



ساری - کیلومتر 9 جاده فرح آباد- دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری - کدپستی : 68984 – 48181 صندوق پستی 578

جعفر محمد زاده میلانی

استاد تمام

نام و نام خانوادگی

مرتبه علمی

آدرس محل کار

تلفن

فکس

33687718-011

پست الکترونیک

jmilany@yahoo.com

آدرس وب سایت

<https://scholar.google.com/citations?hl=en&user=hyN2MpIAAAAJ>

کتاب‌های تالیفی

- 1) Emerging Natural Hydrocolloids Rheology and Functions, compilation, John Wiley & Sons Ltd, 2019/02/15
- 2) Introductory Chapter: Some new aspects of colloidal systems in foods, compilation, Intech publishing co., 2019/02/28
- 3) Physicochemical and Enzymatic Modification of Gums, compilation, Springer, 2022/02/01
- 4) علوم و تکنولوژی فرآوری غلات، تالیف، انتشارات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، 1402/07/02

کتاب‌های ترجمه شده

- 1) بهداشت بسته بندی مواد غذایی، ترجمه، انتشارات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، 1400/08/01

مقالات چاپ شده در نشریات بین المللی

- 1) Mohammadzadeh Milani Jafar, Motamedzadegan Ali, 2010/02/16, Moisture dependent physical properties of grape seeds, International Journal of Food Engineering, 6, 15-1
- 2) mansouri rezvan, Mohammadzadeh Milani Jafar, sayedjafarnazari sayedsaman, 2018/04/01, Optimization of washing and cooking processes of rice for Ochratoxin A decrement by RSM, Food Science & Nutrition, 6, 00-00
- 3) Mohammadzadeh Milani Jafar, hoseini atefe, 2018/08/04, APPLICATION OF COATED WHEAT BRAN TO PRODUCING BARBARI BREAD WITH INCREASED NUTRITIONAL VALUE AND IMPROVED BREAD TEXTURE AND SHELF LIFE, ACTA ALIMENTARIA, 47, 259-266
- 4) Tirgarian Behrad, Farmani Jamshid, Mohammadzadeh Milani Jafar, 2019/04/17, Enzyme-assisted aqueous extraction of oil and protein hydrolysate from sesame seed, Journal of Food Measurement and Characterization, 13, 1-12
- 5) MOZAFARI PEYMAN, Mohammadzadeh Milani Jafar, HESHMATI ALI, 2019/05/07, The influence of yeast level and fermentation temperature on Ochratoxin A decrement during bread making, Food Science & Nutrition, 7, 1-7
- 6) Mohammadzadeh Milani Jafar, naghavi enayat, Golkar Abdolkhalegh, Khosravi Rad Tandis, 2019/05/20, Rheological behavior of different phases of grape molasses after storage: Effect of concentration and temperature, JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 43, 1-10
- 7) Haghghat Kharrazi Sepideh, Mohammadzadeh Milani Jafar, Kasaai Mohammad Reza, Khajeh Khosro, 2019/06/01, Use of encapsulated maltogenic amylase in maltodextrins with different formulations in making gluten-free breads, LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 110, 182-189
- Protection of foods against oxidative deterioration using edible films and coatings: A review, Food Bioscience, 32, 1-8
- 8) sahraei samar, Mohammadzadeh Milani Jafar, regenstein joe, samadi kafil hossein, 2019/09/04, of proteolytic enzyme-modified potato protein isolate, JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, 100, 1-8
- 9) Akbari Nastaran, Mohammadzadeh Milani Jafar, Biparva Pourya, 2019/11/19, Functional and conformational properties
- 10) sahraei samar, Mohammadzadeh Milani Jafar, ghanbarzadeh babak, hamisheh kar hamed, 2020/01/24, Development of emulsion films based on bovine gelatin-nano chitin-nano ZnO for cake packaging, Food Science & Nutrition, 8, 1-10

- 11) Amirabadi Sepideh, Mohammadzadeh Milani Jafar, sohbatzadeh farshad, 2020/02/01, Application of dielectric barrier discharge plasma to hydrophobically modification of gum arabic with enhanced surface properties, *FOOD HYDROCOLLOIDS*, 104, 1-11
- 12) Akbari Nastaran, Mohammadzadeh Milani Jafar, Biparva Pourya, 2020/02/01, Functional and conformational properties of proteolytic enzyme-modified potato protein isolate, *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE*, 100, 1320-1327
- 13) Haghghat Kharrazi Sepideh, Kasaii Mohammad Reza, Mohammadzadeh Milani Jafar, Khajeh Khosro, 2020/02/17, Optimization of encapsulation of maltogenic amylase into a mixture of maltodextrin and beeswax and its application in gluten-free bread, *JOURNAL OF TEXTURE STUDIES*, 51, 1-11
- 14) Mohammadzadeh Milani Jafar, Tirgarian Behrad, 2020/02/19, An overview of Edible Protein-Based Packaging: Main Sources, Advantages, Drawbacks, Recent Progressions and Food Applications, *Journal of Packaging Technology and Research*, 3, 1-13
- 15) Belgheisi Saba, Motamedzadegan Ali, Mohammadzadeh Milani Jafar, Rashidi Ladan, rafe ali, 2020/06/19, Impact of ultrasound processing parameters on physical characteristics of lycopene emulsion, *JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE*, 57, 1-12
- 16) Esmaeilzadeh Kenari Reza, Raftani Amiri Zeynab, Motamedzadegan Ali, Mohammadzadeh Milani Jafar, Farmani Jamshid, Farahmandfar Reza, 2020/06/28, Optimization of Iranian golpar (*Heracleum persicum*) extract encapsulation using sage (*Salvia macrosiphon*) seed gum: chitosan as a wall materials and its effect on the shelf life of soybean oil during storage, *Journal of Food Measurement and Characterization*, 2, 112-121
- 17) tayefeh mandana, Shahidi yasaghi seyed Ahmad, Mohammadzadeh Milani Jafar, sadeghi mostafa, 2020/07/05, Development, optimization, and critical quality characteristics of new wheat-flour dough formulations fortified with hydrothermally-treated rice bran, *Journal of Food Measurement and Characterization*, 14, 1-11
- 18) Haghghat Kharrazi Sepideh, Kasaii Mohammad Reza, Mohammadzadeh Milani Jafar, Khajeh Khosro, 2020/09/20, Antistaling properties of encapsulated maltogenic amylase in gluten-free bread, *Food Science & Nutrition*, 8, 1-10
- 19) ahmadi shahrbanoo, Mohammadzadeh Milani Jafar, sohbatzadeh farshad, 2020/10/19, Improving gelatin-based emulsion films with cold plasma using different gases, *Food Science & Nutrition*, 8, 1-10
- 20) Gorjian Haideh, Raftani Amiri Zeynab, Mohammadzadeh Milani Jafar, Ghaffari Khaligh Nader, 2021/01/19, Preparation and characterization of the encapsulated myrtle extract nanoliposome and nanoniosome without using cholesterol and toxic organic solvents: A comparative study, *FOOD CHEMISTRY*, 342, 1-11
- 21) Amirabadi Sepideh, Mohammadzadeh Milani Jafar, sohbatzadeh farshad, 2021/03/03, Effects of cold atmospheric-pressure plasma on the rheological properties of gum Arabic, *FOOD HYDROCOLLOIDS*, 117, 1-11
- 22) Naeli Mohammad Hossein, Mohammadzadeh Milani Jafar, Farmani Jamshid, Zargarani Azizollah, 2021/03/15, Development of innovative ethyl cellulose-hydroxypropyl methylcellulose biopolymer oleogels as low saturation fat replacers: Physical, rheological and microstructural characteristics, *INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES*, 156, 792-804
- 23) Davoodi Mohammad, Mohammadzadeh Milani Jafar, Farahmandfar Reza, 2021/06/28, Preparation and characterization of a novel biodegradable film based on sulfated polysaccharide extracted from seaweed *Ulva intestinalis*, *Food Science & Nutrition*, 9, 1-18
- 24) Naeli Mohammad Hossein, Mohammadzadeh Milani Jafar, Farmani Jamshid, Zargarani Azizollah, 2021/09/01, Developing and optimizing low-saturated oleogel shortening based on ethyl cellulose and hydroxypropyl methyl cellulose biopolymers, *FOOD CHEMISTRY*, 369, 1-11
- 25) golkar abdolkhalegh, Mohammadzadeh Milani Jafar, Motamedzadegan Ali, Esmaeilzadeh Kenari Reza, 2021/12/23, Physicochemical, structural, and rheological characteristics of corn starch after thermal-ultrasound processing, *FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL*, 28, 1-13

- 26) siyar zahra, Motamedzadegan Ali, Mohammadzadeh Milani Jafar, Rashidinejhad Ali, 2021/12/26, The Effect of the Liposomal Encapsulated Saffron Extract on the Physicochemical Properties of a Functional Ricotta Cheese, *Molecules* (basel. Online), 27, 1-15
- 27) Gorjian Haideh, Raftani Amiri Zeynab, Mohammadzadeh Milani Jafar, Ghaffari Khaligh Nader, 2022/01/05, Influence of Nanovesicle Type, Nanoliposome and Nanoniosome, on Antioxidant and Antimicrobial Activities of Encapsulated Myrtle Extract: A Comparative Study, *Food and Bioprocess Technology*, 15, 1-21
- 28) Mohammadzadeh Milani Jafar, Nemati Azeeta, 2022/01/29, Lipid□Based Edible Films and Coatings: A Review of Recent Advances and Applications, *Journal of Packaging Technology and Research*, 6, 1-12
- 29) Nemati Azeeta, Motamedzadegan Ali, Mohammadzadeh Milani Jafar, 2022/03/20, Evaluating the effect of different foam mat drying methods on the properties of orange beverage powder, *JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION*, 46, 1-13
- 30) golkar abdoalkhalegh, Mohammadzadeh Milani Jafar, Motamedzadegan Ali, Esmailzadeh Kenari Reza, 2022/11/12, Modification of corn starch by thermal□ultrasound treatment in presence of Arabic gum, *Scientific Reports*, 12, 1-11
- 31) Tirgarian Behrad, Farmani Jamshid, Mohammadzadeh Milani Jafar, 2023/01/01, Edible oleofilms with high vegetable oil content obtained from novel soy protein isolate/gelatin/chitosan nanofiber emulgels, *FOOD HYDROCOLLOIDS*, 134, 1-15
- Stabilizers Made by Sonothermal Glycation of Sodium Caseinate with kappa-carrageenan, *Food Biophysics*, 18, 1-10
Reza, Mohammadzadeh Milani Jafar, Van Bockstaele Filip, 2023/02/09, Switchable pH-responsive Biopolymeric
- 32) Tirgarian Behrad, Farmani Jamshid, Farahmandfar
- 33) Tirgarian Behrad, Farmani Jamshid, Farahmandfar Reza, Mohammadzadeh Milani Jafar, Van Bockstaele Filip, 2023/03/01, Colloidal network oleogels structured by sonothermal conjugates of sodium caseinate and anionic gums, *FOOD HYDROCOLLOIDS*, 140, 108624
- 34) Naeli Mohammad Hossein, Mohammadzadeh Milani Jafar, Farmani Jamshid, Zargarani Azizollah, 2023/03/21, Ethyl cellulose/hydroxypropyl methyl cellulose□based oleogel shortening: Effect on batter rheology and physical properties of sponge cake, *JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY*, 100, 1-12
- 35) Nasiri Gorji Hossein, Farahmandfar Reza, Mohammadzadeh Milani Jafar, Hashemi Seyed Mohammad bagher, 2023/11/01, Effect of gamma irradiation on structural properties and rheological behavior of binary biopolymer blend: A case study on guar gum-sage seed gum blends, *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre*, 30, 100366
- 36) mosavizadeh mohadesehsadat, Mohammadzadeh Milani Jafar, Motamedzadegan Ali, Yousefnia pasha hasan, 2023/11/09, Effect of coating using beeswax and sodium nitroprusside on chlorophyll stability and quality factors of lime during cold storage, *FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL*, 30, 0-0
- 37) Moshatghi Neda, Mohammadzadeh Milani Jafar, Raftani Amiri Zeynab, 2023/12/07, Fabrication of nanocomposite gelatin-based film by the pickering emulsion containing nanoparticles of chitin, *JOURNAL OF FOOD ENGINEERING*, 367, 111-111885
- 38) ahmadi shahrbanoo, Mohammadzadeh Milani Jafar, Farmani Jamshid, golkar abdoalkhalegh, 2024/03/01, Comparative analysis of freeze drying and spray drying methods for encapsulation of chlorophyll with maltodextrin and whey protein isolate, *Food Chemistry-X*, 21, 101156

مقالات چاپ شده در نشریات معتبر داخلی

- 1) Mohammadzadeh Milani Jafar, amuzadeh atefeh, Motamedzadegan Ali, 2018/04/01, Effect of Different Additives on Antioxidant Capacity of Black Tea, *Journal Of Culinary Science & Technology*, 16, 1-10
- permeate-based orange beverage foam production by response surface methodology, 66-55, 19, علوم و صنایع غذایی ایران,
- 2) Nemati Azeeta, Motamedzadegan Ali, Mohammadzadeh Milani Jafar, 2022/11/01, Optimization of

3) معتمدزادگان علی، محمد زاده میلانی جعفر، 1390/08/25، اندازه گیری دانسیته، تخلخل و ضریب اصطکاک استاتیک فنذوق در سطوح و رطوبت های مختلف، پژوهش های صنایع غذایی، 4، 411-420

- 4) لشکری فاطمه، محمد زاده میلانی جعفر، معتمدزادگان علی، ملکی گیسو، 1391/05/17، ویژگی های کیفی نان فاقد گلوتن حاصل از وارپته های برنج ایرانی، پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، 1، 187-198
- 5) روانفر نفیسه، محمد زاده میلانی جعفر، رفتنی امیری زینب، 1392/12/19، بررسی تأثیر آرد مالت جو بر بیاتی نان بربری، فناوری های جدید در صنعت غذا، 1، 15-22
- 6) روانفر نفیسه، محمد زاده میلانی جعفر، رفتنی امیری زینب، 1393/12/20، ارزیابی تأثیر آرد مالت جو بر ویژگی های کیفی خمیر و نان بربری، پژوهش های صنایع غذایی، 24، 487-796
- 7) محمد زاده میلانی جعفر، مظفری پیمان، 1396/06/01، اهمیت بسته بندی مقاوم به حشرات، پژوهش های صنایع غذایی، 8، 61-54
- 8) سندگل عبیسی، رفتنی امیری زینب، محمد زاده میلانی جعفر، 1396/12/08، تأثیر روش های مختلف استخراج بر میزان ترکیبات فنلی و فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره برگ گردوی (*Juglans regia* L.) مناطق شاهرود، دماوند و هزارجریب، فناوری های نوین غذایی، 4، 8-1
- 9) محمد زاده میلانی جعفر، مظفری پیمان، 1397/03/01، نقش رنگ بسته بندی در ترغیب مصرف کننده، پژوهش های صنایع غذایی، 9، 72-81
- 10) بابادی مارال، محمد زاده میلانی جعفر، ریاضی علیرضا، 1397/03/29، تأثیر امولسیفایر مونوگلیسرید تقطیر شده و انزیم آلفا آمیلاز مالتوزنیک بر ویسکوزیته بافت و ویژگی های ساختاری کیک اسفنجی، علوم و صنایع غذایی، 15، 117-130
- 11) فرد پونه، محمد زاده میلانی جعفر، کسایمی محمدرضا، 1397/04/01، اثر جایگزینی آرد برنج با آرد نخودچی بر بیاتی کیک فاقد گلوتن، پژوهش های صنایع غذایی، 28، 1-12
- 12) محمد زاده میلانی جعفر، داودی محمد، 1397/05/01، روش های کروماتوگرافی برای تشخیص مهاجرت مواد از بستنی های پلیمری، علوم و فنون بسته بندی، 9، 72-81
- 13) محمد زاده میلانی جعفر، فلاح پریسا، احمدی واوسری فهیمه، 1397/05/01، بهینه سازی پایدارسازی سیوس برنج با تیمارهای مختلف دما و زمان، علوم و صنایع غذایی، 15، 253-263
- 14) باقرزاده سمیرا، محمد زاده میلانی جعفر، کسایمی محمدرضا، 1397/05/07، تأثیر استر دی استیل تارتاریک اسیدمونوگلیسرید و آلفا آمیلاز مالتوزنیک بر ویژگی های فیزیکی و بافتی نان قالبی، علوم و صنایع غذایی، 79، 143-156
- 15) محمد زاده میلانی جعفر، صدیقی نسیم، میرزایی حبیب، 1397/06/24، تأثیر آرد سویای جوانه زده و معمولی بر کیفیت نان بربری، فرآوری و نگهداری مواد غذایی، 10، 73-84
- 16) مجری دانیال، محمد زاده میلانی جعفر، 1397/07/06، تأثیر افزودن آرد و نشاسته سبزمینی بر ویژگی های کیفی و بیاتی کیک اسفنجی، پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، 7، 323-336
- 17) طیبی محمد، شاهدی محمد، محمد زاده میلانی جعفر، کدیور مهدی، 1397/08/30، بررسی بیاتی نان بدون گلوتن نخود و سیب زمینی، علوم و صنایع غذایی، 82، 261-269
- 18) باقرزاده سمیرا، محمد زاده میلانی جعفر، کسایمی محمدرضا، 1397/10/19، تأثیر استفاده همزمان از امولسیفایر دانم (استر دیاستیل تارتاریک اسیدمونوگلیسرید) و آلفا- آمیلاز مالتوزنیک بر ویژگی های کیفی نان قالبی، پژوهش های صنایع غذایی، 28، 1-14
- 19) بابادی مارال، محمد زاده میلانی جعفر، ریاضی علیرضا، 1397/11/01، تأثیر آنزیم آلفا آمیلاز مالتوزنیک و امولسیفایر مونوگلیسرید تقطیر شده بر خصوصیات ساختاری و رئولوژیکی خمیر کیک اسفنجی، علوم و صنایع غذایی، 15، 419-428
- 20) حسینی سیده زهرا، محمد زاده میلانی جعفر، فرمانی جمشید، 1397/11/01، اثر روش های مختلف استخراج بر روی ویژگی های عملکردی بتاگلوکان استخراج شده از جو، علوم و صنایع غذایی، 15، 325-335
- 21) محمد زاده میلانی جعفر، طالعه مقدم مرجان، احمدپور امیر، 1398/03/25، بررسی تأثیر بسته بندی اتمسفر اصلاح شده بر روی ویژگی های میکروبی و حسی نان چاودار (روغن)، پژوهش های صنایع غذایی، 29، 169-179
- 22) صادقی سیمین، محمد زاده میلانی جعفر، اسماعیل زاده کناری رضا، کسایمی محمدرضا، 1398/04/31، بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و ساختاری فیلم های خوراکی پروتئین کنجاله کنگد حاصل از دو روش استخراج قلیایی و نمکی، علوم و صنایع غذایی، 16، 139-150
- 23) ستاری اعظم، محمد زاده میلانی جعفر، رفتنی امیری زینب، پاکدین پاریزی علی، 1398/05/31، تأثیر فرایند هیدروترمال بر خواص فیزیکوشیمیایی و عملکردی بتاگلوکان یولاف، علوم و صنایع غذایی، 16، 365-375

- (24) صادقی سیمین، محمد زاده میلانی جعفر، اسماعیل زاده کناری رضا، کسای محمد رضا، 1398/08/22، خصوصیات مکانیکی و ضد میکروبی فیلمهای خوراکی بر پایه پروتئین کنجاله کنجد حاصل از دو روش استخراج قلیایی و نمکی، پژوهش های صنایع غذایی، 29، 130-115
- (25) بلقیسی سیا، معتمدزادگان علی، محمد زاده میلانی جعفر، رشیدی لادن، رافع علی، 1399/01/31، ویژگیهای فیزیکی شیمیایی ارقام تجاری میوه گوجه فرنگی کاشته شده در ایران، علوم و صنایع غذایی، 17، 84-73
- (26) گلکار عبدالخالق، محمد زاده میلانی جعفر، معتمدزادگان علی، اسماعیل زاده کناری رضا، 1399/02/23، تأثیر فراصوت حرارتی بر خصوصیات رئولوژیکی خمیر نشاسته ذرت صمغ غربی، علوم و صنایع غذایی ایران، 17، 143-133
- (27) ستاری اعظم، محمد زاده میلانی جعفر، رفتنی امیری زینب، پاکدین پاریزی علی، 1399/04/22، بررسی تأثیر فرایند هیدروترمال بر خواص رئولوژیکی بتاگلوکان یولاف، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، 16، 286-271
- (28) گلکار عبدالخالق، محمد زاده میلانی جعفر، معتمدزادگان علی، اسماعیل زاده کناری رضا، 1399/07/13، تأثیر فراصوت حرارتی بر خصوصیات رئولوژیکی خمیر نشاسته ذرت-صمغ عربی، علوم و صنایع غذایی، 17، 143-133
- (29) امیرآبادی سپیده، محمد زاده میلانی جعفر، صحبت زاده فرشاد، 1399/12/03، تأثیر پلاسمای تخلیه سد دیالکتریک بر خصوصیات ساختاری و فیزیکی صمغ عربی، پژوهش های صنایع غذایی، 30، 107-95
- (30) طایفه ماندانا، شهیدی سیداحمد، محمد زاده میلانی جعفر، صادقی مصطفی، 1399/12/09، تأثیر کارگیری سبوس برنج هیدروترمال شده بر ویژگیهای فیزیکی، بافتی و حسی نان، علوم و صنایع غذایی، 18، 52-43
- (31) صفری نیلوفر، معتمدزادگان علی، فرمانی جمشید، محمد زاده میلانی جعفر، 1399/12/20، بررسی اثر جریان الکتریکی بر ویژگیهای مکانیکی و نفوذپذیری فیلم کیتوزان حاوی نانوذرات رس و نقره، علوم و صنایع غذایی، 112، 67-53
- (32) طایفه ماندانا، شهیدی سیداحمد، محمد زاده میلانی جعفر، صادقی مصطفی، 1399/12/28، غنی سازی ارد گندم با سبوس برنج هیدروترمال شده، تحقیقات غلات، 10، 322-313
- (33) گرجیان هایده، رفتنی امیری زینب، محمد زاده میلانی جعفر، غفاری خلیق نادر، 1400/07/30، مقایسه تأثیر نگهدارندههای طبیعی (نانولیپوزوم و نانولیپوزوم حاوی عصاره برگ مورد) و نگهدارنده شیمیایی بنزوات سدیم بر ویژگیهای فیزیکوشیمیایی، میکروبی و حسی سس مایونز، علوم و صنایع غذایی ایران، 18، 325-313
- (34) محمد زاده میلانی جعفر، گلکار عبدالخالق، فلاح پریسا، 1400/09/01، تأثیر فرایند پخت بر باقی مانده فلزات سنگین در گوشت تعدادی از گونههای ماهی دریای خزر، پژوهش های صنایع غذایی، 31، 200-187
- (35) یوسفی سحر، محمد زاده میلانی جعفر، معتمدزادگان علی، صحرایی ثمر، 1400/11/01، تهیه فیلمهای امولسیون زلاتین به روش بیکرینگ امولسیون حاوی نانوذرات کیتین، علوم و صنایع غذایی ایران، 18، 316-305
- (36) الماسی نسیم، محمد زاده میلانی جعفر، نجفیان لیلا، 1400/11/11، تأثیر صمغ دانه ریحان بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی ماست کم چرب، علوم و صنایع غذایی ایران، 18، 11-1
- (37) فیروزی نگار، فرهنگدفر رضا، محمد زاده میلانی جعفر، متولی علی، 1401/01/13، تأثیر پوشش ریحان و کیتوزان بر سینتیک خشک کردن، رنگ، بافت و فعالیت آنتی اکسیدانی برگه های سیب: خشک کردن آون هوای داغ و تحت خلاء، علوم و صنایع غذایی ایران، 19، 406-393
- (38) فرهنگدفر رضا، محمد زاده میلانی جعفر، دباغ مظهری محمد رضا، 1401/02/31، اثر آنزیم گلوکزآکسیداز و امولسیفایر استر دی استیل تارتاریک اسید منوگلیسرید (داتم) بر ویژگیهای فیزیکی و بافتی کیک فنجانی، علوم و صنایع غذایی ایران، 19، 241-233
- (39) نعمتی آریتا، معتمدزادگان علی، محمد زاده میلانی جعفر، 1401/05/31، اثر شرایط خشک کردن کف پوشی بر ویژگی های پودر نوشیدنی پرتقالی تهیه شده از پرمیت، علوم و صنایع غذایی ایران، 19، 256-239
- (40) اسماعیل زاده کناری رضا، رفتنی امیری زینب، معتمدزادگان علی، فرهنگدفر رضا، محمد زاده میلانی جعفر، فرمانی جمشید، 1401/09/29، مقایسه روش استخراج بر فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره چای کوهی (*Stachys lavandulifolia* V.) و بهینه سازی شرایط تولید عصاره ریزوشانی شده آن، علوم و صنایع غذایی ایران، 19، 183-195
- (41) هاشمی شکتایی سید علی، محمد زاده میلانی جعفر، معتمدزادگان علی، حقیقت خرازی سپیده، 1402/04/31، تأثیر حرارت دهی خشک و مرطوب و اندازه ذرات آرد برنج بر کیفیت نان بدون گلوتن، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، 5، 21-1
- (42) قربانزاده هدی، محمد زاده میلانی جعفر، معتمدزادگان علی، 1402/04/31، تأثیر پوشش کیتوزان با درجات مختلف استیل زدایی در ماندگاری قارچ دکمه ای، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، 19، 0-0
- (43) محمد زاده میلانی جعفر، موسوی زاده محدثه سادات، 1402/11/24، اثر فرآوری بر الرژن های مواد غذایی، فرآوری و نگهداری مواد غذایی، 15، 76-55

44) هاشمی شکتایی سید علی، محمد زاده میلانی جعفر، معتمدزادگان علی، حقیقت خرازی سپیده، 1402/12/13، تثیر پیش‌تیمار مایکروویو بر سینتیک خشک شدن، رنگ، چروکیدگی و آبگیری مجدد برش‌های پرتقال خشک‌شده، پژوهش‌های صنایع غذایی، 33، 111-95

همایش‌های بین‌المللی

of microencapsulation of α -amylase into beeswax by response surface methodology, 2018/04/25, 2018/04/26
Reza, Khajeh Khosro, second international vongress on food science, poster presentation, complete article, Optimization

1) Haghghat Kharrazi Sepideh, Mohammadzadeh Milani Jafar, Kasaai Mohammad

article, Application of encapsulated α -amylase in gluten-free bread as an anti-staling agent, 2018/04/25, 2018/04/26
Kasaai Mohammad Reza, Khajeh Khosro, second international congress on food science, poster presentation, complete

2) Haghghat Kharrazi Sepideh, Mohammadzadeh Milani Jafar,

3) تیرگریان بهراد، فرمانی جمشید، محمد زاده میلانی جعفر، اولین همایش بین‌المللی پژوهش‌های کاربردی در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست، ارائه پوستر، مقاله کامل، ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی روغن استخراج شده به روش آنزیمی از دانه کنجد، 1396/04/25، 1396/04/25

4) تیرگریان بهراد، فرمانی جمشید، محمد زاده میلانی جعفر، اولین همایش بین‌المللی پژوهش‌های کاربردی در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست، ارائه پوستر، مقاله کامل، ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی پروتئین آبکافتی استخراج شده به روش آنزیمی از دانه کنجد، 1396/04/25، 1396/04/25

5) مظفری پیمان، محمد زاده میلانی جعفر، حشمتی علی، دومین کنگره بین‌المللی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی پایداری اکراتوکسین A در حین پخت نان، 1397/02/05، 1397/02/06

6) مظفری پیمان، محمد زاده میلانی جعفر، حشمتی علی، دومین کنگره بین‌المللی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، اثر فرآیند تخمیر بر باقی مانده سم اکراتوکسین A در نان، 1397/02/05، 1397/02/06

7) احمدی شهبانو، محمد زاده میلانی جعفر، صحبت زاده فرشاد، سومین کنگره بین‌المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی تاثیر پلازما بر ضخامت و شفافیت فیلمهای تجدیدپذیر امولسیون بر پایه ژلاتین، 1398/06/28، 1398/06/26

8) داودی محمد، محمد زاده میلانی جعفر، فرهمندفر رضا، سومین کنگره بین‌المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، مقایسه روشهای استخراجی پلیساکارید سولفاته جلبک سبز دریایی، 1398/06/26، 1398/06/28

9) داودی محمد، محمد زاده میلانی جعفر، سومین کنگره بین‌المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، تشکیل فیلم خوراکی برپایه پلیساکارید سولفاته استخراج شده از جلبک سبز دریایی، 1398/06/26، 1398/06/28

همایش‌های داخلی

1) محمد زاده میلانی جعفر، اکبریور وحید، همایش ملی گیاهان دارویی، ارائه پوستر، مقاله کامل، افزایش ارزش اقتصادی گیاهان دارویی با تکنیکهای ساده، 1389/12/01، 1389/12/01

2) حسینی مرصده، محمد زاده میلانی جعفر، دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم، ارائه پوستر، مقاله کامل، تاثیر دناوراسیون بر خواص پوشش دهی با پروتئین سویا در پوشش‌های گردو، 1395/05/27، 1395/05/28

3) بابادی مارال، محمد زاده میلانی جعفر، دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی تاثیر امولسیفایر مونوگلیسرید تقطیر شده و الفا امیلاز مالتوژنیک بر رنگ و انالیز حسی، 1395/05/27، 1395/05/28

4) بابادی مارال، محمد زاده میلانی جعفر، ریاضی علیرضا، دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی اثر الفا امیلاز مالتوژنیک و مونوگلیسرید تقطیر شده و بر حجم مخصوص و ریزساختار کیک اسفنجی، 1395/05/27، 1395/05/28

5) حسینی مرصده، محمد زاده میلانی جعفر، دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم، ارائه پوستر، مقاله کامل، تاثیر پوشش دهی با ایزوله پروتئین آب پنیر و گلیسرول بر ماندگاری گردو، 1395/05/27، 1395/05/28

6) احمدی شهبانو، محمد زاده میلانی جعفر، صحبت زاده فرشاد، هفتمین کنفرانس مهندسی و فیزیک پلازما، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی تاثیر پلازما بر ویژگیهای مکانیکی فیلمهای امولسیونی ژلاتینی، 1398/04/26، 1398/04/27

7) محبی رومینا، فرهمندفر رضا، اسماعیل زاده کناری رضا، محمد زاده میلانی جعفر، فرمانی جمشید، پنجمین همایش ملی توسعه علوم فناوریهای نوین در گیاهان دارویی، شیمی و زیست شناسی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، ارزیابی ترکیبات شیمیایی و رنگ سنجی صمغ آلوچه، 1401/03/31، 1401/04/01

8) محبی رومینا، فرهمندفر رضا، اسماعیل زاده کناری رضا، محمد زاده میلانی جعفر، فرمانی جمشید، پنجمین همایش ملی توسعه علوم فناوریهای نوین در گیاهان دارویی، شیمی و زیست شناسی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی برخی از خصوصیات فیزیکی و رتولوژیکی صمغ آلوچه، 1401/03/31، 1401/04/01

9) محبی رومینا، فرهمندفر رضا، اسماعیل زاده کناری رضا، محمد زاده میلانی جعفر، فرمانی جمشید، پنجمین همایش ملی توسعه علوم فناوریهای نوین در گیاهان دارویی، شیمی و زیست شناسی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی خصوصیات امولسیونکنندگی و کفکنندگی صمغ آلوچه، 1401/03/31، 1401/04/01

10) یادگاری هدی، فرمانی جمشید، محمد زاده میلانی جعفر، پنجمین همایش ملی فناوری های نوین در علوم و مدیریت صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، بررسی خواص آنتی اکسیدانی و پایداری اکسایشی روغن بدست آمده از ضایعات گوجه فرنگی، 1401/06/03، 1401/06/03

11) نشاگران الناز، فرمانی جمشید، محمد زاده میلانی جعفر، پنجمین همایش ملی فناوری های نوین در علوم و مدیریت صنایع غذایی ایران، ارائه پوستر، مقاله کامل، تأثیر نسبت های مختلف فاز آبی به فاز روغنی بر خواص امولسیون های ساختار یافته حاوی مونواسیل گلیسرول، 1401/06/03، 1401/06/03

12) یادگاری هدی، فرمانی جمشید، محمد زاده میلانی جعفر، پنجمین کنفرانس ملی توسعه پایدار در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست ایران، سخنران، مقاله کامل، تأثیر آبکافت آنزیمی بر بهبود خواص عملکردی پروتئین ایزوله ضایعات گوجه فرنگی، 1402/02/28، 1402/02/28

13) عیسی پور ساجده، محمد زاده میلانی جعفر، فرمانی جمشید، سومین کنفرانس بین المللی فناوری های نوین در علوم، ارائه پوستر، مقاله کامل، ریزپوشانی اسید آراشیدونیک با اینولین با روش خشک کردن انجمادی، 1402/02/27، 1402/02/28

14) نشاگران الناز، فرمانی جمشید، محمد زاده میلانی جعفر، پنجمین کنفرانس ملی توسعه پایدار در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست ایران، سخنران، مقاله کامل، تأثیر نسبت های مختلف فاز آبی به فاز روغنی بر خواص امولسیون های ساختار یافته حاوی مونواسیل گلیسرول، 1402/02/28، 1402/02/28

جوایز و افتخارات(در زمینه های مختلف مانند: طرح، مقاله، ...)

1) پژوهشگر برتر استان، استانی، جشنواره پژوهش، 1397/09/30

2) پژوهشگر برتر کشوری، ملی، جشنواره پژوهش، 1402/09/21