

## رزومه دکتر محمد حجتی

<http://faculty.asnruckh.ac.ir/hojjati/fa>

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-9873-0914>

[https://scholar.google.com/citations?hl=en&user=9BaNxpoAAAAJ&view\\_op=list\\_works&sortby=pubdate](https://scholar.google.com/citations?hl=en&user=9BaNxpoAAAAJ&view_op=list_works&sortby=pubdate)

Scopus Author ID: 56230539700

Web of Science Researcher ID: AAD-4751-2021

### مرتبه علمی

استاد پایه ۳۰، عضو هیات علمی گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی

### وضعیت استخدامی

رسمی - قطعی

### آدرس محل کار

خوزستان، ملاتانی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان، دانشکده علوم دامی و صنایع غذایی، گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی. کدپستی:

۰۶۱۳۶۵۲۲۴۲۵ دورنگار: ۰۶۱۳۶۵۲۲۱۰۱ تلفن: ۶۳۴۱۷۷۳۶۳۷

پست الکترونیک: [hojjati@asnruckh.ac.ir](mailto:hojjati@asnruckh.ac.ir), [hojjatim@yahoo.com](mailto:hojjatim@yahoo.com)

### سوابق تحصیلی

دکتری علوم و صنایع غذایی - بیوتکنولوژی مواد غذایی. دانشگاه تهران

کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی. دانشگاه تربیت مدرس.

کارشناسی علوم و صنایع غذایی. دانشگاه صنعتی اصفهان.

فرصت مطالعاتی: دانشگاه میگوئل هرناندز اسپانیا، ۱۳۸۹ و ۱۳۹۲.

### زمینه‌های تحقیقاتی

- ۱- بررسی خصوصیات مفید (پروبیوتیکی) و بیماری‌زایی (پاتوژنها) میکروارگانیسم‌های شاخص در مواد غذایی
- ۲- بهبود کیفیت فرآورده های مختلف غذایی و تولید محصولات عملگرا و کاهش مخاطرات با استفاده از افزودنیهای طبیعی و ضایعات کشاورزی به‌ویژه در صنایع نانوائی (پخت)، سرخ کردنی و نوشیدنی‌های تخمیری
- ۳- اثر پیش تیمارها و فرآیندهای نوین در پوشش‌دهی، خشک کردن و پرتودهی محصولات
- ۴- استخراج، شناسایی اجزاء، ساختار شیمیایی و بررسی ویژگیهای متابولیت‌های ثانویه گیاهی نظیر اسانس‌ها، عصاره‌ها، هیدروکلونیدها، پلی‌ساکاریدها و صمغ‌ها و کاربرد و تاثیر آنها در انواع سامانه‌های غذایی
- ۵- کنترل کیفیت، ایمنی و سلامت غذایی

### سوابق اجرایی

- مدیر گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان. از مهر ۱۳۸۳ تا مهر ۱۳۸۵.
- معاون اداری - مالی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان. از مرداد ۱۳۸۵ تا شهریور ۱۳۸۶.
- رئیس دانشکده علوم دامی و صنایع غذایی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان. از فروردین ۱۳۹۰ تا اردیبهشت ۱۳۹۲.
- مدیر گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان. از آبان ۱۳۹۲ تا آبان ۱۳۹۴.
- مدیر کارآفرینی و ارتباط با جامعه دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان. از آبان ۱۳۹۴ تا خرداد ۱۳۹۷.
- نماینده اعضای هیات علمی در شورای آموزشی و تحصیلات تکمیلی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان. از مهر ۱۳۹۳ تا ۱۳۹۵.
- عضو کمیسیون موارد خاص دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان. از اردیبهشت ۱۳۹۳ تا مهر ۱۳۹۵.
- عضو پیوسته انجمن متخصصین صنایع غذایی ایران از سال ۱۳۸۵ تاکنون.
- عضو کمیسیون بررسی، تأیید و صدور پروانه های بهداشتی موسسات تولیدی نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی و بهداشتی خوزستان از ۱۳۹۰ تا ۱۳۹۸.
- عضو هیات مدیره انجمن متخصصین صنایع غذایی ایران از اسفند ۱۳۹۶ تا تیر ۱۴۰۲.
- دبیر اجرایی همایش محصولات تراریخته در خدمت تولید غذای سالم، حفاظت از محیط زیست و توسعه پایدار، ۴ آذر ۱۳۹۵، خوزستان.
- دبیر علمی دومین همایش روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی "تکنوفود ۲"، ۱۰-۹ اسفند ۱۳۹۵، تهران.
- دبیر اجرایی اولین همایش ملی نهادینه سازی کارآفرینی در توسعه پایدار با رویکرد آموزش عالی، ۹ اسفند ۱۳۹۶، خوزستان.
- دبیر علمی سومین کنگره بین‌المللی علوم و صنایع غذایی ایران، ۲۸-۲۶ شهریور ۱۳۹۸، تهران.

دبیر علمی بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۵-۱۴ بهمن ۱۳۹۹، خوزستان.

عضو هیات تحریریه *Journal of Food and Bioprocess Engineering*

عضو هیات تحریریه مجله مهندسی بیوسیستم ایران.

عضو هیات تحریریه نشریه فراوری و نگهداری مواد غذایی.

عضو هیات تحریریه نشریه فصلنامه فناوریهای جدید در صنعت غذا.

عضو هیات تحریریه مجله پژوهش در متابولیت‌های گیاهی.

رئیس کمیسیون فنی تدوین استاندارد ملی شماره ۱۱۰۶۸. میکروبیولوژی- فراورده های آرایشی بهداشتی- راهنمای کلی برای آزمونهای میکروبیولوژی.

عضو دوره سوم و چهارم هیات ممیزه دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان (از سال ۱۳۹۸ تاکنون).

مدیر گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان. از آبان ۱۳۹۹ تاکنون.

دبیر علمی بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۵-۴ اسفند ۱۴۰۰، تهران.

دبیر علمی چهارمین کنگره بین‌المللی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳-۱۲ اردیبهشت ۱۴۰۲، تهران.

### سوابق آموزشی

دروس ارائه شده: کنترل کیفیت مواد غذایی، شیمی مواد غذایی او ۲، زبان انگلیسی تخصصی صنایع غذایی، اصول تبدیل و نگهداری فرآورده‌های کشاورزی، اصول طراحی کارخانجات، بهداشت و سلامت غذا، خواص شیمیایی و عملکردی مواد غذایی، فرآوری محصولات جانبی و ضایعات مواد غذایی، زیست فناوری مواد غذایی، شیمی لیپیدها، مبانی فرآوری محصولات گیاهی، اثر فرایندها بر کیفیت مواد غذایی، کاربرد آنزیم‌ها در فناوری مواد غذایی

### سوابق پژوهشی

پژوهشگر برتر سال ۱۳۹۹ دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان.

پژوهشگر برتر سال ۱۴۰۰ استان خوزستان در محور کشاورزی و منابع طبیعی.

### طرحهای تحقیقاتی

- ۱- **حجتی، م.**، شهبازی، س.، عسکری، ح.، محمدی‌نافچی، ع و مکاری، م. ۱۴۰۲. افزایش کیفیت انبارش فندق ایرانی با استفاده از پرتودهی مستقیم. طرح شماره ۴۰۰۳۱۴ مصوب مرکز مطالعات و همکاری‌های علمی بین‌المللی وزارت علوم، تحقیقات و فناوری (پایان یافته).
- ۲- **حجتی، م.**، شهبازی، س.، عسکری، ح و مکاری، م. ۱۴۰۲. بررسی امکان استفاده از اشعه ایکس در کاهش ضایعات پسته های آلوده به آفلاتوکسین و بررسی خصوصیات فیزیکی‌شیمیایی محصول پرتودهی شده. طرح شماره ۴۰۰۴۳۷۴ مصوب بنیاد ملی علم ایران، معاونت علمی، فناوری و اقتصاد دانش بنیان ریاست جمهوری (پایان یافته).
- ۳- **حجتی، م.**، نوشاد، م.، نوری، س.م.ع.، کاکایی، ک. ۱۴۰۲. بررسی ویژگیهای فیزیکی‌شیمیایی نوشیدنی فراسودمند برپایه آب نیشکر. طرح پژوهشی کاربردی شماره ۱/۴۱۱/۵۳۳ مصوب دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان با همکاری معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی جندی شاپور اهواز (پایان یافته).
- ۴- **حجتی، م.**، نوشاد، م.، سروریان، ر.، عسکری، ح و فقهی، س. ۱۴۰۱. استفاده از پرتودهی گاما در تغییر خصوصیات ساختاری و عملکرد پلی‌ساکاریدها (مطالعه موردی: پلی‌ساکارید کرسنه). طرح پژوهشی کاربردی شماره ۱/۴۱۱/۷۸۱ مصوب دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان با همکاری معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی جندی شاپور اهواز (پایان یافته).
- ۵- نوشاد، م.، **حجتی، م.** و زاده‌دباغ، ر. ۱۴۰۱. مدل سازی کیفیت آردهای استان خوزستان براساس روش دیمتل فازی -تاپسیس. طرح پژوهشی کاربردی شماره ۱/۴۱۱/۷۸۸ مصوب دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان با همکاری معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی جندی شاپور اهواز (پایان یافته).
- ۶- عزیززاده بهبهانی، ب.، **حجتی، م.** و نوشاد، م. ۱۴۰۰. بررسی تأثیر روش استخراج با حلال‌های آب و اتانول بر بازده استخراج، ترکیبات فنولی، فعالیت آنتی‌اکسیدانی و ضد میکروبی برگ درخت گردو. طرح تحقیقاتی شماره ۹۹۱/۱۷ مصوب دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان (پایان یافته).
- ۷- **حجتی، م.**، نوشاد، م و تراهی، ع. ۱۳۹۹. بررسی ویژگی های فیزیکی‌شیمیایی و مدل سازی خشک کردن میوه کنار هندی تحت تأثیر پیش تیمار پالس اشعه فرابنفش. طرح پژوهشی کاربردی شماره ۱/۴۱۱/۴۲۸ مصوب دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان با همکاری پژوهشکده خرما و میوه‌های گرمسیری (پایان یافته).
- ۸- نوشاد، م.، **حجتی، م.**، مستعان، ا و قاسمی، پ. ۱۳۹۹. تهیه و بررسی ویژگی های فیزیکی‌شیمیایی پودر شیر خرمای تولید شده به روش کف پوشانی. طرح پژوهشی کاربردی شماره ۱/۴۱۱/۴۲۹ مصوب دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان با همکاری پژوهشکده خرما و میوه‌های گرمسیری (پایان یافته).

- ۹- حجتی، م و قدسی، م. ۱۳۹۸. بررسی ترکیبات شیمیایی و اثرات ضد میکروبی اسانس لعل کوهستان. طرح تحقیقاتی شماره ۹۷۱/۴۰ مصوب دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان (پایان یافته).
- ۱۰- حجتی، م و قدسی، م. ۱۳۹۷. اثرات ضد میکروبی اسانس زیره سبز ایرانی در مقایسه با انتی بیوتیک‌های مصنوعی. طرح تحقیقاتی شماره ۹۷۱/۰۹ مصوب دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان (پایان یافته).
- ۱۱- حجتی، م، مهرنیا، ا، کاکاآقازاده، آ و فقهی، س. ۱۳۹۷. امکان استفاده از هیدروکلئیدهای خوراکی در تولید فلافل با تاکید بر کاهش جذب روغن. طرح پژوهشی کاربردی شماره ۲/۴۱۱/۱۵۸ مصوب دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان با همکاری معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی جندی شاپور اهواز (پایان یافته).
- ۱۲- نوشاد، م.، حجتی، م، حسن زاده، م، زاده دباغ، ر و حسین خانی، م. ۱۳۹۷. تهیه و بررسی خصوصیات اولئوزل روغن آفتاب گردان با استفاده از صمغ زانتان و گوار. طرح پژوهشی کاربردی شماره ۲/۴۱۱/۱۶۱ مصوب دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان با همکاری معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی جندی شاپور اهواز (پایان یافته).
- ۱۳- مهرنیا، ا، حجتی، م، دهان زاده، م و مساح، م. ۱۳۹۷. ارزیابی ویژگی های روغن فلافل های تهیه شده در شهر اهواز. طرح پژوهشی کاربردی شماره ۲/۴۱۱/۱۶۲ مصوب دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان با همکاری معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی جندی شاپور اهواز (پایان یافته).
- ۱۴- نوشاد، م و حجتی، م، علیزاده بهبهانی، ب. ۱۳۹۶. تولید پوشش خوراکی بر پایه موسیلاژ دانه بالنگوی سیاه (*Lallemantia iberica*) در ترکیب با اسانس زیره سیاه (*Grum carvil*). طرح تحقیقاتی شماره ۲۲-۹۶۱ مصوب دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین (پایان یافته).
- حجتی، م و برزگر، ح. ۱۳۹۵. ارزیابی ویژگی‌های ضد اکسایشی و ضد باکتریایی اسانس برگ لیمو. طرح تحقیقاتی شماره ۲۶-۹۵۱ مصوب دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین (پایان یافته).
- ۱۵- جوینده، ح، حجتی، م، رستم آبادی، ح. و گودرزی، م. ۱۳۹۵. بررسی ویژگی‌های رئولوژیکی پنیر سفید ایرانی محتوی جایگزین های چربی با استفاده از آزمون نوسانی پویا. طرح تحقیقاتی شماره ۰۸-۹۵۱ مصوب دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین (پایان یافته).
- ۱۶- حجتی، م و جوینده، ح. ۱۳۹۴. تاثیر افزودن آرد بلوط به پنیر سفید ایرانی. طرح تحقیقاتی شماره ۵۵-۹۴۱ مصوب دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین (پایان یافته).
- ۱۷- صالحی سلمی، م.ر، حیدری، م و حجتی، م. ۱۳۹۴. شناسایی و بررسی اکولوژیک گیاهان صمغ دار استان خوزستان. طرح تحقیقاتی شماره ۵۲-۹۴۱ مصوب دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین (پایان یافته).
- ۱۸- حجتی، م، رجبی، ت و توسلی، م. ۱۳۹۴. ویژگی‌های ضد باکتریایی اسانس کاکوتی کوهی و اسطوخودوس منطقه لرستان. طرح تحقیقاتی شماره ۱۰-۹۳۱ مصوب دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین (پایان یافته).
- ۱۹- جوینده، ح، حجتی، م. ۱۳۹۴. بررسی ویژگی های رئولوژیکی پنیر سفید ایرانی محتوی جایگزین های چربی با استفاده از آزمون نوسانی پویا. طرح تحقیقاتی شماره ۱۶-۹۴۱ مصوب دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین (پایان یافته).
- ۲۰- برزگر، ح و حجتی، م. ۱۳۹۳. بررسی اثر ضد میکروبی عصاره برگ بنه (*Pistacia atlantica*) علیه چند باکتری بیماریزا. طرح تحقیقاتی شماره ۷-۹۳۱ مصوب دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین (پایان یافته).
- ۲۱- حجتی، م و تهموزی، س. ۱۳۹۲. استخراج و شناسایی ترکیبات شیمیایی اسانس حاصل از برگ اکالیپتوس و شوید و بررسی اثرات ضد باکتریایی آنها. طرح تحقیقاتی شماره ۷۸-۹۱۱ مصوب دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین (پایان یافته).
- ۲۲- حجتی، م. ۱۳۹۳. استخراج اسانس و بررسی ترکیبات فرار برخی گیاهان خانواده نعنائیان منطقه ملاثانی. طرح تحقیقاتی شماره ۶۱-۹۲۱ مصوب دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین (پایان یافته).
- ۲۳- تهموزی، س و حجتی، م. ۱۳۹۲. تاثیر اسانس نعناع و مرزه بر خصوصیات میکروبی و فیزیکی شیمیایی هات داگ ایرانی با نیتريت کاهش یافته. طرح تحقیقاتی شماره ۷۰-۹۲۱ مصوب دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین (پایان یافته).
- ۲۴- حجتی، م و تهموزی، س. ۱۳۹۳. بررسی اثر ضد میکروبی برخی اسانس های گیاهان خانواده لامیاسه بر روی باکتری های گرم منفی و مثبت. طرح تحقیقاتی شماره ۴۳-۹۱۱ مصوب دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین (پایان یافته).
- ۲۵- حجتی، م، و جهانگیری، ع. ۱۳۹۳. بررسی میزان اسید فیتیک نان های مسطح تولید شده در شهر اهواز. طرح تحقیقاتی شماره FDRC4 مصوب دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی جندی شاپور اهواز (پایان یافته).
- ۲۶- زندی سوهانی، ن، حجتی، م و کاربونل باراچینا، آ. ۱۳۹۱. استخراج و شناسایی ترکیبات برگ گیاه شاه پسند و بررسی فعالیت حشره کشی آن بر سوسک چار نقطه ای حبوبات. طرح تحقیقاتی شماره ۴/۹۰۱ مصوب دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین (پایان یافته).
- ۲۷- حجتی، م. ۱۳۸۶. تاثیر اشعه ماورای بنفش بر مقادیر آفلاتوکسین در فلفل قرمز. طرح تحقیقاتی شماره ۹-۸۵ مصوب دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین (پایان یافته).

- ۲۸- موسوی، ا. و حجتی، م. ۱۳۸۶. تعیین پروفیل قند و خصوصیات بافتی برخی از ارقام تجاری خرماي استان خوزستان. طرح تحقیقاتی شماره ۸۵-۱۱ مصوب دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین. (پایان یافته).
- ۲۹- برزگر، ح و حجتی، م. ۱۳۸۶. بررسی اثر برخی هیدروکلوئیدها بر خواص رئولوژیک خمیر و بیاتی نان باگت. طرح تحقیقاتی شماره ۸۵-۱۲ (پایان یافته).
- ۳۰- حجتی، م. ۱۳۸۵. بررسی ترکیبات شیمیایی هسته خرما. طرح تحقیقاتی شماره ۸۴-۵ (پایان یافته).

### مقالات چاپ شده در مجلات علمی-پژوهشی (فارسی)

- ۱- محمدآبادی، ط.، حسینی، س و حجتی، م. ۱۴۰۳. بررسی استفاده از گیاهان مورد و کنوکارپوس بر گوارش پذیری، ظرفیت آنتی‌اکسیدانی، فراسنجه های خونی و جمعیت میکروبی دستگاه گوارش خرگوش. پژوهش های تولیدات دامی. دوره ۱۵، شماره ۴۳، صفحات ۳۲-۲۳.
- ۲- زمانپور بروجنی، ع.، علیزاده بهبهانی، ب.، مهرنیا، م.ا.، نوشاد، م و حجتی، م. ۱۴۰۲. ارزیابی فعالیت آنتی‌اکسیدانی و اثر ضد میکروبی روغن سیاه‌دانه بر برخی از باکتری‌های بیماری‌زا و برهمکنش آن با آنتی‌بیوتیک کلرامفنیکل. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۲۰، شماره ۱۴۵، صفحات ۱۲۱-۱۱۱.
- ۳- برزگر، ح.، حجتی، م و علیزاده بهبهانی، ب. ۱۴۰۲. بهبود عمر نگهداری گوشت گوسفندی با استفاده از پوشش خوراکی مبتنی بر موسیلاژ قدومه شهری و اساس آویشن کرمانی. فرآوری و نگهداری مواد غذایی. دوره ۵، شماره ۲، صفحات ۱۸-۱.
- ۴- حجتی، م.، نوشاد، م.، نوری، س.م.ع.، کاکایی، ک. ۱۴۰۲. بررسی ویژگیهای فیزیکوشیمیایی نوشیدنی فراسودمند برپایه آب نیشکر. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۲۰، شماره ۱۴۲، صفحات ۶۷-۵۰.
- ۵- مطوری، ف.، مهرنیا، م.ا.، جوینده، ح و حجتی، م. ۱۴۰۲. تأثیر پیش تیمار مایکروویو بر خصوصیات کیفی خلال سیب زمینی طی سرخ کردن عمیق. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۸، شماره ۲، صفحات ۸۸-۷۵.
- ۶- جلیل سرفلعه، ش.، علیزاده بهبهانی، ب.، حجتی، م.، وسیعی، ع و نوشاد، م. ۱۴۰۲. اثر ضد میکروبی عصاره آبی جاشیر بر برخی از گونه‌های قارچی بیماری‌زا و برهمکنش آن با آنتی‌بیوتیک نیستاتین. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۲۰، شماره ۱۴۳، صفحات ۱۴۷-۱۴۰.
- ۷- احمدنژاد، آ.، علیزاده بهبهانی، ب.، حجتی، م.، وسیعی، ع و مهرنیا، م.ا. ۱۴۰۲. بررسی اثر مهارکنندگی، کشندگی و برهمکنش عصاره آبی استبرق بر آلترناریا آلترناتا، آلترناریا سولانی، ساکارومایسس سرویزیه و فوزاریوم سولانی در شرایط برون‌تنی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۲۰، شماره ۱۴۳، صفحات ۲۰۴-۲۱۴.
- ۸- نصرتی، غ.، جوینده، ح.، حجتی، م و نوشاد، م. ۱۴۰۲. ارزیابی ویژگی های بافتی پنیر سین بیوتیک فراپالوده ی حاوی پودر آب پنیر فراپالایش اصلاح گیری شده و لاکتولوز. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۲۰، شماره ۱۴۳، صفحات ۱۲۴-۱۰۸.
- ۹- نصرتی، غ.، جوینده، ح.، حجتی، م و نوشاد، م. ۱۴۰۲. تأثیر پودر آب پنیر فراپالایش و لاکتولوز بر قابلیت زنده مانگی باکتری بیفیدوباکتریوم بیفیدایوم و ویژگی های رنگ و حسی پنیر سین بیوتیک فراپالوده. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۲۰، شماره ۱۴۱، صفحات ۲۴۹-۲۳۸.
- ۱۰- نصرتی، غ.، جوینده، ح.، حجتی، م و نوشاد، م. ۱۴۰۲. بررسی ویژگیهای فیزیکوشیمیایی پنیر فراپالوده سینبیوتیک حاوی پودر آب پنیر فراپالایش اصلاح‌گیری شده و لاکتولوز طی مدت نگهداری. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۲۰، شماره ۱۳۹، صفحات ۱۶۴-۱۴۹.
- ۱۱- مهرداد، م.ر.، حجتی، م و عزت‌پناه، ح. ۱۴۰۲. مطالعه تأثیر بودادن با روش مایکروویو بر ترکیبات فرار و برخی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و خواص حسی دانه قهوه سبز. پژوهش‌های صنایع غذایی. دوره ۳۳، شماره ۱، صفحات ۴۸-۳۳.
- ۱۲- جوینده، ح و حجتی، م. ۱۴۰۱. تأثیر به‌کارگیری آنزیم‌های لیپاز حیوانی بر توسعه لیپولیز پنیر سفید آب نمکی طی دوره نگهداری. نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی. دوره ۱۴، شماره ۴، صفحات ۵۴-۳۷.
- ۱۳- احمدی، ز.، برزگر، ح و حجتی، م.، ناصحی، ب. ۱۴۰۱. بررسی تأثیر رقم و روش استخراج بر فعالیت آنتی‌اکسیدانی عصاره هسته چند رقم خرماي بوشهر. نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی. دوره ۱۴، شماره ۴، صفحات ۱۶-۱.
- ۱۴- جوینده، ح.، مهرنیا، ا.، حجتی، م و علیزاده بهبهانی، ب. ۱۴۰۱. بررسی تأثیر تیمارهای فراصوت و آنزیم ترانس‌گلوتامیناز بر میزان راندمان، ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و ریزساختار پنیر سویا. فناوریهای جدید در صنعت غذا. دوره ۱۰، شماره ۲، صفحات ۱۳۳-۱۱۹.
- ۱۵- پارسایی، م.، حجتی، م.، نوشاد، م و نیاکوثری، م. ۱۴۰۱. اثر برشته‌کاری صنعتی بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و حسی دانه‌های قهوه عربیکا و روبوستا. مهندسی بیوسستم ایران. دوره ۵۳، شماره ۳، صفحات ۳۲۶-۳۱۱.
- ۱۶- یوسفی‌پور، ه.، مهرنیا، م.ا.، علیزاده بهبهانی، ب.، جوینده، ح و حجتی، م. ۱۴۰۱. بررسی گروه‌های عاملی ترکیبات زیست‌فعال، توانایی رادیکال‌گیرندگی و فعالیت ضد میکروبی عصاره آبی شنبلیله (*Trigonella foenum*) در شرایط برون‌تنی. پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۸، شماره ۴، صفحات ۴۲۶-۴۱۵.
- ۱۷- جعفری، س.ز.، جعفریان، س.، حجتی، م و نجفیان، ل. ۱۴۰۱. بررسی اثر پاداکسندگی عصاره برگ زرماری نانوریزپوشانی شده در صمغ دانه ریحان بر پایداری اکسایشی روغن آفتابگردان و خصوصیات حسی خلال سیب زمینی سرخ شده در آن. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۹، شماره ۱۲۸، صفحات ۱۴۶-۱۳۳.

- ۱۸- نوشاد، م.، علیزاده بهبهانی، ب و حجتی، م. ۱۴۰۱. بررسی اثر سویه‌های پروبیوتیک بومی لاکتوباسیلوس دلبورکی و پدیوکوکوس پتوزاسئوس بر ویژگی‌های شیمیایی، میکروبی و حسی دوغ طی زمان نگهداری. پژوهش‌های صنایع غذایی. دوره ۳۲، شماره ۳، صفحات ۷۷-۹۱.
- ۱۹- هدایت دزفولی، ا.، حجتی، م.، نوشاد، م و جوینده، ح. ۱۴۰۱. اثر استفاده از پاشش آلبیمو و پرتو UV-B به عنوان پیش فرآیند بر ویژگی‌های کیفی برش‌های کیوی خشک شده با هوای داغ. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۷، شماره ۱، صفحات ۷۷-۹۰.
- ۲۰- حجتی، م.، علیزاده بهبهانی، ب و فلاح، ف. ۱۴۰۰. بررسی ویژگی‌های تکنولوژیکی و ضد میکروبی سویه لاکتوباسیلوس سبرویس gp104 جدا شده از پنیر خیکی. فصلنامه میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی. دوره ۷، شماره ۳، صفحات ۱۴-۲۶.
- ۲۱- نوشاد، م.، علیزاده بهبهانی، ب و حجتی، م. ۱۴۰۰. بررسی ویژگی‌های پروبیوتیکی و تکنولوژیکی باکتری‌های اسید لاکتیک جدا شده از دوغ بومی بهبهان. پژوهش‌های صنایع غذایی. دوره ۳۱، شماره ۴، صفحات ۱۸۶-۱۶۹.
- ۲۲- علیزاده بهبهانی، ب.، حجتی، م.، نوشاد، م. ۱۴۰۰. فعالیت ضد میکروبی عصاره‌های آبی و اتانولی برگ درخت گردو بر تعدادی از باکتری‌های بیماریزا: نیک مطالعه آزمایشگاهی. فصلنامه بیماری‌های عفونی و گرمسیری. دوره ۲۶، شماره ۹۳، صفحات ۲۹-۳۸.
- ۲۳- عیسوند حیدری، ا.، جوینده، ح.، حجتی، م.، علیزاده بهبهانی، ب و نوشاد، م. ۱۴۰۰. بررسی خواص ضد میکروبی و قابلیت زنده‌مانی *Lactobacillus plantarum* LZ95 در شرایط اسیدی و صفراوی. پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۷، شماره ۴، صفحات ۵۴۱-۵۳۳.
- ۲۴- ویس کرمی، م.، جوینده، ح.، حجتی، م.، نوشاد، م و مهرنیا، م. ۱۴۰۰. ویژگی‌های رئولوژیکی و میکروبی پنیر شبه‌لبنی تهیه شده از ذرت شیرین حاوی کنسارته‌های پروتئینی آب‌پنیر و شیر. مهندسی بیوسیستم ایران. دوره ۵۲، شماره ۲، صفحات ۱۹۵-۱۸۳.
- ۲۵- جوینده، ح.، حجتی، م و فصاب‌نژاد، م. ۱۴۰۰. بررسی ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی، میکروبی و حسی کفیر عملگرای سویا حاوی پلی‌ساکارید محلول سویا طی نگهداری سرد. پژوهش‌های صنایع غذایی. دوره ۳۱، شماره ۲، صفحات ۱۱۶-۱۰۱.
- ۲۶- امید میرزایی، م.، حجتی، م.، علیزاده بهبهانی، ب.، نوشاد، م. ۱۴۰۰. بررسی اثر افزودن اسانس تخم گشنیز بر برخی ویژگی‌های گوشت بره چرخ شده تلقیح شده با لیستریا اینوکوا طی دوره نگهداری. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۸، شماره ۱۱۶، صفحات ۱۷۰-۱۶۱.
- ۲۷- حجتی، م و علیزاده بهبهانی، ب. ۱۴۰۰. بررسی اثر روش استخراج با حلال‌های آب و متانول بر ویژگی‌های ضد اکسایشی و ضد میکروبی عصاره گیاه بن سرخ: مطالعه در شرایط آزمایشگاهی *in vitro*. پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۷، شماره ۱، صفحات ۹۱-۸۳.
- ۲۸- زنگنه، ن.، برزگر، ح.، مهرنیا، م.، نوشاد، م و حجتی، م. ۱۴۰۰. اثر افزودن آرد قسمتهای مختلف سنجد (*Elaeagnus angustifolia*) بر ویژگی‌های کیک اسفنجی بدون گلوتن *in vitro*. پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۷، شماره ۱، صفحات ۸۱-۶۹.
- ۲۹- حجتی، م. ۱۳۹۹. ویژگی‌های کیفی روغنهای تهیه شده در فروشگاههای روغن کشی در حضور مشتری. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۷، شماره ۱۰۸، صفحات ۱-۱۵.
- ۳۰- سروریان، ر.، خواجه‌رحیمی، ا.، تدینی، م.، عزیزی، م. ح و حجتی، م. ۱۳۹۹. بررسی قابلیت‌های تکنولوژیکی و خصوصیات زیست فعال پلی‌ساکارید ساقه تیفا. فناوریهای جدید در صنعت غذا. دوره ۷، شماره ۴، صفحات ۵۸۰-۵۶۷.
- ۳۱- نوشاد، م.، حجتی، م.، قاسمی، پ. و مستعان، ا. ۱۳۹۹. بهینه‌یابی و مدل‌سازی سینتیک انتقال جرم طی فرآیند خشک‌کردن کف‌پوشی شیر خرم. فناوریهای جدید در صنعت غذا. دوره ۷، شماره ۴، صفحات ۵۵۰-۵۳۵.
- ۳۲- آرم، م.، سالاری، س.، ساری، م.، قربانی، م. ر و حجتی، م. ۱۳۹۹. تأثیر افزودن جیره ای اسانس آویشن بر عملکرد، خصوصیات لاشه و فلور میکروبی جوجه‌های گوشتی تغذیه شده با جیره حاوی گندم. تولیدات دامی. دوره ۲۲، شماره ۲، صفحات ۳۱۲-۳۰۱.
- ۳۳- موسیوند، ح.، حجتی، م.، جوینده، ح.، برزگر، ح و زکی دیزجی، ح. ۱۳۹۹. تأثیر جایگزینی شکر با پودر شیر انگور بر ویژگی‌های کیک فنجانی. پژوهش‌های صنایع غذایی. دوره ۳۰، شماره ۲، صفحات ۱۸۸-۱۷۵.
- ۳۴- اخوان، ف.، هموزی‌دیده‌بان، س و حجتی، م. ۱۳۹۹. اثر آنتی‌باکتریایی اسانس‌های آویشن، مرزه، رزماری، نعناع و پونه بر روی پنج باکتری گرم مثبت در مقایسه با سه آنتی‌بیوتیک. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۵، شماره ۳، صفحات ۱۰۳-۹۷.
- ۳۵- نوشاد، م.، حجتی، م و علیزاده بهبهانی، ب. ۱۳۹۹. افزایش عمر نگهداری گوشت گاو با استفاده از پوشش خوراکی زیست فعال بر پایه موسیلاژ دانه بالنگوی سیاه بارگذاری شده با اسانس زیره سیاه. مجله مهندسی بیوسیستم ایران. دوره ۵۱، شماره ۲، صفحات ۴۱۸-۴۰۷.
- ۳۶- حجتی، م.، امید میرزایی، م و کیارسی، ز. ۱۳۹۹. ترکیبات شیمیایی و خواص آنتی‌اکسیدانی و ضد میکروبی اسانس پوست دو گونه از مرکبات. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۷، شماره ۱۰۰، صفحات ۱۳۸-۱۲۷.
- ۳۷- جوینده، ح.، قاسمی، ا.، حجتی، م و ناصحی، ب. ۱۳۹۹. استفاده از عصاره پنبه‌باد به‌عنوان جایگزین رنت و تأثیر آن بر ویژگی‌های رنگ و خواص فیزیکی شیمیایی پنیر سفید فرابالوده طی دوره نگهداری. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۷، شماره ۹۹، صفحات ۱۳-۱.
- ۳۸- امید میرزایی، م.، حجتی، م.، علیزاده بهبهانی، ب و نوشاد، م. ۱۳۹۹. تعیین ترکیبات شیمیایی، ویژگی‌های ضد اکسایشی و فعالیت ضد میکروبی اسانس دانه گشنیز بر تعدادی از میکروارگانیسمهای بیماریزا. پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران. جلد ۱۶، شماره ۲، صفحات ۲۳۳-۲۲۱.

- ۳۹- حجتی، م.، مهرنیا، ا.، کاکاآزاده، آ و فقهی، س. ۱۳۹۸. تاثیر استفاده از برخی هیدروکلئیدهای خوراکی بر ویژگی‌های کیفی فلافل سرخ‌شده با تاکید بر کاهش مقدار روغن جذب شده. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۴، شماره ۴، صفحات ۷۷-۸۸.
- ۴۰- سمیع، ع.، قوامی جولندان، ش.، ذکی دیزجی، ح و حجتی، م. ۱۳۹۸. اثر پیش تیمارهای اسمزی و فراصوت بر کیفیت فرایند خشک کردن ورقه‌های توت‌فرنگی به روش خشک‌کنی هوای داغ. مجله مهندسی بیوسیستم ایران. دوره ۵۰، شماره ۳، صفحات ۷۱۵-۷۰۵.
- ۴۱- بیرمی سریزکانی، ف.، حجتی، م. و جوینده، ح. ۱۳۹۸. بررسی افزودن آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی بر ترکیبات فرار نوشیدنی سنتی کفیر. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۶، شماره ۹۱، صفحات ۴۳-۳۱.
- ۴۲- احمدی، م.، حجتی، م. و ناصیحی، ب. ۱۳۹۸. تولید کامبوچا با استفاده از شیرهای طبیعی شاه‌توت و انگور به عنوان شیرین‌کننده و بستر تخمیر بر پایه چای سبز و سیاه. مجله مهندسی بیوسیستم ایران. دوره ۵۰، شماره ۲، صفحات ۳۵۳-۳۴۳.
- ۴۳- عبدالنبی پور، ا.، ناصیحی، ب. و حجتی، م. ۱۳۹۸. تأثیر افزودن آرد کنجاله کنجد و پلی ساکارید محلول در آب سویا بر ویژگی‌های کیک فنجانی. پژوهش‌های صنایع غذایی. دوره ۲۹، شماره ۲، صفحات ۱۸۰-۱۶۹.
- ۴۴- قصاب‌زاد، م.، حجتی، م. و جوینده، ح. ۱۳۹۸. تأثیر اینولین بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی، میکروبی و حسی کفیر تولید شده از شیرگاومیش. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۶، شماره ۸۹، صفحات ۳۶۷-۳۵۷.
- ۴۵- رویتع، غ.، حجتی، م. و نوشاد، م. ۱۳۹۸. تاثیر پیش تیمار فراصوت و محلول اسمزی کم‌کالری بر کیفیت ورقه‌های موز خشک شده. مجله مهندسی بیوسیستم ایران. دوره ۵۰، شماره ۱، صفحات ۱۰۰-۹۱.
- ۴۶- حجتی، م. و نوشاد، م. ۱۳۹۸. چالش‌های سلامت، کیفیت و امنیت غذا در ایران. مجله پژوهش‌های راهبردی در کشاورزی و منابع طبیعی. جلد ۴، شماره ۱، صفحات ۸۱-۹۴.
- ۴۷- جعفری، س.، حجتی، م.، جوینده، ح.، نوشاد، م و برزگر، ح. ۱۳۹۷. تاثیر صمغ گزاتشان و پلی‌ساکارید محلول در آب سویا بر ویژگی‌های شربت خاکشیرفراشوند. نشریه فراوری و نگهداری مواد غذایی. دوره ۱۰، شماره ۲، صفحات ۸۰-۶۳.
- ۴۸- عزیزی تبریززاد، ن.، سیدین اردبیلی، س.م. و حجتی، م. ۱۳۹۷. بررسی ترکیبات شیمیایی و فعالیت ضدباکتریایی اسانسهای پونه، نعنا و آویشن. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۵، شماره ۸۵، صفحات ۴۵۷-۴۴۷.
- ۴۹- توان، ز.، حجتی، م.، ناصیحی، ب. و جوینده، ح. ۱۳۹۷. بررسی خصوصیات رنگ و فعالیت ضداکسیدانی نان بربری تحت تاثیر افزودن کنجاله کنجد و پلی-ساکارید محلول در آب سویا. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۵، شماره ۸۲، صفحات ۲۹۴-۲۸۱.
- ۵۰- نوروزی، ف.، حجتی، م.، جوینده، ح و برزگر، ح. ۱۳۹۷. استفاده از اسانس ترخون در سس مایونز به عنوان یک آنتی اکسیدان طبیعی. پژوهش‌های صنایع غذایی. دوره ۲۸، شماره ۳، صفحات ۹۹-۸۵.
- ۵۱- ناصیحی، ب.، پایدار، ز.، برزگر، ح و حجتی، م. ۱۳۹۷. بررسی تأثیر افزودن آرد دانه شنبلیله بر ویژگی‌های آرد، خمیر و نان بربری. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۵، شماره ۷۷، صفحات ۱۳۳-۱۲۳.
- ۵۲- حسن پور امنیه، آ.، جوینده، ح.، حجتی، م. و ناصیحی، ب. ۱۳۹۷. بررسی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی صمغ حاصل از برگ پنیرک (*Malva neglecta*). علوم غذایی و تغذیه. دوره ۱۵، شماره ۲، صفحات ۳۰-۱۹.
- ۵۳- کاکایی، ک.، ناصیحی، ب.، نوشاد، ب.، حجتی، م. و بیرقی طوسی، ش. ۱۳۹۷. تأثیر مدت زمان انبارمانی بر ویژگی فیزیکوشیمیایی اسنک اکستروود شده حاوی پودر هسته انار. پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۵، شماره ۱، صفحات ۲۲۱-۲۱۱.
- ۵۴- جعفری، س.، حجتی، م. و نوشاد، م. ۱۳۹۶. تاثیر پوشش تری‌هالوز حاوی اسانس درمه (*Artemisia sieberi*) بر برخی ویژگی‌های کمی و کیفی پس از برداشت گوجه فرنگی گیلاسی. فصلنامه فناوریهای نوین غذایی. دوره ۵، شماره ۲، صفحات ۲۸۹-۳۰۲.
- ۵۵- یدملت، م.، جوینده، ح و حجتی، م. ۱۳۹۶. تأثیر صمغ فارسی و صمغ دانه بالنگو شیرازی بر ویژگی‌های بافتی ماست همزده کم‌چرب. پژوهش‌های صنایع غذایی. جلد ۲۷، شماره ۴، صفحات ۱۸۱-۱۷۱.
- ۵۶- یدملت، م.، جوینده، ح و حجتی، م. ۱۳۹۶. مقایسه برخی خواص فیزیکوشیمیایی و حسی ماست همزده کم‌چرب حاوی صمغ دانه بالنگو شیرازی و صمغ فارسی. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۴، شماره ۷۲، صفحات ۳۲۶-۳۱۳.
- ۵۷- توان، ز.، حجتی، م.، ناصیحی، ب. و جوینده، ح. ۱۳۹۶. تاثیر کنجاله کنجد و پلی ساکارید محلول در آب سویا بر ویژگی‌های نان بربری. مجله مهندسی بیوسیستم ایران. دوره ۴۸، شماره ۲، صفحات ۲۴۲-۲۳۳.
- ۵۸- رستم آبادی، ح.، جوینده، ح و حجتی، م. ۱۳۹۶. بررسی اثر صمغ‌های فارسی و بادام به‌عنوان جایگزین چربی بر ویژگی‌های بافتی و ریزساختار پنیر فرپالوده کم‌چرب. مجله علوم غذایی و تغذیه. دوره ۱۴، شماره ۳، صفحات ۹۶-۸۵.
- ۵۹- همت یار، 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. پژوهش‌های صنایع غذایی. جلد ۲۷، شماره ۱، صفحات ۱۸۱-۱۷۱.

- ۶۰- برزگر، ح، حجتی، م. و پناهی، م. ح. ۱۳۹۶. بررسی فعالیت ضداکسایشی و ضد میکروبی عصاره‌های مختلف برگ بنه (*Pistacia atlantica*). فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۴، شماره ۶۹، صفحات ۱۵۸-۱۴۷.
- ۶۱- ترابی، ر، حجتی، م.، برزگر، م.، جوینده، ح. ۱۳۹۶. اثر پوشش‌های هیدروکلوئیدی در جلوگیری از تشکیل آکریل‌آمید و کاهش جذب روغن در چیپس سیب‌زمینی. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۲، شماره ۱، ۱۲۰-۱۰۹.
- ۶۲- پناهی، م.، برزگر، ح و حجتی، م. ۱۳۹۶. بررسی اثر اسانس صمغ بنه بر خواص ضد میکروبی و ضد اکسایشی فیلم خوراکی نشاسته‌ای. فصلنامه فناوریهای نوین غذایی. دوره ۵، شماره ۱۷، صفحات ۸۹-۷۷.
- ۶۳- پناهی، م.، برزگر، ح و حجتی، م. ۱۳۹۶. تولید و ارزیابی خصوصیات فیلم خوراکی نشاسته‌ای حاوی اسانس صمغ بنه. نشریه پژوهش و نوآوری در صنایع غذایی. جلد ۶، شماره ۱، صفحات ۳۸-۲۵.
- ۶۴- جوینده، ح، نامور، ح، نیاکوثری، م. و حجتی، م. ۱۳۹۶. بررسی تأثیر تیمار آنزیمی ترانس‌گلو تامیناز در شیر بر خواص فیزیکی پودر شیر کم‌چرب. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۴، شماره ۶۶، صفحات ۱۴۳-۱۳۱.
- ۶۵- رستم آبادی، ح، جوینده، ح و حجتی، م. ۱۳۹۶. بهینه‌سازی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، حسی و رنگ پنیر سفید ایرانی فرابالوده کم‌چرب حاوی جایگزین‌های چربی با استفاده از روش سطح پاسخ. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۴، شماره ۶۳، صفحات ۱۰۴-۹۱.
- ۶۶- رستم آبادی، ح، جوینده، ح و حجتی، م. ۱۳۹۵. بهینه‌سازی 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. دوره ۵، شماره ۳، صفحات ۲۴۸-۲۳۵.
- ۶۷- کوراوند، ف.، جوینده، ح.، برزگر، ح و حجتی، م. ۱۳۹۵. تأثیر زمان تیمار آنزیمی ترانس‌گلو تامیناز میکروبی بر خصوصیات فیلم خوراکی بر پایه ایزوله پروتئین آب‌پنیر. مجله مهندسی بیوسیستم ایران. دوره ۴۷، شماره ۳، صفحات ۵۲۷-۵۱۹.
- ۶۸- شاه ابراهیمی، ن، میرزاده، خ، ممویی، م.، طاطار، ا و حجتی، م. ۱۳۹۵. تأثیر استفاده از زئولیت طبیعی و نانوزئولیت در جیره بر فلور میکروبی روده، خصوصیات استخوان درشت نی و عملکرد در جوجه های گوشتی. مجله تولیدات دامی. دوره ۱۸، شماره ۲، صفحات ۳۱۰-۲۹۹.
- ۶۹- زارعلی، م.، حجتی، م.، تهموزی دیده بان، س و جوینده، ح. ۱۳۹۵. ارزیابی ترکیبات شیمیایی و فعالیت ضدباکتریایی اسانس گیاهان خوشاریزه و چای کوهی در شرایط آزمایشگاهی. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۳، شماره ۵۲، صفحات ۱۲-۱.
- ۷۰- خضری پورعرب، م.، حجتی، م.، سمواتی، و. ۱۳۹۵. اثر پوشش مالتودکسترین بر خواص خلال سیب‌زمینی سرخ شده با استفاده از روش سطح پاسخ. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۳، شماره ۶۰، صفحات ۳۶-۲۵.
- ۷۱- خضری پورعرب، م.، حجتی، م.، سمواتی، و. ۱۳۹۴. تأثیر پوشش های صمغ عربی و پلی ساکارید محلول در آب سویا بر جذب روغن و بافت خلال سیب-زمینی سرخ شده با استفاده از روش سطح پاسخ. پژوهش های صنایع غذایی. جلد ۲۵، شماره ۴، صفحات ۶۳۸-۶۲۳.
- ۷۲- زارعلی، م.، حجتی، م.، تهموزی دیده بان، س و جوینده، ح. ۱۳۹۴. ارزیابی تاثیر عصاره خوشاریزه (*Echinophora cinerea* Boiss) و چای کوهی (*Stachys lavandulifolia* Vahl) بر خصوصیات کیفی و حسی دوغ. مجله مهندسی بیوسیستم ایران. دوره ۴۶، شماره ۳، صفحات ۳۳۷-۳۲۷.
- ۷۳- هاشمی، ز.، حجتی، م و طاهانزاد، م. ۱۳۹۴. ارزیابی فعالیت آنتی اکسیدانی اسانس استخراج شده از گیاه باریجه (*Ferula gummosa* Boiss) در روغن مخصوص سرخ کردن. مجله پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران. جلد ۱۱، شماره ۵، صفحات ۶۴۲-۶۳۱.
- ۷۴- هاشمی، ز.، حجتی، م و طاهانزاد، م. ۱۳۹۳. بررسی اثر آنتی اکسیدانی اسانس گیاه درمنه (*Artemisia siebe*) بر پایداری اکسایشی روغن مخصوص سرخ کردن. نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی. دوره ۶، شماره ۱، صفحات ۳۵-۱۹.
- ۷۵- هاشمی، ز.، حجتی، م و طاهانزاد، م. ۱۳۹۳. بررسی فعالیت ضداکسیدانی اسانس برگ نارنج (*Citrus aurantium* L.) در مقایسه با ضد اکسیدان سنتزی TBHQ در روغن خوراکی. مجله علوم و فناوریهای نوین غذایی. دوره ۲، شماره ۶، صفحات ۵۷-۴۳.
- ۷۶- حجتی، م.، جهانگیری، ع.، ر و نجفی، م. ۱۳۹۴. بررسی میزان اسیدفیتیک و روی نان‌های مسطح شهر اهواز. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۲، شماره ۴۷، صفحات ۱۹-۹.
- ۷۷- حجتی، م.، رضوی، س.، رضایی، ک. و گیلانی، ک. ۱۳۹۲. اثر ترکیب دیواره بر ویژگیهای کانتراکتین طبیعی ریزپوشانی شده به روش خشک کن پاششی. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. دوره ۸، شماره ۳، صفحات ۵۴-۴۵.
- ۷۸- سمواتی، و.، یارمند، م. و حجتی، م. ۱۳۹۱. بررسی رفتار رئولوژیکی محلولهای هیدروکلوئیدی گوار تحت تاثیر تعدادی از شیرین کننده های طبیعی و سنتزی غذایی. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۹، شماره ۳۴، صفحات ۵۱-۴۶.
- ۷۹- سمواتی، و.، امام جمعه، ز و حجتی، م. ۱۳۹۱. بررسی مدل‌های مختلف رئولوژیک در سوسپانسیون‌های حاوی صمغ کتیرا. نشریه پژوهش‌های صنایع غذایی. جلد ۲۲، شماره ۱. صفحات ۹۵-۸۷.
- ۸۰- حجتی، م و رضوی س. ۱۳۹۰. مروری بر ویژگیهای لیکوپن و نقش میکروارگانیسم ها در تولید آن. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۸، شماره ۲۹، صفحات ۲۵-۱۱.

- ۸۱- موسوی، ا و حجتی، م. ۱۳۹۰. بررسی خصوصیات کیفی، کالری زایی و عناصر معدنی چهار رقم خرمای عمده استان خوزستان. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۸، شماره ۱، صفحات ۳۱-۳۷.
- ۸۲- برزگر، ح و حجتی، م. و جوینده، ح. ۱۳۸۸. اثر برخی هیدروکلونیدها بر خواص رئولوژیک خمیر و بیاتی نان باگت. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۶، شماره ۳، صفحات ۱۰۸-۱۰۱.
- ۸۳- حجتی، م. ۱۳۸۷. بررسی ویژگیهای روغن و اسیدهای چرب هسته سه وارپته خرمای خوزستان. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۵، شماره ۱، صفحات ۶۹-۷۴.
- ۸۴- حجتی، م و عزیزی، م. ۱۳۸۴. بررسی فلور میکروبی وارپته های مهم خرمای خوزستان. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۲، شماره ۲، صفحات ۳۹-۲۹.
- ۸۵- حجتی، م، عزیزی، م و احمدی ندوشن، م. ۱۳۸۱. تاثیر فعالیت آلفا آمیلاز آرد در کیفیت نان باگت. مجله کشاورزی و عمران روستایی. جلد ۱، شماره ۴، صفحات ۲۹-۳۶.

### مقالات چاپ شده در مجلات علمی (انگلیسی)

- 1- **Hojjati, M.**, Carbonell-Barrachina, A.A., Michaud, p., Sorourian, R., & Jooyandeh, H. 2024. Influence of  $\gamma$ -irradiation on the features of polysaccharides from hawthorn seeds. *Journal of Food Measurement and Characterization*, DOI:10.1007/s11694-024-02574-y
- 2- Mansouri, M., Noshad, M., Mehrnia, MA., & **Hojjati, M.** 2024. Sunflower microgreen powder as functional component to enhance the quality of gluten-free cakes. *LWT*, 116049.
- 3- Amininasab, S.M.H., **Hojjati, M.**, Noshad, M. and Soltani, M., 2024. Effect of UV-B irradiation and liquid smoke on Physicochemical characterization of *Salvia macrosiphon* gum based edible films. *Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects*, 682: 132958.
- 4- Behbahani, B. A., Jooyandeh, H., **Hojjati, M.**, & Sheikhjan, M. G. 2024. Evaluation of probiotic, safety, and anti-pathogenic properties of *Levilactobacillus brevis* HL6, and its potential application as bio-preservatives in peach juice. *LWT*, 191: 115601.
- 5- **Hojjati, M.**, Shahbazi, S., Askari, H., Mohammadi Nafchi, A., & Makari, M. 2024. Impact of the gamma and electron beam irradiations on yeast-spot disease fungal agent and physicochemical attributes of hazelnut (*Corylus avellana* L.). *Radiation Physics and Chemistry*, 216: 111469.
- 6- Gooruee, R., **Hojjati, M.**, Behbahani, B.A., Shahbazi, S. and Askari, H., 2024. Extracellular enzyme production by different species of *Trichoderma* fungus for lemon peel waste bioconversion. *Biomass Conversion and Biorefinery*, 14: 2777-2786.
- 7- Amininasab, S.M.H., **Hojjati, M.**, Noshad, M. and Soltani, M., 2023. Combining active edible coating of *Salvia macrosiphon* seed enriched with liquid smoke with UV-B irradiation for button mushroom preservation. *LWT*, 189: 115557.
- 8- **Hojjati, M.**, Shahbazi, S., Askari, H., & Makari, M. 2023. Use of X-Irradiations in Reducing the Waste of Aaflatoxin-Contaminated Pistachios and Evaluation of the Physicochemical Properties of the Irradiated Product. *Foods*, 12(16):3040.
- 9- Jalil Sarghaleh S., Alizadeh Behbahani. B., **Hojjati, M.**, Vasiee, A., & Noshad, M. 2023. Evaluation of the constituent compounds, antioxidant, anticancer, and antimicrobial potential of *Prangos ferulacea* plant extract and its effect on *Listeria monocytogenes* virulence gene expression. *Front in Microbiology*, 14:1202228.
- 10- Ahmad Nejhad, A., Alizadeh Behbahani, B., **Hojjati, M.**, Vasiee, A., & Mehrnia, M.A. 2023. Identification of phytochemical, antioxidant, anticancer and antimicrobial potential of *Calotropis procera* leaf aqueous extract. *Scientific Reports*, 13(1):14716.
- 11- Dehghani, S., Noshad, M., Rastegarzadeh, S., **Hojjati, M.**, and Fazlara, A. 2023. Fabrication and physicochemical characterization of electrospun nanofibers using Chia seed mucilage. *Journal of Food and Bioprocess Engineering*, 6(1), 1-7.
- 12- Khakpour, S., **Hojjati, M.**, Jooyandeh, H., & 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.
- 13- **Hojjati, M.**, Shahbazi, S., Askari, H., Mohammadi Nafchi, A., & Makari, M. 2023. The first report of kernel spot caused by *Ereomothecium coryli* on Iranian hazelnut. *Food Bioscience*, 53:102540.
- 14- **Hojjati, M.**, Noshad, M., Sorourian, R., Askari, H., and Fegghi, S. 2023. Effect of gamma irradiation on structure, physicochemical and functional properties of bitter vetch (*Vicia ervilia*) seeds polysaccharides. *Radiation Physics and Chemistry*. 202: 110569.
- 15- Hashemi, M., Adibi, S., **Hojjati, M.**, Razavi, R., and Noori, SMA. 2023. Impact of alginate coating combined with free and nanoencapsulated *Carum copticum* essential oil on rainbow trout burgers. *Food Science & Nutrition*, 11(3): 1521-1530.



- 16- Sorourian, R., Khajehrahimi, A.E., Tadayoni, M., Azizi, M.H., and **Hojjati, M.** 2022. Structural characterization and cytotoxic, ACE-inhibitory and antioxidant activities of polysaccharide from Bitter vetch (*Vicia ervilia*) seeds. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 16:4075–4091.
- 17- Jafari, S.Z., Jafarian, S., **Hojjati, M.** and Najafian, L., 2022. Evaluation of antioxidant activity of nano-and microencapsulated rosemary (*Rosmarinus officinalis* L.) leaves extract in cress (*Lepidium sativum*) and basil (*Ocimum basilicum*) seed gums for enhancing oxidative stability of sunflower oil. *Food Science & Nutrition*, 10(6): 2111-2119.
- 18- **Hojjati, M.**, Sorourian, R., and Eskandari, M. 2022. Evaluation of the Quality and Potential Risks of Imported Rice in Khuzestan Province. *Journal of Chemical Health Risks*, 12(4): 691-704.
- 19- Noshad, M., Hojjati, M., Hassanzadeh, M., Zadeh-dabbagh, R., and HosseinKhani, M. 2022. Edible Utilization of Xanthan-guar Oleogels as a Shortening Replacement in Sponge Cake: Physicochemical Properties. *Journal of Chemical Health Risks*, 12(2): 255-264.
- 20- Makari, M., **Hojjati, M.**, Shahbazi, S., and Askari, H. 2021. Effect of Co-60 gamma irradiation on *Aspergillus flavus*, Aflatoxin B1 and qualitative characteristics of pistachio nuts (*Pistacia vera* L.). *Journal of Food Measurement and Characterization*, 15: 5256–5265.
- 21- Saboktakin-Rizi, M., Alizadeh Behbahani, B., **Hojjati, M.**, Noshad, M. 2021. Identification of *Lactobacillus plantarum* TW29-1 isolated from Iranian fermented cereal-dairy product (Yellow Zabol Kashk): probiotic characteristics, antimicrobial activity and safety evaluation. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 15: 2615-2624.
- 22- Makari, M., **Hojjati, M.**, Shahbazi, S., and Askari, H. 2021. Elimination of *Aspergillus flavus* from Pistachio Nuts with Dielectric Barrier Discharge (DBD) Cold Plasma and Its Impacts on Biochemical Indices. *Journal of Food Quality*, 2021: Article ID 9968711.
- 23- Beirami-Serizkani, 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*. 112:104843.
- 24- Alinezhad, M., **Hojjati, M.**, Barzegar, H., Shahbazi, S., and Askari, H. 2021. Effect of gamma irradiation on the physicochemical properties of pistachio (*Pistacia vera* L.) nuts. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 15(1):199-209.
- 25- Roueita, G., **Hojjati, M.**, and Noshad, M. 2020. Study of physicochemical properties of dried Kiwifruits using the natural hypertonic solution in ultrasound-assisted osmotic dehydration as pretreatment. *International Journal of Fruit Science*. 20(sup2): S491-S507.
- 26- Omid-Mirzaei, M., **Hojjati, M.**, Alizadeh Behbahani, B., and Noshad, M. 2020. Modeling the growth rate of *Listeria innocua* influenced by coriander seed essential oil and storage temperature in meat using FTIR. *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, 12 (SP1): 1–8.
- 27- Forouzanfar, A., **Hojjati, M.**, Noshad, M., and Szumny, A. 2020. Influence of UV-B Pretreatments on Kinetics of Convective Hot Air Drying and Physical Parameters of Mushrooms (*Agaricus bisporus*). *Agriculture*, 10(9), 371.
- 28- Hojjati, M., Alizadeh Behbahani, B., and Falah, F. 2020. Aggregation, adherence, anti-adhesion and antagonistic activity properties relating to surface charge of probiotic *Lactobacillus brevis* gp104 against *Staphylococcus aureus*. *Microbial Pathogenesis*, 147, 104420.
- 29- **Hojjati, M.**, and Beirami-Serizkani, F. 2020. Structural characterization, antioxidant and antibacterial activities of a novel water soluble polysaccharide from *Cordia myxa* fruits. *Journal of Food Measurement and Characterization*. 14(6): 3417–3425.
- 30- Dehghani, S., Noshad, M., Rastegarzadeh, S., **Hojjati, M.**, and Fazlara, A. 2020. Electrospun chia seed mucilage/PVA encapsulated with green cardamomum essential oils: Antioxidant and antibacterial property. *International Journal of Biological Macromolecules*, 161: 1-9.
- 31- Kiarsi, Z., **Hojjati, M.**, Alizadeh Behbahani, B., and Noshad, M. 2020. In vitro antimicrobial effects of *Myristica fragrans* essential oil on foodborne pathogens and its influence on beef quality during refrigerated storage. *Journal of Food Safety*, 40 (3): e12782.
- 32- Sorourian, R., Khajehrahimi, A.E., Tadayoni, M., Azizi, M.H., and **Hojjati, M.** 2020. Ultrasound-assisted extraction of polysaccharides from *Typha domingensis*: Structural characterization and functional properties. *International Journal of Biological Macromolecules*, 160: 758-768.
- 33- 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.
- 34- 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.
- 35- Ghasabnezhad, M., **Hojjati, M.**, 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- Yazdankhah, S., **Hojjati, M.**, and Azizi, M.H. 2019. Extraction of Phenolic Compounds from Black Mulberry Using Aqueous, Ethanol and Aqueous-Ethanol Solvents: Effects of Heat Treatments on Chemical Properties of the Extracts. *Nutrition and Food Sciences Research*, 6(3): 39-47.

- 37- Ghani, S., Barzegar, H., Noshad, M., and **Hojjati, M.** 2019. Development of nanoemulsion-based antimicrobial activity of cinnamon prepared with soy protein isolate-lecithin. *Journal of Food and Bioprocess Engineering*, 2(2): 147-154.
- 38- Khakzad, S., Rahmani, F., **Hojjati, M.**, and Tabandeh, M.R. 2019. Anti-carcinogenic effects of *Satureja khuzistanica* and *Zataria multiflora* essential oils on K562 cell line proliferation. *Journal of Food and Bioprocess Engineering*, 2(2): 127-132.
- 39- Kakaei, K., Noshad, M., Nasehi, B., **Hojjati, M.**, and Beiraghi-Toosi, S. 2019. Optimization of Physicochemical Characteristics of Corn-Based Extruded Snacks Containing Pomegranate Seed Powders. *Nutrition and Food Sciences Research*, 6(1): 35-40.
- 40- Yazdankhah, S., **Hojjati, M.**, and Azizi, M.H. 2019. The Antidiabetic Potential of Black Mulberry Extract-Enriched Pasta through Inhibition of Enzymes and Glycemic Index. *Plant Foods for Human Nutrition*, 74(1): 149-155.
- 41- Kazemi, M., Khodaiyan, F., Labbafi, M., Hosseini, S.S., **Hojjati, M.** 2019. Pistachio green hull pectin: Optimization of microwave-assisted extraction and evaluation of its physicochemical, structural and functional properties. *Food Chemistry*, 271: 663-672.
- 42- Jafari, S., **Hojjati, M.**, and Noshad, M. 2018. Influence of Soluble Soybean Polysaccharide and Tragacanth gum based edible coating to improve the quality of fresh-cut apple Slices. *Journal of Food Processing and Preservation*, 42(6): e13638.
- 43- Ghani, S., Barzegar, H., Noshad, M., and **Hojjati, M.** 2018. The preparation, characterization and in vitro application evaluation of soluble soybean polysaccharide films incorporated with cinnamon essential oil nanoemulsions. *International Journal of Biological Macromolecules*, 112, 197-202.
- 44- 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.
- 45- Noshad, M., **Hojjati, M.**, and Alizadeh Behbahani, B. 2018. Black Zira essential oil: Chemical compositions and antimicrobial activity against the growth of some pathogenic strain causing infection. *Microbial Pathogenesis*, 116: 153–157.
- 46- Ghoochani, O.M, Torabi, R., **Hojjati, M.**, Ghanian, M., and Kitterlin, M. 2018. Factors influencing Iranian consumers' attitudes toward fast-food consumption. *British Food Journal*, 120, 2: 409-423.
- 47- **Hojjati, M.**, Speziale, M., Vázquez-Araújo, L., Mincione, A., and Carbonell-Barrachina, A.A. 2018. Instrumental texture properties of Spanish Turrón, Italian Torrone and French Nougat. *Journal of Food and Bioprocess Engineering* 2 (1): 61-69.
- 48- Azhdarzadeh, F., **Hojjati, M.**, and Tahmouzi Didehban, S. 2018. Chemical composition and antimicrobial activity of *Pelargonium roseum* essential oil from southwest of Iran. *Journal of Food and Bioprocess Engineering*, 1(1): 33-38.
- 49- **Hojjati, M.** and Barzegar, H. 2017. Chemical composition and biological activities of lemon (*Citrus limon*) leaf essential oil. *Nutrition and Food Sciences Research*, 4(4): 15-24.
- 50- García-Hernández, V., **Hojjati, M.**, Carbonell-Barrachina, A.A., Sánchez-Soriano, J., Roche, E., and García-García, E. 2017. Composition of Soxhlet and ultrasound methods for oil extraction from Spanish flaxseeds. *The Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, 7 (3) 332-336.
- 51- 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 and Nutrition*, 5(3): 669–677.
- 52- 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.
- 53- **Hojjati, M.**, Lipan, L., and Carbonell-Barrachina, A.A. 2016. Effect of Roasting on Physicochemical Properties of Wild Almonds (*Amygdalus scoparia*). *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 93 (9): 1211–1220.
- 54- Azhdarzadeh, F., and **Hojjati, M.** 2016. Chemical Composition and Antimicrobial Activity of Leaf, Ripe and Unripe Peel of Bitter Orange (*Citrus aurantium*) Essential Oils. *Nutrition and Food Sciences Research*, 3 (1): 43-50.
- 55- **Hojjati, M.**, Noguera-Artiaga, L., Aneta Wojdyło, and Carbonell-Barrachina, A.A. 2015. Effect of microwaves roasting on physicochemical properties of pistachio (*Pistacia vera* L.). *Food Science and Biotechnology*, 24(6): 1995-2001.
- 56- **Hojjati, M.**, Speciale, M., Noguera-Artiaga, L., and Carbonell-Barrachina, A.A. 2015. Volatile Composition, Texture, and Sensory Description of Gaz (Traditional Persian Confection). *Journal of Texture Studies*, 46(6): 440-454.
- 57- Cano-Lamadrid, M., Munera-Picazo, S., Burló, F., **Hojjati, M.**, and Carbonell-Barrachina, A.A. 2015. Total and Inorganic Arsenic in Iranian Rice. *Journal of Food Science*, 80(5):1129-1135.
- 58- Yazdanpanah, M., Fourozani, M., and Hojjati, M. 2015. Willingness of Iranian young adults to eat organic foods: Application of the Health Belief Model. *Food Quality and Preference*, 41: 75-83.
- 59- Lipan, L., **Hojjati, M.**, El-Zaeddi, H., Sánchez-Rodríguez, L., and Carbonell-Barrachina, Á. A. (2016). Volatile Composition of Smoked and Non-Smoked Iranian Rice. *Foods*, 5(4), 81.

- 60- **Hojjati, M.**, Razavi, S.H., Rezaei, K., and Gilani, K. 2014. Stabilization of canthaxanthin produced by *Dietzia natronolimnaea* HS-1 with spray drying microencapsulation. *Journal of Food Science and Technology*, 59(9): 2134-2140.
- 61- Zandi-Sohani, N., **Hojjati, M.**, and Carbonell Barrachina, A.A. 2013. Insecticidal and repellent activities of *Callistemon citrinus* (Curtis) (Myrtaceae) essential oil against *Callosobruchus maculatus* (F.). *Neotropical Entomology*, 42(1): 89-94.
- 62- **Hojjati, M.**, Calín-Sánchez, A., Razavi, S.H., and Carbonell Barrachina, A.A. 2013. Effect of roasting on colour and volatile composition of pistachios (*Pistacia vera* L.). *International Journal of Food Science and Technology*, 48(2): 437-443.
- 63- **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.
- 64- Zandi-Sohani, N., **Hojjati, M.**, and Carbonell Barrachina, A.A. 2012. Bioactivity of *Lantana camara* L. essential oil against *Callosobruchus maculatus* (Fabricus). *Chilean Journal of Agricultural Research*, 72 (4): 502-506.
- 65- Zandi-Sohani, N., **Hojjati, M.**, and Carbonell Barrachina, A.A. 2012. Volatile composition of the essential oil of *Callistemon citrinus* leaves from Iran. *Journal of Essential Oil Bearing Plants*, 15 (5): 703-707.
- 66- **Hojjati, M.**, Razavi, S.H., Rezaei, K., and Gilani, K. 2011. Spray drying microencapsulation of natural canthaxanthin using soluble soybean polysaccharide as a carrier. *Food Science and Biotechnology*, 20 (1):63-69.

### مقالات ارائه شده در کنفرانس ها و مجامع علمی معتبر داخلی

- ۱- منصوری، م.، نوشاد، م.، مهرنیا، م.ا. و حجتی، م. ۱۴۰۲. بررسی افزودن پودر میکروگرین آفتابگردان بر ویژگیهای فیزیکی کیک بدون گلوتن. اولین کنگره ملی ایمنی غذا و دارو. ایران، ارومیه (۲۷-۲۶ مهر).
- ۲- حجتی، م.، قاسمی، پ. و جوینده، ح. ۱۴۰۲. پروتئازهای گیاهی در صنعت گوشت. اولین کنگره ملی ایمنی غذا و دارو. ایران، ارومیه (۲۷-۲۶ مهر).
- ۳- جوینده، ح.، کاکایی، ک. و حجتی، م. ۱۴۰۲. مروری بر فناوری پلاسمای سرد و نقش آن در نابودی میکروارگانیسمها. چهارمین کنگره بین‌المللی و بیست و نهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران (۱۳-۱۲ اردیبهشت).
- ۴- حجتی، م.، کاظمیان راد، ف. و جوینده، ح. ۱۴۰۲. کاربرد فرایند حرارتی اهمیت در صنعت لبنیات. چهارمین کنگره بین‌المللی و بیست و نهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران (۱۳-۱۲ اردیبهشت).
- ۵- حسینی، س.، محمدآبادی، ط. و حجتی، م. ۱۴۰۱. تاثیر گیاهان مورد و کنونارپوس بر ظرفیت آنتی‌اکسیدانی گوشت خرگوش. ششمین کنفرانس ملی مدیریت پرورش دام، طیور و آبزیان، کرمان (۲۷ مهر).
- ۶- جوکار، ا.، نقی‌پور، ف. و حجتی، م. ۱۴۰۰. طراحی فرمولاسیون نان سنگک با آرد بلوط و برخی از بهبود دهنده‌ها به منظور بهبود خصوصیات کیفی و تغذیه‌ای. بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران (۵-۴ اسفند).
- ۷- حسینی، س.، محمدآبادی، ط. و حجتی، م. ۱۴۰۰. بررسی استفاده از گیاهان مورد و کنونارپوس بر جمعیت میکروبی دستگاه گوارش خرگوش. نهمین کنگره ملی و اولین کنگره بین‌المللی علوم دامی ایران، ساری (۲۵-۲۴ شهریور).
- ۸- مهرداد، غ.، زکی دیزجی، ح.، حجتی، م. و قوامی جولندان، ش. ۱۴۰۰. اثر پیش تیمار فراصوت بر ساختار و بافت میوه‌های موز، کیوی و توت فرنگی. سیزدهمین کنگره ملی مهندسی مکانیک بیوسیستم و مکانیزاسیون ایران، تهران (۲۶-۲۴ شهریور).
- ۹- علی‌نژاد، م.، حجتی، م.، برزگر، ح.، شهبازی، س. و عسکری، ح. ۱۳۹۹. بررسی اثر پرتودهی گاما بر اکسیداسیون روغن پسته. بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، خوزستان (۱۵-۱۴ بهمن).
- ۱۰- مهربد، م.ر.، حجتی، م.، عزت‌پناه، ح. ۱۳۹۹. اثر نوع برشته کردن بر میزان فعالیت آنتی‌اکسیدانی دانه قهوه. بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، خوزستان (۱۵-۱۴ بهمن).
- ۱۱- قدسی، م. و حجتی، م. ۱۳۹۹. قارچ گانودرما لوسیدوم، غذای فراسودمند. بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، خوزستان (۱۵-۱۴ بهمن).
- ۱۲- قدسی، م. و حجتی، م. ۱۳۹۹. اهمیت استوباکترها و اسیتوباکترها در صنایع غذایی. همایش ملی بهداشت و صنایع غذایی. اهواز (۱۱-۱۰ دی).
- ۱۳- جوینده، ح.، مصالایی، ف. و حجتی، م. ۱۳۹۹. تأثیر نوع باکتری پروبیوتیک و میزان آلودگی به آفاتوکسین بروی گیاهای رنگ ماست قالبی. هفتمین کنگره ملی زیست‌شناسی و علوم طبیعی ایران، تهران.
- ۱۴- حجتی، م. و ترکاشوند، ا. ۱۳۹۸. امکان تولید مارمالاد خانگی از شاه توت منطقه ملائانی. همایش ملی صنعت و تجاری سازی کشاورزی، اهواز (۲۷ آذر).
- ۱۵- بیرمی سریزکانی، ف.، حجتی، م. و آنتا وزدیلو. ۱۳۹۸. بررسی فعالیت ضد باکتریایی عصاره خشک شده به روش انجمادی سه گونه مختلف رز با روش انتشار دیسک. سومین کنگره بین‌المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران (۲۸-۲۶ شهریور).
- ۱۶- امید‌میرزایی، م.، حجتی، م. و آنتا وزدیلو. ۱۳۹۸. بررسی فعالیت ضدباکتریایی عصاره خشک شده به روش انجمادی پنج گونه آلبالوی لهستانی. سومین کنگره بین‌المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران (۲۸-۲۶ شهریور).

- ۱۷- عیسوند حیدری، ا.، جوینده، ح و حجتی، م. ۱۳۹۸. تاثیر اینولین و پودر ارزن بر ویژگیهای رنگی ماست چکیده سین بیوتیک. سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران (۲۸-۲۶ شهریور).
- ۱۸- بیرمی سریزکانی، ف.، حجتی، م و جوینده، ح. ۱۳۹۷. استفاده از صمغ گوآر و گزانتان در پایداری نوشیدنی کفیر. اولین همایش پژوهش‌های نوین در حوزه R&D و شرکت‌های برتر صنایع غذایی، تهران (۴ اسفند).
- ۱۹- حجتی، م و قدسی، م. ۱۳۹۷. بررسی ترکیبات شیمیایی اسانس زیره سبز و فعالیت ضد باکتریایی آن. اولین همایش ملی علوم کشاورزی و زیست محیطی ایران. ملاثانی (۱۰ بهمن)
- ۲۰- قصاب‌نژاد، م.، حجتی، م. ۱۳۹۷. بررسی ویژگی‌های کفیر و خصوصیات منحصر بفرد آن. اولین همایش ملی علوم کشاورزی و زیست محیطی ایران. ملاثانی (۱۰ بهمن).
- ۲۱- سمیع، ع.، قوامی جولندان، ش.، ذکی دیزجی، ح و حجتی، م. ۱۳۹۷. بررسی مصرف انرژی توت فرنگی خشک شده با استفاده از پیش تیمار اسمزی و فراصوت با جریان هوای خشک. یازدهمین کنگره ملی مهندسی مکانیک بیوسیستم و مکانیزاسیون ایران، همدان (۱۴-۱۲ شهریور).
- ۲۲- حجتی، م و قدسی، م. ۱۳۹۷. بررسی اثرات ضدمیکروبی اسانس زیره سبز ایرانی (*Cuminum cyminum L.*) به عنوان جایگزینی ارگانیک در صنایع غذایی. سومین همایش ملی کشت ارگانیک و ازدیاد گیاهان دارویی، ارومیه (۲۱-۲۰ تیر).
- ۲۳- عبدالنبی‌پور، ناصحی، ب و حجتی، م. ۱۳۹۷. بررسی اثر افزودن کنجاله کنجد و پلی ساکارید محلول در آب سویا بر ویژگیهای فیزیکی کیک فنجانی. همایش مواد اولیه و افزودنی‌های مورد مصرف در تولید انواع مواد غذایی، تهران (۲۰-۱۹ اردیبهشت).
- ۲۴- احمدی، م.، حجتی، م و عبدشاهی، ع. ۱۳۹۷. بررسی عوامل موثر در مصرف و انتخاب انواع برنج (مورد مطالعه: استان کرمانشاه). دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ساری (۵-۶ اردیبهشت).
- ۲۵- کاکایی، ک.، ناصحی، ب.، نوشاد، ب.، حجتی، م و بیرقی طوسی، ش. ۱۳۹۷. بررسی تاثیر افزودن پودر هسته انار و تغییر پارامترهای فرآیند بر ویژگیهای ظاهری اسنکهای حجیم بر پایه ذرت با استفاده از روش پردازش تصویر. دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ساری (۵-۶ اردیبهشت).
- ۲۶- احمدی، ز.، برزگر، ح.، حجتی، م و ناصحی، ب. ۱۳۹۷. بررسی میزان فیبر خام و رنگدانه‌ها در هسته ارقام خرماي زاهدی، کبکاب واستعمران استان بوشهر. دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ساری (۵-۶ اردیبهشت).
- ۲۷- قاسمی، ا.، جوینده، ح.، حجتی، م و ناصحی، ب. ۱۳۹۷. تأثیر به کارگیری عصاره پنیرباد بر ویژگیهای فیزیکی‌شیمیایی پنیر سفید فراپالوده. دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ساری (۵-۶ اردیبهشت).
- ۲۸- صالحی سلمی، م.ر.، حیدری، م و حجتی، م. ۱۳۹۶. شناسایی و بررسی اکولوژیک گیاهان صمغ دار استان خوزستان. پنجمین کنفرانس ملی فیزیولوژی گیاهی ایران، زنجان (۹-۸ شهریور).
- ۲۹- حجتی، م و جوینده، ح. ۱۳۹۶. تاثیر افزودن آرد بلوط بر ویژگی‌های پنیر سفید ایرانی. اولین کنفرانس بین‌المللی و پنجمین کنفرانس ملی کشاورزی ارگانیک و مرسوم، اردبیل (۲۶-۲۵ مرداد).
- ۳۰- حجتی، م و الهایی، ع. ۱۳۹۶. بررسی امکان استفاده از آرد میوه کنار در تولید ماست طعم دار. اولین کنفرانس بین‌المللی و پنجمین کنفرانس ملی کشاورزی ارگانیک و مرسوم، اردبیل (۲۶-۲۵ مرداد).
- ۳۱- احمدی، م و حجتی، م. ۱۳۹۵. مروری بر ضایعات چای و فرآوری مجدد آن. دومین همایش روشهای افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی بدون مواد افزودنی. تالار ایوان شمس، تهران (۱۰-۹ اسفند).
- ۳۲- ثابت‌صورت، ا.، جوینده، ح و حجتی، م. ۱۳۹۵. تأثیر آنزیم لپاز حیوانی با منشاء بزی بر خواص فیزیکی‌شیمیایی و حسی پنیر سفید ایرانی فراپالوده. دومین همایش روشهای افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی بدون مواد افزودنی. تالار ایوان شمس، تهران (۱۰-۹ اسفند).
- ۳۳- همت‌یار، س و حجتی، م. ۱۳۹۵. بررسی تأثیر مراحل رسیدگی بر میزان املاح معدنی قارچ خوراکی دکمه‌ای (*Agaricus bisporus*). دومین همایش روشهای افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی بدون مواد افزودنی. تالار ایوان شمس، تهران (۱۰-۹ اسفند).
- ۳۴- حجتی، م و ترابی، ر. ۱۳۹۵. تاثیر تری‌هالوز به عنوان پوشش‌دهنده خوراکی بر میزان جذب روغن و خواص کیفی در دو شکل متفاوت از سیب زمینی. اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران (۲۹-۲۷ مهر).
- ۳۵- زارعلی، م.، حجتی، م و یزدان پناه، م. ۱۳۹۵. بررسی عوامل موثر بر تمایل زنان به استفاده از مایکروویو در منزل. اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران (۲۹-۲۷ مهر).
- ۳۶- جوینده، ح.، محمودی، ر.، سمواتی، و. و حجتی، م. ۱۳۹۴. تاثیر تیمار آنزیمی سرد ترانس گلوتامیناز شیر بر ویژگیهای بافتی ماست. بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، مشهد (۲۲-۲۱ آبان).
- ۳۷- خضری پورعرب، م.، حجتی، م.، سمواتی، و. و ۱۳۹۴. تأثیر آنزیم‌بری و دمای سرخ کردن در جذب روغن سیب‌زمینی. سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی کشور، دانشگاه صنعتی اصفهان (۲۰-۱۸ شهریور).

- ۳۸- حجتی، م و ترابی، ر. ۱۳۹۴. بررسی دیدگاه مصرف کنندگان به امنیت غذایی و فرآورده‌های غذایی ارگانیک. سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی کشور، دانشگاه صنعتی اصفهان (۲۰-۱۸ شهریور).
- ۳۹- پناهی، م، بزرگ‌رح، و حجتی، م. ۱۳۹۴. بررسی و مقایسه ترکیبات شیمیایی اسانس حاصل از صمغ دو گونه‌ی مختلف بنه (*Pistacia Atlantica*). سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی کشور، دانشگاه صنعتی اصفهان (۲۰-۱۸ شهریور).
- ۴۰- جوینده، ح، محمودی، ر، سمواتی، و و حجتی، م. ۱۳۹۴. تاثیر تیمار آنزیمی سرد ترانس گلوتامیناز شیر بر خواص فیزیکی‌شیمیایی ماست. سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی کشور، دانشگاه صنعتی اصفهان (۲۰-۱۸ شهریور).
- ۴۱- حجتی، م و همت‌یار، س. ۱۳۹۴. عوامل مؤثر بر مصرف فرآورده‌های آبریان ارگانیک. چهارمین کنگره ملی کشاورزی ارگانیک و مرسوم، اردبیل (۲۹-۲۸ مرداد).
- ۴۲- حجتی، م و خشنود، ز. ۱۳۹۴. استفاده از آرد میوه کنار به عنوان یک افزودنی طبیعی در تولید بستنی فراسودمند. چهارمین کنگره ملی کشاورزی ارگانیک و مرسوم، اردبیل (۲۹-۲۸ مرداد).
- ۴۳- دیرکوند مقدم، ف، ابدالی مشهدی، ع.ر، حجتی، م، کوچک زاده، ا و لطفی، ا. ۱۳۹۴. بررسی تعیین بهترین مرحله اندازه گیری محتوای کلروفیل برای تخمین عملکرد گندم تحت سطوح مختلف نیتروژن. سومین همایش ملی انجمن‌های علمی-دانشجویی رشته‌های کشاورزی و منابع طبیعی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران، تهران (۱۷-۱۶ اردیبهشت).
- ۴۴- حجتی، م و کدخدایی، ش. ۱۳۹۳. بررسی عناصر معدنی موجود در میوه و هسته کنار (*Ziziphus spinachristi*) منطقه ملائانی خوزستان با استفاده از دستگاه ICP. چهارمین همایش ملی کشاورزی، آبریان و غذا، بوشهر (۱۴-۱۳ آذر).
- ۴۵- حجتی، م و رضائیان، ن. ۱۳۹۴. تاثیر استفاده از صمغ گوار بر برخی ویژگی‌های فیزیکی ماست. دومین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی، زابل (۲۰-۲۱ تیر).
- ۴۶- اژدرزاده، ف، حجتی، م و تهموزی، س. ۱۳۹۳. بررسی تأثیر اسانس پوست میوه نارنج بر پایداری میکروبی آب‌پرتهال. اولین همایش روشهای افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی بدون مواد افزودنی. مرکز همایشهای بین المللی رازی، تهران (۱۳-۱۲ اسفند).
- ۴۷- زارعلی، م، حجتی، م و تهموزی، س، جوینده، ح. ۱۳۹۳. بررسی فعالیت ضدباکتریایی اسانس گیاه کرکینه *Stachys lavandulifolia Vahl* بر سه باکتری پاتوژن غذایی. اولین همایش روشهای افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی بدون مواد افزودنی. مرکز همایشهای بین المللی رازی، تهران (۱۳-۱۲ اسفند).
- ۴۸- حجتی، م و داراپور، م. ۱۳۹۴. بررسی امکان استفاده از پودر میوه کنار (*Ziziphus spinachristi*) در فرمولاسیون کیک. دومین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی، زابل (۲۰-۲۱ تیر).
- ۴۹- حجتی، م و حسن پور امین، آ. ۱۳۹۳. استفاده از عصاره برگ زیتون به عنوان یک آنتی‌باکتری و آنتی‌اکسیدان طبیعی در فرآورده‌های غذایی. چهارمین همایش ملی کشاورزی، آبریان و غذا، بوشهر (۱۴-۱۳ آذر).
- ۵۰- پایدار، ز، ناصحی، ب، بزرگ‌رح، حجتی، م و طاهانزاد، م. ۱۳۹۳. بررسی اثر افزودن پودر دانه شنبلیله بر ویژگیهای حسی و بافت نان بربری. اولین همایش ملی گیاهان دارویی، طب سنتی و کشاورزی ارگانیک، همدان (۷ آذر).
- ۵۱- حجتی، م و نجف پور، ف. ۱۳۹۳. تاثیر استفاده از رازیانه بر برخی ویژگی‌های فیزیکی‌شیمیایی و میکروبی پنیس فتا. نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی، پارک علم و فناوری سیستان و بلوچستان.
- ۵۲- حجتی، م و نمدی پور، ع. ۱۳۹۳. بررسی امکان استفاده از آرد میوه کنار (*Ziziphus spinachristi*) در تهیه نان باگت. نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی، پارک علم و فناوری سیستان و بلوچستان.
- ۵۳- زارعلی، م، حجتی، م و تهموزی، س. ۱۳۹۳. بررسی ترکیب شیمیایی و خاصیت ضد باکتریایی اسانس *Ferula gumosa*. دومین همایش ملی گیاهان دارویی و کشاورزی پایدار، همدان (۱ شهریور).
- ۵۴- زارعلی، م، حجتی، م و تهموزی، س. ۱۳۹۳. ارزیابی فعالیت ضد میکروبی و بررسی اجزای تشکیل دهنده اسانس درمنه *Artemisia sieberi*. دومین همایش ملی گیاهان دارویی و کشاورزی پایدار، همدان (۱ شهریور).
- ۵۵- دای، س، بخشنده، ع، ابدالی، ع.ر و حجتی، م. ۱۳۹۳. اندازه گیری محتوای کلروفیل برگ گیاه دارویی استویا (*Stevia rebaudiana Bertoni*) تحت تاثیر سطوح مختلف کود و تاریخ نشاکاری. دومین همایش ملی گیاهان دارویی و کشاورزی پایدار، همدان (۱ شهریور).
- ۵۶- رستم آبادی، ح، حجتی، م و یزدان پناه، م. ۱۳۹۳. بررسی رابطه بین دانش، نگرش، اعتماد و تمایل به مصرف محصولات اصلاح شده ژنتیکی در بین کارکنان صنایع غذایی استان خوزستان. سومین کنگره ملی کشاورزی ارگانیک و مرسوم، اردبیل (۳۰-۲۹ مرداد).
- ۵۷- خضری پورعرب، م، حجتی، م و یزدان پناه، م. ۱۳۹۳. بررسی نگرش دانشجویان در ارتباط با مصرف محصولات پروبیوتیک مبتنی بر تنوری رفتار برنامه‌ریزی شده (مورد مطالعه: دانشجویان دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان). سومین کنگره ملی کشاورزی ارگانیک و مرسوم، اردبیل (۳۰-۲۹ مرداد).
- ۵۸- خضری پورعرب، م و حجتی، م. ۱۳۹۳. بررسی ترکیبات شیمیایی اسانس مرزه خوزستان (*Satureja khuzistanica*) و اثرات ضد میکروبی آن. سومین کنگره ملی کشاورزی ارگانیک و مرسوم، اردبیل (۳۰-۲۹ مرداد).

- ۵۹- دای، س.، بخشنده، ع.، ابدالی، ع.ر. و حجتی، م. ۱۳۹۳. بررسی اثر تاریخهای نشاکاری و کودهای شیمیایی و بیولوژیکی بر عملکرد گیاه دارویی استویا (*Stevia rebaudiana Bertoni*) در شرایط اقلیمی اهواز. سومین کنگره ملی گیاهان دارویی، مشهد (۲۴-۲۵ اردیبهشت).
- ۶۰- فقهی، س.، حجتی، م. و جهانگیری، ع. ۱۳۹۲. بررسی آلودگی به آفلاتوکسین MI1 در شیر خام تولیدی استان خوزستان و اثر فصول بر تغییرات آن. سومین همایش کشوری سموم طبیعی، تهران.
- ۶۱- اخوان، ف.، تهموزی، س. و حجتی، م. ۱۳۹۲. مقایسه اثر ضد باکتریایی برخی اسانس های خانواده لامیاسه با آنتی بیوتیک ها، بر روی دو باکتری میله ای گرم مثبت. دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذایی، تهران.
- ۶۲- حجتی، م. و اژدرزاده، ف. ۱۳۹۲. پیشنهاد استفاده از ژل آلونه ورا به عنوان یک پوشش دهنده طبیعی در میوه جات، سومین همایش ملی کشاورزی، آذربایجان و غذا، بوشهر (۲۸-۲۹ آذر).
- ۶۳- حجتی، م. و میریان، ا. ۱۳۹۲. بررسی ویژگیهای میکروبی آدامس های طعم دار عرضه شده در بازار اهواز. سومین همایش ملی کشاورزی، آذربایجان و غذا، بوشهر (۲۸-۲۹ آذر).
- ۶۴- یآوری، م.، حجتی، م. و تهموزی، س. ۱۳۹۲. بررسی اثر ضدباکتریایی برخی اسانس های خانواده لامیاسه بر روی دو باکتری گرم منفی در مقایسه با آنتی بیوتیک تتراسایکلین و کلرامفنیکل. سومین همایش ملی کشاورزی، آذربایجان و غذا، بوشهر (۲۸-۲۹ آذر).
- ۶۵- اخوان، ف.، تهموزی، س. و حجتی، م. ۱۳۹۲. بررسی اثر آنتی باکتریایی اسانس هایی از خانواده لامیاسه بر روی سه باکتری گرم مثبت در مقایسه با سه آنتی بیوتیک کلرامفنیکل، تتراسایکلین و پنی سیلین. سومین همایش ملی کشاورزی، آذربایجان و غذا، بوشهر (۲۸-۲۹ آذر).
- ۶۶- حجتی، م. و آتش زبان، م. ۱۳۹۲. تاثیر افزودن آرد بلوط بر کیفیت نان باگت، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه شیراز، شیراز، ۹-۷ آبان.
- ۶۷- حجتی، م. و قلی جانی، آ. ۱۳۹۲. بررسی میزان عناصر معدنی موجود در چند رقم خرماي اهواز، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه شیراز، شیراز، ۹-۷ آبان.
- ۶۸- حجتی، م. و مهدوی زاده، آ. ۱۳۹۲. بررسی میزان آلودگی میکروبی خرماي عرضه شده در شهر اهواز، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه شیراز، شیراز، ۹-۷ آبان.
- ۶۹- حجتی، م. ۱۳۹۱. مطالعه اثر ضد باکتریایی اسانس های گیاهی خانواده لامیاسه بر استافیلوکوکوس اورئوس. همایش ملی فرآورده های طبیعی و گیاهان دارویی، دانشگاه علوم پزشکی خراسان شمالی، بجنورد (۱۳-۱۲ مهر).
- ۷۰- حجتی، م. ۱۳۹۱. اثر اسانسهای پونه و نعناع بر رشد سالمونلا و اشرشیاکلی در مقایسه با آنتی بیوتیک کلرامفنیکل. همایش ملی فرآورده های طبیعی و گیاهان دارویی، دانشگاه علوم پزشکی خراسان شمالی، بجنورد (۱۳-۱۲ مهر).
- ۷۱- حجتی، م. ۱۳۹۰. کاهش آفلاتوکسین موجود در فلفل قرمز با استفاده از پرتو ماوراء بنفش. اولین کنگره ملی علوم و فناوریهای نوین کشاورزی. زنجان (۲۱-۱۹ شهریور).
- ۷۲- برزگر، ح. و حجتی، م. ۱۳۸۷. اثر برخی هیدروکلونیدها بر خواص رئولوژیک خمیر و بیاتی نان باگت. هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. مشهد.
- ۷۳- حجتی، م. ۱۳۸۵. تاثیر بخار بر خواص رئولوژیکی خمیرگندم. شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. گرگان.
- ۷۴- حجتی، م. و عزیزی، م. ۱۳۸۴. فلورمیکروبی خارک، رطب و تمر وارینه های مهم خرماي خوزستان. پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. تهران.
- ۷۵- حجتی، م. و عزیزی، م. ۱۳۸۴. تاثیر آرد مالت جو دیاستاتیک بر کیفیت نان باگت. پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. تهران.
- ۷۶- اسدالهی، ا.، طولگیلانی، ن. و حجتی، م. ۱۳۸۴. مقایسه کیفیت خمیر ماهی (سوریمی) حاصل از ماهی فیتوفساک و کیلکا. پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. تهران.
- ۷۷- ناصحی، ب. و حجتی، م. ۱۳۸۲. بررسی امکان تولید نان از مخلوط آرد گندم و هسته خرما. اولین همایش فرآوری خرما. اهواز.

#### مقالات ارائه شده در کنفرانس ها و مجامع علمی معتبر خارجی

- 1- **Hojjati, M., Shahbazi, S., Askari, H., & Makari, M.** 2023. Effect of dielectric barrier discharge cold plasma and gamma irradiation on the quality attributes of pistachio nuts (*Pistacia vera* L.). 9<sup>th</sup> Ankara International Congress on Scientific Research. Turkey, **Ankara**, (26-29 December).
- 2- **Hojjati, M., Shahbazi, S., Askari, H., & Makari, M.** 2023. Mitigating *Aspergillus flavus* and aflatoxin contamination in pistachios (*Pistacia vera* L.) through non-thermal processing. 2nd International Congress Nutrition: From Laboratory Research to Clinical Studies. Iran, **Mashhad**, (4-6 October).
- 3- **Sohrabi, Y., and Hojjati, M.** 2023. Studying Some Chemical Compounds of Red Lentils Cultivated In Khuzestan. 4th International and 29th National Iranian Food Science and Technology Congress, Iran, **Tehran**, (2-3 May).
- 4- **Hojjati, M., and Ahmadi, M.** 2022. Improving customer satisfaction and chemical properties of kombucha using aromatic plant extracts. International MALATYA Gastronomy Culture and Tourism Conference. Turkey, **Malatya**, (16-18 September).
- 5- **Hojjati, M., and Sorourian, R.** 2022. Preparation of stirred yogurt with a new flavor using thyme essential oil. International MALATYA Gastronomy Culture and Tourism Conference. Turkey, **Malatya**, (16-18 September).

- 6- **Hojjati, M.**, Khakpour, S., Jooyandeh, H., and Noshad, M. 2022. Optimization of microwave assisted extraction of polysaccharides from yellow hawthorn seeds. Cukurova 8<sup>th</sup> International Scientific Researches Conference. Turkey, **Adana**, (15-17 April).
- 7- Brzegar, H., Javanmard, M.M., and **Hojjati, M.** 2022. Evaluation of efficiency of polysaccharide extraction from pistachio green hull using microwave and optimization of extraction conditions using response surface methodology. Cukurova 8<sup>th</sup> International Scientific Researches Conference. Turkey, **Adana**, (15-17 April).
- 8- **Hojjati, M.** 2020. Effect of UV-treatment on drying properties of *Ziziphus mauritiana*. First virtual International Scientific Conference. Al-Qasim Green University, Iraq. **Babylon**, (1-3 December).
- 9- **Hojjati, M.**, and Ghodsi, M. 2019. Chemical compositions and antimicrobial effects of *Oliveria decumbens* Vent essential oil. 2<sup>nd</sup> International and 6<sup>th</sup> National Conference of Organic vs. Conventional Agriculture, Iran, **Ardabil**, (25-26 August).
- 10- **Hojjati, M.**, Hematyar, S., Jooyandeh, H., and Barzegar, H. 2019. Evaluation of fatty acid profile of mesocarp and seed of loquat (*Eriobotrya japonica* L.). 2<sup>nd</sup> International and 6<sup>th</sup> National Conference of Organic vs. Conventional Agriculture, Iran, **Ardabil**, (25-26 August).
- 11- Beirami-Serizkani, F., **Hojjati, M.**, and Jooyandeh, H. 2019. Effect of Microbial Transglutaminase on Stability of Kefir Drink. 4<sup>th</sup> International Student Biotechnology Congress, Iran, Tehran, (25-27 February).
- 12- Noruzi F., **Hojjati M.**, Jooyandeh H., and Barzegar H. 2018. Evaluation of antimicrobial ability of tarragon (*Artemisia dracunculus* L.) essential oil. The 8<sup>th</sup> International Conference on the Quality and Safety in Food Production Chain, Poland, Wroclaw, (20-21 June).
- 13- **Hojjati, M.** 2017. Chemical Constituents and Antibacterial Activity of Dill (*Anethum graveolens*) Essential Oil. 15<sup>th</sup> ASEAN Food Conference, Vietnam, **Ho Chi Minh**, (14-17, November).
- 14- Sarirpur, M., Mamouei, M., and **Hojjati, M.** 2016. Chemical composition of one-humped camel milk from Iran. 7<sup>th</sup> International Symposium on Wellness, Healthy Lifestyle and Nutrition, Indonesia, **Yogyakarta**, (3-4 November).
- 15- Hematyar, S., **Hojjati, M.**, Jooyandeh, H., and Barzegar, H. 2016. Antibacterial activity of extracted polysaccharide from fruits and seed of *Eriobotrya japonica* L. 7<sup>th</sup> International Symposium on Wellness, Healthy Lifestyle and Nutrition, **Indonesia, Yogyakarta**, (3-4 November).
- 16- Jooyandeh, H., Andamesh, M., **Hojjati, M.**, and Barzegar, H. 2016. Physicochemical characteristics of synbiotic soy yogurt as affected by inulin and soy milk substitution. 7<sup>th</sup> International Symposium on Wellness, Healthy Lifestyle and Nutrition, **Indonesia, Yogyakarta**, (3-4 November).
- 17- **Hojjati, M.**, and Tavasoli, M. 2016. Volatile components and effect of *Lavandula stoechas* essential oil on food pathogenic bacteria. 9<sup>th</sup> CMAPSEEC, **Bulgaria, Plovdiv**, (26-29 May).
- 18- **Hojjati, M.**, and Rajabi, T. 2016. Antibacterial activity of *Ziziphora clinopodiodes* essential oil obtained from western Iran. 9<sup>th</sup> CMAPSEEC, **Bulgaria, Plovdiv**, (26-29 May).
- 19- **Hojjati, M.**, and Torabi, R. 2016. Role of Trehalose as a Coating in Reduction of French Fries Oil Uptake. 2016 Bali International Conference on Chemical, Agricultural and Life Sciences, **Indonesia Kuta, Bali** (3-4 Feb.).
- 20- **Hojjati, M.**, and Carbonell Barrachina, A.A. 2014. Comparison of compounds analysis of the date palm (*Phoenix dactylifera* L) and olive (*Olea europaea* L.) pits, 5<sup>th</sup> International Symposium on Wellness, Healthy Life style and Nutrition, **Thailand, Hat Yai** (2-3 Dec.)
- 21- **Hojjati, M.**, Razavi, S.H., Rezaei, K., and Gilani, K. 2014. Extraction and stabilization of microbial canthaxanthin as a functional additive. 5<sup>th</sup> International Symposium on Wellness, Healthy Life style and Nutrition, **Thailand, Hat Yai** (2-3 Dec.).
- 22- **Hojjati, M.**, and Carbonell Barrachina, A.A. 2012. The essential oils from leaves of *Lantana camra* from Spain. 7<sup>th</sup> CMAPSEEC, **Serbia, Subotica** (27-30 May).

#### کتاب‌های منتشر شده

- حجتی، م** و عزیز، م. ۱۳۸۳. تکنولوژی نانهای مسطح (تالیف Jalal Qarooni). انتشارات اندیشمندان. تهران. ۱۹۷ صفحه.
- حجتی، م** و حسن‌زاده، م. ۱۳۹۸. بهره‌وری جامع از فرآورده‌های جانبی مرکبات. (Comprehensive utilization of citrus by-products, edited by Yang Shan). انتشارات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان. ۱۶۹ صفحه.
- عباسی، ح.، **حجتی، م** و افزاره، م. ۱۳۹۹. آنزیم‌ها در فرآوری مواد غذایی و نوشیدنی‌ها. (Enzymes in Food and Beverage Processing, edited by Muthusany Chandrasaekaran). انتشارات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان. ۶۵۳ صفحه.
- حجتی، م** و دهقانی، س. ۱۳۹۹. کلیات شیمی مواد غذایی. انتشارات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان. ۲۰۸ صفحه.
- حجتی، م** و سروریان، ر. ۱۳۹۹. روش‌های آنالیز ساختار پلی‌ساکاریدها (Methodology for Structural Analysis of Polysaccharides, edited by Qinbing et al). انتشارات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان. ۱۲۹ صفحه.