

زمینه های مورد علاقه تحقیقاتی

- 1- شیمی مواد غذایی؛
- 2- صنایع روغن های خوراکی؛
- 3- صنایع غذایی؛
- 4- صنایع شیلانی؛
- 5- بیوشیمی مواد غذایی؛
- 6- تکنولوژی فرمولاسیون فرآورده های غذایی؛

سوابق تحصیلی

- 1- لیسانس: مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه شهید بهشتی، ایران- تهران، ۱۳۶۴؛
- 2- فوق لیسانس: مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه تربیت مدرس، ایران- تهران، ۱۳۷۰؛
- 3- دکتری: مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه دولتی صنایع غذایی مسکو، روسیه- مسکو، ۱۳۷۶.

تجارب تحقیقاتی

- 1- طرح تهیه رنگ قرمز از چغندر و کاربرد آن در صنایع غذایی؛
- 2- ارزیابی طرح بهبود کیفیت آرد و نان مشهد؛
- 3- طرح انجام مطالعات صنایع تبدیلی در چارچوب مطالعات جامع توسعه کشاورزی آذربایجان؛
- 4- طرح بررسی علل و عوامل موثر بر ضایعات نان ایران؛
- 5- تکنولوژی تولید مارگارین در ایران؛
- 6- تکنولوژی تهیه و تولید پودر خرما؛
- 7- تهیه جدول ترکیبات غذایی ماهیان شمال و جنوب؛

دروس تدریس شده

- 1- شیمی مواد غذایی I و II (کارشناسی)؛
- 2- شیمی عمومی (کارشناسی)؛

- 3- شیمی آلی- بیوشیمی (کارشناسی)؛
- 4- تجزیه مواد غذایی (کارشناسی)؛
- 5- بهداشت مواد غذایی (کارشناسی)؛
- 6- شیمی مواد غذایی تکمیلی (کارشناسی ارشد)؛
- 7- صنایع فرآورده های غذایی (دکتری)؛
- 8- فرمولاسیون فرآورده های غذایی (دکتری)؛
- 9- بیوشیمی مواد غذایی (کارشناسی ارشد)؛

جوایز

- 1- عنوان استاد نمونه، ایران- تهران- دانشگاه امام حسین (ع)، ۱۳۶۹؛
- 2- فارغ التحصیل نمونه دکتری خارج از کشور (دریافت جایزه از دست ریاست محترم جمهوری)، ایران- تهران- گردهمایی دانشجویان دکتری، ۱۳۷۷؛
- 3- محقق برتر و در یافت پایه تشویقی، ایران- تهران- دانشگاه تربیت مدرس، ۱۳۸۳، به دلیل کسب بالا ترین امتیاز پژوهشی در مرحله دانشجویی در دانشگاه تربیت مدرس انتخاب گردیده و به دریافت پایه تشویقی نایل گشت؛
- 4- استاد نمونه (دریافت جایزه)، ایران- تهران- دانشگاه تربیت مدرس، ۱۳۸۴؛
- 5- محقق برتر، ایران- تهران- دانشگاه تربیت مدرس، ۱۳۸۴، به دلیل کسب بالا ترین امتیاز پژوهشی از طریق مقالات در دانشگاه تربیت مدرس انتخاب گردیده و به دریافت پایه تشویقی نایل گشت؛
- 6- محقق برتر، ایران- تهران- دانشگاه تربیت مدرس، ۱۳۸۴، به دلیل چاپ مقاله در 20% اول لیست مجلات JCR، در دانشگاه تربیت مدرس مورد تشویق قرار گرفت؛

کتاب منتشر شده

- 1- شیمی واکنش های قهوه ای شدن در مواد غذایی، ۱۳۸۱، انتشارات اندیشمند؛
- 2- ترکیبات ضد مغذی در خوراک انسان، دام، طیور و آبزیان، ۱۳۸۱، انتشارات اندیشمند؛
- 3- شیمی ترکیبات رنگی در مواد غذایی، ۱۳۸۱، انتشارات اندیشمند؛
- 4- فرهنگ واژه های مصوب فرهنگستان، گروه واژه گزینی جلد 4، 5 و 6، ۱۳۸۶، انتشارات فرهنگستان زبان و ادب فارسی؛

مقالات داخلی چاپ شده

- 1- **سحری، م. ع.**، "اسید فیتیک و مشکل آن در صنایع نانواپی"، فصلنامه علمی و صنعتی کشورهای مستقل مشترک المنافع، ۱۳۷۷، 5: 3-5.
- 2- **سحری، م. ع.**، "نقش آب میوه و سبزی در پیشگیری از بیماری ها"، مجله علمی غذا، ۱۳۷۹، 1: 23-27.
- 3- ۱۳۷۹، 'بررسی امکان و نحوه استفاده مجدد از فاضلاب کارخانجات صنایع غذایی'، دو ماهنامه علمی- پژوهشی دانشور، دانشگاه شاهد، صفحات نویسندهگان: سحری، م. ع.، صراف پور، ر. سال هشتم-شماره 31_ صفحه 115-120
- 4- ۱۳۸۰، 'اثر وارپته بر بازده استخراج و کیفیت پکتین طبق آفتاب گردان'، مجله علمی- پژوهشی علوم کشاورزی، صفحات نویسندهگان: اکبریان موعاری، ع.، سحری، م. ع. و حامدی، م. دانشگاه آزاد _ سال هفتم _ شماره چهارم_ صفحه 71 - 78
- 5- ۱۳۸۰، 'بررسی اثر غلظت های مختلف آب پنیر بر روی نان بربری'، مجله علمی کشاورزی و عمران روستایی، صفحات نویسندهگان: عبیدی، و. ر.، احمدی ندوشن، م. و سحری، م.ع. دانشگاه تهران _ شماره 3(1): 1 صفحه 9-1
- 6- ۱۳۸۲، 'مقایسه کیفیت چربی کیلکای آنچوی (*Clupeonella engrauliformis*) در دو روش حمل و نگهداری موقت و سرد'، مجله علمی- پژوهشی شیلات، صفحات نویسندهگان: رضایی، م.، سحری، م. ع.، معینی، س.، صفری، م. و غفاری، ف شماره 3 _ صفحه 97 - 108
- 7- ۱۳۸۲، 'بررسی شرایط مناسب برشته کردن برای جلوگیری از اکسیداسیون روغن فندق و بادام زمینی'، مجله علمی- پژوهشی علوم کشاورزی ایران، صفحات نویسندهگان: رادفر، ر.، فاطمی، ح. و سحری، م. ع دانشگاه تهران _ شماره 34(1)_ صفحه 199-205
- 8- ۱۳۸۲، 'بررسی تاثیر شرایط فرآیند اسمز بر میزان آبگیری در برگه هلو'، مجله علمی- پژوهشی علوم کشاورزی ایران، صفحات نویسندهگان: صوتی خیابانی، م.، سحری، م. ع. و امام جمعه، ز دانشگاه تهران_ شماره 34(2)_ صفحه 273-282

- 9- ۱۳۸۲, 'بهینه سازی فرآیند تولید برگه هلو با استفاد ه از اسمز', مجله علمی- پژوهشی علوم کشاورزی ایران, صفحات نویسندگان: صوتی خیابانی, م. سحری, م. ع. و امام جمعه, ز دانشگاه تهران_شماره 34(2)_283-292
- 10- ۱۳۸۲, 'بررسی برخی خصوصیات کیفی چربی کیلکای آنچوی (*Clupeonella engrauliformis*) در زمان نگهداری به حالت انجماد', مجله علمی و پژوهشی علوم دریایی ایران, صفحات نویسندگان: رضایی, م. سحری, م. ع., معینی, س., صفری, م., رضاییان, م. و غفاری, ف. دانشگاه تربیت مدرس_ شماره 4_ صفحه 48-39
- 11- ۱۳۸۱, 'ارزیابی مقدار نشاسته آسیب دیده در اثر صدمات مکانیکی در تعدادی از کارخانه های آرد گندم', مجله علمی کشاورزی و عمران روستایی, صفحات نویسندگان: فریود, ف., سیدین اردبیلی, س. م. و سحری, م. ع. دانشگاه تهران_ شماره 4(1)_ صفحه 13-1
- 12- ۱۳۸۱, 'بررسی اثر برودت پایین بر میزان ویتامین ث و ویژگی های کیفی توت فرنگی منجمد', مجله علمی- پژوهشی تحقیقات مهندسی کشاورزی, صفحات نویسندگان: بوستانی فینی, م. سحری, م. ع. و حمیدی اصفهانی, ز سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی_ شماره 3 (12)_ صفحه 30-17
- 13- ۱۳۸۲, 'بررسی خواص فیزیکی و شیمیایی روغن بذر چای', مجله علمی- پژوهشی علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی, صفحات نویسندگان: عطایی, د., سحری, م. ع. و حامدی دانشگاه صنعتی اصفهان_ شماره 3_ صفحه 173-183
- 14- ۱۳۸۲, 'مقایسه ترکیبات غذایی ماهی سفید دریایی و پرورشی و تهیه ماریناد از آن', مجله علمی- پژوهشی شیلات, صفحات نویسندگان: اسماعیل زاده کناری, ر., سحری, م. ع., و حمیدی اصفهانی, ز شماره 4_ صفحه 28-13
- 15- ۱۳۸۱, 'بررسی اثر غلظت های مختلف آب پنیر بر روی نان باگت', مجله علمی- پژوهشی تحقیقات مهندسی کشاورزی, صفحات نویسندگان: عیدی, و. ر., سحری, م. ع. و احمدی ندوشن, م. سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی_ شماره 3 (13)_ صفحه 26-15
- 16- ۱۳۸۲, 'فرمولاسیون و تولید سس های سالاد کم کالری و ایتالیایی', مجله علمی- پژوهشی علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی, صفحات نویسندگان: امیر کاوی, ش., فاطمی, ح. و سحری, م. ع. دانشگاه صنعتی اصفهان_ شماره 3_ صفحه 181-191
- 17- ۱۳۸۲, 'مقدار پروتیین و ارزش تکنولوژی یکی ارقام شاخص گندم در ایران', مجله علمی- پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران, صفحات نویسندگان: احمدی گاولیقی, ح., سحری, م. ع., عزیز, م. ح. و رشمه کریم, ک شماره 2_ صفحه 7-1
- 18- ۱۳۸۲, 'بهینه سازی تولید شربت اینورت به روش اسیدی', مجله علمی کشاورزی و عمران روستایی, صفحات میری قلعه نوی, م., برزگر, م. و سحری, م. ع. دانشگاه تهران_ شماره 15(1)_ صفحه 60-55
- 19- ۱۳۸۲, 'بررسی شرایط استخراج و خواص فیزیکی- شیمیایی صمغ دانه بزرگ به روش صفحه پاسخ', مجله علمی- پژوهشی علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی, صفحات نویسندگان: ماهرانی, ب., برزگر, م. ع. و دهقانی, ح. دانشگاه صنعتی اصفهان_ شماره 4_ صفحه 145-155
- 20- ۱۳۸۲, 'کاربرد روغن بذر چای در تولید مارگارین', مجله علمی- پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران, صفحات نویسندگان: فتاحی فر, ا., سحری, م. ع., برزگر, م. و حسینی, س. ک شماره 3_ صفحه 30-21
- 21- ۱۳۸۲, 'بهبود شرایط تخمیر نان لواش', مجله علمی- پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران, صفحات نویسندگان: آفاقلی زاده, ر., عزیز, م. ح. و سحری, م. ع. شماره 3_ صفحه 10-1
- 22- ۱۳۸۴, 'مطالعه تولید ماست میوه ای معمولی و کم کالری', مجله علمی- پژوهشی علوم کشاورزی, صفحات نویسندگان: حسن نژاد, م. ر., کریم گ. و سحری, م. ع. دانشگاه آزاد
- 23- ۱۳۸۲, 'تاثیر نگهداری در یخ بر روی تغییرات چربی ماهی فیتوفاک (*Hypophthalmichthys molitrix*)', مجله علمی و پژوهشی علوم دریایی ایران, صفحات نویسندگان: جوادیان, ر., رضایی, م. سحری, م. ع., حسینی, س. و دانشگاه تربیت مدرس_ شماره 3-4
- 24- ۱۳۸۲, 'اثر زمان نگهداری در یخ بر روی کیفیت چربی و ارزیابی حسی ماهی کفال طلائی (*Liza aurata*)', مجله علمی و پژوهشی علوم دریایی ایران, صفحات نویسندگان: حسینی, س. و., رضایی, م. سحری, م. ع., حسینی, ه. دانشگاه تربیت مدرس_ صفحه 2-1
- 25- ۱۳۸۴, 'تغییرات کیفی چربی ماهی سفید دریایی خزر (*Rutilus frisii kutum*) طی زمان نگهداری در یخ', مجله علمی و پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران, صفحات نویسندگان: حسینی, س. و., رضایی, م. سحری, م. ع., حسینی, ه. دانشگاه تربیت مدرس_ شماره 2_ صفحه 49-39
- 26- ۱۳۸۵, 'مطالعه تفکیک اجزاء چربی شیر به روش کریستالیزاسیون جزء به جزء', مجله علمی- پژوهشی علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی, صفحات

- نویسندگان: جمشیدیان، م.، سحری، م. ع. و برزگر، م. دانشگاه صنعتی اصفهان_ صفحه 3
- 27- ۱۳۸۵، 'ارزیابی کیفی چربی ماهی کیلکای آنچوی (*Clupeonella engrauliformis*) طی نگهداری انجماد در دماهای مختلف'، مجله علمی- پژوهشی علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی، صفحات نویسندگان: رضایی، م.، سحری، م.، ع. و معینی، س. صفحه 4
- 28- ۱۳۸۵، 'تاثیر شربت اینورت تولید شده با اسید های مختلف بر کیفیت بیسکویت'، مجله علمی- پژوهشی علوم کشاورزی ایران، صفحات نویسندگان: میری قلعه نویی، م.، برزگر، م. و سحری، م. ع. دانشگاه تهران_ صفحه 37
- 29- ۱۳۸۵، 'اثر عصاره برگ سبز چای در جلوگیری از اکسیداسیون روغن آفتابگردان'، مجله علمی و پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران، صفحات نویسندگان: میراحمدی، ف.، فاطمی، ح. و سحری، م. ع. دانشگاه تربیت مدرس_ صفحه 3
- 30- بنی اسدی، ع.، عزیزی، م. ح. و سحری، م. ع. ۱۳۸۴، 'تعیین زمان مناسب انبارمانی برخی ارقام گندم به منظور افزایش کیفیت نانواپی'، مجله علمی- پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران، جلد 3، صفحات 9-19
- 31- اجاق، س. م.، سحری، م. ع.، رضایی، م. ۱۳۸۴، 'اثر آنتی اکسیدان های بتاکاروتن و عصاره چای سبز در نگهداری ماهی کیلکای معمولی'، مجله علمی و پژوهشی علوم دریایی ایران، دانشگاه تربیت مدرس، جلد 1-2، صفحات 1-10
- 32- زرین قلمی، س.، سحری، م. ع.، حمیدی اصفهانی، ز. و دانشگاه تربیت مدرس ۱۳۸۴، 'جایگزینی بخشی از نیتريت با آنتو به عنوان افزودنی رنگی در سوسیس'، ثبت پتنت به شماره 34291، تهران- ایران، صفحات 33- حسن زاده، آ.، سحری، م. ع. و برزگر، م. ۱۳۸۴، 'خواص فیزیکیوشیمیایی روغن دانه بزرک و اکسیداسیون آن در شرایط انجماد'، مجله علمی- پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران، جلد 3، شماره 1، صفحات 12-20
- 34- حق پرست، ه.، سحری، م. ع.، عزیزی، م. ح. و پیرایش فر، ب. ۱۳۸۶، 'اثر مواد عمل آورنده و زمان تخمیر بر کاهش میزان اسیدفیتیک نان حجیم'، مجله علمی- پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران، جلد 4، شماره 1، صفحات 28-35.
- 35- رضایی، م.، جوادیان، ر.، سحری، م. ع. و حسینی، س. و. ۱۳۸۶، 'ارزیابی کیفی و بررسی تغییرات چربی ماهی آمور نگهداری شده در یخ'، مجله علمی- پژوهشی منابع طبیعی ایران، دانشگاه تهران، جلد 60، شماره 2، صفحات 545-553
- 36- برنجی اردستانی، س.، عزیزی، م. ح. و سحری، م. ع. ۱۳۸۶، 'اثر غنی سازی با آهن، اسیدفولیک، روی و کلسیم بر ویژگی های رئولوژیکی و شیمیایی آرد ستاره'، مجله علمی- پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران، جلد 4، شماره 4، صفحات 33-43
- 37- احمدنیا، ا. و سحری، م. ع. ۱۳۸۷، 'استفاده از پودر خرما در تولید تافی شکلاتی'، مجله علمی- پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران، جلد 5، شماره 3، صفحات 1-8
- 38- "اثر غنی سازی آرد با آهن، اسیدفولیک، روی و کلسیم بر ویژگی های شیمیایی، حسی و میزان ماندگاری نان بربری"، برنجی اردستانی، س.، عزیزی، م. ح. و سحری، م. ع.، مجله علمی- پژوهشی علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، 1387، 15 (1): 76-71.
- 39- "ارزیابی تاثیر جایگزین های قند روی برخی ویژگی های فیزیکی-شیمیایی، رئولوژیکی و حسی شکلات شیری"، فرزانه مهر، ح.، عباسی، س. و سحری، م. ع.، مجله علمی- پژوهشی علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، دانشگاه شهید بهشتی، 1387، 3 (3): 65-82.
- 40- "بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی اسانس گیاه آویشن شیرازی (*Zataria multiflora*) در روغن سویا"، شهسواری، ن.، برزگر، م.، سحری، م. ع. و نقدی بادی، ح.، مجله علمی- پژوهشی فصلنامه گیاهان دارویی، 1387، 7 (4): 56-68.
- 41- "تهیه جانشین کرهیکاانو و شکلات از روغن بذرچای استریفیه شده"، زرین قلمی، س.، سحری، م. ع.، برزگر، م. و حمیدی اصفهانی، م.، مجله علمی- پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه تربیت مدرس، 1388، ...
- 42- "اثرات سرخ کردن بر ویژگیهای شیمیایی و اسیدهای چرب در فیشفینگرهای تولید شده از گوشت چرخ شده و سوریمی ماهی کپور معمولی (*Cyprinus carpio*)"، زکیپور رحیم آبادی، ا.، الیاسی، ا.، سحری، م. ع. و زارع، پ.، مجله علمی- پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه تربیت مدرس، 1388، ...
- 43- "بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی اسانس شوید (*Anethum graveolens*) در روغن سویا و مقایسه آن با آنتی اکسیدان های شیمیایی"، عیوقی، ف.، برزگر، م.، سحری، م. ع. و نقدی بادی، ح.، مجله علمی- پژوهشی فصلنامه گیاهان دارویی، 1388، 8 (2): 71-83.

مقالات بین المللی چاپ شده

- 1- ۱۳۷۵، 'استخراج روغن و آنالیز فیزیکی-شیمیایی آن'، مجله علمی- پژوهشی صنایع غذایی (روسیه)، صفحات نویسندگان: لیونسکایا، س. آ.، سحری، م. ع. و تیرسین، یو. آ. شماره 2 - صفحه 33 - 36
- 2- ۱۳۷۵، 'استفاده از روغن استخراجی در صنایع نانواپی'، مجله علمی- پژوهشی صنایع غذایی (روسیه)، صفحات

- نویسندگان: لیونسکایا، س. آ.، والوشینا، ت. یو.، سحری، م. ع. و تیرسین، یو. آ. شماره 2- صفحه 37 - 40
3- ۱۳۷۶، 'تکنولوژی تهیه نوع جدید مارگارین'، مجله علمی- پژوهشی صنایع غذایی (روسیه)، صفحات
نویسندگان: سحری، م. ع.، لیونسکایا، س. آ. و تیرسین، یو. آ. شماره 1 و 2
4- ۱۳۷۷، 'فرمولاسیون نوع جدید مارگاری (روسیه)'، ثبت پتنت به شماره 2111673، صفحات
نویسندگان: لیونسکایا، س. آ.، سحری، م. ع. و تیرسین، یو. آ. ثبت پتنت به شماره 2111673
5- ۱۳۸۲، 'تاثیر وارپته و شستشوی اسیدی بر بازده استخراج و کیفیت پکتین طبق آفتابگردان'، مجله ISI، Food Chemistry،
Elsevier، صفحات
نویسندگان: سحری، م. ع.، اکبریان موغاری، ع. و حامدی، م. شماره 83(1)- صفحه 43-47
6- ۱۳۸۳، 'اثر حرارت پایین برمیزان اسید آسکوربیک و ویژگی های کیفی توت فرنگی منجمد'، مجله ISI Food Chemistry، Elsevier،
صفحات
نویسندگان: سحری، م. ع.، بوستانی فینی، م. و حمیدی اصفهانی، ز. شماره 86_ صفحه 357 - 363
7- ۱۳۸۳، 'خواص روغن بذر چای در مقایسه با روغن های آفتاب گردان و زیتون و اثر آنٹی اکسیدانی طبیعی آن'، مجله ISI، JAOCS،
صفحات
نویسندگان: سحری، م. ع.، عطایی، د. و حامدی، م. شماره 81_ صفحه 585-588
8- ۱۳۸۵، 'کلاسه بندی 18 رقم گندم ایرانی از نظر مقدار پروتیین و خواص تکنولوژیکی'، International Journal of Food Sci Technol،
ISI، صفحات
نویسندگان: نویسندگان: سحری، م. ع.، احمدی گاولیقی، ح.، و عزیز، م. ح
9- ۱۳۸۵، 'اینتراستریفیکاسیون روغن بذر چای و کاربرد آن در تولید مارگارین'، مجله JAOCS (ISI)، صفحات
نویسندگان: فتاحی فر، ا.، سحری، م. ع.، و برزگر، م.
10- ۱۳۸۵، 'مقدار کل فنولیک ها و فعالیت آنٹی اکسیدانی عصاره پوست انار (Punica granata L)'، مجله علمی و پژوهشی علوم و
تکنولوژی کشاورزی (JAST)، صفحات
نویسندگان: یعثوبی، پ.، برزگر، م.، سحری، م. ع. و عزیز، م. ح دانشگاه تربیت مدرس
11- گلی، س. ا. ح.، برزگر، م. و سحری، م. ع. ۱۳۸۲، 'استخراج ترکیبات فنولیک از پوست سبز پسته و اثر آنٹی اکسیدانی آن در
روغن سویا'، ISI، Food Chemistry، جلد 92، صفحات
12- جمشیدیان، م.، سحری، م. ع. و برزگر، م. ۱۳۷۴، 'چربی شیر اصلاح شده به عنوان یک جزء ترکیبی'، مجله علمی- پژوهشی
علوم و صنایع غذایی، دانشگاه میسور هند (ISI)، جلد 44، شماره 3، صفحات 338-341
13- سحری، م. ع.، صوتی خیابانی، م.، و امام جمعه، ز. ۱۳۸۴، 'بهینه سازی خشک کردن برگه هلو با استفاده از اسمز'، مجله
علمی- پژوهشی تکنولوژی مواد غذایی، MedWell، جلد 3، شماره 4، صفحات 189-193
14- ماهرانی، ب.، برزگر، م.، و سحری، م. ع. ۱۳۸۴، 'بررسی شرایط استخراج و خواص فیزیکوشیمیایی صمغ دانه بزرک'، مجله
علمی- پژوهشی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه میسور هند (ISI)، جلد 44، شماره 3، صفحات 250-254.
15- رضایی، م.، جعفری، ح.، سحری، م. ع.، حسینی، ه.، پرویز، م. و ناظری نیا، ا. ۱۳۸۵، 'رابطه آمین های بیوزن و تغییرات باکتریایی
ماهی سفید جنوب دریای خزر هنگام نگهداری در یخ'، مجله (ISI، Food Biochemistry)، جلد 33، صفحات 451-550.
16- اجاق، س. م.، سحری، م. ع.، رضایی، م. و حسینی، س. و. ۱۳۸۷، 'امکان استفاده از بتاکاروتن و پلی فنل های چای سبز به
عنوان دو آنٹی اکسیدان طبیعی در نگهداری ماهی تازه کیلکای معمولی در یخ'، (ISI، Journal of Applied Ichthyology)، صفحات
17- فاضل، م.، سحری، م. ع. و برزگر، م. ۱۳۸۷، 'مقایسه روغن های بذر چای و کنجد به عنوان دو آنٹی اکسیدان طبیعی در مدل
سیستم روغن ماهی توسط محدودکننده فعالیت رادیکالی'، ISI، International Journal of Food Science and Nutrition، صفحات
18- فاضل، م.، سحری، م. ع. و برزگر، م. ۱۳۸۷، 'تعیین آنٹی اکسیدان های عمده روغن بذر چای و اثر آن بر روغن ماهی کیلکای
معمولی'، International Food Research Journal، صفحات
19- ناظم رعایا، س.، سحری، م. ع. و رضایی، م. ۱۳۸۷، 'اثر نگهداری در یخ روی ترکیب اسیدهای چرب و تغییرات مقدار چربی ماهی
های شیر و کوسه خلیج فارس'، (ISI، Journal of Applied Ichthyology)، صفحات
20- حسن زاده، آ.، سحری، م. ع. و برزگر، م. ۱۳۸۷، 'بهینه سازی استخراج امگا-3 به عنوان غذای عملگر از دانه بزرک'، (ISI،
International Journal of Food Science and Nutrition)، جلد 69، شماره 6، صفحات 526-534
21- احمدنیا، ا.، سحری، م. ع.، برزگر، م.، سیف آبادی، س. ج. و عبدالمهی، م. ۱۳۸۷، 'میزان ویتامین ها در برخی گونه های مهم
ماهی جنوب دریای خزر'، American-Eurasian Journal of Sustainable Agriculture، صفحات
22- پیرستانی، ص.، سحری، م. ع.، برزگر، م. و عزیز، م. ح. ۱۳۸۷، 'میزان اسیدهای آمینه در برخی از گونه های مهم ماهی جنوب
دریای خزر'، Journal of Green Farming، جلد 1، شماره 10، صفحات
23- زرین قلمی، س.، سحری، م. ع. و حمیدی اصفهانی، م. ۱۳۸۷، 'جایگزینی بخشی از نیتریت با آناتو به عنوان افزودنی رنگی در
سوسیس'، (ISI، Journal of Meat Science)، جلد 81، صفحات 284-281

- 24- ذوالفقاری، م.، سحری، م. ع.، برزگر، م. و صمدلویی، ح. ۱۳۸۷، 'خواص فیزیکیوشیمیایی و آنزیمی 5 رقم کیوی در طی نگهداری در سردخانه'، (ISI, Food and Bioprocess Technology)، صفحات
- 25- شهسواری، ن.، برزگر، م.، سحری، م. ع. نقدی بادی، ح. ۱۳۸۷، 'خواص آنتی اکسیدانی و شیمیایی اسانس زیزه کرمانی'، Plant Food Human Nutr., ISI صفحات
- 26- سحری، م. ع.، حمیدی اصفهانی، ز. و صمدلویی، ح. ۱۳۸۷، 'بهینه سازی خواص خشک کردن در خلا پودر خرما'، Drying Technology, (ISI)، جلد 26، صفحات 797-793
- 27- فاضل، م.، سحری، م. ع. و برزگر، م. ۱۳۸۷، 'تعیین آنتی اکسیدان های عمده روغن بذر چای و اثر آن بر روغن ماهی کیلکای معمولی'، International Food Research Journal، صفحات
- 28- رجایی، ا.، برزگر، م. و سحری، م. ع. ۱۳۸۷، 'مقایسه خاصیت آنتی اکسیدانی روغن های بذریچای و کنجد استخراج شده به روش های مختلف'، مجله علمی و پژوهشی علوم و تکنولوژی کشاورزی (JAST, ISI)، دانشگاه تربیت مدرس، جلد 10، صفحات 350-345
- 29- سحری، م. ع.، برزگر، م. و صمدلویی، ح. ۱۳۸۶، 'اثر رقم بر ترکیبات 34 رقم خرما'، Food Science and Technology (International, ISI)، جلد 13، شماره 4، صفحات 275-269
- 30- زرین قلمی، س.، سحری، م. ع. و ستاری، م. ۱۳۸۷، 'فعالیت ضدباکتریایی و نگهدارندگی آناتوی تجارتی در محیط کشت و سوسیس'، Journal of Green Farming، جلد 1، شماره 9، صفحات 21-18
- 30- "ترکیبات شیمیایی و عناصر معدنی برخی از گونه های مهم ماهی جنوب دریای خزر"، پیرستانی، ص.، سحری، م. ع.، برزگر، م. و سیف آبادی، س. ج.، 2009، International 16: 39-44, Food Research Journal.
- 31- "ترکیب اسید چرب، میزان چربی و کلسترول برخی از گونه های مهم ماهی جنوب دریای خزر"، پیرستانی، ص.، سحری، م. ع.، برزگر، م. و نیکوپور، ه.، 2009، ISI, Journal of Food Biochemistry، ...
- 32- "تغییرات مقدار روغن، خواص شیمیایی، ترکیب اسید چرب و گونه های تری گلیسریدی بذر چای درحین زمان رسیدن"، زرین قلمی، س.، سحری، م. ع.، برزگر، م. و حمیدی اصفهانی، م.، 2009، ISI, Journal of Food Biochemistry، ...
- 33- اسیدهای چرب و تغییرات بیوشیمیایی فیله های ماهی های شیر و کوسه خلیج فارس در حین نگهداری به حالت انجماد"، ناظم رعایا، س.، سحری، م. ع. و رضایی، م.، 2009، Journal of Tarbiat Modares University, ISI, Agricultural Science and Technology (JAST)، ...
- 34- "تغییرات اسیدهای چرب در طی انجماد در برخی از گونه های مهم ماهی جنوب دریای خزر"، پیرستانی، ص.، سحری، م. ع. و برزگر، م.، 2009، ISI, Journal of Agricultural Science Tarbiat Modares University, ISI, and Technology (JAST)، ...

مقالات ارائه شده در کنفرانس های داخلی

- 1- ۱۳۷۰، 'استخراج رنگ از Red beet root و کاربرد آن در صنایع غذایی'، ایران-مشهد- چهارمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، صفحات، نویسندگان: سحری، م. ع.، آذر، م. و شجاع الساداتی، س. ع
- 2- ۱۳۷۵، 'استخراج روغن، آنالیز فیزیکی-شیمیایی و استفاده آن در صنایع نانوبی'، روسیه-اوگلیچ- فدراتیو-کنفرانس بین المللی تازه های صنایع غذایی، صفحات، نویسندگان: سحری، م. ع.، لیوینسکایا، س. آ. و تیرسین، یو. آ جلد II، 545
- 3- ۱۳۷۶، 'تکنولوژی تهیه نوع جدید مارگارین روغن در آب'، اوکراین-یالتا- کنفرانس بین المللی علوم و تکنولوژی پیشرفته در صنایع کشاورزی، صفحات، نویسندگان: سحری، م. ع.، لیوینسکایا، س. آ. و تیرسین، یو. آ صفحه 31
- 4- ۱۳۷۷، 'تکنولوژی تهیه مارگارین در ایران'، ایران-مشهد-همایش و نمایشگاه بزرگ صنایع غذایی، صفحات، صفحه 91-92
- 5- ۱۳۷۷، 'افزودنی جدید در فرآورده های لبنی'، ایران-مشهد-همایش فرآورده های لبنی کشور، صفحات، صفحه 57
- 6- ۱۳۷۸، 'تکنولوژی عصاره چای و خشک کردن آن'، ایران-تهران-اولین کنفرانس بین المللی چای، صفحات، صفحه 15-17
- 7- ۱۳۷۸، 'اصول خشک کردن چای و ماشینهای چای خشک کنی'، ایران-تهران-اولین کنفرانس بین المللی چای، صفحات، صفحه 104-108
- 8- ۱۳۷۸، 'تولید شیر با لاکتوز کم با استفاده از آنزیم'، ایران-تهران-اولین کنفرانس بین المللی بیوتکنولوژی، صفحات، صفحه 1509-1515
- 9- ۱۳۸۱، 'بهبود کیفیت برگه های هلوی خشک شده در آفتاب با استفاده از پیش فراوری خشک کردن اسمزی'، چین-بیجین-سیزدهمین همایش بین المللی خشک کردن، صفحات، نویسندگان: صوتی خیابانی، م.، امام جمعه، ز.، سحری، م. ع. صفحه

- 10- ۱۳۸۲، 'استخراج بیوتکنولوژیکی روغن'، ایران-مشهد-سومین کنفرانس بین المللی بیوتکنولوژی، صفحات ، صفحه 208-211
- 11- ۱۳۸۲، 'مقایسه ترکیبات غذایی ماهی سفید دریایی و پرورشی و تهیه ماریناد از آن'، یونان-آتن-دومین کنگره بین المللی تکنولوژی شیلاتی و مدیریت محیط زیست، صفحات ، اسماعیل زاده کناری، ر.، سحری، م. ع.، و معتمد زادگان، ع ژوئن 2004، در CD کنگره
- 12- ۱۳۸۴، 'اثر زمان تخمیر بر میزان اسید فیتیک نان'، ایران-کرمان(ماهان)-چهارمین کنفرانس بین المللی بیوتکنولوژی، صفحات ، نویسندگان: حق پرست، ه. ، سحری، م. ع.، عزیز، م. ح صفحه 122
- 13- ۱۳۸۲، 'بهینه سازی شرایط استخراج وخواص فیزیکی-شیمیایی صمغ دانه بزرگ به روش صفحه پاسخ'، ایران-مشهد-سیزدهمین سمینار شیمی تجزیه، صفحات ، نویسندگان: ماهرانی، ب.، برزگر، م.، سحری، م. ع صفحه 26
- 14- ۱۳۸۲، 'استخراج ترکیبات آنتی اکسیدانی پوست سبز پسته به روش های دی اکسیدکربن فوق بحرانی و حلال'، ایران-مشهد-سیزدهمین سمینار شیمی تجزیه، صفحات ، نویسندگان: گلی، س. ا. ح.، برزگر، م.، سحری، م. ع. و یمنی، ی صفحه 227
- 15- ۱۳۸۲، 'تعیین خصوصیات مکانیکی دانه به منظور پیش بینی کیفیت آردگندم با انجام یک تست ساده مکانیکی'، ایران-تهران-چهاردهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، صفحات ، نویسندگان: افکاری سیاح، ا. ح. ، سحری، م. ع. و مینایی، س صفحه 131
- 16- ۱۳۸۴، 'بررسی خواص فیزیکی-شیمیایی صمغ دانه بزرگ ایرانی'، تهران-ایران-پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، صفحات ، نویسندگان: برزگر، م.، ماهرانی، ب. و سحری، م. ع صفحه 66
- 17- ۱۳۸۴، 'کاربرد روغن بذر چای و کنجد در نگهداری روغن آفتاب گردان'، ایران-تهران-پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، صفحات ، نویسندگان: رجایی، ا. ، برزگر، م. و سحری، م. ع صفحه 63
- 18- ۱۳۸۴، 'کاربرد روغن بذر چای در تولید مارگارین'، ایران- تهران-پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، صفحات ، نویسندگان: فتاحی فر، ا.، سحری، م. ع.، برزگر، م صفحه 16
- 19- ۱۳۸۴، 'بررسی تاثیر ارتعاش بر کیفیت چای حاصل از خشک کن بستر شناور'، ایران-تهران-پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، صفحات ، نویسندگان: صادقی، م.، خوش تقاضا، م. ه. و سحری، م. ع صفحه 87
- 20- ۱۳۸۴، 'تاثیر روش های استخراج و حلال های مختلف بر غلظت فنل های پوست انار'، ایران-تهران-پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، صفحات ، نویسندگان: یعثوبی، پ.، برزگر، م. و سحری، م. ع صفحه 12
- 21- ۱۳۸۴، 'تعیین زمان مناسب انبارداری برخی ارقام گندم به منظور افزایش کیفیت نانوائی'، ایران-تهران-پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، صفحات ، نویسندگان: بنی اسدی، ع.، عزیز، م. ح. و سحری، م. ع صفحه 109
- 22- ۱۳۸۴، 'بهینه سازی تولید شربت اینورت به روش اسیدی'، ایران-تهران-پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، صفحات ، نویسندگان: میری قلعه نویی، م.، برزگر، م. و سحری، م. ع صفحه 131
- 23- ۱۳۸۴، 'تاثیرشربت اینورت تولید شده با اسیدهای مختلف بر مدت زمان ماندگاری بیسکویت'، ایران-تهران-پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، صفحات ، نویسندگان: میری قلعه نویی، م.، برزگر، م. و سحری، م. ع صفحه 45
- 24- افکاری سیاح، ا. ح. ، مینایی، س. و سحری، م. ع. ۱۳۸۴، 'بررسی عوامل موثر بر خواص مکانیکی دانه به منظور تعیین سختی گندم'، شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، گرگان-ایران، صفحات 122
- 25- احاق، س. م.، سحری، م. ع. و رضایی، م. ۱۳۸۴، 'اثر آنتی اکسیدان ها بر روی فساد هیدرولیتیک کیلکا معمولی'، ، شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، گرگان-ایران، صفحات 154
- 26- حسن زاده، آ.، سحری، م. ع. و برزگر، م. ۱۳۸۴، 'بهینه سازی شرایط استخراج روغن بزرگ به روش غرقابی'، شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، گرگان-ایران، صفحات 87
- 27- حسن زاده، آ.، سحری، م. ع. و برزگر، م. ۱۳۸۴، 'بررسی اکسیداسیون اسیدهای چرب امگا-3 روغن بزرگ در شرایط انجماد'، شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، گرگان-ایران، صفحات 156
- 28- ذوالفقاری، م.، سحری، م. ع.، و برزگر، م. ۱۳۸۵، 'بررسی خواص فیزیکی-شیمیایی برخی ارقام کیوی ایران در طی نگهداری در سردخانه'، دومین همایش و نمایشگاه بزرگ صنایع غذایی، اصفهان-ایران، صفحات 52
- 29- ناظم رعایا، س.، سحری، م. ع.، و رضایی، م. ۱۳۸۵، 'بررسی خواص فیزیکی-شیمیایی فیله دو گونه ماهی خلیج فارس (شیر و کوسه) در طی نگهداری به حالت انجماد'، دومین همایش و نمایشگاه بزرگ صنایع غذایی، اصفهان-ایران، صفحات 27
- 30- شهبواری، ن.، برزگر، م.، سحری، م. ع. و نقدی بادی، ح. ۱۳۸۶، 'بررسی فعالیت آنتی رادیکالی اسانس گیاهان زیره کوهی و آویشن شیرازی'، هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ارومیه-ایران، صفحات 16
- 31- فرزانه مهر، ح.، عباسی، س. و سحری، م. ع. ۱۳۸۶، 'ارزیابی برخی ویژگی های فیزیکی-شیمیایی، رئولوژیکی و حسی شکلات شیری کم کالری'، هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ارومیه-ایران، صفحات 17
- 32- سحری، م. ع. ۱۳۸۷، 'اصول اساسی پختن مواد غذایی به روش سرخ کردن عمیق'، اولین کنفرانس کار آفرینی کیتترینگ مواد غذایی و صنایع وابسته، تهران-ایران، صفحات 123-120
- 33- ندا شهبواری، محسن برزگر و محمد علی سحری ۱۳۸۷، 'بررسی اثر آنتی اکسیدانی اسانسهای آویشن شیرازی و زیره

- کوهی در روغن سویا، هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، مشهد- ایران، صفحات 263
- 34- عفت مروتی، محمد علی سحری و محسن برزگر ۱۳۸۷، 'بررسی خواص فیزیوشیمیایی روغن بذر برخی ارقام گلرنگ ایرانی'، هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، مشهد- ایران، صفحات 267
- 35- فرنوش عیوقی، محسن برزگر و محمد علی سحری ۱۳۸۷، 'بررسی فعالیت آنتی رادیکالی و ترکیب شیمیایی اسانس گیاه بابونه شیرازی'، هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، مشهد- ایران، صفحات 274
- 36- محبوبه ذوالفقاری، محمد علی سحری و محسن برزگر ۱۳۸۷، 'تغییرات عناصر معدنی برخی ارقام کیوی ایران در طی نگهداری در سردخانه'، هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، مشهد- ایران، صفحات 285

ابداعات

- 1- لیوینسکایا، س. آ.، سحری، م. ع. و تیرسین، یو. آ.، فرمولاسیون نوع جدید مارگارین، دانشگاه دولتی صنایع غذایی مسکو، ۱۳۷۶/۰۱/۰۱، ثبت پتنت به شماره 2111673، مسکو- روسیه
- 2- زرین قلمی، س.، سحری، م. ع.، حمیدی اصفهانی، ز. و دانشگاه تربیت مدرس، جایگزینی بخشی از نیتريت با آناتو به عنوان افزودنی رنگی در سوسیس، دانشگاه تربیت مدرس، ۱۳۸۴/۰۱/۰۱، ثبت پتنت به شماره 34291، تهران- ایران

عضویت در مجامع علمی

- عضو انجمن متخصصین صنایع غذایی ایران، عضو انجمن بیوتکنولوژی ایران، مشاور علمی- صنایع غذایی دفتر فناوری، سردبیر و عضو هیات تحریریه مجله علمی پژوهشی علوم دریایی ایران، عضو هیات تحریریه مجله علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی، عضو هیات تحریریه مجله علمی پژوهشی تحقیقات مهندسی کشاورزی، -

داوری مجلات

- داوری تعداد زیادی از مجلات داخلی و برخی مجلات تخصصی خارجی، داخل و خارج از کشور

پایان نامه های کارشناسی ارشد تحت مشاوره/راهنمایی

- 1- علی اکبریان، 1378، کارشناسی ارشد، 'مطالعه اثر وارپته و روش شستشو با اسید بر بازده استخراج و کیفیت پکتین طبق آفتاب گردان'، تحت راهنمایی
- 2- وحید رضا عیدی، 1379، کارشناسی ارشد، 'استفاده از غلظت های مختلف آب پنبه در تولید نانهای حجیم و نیمه حجیم'، تحت راهنمایی
- 3- محسن بوستانی، 1379، کارشناسی ارشد، 'بررسی اثر درجه حرارت برودت پایین بر میزان ویتامین ث و ویژگیهای کیفیت توت فرنگی منجمد'، تحت راهنمایی
- 4- داود عطایی، 1379، کارشناسی ارشد، 'بررسی امکان استفاده خوراکی از روغن بذر چای'، تحت راهنمایی
- 5- رضا اسماعیل زاده کناری، 1380، کارشناسی ارشد، 'مقایسه ترکیبات غذایی ماهی سفید دریایی و پرورشی و فرآوری ماریناد از آن'، تحت راهنمایی
- 6- محمود صوتی خیابانی، 1380، کارشناسی ارشد، 'بهینه سازی فرآیند تولید برگه هلو با استفاده از اسمز'، تحت راهنمایی
- 7- حسن احمدی گاولیقی، 1381، کارشناسی ارشد، 'بررسی مقدار پروتئین و خواص تکنولوژیکی رقم های شاخص گندم ایران'، تحت راهنمایی
- 8- مجید جمشیدیان، 1382، کارشناسی ارشد، 'جزء به جزء سازی چربی شیر ایران و بررسی برخی کاربردهای آن در صنایع غذایی'، تحت راهنمایی
- 9- هیفا حق پرست، 1382، کارشناسی ارشد، 'اثر وارپته، نوع مواد عمل آورنده در نان و تخمیر در میزان اسید فیتیک نان تولیدی از ارقام شاخص گندم ایران'، تحت راهنمایی
- 10- الهام فتاحی فر، 1383، کارشناسی ارشد، 'مقایسه اینتراستریفیکاسیون شیمیایی و هیدروژناسیون در اصلاح روغن بذر چای و کاربرد روغن اصلاح شده در تولید مارگارین'، تحت راهنمایی
- 11- سهیلا زرین قلمی، 1384، کارشناسی ارشد، 'جایگزینی بخشی از نیتريت و نیتريت با آناتو به عنوان افزودنی رنگی در سوسیس'، تحت راهنمایی
- 12- آسیه حسن زاده، 1384، کارشناسی ارشد، 'تعیین خواص فیزیوشیمیایی روغن دانه بزرک و جداسازی جزء امگا-3 از آن'، تحت

راهنمایی

- 13- سید مهدی اجاق، 1384، کارشناسی ارشد، امکان استفاده از آنتی اکسیدان های بتاکاروتن و پلی فنل های چای در نگهداری کیلکای معمولی (*Clupeonella cultriventris caspia*) با یخ، تحت راهنمایی
- 14- فردین میراحمدی، 1377، کارشناسی ارشد، استفاده از عصاره برگ سبز چای بعنوان آنتی اکسیدان در روغنهای خوراکی، تحت مشاوره
- 15- محمد رضا حسن نژاد، 1378، کارشناسی ارشد، مطالعه تولید ماست میوه ای معمولی و کم کالری، تحت مشاوره
- 16- امین رحیمی، 1378، کارشناسی ارشد، هیدرولیز گلوتن گندم به منظور بهبود خصوصیات کاربردی آن، تحت مشاوره
- 17- رامین رادفر، 1379، کارشناسی ارشد، بررسی شرایط مناسب برشته کردن برای جلوگیری از اکسیداسیون روغن فندق و بادام زمینی، تحت مشاوره
- 18- شیوا امیرکاوئی، 1380، کارشناسی ارشد، مطالعه تولید سس مایونز معمولی و کم کالری، تحت مشاوره
- 19- بهنوش ماهرانی، 1382، کارشناسی ارشد، بررسی شرایط استخراج وخواص فیزیکی-شیمیایی صمغ دانه بزرگ، تحت مشاوره
- 20- رویا آفاقلی زاده، 1382، کارشناسی ارشد، بهبود شرایط تخمیر نان لواش، تحت مشاوره
- 21- مینا میری قلعه نوي، 1382، کارشناسی ارشد، بهینه سازی تولید شربت اینورت و کاربرد آن در فرآورده های قنادی، تحت مشاوره
- 22- سید امیر حسین گلی، 1382، کارشناسی ارشد، استخراج ترکیبات فنولیک از پوست سبز پسته و اثر آنتی اکسیدانی آن در روغن سویا، تحت مشاوره
- 23- پریسا یعسوبی، 1384، کارشناسی ارشد، تاثیر روش ها و حلال های مختلف استخراج بر روی پلی فنل های پوست انار، تحت مشاوره
- 24- روح اله جوادیان، 1383، کارشناسی ارشد، تاثیر نگهداری در یخ بر روی تغییرات چربی ماهی فیتوفاک (*Hypophthalmichthys molitrix*)، تحت مشاوره
- 25- سید ولي حسینی، 1383، کارشناسی ارشد، اثر زمان نگهداری در یخ بر روی کیفیت چربی و ارزیابی حسی ماهی کفال طلائی (*Liza aurata*)، تحت مشاوره
- 26- علی بنی اسدی، 1384، کارشناسی ارشد، تعیین زمان مناسب انبارمانی برخی ارقام گندم به منظور افزایش کیفیت نانواپی، تحت مشاوره
- 27- سمیرا برنجی اردستانی، 1385، کارشناسی ارشد، اثر غنی سازی آرد با آهن، اسید فولیک، روی و کلسیم بر ویژگی های شیمیایی، حسی و میزان ماندگاری نان بربری، تحت مشاوره
- 28- عباس خدامرادی دشتکی، 1385، کارشناسی ارشد، بررسی اثر اختلاط برنج قهوه ای بر خصوصیت رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان حاصل، تحت مشاوره
- 29- حنا فرزان مهر، 1386، کارشناسی ارشد، ارزیابی برخی ویژگی های فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و حسی شکلات شیری کم کالری، تحت مشاوره
- 30- ندا شهسواری، 1386، کارشناسی ارشد، بررسی فعالیت آنتی رادیکالی اسانس گیاهان زیره کوهی و آویشن شیرازی، تحت مشاوره
- 31- حسین جعفری، 1384، کارشناسی ارشد، ارتباط آمین های بیوژن با باریکروبی ماهی سفید دریای خزر نگهداری شده در یخ، تحت مشاوره
- 32- محمد فاضل، 1385، کارشناسی ارشد، استخراج، جداسازی و تعیین مقدار آنتی اکسیدان های عمده روغن بذر چای و اثر آن بر روغن ماهی کیلکای معمولی، تحت راهنمایی
- 33- محبوبه ذوالفقاری، 1385، کارشناسی ارشد، بررسی خواص فیزیکوشیمیایی برخی ارقام کیوی ایران در طی نگهداری در سردخانه، تحت راهنمایی
- 34- سمیرا ناظم رعایا، 1385، کارشناسی ارشد، تغییرات کیفی فیله دو گونه ماهی خلیج فارس (شیر و کوسه) در طی نگهداری به حالت انجماد، تحت راهنمایی
- 35- احمد احمدنیا، 1386، کارشناسی ارشد، میزان ویتامین ها در برخی گونه های مهم ماهی جنوب دریای خزر، تحت راهنمایی
- 36- صفورا پیرستانی، 1386، کارشناسی ارشد، تغییرات کیفی در برخی گونه های مهم ماهی جنوب دریای خزر، تحت راهنمایی
- 37- عفت مروتی، 1387، کارشناسی ارشد، بررسی خواص فیزیکوشیمیایی و آنتی اکسیدانی دانه گلرنگ، تحت راهنمایی

رساله های تحت مشاوره/راهنمایی

- 1- مسعود رضایی، اثرات دما و مدت زمان نگهداری به حالت انجماد در تغییرات چربی ماهی کیلکای آنچوی (*Clupeonella engrauliformis*)، تحت راهنمایی

2- میر حسین افکاری سیاح, 'مطالعه ویژگی های رئولوژیک دانه گندم و ارتباط آن باکیفیت آرد تولیدی', تحت مشاوره

مسئولیت های اجرایی

- 1- مشاور علمی- صنایع غذایی دفتر فناوری, -
- 2- مدیر گروه صنایع غذایی دانشگاه تربیت مدرس, ۳۱/۰۳/۱۳۷۷ - ۰۱/۰۱/۱۳۸۰
- 3- رئیس دانشکده منابع طبیعی و علوم دریایی دانشگاه تربیت مدرس, ۰۷/۰۴/۱۳۷۸ - ۰۱/۰۱/۱۳۸۴
- 4- مدیر گروه شیلات دانشگاه تربیت مدرس , ۲۷/۰۳/۱۳۸۲ - ۰۸/۰۳/۱۳۸۴
- 5- معاون پژوهشی دانشکده کشاورزی دانشگاه تربیت مدرس , ۲۰/۰۱/۱۳۸۵ -

سایر موارد و پیوستها

- دبیر و قائم مقام مدیر گروه صنایع غذایی , به عنوان دبیر و قائم مقام مدیر گروه صنایع غذایی از سال 1370 تا 1372 ، در راه اندازی آزمایشگاه گروه ، برگزاری جلسات دفاع و بررسی صلاحیت مدرسین دانشجویان گروه به عنوان استاد ممتحن ، تهیه کتاب ها و مجلات مربوط به گروه ، تهیه و تنظیم پیش نویس و برنامه ریزی دروس دوره دکتری و سرفصل دروس آن به همراه اساتید دیگر شرکت داشت