



علوم و صنایع غذایی بهار / صنایع غذایی

مصطفی

کر می

شماره تماس:

رایانامه: mkarami@basu.ac.ir

وب سایت:

پروفاایل علم سنجی:

کتاب

■ ویراستاری کتاب ماشین ها و تجهیزات صنایع غذایی

مصطفی کر می

مرکز نشر دانشگاه بوعلی سینا، ۱۳۹۷، شابک: ۹۷-۶۰۰-۱۲۸-۲۷۵-۱

مقالات علمی چاپ شده در مجلات

■ Rheological properties of carboxymethyl cellulose (CMC) solution: Impact of high intensity ultrasound

Mostafa Karami, Fakhreddin Salehi, Moein Inanloodoghouz
ULTRASONICS SONOCHEMISTRY, 2023

■ The effect of ultrasound pretreatment at different powers and temperatures on the drying process of cornelian cherry

معین اینانلو، Mostafa Karami, Ashraf Gohari Ardabili, Fakhreddin Salehi,
Journal of Food Science and Technology (Iran), 2023

■ Evaluation of microbial and physicochemical properties of mayonnaise containing zinc oxide nanoparticles

Mostafa Karami, Aryou Emamifar, Faezeh hakimian
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2022

■ Effect of whey protein- and xanthan-based coating on the viability of microencapsulated Lactobacillus acidophilus and physicochemical, textural, and sensorial properties of yogurt

Mostafa Karami, Ali Heshmati, mehdi taheri, Mina Khorshidi
Food Science & Nutrition, 2021

■ Production of Low-fat mayonnaise without preservatives: Using the ultrasonic process and investigating of microbial and physicochemical properties of the resultant product

Mostafa Karami, Rohhin Tavakkoli, Aryou Emamifar, Samira Bahramian
Food Science & Nutrition, 2021

■ Synergistic effect of peppermint and garlic essential oil on fate of Kluyveromyces marxianus in Zucchini Bouranee

علیرضا فدوی، Mohamadreza Pajohi-Alamoti, Mostafa Karami,
JOURNAL OF FOOD SAFETY, 2020

■ Protein beverages made of a mixture of egg white and chocolate milk: Microbiology, nutritional and sensory properties

Mostafa Karami, Fahimeh Lotfian, Zahra Emam Jomeh, Sohrab Moeini
Food Science & Nutrition, 2019

■ Investigation of Physicochemical, Microbiological, and Rheological Properties and Volatile Compounds of Ewe and CowMilk Yoghurt

■ **Effect of Drying and Cooking Processing on Heavy Metals (Lead, Zinc and Cadmium) Levels of Vegetables**

Mostafa Karami, Ehsan Sadeghi, Armaghan Haghghitalab, Somayyeh Bohluli, Somayyeh Bakhshi, Hooshmand Sharafi, Solmaz Mahmoudi Yeganeh
Indian Journal of Public Health Research and Development (discontinued), 2017

■ **Enhancing the lipolysis of feta-type cheese made from ultrafiltered cow's milk**

Mostafa Karami
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2017

■ **Physicochemical and sensory attributes assessment of functional low-fat yogurt produced by incorporation of barley bran and Lactobacillus acidophilus**

Abbas Ali Sari, Mostafa Karami, صابر حسینی, Ali Heshmati
Food Science & Nutrition, 2017

■ **The effect of zinc and vitamin B12 together with thyme and Aloe vera extracts on the viability of Lactobacillus acidophilus LA-5 and physicochemical properties of Iranian yoghurt drink (Doogh)**

Mostafa Karami
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, 2017

■ **Investigation of Heavy Metals with some Methods on vegetables**

Mostafa Karami, Ehsan Sadeghi, Armaghan Haghghitalab, Maryam Shahi
international journal of agriculture and crop sciences, 2014

■ **Determination of AFB1 in Peanut, Almond, Walnut, and Hazelnut in Kermanshah Markets, Iran**

Mostafa Karami, Ehsan Sadeghi, mohammad javad Amiri
international journal of agriculture and crop sciences, 2013

■ **Incorporation of Lactobacillus casei in Iranian ultrafiltered Feta cheese made by partial replacement of NaCl with KCl**

Mostafa Karami, رضا کریمی, Seyed Amir mohammad Mortazavian Farsani
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, 2012

■ **Microstructural properties of fat during the accelerated ripening of ultrafiltered-Feta cheese**

Mostafa Karami, mohammad reza Ehsani, Mohammad Ali Ebrahimzadeh Mousavi, Keramatallah Rezaei, Mohammad Safari
FOOD CHEMISTRY, 2009

■ **Changes in the rheological properties of Iranian UF-Feta cheese during ripening**

Mostafa Karami, mohammad reza Ehsani, Mohammad Ali Ebrahimzadeh Mousavi, Keramatallah Rezaei, Mohammad Safari
FOOD CHEMISTRY, 2009

■ **Microstructural Changes in Fat During the Ripening of Iranian Ultrafiltered Feta Cheese**

Mostafa Karami, mohammad reza Ehsani, Mohammad Ali Ebrahimzadeh Mousavi, Keramatallah Rezaei, Mohammad Safari
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, 2008

■ **Investigation on replacing egg with soy flour and Psyllium seed gum in gluten-free rice cake**

مصطفی کریمی، فخرالدین صالحی، آریو امامی فر، پانید یگانه

Journal of Food Science and Technology (Iran)، ۱۴۰۲

■ **تاثیر آرد لوبیای سویای جوانه زده و امواج فراسوت بر ویژگیهای فیزیکیوشیمیایی و حسی کیک برنجی بدون گلوتن**

مصطفی کریمی، آریو امامی فر، زهرا زنگنه

Journal of Food Science and Technology (Iran)، ۱۴۰۱

■ **تهیه و فرمولاسیون میکروکپسولهای حاوی عصاره رزماری با روشهای خشکده اوجمادی و پاششی و ارزیابی خصوصیات آنها**

مصطفی کریمی، اشرف گوهری اردبیلی، آریو امامی فر، رضا حسینی نجف آبادی

فرآوری و نگهداری مواد غذایی، ۱۴۰۱

- بررسی خواص بافتی و حسی ماستهای تولیدی توسط باکتریهای اسید لاکتیک جدا شده از ماستهای گوسفندی مناطق مشهد، همدان و دزفول
مصطفی کرمی، نفیسه دعوتی، مبین زمان
Journal of Food Science and Technology (Iran)، ۱۴۰۰
- امکان سنجی تولید سس مایونز بدون نگهدارنده به کمک فراصوت: بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی محصول در زمان نگهداری
مصطفی کرمی، روژین توکلی، آریو امامی فر، سمیرا بهرامیان
فناوری های جدید در صنعت غذا، ۱۳۹۸
- نقش سفیده تخم مرغ و افزایش pH در ماندگاری و ویسکوزیته نوشیدنی شیر شکلاتی
مصطفی کرمی، فهیمه لطفیان، زهرا امام جمعه، سهراب معینی
Journal of Food Science and Technology (Iran)، ۱۳۹۸
- بررسی ویژگی های فیزیکی شیمیایی، میکروبی، رئولوژیکی و حسی دوغ حاوی عصاره و پودر گیاه ملیس
مصطفی کرمی، پرستو رزاقی، مصطفی سلطانی
Journal of Food Science and Technology (Iran)، ۱۳۹۷
- اثر ازن بر انبارمانی و برخی خصوصیات کمی و کیفی فلفل دلمه ای
محمد سیاری، مصطفی کرمی، صبا صادقی
Journal of Food Science and Technology (Iran)، ۱۳۹۷
- ماندگاری و برخی خصوصیات کیفی فلفل دلمه ای (*Capsicum annum L*). بسته بندی شده در اتمسفر اصلاح شده
محمد سیاری، مصطفی کرمی، صبا صادقی
Journal of Food Science and Technology (Iran)، ۱۳۹۷
- خواص شیمیایی و باکتریایی ماست هم زده پروبیوتیک کم چرب حاوی عصاره آلوئه ورا
مصطفی کرمی، مرضیه خداکرمی
Journal of Food Science and Technology (Iran)، ۱۳۹۷
- استفاده از ریز جلبک اسپیرولینا پلاتنسیس در فرمولاسیون سس فراسودمند کم کالری غنی شده با آهن و روی
مصطفی کرمی، زهرا باباخانی، محمود رضا زاد باری
Journal of Food Science and Technology (Iran)، ۱۳۹۷
- بررسی میزان باقی مانده آفت کش های مالاتیون و دیازینون در زیتون تخمیری طی فرآیند تولید و فرآوری
مصطفی کرمی، سمانه پاشایی، رضوان اسماعیلی
Journal of Food Science and Technology (Iran)، ۱۳۹۷
- بررسی اثرات زانتان، اینولین، تاپیوکا و نشاسته پیش ژلاتینه در شرایط مختلف تولید بر خواص فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی، حسی و ماندگاری سس مایونز کم چرب
مصطفی کرمی، علی رضا حاصلی
Journal of Food Science and Technology (Iran)، ۱۳۹۶
- مقایسه میزان اسید فیتیک، خواص حسی و ریزساختار میکروسکوپی نان های صنعتی تهیه شده در شهر کرمانشاه
مصطفی کرمی، مریم صغیاری

■ مقایسه میزان اسید فیتیک نان لواش سنتی تهیه شده از مخمر نانوائی و خمیرترش و بررسی تغییرات بافتی آن
مصطفی کرمی، علی رضا اطمینان، نسرين بیگ محمدی، فرانک بیگ محمدی
Journal of Food Science and Technology (Iran)، ۱۳۹۵

■ تاثیر افزودن صمغ های پکتین، AMD و لوبیای لوکاست بر میزان پایداری و درجه کدري دوغ طعم دار شده با دود
مصطفی کرمی
Journal of Food Science and Technology (Iran)، ۱۳۹۵

■ بررسی اثرات افزودن شیر فرآلوده به پنیر فرایند شده بر خصوصیات فیزیکیوشیمیایی و رئولوژیکی آن
مصطفی کرمی، شراره صالح
فناوری های جدید در صنعت غذا، ۱۳۹۵

■ اثر رنگ، سفتی و روش فرآوری گوجه فرنگی خام بر ویژگیهای فیزیکی و شیمیایی رب گوجه فرنگی
ابراهیم احمدی، مصطفی کرمی، زهرا غلامی منظور
Journal of Food Science and Technology (Iran)، ۱۳۹۵

■ ویژگیهای رئولوژیکی، فیزیکیوشیمیایی و حسی ماست همزده حاوی آوبیشن اشعه دیده و اتوکلاو شده
مصطفی کرمی، جواد اسدی
Journal of Food Science and Technology (Iran)، ۱۳۹۵

■ مقایسه خصوصیات فیزیکیوشیمیایی، میکروبیولوژیکی و رئولوژیکی ماست معمولی با ماست حاوی لاکتوباسیلوس رامنوسوس و لاکتوباسیلوس
پارااکازئی
مصطفی کرمی، سروه شاهرخی
میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی، ۱۳۹۵

■ اثر بسته بندی و پرتو گاما بر خصوصیات فیزیکیوشیمیایی نان صنعتی پرتودیده در مقایسه با فرآیند پخت معمولی
مصطفی کرمی، طیبه حمیدوند، علی رضا اطمینان
Journal of Food Science and Technology (Iran)، ۱۳۹۵

■ بررسی اثر پری بیوتیکی سبوس جو و برنج بر روی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در ماست کم چرب
عباسعلی ساری، مصطفی کرمی، صابر حسنی، علی حشمتی
Iranian Journal of Nutrition Sciences and Food Technology، ۱۳۹۴

■ بررسی امکان تولید فیلم ضد میکروبی زیست تخریب پذیر بر پایه دکستران جهت بسته بندی مواد غذایی
مصطفی کرمی، شهلا ایزدی، آذر محمدی
میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی، ۱۳۹۴

■ تاثیر مدت زمان رسانیدن بر پروفیل اسیدهای چرب، ریز ساختار و خواص حسی پنیر UF فتا
مصطفی کرمی، محمد رضا احسانی، محمد علی ابراهیم زاده موسوی، کرامت الله رضایی، محمد صفری
مهندسی بیوسیستم ایران، ۱۳۸۷

مقالات علمی ارائه شده در همایش‌ها

■ ارزیابی باقیمانده تتراسایکلین در شیرهای خام فله ایی به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا در شهر همدان
محمدرضا پژوهی الموتی، علی صادقی نسب، مصطفی کرمی، فرشته ورمزیار، کتایون درخشنده
اولین کنگره ملی ایمنی غذا و دارو

■ کاربرد نانوفناوری در تشخیص آفلاتوکسین در قراوردهای لبنی
مصطفی کرمی، سارا حیدری، فاطمه فرمانی
اولین کنگره ملی ایمنی غذا و دارو

■ مقایسه روش های پوشش دهی با غلظت های مختلف پوشش خوراکی زئین ذرت حاوی اسانس گلپر در پنیر بدون آبگیری
مصطفی کرمی، بهناز بازرگانی گیلانی، حدیث رجائی لک
اولین کنگره ملی ایمنی غذا و دارو

■ تاثیر ویتامین D پوشش دهی شده با فیبر تفاله گوجه فرنگی بر ویژگیهای فیزیکوشیمیایی و بافتی رب گوجه فرنگی
ابراهیم احمدی، مصطفی کرمی، احمد نورمحمدی، مریم محمدی
پانزدهمین کنگره ملی و اولین کنگره بین المللی مهندسی مکانیک بیوسیستم و مکانیزاسیون کشاورزی

■ کاربرد نشاسته های اصلاح شده به عنوان جایگزین چربی در برخی از محصولات لبنی
مصطفی کرمی، سارا حیدری، فاطمه فرمانی
چهارمین کنگره بین المللی و بیست و نهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

■ بررسی و بهینهسازی اثر ضد کریستال کنندگی شیره انگور در مقایسه با شربت فروکتوز و شربت سوربیتول در مغزی مربایی
مصطفی کرمی، موسی رسولی، اعظم شیری، روح الله کریمی، فرزاد صابری
چهارمین کنگره بین المللی و بیست و نهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

■ ارزیابی اثر ازن بر اسیدهای چرب شیر پاستوریزه
محمدرضا پژوهی الموتی، مصطفی کرمی، شمشاد اکبری
چهارمین کنگره بین المللی و بیست و نهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

■ کاربرد تکنولوژی ریز درون پوشانی در حفظ ترکیبات مغذی در مواد غذایی
مصطفی کرمی، سارا حیدری، فاطمه فرمانی
چهارمین کنگره بین المللی و بیست و نهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

■ اثر سطوح مختلف امگا-۳ بر صفات عملکردی مرغان تخمگذار از سن ۸۶ تا ۹۴ هفته سویه نیک چیک
علی اصغر ساکی، مصطفی کرمی، سارا میرزائی گودرزی، جواد کوثری مقامی، زهرا معینی
ششمین کنفرانس ملی مدیریت پرورش دام، طیور و آبزیان

■ ارزیابی ویژگی های شیمیایی و میکروبی سس تهیه شده با نانوامولسیون اسانس گلپر و آب انار
مصطفی کرمی، اشرف گوهری اردبیلی، نرجس آقاجانی، حنا گندم کار
سومین کنفرانس بین المللی مطالعات مهندسی کشاورزی، زراعت و اصلاح نباتات

■ ارزیابی ایمنی باکتریهای اسید لاکتیک جدا شده از ماستهای سنتی گوسفندی
مصطفی کرمی، نفیسه دعوتی، مبین زمان

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

■ ارزیابی تولید اسید توسط باکتریهای اسید لاکتیک جدا شده از ماست گوسفندی دزفول

مصطفی کرمی، نفیسه دعوتی، مبین زمان

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

■ تاثیر اسانس رزماری کپسوله شده بر ماندگاری و خصوصیات کیفی محصولات غذایی

مصطفی کرمی، رضا حسینی نجف آبادی

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

■ ویژگی های فیزیکوشیمیایی و کاربردهای درمانی و تغذیه ای گرده زنبور عسل

مصطفی کرمی، منصوره لطیفیان

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

■ تاثیر امواج فراصوت و دیگر عوامل کمک فرآیند بر کریستالیزاسیون قندها

مصطفی کرمی، رضوان اسماعیلی، حمید رضا شجاعی مهر

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

■ اصول بهداشت و نگهداری مواد غذایی در سوانح و بلایای طبیعی

مصطفی کرمی، علی رضا اشرفی، رضوان زارع زاده

همایش ملی بهداشت و صنایع غذایی

■ کریستالیزاسیون قندها به کمک فرآیند فراصوت

مصطفی کرمی، آریو امامی فر، رضوان اسماعیلی

سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

■ مروری بر مکانیسم غیر فعالسازی میکروارگانیسرها با روش غیرحرارتی ازن زنی

مصطفی کرمی، روژین توکلی، آریو امامی فر، سمیرا بهرامیان

سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

■ بررسی بسته بندی نانو ساختار با تمرکز بر نانو ساختار نقره

مصطفی کرمی، آریو امامی فر، رضوان اسماعیلی، فائزه حکیمیان

سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

■ اثر پوشش کیتوزان و نانو فیبر کیتوزان بر کیفیت و انبارمانی میوه ی توت فرنگی رقم پارس

محمد سیاری، مصطفی کرمی، مریم چوبتاشانی

یازدهمین کنگره علوم باغبانی ایران

■ استفاده از کنسروهای خود گرم شونده در بسته های غذایی بحران

مصطفی کرمی، علی رضا اشرفی

اولین کنفرانس تحقیقات بنیادین در علوم کشاورزی و زیست محیطی

■ تغییرات میکروبی و pH شیر شکلات غنی شده با سفیده تخم مرغ و عمر مفید آن

مصطفی کرمی، فهیمه لطیفیان، زهرا امام جمعه، سهراب معینی

اولین همایش پژوهش های نوین در حوزه R & D و شرکت های برتر صنایع غذایی

■ نوشیدنی غنی شده با پروتئین سفیده تخم مرغ و بر پایه شیر: پایداری، خصوصیات تغذیه ای وحسی
مصطفی کرمی، فهیمه لطفیان، زهرا امام جمعه، سهراب معینی
اولین همایش پژوهش های نوین در حوزه R & D و شرکت های برتر صنایع غذایی

■ تاثیر پیش تیمارهای فرآپالایش اولیه و تخمیر لاکتیکی بر بهبود راندمان تولید، ویژگی حسی و فیزیکی شیمیایی پنیر فتای فرآپالایش (UF-Feta)

مصطفی کرمی، مجتبی حاجی بابایی، رضوان اسماعیلی
اولین همایش پژوهش های نوین در حوزه R & D و شرکت های برتر صنایع غذایی

■ پدافند غیرعامل در حوزه تامین امنیت غذایی کشور
مصطفی کرمی، رضوان اسماعیلی، علی رضا اشرفی
چهارمین کنگره سالانه بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران

■ خواص شیمیایی و رئولوژیکی سس جلبک اسپیرولینای غنی شده با آهن و روی
مصطفی کرمی، زهرا باباخانی، محمود رضا زاد باری
دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

■ خواص شیمیایی و رئولوژیکی سس جلبک اسپیرولینا
مصطفی کرمی، زهرا باباخانی، محمود رضا زاد باری
دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

■ تاثیر خمیر ترش بر خواص کیفی خمیر و نان حاصل از آن
مصطفی کرمی، عبدالرضا آقاجانی، هانیه محمودی آشتیانی
اولین همایش بین المللی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست

■ اهمیت خمیر ترش لاکتیکی در خمیر و نان حاصل از آن
مصطفی کرمی، عبدالرضا آقاجانی، هانیه محمودی آشتیانی
اولین همایش بین المللی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست

■ باکتری های اسید لاکتیک پروبیوتیک: لاکتوباسیلوس کازئی و لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس
مصطفی کرمی، عبدالرضا آقاجانی، هانیه محمودی آشتیانی
اولین همایش بین المللی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست

■ اثرات خمیر ترش لاکتیکی بر خواص کیفی نان
مصطفی کرمی، عبدالرضا آقاجانی، هانیه محمودی آشتیانی
اولین همایش بین المللی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست

■ ارزیابی و اهمیت نقش دما و زمان پخت در تولید نان های سنتی ایران با تاکید بر نان بربری
مصطفی کرمی، محبت علیزاده، عبدالرضا آقاجانی
اولین همایش بین المللی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست

■ مطالعه عوامل تاثیرگذار بر زمان ماندگاری نان بربری

مصطفی کرمی، محبت علیزاده، عبدالرضا آقاجانی

اولین همایش بین المللی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست

■ بررسی عوامل موثر بر جنبه های کیفی نان بربری

مصطفی کرمی، محبت علیزاده، عبدالرضا آقاجانی

اولین همایش بین المللی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست

■ ارزیابی مکانیسم بیاتی نان بربری و راهکارهای به تاخیر انداختن آن طی زمان نگهداری

مصطفی کرمی، محبت علیزاده، عبدالرضا آقاجانی

اولین همایش بین المللی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست

■ مقایسات میانگین تغییرات اسیدهای چرب در فرمولاسیونهای ترکیبی روغن فنادی

مصطفی کرمی، مریم سلیمی، داریوش خادمی شور مستی

اولین کنگره بین المللی ویبست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

■ بررسی اثر باکتری های لاکتوباسیلوس رامنوسوس و لاکتوباسیلوس پاراکازئی در ممانعت از رشد و تکثیر کپک و مخمر در ماست

مصطفی کرمی، سروه شاهرخی، علی رضا شهاب لواسانی

دومین کنگره سراسری در مسیر توسعه علوم کشاورزی و منابع طبیعی

■ تولید نوشیدنی تخمیری از آب پنیر

مصطفی کرمی، نیره پیرایش جلیل

سومین کنفرانس بین المللی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی

■ مقایسه خصوصیات فیزیکیوشیمیایی، میکروبیولوژیکی و بافتی ماست حاوی لاکتوباسیلوس رامنوسوس و لاکتوباسیلوس پاراکازئی

مصطفی کرمی، سروه شاهرخی

سومین همایش ملی پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند

■ تاثیر فرمولاسیون روغن فنادی بر پروفایل اسیدهای چرب، بافت و ویژگی های فیزیکیوشیمیایی آن

مصطفی کرمی، مریم سلیمی

اولین کنفرانس ملی دستاوردهای فن آورانه علوم و صنایع غذایی ایران

■ استفاده از آنزیم های تثبیت شده در صنایع غذایی

مصطفی کرمی، حمید نجفی مصلح، احمد بهادریبگی

هشتمین همایش ملی یافته های پژوهشی کشاورزی

■ غنی سازی پنیر پروسس

مصطفی کرمی، شراره صالح

هشتمین همایش ملی یافته های پژوهشی کشاورزی

■ اثر آویشن اشعه دیده و اتوکلاو بر خواص رئولوژی ماست همزده

مصطفی کرمی، جواد اسدی

هشتمین همایش ملی یافته های پژوهشی کشاورزی

■ اثر آویشن اشعه دیده و اتوکلاو بر خواص فیزیکیوشیمیایی و حسی ماست همزده

مصطفی کرمی، رمضان کلوندی، جواد اسدی
هشتمین همایش ملی یافته های پژوهشی کشاورزی

■ اثر فرایند اولتراسونیک بر خواص فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی، عملکردی و میکروبی مواد غذایی مصطفی کرمی، شیرین مرادی، احسان صادقی
دومین همایش ملی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی

■ بررسی امکان افزایش ماندگاری دوغ ایرانی با استفاده از اسانس آویشن مصطفی کرمی، اشرف گوهری اردبیلی، لیلا بخشی، محمد خانی
اولین همایش روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی بدون مواد افزودنی

■ Effect of gamma-ray irradiation on properties of food specially bread

مصطفی کرمی، طیبه حمیدوند
اولین همایش روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی بدون مواد افزودنی

■ بررسی تغییرات Syneresis در دوغ پروبیوتیک غنی شده طعم دار در مدت زمان نگهداری مصطفی کرمی، روژین توکلی، شهاب قصری، شعله درویشی
اولین همایش ملی میان وعده های غذایی

■ بررسی تغییرات اسیدیته و pH طی دوره نگهداری بایو دوغ غنی شده مصطفی کرمی، روژین توکلی، شهاب قصری، شعله درویشی
اولین همایش ملی میان وعده های غذایی

■ بررسی تغییرات اسیدیته و pH طی دوره نگهداری بایو دوغ طعم دار مصطفی کرمی، روژین توکلی، شهاب قصری، شعله درویشی
اولین همایش ملی میان وعده های غذایی

■ بررسی تاثیر ریز مغذی های روی و ویتامین B₁₂ بر زنده مانی باکتری پروبیوتیک لاکتوباسیلوس مصطفی کرمی، روژین توکلی، شهاب قصری، شعله درویشی
اولین همایش ملی میان وعده های غذایی

■ بررسی میزان عناصر سنگین سرب و روی در گیاه دارویی نعنای مصطفی کرمی، احسان صادقی، ارمغان حقیقی طلب
اولین همایش ملی گیاهان دارویی و کشاورزی پایدار

■ بررسی آلاینده های محیط زیست در سبزیجات جهت توسعه پایدار کشاورزی مصطفی کرمی، احسان صادقی، ارمغان حقیقی طلب
همدان - شرکت هم اندیشان محیط زیست فردا

■ ارزیابی میزان اثرات آلودگی خاک (عنصر سنگین کادمیوم و روی) در سبزیجات مصطفی کرمی، احسان صادقی، ارمغان حقیقی طلب
دومین همایش ملی حفاظت و برنامه ریزی محیط زیست

■ The Effect of Added Calf Lipase on the Lipolysis during the Ripening of Ultrafiltered Feta Cheese

The effect of accelerated lipolysis on the rheological properties of UFFeta cheese ■

مصطفی کرمی

همایش ملی کاربرد نانو تکنولوژی در علوم محض و کاربردی

Tri-dimensional analysis of fat during the accelerated lipolysis of ultrafiltered-Feta cheese ■

مصطفی کرمی

همایش ملی کاربرد نانو تکنولوژی در علوم محض و کاربردی

پایان نامه های کارشناسی ارشد

■ بررسی امکان تولید پاستیل میوه ای کم کالری بر پایه پوره سیب - انگور قرمز

۱۴۰۲

■ بررسی پیش تیمارهای فراصوت و پوشش دهی با صمغ های مرو و گزانتان بر فرآیند خشک کردن زغال اخته توسط خشک کن فرسرخ

۱۴۰۲

■ عنوان: مدل سازی اثر پیش تیمار مایکروویو بر راندمان استخراج روغن از دانه گوجه فرنگی به روش شبکه عصبی مصنوعی

۱۴۰۲

■ اثر گرده زنبور عسل بر پایداری اکسیداتیو و کیفیت میکروبی سالمی در طی مدت انبارداری

۱۴۰۲

■ اثر صمغ های مختلف بر پایداری و ویژگی های فیزیکوشیمیایی شیر غنی شده با آومین

۱۴۰۲

■ امکان جایگزینی تخم مرغ با آرد سویا و صمغ دانه اسفرزه در تولید کیک بدون گلوتن بر پایه آرد برنج

۱۴۰۱

■ اثر اسانس سیاه دانه (*Nigella sativa. L*) بر پایداری اکسیداتیو و کیفیت میکروبی پنیر

۱۴۰۱

■ مقایسه روش های پوشش دهی با غلظت های مختلف پوشش خوراکی زئین ذرت حاوی اسانس گلپر در پنیر بدون آبگیری

۱۴۰۱

■ استفاده از شیره انگور در فرمولاسیون جدید خامه صبحانه غنی شده با ویتامین D_۳

۱۴۰۱

■ تاثیر افزودن سویه های پروبیوتیک *L. acidophilus* و *L. casei* بر ویژگیهای فیزیکوشیمیایی، میکروبی و بافتی سس مایونز پروبیوتیک

طی زمان ماندگاری

۱۴۰۱

■ تاثیر آرد سویای جوانه زده و امواج فراصوت بر ویژگی های کیفی کیک بدون گلوتن

۱۴۰۱

■ تاثیر ویتامین D پوشش دهی شده با فیبر تفاله گوجه فرنگی بر ویژگی های فیزیکی شیمیایی و رئولوژیکی و میکروبی رب گوجه فرنگی

۱۴۰۰

■ استفاده از تیمار های حرارتی و غیر حرارتی در تولید شیر غنی شده با گرده زنبور عسل

۱۴۰۰

■ تاثیر غلظت های مختلف اسانس رزماری کپسوله شده بر ماندگاری و خصوصیات کیفی شربت پرتقال و شربت آلبالو

۱۴۰۰

■ ارزیابی ویژگی های فیزیکی، شیمیایی، حسی و میکروبی سس تهیه شده با نانوامولسیون اسانس گلپر و آب انار

۱۴۰۰

■ ارزیابی باقیمانده تتراسایکلین در شیرهای خام فله ای در شهر همدان به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا (HPLC)

۱۴۰۰

■ اثر ازن بر ماندگاری شیز پاستوریزه

۱۴۰۰

■ تاثیر اسیدهای چرب امگا-۳ خوراک بر تولید تخم مرغ حاوی امگا-۳، کلسترول زرده تخم مرغ، صفات تخم مرغ و عملکرد مرغ های تخم گذار

سویه نیک چیک

۱۴۰۰

■ افزایش ماندگاری دوغ ایرانی حاوی نانوامولسیون نعناع ونعناع فلفلی

۱۳۹۹

■ کاربرد فراصوت و ازن زنی در افزایش ماندگاریو اصلاح خصوصیات میکروبی، شیمیایی و فیزیکی پنیر فتای فر اپالایش

۱۳۹۹

■ خواص فناوریانه جدایه های باکتری های اسید لاکتیک ماست گوسفندی

۱۳۹۹

■ ارزیابی ویژگی های فیزیکی شیمیایی و میکروبی سس مایونز حاوی نانو ذرات اکسید روی

۱۳۹۹

■ استخراج و کریستالیزاسیون لاکتوز از پرمیت حاصل از فر اپالایش شیر با کمک فراصوت

۱۳۹۹

■ عنوان: اثر تیمار ازن و بسته بندی در اتمسفر اصلاح شده روی انبارمانی و برخی خصوصیات کمی و کیفی فلفل دلمه ای

۱۳۹۷

■ اثر پوشش کیتوزان و نانو فیبر کیتوزان بر کیفیت و انبارمانی میوه ی توت فرنگی رقم پارس

■ استفاده از پودر ریز جلبک اسپیرولینا پلاتنسیس در فرمولاسیون سس فراسودمند غنی شده با آهن و روی

۱۳۹۶

■ ارزیابی اثر ضد میکروبی اسانس نعناع و سیر بر روی مخمر کلویورومایسس مارکسیانوس در بورانی کدوی سبز

۱۳۹۶

■ بررسی اثر فیبر جو بر زندهمانی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در ماست کم چرب و ارزیابی خواص حسی و ویسکوزیته

۱۳۹۴