

بنام خدا

تاریخچه تحصیلی ، فعالیتهای آموزشی، پژوهشی و اجرایی



مشخصات :

نام : مرتضی خمیری تاریخ تولد: ۱۳۴۴ محل صدور: رامسر تاریخ اشتغال به کار: ۱۳۷۴/۱/۱۵
وضعیت شغلی: - عضو هیئت علمی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان و سردبیر مجله فناوری و نگهداری مواد غذایی
- سابقه خدمت ۲۶ سال مرتبه: استاد پایه ۴۰
آدرس محل کار: گرگان - فلکه بسیج - مجموعه دانشکده های علوم کشاورزی - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان - گروه علوم و صنایع غذایی تلفن: ۴۴۲۶۴۳۲، ۴۴۲۶۸۱۳ و ۴۴۲۶۰۸۲ - ۰۱۷۱ (محل کار)

مدارج علمی :

- ۱- دیپلم: علوم تجربی - خرداد ۱۳۶۳ - دبیرستان شهید کوزه گر - کتالم - رامسر
 - ۲- کارشناسی: علوم و صنایع غذایی - آبان ۶۹ - دانشگاه فردوسی مشهد
 - ۳- کارشناسی ارشد: علوم و صنایع غذایی - مهر ۷۳ - دانشگاه تربیت مدرس تهران
 - ۴- دکتری: علوم و صنایع غذایی - بهمن ۸۳ - دانشگاه فردوسی مشهد
- گذراندن دوره فرصت مطالعاتی یک ساله در انستیتو ملی تحقیقات علمی مونترال (Institut national de la recherche scientifique- INRS)، کانادا سال ۲۰۰۳.
- گذراندن دوره فرصت مطالعاتی یک ساله در انستیتو تحقیقات برای ایمنی غذا (Canadian Research Institutufor Food Safety- CRIFS)، دانشگاه گوئلف، کانادا سال ۲۰۱۳.

عناوین و مشخصات پایان نامه ها

۱- کارشناسی ارشد :

عنوان: بررسی ماندگاری لیستریا منوسیتوزنز طی مراحل تولید و رسیدن پنیر سفید ایرانی

تاریخ دفاع: شهریور ۱۳۷۳ استاد راهنما: دکتر جلیل وند یوسفی اساتید مشاور: دکتر منوچهر وثوقی و خانم دکتر ثریا نواب پور

۲- دکتری :

عنوان: جداسازی و شناسایی سویه هایی از بیفیدوباکتریوم بومی ایران و بررسی قابلیت های کاربردی آن ها در تولید فرآورده ای

پروپاوتیک تاریخ دفاع: ۱۳۸۳/۱۱/۶ اساتید راهنما: دکتر سید علی مرتضوی و دکتر حمید بهادر قدوسی

اساتید مشاور: دکتر علی خامسان، خانم دکتر درخشان احمد و فخری شهیدی

مقالات (منتشر شده در مجلات علمی-پژوهشی)

- 1- Kashaninejad, M., S. Rafiee, M. Maghsoudlou and **M. Khomeiri**. 2007. Study of hydration kinetics and density changes of rice (Tarom mahali) during hydrothermal processing, *Journal of Food Engineering*, 79:1383-1390.
- 2- Kashaninejad, K., Maghsoudlou, Y., **Khomeiri, M.**, Tabil, L.G. 2010. Resistance to airflow through bulk pistachio nuts (*Kalleghochi* variety) as affected by the moisture content, airflow rate, bed depth and fill method. *Powder Technology*
- 3- Rezagah, M. E., Kashaninejad, M., Mirzaei, H and **Khomeiri, M.** 2010. Osmotic dehydration of button mushroom: Fickian diffusion in slab configuration. *Journal Latin American Applied Research*, 40(1): 23-26
- 4- Shabani, A., Dastar, B., **Khomeiri, M.**, Shabanpor, R., Hasani, S., 2010. Response of broiler chicken to different levels of Nonozoeolit during experimental aflatoxisis. *Journal of Biological Science*, 10(4), 362 – 367
- 5- Falaki, M., Shams Shargh, M., Dastar, B., Zerehdaran, S. **Khomeiri, M.**, 2010. The investigation of intestinal microflora and growth response of young broilers given feed supplemented with different levels of probiotic and prebiotic. *Journal of Animal and Veterinary Advanced*. 10(3): 385-390
- 6- Rafiee, Z., Jafari, S.M., Alami, M., and **Khomeiri, M.**, 2011. Microwave-assisted extraction of phenolic compounds from oliveleaves; a comparison with maceration. *The Journal of Animal & Plant Sciences*. 21(4): 738-745
- 7- Rezaei, R., **Khomeiri, M.**, Kashaninejad, M., Aalami, M. 2011. Effects of guar gum and arabic gum on the physicochemical, sensory and flow behavior characteristics of frozen yoghurt. *International Journal of Dairy Technology*, 64(4): 563-568
- 8- Rezaei, R., **Khomeiri, M.**, Kashaninejad, M., Aalami, M. 2011. Effect of inulin on the physicochemical properties, flow behavior and probiotic survival of frozen yogurt. *journal of food science and technology*.
- 9- Shayanfar, Sh., Kashaninejad, M., **Khomeiri, M.**, Emam Djomeh, Z. and Mostofi, Y. 2011. Effect of MAP and Different Atmospheric Conditions on the Sensory Attributes and Shelf life Characteristics of Fresh Pistachio Nuts. *International Journal of Nuts and Related Sciences* 2(3): 47-57.
- 10- Chamanara, V., Shabanpour, B., Gorgin, S., **Khomeiri, M.** 2012. An investigation on characteristics of rainbow trout coated using chitosan assisted with thyme essential oil, *International Journal of Biological Macromolecules* 50, 540– 544
- 11- Maghsoudlou, A., Maghsoudlou, Y., **Khomeiri, M.**, and Ghorbani, M. 2012. Evaluation of Anti-Fungal Activity of Chitosan and its Effect on the Moisture Absorption and Organoleptic Characteristics of Pistachio Nuts . *Intern. Journal on Advanced Science, Eng. and Tech. Info.*
- 12- Rafiee, Z., Jafari, S.M., Alami, M., and **Khomeiri, M.**, 2012. Antioxidant effect of microwave-assisted extracts of olive leaves on sunflower oil. *J. Agr. Sci. Tech.* Vol. 14: 1497-1509
- 13- Rezaei, M, **Khomeiri, M.**, Aalami, M., Kashaninejad, M. 2012. Effect of inulin on the physicochemical properties, flow behavior and probiotic survival of frozen yogurt. *Journal of Food Science and Technology*
- 14- Shams Shargh, M., B. Dastar S. Zerehdaran , **M. Khomeiri** and A. Morad. 2012. Effects of using plant extracts and a probiotic on performance, intestinal morphology, and microflora population in broilers. *Appl. Poult. Res.* 21 :201–208
- 15- Chamanara, V., Shabanpour, B., **Khomeiri, M.**, Gorgin, S. 2013. Shelf-life extension of fish samples by using enriched chitosan coating with Thyme essential oil, *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 22:3–10.
- 16- Karami, Z., Mirzaei, H., Emam-Djomeh, Z., Sadeghi Mahoonak, A.R. and **Khomeiri, M.** 2013. Effect of harvest time on antioxidant activity of Glycyrrhiza glabra root extract and evaluation of its antibacterial activity. *International Food Research Journal* 20(5): 2951-2957
- 17- Ranjbari, A., Kashaninejad, M., Aalami, M., and **Khomeiri, M.**. 2013. Effect of ultrasonic pre-treatment on water absorption characteristics of chickpeas (*Cicer arietinum*). *Latin American Applied Research*
- 18- Karami, K., Emam-Djomeh, Z., Mirzaee, H., **Khomeiri, M.**, Sadeghi Mahoonak, A., Aydani, A., 2015. Optimization of microwave assisted extraction (MAE) and soxhlet extraction of phenolic compound from licorice root. *Journal of Food Science Technology*. 52(6):3242–3253.

- 19- Rezaei, R., **Khomeiri, M.**, Kashaninejad, Mazaheri-Tehrani, M., M. , Aalami, M. 2015. Effect of resistant starch and aging conditions on the physicochemical properties of frozen soy yogurt. Journal of Food Science and Technology
- 20- Sabaghi, M., Maghsoudlou, Y., **Khomeiri, M.**, Ziaifar, AM., 2015. Active edible coating from chitosan incorporating green tea extract as an antioxidant and antifungal on fresh walnut kernel. Postharvest Biology and Technology . 110: 224–228
- 21- Zarei Yam, B., **Khomeiri, M.**, 2015. Microbiological and sensory properties of cherry and orange fortified cam camel milk for human nutrition. Integrative Food, Nutrition and Metabolism. Volume 2(2): 163-165
- 22- Zarei Yam, B., **Khomeiri, M.**, Amirkhani, S., and Sabagh, M., 2015. Microbial Quality of Salted Dried Fish Sold Near Caspian Sea, Iran. Merit Research Journal of Microbiology and Biological Sciences. Vol. 3(1) pp. 007-011
- 23- Zarei Yam, B., **Khomeiri, M.**, Sadeghi Mahounak, A. and Jafari, SM., 2015. Isolation and identification of yeasts and lactic acid bacteria from local traditional fermented camel milk, Chal. Food Processing & Technology 6 (7): 460. doi:10.4172/2157- 7110.1000460
- 24- Ashayerizadeh O, Dastar B, Samadi F, **Khomeiri M**, Yamchi A4 & Zerehdaran S. 2016. Effects of Lactobacillus-Based Probiotic on Performance, Gut Microflora, Hematology and Intestinal Morphology in Young Broiler Chickens Challenged with Salmonella Typhimurium. Poult. Sci. J. 4(2): 157-165 (ISC)
- 25- Ghiamati, F., Yavarmanesh, M., **Khomeiri, M**, Maghsoudlou, Y. 2016, Biodiversity and origin of the microbial populations isolated from Masske, a traditional Iranian dairy product made from fermented Ewe's milk, International Journal of Dairy Technology., 69(3):441-451
- 26- Ghiamati, F., Yavarmanesh, M., **Khomeiri, M.**, Mahdavi, M. 2016, Microbial Safety of Masske: A Traditional Butter from South of Khorasan, Genetic Similarity of Pathogenic Bacteria Indicators. Infect Epidemiol Med. 2(3): 14-19
- 27- Shabani, B., Dastar, B., Hassani1, S., **Khomeiri, M.** and Shabanpour, B. 2016. Decreasing the Effects of Aflatoxins on Color and Oxidative Stability of Broiler Meats using Nanozeolite. Jurnal of Agricultural Science and Technology. 18:109 -121
- 28- Yolmeh, M., Hamed, H. and **Khomeiri, M.**, 2016. Antimicrobial activity of pigments extracted from *Rhodotorula glutinis* against some bacteria and fungi. Zahedan Journal of Research in Medical Sciences. 18(12): e4954(ISC & Scopus) ISSN: 1878-8181
- 29- Ashayerizadeh, O., Dastar, B., Samadi, F., **Khomeiri, M.**, Yamchi, A., Zerehdaran, S., 2017. Study on the chemical and microbial composition and probiotic characteristics of dominant lactic acid bacteria in fermented poultry slaughterhouse waste. Waste Management 65: 178–185 (Q1, ISSN 0956-053X)
- 30- Azari-Anpar, M., Soltani Tehrani, N., Aghajani, N. and **Khomeiri, M.** 2017. Optimization of the new formulation of ice cream with native Iranian seed gums (*Lepidium perfoliatum* and *Lepidium sativum*) using response surface methodology (RSM). J Food Sci Technol, 54(1):196–208 26 (Q3, ISSN 0022-1155, IF 1.24)
- 31- Azari-Anpar, M., **Khomeiri, M.**, Ghafouri-Oskuei, H. and Aghajani, N., 2017. Response surface optimization of low-fat ice cream production. 2017. Journal of Food Science and Technology, 54(5):1175–1183 (Q3, ISSN 0022-1155, IF 1.24)
- 32- Ebrahimi, M., **Khomeiri, M.**, Masoudi-Nejad, A., Sadeghi, A., Sadeghi, B., Kashaninejad, M., 2017. Inhibitory effects of lactic acid bacteria isolated from traditional fermented foods against aflatoxigenic *Aspergillus* spp .Comparative Clinical Pathology, 26(5):1083–1092 (WOS=ISI, Scopus; Q3)
- 33- Fallah Shojaee, M., Sadeghi Mahoonak, A. R., **Khomeiri, M.**, Ghorbani, M., 2017. Antibacterial Effects of Stevia rebaudiana Bertoni Extract on Pathogenic Bacteria and Food Spoilage. Islamic Azad University, Science and Research Branch, 7(1): 57-64
- 34- Ghasemi, Sanaz., Jafari, Seid Mahdi., Assadpour, Elham., & **Khomeiri, Morteza.**, 2017. Production of pectin-whey protein nano-complexes as carriers of orange peel oil. Carbohydrate Polymers. 177: 369 – 377 (December 2017) (Q1, ISSN 0144-8617, IF 4.219)

- 35- Kashiri, M., Maghsoudlo, Y., and **Khomeiri, M.**, 2017. Incorporating Zataria multiflora Boiss. essential oil and sodium bentonite nano-clay open a new perspective to use zein films as bioactive packaging materials. Food Science and Technology International 0(0) 1–15 (Q3, ISSN 1082-0132, IF 0.991)
- 36- Mokhtari, S., Jafari, SM., **Khomeiri, M.**, Maghsoudlou, Y., Ghorbani, M., 2017. The cell wall compound of *Saccharomyces cerevisiae* as a novel wall material for encapsulation of probiotics. Food Research International, 96: 19-26 (Q1, ISSN 0963-9969, IF 3.182)
- 37- Mokhtari, S., **Khomeiri, M.**, Jafari, SM., Maghsoudlou, Y., and Ghorbani, M., 2017. Descriptive analysis of bacterial profile, physicochemical and sensory characteristics of grape juice containing *Saccharomyces cerevisiae* cell wall-coated probiotic microcapsules during storage. International Journal of Food Science and Technology, 52: 1042–1048 (Q2, ISSN 1094-2912, IF 1.586)
- 38- Yolmeh, M., **Khomeiri, M.**, 2017. Effect of mutagenesis treatment on antimicrobial and antioxidant activities of pigments extracted from *Rhodotorula glutinis*. Biocatalysis and Agricultural Biotechnology, 10: 285-290 ISSN: 1878-8181 (Scopus, Q2) ISSN: 1878-8181
- 39- Yolmeh, M., **Khomeiri, M.**, Ahmadi, Z., 2017. Application of mixture design to introduce an optimum cell-free supernatant of multiple-strain mixture (MSM) for *Lactobacillus* against food-borne pathogens, LWT - Food Science and Technology 83: 298 -304 26 (Q1, ISSN 0023-6438, IF 2.711)
- 40- Yolmeh, M., **Khomeiri, M.**, Ghorbani, M., Ghaemi, E., Ramezanzpour, SS., 2017. High efficiency pigment production from *Micrococcus roseus* (PTCC 1411) under ultraviolet irradiation. Biocatalysis and Agricultural Biotechnology, 9: 156-161 ISSN: 1878-8181 (Scopus, Q2)
- 41- Azadbakht, E., Maghsoudlou, Y., **Khomeiri, M.**, Kashiri, M. 2018. Development and structural characterization of chitosan films containing Eucalyptus globulus essential oil: Potential as an antimicrobial carrier for packaging of sliced sausage, Food Packaging and Shelf Life. Q1
- 42- Ehsani, J., Mohsenzadeh, M., **Khomeiri, M.** and Ghasem Nejad, A. 2018. Chemical characteristics, and effect of inulin extracted artichoke (*Cynara scolymus* L.) root on biochemical properties of synbiotic yogurt at the end of fermentation- Iranian Journal of chemistry and Chemical Engineering. Q4
- 43- Ghasemi, S., Jafari, S. M., Assadpour, E., & **Khomeiri, M.** 2018. Nanoencapsulation of d-limonene within nanocarriers produced by pectin-whey protein complexes- Q1
- 44- Ghasemi, S., Jafari, S. M., Assadpour, E., and **Khomeiri, M.** 2018. Production of pectin-whey protein nano-complexes as carriers of orange peel oil- Carbohydrate Polymers. Q1
- 45- Jamali, S., N., Kashaninejad, M., Asadi Amirabadi, A., Alami, M., **Khomeiri, M.** 2018. Kinetics of peroxidase inactivation, color and temperature changes during pumpkin (*Cucurbita moschata*) blanching using infrared heating. LWT-Food Science and Thechnology - Q1
- 46- Rahbari, M., Hamdami, N., Mirzaei, H., Jafari, SM., Kashaninejad, M., **Khomeiri, M.** 2018. Effects of high voltage electric field thawing on the characteristics of chicken breast protein, Journal of Food Engineering. 216: 98 - 106 26 (Q1, ISSN 0260-8774, IF 3.199)
- 47- Rahbari, M., Hamdami, N., Mirzaei, H., Jafari, S., M., Kashaninejad, M., **Khomeiri, M.** 2018. Effects of high voltage electric field thawing on the characteristics of chicken breast protein, Journal of Food Engineering. 216: 98 - 106
- 48- Rezaei, R., **Khomeiri, M.**, Kashaninejad, M., Aalami, M., Mazaheri, M. 2018. Steady and dynamic rheological behaviour of frozen soy yogurt mix affected by resistant starch and β -glucan. International Journal Of Food Properties -Q2
- 49- Zabihi, E., Joz Majidi, H., Kazemi Pasarvi, S., Shahrampour, D., Goudarzi, A., **Khomeiri, M.**, Hajiabdolrasouli, M., and Babaei, A., 2018. Fabrication and Characterization of Polyethylene Nanocomposite Films Containing Zinc Oxide (ZnO) Nanoparticles Synthesized by a Cost-Effective and Safe Method. Journal of Macromolecular Science PART B, 57, (10): 645–659. ISSN:1525-609X - Q3

- 50- Faraji Kafshgari S, Maghsoudlou Y, **Khomeiri, M.**, kashiry M, Babaei A. 2019. Isolation of *Escherichia coli* specific Lytic Phages from Waste Water and evaluation of its antimicrobial effect *In Vitro* and Chicken meat . Iran J. Med. Microbiol. 13 (3) :180-193
- 51- Faraji, S., Maghsoudlou, Y., **Khomeiri, M.**, Kashiri, M., Babaei, A. 2019. In Vitro Biocontrol of *Escherichia coli* Through the Immobilization of its Specific Lytic Bacteriophage on Cellulose Acetate Biodegradable Film
- 52- Kashaninejad, M., **Khomeiri, M.**, Sadeghi. A., 2019. Effect of sample properties and infrared power on the penetration depth of infrared radiation into *Carum carvi* L. Food Science and Technology 16 (87), 65-78
- 53- Mahmoudi, M., **Khomeiri, M.**, Saeidi, M., Kashaninejad, M., Davoodi, H. 2019. Study of Potential Probiotic Properties of Lactic Acid Bacteria Isolated from Raw and Traditional Fermented Camel Milk. Journal of Agricultural Science and Technology 21 (5), 1161-1172
- 54- Malekhosseini, P., Alami, M., **Khomeiri, M.**, Esteghlal, S., Nekoei. AR. 2019, Development of casein-based nanoencapsulation systems for delivery of epigallocatechin gallate and folic acid, Food science & nutrition 7 (2), 519- 527
- 55- Moayedi, A. Mahmoudi, M., **Khomeiri, M.**, Loghman, S. 2019. Isolation, molecular identification and safety assessment of proteolytic lactic acid bacteria obtained from different raw milks, Food Science and Technology 16 (89), 59-69
- 56- Mokhtari, S., Jafari, SM., **Khomeiri, M.** 2019. Survival of encapsulated probiotics in pasteurized grape juice and evaluation of their properties during storage. Food Science and Technology International 25 (2), 120-129
- 57- Nemati, V., **Khomeiri, M.**, Moayedi, A., Sadeghi Mahoonak, A., Sadeghi, A., and Yamchi, A., 2019. Use of Cuminum Cyminum Essential Oil and Biarum carduchcorum Water Extract on Shelf-life Extension of lambs at Cold Storage, Nutrition and Food Sciences Research, 6 (3), 23-32
- 58- Rezaei, R., **Khomeiri, M.**, Kashaninejad, M., Mazaheri- Tehrani, M., Aalami, M., 2019. Potential of β -d- glucan to enhance physicochemical quality of frozen soy yogurt at different aging conditions Iranian Food Science and Technology Research Journal, 15 (3): 1-12
- 59- Rouhipour, SB., **Khomeiri, M.**, Sadeghi Mahoonak, A., Sadeghi, A. 2019. Evaluating the antimicrobial and antioxidant effects of trachyspermum and lemon balm essences and their combination on *salmonella enteritidis* bacteria and *saccharomyces cerevisiae* yeast in mayonnaise sauce, Eurasia J Biosci 13, 1805-1815, **Q4**
- 60- Shahrampour, D, **M Khomeiri**, MA Razavi, M Kashiri. 2019. Evaluating the Effect of Diversity of *Lactobacillus plantarum* Strains Isolated from Different on Their Antagonistic, Antioxidant and Aggregation Activities. Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology 14 (2), 39-53
- 61- Shahrampour, D., **Khomeiri, M.**, Razavi, SMA., Kashiri, M., 2019. Development and characterization of alginate/pectin edible films containing *Lactobacillus plantarum* KMC 45. LWT - Food Science and Technology, Q1 doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108758
- 62- Taheri, S., **Khomeiri, M.**, Aalami, M., and Moayedi, A., 2019. Non-fermented Synbiotic Drink Based on Lactic Cheese Whey Which Incorporates *Lactobacillus rhamnosus* GG and *Lactobacillus paracasei*, International Journal of Food Studies 8: 93 – 104 – **Q3**
- 63- Tavallaie, S., **Khomeiri, M.**, Mousivand, M., Maghsoudlou, Y., Hashemi, M., 2019. Starches from different sources hydrolysis using a new thermo-tolerant amylase complex produced by *Bacillus subtilis* T41a: Characterization and efficiency evaluation, LWT - Food Science and Technology, 112, 1-10. **Q1**
- 64- Yolmeh, M. and **Khomeiri, M.** and Ghaemi, E. 2020. High-efficiency anti-enterotoxigenic activity of *Lactobacillus* on staphylococcal enterotoxins biosynthesis. LWT, 125. **Q1**
- 65- Karimian, E, Moayedi, A., **Khomeiri, M.**, Aalami, M., Mahoonak, AS., 2020. Application of high-GABA producing *Lactobacillus plantarum* isolated from traditional cabbage pickle in the production of functional fermented whey-based formulate, Journal of Food Measurement and Characterization, 1-9 **Q3**

۶۶- خمیری م.، وند یوسفی، ج. (۱۳۷۳) ماندگاری لیستریا منوسیتوژنز طی مراحل تولید و رسیدن پنیر سفید ایرانی. پژوهش و سازندگی، شماره ۲۶، ص ۱۱۵-۱۱۰

۶۷- خمیری م.، وند یوسفی، ج. (۱۳۷۶)، لیستریا و آلودگی های لیستریوزی. مجله دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، ۱ (۴)، ص. ۱۶-۱۲،

- ۶۸- خمیری، م.، مرتضوی، س.ع.، قدوسی، ح.ب.، خامسان، ع.، احمد، د.، شهیدی، ف. (۱۳۸۳) شناسایی بیفیدوباکتریوم های جدا شده از نمونه های مدفوعی در ایران با استفاده از PCR با پرایمرهای اختصاصی در سطح جنس و آنالیز توالی ژنی S rRNA، مجله علوم پزشکی کرمان، دوره دوازدهم، شماره ۱: ص ۲۱ تا ۳۱
- ۶۹- خمیری، م.، قدوسی، ح.ب.، مرتضوی، س.ع.، خامسان، ع.، احمد، د.، شهیدی، ف. (۱۳۸۴) جدا سازی، شناسایی و بررسی چگونگی توزیع نژاد های بیفیدوباکتریوم در برخی از افراد ایران، مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان سال دوازدهم، شماره سوم، مرداد- شهریور، ص ۳۳ تا ۴۴
- ۷۰- خمیری، م.، قدوسی، ح.ب.، مرتضوی، س.ع.، مقصودلو، ی.، سلطانی، افشین (۱۳۸۵) بررسی مقاومت ایزوله هایی از بیفیدوباکتریوم بومی ایران به نمک های صفراوی و اسید معده شبیه سازی شده، مجله علوم پزشکی کرمان، دوره سیزدهم، شماره ۳: ص ۱۸۱ تا ۱۸۸
- ۷۱- تفنگ سازان، ف.، خمیری، م.، کریم، گ.، حسنی، س.، سیف هاشمی، س. (۱۳۸۸). ارزیابی کیفیت میکروبی کره های عرضه شده در تهران در سال ۱۳۸۶ - مجله میکروب شناسی پزشکی ایران - س. ۳، ش. ۱، ص. ۴۲-۳۶
- ۷۲- خمیری، م.، مرتضوی، س.ع.، قدوسی، ح.ب.، خامسان، ع. و احمد، د. (۱۳۸۷) تولید ماست بیفیدوس با استفاده از ایزوله ایرانی و بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی آن. مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان سال پانزدهم، شماره پنجم، آذر- دی، ص ۹۷ الی ۱۰۵
- ۷۳- خمیری، م.، مقصودلو، ی.، کومار، ل.، ولی یار، ف.، حسنی، س. (۱۳۸۷) بررسی آلودگی بادام زمینی جمع آوری شده از استانهای شمالی به کپک آسپرژیلوس فلاووس، آسپرژیلوس نایجر و میزان آفلاتوکسین در آنها. مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان سال پانزدهم، شماره اول، ص ۷۷ الی ۸۵
- ۷۴- عشایر زاده، الف.، دستار، ب. شمس شرق، م.، خمیری، م. (۱۳۸۷)، بررسی جمعیت میکروبی روده و پاسخ رشد جوجه های گوشتی جوان، به جیره های مکمل شده با روکسارسون، آویلامایسین و فورمایسین گلد، مجله علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی، جلد ۱۲، شماره ۴۳، ص ۵۴۵ الی ۵۵۳
- ۷۵- عشایر زاده، الف.، دستار، ب. شمس شرق، م.، خمیری، م. (۱۳۸۷)، تاثیر چند افزودنی غذایی محرک رشد بر عملکرد، ترکیب لاشه و مقادیر هماتولوژی جوجه های گوشتی، مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان سال پانزدهم، شماره پنجم، آذر- دی، ص ۱۰۶ الی ۱۱۳
- ۷۶- ابراهیم رضاگاه، م.، کاشانی نژاد، م.، میرزایی، ح. و خمیری، م. (۱۳۸۸). تاثیر دما، غلظت محلول اسمزی و نسبت وزنی برسنیتیک خشک کردن اسمزی قارچ دکمه ای (*Agaricus bisporus*). مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، ج. ۱۶، شماره ۱-الف، ص ۲۰۱ تا ۲۱۱
- ۷۷- ابراهیمی، ط.، خمیری، م.، مقصودلو، ی.، احمدی گلسفیدی، م. (۱۳۸۸). ارتباط بین ترکیبات شیمیایی بادام زمینی با مقاومت آن در برابر قارچ *Aspergillus flavus* آفلاتوکسین زا، مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، ج. ۱۶، شماره ۱-الف، ص ۲۰۱ تا ۲۱۱
- ۷۸- احمدی، س. م.، خمیری، م.، خسروشاهی، الف. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۸۸. جداسازی و شناسایی فلور باکتریهای اسید لاکتیک در پنیر سنتی ليقوان. مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، ج. شانزدهم، شماره سوم، ص ۱ تا ۱۱
- ۷۹- احمدی، س. م.، خمیری، م.، خسروشاهی، الف. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۸۸. بررسی تأثیر جدایه های شناسایی شده از پنیر ليقوان بر خواص حسی پنیر سفید ایرانی، علوم و صنایع غذایی. دوره ۶. ش. ۲. ص. ۷۵ تا ۸۲
- ۸۰- انصاری پور، الف.، خمیری، م.، کاشانی نژاد، م.، میرزایی، ح. (۱۳۸۸) بررسی بقای *Bifidobacterium lactis BB12* و *Lactobacillus acidophilus LA5* در پنیر سفید آب نمکی ایرانی مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، جلد شانزدهم، شماره دوم، ص ۱۴۹-۱۵۶
- ۸۱- تفنگ سازان، ف.، خمیری، م.، کریم، گ.، حسنی، س.، سیف هاشمی، س. (۱۳۸۸). بررسی اثر سردخانه گذاری بر تغییرات شیمیایی و میکروبی کره، علوم و فن آوری در مواد غذایی، ج ۱، ش. ۳، ص. ۱۷- ۱.
- ۸۲- تفنگ سازان، ف.، خمیری، م.، کریم، گ.، حسنی، س.، سیف هاشمی، س. (۱۳۸۸). ارزیابی کارایی روش استاندارد برای شناسایی کلی فرم ها در کره و پیشنهاد روش غنی سازی بعنوان روش جایگزین؛ مجله علوم و صنایع غذایی دانشگاه تربیت مدرس،

- ۸۳- وثوق، الف.ص، خمیری، م. کاشانی نژاد، م. و جعفری، س.م.، (۱۳۸۸). اثر عرق نعنای بر قابلیت بقای باکتریهای پروبیوتیک در نوشیدنی سنتی ایرانی (دوغ). مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، جلد شانزدهم، شماره اول، ص ۱۵۶ الی ۱۶۴
- ۸۴- وثوق، الف.ص، خمیری، م. کاشانی نژاد، م. و جعفری، س.م.، (۱۳۸۸). ماندگاری *Bifidobacterium lactis* و *Lactobacillus acidophilus* در نوشیدنی سنتی ایرانی (دوغ) حاوی عصاره کاکوتی. فصلنامه علمی - پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران دوره ۶، شماره ۴، ص ۷۷ تا ۸۵
- ۸۵- یاسمنی، ت.، خمیری، م.، مظاهری تهرانی، م.، (۱۳۸۸). بررسی اثر شیر سویا بر بقای باکتری *Lactobacillus acidophilus* در طی نگهداری نوشیدنی ماست پروبیوتیک. مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، ج. ۱۶، شماره ۱-ب، ص ۲۰۱ تا ۲۱۱
- ۸۶- رضایی مکر، ر.، مرتضوی، س.ع.، حبیبی نجفی، م.ب.، شهیدی، ف.، خمیری، م. ۱۳۸۹. اثر میکرواینکپسول‌های زینت بر قابلیت زنده ماندن لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس PTCC 1643 در شرایط شبیه سازی شده معده و روده انسان، فصلنامه علمی - پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۷، شماره ۲، ص ۵۱ تا ۶۰
- ۸۷- رفیعی، ز. جعفری، س.م.، خمیری، م.، اعلمی، م. ۱۳۸۹. تأثیر وارسته و روش استخراج بر ویژگی های آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی عصاره برگ های زیتون، جلد ۶، شماره ۴، ص ۳۰۷-۲۹۷
- ۸۸- رنجبری، ع. کاشانی نژاد، م.؛ اعلمی، خمیری، م. ۱۳۸۹. بررسی تاثیر پیش تیمار فراصوت بر روی کاهش هدر رفت میزان مواد تغذیه ای نخود در حین فرآیند خیساندن. مجله علوم و نگهداری مواد غذایی، ش. ۱۰
- ۸۹- شبانی، الف.؛ دستار، ب.؛ خمیری، م.؛ شعبانپور، ب.؛ حسینی، س. ۱۳۸۹. تاثیر نانوزئولیت بر عملکرد فراسنجه های خونی و جمعیت باکتریایی ایلئوم در جوجه های گوشتی تغذیه شده با خوراک آلوده به آفلاتوکسین. پژوهشهای علوم دامی. سال اول، شماره ۲. پائیز و زمستان
- ۹۰- میرشهیدی، م.، مقصودلو، ی.، خمیری، م. و قربانی، م. ۱۳۸۹. تأثیر مقدار مخمر و زمان تخمیر بر مقدار اسید فیتیک و ویژگی های ارگانولپتیکی نان بربری در شهرستان گرگان مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، ج ۲، ش ۱. ص ۲۶ - ۱۵
- ۹۱- جلالیان، م.، شعبان پور، ب.، شعبانی، ع.، گرگین، س. و خمیری، م. ۱۳۹۰. ارزیابی کیفیت ماهی فیتوفاگ (*Hypophthalmichthys molitrix*) منجمد شده قبل و بعد از جمود نعشی، طی نگهداری در یخچال ($4\pm 1^{\circ}\text{C}$) فصلنامه علوم و صنایع غذایی، دوره ۸، شماره (۱). ص ۱۱۱ - ۱۰۱
- ۹۲- دادپور، س.م.؛ خمیری، م.؛ صادقی پور، ح.؛ اعلمی، م. روفیگری حقیقت، ش. ۱۳۹۰. جداسازی پکتین لیاز از اسپرژیلوس نایژر و اثر آن در بهبود فرایند تخمیر در تولید جای سیاه، نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، ج ۷، ش. ۴، ص ۳۱۳ - ۳۰۵
- ۹۳- رضایی، ر.، خمیری، م.، کاشانی نژاد، م.، اعلمی، م. ۱۳۹۰. اثر صمغ گوار و صمغ عربی بر برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی ماست منجمد، مجله پژوهشهای صنایع غذایی، ج ۲۱، ش. ۱، ص ۹۱ - ۸۲
- ۹۴- رضایی، ر.، خمیری، م.، کاشانی نژاد، م.، اعلمی، م. ۱۳۹۰. بررسی اثر صمغ عربی و صمغ گوار بر زنده ماندن لاکتوباسیلوس /اسیدوفیلوس (La5) و بیفیدوباکتریوم لاکتیس (Bb12) در ماست منجمد پروبیوتیک، نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران. ش. ۲۲، ص ۳۷۱
- ۹۵- رضایی، ر.، خمیری، م.، کاشانی نژاد، م.، اعلمی، م. ۱۳۹۰. بررسی خواص رئولوژیکی و حسی ماست منجمد حاوی غلظتهای مختلف صمغ عربی و صمغ گوار، نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، ج. ۷، ش. ۱، ص ۴۹ - ۴۲
- ۹۶- رفیعی، ز. جعفری، س.م.، خمیری، م.، اعلمی، م. ۱۳۹۰. ویژگی های آنتی اکسیدانی عصاره برگ زیتون و کاربرد آن در روغن آفتابگردان، مجله پژوهشهای صنایع غذایی، ج ۲۱، ش. ۱، ص. ۲۳ - ۱۱
- ۹۷- شبانی، الف.، دستار، ب.، خمیری، م.، شعبان پور، ب.، حسینی، س. ۱۳۹۰. کاهش اثرات سمی آفلاتوکسین بر صفات تولیدی، غلظت پروتئین و لیپیدهای خون و جمعیت باکتریایی دستگاه گوارش جوجه های گوشتی تغذیه شده با نانوزئولیت. نشریه پژوهش های علوم دامی. ج. ۲۱، ش. ۲، ص: ۱۲۷ - ۱۱۷
- ۹۸- قادری قهفرخی، م.، صادقی ماهونک، ع.، اعلمی، الف.، خمیری، م.، رضائی، ر. ۱۳۹۰. ارزیابی فعالیت ضد میکروبی و ضد رادیکالی عصاره متانولی دو وارسته بلوط و تعیین نوع ترکیبات فنولی با کروماتوگرافی مایع باکارتائی بالا، نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۷، شماره ۳، ص ۱۹۰ - ۱۸۰

- ۹۹- قادری قهفرخی، م.، صادقی ماهونک، ع.، اعلمی، الف، خمیری، م.، ممشلو، س. ۱۳۹۰. بررسی اثر ضد باکتریایی عصاره‌های اتانولی میوه دو وارته بلوط بر باکتریهای بیماریزای مواد غذایی با روش میکرودايلوشن. علوم غذایی و تغذیه، سال نهم، شماره ۱. ص ۹۵ - ۸۱
- ۱۰۰- رضایی ارمی، س.، جعفری، س.م.، خمیری، م. و بیات، ه. ۱۳۹۱، فعالیت آنتی‌اکسیدانی عصاره پوسته گردو وارته تويسرکاني و مقایسه فعالیت ضدرادیکالی آن با آنتی‌اکسیدانهای سنتزی نشريه پژوهشهای صنایع غذایی، ج ۲۲، ش. ۱، ص ۳۹ الی
- ۱۰۱- رضایی ارمی، س.، جعفری، س.م.، خمیری، م. و بیات، ه. ۱۳۹۱. مقایسه ویژگی‌های آنتی‌اکسیدانی عصاره برگ گردو وارته تويسرکاني حاصل از دو روش استخراج غرقابی با حلال و استخراج به کمک مایکروویو، نشريه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران
- ۱۰۲- رفیعی، ز.، جعفری، س.م.، اعلمی، م.، خمیری، م. ۱۳۹۱. ارزیابی فعالیت ضد میکروبی عصاره برگ زیتون رقم زراعی میشن (Olea Europaea L.) به روش الایزا، فصلنامه علمی-پژوهشی تحقیقات گیاهان دارویی و معطر ایران. ج. ۱، ش. ۲، ص ۲۸۰ تا ۲۹۳
- ۱۰۳- غیائی، ح.، مقصودلو، ی.، خمیری، م.، صادقی ماهونک، ع. ۱۳۹۱. فرمولاسیون ماست طعم‌دار میوه‌های قالبی با استفاده از رنگدانه‌ی طبیعی و بررسی ویژگی‌های آن، مجله‌ی علمی پژوهشی علوم و فناوری غذایی، س. ۴، ش. ۲، ص. ۲ الی ۹
- ۱۰۴- فتحی، ب.، مقصودلو، ی.، قربانی، م.، خمیری، م. ۱۳۹۱، تأثیر pH، دما و زمان استخراج اسیدی بر بازده و ویژگیهای پکتین حاصل از ضایعات کدوی آجیلی نشريه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی، ج. ۲۲، ش. ۴، ص: ۴۶۵ الی ۴۷۵
- ۱۰۵- کرمی، ز.، میرزایی، ح.، امام جمعه، ز.، صادقی ماهونک، ع.، خمیری، م. ۱۳۹۱. ارزیابی فعالیت ضد میکروبی عصاره اتانولی ریشه شیرین بیان در نوشابه‌های پرتقالی، نشريه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، ج ۸، ش. ۲، ص ۲۵۱ تا ۲۶۱
- ۱۰۶- کرمی، ز.، میرزایی، ح.، امام جمعه، ز.، صادقی ماهونک، ع.، خمیری، م. ۱۳۹۱. اثر زمان برداشت بر فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره اتانولی ریشه شیرین بیان، علوم غذایی و تغذیه، شماره ۱
- ۱۰۷- ممشلو، س.، صادقی ماهونک، ع.، قربانی، م.، اعلمی، م.، خمیری، م. ۱۳۹۱. بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی و میزان پایداری ترکیبات فنولی حاصل از میوه ازگیل، نشريه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، شماره ۳،
- ۱۰۸- اکبریان، م.ج.، خمیری، م.، صادقی، ع.، محمودی، الف. ۱۳۹۲. مطالعه اثر ضد میکروبی عصاره طارونه بر باکتریهای بیماری‌زاد و کپک‌های عامل فساد. نشريه فرآوری و نگهداری مواد غذایی، ج ۱، ش. ۵، ص ۱۲ - ۱
- ۱۰۹- رضایی ارمی، س.، جعفری، س.م.، خمیری، م. و بیات، ه. ۱۳۹۲. استخراج عصاره برگ گردوی بومی ایران با امواج مایکروویو و بررسی ویژگیهای آنتی‌اکسیدانی ترکیبات فنولی حاصل. فصلنامه تحقیقات گیاهان دارویی و معطر ایران. جلد ۲۹، شماره ۴، صفحه ۸۹۸-۸۷۹
- ۱۱۰- رضایی، ر.، خمیری، م.، اعلمی، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۲. بررسی اثر اینولین بر خواص فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی، حسی و زنده مانی پروبیوتیک‌ها در ماست منجمد. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال دهم، شماره ۴، ص ۹۰ - ۸۱
- ۱۱۱- زارعی‌ام، ب.، خمیری، م.، صادقی ماهونک، ع. و جعفری، س.م. ۱۳۹۲. جداسازی و شناسایی باکتریهای اسیدلاکتیک از چال در استان گلستان، نشريه فرآوری و نگهداری مواد غذایی. جلد پنجم، شماره دوم، ص 131-141
- ۱۱۲- سلمانیان، ش.، صادقی ماهونک، ع.، خمیری، م.، ماستری فراهانی، م. ۱۳۹۲. اسیدهای فنولی، فعالیت ضدرادیکالی و ضد میکروبی عصاره متانولی برگهای اوجی. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران
- ۱۱۳- سلیمانی فرد، م.، اعلمی، م.، خداییان چگنی، ف.، نجفیان، گ.، صادقی ماهونک، ع.، خمیری، م. ۱۳۹۲. استخراج کفیران و اثر آن بر ویژگیهای فارینوگرافی خمیر گندم و کیفیت نان حجیم فرانسوی. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران
- ۱۱۴- مقصودلو، ع.، مقصودلو، ی.، خمیری، م. و قربانی، م. ۱۳۹۲. بررسی فعالیت ضد قارچی و آنتی اکسیدانی پوشش خوراکی کیتوزان و تاثیر آن بر جذب رطوبت و ویژگی‌ها ارگانولپتیکی مغز پسته. مجله علوم غذایی و تغذیه

- ۱۱۵- سلیمانی فرد، م.، اعلمی، م.، خدایان چگنی، ف.، نجفیان، گ.، صادقی ماهونک، ع.، خمیری. ۱۳۹۳. مقایسه تاثیر بيو پلیمرهای میکروبی بر ویژگی های اکستنسوگرافی خمیر گندم و انبارمانی نان حجیم. فصلنامه تحقیقات مهندسی کشاورزی، سال پانزدهم، شماره ۱
- ۱۱۶- سلیمانی فرد، م.، اعلمی، م.، خدایان چگنی، ف.، نجفیان، گ.، صادقی ماهونک، ع.، خمیری، م. ۱۳۹۳. ارزیابی ویژگی های رئولوژیکی خمیر و عمر انباری نان بربری حاوی هیدروکلونید آلژینات سدیم. مهندسی بیوسیستم ایران، ج. ۴۵، ش. ۲، ص ۱۶۹ تا ۱۷۷.
- ۱۱۷- سلیمانی فرد، م.، اعلمی، م.، خدایان چگنی، ف.، نجفیان، گ.، صادقی ماهونک، ع.، خمیری. ۱۳۹۳. تاثیر کفیران و زانتان بر ویژگی های خمیر و کیفیت نان حجیم فرانسوی. مهندسی بیوسیستم ایران، ج. ۴۵، ش. ۲، ص ۱۵۳ تا ۱۵۹.
- ۱۱۸- فرجی کفشگری، س.، اعلمی، م.، خمیری، م.، معتمدزادگان، ع.، اکبریان میمند، م. ج. ۱۳۹۳. بهینه سازی فرمولاسیون بستنی کم چرب با کاربرد آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی و جایگزین های چربی بر پایه پروتئین. فصلنامه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، سال سوم، شماره ۳
- ۱۱۹- رضایی ارمی، س.، جعفری، س. م.، خمیری، م. و بیات، ه. ۱۳۹۴. استخراج عصاره برگ پوسته گردو واریته شهمیرزادی و تاثیر حلال و روش استخراج بر فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره حاصل. علوم غذایی و تغذیه. س. 12، شماره 3، صفحه ۸۵-۹۸
- ۱۲۰- سلیمی نمین، ش.، خمیری، م.، مقصودلو، ی. و میرزاندی، ف. ۱۳۹۴. جداسازی و شناسایی گونه های لاکتوباسیلوس از شیر خام و تعیین فعالیت اسیدی آنها. نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی، جلد هفتم، شماره اول، ص ۷۶ - ۶۱
- ۱۲۱- ابراهیمی، الف.، خمیری، م.، مقصودلو، ی. ۱۳۹۵. بررسی تاثیر تلقیح کپک *Aspergillus flavus* بر تغییرات میزان اسیدهای چرب، اندیس پراکسید و تولید آفلاتوکسین در چهار واریته رایج بادام زمینی برداشت شده از سطح مزارع استان گلستان، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، ج. ۱۲، ش. ۴، ص ۳۹۴ تا ۴۰۲
- ۱۲۲- ابراهیمی، م.، خمیری، م.، مقصودلو، ی. ۱۳۹۵. بررسی تاثیر تلقیح کپک *Aspergillus flavus* بر تغییرات میزان اسیدهای چرب، اندیس پراکسید و تولید آفلاتوکسین در چهار واریته رایج بادام زمینی برداشت شده از سطح مزارع استان گلستان. پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، ش. ۴۰، ص. ۳۹۴-۴۰۲ - راهنما
- ۱۲۳- احسانی، ج.، محسن زاده، م.، خمیری، م.، قاسم نژاد، ع. ۱۳۹۵. بهینه سازی استخراج اینولین از ریشه گیاه دارویی با استفاده (RSM) از روش سطح پاسخ *Cynara scolymus L.* اکوفیتوشیمی گیاهان. سال ۱۴ شماره ۴
- ۱۲۴- اکبریان، م. ج.، خمیری، م.، صادقی، ع.، فرجی کفشگری، س.، وطن خواه، م.، محمودی، الف. ۱۳۹۵. بررسی تاثیر خمیرترش بر کیفیت نان بربری، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال سیزدهم، شماره ۲، ص ۱۸۱-۱۹۴
- ۱۲۵- امیری عقدایی، س.، خمیری، م.، اعلمی، م. ۱۳۹۵. امکان استفاده از صمغ کتیرا و پودر آب پنیر به عنوان جایگزین تخم مرغ در فرمولاسیون سس مایونز. پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، ش. ۳۷، ص. ۴۹-۶۰
- ۱۲۶- خمیری، م.، عیسی زاده رازلیقی، س.، نصرالله زاده، الف. ۱۳۹۵. بررسی فعالیت ضد مخمری لاکتوباسیلوس برویس و *انتروکوکوس فاسیوم* جدا شده از چال (شیر تخمیری شتر) بر مخمرهای عامل فساد مواد غذایی در دوغ مهندسی بیوسیستم ایران، د. ۴۷، ش. ۴، ص ۶۴۳ الی ۶۴۹
- ۱۲۷- رنگریز، الف.، مرتضوی، س. ع.، خمیری، م.، امیری، س. ۱۳۹۵. ویژگی های فیزیکوشیمیایی، بافتی، حسی و رئولوژیکی سس مایونز کم کالری بر پایه لبنیات. پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، ش. ۳۷، ص. ۳۴-۴۸
- ۱۲۸- عابدفر، ع.، صادقی، ع. ر.، کاشانی نژاد، م.، خمیری، م.، اعلمی، م. ۱۳۹۵. تاثیر تخمیر کنترل شده لاکتوباسیلوس پلانترام بر ویژگی های کیفی و بیاتی نان گندم نیمه حجیم. نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی، ج ۸، ش. ۱، ص. ۱ الی ۲۲
- ۱۲۹- عدالتیان دوم، م. ر.، یاورمنش، م.، قیامتی یزدی، ف.، خمیری، م.، نیری، ن. ۱۳۹۵. بررسی فعالیت های ضد میکروبی فلور لاکتیکی جدا شده از مراحل تولید کره مسکه علیه باکتری های شاخص مواد غذایی. پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران. ج. ۱۲، ش. ۴، ص. ۴۵۲-۴۳۸

- ۱۳۰- عیسی زاده، س.، خمیری، م.، صادقی، ع.ر.، کاشانی نژاد، م.، میرزایی، ح.، ۱۳۹۵. بررسی مهار رشد مخمرهای عامل فساد توسط اسانس بادرنجبویه (*Melissa officinalis*) و عصاره پونه (*Mentha pulegium*). علوم غذایی و تغذیه. س. ۱۳. ش. ۴، ص. ۴۷ الی ۵۴ - راهنما
- ۱۳۱- فلاح شجاعی، م.، صادقی ماهونک، ع.ر.، خمیری، م. و قربانی، م. ۱۳۹۵. بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره متانولی *استویا ربایودیانا* بر تونی و بررسی این خاصیت در دسر لبنی. نشریه فراوری و نگهداری مواد غذایی، ج ۸، ش. ۲، ص ۶۰ الی ۶۹ - مشاور
- ۱۳۲- قره خانی، م.، اعلمی، م.، حجازی، م.الف.، مقصودلو، ی.، خمیری، م.، نجفیان، گ. ۱۳۹۵. تاثیر آغازگرهای لاکتوباسیلوس پلانتاروم و لاکتوباسیلوس سانفرانسیسینسیس بر ویژگی های تکنولوژیکی خمیرترش و کیفیت نان حجیم. بهداشت مواد غذایی، د. ۶، ش. ۴، ص. ۱۵ الی ۳۱
- ۱۳۳- کشیری، م.، مقصودلو، ی.، خمیری، م.، بهروز، ر. ۱۳۹۵. ارزیابی خواص ضد باکتریایی فیلم زیست فعال زئین حاوی اسانس آویشن شیرازی. مجله علوم و صنایع غذایی. دوره 13، شماره 50. ص ۱۹۶ الی ۲۰۶
- ۱۳۴- کشیری، م.، مقصودلو، ی. و خمیری، م.، ۱۳۹۵. رهایش ترکیب های ضد میکروبی اسانس آویشن شیرازی (*Zataria multiflora Boiss*) از فیلم زیست کامپوزیت فعال زئین در مدل های غذایی، دوماهنامه علمی-پژوهشی تحقیقات گیاهان دارویی و معطر ایران
- ۱۳۵- کشیری، م.، مقصودلو، ی.، خمیری، م.، بهروز، ب. ۱۳۹۵. ارزیابی خواص ضد باکتریایی اسانس آویشن شیرازی و فیلم زیست فعال زئین. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال سیزدهم، شماره ۱، ص ۱۹۵-۲۰۶
- ۱۳۶- م. قره خانی، م.، اعلمی، م.، حجازی، ی. مقصودلو، م. خمیری، گ. نجفیان. ۱۳۹۵. تاثیر آغازگرهای لاکتوباسیلوس پلانتاروم و لاکتوباسیلوس سانفرانسیسینسیس بر ویژگی های تکنولوژیکی خمیرترش و کیفیت نان حجیم. نشریه بهداشت مواد غذایی. سال ششم، شماره ۴ (پیاپی ۲۴)، زمستان
- ۱۳۷- محسن زاده، م.، احسانی، الف.، خمیری، م.، قاسم نژاد، ع. ۱۳۹۵. بهینه سازی استخراج اینولین از ریشه ی گیاه دارویی کنگرفرنگی (*Cynara scolymus L.*) با استفاده از روش سطح پاسخ (RSM). اکوفیتو شیمی گیاهان دارویی، س. ۴، ش. ۲، ص ۱۰-۲۲
- ۱۳۸- محمدی، م.، خمیری، م.، رضوی، س.، ه.؛ اعلمی، م. ۱۳۹۵. بررسی اثربخشی عصاره گل های رازک علیه مخمر نانوائی و گروهی از کپک های عامل فساد نان. د. ۱۳ ش. ۵۷ ص ۱۰۱ الی ۱۰۸
- ۱۳۹- نصرالله زاده، الف.، خمیری، م.، صادقی ع. ر. ۱۳۹۵. شناسایی مولکولی جدایه های لاکتیکی به دست آمده از چال در استان گلستان و بررسی فعالیت ضد قارچی لاکتوباسیلوس برویس و اتروکوکوس فاسیوم ایزوله شده علیه پنسیلیوم کرایسوزنوم. میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی، س. ۲، ش. ۴، ص. ۵۶ الی ۶۹ - راهنما
- ۱۴۰- یلمه، م.، خمیری، م.، قائمی، ع.، رمضانپور، س.س.، قربانی، م.، ۱۳۹۵. بررسی اثرات سدیم آزید، دما و زمان گرمخانه گذاری بر تولید رنگدانه کاروتنوئیدی از میکروکوکوس روزنوس. میکروبیولوژی مواد غذایی، س. ۳، ش. ۴، ص ۱ الی ۱۴ - راهنما
- ۱۴۱- آزادبخت، ا.، مقصودلو، ی.، خمیری، م.، کشیری، م. ۱۳۹۶. ارزیابی خواص ضدباکتریایی فیلم زیست فعال کیتوزان حاوی اسانس اکالپتوس گلوبولوس. نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران
- ۱۴۲- اکبریان، م.ج.، خمیری، م.، صادقی ماهونک، ع.، اعلمی، م.، ۱۳۹۶. شناسایی مخمرهای ایزوله شده از خمیر ترش های بومی ایران با استفاده از تکنیک پی سی آر، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره چهاردهم، شماره ۶۲، ص ۷۵-۶۷
- ۱۴۳- تولایی، س.، خمیری، م.، هاشمی، م.، یحیی مقصودلو. ۱۳۹۶. بررسی قابلیت کاربرد پسماندهای کشاورزی برای تولید بهینه آنزیم آلفاآمیلاز از باسیلوس سوبتلیس T41a به روش تخمیر غوطه ور با سوبسترای معلق. میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی
- ۱۴۴- خشایی، م.، صادقی، ع.، خمیری، م.، کاشانی نژاد، م.، صادقی ماهونک، ع. ۱۳۹۶. ارزیابی خواص ضد میکروبی پدیوکوکوس استیلیسی جدا شده از خمیرترش آرد کامل جو. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران

- ۱۴۵- شکبیا، س.، خمیری، م.، احمدی، ز.، امیری، س. ۱۳۹۶. تاثیر هیدروکلوئید دانه های اسفزه و ریحان بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی سس کچاپ. پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، ش. ۴۴، ص ۳۰۷-۳۲۱
- ۱۴۶- شکبیا، س.، خمیری، م.، امیری عقدایی، س.، رضایی، ر. 1396. تأثیر صمغ زانتان و موسیلاژ دانه های اسفزه و ریحان بر رفتار ویسکوالاستیک سس کچاپ. نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی.
- ۱۴۷- شهدادی، ف.، خمیری، م.، کاشانی نژاد، م.، میرزایی، ا.، ضیایی، م.، اکبریان، ع. ۱۳۹۶. اثر غلظت های مختلف نشاسته مقاوم و کیتوزان بر ساختار میکروسکوپی، خواص رئولوژیکی و زنده مانگی باکتری های پروبیوتیک ریزپوشانی شده در ماست نوشیدنی. نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی
- ۱۴۸- عابدفر، ع.، صادقی، ع. ر.، کاشانی نژاد، م.، خمیری، م.، اعلمی، م. ۱۳۹۶. بررسی تاثیر آغازگر لاکتوباسیلوس غالب جدا شده از خمیرترش سنتی بر میزان بیاتی نان قالی حاصل از آرد کامل گندم. نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران. ج. 13، ش. 1، ص. ۱۴۱ الی ۱۵۴
- ۱۴۹- عیسی زاده رازلیقی، س.، خمیری، م.، صادقی، ع. ر.، کاشانی نژاد، م.، میرزایی، ح. ۱۳۹۶. بررسی فعالیت ضد مخمری عصاره هیدروالکلی چای سبز در محیط کشت و شیر استریل. علوم و صنایع غذایی. د. ۱۴، ش. ۷۰، ص. ۳۰۵ الی ۳۱۴
- ۱۵۰- فرجی کفشگری، س.، اعلمی، م.، خمیری، م.، معتمدزادگان، ع. ۱۳۹۶ اثر آنزیم ترانس گلو تامیناز میکروبی و جایگزین های چربی بر پایه پروتئین و ویژگی های بیستنی کم چرب وانیلی. فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران، دوره چهاردهم، شماره ۶۲، ص ۲۰۰-۱۹۱
- ۱۵۱- مؤیدی، ع.، نیک پیام، م.، خمیری، م.، امیری عقدایی، س.، ۱۳۹۶. فعالیت ضد باکتریایی هیدرولیز شده های پروتئینی به دست آمده از هضم آنزیمی ایزوله پروتئینی سویا بر برخی باکتری های شاخص مواد غذایی. فصلنامه میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی
- ۱۵۲- نورمحمدی، الف.، صادقی ماهونک، ع. ر.، شهرام پور، د.، خمیری، م. ۱۳۹۶. بررسی قدرت ضد میکروبی پپتیدهای زیست فعال حاصل از هیدرولیز آنزیمی پروتئین کنجاله دانه کدو. میکروبیشناسی مواد غذایی، س. ۴، ش. ۶، ص. ۷۱ الی ۸۲
- ۱۵۳- نورمحمدی، الف.، صادقی ماهونک، ع. ر.، شهرام پور، د.، خمیری، م. ۱۳۹۶. بررسی قدرت ضد میکروبی پپتیدهای زیست فعال حاصل از هیدرولیز آنزیمی پروتئین کنجاله دانه کدو. میکروبیشناسی مواد غذایی، س. ۴، ش. ۶، ص. ۷۱ الی ۸۲
- ۱۵۴- یلمه، م.، خمیری، م.، قربانی، م.، قائمی، ع.، رمضانپور، س.، ۱۳۹۶. فرمولاسیون پاستیل هلو حاوی رنگ کاروتنوئیدی استخراج شده از میکروکوکوس روزنوس و بهینه سازی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و بافتی آن. علوم و صنایع غذایی ایران. د. ۱۴، ش. ۷۳، ص. 241-254
- ۱۵۵- ابراهیمی، م.، خمیری، م.، مسعودی نژاد، م.، صادقی، ع. ر.، کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۷. ارزیابی خواص ضد میکروبی ترکیبات شبه باکتریوسینی لاکتوباسیلوس فرمتوم جدا شده از چال. میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی
- ۱۵۶- آذری آن پار، م.، خمیری، م.، اعلمی، م. ۱۳۹۷. خصوصیات رئولوژیکی و بافتی بستنی شیر شتر حاوی نشاسته مقاوم، صمغ عربی و زانتان در فرمولاسیونی جدید. ش. ۲۴، ص ۸۱ الی ۱۰۳
- ۱۵۷- پیرو موسوی، م.، کشیری، م.، مقصودلو، ی.، خمیری، م.، اعلمی، م. ۱۳۹۷. بررسی اثر نوع و غلظت نرم کننده بر ویژگی های فیلم زیست تخریب پذیر جدید بر پایه پودر نرم گندم. علوم و صنایع غذایی ایران. ش. ۸۵، ص ۳۳ الی ۴۷
- ۱۵۸- حیدری سورشجانی، م.، خمیری، م.، مقصودلو، ی.، یوسفی، ح.، رفیعیان، م.، کشیری، م. ۱۳۹۷. تاثیر توام اسانس گیاهان زنیان و رازیانه بر باکتری های اشیریشیا کلای و کلستریدیوم اسپروژنزا استفاده از روش چکربرد. میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی. س. ۴، ش. ۲، ص ۴۴ الی ۵۶
- ۱۵۹- شهرامپور، د.، خمیری، م.، کشیری، م.، رضوی، م. ع. ۱۳۹۷. بررسی فعالیت ضدباکتریایی و ضدکپکی سویه های *L. plantarum* بومی جدا شده از مواد غذایی مختلف. علوم و صنایع غذایی
- ۱۶۰- طاهری، س.، خمیری، م.، مؤیدی، م.، اعلمی، م. ۱۳۹۷. دسر نوشیدنی سینیوتیک غیر تخمیری کم لاکتوز و تخمیری حاوی آب پنبه لاکتیکی. میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی. س. ۴، ش. ۴، ص. ۴۱ الی ۵۵
- ۱۶۱- فرجی کفشگری، س.، مقصودلو، ی.، خمیری، م.، کشیری، م.، بابایی، الف. ۱۳۹۷. بیوکنترل باکتری اشیریشیا از طریق تثبیت باکتریوفاژ لیتیک اختصاصی آن بر فیلم زیست تخریب پذیر استات سلولز در شرایط آزمایشگاهی. میکروب شناسی پزشکی ایران. س. ۱۲، ش. ۶، ص ۳۹۹ الی ۴۰۸

- ۱۶۲- قاسمی، س.، جعفری، س. م.، خمیری، م.، اسدپور، الف. ۱۳۹۷. نانوکمپلکس های پروتئین آب پنیر - پکتین به عنوان نانوحامل روغن پوست پرتقال و بررسی پایداری، رنگ و ویسکوزیته. پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران
- ۱۶۳- قورچی، ت.، قنبری، ف.، خمیری، م.، ابراهیمی، م. ۱۳۹۷. بررسی تاثیر اسانس های گیاهی سیر و میخک بر تجزیه پذیری ماده خشک و جمعیت میکروبی شکمبه گوسفند پژوهش های علوم دامی. س. ۹، ش. ۴، ص ۸۱ الی ۹۶
- ۱۶۴- کیا دلیری، ف.، صادقی، ع.، خمیری، م.، کاشانی نژاد، م.، اعلمی، م. ۱۳۹۷. ارزیابی خواص ضد میکروبی لاکتوباسیلوس برویس جدا شده از خمیر ترش آرد کامل جو، علوم و صنایع غذایی ایران. س. ۹، ش. ۷۵، ص. ۲۴۷ الی ۲۵۷
- ۱۶۵- لقمان، ش.، مویدی، ع.، محمودی، م.، خمیری، م. ۱۳۹۷. ارزیابی پروتئولیز در شیر تخمیر شده با لاکتیک اسید باکتری های پروتئولیتیک و اثر ضدباکتریایی عصاره پپتیدی بدست آمده از آن ها. میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی. س. ۴، ش. ۲، ص. ۳۱ الی ۴۳
- ۱۶۶- ملکی، الف.، قربانی، م.، حمید، م.، صادقی ماهونک، ع.، خمیری، م. ۱۳۹۷. تشخیص وجود مشتقات خوکی در نمونه های گوشت و غذاهای بسیار فراوری شده مشکوک با استفاده از روش واکنش زنجیره ای پلیمرز زمان واقعی. علوم و صنایع غذایی ایران. س. ۹، ش. ۷۵، ص. ۱۳ الی ۲۲
- ۱۶۷- یلمه، م.، خمیری، م.، قائمی، ع.، رمضان پور، س.، قربانی، م. ۱۳۹۷. اثر ضد میکروبی رنگدانه کاروتنوئیدی استخراج شده از میکروکوکوس روزنوس. زیست فناوری دانشگاه تربیت مدرس. س. ۹، ش. ۴، ص ۵۶۵ الی ۵۷۰
- ۱۶۸- اردشیر، ح.، مقصودلو، ی.، خمیری، م.، صادقی ماهونک، ع.، کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۸. بهینه سازی برخی ویژگی های کاربردی، فیزیکی و حسی پنیر لاکتیکی کرمیک. مجله تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، سال هجدهم شماره ۱ (پیاپی ۶۶، بهار و تابستان ۱۳۹۸)، صص ۱-۱۶
- ۱۶۹- حبیبی، ر.، رهنما، ک.، رضوی، س. الف.، خمیری، م.، آصف، م. ۱۳۹۸. مطالعه خصوصیات فیزیکوشیمیایی خاک و قارچ های همراه دنبان صحرایی (*Terfezia claverryi*) و گیاه گل آفتابی بومی استان گلستان. نشریه حفاظت زیست بوم گیاهان، سال هفتم شماره ۲ (پیاپی ۱۵، پاییز و زمستان ۱۳۹۸)، صص ۱۸۱-۱۹۵
- ۱۷۰- حسنی، م.، کاشانی نژاد، م.، خمیری، م.، صادقی، ع. ۱۳۹۸. تاثیر ویژگی های نمونه و توان لامپ مادون قرمز بر عمق نفوذ تابش مادون قرمز درون زیره سیاه. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال شانزدهم شماره ۲ (پیاپی ۸۷، اردیبهشت ۱۳۹۸)، صص ۶۵-۷۸
- ۱۷۱- رجب زاده نسوان، م.، دستار، ب.، قورچی، ت.، عشایری زاده، الف.، خمیری، م. ۱۳۹۸. ارزیابی کیفیت پروتئین تفاله گوجه فرنگی خام و تخمیری در مقایسه با کنجاله سویا در تغذیه جوجه های گوشتی. فصلنامه محیط زیست جانوری، سال یازدهم شماره ۳ (پاییز ۱۳۹۸)، صص ۶۹-۷۶
- ۱۷۲- رجب زاده نسوان، م.، دستار، ب.، قورچی، ت.، عشایری زاده، الف.، خمیری، م. ۱۳۹۸. تاثیر تفاله گوجه فرنگی خام و تخمیری بر عملکرد رشد، فراسنجه های خونی و ریخت شناسی پرز های ایلئوم جوجه های گوشتی. نشریه علوم دامی (پژوهش و سازندگی)، پیاپی ۱۲۲ (بهار ۱۳۹۸)، صص ۳۴۹-۳۶۶
- ۱۷۳- رضایی، ر.، خمیری، م.، کاشانی نژاد، م.، اعلمی، م.، مظاهری، م. ۱۳۹۸. پتانسیل بتاگلوکان جهت بهبود کیفیت ماست سویا منجمد تحت شرایط مختلف دوره رساندن. نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، سال پانزدهم شماره ۳ (پیاپی ۵۷، مرداد و شهریور ۱۳۹۸)، صص ۱-۱۲
- ۱۷۴- رهبری، م.، همدمی، ن.، میرزایی، ح.، جعفری، س. م. ج.، کاشانی نژاد، م.، خمیری، م. ۱۳۹۸. بررسی سینتیک اکسیداسیون و ویژگی های میکروبی گوشت سینه مرغ رفع انجماد شده تحت میدان الکترواستاتیک با ولتاژ بالا. مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، سال یازدهم شماره ۱ (پیاپی ۲۵، بهار و تابستان ۱۳۹۸)، صص ۱-۱۸
- ۱۷۵- سارانی، الف.، صادقی، ع.، خمیری، م.، مقصودلو، ی.، مویدی، ع.، ابراهیمی، م. ۱۳۹۸. شناسایی مولکولی و ارزیابی اثرات ضدمیکروبی جدایه لاکتیکی عمده ترخینه و ترکیبات شبه باکتریوسینی آن در برابر برخی از عوامل میکروبی غذازا. مجله میکروب شناسی مواد غذایی، سال ششم شماره ۳ (پاییز ۱۳۹۸)، صص ۴۷-۵۹
- ۱۷۶- شهرام پور، د.، خمیری، م.، رضوی، س. م. ع.، کشیری، م. ۱۳۹۸. بررسی اثر تنوع نژادی سویه های لاکتوباسیلوس پلانتروم جدا شده از مواد غذایی مختلف بر فعالیت ضدمیکروبی، آنتی اکسیدانی و تجمعی آن ها. فصلنامه علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، سال چهاردهم شماره ۲ (پیاپی ۵۵، تابستان ۱۳۹۸)، صص ۳۹-۵۳

- ۱۷۷- طاهری، س.، خمیری، م.، اعلمی، م. و مؤیدی، م. ۱۳۹۸. دسر نوشیدنی سین بیوتیک تخمیری و غیرتخمیری کم لاکتوز با استفاده از مخلوط مساوی لاکتوباسیلوس رامنوسوس جی جی و لاکتوباسیلوس پاراکازئی. فصلنامه علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، سال چهاردهم شماره ۴ (پیاپی ۵۷، زمستان ۱۳۹۸)، صص ۲۷-۳۶.
- ۱۷۸- طاهری، س.، خمیری، م. ۱۳۹۸. سایکوبیوتیکها و محور میکروبی مغز-روده، مجله میکروبیشناسی پزشکی ایران، س. ۱۳، ش. ۱. ص ۱ الی ۱۳.
- ۱۷۹- عرب صالحی نصرآبادی، موط.، قربانی، م.، صادقی ماهونک، ع.، خمیری، م. ۱۳۹۸. غنی سازی ماست هم زده با روغن خرفه (*Portulacaoleracea*) و بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی، آنتی-اکسیدانی و حسی ماست غنی شده. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال شانزدهم شماره ۷ (پیاپی ۹۲، مهر ۱۳۹۸)، صص ۲۳-۳۶.
- ۱۸۰- فرجی کفشگری، س.، مقصودلو، ی.، خمیری، م.، کشیری، م.، بابایی، الف. ۱۳۹۸. جداسازی فاژ لیتیک اختصاصی اشریشیاکلی از فاضلاب و بررسی اثر ضد میکروبی آن در گوشت مرغ. دو ماهنامه میکروب شناسی پزشکی ایران، سال سیزدهم شماره ۳ (مرداد و شهریور ۱۳۹۸)، صص ۱۸۰-۱۹۳.
- ۱۸۱- لقمان، ش.، محمودی، م.، مؤیدی، ع.، خمیری، م. ۱۳۹۸. فعالیت ضد قارچی شیرهای تخمیرشده با استفاده از کشت های منفرد یا ترکیبی لاکتیک اسید باکتری های پروتئولیتیک. مجله فراوری و نگهداری مواد غذایی، سال یازدهم شماره ۲ (پیاپی ۲۶، پاییز و زمستان ۱۳۹۸)، صص ۳۵-۴۸.
- ۱۸۲- مؤیدی، ع.، محمودی، م.، خمیری، م.، لقمان، ش. ۱۳۹۸. جداسازی، شناسایی مولکولی و ارزیابی ایمنی باکتری های اسید لاکتیک پروتئولیتیک به دست آمده از نمونه های مختلف شیر خام. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال شانزدهم شماره ۴ (پیاپی ۸۹، تیر ۱۳۹۸)، صص ۵۹-۶۹.
- ۱۸۳- نصرالله زاده، الف.، خمیری، م.، محمودی، م.، صادقی، ع.، ابراهیمی، م. ۱۳۹۸. شناسایی و بررسی قابلیت ضد میکروبی سویه های حاصل از لبنیات تخمیری سنتی ایران به عنوان نگهدارنده بیولوژیکی بر باکتری های بیماری زا لیستریا مونوسیتوزنز، استافیلوکوکوس اورئوس، سالمونلا انتریکا و اشریشیا کلای. دو ماهنامه میکروب شناسی پزشکی ایران، سال سیزدهم شماره ۵ (آذر و دی ۱۳۹۸)، صص ۳۹۲-۴۰۵.
- ۱۸۴- نصرالله زاده، الف.، خمیری، م.، صادقی، ع.، محمودی، م.، ابراهیمی، م. ۱۳۹۸. شناسایی ژنتیکی و بررسی فعالیت ضد باکتریایی جدایه های لاکتیکی بدست آمده از کره مسکه بر باکتری های بیماریزا استافیلوکوکوس اورئوس و سالمونلا انتریکا. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال شانزدهم شماره ۸ (پیاپی ۹۳، آبان ۱۳۹۸)، صص ۲۳-۳۳.
- ۱۸۵- نصرالله زاده، الف.، خمیری، م. ۱۳۹۸. بکارگیری لاکتیک اسید باکتری ها برای کنترل بیولوژیکی فساد قارچی مواد غذایی؛ متابولیت ها، مکانیسم و اثرات سلامت بخشی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال شانزدهم شماره ۷ (پیاپی ۹۲، مهر ۱۳۹۸)، صص ۱۱۳-۱۲۷.
- ۱۸۶- احسانی، ج.، محسن زاده، م.، خمیری، م.، قاسم نژاد، ع.، ابراهیمی، ص.، مروی بر متداولترین ترکیبات پریبیوتیک، با تاکید بر اینولین، مجله دانشکده علوم پزشکی نیشابور، دوره ۸، ش. ۴، ص. ۱ تا ۲۱.

مقالات (کنفرانس های داخلی و خارجی)

- ۱- خمیری، م.، مرتضوی، س.ع.، قدوسی، ح.ب.، خامسان، ع.، احمد، د. و گلی موحد، ع. (۱۳۸۳) شناسایی نژادهای جدیدی از بیفیدوباکتریوم لانگوم با استفاده از روشهای ژنتیکی. اولین همایش سراسری بیولوژی، جامعه و نگاهی به آینده، مشهد، ایران
- ۲- خمیری، م.، مرتضوی، س.ع.، قدوسی، ح.ب.، (۱۳۸۳) پروبایوتیک ها: اثرات مفید و جایگاه صنعتی آنها. اولین همایش سراسری بیولوژی، جامعه و نگاهی به آینده، مشهد، ایران
- ۳- خمیری، م.، مرتضوی، س.ع. (۱۳۸۰) مهندسی متابولیک در تولید L- لایزین، ارائه شده در اولین همایش بیوتکنولوژی شمال و شمالغرب کشور، ارومیه، ایران

- ۴- **خمیری، م.**، قدوسی، ح.ب.، مرتضوی، س.ع. (۱۳۸۰) فراورده های پروبیوتیکی و نقش آنها در تامین سلامت مصرف کننده . ارائه شده در دوازدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، تهران، ایران
- ۵- **خمیری، م.**، (۱۳۷۷) تعیین بهترین محدوده pH برای به حداقل رساندن تعداد لیستریا منوسیتوزنز در پنیر سفید ایرانی، همایش و نمایشگاه بزرگ صنایع غذایی کشور- نقش و اهمیت طراحی مهندسی در صنایع غذایی، مشهد- ایران .
- ۶- **خمیری، م.**، قاسمیان فرد، م. (۱۳۸۴) اهمیت وضعیت میکروبی شیر و گزارشی از بار میکروبی شیر خام جمع آوری شده از دامداری های سنتی شهر گرگان، مجموعه مقالات برگزیده اولین جشنواره شیر منطقه شمال کشور (ارائه شده بصورت سخنرانی)، آذر ماه، ساری . ص ۱۲۹
- ۷- **خمیری، م.** (۱۳۸۴) نقش فراورده های لبنی پروبیوتیک در تامین غذاهای با خواص درمانی. مجموعه مقالات برگزیده اولین جشنواره شیر منطقه شمال کشور، آذر ماه، ساری . ص ۲۳۹
- ۸- **خمیری، م.** (۱۳۸۴) بیفیدوباکتریوم و تهیه فراورده ای با استفاده از سویه های ایرانی آن. مجموعه مقالات برگزیده اولین جشنواره شیر منطقه شمال کشور (ارائه شده بصورت سخنرانی)، آذر ماه، ساری. ص ۱۱۴۳ الی ۱۴۸
- ۹- حسینی، س.ح. و **خمیری، م.** (۱۳۸۴) نقش ماست بعنوان منبع کلسیم در پیشگیری از پوکی استخوان. مجموعه مقالات برگزیده اولین جشنواره شیر منطقه شمال کشور، آذر ماه، ساری. ص ۲۳۷
- ۱۰- قربانی، ع.، مقصودلو، ی. و **خمیری، م.** (۱۳۸۴). بررسی فساد قارچ خوراکی دکمه ای (*Agricus bisporus*) از مرحله برداشت تا مصرف. خلاصه مقالات اولین کنفرانس آموزش زیست شناسی ایران، ۱۰-۸ آذر ماه، گرگان. ص ۴۳
- ۱۱- **خمیری، م.**، مقصودلو، ی.، لاواکومار، ولی یار، ف.، حسینی، س. ۱۳۸۵، بررسی آلودگی نمونه های بادام زمینی جمع آوری شده از استانهای شمالی ایران به کپک آسپرژیلوس فلاووس و آفلاتوکسین آن (ارائه شده بصورت پوستر)، پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ۲۳ الی ۲۴ فروردین، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی، گرگان.
- ۱۲- **خمیری، م.**، قاسمیان، م.، ۱۳۸۵. مقایسه وضعیت میکروبی شیر خام تولید شده در دامداریهای سنتی و صنعتی شهر گرگان و حومه (ارائه شده بصورت پوستر)، شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ۲۳ الی ۲۴ فروردین، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی، گرگان.
- ۱۳- **خمیری، م.**، ۱۳۸۵. استاندارد پروبیوتیک ها و پری بیوتیک ها در فراورده های لبنی (ارائه شده بصورت پوستر)، شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ۲۳ الی ۲۴ فروردین، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی، گرگان.
- ۱۴- قضااتلو، ن.، **خمیری، م.**، ۱۳۸۵. بررسی عوامل موثر در کنترل و حذف بیوفیلم های آلوده کننده مواد غذایی از روی سطوح تجهیزات و ماشین آلات فرآوری غذا (ارائه شده بصورت پوستر)، شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ۲۳ الی ۲۴ فروردین، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی، گرگان.
- ۱۵- **خمیری، م.**، ۱۳۸۵. تولید ماست بیفیدوس با استفاده از ایزوله ایرانی و بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی آن (ارائه شده بصورت سخنرانی)، شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ۲۳ الی ۲۴ فروردین، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی، گرگان.
- ۱۶- مقصودلو، ی.، **خمیری، م.**، کشیری، م.، سلیمی، الف.، ۱۳۸۵. عوامل موثر در ایجاد ضایعات نان بربری و برآورد میزان ضایعات در استان گلستان. (ارائه شده بصورت پوستر)، شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ۲۳ الی ۲۴ فروردین، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی، گرگان.
- ۱۷- مقصودلو، ی.، **خمیری، م.**، مالکی، الف.، ۱۳۸۵. بسته بندی های هوشمند: مفاهیم و کاربردها در صنایع غذایی. (ارائه شده بصورت پوستر)، شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ۲۳ الی ۲۴ فروردین، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی، گرگان.
- ۱۸- خسروی، م.، **خمیری، م.**، رحیمی، ن. ۱۳۸۵. روشهای ارزیابی خصوصیات پروبیوتیکی ایزوله های میکروبی (ارائه شده بصورت پوستر)، دومین همایش بزرگ صنایع غذایی. ۲۱ الی ۲۳ شهریور، دانشگاه صنعتی اصفهان

۱۹- **خمیری، م.**، قدوسی، ح.ب.، مرتضوی، س.ع.، سلطانی، الف. و مقصودلو، ی.، ۱۳۸۵. بررسی دو خصوصیت پروبیوتیکی ایزوله های ایرانی بیفیدوباکتریوم جهت استفاده در فراورده های لبنی (ارائه شده بصورت سخنرانی)، دومین همایش بزرگ صنایع غذایی. ۲۱ الی ۲۳ شهریور، دانشگاه صنعتی اصفهان

۲۰- **خمیری، م.**، مقصودلو، ی.، لاواکومار، ولی یار، ف.، حسینی، س. ۱۳۸۵، وضعیت آلودگی بادام زمینی جمع آوری شده از استانهای شمالی به کپک آسپرژیلوس فلاووس، آسپرژیلوس نایجر و میزان آفلاتوکسین در آنها (ارائه شده بصورت پوستر)، دومین همایش بزرگ صنایع غذایی. ۲۱ الی ۲۳ شهریور، دانشگاه صنعتی اصفهان

۲۱- **خمیری، م.**، کیفیت و بهداشت شیر و تاثیر آن در فراورده های لبنی. اولین جشنواره منطقه ای شیر شمال کشور، تیرماه ۸۵، گرگان

۲۲- **خمیری، م.**، برگزاری کارگاه آموزشی- ملی شیر و فراورده های آن. اولین جشنواره منطقه ای شیر شمال کشور، تیرماه ۸۵، گرگان

23- **Khomeiri, M.** and Vand Yossefi J. (2002) Survival of *Listeria monocytogenes* during processing and ripening of Iranian white-cheese, Society for General Microbiology – 150th ordinary meeting- University of Warwick, UK.

24- **Khomeiri, M.**, Ghoddusi, HB., Mortazavi, A., Khamessan, A., Ahmad, D., Shahidi, F., (2005) A report on Isolation of ribose negative *Bifidobacterium longum* from fecal samples of Iranian subjects, presented in 2nd International Conference on Innovation in Food Processing Technology and Engineering, Bangkok, Thailand.

25- Maghsoudlou, Y., **Khomeiri, M.** and Kashaninejad, M. 2006. Effect of packaging and storage temperature on shelf life of button mushrooms. CIGR International Conference, Warsaw, Poland. 26-28 April 2006. (Collection of Extent Abstracts, p. 135)

26- Maghsoudlou, Y., Kashaninejad, M., **Khomeiri, M.** and Mirzaei, H.. 2006. Effect of harvesting stage on post harvest behavior of button mushrooms. CIGR International Conference, Warsaw, Poland. 26-28 April 2006. (Collection of Extent Abstracts, p. 134)

27- Maghsoudlou, Y., Hosseini Ghaboos, S.H., and **Khomeiri, M.** 2007. Chemical composition and physical properties of barely varieties and lines produced in Golestan province of Iran. CIGR International Conference, Naples, Italy, 24-26 Sep.

۲۸- انصاری پور، الف.، **خمیری، م.**، میرزایی، ح.، کاشانی نژاد، م.، (۱۳۸۶) بررسی ماندگاری پروبیوتیکها در پنیر سفید آب نمکی، هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی کشور، ارومیه ۲۳ الی ۲۴ آبان، ص ۱۰۵

۲۹- **خمیری، م.**، فتحی، م.، هاشمی عباس آبادی، ر.، (۱۳۸۶) مطالعه CIP و اثرات ترکیبات مختلف شستشوی اسیدی و بازی بر روی بیوفیلم های لبنی، هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی کشور، ارومیه ۲۳ الی ۲۴ آبان، ص ۱۰۱

۳۰- شایانفر، ش.، **خمیری، م.** (۱۳۸۶) مشکلات و راه حل های صادرات پسته ایران، همایش ملی بسته بندی و فراوری پسته، مشهد ۱۳ الی ۱۴ آذر.

۳۱- قربانی نصر آبادی، م.، **خمیری، م.**، ابراهیمی، ط. (۱۳۸۶) جداسازی و شناسایی ازتوباکتر کورکوکوم از خاکهای تحت کشت گندم و اندازه گیری شاخص حل کنندگی فسفات آنها. دومین همایش ملی- کشاورزی بوم شناختی ایران ۲۶ - ۲۵ مهرماه، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی، گرگان، ایران.

۳۲- قنبری، ف.، قورچی، ت.، ابراهیمی، ط.، خمیری، م. و حسین دوست، ع. ۱۳۸۷، بررسی تاثیر برخی افزودنی ها بر میکروبیولوژی سیلاژ ذرت. سومین کنگره علوم دامی کشور ۲۴ تا ۲۵ مهر -مشهد

33- Shayanfar S., Kashaninejad M., Khomeiri M., Mostofi Y., Emam Djomeh Z., 2008. The effect of MAP and different atmospheric conditions on the color of in hull fresh pistachio nut, 18th National congress of food technology, Mashhad, Iran

۳۴- احمدی، س.م.، **خمیری، م.**، خسروشاهی، الف. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۸۷، جداسازی و شناسایی فلور لاکتیک باکتریایی پنیر سستی لیقوان، هجدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، ۲۲ تا ۲۵ مهر، مشهد، ایران

۳۵- ابراهیم رضاگاه، م.، کاشانی نژاد، م.، میرزایی، ح. و **خمیری، م.** ۱۳۸۷. مدلسازی انتقال جرم در خشک کردن اسمزی قارچ دکمه ای (*Agaricus bisporus*) هجدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، ۲۲ تا ۲۵ مهر، مشهد، ایران

- ۳۶- خمیری، م.، ابراهیمی، ط.، احمدی، س.م. ۱۳۸۷. بررسی میزان شیوع آلودگی شیر خام دامداریهای استان گلستان به لیستریا منوسیتوژنز، نخستین همایش ملی صنعت دام و طیور در استان گلستان، ۳-۵ دی ماه، گرگان، ایران
- ۳۷- مقصودلو، ع.، علیزاده مقدم، ش.، خمیری، م. ۱۳۸۷. مروری بر حضور *Escherichia coli* O157:H7 در شیر و فرآورده های لبنی، نخستین همایش ملی صنعت دام و طیور در استان گلستان، ۳-۵ دی ماه، گرگان، ایران
- ۳۸- خمیری، م.، رضایی، ر. ۱۳۸۷. بررسی تحلیلی وضعیت شیر و فرآورده های آن از نظر *Listeria monocytogenes* با مروری بر پژوهش های داخلی، نخستین همایش ملی صنعت دام و طیور در استان گلستان، ۳-۵ دی ماه، گرگان، ایران
- ۳۹- خمیری، م.، میرزایی، ح. و رضایی، ر. ۱۳۸۷. بررسی تغییرات باکتریهای پروبیوتیک در دوج حاوی آب پنیر و کنسانتره پرتقال (خلاصه)، نخستین همایش ملی صنعت دام و طیور در استان گلستان، ۳-۵ دی ماه، گرگان، ایران
- ۴۰- ابراهیمی، ط.، قنبری ف.، قورچی، ت.، خمیری، م.، پاپویز، م.م. ۱۳۸۷. مطالعه فعالیت ضد میکروبی روغن اسانسی سیر در مقایسه با آنتی بیوتیک نئومایسین بر روی مایع شکمبه گوسفند، نخستین همایش ملی صنعت دام و طیور در استان گلستان، ۳-۵ دی ماه، گرگان، ایران
- ۴۱- انصاری پور، الف.، خمیری، م.، کاشانی نژاد، م.، میرزایی، ح.، ۱۳۸۷. ماندگاری نیفیدوباکتریوم/لاکتیس *BB12* و لاکتوباسیلوس/سیدوفیلوس *LA5* در پنیر سفید آب نمکی ایرانی، دومین کنفرانس ملی غذای فراسودمند (عملگر)، ۱۱-۱۲ آذر، تهران، ایران
- ۴۲- رضایی، ر.، صادقی ماهونک، ع.، خمیری، م. ۱۳۸۷. اینولین، پلی فروکتوز فراسودمند (عملگر)، دومین کنفرانس ملی غذای فراسودمند (عملگر)، ۱۱-۱۲ آذر، تهران، ایران
- 43- Shayanfar, Sh., Kashaninejad, M., Khomeiri, M., Emam Djomeh, Z., Mostofi, Y. 008, Effect of passive modified atmosphere packaging on physical and sensory attributes of fresh in hull pistachio nut, International Congress on Bioprocess in Food Industries, 5th BRS Convention, November 6-8, Hyderabad, India
- 44- Shayanfar Shima, Kashaninejad M., Khomeiri M., Emam Djomeh Z., Mostofi Y. 2009. Effect of passive modified atmosphere packaging on physical and sensory attributes of fresh dehulled pistachio nut, international Conference on Innovations in Food Processing Technology and Engineering (ICFPTE'08), Asian Institute of Technology, 119-20 January, Pathumthani, Thailand
- ۴۵- خمیری، م. ۱۳۸۷. حلقه های معیوب در فرایند تولید شیر و پی گیری رفع نقص. اولین همایش شیر و فرآورده ها مسولین فنی در استان گلستان، ۲۷-۲۸ بهمن. گرگان، ایران
- 46- Tofangsazan, F., Khomeiri, M., Karim, G., Seyfhashemi, S., Hasani, S. 2009. Assessment of Standard method for enumeration of Coliforms in butter and recommend to enriching method for substitute method, 1st International congress of food hygiene. April 25-26, 2009, Tehran, Iran
- 47- Shayanfar S., Kashaninejad M., Khomeiri M., Emam Djomeh Z. 2009. Effect of passive modified atmosphere packaging on microbial attributes of fresh in hull pistachio nut. 1st International congress of food hygiene. April 25-26, 2009, Tehran, Iran
- 48- Jalalian1, M., Shabanpour, B., Shabani, A., Gorgin, S. and Khomeiri, M. 2009. Assessment of chemical and organoleptic attributes of silver carp (*Hypophthalmichthys molitrix*), pre- & post-rigor, 1st International congress of food hygiene. April 25-26, 2009, Tehran, Iran
- ۴۹- فرشته تنگ سازان، ف.، خمیری، م.، کریم، گ.، حسنی، س.، سیف هاشمی، س. ۱۳۸۸. ارزیابی میزان آلودگی میکروبی کره های عرضه شده در بازار تهران - دهمین کنگره سراسری میکروب شناسی ایران، ۳-۱ اردیبهشت، ایلام، ایران
- 50- Shayanfar S., Kashaninejad M., Khomeiri M., Emam Djomeh Z. and Mostofi Y, 2009. Effect of passive modified atmosphere packaging on microbial attributes of fresh in hull pistachio nut. 5th International Symposium on Pistachios & Almond. Oct 06-10, Sanliurfa, Turkey
- 51- Shayanfar, Sh., Kashaninejad, M., Khomeiri, M., Emam Djomeh, Z. and Mostofi, Y. 2009. The study of effect of hull on retaining the physicochemical and microbial attributes of fresh Pistachio nuts, 5th International Symposium on Pistachios and Almonds, Oct. 06-10. Sanliurfa, Turkey,
- 52- Ghanbari, F., Ghoorchi, T., Ebrahimi, T. and Khomeiri, M. 2009. An in vitro study of antimicrobial activity of clove and garlic essential oils and neomycin on rumen fluid. EAAP – 60th Annual Meeting, Barcelona 2009
- 53- Ghanbari, F., Ghoorchi, T., Khomeiri, M., Ebrahimi, T. and Hosseindoost, A. 2009. Effects of propionic acid, formic acid and molasses plus urea on corn silage microorganisms. EAAP – 60th Annual Meeting, Barcelona 2009

- ۵۴- خمیری، م.، رضایی، ر.، دادپور، س. م. ۱۳۸۸. بررسی بار میکروبی شیر خام در استان گلستان، اولین سمینار کشوری سلامت شیر از تولید تا مصرف و اهمیت تغذیه ای آن. تهران - ۲ - ۱ دی ماه - مرکز همایش های رازی
- ۵۵- مرادی خاتون آبادی، ژ.، خمیری، م.، ۱۳۸۸. اهمیت باکتریهای سرماگرای موجود در شیر. اولین سمینار کشوری سلامت شیر از تولید تا مصرف و اهمیت تغذیه ای آن. تهران - ۲ - ۱ دی ماه - مرکز همایش های رازی
- ۵۶- دادپور، س.م.، ملک جانی، ن.، خمیری، م. ۱۳۸۸. خصوصیات آنزیمهای پکتینولیتیک میکروبی و اثر آن بر کیفیت چای سیاه، همایش منطقه ای غذا و بیوتکنولوژی، 13 الی ۱۴ اسفند، کرمانشاه، ایران
- ۵۷- رضایی، ر.، خمیری، م.، اعلمی، م. ۱۳۸۸. بررسی اثر اینولین و برخی صمغهای پریبیوتیک بر زندهمانی پروبیوتیکها در ماست منجمد، همایش منطقه ای غذا و بیوتکنولوژی، 13 الی ۱۴ اسفند، کرمانشاه، ایران
- ۵۸- رضایی، ر.، امیری عقدایی، س.س.، خمیری، م. ۱۳۸۸. تاناز میکروبی آنزیمی منحصر به فرد و کاربرد آن در صنایع غذایی، همایش منطقه ای غذا و بیوتکنولوژی، 13 الی ۱۴ اسفند، کرمانشاه، ایران
- ۵۹- رضایی، ر.، خمیری، م.، اعلمی، م. ۱۳۸۸. اثر صمغ گوار و صمغ عربی بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی ماست منجمد. همایش منطقه ای غذا و بیوتکنولوژی، 13 الی ۱۴ اسفند، کرمانشاه، ایران
- ۶۰- رنجبری، ع.، کاشانی نژاد، م.؛ اعلمی، خمیری، م. بررسی تاثیر پیش تیمار فراصوت بر روی کاهش هدر رفت میزان مواد تغذیه ای نخود در حین فرآیند خیساندن. کنفرانس ملی غذای فراسودمند. مرداد ۱۳۸۹
- ۶۱- ملک جانی، ن.؛ خمیری، دادپور، س. م. تاثیر تی وی گو (عصاره خالص چای سبز) بر روی سلامت و کاربرد آن در صنایع غذایی. کنفرانس ملی غذای فراسودمند. مرداد ۱۳۸۹
- ۶۲- رضایی، ر.؛ خمیری، م.؛ کاشانی نژاد، م.؛ اعلمی، م. بررسی اثر اینولین (پلی فروکتوز عملگر) بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی و زنده مانگی پروبیوتیک ها در ماست منجمد پروبیوتیک - استاد راهنما. کنفرانس ملی غذای فراسودمند. مرداد ۱۳۸۹.
- ۶۳- مرادی، ژ.، مقصودلو، ی.، عزت پناه، ح.، خمیری، م. و امین افشار، م. بررسی میزان حضور اسپور باسیلوس سرئوس در سیر خام برخی از مناطق استان. همایش کشوری ایمنی مواد غذایی و آشامیدنی. مهر ۱۳۸۹.
- ۶۴- ضایعات کدوی آجیلی به عنوان منبع جدید پکتین، فتحی، ب.، مقصودلو، ی.، قربانی، م. و خمیری، م. همایش کشوری ایمنی مواد غذایی و آشامیدنی. مهر ۱۳۸۹.
- ۶۵- ماشاءاله رحیمی رتکی، بهروز دستار، صفر محسنی، مرتضی خمیری. تاثیر مکمل پروبیوتیک بر عملکرد جوجه های گوشتی به هنگام اعمال محدودیت غذایی. چهارمین کنگره علوم دامی کشور ۱۳۸۹.
- ۶۶- کریمی، و.؛ تربتی نژاد، ن.م.، تیموری یانسنری، الف.؛ حسنی، س.؛ خمیری، م. تاثیر اندازه سیلاژ ذرت بر فعالیت جویدن، نرخ ترشح بزاق و کاهش اولسیه اندازه ذرات خوراک در گوسفند.؛ کنگره علوم دامی. شهریور ۱۳۸۹.
- ۶۷- کریمی، و.؛ تربتی نژاد، ن.م.، تیموری یانسنری، الف.؛ حسنی، س. ارزیابی شیمیایی و فیزیکی فراسنجه های تجزیه پذیری سیلاژ ذرت در اندازه های مختلف.؛ خمیری، م.؛ کنگره علوم دامی. شهریور ۱۳۸۹.
- ۶۸- حامی، م.، خمیری، م.، جعفری، س.م.، حاجی محمدی، ب. و اطهاری، س.ش. ارزیابی آلودگی باکتریایی کره های سستی تهیه شده از شیر گاو و گاومیش در استان آذربایجان شرقی. دوازدهمین همایش ملی بهداشت محیط ایران. ۱۳۸۸.
- ۶۹- شبانی، الف.؛ دستار، ب.؛ خمیری، م.؛ شعبانپور، ب.، حسنی، س.؛. Effects of Zeolite_Hydrocolloidal Silver Nanoparticles on the Performance and Serum Biochemical Parameters in Broiler During Experimental Aflatoxicosis, Proc. Aust. Soc. Anim. Prod. 2010. vol. 28
- ۷۰- شبانی، الف.؛ دستار، ب.؛ خمیری، م.؛ شعبانپور، ب.، حسنی، س.؛. Effect of Nanozeolite in Feed Contaminated to Aflatoxin on Protein and Energy Utilization for Broiler Chickens Proc. Aust. Soc. Anim. Prod. 2010. vol. 28

- ۷۱- رحیمی، م.؛ دستار، ب.؛ محسنی، ص.؛ خمیری، م. تاثیر مدت گرسنگی و مکمل پروبیوتیک بر جمعیت میکروبی رودهی جوجه های گوشتی.. شانزدهمین کنفرانس سراسری و چهارمین کنفرانس بین المللی زیست شناسی ایران
- ۷۲- رضایی ارمی، س.، جعفری، س.م. و خمیری، م. بررسی خواص آنتی اکسیدانی و ضد رادیکالی برگ گردو رقم شه میرزادی. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. آبان ۱۳۸۹.
- ۷۳- رفیعی، ز.، جعفری، س.م.، خمیری، م. و اعلمی، م. بررسی اثر روش استخراج و نوع حلال بر فعالیت ضد میکروبی عصاره برگ های زیتون و اریته میشن به روش الیزا. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. آبان ۱۳۸۹
- ۷۴- رضایی ارمی، س.، جعفری، س.م. و خمیری، م. ارزیابی ترکیبات فنلی برگ و پوسته سبز دو رقم گردو.. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. آبان ۱۳۸۹
- ۷۵- پورامینی، ن.، خدائیان، ف.، خمیری، م. و مقصودلو، ی. اپتیمم سازی اثر پری بیوتیکها بر روی کاهش کلسترول با استفاده از لاکتوباسیلوس رتورتی. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. آبان ۱۳۸۹ استاد راهنما
- ۷۶- محسن قاسمیان فرد، س.، قریانی، مرتضی خمیری، بررسی بار میکروبی کل، کلی فرم، اشیریشیاکلی و استافیلوکوکوس آرتوس شیرخام تولیدی شهرستان شهربابک. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. آبان ۱۳۸۹
- ۷۷- امیری عقدایی، س.؛ رضایی، ر.؛ دادپور، م.؛ اعلمی، م.؛ خمیری، م. تاثیر استفاده از صمغ دانه های اسفرزه و ریحان به عنوان جایگزین صمغ ثعلب بر ویژگی های فیزیکی و شیمیایی و حسی بستنی.. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. آبان ۱۳۸۹
- ۷۸- چمن آرا، و.؛ شعبان پور، ب.؛ گرگین، س.؛ خمیری، م. بررسی خصوصیات بافتی عضله ماهی قزل آلاي رنگین کمان (1792 Walbaum Oncorhynchus mykiss)، پوشش داده شده با بیوفيلم کیتوزان غنی شده با اسانس آویشن (Thymus Vulgaris) . نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. آبان ۱۳۸۹
- ۷۹- دادپور، س.م.؛ خمیری، م.؛ صادقی پور، ح.؛ اعلمی، م. روفیگری حقیقت، ش. خالص سازی آنزیم پکتات لیا از حاصل از اسپرژیلوس فلاووس و اسپرژیلوس نیجر با تکنیک جداسازی سه فازی. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. آبان ۱۳۸۹ استاد راهنما
- ۸۰- چمن آرا، و.؛ شعبان پور، ب.؛ گرگین، س.؛ خمیری، م. اثر پوشش بیوپلیمر کیتوزان غنی شده با روغن آویشن (Thymus Vulgaris) بر کیفیت و ماندگاری ماهی قزل آلاي رنگین کمان (Walbaum 1972 Oncorhynchus mykiss) در یخچال 5±co1. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. آبان ۱۳۸۹
- ۸۱- مرادی خاتون آبادی، ژ.؛ مقصودلو، ی.؛ عزت پناه، ح.؛ خمیری، م. بررسی بار میکروبی کل، اسپوره های هوازی و Bacillus cereus شیرخام ورودی کارخانجات لبنی. امین افشار، م. دومین همایش ملی میکروبیولوژی کاربردی ایران. بهمن ۱۳۸۹.
- ۸۲- تفنگ سازان، ف.؛ خمیری، م.؛ گیتی، ک.؛ سیف هاشمی، س.؛ حسنی، س. ارائه روشی مناسب جهت احیاء و شناسایی کلیفرمهای آسیب دیده در کره منجمد دومین همایش ملی میکروبیولوژی کاربردی ایران. بهمن ۱۳۸۹- استاد راهنما
- ۸۳- پورامینی دافچاهی ون.؛ خمیری، م.؛ خدائیان، ف.؛ مقصودلو، ی. بهینه سازی اثر پری بیوتیکهای کاهنده کلسترول در حضور پروبیوتیک Lactobacillus reuteri با استفاده از روش سطح پاسخ. دومین همایش ملی میکروبیولوژی کاربردی ایران. بهمن ۱۳۸۹- استاد راهنما
- ۸۴- پورامینی دافچاهی ون.؛ خمیری، م.؛ خدائیان، ف.؛ مقصودلو، ی. روش گزینش بهترین سیمبیوتیک برای کاهش کلسترول. دومین همایش ملی میکروبیولوژی کاربردی ایران. بهمن ۱۳۸۹- استاد راهنما
- ۸۵- مرادی خاتون آبادی، ژ.؛ مقصودلو، ی.؛ عزت پناه، ح.؛ خمیری، م.؛ امین افشار، م. تأثیر فرآیند پاستوریزاسیون بر حضور باسیلوس سرنوس در کارخانجات لبنی. دومین کنگره ملی زیست شناسی محققان جوان کشور. اسفند ۱۳۸۹.
- ۸۶- فاطمه شکوهی، وحید فرزانه، مرتضی خمیری. استفاده از حسگرهای زیستی برای تشخیص باکتری های بیماری زا- استاد راهنما. دومین کنگره ملی زیست شناسی محققان جوان کشور. اسفند ۱۳۸۹.

- ۸۷- شکوهی، ف.؛ خمیری، م.؛ اعلمی، م.؛ صادقی، ع. پراکندگی مخمرها در خمیرترش‌های بومی ایران. دومین کنگره ملی زیست شناسی محققان جوان کشور. اسفند ۱۳۸۹ = استاد راهنما
- ۸۸- شکوهی، ف.؛ خمیری، م.؛ اعلمی، م.؛ صادقی، ع. جداسازی و شناسایی لاکتوباسیلوس‌های خمیرترش‌های ایرانی - استاد راهنما. دومین کنگره ملی زیست شناسی محققان جوان کشور. اسفند ۱۳۸۹.
- ۸۹- فاطمه شکوهی مرتضی خمیری. روش‌های سنتی و نوین غیر فعال کردن مخمرها در صنعت غذا. دومین کنگره ملی زیست شناسی محققان جوان کشور. اسفند ۱۳۸۹.
- ۹۰- تفنگ سازان، ف.؛ خمیری، م.؛ گیتی، ک.؛ حسنی، س.؛ سیف هاشمی، س. بررسی بقاء و شناسایی *Escherichia coli* طی نگهداری کره در حالت انجماد - دومین کنگره ملی زیست شناسی محققان جوان کشور. اسفند ۱۳۸۹ - استاد راهنما
- ۹۱- سنتر و کاربرد اگزوپلی ساکاریدهای میکروبی صنعتی و اصلاح ویژگی آنها. فرزانه، و.؛ سلیمی نمین، ش.؛ مرتضی خمیری. دومین کنگره ملی زیست شناسی محققان جوان کشور. اسفند ۱۳۸۹
- ۹۲- فرزانه، و.؛ بخش آبادی، ح.؛ خمیری، م. تولید دی استیل و شیوه‌های بهبود آن. دومین کنگره ملی زیست شناسی محققان جوان کشور. اسفند.
- ۹۳- دادپور، س.م.؛ خمیری، م.؛ صادقی‌پور، ح.؛ اعلمی، م.؛ روفیگری حقیقت، ش. خصوصیات آنزیم پکتین‌لیاز جداسازی شده از *آسپرژیلوس نیجر* و اثر آن بر کافئین چای. دومین کنگره ملی زیست شناسی محققان جوان کشور. اسفند ۱۳۸۹ - استاد راهنما
- ۹۴- بهاره فتحی، یحیی مقصودلو، محمد قربانی، مرتضی خمیری. تأثیر مرحله رسیدن روی بازده و کیفیت پکتین حاصل از کدوی آجیلی. دومین کنگره ملی زیست شناسی محققان جوان کشور. اسفند ۱۳۸۹
- ۹۵- بهاره فتحی، یحیی مقصودلو، محمد قربانی، مرتضی خمیری. تأثیر pH، دما و زمان استخراج بر بازده پکتین از ضایعات کدوی آجیلی. دومین کنگره ملی زیست شناسی محققان جوان کشور. اسفند ۱۳۸۹
- ۹۶- رفیعی، ز.، جعفری، س.م. و خمیری، م. اثر عصاره برگ زیتون وارسته روغنی بر چگالی نوری حاصل از باکتریها. همایش ملی زیتون، مشکلات و راه حلها. آبان ۱۳۸۹
- ۹۷- عباس رنجبری، مهدی کاشانی نژاد، مهران اعلمی، مرتضی خمیری. بررسی تأثیر پیش تیمار فراصوت بر روی خصوصیات جذب آب لوبیا چیتی. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. آبان ۱۳۸۹
- ۹۸- دادپور، س.م.؛ خمیری، م.؛ صادقی‌پور، ح.؛ اعلمی، م.؛ روفیگری حقیقت، خصوصیات آنزیم پکتین‌لیاز جداسازی شده از *آسپرژیلوس فلاووس* و اثر آن بر کافئین چای. نخستین همایش بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی، ۲۱ الی ۲۲ اردیبهشت. گرگان، ایران ۳۸۹
- 99- Zarei Yam, B.A., khomeiri, M., Farzaneh, V., 2011, Effect of different concentration of cherry and orange syrup on microbiological and sensory properties of camel milk. The First Conference on Optimization of Production, Distribution and consumption in the Food Industry. Gorgan, Iran.
- 100- Zarei Yam, B. A., Khomeiri, Sadeghi Mahounak, A., Jafari, S. M. 2011. Hygienic Quality of Local Traditional Fermented Camel Milk (Chal) Sold in Golestan Province, Iran. The First Conference on Optimization of Production, Distribution and consumption in the Food Industry. Gorgan, Iran.
- ۱۰۱- سلیمی نمین، ش.، خمیری، م.، میرزا خان، ز. جداسازی و شناسایی لاکتوباسیل ها از ضایعات سبب زمینی و شیرخام برای تولید فرماتوری اسید لاکتیک. ۱۳۹۱. نخستین همایش بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی، ۲۱ الی ۲۲ اردیبهشت. گرگان، ایران ۳۸۹ - استاد راهنما
- ۱۰۲- تفنگ سازان، ف.؛ خمیری، م.؛ گیتی، ک.؛ سیف هاشمی، س.؛ حسنی، س. ۱۳۹۰. بررسی تغییرات شیمیایی و میکروبی قالبهای کره نگهداری شده به صورت منجمد. نخستین همایش بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی، ۲۱ الی ۲۲ اردیبهشت. گرگان، ایران.
- 103- Ranjbari, A., Kashaninejad, M., Aalami, M., and Khomeiri, M.. 2011. Effect of ultrasound pre-treatment on water absorption characteristics of Pinto bean. The First Conference on Optimization of Production, Distribution and consumption in the Food Industry. Gorgan, Iran.
- ۱۰۴- رنجبری، ع.، کاشانی نژاد، م.، اعلمی، م.، خمیری، م.، ۱۳۹۰. بررسی تأثیر پیش تیمار فراصوت بر روی میزان ضریب هدایت الکتریکی نخود ولوبیاچیتی در حین فرآیند خیساندن نخستین همایش بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی، ۲۱ الی ۲۲ اردیبهشت. گرگان، ایران.

- ۱۰۵- رنجیری، ع.، کاشانی نژاد، م.، اعلمی، م.، خمیری، م.، ۱۳۹۰. بررسی تاثیر پیش تیمار فراصوت بر روی میزان اتلاف مواد جامد نخود ولوبیا چیتی در حین فرآیند خیساندن نخستین همایش بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی، ۲۱ الی ۲۲ اردیبهشت. گرگان، ایران.
- ۱۰۶- نوریان، س.، مرتضوی، س.ع.، خمیری، م.، ضیاء الحق، س.ح. ۱۳۹۰. تاثیر استفاده از نشاسته مقاوم ذرت به عنوان پری بیوتیک بر زنده مانی لاکتوباسیلوس رامنوسوس و ویژگی های حسی ماست فراویژه. نخستین همایش بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی، ۲۱ الی ۲۲ اردیبهشت. گرگان، ایران.
- ۱۰۷- فرزانه، و.، خمیری، م.، دوستکولی، الف.، بخش آبادی، ح. ۱۳۹۰. نقش سیستمهای نظارتی و کنترلی در کاهش ضایعات پنیر سفید ایرانی تولید شده به روش ترافیلاتراییون. نخستین همایش بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی، ۲۱ الی ۲۲ اردیبهشت. گرگان، ایران.
- ۱۰۸- فرزانه، و.، خمیری، م.، صادقی، ماهونک، ع.، همدی، ن. ۱۳۹۰. بررسی عامل بادرکدگی زودرس پنیر فتای سفید ایرانی تولید شده به روش فرایالایش نواحی استان گلستان. نخستین همایش بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی، ۲۱ الی ۲۲ اردیبهشت. گرگان، ایران.
- ۱۰۹- فرزانه، و.، خمیری، م.، صادقی، ماهونک، ع.، همدی، ن. ۱۳۹۰. مقایسه فلور میکروبی پنیرهای UF سالم و پنیرهای بادرکده. نخستین همایش بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی، ۲۱ الی ۲۲ اردیبهشت. گرگان، ایران.
- ۱۱۰- شکوهی، ف.، خمیری، م.، اعلمی، م.، صادقی، ع. ۱۳۹۰. استفاده از خمیر ترش های بومی ایران برای تهیه نانی با کیفیت و ماندگاری بالا. نخستین همایش بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی، ۲۱ الی ۲۲ اردیبهشت. گرگان، ایران.
- ۱۱۱- ساری، م.، اعلمی، م.، مقصودلو، ی.، حسینی قابوس، س.ح.، خمیری، م. ۱۳۹۰. مقایسه خواص فیزیکوشیمیایی جویهای پوشینه دار و بدون پوشینه به منظور تولید مالت. نخستین همایش بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی، ۲۱ الی ۲۲ اردیبهشت. گرگان، ایران.
- ۱۱۲- ساری، م.، اعلمی، م.، مقصودلو، ی.، حسینی قابوس، س.ح.، خمیری، م. ۱۳۹۰. مقایسه ویژگی های فیزیکوشیمیایی جویهای پوشینه دار و بدون پوشینه و تاثیر آنها بر مالت سازی. نخستین همایش بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی، ۲۱ الی ۲۲ اردیبهشت. گرگان، ایران.
- ۱۱۳- ساری، م.، اعلمی، م.، مقصودلو، ی.، حسینی قابوس، س.ح.، خمیری، م. ۱۳۹۰. پرتودهی اشعه الکترونی، روشی نوین افزایش ایمنی و کیفیت جو آلوده شده با فوزاریوم به منشور تولید مالت. نخستین همایش بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی، ۲۱ الی ۲۲ اردیبهشت. گرگان، ایران.
- ۱۱۴- احسانی، ج.، احسانی، م.، خمیری، م.، قجری شמושکی، م. ۱۳۹۰. پپتیدهای زیست فعال شیر، شکل گیری و چشم انداز ارتقا سلامتی. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران
- ۱۱۵- مقصودلو، ع.، مقصودلو، ی.، خمیری، م.، قربانی، م. ۱۳۹۰. بررسی فعالیت ضد قارچی پوشش خوراکی کیتوزان و تاثیر آن بر ویژگی- های ارگانولپتیکی مغز پسته، بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران
- ۱۱۶- تقوایی، م.، خمیری، م.، ۱۳۹۰. جداسازی اسید های چرب آزاد روغن های خوراکی بوسیله میکروارگانیزم ها. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران
- ۱۱۷- سلیمی نمین، ش.، خمیری، م.، میرزا خان، ز. مقصودلو، ی.، ۱۳۹۰. جداسازی و شناسایی لاکتوباسیل ها از ضایعات سیب زمینی و شیر خام برای تولید فرماتوری اسید لاکتیک. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران.
- ۱۱۸- سلیمی نمین، ش.، خمیری، م.، میرزا خان، ز. مقصودلو، ی.، ۱۳۹۰. بهینه سازی فرماتوری تولید اسید لاکتیک از ضایعات سیب زمینی. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران.
- ۱۱۹- محمدی، م.، خمیری، س.، رضوی، س.ه. ۱۳۹۰. تعیین محتوای فنل کل و فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره گل رازک بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران.
- ۱۲۰- محمدی، م.، خمیری، س.، رضوی، س.ه. ۱۳۹۰. تعیین خاصیت ضد میکروبی عصاره گل رازک (*Humulus lupulus L*). بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران.
- ۱۲۱- غیائی، ح.، مقصودلو، ی.، خمیری، م.، صادقی ماهونک، ع.، ۱۳۹۰. بررسی ویژگی های حسی ماست حاوی عصاره چغندر قرمز. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران
- ۱۲۲- غیائی، ح.، مقصودلو، ی.، خمیری، م.، صادقی ماهونک، ع.، ۱۳۹۰. بهینه سازی رنگ ماست توت فرنگی با استفاده از عصاره چغندر قرمز. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران فرمولاسیون ماست طعم دار قالبی با استفاده از رنگدانه طبیعی

- ۱۲۳- غیائی، ح.، مقصودلو، ی.، خمیری، م.، صادقی ماهونک، ع.، ۱۳۹۰. فرمولاسیون ماست طعم دار قالبی با استفاده از رنگدانه طبیعی. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران
- ۱۲۴- کرمی، ز.، میرزایی، ح.، امام جمعه، ز.، خمیری، م.، صادقی ماهونک، ع.، آیدانی، ع.، ۱۳۹۰. بررسی فعالیت ضد قارچی و ضد باکتریایی عصاره اتانولی ریشه شیرین بیان با روش الایزا. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران
- ۱۲۵- ممشلو، س.، صادقی ماهونک، ع.، خمیری، م.، قربانی، م.، اعلمی، م.، ۱۳۹۰. بررسی فعالیت آنٹی اکسیدانی و میزان پایداری عصاره های فنلی حاصل از میوه ازگیل (*Mespilus germanica L*). بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران
- ۱۲۶- نوریان، س.، مرتضوی، س.ع.، خمیری، م.، ضیاء الحق، س.ح. ۱۳۹۰. افزایش زنده مانی پروبیوتیک ها به وسیله ریز پوشانی و استفاده از پری بیوتیک ها در ماست فراویژه. نخستین کنگره ملی پروبیوتیک ها و پری بیوتیک های ایران. تهران
- ۱۲۷- صادقی، ع.، مرتضوی، س.ع.، بهرامی، الف. ر. شهیدی، ف.، مقدم متین، م.، خمیری، م.، ۱۳۹۰. ارزیابی تاثیر پلاسمید بر خاصیت ضد روپینسی لاکتوباسیلوس پلانتروم جدا شده از خمیر ترش سنتی ایران. نخستین کنگره ملی پروبیوتیک ها و پری بیوتیک های ایران. تهران .
- 128- Shabani, A., Dastar, B., Khomeiri, M., Shabanpor, R., Hasani, S., 2010. **Effect of Nanozeolite in Feed Contaminated to Aflatoxin on Protein and Energy Utilization for Broiler Chickens**, *Proc. Aust. Soc. Anim. Prod.* **28: 99**
- 129- Shabani, A., Dastar, B., Khomeiri, M., Shabanpor, R., Hasani, S., 2010. **Effects of Zeolite_Hydrocolloidal Silver Nanoparticles on the Performance and Serum Biochemical Parameters in Broiler During Experimental Aflatoxicosis**. *Proceeding Aust. Soc. Anim. Prod.* vol. 28: 98
- 130- **Khomeiri, M.** 2018. Psychobiotics and brain-gut microbial axis. Asian Fedration of Societes for Lactic Acid Bacteria International Symposium.
- انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند، تهران اردیبهشت ۱۳۹۷ - سخنرانی
- 131- 2- Moayedi, A., Mahmoudi, Loghman, S., Khomeiri, M. 2018. Isolation, molecular identification and some safety aspects of proteolytic lactic acid bacteria from raw cow's, ewe's and goat's milk. 16th Asian Fedration of Societes for Lactic Acid Bacteria International Symposium, Tehran, Iran ارائه - به صورت سخنرانی ارائه شد.
- ۱۳۲- 3- شهرامپور، د.، خمیری، م.، کشیری، م. و رضوی، ع.م. ۱۳۹۷. بررسی فعالیت ضدباکتریایی و ضدکیک سوبه های *L. plantarum* بومی جدا شده از مواد غذایی مختلف. دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه ساری، اردیبهشت ۱۳۹۷
- ۱۳۳- 4- شهرامپور، د.، خمیری، م.، یاورمنش، م.، کاربرد فاژها در کنترل باکتری های پاتوژن و ایمنی غذایی . دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه ساری، اردیبهشت ۱۳۹۷
- 134- Loghman1, S., Moayedi, A., Mahmoudi, M., Khomeiri, M. 2018. Proteolysis and antioxidant activity of milk fermented by selected proteolytic lactic acid bacteria isolated from raw milk. 16th Asian Fedration of Societes for Lactic Acid Bacteria International Symposium, Tehran, Iran
- ۱۳۵- خمیری، م.، ۱۳۹۴. روند تحولی تحقیقات پروبیوتیک در ایران (به عنوان سخنرانی کلیدی) ، سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی، اصفهان، ایران - شهریور ۹۴
- ۱۳۶- رضایی، ر.، خمیری، م.، کاشانی نژاد، م.، مظاهری تهرانی، م. و اعلمی، م. ۱۳۹۴. تاثیر استفاده از بتاگلوکان و نشاسته مقاوم بر روند تخمیر ماست سویا پروبیوتیک، سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی، اصفهان، ایران - شهریور ۹۴
- ۱۳۷- ارزیابی فعالیت ضد باکتریایی اسانس آویشن شیرازی و فیلم نانو زیست فعال. کشیری، م.، مقصودلو، ی.، خمیری، م.، بهروز، ر.
- ۱۳۸- ۲- مقایسه خواص ضد میکروبی مواد شوینده متداول صنعتی و پراستیک اسید در سیستم CIP. اربابی، الف، خمیری، م.، محمدی نافچی، ع. ر.
- ۱۳۹- ۳- اصلاح سیستم CIP کارخانجات با پراستیک اسید و اثرگذاری بر بیوفیلم و کاهش انرژی. اربابی، الف، خمیری، م.، محمدی نافچی، ع.
- ۱۴۰- بررسی اثر باکتریوسینه های تولیدی باکتری های اسید لاکتیک ایزوله شده از کره محلی مسکه، بر روی میکروارگانیسم های بیماری زا. عدالتیان، م.، قیامتی، ف.، یاورمنش، م.، خمیری، م.
- 141- Khomeiri, M. 2018. Psychobiotics and brain-gut microbial axis. Asian Fedration of Societes for Lactic Acid Bacteria International Symposium. سخنرانی - غذاهای فراسودمند، تهران اردیبهشت ۱۳۹۷ انجمن پروبیوتیک و

142- Moayedi, A., Mahmoudi, Loghman, S., Khomeiri, M. 2018. Isolation, molecular identification and some safety aspects of proteolytic lactic acid bacteria from raw cow's, ewe's and goat's milk. 16th Asian Federation of Societies for Lactic Acid Bacteria International Symposium, Tehran, Iran به صورت سخنرانی ارائه شد.

۱۴۳- شهرامپور، د.، خمیری، م.، کشیری، م. و رضوی، م.ع. ۱۳۹۷. بررسی فعالیت ضدباکتریایی و ضدکپکی سویه‌های *L. plantarum* بومی جدا شده از مواد غذایی مختلف. دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه ساری، اردیبهشت ۱۳۹۷

۱۴۴- شهرامپور، د.، خمیری، م.، یاورمنش، م.، کاربرد فازها در کنترل باکتری‌های پاتوژن و ایمنی غذایی. دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه ساری، اردیبهشت ۱۳۹۷

145- Loghman, S., Moayedi, A., Mahmoudi, M., Khomeiri, M. 2018. Proteolysis and antioxidant activity of milk fermented by selected proteolytic lactic acid bacteria isolated from raw milk. 16th Asian Federation of Societies for Lactic Acid Bacteria International Symposium, Tehran, Iran

برگزاری کارگاه های آموزشی و یا سخنرانی های علمی ویژه

۱- کاربرد پروبیوتیک ها در تولید فراورده های لبنی- در تاریخ ۱۳۸۴/۱۰/۱۴ - مشهد مجتمع آموزش جهاد کشاورزی (کارگاه آموزشی یک روزه)

۲- کیفیت و بهداشت شیر و تاثیر آن در فراورده های لبنی- جشنواره شیر منطقه شمال - کارشناسان فعال در بخش امور دام جهاد کشاورزی کشور - تیر ماه ۱۳۸۵: محل برگزاری یکی از سالنهای اجتماعات امور دام جهاد کشاورزی استان گلستان (کارگاه آموزشی یک روزه- ملی)

۳- استارترها در صنایع لبنی- انواع، مشکلات استفاده و رفع آنها- برای کارشناسان فنی شاغل در صنایع لبنی استان مازندران در محل دانشگاه آزاد اسلامی آمل - ۱۳۸۶ - (کارگاه آموزشی یک روزه)

۴- یافتن حلقه های معیوب و پی گیری رفع نقص در چرخه تولید شیر - برای کارشناسان فنی شاغل در صنایع لبنی استان گلستان - ۱۳۸۷/۱۰/۲۷ - در محل کارخانه شیر پگاه گلستان - ۲ ساعت

۵- ایمنی در آزمایشگاه های شیمیایی و میکروبی - ۱۳۹۳/۱۲/۱۶ - برای دانشجویان تحصیلات تکمیلی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

۶- استفاده از تکنیک های مولکولی (PCR) در آزمایشگاه های تخصصی میکروبیولوژی مواد غذایی، - برای کارشناسان فنی شاغل در صنایع غذایی استان گلستان - ۱۳۹۷ - در محل دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان- گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی - ۴ ساعت

طرح های پژوهشی

۱- بررسی حضور لیستریا منوسیتوژنز بر روی سبزیجات خام منطقه گرگان و حومه (اتمام شده) - مجری

۲- بررسی فلور میکروبی شیر خام منطقه گرگان و حومه (تمام شده) - مجری - خمیری، م.، کاشانی نژاد، م.، مقصودلو، ی.، تاریخ تصویب گزارش نهایی - ۱۳۸۶/۲/۳

۳- بررسی بار میکروبی قارچ دکمه ای از برداشت تا مصرف (تمام شده) - همکار

۴- بررسی نقاط خطر آفرین در دامداری دانشکده کشاورزی مشهد - (تمام شده) - مجری

- ۵- بررسی وجود آفلاتوکسین در بادامهای زمینی جمع آوری شده از استانهای شمالی کشور با استفاده از روش ELISA- (تمام شده) - مجری
- ۶- بررسی سنتیک آبیگری دانه جو در حین فراوری هیدروترمال - (تمام شده) همکار
- ۷- بررسی امکان بهبود کیفیت نان بربری با اختلاط پودر سیب زمینی به آرد گندم (در حال انجام) - همکار
- ۸- بررسی خصوصیات ماندگاری باکتریهای پروبیوتیک در نوعی از نوشیدنیهای لبنی تهیه شده با استفاده از دوغ کره و آب پنیر (تمام شده) مجری
- ۹- بررسی وضعیت آلودگی بادامهای زمینی کشت شده در استان گلستان به کپک *آسپرژیلوس* و میزان آفلاتوکسین حاصل از فعالیت آنها- (تمام شده) - مجری
- ۱۰- بررسی تاثیر اسانسهای گیاهی سیر و میخک بر ت جزیه پذیری ماده خشک و ج میکروبی شکمبه گوسفند- همکار - تقی قورچی، قنبری، ف. خمیری، م. ابراهیمی، ط. - تاریخ تصویب گزارش نهایی - ۱۳۸۸/۷/۶
- ۱۱- تعیین همدمای جذب و دفع رطوبت دانه های روغنی استان گلستان - کاشانی نژاد، م. مقصودلو، ی. خمیری، م. میرزایی، ح. رفیعی، ش. حسینی، س.ح. تاریخ تصویب گزارش نهایی - ۱۳۸۵/۹/۲۷
- ۱۲- تاثیر عصاره های گیاهی و پروبیوتیک بر عملکرد تولیدی و جمعیت میکروبی دستگاه گوارش جوجه های گوشتی، مجری: م. شمس شرق، همکاران: بهروز دستار، م. خمیری. تاریخ تصویب گزارش نهایی - ۱۳۸۹/۳/۳۱

طرحهای با طرف قرارداد خارج از موسسه / طرف قرارداد:

- ۱- خمیری، م.، صادقی ماهونک، ع.، زارعی، ب. ۱۳۸۹. جداسازی و شناسایی میکروفلور تخمیر کننده در چال و استفاده از آنها در تولید دوغ حاصل از شیر. طرف قرارداد: صندوق حمایت از پژوهشگران کشور
- ۲- خمیری، م.، صادقی پور، روفیگری حقیقت، ش.، دادپور، س. م. ۱۳۹۰. جداسازی پکتیناز از گونه های *آسپرژیلوس* به منظور بهبود فرایند تخمیر برگهای چای ایرانی - طرف قرارداد: مرکز تحقیقات چای کشور
- ۳- خمیری، م.، صادقی، ع.، کاشانی نژاد، م.، میرزایی، م. بررسی اثر ضد قارچی اسانس بادرنجوبه و عصاره چای سبز در دوغ، طرف قرارداد: شیر پاستوریزه پگاه گلستان
- ۴- خمیری، م.، احمدی، ز.، نهاردانی، م. ۱۳۹۴. جداسازی و شناسایی فلور لاکتیکی غالب زیتون تخمیری وارپته زرد و فیشمی و استفاده از آنها در تولید زیتون فرآوری شده. طرف قرارداد: شرکت ارمغان چاشنی توس (آرشیبا) - به شماره قرارداد ۴/۹۳۹ - که با شرکت ارمغان چاشنی توس
- ۵- جعفری، س. م.، خمیری، م.، آقایی، ز.، محمدی، ع.، اسدپور، الف. ۱۳۹۲. بررسی چاه های آب شرب شهرستان علی آباد از نظر وجود باکتری های آهن و سولفور به منظور افزایش کیفیت آب و رفع مشکلات انسداد - طرف قرارداد: آب و فاضلاب شهرستان علی آباد
- ۶- خمیری، م.، روحی پور، ب. ۱۳۹۶. مطالعه اثرات ضد میکروبی ترکیب اسانس زنیان و بادرنجوبه بر باکتری سالمونلا انتریتیدیس و مخمر ساکارومایسس سرویزیه در سس مایونز، طرف قرارداد: شرکت صنایع بسته بندی و محصولات تبدیلی تلاونگ
- ۷- خمیری، م.، سعیدی، محمودی، م. ۱۳۹۷. بررسی ویژگی ضد سرطانی و سایر ویژگی های پروبیوتیکی گونه های لاکتوباسیلوس جدا شده از فراورده های لبنی تخمیری سنتی. طرف قرارداد: دانشگاه علوم پزشکی گلستان در قالب رساله دکتری خانم محمودی
- ۸- خمیری، م.، گریفیث، م.، روسیا، گ. ۱۳۹۶. مهار بیان ژن در *کلستریدیوم پرفرینجنس* با استفاده از روماند بدون سلول حاصل از کشت لاکتوباسیلوس / *اسیدوفیلوس*. به گواهی شماره ۴۴۳۰۵۳ - ۹۶/۱۲/۲۲

ترجمه و تالیف:

۱. خمیری، م.، مویلی، ع. ۱۳۹۷. فراورده های فراسودمند تخمیر شده، انتشارات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی، ۶۴۰ صفحه
۲. صادقی ماهونک، ع.، خمیری، م.، زارعی، ب. ۱۳۹۱. میکروبیولوژی فراورده های لبنی، انتشارات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی - ۲۲۶ صفحه

۳. خمیری، م.، میرزا آقا تبار، ع.الف.، رهایی، س. ۱۳۹۰. مهندسی بیو شیمی - مقدمه ای بر بیوتکنولوژی، موسسه آموزش عالی بهاران - آئینه نما، گرگان، ۳۶۴
۴. خمیری، م. ۱۳۸۵: میکروبیولوژی شیر خام و فراورده های لبنی، فصلی از کتاب، تیموری، الف. (ویرایش) تولید شیر و فراوری آن، صفحات ۲۵۲-۳۱۷، انتشارات آوای مسیح
۵. خمیری، م. ۱۳۸۸: آسیب های پس از برداشت زیتون، فساد و عوامل آن در فراورده های تخمیری زیتون، فصلی از کتاب "آسیب شناسی درختان زیتون"، ج. صناعی(ویرایش)، انتشارات پیک ریحان، گرگان، صفحات ۳۷۳ - ۳۶۱.
۶. حسینی، س.ح.، فیضی پور، الف. و خمیری، م. ۱۳۸۶. اجرای سیستم HACCP در صنایع گوشت و فراورده های آن. انتشارات مرز دانش، ۱۴۵ صفحه

سوابق آموزشی

کارشناسی: میکروبیولوژی عمومی، میکروبیولوژی مواد غذایی، صنایع لبنی ۱ و صنایع لبنی ۲، صنایع شیر و فراورده های آن، صنایع تخمیری،

کارشناسی ارشد: میکروبیولوژی صنعتی، میکروبیولوژی مواد غذایی تکمیلی، فیزیولوژی میکروارگانیسم ها، لبنیات تکمیلی

دکتری: بیوتکنولوژی مواد غذایی، روشهای سریع شناسایی میکروارگانیسم ها، اثر تنش بر میکروارگانیسم ها

سوابق اجرایی

- مدیر امور فناوری و کار آفرینی از سال ۱۳۹۰
- اولین مدیر گروه علوم و صنایع غذایی طی سال های ۱۳۷۵/۷/۲۸ الی آذر ۱۳۷۷
- شاغل در کارخانه قند چناران (شیمیست) - ۱۳۶۹ الی ۱۳۷۰
- مدیر گروه علوم و صنایع غذایی از ۱۳۸۵/۴/۴ تا ۱۳۸۷/۷/۲۹
- معاون آموزشی پژوهشی دانشکده صنایع غذایی از سال ۱۳۹۴ تا ۱۳۹۷
- مدیر گروه تکنولوژی مواد غذایی موسسه غیر انتفاعی بهاران از سال ۱۳۸۷
- نماینده دانشگاه در کمیته آب، امنیت غذا، تغذیه و داروی شورای سلامت و امنیت غذای استان گلستان - به استناد نامه شماره ۴۲/۱۴۳۸ تاریخ ۱۳۸۶/۸/۳۰ - مدیر امور پژوهشی و فن آوری دانشگاه
- معاون دانشجویی و فرهنگی موسسه غیر انتفاعی بهاران
- رئیس کمیسیون فنی تدوین استاندارد مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، برای تدوین استاندارد شماره ۹۶۵۸، کیفیت آب - تعیین خاصیت ژنوتوکسوسیتی آب و پساب - آزمون (سالمونلا /میکروزوم) (آزمون Ames) مصوب ۱۳۸۶/۱۲/۷ - چاپ اول
- رئیس کمیسیون فنی تدوین استاندارد مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، برای تدوین استاندارد شماره ۹۶۵۷، میکرو بیولوژی مواد غذایی و خورا ک دام تعیین - فعالیت آبی، مصوب ۱۳۸۶/۱۲/۷ - چاپ اول

زمینه های اصلی و مورد علاقه تحقیق

- جداسازی، شناسایی (بیوشیمیایی و مولکولی) اسید لاکتیک باکتری ها از منابع بومی
- استارترها و فرمولاسیون ها در صنایع لبنی

- غذاهای فراسودمند؛ محصولات پروبیوتیک، پری بیوتیک و سیمبیوتیک‌های لبنی (ماست، دوغ، بستنی، ماست منجمد و...)
- فراورده‌های حاصل از شیر شتر (چال و آیران)
- تحقیقات در رابطه با میکروارگانیسم‌های خاص؛ بیفیدوباکتریوم و لیستریا منوسیتوژنز
- بهداشت و سلامت غذا بخصوص در تحقیقات مربوط به آسپرژیلوس ها و سم آنها (آفلاتوکسین)
- Qorum sensing in bacteria

افتخارات علمی

- دبیر علمی بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۸ الی ۱۱ شهریور سال ۱۳۹۳، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی، گرگان.
- دبیر علمی همایش ملی - منطقه ای " بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی " ۱۳۸۷
- رئیس شورای علمی شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ۲۳ الی ۲۴ فروردین، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی، گرگان.
- برگزیده شدن مقاله ارائه شده در همایش سراسری بیولوژی، جامعه، نگاهی به آینده در مشهد ۳۰ اردیبهشت الی ۱ خرداد ۱۳۸۳ - بعنوان مقاله برتر
- برگزیده شدن مقاله ارائه شده در دومین کنفرانس بین المللی تکنولوژی و مهندسی غذایی، بانگوک، تایلند بعنوان مقاله برتر ۲۰۰۵
- انتخاب پایان نامه دکتری بعنوان پایان نامه برتر سال ۱۳۸۳ در گروه علوم کشاورزی در کشور (سطح ملی)
- برگزیده شدن مقاله ارائه شده در اولین جشنواره شیر منطقه شمال کشور آذر ماه ۱۳۸۴، ساری - بعنوان مقاله برتر
- ثبت اثر / اختراع : شایان فر، ش.، امام جمعه، ز.، کاشانی نژاد، م.، خمیری، م. ۱۳۸۷ فرایند افزایش زمان ماندگاری پسته تازه با استفاده از بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده. به شماره ثبت ۵۶۰۱۸ به تاریخ ۱۱ / ۱۰ / ۱۳۸۷
- ثبت اثر / اختراع : فرشته تفنگ سازان، ف.، خمیری، م.، کریم، گ.، حسینی، س.، سیف هاشمی، س.، ۱۳۸۸. تکنیک غنی سازی شناسایی کلی فرم ها در کره منجمد به عنوان تکنیک جایگزین؛ به شماره ثبت ۵۸۵۸۷ به تاریخ ۱۲ / ۲ / ۱۳۸۷
- ثبت اثر / اختراع : راحیل رضایی، خمیری، م.، اعلی، مهران و کاشانی نژاد، م.، ماست منجمد سینیوتیک
- ثبت اثر / اختراع : عشایر زاده، الف، دستار، ب.، خمیری، م.، تولید محصول پروبیوتیک تخمیری مکمل جیره غذایی طیور

دیگر موارد

- گذراندن دوره فرصت مطالعاتی یک ساله در انستیتو ملی تحقیقات علمی مونترال (Institut national de la recherche scientifique- INRS)، کانادا سال ۲۰۰۳.
- گذراندن دوره فرصت مطالعاتی یک ساله در انستیتو تحقیقات برای ایمنی غذا (Canadian Research Institute for Food Safety-CRIFS)، دانشگاه گوئلف، کانادا سال ۲۰۱۳.
- شرکت در کارگاه های آموزشی مختلف
- همکاری علمی و تحقیقاتی و مشاورت در کارخانجات صنایع لبنی