

بسمه تعالی

## Curriculum vitae



### دکتر جواد حصاری

استاد گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه تبریز

### Dr Javad Hesari

Professor, Food Technology, University of Tabriz, Iran

Email: [jhesari@tabrizu.a.ir](mailto:jhesari@tabrizu.a.ir)

Tel: +98 41 33392053

[jhesari2010@gmail.com](mailto:jhesari2010@gmail.com)

سوابق آموزشی:

ردیف	سطح	سال اخذ	فیلد تخصصی	محل تحصیل
1	کارشناسی	۱۳۷۴	علوم و صنایع غذایی	دانشگاه ارومیه
2	کارشناسی ارشد	۱۳۷۷	علوم و صنایع غذایی	دانشگاه فردوسی مشهد
3	دکتری تخصصی	۱۳۸۵	تکنولوژی مواد غذایی	دانشگاه تهران - دانشگاه کورک ایرلند

سوابق مدیریتی:

ردیف	نام موسسه	عنوان شغل	محل کار	تاریخ شروع	تاریخ خپایان
۱	کارخانه شیریپاستوریزه پگاه آذربایجان شرقی	مدیر کنترل کیفی	تبریز	۱۳۷۷	۱۳۷۸
۲	سازمان نظام مهندسی کشاورزی	مدیر کمیته	کمیته تولید	۱۳۸۲	۱۳۸۵
۳	دانشگاه تبریز	مدیر گروه	گروه علوم و صنایع غذایی	۱۳۸۵	۱۳۸۷
۴	دانشگاه تبریز	معاون مدیر گروه صنایع غذایی	گروه علوم و صنایع غذایی	۱۳۸۹	۱۳۹۱
۵	دانشگاه تبریز	عضو کمیته جذب هیات علمی گروه	دانشکده کشاورزی	۱۳۸۲	۱۳۹۰
۶	دانشگاه تبریز	مدیر گروه	گروه علوم و صنایع غذایی	۱۳۹۱	۱۳۹۳
۷	کارخانه شیریپاستوریزه پگاه آذربایجان شرقی	مشاور مدیر عامل	پگاه آذربایجان شرقی	۱۳۹۱	ادامه دارد
۸	عضو شورای فن آوری دانشگاه تبریز	عضو شورای فن آوری	دانشگاه تبریز	۱۳۹۴	

جوایز اخذ شده:

ردیف	نام موسسه	عنوان	تاریخ
۱	دانشگاه تبریز	پژوهشگر برتر دانشکده کشاورزی	۱۳۸۴
۲	دانشگاه تبریز	معلم نمونه دانشگاه تبریز	۱۳۸۴
۳	همایش پژوهش های کاربردی در صنایع شیر	طرح تحقیقاتی برتر	۱۳۹۳
۴	سازمان نظام مهندسی کشاورزی و منابع طبیعی کشور	کارشناس نمونه	۱۳۹۱
۵	سازمان جهاد کشاورزی استان	سخنرانی و مقاله برتر اولین همایش ملی خشکبار کشور	۱۳۸۲

سوابق تدریس:

ردیف	نام موسسه	عنوان درس	سطح	تاریخ شروع	تاریخ پایان
۱	دانشگاه تبریز	تجزیه مواد غذایی	کارشناسی	۱۳۷۸	۱۳۸۱
۲	دانشگاه تبریز	صنایع کنسروسازی	کارشناسی	۱۳۷۸	۱۳۸۱
۳	دانشگاه تبریز	صنایع فند عملی	کارشناسی	۱۳۷۹	۱۳۸۱
۴	دانشگاه تبریز	تکنولوژی شیر و فرآورده هه	کارشناسی	۱۳۸۰	تا حال
۵	دانشگاه تبریز	فناوری های نوین در صنایع شیر	کارشناسی ارشد	۱۳۸۴	تا حال
۶	دانشگاه تبریز	فرایند مواد غذایی تکمیلی	کارشناسی ارشد	۱۳۸۴	تا حال
۷	دانشگاه تبریز	تکنولوژیهای پیشرفته در صنایع غذایی	دکتری	۱۳۸۷	تا حال
۸	دانشگاه تبریز	روشهای نوین آزمایشگاهی	کارشناسی ارشد	۱۳۸۵	تا حال
۹	دانشگاه تبریز	کاربرد آنزیمها در صنایع غذایی	دکتری	۱۳۸۸	تا حال

۱۰	دانشگاه تبریز	شیمی پروتئینهای پیشرفته	دکتری	۱۳۸۸	تا حال
۱۱	دانشگاه تبریز	اثر فرایند بر کیفیت مواد غذایی	دکتری	۱۳۸۸	تا حال

### راهنمایی پایان نامه ها

ردیف	سطح دانشجو	نام	نام خانوادگی	عنوان پایان نامه	تاریخ دفاع
۱	کارشناسی ارشد	آزاده	سلیمانی وفا	بررسی تاثیر کاربرد CO <sub>2</sub> بر روی ماندگاری و خواص شیر	۱۳۸۵
۲	کارشناسی ارشد	رودابه	محمدی	افزودن دي اکسیدکربن .. بر روی خواص کیفی پنیر سفید	۱۳۸۵
۳	کارشناسی ارشد	سحر	نوید قاسمیزاد	جداسازی و شناساییباکتریهای اسید لاکتیک بومی پنیر	۱۳۸۳
۴	کارشناسی ارشد	اکرم	پزشکی	تاثیر آنزیم ویتانیاکواگولانس به عنوان مایه پنیر بر روی ویژگیهای کیفی UF	۱۳۸۶
۵	کارشناسی ارشد	هانیه	رسولی پیروزیان	تاثیراترئوکوکوسهای جداسازی شده از پنیر سنتی ليقوان بر کیفیت پنیر سفید UF	۱۳۸۷
۶	کارشناسی ارشد	بهرام	فتحی	کاهش پاتولین آب سیب با استفاده از ....	۱۳۸۲
۷	کارشناسی ارشد	مهديه	حسني	بر لاکتوباسیلهاجداسازی شده از پنیر سنتی ليقوان بر کیفیت پنیر صنعتی	۱۳۸۹
۸	کارشناسی ارشد	عیسی	فتح اللهی	بررسی پدیده نرم شدگی پنیر سفید UF	۱۳۸۸
۹	کارشناسی ارشد	بهاره	شریعتی	بررسی سنتیک پروتئولیز در طی رسیدن پنیر گوسفندی ليقوان	۱۳۹۰
۱۰	کارشناسی ارشد	سید معین	نظری	تولید چنیر فتای بدون اب پنیر ...	۱۳۹۱
۱۱	کارشناسی ارشد	پریسا	مصطفی یار	کاربرد اسانس گیاهی گلپر و پونه کوهی بر ویژگیهای کیفی ماست میوه ای	۱۳۹۰
۱۲	کارشناسی ارشد	سارا	کلانتری	تاثیر اسانسهای روغنی ترخون و شوبد بر ویژگیهای کیفی ماست پروبیوتیک	۱۳۹۰
۱۳	کارشناسی ارشد	المیرا	کرامت جو	اثر آنتی اکسیدانی عصاره رزماری و برگ زیتون در پایداری کره	۱۳۹۱
۱۴	کارشناسی ارشد	کاظم	علیرضالو	بررسی ویژگیهای فیزیکی شیمیایی و میکروبیولوژیکی ماست تولوق	۱۳۹۱
۱۵	کارشناسی ارشد	علی	رستمی	تولید کره فرلسودمند تقویت شده با اسیدهای چرب ضروری	۱۳۹۱
۱۶	کارشناسی ارشد	سید امیر	سید مسلمی	تاثیر نانولیپوزوم ناتامایسین روی افزایش ماندگاری پنیر گوسفندی ليقوان	۱۳۹۲
۱۷	کارشناسی ارشد	وحیده	مهردل	تولید پنیر اصلاح شده آنزیمی گوسفندی	۱۳۹۲
۱۸	کارشناسی ارشد	آیلار	ناظمی	تولید پنیر اصلاح شده آنزیمی گاوی	۱۳۹۲
۱۹	کارشناسی ارشد	پریسا	نصیرپور	تاثیر سویه های آغازگر تولید کننده آگزوبلی ساکارید بر ویژگیهای ماست و دوغ	۱۳۹۲
۲۰	کارشناسی ارشد	طاهره	دنیا طلب	تاثیر کیتوزان بر ویژگیهای دوغ	۱۳۹۲
۲۱	کارشناسی ارشد	علی	فائمی	تولید پنیر فراپالایشی سینبیوتیک ....	۱۳۹۲
۲۲	کارشناسی ارشد	ثریا	ناصری	تاثیر اسانسهای گیاهی روی ماندگاری پنیر سفید فراچالایشی	۱۳۹۲
۲۳	کارشناسی ارشد	نگین زارع جمشیدی	زارع جمشیدی	تاثیر سویه های آغازگر تولید کننده آگزوبلی ساکارید بر ویژگیهای پنیر سفید فراپالایشی	۱۳۹۱
۹	دکتر	بهرام	فتحی	بررسی اصلاح چربی پنیر سفید ایرانی	۱۳۹۰
۱۰	دکتر	رامین	عطازاده	تسریع رسیدن پنیر سفید فراپالایشی با استفاده از آغازگرهای تضعیف شده	۱۳۹۰
۱۱	دکتر	رحله	رزمجوی اخگر	تسریه رساندن پنیر سفید فراپالایشی	۱۳۹۲

۱۳۹۲	بررسی توکسینزایی سویه های قارچی انگور و کشمش	خدایی	رحیم	دکترا	۱۲
۱۳۹۵	تولید فراورده های گوشتی بدون نیتريت	علی رضالو	کاظم	دکترا	۱۴
۱۳۹۶	ریزپوشانی آنتوسیانین های تمشک به روش کواسرواسیون	شاددل	رضوان	دکترا	۱۵
۱۳۹۶	حذف آفلاتوکسین از فراورده های لبنی با استفاده از روش جذب سطحی	بدبک	صمد	دکترا	۱۶

## کتاب

ردیف	عنوان کتاب	محل انتشار	ناشر	تاریخ انتشار
۱	صنایع کنسروسازی - اصول و کاربردها	تبریز	انتشارات عمیدی - چاپ دوم	۱۳۸۷
۲	تکنولوژی فراورده های لبنی تخمیری	تهران- ایران	انتشارات مرکز آموزش عالی علمی کاربردی جهادکشاورزی	۱۳۸۹
۳	بهینه سازی خشک کردن اسمزی میوه ها	تبریز	معاونت برنامه ریزی استانداری	۱۳۸۳
۴	فن آوری های نوین در بسته بندی مواد غذایی	تبریز	انتشارات عمیدی	۱۳۹۳
۵	تکنولوژی های پیشرفته در صنایع غذایی	تبریز انتشارات دانشگاه تبریز	انتشارات دانشگاه تبریز	۱۳۹۴
۶	تکنولوژی تولید فراورده های لبنی و بهبود کیفیت	تبریز	انتشارات عمیدی	۱۳۹۴
	مشکلات صنعت پنیر	تهران	نشر علوم کشاورزی	۱۳۹۵

## مقالات

حصاری، ج.، احسانی، م. ر.، خسروشاهی، ا.، و قائمی، ن. ۱۳۸۴. تاثیر تعداد باکتریهای سرماگرا و یاخته های پیکری بر روی پروتئولیز و ویژگیهای حسی پنیر سفید فراپالایشی. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران، ۴۳-۵۳

نژاد رزمجوی اخگر، ر.، خسروشاهی، ا.، و حصاری، ج.، ۱۳۸۴. مقایسه فعالیت نوترکیبی کیموزین نوترکیب با دو نوع مایه پنیر متدوال در تولید پنیر سفید ایرانی. مجله دانش کشاورزی، ۸۹-۹۸.

فرمانی، ب. آ.، حداد خداپرست، م. ح.، حصاری، ج.، و رضایی، ۱۳۸۴، تصفیه شربت خام نیشکر با بنتونیت: تعیین مقدار بهینه بنتونیت و pH. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران، ۱-۹.

فرمانی، ب. آ.، حداد خداپرست، م. ح.، حصاری، ج.، و رضایی، ع. ا. ۱۳۸۵. تصفیه شربت خام نیشکر با بنتونیت: تعیین مقدار بهینه ژلاتین، زمان و دمای فراوری با بنتونیت. مجله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، ۶۳-۷۴.

امامی، ش.، آزادمرد دمیرچی، ص.، حصاری، ج.، و پیغمبردوست، ه. (۱۳۹۰). بررسی برخی از ویژگی‌های شیمیایی کره غنی شده با پودر مغزهای گردو و فندق. پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، ۷(۴) ۳۳۰-۳۳۵.

نورمحمدی، ا.، پیغمبردوست، س. ه.، حصاری، ج.، آزادمرد دمیرچی، ص. و رافت، س. ع. (۱۳۸۹). تأثیر غلظت‌های مختلف سوربیتول و اولیگوفروکتوز به عنوان جایگزین ساکارز بر خواص فیزیکی-شیمیایی کیک اسفنجی کم کالری. پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، ۷(۳).

نورمحمدی، ا.، پیغمبردوست، س. ه.، حصاری، ج.، آزادمرد دمیرچی، ص. و رافت، س. ع. (۱۳۸۹). تأثیر جایگزینی ساکارز توسط قندهای الکلی و آسپاراتام بر خواص کیک اسفنجی. پژوهش‌های صنایع غذایی، ۲۱(۲) ۱۵۵-۱۶۵.

عطازاده ر.، کریم گ.، حصاری ج.، حنیفیان ش. (۱۳۹۱). تأثیر لاکتوباسیلوس پلانتروم تضعیف شده به عنوان آغازگر الحاقی بر لیولیز و ویژگی‌های حسی پنیر سفید فراپالایشی. بهداشت مواد غذایی، ۲(۳)، ۱۵-۲۷.

عباسی منفرد، ح.، همدمی، ن. و حصاری، ج. (۱۳۹۲). مدلسازی سینتیک واکنش‌های پروتئولیز و لیولیز طی رسیدن پنیر سفید UF در دماهای متفاوت. مهندسی بیوسیستم ایران، ۴۳(۲)، ۱۸۱-۱۸۶.

حصاری، بابایی، فرج نیا، صفر، رافت and فتحی اچاچلویی، ۲۰۱۵. تأثیر امواج فراصوت و دی‌اکسید تیتانیوم بر استافیلوکوکوس آرتوس و اشرشیاکلی در کشک مایع. نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی، ۷(۲)، pp.1-16.

- Hesari, J., Ehsani, M. R., & McSweeney, P. L. H. (2006). The influence of whey proteins on peptidase activities of *Lactococcus lactis* spp. cremoris AM1. *Milchwissenschaft*, 61(3), 316-318.
- Hesari, J., Ehsani, M. R., Khosroshahi, A., & McSweeney, P. L. (2006). Contribution of rennet and starter to proteolysis in Iranian UF white cheese. *Le Lait*, 86(4), 291-302.
- Hesari, J., Ehsani, M. R., Mosavi, M. A., & McSweeney, P. A. U. L. (2007). Proteolysis in ultra-filtered and conventional Iranian white cheese during ripening. *International journal of dairy technology*, 60(3), 211-220.
- Farmani, B., Hesari, J., Haddadekhodaparast, M. H., & Aharizad, S. (2010). Determining optimum conditions for sugarcane juice refinement by pilot plant dead-end ceramic micro-

- filtration. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 10, 351-357.
- Azadmard-Damirchi, S., Habibi-Nodeh, F., Hesari, J., Nemati, M., & Achachlouei, B. F. (2010). Effect of pretreatment with microwaves on oxidative stability and nutraceuticals content of oil from rapeseed. *Food chemistry*, 121(4), 1211-1215.
- Peighambaroust, S. H., Golshan Tafti, A., and Hesari, J. 2011. Application of spray drying for preservation of lactic acid starter cultures: a review. *Trends in Food Science & Technology*, 22(5), 215-224.
- Hassanzadazar, H., Ehsani, A., Mardani, K., & Hesari, J. (2012, December). Investigation of antibacterial, acid and bile tolerance properties of lactobacilli isolated from Koozeh cheese. In *Veterinary Research Forum* (Vol. 3, No. 3, pp. 181-185).
- Bodbodak, S., Kashaninejad, M., Hesari, J., & Razavi, S. M. A. (2013). Modeling of Rheological Characteristics of "Malas Yazdi"(Punica granatum L.) Pomegranate Juice. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 961-971.
- Tafti, A. G., Peighambaroust, S. H., Hesari, J., Bahrami, A., & Bonab, E. S. (2013). Physico-chemical and functional properties of spray-dried sourdough in breadmaking. *Food Science and Technology International*, 19(3), 271-278.
- Manafi, M., Hesari, J., Peighambaroust, S. H., Damirchi, S. A., & Khoyi, M. R. (2011). A kinetic study of osmotic dehydration of apricot using salt solutions Estudio cinético de la deshidratación osmótica de albaricoque usando soluciones salinas. *CyTA-Journal of Food*, 9(3), 167-170.
- Emami, S., Damirchi, S. A., Hesari, J., Peighambaroust, S. H., Rafat, S. A., & Ramezani, Y. (2012). Evaluation of Some Chemical Properties of Butter Enriched With Hazelnut and Walnut Powders. *Evaluation of Some Chemical Properties of Butter Enriched With Hazelnut and Walnut Powders*, 7(4).
- Pirouzian, H. R., Hesari, J., Farajnia, S., Moghaddam, M., & Ghiassifar, S. (2012). Effects of Enterococcus faecalis and Enterococcus faecium, Isolated from Traditional Lighvan Cheese, on Physicochemical and Sensory Characteristics of Iranian UF White Cheese. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 14(5), 1023-1034.
- Pezeshki, A., Hesari, J., Ahmadi Zonoz, A., & Ghambarzadeh, B. (2011). Influence of Withania coagulans Protease as a Vegetable Rennet on Proteolysis of Iranian UF White Cheese. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 13(4), 567-576.
- Fathi-Achachlouei, B., Hesari, J., Azadmard-Damirchi, S., Peighambaroust, S. H., & Esmaili, M. (2013). Manufacture of functional cheese using olive and canola oils. *Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology*, 8(1), 81-92.
- Nourmohammadi, E., PEIGHAMBARDOUST, S., Hesari, J., Azadmard Damirchii, S., & Rafat, S. (2011). Effect of Different Concentrations of Sorbitol and Oligofructose as Sucrose Replacement on Physico-Chemical Properties of Low Calorie Sponge Cake. *Iranian Journal of Food Research*, .
- Peighambaroust, S. H., Tafti, A. G., & Hesari, J. (2011). Application of spray drying for preservation of lactic acid starter cultures: a review. *Trends in Food Science & Technology*, 22(5), 215-224.
- Achachlouei, B. F., Hesari, J., Damirchi, S. A., Peighambaroust, S. H., Esmaili, M., & Alijani, S. (2013). Production and characterization of a functional Iranian white brined cheese by replacement of dairy fat with vegetable oils. *Food Science and Technology International*, 19(5), 389-398.
- Tafti, A. G., Peighambaroust, S. H., Hesari, J., Bahrami, A., & Bonab, E. S. (2013). Physico-chemical and functional properties of spray-dried sourdough in breadmaking. *Food Science and Technology International*, 19(3), 271-278.
- Azadmard-Damirchi, S., Emami, S., Hesari, J., Peighambaroust, S. H., & Nemati, M. (2011). Nuts Composition and their Health Benefits. *World Academy of Science*,

*Engineering and Technology*, 81, 508-512.

- Fathitil, R., Hesari, J., Azadmard-Damirchi, S., Nemati, M., Peighambardoust, S. H., Rafat, S. A., & Aghamirzaei, M. (2014). Exploring margarine in anhydrous milk fat by chromatographic tools. *Annual Research & Review in Biology*, 4(4), 611.
- Emami, S., Azadmard-Damirchi, S., Hesari, J., Peighambardoust, S. H., Ramezani, Y., Nemati, M., ... & Rafat, S. A. (2014). Production of Butter Incorporated with Hazelnut Powder. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 16, 1623-1632.
- Bodbodak, S., Kashaninejad, M., Hesari, J., & Razavi, S. M. A. (2013). Modeling of Rheological Characteristics of "Malas Yazdi" (*Punica granatum L.*) Pomegranate Juice. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 15(5), 961-971.
- Ansari, T., Hesari, J., Ahmadi, A., Giasifar, S., & Aiaseh, A. (2013). Effects of CO<sub>2</sub> Addition to Raw Milk on Microbial, Physicochemical and Sensory Properties of Probiotic Set Yoghurt. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 15(2), 253-263.
- Hassanzadazar, H., Ehsani, A., Mardani, K., & Hesari, J. (2012). Investigation of antibacterial, acid and bile tolerance properties of lactobacilli isolated from Koozeh cheese. In *Veterinary Research Forum* (Vol. 3, No. 3, p. 181). Faculty of Veterinary Medicine, Urmia University, Urmia, Iran.
- Fathollahi, I., Hesari, J., Azadmard, S., & Oustan, S. (2010). Influence of proteolysis and soluble calcium levels on textural changes in the interior and exterior of Iranian UF white cheese during ripening. *World Acad. Sci. Eng. Technol*, 66, 844-849.
- Pezeshki, A., Hesari, J., Ahmadi Zonoz, A., & Ghambarzadeh, B. (2011). Influence of *Withania coagulans* Protease as a Vegetable Rennet on Proteolysis of Iranian UF White Cheese. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 13, 567-576.
- Rasouli Pirouzian, H., Hesari, J., Farajnia, S., Moghaddam, M., & Ghiassifar, S. (2012). Effects of *Enterococcus faecalis* and *Enterococcus faecium*, isolated from traditional Lighvan cheese, on physicochemical and sensory characteristics of Iranian UF white cheese. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 14(5), 1023-1034.
- Azadmard-Damirchi, S., Nemati, M., Hesari, J., Ansarin, M., & Fathi-Achachlouei, B. (2010). Rapid separating and enrichment of 4, 4'-dimethylsterols of vegetable oils by solid-phase extraction. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 87(10), 1155-1159.
- Azadmard-Damirchi, S., Habibi-Nodeh, F., Hesari, J., Nemati, M., & Achachlouei, B. F. (2010). Effect of pretreatment with microwaves on oxidative stability and nutraceuticals content of oil from rapeseed. *Food Chemistry*, 121(4), 1211-1215.
- Manafi, M., Hesari, J., & RAFAT, S. A. (2010). Monitoring of Antibiotic residue in Raw and Pasteurised Milk in East Azerbaijan of Iran by Delvotest Method. *Iranian Journal of Food Research*, 3(2), 125-131.
- Bodbodak, S., Kashaninejad, M., Hesari, j., & Razavi, S. M. A. (2015). Effect of different classical clarification methods on physico-chemical and rheological properties of pomegranate juice, *Iranian Journal of Food Preservation and Processing*, 1 (2): 1-16.
- Habibi Nodeh, F., Azadmard-Damirchi, S., Hesari, J., Nemati, M., Fathi-Achachlouei & Ahmadi, E. (1389). Effects of the microwave of treatment of rapeseed on the extracted oil quality. 3 (1), 21-29.
- Ghaemi1, H., Hesari, J. & Pourahmad, R. (2012). Production of synbiotic UF Iranian white cheese using *Lactobacillus acidophilus* and inulin. *Iranian Journal of Food Preservation and Processing, Iranian Journal of Food Research*, 2 (4): 19-23.
- Khalifeh, H., Peighambardoust, S. H., Hesari, J., Azadmard Damirchi, S. & Dadpour, M. R. (1390). Application of Universal Testing Machine (Instron) for evaluation of yoghurt rheological properties, *Iranian Journal of Food Research*, 21(4), 525-537.
- Hasani, M., Hesari, J., Farajnia, S. & Moghadam, M. (2012). Technological characterisation

of predominant Lactobacilli isolated from traditional Lighvan cheese. *Iranian Journal of Food Research*, 21(4), 539-554.

Alirezalu, K., Hesari, J., Alirezalu, A., Mohammadi, M., & Fathi-Achachlouei, B. (2011). Evaluation of Physicochemical Properties and Fatty Acid Composition of Milk Thistle Seed Oil. *Iranian Journal of Food Research*, 21(1), 25-33.

Emami, S., Azadmard-Damirchi, S., Hesari, J., Peighambaroust, S. H., Rafat, S. A., & Esmaili, M. (2012). Novel formulation of butter with hazelnut and walnut powders: Physical and organoleptic properties. *Iranian Journal of Food Research*, 22(3), 263-270.

Achachlouei, B.F., Hesari, J., Damirchi, S.A., Peighambaroust, S.H., Esmaili, M. and Alijani, S., 2013. Production and characterization of a functional Iranian white brined cheese by replacement of dairy fat with vegetable oils. *Revista de Agaroquimica y Tecnologia de Alimentos*, 19(5), pp.389-398.

Rezaian, A.F. and Hesari, J., 2014. A study on contamination of white rice by cadmium, lead and arsenic in Tabriz.

Yaghchi, F., Peighambaroust, S.H., Hesari, J., Mohammadi, R. and Alizadeh, A.A., 2014. Production of Pekmez fortified with Flaxseed and evaluation of some chemical properties. *Iranian Food Science and Technology Research Journal*, 10, pp.1-55.

Fathitil, R., Hesari, J., Azadmard-Damirchi, S., Nemati, M., Peighambaroust, S.H., Rafat, S.A. and Aghamirzaei, M., 2014. Exploring margarine in anhydrous milk fat by chromatographic tools. *Annual Research & Review in Biology*, 4(4), p.611.

SHAKOUIE, B.E., Peighambaroust, S.H., AZADMARD, D.S., Hesari, J. and Rafat, S.A., 2013. Effects of different levels of xylitol on physical and sensory characteristics of sugar-free cake.

SOLHI, P., SADEGHI, M.A., HESARI, J., GHORBANI, M. AND ALAMI, M., 2014. EFFECT OF MICROBIAL LIPASE AND PROTEASE ON THE FLAVOR DEVELOPMENT OF IRANIAN UF FETA CHEESE.

Yagchi, F., Peighambaroust, S.H., Azadmard-Damirchi, S., Hesari, J., Mohammadi Vesh Begtash, R. and Alizadeh, A.A., 2014. Production of Grape Molasses Fortified with Flaxseed Powder and Evaluation of Some of Its Chemical Properties. *Iranian Food Science and Technology Research Journal*, 10(1).

KHODAEI, A., BABAI, A.A., HESARI, J., ARZANLOU, M. and MATIN, A., 2014. EVALUATION OF TOXICOGENIC POTENTIAL OF ASPERGILLUS TUBINGENSIS ISOLATES FROM GRAPE AND RAISIN IN SOUTHERN REGIONS OF EAST AZARBAIJAN PROVINCE.

Emami, S., Azadmard-Damirchi, S., Hesari, J., Peighambaroust, S.H., Ramezani, Y., Nemati, M., Esmaili, M. and Rafat, S.A., 2014. Production of Butter Incorporated with Hazelnut Powder. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 16, pp.1623-1632.

REZAIYAN, A.F., HESARI, J. and JODEIRI, H., 2014. THE DYNAMIC (OSCILLATORY) RHEOLOGICAL PROPERTIES OF IMITATION PIZZA CHEESE CONTAINING MODIFIED POTATO STARCH AS A PARTIAL CASEINATE SUBSTITUTE.

SOBHI, S.Y., HESARI, J., PEIGHAMBARDOUST, S. and RAFAT, S., 2014. EVALUATION OF PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES OF PASTEURIZED CHEESE PRODUCED USING SHEEP LACTOBACILLUS CSEI AND PLANTARUM STRAINS ISOLATED FROM TRADITIONAL LIGHVAN CHEESE.

ACHACHLOUEI, B.F. and HESARI, J., 2014. Production of Functional Cheese by Replacement of Milk Fat with Hazelnut Oils. In *Presidency of the Congress* (p. 141).

KERAMATJOU, E., HESARI, J., AZADMARD, D.S., PEIGHAMBARDOUST, S. and NEMATI, M., 2013. ANTIOXIDANT EFFECT OF OLIVE LEAF ON STABILITY OF BUTTER.

REZAIYAN, A.F. and Hesari, J., 2014. A study on contamination of white rice by cadmium, lead and arsenic in Tabriz.

Jalilzadeh, A., Tunçtürk, Y. and Hesari, J., 2015. Extension Shelf Life of Cheese: A Review. *International Journal of Dairy Science*, 10(2), pp.44-60.

TOOTOONCHI, B., HESARI, J., MORADI, M. and MEHRNOUSH, F. SURVIVAL OF



- ENCAPSULATED LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS LA5, AND LACTOBACILLUS CASEI 431 ENCAPSULATED IN ORANGE JUICE STORED IN REFRIGERATOR TEMPERATURE.
- BABAIL, F., HESARI, J., FARAJNIA, S., RAFAT, S. and FATHI, A.B., 2015. EFFECT OF ULTRASOUND WAVES AND TITANIUM DIOXIDE ON STAPHYLOCOCCUS AUREUS AND ESCHERICHIA COLI IN LIQUID KASHK.
- SARBAZI, M., HESARI, J., AZADMARD, D.S. and RAFAT, S., 2015. EFFECT OF PASTEURIZATION AND PACKAGING ON THE PHYSICO-CHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES OF POT (KOPE) CHEESE.
- SA, S.M., Hesari, J., Valizadeh, H. and Rezaiee-Mokaram, R., 2015. Optimizing the Nanoliposome of Nisin Produced by Sonication. *World Academy of Science, Engineering and Technology, International Journal of Nutrition and Food Engineering*, 2(7).
- Abdossattari, P., Peighambardoust, S.H., Hesari, J., Peighambardoust, S.J. and Rezaie Mokarram, R., 2015. Application of LDPE Nanocomposite Films Incorporating Organoclay Modified with Nanometals in Packaging of Lighvan Cheese. *Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology*, 10(3), pp.47-56.
- Beigmohammadi, F., Peighambardoust, S.H., Hesari, J., Azadmard-Damirchi, S., Peighambardoust, S.J. and Khosrowshahi, N.K., 2016. Antibacterial properties of LDPE nanocomposite films in packaging of UF cheese. *LWT-Food Science and Technology*, 65, pp.106-111.
- JAHANBAKHS, O.M., HESARI, J., AZADMARD, D.S., RAFAT, S. and REZAEI, K.S., 2016. EFFECTS OF ADDING PALM OIL ON THE PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES OF HIGH FAT YOGHURT.
- NASIRI, E., HESARI, J., SHEKARFOROUSH, S. and KOOSHESH, S., 2016. EFFECT OF AQUEOUS EXTRACT OF MYRTLE LEAVES (MYRTUS COMMUNIS) ON QUALITY CHANGES OF FARMED GUTTED RAINBOW TROUT (ONCORHYNCHUS MYKISS) DURING CHILLED (4±10°C) STORAGE.
- Ahmadi-Aghdam, E., Hesari, J., Azadmard-Damirchi, S., Jahangiry, F. and Bodbodak, S., 2016. Effect of rosemary extract on physicochemical properties and stability of butter from sour cream. *Journal of Food Science & Technology* (2008-8787), 12(50).
- Kouchameshki, S.R., Hesari, J. and Mokarram, R.R., 2016. The Effect of Storage Temperature on Microbial Beigmohammadi, F., Peighambardoust, S.H., Hesari, J., Azadmard-Damirchi, S., Peighambardoust, S.J. and Khosrowshahi, N.K., 2016. Antibacterial properties of LDPE nanocomposite films in packaging of UF cheese. *LWT-Food Science and Technology*, 65, pp.106-111. and Sensory Properties of Traditional Lighvan Sheep Yoghurt.
- Beigmohammadi, F., Peighambardoust, S.H., Hesari, J., Azadmard-Damirchi, S., Peighambardoust, S.J. and Khosrowshahi, N.K., 2016. Antibacterial properties of LDPE nanocomposite films in packaging of UF cheese. *LWT-Food Science and Technology*, 65, pp.106-111.
- Alirezalu, K., Azadmard-Damirchi, S., Achachlouei, B.F., Hesari, J., Emaratpardaz, J. and Tavakolian, R., 2016. Physicochemical Properties and Nutritional Composition of Black Truffles Grown in Iran. *Chemistry of Natural Compounds*, 52(2), pp.290-293.
- Emami, S., Azadmard-Damirchi, S., Peighambardoust, S.H., Valizadeh, H. and Hesari, J., 2016. Liposomes as carrier vehicles for functional compounds in food sector. *Journal of Experimental Nanoscience*, 11(9), pp.737-759.
- Nezad Razmjooi Akhgar, R.A.H.E.L.E., Hesari, J. and Azadmard Damirchii, S.O.D.E.I.F., 2016. Effect of Slurry Incorporation into Retentate on Proteolysis of Iranian Ultrafiltered White Cheese. *Czech Journal of Food Science*, 34(2).
- Pashaei Bahram, R., Azadmard Damirchi, S., Hesari, J., Peighambardoust, S.H., Bodbodak, S. and Farmani, B., 2017. Changes of bioactive compounds and physico-chemical properties of cornelian cherry fruit during storage at ambient temperature (25° C). *Iranian Food Science and Technology Research Journal*, 5(13), pp.759-770.
- AHMADI, A.E., HESARI, J. and AZADMARD, D.S., 2017. EFFECT OF CICHORIUM EXTRACT ON PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES AND STABILITY OF BUTTER FROM SOUR CREAM.
- ALIREZALU, K., HESARI, J., AZADMARD, D.S., FARAJNIA, S. and FATHI, A.B., 2016. EVALUATION OF PHYSICO-CHEMICAL, LIPOLYSIS, PROTEOLYSIS AND SENSORY PROPERTIES OF CONCENTRATED "TULUQ" AND TORBA YOGHURTS DURING STORAGE PERIOD.

- AHMADI, A.E., HESARI, J., AZADMARD, D.S., JAHANGIRY, F. and BODBODAK, S., 2016. EFFECT OF ROSEMARY EXTRACT ON PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES AND STABILITY OF BUTTER FROM SOUR CREAM.
- JAHANBAKHS, O.M., HESARI, J., AZADMARD, D.S., RAFAT, S. and REZAEI, K.S., 2016. EFFECTS OF ADDING PALM OIL ON THE PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES OF HIGH FAT YOGHURT.
- NEZHAD, R.A.R., HESARI, J. and AZADMARD, D.S., 2017. EFFECT OF COMMERCIAL PROTEASE ENZYME ON PROTEOLYSIS OF IRANIAN UF-FETA CHEESE.
- RAVASH, N., HESARI, J., AZADMARD, D.S. and RAFAT, S.A., 2018. EFFECT OF VACUUM PACKAGING ON THE PHYSICO-CHEMICAL, TEXTURAL, MICROBIOLOGICAL AND SENSORY PROPERTIES OF DRIED ICE CREAM.
- Shaddel, R., Hesari, J., Azadmard-Damirchi, S., Hamishehkar, H., Fathi-Achachlouei, B. and Huang, Q., 2017. Double emulsion followed by complex coacervation as a promising method for protection of black raspberry anthocyanins. *Food Hydrocolloids*.
- Shaddel, R., Hesari, J., Azadmard-Damirchi, S., Hamishehkar, H., Fathi-Achachlouei, B. and Huang, Q., 2017. Use of gelatin and gum Arabic for encapsulation of black raspberry anthocyanins by complex coacervation. *International journal of biological macromolecules*.
- Emami, S., Azadmard-Damirchi, S., Peighambardoust, S.H., Hesari, J., Valizadeh, H. and Faller, R., 2017. Molecular dynamics simulations of ternary lipid bilayers containing plant sterol and glucosylceramide. *Chemistry and physics of lipids*, 203, pp.24-32.

## پروژه های تحقیقاتی

<p>بهینه سازی تولید برگه هلو زردآلو با استفاده از فرایند آبگیری اسمزی</p> <p>دانشگاه تبریز</p> <p>۱۳۸۳</p>
<p>ظرفیت سنجی صنایع تبدیلی باغی و زراعی استان آذربایجان شرقی</p> <p>دانشگاه تبریز</p> <p>۱۳۸۳</p>
<p>بررسی اثر عوامل مختلف بر روی ویژگیهای حسی و کیفی پنیر سنتی ليقوان (طرح ملی)</p> <p>دانشگاه تبریز</p> <p>۱۳۸۴</p>
<p>بررسی اثرات امولسیفایرها بر روی ویژگیهای کیفی بستنی</p> <p>اداره صنایع استان آذربایجان شرقی</p>

۱۳۸۴

پایش باقیمانده ای آنتی بیوتیکها در شیرهای خام استان  
پژوهشکده علوم تغذیه دانشگاه علوم پزشکی تبریز

۱۳۸۶

بررسی آلودگی انواع کשמش به اکراتوکسین A

سازمان استاندارد ملی ایران

۱۳۸۹

تشخیص افزودن خشی کننده، سفید کننده و شوینده به شیر و فراورده های لبنی

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

۱۳۹۱