

کارنما (رزومه)

اطلاعات شخصی



نام: مجید

نام خانوادگی: جوانمرد داخلی

محل تولد: آستانه اشرفیه - گیلان

تاریخ تولد: ۱۳۵۱

وضعیت تاهل: متاهل

مرتبه علمی: دانشیار

نشانی پستی

وزارت علوم، تحقیقات و فناوری، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران

تهران، صندوق پستی ۳۳۵۳۵۱۱۱

کد پستی: ۳۳۱۳۱۹۳۶۸۵

فاکس: ۰۲۱ ۵۶۲۷۶۲۶۵

تلفن: ۰۲۱۵۶۲۷۶۶۳۷ و ۰۹۱۲۲۸۷۹۴۶۴

پست الکترونیک: javanmard@irost.ir یا mjavanir@yahoo.com

سوابق تحصیلی

دکترای عمومی	دامپزشکی	دانشگاه تهران	۱۳۷۵
دکتری تخصصی	بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی	دانشگاه تهران	۱۳۸۴

تجارب تخصصی - مدیریتی و اجرایی

معاون ارتباط با صنعت و تجاری سازی، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران، تهران، ایران.	۱۴۰۱ تا کنون
عضو هیئت مدیره (غیرموظف)، شرکت لابراتوارهای رازک مجموعه شستا	آذر ۱۴۰۲ تا کنون
مشاور رئیس سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران در جشنواره بین المللی خوارزمی	۱۴۰۱ تا کنون
رئیس پژوهشکده فناوری های شیمیایی، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران، تهران، ایران.	۱۴۰۰ تا مهرماه ۱۴۰۱
مدیر گروه صنایع غذایی و تبدیلی، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران، تهران، ایران	۱۳۹۶ - ۱۴۰۱
موسس هسته فناور بسته بندی و فناوری های پس از برداشت - مرکز رشد سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران	۱۳۹۸-۱۳۹۴
عضو حقیقی کمیته مشورتی کشوری غذا - معاونت غذا و داروی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی	۱۳۹۸ - تاکنون

مدیر عامل صندوق اعتبار اعضای هیئت علمی سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران	۱۳۹۷ - تاکنون
نائب رئیس کمیته کدکس بین المللی غذایی برای گواهی صادرات و واردات مواد غذایی - سازمان ملی استاندارد ایران	۱۴۰۰ تا کنون
رئیس پژوهشکده کشاورزی، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران، تهران، ایران.	۱۳۹۳ - ۱۳۹۶
مدیرکل دفتر تجاری سازی فناوری، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران، تهران، ایران.	۱۳۹۲ - ۱۳۹۳
مدیر گروه فناوری های پس از تولید، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران، تهران، ایران.	۱۳۹۱ - ۱۳۹۳
معاون پژوهشکده کشاورزی، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران، تهران، ایران.	۱۳۹۱ - ۱۳۹۲
مدیر گروه صنایع غذایی و تبدیلی، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران، تهران، ایران.	۱۳۸۹ - ۱۳۹۰
معاون پژوهشکده کشاورزی، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران، تهران، ایران.	۱۳۸۸ - ۱۳۸۹
مدیر گروه صنایع غذایی، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران، تهران، ایران.	۱۳۸۵ - ۱۳۸۸
کارشناس آزمایشگاه مرکزی - اداره کل دامپزشکی استان گیلان، گیلان، رشت.	۱۳۷۷ - ۱۳۸۰

فعالیت‌های علمی و تخصصی

- ۱- مشاور رئیس سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران در امور جشنواره های خوارزمی
- ۲- نائب رئیس کمیته کدکس بین المللی غذایی برای گواهی صادرات و واردات مواد غذایی سازمان استاندارد ایران (۱۳۹۷ - تاکنون)
- ۳- عضو کمیته نهایی داوران بیستمین و بیست و یکمین، بیست و دومین و بیست و سومین دوره جشنواره جوان خوارزمی
- ۴- مدیر مسئول مجله علمی - پژوهشی "علوم و فناوری های نوین غذایی (فناوری های جدید در صنعت غذا)" (۱۳۹۲ تاکنون)
- ۵- دبیری علمی همایش های نخستین کنفرانس ملی توسعه کیفیت، راهبردی فراگیر در سلامت غذا و دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا. به ترتیب ۱۳۹۳ و ۱۳۹۲. تهران-ایران.
- ۶- پژوهشگر برتر (رتبه دوم) سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران (۱۳۸۹)
- ۷- عضو گروه تخصصی صنایع شیمیایی هشتمین، نهمین، دهمین، یازدهمین، دوازدهمین و سیزدهمین و ... جشنواره جوان خوارزمی (۱۳۸۶-۱۳۹۰، ۱۳۹۱ و ۱۳۹۲ تاکنون)
- ۸- عضو گروه تخصصی صنایع شیمیایی بیست و دومین، بیست و سومین و چهارمین و بیست و پنجمین جشنواره بین المللی خوارزمی (۱۳۸۷، ۱۳۸۸، ۱۳۸۹، ۱۳۹۰، ۱۳۹۱ و ۱۳۹۲ تاکنون)
- ۹- عضو شورای انتشارات سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران (۱۳۸۹ تا ۱۳۹۲)
- ۱۰- دبیر نشریات علمی پژوهشی سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران (۱۳۹۱ تا ۱۳۹۳)
- ۱۱- دبیر شورای ارزیابی طرح های تأییدی زیر گروه بهداشت مواد غذایی
- ۱۲- عضو شورای تخصصی ارزیابی اختراعات سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران (۱۳۹۱ تاکنون)

مشاوره تخصصی

مشاوره تخصصی بازاریاسنجی، ارزیابی مصرف کنندگان و نوآوری در محصول - شرکت سبزدانه هرمان
مشاور نوآوری در محصول و بازاریابی از طریق طراحی بسته بندی - Instamart مسکو
مشاوره سیاست گذاری در طراحی محصول، بسته بندی و بازاریابی از طریق طراحی بسته بندی چند شرکت غذایی

فرصت های مطالعاتی

- ۱۳- فرصت مطالعاتی در دانشکده صنایع غذایی دانشگاه مانیتوبا، کانادا (۱۳۸۳).
- ۱۴- فرصت مطالعاتی کوتاه مدت ۲ ماهه در موسسه Pendik استانبول، ترکیه (۱۳۸۲)
- ۱۵- فرصت مطالعاتی کوتاه مدت در دانشگاه باسیلیکاتا- پوتنزا - ایتالیا (۱۳۹۷)

فعالیت‌های آموزشی

تدریس دروس:

- اصول نگهداری مواد غذایی
- بسته بندی مواد غذایی
- خشکبار
- صنایع غذاهای سنتی
- فناوری های پس از برداشت

همکاری با مجلات معتبر

داوری:

- ۱- مجله علمی پژوهشی تحقیقات دامپزشکی
- ۲- مجله علمی پژوهشی پژوهش و سازندگی
- ۳- فصلنامه گیاهان دارویی
- ۴- Journal of Food Process and Preservation
- ۵- Journal of Food Process Engineering
- ۶- Journal of Food service
- ۷- Journal of Food Quality
- ۸- Journal of Food Chemistry
- ۹- مجله پژوهش های صنایع غذایی ایران
- ۱۰- مجله علوم غذایی و تغذیه
- ۱۱- مجله تغذیه و صنایع غذایی ایران
- ۱۲- Journal of Food Safety

عضویت در هیات تحریریه نشریات

- عضو هیات تحریریه مجله Food Bioprocess and Engineering دانشگاه تهران
- عضو هیات تحریریه نشریه فناوری های جدید در صنعت غذا

انتشار کتاب

جوانمرد، م. ۱۳۹۲. زیست بسپارها در بسته بندی مواد غذایی: فیلم ها و پوشش های خوراکی. انتشارات سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران.

جوانمرد م. ۱۳۹۷. ترکیبات ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی از ضایعات کشاورزی. انتشارات مرکز همکاری های علمی و بین المللی وزارت علوم، تحقیقات و فناوری (در دست چاپ)

برگزاری کارگاه تخصصی

- ۱- کارگاه تخصصی " فناوری های نوین در انبارداری و بسته بندی محصولات کشاورزی" مشترک با پروفسور Di Renzo از دانشگاه باسیلیکاتای ایتالیا
- ۲- کارگاه تخصصی " بیوگاز و کمپوست" مشترک با پروفسور Fabrizio Adani از دانشگاه میلان ایتالیا
- ۳- کارگاه تخصصی " ارزیابی باقیمانده دارو، سموم و فلزات سنگین در فرآورده های با منشا دامی" مشترک با Dr. Huseyin Unal از

- ۴- کارگاه تخصصی " فناوری های نوین در فرآوری مواد غذایی " مشترک با دانشگاه ماهیدول تایلند و آقای پروفیسور محمد نقی اشتیاقی
- ۵- کارگاه تخصصی " ایجاد ارزش افزوده به ضایعات و فرآورده های جنبی صنایع لبنی " شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) و سازمان استاندارد

برگزاری کارگاه تخصصی مورد علاقه برای برگزاری

۱- کارگاه تخصصی " برچسب گذاری در مواد غذایی Food Labelling "

همکاری های بین المللی

- ۱- انتقال پروتوکل پوشش دهی توت فرنگی، روسیه شرکت Instamart
- ۲- انتقال فناوری بسته بندی جدید Blow® به ایران با همکاری دانشگاه باسیلیکاتای ایتالیا (در حال انجام و جاری)

طرح های پژوهشی و پروژه های خاتمه یافته

- ۱- اثر آنتی اکسیدانی فیلم پلی اتیلن با دانسیته پائین حاوی عصاره رزماری در جلوگیری از اکسیداسیون کره
- ۲- بهینه سازی استخراج اسانس و عصاره از رازیانه به منظور کاربرد نتایج در پایلوت
- ۳- استخراج، کاربرد و استاندارد سازی آنتی اکسیدان طبیعی از گیاه رازیانه
- ۴- بررسی تاثیر عصاره های گیاهی در جلوگیری از تولید سم آفلاتوکسین در مغز پسته
- ۵- افزایش ماندگاری و کاهش الودگی های ثانویه مغز پسته با کمک عصاره های گیاهی
- ۶- طرح مطالعاتی تجزیه و تحلیل بازار صادراتی میوه های ارگانیک ایران به روش SWOT
- ۷- تهیه فیلم خوراکی از پروتئین آب پنیر با کاربری در بسته بندی مواد غذایی
- ۸- تولید بیسکوئیت با فیر بالا و فنیل الانین پائین برای بیماران PKU
- ۹- بهبود کیفی، کاهش بار میکروبی و افزایش ماندگاری ادویه با اصلاح بسته بندی و بکارگیری سیستم فرابخار (Superheated steam) با حذف پرتو دهی در مقیاس آزمایشگاهی
- ۱۰- تولید دوغ غنی شده با ویتامین D
- ۱۱- بکارگیری فناوری های نوین برای تولید نانو-نگهدارنده های طبیعی و فیلم های خوراکی از ضایعات کشاورزی
- ۱۲- تولید دمنوش های گیاهی بر پایه میوه
- ۱۳- تولید بسته بندی جاذب اکسیژن (بطری PET و شیشه) برای روغن زیتون
- ۱۴- تولید بسته بندی Blow برای توت فرنگی و قارچ دکمه ای
- ۱۵- بررسی اثر پرتو مادون قرمز پالسی بر برخی ویژگی های فیزیکی، شیمیایی، میکروبی و حسی زعفران
- ۱۶- استخراج و خالص سازی ساfranال و کروسین از زعفران در مقیاس پایلوت
- ۱۷- تولید پودر سوربیتول در مقیاس آزمایشگاهی
- ۱۸- بررسی استخراج کاراگینان از جلبک قرمز و فرآیند تصفیه آن به منظور استفاده در فرآورده های غذایی
- ۱۹- به کارگیری ترکیبات ضد میکروبی از پسماند انار و انگور برای کاهش بار میکروبی گوشت مرغ در کشتارگاه
- ۲۰- بکارگیری فناوری های نوین برای تولید نانو-نگهدارنده های طبیعی از ضایعات کشاورزی

طرح های پژوهشی جاری

- ۱- ارزش افزایی به زعفران از طریق تولید متابولیت های ثانویه برای صنایع غذایی و آرایشی بهداشتی
- ۲- تولید لاکتوز از آب پنیر در گرید دارویی

- ۳- ارزش افزایی به ضایعات کشتارگاهی و بسته بندی گوشت مرغ در مقیاس صنعتی
- ۴- بهبود بسته بندی محصولات شرکت مینو با رویکرد بهبود کیفیت محصولات

نظارت بر طرح‌های پژوهشی

- ۱- بررسی کاربرد حلال‌های فوق گرم در استخراج روغن‌های گیاهی
- ۲- استفاده از عصاره‌های گیاهی برای مبارزه با علف هرز سس
- ۳- تهیه آمیوه غنی سازی شده با پروتئین‌های آب پنیر دارای ویژگی ضد فشار خون
- ۴- بکارگیری سیستم چند آنزیمی تثبیت شده با استفاده از روش Mesoporous-CLEAs با هدف تولید تک مرحله ای گلوکز از نشاسته
-

فهرست مقالات علمی منتشر شده در مجلات بین المللی

1. **M. Javanmard** , N. Rokni , S. Bokaie, G. Shahhosseini(2006) Effects of gamma irradiation and frozen storage on microbial, chemical and sensory quality of chicken meat in Iran. *Food Control* 17 : 469-473.
2. **M. Javanmard** & L. Golestan (2007)Effect of Olive oil and Glycerol on Physical Properties of Whey Protein Emulsion Films, *Journal of Food Process Engineering* 31: 635-647.
3. **M.Javanmard** (2008) Effect of package whey protein edible film on quality and moisture uptake of dried peanuts, *Journal of Food Process Engineering* 31:503-516.
4. **M.Javanmard** (2007) Shelf-life of whey protein coated pistachio kernel (Pistacia Vera L.), *Journal of Food Process Engineering* Vol 31, Issue 2,247-259.
5. **Javanmard M., Bassiri A.**,(2007) Study of effects of plasticizer and relative humidity on the physical and mechanical properties of pea starch films, *Environmental science*, Vol 4(2):63-72.
6. **Javanmard M., Ahangari R., Tavakolipour H.** (2011) Effect of wheat starch edible films on rancidity and moisture uptake of pistachio kernels as a new package, *Journal of Food Process Engineering* 34: 1156-1171.
7. **Javanmard, M** (2009) Biodegradable whey protein edible films as a new biomaterials for food and drug packaging, *Journal of Pharmacological Science*. 3(5): 129-134.
8. **Javanmard, M.** (2010) Occurrence of mould counts and *Aspergillus* Species in Iranian Dried Figs at different stages of production. *Journal of Agricultural Science and Technology* Vol. 12: 331-338.
9. Madadloua, A., Emam-Djomeha,Z., Ebrahimzadeh Mousavi ,M. Ehsania, M., **Javanmard, M.** & Sheehan, D .2009. Response surface optimization of an artificial neural network for predicting the size of re-assembled casein micelles. *Computers and Electronics in Agriculture* 68: 216-221
10. **Javanmard, M.** 2009. A SWOT analysis of organic grapefruit production in Iran. *Acta Horticulturae*. 831:319-326.
11. Madadloua, A., Emam-Djomeha,Z., Ebrahimzadeh Mousavi, M. & **Javanmard, M.** 2010. A network-based fuzzy inference system for sonodisruption process of re-assembled casein

micelles. [Journal of Food Engineering](#) 98: 224–229.

12. **Javanmard**, M, Mahmoudi, H. 1387. A SWOT Analysis of Organic Dried Fig Production in Iran. [Environmental science](#), Vol 1(6):101-110.
13. **Javanmard**, M, Bahreini, Z, and Eikani, MH.2010. Fatty acid composition of the seed oil of *Salvia spinosa* L. [Herbal medicines](#) (Accepted).
14. **Javanmard**, M. 2011. Shelf-life of apples coated with whey protein concentrate-gellan gum edible coatings. [Journal of Food Biosciences and Technology](#) 1:56-62.
15. Yekrang Safakar, A. **Javanmard**, M. 2011. Comparison of Antioxidant Effects of Phenolic Grapefruit Seed Extract in Fish Oil and Palm Oil. [Food Nutrition Sciences](#) . 9(1): 49-60.
16. Ghasemalizadeh, H. **Javanmard**, M. and Bokharaei, S. 2013. Effect of thyme extract on reduction of aflatoxigenic fungi in *Ahmad Aghaie* Pistachio. [Annals of Biological Research](#). 4 (8):270-274.
17. **Javanmard**, M., Ojnordi, S, Esfandyari, M. 2013. Effect of Edible Coating Based on Whey Protein and *Zataria Multiflora* Bioss Extract on tThe Shelf Life of 'Shah Mive' Pear (*Pyrus Communis*) [Acta Horticulturae](#). 1012:427-433.
18. Hasanvand, E. Fathi, M. Bassiri, A. **Javanmard**, M. and Abbaszadeh, R. 2015. Novel starch based nanocarrier for vitamin D fortification of milk: Production and characterization. [Food and Bioproducts Processing](#) 96: Pages 264–277
19. Zonouzi, A., Auli, M., Dakheli, M. J., & Hejazi, M. A. (2016). Oil extraction from microalgae *Dunalliella* sp. By polar and non-polar solvents. [International Journal of Agricultural and Biosystems Engineering](#), 10(10), 642-645.
20. Ranjbar, N., Eikani, M.H., **Javanmard**, M. and Golmohammad, F. 2016. Impact of instant controlled pressure drop on phenolic compounds extraction from pomegranate peel. [Innovative Food Science & Emerging Technologies](#) 37, Part A: 177–183.
21. Miran, M., **Javanmard**, M. 2016. The Effect of Edible Coatings (Carboxymethyl Cellulose, Whey Protein Concentrate) on Extending Shelf-Life of Fresh-Cut Eggplant. [International Journal of Emerging Technology and Advanced Engineering](#). 6(1): 122-135.
22. Meftahizade, H., Hamidoghli, Y., Assareh, M. H., & Dakheli, M. J. (2017). Effect of sowing date and irrigation regimes on yield components, protein and galactomannan content of guar (*Cyamopsis tetragonoloba* L.) in Iran climate. [Australian Journal of Crop Science](#), 11(11), 1481-1487.
23. P. Rahnemoon, M. Sarabi Jamab, M. Javanmard Dakheli, A. Bostan, and O. Safari. 2018. Comparison of Two Methods of Solvent Extraction of Phenolic Compounds from Pomegranate (*Punica granatum* L.) Peels. [J. Agr. Sci. Tech.](#) Vol. 20: 939-952.
24. Rashvand, M., Javanmard, M., Akbarnia, A., & Sarami, S. (2019). Fusion of dielectric technique and intelligence methods in order to predict acidity and peroxide of virgin olive oil. [International Journal of Postharvest Technology and Innovation](#), 6(3), 192-202.
25. **Dakheli**, M. J. (2020). Effects of grape and pomegranate waste extracts on poultry carcasses microbial, chemical, and sensory attributes in slaughterhouse. [Food Science & Nutrition](#), 8(10), 5622-5630.
26. Gheibi, S., JANI, N. M., & **DAKHELI**, M. J. (2021). The Effects of Aqueous Extracts of Propolis Obtained from Different Extraction Methods as a Natural Preservative on Raw Milk. [Iranian Journal of Biosystems Engineering](#), 52(2), 211-221.

27. Farhadi, S., & **Javanmard, M.** (2021). Mechanical and physical properties of polyethylene/sour cherry shell powder bio-composite as potential food packaging. *Food Science & Nutrition*, 9(6), 3071-3077.
28. Mousavi, S. A., Nateghi, L., **Javanmard Dakheli, M.**, Ramezan, Y., Piravi-Vanak, Z., Paidari, S., & Mohammadi Nafchi, A. (2022). Effects of incorporation of Chavir ultrasound and maceration extracts on the antioxidant activity and oxidative stability of ordinary virgin olive oil: identification of volatile organic compounds. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 16(5), 4236-4250.
29. Farhadi, S., **Javanmard, M.**, & Mahdavi, S. (2022). Effects of Nanomaterial Reinforced Fibrous Casing of Sugarcane Bagasse on the Adsorption of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Smoked Sausages. *ACS Food Science & Technology*.
30. Afshari, K., **Javanmard Dakheli, M.**, Ramezan, Y., Bassiri, A., & Ahmadi Chenarbon, H. (2022). Physicochemical and control releasing properties of date pit (*Phoenix dactylifera* L.) phenolic compounds microencapsulated through fluidized-bed method. *Food Science & Nutrition*.
31. Moradi, D., Ramezan, Y., Eskandari, S., Mirsaeedghazi, H., & **Dakheli, M. J.** (2022). Optimization of polyphenol recovery from potato peel and its incorporation into low-density polyethylene films activated by cold plasma. *Biomass Conversion and Biorefinery*, 1-15.
32. Ganjizadeh Zavareh, S., **Javanmard Dakheli, M.**, & Tajeddin, B. (2021). Optimization of biodegradable paper cup packaging coated with whey protein isolate and rice bran wax as potential popcorn package. *Food Science & Nutrition*, 9(12), 6762-6775.
33. **Javanmard Dakheli, M.**, & Shavandi, M. (2022). Novel pulsed infrared radiation: Effect on microbial, chemical and sensory properties of saffron (*Crocus sativus* L.). *Journal of Applied Microbiology*, 133(3), 1757-1768.
34. Moradi, D., Ramezan, Y., Eskandari, S., Mirsaeedghazi, H., & **Dakheli, M. J.** (2022). The enhanced yield of polyphenols and antioxidant activity from onion peel (*Allium cepa* L.) and its incorporation into low-density polyethylene films. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 16(2), 1325-1339.
35. **Pourshahbazi, H.**, **Javanmard, M.** & **Salehirad, A.** (2022). Novel oxygen scavenger screw-cap for shelf-life improvement in virgin olive oil packaging during storage. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 1-7.
36. Bayati, A., **Javanmard, M.**, Eikani, M. H., & Sharifi, A. (2022). The Effect of Starch Isolation Method on Morphological and Physicochemical Properties of Zagros Oak (*Quercus brantii* var. Persica) *Starch. Starch-Stärke*, 2200016.
37. Moradi, D., Ramezan, Y., Eskandari, S., Mirsaeedghazi, H., & **Dakheli, M. J.** (2023). Plasma-treated LDPE film incorporated with onion and potato peel extract—A food packaging for shelf life extension on chicken thigh. *Food Packaging and Shelf Life*, 35, 101012.

فهرست مقالات علمی منتشر شده در مجلات فارسی

1. **Javanmard, M.** 1387. The use of biopolymers in food industries. *Human and Environment*. 654:54-66.
2. **Javanmard, M.**, Ramazan, Y. 1388. Application of edible coatings incorporated Sage (*Salvia officinalis*) alcoholic extract for inhibition of *Aspergillus flavus* growth on the pistachio kernel. *Medicinal Plants*. 30(2): 61-70.
3. **Javanmard, M.**, Golestan, L. 1389. Water vapor permeability of whey protein edible. *Iranian Chemical*

Engineering. 9: 4-12.

4. Garousi, F., **Javanmard, M.**, Hassani, F. 1387. Application of whey protein edible film and gellan gum for Apricot. *Iranian Journal of Food Science & Industry* 2: 54-65.
 5. Hassani, F., **Javanmard, M.**, Grousi, F. 1389. Shelflife of whey protein- rice bran oil coated kiwi. *Iranian Food Science and Technology Research Journal* 6(3): 158-167.
 6. **Javanmard, M.** Golestan, L. 1387. Whey protein edible film biodegradability in compost. *Environmental Science and Technology* (Accepted).
 7. Bahramian F, **Javanmard, M.** 2010. Shelf-life stability of fresh-cuts melon coated with whey protein stored at low temperatures, *Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology*, 5 (2) :53-62
 8. **Javanmard, M.**, Lighvani, H., Ghiassi, B., Rashidi, M. 1391. Extraction and purification of glycomacropeptide (GMP) from whey as a source of protein in Phenylketonuria diet. *Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology*, 2: 93-100.
 9. Aali, M., Zenouzi, A. ؛ **Javanmard Dakheli, M.** and Hejazi M.A. 2017. Lipid Extraction from *Dunalliella* sp. by Ultrasonic Waves. *Innovative Food Technologies*. Volume 4, Issue 16, Summer 2017, Page 13-20.
 10. Rahnemoon, P., **Javanmard Dakheli, M.**, Bostan, A. 2018. The effect of alginate coating containing pomegranate peel extract on shelf life, texture and color characteristics of chicken breast meat. *Innovative Food Technologies*. Articles in Press.
 11. **Javanmard, M.**, & Akbari, A. 2020. Antimicrobial effects of pomegranate peel extract on *Lactobacillus plantarum* and shelf life of Thousand Island dressing. *Journal of Food and Bioprocess Engineering*, 3(1), 7-14.
 12. Seyedi, S., **Javanmarddakheli, M.**, Shekarabi, A., Shavandi, M., & Farhadi, S. (2021). Reduction of acrylamide by orange waste extract phenolic compounds in potato chips. *Journal of Food and Bioprocess Engineering*, 4(1), 75-81.
۱۳. لشگری، س، جوانمرد، م. ۱۳۹۳. ارزیابی اثرات آنتی اکسیدانی عصاره استونی و متانولی دانه ذرت خوشه ای در مقایسه با در چربی دنبه گوسفند TBHQ. نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۰(۱): ۵۴-۴۶.
۱۴. تفرشی، ف، جوانمرد، م. فهم دانش، م. ۱۳۹۲. اثر فیلم های پلیمری پوشانده شده با پاداکسنده طبیعی (عصاره رزماری) در جلوگیری از اکسایش کره. فصلنامه علوم و فناوری های نوین غذایی. ۱: ۴۸-۳۷.
۱۵. لطفی نیا، س. جوانمرد داخلی، م. و محمدی نافچی، ع. ۱۳۹۳. بکارگیری فوم نشاسته حاوی اسانس روغنی دارچین برای جلوگیری از رشد کپک در نان بسته بندی شده. نشریه پژوهشهای صنایع غذایی/ جلد ۴۲ شماره ۳/ سال ۳.
۱۶. محمدی، ج. میردامادی، س. ، جوانمرد، م.، بصیری، ع. ۱۳۹۵. اثر ریزپوشانی بر قابلیت زنده مانگی لاکتوباسیلوس ... فناوری های نوین غذایی. ۱۳: ۴۳-۳۱.
۱۷. ابراهیمی، م. ، بصیری، ع. جوانمرد ، م. و عباس زاده ، ر. ۱۳۹۶. ارزیابی ویژگیهای کاربردی پوششهای برپایه آرد تولید شده از دو نان مسطح ایرانی و یک نان حجیم نشریه پژوهشهای صنایع غذایی. شماره/ ۲۷ سال ۴ صفحات ۳۷ - ۴۸.
۱۸. سیاری ، آ. ، جوانمرد داخلی، م. صرامی، ش. ۱۳۹۷. تأثیر انجماد ترموالکترونیک بر ویژگی های فیزیکیوشیمیایی، خصوصیات حسی و کیفیت میکروبی گوشت قرمز علوم و صنایع غذایی شماره ۷۵، دوره ۱۵، ۶۱-۷۱.
۱۹. توکلی پور، ح. ، زبرجانی، ل. و جوانمرد داخلی، م. ۱۳۹۷. مقایسه تأثیر عصاره مریم گلی و زیره سبز در جلوگیری از توکسین زایی

قارچ آسپرژیلوس فلاووس در مغز پسته. نشریه ی نوآوری در علوم و فناوری غذایی / سال دهم / شماره ی دوم ۳۷-۴۵.

۲۰. رضائی فر، م. جوانمرد داخلی، م. و زنوزی، ع. ۱۳۹۷. به کارگیری فناوری خلأ بخار خلأ (VSV) - - برای کاهش بار میکروبی ذرت دانه ای. بهداشت مواد غذایی دوره ۸، شماره ۳، پیاپی ۳۱، پاییز ۷۳-۸۸.

فهرست مقالات ارائه شده در همایش های داخلی

- ۱- جوانمرد، م و هان، ج اچ. بررسی امکان تهیه فیلم زیست سازگار از نشاسته نخود و تاثیر رطوبت نسبی و پلاستیسیز بر ویژگی های فیزیکی و مکانیکی آن شانزدهمین بین المللی صنایع غذایی - گرگان. ۱۳۸۵
- ۲- جوانمرد، م. غذاهای منجمد : تاریخچه، فرهنگ مصرف و بهداشت تولید. اولین همایش غذا های منجمد - آستان قدس - مشهد. ۱۳۸۴
- ۳- اولین سمینار بسته بندی پسته - مشهد
- ۴- اولین کنگره بین المللی فارماکولوژی و گیاهان دارویی - تهران
- ۵- دوازدهمین کنگره مهندسی شیمی ایران - دانشگاه سهند تبریز
- ۶- بررسی نگرش و برداشت باغداران انجیر و گریپ فروت ایران به تولید میوه های ارگانیک. اولین همایش ملی کشاورزی و توسعه پایدار. ایران - شیراز. اسفند ۸۸.
- ۷- تامین، توزیع و مصرف مواد غذایی در شهرها. اولین همایش ملی سلامت شهری. ایران تهران. اردیبهشت ۸۹.
- ۸- عالمی، ف و جوانمرد، م. مروری بر پرورش ارگانیک حیوانات. دومین همایش ملی انجمن هلستاین ایران. ایران - تهران. خرداد ۱۳۸۹
- ۹- یکرنگ صفاکار، آ و جوانمرد، م. ۱۳۸۹. ارزیابی اثرات آنتی اکسیدانی عصاره فنلی هسته گریپ فروت در روغن پالم. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران- تهران. آبان ماه ۱۳۸۹.
- ۱۰- جوانمرد، م و توکلی پور، ح. ۱۳۸۹. اثر بازدارندگی پوشش خوراکی مغز پسته با پایه کنسانتره پروتئینی آب پنیر و عصاره آویشن شیرازی بر تولید سم آفلاتوکسین نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران- تهران. آبان ماه ۱۳۸۹.
- ۱۱- جوانمرد، م، امجدی، ز. ۱۳۹۲. بررسی مقاومت حرارتی آنزیم پکتین متیل استراز در لیمو ترش ایرانی. نخستین کنفرانس ملی توسعه کیفیت، راهبردی فراگیر در سلامت غذا. تهران- ایران
- ۱۲- جوانمرد، م. ۱۳۹۲. فناوری های نوین در بسته بندی برای افزایش ماندگاری غذاهای تخمیری. اولین همایش ملی تحقیق و توسعه ی صنایع تخمیری. کرج- ایران، سخنرانی کلیدی.
- ۱۳- جوانمرد، م. ۱۳۹۳. فناوری های نوین در بسته بندی مواد غذایی. دومین همایش ملی پلیمرهای پیشرفته غذا. تهران- ایران، سخنرانی کلیدی.
- ۱۴- جوانمرد، م. ۱۳۹۳. فناوری های نوین در صنایع غذایی. نخستین کنفرانس ملی توسعه کیفیت، راهبردی فراگیر در سلامت غذا. تهران- ایران، سخنرانی کلیدی.
- ۱۵- جوانمرد، م. ۱۳۹۹. ایجاد ارزش افزوده به ضایعات و فرآورده های جنبی صنایع شیر. بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه خوزستان

...

فهرست مقالات ارائه شده در همایش های بین المللی

- 1- Study of chemical and microbiological characteristics of sturgeon products in Iran, world veterinary congress, Tunisia-Tunis 23-25 Sep 2002.

- 2- Effects of gamma irradiation and frozen storage on the microbiological, chemical and organoleptic properties of chicken meat, Future of Food Engineering, CIGR Conference, **Warszawa- Poland**, 26-28 April 2006.
 - 3- Shelf-life of whey protein coated pistachio kernel (*Pistacia Vera L.*), 3rd CIGR Conference section 6, **Naples – Italy**, 24-26 Sep. 2007.
 - 4- A SWOT analysis of organic grapefruit production in Iran. Horticultural economics and management. **Chiang-mai Thailand**. 2010
 - 5- Application of edible coating based on methycellulose and *Zataria multiflora* extract for grape. 7th International Postharvest Symposium. **Kuala lumpur- Malaysia**. 2012.
 - 6- Vacuum-Steam-Vacuum a new approach for food decontamination. 33rd EFFoST International Conference: Sustainable Food Systems - Performing by Connectin.12-14 November ,**Rotterdam, The Netherlands**, 2019.
- ...

ثبت اختراع

- ۱- ثبت اختراع " تهیه فیلم خوراکی از نشاسته گندم " کارفرما: سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران. محل ثبت: اداره کل ثبت شرکتها و مالکیت صنعتی، سال ۱۳۸۶.
- ۲- ثبت اختراع " فرمولاسیون جدید اسانس آویشن شیرازی برای کنترل بیماری کپک خاکستری انگور در اثر *Botrytis cinerea* " محل ثبت: اداره کل ثبت شرکتها و مالکیت صنعتی، سال ۱۳۹۱.
- ۳- ثبت اختراع " ساخت جاذب اتیلن برپایه زئولیت حاوی پرمنگنات پتاسیم و کاربرد آن در افزایش ماندگاری قارچ دکمه ای " محل ثبت: اداره کل ثبت شرکتها و مالکیت صنعتی، سال ۱۳۹۲.
- ثبت اختراع " تهیه پوشش فیبروزی از باگاس نیشکر جهت تولید بسته بندی زیست تخریب پذیر سوسیس. محل ثبت: اداره کل ثبت شرکتها و مالکیت صنعتی، سال ۱۴۰۲.

سوابق راهنمایی پایان نامه

کارشناسی ارشد:

- ۱- بررسی ماندگاری برش های میوه خربزه پوشش داده شده با پروتئین آب پنیر در دمای سرد (۵ درجه سانتی گراد)
- ۲- بررسی ماندگاری برش های هویج پوشش داده شده با پروتئین آب پنیر در دمای سرد (۵ درجه سانتی گراد)
- ۳- تهیه فیلم خوراکی از نشاسته گندم و امکان کاربرد آن در مواد غذایی
- ۴- پوشش دهی کیوی با کمک پروتئین آب پنیر و روغن سبوس برنج
- ۵- پوشش دهی زغالو با کمک پروتئین آب پنیر و روغن سبوس برنج
- ۶- بررسی تاثیر ترکیبات فنلی خام هسته گریپ فروت بر پایداری روغن ماهی
- ۷- بررسی تاثیر عصاره آویشن شیرازی بر قارچ آسپرژیلوس فلاووس در پوشش خوراکی

- ۸- بررسی اثرات تیمارهای مختلف اسمزی و روش های خشک کردن بر روی برخی شاخص های کیفی کشمش (واریتته بیدانه عسکری)
- ۹- بسته بندی سوسیس و کالباس در فیلم های خوراکی تهیه شده از ایزوله پروتئینی آب پنیر
- ۱۰- مطالعه اثر ضد میکربی اسانس سماق در بسته بندی گوشت (مشاور)
- ۱۱- مطالعه اثر ضد میکربی اسانس دارچین در بسته بندی گوشت
- ۱۲- بررسی تاثیر عصاره آویشن شیرازی در پوشش خوراکی آب پنیر بر ماندگاری میوه گلابی
- ۱۳- بررسی تاثیر عصاره آویشن شیرازی در پوشش خوراکی آب پنیر بر ماندگاری میوه هلو انجیری
- ۱۴- بررسی تاثیر عصاره آویشن شیرازی در پوشش خوراکی متیل سلولز بر ماندگاری میوه انگور عسگری بی دانه
- ۱۵- بررسی پوشش های خوراکی حاوی عصاره آویشن شیرازی بر کیفیت ماندگاری تخم مرغ
- ۱۶- ساخت جاذب های پتاسیم پرمنگناتی نگهداری شده بر روی زئولیت برای مهار کردن گاز اتیلن و بررسی اثر آن در افزایش ماندگاری قارچ خوراکی
- ۱۷- سیستم بسته بندی فعال جاذب اتیلن بر پایه فیلم برای افزایش ماندگاری میوه کیوی
- ۱۸- بررسی کیفیت گیاه تازه شوید تحت تاثیر بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته
- ۱۹- اثر آنتی اکسیدان های طبیعی پوشاننده شده بر فیلم پلی اتیلن با دانسیته پائین در جلوگیری از اکسیداسیون کره
- ۲۰- بکارگیری بسته بندی فعال مهارکننده اکسیژن جهت افزایش ماندگاری نان سنگک
- ۱۲- بکارگیری فوم نشاسته حاوی اسانس روغنی گیاهی برای جلوگیری از رشد کپک و بهبود ماندگاری نان بسته بندی شده
- ۲۲- بهینه سازی فرمولاسیون پوشش خوراکی متیل سلولز و عصاره آویشن شیرازی با هدف بهبود ماندگاری انگور
- ۲۳- استخراج و خالص سازی گلیکوماکروپپتید (GMP) از آب پنیر به عنوان منبع پروتئینی غذای بیماران مبتلا به فنیل کتونوری
- ۲۴- نگهداری مغز گردوی تازه با فناوری اتمسفر اصلاح شده
- ۲۵- تهیه فیلم های پلیمری پلی اتیلن با دانسیته پائین با قابلیت جذب اتیلن برای افزایش ماندگاری میوه کیوی
- ۲۶- بررسی تاثیر عوامل ضد میکروبی طبیعی مستخرج از ضایعات کشاورزی برای افزایش ماندگاری توت فرنگی
- ۲۷- طراحی بسته بندی هوشمند برای تشخیص سریع فساد و تازگی گوشت مرغ
- ۲۸- تولید پودر چربی
- ۲۹- نگهداری برش های تازه بادمجان در شرایط کنترل شده
- ۳۰- به کارگیری عصاره انار برای افزایش ماندگاری و حذف افزودنی های شیمیایی از سس هزار جزیره

...

دکتری تخصصی:

۱. تهیه فیلم خوراکی از پروتئین آب پنیر و امکان کاربرد آن در بسته بندی مواد غذایی
۲. استخراج ترکیبات ضد میکروبی از پوست انار با روش های نوین و ارزیابی اثر نانوعصاره تولیدی بر ماندگاری گوشت مرغ
۳. به کارگیری ترکیبات ضد میکروبی از پسماند انار و انگور در ماندگاری گوشت مرغ در کشتارگاه
۴. بسته بندی جاذب اکسیژن برای درب بسته بندی روغن زیتون
۵. الکترورسی پلی اتیلن ترفتالات با ماده جاذب اکسیژن اکسالات برای بسته بندی روغن زیتون
۶. بررسی ویژگی های فیزیکی شیمیایی و مکانیکی پوشش های فیبروز بر پایه سلولز لینتر پنبه و باگاس نیشکر برای تولید بسته بندی فعال جاذب هیدروکربن های پلی آروماتیک دود و با خاصیت پوشش آنتی اکسیدانی برای سوسیس حرارت دیده

۷. بهینه‌سازی فرآیند تولید فرآورده حجیم شده ذرت و برنج با فناوری پرتو مادون قرمز و مقایسه آن با فرآیند پیوسته و مادون قرمز پالسی و غنی‌سازی با ویتامین
۸. بهینه‌سازی فرآیند استخراج و خالص‌سازی و اصلاح نشاسته از گونه بلوط ایرانی (*Quercus persica*) و بررسی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و حسی ژل شیر حاوی نشاسته‌های تولیدی
۹. ریزدرون پوشانی اسانس‌های لیموترش و نارنج به روش بستر شناور، بررسی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی ریزپوشینه و سینتیک رهایش در آدامس