atefi, M., 2022. Determination of nitrate and nitrite in agricultural crops distributed in northeast of Iran. *Human, Health and Halal Metrics*, 2(2), pp.18-24.
- 19) Esmaeili, M., Yekta, R., Abedi, A.S., Ghanati, K., Derav, R.Z., Houshyarrad, A., Dehkordi, Z.S., Ajami, M. and Mahmoudzadeh, M., 2021. Encapsulating Vitamin D: A Feasible and Promising Approach to Combat Its Deficiency. *Pharmaceutical Sciences*, 28(2), pp.194-207.
- 20) Mahmoudzadeh, M., Abedi, A.S., Moslemi, M., Pilevar, Z. and Ghani, A., 2022. Biogenic Amines in Foods: Surveying Effective Factors and Measuring Methods. *Journal of microbiology, biotechnology and food sciences*, pp.e5221-e5221.
- 21) Hosseini, A., Ramezani, S., Tabibiazar, M., Mohammadi, M., Golchinfar, Z., Mahmoudzadeh, M. and Jahanban-Esfahlan, A., 2022. Immobilization of α -amylase in ethylcellulose electrospun fibers using emulsion-electrospinning method. *Carbohydrate Polymers*, 278, p.118919.
- 22) Froushani, S.M.A., Ajami, M. and Mahmoudzadeh, M., 2022. Effect of Nicotine on Immune System Function. *Advanced Pharmaceutical Bulletin*.
- 23) Atefi, M., Zargaraan, A., Nayebzadeh, K., Mahmoudzadeh, M. and Ghani, A., 2022. Physicochemical characteristics of beverage emulsions containing crocetin as a functional ingredient of saffron. *Food Science and Biotechnology*, pp.1-10.
- 24) Ghani, A., Tabibiazar, M., Mahmoudzadeh, M., Golchinfar, Z. and Homayouni Rad, A., 2022. Evaluation of the effect of sage seed gum (*Salvia macrosiphon*) conjugation on physicochemical and antimicrobial properties of egg white protein. *International Journal of Food Science & Technology*, 57(10), 6824-6832.
- 25) Kazemzadeh, P., Khorram, S., Mahmoudzadeh, M. and Ehsani, A., 2022. Effect of atmospheric cold plasma (ACP) on chlorine-adapted *Salmonella enterica* on spring onion. *Letters in Applied Microbiology*. <https://doi.org/10.1111/lam.13799>
- 26) Golchinfar, Z., Farshi, P., Mahmoudzadeh, M., Mohammadi, M., Tabibiazar, M. and Smith, J.S., 2022. Last Five Years Development In Food Safety Perception of n-Carboxymethyl Lysine. *Food Reviews International*, pp.1-37.
- 27) Abedini, A., Dakhili, S., Bazzaz, S., Kamaladdin Moghaddam, S., Mahmoudzadeh, M. and Andishmand, H., 2023. Fortification of chocolates with high-value-added plant-based substances: Recent trends, current challenges, and future prospects. *Food Science & Nutrition*.
- 28) Moslemi, M., Jannat, B., Mahmoudzadeh, M., Ghasemlou, M. and Abedi, A.S., 2023. Detoxification activity of bioactive food compounds against ethanol-induced injuries and hangover symptoms: A review. *Food Science & Nutrition*.
- 29) Shamloo, E., Nickfar, F., Mahmoudzadeh, M., Sarafraz, M., Salari, A., Darroudi, M., Abdi-Moghadam, Z., Amiryosefi, M.R., Rezagholizade-Shirvan, A. and Rezaei, Z., 2023.

Investigation of heavy metal release from variety cookware into food during cooking process.
International Journal of Environmental Analytical Chemistry, pp.1-17.

۳۰) محمودزاده، م.، خاکسار، ر.، مطلبی، ع.، احمدی، ح.، حسینی، ه.، حسینی، م.، شهرزاد، ف. (۱۳۹۱). اثرات انجماد در 18°C - روی تغییرات کیفی فیش برگرهای خام بدون پوشش تهیه شده از ماهی کیچار منقوط (*Saurida undosquamis*). مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، ۱۰، ۳۰-۲۳.

۳۱) حسینی، ه.، فراگوزلو، س.، تاج زاده، م.، معینی، س.، محمودزاده، م.، خاکسار، ر. (۱۳۸۸). بررسی تغییرات شیمیایی و حسی ایجاد شده در خمیر ماهیان فیتوفاگ و بیگ هد پس از شستشو با آب نمک و فرمولاسیون بهینه آن در طی نگهداری در شرایط انجماد 18°C - درجه سانتیگراد، فصلنامه علوم و صنایع غذایی دانشگاه تربیت مدرس، ۴(۳)، ۸۲-۷۳.

(د) مقالات در همایش های ملی و بین المللی:

-Poster presentation-55th International Congress of meat science and technology, Copenhagen, Denmark

Title: Quality changes of fish burgers prepared from Deep flounder (*Pseudorhombus elevates Ogilby*, 1912) with and without coating during frozen storage.

-Poster presentation- 61st pacific fisheries technologists conference February 21-24"2010" Sea ttle"Washington" USA.

Title: Effects of frozen storage at -18°C on the quality changes of Brushtooth Lizardfish (*Saurida undosquamis*) burgers with and without coating.

پوستر - هیجدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران - مشهد - مهر ۸۷

عنوان: تعیین الگوی مقاومت آنتی بیوتیکی در استافیلوکوکوس اورئوس های جدا شده از همبرگر های سطح شهر تهران

پوستر - بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران - دانشگاه شیراز - آبان ۹۲

عنوان: تاثیر روش های مختلف پخت بر شاخص های کیفیت تغذیه ای ماهی قزل آلا رنگین کمان

پوستر - بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران - دانشگاه شیراز - آبان ۹۲

Title: Effect of coating on chemical and sensory properties of Brushtooth Lizardfish (*Saurida Undosquamis*) during frozen storage (-18°C)

پوستر - چهاردهمین کنگره بین المللی میکروبی شناسی - تهران - آگوست ۲۰۱۳

Title: Effects of frozen storage at -18°C on the microbial changes of Lizardfish (*Saurida undosquamis*) burgers with and without coating.

پذیرش پوستر- اولین کنگره ملی بهداشت مواد غذایی- ارومیه- شهریور ۹۷

عنوان: اثر ضد میکروبی اسانس زنیان بر علیه باکتری اشرشیاکلی O157:H7 و بیان ژن‌های تهاجمی (stx) این باکتری در محیط گوشت چرخ شده

پذیرش پوستر- کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی کشاورزی و امنیت غذایی- تهران- شهریور ۱۳۹۹

عنوان: نانوامولسیون های اسانس های گیاهی: راهی جهت افزایش کاربرد این ترکیبات در محیط غذا

پذیرش پوستر- سومین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی- تهران- شهریور ۱۴۰۰

عنوان: ملانوئیدین ها به عنوان یک ماده غذایی با کارایی بالا

پذیرش پوستر- کنگره بین المللی علوم غذا و سلامت عمومی- تهران- شهریور ۱۴۰۰

عنوان: پلاسمای سرد، انواع و کاربردها

(و) سخنرانی ها در مجامع علمی:

دومین کنگره بین المللی و چهاردهمین کنگره تغذیه ایران، دانشگاه علوم پزشکی تهران، تابستان ۱۳۹۵

عنوان سمپوزیوم: Molecular methods for isolation and identification of E. coil O157:H7 in food

پذیرش سخنرانی در اولین کنگره ملی بهداشت مواد غذایی، دانشگاه ارومیه، شهریور ۹۷

عنوان سخنرانی: توصیف یک روش مناسب جهت بررسی بیان ژن‌های تهاجمی (stx) اشرشیاکلی O157:H7 در محیط گوشت چرخ شده طی نگهداری در شرایط یخچالی

(ه) طرح های پژوهشی

- مجری پایان نامه کارشناسی ارشد "تغییرات کیفی فیش برگرهای نیمه پخت پوشش دار و خام بدون پوشش تهیه شده از ماهیان کیچار منقوط و کفشک پرلکه طی نگهداری در 18°C -"

- همکار اصلی طرح "بررسی الگوی مقاومت آنتی بیوتیکی استافیلوکوکوس اورئوس های جدا شده از همبرگرهای خام صنعتی عرضه شده در فروشگاه های زنجیره ای شهر تهران سال ۱۳۸۶"

-همکار پایان نامه کارشناسی ارشد با عنوان "بررسی تأثیر عصاره موسیر و زردچوبه روی مدت ماندگاری خمیر ماهی کپور در شرایط انجماد"

- همکار پایان نامه کارشناسی ارشد با عنوان "تأثیر اسانس روغنی گیاه خوشاریزه و دود مایع بر رشد استافیلوکوکوس اورئوس در محیط کشت آزمایشگاهی"

- مجری طرح " اثر اسانس زنیان بر بیان ژن های حدت/شرشیاکلی O157:H7 در محیط کشت آزمایشگاهی و گوشت چرخ شده"
- همکار اصلی طرح " بررسی فراوانی باسیلوس سرئوس و تعیین پروفایل ژن های سم زا جدا شده از این باکتری در همبرگر خام صنعتی عرضه شده در سطح شهر تهران"
- همکار طرح " بررسی تاثیر عصاره موسیر و زردچوبه روی مدت ماندگاری خمیر ماهی کپور"
- استاد راهنمای طرح "طراحی و ساخت امولسیون پایدار شده اسانس زنیان با صمغ عربی و نشاسته اصلاح شده با روش امولسیون سازی خود به خودی و بررسی ویژگی های فیزیکی-شیمیایی و ضد میکروبی آن"
- استاد مشاور "بررسی اثر ضد میکروبی پست‌بیوتیک‌های حاصل از باکتری بیفیدوباکتریوم لاکتیس (Bb) ۱۲ (بر استرپتوکوکوس موتانس و تعیین خواص فیزیکی-شیمیایی، رئولوژیکی و حسی آدامس حاوی پست‌بیوتیک‌های مذکور"
- استاد راهنمای طرح "طراحی و ساخت امولسیون های اسانس مرزه خوزستانی پایدار شده توسط نشاسته اصلاح شده- ژل نانوفیبر سلولز باکتریایی و بررسی خواص فیزیکی-شیمیایی و ضد میکروبی آن"
- استاد راهنمای طرح "تعیین مدت ماندگاری آب هویج تیمار شده توسط پلاسما سرد"
- استاد راهنمای طرح "بررسی ویژگی های فیزیکی-شیمیایی و آنتی اکسیدانی امولسیون های پایدار شده توسط کانژوگه های پروتئینی صمغ دانه مرو"
- استاد راهنمای طرح "اثر تکنولوژی پلاسما سرد بر غیر فعالسازی سالمونلا آداپته شده به هیپوکلریت سدیم در پیازچه تازه"
- استاد مشاور طرح "طراحی و ساخت نانوذرات کازئینات سدیم-تانیک اسید با پوشش پلی ساکارییدی و ارزیابی قابلیت تشکیل پیکرینگ امولسیون از نانو ذرات حاصله"
- استاد مشاور طرح "طراحی و ساخت فیلم ضد میکروبی حاوی تیمول بر پایه زئین و اتیل سلولز جهت بسته بندی فعال برای مواد غذایی"
- همکار طرح " تثبیت آنزیم آلفا آمیلاز بر روی نانوالیاف اتیل سلولز تولید شده به روش الکتروریسی و بررسی فعالیت وپایداری آن با استفاده از سوبستراهای مختلف نشاسته"
- استاد مشاور طرح " خواص فیزیکی-شیمیایی و ضد میکروبی فیلم های زیست تخریب پذیر بر پایه ژلان و کربوکسی متیل سلولز حاوی اسانس رزماری"
- مجری طرح "طراحی و ساخت سامانه امولسیون دو گانه برای ریزپوشانی باکتری لاکتوباسیلوس کازئی ۴۳۱"

گواهی ثبت اختراع از سازمان ثبت اسناد و املاک کشور

عنوان اختراع: تهیه فیش برگر با صرفه اقتصادی از ماهی کفشک پرلکه

عنوان اختراع: فرایند بهبود ویژگی های ضد میکروبی و فیزیکی-شیمیایی پروتئین سفیده تخم مرغ طی واکنش میلارد با صمغ دانه مرو

سوابق حرفه ای:

- کارشناس ارشد امور غذایی و بهداشتی در آزمایشگاه کنترل مواد غذایی و بهداشتی استان آذربایجان غربی از تاریخ ۸۸/۹/۸ لغایت ۸۹/۳/۱

- کارشناس نظارت بر مواد غذایی بهداشت و درمان شهرستان سلماس از تاریخ ۸۹/۳/۲ لغایت ۸۹/۱۱/۳۰

- عضو هیات علمی دانشگاه علوم پزشکی تبریز از تاریخ ۱۳۹۷/۱۲/۱۶ تاکنون

افتخارات علمی :

۱- معرفی شده دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی برای سیزدهمین دوره انتخاب دانشجوی نمونه علوم پزشکی

۲- رتبه سوم کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی سال تحصیلی ۸۵-۸۶

۳- رتبه اول دکتری علوم و صنایع غذایی سال تحصیلی ۸۹-۹۰

۴- معرفی شده دانشگاه به عنوان استعداد درخشان سال ۹۲

۵- شاگرد اول در میان تمام ورودی های صنایع غذایی (بعداز امتحان جامع).

۶- رتبه اول امتحان جامع

۷- معرفی شده به عنوان پژوهشگر برگزیده در اولین کنگره ملی بهداشت مواد غذایی تابستان ۹۷، ارومیه

۸- معرفی شده به عنوان استادیار نمونه دانشگاه علوم پزشکی تبریز، جشنواره شهید مطهری، اردیبهشت ۱۴۰۰