



علوم و صنایع غذایی بهار / صنایع غذایی

آریو

امامی فر

شماره تماس:

رایانامه: a.emamifar@basu.ac.ir

وب سایت:

پروفایل علم سنجی:

کتاب

■ Applications of Antimicrobial PolymerNanocomposites in Food PackaginginAdvances in Nanocomposite Technology

Aryou Emamifar

InTech publisher, 2011, 7-347-307-953-978 شابک:

ارتباط با صنعت

■ ارزیابی تاثیر ژل کتیرا به عنوان پوشش خوراکی بر ویژگی های میکروبی، فیزیکوشیمیایی و حسی توت فرنگی تازه طی انبارداری

۱۳۹۵

■ اثر پوشش نانواکسید روی بر خصوصیات فیزیکو شیمیایی و میکروبی انگور سیاه کردستان طی دوره انبار داری

۱۳۹۵

■ ارزیابی روش های خشک کردن دستگاهی (مایکروویو و آون) در مقایسه با روش سنتی بر ویژگی های شیمیایی و میکروبی زعفران کردستان

۱۳۹۵

■ ارزیابی خصوصیات کیفی و کمی و عمر انبار داری توت فرنگی با بکارگیری پیش سرد کن در مقایسه با روش سنتی

۱۳۹۳

■ مطالعه اثر ژل آلونته ورا به عنوان پوشش خوراکی بر خصوصیات میکروبی و فیزیکو شیمیایی توت فرنگی در طی انبار داری

۱۳۹۱

مقالات علمی چاپ شده در مجلات

■ Antimicrobial activity evaluation of nano ZnO-loaded nanoliposomesagainst Bacillus cereus (ATCC 11778) and Pseudomonas aeruginosa (ATCC9027)

پروین سوری Aryou Emamifar, Nafiseh Davati

Journal of Food Science and Technology (Iran), pp. 106-117, 2024

■ Investigation on replacing egg with soy flour and Psyllium seed gum in gluten-free rice cake

پانید یگانه Aryou Emamifar, Mostafa Karami, Fakhreddin Salehi

Journal of Food Science and Technology (Iran), pp. 62-77, 2024

■ The influence of carboxymethyl cellulose and hydroxypropyl methylcellulose on physicochemical, texture, and sensory characteristics of gluten-free pancake

- **Physical and Antimicrobial Properties of Nano-ZnO-loaded Nanoliposomes Prepared by Thin Layer Hydration-Sonication and Heating Methods**
parvin souri, Aryou Emamifar, Nafiseh Davati
Food and Bioprocess Technology, 2023
- **Effects of Cuminum cyminum L. essential oil and its nanoemulsion on oxidative stability and microbial growth in mayonnaise during storage**
اسما مرادي, Nafiseh Davati, Aryou Emamifar
Food Science & Nutrition, pp. 4781-4793, 2023
- **Improving bulky Bread Quality with the Application of a Thermostable Amylase from Bacillus safensis strain MT501806.1**
Nafiseh Davati, soudeh Yousefi fakhr, Dariush Minai-Tehrani, Aryou Emamifar
Journal of Food Science and Technology (Iran), pp. 41-53, 2023
- **Time-kill kinetic of nano ZnO-loaded nanoliposomes against Escherichia coli and Staphylococcus aureus**
parvin souri, Aryou Emamifar, Nafiseh Davati
Journal of Food Science and Technology (Iran), pp. 36-47, 2023
- **Rheological batter and textural characteristics of gluten-free sponge cake containing pumpkin powder**
mohammad mansour samie, Aryou Emamifar, Fakhreddin Salehi
Journal of Food Science and Technology (Iran), pp. 68-81, 2023
- **Effect pumpkin powder on physicochemical and sensory properties of gluten-free rice cake**
mohammad mansour samie, Aryou Emamifar, Fakhreddin Salehi
Journal of Food Science and Technology (Iran), pp. 129-141, 2023
- **Evaluation of microbial and physicochemical properties of mayonnaise containing zinc oxide nanoparticles**
Faezeh hakimian, Aryou Emamifar, Mostafa Karami
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2022
- **Production of Low-fat mayonnaise without preservatives: Using the ultrasonic process and investigating of microbial and physicochemical properties of the resultant product**
Rojhin Tavakkoli, Mostafa Karami, Samira Bahramian, Aryou Emamifar
Food Science & Nutrition, pp. 2676-2685, 2021
- **Influence of sonication and antimicrobial packaging-based nano-ZnO on the quality of fresh strawberry juice during cold storage**
Aryou Emamifar, Mehri Mohammadzadeh
Journal of Food Measurement and Characterization, pp. 3280-3290, 2020
- **Nanocomposite coating based on sodium alginate and nano-ZnO for extending the storage life of fresh strawberries (Fragaria × ananassa Duch.)**
Aryou Emamifar, Sudabeh Bavaisi
Journal of Food Measurement and Characterization, pp. 1012-1024, 2020
- **Effect of basil seed gum based edible coating enriched with echinacea extract on the postharvest shelf life of fresh strawberries**
Aryou Emamifar, Naser Ghaderi, forozan moradi sorush
Journal of Food Measurement and Characterization, pp. 1852-1863, 2019
- **Effect of salep-based edible coating enriched with grapeseed extract on postharvest shelf life of fresh strawberries**
Aryou Emamifar, zeinab ghaderi, Naser Ghaderi
JOURNAL OF FOOD SAFETY, pp. 1-12, 2019
- **Effect of mixed edible coatings containing gum tragacanth and Aloe vera on postharvest quality of strawberries during storage**
Aryou Emamifar, Sudabeh Bavaisi

- **Influence of nano-ZnO on microbial growth, bioactive content and postharvest quality of strawberries during storage**
Ommol Banin Sogvar, Mahmoud Koushesh Saba, Rahman Hallaj, Aryou Emamifar
Innovative Food Science & Emerging Technologies, pp. 168-176, 2017
- **Hairy root culture optimization and resveratrol production from *Vitis vinifera* subsp. *sylvestris***
bahman Bahramjad, Hamed Dolatibaneh, Paul H. Goodwin, Aryou Emamifar, Sayed Mehdi Hosseini
WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, pp. 2-10, 2017
- **Nanobiomaterials in antimicrobial food packaging**
Aryou Emamifar
Journal of Food Bioengineering and Nanoprocessing, pp. 311-327, 2016
- **Aloe vera and ascorbic acid coatings maintain postharvest quality and reduce microbial load of strawberry fruit**
Ommol Banin Sogvar, Mahmoud Koushesh Saba, Aryou Emamifar
POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY, pp. 29-35, 2016
- **Preparation and Application of LDPE/ZnO Nanocomposites for Extending Shelf Life of Fresh Strawberries**
Aryou Emamifar, Mehri Mohammadzadeh
FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, pp. 488-495, 2015
- **Investigation Of Heavy Metal (Arsenic) Of Honey Samples From Sanandaj, Ghorveand Saghez In Kurdistan, Iran**
fatemeh pyran, Aryou Emamifar, hadi delalat
International Journal of Farming and Allied Sciences, pp. 522-525, 2015
- **reparation and evaluation of nanocomposite starch films containing ZnO for extended shelf life of fresh strawberry**
Aryou Emamifar, Leila Ashrafi
Journal of Middle East Applied Science and Technology, pp. 1024-1029, 2014
- **Preparation and Rheological Property Evaluation of LDPE/ Zinc Oxide Nanocomposite Films for Food Packaging Application**
Mehri Mohammadzadeh, Aryou Emamifar
International Journal Of Bio-Inorganic Hybrid Nanomaterials, pp. 169-173, 2014
- **EFFECT OF NANOCOMPOSITE PACKAGING CONTAINING AG AND ZNO ON REDUCING PASTEURIZATION TEMPERATURE OF ORANGE JUCE**
Aryou Emamifar, mohammad shahedi, mahdi kadivar, sabihe soleimanian zad
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, pp. 104-112, 2012
- **Effect of nanocomposite packaging containing Ag and ZnO on inactivation of *Lactobacillus plantarum* in orange juice**
Aryou Emamifar, mahdi kadivar, mohammad shahedi, sabihe soleimanian zad
FOOD CONTROL, pp. 408-413, 2011
- **Preparation and Evaluation of Nanocomposite LDPE Films Containing Ag and ZnO for Food-Packaging Applications**
Aryou Emamifar, mahdi kadivar, mohammad shahedi, sabihe soleimanian zad
Advanced Materials Research, pp. 1228-1232, 2010
- **Evaluation of nanocomposite packaging containing Ag and ZnO on shelf life of fresh orange juice**
Aryou Emamifar, mahdi kadivar, mohammad shahedi, sabihe soleimanian zad
Innovative Food Science & Emerging Technologies, pp. 742-748, 2010

■ تهیه و فرمولاسیون میکروکپسولهای حاوی عصاره رزماری با روشهای خشککه اوجمادی و پاششی و ارزیابی خصوصیات آنها

رضا حسینی نجف آبادی، مصطفی کرمی، آریو امامی فر، اشرف گوهری اردبیلی

فرآوری و نگهداری مواد غذایی، صفحات: ۱۲۵-۱۴۲، ۱۴۰۲

■ تاثیر آرد لوبیای سویای جوانه زده و امواج فراصوت بر ویژگیهای فیزیکوشیمیایی و حسی کیک برنجیبودن گلوتن زهرا زنگنه، آریو امامی فر، مصطفی کرمی
(Journal of Food Science and Technology (Iran), صفحات: ۲۱۱-۲۲۴، ۱۴۰۱

■ ویژگی های فیزیکوشیمیایی، بافتی و حسی کیک حاوی عناب آریو امامی فر، زهرا زنگنه، منصوره لطیفیان، زینب ارباب
(Journal of Food Science and Technology (Iran), صفحات: ۳۳-۴۶، ۱۳۹۹

■ اثر فراصوت و بسته بندی های ضد میکروبی حاوی نانو اکسید روی بر غیر فعال سازی ساکارومایسز سرویزیه و اشرشیاکلی در آب توت فرنگی طی انبار داری آریو امامی فر، مهری محمدی زاده
(Journal of Food Science and Technology (Iran), صفحات: ۵۹-۷۰، ۱۳۹۹

■ امکان سنجی تولید سس مایونز بدون نگهدارنده به کمک فراصوت: بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی محصول در زمان نگهداری روژین توکلی، سمیرا بهرامیان، آریو امامی فر، مصطفی کرمی
فناوری های جدید در صنعت غذا، صفحات: ۱۳۹-۱۵۶، ۱۳۹۹

■ ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی عسل های تولیدی در استان کردستان آریو امامی فر، سحر حسین پناهی
(Journal of Food Science and Technology (Iran), صفحات: ۶۹-۸۱، ۱۳۹۹

■ تعیین روش و شرایط بهینه خشک کردن کلاله زعفران تولید شده در کردستان آریو امامی فر
فناوری های جدید در صنعت غذا، صفحات: ۱-۱۴، ۱۳۹۷

■ ارزیابی تاثیر پوشش خوراکی نانوذرات اکسید روی بر ویژگیهای میکروبی، فیزیکوشیمیایی و حسی انگور سیاه طی انبارداری آریو امامی فر
فناوری های جدید در صنعت غذا، صفحات: ۶۶۳-۶۸۰، ۱۳۹۷

■ تاثیر پیش سرد کردن بر پایداری میکروبی و برخی ویژگی های فیزیکوشیمیایی دو رقم توت فرنگی طی دوره انبارداری آریو امامی فر
علوم غذایی و تغذیه، صفحات: ۹۷-۱۱۴، ۱۳۹۶

■ تغییرات برخی ترکیبات بیوشیمیایی میوه انگور رقم 'رشه' در شیب و ارتفاع های مختلف سالار دارابی، ناصر قادری، آریو امامی فر
به زراعی کشاورزی، صفحات: ۱۱۷-۱۲۸، ۱۳۹۵

■ ارزیابی تاثیر ژل آلوئه ورا ب ه عنوان پوشش خوراکی بر ویژگی های میکروبی، فیزیکوشیمیایی و حسی توت فرنگی تازه طی انبارداری آریو امامی فر
فناوری های جدید در صنعت غذا، صفحات: ۱۵-۲۹، ۱۳۹۳

■ ارزیابی اثر بسته بندی های نانوکامپوزیتی حاوی نقره و اکسید روی بر عمر نگهداری آب پرتقال تازه آریو امامی فر، مهدی کدیور، محمد شاهدی، صبیحه سلیمانیان زاد

مقالات علمی ارائه شده در همایش‌ها

■ کاربرد نانوامولسیونها در صنایع غذایی

نرگس شیرنوش، آریو امامی فر

پنجمین همایش ملی فناوری های نوین در علوم و مدیریت صنایع غذایی ایران

■ مروری بر جایگزین های تخم مرغ در فرمولاسیون کیک

زهرا ممیوند، آریو امامی فر

پنجمین همایش ملی فناوری های نوین در علوم و مدیریت صنایع غذایی ایران

■ بحران آب در صنایع غذایی

هلیا رضوی کامران، آریو امامی فر

پنجمین همایش ملی فناوری های نوین در علوم و مدیریت صنایع غذایی ایران

■ مروری بر فیلم ها و پوشش های خوراکی فعال در بسته بندی مواد غذایی

محمد منصور سمیع، آریو امامی فر

سیزدهمین کنگره ملی مهندسی مکانیک بیوسیستم و مکانیزاسیون ایران

■ فناوری نانو و صنایع غذایی

هلیا رضوی کامران، آریو امامی فر

دومین همایش بین المللی علوم و فناوری نانو دانشگاه تهران

■ مروری بر کشاورزی ارگانیک

سحر بهرامی، آریو امامی فر

هفتمین کنفرانس ملی فیزیولوژی گیاهی ایران

■ بررسی آردهای استفاده شده در کیکهای فاقد گلوتن

آریو امامی فر، زهرا زنگنه

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

■ اثر صمغ ها روی خواص فیزیکی و رئولوژی کیک و کلوچه

زهرا مشهدی، محمد منصور سمیع، آریو امامی فر

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

■ نانوحامل های لیپوزومی روشی نوین در انکپسولاسیون ترکیبات زیست فعال

آریو امامی فر، پروین سوری

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

■ بررسی روش های مختلف غنی سازی آرد و محصولات نانویی

پروین سوری، آریو امامی فر

هفتمین کنفرانس ملی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی غذای سالم از مزرعه تا سفره

■ بررسی روش های غنی سازی ماست باهدف تولید ماست فراسودمند

الهام چترایی، آریو امامی فر

هفتمین کنفرانس ملی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی غذای سالم از مزرعه تا سفره

■ مقایسه و بررسی تاثیرات باکتری پروبیوتیک در نوشیدنی های آب انگور قرمز و آب سیب قرمز

رضا حسینی نجف آبادی، آریو امامی فر

هفتمین کنفرانس ملی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی غذای سالم از مزرعه تا سفره

■ استفاده بهینه از پسماند ها در صنایع تبدیلی و محصولات کشاورزی

آریو امامی فر، منصوره لطیفیان

همایش ملی صنعت و تجاری سازی کشاورزی

■ جایگزینهای طبیعی شکر در کیک

زهرا زنگنه، آریو امامی فر

همایش ملی صنعت و تجاری سازی کشاورزی

■ مروری بر مزایا و معایب محصولات تراریخته و انواع محصولات تراریخته در صنایع غذایی

حنانه گندم کار، آریو امامی فر

همایش ملی صنعت و تجاری سازی کشاورزی

■ مروری بر مکانیسم غیر فعالسازی میکروارگانیسمها با روش غیرحرارتی ازن زنی

روژین توکلی، سمیرا بهرامیان، مصطفی کرمی، آریو امامی فر

سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

■ بررسی بسته بندی نانو ساختار با تمرکز بر نانو ساختار نقره

رضوان اسماعیلی، مصطفی کرمی، آریو امامی فر، فائزه حکیمیان

سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

■ کریستالیزاسیون قندها به کمک فرآیند فراسوت

رضوان اسماعیلی، مصطفی کرمی، آریو امامی فر

سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

■ بررسی تاثیرات آنتی اکسیدانی و آنتی باکتریایی Essential oils در ترکیب با پوشش های خوراکی

مهتاب صدیق، آریو امامی فر

ششمین همایش ملی گیاهان دارویی، طب سنتی و کشاورزی ارگانیک

■ بررسی روش های نانوکپسوله کردن ترکیبات زیست فعال غذایی و مکانیسم رهایش آنها

فائزه حکیمیان، آریو امامی فر

چهارمین کنگره سالانه بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران

■ بکارگیری بسته بندی های فعال حاوی عصاره طبیعی نانوکپسوله شده باهدف افزایش ماندگاری غذا

مهديه عهدی، فهيمه احمدي، مبین زمان، آریو امامی فر

چهارمین کنگره سالانه بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران

■ بررسی خواص عملکردی جایگزین های چربی در فرآورده های غذایی

مریم نوری، آریو امامی فر

چهارمین کنگره سالانه بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران

■ استفاده از روش پرتودهی در ترکیب با سایر عوامل با هدف افزایش عمرنگهداری غذای تازه

رضوان اسماعیلی، علی رضا اشرفی، آریو امامی فر

چهارمین کنگره سالانه بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران

■ روش های نوین افزایش عمر پس از برداشت انگور تازه

آریو امامی فر

چهارمین کنفرانس ملی صنعت انگور و کشمش ایران

■ کاهش مصرف آب در صنایع غذایی با هدف تامین امنیت غذایی کشور و پدافند غیر عامل

زهرا قیومیان، آتوسا نظری، آریو امامی فر

چهارمین کنفرانس بین المللی یافته های نوین در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست

■ بررسی انواع پوشش های فعال ضد میکروبی بر عمر ماندگاری میوه ها و سبزی ها

آریو امامی فر، سودابه باویسی

کنفرانس ملی دیده بانی آینده زمین با محوریت آب و هوا، کشاورزی و محیط زیست

■ بررسی انواع پوشش های فعال ضد میکروبی بر عمر ماندگاری میوه ها و سبزی ها

آریو امامی فر، سودابه باویسی

کنفرانس ملی دیده بانی آینده زمین با محوریت آب و هوا، کشاورزی و محیط زیست

■ فناوریهای نوین و جهاد اقتصادی در حوزه صنایع غذایی

آریو امامی فر

هشتمین همایش ملی یافته های پژوهشی کشاورزی

■ کاربرد نانوبیو فناوری در تولید محصولات کشاورزی سالم

آریو امامی فر

هشتمین همایش ملی یافته های پژوهشی کشاورزی

■ تاثیر پوشش نانو اکسید روی بر افزایش ماندگاری و ویژگی های کیفی میوه ی توت فرنگی در طی انبارداری

محمود کوشش صبا، آریو امامی فر، ام البنین سوگوار

سومین همایش ملی کاربرد فناوری نانو در کشاورزی

پایان نامه ها و رساله های دکتری

■ تاثیر فیلم کیتوزان حاوی عصاره پوست ریشه چغندر و نانوذرات نقره بر ماندگاری فیله ماهی قزل آلای رنگین کمان در شرایط یخچال

فاطمه قنبر سلیمان آبادی

■ اثر گرده زنبور عسل بر پایداری اکسیداتیو و کیفیت میکروبی سالمی در طی مدت انبارداری

زهرا مشهدی

۱۴۰۲

■ امکان جایگزینی تخم مرغ با آرد سویا و صمغ دانه اسفرزه در تولید کیک بدون گلوتن بر پایه آرد برنج

پانید یگانه

۱۴۰۱

■ تاثیر پودر کدوخلوایی بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی کیک بدون گلوتن بر پایه آرد برنج

محمد منصور سمیع

۱۴۰۱

■ تاثیر آرد سویای جوانه زده و امواج فراصوت بر ویژگی های کیفی کیک بدون گلوتن

زهرا زنگنه

۱۴۰۱

■ ویژگی های فیزیکی و ضد میکروبی نانو لیپوزوم های حاوی اکسید روی تهیه شده با روش حرارتی و آب پوشانی لایه نازک

پروین سوری

۱۴۰۱

■ اثر نانوامولسیون اسانس زیره سبز بر پایداری اکسیداتیو و کیفیت میکروبی مایونز در طی مدت ماندگاری آن

اسما مرادی

۱۴۰۱

■ استفاده از تیمار های حرارتی و غیر حرارتی در تولید شیر غنی شده با گرده زنبور عسل

منصوره لطیفیان

۱۴۰۰

■ تاثیر غلظتهای مختلف اسانس رزماری کپسوله شده بر ماندگاری و خصوصیات کیفی شربت پرتقال و شربت آلبالو

رضا حسینی نجف آبادی

۱۴۰۰

■ کاربرد فراصوت و ازن زنی در افزایش ماندگاریو اصلاح خصوصیات میکروبی، شیمیایی و فیزیکی پنیرفتای فراپالایش

مهدیه عهدی

۱۳۹۹

■ ارزیابی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و میکروبی سس مایونز حاوی نانو ذرات اکسید روی

فائزه حکیمیان

۱۳۹۹

■ استخراج و کریستالیزاسیون لاکتوز از پرمیت حاصل از فراپالایش شیر با کمک فراصوت

رضوان اسماعیلی

■ ارزیابی خواص ضد میکروبی فیلم پلیلاکتیک اسید حاوی اسانس آویشن دناپی

فرزانه ایزدی

۱۳۹۸

■ اثر پوشش خوراکی صمغ دانه ریحان و عصاره سرخارگل بر عمر انبارداری و کیفیت پس از برداشت میوه توت فرنگی

فروزان مرادی سروش

۱۳۹۶

■ اثر پوشش خوراکی حاوی محلول پودر ثعلب و عصاره هسته انگور بر عمر انبارمانی و کیفیت پس از برداشت میوه توت فرنگی

زینب قادری

۱۳۹۶

■ اثر پوشش خوراکی آلژینات حاوی نانواکسید روی بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و میکروبی توت فرنگی طی دوره انبارداری

سودابه باویسی

۱۳۹۵

■ بررسی برخی ترکیبات بیوشیمیایی در قسمتهای مختلف میوه انگور رقم رشه در شیب و ارتفاع های مختلف

سالار دارابی

۱۳۹۲

■ القای ریشه های مویین و تولید رسوراترول در چند ژنوتیپ انگور با استفاده از آگروباکتریوم رایزوژنز

سید مهدی حسینی

۱۳۹۲