خلاصه وضعیت آموزشی و پژوهشی
(Curriculum Vitae )



1- اطلاعات شخصی

نام : بهاره
نام خانوادگی: شعبانپور
استاد گروه شیلات- دانشگاه علوم کشاورزي و منابع طبیعی گرگان
پست الکترونیک **b\_shabanpour@yahoo.com** :
تلفن همراه: 09111754394

2- سوابق تحصیلی

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **مقطع تحصیلی** | **رشته تحصیلی** | **دانشگاه** | **عنوان پایان نامه/ رساله** | **سال اخذ مدرک** |
| **کارشناسی** | مهندسی منابع طبیعی - شیلات | علوم کشاورزي ومنابع طبیعیگرگان | مروری بر سیستماتیک سوف ماهی شکلان | 1371- 1374 |
| **کارشناسی ارشد** | مهندسی منابع طبیعی - شیلات | علوم کشاورزي ومنابع طبیعیگرگان | تعیین ضرایب تبدیل دافنی و ناپلئوس آرتمیا در تغذیه لارو تاسماهی ایرانی (قره برون) | 1375- 1377 |
| **دکتری تخصصی** | مهندسی شیلات – عمل آوری فرآورده های شیلاتی | تربیت مدرس | اثرات شستشو و مواد نگهدارنده بر خواص فیزیکو شیمیایی سوریمی ماهی کیلکای آنچوی در زمان نگهداری به حالت انجماد | 1377- 1382 |

3- فعاليت‏هاي پژوهشي و اجرائی:

**3-1- چاپ مقالات علمي در مجلات بين‌المللي ISI**

Kamali, A. **Shabanpour, B**. 2004. Effects of Daphnia magna and Artemia naupli on growth performance in Persian sturgeon Acipenser persicus larvae. Iranian Journal of fisheries sciences, 4(1): 103- 115.

Pourashouri, P. **Shabanpour, B**. Daghigh Rohi, J. Shabani, A. 2008. Inhibitory effect of citric acid on rancidity of frozen cat fish fillet. Irainian Journal of Fisheries Sciences, 7(2): 215- 228.

Pourashouri, P. **Shabanpour, B**. Aubourg, S. Daghigh Rohi, J. Shabani, A. 2009. An investigation of rancidity inhibition during frozen storage of Wels catfish (*Silurus glanis*) fillets by previous ascorbic and citric acid treatment. International Journal of Food Science and Technology, (44): 1503-1509.

Zolfaghari, M. **Shabanpour, B.** Fallahzadeh, S. 2009. Quality preservation of salted, vacuum packaged and refrigerated mahi sefid (*Rutilus frisii kutum*) fillets using an onion (*Allium cepa*) extract. Aquaculture research, 1-10.

Yeganeh, S. **Shabanpour, B.** Hosseiny, H. Imanpour, M. R. Shabani, A. 2009. An investigation of spawning effect on rancidity development of lipid and fatty acid profile in wild common carp (*Cyprinus carpio*) fillet during storage. International Journal of Food Science and Technology, 44 (12): 2547–2553.

Ouraji, H. **Shabanpour, B**. Abedian Kenari, A. Shabani, A. Nezami, S. Sudagar, M. Faghani, S. 2009. Total lipid fatty acid composition and lipid oxidation of Indian white shrimp (*Fenneropenaeus indicus*) fed diet containing different lipid sources. Journal of the science of food and agriculture, 89 (6): 993–997.

Ouraji, H. **Shabanpour, B.** Abedian Kenari, A. Shabani, A. Nezami, S. Sudagar, M. Jani Khalili, K. Faghani, S. 2010. Growth response and muscle lipid quality of Indian shrimp fed different oils at two dietary lipid levels. Journal of Food Quality, 33(4): 405-423.

Alipour, J. Aliakbarian, A**. Shabanpour, B.** Sadeghi Mahonak, A. 2010. Physiochemical and sensory properties of silver carp (*Hypophthalmichthys molitrix*) fillets as affected by cooking methods. International Food Research Journal. 17(4): 921- 926.

Rostamzad, H. **Shabanpour, B.** Kashani Nejad, M. Shabani, A. 2010. Inhibitory impacts of natural antioxidants (ascorbic and citric acid) and vacuum packaging on lipid oxidation in frozen Persian sturgeon fillets. Irainian Journal of Fisheries Sciences, 9(2): 279-292.

Sarpanah Sourkouhi, A. N. Ghasemzadeh, GH, R. Nezami, SH. A Shabani, A. Christianus, A. **Shabanpour, B.** Saad, CH. 2010. Feeding characteristics of Neogobis caspius in the south west coastline of the Caspian Sea (Gilan Province). Irainian Journal of Fisheries Sciences, 9(1): 127- 140.

Haghparast, S. Kashiri, H. **Shabanpour, B.** Pahlavani, M. H. 2010. Antioxidant properties of sodium acetate, sodium citrate and sodium lactate on lipid oxidation in rainbow trout (*Onchorhynchus mykiss*) sticks during refrigerated storage (4oC). Irainian Journal of Fisheries Sciences, 9(1): 73-86.

Adeli, A. Hasangholipour, T. Hosseini, S. A. Salehi, H. **Shabanpour, B**. 2010. Status of fish consumption per capita among Tehran citizans. Irainian Journal of Fisheries Sciences. 10(4): 546-556.

Shabani, A. Dastar, B. Khomeiri, M. Shabanpour, B. Hassani, S. 2010. Response of broiler chickens to different levels of nanozeolite during experimental aflatoxicosis. Journal of Biological Sciences 10(4): 362-367.

Asgharzadeh, A. Shabanpour, B. Aubourg, S. P. Hosseini, H. 2010. Chemical changes in silver carp (Hypophthalmichthys molitrix) minced muscle during frozen storage: Effect of a previous washing process. Grasasy Aceites 61(1): 95- 101.

Rezaei, M. Shabani, A. Shabanpour, B. Kashiri, H. 2010. Genetic comparison of Caspian sea Rutilus frisii kutum (Kamenskii, 1901) in gorganroud and cheshmekile (Tonekabon) rivers using microsatellite markers. Taxonomy and Biosystematics Journal, 2(2): 1-14.

Ouraji, H. Abedian Kenari, A. Shabanpour, B. Shabani, A. Sodagar, M. Jafarpour, S. A. Ebrahimi, G. 2011. Growth, survival, and fatty acid composition of Indian white shrimp Fenneropenaeus indicus (Milne Edwards) fed diets containing different levels of vitamin E and lipid. Aquaculture International, 19(5): 903-916.

Rostamzad, H. Shabanpour, B. Kashaninejad, M. Shabani, A. 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(2): 135-140.

Rahmanifarah, K. Moloodi, Z. Moini, S. Shabanpour, B. Shabani, A. Imanpour, M. R. 2011. Effects of CO2, clove oilstunning procedure and asphyxiaon meatqualityin common carp (Cyprinus carpio). Journal of Veterinary Research 65(4): 301-306.

Kashiri, H. Haghparast, S. Shabanpour, B. 2011. Effects of sodium salt solutions (sodium acetate, lactate and citrate) on physicochemical and sensory characteristics of persian sturgeon (Acipenser persicus) fillets under refrigerated storage. Journal of Agricultural Science and Technology 13(1): 89-98.

Rostamzad, H. **Shabanpour, B**. Shabani, A. Shahiri Tabarestani 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.

Chamanara, V. **Shabanpour, B**. Gorgin, S. Khamiri, M. 2011. Shelf life extension of fish samples using enriched chitosan coating with thyme essential oil. International journal of biological macromolecules, 22(1): 3- 10.

**Shabanpour, B.** Zolfaghari, M**.** 2011.Synergic effects of light salting, vacuum packaging and onion extract on the quality retention of refrigerated rainbow trout fillets. Journal of food product technology, 20(1): 84- 99.

Ghelichpour, M. **Shabanpour, B**. 2011. The investigation of proximate composition and protein solubility in processed mullet fillets. International food research journal, 18(4): 1343- 1347.

Pourashouri, P. **Shabanpour, B.** Razavi, S. H. Jafarpour, S. M. 2011. Shabani, A Oxidative stability of spray- dried microencapsulated fish oil with different wall material. Journal of aquatic food product technology, 23(6): 567- 578.

Afsharmanesh S. H. Peighambari S. Y. **Shabanpour B**. Daraei Garmakhany A. 2011. Biogenic amines production during ice storage in whole yellow fin tuna (*Thunnus albacares*) on - board of catch vessels. Minerva biotechnological, 23(2-3): 59-63.

Etemadian, Y, **Shabanpour, B**. Sadeghi Mahoonak, A. Shabani, A. Alami, M. 2011. Cryoprotective effects of polyphosphates on *Rutilus frisii kutum* fillets during ice storage. Food chemistry, 129(4): 1544- 1551.

Haghparast, S. Kashiri, H. Alipour, G. H. **Shabanpour, B**. 2011. Evaluation of green tea extract onion juice effects on lipid degradation and sensory acceptance of persion sturgeon fillets: a comparative study. Journal of agricultural science technology, 13(6): 855- 868.

Kashiri, H. Shabani, A. Shabanpour, B. Rezaei, M. 2011. Microsatellites reveal weak genetic differentiation between Rutilus frisii kutum (Kamenskii, 1901) populations south of the Caspian Sea. Animal Biology 61(4):469-483.

Rahmanifarah, K. Shabanpour, B. Sattari, A. 2011. Effects of clove oil on behavior and flesh guality of Common carp (Cyprinus carpio L.) in comparison with pre-slaughter CO2 stunning, chilling and asphyxia. Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences 11(1):135-143.

Haghparast, S. Shabani, A. **Shabanpour, B**. Hosseini, S. A. 2012. Hatching requirements of Daphnia magna and Daphnia pulex diapausing eggs from Iranian population in vitro. Journal of agricultural science technology, 14(4): 811- 820.

Ovissipour, M. Safari, R. Motamedzadegan, A. **Shabanpour, B**. 2012. Chemical and biochemical hydrolysis of Persian sturgeon (*Acipenser persicus*) visceral protein. Food and Bioprocess Technology, 5 (2): 460–465.

Rahmani, K. **Shabanpour, B**. Shabani, A. 2012. Mince washing processing applied to cooked fish sausage manufacture: physicochemical and sensory evaluation. Minerva Biotecnologica 25(1): 37-42.

Chamanara, V. **Shabanpour, B**. Gorgin, S. Khamiri, M. 2012. An investigation on characteristics of rainbow trout coated using chitosan assisted with thyme essential oil. International journal of biological macromolecules, 50(3): 540- 544.

Etemadian, Y, **Shabanpour, B.** Sadeghi Mahoonak, A. Shabani, A. 2012. Combination effect of phosphate and vacuum packaging on quality parameters of Rutilus frisii kutum fillets in ice. Food research international, 45(1): 9- 16.

Yeganeh, S. Shabanpour, B. Hosseiny, H. Imanpour, M. R. Shabani, A. 2012. Seasonal variation of chemical composition and fatty acid profile of fillet in wild Common carp (Cyprinus carpio) in Caspian sea. Journal of food technology, 10(2): 24-31.

Haghparast, S. Shabanpour, B. Kashiri, H. Alipour, G. Sodagar, M. 2012. A comparative study on antioxidative properties of carameled reducing sugars; inhibitory effect on lipid oxidative and sensory improvement of glucose carameled products in shrimp flesh. Journal of agricultural science and technology 15(1): 87-99.

Ghelichpour, M. Shabanpour, B. Hoseini, S. M. 2012. Comparative study on the effect of different cooking methods on physicochemical properties and color characteristics of golden grey mullet (Liza aurata) fillets. Latin American applied research, 42(2): 155-159.

Etemadian, Y, Shabanpour, B. Sadeghi Mahoonak, A. Shabani, A. 2013. Effects of polyphosphate dip treatment on quality of Rutilus frisii kutum fillets during ice storage. Journal of aquatic food product technology, 22(5): 449- 459.

Ojagh, S. M. Shabanpour, B. Jamshidi, A. 2013. The effect of different pre-fried temperatures on physical and chemical characteristics of silver carp fish (Hypophthalmichthys molitrix) nuggets. World journal of fish and marine sciences 5 (4): 414-420.

Kamari, S. Shabanpour, B. 2013. Development and sensory evaluation of silver carp (Hypophthalmichthys molitrix) fish based snack food. World journal of fish and marine sciences 5 (6): 670-673.

Nowzari, F. Shabanpour, B. Ojagh, S. M. 2013. Comparison of chitosan-gelatin composite and bilayer coating and film effect on the quality of refrigerated rainbow trout. Food Chemistry 141(3): 1667-1672.

Shabanpour, B. Etemadian, Y. Aalami, M. 2014. Comparative study on some biochemical characteristics of surimi from common carp and silver carp and proteins recovered using an acid-alkaline process. Iranian Journal of Fisheries Sciences 14(3): 583-597.

Shabanpour, B. Etemadian, Y. Taghipour, B. 2014. Physicochemical and rheological parameters changes for determining the quality of surimi and kamaboko produced by three methods of conventional, acid and alkaline solubilization process from common kilka (Clupeonella cultriventris caspia). Iranian Journal of FisheriesSciences, 14(4): 826-845.

Jamshidi, A. Shabanpour, B. 2014. The effect of hydroxypropyl methylcellulose (HPMC) added pre-dust and batter of Talang queenfish (Scomberoides commersonnianus) nuggets on the quality frying product. Minerva Biotecnologica, 26(1):57-64

Asghari, M. Shabanpour, B. Pakravan, S. 2014. Evaluation of some qualitative variations in frozen fillet of beluga fed by different carbohydrate to lipid ratios. Journal of food science and technology, 51(3): 430- 439.

Etemadian, Y, Shabanpour, B. Sadeghi Mahoonak, A. Shabani, A. 2014. Changes in physico- chemical properties and shelf life ability of kutum slices during packaging and storage in ice. Journal of processing and preservation, 38(1): 159- 168.

**Shabanpour, B.** Asghari, M. Pakravan, S. 2014. The Influence of Different Dietary Carbohydrate to Lipid Ratios on Some Qualitative Characteristics of Fillets of Beluga (*Huso huso*) During Refrigeration. Journal of Aquatic Food Product Technology, 23(1): 25-43.

Pourashouri, P. **Shabanpour, B.** Razavi, S. H. Jafari, S. M. Shabani, A. Aubourg, S. 2014. Impact of Wall Materials on Physicochemical Properties of Microencapsulated Fish Oil by Spray Drying. Food Bioprocess Technology, 7(8): 2354- 2365.

**Shabanpour, B**. Etemadian, Y. Alami, M. 2015. Comparative study on some biochemical characteristics of surimi from common carp and silver carp and proteins recovered using an acid-alkaline process. Iranian Journal of Fisheries Sciences, 14(3): 583- 597.

Rahmanifarah, K. Shabanpourb, B. Shabani, A. 2015. Effect of thermal microbial inactivation and washing on quality properties of fish sausage during cold storage (4°C). Journal of aquatic food product technology, 24(4): 386-396.

Raoofi, P. Ojagh, S. M. Shabanpour, B. Eighani, M. 2015. Effects of catching methods on quality changes of Rutilus kutum (Kamensky, 1901) during storage in ice. Journal of applied ichthyology, 31(4): 729-732.

Rostamzad, H. Paighambari, S. Y. Shabanpour, B. Ojagh, S. M. 2015. Characteristics of a biodegradable protein based films from Silver carp (Hypophthalmichthys molitrix) and their application in Silver carp fillets. International food research journal 22(6): 2318-2326.

Pourashouri, P. Yeganeh, S. Shabanpour, B. 2015. Chemical and microbiological changes of salted Caspian Kutum (Rutilus frisii kutum) roe. Iranian journal of fisheries sciences 14(1): 176-187.

Raeisi, S. Sharifi Rad, M. Young Quek, S. Shabanpour, B. Sharifi Rad, J. 2016. Evaluation of antioxidant and antimicrobial effects of shallot (Allium ascalonicum L.) fruit and ajwain (Trachyspermum ammi (L.) Sprague) seed extracts in semi-fried coated rainbow trout (Oncorhynchus mykiss) fillets for shelf-life extension. LWT- Food Science and Technology, 65:112–121.

Shabanpour, B. Etemadian, Y. 2016. The shelf-life of conventional surimi and recovery of functional proteins from silver carp (Hypophthalmichthys molitrix) muscle by an acid or alkaline solubilization process during frozen storage. Iranian journal of fisheries sciences, 15(1): 281- 300.

Izadi, S. Ojagh, S. M. Rahmanifarah, K. Shabanpour, B. Sakhale, B. K. 2016. Production of low-fat shrimps by using hydrocolloid coatings. Journal of food science and technology, 52(9): 6037- 6042.

Pourashouri, p. Shabanpour, B. NooriHashem Abad, Z. Zahiri, S. 2016. Antioxidant effects of wild pistacia (P. atlantica), rosemary (Rosmarinus officinalisL.) and green tea extracts on the lipid oxidation rate of fish oil-in-water emulsions. Turkish journal of fisheries and aquatic sciences, (16): 729- 737.

Rostamzad, H. Paighambari, S. Y. Shabanpour, B. Ojagh, S. M. Mousavi, S, M. 2016. Improvement of fish protein film with nanoclay and transglutaminase for food packaging. Food packaging and shelf life, (7): 1-7.

Shabani, A. Dastar, B. Hasani, S. Khamiri, M. **Shabanpour, B**.2016. Decreasing the Effects of Aflatoxins on Color and Oxidative Stability of Broiler Meats using Nanozeolite. Journal of Agricultural science and Technology, 18(1): 109-121.

**Shabanpour, B**. Etemadian, Y. 2016. Chemical changes and shelf-life of conventional surimi and proteins recovered using pH change method from common carp (*Cyprinus carpio*) muscle during 5 months storage at -18ºC. Iranian Journal of Fisheries Sciences, 15(1) 311-332.

Kordjazi, M. **Shabanpour, B**. Zabihi, A. Faramarzi, M .A. Ahmadi, H. Frghhi, M. Hoseyni, S. A. 2016. Investigation of effect of fucoidan polysaccharides extracted from two species of Padina on the wound healing process in the rat. Turkish journal of veterinary and animal science, 41(1):106-117.

Etemadian, Y. Shabanpour, B. Ramzanpour, Z. Shaviklo, A. R. Kordjazi, M. 2017. Studies on the functional properties of water extracts of the brown seaweeds Sirophysalis trinodis and Polycladia myrica. Journal of Applied Phycology.

Etemadian, Y. Shabanpour, B. Ghaemi, V. Kordjazi, M. 2017. Compare the Chlorophyll Amount in Three Brown Algae Species of the Persian Gulf by Using Three Solvents and Applying Two Formulas. International journal of biochemistry, biophysics and molecular biology, 2(6): 77-79.

Hooshmand, H. Shabanpour, B. Moosavi-Nasab, M. Golmakani, M. T. 2017. Optimization of carotenoids extraction from blue crab (Portunus pelagicus) and shrimp (Penaeus semisulcatus) wastes using organic solvents and vegetable oils. Journal of Food Processing and Preservation, 41(5): 1-9.

Noori Hashemabad, Z. Shabanpour, B. Azizi, H. Ojagh, S. M. Alishahi, A. R. 2017. Effect of TiO2 Nanoparticles on the Antibacterial and Physical Properties of Low-Density Polyethylene (LDPE) Film. Polymer-Plastics Technology and Engineering, 56(14): 1516-1527.

Jannat alipour, H. Rezaei, M. Shabanpour, B. Tabarsa, M. 2017. Effects of sulfated polysaccharides from green alga Ulva intestinalis on physicochemical properties and microstructure of silver carp surimi. Food Hydrocolloids, 74: 78-96.

Ghelichi, S. Shabanpour, B. Pourashouri, P. Hajfathalian, M. Jacobsen, C. 2017. Extraction of unsaturated fatty acid-rich oil from common carp (Cyprinus carpio) roe and production of defatted roe hydrolysates with functional, antioxidant, and antibacterial properties: Common carp roe oil and functional, antioxidant, and antibacterial hydrolysate. Journal of the science of food and agriculture 98(4): 1407-1415.

Rajabzadeh, M. Pourashouri, P. Shabanpour, B. Alishahi, A. R. 2017. Amino acid composition, antioxidant and functional properties of protein hydrolysates from the roe of rainbow trout (Oncorhynchus mykiss). International Journal of Food Science & Technology. 53(2): 313-319.

Arab, S. Z. Shabanpour, B. Pourashouri, P. Rahmanifarah, K. 2017. Effects of different levels of fat and partial substitution of NaCl with KCl on quality and shelf life of silver carp (Hypophthalmichthys molitrix) sausage. Fisheries Science and Technology, 6(3): 75-86.

Kordjazi, M. Shabanpour, B. Zabihi, E. Faramarzi, M. A. Ahmadi Gavlighi, H. Feghhi, S. M. Hosseini, S. A. 2017. Investigation of effects of fucoidan polysaccharides extracted from twospecies of Padina on the wound-healing process in the rat. Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences 41(1): 106-117.

Pezeshk, S. Ojagh, S. M. Rezaei, M. Shabanpour, B. 2017. Antioxidant and antibacterial effect of protein hydrolysis of yellowfin tuna waste on flesh quality parameters of minced silver carp. Journal of genetic resources, 3(2):103-112.

Kordjazi, M. Etemadian, Y. Shabanpour, B. Pourashouri, P. 2018. Chemical composition antioxidant and antimicrobial activities of fucoidan extracted from two species of brown seaweeds (Sargassum ilicifolium and S.angustifolium) around Qeshm Island. Iranian Journal of Fisheries Sciences.

Pourashouri, P. Shabanpour, B. Noori Hashem Abad, Z. 2018. Chemical quality and microbiological content of Kutum (Rutilus frisii kutum) roe processed in different brine concentration during long-term refrigerated storage. Iranian journal of fisheries sciences,

Yeganeh, S. Shabanpour, B. Hosseini, H. Shabani, A. 2018. Comparison of farmed and wild common carp (Cyprinus carpio): Seasonal variations in chemical composition and fatty acid profile. Czech Journal of Food Sciences 30(6): 503-511.

Etemadian, Y. Shabanpour, B. Ramzanpour, Z. Shaviklo, A. R. Kordjazi, M. 2018. Production of the corn snack seasoned with brown seaweeds and their characteristics. Journal of food measurement and characterization.

Etemadian, Y. Shabanpour, B. Ramzanpour, Z. Shaviklo, A. R. Kordjazi, M. 2018. Evolution of Sirophysalis trinodis and Polycladia myrica water extract properties on corn snacks treated with them during 3 months of storage at ambient temperature. Journal of Food Processing and Preservation.

Etemadian, Y. Shabanpour, B. Ramzanpour, Z. Shaviklo, A. R. Kordjazi, M. 2018. Nutritional and Functional Properties of Two Dried Brown Seaweeds Sirophysalis trinodis and Polycladia myrica. Journal of Aquatic Food Product Technology.

Ghelichi, S. Shabanpour, B. Pourashouri, P. 2018. Properties of Fish Sausages Containing Common Carp (Cyprinus carpio) Roe Oil and Defatted Roe Protein Hydrolysate during Refrigerated Storage. Journal of Aquatic Food Product Technology. 27(2)

Shabanpour, B. Kazemi, M. Ojagh, S. M. Pourashouri, P. 2018. Bacterial cellulose nanofibers as reinforce in edible fish myofibrillar protein nanocomposite films. International Journal of Biological Macromolecules.

Ghelichi, S. Shabanpour, B. Pourashouri, P. Hajfathalian, M. Jacobsen, C. 2018. Extraction of unsaturated fatty acid-rich oil from common carp (Cyprinus carpio) roe and production of defatted roe hydrolysates with functional, antioxidant, and antibacterial properties. Journal of the science of food and agriculture.

**3-2- چاپ مقالات علمي در مجلات بين‌المللي غیر ISI**

Pourashouri, P. Shabanpour, B. Daghigh Rohi, J. Shabani, A. 2008. Oxidative and hydrolytic rancidity of lipid on catfish (Silurus glanis) during frozen storage. Journal of agricultural science and natural resourses, 15(4): 107- 114.

Mirshekar, R. Dastar, B. **Shabanpour, B.** 2009. Effect of rosemary, Echinacea, green tea extracts and ascorbic acid on broiler meat quality. Pakistan journal of biological sciences, 12 (15): 1069- 1074.

Asgharzadeh, A. **Shabanpour, B.** Aubourg, S. Hosseini, H. 2010. Chemical changes in silver carp (*Hypophthalmichthys molitrix*) minced muscle during frozen storage: Effect of previous washing process. GRASAS Y ACEITES, 61 (1): 95-101.

Shabani, A. Dastar, B. Khamiri, M. **Shabanpour, B**. Hasani, S. 2010. Response of Broiler Chickens to Different level of Nanozeolite during Experimental Aflatoxicosis. Journal of Biological Sciences, 10(4): 362- 367.

Alipour, J**. Shabanpour, B**. Shabani, A. Sadeghi Mahonak, A. 2010. Effects of cooking methods on physico-chemical and nutritional properties of Persian sturgeon Acipenser persicus fillet. International Aquatic Research, (2): 15- 23.

Rahmanifarah, K. **Shabanpour, B**. Sattari, A. Shabani, A. Imanpour, M. R. 2010. Physiological and metabolic responses of common carp (Cyprinus carpio) to different pre-slaughter stunning methods. Africa journal of Animal and Biomedical Sciences,

Jalalian, M. **Shabanpour, B**. 2010. Comparative analysis on chemical, microbiological, and sensory properties of whole and gutted silver carp (Hypophthalmichthys molitrix) stored in ice. African journal of food Science,

Adeli, A. Hasangholipour, T. Hossaini, S.A. Salehi, H**. Shabanpour, B**. 2010. Tehranish household preference of farmed fish consumption. Research journal of fisheries and hydrobiology, 5(2): 129-136.

Jannat alipour, H. Aliakbarian, A. **Shabanpour, B**. Sadeghi, A. R. 2010. Physicochemical and sensory properties of silver carp (*Hypophthalmichthys molitrix*) fillets as affected by cooking methods. International Food Research Journal 17(4):921-926.

Kashiri, H. Haghparast, S. **Shabanpour, B.** 2011. Effects of sodium salt solution (Sodium Acetate, Lactate and Citrate) on physicochemical and sensory characteristics of Persian Sturgeon (*Acipenser persicus*) fillets, under refrigerated storage. Journal of Agricultural Science and Technology, (13): 89- 98.

Enayat Gholampoor, T. Imanpoor, M. R. **Shabanpour, B.** Hosseini, S. A. 2011. The study of growth performance, body composition and some blood parameters of (*Rutilus frisii kutum*, Kamenskii 1901) fingerlings in different salinities. Journal of agricultural science and natural technology, (13): 869-876.

Rezaei, M. Shabani, A. **Shabanpour, B.** Kashiri, H. 2011. Microsatellite revealed week genetic differentiation between *Rutilus frisii kutum* populations south of the Caspian Sea. Animal Biology,

Rahmanifarah, K. **Shabanpour, B.** Sattari, A. 2011. Effects of clove oil on behavior and flesh quality of common carp in comparison with pre-slaughter CO2 stunning chilling and asphyxia. Turkish journal of fisheries and aquatic science, (11): 139-147.

Yeganeh, S. **Shabanpour, B.** Hosseiny, H. Imanpour, M. R. Shabani, A. 2012. Seasonal variation of chemical composition and fatty acid profile of fillet in wiled common carp in Caspian Sea. Journal of Food Technology, 10(2): 24- 31.

Kordjazi, M. Shabanpour, B. Zabihi, E. Hosseini, S. A. Faramarzi, M. A. Feizi, F. Ahmadi Gavlighi, H. Feghhi, M. A. 2013. Sulfated Polysaccharides Purified from Two Species of Padina Improve Collagen and Epidermis Formation in the Rat. IJMCM. 2(4).

Mirshekar, R. Dastar, B. Shabanpour, B. Hassani, S. 2013. Effect of dietary nutrient density and vitamin premix withdrawal on performance and meat quality of broiler chickens. Journal of the Science of Food and Agriculture, 93(12): 2979-2985.

Rahmanifarah, K. Shabanpour, B. Shaviklo, A. R. Aalami, M. 2014. Leaching and heating process as alternative to produce fish protein powder from Kilka (Clupeonella cultiventris caspia). Nusantara Bioscience 6(1): 1-6.

Mehrad, B. Shabanpour, B. Jafari, S. M. Pourashouri, P. 2015. Characterization of dried fish oil from menhaden encapsulated by spray drying. AACL Bioflux 8(1):57-69.

**3-3- چاپ مقاله در مجلات علمی – پژوهشی داخلي**

**شعبان پور، ب**. تیموری، ه. شعبانی، ع. 1385. ارزیابی حسی دو نوع سالاد تولید شده از میگوی سفید هندی. مجله علوم و فنون دریایی. دوره 5.

صفری، ر. ایمانپور، م. ر. **شعبان پور، ب** 1386. بررسی ارتباط ترکیب شیمیایی بافت عضله با مراحل سیکل رسیدگی جنسی گناد در ماهی کپور دریای خزر. پژوهش و سازندگی. دوره 4.

 **شعبان پور، ب**. کشیری، ح. مولودی، ز. حسینی نژاد، الف. 1386. اثر دفعات و زمان های مختلف شستشو بر کیفیت سوریمی تولید شده از ماهی کپور معمولی. مجله علمی شیلات ایران. دوره 1.

عادلی، الف. **شعبان پور، ب**. 1386. بررسی تغییر رفتار شهروندان تهرانی در مصرف آبزیان. مجله علمی شیلات ایران. دوره.

عادلی، الف. **شعبان پور، ب**. 1386. نقش بسته بندی آبزیان بر رفتار مصرفی خانوارهای شهر تهران. مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی. دوره اول.

اصغرزاده کانی، الف. **شعبان پور، ب**. حسینی، ه. سبزواری، الف. 1386. اثر مدت زمان نگهداری به صورت منجمد بر روند تغییرات کیفیت گوشت کپور نقره ای چرخ شده حاوی محافظ سرمایی. مجله علوم و فنون دریایی. دوره 6. شماره3.ص 1-4.

**شعبان پور، ب**. شعبانی، ع. پورعاشوری، پ. 1387. مقایسه تغییر کیفیت ماهی فیتوفاگ کامل و فیله شده و تعیین زمان ماندگاری آنها در طی نگهداری در 18- درجه سانتی گراد.

**شعبان پور، ب**. پورعاشوری، پ. خواجه، م. زنگویی فر، ل. و شهروزفر، ش. 1387. اثر فرآیند شستشو قبل و بعد از چرخ کردن گوشت ماهی کپور معمولی بر کیفیت فرآورده حاصل. نشریه دامپزشکی. دوره 21، شماره 4، ص 66- 72.

**شعبان پور، ب**. تیموری، ه. شعبانی، ع. 1387. روش بهینه تهیه کنسرو میگوی سفید هندی از جنبه خصوصیات ارگانولپتیک. مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی. دوره 15، شماره2، ص 122- 131.

سرپناه سور کوهی، ع. ن. کریستیانوس، الف. شعبانی، ع. نظامی، ش. ع. **شعبان پور، ب**. و سعد، چ. 1387. خصوصیات تولید مثلی گاو ماهی خزری در آبهای جنوب غربی دریای خزر( سواحل استان گیلان). مجله علمی شیلات ایران. دوره 17، شماره3، ص 87- 98.

زارع زاده، ر. **شعبان پور، ب**. شعبانی، ع. سوداگر، م. و مقدم، ن. 1388. بررسی تغییرات خواص حسی، ترکیب شیمیایی قزل آلای رنگین کمان (Oncorhynchus mykiss) شور شده به روش آب نمک گذاری در دماها و زمان های مختلف. مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی. شماره شانزدهم، ویژه نامه 1.

مقدم، ن. **شعبان پور، ب**. شعبانی، ع. و ایمانپور، م. ر. 1388. اثر غلظت نمک بر ترکیب شیمیایی و خواص حسی در فرایند نمک سود خشک فیله قزل آلای رنگین کمان (Oncorhynchus mykiss). مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی. شماره شانزدهم، شماره دوم.

رستم زاد، ه. **شعبان پور، ب**. کاشانی نژاد، م. و شعبانی، ع. 1388. اثر آنتی اکسیدانی اسید سیتریک بر فساد چربی در فیله های منجمد ماهی قره برون طی 6 ماه نگهداری به صورت منجمد. مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی. جلد شانزدهم، شماره دوم.

یگانه، س. **شعبان پور، ب**. حسینی، ه. ایمانپور، م. شعبانی، ع. معینی، م و مطلبی، ع. ع. 1388. تغییرات فصلی ترکیب شیمیایی و سطوح اسیدهای چرب در تخمدان ماهیان کپور دریایی حوضه جنوب شرقی دریایی خزر (سال 1387-1386). مجله علمی شیلات ایران، سال هجدهم، شماره 1.

عقیلی، س. م. صفری، ر. رحمانی، م. و **شعبان پور، ب**. 1388. مطالعه رفتار شهروندان گرگانی در مصرف آبزیان و فرآورده های شیلاتی. مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی، شماره پنجم.

صفری، ر. ایمانپور، م. ر. و **شعبان پور، ب.** 1388. اثر مراحل رسیدگی جنسی روی ترکیب شیمیایی عضله ماهی سفید Rutilus frisii kutum Kamenskii, 1901). مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی، جلد شانزدهم، شماره اول.

خدا نظری، الف. **شعبان پور، ب**. 1388. اثر نوع فرآوری بر تغییرات باکتریایی و حسی ماهی کپور معمولی Cyprinus carpio در طول سه ماه نمک سود. مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی، جلد شانزدهم، شماره دوم.

خدا نظری، الف. **شعبان پور، ب**. 1388. مقایسه تغییرات فیزیکوشیمیایی ، باکتریایی و خواص حسی ماهی کپور معمولی فیله شده با شکم خال طی فرآیند نمک سود خشک. مجله علوم و صنایع غذایی ایران.

**شعبان پور، ب**. شعبانی، ع. خدانظری، الف. و پاکروان فر، س. 1388. تغییرات ترکیبات شیمیایی و وزن کپور پرورشی Cyprinus carpio طی روشهای مختلف نمک سود. مجله علوم و صنایغ غذایی ایران. دوره 6، شماره 4، ص 69- 76.

پورعاشوری، پ. **شعبان پور، ب**. دقیق روحی، ج. و شعبانی، ع. 1388. تاثیر کاربرد اسید آسکوربیک بر ثبات اکسایشی بر فیله های منجمد اسبله (Silurus glanis). مجله علوم و صنایغ غذایی ایران.

ذوالفقاری، م**. شعبان پور، ب**. شعبانی، ع. و قربانی، ر. 1388. تعیین ترکیب شیمیایی و بازدهی فیله ماهی بیگ هد پرورشی (Hypophthalmichthys nobilis) در اندازه های مختلف در فصل بهار. مجله الکترونیک فرآوری و نگهداری مواد غذایی، جلد اول، شماره دوم.

**شعبان پور، ب**. شعبانی، ع. خدانظری، الف. و پاکروانفر، س. 1388. اثر غلظت نمک بر تغییرات بیو شیمیایی و محصول فیله ماهی فیتو فاگ در فرایند نمک سود کردن. مجله علوم و فنون دریایی. دوره 6، شماره 3-4.

 علیپور، ح. **شعبان پور، ب**. شعبانی، ع. و صادقی ماهونک ع. ر. 1388. تاثیر فرآیند سرخ کردن بر روی خصوصیات تغذیه ای فیله ماهی قره برون (Acipenser persicus). مجله الکترونیک فرآوری و نگهداری مواد غذایی، جلد اول، شماره دوم.

خدا نظری، الف. **شعبان پور، ب**. شعبانی، ع. 1388. تغییرات ترکیب فیزیکو شیمیایی و خواص حسی ماهی کپور معمولی کامل و شکم خالی نمک سود شده. مجله پژوهش وسازندگی.

رستم‌زاد، ه. **شعبان پور، ب**. کاشانی نژاد، م. شعبانی, ع. 1388. بسته بندی تحت خلأ وتأثیر آن بر اندیس های فساد اکسیداتیو و هیدرولیتیک. مجله پژوهش وسازندگی.

خدانظري، الف. **شعبان پور،** **ب**. شعباني، ع. 1388. تغييرات تركيب فيزيكوشيميايي و خواص حسي ماهي كپور معمولي نمك سود و خشك شده. پژوهش و سازندگی. دوره83.

حق پرست، س. شعبانی، ع. **شعبان پور، ب**. و حسینی، س. ع. 1388. اثر برخی عوامل محیطی (فیزیکی و شیمیایی بر زمان تخم گشایی تخم های خفته دافنی ماگنا. مجله زیست شناسی شیل آمایش. شماره 4، ص 23- 32.

کردجزی، م. ایمانپور، م. ر. **شعبان پور، ب**. 1389. ارتباط میان برخی پارامترهای یونی و غیر یونی آب با شاخص هماتوکریت ،رشد و بازماندگی ماهی کپور معمولی (Cyprinus carpio, Linneaus 1758) در استخرهای پرورشی. مجله علوم کشاورزی و منایع طبیعی، جلد شانزدهم، ویژنامه 1.

ایمانپور، م. ر. کردجزی، م. **شعبان پور، ب**. 1389. ترکیب اسیدهای چرب موجود در لاشه ماهی کپور پرورشی Cyprinus carpio, Linneaus 1758)) . مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی. شماره هشتم، جلد شانزدهم.

علیپور، غ. ح. **شعبان پور،** **ب**. شعبانی، ع. و ایمانپور، م. ر. 1389. اثرات غلظت و دمای آب نمک روی کیفیت ماهی سفید Rutilus frisii kutum دودی شده به روش سنتی. مجله علوم کشاورزی و منایع طبیعی. شماره اول.

 نعمتی، م. **شعبان پور، ب**. شعبانی، ع. و قلی زاده، م. 1389. مطالعه تغییرات کیفیت چربی و خصوصیات حسی برگرهای تولید شده از مخلوط سوریمی ماهی کپور معمولی Cyprinus carpio و گوشت قرمز در طی نگهداری یخچال. مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی، جلد شانزدهم، ویژه نامه 1.

 شالویی، ف. شعبانی، ع. ایمانپور، م. ر. **شعبان پور، ب**. و باغفلکی، م. 1389. تاثیر pH ، نسبت رقیق سازی، یونها و اسمولاریته بر روی حرکت اسپرماتوزوا در ماهی شیپ Acipenser nudiventris Lovetzkya,1828)). مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی، شماره دوم.

 جلالیان، م. **شعبان پور، ب**. 1389. اثرات دفعات انجماد- انجمادزدایی بر تغییرات کیفی فیله ماهی فیتوفاگ (Hypophthalmichthys molitrix). مجله الکترونیک فرآوری و نگهداری مواد غذایی. جلد اول، شماره دوم.

 عقیلی، س. م. صفری، ر. **شعبان پور،** **ب**. رحمانی، م. 1389. ارزیابی بازار مصرف آبزیان و فراورده های شیلاتی در شهرستان گرگان. مجله شیلات، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آزادشهر. دوره 3.

رحمانی فرح، ک. مولودی، ز. معینی، س. **شعبان پور، ب**. شعبانی، ع. ایمانپور، م. ر. 1389. مقایسه تاثیر بیهوشی با Co2، گل میخک و کشتار خارج از آب بر کیفیت گوشت ماهی کپور معمولی (Cyprinus carpio). مجله تحقیقات دامپزشکی. دوره 65، شماره 4، 301- 306.

 **شعبان پور، ب**. رحمانی فرح، ک. شعبانی، ع. 1389. اثر تراکم و دو روش کشتار بر شاخص های فیزیولوژیک خون و برخی خواص فیزیکوشیمیایی عضله ماهی کپور معمولی. مجله دامپزشکی ایران.

یگانه، س. **شعبان پور، ب**. حسینی، ه. ایمانپور، م. شعبانی، ع. 1389. ارزیابی اثر تخم ریزی بر تغییرات کیفیت چربی فیله ماهی کپور معمولی پرورشی (Cyprinus carpio) در طول انجماد. مجله منابع طبیعی ایران. دوره 63.

 عادلی، الف. حسنقلی پور، ط. حسینی، س. ع. حسن صالحی، **شعبان پور، ب**. 1389. شناسایی عوامل اصلی موثر در گرایش مصرف کنندگان خانگی به ماهیان پرورشی در تهران. مجله علمی شیلات ایران. دوره 19، شماره 3، ص 87- 96.

 رضایی، م. شعبانی، ع. **شعبان پور، ب**. کشیری، ح. 1389. مقایسه ژنتیکی ماهی سفید دریای خزر Rutilus frisii kutum) (Kamenskii, 1901 در رودخانه های گرگانرود و چشمه کیله (تنکابن) با استفاده از نشانگرهای ریزماهواره. مجله تاکسونومی و بیو سیستماتیک. دوره 2، شماره2، ص 1- 14.

 رضایی، م. شعبانی، ع. **شعبان پور، ب**. کشیری، ح. 1389. بررسی ساختار ژنتیکی جمعیت ماهی سفید (Rutilus frisii kutum) در سواحل استان گلستان با استفاده از نشانگر ریزماهواره (یافته علمی کوتاه). مجله علمی شیلات ایران. دوره 19، شماره3، ص 151- 156.

 ذوالفقاری، م. **شعبان پور،** **ب**. شعبانی، ع. قربانی، ر. 1389. درجه بندی کیفیت فیله ماهی کپور معمولی (Cyprinus carpio) بر اساس اندازه ماهی: با استفاده از معادلات ریاضی. مجله علمی شیلات ایران. جلد 19، شماره1، ص 27- 38.

کشیری، ح. شعبانی، ع. **شعبان پور**، **ب.** رضایی، م. 1389. چند شکلی ریزماهواره ای در جمعیت های طبیعی گونه در معرض تهدید ماهی کلمه خزر در سواحل استان گلستان. مجله تاکسونومی و بیو سیستماتیک. شماره 2، ص 55- 66.

 ذوالفقاری، م. **شعبان پور، ب.** فلاح زاده، س. 1389. مقایسه تاثیر عصاره های آویشن شیرازی، پیاز و کاکوتی کوهی بر زمان ماندگاری فیله ماهی قزل آلای رنگین کمان (Onchorhynchus mykiss). نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران. دوره 6، شماره 2، ص 121- 129.

 ذوالفقاری، م. **شعبان پور، ب**. فلاح زاده، س. 1389. بررسی روند تغییرات شیمیایی، میکروبی و حسی فیله ماهی قزل آلای رنگین کمان جهت تعیین مدت زمان ماندگاری آن طی نگهداری در دمای یخچال (4 درجه سانتیگراد). مجله منابع طبیعی ایران. دوره 62.

 ذوالفقاری، م. **شعبان پور، ب**. شعبانی، ع. قربانی، ر. 1389. رابطه ترکیب بیوشیمیایی و بازدهی فیله با اندازه ماهی کپور در یای خزر (Cyprinus carpio). مجله منابع طبیعی ایران. دوره63.

ذوالفقاری، م. **شعبان پور، ب**. شعبانی، ع. شیرانی بید ابادی، ف. 1389. مقایسه ارزش غذایی و بررسی تناسب ارزش تغذیه ای و ریالی اندازه های مختلف ماهی فیتو فاگ در فصل بهار. نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران. جلد6.

 **شعبان پور، ب**. اصغرزاده کانی، الف. حسینی، ه. و عباسی، م. 1389. تغییرات کیفیت چربی سوریمی ماهی فیتوفاگ در زمان نگهداری به صورت منجمد. مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی. ویژه نامه بهار.

مقدم، ن. **شعبان پور، ب**. شعبانی، ع. و ایمانپور، م. ر. 1389. اثر تغییرات زمان و دمای نمک سود سبک به روش خشک بر ترکیب شیمیایی ،خواص حسی و میزان محصول قزل آلای رنگین کمان. مجله علوم و فنون دریایی. دوره نهم.

 شبانی، الف. دستار، ب. خمیری، م. **شعبان پور، ب**. و حسنی، س. 1389. تاثیر نانوزئولیت بر عملکرد فراسنجه های خونی و جمعیت میکروبی ایلئوم جوجه های گوشتی تغذیه شده با خوراک آلوده به آفلاتوکسین. مجله پژوهش های تولیدات دامی. شماره 2.

 علیپور، ح. **شعبان پور، ب**. و صادقی ماهونک ع. ر. شعبانی، ع. 1389. اثر روش های مختلف انجمادزدائی روی خصوصیات فیزیکوشیمیایی، بار میکروبی و کیفیت پروتئین فیله تاس ماهی ایرانی (Acipenser persicus). مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. شماره 40، دوره 10، ص 11- 20.

قلیچ پور، م. شعبانی، ع. **شعبان پور، ب**. 1389. مقایسه ساختار ژنتیکی دو جمعیت ماهی کپور معمولی در مناطق قره سو و انزلی با استفاده از هشت نشانگر ریز ماهواره. مجله تاکسونومی و بیو سیستماتیک. دوره 5.

رحمانی، ک. **شعبان پور، ب**. شعبانی، علی. 1389. مطالعه میزان استرس وارده و خصوصیات کیفی گوشت ماهی کپور معمولی تحت تراکم و روش های مختلف کشتار. مجله علوم و فنون دریایی ایران. دوره4.

ذوالفقاری، م. **شعبان پور، ب**. فلاح زاده، س. و علی پور، غ. ح. 1390. اثر عصاره آویشن بر ماندگاری فیله قزل آلای رنگین کمان نمک سود و بسته بندی شده در خلاء در شرایط یخچال ارزیابی میکروبی، شیمیایی و خصوصیات حسی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 8، شماره (1) 33.

ذوالفقاری، م. **شعبان پور، ب**. فلاح زاده، س. 1390. اثر نمک سود به همراه بسته بندی در خلاء بر ماندگاری فیله ماهی قزل آلای رنگین کمان (Oncorhynchus mykiss) طی نگهداری در دمای 4درجه سانتی گراد. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. دوره 8، شماره 31.

ذوالفقاری، م. **شعبان پور، ب**. شعبانی، ع. و قربانی، ر. 1390. تعیین ترکیب شیمیایی و بازدهی فیله ماهی فیتوفاگ برای درجه بندی و برچسب گذاری تغذیه ای فرآورده های حاصل از آن، بر اساس معادلات رگرسیونی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. دوره 8، شماره 31.

 مرادی زاده فرد، ح. جلالیان، م. **شعبان پور، ب**.1390. تاثیر عصاره سیر و نوع ماهی آنچوی بر خصوصیات شیمیایی، میکروبی و حسی مهوه. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. دوره 8، ص 11-20 .

 عنایت غلامپور، ط. ایمانپور، م. ر. **شعبان پور، ب**. حسینی، س. ع. 1390. اثرات درجه حرارت بر رشد، بازماندگی، میزان غذا گیری، ترکیب لاشه و پارامترهای خون شناسی بچه ماهیان سفید. مجله علوم و فنون دریایی ایران.

 شعبانی، ع. **شعبان پور، ب**. رضایی، م. 1390. بررسی ساختار جمعیتی ماهی کلمه (Rutilus rutilus caspicus) در مناطق انزلی و گمیشان با استفاده از نشانگر ریز ماهواره. مجله علوم و فنون دریایی ایران. دوره 10، شماره 4، ص 4- 14.

ذوالفقاری، م. **شعبان پور، ب**. شعبانی، ع. شیرانی بید آبادی، ف. 1390. بررسی تناسب ارزش تغذیه ای و اقتصادی ماهی بیگ هد در اندازه های مختلف. مجله علمی شیلات ایران. جلد 20، شماره 1، ص 43- 52.

عنایت غلامپور، ط. ایمانپور، م. ر. حسینی، س. ع. و **شعبان پور، ب**. 1390. تاثیرسطوح مختلف شوری بر شاخص های رشد، میزان بازماندگی، غذاگیری و پارامترهای خونی در بچه ماهیان سفید. مجله زیست شناسی ایران. جلد 24. شماره4.

 حق پرست، س. شعبانی، ع. **شعبان پور، ب.** حسینی، س. ع. پهلوانی، م. ه. 1390. القای واکنش تخم گشایی در تخم افیپیال دافنی سمیلیس در شرایط آزمایشگاهی. مجله زیست شناسی ایران. جلد 24، شماره 3، 456- 467.

قدسی، ز. شعبانی، ع. **شعبان پور، ب.** 1390. بررسی تنوع ژنتیکی ماهی کفال طلایی در سواحل استان گلستان با استفاده از نشانگر های ریز ماهواره. مجله تاکسونومی و بیو سیستماتیک. دوره 6.

کرد جزی، م. ایمانپور، م. ر. **شعبان پور، ب**. 1390. ارتباط میان شوری و هدایت الکتریکی آب با هماتوکریت،مولفه های یونی سرم خون ،برخی شاخص های رشد،بقا و استرس در ماهی کپور معمولی. نشریه شیلات ،مجله منابع طبیعی ایران. دوره 4.

جنت علیپور، ح. **شعبان پور، ب.** صادقی ماهونک، ع. شعبانی، ع. 1390. بررسی ارزش تغذیه ای فیله های خام و کباب شده تاسماهی ایرانی. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. دوره 3.

جنت علیپور، ح. شعبان پور، ب. صادقی ماهونک، ع.1390. تغییرات ایجاد شده در عملکرد پروتئین فیله ماهی قره برون (Acipenser persicus) طی فرآیندهای عمل آوری. نشریه پژوهش‌های صنایع غذایی، شماره 4، 445-454.

 جلالیان، م. **شعبان پور، ب**. شعبانی، ع. گرگین، س. و خمیری، م. 1390. ارزیابی کیفیت ماهی فیتوفاگ منجمد شده قبل و بعد از جمود نعشی ،طی نگهداری در یخچال. فصلنامه علوم صنایع غذایی. دوره 1.

 افشار منش، ش. پیغمبری، س. ی. **شعبان پور، ب**. شهدادی ماریکی، ف. و سواری، الف. 1390. بررسی تغییرات برخی آمین های بیوژنیک ماهی گیدر نگهداری شده در یخ و انجماد در شناورهای صیادی چابهار. نشریه اقیانوس شناسی. شماره 10.

اعتمادیان، ی. **شعبان پور، ب**. صادقی ماهونک، ع. شعبانی، ع. یحیایی، م. و دوردیئی، خ. 1390. اثر بسته بندی تحت خلا بر ویژگی های شیمیایی، میکروبی و حسی فیله های ماهی سفید نگهداری شده در یخ. نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران. دوره 4.

**شعبان پور، ب**. ابراهیمی، م. ح. 1390. مقایسه ترکیب شیمیایی و پارامتر های ارزیابی حسی بین ماهی گورامی عظیم الجثه، قزل الای رنگین کمان و کپور معمولی پرورشی. نشریه شیلات ،مجله منابع طبیعی ایران. دوره 3.

 حامی طبری، الف. شعبانی، ع. قدیر نژاد، س. ح. **شعبان پور، ب**. و شیرنگی، س. الف.1391. بررسی و تعیین ساختار ژنتیکی جمعیت آرتمیای بکر زای دریاچه اینچه با استفاده از روش PCR-RFLP. مجله زیست شناسی ایران. دوره 25.

شبانی، الف. دستار، ب. خمیری، م. **شعبان پور، ب.** و حسنی، س. 1390. کاهش اثرات سمی افلاتوکسین بر صفات تولیدی ،غلظت پروتئین و لیپید های خون و جمعیت باکتریایی دستگاه گوارش جوجه های گوشتی تغذیه شده با نانو زئولیت. نشریه پژوهش های علوم دامی. دوره 2.

سوداگر، م. حمیدی کناری، م. **شعبان پور، ب**. و لطفی اوریمی، ح. 1391. مقایسه کشتار کپور ماهیان چینی و کپور معمولی به روش کشتار طبیعی و با استفاده از جریان الکتریسیته و اثرات آن بر برخی شاخص های گوشت. فصلنامه محیط زیست جانوری. دوره 3.

ابراهیمی، م. ح. شعبانی، ع. سلطانلو، ح. **شعبان پور، ب.** 1391. بررسی امکان شناسایی نشانگر جنسی در ماهی خاویاری با استفاده از روش AFLP. مجله ژنتیک نوین. دوره 3.

**شعبان پور، ب**. رحمانی فرح، ک. و شعبانی، ع. 1391. بررسی خصوصیات کیفی گوشت ماهی کپور معمولی پس از صید و کشتار به روشهای خون گیری و یخ گذاری. فصلنامه علوم و صنایع غذایی. دوره9، شماره 36، ص 21- 31.

رضایی، م. شعبانی، ع. **شعبان پور، ب**. کشیری، ح. 1391. تنوع ریز ماهواره ای و ساختار ژنتیک جمعیت ماهی سفید در ساحل استان گلستان. مجله زیست شناسی. دوره 25.

یگانه، س. **شعبان پور، ب.** حسینی، ه. ایمانپور، م.ر. شعبانی، ع. و عباسی، م. 1391. ارزیابی تغییرات فصلی ترکیب شیمیایی و ترکیب اسید های چرب فیله ماهی کپور پرورشی. مجله زیست شناسی. دوره 25.

کشیری، ح. شعبانی، ع. و **شعبان پور، ب.** 1391. بررسی تنوع ژنتیکی ماهی کلمه خزر در مناطق قره سو و گمیشان به روش مایکرو ستلایت. مجله زیست شناسی ایران. دوره 1.

حسینی، س. ن. **شعبان پور، ب**. جعفر پور، س. ع. شعبانی، ع. پیغمبری، س. ی. 1391. اثرات سفیده تخم مرغ و عصاره پروتئین آب پنیر بر خواص ژل حاصل از گوشت چرخ شده میگوی خنجری. مجله علوم و فنون دریایی. دوره 12، شماره 3، ص 86- 91.

علی نژاد، م. **شعبان پور، ب.** صفری، ر. علی نژاد، م. و نصرا.. زاده ساروی، ح. 1391. استفاده از پروتئین هیدرولیز شده امعا و احشا ماهی هوور به عنوان محیط کشت پایه برای باکتری. پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران. دوره 8، شماره 3، ص 301- 308.

جمشيدي، الف. شعبان پور، بهاره. رحماني فرح، ک. پيغمبري، س. ي. رستم‌زاد، ه. آذري، م. برزگر، ل. 1391. بررسی اثر صمغ‌های زانتان، آلژینات و کربوکسی متیل سلولز و شرایط انجمادزدایی بر کیفیت فینگر ماهی. نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی. شماره 4، ص 295- 306.

علیپور، ح. شعبان پور، ب. و صادقی ماهونک ع. ر. شعبانی، ع. 1392. اثرات انجماد و دو روش انجمادزدایی روی کیفیت غذایی فیله تاس ماهی ایرانی (Acipenser persicus). فصلنامه علوم و صنایع غذایی. شماره 40، ص 11-20.

شعبان پور، ب. جمشيدي، الف. 1392. تاثير پيش تيمار نمک سود و خشک کردن مقدماتي بر ويژگي هاي فيزيکي و مقدار جذب روغن در ناگت ماهي قزل آلاي رنگين کمان (oncorhynchus mykiss). نشریه بهداشت مواد غذايي. دوره 3، شماره 4، ص 41- 53.

حسینی، س. م. شعبان پور، ب. 1392. اثرات سفیده تخم مرغ و عصاره پروتئین آب پنیر بر خواص ژل حاصل از گوشت چرخ شده میگوی خنجری (Parapenaeopsis stylifera). مجله علوم و فنون دریایی، دوره 12، شماره 3، ص 86-91.

حسینی، س. م. **شعبان پور، ب**. جعفر پور،س. ع. شعبانی، ع. و پیغمبری، س. ی. 1393. تاثیر آنزیم ترنس گلوتامیناز میکروبی بر خواص ژل حاصل از گوشت چرخ شده میگوی خنجری. مجله علوم و فنون دریایی. دوره 13، شماره 1، ص 11- 20.

حسینی، س. م. **شعبان پور، ب**. جعفر پور،س. ع. شعبانی، ع. و پیغمبری، س. ی. 1393. اثرات دما و زمان قوام یافتگی بر خواص ژل حاصل از گوشت چرخ شده میگوی خنجری. مجله علوم و فنون دریایی. دوره 13، شماره2، ص 21- 30.

 علی اکبریان، الف. شعبانی، ع. **شعبان پور، ب.** 1393. مقایسه ژنتیک جمعیت سیاه ماهی در رودخانه های مادرسو و گرگانرود با استفاده از نشانگر ریز ماهواره. ژنتیک نوین. شماره 1.

 دستار، ب. عشایری زاده، الف. زره داران، س. **شعبان پور، ب**. عشایری زاده، الف. و میر شکار، ر. 1393. تاثیر حذف مکمل ویتامینی در جیره های با سطوح متفاوت انرژی بر عملکرد و ترکیب لاشه جوجه های گوشتی در مواجه با تنش گرمایی. نشریه علوم دامی. دوره 27، شماره 104، ص 111- 122.

زمانی نژاد، ش. **شعبان پور، ب**. و شعبانی، ع. 1393. بررسی خواص تولید ژل سوریمی کپور پرورشی در دمای متوسط با افزایش زمان قوام یابی. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. شماره 36، ص 101- 109.

قدسي، ز. شعباني، ع. و **شعبان پور، ب**. 1393. تعيين ساختار ژنتيكي ماهي كفال طلايي در سواحل غربي درياي خزر با استفاده از نشانگر ريز ماهواره. مجله زيست شناسي.

زمانی نژاد، ش. شعبان پور، ب. و شعبانی، ع. 1393. تأثیر قوام یابی با حرارت های مختلف بر خواص فیزیکوشیمیایی ژل سوریمی ماهی کپور پرورشی (CyprinusCarpio). شماره 17، ص 77-90.

 امیري، ح. **شعبان پور، ب**. رحمانی فرح، ک. 1394. اثرمدت نگهداري ماهی کپور نقره اي منجمد بر خواص کیفی پودر سوریمی تولیدي از آن. علوم و فنون شیلات. دوره 4، شماره 3، ص 1- 15.

کاظمی، م. **شعبان پور، ب**. پورعاشوری، پ.1394. بررسی خصوصیات فیزیکی فیلم نانوکامپوزیتی حاصل از پروتئین ماهی تقویت شده با نانوفیبر سلولز. علوم و فنون شیلات. دوره 4، شماره 3، ص 117- 131.

 **شعبان پور، ب.** اصغری، م. حیدری، س. بایی، ه. قربانی، الف. جافر، ع. 1394. مقایسه تغییرات کیفی فیله کپور ماهیان پرورشی در محیط استخر و آزمایشگاه و ماهی کپور دریایی طی نگهداری در یخچال. مجله پژوهش های جانوری، دوره 28، شماره 4، ص 466- 480.

 امیری، ح. **شعبان پور، ب.** رحمانی فرح، ک. 1394. اثر‎ ‎مدت‎ ‎نگهداري‎ ‎ماهی‎ ‎کپور‎ ‎نقره‎ ‎اي ‏‎(*Hypophthalmichthys molitrix)‎‏* منجمد‎ ‎بر خواص‎ ‎کیفی‎ ‎پودر‎ ‎سوریمی‎ ‎تولیدي‎ ‎از‎ ‎آن. علوم و فنون شیلات. دوره 4، شماره 3، ص 1- 15.

اجاق، س. م. رحمانی فرح، ک.، ایزدی، س. **شعبان پور، ب‏.** 1395. تاثير‎ ‎پوشش هاي‎ ‎هيدروكلوئيدي‎ ‎بر‎ ‎ميزان‎ ‎كاهش‎ ‎جذب‎ ‎ روغن‎ ‎و‎ ‎خواص كيفي‎ ‎ميگوي‎ ‎سرخ‎ ‎شده. فصلنامه‎ ‎علوم‎ ‎و‎ ‎صنايع‎ ‎غذايي.‏ دوره 13، شماره 61، ص 173- 182.

 **شعبان پور، ب.** کاظمی، م. اجاق، ا. پورعاشوری، پ. 1395. بهینه‌سازی ویژگی‌های فیزیکی، مکانیکی و حرارتی فیلم نانوکامپوزیت پروتئین میوفیبریل-نانوکریستال سلولز. فناوری‌های نوین غذایی.

**شعبان پور، ب.** قربانیان، گ. اجاق، س. م. پورعاشوری،پ. عقیلی نژاد،س. م . 1395. اثرغلظتهای مختلف نمک خالص و نمک مخلوط بر مدت ماندگاری تخم نمک سود قزل‌آلای رنگین کمان(Oncorhynchus mykis) طی نگهداری در یخچال. بهداشت مواد غذایی.

ندیمی ، گلعلی پور ، آذري به ،**شعبان پور**، ب. کلته، س. کی شمس، نامدار .1395. تأثیر روشهاي مختلف آماده سازي اولیه (کامل، شکم خالی و فیله شده) بر کیفیت و مدت ماندگاري ماهی قزلآلاي رنگین کمان-18˚C در دماي (Oncorhynchus mykiss). فصلنامه علوم و صنایع غذایی

 اجاق، س.م. عبداله‌زاده، **شعبان پور**، **ب**. کردجزی، م. خسروی قلعه. 1395. کارایی مواد زیست فعال تولیدی از باکتری Lactococcus lactis همرا با اسانس های گیاهی نمک و اسید استیک جهت کنترل Listeria monocytogenes در محیط مایع و گوشت چرخ شده *Hypophthalmichthys molitrix* . فیزیولوژی و بیوتکنولوژی آبزیان

محمدی، ع. **شعبان پور**، **ب**. کرد جزی، م. 1395. ارزیابی فعالیت آنتی اکسیدانی و ضد باکتریایی جلبک قهوه ای *Iyengaria stellata* جمع آوری شده از سواحل خلیج فارس.1395. فیزیولوژی و بیوتکنولوژی آبزیان.

اجاق، س.م. رحمانی فرح،ک. ایزدی، س. و **شعبان پور، ب.** .1395. تاثیر پوشش های هیدروکلوئیدی بر میزان کاهش جذب روغن و خواص کیفی میگوی سرخ شده .فصلنامه علوم و صنایع غذایی.

خواجه پور، حسینی ، قربانی نصر آبادی و **شعبان پور**.1395. پاسخ سیانوباکتر Nostoc calcicola به غلظت های مختلف فسفر محیط در روزهای مختلف کشت. نشریه توسعه آبزی پروری.

محمدی، ع. **شعبان پور، ب.** وکرد جزی، م.1395. بررسی صفات فیزیکی- شیمیایی و ترکیب اسید چرب در ماکرو جلبک قهوه ای. زیست فناوری گیاهان دارویی.

**شعبان پور، ب**. پورعاشوری، پ. مهراد، ب. جعفری، س. م. 1396. اثر نوع دیواره و ریز پوشانی بر ویژگیهای فیزیکو شیمیایی ریز کپسول های روغن ماهی.پژوهش و نو اوری در علوم وصنایع غذایی.(پذیرش).

اجاق، س.م. **شعبان پور**، **ب**. کردجزی، م. عبدا..زاده، الف. قره ئی. م. 1396. اثر استفاده از فیلم های سدیم کازئینات حاوی باکتری های لاکتو باسیلوس اسیدوفیلوس و لاکتو باسیلوس کازئی بر کنترل باکتری لیستریا منوسیتوژنز تلقیح شده در فیله ماهی فیتوفاگ. علوم غذایی و تغذیه.سال14،شماره 4.

**شعبان پور**،ب. مهراد، ب. پورعاشوری، پ. جعفری. س. م. 1396. ارزیابی اثر ژلاتین ماهی و روشهای مختلف ریز پوشانی بر پایداری اکسایشی میکروکپسول های روغن ماهی.فناوری های نوین غذایی.(پذیرش چاپ).

کاظمی، م. **شعبان پور، ب.** پورعاشوری. پ. 1396. بررسی اثر فیلم خوراکی پروتئین میوفیبریل ماهی- نانوفیبر سلولز حاوی نانولیپوزوم های اسانس پونه کوهی بر کیفیت میکروبی فیله مکاهی قزل آلای رنگین کمان نگهداری شده در شرایط سرد.نشریه پژوهش و نواوری در علوم و فناوری غذایی.(پذیرش چاپ).

شعبان پور، ب. کاظمی، م. اجاق، س. م. پورعاشورى، پ. 1396. بهینه‌سازى ویژگى‌هاى فیزیکى، مکانیکى و حرارتى فیلم نانوکامپوزیت پروتئین میوفیبریل- نانوکریستال سلولز. فصلنامه فناوری های نوين غذايی، سال چهارم، شماره ١٦، ص 77-92.

موسایی پور، م. شعبان پور، ب. پورعاشوری، پ. جمشیدی، الف. اعتمادیان، ی. 1396. مقایسه کیفیت شیمیایی فیله و ناگت تولیدی از تیلاپیای منجمد وارداتی (Oreochromis niloticus) با تیلاپیای پرورشی در ایران. نشریه نوآوری در علوم و فناوری غذایی.

حیدری، س. شعبان پور، ب. پورعاشوری, پ. 1396. اثر افزودن فیبرهای خوراکی گندم و جودوسر برکیفیت و جلوگیری از تغییر شکل میگوی تقلیدی حین فرآیند سرخ کردن عمیق. پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 14، شماره 1، ص 207- 217.

عرب، س. ز. شعبان پور، ب. پورعاشوری، پ. رحمانی فرح، ک. 1396. اثر سطوح مختلف چربی و جایگزینی بخشی از نمک کلرید سدیم با کلرید پتاسیم بر کیفیت و ماندگاری سوسیس ماهی فیتوفاگ (Hypophthalmichthys moltrix). فصلنامه علمی پژوهشی علوم و فنون شیلات، دوره 6، شماره 3، ص 75-86.

اعتمادیان، ی. خانی پور، ع. شعبان پور، ب. کردجزی، م. قائمی، و. 1396. بررسی خاصیت دارویی 5جلبک قهوه‌ای بومی حوزه آب های جنوب کشور و ترویج آنها برای پرورش. فصلنامه علوم آبزی‌پروری پیشرفته. شماره1، ص 43- 52.

رئوفی، پ. اجاق، س. م. شعبان پور، ب. یحیایی، م. 1396. اثرات تفاوت در زمانبندی یخ گذاری بر عامل های کیفی گوشت ماهی سفید (Rutilus frisii kutum). مجله علمی تخصصی شیل - انجمن علمی دانشجویی دانشگاه تهران. دوره 5، شماره 4، ص 153-163.

**3-4- چاپ مقاله در مجلات علمي ترويجي**

کردجزی، م. ایمانپور، م. ر. **شعبان پور، ب.** 1388. ارتباط بین ترکیبات چربی عضله در ماهی کپور معمولی (*Cyprinus carpio* Linneaus 1758) با کاتیونهای موجود در آب. مجله الکترونیکی ترویجی کشاورزی و منایع طبیعی گلستان. جلد دوم، شماره 2.

جلالیان، م. **شعبان پور، ب**. 1388. تاثیر دوره های انجماد- انجمادزدایی بر کیفیت فیله ماهی فیله ماهی فیتوفاگ. مجله الکترونیک فراوری و نگهداری مواد غذایی. پاییز .

ذوالفقاری، م. **شعبان پور ،** **ب**. شعبانی، ع. قربانی، ر. 1388. تعیین بازدهی فیله و برچسب گذاری تغذیه ای فراورده های ماهی بیگ هد. مجله الکترونیک فراوری و نگهداری مواد غذایی. پاییز.

جنت علیپور، ح**. شعبان پور، ب**. شعبانی، ع. صادقی ماهونک، ع. 1388. تأثیر فرآیند سرخ کردن بر خصوصیات تغذیه اي فیله ماهی قره برون. مجله الکترونیک فراوری و نگهداری مواد غذایی. تابستان.

عقیلی، س. م. صفری، ر. **شعبان پور، ب**. و رحمانی، م. 1389. ارزیابی بازار مصرف آبزیان و فراورده های شیلاتی در شهرستان گرگان. مجله شیلات. پاییز.

جلالیان، م. **شعبان پور، ب.** 1390. تاثیر تخلیه امعا و احشا ء بر خواص شیمیایی، میکروبی و حسی ماهی فیتوفاگ انجماد زدایی شده طی نگهداری در یخچال. مجله الکترونیک فراوری و نگهداری مواد غذایی.

کشیری، ح. حق پرست، س. علیپور، غ. ح. **شعبان پور، ب.** سوداگر، م. 1390. بررسی اثر آنتی اکسیدانی محصول قهوه ای شده فروکتوز بر اکسیداسیون چربی و خواص حسی میگوی هندی در شرایط انجماد. مجله الکترونیک نگهداری و فراوری مواد غذایی.

رحمانی،ک. **شعبان پور، ب.** و شعبانی، ع. 1390. مقایسه کیفیت مغذی و تغییرات فیزیکو شیمیایی سوسیس ماهی تهیه شده از گوشت چرخ شده و گوشت چرخ شده شسته طی نگهداری در یخچال. مجله بهره برداری و پرورش آبزیان. جلد اول، شماره 2، ص 63- 82.

ابراهیمی، م. ح. **شعبان پور، ب.** 1393. اثر دو روش بخار پز و کباب پز کردن بر ترکیب شیمیایی ،بافت و رنگ فیله ماهی گورامی عظیم الجثه. مجله شیلات. پاییز.

کاظمی، **شعبان پور**، پورعاشوری .1395.بهره برداری و پرورش آبزیان .اثر فیلم زیست نانوکامپوزیت فعال شده با اسانس پونه کوهی خالص و نانولیپوزوم شده بر کیفیت و ماندگاری فیله ماهی قزل آلای رنگین کمان (Oncorhynchus mykis).

اسدی، الف. کردجزی، م. **شعبان** پور، ب. اجاق، س.م. جمشیدی، الف .1396. بررسی میزان اکسیداسیون چربی در ناگت ماهی قزل آلای رنگین کمان حاوی عصاره جلبک قهوه ای طی نگهداری در دمای 18- درجه سانتی گراد. مجله بهره برداری و پرورش آبزیان. (پذیرش شده برای چاپ)

**3-5- ارایه مقاله در همایش های ملی و بین المللی**

ارائه بیش از صد وبیست مقاله علمی در همایش های ملی و بین المللی

**3-6- تاليف كتاب**

**شعبان پور، ب.** 1389. افزودنی ها در صنعت تولید فراورده های دریایی حاصل از سوریمی. انتشارات مخدومقلی فراغی.

**3-7- ترجمه كتاب**

**3-8- اختراع، اكتشاف، نوآوري**

1. فرمولاسيون و روش تهيه سوسيس از ماهي. 1388. رحماني فرح، ك**. شعبانپ ور، ب**.
2. ثبت اختراع تهیه پماد فوکوئیدانی بهبود زخم از جلبک پادینا. کردجزی،م. **شعبان پور، ب**.

**3-9- گزارش طرح تحقیقاتی خارج دانشگاه**

1. گزارش نهایی طرح ارزیابی درونی گروه شیلات. 1387. گرگین، س. سوداگر، م. ایمانپور، م. ر. **شعبان پور، ب.**

**3-10- طرح های تحقیقاتی داخل دانشگاه**

1. ارزیابی مصرف آبزیان و فرآورده های شیلاتی در شهرستان گرگان. 1387. عقیلی، س. م. صفری، ر. و **شعبان پور، ب.**
2. نیازمندی اسیدهای چرب امگا-3 (HUFA n-3) جیره غذایی بچه ماهیان قره برون (*Acipenser persicus*) و اثرات آن روی برخی شاخص های رشد، کیفیت لاشه، هماتوکریت و پارامترهای بیوشیمیایی خون. 1387. ایمانپور، م. ر. **شعبان پور، ب.** تقی زاده، و. شربتی، س. اسعدی، ر. اصغری، م.
3. بررسی روش های مختلف کشتن ماهیان و اثر آن بر میزان استرس و کیفیت لاشه کپور معمولی (*Cyprinus carpio* Linneaus 1758). 1389. **شعبان پور، ب.** شعبانی، ع. ایمانپور، م. ر. رحمانی فرح، ک. مولودی، ز.
4. مقایسه تغییرات فصلی ترکیب شیمیایی فیله، گناد و فاکتورهای خونی ماهی کپور وحشی. 1386. **شعبان پور، ب.** ایمانپور، م. ر. شعبانی، ع. یگانه، س.
5. اثر روش های مختلف نمک سود کردن بر میزان محصول و ترکیب شیمیایی ماهی فیتوفاگ و ماهی کپور پرورشی.1383.
6. بررسی پاسخ رشد و کیفیت گوشت جوجه های گوشتی تغذیه شده با جیره های حاوی سطوح متفاوت انرژی به حذف مکمل ویتامینی در شرایط تنش گرمایی. 1387. دستار، ب. زره داران، س. **شعبان پور، ب.** عشایری زاده، الف. میرشکار، ر.
7. بررسی تنوع ژنتیکی ماهی کلمه و ماهی سفید در رودخانه های قره سو و گرگانرود با استفاده از نشانگر های ریز ماهواره. 1387. شعبانی، ع. **شعبان پور، ب.** گرگین، س. رضایی، م. کشیری، ح.
8. تاثیر نسبت های مختلف کربوهیدرات به چربی جیره غذایی روی کیفیت فیله فیل ماهیان طی نگهداری در یخچال و فریزر. 1389. **شعبان پور، ب.** اصغری، م. پاکروان، س.
9. بررسی ترکیب گونه ای صید پره در استان گلستان. 1384. شعبانی، ع. **شعبان پور، ب.**
10. بررسی برخی تغییرات پس از مرگ در ماهی سفید صید شده به دو روش صید گوشگیر و پره. 1388. پیغمبری، س. ی. **شعبان پور، ب.** قراچه، م. ح.
11. تاثیر غذایی روغن آویشن و ویتامین E بر رشد، اکسیداسیون چربی و لیپو پروتئین های سرم خون ماهی کپور معمولی. 1388. ایمانپور، م. ر. **شعبان پور، ب.** تقی زاده، و. حنایی کاشانی، ز.
12. ارزیابی کیفیت و پایداری برگر منجمد ماهیان. 1385. **شعبان پور، ب.** شعبانی، ع. سوداگر، م. ایمانپور، م. ر.
13. تفکیک و شناسایی کپور ماهیان پرورشی ایران با استفاده از آنالیز مولفه های اصلی. 1390. اجاق، س. م. **شعبان پور، ب.**

1. رابطه اندازه ماهی کپور دریایی و پرورشی، فیتوفاگ و بیگ هد با ترکیب شیمیایی و میزان محصول فیله. 1389. شعبانی، ع. **شعبان پور، ب.** قربانی، ر. حسینی، س. ع. سوداگر، م. ذوالفقاری، م.
2. تاثیر غلظت‏های آب نمک بر شاخص‏های کیفی و میکروبی تخم شور شده ماهی سفید دریای خزر (*Rutilus frisii kutum*) طی نگهداری در یخچال. 1392. پورعاشوری، پ. **شعبان پور، ب.** و نوری هاشم آباد، ز.
3. استفاده از عصاره‏های پسته وحشی، چای سبز و رزماری بر پایداری اکسایشی امولسیون روغن ماهی. 1392. پورعاشوری، پ. **شعبان پور، ب.** و نوری هاشم آباد، ز. و ظهیری، س.
4. کاهش جذب روغن در میگوی سرخ شده با استفاده از محلول های پوششی کتیرا و کربوکسی متیل سلولز. 1392. اجاق، س. م. **شعبان پور، ب.** و ایزدی، س.
5. تاثیر هیدروکلوئیدهای مختلف به عنوان ساسپتورهای خوراکی بر کیفیت ناگت ماهی. 1392. عالیشاهی، ع. اجاق، س. م. **شعبان پور، ب.** و ایزدی، س.
6. غنی‌سازی وحفاظت سوسیس ماهی کپور نقره‌ای با اسیدهای چرب امگا-3 و عصاره چای سبز به کمک امولسیون ژله‌ای.1395. پورعاشوری، پ.  **شعبانپور**، **ب.** کردجزی، م.
7. کاربرد فیلم و پوشش پروتئینی حاوی نانوسلولز و لیپوزوم‌های اسانس دارچین بر کیفیت و ماندگاری فیله ماهی قزل‌آلای رنگین کمان (Oncorhynchus mykis) طی نگهداری در یخچال.1395. **شعبانپور، ب.** اجاق، س. م. پورعاشوری، پ. کاظمی، م.
8. تعیین ترکیب شیمیایی دو گونه جلبک جنس سارگاسوم و خواص آنتی اکسیدانی و آنتی باکتریایی پلی ساکارید سولفاته فوکوییدان.1395. کردجزی، **م. شعبانپور، ب.** پورعاشوری، پ. اعتمادیان، ی.

**4- عناوین واحدهای تدریس شده**

1. بهداشت و تکنولوژی فراورده های شیلاتی- مقطع كارشناسي
2. اصول فراوري محصولات شيلاتي - مقطع كارشناسي
3. شيمي فراورده هاي شيلاتي - مقطع كارشناسي
4. اصول نگهداري محصولات شيلاتي- مقطع كارشناسي
5. فراوري محصولات شيلاتي- مقطع كارشناسي
6. كنترل كيفي محصولات شيلاتي- مقطع كارشناسي
7. اکولوژی دریاها- مقطع كارشناسي
8. بوم شناسی دریا- مقطع كارشناسي
9. تکنولوژی فراورده های شیلاتی –مقطع كارشناسي ارشد
10. كنترل كيفي تكميلي محصولات شيلاتي- مقطع كارشناسي ارشد
11. بيو تكنولوژي فراورده هاي شيلاتي- مقطع كارشناسي ارشد
12. فراوري تكميلي محصولات شيلاتي- مقطع كارشناسي ارشد
13. بيوشيمي فراورده هاي شيلاتي- مقطع كارشناسي ارشد
14. فراوري محصولات جنبي شيلاتي- مقطع كارشناسي ارشد
15. اقیانوس شناسی - مقطع كارشناسي ارشد
16. فراورده های نوین شیلاتی-دكتري
17. شیمی فراورده های شیلاتی-دكتري

**5- سایر فعالیت ها و افتخارات**

1. پژوهشگر برتر در چاپ مقالات ISI در سال 1388
2. پژوهشگر برگزیده دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان در سال 1389
3. پژوهشگر برتر شبکه زنان دانشمند جهان اسلام در دوازدهمین جشنواره تجلیل از پژوهشگران و فناوران برتر سال 1390
4. پژوهشگر برتر کشور در بخش کشاورزی و منابع طبیعی در سال 1390
5. احراز رتبه اول در گروه علمی کشاورزی در هفتمین نمایشگاه ملی اختراعات و ابتکارات
6. رتبه سوم طرح پژوهشی برتر هشتمین جشنواره علمی –پژوهشی فردوسی
7. داوری کتاب تالیف شده تحت عنوان " تکنولوژی تولید آرد و روغن ماهی"

8-داوری کتاب تالیف شده تحت عنوان" سوریمی و ویژگی های فیزیکی ژل آن"

**6- فعاليت در امور اجرائي دانشگاه‌ها، مراكز تحقيقاتي و امور ستادي وزارت، كميته‌هاي داخل و خارج از دانشگاه**

1. ریاست دانشکده‌های شیلات، محیط‌زیست، مرتع و آبخیزداری دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
2. مدیریت گروه دانشکده شیلات و محیط زیست دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
3. عضویت در کمیته علمی همایش کشاورزی و بوم شناختی دانشگاه علوم کشاورزی ومنابع طبیعی گرگان.
4. عضویت در کمیته علمی شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی ومنابع طبیعی گرگان.
5. داوری مقالات مجله.
6. شرکت در جلسات تدوین آئین نامه دکتری دانشگاه علوم کشاورزی ومنابع طبیعی گرگان.
7. عضو مدعو کمیته شیلات و آبزی پروری اداره کل شیلات استان گلستان.
8. عضو کمیته صنایع تبدیلی و تکمیلی دانشگاه، جهاد کشاورزی- هواشناسی.
9. همکاری در راه اندازی 4 گرایش در مقطع کارشناسی 3 رشته در مقطع ارشد در مدت زمان مدیریت گروه.
10. دبیر نخستین همایش ملی منابع شیلاتی دریای خزر در دانشگاه علوم کشاورزی ومنابع طبیعی گرگان.
11. مشاور ریاست دانشگاه علوم کشاورزی ومنابع طبیعی گرگان در امور بانوان.