

رزومه علمی-پژوهشی (CV) دکتر علی احسانی

Ali Ehsani, PhD

تاریخ بروز رسانی: ۱۴۰۰/۶/۲۷

ehsaniali@yahoo.com

ehsani@tbzmed.ac.ir



آدرس:

تبریز - خیابان گلگشت - خیابان عطار
نیشابوری - دانشکده تغذیه و علوم
غذایی

تلفن: ۳۳۳۵۷۵۸۰ داخلی ۳۲۴

<https://nutr.tbzmed.ac.ir/?PageID=128&ID=45&BasesID=140>

مشخصات فردی

سوابق تحصیلی

زمینه فعالیت های پژوهشی

عضویت در مجامع، مجلات و همایش های علمی

افتخارات علمی

دروس تدریس شده

سوابق شغلی و اجرایی

شرکت در کارگاه ها و دوره های آموزشی

مقالات منتشر شده در مجلات علمی - پژوهشی بین المللی ISI

مقالات منتشر شده در مجلات علمی - پژوهشی بین المللی غیر ISI

مقالات منتشر شده در مجلات علمی - پژوهشی داخلی

مقالات منتشر شده در مجلات علمی - ترویجی داخلی

مقالات ارایه شده در کنفرانسهای علمی بین المللی

مقالات ارایه شده در کنفرانسهای علمی داخلی

کتابهای تالیف و ترجمه شده

برگزاری کارگاههای آموزشی

راهنمایی پایان نامه های کارشناسی ارشد

مشاوره پایان نامه های کارشناسی ارشد

راهنمایی و مشاوره رساله های دکتری

طرحهای پژوهشی

ثبت اختراع و تدوین استاندارد

داوری و ویراستاری مقالات، کتاب ها و طرحهای پژوهشی

مشخصات فردی

نام و نام خانوادگی: علی احسانی
 تاریخ تولد: ۱۳۴۹/۱/۲
 شماره شناسنامه: ۱۹
 متولد: ارومیه
 نام پدر: احمد
 شماره ملی: ۲۷۵۳۵۸۰۱۷۰
 درجه علمی: استاد تمام رسمی قطعی
 محل خدمت: دانشگاه علوم پزشکی تبریز دانشکده تغذیه و علوم غذایی
 اندیس اچ (h-index): ۱۸
 اندیس اچ در Google scholar: ۲۵
 شناسه ORCID: ۹۲۱۸-۰۳۹۱-۰۰۰۳-۰۰۰۰
 تارنما Scopus: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55194667500>
 تارنما Google scholar: <https://scholar.google.com/citations?user=M1Z2vDwAAAAJ&hl=en&oi=ao>

سوابق تحصیلی

- ❖ اخذ مدرک دکتری عمومی دامپزشکی از دانشگاه ارومیه در سال ۱۳۷۴
- ❖ اخذ مدرک دکتری تخصصی (PhD) بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی از دانشگاه شیراز در سال ۱۳۸۳
- ❖ عنوان پایان نامه:

زمینه فعالیت های پژوهشی

- ۱- نانوبسته بندی های زیست تخریب پذیر و هوشمند در صنایع غذایی
- ۲- کاربرد های نانوتکنولوژی در صنایع غذایی
- ۳- انکپسولاسیون انواع فرآورده های غذایی
- ۴- طراحی سیستم های تحویل ترکیبات زیست فعال
- ۵- طراحی نانوامولسیون های حاوی غذاهای فراسودمند
- ۶- طراحی سنسورها و بیوسنسورها جهت شناسایی میکروارگانیسم ها

عضویت در مجامع، مجلات و همایش های علمی

- 1- (**Ehsani, A.**, Mahmoudi, R., Halalkhor , N., Siraty, N.) Study of effect Cuminumcyminum L. essential oil and probiotic (Lactobacillus Plantarum) on Listeria monocytogenes durg manufacture, ripening and storage of Iranian white brined cheese. 2nd international Congress of Food Hygiene. April 30- May 1, 2011, Tehran – Iran.
- 2- (**Ehsani, A.**, Mahmoudi, R., Tajik, H., PajohiAlamoti, M.R.) Study on Antimicrobial Prooerties of MenthaLongifolia L. Essential oil and Lactobacillus casei on Growth of Listeria monocytogenes in iraninan white cheese: 2nd international Congress of Food Hygiene. April 30- May 1, 2011, Tehran – Iran
- 3- (**Ehsani, A.**, Mahmoudi, R., Tajik, H., PajohiAlamoti, M.R.) Study on Antimicrobial Prooerties of MenthaLongifolia L. Essential oil and Lactobacillus casei on Growth of Listeria monocytogenes in iraninan white cheese: 2nd international Congress of Food Hygiene. April 30- May 1, 2011, Tehran – Iran
- 4- (RazzagMahmoudi, **Ali Ehsani**) Antimicrobial effects of Allium ascalonium and pimpinella animal Essential oils against Escherichia coli in Iranian white cheese, 2nd international Congress of Food Hygiene April 30- May 1, 2011. Tehran – Iran.
- 5- (RazzaghMahmoudi, **Ali Ehsani**) Iranian white cheese as a food carrier for probiotic bacteria, 2nd international Congress of Food Hygiene. April 30- May 1, 2011. Tehran – Iran.
- 6- (**Ali Ehsani**, RazzaghMahmoudi) Antimicrobial activity of Allium Ascalonium and pimpinellaAnisum essential oils on growth of Listeria monocytogenes during production , ripening and storage of Iranian white cheese. 2nd international Congress of Food Hygiene. April 30- May 1, 2011. Tehran – Iran.
- 7- (EhsanFeyzi Karim Abadi, AsgharKhosroshahiAsi, MohmmadAlizadeh, **Ali Ehsani**) Effect of some essential oils on the biogenic amines productions in Iranian white cheese. 2nd international Congress of Food Hyglene. April 30- May 1, 2011. Tehran – Iran.
- 8- (Mohammad SedighJasour, **Ali Ehsani**) Effects of pre-storage α -tocopherol acetate superficial treatment on lipid oxidation of refrigerated rainbow trout (Oncorhynchusmykiss) fillets. Aquaculture Europe. Rhodes, Greece. October 18-21, 2011.
- 9- (Mohammad SedighJasour, Amir Tukmechi, **Ali Ehsani**) The effect of dietary vitamin E and probiotic, Lactobacillusrhamnosus on proximate composition parameters of rainbow trout (Onchorhynchusmykiss). Aquaculture Europe. Rhodes, Greece. October 18-21, 2011.
- 10- (Mohammad SedighJasour, EshaghZakipourRahimabadi, **Ali Ehsani**, Mohammad Rahnema, Ali Arshadi.) Antioxidative effects of dietary α -tocopherol acetate on lipid oxidation of rainbow trout (Oncorhynchusmykiss) during storage in refrigerator. 2nd international congress of food hygiene. April 30- 1 may, 2011. Tehran, Iran.
- 11- (Mohammad SedighJasour, EshaghZakipourRahimabadi, **Ali Ehsani**) Survey on effect of dietary α -tocopherol acetate on the chemical composition of rainbow trout (Onchorhynchusmykiss) fillets. 2nd international congress of food hygiene. April 30- 1 may, 2011. Tehran, Iran.
- 12- (Mohammad SedighJasour, **Ali Ehsani**, HoseinShamsi.) Study on antioxidative effects of dietary high level L-ascorbicl-2- polyphosphate and superficial α -tocopherol acetate in rainbow trout fillets during storage at 4°C. 2nd international congress of food hygiene. April 30- 1 may, 2011. Tehran, Iran.

- 13- (Ali Ehsani, Mohammad SedighJasour.)Effect of dietary high dose of vitamin C on lipid oxidation of rainbow trout (*Oncorhynchusmykiss*) fillets during refrigerated storage. Aquaculture Europe. Rhodes, Greece. October 18-21, 2011.
 - 14- (Ali Ehsani, Mohammad SedighJasour, HosseinShamsi.)Quality preservation of refrigerated rainbow trout (*Oncorhynchusmykiss*) muscle by dietary high dose vitamin C and pre-storage vitamin E dipping treatment. Aquaculture Europe. Rhodes, Greece. October 18-21, 2011.
 - 15- (Ali Ehsani, Amir Tukmechi, NaserAgh, Saeed Meshkini, Mohammad SedighJasour, RazzaghMahmoudi, Ali Mohebat, ZakariaVahabzade.)Evaluation nutritional quality of crayfish *Astacuseptodactylus* from the Aras Dam Lake (north west of Iran). AQUA 2012, Prague, Czech Republic. September 1-5, 2012.
 - 16- (Ali Ehsani, Mohammad SedighJasour.)The lipid quality indicators of most valuable freshwater tropical fish species of the Cyprinidae family from Aras Dam Lake (north west of Iran). AQUA 2012, Prague, Czech Republic. September 1-5, 2012.
 - 17- (Ali Ehsani, Mohammad SedighJasour)Quality changes of rainbow trout *Oncorhynchusmykiss*: effects of traditional handling method during transport. AQUA 2012, Prague, Czech Republic. September 1-5, 2012.
 - 18- (Ali Ehsani, Mohammad SedighJasour, Amir Tukmechi) Safety assessment of fresh bream *Abramisbrama* from microbial load and biogenic amines signature. AQUA 2012, Prague, Czech Republic. September 1-5, 2012.
- ۱۹- محمدصدیق ج. علی ا، اسحق زکی پور رحیم آ، وفا ف، محمد ر، علی ا. بررسی اثرات آلفا-توکوفرول استات اضافه شده به جیره بر پارامترهای رشد و تغذیه ماهی قزل آلا ی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*). مجله میکروب شناسی مواد غذایی. ۱۳۹۱؛ ۴(۱۳): ۱.
- ۲۰- جسور م، احسانی ع. تأثیر استفاده از کیسه های پلاستیکی معمولی و زیپ دار در نگهداری فیله ماهی قزل آلا ی رنگین کمان (*oncorhynchus mykiss*) طی نگهداری در یخچال. اولین کنگره ملی علوم و فناوریهای نوین کشاورزی؛ زنجان: 1390.
- ۲۱- احسانی ع، محمودی ر، حلال خور ن. بررسی ترکیب شیمیایی و اثرات ضد میکروبی و حسی اسانس زیره سبز در پنیر سفید ایرانی. اولین کنگره ملی علوم و فناوریهای نوین کشاورزی؛ زنجان: 1390.
- ۲۲- احسانی ع، محمودی ر، زارع پ، حسنی ع. ترکیب شیمیایی و اثرات ضد میکروبی اسانس های روغنی گیاهان موسیر (*Allium ascalonicum*) و بادیان رومی (*Pimpinella anisum*) علیه لیستریا مونوسیتوژنز در پنیر سفید آب نمکی. پژوهشهای صنایع غذایی (دانش کشاورزی). ۱۳۹۰؛ ۲۱(۳): ۲۸-۳۱۷.
- ۲۳- رفیعی ل، پیروزی فرد م، احسانی ع. تولید و بررسی اثر نانوکامپوزیت پلی پروپیلن حاوی نانوذرات اکسید روی و عصاره چای سبز برای بسته بندی ماهی قزل آلا در دوره نگه داری در سرما. سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران؛ تهران: 1398.
- ۲۴- سعید موسی زاده ع، علی ا، زهرا قاسم پ. تولید فیلم بسته بندی ژلاتینی نشانگر pH حاوی عصاره استخراج شده کلم قرمز توسط مخلوط آب و اتانول. بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران ۱۳۹۹.
- ۲۵- سعید موسی زاده ع، علی ا، زهرا قاسم پ. مروری بر بسته بندی های هوشمند حساس به pH حاوی مواد رنگی طبیعی بر پایه پلیمرهای طبیعی در گوشت خام. بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران ۱۳۹۹.
- ۲۶- علی ا، سیدعلیرضا بنی ه، اصغر م، رضا ع. مروری بر تکنیک های جدید در تسریع رسیدن پنیر. سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران ۱۳۹۸.

- ۲۷- سیدعلیرضا بنی ه، زهرا قاسم پ، وحید ب، علی ا. مروری بر روش های خالص سازی پپتیدهای مواد غذایی. سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران ۱۳۹۸.
- ۲۸- علی ا، حسین آ، سعید موسی ز. مروری بر شیوع باکتری استافیلوکوکس اورئوس مقاوم به آنتی بیوتیک متیسیلین در غذاهای بیمارستانی. سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران ۱۳۹۸.
- ۲۹- اعظم ا، پریسا ا، علی ا. مطالعات اخیر در زمینه تقویت فیلم های بیونانو کامپوزیتی با انواع نانوسلولز. سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران ۱۳۹۸.
- ۳۰- هاجر ذ، فایق م، علی ا. ویژگی های روغن زیتون بر اساس استاندارد ملی ایران. دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران ۱۳۹۷.
- ۳۱- آرزو خ، مریم عزیزی لعل آ، علی ا. صمغ فارسی: مروری بر خواص و عملکردهای آن در مواد غذایی. دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران ۱۳۹۷.
- ۳۲- سیدعلیرضا بنی ه، مهدی ن، زهرا قاسم پ، علی ا. روش های تولید، عوامل موثر کاربرد انکپسولاسیون پپتیدها در مواد غذایی. کنفرانس بین المللی بسته بندی ایران ۱۳۹۷.
- ۳۳- مریم ف، علی ا، بهزاد ا، مایده ب. اثر پوشش خوراکی پروتیین آب پنیر بر روی کیفیت فیله میگو نگهداری شده در شرایط سرد. دومین کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم ۱۳۹۶.
- ۳۴- آرزو خ، مریم عزیزی لعل آ، علی ا. مروری بر کاربرد عصاره های گیاهی در گوشت و محصولات گوشتی. دومین کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم ۱۳۹۶.
- ۳۵- علی ا، سیده سمانه ن، سمیرا م. کاربرد پوشش کربوکسیمتیلسلولز حاوی استاتسدیم و اسانس رزماری در کیفیت میکروبی سینه مرغ. سومین کنفرانس بین المللی ایده های نوین در کشاورزی، محیط زیست و گردشگری ۱۳۹۵.
- ۳۶- رقیه اشرفی ی، علی ا، ندا ج، نگین حسن پور ط. بررسی فاکتور های موثر بر قابلیت زنده مانگی باکتری های پرو بیوتیکی در بستنی. کنفرانس بین المللی پژوهش های نوین در علوم کشاورزی و محیط زیست ۱۳۹۴.
- ۳۷- روزان م، علی ا، صغری ولی ز، رزاق م. بررسی فیتوشیمیایی و ضدباکتریایی اسانس اسطوخودوس علیه باکتری های پاتوژن غذایی. اولین همایش گیاهان دارویی و داروهای گیاهی ۱۳۹۴.
- ۳۸- علی ا، سیده سمانه ن، پرستو جعفر زاد داش آ. مقایسه تاثیر سطوح مختلف اینولین و شکر بر بقای باکتری های اسید لاکتیک و مشخصات حسی ماست در دمای یخچال. سومین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار ۱۳۹۴.
- ۳۹- ساره ص، رقیه اشرفی ی، علی ا، ابوالقاسم ر. بررسی فاکتورهای مختلف بر زنده مانگی باکتریهای ماست پروبیوتیک. دومین کنفرانس بین المللی توسعه پایدار، راهکارها و چالش ها با محوریت کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ۱۳۹۴.
- ۴۰- رقیه اشرفی ی، یعقوب جعفری خ، هیمن ش، علی ا. بررسی مروری تولید آنزیم پکتیناز از ضایعات مرکبات با استفاده از قارچ آسپرژیلوس نایجر. دومین کنفرانس بین المللی توسعه پایدار، راهکارها و چالش ها با محوریت کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ۱۳۹۴.
- ۴۱- علی ا، علی م، صغری ولی ز، ایوب عبادی فتح آ. بررسی آلودگی میکروبی شیر خام به کلی فرم و اشیرشیا کلی و شمارش کلی باکتریایی ازدآمداری تا تحویل به کارخانه در استان آذربایجان غربی. دومین همایش کشوری سلامت شیر از تولید تا مصرف و اهمیت تغذیه ای آن ۱۳۹۳.
- ۴۲- علی ا، علی م، صغری ولی ز، ایوب عبادی فتح آ. بررسی وضعیت آلودگی شیر خام به باکتریهای استافیلوکوکوس آرئوس و اشیرشیا کلی در استان تهران. دومین همایش کشوری سلامت شیر از تولید تا مصرف و اهمیت تغذیه ای آن ۱۳۹۳.

- ۴۳- علی ا، علی م، امیرهومان ا، ایوب عبادی فتح آ. اثر گاز CO2 در افزایش زمان نگه داری شیر و تاثیر آن در انعقاد پنیر. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ۱۳۹۳.
- ۴۴- علی ا، علی م، امیرهومان ا، ایوب عبادی فتح آ. بررسی بروسلا و مایکو باکتریوم ها در شیرهای خام در استان گیلان. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ۱۳۹۳.
- ۴۵- علی ا، محمد ه، یاسر ش. ارزیابی خواص ضد قارچی گیاه خوشاریزه (اکینوفورا پلتی لوبا). دومین همایش ملی گیاهان دارویی و کشاورزی پایدار ۱۳۹۳.
- ۴۶- علی ا، ولی اله م، مهردادخت نجف پور ن، فرشته م. بررسی پراکنش و معرفی گونه های دارویی تیره نعناع (Lamiaceae) در استان مازندران. دومین همایش ملی گیاهان دارویی و کشاورزی پایدار ۱۳۹۳.
- ۴۷- مهردادخت نجف پور ن، علی ا، مهدی م. بررسی مقایسه ای ترکیب های شیمیایی اسانس نمونه زراعی و رویشگاهی گونه *Nepeta crassifolia*. دومین همایش ملی گیاهان دارویی و کشاورزی پایدار ۱۳۹۳.
- ۴۸- مهردادخت نجف پور ن، علی ا، مهدی م. ترکیبات شیمیایی اسانس ریشه گیاه *Centaurea behen*. دومین همایش ملی گیاهان دارویی و کشاورزی پایدار ۱۳۹۳.
- ۴۹- علی ا، محمد صدیق ج، ناصر آ. تأثیر آنتی اکسیدانتی لیکوپن به دو صورت افزوده شده به جیره و روی فیله بر کیفیت فیله ماهی قزل آلا رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) طی نگهداری در یخچال. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ۱۳۹۲.
- ۵۰- علی ا، محمد صدیق ج. تغییرات آمین های بیوژن و بار میکروبی ماهی کپور معمولی طی نگهداری در دماهای مختلف. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ۱۳۹۲.
- ۵۱- فرزانه دی م، امیر توکمه چ، فرح ف، علی ا. اثرات تغذیه ای نانو ذرات نقره و سلنیوم بر شاخص های رشد ماهی قزل آلا رنگین کمان. دومین همایش ملی تنوع زیستی و تاثیر آن بر کشاورزی و محیط زیست ۱۳۹۱.
- ۵۲- علی ا، رزاق م، نسیم حلال خ. بررسی ترکیب شیمیایی و اثرات ضد میکروبی و حسی اسانس زیره سبز در پنیر سفید ایرانی. اولین کنگره ملی علوم و فناوریهای نوین کشاورزی ۱۳۹۰.
- ۵۳- محمد صدیق ج، علی ا. تأثیر استفاده از کیسه های پلاستیکی معمولی و زیپ دار در نگهداری فیله ماهی قزل آلا رنگین کمان (*oncorhynchus mykiss*) طی نگهداری در یخچال. اولین کنگره ملی علوم و فناوریهای نوین کشاورزی ۱۳۹۰.
- ۵۴- بهادر حاجی م، سیدشمس الدین ا، مهدی ج، علی ا. بررسی میزان آلودگی میکروبی کره های سنتی در شهر ملکان. پانزدهمین کنگره دامپزشکی ایران ۱۳۸۷.

افتخارات علمی

- ۱- دریافت لوح تقدیر از وزیر محترم بهداشت، درمان و آموزش پزشکی در سال خرداد ۱۳۹۰
- ۲- دریافت لوح تقدیر از معاون فرهنگی و اجتماعی و معاون دانشجویی وزیر محترم علوم در سال ۱۳۸۹
- ۳-

دروس تدریس شده

- ۱- اصول نگهداری مواد غذایی برای دوره کارشناسی صنایع غذایی
- ۲- بهداشت و سلامت غذا برای دوره کارشناسی صنایع غذایی
- ۳- صنایع تخمیری برای دوره کارشناسی صنایع غذایی
- ۴- زبان تخصصی برای دوره کارشناسی صنایع غذایی
- ۵- میکروبیولوژی مواد غذایی برای دوره کارشناسی صنایع غذایی
- ۶- میکروبیولوژی صنعتی برای دوره کارشناسی صنایع غذایی
- ۷- بهداشت و مسمومیت های غذایی برای دوره کارشناسی تغذیه
- ۸- کنترل باکتریایی مواد غذایی برای دوره دکتری حرفه ای دامپزشکی
- ۹- کنترل شیمیایی مواد غذایی برای دوره دکتری حرفه ای دامپزشکی
- ۱۰- بهداشت و صنایع شیر برای دوره دکتری حرفه ای دامپزشکی
- ۱۱- بیماری های مشترک بین انسان و دام برای دوره دکتری حرفه ای دامپزشکی
- ۱۲- مسمومیت های میکروبیولوژی مواد غذایی برای دوره کارشناسی ارشد
- ۱۳- میکروبیولوژی مواد غذایی تکمیلی برای دوره کارشناسی ارشد
- ۱۴- میکروبیولوژی ارشد کشاورزی برای دوره کارشناسی ارشد
- ۱۵- بهداشت و صنایع شیر برای دوره کارشناسی ارشد
- ۱۶- آلودگی های محیطی مواد غذایی برای دوره کارشناسی ارشد

- ۱۷- اصول نمونه برداری در مواد غذایی برای دوره کارشناسی ارشد
- ۱۸- صنایع و بهداشت شیر پیشرفته برای دوره دکتری تخصصی
- ۱۹- مدیریت بهداشتی صنایع غذایی برای دوره دکتری تخصصی
- ۲۰- ترکیبات زیست فعال برای دوره دکتری تخصصی
- ۲۱- میکروبیولوژی پیشرفته غذایی برای دوره دکتری تخصصی
- ۲۲- سم شناسی مواد غذایی برای دوره دکتری تخصصی
- ۲۳- بهداشت و ایمنی بیمارستان برای دوره دکتری تخصصی
- ۲۴- باکتری شناسی مواد غذایی برای دوره دکتری تخصصی

سوابق شغلی و اجرایی

- ۱- مدیر کل امور دانشجویان دانشگاه ارومیه از تاریخ ۱۳۸۴/۱/۲۹ تا ۱۳۸۴/۱۰/۲۶
- ۲- مدیر کل امور فرهنگی دانشگاه ارومیه از تاریخ ۱۳۸۴/۱۰/۲۶ تا ۱۳۸۷/۸/۱۴
- ۳- رئیس پژوهشکده آرتمیا و آبزیان دانشگاه ارومیه از تاریخ ۱۳۸۷/۸/۲۴ تا ۱۳۹۲.
- ۴- رئیس دانشکده پرستاری و مامایی مراغه از تاریخ ۱۳۸۸/۹/۲۴ تا ۱۳۸۹/۱۲/۲۹
- ۵- مدیر گروه پژوهشی علوم و صنایع غذایی دانشگاه ارومیه از تاریخ ۱۳۹۰/۶/۱۵ تا ۱۳۹۲
- ۶- مسئول تاسیس و عضو هیئت مدیره انجمن علمی بهداشت مواد غذایی ایران از تاریخ ۱۳۸۹/۹/۲۷ تا ادامه دارد.
- ۷- عضو شورای فرهنگی دانشگاه ارومیه از تاریخ دی ماه ۱۳۸۴ تا ۱۳۸۷
- ۸- دبیر شورای مدیران فرهنگی دانشگاه های منطقه ۲ از تاریخ ۱۳۸۵/۱/۱۹ تا آخر سال ۱۳۸۵
- ۹- عضو کمیته انضباطی بدوی واحد استانی دانشگاه جامع علمی کاربردی از تاریخ ۱۳۹۰/۵/۱۶ تا ۱۳۹۲
- ۱۰- عضو کمیته ساماندهی فعالیت های انتخابات دانشگاه ارومیه سال ۱۳۸۸
- ۱۱- عضو کمیته هماهنگی استانی گسترش آموزش های علمی - کاربردی در استان آذربایجان غربی از تاریخ ۱۳۹۰/۸/۲۱ تا ۱۳۹۲
- ۱۲- عضو کمیته تخصصی آرتمیای هسته پژوهش آب، کشاورزی و صنایع تبدیلی از تاریخ ۱۳۹۰/۴/۲۴
- ۱۳- دبیر اجرایی سمپوزیوم بین المللی آرتمیا سال ۱۳۸۸

- ۱۴- دبیر جشنواره نشریات دانشجویی شمال غرب کشور سال ۱۳۸۵
- ۱۵- برپایی نمایشگاه هفته پژوهش دانشگاه ارومیه در تهران در سال ۱۳۸۷
- ۱۶- برپایی نمایشگاه پژوهشی دانشگاه ارومیه در اربیل عراق در سال ۱۳۸۸
- ۱۷- ریاست دانشکده تغذیه و علوم غذایی علوم پزشکی تبریز از ۱۳۹۴ تا ۱۳۹۷
- ۱۸- مدیر گروه آموزشی علوم و صنایع غذایی دانشکده تغذیه و علوم غذایی از سال ۱۳۹۴ تا ادامه دارد

شرکت در کارگاه ها و دوره های آموزشی

- ۱- کارآفرینی در نظام سلامت در دانشگاه علوم پزشکی مجازی از ۱۳۹۷/۱۲/۲۸ تا ۱۳۹۸/۰۴/۱۵
- ۲- کارگاه ابروندهای سلامت در مرکز ملی آموزش مدیریت سلامت (NPMC) در ۱۳۹۸/۱۰/۰۵
- ۳- کلیات اخلاق در نشر پژوهش در مرکز توسعه و هماهنگی پژوهش دانشگاه علوم پزشکی تبریز در سال ۱۳۹۸/۶/۲۷
- ۴- آشنایی با اهمیت برنامه راهبردی (SP) در مرکز توسعه و هماهنگی پژوهش دانشگاه علوم پزشکی تبریز در سال ۱۳۹۵/۲/۲۵
- ۵- آموزش کوتاه مدت اخلاق پزشکی و حرفه ای EDC دانشگاه علوم پزشکی تبریز ۱۳۹۶/۱۲/۲۲ تا ۱۳۹۷/۵/۹
- ۶- اخلاق در مطالعات آزمایشگاهی معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی تبریز در سال ۱۳۹۸/۹/۲۰
- ۷- کارگاه هم اندیشی استادان دانشگاه با عنوان بیانیه دوم انقلاب و فلسفه صدور آ ۱۳۹۹

مقالات منتشر شده در مجلات علمی - پژوهشی

- 1- Multifunctional nanocomposite active packaging materials: Immobilization of quercetin, lactoferrin, and chitosan nanofiber particles in gelatin films M Tavassoli, MA Sani, A Khezerlou, **A Ehsani**, DJ McClements Food Hydrocolloids 118, 106747
- 2- A comprehensive literature review on the medical learning systems in the developing countries M Bohloul, OH Ahmed, **A Ehsani**, MY Ghafour, HK Hama, ... Kybernetes

- 3- Starch/alginate/Cu-g-C₃N₄ nanocomposite film for food packaging SN Mousavi, H Daneshvar, MSS Dorraji, Z Ghasempour, V Panahi-Azar, **A Ehsani** Materials Chemistry and Physics 267, 124583
- 4- Comprehensive batch and continuous methyl orange removal studies using surfactant modified chitosan-clinoptilolite composite .M Babazadeh, H Abolghasemi, M Esmaili, **A Ehsani**, A Badiei Separation and Purification Technology 267, 118601
- 5- Assessing the impact of cultural characteristics, economic situations, skills and knowledge on the development and success of cloud-based e-learning systems in the COVID-19 era L Teng, Q Tan, **A Ehsani**, Kybernetes
- 6- A new model for analyzing the role of new ICT-based technologies on the success of employees' learning programs AM Rahmani, **A Ehsani**, M Mohammadi, AH Mohammed, SHT Karim, Kybernetes
- 7- Plant gums as the functional compounds for edible films and coatings in the food industry: A review A Khezerlou, H Zolfaghari, SA Banihashemi, S Forghani, **A Ehsani**. Polymers for Advanced Technologies 32 (6), 2306-2326
- 8- Zinc oxide nanoparticles and periodate oxidation in developing pH-sensitive packaging film based on modified gelatin S Mousazadeh, **A Ehsani**, EM Kia, Z Ghasempour Food Packaging and Shelf Life 28, 100654
- 9- Application of Novel Non-Thermal Physical Technologies to Degrade Mycotoxins M Yousefi, MA Mohammadi, MZ Khajavi, **A Ehsani**, V Scholtz Journal of Fungi 7 (5), 395
- 10- Optimization and antimicrobial efficacy of curcumin loaded solid lipid nanoparticles against foodborne bacteria in hamburger patty M Alanchari, M Mohammadi, F Yazdian, H Ahangari, N Ahmadi, ... Journal of Food Science
- 11- Characterization and Optimization of Persian Gum/Whey Protein Bionanocomposite Films Containing Betanin Nanoliposomes for Food Packaging Utilization Z Ghasempour, S Khodaivandi, H Ahangari, H Hamishehkar, S Amjadi, ...
- 12- Functional biocompatible nanocomposite films consisting of selenium and zinc oxide nanoparticles embedded in gelatin/cellulose nanofiber matrices A Ahmadi, P Ahmadi, MA Sani, **A Ehsani**, B Ghanbarzadeh International Journal of Biological Macromolecules 175, 87-97
- 13- Latest trends for biogenic amines detection in foods: Enzymatic biosensors and nanozymes applications

H Ahangari, S Kurbanoglu, **A Ehsani**, B Uslu
Trends in Food Science & Technology

14- A Conceptual Model for Evaluation the Impact Factors Affecting Organizational Performance in Supply Chain **A Ehsani**, H Mehrmanesh Journal of System Management 6 (4), 269-294

15- Supercritical fluid extraction of seed oils–A short review of current trends
H Ahangari, JW King, **A Ehsani**, M Yousefi
Trends in Food Science & Technology

16- Preparation of active nanocomposite film consisting of sodium caseinate, ZnO nanoparticles and rosemary essential oil for food packaging applications
M Alizadeh-Sani, EM Kia, Z Ghasempour, **A Ehsani**
Journal of Polymers and the Environment 29 (2), 588-598

17- Impact of Carboxymethyl Cellulose Coating Incorporated with Rosemary Essential Oil and sodium Acetate on the Quality and Shelf Life of Rainbow Trout Fillet
E Saeid Asr, S Naghibi, A Mojaddar Langroodi, E Moghaddas Kia, ...
Journal of Aquatic Food Product Technology 30 (1), 16-30

18- Principles of Islamic slaughter and its role in improving meat quality
H ANDISHMAND, **A Ehsani**
HALAL JOURNAL 3 (4), 79-87

19- Impact of Carboxymethyl Cellulose Coating Incorporated with Rosemary Essential Oil and left-to-right marksodium Acetate on the Quality and Shelf Life of Rainbow Trout ...
ES Asr, S Naghibi, AM Langroodi, EM Kia, S Meshkini, **A Ehsani**
Journal of Aquatic Food Product Technology 30 (1), 16-30

20- pH-responsive color indicator films based on methylcellulose/chitosan nanofiber and barberry anthocyanins for real-time monitoring of meat freshness
21- M Alizadeh-Sani, M Tavassoli, E Mohammadian, **A Ehsani**, GJ Khaniki, ...
International Journal of Biological Macromolecules 166, 741-750

22- Active packaging for Salmon stored at refrigerator with Polypropylene nanocomposites containing 4A zeolite, ZnO nanoparticles, and green tea extract
M Azizi-Lalabadi, L Rafiei, B Divband, **A Ehsani**
Food Science & Nutrition 8 (12), 6445-6456

23- Fabrication of curcumin-zein-ethyl cellulose composite nanoparticles using antisolvent co-precipitation method
S Hasankhan, M Tabibiazar, SM Hosseini, **A Ehsani**, M Ghorbani
International Journal of Biological Macromolecules 163, 1538-1545

- 24- Nanocomposite films consisting of functional nanoparticles (TiO₂ and ZnO) embedded in 4A-Zeolite and mixed polymer matrices (gelatin and polyvinyl alcohol)
M Azizi-Lalabadi, M Alizadeh-Sani, B Divband, **A Ehsani**, DJ McClements
Food Research International 137, 109716
- 25- Development of probiotic yogurt containing red beet extract and basil seed gum; techno-functional, microbial and sensorial characterization
Z Ghasempour, N Javanmard, AM Langroodi, M Alizadeh-Sani, **A Ehsani**, ...
Biocatalysis and Agricultural Biotechnology 29, 101785
- 26- Bioactive peptides fractions from traditional Iranian Koopeh cheese; lactic fermentation products
SA Banihashemi, M Nikoo, Z Ghasempour, **A Ehsani**
Biocatalysis and Agricultural Biotechnology 29, 101798
- 27- Development of an active packaging system containing zinc oxide nanoparticles for the extension of chicken fillet shelf life
A Ahmadi, P Ahmadi, **A Ehsani**
Food Science & Nutrition 8 (10), 5461-5473
- 28- Non-thermal techniques: a new approach to removing pesticide residues from fresh products and water
R Abedi-Firoozjah, Z Ghasempour, S Khorram, A Khezerlou, **A Ehsani**
Toxin reviews, 1-14
- 29- Red beet extract usage in gelatin/gellan based gummy candy formulation introducing Salix aegyptiaca distillate as a flavouring agent
EM Kia, AM Langroodi, Z Ghasempour, **A Ehsani**
Journal of Food Science and Technology 57 (9), 3355-3362
- 30- Detoxification of Aflatoxin B1 by Probiotic Yeasts and Bacteria Isolated From Dairy Products of Iran
H Zolfaghari, A Khezerlou, **A Ehsani**, AY Khosroushahi
Advanced Pharmaceutical Bulletin 10 (3), 482
- 31- The impact of knowledge on e-health: a systematic literature review of the advanced systems
M Hosseinzadeh, OH Ahmed, **A Ehsani**, AM Ahmed, HK Hama, B Vo
Kybernetes
- 32- The effect of following the Corona virus health protocols on customer satisfaction and purchasing decision in pharmacies of Arak
A Ehsani
Journal of Health Administration 23 (2), 102-110
- 33- Essential oil-loaded nanostructured lipid carriers: the effects of liquid lipid type on the physicochemical properties in beverage models

S Bashiri, B Ghanbarzadeh, A Ayaseh, J Dehghannya, **A Ehsani**, H Ozyurt
Food Bioscience 35, 100526

34- Preparation and characterization of functional sodium caseinate/guar gum/TiO₂/cumin essential oil composite film

M Alizadeh-Sani, JW Rhim, M Azizi-Lalabadi, M Hemmati-Dinarvand, ...
International journal of biological macromolecules 145, 835-844

35- Preparation and characterization of chitosan-coated nanostructured lipid carriers (CH-NLC) containing cinnamon essential oil for enriching milk and anti-oxidant activity

S Bashiri, B Ghanbarzadeh, A Ayaseh, J Dehghannya, **A Ehsani**
LWT 119, 108836

36- Polyvinyl alcohol/gelatin nanocomposite containing ZnO, TiO₂ or ZnO/TiO₂ nanoparticles doped on 4A zeolite: Microbial and sensory qualities of packaged white shrimp during ...

M Azizi-Lalabadi, **A Ehsani**, B Ghanbarzadeh, B Divband
International journal of food microbiology 312, 108375

37- Kinetics Analysis and Susceptibility Coefficient of the Pathogenic Bacteria by Titanium Dioxide and Zinc Oxide Nanoparticles

H HAMISHEHKAR, A Khezerlou, M Maleki, LM Azizi, V Bagheri, P Safaei, ...
ADVANCED PHARMACEUTICAL BULLETIN 10 (1), 56-64

38- Exploring the Safety and Hygiene of Enteral Tube Feedings by 16S rRNA Based Sequencing: A Risk Factor in Healthful Nutrition

H Ahangari, V Tarhriz, A Tarighat, M Hashemi, **A Ehsani**
Archives of Pharmacy Practice 1, 129

39- Kinetics analysis and susceptibility coefficient of the pathogenic bacteria by titanium dioxide and zinc oxide nanoparticles

M Alizadeh-Sani, H Hamishehkar, A Khezerlou, M Maleki, ...
Advanced pharmaceutical bulletin 10 (1), 56

40- Effect of different types of active biodegradable films containing lactoperoxidase system or sage essential oil on the shelf life of fish burger during refrigerated storage

A Ehsani, M Hashemi, A Afshari, M Aminzare, M Raeisi, T Zeinali
LWT 117, 108633

41- Rainbow trout fillet biopreservation by edible chitosan-based coating containing egg yolk antibody (IgY) and lycopene

A Ehsani, M Hashemi, M Raeisi, SS Naghibi, A Afshari
Journal of food science and technology 57 (1), 282-292

42- Antimicrobial activity of Titanium dioxide and Zinc oxide nanoparticles supported in 4A zeolite and evaluation the morphological characteristic

M Azizi-Lalabadi, **A Ehsani**, B Divband, M Alizadeh-Sani
Scientific reports 9 (1), 1-10

اثرات مونوسدیم گلوتمات بر ساختار بافت بیضه در موش‌های سوری بالغ تحت درمان با پاکلی‌تاکسل: یک مطالعه تجربی ۴۳-
D Kianifard, **A Ehsani**, P Zeinolabedini Daneshgar, G Akbari, ...
International Journal of Reproductive BioMedicine 17 (11), 819-830

43- Effect of monosodium glutamate on testicular tissue of paclitaxel-treated mice: an experimental study
D Kianifard, **A Ehsani**, PZ Daneshgar, G Akbari, SMM Shoar
International Journal of Reproductive BioMedicine 17 (11), 819

44- Nanoparticles and zeolites: Antibacterial effects and their mechanism against pathogens
M Azizi-Lalabadi, M Alizadeh-Sani, A Khezerlou, M Mirzanajafi-Zanjani, ...
Current pharmaceutical biotechnology 20 (13), 1074-1086

45- Combined Effects of Vacuum Packaging and an Active Packaging Based on Whey Protein on Maintaining Quality of Pike-Perch Fillets During Refrigerated Storage (4° C)
S Shokri, **A Ehsani**
Journal of Packaging Technology and Research 3 (3), 243-251

46- Food-borne diseases knowledge, attitude, and practices of women living in East Azerbaijan, Iran
H Zolfaghari, A Khezerlou, M Alizadeh-Sani, **A Ehsani**
Journal of Research in Clinical Medicine 7 (3), 91-99

47- The optimization of physico-mechanical properties of bionanocomposite films based on gluten/carboxymethyl cellulose/cellulose nanofiber using response surface methodology
V Bagheri, B Ghanbarzadeh, A Ayaseh, A Ostadrahimi, **A Ehsani**, ...
Polymer Testing 78, 105989

48- Microbial gums: Introducing a novel functional component of edible coatings and packaging
M Alizadeh-Sani, **A Ehsani**, EM Kia, A Khezerlou
Applied microbiology and biotechnology 103 (17), 6853-6866

49- Comparative evaluation of edible films impregnated with sage essential oil or lactoperoxidase system: Impact on chemical and sensory quality of carp burgers
A Ehsani, M Hashemi, M Aminzare, M Raeisi, A Afshari, A Mirza Alizadeh, ...
Journal of Food Processing and Preservation 43 (9), e14070

50- A new model for evaluating the effect of cloud computing on the e-learning development
L Rajabion, K Wakil, A Badfar, M Nazif, **A Ehsani**
Journal of Workplace Learning

51- Challenges and approaches for production of a healthy and functional mayonnaise sauce

M Mirzanajafi-Zanjani, M Yousefi, **A Ehsani**
Food science & nutrition 7 (8), 2471-2484

52- Lipid-based nano delivery of antimicrobials to control food-borne bacteria
M Yousefi, **A Ehsani**, SM Jafari
Advances in colloid and interface science 270, 263-277

53- Incorporation of essential oils with antibiotic properties in edible packaging films
A Khezerlou, M Azizi-Lalabadi, MM Mousavi, **A Ehsani**
Journal of Food and Bioprocess Engineering 2 (1), 77-84

54- Investigation of the microbial quality and the occurrence of Shiga-like-toxin-producing
Escherichia coli and methicillin resistant Staphylococcus aureus in traditional cheeses ...
M Yousefi, M Farshidi, MA Sani, L Payahoo, **A Ehsani**
Nutrition & Food Science

55- Extraction of specific egg yolk antibodies and application in chitosan coating: effect on microbial
and sensory properties of rainbow trout fillet during chilled storage
A Ehsani, SS Naghibi, M Aminzare, K Keykhosravi, M Hashemi
Journal of the Science of Food and Agriculture 99 (5), 2356-2364

56- Development and characterization of a Persian gum–sodium caseinate biocomposite film
accompanied by *Zingiber officinale* extract
A Khezerlou, **A Ehsani**, M Tabibiazar, E Moghaddas Kia
Journal of Applied Polymer Science 136 (12), 47215

57- Relationship between awareness and attitude with health and foodsafety among students of Urmia
University, Urmia, Iran
A Khezerlou, NZ Firouzsalar, H Zolfaghari, M Azizi-lalabadi, **A Ehsani**
Journal of Research in Clinical Medicine 7 (1), 7-11

58- Gouda cheese spoilage prevention: Biodegradable coating induced by *Bunium persicum* essential
oil and lactoperoxidase system
M Saravani, **A Ehsani**, J Aliakbarlu, Z Ghasempour
Food science & nutrition 7 (3), 959-968

59- Effects of mixed starters on quality attributes of probiotic yogurt using statistical design approach
Z Ghasempour, EM Kia, S Golbandi, **A Ehsani**
Nutrition & Food Science

60- Study on phenology of three range species Aeluropus lagopoides, Desmostachya bipinnata and
Halocnemum strobilaceum in Zaminsang Rangelands in Hormozgan province.
MA Soltanipour, S Nateghi, **A Ehsani**
Iranian Journal of Range and Desert Research 26 (2)

- 61- Antibacterial activity and sensory properties of *Heracleum persicum* essential oil, nisin, and *Lactobacillus acidophilus* against *Listeria monocytogenes* in cheese
A Ehsani, A Rezaeiyan, M Hashemi, M Aminzare, B Jannat, A Afshari
Veterinary world 12 (1), 90
- 62- Fabrication and characterization of the bionanocomposite film based on whey protein biopolymer loaded with TiO₂ nanoparticles, cellulose nanofibers and rosemary essential oil
M Alizadeh-Sani, A Khezerlou, **A Ehsani**
Industrial crops and products 124, 300-315
- 63- Nanoparticles and their antimicrobial properties against pathogens including bacteria, fungi, parasites and viruses
A Khezerlou, M Alizadeh-Sani, M Azizi-Lalabadi, **A Ehsani**
Microbial pathogenesis 123, 505-526
- 64- A survey about qualitative and sensory indices of edible jelly containing pomegranate concentrate and *Lactobacillus paracasei*
E Moghadas Kiya, M Nabi poor Barbin, L Naseri, **A Ehsani**
Food Science and Technology 15 (77), 88-79
- 65- The combined effects of lactoperoxidase system and whey protein coating on microbial, chemical, textural, and sensory quality of shrimp (*Penaeus merguensis*) during cold ...
M Farshidi, M Yousefi, **A Ehsani**
Food science & nutrition 6 (6), 1378-1386
- 66- Application of supercritical fluids in cholesterol extraction from foodstuffs: a review
SM Pourmortazavi, Z Saghafi, **A Ehsani**, M Yousefi
Journal of food science and technology 55 (8), 2813-2823
- 67- Development of probiotic yogurt by incorporation of milk protein concentrate (MPC) and microencapsulated *Lactobacillus paracasei* in gellan-caseinate mixture
EM Kia, Z Ghasempour, S Ghanbari, R Pirmohammadi, **A Ehsani**
British Food Journal
- 68- Bioemulsifiers derived from microorganisms: Applications in the drug and food industry
M Alizadeh-Sani, H Hamishehkar, A Khezerlou, M Azizi-Lalabadi, Y Azadi, ...
Advanced pharmaceutical bulletin 8 (2), 191
- 69- The antibacterial effect of whey protein-alginate coating incorporated with the lactoperoxidase system on chicken thigh meat
R Molayi, **A Ehsani**, M Yousefi
Food science & nutrition 6 (4), 878-883
- 70- Effects of lactoperoxidase system-alginate coating on chemical, microbial, and sensory properties of chicken breast fillets during cold storage
M Yousefi, M Farshidi, **A Ehsani**

Journal of Food Safety 38 (3), e12449

71- Probiotic white cheese production using coculture with *Lactobacillus* species isolated from traditional cheeses

A Ehsani, M Hashemi, A Afshari, M Aminzare
Veterinary world 11 (5), 726

72- Probiotic white cheese production using coculture with *Lactobacillus* species isolated from traditional cheeses, *Veterinary World*, 11 (5): 726-730

A Ehsani, M Hashemi, A Afshari, M Aminzare
Abstract

73- Resolving the food security problem with an interdisciplinary approach

A Mokari Yamchi, M Alizadeh-Sani, A Khezerolou, ZA Akbari, **A Ehsani**
Journal of Nutrition, Fasting and Health 6 (3), 132-138

74- Formation, properties, and reduction methods of acrylamide in foods: A review study

A Khezerolou, M Alizadeh-Sani, N Zolfaghari Firouzsalar, **A Ehsani**
Journal of Nutrition, Fasting and Health 6 (Issue), 52-59

75- Effects of grazing intensity on carbon sequestration potential in *Artemisia sieberi* (case study: Chah Mary ranges in Behbahan).

S Dehdari, MM Rodposhti, ZK Koohanestani, **A Ehsani**
Iranian Journal of Range and Desert Research 25 (1)

76- Antimicrobial coatings and films on meats: a perspective on the application of antimicrobial edible films or coatings on meats from the past to future.

M Yousefi, M Azizi, **A Ehsani**
Bali Medical Journal 7 (1), 87-96

77- Rancidity development of refrigerated rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fillets: comparative effects of *in vivo* and *in vitro* lycopene

A Ehsani, MS Jasour, N Agh, M Hashemi, M Khodadadi
Journal of the Science of Food and Agriculture 98 (2), 559-565

78- Efficacy of whey protein coating incorporated with lactoperoxidase and α -tocopherol in shelf life extension of Pike-Perch fillets during refrigeration

S Shokri, **A Ehsani**
LWT-Food Science and Technology 85, 225-231

79- Identification and molecular characterisation of lactobacilli isolated from traditional Koopeh cheese

H Hassanzadazar, K Mardani, M Yousefi, **A Ehsani**
International Journal of Dairy Technology 70 (4), 556-561

80- Whey protein isolate/cellulose nanofibre/TiO₂ nanoparticle/rosemary essential oil nanocomposite film: Its effect on microbial and sensory quality of lamb meat and growth of ...

MA Sani, **A Ehsani**, M Hashemi

International journal of food microbiology 251, 8-14

81- Efficiency of dietary sodium alginate coating incorporated with lycopene in preserving rainbow trout

A Ehsani, M Paktarmani, M Yousefi

Food science and biotechnology 26 (3), 557-562

82- Conceptual design and performance analysis of a novel flexible-valve micropump using magneto-fluid-solid interaction

A Ehsani, A Nejat

Smart Materials and Structures 26 (5), 055036

83- Design and simulation of the one-way flexible micropump using fully coupled magneto-fluid-solid interaction

A Ehsani, A Nejat

Modares Mechanical Engineering 16 (12), 593-604

84- Analysis of hazardous materials routing scenarios with Operations research approach: A Case Study from Fars province of Iran

A Ehsani, A Azar, M Saffarzadeh

85- Phytochemical, antioxidant and antibacterial properties of *Melissa officinalis* and *Dracocephalum moldavica* essential oils

A Ehsani, O Alizadeh, M Hashemi, A Afshari, M Aminzare

Veterinary Research Forum 8 (3), 223

86- Phytochemical, antibacterial, antifungal and antioxidant properties of *Agastache foeniculum* essential oil

M Hashemi, **A Ehsani**, A Hassani, A Afshari, M Aminzare, T Sahranavard, ...

JOURNAL OF CHEMICAL HEALTH RISKS (JCHR) 7 (2), 95-104

87- Evaluation of various properties of symbiotic yoghurt of buffalo milk

A Ehsani, EK Banihabib, M Hashemi, M Saravani, E Yarahmadi

Journal of Food Processing and Preservation 40 (6), 1466-1473

88- Properties of *Bunium Persicum* Essential Oil and its Application in Iranian White Cheese Against *Listeria Monocytogenes* and *Escherichia Coli O157:H7*

A Ehsani, M Hashemi, SS Naghibi, S Mohammadi, S Khalili Sadaghiani

Journal of food safety 36 (4), 563-570

89- Effect of rainfall periods on Phenology of *Festuca ovina*

A Mousavi, **A Ehsani**, F Aghajanlou

90- Effect of chitosan enriched with lycopene coating on fatty acid profile and fat oxidation parameters of rainbow trout fillet during refrigerated storage (original research article)

SS Naghibi, **A Ehsani**, H Tajik, A Talebi, N Delirezh

Food Hygiene 6 (1 (21)), 29-44

91- Antioxidant activity of *Echinophora platyloba* DC essential oil: a comparative study on four different methods

A Ehsani, M Hashemi, A Afshari

Iranian Journal of Veterinary Science and Technology 8 (1), 47-52

92- Chemical composition and antifungal effect of *Echinophora platyloba* essential oil against

Aspergillus flavus, *Penicillium expansum* and *Fusarium graminearum*

M Hashemi, **A Ehsani**, A Afshari, M Aminzare, M Raeisi

Journal of Chemical Health Risks 6 (2)

بررسی تاثیر بکارگیری پوشش غذایی آلزینات سدیم حاوی آلفا توکوفرول در افزایش ماندگاری گوشت ماهی ۹۳-

M Pak Tarmani, **A Ehsani**, P Ghajar Beigi

Food Science and Technology 13 (61), 24-17

93- COMPARISON OF BACTERIA IN BEEF MEAT AND POULTRY IN TERMS OF

PACKAGING AND WITHOUT PACKAGING IN GILAN PROVINCE

LA MOJADDAR, **A EHSANI**, FA EBADI, KIAE MOGHADDAS

JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY 3 (1), 33-42

94- Effects of rainfall periods on phenology of *Festuca ovina*.

A Mousavi, **A Ehsani**, F Aghajanlou

Iranian Journal of Range and Desert Research 23 (2)

95- Ergonomic risk factors and musculoskeletal symptoms in surgeons with three types of surgery:

Open, laparoscopic, and microsurgery

M Aghilinejad, **AA Ehsani**, A Talebi, J Koohpayehzadeh, N Dehghan

Medical journal of the Islamic Republic of Iran 30, 467

96- The effect of foot hyperpronation on spine alignment in standing position

MS Ghasemi, J Koohpayehzadeh, H Kadkhodaei, **AA Ehsani**

Medical journal of the Islamic Republic of Iran 30, 466

97- Effects of drought and wetness conditions on the phenology of main species in Binaloud
rangeland of Khorasan Razavi province.

FS Khadem, **A Ehsani**, M Shahabi

Iranian Journal of Range and Desert Research 23 (1)

98- Antioxidant and antifungal activities of essential oils of *organum vulgare* ssp. *Gracile* flowers
and leaves from Iran

M Hashemi, **A Ehsani**, M Aminzare, H Hassanzad Azar

Journal of food quality and hazards control 3, 134-140

99- INVESTIGATING-INCREASE THE SHELF LIFE OF FISH WITH EDIBLE ALGINATE
SODIUM-BASED FILM CONTAINING?-TOCOPHEROL

M Paktarmani, **A Ehsani**, P Qajarbeygi

IRANIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 13 (61), 17-24

100- Effect of *Echinophora platyloba* DC. essential oil and lycopene on the stability of
pasteurized cream obtained from cow milk

A Ehsani, M Hashemi, NH Jazani, J Aliakbarlu, S Shokri, SS Naghibi

Veterinary Research Forum 7 (2), 139

- 101- Determining suitable grazing time for *Puccinella distans* Parl. based on its phenology in West Azerbaijan Province of Iran
H Yazdanshenas, **A Ehsani**, MT Ghaemi, E Shafeian, H Yeganeh
Journal of Plant Interactions 11 (1), 67-73
- 102- Organochlorine pesticide residues in wheat from west Azerbaijan province, Iran
A Ebadi-Fathabad, **A Ehsani**, A Mojaddar-Langroodi, M Azimi, S Shokraei
Journal of Food Safety and Hygiene 1 (2), 72-77
- 103- Comparative antibacterial effects of essential oils of *Melissa officinalis* and *Deracocephalum moldavica* L. against some pathogenic bacteria in food in vitro
O Alizade, **A Ehsani**, M Hashemi, S Mohamadi, S Khalili
Journal of Shahrekord University of Medical Sciences 17 (4), 80-87
- 104- Determining the Time of Entrance and Exit of Animals in the Steppe Rangelands (case study: Yazd Province Summer ranges)
N Baghestani Maybodi, MT Zare, **A Ehsani**
Desert Ecosystem Engineering Journal 4 (7), 53-64
- 105- Evaluation of the chemical compounds and antibacterial properties of the aerial parts of persian *Heracleum persicum* essence
A Rezayan, **A Ehsani**
Journal of Babol University of Medical Sciences 17 (6), 26-32
- 106- Determination of antibacterial drug residues in commercial eggs distributed in Urmia, Iran
A Ehsani, M Hashemi
Journal of food quality and hazards control 2 (2), 61-65
- 107- Microbiological quality of ready-to-eat foods of Tehran province
Z Mashak, AM Langroodi, **A Ehsani**, A Ilkhanipoor, AE Fathabad
African Journal of Food Science 9 (5), 257-261
- 108- Chitosan coating incorporated with the lactoperoxidase system: an active edible coating for fish preservation
MS Jasour, **A Ehsani**, L Mehryar, SS Naghibi
Journal of the Science of Food and Agriculture 95 (6), 1373-1378
- 109- COMPARATIVE ANTIBACTERIAL EFFECTS OF ESSENTIAL OILS OF MELISSA OFFICINALIS AND DERACOCOPHALUM MOLDAVICA L. AGAINST SOME PATHOGENIC BACTERIA IN FOOD IN VITRO
A EHSANI, O ALIZADE, M HASHEMI, SH MOHAMADI, S KHALILI
SHAHREKORD UNIVERSITY OF MEDICAL SCIENCES JOURNAL 17 (4), 80-87
- 110- Fatty acid values in lake carp, bream, perch, sheath and crayfish.
A Ehsani, S Shokri, NM Kor, L Mehryar
Online Journal of Veterinary Research 19 (6), 388-398
- 111- ANTIBACTERIAL AND ANTIFUNGAL EFFECTS OF SATUREJA HORTENSIS ESSENTIAL OIL ON FOODBORNE PATHOGEN BACTERIA AND CANDIDAL SPECIES
S VALIZADEH, P HASSANZADEH, F KATIRAIE, **ALI EHSANI**, M AZIMI, ...

- 112- Habitat Conditions of the Most Important Medicinal Plants from Lamiaceae Family in Mazandaran Province
A Ehsani, EE ZANDI, R Khalifehzadeh
JOURNAL OF MEDICINAL PLANTS AND BY PRODUCTS 4 (1), 57-66
- 113- The role of phenological stages of *Hammada salicornica* on grazing management and sustainable utilization of rangeland forage
A Ehsani, F Ghasriani
J. Biodiv. Environ. Sci 7, 167-172
- 114- The role of *Holocnemun strobilaceum* phenology on grazing management and sustainable utilization of rangeland forage.
A Ehsani, EZ Esfahan
Biological Forum 7 (2), 401-404
- 115- Evaluation of toxic metals in canned fish market in Tehran
A Fathabad, N Shariatifar, **A Ehsani**, M Sayadi
IJPSR 6, 818-22
- 116- Efficacy of lactoperoxidase system-whey protein coating on shelf-life extension of rainbow trout fillets during cold storage (4 C)
S Shokri, **A Ehsani**, MS Jasour
Food and Bioprocess Technology 8 (1), 54-62
- 117- Phytochemical and antibacterial properties of *Origanum vulgare* ssp. *gracile* growing wild in Kurdistan province of Iran
M Moradi, A Hassani, **A Ehsani**, M Hashemi, M Raeisi, SS Naghibi
Journal of food quality and hazards control 1 (4), 120-124
- 118- Safety Assessment of Crayfish (*Astacus Leptodactylus* ESCH., 1823) from Microbial Load and Biogenic Amines Signature: Impact of Post-Catch Icing and Frozen ...
A Ehsani, MS Jasour
International Journal of Food Properties 17 (8), 1714-1725
- 119- Identification of *Lactobacillus* species isolated from traditional cheeses of west Azerbaijan
A Ehsani, R Mahmoudi, M Hashemi, M Raeisi
Iranian Journal of Medical Microbiology 8 (1), 38-43
- 120- Effect of Garlic extract (*Allium sativa*) and purple Coneflower (*Echinacea purpurea*) on hematological parameters and resistance to bacterial infection in rainbow trout ...
S Meshkini, M Imani, **A Ehsani**, A Tukmechi, F Farhangpazhouh, Y Ghiasi
Journal of Animal Environment 6 (2), 41-51
- 121- *Zataria multiflora* Boiss essential oil and sodium acetate: how they affect shelf life of vacuum-packaged trout burgers
A Ehsani, MS Jasour, M Hashemi, L Mehryar, M Khodayari
International journal of food science & technology 49 (4), 1055-1062

- 122- Determination of Short-Term Icing and Frozen Storage Characteristics of Ungutted Silver Carp (*Hypophthalmichthys molitrix*)
A Ehsani, MS Jasour
Journal of Food Processing and Preservation 38 (2), 713-720
- 123- Antioxidant and cryoprotective effects of a tetrapeptide isolated from Amur sturgeon skin gelatin
M Nikoo, S Benjakul, **A Ehsani**, J Li, F Wu, N Yang, B Xu, Z Jin, X Xu
Journal of Functional Foods 7, 609-620
- 124- EVALUATION OF ANTIOXIDANT ACTIVITY OF ECHINOPHORA PLATYLOBA USING DPPH METHOD AND?-CAROTENE BLEACHING TEST
ALI EHSANI, M HASHEMI, M SARAVANI, S NAGHIBI
- 125- EVALUATION OF ANTIBACTERIAL ACTIVITY OF ECHINOPHORA PLATYLOBA ESSENTIAL OIL ON MAJOR FOOD-BORNE PATHOGENS
ALI EHSANI, M SARAVANI, M HASHEMI
- 126- Comparison of phenology of *Artemisia aucheri* in semi-steppe regions of Iran.
A Ehsani, M Ahmadian, S Rashvand, MAD Tafti, M Zare
Iranian Journal of Range and Desert Research 21 (1)
- 127- Studying the phenological stages of *Thymus kotschyanus* and *Artemisia aucheri* in Alamot semi-steppe rangelands, Ghazvin.
S Rashvand, **A Ehsani**, H Yeganeh, A Sanaei
Iranian Journal of Range and Desert Research 21 (4)
- 128- ANTIBACTERIAL EFFECT OF BUTYLATED HYDROXY ANISOLE (BHA) ON SALMONELLA TYPHIMURIUM AND LISTERIA MONOCYTOGENES IN CULTURE MEDIA AND IRANIAN WHITE CHEESE
ALI EHSANI, M RAEISI, A TABARRAEI, NF NIK, H NAGHILI, ...
JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY 1 (1), 23-29
- 129- Antibacterial activity of *Enterococcus faecium* derived from Koopeh cheese against *Listeria monocytogenes* in probiotic ultra-filtrated cheese
H Hassanzadazar, **A Ehsani**, K Mardani
Veterinary research forum: an international quarterly journal 5 (3), 169
- 130- Differentiation of common marketable-size rainbow trouts (*Oncorhynchus mykiss*) based on nutritional and dietetic traits: a comparative study
A Ehsani, MS Jasour, M Khodayari
Journal of Applied Animal Research 41 (4), 387-391
- 131- Effect of drought on Phenological stages of two shrub species in the steppe rangelands (Case study: Rangelands of Nodoushan, Ashkzar)
NI Baghestani Maybod, MT Zare, **A Ehsani**
Yazd University 3 (2), 15-26
- 132- Evaluation of phytochemical and antibacterial properties of some medicinal plants from Iran
R Mahmoudi, **A Ehsani**, H tajik, M Pajohi-Alamoti

Journal of Biologically Active Products from Nature 3 (5-6), 310-322

- 133- Designing Mathematical Routing Model of Hazardous Materials Transportation (Case Study: the Fars Province Road Network)
A Azar, M Saffarzadeh, **A Ehsani**
Modares Civil Engineering journal 12 (4), 27-35
- 134- Inhibitory effects of Monolaurin and EDTA on *Escherichia coli* and *Salmonella typhimurium* Lorek (traditional food from whey)
A Ehsani, R Mahmoudi, M Raiisi, M Hashemi, J Jaafarpour
Iranian Journal of Medical Microbiology 6 (4), 7-15
- 135- Comparison of phenology of *Artemisia sieberi* in different steppe regions of Iran
A Ehsani
- 136- Effects of *Mentha longifolia* L. essential oil and *Lactobacillus casei* on the organoleptic properties and on the growth of *Staphylococcus aureus* and *Listeria monocytogenes* ...
Ali Ehsani, R Mahmoudi
International Journal of Dairy Technology 66 (1), 70-76
- 137- Effects of *Mentha longifolia* L. essential oil on viability and cellular ultrastructure of *Lactobacillus casei* during ripening of probiotic Feta cheese
R Mahmoudi, H Tajik, **Ali Ehsani**, AA Farshid, P Zare, M Hadian
International Journal of Dairy Technology 66 (1), 77-82
- 138- Phenotypic characterization of lactic acid bacteria isolated from traditional Koopch cheese.
H Hassanzadazar, **A Ehsani**
Global Veterinaria 10 (2), 148-152
- 139- Validation of drop plate technique for bacterial enumeration by parametric and nonparametric tests
H Naghili, H Tajik, K Mardani, SMR Rouhani, **A Ehsani**, P Zare
Veterinary research forum 4 (3), 179
- 140- Biogenic amines determination in some traditional cheeses in West Azerbaijan province of Iran
SMR Rohani, J Aliakbarlu, **A Ehsani**, H Hassanzadazar
Veterinary Research Forum 4 (2), 115
- 141- Phenotypic Characterization of Lactic Acid Bacteria Isolated from Traditional Cheese
H Hassanzadazar, **A Ehsani**
- 142- Chemical composition and in vitro antibacterial activity of essential oil and methanol extract of *Echinophora platyloba* DC against some of food-borne pathogenic bacteria
M Hashemi, **A Ehsani**, NH Jazani, J Aliakbarlu, R Mahmoudi
Veterinary Research Forum 4 (2), 123
- 143- STUDY ON THE HEALTH EFFECTS OF MONOLAURIN IN LOREK (TRADITIONAL FOOD FROM WHEY)
A EHSANI, R MAHMOUDI, O FEYZOLLAHBEGYI, M RAISI, M HASHEMI, ...

IRANIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 9 (37), 93-99

- 144- Microbiological Properties and Biogenic Amines of Whole Pike-Perch (*Sander Lucioperca*, Linnaeus 1758): A Perspective on Fish Safety During Postharvest ...
A Ehsani, MS Jasour
Journal of Food Science 77 (12), M664-M668
- 145- Identification of key capabilities for effective implementation of knowledge management in hospitals with structural equation modeling approach
A Ehsani, A Moshabaki
Journal of Health Administration 15 (49), 58-68
- 146- Combination of herbal extracts and platelet rich plasma induced dermal papilla cells proliferation: Involvement of ERK and AKT pathway
H Ahmadi-Ashtiani, M Aghaei, **A Ehsani**, H Rastegar, MH Salout
Research in Pharmaceutical Sciences 7 (5), 1021
- 147- Efficacy of chloroform, ethanol and water extracts of medicinal plants, *Malva sylvestris* and *Malva neglecta* on some bacterial and fungal contaminants of wound infections
P Zare, R Mahmoudi, S Shadfar, **A Ehsani**, Y Afraze, A Saeedan, ...
Journal of Medicinal Plants Research 6 (29), 4550-4552
- 148- Retracted: Terbium-sensitized fluorescence method for the determination of dopamine in biological fluids and tablet formulation
V Shahinfard, **A Ehsani**, V Panahi-Azar, NK Yousefi, MS Jalali
Luminescence 27 (3), x-x
- 149- Histamine levels in 3 types of Iranian cheese by Ion-exchange chromatography
A Ehsani, R Mahmoudi, M KHODAYARI, Z Payman
Walailak Journal of Science and Technology (WJST) 9 (3), 281-285
- 150- RESEARCH Effects of *Mentha longifolia* L. essential oil and *Lactobacillus casei* on the organoleptic properties and on the growth of *Staphylococcus aureus* and *Listeria* ...
ALI EHSANI, R MAHMOUDI
- 151- Relationship between rainfall and annual forage production of important range species (case study: Khoshkerood-Saveh).
S Zarekia, N Zare, **A Ehsani**, F Jafari, H Yeganeh
Iranian Journal of Range and Desert Research 19 (4), 614-623
- 152- RESEARCH Effects of *Mentha longifolia* L. essential oil on viability and cellular ultrastructure of *Lactobacillus casei* during ripening of probiotic Feta cheese
R MAHMOUDI, H TAJIK, **ALI EHSANI**
- 153- Phytochemical, antibacterial and antioxidant properties of *Cuminum cyminum* L. essential oil
R Mahmoudi, **A Ehsani**, P Zare
Food Res 22 (3), 311-321
- 154- Dietary supplementation versus direct postmortem addition of α -tocopherol acetate on fatty acid composition of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fillets during refrigerated ...

RE Zakipour, MS Jasour, **A Ehsani**, M Rahnama, A Arshadi
Int Food Res J 19 (3), 1145-1151

155- A comparison of deterministic and probabilistic methods for determining the required amount of spinning reserve
A Ehsani, A Karimizadeh, H Fallahi, A Jalali
studies 3, 6

156- Phytochemical Properties and Hygienic Effects of *Allium ascalonicum* and *Pimpinella anisum* Essential Oils in Iranian White Brined Cheese
A Ehsani, R Mahmoudi
Journal of Essential Oil Bearing Plants 15 (6), 1013-1020

157- Investigation of antibacterial, acid and bile tolerance properties of lactobacilli isolated from Koozeh cheese
H Hassanzadazar, **A Ehsani**, K Mardani, J Hesari
Veterinary Research Forum 3 (3), 181

158- Improvement of lipid stability of refrigerated rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fillets by pre-storage α -tocopherol acetate dipping treatment
A Ehsani, MS Jasour
Veterinary research forum 3 (4), 269

159- Physicochemical and hygienic effects of *Lactobacillus acidophilus* in Iranian white cheese
R Mahmoudi, H Tajik, **A Ehsani**, P Zare
Veterinary Research Forum 3 (3), 193

160- A study on chemical composition and antimicrobial activity of essential oil of *Mentha longifolia* L. and *Cuminum cyminum* L. in soup
AMR PAJOHI, H Tajik, A Akhondzadeh, H Gandomi, **A Ehsani**
IRANIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 9 (36), 33-45

161- Phytochemical properties of *Mentha longifolia* L. essential oil and its antimicrobial effects on *Staphylococcus aureus*
R Mahmodi, H Tajik, AA Farshid, **A Ehsani**, P Zaree, M Moradi
Armaghane danesh 16 (5), 400-412

162- The Antimicrobial Activity of *Mentha longifolia* L. Essential Oil and *Lactobacillus casei* on Growth of *Listeria monocytogenes* During the Manufacture, Ripening, and Storage of ...
R Mahmoudi, **A Ehsani**, H Tajik, A Akhondzade Basti
Journal of Medicinal Plants 10 (39), 112-122

163- Characterization of gelatin from the skin of farmed Amur sturgeon *Acipenser schrenckii*
X Xu, M Nikoo, S Benjakul, G Xu, JC Ramirez-Suarez, **A Ehsani**, ...
International Aquatic Research 3 (2), 135-145

164- First report of citrus Huanglongbing in the Orzooiyeh region in Kerman province (Orzooiyeh).
M Mohkami, R Satari, Z Lori, **A Ehsani**, A Nazemi
Iranian Journal of Plant Pathology 47 (1)

- 165- BIOCHEMICAL PROPERTIES AND ANTIMICROBIAL EFFECTS OF ALLIUM ASCALONICUM AND PIMPINELLA ANISUM ESSENTIAL OILS AGAINST LISTERIA MONOCYTOGENES IN WHITE BRINED CHEESE
A Hsani, R Mahmoudi, P Zare, A Hasany
JOURNAL OF FOOD RESEARCH (UNIVERSITY OF TABRIZ) 21 (3), 318-328
- 166- Study of the Suitable Time of Entry and Exit (Range Readiness) of Livestock in Tezkhrah Rangelands in West Azarbaijan Province.
A Ehsani, MT Qaemi Mir Abad
Azarbaijan Gharbi Agricultural and Natural Resources Research Center
- 167- Study of the Suitable Time of Entry and Exit (Range Readiness) of Livestock in Bardemar of Masjed-Soliman Rangelands in Khuzestan Province.
A Ehsani, M Hassan Zadeh, RA Mohammadi
Khuzestan Agricultural and Natural Resources Research Center
- 168- Biochemical and antibacterial properties of essential oil from *Teucrium polium* using resazurin as the indicator of bacterial cell growth
P Zare, R Mahmoudi, **A Ehsani**
Pharm Sci 17 (3), 183-8
- 169- Effects of gamma irradiation and chitosan edible coating on the bacterial, chemical and sensory properties of chicken meat
P Hassanzadeh, H Tajik, RM RAZAVI, **A Ehsani**, J Aliakbarlu, M Moradi
JOURNAL OF FOOD RESEARCH (UNIVERSITY OF TABRIZ) 21 (3), 355-369
- 170- Iranian white cheese as a food carrier for probiotic bacteria
A Ehsani, R Mahmudi, A Tokmechi, MR Pajohi
IRANIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 8 (31), 77-83
- 171- Effects of refrigerated storage on fillet lipid quality of rainbow trout (*Oncorhynchus Mykiss*) supplemented by α -tocopheryl acetate through diet and direct addition after ...
MS Jasour, EZ Rahimabadi, **A Ehsani**, M Rahnama, A Arshadi
J Food Process Technol 2 (124), 2
- 172- A Genetic Algorithms Approach for Prediction of Compressional and Shear Wave Velocities from Petrophysical Data: from Example from Sarvak Carbonate Reservoir, Iran
M Rajabi, EG Ahangar, SJ Mousavi, I Moatazedian
GEO 2010, cp-248-00114
- 173- Evaluation of chemical composition and antibacterial efficacy of *Cuminum cyminum* L. and *Mentha longifolia* L. alone and combined with nisin.
MR Pajohi, H Tajik, A Akhondzade, H Gandomi, **A Ehsani**, FSS Jalali
Urmia Medical Journal 21 (4), 324-331
- 174- Surviving of probiotic bacteria *Lactobacillus casei* and its effect on the quality and sensory evaluation of the Iranian white cheese produced by ultrafiltration technique
SH Zomorodi, RM RAZAVI, ASLA KHOSROUSHAHI, **A Ehsani**
JOURNAL OF FOOD RESEARCH (UNIVERSITY OF TABRIZ) 191 (2), 79-92

- 175- STUDY OF DESERTIFICATION AND CHANGES OF DAMGHAN PLAYA LANDS USING MULTY SPECTRAL AND MULTY TEMPORAL DATA
SK ALAVIPANAH, AH Ehsani, P Omid
DESERT (BIABAN) 9 (1), 143-154
- 176- Determination of Protein Level in Artemia Biomass of Lake Urmia from Different Stations of Hunting in Some Months of the Year
M Hajigholizadeh, N Agh, **A Ehsani**, H Tajik, MY Yahyazadeh
Iranian Fisheries Science Research Institute
- 177- Evaluation of total fat content, type and amount of fatty acids in napoleus Artemia of Lake Urmia from important fisheries stations of Artemia cysts in year
M Porjafar, N Agh, J Karpetian, S Asri, **A Ehsani**
Iranian Fisheries Science Research Institute
- 178- Microencapsulation of *Zataria multiflora* Boiss. essential oil by complex coacervation using gelatin and gum Arabic: characterization, release profile, antimicrobial ...
SA Khatibi, **A Ehsani**, M Nemati, A Javadi
Journal of Food Processing and Preservation, e15823
- 179- Iranian Journal of Veterinary Science and Technology
A Ehsani, M Hashemi, A Afshari
- Food Bioscience
S Bashiri, B Ghanbarzadeh, A Ayaseh, J Dehghannya, **A Ehsani**, H Ozyurt
- 180- Investigating effect of arteriole diameter on platelet margination using granular kinetic theory in three phase blood flow
M Khoshahang, **A Ehsani**, P Hanafizadeh
- 181- Study of the flexible-valve micropump based on lymphatic transport system: effect of different input current and frequency
A Ehsani, A Nejat
- 182- EVALUATION NUTRITIONAL QUALITY OF CRAYFISH *Astacus leptodactylus* FROM THE ARAS DAM LAKE (NORTH WEST OF IRAN)
A Ehsani, A Tukmechi, N Agh, S Meshkini, MS Jasour, R Mahmoudi, ...
- 183- EVALUATION OF TOTAL PROTEIN IN ARTEMIA URMIANA BIOMASS FROM DIFFERENT HARVESTING STATION DURING THE YEAR
M Hajigholizadeh, **A Ehsani**, H Tajik
- 184- Phytochemical and Antimicrobial Properties of *Allium ascalonicum* Essential Oil
محمودی, رزاق, زارع, پیمان, شادفر, سینا, احسانی, علی

- ۱- بهداشت و فناوری شیر و فرآورده های آن
انتشارات پزشکی شروین سال: ۱۳۹۴
نویسندگان: دکتر علی احسانی، دکتر احمد رضائیان انتشارات:
- ۲- مدیریت بهداشتی در صنایع غذایی
سرور خلیلی صدقیانی، دکتر سیده سمانه نقیبی، دکتر مرتضی سراوانی
انتشارات: انتشارات پزشکی
شروین سال: ۱۳۹۴
- ۳- ایمنی افزودنی های مواد غذایی
محمود علیزاده ثانی انتشارات: دانشگاه علوم پزشکی تبریز ۱۳۹۶
نویسندگان: دکتر علی احسانی، مریم عزیزی لعل آبادی،
- ۴- اصول کار میکروبی در آزمایشگاه میکروبیولوژی
خضرو انتشارات: دانشگاه علوم پزشکی تبریز سال: ۱۳۹۷
نویسندگان: دکتر علی احسانی، مریم عزیزی لعل آبادی، آرزو
- ۵- مروری بر روش های نوین فرآوری مواد غذایی
احسان مقدس کیا، آرزو خضرو انتشارات: پژوهاک البرز به سفارش دانشگاه علوم پزشکی تبریز سال:

۱۳۹۸

طرح های پژوهشی و پایان نامه ها

- ۱- طراحی اندیکاتورهای هوشمند حساس به pH بر پایه رنگدانه های طبیعی به منظور کاربرد در کنترل کیفیت و ایمنی مواد غذایی
علی احسانی آرزو خضرو محمود علیزاده ثانی میلاد توسلی کیهان محمدی
- ۲- فرمولاسیون حامل های لیپیدی نانوساختار (NLC) بر پایه موم زنبور عسل-اسانس گشنیز حاوی عصاره زرشک و کاربرد آن برای غنی سازی مدل غذایی
سیما خضری علی احسانی بابک قنبرزاده احسان مقدس کیا
- ۳- طراحی و امکان سنجی نانوسنسور هوشمند هیبریدی لومینسانس بر پایه چارچوب های آلی-فلزی برای شناسایی اختصاصی و سنجش همزمان مایکوتوکسین ها، باقیمانده آنتی بیوتیک ها و ملامین در شیر خشک
غلامرضا جاهد خانیکی علی احسانی محمد هاشمی نبی شریعتی فر محمدهادی دهقانی تفتی محمود علیزاده ثانی
- ۴- بررسی ویژگی های فیزیکو-شیمیایی و پایداری عصاره رنگی چغندر قرمز در سامانه کیتوزان و صمغ فارسی
غزال نماز زاده زهرا قاسم پور علی احسانی

- ۵- بررسی سنتز پوشش خوراکی موسیلاژ دانه میوه به حاوی نانوفایبر کیتوزان و عصاره پوست نارنج میکروکپسوله شده جهت افزایش مدت زمان نگهداری فیله ماهی قزل آلا رنگین کمان
میترا سرمدی کیا **علی احسانی** مریم محمدی حامد همیشه کار
- ۶- تاثیر پیش تیمار با پلاسمای سرد بر قهوه ای شدن در برگه موز
علی خوش کلام پور زهرا قاسم پور علیرضا استاد رحیمی **علی احسانی** سیروس خرم
- ۷- اثر تکنولوژی پلاسمای سرد بر غیر فعالسازی سالمونلا آداپته شده به هیپوکلریت سدیم در پیازچه تازه
پرپسا کاظم زاده مریم محمودزاده مغانجوقی سیروس خرم **علی احسانی**
- ۸- طراحی نانوسنور هیبریدی اپتیکال بر پایه مواد کربنی برای شناسایی سریع و اختصاصی گلیفوزات در نمونه های غذایی
علی احسانی محمود علیزاده ثانی میلاد توسلی
- ۹- بهبود خواص مکانیکی، حرارتی و نفوذپذیری کامپوزیت بیوپلیمرهای آلژینات-نشاسته با استفاده از کربن نیتريد گرافیتی جهت کاربرد در بسته بندی مواد غذایی
علی احسانی میر سعید سید دراجی ندا موسوی زهرا قاسم پور
- ۱۰- ارزیابی خصوصیات ضد میکروبی فیلم بیونانو کامپوزیتی فعال حاوی نانوذرات اکسید روی برای افزایش زمان ماندگاری فیله مرغ در دمای یخچال
اعظم احمدی **علی احسانی** پرپسا احمدی
- ۱۱- طراحی و بررسی ویژگی های ضد میکروبی نانوکامپوزیت هیبریدی برپایه متیل سلولز/ ایزوله پروتئین سویا/ صمغ فارسی حاوی ذرات نقره
علی احسانی محمود علیزاده ثانی میلاد توسلی آرزو خضرو حسین آهنگری زاویه
- ۱۲- سم زدایی انجیر خشک از پاتولین با استفاده از پلاسمای سرد تحت فشار اتمسفر
رضا عابدی فیروزجاه **علی احسانی** زهرا قاسم پور سیروس خرم
- ۱۳- بهبود ویژگی های مکانیکی و ساختاری فیلم زیست تخریب پذیر نشانگر pH بر پایه ژلاتین با نانو ذره اکسید روی و اتصال دهنده عرضی با سدیم پریدات
سعید موسی زاده عظیم زهرا قاسم پور **علی احسانی** احسان مقدس کیا
- ۱۴- طراحی و ساخت سامانه امولسیون دو گانه برای ریزپوشانی باکتری لاکتوباسیلوس کازئی ۴۳۱
مریم محمودزاده مغانجوقی مهناز طبیبی اذر **علی احسانی** عزیز همایونی راد

۱۵- ساخت فیلم نانوالیاف بر پایه اتیل سلولز و پلی کاپرولاکتون حاوی ناتامایسین و اسانس آویشن شیرازی به روش الکتروریسی و بررسی ویژگی های آن برای کاربرد در بسته بندی پنیر فرپالایش

سیدامیرمحمد مرتضویان فارسانی سمیرا بیک زاده **علی احسانی** سیده مرضیه حسینی مهدی فرهودی مرجان قربانی وحید مفید

۱۶- طراحی سامانه نانولیپوزوم پوشش دهی شده با کیتوزان حاوی کروسین و گیرنده آنتی بادی سطحی جهت کنترل هدفمند لیستریا مونوسیتوژنس در شیر

محمد یوسفی **علی احسانی** سید مهدی جعفری

۱۷- تعیین کیفیت میکروبی گاوآذهای دست ساز بیمارستانی در بیمارستان های آموزشی مشهد و اجرای سیستم HACCP در تهیه ی آنها

شیوا ادیبی محمد هاشمی اسما افشاری محسن نعمتی عبدالرضا نوروزی **علی احسانی**

۱۸- خواص فیزیکوشیمیایی و ضد میکروبی فیلم های زیست تخریب پذیر بر پایه ژلان و کربوکسی متیل سلولز حاوی اسانس رزماری

زهره اکبری شکتایی **علی احسانی** زهرا قاسم پور مریم محمودزاده مغانجوقی وحید باقری

۱۹- ارزیابی کیفیت میکروبی محلول های دست ساز تغذیه ای انترال در بیمارستان امام رضا (ع) تبریز و اجرای سیستم HACCP (تجزیه و تحلیل خطر و کنترل نقاط بحرانی) جهت استانداردسازی آنها.

حسین آهنگری زاویه **علی احسانی** علی طریقت اسفنجانی محمد هاشمی

۲۰- تولید و بررسی خواص فیلم خوراکی بر پایه صمغ فارسی حاوی نانوامولسیون اسانس رزماری

هاجر ذوالفقاری **علی احسانی** آرزو خضولو محمد رضا رستمی سید علیرضا بنی هاشمی محمود علیزاده ثانی

۲۱- طراحی و ساخت نانو سامانه ژئین - اتیل سلولز به روش آنتی سولونت و ارزیابی ریز پوشانی رزوراترول

صدف حسن خان مهناز طبیبی اذر سیده مرضیه حسینی **علی احسانی**

۲۲- ریزپوشانی اسانس آویشن شیرازی (Zataria multiflora Bioss) و بررسی خواص فیزیکوشیمیایی و مطالعه اثر ضد میکروبی آن

علی احسانی سید امین خطیبی افشین جوادی محبوب نعمتی

۲۳- طراحی نانوبیوکامپوزیت بر پایه پلی وینیل الکل-ژلاتین-ژئولیت A۴ حاوی نانوذرات فلزی (دی اکسید تیتانیوم و اکسید روی) و کاربرد آن برای افزایش ماندگاری میگو

مریم عزیزی لعل آبادی **علی احسانی** بابک قنبرزاده بهارک دیوبند

- ۲۴- طراحی و بررسی خصوصیات فیزیکی-مکانیکی، آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی فیلم بیوکامپوزیت ژلاتین/متیل سلولز حاوی نانوذرات کوثرستین، لیزوزیم، کلروژنیک اسید
- علی احسانی محمود علیزاده ثانی محمد مالکی آرزو خضولو
- ۲۵- سنتز فیلم نانوبیوکامپوزیت بر پایه ژلاتین-نانوسلولز حاوی نانوذرات فلزی سلیوم و اکسید روی و بررسی اثر آن بر افزایش ماندگاری گوشت گاو
- اعظم احمدی علی احسانی محمود علیزاده ثانی
- ۲۶- بررسی اثر اسانس و پودر بنه (پسته کوهی) بر خواص میکروبی و حسی دوغ
- بهزاد ابراهیمی علی احسانی مریم فرشیدی
- ۲۷- بررسی فعالیتهای آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی فراکسیونهای پپتیدی استخراج شده از عصاره محلول در آب پنیرهای کوزه شمال غرب کشور توسط UF و RP-HPLC
- سید علیرضا بنی هاشمی علی احسانی زهرا قاسم پور
- ۲۸- امکان سنجی تولید فیلم خوراکی بیونانوکامپوزیت کازئینات سدیم، صمغ گوار، دی اکسید تیتانیوم و اسانس زیره سبز و بررسی ویژگی های فیزیکومکانیکی آن
- مریم عزیزی لعل آبادی محمود علیزاده ثانی علی احسانی
- ۲۹- کنترل باکتری های پاتوژن و فسادزا در گوشت ران مرغ بوسیله پوشش وی پروتئین-آلژینات ترکیب شده با سیستم لاکتوپراکسیداز
- رقیه مولانی علی احسانی محمد یوسفی
- ۳۰- طراحی و ساخت روغن ساختار یافته (اولئوزل) - بدون اسید چرب ترانس- از روغن کانولا و بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی آن
- پرینسا احمدی مهناز طبیبی اذر علی احسانی
- ۳۱- غنی سازی سس مایونز با بتاسیتواسترول، اینولین و میکروکپسول های بیفیدوباکتریوم بیفیدوم
- مینا میرزاجفی زنجانی علی احسانی
- ۳۲- غربالگری سوبه های میکروارگانیزم های بومی جدا شده از محصولات لبنی شمال غرب ایران در سم زدایی آفاتوکسین B۱ در مدل شبیه سازی شده دستگاه گوارش انسان
- هاجر ذوالفقاری علی احسانی احمد یاری خسروشاهی
- ۳۳- بررسی ویژگی های فیلم خوراکی سدیم کازئینات حاوی صمغ فارسی و عصاره زنجبیل و اثر آن بر شاخص های کیفی فیله ماهی قزل آلا رنگین کمان در دمای یخچالی

آرزو خضولو علی احسانی مهناز طبیی اذر

۳۴- جداسازی و شناسایی مولکولی فلور عامل تخمیر نان سنتی در منطقه ارسباران آذربایجان شرقی و ارزیابی تاثیر آنها بر روی کیفیت نان مسطح سنتی گندم

آرزو فکری محمدعلی تربتی احمد یاری خسروشاهی علی احسانی

۳۵- بررسی اثرات افزودن میکروکپسول های حاوی لاکتوباسیلوس پارا کازئی به دوغ غنی شده با فیتواسترول

علی احسانی احسان مقدس کیا

۳۶- امکان سنجی استفاده از فیلم نانوکامپوزیت ضد میکروبی دی اکسید تیتانیوم- نانوسلولز- پروتئین آب پنیر و اسانس رزماری در افزایش ماندگاری گوشت گوسفند در یخچال

محمود علیزاده ثانی علی احسانی

۳۷- بررسی افزایش ماندگاری میگو با پوشش زیست تخریب پذیر پروتئین های آب پنیر به همراه سیستم لاکتوپراکسیداز طی نگهداری در یخچال

مریم فرشیدی علی احسانی

۳۸- فرمولاسیون کشک مایع با پروبیوتیک لاکتوباسیلوس کازئی و اسانس روغنی گیاه کلیپوره (Teucrium polium)

پروین دهقان علی احسانی