



مشخصات فردی

نام و نام خانوادگی: مهدی کاشانی نژاد

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

درجه علمی: استاد- پایه ۲۵

محل خدمت: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

تلفن: ۰۱۷-۳۲۴۲۳۰۸۰

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

Home page: <http://www.kashaninejad.profcms.gau.ac.ir>

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

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

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

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 - ۲۰۱۱-۲۰۰۹

فرصت مطالعاتی: دانشگاه ساسکاچوان کانادا - ۲۰۰۳-۲۰۰۲

فرصت مطالعاتی: دانشگاه کرنل آمریکا - ۲۰۰۹

زمینه فعالیت های 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- رئولوژی 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- ۱۳۹۸
- ۲- پژوهشگر برگزیده دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان- ۱۳۹۷
- ۳- پژوهشگر برجسته دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان- ۱۳۹۵
- ۴- پژوهشگر برگزیده دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان- ۱۳۹۴
- ۵- پژوهشگر برگزیده دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان- ۱۳۸۸
- ۶- پژوهشگر برگزیده دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان- ۱۳۸۶
- ۷- پژوهشگر برگزیده دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان- ۱۳۸۵
- ۸- جایزه کتاب سال برای کتاب میکروبیولوژی مواد غذایی- دانشگاه صنعتی امیرکبیر- ۱۳۸۳
- ۹- جایزه تحقیقاتی IFS (کشور سوئد)- ۱۳۸۳
- ۱۰- جایزه مقاله برتر در کنفرانس بین المللی نوآوری در صنایع غذایی (کشور تایلند)- ۱۳۸۳
- ۱۱- جایزه جشنواره خوارزمی - ۱۳۸۳
- ۱۲- برگزیده انجمن نخبگان علمی کشور- ۱۳۸۳
- ۱۳- پژوهشگر برگزیده استان گلستان - ۱۳۸۲
- ۱۴- دانشجوی نمونه کشور - ۱۳۸۲
- ۱۵- جایزه پایان نامه برتر جشنواره فردوسی - ۱۳۸۲
- ۱۶- جایزه کتاب سال برای کتاب میکروبیولوژی مواد غذایی- دانشگاه تهران- ۱۳۸۰
- ۱۷- دانشجوی ممتاز بسیجی کشور - ۱۳۷۸
- ۱۸- رتبه اول آزمون دکتری صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد - ۱۳۷۷
- ۱۹- رتبه سوم آزمون سراسری کارشناسی ارشد رشته صنایع غذایی - ۱۳۷۵

سوابق اجرایی

- عضو هیات اجرایی جذب منطقه ۲ آموزش عالی کشور (استان های گلستان، مازندران و گیلان)- خرداد ۱۳۹۸-
ادامه دارد
- عضو حقوقی هیات نظارت، ارزیابی و تضمین کیفیت استان گلستان- آذر ۱۳۹۸- ادامه دارد
- عضو اصلی و رییس هیات بدوی رسیدگی به تخلفات انتظامی اعضای هیات علمی دانشگاه- مرداد ۹۸- ادامه دارد
- عضو کمیته کارآفرینی دانشگاه- ۹۷/۱۰/۱۸
- عضو شورای آزمایشگاه مرکزی دانشگاه- ۹۵/۱۱/۳- ادامه دارد
- عضو پدافند غیرعامل دانشگاه- ۹۷/۶/۱۲
- نماینده وزیر علوم، تحقیقات و فناوری در موسسه آموزش عالی میلاد گلستان- آبان ۹۷
- سرپرست گروه امور دانشجویان شاهد و ایثارگر- ۹۷/۱/۲۹- ۹۷/۶/۱

عضو کارگروه بررسی صلاحیت عمومی دانشگاه- آبان ۹۶- ادامه دارد

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

رییس هیات بدوی رسیدگی به تخلفات انتظامی اعضای هیات علمی دانشگاه- شهریور ۹۵- ادامه دارد

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- ادامه دارد

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

عضو کارگروه بررسی توانایی علمی گروه مکانیک ماشین‌های کشاورزی- ۹۶/۲/۲۳- ادامه دارد

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

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

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

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

عضو شورای آزمایشگاه مرکزی دانشگاه- ۹۵/۱۱/۳- ادامه دارد

عضو شورای نظام ایمنی، سلامت و محیط زیست آزمایشگاه‌های دانشگاه- ۹۵/۱۱/۳- ادامه دارد

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

عضو هیات امنای دانشگاه غیرانتفاعی بهاران- فروردین ماه ۹۵- ادامه دارد

عضو هیات امنای دانشگاه غیرانتفاعی ساعی- آذرماه ۹۴- ادامه دارد

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

عضو کمیسیون تحول اداری دانشگاه- فروردین ماه ۹۴- ادامه دارد

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

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

عضو شورای علمی بنیاد نخبگان استان گلستان- دی ماه ۹۳- ادامه دارد

عضو کارگروه هویت و همبستگی ملی وزارت علوم، تحقیقات و فناوری- بهمن ماه ۹۳- بهمن ماه ۹۵

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

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

عضو شورای انضباطی دانشجویان دانشگاه- فروردین ۹۳- ادامه دارد

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 بین‌المللی 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

عضو هیات تحریریه مجله بین المللی International Journal of Plant Production

مدیر مسئول مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی- دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
 عضو هیات تحریریه مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی- 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 نوین غذایی- 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 پایلوت غشایی اولترافیلتراسیون با مدول لوله ای در مقیاس نیمه صنعتی - مرداد ماه ۱۳۸۷
- ۴- فرآیند بهره گیری از پروتئین جوانه گندم در تولید سس مایونز بدون تخم مرغ- شهریور ۱۳۹۳
- ۵- ساخت دستگاه پاستوریزه کننده مایعات با استفاده از حرارت دهی مادون قرمز- اسفند ۱۳۹۳
- ۶- دستگاه خشک کن بستر سیال با استفاده از اشعه مادون قرمز و هوای داغ- خرداد ۱۳۹۴
- ۷- سامانه خشک کن ترکیبی مادون قرمز- هوای داغ- آذر ۱۳۹۴
- ۸- طراحی سامانه خشک کن مادون قرمز تحت خلا- آبان ۱۳۹۵
- ۹- دستگاه پوست گیر خشک میوه با استفاده از پرتو دهی مادون قرمز- تیر ۱۳۹۵
- ۱۰- تولید اسنک خرما بدون افزودنی و با ماندگاری بالا- دی ۱۳۹۵

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 هرنندی، 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- مقصدلوی، م.، 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- مقصدلوی، م.، 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- Taheri, A., **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.

- 2- 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.
- 3- 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,
- 4- 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,.
- 5- 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.
- 6- 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.
- 7- Vahedi Torshizi, 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.
- 8- 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.
- 9- 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.
- 10- 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.
- 11- 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.
- 12- 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.
- 13- 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.

- 14- 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.
- 15- 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.
- 16- 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.
- 17- 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.
- 18- 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.
- 19- 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.
- 20- 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.
- 21- 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.
- 22- Mosayebi, M., **M. Kashaninejad** and L. Najafian. 2018. Optimizing physicochemical 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.
- 23- 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.
- 24- 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.
- 25- 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.
- 26- 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.

- 27- 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),
- 28- 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.
- 29- 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.
- 30- 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.
- 31- 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.
- 32- 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.
- 33- 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.
- 34- 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.
- 35- 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.
- 36- Aghajanzadeh, S., A.M. Ziaifar 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.
- 37- Salimi, A., Y., Maghsoudlou, M. Jafari, A. Sadeghi Mahoonak, **M. kashaninejad** and A.M. Ziaifar. 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
- 38- 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.

- 39- 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.
- 40- 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.
- 41- 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.
- 42- 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.
- 43- 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.
- 44- 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.
- 45- 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.
- 46- 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.
- 47- 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.
- 48- Bagheri, H., **M. Kashaninejad**, A.M. Ziaiiifar and M. Aalami. 2016. Novel hybridized infrared-hot air method for roasting of peanut kernels, *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 73, 106-114.
- 49- 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.
- 50- Aghajanzadeh, S., **M. Kashaninejad** and A.M. Ziaiiifar. 2016. Effect of infrared heating on degradation kinetics of key lime juice physicochemical properties, *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 38, 139–148.
- 51- 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.

- 52- 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.
- 53- 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.
- 54- 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.
- 55- 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.
- 56- 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.
- 57- 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.
- 58- 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.
- 59- 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.
- 60- 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.
- 61- Salehi, F. and **M. Kashaninejad**. 2015. Static rheological study of *Ocimum basilicum* seed gum, *International Journal of Food Engineering*, 11(1), 97-103.
- 62- 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.
- 63- 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.

- 64- 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.
- 65- 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.
- 66- Shahdadi, F., H. Mirzaie, M. Kashaninejad, M. Khomeiri, A. M. Ziaiiifar, 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.
- 67- 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.
- 68- 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.
- 69- Meshginfar, N., A. Sadeghi, A.M. Ziaiiifar, 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.
- 70- 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.
- 71- 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.
- 72- 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.
- 73- Hashemi Shahraki, M., A.M. Ziaiiifar, **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.
- 74- **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.
- 75- 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.
- 76- 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.

- 77- 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.
- 78- 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.
- 79- 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.
- 80- 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.
- 81- 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.
- 82- 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.
- 83- Shayanfar Sh., **M. Kashaninejad**. 2012. The effect of different non-mechanical treatments on splitting pistachio nuts, *Journal of Nuts*, 3 (3), 1-4.
- 84- 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.
- 85- 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.
- 86- 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.
- 87- 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.
- 88- 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.
- 89- **Kashaninejad, M.** and L.G. Tabil. 2011. Effect of microwave-chemical pretreatment on compression characteristics of biomass grinds. *Biosystems Engineering*, 108 (1), 36-45.
- 90- 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.

- 91- **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.
- 92- Kashiri, M., **M. Kashaninejad** and N. Aghajani. 2010. Modeling water absorption of sorghum during soaking, *Latin American Applied Research*, 40, 383-388.
- 93- 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.
- 94- 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.
- 95- 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.
- 96- 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.
- 97- 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.
- 98- **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.
- 99- **Kashaninejad, M.** and L.G. Tabil. 2009. Resistance of bulk pistachio nuts (Ohadi variety) to airflow. *Journal of Food Engineering*, 90, 104-109.
- 100- **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.
- 101- 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.
- 102- **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.
- 103- **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.
- 104- 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.

- 105-**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.
- 106-**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.
- 107-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.
- 108-**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.
- 109-**Kashaninejad, M.** and L. G. Tabil. 2004. Drying characteristics of Purslane (*Portulaca Oleraceae* L.). *Drying Technology*, 22(9), 2183- 2200.
- 110-**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.

۱۱۰. 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، ۳۵-۴۹.

۱۱۱. 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، ۸۱-۹۶.

۱۱۲. واحدی ترشیزی، م.، آزادبخت، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۴۰۰. بررسی تغییرات خواص کیفی آب نارنج طی فرایند حرارت دهی اهمیت، نشریه تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، پذیرش چاپ.

۱۱۳. واحدی ترشیزی، م.، آزادبخت، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۴۰۰. بررسی برخی از عاملهای انرژی و اکسرژی در طی عملیات حرارت دهی اهمیت آب نارنج، نشریه ماشینهای کشاورزی، جلد ۱۱، شماره ۲، ۴۳۵-۴۴۵.

۱۱۴. آقاجانزاده، 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، ۴۹-۶۶.

۱۱۵. 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.

۱۱۶. 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.

۱۱۷. 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.
۱۱۸. 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.
۱۱۹. 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.
۱۲۰. اردشیر، ح.، مقصدلو، 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.
۱۲۱. 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.
۱۲۲. حسینی، س.، کاشانی نژاد، م.، میرزایی، ح. و مقصدلو، ی. ۱۳۹۸. بررسی سنتیک و مدل سازی خشک کردن رزماری با استفاده از مادون قرمز، مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی (پذیرش چاپ).
۱۲۳. 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.
۱۲۴. 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.
۱۲۵. 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.
۱۲۶. کنودان، ص.، ضیائی فر، ا.، کاشانی نژاد، م.، مقصدلو، 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.
۱۲۷. 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.

۱۲۸. مسیسی، 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.
۱۲۹. 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.
۱۳۰. 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.
۱۳۱. صباغی، ح.، ضیائی فر، ا. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۸. طراحی سیستم فازی ارزیابی حسی برای برش های سیب خشک شده با پرتو دهی مادون قرمز، نشریه مهندسی بیوسیستم ایران، سال ۵۰، شماره ۱، ۷۷-۸۹.
۱۳۲. حسنی، 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.
۱۳۳. 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.
۱۳۴. 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.
۱۳۵. 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.
۱۳۶. 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.
۱۳۷. شوندی، م.، کاشانی نژاد، م.، صادقی، ع.، جعفری، م. و حسنی، 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.
۱۳۸. 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.
۱۳۹. صالحی، ف. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۷. خشک کردن لایه نازک ورقه های گوجه فرنگی با استفاده از خشک کن تلفیقی فرسوخ-خلاء، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۵، شماره ۸۲، ۱۲۷-۱۱۹.
۱۴۰. 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.
۱۴۱. مختاری، ز.، ضیایی فر، ا.، اعلمی، م.، کاشانی نژاد، م. و آقاچان 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.

۱۴۲. ابراهیمی، م.، خمیری، م.، مسعودی نژاد، ع.، صادقی، ع.، صادقی، ب. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۷. ارزیابی خواص ضد میکروبی ترکیبات شبه باکتریوسینی لاکتوباسیلوس فرمنتوم جدا شده از چال، مجله میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی، سال چهارم، شماره ۱، ۱-۱۳.
۱۴۳. احسان بخش، م.، صادقی، ع.، رئیسی، م.، ابراهیمی، م. و کاشانی نژاد، 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، ۹-۲۵.
۱۴۴. محمدی، ز.، کاشانی نژاد، 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.
۱۴۵. صباغی، ح.، ضیائی فر، ا. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۷. سینتیک تخریب ویتامین C طی بلانچینگ خشک مادون قرمز و آبدایی همزمان برش های سیب با روش حرارت دهی متناوب، مجله پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۱۴، شماره ۵، ۷۸۹-۸۰۲.
۱۴۶. صالحی، ف. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۷. بررسی اثر پودر قارچ دکمه ای بر خصوصیات ویسکوالاستیک کیک اسفنجی با استفاده از آزمون رهایش تنش، پژوهش های صنایع غذایی، شماره ۱، ۲۷-۴۰.
۱۴۷. داودی، م.، کاشانی نژاد، 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 پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۱۴، شماره ۴، ۴۶۱-۴۷۲.
۱۴۸. صباغی، ح.، ضیائی فر، ا. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۷. مدل سازی تبدیل جزء برای تغییرات رنگ سیب در فرآیند همزمان آنزیم بری خشک و آبدایی با روش پرتودهی متناوب مادون قرمز، مجله پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۱۴، شماره ۲، ۳۸۳-۳۹۷.
۱۴۹. صباغی، ح.، ضیائی فر، ا. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۷. مدل سازی انتقال جرم در فرایند خشک کردن برش های سیب توسط پرتودهی مادون قرمز با روش حرارت دهی متناوب، مجله پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، جلد ۷، شماره ۱، ۷۵-۸۸.
۱۵۰. صالحی، ف. و کاشانی نژاد، 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.
۱۵۱. فتحی، ب.، اعلمی، م.، کاشانی نژاد، 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.
۱۵۲. باقری، ه. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۷. مدل سازی فرآیند برشته شدن اسنک سویا تحت سامانه مادون قرمز با استفاده از شبکه عصبی مصنوعی، مجله علوم غذایی و تغذیه، شماره ۴، ۱۹-۳۰.
۱۵۳. رحیمی، د.، کاشانی نژاد، 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، ۷۳-۸۶.
۱۵۴. صالحی، ف. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۷. مدل سازی اثر صمغ گزانتان بر خصوصیات بافتی کیک هویج، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۵، شماره ۷۵، ۷۳-۸۲.

۱۵۵. 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.
۱۵۶. سلیمی، آ.، مقصدلو، ی.، جعفری، م.، صادقی ماهونک، ع.، کاشانی نژاد، م. و ضیایی فر، ا. ۱۳۹۷. بهینه‌سازی رهایش میکروکپسول‌های لیکوپن ساخته شده با دیواره پروتئین آب پنیر و مالتودکستروزین توسط روش سطح پاسخ، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۵، شماره ۷۵، ۲۱۷-۲۳۳.
۱۵۷. سلیمی، آ.، مقصدلو، ی.، جعفری، م.، صادقی ماهونک، ع.، کاشانی نژاد، م. و ضیایی فر، ا. ۱۳۹۷. بهینه سازی امولسیون های لیکوپن در صمغ عربی و مالتودکستروزین با استفاده از روش سطح پاسخ، نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی، جلد ۱۰، شماره ۱، ۱۱۷-۱۲۶.
۱۵۸. مرشدی، ا.، رضوی، م.ع.، کاشانی نژاد، م.، شاکر اردکانی، ا. و مصطفوی، ع. ۱۳۹۷. بهینه یابی فرایند برشته کردن مادون قرمز رقم‌های مهم تجاری مغز پسته با روش سطح پاسخ، مجله فناوری های نوین غذایی، دوره ۶، شماره ۱، ۱۳۶-۱۲۱.
۱۵۹. 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.
۱۶۰. 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.
۱۶۱. 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.
۱۶۲. 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 سلولوز 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.
۱۶۳. احسان بخش، م.، صادقی، ع.، رئیسی، م.، ابراهیمی، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۶. جداسازی، شناسایی مولکولی و ارزیابی اثر ضدقارچی جدایه‌های لاکتیکی غالب خمیرترش‌های سبوس گندم و سبوس برنج، پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، جلد ۶، شماره ۳، ۲۶۰-۲۴۵.
۱۶۴. 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.
۱۶۵. 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.

۱۶۶. 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.
۱۶۷. 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.
۱۶۸. 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، ۳۹-۴۹.
۱۶۹. رنجبر، آ.، ضیایی فر، ا.، پروینی، م.، کاشانی نژاد، م. و مقصدلو، 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.
۱۷۰. سیدآبادی، م.م.، آقاجان زاده، س.، کاشانی نژاد، م. و ضیایی 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.
۱۷۱. 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.
۱۷۲. 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.
۱۷۳. 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.
۱۷۴. صباغی، ح.، ضیایی 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.
۱۷۵. صباغی، ح.، ضیایی 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.
۱۷۶. 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.
۱۷۷. باقری، ه.، کاشانی نژاد، م.، ضیایی 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.

۱۷۸. محمدی، ز.، کاشانی نژاد، م.، ضیایی فر، ا. و قربانی، م. ۱۳۹۶. بررسی تاثیر فرآیند پوست گیری با فناوری پرتو دهی مادون قرمز بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی کیوی، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، شماره ۷۳، دوره ۱۴، ۲۲۵-۲۱۳.
۱۷۹. خلیلیان، ص.، ضیایی فر، ا. کاشانی نژاد، 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 پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۱۳، شماره ۲، ۳۴۵-۳۳۳.
۱۸۰. 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.
۱۸۱. 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.
۱۸۲. محمدی، ن.، کاشانی نژاد، م.، اصغری، ع.، قربانی، م.، ضیایی فر، ا. و میرزایی، ح. ۱۳۹۶. مدل سازی خشک شدن لایه نازک خمیر خرماي مضافتی (*Phoenix dactylifera L.*)، مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، جلد ۹، شماره اول، ۵۲-۳۷.
۱۸۳. صالحی، ف.، اسدی امیرآبادی، ع. و کاشانی نژاد، 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.
۱۸۴. اسدی امیرآبادی، ع.، کاشانی نژاد، م. و صادقی، ع. ۱۳۹۶. غیرفعال سازی آنزیم پراکسیداز در بادمجان با استفاده از سامانه مادون قرمز، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۴، شماره ۶۸، ۲۷۹-۲۶۹.
۱۸۵. خلیلیان، ص.، ضیایی فر، ا. کاشانی نژاد، م. و اصغری، ع. ۱۳۹۶. اثر پیش تیمار پخت بر فرآیند سرخ کردن بادمجان و بررسی سینتیک رفتار جذب روغن و تغییرات رطوبت در نمونه های بادمجان طی فرآیند سرخ کردن عمیق و مرحله سرد کردن، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۴، شماره ۶۲، ۱۵۴-۱۴۷.
۱۸۶. شهدادی، ف.، میرزایی، ح.، کاشانی نژاد، م.، خمیری، م.، ضیایی فر، ا. و اکبریان، ع. ۱۳۹۶. بررسی غلظت های مختلف نشاسته مقاوم و کیتوزان بر ساختار میکروسکوپی، خواص رئولوژیکی و زنده مانی باکتری های پروبیوتیک ریزپوشانی شده در ماست نوشیدنی، مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، دوره ۹، شماره ۲، ۸۴-۶۹.
۱۸۷. دهقان، آ.، صادقی ماهونک، ع.، قربانی، م.، کاشانی نژاد، م. و مقصدلو، 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.
۱۸۸. 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.
۱۸۹. عیسی زاده، س.، خمیری، م.، صادقی، ع.، کاشانی نژاد، 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.

۱۹۰. رنجبر، آ.، ضیایی فر، ا.، پروینی، م.، کاشانی نژاد، م. و مقصدلو، ی. ۱۳۹۵. آنالیز عددی کاربرد فنر در محور مرکزی مواد غذایی، مجله نوآوری در علوم و فناوری غذایی (پذیرش چاپ).
۱۹۱. عابدفر، ع.، صادقی، ع. کاشانی نژاد، م.، خمیری، م. و اعلمی، م. ۱۳۹۵. تاثیر تخمیر کنترل شده لاکتوباسیلوس پلانتروم بر ویژگی های کیفی و بیاتی نان گندم نیمه حجیم، مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، شماره ۱۹، ۲۲-۱.
۱۹۲. 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 فرسرخ، مجله نوآوری در علوم و فناوری غذایی، شماره دوم، ۱۰۲-۹۳.
۱۹۳. 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.
۱۹۴. 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 فناوری های نوین غذایی، شماره ۱۳، ۵۷-۴۵.
۱۹۵. 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 فناوری های نوین غذایی، شماره ۱۳، ۲۹-۱۷.
۱۹۶. 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.
۱۹۷. 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.
۱۹۸. 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.
۱۹۹. 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 فناوری های نوین غذایی، شماره ۱۱، ۴۷-۳۹.
۲۰۰. رنجبر، آ.، ضیایی فر، ا.، پروینی، م.، کاشانی نژاد، م. و مقصدلو، ی. ۱۳۹۵. بررسی عددی اثرات درصد پری قوطی بر الگوی انتقال حرارت محلول نشاسته، مجله فناوری های نوین غذایی، شماره ۱۱، ۱۱-۱.
۲۰۱. 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 فناوری های نوین غذایی، شماره ۱۱، ۷۱-۵۹.

۲۰۲. صالحی، ف.، کاشانی‌نژاد، م.، نجفی، ا. و اسدی، ف. ۱۳۹۵. مدل سازی سنتیک 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.
۲۰۳. صباغی، ح.، ضیائی فر، ا.، صادقی، ع.، کاشانی‌نژاد، م. و میرزایی، ح. ۱۳۹۵. مدل سازی سنتیکی تغییرات رنگ در خلال سبب زمینی طی فرآیند سرخ کردن، مجله علوم غذایی و تغذیه، سال چهاردهم، شماره ۱، ۶۵-۷۶.
۲۰۴. 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.
۲۰۵. آقاجان‌زاده، س.، ضیائی فر، ا.، کاشانی‌نژاد، م.، مقصدلو، ی. و اسماعیل‌زاده، ا. ۱۳۹۵. ارزیابی تغییرات آب رنگ نارنج طی فرآوری حرارتی، مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، دوره ۸، شماره ۲، ۱-۲۴.
۲۰۶. صالحی، ف. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۹۵. خصوصیات فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی کنسانتره ازگیل وحشی، فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۳، شماره ۵۹، ۴۹-۵۷.
۲۰۷. 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.
۲۰۸. 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، ۶۷-۷۶.
۲۰۹. آقاجان‌زاده، س.، ضیائی فر، ا.، کاشانی‌نژاد، م.، مقصدلو، 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، ۱-۱۱.
۲۱۰. سیدآبادی، م.، کاشانی‌نژاد، م.، صادقی، ع. و مقصدلو، ی. ۱۳۹۵. بررسی تاثیر فرآیند غشایی اولترافیلتراسیون بر خصوصیات کیفی آب نارنج، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۳، شماره ۵۲، ۱۲۱-۱۳۱.
۲۱۱. 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).
۲۱۲. 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.

۲۱۳. صالحی، ف.، کاشانی نژاد، م. و اسدی امیرآبادی، ع. ۱۳۹۴. بررسی سینتیک 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، ۶۲-۵۵.
۲۱۴. 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، ۴۲-۳۳.
۲۱۵. یزدان پناه، م. ضیائی فر، ا.، کاشانی نژاد، م. و اصغری، ع. ۱۳۹۴. بررسی تاثیر تیمار آبیگری اسمزی بر ویژگی های ظاهری سیب زمینی خشک شده با هوای داغ با روش پردازش تصویر، پژوهش های صنایع غذایی، جلد ۲۵، شماره ۳، ۳۴۷-۳۴۷.
۲۱۶. شهدادی، ف.، میرزایی، ح.، کاشانی نژاد، م.، خمیری، م.، ضیایی 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، ۶۰۱-۵۹۲.
۲۱۷. 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، ۱۰۷-۹۷.
۲۱۸. سلیمی، آ.، مقصدولو، ی.، جعفری، م.، صادقی ماهونک، ع.، کاشانی نژاد، م. و ضیایی 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، ۶۸-۵۵.
۲۱۹. 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، ۴۰۷-۳۹۲.
۲۲۰. 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، ۴۸۴-۴۷۳.
۲۲۱. ضامن، 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، ۱۶-۵.
۲۲۲. ضامن، 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، ۷۶-۶۵.
۲۲۳. 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، ۱۸-۱.
۲۲۴. مشکین فر، ن.، صادقی، ع.، ضیایی 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، ۱۲۹-۱۱۹.

۲۲۵. 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، ۷۷-۹۶.
۲۲۶. ایوبی، ا.، ن. صداقت، م. کاشانی نژاد، م. محبی و ن. یوسف تبار. ۱۳۹۴. اثر پوشش خوراکی لیپیدی (گلیسرین منواسترات و موم کارنوبا) بر زمان ماندگاری کشمش، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۲، شماره ۴۸، ۱۵۱-۱۳۹.
۲۲۷. 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.
۲۲۸. 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.
۲۲۹. 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.
۲۳۰. ضامن، 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.
۲۳۱. رهبری، م.، اعلمی، م.، کاشانی نژاد، م. و مقصدلو، 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.
۲۳۲. ضامن، 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.
۲۳۳. 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.
۲۳۴. سیدآبادی، م.، کاشانی نژاد، م.، صادقی، ع. و مقصدلو، ی. ۱۳۹۴. بررسی تاثیر فرآیند غشایی اولترافیلتراسیون بر رئولوژی و رنگ آب نارنج، مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، (پذیرش چاپ).
۲۳۵. 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.
۲۳۶. 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.
۲۳۷. 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.

۲۳۸. حیدری، م.، اعلمی، م.، کاشانی نژاد، 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.
۲۳۹. قادری، س.، کاشانی نژاد، 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.
۲۴۰. رئیس، م.، قربانی، م.، صادقی، ع. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۳. پیش بینی عمر ماندگاری مغز و پودر بادام با استفاده از آزمون تسریع یافته. مجله علوم و صنایع غذایی ایران (پذیرش چاپ).
۲۴۱. مشگین فر، ن.، صادقی، ع.، ضیایی فر، ا.، قربانی، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۳. بهینه سازی تولید پروتئین هیدرولیز شده از محصولات جانبی صنایع گوشت به کمک روش سطح پاسخ، فصلنامه پژوهش های صنایع غذایی، سال بیست و چهارم، شماره ۲، ۲۲۵-۲۱۵.
۲۴۲. صالحی، ف. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۳. اثر نمک های کلرید سدیم و کلسیم بر ویژگی های صمغ دانه ریحان. مجله علوم غذایی و تغذیه، جلد ۱۱، شماره ۴، ۸۲-۷۵.
۲۴۳. ایوبی، ا.، صداقت، ن.، کاشانی نژاد، م.، محبی، م. و نصیری، م. ۱۳۹۳. بررسی اثر شرایط خشک کردن در خشک کن کابینتی بر شدت خشک شدن انگور و ویژگی های کیفی کشمش، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، (پذیرش چاپ).
۲۴۴. هاشمی شهرکی، م.، ضیایی فر، ا.، کاشانی نژاد، 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. پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۱۰، شماره ۱، ۲۶-۱۵.
۲۴۵. باقری، ه.، سید آبادی، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۳. مدل سازی سینتیک خشک شدن لایه نازک کمه (کشک محلی)، مجله علوم و فناوری های نوین غذایی، شماره ۵، ۱۶-۳.
۲۴۶. رنجبر ندامانی، ا.، صادقی، ع.، قربانی، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۳. بررسی برهم کنش بین ترکیبات آنتی اکسیدانی در مخلوط عصاره های چای سبز و رزماری، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۱۰، شماره ۳، ۲۴۰-۲۳۲.
۲۴۷. صالحی، ف. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۲. خصوصیات رئولوژیکی صمغ دانه ریحان در حضور قندهای مختلف. مجله فرآوری و تولید مواد غذایی، (پذیرش چاپ)
۲۴۸. صالحی، ف.، کاشانی نژاد، م.، صارم نژاد، ف. ۱۳۹۲. تاثیر پارامترهای استخراج صمغ بر سنتیک استخراج جرم در دانه ریحان. مجله پژوهش های صنعت غذا، جلد ۱، شماره ۱، ۳۵-۲۹.
۲۴۹. چراغی، م.، کاشانی نژاد، م.، مقصدلو، 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.
۲۵۰. غریب، ع.، کاشانی نژاد، 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.

۲۵۱. 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، ۴۸-۳۹.
۲۵۲. 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، ۲۰-۱۳.
۲۵۳. اشراقی، ا.، کاشانی‌نژاد، م.، مقصدلو، 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.
۲۵۴. آیدانی، ع.، کاشانی‌نژاد، م.، مختاریان، م.، بخش آبادی، ح. ۱۳۹۲. بهینه سازی فرآیند آبیگری اسمزی پرتقال با روش سطح پاسخ و تخمین پارامترهای آبیگری با کمک شبکه عصبی مصنوعی. مجله پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۹، شماره ۳، ۲۱۴-۲۰۲.
۲۵۵. رضایی، ر.، خمیری، م.، کاشانی‌نژاد، م. و اعلمی، م. ۱۳۹۲. بررسی اثر اینولین بر خواص فیزیکیوشیمیایی، رئولوژیکی، حسی و زنده مانی پروبیوتیک ها در ماست منجمد، مجله علوم و صنایع غذایی، دوره ۱۰، شماره ۴۱، ۹۰-۸۱.
۲۵۶. رهبری، م.، اعلمی، م.، مقصدلو، ی. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۹۲. بررسی ویژگی های فیزیکیوشیمیایی 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.
۲۵۷. 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.
۲۵۸. 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.
۲۵۹. 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.
۲۶۰. خوانچه گردان، م.، رفیعی، ش.، کاشانی‌نژاد، م. و جعفری، م. ۱۳۹۰. مدل سازی ضریب پخش رطوبت ورقه های نازک لیمو شیرین. مجله مهندسی بیوسیستم ایران. جلد ۴۲، شماره ۲، ۱۹۰-۱۸۳.
۲۶۱. اشراقی، ا.، مقصدلو، 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.
۲۶۲. 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.
۲۶۳. رهبری، م.، اعلمی، م.، مقصدلو، 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.

۲۶۴. رنجبری، ع.، کاشانی نژاد، 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.
۲۶۵. حسین پور، س.، رفیعی، ش. و کاشانی نژاد، 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.
۲۶۶. رضایی، ر.، خمیری، م.، کاشانی نژاد، 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.
۲۶۷. رضایی، ر.، خمیری، م.، اعلمی، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۰. اثر صمغ گوار و صمغ عربی بر برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی ماست منجمد، پژوهش های صنایع غذایی، جلد ۲۱، شماره ۱، ۸۳-۹۱.
۲۶۸. سلیمی، آ.، مقصدلو، ی.، میرزایی، ح. و کاشانی نژاد، 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.
۲۶۹. بدبدک، ص.، حصاری، ج.، کاشانی نژاد، 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.
۲۷۰. دارایی، ا.، میرزایی، ح.، مقصدلو، ی. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۸۹. بررسی خواص فیزیکوشیمیایی 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.
۲۷۱. بدبدک، ص.، کاشانی نژاد، م.، حصاری، ج. و رضوی، م. ع. ۱۳۸۸. تاثیر تیمارهای مختلف شفاف سازی با روش کلاسیک بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی آب انار. مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، جلد ۱، شماره ۲، ۸۱-۹۸.
۲۷۲. -ابراهیم رضاگاه، م.، کاشانی نژاد، 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.
۲۷۳. -احمدی، م.، خمیری، م.، خسروشاهی، ا. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۸۸. جداسازی و شناسایی باکتریهای اسید لاکتیک پنیر سنتی ليقوان، مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی، جلد ۱۶، شماره ۳، ۱۳۶-۱۴۶.
۲۷۴. -علی پور، م.، کاشانی نژاد، م.، مقصدلو، ی. و جعفری، م. ۱۳۸۸. بررسی اثر پوشش های آردی و مخلوط 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.
۲۷۵. دارایی، ا.، میرزایی، ح.، مقصدلو، ی. و کاشانی نژاد، 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.

- ۲۷۶- دارایی، ا.، میرزایی، ح.، مقصدلو، ی. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۸۸. تاثیر مواد هیدروکلونیدی بر جذب روغن و خواص کیفی خلال نیمه سرخ شده سیب زمینی، مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی، جلد ۱۶، شماره ۳، ۱۲۳-۱۳۵.
- ۲۷۷- 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.
- ۲۷۸- کشیری، م.، مقصدلو، 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.
- ۲۷۹- کشیری، م.، مقصدلو، 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.
- ۲۸۰- 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.
- ۲۸۱- 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.
- ۲۸۲- 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.
- ۲۸۳- 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.
- ۲۸۴- احمدی، م.، خمیری، م.، خسروشاهی، ا. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۸۸. بررسی تاثیر جدایه های شناسایی شده از پنیر لیقوان و نوع شیر بر خواص حسی پنیر سفید ایرانی، مجله علوم و صنایع غذایی، جلد ۶، شماره ۲، ۸۲-۷۵.
- ۲۸۵- 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.
- ۲۸۶- 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.

- ۲۸۷- سلیمی، آ.، مقصدلو، 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.
۲۸۸. سلیمی، آ.، مقصدلو، ی.، میرزایی، ح. و کاشانی‌نژاد، م. ۱۳۸۸. اثر زمان نگهداری بر تغییرات کیفی و توانایی باز جذب آب قطعات خشک شده سیب زمینی جهت تخمین بهترین زمان مصرف و انتخاب مناسبترین رقم، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۹، شماره ۴، ۴-۹.
- ۲۸۹- دارایی، ا.، میرزایی، ح.، کاشانی‌نژاد، م.، و مقصدلو، ی. ۱۳۸۷. استفاده از مواد هیدروکلوئیدی به عنوان پوشش های خوراکی به منظور تولید چیپس کم چرب، مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی، جلد ۱۵، شماره ۶، ۱۷۵-۱۷۰.
- ۲۹۰- کشیری، م.، مقصدلو، 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.
- ۲۹۱- 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.
- ۲۹۲- 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.
- ۲۹۳- 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.
- ۲۹۴- کاشانی‌نژاد، م. مرتضوی، ع. سیف کردی، ع. و مقصدلو، ی. ۱۳۸۴. بررسی تاثیر متغیرهای خشک کردن بر خصوصیات کیفی پسته رقم اوحدی، مجله علوم کشاورزی ایران، جلد ۳۶، شماره ۵، ۱۰۸۵-۱۰۷۵.
- ۲۹۵- 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.
- ۲۹۶- کاشانی‌نژاد، م. مرتضوی، ع. پورآذرنگ، ه. و مقصدلو، 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.
- ۲۹۷- 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. 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

۴۲. رفیعی فر، ع.، ع. صادقی ماهونک، م. کاشانی نژاد، ا. ضیایی فر، م. قربانی. ۱۳۹۳. اثر افزودن مقادیر متفاوت پوره کدو حلوایی بر بافت و بیاتی شیرینی سنتی کاکا در طی نگهداری ۴ روزه در دمای اتاق، همایش ملی مباحث نوین در کشاورزی، اردیبهشت ماه، تهران
۴۳. 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
۴۴. 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
۴۵. ایوبی، ا.، ن. صداقت، م. کاشانی نژاد، و م. محبی. ۱۳۹۳. بررسی امکان کاربرد پوشش‌های خوراکی گلیسرول منواستارات و موم کارنو برای کشمش سبز، اولین همایش ملی میان وعده‌های غذایی، ۱۱-۱۰ اردیبهشت ماه، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی، مشهد
۴۶. عبدی گول، ف.، ع. اصغری، م. رحمتی، و م. کاشانی نژاد. ۱۳۹۳. بهینه سازی خشک کردن اسمزی ژل آلوه ورا به روش سانتریفوژ با ارزیابی حسی وروش سطح پاسخ، دومین همایش ملی کشاورزی و منابع طبیعی پایدار
۴۷. 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
۴۸. عبدی گول، ف.، ع. اصغری، م. رحمتی، و م. کاشانی نژاد. ۱۳۹۳. تعیین دمای مناسب خشک کردن هوای گرم ژل آلوه ورا با پیش تیمار اسمزی به کمک ارزیابی حسی، دومین همایش ملی کشاورزی و منابع طبیعی پایدار
۴۹. 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
۵۰. رئیس، ا.، ا. ضیائی فر، م. کاشانی نژاد، و ا. اصغری. ۱۳۹۳. مطالعه ضریب نفوذ مؤثر و رفتار خشک شدن خمیر خرماي حاوی مالتودکستروزین 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
۵۱. 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
۵۲. سیدآبادی، م.، م. کاشانی نژاد، ع. صادقی، و ی. مقصدلو. ۱۳۹۳. گرفتگی غشایی؛ مکانیسم و راهکارهای مقابله با آن، بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، ۹-۸ شهریور، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

۵۳. 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
۵۴. 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
۵۵. 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
۵۶. 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
۵۷. 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
۵۸. عابدفر، ع.، ع. صادقی، م. کاشانی نژاد، و م. خمیری. ۱۳۹۳. ارزیابی روند تغییرات اسیدیته قابل تیتراژ 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
۵۹. رئیس، ا.، ا. ضیائی فر، م. کاشانی نژاد، و ع. اصغری. ۱۳۹۳. ارائه فرمولاسیون جدید برای تولید پودر خرما با استفاده از دو آنتی پلاستیسایزر، بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، ۸-۹ شهریور، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
۶۰. 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
۶۱. 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.
۶۲. 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.
۶۳. محمدی، ن.، مقصدلو، 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.
۶۴. 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.

۶۵. 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.
۶۶. 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.
۶۷. 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.
۶۸. ایوبی، ا.، صداقت، ن.، کاشانی نژاد، م.، محبی، م. و نصیری، م. ۱۳۹۲. بررسی تاثیر پوشش خوراکی لیپیدی بر ویژگی‌های حرارتی و مکانیکی کشمش. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۷-۹ آبان. شیراز.
۶۹. 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.
۷۰. 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.
۷۱. 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.
۷۲. 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 خرمالو. 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. تعیین ضریب پخش موثر و انرژی فعال سازی خرمالو در خشک کن لایه نازک. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۷-۹ آبان. شیراز.
۷۴. 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.
۷۵. 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.
۷۶. 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.
۷۷. صباغی، ح.، ضیایی، 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.
۷۸. 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.

۷۹. 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، ۱۰-۹ اردیبهشت، قوچان.
۸۰. چراغی، م.، کاشانی نژاد، م.، مقصدلو، ی.، محمد قربانی، م. و میرزایی، ح. ۱۳۹۲. بررسی اثر پرتودهی مایکروویو بر هیدرولیز آنزیمی ضایعات لیگنوسلولزی، دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، ۱۰-۹ اردیبهشت، قوچان.
۸۱. چراغی، م.، کاشانی نژاد، م.، مقصدلو، 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، ۱۰-۹ اردیبهشت، قوچان.
۸۲. 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، ۱۰-۹ اردیبهشت، قوچان.
۸۳. 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، ۱۰-۹ اردیبهشت، قوچان.
۸۴. 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، ۱۰-۹ اردیبهشت، قوچان.
۸۵. 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، ۱۰-۹ اردیبهشت، قوچان.
۸۶. 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، ۱۰-۹ اردیبهشت، قوچان.
۸۷. ضامنی، ع.، کاشانی نژاد، م.، اعلمی، م. و صالحی، ف. ۱۳۹۲. بررسی خصوصیات رئولوژیکی صمغ دانه ریحان، دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، ۱۰-۹ اردیبهشت، قوچان.
۸۸. 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، ۱۰-۹ اردیبهشت، قوچان.
۸۹. 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، ۱۰-۹ اردیبهشت، قوچان.
۹۰. 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.
۹۱. 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.
۹۲. 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.

۹۳. 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.
۹۴. امینی، س.، کاشانی نژاد، م.، و خمیری، م. ۱۳۹۱. روش PCR-RFLP برای تشخیص غذاهای حلال. ۲۲-۲۰ اردیبهشت ماه، دانشگاه پیام نور یزد.
۹۵. 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.
۹۶. 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.
۹۷. 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.
۹۸. 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.
۹۹. رحیمی، ب.، کاشانی نژاد، م. ۱۳۹۱. تاثیر فرآیند اکستروژن بر کاهش میزان آفلاتوکسین، همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا، ۲۵ آبان ماه، شیراز.
۱۰۰. 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.
۱۰۱. 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.
۱۰۲. رئیسی، 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.
۱۰۳. رئیسی، 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.
۱۰۴. رئیسی، 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.
۱۰۵. رئیسی، 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.
۱۰۶. مشگین فر، ن.، صادقی، ع.، ضیایی فر، ا.، کاشانی نژاد، م. و قربانی، م. ۱۳۹۱. تولید پپتیدهای زیست فعال با عملکرد آنتی اکسیدانی با استفاده از محصولات جانبی صنایع گوشت، سومین همایش ملی بیوتکنولوژی کشاورزی ایران، ۱۳ شهریور ماه، تهران

۱۰۷. 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.
۱۰۸. 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.
۱۰۹. لشکربلوکی، ف.، منصودلو، 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.
۱۱۰. اشراقی، ا.، کاشانی نژاد، م.، منصودلو، 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.
۱۱۱. اشراقی، ا.، منصودلو، 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.
۱۱۲. اشراقی، ا.، منصودلو، 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.
۱۱۳. 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.
۱۱۴. رضاه، 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.
۱۱۵. 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.
۱۱۶. 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.
۱۱۷. احمدی، م.، م. خمیری، ا. خسروشاهی، م. کاشانی نژاد. ۱۳۸۷. جداسازی و شناسایی فلور لاکتیکی پنیر سنتی ليقوان، هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۲۵-۲۴ مهرماه، مشهد مقدس.
۱۱۸. لشکربلوکی، ف.، منصودلو، ی.، اعلمی، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۸۷. روند بیاتی و قابلیت نگهداری نان بربری سنتی و صنعتی، هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۲۵-۲۴ مهرماه، مشهد مقدس.
۱۱۹. لشکربلوکی، ف.، منصودلو، ی.، اعلمی، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۸۷. مقایسه خصوصیات ارگانولپتیک نان بربری سنتی و صنعتی، هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۲۵-۲۴ مهرماه، مشهد مقدس.
۱۲۰. لشکربلوکی، ف.، منصودلو، ی.، اعلمی، م. و کاشانی نژاد، م. ۱۳۸۷. میزان اسید فیتیک در نان بربری غنی شده با آهن. هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۲۵-۲۴ مهرماه، مشهد مقدس.

۱۲۱. 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.
۱۲۲. 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.
۱۲۳. دارایی، ا.، آ. سلیمی، م. کشیری، ح. میرزایی، ی. مقصدلو، م. کاشانی نژاد. ۱۳۸۶. بررسی خواص تکنولوژیکی سه واریته رایج استان گلستان جهت شناسایی واریته مناسب برای تولید محصولات سرخ شده سیب زمینی، هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۲۴-۲۳ آبان، دانشگاه ارومیه.
۱۲۴. 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.
۱۲۵. 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.
۱۲۶. 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.
۱۲۷. چابرا، د.، م. کاشانی نژاد. ۱۳۸۵. مدیریت کاهش میزان ضایعات در صنایع فرآوری برنج. دوازدهمین همایش ملی برنج، ۴-۵ دی، دانشگاه مازندران.
۱۲۸. 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.
۱۲۹. رفیعی، ش.، و کاشانی نژاد، م. ۱۳۸۵. سینتیک خشک کردن سویا رقم ویلیامز، چهارمین کنگره ملی مهندسی ماشینهای کشاورزی و مکانیزاسیون، ۸-۷ شهریور، دانشگاه تبریز.
۱۳۰. رفیعی، ش.، و کاشانی نژاد، م. ۱۳۸۵. مدل خشک شدن توده بستر نازک ذرت (رقم ۷۰۴)، چهارمین کنگره ملی مهندسی ماشینهای کشاورزی و مکانیزاسیون، ۸-۷ شهریور، دانشگاه تبریز.
۱۳۱. فرمانی، م.، م. کاشانی نژاد، و ی. مقصدلو. 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.
۱۳۲. 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.
۱۳۳. قاسمیان فرد، م.، م. کاشانی نژاد، و ی. مقصدلو. 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.
۱۳۴. 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.
۱۳۵. 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.
۱۳۶. 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.

۱۳۷. چابرا، د. م. کاشانی نژاد، ش. رفیعی. ۱۳۸۵. نقش پاربولینگ در کاهش ضایعات برنج، شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ۲۴-۲۳ فروردین، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
۱۳۸. قاسمیان فرد، م. و م. کاشانی نژاد. ۱۳۸۴. بررسی نقش فرآیندهای خشک کردن در شکست دانه‌های برنج، دومین همایش ملی ضایعات محصولات کشاورزی، ۲۴ آبان ماه، دانشگاه تربیت مدرس.
۱۳۹. 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.
۱۴۰. 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.
۱۴۱. کاشانی نژاد، م. ۱۳۸۱. مقایسه فرآوری پسته در ایران با سایر کشورها، اولین کنفرانس علمی - کاربردی پسته، مردادماه، سیرجان، سازمان جهاد کشاورزی استان کرمان.
۱۴۲. 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.
۱۴۳. 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.
۱۴۴. 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.
۱۴۵. کاشانی نژاد، م. نیکخواه، م. ۱۳۸۰. تعیین مدل ریاضی برای بررسی رشد کپک اسپرژیلوس فلاووس و تشکیل آفلاتوکسی در مواد غذایی، دوازدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ۱۹-۱۷ مهرماه، انجمن متخصصین علوم و صنایع غذایی ایران، تهران.
۱۴۶. کاشانی نژاد، م. عدالتیان، م. ۱۳۸۰. از بین بردن آلودگی آفلاتوکسین در محصولات کشاورزی به کمک مهندسی ژنتیک، دوازدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ۱۹-۱۷ مهرماه، انجمن متخصصین علوم و صنایع غذایی ایران، تهران.
۱۴۷. کاشانی نژاد، م. نیکخواه، م. ۱۳۸۰. روش‌های تصفیه پساب صنایع لبنی، نخستین همایش تخصصی صنعت شیر و فرآورده‌های آن، ۲۰-۱۹ آبان، دانشگاه تهران.
۱۴۸. 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.
۱۴۹. مظاهری تهرانی، م. کاشانی نژاد، م. ۱۳۷۹. تولید اسید لاکتیک از ضایعات آرد، همایش ملی بیوتکنولوژی و آینده، ۲۷ بهمن، مشهد مقدس.
۱۵۰. دوستی، ف. کاشانی نژاد، م. ۱۳۷۹. از بین بردن آفت کتشا و علف کتشهای موجود در خاک توسط میکروارگانسیمها، سومین همایش کشوری بهداشت محیط، ۱۲-۱۰ آبان، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی کرمان.
۱۵۱. دوستی، ف. کاشانی نژاد، م. ۱۳۷۹. تجزیه علف کتشا و آفت کتشا توسط استرپتومایسسها، سومین همایش کشوری بهداشت محیط، ۱۲-۱۰ آبان، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی کرمان.
۱۵۲. کاشانی نژاد، م. علیزاده، ح. ۱۳۷۸. کاربرد میکرواینکیپسولاسیون در تسریع و کنترل رسانیدن پنیر، دومین همایش ملی شیر و فرآورده‌های لبنی، ۲۷-۲۵ شهریور، دانشگاه فردوسی مشهد.

۱۵۳. 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)، ۹-۱۱ مرداد، دانشگاه فردوسی مشهد.

۱۵۴. 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)، ۹-۱۱ 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 آئروپنایمی 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 بذور 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 چپس قارچ دکمه‌ای با استفاده از سامانه مادون قرمز، بنیاد نخبگان استان گلستان
۲۲. استفاده از آرد چربی گرفته‌شده 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 آنتی‌اکسیدان 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 بادرنجبویه و عصاره چای سبز در دوغ (همکار)، شرکت شیر پاستوریزه پگاه گلستان
۲۹. مدل سازی سنتتیک غیرفعال سازی اشرشیاکلی و استافیلوکوکوس اورئوس در محیط کشت مایع توسط اشعه مادون قرمز، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
۳۰. مقایسه تاثیر تیمار حرارتی آبمیوه‌ها با استفاده از امواج مادون قرمز و حمام آب (همکار)، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

دانشجویان تحت راهنمایی و مشاوره

مقطع دکتری

۱. باقری، ه. ۱۳۹۶. ارزیابی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و مدل سازی انتقال جرم و حرارت طی برشته کردن مغز بادام زمینی توسط سامانه ترکیبی مادون قرمز-هوای داغ
۲. ضیایی فر، آ. ۱۳۹۵. مطالعه تجربی و عددی انتقال حرارت در فرآیند انجمادزدایی گوشت گاو منجمد با پرتو مادون قرمز
۳. قادری، م. ۱۳۹۵. مدل سازی و شبیه سازی فرآیند انتقال جرم در طی آب نمک گذاری پنیر فتا (راهنمای مشترک)
۴. عسکری، ب. ۱۳۹۵. 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 (راهنمای مشترک)
۵. 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)
۶. حسینی، ح. ۱۳۹۵. تولید پودر کدو حلوائی با سامانه مادون قرمز تحت خلاء و استفاده از آن در فرمولاسیون کیک اسفنجی (راهنمای مشترک)

۷. رضایی، ر. ۱۳۹۴. تولید ماست سویا منجمد سین بیوتیک و بررسی بیوترانسفورماسیون ایزوفلاون‌ها در آن (راهنمای مشترک)
۸. صالحی، ف. ۱۳۹۴. بررسی انتقال حرارت و جرم خشک کردن قارچ دکمه ای توسط سامانه‌های مادون قرمز به روش دینامیک سیالات محاسباتی
۹. شهدادی، ف. ۱۳۹۴. بررسی خواص کیفی و رئولوژیکی نوشیدنی ماست تهیه شده با باکتری‌های پروبیوتیک ریزپوشانی شده (راهنمای مشترک)
۱۰. محمدی کرمانه، ن. ۱۳۹۳. بررسی تاثیر سامانه مادون قرمز تحت خلأ بر فرآیند خشک شدن و کیفیت خمیر خرماي مضافتي
۱۱. دارائی گرمه خانی، ا. ۱۳۹۲. بهینه سازی تولید قندهای قابل تخمیر از بقایای لیگنوسولوزی کلزا با استفاده از پیش تیمارهای نوین (راهنمای مشترک)
۱۲. ایوبی ده پائینی، ا. ۱۳۹۲. بررسی اثر شرایط خشک کردن، پوشش خوراکی و شرایط نگهداری بر ویژگی‌های کیفی و ماندگاری کشمش (راهنمای مشترک)
۱۳. شرافت، ن. ۱۳۹۸. ریزپوشانی و مدل سازی رهائش آستاگزانتین در کمپلکس صمغ عربی- کنساتره پروتئین آب پنیر و استفاده از آن در ماست همزده (مشاور)
۱۴. اردشیر، ح. ۱۳۹۷. بهینه سازی تولید پنیر کر میک و مقایسه ویژگی های کیفی آن با پنیر لاکتیکی سنتی ایرانی (مشاور)
۱۵. 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)
۱۶. 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)
۱۷. 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)
۱۸. صباغی، ح. ۱۳۹۶. طراحی کنترل کننده فازی در فرآیند همزمان بلانچینگ خشک و آبردایی مادون قرمز با روش حرارت دهی متناوب برای برش های سیب (مشاور)
۱۹. 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)
۲۰. فتحی، ب. ۱۳۹۶. تاثیر تیمارهای حرارتی-رطوبتی و اکستروژن بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی آرد ارزن، خمیر و کیک حاصل (مشاور)
۲۱. ابراهیمی، م. ۱۳۹۴. ارزیابی توانایی تولید باکتریوسین توسط آغازگرهای لاکتیکی جدا شده از برخی محصولات تخمیری سنتی بر اساس روش های آزمایشگاهی و بیوانفورماتیکی (مشاور)
۲۲. اسدی، س. ۱۳۹۵. تاثیر نمک زنی و روش های مختلف برشته کردن بر تشکیل آکریل آمید در مغز پسته (مشاور)
۲۳. آفاجان زاده، س. ۱۳۹۵. طراحی و ساخت سیستم فرآوری آب گوجه فرنگی توسط امواج مادون قرمز و میدان الکتریکی پالسی (مشاور)

۲۴. رنجبر ندامانی، آ. ۱۳۹۴. بررسی ضرایب نفوذ حرارتی (f و z) با استفاده از روش دینامیک سیالات محاسباتی در کنسرو غذایی بر پایه نشاسته (فرنئی) (مشاور)
۲۵. سلیمی هیزجی، آ. ۱۳۹۳. بهینه سازی فرآیند ریزپوشانی اولئورزین لیکوپن و بررسی شرایط هسته در محیط های آبی (مشاور)
۲۶. آقاجانی، ن. ۱۳۹۳. بررسی ویژگیهای 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)
۲۷. محمودی، م. ۱۳۹۴. بررسی ویژگی ضد سرطانی و سایر ویژگی های پروبیوتیکی باکتریهای اسید لاکتیک جدا شده از فرآورده های لبنی تخمیری سنتی (مشاور)
۲۸. رحمانی، ک. ۱۳۹۴. مدل سازی هیدراسیون پروتئین ها و انتقال جرم در حین فرآیند نفوذ نمک و بررسی پدیده نرم شدن پنیر سفید فرآپالایش ایرانی (مشاور)
۲۹. 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. شایسته کیا، پ. ۱۴۰۰. ارزیابی خصوصیات ضدقارچی، پروبیوتیکی و فناوری اسید لاکتیک انتخابی جدا شده از باکویت و آمارانت تخمیر شده (راهنمای مشترک).
۲. وفادار قاسمی، م. ۱۳۹۷. بررسی اثر پرتو دهی مادون قرمز بر آلودگی زدایی و کیفیت زرشک
۳. سعیدفر، س. ۱۳۹۷. بررسی سنتتیک و انرژی مصرفی خشک کردن قطعات هویج با استفاده از خشک کن ترکیبی مادون قرمز- بستر سیال
۴. کمالی، س. ۱۳۹۷. تاثیر پیش تیمار پرتو مادون قرمز و مایکروویو بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و جذب روغن چیس چغندر قرمز
۵. شوندی، م. ۱۳۹۷. مدل سازی سنتتیک نابودی باسیلوس سرئوس توسط تابش مادون قرمز در دانه هل
۶. خشنود، ز. ۱۳۹۶. بررسی ویژگی های رئولوژیکی و فیزیکوشیمیایی سس مایونز تهیه شده با نانوذرات نشاسته و صمغ زانتان
۷. 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
۸. 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
۹. جعفری نژاد، ع. ۱۳۹۵. بررسی استفاده از روش ترکیبی کف پوشی- مادون قرمز در تولید پودر شیره انجیر
۱۰. رحیمی، د. ۱۳۹۵. بررسی تاثیر فرآیند پخت با سامانه مادون قرمز بر ویژگی های کیفی و انتقال جرم ناگت مرغ

۱۱. محمدی، ز. ۱۳۹۵. بهینه سازی پوست گیری کیوی با روش پرتو مادون قرمز
۱۲. اسدی امیرآبادی، ع. ۱۳۹۴. بررسی غیرفعال سازی آنزیم پلی فنل اکسیداز در بادمجان توسط سامانه ماون قرمز
۱۳. پورجم علویجه، م. ۱۳۹۴. تولید پودر شیره خرما با استفاده از روش خشک کردن بر پایه کف و سامانه مادون قرمز
۱۴. عابدفر، ع. ۱۳۹۴. تاثیر آغازگر لاکتوباسیلوس غالب جداشده از خمیر ترش سنتی بر میزان بیاتی نان‌های ایرانی
۱۵. رفیعی فر، ع. ۱۳۹۳. تاثیر پوره کدو حلوایی بر جذب روغن، خصوصیات ارگانولپتیکی و ماندگاری شیرینی سنتی (کاکا)
۱۶. صفار، ف. ۱۳۹۳. بررسی تاثیر مالتودکستروز، پلی دکستروز و عصاره شیرین بیان بر خصوصیات فیزیکی، شیمیایی و حسی گز بدون شکر
۱۷. سید آبادی، م. ۱۳۹۳. شفاف سازی غشایی آب نارنج به روش اولترافیلتراسیون و آنالیز پارامترهای عملیاتی
۱۸. ضیایی فر، آ. ۱۳۹۳. بررسی فاکتورهای فرآیندی موثر بر خواص فیزیکی پوسته و مرکز سبب زمینی سرخ شده
۱۹. یادگار، ف. ۱۳۹۲. استفاده از روش پردازش تصویر در تحلیل چروکیدگی و تغییرات شکل و رنگ خرمالو بی‌دانه در طی خشک‌شدن لایه نازک
۲۰. ضامنی، ع. ۱۳۹۲. تاثیر تیمارهای حرارتی و انجماد بر ویژگی های رئولوژیکی و بافتی صمغ دانه ریحان و بالنگو
۲۱. رمزی، م. ۱۳۹۲. بررسی رفتار رئولوژیکی و فیزیکوشیمیایی برخی عسل های شهرستان گرگان
۲۲. چراغی، م. ۱۳۹۲. بهینه‌سازی هیدرولیز آنزیمی کاه کلزا با استفاده از پیش تیمار مایکروویو/مواد شیمیایی
۲۳. هادی نژاد، پ. ۱۳۹۲. بهینه سازی فرآیند خشک کردن ترکیبی (اسمز- مایکروویو) ورقه های پرتقال با استفاده از روش سطح پاسخ
۲۴. ادیبی درونکلایی، ح. ۱۳۹۲. تعیین ضایعات لیگنوسلولوزی گندم و برنج و ارائه راهکارهای مناسب برای استفاده از آنها
۲۵. تیموری، م. ۱۳۹۲. بررسی ضایعات برخی از میوه ها و سبزی ها در استان گلستان و ارائه راهکار مناسب جهت استفاده بهینه از آنها
۲۶. نوری، م. ۱۳۹۱. بهینه سازی فرآیند خشک کردن جعفری و نعنا با استفاده از روش ترکیبی هوای داغ و مایکروویو
۲۷. یزدی، آ. ۱۳۹۱. بهینه سازی خشک کردن حلقه های پیاز با استفاده از هوای داغ و مایکروویو
۲۸. غریب، ع. ۱۳۹۱. بهینه سازی خشک کردن ترکیبی اسمزی و هوای داغ چغندر لبویی
۲۹. امینی هرنندی، س. ۱۳۹۱. اصول و فناوری تولید گز.

۳۰. هاشمی شهرکی، م. ۱۳۹۱. محدود کردن جذب روغن در مرحله سرد کردن سیب زمینی سرخ شده (راهنمای مشترک)
۳۱. عزت زادگان جهرمی، س. ۱۳۹۱. تاثیر پارامترهای فرآپالایش بر خصوصیات کیفی مخلوط آب سبزیجات (کرفس، کاهو و اسفناج)
۳۲. رنجبری، ع. ۱۳۸۹. بررسی تاثیر فرآیند فراصوت بر جذب آب نخود و لوبیا چیتی
۳۳. اشراقی کاخکی، ا. ۱۳۸۹. تاثیر امواج فراصوت بر آبگیری اسمزی کیوی و ارزیابی کیفیت محصول خشک شده (راهنمای مشترک)
۳۴. بدبدک، ص. ۱۳۸۸. تاثیر فرآیند شفاف سازی غشایی فرآپالایش (اولترافیلتراسیون) و پیش تیمارهای آنزیمی و کمک صافی بر کیفیت آب انار
۳۵. خوانچه گردان، م. ۱۳۸۸. مدل سازی سینتیک خشک کردن لایه نازک لیمو شیرین
۳۶. آفاجانی، ن. ۱۳۸۷. اثر دما و نوع خشک کن بر خواص فیزیکوشیمیایی مالت
۳۷. شایان فر، ش. ۱۳۸۷. بررسی تاثیر بسته بندی تحت اتمسفر اصلاح شده (MAP) بر نگهداری پسته تازه
۳۸. علی پور، م. ۱۳۸۷. بررسی اثر پوشش های آردی و کاراگینان بر میزان جذب روغن در محصولات سرخ شده سیب زمینی
۳۹. ابراهیم رضاگاه، م. ۱۳۸۷. بهینه سازی خشک کردن ترکیبی (اسمزی-هوای داغ) قارچ دکمه ای
۴۰. واحدی ترشیزی، م. ۱۳۹۷. بررسی خواص فیزیکوشیمیایی آب نارنج در فرآیند گرمایی اهمیک (مشاور)
۴۱. 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)
۴۲. ابوالفضلی، ن. ۱۳۹۷. تولید و بهبود فیلم زیست فعال بر پایه نشاسته ذرت آمیلوز بالا حاوی کورکومین و مدل سازی جذب رطوبت (مشاور)
۴۳. همتی، ف. ۱۳۹۷. نانوریزپوشانی ید توسط نانو کریستال سلولز حاصل از پوست سخت گردو و مدل سازی رهایش آن (مشاور)
۴۴. مختاری، ز. ۱۳۹۶. اثر فرآیند حرارتی و افزودن آرد بلوط بر ویژگی های کیفی کیک بدون گلوتن بر پایه آرد برنج (مشاور)
۴۵. 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)
۴۶. کنودان، ص. ۱۳۹۵. تاثیر فرآیند پاستوریزاسیون بر برخی از ویژگی های فیزیکوشیمیایی مخلوط آب هویج-کیوی (مشاور)
۴۷. کیادلیری، ف. ۱۳۹۵. جداسازی، شناسایی مولکولی و ارزیابی خواص ضد میکروبی آغازگرهای لاکتوباسیلوس غالب موجود در خمیر ترش حاصل از آرد کامل جو (مشاور)
۴۸. عباس زاده، ف. ۱۳۹۵. تولید کنسانتره پروتئین بادام شیرین و استفاده از آن در فرمولاسیون کیک فاقد گلوتن بر پایه آرد برنج (مشاور)

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

۶۷. رئیسی، ا. ۱۳۹۳. بهینه سازی و مدل سازی فرآیند خشک کردن خرماي مضافتي در خشك كردن لايه نازك (مشاور)
۶۸. آمارلویی، ح. ۱۳۹۳. اثر دما و نمك امولسیون كننده فسفات بر خواص فیزیكوشیمیایی، عملكردی و رئولوژیکی پنیر پیتزای پروسس (مشاور)
۶۹. حیدری، م. ۱۳۹۳. استفاده از جایگزین های چربی بر پایه پروتئین و آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی در فرمولاسیون سس مایونز كم چرب (مشاور)
۷۰. عزیزى، د. ۱۳۹۲. مدل سازی و بهینه كردن ویژگی های کیفی بر گه کیوی خشك شده با روش پرتوتابی و مقایسه آن با خشك كردن توسط آون (مشاور)
۷۱. یزدان پناه، م. ۱۳۹۲. تركيب خشك كردن اسمزى و هوای داغ برای برشهای سیب زمینی و ارزیابی چروکیدگی به كمك پردازش تصویر (مشاور)
۷۲. اربیدار، ا. ۱۳۹۲. بررسی اثر پرتودهی گاما، میکروویو و دمای بالا بر سنتیک فعالیت آنتی اكسیدانی عصاره برگ حرا در روغن سویا (مشاور)
۷۳. معیری، س. ۱۳۹۲. استفاده از آرد بدون چربی جوانه گندم در فرمولاسیون نان حجیم (مشاور)
۷۴. صباغی، ح. ۱۳۹۲. آنالیز انتقال حرارت و جرم و پیش بینی تغییرات بافتی در طی سرخ كردن خلال های سیب زمینی (مشاور)
۷۵. رئیسی، م. ۱۳۹۲. تخمین پایداری بادام در مقابل اكسایش با استفاده از آزمون تسریع یافته (مشاور)
۷۶. رنجبر ندامانی، ا. ۱۳۹۲. بررسی فعالیت آنتی اكسیدانی تركيب عصاره های گیاهی رزماری، چای سبز و میوه بلوط (مشاور)
۷۷. مشکین فر، ن. ۱۳۹۱. تهیه پروتئین هیدرولیز شده از فرآورده های جانبی صنایع گوشت و بررسی خاصیت آنتی اكسیدانی آن (مشاور)
۷۸. رهبری، م. ۱۳۹۱. استفاده از پروتئین جوانه گندم در فرمولاسیون سس مایونز (مشاور)
۷۹. جلیلی، ف. ۱۳۹۱. کاربرد امواج فراصوت در استخراج روغن كانولا (مشاور)
۸۰. ساداتی گل افشانی، ا. ۱۳۹۰. تاثیر پوشش دهی بر فرآیند خشك كردن ترکیبی (اسمزى و هوای داغ) سیب (مشاور)
۸۱. رضایی، ر. ۱۳۸۹. بررسی اثر اینولین و برخی صمغ ها بر ویژگیهای فیزیكوشیمیایی، حسی و زنده مانی پروبیوتیکها در ماست منجمد (مشاور)
۸۲. انصاری پور، ا. ۱۳۸۷. بررسی ماندگاری پروبیوتیکها در پنیر سفید ایرانی و تاثیر آنها بر برخی خصوصیات فیزیكوشیمیایی آن (مشاور)
۸۳. وثوق، ا. ۱۳۸۷. اثر برخی از عرقیات گیاهی بر قابلیت بقای باکتریهای پروبیوتیک در دوغ سنتی (مشاور)
۸۴. لشكربلوکی، ف. ۱۳۸۷. تاثیر روش خمیرگیری بر کیفیت نان بربری (مشاور)
۸۵. افراسیابی، م. ۱۳۸۷. بررسی تاثیر رقم، مرحله رسیدگی و زمان برداشت بر کیفیت گوجه فرنگی و رب تولیدی (مشاور)
۸۶. احمدی، م. ۱۳۸۷. جداسازی و شناسایی فلور اسید لاکتیک باکتریایی پنیر ليقوان و بررسی تاثیر آنها بر خواص ارگانولپتیکی (مشاور)

۸۷. سلیمی هیزجی، آ. ۱۳۸۶. بررسی ارقام عمده سیب زمینی تولیدی در استان گلستان جهت تولید فرآورده های آبگیری شده سیب زمینی (مشاور)
۸۸. 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)
۸۹. کشیری، م. ۱۳۸۶. بررسی کیفیت مالت جو، گندم و تریتیکاله و اثر اختلاط غلات کمکی بر ویژگیهای فیزیکوشیمیایی عصاره تولیدی (مشاور)