



مشخصات فردی

نام و نام خانوادگی: مهدی کاشانی نژاد

مدرک و رشته تحصیلی: دکتری علوم و صنایع غذایی - مهندسی مواد غذایی

درجه علمی: استاد - پایه ۳۵

محل خدمت: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

تلفن: ۰۱۷-۳۲۴۲۳۰۸۰

E-mail: kashani@gau.ac.ir, kashaninejad@yahoo.com

Home page: <https://gau.ac.ir/professor/kashaninejad>

<http://scholar.google.com/citations?user=dgUnptgAAAAJ>

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=15061621100>

<https://orcid.org/0000-0002-1299-1898>

Researcher ID: ABE-5377-2021

سوابق تحصیلی:

کارشناسی: علوم و صنایع غذایی - دانشگاه فردوسی مشهد - شهریور ۱۳۷۵

کارشناسی ارشد: علوم و صنایع غذایی - دانشگاه فردوسی مشهد - شهریور ۱۳۷۷

دکتری: علوم و صنایع غذایی (گرایش مهندسی مواد غذایی) - دانشگاه فردوسی مشهد - شهریور ۱۳۸۲.

فوق دکتری: دانشگاه ساسکاچوان کانادا - ۲۰۰۹-۲۰۱۱

فرصت مطالعاتی: دانشگاه ساسکاچوان کانادا - ۲۰۰۲-۲۰۰۳

فرصت مطالعاتی: دانشگاه کرنل آمریکا - ۲۰۰۹

زمینه فعالیت‌های تحقیقاتی

- ۱- مهندسی مواد غذایی
- ۲- خصوصیات فیزیکی مواد غذایی و محصولات کشاورزی
- ۳- خصوصیات رئولوژیکی مواد غذایی
- ۳- خشک کردن و نگهداری مواد غذایی و محصولات کشاورزی
- ۴- تکنولوژی پس از برداشت محصولات کشاورزی
- ۵- فرآوری مواد غذایی با استفاده از حرارت دهی مادون قرمز

سوابق تدریس

- ۱- اصول مهندسی صنایع غذایی - مقطع کارشناسی
- ۲- اصول عمل آوری خشکبار - مقطع کارشناسی
- ۳- موازنه جرم و انرژی - مقطع کارشناسی
- ۴- خواص بیوفیزیکی مواد غذایی و محصولات کشاورزی - مقطع کارشناسی ارشد
- ۵- آمار پیشرفته - مقطع کارشناسی ارشد

- ۶- رتولوزی مواد غذایی- مقطع دکتری
۷- کاربرد ریاضیات و آمار در صنایع غذایی- دکتری

افتخارات علمی و جوایز ملی و بین المللی

- ۱- پژوهشگر برگزیده دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان- ۱۴۰۳
- ۲- پژوهشگر پراستناد یک درصد برتر جهان (ESI-WOS)- ۱۴۰۳
- ۳- رتبه دوم جشنواره علمی شهید چمران استان گلستان- ۱۴۰۲
- ۴- سرآمد آموزشی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان- ۱۴۰۲
- ۵- لوح تقدیر ارتقاء امتیاز نشریه فراوری و نگهداری مواد غذایی (به عنوان مدیر مسئول)- ۱۴۰۱
- ۶- پژوهشگر برگزیده دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان- ۱۴۰۱
- ۷- پژوهشگر برگزیده دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان- ۱۳۹۸
- ۸- پژوهشگر برگزیده دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان- ۱۳۹۷
- ۹- پژوهشگر برجسته دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان- ۱۳۹۵
- ۱۰- پژوهشگر برگزیده دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان- ۱۳۹۴
- ۱۱- پژوهشگر برگزیده دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان- ۱۳۸۸
- ۱۲- پژوهشگر برگزیده دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان- ۱۳۸۶
- ۱۳- پژوهشگر برگزیده دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان- ۱۳۸۵
- ۱۴- جایزه کتاب سال برای کتاب میکروبیولوژی مواد غذایی- دانشگاه صنعتی امیرکبیر- ۱۳۸۳
- ۱۵- جایزه تحقیقاتی IFS (کشور سوئد)- ۱۳۸۳
- ۱۶- جایزه مقاله برتر در کنفرانس بین المللی نوآوری در صنایع غذایی (کشور تایلند)- ۱۳۸۳
- ۱۷- جایزه جشنواره خوارزمی - ۱۳۸۳
- ۱۸- برگزیده انجمن نخبگان علمی کشور- ۱۳۸۳
- ۱۹- پژوهشگر برگزیده استان گلستان - ۱۳۸۲
- ۲۰- دانشجوی نمونه کشور - ۱۳۸۲
- ۲۱- جایزه پایان نامه برتر جشنواره فردوسی - ۱۳۸۲
- ۲۲- جایزه کتاب سال برای کتاب میکروبیولوژی مواد غذایی- دانشگاه تهران- ۱۳۸۰
- ۲۳- دانشجوی ممتاز بسیجی کشور - ۱۳۷۸
- ۲۴- رتبه اول آزمون دکتری صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد - ۱۳۷۷
- ۲۵- رتبه سوم آزمون سراسری کارشناسی ارشد رشته صنایع غذایی - ۱۳۷۵

سوابق اجرایی

- عضو هیات اجرایی جذب دانشگاه- ۱۴۰۴/۶/۲۲
عضو شورای راهبردی دانشگاه- ۱۴۰۳/۴/۱۷

عضو کمیته فوق العاده سختی شرایط محیط کار- ۱۴۰۳/۲/۲۲

عضو کارگروه اخلاق در پژوهش دانشگاه- ۱۴۰۲/۱۲/۹

عضو کمیته بهره وری دانشگاه- ۱۴۰۲/۱۰/۱۴

عضو شورای سلامت و سبک زندگی دانشگاه- ۱۴۰۲/۴/۲۶

عضو هیات اندیشه ورز نخبگانی استان گلستان- ۱۴۰۲/۲/۹

رئیس کارگروه آموزش، تحقیقات و فناوری مجمع بسیج گرگان- ۱۴۰۲/۳/۲۱

عضو کمیته آموزشی شورای نظارت، ارزیابی و تضمین کیفیت دانشگاه- ۱۴۰۱/۱۱/۲۳

دبیر ستاد استانی برگزاری آزمون های سراسری- دی ماه ۱۴۰۱

عضو کمیته پدافند غیرعامل دانشگاه- دی ماه ۱۴۰۱

عضو کارگروه آموزش عالی تدوین سند چشم انداز استان گلستان- ۱۴۰۱/۹/۲۳

عضو هیات اجرایی جذب منطقه ۲ آموزش عالی کشور (استان های گلستان، مازندران و گیلان)- خرداد ۱۳۹۸- شهریور ۱۴۰۱

نائب رئیس هیات نظارت، ارزیابی و تضمین کیفیت استان گلستان- آذر ۱۳۹۸

عضو اصلی و رئیس هیات بدوی رسیدگی به تخلفات انتظامی اعضای هیات علمی دانشگاه- مرداد ۹۸- بهمن ۱۴۰۱

عضو کمیته کارآفرینی دانشگاه- ۹۷/۱۰/۱۸

عضو شورای آزمایشگاه مرکزی دانشگاه- ۹۵/۱۱/۳

عضو پدافند غیرعامل دانشگاه- ۹۷/۶/۱۲

نماینده وزیر علوم، تحقیقات و فناوری در موسسه آموزش عالی میلاد گلستان- آبان ۹۷- آبان ۱۴۰۱

سرپرست گروه امور دانشجویان شاهد و ایثارگر- ۹۷/۱/۲۹- ۹۷/۶/۱

عضو کارگروه بررسی صلاحیت عمومی دانشگاه- آبان ۹۶

نائب رئیس هیات نظارت، ارزیابی و تضمین کیفیت استانی وزارت علوم- آبان ۱۳۹۶- ادامه دارد

رئیس هیات بدوی رسیدگی به تخلفات انتظامی اعضای هیات علمی دانشگاه- شهریور ۹۵

دبیر هیات ممیزه دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان- تیر ۹۵- ادامه دارد

عضو کارگروه بررسی توانایی علمی گروه علوم و صنایع غذایی- ۹۶/۲/۲۳

عضو کارگروه بررسی توانایی علمی گروه مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی- ۹۶/۲/۲۳- ادامه دارد

عضو کارگروه بررسی توانایی علمی گروه مکانیک ماشین های کشاورزی- ۹۶/۲/۲۳

دبیر هیات اجرایی جذب هیات علمی دانشگاه- ۹۵/۱۲/۲۲

نماینده تام الاختیار سازمان سنجش آموزش کشور- خرداد ماه ۱۳۹۶- ادامه دارد

عضو هیات اجرایی جذب هیات علمی دانشگاه- ۹۶/۱/۲۰

معاون آموزشی و تحصیلات تکمیلی دانشگاه- ۹۵/۱۱/۲- ادامه دارد

عضو کارگروه نظارت و ارزیابی موسسات پژوهشی استان گلستان- ۹۵/۱۲/۱۸

عضو شورای آزمایشگاه مرکزی دانشگاه- ۹۵/۱۱/۳

عضو شورای نظام ایمنی، سلامت و محیط زیست آزمایشگاه های دانشگاه- ۹۵/۱۱/۳

عضو هیات ممیزه دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان- آبان ۹۵- ادامه دارد

عضو هیات امنای دانشگاه غیرانتفاعی بهاران- فروردین ماه ۹۵

عضو هیات امنای دانشگاه غیرانتفاعی ساعی- آذرماه ۹۴

ریاست شورای هماهنگی فعالیت‌های فرهنگی و اجتماعی دانشگاه‌های استان گلستان- آذرماه ۹۴- بهمن ۹۵

عضو کمیسیون تحول اداری دانشگاه- فروردین ماه ۹۴

عضو شورای پژوهشی مرکز تحقیقات سلامت غلات- معاونت غذا و دارو- فروردین ماه ۹۴

عضو کارگروه تخصصی سلامت و فرآوری غلات- معاونت غذا و دارو- اسفند ماه ۹۳

عضو شورای علمی بنیاد نخبگان استان گلستان- دی ماه ۹۳

عضو کارگروه هویت و همبستگی ملی وزارت علوم، تحقیقات و فناوری- بهمن ماه ۹۳

عضو کمیته فرهنگی و اجتماعی پیشگیری از وقوع جرم در استان گلستان- تیرماه ۹۳

عضو شورای فناوری اطلاعات و ارتباطات دانشگاه- خرداد ۹۳- ادامه دارد

عضو شورای انضباطی دانشجویان دانشگاه- فروردین ۹۳

معاون فرهنگی و اجتماعی دانشگاه- اسفند ۹۲ تا ۹۵/۱۱/۲

عضو کمیته کارآفرینی دانشگاه- آبان ماه ۹۲- ادامه دارد

عضو شورای مرکز رشد پارک فناوری استان گلستان- تیرماه ۹۲- شهریور ۹۳

عضو شورای مرکزی پارک علم و فناوری استان گلستان- بهمن ۹۱

عضو شورای انتشارات جهاد دانشگاهی مشهد- مهر ۹۱- مهر ۹۳

عضو کمیته تخصصی امنیت غذا و بهداشت محیط استان گلستان- مهر ۹۱- مهر ۹۳

عضو کمیته گسترش آموزشهای علمی کاربردی استان گلستان- مهر ۹۱- مهر ۹۳

مدیر مرکز رشد واحدهای فناوری دانشگاه- خرداد ۹۱- خرداد ۹۳

مدیر همکاریهای علمی و بین المللی دانشگاه- بهمن ۹۰- فروردین ۹۳

عضو کمیته تخصصی صنایع غذایی شورای عالی برنامه ریزی وزارت علوم- خرداد ۹۰- خرداد ۹۳

مدیر امور پژوهشی دانشگاه: تیرماه ۸۵- اسفندماه ۸۶

عضو شورای دانشگاه: آذرماه ۸۵- اسفندماه ۸۶

سرپرست دفتر همکاریهای علمی و بین المللی دانشگاه- شهریور ۸۵- اسفندماه ۸۶

عضو شورای تحصیلات تکمیلی دانشگاه: شهریور ۸۵- شهریور ۸۷

عضو شورای آموزشی دانشگاه: فروردین ۸۴- اردیبهشت ۸۵

قائم مقام دبیر شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی: مرداد ۸۴ تا فروردین ۸۵

مدیر گروه علوم و صنایع غذایی: تیرماه ۸۳ تا تیرماه ۸۵

عضو کمیته تخصصی صنایع تبدیلی و تکمیلی استان گلستان- فروردین ۸۳- خرداد ۸۵

عضو کمیته تخصصی آب، امنیت غذا، تغذیه و دارو- فروردین ۸۶- خرداد ۸۸

هیات تحریریه مجلات

مدیر مسئول مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی- دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

عضو هیات تحریریه مجله بین المللی International Journal of Plant Production - تا سال ۱۳۹۸ -
انتشارات Springer

عضو هیات تحریریه مجله Biosystems Engineering and Renewable Energies - دانشگاه علوم
کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

عضو هیات تحریریه مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
عضو هیات تحریریه مجله پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران - دانشگاه فردوسی مشهد

عضو هیات تحریریه مجله پژوهشهای صنایع غذایی - دانشگاه تبریز - تا سال ۱۳۹۵

کمک سردبیر مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

عضو هیات تحریریه مجله فناوری های جدید در صنعت غذا - سازمان پژوهش های علمی و صنعتی ایران

ثبت اختراع

- ۱- دستگاه اندازه گیری افت فشار در مرحله هوادهی محصولات کشاورزی - شهریور ۱۳۸۵
- ۲- خشک کن جریان متقاطع دو مرحله ای جهت خشک کردن مواد غذایی و محصولات کشاورزی - بهمن ۱۳۸۵
- ۳- سیستم پیلوت غشایی اولترافیلتراسیون با مدول لوله ای در مقیاس نیمه صنعتی - مرداد ماه ۱۳۸۷
- ۴- تولید ماست منجمد سینبیوتیک - شهریور ۱۳۹۰
- ۵- فرآیند بهره گیری از پروتئین جوانه گندم در تولید سس مایونز بدون تخم مرغ - شهریور ۱۳۹۳
- ۶- ساخت دستگاه پاستوریزه کننده مایعات با استفاده از حرارت دهی مادون قرمز - اسفند ۱۳۹۳
- ۷- دستگاه خشک کن بستر سیال با استفاده از اشعه مادون قرمز و هوای داغ - خرداد ۱۳۹۴
- ۸- سامانه خشک کن ترکیبی مادون قرمز - هوای داغ - آذر ۱۳۹۴
- ۹- ساخت سیستم حرارت دهی دستگاه کلونچر با استفاده از اشعه مادون قرمز برای استخراج اسانس های گیاهی -
اردیبهشت ۱۳۹۵
- ۱۰- دستگاه پوست گیر خشک میوه با استفاده از پرتو دهی مادون قرمز - تیر ۱۳۹۵
- ۱۱- طراحی سامانه خشک کن مادون قرمز تحت خلا - آبان ۱۳۹۵
- ۱۲- استفاده از اشعه مادون قرمز و خلاء در خشک کردن خمیر خرما - دی ۱۳۹۵
- ۱۳- تولید اسنک خرما بدون افزودنی و با ماندگاری بالا - دی ۱۳۹۵
- ۱۴- ساخت کباب پز برقی با استفاده از امواج الکترومغناطیس در محدوده مادون قرمز - اردیبهشت ۱۳۹۷
- ۱۵- ساخت مبدل حرارتی با استفاده از اشعه مادون قرمز برای پاستوریزاسیون آبمیوه ها - خرداد ۱۴۰۲

تالیف و ترجمه کتاب

1. **Kashaninejad, M.** and Tabil, L.G. (2011). Pistachio (*Pistacia vera* L.), Postharvest Biology and Technology of Tropical and Subtropical Fruits: Volume 4: Mangosteen to white sapote, Edited by E. M. Yahia, Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, U.K., 218-246.
2. Tabil, L.G., Adapa, P.K. and **Kashaninejad, M.** (2011). Biomass Feedstock Pre-Processing - Part 1: Pre-Treatment, Chapter 18, Biofuel's Engineering Process

Technology, Edited by M.A. Dos Santos Bernades, InTech Open Access Publisher, Rijeka, Croatia, 411-438.

3. Tabil, L.G., Adapa, P.K. and **Kashaninejad, M.** (2011). Biomass Feedstock Pre-Processing - Part 2: Densification, Chapter 19, Biofuel's Engineering Process Technology, Edited by M.A. Dos Santos Bernades, InTech Open Access Publisher, Rijeka, Croatia, 439-464.

- ۴- کاشانی نژاد، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۵. طراحی و تحلیل آزمایشها در صنایع غذایی با نرم-افزار Design Expert، دانشگاه علوم و کشاورزی منابع طبیعی گرگان، ۳۸۳ صفحه.
- ۵- کاشانی نژاد، م.، محمدی، ن. و مومنی، س. ۱۳۹۴. فرآوری مواد غذایی و محصولات کشاورزی به وسیله حرارت دهی با مادون قرمز، انتشارات دانشگاه تهران، ۳۱۲ صفحه.
- ۶- امینی هرنیدی، س.، کاشانی نژاد، م. و گوهریان، م. ۱۳۹۴. اصول و فناوری تولید گز. انتشارات دانشگاه جامع علمی کاربردی، ۱۳۰ صفحه.
- ۷- مرتضوی، ع.، کاشانی نژاد، م. و ضیاء الحق، ح. ۱۳۹۳. میکروبیولوژی مواد غذایی، ترجمه، انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد، ۶۸۵ صفحه (چاپ نهم).
- ۸- جعفری، م.، کاشانی نژاد، م. ۱۳۸۹. ویژگی های فیزیکی مواد غذایی. دانشگاه علوم و کشاورزی منابع طبیعی گرگان، ۳۷۲ صفحه.
- ۹- کاشانی نژاد، م.، دارایی، ا. و احمدی، م. ۱۳۸۷. آزمایشاتی در مهندسی فرآوری مواد غذایی، دانشگاه علوم و کشاورزی منابع طبیعی گرگان، ۴۲۸ صفحه.
- ۱۰- مقصودلوی، کاشانی نژاد، م.، معتمدزادگان، ع.، رنجبر، آ. و چابرا، د. ۱۳۸۵. فن آوری های سازگار با محیط زیست در صنایع غذایی، ترجمه، موسسه آموزش عالی گلستان، ۱۴۳ صفحه.
- ۱۱- مقصودلوی، کاشانی نژاد، م.، رفعتیان، ن. ۱۳۸۳. پرتودهی مواد غذایی، ترجمه، انتشارات ترجمان خرد، ۱۲۰ صفحه.
- ۱۲- مرتضوی، ع.، کاشانی نژاد، م.، جعفری، م. و ضیائیان، م. ۱۳۸۰. راهنمای کاربردی آنالیز خطرات و نقاط کنترل بحرانی (HACCP)، ترجمه، دانشگاه فردوسی مشهد، ۳۳۴ صفحه (چاپ سوم).

مقالات علمی (چاپ یا پذیرش)

- 1- Jahani, T., **M. Kashaninejad**, A.M. Ziaiiif, and A. Soleimanipour. 2025. A new method in wavelength selection for texture prediction of Mozzarella by Hyperspectral imaging, *Applied Food Research*, 5(1), 100767. <https://doi.org/10.1016/j.afres.2025.100767>
- 2- Rahimi, D., K. Auld, A. Sadeghi, M. Kashaninejad, E. Ebrahimi, J. Zhang, and M.G. Ganzle. 2025. Optimising bread preservation: use of sourdough in combination with other clean label approaches for enhanced mould-free shelf life of bread. *European Food Research Technology*, <https://doi.org/10.1007/s00217-025-04702-4>.
- 3- Mokhtari, Z., A.M. Ziaiiif, M. Alami, **M. Kashaninejad**, S. Aghajanzadeh, A. Dezyani, E. Arjeh. 2025. Development of rice cake fortified with acorn flour and

inulin using superheated steam technology: analysis of physicochemical, structural, and baking properties, *Food Science and Nutrition*, 13:e4759, <https://doi.org/10.1002/fsn3.4759>.

- 4- Mohammadian, N., A.M. Ziaifar, E. Mirzaee-Ghaleh, **M. Kashaninejad** and H. Karami. 2024. Gas sensor technology and AI: Forecasting lemon juice quality dynamics during the storage period, *Journal of Stored Products Research*, 109, 102449.
- 5- Vahedi Torshizi, M., M. Azadbakht and **M. Kashaninejad**. 2024. Investigating the variations of sour orange juice color during the ohmic heating process, *CIGR*, 26 (3), 226-238.
- 6- Vahedi Torshizi, M., M. Azadbakht and **M. Kashaninejad**. 2024. Analyzing greenhouse gas emissions in the ohmic heating drying process of sour orange juice, *CIGR*, 26 (3), 124-133.
- 7- Jahani, T., **M. Kashaninejad**, A.M. Ziaifar, M. Golzarian, N. Akbari and A. Soleimanipour. 2024. Effect of selected pre-processing methods by PLSR to predict low-fat mozzarella texture measured by hyperspectral imaging. *Journal of Food Measurement and Characterization*, <https://doi.org/10.1007/s11694-024-02556-0>.
- 8- ShayestehKia, P., A. Sadeghi, **M. Kashaninejad**, M. Zarali and M. Khomeiri. 2024. Application of controlled fermented amaranth supplemented with purslane (*Portulaca oleracea*) powder to improve technological functionalities of wheat bread, *Applied Food Research*, 4(1), 100395.
- 9- Rahimi, D., A. Sadeghi, **M. Kashaninejad** and M. Ebrahimi. 2024. Postbiotic characterization of a potential probiotic yeast isolate, and its microencapsulation in alginate beads coated layer-by-layer with chitosan, *Heliyon*, 10, e28452.
- 10- Pahlavani, M., A. Sadeghi, M. Ebrahimi, **M. Kashaninejad** and A. Moayedi. 2024. Application of the selected yeast isolate in type IV sourdough to produce enriched clean-label wheat bread supplemented with fermented sprouted barley, *Journal of Agriculture and Food Research*, 15, 101010.
- 11- Aalami, M., M. Rahbari, S.A. Ahmed, A.S. Mahoonak, **M. Kashaninejad** and H. Hassanzadeh. 2023. Formulation of functional mayonnaise with defatted wheat germ flour as egg yolk substitute: Rheological, textural and stability analyses, *Korean Journal of Food Perseveration*, 30 (3), 405-418.
- 12- Taheri, A., **M. Kashaninejad**, A. M. Tamaddon, J. Du and S. M. Jafari. 2023. Rheological characteristics of soluble cress seed mucilage and β -Lactoglobulin complexes with salts addition: Rheological evidence of structural rearrangement, *Gels*, 9, 485, 1-16.
- 13- Mohammadian, N., A.M. Ziaifar, E. Mirzaee-Ghaleh, **M. Kashaninejad** and H. Karami. 2023. Nondestructive technique for identifying adulteration and additives in lemon juice based on analyzing volatile organic compounds (VOCs). *Processes*, 11, 1531.
- 14- Taheri, A., A. Asadiamirabadi, M. M. Seyedabadi and **M. Kashaninejad**. 2023. Infrared-assisted hydrodistillation as an efficient, promising approach to the extraction of essential oil from *Rosmarinus officinalis*, *International Journal of Food Science and Technology*, 58 (4), 2170-2179.

- 15- Aryashad, M., A. Sadeghi, M. Nouri, M. Ebrahimi, **M. Kashaninejad** and M. Aalami. 2023. Use of fermented sprouted mung bean (*Vigna radiata*) containing protective starter culture LAB to produce clean-label fortified wheat bread, *International Journal of Food Science and Technology*, 58 (6), 3310-3320.
- 16- Taheri, A., **M. Kashaninejad**, M. Tamadon, M. Ganjeh and S.M. Jafari. 2022. Complexation of cress seed mucilage and β -lactoglobulin; optimization through response surface methodology and adaptive neuro-fuzzy inference system (ANFIS). *Chemometrics and Intelligent Laboratory Systems*, 228, 104615.
- 17- Arbidar, E., M.A. Sahari, H. Mirzaei, **M. Kashaninejad** and M. Molaei. 2022. Evaluation of the effect of gamma and microwave irradiation and high temperature on the antioxidant properties of the Avicennia marina leaf extract, *Radiation Physics and Chemistry*, 193, 109970.
- 18- Taheri, A. and **M. Kashaninejad**. 2022. Rheological properties for determining the interaction of soluble cress seed mucilage and β -lactoglobulin nanocomplexes under sucrose and lactose treatments, *Food Chemistry*, 378, 1323133.
- 19- Rahimi, D., M. Hasani and **M. Kashaninejad**. 2021. Effects of Infrared cooking techniques and Balangu (*Lallemantia royleana*) gum concentration on quality characteristics and stress relaxation of chicken nugget, *Journal of Food and Bioprocess Engineering*, 4, 1, 26-36.
- 20- Taheri, A., **M. Kashaninejad**, M. Tamadon and S.M. Jafari. 2021. Comparison of binary cress seed mucilage (CSM)/ β -lactoglobulin (BLG) and ternary CSG-BLG-Ca (calcium) complexes as emulsifiers: Interfacial behavior and freeze-thawing stability, *Carbohydrate Polymers*, 266, 118148.
- 21- Taheri, A., **M. Kashaninejad**, M. Tamadon and S.M. Jafari. 2021. Vitamin D3 cress seed mucilage - β -lactoglobulin nanocomplexes: synthesis, characterization, encapsulation and simulated intestinal fluid in vitro release, *Carbohydrate Polymers*, 256, 15,.
- 22- Sabbaghi, H., A.M. Ziaifar, and **M. Kashaninejad**. 2021. Simulation of fuzzy temperature controller during infrared dry blanching and dehydration of apple slices by intermittent heating method, *Iranian Food Science and Technology Research Journal*, 16, 6, 133-150.
- 23- Salehi, F. and **M. Kashaninejad**. 2021. Influence of guar gum on texture profile analysis and stress relaxation characteristics of carrot sponge cake, *Journal of Food Biosciences and Technology*, 11, 1, 1-10.
- 24- Vahedi Torshizi, M., M. Azadbakht and **M. Kashaninejad**. 2020. Application of the response surface method in the analysis of ohmic heating process performance in sour orange juice processing, *CIGR*, 22 (3), 250-261.
- 25- Vahedi Torshizi, M., M. Azadbakht and **M. Kashaninejad**. 2020. A study on the energy and exergy of ohmic heating (oh) process of sour orange juice using an Artificial Neural Network (ANN) and Response Surface Methodology (RSM), *Food Science and Nutrition*, 8, 4432–4445.
- 26- Aghajanzadeh, S., M. Ganjeh, S.M. Jafari, **M. Kashaninejad** and A.M. Ziaifar. 2020. Prediction of the changes in physicochemical properties of key lime juice during IR thermal processing by artificial neural networks, *Journal of Food and Bioprocess Engineering*, 3 (2), 95-100.

- 27- Vahedi Torshizi, M., M. Azadbakht and **M. Kashaninejad**. 2020. Application of response surface method to energy and exergy analyses of the ohmic heating dryer for sour orange juice, *Fuel*, 278, 118261.
- 28- Asadi, S., M. Aalami, Sh. Shoeibi, **M. Kashaninejad**, M. Ghorbani and M. Delavar. 2020. Effects of different roasting methods on formation of acrylamide in pistachio. *Food Science and Nutrition*, 8, 2875–2881.
- 29- Purabdollah, H., A. Sadeghi, M. Ebrahimi, **M. Kashaninejad**, H.S. Tabarestani and J. Mohammadzadeh. 2020. Techno-functional properties of the selected antifungal predominant LAB isolated from fermented acorn (*Quercus persica*), *Journal of Food Measurement and Characterization*, 14, 1754-1764.
- 30- Shavandi, M., **M. Kashaninejad**, A. Sadeghi, M. Jafari, M. Hasani. 2020. Decontamination of *Bacillus cereus* in cardamom (*Elettaria cardamomum*) seeds by infrared radiation and modeling of microbial inactivation through experimental models. *Journal of Food Safety*, 40, 1, e12730.
- 31- Mahmoudi, M., M. Khomeiri, M. Saeidi, **M. Kashaninejad**, and H. Davoodi. 2019. Study of potential probiotic properties of Lactic Acid Bacteria isolated from raw and traditional fermented camel milk, *Journal of Agricultural Sciences and Technology*, 21(5), 1161-1172.
- 32- Saberi, M., A.M. Ziaifar, **M. Kashaninejad**, M. Aalami, H.O. Mirzaei, Kh. Ghorbani and S. Aghajanzadeh. 2019. Prediction of the physicochemical properties of quince puree during thermal treatment using M5 decision tree, *Journal of Food and Bioprocess Engineering*, 2 (2), 139-146.
- 33- Rezaei, R., M. Khomeiri, **M. Kashaninejad**, M. Mazaheri-Tehrani and M. Aalami. 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.
- 34- Vahedi Torshizi, M., M. Azadbakht and **M. Kashaninejad**. 2019. Investigation of experiment data and sensitivity coefficient data with artificial neural network in the ohmic heating process for sour orange juice, *Carpathian Journal of Food Science and Technology*, 11 (3), 15-27.
- 35- Mohammadi, Z., **M. Kashaninejad**, A.M. Ziaifar and M. Ghorbani. 2019. Peeling of kiwifruit using infrared heating technology: a feasibility and optimization study, *LWT- Food Science and Technology*, 99, 128-137.
- 36- Bagheri, H., **M. Kashaninejad**, A.M. Ziaifar and M. Aalami. 2019. Textural, color and sensory attributes of peanut kernels as affected by infrared roasting method, *Information Processing in Agriculture*, 6(2), 255-264.
- 37- Mashkour, M., Y. Maghsoudlou, **M. Kashaninejad** and M. Aalami. 2018. Iron fortification of whole potato using vacuum impregnation technique with a pulsed electric field pretreatment, *Potato Research*, 61, 4, 375–389.
- 38- Hemmati, F., M. Jafari, **M. Kashaninejad** and M. Barani. 2018. Synthesis and characterization of cellulose nanocrystals derived from walnut shell agricultural residues, *International Journal of Biological Macromolecules*, 120, 1216-1224.
- 39- Mosayebi, M., **M. Kashaninejad** and L. Najafian. 2018. Optimizing physiochemical and sensory properties of Infrared-hot air roasted sunflower

kernels using response surface methodology, *Journal of Food Quality*, Article ID 4186050, doi.org/10.1155/2018/4186050, 14 pages.

- 40- Hosseini Ghaboos, S.H., S.M. Seyedain Ardabili and **M. Kashaninejad**. 2018. Physico-chemical, textural and sensory evaluation of sponge cake supplemented with pumpkin flour, *International Food Research Journal*, 25(2), 854-860.
- 41- Ranjbar, A., A.M. Ziaifar, M. Parvini, **M. Kashaninejad** and Y. Maghsoudlou. 2018. Numerical calculation of sterilization heat penetration parameters based on initial temperature and headspace in canned non-newtonian fluid, *Journal of Food Processing and Preservation*, 42(10), doi.org/10.1111/jfpp.13709.
- 42- Salehi, F. and **M. Kashaninejad**. 2018. Modeling of moisture loss kinetics and color changes in the surface of lemon slice during the combined infrared-vacuum drying, *Information Processing in Agriculture*, 5(4), 516-523.
- 43- Salehi, F. and M. Kashaninejad. 2018. Mass transfer and color changes kinetics of infrared-vacuum drying of grapefruit slices, *International Journal of Fruit Science*, doi.org/10.1080/15538362.2018.1458266, 394-409.
- 44- Mashkour, M., Y. Maghsoudlou, **M. Kashaninejad** and M. Aalami. 2018. Effect of ultrasound pretreatment on iron fortification of potato using vacuum impregnation, *Journal of Food Processing and Preservation*, doi.org/10.1111/jfpp.13590 . 42(5),
- 45- Salehi, F. and **M. Kashaninejad**. 2018. Texture profile analysis and stress relaxation characteristics of quince sponge cake, *Journal of Food Measurement and Characterization*, 12(2), 1203-1210.
- 46- Salehi, F. and **M. Kashaninejad**. 2018. Effect of thermal treatments on rheological behavior of Basil seed (*Ocimum basilicum*) and Balangu seed (*Lallemantia royleana*) gums, *Journal of Food Biosciences and Technology*, 8(1), 35-46.
- 47- Jamali, S.N., **M. Kashaninejad**, A. Asadi, M. Aalami and M. Khomeiri. 2018. Kinetics of peroxidase inactivation, color and temperature changes during pumpkin (*Cucurbita moschata*) blanching using infrared heating, *LWT- Food Science and Technology*, 93, 456-462.
- 48- Bagheri, H. and **M. Kashaninejad**. 2018. Kinetic modeling of mass transfer during roasting of soybeans using combined Infrared-hot air heating, *Journal of Food Biosciences and Technology*, 8(1), 1-12.
- 49- Rahbari, M., N. Hamdami, H. Mirzaei, S.M. Jafari, **M. Kashaninejad** and M. Khomeiri. 2018. Effects of high voltage electric field thawing on the characteristics of chicken breast protein, *Journal of Food Engineering*, 216, 98–106.
- 50- Rahimi, D., **M. Kashaninejad**, A.M. Ziaifar and A. Sadeghi Mahoonak. 2018. Effect of infrared final cooking on some physico-chemical and engineering properties of partially fried chicken nugget, *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 47, 1-8.
- 51- Aghajanzadeh, S., **M. Kashaninejad** and A.M. Ziaifar. 2017. Cloud stability of sour orange juice as affected by pectin methylesterase during come up time: Approached through fractal dimension, *International Journal of Food Properties*, 2508–2519.

- 52- Rezaei, R., M. Khomeiri, **M. Kashaninejad**, M. Alami and M. Mazaheri. 2017. Steady and dynamic rheological behaviour of frozen soy yogurt mix affected by resistant starch and β -glucan, *International Journal of Food Properties*, 20(3), 2688–2695.
- 53- Aghajanzadeh, S., A.M. Ziaiiifar and **M. Kashaninejad**. 2017. Influence of thermal treatment, homogenization and xanthan gum on physicochemical properties of watermelon juice: A response surface approach, *LWT- Food Science and Technology*, 85, 66-74.
- 54- Salimi, A., Y., Maghsoudlou, M. Jafari, A. Sadeghi Mahoonak, **M. kashaninejad** and A.M. Ziaiiifar. 2017. Stabilizing O/W emulsion by soy protein concentrate + maltodextrin and optimizing the process by using response surface methodology, *Food Science and Technology*, 5(5): 97-105
- 55- Salehi, F. and **M. Kashaninejad**. 2017. Effect of drying methods on textural and rheological properties of basil seed gum, *International Food Research Journal*, 24(5), 2090-2096.
- 56- Ebrahimi, M., M. Khomeiri, A. Masoudi-Nejad, A. Sadeghi, B. Sadeghi and **M. Kashaninejad**. 2017. Inhibitory effects of lactic acid bacteria isolated from traditional fermented foods against aflatoxigenic *Aspergillus* spp., *Comparative Clinical Pathology*, 26(5), 1083–1092.
- 57- Dehghan, A., A.R. Sadeghi, M. Ghorbani, **M. Kashaninejad** and Y. Maghsoudlou. 2017. Optimization of ultrasound-assisted extraction of quince seed gum through response surface methodology, *Journal of Agricultural Sciences and Technology*, 19, 323-333.
- 58- Ramzi, M., **M. Kashaninejad**, F. Salehi, A.R. Sadeghi and S.M.A. Razavi. 2017. Rheological and physicochemical properties of honeys as a function of temperature, concentration and moisture content, *Journal of Food Biosciences and Technology*, 7(2), 35-48.
- 59- Salehi, F. and **M. Kashaninejad**. 2017. The Effect of quince powder on rheological properties of batter and physico-chemical and sensory properties of sponge cake, *Journal of Food Biosciences and Technology*, 7(1), 1-8.
- 60- Kashaninejad, M., S.M.A. Razavi, M. Mazaheri, and **M. Kashaninejad**. 2017. Effect of extrusion conditions and storage temperature on texture, colour and acidity of butter, *International Journal of Dairy Technology*, 70(1), 102-109.
- 61- Salehi, F., **M. Kashaninejad** and A. Jafarianlari. 2017. Drying kinetics and characteristics of combined infrared-vacuum drying of button mushroom slices, *Heat and Mass Transfer*, 53(5), 1751–1759.
- 62- Kashaninejad, M., S.M.A. Razavi, M. Mazaheri, and **M. Kashaninejad**. 2017. Fatty acid composition, rheological and thermal properties of butter from sheep's and omega-3 cow's milks, *Iranian Food Science and Technology Research Journal*, 13(3), 66-79.
- 63- Aidani, E., M.H. Hadad Khodaparast and **M. Kashaninejad**. 2017. Experimental and modeling investigation of mass transfer during combined infrared-vacuum drying of Hayward kiwifruits, *Food Science & Nutrition*, 5(3), 596–601.

- 64- Fathi, B., M. Aalami, **M. Kashaninejad** and A. Sadeghi. 2016. Utilization of heat-moisture treated proso millet flour in production of gluten-free pound cake, *Journal of Food Quality*, 39(6), 611–619.
- 65- Bagheri, H., **M. Kashaninejad**, A.M. Ziaifar and M. Aalami. 2016. Novel hybridized infrared-hot air method for roasting of peanut kernels, *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 37, 106-114.
- 66- Hosseini Ghaboos, S.H., S.M. Seyedain Ardabili, **M. Kashaninejad**, Gh. Asadi and M. Aalami. 2016. Combined infrared-vacuum drying of pumpkin slices, *Journal of Food Science and Technology*, 53(5), 2380–2388.
- 67- Aghajanzadeh, S., **M. Kashaninejad** and A.M. Ziaifar. 2016. Effect of infrared heating on degradation kinetics of key lime juice physicochemical properties, *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 38, 139–148.
- 68- Salehi, F., **M. Kashaninejad**, F. Asadi and A. Najafi. 2016. Improvement of quality attributes of sponge cake using infrared dried button mushroom, *Journal of Food Science and Technology*, 53(3), 1418–1423.
- 69- Seyedabadi, M.M., **M. Kashaninejad**, A., Sadeghi, Y. Maghsoudlou and F. Salehi. 2016. Clarification of sour orange juice by ultrafiltration: Optimization of permeate flux and fouling resistances using response surface methodology, *Iranian Food Science and Technology Research Journal*, 12(3), 350-361.
- 70- Salehi, F., **M. Kashaninejad**, E. Akbari, S. M. Sobhani and F. Asadi. 2016. Potential of sponge cake making using infrared-hot air dried carrot, *Journal of Texture Studies*, 47, 34-39.
- 71- Aghajanzadeh, S., A.M. Ziaifar, **M. Kashaninejad**, Y. Maghsoudlou and E. Esmailzadeh. 2016. Thermal inactivation kinetic of pectin methylesterase and cloud stability in sour orange juice, *Journal of Food Engineering*, 185, 72-77.
- 72- Rezaei, R., M. Khomeiri, **M. Kashaninejad**, M. Mazaheri and M. Alami. 2015. Effect of resistant starch and aging conditions on the physicochemical properties of frozen soy yogurt, *Journal of Food Science and Technology*, 52(12), 8164-8171.
- 73- Salehi, F. and **M. Kashaninejad**. 2015. Effect of drying methods on rheological and textural properties, and color changes of wild sage seed gum, *Journal of Food Science and Technology*, 52(11), 7361-7368.
- 74- Salehi, F. and **M. Kashaninejad**, A. Tadayyon and F. Arabameri. 2015. Modeling of extraction process of crude polysaccharides from Basil seeds (*Ocimum basilicum* L.) as affected by process variables, *Journal of Food Science and Technology*, 52(8): 5220-5228.
- 75- Raisi, M., M. Ghorbani, A. Sadeghi, **M. Kashaninejad** and H. Hosseini. 2015. Effect of storage atmosphere and temperature on the oxidative stability of almond kernels during long term storage, *Journal of Stored Products Research*, 62, 16-21.
- 76- Salimi, A., Y. Maghsoudlou, S. M. Jafari, A. Sadeghi, **M. Kashaninejad** and A.M. Ziaifar. 2015. Preparation of lycopene emulsions by whey protein concentrate and maltodextrin and optimization by response surface methodology. *Journal of Dispersion Science and Technology*, 36(2), 274-283.

- 77- Shahdadi, F., H. Mirzaie, **M. Kashaninejad**, M. Khomeiri, A.M. Ziaifar and A. Akbarian. 2015. Effects of various essential oils on chemical and sensory characteristics and activity of probiotic bacteria in drinking yoghurt, *Agricultural Communications*, 3(1): 16-21.
- 78- Salehi, F. and **M. Kashaninejad**. 2015. Static rheological study of *Ocimum basilicum* seed gum, *International Journal of Food Engineering*, 11(1), 97-103.
- 79- Ramzi, M., **M. Kashaninejad**, F. Salehi., A. Sadeghi and S.M.A. Razavi. 2015. Modeling of rheological behavior of honey using Genetic Algorithm-Artificial Neural Network and Adaptive Neuro-Fuzzy Inference System, *Food Bioscience*, 9, 60-67.
- 80- Ranjbar, E., A. Sadeghi, M. Ghorbani, and M. **Kashaninejad**. 2015. Evaluation of antioxidant interactions in combined extracts of green tea (*Camellia sinensis*), rosemary (*Rosmarinus officinalis*) and oak fruit (*Quercus branti*), *Journal of Food Science and Technology*, 52(7):4565–4571.
- 81- Zameni, A., **M. Kashaninejad**, M. Aalami and F. Salehi. 2015. Effect of thermal and freezing treatments on rheological, textural and color properties of Basil seed gum, *Journal of Food Science and Technology*, 52 (9), 5914-5921.
- 82- Rahbari, M., M. Aalami, M. **Kashaninejad**, Y. Maghsoudlou, and S. Amiri. 2015. A mixture design approach to optimizing low cholesterol mayonnaise formulation prepared with wheat germ protein isolate, *Journal of Food Science and Technology*, 52 (6), 3383-3393.
- 83- Shahdadi, F., H. Mirzaie, M. Kashaninejad, M. Khomeiri, A. M. Ziaifar, and A. Akbarian. 2014. Survival of probiotics encapsulated in calcium alginate and resistant starch beads in drinking yoghurt produced with essential oils during storage and in simulated gastrointestinal juice conditions, *International Journal of Biosciences*, 5(12), 58-71.
- 84- Salehi, F. and **M. Kashaninejad**, 2014. Kinetics and thermodynamics of gum extraction from wild sage seed, *International Journal of Food Engineering*, 10(4): 625–632.
- 85- Rezaei, R., M. Khomeiri, M. Alami and **M. Kashaninejad**. 2014. Effect of inulin on the physicochemical properties, flow behavior and probiotic survival of frozen yogurt, *Journal of Food Science and Technology*, 51 (10), 2809-2814.
- 86- Meshginfar, N., A. Sadeghi, A.M. Ziaifar, M. Ghorbani and **M. Kashaninejad**, 2014. Study of antioxidant activity of sheep visceral protein hydrolysate: optimization using response surface methodology, *Arya Atheroscler*, 10 (4), 179-184.
- 87- Ranjbar E., A. Sadeghi, M. Ghorbani and **M. Kashaninejad**, 2014. Antioxidant properties of individual and combined extracts of Rosemary leaves and Oak fruit, *Journal of Agricultural Sciences and Technology*, 16, 1575-1586.
- 88- Salehi, F., **M. Kashaninejad** and V. Behshad. 2014. Effect of sugars and salts on rheological properties of Balangu seed (*Lallemantia royleana*), *International Journal of Biological Macromolecules*, 67, 16-21.
- 89- Daraei, A., H. Mirzaei, Y. Maghsoudlou, **M. Kashaninejad** and M. Jafari. 2014. Production of low fat french-fries with single and multi-layer hydrocolloid coatings, *Journal of Food Science and Technology*, 51(7), 1334-1341.

- 90- Hashemi Shahraki, M., A.M. Ziaifar, **M. Kashaninejad**, and M. Ghorbani. 2014. Optimization of pre-fry microwave drying of French fries using response surface methodology and genetic algorithms. *Journal of Food Processing and Preservation*, 38, 535-550.
- 91- **Kashaninejad, M.**, L.G. Tabil and R. Knox. 2014. Effect of compressive load and particle size on compression characteristics of selected varieties of wheat straw grinds, *Biomass and Bioenergy*, 60, 1-7.
- 92- Daraei, A., **M. Kashaninejad**, M. Alami, M. Khomeiri, Y. Maghsoudlou and L.G. Tabil, 2014. Enhanced biomass delignification and enzymatic saccharification of canola straw by steam-explosion pretreatment, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 94(8), 1607-1613.
- 93- Daraei, A., **M. Kashaninejad** and M. Alami. 2014. Physicochemical characterization of canola straw pretreated with steam explosion for enhancing fermentable sugar production. *Minerva Biotech*, 26, 241-246.
- 94- Salehi, F. and **M. Kashaninejad**, 2014. Effect of different drying methods on rheological and textural properties of Balangu seed gum, *Drying Technology*, 32, 720-727.
- 95- Daraei, A., **M. Kashaninejad**, S. S. Amiri, and A. R. Mehregan. 2013. Effect of moisture content on biophysical properties of pomegranate Seeds. *Minerva Biotech*, 25 (1), 9-16.
- 96- Bodbodak, S., **M. Kashaninejad**, J. Hesari and S.M.A. Razavi. 2013. Modeling of rheological characteristics of "Malas Yazdi" pomegranate juice. *Journal of Agricultural Sciences and Technology*, 15(5), 961-971.
- 97- Shahabi Ghahfarrokhi, I., A. Daraei, **M. Kashaninejad**, A. A. Dehghani. 2013. Estimation of Peroxidase activity in red cabbage by Artificial Neural Network (ANN), *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, 5(2), 163-167.
- 98- Gharekhani, M., **M. Kashaninejad**, A. Daraei, A. Ranjbari, 2013. Physical and Aerodynamic properties of paddy and white rice as a function of moisture content. *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, 5(3), 187-197.
- 99- Ranjbari, A., **M. Kashaninejad**, M. Aalami, M. Khomeiri, M. Gharekhani. 2013. Effect of ultrasonic pretreatment of water absorption characteristics of chickpeas (*Cicer Arietinum*), *Latin American Applied Research*, 43 (2), 153-159.
- 100- Shayanfar Sh., **M. Kashaninejad**. 2012. The effect of different non-mechanical treatments on splitting pistachio nuts, *Journal of Nuts*, 3 (3), 1-4.
- 101- Aghajani, N., **M. Kashaninejad**, A. A. Dehghani, & A. Daraei. 2012. Comparison between artificial neural networks and mathematical models for moisture ratio estimation in two varieties of green malt. *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, 4(2), 93-101.
- 102- Aghajani, N., E. Ansari pour and **M. Kashaninejad**. 2012. Effect of moisture content on physical properties of barley seeds. *Journal of Agricultural Sciences and Technology*, 14, 161-172.
- 103- Shayanfar Sh., **M. Kashaninejad**, M. Khomeiri, Z. Emam Djomeh, Y. Mostofi. 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.
- 104-Rezaei, R., M. Khomeiri, **M. Kashaninejad** and M. Alami. 2011. Effects of guar gum and arabic gum on the physicochemical, sensory and flow behavior characteristic of frozen yogurt, *International Journal of Dairy Technology*, 64 (4), 563-568.
 - 105-Rostamzad, H., B. Shabanpour, **M. Kashaninejad** and A. Shabani. 2011. Antioxidative activity of citric and ascorbic acids and their preventive effect on lipid oxidation in frozen Persian sturgeon fillets. *Latin American Applied Research*, 41, 135-140.
 - 106-**Kashaninejad, M.** and L.G. Tabil. 2011. Effect of microwave–chemical pre-treatment on compression characteristics of biomass grinds. *Biosystems Engineering*, 108 (1), 36-45.
 - 107-Rostamzad, H., B. Shabanpour, **M. Kashaninejad** and A. Shabani. 2010. Inhibitory impacts of natural antioxidants (ascorbic and citric acids) and vacuum packaging on lipid oxidation in frozen Persian sturgeon fillets, *Iranian Journal of Fisheries Sciences*, 9(2), 279-292.
 - 108-**Kashaninejad, M.**, M. Maghsoudlou, M. Khomeiri, and L.G. Tabil. 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*, 203, 359-364.
 - 109-Kashiri, M., **M. Kashaninejad** and N. Aghajani. 2010. Modeling water absorption of sorghum during soaking, *Latin American Applied Research*, 40, 383-388.
 - 110-Aghajani, N., M. Kashiri and **M. Kashaninejad**. 2010. Thin-layer drying characteristics and modeling of two varieties green malt, *Journal of Agricultural Science and Technology*, 4(4), 70-76.
 - 111-Rezagah, M., **M. Kashaninejad**, H. Mirzaei and M. Khomeiri. 2010. Osmotic dehydration of button mushroom: Fickian diffusion in slab configuration, *Latin American Applied Research*, 40, 23-26.
 - 112-Daraei, A., H. Mirzaei, Y. Maghsoudlou, **M. Kashaninejad** and S. M. Jafari. 2010. Influence of partial drying on oil uptake and quality attributes of French fries, *Journal of Agricultural Science and Technology*, 4 (2), 31-36.
 - 113-Nikoobin, M., F. Mirdavardoost, **M. Kashaninejad** and A. Soltani. 2009. Moisture dependent physical properties of chickpea seed, *Journal of Food Process Engineering*, 32, 544- 564.
 - 114-Rafiee, S., **M. Kashaninejad**, A. R. Keyhani and A. Jafari. 2009. Pistachio nut (Ohadi variety) mass transfer simulation during process of drying using finite element method, *Journal of Agricultural Sciences and Technology*, 11, 137-146.
 - 115-**Kashaninejad, M.**, A. M. Dehghani and M. Khashiri. 2009. Modeling of wheat soaking using two artificial neural networks (MLP and RBF), *Journal of Food Engineering*, 91(4), 602-607.
 - 116-**Kashaninejad, M.** and L.G. Tabil. 2009. Resistance of bulk pistachio nuts (Ohadi variety) to airflow. *Journal of Food Engineering*, 90, 104-109.

- 117-**Kashaninejad, M.**, A. Daraei, M. Ahmadi and D. Chabra. 2008. Handling and frictional characteristics of soybean as a function of moisture content and variety, *Powder Technology*, 188 (1), 1-8.
- 118-Daraei, A., H. Mirzaei, **M. Kashaninejad** and Y. Maghsoudlou. 2008. Study of oil uptake and some of quality attributes of potato chips affected by hydrocolloids, *European Journal of Lipid Science and Technology*, 110, 1045-1049.
- 119-**Kashaninejad, M.** and M. Kashiri. 2008. Moisture absorption kinetics and changes in some physical properties of wheat kernel, *Iranian Food Science and Technology Research*, 3(2), 47-60.
- 120-**Kashaninejad, M.** and M. Rezagah. 2007. Effects of moisture content on some engineering properties of two varieties of safflower seed, *International Agricultural Engineering Journal*, 16(3-4): 97-113.
- 121-Rafiee, S., A. Jafari, **M. Kashaninejad** and M. Omid. 2007. Experimental and numerical investigations of moisture diffusion in pistachio nuts during drying with high temperature and low relative humidity. *International Journal of Agriculture & Biology*, 9 (3), 412-415.
- 122-**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.
- 123-**Kashaninejad, M.**, A. Mortazavi, A. Safekordi and L. G. Tabil. 2007. Thin layer drying characteristics and modeling of Pistachio nuts. *Journal of Food Engineering*, 78, 98-108.
- 124-Rafiee, S., **M. Kashaninejad**. 2006. Transient moisture gradients in pistachio nut with finite element model during high temperature drying and low relative humidity. *Acta Horticulturae* 726, 587-590.
- 125-**Kashaninejad, M.**, A. Mortazavi, A. Safekordi and L. G. Tabil. 2006. Some physical properties of Pistachio nut and its kernel. *Journal of Food Engineering*, 72, 30-38.
- 126-**Kashaninejad, M.** and L. G. Tabil. 2004. Drying characteristics of Purslane (*Portulaca Oleraceae* L.). *Drying Technology*, 22(9), 2183- 2200.
- 127-**Kashaninejad, M.**, L. G. Tabil, A. Mortazavi and A. Safekordi. 2003. Effect of drying methods on quality of Pistachio Nuts, *Drying Technology*, 2003, 21(5), 821-838.

۱۲۶. یوسفی، ش.، کاشانی نژاد، م.، درویشی، ح.، ضیایی فر، ا.م. و نوربخش، ه. ۱۴۰۳. خشک کردن سیب با استفاده از خشک کن خورشیدی با چرخه جاذب در دو حالت تابش مستقیم - همرفتی و غیرمستقیم - همرفتی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، شماره ۱۵۴، دوره ۲۱، ۱۲۷-۱۰۷.

۱۲۷. جهانی، ط.، کاشانی نژاد، م.، ضیایی فر، ا.م. و گلزاریان، م. ۱۴۰۳. تأثیر فرایند حرارتی - مکانیکی و شرایط نگهداری بر ویژگیهای بافتی و عملکردی موزارلای کم چرب تهیه شده با جانشین های چربی. مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، ۱۶(۱)، ۴۹-۶۶.

۱۲۸. شهسوار، ر.، **کاشانی نژاد**، م.، ضیایی فر، ا.م. و مقصودلو، ی. ۱۴۰۲. تاثیر فرآیند انجمادزدایی ترکیبی اشعه مادون قرمز- هوای گرم بر خواص کیفی نمونه های هویج پخته شده منجمد، مجله فناوری های نوین غذایی، دوره ۱۱، شماره ۲، ۱۵۴-۱۴۰.
۱۲۹. جهانی، ط.، **کاشانی نژاد**، م.، ضیایی فر، ا.م.، سلیمانی پور، ع. و بهنام پور، ن. ۱۴۰۳. پیش بینی ویژگی های بافتی پنیر موزارلای کم چرب با استفاده از تصویربرداری فراطیفی به کمک روش های یادگیری ماشین. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، شماره ۱۵۱، دوره ۲۱، ۳۱-۱۳.
۱۳۰. کمالی، س.، **کاشانی نژاد**، م.، جعفری، م. و قربانی. م. ۱۴۰۲. بررسی اثر پارامترهای عملیاتی در خشک کن پاششی بر ویژگی های جریان پذیری شیرخشک شتر کامل کم فنیل آلانین به روش سطح پاسخ. نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی، سال پانزدهم شماره ۲، ۱۲۶-۱۰۳.
۱۳۱. شهسوار، ر.، **کاشانی نژاد**، م.، ضیایی فر، ا.م.، مقصودلو، ی. ۱۴۰۲. اثر سامانه ترکیبی مادون قرمز- هوای گرم بر فرآیند انجمادزدایی و ویژگی های کیفی هویج، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، شماره ۱۴۴، دوره ۲۰، ۲۲۶-۲۱۳.
۱۳۲. محمدیان، ن.، ضیایی فر، ا.م.، میرزایی قلعه، ا.، **کاشانی نژاد**، م. و کرمی، ح. ۱۴۰۲. کاربرد بینی الکترونیک به منظور تشخیص تقلب در آب لیمو به کمک تکنیک های تجزیه و تحلیل چند متغیره، مجله پژوهش های مکانیک ماشین های کشاورزی، سال دوازدهم، شماره ۲، ۱۱۴-۱۰۳.
۱۳۳. عوض صوفیان، ع.، جعفری، م.، **کاشانی نژاد**، م.، صادقی، ع. و ملک جانی، ن. ۱۴۰۱. پیش بینی الگوی توزیع پارامترهای موثر بر ضریب انتقال حرارت نانوسیال در مبدل حرارتی پوسته و لوله با استفاده از دینامیک سیالات محاسباتی، نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی، سال چهاردهم، شماره ۴، ۳۵-۱۷.
۱۳۴. شایسته کیا، پ.، صادقی، ع.، **کاشانی نژاد**، م.، خمیری، م. و زارعلی، م. ۱۴۰۱. ارزیابی ویژگی های پروبیوتیکی لاکتوباسیلوس برویس به عنوان باکتری اسید لاکتیک غالب جدا شده از آمارانت تخمیر شده، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال نوزدهم، شماره ۱۳۲، دوره ۱۹، ۷۶-۶۵.
۱۳۵. واحدی ترشیزی، م.، آزادبخت، م. و **کاشانی نژاد**، م. ۱۴۰۱. بررسی تغییرات خواص کیفی آب نارنج طی فرایند حرارت دهی اهمیت، نشریه تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، جلد ۲۱، شماره ۷۳، ۱۴-۱.
۱۳۶. سیدآبادی، م.م.، **کاشانی نژاد**، م.، جعفری، م.، سیدآبادی، ا. و خجسته پور، م. ۱۴۰۱. اثر سامانه پیوسته فرآوری مایعات به روش میکروویو بر خصوصیات کیفی آب پرتقال، نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی، سال چهاردهم، شماره ۲، ۱۰۴-۸۹.
۱۳۷. پورعبدالله، ح.، صادقی، ع.، ابراهیمی، م.، **کاشانی نژاد**، م.، شهیری طبرستانی، ه. و محمدزاده، ج. ۱۴۰۱. ارزیابی خصوصیات پروبیوتیکی و ضد قارچی باکتری اسید لاکتیک غالب جدا شده از آرد بلوط (Quercus persica) تخمیر شده، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، شماره ۱۲۴، دوره ۱۹، ۱۸۳-۱۷۱.
۱۳۸. سعیدفر، س.، **کاشانی نژاد**، م.، اعلمی، م. و اسدی امیرآبادی، ع. ۱۴۰۱. بررسی سینتیک خشک کردن قطعات هویج با استفاده از خشک کن ترکیبی مادون قرمز بسترسیال، مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، سال چهاردهم، شماره ۱، ۷۲-۵۹.

۱۳۹. حسینی، س.، کاشانی نژاد، م.، میرزایی، ح. و مقصودلو، ی. ۱۴۰۰. بررسی سنتیک و مدل سازی خشک کردن رزماری با استفاده از مادون قرمز، مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، سال سیزدهم، شماره ۲، ۱۶۰-۱۵۳.
۱۴۰. مهاجر خراسانی، س.، اعلمی، م.، کاشانی نژاد، م. و شهیری طبرستانی، ه. ۱۴۰۰. تاثیر افزودن آرد ارزن و صمغ زانتان بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی کیک بدون گلوتن. مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، سال سیزدهم، شماره ۱، ۷۰-۵۷.
۱۴۱. رحمانی، ک.، میرزایی، ح.، ضیایی فر، ا.م.، کاشانی نژاد، م.، جعفری، م. و همدی، ن. ۱۴۰۰. اثر غلظت های یون کلسیم، نمک کلرید سدیم و دمای آب نمک گذاری بر تغییرات بافت، تراوش و تورم پنیر فتای فراپالاش، مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، سال سیزدهم، شماره ۱، ۱۵۴-۱۳۹.
۱۴۲. عسکری، ب.، کاشانی نژاد، م.، ضیایی فر، ا.م.، اسماعیل زاده، ا. ۱۴۰۰. بررسی رفتار خشک شدن کدو حلوایی به روش تابشی انکساری- هوای داغ، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال هجدهم، شماره ۱۸، دوره ۱۸، ۳۱۱-۲۹۷.
۱۴۳. سیدآبادی، م. م.، کاشانی نژاد، م. و اسدی امیرآبادی، ع. ۱۴۰۰. بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی نوشیدنی بازسازی شده از برگه خشک شده زردآلو، مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، سال سیزدهم، شماره ۲، ۱۵۴-۱۳۹.
۱۴۴. صباغی، ح.، ضیائی فر، ا. و کاشانی نژاد، م. ۱۴۰۰. تخمین چروکیدگی و بازجذب آب در برش های سیب خشک شده توسط پرتو دهی مادون قرمز به روش حرارت دهی متناوب، مجله پژوهش های صنایع غذایی، جلد ۳۱، شماره ۴، ۴۹-۳۵.
۱۴۵. واحدی ترشیزی، م.، آزادبخت، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۴۰۰. بررسی تغییرات رنگ آب نارنج طی فرایند حرارت دهی اهمیت با کمک روش شناسی سطح پاسخ، نشریه تحقیقات سامانه ها و مکانیزاسیون کشاورزی، جلد ۲۲، شماره ۷۹، ۹۶-۸۱.
۱۴۶. واحدی ترشیزی، م.، آزادبخت، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۴۰۰. بررسی برخی از عامل های انرژی و اکسرژی در طی عملیات حرارت دهی اهمیت آب نارنج، نشریه ماشین های کشاورزی، جلد ۱۱، شماره ۲، ۴۴۵-۴۳۵.
۱۴۷. آقاجان زاده، س.، ضیائی فر، ا. و کاشانی نژاد، م. و رضایی اصل، ع. ۱۳۹۹. تاثیر میدان الکتریکی پالسی بر محتوای اسید اسکوربیک در آب گوجه فرنگی، مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، سال دوازدهم، شماره ۱، ۶۶-۴۹.
۱۴۸. سیدآبادی، م.م.، کاشانی نژاد، م.، جعفری، م.، سیدآبادی، ا. و خجسته پور، م. ۱۳۹۹. طراحی، ساخت و ارزیابی سامانه فرآوری مایعات به صورت پیوسته با تکنولوژی مایکروویو، فصلنامه فناوری های نوین غذایی، سال هفتم، شماره ۴، ۶۲۵-۶۱۱.
۱۴۹. صالحی، ف.، کاشانی نژاد، م.، صادقی ماهونک، ع. و ضیایی فر، ا. ۱۳۹۹. انتخاب بهترین مدل سینتیکی در خشک کردن قارچ دکمه ای توسط سامانه مادون قرمز، مجله نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی، جلد ۱۲، شماره ۲، ۱۳۸-۱۲۹.

۱۵۰. مهاجر، س.، اعلمی، م.، کاشانی نژاد، م. و شهیری، ه. ۱۳۹۹. مقایسه اثر تیمار مایکروویو دانه ارزن و افزودن صمغ زانتان بر ویژگی های خمیر و خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی کیک بدون گلوتن، مجله پژوهش های صنایع غذایی، جلد ۳۰، شماره ۳، ۱۸۷-۱۶۹.
۱۵۱. رحیمی، د.، کاشانی نژاد، م.، حسنی، م. و اسدی امیرآبادی، ع. ۱۳۹۹. مطالعه تاثیر پرتو مادون قرمز بر ویژگی های کیفی ناگت مرغ پوشش دهی شده با خمیرابه حاوی صمغ بالنگو، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، شماره ۱۰۲، دوره ۱۷، ۹۲-۸۳.
۱۵۲. صباغی، ح.، ضیائی فر، ا. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۹. تجزیه و تحلیل پروفیل بافتی (TPA) برش های سیب خشک شده با پرتو دهی مادون قرمز با روش حرارت دهی متناوب، نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، سال شانزدهم، شماره ۱ (۶۱)، ۷۲-۵۷.
۱۵۳. اردشیر، ح.، مقصودلو، ی.، خمیری، م.، صادقی ماهونک، ع. و 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، ۱۶-۱.
۱۵۴. واحدی ترشیزی، م.، محسن آزادبخت، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۸. بررسی تاثیر عوامل فیزیکی بر عملکرد فرآیند حرارتی اهمیت در فرآوری آب نارنج، فصلنامه فناوری های نوین غذایی، سال هفتم، شماره ۱، (پیاپی ۲۵)، ۱۵-۱.
۱۵۵. اسدی امیرآبادی، ع.، شوندی، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۸. مدل سازی خشک کردن توت سیاه با سامانه مادون قرمز به روش الگوریتم ژنتیک- شبکه عصبی مصنوعی، فصلنامه فناوری های نوین غذایی، دوره ۷، شماره ۲، ۲۱۰-۲۰۱.
۱۵۶. رهبری، م.، همدی، ن.، میرزایی، ح.، جعفری، م.، کاشانی نژاد، م. و 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 ۱۱، شماره ۱، ۱۸-۱.
۱۵۷. آقاجان زاده، س.، ضیائی فر، ا. و کاشانی نژاد، م. و رضایی اصل، ع. ۱۳۹۸. تاثیر پیش حرارت دهی امواج مادون قرمز و میدان الکتریکی پالسی بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی آب گوجه فرنگی، مجله پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، سال ۱۵، شماره ۲، ۳۰۷-۲۹۷.
۱۵۸. کنودان، ص.، ضیائی فر، ا.، کاشانی نژاد، م.، مقصودلو، ی. و آقاجان زاده، س. ۱۳۹۸. غیرفعال سازی آنزیم پکتین متیل استراز موجود در آب هویج- کیوی طی فرایند حرارتی، مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، سال ۱۱، شماره ۱، ۱۱۶-۱۰۳.
۱۵۹. مهاجر، س.، اعلمی، م.، کاشانی نژاد، م. و شهیری، ه. ۱۳۹۸. مقایسه اثر تیمار حرارتی- رطوبتی دانه ارزن و افزودن صمغ زانتان بر ویژگی های خمیر و خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی کیک بدون گلوتن، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال ۱۶، شماره ۵، ۲۴۳-۲۲۹.
۱۶۰. مسیبی، م.، کاشانی نژاد، م. و نجفیان، ل. ۱۳۹۸. ارزیابی ویژگی های کیفی و مهندسی مغز تخمه آفتابگردان برشته شده با مادون قرمز به روش سطح پاسخ، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال ۱۶، شماره ۳، ۲۸۷-۲۷۱.

۱۶۱. رضایی، ر.، خمیری، م.، کاشانی نژاد، م.، اعلمی، م. و 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 ۱۵، شماره ۳، ۱۲-۱.
۱۶۲. شرافت، ن.، میرزایی، ح.، جعفری، م.، صفری، ر. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۸. بهینه سازی تولید نانو کمپلکس کنسانتره پروتئین آب پنیر- صمغ عربی حامل آستاگزانتین با استفاده از روش پاسخ سطح، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، شماره ۹۰، دوره ۱۶، پیاپی ۹۱، ۲۳۲-۲۱۹.
۱۶۳. صباغی، ح.، ضیائی فر، ا. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۸. طراحی سیستم فازی ارزیابی حسی برای برش های سیب خشک شده با پرتودهی مادون قرمز، نشریه مهندسی بیوسیستم ایران، سال ۵۰، شماره ۱، ۷۷-۷۷.
۱۶۴. حسینی، م.، کاشانی نژاد، م.، خمیری، م. و 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، شماره ۸۷، ۶۵-۷۸.
۱۶۵. باقری، ه.، کاشانی نژاد، م.، ضیایی فر، ا. و اعلمی، م. ۱۳۹۸. مدل سازی فرایند برشته کردن مغز بادام زمینی با استفاده از سامانه ترکیبی هوای داغ- مادون قرمز، مجله علوم غذایی و تغذیه، سال ۱۶، شماره ۴، ۷۰-۵۹.
۱۶۶. باقری، ه.، کاشانی نژاد، م.، ضیایی فر، ا. و اعلمی، م. ۱۳۹۸. بهینه سازی شرایط برشته کردن مغز بادام زمینی با هوای داغ توسط روش سطح پاسخ، مجله علوم غذایی و تغذیه، سال ۱۶، شماره ۲، ۴۴-۳۳.
۱۶۷. مهاجر، س.، اعلمی، م.، کاشانی نژاد، م. و شهیری، ه. ۱۳۹۸. افزایش انبارمانی آرد ارزن با استفاده از تیمارهای حرارتی- رطوبتی و مایکروویو، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، شماره ۸۶، ۹۳-۸۳.
۱۶۸. صالحی، ف. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۸. بررسی خصوصیات ویسکوالاستیک کیک اسفنجی غنی شده با پودر سیب، مجله علوم غذایی و تغذیه، سال ۱۶، شماره ۲، ۱۴-۵.
۱۶۹. شوندی، م.، کاشانی نژاد، م.، صادقی، ع.، جعفری، م. و حسینی، م. ۱۳۹۷. ارزیابی تابش انتخابی مادون قرمز بر غیرفعال سازی باسیلوس سرئوس به روش سطح پاسخ، مجله تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، جلد ۱۷، شماره ۶۴، ۷۰-۵۷.
۱۷۰. رئیس، م.، قربانی، م.، صادقی، ع. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۷. پیش بینی عمر ماندگاری مغز و پودر بادام با استفاده از آزمون تسریع یافته، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، شماره ۷۸، ۱۷۶-۱۶۷.
۱۷۱. صالحی، ف. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۷. خشک کردن لایه نازک ورقه های گوجه فرنگی با استفاده از خشک کن تلفیقی فرسرخ-خلاء، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۵، شماره ۸۲، ۱۲۷-۱۱۹.
۱۷۲. عباس زاده، ف.، اعلمی، م.، صادقی، ع. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۷. تاثیر استفاده از کنسانتره پروتئین بادام شیرین و صمغ زانتان بر ویژگی های کیک بدون گلوتن، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، شماره ۸۱، ۱۶۳-۱۷۶.
۱۷۳. مختاری، ز.، ضیایی فر، ا.، اعلمی، م.، کاشانی نژاد، م. و آقاجان زاده، س. ۱۳۹۷. بررسی خواص فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی خمیر حاصل از آرد بلوط و اینولین، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، شماره ۸۴، ۲۳-۳۸.
۱۷۴. ابراهیمی، م.، خمیری، م.، مسعودی نژاد، ع.، صادقی، ع.، صادقی، ب. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۷. ارزیابی خواص ضد میکروبی ترکیبات شبه باکتریوسینی لاکتوباسیلوس فرمتوم جدا شده از چال، مجله میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی، سال چهارم، شماره ۱، ۱-۱۳.

۱۷۵. احسان‌بخش، م.، صادقی، ع.، رئیسی، م.، ابراهیمی، م. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۹۷. ارزیابی خواص ضد باکتریایی و پروبیوتیکی لاکتوباسیلوس پاراپلانتروم و پدیوکوکوس پنتازاسئوس جدا شده از خمیرترش های سبوس گندم و سبوس برنج، مجله میکروب شناسی مواد غذایی، سال پنجم، شماره ۱، ۲۵-۹.
۱۷۶. محمدی، ز.، کاشانی‌نژاد، م.، ضیایی فر، ا. و قربانی، م. ۱۳۹۷. پوست گیری کیوی با فناوری حرارتی مادون قرمز: تأثیر پارامترهای عملیاتی بر عملکرد پوست گیری، مجله پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۱۴، شماره ۴، ۶۴۴-۶۲۹.
۱۷۷. صباغی، ح.، ضیائی فر، ا. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۹۷. سینتیک تخریب ویتامین C طی بلانچینگ خشک مادون قرمز و آبرذایی همزمان برش‌های سیب با روش حرارت‌دهی متناوب، مجله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۱۴، شماره ۵، ۷۸۹-۸۰۲.
۱۷۸. صالحی، ف. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۹۷. بررسی اثر پودر قارچ دکمه‌ای بر خصوصیات ویسکوالاستیک کیک اسفنجی با استفاده از آزمون رهایش تنش، پژوهش‌های صنایع غذایی، شماره ۱، ۴۰-۲۷.
۱۷۹. داودی، م.، کاشانی‌نژاد، م.، ضیایی فر، ا. و قربانی، م. ۱۳۹۷. بهینه سازی فرایند رفع انجماد گوشت مرغ چرخ شده توسط روش ترکیبی تشعشع مادون قرمز-هوای گرم با استفاده از روش سطح پاسخ، مجله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۱۴، شماره ۴، ۴۶۱-۴۷۲.
۱۸۰. صباغی، ح.، ضیائی فر، ا. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۹۷. مدل‌سازی تبدیل جزء برای تغییرات رنگ سیب در فرآیند همزمان آنزیم‌بری خشک و آبرذایی با روش پرتودهی متناوب مادون قرمز، مجله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۱۴، شماره ۲، ۳۹۷-۳۸۳.
۱۸۱. صباغی، ح.، ضیائی فر، ا. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۹۷. مدل‌سازی انتقال جرم در فرایند خشک‌کردن برش‌های سیب توسط پرتودهی مادون‌قرمز با روش حرارت‌دهی متناوب، مجله پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، جلد ۷، شماره ۱، ۷۵-۸۸.
۱۸۲. صالحی، ف. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۹۷. اثر جایگزینی پودر هویج با آرد گندم بر خصوصیات ویسکوالاستیک کیک اسفنجی، نوآوری در علوم و فناوری غذایی، سال ۱۰، شماره ۲، ۱۱۳-۱۰۳.
۱۸۳. فتحی، ب.، اعلمی، م.، کاشانی‌نژاد، م. و صادقی ماهونک، ع. ۱۳۹۷. بررسی بیاتی کیک بدون گلوتن تهیه شده از آرد ارزن تیمار شده حرارتی-رطوبتی، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۵، شماره ۷۵، ۳۰۳-۳۱۷.
۱۸۴. باقری، ه. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۹۷. مدل‌سازی فرآیند برشته شدن اسنک سویا تحت سامانه مادون قرمز با استفاده از شبکه عصبی مصنوعی، مجله علوم غذایی و تغذیه، شماره ۴، ۳۰-۱۹.
۱۸۵. رحیمی، د.، کاشانی‌نژاد، م.، ضیایی فر، ا. و صادقی، ع. ۱۳۹۷. بررسی سینتیک انتقال جرم ناگت مرغ طی پخت با سامانه مادون قرمز، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، شماره ۸۰، دوره ۱۵، ۸۶-۷۳.
۱۸۶. صالحی، ف. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۹۷. مدل سازی اثر صمغ گزانتان بر خصوصیات بافتی کیک هویج، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۵، شماره ۷۵، ۸۲-۷۳.

۱۸۷. کیادلیری، ف.، صادقی، ع.، خمیری، م.، کاشانی نژاد، م. و اعلمی، م. ۱۳۹۷. ارزیابی خواص ضد میکروبی لاکتوباسیلوس برویس جدا شده از خمیرترش آرد کامل جو، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۵، شماره ۷۵، ۲۴۷-۲۵۷.
۱۸۸. سلیمی، آ.، مقصودلو، ی.، جعفری، م.، صادقی ماهونک، ع.، کاشانی نژاد، م. و ضیایی فر، ا. ۱۳۹۷. بهینه سازی رهائش میکروکپسول های لیکوپن ساخته شده با دیواره پروتئین آب پنیر و مالتودکسترین توسط روش سطح پاسخ، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۵، شماره ۷۵، ۲۳۳-۲۱۷.
۱۸۹. سلیمی، آ.، مقصودلو، ی.، جعفری، م.، صادقی ماهونک، ع.، کاشانی نژاد، م. و ضیایی فر، ا. ۱۳۹۷. بهینه سازی امولسیون های لیکوپن در صمغ عربی و مالتودکسترین با استفاده از روش سطح پاسخ، نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی، جلد ۱۰، شماره ۱، ۱۲۶-۱۱۷.
۱۹۰. مرشدی، ا.، رضوی، م.ع.، کاشانی نژاد، م.، شاکر اردکانی، ا. و مصطفوی، ع. ۱۳۹۷. بهینه یابی فرایند برشته کردن مادون قرمز رقم های مهم تجاری مغز پسته با روش سطح پاسخ، مجله فناوری های نوین غذایی، دوره ۶، شماره ۱، ۱۳۶-۱۲۱.
۱۹۱. خشایی، م.، صادقی، ع.، خمیری، م.، کاشانی نژاد، م. و صادقی ماهونک، ع. ۱۳۹۶. ارزیابی خواص ضد میکروبی پدیوکوکوس استیلیسی جدا شده از خمیرترش آرد کامل جو، فصلنامه علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، شماره ۴۸، ۹۸-۸۹.
۱۹۲. باقری، ه.، گرایلی، ز. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۶. مدل سازی رفتار جریان محلول صمغ بومی قدومه شهری به عنوان تابعی از نرخ برشی، غلظت و دما و مقایسه آن با صمغ تجاری زانتان، مجله علوم غذایی و تغذیه، سال چهاردهم، شماره ۳، ۵۸-۴۹.
۱۹۳. عباس زاده، ف.، اعلمی، م.، صادقی، ع. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۶. تاثیر کنسانتره پروتئین بادام شیرین و صمغ زانتان بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و بافتی خمیر و کیک برنجی، فصلنامه فناوری های نوین غذایی، شماره ۱۵، ۱۱۸-۱۰۷.
۱۹۴. ساداتی، ا.، جعفری، م.، کاشانی نژاد، م.، طوسی، ش. و گنجه، م. ۱۳۹۶. بررسی اثر تعداد لایه ها و غلظت های مختلف پوشش های خوراکی کربوکسی متیل سلولز و کاراگینان بر کارایی فرایند خشک کردن اسمزی سیب زرد لبنانی، مجله پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، سال سیزدهم، شماره ۵، ۶۹۰-۶۸۰.
۱۹۵. احسان بخش، م.، صادقی، ع.، رئیسی، م.، ابراهیمی، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۶. جداسازی، شناسایی مولکولی و ارزیابی اثر ضدقارچی جدایه های لاکتیکی غالب خمیرترش های سبوس گندم و سبوس برنج، پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، جلد ۶، شماره ۳، ۲۶۰-۲۴۵.
۱۹۶. عیسی زاده، س.، خمیری، م.، صادقی، ع.، کاشانی نژاد، م. و میرزایی، ح. ۱۳۹۶. بررسی فعالیت ضد مخمری عصاره هیدروالکلی چای سبز در محیط کشت و شیر استریل، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۴، شماره ۷۰، ۳۱۴-۳۰۵.
۱۹۷. کاشانی نژاد، م.، رضوی، م.، مظاهری تهرانی، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۶. بهینه یابی و ارزیابی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی کره حاوی آلفالینولینیک اسید اکستروود شده با استفاده از روش های سطح پاسخ و تحلیل مولفه های اصلی، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۴، شماره ۶۵، ۱۲۸-۱۱۷.

۱۹۸. اکبری، م.، صادقی ماهونک، ع.، قربانی، م.، کاشانی نژاد، م. و سرابندی، خ. ۱۳۹۶. ریزپوشانی ترکیبات زیست فعال عصاره آبی برگ زیتون در ماتریس ساکارز به روش هم تبلوری: بررسی ویژگی های ساختاری و پایداری، فصلنامه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، سال ششم، شماره ۲، ۱۴۰-۱۲۷.
۱۹۹. زنگانه، ز.، صادقی ماهونک، ع.، قربانی، م.، کاشانی نژاد، م. و آقاجانی، ن. ۱۳۹۶. تولید و بررسی ویژگی های فیلم های ترکیبی بر پایه موسیلاژ دانه به و ایزوله پروتئین آب پنیر، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۴، شماره ۶۷، ۲۱۱-۲۰۳.
۲۰۰. مظلومی، ن.، صادقی ماهونک، ع.، قربانی، م.، اعلمی، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۶. بررسی اثرات نمک، دما و pH بر ویژگی های عملکردی ایزوله و کنجاله کدو، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۴، شماره ۶۵، ۴۹-۳۹.
۲۰۱. رنجبر، آ.، ضیایی فر، ا.، پروینی، م.، کاشانی نژاد، م. و مقصودلو، ی. ۱۳۹۶. بررسی عددی تغییرات منطقه سرد کنسرو غذایی نشاسته ای تحت تاثیر غلظت نشاسته و دمای اولیه پر کردن، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۱۳، شماره ۱، ۱۴۰-۱۲۹.
۲۰۲. سیدآبادی، م.م.، آقاجان زاده، س.، کاشانی نژاد، م. و ضیائی فر، ا. ۱۳۹۶. بررسی اثر امواج مایکروویو بر برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی آب نارنج، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۴، شماره ۶۲، ۲۹-۱۷.
۲۰۳. ساداتی، ا.، جعفری، م.، کاشانی نژاد، م. و طوسی، ش. ۱۳۹۶. تاثیر پوشش دهی با کاراگینان و کربوکسی متیل سلولز در فرایند اسمز بر زمان خشک شدن و میزان بازجذب آب در سیب زرد لبنانی، فصلنامه پژوهش های صنایع غذایی، سال بیست و هفتم، شماره ۲، ۷۴-۶۳.
۲۰۴. جلیلی، ف.، جعفری، م.، امام جمعه، ز.، کاشانی نژاد، م. و گنجه، م. ۱۳۹۶. بهینه سازی فرآیند استخراج روغن کانولا به کمک امواج فراصوت با روش سطح پاسخ، مجله علوم غذایی و تغذیه، سال چهاردهم، شماره ۳، ۷۸-۶۷.
۲۰۵. عابدفر، ع.، صادقی، ع.، کاشانی نژاد، م.، خمیری، م. و اعلمی، م. ۱۳۹۶. بررسی تاثیر آغازگر لاکتوباسیلوس غالب جدا شده از خمیرترش سنتی بر میزان بیاتی نان قالبی حاصل از آرد کامل گندم، مجله پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۱۳، شماره ۱، ۱۵۴-۱۴۱.
۲۰۶. صباغی، ح.، ضیائی فر، ا. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۶. آنالیز انتقال حرارت و جرم طی فرآیند سرخ کردن خلال سیب زمینی، مجله پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۱۳، شماره ۲، ۳۹۲-۳۷۹.
۲۰۷. صباغی، ح.، ضیائی فر، ا.، صادقی، ع. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۶. بررسی مکانیکی تخریب بافت خلال سیب زمینی طی فرآیند سرخ کردن، مجله پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۱۳، شماره ۱، ۱۰۴-۹۴.
۲۰۸. صالحی، ف.، کاشانی نژاد، م.، سیاه منصوری، پ. و مرادی، ا. ۱۳۹۶. سینتیک کاهش رطوبت خرمالو در طی فرآیند خشک کردن ترکیبی هوای داغ- مادون قرمز، مجله علوم غذایی و تغذیه، سال چهاردهم، شماره ۲، ۴۸-۳۹.
۲۰۹. باقری، ه.، کاشانی نژاد، م.، ضیائی فر، ا. و اعلمی، م. ۱۳۹۶. ارزیابی خصوصیات حسی و بافتی مغز بادام زمینی برشته شده با روش رگرسیون حداقل مربعات جزئی، مجله پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۱۳، شماره ۴، ۵۵۲-۵۴۰.

۲۱۰. محمدی، ز.، کاشانی‌نژاد، م.، ضیایی فر، ا. و قربانی، م. ۱۳۹۶. بررسی تاثیر فرآیند پوست گیری با فناوری پرتودهی مادون قرمز بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی کیوی، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، شماره ۷۳، دوره ۱۴، ۲۲۵-۲۱۳.
۲۱۱. خلیلیان، ص.، ضیایی فر، ا. کاشانی‌نژاد، م.، اصغری، ع. و محبی، م. ۱۳۹۶. پیش بینی ضرایب انتقال حرارت سطحی و کتیک های انتقال جرم نمونه های بادمجان طی فرآیند سرخ کردن عمیق با استفاده از شبکه عصبی مصنوعی، مجله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۱۳، شماره ۲، ۳۴۵-۳۳۳.
۲۱۲. آیدانی، ع.، حداد خداپرست، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۶. بررسی خصوصیات کیوی خشک شده با سامانه مادون قرمز و مدل سازی فرآیند، مجله علوم غذایی و تغذیه، سال چهاردهم، شماره ۳، ۶۶-۵۳.
۲۱۳. آیدانی، ع.، حداد خداپرست، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۶. بررسی تاثیر سامانه مادون قرمز- هوای داغ بر فرآیند خشک شدن و کیفیت کیوی، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۴، شماره ۶۲، ۳۴۱-۳۳۱.
۲۱۴. محمدی، ن.، کاشانی‌نژاد، م.، اصغری، ع.، قربانی، م.، ضیایی‌فر، ا. و میرزایی، ح. ۱۳۹۶. مدل‌سازی خشک‌شدن لایه نازک خمیر خرماي مضافتي (*Phoenix dactylifera* L.)، مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، جلد ۹، شماره اول، ۵۲-۳۷.
۲۱۵. صالحی، ف.، اسدی امیرآبادی، ع. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۹۶. مدل سازی فرآیند خشک کردن بادمجان توسط سامانه مادون قرمز به روش الگوریتم ژنتیک-شبکه عصبی مصنوعی، مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، جلد ۹، شماره اول، ۹۶-۸۵.
۲۱۶. اسدی امیرآبادی، ع.، کاشانی‌نژاد، م. و صادقی، ع. ۱۳۹۶. غیرفعال سازی آنزیم پراکسیداز در بادمجان با استفاده از سامانه مادون‌قرمز، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۴، شماره ۶۸، ۲۷۹-۲۶۹.
۲۱۷. خلیلیان، ص.، ضیایی فر، ا. کاشانی‌نژاد، م. و اصغری، ع. ۱۳۹۶. اثر پیش تیمار پخت بر فرایند سرخ کردن بادمجان و بررسی سینتیک رفتار جذب روغن و تغییرات رطوبت در نمونه‌های بادمجان طی فرایند سرخ کردن عمیق و مرحله سرد کردن، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۴، شماره ۶۲، ۱۵۴-۱۴۷.
۲۱۸. شهدادی، ف.، میرزایی، ح.، کاشانی نژاد، م. خمیری، م.، ضیایی فر، ا. و اکبریان، ع. ۱۳۹۶. بررسی غلظت‌های مختلف نشاسته مقاوم و کیتوزان بر ساختار میکروسکوپی، خواص رئولوژیکی و زنده مانی باکتری‌های پروبیوتیک ریزپوشانی شده در ماست نوشیدنی، مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، دوره ۹، شماره ۲، ۸۴-۶۹.
۲۱۹. دهقان، آ.، صادقی ماهونک، ع. قربانی، م.، کاشانی نژاد، م. و مقصودلو، ی. ۱۳۹۶. بهینه یابی استخراج موسیلاژ دانه به با کمک امواج فراصوت و با استفاده از روش سطح پاسخ، مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، دوره ۹، شماره ۲، ۳۱-۱۷.
۲۲۰. رئیس، م.، قربانی، م.، صادقی ماهونک، ع. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۵. بررسی تشکیل دای ان های مزدوج و مواد واکنش دهنده با اسید تیوباریتوریک به عنوان معیاری از پیش بینی پایداری اکسایشی بادم، فصلنامه پژوهش های صنایع غذایی، جلد ۲۶، شماره ۴، ۶۰۰-۵۸۹.
۲۲۱. عیسی زاده، س.، خمیری، م.، صادقی، ع.، کاشانی‌نژاد، م. و میرزایی، ح. ۱۳۹۵. بررسی مهار رشد مخمرهای عامل فساد مواد غذایی توسط اسانس بادرنجبویه و عصاره پونه، مجله علوم غذایی و تغذیه، سال چهاردهم، شماره ۱، ۵۴-۴۷.

۲۲۲. رنجبر، آ.، ضیایی فر، ا.، پروینی، م.، کاشانی نژاد، م. و مقصودلو، ی. ۱۳۹۵. آنالیز عددی کاربرد فنر در محور مرکزی مواد غذایی، مجله نوآوری در علوم و فناوری غذایی (پذیرش چاپ).
۲۲۳. عابدفر، ع.، صادقی، ع. کاشانی نژاد، م.، خمیری، م. و اعلمی، م. ۱۳۹۵. تاثیر تخمیر کنترل شده لاکتوباسیلوس پلاتناروم بر ویژگی های کیفی و بیاتی نان گندم نیمه حجیم، مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، شماره ۱۹، ۲۲-۱.
۲۲۴. حسینی قابوس، ح.، سیدین اردبیلی، م.، کاشانی نژاد، م.، اسدی، غ. و اعلمی، م. ۱۳۹۵. تغییرات برخی از پارامترهای فیزیکوشیمیایی و مهندسی کدوخلوایی با روش فروسرخ، مجله نوآوری در علوم و فناوری غذایی، شماره دوم، ۱۰۲-۹۳.
۲۲۵. حسینی قابوس، ح.، سیدین اردبیلی، م.، کاشانی نژاد، م.، اسدی، غ. و اعلمی، م. ۱۳۹۵. سینتیک انتقال جرم خشک کردن ترکیبی مادون قرمز-هوای داغ کدوخلوایی، مجله علوم غذایی و تغذیه، سال ۱۳، شماره ۴، ۱۶-۵.
۲۲۶. سیدآبادی، م.م.، اسدی امیرآبادی، ع.، طاهری، ا. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۵. بررسی تأثیر امواج مادون قرمز بر سنتیک خشک شدن و رنگ گیاه دارویی اناریجه، مجله فناوریهای نوین غذایی، شماره ۱۳، ۵۷-۴۵.
۲۲۷. اکبری، م.، صادقی ماهونک، ع.، قربانی، م.، کاشانی نژاد، م. و سرابندی، خ. ۱۳۹۵. تاثیر فرآیند هم تبلوری بر ویژگی های شیمی-فیزیکی و عملکردی پودرهای ساکارز حاوی عصاره برگ زیتون، مجله فناوریهای نوین غذایی، شماره ۱۳، ۲۹-۱۷.
۲۲۸. صالحی، ف.، کاشانی نژاد، م. و زند، ح. ۱۳۹۵. مدل سازی سینتیک انتقال جرم استخراج صمغ از دانه مرو، مجله علوم غذایی و تغذیه، سال چهاردهم، شماره ۱، ۱۰۳-۹۵.
۲۲۹. اکبری، م.، قربانی، م.، صادقی ماهونک، ع.، اعلمی، م.، کاشانی نژاد، م. و نصراله زاده، ا. ۱۳۹۵. بررسی اثر ترکیبی صمغ دانه مرو و پروتئین آب پنیر بر پایداری امولسیون روغن در آب با استفاده از روش سطح پاسخ، فصلنامه فناوری های نوین غذایی، شماره ۱۲، ۵۶-۴۷.
۲۳۰. آقاجانزاده، س.، ضیائی فر، ا. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۵. تاثیر مرحله افزایش دما بر بعد فرکتال آب لیمو ترش در فرآوری حرارتی به روش مرسوم و امواج مادون قرمز، مجله پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، جلد ۵، شماره ۲، ۱۹۶-۱۸۳.
۲۳۱. صالحی، ف.، کاشانی نژاد، م. و علی پور، ن. ۱۳۹۵. بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی، حسی و بافتی کیک اسفنجی غنی شده با پودر سیب، مجله فناوریهای نوین غذایی، شماره ۱۱، ۴۷-۳۹.
۲۳۲. رنجبر، آ.، ضیایی فر، ا.، پروینی، م.، کاشانی نژاد، م. و مقصودلو، ی. ۱۳۹۵. بررسی عددی اثرات درصد پری قوطی بر الگوی انتقال حرارت محلول نشاسته، مجله فناوریهای نوین غذایی، شماره ۱۱، ۱۱-۱.
۲۳۳. باقری، ه.، کاشانی نژاد، م.، ضیایی فر، ا. و اعلمی، م. ۱۳۹۵. ارزیابی پارامترهای رنگی، رطوبت و میزان انرژی مصرفی طی برشته کردن مغز بادام زمینی با استفاده از هوای داغ، مجله فناوریهای نوین غذایی، شماره ۱۱، ۷۱-۵۹.

۲۳۴. صالحی، ف.، کاشانی‌نژاد، م.، نجفی، ا. و اسدی، ف. ۱۳۹۵. مدل سازی سنتتیک خشک کردن لایه نازک قارچ دکمه‌ای توسط هوای داغ با استفاده از الگوریتم ژنتیک-شبکه عصبی مصنوعی، مجله پژوهش‌های صنایع غذایی، جلد ۲۶، شماره ۳، ۴۶۷-۴۵۷.
۲۳۵. صباغی، ح.، ضیائی فر، ا.، صادقی، ع.، کاشانی‌نژاد، م. و میرزایی، ح. ۱۳۹۵. مدل سازی سنتتیک تغییرات رنگ در خلال سبب زمینی طی فرآیند سرخ کردن، مجله علوم غذایی و تغذیه، سال چهاردهم، شماره ۱، ۶۵-۷۶.
۲۳۶. صالحی، ف.، کاشانی‌نژاد، م.، صادقی ماهونک، ع. و ضیایی فر، ا. ۱۳۹۵. مدل‌سازی سینتیک خشک شدن لایه‌نازک قارچ دکمه‌ای در خشک‌کن ترکیبی مادون‌قرمز-هوای داغ، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۳، شماره ۶۱، ۹۹-۱۱۱.
۲۳۷. آقاجان‌زاده، س.، ضیائی فر، ا.، کاشانی‌نژاد، م.، مقصودلو، ی. و اسماعیل‌زاده، ا. ۱۳۹۵. ارزیابی تغییرات آب رنگ نارنج طی فرآوری حرارتی، مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، دوره ۸، شماره ۲، ۲۴-۱.
۲۳۸. صالحی، ف. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۹۵. خصوصیات فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی کنسانتره ازگیل وحشی، فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۳، شماره ۵۹، ۵۷-۴۹.
۲۳۹. صالحی، ف.، کاشانی‌نژاد، م.، صادقی ماهونک، ع. و ضیایی فر، ا. ۱۳۹۵. خشک کردن قارچ دکمه‌ای با استفاده از سامانه مادون قرمز- هوای داغ، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۳، شماره ۵۹، ۱۵۹-۱۵۱.
۲۴۰. امیری، ع.، شمس آبادی، ح.، کاشانی‌نژاد، م. و اصغری، ع. ۱۳۹۵. بررسی رفتار خشک کردن دانه های ذرت در خشک کن استوانه ای دوار غیر مداوم، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۳، شماره ۵۷، ۶۷-۶۶.
۲۴۱. آقاجان‌زاده، س.، ضیائی فر، ا.، کاشانی‌نژاد، م.، مقصودلو، ی. و اسماعیل‌زاده، ا. ۱۳۹۵. سینتیک تغییرات محتوای اسید آسکوربیک، محتوی فنول کل و ظرفیت ضد اکسایشی آب نارنج طی فرآوری حرارتی، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۳، شماره ۵۷، ۱۱-۱.
۲۴۲. سیدآبادی، م.، کاشانی‌نژاد، م.، صادقی، ع. و مقصودلو، ی. ۱۳۹۵. بررسی تاثیر فرآیند غشایی اولترافیلتراسیون بر خصوصیات کیفی آب نارنج، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۳، شماره ۵۲، ۱۲۱-۱۳۱.
۲۴۳. شهدادی، ف.، میرزایی، ح.، کاشانی‌نژاد، م.، خمیری، م.، ضیایی فر، ا. و اکبریان، ع. ۱۳۹۴. بررسی غلظت- های مختلف نشاسته مقاوم و کیتوزان بر ساختار میکروسکوپی، خواص رئولوژیکی و زنده‌مانی باکتریهای پروبیوتیک ریزپوشانی شده در ماست نوشیدنی، مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، (پذیرش چاپ).
۲۴۴. صباغی، ح.، ضیائی فر، ا.، صادقی، ع.، کاشانی‌نژاد، م. و میرزایی، ح. ۱۳۹۴. ارزیابی مدل‌های ریاضی در بیان تاثیر دما بر جذب روغن طی فرآیند سرخ کردن، مجله مهندسی بیوسیستم ایران، دوره ۴۶، شماره ۲، ۱۳۵-۱۴۵.

۲۴۵. صالحی، ف.، کاشانی نژاد، م. و اسدی امیرآبادی، ع. ۱۳۹۴. بررسی سیتیک انتقال جرم در طی خشک کردن ترکیبی هوای داغ- مادون قرمز برش های بادمجان. مجله علوم و فناوری های نوین غذایی، سال دوم، شماره ۷، ۵۵-۶۲.
۲۴۶. باقری، ه.، گرائیلی، ز. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۴. بررسی تغییرات رئولوژیکی صمغ قدومه شهری به عنوان تابعی از غلظت و فرآیند انجماد و مقایسه آن با صمغ تجاری زانتان، مجله فناوری های نوین غذایی، شماره ۹، ۳۳-۴۲.
۲۴۷. یزدان پناه، م. ضیائی فر، ا.، کاشانی نژاد، م. و اصغری، ع. ۱۳۹۴. بررسی تاثیر تیمار آبیگری اسمزی بر ویژگیهای ظاهری سیب زمینی خشک شده با هوای داغ با روش پردازش تصویر، پژوهش های صنایع غذایی، جلد ۲۵، شماره ۳، ۳۴۷-۳۵۷.
۲۴۸. شهدادی، ف.، میرزایی، ح.، کاشانی نژاد، م.، خمیری، م.، ضیائی فر، ا. و اکبریان، ع. ۱۳۹۴. تاثیر مصرف نوشیدنی ماست حاوی باکتری های پروبیوتیک آزاد و ریزپوشانی شده بر تغییرات جمعیت این باکتریها در سیستم گوارش، مجله دانشگاه علوم پزشکی کرمان، دوره ۲۲، شماره ۶، ۵۹۲-۶۰۱.
۲۴۹. صالحی، ف. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۴. بررسی اثرات روش های خشک کردن بر ویژگی های صمغ دانه بالنگو، مجله علوم غذایی و تغذیه، شماره ۱، ۹۷-۱۰۷.
۲۵۰. سلیمی، آ.، مقصودلو، ی.، جعفری، م.، صادقی ماهونک، ع.، کاشانی نژاد، م. و ضیائی فر، ا. ۱۳۹۴. تولید امولسیون های لیکوپن با استفاده از ژلاتین و مالتودکسترین و بهینه سازی فرآیند با به کار گیری روش سطح پاسخ، مجله علوم غذایی و تغذیه، شماره ۳، ۵۵-۶۸.
۲۵۱. رمزی، م.، کاشانی نژاد، م.، صادقی ماهونک، ع. و رضوی، م. ۱۳۹۴. مقایسه ویژگی های فیزیکوشیمیایی و رفتار رئولوژیکی عسل های طبیعی با عسل های شکر و تقلبی، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۱۱، شماره ۴، ۳۹۲-۴۰۷.
۲۵۲. صباغی، ح.، ضیائی فر، ا.، صادقی، ع.، کاشانی نژاد، م. و میرزایی، ح. ۱۳۹۴. تخمین ضریب انتقال حرارت جابجایی به عنوان تابعی از نرخ کاهش آب طی فرآیند سرخ کردن، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۱۱، شماره ۴، ۴۷۳-۴۸۴.
۲۵۳. ضامنی، ع.، کاشانی نژاد، م. و صالحی، ف. ۱۳۹۴. اثر تیمارهای حرارتی بر ویژگی های رئولوژیکی و بافتی صمغ دانه ریحان، مجله علوم غذایی و تغذیه، سال ۱۲، شماره ۴، ۵-۱۶.
۲۵۴. ضامنی، ع.، کاشانی نژاد، م.، اعلمی، م. و صالحی، ف. ۱۳۹۴. اثر انجماد بر ویژگی های رئولوژیکی و بافتی صمغ دانه ریحان، نشریه پژوهش های صنایع غذایی، جلد ۲۵، شماره ۱، ۶۵-۷۶.
۲۵۵. ایوبی، ا.، صداقت، ن. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۴. بررسی اثر پیش تیمارهای مختلف در خشک کردن لایه نازک انگور و رنگ کشمش حاصل، نشریه پژوهش و نوآوری در صنایع غذایی، جلد ۴، شماره ۱، ۱-۱۸.
۲۵۶. مشکین فر، ن.، صادقی، ع.، ضیائی فر، ا.، قربانی، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۴. بررسی رفتار ضد اکسایشی پپتیدهای زیست فعال تهیه شده از فرآورده های جانبی صنایع گوشت. مجله علوم و صنایع غذایی، دوره ۱۲، شماره ۴۶، ۱۱۹-۱۲۹.

۲۵۷. رئیس، م.، قربانی، م.، صادقی، ع. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۴. بررسی عمر ماندگاری مغز و پودر بادام تحت شرایط مختلف دمایی و بسته بندی. مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، شماره ۲، ۹۶-۷۷.
۲۵۸. ایوبی، ا.، ن. صداقت، م. کاشانی نژاد، م. محبی و ن. یوسف تبار. ۱۳۹۴. اثر پوشش خوراکی لیپیدی (گلیسرید منواسترات و موم کارنوبا) بر زمان ماندگاری کشمش، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۲، شماره ۴۸، ۱۵۱-۱۳۹.
۲۵۹. صالحی، ف.، و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۴. تاثیر خشک کردن با روش های هوای داغ، تحت خلاء و انجمادی بر ویژگی های رئولوژیکی و بافتی صمغ دانه مرو (*Salvia macrosiphon*)، مجله مهندسی بیوسیستم ایران، دوره ۴۶، شماره ۲، ۱۸۴-۱۷۵.
۲۶۰. صالحی، ف.، کاشانی نژاد، م.، عرب عامری، ف. و تدین، ع. ۱۳۹۴. اثر قندهای مختلف بر ویژگی های رئولوژیکی صمغ دانه بالنگو. نشریه پژوهش های صنایع غذایی، جلد ۲۵، شماره ۲، ۱۹۳-۱۸۳.
۲۶۱. صالحی، ف.، کاشانی نژاد، م.، صادقی ماهونک، ع. و ضیایی فر، ا. ۱۳۹۴. مدل سازی فرآیند خشک کردن قارچ دکمه ای توسط سامانه مادون قرمز، مجله علوم و فناوری های نوین غذایی، شماره ۸، ۴۷-۳۹.
۲۶۲. ضامنی، ع.، کاشانی نژاد، م.، اعلمی، م. و صالحی، ف. ۱۳۹۴. اثر انجماد بر خصوصیات رئولوژیکی و بافتی صمغ دانه بالنگو. مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، جلد ۷، شماره ۱، ۳۰-۱۵.
۲۶۳. رهبری، م.، اعلمی، م.، کاشانی نژاد، م. و مقصودلو، ی. ۱۳۹۴. تاثیر کاربرد ایزوله پروتئین جوانه گندم و زانتان به عنوان جایگزین های زرده تخم مرغ بر ویژگی های رئولوژیکی سس مایونز. مجله علوم و صنایع غذایی، دوره ۱۲، شماره ۴۶، ۱۴۳-۱۳۱.
۲۶۴. ضامنی، ع.، کاشانی نژاد، م.، اعلمی، م.، صالحی، ف. و شیروانی، گ. ۱۳۹۴. بررسی خصوصیات رئولوژیکی، بافت و رنگ صمغ دانه بالنگو تحت تاثیر دماهای مختلف. مجله مهندسی بیوسیستم ایران، دوره ۴۶، شماره ۲، ۱۹۲-۱۸۵.
۲۶۵. صالحی، ف.، کاشانی نژاد، م.، صادقی ماهونک، ع. و ضیایی فر، ا. ۱۳۹۴. غنی سازی کیک اسفنجی با پودر قارچ دکمه ای خشک شده در سامانه مادون قرمز-هوای داغ، مجله علوم و فناوری های نوین غذایی، سال سوم، شماره ۹، ۹-۱.
۲۶۶. سیدآبادی، م.، کاشانی نژاد، م.، صادقی، ع. و مقصودلو، ی. ۱۳۹۴. بررسی تاثیر فرآیند غشایی اولترافیلتراسیون بر رئولوژی و رنگ آب نارنج، مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، (پذیرش چاپ).
۲۶۷. اکبری، ا.، قربانی، م.، صادقی، ع.، اعلمی، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۴. تاثیر میزان صمغ دانه مرو و ایزوله پروتئین سویا در پایداری امولسیون روغن در آب، مجله فناوری های نوین غذایی، سال سوم، شماره ۱۰، ۳۲-۲۳.
۲۶۸. ایوبی، ا.، صداقت، ن.، کاشانی نژاد، م.، محبی، م. و نصیری، م. ۱۳۹۴. تاثیر پوشش های خوراکی لیپیدی بر ویژگی های فیزیکی و میکروبی کشمش، مجله پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۱۱، شماره ۵، ۵۰۷-۴۹۶.
۲۶۹. رنجبر ندامانی، ا.، صادقی، ع. قربانی، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۴. بررسی برهمکنش ضد اکسایشی ترکیب عصاره های چای سبز و بلوط، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۲، شماره ۴۹، ۱۳۲-۱۲۳.

۲۷۰. حیدری، م.، اعلمی، م.، کاشانی‌نژاد، م. و امیری عقدائی، س. ۱۳۹۳. بررسی قابلیت استفاده از ایزوله پروتئین سویا و صمغ کتیرا به عنوان جایگزین تخم مرغ در سس مایونز، مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، سال ششم، شماره ۱، ۸۴-۶۵.
۲۷۱. قادری، س.، کاشانی‌نژاد، م.، قنبری، و. و گنجه، م. ۱۳۹۳. شبیه سازی و مدل سازی سه بعدی فرایند حرارت دهی اهمیت در سیستم غذایی دو فازی، مهندسی بیوسیستم ایران، دوره ۴۵، شماره ۲، ۱۶۷-۱۶۱.
۲۷۲. رئیس، م.، قربانی، م.، صادقی، ع. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۹۳. پیش بینی عمر ماندگاری مغز و پودر بادام با استفاده از آزمون تسریع یافته. مجله علوم و صنایع غذایی ایران (پذیرش چاپ).
۲۷۳. مشکین فر، ن.، صادقی، ع.، ضیایی فر، ا.، قربانی، م. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۹۳. بهینه سازی تولید پروتئین هیدرولیز شده از محصولات جانبی صنایع گوشت به کمک روش سطح پاسخ، فصلنامه پژوهش‌های صنایع غذایی، سال بیست و چهارم، شماره ۲، ۲۲۵-۲۱۵.
۲۷۴. صالحی، ف. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۹۳. اثر نمک‌های کلرید سدیم و کلسیم بر ویژگی‌های صمغ دانه ریحان. مجله علوم غذایی و تغذیه، جلد ۱۱، شماره ۴، ۸۲-۷۵.
۲۷۵. ایوبی، ا.، صداقت، ن.، کاشانی‌نژاد، م.، محبی، م. و نصیری، م. ۱۳۹۳. بررسی اثر شرایط خشک کردن در خشک کن کابیتی بر شدت خشک شدن انگور و ویژگی‌های کیفی کشمش، پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، (پذیرش چاپ).
۲۷۶. هاشمی شهرکی، م.، ضیایی فر، ا.، کاشانی‌نژاد، م.، و قربانی، م. ۱۳۹۳. بهینه سازی اعمال نیروی گریز از مرکز جهت کاهش جذب روغن با استفاده از روش سطح پاسخ و الگوریتم ژنتیک. پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۱۰، شماره ۱، ۲۶-۱۵.
۲۷۷. باقری، ه.، سید آبادی، م. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۹۳. مدل سازی سینتیک خشک شدن لایه نازک کمه (کشک محلی)، مجله علوم و فناوری‌های نوین غذایی، شماره ۵، ۱۶-۳.
۲۷۸. رنجبر ندامانی، ا.، صادقی، ع.، قربانی، م. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۹۳. بررسی برهم کنش بین ترکیبات آنتی اکسیدانی در مخلوط عصاره‌های چای سبز و رزماری، پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۱۰، شماره ۳، ۲۴۰-۲۳۲.
۲۷۹. صالحی، ف. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۹۲. خصوصیات رئولوژیکی صمغ دانه ریحان در حضور قندهای مختلف. مجله فرآوری و تولید مواد غذایی، (پذیرش چاپ)
۲۸۰. صالحی، ف.، کاشانی‌نژاد، م.، صارم نژاد، ف. ۱۳۹۲. تاثیر پارامترهای استخراج صمغ بر سنتیک استخراج جرم در دانه ریحان. مجله پژوهش‌های صنعت غذا، جلد ۱، شماره ۱، ۳۵-۲۹.
۲۸۱. چراغی، م.، کاشانی‌نژاد، م.، مقصودلو، ی.، قربانی، م. و میرزایی، ح. ۱۳۹۲. تاثیر هیدرولیز شیمیایی بر میزان کاهش وزن و ترکیبات ساختاری کاه کلزا، فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، سال پنجم، شماره ۱، ۹۷-۱۰۳.
۲۸۲. غریب، ع.، کاشانی‌نژاد، م. و آقاجانی، ن. ۱۳۹۲. بهینه سازی خشک کردن اسمزی چغندر لبویی (*Beta vulgaris L*)، فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، سال پنجم، شماره ۱، ۱۶۴-۱۵۹.

۲۸۳. صالحی، ف. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۹۲. بررسی اثرات روش و شرایط خشک کردن بر روی رئولوژی و بافت صمغ دانه ریحان. مجله علوم و فناوری های نوین غذایی، سال اول، شماره ۲، ۳۹-۴۸.
۲۸۴. صالحی، ف. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۹۲. مدل سازی استخراج صمغ دانه بالنگو (*Lallemanti royleana*). مجله علوم و فناوری های نوین غذایی، دوره ۱، شماره ۱، ۱۳-۲۰.
۲۸۵. اشراقی، ا.، کاشانی‌نژاد، م.، مقصودلو، ی.، طوسی، ش. و اعلمی، م. ۱۳۹۲. بررسی اثر پیش تیمار ترکیبی اسمز- فراصوت روی خشک شدن ورقه های کیوی. پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۹، شماره ۴، ۳۲۹-۳۲۳.
۲۸۶. آیدانی، ع.، کاشانی‌نژاد، م.، مختاریان، م.، بخش آبادی، ح. ۱۳۹۲. بهینه سازی فرآیند آگیری اسمزی پرتقال با روش سطح پاسخ و تخمین پارامترهای آگیری با کمک شبکه عصبی مصنوعی. مجله پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۹، شماره ۳، ۲۱۴-۲۰۲.
۲۸۷. رضایی، ر.، خمیری، م.، کاشانی‌نژاد، م. و اعلمی، م. ۱۳۹۲. بررسی اثر اینولین بر خواص فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی، حسی و زنده مانی پروبیوتیک ها در ماست منجمد، مجله علوم و صنایع غذایی، دوره ۱۰، شماره ۴۱، ۹۰-۸۱.
۲۸۸. رهبری، م.، اعلمی، م.، مقصودلو، ی. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۹۲. بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی سس مایونز حاوی ایزوله پروتئین جوانه گندم و صمغ زانتان به عنوان جایگزین تخم مرغ. مجله پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، جلد ۲، شماره ۱، ۱۶-۱.
۲۸۹. نوری، م.، کاشانی‌نژاد، م.، دارایی گرمه خانی، ا. و بلندی، م. ۱۳۹۱. بهینه سازی فرآیند خشک کردن جعفری با استفاده از روش ترکیبی هوای داغ- مایکروویو. مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، شماره ۱۲، ۱۲۲-۱۰۳.
۲۹۰. امینی، س.، کاشانی‌نژاد، م.، گوهریان، م.، و علیزاده، ص. ۱۳۹۱. اصلاح بسته بندی گز به روش بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده. فصلنامه علوم و فنون بسته بندی، شماره ۱۰، ۷۱-۶۲.
۲۹۱. امینی، س.، کاشانی‌نژاد، م.، گوهریان، م.، و علیزاده، ص. ۱۳۹۱. باسیلوس های اسپورزا، پروبیوتیک انسانی، ایمنی، ویژگی ها و کاربرد آن ها در گز. فصلنامه ایمنی زیستی، سال چهارم، شماره ۳، ص ۴۳.
۲۹۲. خوانچه گردان، م.، رفیعی، ش.، کاشانی‌نژاد، م. و جعفری، م. ۱۳۹۰. مدلسازی ضریب پخش رطوبت ورقه های نازک لیمو شیرین. مجله مهندسی بیوسیستم ایران. جلد ۴۲، شماره ۲، ۱۹۰-۱۸۳.
۲۹۳. اشراقی، ا.، مقصودلو، ی.، کاشانی‌نژاد، م.، طوسی، ش. و اعلمی، م. ۱۳۹۰. بررسی اثر پیش تیمار فراصوت روی خشک کشدن ورقه های کیوی. پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران. جلد ۷، شماره ۴، ۲۷۹-۲۷۳.
۲۹۴. رضایی، ر.، خمیری، م.، کاشانی‌نژاد، م. و اعلمی، م. ۱۳۹۱. بررسی اثر صمغ عربی و صمغ گوار بر زنده مانی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس (La5) و بیفیدوباکتریوم لاکتیس (Bb12) در ماست منجمد پروبیوتیک، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۸، شماره ۴، ۳۷۷-۳۷۱.
۲۹۵. رهبری، م.، اعلمی، م.، مقصودلو، ی. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۸۹. بررسی ویژگی های حلالیت و الگوی الکتروفورز پروتئین های جوانه گندم. مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، جلد ۲، شماره ۴، ۸۶-۷۱.

۲۹۶. رنجبری، ع.، کاشانی‌نژاد، م.، اعلمی، م. و خمیری، م. ۱۳۸۹. تاثیر پیش تیمار فراصوت بر ویژگیهای جذب آب نخود در حین فرآیند خیساندن. مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، جلد ۲، شماره ۱، ۹۵-۱۰۹.
۲۹۷. حسین پور، س.، رفیعی، ش. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۸۹. پیش بینی هوشمند و لحظه ای محتوای رطوبتی با استفاده از شبکه عصبی مصنوعی در فرآیند خشک کردن لایه نازک پسته. مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، جلد ۲، شماره ۲، ۱۷-۳۲.
۲۹۸. رضایی، ر.، خمیری، م.، کاشانی‌نژاد، م. و اعلمی، م. ۱۳۹۰. بررسی خواص رئولوژیکی و حسی ماست منجمد حاوی غلظت های مختلف صمغ عربی و صمغ گوار، مجله پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۷، شماره ۱، ۴۲-۴۹.
۲۹۹. رضایی، ر.، خمیری، م.، اعلمی، م. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۹۰. اثر صمغ گوار و صمغ عربی بر برخی خصوصیات فیزیکیوشیمیایی ماست منجمد، پژوهش های صنایع غذایی، جلد ۲۱، شماره ۱، ۸۳-۹۱.
۳۰۰. سلیمی، آ.، مقصودلو، ی.، میرزایی، ح. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۸۹. اثر مدت زمان نگهداری بر ویژگی های کیفی فرآورده های پودری و قطعات خشک شده سیب زمینی جهت انتخاب بهترین زمان مصرف و رقم مناسب، مجله علوم و صنایع غذایی، دوره ۷، شماره ۲، ۶۹-۸۳.
۳۰۱. بدبدک، ص.، حصاری، ج.، کاشانی‌نژاد، م.، و رضوی، م. ع. و سرحدی، س. ۱۳۸۹. تاثیر تیمارهای مختلف شفاف سازی با مواد کمک صافی بر ویژگیهای کیفی و رنگ آب انار. مجله پژوهش های صنایع غذایی، جلد ۲۰/۳، شماره ۱، ۵۷-۷۱.
۳۰۲. دارایی، ا.، میرزایی، ح.، مقصودلو، ی. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۸۹. بررسی خواص فیزیکیوشیمیایی سه رقم سیب زمینی استان گلستان و تاثیر آن بر خواص خلال نیمه سرخ شده تولیدی، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۷ شماره ۱، ۱-۹.
۳۰۳. بدبدک، ص.، کاشانی‌نژاد، م.، حصاری، ج. و رضوی، م. ع. ۱۳۸۸. تاثیر تیمارهای مختلف شفاف سازی با روش کلاسیک بر خصوصیات فیزیکیوشیمیایی و رئولوژیکی آب انار. مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، جلد ۱، شماره ۲، ۸۱-۹۸.
۳۰۴. -ابراهیم رضاگاه، م.، کاشانی‌نژاد، م.، میرزایی، ح. و خمیری، م. ۱۳۸۸. تاثیر دما، غلظت محلول اسمزی و نسبت وزنی بر سنتیک خشک کردن اسمزی قارچ دکمه ای، مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی، جلد ۱۶، شماره ۱، ۲۰۸-۲۱۶.
۳۰۵. -احمدی، م.، خمیری، م.، خسروشاهی، ا. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۸۸. جداسازی و شناسایی باکتریهای اسید لاکتیک پنیر سنتی لیقوان، مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی، جلد ۱۶، شماره ۳، ۱۳۶-۱۴۶.
۳۰۶. -علی پور، م.، کاشانی‌نژاد، م.، مقصودلو، ی. و جعفری، م. ۱۳۸۸. بررسی اثر پوشش های آردی ومخلوط آنها با کاراگینان بر میزان جذب روغن در محصولات سرخ شده سیب زمینی، مجله پژوهش های صنایع غذایی ایران، جلد ۵، شماره ۱، ۲۱-۲۷.
۳۰۷. دارایی، ا.، میرزایی، ح.، مقصودلو، ی. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۸۸. بررسی تاثیر خشک کردن مقدماتی بر میزان جذب روغن و خواص کیفی خلال نیمه سرخ شده سیب زمینی، مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی، جلد ۱۶، شماره ۳، ۱۱۲-۱۲۲.

- ۳۰۸- دارایی، ا.، میرزایی، ح.، مقصودلو، ی. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۸۸. تاثیر مواد هیدروکلوئیدی بر جذب روغن و خواص کیفی خلال نیمه سرخ شده سیب زمینی، مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی، جلد ۱۶، شماره ۳، ۱۲۳-۱۳۵.
- ۳۰۹- انصاری پور، ا.، خمیری، م.، کاشانی‌نژاد، م. و میرزایی، ح. ۱۳۸۸. بررسی بقای *Bifidobacterium lactis BB12* و *Lactobacillus acidophilus LA5* در پنیر سفید آب نمکی ایرانی، مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی، جلد ۱۶، شماره ۲، ۱۵۷-۱۴۹.
- ۳۱۰- کشیری، م.، مقصودلو، ی.، کاشانی‌نژاد، م.، و حسینی، ح. ۱۳۸۸. بررسی تاثیر میزان پروتئین جو بر کیفیت مالت و خواص فیزیکوشیمیایی عصاره تولیدی، مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی، جلد ۱۶، شماره ۲، ۱۴۰-۱۳۳.
- ۳۱۱- کشیری، م.، مقصودلو، ی. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۸۸. بررسی اثر خصوصیات کیفی دو رقم گندم بومی ایران (کوه دشت و زاگرس) بر فرآیند مالت سازی، مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی، جلد ۱۶، شماره ۲، ۱۸۹-۱۸۱.
- ۳۱۲- رستم زاد، ه.، شعبان پور، ب.، کاشانی‌نژاد، م.، و شعبانی، ع. ۱۳۸۸. بسته بندی تحت خلا و تاثیر آن بر اندیس های فساد اکسیداتیو و هیدرولیتیک چربی در فیله های منجمد ماهی قره برون طی ۶ ماه نگهداری در دمای ۱۸ درجه سانتی گراد، مجله پژوهش و سازندگی، جلد ۲۲، شماره ۸۳، ۳۴-۲۹.
- ۳۱۳- رستم زاد، ه.، شعبان پور، ب.، کاشانی‌نژاد، م.، و شعبانی، ع. ۱۳۸۸. اثر آنتی اکسیدانی اسید سیتریک بر فساد چربی در فیله های منجمد ماهی قره برون طی ۶ ماه نگهداری به صورت منجمد، مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی، جلد ۱۶، شماره ۲، ۶۴-۵۶.
- ۳۱۴- آقاجانی، ن.، کاشانی‌نژاد، م.، کدیور، م. و حسینی، ح. ۱۳۸۸. اثر دما و نوع خشک کن بر خواص فیزیکوشیمیایی مالت حاصل از ارقام جو، مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی، جلد ۱۶، شماره ۳، ۱۵۷-۱۴۷.
- ۳۱۵- آقاجانی، ن.، کدیور، م.، کاشانی‌نژاد، م.، و حسینی، ح. ۱۳۸۸. بررسی اثر فرآیند مالت سازی بر ویژگیهای فیزیکوشیمیایی دو رقم جو (صحرا و دشت)، مجله علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی، شماره ۴۸، ۲۳۰-۲۱۹.
- ۳۱۶- احمدی، م.، خمیری، م.، خسروشاهی، ا. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۸۸. بررسی تاثیر جدایه های شناسایی شده از پنیر لبقوان و نوع شیر بر خواص حسی پنیر سفید ایرانی، مجله علوم و صنایع غذایی، جلد ۶، شماره ۲، ۸۲-۷۵.
- ۳۱۷- وثوق، ا.، خمیری، م.، کاشانی‌نژاد، م. و جعفری، م. ۱۳۸۸. ماندگاری بیفیدوباکتریوم لاکتیس و لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در دوغ حاوی عصاره کاموتی، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۶ شماره ۴، ۸۵-۷۷.
- ۳۱۸- وثوق، ا.، خمیری، م.، کاشانی‌نژاد، م. و جعفری، م. ۱۳۸۸. اثر عرق نعنا بر قابلیت بقای باکتریهای پروبیوتیک در نوشیدنی سنتی ایران (دوغ)، مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی، جلد ۱۶، شماره ۱، ۱۶۴-۱۵۶.

- ۳۱۹- سلیمی، آ.، مقصودلو، ی.، میرزایی، ح. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۸۸. اثر نوع خشک کن، رقم، محصول تولیدی و دمای آب مورد استفاده بر ترکیبات عمده و توانایی باز جذب آب فرآورده های خشک شده سیب زمینی، مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی، جلد ۱۶، شماره ۱، ۱۳۰-۱۱۹.
- ۳۲۰- سلیمی، آ.، مقصودلو، ی.، میرزایی، ح. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۸۸. اثر زمان نگهداری بر تغییرات کیفی و توانایی بازجذب آب قطعات خشک شده سیب زمینی جهت تخمین بهترین زمان مصرف و انتخاب مناسبترین رقم، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۹، شماره ۹، ۹-۹.
- ۳۲۱- دارایی، ا.، میرزایی، ح.، کاشانی‌نژاد، م.، و مقصودلو، ی. ۱۳۸۷. استفاده از مواد هیدروکلئیدی به عنوان پوشش های خوراکی به منظور تولید چیپس کم چرب، مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی، جلد ۱۵، شماره ۶، ۱۷۵-۱۷۰.
- ۳۲۲- کشیری، م.، مقصودلو، ی.، کاشانی‌نژاد، م.، و حسینی، ح. ۱۳۸۷. مقایسه ویژگی های فیزیکوشیمیایی مالت حاصل از تریپتیکاله و جو (صحرا)، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۵ شماره ۳، ۶۸-۶۱.
- ۳۲۳- کاشانی‌نژاد، م.، چابرا، د. و رفیعی، ش. ۱۳۸۷. بررسی جذب رطوبت و تغییرات خصوصیات فیزیکی ارقام برنج در فرآیند خیساندن. مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی، جلد ۱۵، شماره ۲، ۱۷۵-۱۶۳.
- ۳۲۴- رفیعی، ش. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۸۵. شبیه سازی پخش رطوبت در دانه پسته (اوحدی) در طی خشک کردن با درجه حرارت بالا. مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی، جلد ۱۳، شماره ۷، ۱۱۱-۱۰۱.
- ۳۲۵- کاشانی‌نژاد، م. و مرتضوی، ع. ۱۳۸۵. بررسی رفتار خشک شدن پسته رقم اوحدی در یک خشک‌کن جریان متقاطع آزمایشگاهی. مجله علوم و صنایع کشاورزی، جلد ۲۰، شماره ۲، ۲۰۶-۱۹۷.
- ۳۲۶- کاشانی‌نژاد، م.، مرتضوی، ع.، سیف کردی، ع. و مقصودلو، ی. ۱۳۸۴. بررسی تاثیر متغیرهای خشک کردن بر خصوصیات کیفی پسته رقم اوحدی، مجله علوم کشاورزی ایران، جلد ۳۶، شماره ۵، ۱۰۸۵-۱۰۷۵.
- ۳۲۷- رفیعی، ش. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۸۴. شبیه سازی رطوبت در طی خشک شدن دانه پسته (رقم اوحدی) با درجه حرارت بالا بوسیله روش اجزاء محدود. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱ شماره ۴. ۲۵-۱۵.
- ۳۲۸- کاشانی‌نژاد، م.، مرتضوی، ع.، پورآذرنگ، ه. و مقصودلو، ی. ۱۳۸۴. بررسی تاثیر نفوذ تحت فشار کلرور کلسیم بر حفظ خصوصیات کیفی سیب. مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی، جلد ۱۲، شماره ۳، ۶۱-۵۲.
- ۳۲۹- رضوی، م. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۷۶. بررسی فن آوری تولید، ترکیبات و مصارف پودر اسپری آب پنیر، مجله زیتون، ۱۳۱، شماره (۵ و ۶)، ۴۷-۴۲.

مقالات ارائه شده در کنفرانس های علمی بین المللی و ملی

- 1- Ranjbari, A., Kashaninejad, M., Alami, M., and Khomeiri, M. (2011). Effect of ultrasound pretreatment on water absorption characteristics of Pinto bean, The first conference on optimization of production, distribution, and consumption in the food industry, Gorgan, Iran, May, 10-11.

- 2- **Kashaninejad, M.**, Kashaninejad, B. and Tabil, L.G. (2010). Effect of Microwave Pretreatment on Densification of Wheat Straw, ASABE Annual International Meeting, Pittsburgh, PA, USA, June 20-23, Paper No. 1009051.
- 3- **Kashaninejad, M.**, Kashaninejad, B. and Tabil, L.G. (2010). Enhancing Compaction Characteristics of Barley Straw by Microwave/Chemical Pretreatment, XVIIth World Congress of the International Commission of Agricultural and Biosystems Engineering, Quebec City, QC, Canada, June 13-17, Paper No. 100523.
- 4- **Kashaninejad, M.**, Kashaninejad, B. and Tabil, L.G. (2010). Enhancing Compaction Characteristics of Barley Straw by Microwave/Chemical Pretreatment, Annual General Meeting of ABIN, London, ON, Canada, March 15-16.
- 5- Tabil, L.G., **Kashaninejad, M.**, Adapa, P.K. and Panigrahi, S. (Invited) 2010. Densification of Biomass: Challenges and Prospects, Annual General Meeting of ABIN, London, ON, Canada, March 15-16.
- 6- Ranjbari, A., **Kashaninejad, M.**, Alami, M., and Khomeiri, M. 2010. Effect of ultrasound pretreatment on water absorption characteristics of chickpea, 5th International Food Legumes Research Conference, Antalya, Turkey, April 26-30.
- 7- Shayanfar, S., **Kashaninejad, M.**, Khomeiri, M., Emam Jomeh, Z., 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, ISHS, 6-10 Oct., Sanliurfa, Turkey.
- 8- Kashiri, M., **Kashaninejad, M.**, Aghajani, N. 2009. Application of Peleg model to study water absorption of sorghum. World Congress on Science, Engineering and Technology, 28-30 Jan., Dubai, United Arab Emirates.
- 9- Shayanfar, S., **Kashaninejad, M.** 2008. The effect of different thermal treatments on splitting of pistachio nuts, 18th National Congress of Food Technology, 15-16 Oct., Mashad, Iran.
- 10- Shayanfar, S., **Kashaninejad, M.**, Khomeiri, M., Mostofi, Y., Emam Jomeh, Z. 2008. The effect of MAP and different atmospheric conditions on the color of in hull pistachio nuts, 18th National Congress of Food Technology, 15-16 Oct., Mashad, Iran..
- 11- Mirdavardoost, F., Nikoobin, M., **Kashaninejad, M.**, Amjadian, M. and Soltani, A. 2007. Effect of moisture content on some engineering properties of two varieties of wheat seed, EFFoST, 14-16 Nov., Lisbon, Portugal.
- 12- Rostamzad, H., Shabanpour, B., **Kashaninejad, M.** and Shabani, A. 2007. Shelf life extension of Persian sturgeon (*Acipenser persicus*) fillets during frozen storage under vacuum. The 9th Agro-Industrial Conference, 14-15 June, Bangkok, Thailand.
- 13- Rostamzad, H., Shabanpour, B., **Kashaninejad, M.** and Shabani, A. 2007. Antioxidant activity of ascorbic acid on lipid oxidation in Persian sturgeon (*Acipenser persicus*) during frozen storage. The 9th Agro-Industrial Conference, 14-15 June, Bangkok, Thailand.

- 14- **Kashaninejad, M.** and M. Kashiri. 2006. Water absorption characteristics of wheat during soaking process, International Conference on Innovation in Food and Bioprocess Technologies, 12-14 December, Bangkok, Thailand.
- 15- Rezagah, M. and **M. Kashaninejad**. 2006. Determination of some moisture dependent physical properties of two varieties of safflower seed, International Conference on Innovation in Food and Bioprocess Technologies, 12-14 December, Bangkok, Thailand.
- 16- Aghajani, M., E. Ansaripour, and **M. Kashaninejad**. 2006. Effect of moisture content on some physical properties of two species of barley, International Conference on Innovation in Food and Bioprocess Technologies, 12-14 December, Bangkok, Thailand.
- 17- **Kashaninejad, M.**, Y. Maghsoudlou, and S. Rafiee. 2006. Modelling water absorption in rice at different temperatures using Peleg's equation, IUFOST2006, 17-21 September, Nantes, France.
- 18- **Kashaninejad, M.** 2006. Study of hydration kinetics of rice in different brine concentrations and temperatures, IUFOST2006, 17-21 September, Nantes, France.
- 19- Kashaninejad, M, M. Kashaninejad, and **M. Kashaninejad**. 2006. Production and study of organoleptic and chemical properties of carrot yoghurt, IUFOST2006, 17-21 September, Nantes, France.
- 20- Yaghbani, M., **M. Kashaninejad**, and J. Mohammadzadeh. 2006. Study on potato starch as a food ingredient, IUFOST2006, 17-21 September, Nantes, France.
- 21- Mohammadzadeh, J., M. Yaghbani, and **M. Kashaninejad**. 2006. Preparation of protein isolate from Iranian rapeseed meal and its functional properties, IUFOST2006, 17-21 September, Nantes, France.
- 22- Maghsoudlou, Y., S. H. Hosseini, **M. Kashaninejad**, and A. Ghodsvali. 2006. Malting quality of barley varieties and lines produced in Golestan province of Iran, IUFOST2006, 17-21 September, Nantes, France.
- 23- Maghsoudlou, Y., M. Khomeiri, and **M. Kashaninejad**. 2006. Effect of packaging and storage temperature on shelf life of button mushrooms. CIGR International Conference, 26-28 April, Warsaw, Poland.
- 24- Maghsoudlou, Y., **M. Kashaninejad**, M. Khomeiri, and H. Mirzaei. 2006. Effect of harvesting stage on post harvest behavior of button mushrooms. CIGR International Conference, 26-28 April, Warsaw, Poland.
- 25- **Kashaninejad, M.**, D. Chabra and S. Rafiee. 2005. Hydration kinetics of rice as affected by soaking process. 4th Asia Pacific Drying Conference (ADC 2005), 13- 15 December, Kolkata, India.
- 26- Rafiee, S. and **M. Kashaninejad**. 2005. Transient moisture gradients in wheat kernel with finite element method. 4th Asia Pacific Drying Conference (ADC 2005), 13- 15 December, Kolkata, India.
- 27- Rafiee, S. and **M. Kashaninejad**. 2005. Thin layer drying kinetics modeling of corn. 4th Asia Pacific Drying Conference (ADC 2005), 13- 15 December, Kolkata, India.

- 28- Rafiee, S., **M. Kashaninejad**, and A. Tabatabaefar. 2005. Soybean thin layer drying modeling. 4th Asia Pacific Drying Conference (ADC 2005), 13- 15 December, Kolkata, India.
- 29- Rafiee, S. and **M. Kashaninejad**. 2005. Pistachio nut mass transfer simulation during drying with high temperature finite element method. 3rd Nordic Drying Conference, 15- 17 June, Karlstad, Sweden.
- 30- Rafiee, S. and **M. Kashaninejad**. 2005. Transient moisture gradients in pistachio nut with finite element method. IV International Symposium on Pistachio and Almonds, 22- 25 May, Tehran, Iran.
- 31- Rafiee, S. and **M. Kashaninejad**. 2005. Pistachio nut moisture simulation during drying with high temperature finite element method. IV International Symposium on Pistachio and Almonds, 22- 25 May, Tehran, Iran.
- 32- Rafiee, S. and **M. Kashaninejad**. 2005. Pistachio nut moisture modeling during drying with low temperature. IV International Symposium on Pistachio and Almonds, 22- 25 May, Tehran, Iran.
- 33- Rafiee, S. and **M. Kashaninejad**. 2005. Simulation of moisture diffusion within pistachio nut during drying with high temperature. IV International Symposium on Pistachio and Almonds, 22- 25 May, Tehran, Iran.
- 34- **Kashaninejad, M.** and Y. Maghsoudlou. 2005. Prediction drying characteristics and physical properties of pistachio nuts and kernel with computer program. International Workshop and Symposium on Industrial Drying, 20-23 Dec., Mumbai, India.
- 35- Maghsoudlou, Y. and **M. Kashaninejad**. 2005. Effect of different blanching and steeping pre-treatment on the quality of dehydrated mushroom slices. International Workshop and Symposium on Industrial Drying, 20-23 Dec., Mumbai, India.
- 36- **Kashaninejad, M.**, L. G. Tabil and B. Crerar. 2003. Drying characteristics of purslane (*Portulaca Oleraceae* L.). ASAE Annual International meeting, 27-30 July, 2003, Las Vegas, Nevada, USA.
- 37- **Kashaninejad, M.**, A. Mortazavi, A. Safekordi and L. G. Tabil. 2003. Evaluation of mathematical models for describing thin layer drying of Pistachio Nuts. 2nd Nordic Drying Conference, June 25-27, Copenhagen, Denmark.
- 38- **Kashaninejad, M.**, A. Mortazavi, A. Safekordi and L. G. Tabil. 2003. Physical and aerodynamic properties of Pistachio Nuts and kernels, CSAE/SCGR Annual Conference, 6-9 July, Ste. Anne de Bellevue, Quebec, Canada.
- 39- **Kashaninejad, M.**, A. Mortazavi, A. Safekordi and L. G. Tabil. 2003. Modeling and drying characteristics of Pistachio Nuts. 3rd Asia-Pacific Drying Conference, 1-3 Sep., Bangkok, Thailand.
- 40- **Kashaninejad, M.**, A. Mortazavi, A. Safekordi and L. G. Tabil. 2002. Comparison of different Pistachio Nuts dryers, ASAE/CSAE North Central Intersectional Conference, 27-28 September, Saskatoon, Saskatchewan, Canada.

۴۱. جوادى، م. و کاشانى نژاد، م. ۱۴۰۳. مطالعه استفاده از آزمونهای رئولوژیکی برای تشخیص عسل تقلبی، شانزدهمین کنگره ملی مهندسی مکانیک بیوسیستم و مکانیزاسیون کشاورزی، مهر ماه، مشهد مقدس.

۴۲. رفیعی فر، ع.، ع. صادقی ماهونک، م. کاشانی نژاد، ا. ضیایی فر، م. قربانی. ۱۳۹۳. اثر پوشش دهی بر میزان جذب روغن شیرینی سنتی کاکا، همایش ملی مباحث نوین در کشاورزی، اردیبهشت ماه، تهران
۴۳. رفیعی فر، ع.، ع. صادقی ماهونک، م. کاشانی نژاد، ا. ضیایی فر، م. قربانی. ۱۳۹۳. اثر افزودن مقادیر متفاوت پوره کدوخلوایی بر بافت و بیاتی شیرینی سنتی کاکا در طی نگهداری ۴ روزه در دمای اتاق، همایش ملی مباحث نوین در کشاورزی، اردیبهشت ماه، تهران
۴۴. حیدری، م.، م. اعلمی، م. کاشانی نژاد، و س. امیری عقدائی. ۱۳۹۳. استفاده از جایگزین‌های تخم مرغ در فرمولاسیون سس مایونز کم کلسترول، اولین همایش ملی میان وعده‌های غذایی، ۱۱-۱۰ اردیبهشت ماه، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی، مشهد
۴۵. ایوبی، ا.، ن. صداقت، م. کاشانی نژاد، و م. محبی. ۱۳۹۳. بررسی امکان افزایش زمان ماندگاری کشمش سبز با استفاده از پوشش خوراکی موم کارنوبا و اسانس آویشن، اولین همایش ملی میان وعده‌های غذایی، ۱۱-۱۰ اردیبهشت ماه، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی، مشهد
۴۶. ایوبی، ا.، ن. صداقت، م. کاشانی نژاد، و م. محبی. ۱۳۹۳. بررسی امکان کاربرد پوشش‌های خوراکی گلیسرول منواستئارات و موم کارنو برای کشمش سبز، اولین همایش ملی میان وعده‌های غذایی، ۱۱-۱۰ اردیبهشت ماه، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی، مشهد
۴۷. عبدی گول، ف.، ع. اصغری، م. رحمتی، و م. کاشانی نژاد. ۱۳۹۳. بهینه سازی خشک کردن اسمزی ژل آلونه ورا به روش سانتریفوژ با ارزیابی حسی وروش سطح پاسخ، دومین همایش ملی کشاورزی و منابع طبیعی پایدار
۴۸. حیدری، م.، م. اعلمی، م. کاشانی نژاد، و س. امیری عقدائی. ۱۳۹۳. تأثیر استفاده از ایزوله پروتئین سویا و کتیرا به عنوان جایگزین تخم مرغ بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و حسی سس مایونز، اولین همایش ملی میان وعده‌های غذایی، ۱۱-۱۰ اردیبهشت ماه، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی، مشهد
۴۹. عبدی گول، ف.، ع. اصغری، م. رحمتی، و م. کاشانی نژاد. ۱۳۹۳. تعیین دمای مناسب خشک کردن هوای گرم ژل آلونه ورا با پیش تیمار اسمزی به کمک ارزیابی حسی، دومین همایش ملی کشاورزی و منابع طبیعی پایدار
۵۰. ایوبی، ا.، ن. صداقت، م. کاشانی نژاد، و م. محبی. ۱۳۹۳. مقایسه اثر پیش تیمارهای غیرشیمیایی و شیمیایی بر ویژگی‌های کیفی کشمش، اولین همایش ملی میان وعده‌های غذایی، ۱۱-۱۰ اردیبهشت ماه، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی، مشهد
۵۱. رئیس، ا.، ا. ضیائی فر، م. کاشانی نژاد، و ا. اصغری. ۱۳۹۳. مطالعه ضریب نفوذ مؤثر و رفتار خشک شدن خمیر خرماي حاوی مالتودکسترین و پودر آب پنیر در خشک کن لایه نازک (جهت تولید پودر خرما)، بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، ۹-۸ شهریور، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
۵۲. باقری، ه.، ا. رئیس، و م. کاشانی نژاد. ۱۳۹۳. مدل سازی رفتار ویسکوالاستیک خمیر گندم، بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، ۹-۸ شهریور، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

۵۳. سیدآبادی، م.، م. کاشانی نژاد، ع. صادقی، و ی. مقصودلو. ۱۳۹۳. گرفتگی غشایی؛ مکانیسم و راهکارهای مقابله با آن، بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، ۸-۹ شهریور، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
۵۴. راثی، ف.، م. خمیری، م. جعفری، و م. کاشانی نژاد. ۱۳۹۳. کاربرد روش مولکولی PCR جهت شناسایی فلور استیکی سرکه خرما، بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، ۸-۹ شهریور، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
۵۵. کاشانی نژاد، م.، م. رضوی، م. مظاهری طهرانی، و م. کاشانی نژاد. ۱۳۹۳. بهینه سازی شرایط اکستروژن و نگهداری کره حاوی آلفالینولنیک اسید با استفاده از روش سطح پاسخ، بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، ۸-۹ شهریور، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
۵۶. کاوسی، ز.، م. کاشانی نژاد، ن. محمدی و م. بلندی. ۱۳۹۳. بهینه سازی فرآیند خشک کردن اسمزی ورقه-های قارچ دکمه ای با روش سطح پاسخ، بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، ۸-۹ شهریور، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
۵۷. کاشانی نژاد، م.، م. رضوی، م. مظاهری طهرانی، و م. کاشانی نژاد. ۱۳۹۳. بررسی اثر دما بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی کره‌های گاوی و گوسفندی، بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، ۸-۹ شهریور، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
۵۸. باقری، ه.، م. سیدآبادی، و م. کاشانی نژاد. ۱۳۹۳. استفاده از پردازش تصویر در بررسی تغییرات رنگ و بافت در نان حجیم، بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، ۸-۹ شهریور، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
۵۹. عابدفر، ع.، ع. صادقی، م. کاشانی نژاد، و م. خمیری. ۱۳۹۳. ارزیابی روند تغییرات اسیدیته قابل تیت در خمیرترش حاصل از آرد نان سنگک، بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، ۸-۹ شهریور، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
۶۰. رئیس، ا.، ا. ضیائی فر، م. کاشانی نژاد، و ع. اصغری. ۱۳۹۳. ارائه فرمولاسیون جدید برای تولید پودر خرما با استفاده از دو آنتی پلاستیسیزر، بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، ۸-۹ شهریور، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
۶۱. نصرالله زاده، ا.، م. خمیری، ع. صادقی، و م. کاشانی نژاد. ۱۳۹۳. اثر ضد میکروبی لاکتوباسیلوسهای جدا شده از محصولات لبنی، بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، ۸-۹ شهریور، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
۶۲. امیری، ع.، ح. شمس آبادی، م. کاشانی نژاد، و ع. اصغری. ۱۳۹۳. بررسی زمان خشک کردن دانه های ذرت رقم کراسینگ با استفاده از خشک کن استوانه ای دوار. هفتمین همایش ملی یافته های پژوهشی کشاورزی، ۲۴-۲۵ اردیبهشت. کردستان.
۶۳. محمدی، ن.، کاشانی نژاد، م. و مومنی. س. ۱۳۹۲. تکنولوژی خشک کردن مواد غذایی و کشاورزی با استفاده از امواج فرسرخ. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۷-۹ آبان. شیراز.

۶۴. محمدی، ن.، مقصودلو، ی.، کاشانی نژاد، م.، دهقان، آ. رضایی، ر. و مومنی. س. ۱۳۹۲. کاربردهای تکنولوژی میدان‌های الکتریکی پالسی در صنایع غذایی. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۷-۹ آبان. شیراز.
۶۵. رمزی، م.، کاشانی نژاد، م.، صادقی، م. و رضوی، م. ۱۳۹۲. بررسی تاثیر دما بر ویسکوزیته عسل. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۷-۹ آبان. شیراز.
۶۶. رمزی، م.، کاشانی نژاد، م.، صادقی، م. و رضوی، م. ۱۳۹۲. بررسی رفتار رئولوژیکی انواع عسل. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۷-۹ آبان. شیراز.
۶۷. هادی نژاد، پ.، کاشانی نژاد، م. و حسینی، ح. ۱۳۹۲. کاربرد خشک کردن اسمزی در تولید محصولات نیمه خشک. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۷-۹ آبان. شیراز.
۶۸. ایوبی، ا.، صداقت، ن.، کاشانی نژاد، م.، محبی، م. و نصیری، م. ۱۳۹۲. بررسی تاثیر دمای خشک کردن بر ویژگی‌های ساختمانی و رنگ کشمش. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۷-۹ آبان. شیراز.
۶۹. ایوبی، ا.، صداقت، ن.، کاشانی نژاد، م.، محبی، م. و نصیری، م. ۱۳۹۲. بررسی تاثیر پوشش خوراکی لپیدی بر ویژگی‌های حرارتی و مکانیکی کشمش. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۷-۹ آبان. شیراز.
۷۰. رئیس، م.، قربانی، م.، صادقی، ع. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۲. اثر شرایط مختلف نگهداری بر عمر ماندگاری (پایداری اکسایشی) بادام. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۷-۹ آبان. شیراز.
۷۱. رئیس، م.، قربانی، م.، صادقی، ع. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۲. بررسی تخریب رنگ مغز بادام با پردازش تصویر در طول دوره نگهداری. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۷-۹ آبان. شیراز.
۷۲. رئیس، ف.، حجت الاسلامی، م.، کاشانی نژاد، م. و طاهری، ص. ۱۳۹۲. بررسی امکان تولید نوشیدنی سبوس برنج. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۷-۹ آبان. شیراز.
۷۳. یادگار، ف.، کاشانی نژاد، م.، رفیعی، ش.، رضایی، ک. و ضیایی فر، ا. ۱۳۹۲. ارزیابی مدل‌های خشک شدن لایه نازک برای توصیف سینتیک خشک کردن خرما. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۷-۹ آبان. شیراز.
۷۴. یادگار، ف.، کاشانی نژاد، م.، رفیعی، ش.، رضایی، ک. و ضیایی فر، ا. ۱۳۹۲. تعیین ضریب پخش موثر و انرژی فعال سازی خرما در خشک کن لایه نازک. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۷-۹ آبان. شیراز.
۷۵. معیری، س.، اعلمی، م.، صادقی، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۲. مروری بر مواد اولیه نان و تکنولوژی پخت نان. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۷-۹ آبان. شیراز.
۷۶. معیری، س.، اعلمی، م.، صادقی، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۲. تاثیر افزودن آرد جوانه گندم بدون چربی بر حجم نان قالبی. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۷-۹ آبان. شیراز.
۷۷. هادی نژاد، پ.، کاشانی نژاد، م. و حسینی، ح. ۱۳۹۲. بهینه سازی فرآیند خشک کردن اسمزی ورقه‌های پرتقال با روش سطح پاسخ. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۷-۹ آبان. شیراز.

۷۸. صباغی، ح.، ضیائی فر، ا.، صادقی، ع.، کاشانی نژاد، م. و میرزایی، ح. ۱۳۹۲. کاربرد پوششهای سلولزی در کاهش جذب روغن در مواد غذایی سرخ شده، دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، ۹-۱۰ اردیبهشت، قوچان.
۷۹. غریب، ع.، کاشانی نژاد، م. و آقاجانی، ن. ۱۳۹۲. بهینه سازی خشک کردن اسمزی چغندر لبویی (*Beta vulgaris* L.)، دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، ۹-۱۰ اردیبهشت، قوچان.
۸۰. غریب، ع.، کاشانی نژاد، م. و آقاجانی، ن. ۱۳۹۲. مدل سازی انتقال جرم در خشک کردن اسمزی چغندر لبویی (*Beta vulgaris* L.)، دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، ۹-۱۰ اردیبهشت، قوچان.
۸۱. چراغی، م.، کاشانی نژاد، م.، مقصودلو، ی.، محمد قربانی، م. و میرزایی، ح. ۱۳۹۲. بررسی اثر پرتودهی مایکروویو بر هیدرولیز آنزیمی ضایعات لیگنوسلولزی، دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، ۹-۱۰ اردیبهشت، قوچان.
۸۲. چراغی، م.، کاشانی نژاد، م.، مقصودلو، ی.، محمد قربانی، م. و میرزایی، ح. ۱۳۹۲. تاثیر هیدرولیز شیمیایی بر میزان کاهش وزن و ترکیبات ساختاری کاه کلزا، دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، ۹-۱۰ اردیبهشت، قوچان.
۸۳. تیموری، م.، طاهریان، ا. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۲. بررسی خواص فیزیکوشیمیایی و حسی نوشیدنی تخمیری کفیر بر پایه شیر با استفاده از دانه های کفیر، دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، ۹-۱۰ اردیبهشت، قوچان.
۸۴. صباغی، ح.، ضیائی فر، ا.، صادقی، ع.، کاشانی نژاد، م. و میرزایی، ح. ۱۳۹۲. سورفکتانتهای کاربردی در صنایع غذایی، دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، ۹-۱۰ اردیبهشت، قوچان.
۸۵. هادی نژاد، پ.، کاشانی نژاد، م. حسینی قابوسی، ح. و صالحی، ف. ۱۳۹۲. مدلسازی فرآیند خشک کردن مواد غذایی (اسمز و مایکروویو) به روش شبکه عصبی مصنوعی، دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، ۹-۱۰ اردیبهشت، قوچان.
۸۶. هادی نژاد، پ.، کاشانی نژاد، م. حسینی قابوسی، ح. و صالحی، ف. ۱۳۹۲. خشک کردن محصولات کشاورزی با استفاده از انرژی مایکروویو، دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، ۹-۱۰ اردیبهشت، قوچان.
۸۷. ضامنی، ع.، کاشانی نژاد، م.، اعلمی، م. و صالحی، ف. ۱۳۹۲. بررسی تاثیر تیمارهای حرارتی بر صمغ های بومی ایران، دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، ۹-۱۰ اردیبهشت، قوچان.
۸۸. ضامنی، ع.، کاشانی نژاد، م.، اعلمی، م. و صالحی، ف. ۱۳۹۲. بررسی خصوصیات رئولوژیکی صمغ دانه ریحان، دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، ۹-۱۰ اردیبهشت، قوچان.
۸۹. یزدان پناه، م.، ضیایی فر، ا.، کاشانی نژاد، م. و اصغری، ا. ۱۳۹۲. استفاده از پیش تیمار اسمزی برای خشک کردن مواد غذایی با هوای داغ، دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، ۹-۱۰ اردیبهشت، قوچان.
۹۰. یزدان پناه، م.، ضیایی فر، ا.، کاشانی نژاد، م. و اصغری، ا. ۱۳۹۲. ارزیابی چروکیدگی در خشک کن هوای داغ مجهز به محفظه پردازش تصویر، دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، ۹-۱۰ اردیبهشت، قوچان.

۹۱. امینی، س.، کاشانی نژاد، م.، گوهریان، م.، و علیزاده، ص. ۱۳۹۱. مان های مورد استفاده در تولید گز. همایش ملی گز، شیرینی اصیل ایرانی، فرصت ها و چالش ها. ۵ شهریور، اصفهان.
۹۲. امینی، س.، کاشانی نژاد، م. و گوهریان، م.، ۱۳۹۱. اصطلاحات و تعاریف گز سازی. همایش ملی گز، شیرینی اصیل ایرانی، فرصت ها و چالش ها. ۵ شهریور، اصفهان.
۹۳. امینی، س.، کاشانی نژاد، م. و گوهریان، م.، ۱۳۹۱. اثر کلسیم، ویتامین D و C بر سلامت و کاربرد آن در غنی سازی گز. همایش ملی گز، شیرینی اصیل ایرانی، فرصت ها و چالش ها. ۵ شهریور، اصفهان.
۹۴. امینی، س.، کاشانی نژاد، م.، گوهریان، م.، و علیزاده، ص. ۱۳۹۱. باسیلوس های اسپورزا، پروبیوتیک انسانی، ایمنی، ویژگی ها و کاربرد آنها در گز. همایش ملی گز، شیرینی اصیل ایرانی، فرصت ها و چالش ها. ۵ شهریور، اصفهان.
۹۵. امینی، س.، کاشانی نژاد، م.، و خمیری، م. ۱۳۹۱. روش PCR-RFLP برای تشخیص غذاهای حلال. ۲۲-۲۰ اردیبهشت ماه، دانشگاه پیام نور یزد.
۹۶. نوری، م.، کاشانی نژاد، م.، دارایی گرمه خانی، ا. ۱۳۹۱. مدلسازی آماری سینتیک خشک شدن جعفری با هوای داغ و مایکروویو. دومین سمینار ملی امنیت غذایی، ۲۶-۲۷ مهر ماه، سواد کوه.
۹۷. نوری، م.، کاشانی نژاد، م.، دارایی گرمه خانی، ا. ۱۳۹۱. مدلسازی آماری سینتیک خشک شدن نعنای با هوای داغ و مایکروویو. دومین سمینار ملی امنیت غذایی، ۲۶-۲۷ مهر ماه، سواد کوه.
۹۸. یزدی، آ.، کاشانی نژاد، م.، دارایی گرمه خانی، ا. ۱۳۹۱. بهینه سازی خشک کردن حلقه های پیاز با استفاده از ترکیب هوای داغ و مایکروویو. دومین سمینار ملی امنیت غذایی، ۲۶-۲۷ مهر ماه، سواد کوه.
۹۹. یزدی، آ.، کاشانی نژاد، م.، دارایی گرمه خانی، ا. ۱۳۹۱. مدلسازی خشک کردن حلقه های پیاز با استفاده از ترکیب هوای داغ و مایکروویو. دومین سمینار ملی امنیت غذایی، ۲۶-۲۷ مهر ماه، سواد کوه.
۱۰۰. رحیمی، ب.، کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۱. تاثیر فرآیند اکستروژن بر کاهش میزان آفلاتوکسین، همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا، ۲۵ آبان ماه، شیراز.
۱۰۱. عزت زادگان، س.، کاشانی نژاد، م.، ضیایی فر، ا.، صادقی، ع. اعلمی، م. ۱۳۹۱. بهینه سازی شفاف سازی غشایی مخلوط آب سبزیجات با توجه به کارایی غشاء و کیفیت عصاره، سومین همایش ملی علوم کشاورزی و صنایع غذایی، ۱۶ آذر ماه، فسا.
۱۰۲. مشگین فر، ن.، صادقی، ع.، ضیایی فر، ا.، کاشانی نژاد، م. و قربانی، م. ۱۳۹۱. تهیه پروتئین هیدرولیز شده از فرآورده های جانبی صنایع گوشت، همایش ملی پژوهش های راهبردی کشاورزی، ۲۲ تیر ماه، تاکستان.
۱۰۳. رئیس، م.، قربانی، م.، صادقی، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۱. افزایش عمر ماندگاری در آجیل ها. کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی غذا، ۳۰ بهمن ماه، تهران.
۱۰۴. رئیس، م.، قربانی، م.، صادقی، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۱. تاثیر بسته بندی بر افزایش عمر ماندگاری گردو. کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی غذا، ۳۰ بهمن ماه، تهران.
۱۰۵. رئیس، م.، قربانی، م.، صادقی، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۱. تاثیر بسته بندی بر افزایش عمر ماندگاری بادام. کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی غذا، ۳۰ بهمن ماه، تهران.

۱۰۶. رئیس، م.، قربانی، م.، صادقی، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۱. تاثیر بسته بندی بر افزایش عمر ماندگاری پسته. کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی غذا، ۳۰ بهمن ماه، تهران.
۱۰۷. مشکین فر، ن.، صادقی، ع.، ضیایی فر، ا.، کاشانی نژاد، م. و قربانی، م. ۱۳۹۱. تولید پتیده‌های زیست فعال با عملکرد آنتی اکسیدانی با استفاده از محصولات جانبی صنایع گوشت، سومین همایش ملی بیوتکنولوژی کشاورزی ایران، ۱۳ شهریور ماه، تهران.
۱۰۸. رنجبری، ع.، کاشانی نژاد، م.، اعلمی، م. و خمیری، م. ۱۳۹۰. بررسی تاثیر پیش تیمار فراصوت بر روی میزان ضریب هدایت الکتریکی نخود و لوبیا چیتی در حین فرآیند خیساندن. نخستین همایش فراملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی، ۲۱-۲۰ اردیبهشت ماه، گرگان.
۱۰۹. رنجبری، ع.، کاشانی نژاد، م.، اعلمی، م. و خمیری، م. ۱۳۹۰. بررسی تاثیر پیش تیمار فراصوت بر روی میزان اتلاف مواد جامد نخود و لوبیا چیتی در حین فرآیند خیساندن. نخستین همایش فراملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی، ۲۱-۲۰ اردیبهشت ماه، گرگان.
۱۱۰. - لشکرلوکی، ف.، مقصودلو، ی.، اعلمی، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۸۹. بررسی میزان اسید فیتیک در نان سنتی (نان بربری) در مقایسه با نان بربری صنعتی شهرستان گرگان، نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ۲۳-۲۲ آبان ماه، تهران.
۱۱۱. اشراقی، ا.، کاشانی نژاد، م.، مقصودلو، ی.، بیرقی طوسی، ش. و اعلمی، م. ۱۳۸۹. تاثیر پیش تیمار اسمزی استاتیک و دینامیک روی خشک شدن ورقه های کیوی. نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ۲۳-۲۲ آبان ماه، تهران.
۱۱۲. اشراقی، ا.، مقصودلو، ی.، کاشانی نژاد، م.، بیرقی طوسی، ش. و اعلمی، م. ۱۳۸۹. تاثیر پیش تیمار ترکیبی اسمز- فراصوت روی زمان خشک شدن ورقه های کیوی و بررسی قابلیت جذب آب مجدد. نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ۲۳-۲۲ آبان ماه، تهران.
۱۱۳. اشراقی، ا.، مقصودلو، ی.، کاشانی نژاد، م.، بیرقی طوسی، ش. و اعلمی، م. ۱۳۸۹. بررسی اثر پیش تیمار فراصوت در خشک شدن ورقه های کیوی. نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ۲۳-۲۲ آبان ماه، تهران.
۱۱۴. رنجبری، ع.، کاشانی نژاد، م.، اعلمی، م. و خمیری، م. ۱۳۸۹. بررسی تاثیر پیش تیمار فراصوت بر روی خصوصیات جذب آب لوبیا چیتی. نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ۲۳-۲۲ آبان ماه، تهران.
۱۱۵. رضاگاه، م.، م. کاشانی نژاد، ح. میرزایی، م. خمیری. ۱۳۸۷. مدل سازی انتقال جرم در خشک کردن اسمزی قارچ دکمه ای. هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۲۵-۲۴ مهرماه، مشهد مقدس.
۱۱۶. سلیمی، آ.، ی. مقصودلو، ح. میرزایی، م. کاشانی نژاد. ۱۳۸۷. اثر نوع خشک کن و دمای آب بر توانایی جذب آب مجدد قطعات خشک شده سه رقم عمده سیب زمینی، هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۲۵-۲۴ مهرماه، مشهد مقدس.
۱۱۷. کشیری، م.، ی. مقصودلو، م. کاشانی نژاد، ح. حسینی. ۱۳۸۷. بررسی ویژگیهای فیزیکوشیمیایی مالت تریتیکاله و جو، هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۲۵-۲۴ مهرماه، مشهد مقدس.
۱۱۸. احمدی، م.، م. خمیری، ا. خسروشاهی، م. کاشانی نژاد. ۱۳۸۷. جداسازی و شناسایی فلور لاکتیکی پنیر سنتی لیقوان، هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۲۵-۲۴ مهرماه، مشهد مقدس.

۱۱۹. لشکر بلوکی، ف.، مقصودلو، ی.، اعلمی، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۸۷. روند بیاتی و قابلیت نگهداری نان بربری سنتی و صنعتی، هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۲۴-۲۵ مهرماه، مشهد مقدس.
۱۲۰. لشکر بلوکی، ف.، مقصودلو، ی.، اعلمی، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۸۷. مقایسه خصوصیات ارگانولپتیک نان بربری سنتی و صنعتی، هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۲۴-۲۵ مهرماه، مشهد مقدس.
۱۲۱. لشکر بلوکی، ف.، مقصودلو، ی.، اعلمی، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۸۷. میزان اسید فیتیک در نان بربری غنی شده با آهن. هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۲۴-۲۵ مهرماه، مشهد مقدس.
۱۲۲. آقاجانی، ن.، م. کاشانی نژاد، م. کدیور. ۱۳۸۶. بررسی تاثیر فرآیند مالت سازی بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی مالت حاصل از دو رقم جو. هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۲۴-۲۳ آبان، دانشگاه ارومیه.
۱۲۳. انصاری پور، ا.، م. خمیری، ح. میرزایی، م. کاشانی نژاد. ۱۳۸۶. بررسی ماندگاری پروبایوتیکها در پنیر سفید آب نمکی، هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۲۴-۲۳ آبان، دانشگاه ارومیه.
۱۲۴. دارایی، ا.، آ. سلیمی، م. کشیری، ح. میرزایی، ی. مقصودلو، م. کاشانی نژاد. ۱۳۸۶. بررسی خواص تکنولوژیکی سه وارته رایج استان گلستان جهت شناسایی وارته مناسب برای تولید محصولات سرخ شده سیب زمینی، هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۲۴-۲۳ آبان، دانشگاه ارومیه.
۱۲۵. چابرا، د.، م. کاشانی نژاد، م. احمدی. ۱۳۸۵. اجرای عملیات HACCP در خط فرآوری چای، اولین کنفرانس ملی غذای عملگر، ۲۴-۲۵ بهمن، دانشگاه تربیت مدرس.
۱۲۶. چابرا، د.، م. کاشانی نژاد. ۱۳۸۵. ضرورت اجرای HACCP و جایگزینی تکنولوژی نوین در کارخانجات شالیکوبی، اولین کنفرانس ملی غذای عملگر، ۲۴-۲۵ بهمن، دانشگاه تربیت مدرس.
۱۲۷. چابرا، د.، م. کاشانی نژاد، ش. رفیعی. ۱۳۸۵. بررسی و مقایسه میزان ضایعات در خشک کنهای خوابیده و ایستاده، دوازدهمین همایش ملی برنج، ۴-۵ دی، دانشگاه مازندران.
۱۲۸. چابرا، د.، م. کاشانی نژاد. ۱۳۸۵. مدیریت کاهش میزان ضایعات در صنایع فرآوری برنج. دوازدهمین همایش ملی برنج، ۴-۵ دی، دانشگاه مازندران.
۱۲۹. کاشانی نژاد، م.، رضاگاه، م. ۱۳۸۵. بررسی تاثیر غلظت و درجه حرارت بر ویسکوزیته آب سیب، دومین همایش و نمایشگاه بزرگ صنایع غذایی کشور، ۲۵-۲۱ شهریور، دانشگاه صنعتی اصفهان.
۱۳۰. رفیعی، ش. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۸۵. سیتیک خشک کردن سویا رقم ویلامز، چهارمین کنگره ملی مهندسی ماشینهای کشاورزی و مکانیزاسیون، ۷-۸ شهریور، دانشگاه تبریز.
۱۳۱. رفیعی، ش. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۸۵. مدل خشک شدن توده بستر نازک ذرت (رقم ۷۰۴)، چهارمین کنگره ملی مهندسی ماشینهای کشاورزی و مکانیزاسیون، ۷-۸ شهریور، دانشگاه تبریز.
۱۳۲. فرمانی، م.، م. کاشانی نژاد، و ی. مقصودلو. ۱۳۸۵. روشهای نوین برای بهبود انتقال جرم در فرآیند خشک کردن اسمزی، شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ۲۴-۲۳ فروردین، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
۱۳۳. قاسمیان فرد، م.، م. کاشانی نژاد، و ش. رفیعی. ۱۳۸۵. بررسی عوامل موثر بر شکست دانههای برنج در طی فرآیند خشک کردن. شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ۲۴-۲۳ فروردین، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
۱۳۴. قاسمیان فرد، م.، م. کاشانی نژاد، و ی. مقصودلو. ۱۳۸۵. بررسی نقش فرآیندهای پوست گیری و سفید کردن بر شکست دانههای برنج، شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ۲۴-۲۳ فروردین، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.

۱۳۵. رفیعی، ش.، م. کاشانی نژاد، ی. کیایی، و م. مزیدی. ۱۳۸۵. تعیین خصوصیات ابعادی و وزن دانه شلتوک برنج رقم شفق. شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ۲۴-۲۳ فروردین، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
۱۳۶. مزیدی، م.، ش. رفیعی، و م. کاشانی نژاد. ۱۳۸۵. ارزیابی روشهای کنترل خشک کن چرخشی، شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ۲۴-۲۳ فروردین، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
۱۳۷. چابرا، د.، م. کاشانی نژاد، ش. رفیعی. ۱۳۸۵. بررسی خطوط فرآوری برنج و مقایسه میزان ضایعات در آنها، شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ۲۴-۲۳ فروردین، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
۱۳۸. چابرا، د.، م. کاشانی نژاد، ش. رفیعی. ۱۳۸۵. نقش پارویلینگ در کاهش ضایعات برنج، شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ۲۴-۲۳ فروردین، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
۱۳۹. قاسمیان فرد، م. و م. کاشانی نژاد. ۱۳۸۴. بررسی نقش فرایندهای خشک کردن در شکست دانه‌های برنج، دومین همایش ملی ضایعات محصولات کشاورزی، ۲۴ آبان ماه، دانشگاه تربیت مدرس.
۱۴۰. تدینی، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۸۳. بررسی تولید پروتئین تک یاخته از ضایعات کشاورزی و نقش آن در کاهش آلودگی محیط زیست، اولین همایش سراسری بیولوژی، جامعه، نگاهی به آینده، خرداد ماه، دانشگاه فردوسی مشهد.
۱۴۱. حسینی، ح. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۸۳. بررسی نقش مخمرها در باد کردگی پنیر، اولین همایش سراسری بیولوژی، جامعه، نگاهی به آینده، خرداد ماه، دانشگاه فردوسی مشهد.
۱۴۲. کاشانی نژاد، م. ۱۳۸۱. مقایسه فرآوری پسته در ایران با سایر کشورها، اولین کنفرانس علمی - کاربردی پسته، مردادماه، سیرجان، سازمان جهاد کشاورزی استان کرمان.
۱۴۳. کاشانی نژاد، م. شفافی، ش. ۱۳۸۰. بررسی خاصیت کف‌زایی پروتئین‌های غذایی و عوامل موثر بر آن، دوازدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ۱۹-۱۷ مهرماه، انجمن متخصصین علوم و صنایع غذایی ایران، تهران.
۱۴۴. کاشانی نژاد، م. شفافی، ش. ۱۳۸۰. کاربرد بیوسنسورها در بیوتکنولوژی کشاورزی، دوازدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ۱۹-۱۷ مهرماه، انجمن متخصصین علوم و صنایع غذایی ایران، تهران.
۱۴۵. کاشانی نژاد، م. شفافی، ش. ۱۳۸۰. استفاده از گیاهان نوترکیب در ساخت پلیمرهای تجزیه پذیر، دوازدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ۱۹-۱۷ مهرماه، انجمن متخصصین علوم و صنایع غذایی ایران، تهران.
۱۴۶. کاشانی نژاد، م. نیکخواه، م. ۱۳۸۰. تعیین مدل ریاضی برای بررسی رشد کپک آسپرژیلوس فلاووس و تشکیل آفاتوکسین در مواد غذایی، دوازدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ۱۹-۱۷ مهرماه، انجمن متخصصین علوم و صنایع غذایی ایران، تهران.
۱۴۷. کاشانی نژاد، م. عدالتیان، م. ۱۳۸۰. از بین بردن آلودگی آفاتوکسین در محصولات کشاورزی به کمک مهندسی ژنتیک، دوازدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ۱۹-۱۷ مهرماه، انجمن متخصصین علوم و صنایع غذایی ایران، تهران.
۱۴۸. کاشانی نژاد، م. نیکخواه، م. ۱۳۸۰. روش‌های تصفیه پساب صنایع لبنی، نخستین همایش تخصصی صنعت شیر و فرآورده‌های آن، ۲۰-۱۹ آبان، دانشگاه تهران.
۱۴۹. کاشانی نژاد، م. نیکخواه، م. ۱۳۸۰. خصوصیات رئولوژیکی شیر و فرآورده‌های لبنی، نخستین همایش تخصصی صنعت شیر و فرآورده‌های آن، ۲۰-۱۹ آبان، دانشگاه تهران.
۱۵۰. مظاهری تهرانی، م. کاشانی نژاد، م. ۱۳۷۹. تولید اسید لاکتیک از ضایعات آرد، همایش ملی بیوتکنولوژی و آینده، ۲۷ بهمن، مشهد مقدس.
۱۵۱. دوستی، ف. کاشانی نژاد، م. ۱۳۷۹. از بین بردن آفت کشته و علف کشته‌های موجود در خاک توسط میکروارگانیسمها، سومین همایش کشوری بهداشت محیط، ۱۲-۱۰ آبان، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی کرمان.

۱۵۲. دوستی، ف. کاشانی نژاد، م، ۱۳۷۹ تجزیه علف کشته و آفت کشته توسط استرپتومایسسها، سومین همایش کشوری بهداشت محیط، ۱۲-۱۰ آبان، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی کرمان.
۱۵۳. کاشانی نژاد، م، علیزاده، ح. ۱۳۷۸. کاربرد میکرواینکپسولاسیون در تسریع و کنترل رسانیدن پنیر، دومین همایش ملی شیر و فرآورده‌های لبنی، ۲۷-۲۵ شهریور، دانشگاه فردوسی مشهد.
۱۵۴. کاشانی نژاد، م، مرتضوی، ع. و ضیاءالحق، ح. ۱۳۷۷. ساختمان یک گرم کننده مقاومتی و کاربرد آن در فرآوری اسپتیک مواد غذایی، همایش بزرگ صنایع غذایی کشور (نقش و اهمیت مهندسی در صنایع غذایی)، ۱۱-۹ مرداد، دانشگاه فردوسی مشهد.
۱۵۵. ضیاءالحق، ح. کاشانی نژاد، م، و مرتضوی، ع. ۱۳۷۷. بهینه سازی فرایندهای صنایع غذایی به کمک بیوسنسورها، همایش بزرگ صنایع غذایی کشور (نقش و اهمیت مهندسی در صنایع غذایی)، ۱۱-۹ مرداد، دانشگاه فردوسی مشهد.

تعدادی از طرحهای تحقیقاتی

۱. بهینه سازی فرآیند خشک کردن پسته - دانشگاه فردوسی مشهد
۲. بررسی سنتیک خشک کردن اسمزی میوه پرتقال - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
۳. بررسی تاثیر شرایط خیساندن بر سنتیک جذب آب ارقام مختلف برنج - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
۴. تعیین خصوصیات و پارامترهای سنتیکی خشک کردن گیاه دارویی خرفه، دانشگاه ساسکاچوان کانادا
۵. تعیین همدمای جذب و دفع رطوبت دانه‌های روغنی استان گلستان - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
۶. بررسی شرایط مالت سازی ارقام و لاین‌های جوی استان گلستان - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
۷. بررسی عوامل موثر بر افت فشار توده پسته - IFS سوئد
۸. تعیین پارامترهای سنتیکی خشک کردن ارقام مختلف سویا - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
۹. مدل سازی فرآیند خشک کردن ارقام مختلف ذرت - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
۱۰. بررسی خصوصیات فیزیکی و آنرودینامیکی ارقام مختلف برنج - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
۱۱. بررسی اثر امواج مایکروویو بر برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی آب نارنج، سازمان بسیج علمی پژوهشی و فناوری
۱۲. اثرات رطوبت بذر بر خصوصیات فیزیکی بذر گیاهان مارتیغال، کدو تخم کاغذی، رازیانه (همکار)، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
۱۳. تاثیر روش خمیرگیری و مقدار مخمر بر کیفیت نان بربری (همکار)، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
۱۴. بررسی فرآیند خشک کردن میوه‌های مختلف با استفاده از سامانه مادون قرمز، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
۱۵. تولید نوشیدنی مخلوط آب پرتقال - نارنج، سازمان بسیج علمی پژوهشی و فناوری
۱۶. بهبود خصوصیات رئولوژیکی و عملگری کنسانتره آب پنیر با استفاده از اکستروژن فعال، دانشگاه کرنل آمریکا
۱۷. بررسی خصوصیات تراکم پذیری ضایعات لیگنوسلولزی چاودار وحشی، دانشگاه ساسکاچوان کانادا
۱۸. بهبود خصوصیات تراکم پذیری ضایعات لیگنوسلولزی گندم، جو، کلزا و یولاف با استفاده از تیمارهای نوین، دانشگاه ساسکاچوان کانادا

۱۹. بررسی تاثیر دما و غلظت بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی کنسانتره ازگیل وحشی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
۲۰. بررسی تاثیر روش های مختلف خشک کردن (خلاء، انجماد و هوای داغ) بر خصوصیات رئولوژیکی و بافتی صمغ دانه بالنگو، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
۲۱. تولید چیپس فارچ دکمه‌ای با استفاده از سامانه مادون قرمز، بنیاد نخبگان استان گلستان
۲۲. استفاده از آرد چربی گرفته جوانه گندم به عنوان جایگزین تخم مرغ در سس مایونز (همکار)، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
۲۳. تولید بیودیزل از روغن سبوس برنج در مقیاس آزمایشگاهی (همکار)، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
۲۴. بررسی امکان کاهش فعالیت آنزیم پراکسیداز در سبزیجات خوراکی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
۲۵. استفاده از اسانس‌های گیاهی به عنوان آنتی اکسیدان طبیعی در کاهش فعالیت آنزیم پراکسیداز، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
۲۶. بررسی تاثیر سامانه‌های مادون قرمز تحت خلاء و مادون قرمز هوای داغ بر فرآیند خشک شدن و کیفیت قارچ دکمه‌ای، معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری
۲۷. بررسی تاثیر روش های خشک کردن بر خصوصیات رئولوژیکی نانوذره صمغ دانه شاهی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
۲۸. بررسی اثر ضد قارچی اسانس بادرینجوبیه و عصاره چای سبز در دوغ (همکار)، شرکت شیر پاستوریزه پگاه گلستان
۲۹. مدل سازی سنتیک غیرفعال سازی اشرشیاکلی و استافیلوکوکوس اورئوس در محیط کشت مایع توسط اشعه مادون قرمز، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
۳۰. مقایسه تاثیر حرارتی آبمیوه ها با استفاده از امواج مادون قرمز و حمام آب (همکار)، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
۳۱. کاشانی نژاد، م. و طاهری، ا. ۱۴۰۳. بررسی تاثیر روش های خشک کردن بر خصوصیات رئولوژیکی نانوذره صمغ دانه شاهی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.

دانشجویان تحت راهنمایی و مشاوره

مقطع دکتری

۱. شهنسوار، ر. ۱۴۰۲. اثر پیش تیمارهای هیدروترمال بر کیفیت هویج انجمادزدایی شده به روش ترکیبی تابش مادون قرمز- هوای گرم
۲. جهانی، ط. ۱۴۰۲. تهیه مدل های رگرسیونی جهت بررسی ویژگی های بافتی و عملکردی پنیر موزارای کم چرب با استفاده از تصویربرداری فراطیفی مبتنی بر روش های یادگیری ماشین
۳. ضیایی فر، آ. ۱۴۰۲. انجمادزدایی قطعات گوشت گاو با سامانه ترکیبی مادون قرمز-گردش هوا و تاثیر آن بر خواص کیفی گوشت
۴. کمالی، س. ۱۴۰۱. بهینه سازی شرایط تولید شیرخشک شتر بدون فنیل آلانین با استفاده از خشک کن پاششی و به کمک الگوریتم های فراابتکاری

۵. سیدآبادی، م. ۱۴۰۱. مدل سازی عددی تیمار حرارتی آب پرتقال در سامانه مایکروویو پیوسته به روش المان محدود
۶. عسکری، ب. ۱۴۰۱. تاثیر فرآیند خشک کردن ترکیبی مادون قرمز-تابشی انکساری بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی، حسی و ریزساختار کدو حلوائی و پیش بینی پارامترهای خشک کردن با استفاده از سامانه هوشمند استنتاج عصبی-فازی (ANFIS)-(راهنمای مشترک)
۷. طاهری، ا. ۱۴۰۰. بررسی برخی خصوصیات عملکردی و رئولوژیکی نانو کمپلکس صمغ دانه شاهی-بتالاکتو گلوبولین به عنوان نانو حامل ویتامین D₃ و مدل سازی رهایش آن
۸. حسینی، س. ۱۳۹۹. مدلسازی سینتیک خشک کردن رزماری (*Rosmarinus officinalis L.*) با روش خشک کردن ترتیبی انجمادی-مادون قرمز و اثر استفاده از اسانس رزماری بر ویژگی های کیک اسفنجی
۹. حسینی، م. ۱۳۹۷. مدل سازی سینتیک غیرفعالسازی میکروبی در زیره سیاه (*Carum carvi L.*) با استفاده از پرتو مادون قرمز
۱۰. باقری، ه. ۱۳۹۶. ارزیابی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و مدل سازی انتقال جرم و حرارت طی برشته کردن مغز بادام زمینی توسط سامانه ترکیبی مادون قرمز-هوای داغ
۱۱. قادری، م. ۱۳۹۵. مدل سازی و شبیه سازی فرآیند انتقال جرم در طی آب نمک گذاری پنیر فتا (راهنمای مشترک)
۱۲. آیدانی، ع. ۱۳۹۵. بررسی تاثیر سامانه مادون قرمز (ترکیبی خلاء-مادون قرمز و هوای داغ-مادون قرمز) بر فرآیند خشک شدن و کیفیت کیوی (راهنمای مشترک)
۱۳. حسینی، ح. ۱۳۹۵. تولید پودر کدو حلوائی با سامانه مادون قرمز تحت خلاء و استفاده از آن در فرمولاسیون کیک اسفنجی (راهنمای مشترک)
۱۴. رضایی، ر. ۱۳۹۴. تولید ماست سویا منجمد سین بیوتیک و بررسی بیوترانسفورماسیون ایزوفلاون ها در آن (راهنمای مشترک)
۱۵. صالحی، ف. ۱۳۹۴. بررسی انتقال حرارت و جرم خشک کردن قارچ دکمه ای توسط سامانه های مادون قرمز به روش دینامیک سیالات محاسباتی
۱۶. شهدادی، ف. ۱۳۹۴. بررسی خواص کیفی و رئولوژیکی نوشیدنی ماست تهیه شده با باکتری های پروبیوتیک ریزپوشانی شده (راهنمای مشترک)
۱۷. محمدی کرمانه، ن. ۱۳۹۳. بررسی تاثیر سامانه مادون قرمز تحت خلأ بر فرآیند خشک شدن و کیفیت خمیر خرماي مضافتي
۱۸. دارائی گرمه خانی، ا. ۱۳۹۲. بهینه سازی تولید قندهای قابل تخمیر از بقایای لیگنوسلولزی کلزا با استفاده از پیش تیمارهای نوین (راهنمای مشترک)
۱۹. ایوبی ده پائینی، ا. ۱۳۹۲. بررسی اثر شرایط خشک کردن، پوشش خوراکی و شرایط نگهداری بر ویژگی های کیفی و ماندگاری کشمش (راهنمای مشترک)
۲۰. رحیمی گلوگاهی، د. ۱۴۰۳. بررسی ویژگی های پروبیوتیکی مخمر جدا شده از خمیر ترش های سبوس و جوانه گندم و ارزیابی اثر ضد قارچی تخمیر کنترل شده در نان تولیدی (مشاور)

۲۱. شرافت، ن. ۱۳۹۸. ریزپوشانی و مدل سازی رهائش آستاگزانتین در کمپلکس صمغ عربی- کنسانتره پروتئین آب پنیر و استفاده از آن در ماست همزده (مشاور)
۲۲. رحمانی، ک. ۱۳۹۷. مدل سازی هیدراسیون پروتئین‌ها و انتقال جرم در حین فرآیند نفوذ نمک و بررسی پدیده نرم شدن پنیر سفید فرآپالایش ایرانی (مشاور)
۲۳. اردشیر، ح. ۱۳۹۷. بهینه سازی تولید پنیر کرمیک و مقایسه ویژگی های کیفی آن با پنیر لاکتیکی سنتی ایرانی (مشاور)
۲۴. مرشدی، م. ۱۳۹۶. بهینه سازی فرآیند برشته کردن چهار رقم تجاری پسته ایران به روش مادون قرمز با بهره گیری از روش سطح پاسخ (مشاور)
۲۵. مشکور، م. ۱۳۹۶. تاثیر پیش تیمارهای پالس الکتریکی و فراصوت در غنی سازی سیب زمینی با آهن و بررسی میزان آهن باقی مانده در طی فرآیندهای سرخ کردن و پخت (مشاور)
۲۶. خلیلیان، ص. ۱۳۹۶. بررسی تغییرات ویژگی های فیزیکی و حرارتی بادمجان طی فرآیند سرخ کردن و مدل سازی پدیده های انتقال حرارت و جرم (مشاور)
۲۷. صباغی، ح. ۱۳۹۶. طراحی کنترل کننده فازی در فرآیند همزمان بلانچینگ خشک و آبزدایی مادون قرمز با روش حرارت دهی متناوب برای برش های سیب (مشاور)
۲۸. رهبری، م. ۱۳۹۶. بهینه سازی و مدل سازی رفع انجماد گوشت سینه مرغ توسط میدان الکترواستاتیک با ولتاژ بالا و تاثیر آن بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و میکروبی محصول (مشاور)
۲۹. فتحی، ب. ۱۳۹۶. تاثیر تیمارهای حرارتی-رطوبتی و اکستروژن بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی آرد ارزن، خمیر و کیک حاصل (مشاور)
۳۰. ابراهیمی، م. ۱۳۹۶. ارزیابی توانایی تولید باکتریوسین توسط آغازگرهای لاکتیکی جدا شده از برخی محصولات تخمیری سنتی بر اساس روش های آزمایشگاهی و بیوانفورماتیک (مشاور)
۳۱. اسدی، س. ۱۳۹۵. تاثیر نمک زنی و روش های مختلف برشته کردن بر تشکیل آکریل آمید در مغز پسته (مشاور)
۳۲. آقاجان زاده، س. ۱۳۹۵. طراحی و ساخت سیستم فراوری آب گوجه فرنگی توسط امواج مادون قرمز و میدان الکتریکی پالسی (مشاور)
۳۳. رنجبر ندامانی، آ. ۱۳۹۴. بررسی ضرایب نفوذ حرارتی (f و z) با استفاده از روش دینامیک سیالات محاسباتی در کنسرو غذایی بر پایه نشاسته (فرن) (مشاور)
۳۴. سلیمی هیزجی، آ. ۱۳۹۳. بهینه سازی فرآیند ریزپوشانی اولئورزین لیکوپن و بررسی شرایط هسته در محیط های آبی (مشاور)
۳۵. آقاجانی، ن. ۱۳۹۳. بررسی ویژگی های فیلم نانو کامپوزیت زیست تخریب پذیر فعال بر پایه پلی لاکتیک اسید و نانو الیاف سلولز و استفاده از آن به منظور بسته بندی یک سامانه غذایی (مشاور)
۳۶. محمودی، م. ۱۳۹۴. بررسی ویژگی ضد سرطانی و سایر ویژگی های پروبیوتیکی باکتریهای اسید لاکتیک جدا شده از فرآورده های لبنی تخمیری سنتی (مشاور)
۳۷. دهقان سکاجایی، آ. ۱۳۹۴. بهینه یابی استخراج صمغ دانه میوه "به" و بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی، عملکردی و برهمکنش این صمغ با پروتئین آب پنیر (مشاور)

مقطع کارشناسی ارشد

۱. یوسفی، ش. ۱۴۰۲. خشک کردن سیب با استفاده از خشک کن خورشیدی با چرخه جاذب در دو حالت تابش مستقیم- همرفتی و غیرمستقیم- همرفتی (راهنمای مشترک)
۲. مراد گنبد، خ. ۱۴۰۰. بررسی رفتار خشک شدن شلتوک در خشک کن ترکیبی بستر سیال-مادون قرمز به همراه ذرات بی اثر
۳. علیرضایی، ف. ۱۴۰۰. سنتز نانوالیاف پلی وینیل الکل حاوی د-لیمونین به روش الکتروریسی به عنوان ورق پارچمنت پنیر (راهنمای مشترک).
۴. شایسته کیا، پ. ۱۴۰۰. ارزیابی خصوصیات ضدقارچی، پروبیوتیکی و فناوری اسید لاکتیک انتخابی جدا شده از باکویت و آمارانت تخمیر شده (راهنمای مشترک).
۵. مهرکی، ف. ۱۳۹۷. بهینه سازی خشک کردن قارچ خوراکی با روش ترکیبی مادون قرمز-انکساری تابشی و تعیین منحنی های هم دمای جذب و دفع طربت آن
۶. وفادار قاسمی، م. ۱۳۹۷. بررسی اثر پرتو دهی مادون قرمز بر آلودگی زدایی و کیفیت زرشک
۷. سعیدفر، س. ۱۳۹۷. بررسی سنتتیک و انرژی مصرفی خشک کردن قطعات هویج با استفاده از خشک کن ترکیبی مادون قرمز-بستر سیال
۸. کمالی، س. ۱۳۹۷. تاثیر پیش تیمار پرتو مادون قرمز و مایکروویو بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و جذب روغن چیس چغندر قرمز
۹. شوندی، م. ۱۳۹۷. مدل سازی سنتتیک نابودی باسیلوس سرئوس توسط تابش مادون قرمز در دانه هل
۱۰. خشنود، ز. ۱۳۹۶. بررسی ویژگی های رئولوژیکی و فیزیکوشیمیایی سس مایونز تهیه شده با نانوذرات نشاسته و صمغ زانتان
۱۱. داوودی، م. ۱۳۹۶. بهینه سازی رفع انجماد گوشت سینه مرغ توسط روش ترکیبی تشعشع مادون قرمز- هوای گرم و تاثیر آن بر خصوصیات کیفی محصول
۱۲. جمالی، ن. ۱۳۹۵. مدل سازی سنتتیک فعالیت آنزیم پراکسیداز، تغییرات رنگ، رطوبت و دما در فرآیند بلانچینگ کدو حلوائی با استفاده از سامانه مادون قرمز
۱۳. جعفری نژاد، ع. ۱۳۹۵. بررسی استفاده از روش ترکیبی کف پوشی-مادون قرمز در تولید پودر شیر انجیر
۱۴. رحیمی، د. ۱۳۹۵. بررسی تاثیر فرآیند پخت با سامانه مادون قرمز بر ویژگی های کیفی و انتقال جرم ناگت مرغ
۱۵. محمدی، ز. ۱۳۹۵. بهینه سازی پوست گیری کیوی با روش پرتو مادون قرمز
۱۶. اسدی امیرآبادی، ع. ۱۳۹۴. بررسی غیرفعال سازی آنزیم پلی فنل اکسیداز در بادمجان توسط سامانه ماون قرمز

۱۷. پورجم علویجه، م. ۱۳۹۴. تولید پودر شیر خرمبا با استفاده از روش خشک کردن بر پایه کف و سامانه مادون قرمز
۱۸. عابدفر، ع. ۱۳۹۴. تاثیر آغازگر لاکتوباسیلوس غالب جدا شده از خمیر ترش سنتی بر میزان بیاتی نانهای ایرانی
۱۹. رفیعی فر، ع. ۱۳۹۳. تاثیر پوره کدو حلوائی بر جذب روغن، خصوصیات ارگانولپتیکی و ماندگاری شیرینی سنتی (کاکا)
۲۰. صفار، ف. ۱۳۹۳. بررسی تاثیر مالتودکسترین، پلی دکستروز و عصاره شیرین بیان بر خصوصیات فیزیکی، شیمیایی و حسی گز بدون شکر
۲۱. سید آبادی، م. ۱۳۹۳. شفاف سازی غشایی آب نارنج به روش اولترافیلتراسیون و آنالیز پارامترهای عملیاتی
۲۲. ضیایی فر، آ. ۱۳۹۳. بررسی فاکتورهای فرآیندی موثر بر خواص فیزیکی پوسته و مرکز سیب زمینی سرخ شده
۲۳. یادگار، ف. ۱۳۹۲. استفاده از روش پردازش تصویر در تحلیل چروکیدگی و تغییرات شکل و رنگ خرمالو بی دانه در طی خشک شدن لایه نازک
۲۴. ضامن، ع. ۱۳۹۲. تاثیر تیمارهای حرارتی و انجماد بر ویژگی های رئولوژیکی و بافتی صمغ دانه ریحان و بالنگو
۲۵. رمزی، م. ۱۳۹۲. بررسی رفتار رئولوژیکی و فیزیکوشیمیایی برخی عسل های شهرستان گرگان
۲۶. چراغی، م. ۱۳۹۲. بهینه سازی هیدرولیز آنزیمی کاه کلزا با استفاده از پیش تیمار مایکروویو/مواد شیمیایی
۲۷. هادی نژاد، پ. ۱۳۹۲. بهینه سازی فرآیند خشک کردن ترکیبی (اسمز- مایکروویو) ورقه های پرتقال با استفاده از روش سطح پاسخ
۲۸. ادیبی درونکلایی، ح. ۱۳۹۲. تعیین ضایعات لیگنوسلولوزی گندم و برنج و ارائه راهکارهای مناسب برای استفاده از آنها
۲۹. تیموری، م. ۱۳۹۲. بررسی ضایعات برخی از میوه ها و سبزی ها در استان گلستان و ارائه راهکار مناسب جهت استفاده بهینه از آنها
۳۰. نوری، م. ۱۳۹۱. بهینه سازی فرآیند خشک کردن جعفری و نعنا با استفاده از روش ترکیبی هوای داغ و مایکروویو
۳۱. یزدی، آ. ۱۳۹۱. بهینه سازی خشک کردن حلقه های پیاز با استفاده از هوای داغ و مایکروویو
۳۲. غریب، ع. ۱۳۹۱. بهینه سازی خشک کردن ترکیبی اسمزی و هوای داغ چغندر لبویی
۳۳. امینی هرنندی، س. ۱۳۹۱. اصول و فناوری تولید گز.
۳۴. هاشمی شهرکی، م. ۱۳۹۱. محدود کردن جذب روغن در مرحله سرد کردن سیب زمینی سرخ شده (راهنمای مشترک)
۳۵. عزت زادگان جهرمی، س. ۱۳۹۱. تاثیر پارامترهای فرآپالایش بر خصوصیات کیفی مخلوط آب سبزیجات (کرفس، کاهو و اسفناج)

۳۶. رنجبری، ع. ۱۳۸۹. بررسی تاثیر فرآیند فراصوت بر جذب آب نخود و لوبیا چیتی
۳۷. اشراقی کاخکی، ا. ۱۳۸۹. تاثیر امواج فراصوت بر آبدگیری اسمزی کیوی و ارزیابی کیفیت محصول خشک شده (راهنمای مشترک)
۳۸. بدبدک، ص. ۱۳۸۸. تاثیر فرآیند شفاف سازی غشایی فرایالایش (اولترافیلتراسیون) و پیش تیمارهای آنزیمی و کمک صافی بر کیفیت آب انار
۳۹. خوانچه گردان، م. ۱۳۸۸. مدل سازی سینتیک خشک کردن لایه نازک لیمو شیرین
۴۰. آقاجانی، ن. ۱۳۸۷. اثر دما و نوع خشک کن بر خواص فیزیکوشیمیایی مالت
۴۱. شایان فر، ش. ۱۳۸۷. بررسی تاثیر بسته بندی تحت اتمسفر اصلاح شده (MAP) بر نگهداری پسته تازه
۴۲. علی پور، م. ۱۳۸۷. بررسی اثر پوشش های آردی و کاراگینان بر میزان جذب روغن در محصولات سرخ شده سیب زمینی
۴۳. ابراهیم رضاگاه، م. ۱۳۸۷. بهینه سازی خشک کردن ترکیبی (اسمزی-هوای داغ) قارچ دکمه ای
۴۴. بهنام صادقی، ز. ۱۴۰۳. بررسی فرآیند خشک کردن ترکیبی اسمزی-تابشی انکساری میوه به و بهینه سازی شاخص های آن با روش سطح پاسخ (مشاور)
۴۵. سیف اللهی داویجانی، م. ۱۴۰۳. بررسی خاصیت ضد کلاستریدیومی مخمرهای جداسازی شده از کامبوجا و امکان جلوگیری از بادکردگی پنیر لاکتیکی در طول دوره نگهداری با به کارگیری کامبوجا و سویه مخمری منتخب در فرآیند تولید (مشاور)
۴۶. واحدی ترشیزی، م. ۱۳۹۷. بررسی خواص فیزیکوشیمیایی آب نارنج در فرآیند گرمایی اهمیتیک (مشاور)
۴۷. مهاجر خراسانی، س. ۱۳۹۷. تاثیر تیمارهای حرارتی-رطوبتی و مایکروویو بر دانه ارزن معمولی و بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی آرد، خمیر و کیک بدون گلوتن (مشاور)
۴۸. ابوالفضلی، ن. ۱۳۹۷. تولید و بهبود فیلم زیست فعال بر پایه نشاسته ذرت آمیلوز بالا حاوی کورکومین و مدل سازی جذب رطوبت (مشاور)
۴۹. همتی، ف. ۱۳۹۷. نانوریزپوشانی ید توسط نانو کریستال سلولز حاصل از پوست سخت گردو و مدل سازی رهایش آن (مشاور)
۵۰. مختاری، ز. ۱۳۹۶. اثر فرآیند حرارتی و افزودن آرد بلوط بر ویژگی های کیفی کیک بدون گلوتن برپایه آرد برنج (مشاور)
۵۱. احسان بخش، م. ۱۳۹۶. جداسازی، شناسایی مولکولی و ارزیابی خواص ضد میکروبی و پروبیوتیکی باکتری های اسید لاکتیک غالب خمیر ترش های سبوس گندم و سبوس برنج (مشاور)
۵۲. کنودان، ص. ۱۳۹۵. تاثیر فرآیند پاستوریزاسیون بر برخی از ویژگی های فیزیکوشیمیایی مخلوط آب هویج-کیوی (مشاور)
۵۳. کیادلیری، ف. ۱۳۹۵. جداسازی، شناسایی مولکولی و ارزیابی خواص ضد میکروبی آغازگرهای لاکتوباسیلوس غالب موجود در خمیر ترش حاصل از آرد کامل جو (مشاور)

۵۴. عباس زاده، ف. ۱۳۹۵. تولید کنسانتره پروتئین بادام شیرین و استفاده از آن در فرمولاسیون کیک فاقد گلوتن بر پایه آرد برنج (مشاور)
۵۵. خشایی، م. ۱۳۹۵. جداسازی، شناسایی مولکولی و ارزیابی خواص ضد میکروبی گونه‌های غیر لاکتوباسیلوس غالب عمده خمیر ترش آرد کامل جو (مشاور)
۵۶. اکبری، م. ۱۳۹۵. به دام انداختن ترکیبات زیست فعال عصاره آبی برگ زیتون در ماتریس ساکارز با استفاده از فرآیند هم تبلوری (مشاور)
۵۷. اکبری، ا. ۱۳۹۴. اثرات متقابل بین صمغ دانه مرو و ایزوله پروتئین سویا بر پایداری سس مایونز (مشاور)
۵۸. صابری، م. ۱۳۹۴. بررسی سینتیک غیرفعال سازی آنزیم پلی فنل اکسیداز، ویتامین ث و تغییر رنگ پوره به طی پاستوریزاسیون حرارتی (مشاور)
۵۹. دانش نیا، ر. ۱۳۹۴. تاثیر پوشش خوراکی کیتوزان و ژل آلورا در جلوگیری از رشد قارچ و حفظ کیفیت انگور (مشاور)
۶۰. سبحانی، م. ۱۳۹۴. استفاده از کنجاله دانه کدو و صمغ زانتان در فرمولاسیون کیک بدون گلوتن (مشاور)
۶۱. باغبانیان، ز. ۱۳۹۴. تاثیر شرایط مختلف خیساندن و پخت (درجه حرارت، زمان و فشار) بر خواص فیزیکی و بافتی برنج طارم هاشمی (مشاور)
۶۲. زنگانه، ز. ۱۳۹۴. تولید و بررسی ویژگی‌های فیلم‌های ترکیبی بر پایه موسیلاژ دانه به و ایزوله پروتئین آب پنیر (مشاور)
۶۳. مظلومی کیایی، ن. ۱۳۹۴. بهینه سازی شرایط استخراج پروتئین از کنجاله دانه کدو و بررسی خصوصیات ایزوله پروتئینی حاصل (مشاور)
۶۴. عیسی زاده، س. ۱۳۹۴. بررسی اثر ضد قارچی اسانس بادرنجبویه و عصاره چای سبز در دوغ (مشاور)
۶۵. نصرالله زاده، ا. ۱۳۹۴. شناسایی ملکولی و ارزیابی قابلیت ضد قارچی لاکتوباسیلوس‌های جدا شده از چال با هدف افزایش ماندگاری و بهبود ویژگی‌های حسی پنیر خامه ای (مشاور)
۶۶. عبدی گول، ف. ۱۳۹۳. بررسی اثر فرآورده‌های اولیه و دمای خشک کردن بر بازار پسندی چیپس آلونه‌ورا با کمک پردازش تصویر و نظرسنجی (مشاور)
۶۷. امیری، ع. ۱۳۹۳. بهینه کردن فرآیند خشک کردن ذرت در خشک کن دوار (مشاور)
۶۸. ساور سفلی، ی. ۱۳۹۳. اثر پوشش خوراکی متیل سلولز حاوی عصاره رازک و اسید مالیک بر مدت ماندگاری قارچ دکمه ای (مشاور)
۶۹. امانی، ا. ۱۳۹۳. بررسی امکان استخراج ماده ژلاتینی از غشاء پوسته تخم مرغ (مشاور)
۷۰. مقدم، م. ۱۳۹۳. تاثیر شرایط محلول در برهمکنش صمغ دانه میوه به با صمغ گزانتان (مشاور)
۷۱. آقاجان زاده، س. ۱۳۹۳. بررسی تاثیر فرآیند حرارتی بر برخی از ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی آب نارنج (مشاور)

۷۲. راثی، ف. ۱۳۹۳. مدلسازی عوامل موثر بر تخمیر ترشی خرما تحت تیمار آغازگر استیکی غالب در آن (مشاور)
۷۳. رئیسی، ا. ۱۳۹۳. بهینه سازی و مدل سازی فرآیند خشک کردن خرماي مضافتي در خشک کردن لایه نازک (مشاور)
۷۴. آمارلویی، ح. ۱۳۹۳. اثر دما و نمک امولسیون کننده فسفات بر خواص فیزیکوشیمیایی، عملکردی و رئولوژیکی پنیر پیتزای پروسس (مشاور)
۷۵. حیدری، م. ۱۳۹۳. استفاده از جایگزین‌های چربی بر پایه پروتئین و آنزیم ترانس گلو تامیناز میکروبی در فرمولاسیون سس مایونز کم چرب (مشاور)
۷۶. عزیزی، د. ۱۳۹۲. مدل سازی و بهینه کردن ویژگی های کیفی برگه کیوی خشک شده با روش پرتوتابی و مقایسه آن با خشک کردن توسط آون (مشاور)
۷۷. یزدان پناه، م. ۱۳۹۲. ترکیب خشک کردن اسمزی و هوای داغ برای برشهای سیب زمینی و ارزیابی چروکیدگی به کمک پردازش تصویر (مشاور)
۷۸. اربیدار، ا. ۱۳۹۲. بررسی اثر پرتودهی گاما، میکروویو و دمای بالا بر سنتتیک فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره برگ حرا در روغن سویا (مشاور)
۷۹. معیری، س. ۱۳۹۲. استفاده از آرد بدون چربی جوانه گندم در فرمولاسیون نان حجیم (مشاور)
۸۰. صباغی، ح. ۱۳۹۲. آنالیز انتقال حرارت و جرم و پیش بینی تغییرات بافتی در طی سرخ کردن خلال های سیب زمینی (مشاور)
۸۱. رئیسی، م. ۱۳۹۲. تخمین پایداری بادام در مقابل اکسایش با استفاده از آزمون تسریع یافته (مشاور)
۸۲. رنجبر ندامانی، ا. ۱۳۹۲. بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی ترکیب عصاره های گیاهی رزماری، چای سبز و میوه بلوط (مشاور)
۸۳. مشکین فر، ن. ۱۳۹۱. تهیه پروتئین هیدرولیز شده از فرآورده های جانبی صنایع گوشت و بررسی خاصیت آنتی اکسیدانی آن (مشاور)
۸۴. رهبری، م. ۱۳۹۱. استفاده از پروتئین جوانه گندم در فرمولاسیون سس مایونز (مشاور)
۸۵. جلیلی، ف. ۱۳۹۱. کاربرد امواج فراصوت در استخراج روغن کانولا (مشاور)
۸۶. ساداتی گل افشانی، ا. ۱۳۹۰. تاثیر پوشش دهی بر فرآیند خشک کردن ترکیبی (اسمزی و هوای داغ) سیب (مشاور)
۸۷. رضایی، ر. ۱۳۸۹. بررسی اثر اینولین و برخی صمغ ها بر ویژگیهای فیزیکوشیمیایی، حسی و زنده مانی پروبیوتیکها در ماست منجمد (مشاور)
۸۸. انصاری پور، ا. ۱۳۸۷. بررسی ماندگاری پروبیوتیکها در پنیر سفید ایرانی و تاثیر آنها بر برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی آن (مشاور)
۸۹. وثوق، ا. ۱۳۸۷. اثر برخی از عرقیات گیاهی بر قابلیت بقای باکتریهای پروبیوتیک در دوغ سنتی (مشاور)
۹۰. لشکربولوکی، ف. ۱۳۸۷. تاثیر روش خمیرگیری بر کیفیت نان بربری (مشاور)

۹۱. افراسیابی، م. ۱۳۸۷. بررسی تاثیر رقم، مرحله رسیدگی و زمان برداشت بر کیفیت گوجه فرنگی و رب تولیدی (مشاور)
۹۲. احمدی، م. ۱۳۸۷. جداسازی و شناسایی فلور اسید لاکتیک باکتریایی پنیر لیقوان و بررسی تاثیر آنها بر خواص ارگانولپتیکی (مشاور)
۹۳. سلیمی هیزجی، آ. ۱۳۸۶. بررسی ارقام عمده سیب زمینی تولیدی در استان گلستان جهت تولید فرآورده های آبگیری شده سیب زمینی (مشاور)
۹۴. دارائی گرمه خانی، ا. ۱۳۸۶. تاثیر خشک کردن مقدماتی و مواد هیدروکلوئیدی بر میزان جذب روغن و خواص کیفی خلال نیمه سرخ شده سیب زمینی (مشاور)
۹۵. کشیری، م. ۱۳۸۶. بررسی کیفیت مالت جو، گندم و تریتیکاله و اثر اختلاط غلات کمکی بر ویژگیهای فیزیکوشیمیایی عصاره تولیدی (مشاور)