

به نام خدا



## - مشخصات فردی

نام: حسن نام خانوادگی: برزگر مرتبه علمی: دانشیار پایه: ۲۵ وضعیت استخدام: رسمی قطعی

تلفن تماس: ۰۶۱۳۶۵۲۴۳۴۱

پست الکترونیک: hbarzegar@asnrukh.ac.ir - barzegarha@yahoo.com

آدرس محل کار: خوزستان - ملاتانی - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان - دانشکده علوم دامی و صنایع غذایی - گروه علوم و صنایع غذایی. کد پستی: ۶۳۴۱۷۷۳۶۳۷ تلفن: ۰۶۱۳۶۵۲۲۱۰۱ دورنگار: ۰۶۱۳۶۵۲۲۴۲۵

## - سوابق تحصیلی

مقطع تحصیلی	رشته	دانشگاه
کارشناسی	علوم و صنایع غذایی	شیراز
کارشناسی ارشد	علوم و صنایع غذایی	شیراز
دکتری	علوم و صنایع غذایی - تکنولوژی مواد غذایی	تربیت مدرس

## - سوابق شغلی

عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان از مهر ۸۳ تاکنون.

## - سوابق اجرایی

- ۱- مدیر روابط عمومی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان از مهر ۸۴ تا شهریور ۸۵
- ۲- مدیر گروه صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان از مهر ۸۵ تا شهریور ۸۸
- ۳- مدیر گروه صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان از مهر ۹۴ تا مهر ۹۸
- ۴- معاون آموزشی دانشکده علوم دامی و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان از آبان ۹۸ تا آبان ۱۴۰۲.

## - سوابق علمی- پژوهشی

### الف- طرح های پژوهشی اجرا شده

- ۱- تاثیر برخی هیدروکلونیدها بر خصوصیات رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان باگت، ۱۳۸۶، حسن برزگر، محمد حجتی. طرح تحقیقاتی شماره ۱۲-۸۵، محل اجرا: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان.
- ۲- تاثیر کیتوزان بر زمان ماندگاری و قوام سس کچاب، ۱۳۸۷، حسن برزگر، حسین جوینده، بهزاد ناصحی. طرح تحقیقاتی شماره ۴۳-۸۶، محل اجرا: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان.
- ۳- بررسی تاثیر هیدروکلونیدها بر کیفیت اسپاگتی غنی شده با آرد کامل سویا، ۱۳۸۸، بهزاد ناصحی، حسن برزگر. محل اجرا: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان.
- ۴- بررسی فعالیت ضد اکسایشی و ضد میکروبی عصاره های مختلف برگ بنه (*Pistacia atlantica*). ۱۳۹۳. حسن برزگر، مرضیه پناهی. طرح تحقیقاتی شماره ۱/۴۱۱/۱۱۹۰. محل اجرا: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان.
- ۵- بررسی خواص فیزیکی، آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی فیلم های زیست تخریب پذیر پلی ساکارید سویا حاوی اسانس مرزه. ۱۳۹۴. حسن برزگر، وحید علیزاده. طرح تحقیقاتی شماره ۱/۴۱۱/۶۶۱. محل اجرا: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان.
- ۶- بررسی اثر پوشش کربوکسی متیل سلولز حاوی نانورس و اسانس نعناع بر ویژگی های انبار مانی تخم مرغ. ۱۳۹۴. بهزاد ناصحی، حسن برزگر، مهران نوری، شیما جلدانی. طرح تحقیقاتی شماره ۱/۴۱۱/۱۲۹۳. محل اجرا: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان.
- ۷- ارزیابی ویژگیهای ضد اکسایشی و ضد باکتریایی اسانس برگ لیمو. ۱۳۹۵. محمد حجتی، حسن برزگر. طرح تحقیقاتی شماره ۱/۴۱۱/۱۰۳۹. محل اجرا: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان.
- ۸- ارزیابی ویژگی های ضد میکروبی عصاره آبی و اتانولی برگ درخت سپستان. ۱۳۹۶. حسین جوینده، محمد نوشاد، حسن برزگر. طرح تحقیقاتی شماره ۱/۴۱۱/۲۷۱. محل اجرا: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان.

۹- بهینه سازی استخراج پلی ساکارید محلول در آب برگ زیتون (*Ole europaea*) و ارزیابی خصوصیات آنتی اکسیدانی آن. ۱۳۹۶. محمد امین مهرنیا، حسن برزگر، لایلا حق جو. طرح تحقیقاتی شماره ۹۶۱/۰۳. محل اجرا: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان.

۱۰- کاهش بیولوژیکی آفلاتوکسین M1 در ماست قالبی توسط باکتری های پروبیوتیک. ۱۳۹۷. حسین جوینده، بهزاد ناصحی، حسن برزگر. طرح تحقیقاتی شماره ۲/۴۱۱/۱۶۴. محل اجرا: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان.

۱۱- شناسایی ترکیبات شیمیایی و فعالیت ضد میکروبی اسانس گلپر برفی در شرایط آزمایشگاهی و تولید پوشش خوراکی بر پایه موسیلاژ دانه شاهی و اسانس جهت افزایش زمان ماندگاری گوشت گوساله نگهداری شده در دمای یخچال. ۱۳۹۷. حسن برزگر، محمد امین مهرنیا، بهروز علیزاده بهبهانی. طرح تحقیقاتی شماره ۹۷۱/۰۴. محل اجرا: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان.

۱۲- ارزیابی فعالیت ضد میکروبی و برهمکنش عصاره های برگ سدر (*Ziziphus spina-christi*) و لور (*Ficus religiosa*) در شرایط برون تنی و اثر سایتوتوکسیک آن بر رده سلولی HT29. ۱۳۹۸. حسن برزگر، محمد امین مهرنیا، بهروز علیزاده بهبهانی. طرح تحقیقاتی شماره ۹۸۱/۵۹. محل اجرا: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان.

۱۳- شناسایی ترکیبات شیمیایی و فعالیت ضدباکتریایی اسانس ریحان سبز و برهمکنش آن با آنتی بیوتیک های تتراسایکلین و کلرامفنیکل بر تعدادی از ریزاندامگان عامل عفونت و مسمومیت غذایی. ۱۳۹۷. حسن برزگر، بهروز علیزاده بهبهانی، محمد امین مهرنیا. طرح تحقیقاتی شماره ۹۷۱/۴۹. محل اجرا: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان.

۱۴- تأثیر پوشش صمغ فارسی حاوی روغن زیره بر کیفیت دانه های آماده به مصرف انار. حسن برزگر، اکبر جوکار، مرضیه اسلامی. ۱۳۹۸، طرح تحقیقاتی شماره ۹۵۱/۲۲. محل اجرا: مرکز تحقیقات کشاورزی زرقان،

۱۵- بررسی خواص فیزیکی، آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی فیلم های زیست تخریب پذیر ترکیبی همی سلولز باگاس نیشکر - ژلاتین حاوی اسانس سیاه دانه. حسن برزگر، محمد امین مهرنیا، مینا حسن زاده. اردیبهشت ۱۳۹۸. طرح پژوهشی ۹۵۱/۳۶. محل اجرا: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان.

۱۶- بررسی اثر پودر ریزجلبک / اسپیرولینا پلاتنسیس به عنوان جایگزین سفیده تخم مرغ بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی کیک اسفنجی طی زمان نگهداری. حسن برزگر، بهروز علیزاده بهبهانی، نگین زنگنه،

اخلاص عبدالنبی پور. ۱۳۹۹. طرح تحقیقاتی شماره ۹۸۱/۵۱. محل اجرا: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان.

۱۷- ارزیابی فعالیت ضد میکروبی اسانس مینای نیشابوری در شرایط آزمایشگاهی و کاربرد آن در پوشش خوراکی زیست فعال حاصل از موسیلاژ بارهنگ کاردی جهت افزایش عمر ماندگاری گوشت گوساله. محمد امین مهرنیا، بهروز علیزاده بهبهانی، حسن برزگر و هادی تناور. ۱۴۰۰. طرح پژوهشی شماره ۹۹۱/۰۲.

۱۸- بررسی تولید پوشش خوراکی پروبیوتیکی بالنگوی شیرازی و لاکتوباسیلوس برویس جهت افزایش ماندگاری گوشت گوسفندی. حسن برزگر، ۱۴۰۰، طرح پژوهشی کاربردی.

۱۹- ارزیابی ویژگی‌های شیمیایی، فعالیت ضد میکروبی و برهمکنش عصاره‌های مریم گلی تفتانی (*Salvia rhytidea Bent*) در شرایط آزمایشگاهی. حسن برزگر، حسین جوینده، ۱۴۰۰. طرح پژوهشی شماره ۱۴۰۰/۳۴.

۲۰- ارزیابی زنده‌مانی سویه پروبیوتیک لاکتوباسیلوس فرمنتوم در آبمیوه سیب طی زمان نگهداری. بهروز

علیزاده بهبهانی، حسن برزگر، محمد امین مهرنیا. ۱۴۰۲. طرح پژوهشی شماره ۳۵ / ۱۴۰۰.

۲۱- بهبود عمر نگهداری گوشت گوسفندی با استفاده از پوشش خوراکی مبتنی بر موسیلاژ قدومه شهری و

اسانس آویشن کرمانی. حسن برزگر، محمد حجتی. ۱۴۰۲. طرح پژوهشی شماره ۱۴۰۲/۰۲.

## ب- مقالات علمی-پژوهشی

۱- کرباسی، ا.، برزگر، ح. و مصباحی، غ. ۱۳۸۴. مقایسه کیتوزان تولیدی از پوسته میگو به عنوان قوام دهنده در سس مایونز

با کیتوزان تجاری و CMC. مجله علوم و صنایع غذایی، ۲(۳): ۶۷-۷۹.

۲- برزگر، ح.، کرباسی، ا.، جمالیان، ج. و امین لاری، م. ۱۳۸۷. بررسی امکان استفاده از کیتوزان به عنوان یک نگهدارنده

طبیعی در سس مایونز. علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی. ۴۳: ۳۶۱-۳۷۰.

۳- برزگر، ح.، حجتی، م. و جوینده، ح. ۱۳۸۸. اثر برخی هیدروکلوئیدها بر خواص رئولوژیک خمیر و بیاتی نان باگت. مجله

علوم و صنایع غذایی. ۳: ۱۰۷-۱۰۱.

۴- برزگر، ح.، عزیزی، م. ح.، برزگر، م. و حمیدی، ز. ۱۳۹۲. ارزیابی و بهینه سازی فیلم نانوکامپوزیتی نشاسته- رس. فصلنامه

علوم و صنایع غذایی. ۴۹ (۱۲): ۹۳-۱۰۱.

۵- برزگر، ح.، عزیزی، م. ح.، برزگر، م. و حمیدی، ز. ۱۳۹۲. تولید و ارزیابی خواص فیلم فعال نانوکامپوزیتی نشاسته - رس

حاوی اسانس دارچین و سوربات پتاسیم. پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی. ۲ (۲): ۱۶۷-۱۷۸.

6- Barzegar, H., Azizi. M. H., Barzegar, M & Hamidi. Z. 2014. Effect of potassium sorbate on antimicrobial and physical properties of starch\_clay nanocomposite films. Carbohydrate Polymers. 110: 26-31.

۷- کوراوند، ف.، جوینده، ح.، برزگر، ح. و حجتی، م. ۱۳۹۵. تاثیر زمان تیمار آنزیمی ترانس گلوتامیناز میکروبی بر خصوصیات فیلم خوراکی بر پایه ایزوله پروتئین آب پنیر. مهندسی بیوسیستم ایران. ۴۷ (۳): ۵۱۹-۵۲۷.

۸- علیزاده، و.، برزگر، ح.، ناصحی، ب. و سمواتی. و. ۱۳۹۶. ارزیابی خواص فیزیکی و ضد میکروبی فیلم خوراکی کیتوزان حاوی اسانس صمغ بنه. نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۳ (۴): ۵۹۳-۵۸۴.

9- Ghani, Sh., Barzegar, H., Noshad, M. & 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.

۱۰- برزگر، ح. و علیزاده، و. ۱۳۹۶. بررسی خواص فیزیکی، ضد اکسایشی و ضد میکروبی فیلم‌های زیست تخریب پذیر پلی ساکارید سویا حاوی اسانس مرزه. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۷۱ (۱۴): ۳۵-۴۵.

۱۱- پناهی، م.، برزگر، ح. و حجتی، م. ۱۳۹۶. تولید و ارزیابی خصوصیات فیلم خوراکی نشاسته ای حاوی اسانس صمغ بنه. نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی. ۶ (۱): ۲۵-۳۸.

12- Alizadeh, V., Barzegar, H., Nasehi, B. & Samavati, V. 2018. Development of a chitosan-montmorillonite nanocomposite film containing *Satureja hortensis* essential oil. Iranian Food Science and Technology Research Journal. 13 (6): 131-143.

۱۳- برزگر، ح.، حجتی، م. و پناهی، م. ۱۳۹۶. بررسی فعالیت ضد اکسایشی و ضد میکروبی عصاره های مختلف برگ بنه (*Pistacia atlantica*). مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۶۹ (۱۴): ۱۴۷-۱۵۸.

۱۴- پناهی، م.، برزگر، ح. و حجتی، م. ۱۳۹۶. بررسی اثر اسانس صمغ بنه بر خواص ضد میکروبی و ضد اکسایشی فیلم خوراکی نشاسته ای. فصلنامه فناوری های نوین غذایی. ۵ (۱): ۷۷-۸۹.

15-Barzegar, H., Mehrnia, M. A., Nasehi, B. & Alipour, M. 2018. Fabrication of Peppermint essential oil nanoemulsions by spontaneous method: effect of preparing conditions on droplet size. Flavour and Fragrance Journal. 33 (4): 351-356.

۱۶- ناصحی، ب.، برزگر، ح.، نوریف، م. و جلدانی، ش. ۱۳۹۶. بررسی اثر پوشش کربوکسی متیل سلولز حاوی نانورس و اسانس نعناع بر ویژگی های انبار مانی تخم مرغ. مهندسی بیوسیستم ایران. ۴۸ (۲): ۲۲۹-۲۳۹.

17- Hojjati, M. & Barzegar, H. 2017. Chemical Composition and Biological Activities of lemon (*Citrus limon*) Leaf Essential Oil. Nutrition and Food Sciences Research. 4 (4): 15-24.

۱۸- علیزاده، و. و برزگر، ح. ۱۳۹۶. بررسی تاثیر نانوذرات رس بر خواص فیزیکی و ریز ساختاری فیلم نانوکامپوزیتی بر پایه هیدروکلئید دانه اسفرزه. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۶۷ (۱۴): ۳۵-۴۴.

- ۱۹- جلدانی، ش.، ناصحی، ب.، برزگر، ح. و سپهوند، ن. ع. ۱۳۹۶. بررسی اثر افزودن آرد کامل کینوا و صمغ زانتان بر خصوصیات شیمیایی و حسی نان بربری به روش سطح پاسخ. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۴ (۷۰): ۷۹-۸۹.
- 20- Anvar, A., Nasehi, B., Noshad, M. & Barzegar, H. 2016. Drying kinetics and optimization of microwave- assisted drying of quince pomace. Iranian Food Science and Technology Research Journal. 12 (6): 750-757.
- ۲۱- چهارطاق، ف.، ناصحی، ب. و برزگر، ح. ۱۳۹۶. بهینه سازی ویژگی‌های کیک رژیمی غنی شده با پودر برگ استویا. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۴ (۶۹): ۳۱-۴۱.
- 22- Kouravand, F., Jooyande, H., Barzegar, H. & Hojjati, M. 2017. Characterization of cross-linked whey protein isolate-based films containing *Satureja khuzestanica* Jamzad essential oil. Journal of Food Processing and Preservation. 42: 1-10.
- ۲۳- امیرخمیریان، ر.، جوینده، ح.، حصاری، ج. و برزگر، ح. ۱۳۹۶. بهینه سازی و بررسی خواص فیزیکیوشیمیایی، حسی و میکروبی نوشیدنی پروبیوتیک لیمویی تولید شده بر پایه تراوه. نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۳ (۵): ۸۳۰-۸۴۳.
- ۲۴- 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 ضداکسایشی. نشریه پژوهش‌های صنایع غذایی. ۲۷ (۱): ۱۷۱-۱۸۱.
- ۲۵- جوینده، ح.، نوشاد، م. و برزگر، ح. ۱۳۹۶. فعالیت ضد میکروبی و برهمکنش عصاره های آبی و اتانولی برگ سپستان (*Cordia myxa*) بر میکروارگانیسم های بیماری زا در شرایط برون تنی. فصلنامه بیماری های عفونی و گرمسیری. ۷۹: ۴۱-۵۰.
- ۲۶- امیرخمیریان، ر.، جوینده، ح.، حصاری، ج. و برزگر، ح. ۱۳۹۶. بهینه سازی و بررسی خواص فیزیکیوشیمیایی، میکروبی و حسی نوشیدنی پروبیوتیک پرتقالی تولید شده بر پایه تراوه. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۴ (۶۵): ۱۸۵-۱۹۷.
- ۲۷- ناصحی، ب.، پایدار، ز.، برزگر، ح. و حجتی، م. ۱۳۹۷. بررسی تاثیر افزودن آرد شنبلیله بر ویژگی های آرد، خمیر و نان بربری. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۷۷ (۱۵): ۱۲۳-۱۳۳.
- ۲۸- 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 فناوری های نوین غذایی. ۵ (۳): ۴۹۹-۵۰۷.
- ۲۹- برزگر، ح.، مهرنیا، م. ا. و حسن زاده، م. ۱۳۹۷. بررسی خواص فیزیکیوشیمیایی و مکانیکی فیلم‌های زیست تخریب پذیر همی سلولز-ژلاتین. مهندسی بیوسیستم ایران. ۴۹ (۴): ۶۰۹-۶۱۹.
- ۳۰- علیرضایی، ن. و برزگر، ح. ۱۳۹۷. بررسی تاثیر هیدروکلوئیدهای اینولین و گوار بر خصوصیات رئولوژیکی خمیر و بافت نان قالبی به روش سطح پاسخ (RSM). نشریه نوآوری در علوم و فناوری غذایی. ۱۰ (۱): ۱۳۱-۱۴۱.

۳۱- کرد زنگنه، ص.، قربانی، م. ر.، طاطار، ا. و برزگر، ح. ۱۳۹۷. تاثیر سطوح مختلف عصاره برگ پسته وحشی بر عملکرد، جمعیت میکروبی سکومها و پاسخ ایمنی جوجه‌های گوشتی. نشریه پژوهش‌های علوم دامی ایران. ۱۰ (۳): ۳۶۷-۳۷۹.

32- Jaldani, Sh., Nasehi, B., Barzegar, H. & Sepahvand, N. A. 2018. Optimization of Physical and Imaging Properties of Flat Bread Enriched with Quinoa Flour. *Nutrition and Food Sciences Research*. 5 (3): 25-34.

۳۳- یوسفی، ع.، ناصحی، ب. و برزگر، ح. ۱۳۹۷. بهینه‌یابی ویژگی‌های دونات غنی شده با پودر پالپ پرتقال. نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی. ۷ (۳): ۲۹۷-۳۰۸.

۳۴- نوروزی، ف.، حجتی، م.، جوینده، ح. و برزگر، ح. ۱۳۹۷. استفاده از اسانس ترخون در سس مایونز به عنوان یک آنتی‌اکسیدان طبیعی. نشریه پژوهش‌های صنایع غذایی. ۲۸ (۳): ۸۵-۹۹.

۳۵- نصرت‌الهی، ک.، برزگر، ح.، جوینده، ح. و قربانی، م. ر. ۱۳۹۷. بررسی تاثیر عصاره مرزه (*Satureja hortensis*) بر کیفیت و زمان ماندگاری گوشت مرغ نگهداری شده در یخچال. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۸۲ (۱۵): ۱۶۷-۱۷۶.

۳۶- جعفری، س.، حجتی، م.، جوینده، ح.، نوشاد، م. و برزگر، ح. ۱۳۹۷. تاثیر صمغ زانتان و پلی‌ساکارید محلول در آب سویا بر ویژگی‌های شربت خاکشیر فراسودمند. نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی. ۱۰ (۲): ۶۳-۸۰.

۳۷- برزگر، ح.، مهرنیا، م. ا. و علیزاده بهبهانی، ب. ۱۳۹۷. تعیین ترکیبات شیمیایی، فعالیت آنتی‌اکسیدانی و اثر ضد میکروبی اسانس گلپر برفی بر میکروارگانیسم‌های عامل عفونت و مسمومیت غذایی. فصلنامه میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی. ۴ (۴): ۲۸-۱۵.

38- Nazari, M. Mehrnia, M. A., Jooyandeh, H. and Barzegar, H. 2019. Preparation and characterization of water in sesame oil microemulsion by spontaneous method. *Journal of Food Process Engineering*. 42 (4): 1-8.

39- 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.

40- Anvar, A., Nasehi, B., Noshad, M. and Barzegar, H. 2019. Improvement of Physicochemical and Nutritional quality of sponge cake fortified with microwave- air dried quince pomace. *Iranian Food Science and Technology Research Journal*. 15(3): 69-79.

۴۱- برزگر، ح.، علیزاده بهبهانی، ب. و مهرنیا، م. ا. ۱۳۹۸. شناسایی ترکیبات شیمیایی و فعالیت ضدباکتریایی اسانس ریحان سبز و برهمکنش آن با آنتی‌بیوتیک‌های تتراسایکلین و کلرامفنیکل بر تعدادی از ریزاندامگان عامل عفونت و مسمومیت غذایی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۹۰ (۱۶): ۱۱۳-۱۲۵.

۴۲- ترابی، ف.، جوینده، ح.، نوشاد، م. و برزگر، ح. ۱۳۹۸. مدل سازی و بهینه‌یابی خصوصیات فیزیکوشیمیایی، حسی و قابلیت زنده مانگی باکتری لاکتوباسیلوس/اسیدوفیلوس 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): ۱۳۷-۱۵۰.

43- Mehrnia, M. A., Barzegar, H. & Haghjoo, L. 2020. Optimization of polysaccharide extraction from olive leaves and evaluation of its antioxidant and rheological properties. *Iranian Food Science and Technology Research Journal*. 15 (6): 133-144.

۴۴- داراپور، م.، ناصحی، ب.، برزگر، ح. و جوینده، ح. ۱۳۹۸. بهینه‌یابی فرمول و فرآیند دونات غنی شده با باگاس نیشکر و پلی‌ساکارید محلول سویا. نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۵ (۵): ۶۳۵-۶۴۷.

۴۵- انصاری پور، ا. ح.، مهرنیا، م. ا.، نوشاد، م.، برزگر، ح. و علیزاده بهبهانی، ب. ۱۳۹۸. اثر ضد میکروبی اسانس سیر بر تعدادی از ریزاندامگان بیماریزای غذازاد، تعیین ترکیبات شیمیایی و فعالیت آنتی اکسیدانی آن. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۹۱ (۱۶): ۱۷-۲۹.

46- Ghani, Sh., Barzegar, H., Noshad, M. & 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.

۴۷- حاتمیان، م.، نوشاد، م.، آبدانان، س. و برزگر، ح. ۱۳۹۸. بررسی اثر افزودن آرد دانه چپای برشته شده بر ویژگی های فیزیکی شیمیایی و حسی نان بربری طی انبارمانی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۹۳ (۱۶): ۶۳-۷۱.

48- Barzegar, H., Alizadeh Behbahani, B. & Mehrnia, M. A. 2020. Quality retention and shelf-life extension of fresh beef using *Lepidium sativum* seed mucilage-based edible coating containing *Heracleum lasiopetalum* essential oil: an experimental and modeling study. Food Science and Biotechnology. 29: 717-728.

۴۹- تناور، ه.، برزگر، ح.، علیزاده بهبهانی، ب. و مهرنیا، م. ا. ۱۳۹۸. ارزیابی فعالیت ضد میکروبی اسانس پونه بر تعدادی از پاتوژن های غذایی و برهمکنش آن با آنتی بیوتیک های جنتامایسین و کلرامفنیکل در شرایط محیط کشت. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۹۷ (۱۶): ۷۷-۸۷.

۵۰- 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. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۹۷ (۱۶): ۱۴۹-۱۵۹.

۵۱- تناور، ه.، برزگر، ح.، علیزاده بهبهانی، ب. و مهرنیا، م. ا. ۱۳۹۹. اسانس پونه: ترکیبات شیمیایی، فعالیت آنتی اکسیدانی، فنل کل و اثر سایتوتوکسیک آن بر رده سلولی HT 29. نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۶ (۵): ۶۴۳-۶۵۳.

52- Hatamian, M., Noshad, M., Abdanan, S. & Barzegar, H. 2020. Effect of roasting treatment on functional and antioxidant properties of chia seed flours. NFS Journal. 21: 1-8.

۵۳- مجدی، ب.، مهرنیا، م. ا.، برزگر، ح. و علیزاده بهبهانی، ب. ۱۳۹۹. اثر ضدباکتریایی اسانس زردچوبه با و بدون آنتی بیوتیک های درمانی بر تعدادی سویه های استاندارد بیماریزا: مطالعه در شرایط آزمایشگاهی. فصلنامه بیماری های عفونی و گرمسیری. ۷۸: ۱۷-۲۷.

۵۴- ایوانی، ف.، ناصحی، ب.، نوشاد، م. و برزگر، ح. ۱۳۹۹. بررسی اثر جایگزینی آرد گندم با پودر هسته انار بر ویژگی های کیفی کیک اسفنجی. نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۶ (۴): ۴۳۷-۴۵۲.

۵۵- نصری، ف.، برزگر، ح.، علیزاده بهبهانی، ب. و جوینده، ح. ۱۳۹۹. بررسی اثر پودر خوشاریزه (*Echinophora platyloba*) بر ویژگی های میکروبی، فیزیکی شیمیایی و حسی خیار شور طی مدت نگهداری. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. ۱۵ (۴): ۷۰-۶۱.



56- Kouravand, F., Jooyandeh, H., Barzegar, H. & 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.

۵۷- برزگر، ح.، علیزاده بهبهانی، ب.، زنگنه، ن. و عبدالنبی پور، ا. ۱۳۹۹. بررسی اثر پودر ریز جلبک / اسپیرولینا پلاتنسیس به عنوان جایگزین سفیده تخم مرغ بر ویژگی های کیک اسفنجی. *مجله علوم و صنایع غذایی ایران*. ۱۰۸ (۱۷): ۴۴-۳۱.

۵۸- نصری، ف.، برزگر، ح.، علیزاده بهبهانی، ب. و جوینده، ح. ۱۳۹۹. شناسایی ترکیبات شیمیایی، پتانسیل آنتی اکسیدانی و اثر ضد میکروبی عصاره گیاه خوشاریزه بر تعدادی از باکتریهای شاخص عفونت و مسمومیت غذایی. *فصلنامه میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی*. ۶ (۲): ۴۸-۳۵.

۵۹- برزگر، ح.، علیزاده بهبهانی، ب.، مهرنیا، م. ا. و تناور، ه. ۱۳۹۹. گروه های عاملی و فعالیت ضد میکروبی عصاره آبی برگ سدر بر باکتری های *اشرشیا کلی*، *سودوموناس ائروژینوزا*، *استافیلوکوکوس اورئوس* و *لیستریا اینوکوا*. *فصلنامه بیماریهای عفونی و گرمسیری*. ۹۰: ۶-۱.

۶۰- حاتمیان، م.، نوشاد، م.، آبدانان، س. و برزگر، ح. ۱۳۹۹. مدلسازی هوشمند بافت نان به کمک روش اندازه گیری صوت و شبکه عصبی (مطالعه موردی: نان غنی شده با چیا). *فصلنامه فناوریهای نوین غذایی*. ۷ (۴): ۵۳۴-۵۱۷.

۶۱- موسیوند، ح.، حجتی، م.، جوینده، ح.، برزگر، ح. و ذکی دیزجی، ح. ۱۳۹۹. تاثیر جایگزینی شکر با پودر شیره انگور بر ویژگیهای کیک فنجانی. *نشریه پژوهش های صنایع غذایی*. ۳۰ (۲): ۱۸۸-۱۷۵.

62- Alinejad, M., Hojjati, M., Barzegar, H., Shahbazi, S. & Askari, H. 2020. Effect of gamma irradiation on the physicochemical properties of pistachio (*Pistacia vera* L.) nuts. *Journal of Food Measurement and Characterization*. 15 (1): 199-209.

۶۳- زنگنه، ن.، برزگر، ح.، علیزاده بهبهانی، ب. و مهرنیا، م. ا. ۱۳۹۹. بررسی اثر سطوح مختلف ریز جلبک / اسپیرولینا پلاتنسیس بر ویژگی های تغذیه ای، فیزیکی و شیمیایی و حسی کیک اسفنجی. *نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران*. ۱۶ (۲): ۲۲۰-۲۰۷.

۶۴- ترابی، ف.، جوینده، ح.، نوشاد، م. و برزگر، ح. ۱۳۹۹. ویژگی های رنگ، بافت و قابلیت پذیرش پنیر سفید فرپالوده سین بیوتیک تیمار شده با آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی طی نگهداری. *مجله علوم و صنایع غذایی*. ۹۸ (۱۷): ۱۳۵-۱۴۵.

65- Afsharnia, F., Ghaseminejad, M., Barzegar, H. & Ghasemi, P. 2021. Texture estimation model for mulberry fruit from linear measurements. *Journal of Horticulture and Postharvest Research*. 4(3): 11-24.

۶۶- علیزاده بهبهانی، ب.، برزگر، ح.، مهرنیا، م. ا. و تناور، ه. ۱۳۹۹. گروه های عاملی و فعالیت ضد میکروبی عصاره آبی برگ انجیر معابد بر تعدادی از باکتریهای استاندارد بیماریزا در شرایط آزمایشگاهی. *فصلنامه بیماریهای عفونی و گرمسیری*. ۲۵ (۹۱): ۳۱-۲۲.

۶۷- زنگنه، ن.، برزگر، ح.، نوشاد، م. و حجتی، م. ۱۴۰۰. بررسی اثر افزودن آرد قسمت های مختلف سنجد (*Elaeagnus angustifolia*) بر ویژگی های کیک اسفنجی بدون گلوتن. *نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران*. ۱۷ (۱): ۶۹-۸۱.

۶۸- مومن زاده، س.، جوینده، ح.، علیزاده بهبهانی، ب. و برزگر، ح. ۱۴۰۰. ارزیابی ویژگی های پروبیوتیکی و ضد باکتریایی *Lactobacillus fermentum* SL163-4. نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۷(۲): ۱۸۹-۱۹۸.

۶۹- مجدی، ب.، مهرنیا، م.، برزگر، ح. و علیزاده بهبهانی، ب. ۱۴۰۰. تعیین ساختار، ترکیبات و ویژگی های شیمیایی، فعالیت ضد اکسایشی و اثر سایتوتوکسیک اسانس زردچوبه. نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۷(۲): ۲۱۷-۲۲۷.

۷۰- نمازی، پ.، برزگر، ح.، علیزاده بهبهانی، ب. و مهرنیا، م. ۱۴۰۰. بررسی گروههای عاملی زیست فعال، قدرت آنتی اکسیدانی، فنول و فلاونوئید کل عصاره فلفل دلمه‌ای قرمز. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۱۳(۱۸): ۳۰۱-۳۱۱.

۷۱- مهرنیا، م.، علیزاده بهبهانی، ب.، برزگر، ح. و تناور، ه. ۱۴۰۰. اسانس مینای نیشابوری: قدرت آنتی اکسیدانی، فنل و فلاونوئید کل و اثر ضد میکروبی آن بر تعدادی از باکتریهای گرم مثبت و گرم منفی در شرایط آزمایشگاهی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۱۲(۱۸): ۱۸۹-۱۹۸.

۷۲- نمازی، پ.، علیزاده بهبهانی، ب.، برزگر، ح. و مهرنیا، م. ۱۴۰۰. مقایسه اثر عصاره اتانولی فلفل دلمه‌ای قرمز و نالیدیکسیک اسید بر میکروارگانیزم‌های بیماریزا. فصلنامه بیماریهای عفونی و گرمسیری. ۲۶(۹۲): ۸-۱۹.

73- Barzegar, H., Alizadeh Behbahani, B. & Fallah, F. 2021. Safety, probiotic properties, antimicrobial activity, and technological performance of *Lactobacillus* strains isolated from Iranian raw milk cheeses. *Food Science and Nutrition*. 9(8): 4094-4107.

۷۴- برزگر، ح.، علیزاده بهبهانی، ب. و نوشاد، م. ۱۴۰۰. ارزیابی فنل و فلاونوئید کل، قدرت آنتی اکسیدانی و فعالیت ضد میکروبی عصاره آبی حنا بر تعدادی از باکتریهای گرم مثبت و گرم منفی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۱۶(۱۸): ۳۲۷-۳۳۵.

75- Tanavar, H., Barzegar, H., Alizadeh Behbahani, B. & Mehrnia, M. A. 2021. Investigation of the chemical properties of *Mentha pulegium* essential oil and its application in *Ocimum basilicum* seed mucilage edible coating for extending the quality and shelf life of veal stored in refrigerator (4°C). *Food Science and Nutrition*. 9 (10): 5600-5615.

۷۶- نوشاد، م.، علیزاده بهبهانی، ب. و برزگر، ح. ۱۴۰۰. تعیین قدرت آنتی اکسیدانی و فعالیت ضد میکروبی عصاره هیدروالکلی سرخارگل بر *اشرشیا کلی*، *سالمونلا تیفی*، *استافیلوکوکوس اورئوس* و *باسیلوس سرئوس*. فصلنامه بیماری های عفونی و گرمسیری. ۲۶(۹۳): ۴۴-۵۳.

77- Jokar, A., Barzegar, H., Maftoon Azad, N. & Shahmirian, M. 2021. Effects of cinnamon essential oil and Persian gum on preservation of pomegranate arils. *Food Science and Nutrition*. 9(5): 2585-2596.

۷۸- علادی، م.، مهرنیا، م.، برزگر، ح. و علیزاده بهبهانی، ب. ۱۴۰۰. بررسی گروههای عاملی، ترکیبات فنلی و فلاونوئیدی، فعالیت آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی اسانس اسطوخودوس لارستانی: یک مطالعه آزمایشگاهی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۱۹(۱۸): ۶۱-۷۶.

۷۹- علیزاده بهبهانی، ب.، مهرنیا، م.، برزگر، ح. و تناور، ه. ۱۴۰۰. اثر پوشش بارهنگ کاردی و اسانس مینای نیشابوری بر ویژگیهای فیزیکوشیمیایی، میکروبیولوژی و حسی گوشت گوساله طی دوره نگهداری. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. ۳: ۱۰۷-۱۲۲.

- ۸۰- مومن زاده، س.، جوینده، ح.، علیزاده بهبهانی، ب. و برزگر، ح. ۱۴۰۰. بررسی ویژگیهای فیزیکیوشیمیایی و حسی ماست همزده سین بیوتیک نیم چرب حاوی گیاه پنیرک (*Malva neglecta*) و لاکتولوز. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۲۰ (۱۸): ۳۵۳-۳۶۳.
- ۸۱- علیزاده بهبهانی، ب.، نوشاد، م. و برزگر، ح. ۱۴۰۰. بررسی فعالیت ضد میکروبی عصاره اتانولی سماق بر تعدادی از میکروارگانیسمهای بیماری-زا در شرایط برون تنی. فصلنامه بیماریهای عفونی و گرمسیری. ۲۶ (۹۴): ۱۹-۱۲.
- ۸۲- مجدی، ب.، مهرنیا، م.، برزگر، ح. و علیزاده بهبهانی، ب. ۱۴۰۱. بررسی اثر اسانس زردچوبه (*Curcuma longa L.*) بر پایداری اکسایشی روغن سویا. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۲۲ (۱۹): ۳۳۵-۳۴۸.
- 83- Khodaman, E., Barzegar, H., Jokar, H. 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.
- ۸۴- خلیلی، آ.، برزگر، ح.، علیزاده بهبهانی، ب. و نوشاد، م. ۱۴۰۱. ارزیابی فعالیت آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی عصاره برگ رملیک (*Ziziphus nummularia*) در شرایط آزمایشگاهی. فصلنامه بیماریهای عفونی و گرمسیری. ۲۷ (۹۷): ۱-۹.
- ۸۵- برزگر، ح. و جوینده، ح. ۱۴۰۱. ارزیابی فنول و فلاونوئید کل، پتانسیل آنتی اکسیدانی و فعالیت ضد میکروبی عصاره مریم گلی تفتانی بر تعدادی از باکتریهای گرم مثبت و گرم منفی در شرایط آزمایشگاهی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۲۵ (۱۹): ۱۹۵-۲۰۳.
- ۸۶- دهقان، ن.، برزگر، ح.، مهرنیا، م.، ا. و جوینده، ح. ۱۴۰۱. ارزیابی پایداری اکسایشی روغن سویای مخلوط با روغن بنه (*Pistacia atlantica*). مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۳۰ (۱۹): ۳۴۳-۳۵۴.
- 87- Jooyandeh, H., Momenzade, S., Alizadeh Behbahani, B. and Barzegar, H. 2023. Effect of *Malva neglecta* and lactulose on survival of *Lactobacillus fermentum* and textural properties of synbiotic stirred yogurt. Journal of Food Science and Technology. 60(3):1136-1143.
- ۸۷- اسلامی، م.، برزگر، ح.، ناصحی، ب. و نوشاد، م. ۱۴۰۱. بررسی تاثیر پوشش خوراکی صمغ فارسی بر عمر نگهداری توت فرنگی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۳۱ (۱۹): ۷۱-۸۱.
- ۸۸- گودرزی شمس آبادی، ب.، مهرنیا، م.، ا.، نوشاد، م.، علیزاده بهبهانی، ب. و برزگر، ح. ۱۴۰۱. تاثیر مایکروویو بر میزان استخراج موسیلاژ دانه "به" و بهینه سازی آن با استفاده از روش سطح پاسخ. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۳۱ (۱۹): ۱۱۵-۱۰۱.
- 89- Mousanejadi, N., Barzegar, H., Alizadeh Behbahani, B. and Jooyandeh, H. 2023. Production and evaluation of a functional fruit beverage consisting of mango juice and probiotic bacteria. Journal of Food Measurement and Characterization. <https://doi.org/10.1007/s11694-023-01862-3>.
- ۹۰- احمدی، ز.، برزگر، ح.، حجتی، م. و ناصحی، ب. ۱۴۰۱. بررسی تاثیر رقم و روش استخراج بر فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره هسته چند رقم خرما استان بوشهر. مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی. ۱۴ (۴): ۱-۱۶.
- ۹۱- داراپور، م.، ناصحی، ب.، برزگر، ح. و جوینده، ح. ۱۴۰۱. ارزیابی اثر باگاس و پلیساکارید محلول سویا بر ویژگیهای تصویری دونات. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۳۲ (۱۹): ۳۸۷-۳۹۵.
- 92- Barzegar, H., Alizadeh Behbahani, B., Mirzaei, A. and Ghodsi Sheikhjan, M. 2023. Assessing the protection mechanisms against Enterobacter aerogenes by analyzing aggregation, adherence, antagonistic activity, and safety properties of potentially probiotic strain *Lactobacillus brevis* G145. Microbial Pathogenesis. 181: 106175.
- ۹۳- صفری، ا.، برزگر، ح.، جوینده، ح.، علیزاده بهبهانی، ب. و نوشاد، م. ۱۴۰۲. شناسایی گروههای عاملی، محتوای فنل و فلاونوئید کل، پتانسیل آنتی اکسیدانی و فعالیت ضد میکروبی عصاره آبی لفل سیاه و برهمکنش آن با آنتی بیوتیکهای کلرامفنیکل و آمفوتریسین B. نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۹ (۱): ۷۹-۹۳.
- 94- Barzegar, H., Alizadeh Behbahani, B., Mirzaei, A. and Ghodsi Sheikhjan, M. 2023. Evaluation of the physicochemical and microbial properties of lamb meat coated with Shirazi balangu seed mucilage-based edible coating containing cell-free supernatant of *Levilactobacillus brevis* G145. Food Chemistry Advances. 3: 100456.

- ۹۵- بوحمید، ا.، جوینده، ح.، علیزاده بهبهانی، ب. و برزگر، ح. ۱۴۰۲. تأثیر آنزیم ترانس گلوتامیناز و صمغ کاراگینان بر خواص حسی، بافت و ویژگیهای میکروبی پنیر فراپالوده کم چرب. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۳۹ (۲۰): ۱۳-۱.
- 96-Alizadeh Behbahani, B., Barzegar, H., Mehrnia, M. A. & Ghodsi Sheikhjan, M. 2023. Probiotic Characterization of *Limosilactobacillus fermentum* Isolated from Local Yogurt: Interaction with Pathogenic Bacteria and Caco-2 Enteric Cell Line. *Nutrition and Food Science Research*. 10 (1): 37-45.
- 97- Barzegar, H., Alizadeh Behbahani, B., Mirzaei, A. and Ghodsi Sheikhjan, M. 2023. Prediction of physicochemical and sensory parameters of coated lamb meat based on a novel edible coating. *Journal of Food Measurement and Characterization*. 18: 1664-1678.
- ۹۸- برزگر، ح. و علیزاده بهبهانی، ب. ۱۴۰۲. اثر ضد میکروبی عصاره آبی تلخه بر باکتری‌های *اشرشیا کلی*، *سالمونلا تیفی*، *لیستریا مونوسیتوژنز* و *باسیلوس سرئوس* در شرایط برون تنی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۴۳ (۲۰): ۱۵۸-۱۵۰.
- ۹۹- برزگر، ح.، علیزاده بهبهانی، ب. و حجتی، م. ۱۴۰۲. بهبود عمر نگهداری گوشت گوسفندی با استفاده از پوشش خوراکی مبتنی بر موسیلاژ قدومه شهری و اسانس آویشن کرمانی. *فرآوری و نگهداری مواد غذایی*. ۱۵ (۲): ۱۸-۱.
- ۱۰۰- بوحمید، ا.، جوینده، ح.، علیزاده بهبهانی، ب. و برزگر، ح. ۱۴۰۲. تأثیر آنزیم ترانس گلوتامیناز و صمغ کاراگینان بر ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی، رنگ و پذیرش کلی پنیر فراپالوده کم چرب. *فرآوری و نگهداری مواد غذایی*. ۱۵ (۲): ۱۶-۱.
- 101- Noshad, M., Alizadeh Behbahani, B. and Barzegar, H. 2024. Evaluation of total phenol and flavonoid, antioxidant power and antimicrobial activity of *Perovskia abrotanoides* essential oil for study from Gram-positive and Gram-negative laboratories: a laboratory study. *Iranian journal of food science and Technology (Iran)*. 151 (21): 149-162.
- 102- Barzegar, H., and Noshad, M. 2024. Evaluation of antioxidant potential, total phenol and flavonoid and antimicrobial activity of *Pterocarya fraxinifolia* essential oil on pathogenic bacteria: "in vitro". *Iranian Journal of Food Science and Technology (Iran)*. 151 (21): 186-197.
- 103- Alizadeh Behbahani, B. Noshad, M. and Barzegar, H. 2024. Investigating the chemical properties and antibacterial activity of *Tanacetum balsamita* L. essential oil: a study in vitro. *Iranian Journal of Food Science and Technology (Iran)*. 151 (21): 197-207.
- 104- Zamani Faradonbeh, M., Barzegar, H., Hojjati, M., Alizadeh Behbahani, B. and Taki, M. 2024. Active packaging coating based on *Ocimum basilicum* seed mucilage and *Hypericum perforatum* extract: Preparation, characterization, application and modeling the preservation of ostrich meat. *Applied Food Research* 4 (2024) 100524.
105. Majdi, F., Alizadeh Behbahani, Barzegar, H., Mehrnia, M. A. and Taki, M. 2024. Active packaging coating based on *Lepidium sativum* seed mucilage and propolis extract: Preparation, characterization, application and modeling the preservation of buffalo meat. *Plos One*. [0311802](https://doi.org/10.1371/journal.pone.0311802).
106. Abbasi Saadi, M., Sekhavatizadeh, S. S., Barzegar, H., Alizadeh Behbahani, B. and Mehrnia, M. A. 2024. Date yogurt supplemented with *Lactobacillus rhamnosus* (ATCC 53103) encapsulated in wild sage (*Salvia macrosiphon*) mucilage and sodium alginate by extrusion: The survival and viability against the gastrointestinal condition, cold storage, heat, and salt with low pH. *Food Science and Nutrition*. 12: 7630-7643.
107. Sabetsolat, A., Jooyande, H., Hojjati, M. and Barzegar, H. 2024. Effect of Calf and Goat Lipases on Color Parameters and Some Physicochemical Properties of UF-White Cheese During Storage Period. *Journal of Food Science and Technology (Iran)*. 151 (21): 209-225.
- ۱۰۸- طاهری منش، ف.، حجتی، م.، برزگر، ح.، مهرنیا، م. و علیزاده بهبهانی، ب. ۱۴۰۳. بررسی ویژگیهای شیمیایی اسانس *Mentha spicata* L و امکان استفاده از آن به عنوان آنتی‌اکسیدان طبیعی در سس مایونز. *فرآوری و نگهداری مواد غذایی*. ۱۶ (۳): ۷۹-۱۰۰.

- ۱- برزگر، ح.، جوینده، ح.، زنده بودی، ف. ویژگی‌های ساختاری و فیزیکوشیمیایی شیر فرآپالایش شده (UF) و شیر خشک گاومیش. دومین همایش ملی گاومیش ایران. دانشگاه کشاورزی رامین. اسفند ۸۸.
- ۲- برزگر، ح.، استفاده از ضایعات پوست گوجه فرنگی به منظور استخراج لیکوپن و بررسی اثرات شرایط فرآوری بر پایداری آن. چهارمین همایش ملی بررسی ضایعات محصولات کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس. آبان ۸۸.
- ۳- برزگر، ح. و خلیفه، ح. شناسایی و تشخیص تقلب در شیر گاومیش با استفاده از روش‌های نوین. دومین همایش ملی گاومیش ایران، دانشگاه کشاورزی رامین. اسفند ۸۸.
- 6- Jooyandeh, H., Barzegar, H., Salimi, K & Nasehi, B. Microbial quality of feta cheese supplemented with fermented whey protein concentrate. 1<sup>st</sup> International congress on Food Technology, November 2010, Turkey.
- ۴- برزگر، ح. و جوینده، ح. مروری بر بسته‌بندی‌های غذایی ضد میکروبی. همایش کشوری ایمنی مواد غذایی و آشامیدنی. دانشگاه علوم پزشکی مازندران. مهر ۸۹.
- ۵- برزگر، ح.، عزیزی، م. ح.، برزگر، م.، حمیدی، ز. تهیه و ارزیابی فیلم‌های نشاسته-مونت موریلونیت. اولین همایش ملی علوم و فناوری نانو. دانشگاه تربیت مدرس. اردیبهشت ۹۲.
- ۶- برزگر، ح. و ناصحی، ب. مروری بر کاربرد فیلم‌ها و پوشش‌های خوراکی در نگهداری قطعات میوه تازه. اولین همایش ملی میان وعده‌های غذایی. مشهد. اردیبهشت ۹۳.
- ۷- رستم آبادی، ح. و برزگر، ح. مروری بر کاربرد نانوحسگرها در بسته بندی مواد غذایی. اولین همایش ملی میان وعده‌های غذایی. مشهد. اردیبهشت ۹۳.
- ۸- پناهی، م. و برزگر، ح. کاربرد دود مایع به عنوان یک ضد میکروب طبیعی در نگهداری مواد غذایی. نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در مواد غذایی. زابل. تیر ۹۳.
- ۹- برزگر، ح.، عزیزی، م. ح.، برزگر، م. و حمیدی، ز. کاربرد بسته‌بندی نانوکامپوزیتی نشاسته-رس در نگهداری نان. نخستین همایش ملی الکترونیکی غذای سالم. زابل. اسفند ۹۳.
- ۱۰- پایدار، ز.، ناصحی، ب. و برزگر، ح.، حجتی، م. و طاها نژاد، م. بررسی اثر افزودن پودر دانه شنبليله (ضد دیابت) بر ویژگی‌های حسی و بافت نان بربری. اولین همایش ملی گیاهان دارویی، طب سنتی و کشاورزی ارگانیک. همدان. آذر ۹۳.
- ۱۱- کوراوند، ف. و برزگر، ح. کاربرد نانوتکنولوژی در بسته‌بندی مواد غذایی. نخستین همایش ملی الکترونیکی غذای سالم. زابل. اسفند ۹۳.
- ۱۲- جلدانی، ش. و برزگر، ح. کاربرد فیلم‌ها و پوشش‌های خوراکی ضد میکروبی در فرآورده‌های گوشتی. اولین کنگره بین المللی کشاورزی سالم، تغذیه سالم، جامعه سالم. تهران. مرداد ۹۴.
- ۱۳- همت‌یار، س. و برزگر، ح. کاربرد پوشش‌های خوراکی در نگهداری میوه‌جات و سبزیجات. اولین کنگره بین المللی کشاورزی سالم، تغذیه سالم، جامعه سالم. تهران. مرداد ۹۴.
- ۱۴- جلدانی، ش. و برزگر، ح. کاربرد اسانس‌های گیاهی به عنوان عوامل ضد میکروبی در گوشت و محصولات گوشتی. سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی. اصفهان. شهریور ۹۴.
- ۱۵- پناهی، م.، برزگر، ح. و حجتی، م. بررسی و مقایسه ترکیبات شیمیایی اسانس حاصل از دو گونه مختلف بنه (*Pistacia atlantica*). سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی. اصفهان. شهریور ۹۴.

- ۱۶- اسلامی، م. و برزگر، ح. امکان استفاده از ضایعات و پسماند کشاورزی (باگاس) در صنایع وابسته. دومین همایش ملی مکانیزاسیون و فناوری‌های نوین در کشاورزی. ملاتانی. اردیبهشت ۹۵.
- ۱۷- غنی، ش. و برزگر، ح. روش‌های استخراج قند از ضایعات کشاورزی. دومین همایش ملی مکانیزاسیون و فناوری‌های نوین در کشاورزی. ملاتانی. اردیبهشت ۹۵.
- ۱۸- احمدی، ز. و برزگر، ح. استفاده بهینه از ضایعات خرما در صنایع غذایی. دومین همایش ملی مکانیزاسیون و فناوری‌های نوین در کشاورزی. ملاتانی. اردیبهشت ۹۵.
- ۱۹- نصرت‌الهی، ک. و برزگر، ح. علل بروز و روش‌های کاهش ضایعات محصولات کشاورزی. هفتمین همایش ملی مهندسی بازیافت و کاهش ضایعات محصولات کشاورزی. تهران. آذر ۹۵.
- ۲۰- جلدانی، ش.، ناصحی، ب.، برزگر، ح.، سپهوند، ن. ع. بررسی ویژگی‌های رنگ سنجی پوسته، مغز و خصوصیت کیفی نان بربری غنی شده با آرد کامل کینوا. نخستین کنفرانس علوم و صنایع غلات، نان و فرآورده‌های آردی. مشهد. آذر ۹۵.
- ۲۱- برزگر، ح. و عبادی، ن. تاثیر گوار و کربوکسی متیل سلولز بر ویژگی‌های فیزیکیوشیمیایی و حسی کیک بدون گلوتن. دومین همایش روش‌های افزایش ماندگاری فرآورده‌های غذایی (تکنوفود ۲). تهران. اسفند ۹۵.
- ۲۲- برزگر، ح. و زنگنه، ن. بررسی امکان تولید و ارزیابی کیک بدون گلوتن با استفاده از مخلوط آرد برنج و آرد ذرت. دومین همایش روش‌های افزایش ماندگاری فرآورده‌های غذایی (تکنوفود ۲). تهران. اسفند ۹۵.
- ۲۳- ایوانی، ف.، ناصحی، ب.، نوشاد، م. و برزگر، ح. بررسی خصوصیات فیزیکیوشیمیایی کیک اسفنجی غنی شده با آرد هسته انار و صمغ زانتان. دومین همایش روش‌های افزایش ماندگاری فرآورده‌های غذایی (تکنوفود ۲). تهران. اسفند ۹۵.
- ۲۴- انور، ع.، ناصحی، ب.، نوشاد، م. و برزگر، ح. بررسی ویژگی‌های رنگ سنجی پوسته، مغز و خصوصیت کیفی کیک اسفنجی غنی شده با پودر میوه به. دومین همایش روش‌های افزایش ماندگاری فرآورده‌های غذایی (تکنوفود ۲). تهران. اسفند ۹۵.
- ۲۵- احمدی، ز.، برزگر، ح.، حجتی، م. و ناصحی، ب. بررسی میزان فیبر خام و رنگدانه‌ها در هسته ارقام خرما زاهدی، کبکاب و استعمران استان بوشهر. دومین کنگره بین‌المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ساری. اردیبهشت ۹۷.
- 26- Noruzi, F., Hojjati, M., Jooyandeh, H. & Barzegar, H. Evaluation of Antimicrobial ability of tarragon (*Artemisia dracuncululus* L.) essential oil. 8<sup>th</sup> International conference on the quality and safety in food production chain. Wroclaw, Poland, 20-21 June, 2018.
- ۲۷- برزگر، ح. و زنگنه، ن. بررسی روش‌های بهبود کیفیت کیک و نان بدون گلوتن. اولین همایش ملی علوم کشاورزی و زیست محیطی ایران. ملاتانی. بهمن ۹۷.
- ۲۸- برزگر، ح. و سپید نامه، م. کاربرد فیلم‌های نانوکامپوزیتی بر پایه نشاسته سیب زمینی در افزایش زمان ماندگاری کیک. اولین همایش ملی علوم کشاورزی و زیست محیطی ایران. ملاتانی. بهمن ۹۷.
- ۲۹- دهقان، ن.، برزگر، ح.، قربانی، م. ارزیابی فعالیت آنتی‌اکسیدانی عصاره متانولی پرچم زعفران. اولین همایش ملی علوم کشاورزی و زیست محیطی ایران. ملاتانی. بهمن ۹۷.
- 32- Hojjati, M., Hemmatyar, S., Jooyandeh, H. & Barzegar, H. Evaluation of fatty acid profile of mesocarp and seed of loquat (*Eriobotrya japonica* L.). Second International and Sixth National Conference of Organic vs. Conventional Agriculture. Ardabil, August 2019.
- ۳۳- جوکار، ا. و برزگر، ح. افزایش عمر ماندگاری دانه‌های آماده به مصرف انار با پوشش‌دهی و اسانس دارچین. سومین کنگره بین‌المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران. شهریور ۹۸.

- ۳۴- برزگر، ح. و نصرت الهی، ک. اثر پوشش خوراکی حاوی اسانس نعنای فلفلی بر زمان ماندگاری و کیفیت فیله ماهی شوریده (*Otolithes ruber*). همایش ملی صنعت و تجاری سازی کشاورزی. اهواز. آذر ۹۸.
- ۳۵- کرد زنگنه، ص. قربانی، م.، طاطار، ا. و برزگر، ح. تاثیر سطوح مختلف عصاره برگ پسته وحشی بر خصوصیات استخوان درشت نی و رفاه جوجه‌های گوشتی. پنجمین کنفرانس ملی مدیریت پرورش دام، طیور و آبزیان. کرمان. مهر ۹۸.
- ۳۶- برزگر، ح.، علیزاده بهبهانی، ب.، مهرنیا، م. ا. و تناور، ه. بررسی میزان ترکیبات فنلی، فلاونوئیدی و قدرت آنتی اکسیدانی عصاره آبی برگ کنار. بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، اهواز، بهمن ۹۹.
- ۳۷- نمازی، پ.، برزگر، ح.، علیزاده بهبهانی، ب. و مهرنیا، م. ا. مروری بر کاربرد اسانس‌ها و عصاره های طبیعی در صنایع غذایی. بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، اهواز، بهمن ۹۹.
- ۳۸- برزگر، ح.، علیزاده بهبهانی، ب.، مهرنیا، م. ا. و تناور، ه. بررسی میزان ترکیبات فنلی، فلاونوئیدی و قدرت آنتی اکسیدانی عصاره آبی برگ انجیر معابد. بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، اهواز، بهمن ۹۹.
- ۳۹- علی نژاد، م.، حجتی، م.، برزگر، ح.، شهبازی، س. و عسکری، ح. بررسی اثر پرتو دهی گاما بر اکسیداسیون روغن پسته. بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، اهواز، بهمن ۹۹.
- ۴۰- مومن زاده، س.، جوینده، ح. و برزگر، ح. ویژگی‌های رنگ ماست همزده سین بیوتیک حاوی گیاه پنیرک. بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، اهواز، بهمن ۹۹.
- ۴۱- زمانی فرادنبه، م. و برزگر. پوشش‌های خوراکی بر پایه نانوامولسیون‌ها با کاربردهای غذایی بالقوه. بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. تهران. اسفند ۱۴۰۰.
- ۴۲- برزگر، ح.، علیزاده بهبهانی، ب.، جوینده، ح. و قدسی شیخ جان، م. ارزیابی برخی خصوصیات شیمیایی پنیرهای سنتی عرضه شده در سطح شهرستان‌های دزفول، آبادان و بهبهان. بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. تهران. اسفند ۱۴۰۰.
- ۴۳- برزگر، ح.، علیزاده بهبهانی، ب.، جوینده، ح. و قدسی شیخ جان، م. بررسی آلودگی میکروبی پنیرهای سنتی عرضه شده در سطح شهرستان‌های دزفول و آبادان. بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. تهران. اسفند ۱۴۰۰.
- 44- Barzegar, H., Javanmard, M. M. & Hojjati, M. 2022. Evaluation of efficiency of polysaccharide extraction from pistachio green hull using microwave and optimization of extraction conditions using response surface methodology. 8<sup>th</sup> International Scientific Researches Conference. Adana, Turkey, April 2022.
- ۴۵- دهقان، ن.، برزگر، ح.، بهبهانی، ب. و جوینده، ح. مروری بر تکنولوژی تولید آب میوه‌های پروبیوتیک و سین بیوتیک. سومین همایش ملی صنعت و تجاری سازی کشاورزی. اهواز. اسفند ۱۴۰۱.
- ۴۶- جوینده، ح.، دهقان، ن.، حجتی، م. و برزگر، ح. بررسی اثر فشار هیدرواستاتیک بالا به عنوان روشی سرد بر روی انواع گوشت و فرآورده‌های گوشتی. سومین همایش ملی صنعت و تجاری سازی کشاورزی. اهواز. اسفند ۱۴۰۱.
- ۴۷- برزگر، ح. و مجدی، ف. نانوتکنولوژی: کاربردهای فعلی و چشم‌انداز آن در صنعت غذا. سومین همایش ملی صنعت و تجاری سازی کشاورزی. اهواز. اسفند ۱۴۰۱.
- ۴۸- برزگر، ح. و حق جو، ل. اثر پوشش عصاره برگ زیتون بر برخی خصوصیات فیزیکیوشیمیایی گوشت گوساله در دمای یخچال. چهارمین کنگره بین‌المللی و بیست و نهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران. اردیبهشت ۱۴۰۲.
- ۴۹- برزگر، ح. و جعفری نژاد، ن. پوشش‌ها و فیلم‌های خوراکی حاوی پری بیوتیک‌ها. چهارمین کنگره بین‌المللی و بیست و نهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران. اردیبهشت ۱۴۰۲.
- ۵۰- زمانپور بروجنی، ع.، مجدی، ف. و برزگر، ح. ۱۴۰۳. بررسی اثر روغن سیاهدانه بر خواص فیزیکی فیلم صمغ فارسی. سی امین کنگره ملی و پنجمین کنگره بین‌المللی علوم و صنایع غذایی ایران. شهریور ۱۴۰۳.
- ۵۱- رفیعی، ح. و برزگر، ح. ۱۴۰۳. کاربرد فناوری اکستروژن در صنایع لبنی. چهارمین همایش ملی صنعت و تجاری سازی کشاورزی. تهران. مهر ۱۴۰۳.
- ۵۲- نمازی، پ. و برزگر، ح. ۱۴۰۳. کاربرد باکتریوسین‌ها در فراوری مواد غذایی. چهارمین همایش ملی صنعت و تجاری سازی کشاورزی. اهواز. مهر ۱۴۰۳.

## کتاب‌های منتشر شده

- ۱- برزگر، ح. ۱۴۰۲. کاربردهای مختلف بسته‌بندی فعال در مواد غذایی ( Active Packaging for Various Food Applications, edited by: M. Selvamuthukumaran). انتشارات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان. ۴۱۰ صفحه.
- ۲- برزگر، ح، زمانی فرادنبه، م. و علیزاده بهبهانی. ۱۴۰۳. کاربرد کامپوزیت‌های زیستی بر پایه کیتین و کیتوزان در بسته‌بندی مواد غذایی. (Edited by: Jissy Jacob, Seravanthi Loganathan, sabu Thomas). داوری شده و در دست چاپ.