

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 تلفن همراه: ۰۹۱۶۶۰۷۸۰۵۰

- 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 هیدروکلوئیدها 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 هیدروکلوئیدها 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 عزیزاده. 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 ویژگی های 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. 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. محل اجرا: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان.

۱۸- بررسی تولید پوشش خوراکی پروبیوتیکی بالنگوی شیرازی و لاکتوباسیلوس برویس جهت افزایش ماندگاری گوشت گوسفندی. حسن برزگر، بهروز علیزاده بهبهانی، عباس میرزایی، میترا قدسی، ۱۴۰۰، طرح پژوهشی کاربردی شماره ۱/۴۱۱/۸۷۵. محل اجرا: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان.

۱۹- ارزیابی ویژگی-های شیمیایی، فعالیت ضد میکروبی و برهمکنش عصاره-های 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- برزگر، ح.، کرباسی، ا. 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 بیات 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.، نوری، 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 فیزیکی و شیمیایی، 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 ضد اکسایشی. نشریه پژوهش های 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 فیزیکی و شیمیایی، 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 فیزیکی و شیمیایی و مکانیکی فیلم های 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 پژوهش های 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. بهینه یابی ویژگیهای دونات غنی شده با پودر پالپ پرتقال. نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی. ۷ (۳): ۲۹۷-۳۰۸.

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

۳۵- نصرت الهی، 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 پلی ساکارید 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 آنتی اکسیدانی و اثر ضد میکروبی اسانس گلپر برفی بر میکروارگانیسم های 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 آنتی بیوتیک های 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 بهینه یابی خصوصیات فیزیکی شیمیایی، 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. بهینه یابی فرمول و فرآیند دونات غنی شده با باگاس نیشکر و پلی ساکارید محلول سویا. نشریه پژوهش های 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 ریزندامگان بیماریزای غذازاد، تعیین ترکیبات شیمیایی و فعالیت آنتی اکسیدانی آن. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۹۱ (۱۶): ۲۹-۱۷.

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 و 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 ضد باکتریایی 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): ۴۵۲-۴۳۷.

۵۵- نصری، ف.، برزگر، ح.، علیزاده بهبهانی، ب. و جوینده، ح. ۱۳۹۹. بررسی اثر پودر خوشاریزه (*Echinophora platyloba*) بر ویژگی های میکروبی، فیزیکی و 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 / شرشیا کلی، سودوموناس / ائروژینوزا، استافیلوکوکوس / اورئوس و لیستریا / اینوکوا. فصلنامه بیماریهای عفونی و گرمسیری. ۹۰: ۹-۱.

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 شیر 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 پژوهشهای 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 فراپالوده سین بیوتیک تیمار شده با آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی طی نگهداری. مجله علوم و صنایع غذایی. ۹۸ (۱۷): ۱۴۵-۱۳۵.

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 پژوهشهای 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.، ا.، 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. ا. 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): ۳۱۱-۳۰۱.

۷۱- مهرنیا، م.، ا.، 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. ا. ۱۴۰۰. مقایسه اثر عصاره اتانولی فلفل دلمه‌ای قرمز و نالیدیکسیک اسید بر میکروارگانسیم‌های بیماریزا. فصلنامه بیماریهای عفونی و گرمسیری. ۲۶ (۹۲): ۱۹-۸.

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): ۳۳۵-۳۲۷.

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): ۵۳-۴۴.

77-Jokar, A., Barzegar, H., Maftoon Azad, N. & Shahamirian, 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.، ا.، 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): ۷۶-۶۱.

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

۸۰- مومن زاده، س.، جوینده، ح.، علیزاده بهبهانی، ب. و برزگر، ح. ۱۴۰۰. بررسی ویژگیهای فیزیکی شیمیایی و حسی ماست همزده سین بیوتیک نیم چرب حاوی گیاه پنیرک (*Malva neglecta*) و لاکتولوز. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۲۰ (۱۸): ۳۶۳-۳۵۳.

- ۸۱- علیزاده بهبهانی، ب.، نوشاد، م. و برزگر، ح. ۱۴۰۰. بررسی فعالیت ضد میکروبی عصاره اتانولی سماق بر تعدادی از میکروارگانیسم‌های بیماری‌زا در شرایط برون‌تنی. فصلنامه بیماری‌های عفونی و گرمسیری. ۲۶ (۹۴): ۱۹-۱۲.
- ۸۲- مجدی، ب.، مهرنیا، م. ا.، 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 آنتی‌اکسیدانی و ضد میکروبی عصاره برگ رملیک (*Ziziphus nummularia*) در شرایط آزمایشگاهی. فصلنامه بیماری‌های عفونی و گرمسیری. ۲۷ (۹۷): ۹-۱.
- ۸۵- برزگر، ح. و جوینده، ح. ۱۴۰۱. ارزیابی فنول و فلاونوئید کل، پتانسیل آنتی‌اکسیدانی 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 بهینه‌سازی 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 آنتی‌اکسیدانی عصاره هسته چند رقم خرمای 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 آنتی‌اکسیدانی و فعالیت ضد میکروبی عصاره آبی فلفل سیاه و برهمکنش آن با آنتی‌بیوتیک‌های 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): ۱-۱۳.

- 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 /شرشیا 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. فراوری و نگهداری مواد غذایی. ۱۵ (۲): ۱۸-۱.
- ۱۰۰- بوحمید، ا.، جوینده، ح.، علیزاده بهبهانی، ب. و برزگر، ح. ۱۴۰۲. تاثیر آنزیم ترانس گلوتامیناز و صمغ کاراگینان بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، رنگ و پذیرش کلی پنیر فرآپالوده کم چرب. فراوری 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. 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". 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. 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. فراوری و نگهداری مواد غذایی. ۱۶ (۳): ۷۹-۱۰۰.
109. Sharifat, N., Mehrnia, M. A., Barzegar, H. and Alizadeh Behbahani, B. 2025. Evaluation of antioxidant properties and antimicrobial potential of Aloe vera extract on a number of Gram-positive and Gram-negative bacteria: an in vitro study. Journal of Food Science and Technology (Iran). 158 (22): 172-184.
110. Sharifat, N., Mehrnia, M. A., Barzegar, H. and Alizadeh Behbahani, B. 2025. Coriander seed (*Coriandrum sativum*) essential oil: determination of chemical composition, antioxidant capacity and antimicrobial activity. Journal of Food Science and Technology (Iran). 158 (22): 130-141.

111. Sharifat, N., Mehrnia, M. A., Barzegar, H. and Alizadeh Behbahani, B. 2025. Antioxidant and antibacterial activity of coriander essential oil nanoemulsion in Aloe vera extract. Journal of Food Science and Technology (Iran). 158 (22): 119-128.
112. Sharifat, N., Mehrnia, M. A., Barzegar, H. and Alizadeh Behbahani, B. 2025. Assessment of rheological properties and stability of coriander nanoemulsions in Aloe vera Gel. Applied Food research. 5: 100749.
113. Alizadeh Behbahani, B., Barzegar, H. and Taki, M. 2025. Isolation of *Lactocaseibacillus rhamnosus* SMHA30 from traditional yogurt: A probiotic with antimicrobial, anti-biofilm, and safety attributes. Applied Food Research. 5: 100882.

همایش‌ها

- ۱- برزگر، ح.، جوینده، ح.، زنده بودی، ف. ویژگی‌های ساختاری و فیزیکوشیمیایی شیر فراپالایش 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. 1st 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. زاهدان. اسفند ۹۳.

- ۱۰- پایدار، ز.، ناصحی، ب. و برزگر، ح.،، حجتی، م. و طاهانژاد، م. بررسی اثر افزودن پودر دانه شنبلیله (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. زاهدان. 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 فیزیکوشیمیایی 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 فیزیکوشیمیایی 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 خرمای زاهدی، کبکاب و استعمران استان بوشهر. دومین کنگره بین المللی 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 dracunculus* L.) essential oil. 8th 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. ملاثانی. 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. ملاثانی. بهمن ۹۷.
- ۲۹- دهقان، ن.، برزگر، ح.، قربانی، م. ارزیابی فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره متانولی پرچم زعفران. اولین همایش ملی علوم کشاورزی و زیست محیطی ایران. ملاثانی. 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 بین المللی 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 نعناع 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 پرتودهی 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 فردانبه، 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. 8th International Scientific Researches Conference. Adana, Turkey, April 2022.

- ۴۵- دهقان، ن.، برزگر، ح.، بهبهانی، ب. و جوينده، ح. مروری بر تکنولوژی تولید آب میوه‌های پروبیوتیک و سین بیوتیک. سومین همایش ملی صنعت و تجاری سازی کشاورزی. اهواز. اسفند ۱۴۰۱.
- ۴۶- جوينده، 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 ص.
- ۲- برزگر، ح.، زمانی فرادنبه، م. و علیزاده بهبهانی، ب. ۱۴۰۳. کاربرد کامپوزیت‌های زیستی بر پایه کیتین و کیتوزان در بسته‌بندی مواد غذایی. (Edited by: Jissy Jacob, Seravanthi Loganathan, sabu Thomas). انتشارات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان. ۱۰۶ ص.