



CURRICULUM VITAE

(رزومه)

نام و نام خانوادگی: حسین جوینده

دانشیار پایه ۴۳ گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان

H-index: ۲۲

مدارک اخذ شده:

لیسانس: مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد (۱۳۷۱)، معدل ۱۷/۲۲.

فوق لیسانس: صنایع فراورده های کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس تهران (۱۳۷۴)، معدل ۱۷/۶۵.

دکتری: تکنولوژی مواد غذایی (گرایش لبنیات) Punjab Agricultural University, India Ludhiana (1386)، معدل A.

عنوان پایان نامه ها:

فوق لیسانس: "بررسی امکان تولید ماست سویا با استفاده از آب پنیر مطابق ذایقه ایرانی".

دکتری:

Studies on preparation and utilization of fermented whey protein concentrate and permeate from feta cheese whey.

فعالیت های آموزشی:

- تدریس دروس:

اصول نگهداری مواد غذایی، محیط زیست و بهداشت کارخانه، زبان تخصصی، محصولات غذایی سنتی، فرایند حرارتی، صنایع لبنی ۱ و صنایع لبنی ۲ (تکنولوژی شیر و فراورده ها)، صنایع کنسرو، تغذیه، تجزیه مواد غذایی، سردخانه و انبار، اصول تبدیل و نگهداری محصولات کشاورزی، فیزیولوژی پس از برداشت، انبار و روش های نگهداری مواد غذایی، فراوری تولیدات دام و طیور، صنایع تخمیر و ... در دوره کارشناسی و دروس فرایند تکمیلی مواد غذایی (صنایع غذایی پیشرفته)، ضایعات مواد غذایی و تأثیر فرایند بر میکروب ها و آنزیم ها در دوره کارشناسی ارشد و دروس بیوشیمی مواد غذایی پیشرفته، سیاست ها و سیستم های ملی و بین المللی مواد غذایی، کاربرد پیشرفته آنزیم ها در مواد غذایی، فناوری های پیشرفته در صنعت غذا، و تأثیر فرایند بر مواد غذایی در دوره دکتری.

- تدریس در دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان و سایر دانشگاه ها / مؤسسات آموزشی (دانشگاه آزاد واحدهای کاشمر، نیشابور، شوشتر، مسجد سلیمان، مؤسسه علی ابن مهزیار (تربیت کارشناس حرفه و فن)، دانشگاه علمی کاربردی سمنان، جهاد دانشگاهی اهواز و....)

- برگزاری کارگاه و دوره های مختلف آموزشی برای مدیران و مسئولین فنی کارخانجات از طریق سازمان صنایع و معادن

استان خوزستان، اداره نظارت بر مواد غذایی و

برخی جزوه های درسی:

- اصول تبدیل و فراوری مواد غذایی
- تغذیه
- شستشوی تجهیزات لبنی
- دستورالعمل آزمایشگاه لبنیات
- دستورالعمل آزمایشگاه تجزیه مواد غذایی

کتاب منتشر شده:

- جوینده حسین، شب زنده دار نرجس (۱۳۸۸). چهل غذای ایرانی، چاپ هشتم، انتشارات همراه، تهران.
- مرتضوی سید علی، قدس روحانی محسن و جوینده حسین (۱۴۰۲). تکنولوژی شیر و فراورده های لبنی، ترجمه، چاپ پانزدهم، انتشارات دانشگاه فردوسی، مشهد.
- جوینده، ح. (۱۴۰۰). کاربرد آنزیم ها در صنعت لبنیات. چاپ اول، انتشارات دانشگاه علوم و کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان، ملاتانی، ایران.
- جوینده، ح. و مصلائی، ف. (۱۴۰۲). مایکوتوکسین ها: گونه های مهم قارچی تولید کننده مایکوتوکسین ها و روش های شناسایی، کنترل و سم زدایی آن ها. چاپ دوم، انتشارات دانشگاه فردوسی، مشهد.

افتخارات و نوآوری ها:

- ۱- پژوهشگر برتر: دانشگاه شهید چمران در سال ۱۳۸۰ و ۱۳۸۲؛ دانشگاه کشاورزی خوزستان در سال های ۱۳۹۰، ۱۳۹۷ و ۱۴۰۰
- ۲- تولید محصولات مختلف لبنی از آب پنیر (شرکت لبنی رضوی، ۱۳۹۰)
- ۳- بکارگیری برخی آنزیم ها در تولید محصولات مختلف لبنی با همکاری شرکت پگاه خوزستان (۱۳۹۷-۱۴۰۲)

برخی از مسؤولیت های اجرایی:

- مدیر گروه صنایع غذایی (۱۳۸۰-۱۳۷۸ و ۱۳۹۲-۱۳۸۸)
- مدیر کل دانشجویی: ۱۳۸۷-۱۳۸۶
- مدیر امور اداری از شهریور سال ۸۹ لغایت بهمن ۹۱
- ریاست دانشکده: آبان ۱۳۹۸ (ادامه دارد)

عضویت در برخی کمیته های اجرایی

- عضو و رئیس کمیته ناظر بر نشریات دانشگاهی (۱۳۸۶-۱۳۸۷)
- عضو کمیته تألیف و ترجمه دانشکده (۱۳۸۱-۱۳۸۲)
- عضو و دبیر کمیته ترفیع دانشگاه (۱۳۸۹-۱۳۹۱)
- رئیس دبیرخانه جذب دانشگاه (۱۳۸۹-۱۳۹۱)
- عضو کمیسیون موارد خاص دانشگاه (۱۳۸۹-۱۳۹۱)
- عضو کمیته های تحول اداری و کمیته بهره وری دانشگاه (۱۳۸۹-۱۳۹۱)
- عضو و رئیس کمیته انضباطی (کمیته بدوی و اصلی) دانشگاه (۱۳۸۶-۱۳۸۷)
- عضو کمیته اجرایی دانشگاه (۱۳۸۹-۱۳۹۱)

- عضویت در کمیسیون های بررسی و صدور پروانه های بهداشتی مؤسسات تولیدی مواد غذایی، آشامیدنی و بهداشتی خوزستان (۸۸-۹۲)
- عضو اصلی کمیته قانون مدیریت خدمات کشوری و طبقه بندی مشاغل دانشگاه (۱۳۸۹-۱۳۹۱)
- عضو هیأت ممیزه دانشگاه (دوره چهارم، ۱۴۰۱-ادامه دارد)
- نماینده هیأت ممیزه دانشگاه در کمیته ترفیعات دانشگاه (۱۴۰۱-ادامه دارد)

برخی مقاله های ارایه شده در همایش های داخلی

کامل/سخنرانی

- جوینده، ح (۱۳۸۱). بررسی تأثیر افزودن کنسانتره پروتئینی آب پنیر تخمیری بر خواص ارگانولپتیکی نان لواش تولیدی در مجتمع عالی آموزشی و پژوهشی رامین. سیزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، دانشگاه صنعتی امیر کبیر، تهران.
- جوینده، ح. و کوشکی، م.ر. (۱۳۸۱). بررسی ارزش غذایی و بهبود خواص ارگانولپتیکی پنیر سویای تهیه شده از مخلوط شیر سویا و شیر گاو. اولین همایش تخصصی صنعت شیر و فراورده های آن، دانشگاه تهران.
- جوینده، ح. و کوشکی، م.ر. (۱۳۸۲). تولید بستنی میوه ای سویا. چهاردهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، نمایشگاه های بین المللی تهران.
- جوینده، ح. (۱۳۸۳). بهبود خواص ارگانولپتیکی نان با استفاده از آب پنیر. اولین همایش روشهای پیشگیری از اتلاف منابع ملی، تهران.
- جوینده، ح. (۱۳۸۷). Impact of fermented whey protein concentrate on texture of Iranian white cheese، هیجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی مشهد.
- جوینده، ح. (۱۳۸۷). تولید پنیر سفید ایرانی با استفاده از کنسانتره پروتئینی تخمیری آب پنیر. هیجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی مشهد.
- جوینده، ح. (۱۳۸۸). بررسی تأثیر استفاده از فراورده های آب پنیر بر کیفیت خمیر نان. چهارمین همایش ملی بررسی ضایعات محصولات کشاورزی (SOLAP4)، تهران.
- جوینده، ح. (۱۳۸۸). بهبود پارامترهای کیفی پخت نان حجیم غنی شده با آب پنیر. چهارمین همایش ملی بررسی ضایعات محصولات کشاورزی (SOLAP4)، تهران.
- جوینده، ح. (۱۳۸۸). شیر نوشیدنی طعم دار کم چرب. اولین همایش سلامت شیر: از تولید تا مصرف و اهمیت تغذیه ای آن، دانشگاه علوم پزشکی، تهران.
- جوینده، ح. (۱۳۸۸). بهبود پایداری حرارتی شیر پس چرخ گاومیش تغلیظ شده به روش فراپالایش / اولترافیلتراسیون. دومین همایش ملی گاومیش ایران، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین، ملاتانی، خوزستان.
- جوینده، ح. (۱۳۸۸). مقایسه ترکیبات و خواص فیزیکوشیمیایی شیر گاو و گاومیش. دومین همایش ملی گاومیش ایران، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین، ملاتانی، خوزستان.

- جوینده، ح. (۱۳۸۸). تولید محصولات مختلف لبنی از شیر گاومیش. دومین همایش ملی گاومیش ایران، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین، ملاتانی، خوزستان
- برزگر، ح. و جوینده ح. (۱۳۸۸). ویژگی های ساختاری و فیزیکوشیمیایی شیر فرابالایش شده (UF) و شیر خشک گاومیش. دومین همایش ملی گاومیش ایران، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین، ملاتانی، خوزستان.
- جوینده، ح، کریمی الف و جواهری س. (۱۳۸۸). کاهش و تعیین مقادیر آکريل آمید در مواد غذایی و آشامیدنی با استفاده از میکروارگانیزمها. نخستین همایش کشوری آکريلامید و چالشهای آن در صنعت غذا، دانشگاه علوم پزشکی، مشهد.
- جوینده، ح.، قلیان م.م. و زنده بودی ف. (۱۳۸۹). کاهش آکريل آمید در محصولات قنادی در مقیاس صنعتی. نخستین همایش کشوری آکريلامید و چالشهای آن در صنعت غذا، دانشگاه علوم پزشکی، مشهد.
- راکی سلیمی، ک، ناصحی ب. و جوینده ح. (۱۳۸۹). تشکیل اکریل آمید توسط چربیها. نخستین همایش کشوری آکريلامید و چالشهای آن در صنعت غذا، دانشگاه علوم پزشکی، مشهد.
- آقایی، ز. و جوینده ح. (۱۳۸۹). بررسی میزان آکريل آمید در فرآورده های مختلف غذایی و روشهای تشخیص و اندازه گیری. نخستین همایش کشوری آکريلامید و چالشهای آن در صنعت غذا، دانشگاه علوم پزشکی، مشهد.
- زنده بودی، ف.، قلیان م.م.، جوینده ح. و ناصحی ب. (۱۳۸۹). جلوگیری از تشکیل آکريل آمید در محصولات سیب زمینی با استفاده از ویتامین ها نخستین همایش کشوری آکريلامید و چالشهای آن در صنعت غذا، دانشگاه علوم پزشکی، مشهد.
- جوینده ح. (۱۳۹۰). بررسی خصوصیات حسی پنیر شبه لبنی (Cheese analog). بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۱-۳ آذر، دانشگاه شریف، تهران.
- جوینده، ح. (۱۳۹۰). بررسی ترکیبات مؤثر در کیفیت طعم محصولات لبنی حاصل از شیر گاو و گاومیش. همایش ملی صنایع غذایی، ۹-۱۰ اسفند، دانشگاه آزاد واحد قوچان.
- جوینده، ح.، محمودی، ر. و نیکبخت ت. (۱۳۹۲). ارزیابی خصوصیات حسی و میکروبی داهی پروبیوتیک و مقایسه آن با ماست پروبیوتیک. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۵-۷ آبان، دانشگاه شیراز.
- محمودی، ر.، نیکبخت ت. و جوینده، ح. (۱۳۹۲). مروری بر کاربردهای ناتامایسین در صنعت غذا. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۵-۷ آبان، دانشگاه شیراز.
- جوینده، ح.، آقایی ز.، قدسی م. و قلیان م.م. (۱۳۹۲). روش های تعیین میزان آکريل آمید در مواد غذایی. دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، ۹-۱۰ اردیبهشت، دانشگاه آزاد واحد قوچان.
- حاج ابراهیمی، ز.، جوینده ح. و شیرعلی پور ر. (۱۳۹۲). مروری بر فرایند ریزپوشانی و کاربرد آن در صنعت غذا. دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، ۹-۱۰ اردیبهشت، دانشگاه آزاد واحد قوچان.
- جوینده، ح.، مرتضوی س.ع.، شاکریان م. و فرهنگ پ. (۱۳۹۳). بررسی تأثیر آنزیم ترانس گلوتامیناز و ماده خشک شیر بر خواص فیزیکوشیمیایی ماست. سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، ۲۶-۲۷ آبان، دانشگاه آزاد واحد قوچان.

- جوینده، ح. و رستم آبادی ح. (۱۳۹۳). خواص ضد میکروبی اسانس و بکارگیری آن در مواد غذایی. سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، ۲۶-۲۷ آبان، دانشگاه آزاد واحد قوچان.
- جوینده، ح. (۱۳۹۳). Manufacturing of a novel naturally carbonated fruit beverage. سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، ۲۶-۲۷ آبان، دانشگاه آزاد واحد قوچان.
- جوینده، ح. (۱۳۹۳). تولید پنیر سویا مطابق با ذائقه ایرانی. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۸-۹ شهریور، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- جوینده، ح. (۱۳۹۳). مکانیسم فرایند خشک کردن اسمزی در مواد غذایی. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۸-۹ شهریور، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- جوینده، ح.، مرتضوی س.ع. و سمواتی و. (۱۳۹۳). ماندگاری برخی ترکیبات معطر توسط باکتری های اسید لاکتیک. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۸-۹ شهریور، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- جوینده، ح.، نیکبخت ت. و محمودی ر. (۱۳۹۳). ارزیابی خصوصیات فیزیکوشیمیایی داهی پروبیوتیک و مقایسه آن با ماست پروبیوتیک. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۸-۹ شهریور، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
- جوینده، ح؛ و مرتضوی، ع. (۱۳۹۵). بررسی تأثیر افزودن ماده خشک شیر و تیمار آنزیمی ترانس گلوتامیناز میکروبی بر ویژگی های حسی و بافتی ماست قالبی. اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۲۶-۲۹ مهر، تهران.
- جوینده، ح؛ محمودی، ر.، سمواتی، و. و حجتی، م. (۱۳۹۴). تأثیر تیمار آنزیمی سرد ترانس گلوتامیناز شیر بر ویژگیهای بافت ماست. بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۲۰-۲۱ آبان، تهران.
- جوینده، ح. (۱۳۹۳). تولید پنیر سویا مطابق با ذائقه ایرانی. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۸-۹ شهریور، گرگان.

پوستر

- جوینده، ح و کوشکی، م ر (۱۳۷۷). تولید ماست سویای حاوی آب پنیر مطابق ذائقه ایرانی، نهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، تهران.
- جوینده، ح؛ بشیری، پ و مرتضوی، ع (۱۳۷۷). بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی ماست سویا و مقایسه آن با ماست لبنی. دومین همایش سراسری علمی-کاربردی فراورده های لبنی کشور، دانشگاه فردوسی مشهد.
- بشیری، پ و جوینده، ح (۱۳۷۷). طراحی سیستم حرارتی جداسازی تری گلیسیریدهای پیه گاو. دومین همایش سراسری علمی-کاربردی فراورده های لبنی کشور، دانشگاه فردوسی مشهد.
- جوینده، ح؛ بشیری، پ و مظاهری تهرانی، م (۱۳۷۷). تولید ماست میوه ای با استفاده از آب پنیر. دومین همایش سراسری علمی-کاربردی فراورده های لبنی کشور، دانشگاه فردوسی مشهد.

- جوینده، ح (۱۳۸۲). بررسی مشکلات موجود بر سر راه تولید و فراوری خرماى مضافى بم. اولین همایش فناوری و بسته بندی خرما در ایران. دانشگاه شهید چمران اهواز.
- جوینده، ح و خیرخواهان، ن (۱۳۸۲). تهیه صابون از روغن هسته خرما. اولین همایش فناوری و بسته بندی خرما در ایران. دانشگاه شهید چمران اهواز.
- جوینده، ح و کوشکی، م ر (۱۳۸۲). بهبود کیفیت نان لواش. چهاردهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، نمایشگاه های بین المللی تهران.
- جوینده، ح (۱۳۸۸). بکارگیری فشار هیدرواستاتیک بالا در صنعت لبنی. اولین همایش سلامت شیر: از تولید تا مصرف و اهمیت تغذیه ای آن، دانشگاه علوم پزشکی، تهران.
- جوینده، ح (۱۳۸۸). بهبود ارزش غذایی و خواص عمل کنندگی مواد غذایی با استفاده از پروتئین های سرمی شیر/ پروتئین های آب پنیر. اولین همایش سلامت شیر: از تولید تا مصرف و اهمیت تغذیه ای آن، دانشگاه علوم پزشکی، تهران.
- حسین جوینده، محمد مهدی قلیان و فاطمه زنده بودی (۱۳۸۹). مقایسه میزان ترکیبات مولد طعم در چربی شیر گاومیش و شیر گاو. نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۲۲ آبان، تهران.
- حسین جوینده، محمد مهدی قلیان و فاطمه زنده بودی (۱۳۸۹). تکنولوژی تولید کشت های پروبیوتیک. نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۲۲ آبان، تهران.
- حسن برزگر و حسین جوینده (۱۳۸۹). مروری بر بسته بندی های غذایی ضد میکروبی. همایش کشوری ایمنی مواد غذایی و آشامیدنی، مهر ۸۹، مازندران.
- محمد مهدی قلیان، حسین جوینده، بهزاد ناصحی و فاطمه زنده بودی (۱۳۸۹). بازیافت کارتنوئیدها از پسماندهای فراوری میگو با استفاده از محلول های آلی. سومین همایش ملی میگوی ایران، آذر ۸۹، بوشهر.
- فاطمه زنده بودی، حسین جوینده، بهزاد ناصحی و محمد مهدی قلیان (۱۳۸۹). بررسی ترکیبات و ارزش غذایی میگو. سومین همایش ملی میگوی ایران، آذر ۸۹، بوشهر.
- حسین جوینده، کریم راکی سلیمی و بهزاد ناصحی (۱۳۹۰). بررسی کیفیت میکروبی ماست پروبیوتیکی غنی شده با شیر سویا در طی مدت زمان نگهداری. بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۱ آذر، دانشگاه شریف، تهران.
- جوینده، ح؛ و دانش، ع. و گودرزی، م. (۱۳۹۵). تأثیر صمغ دانه اسفرزه و کیتوزان بر ویژگی های فیزیکی، رئولوژیکی و بافتی بستنی نیم چرب. اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۲۹-۲۷ مهر، تهران.
- جوینده، ح. و حاج ابراهیمی، ز. (۱۳۹۴). تأثیر پروتئین تغلیظ شده آب پنیر و pH بر اندازه قطر ذرات آب انار ریزپوشانی شده در امولسیون طی نگهداری. بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۲۱-۲۰ آبان، تهران.
- عالی پور، الف. جوینده، ح. و سمواتی، و. (۱۳۹۴). بررسی اثر عصاره برگ توت سفید بر خواص فیزیکوشیمیایی و میکروبی ماست. بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۲۱-۲۰ آبان، تهران.

- جوینده، ح.، نیکبخت، ت. و محمودی، ر. (۱۳۹۳). ارزیابی خصوصیات فیزیکوشیمیایی داهی پروبیوتیک و مقایسه آن با ماست پروبیوتیک. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۸-۹ شهریور، گرگان.
- جوینده، ح.، مرتضوی، ع. و سمواتی، و. (۱۳۹۳). ماندگاری برخی ترکیبات معطر توسط باکتری های اسید لاکتیک. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۸-۹ شهریور، گرگان.
- جوینده، ح.، محمودی، ر. و نیکبخت، ت. (۱۳۹۲). ارزیابی خصوصیات حسی و میکروبی داهی پروبیوتیک و مقایسه آن با ماست پروبیوتیک. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۷-۹ آبان، شیراز.
- محمودی، ر.، نیکبخت، ت. و جوینده، ح. (۱۳۹۲). مروری بر کاربرد ناتامایسین در صنعت غذا. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۷-۹ آبان، شیراز.
- جوینده، ح.، نوشاد، م.، کاکایی، ک. و قدسی شیخ‌جان، م. ۱۳۹۷. بررسی خواص فیزیکوشیمیایی، حسی و میکروبی ماست پروبیوتیک حاوی پوره کدو. اولین همایش ملی علوم کشاورزی و زیست محیطی ایران، ۱۰ بهمن، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان، ملاثانی، ایران.

مقالات ارائه شده در کنگره های خارجی/بین المللی

- سخنرانی

- Jooyandeh H. (۲۰۰۷). Evaluation of physical and sensory properties of Iranian Lavash flat bread supplemented with FWPC. Food and Nutrition Security, Longowal, India.
- Jooyandeh H., Minhas K.S. and Kaur A. (۲۰۰۷). Improvement of bread quality and bread shelf life using FWPC and WP. Food and Nutrition Security, Longowal, India.
- Jooyandeh H. 2012. Isolation and identification of yeasts from Iranian-white cheese brine. International Food, Agricultural And Gastronomy Congress, 15-19 Feb., Belek, Turkey.
- Hojjati M., Samavati V. and Jooyandeh H. 2012. The influence of some hydrocolloids on rheological properties of aqueous solutions. International Food, Agricultural And Gastronomy Congress, 15-19 Feb., Belek, Turkey.
- Jooyandeh H. and Hojjati M. 2012. Utilization of Iranian-white cheese whey in Lavash bread. International Food, Agricultural And Gastronomy Congress, 15-19 Feb., Belek, Turkey.
- Jooyandeh, H. 2012. Improvement of baking quality parameters of loaf breads supplemented with whey product. International Conference on Food and Agricultural Engineering (ICFAE'12) 29-30 Dec., Kuala Lumpur, Malaysia.
- Jooyandeh, H., Hojjati, M. and Samavati, V. 2012. Impact of addition of whey permeate and fermented whey protein concentrate on dough bread quality. International Conference on Food and Agricultural Engineering (ICFAE'12) 29-30 Dec., Kuala Lumpur, Malaysia.
- Hojjati, M. Nasehi, B., and Jooyandeh, H. 2012. Chemical Properties Changes of Barbary Bread During Storage. International Conference on Food and Agricultural Engineering (ICFAE'12) 29-30 Dec., Kuala Lumpur, Malaysia.

- Jooyandeh H. (2013). Study on the Yield and Quality of Buffalo Mozzarella Cheese Made by Different Processing Methods. The¹⁰ World Buffalo Congress (WBC2013), 6-8 May, Phuket, Thailand.
- Jooyandeh H. and Samavati V. (2013). Improvement of Heat Stability of Ultrafiltered Buffalo Skim Milk. The¹⁰ World Buffalo Congress (WBC2013), 6-8 May, Phuket, Thailand.
- Jooyandeh H. (2016). Production of traditional Iranian pickled-white cheese using fermented whey protein concentrate. 7th International Symposium on Wellness, Healthy Lifestyle and Nutrition (ISWHN 2016), 3-4 November, Yogyakarta, Indonesia.
- Jooyandeh H., Andamesh, M., Hojjati, M. and Barzegar, H. (2016). Physicochemical characteristics of synbiotic soy yogurt as affected by inulin and soy milk substitution. 7th International Symposium on Wellness, Healthy Lifestyle and Nutrition (ISWHN 2016), 3-4 November, Yogyakarta, Indonesia.
- Hematyat, S., Hojjati, M. and Jooyandeh, H. (2016). Antibacterial activity of polysaccharide from fruits and seed of *Eriobotrya japonica* L. . 7th International Symposium on Wellness, Healthy Lifestyle and Nutrition (ISWHN 2016), 3-4 November, Yogyakarta, Indonesia.

-Poster presentation

- Mazaheria Tehranti M., Habiibi M.B. and Jooyandeh H. (۲۰۰۰) Effects of whey utilization on the quality of yoghurt. Nutritionists meet Food Scientists and Technologists Conference, Porto University,
- Jooyandeh H. (۲۰۰۶). Quality improvement of Iranian Lavash bread. 18th Indian Convention of Food Scientists & Technologist (ICFOST), ANGRAU, Rajendra Nagar, Hyderabad, India.
- Jooyandeh H. (۲۰۰۷). Organoleptic characteristics of Tofu as affected by co-culturing with meso- and thermophile starter cultures and supplementation with different flavours. Food Synergism. Osmania University, Hyderabad, India.
- Jooyandeh H. and Minhas K. (۲۰۰۷). Impact of addition of fermented whey protein concentrate on composition and yield of Feta cheese. Food & Nutrition Security, Longowal, India.
- Jooyandeh H. and Minhas K. (۲۰۰۸). Effect of fermented whey protein concentrate on physico-chemical properties of Feta cheese during ripening. ۶th International Food Convention, CFTRI, Mysore, India.
- Jooyandeh H. (۲۰۰۸). Effect of addition of fermented whey protein concentrate and whey permeate on dough properties and bread making quality of wheat bread. ۶th International Food Convention, CFTRI, Mysore, India.

- Gharineh H. and Jooyandeh H. (۲۰۰۸). Production of a high quality low-fat Mozzarella cheese using fermented whey protein concentrate. ۹th International Food Convention, CFTRI, Mysore, India.
- Nasehi B., Razavi M.A. and Jooyandeh H. (۲۰۰۹). Influence of full fat soy flour on the acidity content of spaghetti during storage. ۱th International Congress of Food Hygiene, Tehran, Iran.
- Jooyandeh H. (2010). Survival of lactic acid bacteria in Feta cheese supplemented with fermented whey protein concentrate. 1th International Congress on Food Technology, Nov. 2010, Antalya, Turkey.
- Jooyandeh H. (2010). Viability of probiotic bacteria in some probiotic yoghurt beverages (dugh) produced in Iran. 1th International Congress on Food Technology, Nov. 2010, Antalya, Turkey.
- Jooyandeh H. (2010). Microbial quality of Feta cheese supplemented with fermented whey protein concentrate. 1th International Congress on Food Technology, Nov. 2010, Antalya, Turkey.
- Jooyandeh H. (2010). A comparison between consumer acceptability of carbonated beverages: Fermented milk (dairy and soy) beverages vs. soft drink. 1th International Congress on Food Technology, Nov. 2010, Antalya, Turkey.
- Jooyandeh H. (2010). Improvement of a yoghurt drink (doogh) stabilization by hydrocolloids. 1th International Congress on Food Technology, Nov. 2010, Antalya, Turkey.
- Jooyandeh H. (2014). Effect of Whey Incorporation on Firmness and Microbial Quality of Loaf Bread During Storage. 5th International Symposium on Wellness, Healthy Lifestyle and Nutrition (ISWHN 2014), 2-3 Dec., Songkhla, Thailand.
- Jooyandeh H. (2014). Sensory Attributes and Chemical Composition of LWhey Protein Concentrate and Whey Permeate. 5th International Symposium on Wellness, Healthy Lifestyle and Nutrition (ISWHN 2014), 2-3 Dec., Songkhla, Thailand.
- Jooyandeh, H. 2017. Impact of addition of ascorbic acid on the *L. acidophilus* viability and sensory attributes of probiotic yoghurt. 4th International Conference on Agricultural Sciences (ICAS), August 5-6, Kuala Lumpur, Malaysia.

- (۱) برزگر، ح.، حجتی، م. و جوینده، ح. (۱۳۸۸). اثر برخی هیدروکلوئیدها بر خواص رئولوژیک خمیر و بیاتی نان باگت. فصلنامه علوم و صنایع غذایی، دوره ۶(۳): ۱۰۸-۱۰۱.
- (۲) زارعلی، م.، حجتی، م.، تهموزی، س. و جوینده، ح. (۱۳۹۴). ارزیابی تأثیر عصاره خوشاریزه (*Echinophora Boiss cinerea*) و چای کوهی (*Stachys lavandulifolia Vahl*) بر خصوصیات کیفی و حسی دوغ. مهندسی بیوسیستم ایران، ۴۶(۳): ۳۲۷-۳۳۷.
- (۳) جوینده، ح.، محمودی، ر.، سمواتی، و. و حجتی، م. (۱۳۹۴). تأثیر تیمار آنزیمی سرد ترانس گلوتامیناز شیر بر ویژگی های بافت ماست. علوم و صنایع غذایی، ۱۳(۱): ۹۱-۹۹.
- (۴) علیمردی، ف.، جوادی، م.، جوینده، ح.، ذهنی مقدم، ا.ح. و میری، ن. (۱۳۹۴). مروری بر تأثیر مصرف پروتئین آب پنیر در جلوگیری از بیماری های متابولیک. مجله دانشکده پزشکی اصفهان، ۳۳(۳۵۶): ۱۸۲۹-۱۸۴۱.
- (۵) زارعلی، م.، حجتی، م.، تهموزی، س. و جوینده، ح. (۱۳۹۵). ارزیابی ترکیبات شیمیایی و فعالیت ضدباکتریایی اسانس گیاهان خوشاریزه (*Echinophora cinerea Boiss*) و چای کوهی (*Stachys lavandulifolia Vahl*) در شرایط آزمایشگاهی. علوم و صنایع غذایی، ۱۳(۵۲): ۱-۱۲.
- (۶) رستم آبادی، ح.، جوینده، ح. و حجتی، م. (۱۳۹۵). بهینه سازی فرمولاسیون پنیر سفید ایرانی سنتی محتوی صمغ های فارسی و بادام به عنوان جایگزین چربی با استفاده از روش سطح پاسخ. نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، ۵(۳): ۲۴۸-۲۳۵.
- (۷) کوراوند، ف.، جوینده، ح.، برزگر، ح. و حجتی، م. (۱۳۹۵). تأثیر زمان تیمار آنزیمی ترانس گلوتامیناز میکروبی بر خصوصیات فیلم خوراکی بر پایه ایزوله پروتئین آب پنیر. مهندسی بیوسیستم ایران، ۴۷(۳): ۵۱۹-۵۲۷.
- (۸) نیکبخت کشکولی، ت.، جوینده، ح.، تهموزی دیده بان، س. و سمواتی، و. (۱۳۹۶). بهینه یابی فرآیند تولید داهی سین بیوتیک حاوی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس، کتیرا و اینولین به روش سطح پاسخ (RSM). علوم و صنایع غذایی، ۱۴(۶۲): ۸۹-۱۰۳.
- (۹) رستم آبادی، ح.، جوینده، ح. و حجتی، م. (۱۳۹۶). بهینه سازی ویژگی های فیزیکی شیمیایی، حسی و رنگ پنیر سفید ایرانی فرپالوده کم چرب حاوی جایگزین های چربی با استفاده از روش سطح پاسخ. علوم و صنایع غذایی، ۱۴(۶۳): ۹۱-۱۰۶.
- (۱۰) خمیربان، ر.ا.، جوینده، ح.، حصاری، ج. و برزگر، ح. (۱۳۹۶). بهینه سازی و بررسی خواص فیزیکی شیمیایی، میکروبی و حسی نوشیدنی پروبیوتیک پرتقالی تولید شده بر پایه تراوه. علوم و صنایع غذایی، ۱۴(۶۵): ۱۹۷-۱۸۵.
- (۱۱) جوینده، ح.، نامور، ح.، نیاکوثری، م. و حجتی، م. (۱۳۹۶). بررسی تأثیر تیمار آنزیمی ترانس گلوتامیناز در شیر بر خواص فیزیکی پودر شیر کم چرب. علوم و صنایع غذایی، ۱۴(۶۶): ۱۳۱-۱۴۳.
- (۱۲) دانش، ع.، جوینده، ح. و گودرزی، م. (۱۳۹۶). بهبود ویژگی های رئولوژیکی پنیر سفید ایرانی کم چرب فرپالوده از طریق تلفیق پروتئین های تغلیظ شده آب پنیر و تیمار آنزیمی ترانس گلوتامیناز. علوم و صنایع غذایی، ۱۴(۶۷): ۲۸۵-۲۹۸.
- (۱۳) دانش، ع.، جوینده، ح. و گودرزی، م. (۱۳۹۶). تأثیر تیمار آنزیمی ترانس گلوتامیناز و ایزوله پروتئین آب پنیر بر ویژگی های فیزیکی شیمیایی، بافتی و ارگانولپتیکی پنیر سفید آب نمکی کم چرب. علوم و صنایع غذایی، ۱۴(۶۸): ۱۶-۱.
- (۱۴) جوینده، ح.، دانش، ع. و گودرزی، م. (۱۳۹۶). تأثیر آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی بر ویژگی های فیزیکی، رئولوژیکی، بافتی و ارگانولپتیکی بستنی نیم چرب. پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳(۴): ۴۷۹-۴۶۹.
- (۱۵) جوینده، ح. و سمواتی، و. (۱۳۹۶). استخراج عصاره خام از برگ گیاه پنیرک (*Malva neglecta*) و بررسی توانایی جذب رادیکال آزاد آن. پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳(۱): ۱۶۷-۱۷۹.

- ۱۶) رستم‌آبادی، ح.، جوینده، ح. و حجتی، م. (۱۳۹۶). بررسی اثر صمغ‌های فارسی و بادام به عنوان جایگزین چربی بر ویژگی‌های بافتی و ریزساختار پنیر فراپالوده کم‌چرب. علوم غذایی و تغذیه، ۱۴(۳): ۸۵-۹۶.
- ۱۷) ترابی، ر.، حجتی، م.، برزگر، م. و جوینده، ح. (۱۳۹۶). اثر پوشش‌های هیدروکلوئیدی در جلوگیری از تشکیل آکریل‌آمید و کاهش جذب روغن در چیپس سیب‌زمینی. علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، ۱۲(۱): ۱۰۹-۱۲۰.
- ۱۸) همت‌یار، س.، حجتی، م.، جوینده، ح. و برزگر، ح. (۱۳۹۶). مطالعه ترکیبات شیمیایی ازگیل ژاپنی و استخراج پلی-ساکارید آن به عنوان یک ترکیب ضد اکسایشی. نشریه پژوهش‌های صنایع غذایی، ۲۷(۱): ۱۷۱-۱۸۱.
- ۱۹) دانش، ع.، جوینده، ح. و گودرزی، م. (۱۳۹۶). تأثیر ایزوله پروتئینی آب‌پنیر بر ویژگی‌های فیزیکی، رئولوژیکی و بافت بستنی نیم‌چرب. نشریه‌ی نوآوری در علوم و فناوری غذایی، ۹(۴): ۱۵۳-۱۴۵.
- ۲۰) خمیریان، ر.ا.، جوینده، ح.، حصاری، ج. و برزگر، ح. (۱۳۹۶). بهینه‌سازی و بررسی خواص فیزیکوشیمیایی، حسی و میکروبی نوشیدنی پروبیوتیک لیمویی تولید شده بر پایه تراوه. نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳(۵): ۸۴۳-۸۳۰.
- ۲۱) توان، ز.، حجنی، م.، ناصحی، ب. و جوینده، ح. (۱۳۹۶). تأثیر کنجاله کنجد و پلی‌ساکارید محلول در آب سویا بر ویژگی‌های نان بربری. مهندسی بیوسیستم ایران، ۴۸(۲): ۳۴۲-۳۳۳.
- ۲۲) یدملت، م.، جوینده، ح. و حجتی، م. (۱۳۹۶). مقایسه برخی خواص فیزیکوشیمیایی و حسی ماست همزده کم‌چرب حاوی صمغ دانه بالنکو شیرازی و صمغ فارسی. علوم و صنایع غذایی، ۱۴(۷۲): ۳۲۶-۳۱۳.
- ۲۳) دانش، ع.، جوینده، ح. و گودرزی، م. (۱۳۹۶). تأثیر تیمار ترانس‌گلوتامیناز بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و ارگانولپتیکی پنیر فراپالوده کم‌چرب تلفیق‌شده با پروتئین‌های آب‌پنیر طی دوره انبارمانی. علوم غذایی و تغذیه، ۱۴(۴): ۳۶-۲۵.
- ۲۴) جوینده، ح.، نوشاد، م. و برزگر، ح. (۱۳۹۶). فعالیت ضد میکروبی و برهمکنش عصاره‌های آبی و اتانولی برگ سپستان (*Cordia myxa*) بر میکروارگانیسم‌های بیماری‌زا در شرایط برون‌تنی. فصلنامه بیماری‌های عفونی و گرمسیری، ۲۲(۷۹): ۵۰-۴۱.
- ۲۵) نیکبخت‌کشکولی، ت.، جوینده، ح. و تهموزی‌دیده‌بان، س. (۱۳۹۶). بهینه‌یابی و ارزیابی ویژگی‌های بافتی و میکروبی ماست سین‌بیوتیک به روش سطح پاسخ. نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی، ۹(۲): ۵۰-۳۳.
- ۲۶) یدملت، م.، جوینده، ح. و حجتی، م. (۱۳۹۶). تأثیر صمغ فارسی و صمغ دانه بالنکو شیرازی بر ویژگی‌های بافتی ماست همزده کم‌چرب. نشریه پژوهش‌های صنایع غذایی، ۲۷(۴): ۱۷۱-۱۸۱.
- ۲۷) دانش، ع.، جوینده، ح.، سمواتی، و. و گودرزی، م. (۱۳۹۶). بهینه‌سازی تولید پنیر فراپالایش کم‌چرب با استفاده از تلفیق پروتئین‌های آب‌پنیر و تیمار آنزیمی به روش سطح پاسخ. نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳(۲): ۲۹۴-۲۸۲.
- ۲۸) جوینده، ح.، دانش، ع. و گودرزی، م. (۱۳۹۶). تأثیر آنزیم ترانس‌گلوتامیناز میکروبی بر ویژگی‌های فیزیکی، رئولوژیکی، بافتی و ارگانولپتیکی بستنی نیم‌چرب. نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳(۴): ۴۷۹-۴۶۹.
- ۲۹) حسن‌پور امنیه، الف.، جوینده، ح.، حجنی، م. و ناصحی، ب. (۱۳۹۷). بررسی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی صمغ حاصل از برگ پنیرک (*Malva Neglecta*). علوم غذایی و تغذیه، ۱۵(۲): ۳۰-۱۹.
- ۳۰) توان، ز.، حجنی، م.، ناصحی، ب. و جوینده، ح. (۱۳۹۷). بررسی خصوصیات رنگ و فعالیت ضد اکسیدانی نان بربری تحت تأثیر افزودن کنجاله کنجد و پلی‌ساکارید محلول در آب سویا. علوم و صنایع غذایی، ۱۵(۸۲): ۲۹۳-۲۸۱.
- ۳۱) نصرت‌الهی، ک.، برزگر، ح.، جوینده، ح. و قربانی، م.ر. (۱۳۹۷). بررسی تأثیر عصاره مرزه (*Satureja hortensis*) بر کیفیت و زمان ماندگاری گوشت مرغ نگهداری شده در یخچال. علوم و صنایع غذایی، ۱۵(۸۲): ۱۷۶-۱۶۷.
- ۳۲) جوینده، ح. و کوراوند، ف. (۱۳۹۷). بررسی تأثیر اسانس مرزه باغی بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی، بافتی حسی و زنده‌مانی باکتری‌های آغازگر ماست قالبی. علوم و صنایع غذایی، ۱۵(۸۳): ۱۰۰-۸۷.

- ۳۳) سعیدی، ز.، ناصحی، ب. و جوینده، ح. (۱۳۹۷). بررسی ویژگی‌های فیزیکی کیک بدون گلوتن حاوی پودر هسته انار و آنزیم ترانس گلوتامیناز. علوم و صنایع غذایی، ۱۵(۸۴): ۳۲۴-۳۱۵.
- ۳۴) جوینده، ح. و یدملت، م. (۱۳۹۷). تأثیر ضد اکسایشی و ضد میکروبی عصاره پوست انار بر بیف برگر طی دوره نگهداری یخچالی. نشریه پژوهشهای صنایع غذایی، ۲۸(۱): ۱۴۴-۱۳۵.
- ۳۵) نوروزی، ف.، حجنی، م.، جوینده، ح. و برزگر، ح. (۱۳۹۷). استفاده از اسانس ترخون در سس مایونز به عنوان یک آنتی اکسیدان طبیعی. نشریه پژوهشهای صنایع غذایی، ۲۸(۳): ۹۹-۸۵.
- ۳۶) جوینده، ح.، دانش، ع. و گودرزی، م. (۱۳۹۷). تأثیر تیمار آنزیمی ترانس گلوتامیناز بر پروتئولیز و لیپولیز پنیر سفید آب-نمکی کم چرب تلفیق شده با پروتئینهای آب پنیر طی دوره رسیدن. علوم غذایی و تغذیه، ۱۵(۴): ۴۴-۳۱.
- ۳۷) جعفری، س.، حجتی، م.، نوشاد، م. و جوینده، ح. (۱۳۹۷). تأثیر صمغ زانتان و پلی ساکارید محلول در آب سویا بر ویژگی‌های شربت خاکشیر فراسودمند. نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی، ۱۰(۲): ۸۰-۶۳.
- ۳۸) جوینده، ح. و مرتضوی، س.ع. (۱۳۹۷). اثر افزودن ماده خشک شیر و تیمار آنزیمی ترانس گلوتامیناز میکروبی بر ویژگی‌های حسی و بافتی ماست قالبی. نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی، ۱۰(۲): ۱۳۶-۱۲۱.
- ۳۹) دهقان، ن.، برزگر، ح.، مهرنیا، م.ا. و جوینده، ح. (۱۳۹۷). بررسی اثر افزودن عصاره متانولی پوست سبز بنه (*Pistacia atlantica*) بر پایداری اکسایشی روغن سویا. فصلنامه فناوری‌های نوین غذایی، ۵(۳): ۵۰۷-۴۹۹.
- ۴۰) جوینده، ح.، رستم‌آبادی، ح. و گودرزی، م. (۱۳۹۸). بررسی تأثیر جایگزین‌های چربی صمغ زرد و بادام بر رفتار جریان و ویژگی‌های حسی دسر لبنی وانیلی کم‌چرب. علوم غذایی و تغذیه، ۱۶(۲): ۲۴-۱۵.
- ۴۱) جوینده، ح. و ابراهیمی فروشانی، ز. (۱۳۹۸). استخراج پلی ساکارید محلول در آب از قارچ خوراکی صدفی به کمک امواج فراصوت و بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی آن. علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۶(۸۹): ۱۰۰-۸۵.
- ۴۲) جوینده، ح.، رستم‌آبادی، ح. و گودرزی، م. (۱۳۹۸). بررسی اثر به کارگیری موسیلاژ دانه‌های اسفرزه، شاهی و ریحان بر رفتار رئولوژیکی دسر لبنی شکلاتی کم‌چرب. نشریه پژوهشهای صنایع غذایی، ۲۹(۱): ۹۸-۸۳.
- ۴۳) حیدری سمانه، جوینده حسین، علیزاده بهبهانی بهروز، و نوشاد محمد. (۱۳۹۸). تعیین ترکیبات شیمیایی و اثر ضدباکتریایی اسانس اسطوخودوس فلس دار بر تعدادی از میکروارگانیسم های بیماری زا در شرایط برون تنی. مجله علمی دانشگاه علوم پزشکی ایلام، ۲۷(۴): ۸۹-۷۷.
- ۴۴) حق جو، ل.، برزگر، ح. و جوینده، ح. (۱۳۹۸). بررسی اثر روش های مختلف خشک کردن بر ترکیب شیمیایی و ویژگی های ضد اکسایشی عصاره متانولی برگ زیتون. علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۶(۹۷): ۱۵۹-۱۴۹.
- ۴۵) داراب‌پور محبوبه، ناصحی بهزاد، برزگر حسن و جوینده حسین (۱۳۹۸). بهینه‌یابی فرمول و فرآیند دونات غنی‌شده با باگاس نیشکر و پلی ساکارید محلول سویا. نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۵(۵): ۶۴۷-۶۳۵.
- ۴۶) ترابی، فرشته، جوینده حسین، نوشاد محمد، و برزگر حسن. (۱۳۹۸). مدل‌سازی و بهینه‌یابی خصوصیات فیزیکوشیمیایی، حسی و قابلیت زنده‌مانی باکتری *لاکتوباسیلوس/سیدوفیلوس* در پنیر فراپالوده سین بیوتیک حاوی آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی، محلول پودر آب پنیر و اینولین. نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، ۸(۲): ۱۵۰-۱۳۷.
- ۴۷) اصغری پور سحر، نوشاد محمد، ناصحی بهزاد، جوینده حسین، بیرقی طوسی شهرام. (۱۳۹۸). تأثیر افزودن پودر هسته خرما بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی اسنک اکستروژ شده حاوی آرد ذرت در طی انبارمانی. علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. ۴(۳): ۱۱۶-۱۰۹.
- ۴۸) قصاب‌نژاد م.، حجتی، م. و جوینده ح. (۱۳۹۸). تأثیر اینولین بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی، میکروبی و حسی کفیر تولید شده از شیر گاو میش. علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۶(۸۹): ۳۶۷-۳۵۷.

- ۴۹) ترابی، فرشته، جوینده، ح، نوشاد، م، و برزگر ح. (۱۳۹۹). ویژگی‌های رنگ، بافت و قابلیت پذیرش پنیرسفید فرپالوده سین-بیوتیک تیمار شده با آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی طی نگهداری. علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۷(۹۸): ۱۳۵-۱۴۵.
- ۵۰) بیرمی سریزکانی، ف، حجتی، م، و جوینده ح. (۱۳۹۸). بررسی افزودن آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی بر ترکیبات فرار نوشیدنی سنتی کفیر. علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۶(۹۱): ۳۱-۴۳.
- ۵۱) جوینده، ح، نوشاد، م، کاکایی، ک، و قدسی شیخ‌جان، م. ۱۳۹۹. بهینه‌یابی فرمولاسیون ماست پروبیوتیک حاوی پوره بادمجان براساس روش تحلیل سلسله مراتبی. نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، ۹(۱): ۴۱-۵۵.
- ۵۲) عباساف، خ، جوینده ح، و ناصحی، ن. (۱۳۹۹). تأثیر تیمار آنزیمی ترانس گلوتامیناز بر ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی و میکروبی ماست سویای سین بیوتیک. نشریه پژوهشهای صنایع غذایی، ۳۰(۳): ۱۸۹-۲۰۱.
- ۵۳) جوینده ح، حجتی، م، و قصاب‌نژاد م. (۱۴۰۰). بررسی ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی، میکروبی و حسی کفیر عملگرای سویا حاوی پلیساکارید محلول سویا طی نگهداری سرد. نشریه پژوهشهای صنایع غذایی، ۳۱(۲): ۱۱۶-۱۰۱.
- ۵۴) مؤمن‌زاده، س، جوینده، ح، علیزاده بهبهانی، ب، و برزگر، ح. (۱۴۰۰). بررسی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و حسی ماست هم‌زده سین بیوتیک نیم‌چرب حاوی گیاه پنیرک (*Malva neglecta*) و لاکتولوز. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۸(۱۲۰): ۱-۹.
- ۵۵) جوینده، ح، و حجتی، م. (۱۴۰۱). تأثیر به‌کارگیری آنزیم‌های لیپاز حیوانی بر توسعه پروتئولیز پنیر سفید آب‌نمکی طی دوره نگهداری. نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی، ۱۴(۴): ۳۷-۵۴.
- ۵۶) جوینده، ح، علیزاده بهبهانی، ب، نوشاد، م، و صفاری سامانی، ا. (۱۴۰۱). تأثیر آنزیم ترانس گلوتامیناز بر برخی ویژگی‌های ماست چکیده تهیه شده از مخلوط شیر گاو و گاومیش. نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی، ۱۴(۲): ۱۷-۳۴.
- ۵۷) جوینده، ح، مهرنیا، م، حجتی، م، و علیزاده بهبهانی بررسی تأثیر تیمارهای فراصوت و آنزیم ترانس گلوتامیناز بر میزان راندمان، ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و ریزساختار پنیر سویا، فصلنامه فناوری‌های جدید در صنعت غذا، ۱۰(۲): ۱۱۹-۱۳۳.

- 1) Jooyandeh, H., Minhas K.S. and Kaur A. (2009). Sensory Quality and Chemical Composition of Wheat Breads Supplemented with Fermented Whey Protein Concentrate and Whey Permeate. *Journal of Food Science and Technology*, 46(2): 146-148.
- 2) Jooyandeh, H., Kaur A. and Minhas K.S. (2009). Lipases in Dairy Industry. *Journal of Food Science and Technology*, 46(3): 181-189.
- 3) Jooyandeh, H. and Minhas K.S. (2009). Effect of Addition of Fermented Whey Protein Concentrate on Cheese Yield and Fat and Protein Recoveries of Feta Cheese. *Journal of Food Science and Technology*, 46(3): 221-224.
- 4) Jooyandeh, H. (2009). Effect of Addition of Fermented Whey Protein Concentrate on Texture of Iranian White Cheese. *Journal of Texture Studies*, 40: 497-510.
- 5) Jooyandeh, H. (2009). Evaluation of Physical and Sensory Properties of Iranian Lavash Flat Bread Supplemented with Precipitated Whey Protein (PWP). *African Journal of Food Science*, 3(2): 028-034.
- 6) Aberumand, A. and Jooyandeh H. (2010). Storage Quality and Chemical and Structural Changes of Fresh and Frozen-Thawed Fish. *World Journal of Fish and Marine Sciences*. 2(3): 251-253.
- 7) Nasehi, B., Jooyandeh H. & Nasehi R. (2011). Quality Attributes of Soy-pasta During Storage Period. *Pakistan Journal of Nutrition*. 10(4): 307-312.
- 8) Aberumand, A. and Jooyandeh H. (2010). A Review on Occurrence and Characterization of the *Aeromonas* Species from Marine Fishes. *World Journal of Fish and Marine Sciences*. 2(6): 519-523.

- 9) Jooyandeh, H. and Aberumand A. (2010). Physico-Chemical, Nutritional, Heat Treatment Effects and Dairy Products Aspects of Goat and Sheep Milks. *World Applied Sciences Journal*, 11(11): 1316-1322.
- 10) Jooyandeh, H., Aberumand A. and Nasehi B. (2011). Application of Lactoperoxidase System in Fish and Food Products: A Review. *American-Eurasian Journal of Agricultural & Environmental Sciences*, 10(1): 89-96.
- 11) Jooyandeh, H. (2011). Whey Protein Films and Coatings: A Review. *Pakistan Journal of Nutrition*, 10(3): 296-301
- 12) Jooyandeh, H. (2011). Soy Products as Healthy and Functional Foods. *Middle-East Journal of Scientific Research*, 7(1): 71-80.
- 13) Jooyandeh, H. and Aberumand A. (2011). A Review on Natural Antioxidants in Fish: Stabilizing Effect on Sensitive Nutrients. *Middle-East Journal of Scientific Research*, 7(2): 170-174.
- 14) Samavati, V., Jooyandeh, H. and Yarmand, S.M. (2011). A Comparison of Various Models for Obtaining Intrinsic Viscosity of Salep Gum and Sweeteners Mixture in Dilute Solutions. *International Food Research Journal*, 18 (4): 1457-1462.
- 15) Hojjati, M., Nasehi, B., and Jooyandeh, H. (2013). Chemical Properties Changes of Barbary Bread during Storage. *International Journal of Chemical, Environmental & Biological Sciences*, 1(1): 102-103.
- 16) Jooyandeh, H. (2015). Manufacturing of a novel naturally carbonated fruit beverage. *Journal of Applied Environmental and Biological Sciences*, 4(11S): 47-53.
- 17) Jooyandeh, H., Mortazavi S.A., Farhang P. and Samavati V. (2015). Physicochemical Properties of Set-Style Yoghurt as Effect by Microbial Transglutaminase and Milk Solids Contents. *Journal of Applied Environmental and Biological Sciences*, 4(11S): 59-67.
- 18) Alimoradi, F., Hojati, E., Jooyandeh, H., Zehni-Moghadam, S.A.H. and Moludi, J. (2016). Whey proteins: Health benefits and food applications. *Journal of International Research in Medical and Pharmaceutical Sciences*, 9(2): 63-73.
- 19) Jooyandeh, H., Nooshkam, M., Davari, A.B. (2016). Effects of Different Manufacturing Methods on Yield, Physicochemical and Sensory Properties of Mozzarella Cheese. *Iranian Food Science and Technology Research Journal*, 12(3): 371-381.
- 20) Mazarei, F., Jooyandeh, H., Noshad M and Hojjati, M. (2017). Polysaccharide of caper (*Capparis spinosa* L.) Leaf: Extraction optimization, antioxidant potential and antimicrobial activity. *International Journal of Biological Macromolecules*, 95: 224-231.
- 21) Jooyandeh, H., Goudarzi, M., Rostamabadi, H., and Hojjati, M. (2017). Effect of Persian and almond gums as fat replacers on the physicochemical, rheological, and microstructural attributes of low-fat Iranian White cheese. *Food Science & Nutrition*, 5: 669-677.
- 22) Heydarian, M., Jooyandeh, H., Nasehi, B., and Noshad, M. (2017). Characterization of *Hypericum perforatum* polysaccharides with antioxidant and antimicrobial activities: Optimization based statistical modeling. *International Journal of Biological Macromolecules*, 104 (part A): 287–293.
- 23) Jooyandeh, H., Noshad, M., and Khamirian, R.A. (2018). Modeling of ultrasound-assisted extraction, characterization and in vitro pharmacological potential of polysaccharides from *Vaccinium arctostaphylos* L. *International Journal of Biological Macromolecules*, 107 (part A): 938-948.
- 24) Kouravand, F., Jooyandeh, H., Barzegar, H. and Hojjati, M. (2018). Characterization of cross-linked whey protein isolate-based films containing *Satureja khuzistanica* Jamzad essential oil. *Journal of Food processing and preservation*, 42(3): e13557: 1-10.
- 25) Danesh, E., Goudarzi, M., and Jooyandeh, H. (2017). Effect of whey protein addition and transglutaminase treatment on the physical and sensory properties of reduced-fat ice cream. *Journal of Dairy Science*, 100: 5206–5211.
- 26) Danesh, E., Goudarzi, M., and Jooyandeh, H. (2018). Transglutaminase-mediated incorporation of whey protein as fat replacer into the formulation of reduced-fat Iranian white cheese:

physicochemical, rheological and microstructural characterization. *Journal of Food Measurement and Characterization*. 12(4): 2416-2425.

27) Nooshkam, M., Babazadeh A., and Jooyandeh, H. (2018). Lactulose: Properties, techno-functional food applications, and food grade delivery system. *Trends in Food Science & Technology*, 80: 23-34.

28) Saeidi, Z., Nasehi, B., and Jooyandeh, H. (2018). Optimization of gluten-free cake formulation enriched with pomegranate seed powder and transglutaminase enzyme. *Journal of Food Science and Technology*, 55(8): 3110–3118.

29) Asghari-pour, S., Noshad, M., Nasehi, B., Jooyandeh, H., Beiraghi-Toosi Sh. (2018). Optimization of physicochemical and functional properties of corn-based snacks containing date kernel flour. *Journal of Food processing and preservation*, 42(3): e13821: 1-8

30) Nazari, M., Mehrnia, M.A., Jooyandeh, H., Barzegar, H. (2019). Preparation and characterization of water in sesame oil microemulsion by spontaneous method. *Journal of Food Process Engineering*, e13032: 1-8.

31) Nazari, M., Mehrnia, M.A., Jooyandeh, H., and Barzegar, H. (2019). Effect of vitamin C load on preparing water in oil microemulsions using spontaneous method. *Iranian Food Science and Technology Research Journal*, 15(3): 61-68.

32) Alizadeh Behbahani, B., Noshad, M. and Jooyandeh H. (2020). Improving oxidative and microbial stability of beef using Shahri Balangu seed mucilage loaded with Cumin essential oil as a bioactive edible coating. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 24: 101563, 1-12.

33) Kouravand, F., Jooyandeh, H., Barzegar, H., and Hojjati M. (2020). Mechanical, barrier and structural properties of whey protein isolate-based films treated by microbial transglutaminase. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, 9(5): 960-964.

34) Mosallaie, F., Jooyandeh, H., Hojjati, M. and Fazlara, A. (2020) Biological reduction of aflatoxin B1 in yogurt by probiotic strains of *Lactobacillus acidophilus* and *Lactobacillus rhamnosus*. *Food Science and Biotechnology*, 29(6): 793-803.

35) Ghasabnezhad, M., Hojjati, M., and Jooyandeh, H. (2020). Effects of Soluble Soybean Polysaccharides on Properties of Kefir Produced from Cow and Buffalo Milks. *Applied Food Biotechnology*, 7(1): 31-40.

36) Heydari, S., Jooyandeh, H., Alizadeh Behbahani, B. and Noshad, M. (2020). The impact of Qodume Shirazi seed mucilage-based edible coating containing lavender essential oil on the quality enhancement and shelf life improvement of fresh ostrich meat: An experimental and modeling study. *Food Science & Nutrition*, 8: 6497-6512.

37) Alizadeh Behbahani, B., Jooyandeh, H., Falah, F., & Vasiee, A. (2020). Gamma-aminobutyric acid production by *Lactobacillus brevis* A3: Optimization of production, antioxidant potential, cell toxicity, and antimicrobial activity. *Food Science & Nutrition*, 8: 5330–5339.

38) Torabi, F., Jooyandeh, H., and Noshad, M. (2021). Evaluation of physicochemical, rheological, microstructural, and microbial characteristics of synbiotic ultrafiltrated white cheese treated with transglutaminase. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45: e15572: 1-11.

39) Jooyandeh, H., and Minhas, K.S. (2021). Utilization of fermented whey protein concentrate and whey permeate in beard loaf making. *Journal of Food and Bioprocess Engineering*, 4(2): 186-192.

40) Beirami F., Hojjati M. and Jooyandeh H. (2021). The effect of microbial transglutaminase enzyme and Persian gum on the characteristics of traditional kefir drink. *International Dairy Journal*, 112: 1-13 (104843).

41) Jooyandeh, Momenzadeh, S., Alizadeh Behbahani¹, A. and Barzegar, H. (2022). Effect of *Malva neglecta* and lactulose on survival of *Lactobacillus fermentum* and textural properties of symbiotic stirred yogurt. *Journal of Food Science & Technology*. 60: 1136–1143

- 42) Ebrahimi Kaykha, M.H., Jooyandeh H., Alizadeh Behbahani B., and Noshad, M. (2022). Optimization of mucilage extraction from Sepestan fruit and evaluation of its physicochemical and antioxidant activity. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 16: 4331–4344.
- 43) Khodaman, E., Barzegar, H., Jokar, A. and Jooyandeh, H. (2022). Production and evaluation of Physicochemical, Mechanical and Antimicrobial Properties of Chia (*Salvia hispanica* L.) mucilage-gelatin based Edible Films Incorporated with Chitosan Nanoparticles. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 16: 3547–3556.
- 44) Jooyandeh, H., Saffari Samani, S., Alizadeh Behbahani B., and Noshad, M. (2022). Effect of transglutaminase and buffalo milk incorporation on textural parameters and starter cultures viability of strained yogurt. *Journal of Food and Bioprocess Engineering*, 5(2): 195-202.
- 45) Ebrahimi Kaykha, M.H., Jooyandeh H., Alizadeh Behbahani B., and Noshad, M. (2023). Evaluating the quality of mutton meat coated with *Cordia myxa* fruit mucilage containing *Rosmarinus officinalis* essential oil during cold storage. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 17: 2062–2074.
- 46) Saffari Samani, S., Jooyandeh, H., & Alizadeh Behbahani B. (2023). The impact of Zedo gum based edible coating containing *Zataria multiflora* Boiss essential oil on the quality enhancement and shelf life improvement of fresh buffalo meat. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 17: 2663-2675.
- 47) Kardooni, Z., Alizadeh Behbahani, B., Jooyandeh, H., and Noshad, M. (2023). Probiotic viability, physicochemical, and sensory properties of probiotic orange juice. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 17: 1817–1822.
- 48) Khakpour, S., Hojjati, M., Jooyandeh, H., and Noshad, M. (2023). Microwave-assisted extraction, optimization, structural characterization, and functional properties of polysaccharides from *Crataegus azarolus* seeds. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 17: 2830–2840.
- 49) Mousanejadi, N., Barzegar, H., Alizadeh Behbahani, B., and H., Jooyandeh H. (2023). Production and evaluation of a functional fruit beverage consisting of mango juice and probiotic bacteria. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 17: (<https://doi.org/10.1007/s11694-023-01862-3>)
- 50) Piroozi Mehdi, Noshad, M., Alizadeh Behbahani B., and Jooyandeh H. (2023). Preparation of onion powder by freeze-thaw pretreatments: Influence of different thawing methods on drying kinetics and quality properties. *Food Chemistry Advances*, 2: 100325.

طرح‌های پژوهشی:

طرح‌های ملی:

- جوینده حسین، ناصحی بهزاد (۱۳۷۷). تولید ماست سویا با استفاده از آب پنیر مطابق ذائقه ایرانی. طرح‌های ریاست جمهوری، شماره طرح ۲۰۱۰، دانشگاه شهید چمران اهواز.
- تولید محصولات مختلف لبنی با استفاده از آب پنیر (۱۳۷۸)، محمد کوشکی و حسین جوینده، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی کشور.

طرح‌های دانشگاهی:

- جوینده حسین، مظاهری تهرانی و رضوی سعید (۱۳۷۵). تولید ماست ساده و میوه ای با استفاده از آب پنیر. مؤسسه جهاد دانشگاهی مشهد.

- جوینده حسین، ناصحی بهزاد و بشیری پرویز (۱۳۷۹). بهبود طعم و بافت پنیر سویا. دانشگاه شهید چمران، طرح پژوهشی شماره ۳۴۶، اهواز.
- جوینده حسین و آبرومند علی (۱۳۸۰). تهیه کنسانتره پروتئینی تخمیری از آب پنیر به منظور استفاده در فراورده‌های پخت. طرح پژوهشی شماره ۳۸۵.
- پرویز بشیری و حسین جوینده (۱۳۸۲). به تأخیر انداختن ترش شدن ماست، دانشگاه شهید چمران، طرح پژوهشی شماره ۳۶۱.
- بهزاد ناصحی، حسین جوینده و بشیری پرویز (۱۳۸۳). بررسی تغییرات آنتالپی نان های ایرانی طی مدت نگهداری. دانشگاه شهید چمران، طرح پژوهشی شماره ۳۷۳.
- جوینده حسین و برزگر حسن (۱۳۸۷). بررسی تاثیر افزودن کنسانتره پروتئینی تخمیری آب پنیر بر مدت زمان فرایند تولید، رسیدن و نگهداری پنیر سفید ایرانی. دانشگاه رامین، طرح پژوهشی شماره ۴۲-۸۶، اهواز.
- برزگر حسن و جوینده حسین (۱۳۸۷). بررسی تاثیر کیتوزان بر زمان نگهداری و قوام سس کچاب. دانشگاه رامین، طرح پژوهشی شماره ۴۳-۸۶، اهواز.
- جوینده حسین و ناصحی بهزاد (۱۳۸۸). بررسی خواص حسی و میکروبی ماست تهیه شده از مخلوط شیر گاو و سویا طی نگهداری. دانشگاه رامین، طرح پژوهشی شماره ۴۷-۸۸، اهواز.
- جوینده حسین (۱۳۸۹). تأثیر افزودن اسید سیتریک بر ماست پروبیوتیک. دانشگاه رامین، طرح پژوهشی شماره ۴۵-۸۸، اهواز.
- سمواتی وحید و جوینده حسین (۱۳۹۱). بررسی ویژگی های میکروبی پنیر سفید ایرانی تهیه شده با استفاده از آب پنیر طرح پژوهشی نوع اول، دانشگاه رامین، اهواز.
- جوینده حسین (۱۳۹۱). تولید پنیر سنبیوتیک سویا. دانشگاه رامین، طرح پژوهشی مصوب، اهواز.
- جوینده حسین (۱۳۹۰). تولید نوشیدنی تخمیری گازدار غیر الکلی آلو. دانشگاه رامین، طرح پژوهشی نوع دوم، اهواز.
- جوینده حسین و سمواتی وحید (۱۳۹۱). بررسی خروج مواد معطر از سیستم های غذایی. طرح پژوهشی نوع اول، دانشگاه رامین، اهواز.
- سمواتی، و. و جوینده، ح. (۱۳۹۱). استخراج پلی ساکارید از گیاه پنیرک و بهینه سازی آن. طرح ۹۱۲/۴۲، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان.
- جوینده، ح. (۱۳۹۴). تأثیر برخی جایگزین های چربی بر پایه کربوهیدرات بر خواص رئولوژی، رفتار جریان و ویژگی های حسی دسر لبنی شوکولاتی و وانیلی کم چرب. طرح ۹۴۱/۰۷، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان.
- جوینده، ح. (۱۳۹۴). مقایسه اثر آنزیم ترانس گلوتامیناز، صمغ دانه اسفرزه و ایزوله پروتئینی آب پنیر به عنوان جایگزین چربی بر خصوصیات بافتی، رئولوژیکی و حسی بستنی نیم چرب. طرح ۹۳۱/۳۵، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان.
- جوینده، ح.، نوشاد، م. و خمیریان، ر.ا. (۱۳۹۵). بهینه سازی استخراج پلی ساکارید از میوه گیاه قره قاط (*Vaccinium arctostaphylos* L.) با کمک امواج مافوق صوت و ارزیابی فعالیت آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی آن. طرح ۹۵۱/۱۵، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان.
- جوینده، ح. (۱۳۹۵). تأثیر تیمار آنزیمی ترانس کلوتامیناز بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، پروتئولیز و لیپولیز پنیر سفید آب نمکی کم چرب تلفیق شده با پروتئین های آب پنیر طی دوره رسیدن. طرح ۹۴۱/۵۹، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان.

- جوینده، ح. (۱۳۹۵). تولید نوشیدنی سین بیوتیک میوه ای برپایه آب ماست. طرح ۹۴۱/۰۸، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان.
- جوینده، ح. ابراهیمی فروشانی، ز (۱۳۹۶). استخراج پلی ساکارید محلول در آب از قارچ خوراکی صدفی به کمک امواج فراصوت و بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و آنتی اکسیدانی آن. طرح ۹۶۱/۰۱، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان.
- جوینده، ح. نوشاد، م. و برزگر، ح. (۱۳۹۶). ارزیابی اثر ضد میکروبی عصاره های آبی و اتانولی برگ درخت سپستان. طرح ۹۶۱/۱۲، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان.
- و ده ها طرح تحقیقات دانشگاهی دیگر

سایر:

- انعقاد قرارداد با شرکت فراورده های لبنی رضوی جهت تولید محصولات مختلف لبنی با استفاده از آب پنیر در سال ۱۳۹۰-۱۳۹۲.
- همکاری در تدوین استانداردهای ملی: شماره ۱۱۹۵۳ (۱۳۸۸) ترشی خرما- ویژگی ها و روش های آزمون؛ شماره ۱۱۹۵۴ (۱۳۸۸) کمپوت خرما- ویژگی ها و روش های آزمون؛ شماره ۱۱۹۵۵ (سال ۱۳۸۸) رب خرما- ویژگی ها و روش های آزمون، استاندارد خامه گاومیش (۱۴۰۲). استاندارد شیر بز (۱۴۰۲) و ...