

فعالیت های علمی

زهره حمیدی اصفهانی

استاد گروه علوم و صنایع غذایی

دانشگاه تربیت مدرس, دانشکده کشاورزی, گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی

تلفن: ۴۸۲۹۲۴۷۴, فاکس: ۴۸۲۹۲۲۰۰

ایمیلها: hamidi_z@modares.ac.ir, h_zohreh@yahoo.com

سوابق تحصیلی

✓ لیسانس : مهندسی شیمی, صنایع غذایی, تهران, دانشکده فنی, ایران, ۱۳۶۸

✓ فوق لیسانس : مهندسی کشاورزی, صنایع فراورده های غذایی, تربیت مدرس, ایران, ۱۳۷۱

✓ دکتری : مهندسی شیمی, بیوتکنولوژی, تربیت مدرس, ایران, ۱۳۸۱

زمینه های مورد علاقه تحقیقاتی

✓ کاربرد فنآوریهای نوین در فرآیند مواد غذایی

✓ تخمیر حالت جامد

✓ تولید محصولات پروبیوتیکی

✓ تولید آنزیم های میکروبی

تجارب تحقیقاتی

✓ مشاوره طرح تحقیقاتی بسته بندی سیب درختی بروش MAP یکی از طرحهای موسسه تحقیقات کشاورزی

✓ همکاری در طرح تحقیقاتی کاهش ضایعات نان (از طرحهای وزارت صنایع)

✓ تدوین سرفصل بیش از ۳۰ واحد درسی برای دوره کاردانی تکنولوژی گوشت و فرآورده ای گوشتی برای مرکز آموزش عالی امام خمینی

✓ طرح تحقیقاتی مطالعه شرایط بهینه تولید کنسانتره آب هویج, وزارت صنایع و معادن

✓ طرح تحقیقاتی تولید آنزیم سلولاز به روش تخمیر حالت جامد, دانشگاه تربیت مدرس

✓ طرح تحقیقاتی بهینه سازی شرایط تولید گلوتامیک اسید با بکارگیری کرینه باکتریوم گلوتامیکوم از ضایعات خرما به روش تخمیر غوطه‌وری در مقیاس آزمایشگاهی, ۱۳۸۷, انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور

✓ طراحی و ساخت بیوراکتور بستر آکنده زیمووتیس در مقیاس نیمه صنعتی به منظور غنی سازی پروتیین سبوس گندم به روش تخمیر حالت جامد, سازمان گسترش و نوسازی صنایع ایران(SBDC)

دروس تدریس شده

✓ مهندسی صنایع غذایی , کارشناسی

✓ مهندسی صنایع غذایی تکمیلی , کارشناسی ارشد

✓ صنایع غذایی پیشرفته, کارشناسی ارشد

✓ کامپیوتر, کارشناسی ارشد

✓ میکروبیولوژی صنعتی , کارشناسی ارشد

✓ میکروبیولوژی عمومی , کارشناسی ارشد

✓ بیوتکنولوژی مواد غذایی , دکتری

✓ تکنولوژی پیشرفته مواد غذایی, دکتری

کتاب منتشر شده

✓ میر نظامی, زهره حمیدی, معصومه فائز, ۱۳۷۳, مایکروویو در صنایع غذایی و منازل

✓ میر نظامی, زهره حمیدی, معصومه فائز, ۱۳۷۵, مایکروویو در صنایع غذایی و منازل با تجدید نظر

✓ میر نظامی, زهره حمیدی, ... ۱۳۷۴, مجموعه تست های کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

✓ زهره حمیدی, اکرم حمیدی, ۱۳۷۸, نگهداری مواد غذایی

مقالات داخلی چاپ شده

۱. نفیسه دعوتی ,زهره حمیدی و عباس شجاع الساداتی , بهینه سازی ترکیبات محیط کشت برای تولید میکروبی گلوتامیک اسید از ضایعات خرما با استفاده از روش فاکتوریل جزئی, *فصلنامه علوم و صنایع غذایی/ایران*, جلد ۷, شماره ۲, صفحات ۶۱-۶۷
 ۲. زینب حاتمی, زهره حمیدی و سلیمان عباس ۱۳۸۷, بررسی تاثیرات کربناته کردن و آب پرتقال بر خصوصیات فیزیکی, شیمیایی و میکروبی آب هویج پاستوریزه, *فصلنامه علوم و صنایع غذایی/ایران*, جلد ۵, شماره ۲, صفحات ۱-۸
 ۳. نفیسه دعوتی ,زهره حمیدی و عباس شجاع الساداتی ۱۳۸۶, بررسی امکان تولید اسید های آمینه از ضایعات خرما با به کارگیری دو سوش یافته کرینه باکتریوم گلوتامیکوم CECT690, و CECT77 *فصلنامه علوم و صنایع غذایی/ایران*, جلد ۲, شماره ۲, صفحات ۵۴-۷۷
 ۴. زینب دهقان شعار, زهره حمیدی و سلیمان عباس ۱۳۸۶, تاثیر غلظت های بالای دی اکسید کربن در بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده بر کیفیت خرمای رقم سایر, *مجله علمی-پژوهشی تحقیقات مهندسی کشاورزی*, جلد ۸, شماره ۴, صفحات ۱۴۳-۱۵۶
 ۵. سحر فروغی نیا, سلیمان عباسی و زهره حمیدی ۱۳۸۶, تاثیر افزودن تکی و ترکیبی صمغ های کتیرا, ثعلب و گوار در پایدارسازی دوغ, *مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی/ایران*, جلد ۲, شماره ۲, صفحات ۱۵-۲۵
 ۶. امین سرفراز, زهره حمیدی, محمد حسین عزیزی, محمد امیر کریمی و علی ظفری ۱۳۸۷, اثرات متقابل باکتریهای لاکتیک اسید و مخمر نانوایی در تخمیر خمیر ترش مایع, *مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی/ایران*, جلد ۳, شماره ۲, صفحات ۷۳-۸۰
 ۷. محمد شاهدی, پیمان گلی خوراسگانی و زهره حمیدی اصفهانی, ۱۳۷۸, تاثیر گلوتن, دمای اکسترودر و دمای خشک کردن روی چسبندگی و خمیر شدن ماکارونی, *مجله علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی*, جلد ۳, شماره ۲, صفحات ۶۵-۷۴
 ۸. محسن بوستانی, محمد علی سحری, زهره حمیدی اصفهانی, ۱۳۷۱, بررسی اثرات درجه برودت پایین بر میزان ویتامین C و ویژگیهای کیفیتوت فرنگی منجمد(رقم کردستان ایران,تحقیقات مهندسی کشاورزی جلد ۳, شماره ۱۲, صفحات ۱۷-۳۰
 ۹. زهره حمیدی اصفهانی, سید عباس شجاع الساداتی و ابراهیم واشقانی, ۱۳۸۲, مدل تجربی کینتیک رشد آسپرژیلوس نایجر در تخمیر حالت جامد, *امیرکبیر, جلد ۱۴*, شماره ۵۳, صفحات۵۹-۶۷
 ۱۰. رضا اسماعیل زاده کناری, محمدعلی سحری و زهره حمیدی, ۱۳۸۲, مقایسه ترکیبات غذایی گوشت ماهی سفید و ماهی علف خوار پرورشی و فراوری ماریناد از آنها, *مجله علمی سیلات/ایران*, جلد۱۲, شماره ۴, صفحات ۱۳-۲۸
 ۱۱. لیدا جهانیان, زهره حمیدی و سید علی مرتضوی, ۱۳۸۳, بررسی اثر زانتان و کاراجینان بر خصوصیت کف ایزوله پروتئین سویا , *فصلنامه علوم و صنایع غذایی/ایران*, جلد ۱, شماره ۱, صفحات۴۵-۵۴
 ۱۲. سولماز صارم نژاد, زهره حمیدی و محمد حسین عزیزی, ۱۳۸۳, امکان تولید سلولاز با استفاده از قارچ نوروسیپورا اینترمدیا به روش تخمیر حالت جامد, *فصلنامه علوم و صنایع غذایی/ایران*, جلد ۱, شماره ۲, صفحات۳۳-۳۹
 ۱۳. زهرا مختاری, زهره حمیدی و محمد حسین عزیزی, ۱۳۸۴, تاثیر روشهای مختلف فراوری روی پایداری حالت ابری آب هویج, *فصلنامه علوم و صنایع غذایی/ایران*, جلد ۲, شماره ۱, صفحات ۲۷-۳۴
 ۱۴. شهرام ارشدی نژاد, محمد حسین عزیزی و زهره حمیدی ۱۳۸۴, اثر شرایط مختلف تخمیر بر میزان اسید فیتیک خمیر نان بربری, *فصلنامه علوم و صنایع غذایی/ایران*, جلد ۲, شماره ۲, صفحات ۱-۱۱
 ۱۵. محمود توکلی, زهره حمیدی و محمد حسین عزیزی , تولید گلوتامیک اسید از ضایعات خرما با بکارگیری کرینه باکتریوم گلوتامیکوم به روش تخمیر غوطه وری, *امیرکبیر* , جلد ۲۰, شماره ۷۰, صفحات ۱-۹
 ۱۶. معصومه فائز, زهره حمیدی, کاربرد اولتراسونیک برای گردوهای انباری, *مجله دانشگاه صنعتی سمنان*, ۱۳۸۶, صفحات ۱۴۳-۱۵۶
 ۱۷. ماندانا پهلوانی, سید علی موسوی, زهره حمیدی, ناصر صداقت و فخری شهیدی, ۱۳۸۹, بررسی و تعیین حداقل غلظت بازدارندگی (MIC)دی استات سدیم بر برخی از میکروارگانیسم های عامل فساد در نوشابه های گاز دار در محیط کشت, *فصلنامه علوم و صنایع غذایی/ایران*, جلد ۷, شماره ۳, صفحات ۵۱-۵۸
 ۱۸. سهیلا زرین قلمی, محمد علی سحری, محسن برزگر و زهره حمیدی, ۱۳۸۹, تهیه جانشین کره کاکائو و شکلات از روغن بذرچای استریفیه شده, *فصلنامه علوم و صنایع غذایی/ایران*, جلد ۷, شماره ۲, صفحات ۹-۱۷
 ۱۹. عبدالرحمن قادری, سلیمان عباسی و زهره حمیدی, ۱۳۸۹, امکان تولید پودر ماست با استفاده از خشک کن مایکروویو-خلاء, *پژوهش های علوم و صنایع غذایی/ایران*, جلد ۶, شماره ۳, صفحات ۲۱۰-۲۲۲
 ۲۰. سلیمان عباسی, سودابه محمدی و زهره حمیدی, ۱۳۸۹, تاثیر برخی هیدروکلئیدها بر پایداری فیزیکی,ویژگی های رئولوژیکی و حسی مخلوط شیر-آب پرتقال, *مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی/ایران*, جلد۵, شماره ۴, صفحات ۱۲-۱
 ۲۱. اسماعیل زکی پور ملک آبادی, زهره حمیدی و سلیمان عباسی, ۱۳۸۹, فرمولاسیون لواشک از ضایعات میوه کیوی, *پژوهش های علوم و صنایع غذایی/ایران*, جلد ۶, شماره ۴, صفحات ۲۷۰-۲۶۳
 ۲۲. شکوفه بیطرف, سلیمان عباسی و زهره حمیدی, ۱۳۹۱, تولید شکلات تلخ کم‌کالری پری‌بیوتیک با استفاده از اینولین, پلی‌دکستروز و مالتودکسترین. *مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی/ایران*, جلد ۸, شماره ۱, صفحات ۴۹-۶۲
 ۲۳. حبیب واحدی, محمد حسین عزیزی, فرزاد کبارفرد, محسن برزگر و زهره.حمیدی,۱۳۹۱. .تأثیر درجه استخراج آرد, میزان آنزیم آسپارژیناز, دما و مدت زمان پخت بر تشکیل آکریلامید در نان سنگک. *مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی/ایران*, جلد ۷, شماره ۳, صفحات ۵۱-۶۰
 ۲۴. حبیب واحدی, محمد حسین عزیزی, فرزاد کبارفرد, محسن برزگر و زهره.حمیدی,۱۳۹۱, تأثیر درجه ی استخراج آرد و میزان آنزیم آسپارژیناز بر کاهش آسپارژین آزاد در خمیر نان. *مجله علمی پژوهشی/افق دانش*, جلد۱۸, شماره ۱, صفحات ۳۷-۴۴ .
 ۲۵. حبیب واحدی, محمد حسین عزیزی, فرزاد کبارفرد, محسن برزگر, زهره.حمیدی و م حامدی, ۱۳۹۱, تاثیر درجه استخراج آرد و مدت زمان تخمیر برکاهش آسپارژین آزاد در خمیر نان سنگک, *فصلنامه علوم غذایی و تغذیه دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی گناباد*, جلد۹, شماره ۴,
 ۲۶. ابراهیم گنابادی, زهره حمیدی اصفهانی و محمدحسین عزیزی, ۱۳۹۲, بررسی شرایط بهینه بسته بندی کاهو(*Lactuca sativa* L.) در اتمسفر اصلاح شده به منظور افزایش زمان ماندگاری, *مجله تحقیقات مهندسی کشاورز*, جلد ۱۴, شماره ۱, صفحات ۳۳-۴۴
 ۲۷. مریم توکلی دخرآبادی, زهره حمیدی و سلیمان عباسی, ۱۳۹۳, تاثیر امواج فراصوت بر برخی خواص کیفی آب هویج با استفاده از روش سطح پاسخ, *فصلنامه علوم و فناوری های نوین غذایی*, جلد ۲, شماره۵, صفحات ۱۷-۲۵.
 ۲۸. مهسا بادامچی, زهره حمیدی و سلیمان عباسی, ۱۳۹۳, بهینه سازی تولید فیتاز در تخمیر غوطه وری توسط *آسپرژیلوس فیکوم* با استفاده از روش سطح پاسخ, *فصلنامه علوم و صنایع غذایی/ایران*, جلد ۱۱, شماره ۴۴, صفحات ۱۶۵-۱۵۵
-

۲۹. حمید رضا صمدلوئی، زهره حمیدی، سید مهدی علوی، محمد علی سحری، سلیمان عباسی،۱۳۹۳، بررسی سوخت و ساز قارچ *مورتیرلا آلپینا* در شرایط بهینه تولید روغن و آراشیدونیک اسید با استفاده از روش سطح پاسخ، *فصلنامه علوم و صنایع غذایی/ایران*، جلد ۱۱، شماره ۴۵، صفحات ۹۷-۸۵
۳۰. مریم محمدی زاده، زهره حمیدی و سلیمان عباسی، ۱۳۹۲، جداسازی ریز سازواره های تولیدکننده سلولاز از خاک و بهینه سازی فعالیت Filter paperase بهترین سویه، *فصلنامه علوم و صنایع غذایی/ایران*، جلد ۱۰، شماره ۴۰، صفحات ۱۰۱-۹۳
۳۱. حسنبرزگر، محمد حسین عزیزی، محسنبرزگر و زهره حمیدی،۱۳۹۲، تولید و ارزیابی خواص فیلم فعال نانوکامپوزیتی نشاسته -رس حاوی اسانس دارچین و سوربات پتاسیم، *پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی/ایران*، جلد ۲، شماره ۲، صفحات ۱۷۸-۱۶۷
۳۲. محمود توکلی، زهره حمیدی اصفهانی، محمد امین حجازی، محمد حسین عزیزی ، سلیمان عباسی ،۱۳۹۵، توانایی پروبیوتیکی سویه های لاکتوباسیلوس جدا شده از پنیر محلی مازندران، *فصلنامه علوم و صنایع غذایی/ایران*، جلد ۱۱، شماره ۴، صفحات ۹۸-۸۹
۳۳. آیدا جوانمرد، فروغ سنجریان، زهره حمیدی، ۱۳۹۵، تاریختی ریشه های قارچ چربی ساز *alpina Mortierella* با استفاده از سیستم تاریختی Transformation) (Agrobacterium Mediated AMT. *فصلنامه علمی- پژوهشی زیست شناسی میکروارگانیسم ها*، جلد ۵، شماره۱۸ ، صفحات ۱-۱۰
۳۴. فاطمه آذری کیا، سلیمان عباسی، زهره حمیدی، محمدحسین عزیزی، ۱۳۹۵، تشکیل کمپلکس محلول پروتئین های شیر- بخش محلول صمغ های بومی ایرانی و بررسی تاثیر غلظت بسپارهای زیستی بر رفتار فازی سامانه ها. *فصلنامه علوم و صنایع غذایی/ایران*، جلد ۱۳، شماره ۵۸، صفحات ۱۴-۱.
۳۵. عادل میرمجیدی، سلیمان عباسی، زهره حمیدی، محمدحسین عزیزی، ۱۳۹۵، تاثیر امولسیفایرها و صمغهای بومی روی تشکیل و برخی ویژگیهای فیزیکی و رئولوژیکی نانوامولسیون اسانس روغنی پوست پرتقال *فصلنامه علوم و صنایع غذایی/ایران*، جلد ۱۳، شماره ۶۰ ، صفحات ۲۴-۱۱.
۳۶. شکوفه بیطرف، سلیمان عباسی، زهره حمیدی. ۱۳۹۵. تأثیر جایگزینی ساکاروز با اینولین و ترکیبات حجم دهنده روی ویژگیهای رئولوژیکی و اندازه ذرات شکلات تلخ کم کالری. *فصلنامه علوم و صنایع غذایی/ایران*، جلد ۱۳، شماره۵۸ ، صفحات ۱۹۴-۱۸۳.
۳۷. حسنبرزگر، محمد حسین عزیزی، محسنبرزگر و زهره حمیدی،۱۳۹۴، ارزیابی و بهینه سازی فیلم نانوکامپوزیتی نشاسته- رس *فصلنامه علوم و صنایع غذا/یی/ایران*، جلد ۱۲، شماره۴۹ ، صفحات ۱۰۱-۹۳.
۳۸. بهرام حسین زاده سامانی، محمد هادی خوش تقاضا، سعید مینایی، زهره حمیدی اصفهانی، مریم توکلی دخر آبادی . ۱۳۹۴. طراحی پروب فراصوت و بررسی اثر امواج فراصوت بر باکتری اشرشیاکی آب آلبالو. *نشریه ماشین های کشاورزی* جلد ۵، شماره ۲، صفحات ۴۶۸-۴۸۰.
۳۹. زهرا بیگ محمدی، زهره حمیدی اصفهانی، محمدعلی سحری، کیانوش خسروی دارانی، ۱۳۹۴، جداسازی و شناسایی سویه تولیدکننده آنزیم فسفولیپاز از پساب صنعت روغن و جهش آن. *فصلنامه فناوری های نوین غذایی* . جلد ۲، شماره ۷، صفحات ۱۰۷- ۹۷.
۴۰. امین سرفراز، محمد عزیزی، زهره حمیدی اصفهانی، ۱۳۹۵، ارزیابی برخی متغیرهای موثر بر ویژگی های اسیدی شدن خمیرترش مایع، *فصلنامه علوم و صنایع غذایی/ایران*، جلد ۱۳، شماره ۶۰ ، صفحات ۱۲۴-۱۱۵.
۴۱. اسماعیل زکی پور ملک آبادی، زهره حمیدی، محمد علی سحری، محمد حسین عزیزی. ۱۳۹۲، تاثیرجهش بر میزان تولید و ویژگی های تانناز حاصل از کپک بومیPenicillium sp. EZ-ZH190. *مجله پژوهش های صنایع غذایی*. جلد ۱، شماره ۱ ، صفحات ۱۲-۱
۴۲. فاطمه سیاه مشته، زهره حمیدی، مهدی رزاقی، ۱۳۹۵، تأثیر مهار ی یک سویه باسیلوس *آملولیکوفاسینس* جداشده از خاک بر تولید آفالتوکسین B1 بهوسیله قارچ *آسپرژیلوس پارازیتیکوس* در شرایط آزمایشگاهی، *پژوهشهای آسیب شناسی زیستی*، جلد ۱۹، شماره ۳، صفحات ۴۴-۳۳
۴۳. حامد صابریان، زهره حمیدی، حسن احمدی، ۱۳۹۹، استخراج نیمه صنعتی پکتین از ضایعات پرتقال و ارزیابی ویژگیهای کمی و کیفی آن، *مجله فراوری و نگهداری مواد غذایی*. جلد ۱۲، شماره ۲، صفحات۵۳-۶۶
۴۴. حامد صابریان، زهره حمیدی، حسن احمدی، ۱۳۹۷، مقایسه روشهای آنزیمی، اهمی و متداول بر بازده و ویژگیهای کیفی پکتین استخراجی از ضایعات پرتقال، *پژوهشهای علوم و صنایع غذایی/ایران*، جلد ۱۴، شماره ۱، صفحات۶۹-۸۰
۴۵. سپیده خراسانی، محمد حسین عزیزی، محسنبرزگر، زهره حمیدی، بررسی اثر اشعه گاما بر کیفیت میکروبی و ویژگی حسی چهار رقم پسته در طول مدت نه ماه انبارداری در استان کرمان، ۱۳۹۷، *علوم و صنایع غذایی/ایران*، جلد ۷۹، شماره ۱۵
۴۶. نازنین داراب زاده، زهره حمیدی، پریسا حجازی، ۱۳۹۷، بررسی تاثیر نوع سوبسترا و سویه قارچی تریکودرما ریزی بر تولید سلولاز و اعمال جهش با هدف بهبود تولید آنزیم در سامانه تخمیر حالت جامد، *نوآوری در علوم و فناوری غذایی*، جلد ۱۰، شماره ۳، صفحات ۱-۱۳.
۴۷. مهدی زاهدی، زهره حمیدی، حسن احمدی، ۱۳۹۸، بهینه سازی استخراج پکتین از تفاله گوجه فرنگی به کمک امواج فراصوت با استفاده از روش سطح پاسخ، *پژوهشهای علوم و صنایع غذایی/ایران*، جلد ۱۵، شماره ۱، صفحات۹۱-۱۰۵.
۴۸. حامد صابریان، زهره حمیدی، حسن احمدی، زهره حمیدی، ۱۳۹۹، استخراج نیمه صنعتی پکتین از ضایعات پرتقال و ارزیابی ویژگی های کمی و کیفی آن. *نشریه فراوری و نگهداری مواد غذایی*، جلد ۱۲، شماره ۲، صفحات۵۳-۶۶.
۴۹. داوود عطائی، زهره حمیدی، حسن احمدی، ۱۳۹۹، بررسی ویژگی بالقوه پری بیوتیکی زایلوالیگوساکاریدهای تولید شده به روش آنزیمی ازهسته خرما .*پژوهش های صنایع غذایی*، *پژوهش های صنایع غذایی*، جلد ۳۰، شماره ۳، صفحات۱۲۳-۱۳۵.
۵۰. ادریس رحمتی، محمدهادی خوش تقاضا ، احمد بناکار ، محمدتقی عبادی ، زهره حمیدی اصفهانی، ۱۴۰۱، بررسی تأثیر روشهای ضدعفونی کردن بر خصوصیات کیفی زیره سبز. *فصلنامه فناوریهای جدید در صنعت غذا*، جلد، ۱۰ شماره ۱ صفحات ۱۵-۳۳.
۵۱. رحمان رشادت، محمد هادی خوش تقاضا و زهره حمیدی اصفهانی، ۱۴۰۲، بهینه سازی خشک کردن میوه پرتقال در خشک کن هوای گرم با پیش تیمار ترکیبی آبگیری اسمزی و امواج فراصوت. *نشریه پژوهشهای مکانیک ماشینهای کشاورزی*، جلد ۱۲ شماره ۲ صفحات۱۱۵-۱۲۶.

مقالات بین المللی چاپ شده

- Ashraf, Z, **Hamidi-Esfahani, Z**, & Sahari, M. (2012) Evaluation and Characterization of Vacuum Drying of Date Paste. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 14(3), 565-575.
- Ashraf, Z., & **Hamidi-Esfahani, Z**. (2011). Date and date processing: a review. *Food Reviews International*, 27(2), 101-133.
- Ataei, D., **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Ahmadi-Gavlighi, H. (2020). Enzymatic production of xylooligosaccharide from date (*Phoenix dactylifera* L.) seed. *Food Science & Nutrition*, 8(12), 6699-6707.
- Badamchi, M., **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Abbasi, S. (2013). Comparison of phytase production by *Aspergillus ficuum* under submerged and solid state fermentation conditions. *Focusing on Modern Food Industry*, 2(3), 129-137.

5. Bakhtiyari, M., **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Barzegar, M. (2022). Optimization of co-encapsulation of *L. plantarum* cells and *Silybum marianum* seed extract and evaluation of protective effect of extract on cells survival in simulated gastrointestinal fluids. *LWT*, 165, e113733.
 6. Bakhtiyari, M., **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Barzegar, M. (2024). The influence of co-encapsulated *L. plantarum* and *Silybum marianum* seed extract on the physicochemical properties of synbiotic cheese during ripening. *Food Chemistry: X*, 23, 101674.
 7. Barzegar, H., Azizi, M. H., Barzegar, M., & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2014). Effect of potassium sorbate on antimicrobial and physical properties of starch–clay nanocomposite films. *Carbohydrate Polymers*, 110, 26-31.
 8. BeigMohammadi, Z., **Hamidi-Esfahani, Z.**, Sahari M. A., Khosravi-Darani K., (2016) Optimization of phospholipase A1 immobilization on plasma surface modified chitosan nanofibrous mat. *Applied Food Biotechnology*. 3 (1): 25-34
 9. BeigMohammadi, Z., **Hamidi-Esfahani, Z.**, Sahari, M. A., & Khosravi-Darani, K. (2017). Purification and characterization of extracellular phospholipase A1 from *Trichoderma atroviride* sp. ZB-ZH292. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*.
 10. BeigMohammadi, Z., **Hamidi-Esfahani, Z.**, Sahari, M. A., & Khosravi-Darani, K. (2021). Enzymatic Degumming of Soybean Oil by Immobilized Phospholipase A1 on Plasma Surface Modified Chitosan Nanofibrous Membrane. *Iranian Journal of Chemistry Chemical Engineering*.40 (5), 1421-1430.
 11. Bitaraf, Sh., Abbasi, S., & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2013). Production of low-energy prebiotic dark chocolate using inulin, polydextrose, and maltodextrin. *Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology*.8 (1): 49-62.
 12. Darabzadeh, N., **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Hejazi, P. (2018). Improvement of cellulase production and its characteristics by inducing mutation on *Trichoderma reesei* 2414 under solid state fermentation on rice by-products. *Applied Food Biotechnology*, 5(1), 11-18.
 13. Darabzadeh, N., Hamidi-Esfahani, Z., & Hejazi, P. (2019). Optimization of cellulase production under solid-state fermentation by a new mutant strain of *Trichoderma reesei*. *Food Science & Nutrition*. 7: 572-578.
 14. Dehghan-Shoar, Z., **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Abbasi, S. (2010). Effect of temperature and modified atmosphere on quality preservation of Sayer date fruits (*Phoenix dactylifera* L.). *Journal of Food Processing and Preservation*, 34(2), 323-334.
 15. Ghobadi, Z., **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Azizi, M. (2011). Determination of effective variables on arachidonic acid production by *Mortierella alpina* CBS 754.68 in solid-state fermentation using Plackett-Burman screening design. *World Academic Science Engineering Technology*, 81, 678-680.
 16. Ghobadi, Z., **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Azizi, M. (2022). Statistical optimization of arachidonic acid synthesis by *Mortierella alpina* CBS 754.68 in a solid-state fermenter. *Food Science and Nutrition*, 10,436–444.
 17. Jafari-Tapeh, H., **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Azizi, M. (2012). Culture condition improvement for phytase production in solid state fermentation by *Aspergillus ficuum* using statistical method. *ISRN Chemical Engineering*.
 18. Kalantary, F., Barzegar, M., & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2012). *Control of Aspergillus flavus* growth in tomato paste by *Cinnamomum zeylanicum* and *Origanum vulgare* L. essential oils. Paper presented at the Proceedings of World Academy of Science, Engineering and Technology 66, 64-68.
 19. Kalantary, F., Barzegar, M., & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2014) Control of *Aspergillus flavus* growth in tomato paste by *cinnamomum zeylanicum* and *origanum vulgare* L. essential oils, *Journal of Food and Pharmaceutical Sciences*, 2 (2), 57-62
 20. Khodaei, D., & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2019). Influence of bioactive edible coatings loaded with *Lactobacillus plantarum* on physicochemical properties of fresh strawberries. *Postharvest Biology and Technology*, 156, e110944
 21. Khodaei, D., **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Lacroix, M. (2020). Gelatin and low methoxyl pectin films containing probiotics: Film characterization and cell viability. *Food Bioscience*, 36, e100660.
 22. Khodaei, D., Oltrogge, K., & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2020). Preparation and characterization of blended edible films manufactured using gelatin, tragacanth gum and, Persian gum. *LWT*, 117, e108617.
 23. Khodaei, D., **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Rahmati, E. (2021). Effect of edible coatings on the shelf-life of fresh strawberries: A comparative study using tospis-shannon entropy method. *NFS Journal*, 23, 17-23.
 24. Massoud, R., Khodaeii, D., **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Khosravi-Darani, K. (2021). The effect of edible probiotic coating on quality of fresh fruits and vegetables: fresh strawberries as a case study. *Biomass Conversion and Biorefinery*, 1-10.
 25. **Hamidi-Esfahani, Z.** (1993) Microwave energy and its application in food industries. *Growth of Agricultural Training*.16: 44-50. *Persian*.
 26. **Hamidi-Esfahani, Z.**, Hejazi, P., Shojaosadati, S. A., Hoogschagen, M., Vasheghani-Farahani, E., & Rinzema, A. (2007). A two-phase kinetic model for fungal growth in solid-state cultivation. *Biochemical Engineering Journal*, 36(2), 100-107.
 27. **Hamidi-Esfahani, Z.**, Malekzadeh-Sariyarghan, S., & Abbasi, S. (2018). Optimization of encapsulation conditions of vitamin C within yeast cell *Saccharomyces cervisiae* as biocapsule. *Bioactive Compounds in Health and Disease*, 1(1), 34-35.
 28. **Hamidi-Esfahani, Z.**, Motahari, S., & Abbasi, S. (2018). Arachidonic acid production using *Mortierella alpinain* batch and fed-batch fermentation. *Bioactive Compounds in Health and Disease*, 1(1), 60-61.
 29. **Hamidi-Esfahani, Z.**, Shojaosadati, S., & Rinzema, A. (2004). Modelling of simultaneous effect of moisture and temperature on *A. niger* growth in solid-state fermentation. *Biochemical Engineering Journal*, 21(3), 265-272.
 30. **Hamidi-Esfahani, Z.**, Shojaosadati, S. A. & Rinzema, A. (1993) Modelling of simultaneous effect of moisture and temperature on *A. niger* growth in solid state fermentation. *Biochemical engineering Journal*. 21: 265-272.
 31. Jafari-Tapeh, H., **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Azizi, M. (2012) Culture condition improvement for phytase production in solid state fermentation by *Aspergillus ficuum* using statistical method. *ISRN Chemical Engineering*.
 32. Jahanian, L., Mortazavi, S.A. & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2003) Evaluation of effect of xanthan and cerraginan on solubility of soy bean protein isolate. *Journal of Agricultural Sciences and Technology*. 17, 277-284.
 33. Jokar, A., Azizi, M. H., & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2015). Effects of ultrasound time on the properties of polyvinyl alcohol-based nanocomposite films. *Nutrition and Food Sciences Research*. 2 (4), 29- 38.
-

34. Kalantary, F., Barzegar, M., & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2014) Control of *Aspergillus flavus* growth in tomato paste by cinnamomum zeylanicum and origanum vulgare L. essential oils, *Journal of Food and Pharmaceutical Sciences*, 2 (2), 57-62
 35. Khorasani, S. Azizi Tabrizzad M. H., Barzegar, M. & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2016) A study on the chemical composition and antifungal activity of essential oil from thymus caramanicus, thymus daenensis and ziziphora clinopodiaides. *Nutrition and Food Sciences Research*. 3(2), 35-42.
 36. Khorasani, S., Azizi, M. H., Barzegar, M., **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Kalbasi-Ashtari, A. (2017). Inhibitory effects of cinnamon, clove and celak extracts on growth of *Aspergillus flavus* and its aflatoxins after spraying on pistachio nuts before cold storage. *Journal of Food Safety*, 37(4).
 37. Khorasani, S., Azizi, M. H., Barzegar, M., **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Kalbasi-Ashtari, A. (2017). Inhibitory effects of cinnamon, clove and celak extracts on growth of *Aspergillus flavus* and its aflatoxins after spraying on pistachio nuts before cold storage. *Journal of Food Safety*, 37(4), e12383.
 38. Fallah, H., S. Khorasani, A. Mohammadi, M. H. Azizi, M. Barzegar, & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2018). Impact of gamma irradiation on fatty acid profile of different types of pistachios in Kerman province. *Journal of Agricultural Science and Technology* 20(7), 1407-1416.
 39. Khodaei, D., Oltrogge, K., **Hamidi-Esfahani, Z.** (2020) Preparation and characterization of blended edible films manufactured using gelatin, tragacanth gum and, Persian gum. *LWT - Food Science and Technology*, 117, 1086.
 40. Khodaei, D., **Hamidi-Esfahani, Z.**, Lacroix, M. (2020) Gelatin and low methoxyl pectin films containing probiotics: Film characterization and cell viability. *Food Bioscience*, 36,e1006.
 41. Khodaei, D., **Hamidi-Esfahani, Z.**, Rahmati, E. (2021) Effect of edible coatings on the shelf-life of fresh strawberries: A comparative study using TOPSIS-Shannon entropy method. *NFS Journal*, 23, 17–23.
 42. Khoshgozaran-Abras, S., Azizi, M. H., **Hamidy-Esfahani Z.** & Bagheripoor-Fallah, N. (2012). Mechanical, physicochemical and color properties of chitosan based-films as a function of *Aloe vera* gel incorporation. *Carbohydrate Polymers*, 87(3), 2058-2062.
 43. Khoshtinat, Kh.,Barzegar, M. Sahari, M. A. & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2017). Encapsulation of Iranian garlic oil with B cyclodextrin: optimization and its characterization. *Journal of Agricultural Science and Technology*. 19 (1), 97-111.
 44. Khoshtinat, Kh.,Barzegar, M. Sahari, M. A. & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2016). Comparison of antioxidant and antibacterial activities of free and encapsulated garlic oil with beta-cyclodextrin. *Applied Food Biotechnology*, 3 (4):268-281.
 45. Khoshtinat, Kh., Barzegar, M. Sahari, M. A. & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2021) Use of encapsulated garlic oil in low-fat salad dressings: physicochemical, microbial and sensory properties. *Applied Food Biotechnology*, 8(4), 113-125.
 46. Khoshtinat, Kh., Barzegar, M. Sahari, M. A. & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2023) Formulation of sausage with encapsulated go: physicochemical, microbial and sensory properties. *Applied Food Biotechnology*, 10(2), 141-154.
 47. Latifian, M., **Hamidi-Esfahan, Z.**, & Barzegar, M. (2007). Evaluation of culture conditions for cellulase production by two *Trichoderma reesei* mutants under solid-state fermentation conditions. *Bioresource Technology*, 98 (18), 3634-3637.
 48. Massoud, R., Khodaei, D., & **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Kianoush Khosravi-Darani (2021) The effect of edible probiotic coating on quality of fresh fruits and vegetables: fresh strawberries as a case study. *Biomass Conversion and Biorefinery*.
 49. Mohammadizadeh, M, **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Abbasi, S. (2014) Isolation and identification of cellulolytic fungi from the soil and optimization of cellulolytic activities of *Aspergillus niger* MZM 89-a2, *Current Topics in Biotechnology*.43 (2)
 50. Mohammadi-Kouchesfahani, M., **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Azizi, M. (2019) Isolation and identification of lactic acid bacteria with phytase activity from sourdough. *Food Science and Nutrition*, 7, 3700–3708
 51. Moshaf, S., **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Azizi, M. (2011). Optimization of conditions for xanthan gum production from waste date in submerged fermentation. *World Acadic Science and Engineering Technology*, 57, 521-524.
 52. Nadi, F., Rahimi, G., Younsi, R., Tavakoli, T., & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2012). Numerical simulation of vacuum drying by Luikovs equations. *Drying Technology*, 30 (2), 197-206.
 53. Omidbeygi, M., Barzegar, M., **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Naghdibadi, H. (2007). Antifungal activity of thyme, summer savory and clove essential oils against *Aspergillus flavus* in liquid medium and tomato paste. *Food Control*, 18(12), 1518-1523.
 54. Omid, T., Vosoughi, M. & **Hamidi-Esfahani, Z.** (1999) Optimization of maze bin drier parameters, *Maize Abstract.*, 211
 55. Radi, M., Abbasi, S., **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Azizi, M.-H. (2013). Development of a new method for extraction of canola oil using lecithin based microemulsion systems. *Agro Food Industry Hi-Tech*, 24(5), 70-72.
 56. Rajaei, A., Barzegar, M., **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Sahari, M. (2010). Optimization of extraction conditions of phenolic compounds from pistachio (*Pistachia vera*) green hull through response surface method. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 12, 605-615.
 57. Rahmati, E., Khoshtaghaza, M. H., Banakar, A., Ebadi, M. T., & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2024) Continuous decontamination of cumin seed by non-contact induction heating technology: Assessment of microbial load and quality changes, *Heliyon*, 10, e25504.
 58. Rajaei, A., Barzegar, M., Mobarez, A. M., Sahari, M. A., & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2010). Antioxidant, anti-microbial and antimutagenicity activities of pistachio *Pistachia vera* green hull extract. *Food and Chemical Toxicology*, 48 (1), 107-112.
 59. Rocky-Salimi, K., & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2010). Evaluation of the effect of particle size, aeration rate and harvest time on the production of cellulase by *Trichoderma reesei* QM9414 using response surface methodology. *Food and Bioproducts Processing*, 88 (1), 61-66.
 60. Rocky-Salimi, K., **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Abbasi, S. (2011). Statistical optimization of arachidonic acid production by *Mortierella alpina* CBS 754.68 in submerged fermentation. *Iranian Journal of Biotechnology*, 9(2), 87-93.
 61. Saberian, H., Amooi, M., & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2014). Modeling of vacuum drying of loquat fruit. *Nutrition & Food Science*, 44(1), 24-31.
-

62. Saberian, H., **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Abbasi, S. (2013). Effect of pasteurization and storage on bioactive components of Aloe vera gel. *Nutrition & Food Science*, 43(2), 175-183.
63. Saberian, H., **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Abbasi, S. (2015) Effect of conventional and ohmic pasteurization on some bioactive components of aloe vera gel juice. *Iranian Journal of Chemistry Chemical Engineering*, 34 (3), 99-108.
64. Saberian, H., **Hamidi-Esfahani, Z.**, Ahmadi Gavlighi, H., Banakar, A., & Barzegar, M. (2018). The potential of ohmic heating for pectin extraction from orange waste. *Journal of Food Processing and Preservation*, 42(2), e13458.
65. Saberian, H., **Hamidi-Esfahani, Z.**, Gavlighi, H. A., & Barzegar, M. (2017). Optimization of pectin extraction from orange juice waste assisted by ohmic heating. *Chemical Engineering and Processing: Process Intensification*, 117, 154-161.
66. Saberian, H., **Hamidi-Esfahani, Z.**, Gavlighi, H. A., & Barzegar, M. (2018). The comparison between enzymatic, Ohmic and conventional methods on the yield and quality properties of the extracted pectins from orange waste. *Iranian Food Science and Technology Research Journal*. 14(1), 69-80. (In Persian)
67. Saberian, H., Hamidi Esfahani, Z., & Banakar, A. (2018). Ohmic Heating of Aloe vera Gel: Electrical Conductivity and Energy Efficiency. *Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering (IJCCE)*, 37(5), 157-165.
68. Saberian, H., Hamidi-Esfahani, Z., & Ahmadi Ghavlighi, H. (2021). Semi-Pilot scale extraction of pectin from orange peel waste and evaluating its quantitative and qualitative features. *Journal of Food Processing and Preservation*, 12(2), 53-66.
69. Sahari, M. A., Boostani, M., & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2004). Effect of low temperature on the ascorbic acid content and quality characteristics of frozen strawberry. *Food chemistry*, 86(3), 357-363.
70. Sahari, M. A., Zarringhlami, S., Barzegar, M., & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2013). Fat bloom and polymorphism in chocolate prepared with modified tea seed oil. *Journal of Tea Science Research*, 3.
71. Sahari, M., **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Samadlui, H. (2008). Optimization of vacuum drying characteristics of date powder. *Drying Technology*, 26(6), 793-797.
72. Sahari, M., Mohammadi, R., & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2014). Rheological and quality characteristics of afoof bread as affected by salep and Persian gums. *International Journal of Food Science*, 2014.
73. Sahari, M.A., Boostani, M. & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2004) Effect of low temperature on the ascorbic acid content and quality characteristics of frozen strawberry. *Food Chemistry*. 86, 357-363.
74. Samadlouie, H. R., & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2012) Effect of Plant essential oils on arachidonic acid and oil production by *Mortierella alpine* CBS 754.68. *Journal of Pure and Applied Microbiology*. 6(2): 747-750.
75. Samadlouie, H. R., **Hamidi-Esfahani, Z.**, Alavi, S. M., & Varestegani, B. (2014) Expression analysis for genes involved in arachidonic acid biosynthesis in *Mortierella alpina* CBS 754.68. *Brazilian Journal of Microbiology*. 45(2): 445-439.
76. Samadlouie, H. R., **Hamidi-Esfahani, Z.**, Alavi, S.-M., Soltani-Najafabadi, M., Sahari, M. A., & Abbasi, S. (2012). Statistical approach to optimization of fermentative production of oil and arachidonic acid from *Mortierella alpine* CBS 754.68. *African Journal of Microbiology Research*, 6(7), 1559-1567.
77. Shams Najafabadi, N., Sahari, M. A., Barzegar, M. & **Hamidi-Esfahani, Z.** 2017. Effect of gamma irradiation on some physicochemical properties and bioactive compounds of jujube (*Ziziphus jujubavar vulgaris*) fruit. *Radiation Physics and Chemistry*. 130 (1), 62-68.
78. Shams-Najafabadi, N. Sahari, M. A., Barzegar, M., & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2017). Effects of concentration method and storage time on some bioactive compounds and color of jujube (*Ziziphus jujuba var vulgaris*) concentrate. *Journal of Food Science and Technology*, 54(9), 2947-2955.
79. Shams-Najafabadi, N. Sahari, M. A., Barzegar, M., & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2020). Role of extraction conditions in the recovery of some phytochemical compounds of the jujube fruit. *Journal of Agriculture Science and Technology*, 22(2), 439-451.
80. Shams-Najafabadi, N. Sahari, M. A., Barzegar, M., & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2021). Quality characteristics, nutraceutical profile, and storage stability of functional beverage prepared from jujube (*Ziziphus jujuba var vulgaris*) fruit. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45, e15201.
81. Shams-Najafabadi, N. Sahari, M. A., Barzegar, M., & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2023). Effect of processing conditions (conventional heating, microwave, chilling, and freezing) on the stability of some bioactive compounds of jujube fruit. *Applied Food Research*, 3, e100293.
82. Sharifi, A., **Hamidi-Esfahani, Z.**, Ahmadi-Gavlighi, H., & Saberian, H. (2022). Assisted ohmic heating extraction of pectin from pomegranate peel. *Chemical Engineering and Processing - Process Intensification*, 172, e108760.
83. Shojaosadati, S. A., **Hamidi-Esfahani, Z.**, Hejazi, P, Vasheghani-Farahani, E., & Rinzema, A. (2007) Evaluation of strategies for temperature and moisture control in solid state packed bed bioreactors. *Iranian Journal of Biotechnology*. 5(4): 219-225.
84. Siahmoshteh, F., Siciliano, I., Banani, H., **Hamidi-Esfahani, Z.**, Razzaghi-Abyaneh M., Lodovica Gullino, M., & Spadaro, D. (2017) Efficacy of *Bacillus subtilis* and *Bacillus amyloliquefaciens* in the control of *Aspergillus parasiticus* growth and aflatoxins production on pistachio. *International Journal of Food Microbiology*. 254, 47-53.
85. Siahmoshteh, F., **Hamidi-Esfahani, Z.** Spadaro, D., Shams-Ghahfarokhi, M., & Razzaghi-Abyaneh, M. (2018) Unraveling the mode of antifungal action of *Bacillus subtilis* and *Bacillus amyloliquefaciens* as potential biocontrol agents against aflatoxigenic *Aspergillus parasiticus*, *Food Control*, 89, 300-307.
86. Siahmoshteh, F., **Hamidi-Esfahani, Z.**, Razzaghi-Abyaneh M. (2016) Antifungal Activity, Biodegradation and Production Inhibition of Aflatoxins B1 and G1 by a Soil Isolate of *Bacillus subtilis* against *Aspergillus parasiticus* NRRL 2999. *Journal of Pure and Applied Microbiology*, 10 (4), 2541-2549.
87. Sowti-Khiabani, M., **Hamidi-Esfahani, Z.** Azizi, M. H., & Sahari, M. A. (2011). Effective factors on stimulate and stability of synthesised carotenoid by *Neurospora intermedia*. *Nutrition & Food Science*, 41(2), 89-95.
88. Tavakkoli, M., **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Azizi, M. H. (2012). Optimization of *Corynebacterium glutamicum* glutamic acid production by response surface methodology. *Food and Bioprocess Technology*, 5(1): 92-99.
89. Tavakoli M., **Hamidi-Esfahani Z.**, Hejazi M. A. Azizi M. H., & Abbasi S. (2017). Characterization of probiotic abilities of Lactobacilli isolated from Iranian Koozeh traditional cheese. *Polish Journal of Food and Nutrition*. Sci67(1), 41-48
-

90. Tavakoli, M., **Hamidi-Esfahani, Z.**, Hejazi, M. A., Azizi, M. H., & Abbasi, S. (2017). Characterization of probiotic abilities of Lactobacilli isolated from Iranian Koozeh traditional cheese. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 67(1), 41-48.

91. Tavasoli Talarposhti S., Barzegar M., & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2016). Effect of modified atmosphere packaging on aril physico-chemical and microbial properties of two pomegranate *cultivars (Punicagranatum L.)* grown inIran. *Nutrition and Food Science Research*. 3(4): 29-40.

92. Zakipour, E., & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2011). Vacuum drying characteristics of some vegetables. *Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering (IJCCE)*, 30(4).

93. Zakipour-Molkabadi, E., **Hamidi-Esfahani, Z.**, Sahari, M. A., & Azizi, M. H. (2013). A new native source of tannase producer, *Penicillium sp EZ-ZH190*: characterization of the enzyme. *Iranian Journal of Biotechnology*, 11(4), 244-250.

94. Zakipour-Molkabadi, E., **Hamidi-Esfahani, Z.**, Sahari, M., & Azizi, M. (2013). Improvement of Strain *Penicillium sp. EZ-ZH190* for Tannase Production by Induced Mutation. *Applied biochemistry and biotechnology*, 171(6), 1376-1389.

95. Zarringhalami, S., Ali Sahari, M., Barzegar, M., & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2012). Comparison of chemical and enzymatic interesterification of tea seed oil for the production of cocoa butter replacer. *Current Nutrition & Food Science*, 8(2): 86-90.

96. Zarringhalami, S., Sahari, M. A., Barzegar, M., & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2012). Production of cocoa butter replacer by dry fractionation, partial hydrogenation, chemical and enzymatic interesterification of tea seed oil. *Food & Nutrition Sciences*, 3(2).

97. Zarringhalami, S., Sahari, M. A., Barzegar, M., & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2010). Enzymatically modified tea seed oil as cocoa butter replacer in dark chocolate. *International Journal of Food Science & Technology*, 45(3), 540-545.

98. Zarringhalami, S., Sahari, M. A., Barzegar, M., & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2011). Changes in oil content, chemical properties, fatty acid composition and triacylglycerol species of tea seed oil during maturity period. *Journal of Food Biochemistry*, 35(4), 1161-1169.

99. Zarringhalami, S., Sahari, M., & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2009). Partial replacement of nitrite by annatto as a colour additive in sausage. *Meat Science*, 81(1), 281-284.

100. Zoghi, A., Vedadi, S., **Hamidi Esfahani, Z.**, Ahmadi Gavlighi, H., & Khosravi-Darani, K. (2021) A review on pectin extraction methods using lignocellulosic wastes. *Biomass Conversion and Biorefnery*.

مقالات ارائه شده در کنگره های داخلی

۱. زهره حمیدی و سید عباس شجاع الساداتی، ۱۳۸۰، بررسی سینتیک رشد قارچ در تخمیر حالت جامد، الساداتی، ششمین کنگره مهندسی شیمی ایران ، اصفهان، صفحات ۴۸۳-۴۹۰
۲. زهره حمیدی و سید عباس شجاع الساداتی، ۱۳۸۰، تأثیر دما و رطوبت بر رشد آسپرژیلوس نایجر در تخمیر حالت جامد ، دومین کنگره ملی بیوتکنولوژی ایران. کرج،صفحات ۱۷۷۷-۱۷۸۳
۳. معصومه فائز و زهره حمیدی، ۱۳۸۴، حفظ کیفیت خرما در مقابل عوامل بیولوژیکی و فیزیولوژیکی ، پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران .تهران.
۴. زهرا مختاری و زهره حمیدی ۱۳۸۳، بررسی دو روش مختلف تولید آب هویج ، دومین همایش علمی و پژوهشی دانشجویان علوم کشاورزی.
۵. زهرا مختاری، زهره حمیدی و محمد حسین عزیزی، ۱۳۸۴، بررسی شرایط بهینه تولید آب هویج ، پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران .تهران.
۶. شهرام ارشدی نژاد، محمد حسین عزیزی و زهره حمیدی، ۱۳۸۴، اثر نوع و مقدار مخمر دمای تخمیر و زمان تخمیر بر میزان اسید فیتیک خمیر نان، پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران.
۷. نفیسه دعوتی، زهره حمیدی و سید عباس شجاع الساداتی، ۱۳۸۴، بررسی امکان تولید اسیدهای آمینه به وسیله باکتری کرینه باکتریوم گلوتامیکوم از ضایعات خرما به عنوان سوبسترای اصلی، دومین همایش ملی بررسی ضایعات محصولات کشاورزی. تهران، صفحات ۲۶۵-۲۵۹
۸. نفیسه دعوتی و زهره حمیدی، ۱۳۸۴، ارزیابی تولید تخمیری اسیدهای آمینه از ضایعات خرما به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا ، چهاردهمین سمینار شیمی تجزیه ایران. بیرجند.
۹. نفیسه دعوتی، زهره حمیدی و سید عباس شجاع الساداتی ۱۳۸۴، بهینه سازی شرایط تخمیر اسید گلوتامیک از سوبسترای ضایعات خرما توسط کرینه باکتریوم گلوتامیکوم ، چهارمین همایش ملی بیوتکنولوژی ایران. کرمان.
۱۰. نفیسه دعوتی، زهره حمیدی و سید عباس شجاع الساداتی ۱۳۸۴، بررسی اثرات بیوتین، اوره و سرعت همزدن روی تولید اسید گلوتامیک ازضایعات خرما ، اولین همایش دانشجویی بیوتکنولوژی. تهران.
۱۱. محسن بدری و زهره حمیدی، ۱۳۷۹، مخاطرات مهندسی ژنتیک ، اولین کنگره ملی
۱۲. بیوتکنولوژی ایران. تهران.
۱۳. میرنظامی و زهره حمیدی، ۱۳۷۱، تاثیر انرژی میکروویو بر روی ویتامینهای B1 ، B2 و شیر ، حمیدی، پنجمین کنگره صنایع غذایی. کرج، صفحات ۱۸-۱۹
۱۴. بهجت تاج الدین و زهره حمیدی اصفهانی ۱۳۷۶، بسته بندی سیب با استفاده از روش اتمسفر تغییر یافته (MAP) برای صادرات ، اولین کنگره انجمن علوم باغبانی. کرج.
۱۵. زهره حمیدی اصفهانی و بهجت تاج الدین ۱۳۷۷، فاکتورهای موثر بر بسته بندی سبزیجات و میوه جات تازه با اتمسفر اصلاح شده ، نهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، صفحات ۴۶۶-۴۶۵

۱۶. زینب حاتمی و زهره حمیدی، ۱۳۸۵، فیبر حاصل از ضایعات فراوری میوه و سبزی و کاربردهای آن در صنایع غذایی ، شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. گرگان.
۱۷. زینب حاتمی، زهره حمیدی و سلیمان عباسی، ۱۳۸۵، بررسی ویژگیهای فیزیکی شیمیایی مخوط آب هویج و پرتقال ، دومین همایش و نمایشگاه بزرگ صنایع غذایی ایران. اصفهان.
۱۸. مریم امیدبیگی، محسن برزگر و زهره حمیدی، ۱۳۸۵، بررسی اثر ضد قارچی اسانس آویشن، میخک و مرزه برآسپرژیلوس فلاووس ، دومین همایش و نمایشگاه بزرگ صنایع غذایی ایران. اصفهان.
۱۹. زهره حمیدی، زینب دهقان شعار و عباس سلیمانی، ۱۳۸۵، تاثیر بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده بر ویژگیهای کیفی خرمای رقم سایر، همایش و نمایشگاه بزرگ صنایع غذایی ایران .اصفهان.
۲۰. سحر فروغی نیا، عباس سلیمانی و زهره حمیدی ۱۳۸۵، تاثیر برخی عامل های مکانیکی و صمغ ها در پایدارسازی دوغ ، همایش و نمایشگاه بزرگ صنایع غذایی ایران. اصفهان.
۲۱. کریم راکی سلیمی، زهره حمیدی، محمود توکلی ۱۳۸۶، منابع تولید، اهمیت آنها در تامین سلامتی انسان و پیشگیری از بیماریها، نخستین کنفرانس بین المللی غذا، تغذیه، سلامت، ایران، تهران، ۲۹-۳۰ مرداد
۲۲. هاله جعفری تپه، زهره حمیدی، محمد حسین عزیزی۱۳۸۶ ، تعیین منبع کربن و نیتروپن برای تولید آنزیم فیتاز با استفاده از طرح آماری پلاکت بورمن، هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ارومیه، ۲۳-۲۴ آذر
۲۳. معصومه فائز، زهره حمیدی، سمیه بیگی، ۱۳۸۶، بررسی خاصیت آنتی اکسیدانی گیاه دارویی مرزه در روغن خوراکی پنبه دانه، هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ارومیه، ۲۳-۲۴ آذر
۲۴. معصومه فائز، زهره حمیدی، سمیه بیگی ۱۳۸۶، بررسی خاصیت آنتی اکسیدانی گیاه مرزنجوش بر روی روغن خوراکی پنبه دانه، هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. ارومیه، ۲۳-۲۴ آذر
۲۵. محمود توکلی، معظمه گوری، زهره حمیدی، یوسف روزبهان ۱۳۸۶، بررسی عوامل موثر بر غنی سازی پروتئین برگ نخل خرما با استفاده از نوروسپورا اینترمدیا به روش تخمیر حالت جامد، سومین همایش ملی بررسی ضایعات محصولات کشاورزی، تهران، ایران، ۳۰ آبان
۲۶. کریم راکی سلیمی، زهره حمیدی ۱۳۸۶، بهینه سازی تولید سلولاز توسط با استفاده از پوسته شلتوک به روش سطح پاسخ، سومین همایش ملی بررسی ضایعات محصولات کشاورزی، تهران، ایران، ۳۰ آبان
۲۷. آیدا جوانمرد، زهره حمیدی و فروغ سنجریان، ۱۳۹۱، تراریختی قارچ Mortierella alpina CBS 754 68 با استفاده از سیستم ATMT (Agrobacterium Tumefaciens - mediated transformation)
۲۸. نفیسه بخشی، زهره حمیدی، سلیمان عباسی، ۱۳۹۱، بهینه سازی آراشیدونیک اسید توسط کشت Mortierella alpina CBS 754.68 روی خرمای ضایعاتی، سومین همایش ملی بیوتکنولوژی کشاورزی ایران، مشهد، ایران، صفحه ۱۰۴.
۲۹. صدیقه توسلی تالارپشتی، محسن برزگر و زهره حمیدی، ۱۳۹۲، تاثیر بسته بندی با روش اتمسفر اصلاح شده بر برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و ماندگاری دانه های انار، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، شیراز، صفحات ۱-۶.
۳۰. حامد صابریان، زهره حمیدی و سلیمان عباسی، ۱۳۹۲، تاثیر پاستوریزاسیون متداول و اهمی روی برخی از ترکیبات زیست فعال ژل آلوئه ورا، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، شیراز، صفحات ۱-۶.
۳۱. مریم توکلی دخرآبادی، زهره حمیدی و سلیمان عباسی، ۱۳۹۲، بررسی اثر امواج مایکروویو بر برخی خواص کیفی آب هویج، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، شیراز، صفحات ۱-۶.
۳۲. فاطمه سیاه مشته، زهره حمیدی و رخساره صمدی، ۱۳۹۲، اثرات نامطلوب زیستی و تغذیه ای ایجاد شده توسط مایکروویو، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، شیراز، صفحات ۱-۵.
۳۳. نجمه شمس و زهره حمیدی،۱۳۹۲، روشهای نوین استخراج و پالایش اسید های آلی از مایع تخمیر، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، شیراز، صفحات ۱-۶.
۳۴. فاطمه نجفیان نجف آبادی و زهره حمیدی، ۱۳۹۲، بررسی امکان استفاده از فراورده های گوشتی تخمیری به عنوان یک غذای پروبیوتیک، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، شیراز، صفحات ۱-۶.
۳۵. فاطمه سیاه مشته و زهره حمیدی، ۱۳۹۲، روشهای پایین دستی در بیوسنتز آنزیم ها، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، شیراز، صفحات ۱-۶.
۳۶. حسن برزگر، محمد حسین عزیزی، محسن برزگر و زهره حمیدی اصفهانی،۱۳۹۲، تهیه و ارزیابی فیلمهای نانوکامپوزیتی نشاسته- رس جهت کاربرد در بسته بندی نان حجیم، ششمین همایش یافته های پژوهشی کشاورزی، سنندج، ایران، صفحات ۹۰ -۹۴.
۳۷. هانیه عزیزی، زهره حمیدی و حسن احمدی، ۱۳۹۳، عوامل موثر بر تولید آنزیم تانناز از قارچ جهش یافته Penicillium EZ-ZH390 در محیط کشت جامد، بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، گرگان، صفحات ۱-۳.
۳۸. محمود توکلی، زهره حمیدی و محمد امین حجازی، ۱۳۹۳، آزمون in vitro جدایه های لاکتوباسیلوس با پتانسیل پروبیوتیک پنیر محلی شمال ایران، بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، گرگان، صفحات ۱-۴.
۳۹. نادیا اوراز، زهره حمیدی و اسماعیل زکی پور، ۱۳۹۳، تاثیر عوامل مختلف بر تولید آنزیم تانناز از قارچ Penicillium EZ-ZH390 روی سوبسترای انتخابی در محیط غوطه وری، بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، گرگان، صفحات ۱-۳.
۴۰. زهره حمیدی، هانیه عزیزی و نادیا اوراز، ۱۳۹۲، پیشرفت در تولید و تثبیت آنزیم تانناز میکروبی، هشتمین همایش ملی بیوتکنولوژی جمهوری اسلامی ایران و چهارمین همایش ملی ایمنی زیستی ایران، تهران.
۴۱. زهره حمیدی و شادی مطهری، ۱۳۹۲، تولید آراشیدونیک اسید توسط موریتلا آلپینا CBS ۶۸/۷۵۴با استفاده از خرمای ضایعاتی به عنوان سوبسترای پیچیده به روش تخمیر نیمه پیوسته، هشتمین همایش ملی بیوتکنولوژی جمهوری اسلامی ایران و چهارمین همایش ملی ایمنی زیستی ایران، تهران.
۴۲. محمود توکلی، زهره حمیدی و حمید رضا اخوان، ۱۳۸۷، بررسی امکان تولید لاکتیک اسید از پرمیات آب پنیر (محصول جانبی پنیر سازی با روش تخمیری، سومین کنگره ملی بازیافت و استفاده از منابع آلی تجدید شونده در کشاورزی، اصفهان.
۴۳. نازنین داراب زاده و زهره حمیدی، ۱۳۹۴، آنزیم های تولید شده در تخمیر حالت جامد، سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی، اصفهان
۴۴. معصومه فائز و زهره حمیدی، ۱۳۹۴، کاربرد فراصوت در خشک کردن میوه ها و سبزیجات، سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی، اصفهان

۴۵. کتایون کریمی، زهره حمیدی و حسین قاسم زاده، ۱۳۹۴ استخراج و شفاف سازی آب سیب توسط آنزیمهای سلولاز و پکتیناز تثبیت شده بر روی بستر کلسیم آلژینات، سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی، اصفهان.
۴۶. مریم بختیاری، زهره حمیدی و محسن برزگر، ۱۳۹۹، بهینه سازی ریزپوشانی همزمان باکتری لاکتوباسیلوس پلانتاروم و عصاره خارمریم و بررسی آن در شرایط شبه معده، بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، اهواز.
۴۷. آناهیتا شریفی، زهره حمیدی، حسن احمدی و حامد صابریان، ۱۳۹۹، بهینه سازی استخراج پکتین پوست انار به روش گرمایش اهمیک، بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، اهواز.
۴۸. آناهیتا شریفی، زهره حمیدی، حسن احمدی و حامد صابریان، ۱۳۹۹، اثر گرمایش اهمی بر ویژگیهای مواد غذایی، بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، اهواز.
۴۹. مریم بختیاری، زهره حمیدی و محسن برزگر، ۱۴۰۰ اسفند، بهینه سازی ریزپوشانی همزمان باکتری لاکتوباسیلوس پلانتاروم و عصاره خارمریم و بررسی اثر حفاظت کنندگی پوشش ها و نیز افزودن عصاره دانه خارمریم در شرایط انبارمانی. بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، شرکت صنعتی زرماکارون.
۵۰. رحمان رشادت، محمد هادی خوش تقاضا و زهره حمیدی اصفهانی، شهریور ۱۴۰۱، خشک کردن میوه پرتقال در خشک کن هوای گرم با پیش تیمار ترکیبی آبگیری اسمزی و امواج فراصوت. چهاردهمین کنگره ملی مکانیک بیوسیستم و مکانیزاسیون ایران

مقالات ارائه شده در کنگره های بین المللی

- 1) Abbasi, S., Foroughi, S. & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2006)Yoghurt drink, using of different local gums. *11th Food Colloids Conference*. Montreux, Switzerland.
- 2) Ataei, A., **Hamidi-Esfahani, Z.**, Ahmadi Gavlighi, H. (2018) Extraction and characterization of hemicellulos from date seed. *Proceedings of the Second International and 25th Iranian Congress on Food Science and Technology*, Sari, Iran, 25-26 April.
- 3) Bazsefidpar, N., **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Darabzadeh, N. (2021) Factors affecting the growth of Lactobacillus plantarum on non-alcoholic malt waste in solid state fermentation. *Proceedings of the 12th National and 12th International Biotechnology Congress of the Islamic Republic of Iran*, 22-24 August.
- 4) Dadkhodazadeh, V., **Hamidi Esfahani, Z.** (2022) Preparation of gelatin from fish skin with the help of microbial enzymes in the fermentation process. *International Conference of Tayyeb Food*. Mashad, Iran, Feb.
- 5) Dadkhodazadeh, V., **Hamidi Esfahani, Z.** (2022) Preparation of gelatin from fish skin with the help of microbial enzymes in the fermentation process. *International Conference of Tayyeb Food*. Mashad, Iran, Feb.
- 6) Darabzadeh, N., **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Hejazi, P. (2018) Effect of moisture content of substrate and K₂HPO₄ levels, on cellulase production by a new mutated strain of *Trichoderma reseei* under solid state fermentation. *Proceedings of the Second International and 25th Iranian Congress on Food Science and Technology*, Sari, Iran, 25-26 April.
- 7) Dehghan-Shoar, Z., **Hamidi-Esfahani, Z.** Abbasi, S. (2007) Use of optimal temperature and modified atmosphere for quality preservation of Sayer date fruits (*Phoenix Dactylifera L.*), *International Agricultural Engineering Conferece*, Thailand, Bangkok.
- 8) **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Dadkhodazadeh, V. (2023) Investigating the activity of protease enzyme produced during solid-state fermentation by probiotics in the substrate of Rainbow trout waste powder with the addition of sugar sources. *4 th International and 29th Iranian Congress on Food Science and Technology*, 2-3 May.
- 9) **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Dadkhodazadeh, V. (2023) Optimization of technical variables on the growth of Lactobacillus plantarum strain (SH-11) in solid substrate fermentation on salmon waste substrate powder using response surface method (RSM). *4th International and 29th Iranian Congress on Food Science and Technology*, 2-3 May.
- 10) **Hamidi-Esfahani, Z.**, Karimi K., & Ghasemzadeh H., (2014) Immobilization of cellulase using nano-magnetic calcium alginate as a support, *Proceeding of 11th International Seminar on Polymer Science and Technology*, Tehran, Iran.
- 11) **Hamidi-Esfahani, Z.** (2000) Solid state fermentation for agricultural waste (as practical sessions). *Proceedings of International Workshop on Application of Biotechnology for Waste Management*. Esfahan, Iran.
- 12) **Hamidi-Esfahani, Z.**, Shojaosadati, S. & Rinzema A. (2002) Modelling of simultaneous effect of moisture and temperature on *A.niger* growth in solid state fermentation. *ESBES-4 Symposium*. Delft University. Netherlands.
- 13) **Hamidi-Esfahani, Z.**, Shojaosadati, S., Hoogschangen, M. & Rinzema. A. A. (2003) Two-step growth kinetic for fungal growth in solid-state fermentation. *Proceedings of 11th European Congress on Biotechnology*. Basel, Switzerland. Page 210.
- 14) **Hamidi-Esfahani, Z.**, Latifian, M. & Barzegar, M., (2007) Evalution of culture conditions on production of cellulases by *Trichoderma reesei* MCG77 using response surface methodology, *International Agricultural Engineering Conferece*, Thailand, Bangkok.
- 15) Hatami, Z., **Hamidi-Esfahani, Z.** & Abassi, S. (2006) Effect of CO₂ and sugar on the chemical and microbial characterises of pasteurized carrot juice. *Proceedings of Applied Science 2006*. Shah Alam, Malaysia. pp. 389-393.
- 16) Jafari-Tapeh, H., **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Azizi, M. H., 2007, Optimization of phytase production by *Aspergillusficcum* on wheat bran in solid state fermentation, *2nd International Congress on Food and Nutrition*, Istanbul, Turkey, Page 241.
- 17) Jahani, R., **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Ahmadi, H., Rahimi, (2017), Effect of pressure and rotation speed of tumbling on shelf-life of chicken breast in vacuum tumbling, *Poultry Science Annual Meeting 2017*, USA.
- 18) Khodaei, D., **Hamidi-Esfahani, Z.**, Ahmadi Gavlighi, H. (2018) Inhibitory effect of different probiotics on growth of gray mold rot (*Botrytis cinerea*). *Proceedings of the Second International and 25th Iranian Congress on Food Science and Technology*, Sari, Iran, 25-26 April.
- 19) Khorasani, S., Azizi, M. H., Barzegar, M., & **Hamidi-Esfahani, Z.** 2017, The Effect of Cinamomum zeglanicum Caryophillum aromaticus and Thymus daenensis Extracts on the Aflatoxin Level of Packed Pistachios, *15th ASEAN Conference on Food Science and Technology*, Vietnam.
- 20) Maleki, Y., **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Hejazi, M., (2019) Magnetic Nanoparticles and their use in bioseparation, purification and stabilization of proteins in food science, *3rd International and 26th Iranian Congress on Food Science and Technology*, Tehran, Iran.
- 21) Maleki, Y., **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Hejazi, M., (2019) Mirobial lipases: review, *3rd International and 26th Iranian Congress on Food Science and Technology*, Tehran, Iran.

22) Malekzadeh, S., Sowti-Khiabani, M., Hamidi-Esfahani, Z. (2008) Investigation of different stimulants for promoting accumulation of carotenoids by microorganisms, *International Congress on Bioprocesses in Food Industries*, Hyderabad, India, 6-8 Nov.

23) Mohammadi-Kouchesfahani, M., & **Hamidi-Esfahani, Z.**, (2016) Biological control of mycotoxins by lactic acid bacteria, *First International and 24th Iranian Congress on Food Science and Technology*, Tehran, Iran.

24) Mokhtary, Z., **Hamidi-Esfahani, Z.** & Azizi, M.H. (2006) Study on optimization for carrot juice production. *Proceedings of Applied Science 2006*. Shah Alam, Malaysia. pp. 369-374.

25) Mostosi, R., Hamidi-Esfahani, Z. (2016) Substrate pretreatment methods in solid state fermentation, First International and 24th Iranian Congress on Food Science and Technology, Tehran, Iran.

26) Rahmati, E., Khoshtaghaza, M.H., Banakar, A., Ebadi, M. T., & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2022) Decontamination of cumin seed by ultra red technology. *International Congress of the Medicinal Plants, Mechanization and Processing*, Karaj, Iran, 21-23 Feb.

27) Rajai, A., Barzegar, M., Sahari, M. A., & **Hamidi-Esfafani, Z.** (2008) Optimization of extraction conditions and purification of some natural products from pistachio green hull, *Asian Symposium on Medicinal Plants, Species and Other Natural Products*, India, page 103.

28) Rangchian, Z., & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2022) Pectin extraction from fruit and vegetable wastes by ultrasonic method. *International Conference of Tayyeb Food. Mashad, Iran, Feb.*

29) Rocki-Salimi, K., **Hamidi-Esfahani, Z.**, Dehghan-Shoar, Z. (2007) Evaluation of the effect of particle size, aeration rate and harvest time on the production of cellulase by *Trichoderma reesei* QM9414 using response surface methodology, *International Agricultural Engineering Conference*, Bangkok, Thailand, 3-6 Dec.

30) Safdari, H., & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2023) A review of potato waste and its application in solid state fermentation. *15th International Conference on Food Industry Sciences, Organic Farming and Food Security*, Spain.

31) Safdari, H., & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2023) A review on the use of green tea extract in the production of food films. *7th International Conference on Interdisciplinary Studies in Food Industry and Nutrition Sciences of Iran*.Tehran.

32) Shojaossadati, A. & **Hamidi-Esfahani, Z.** (2000) Solid state fermentation for using of agricultural waste. *Proceedings of International Workshop on Application of Biotechnology for Waste Management*. Esfahan, Iran.

33) Siahmoshteh, F., **Hamidi-Esfahani, Z.**, Razaghi, & M., Rahimi, (2017) Inhibitory effect of two indigenous Bacillus strains on growth of some plant pathogenic fungi and mycotoxins reduction, *Poultry Science Annual Meeting 2017*, USA.

34) Sowti-Khiabani, M., **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Hejazi, M. A (2007) Evaluation of effective factors on xanthan gum production from date wastes, *2nd International Congress on Food and Nutrition*, Istanbul, Turkey, Page 240.

35) Sowti-Khiabani, M., **Hamidi-Esfahani, Z.**, Azizi, M. H., Sahari, M. A. (2008) Optimization of growth conditions of *Neurospora intermedia* for carotenoids biosynthesis, *International Congress on Bioprocesses in Food Industries*, Hyderabad, India, 6-8 Nov.

36) Tavakoli, M., **Hamidi-Esfahani, Z.**, Hejazi, M. A., Azizi, M. H, & Abbasi, A., (2018) Efficacy of freeze-drying treatment on the production of potential probiotic lactic acid bacteria powder from Mazandaran local cheese, *2nd International and 25th Iranian Congress on Food Science and Technology*, Tehran, Iran.

37) Varmaghani, M., **Hamidi-Esfahani, Z.**, & Ahmadi Gavlighi, H., (2018) Optimization of tannase enzyme production from Iranian native penicillium fungi. *Proceedings of the Second International and 25th Iranian Congress on Food Science and Technology*, Sari, Iran, 25-26 April.

اختراعات
✓ سهیلا زرین قلمی، محمد علی سحری، زهره حمیدی، ۱۳۸۴، جایگزینی بخشی از نیتريت با رنگدانه طبیعی آناتو در سوسیس، تایید سازمان مالکیت معنوی، شماره ۳۴۲۹۱
✓ نفیسه دعوتی، زهره حمیدی، عباس شجاع الساداتی، ۱۳۸۵، تولید اسید گلوتامیک از ضایعات خرما به روش تخمیر، تایید سازمان مالکیت معنوی، شماره ۳۶۳۷۹
✓ Hejazi, P., Shojosadati, A. Hamidi-Esfahani, Z., Vasheghani-Farahani, 2010, United State Patent of Solid state fermentation in modified zymotis packed bed bioreactor,: US 20100203626 A1
✓ زهرا بیگ محمدی، زهره حمیدی، محمدعلی سحری و کیانوش خسروی، ۱۳۹۴، تثبیت فسفولیپاز A1 بر نانو الیاف الیاف کیتوزان اصلاح شده با پلاسما و کاربرد آن در صمغ زدایی روغن سویا، تایید سازمان پژوهش های علمی و صنعتی ایران، شماره ۹۴۰۲۱۲۳
✓ نازنین داراب زاده، زهره حمیدی، پریسا حجازی، ۱۳۹۷، ساخت فرمانتور سینی دار آزمایشگاهی جهت هوادهی مطلوب در سامانه ی تخمیر حالت جامد، تایید سازمان پژوهش های علمی و صنعتی ایران، شماره ۱۳۹۷۲۱۹
دانشجویان کارشناسی ارشد تحت راهنمایی

۱) سولماز صارم نژاد، ۱۳۸۳، تولید آنزیم سلولاز با استفاده از قارچ <i>نوروسیپورا اینترمیدیا</i> و <i>آسپرژیلوس نایجر</i> به روش تخمیر حالت جامد
۲) زهرا مختاری، ۱۳۸۳، مطالعه شرایط بهینه تولید کنسانتره آب هویج
۳) مریم لطیفیان، ۱۳۸۴، بهینه سازی تولید سلولاز توسط دو سوش قارچ <i>تریکودرما رسنی</i> روی سبوس برنج در تخمیر حالت جامد
۴) نفیسه دعوتی، ۱۳۸۴، ضایعات خرما با بکارگیری کرینه <i>باکتریوم گلوتامیکوم</i>
۵) زینب دهقان شعار، ۱۳۸۵، بررسی تاثیر تیمار بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده بر زمان ماندگاری میوه خرما(رقم سایر)
۶) سیده زینب حاتمی، ۱۳۸۵، تاثیر دی اکسید کربن واختلاط آب پرتقال بر ماندگاری آب هویج
۷) محمود توکلی، ۱۳۸۶، بهینه سازی شرایط تولید گلوتامیک اسید از ضایعات خرما با بکارگیری کرینه <i>باکترکتریم گلوتامیکم</i>
۸) کریم راکی سلیمی، ۱۳۸۶، بهینه سازی تولید آراشیدونیک اسید توسط قارچ <i>Mortierella alpine</i> در تخمیر غوطه وری به روش سطح پاسخ
۹) هاله جعفری تپه، ۱۳۸۶، بررسی شرایط بهینه تولید آنزیم فیتاز به وسیله قارچ <i>آسپرژیلوس فیکوم</i> روی سبوس گندم در تخمیر حالت جامد
۱۰) زهرا اشرف، ۱۳۸۷، مدلسازی ریاضی خشک کردن خمیر خرمای کیکاب تحت خلای
۱۱) اسماعیل زکی پور، ۱۳۸۸، بررسی شرایط تولید و مدل سازی ریاضی خشک کردن تحت خلای لواشک کیوی
۱۲) سمیرا ملک زاده، ۱۳۸۸، استفاده از مخمر <i>ساکارومایسس سرویزیا</i> برای کپسوله کردن ویتامین ث به عنوان یک بیوکپسول
۱۳) زهرا قبادی، ۱۳۸۸، بهینه سازی تولید آراشیدونیک اسید توسط <i>مورتیرلا آلپینا</i> CBS 754.68 در تخمیر حالت جامد

۱۴) سمیه مصحف، ۱۳۸۸، بهینه سازی شرایط تولید صمغ زانتان از خرمای ضایعاتی در تخمیر غوطه وری

۱۵) نفیسه بخشی آفرانی، ۱۳۸۹، بهینه سازی تولید آراشیدونیک توسط کشت *Mortierella alpina* CBS754.68 روی خرمای ضایعاتی در تخمیر غیر پیوسته غوطه وری

۱۶) مهسا بادامچی، ۱۳۸۹، مقایسه تولید فیتاز توسط *آسپرژیلوس فیکوم* بر روی سبوس گندم در بیورآکتور بسترآکنده جامد و بیورآکتور غوطه وری دارای همزن مداوم

۱۷) مریم محمدی زاده، ۱۳۸۹، جداسازی ریزسازواره های تولید کننده سلولاز از خاک و بهینه سازی بهترین سویه

۱۸) حامد صابریان، ۱۳۹۱، تاثیرپاستوریزاسیون متداول ومقاومتی روی برخی ترکیبات زیست فعال موجود در پل آلوئه ورا

۱۹) آیدا جوانمرد، ۱۳۹۱، انتقال ژن الانگار به قارچ

۲۰) مریم توکلی دخرآبادی، ۱۳۹۲، تاثیر تیمارهای فراصوت و مایکروویم روی برخی ویژگی های کیفی آب هویج

۲۱) فاطمه نجفیان نجف آبادی، ۱۳۹۳، بهینه سازی شرایط تلقیح و کشت به منظور افزایش تولید آراشیدونیک اسید

۲۲) نادیا اوراز، ۱۳۹۳، بهینه‌سازی شرایط کشت قارچ جهش‌یافته *Penicillium sp EZ- ZH390* برای افزایش فعالیت تانناز در محیط تخمیر حالت مایع (غوطه‌وری)

۲۳) هانیه عزیزی، ۱۳۹۳، بهینه‌سازی شرایط کشت قارچ جهش یافته *Penicillium sp EZ- ZH390* برای افزایش فعالیت تانناز در محیط تخمیر حالت جامد

۲۴) کتایون کریمی، ۱۳۹۴، تثبیت همزمان پکتیناز و سلولاز با استفاده از بستر کلسیم آلژینات برای کاربرد در صنایع غذایی

۲۵) رویا سیاح، ۱۳۹۴، بهبود تولید آنزیم تانناز بوسیله تثبیت *Penicillium sp EZ- ZH390* در بستر کلسیم آلژینات

۲۶) سحر ودادی، ۱۳۹۴، استفاده از ریزاندامگان برای استخراج پکتین از پوست پرتقال در بستر تخمیر حالت جامد

۲۷) مهدی زاهدی، ۱۳۹۴، ارزیابی امکان استخراج پکتین از ضایعات کارخانه رب گوجه فرنگی به کمک امواج فراصوت و مطالعه ویژگی های فیزیکوشیمیایی آن

۲۸) رضوان مستوفی، ۱۳۹۵، بررسی فعالیت سلولازی و پکتینازی قارچ جهش یافته *Penicillium sp EZ- ZH390* در محیط تخمیر حالت جامد

۲۹) رضا جهانی، ۱۳۹۵، بررسی خلا و سرعت چرخش تامبلینگ بر انبار مانی سینه مرغ عمل آوری شده در تامبلینگ خلاء

۳۰) محسن ورمقانی، ۱۳۹۶، خالص سازی آنزیم تانناز از پنی سیلیوم بومی ایرانی (*Penicillium sp EZ- ZH390*) و کاربرد آن در ساخت پودر چای فوری

۳۱) یاسمین ملکی، ۱۳۹۹، بررسی قابلیت تولید لیپاز جدایه های میکروبی با منشأ شکمبه شتر: خالص سازی جزیی و تعیین ویژگی های بیوشیمیایی

۳۲) آناهیتا شریفی، ۱۳۹۹، مقایسه استخراج پکتین از پوست انار با روش‌های متداول و حرارتی اهمی

۳۳) نوشین باز سفیدپر، ۱۴۰۰. بهینه‌سازی شرایط رشد باکتری *لاکتوباسیلوس پلانتارم* روی ضایعات کارخانجات نوشیدنی مالت بدون الکل در تخمیر بستر جامد

۳۴) زهرا رنگچیان، ۱۴۰۲. بهینه سازی استخراج پکتین از تفاله انگور به روش اسیدی- فرا صوت

۳۵) وجیهه دادخدازاده، ۱۴۰۲. افزایش ارزش تغذیه ای ضایعات ماهی قزل آلا در تخمیر حالت جامد با پروبیوتیک ها

۳۶) حنانه صفدری، ۱۴۰۳. جلوگیری از اکسیداسیون ضایعات ماهی تخمیر شده به وسیله پروبیوتیک ها با افزایش پالپ سیب زمینی

دانشجویان تحت راهنمایی دکتری تخصصی

- محمود صوتی خیابانی، ۱۳۸۹، بررسی روشهای خشک کردن و شرایط بهینه برای افزایش راندمان تولید کاروتنوئیدها به وسیله *نئوروسیورا /ینترمدیا* در محیط مشخص و کمپلکس خرما
- محمد رضا صمدلوئی، ۱۳۹۰، بررسی عوامل موثر در تولید آراشیدونیک اسید از قارچ *مورتیرلا آلفینا* به روش فن آوری زیست مولکولی
- اسماعیل زکی پور، ۱۳۹۲، بهینه سازی تولید تانناز میکروبی از ریزسازواره جهش یافته جداسازی شده از ضایعات کشاورزی
- زهرا بیگ محمدی، ۱۳۹۴، افزایش فعالیت فسفو لیپاز میکروبی به وسیله جهش ریز سازواره های جداسازی شده از ضایعات و بررسی تثبیت آنزیم روی نانو الیاف کیتوزان
- محمود توکلی، ۱۳۹۵، جداسازی و شناسایی پروبیوتیک‌ها از پنیر محل مازندران و مطالعه تاثیر پری بیوتیک‌ها روی زنده مانی پروبیوتیک‌ها در ماست سین بیوتیک طی نگهداری سرد
- فاطمه سیاه مشته، ۱۳۹۵، کنترل زیستی *آسپرژیلوس پاراز یتیکوس* NRRL2999 (مولد آفلاتوکسین) بصورت درون شیشه‌ای و درون زیوه‌ای (پسته) توسط سویه‌های باکتریایی بومی
- حامد صابریان، ۱۳۹۶، بهینه‌سازی استخراج پکتین از ضایعات پرتقال با استفاده از روش‌های گرمایش اهمی وآنزیمی
- نازنین داراب زاده، ۱۳۹۶، بهینه‌سازی تولید آنزیم سلولاز با استفاده از سویه جهش یافته تریکودرما ریزئی به روش تخمیر حالت جامد در مقیاس آزمایشگاهی و ارزیابی فرآیند در بیوراکتور سینی‌دار
- متین محمدی کوچصفهانی، ۱۳۹۷، جداسازی باکتری‌های لاکتیک اسید با فعالیت فیتازی از خمیر ترش آرد گندم- حبوبات جهت کاربرد در نان تست سبوس- دار
- داوود عطایی، ۱۳۹۸، امکان تولید زایلوالیگوساکارید از هسته خرما به روش آبکافت آنزیمی و ارزیابی اثر آن بر رشد بیفید و باکتریوم
- دیاکو خدایی، ۱۳۹۹، تاثیر پوشش های خوراکی CMC حاوی پروبیوتیک های بومی(*لاکتوباسیلوس های فرمنتوم،کازی و پلانتاروم*) بر کیفیت نگهداری توت فرنگی تازه
- مریم بختیاری، ۱۴۰۳، پوشینه دار کردن همزمان عصاره خارمریم و باکتری *لاکتوباسیلوس پلانتاروم* و کاربرد آن در پنیر فراپالایش سین بیوتیک