



نام و نام خانوادگی: علی معتمدزادگان

عضو هیات علمی تمام وقت گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی زراعی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع

طبیعی ساری. ساری، کیلومتر ۹ جاده خزرآباد، صندوق پستی ۵۷۸.

تلفن: ۰۳۵۰ - ۲۲۷۹۲۵۰ - ۰۱۵۱ فکس: ۰۲۲۵۷۳۰۴ - ۰۱۵۱

پست الکترونیکی: amotgan@yahoo.com یا amotgan@sanru.ac.ir

عضو هیات علمی نیمه وقت گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی. آمل، روستای کمدره،

صندوق پستی ۶۷۸

پیشینه تحصیلی:

کارشناسی: علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تهران، ۱۳۷۴.

کارشناسی ارشد: علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۷۷.

دکتری: علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد - دانشگاه کورنل آمریکا، ۱۳۸۳.

فعالیت اجرایی جاری:

رئیس پارک علم و فناوری استان مازندران از ۱۳۹۲

طرح های پژوهشی:

- ۱- بررسی فلور میکروبی شیر گاوداریهای استان خراسان. جهاد دانشگاهی مشهد (همکار) ۱۳۷۹-۱۳۷۸
- ۲- بررسی باقیمانده سم دیازینون در خربزه های استان خراسان. دانشگاه فردوسی مشهد (همکار). ۱۳۸۰
- ۳- بررسی امکان تولید کنسانتره پروتئینی از ماهی کیلکا و بهبود آن با استفاده از تکنیکهای شیمیایی. دانشگاه فردوسی مشهد- شیلات ایران. همکار اصلی. ۱۳۸۳.
- ۴- مصارف کلی ضایعات کس ماهی پولاک آلاسکا. دانشگاه کورنل آمریکا (همکار). ۱۳۸۱-۱۳۸۲.
- ۵- تولید و بررسی ویژگیهای کنسانتره پروتئینهای میوفیبریلار و سارکوپلاسمیک ماهی کونی. دانشگاه کورنل آمریکا (همکار). ۱۳۸۲.
- ۶- بررسی امکان تولید و ارزیابی زمان ماندگاری کنسرو کم کالری ماهی کیلکا. دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی (مجری). ۱۳۸۵.
- ۷- ارزیابی کیفیت ژلاتین اونجای ماهیهای مختلف شمال کشور. دانشگاه مازندران (مجری). ۱۳۸۵.
- ۸- استخراج روغن از سبوس برنج و ارزیابی کیفیت آن. دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی (همکار اول). ۱۳۸۴.
- ۹- شناسایی خصوصیات انواع کاه برنج به عنوان یک منبع فیبر مؤثر فیزیکی در تغذیه نشخوارکنندگان. دانشگاه مازندران (همکار). ۱۳۸۵.
- ۱۰- بهینه سازی عوامل مؤثر بر راندمان و کیفیت پنیر ریکوتا. دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی (همکار اول). ۱۳۸۵.
- ۱۱- ارزیابی ارزش غذایی سه وارسته غالب کیوی شمال کشور. دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی (همکار اول). ۱۳۸۵.
- ۱۲- ارزیابی خواص کاری ژلاتین پوست ماهی قزل آلائی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) بر اساس الگوی الکتروفورز ژلاتین و کلاژن پوست. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری. ۱۳۹۱

۱۳- بررسی خواص رئولوژیکی و عملکردی اجزای مختلف پروتئینی سبوس برنج. پژوهشکده برنج و مرکبات. دانشگاه

علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری. ۱۳۹۰

۱۴- بررسی برخی ویژگیهای ژلاتین پوست ماهی قزل آلائی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*). دانشگاه علوم

کشاورزی و منابع طبیعی ساری. ۱۳۹۲

۱۵- مطالعه و بررسی نحوه استفاده از فناوری نانو در تولید محصولات زیستی نانویی به منظور دستیابی به فرمولاسیون

جدید برای ارتقای کیفیت و افزایش ماندگاری محصولات کشاورزی و غذایی بدون به کارگیری مواد شیمیایی زیان آور.

۱۳۹۲

۱۶- اجرای نیمه صنعتی طرح پوشش های غذایی غیر زیان آور بر پایه نانو و بیو برای افزایش ماندگاری و کیفیت ، ۱۳۹۳

مقالات چاپ شده:

۱- علی معتمدزادگان و محمد باقر حبیبی نجفی. ۱۳۸۰. بهینه سازی فرآوری پنیر ریکوتا مطابق ذائقه ایرانی. مجله

تکنولوژی و علوم کشاورزی (JAST). جلد سوم، صفحه ۲۴۰-۲۳۷

۲- علی معتمدزادگان ، سید احمد شهیدی یاساقي، هاشم پورآذرنگ، سید علی مرتضوی و شبنم حمزه. ۱۳۸۳.

بررسی میزان اتلاف پروتئین ها در شستشوی خمیر ماهی کیلکا در شرایط مختلف. پژوهشنامه علوم کشاورزی و منابع

طبیعی خزر. شماره ۷، فصل بهار.

۳- علی معتمدزادگان ، یحیی مقصودلو ، رضا اسماعیل زاده کناری و شبنم حمزه. ۱۳۸۴. بررسی ترکیبات و ارزش

غذایی سه وارسته متداول خرماي ایرانی. مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان. سال ۱۳۸۵ شماره ۱

۴- علی معتمدزادگان ، مسعود قنبری و محمد شاهی. ۱۳۸۴. تعیین شرایط مناسب پخت برای نان تافتون.

پژوهشنامه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خزر. شماره ۴. فصل زمستان.

۵- علی معتمدزادگان ، سید علی مرتضوی، یحیی مقصودلو، بهنام امیری و رضا اسماعیل زاده کناری. ۱۳۸۵. بررسی

میزان باقیمانده سم دیازینون پس از سه مرتبه سم پاشی در خربزه های استان خراسان. مجله علوم و صنایع کشاورزی،

جلد ۲۰. شماره ۴.

- ۶- علی معتمدزادگان، الهام خانی پور، جواد کرامت، سید هاشم حسینی پرور، آزاده قربانی حسن سرایی و سید احمدشهبیدی یاساقی. ۱۳۸۶. کاربرد کاروتنوئیدهای استخراجی از گوجه فرنگی در مواد غذایی حرارت دیده و سرد و بررسی پایداری آن در طول زمان نگهداری. مجله علمی پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران. جلد ۲، شماره ۲
- ۷- علی معتمدزادگان، آزاده قربانی حسن سرایی، حمید بهادر قدوسی، سید علی مرتضوی، زهرا امام جمعه و سید احمد شهیدی یاساقی. بررسی اثر فرایند غنی سازی با کلسیم بر خصوصیات فیزیکیوشیمیایی ماست. فصلنامه علمی- پژوهشی فراوری و نگهداری مواد غذایی. جلد ۱. شماره ۱. ۱۳۸۷
- ۸- علی معتمدزادگان، فخری شهیدی، سید علی مرتضوی، هاشم پورآذرنگ، شبنم حمزه، سید احمد شهیدی یاساقی، آزاده قربانی حسن سرایی، الهام خانی پور و سید هاشم حسینی پرور. اثر آنزیم پاپائین بر درجه هیدرولیز و طول زنجیره پپتیدی پروتئینهای میوفیبریلار ماهی کیلکا. مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان. جلد شانزدهم، شماره سوم. ۱۳۸۸
- ۹- علی معتمدزادگان، علی طاهری، عبدالمحود عابدیان کناری و مهران حبیبی رضائی. بهینه سازی آبکافت آنزیمی ضایعات حاصل از کشتار مرغ به روش سطح پاسخ. فصلنامه علوم و صنایع غذایی. ۱۳۹۱
- ۱۰- علی معتمدزادگان، مریم مدانلو کردکلائی، غلامرضا رفیعی، سهراب معینی، علیرضا میرواقفی و محمودرضا اویسی. اثر نسبت های مختلف آنزیم تریپسین و دماها و زمان های اثر آن بر راندمان استخراج پروتئینی امعاء و احشای ماهی تون زرد باله (*Thunnus albacares*). نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران. شماره دوم. ۱۳۹۰
- ۱۱- علی معتمدزادگان و جعفر میلانی. اندازه گیری دانسیته، تخلخل و ضریب اصطکاک استاتیک فندق در سطوح و رطوبت های مختلف. نشریه پژوهشهای صنایع غذایی. شماره چهارم. ۱۳۹۰
- ۱۲- علی معتمدزادگان، علی طاهری، عبدالمحود عابدیان کناری و مهران حبیب رضایی. بهینه سازی فعالیت آنزیمی اکسیدانی پروتئین آبکافت ساردین پهلوی (*sardinella gibossa*) با استفاده از روش سطح پاسخ. نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۳۹۱
- ۱۳- علی معتمدزادگان، علی طاهری، عبدالمحمد عابدیان کناری، مهران حبیب رضایی و امین اوجی. تاثیر غلظت های مختلف پروتئین هیدرولیز شده ماهی ساردین و ضایعات کشتارگاهی طیور بر سطح باکتریهای روده و بقا در لاروهای

ماهی قزل آلائی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) در مواجهه با آئروموناس سالمونیداس. نشریه پاتوبیولوژی مقایسه ای. ۱۳۹۲

۱۴- علی معتمدزادگان، فاطمه لشکری، جعفرمحمدزاده میلانی و گیسو ملکی. ویژگی های کیفی نان فاقد گلو تن

حاصل از وارسته های برنج ایران. نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی. ۱۳۹۱

۱۵- علی معتمدزادگان، نصراله احمدی فرد و عبدالمحمد عابدیان کناری. بررسی فعالیت -نزیم های پروتئینی معده

پانکراس و روده ماهیان قزل الای رنگین کمان تغذیه شده با تیمارهای جایگزین شده پودر ماهی با کنسانتره پروتئینی

سبوس برنج نشریه شیلات، مجله منابع طبیعی ایران. شماره چهارم ۱۳۹۱

۱۶- علی معتمدزادگان و الهام رادمهر. اثر آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی و نمک روی خواص فیزیکوشیمیایی ناگت

مرغ. نشریه پژوهش های صنایع غذایی. ۱۳۹۲

۱۷- علی معتمدزادگان و سعیده ابدالی. اثر جایگزینی بخشی از ماده خشک با ژلاتین بر خواص کاربردی ماست قالبی

بدون چربی. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. ۱۳۹۲

18- A. Motamedzadegan, M. R. Ovissipour, A. M. Abedian, B. Rasco, R. Safari, H. Shahiri. The effect of enzymatic hydrolysis time and temperature on the properties of protein hydrolysates from Persian sturgeon (*Acipenser persicus*) viscera. 2008. Food Chemistry. 115. 238-242.

19 - A. Motamedzadegan, Seyed H. Hosseiniparvar, Javad Keramat, Mahdi kadivar and Elham Khanipou. 2008. Optimising conditions for enzymatic extraction of edible gelatin from the cattle bones using response surface methodology. International Journal of Food Science and Technology.

20- A. Motamedzadegan, Seyed M.A.Razavi, Seyed Ali Mortazavi, Lara Matia-Merino, Seyed H. hosseini-Parvar and Elham Khanipour. Optimization study of gum extraction from Basil seeds (*Ocimum basilicum* L.).2009. International Journal of Food Science and Technology 44, 1755-1762.

21- A. Motamedzadegan, Reza Safari, Mahmoudreza Ovissipour, Joe Mack Regenstein, Asbjorn Gilberg, and Babara Rasco. 2009. Use of Hydrolysates from Yellowfin Tuna (*thunnus albacores*) heads as a complex nitrogen source for lactic acid bacteria. Food Bioprocess Technology.

- 22- A. Motamedzadegan, M. R. ovissipour, R. safari, and B. Shabanpour. 2009. Chemical and Biochemical hydrolysis of Persian sturgeon (*Acipenser persicus*) visceral protein. Food Bioprocess Technology.
- 23- A. Motamedzadegan, M. R. Ovissipour, M. Taghiof, B. rasco, and A. Esmaili M. 2009. Optimisation of enzymatic hydrolysis of visceral waste proteins of bluga sturgeon (*huso huso*) using Alcalase. International Aquatic Reseach, 1: 31-38
- 24- A. Motamedzadegan, M R. Ovissipour, R. safari, B. Rasco, R. Pourgholam, E. Mohagheghi, and A. esmaili M. 2009. Use of hydrolysates from yellowfin tuna *Thunnus albacares* fisheries by-product as a nitrogen source for bacteria growth media. 1: 73-77 (Short communication)
- 25- A. Motamedzadegan, H. Shahiri Tabarestani, Y. maghsoudlou, A.R. Sadeghi Mahoonak. 2010. Optimization of physic-chemical properties of gelatin extracted from fish skin of rainbow trout (*Onchorhynchus mykiss*). Bioresource Technology 101, 6207-6214.
- 26- A. Motamedzadegan, M. Ovissipour, A. Abedian K, and R. M. Nazari. 2010. Optimization of enzymatic hydrolysis of visceral waste proteins of yellowfin Tuna (*Thunnus albacores*). Food Bioprocess Technology.
- 27- A. Motamedzadegan, Mahmudreza Ovissipour, Sootawat Benjakol and Reza safari. 2010. Fish protein hydrolysate production from yellowfin tuna *Thunnus albacores* head sing Alcalase and Protamex. International Aquatic Research. 2: 87-95.
- 28- علی معتمدزادگان ، محمودرضا اویسی پور، عبدالمحمد عابدیان کناری و رجب محمد نظری. ۱۳۸۹. بررسی خواص پروتئینهای هیدرولیز شده امعا و احشا ماهی تون زردباله (*Thunnus albacores*) با استفاده از آنزیم های تجاری. نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران. جلد ۶، شماره ۱، ص ۷۶-۶۸
- 29- Ali Motamedzadegan, Bahareh Davarnia, Gholamhassan Asadi, Abdolmohammad Abedian, Mahmoudreza Ovissipour. 2010. Optimization of enzymatic hydrolysis of yellowfin tuna *Thunnus albacores* viscera using Neutrase. International Aquatic Research. 2:173-181.
- 30- A. Motamedzadegan and J. Milani. 2010. Moisture dependent physical properties of grape seeds. Intrnational Journal of Food Engineering. Volume 6, Issue 5.
- 31- A. Motamedzadegan, A. Taheri, A. Abedian Kenari, and M. Habibi Rezaie. 2011. Optimization of goldstrip sardine (*sardinella gibbosa*) protein hydrolysate using alcalase 2.4L bynresponse surface methology. CyTA – Journal of Food. Vol 9. No. 2, August, 114-120.

32- علی معتمدزادگان و علیرضا قدس ولی. ارزیابی برخی خصوصیات فیزیکی شیمیایی و عملکردی ایزوله پروتئینی رسوبی کانولا. مجله فراوری و تولید مواد غذایی. ۱۳۹۰ سال اول، شماره اول، فصل بهار.

33- A. Motamedzadegan, Mina Esmaeili Kharyeki and Masoud Rezaei. 2011. The Effect of Processing conditions on Physico chemical properties of whitecheek shark skin gelatin. International Aquatic Research. 3: 63-69.

34- A. Motamedzadegan, M. Ovissipour, A. Abedian K, B. Rasco, and R. M. Nazari. 2011. Optimization of protein recovery during hydrolysis of yellowfin tuna visceral proteins. Journal of Aquatic Food Product Technology. 20: 148-159.

35- علی معتمدزادگان، سید هاشم حسینی پرور، سید علی مرتضوی، سید محمدعلی رضوی و لارا ماتیا مرینو. ۱۳۸۸. رفتار رئولوژیکی جریان مخلوط صمغ دانه ریحان با صمغهای گوار و لوبیای لوکاست. مجله الکترونیک فراوری و نگهداری مواد غذایی. جلد اول، شماره ۲، تابستان، ۶۹-۸۴.

36- A. Motamedzadegan, Shahiri Tabarestani, H., Maghsoudlou, Y, Sadeghi Mahoonak, A.R., Rostamzad, H. 2012. Study on some properties of acid-soluble collagens isolated from fish skin and bones of rainbow trout (*Onchorhynchus mykiss*). International food research journal. No.19

37- A. Motamedzadegan, A. Taheri, A.M. Abedian K, M. Habibi R. 2011. Poultry By-products and enzymatic hydrolysis: Optimization by response surface methodology using Alcalase 2.4L. International Journal of Food Engineering .NO.5

38- A. Motamedzadegan, Shahla khoddam. 2012. CFD Application on Food Industry; Energy saving on the Bread Oven. Iranica Joournal of Energy & Environment .NO.3.

39- A. Motamedzadegan, M. R. Ovissipour, A. Abedian K, R.M. Nazari and B. Rasco. 2012. Tuna Viscera protein hydrolysate: nutritive and disease resistance properties for Persian sturgeon (*Acipenser persicus l.*) larvae. Aquaculture Research. 13:2

۴۰- علی معتمدزادگان، علی اکبر کشاورز هدایتی، مهران اعلمی، یحیی مقصود لو، محمد قربانی و سهیل امیری. ۱۳۹۲. بررسی ویژگی های فیزیکی شیمیایی کنسانتره پروتئینی سبوس برنج ایرانی. علوم غذایی و تغذیه. سال یازدهم،

۴۱- علی معتمد زادگان، سید احمد شهیدی، محبت محبی، امان محمد ضیائی فر، جواد ابوالفضللی اصفهانی و سید علی مرتضوی. ارزیابی تأثیر سرخ کردن در شرایط اتمسفری و تحت خلاء بر ویژگی های رشته خوشکار سرخ شده .

۱۳۹۲، نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، جلد ۲، شماره ۲

۴۲- علی معتمد زادگان، علی اکبر کشاورز هدایتی . مهران اعلمی یحیی مقصود لو و محمد قربانی. بررسی ویژگی

های عملکردی سبوس حاصل از برخی واریته های برنج ایرانی . ۱۳۹۰، نشریه فراوری و نگهداری مواد غذایی، جلد سوم، شماره دوم

۴۳- علی معتمد زادگان، مهرانوش باقری مفیدی و سید علی جعفرپور. خصوصیات کیفی پودر پروتئینی تهیه شده به

روش انجماد خشک از سوریمی و گوشت چرخ شده ماهی کپور معمولی. ۱۳۹۲، فصلنامه علوم و صنایع غذایی . شماره

۴۲، دوره ۱۱

۴۴- علی معتمد زادگان، علی اکبر کشاورز هدایتی، مهران اعلمی یحیی مقصود لو، محمد قربانی و امیر دارائی گرمه

خانی . ۱۳۹۱. بررسی ترکیب شیمیایی و خواص فیزیکی شیمیایی سبوس برنج ایرانی. مجله ی علمی پژوهشی علوم و

فناوری غذایی. سال چهارم، شماره سوم

۴۵- علی معتمد زادگان، علی اکبر کشاورز هدایتی، مهران اعلمی ، یحیی مقصودلو و محمد قربانی. بررسی میزان

جذب آب و روغن و تولید کف در چند رقم سبوس برنج چربی زدایی شده ایرانی. ۱۳۹۲ فصلنامه ((فراوری و تولید مواد

غذایی)) نشریه تخصصی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد واحد علوم و تحقیقات آیت الله آملی، سال سوم،

شماره اول

46- A. Motamedzadegan, A. keshavarz hedayati , m. alami, y.maghsoudlou , m. ghorbani

, a.daraei garmakhany , s. Hassan mossavi 2014

Functional and physicochemical properties of Iranian rice bran

۴۷- علی معتمدزادگان، سید احمد شهیدی، سید هاشم حسینی پرور، سعیده ابدالی. بررسی اثر نوع ژلاتین بر ویژگی

های ماست قالبی فاقد چربی. فصلنامه "علوم و صنایع غذایی ایران" دوره ۱۲، شماره ۲، تابستان ۱۳۹۲

۴۸- علی معتمد زادگان، مهسا خرمی و سید هاشم حسینی پرور. بررسی اثر دانه ریحان بر روی پایداری، رفتار

رئولوژیکی و اندازه ذرات امولسیون های ایزوله پروتئین آب پنیری. نشریه فراوری و نگهداری مواد غذایی جلد پنجم،

شماره سوم، ۱۳۹۲

- ۴۹- علی معتمد زادگان، وحیده سرابی اقدام، سید هاشم حسینی پرور و لارا ماتیا مرینو. مطالعه برهم کنش صمغ دانه ریحان و پروتئین های آب پنیری در محیط آبی. نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی جلد چهارم، شماره اول، ۱۳۹۲
- ۵۰- علی معتمد زادگان، نصرالله احمدی فرد و عبدالمحمد عابدیان کناری. تأثیرات جانیشینی پودر ماهی با کنسانتره پروتئینی سبوس برنج در رشد، زندهمانی و ترکیب اسیدهای آمینه بدن آلوین ماهی قزل آلالی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*)
نشریه شیلات، دوره ۶۶ شماره ۴، زمستان ۱۳۹۲، صفحه ۳۸۷-۳۷۳
- ۵۱- علی معتمد زادگان، ربابه سقایی و مسعود رضایی. تاثیر آنزیم ترانس گلوتامیناز بر پایداری امولسیون پروتئین استخراج شده از عضله ماهی فیتوفاگ (*Hypophthalmichthys molitrix*). مجله علوم غذایی و تغذیه. بهار ۱۳۹۲
دوره ۱۱
- ۵۲- علی معتمد زادگان، نفیسه شرافت و رضا صفری. اثر زمان هیدرولیز ضایعات پس از پخت ماهی تن هوور (SKIPJACK TUNA) با آنزیم آلکالاز بر راندمان بازیافت و اندازه مولکولی پروتئین های هیدرولیز شده. نشریه نوآوری در علوم فناوری غذایی (علوم و فناوری غذایی) پاییز ۱۳۹۲ دوره ۵، شماره ۳، صفحه ۴۷ تا صفحه ۵۴

مقالات ارائه شده:

- ۱- علی معتمدزادگان. استفاده از آب پنیر در تولید پنیر ریکوتا. سمینار اقتصاد بدون نفت و مبانی نوین صادرات. ۱۳۷۵. تبریز، ایران.
- ۲- علی معتمدزادگان. بررسی امکان استفاده از ماهیان ارزان قیمت در صنایع گوشتی. سمینار اقتصاد بدون نفت و مبانی نوین صادرات. ۱۳۷۵. تبریز، ایران
- ۳- علی معتمدزادگان و فخری شهیدی. اصول HACCP در صنایع غذایی. اولین کنفرانس بین المللی HACCP. ۱۳۷۶. سالن همایش های صدا و سیما، تهران، ایران

۴- علی معتمدزادگان و ابراهیم سهرابی. بررسی اثر مالت بر خواص رئولوژیکی خمیر تهیه شده از آرد گندم. همایش نان، ۱۳۸۲، مشهد، ایران.

۵- علی معتمدزادگان و فخری شهیدی، بررسی عوامل مؤثر بر تولید سرکه طبیعی از زرشک. سمینار:

2001, UK 15.th Ordinary SGM Meeting, 8-12 April

۶- علی معتمدزادگان، هاشم پورآذرنگ، فخری شهیدی، سید علی مرتضوی و محمد رحیمی زاده. بررسی اثر آنزیم

ترانس گلوتامیناز بر ظرفیت امولسیون کنندگی و ویسکوزیته پروتئینهای میوفیبریلار ماهی کیلکا. ۱۳۸۳، سمینار:

AquaMedit 2004, Athens, Greece, EU, 18-19 June 2004.

۷- علی معتمدزادگان، هاشم پورآذرنگ، فخری شهیدی، سید علی مرتضوی و محمد رحیمی زاده. بررسی میزان

املاح، اسیدهای چرب و اسیدهای آمینه سه گونه ماهی کیلکای دریای خزر. ۱۳۸۳، سمینار:

AquaMedit 2004, Athens, Greece, EU, 18-19 June 2004.

۸- علی معتمدزادگان، رضا اسماعیل زاده کناری و محمد علی سحری. بررسی ترکیبات و ارزش غذایی دو گونه ماهی

سفید پرورشی و دریایی و ارزیابی کیفیت ماریناد حاصل از آنها. ۱۳۸۳، سمینار:

AquaMedit 2004, Athens, Greece, EU, 18-19 June 2004.

۹- علی معتمدزادگان، سید احمد شهیدی یاساچی، هاشم پورآذرنگ و سید علی مرتضوی. بررسی میزان اتلاف

پروتئین ها در شستشوی خمیر ماهی کیلکا با شرایط مختلف. ۱۳۸۳، سمینار:

AquaMedit 2004, Athens, Greece, EU, 18-19 June 2004.

۱۰- علی معتمدزادگان، سید علی مرتضوی، یحیی مقصدلو، بهنام امیری و رضا اسماعیل زاده کناری. بررسی میزان

باقیمانده سم دیازینون پس از سه مرتبه سم پاشی در خربزه های استان خراسان. سمینار امنیت غذایی، ۱۳۸۳، یزد.

۱۱- علی معتمدزادگان و جو مک رگنستین. بررسی ویژگیهای ژلاتین استخوان ماهی پولاک آلاسکا.

12 th IUFOST Conference, 16-20 July 2003, Chicago, IL, USA.

۱۲- علی معتمدزادگان و جو مک رگنستین. استفاده از ضایعات ماهی پولاک آلاسکا.

Anchorach conference on aquatic, Jun 2002, Alaska, USA.

۱۳- علی معتمد زادگان، الهام آذرپژوه و فروزان طباطبایی یزدی. غنی سازی برنج با کلسیم و اهمیت آن در رژیم

غذایی انسان. ششمین گردهمایی برنج کشور، ۱۳۷۶، اصفهان.

- ۱۴- علی معتمدزادگان، الهام آذرپژوه، فریده طباطبایی یزدی. استفاده بهینه از برنجهای نامرغوب در صنایع تبدیلی برنج. ششمین گردهمایی برنج کشور، ۱۳۷۶، اصفهان.
- ۱۵- علی معتمدزادگان، فریده طباطبایی یزدی، الهام آذرپژوه. آلودگی بیولوژیکی برنج به فومانایزین ها، شرایط تولید و روشهای سالم سازی. ششمین گردهمایی برنج کشور، ۱۳۷۶، اصفهان.
- ۱۶- علی معتمدزادگان، محمدباقر حبیبی و فخری شهیدی. ارزیابی ویژگیهای حسی و فیزیکوشیمیایی پنیر ریکوتای تهیه شده از آب پنیر. اولین همایش بزرگ فرآورده های لبنی کشور، ۱۳۷۷، مشهد.
- ۱۷- علی معتمدزادگان. استراتژی های مدیریتی برای کنترل بیماریها در استخر پرورش میگو. اولین همایش ملی شیلات و توسعه پایدار، ۱۳۸۴، قائم شهر.
- ۱۸- علی معتمدزادگان، جو مک رگنستین، شبنم حمزه، رضا اسماعیل زاده کناری و آزاده قربانی. عصاره گیری و آماده سازی پروتئینهای سارکوپلاسمیک و میوفیبریلار فیله ماهی کاد. اولین همایش ملی شیلات و توسعه پایدار، ۱۳۸۴، قائم شهر.
- ۱۹- علی معتمدزادگان، سیداحمد شهیدی، سید علی مرتضوی، هاشم پورآذرننگ، آزاده قربانی و شبنم حمزه. بررسی حضور پروتئین ماهی کیلکا در گوشت و پساب حاصل از شستشوی آن در شرایط مختلف. اولین همایش ملی شیلات و توسعه پایدار، ۱۳۸۴، قائم شهر.
- ۲۰- علی معتمدزادگان، رضا اسماعیل زاده کناری و شبنم حمزه. بررسی ترکیبات غذایی و محتوی انرژی سه وارپته متداول خرماي ایرانی. اولین همایش فناوری و فرآوری و بسته بندی خرما، ۱۳۸۲، اهواز.
- ۲۱- علی معتمدزادگان، رضا اسماعیل زاده کناری و الهام شکوه صارمی. استفاده از گاز اتیلن و سیستم بسته بندی در اتمسفر اصلاح یافته (MAP) برای تسریع رسانیدن خرما و بررسی ویژگیهای محصول نهایی، ۱۳۸۲، اهواز.
- ۲۲- علی معتمدزادگان، فخری شهیدی. آلودگی پسته و آفلاتوکسین و راههای پیشگیری آن. سمینار بررسی مسائل پسته، ۱۳۷۷، کرمان.
- ۲۳- علی معتمدزادگان، فخری شهیدی، سید علی مرتضوی، هاشم پورآذرننگ، رضا اسماعیل زاده کناری و شبنم حمزه. اثر آنزیم پاپائین و درجه هیدرولیز طول زنجیره پپتیدی پروتئینهای میوفیبریلار ماهی کیلکا. شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ۱۳۸۵، گرگان.

- ۲۴- علی معتمدزادگان، رضا اسماعیل زاده کناری و الهام شکوه صارمی. استخراج و تصفیه روغن سبوس سه وارپته برنج (طارم محلی، ندا، خزر) و بررسی کیفیت روغن حاصله. اولین سمینار علمی - کار بردی صنعت روغن نباتی ایران. گذشته، حال، آینده، ۱۳۸۴، تهران.
- ۲۵- علی معتمدزادگان، محمدباقر حبیبی، رضا اسماعیل زاده کناری، شبنم حمزه و بهاره داورنیا. بهبود ویژگیهای حسی پنیر ریکوتای تهیه شده از آب پنیر. اولین جشنواره شیر منطقه شمال کشور، ۱۳۸۴، ساری.
- ۲۶- علی معتمدزادگان، حسین قدرتی، شبنم حمزه. بررسی وضعیت فاضلابهای لبنی در کارخانجات لبنی استان مازندران. اولین جشنواره شیر منطقه شمال کشور، ۱۳۸۴، ساری.
- ۲۷- علی معتمدزادگان، سید احمد شهیدی و آزاده قربانی. بررسی روش فن آوری تولید پنیر کم چرب. اولین جشنواره شیر منطقه شمال کشور، ۱۳۸۴، ساری.
- ۲۸- علی معتمدزادگان، مهران محمودی، رضا اسماعیل زاده کناری، شبنم حمزه و سید احمد شهیدی. ارزیابی ترکیبات و ارزش غذایی مهمترین وارپته های کیوی شمال کشور، نهمین کنگره تغذیه ایران، ۱۳۸۵، تبریز.
- ۲۹- علی معتمدزادگان، رضا اسماعیل زاده کناری، الهام شکوه صارمی و بهاره طباطبایی عمید. ارزیابی خصوصیات دو نوع عسل پاییزه و بهاره در منطقه نوای آمل، اولین همایش ملی گیاهان دارویی و عسل، ۱۳۸۴، ارومیه.
- ۳۰- علی معتمدزادگان، الهام شکوه صارمی، علی مرتضوی و رضا اسماعیل زاده کناری. بررسی راندمان استخراج و قدرت ژل ژلاتین پوست ماهی فیتوفاک. سومین سمینار امنیت غذایی. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه. ۱۳۸۵، سوادکوه
- ۳۱- علی معتمدزادگان، حسین قدرتی و رضا اسماعیل زاده کناری. اختلالات تغذیه ای ناشی از مصرف فراورده های لبنی و روشهای پیشگیری از آنها. سومین سمینار امنیت غذایی. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه. ۱۳۸۵، سوادکوه
- ۳۲- علی معتمدزادگان، فخری شهیدی، هاشم پور آذرنگ، علی مرتضوی، سینا حسینی پرور و یحیی مقصودلو. اثر آنزیم ترانس گلوتامیناز بر پایداری امولسیون و مهاجرت پروتئینها در یک سیستم امولسیون پروتئینهای میوفیبریلار ماهی. سمینار:

3rd CIGR, Food and Agricultural products: Processing and Innovations. 24-26 September 2007, Naples, Italy

۳۳- علی معتمد زادگان، جو مک رگنستین و شبنم حمزه. استخراج و بررسی خواص پروتئینهای سارکوپلاسمیک و میو فیبریلار ماهی کاد. سمینار:

3rd CIGR, Food and Agricultural products: Processing and Innovations. 24-26 September 2007, Naples, Italy

۳۴- علی معتمد زادگان، احمد شهیدی، رضا اسماعیل زاده کناری، یحیی مقصودلد، شبنم حمزه و شهرام نقی زاده. تاثیر شدت هیدرولیز بر خواص کاری پروتئینهای هیدرولیز شده ماهی کیلکا. سمینار:

3rd CIGR, Food and Agricultural products: Processing and Innovations. 24-26 September 2007, Naples, Italy

۳۵- علی معتمدزادگان، یحیی مقصودلو و جعفری شמושکی. خاویار: منابع، انواع، ارزش غذایی و روشهای فراوری. سمینار:

3rd CIGR, Food and Agricultural products: Processing and Innovations. 24-26 September 2007, Naples, Italy

۳۶- علی معتمدزادگان، سید علی مرتضوی و عباس مهجوریان نماری. بررسی خصوصیات رئولوژیکی ژلاتین فیل ماهی ایرانی (بلوگا استورژن). هجدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. مشهد. ۱۳۸۷

۳۷- خواص بیو شیمیایی کلاژن استخراج شده از پوست و استخوان ماهی قزل آلی رنگین کمان. (*Onchorhynchus mylkiss*). هجدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. مشهد. ۱۳۸۷

۳۸- علی معتمدزادگان، هدی شهیری طبرستانی، یحیی مقصودلو، و علیرضا صادقی ماهونک. پیش بینی تغییرات ویسکوزیته ژلاتین پوست ماهی قزل آلی رنگین کمان تولید شده در زمانهای مختلف پیش فراوری با استفاده از مدل شبکه عصبی مصنوعی. هجدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. مشهد. ۱۳۸۷

39- A. Motamedzadegan, M. R. Ovissipour, A. M. Abedian, B. Rasco, R. Safari, H. Shahiri. The effect of enzymatic hydrolysis on amino acids composition of Persian sturgeon (*Acipenser persicus*) viscera protein hydrolysate. 18th National Congress on Food Technology, Mashhad, Iran, 2008

40- A. Motamedzadegan, M. R. Ovissipour, R. Safari, P. Ovissipour, B. Rasco. Enzymatic hydrolysis of Yellowfin tuna (*Thunnus albacares*) head waste. 2nd International student conference of biotechnology. Tehran, Iran 2008

- 41- **A. Motamedzadegan, Javad Keramat, Mahdi kadivar, Elham Khanipou, and Seyed H. Hosseiniparvar . 2008. Optimising conditions for acidic extraction of edible gelatin from the cattle bones using response surface methodology(RSM). Food Colloids. Creating structure, Delivering functionality. Le Mans, France. 2008.**
- 42- **A. Motamedzadegan, Azadeh Ghorbani Hasansaraei, Hamid Bahador Ghoddosi, Ali Mortazavi, Seyed Ahmad Shahidi Yasaghi , and Shabnam Hmazeh. Evaluation of physiochemical properties of yoghurt fortified with calcium salts. 5th intenational symposium on foof rheology and structure. Zurich, Switzerland. 2009.**
- 43- **Ali Motamedzadegan, Shabnam Hmazeh, Seyed Ahmad Shahidi Yasaghi, and Azadeh Ghorbani Hasansaraei. Improving of rheological properties and cross-linking enzyme modification of fish proteins using RSM. 5th intenational symposium on foof rheology and structure. Zurich, Switzerland. 2009.**
- 44- **A. Motamedzadegan, Seyed Ahmad Shahidi Yasaghi, Azadeh Ghorbani Hasansaraei, Shabnam Hmazeh, Shahram Naghizade, and Zahra Esfandiari. The effect of stabilizers and fat content on physical and whipping properties of low fat confectionary cream. 5th intenational symposium on foof rheology and structure. Zurich, Switzerland. 2009.**
- 45- **A. Motamedzadegan, Hoda Shahiri tabarestani and Yahya Maghsoudlou. Rheological behavior of fish skin gelatin of rainbow trout (Onchrthynchus mykiss). 5th intenational symposium on foof rheology and structure. Zurich, Switzerland. 2009.**
- 46- **Ali Motamedzadegan, Shabnam Hmazeh, Seyed Ahmad Shahidi Yasaghi, and Azadeh Ghorbani Hasansaraei. Study of rheological properties of enzyme affected fish myofibrillar protein solution using RSM method. 5th intenational symposium on foof rheology and structure. Zurich, Switzerland. 2009.**
- ۴۷- **علی معتمدزادگان، مهدی عبدالمهدی و مسعود رضایی. مروری بر پتانسیل های کاربرد سیستم های بسته بندی فعال و هوشمند در صنایع بسته بندی محصولات شیلاتی. پنجمین سمینار امنیت غذایی. دانشگاه ازاد اسلامی واحد سواد کوه. ۱۳۸۸**
- ۴۸- **علی معتمدزادگان و نفیسه روانفر. غنی سازی شیر و فراورده های لبنی با پرمیکس های تجاری. دانشگاه ازاد اسلامی واحد سواد کوه. ۱۳۸۸**
- 49- **A. Motamedzadegan, A. Ghorbani H, H. B. Ghoddosi, A. Mortazavi, S. A. shahidi Y and Sh. Hamzeh. Evaluation of rheological and sensory properties of yoghurt fortified with calcium salts. 10th Hydrocolloids conference, Shanghai, China, 20-24 June 2010.**

- ۵۰- علی معتمدزادگان، سید احمد شهیدی یاساقی، محبت محبی، آزاده قربانی حسن سرایی. مدل سازی کنتیکی تشکیل آکريل آميد در مواد غذایی. نخستین همایش کشوری اکریل آمید و چالشهای آن در صنعت غذا. مشهد. ۱۳۸۹
- ۵۱- علی معتمدزادگان، آزاده قربانی حسن سرایی، شهرام نقی زاده رئیسی و سید احمد شهیدی یاساقی. بررسی تولید ماست پر فیبر با استفاده از فیبرهای رژیمی محلول جو. اولین همایش دانشجویی فناوریهای نوین غذایی. ساری. ۱۳۸۹
- 52- A. Motamedzadegan, J. Milani, G. Maleki, and F. Lashkari. Some Physical properties of hazelnut and its kernel. First studental conference on food innovative processing. Sari, 2010**
- 53- A. Motamedzadegan, J. Milani, S. Haghigat, and R. Shokrpour. Some geometrical properties of Ahmad-aghae pistachio nut and it kernel as a function of moisture content. First studental conference on food innovative processing. Sari, 2010**
- ۵۴- علی معتمدزادگان، سید احمد شهیدی یاساقی، محبت محبی، آزاده قربانی حسن سرایی. استفاده از بینایی رایانه ای در تعیین و اندازه گیری مقدار آکريل آميد در فراورده های غذایی. همایش کشوری ایمنی مواد غذایی و آشامیدنی. ساری ۱۳۸۹.
- ۵۵- علی معتمدزادگان، ربابه سقایی و مسعود رضایی. بررسی انزیم ترانس گلوتامیناز بر خواص امولسیون کنندگی و پایداری امولسیون پروتئین میوفیبریلار ماهی فیتوفاگ. نخستین همایش فراملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف مواد غذایی. گرگان. اردیبهشت ۱۳۹۰.
- ۵۶- علی معتمدزادگان، مینا اسماعیلی خاریکی، مسعود رضایی. استفاده از روش سطح پاسخ به منظور بررسی تغییرات بازده استخراج ژلاتین پوست کوسه چانه سفید در شرایط مختلف. نخستین همایش فراملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف مواد غذایی. گرگان. اردیبهشت ۱۳۹۰.
- ۵۷- علی معتمدزادگان و ریحانه شکر پور رودباری. اثر شدت هیدرولیز بر راندمان بازیافت نیتروژنی درجه هیدرولیز و طول زنجیره پپتیدی گوشت کوسه چانه سفید. نخستین همایش فراملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف مواد غذایی. گرگان. اردیبهشت ۱۳۹۰.
- ۵۸- علی معتمدزادگان، نسیم پاسدار، رضا صفری و نفیسه شرافت. بررسی روند هیدرولیز آنزیمی بر میزان پروتئین های ضایعات قبل از پخت (سر) ماهی تن با تاکید بر زمان. نخستین همایش فراملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف مواد غذایی. گرگان. اردیبهشت ۱۳۹۰.

۵۹- علی معتمدزادگان، نفیسه شرافت، رضا صفری و نسیم پاسدار. بهینه سازی ضایعات بعد از پخت ماهی تون با استفاده از هیدرولیز آنزیمی و تاثیر زمان بر روند هیدرولیز. نخستین همایش فراملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف مواد غذایی. گرگان. اردیبهشت ۱۳۹۰

۶۰- علی معتمدزادگان، مهرانوش باقری مفید، علی جعفرپور و کاوه رحمانی فرح. بررسی کیفی بیسکویت غنی شده با پودر پروتئین ماهی کپور معمولی تهیه شده به روش انجماد خشک. نخستین همایش فراملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف مواد غذایی. گرگان. اردیبهشت ۱۳۹۰

۶۱- علی معتمدزادگان، بهاره داورنیا، غلامحسن اسدی، عبدالحمید عابدیان محمودرضا اویسی پور. هیدرولیز آنزیمی امعا و احشا ماهی تون زردباله و خصوصیات کاربردی پروتئین هیدرولیز شده. نخستین همایش فراملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف مواد غذایی. گرگان. اردیبهشت ۱۳۹۰

62- Ali Motamedzadegan, Mina Esmaeili Kharyeki and Masoud Rezaei. The Effect of extraction conditions on purity of whitecheek shark skin gelatin. The first Intera-national conferene on food production, distubution, and consuption. Gorgan, Iran, 1390.

۶۳- علی معتمدزادگان، سید احمد شهیدی یاساکی، ازاده قربانی حسن سرایی و یحیی مقصودلو. ارزیابی رنگ فراورده های دریایی با استفاده از بینایی ماشین. اولین سمینار ملی امنیت غذایی. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه. اردیبهشت ۱۳۹۰.

۶۴- علی معتمدزادگان، سید احمد شهیدی یاساکی، محبت محبی و ازاده قربانی حسن سرایی. سینتیک تغییرات بافت ماده غذایی طی سرخ کردن عمیق. اولین سمینار ملی امنیت غذایی. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه. اردیبهشت ۱۳۹۰.

۶۵- علی معتمدزادگان و سارا عسگری. بررسی و شناخت انواع سموم طبیعی در مواد غذایی. اولین سمینار ملی امنیت غذایی. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه. اردیبهشت ۱۳۹۰.

۶۶- علی معتمدزادگان، ازاده قربانی حسن سرایی، سید احمد شهیدی یاساکی و شبنم حمزه. بسته بندی های هوشمند برای فراورده های دریایی. اولین سمینار ملی امنیت غذایی. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه. اردیبهشت ۱۳۹۰.

- ۶۷- علی معتمدزادگان و سعیده ابدالی. کاربرد ژلاتین ماهی به عنوان یکی از مهمترین منابع ژلاتین حلال در دنیا. اولین سمینار ملی امنیت غذایی. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه. اردیبهشت ۱۳۹۰
- ۶۸- علی معتمدزادگان، گیسو ملکی و رضا اسماعیل زاده کناری. بررسی ایمنی میکروبی فرایند فشار هیدروستاتیک بالا در مواد غذایی. اولین سمینار ملی امنیت غذایی. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه. اردیبهشت ۱۳۹۰
- ۶۹- علی معتمدزادگان، مهدخت نریمان نژاد. اطلاعات تکنولوژی و علمی در مورد پنیر سوئیسی. اولین سمینار ملی امنیت غذایی. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه. اردیبهشت ۱۳۹۰
- ۷۰- علی معتمدزادگان، مهدخت نریمان نژاد. برچسب گذاری اسید چرب. اولین سمینار ملی امنیت غذایی. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه. اردیبهشت ۱۳۹۰
- ۷۱- علی معتمدزادگان، سارا نیکبخش. روشهای تعیین و شناسایی امینهای بیوژنیک. اولین سمینار ملی امنیت غذایی. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه. اردیبهشت ۱۳۹۰
- ۷۲- علی معتمدزادگان، سارا نیکبخش. معرفی امینهای بیوژنیک. اولین سمینار ملی امنیت غذایی. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه. اردیبهشت ۱۳۹۰
- ۷۳- علی معتمدزادگان، مریم مدانلو کردکلاهی، سهراب معینی، غلامرضا رفیعی، علیرضا میرواقفی و محمدرضا اویسی پور. اثر نسبتهای مختلف انزیم تریپسین و دماها و زمانهای اثر آن بر راندمان استخراج پروتئینی امعاو احشا ماهی تون زردباله. نخستین همایش ملی فراوری و فرآورده های شیلاتی. بهمن ۱۳۸۹.
- ۷۴- علی معتمدزادگان، مینا اسماعیلی خاریکی، مسعود رضایی و هدی شهیری طبرستانی. بررسی روند تغییرات نقطه ذوب ژلاتین پوست کوسه چانه سفید در شرایط مختلف. نخستین همایش ملی فراوری و فرآورده های شیلاتی. بهمن ۱۳۸۹.
- ۷۵- علی معتمدزادگان، مینا اسماعیلی خاریکی، مسعود رضایی و هدی شهیری طبرستانی. بررسی روند تغییرات ویسکوزیته ژلاتین پوست کوسه چانه سفید در شرایط مختلف استخراج با استفاده از سطح پاسخ. نخستین همایش ملی فراوری و فرآورده های شیلاتی. بهمن ۱۳۸۹.

۷۶- علی معتمدزادگان، الهام موحد نیا، امیر هوشنگ بحری، علی طاهری و مجید مرادی. بهینه سازی شرایط تولید پروتئین هیدرولیز شده با انزیم فلاورزایم از امعا واحشا ماهی تن زردباله. نخستین همایش ملی فراوری و فرآورده های شیلاتی. بهمن ۱۳۸۹

۷۷- علی معتمدزادگان و فهیمه احمدی واوسری. جداسازی و استحصال انزیم از ضایعات صنایع شیلاتی. نخستین همایش ملی فراوری و فرآورده های شیلاتی. بهمن ۱۳۸۹

۷۸- علی معتمدزادگان، محسن ازادیان، مرضیه موسوی نسب، عسگر فرحناکی و محمد هادی اسکندری. بررسی خصوصیات رئولوژی ژل پخته شده ایزوله پروتئین ماهی کپور و مقایسه آن با ژل سوریمی. نخستین همایش ملی فراوری و فرآورده های شیلاتی. بهمن ۱۳۸۹

۷۹- علی معتمدزادگان، مهرنوش باقری مفیدی و سید علی جعفرپور. غنی کردن کراکر با ماهی و انواع کراکر ماهی. نخستین همایش ملی فراوری و فرآورده های شیلاتی. بهمن ۱۳۸۹

۸۰- علی معتمدزادگان، رضا صفری، نسیم پاسدار و نفیسه شرافت. تاثیر انزیمهای پروتئاز باکتریایی بر هیدرولیز. نخستین همایش ملی فراوری و فرآورده های شیلاتی. بهمن ۱۳۸۹

۸۱- علی معتمدزادگان، ریحانه شکرپور، محمودرضا اویسی پور و سید هاشم حسینی پرور. اثر انزیم نئوتراز بر وزن ملکولی و بازیافت نیتروژنی گوشت کوسه ماهی چانه سفید. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۳۹۰

82- A. Motamedzadegan, F. Lashkari, J. M. Milani and E. Pouladi. Properties of gluten free bread from Iranian rice cultivars. 3rd MoniQA International conference, Food safety and consumer protection. 27-29 Sep. 2011, Varna, Bulgaria

83- A. Motamedzadegan, F. Lashkari and J. M. Milani. Salting of gluten free bread from Iranian rice cultivar. 3rd MoniQA International conference, Food safety and consumer protection. 27-29 Sep. 2011, Varna, Bulgaria

۸۴- علی معتمدزادگان و حمیده جلالیانی. تکنیک های نوین در کشف تقلبات شیر و فرآورده های لبنی. نخستین همایش ملی صنعت و بهداشت مواد غذایی با منشا دامی. اردیبهشت ۱۳۹۱

۸۵- علی معتمدزادگان، فاطمه شجاعی و سپیده خرازی. اثر بازدارندگی روغن های اساسی بر رشد میکرو ارگانیسم ها و اکسیداسیون لیپیدهای موجود در گوشت و مرغ طی نگهداری. همایش ملی صنایع غذایی. اسفند ۱۳۹۰

- ۸۶- علی معتمدزادگان، فاطمه زهرا رحمتیان و محمدرضا کسای. اثر ضد میکروبی نانو ذرات نقره به همراه پوشش ترکیبی متیل سلولز - واکس بر روی زمان ماندگاری و میزان ویتامین ث پزتقال تامسون ناول. دومین سمینار ملی امنیت غذایی. مهر ۱۳۹۱.
- ۸۷- علی معتمدزادگان، میلاد حدیدی، ساحل کره ئی. بررسی اثرات تلفیقی روش های حرارتی و اولتراسونیک بر نگهداری مواد غذایی. دومین سمینار ملی امنیت غذایی. مهر ۱۳۹۱.
- ۸۸- علی معتمدزادگان، وحیده سرابی اقدم و سید هاشم حسینی پرور. بررسی اثر صمغ دانه ریحان بر روی پایداری فازی و رفتار رئولوژیکی دیسپرسیون های ایزوله پروتئینی آب پنیر. دومین سمینار ملی امنیت غذایی. مهر ۱۳۹۱.
- ۸۹- علی معتمدزادگان، ریحانه شکرپور و سپیده حقیقت خرازی. نشاسته اصلاح شده و کاربرد آن در صنایع غذایی. دومین سمینار ملی امنیت غذایی. مهر ۱۳۹۱.
- ۹۰- علی معتمدزادگان و طیبه محمودی. سیستم فراوری اسپتیک و تئوری های مربوط به آن از دید انتقال جرم. دومین سمینار ملی امنیت غذایی. مهر ۱۳۹۱.
- ۹۱- علی معتمدزادگان، نسیم پاسدار و مسعود محمدی. بررسی پرامترهای عملکردی موثر بر پودر پروتئینی حاصل از ضایعات ماهی جهت کاربرد در مواد غذایی. دومین سمینار ملی امنیت غذایی. مهر ۱۳۹۱.
- ۹۲- علی معتمدزادگان، زیبا نادعلیان، اورینا ضربایی و میلاد حدیدی. کاربرد بسته بندی فعال و هوشمند در صنایع لبنی. دومین سمینار ملی امنیت غذایی. مهر ۱۳۹۱.
- ۹۳- علی معتمدزادگان، محبوبه کارشناس و سیده حقیقت. نقش فیلم های بسته بندی فعال همراه با انتی اکسیدان های طبیعی در ثبات لایچ سردین آب شور و کوسه ماهی آبی. دومین سمینار ملی امنیت غذایی. مهر ۱۳۹۱.
- ۹۴- علی معتمدزادگان، منذر دانش و سید هاشم حسینی پرور. عوامل موثر بر خصوصیات فیزیکی و رئولوژیکی پنیر پروسس. دومین سمینار ملی امنیت غذایی. مهر ۱۳۹۱.
- ۹۵- علی معتمدزادگان، یحیی مقصودلو و میلاد چراغ پور خنکداری. تاثیر افزودن سبوس گندم بر خواص کیفی پخت و ماندگاری نان بربری. دومین سمینار ملی امنیت غذایی. مهر ۱۳۹۱.
- ۹۶- علی معتمدزادگان، ازاده قربانی حسن سرایی، فخری شهیدی، حمید بهادر قدوسی و مهدی وریدی. قابلیت های منابع مختلف اسیدهای چرب امگا سه در غنی سازی مواد غذایی. دومین سمینار ملی امنیت غذایی. مهر ۱۳۹۱.

۹۷- علی معتمدزادگان، سید احمد شهیدی، محبت محبی، امان محمد ضیایی فر، جواد ابوالفضل اصفهانی و سید علی مرتضوی. مروری بر مدلسازی های انتقال جرم و حرارت در مورد سرخ کردن مواد غذایی. دومین سمینار ملی امنیت غذایی. مهر ۱۳۹۱

۹۸- علی معتمدزادگان، میلاد برزگری، زینب رفتنی امیری و جعفر محمدزاده میلانی. بررسی اثر استفاده ترکیبی از صمغ فارسی و گزانتان بر خواص رئولوژیکی سس مایونز. دومین سمینار ملی امنیت غذایی. مهر ۱۳۹۱

۹۹- علی معتمدزادگان، عادله مقصودلو، علی محمدی ثانی، ازاده قربانی حسن سرایی و سید احمد شهیدی. بررسی ویژگی های حاصل از غنی سازی با پرمیکس املاح در ماست قالبی. دومین سمینار ملی امنیت غذایی. مهر ۱۳۹۱

۱۰۰- علی معتمدزادگان، رئوفه پورشه و ازاده قربانی حسن سرایی. فرمولاسیون و تولید ماست قالبی طعم دار با استفاده از طهم دهنده نعنای و بررسی ویژگی های آن. دومین سمینار ملی امنیت غذایی. مهر ۱۳۹۱

۱۰۱- علی معتمدزادگان، ابوالفضل الیاسی ایرایی و سید احمد شهیدی یاساقی. بررسی ویژگی های فیزیکی بادام درختی پوست سنگی و پوست کاغذی به عنوان تابعی از رطوبت. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. آبان ۱۳۹۲

102- Ali Motamedzadegan, Vahideh sarabi Aghdam, S. H. Hosseiniparvar, Lara Martina Merino. Sodium caseinate and basil seed gum interactions in aqueous systems: A phase behaviour and rheological study. THE NZIFST CONFERENCE. 2013. Jul

۱۰۳- علی معتمدزادگان. علی اکبر کشاورز هدایتی، مهران اعلمی، یحیی مقصود لو و محمد قربانی. امیر دارائی گرمه خانی. بررسی ترکیب شیمیایی و خواص فیزیکوشیمیایی سبوس برنج ایرانی. دومین کنگره ملی تخصصی زیست شناسی محققان سراسر کشور سال ۱۳۸۹

۱۰۴- علی معتمدزادگان، مائده مجتهدی و سمیرا صباغ پور. کاربرد نانو لوله های آنتی باکتریال در بسته بندی مواد غذایی. سومین همایش ملی امنیت غذایی. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه. ۷-۸ اسفند ماه ۱۳۹۲

۱۰۵- علی معتمدزادگان، مائده مجتهدی، سمیرا صباغ پور. کاربرد کیتوزان در فیلم های ضد میکروبی بسته بندی

مواد غذایی. سومین همایش ملی امنیت غذایی. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه. ۷-۸ اسفند ماه ۱۳۹۲

- ۱۰۶- علی معتمدزادگان، سمیرا صباغ پور و مائده مجتهدی. بررسی روش های تبدیل کلاژن به ژلاتین. سومین همایش ملی امنیت غذایی. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه. ۷-۸ اسفند ماه ۱۳۹۲
- ۱۰۷- علی معتمدزادگان و سمیرا صباغ پور. مطالعه مکانیسم میدان پالس الکتریکی در نگهداری مواد غذایی، ویژگی هاو -هوشمند در حفظ ایمنی و کیفیت فراورده های گوشتی. سومین همایش ملی امنیت غذایی. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه. ۷-۸ اسفند ماه ۱۳۹۲
- ۱۰۹- علی معتمدزادگان ، سمیرا صباغ پور و میلاد حدیدی. خواص بیواکتیو و کاربردی کلاژن و ژلاتین از منابع جایگزین. دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی
- ۱۱۰- علی معتمدزادگان، افق شعبان پور، سید هاشم حسینی پرور، سید احمد شهیدی. بررسی اثر مقایسه صمغ دانه ریحان بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی ماست همزده کم چرب. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران ۱۳۹۳
- ۱۱۱- علی معتمدزادگان، افق شعبان پور، سید هاشم حسینی پرور، سید احمد شهیدی. بررسی خصوصیات ماست همزده کم چرب تولید شده با استفاده از صمغ دانه ریحان. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران ۱۳۹۳
- ۱۱۲- علی معتمدزادگان، تندیس خسروی راد و سید احمد شهیدی . تأثیر pH، غلظت های متفاوت الکترولیت های مختلف و محصول های قندی بر خصوصیات رئولوژیکی هیدروکلوئیدها در دیسپرسیون ها و ژل های مواد غذایی . بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران ۱۳۹۳
- ۱۱۳- علی معتمدزادگان، تندیس خسروی راد و سید احمد شهیدی، تأثیر غلظت های مختلف ساکاروز بر رفتار رئولوژیکی ژل حاصل از صمغ دانه مرو. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران ۱۳۹۳
- ۱۱۴- علی معتمدزادگان، تندیس خسروی راد و سید احمد شهیدی، تأثیر pH بر رفتار رئولوژیکی ژل های حاصل از صمغ دانه مرو. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران ۱۳۹۳
- ۱۱۵- علی معتمدزادگان و زهرا حاسبی . کاربرد آنزیم های پروتئولیتیک آبزیان در صنعت لبنیات. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران ۱۳۹۳

- ۱۱۶- علی معتمدزادگان و حسن قلی پور، جعفر محمدزاده میلانی ، تأثیر جایگزین چربی با نشاسته ی ذرت مومی بر تخلخل بافت کیک یزدی. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران ۱۳۹۳
- ۱۱۷- علی معتمدزادگان و سیده خدیجه حسینی . بررسی تأثیر گلیسرول بر ویژگی های فیلم های خوراکی بر پایه ژلاتین ماهی کپور سر گنده. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران ۱۳۹۳
- ۱۱۸- علی معتمدزادگان و زهرا پور شعب فلاح . بررسی اثر پوشش دهی صمغ دانه مرو بر ماندگاری گوجه فرنگی. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران ۱۳۹۳
- ۱۱۹- علی معتمدزادگان و حسن قلی زاده و جعفر محمدزاده میلانی . تأثیر جایگزینی چربی با نشاسته ی ذرت مومی بر سفتی کیک یزدی در طول زمان نگهداری. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران ۱۳۹۳
- ۱۲۰- علی معتمدزادگان، لطفعلی گل محمدی و جمشید فرمانی . تولید سوسیس تخمیری پروبیوتیک با استفاده از لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران ۱۳۹۳
- ۱۲۱- علی معتمدزادگان، لطفعلی گل محمدی، جمشید فرمانی ، مقایسه توانایی بیفیدوباکتریوم بیفیدوم و لاکتوباسیلوس ساکی در تولید سوسیس تخمیری. بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران ۱۳۹۳

122- A. Motamedzadegan, Vahideh sarabi Aghdam, S. H. Hosseiniparvar and Lara Martina Merino. THE PH-DEPENDENT INTERACTIONS IN BASIL SEED GUM / WHEY PROTEIN ISOLATE MIXED DISPERSIONS: A RHEOLOGY AND PHASE BEHAVIOR STUDY. International conference on natural food hydrocolloids, mashhad, iran 22-23 october 2014

تألیفات:

- ۱- علی معتمدزادگان ، سید علی مرتضوی، مهران اعلمی و کوشان نایب زاده. میکروبیولوژی غذایی مدرن. ۱۳۷۶. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد (ترجمه).
- ۲- علی معتمدزادگان ، سید علی مرتضوی، سید حمید رضا ضیاءالحق. روشهای غیر حرارتی نگهداری مواد غذایی، ۱۳۸۱، انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد (ترجمه).

۳- علی معتمدزادگان، سید علی مرتضوی، مهران اعلمی و اشرف گوهری. میکروبیولوژی غذایی مدرن (ویرایش جدید). ۱۳۸۲. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد (ترجمه).

۴- علی معتمدزادگان، یحیی مقصدلو، مهدی کاشانی نژاد و آزاده رنجبر، فناوریهای سازگار با محیط زیست در صنایع غذایی. انتشارات دانشگاه گرگان (ترجمه). ۱۳۸۵.

۵- علی معتمدزادگان و رضا اسماعیل زاده کناری. اصول طراحی کارخانه های مواد غذایی. نشر علوم کشاورزی. چاپ اول تا چهارم (۱۳۸۳-۱۳۹۱)

۶- علی معتمدزادگان و یحیی مقصدلو. کاربرد انرژی هسته ای در صنایع غذایی. انتشارات موسسه آموزش عالی گلستان. ۱۳۸۵. (ویراستاری علمی).

۷- علی معتمدزادگان، جو مک رگنستین و شبنم حمزه. فصل رفاه حیوانات در کتاب: تولید شیر و فراوری آن. گردآوری و تدوین اسدالله تیموری یانسی، انتشارات آوای مسیح. ۱۳۸۵. صفحات ۲۸۴-۲۶۳ (تالیف).

۸- علی معتمدزادگان. فصل فراورده های نوین صنعت شیر در کتاب: تولید شیر و فرآوری آن گردآوری و تدوین اسدالله تیموری یانسی، انتشارات آوای مسیح. ۱۳۸۵. صفحات ۵۹۱-۵۷۵ (تالیف).

۹- علی معتمدزادگان، علی مرتضوی و علی رضا صادقی، ترجمه میکروبیولوژی غذایی ادمز، انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد. ۱۳۸۱. (ویراستاری علمی).

۱۰- علی معتمدزادگان، آزاده قربانی حسن سرایی و سید احمد شهیدی، تکنولوژی تولید قند، نشر شمال پایدار. ۱۳۸۶. چاپ اول

۱۱- علی معتمدزادگان و میلاد حدیدی، سنجش پروتئین، نشر دانشگاه علوم کشاورزی ساری و منابع طبیعی ساری. ۱۳۹۱. چاپ اول.

12- Ali Motamedzadegan, Hoda Shahiri Tabarestani, Book Chapter (37). Tomato Pricessing, quality, and Nutrition. Hand Book of Vegetables & Vegetable Processing. WILEY-BLACKWELL New York. Edited by: Nirmal K. Sinha.

13- Ali Motamedzadegan, Saeedeh Ebdali, Joe, Mack Regenstien, Book Chapetr. Halal and Kosher Regulations and Gelatin Production, in Book: Gelatin: Production, Applications, and Health Implications. Under press NOVA book publishers, editor: Dr. Gokhan Boran

ابنکار، نوآوری و اختراع:

- ۱ - علی معتمدزادگان، رضا صفری، محمد رضا اویسی پور، باربارا راسکو. دستیابی به دانش فنی تهیه پیتون از ضایعات شیلاتی و معرفی آن به عنوان محیط کشت پایه باکتری ها.
ثبت اختراع در اداره کل ثبت شرکتها و مالکیت فکری مورخ ۱۳۸۷/۹/۱۷ به شماره ۵۵۳۶۳
ثبت اختراع سطح سه بنیاد ملی نخبگان. مورخ ۱۳۸۸/۷/۱۲ به شماره ۵/۸۲۷۸/ص
- ۲ - دستگاه همراه خنک کننده سریع مایعات باد ترکیب شیمیایی NH_4NO_3 .
ثبت اختراع در اداره کل ثبت شرکتها و مالکیت فکری مورخ ۱۳۹۰/۳/۲۲ به شماره ۷۰۲۵۱

سایر :

- ۱ - همکاری فعال با سازمان محیط زیست استان مازندران در برگزاری همایش اثرات زیست محیطی پساب های کشاورزی بر آبهای سطحی و زیرزمینی ۱۳۸۰.
- ۲ - همکاری فعال با سازمان محیط زیست استان مازندران در برگزاری کارگاه آموزشی و تحقیقاتی استان مازندران ۱۳۸۲.
- ۳ - عضو تیم تولید فراورده های جدید. دانشگاه کورنل آمریکا، گروه صنایع غذایی. ۲۰۰۳ - ۲۰۰۲.
- ۴ - عضو موسسه تکنولوژی غذا در آمریکا (IFT) ۲۰۰۳ - ۲۰۰۲.
- ۵ - عضو کمیته علمی اولین سمینار امنیت غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سواد کوه، ۱۳۸۳
- ۶ - عضو کمیته علمی سمینار شیلات و توسعه پایدار. دانشگاه آزاد اسلامی واحد قائمشهر، ۱۳۸۴
- ۷ - عضو سازمان نظام مهندسی کشاورزی و منابع طبیعی مازندران از ۱۳۸۴.
- ۸ - عضو کمیته علمی همایش علمی جشنواره شیر شمال کشور. دانشگاه مازندران، ۱۳۸۴
- ۹ - مدیر عامل و عضو هیات مدیره شرکت مهندسی مشاور واستریوش طبرستان از ۱۳۸۴.

- ۱۰- مدیر تحقیق و توسعه شرکت فراورده‌های لبنی کاله ۸۵-۱۳۸۴
- ۱۱- مدیر تحقیق و توسعه فرآورده‌های لبنی کاله ۱۳۸۴-۱۳۸۳
- ۱۲- عضو کمیته علمی سومین سمینار امنیت غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سواد کوه، ۱۳۸۵
- ۱۳- عضو کمیته علمی شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی کشور. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، ۱۳۸۵
- ۱۴- مشاور راه اندازی شرکت سارینای سبز خزر (چیپس میوه) ساری شهرک صنعتی فاز یک ۱۳۸۶
- ۱۵- پژوهشگر نمونه دانشگاه مازندران، ۱۳۸۶
- ۱۶- مشاور شرکت ایمیوه رکیه قائمشهر. شهرک صنعتی بشل قائمشهر ۱۳۸۶
- ۱۷- تجهیز آزمایشگاه میکروبیولوژی مواد غذایی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری. ۱۳۸۶
- ۱۸- مشاور طرح توسعه کارخانه تولید شوینده کارخانجات مواد غذایی شیدور پارس. ساری شهرک صنعتی فاز یک ۱۳۸۶
- ۱۹- عضو کمیته کارآفرینی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، ۱۳۸۶-۱۳۸۷
- ۲۰- مسئول راه اندازی پارک علم و فناوری ساری ۱۳۸۹-۱۳۸۶
- ۲۱- مدیر پژوهشی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری ۸۸-۱۳۸۶
- ۲۲- عضو کمیته علمی شانزدهمین (۱۳۸۶)، هجدهمین (۱۳۸۸)، بیستمین (۱۳۹۰) و بیست و یکمین (۱۳۹۲) و بیست و دومین (۱۳۹۳) کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران
- ۲۳- عضو کمیته علمی هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، پارک علم و فناوری خراسان، ۱۳۸۷
- ۲۴- عضو ستاد برگزاری نمایشگاه جامع دستاوردهای وزارت علوم تحقیقات و فناوری در دانشگاه ۱۳۸۷
- ۲۵- مسئول پی گیری مصوبات سفر استانی هیات دولت در دانشگاه از سال ۱۳۸۷
- ۲۶- مسئول کمیته ارتباط با صنعت دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری از سال ۱۳۸۷
- ۲۷- عضو شورای انتشارات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ۱۳۸۷-۱۳۸۸
- ۲۸- عضو شورای پژوهشی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ۱۳۸۷-۱۳۸۸
- ۲۹- عضو کمیته علمی هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی کشور. پارک علم و فناوری خراسان، ۱۳۸۷
- ۳۰- عضو کمیته علمی پنجمین سمینار امنیت غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سواد کوه، ۱۳۸۸

- ۳۱ دبیر همایش توسعه دانش بنیان. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری. ۱۳۸۸
- ۳۲ عضو شورای انتشارات پژوهشکده ژنتیک و زیست فناوری کشاورزی از ۱۳۸۸
- ۳۳ عضو کارگروه اشتغال و سرمایه گذاری استان مازندران از سال ۱۳۸۸.
- ۳۴ رئیس کارگروه تخصصی شیلات و آبزیان مجمع عالی نخبگان از ۱۳۸۸
- ۳۵ داور علمی صندوق حمایت از پژوهشگران و فناوران کشور از ۱۳۸۹.
- ۳۶ مدیر مسئول مجله تولید و فراوری مواد غذایی از ۱۳۸۹
- ۳۷ سرپرست موسسه آموزش عالی تجن ۹۱-۱۳۸۸
- ۳۸ عضو شورای پژوهشی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی ۱۳۸۸-۱۳۹۰
- ۳۹-مدیر مرکز رشد واحد های فناوری طبرستان وابسته به دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری از ۱۳۸۸ تا ۱۳۹۲
- ۴۰ عضو هیات موسس موسسه آموزش عالی غیر دولتی غیر انتفاعی تجن، قائمشهر از ۱۳۸۸ تا ۱۳۹۱
- ۴۱ عضو شوراهای دانشگاه و پژوهشی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری از سال ۱۳۸۸ تا تاکنون
- ۴۲ عضو کارگروه بررسی توانایی علمی و تخصصی جذب هیات علمی در رشته علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری در سال ۱۳۸۹
- ۴۳ عضو کمیته علمی اولین همایش ملی علمی و دانشجویی فناوریهای نوین غذایی. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، ۱۳۸۹
- ۴۴ عضو کمیته علمی اولین سمینار ملی امنیت غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سواد کوه، ۱۳۹۰
- ۴۵- عضو کمیته علمی نخستین همایش فرا ملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف مواد غذایی. گرگان اردیبهشت ۱۳۹۰
- ۴۶- عضو شورای مرکز رشد دانشگاه مازندران از سال ۱۳۹۰/۱۲/۱۵ تا تاکنون
- ۴۷ عضو ستاد هفته پژوهش و فناوری شرق مازندران، ۱۳۹۲
- ۴۸ مسئول راه اندازی پژوهشکده علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، ۱۳۹۲
- ۴۹ عضو شورای مرکز رشد زیست فن آوری انسیتئو پاستور ایران پژوهشکده شمال کشور، سال ۱۳۹۲
- ۵۰ همکاری فعال در امر داوری مقالات و شرکت در پانل های علمی در سومین همایش ملی امنیت غذایی . دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه. ۷-۸ اسفندماه ۱۳۹۲

۵۱ همکاری فعال در امر داوری مقالات همایش ملی گیاهان دارویی . دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم تحقیقات آیت

الله آملی . ۱۳۹۲

۵۲ عضو کمیته تشخیص صلاحیت شرکت ها و موسسات دانش بنیان معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری،

۱۳۹۳

۵۳ عضو شورای برنامه ریزی و اشتغال استان مازندران، ۱۳۹۳

۵۴ عضو شورای اداری استان مازندران، ۱۳۹۳

۵۵ عضو کارگروه تخصصی پژوهش، فناوری و تحول اداری استان مازندران، ۱۳۹۳

۵۶ عضو کمیته کارآفرینی دانشگاه مازندران، ۱۳۹۳

۵۷ عضو شورای مرکز رشد و اقتصاد دانش بنیان دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، ۱۳۹۳

۵۸ عضو کمیته علمی چهارمین همایش ملی امنیت غذایی، ۱۳۹۳

۵۹ عضو کارگروه تخصصی پژوهش، فناوری و تحول اداری تدوین برنامه ششم توسعه استان مازندران، ۱۳۹۳

۶۰ عضو کانون کارشناسان رسمی دادگستری، ۱۳۹۳

۶۱ همکاری در راه اندازی دوره های کارشناسی ارشد و دکتری علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و

منابع طبیعی ساری.

۶۲ عضو کمیته تدوین استاندارد میکروبیولوژی مواد غذایی و خوراک دام، آماده سازی، نمونه، سوسپانسیون اولیه و

رقت های اعشاری جهت آزمون میکروبیولوژی.

۶۳ عضو کمیته تدوین استاندارد کیتین و ویژگیهای آن

۶۴ عضو کمیته تدوین استاندارد میکروبیولوژی سبزی و میوه خشک