

سوابق آموزشی و علمی-پژوهشی

هدی شهیری طبرستانی

دانشیار پایه ۱۲، دانشکده صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان



گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی
گرایش شیمی مواد غذایی

تلفن دفتر: ۰۹۸-۳۴۲۳۰۸۰ (۱۷)
تلفن همراه:

۰۹۳۸۱۱۷۶۴۶۸
۰۹۱۱۳۱۵۱۴۵۷

پست الکترونیکی:

hoda.shahiri@gau.ac.ir
Shahiri.hoda@gmail.com

صفحات اینترنتی:

<https://gau.ac.ir/Professor/shahiri>
<https://scholar.google.com/citations?hl=en&user=bgwjumUAAAAJ>
<https://www.linkedin.com/in/hoda-shahiri-tabarestani-33625247>
<https://www.researchgate.net/profile/Hoda-Shahiri-Tabarestani>

شناسه ORCID: 0000-0002-7095-733X

شناسه Scopus: 54974394200

تحصیلات

دکتری تخصصی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد	۱۳۸۹-۱۳۹۴
عنوان رساله: فیلم خوراکی نانوکامپوزیتی ژلاتین پوست ماهی کوسه چانه سفید/نانوالیاف استات سلولز الکتروسیان حاوی عصاره گیاه اناریجه: تولید، ساختمان و ویژگی‌ها	
کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان	۱۳۸۵-۱۳۸۷
عنوان پایان نامه: بهینه‌سازی پیش‌فراوری تولید ژلاتین از پوست ماهی قزل‌آلای رنگین کمان	
کارشناسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان	۱۳۸۱-۱۳۸۵

زمینه‌های تخصصی و حرفه‌ای

- هیدروکلوئیدهای غذایی: مشخصه‌یابی ساختاری، بررسی ویژگی‌های شیمیایی-عملکردی و مطالعه برهمکنش با سایر اجزاء
- بهبود ویژگی‌های شیمیایی-عملکردی پروتئین‌های گیاهی با تمرکز بر استراتژی‌های سبز و بهره‌گیری از فناوری‌های نوظهور
- بهره‌برداری پایدار از پسماندها و ضایعات صنایع تولید محصولات غذایی
- کاربرد نانوفناوری در بسته‌بندی، درون‌پوشانی و رهایش کنترل شده ترکیبات زیست‌فعال
- بهینه‌سازی فرایندها و غنی‌سازی فرمولاسیون مواد غذایی

سوابق کاری و فعالیت های اجرایی

مشاور کارآفرینی دانشکده صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان	۱۴۰۲ تا کنون
عضو شورای پژوهشی مرکز تحقیقات سلامت فرآورده های گیاهی و دامی، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی مازندران	۱۴۰۲
مدیرگروه مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان	۱۴۰۰-۱۴۰۲
عضو هیأت علمی تمام وقت دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان	۱۳۹۵/۱۱/۱ تا کنون

جوایز و افتخارات

کسب عنوان عضو هیأت علمی سرآمد آموزشی در سطح دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان	۱۴۰۴
کسب عنوان عضو هیأت علمی سرآمد آموزشی در سطح دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان	۱۴۰۳
کسب عنوان پوستر برگزیده در چهارمین کنگره بین المللی و ۲۹ امین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی	۱۴۰۲
کسب عنوان عضو هیأت علمی سرآمد آموزشی در سطح دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان	۱۴۰۱
• عضو هیأت علمی با بالاترین رشد شاخص هرش (H-index) در گروه علوم و صنایع غذایی	۱۴۰۰
• عضو هیأت علمی نمونه در چاپ کیفی ترین مقاله ISI در سطح دانشگاه	
مشاور انجمن علمی برگزیده در جشنواره حرکت درون دانشگاهی	۱۳۹۹
دانش آموخته ممتاز دکتری تخصصی (دانشگاه فردوسی مشهد)	۱۳۹۴
رتبه اول فارغ التحصیلان کارشناسی ارشد (دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان)	۱۳۸۷
رتبه اول فارغ التحصیلان کارشناسی (دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان)	۱۳۸۵

سوابق تدریس دانشگاهی

اصول تبدیل و نگهداری فرآورده های کشاورزی، فیزیولوژی پس از برداشت، سردخانه و انبار، تغذیه، آشنایی با هاشین آلات استحصال مواد مؤثره از گیاهان دارویی، کاربرد کامپیوتر، کارآفرینی (واحد عملی)، صنایع آشامیدنی، صنعتی سازی تولید محصولات غذایی سنتی ایران، تکنولوژی گوشت و شیلات، بیوشیمی و شیمی مواد غذایی، ماشین ها و تجهیزات بسته بندی مواد غذایی، بیوشیمی عمومی، زبان انگلیسی تخصصی، شیمی مواد غذایی ۱، شیمی مواد غذایی ۲	کارشناسی
شیمی لیپیدها، خواص شیمیایی و عملکردی ترکیبات غذایی، شیمی فیزیک فرآیندهای غذایی	کارشناسی ارشد
برهمکنش ها در مواد غذایی، استخراج و خالص سازی پیشرفته	دکتری تخصصی

1. Purabdollah H; Sadeghi A; Jafari SM; Ebrahimi M; **Shahiri Tabarestani H**. 2025. Evaluation of probiotic, antifungal, and antioxidant properties of the predominant yeast isolated from acorn sourdough. *Journal of Food Science & Technology* (2008-8787) 21 (160).
2. Arabmofrad S; Jafari SM; Ziaifar AM; **Shahiri Tabarestani H**; Bahlakeh G. 2025. Synthesis and characterization of surface modified montmorillonite for nano-adsorption of phenolic compounds from olive mill wastewater as a novel valorization strategy. *Results in Engineering*, 105088.
3. Sadeghi A; Alami M; **Shahiri Tabarestani H**; Rahimi D. 2025. Application of fermented black rice along with malt coating containing potential probiotic yeast to produce a functional cupcake. *Journal of Food Science & Technology*. (2008-8787) 21 (155).
4. Fayzi Karim Abadi E; Sadeghi Mahoonak A.R; Ghorbani M; **Shahiri Tabarestani H**; Ataei Z. 2024. Optimization of physico-chemical properties and release of microencapsulated curcumin in Gum Mastic biopolymer. *Journal of Innovation in Food Science and Technology*, 16 (62): 131-146.
5. Saeedabad, S. S; **Tabarestani, H. S**; Ghorbani, M; Ziaifar A. M. 2024. Ohmic heating as a novel approach for enhancing the techno-functional properties of sesame protein isolate. *LWT*, 214, 117151.
6. **Tabarestani HS**; Shahram H; Mahoonak AS; Moayedi A; Kaveh S. 2024. Enzymatic hydrolysis of white-cheek shark skin gelatin: Optimization, structural transformations, functional characteristics, and antioxidant potential. *LWT*. 213,117060.
7. **Shahiri Tabarestani H**; Moayedi A; Mohammadi F. 2024. *Opuntia Stricta* fruit pulp enrichment in ketchup formulation: Effect on physicochemical, bioactive, and sensory acceptability. *Applied Food Research*. 4(2):100579.
8. Hashemi Koochaksarayee H.R; **Shahiri Tabarestani H**; Sadeghi Mahoonak A.R; Ghorbani M; Alami M. 2024. Modification of chemical and functional properties of commercial cold-water fish gelatin by oak acorn (*quercus. Castaneifolia*) phenolic extract. *Food Processing and Preservation Journal (Iran)*. 16 (1):1-16
9. Fayzi Karim Abadi E; Sadeghi Mahoonak A.R; Ghorbani M; **Shahiri Tabarestani H**; Ataei Z. 2023. Investigating the effects of modified Mastic Gum microcapsule containing Curcumin on MCF-7 cell line by MTT test. *Food Processing and Preservation Journal*, 15(4): 63-86.
10. **Tabarestani H.S**; Mahoonak A.S; and Ghorbani M. 2024. Formulating low-fat beef burger with fenugreek seed gum: Impact on texture, chemistry, and sensory characteristics. *Food and Humanity*. 100260.
11. Manjili Z.N; Mahoonak A.S; Ghorbani M; and **Tabarestani H.S**. 2024. Multi-layer encapsulation of pumpkin (*Cucurbita maxima* L.) seed protein hydrolysate and investigating its release and antioxidant activity in simulated gastrointestinal digestion. *Heliyon*.10, e29669
12. Arabmofrad S; Jafari S.M; Lazzara G; Ziaifar A.M; **Tabarestani H.S**; Bahlakeh G; Cavallaro, G; Calvino M.M; and Sarvi M.N. 2024. Preparation and characterization of surface-modified montmorillonite by cationic surfactants for adsorption purposes. *Journal of Thermal Analysis and Calorimetry*. 148:13803–13814.

13. Feizi P; Maghsoudlou Y; **Shahiri Tabarestani H**; Jafari S.M; and Bahri A. 2024. Comparison Astaxanthin extraction of *Fenneropenaeus merguensis* and *Pontogammarus maeoticus* by using organic solvent, sunflower oil and ionic liquid micro emulsion. *Iranian Food Science and Technology Research Journal*. 20 (2): 309-321.
14. Nooshi Manjili Z; Sadeghi Mahoonak A; Erfani Moghadam V; Ghorbani M; and **Shahiri Tabarestani H**. 2024. Using microwave pretreatment in the enzymatic hydrolysis of pumpkin seed protein (*Cucurbita maxima* L.) by alcalase and investigating its antioxidant properties. *Iranian Food Science and Technology Research Journal*. 20 (2): 295-308.
15. Nooshi Manjili Z; Sadeghi Mahoonak A; Erfani Moghadam V; Ghorbani M; and **Shahiri Tabarestani H**. 2023. Optimizing enzymatic hydrolysis of pumpkin seeds protein (*Cucurbita maxima* L.) by pancreatin with using microwave pretreatment. *Journal of food science and technology (Iran)*, 20(143): 78-90.
16. Rezaei-Saraji M; Ghorbani M; Mahoonak A.S; **Tabarestani H.S**; and Ghasemnezhad A. 2023. Extraction of phenolic and flavonoid compounds of *Grammosciadium platycarpum* Boiss. & Hauskn extract and their microencapsulation in alginate hydrogel. *Food Processing and Preservation Journal (Iran)*, 14 (4): 91-110.
17. Shafiei Sh; Aalami M; **Tabarestani Sh.H**; Amiri Aghda S. 2023. Effect of broad bean (*Vica faba*.L) protein concentrate and xanthan gum on the properties of rice batter and cake. *Food Processing and Preservation Journal*, 14 (4): 111-124.
18. Rahimipanah M; Sadeghi Mahoonak A; Ghorbani M; **Shahiri Tabarestani H**; and Nabimeybodi M. 2023. Optimization of Antioxidant Peptides Production from Tryptic Hydrolysis of Pomegranate Seed Protein. *Iranian Food Science and Technology Research Journal (Iran)*, 19(1): 181-194.
19. Shahiri Tabrestani P; Kashiri M; Maghsoudlou Y; **Shahiri Tabarestani H**; and Ghorbani M. 2023. Evaluation of Prickly Pear's Pulp Powder (*Opuntia stricta*) on Physicochemical Properties of Raw and Cooked Analogue Burgers. *Iranian Food Science and Technology Research Journal*, 19(1): 31-41.
20. Tavasoli S; Maghsoudlou Y; Jafari S.M; and **Shahiri Tabarestani H**. 2023. Fabrication of stable Pickering emulsion using hybrid particles comprised of biopolymers. *Food Processing and Preservation Journal (Iran)*, 15 (1): 109-124.
21. Tavasoli S; Maghsoudlou Y; Jafari S.M; and **Shahiri Tabarestani H**. 2023. Changes in emulsifying properties of caseinate–Soy soluble polysaccharides conjugates by ultrasonication. *Ultrasonics Sonochemistry*, 106703.
22. Alvand M; Sadeghi Mahoonak A.R; Ghorbani M; **Shahiri Tabarestani H**; and Kaveh SH. 2023. Effect of enzyme type and hydrolysis time on antioxidant properties of hydrolyzed Turkmen melon seed protein. *Journal of Innovation in Food Science and Technology (Iran)*, 15 (3): 99-112.
23. Jafari koshkghazi F; Sadeghi A.R; Alami M; **Shahiri Tabarestani H**; and Rahimi Galogahi D. 2023. Evaluation of probiotic and antifungal properties of the selected yeast isolated from fermented black rice. *Journal of Food Microbiology (Iran)*, 10 (1): 59-70.
24. Tavasoli S; Maghsoudlou Y; Jafari SM, and **Shahiri Tabarestani H**. 2022. Improving the emulsifying properties of sodium caseinate through conjugation with soybean soluble polysaccharides. *Food Chemistry*. 377, 131987.

25. Rahimipناه M; Sadeghi Mahoonak A; Ghorbani M; **Shahiri Tabarestani H**; and Nabi Meybodi M. 2022. Expeller-pressed pomegranate seed (*Punica granatum* L.) as a protein source for the production of antioxidant peptides. *International Journal of Peptide Research and Therapeutics*. 28(4), 122.
26. Arabmofrad S; Jafari SM; Ziaifar AM; **Shahiri Tabarestani H**; and Bahlakeh G. 2022. Investigation of physico-chemical properties of montmorillonite modified with cationic surfactant. *Journal of food science and technology (Iran)*. 19 (124), 347-357.
27. Shahiri Tabarestani P; Kashiri M; Maghsoudlou Y; **Shahiri Tabarestani H**; and Ghorbani, M. 2022. Effect of Opuntia pulp as a clean label ingredient on techno-functional properties of meat-free burger. *International Journal of Food Science & Technology*. 57(7), 3982-3989.
28. Purabdollah H; Sadeghi A; Ebrahimi M; Kashaninejad M; **Shahiri Tabarestani H**; and Mohamadzadeh J. 2022. Evaluation of probiotic and antifungal properties of the predominant LAB isolated from fermented acorn (*Quercus persica*). *Journal of Food Science and Technology (Iran)*. 19 (124), 171-183.
29. Bagheri Z; Forouzeh M R; Mazandarani M; **Shahiri Tabarestani H**; and Atashi S. 2022. Investigation on changes in some quantitative, morphological and physiological parameters of (*Verbascum thapsus*) in various elevation classes in Hezar Jarib. *Journal of Rangeland (Iran)*. 16 (1), 108-123.
30. Alehosseini E; **Shahiri Tabarestani H**; Kharazmi M. S; and Jafari S.M. 2022. Physicochemical, thermal, and morphological properties of chitosan nanoparticles produced by ionic gelation. *Foods*, 11(23), 3841.
31. Norian Behfar S; Kashiri M; Maghsoudlou Y; Khomeiri M; and **Shahiri Tabarestani H**. 2022. Evaluation of the effect of xanthan gum and chia seed flour on the physical stability, textural and rheological properties of dairy spread containing Samanou powder. *Food Processing and Preservation Journal (Iran)*, 14 (1), 99-115.
32. Khosravi Iarjany M; Sadeghi Mahoonak A; Ghorbani M; and **Shahiri Tabarestani H**. 2022. Optimization of enzymatic hydrolysis conditions of cantaloupe (*Cucumis melo var cantalupensis*) seed protein concentrate to achieve maximum antioxidant activity. *Iranian Journal of Food Science and Technology (FSCT)*, 19 (124), 285-302.
33. Izanloo I; Sadeghi Mahoonak A.R; **Shahiri Taberestani H**; Mazloomi S.N; and Rashidi M. 2022. Optimization of production of hydrolyzed protein with antioxidant properties from edible mushroom (*Agaricus bisporus*). *Food Processing and Preservation Journal (Iran)*, 14 (3), 55-78.
34. Forouzeh M A; Sharifian A; Yeganeh H; and **Shahiri Tabarestani H**. 2022. Evaluation of antioxidant activity, phenolic, and flavonoid content of *Tussilago farfara* L. in different altitudes and phenological stages. *Journal of Ilam University of Medical Sciences (Iran)*, 30 (4), 15-26.
35. Alvand M; Sadeghi Mahoonak A; Ghorbani M; **Shahiri Tabarestani H**; Kaveh S. 2022. Comparison of the Antioxidant Properties of Hydrolyzed Turkmen Melon Seed Protein by Pancreatin and Alcalase. *Food Engineering Research (Iran)*, 21(2): 75-90.
36. Hoseyni S.Z; Jafari S.M; **Shahiri Tabarestani H**; Ghorbani M; Assadpour E; and Sabaghi M. 2021. Release of catechin from Azivash gum-polyvinyl alcohol electrospun nanofibers in simulated food and digestion media. *Food hydrocolloids*. 112, 106366.

37. Kashiri M; Dehghani M; Maghsoudlou Y; Ghorbani M; **Shahiri Tabarestani H**; and Hassania M. 2021. Investigation the effect of Oleic acid and Beeswax on physical and functional properties of emulsion films based on fine wheat powder. *Journal of food science and technology (Iran)*. 18(118), 93-105.
38. Alehosseini E; Jafari S.M; and **Shahiri Tabarestani H**. 2021. Production of d-limonene-loaded Pickering emulsions stabilized by chitosan nanoparticles. *Food Chemistry*. 354, 129591.
39. Yazdani F; Raftani Amiri Z; and **Shahiri Tabarestani H**. 2021. Preparation of low calorie sour tea jelly using stevia and gelatin of chicken skin-evaluation of the product. *Journal of Food Technology and Nutrition (Iran)*. 18, 55-68.
40. Mohajer Khorasani S; Aalami M; Kashaninejad M; and **Shahiri Tabarestani H**. 2021. Effect of adding millet flour and Xanthan gum on the physicochemical and sensorial properties of gluten-free cake. *Journal of Food Processing and Preservation (Iran)*. 13 (1), 57-70.
41. Alehosseini E; Jafari SM; and **Shahiri Tabarestani H**. 2021. Evaluating the performance of artificial neural networks (ANNs) for predicting the physical, rheological, and colorimetric properties of chitosan nanoparticles (CSNPs). *Iranian Journal of Food Science and Technology*. 18 (113), 77-90.
42. Poursaeid M; **Shahiri Tabarestani H**; and Aghajanzadeh Souraki S. 2021. Evaluation of technological and sensory properties of low-fat beef burger containing Madwort (*Alyssum homolocarpum*) seed gum as fat replacer. *Food Processing and Preservation Journal (Iran)*. 13 (2), 79-94.
43. Bagheri Z; Foroozeh M; Mazandarani M; **Shahiri H**; Atashi S. 2021. The effect of height, solvent, plant organs and extraction method on some phytochemical properties of *Verbascum speciosum* schard In Chaharbagh rangelands, Golestan province. *Journal of Rangeland (Iran)*. 15 (1), 84-97.
44. Mohajer Khorasani S; Alami M; Kashaninezhad M; and **Shahiri Tabarestani H**. 2020. Comparison of the effect of microwave treatment of millet grain and the addition of xanthan gum on the characteristics of the batter and the physicochemical and sensorial properties of gluten-free cake. *Journal of Food Research (Iran)*. 30 (3), 169-187.
45. Purabdollah H; Sadeghi A; Ebrahimi M; Kashaninejad M; **Shahiri Tabarestani H**; and Mohamadzadeh J. 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.
46. Rostamabadi H; Assadpour E; **Shahiri Tabarestani H**; Falsafi S.R; and Jafari S.M. 2020. Electrospinning approach for nanoencapsulation of bioactive compounds: Recent advances and innovations. *Trends in Food Science and Technology*, 100, 190-209.
47. Hoseyni S.Z; Jafari S.M; **Shahiri Tabarestani H**; Ghorbani M; Assadpour E; and Sabagh M. 2020. Production and characterization of catechin-loaded electrospun nanofibers from Azivash gum-polyvinyl alcohol. *Carbohydrate Polymers*. 235, 115978-115979.
48. Hoseyni SZ; Jafari SM; **Shahiri Tabarestani H**; Ghorbani M; Assadpour E. 2019. Effect of solution parameters on morphology and formation of electrospun nanofibers from Azivash (*Corchorus olitorius* L) leaf gum-polyvinyl alcohol. *Journal of Food Science and Technology (Iran)*. 16 (87), 353-368.

49. Mohajer khorasani S; Alami M, Kashaninejad M; and **Shahiri Tabarestani H**. 2019. Comparison of the effect of heat-moisture treatment of millet grain and addition of xanthan gum on the characteristics of the batter and physicochemical and sensory properties. *Journal of Food Science and Technology (Iran)*. 16 (90), 229-244.
50. Mojaverian SP; Raftani Amiri Z; and **Shahiri Tabarestani H**. 2019. Sensory parameters evaluation of ginger gummy confection by surface response methods and principal components analysis. *Food Engineering Research (Iran)*. 18 (66), 21-36.
51. Karami F; Aalami M; Sadeghi Mahoonak A; and **Shahiri Tabarestani H**. 2019. Evaluation of functional properties of millet flour ready for use in gluten-free cookie formulations based on rice flour. *Journal of Food Science and Technology (Iran)*. 16 (87), 1-15.
52. Mohajerkhorasani S; Alami M; Kashaninejad M; and **Shahiri Tabarestani H**. 2019. Increasing the shelf life of millet flour by using heat-moisture and microwave treatments. *Journal of Food Science and Technology (Iran)*. 16 (86), 83-93.
53. Karami F; Aalami M; Sadeghi Mahoonak A; and **Shahiri Tabarestani H**. 2019. Effect of heat-moisture treatment of proso millet grain on physicochemical properties of flour and produced cookies. *Journal of Food Science and Technology (Iran)*. 16 (88), 185-200.
54. Yazdani F; Raftani Amiri Z; and **Shahiri Tabarestani H**. 2018. Optimization of pre-treatment conditions for producing gelatin from chicken skin by response surface methodology. *Innovative Food Technologies (Iran)*. 5 (3), 415-426.
55. Mojaverian SP; Raftani Amiri Z; and **Shahiri Tabarestani H**. 2018. Optimization of ginger gummy confection formulation based on chicken feet and grape concentrate using response surface methodology (RSM). *Journal of Food Science and Technology (Iran)*. 15 (82), 319-334.
56. Barekati M; Beigmohammadi Z; and **Shahiri Tabarestani H**. 2018. Study on the quality of low-fat chicken burger formulated by carboxy methyl cellulose and potato starch. *Food Engineering Research (Journal of Agricultural Engineering Research)*. 17 (64), 1-14.
57. **Shahiri Tabarestani H**; Sedaghat N; Jahanshahi M; Motamedzadegan A; & Mohebbi M. 2017. Development of optimized edible packaging based on white-cheek shark (*Carcharhinus dussumieri*) skin gelatin biopolymer: Mechanical, water vapor permeability, and structural properties. *Journal of Aquatic Food Product Technology*. 26(10), 1244-1258.
58. **Shahiri Tabarestani H**; Sedaghat N; Jahanshahi M; Motamedzadegan A; & Mohebbi M. 2016. Physicochemical and rheological properties of white-cheek shark (*Carcharhinus dussumieri*) skin gelatin. *International Journal of Food Properties*. 19(12), 2788-2804.
59. **Tabarestani H.S**; Maghsoudlou Y; Motamedzadegan A; & Sadeghi Mahoonak A.R. 2014. Effect of pretreatment conditions on physicochemical properties of rainbow trout skin gelatin. *Journal of Aquatic Food Product Technology*. 23 (1), 14-24.
60. **Shahiri Tabarestani H** & Mazaheri Tehrani M. 2014. Optimization of physicochemical properties of low-fat hamburger formulation using blend of soy flour, split-pea flour and wheat starch as part of fat replacer system. *Journal of Food Processing and Preservation*. 38(1), 278-288.
61. **Tabarestani H.S**; Maghsoudlou Y; Motamedzadegan A; & Sadeghi Mahoonak A.R. 2012. Study on some properties of acid-soluble collagens isolated from fish skin and bones of rainbow trout (*Onchorhynchus mykiss*). *International Food Research Journal*. 19 (1). 251-257.

62. Rostamzad H; Shabanpour B; Shabani A; and **Shahiri H**. 2011. Enhancement of the storage quality of frozen Persian sturgeon fillets by using of ascorbic acid. *International Food Research Journal*. 18 (1). 109-116.
63. **Tabarestani H.S**; Maghsoudlou Y; Motamedzadegan A; & Sadeghi Mahoonak, A.R. 2010. Optimization of physico-chemical properties of gelatin extracted from fish skin of rainbow trout (*Onchorhynchus mykiss*). *Bioresource Technology*. 101(15), 6207-6214.
64. Ovissipour M; Abedian A; Motamedzadegan A; Rasco B; Safari R; & **Shahiri H**. 2009. The effect of enzymatic hydrolysis time and temperature on the properties of protein hydrolysates from Persian sturgeon (*Acipenser persicus*) viscera. *Food Chemistry*. 115(1), 238-242.

مقالات علمی کامل ارائه شده در همایش‌های علمی معتبر ملی و بین‌المللی

- نوریان بهفر، س.، کشیری، م.، مقصودلو، ی.، خمیری، م. و **شهیری طبرستانی، ه.** (۱۴۰۰). تأثیر صمغ زانتان و آرد دانه چیا بر ویژگی‌های فیزیکی، حسی و میکروبی بخشینه برپلیه چربی شیر حاوی پودر سمنو. چهارمین همایش بین‌المللی مطالعات میان‌رشته‌ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران، مرکز توسعه و گسترش مطالعات میان‌رشته‌ای، ۳۱ تیر، تهران، ایران.
- نوریان بهفر، س.، کشیری، م.، مقصودلو، ی.، خمیری، م. و **شهیری طبرستانی، ه.** (۱۴۰۰). تأثیر صمغ زانتان و آرد دانه چیا بر ویژگی‌های بافتی و رئولوژیکی بخشینه بر پایه چربی شیر حاوی پودر سمنو. در چهارمین همایش بین‌المللی مطالعات میان‌رشته‌ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران، مرکز توسعه و گسترش مطالعات میان‌رشته‌ای، ۳۱ تیر، تهران، ایران.
- فلاح نوسر، م.، **شهیری طبرستانی، ه.**، صادقی ماهونک، ع.، مقصودلو، ی. و مویدی، ع. (۱۴۰۲). بهینه‌سازی استخراج آبی هیدروکلوتید برگ گیاه سیاه‌ولیک (*Crataegus elbursensis*) با روش سطح پاسخ. در چهارمین همایش بین‌المللی و بیست‌ونهمین همایش ملی علوم و صنایع غذایی/ایران، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران، ۱۲ اردیبهشت، تهران، ایران.
- شهرام، ه. و **شهیری طبرستانی، ه.** (۱۴۰۳). مروری بر روش‌های ریزپوشانی ژلاتین هیدرولیزشده. در پنجمین همایش بین‌المللی و سی‌امین همایش ملی علوم و صنایع غذایی/ایران، دانشگاه تربیت مدرس، ۲۵ مهر، تهران، ایران.

خلاصه مقالات علمی ارائه شده در همایش‌های علمی معتبر ملی و بین‌المللی

- کشیری، م.، دهقانی، م.، مقصودلو، ی.، قربانی، م. و **شهیری طبرستانی، ه.** (۲۰۲۲). بررسی اثر موم زنبور عسل و اسید اولئیک بر خواص ضد میکروبی فیلم‌های پایه آرد گندم حاوی LAE. در همایش بین‌المللی تحقیقات کشاورزی و استراتژی توسعه پایدار منطقه‌ای، دانشگاه بینگول، ۲۴ اکتبر، بینگول، ترکیه.
- باقری، ا.ح.، کشیری، م.، مقصودلو، ی.، جعفری، س.م.، **شهیری طبرستانی، ه.** و سردار اوغلو، ف.م. (۲۰۲۳). تولید جوهر خوراکی خودآرا بر پایه ژل امولسیون پروتئین پوست مرغ برای کاربرد در چاپ سه‌بعدی محصولات غذایی. در چهارمین همایش بین‌المللی و بیست‌ونهمین همایش ملی علوم و صنایع غذایی ایران، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران، دوم مه (می)، تهران، ایران.

مجری و همکار طرح‌های پژوهشی و فناوری دانشگاهی

- تأثیر پیش‌فرآوری با فراصوت پالسی بر بهبود هیدرولیز آنزیمی و تغییرات ساختاری ایزوله پروتئین دانه لوف (مجری طرح)
- ۱۴۰۳ استفاده از اثر ترکیبی تخمیر لاکتیکی و گرمایش همیک جهت بهبود ویژگی‌های فناوری عملکردی اوکارا (همکار طرح)
- بررسی تأثیر ژل دوگانه غنی شده با اسپیرولینا بر ویژگی‌های فیزیکی‌شیمیایی و عملکردی پنیر آنالوگ گیاهی (همکار طرح)
- تولید پکتین از پوست سیر: بررسی فرآیند استخراج با کمک فراصوت و ارزیابی ویژگی‌های شیمیایی و عملکردی (مجری طرح)
- ۱۴۰۲ بهینه‌سازی فرآیند تخمیر برای تولید اسکوبی دارای بافت مناسب و بررسی امکان تهیه کربوکسی متیل سلولز از آن (همکار طرح)
- بررسی پتانسیل پروتئین هیدرولیز شده گوشت ماهی کوسه چانه سفید به عنوان جایگزین گلیسرول در تولید فیلم خوراکی زیست فعال بر پایه ژلاتین (مجری طرح)
- ۱۴۰۱-۱۴۰۴ بهینه‌سازی شرایط هیدرولیز آنزیمی و تعیین ویژگی‌های شیمیایی و عملکردی هیدرولیز شده‌های ژلاتین پوست ماهی کوسه چانه سفید با روش سطح پاسخ (مجری طرح)
- ۱۴۰۰-۱۴۰۲ ویژگی‌های فیزیکی‌شیمیایی، ظرفیت آنتی اکسیدانی و پذیرش حسی سس کچاپ گوجه فرنگی - پالپ میوه آپونتیا/استریکتا (مجری طرح)
- ۱۳۹۹-۱۴۰۲ بررسی برخی خصوصیات بوم شناختی و مواد موثره گیاه دارویی *Tussilago farfara L* (همکار طرح)
- ۱۳۹۸-۱۴۰۰ تأثیر هیدروکلونید دانه شنبلیله به عنوان جایگزین چربی بر ویژگی‌های فیزیکی - شیمیایی و حسی همبرگر کم چرب (مجری طرح)
- ۱۳۹۶-۱۳۹۹

تدوین فصل کتاب لاتین

1. Motamedzadgan A & **Shahiri Tabarestani H**. 2018. Chapter 36: Tomato Production, Processing, and Nutrition. In: Handbook of Vegetables and Vegetable Processing, 2nd Edition (M. Siddiq & M.A. Uebersax :Eds). Pp: 839-863. Wiley Publishing.
2. **Shahiri Tabarestani H** & Jafari S.M. 2019. Chapter 2: Production of Food Bioactive-Loaded Nanofibers by Electrospinning. In: Nanoencapsulation in the Food Industry, vol. 3: Nanoencapsulation of Food Ingredients by Specialized Equipment. Pp: 31-105, Elsevier.

راهنمایی پایان‌نامه کارشناسی ارشد

- تولید و مشخصه‌یابی ساختاری-مولکولی کمپلکس پروتئین گیاهی و کنسانتره غنی از بتالائین چغندر به عنوان افزودنی رنگی خوراکی
- ۱۴۰۳
- بررسی اثرات پیش‌فرآوری آنزیمی و شیمیایی بر ویژگی‌های فیزیکی‌شیمیایی و عملکردی ژلاتین پوست کوسه چانه سفید
- ۱۴۰۲
- تولید و ارزیابی ویژگی‌های کمپلکس نامحلول ژلاتین پوست کوسه چانه سفید و موسیلاژ بامیه
- ۱۴۰۱-۱۴۰۳

اثر گرمایش اتمیک بر ویژگی‌های شیمیایی و عملکردی ایزوله پروتئین کنجد	۱۴۰۰-۱۴۰۲
تولید سس کچاپ پروبیوتیک حاوی پالپ <i>آپونتیا/استریکتا</i> و ارزیابی ویژگی‌های تکنولوژیکی آن طی دوره نگهداری	۱۳۹۹
کاربرد گرمایش اتمیک و افزودن پودر <i>پلپ آپونتیا/استریکتا</i> در بهبود ویژگی‌های عملکردی فیلم خوراکی ژلاتین پوست کوسه چانه سفید	۱۳۹۹
ریزپوشانی اسانس روغنی برگ بو با استفاده از مخلوط صمغ عربی و مالتودکسترین توسط خشک‌کن پاششی	۱۳۹۹-۱۴۰۲
بهینه‌سازی استخراج و ارزیابی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، عملکردی و فعالیت ضداکسایشی پلی‌ساکاریدهای محلول در آب برگ گیاه سیاه ولیک	۱۳۹۸-۱۴۰۱
اصلاح ویژگی‌های شیمیایی و عملکردی ژلاتین تجاری ماهی سردابی با استفاده از عصاره فنولی میوه بلوط گونه بلندمازو (<i>Quercus Castaneifolia</i>)	۱۳۹۷-۱۴۰۰
تأثیر عوامل اقلیمی و اداپتیکی بر برخی ترکیبات فیتوشیمیایی پودر پالپ <i>Opuntia stricta</i> در دو منطقه هیرکانی و بیابانی و تعیین ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی پاستیل حاوی پودر پالپ گلایی خاردار	۱۳۹۷-۱۴۰۰
استفاده از روش الکتروریسی در ریزپوشانی کاتچین توسط نانوالیاف حاصل از صمغ برگ گیاه آزی‌وش	۱۳۹۵-۱۳۹۷

مشاوره پایان‌نامه کارشناسی ارشد

ارزیابی تنوع ژنتیکی و تحمل به تنش خشکی ژنوتیپ‌های گوجه‌فرنگی (<i>Solanum lycopersicum</i>) براساس خصوصیات میوه و مارکر مولکولی	۱۴۰۳
تولید و ارزیابی نانوامولسیون د-لیمونن جهت پوشش دهی بادام زمینی به منظور جلوگیری از اکسایش، رشد کپک و بهبود ویژگی‌های کیفی آن	۱۴۰۳
بررسی اثر تخمیر لاکتیکی بر ویژگی‌های عملکردی پروتئین باقلا	۱۴۰۳
تأثیر پیش تیمار فراصوت در تولید پپتیدهای آنتی اکسیدان از پروتئین دانه گیاه خارمریم و ریزپوشانی آن در بیدهای آلژینات	۱۴۰۲
تولید و ارزیابی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی پنیر گیاهی مبتنی بر دانه خربزه مشهدی با استفاده از سامانه گرمایش اتمیک	۱۴۰۰
استفاده از امولژل پوست مرغ حاوی عصاره ریشه چه مالت جو به عنوان جایگزین چربی در مدل امولسیون گوشتی	۱۴۰۰-۱۴۰۲
بهینه سازی تولید پروتئین هیدرولیز شده با ویژگی آنتی اکسیدانی و ضدالتهابی از قارچ خوراکی	۱۳۹۹-۱۴۰۱
تولید پنیر فرایالایش کم چرب با استفاده از پودر هسته خرما و بهبود ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی آن با استفاده از آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی	۱۳۹۸-۱۴۰۳
تأثیر پوشش کیتوزان حاوی فرم آزاد و انکپسوله شده‌ی عصاره‌ی هیدرو الکلی برگ گیاه رزماری بر کیفیت و ماندگاری گوشت بز	۱۳۹۸-۱۴۰۲
بهینه سازی تخمیر آب پنیر سویا با باکتری های لاکتیک اسید پروتئولیتیک منتخب جهت حصول به حداکثر خصوصیات زیست فعالی در محصول نهایی	۱۳۹۸-۱۴۰۲
استخراج ترکیبات فنولی و فلاونوئیدی پودر عصاره گیاه شوید کوهی و ریزپوشانی آنها در هیدروژل آلژینات	۱۳۹۸-۱۴۰۱
استفاده از کنسانتره پروتئین باقلا و صمغ زانتان در فرمولاسیون کیک برنج	۱۳۹۸-۱۴۰۱
تأثیر بسته بندی فعال جاذب اکسیژن بر کیفیت و ماندگاری مغز گردو	۱۳۹۸-۱۴۰۱
تولید پپتیدهای زیست فعال از پروتئین دانه خربزه ترکمنی و بارگیری آنها در بیدهای آلژینات	۱۳۹۸-۱۴۰۱
بهینه سازی تخمیر آب پنیر سویا با باکتری های لاکتیک اسید پروتئولیتیک منتخب جهت حصول به حداکثر خصوصیات زیست فعالی در محصول نهایی	۱۳۹۸-۱۴۰۲
پیش بینی تخریب ویتامین ث آب نارنج طی دوره نگهداری با استفاده از روش آزمون تسریع یافته	۱۳۹۷-۱۴۰۱

ارزیابی تولید روغن زیتون معطر و غنی شده با لیمونن به کمک سامانه نانو امولسیون و نانو الیاف الکتروریسی شده	۱۳۹۷-۱۴۰۰
ارزیابی ویژگی‌های پروبیوتیکی و ضدقارچی مخمر انتخابی جدا شده از کینوا و برنج سیاه تخمیر شده	۱۳۹۷-۱۴۰۰
بهینه سازی شرایط هیدرولیز آنزیمی ایزوله پروتئینی دانه طالبی (<i>Cucumis melo var cantalupensis</i>) جهت دستیابی به حداکثر فعالیت آنتی اکسیدانی	۱۳۹۷-۱۴۰۰
تأثیر صمغ‌زانتان و آرد دانه چیا بر ویژگی‌های فیزیکی، رئولوژیکی، بافتی و حسی پخشینه بر پایه چربی شیر حاوی سمنو	۱۳۹۷-۱۴۰۰
بررسی و مقایسه برخی خصوصیات اکولوژیکی و فیتوشیمیایی دو گونه دارویی گل ماهور <i>Verbascum speciosum</i> و <i>Verbascum thapsus</i> در سطوح ارتفاعی مختلف دو رویشگاه ییلاقی چهارباغ و هزار جریب	۱۳۹۶-۱۳۹۹
تأثیر پودر پالپ گلابی خاردار بر ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی برگر سویا	۱۳۹۶-۱۳۹۸
استفاده از عصاره مالت جو به عنوان جایگزین شکر در تولید پاستیل بر پایه ژلاتین-نشاسته ذرت	۱۳۹۶-۱۳۹۸
ارزیابی خصوصیات فناوری-عملکردی جدایه لاکتیکی انتخابی خمیر ترش بلوط (<i>Quercus persica</i>) و استفاده از آن در تخمیر کنترل شده آرد بلوط جهت فرآوری نان حجیم حاوی پوره کدو سبز (<i>Cucurbita pepo</i>)	۱۳۹۶-۱۳۹۸
تأثیر نوع و غلظت لیپید بر فیلم زیستی بر پایه پودر نرم گندم حاوی لوریل آرژنین اتیل استر	۱۳۹۵-۱۳۹۷
مقایسه تیمارهای حرارتی-رطوبتی و مایکروویو دانه ارزن معمولی بر ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی آرد و کوکی حاصل از آن	۱۳۹۵-۱۳۹۷
تأثیر تیمارهای حرارتی-رطوبتی و مایکروویو بر دانه ارزن معمولی و بررسی ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی و حسی آرد، خمیر و کیک بدون گلوتن	۱۳۹۵-۱۳۹۷
بررسی تأثیر کربوکسی متیل سلولز و نشاسته سیب زمینی در بهبود کیفیت مرغ برگر کم چرب	۱۳۹۴-۱۳۹۶
بهینه سازی استخراج ژلاتین از پوست مرغ و کاربرد آن در ژله جای سرخ	۱۳۹۴-۱۳۹۶
استفاده از ژلاتین پای مرغ در تولید پاستیل زنجبیلی با شیرین کننده طبیعی	۱۳۹۴-۱۳۹۶

مشاوره رساله دکتری تخصصی

هیدرولیز آنزیمی پلاسمای خون مرغ و ریزپوشانی پپتیدهای زیست فعال حاصل در سامانه هیدروژل جهت کاربرد در نوشیدنی آبمیوه پرتقال	۱۴۰۳
بهینه سازی متغیرهای کشت قارچ <i>گاندورما لوسیدم</i> (<i>Ganoderma lucidum</i>) با روش سطح پاسخ (RSM) و استفاده از پسماند کمپوست آن به منظور بهبود برخی ویژگی‌های بیوفیزیکی شیمیایی خاک	۱۴۰۲
بررسی پدیده‌های انتقال و خواص رئولوژیکی در فرایند سرخ کردن بادمجان توسط اولئوژل‌های طبیعی	۱۴۰۲
طراحی و ساخت دستگاه نانوریزپوشانی عصاره زعفران در سامانه نانوکیتوزومی و ارزیابی مشخصات، رهایش و ویژگیهای ضد افسردگی محصول تولیدی در شرایط برون تنی	۱۴۰۲
ارزیابی تأثیر پوشش خوراکی بر ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی ورقه‌های گوجه فرنگی خشک شده با سامانه ترکیبی مادون قرمز-هوای داغ و مدل سازی سینتیک انتقال جرم	۱۴۰۱
طراحی و کاربرد فیلم کامپوزیت سلولز باکتریایی و پکتین حاصل از ضایعات پوست سیر (<i>Allium Sativum</i> L.) حاوی باکتریوسین جدایه ای از سیر ترشی سنتی در بسته بندی کالباس	۱۴۰۱
ارزیابی قابلیت های پست بیوتیک و ریزپوشانی مخمر پروبیوتیک جدا شده از خمیر ترش بلوط با هدف رسانش هدفمند آن به روده بزرگ	۱۴۰۱
تشخیص و تمایز ژلاتین با منابع مختلف در مواد غذایی با استفاده از روش آنالیز منحنی نقطه ذوب با قدرت تفکیک بالا (HRMA)	۱۴۰۱

ارزیابی ویژگی‌های فیلم فعال بر پایه پروتئین کنگد حاوی نانوذرات اکسیدروی و نانوامولسیون اسانس زنیان جهت بسته‌بندی سامانه غذایی جامد	۱۴۰۱
استفاده از نانوحامل‌های فیتونیوزومی جهت تولید ترکیب کاهنده اشتها بر پایه عصاره برگ مو و ارزیابی کارایی و پذیرش حسی آن در ماست هم زده	۱۴۰۱
ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی سس مایونز کم روغن حاوی کمپلکس سه گلنه آمیلوز-اسید استئاریک-پروتئین آب پنیر	۱۴۰۱
استفاده از کنژوگه سه گانه ایزوله پروتئین سویا-تانیک اسید / گالیک اسید-صمغ زانتان بعنوان پایدار کننده در فرمولاسیون شیر کینوا	۱۴۰۱
تاثیر برهمکنش ایزوله پروتئین دانه کدو-صمغ فارسی بر ویژگی‌های کیفی خمیر آبه و کیک بدون گلوتن کاربرد پیش تیمارهای شیمیایی و آنزیمی در تولید پودر زرده تخم مرغ جهت بهبود ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و عملکردی با هدف استفاده در فرمولاسیون سس مایونز	۱۴۰۰ ۱۳۹۹
هیدرولیز آنزیمی پروتئین دانه کدو با پیش تیمار مایکروویو جهت تولید پروتئین هیدرولیز شده با ویژگی ضد اکسنده و ضد سرطانی و ریزپوشانی هیدرولیز شده ها با آلزینات	۱۳۹۹-۱۴۰۳
بهینه سازی استخراج آستاگزانتین از میگوی موزی و سخت پوست گاماروس به کمک پیش تیمار ریزموج و فراصوت با حلال آلی، روغن آفتابگردان و میکروامولسیون مایع یونی در آب	۱۳۹۷-۱۴۰۲
توسعه فرمولاسیون، بهینه‌سازی و ارزیابی آدامس فراسودمند حاوی کورکومین درون پوشانی شده به عنوان سیستم نوین تحویل دهانی	۱۳۹۷-۱۴۰۱
تولید اولئوژل با ویژگی‌های عملکردی مناسب بر پایه امولسیون پایدار شده با نانو ذرات کنژوگه کازئینات- پلی ساکارید محلول سویا و بررسی قابلیت بکارگیری آن به عنوان جایگزین نسبی شورتینگ مورد استفاده در کرم بیسکویت	۱۳۹۶-۱۴۰۱
بهینه‌سازی شرایط هیدرولیز آنزیمی پروتئین هسته انار، نانوریزپوشانی پروتئین هیدرولیز شده با کیتوزان و ارزیابی پایداری نانوذرات	۱۳۹۶-۱۴۰۱
طراحی مدل سازی و بهینه سازی سامانه‌خانوجاذب مؤنت موریلونیت اصلاح یافته جهت جداسازی و نانوریزپوشانی ترکیبات فنلی پساب زیتون	۱۳۹۶-۱۴۰۰
ارزیابی ریزپوشانی د-لیمون در سامانه ترکیبی امولسیون پیکرینگ- نانوالیاف الکترورسی شده و بررسی ویژگی‌های ریزساختاری و رئولوژیکی و مدل سازی رهایش د-لیمون	۱۳۹۶-۱۴۰۰

داوری و نظارت بر فعالیت‌های پژوهشی

- ۳۶ مورد همکاری به عنوان داور با کنگره های ملی و بین المللی علوم و صنایع غذایی از سال ۱۳۹۷ تا کنون
- داوری بیش از ۸۰ مقاله در مجلات علمی تخصصی ثبت شده در پایگاه پابلونز شامل Food Chemistry, Carbohydrate polymer, Food Structure, International Journal of Biological Macromolecules, Food Bioscience, Food Hydrocolloids و ...
- نظارت بر ده ها طرح پژوهشی داخل دانشگاهی