

رزومه

مشخصات فردی

نام و نام خانوادگی: محمد هاشمی

جنسیت: مرد

وضعیت تاهل: متاهل

آدرس محل کار: ایران. خراسان رضوی. مشهد. دانشگاه علوم پزشکی مشهد. گروه تغذیه

مرتبه علمی: استادیار

تلفن محل کار: ۰۰۹۸۵۱۳۸۰۰۲۴۳۹

تلفن همراه: ۰۰۹۸۹۱۵۱۲۵۷۵۴۶

پست الکترونیک: mo_hashemi@hotmail.com; hashemimd@mums.ac.ir

سوابق آموزشی:

- دکترای تخصصی بهداشت مواد غذایی، دانشگاه ارومیه، معدل ۱۸/۵۳، ۱۳۸۸ تا ۱۳۹۲
- عنوان پایان نامه دوره دکترای تخصصی:
بررسی ترکیبات شیمیایی، خواص آنتی اکسیدانی، ضد باکتریایی و ضد قارچی اسانس گیاه اکیونوفورا پلتی لوبا و کاربرد آن در خامه پاستوریزه بعنوان آنتی اکسیدان به تنهایی و همراه با لیکوپین (تصویب شده در دانشگاه ارومیه و مرکز تحقیقات سلامت غذا و آشامیدنی های دانشگاه علوم پزشکی ارومیه)
- دکترای عمومی دامپزشکی، دانشگاه فردوسی مشهد، معدل ۱۵/۷۸، ۱۳۸۲ تا ۱۳۸۸
- عنوان پایان نامه دوره دکتری عمومی:
بررسی میزان آلودگی لاشه گاوهای کشتار شده در کشتارگاه صنعتی مشهد به باکتری اشیریشیا کولای O₁₅₇:H₇ و تایید تشخیص به روش M-PCR

• انتشار مقالات انگلیسی در مجلات معتبر داخلی و خارجی

1. Aminzare M, Tajik H, Aliakbarlu J, **Hashemi M**, Raeisi M. 2018. Effect of cinnamon essential oil and grape seed extract as functional-natural additives in the production of cooked sausage-impact on microbiological, physicochemical, lipid oxidation and sensory aspects, and fate of inoculated *Clostridium perfringens*. J Food Safety. In press. <https://doi.org/10.1111/jfs.12459>
2. Rezaeigolestani, M., **Hashemi, M.**, & Nematy, M. 2017. Risk factors for foodborne bacterial illnesses during Ramadan. Journal of Fasting and Health. In press.
3. Shahinfar, R., Khanzadi, S., **Hashemi, M.**, Azizzadeh, M., & Boston, A. 2017. Sensory Analysis of Fish Burgers Containing Ziziphora clinopodioides Essential Oil and Nisin: The Effect of Natural Preservatives and Microencapsulation. Iran. J. Chem. Chem. Eng. 36(5): 77-88
4. Shahinfar, R., **Hashami, M.**, Azizzadeh, M., & Bostan, A. (2018). The effect of Ziziphora clinopodioides essential oil and Nisin on chemical and microbial characteristics of fish burger during refrigerated storage. Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering (IJCCE), 36(5), 65-75.
5. Aminzare, M., **Hashemi, M.**, Faz, S. Y., Raeisi, M., & Hassanzadazar, H. (2018). Prevalence of liver flukes infections and hydatidosis in slaughtered sheep and goats in Nishapour, Khorasan Razavi, Iran, Veterinary World, 11 (2): 146-150.
6. Mashoufi, A., **Hashemi, M.**, Ghazvini, K., Mobarhan, M.G., Afshari, A. 2017. Cronobacter sakazakii, a New Threat: Characteristic, molecular epidemiology and virulence factors. Annual Research and Review in Biology, 21 (5): 1-21.
7. Aminzare, M., **Hashemi, M.**, Abbasi, Z., Mohseni, M., & Amiri, E. 2018. Vibriosis phytotherapy: A review on the most important world medic-inal plants effective on Vibrio spp. Journal of Applied Pharmaceutical Science, 8(01), 170-177.
8. Barkhori-Mehni, S., Khanzadi, S., **Hashemi, M.**, & Azizzadeh, M. 2017. Antibacterial Activity of Zataria multiflora Boiss Essential Oil against Some Fish Spoilage Bacteria. J. Hum. Environ. Health Promot, 2(4), 220-225.
9. Raeisi, M., **Hashemi, M.**, Sadeghi, A. R., Aminzare, M., Khodadadi, M., Ahmadzadeh, A. M., & Afshari, A. (2017). Salmonella typhimurium and Listeria monocytogenes

Growth Inhibition by *Zataria multiflora* Essential Oil in Ground Meat. *J. Hum. Environ. Health Promot*, 2(4), 261-269.

10. Ehsani, A., Jasour, M. S., Agh, N., **Hashemi, M.**, & Khodadadi, M. 2018. Rancidity development of refrigerated rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fillets: comparative effects of in vivo and in vitro lycopene. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 98: 559–565.
11. Mojtaba Raeisi, Maryam Ebrahimi, **Mohammad Hashemi**, Majid Aminzare, Rahem Khoshbakht, Alireza Sadeghi, Vahideh Raeisi. 2017. Comparison of Chemical Components and Antibacterial Activity of Rosemary Essential Oil grown in Various Regions of Iran against Food-borne Pathogenic Bacteria. *Journal of Pharmaceutical Sciences and Research*. 9(10), 1725-1730.
12. Majid Aminzare, **Mohammad Hashemi**, Hassan Hassanzadazar, Elham Amiri, Zahra Abbasi. 2017. Antibacterial activity of corn starch films incorporated with *Zataria multiflora* and *Bonium persicum* essential oils. *Annual Research & Review in Biology*. 19(1)-1-9.
13. **Hashemi M**, Salehi T, Aminzare M, Raeisi M, Afshari A. 2017. Contamination of toxic heavy metals in various foods in Iran: a review. *Journal of Pharmaceutical Sciences and Research*. 9(10), 1692-1697.
14. Fateme Sharifi, Saeid Khanzadi, **Mohammad Hashemi**, Mohammad Azizzadeh. 2017. Control of *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* O₁₅₇:H₇ inoculated on fish fillets using alginate coating containing lactoperoxidase system and *Zataria multiflora* Boiss essential oil. *Journal of Aquatic Food Product Technology*. 26 (9): 1014–1021.
15. Aminzare, M., Amiri, E., Abbasi, Z., Hassanzadazar, H., & **Hashemi, M.** 2017. Evaluation of in vitro Antioxidant Characteristics of Corn Starch Bioactive Films Impregnated with *Bunium persicum* and *Zataria multiflora* Essential Oils. *Annual Research & Review in Biology*. 15(5)-1-9.
16. Saeid Khanzadi, Reza Shahinfar, **Mohammad Hashami**, Aram Bostan, Mohammad Azizzadeh. 2017. Sensory analysis of fish burgers containing *Ziziphora clinopodioides* essential oil and nisin: the effect of natural preservatives and microencapsulation. *Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering*. In Press, Accepted Manuscript, Available Online from 30 July 2017.
17. Parviz Hassanzadeh, Hossein Tajik, Seyed Mehdi Razavi Rohani, Mehran Moradi, **Mohammad Hashemi**, Javad Aliakbarlu. 2017. Effect of functional chitosan coating and gamma irradiation on the shelf-life of chicken meat during refrigerated storage. *Radiation Physics and Chemistry*. 141. 103–109.

18. Majid Aminzare, Zahra Abbasi, Elham Amiri, **Mohammad Hashemi**, Mojtaba Raeisi, Neda Mousavi, Hassan Hassanzadazar. 2017. Colibacillosis Phytotherapy: An Overview on the most important world medicinal plants effective on Escherichia coli. Journal of Pharmaceutical Sciences and Research. 9(5), 629-636
19. Alizadeh Sani, M., Ehsani, A., & **Hashemi, M.** 2017. Whey protein isolate/cellulose nanofibre/TiO₂ nanoparticle/rosemary essential oil nanocomposite film: Its effect on microbial and sensory quality of lamb meat and growth of common foodborne pathogenic bacteria during refrigeration. International Journal of Food Microbiology 251, 8–14.
20. Seifi, N., **Hashemi, M.**, Safarian, M., Hadi, V., & Raeisi, M. 2017. Effects of Ramadan fasting on common upper gastrointestinal disorders: A review of the literature. Journal of Fasting and Health, 5(1), 20-23.
21. Saeid Khanzadi, Reza Shahinfar, **Mohammad Hashemi**, Aram Bostan, Mohammad Azizzadeh. 2017. The effect of *Ziziphora clinopodioides* essential oil and Nisin on chemical and microbial characteristics of fish burger during refrigerated storage. Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering. In Press, Accepted Manuscript, Available Online from 12 February 2017
22. **Mohammad Hashemi**, Ali Ehsani, Abbas Hassani, Asma Afshari, Majid Aminzare, Toktam Sahranavard, Zahra Azimzadeh. 2017. Phytochemical, Antibacterial, Antifungal and Antioxidant Properties of Agastache foeniculum Essential Oil. Journal of Chemical Health Risks. 7(2), 95–104.
23. Raeisi Mojtaba, Khoshbakht Rahem, Ghaemi Ezzat Allah, Bayani Mahsan, **Hashemi Mohammad**, Seyedghasemi Navisa Sadat, and Shirzad-Aski Hesamaddin. Antimicrobial Resistance and Virulence-Associated Genes of *Campylobacter spp.* Isolated from Raw Milk, Fish, Poultry, and Red Meat. Microbial Drug Resistance. 23(7): 925-933. doi: 10.1089/mdr.2016.0183.
24. Davood Soleimani, Mohsen Nematy, **Mohammad Hashemi**, Sayyed Saeid Khayyatzadeh. 2016. Effects of Ramadan fasting on cardiovascular risk factors: A narrative review. Journal of Fasting and Health 4(4): 141-145.
25. Ali Ehsani, **Mohammad Hashemi**, Asma Afshari. 2016. Antioxidant activity of *Echinophora platyloba* DC essential oil: a comparative study on four different methods. The Iranian Journal of Veterinary Science and Technology, 8(1): 47-52.
26. Ali Ehsani, Omar Alizadeh, **Mohammad Hashemi**, Asma Afshari, Majid Aminzare. Phytochemical, antioxidant and antibacterial properties of *Melissa officinalis* and *Dracocephalum moldavica* essential oils. Veterinary Research Forum. 8 (3) 223 – 229.

27. **Hashemi, M.**, Ehsani, A., Aminzare, M., & Hassanzadazar, H. 2016. Antioxidant and Antifungal Activities of Essential Oils of *Origanum vulgare* ssp. *gracile* Flowers and Leaves from Iran. *Journal of food quality and hazards control*, 3(4), 134-140.
28. Shahbazi, Y., **Hashemi, M.**, Afshari, A., & Karami, N. 2016. A survey of antibiotic residues in commercial eggs in Kermanshah, Iran. *The Iranian Journal of Veterinary Science and Technology*, 7(2), 57-62.
29. Arabi, S. M., Nematy, M., **Hashemi, M.**, & Safarian, M. 2016. Effects of Ramadan fasting on plasma free fatty acids in patients with non-alcoholic fatty liver disease. *Journal of Fasting and Health*, 4(3), 97-101.
30. Raeisi M., **Hashemi M.**, Aminzare M., Sadeghi M., Jahani T., Keshavarzi H., Jebelli Javan A., Mirahahidi M., Tepe B. 2016. Comparative evaluation of phytochemical, antioxidant, and antibacterial properties from the essential oils of four commonly consuming plants in Iran. *Journal of Food Quality and Hazards Control*. 3(3): 107-113.
31. Raeisi, M., Tabaraei, A., **Hashemi, M.**, & Behnampour, N. 2016. Effect of sodium alginate coating incorporated with nisin, *Cinnamomum zeylanicum*, and rosemary essential oils on microbial quality of chicken meat and fate of *Listeria monocytogenes* during refrigeration. *International Journal of Food Microbiology* 238: 139–145
32. **M. Hashemi**, A. Afshari, M. Aminzare, M. Raeisi, T. Sahranavard. 2016. Evaluation of pH and Common Salt Content in Bread Samples Produced in Mashhad, Iran. *Journal of Food Quality and Hazards Control* 3(2): 73-75.
33. Ehsani, A., **Hashemi, M.**, Naghibi, S. S., Mohammadi, S., & Khalili Sadaghiani, S. 2016. Properties of *Bunium Persicum* Essential Oil and its Application in Iranian White Cheese against *Listeria Monocytogenes* and *Escherichia Coli O157: H7*. *Journal of Food Safety* 36(4): 563–570
34. Ali Ehsani, Ebrahim Khalil Banihabib, **Mohammad Hashemi**, Morteza Saravani, Erfan Yarahmadi. 2016. Evaluation of Various Properties of Symbiotic Yoghurt of Buffalo Milk. *Journal of Food Processing and Preservation*. 40: 1466–1473
35. **Mohammad Hashemi**, Ali Ehsani, Nima Hosseini Jazani, javad Aliakbarlu, Sajad Shokri, Seyedeh Samane Naghibi. 2016. Effect of *Echinophora platyloba* DC essential oil and lycopene on the stability of pasteurized cream obtained from cow milk. *Veterinary Research Forum*. 7(2): 139-148.
36. **Hashemi, M.**, Ehsani, A., Afshari, A., Aminzare, M., & Raeisi, M. 2016. Chemical Composition and Antifungal Effect of *Echinophora platyloba* Essential Oil against

Aspergillus flavus, *Penicillium expansum* and *Fusarium graminearum*. *Journal of Chemical Health Risks*. 6 (2): 91-97.

37. Aminzare M, **Hashemi M**, Hassanzad Azar H, Hejazi J. 2016. The Use of Herbal Extracts and Essential Oils as a Potential Antimicrobial in Meat and Meat Products: A review. *Journal of Human, Environment and Health Promotion*. 1(2): 61-73.
38. Sadeghi A, **Hashemi M**, Jamali-Behnam F, Zohani A, Esmaily H, Dehghan A. 2015. Determination of Chromium, Lead and Cadmium Levels in Edible Organs of Marketed Chickens in Mashhad, Iran. *Journal of Food Quality and Hazards Control*. 2 (4): 134-138.
39. A. Ehsani, **M. Hashemi**. 2015. Determination of Antibacterial Drug Residues in Commercial Eggs Distributed in Urmia, Iran. *Journal of Food Quality and Hazards Control* 2: 61-65
40. Tajik, Hossein; Aminzare, Majid; **Hashemi, Mohammad**; Raeisi, Mojtaba; Hassanzad Azar, Hassan; Mounesi Raad, Torkan; Naghili, Hossein. 2015. Effect of *zataria multiflora boiss* essential oil and grape seed extract on the shelf life of raw buffalo patty and fate of inoculated *listeria monocytogenes*. *Journal of Food Processing and Preservation*. 39: 3005–3013.
41. Ali Ehsani, Mohammad Sedigh Jasour, **Mohammad Hashemi**, Laleh Mehryar & Mina. Khodayari. 2014. *Zataria multiflora Boiss* essential oil and sodium acetate: how they affect shelf life of vacuum-packaged trout burgers. *International Journal of Food Science and Technology*. 49: 1055–1062.
42. Abdollah Jamshidi, Saeid Khanzadi, Majid Azizi, Mohammad Azizzadeh, **Mohammad Hashemi**. 2014. Modeling the growth of *Staphylococcus aureus* as affected by black zira (*Bunium persicum*) essential oil, temperature, pH and inoculum levels. *Veterinary Research Forum*; 5 (2) 107 – 114.
43. H. Tajik, M. Raeisi, S.M. Razavi Rohani1, **M. Hashemi**, M. Amin Zare, H. Naghili , D. Rozbani, D. Ben Ammar. 2014. Effect of Monolaurin Alone and in Combination with EDTA on Viability of *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus* in Culture Media and Iranian White Cheese. *Journal of Food Quality and Hazards Control* 1: 108-112
44. M. Moradi, A. Hassani, A. Ehsani, **M. Hashemi**, M. Raeisi, S.S. Naghibi. 2014. Phytochemical and Antibacterial Properties of *Origanum vulgare* ssp. *gracile* Growing Wild in Kurdistan Province of Iran. *Journal of Food Quality and Hazards Control* 1: 120-124
45. M. Amin Zare, S.M. Razavi Rohani, M. Raeisi, SH. Javadi Hosseini, **M. Hashemi**. 2014. Antibacterial Effects of Monolaurin, Sorbic Acid and Potassium Sorbate on

Staphylococcus aureus and *Escherichia coli*. Journal of Food Quality and Hazards Control; 1: 52-55

46. **Mohammad Hashemi**, Ali Ehsani, Nima Hosseini Jazani, Javad Ali Akbarlu and Razzaqh Mahmoudi. 2013. Chemical Composition and In vitro Antibacterial Activity of Essential Oil and Methanol Extract of *Echinophora platyloba* D.C against some of Food-borne pathogenic bacteria. Veterinary Research Forum. 4 (2): 123 – 127.
47. Mahmoud Bahmani, Ebrahimkhalil Banihabib, Koorosh Saki, Behzad Kazemi-Ghoshji, Amir Heydari and **Mohammad Hashemi**. 2012. Anti-Leech and Disinfection Activities of Methanolic Extracts of Walnut (*Juglans regia* L.) and Oleander (*Nerium oleander* L.) on *Limnatis nilotica*. World Journal of Zoology. 7 (3): 267-272.
48. Raeisi, M., Tajik, H., Razavi roohani, S.M., Maham, M., Moradi, M., Hajimohammadi, B., Naghili, H., **Hashemi, M.**, Mehdizadeh, t. 2012. Essential oil of tarragon (*Artemisia dracuncululus*) antibacterial activity on *Staphylococcus aureus* and *Escherichia coli* in culture media and Iranian white cheese. Iranian Journal of Microbiology. 4(1): 30-33.
49. **Hashemi, M.**, Kanzadi, S., Jamshidi, A., 2010. Identification of *Escherichia coli* O157:H7 isolated from cattle carcasses in Mashhad abattoir by Multiplex PCR. World Applied Science Journal. 10(6): 703-708.

• انتشار مقالات فارسی در مجلات معتبر داخلی

۱. محمد هاشمی، مجید امین زارع، سمانه نقیبی، مجتبی رئیس، حسن حسن زاد آذر. ارزیابی ترکیبات شیمیایی، خواص ضدباکتریایی، ضد قارچی و آنتی اکسیدانی مریم گلی، نعنای فلفلی و پونه کوهی. مجله علوم آزمایشگاهی. ۱۳۹۴؛ ۹ (۳): ۴۷-۵۵
۲. علیزاده عمر، احسانی علی، هاشمی محمد، محمدی شادیه، خلیلی سرور. مقایسه اثرات ضد باکتریایی اسانس گیاهان بادرنجبویه (*Melissa officinalis*) و بادرشبو (*Dracocephalum moldavica*) علیه برخی باکتری‌های بیماری‌زای مواد غذایی در شرایط آزمایشگاهی. مجله دانشگاه علوم پزشکی شهرکرد. ۱۳۹۴؛ ۱۷ (۴): ۸۰-۸۷

۳. علی احسانی، رزاق محمودی، محمد هاشمی، مجتبی رئیس. جداسازی و شناسایی لاکتوباسیلوس‌ها در پنیرهای سنتی استان آذربایجان غربی. ۱۳۹۳. مجله میکروب شناسی پزشکی ایران. سال ۸. شماره ۱. صفحات ۳۸-۴۳

۴. علی احسانی، رزاق محمودی، مجتبی رئیس، محمد هاشمی، جواد جعفرپور. اثر ممانعت کنندگی مونولورین و EDTA علیه اشیریشیا کلی و سالمونلا تیفی موریوم در لورک (غذای سنتی حاصل از آب پنیر). ۱۳۹۱. مجله میکروب شناسی پزشکی ایران. شماره ۱۰. صفحات ۷-۱۵.

۵. علی احسانی، رزاق محمودی، حسین فیض الله بیگی، مجتبی رئیس، محمد هاشمی، احمد رضائیان، پیمان زارع. مطالعه اثرات بهداشتی مونولورین در لورک (غذای سنتی حاصل از آب پنیر). ۱۳۹۱. فصلنامه علوم و صنایع غذایی. شماره ۳۷. دوره ۹. صفحات ۹۳-۹۹.

• ارائه مقالات در کنگره های بین المللی

1. Raji, F., Khanzadi, S., **Hashemi, M.**, Progress in application of chitosan in food science and medicine: a review. Nutrition: From Laboratory Research to Clinical Studies. September 6-8, 2017, Mashhad, Iran.
2. Reza Shahinfar, Saeid Khanzadi, **Mohammad Hashami**, Mohammad Azizzadeh, Aram Bostan,. Effect of *Ziziphora Clinopodioides* essential oil and nisin on lipid damage changes of fish burger. Nutrition: From Laboratory Research to Clinical Studies. September 6-8, 2017, Mashhad, Iran.
3. Balouchzahi, Z., **Hashemi, M.**, Afshari, A., Food application of essential oils Nano-emulsion as an antimicrobial agent. Nutrition: From Laboratory Research to Clinical Studies. September 6-8, 2017, Mashhad, Iran.
4. Raji, F., Samadi, N., **Hashemi, M.**, Progress in application of essential oil in food science and medicine. Nutrition: From Laboratory Research to Clinical Studies. September 6-8, 2017, Mashhad, Iran.
5. **Hashemi, M.**, Salehi, T.S., Ozone application in food as antimicrobial agent. Nutrition: From Laboratory Research to Clinical Studies. September 6-8, 2017, Mashhad, Iran.

6. **Hashemi, M.**, Keykhosravi, K., Application of gamma irradiation in meat and meat products. Nutrition: From Laboratory Research to Clinical Studies. September 6-8, 2017, Mashhad, Iran.
7. Aminzare, M., Hassanzadazar, H., Abbasi, Z., Amiri, E., **Hashemi, M.**, In vitro antimicrobial effects of corn starch bioactive films incorporated with *Bonium persicum* and *Zataria multiflora* essential oils. Nutrition: From Laboratory Research to Clinical Studies. September 6-8, 2017, Mashhad, Iran.
8. **Hashemi, M.**, Sadeghi, A., Saghi, M., Dankob, M., Rahnama Bargard, Z. Evaluation of heavy metals in BOVANS and NATIVE type of laying birds eggs. 1st international and 19nd national conference of environmental health and sustainable development (EHSDG, 2016), 22-24 October, 2016, Tehran, Iran.
9. Naghili, H., Tajik, H., Raiesi, M., **Hashemi, M.**, Moradi, M., Aliakbarlu, J., Mehdizadeh, T, and Shahbazi, Y.,-Investigation of antibacterial activity of monocaprin against *Listeria monocytogenes* and *E.coli* O157:H7-2nd International Congress of Food Hygiene April 30-May 1,2011 Tehran-Iran.
10. Jamshidi, A., Khanzadi, S., **Hashemi, m.**,-Isolation of *Escherichia coli* O157:H7 from cattle carcasses in mashhad abattoir using multyplex PCR assay-1st International Congress of Food Hygiene April 25-26,2009 Tehran-Iran.
11. Khanzadi, S., Jamshidi, A., **Hashemi, M.**,- Modeling of *Staphylococcus aureus* Growth affecting by *Bonium Persicum* essential oil,temperature,pH value,and inoculum load.- 1st International Congress of Food Hygiene April 25-26, 2009 Tehran-Iran.
12. Banihassan, Marjan., Jamshidi, Abdollah., Hedaiati, Mahdi., **Hashemi, Mohammad.**, - Evaluation comparative effect of some selected antibiotics and essential oils on *Salmonella Spp* isolated from eggs yolk.- 1st International Congress of Food Hygiene April 25-26,2009 Tehran-Iran.
13. Bayat, Mansour., Mohsenzade, Mohammad., **Hashemi, Mohammad.**, Amani, Fatemeh.,-Prevalence and antibiotic susceptibility of coagulase negative staphylococci(CNS) isolated from minced beef in Mashhad.- 1st International Congress of Food Hygiene April 25-26,2009 Tehran-Iran.
14. banihassan, M., Yavari, S., Mohsenzadeh, M., **Hashemi, M.**, - Antimicrobiial resistance of *Stahylococcus Spp* isolated from Bulk tank raw milk in mashhad.- 1st International Congress of Food Hygiene April 25-26,2009 Tehran-Iran.

15. Mohsenzadeh, Mohammad,. **Hashemi, Mohammad,**. Bayat, Mansour,. Shariatifar, Mehdi,-Antimicrobial resistance of *E-coli* O157:H7 isolated from minced beef marketed in Mashhad.- 1st International Congress of Food Hygiene April 25-26,2009 Tehran-Iran.
16. Khanzadi, Saeed,. Jamshidi, Abdollah,. **Hashemi, Mohammad,**.-Susceptibility of *E-coli* O157:H7 isolated from cattle carcasses at Mashhad slaughter house to some antibiotics and essential oils.- The Second Iranian Congress Of Clinical Microbiology 7-9 October,2008 Shiraz-Iran.

• ارائه مقالات در کنگره های داخلی

۱. **محمد هاشمی**، اسما افشاری، مهدی رام، گلناز یزدانیان، علیرضا شهرکی، ارزیابی سلامت نان های عرضه شده در سطح شهر مشهد. کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. آبان ۱۳۹۴. مشهد. ایران.
۲. حسین نقی لی، حسین تاجیک، مجتبی رئیس، تورج مهدی زاده، هادی قاسم مهدی، **محمد هاشمی**، مجید امین زارع، ارزیابی اثرات ضد باکتریایی و توان مهارکنندگی متابولیت های حاصل از لاکتوباسیلوس کازئی بر روی برخی از ویژگی های فنوتیپی سالمونلا تیفی موریوم. کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی غذا. ۳۰ بهمن ۱۳۹۱. تهران. ایران.
۳. **محمد هاشمی**، علی احسانی، محمد صدیق جسور، مجید امین زارع، مرتضی سراوانی، HACCP: رهیافتی ممتاز جهت مدیریت خطرات و کنترل کیفیت مواد غذایی. کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی غذا. ۳۰ بهمن ۱۳۹۱. تهران. ایران.
۴. علی احسانی، محمد صدیق جسور، **محمد هاشمی**، مینا خدایاری، طبقه بندی کپور ماهیان صید شده از سد ارس بر اساس شاخص های کیفیت چربی. کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی غذا. ۳۰ بهمن ۱۳۹۱. تهران. ایران.

۵. علی احسانی، محمدصدیق جسور، محمد هاشمی، تغییرات ظرفیت نگهداری آب در عضله ماهی قزل آلائی رنگین کمان طی نگهداری در یخچال. کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی غذا. ۳۰ بهمن ۱۳۹۱. تهران. ایران.
۶. محمد هاشمی، علی احسانی، جواد علی اکبرلو، سمانه نقیبی، محمد صدیق جسور، سجاد شکری، گیاه اکینوفورا پلتنی لوبا : منبع بالقوه ضد باکتریایی در برابر باکتری های گرم مثبت. کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی غذا. ۳۰ بهمن ۱۳۹۱. تهران. ایران.
۷. علی احسانی، محمد هاشمی، سرور خلیلی صدقیانی، شادیه محمدی، سمانه نقیبی، محمد صدیق جسور، ارزیابی خواص آنتی اکسیدانی و ضدباکتریایی اسانس زیره سیاه کرمان. کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی غذا. ۳۰ بهمن ۱۳۹۱. تهران. ایران.
۸. علی احسانی، شادیه محمدی، سرور خلیلی صدقیانی، محمد هاشمی، مرتضی سراوانی، مقایسه اثرات ضدباکتریایی اسانس های بادرنجبویه و بادرشبی در شرایط آزمایشگاهی. کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی غذا. ۳۰ بهمن ۱۳۹۱. تهران. ایران.
۹. علی احسانی، سرور خلیلی صدقیانی، شادیه محمدی، محمد هاشمی، بهناز بازرگانی گیلانی، مینا خدایاری، بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی اسانس های بادرنجبویه و بادرشبی. کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی غذا. ۳۰ بهمن ۱۳۹۱. تهران. ایران.
۱۰. علی احسانی، مینا خدایاری، محمد هاشمی، محمد صدیق جسور، ارزیابی مقدماتی تعیین باقیمانده آنتی بیوتیک در تخم مرغ های عرضه شده در شهرستان ترومیه به روش FPT. همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا. ۲۵ آبان ماه ۱۳۹۱. شیراز. ایران.

۱۱. محمد هاشمی، علی احسانی، منصور بیات، سمانه یعقوبی فاز، محمد صدیق جسور، اثرات ضد باکتریایی اسانس های پونه، زنیان و بابونه بر روی باکتری های استافیلوکوکوس اورئوس جداسازی شده از بستنی های سنتی، همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا. ۲۵ آبان ماه ۱۳۹۱. شیراز. ایران.

۱۲. علی احسانی، محمد صدیق جسور، محمد هاشمی، مقایسه ارزش غذایی و بررسی تناسب ارزش تغذیه ای وزن های بازاری مختلف ماهی قزل آلائی رنگین کمان. همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا. ۲۵ آبان ماه ۱۳۹۱. شیراز. ایران.

۱۳. نقی لی، حسین، تاجیک، حسین، هاشمی، محمد، رئیسی، مجتبی، مهدی زاده، تورج، حسن زاد آذر، حسن، قاسم مهدی، هادی، مطالعه اثرات ضد باکتریایی لاکتوباسیلوس کازئی بر علیه سالمونلا تیفی موریوم. نخستین همایش ملی صنعت و بهداشت مواد غذایی با منشا دامی، ۱-۲ اردیبهشت ماه ۱۳۹۱. قم. ایران.

۱۴. تاجیک، حسین، رئیسی، مجتبی، هاشمی، محمد، رضوی روحانی، سید مهدی، امانی، محمد رضا، بررسی اثر هوازی و بی هوازی بوتیرید هیدروکسی آنیزول (BHA) بر روی استافیلوکوکوس اورئوس در مدل غذایی. نخستین همایش ملی صنعت و بهداشت مواد غذایی با منشا دامی، ۱-۲ اردیبهشت ماه ۱۳۹۱. قم. ایران.

۱۵. رضوی روحانی، سید مهدی، رئیسی، مجتبی، رزیانی، داوود، تاجیک، حسین، هاشمی، محمد، نقی لی، حسین، قاسم مهدی، هادی، بررسی اثر مونولورین بر روی باکتری استافیلوکوکوس اورئوس و اشیریشیا کولای در محیط آزمایشگاهی و در پنیر سفید ایرانی استریل. نخستین همایش ملی صنعت و بهداشت مواد غذایی با منشا دامی، ۱-۲ اردیبهشت ماه ۱۳۹۱. قم. ایران.

۱۶. رضوی روحانی، سید مهدی، رئیسی، مجتبی، رزیانی، داوود، تاجیک، حسین، هاشمی، محمد، نقی لی، حسین، قاسم مهدی، هادی، مطالعه تاثیر مونولورین و EDTA بر روی فلور باکتریایی موجود در

پنیر سفید ایرانی غیر پاستوریزه. نخستین همایش ملی صنعت و بهداشت مواد غذایی با منشا دامی، ۱-۲ اردیبهشت ماه ۱۳۹۱. قم. ایران.

۱۷. رئیسی، مجتبی، احسانی، علی، هاشمی، محمد، نقی لی، حسین، روش های آنالیز میکروبی در فرآورده های لبنی. نخستین همایش ملی صنعت و بهداشت مواد غذایی با منشا دامی، ۱-۲ اردیبهشت ماه ۱۳۹۱. قم. ایران.

۱۸. جعفرپور، جواد، احسانی، علی، هاشمی، محمد، رئیسی، مجتبی، جسور، محمد صدیق، بررسی اثر ممانعت کنندگی مونولورین بر روی رشد سالمونلا تیفی موریوم و اشرفیشیا کولای در لور (غذای سنتی حاصل از آب پنیر). نخستین همایش ملی صنعت و بهداشت مواد غذایی با منشا دامی، ۱-۲ اردیبهشت ماه ۱۳۹۱. قم. ایران.

۱۹. هاشمی، محمد، احسانی، علی، رئیسی، مجتبی، حسن زاد آذر، حسن، جداسازی و شناسایی لاکتوباسیل ها در پنیر های سنتی استان آذربایجان غربی. نخستین همایش ملی صنعت و بهداشت مواد غذایی با منشا دامی، ۱-۲ اردیبهشت ماه ۱۳۹۱. قم. ایران.

۲۰. احسانی، علی، هاشمی، محمد، مظفری، مینا، جسور، محمد صدیق، شناسایی ترکیبات و خواص ضد باکتریایی اسانس نعناع فلفلی بر علیه ۵ باکتریایی بیماریزایی مهم در مواد غذایی. نخستین همایش ملی صنعت و بهداشت مواد غذایی با منشا دامی، ۱-۲ اردیبهشت ماه ۱۳۹۱. قم. ایران.

۲۱. حسن زاد آذر، حسن، مردانی، کریم، احسانی، علی، مهدی زاده، تورج، نقی لی، حسین، هاشمی، محمد، رئیسی، مجتبی، جداسازی و تعیین فنوتیپ باکتری های اسید لاکتیک از پنیر سفید ایرانی. نخستین همایش ملی صنعت و بهداشت مواد غذایی با منشا دامی، ۱-۲ اردیبهشت ماه ۱۳۹۱. قم. ایران.

۲۲. احسانی، علی، تکمه چی، امیر، آق، ناصر، مشکینی، سعید، جسور، محمد صدیق، آتشبار، بهروز، هاشمی، محمد، بررسی میزان تغییرات هیستامین و تیرامین در ماهی سیم معمولی (Abramis brama) طی دوره یخ گذاری کوتاه مدت و نگهداری در فریزر. نخستین همایش ملی صنعت و بهداشت مواد غذایی با منشا دامی، ۱-۲ اردیبهشت ماه ۱۳۹۱. قم. ایران.

۲۳. احسانی، علی، جسور، محمد صدیق، هاشمی، محمد، اندازه گیری میزان چربی کل و ترکیب اسیدهای چرب در فیله ماهی سوف معمولی. نخستین همایش ملی صنعت و بهداشت مواد غذایی با منشا دامی، ۱-۲ اردیبهشت ماه ۱۳۹۱. قم. ایران.

۲۴. شریعتی فر، مهدی، محسن زاده، محمد، هاشمی، محمد، عطالهی، فروغ، بیات، منصور، جداسازی و تشخیص $O157:H7$ از نمونه های شیر خام تانک ذخیره گاوداری های صنعتی و پنیر محلی در مشهد و حومه. - دهمین کنگره سراسری میکروب شناسی ایران، ۱-۳ اردیبهشت ماه ۱۳۸۸ ایلام-ایران.

۲۵. هاشمی، محمد، هدایتی، مهدی، جمشیدی، عبدالله، بنی حسن، مرجان، - بررسی مقاومت آنتی میکروبیال در سالمونلاهای جدا شده از تخم مرغ های مصرفی شهرستان مشهد. - دهمین کنگره سراسری میکروب شناسی ایران، ۱-۳ اردیبهشت ماه ۱۳۸۸ ایلام-ایران.

۲۶. بنی حسن، مرجان، محسن زاده، محمد، هاشمی، محمد، چراغچی باشی، مهدی، - بررسی شیوع سالمونلا در لاشه طیور کشتار شده در کشتارگاه طیور مشهد. - دهمین کنگره سراسری میکروب شناسی ایران، ۱-۳ اردیبهشت ماه ۱۳۸۸ ایلام-ایران.

۲۷. باسامی، محمد رضا، لطفی، عباس، هاشمی، محمد، چراغچی باشی، مهدی، - بررسی میزان مقاومت به آنتی بیوتیک ها در طیور مبتلا به کلی باسیلوز. - نخستین همایش ملی صنعت دام و طیور در استان گلستان، ۳-۵ دی ماه ۱۳۸۷ گرگان-ایران.

۲۸. فتحی، بهروز، هاشمی، محمد، محمدیان، عاطفه، -زهر جانوران زهری و کاربردهای ضد توموری آن. - اولین کنگره سیتوتکنولوژی و کاربرد های آن، ۲۰ و ۲۱ آبان ماه ۱۳۸۷ مشهد-ایران.

۲۹. هاشمی، محمد، هدایتی، مهدی، چراغچی باشی، مهدی، -گزارش اختلالات متابولیسی در یک گله بوقلمون مبتلا به دیسکندروپلازی. -ششمین گردهمایی دامپزشکان علوم بالینی ایران، ۶-۸ مرداد ۱۳۸۸، تبریز-ایران

۳۰. لطفی، عباس، چمشیدی، عبدالله، هدایتی، مهدی، هاشمی، محمد، -بررسی روشهای بیولوژیکی در کنترل باکتری بیماریزای سالمونلا- ششمین گردهمایی دامپزشکان علوم بالینی ایران، ۶-۸ مرداد ۱۳۸۸، تبریز-ایران

• کتاب ها

۱. تالیف بخشی از کتاب: کاربرد ترکیبات ضد میکروبی طبیعی در مواد غذایی، چاپ اول، انتشارات جهاد دانشگاهی واحد آذربایجان غربی، ۱۳۹۶، شابک: 978-600-5936-57-5
۲. ترجمه کتاب: کیفیت و ایمنی آجیل ها، چاپ اول، انتشارات مشهد تسنیم، ۱۳۹۶، شابک: 9780600-5731-880

• پایان نامه ها

راهنمای پایان نامه:

۱. عنوان: ارزیابی ویژگی های نانوامولسیون پوشش کیتوزان حاوی اسانس های آویشن شیرازی و زیره سیاه و تاثیر آن بر باکتری های لیستریا مونوسایتوزنز و سالمونلا انتریتیدیس تلقیح شده در گوشت مرغ نگهداری شده در دمای یخچال. دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی. دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی مشهد
۲. عنوان: اثر امواج فراصوت بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی روغن های خوراکی. دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی. دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی مشهد

۳. عنوان: اثر پوشش آلزینات حاوی اسانس آویشن شیرازی به دو صورت امولسیون ساده و نانو امولسیون بر ماندگاری ماهی قزل آلا. دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی. دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی مشهد

۴. عنوان: بررسی ارتباط بین میزان دریافت و سطح سرمی اسیدهای چرب ۳-W و چاقی. دانشجوی کارشناسی ارشد تغذیه، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی مشهد

۵. عنوان: ارزیابی مقایسه ای پوشش آلزینات حاوی اسانس آویشن شیرازی به دو شکل امولسیون ساده و نانوامولسیون بر روی باکتری اشیریشیا کلی O₁₅₇:H₇ در فیله گوساله. دانشجوی دکتری عمومی دامپزشکی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه فردوسی مشهد

مشاور پایان نامه:

۱. عنوان: بررسی مقایسه ای امولسیون ساده و نانو امولسیون پوشش کیتوزان حاوی اسانس زوفا بر روی خواص شیمیایی و رئولوژیکی میگو و میزان آمین های بیوژن تولیدی در طی مدت نگهداری در دمای ۴ درجه سانتی گراد. ، دانشجوی دکتری تخصصی بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه فردوسی مشهد

۲. عنوان: مقایسه ویژگی های فیزیکوشیمیایی، میزان آفلاتوکسین و فلزات سنگین توکسیک روغن کنجد صنعتی و غیر صنعتی. دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی. دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی مشهد

۳. عنوان: بررسی اثر نانوامولسیون پوشش کیتوزان حاوی اسانس های آویشن شیرازی و زیره سیاه بر افزایش ماندگاری گوشت بوقلمون نگهداری شده در دمای یخچال و سرنوشت باکتری های تلقیح شده لیستریا مونوسایتوزنز و سالمونلا انتریتیدیس، دانشجوی دکتری تخصصی بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه فردوسی مشهد

۴. عنوان: شناسایی و بررسی فراوانی کرونوباکتر ساکازاکی در شیر خشک و غذای نوزادان با روش PCR. دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی. دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی مشهد

۵. عنوان: اثر پوشش آلژینات حاوی لاکتوپراکسیداز و اسانس زیره سیاه بر لیستریا مونوسیوتوزنز تلقیح شده بر قطعات سینه مرغ، دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه فردوسی مشهد

۶. عنوان: بررسی اثر پوشش آلژینات سدیم حاوی سیستم لاکتوپراکسیداز و اسانس آویشن شیرازی بر روی ماندگاری فیله ماهی قزل آلا، دانشجوی دکتری تخصصی بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه فردوسی مشهد

۷. عنوان: تاثیر اسانس گیاه کاکوتی (*Ziziphoa clinopodioides*)، نایسین و ترکیب آن ها در افزایش ماندگاری فیش برگر، دانشجوی دکتری تخصصی بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه فردوسی مشهد

۸. عنوان: اثر پوشش آلژینات حاوی لاکتوپراکسیداز و اسانس آویشن شیرازی بر لیستریا مونوسیوتوزنز و اشیریشیا کلی $O_{157}:H_7$ تلقیح شده بر فیله ماهی قزل آلا رنگین کمان، دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه فردوسی مشهد

۹. عنوان: امکان سنجی استفاده از نانوکامپوزیت ضد میکروبی دی-اکسید تیتانیوم، نانوسلولز، پروتئین آب پنیر و اسانس رزماری در افزایش ماندگاری گوشت گوسفند در یخچال، دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه، دانشگاه علوم پزشکی تبریز.

• طرح های تحقیقاتی

مجری طرح:

۱. عنوان: تاثیر استفاده از اسانس گیاهی کاکوتی و فیبر های مختلف خوراکی بر خصوصیات کیفی و عمر ماندگاری کالباس. دانشگاه علوم پزشکی مشهد/ دانشگاه علوم پزشکی زنجان

۲. عنوان: بررسی نقش افزودنیهای طبیعی برای تولید ظروف یکبار مصرف گیاهی با به حداقل رساندن افزودنیهای پلیمری. دانشگاه علوم پزشکی مشهد/دانشگاه آزاد اسلامی دامغان

۳. عنوان: تعیین اثر نان جو غنی سازی شده با میکروکپسول های حاوی ویتامین D بر سطح ویتامین D سرم، شاخص های کاردیومتابولیک و عملکرد کلیوی در افراد مبتلا به دیابت نوع دو: یک مطالعه کارآزمایی بالینی دو سوکور. دانشگاه علوم پزشکی مشهد/پژوهشکده علوم و صنایع غذایی

۴. عنوان: بررسی ارتباط ایجاد بیماری های قلبی عروقی با سطح اسیدهای چرب پلاسما. دانشگاه علوم پزشکی مشهد

۵. عنوان: تعیین میزان غلظت فلزات سنگین کادمیوم، سرب، آرسنیک، کبالت، آهن، منگنز، مس، روی، نیکل، کروم، سلنیوم و جیوه در تخم مرغ ها و جیره غذایی مرغداری های مشهد. دانشگاه علوم پزشکی مشهد

همکار طرح:

۱. عنوان: جداسازی و بررسی توانایی پروبیوتیکی سویه های لاکتوباسیلوس جداشده از پنیرهای محلی شمال شرق ایران. دانشگاه علوم پزشکی مشهد

۲. عنوان: تهیه، مشخصه یابی و تعیین خواص فیزیکی شیمیایی نانو ذرات ویتامین D جهت غنی سازی آب آشامیدنی. دانشگاه علوم پزشکی مشهد

۳. عنوان: بررسی مقایسه ای ترکیب اسیدهای چرب شیر مادران با شاخص توده بدنی مختلف. دانشگاه علوم پزشکی مشهد

۴. عنوان: بررسی فراوانی نسبی مصرف محصولات لبنی پروبیوتیک و سطح آگاهی دانشجویان و اساتید دانشگاه علوم پزشکی مشهد نسبت به محصولات لبنی پروبیوتیک. دانشگاه علوم پزشکی مشهد

۵. عنوان: تهیه فیلم های زیست تخریب پذیر فعال نشاسته ذرت حاوی اسانس های زیره سیاه و آویشن شیرازی و بررسی خصوصیات آنتی اکسیدانی آنها در شرایط آزمایشگاهی. دانشگاه علوم پزشکی زنجان

۶. عنوان: تهیه فیلم های زیست تخریب پذیر فعال نشاسته ذرت حاوی اسانس های زیره سیاه و آویشن شیرازی و بررسی خصوصیات ضد میکروبی آنها در شرایط آزمایشگاهی. دانشگاه علوم پزشکی زنجان
۷. عنوان: ارزیابی مقایسه ای اثر بخشی محصولات لبنی کم چرب غنی شده با نانو کپسول های ویتامین D بر شاخص های بیوشیمیایی، عملکرد کبدی- کلیوی و قلب و عروق در افراد بزرگسال؛ یک مطالعه کارآزمایی بالینی دو سو کور. مؤسسه ملی توسعه تحقیقات علوم پزشکی
۸. عنوان: بررسی ارتباط بیماری قلبی عروقی (Coronary artery disease) و سطوح اسیدهای چرب. مؤسسه ملی توسعه تحقیقات علوم پزشکی
۹. عنوان: ارزیابی مقایسه ای پوشش آلژینات حاوی اسانس آویشن شیرازی به دو شکل امولسیون ساده و نانوامولسیون بر خصوصیات میکروبی ماهی قزل آالی رنگین کمان. دانشگاه فردوسی مشهد
۱۰. عنوان: طراحی نرم افزار در زمینه آنالیز مواد غذایی. دانشگاه علوم پزشکی مشهد
۱۱. عنوان: به کارگیری الگوریتم های داده کاوی جهت بررسی ارتباط بین شاخص تغذیه صحیح (HEI) و سطوح پروتئین واکنش گر C با حساسیت بالا (hs-CRP). دانشگاه علوم پزشکی مشهد

سوابق تدریس:

۱. ایمنی شیمیایی مواد غذایی، مقطع کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، دانشکده پزشکی
۲. ایمنی میکروبی مواد غذایی، مقطع کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، دانشکده پزشکی

۳. ایمنی و کیفیت گوشت و فرآورده ها، مقطع کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، دانشکده پزشکی
۴. میکروب شناسی مواد غذایی، مقطع کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، دانشکده پزشکی
۵. شیمی مواد غذایی، مقطع کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، دانشکده پزشکی
۶. مسائل ویژه کنترل کیفی مواد غذایی، مقطع دکتری تخصصی علوم تغذیه ، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، دانشکده پزشکی
۷. فرمولاسیون مواد غذایی، مقطع دکتری تخصصی علوم تغذیه ، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، دانشکده پزشکی
۸. بیوشیمی پیشرفته مواد غذایی، مقطع دکتری تخصصی علوم تغذیه، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، دانشکده پزشکی
۹. مواد غذایی زیست فعال، مقطع دکتری تخصصی علوم تغذیه، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، دانشکده پزشکی
۱۰. بهداشت مواد غذایی، مقاطع کارشناسی پیوسته و ناپیوسته بهداشت عمومی، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، دانشکده بهداشت
۱۱. تغذیه اساسی، مقطع کارشناسی ناپیوسته صنایع غذایی، دانشگاه غیرانتفاعی آفاق ارومیه
۱۲. آمار و احتمالات کاربردی، مقطع کارشناسی ناپیوسته صنایع غذایی و کارشناسی ناپیوسته بهداشت مواد غذایی، دانشگاه غیرانتفاعی آفاق ارومیه

سوابق اجرایی:

۱. عضو هیئت علمی گروه تغذیه، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، ۱۳۹۳- تاکنون
۲. عضو کمیته پژوهشی گروه تغذیه، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، ۱۳۹۳- تاکنون
۳. عضو کمیته فنی صدور پروانه بهره برداری، کمیته فنی صدور پروانه مسئول فنی و کمیته فنی و قانونی مدیریت نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی، معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، ۱۳۹۴- تاکنون
۴. مسئول پیگیری تاسیس رشته کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، همکاری و مشارکت در راه اندازی رشته بهداشت و ایمنی مواد غذایی، مقطع کارشناسی ارشد، گروه تغذیه دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، ۱۳۹۴
۵. مسئول آزمایشگاه گروه تغذیه دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، ۱۳۹۴- تاکنون
۶. عضو هیئت تحریریه مجله روزه داری و سلامت، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، ۱۳۹۵- تاکنون
۷. استاد مشاور آموزشی و فرهنگی دانشجویان پزشکی، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، ۱۳۹۵- تاکنون
۸. عضو کمیته علمی سومین کارگاه پروبیوتیک آسیا و اقیانوسیه، پژوهشکده علوم و صنایع غذایی، مشهد، ۱۶-۱۷ آذر ۱۳۹۵
۹. عضو تیم مصاحبه کننده پذیرفته شدگان مرحله کتبی آزمون PhD رشته علوم تغذیه، منطقه ۹ آمايشی، سال تحصیلی ۹۶ - ۱۳۹۵
۱۰. عضو کمیته پژوهشی معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، ۱۳۹۶- تاکنون
۱۱. نماینده ثابت گروه تغذیه در دبیرخانه مشترک فی مابین گروه تغذیه و معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، ۱۳۹۶- تاکنون

۱۲. عضو کمیته علمی، هیئت داوران و مدیر اجرایی همایش بین المللی " تغذیه : از تحقیقات علوم

پایه تا مداخلات بالینی " ، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، ۱۵-۱۷ شهریور ۱۳۹۶

۱۳. عضو کمیته علمی اولین همایش بین المللی فراورده های حلال، دانشگاه علوم پزشکی مشهد،

۲۲ و ۲۳ آذر ۱۳۹۶

۱۴. عضو کمیته کشوری بهداشت و ایمنی مواد غذایی، کارگروه مأموریت ویژه توسعه و تعالی علوم

تغذیه، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، ۱۳۹۵-۱۳۹۶