

کارنما (رزومه)

اطلاعات شخصی



نام: مجید

نام خانوادگی: جوانمرد داخلی

محل تولد: آستانه اشرفیه - گیلان

تاریخ تولد: ۱۳۵۱

وضعیت تاهل: متاهل

مرتبه علمی: دانشیار

نشانی پستی

سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران

تهران، صندوق پستی ۳۳۵۳۵۱۱۱

کد پستی: ۳۳۱۳۱۹۳۶۸۵

فاکس: ۰۲۱ ۵۶۲۷۶۲۶۵

تلفن: ۰۲۱۵۶۲۷۶۶۳۷ و ۰۹۱۲۲۸۷۹۴۶۴

پست الکترونیک: javanmard@irost.ir یا mjavanir@yahoo.com

سوابق تحصیلی

۱۳۸۴	دانشگاه تهران	بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی	دکتری تخصصی
۱۳۷۵	دانشگاه تهران	دامپزشکی	دکتری عمومی

زمینه های تحقیقاتی مورد علاقه

- بسته بندی مواد غذایی (بسته بندی فعال و هوشمند)
- ایجاد ارزش افزوده از ضایعات و فرآورده های جنبی صنایع غذایی
- فناوری پس از برداشت (میوه و سبزی)
- به کارگیری اسانس و عصاره گیاهی در افزایش ماندگاری مواد غذایی
- بسته بندی ضد میکروبی
- به کارگیری مواد فعال گیاهی در نگهداری مواد غذایی (آنتی اکسیدان ها و مواد ضد میکروبی طبیعی)
- ایمنی، کنترل کیفی و بهداشت مواد غذایی

تجارب تخصصی - مدیریتی و اجرایی

مدیر گروه صنایع غذایی و تبدیلی، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران، تهران، ایران.	۱۳۹۶ - تاکنون
موسس هسته فناور بسته بندی و فناوری های پس از برداشت - مرکز رشد سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران	۱۳۹۴-۱۳۹۸
عضو حقیقی کمیته مشورتی کشوری غذا - معاونت غذا و داروی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی	۱۳۹۸ - تاکنون
مدیر عامل صندوق اعتبار اعضای هیئت علمی سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران	۱۳۹۷ - تاکنون
نائب رئیس کمیته کدکس بین المللی غذایی برای گواهی صادرات و واردات مواد غذایی - سازمان استاندارد ایران	۱۳۹۷ - ۱۴۰۰
رئیس پژوهشکده کشاورزی، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران، تهران، ایران.	۱۳۹۳ - ۱۳۹۶
مدیرکل دفتر تجاری سازی فناوری، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران، تهران، ایران.	۱۳۹۲ - ۱۳۹۳
مدیر گروه فناوری های پس از تولید، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران، تهران، ایران.	۱۳۹۱ - ۱۳۹۳
معاون پژوهشکده کشاورزی، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران، تهران، ایران.	۱۳۹۱ - ۱۳۹۲
مدیر گروه صنایع غذایی و تبدیلی، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران، تهران، ایران.	۱۳۸۹ - ۱۳۹۰
معاون پژوهشکده کشاورزی، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران، تهران، ایران.	۱۳۸۸ - ۱۳۸۹
مدیر گروه صنایع غذایی، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران، تهران، ایران.	۱۳۸۵ - ۱۳۸۸
کارشناس آزمایشگاه مرکزی - اداره کل دامپزشکی استان گیلان، گیلان، رشت.	۱۳۷۷-۱۳۸۰

فعالیت‌های علمی و تخصصی

- ۱- نائب رئیس کمیته کدکس بین المللی غذایی برای گواهی صادرات و واردات مواد غذایی سازمان استاندارد ایران (۱۳۹۷ - ۱۴۰۰)
- ۲- عضو کمیته نهایی داوران بیستمین و بیست و یکمین دوره جشنواره جوان خوارزمی
- ۳- مدیر مسئول مجله علمی - پژوهشی " علوم و فناوری های نوین غذایی " (۱۳۹۲ تاکنون)
- ۴- دبیری علمی همایش های نخستین کنفرانس ملی توسعه کیفیت، راهبردی فراگیر در سلامت غذا و دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا. به ترتیب ۱۳۹۳ و ۱۳۹۲. تهران-ایران.
- ۵- پژوهشگر برتر (رتبه دوم) سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران (۱۳۸۹)
- ۶- عضو گروه تخصصی صنایع شیمیایی هشتمین، نهمین، دهمین، یازدهمین، دوازدهمین و سیزدهمین و ... جشنواره جوان خوارزمی (۱۳۸۶-۱۳۹۰، ۱۳۹۱ و ۱۳۹۲ تاکنون)
- ۷- عضو گروه تخصصی صنایع شیمیایی بیست و دومین، بیست و سومین و چهارمین و بیست و پنجمین جشنواره بین المللی خوارزمی (۱۳۸۷، ۱۳۸۸، ۱۳۸۹، ۱۳۹۰، ۱۳۹۱ و ۱۳۹۲ تاکنون)
- ۸- عضو شورای انتشارات سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران (۱۳۸۹ تا ۱۳۹۲)
- ۹- دبیر نشریات علمی پژوهشی سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران (۱۳۹۱ تا ۱۳۹۳)
- ۱۰- دبیر شورای ارزیابی طرح های تأییدی زیر گروه بهداشت مواد غذایی
- ۱۱- عضو شورای تخصصی ارزیابی اختراعات سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران (۱۳۹۱ تاکنون)

فرصت های مطالعاتی

- ۱۲- فرصت مطالعاتی در دانشکده صنایع غذایی دانشگاه مانیتوبا، کانادا (۱۳۸۳).
- ۱۳- فرصت مطالعاتی کوتاه مدت ۲ ماهه در موسسه Pendik استانبول، ترکیه (۱۳۸۲)
- ۱۴- فرصت مطالعاتی کوتاه مدت در دانشگاه باسیلیکاتا- پوتنزا - ایتالیا (۱۳۹۷)

فعالیت‌های آموزشی

تدریس دروس:

- اصول نگهداری مواد غذایی
- بسته بندی مواد غذایی
- خشکبار
- صنایع غذاهای سنتی
- فناوری های پس از برداشت

همکاری با مجلات معتبر

داوری:

- ۱- مجله علمی پژوهشی تحقیقات دامپزشکی
- ۲- مجله علمی پژوهشی پژوهش و سازندگی
- ۳- فصلنامه گیاهان دارویی
- ۴- Journal of Food Process and Preservation
- ۵- Journal of Food Process Engineering
- ۶- Journal of Food service
- ۷- Journal of Food Quality
- ۸- Journal of Food Chemistry
- ۹- مجله پژوهش های صنایع غذایی ایران
- ۱۰- مجله علوم غذایی و تغذیه
- ۱۱- مجله تغذیه و صنایع غذایی ایران
- ۱۲- Journal of Food Safety

انتشار کتاب

جوانمرد، م. ۱۳۹۲. زیست بسپارها در بسته بندی مواد غذایی: فیلم ها و پوشش های خوراکی. انتشارات سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران.

جوانمرد م. ۱۳۹۷. ترکیبات ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی از ضایعات کشاورزی. انتشارات مرکز همکاری های علمی و بین المللی وزارت علوم، تحقیقات و فناوری (در دست چاپ)

برگزاری کارگاه تخصصی

- ۱- کارگاه تخصصی " فناوری های نوین در انبارداری و بسته بندی محصولات کشاورزی" مشترک با پروفسور Di Renzo از دانشگاه باسیلیکاتای ایتالیا
- ۲- کارگاه تخصصی " بیوگاز و کمپوست" مشترک با پروفسور Fabrizio Adani از دانشگاه میلان ایتالیا
- ۳- کارگاه تخصصی " ارزیابی باقیمانده دارو، سموم و فلزات سنگین در فرآورده های با منشا دامی" مشترک با Dr. Huseyin Unal از موسسه Pendik ترکیه
- ۴- کارگاه تخصصی " فناوری های نوین در فرآوری مواد غذایی" مشترک با دانشگاه ماهیدول تایلد و آقای پروفسور محمد نقی اشتیاقی
- ۵- کارگاه تخصصی " ایجاد ارزش افزوده به ضایعات و فرآورده های جنبی صنایع لبنی" شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) و سازمان استاندارد

برگزاری کارگاه تخصصی مورد علاقه برای برگزاری

۱- کارگاه تخصصی "برچسب گذاری در مواد غذایی Food Labelling"

همکاری های بین المللی

۱- انتقال پروتوکل پوشش دهی توت فرنگی، روسیه شرکت Instamart

۲- انتقال فناوری بسته بندی جدید Blow® به ایران با همکاری دانشگاه باسیلیکاتای ایتالیا (در حال انجام و جاری)

طرح های پژوهشی و پروژه های خاتمه یافته

- ۱- اثر آنتی اکسیدانی فیلم پلی اتیلن با دانسیته پائین حاوی عصاره رزماری در جلوگیری از اکسیداسیون کره
- ۲- بهینه سازی استخراج اسانس و عصاره از رازیانه به منظور کاربرد نتایج در پیلوت
- ۳- استخراج، کاربرد و استاندارد سازی آنتی اکسیدان طبیعی از گیاه رازیانه
- ۴- بررسی تاثیر عصاره های گیاهی در جلوگیری از تولید سم آفلاتوکسین در مغز پسته
- ۵- افزایش ماندگاری و کاهش الودگی های ثانویه مغز پسته با کمک عصاره های گیاهی
- ۶- طرح مطالعاتی تجزیه و تحلیل بازار صادراتی میوه های ارگانیک ایران به روش SWOT
- ۷- تهیه فیلم خوراکی از پروتئین آب پنیر با کاربری در بسته بندی مواد غذایی
- ۸- تولید بیسکوئیت با فیر بالا و فنیل الانین پائین برای بیماران PKU
- ۹- بهبود کیفی، کاهش بار میکروبی و افزایش ماندگاری ادویه با اصلاح بسته بندی و بکارگیری سیستم فرایخار (Superheated steam) با حذف پرتو دهی در مقیاس آزمایشگاهی
- ۱۰- تولید دوغ غنی شده با ویتامین D
- ۱۱- بکارگیری فناوری های نوین برای تولید نانو-نگهدارنده های طبیعی و فیلم های خوراکی از ضایعات کشاورزی
- ۱۲- تولید دمنوش های گیاهی بر پایه میوه
- ۱۳- تولید بسته بندی جاذب اکسیژن (بطری PET و شیشه) برای روغن زیتون
- ۱۴- تولید بسته بندی Blow برای توت فرنگی و قارچ دکمه ای

.....

نظارت بر طرح های پژوهشی

- ۱- بررسی کاربرد حلال های فوق گرم در استخراج روغن های گیاهی
- ۲- استفاده از عصاره های گیاهی برای مبارزه با علف هرز سس
- ۳- تهیه آمیوه غنی شده با پروتئین های آب پنیر دارای ویژگی ضد فشار خون
- ۴- بکارگیری سیستم چند آنزیمی تثبیت شده با استفاده از روش Mesoporous-CLEAs با هدف تولید تک مرحله ای گلوکز از نشاسته

....

1. **M. Javanmard** , N. Rokni , S. Bokaie, G. Shahhosseini(2006) Effects of gamma irradiation and frozen storage on microbial, chemical and sensory quality of chicken meat in Iran. *Food Control* 17 : 469–473.
2. **M. Javanmard** & L. Golestan (2007)Effect of Olive oil and Glycerol on Physical Properties of Whey Protein Emulsion Films, *Journal of Food Process Engineering* 31: 635-647.
3. **M.Javanmard** (2008) Effect of package whey protein edible film on quality and moisture uptake of dried peanuts, *Journal of Food Process Engineering* 31:503-516.
4. **M.Javanmard** (2007) Shelf-life of whey protein coated pistachio kernel (Pistacia Vera L.), *Journal of Food Process Engineering* Vol 31, Issue 2,247-259.
5. **Javanmard M., Bassiri A.**(2007) Study of effects of plasticizer and relative humidity on the physical and mechanical properties of pea starch films, *Environmental science*, Vol 4(2):63-72.
6. **Javanmard M.,** Ahangari R., Tavakolipour H. (2011) Effect of wheat starch edible films on rancidity and moisture uptake of pistachio kernels as a new package, *Journal of Food Process Engineering* 34: 1156-1171.
7. **Javanmard, M** (2009) Biodegradable whey protein edible films as a new biomaterials for food and drug packaging, *Journal of Pharmacological Science*, 3(5): 129-134.
8. **Javanmard, M.** (2010) Occurrence of mould counts and *Aspergillus* Species in Iranian Dried Figs at different stages of production.*Journal of Agricultural Science and Technology* Vol. 12: 331-338.
9. Madadloua, A., Emam-Djomeha,Z., Ebrahimzadeh Mousavi ,M. Ehsania, M., **Javanmard, M.** & Sheehan, D .2009. Response surface optimization of an artificial neural network for predicting the size of re-assembled casein micelles. *Computers and Electronics in Agriculture* 68: 216–221
10. **Javanmard, M.** 2009. A SWOT analysis of organic grapefruit production in Iran. *Acta Horticulturae*. 831:319-326.
11. Madadloua, A., Emam-Djomeha,Z., Ebrahimzadeh Mousavi, M. & **Javanmard, M.** 2010. A network-based fuzzy inference system for sonodisruption process of re-assembled casein micelles. *Journal of Food Engineering* 98: 224–229.
12. **Javanmard, M,** Mahmoudi, H. 1387. A SWOT Analysis of Organic Dried Fig Production in Iran. *Environmental science*, Vol 1(6):101-110.
13. **Javanmard, M,** Bahreini, Z, and Eikani, MH.2010. Fatty acid composition of the seed oil of *Salvia spinosa* L. *Herbal medicines* (Accepted).
14. **Javanmard, M.** 2011. Shelf-life of apples coated with whey protein concentrate-gellan gum edible coatings. *Journal of Food Biosciences and Technology* 1:56-62.
15. Yekrang Safakar, A. **Javanmard, M.** 2011. Comparison of Antioxidant Effects of Phenolic Grapefruit Seed Extract in Fish Oil and Palm Oil. *Food Nutrition Sciences* . 9(1): 49-60.

16. Ghasemalizadeh, H. **Javanmard, M.** and Bokharaei, S. 2013. Effect of thyme extract on reduction of aflatoxigenic fungi in *Ahmad Aghaie* Pistachio. *Annals of Biological Research*, 4 (8):270-274.
17. Hasanvand, E. Fathi, M. Bassiri, A. **Javanmard, M.** and Abbaszadeh, R. 2015. Novel starch based nanocarrier for vitamin D fortification of milk: Production and characterization. *Food and Bioproducts Processing* 96: Pages 264–277
18. Ranjbar, N., Eikani, M.H., **Javanmard, M.** and Golmohammad, F. 2016. Impact of instant controlled pressure drop on phenolic compounds extraction from pomegranate peel. *Innovative Food Science & Emerging Technologies* 37, Part A: 177–183.
19. Miran, M., **Javanmard, M.** 2016. The Effect of Edible Coatings (Carboxymethyl Cellulose, Whey Protein Concentrate) on Extending Shelf-Life of Fresh-Cut Eggplant. *International Journal of Emerging Technology and Advanced Engineering*. 6(1): 122-135.
20. **Javanmard, M.**, Ojnordi, S, Esfandyari, M. 2013. Effect of Edible Coating Based on Whey Protein and *Zataria Multiflora* Bioss Extract on tThe Shelf Life of 'Shah Mive' Pear (*Pyrus Communis*) *Acta Horticulturae*. 1012:427-433.
21. P. Rahnemoon, M. Sarabi Jamab, M. Javanmard Dakheli, A. Bostan, and O. Safari. 2018. Comparison of Two Methods of Solvent Extraction of Phenolic Compounds from Pomegranate (*Punica granatum* L.) Peels. *J. Agr. Sci. Tech.* Vol. 20: 939-952.
22. Rashvand, M., Javanmard, M., Akbarnia, A., & Sarami, S. (2019). Fusion of dielectric technique and intelligence methods in order to predict acidity and peroxide of virgin olive oil. *International Journal of Postharvest Technology and Innovation*, 6(3), 192-202.
23. **Dakheli, M. J.** (2020). Effects of grape and pomegranate waste extracts on poultry carcasses microbial, chemical, and sensory attributes in slaughterhouse. *Food Science & Nutrition*, 8(10), 5622-5630.

فهرست مقالات علمی منتشر شده در مجلات فارسی

1. **Javanmard, M.** 1387. The use of biopolymers in food industries. *Human and Environment*. 654:54-66.
2. **Javanmard, M.**, Ramazan, Y. 1388. Application of edible coatings incorporated Sage (*Salvia officinalis*) alcoholic extract for inhibition of *Aspergillus flavus* growth on the pistachio kernel. *Medicinal Plants*. 30(2): 61-70.
3. **Javanmard, M.**, Golestan, L. 1389. Water vapor permeability of whey protein edible. *Iranain Chemical Engineering*. 9: 4-12.
4. Garousi, F., **Javanmard, M.**, Hassani, F. 1387. Application of whey protein edible film and gellan gum for Apricot. *Iranian Journal of Food Science & Industry* 2: 54-65.
5. Hassani, F., **Javanmard, M.**, Grousi, F. 1389. Shelflife of whey protein- rice bran oil coated kiwi. *Iranian Food Science and Technology Research Journal* 6(3): 158-167.
6. **Javanmard, M.** Golestan, L. 1387. Whey protein edible film biodegradability in compost. *Environmental Science and Technology* (Accepted).
7. Bahramian F, **Javanmard, M.** 2010. Shelf-life stability of fresh-cuts melon coated with whey protein stored at low temperatures, *Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology*, 5 (2) :53-62
8. **Javanmard, M.** Lighvani, H., Ghiassi, B., Rashidi, M. 1391. Extraction and purification of glycomacropeptide (GMP) from whey as a source of protein in Phenylketonuria diet. *Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology*, 2: 93-100.

9. Aali, M., Zenouzi, A. ؛ **Javanmard Dakheli, M.** and Hejazi M.A.2017. Lipid Extraction from *Dunalliela* sp. by Ultrasonic Waves. *Innovative Food Technologies*. Volume 4, Issue 16, Summer 2017, Page 13-20.
 10. Rahneemoun, P., **Javanmard Dakheli, M.**, Bostan, A. 2018. The effect of alginate coating containing pomegranate peel extract on shelf life, texture and color characteristics of chicken breast meat. *Innovative Food Technologies*. Articles in Press.
 11. **Javanmard, M.**, & Akbari, A. 2020. Antimicrobial effects of pomegranate peel extract on *Lactobacillus plantarum* and shelf life of Thousand Island dressing. *Journal of Food and Bioprocess Engineering*, 3(1), 7-14.
 12. Gheibi, S., Malekjani, N., & **Javanmard Dakheli, M.** 2021. The effects of aqueous extracts of propolis obtained from different extraction methods as a natural preservative in raw milk. *Iranian Journal of Biosystems Engineering*.
۱۳. لشگری، س، جوانمرد، م. ۱۳۹۳. ارزیابی اثرات آنتی اکسیدانی عصاره استونی و متانولی دانه ذرت خوشه ای در مقایسه با در چربی دنبه گوسفند TBHQ. نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۰(۱): ۴۶-۵۴.
 ۱۴. تفرشی، ف، جوانمرد، م. فهیم دانش، م. ۱۳۹۲. اثر فیلم های پلیمری پوشاننده شده با پاداکسنده طبیعی (عصاره رزماری) در جلوگیری از اکسایش کره. فصلنامه علوم و فناوری های نوین غذایی. ۱: ۳۷-۴۸.
 ۱۵. لطفی نیا، س. جوانمرد داخلی، م. و محمدی نافچی.ع. ۱۳۹۳. بکارگیری فوم نشاسته حاوی اسانس روغنی دارچین برای جلوگیری از رشد کپک در نان بسته بندی شده. نشریه پژوهشهای صنایع غذایی/ جلد ۴۲ شماره ۳/ سال ۳.
 ۱۶. محمدی، ج. میردامادی، س. ، جوانمرد، م.، بصیری، ع. ۱۳۹۵. اثر ریزپوشانی بر قابلیت زنده مانگی لاکتوباسیلوس ... فناوری های نوین غذایی. ۱۳: ۳۱-۴۳.
 ۱۷. ابراهیمی، م. ، بصیری، ع. جوانمرد ، م. و عباس زاده ، ر. ۱۳۹۶. ارزیابی ویژگیهای کاربردی پوششهای برپایه آرد تولید شده از دو نان مسطح ایرانی و یک نان حجیم نشریه پژوهشهای صنایع غذایی. شماره/ ۲۷ سال ۴ صفحات ۳۷ - ۴۸.
 ۱۸. سیاری ، آ. ، جوانمرد داخلی، م. صرامی، ش. ۱۳۹۷. تأثیر انجماد ترموالکتریک بر ویژگی های فیزیکیوشیمیایی، خصوصیات حسی و کیفیت میکروبی گوشت قرمز علوم و صنایع غذایی شماره ۷۵، دوره ۱۵، ۶۱-۷۱.
 ۱۹. توکلی پور، ح. ، زبرجانی، ل. و جوانمرد داخلی، م. ۱۳۹۷. مقایسه تأثیر عصاره مریم گلی و زیره سبز در جلوگیری از توکسین زایی قارچ آسپرژیلوس فلاووس در مغز پسته. نشریه ی نوآوری در علوم وفناوری غذایی / سال دهم / شماره ی دوم ۳۷-۴۵.
 ۲۰. رضائی فر، م. جوانمرد داخلی، م. و زنوزی، ع. ۱۳۹۷. به کارگیری فناوری خلأ بخار خلأ (VSV) - - برای کاهش بار میکروبی ذرت دانه ای. بهداشت مواد غذایی دوره ۸، شماره ۳، پیاپی ۳۱، پاییز ۷۳-۸۸.

فهرست مقالات ارائه شده در همایش های داخلی

- ۱- جوانمرد، م و هان، ج اچ. بررسی امکان تهیه فیلم زیست سازگار از نشاسته نخود و تأثیر رطوبت نسبی و پلاستیسیزبر بر ویژگی های فیزیکی و مکانیکی آن شانزدهمین بین المللی صنایع غذایی - گرگان. ۱۳۸۵
- ۲- جوانمرد، م. غذاهای منجمد : تاریخچه، فرهنگ مصرف و بهداشت تولید. اولین همایش غذا های منجمد - آستان قدس - مشهد. ۱۳۸۴
- ۳- اولین سمینار بسته بندی پسته - مشهد

- ۴- اولین کنگره بین المللی فارماکولوژی و گیاهان دارویی - تهران
- ۵- دوازدهمین کنگره مهندسی شیمی ایران - دانشگاه سهند تبریز
- ۶- بررسی نگرش و برداشت باغداران انجیر و گریپ فروت ایران به تولید میوه‌های ارگانیک. اولین همایش ملی کشاورزی و توسعه پایدار. ایران - شیراز. اسفند ۸۸.
- ۷- تامین، توزیع و مصرف مواد غذایی در شهرها. اولین همایش ملی سلامت شهری. ایران تهران. اردیبهشت ۸۹.
- ۸- عالمی، ف و جوانمرد، م. مروری بر پرورش ارگانیک حیوانات. دومین همایش ملی انجمن هلستاین ایران. ایران - تهران. خرداد ۱۳۸۹
- ۹- یکرنگ صفاکار، آ و جوانمرد، م. ۱۳۸۹. ارزیابی اثرات آنتی اکسیدانی عصاره فنلی هسته گریپ فروت در روغن پالم. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران- تهران. آبان ماه ۱۳۸۹.
- ۱۰- جوانمرد، م و توکلی پور، ح. ۱۳۸۹. اثر بازدارندگی پوشش خوراکی مغز پسته با پایه کنسانتره پروتئینی آب پنیر و عصاره آویشن شیرازی بر تولید سم آفلاتوکسین نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران- تهران. آبان ماه ۱۳۸۹.
- ۱۱- جوانمرد، م، امجدی، ز. ۱۳۹۲. بررسی مقاومت حرارتی آنزیم پکتین متیل استراز در لیمو ترش ایرانی. نخستین کنفرانس ملی توسعه کیفیت، راهبردی فراگیر در سلامت غذا. تهران- ایران
- ۱۲- جوانمرد، م. ۱۳۹۲. فناوری های نوین در بسته بندی برای افزایش ماندگاری غذاهای تخمیری. اولین همایش ملی تحقیق و توسعه ی صنایع تخمیری. کرج- ایران، سخنرانی کلیدی.
- ۱۳- جوانمرد، م. ۱۳۹۳. فناوری های نوین در بسته بندی مواد غذایی. دومین همایش ملی پلیمرهای پیشرفته غذا. تهران- ایران، سخنرانی کلیدی.
- ۱۴- جوانمرد، م. ۱۳۹۳. فناوری های نوین در صنایع غذایی. نخستین کنفرانس ملی توسعه کیفیت، راهبردی فراگیر در سلامت غذا. تهران- ایران، سخنرانی کلیدی.
- ۱۵- جوانمرد، م. ۱۳۹۹. ایجاد ارزش افزوده به ضایعات و فرآورده های جنبی صنایع شیر. بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه خوزستان

...

فهرست مقالات ارائه شده در همایش های بین المللی

- 1- Study of chemical and microbiological characteristics of sturgeon products in Iran, world veterinary congress, **Tunisia-Tunis** 23-25 Sep 2002.
- 2- Effects of gamma irradiation and frozen storage on the microbiological, chemical and organoleptic properties of chicken meat, Future of Food Engineering, CIGR Conference, **Warszawa- Poland**, 26-28 April 2006.
- 3- Shelf-life of whey protein coated pistachio kernel (*Pistacia Vera L.*), 3rd CIGR Conference section 6, **Naples – Italy**, 24-26 Sep. 2007.
- 4- A SWOT analysis of organic grapefruit production in Iran. Horticultural economics and management. **Chiang-mai Thailand**. 2010
- 5- Application of edible coating based on methycellulose and *Zataria multiflora* extract for grape. 7th International Postharvest Symposium. **Kuala lumpur- Malaysia**. 2012.
- 6-

- 7- Vacuum-Steam-Vacuum a new approach for food decontamination. 33rd EFFoST International Conference: Sustainable Food Systems - Performing by Connectin. 12-14 November, **Rotterdam, The Netherlands**, 2019.

...

ثبت اختراع

- ۱- ثبت اختراع "تهیه فیلم خوراکی از نشاسته گندم" کارفرما: سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران. محل ثبت: اداره کل ثبت شرکتها و مالکیت صنعتی، سال ۱۳۸۶.
- ۲- ثبت اختراع "فرمولاسیون جدید اسانس آویشن شیرازی برای کنترل بیماری کپک خاکستری انگور در اثر *Botrytis cinerea*" محل ثبت: اداره کل ثبت شرکتها و مالکیت صنعتی، سال ۱۳۹۱.
- ۳- ثبت اختراع "ساخت جاذب اتیلن برپایه زئولیت حاوی پرمنگنات پتاسیم و کاربرد آن در افزایش ماندگاری قارچ دکمه ای" محل ثبت: اداره کل ثبت شرکتها و مالکیت صنعتی، سال ۱۳۹۲.

سوابق راهنمایی پایان نامه

کارشناسی ارشد:

- ۱- بررسی ماندگاری برش های میوه خربزه پوشش داده شده با پروتئین آب پنیر در دمای سرد (۵ درجه سانتی‌گراد)
- ۲- بررسی ماندگاری برش های هویج پوشش داده شده با پروتئین آب پنیر در دمای سرد (۵ درجه سانتی‌گراد)
- ۳- تهیه فیلم خوراکی از نشاسته گندم و امکان کاربرد آن در مواد غذایی
- ۴- پوشش دهی کیوی با کمک پروتئین آب پنیر و روغن سبوس برنج
- ۵- پوشش دهی زغالو با کمک پروتئین آب پنیر و روغن سبوس برنج
- ۶- بررسی تاثیر ترکیبات فنلی خام هسته گریپ فروت بر پایداری روغن ماهی
- ۷- بررسی تاثیر عصاره آویشن شیرازی بر قارچ آسپرژیلوس فلاووس در پوشش خوراکی
- ۸- بررسی اثرات تیمارهای مختلف اسمزی و روش های خشک کردن بر روی برخی شاخص های کیفی کشمش (واریته بیدانه عسکری)
- ۹- بسته بندی سوسیس و کالباس در فیلم های خوراکی تهیه شده از ایزوله پروتئینی آب پنیر
- ۱۰- مطالعه اثر ضد میکربی اسانس سماق در بسته بندی گوشت (مشاور)
- ۱۱- مطالعه اثر ضد میکربی اسانس دارچین در بسته بندی گوشت
- ۱۲- بررسی تاثیر عصاره آویشن شیرازی در پوشش خوراکی آب پنیر بر ماندگاری میوه گلابی
- ۱۳- بررسی تاثیر عصاره آویشن شیرازی در پوشش خوراکی آب پنیر بر ماندگاری میوه هلو انجیری
- ۱۴- بررسی تاثیر عصاره آویشن شیرازی در پوشش خوراکی متیل سلولز بر ماندگاری میوه انگور عسگری بی دانه
- ۱۵- بررسی پوشش های خوراکی حاوی عصاره آویشن شیرازی بر کیفیت ماندگاری تخم مرغ
- ۱۶- ساخت جاذب های پتاسیم پرمنگناتی نگهداری شده بر روی زئولیت برای مهار کردن گاز اتیلن و بررسی اثر آن در افزایش ماندگاری قارچ خوراکی
- ۱۷- سیستم بسته بندی فعال جاذب اتیلن بر پایه فیلم برای افزایش ماندگاری میوه کیوی
- ۱۸- بررسی کیفیت گیاه تازه شوید تحت تاثیر بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته

- ۱۹- اثر آنتی اکسیدان های طبیعی پوشانده شده بر فیلم پلی اتیلن با دانسیته پائین در جلوگیری از اکسیداسیون کره
- ۲۰- بکارگیری بسته بندی فعال مهارکننده اکسیژن جهت افزایش ماندگاری نان سنگک
- ۲۱- بکارگیری فوم نشاسته حاوی اسانس روغنی گیاهی برای جلوگیری از رشد کپک و بهبود ماندگاری نان بسته بندی شده
- ۲۲- بهینه سازی فرمولاسیون پوشش خوراکی متیل سلولز و عصاره آویشن شیرازی با هدف بهبود ماندگاری انگور
- ۲۳- استخراج و خالص سازی گلیکوماکروپپتید (GMP) از آب پنیر به عنوان منبع پروتئینی غذای بیماران مبتلا به فنیل کتونوری
- ۲۴- نگهداری مغز گردوی تازه با فناوری اتمسفر اصلاح شده
- ۲۵- تهیه فیلم های پلیمری پلی اتیلن با دانسیته پائین با قابلیت جذب اتیلن برای افزایش ماندگاری میوه کیوی
- ۲۶- بررسی تاثیر عوامل ضد میکروبی طبیعی مستخرج از ضایعات کشاورزی برای افزایش ماندگاری توت فرنگی
- ۲۷- طراحی بسته بندی هوشمند برای تشخیص سریع فساد و تازگی گوشت مرغ
- ۲۸- تولید پودر چربی
- ۲۹- نگهداری برش های تازه بادمجان در شرایط کنترل شده
- ۳۰- به کارگیری عصاره انار برای افزایش ماندگاری و حذف افزودنی های شیمیایی از سس هزار جزیره

...

دکتری تخصصی:

۱. تهیه فیلم خوراکی از پروتئین آب پنیر و امکان کاربرد آن در بسته بندی مواد غذایی
۲. استخراج ترکیبات ضد میکروبی از پوست انار با روش های نوین و ارزیابی اثر نانوعصاره تولیدی بر ماندگاری گوشت مرغ
۳. به کارگیری ترکیبات ضد میکروبی از پسماند انار و انگور در ماندگاری گوشت مرغ در کشتارگاه
۴. بسته بندی جاذب اکسیژن برای درب بسته بندی روغن زیتون
۵. الکترورسی پلی اتیلن ترفتالات با ماده جاذب اکسیژن اکسالات برای بسته بندی روغن زیتون
- ۶.

...