

In the Name of Allah

Curriculum Vita

1 –Personal Information	
Name:	Mohsen
Family Name	Barzegar
Date of Birth	23, Oct, 1968
Department	Food Science and Technology
Address	Tarbiat Modares University, P. O. Box 14115-336, Tehran, Iran
Telephone	+ 98 21 48292323
Fax	+ 98 21 48292323
E-mail address	mbb@modares.ac.ir , mohsenbb@gmail.com
2- Education	
1- BS, Chemistry, Mazandaran University, Iran, 1991	
2- MS, Analytical Chemistry , Tarbiat Modares University, Iran, 1994	
3- PhD, Analytical Chemistry, Tarbiat Modares University, Iran, 2001	
3- Professional Experiences	
1- Instructor: Ardabil University, Ardabil, Iran, 01/01/1994 - 01/01/1996	
2- Assistant Professor: Tarbiat Modares University, Tehran, Iran , 01/01/2002 - Since-2002	
3- Associate Professor: Tarbiat Modares University, Tehran, Iran, 01/01/2005 - , Since-2005	
4- Professor: Tarbiat Modares University, Tehran, Iran, 29/09/2014.	
4- Memberships in Societies	
1- Iranian Food Science & Technology Society	
2- Iranian Chemistry & Chemical Engineering Society	
5- Referee of Scientific National/International Journals	
1- Iranian Journal of Food Science & Technology	
2- Journal of the Science of Food and Agriculture	
3- Journal of Food Composition and Analysis	
4- Italian Journal of Food Science	
5- International Journal of Food Science and Technology	
6- Food Chemistry	
7- Food Bioprocess and Technology	
8- Iranian Journal of Food Sciences and Technology	
6- Research Interests	
1- Supercritical Fluid Extraction	
2- Food Analysis and Chemistry	
3- Physicochemical Characterization and Application of Natural Antioxidant	
7- Books	
1- Practical Problem Solving in HPLC, Translation to Persian	
2- Ultraviolet and Visible Spectroscopy, Translation to Persian	
3- Atomic Absorption and plasma Spectroscopy, Translation to Persian	
4- High Performance Liquid Chromatography, Translation to Persian	

8- Papers Published in Scientific Journals

	Author(s)	Title	Journal	Volume	Pages	Year	Publisher
1	Daneshfar, A., Barzegar, M. & Ashraf- Khorassani, M.	Supercritical fluid extraction of phenoxy acids from water	Journal of High Resolution Chromatography	18	446	1995	Germany
2	Ashraf- Khorassani, M., Barzegar, M. & Yamini, Y.	On-line coupling of supercritical fluid extraction and high performance liquid chromatography	Journal of High Resolution Chromatography	18	472	1995	Germany
3	Barzegar, M. , Daneshfar, A. & Ashraf- Khorassani, M.	Effect of parameters on the supercritical fluid extraction of nitro-polyaromatic hydrocarbons from sand	Analytica Chimica Acta	349	245	1997	UK
4	Barzegar, M. , Mousavi, M. F. & Nemati, A.	Kinetic spectrophotometric determination of trace amounts of nitrite by its reaction with molybdosilicic acid blue	Microchemical Journal	65	159	2000	UK
5	Rahmani, A., Barzegar, M. , Shamsipur, M., Sharghi, H. & Mousavi, M. F.	New potentiometric membrane sensors responsive to Pb(II) based on some recently synthesized 9,10-anthraquinone derivatives	Analytical Letters	33	2611	2000	Marcel-Dekker,
6	Mousavi, M. F., Barzegar, M. & Sahari, S.	A PVC-based capric acid membrane potentiometric sensor for lead (II) ions	Sensors and Actuators B	73	199	2001	UK
7	Mousavi, M. F., Barzegar, M. , Rahmani A. & Jabbari A.	Catalytic kinetic determination of trace amounts of palladium with photometric detection	Mikrochimica Acta	140	41	2002	Austria

8- Papers Published in Scientific Journals							
	Author(s)	Title	Journal	Volume	Pages	Year	Publisher
8	Jabbari, A., Barzegar, M. , Rahmani, H. & Mousavi, M. F.	Kinetic photometric determination of trace amounts of palladium (II) based on its catalytic effect on the reduction of safranin with hypohposphite	Indian Journal of Chemistry A	41A	2303	2002	India
9	Barzegar, M. , Rahmani, A., Jabbari, A., & Mousavi, M. F.	Kinetic-spectrophotometric determination of propylthiouracil based on its inhibitory effect on the reduction of neutral red by hypophosphite	Pharmazie	58	114	2003	Germany
10	Barzegar, M. , Jabbari, A., & Esmaeili, M.	Kinetic spectrophotometric determination of trace amounts of sulfide	Bulletin of the Korean Chemical Society	24	1261	2003	Korea
11	Barzegar, M. , Khajehsharifi, H. & Mousavi, M. F.	Molybdosilicic acid blue as a novel reagent for the kinetic spectrophotometric determination of trace amounts of iodate in tablet salt and water	Canadian Journal of Analytical Sciences and Spectroscopy	48	359	2003	Canada
12	Mousavi, M. F., Rahmani, A., Barzegar, M. & Jabbari, A.	A sensitive catalytic-photometric method for the determination of trace amounts of palladium (II) by using a computerized probe-type photometer	Journal of Analytical Chemistry	59	71	2004	Russia
13	Barzegar, M. , Rahmani, A., Jabbari, A. & Mousavi, M. F.,	A new kinetic-photometric method for determination of carbimazole	Journal of the Chinese Chemical Society	51	363	2004	China
14	Akbari, A., Mousavi, M. F., Rahmanifar, M. S. & Barzegar, M.	A PVC-based vanadyl phosphate membrane potentiometric sensor for vanadyl ions	Analytical Letters	37	203	2004	Belgium

8- Papers Published in Scientific Journals							
	Author(s)	Title	Journal	Volume	Pages	Year	Publisher
15	Barzegar, M., Khajesharifi, H. & Mousavi, M. F.	Highly sensitive kinetic spectrophotometric method for determination of ultra trace amounts of periodates using molybdosilicic acid blue (MSAB) as a reductor	Chemical Analysis (Warsaw)	49	235	2004	Poland
16	Emami, M., Mousavi, M. F. & Barzegar, M.	Determination of sulfide in spring and wastewater by a new kinetic spectrophotometric method	Journal of the Chinese Chemical Society	51	517	2004	China
17	Goli, A. H., Barzegar, M. & Sahari, M. A.	Antioxidant activity and total phenolic compounds of pistachio (<i>Pistachio vera</i>) hull extracts	Food Chemistry	92	521	2005	UK
18	Rajaei, A., Barzegar, M. & Yamini, Y.	Supercritical fluid extraction of tea seed oil and its comparison with solvent extraction	European Food Research and Technology	220	401	2005	Springer
19	Fadavi, A., Barzegar, M. & Azizi, M. H.	Determination of fatty acids and total lipid content of 25 pomegranates varieties grown in Iran	Journal of Food Composition Analysis	19	676-680	2006	UK
20	Barzegar, M. , Mousavi, M. F., Khajesharifi, H., Shamsipour, M. and Sharghi H.	Lead (II) ion-selective electrode based on recently synthesized derivatives of 9, 10-anthraquinones	IEEE Sensor Journal,	5	392	2005	USA
21	Fadavi, A., Barzegar, M., Azizi, M. H.and Bayat, M.	Physico-chemical composition of ten pomegranate cultivar grown in Iran	Food Science and Technology International.	11	113-119	2005	Spain
22	Jabbari, A., Barzegar, M. and Mohammadi, M.	Catalytic kinetic spectrophotometric determination of palladium (II) and its application to the determination of propylthiouracil	Indian Journal of Chemistry A	44A	1215	2005	India

8- Papers Published in Scientific Journals							
	Author(s)	Title	Journal	Volume	Pages	Year	Publisher
23	Gavilighi, H. A. , Azizi, M. H. , Barzegar, M. and Arab Ameri, M.	Effect of selected hydrocolloids on bread staling as evaluated by DSC and XRD	Journal of Food Technology	4	185	2006	Pakistan
24	Maherani, B., Barzegar, M. and Sahari, M. A.	Extraction conditions and physico-chemical properties of flaxseed gum	Journal of Food Science and Technology	44	250-254	2007	India
25	Jamshidian, M., Sahari, M. A. and Barzegar, M.	Modified milk fat as a food ingredient	Journal of Food Science and Technology	44	338-341	2007	India
26	Yasoubi, P., Barzegar, M. , Sahari, M. A. and Azizi, M. H.	Total phenolic contents and antioxidant activity of pomegranate (<i>Punica granatum</i> L.) peel extracts	Journal of Agricultural Science and Technology	9	35-42	2006	Iran
27	Erfani, F., Hassandokht, M. R., Jabbari, A. and Barzegar, M.	Effect of cultivar on chemical composition of some Iranian spinach	Pakistan Journal of Biological Sciences	10	602-606	2007	Pakistan
28	Fattahi-far, E., Sahari, M. A. and Barzegar, M.	Intersterification of tea seed oil and its application in margarine production	Journal of American Oil Chemists Society	83	841-845	2006	USA
29	Kheradmand, K., Kamali, K., Fathipour, Y., Barzegar, M. and Mohammadi, Goltapeh	Effect of pigmy mite <i>Pediculaster fletchmanni</i> (Acari: Siteroptidae) on mineral elements of button mushroom <i>Agaricus bisporous</i>	Pakistan Journal of Biological Sciences	9	2177	2006	Pakistan
30	Khani, A., Moharrampour, S., Barzegar, M. and Naderi-Manesh, H.	Comparison of fatty acid composition in total lipid of diapause and non-diapause larvae of <i>Cydia pomonella</i> (Lepidoptera: Tortricidae)	Insect Science	14	125-131	2007	China

8- Papers Published in Scientific Journals							
	Author(s)	Title	Journal	Volume	Pages	Year	Publisher
31	Atapour, M., Moharramipour, S. and Barzegar, M.	Seasonal changes of fatty acid compositions in overwintering larvae of rice stem borer, <i>Chilo suppressalis</i> (Lepidoptera: Pyralidae)	Journal of Asia-Pacific Entomology	10	33-38	2007	S. Korea
32	Omidbeygi, M., Barzegar, M. , Hamidi, Z. and Naghdibadi, H.	Antifungal activity of thyme, summer savory and clove essential oils against <i>Aspergillus flavus</i> in liquid medium and tomato paste	Food control	18	1518-1523	2007	UK
33	Latifian, M., Hamidi-Esfahani, Z. and Barzegar, M.	Evaluation of culture conditions for cellulose production by two <i>Trichoderma reesei</i> mutants under solid-state fermentation conditions	Bioresource Technology	98	3634-3637	2007	UK
34	Khani, A., Moharramipour, S. and Barzegar, M.	Cold tolerance and trehalose accumulation in overwintering larvae of the codling moth, <i>Cydia pomonella</i> (Lepidoptera: Tortricidae)	European Journal of Entomology	104	385-392	2007	Czech Republic
35	Barzegar, M. , Erfani, F., Jabbari, A., and Hassandokht, M.R.	Chemical composition of 15 spinach (<i>Spinacea oleracea</i> L.) cultivars grown in Iran	Italian Journal of Food Science	19	309-318	2007	Italy
36	Aarabi, A., Barzegar, M. , and Azizi, M.H.	Effect of cultivar and cold storage of pomegranate (<i>Punica granatum</i> L.) juices on organic acid composition	ASEAN Food Journal	15	49-57	2008	Malaysia
37	Sahari, M.A., Barzegar, M. , and Radfar, R.	Effect of varieties on the composition of dates (<i>Phoenix dactylifera</i> L.)	Food Science and Technology International	13	269-275	2007	UK
38	Samadloiy, H.R., Azizi, M.H., and Barzegar, M.	Physicochemical quality of seeds of pomegranate cultivars (<i>Punica granatum</i> L.) grown in Iran and antioxidative activity of their phenolic component	Journal of Food Science and Technology	45	190-192	2008	India

8- Papers Published in Scientific Journals							
	Author(s)	Title	Journal	Volume	Pages	Year	Publisher
39	Barzegar, M. , Rajabi, A., Hassandokht, M. R., and Jabbari, A.	Chemical composition of different cultivars of onion (<i>Allium cepa</i> L.) produced in Iran	Hort. Environ. Biotechnol.	49	121-127	2008	S. Korea
40	Alighourchi, H., Barzegar, M. , and Abbasi, S.	Effect of gamma irradiation on the stability of anthocyanins and shelf-life of various pomegranate juices	Food Chemistry	110	1036-40	2008	UK
41	Alighourchi, H., Barzegar, M. , and Abbasi, S.	Anthocyanins characterization of 15 Iranian pomegranate (<i>Punica granatum</i> L.) varieties and their variation after cold storage and pasteurization	European Food Res. Technol.	227	881-887	2008	Springer
42	Alighourchi, H., and Barzegar, M.	Some physicochemical characteristics and degradation kinetic of anthocyanin of reconstituted pomegranate juice during storage	Journal of Food Engineering	90	179-185	2009	UK
43	Rajaei, A., Barzegar, M. , and Sahari, M. A.	Comparison of antioxidative effect of tea and sesame seed oils extracted by different methods	J. Agric. Sci. Technol.	10	345-350	2008	Iran
44	Fazel, M., Sahari, M. A. and Barzegar, M.	Determination of Main Tea Seed Oil Antioxidants and their Effects on Common Kilka Oil	International Food Research Journal	15	209-217	2008	Malaysia
45	Hassanzadeh, A., Sahari, M. A. and Barzegar, M.	Optimization of the v-3 extraction as a functional food from flaxseed	International Journal of Food Sciences and Nutrition	59	526-534	2008	UK
46	Arzani, K., Khoshghalb, H., Malakouti, M. F. and Barzegar, M.	Postharvest physicochemical changes and properties of Asian (<i>Pyrus serotina</i> Rehd.) and European (<i>Pyrus communis</i> L.) pear cultivars	Hort. Environ. Biotechnol.	49	1-9	2008	S. Korea

8- Papers Published in Scientific Journals							
	Author(s)	Title	Journal	Volume	Pages	Year	Publisher
47	Pirestani, S., Sahari, M. A., Barzegar, M. and Azizi, M. H.	Amino acid composition of some commercially important fish species from the south Caspian sea	Green Farming	1	94-96	2008	India
48	Shahsavari, N., Barzegar, M. , Sahari, M. A. and Naghdibadi, H.	Antioxidant activity and chemical characterization of essential oil of Bunium persicum	Plant Foods Hum Nutr	63	183-188	2008	USA
49	Pirestani, S., Sahari, M. A., Barzegar, M. and Syefabadi, S. J.	Chemical compositions and minerals of some commercially important fish species from the South Caspian Sea	International Food Research Journal	16	39-44	2009	Malaysia
50	Arzani, K., Khoshghalb, H., Malakouti, M. J and Barzegar, M.	Polyphenoloxidase activity, polyphenol and ascorbic acid concentrations and internal browning in Asian pear (<i>Pyrus serotina</i> Rehd.) fruit during storage in relation to time of harvest	European Journal of Horticultural Science	74	61-65	2009	Germany
51	Khoshghalb, H., Arzani, K., Malakouti, M. J, Barzegar, M. and Tavakoli, A.	Quality of some Asian pear (<i>Pyrus serotina</i> Rehd.) fruit in relation to pre-harvest CaCl ₂ , Zn and B sprays, harvest time, ripening and storage conditions	Acta Hort. 800, ISHS 2008	800	1027-1033	2008	
52	Ahmadnia, A., Sahari, M. A., Barzegar, M. , Seyfabadi, S. J. and Abdollahi, M.	Vitamins contents of some commercially important fish Species from south Caspian sea	Am. Eur. J. Sust. Agric.	2	285-293	2008	Jordan
53	Fazel, M., Sahari, M. A. and Barzegar, M.	Comparison of tea and sesame seed oils as two natural antioxidants in a fish oil model system by radical scavenging activity	Inter. J. Food Sci. Nutr.	60	567-576	2009	UK

8- Papers Published in Scientific Journals							
	Author(s)	Title	Journal	Volume	Pages	Year	Publisher
54	Rajaei, A., Barzegar, M. , Mohabati Mobarez, A., sahari, M. A. and Hamidi Esfahani, Z.	Antioxidant, anti-microbial and antimutagenicity activities of pistachio (<i>Pistachia vera</i>) green hull extract	Food Chem. Toxicol.	48	107-112	2010	Holland
55	Zolfaghari, M., Sahari, M. A., Barzegar, M. , and Samadloiy, H.	Physicochemical and Enzymatic Properties of Five Kiwifruit Cultivars during Cold Storage	Food Bioprocess Technol.	3	239-246	2010	USA
56	Zarringhalami, S., Sahari, M. A., Barzegar, M. , and Hamidi-Esfehani, Z.	Enzymatically modified tea seed oil as cocoa butter replacer in dark chocolate	Inter. Food Sci. Technol.	45	540-545	2010	USA
57	Pirestani, S., Sahari, M. A., and Barzegar, M.	Fatty acids changes during frozen storage in several fish species from south Caspian Sea	J. Agric. Sci. Technol.	12	321-329	2010	Iran
58	Pirestani, S., Sahari, M. A., Barzegar, M. and Nikoopour, H.	Lipid, cholesterol and fatty acid profile of some commercially important fish species from south Caspian sea	J. Food Biochemistry	34	886-895	2010	USA
59	Alavi, L., Barzegar, M. , Jabbari, A. and Naghdi Badi, H.	Effect of heat treatment on chemical composition and antioxidant property of <i>Thymus daenensis</i> essential oil	J. Medicinal Plants	9	129-138	2010	IRAN
60	Ayoughi, F., Barzegar, M. , Sahari, M. A. and Naghdbadi, H.	Chemical Compositions of Essential Oils of <i>Artemisia dracuncululus</i> L. and Endemic <i>Matricaria chamomilla</i> L. and an Evaluation of their Antioxidative Effects	JAST	13	79-88	2011	IRAN

8- Papers Published in Scientific Journals							
	Author(s)	Title	Journal	Volume	Pages	Year	Publisher
61	Saremnezhad, S., Azizi, M. H., Barzegar, M. , Abbasi, S. and Ahmadi, E.	Properties of a new edible film made of Faba bean protein isolate	JAST	13	181-192	2011	IRAN
62	Soleimani, H., Barzegar, M. , Sahari, M. A. and Naghdi Badi, H.	An Investigation of Antioxidant Activities of Hyssopus officinalis L. and Echinacea purpurea L. Plant Extracts in Oil Model System	J. Medicinal Plants	10	61-72	2011	IRAN
63	Zaringhalami, S., Sahari, M. A., Barzegar, M. and Hamidi-Esfahani, Z.	Changes in oil content, chemical properties, fatty acid composition and triacylglycerol species of tea seed oil during maturity period	J. Food Biochemistry	35	1161- 1169	2011	USA
64	Varasteh, F., Arzani, K., Barzegar, M. and Zamani, Z.	Changes in anthocyanins in arils of chitosan-coated pomegranate (<i>Punica granatum</i> L. cv. Rabbab-e-Neyriz) fruit during cold storage	Food Chemistry	130	267-272	2012	UK
65	Alavi, L., Barzegar, M. , Jabbari, A. and Naghdi badi, H.	The effect of heat treatment on chemical composition and antioxidant property of <i>Lippia citriodora</i> essential oil	J. Medicinal Plants	10	65-75	2011	IRAN
66	Fathi, A., Sahari, M. A., Zangiabadi, M. and Barzegar, M.	Application of <i>Satureja hortensis</i> L. and <i>Zataria multiflora</i> Boiss. essential oils as two natural antioxidants in soybean oil during microwave heating	J. Medicinal Plants	10	12-21	2011	IRAN
67	Moarefian, M., Barzegar, M. , Sattari, M. and Naghdi badi, H.	Production of functional cooked sausage by <i>Mentha piperita</i> essential oil as a natural antioxidant and antimicrobial material	J. Medicinal Plants	46	46-57	2012	IRAN

8- Papers Published in Scientific Journals							
	Author(s)	Title	Journal	Volume	Pages	Year	Publisher
68	Darughe, F., Barzegar, M. and Sahari, M. A.	Antioxidant and antifungal activity of Coriander (<i>Coriandrum sativum</i> L.) essential oil in cake	International Food Research Journal	19	1253- 1260	2012	Malaysia
69	Zaringhalami, S., Sahari, M. A., Barzegar, M. and Hamidi-Esfahani, Z.	Comparison of chemical and enzymatic Interesterification of tea seed oil for the production of cocoa butter replacer	Current Nutrition and Food Science	8	86-90	2012	USA
70	Majidi, S., Barzegar, M. , Jabbari, A. and AghaAlikhani, M.	Supercritical fluid extraction of tobacco seed oil and its comparison with solvent extraction method	JAST	14	1043- 1051	2012	Iran
71	Sabouri, Z., Barzegar, M. , Sahari, M. A. and Naghdi Badi, H.	Antioxidant and antimicrobial potential of <i>Echinacea purpurea</i> extract and it's effect on extension of cake shelf life	J. Medicinal Plants	43	28-40	2012	IRAN
72	Khaki, M., Sahari, M. A., and Barzegar, M.	Evaluation of antioxidant and antimicrobial effects of Chamomile (<i>Matricaria chamomilla</i> L.) essential oil on cake shelf life	J. Medicinal Plants	43	9-18	2012	IRAN
73	Vahidyan, H., Sahari, M. A., Barzegar, M. and Naghdi Badi, H.	Application of <i>Zataria multiflora</i> Boiss. and <i>Satureja hortensis</i> L. Essential Oils as Two Natural Antioxidants in Mayonnaise Formulated with Linseed Oil	J. Medicinal Plants	43	69-79	2012	IRAN
74	Saeidi, F., Moharramipour, S. and Barzegar, M.	Seasonal patterns of cold hardiness and cryoprotectant profiles in <i>Brevicoryne</i> <i>brassicae</i> (Hemiptera: Aphididae)	Environmental Entomology	41	1638- 1643	2012	USA
75	Berenji, S., Sahari, M. A., Barzegar,	Some physicochemical properties of Iranian native Barberry fruits (abi and	Journal of Food and Pharmaceutical	1	67-74	2013	Indonesia

	M. , and Abbasi, Soleiman	poloei): <i>Berberis integerrima</i> and <i>Berberis vulgaris</i>	Sciences				
76	Moarefian, M., Barzegar, M. and Sattari, M.	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> essential oil as a natural antioxidant and antibacterial in cooked sausage	J. Food Biochemistry	37	62-69	2013	USA
77	Shafiee, S., Minaei, S., Moghadam-Charkari, N., Ghasemi-Varnamkhasti, M. and Barzegar M.	Potential application of machine vision to honey characterization	Trends in Food Science & Technology	30	174-177	2013	UK
78	Hamed, N., Moharramipour, S. and Barzegar, M.	Temperature-dependent chemical components accumulation in <i>Hippodamia variegata</i> (Coleoptera: Coccinellidae) during overwintering	Environmental Entomology	42	375-380	2013	USA
79	Fathi, A., Sahari, M. A., Barzegar, M. and (Ph.D.)1, Naghdi Naghdi Badi, H.	Antioxidant activity of <i>Satureja hortensis</i> L. essential oil and its application in safflower Oil	J. Medicinal Plants	45	51-67	2013	Iran
80	Noorolahi, Z., Sahari, M. A., Barzegar, M. , Doraki, N. And Naghdi Badi, H.	Evaluation Antioxidant and Antimicrobial Effects of Cinnamon Essential Oil and Echinacea Extract in Kolompe	J. Medicinal Plants	45	14-28	2013	Iran
81	Zarringhlami, S., Sahari, M. A., Barzegar, M. and Hamidi Esfehiani, Z.	Fat bloom and polymorphism in chocolate prepared with modified tea seed oil	J. of Tea Science Research	3	1-6	2013	UK
82	Kordsardouei, H., Barzegar, M. and Sahari, M. A.	Application of <i>Zataria multiflora</i> Boiss. and <i>Cinnamomum zeylanicum</i> essential oils as two natural preservatives in cake	Avicenna J. Phytomedicine	3	238-247	2013	Iran

83	Mostafaei, B., Ghobadian, B., Barzegar, M. and Banakar, A.	Optimization of ultrasonic reactor geometry for biodiesel production using response surface methodology	JAST	15(4)	697-708	2013	Iran
84	Alighourchi, H. R., Barzegar, M. , Sahari, M. A. and Abbasi, S.	Effect of sonication on anthocyanins, total phenolic content, and antioxidant capacity of pomegranate juices	Inter. Food Res. J.	20(4)	1703-1709	2013	Malaysia
85	Sahari, M. A., Pirestani, S. and Barzegar, M.	Effect of frozen storage on quality changes of five fish species from south Caspian sea	Current Nutrition and Food Science	9 (4)	315-320	2013	USA
86	Sahari, M. A., Ahmadnia, A., Barzegar, M. and Noorolahi, Z.	Vitamin losses during frozen storage of <i>Liza aurata</i> (Risso, 1810), <i>Cyprinus carpio</i> L. 1758, <i>Clupeonella cultriventris caspia</i> (Nordmann, 1840), <i>Rutilus frisii kutum</i> (Kamenskii, 1901) and <i>Sander lucioperca</i> (L., 1758)	Journal of Applied Ichthyology	30 (2)	366-371	2014	Germany
87	Alighourchi, H., Barzegar, M. , Sahari, M. A. and Abbasi, S.	The effects of sonication and gamma irradiation on the inactivation of <i>Escherichia coli</i> and <i>Saccharomyces cerevisiae</i> in pomegranate juice	Iranian Journal of Microbiology	6 (1)	51-58	2014	Iran
88	Darougheh, F., Barzegar, B. and Sahari, M. A.	Antioxidant and anti-fungal effect of caraway (<i>Carum Carvi</i> L.) essential oil in real food system	Current Nutrition and Food Science	10 (1)	70-76	2014	USA
89	Homayooni, B., Sahari, M. A. and Barzegar, M.	Concentrations of omega-3 fatty acids from rainbow sardine fish oil by various methods	Inter. Food Res. J.	21 (2)	743-748	2014	Malaysia
90	Jamshidi, M., Barzegar, M. and Sahari, M. A.	Effect of gamma and microwave irradiation on antioxidant and antimicrobial activities of <i>Cinnamomum Zeylanicum</i> and <i>Echinacea Purpurea</i>	Inter. Food Res. J.	21 (2)	1253-1260	2014	Malaysia
91	Hadian, Z., Sahari,	Formulation, characterization and	Iranian Journal of	12 (2)	393-404	2014	Iran

	M. A., Moghimi, H. R. and Barzegar, M.	optimization of liposomes containing eicosapentaenoic and docosahexaenoic acids; a methodology approach	Pharmaceutical Research				
92	Shafiee, S., Minaei, S., Moghadam-Charkari, N. and Barzegar M.	Honey characterization using computer vision system and artificial neural networks	Food Chemistry	159(2)	143-150	2014	UK
93	Barzegar H., Azizi, M. H., Barzegar, M. and Hamidi Esfahani, Z.	Effect of potassium sorbate on antimicrobial and physical properties of starch–clay nanocomposite films	Carbohydrate Polymers	110	26-31	2014	USA
94	Jafari A., Arzani K., Fallahi E. and Barzegar M.	Optimizing fruit yield, size, and quality attributes in ‘Malase Torshe Saveh’ pomegranate through hand thinning	J. American Pomological Society	68	89-96	2014	USA
95	Khaleghi E., Arzani K., Moallemi N. and Barzegar, M.	The efficacy of kaolin particle film on oil quality indices of olive trees (<i>Olea europaea</i> L.) cv ‘Zard’ grown under warm and semi-arid region of Iran	Food Chemistry	166	35-41	2015	UK
96	Kalantary, F., Barzegar, M. and Hamidi Esfahani, Z.	Control of <i>Aspergillus flavus</i> growth in tomato paste by <i>Cinnamomum zeylanicum</i> and <i>Origanum vulgare</i> L. essential oils	Journal of Food and Pharmaceutical Sciences	2	57-62	2014	Indonesia
97	Noorali, M., Barzegar, M. and Sahari, M. A.	Sterol and fatty acid compositions of olive oil as an indicator of cultivar and growing area	Journal of American oil Chemist`s Society	91 (9)	1571-1581	2014	USA
98	Faramarzi, Sh., Yadollahi, A., Barzegar, M. , Sadraei, K., Pacifico, S. and Jemric, T.	Comparison of phenolic compounds’ content and antioxidant activity between some native Iranian apples and standard cultivar ‘Gala’	JAST	16(supplementary)	1601-1611	2014	IRAN
99	Mirzaee Moghaddam, H.,	The TiO ₂ –Clay-LDPE nanocomposite packaging films: investigation on the	Polymer-Plastics Technology and	53	1759-1767	2014	USA

	Khoshtaghaza, M. H., Salimi, A. and Barzegar M.	structure and physicomechanical properties	Engineering				
100	Soleimanian, Y., Sahari, M. A. and Barzegar, M.	Influence of Processing Parameters on Physicochemical Properties of Fractionated Fish Oil at Low Temperature Crystallization	Nutrition and Food Science	45 (1)	2-19	2015	UK
101	Abedi, E., Sahari, M. A., Barzegar, M. and Azizi, M. H.	Optimisation of soya bean oil bleaching by ultrasonic processing and investigate the physico-chemical properties of bleached soya bean oil	International Journal of Food Science and Technology	50	657-663	2015	UK
102	Amooi, M., Sahari, M. A. and Barzegar, M.	Effect of the processing steps (harvesting time to pasteurization) on percentage of fatty acids in table olive	Current Nutrition & Food Science	11	44-52	2015	USA
103	Zangiabadi, M., Sahari, M. A. and Barzegar, M.	Synergistic effect of <i>Zataria multiflora</i> Boiss. and <i>Bunium persicum</i> (Boiss.) B. Fedtsch. essential oils on linseed oil oxidative stability	Journal of Medicinal Plants and By-products	2	177-185	2014	IRAN
104	Sahari, M. A., Morovati, N., Barzegar, M. and Asgari, S.	Physicochemical and antioxidant characteristics of safflower seed oil	Current Nutrition & Food Science	10 (4)	268-274	2014	USA
105	Najafi, V., Barzegar, M. and Sahari, M. A.	Physicochemical properties and oxidative stability of some virgin and processed olive oils	JAST	17 (4)	847-858	2015	IRAN
106	Arjeh, E., Barzegar, M. and Sahari, M. A.	Effects of gamma irradiation on physicochemical properties, antioxidant and microbial activities of sour cherry juice	Radiation Physics and Chemistry	114	18-24	2015	UK
107	Mostafaei, B., Ghobadian, B.,	Optimization of ultrasonic assisted continuous production of biodiesel using	Ultrasonics	27	54-61	2015	Holand

	Barzegar, M. and Banakar, A.	response surface methodology	Sonochemistry				
108	Berenji, S., Sahari, M. A., and Barzegar, M.	Effect of extraction and processing conditions on organic acids of barberry fruits	Journal of Food Biochemistry	39	554-565	2015	USA
109	Darabi Momtaz, M., Sahari, M. A., Barzegar, M. , Seyfhashemi, S. and Asgari, S.	An assessment of antioxidant and antimicrobial effect of Lavender (<i>Lavandula angustifolia</i> mill.) and Cumin (<i>Bunium persicum</i>) essential oils in preservation of butter of milk	J. of International Research in Medical and Pharmaceutical Sciences	2(4)	133-142	2015	UK
110	Gharaie, Z., Azizi, M. H., Barzegar, M. and Aghagholizade, R.	Effects of hydrocolloids on the rheological characteristics of dough and the quality of bread made from frozen dough	Journal of Texture Studies	46 (5)	365-373	2015	USA
111	Jamshidi, M., Barzegar, M. and Sahari, M. A.	The effect of non-thermal processing of <i>Hyssopus officinalis</i> on its antioxidant and antimicrobial activities	Journal of Medicinal Plants and By-products	4 (2)	161-169	2015	Iran
112	Tavakoli, A., Sahari, M. A., Barzegar, M. and Asghari Ghajari, M.	Physicochemical and fatty acids composition of Barberry integerrima seed	International Journal of Nutrition	1 (4)	31- 44	2016	USA
113	Ghaderi-Ghahfarokhi, M., Barzegar, M. , Sahari, M. A. and Azizi, M. H.	Nanoencapsulation approach to improve antimicrobial and antioxidant activity of thyme essential oil in beef burgers during refrigerated storage	Food Bioprocess Technology	9 (7)	1187-1201	2016	USA
114	Sahari, M. A., Moghimi, H. R., Hadian, Z., Barzegar, M. and Mohammadi, A.	Improved physical stability of docosahexaenoic acid and eicosapentaenoic acid encapsulated using nanoliposome containing a-tocopherol	International J. Food Science and Technology	51	1075-1086	2016	UK

115	Khorasany, S., Azizi, M. H., Barzegar, M. and Hamidi Esfahani, Z.	A study on the chemical composition and antifungal activity of essential oil from <i>Thymus caramanicus</i> , <i>Thymus daenensis</i> and <i>Ziziphora clinopodioides</i>	Nutrition and Food Sciences Research	3	35-42	2016	Iran
116	Kordsardouei, H., Barzegar, M. , Sahari, M. A. and and Ebrahimipour, S. Y.	Influence of different temperatures and times on antiradical properties of <i>Zataria multiflora</i> Boiss. and <i>Cinnamom zeylanicum</i> essential oils by using DPPH method	Walailak Journal of Science and Technology	12(5)	441-447	2015	Thailand
117	Noorali, M., Barzegar, M. and Sahari, M. A.	Antioxidant compounds of Iranian olive oils influenced by growing area, ripening stage, and cultivar	European Journal of Lipid Science Technology	inpress	-	2016	Germany
118	Ghaderi-Ghahfarokhi, M., Barzegar, M. , Sahari, M. A. and Azizi, M. H.	Enhancement of thermal stability and antioxidant activity of thyme essential oil by encapsulation in chitosan nanoparticles	JAST			2016	Iran
119	Ghaderi-Ghahfarokhi, M., Barzegar, M. and Nabil, M.	Geographical discrimination of Iranian pomegranate cultivars based on organic acid composition and multivariate analysis	JAST			2016	Iran
120	Berenji Ardestani, S., Sahari, M. A. and Barzegar, M.	Effect of extraction and processing conditions on anthocyanins of barberry	Journal of Food Processing and Preservation	inpress	-	2016	USA
121	Abedi, E., Sahari, M. A., Barzegar, M. and Azizi, M. H.	Designing of high voltage electric field for soybean and sunflower oil bleaching	Innovative Food Science and Emerging Technologies	36	173-180	2016	UK
122							

9- Paper Published in National Journals

ناشر	زمان	صفحات	شماره چاپ	نام مجله	عنوان	نویسنده (گان)	
دانشگاه تربیت مدرس	۱۳۸۳	۵۵	۱	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	بررسی تاثیر برخی از هیدروکلونیدها روی خواص رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان لواش	مجید عرب عامری، محمد حسین عزیزی و محسن برزگر	۱
دانشگاه صنعتی اصفهان	۱۳۸۳	۱۴۵	۴	مجله علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه صنعتی اصفهان	بهینه سازی شرایط استخراج صمغ بزرک ایرانی به روش سطح پاسخ	بهنوش ماهرانی، محسن برزگر، محمد علی سحری و حمید دهقانی	۲
دانشگاه تربیت مدرس	۱۳۸۳	۱۵	۲	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	ترکیب فیزیکوشیمیایی ده وارپته انار ایران	ابولفضل فدوی محسن برزگر و محمد حسین عزیزی	۳
دانشگاه تهران	۱۳۸۲	۵۵	۵	مجله کشاورزی	بهینه سازی تولید شربت اینورت به روش اسیدی	مینا میری قلعه نوی، محسن برزگر و محمد علی سحری	۴
دانشگاه تهران	۱۳۸۴	۸۷	۶۰	مجله دامپزشکی دانشگاه تهران	مقایسه منابع مختلف اسید چرب امگا-۳ برای غنی سازی تخم مرغ	سید علی میر قلنج، شعبان رحیمی، محسن برزگر و محمد علی کمالی	۵
دانشگاه تربیت مدرس	۱۳۸۳	۲۱	۳	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	کاربرد روغن بذر چای در تولید مارگارین	الهام فتاحی فر، محمد علی سحری، محسن برزگر و سید کاظم حسینی	۶
دانشگاه تربیت مدرس	۱۳۸۵	۱۹	۴	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	بررسی ویژگی های فیزیکی-شیمیایی هسته ده رقم انار یزد	حمید رضا صمدلویی، محمد حسین عزیزی و محسن برزگر	۷
دانشگاه صنعتی اصفهان	۱۳۸۵	۲۱۰-۲۰۱	۱۰	مجله علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه صنعتی اصفهان	مطالعه تفکیک اجزای چربی شیر به روش کریستالیزاسیون جزء به جزء	مجید جمشیدیان، محمد علی سحری و محسن برزگر	۸
دانشگاه تهران	۱۳۸۵	۲۲۲-۲۱۷	۳۷	مجله علوم کشاورزی ایران	تاثیر شربت اینورت تولید شده با اسیدهای مختلف بر کیفیت بیسکویت	مینا میری قلعه نوی، محسن برزگر و محمد علی سحری	۹
دانشگاه شهید چمران اهواز	۱۳۸۵	۱۳۷-۱۲۵	۲۹	مجله علمی کشاورزی	تاثیر بسته بندی تحت خلا و شرایط اتمسفر تغییر یافته بر ماندگاری و کیفیت میوه خرما (<i>Phoenix dactylifera L.</i>) رقم برچی	سیدمحمد حسن مرتضوی، کاظم ارزانی و محسن برزگر	۱۰
پژوهشکده گیاهان دارویی جهاد	۱۳۸۶	۶۳-۵۴	۲۲	فصلنامه گیاهان دارویی	بررسی تاثیر حرارت روی فعالیت آنتی رادیکالی اسانس گیاهان آویشن، مرزه و میخک توسط روش	محمد فاضل، مریم امید بیگی، محسن برزگر و حسنعلی نقدی بادی	۱۱

9- Paper Published in National Journals

ناشر	زمان	صفحات	شماره چاپ	نام مجله	عنوان	نویسنده (گان)	
دانشگاه تربیت مدرس	۱۳۸۶	۳۴-۲۷	۳	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	تعیین و مقایسه برخی از مواد مغزی هفت رقم اسفناج ایرانی	فهیمة عرفانی، محمد رضا حسندخت، محسن برزگر و علی جباری	۱۲
دانشگاه گرگان	۱۳۸۶	۹۹-۹۳	۱۴	مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی	اثر آنتی اکسیدانی ترکیبات فنولیک هسته انار بر روغن سویا	حمید رضا صمدلویی، محمد حسین عزیزی و محسن برزگر	۱۳
دانشگاه گرگان	۱۳۸۶	۱۹۱-۱۸۴	۱۴	مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی	بررسی خواص شیمیایی و حسی پنیر سفید UF غنی شده با آهن	حسین امرایی، محمد حسین عزیزی، محسن برزگر و حسن احمدی گاولیقی	۱۴
موسسه آفات و بیماری‌ها	۱۳۸۶	۳۸-۲۷	۷۵	آفات و بیماری‌های گیاهی	مطالعه برخی از ترکیبات ضد بیخ با وزن مولکولی پایین در لاروهای زمستان گذران کرم ساقه خوار برنج	مریم عطاپور، سعید محرمی پور، محسن برزگر و عباس خانی	۱۵
دانشگاه صنعتی اصفهان	۱۳۸۷	۱۲-۱	۴۵	مجله علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه صنعتی اصفهان	تغییرات قندها و اسیدهای آلی در حین رشد و انبارمانی و اثر آن بر ماندگاری، خصوصیات کیفی و عارضه قهوه‌های شدن داخلی میوه در ۲ رقم گلابی آسیایی	حسن خوش قلب، کاظم ارزانی، محمد جعفر ملکوتی و محسن برزگر	۱۶
پژوهشکده گیاهان دارویی جهاد	۱۳۸۷	۶۸-۵۶	۲۸	فصلنامه گیاهان دارویی	بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی اسانس گیاه آویشن شیرازی (<i>Zataria multiflora</i> Boiss.) در روغن سویا	ندا شهبوساری، محسن برزگر، محمدعلی سحری و حسنعلی نقدی بادی	۱۷
وزارت جهاد کشاورزی	۱۳۸۷	-۱۸۶ ۱۹۳	۷۹	پژوهش و سازندگی	تاثیر زمان و دمای آبیگری بر خصوصیات کیفی خرماي رقم برخی در مرحله رطب	سید محمد حسن مرتضوی، کاظم ارزانی و محسن برزگر	۱۸
انجمن علوم باغبانی ایران	۱۳۸۶	-۲۷۱ ۲۷۸	۸	مجله علوم و فنون باغبانی ایران	بررسی ریزش پیش از برداشت پرتقال ایتالیایی و امکان کاهش آن در شمال کشور	نگین اخلاقی امیری، کاظم ارزانی، محمد جعفر ملکوتی و محسن برزگر	۱۹
دانشگاه تربیت مدرس	۱۳۸۷	۷۴-۶۹	۵	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	فعالیت آنتی اکسیدانی ترکیبات فنولیک تفاله انگور	یوسف روزبهان، داریوش علیپور، محسن برزگر و محمد حسین عزیزی	۲۰
دانشگاه صنعتی اصفهان	۱۳۸۷	۱۶۷۱۸۱	۴۵	مجله علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه صنعتی اصفهان	تاثیر تنش کم آبی، ازدیاد دی‌اکسید کربن و اشعه ماورای بنفش بر صفات کیفی برگ پرچم گندم دوروم	حمید رضا بلوچی، سید علی مدرس ثنائی، یحیی امام و محسن برزگر	۲۱

9- Paper Published in National Journals

ناشر	زمان	صفحات	شماره چاپ	نام مجله	عنوان	نویسنده (گان)	
پژوهشکده گیاهان دارویی جهاد	۱۳۸۸	۸۳-۷۱	۳۰	فصلنامه گیاهان دارویی	بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی اسانس شوید (<i>Anethum Graveolens</i>) در روغن سویا و مقایسه‌ی آن با آنتی اکسیدان‌های سنتزی	فرونش عیوفی، محسن برزگر، محمد علی سحری و حسنعلی نقدی بادی	۲۲
دانشگاه گرگان	۱۳۸۷	۸۶-۷۷	۱۵	علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان	بررسی ریزش قبل از برداشت و ارتباط آن با میزان اکسین در ناحیه ریزش میوه پرتقال ایتالیایی (<i>Citrus sinensis cv. Italian</i>)	نگین اخلاقی امیری، کاظم ارزانی، محمد جعفر ملکوتی و محسن برزگر	۲۳
دانشگاه تربیت مدرس	۱۳۸۸	۱۰۳-۹۳	۶	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	بررسی اثر pH و غلظت پلاستی سایزر روی ویژگی های فیلم تهیه شده از ایزوله پروتئین باقلا	سولماز سارمی نژاد، محمد حسین عزیزی، محسن برزگر و سلیمان عباسی	۲۴
دانشگاه تهران	۱۳۸۸	۵۲-۴۱	۴۰	مجله علوم گیاهان زراعی ایران	تاثیر تنش کم آبی، ازدیاد دی اکسید کربن و اشعه ماورای بنفش بر صفات کمی گندم دوروم	حمید رضا بلوچی، سید علی مدرس ثنائوی، یحیی امام و محسن برزگر	۲۵
پژوهشکده گیاهان دارویی جهاد	۱۳۸۹	۱۵۵-۱۴۵	۳۶	فصلنامه گیاهان دارویی	خواص فیزیوشیمیایی بذر و روغن گلرنگ ارقام/لاین های ایرانی به عنوان منبع غنی از امگا ۶	عفت مروتی، محمد علی سحری و محسن برزگر	۲۶
دانشگاه تربیت مدرس	۱۳۸۹	۸۳-۷۳	۷	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	مقایسه اثر اسید فولیک و اسید تانیک بر پایداری رنگ و ویژگیهای ارگانولپتیکی آب انار در زمان های مختلف نگهداری در دمای ۵ درجه سانتی گراد	سیما صبحی، محمد حسین عزیزی، محسن برزگر و اقدس تسلیمی	۲۷
دانشگاه تربیت مدرس	۱۳۹۰	۱۲۰-۱۱۱	۸	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	بررسی خاصیت آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی پوست سبز پسته (<i>Pistachia vera</i>)	احمد رجایی، محسن برزگر و محمد علی سحری	۲۸
دانشگاه تربیت مدرس	۱۳۹۰	۳۸-۳۳	۸	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	تغییرات عناصر معدنی برخی ارقام کیوی ایران در طی نگهداری در سردخانه	محبوبه ذولفقاری، محمد علی سحری و محسن برزگر	۲۹
پژوهشکده گیاهان دارویی جهاد	۱۳۹۰		ویژه نامه ۸	فصلنامه گیاهان دارویی	ارزیابی فعالیت ضد اکسایشی اسانس اسطوخودوس (<i>Lavandula angustifolia</i>) در سامانه روغن خام سویا	محمد طاهانژاد، محسن برزگر، محمدعلی سحری، حسنعلی نقدی بادی	۳۱
پژوهشکده گیاهان دارویی جهاد	۱۳۹۱	۹۷-۸۶	۴۲	فصلنامه گیاهان دارویی	ارزیابی فعالیت آنتی رادیکالی عصاره پنیرک (<i>Malva sylvestris L.</i>) و کاربرد آن در سامانه روغن	محمد طاهانژاد، محسن برزگر، محمدعلی سحری، حسنعلی نقدی بادی	۳۲

9- Paper Published in National Journals

ناشر	زمان	صفحات	شماره چاپ	نام مجله	عنوان	نویسنده (گان)	
دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۰	۱۰۳-۹۳	۴	مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران	تعیین تأثیر ثعلب، گلیسرول و روغن بر ویژگی های فیلم خوراکی بر پایه نشاسته سی بزمینی	محمد فاضل، محمد حسین عزیزی، سلیمان عباسی و محسن برزگر	۳۳
دانشگاه تهران	۱۳۸۹	۹-۱	۱۲	مجله به زراعی کشاورزی	اثر محلول پاشی کلسیم، روی، بور و زمان برداشت بر فعالیت آنزیم پلی فنول اکسیداز در میوه دو رقم گلابی آسیایی در زمان انبار داری	حسن خوش قلب، کاظم ارزانی، محمد جعفر ملکوتی و محسن برزگر	۳۴
دانشگاه علوم پزشکی گناباد	۱۳۹۱	۴۱-۳۷	۱۸	افق دانش	تأثیر درجه استخراج آرد و میزان استفاده از آنزیم آسپارژیناز بر کاهش آسپارژین آزاد در خمیر نان	حبیب واحدی، محمد حسین عزیزی، فرزاد کبارفرد، محسن برزگر و زهره حمیدی اصفهانی	۳۵
واحد علوم و تحقیقات دانشگاه آزاد اسلامی	۱۳۹۱	۲۰-۱۳	۹	علوم غذایی و تغذیه	تأثیر درجه استخراج آرد و مدت زمان تخمیر بر کاهش آسپارژین آزاد (پیش ساز اصلی تشکیل اکریل آمید) در خمیر نان سنگک	حبیب واحدی، محمد حسین عزیزی، فرزاد کبارفرد، محسن برزگر، زهره حمیدی اصفهانی و منوچهر حامدی	۳۶
دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۱	۶۰-۵۱	۷	مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران	تأثیر درجه استخراج آرد، میزان آنزیم آسپارژیناز، دما و مدت زمان پخت بر تشکیل آکریلامید در نان سنگک	حبیب واحدی، محمد حسین عزیزی، فرزاد کبارفرد، محسن برزگر، زهره حمیدی اصفهانی	۳۷
دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۱	۷۰-۶۱	۷	مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران	اثر پرتو دهی گاما بر فعالیت ضد اکسایشی و ضد میکروبی پودر دارچین	محبوبه جمشیدی، محسن برزگر و محمد علی سحری	۳۸
انجمن حشره شناسی ایران	۱۳۹۱	۳۲-۱۷	۳۱	نامه انجمن حشره شناسی ایران	اجزای ترکیبات ضد بیخ با وزن مولکولی پایین در حشرات کامل زمستان گذران سوسک برگخوار نارون <i>Xanthogaleruca luteola</i> (Coleoptera: Chrysomelidae)	شقایق سودی، سعید محرمی پور، محسن برزگر و مریم عطاپور	۳۹
دانشگاه تهران	۱۳۹۲	۱۵۹-۱۴۹	۴۴	مجله علوم باغبانی ایران	تأثیر محلول پاشی کلسیم، روی و بور بر ریزش قبل از برداشت و میزان قندها، عناصر غذایی و برخی صفات کمی و کیفی میوه در ارقامی از گلابی آسیایی (<i>Pyrus serotina</i> Rehd.)	حسن خوش قلب، کاظم ارزانی، محمد جعفر ملکوتی و محسن برزگر	۴۰
دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۲	۲۳۰-۲۱۹	۸	مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی	تهیه و ارزیابی ویژگی های نانولیپوزوم های حاوی ایکوزاپنتانویک اسید و	زهرا هادیان، محمد علی سحری،	۴۱

بهبشتی				ایران	دوکوزاهگزانوئیک اسید به روش های اکستروژن و سونیکاسیون میله ای	حمیدرضا مقیمی، محسن برزگر و سلیمان عباسی
پژوهشکده علوم و صنایع غذایی	۱۳۹۲	۱۷۸-۱۶۷	۸	نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی	تولید و ارزیابی خواص فیلم فعال نانوکامپوزیتی نشاسته- رس حاوی اسانس دارچین و سوربات پتاسیم	حسن برزگر، محمد حسین عزیزی، محسن برزگر و زهره حمیدی اصفهانی
دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۲	۱۴۴-۱۳۷	۸	مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران	بررسی ویژگی های رئولوژیکی و حسی نان بربری تولید شده از خمیر منجمد حاوی صمغ های کتیرا و ثعلب	زهرا قرایی، محمد حسین عزیزی، محسن برزگر و سید محمد حسینی پنجکی
سازمان انرژی اتمی ایران	۱۳۹۲	۷۵-۶۵	۶۵	مجله علوم و فنون هسته ای	اثر پرتو گاما بر برخی از ویژگی های فیزیکی- شیمیایی، ترکیب های فراسودمند و خاصیت- ضد اکسایشی آب انار	حمیدرضا علی قورچی، محسن برزگر، محمدعلی سحری و سلیمان عباسی
دانشگاه تربیت مدرس	۱۳۹۳	۳۳-۲۳	۱۱	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	ارزیابی اثر امواج فراصوت بر غیرفعالسازی ریزنده های <i>اشریشیاکلی</i> و <i>ساکارومایسس سرویزیه</i> در آب انار	حمیدرضا علی قورچی، محسن برزگر، محمدعلی سحری و سلیمان عباسی
دانشگاه تربیت مدرس	۱۳۹۳	۲۱-۱۱	۱۱	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	بررسی تغییرات فعالیت ضد اکسایشی میوه زردآلو (<i>Prunus armeniaca</i> L.) در شرایط نگهداری در سردخانه	محمود کوشش صبا، کاظم ارزانی و محسن برزگر
انجمن حشره شناسی ایران	۱۳۹۱	۳۳-۱۷	۳۲	نامه ی انجمن حشره شناسی ایران	ترکیبات ضد یخ و روند تغییرات آن ها در شته ی مومی کلم، Brevicoryne brassicae (Hem.: Aphididae)	فاطمه سعیدی، سعید محرمی پور و محسن برزگر
دانشگاه فردوسی	۱۳۹۳	۴۹-۳۷	۴	نشریه ماشین های کشاورزی	بررسی اثر نانو زئولیت پتاسیم پرمنگنات و زمان نگهداری بر خواص فیزیکی شیمیایی میوه کیوی (رقم هیوارد)	حسین میرزایی مقدم، محمد هادی خوش تقاضا، محسن برزگر و علی سلیمی
دانشگاه شهید چمران	۱۳۹۳	۱۳۹-۱۲۷	۳۷	تولیدات گیاهی	مطالعه اثر کاربرد برگی کاتولین بر فلئورسانس و میزان کلروفیل برگ نهال های زیتون (<i>Olea europaea</i> L.) رقم دزفول تحت تنش کم آبی	اسمعیل خالقی، کاظم ارزانی، نوراله معلمی و محسن برزگر
دانشگاه آزاد اسلامی	۱۳۹۳	۹۰-۸۱	۱۲	علوم غذایی و تغذیه	تاثیر فرایند تصفیه بر خصوصیات فیزیکی شیمیایی روغن دو رقم زیتون بلیدی و آریکینا	معصومه سادات میرضایی رودکی، محمدعلی سحری، بابک

						غیائی طرزی، مریم قراچورلو و محسن برزگر
دانشگاه تربیت مدرس	۱۳۹۴	۱۰۱-۹۳	۱۲	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	تولید و ارزیابی خواص فیلم فعال نانوکامپوزیتی نشاسته- رس	۵۲ حسن برزگر، محمد حسین عزیزی، محسن برزگر و زهره حمیدی اصفهانی
دانشگاه تربیت مدرس	۱۳۹۵	۳۱-۲۳	۱۳	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	تاثیر هیدروکلویدهای کتیرا و ثعلب بر خواص رئولوژیک خمیر و کیفیت نان بربری	۵۳ زهرا قرایی، محمد حسین عزیزی، محسن برزگر و رویا آقاقلی زاده
دانشگاه شهرکرد	۱۳۹۳	۳۵-۲۷	۳	پژوهش های مکانیک ماشین های	بررسی اثر فیلم های نانوکامپوزیتی فعال (LDPE-nanoTiO2-nanoclay) بر خواص فیزیکی، مکانیکی و کیفی میوه کیوی	۵۴ حسین میرزایی مقدم، محمد هادی خوش تقاضا، علی سلیمی و محسن برزگر
دانشگاه تهران (ابوریحان)	۱۳۹۴	۷۴۱-۷۲۹	۱۷	به زراعی کشاورزی	مقایسه مهم ترین ویژگی های فیزیکوشیمیایی میوه سیب گوشت قرمز و تعدادی از ارقام سیب گلاب	۵۵ شاداب فرامرزی، عباس یداللهی، محسن برزگر و قاسم کریم زاده

10- Papers Presented in International Conferences

	Author(s)	Title	Conference	presentation	Year	Place
1	Barzegar, M. & Ashraf-Khorassani, M.	Optimization of supercritical fluid extraction of nitro-polyaromatic hydrocarbons in diesel and air particulates	The pittsburgh conference	Abstract	1995	New Orleans, USA
2	Mousavi, M. F., Barzegar, M. & Sahari, S.	Capric acid as a new ionophore for a lead(II) ion-selective membrane electrode sensor	Electroanalysis (ESEAC)	Abstract	2000	Bonn, Germany
3	Mousavi, M. F., Barzegar, M. , Rahmani, A., Shamsipur, M. & Sharghi, H.	Pb(II)-ion selective membrane electrode based on recently synthesized 1,4-bis(prop-2-enyloxy)-9,10-anthraquinone	Electroanalysis (ESEAC)	Abstract	2000	Bonn, Germany
4	Mirghlenghe, A., Rahimi, S. and Barzegar, M.	Comparison of N-3 fatty acid sources for enrichment of egg	XXII World`s Poultry Congress	Abstract	2004	Istanbul-Turkey
5	Majdi, S., Jabbari, A., Barzegar, M. and A. Alikhani, M.	Solvent extraction of tobacco seed oil and its comparison with supercritical fluid extraction	2 nd International Symposium on Recent Advances in Food Analysis	Abstract	2005	Prauge-Czech
6	Khani, A., Moharamipour, S. and Barzegar, M.	Within population variation in supercooling points of codling	International Symposium on the Environmental Physiology of Ectoderms and Plants	Abstract	2005	Roskilde-Denmark
7	Khani, A., Moharramipour, S. and Barzegar, M.	Cold hadiness strategy in overwintering larvae of coldling moth	Insects, Nature, and Humans	Abstract	2005	-South Korea

10- Papers Presented in International Conferences

	Author(s)	Title	Conference	presentation	Year	Place
8	Barzegar, M. , Arabi, A. and Azizi, M. H.	Separation and determination of organic acids of pomegranate juice during storage	18th Indian Convention of Food Scientists and Technologies	Abstract	2006	India
9	Alighourchi, H., Barzegar, M. and Abbasi, S.	Determination of pomegranate juice anthocyanins and their variation during storage	10 th ASEAN Food Conference	Abstract	2007	Malaysia
10	Shsavari, N., Barzegar, M. , Sahari M. A. and Naghdibadi, H.	Antioxidant and antiradical activities of essential oil of <i>Bunium persicum</i> Boiss	The 1st International Symposium on Medicinal Plants, their cultivation and aspects of uses	Abstract	2008	Jordan
11	Samadloiy, H.R., AZIZI, M. H. and Barzegar, M.	Uses of phenol components of pomegranate cultivars (<i>Punica granatum</i> L.) as food additive antioxidant	The 1st International Symposium on Medicinal Plants, their cultivation and aspects of uses	Abstract	2008	Jordan
12	Rajaei, A., Barzegar, M. , Sahari, M. A. and Hamidi, Z.	Optimization of extraction conditions and purification of some natural products from pistachio green hull	Asian Symposium on Medicinal Plants, Spices and Other Natural Products (ASOMPS) XIII	Abstract	2008	India
13	Ayoughi, F., Barzegar, M. and Sahari, M. A.	Antioxidant properties of Essential oil of <i>Anethum Graveolens</i> Biois	Asian Symposium on Medicinal Plants, Spices and Other Natural Products (ASOMPS) XIII	Abstract	2008	India
14	Amiri, N. A., Arzani, K., Malakouti, M. J., Barzegar, M. and Kangarshahi, A. A.	Pre-harvest drop of Iranian orange (<i>Citrus sinensis</i>) and possibility of its reduction in North of Iran	The 11 th International Citrus Congress	Abstract	2008	China

10- Papers Presented in International Conferences

	Author(s)	Title	Conference	presentation	Year	Place
15	Amiri, N. A., Arzani, K., Malakouti, M. J. and Barzegar, M.	Reduction of June drop in Thompson navel orange (<i>Citrus sinensis</i>)	The 11 th International Citrus Congress	Abstract	2008	China
16	Alighourchi, H. and Barzegar, M.	Anthocyanins Characterization of Fifteen Iranian Pomegranate (<i>Punica granatum</i> L.) Varieties and Their Variation after Cold Storage and Pasteurization	5th International Workshop on Anthocyanins	Abstract	2009	Japan
17			5th International Workshop on Anthocyanins	Abstract	2009	Japan
18	Tahanejad, M., Barzegar, M. , Sahari, M. A. and Naghdibadi, H.	Application of <i>lavandula angustifolia</i> essential oil as natural antioxidant in crude soybean oil	1th International Congress on Food Technology	Abstract	2010	Turkey
19	Darugheh, F., Barzegar, M. and Sahari M. A.	Antioxidant and antifungal effect of Caraway (<i>Carum carvi</i> L.) essential oil on butter cake	APCCN 2011	Abstract	2011	Thailand
20	Sabouri, Z., Barzegar, M. and Sahari M. A.	<i>Echinacea purpurea</i> extract as a natural preservative in cake	FOODBALT 2011	Abstract	2011	Latvia
21	Mortazavi, S. M. H., Arzani, K. and Barzegar M.	Analysis of Sugars and Organic Acids Contents of Date Palm (<i>Phoenix dactylifera</i> L.) 'Barhee' during Fruit Development	4 th International Date Palm Conference	Full Text	2010	UAE
22	Kordsardouyi H., Barzegar, M. , Sahari, M. A. and Shahnia, M.	Effect of heating on <i>Zataria multiflora</i> and <i>Cinnamon zeylanicum</i> essential oils for the evaluation of their antiradical activities by using 2,2'-diphenyl-1-picrylhydrazyl (DPPH)	59 th International Congress and Annual Meeting of the Society-for-Medicinal Plant and Natural Product Research	Abstract	2011	Turkey

23	Kalantari F., Barzegar M. and Hamidi-Esfahani Z.	Control of <i>Aspergillus flavus</i> growth in tomato paste by <i>Cinnamomum zeylanicum</i> and <i>Origanum vulgare</i> L. essential oils	WASET	Full Text	2012	Denm ark
----	--	---	-------	-----------	------	-------------

11- Papers Presented in National Conferences

مکان	زمان	نحوه چاپ	نام همایش	عنوان	نویسنده (گان)	
دانشگاه صنعتی اصفهان	فروردین ماه ۱۳۷۵	چکیده مقالات	پنجمین سمینار شیمی تجزیه ایران	استخراج، جداسازی و شناسایی هیدروکربنهای نیتروپلی سایکلک آروماتیک بوسیله سیال فوق بحرانی و آنالیز با GC و HPLC	محسن برزگر، یدالله یمینی، علی دانشفر و مهدی اشرف خراسانی	۱
دانشگاه صنعتی اصفهان	فروردین ماه ۱۳۷۵	چکیده مقالات	پنجمین سمینار شیمی تجزیه ایران	اندازه گیری کمی آلکیل بنزن سولفوناتهای خطی به روش استخراج با فاز جامد و آنالیز با کروماتوگرافی گازی در مرداب انزلی	یدالله یمینی، مهدی اشرف خراسانی، محسن برزگر و علی دانشفر	۲
دانشگاه صنعتی اصفهان	فروردین ماه ۱۳۷۵	چکیده مقالات	پنجمین سمینار شیمی تجزیه ایران	استخراج کمی و کیفی ترکیبات قطبی با سیستم پیوسته استخراج با سیال فوق بحرانی-آنالیز با کروماتوگرافی مایع (SFE/HPLC).	مهدی اشرف خراسانی، یدالله یمینی، محسن برزگر و علی دانشفر	۳
دانشگاه تربیت مدرس	بهمن ماه ۱۳۷۷	چکیده مقالات	سیزدهمین کنگره شیمی و مهندسی شیمی ایران	مطالعه تشکیل کمپلکس بین برخی از کاتیونهای سنگین و لیگند ۱،۱ دی آزا-۱،۱۰ دی بنزین-۱۸ کراون ۶ در مخلوط حلالهای دو تایی با استفاده از AC پلاروگرافی	محسن برزگر، محمد صفی رحمانی، فر، یدالله یمینی و میر فضل الله موسوی	۴
دانشگاه تربیت مدرس	بهمن ماه ۱۳۷۷	چکیده مقالات	سیزدهمین کنگره شیمی و مهندسی شیمی ایران	محاسبه نظری پتانسیل اکسیداسیون و احیا برخی از آنتراکینونها به کمک مدل حلال پوشی SCRF و COSMO	داود عاجلو، عبدالواحد رحمانی، محسن برزگر و میر فضل الله موسوی	۵
دانشگاه صنعتی شریف	بهمن ماه ۱۳۷۹	چکیده مقالات	دهمین سمینار شیمی تجزیه ایران	A sensitive catalytic-photometric method for the determination of trace amounts of palladium(II) by using probe-type photometer	علی جباری، عبدالواحد رحمانی، محسن برزگر و میر فضل الله موسوی	۶
دانشگاه آزاد اسلامی	آذر ماه ۱۳۷۹	چکیده مقالات	دومین کنگره شیمی دانشگاه آزاد اسلامی	"Orange juice " cloudiness" elimination	محمد زمان کسایی و محسن برزگر	۷
دانشگاه تهران	خرداد ماه ۱۳۸۰	چکیده مقالات	چهارمین سمینار دوسالانه الکتروشیمی ایران	Lead(II) ion-selective membrane electrode based on recently synthesized derivatives of 9,10-anthraquinone	محسن برزگر، حبیب الله خواجه شریفی، و میر فضل الله موسوی	۸

11- Papers Presented in National Conferences

مکان	زمان	نحوه چاپ	نام همایش	عنوان	نویسنده (گان)	
دانشگاه یزد	بهمن ماه ۱۳۸۰	چکیده مقالات	یازدهمین سمینار شیمی تجزیه ایران	Kinetic photometric determination of trace amounts of palladium(II) based on its catalytic effect on the reduction of safranin with hypophosphite	عبدالواحد رحمانی، محسن برزگر، علی جبباری و میر فضل الله موسوی	۹
دانشگاه یزد	بهمن ماه ۱۳۸۰	چکیده مقالات	یازدهمین سمینار شیمی تجزیه ایران	Kinetic determination of methimazole based on its inhibitory effect on the reaction between neutral red and hypophosphite	عبدالواحد رحمانی، محسن برزگر، علی جبباری و میر فضل الله موسوی	۱۰
دانشگاه یزد	بهمن ماه ۱۳۸۰	چکیده مقالات	یازدهمین سمینار شیمی تجزیه ایران	Kinetic-photometric determination of carbimazole in pharmaceutical	محسن برزگر، عبدالواحد رحمانی، علی جبباری و میر فضل الله موسوی	۱۱
دانشگاه یزد	بهمن ماه ۱۳۸۰	چکیده مقالات	یازدهمین سمینار شیمی تجزیه ایران	Catalytic kinetic determination of trace amounts of palladium with photometric detection	محسن برزگر، عبدالواحد رحمانی، علی جبباری و میر فضل الله موسوی	۱۲
دانشگاه امیر کبیر	مهرماه ۱۳۸۱	چکیده مقالات	سیزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	Molybdosilicic acid blue as a novel reagent for the kinetic spectrophotometric determination of trace amounts of iodate in tablet salt and water	معسن برزگر، حبیب خواجه شریفی و میر فضل الله موسوی	۱۳
دانشگاه مازندران	بهمن ماه ۱۳۸۱	چکیده مقالات	دوازدهمین سمینار شیمی تجزیه ایران	Amperometric determination of nitrite at a polyaniline modified glassy carbon electrode doped with silicomolybdate anion	محسن برزگر، محمد صافی رحمانی فر و میر فضل الله موسوی	۱۴
دانشگاه مازندران	بهمن ماه ۱۳۸۱	چکیده مقالات	دوازدهمین سمینار شیمی تجزیه ایران	A selective graphite coated membrane electrode based on newly synthesis derivative of 9, 10-antraquinone in the frequency domain	حسین هلی، محسن برزگر و میر فضل الله موسوی	۱۵
دانشگاه مازندران	بهمن ماه ۱۳۸۱	چکیده مقالات	دوازدهمین سمینار شیمی تجزیه ایران	Highly sensitive kinetic spectrophotometric method for determination of ultra trace amounts of periodates by its reaction with molybdosilicic acid blue	معسن برزگر، حبیب خواجه شریفی و میر فضل الله موسوی	۱۶
دانشگاه مازندران	بهمن ماه ۱۳۸۱	چکیده مقالات	دوازدهمین سمینار شیمی تجزیه ایران	Kinetic-spectrophotometric determination of propylthiouracil based on its inhibitory effect on the reduction of neutral red by hypophosphite	محسن برزگر، عبدالواحد رحمانی، علی جبباری و میر فضل الله موسوی	۱۷

11- Papers Presented in National Conferences

مکان	زمان	نحوه چاپ	نام همایش	عنوان	نویسنده (گان)	
دانشگاه مشهد	اردیبهشت ۱۳۸۳	چکیده مقالات	سیزدهمین سمینار شیمی تجزیه ایران	Optimization of Extraction Conditions of an Iranian Flaxseed Gum by Response Surface Methodology	بهنوش ماهرانی، محسن برزگر و محمد علی سحری	۱۸
دانشگاه مشهد	اردیبهشت ۱۳۸۳	چکیده مقالات	سیزدهمین سمینار شیمی تجزیه ایران	Supercritical Carbon Dioxide and Solvent Extraction of Antioxidant from Pistachio Hull	حسین گلی، محسن برزگر و محمد علی سحری و یدالله یمینی	۱۹
دانشگاه مشهد	اردیبهشت ۱۳۸۳	چکیده مقالات	سیزدهمین سمینار شیمی تجزیه ایران	Supercritical Fluid Extraction of Tea Seed Oil and Its Comparison with solvent extraction	احمد رجایی، محسن برزگر و یدالله یمینی	۲۰
انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای ایران	اردیبهشت ۱۳۸۴	چکیده مقالات	پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	Effect of Extraction Methods and Different Solvents on Concentration of Pomegranate Peel Phenolics	پریسایعوثوبی، محسن برزگر و محمد علی سحری	۲۱
انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای ایران	اردیبهشت ۱۳۸۴	چکیده مقالات	پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	کاربرد روغن بذر چای در تولید مارگارین	الهام فتاحی‌فر، محمد علی سحری، محسن برزگر و سید کاظم حسینی	۲۲
انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای ایران	اردیبهشت ۱۳۸۴	چکیده مقالات	پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	تاثیر شربت اینورت تولید شده با اسیدهای مختلف بر زمان ماندگاری بیسکویت	مینا میری، محسن برزگر، محمد علی سحری	۲۳
انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای ایران	اردیبهشت ۱۳۸۴	چکیده مقالات	پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	کاربرد روغن بذر چای و کنجد در نگهداری روغن آفتابگردان	احمد رجایی، محسن برزگر و محمد علی سحری	۲۴
انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای ایران	اردیبهشت ۱۳۸۴	چکیده مقالات	پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	Study on the Physicochemical Properties of Iranian Flaxseed Gum	محسن برزگر، بهنوش ماهرانی و محمد علی سحری	۲۵
دانشگاه گرگان	فروردین ۱۳۸۵	چکیده مقالات	شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	بررسی اثر آنتی اکسیدانی ترکیبات فنولیک هسته انار بر روغن سویا	حمید رضا صمدلویی، محمد حسین عزیزی و محسن برزگر	۲۶
دانشگاه گرگان	فروردین ۱۳۸۵	چکیده مقالات	شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	جداسازی و اندازه‌گیری اسیدهای آلی پانزده رقم انار به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا	اعظم اعرابی، محسن برزگر و محمد حسین عزیزی	۲۷
دانشگاه گرگان	فروردین ۱۳۸۵	چکیده مقالات	شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	اندازه‌گیری اسپکتروفتومتری سوریات در نمونه‌های پنیر با استفاده از روش حداقل مربعات جزئی	مریم امید بیگی، محسن برزگر و حبیب ... خواجه شریفی	۲۸

11- Papers Presented in National Conferences

مکان	زمان	نحوه چاپ	نام همایش	عنوان	نویسنده (گان)	
دانشگاه گرگان	فروردین ۱۳۸۵	چکیده مقالات	شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	بهبهینه‌سازی شرایط استخراج روغن بزرک به روش غرقابی	آسیه حسن زاده، محمد علی سحری و محسن برزگر	۲۹
دانشگاه گرگان	فروردین ۱۳۸۵	چکیده مقالات	شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	بررسی اکسیداسیون اسیدهای چرب امگا-۳ روغن بزرک در شرایط انجاماد	آسیه حسن زاده، محمد علی سحری و محسن برزگر	۳۰
دانشگاه گرگان	فروردین ۱۳۸۵	چکیده مقالات	شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	بررسی ویژگی‌های فیزیکی-شیمیایی هسته ده رقم انار ایران	حمید رضا صمدلویی، محمد حسین عزیزی و محسن برزگر	۳۱
دانشگاه گرگان	فروردین ۱۳۸۵	چکیده مقالات	شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	بررسی خواص فیزیکوشیمیایی روغن هسته انار	حمید رضا صمدلویی، محمد حسین عزیزی و محسن برزگر	۳۲
دانشگاه گرگان	فروردین ۱۳۸۵	چکیده مقالات	شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	بررسی تغییرات لیکوپن در خط تولید رب اسپتیک	حمید رضا صمدلویی، محمد حسین عزیزی و محسن برزگر	۳۳
دانشگاه صنعتی اصفهان	شهریور ۸۵	چکیده مقالات	دومین همایش صنایع غذایی ایران	مقایسه اثر آنتی‌اکسیدانی روغن بذر چای و کنجد بر روی روغن ماهی‌های کیلکا و کپور معمولی	محمد فاضل، محمد علی سحری و محسن برزگر	۳۴
دانشگاه صنعتی اصفهان	شهریور ۸۵	چکیده مقالات	دومین همایش صنایع غذایی ایران	مقایسه فعالیت آنتی‌اکسیدانی روغن‌های بذر چای و کنجد توسط روش DPPH	محمد فاضل، محمد علی سحری و محسن برزگر	۳۵
دانشگاه صنعتی اصفهان	شهریور ۸۵	چکیده مقالات	دومین همایش صنایع غذایی ایران	جداسازی اسیدهای آلی ده رقم انار و بررسی تغییرات آنها در طی نگهداری	اعظم اعرابی، محسن برزگر و محمد حسین عزیزی	۳۶
دانشگاه صنعتی اصفهان	شهریور ۸۵	چکیده مقالات	دومین همایش صنایع غذایی ایران	بررسی خاصیت ضد قارچی اسانس آویشن، مرزه و میخک در محیط کشت مایع بر اسپرژیلوس فلاووس	مریم امیدبیگی، محسن برزگر و زهره حمیدی	۳۷
دانشگاه ارومیه	آبان-۸۶	چکیده مقالات	هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	بررسی فعالیت آنتی رادیکالی اسانس زیره کوهی و آویشن شیرازی	ندا شهسواری، محسن برزگر، محمد علی سحری و حسنعلی نقدی	۳۸
پارک علم و فناوری خراسان	مهر-۸۷	چکیده مقالات	هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	بررسی اثر آنتی اکسیدانی اسانس های آویشن شیرازی و زیره کوهی در روغن سویا	ندا شهسواری، محسن برزگر و محمد علی سحری	۳۹
پارک علم و فناوری خراسان	مهر-۸۷	چکیده مقالات	هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	بررسی خواص فیزیکوشیمیایی روغن بذر برخی ارقام گلرنگ ایرانی	عفت مروتی، محمد علی سحری و محسن برزگر	۴۰

11- Papers Presented in National Conferences

مکان	زمان	نحوه چاپ	نام همایش	عنوان	نویسنده (گان)	
پارک علم و فناوری خراسان	مهر-۸۷	چکیده مقالات	هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	بررسی فعالیت آنتی رادیکالی و ترکیب شیمیایی اسانس گیاه <i>Matricaria chamomile</i>	فرنوش عیوقی، محسن برزگر و محمدعلی سحری	۴۱
پارک علم و فناوری خراسان	مهر-۸۷	چکیده مقالات	هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	تغییرات عناصر معدنی برخی ارقام کیوی ایران در طی نگهداری در سردخانه	محبوبه ذوالفقاری، محمدعلی سحری و محسن برزگر	۴۲
پارک علم و فناوری خراسان	مهر-۸۷	چکیده مقالات	هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	Chemical composition and antioxidant properties of essential oils (<i>lippia citriodora, thymus daenensis</i>)	Alavi, Leila; Jabbari, Ali, Barzegar, M. and Naghdibadi, H.	۴۳
دانشگاه تربیت مدرس	آبان-۸۸	چکیده مقالات	چهارمین همایش ملی بررسی ضایعات محصولات کشاورزی ایران	کاهش ریزش فیزیولوژیک تابستانه، راهی برای کاهش ضایعات نارنگی انشو	نگین اخلاقی امیری، کاظم ارزانی و محسن برزگر	۴۴
دانشگاه تربیت مدرس	آبان-۸۸	چکیده مقالات	چهارمین همایش ملی بررسی ضایعات محصولات کشاورزی ایران	بررسی پدیداری روغن سویا در برابر اکسیداسیون با استفاده از اسانس گیاه ترخون	فرنوش عیوقی، محسن برزگر و محمد علی سحری	۴۵
مجتمع آموزش عالی امام خمینی	اسفند ۸۸	چکیده مقالات	همایش علمی توسعه صنعت گیاهان دارویی ایران	استفاده از اسانس های مرزه باغی و آویشن شیرازی در پایداری روغن سویا تحت شرایط حرارت دهی با مایکروویو	ابوذر فتحی، میلاد زنگی آبادی، محمدعلی سحری و محسن برزگر	۴۶
مجتمع آموزش عالی امام خمینی	اسفند ۸۸	چکیده مقالات	همایش علمی توسعه صنعت گیاهان دارویی ایران	فعالیت آنتی اکسیدانی اسانس مرزه باغی (<i>Satureja hortensis</i> L.) با استفاده از آزمونهای DPPH ^o و ABTS ⁺	ابوذر فتحی، محمدعلی سحری و محسن برزگر	۴۷
مجتمع آموزش عالی امام خمینی	اسفند ۸۸	چکیده مقالات	همایش علمی توسعه صنعت گیاهان دارویی ایران	خاصیت آنتی اکسیدانی و محتوای فنلی دو اسانس آویشن شیرازی (<i>Zataria multiflora</i>) و زیره کوهی (<i>Bunium</i> <i>persicum</i>)	میلاد زنگی آبادی، محمد علی سحری و محسن برزگر	۴۸
مجتمع آموزش عالی امام خمینی	اسفند ۸۸	چکیده مقالات	همایش علمی توسعه صنعت گیاهان دارویی ایران	بررسی تاثیر حرارت بر فعالیت آنت رادیکالی اسانس گیاهان زیره کوهی و مرزه خوزستانی توسط روش 2 و 2 دی فنیل -1 (DPPH) پیکریل هیدرازین	فاطمه داروغه، محسن برزگر و محمد علی سحری	۴۹
مجتمع آموزش عالی امام خمینی	اسفند ۸۸	چکیده مقالات	همایش علمی توسعه صنعت گیاهان دارویی ایران	بررسی تاثیر حرارت بر فعالیت آنتی رادیکالی عصاره گیاهان دارویی زوفا و سرخارگل	زهره صبوری، محسن برزگر و محمد علی سحری	۵۰
مجتمع آموزش عالی امام خمینی	اسفند ۸۸	چکیده مقالات	همایش علمی توسعه صنعت گیاهان دارویی ایران	بررسی خاصیت آنتی رادیکالی سه گیاه دارویی مرزه خوزستانی، مورت و گلپر	مریم آئین مهر، محسن برزگر و محمدعلی سحری	۵۱

11- Papers Presented in National Conferences

مکان	زمان	نحوه چاپ	نام همایش	عنوان	نویسنده (گان)	
مجمع آموزش عالی امام خمینی	اسفند ۸۸	چکیده مقالات	همایش علمی توسعه صنعت گیاهان دارویی ایران	بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی اسانس گیاه بابونه شیرازی (<i>Matricaria chamomilla L.</i>) در روغن سویا و مقایسه ی آن با آنتی اکسیدان های شیمیایی	فرنوش عیوقی، محسن برزگر، محمدعلی سحری و حسنعلی نقدی بادی	۵۲
دانشگاه شهید بهشتی	مرداد ۸۹	چکیده مقالات	سومین کنفرانس غذای فراسودمند	بررسی خواص آنتی اکسیدانی عصاره های زوفا و سرخارگل به عنوان دو نگهدارنده	حورا سلیمانی، محسن برزگر، محمد علی سحری و حسنعلی نقدی بادی	۵۳
دانشگاه شهید بهشتی	مرداد ۸۹	چکیده مقالات	سومین کنفرانس غذای فراسودمند	اثر بازدارندگی اسانس های مرزنجوش وحشی و دارچین بر رشد کپک آسپرژیلوس فلاووس در محیط کشت مایع	سیده فاطمه کلاتری، محسن برزگر و زهره حمیدی	۵۴
دانشگاه شهید بهشتی	مرداد ۸۹	چکیده مقالات	سومین کنفرانس غذای فراسودمند	تاثیر فرآیند حرارتی بر فعالیت ضد میکروبی اسانس های نعناع فلفلی و دارچین	مصطفی معارفیان، محسن برزگر و مرتضی ستاری	۵۵
دانشگاه شهید بهشتی	مرداد ۸۹	چکیده مقالات	سومین کنفرانس غذای فراسودمند	استفاده از روغن بزرگ به عنوان غذای فراسودمند در فرمولاسیون سس	حمید وحیدیان، محمد علی سحری و محسن برزگر	۵۶
دانشگاه شهید بهشتی	مرداد ۸۹	چکیده مقالات	سومین کنفرانس غذای فراسودمند	استفاده از اسانس آویشن شیرازی و زیره کوهی در نگهداری روغن بزرگ	میلاد زنگی آبادی، محمد علی سحری و محسن برزگر	۵۷
دانشگاه شهید بهشتی	مرداد ۸۹	چکیده مقالات	سومین کنفرانس غذای فراسودمند	استفاده از عصاره گزنه و اسانس زیره کوهی در نگهداری روغن گلرنگ	ابوذر فتحی، محمد علی سحری و محسن برزگر	۵۸
دانشگاه شهید بهشتی	مرداد ۸۹	چکیده مقالات	سومین کنفرانس غذای فراسودمند	روغن بزرگ به عنوان یک روغن فراسودمند	آسیه حسن زاده، محمد علی سحری و محسن برزگر	۵۹
علوم پزشکی مازندران	مهر ۸۹	چکیده مقالات	همایش کشوری ایمنی مواد غذایی و آشامیدنی	بررسی امکان استفاده از اسانس های دارچین و نعناع فلفلی به عنوان جایگزین بخشی از نیتريت در سوسیس	مصطفی معارفیان و محسن برزگر	۶۰
دانشگاه تهران	آبان ۸۹	چکیده مقالات	نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	خواص آنزیمی ۵ رقم کیوی طی نگهداری در سردخانه	محبوبه ذولفقاری، محمد علی سحری، محسن برزگر و حمیدرضا صمدلونی	۶۱
دانشگاه تهران	آبان ۸۹	چکیده مقالات	نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	بررسی تیمار حرارتی بر فعالیت آنتی رادیکالی اسانس گیاهان آویشن شیرازی و دارچین با استفاده از.....	حبیبه کردساردویی، محسن برزگر و محمد علی سحری	۶۲

11- Papers Presented in National Conferences

مکان	زمان	نحوه چاپ	نام همایش	عنوان	نویسنده (گان)	
دانشگاه تهران	آبان ۸۹	چکیده مقالات	نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	تغلیظ امگا-۳ در روغن ماهی ساردین با استفاده از دی اکسید کرین فوق بحرانی	بهاره همایونی، محمد علی سحری و محسن برزگر	۶۳
دانشگاه آزاد ساوه	آبان ۸۹	کامل	اولین همایش منطقه ای انار	تعیین مقدار آنتوسیانین ها و نقش بیولوژیکی، ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی آب انار	حمید رضا علی قورچی و محسن برزگر	۶۴
دانشگاه آزاد ساوه	آبان ۸۹	کامل	اولین همایش منطقه ای انار	بررسی تغییرات فیزیوشیمیایی میوه انار در طی دوره انبار	فریال وارسته، کاظم ارزانی، محسن برزگر، ذبیح اله زمانی و علی محسنی	۶۵
دانشکده کشاورزی ساری	اسفند ۸۹	خلاصه	همایش ملی گیاهان داروئی	بررسی اثر آنتی اکسیدانی اسانس روغنی گیاه بابونه (<i>Matricaria chamomilla L.</i>) در کیک	محبوبه خاکی، محمد علی سحری و محسن برزگر	۶۶
دانشکده کشاورزی ساری	اسفند ۸۹	خلاصه	همایش ملی گیاهان داروئی	بررسی اثر ضد میکروبی اسانس روغنی بهار نارنج در کیک	محبوبه خاکی، محمد علی سحری و محسن برزگر	۶۷
دانشکده کشاورزی ساری	اسفند ۸۹	خلاصه	همایش ملی گیاهان داروئی	بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره گیاهی زوفا در کیک	زهره صبوری، محسن برزگر و محمد علی سحری	۶۸
دانشکده کشاورزی ساری	اسفند ۸۹	خلاصه	همایش ملی گیاهان داروئی	بررسی فعالیت ضد قارچی عصاره گیاهی سرخارگل در کیک	زهره صبوری، محسن برزگر و محمد علی سحری	۶۹
دانشکده کشاورزی ساری	اسفند ۸۹	خلاصه	همایش ملی گیاهان داروئی	ارزیابی خاصیت ضد قارچی و ویژگی های حسی اسانس آویشن شیرازی در کیک	حبیبه کردساردویی، محسن برزگر و محمد علی سحری	۷۰
دانشکده کشاورزی ساری	اسفند ۸۹	خلاصه	همایش ملی گیاهان داروئی	اثر ضد میکروبی عصاره سرخارگل (<i>Echinacea purpurea</i>) در نگه داری کلمپه	زهره نورالهی، محمد علی سحری، محسن برزگر، نادر دورکی	۷۱
دانشکده کشاورزی ساری	اسفند ۸۹	خلاصه	همایش ملی گیاهان داروئی	تعیین مدل ریاضی، ضریب نفوذ موثر و انرژی فعال سازی برای خشک کردن ژل آلونته ورا در خشک کن مایکروویو	محمد ابراهیم جدیدی، سعید مینایی و محسن برزگر	۷۲

11- Papers Presented in National Conferences

مکان	زمان	نحوه چاپ	نام همایش	عنوان	نویسنده (گان)	
دانشکده کشاورزی ساری	اسفند ۸۹	خلاصه	همایش ملی گیاهان دارویی	بررسی تغییرات رنگ و میزان قندهای محلول ژل آلونته و راه روش خشک کردن مایکروویو	محمد ابراهیم جدیدی، سعید مینایی و محسن برزگر	۷۳
دانشکده کشاورزی ساری	اسفند ۸۹	خلاصه	همایش ملی گیاهان دارویی	بررسی اثر ضد میکروبی اسانس <i>Lavandula angustifolia</i> بر برخی از شاخص‌های میکروبی در نگهداری کره شیر	مهدی دارابی ممتاز، محمد علی سحری، محسن برزگر و سعیده سیف هاشمی	۷۴
دانشکده کشاورزی ساری	اسفند ۸۹	خلاصه	همایش ملی گیاهان دارویی	بررسی اثر آنتی‌اکسیدانی اسانس روغنی زیره کوهی (<i>Bunium persicum</i>) در نگهداری کره شیر	مهدی دارابی ممتاز، محمد علی سحری، محسن برزگر و سعیده سیف هاشمی	۷۵
دانشگاه زنجان	شهریور ۹۰	کامل	اولین کنگره ملی علوم و فناوریهای نوین کشاورزی	مقایسه کارایی روش نوین استریفیه کردن آنزیمی با سایر فرایندهای اصلاحی، در تهیه جانشین کره کاکائو از روغن بذر چای	سهیلا زرین قلمی، محمد علی سحری، محسن برزگر و زهره حمیدی اصفهانی	۷۶
دانشگاه صنعتی شریف	آذر ۹۰	خلاصه	بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	اثر پرتودهی گاما بر فعالیت آنتی‌اکسیدانی و ضد میکروبی دارچین	محبوبه جمشیدی، محسن برزگر و محمد علی سحری	۷۷
دانشگاه صنعتی شریف	آذر ۹۰	خلاصه	بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	اثر میکروویو بر فعالیت آنتی‌اکسیدانی زوفا	محبوبه جمشیدی، محسن برزگر و محمد علی سحری	۷۸
دانشگاه صنعتی شریف	آذر ۹۰	خلاصه	بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	اثر بازدارندگی اسانس های دارچین و مرزنگوش وحشی بر رشد اسپرژیلوس فلاووس در رب گوجه فرنگی	سیده فاطمه کلاتری و محسن برزگر	۷۹
دانشگاه صنعتی شریف	آذر ۹۰	خلاصه	بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	بررسی خاصیت ضد قارچی عصاره زوفا در کیک	زهره صبوری، محسن برزگر و محمد علی سحری	۸۰
دانشگاه صنعتی شریف	آذر ۹۰	خلاصه	پنجمین همایش ملی بررسی ضایعات محصولات کشاورزی	استفاده از اسانس دارچین جهت کاهش فساد اکسیداتیو کلمپه	زهره نورالهی، محمد علی سحری، محسن برزگر و نادر دورکی	۸۱
شورای ملی زیتون- تهران	بهمن ۹۰	کامل	همایش ملی زیتون	تعیین و مقایسه برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی میوه و روغن زیتون رقم میشن و بلیدی	مهری نورعلی، محسن برزگر، محمدعلی سحری، سوسن بلندنظر حامد صفافر	۸۲

11- Papers Presented in National Conferences

مکان	زمان	نحوه چاپ	نام همایش	عنوان	نویسنده (گان)	
شورای ملی زیتون- تهران	بهمن ۹۰	کامل	همایش ملی زیتون	تاثیر درجه رسیدگی روی برخی از خواص فیزیکوشیمیایی میوه و روغن زیتون رقم‌های کرونیکی و آریبکین	مهری نورعلی، محسن برزگر، محمدعلی سحری، سوسن بلندنظر، حامد صفافر	۸۳
شورای ملی زیتون- تهران	بهمن ۹۰	کامل	همایش ملی زیتون	بررسی پروفایل اسیدهای چرب و تعیین برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی میوه و روغن زیتون رقم لچینو	وحید نجفی، محسن برزگر، محمدعلی سحری، سوسن بلندنظر و حامد صفافر	۸۴
شورای ملی زیتون- تهران	بهمن ۹۰	کامل	همایش ملی زیتون	تعیین برخی از خصوصیات فیزیکوشیمیایی میوه و روغن زیتون رقم فرانتویو	وحید نجفی، محسن برزگر، محمدعلی سحری، سوسن بلندنظر و، حامد صفافر	۸۵
شورای ملی زیتون- تهران	بهمن ۹۰	کامل	همایش ملی زیتون	تغییرات مقدار روغن و ترکیب اسیدهای چرب در ارقام زیتون ماری و سوری طی مراحل فراوری زیتون آماده مصرف	مجتبی عمویی، محمد علی سحری، محسن برزگر، سوسن بلند نظر و حامد صفافر	۸۶
شورای ملی زیتون- تهران	بهمن ۹۰	کامل	همایش ملی زیتون	میزان روغن، برخی از خواص فیزیکی و تعیین نوع روغنی یا کنسروی چهار رقم زیتون	مجتبی عمویی، محمد علی سحری، محسن برزگر، سوسن بلند نظر و حامد صفافر	۸۷
شورای ملی زیتون- تهران	بهمن ۹۰	کامل	همایش ملی زیتون	میزان رطوبت و روغن دو رقم زیتون (بلیدی و آریبکینا)	معصومه سادات میر رضایی، محمد علس سحری، بابک غیائی طرزی، محسن برزگر، مریم قراچورلو، حامد صفافر و سوسن بلند نظر	۸۸
شورای ملی زیتون- تهران	بهمن ۹۰	کامل	همایش ملی زیتون	بررسی ساختار اسید چرب، اعداد پراکسید و اسیدی روغن زیتون بکر و تصفیه شده اتکا و مقایسه آنها با نمونه‌های داخلی ..	وحید نجفی، رضا علیزاده، محسن برزگر و بهزاد رحمت زاده	۸۹
شورای ملی زیتون- تهران	بهمن ۹۰	کامل	همایش ملی زیتون	پایداری اکسایشی روغن زیتون بکر	وحید نجفی، سمیه علوی رفیعی و محسن برزگر	۹۰
دانشگاه کردستان	اردیبهشت ۹۲	مقاله کامل	ششمین همایش یافته‌های پژوهشی کشاورزی	اثر تابش گاما بر برخی ویژگیهای فیزیکوشیمیایی و میکروبی آب انار	حمیدرضا علی قورچی، محسن برزگر ، محمدعلی سحری و سلیمان عباسی	۹۱

11- Papers Presented in National Conferences

مکان	زمان	نحوه چاپ	نام همایش	عنوان	نویسنده (گان)	
دانشگاه کردستان	اردیبهشت ۹۲	مقاله کامل	ششمین همایش یافته های پژوهشی کشاورزی	برخی خواص فیزیکوشیمیایی میوه های زرشک بومی ایران (آبی و پلویی)	سمیرا برنجی اردستانی، محمدعلی سحری، محسن برزگر، سلیمان عباسی	۹۲
دانشگاه کردستان	اردیبهشت ۹۲	مقاله کامل	ششمین همایش یافته های پژوهشی کشاورزی	تهیه و ارزیابی فیلمهای نانوکامپوزیتی نشاسته -رس جهت کاربرد در بسته بندی نان حجیم	حسن برزگر، محمد حسین عزیزی ، محسن برزگر و زهره حمیدی	۹۳
دانشگاه شهید بهشتی	اردیبهشت ۹۲	خلاصه	دومین کنگره ملی گیاهان داروئی	Effect of gamma irradiation on antioxidant and antimicrobial activities of Echinacea	محبوبه جمشیدی، محسن برزگر، محمد علی سحری	۹۴
دانشگاه تربیت مدرس	آبان ۹۲	مقاله کامل	ششمین همایش ملی بررسی ضایعات محصولات کشاورزی	بررسی ساختار فیلم های بسته بندی نانوکامپوزیتی فعال تهیه شده از نانوذرات خاک رس و نانوتیتان	حسین میرزایی مقدم، محمدهادی خوش تقاضا، علی سلیمی، محسن برزگر و آزاد عمرانی	۹۵
دانشگاه شیراز	آبان ۹۲	مقاله کامل	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	پیش بینی خاستگاه جغرافیائی رقم های مختلف انار ایران با روش های شیمی سنجی	مریم قادری قهفرخی، مهناز نبیل و محسن برزگر	۹۶
دانشگاه شیراز	آبان ۹۲	مقاله کامل	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	تاثیر فرایند تصفیه روی شاخص های پایداری روغن زیتون بکر دو رقم بلیدی و آریبکینا	معصومه سادات میررضایی رودکی، محمدعلی سحری، بابک غیائی طرزی، محسن برزگر، مریم قراچورلو، حامد صفافر و سوسن بلندنظر	۹۷
دانشگاه شیراز	آبان ۹۲	مقاله کامل	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	برخی خواص فیزیکوشیمیایی روغن زیتون بکر رقم آریبکینا	معصومه سادات میررضایی رودکی، محمدعلی سحری، بابک غیائی طرزی، محسن برزگر، مریم قراچورلو، حامد صفافر و سوسن بلندنظر	۹۸
دانشگاه شیراز	آبان ۹۲	مقاله کامل	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	استخراج و بررسی فعالیت ضداکسایشی عصاره بنه (Pistacia atlantica var mutica)	وحید نجفی و محسن برزگر	۹۹
دانشگاه شیراز	آبان ۹۲	مقاله کامل	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	بررسی خواص فیزیکوشیمیایی روغن هسته زرشک آبی	عاطفه توکلی باب اناری، محمد علی سحری، محسن اصغری قاجاری و	۱۰۰

					محسن برزگر	
دانشگاه شیراز	آبان ۹۲	مقاله کامل	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	بررسی ترکیب و متغیرهای موثر در استخراج اسیدهای آلی میوه زرشک	سمیرا برنجی اردستانی، محمد علی سحری، محسن برزگر و سلیمان عباسی	۱۰۱
دانشگاه شیراز	آبان ۹۲	مقاله کامل	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	ارزیابی و مقایسه اثر ضداکسایشی عصاره آبی و الکلی میوه زرشک آبی	محسن اصغری قاجاری، محمد علی سحری، عاطفه توکلی باب اناری و محسن برزگر	۱۰۲
دانشگاه شیراز	آبان ۹۲	مقاله کامل	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	تاثیر بسته بندی با روش اتمسفر اصلاح شده بر برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و ماندگاری دانه های انار	صدیقه توسلی، محسن برزگر و زهره حمیدی اصفهانی	۱۰۳
دانشگاه شیراز	آبان ۹۲	مقاله کامل	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	خواص ضداکسایدگی روغن هسته زرشک آبی و مقایسه آن با برخی روغن ها و اسانس های روغنی	عاطفه توکلی باب اناری، محمد علی سحری، محسن اصغری قاجاری و محسن برزگر	۱۰۴
دانشگاه شیراز	آبان ۹۲	مقاله کامل	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	کاربرد روش های شیمی سنجی در صنایع غذایی	مریم قادری قهفرخی و محسن برزگر	۱۰۵
دانشگاه شیراز	آبان ۹۲	مقاله کامل	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	تاثیر شرایط اقلیمی و رقم روی برخی ویژگی های کمی و کیفی سه رقم زیتون	مهری نورعلی، محسن برزگر و محمد علی سحری	۱۰۶
دانشگاه شیراز	آبان ۹۲	مقاله کامل	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	تاثیر درجه رسیدگی و رقم بر محتوی آنتی اکسیدانی (ترکیبات فنولیک و توکوفرول های) سه رقم زیتون	مهری نورعلی، محسن برزگر و محمد علی سحری	۱۰۷
دانشگاه شیراز	آبان ۹۲	مقاله کامل	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	تاثیر پرتودهی بر ترکیبات زیست فعال در گیاهان	صدیقه توسلی تالار پشتهی و محسن برزگر	۱۰۸
مشهد	۹-۱۱ بهمن ۹۲	مقاله کامل	هشتمین کنگره ملی مهندسی ماشین های کشاورزی و مکانیزاسیون	طراحی سیستم نورپردازی مناسب برای مواد غذایی نیمه شفاف با استفاده از توصیف گرهای ماتریس هم-وقوعی	سهامه شفیعی، سعید مینایی ، نصرالله مقدم و محسن برزگر	۱۰۹
گرگان	۸-۹ شهریور ۹۳	مقاله کامل	بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	بررسی تاثیر پرتودهی گاما بر ویژگی های آب البالو	ادریس آرژه، محسن برزگر و محمد علی سحری	۱۱۰
گرگان	۸-۹ شهریور ۹۳	مقاله کامل	بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	تاثیر فرآیند حرارتی بر ویژگی های فیزیکوشیمیای آب آلبالو	ادریس آرژه، محسن برزگر و محمد	۱۱۱

			غذایی ایران		علی سحری	
گرگان	۹-۸ شهریور ۹۳	مقاله کامل	بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	کاربرد ریزپوشانی به کمک لیپوزوم ها در صنایع لبنی	زهرا رفیعی، محسن برزگر و بهنوش ماهرانی	۱۱۲
گرگان	۹-۸ شهریور ۹۳	مقاله کامل	بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	استخراج جذبی با میله چرخان	زهرا رفیعی و محسن برزگر	۱۱۳
گرگان	۹-۸ شهریور ۹۳	مقاله کامل	بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	میکروسکوپ های الکترونی مورد استفاده در تجزیه نانو مواد	زهرا رفیعی و محسن برزگر	۱۱۴
قوچان	۲۶-۲۷ آبان ۹۳	مقاله کامل	سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی	اسیدهای چرب روغن زیتون با تأکید بر اسید اولئیک :اثرات سلامتبخش و اثر فرایندهای نوین بر آنها	سارا عسگری، محمد علی سحری و محسن برزگر	۱۱۵
قوچان	۲۶-۲۷ آبان ۹۳	مقاله کامل	سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی	رنگدانه های روغن زیتون :ساختار، سلامتبخشی و تأثیر آن بر پایداری روغن زیتون	سارا عسگری، محمد علی سحری و محسن برزگر	۱۱۶
اصفهان	۱۸-۲۰ شهریور ۹۴	مقاله کامل	سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی ایران	مروری بر ترکیبات و ساختار شیمیایی استویا	امیر پویا قندهاری یزدی و محسن برزگر	۱۱۷
اصفهان	۱۸-۲۰ شهریور ۹۴	مقاله کامل	سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی ایران	مروری بر کاربرد روش استخراج جذبی با میله چرخان در صنایع غذایی	امیر پویا قندهاری یزدی و محسن برزگر	۱۱۸
اصفهان	۱۸-۲۰ شهریور ۹۴	مقاله کامل	سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی ایران	مروری بر اکسایش پروتئین در گوشت و استفاده از ضداکساینده ها در کاهش آن	نوشین صادقی نژاد، حسن احمدی گاولیقی و محسن برزگر	۱۱۹
اصفهان	۱۸-۲۰ شهریور ۹۴	مقاله کامل	سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی ایران	پوشش دادن فیله ماهی قزل آلی رنگین کمان با پوشش خوراکی حاوی پری بیوتیک اینولین	بهروز محمدزاده، مرضیه حسینی نژاد، مسعود رضائی و محسن برزگر	۱۲۰
						۱۲۱
						۱۲۲

12-1 List of MSc Student

No	Name	Title	Date of Presentation	Supervisor/Advisor
1	Mahbobeh Sarabi	Evaluation of the Collagen Based Edible Film Production	2003	Advisor
2	Mina Miri	Optimization of Invert Syrup Production and Its Application in Confectionary Products	2003	Supervisor
3	Behnoosh Maherani	Study on the Extraction Conditions and Physicochemical Properties of Flaxseed Gum	2003	Supervisor
4	Majid Jamshidian	Milk Fat Fractionation and some of Its Applications in Food Industry	2003	Advisor
5	Aboulfazle Fadavi	Separation and Determination of Sugars and Some Metallic Cations in Selected Pomegrante of Iran	2003	Supervisor
6	Majid Arab Ameri	Effect of Hydrocolloids on the Rheological Properties of Dough and Quality of Flat Bread	2003	Advisor
7	Seid Ali Mirghleng	Comparison of Different Sources of Omega Three Fatty Acids for Enrichment of Egg Yolk	2003	Advisor
8	Hosein Goli	Extraction of Phenolic Compounds from Pistachio Green Skin (Hull) and its Antioxidant Effect on Soybean Oil	2004	Supervisor
9	Hosein Amraie	Iron Fortification of Feta Cheese (UF)	2004	Advisor
10	Ahmad Rajaie	Comparison of Supercritical Fluid Extraction with Soxhlet in Extraction of Tea Seed oil and Comparison of Antioxidant Effect of Tea Seed Oil with Sesame Oil	2004	Supervisor

12-1 List of MSc Student

No	Name	Title	Date of Presentation	Supervisor/Advisor
11	Elham Fatahifar	Comparison of Chemical Intersterification and Hydrogenation in the Modification of tea Seed oil and Application of Modified Oil in Margarine production	2004	Advisor
12	Parisa Yassoubi	Antioxidative Effect of Phenolic Compounds of Pomegranate Peel on Soybean Oil.	2005	Supervisor
13	Maryam Latifian	Optimization of Cellulase Production by Two Mutant Strains of <i>Trichoderma reesei</i> on Rice Bran in Solid State Fermentation	2005	Advisor
14	Asiyeh Hasan Zadeh	Determination of Physicochemical Properties of Flax Seed Oil and Separation of w-3 fraction from it	2005	Advisor
15	Hamidreza Samadlloiy	Investigation of the Physicochemical and Antioxidative Properties of some Pomegranate Cultivars Seed Oil	2005	Advisor
16	Soodabeh Majdi	Solvent Extraction of Tobacco Seed Oil and its Comparison with Supercritical Fluid Extraction	2006	Supervisor
17	Maryam Omidbeygi	Effect of Thyme, Summer Savory and Clove Oil on <i>Aspergillus flavus</i> in Tomato Paste	2006	Supervisor
18	Fahimeh Erfani	Determination of Physicochemical Composition of 29 Spinach Varieties Grown in Iran	2006	Supervisor

12-1 List of MS Student

No	Name	Title	Date of Presentation	Supervisor/Advisor
19	Maryam Atapour	Physiology of Diapause and Cold Hardiness in Over wintering Larvae of Rice Stem Borer, <i>Chilo suppressalis</i> Walker	2006	Advisor
20	Ali Rajabi	Determination of Physicochemical Composition of Sixteen Iranian Onion Cultivars	2006	Supervisor
21	Azam Aarabi Jeshvaghani	Investigation of Organic Acid Content in Pomegranate (<i>Punica granatum</i> L.) Juice and Their Variation during Storage	2006	Supervisor
22	Mahbobe Zolfaghari	Study on Physicochemical Properties of some Kiwifruit Cultivars During Cold Storage	2006	Advisor
23	Mohammad Fazel Najafabadi	Extraction, Separation and Determination of the Main Tea Seed Oil Antioxidants and its Application in Fish Oil Preservation	2007	Advisor
24	Ahmad Ahmadnia	Vitamins Changes in some Fishes of Caspian Sea During Frozen Storage	2007	Advisor
25	Hamidreza Alighourchi	Determination of Pomegranate Juice Anthocyanins and Their Variations During Storage, Thermal and Non-thermal Processing	2007	Supervisor
26	Safoura Pirestani	Qualitative Changes in some Fishes of Caspian Sea During Frozen Storage	2008	Advisor

12-1 List of MS Student

No	Name	Title	Date of Presentation	Supervisor/Advisor
27	Neda Shahsavari	Evaluation of Antioxidant Activities of the Essential Oils of <i>Zataria Multiflora</i> and <i>Bunium Persicum</i> on Soy Bean Oil	2008	Supervisor
28	Leila Sadat Alavi	Chemical Composition and Antioxidant Properties of Essential Oils (<i>Thymol daenesis</i> , <i>Lippia citriodora</i>) Influence of Heating on Chemical Composition and Antioxidant Properties of Essential Oils	2008	Supervisor
29	Ayoughi Farnoosh	Evaluation of Antiradical and Antioxidant Activities of the Essential Oils of Tarragon, Chamomilla and Dill	2009	Supervisor
30	Effat Morovati	Investigation of Some Physicochemical and Antioxidant Characteristics of Safflower Seed Oil	2009	Advisor
31	Mohammad Tahanejad	Application of <i>Lavandula angustifolia</i> Essential Oil and <i>Malva sylvestris</i> Extract as Two Natural Antioxidants in Soybean Oil	2009	Supervisor
32	Hoor Soleimani	Antioxidant Activity of the Essential Oils of <i>Hyssopus officinalis</i> and <i>Echinacea purpurea</i>	2010	Supervisor
33	Abouzar Fathi	Application of Summer Savory Essential oil and Stinging Nettle Extract as Two Natural Preservatives in Safflower Oil System	2010	Advisor
34	Milad Zangiabadi	Synergistic Effect of <i>Zataria multiflora</i> and <i>Bunium persicum</i> Essential oils on linseed Oil Oxidative Stability	2010	Advisor

12-1 List of MS Student

No	Name	Title	Date of Presentation	Supervisor/Advisor
35	Hamid Vahidyan	Application of <i>Zataria multiflora</i> Boiss. And <i>Satureja hortensis</i> L. Essential Oils as Two Natural Antioxidants in Mayonnaise Formulated with Linseed Oil	2010	Advisor
36	Zohreh Sabouri	Antioxidant Effect of the Extract of <i>Hypssopus officialis</i> and <i>Echinacea purpurea</i> in Cake	2010	Supervisor
37	Bahareh Homayooni	Comparison of Various Concentration Methods of w-3 in Fish Oil	2010	Advisor
38	Fateme Darughe	Antioxidant Effect of Essential oils of Caraway and Coriander in Cake	2010	Supervisor
39	Fateme Kalantari	Antifungal Activity of Cinnamon and Oregano Essential Oils on <i>Aspergillus flavus</i> in Tomato Paste	2010	Supervisor
40	Mostafa Moarefian	Antioxidant and Antimicrobial Effects of <i>Mentha piperita</i> and <i>Cinnamomum zeylanicum</i> Essential Oils in Sausage	2010	Supervisor
41	Mahboobeh Khaki	Evaluation of Antioxidant and Antimicrobial Effect of Chamomile and Neroli Essential Oils on Cake Shelf Life	2011	Advisor
42	Shagayegh Soudi	Physiology of Diapause and Cold Hardiness in Overwintering Adults of Elm leaf beetle	2011	Advisor
43	Fatemeh Saeidi	Cold Hardiness and Overwintering Strategy of <i>Brevicoryne brassicae</i> L.: A Case Study in Tehran, Iran	2011	Advisor

12-1 List of MS Student

No	Name	Title	Date of Presentation	Supervisor/Advisor
44	Habibeh Kord Sardouei	Application of <i>Zataria multiflora</i> and <i>Cinnamon zeylanicum</i> Essential Oils as Two Natural Antioxidants in Cake	2011	Supervisor
45	Mahdi Darabi	Antioxidant and Antimicrobial Effects of Essential Oils of Lavender and Cumin in Butter Milk	2011	Advisor
46	Soleimanian Yasamin	Optimization of Fish Oil Extraction and its Low Temperature Crystallization for Concentration of PUFAs	2012	Advisor
47	Gharaei Zahra	Effect of Salep and Tragacanth hydrocolloids on quality of Barbari bread	2012	Advisor
48	Amouei Mojtaba	Effect of Processing Stages and Variety on Bioactive Compositions of Table Olive since Harvesting Time to Pasteurization	2013	Advisor
49	Vahid Najafi	Oxidative Stability of Virgin and Refined Olive Oils of some olive Varieties	2013	Supervisor
50	Mehri Noorali	Effect of Climatic Conditions and Maturity Indices on some Quantitative and Qualitative Characteristics of Three Cultivars of Olive Oil	2013	Supervisor
51	Zahra Gangi	The Strategy of Overwintering and Cold Hardiness in the Sugarbeet Moth, <i>Scrobipalpa ocellatella</i> (Boyd)(Lepidoptera:Gelechiidae) in Karaj, Iran	2013	Advisor

52	Sedighe Tavasoli	Effect of Modified Atmosphere Packaging on some Physicochemical Properties and Shelf Life of Pomegranate Arils	2014	Supervisor
53	Mohsen Asghari Ghajari		2014	Advisor
54	Atefe Tavakoli Babanari	Physicochemical and Antioxidant Properties of Abi Barberry (<i>Berberis integerrima</i>) Seed Oil	2014	Advisor
55	Marzie Haji Abdolrahim Khabaz	Effects of Different Concentration of Nitrogen and Potassium on Growth, Yield and Essential Oil Percent of Savory (<i>Satureja hortensis</i> L.)	2014	Advisor
56	Edris Arjeh	Effect of Thermal Processing and Gamma Irradiation on Physicochemical and Bioactive Compounds of Juice during Storage	2014	Supervisor
57	Sara Asgari	Optimization of Olive Oil Bleaching by Ultrasonic Method	2014	Advisor
58	Marzieh Seyhoon	Effect of Gamma Irradiation on Bioactive and Volatile Compounds of Iranian Saffron	2015	Supervisor
59	Mahsa Loran	Study on Qualitative Properties of Olive and Tea Seed Oils Irradiated by Gamma Beam	2015	Supervisor
60	Roya Sayah Shirazi	Enhanced Tannase Production from <i>Penicillium sp</i> EZ-ZH390 by Calcium Alginate Immobilization	2016	Advisor
61	Farideh Bakhshi	Partially Replacement of Nitrite by Pistachio Green Hull	2016	Supervisor

	Kazaj	Extract as a Natural Preservative in Sausage		
62	Mahya Roostaei	Encapsulated Pistacia Hull Extract as a Natural Antioxidant in Crude Soybean Oil	2016	Supervisor
63	Nooshin Sadeghinejad	Effect of Natural Antioxidant (Pistachio Green Hull Extract) on Physicochemical and Sensory Characteristics of Beef Patty	2016	Advisor
63	Parisa Aliyari	Production of Functional Sausage using Pomegranate Peel Extract as a Natural Preservative	2016	Supervisor
65	Mahdiyeh Bahr Asemani		2016	Advisor
66	Somayeh Ebrahimi Mola		2016	Advisor
67	Shahrbanoo Alizadeh Moghadam		2016	Advisor
68				

12-2 List of PhD Student				
No	Name	Title	Date of Pres.	Super./Advisor
1	Sayed-Mohammad-Hassan Mortazavi	Physicochemical Changes During Fruit Growth and Ripening and Effect of some Packaging Conditions on the Post harvest Quality and Shelf Life of Date Palm Fruit (<i>Phoenix dactylifera</i> L.) cv. Barhee	2006	Advisor
2	Abbas Khani	Over wintering and Cold Hardiness Strategies of Codling Moth, <i>Cydia pomonella</i> (L.) (Lepidoptera: Tortricidae) in Tehran Province, Iran	2007	Advisor
3	Hamid Reza Balouchi	Effect of Water Deficit, Ultraviolet Radiation and Carbon Dioxide Enrichment on Quantitative and Qualitative Characters of Bread Wheat and Durum Wheat	2008	Advisor
4	Hassan Khoshghalb	Investigation on the Effect of Calcium, Zinc and Boron on the Shelf Life and Decreasing Internal Browning of Asian Pear Cultivar in Tehran	2008	Advisor
5	Negin Akhlaghi Amiri	Physicochemical Investigation of Fruit Abscission and Possibility of its Reduction in some Citrus Cultivars (<i>Citrus</i> spp)	2008	Advisor
6	Soheila Zaringhalami	Application of the Modified Tea Seed Oil as Cocoa Butter Replacer in Chocolate Formulation	2009	Advisor
7	Ahmad Rajaei	Optimization of Extraction Conditions and Purification of Phenolic Compounds of Pistachio Green Hull and Investigation on Its Biological and Applied Characteristics	2010	Supervisor
8	Solmaz Saromnejad	Formulation and Characterization of Edible Film Based on Broad Bean Protein	2010	Advisor

12-2 List of PhD Student

No	Name	Title	Date of Pres.	Super./Advisor
9	Mohammad Fazel Najafabadi	Investigation on the Effect of some Physical and Chemical treatments on Starch and Two Iranian Gums (Tragacanth and Salep) Based Edible Films and their Applications on Coating of Baguette Bread	2010	Advisor
10	Maryam Atapour	Overwintering and Cold-Hardiness Physiology of the Beet Armyworm	2010	Advisor
11	Feryal Varasteh	Effect of Storage Temperature and Chitosan Postharvest Treatment on Pomegranate Fruit Quality and Storability	2011	Advisor
12	Mahmoud Koushesh Saba	The Role of Polyamines and Calcium in Improve quality and Prolonged Post-harvest and Bio-physico-chemical Changes in some Iranian Apricot Cultivars	2012	Advisor
13	Habib Vahedi	The Effect of Flour Extraction Rate, Amount of Asparaginase Enzyme and Baking Time on Acryl Amide Formation in Sangak Bread	2012	Advisor
14	Moyuk- Agha Mostafaei- Maynagh	Effect of Ultrasonic Parameters on Continuous Biodiesel Production	2013	Advisor
15	Nayreh Hamedi	Physiology of Cold Hardiness in Three Species of Predaceous Coccinellids (Coleoptera: Coccinellidae)	2013	Advisor
16	Zahra Hadian	Production and Evaluation of Nanoliposomes Containing EPA and DHA	2013	Advisor
17	Esmaeil Khaleghi	Response of Young Olive Plants cv. <i>Dezful</i> to Kaolin and Water Stress and Mature Olive Trees cv. <i>Zard</i> to Kaolin under Specific Environmental Conditions of Fasa City	2013	Advisor

18	Hamidreza Alighourchi	Identification and Determination of some Functional Compounds and Physicochemical Characteristics of Five Iranian Pomegranate Juices and Their Variation during Storage, Thermal and Non-Thermal Processings	2013	Supervisor
19	Samira Brenji Ardestani	Optimization of Extraction, Effects of Cooling and Heating Processes and Encapsulation on Bioactive Compounds of <i>Berberis vulgaris</i> and <i>Berberis integerrima</i> Extracts	2013	Advisor
20	Hasan Barzegar	Evaluation and Optimization of Active Starch-Clay Nanocomposite Film and its Application for Bread Preservation	2013	Advisor
21	Hosein Mirzaei Moghadam		2014	Advisor
22	Azam Jafari Najaf- abadi	The Effect of Thinning and Crop Load on Quantitative and Qualitative Characteristics of Pomegranate cv. " <i>Malase-Torsh-Saveh</i> "	2014	Advisor
23	Shadab Faramarzi	Phytochemical and Cytogenetic Evaluation of Red- Fleshed Apples versus some Commercial and Iranian Apple Cultivar	2014	Advisor
24	Sahameh Shafiee	Intelligent Machine Vision system for Measurement of Some Physicochemical Attributes of Honey and Adulteration Detection using Hyperspectral Imaging and NIR Spectroscopy	2015	Advisor
25	Banafsheh Ahmadilari	Physiology of Cold Hardiness and Diapause of Pomegranate Fruit Moth, <i>Apomyelois ceratoniae</i> (Lepidoptera: Pyralidae)	2015	Advisor
26	Elahe Abedi	Optimization of Oil Bleaching by Electrical Field and Ultrasound	2015	Advisor
27	Sepideh Khorasani		2016	Advisor

28	Maryam Ghaderi- Ghahfarokhi	Encapsulation of <i>Zataria multiflora</i> Boiss and <i>Cinnamomum zeylanicum</i> Essential Oils in Chitosan Nanoparticle and Evaluation of Their Preservative Effects in Hamburger	2016	Supervisor
29				
30				
31				
32				

12- Research Experience

- | |
|---|
| 1- Supercritical fluid extraction of tea seed oil and its comparison with Soxhlet method |
| 2- Antioxidant activity of pomegranate (<i>Punica granatum</i> L.) peel phenolic compounds |

13- Teaching Experience

- | |
|---|
| 1- General chemistry , undergraduate |
| 2- Analytical chemistry (I). Classical Analysis, undergraduate |
| 3- Biochemistry, undergraduate |
| 4- Analytical chemistry laboratory I , undergraduate |
| 5- General chemistry Laboratory I, undergraduate |
| 6- Modern instrumental methods, undergraduate |
| 7- Modern instrumental analysis, graduate |
| 8- Extraction and separation of organic compounds from plants, graduate |
| 9- Modern food technologies, graduate |
| 10- Food analysis, undergraduate |
| 11- Food Safety, graduate |