

الف - مشخصات فردی

	نام و نام خانوادگی: بهروز علیزاده بهبهانی تخصص: میکروبیولوژی مواد غذایی آدرس الکترونیکی: B.alizadeh@asnrukh.ac.ir	نام و نام خانوادگی: بهروز علیزاده بهبهانی آدرس: خوزستان، ملاٹانی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان، دانشکده علوم دامی و صنایع غذایی، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی
---	--	--

ب - سوابق آموزشی

مقطع تحصیلی	رشته - گرایش	نام دانشگاه	معدل کل	نمره پایان نامه	سال شروع	سال خاتمه
کارشناسی	علوم و مهندسی صنایع غذایی	دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان	۱۷/۳۸	۲۰	۸۵	۸۹
کارشناسی ارشد	- علوم و مهندسی صنایع غذایی - میکروبیولوژی مواد غذایی	دانشگاه فردوسی مشهد	۱۸/۷۳	۲۰	۹۰	۹۲
دکتری تخصصی	- علوم و مهندسی صنایع غذایی - میکروبیولوژی مواد غذایی	دانشگاه فردوسی مشهد	۱۸/۴۷	۲۰	۹۲	۹۵
دوره پسا دکتری	- علوم و مهندسی صنایع غذایی - میکروبیولوژی مواد غذایی	دانشگاه فردوسی مشهد	کسب جایزه شهید چمران از بنیاد ملی نخبگان	۹۶	۸۵	۹۷
عنوان پایان نامه کارشناسی ارشد	بررسی اثر ضد میکروبی عصاره های آبی و اتانولی برگ گیاه حرا (<i>Avicennia marina</i>) در شرایط "in vitro" و پرتوال روکش شده با کربوکسی متیل سلولز در شرایط "in situ"					
عنوان رساله دکتری تخصصی	تولید پوشش خوراکی ضد میکروبی بر پایه موسیلاژ دانه بارهنگ کبیر در ترکیب با انسان های شوید و ترخون: بررسی ویژگی ها و کاربرد در گوشت گاو "in situ"					
عنوان پروژه دوره پسا دکتری	تولید بیوفیلم خوراکی بر پایه موسیلاژ دانه فرنجمشک در ترکیب با انسان های بادرنجبویه و زینیان جهت افزایش زمان ماندگاری گوشت گوسفند نگهداری شده در دمای یخچال: بررسی ویژگی های میکروبیولوژی و شیمیابی					

ب - سوابق آموزشی (تدریس دروس کارشناسی و کارشناسی ارشد)

ردیف	نام درس	مقطع
-۱	میکروبیولوژی عمومی	کارشناسی
-۲	میکروبیولوژی مواد غذایی ۱	کارشناسی
-۳	میکروبیولوژی مواد غذایی ۲	کارشناسی
-۴	میکروبیولوژی صنعتی	کارشناسی ارشد
-۵	صنایع تخمیری	کارشناسی
-۶	صنایع آشامیدنی ها	کارشناسی
-۷	تکنولوژی گوشت	کارشناسی

پ - ثبت اختراع و کتاب

- ویراستار علمی کتاب اکولوژی میکروبی، انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد
- ثبت اختراع "تولید پوشش خوراکی ضد میکروبی بر پایه موسیلاژ بارهنگ کبیر جهت افزایش عمر انبارمانی گوشت گاو"

ت- افتخارات آموزشی

- ۱- کسب رتبه اول در مقطع کارشناسی ارشد
- ۲- کسب رتبه دوم در مقطع دکتری
- ۳- پذیرش در مقطع دکتری از طریق استعدادهای درخشان در دانشگاه فردوسی مشهد
- ۴- دانشجوی ممتاز در سال ۱۳۹۲ در مقطع کارشناسی ارشد دانشگاه فردوسی مشهد
- ۵- کسب رتبه اول در بررسی مقالات پژوهشی و سوابق آموزشی در گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد (۴ گرایش) و معرفی به دانشکده کشاورزی جهت دریافت جایزه بنیاد ملی نخبگان
- ۶- کسب رتبه اول در بررسی مقالات پژوهشی و سوابق آموزشی در دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد (۹ گروه) و معرفی به دانشگاه فردوسی مشهد جهت دریافت جایزه بنیاد ملی نخبگان
- ۷- منتخب دانشگاه فردوسی مشهد و معرفی به بنیاد ملی نخبگان جهت دریافت جایزه پژوهشی یا آموزشی (<http://talent.um.ac.ir/index.php/fa/2015-08-26-05-35-16>)
- ۸- عضو هدایت استعدادهای درخشان دانشگاه فردوسی مشهد
- ۹- دانشجوی استعداد برتر و نخبه دانشگاه فردوسی مشهد و دریافت جایزه تحصیلی از بنیاد ملی نخبگان در سال تحصیلی ۱۳۹۴
- ۱۰- جوان برتر استان خراسان رضوی در سال ۱۳۹۵
- ۱۱- برترین دانشجوی دانشگاه فردوسی مشهد در سال ۱۳۹۵
- ۱۲- کسب جایزه فرهنگی از بنیاد ملی نخبگان در سال ۱۳۹۵
- ۱۳- کسب جایزه شهید چمران (دوره پسا دکتری) از بنیاد ملی نخبگان و شروع دوره پسا دکتری در سال ۱۳۹۵
- ۱۴- کسب جایزه کاظمی آشتیانی (جایزه جذب هیأت علمی) از بنیاد ملی نخبگان در سال ۱۳۹۶

ث- چاپ ۵۰ مقاله علمی-پژوهشی و ISI

- ۱- بهروز علیزاده بهبهانی، فریده طباطبائی یزدی، فخری شهیدی، سید علی مرتضوی، محبت محبی، **بررسی ترکیبات شیمیایی و فعالیت ضد میکروبی انسانس ترخون بر برخی از باکتری های بیماری زا در شرایط برون تنی**، مجله دانشگاه علوم پزشکی قم
- ۲- بهروز علیزاده بهبهانی، فریده طباطبائی یزدی، فخری شهیدی، سید علی مرتضوی، محبت محبی، **اثر ضد میکروبی و برهمکنش عصاره های آبی و اتانولی بارهنگ کبیر بر استافیلوکوکوس اورئوس، لیستریا اینوکوا، اشرشیاکلی و سودوموناس اثروزینوزا در شرایط برون تنی**، مجله بیماری های عفونی و گرم‌سیری
- ۳- بهروز علیزاده بهبهانی، علی الغونه، فریده طباطبائی یزدی، فخری شهیدی، محبت محبی، **بهینه سازی استخراج عصاره برگ گیاه حرا با استفاده از روش مخلوط و بررسی اثر ضد میکروبی آن بر لیستریا اینوکوا، اشرشیاکلی و انتروکوکوس فاسیوم**، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران
- ۴- بهروز علیزاده بهبهانی، فریده طباطبائی یزدی، فخری شهیدی، محبت محبی، **حسین زنگانه، بررسی اثر بازدارندگی و کشندگی عصاره های آبی و اتانولی برگ گیاه حرا بر باکتری های گرم مثبت و گرم منفی در شرایط آزمایشگاهی**، مجله علوم پزشکی صدر-دانشگاه علوم پزشکی شیراز
- ۵- بهروز علیزاده بهبهانی، فریده طباطبائی یزدی، مریم حیدری سورشجانی، سید علی مرتضوی، فروزان طباطبائی یزدی، **بررسی اثر ضد میکروبی عصاره های آبی و اتانولی مرزه بختیاری بر باکتری های گرم مثبت و گرم منفی در شرایط آزمایشگاهی**، بیماری های عفونی و گرم‌سیری
- ۶- فریده طباطبائی یزدی، بهروز علیزاده بهبهانی، سید علی مرتضوی، بررسی اثر عصاره گیاهان تیره نعناع (آویشن، نعناع و کاکوتی) در جلوگیری از رشد استافیلوکوکوس اورئوس و ژئوتريکوم کاندیدوم در نمونه های دوغ صنعتی استان خراسان رضوی با استفاده از روش سطح پاسخ، علوم و صنایع غذایی ایران-انجمن علوم و صنایع غذایی ایران
- ۷- فریده طباطبائی یزدی، بهروز علیزاده بهبهانی، آرش قیطران پور، سید علی مرتضوی، **جداسازی و شناسایی لاکتیک اسید باکتری های ترخینه به عنای فراورده ای سنتی با خاصیت دارویی علیه میکرووارگانیسمهای بیماری را**، علوم پزشکی صدر-دانشگاه علوم پزشکی شیراز
- ۸- فریده طباطبائی یزدی، بهروز علیزاده بهبهانی، علی الغونه، حسن زنگانه، **بهینه سازی استخراج عصاره میوه از گیل با استفاده از روش مخلوط و بررسی اثر ضد میکروبی آن بر میکروارگانیسم های عامل عفونت**، علوم و صنایع غذایی ایران-انجمن علوم و صنایع غذایی ایران

-۹- فریده طباطبائی یزدی، بهروز علیزاده بهبهانی، مریم حیدری سورشجانی، سید علی مرتضوی، بررسی اثر ضد میکروبی عصاره گیاه کلپوره بر میکروگانیسم‌های عامل عفونت در شرایط آزمایشگاهی، مجله علوم پزشکی همدان

-۱۰- فریده طباطبائی یزدی، بهروز علیزاده بهبهانی، علیرضا وسیعی، سید علی مرتضوی، سمیرا مرادی، بررسی اثر آنتی باکتریال عصاره های آبی و اتانولی چای ترش بر بدخی از باکتری های بیماری زا مقاوم به آنتی بیوتیک با منشاء غذایی، علوم و صنایع غذایی ایران- انجمن علوم و صنایع غذایی ایران

-۱۱- محبت محبی، بهروز علیزاده بهبهانی، الهام انصاری فر، محمد نوشاد، اثر ضد میکروبی آلوئه ورا و کیتوزان در شرایط آزمایشگاهی، بیماری های عفونی و گرمیسری

-۱۲- فریده طباطبائی یزدی، علیرضا وسیعی، بهروز علیزاده بهبهانی، سید علی مرتضوی، فروزان طباطبائی یزدی، بررسی تنوع جمعیتی باکتری های اسید لاكتیک آش کارده با استفاده از روش تکثیر ژن $S\text{ rRNA 16}$ و تعیین فعالیت ضد میکروبی ترکیبات شبه باکتریوسینی، علوم و صنایع غذایی ایران- انجمن علوم و صنایع غذایی ایران

-۱۳- فریده طباطبائی یزدی، علیرضا وسیعی، بهروز علیزاده بهبهانی، سید علی مرتضوی، بررسی تنوع باکتری های اسید لاكتیک جدا شده از کشك زرد زبانی (سیستانی) با استفاده از روش تکثیر ژن $S\text{ rRNA 16}$ ، علوم و صنایع غذایی ایران- انجمن علوم و صنایع غذایی ایران

-۱۴- فریده طباطبائی یزدی، آرش قیطران پور، بهروز علیزاده بهبهانی، سید علی مرتضوی، محبت محبی، بررسی تاثیر تیمارهای مختلف بر تغییر رنگ و مدلسازی ریاضی رفتار خشک شدن ترخینه در خشک کن هوای داغ ، پژوهش های صنایع غذایی-دانش کشاورزی

-۱۵- فریده طباطبائی یزدی، علی الغونه، بهروز علیزاده بهبهانی، علیرضا وسیعی، استفاده از سیستم های هوشمند برای مدل سازی دینامیک جمعیت میکروبی اشرشیا کلی سوسیس فرانکفورتر حاوی عصاره قره قات، علوم و صنایع غذایی ایران- انجمن علوم و صنایع غذایی ایران

-۱۶- فریده طباطبائی یزدی، علیرضا وسیعی، بهروز علیزاده بهبهانی، **جدازایی**، شناسایی و ارزیابی فلور لاكتیکی کیمچی تولید شده در ایران بر پایه روش های بیوشیمیایی و مولکولی، علوم و صنایع غذایی ایران- انجمن علوم و صنایع غذایی ایران

-۱۷- فریده طباطبائی یزدی، علیرضا وسیعی، بهروز علیزاده بهبهانی، سید علی مرتضوی، بررسی پتانسیل پروبیوتیکی باکتری های اسید لاكتیک ایزوله شده از کیمچی تولید شده در ایران، مجله علوم پزشکی قم

-۱۸- فریده طباطبائی یزدی، سمیرا مرادی، بهروز علیزاده بهبهانی، سید علی مرتضوی، علیرضا وسیعی، **جدازایی و شناسایی** مخرم تربکوسپورون آساهی تولید کننده آنزیم لیپاز از کیمچی و بهینه سازی پارامترهای موثر بر تخمیر و تولید لیپاز، علوم و صنایع غذایی ایران- انجمن علوم و صنایع غذایی ایران

-۱۹- فریده طباطبائی یزدی، علی الغونه، دیاکو خدایی، بهروز علیزاده بهبهانی، **مدل سازی** رفتار حریان و شاخص رئولوژیکی و بهینه سازی بستنی، علوم و صنایع غذایی ایران- انجمن علوم و صنایع غذایی ایران

-۲۰- فریده طباطبائی یزدی، محبت محبی، سید علی مرتضوی، آرش قیطران پور، بهروز علیزاده بهبهانی، **مطالعه ای ضریب نفوذ موثر، انرژی** فعال سازی و رفتار خشک شدن فرمولاسیون های مختلف ترخینه در خشک کن هوای داغ، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران

-۲۱- فریده طباطبائی یزدی، سید علی مرتضوی، سمیرا مرادی ، علیرضا وسیعی، بهروز علیزاده بهبهانی، **جدازایی** باکتری های تولید کننده آنزیم لیپاز از چربی شیر گاو و بهینه سازی اثر متغیرهای تاثیر گذار بر تولید آنزیم لیپاز در تخمیر غوطه وری، علوم و صنایع غذایی ایران- انجمن علوم و صنایع غذایی ایران

-۲۲- فریده طباطبائی یزدی، علیرضا وسیعی، بهروز علیزاده بهبهانی، سید علی مرتضوی، **تولید پوشش خوارکی ضد میکروبی** بر پایه موسیلاز دانه بارهنگ کبیر در ترکیب با انسان گلپر: بررسی ویژگی ها و کاربرد آن در گوشت نگهداری شده در دمای یخچال، میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی

-۲۳- فریده طباطبائی یزدی، علیرضا وسیعی، بهروز علیزاده بهبهانی، سید علی مرتضوی، بررسی تنوع زیستی باکتری های اسید لاكتیک دوغ محلی مشهد با استفاده از روش آنالیز ژن $S\text{ rRNA 16}$ و تعیین توانایی پروبیوتیکی سویه های جدا شده از آن، علوم و صنایع غذایی ایران- انجمن علوم و صنایع غذایی ایران

1-Behrooz Alizadeh Behbahani, Farideh Tabatabaei Yazdi, Fakhri Shahidi, Seyed Ali Mortazavi, Mohebbat Mohebbi, **Plantago major Seed Mucilage: Optimization of extraction and some physicochemical and rheological aspects**, Carbohydrate Polymers

2- Behrooz Alizadeh Behbahani, Farideh Tabatabaei Yazdi, Fakhri Shahidi, Seyed Ali Mortazavi, Mohebbat Mohebbi, **Use of Plantago major seed mucilage as a novel edible coating incorporated with Anethum graveolens essential oil on shelf life extension of beef in refrigerated storage**, International Journal of Biological Macromolecules

3- Behrooz Alizadeh Behbahani, Farideh Tabatabaei Yazdi, Fakhri Shahidi, Seyed Ali Mortazavi, Mohebat Mohebbi, **Principle component analysis (PCA) for investigation of relationship between population dynamics of microbial pathogenesis, chemical and sensory characteristics in beef slices containing Tarragon essential oil**, Microbial Pathogenesis

4-Behrooz Alizadeh Behbahani, Farideh Tabatabaei Yazdi, Fakhri Shahidi, Seyed Ali Mortazavi, Mohebat Mohebbi, **Antioxidant activity and antimicrobial effect of tarragon (*Artemisia dracunculus*) extract and chemical composition of its essential oil**, Journal of Food Measurement and Characterization

5- Behrooz Alizadeh Behbahani, Abbas Ali Imani, **Evaluation of phytochemical analysis and antimicrobial activities Allium essential oil against the growth of some microbial pathogens**, Microbial Pathogenesis

6- Behrooz Alizadeh Behbahani, Abbas Ali Imani, **Antibacterial activities, phytochemical analysis and chemical composition Makhlaseh extracts against the growth of some pathogenic strain causing poisoning and infection**, Microbial Pathogenesis

7- Behrooz Alizadeh Behbahani, Farideh Tabatabaei Yazdi, Fakhri Shahidi, Hamid Noorbakhsh, Alireza Vasiee, **Phytochemical analysis and antibacterial activities extracts of mangrove leaf against the growth of some pathogenic bacteria**, Microbial Pathogenesis

8-Behrooz Alizadeh Behbahani, Farideh Tabatabaei Yazdi, **The In vitro Study of Antibacterial Activity of Mangle Negro Extracts Against Selected Pathogens From Enterobacteriaceae and Bacillaceae Familia**, Zahedan Journal of Research in Medical Sciences

9-Behrooz Alizadeh Behbahani, Farideh Tabatabaei Yazdi, Fakhri Shahidi, **Antifungal effect of aqueous and ethanolic *Avicennia marina* leaves extracts on *Alternaria citri* and *Penicillium digitatum* "in vitro"**, Zahedan Journal of Research in Medical Sciences

10-Behrooz Alizadeh Behbahani, Farideh Tabatabaei Yazdi, Ali Mortazavi, Fatemeh Zendeboodi, Mohammad Mahdi Gholian, Alireza Vasiee, **Effect of aqueous and ethanolic extract of *Eucalyptus camaldulensis* L. on food infection and intoxication microorganisms "in vitro"**, Journal of Paramedical Sciences (JPS)

11-Behrooz Alizadeh Behbahani, Farideh Tabatabaei Yazdi, **Antibacterial activity of methanolic and aqueous extracts of *Myrtus communis* on pathogenic strains causing infection**, Zahedan Journal of Research in Medical Sciences

12-Behrooz Alizadeh Behbahani, Farideh Tabatabaei Yazdi, Ali Mortazavi, Fatemeh Zendeboodi, Mohammad Mahdi Gholian, Alireza Vasiee, **Antimicrobial effect of Carboxy Methyl Cellulose (CMC) containing aqueous and ethanolic *Eucalyptus camaldulensis* L. leaves extract against *Streptococcus pyogenes*, *Pseudomonas aeruginosa* and *Staphylococcus epidermidis***, Journal of Paramedical Sciences (JPS)

13-Behrooz Alizadeh Behbahani, Farideh Tabatabaei Yazdi, Fakhri Shahidi, **Antifungal potential of mangrove extracts against *Aspergillus flavus* and *Penicillium italicum***, Journal of Paramedical Sciences (JPS)

14-Ali Alghooneh, Behrooz Alizadeh Behbahani, Hamid Noorbakhsh, Farideh Tabatabaei Yazdi, **Application of intelligent modeling to predict the population dynamics of *Pseudomonas aeruginosa* in Frankfurter sausage containing *Satureja bachtiarica* extracts**, Microbial Pathogenesis

15-Alireza Vasiee, Behrooz Alizadeh Behbahani, Farideh Tabatabaei Yazdi, Samira Moradi, **Optimization of the production conditions of the lipase produced by *Bacillus cereus* from rice flour through Plackett-Burman Design (PBD) and response surface methodology (RSM)**, Microbial Pathogenesis

16- Alireza Vasiee, Behrooz Alizadeh Behbahani, Farideh Tabatabaei Yazdi, Ali Mortazavi, Hamid Noorbakhsh, **Diversity and Probiotic potential of lactic acid bacteria isolated from Horreh, a traditional Iranian fermented food**, Probiotics and Antimicrobial Proteins

26-Mohammad Noshad, Mohebat Mohebbi, Elham Ansarifar, Behrooz Alizadeh Behbahani, **Quantification of enzymatic browning kinetics of quince preserved by edible coating using the fractal texture Fourier image**, Journal of Food Measurement and Characterization

27-Arash Ghataranpour, Amir Rastagar, Farideh Tabatabaei Yazdi, Mohebat Mohebbi, Behrooz Alizadeh Behbahani, **Application of digital image processing in monitoring some physical properties of Tarkhineh during drying**, Journal of Food Processing and Preservation

ث - طرح‌های پژوهشی

انجام بیش از ۳۰ طرح پژوهشی مصوب به عنوان مجری و همکار طرح