**به نام آنکه جان را فکرت آموخت**

****

**اطلاعات شخصي:**

نام و نام خانوادگي: مسعود رضائي

استاد گروه فرآوری محصولات شیلاتی دانشكده علوم دريائي دانشگاه تربيت مدرس

**سابقه تحصيلي:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **مدرك** | **دانشگاه** | **رشته** | **تاریخ اخذ** |
| ليسانس | دانشگاه تهران | شيلات و محيط زيست | 1372 |
| فوق ليسانس | دانشگاه تربيت مدرس | شيلات | 1375 |
| دكتري | دانشگاه تربيت مدرس | شيلات (فرآوري محصولات شیلاتی) | 1382 |

**آدرس:**

 مازندران ـ نور ـ دانشكده منابع طبيعي و علوم دريایي تربيت مدرس ـ گروه فرآوری محصولات شیلاتی

تلفن : 44553366 ـ011 نمابر : 44553499 ـ 011

آدرس الكترونيكي: rezai\_ma@modares.ac.ir

**زمينه هاي علمي مورد علاقه:**

1. فناوری های نوین در فرآوری آبزیان
2. نگهداری محصولات شیلاتی

**انتشارات علمي:**

**مجلات بین المللی**

1. Tabarsa, M., Dabaghian, E.H., You, S., Yelithao, K., Cao, R., **Rezaei, M**., Alboofetileh, M., Bita, S.(2020).The activation of NF-κB and MAPKs signaling pathways of RAW264.7 murine macrophages and natural killer cells by fucoidan from *Nizamuddinia zanardinii.* International Journal of Biological Macromolecules.148 (1): 56-67.
2. Khezri M., Rezaei M., Mohabbati Mobarez A., Zolfaghari M. (2019). The change in heat inactivation of Escherichia coli O157:H7 after entering into the viable but nonculturable state in salted silver carp. Caspian Journal of Environmental Science. Final Acceptrance.
3. Hamzeh, A., **Rezaei, M**., Motamedzadegan, A., Khodabandeh, S., Noruzinia, M. (2019).Optimization of Antioxidant Peptides Production from the Mantle of Cuttlefish (*Sepia pharaonis*) Using RSM and Fractionation. Journal of Aquatic Food Product Technology. 28(4): 392-401.
4. Khalili, M. A.,  Abedian Kenari, M., Rezaei, M., Mirzakhani, M. K. (2019). Antioxidant and Antibacterial Effects of Vitamins C and E Alone or a Combination on Microalgae (Nannochloropsis oculata) Paste Quality during Cold Storage. Journal of Aquatic Food Product Technology. 28 (19): ..
5. Rezanejad, R., Heidarieh, M., Ojagh, S.M., **Rezaei, M**., Raeisi, M., Alishahi, A. (2019).Values of antioxidant activities (ABTS and DPPH) and ferric reducing and chelating powers of gamma-irradiated rosemary extract. Radiochimica Acta. Article in Press.
6. Jannat Alipour, H., **Rezaei, M**., Bahareh Shabanpour, B., Tabarsa, M (2019). Edible green seaweed, Ulva intestinalis as an ingredient in surimi-based product: Chemical composition and physicochemical properties. Journal of Applied Phycology. (31): 2529–2539.
7. Jannat Alipour, H., **Rezaei, M.,** Bahareh Shabanpour, B., Tabarsa, M., Rafipour, F. (2019). Addition of seaweed powder and sulphated polysaccharide on shelf\_life extension of functional fish surimi restructured product.Journal of Food Science and Technology, 56(8):3777-3789.
8. Alboofetileh, M., **Rezaei, M**., Tabarsa, M., You, S. G., Mariatti, F., Cravotto, G. (2019). Subcritical water extraction as an efficient technique to isolate biologically-active fucoidans from Nizamuddinia zanardinii. International Journal of Biological Macromolecule. (128): 244–253
9. Taghizadeh Andevari, Gh., **Rezaei, M**., Tabarsa, M., Rustad, T. (2019).Extraction, Partial Purification and Characterization of Alkaline Protease from Rainbow Trout (*Oncorhynchus Mykiss*) Viscera. Aquacultre. (500): 458-463.
10. Alboofetileh, M**., Rezaei, M**., Tabarsa, M. You.S. G.(2018). Ultrasound-assisted extraction of sulfated polysaccharide from Nizamuddinia zanardinii: Process optimization, structural characterization and biological properties. Journal of Food Process Engineering. DOI: 10.1111/jfpe.12979
11. Alboofetileh, M., Rezaei, M., Tabarsa, M.(2019). Bioactivities of Nizamuddinia zanardinii sulfated polysaccharides extracted by enzyme, ultrasound and enzyme-ultrasound methods. Journal of Food Science and Technology.56 (3): 1212-1220.
12. Rabiei, S., Nikoo, M., **Rezaei, M.,** Rafieian-kopaei, M.(2019). Antioxidant and cytotoxic properties of protein hydrolysates obtained from enzymatic hydrolysis of Klunzinger's mullet (*Liza klunzingeri*) muscle. Brazilian Journal of Pharmaceutical Science. 55.<http://dx.doi.org/10.1590/s2175-97902019000218304>
13. Rabiei, S., Rezaei, M.,  [Abasian](http://ijbms.mums.ac.ir/?_action=article&au=115677&_au=Zahra++Abasian), Z., Khezri, M.,Nikoo, M., Rafieian-kopaei, M., [Anjomshoaa](http://ijbms.mums.ac.ir/?_action=article&au=115680&_au=Maryam++Anjomshoaa), M. (2019). The protective effect of Liza klunzingeri protein hydrolysate on carbon tetrachloride-induced oxidative stress and toxicity in male rats. Iranian Journal of Basic Medical Sciences. 22 (10):1203-1210.

1. Abdollahi, M., [Damirchi](https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0141813018336274?via%3Dihub#%21), S., [Shafafi](https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0141813018336274?via%3Dihub#%21), M., [**Rezaei**](https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0141813018336274?via%3Dihub#%21)**, M.,** [Ariaii](https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0141813018336274?via%3Dihub#%21), P. (2019). Carboxymethyl cellulose-agar biocomposite film activated with summer savory essential oil as an antimicrobial agent. [International Journal of Biological Macromolecules](https://www.sciencedirect.com/science/journal/01418130).(126):561-568.
2. Alboofetileh, M., **Rezaei, M**., Tabarsa, M., Rittà, M., Donalisio, M., Mariatti, F., You, S. G., Lembo, D., Cravotto, G. (2019). Effect of different non-conventional extraction methods on the antibacterial and antiviral activity of fucoidans extracted from Nizimuddinia zanardinii. [International Journal of Biological Macromolecules](https://vivo.nkn.uidaho.edu/vivo/display/J01418130). (124): 131-137.
3. Abdollahi, M., **Rezaei, M.,** Jafarpour, A., Undeland, I. (2019). Effect of microbial transglutaminase and setting condition on gel properties of blend fish protein isolate recovered by alkaline solubilisation/isoelectric precipitation. International Journal of Food Science & Technology 54(3), 762-770.
4. Pezeshk, S., Ojagh., S.M., Rezaei, M., Shabanpour, B.(2019). Fractionation of Protein Hydrolysates of Fish Waste Using Membrane Ultrafiltration: Investigation of Antibacterial and Antioxidant Activities. Probiotics and Antimicrobial Proteins. 11(3):1015-1022.
5. Abdollahi, M., Rezaei, M., Jafarpour, A., Undeland, I. (2018). Sequential extraction of gel-forming proteins, collagen and collagen hydrolysate from gutted silver carp (Hypophthalmichthys molitrix), a biorefinery approach. Food Chemistry. (242): 568-578.
6. Alboofetileh, M., **Rezaei, M.**, Tabarsa, M. (2019). Enzyme-assisted extraction of Nizamuddinia zanardinii for the recovery of sulfated polysaccharides with anticancer and immune-enhancing activities. Journal of Applied Phycology. 31(2):1391–1402.
7. Rostami, Z., Tabarsa, M., You, S., **Rezaei, M.** (2018). Structural characterization and RAW264.7 murine macrophage stimulating activity of a fucogalactoglucan from Colpomenia peregrine. Journal of Food Science and Technology. 55(11):4650–4660.
8. [Salehi, M](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=Salehi%20M%5BAuthor%5D&cauthor=true&cauthor_uid=29746968)., [Tabarsa, M](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=Tabarsa%20M%5BAuthor%5D&cauthor=true&cauthor_uid=29746968)., [Amraie, M](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=Amraie%20M%5BAuthor%5D&cauthor=true&cauthor_uid=29746968).,  [Anvari, M](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=Anvari%20M%5BAuthor%5D&cauthor=true&cauthor_uid=29746968)., [Rezaei, M](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=Rezaei%20M%5BAuthor%5D&cauthor=true&cauthor_uid=29746968)., [Smith, BM](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=Smith%20BM%5BAuthor%5D&cauthor=true&cauthor_uid=29746968). (2018). Characterization of rheological and structural properties of a gum from Balangu seeds. [International Journal of Biological Macromolecules](https://vivo.nkn.uidaho.edu/vivo/display/J01418130). 117:294-300.
9. Alboofetileh, M., **Rezaei, M.,** Hosseini, H., Abdollahi, M.**(2018)**. Morphological, physico-mechanical, and antimicrobial properties of sodium alginate–montmorillonite nanocomposite films incorporated with marjoram essential oil. Journal of Food Processing and Preservation. 42 (5). DOI: 10.1111/jfpp.13596
10. Hamzeh, A., **Rezaei, M**., Motamedzadegan, A., Khodabandeh, S., Noruzinia, M. (2018).Anti-proliferative and Anti-oxidative Activities of Cuttlefish (*Sepia pharaonis*) Protein Hydrolysates as Affected by Degree of Hydrolysis. Journal of Food Measurement and Characterization. 12 (2): 721-727.
11. Rabiei, S., Nikoo, M., Rezaei, M., Rafieian-kopaei, M.(2017). Marine-Derived Bioactive Peptides with Pharmacological Activities- A Review. Vol-11(10): KE01-KE06. DOI: 10.7860/JCDR/2017/28672.10753.
12. Jannat Alipour, H., **Rezaei, M.,** Bahareh Shabanpour, B., Tabarsa, M **(2018)**. Effects of sulfated polysaccharides from green alga Ulva intestinalis on physicochemical properties and microstructure of silver carp surimi. Food Hydrocolloids (74) 87-96.
13. Jokar Borazjani, N., Tabarsa, M., you, S., **Rezaei, M.** (2017). Effects of extraction methods on molecular characteristics, antioxidant properties and immunomodulation of alginates from *Sargassum angustifolium.* International Journal of Biological Macromolecules (101) 703–711.
14. Jokar Borazjani, N., Tabarsa, M., you, S., **Rezaei, M.** (2018). Purification,molecular properties, structural characterization, and immunomodulatory activities of water soluble polysaccharides from *Sargassum angustifolium*. International Journal of Biological Macromolecules . (109) 793-802
15. Jokar Borazjani, N., Tabarsa, M., you, S., **Rezaei, M.** (2017). Improved immunomodulatory and antioxidant properties of unrefined fucoidans from Sargassum angustifolium by hydrolysis. Journal of Food Science and Technology. 54(12):4016–4025.
16. Rostami, Z., Tabarsa, M., **Rezaei, M.** (2017). Relationship between molecular weights and biological properties of alginates extracted by different methods from *Colpomenia peregrine*. Process Biochemistry. (58) 289-297.
17. Abdollahi, M., **Rezaei, M.**, Jafarpour, A., Undeland, I. (2017). Dynamic rheological, microstructural and physicochemical properties of blend fish protein recovered from kilka (*Clupeonella cultriventris*) and silver carp (*Hypophthalmichthys molitrix*) by the pH-shift process or washing-based technology. Food Chemistry. (229): 695-709.
18. Alinejad, M., Motamedzadegan, A., **Rezaei, M.,** & Regenstein, J. Mac. (2017). The Impact of Drying Method on the Functional and Antioxidant Properties of Whitecheek Shark (*Carcharhinus dussumieri*) Protein Hydrolysates. *Journal of Food Processing and Preservation*, *41*(1), e12972.
19. Aalinejad, M., Motamedzadegan, A., Rezaei, M., Regenstein, J. M. (2017). Gelatin films containing hydrolysates from whitecheek shark (Carcharhinus dussumieri) meat. Journal of Aquatic Food Product Technology. 26 (4) 420-430.
20. Zamani, A., Madani, R., **Rezaei, M.,** & Benjakul, S. (2017). Antioxidative Activitiy of Protein Hydrolysate from the Muscle of Common Kilka ( *Clupeonella cultriventris caspia* ) Prepared Using the Purified Trypsin from Common Kilka Intestine. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, *26*(1), 2–16.
21. Karimian-Khosroshahi, N.,Hosseini, H.,Rezaei, M.,Khaksar, R.,Mahmoudzadeh, M.(2016). Effect of Different Cooking Methods on Minerals, Vitamins, and Nutritional Quality Indices of Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*). International Journal of Food Properties. (19):2471–2480.
22. Mohajer, S., **Rezaei, M.,** Hosseini, F. (2016).Physico-chemical and microstructural properties of fish gelatin/agar bio-based blend films. Carbohydrate Polymer. 157 (2017) 784–793.
23. Khezri, M., **Rezaei, M.,** Rabiey, S., Garmsiri, E. (2016). Antioxidant and Antibacterial Activity of Three Algae from Persian Gulf and Caspian Sea. ECOPERSIA. 4(2): 1427-1437.
24. Bahram, S., **Rezaei, M.,** Soltani, M., Kamali, A., Ojagh, S.M., Abdollahi, M., Khezri Ahmadabad, M. (2016). Effect of whey protein concentrate coating cinamon oil on quailty and shelf life of refrigrated beluga sturegeon (*huso huso*)" . Journal of Food Quality. 39 (6):  743–749.
25. Javidi, Z., Hosseini, F., **Rezaei, M.** (2016). Development of flexible bactericidal films based on poly(lactic acid) and essential oil and its effectiveness to reduce microbial growth of refrigerated rainbow trout. LWT - Food Science and Technology. (72): 251-260.
26. Javidi, Z., Hosseini, F., **Rezaei, M.** (2016). Efficient gas barrier properties of multi-layer films based on poly (lactic acid) and fish gelatin. International Journal of Biological Macromolecules.(92) 1205–1214.
27. Hasanzati Rostami, A., Motamedzadegan, A., Hosseini., S. E., **Rezaei, M.,** Kamali, A.(2016). Evaluation of plasticizing and antioxidant properties of silver carp protein hydrolysates in fish gelatin film. Journal of Aquatic Food Product Technology. 26 (4)  457-467.
28. Rahimi, F., Tabarsa, M., **Rezaei, M.** (2016). Ulvan from green algae Ulva intestinalis: optimization of ultrasound-assisted extraction and antioxidant activity. Journal of Applied Phycology. (28)2979–2990.
29. Hosseini, F., **Rezaei, M.,** Zandi, M., Farahmand Ghavi, F. (2016). Effect of fish gelatin coating enriched with oregano essential oil on the quality of refrigerated rainbow trout fillet. Journal of Aquatic Food Product Technology. 25(6): 835-842.
30. Hosseini, F., **Rezaei, M.,** Zandi, M., Farahmand Ghavi, F. (2016). Development of bioactive fish gelatin/chitosan nanoparticles composite films with antimicrobial properties. Food Chemistry. 194: 1266–1274.
31. Alboofetileh, M., **Rezaei, M.,** Hosseini, H., Abdollahi, M. (2016). Efficacy of activated alginate-based nanocomposite films to control Listeria monocytogenes and spoilage flora in rainbow trout slice. Journal of Food Science and Technology. 53(1):521–530
32. Anvari, M., Tabarsa, M., Caoc, R., Youd, S., Joyner, S.H., Behnam, S., **Rezaei, M.** (2016). Compositional characterization and rheological properties of an anionic gum from Alyssum homolocarpum seeds. Food Hydrocolloids. (52) 766–773.
33. Hosseini, F., **Rezaei, M.,** Zandi, M., Farahmand Ghavi, F. (2016). Preparation and characterization of chitosan nanoparticles-loaded fish gelatin-based edible films. Journal of Food Process Engineering. 39: 521-529.
34. Behnam, S., Anvari, M., **Rezaei, M.,** Soltanian, S., Safari, R. **(2015)**. Effect of nisin as a biopreservative agent on quality and shelflife of vacuum packaged rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) stored at 4 °C. Journal of Food Science and Technology. 52(4):2184–2192.
35. Kazemi, M., **Rezaei, M.** **(2015)**. Antimicrobial effectiveness of gelatin-alginate film containing oregano essential oil for fish preservation. Journal of food Safety. 35: 482-490.
36. Atef, M., **Rezaei, M.,** Rabi B. **(2015)**. Characterization of physical, mechanical, and antibacterial properties of agar-cellulose bionanocomposite films incorporated with savory essential oil. Food Hydrocolloids. (45)150-157.
37. Safari, P., **Rezaei, M.,** Shaviklo, A. M. **(2015)**. The optimum conditions for the extraction of antioxidant compounds from the Persian Gulf green algae (Chaetomorpha sp.) using response surface methodology. Journal of Food Science and Technology. 52: 2974-2981.
38. Ariaii, P., Tavakolipour, H., **Rezaei, M.,** Elhami Rad, A. H. **(2015)**. Effects of methylcellulose coating enriched with pimpinella affinis oil on the quality of silver carp fillet under refrigerator storage condition. Journal of Food Processing and Preservation. 39: 1647–1655.
39. Anvari, M., **Rezaei, M.** King, S. M. **(2015)**. Biochemical quality and polyunsaturated fatty acids content assessments in cold-smoked kutum (Rutilus frisii kutum): effect of smoking time. International Journal of Food Properties. (18):64–72.
40. Hosseini, F., **Rezaei, M.,** Zandi, M., Farahmand Ghavi, F. **(2015)**. Bio-based composite edible films containing Origanum vulgare L. essential oil. Industrial Crops and Products. (67):403–413.
41. Hosseini, F., **Rezaei, M.,** Zandi, M., Farahmand Ghavi, F. **(2015)**. Fabrication of bio-nanocomposite films based on fish gelatin reinforced with chitosan nanoparticles. Food Hydrocolloids. (44) 172-182.
42. Oujifard, A., Seyfabadi, J., Abedian Kenari, A.M., **Rezaei, M.** **(2015)**. Growth response and tail-muscle fatty acid quality of Pacific white shrimp, Litopenaeus vannamei (Boone) fed with diets containing different levels of rice protein concentrate. Iranian Journal of Fisheries Sciences 14 (1), 188-200.
43. Bahmani, A.Z., **Rezaei, M.,** Hosseini, S.V., Hosseini, S.F., Alishahi, A., Mehraj, A., Regenstein, J. M. **(2014)**. Effect of Delayed Icing on the Microbiological Chemical and Sensory Properties of Caspian Sea Golden Grey Mullet Liza aurata. Journal of Aquatic Food Product Technology, 23:542–551.
44. Hosseini, S.V., Abedian-Kenari, A., **Rezaei, M.,** Nazari, R.M., Mohseni, M., Sanchez, X.F **(2014)**. Influence of the Dietary Addition of Butylated-Hydroxytoluene and Lipid Level on the Flesh Lipid Quality of Beluga Sturgeon (Huso huso) During Frozen StorageJournal of Aquatic Food Product Technology, 23:394–408.
45. Atef, M., **Rezaei, M.,** Rabi B. **(2014)**. Preparation and characterization agar-based nanocomposite film reinforced by nanocrystalline cellulose. International Journal of Biological Macromolecules.70: 537–544.
46. Rabiey, S., Hosseini, H. **Rezaei, M.** **(2014)**. Use Carum copticum essential oil for controlling the Listeria monocytogenes growth in fish model system. Brazilian Journal of Microbiology.45 (1): 89–96.
47. Ariaii, P., Tavakolipour, H., **Rezaei, M.,** Elhami Rad, A. H. **(2014)**. Properties and antimicrobial activity of edible methylcellulose based film incorporated with Pimpinella affinis oil. European Journal of Experimental Biology, 4(1):670-676.
48. Khojastehnazhand, M., Khoshtaghaza, M.H, Mojaradi, B., **Rezaei, M.,** Goodarzi, M., Saeys, W. **(2014)**. Comparison of Visible–Near Infrared and Short Wave Infrared hyperspectral imaging for the evaluation of rainbow trout freshness. Food Research International, (56) 25-34.
49. Hosseini, H., Mahmoudzadeh, M., **Rezaei, M.,** Mahmoudzadeh, L., Khaksar, R., Karimian Khosroshahi, N., Babakhani, A. **(2014)**. Effect of different cooking methods on minerals, vitamins and nutritional quality indices of kutum roach (Rutilus frisii kutum), Food Chemistry, (148) 86-91.
50. Abdollahi, M., **Rezaei, M.,** Farzi, Gh. **(2014)**. Influence of chitosan/clay functional bionanocomposite activated with rosemary essential oil on the shelf-life of fresh silver carp. International Journal of Food Science & Technology. (49) 811-818.
51. Alboofetileh, M., **Rezaei, M.,** Hosseini, H., Abdollahi, M.**(2014)**. Antimicrobial activity of alginate/clay nanocomposite films enriched with essential oils against three common foodborne pathogens. Food Control. (36) 1-7.
52. Abdolahzadeh, E., **Rezaei, M.,** Hosseini, H. **(2014)**. Antibacterial activity of plant essential oils and extracts: The role of thyme essential oil, nisin, and their combination to control Listeria monocytogenes inoculated in minced fish meat. Food Control. (35) 177-183.
53. Alboofetileh, M., **Rezaei, M.,** Hosseini, H., Abdollahi, M. **(2014)**. Effect of nanoclay and cross-linking degree on the properties of alginate-based nanocomposite film. Journal of Food Processing and Preservation. 38: 1622–1631.
54. Bahram, S., **Rezaei, M.,** Soltani, M., Kamali, A., Ojagh, S.M., Abdollahi, M. **(2014)**.Whey protein concentrate edible film activated with cinnamon essential oil. Journal of Food Processing and preservation. 38:1251-1258.
55. Zamani, A., **Rezaei, M.,** Madani, R., Habibi Rezaie, M. **(2014)**. Trypsin Enzyme from Viscera of Common Kilka (Clupeonella cultriventris caspia): Purification, Characterization and Its Compatibility with Oxidants and Surfactants. Journal of Aquatic Food Product Technology, 23 (3), 237-252.
56. Ojagh, M., **Rezaei, M.,** Razavi, H. **(2014)**. Improvement of the storage quality of frozen rainbow trout by chitosan coating Incorporated with cinnamon oil. Journal of Aquatic Food Product Technology, 23(2), 146-154.
57. Hosseini, F., Zandi, M., **Rezaei, M.,** Farahmand Ghavi, F. **(2013)**. Two-step method for encapsulation of oregano essential oil in chitosan nanoparticles: Preparation, characterization and in vitro release study. Carbohydrate polymers. (95) 50-56.
58. Abdollahi, M., Alboofetileh, M., **Rezaei, M.,** Behrooz, R. **(2013)**.Comparing physicho-mechanical and thermal properties of alginate nanocomposite films reinforced with organic and/or inorganic nanofillers. Food Hydrocolloids. (32) 416-424.
59. Rabiey, S., Hosseini, H. **Rezaei, M.** **(2013)**. The hurdle effect of bunium persicum essential oil, smoke and nacl for controlling the listeria monocytogenes growth in fish model systems.Journal of Food Safety. 33: 137–144.
60. Alboofetileh, M., **Rezaei, M.,** Hosseini, H. M., Abdollahi, M. **(2013)**. Effect of montmorillonite clay and biopolymer concentration on the physical and mechanical properties of alginate nanocomposite films. Journal of Food Engineering. 117: 26-33.
61. Abdollahi, M., Alboofetileh, M., Behrooz R., **Rezaei, M.,** Miraki, R. **(2013)**. Reducing Water Sensitivity of Alginate Bio-nanocomposite Film Using Cellulose Nanoparticles. International Journal of Biological Macromolecules. (54) 166–173.
62. Pezeshk, S., **Rezaei, M.,** Hosseini, H. **(2013)**. Evaluation of shelf-life of live and gutted fish treated with a shallot extract. Journal of Food Processing and Preservation. 37: 970-976.
63. Delfieh, P., **Rezaei, M.,** Hosseini, H., Hosseini, S.V., Zohrehbakhsh, E. Regenstein, J.M. **(2013)**. Effects of Cooking Methods on Proximate Composition and Fatty Acids Profile of Indian White Prawn (Fenneropenaeus indicus). Journal of Aquatic Food Product Technology. 22:353–360.
64. Etemadi, H., **Rezaei, M.,** Abedian Kenari, A., Hosseini, F. **(2013)**. Combined Effect of Vacuum Packaging and Sodium Acetate Dip Treatment on Shelf Life Extension of Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*) during Refrigerated Storage. Journal of agricultural science and technology. 15: 929-939.
65. Hosseini, F., **Rezaei, M.,** Zandi, M., Farahmand Ghavi, F. **(2013)**. Preparation and functional properties of fish gelatin-chitosan blend edible films. Food Chemistry. 136: 1490-1495.
66. Anvari, M., **Rezaei, M.** King, S. M. **(2013)**. Effects of previous gutting on biochemical changes and profile of long-chain polyunsaturated fatty acids in cold-smoked kutum ( Rutilus frisii kutum) stored at room temperature (25 ± 2c). Journal of Food Biochemistry, 37 (6): 742–747.
67. Javadian, S. R., **Rezaei, M.,** Soltani, M., Kazemian, M., Pourgholam, R. **(2013)**. Effects of thawing methods on chemical, biochemical and microbial quality of frozen whole rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). Journal of Aquatic Food Product Technology. 22:168-177.
68. Jafarpour, A., Hajiduon, H., **Rezaei, M.** **(2012)**. A Comparative Study on Effect of Egg White, Soy Protein Isolate andPotato Starch on Functional Properties of Common Carp (Cyprinus carpio) Surimi Gel. Journal of Food Processing and Technology. 3(11). 1000190 <http://dx.doi.org/10.4172/2157-7110.1000190>.
69. Abdollahi, M., **Rezaei, M.,** Farzi, Gh. **(2012)**. A novel active bionanocomposite film incorporating rosemary essential oil and nanoclay into chitosan. Journal of Food Engineering, 111: 343-350.
70. Abdollahi, M., **Rezaei, M.,** Farzi, Gh. **(2012)**. Improvement of active chitosan film properties with rosemary essential oil for food packaging. International Journal of Food Science & Technology, 47, 847–853.
71. Oujifard, A., Seyfabadi, J., Abedian Kenari, A.M., **Rezaei, M.** **(2012)**. Growth and apparent digestibility of nutrients,fatty acids and amino acids in Paciﬁc white shrimp, Litopenaeus vannamei, fed diets with rice protein concentrate as total and partial replacement of ﬁsh meal. Aquaculture 342-343: 56 – 61.
72. Tabarsa, M., **Rezaei, M.,** Ramezanpour, Z., Waaland, J. R., Rabiei, R. **(2012)**. Chemical compositions of the marine algae Gracilaria salicornia (Rhodophyta) and Ulva lactuca (Chlorophyta) as potential food source. Journal of the Science of Food and Agriculture. 92 (12): 2500-2506.
73. Tabarsa, M., **Rezaei, M.,** Ramezanpour, Z., Waaland, J. R., Rabiei, R. **(2012)**. Fatty acids, amino acids, mineralcontents and proximate composition of some brown seaweeds. Journal of Phycology, 48, 285 –292.
74. Hamzeh, A., **Rezaei, M.** **(2012)**. The Effects of Sodium Alginate on Quality of Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*) Fillets Stored at 4 ± 2◦C. Journal of Aquatic Food Product Technology. 21:14–21.
75. Naseri, M., **Rezaei, M.** **(2012)**. Lipid Changes during Long-Term Storage of Canned Sprat. Journal of Aquatic Food Product Technology. 21:48–58.
76. Oujifard, A., Seyfabadi, J., Abedian Kenari, A.M., **Rezaei, M.** **(2012)**. Fish meal replacement with rice protein concentrate in a practical diet for the Pacific white shrimp, Litopenaeus vannamei Boone, 1931. Aquaculture International. 20:117-129.
77. Nazemroaya, S., Sahari, M.A. and **Rezaei, M.** **(2011)**. Identification of fatty acid in mackerel (scomberomorus commersoni) and shark (carcharhinus dussumieri) fillets and their changes during six month of frozen storage at -18°c. Journal of Agricultural Science and Techology. 13: 553-566.
78. Bahmani, A.Z., **Rezaei, M.,** Hosseini, S.V., Regenstein, J. M., Bohme, K., Alishahi, A., Yadollahi, F. **(2011)**. Chilled storage of golden gray mullet (Liza aurata). lWT Food sciences and Technology, 44, 1894-1900.
79. Taghizadeh Andevari, G., **Rezaei, M.** **(2011)**. Effect of gelatin coating incorporated with cinnamon oil on the quality of fresh rainbow trout in cold storage. International Journal of Food Science & Technology, 46 (11), 2305-2311.
80. Naseri, M., **Rezaei, M.,** moieni, S., Hosseini, H., Eskandari, S. **(2011)**. Effects of different filling media on the oxidation and lipid quality of canned silver carp (Hypophthalmichthys molitrix). International Journal of Food Science & Technology, 46 (6), 1149-1156.
81. Pezeshk, S., **Rezaei, M.,** Hosseini, H. **(2011)**. Effects of turmeric, shallot extracts, and their combination on quality characteristics of vacuum-packaged rainbow trout stored at 4 ± 1 °c. Journal of Food Sciences, 76 (6), 387-391.
82. Esmaeili kharyeki, M., **Rezaei, M.,** Motamedzadegan, A. **(2011)**. The effect of processing conditions on physico-chemical properties of whitecheek shark (Carcharhinus dussumieri) skin gelatin. International Aquatic Research.3: 63-69.
83. Ojagh, M; Sahari, M. A; **Rezaei, M.** **(2011)**. Applicability of ß-Carotene and green tea polyphenols as two natural antioxidants in Preservation of common kilka with ice. International Journal of Agriculture: 1(4), 174-181.
84. Soltanian, S., Behnam, S., **Rezaei, M.,** Safari, R., and Anvari, M. **(2011)**. Nisin as a preservative for rainbow trout (Onchorynchus mykis). Online Journal of Veterinary Research. 15 (4): 354-365.
85. Naseri, M., **Rezaei, M.,** Moeni, S., Hosseini, H., Eskandari, S. **(2010)**. Effect of different precooking methods on chemical composition and lipid damage of silver carp (Hypophthalmichthys molitrix) muscle International Journal of Food Science and Technology, 45, 1973–1979.
86. Ojagh, M., **Rezaei, M.,** Razavi,. H., Hosseini, M. H. **(2010)**. Development and evaluation of a novel biodegradable film made from chitosan and cinnamon essential oil with low affinity toward water. Food Chemistry, 122: 161–166.
87. Ojagh, M., **Rezaei, M.,** Razavi,. H., Hosseini, M. H. **(2010)**. Effect of chitosan coatings enriched with cinnamon oil on the quality of refrigerated rainbow trout. Food Chemistry, 120, 193–198.
88. Hosseini, S. V., Abedian-Kenari, A., Regenstein, J.M; **Rezaei, M**; Nazari, Moghaddasi, M; Kabolie, S.A; Grantf, A.M. **(2010)**. Effects of alternative dietary lipid sources on growth performance and fatty acid composition of Beluga sturgeon, Huso huso, juveniles. Journal of World Aquaculture Society. 4: 471-489.
89. Hosseini, S.V Abedian-Kenari, A; **Rezaei, M**; Nazari, R.M; Rabbani, M. **(2010)**. Influence of the in vivo addition of alpha-tocopheryl acetate with three lipid sources on the lipid oxidation and fatty acid composition of Beluga sturgeon, Huso huso, during frozen storage. Food chemistry, (118): 341-348.
90. Ghanbari, M., **Rezaei, M.,** Soltani, M., Shahhosseini, GH. **(2009)** .Production of bacteriocin by a novel Bacillus sp.Strain RF 140 an intestinal bacterium of Caspian Frisian Roach (Rutilus frisii kutum). Iranian Journal of Veterinary Research, 3: 267-272.
91. Ghanbari, M., **Rezaei, M.,** Jami, M., Nazari, R. **(2009)** Isolation and characterization of Lactobacillus species rom intestinal content of beluga (Huso huso) & Persian sturgeon (Acipenser persicus).Iranian Journal of Veterinary Research. 27 (10): 152-157.
92. Abedian Kenari, A; Regenestein-joe, M; Hosseini, S.V; Rezaei,M; Tahergorabi, R; Nazari, R.M; Moghadasi, M;Kabolli, S.A.**(2009)**. Amino acids and fatty acids composition of cultured Beluga (Huso huso) of different ages. Journal of Aquatic Food Product Technology.18:245-265.
93. Nazemroaya, s; Sahari, M.A; **Rezaei, M.** **(2008)**.Effect of frozen storage on fatty acid composition and changes in lipid content of Scomberomorus commersoni and Carcarhinus dussumieri. Journal of Applied Ichthyology: 6: 1-5.
94. **Rezaei, M**; Hosseini, S.F. **(‬2008).** Quality assessment of farmed rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) during chilled storage. Journal of Food Science: 6(73): 93-96.
95. **Rezaei, M**; Montazeri, N;
96. **Rezaei, M**; Jafari, H; Sahari, M. A; Hosseini, H; Parviz، M;
97. ‬**Rezaei, M**; Hosseini, S.F; Ershad Langrudi, H; Hosseini, S.V; Safri, R. (2007). Effect of delayed icing on quality changes of iced rainbow trout (Onchorynchus mykiss). Food Chemistry, (106), 1161-1165.

**مجلات داخلی**

1. اسمعیلی خاریکی، م.، **رضائی، م.**، خدابنده، ص.، معتمدزادگان، ع. (1396). فعالیت آنتی اکسیدانی پروتئین هیدرولیزشده سر ماهی هوور مسقطی. مجله علوم و فنون شیلات. 7 (1) 57-64.
2. خضری احمدآباد، م.، رضائي، م.، محبتی مبارز، ا.، ذوالفقاری،.م. (1397). شناسایی حالت زنده اما غیر قابل کشت باکتری اشریشیا کلی Escherichia coli O157:H7 با استفاده از وارونویسی واکنش زنجیره ای پلیمراز (RT-PCR) . مجله ميكروب شناسي پزشكي ایران. پذیرش نهایی
3. مهجوریان، ع.، سعیدی اصل، م.ر.، رضائی، م.، مرتضوی، س. ع.، آریایی، پ. (1397). بررسی ویژگیهای مکانیکی، فیزیکی و ضد میکروبی فیلم زیست تخریب پذیر غنی شده با اسانس میخک حاصل از فلس ماهی سفید. بهداشت مواد غذایی. 8 (3) (31): 57-73.
4. ربیعی، ث.، نیکو، م.، **رضائی، م**.، رفیعیان کوپایی، م. اصغرزاده، س. (1398). ارزیابی اثرات ضداکسایشی و سیتوتوکسیک پپتیدهای حاصل از هیدرولیز آنزیمی و میکروبی عضله ماهی مید (*Liza klunzinger*). نشریه علمی پژوهشی فیزیولوژی و بیوتکنولوژی آبزیان. 7 (3) 29-50.
5. ربیعی، ث.، نیکو، م.، **رضائی، م**.، رفیعیان کوپایی، م. )1395). مروری بر اثرات درمانی پپتیدهای زیست فعال آبزیان در مدل های جانوری و انسان. مجله فیزیولوژی و فارماکولوژی. 2 (2) 67-79.
6. جوکار برازجانی، ن.، طبرسا، م.، **رضائی، م.** (1396). استخراج اتانولي و جداسازي حلالي تركيبات ضداكسيداني از جلبك قهوه ايSargassum angustifolium. مجله علوم و فنون شیلات. 2 (6) 1-16.
7. آل بوفتیله، م.، **رضائی، م**.، حسینی، ه. عبدالهی، م. (1396).بهبود خواص فيزيكي و مكانيكي فيلمهاي آلژينات سديم با استفاده ازنانوذرات رس. مجله علوم و صنايع غذايي ايران. 14 (66)، 315-324.
8. پزشک، س.،‌اجاق، م.، **رضائی، م.،** شعبانپور، ب. (1396). بهینه سازي پروتئین هیدرولیز شده با فعالیت آنتی اکسیدانی از امعاء و احشاء ماهی تن زردباله ((*Thunnus albacares* با آنزیم پروتامکس. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. 12، ( 3) ، 99-108.
9. رستمی، ز.، طبرسا، م.، **رضائی، م.** (1396). ویژگی های ضد اکسایشی محصولات جنبی فرآیند استخراج پلی ساکارید های جلبک قهوه ای کلپومنیا پرگرینا. فصلنامه علمی- پژوهشی فرآوری و نگهداری مواد غذایی – پذیرش نهایی.
10. محمدزاده، ب؛ **رضائی، م**؛ حسینی نژاد، م. (1395). تعيين عمر ماندگاري فيله ماهي قزل آلاي رنگين کمان (*Oncorhynchus mykiss*) پوشش داده شده با آلژينات سديم حاوي اينولين طي نگهداري در شرايط يخچال (c 2±4). مجله علوم و فنون شیلات. 6 (2) 57-74.
11. عموزاد خليلی، م.، عابدیان کناری، ع.، **رضائی، م.** (1396). اثر ويتامينهاي C و E در افزايش ماندگاري خمير جلبکي نانوکلروپسيس(*Nannochloropsis* oculata) درطول دوره نگهداري در شرايط سرد. مجله علوم و فنون شیلات. 6 (1) 49-60.
12. رحیمی، ف.، طبرسا، م.، **رضائی، م.** (1395). تأثیر شرایط استخراج به کمک امواج فراصوت بر ویژگیهای ضداکسیدانی پلی ساکاریدهای سولفاته محلول در آب جلبک سبز Enteromorpha intestinalis. مجله علوم و فنون شیلات5 (4) 85-98.
13. ذوالفقاری، م.، **رضائی، م.**، فروزنده مقدم، م.، محبتی مبارز، ا.، حسینی، ه. (1395). تاثیر شرایط استرس زا بروضعیت کشت پذیری Listeria monocytogenes در ماتریکس غذایی. مجله میکروب شناسی پزشکی ایران. 11 (5) 158-149.
14. نیکو، م.، ربیعی، ث.، **رضائی، م.**، خضری، م. (1395). پپتیدهاي ضداکسایشی استخراج شده از آبزیان: شناسایی، خالصسازي و مکانیسم اثرگذاري. نشریه فیزیولوژي و بیوتکنولوژي آبزیان. 4 (3). 99-122.
15. نورانی، ح.، جعفرپور، علی.، **رضائی، م.** (1395) بررسی کیفیت روغن استخراج شده از فرآورده های جنبی کپور معمولی (Cyprinus carpio) با استفاده از روشهای سوکسله، حلالی، فراصوت و پخت. مجله علوم و فنون شیلات. . پذیرش قطعی.
16. گرمسیری،. ا. **رضائی،م.**، باباخانی لشکان، آ.، سفری، پ. (1395). تعیین ویژگیهای ضداکسیدانی جلبک های قرمز گونه Hypnea hamulosa و Gracilaria corticata . مجله علوم و فنون شیلات. . پذیرش قطعی.
17. هاشم دباغیان، ا.، **رضائی، م.**، طبرسا، م. (1395)، استخراج اتانولی و جزءگیری حلال-حلال ترکیبات ضد اکسیدانی جلبک سبز Enteromorpha intestinalis. نشریه شیلات69 (3). 385-396.
18. کاظمی، س.م.، **رضائی، م.** (1395). ویژگی هاي فیزیکی، مکانیکی و ضد میکروبی فیلم ژلاتین ماهی آلژینات حاوي (Origanum vulgare L.) روغن ضروري مرزنجوش. مجله علوم و فنون شیلات. 5 (2)، 123-135.
19. حمزه، ع.، **رضائی، م.**، خدابنده، ص.، معتمدزادگان، ع.، نوروزي نيا، م.(1395). بهينه سازي توليد پروتئين هيدروليز شده از عضله ي ماهي مرکب ببري (Sepia pharaonis) خليج فارس به روش سطح پاسخ. مجله علوم و فنون شیلات. 5 (1) 69-82.
20. رستمی، ز.، طبرسا، م.، **رضائی، م.**(1395). ساختار شیمیایی و خواص بیولوژیک پلی ساکارید های سولفاته استخراج شده از جلبک های دریایی سبز. مجله علوم و فنون شیلات. 5 (1)، 97-116 .
21. محمدزاده، ب؛ **رضائی، م**؛ حسینی نژاد، م. (1395). استفاده از اینولین در پوشش دهی فیلۀ ماهی قزل آلای رنگین کمان (Oncorhynchus mykiss) با پایه آلژینات سدیم و بررسی تأثیر آن بر ویژگی های حسی و بافتی فرآورده سرخ شده. نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی. 5 (2)، 141-152.
22. طبری کوچکسرایی، ف.، **رضائی، م.**، آریایی، پ.، معتمدزادگان، ع.، عبدالهی، م. (1395). ارزیابی ویژگی های فیزیکی و مکانیکی فیلم خوراکی بر پایه کربوکسی متیل سلولز و کتیرا. مجله پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران 12(1)88-97.
23. ذوالفقاری، م.، **رضائی، م.**، فروزنده مقدم، م.، محبتی مبارز، ا.، حسینی، ه. (1395). مطالعه امکان ورود باکتری Listeria monocytogenes به حالت «زنده اما غیر قابل کشت» در آب نمک، فرآیند تولید ماهی شور. مجله علوم و فنون شیلات. 5 (4) 29-41 .
24. ذوالفقاری، م.، **رضائی، م.**، فروزنده مقدم، م.، محبتی مبارز، ا.، حسینی، ه. (1395). بررسی ورود باکتری Listeria monocytogenes به حالت «زنده اما غیر قابل کشت» در فرآیند حرارتی فرآوری مواد غذایی. مجله علوم و صنايع غذايي ايران. 13(58) ،69-80.
25. خضری احمدآباد، م.، **رضائي، م.،** ذوالفقاری،.م. (1395). مطالعه امکان استفاده از عصاره جلبک Enteromorpha intestinalis به منظور کنترل برخی از پاتوژن‌های غذایی. مجله علوم و صنايع غذايي ايران. 58 (13)، 81-91.
26. علی نژاد، م.، معتمدزادگان، ع.، **رضائی، م.** (1395). خواص کاربردی و فعالیت آنتی اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده کوسه چانه سفید. مجله علوم و صنايع غذايي ايران. 50 (13)، 159-169.
27. انتصاریان بیدگلی، م.ر.، **رضائی، م.**، معتمدزادگان، ع.، دریایی، ع.، (1395). بررسی اثر شرایط استخراج بر ویژگی های بافتی ژل آگار جلبک پرورشي Gracilariopsis persica به روش RSM. مجله علوم و صنايع غذايي ايران. 50)13)، 103-114.
28. کریم، ب. **رضائي، م؛** بهرامی فر، ن. ) 1394). تاثیر حلال اصلاحگر اتانول بر راندمان، پایداری اکسیداتیو و ترکیب اسیدهای چرب روغن استخراج شده از ماهی کیلکای معمولی (Clupeonella cultriventris caspia) با روش سیال فوق بحرانی 2CO. مجله علوم و فنون شیلات6 (1) 61-72.
29. میان، ر.، **رضائی، م.**، مرتضوی، م.ص. (1394). تاثیر يخ ازن دار بر كيفيت شيميايي و ميکروبي عضله ماهی طلال (Rastrelliger kanagurta) طی دوره کوتاه مدت نگهداری. مجله علوم و فنون شیلات. 4 (4): 109-120.
30. سفری، پ،. **رضائی،م.** شویک‌لو، ا. ر.، باباخانی لشکان، آ. (1394). بهينه سازي استخراج عصارة آنتي اكسيداني از جلبک دريايي خليج فارس )sp Chaetomorpha ) با كمک مايكروويو و اولتراسوند و با استفاده از روش پاسخ سطح. نشریه شیلات،68 (4)555-575.
31. انتصاریان بیدگلی، م.ر.، **رضائی، م.**، معتمدزادگان، ع.، دریایی، ع.، (1394). ارزيابی متغيرهای استخراج بر خواص ژلی آگار جلبک پرورشیGracilariopsis persica با روش سطح پاسخ RSM. مجله علمی شیلات ایران. 24 (4)، 9-21.
32. انتصاریان بیدگلی، م.ر.، **رضائی، م.**، معتمدزادگان، ع.(1394). بررسی روند تغییرات نقطه ذوب و دمای تشکیل ژل آگار جلبک پرورشی گراسیلاریوپسیز پرسیکا در شرایط مختلف استخراج. مجله بهره برداری و پرورش آبزیان،4(1)، 65-78.
33. خضری احمدآباد، م.، **رضائي، م.،** اجاق، س.م. (1394). اثر پوشش خوراکی پروتئین آب پنیر بر کیفیت میکروبی فیله ماهی قزل آلای رنگین کمان نگهداری شده در شرایط سرد. مجله علوم و صنايع غذايي ايران. . 49(12)، 11-20.
34. حمزه، ع.، رضائي، م. (1394). کاربرد آلژينات سديم غني شده با اسانس آويشن به عنوان روش جديد حفظ کيفيت فيله ماهي قزل آلاي رنگين کمان. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. 46 (12)، 229-241.
35. عبدالهی، م.، **رضائی، م.**، جعفرپور، ع. (1394). ارزیابی ویژگی های فیزویکوشیمیایی و قابلیت تشکیل ژل پروتئین ایزوله بازیافتی از ماهی کیلکای کامل و تخلیه شکمی شده به روش تغییر. pHمجله علوم و فنون شیلات.4 (3)، 101-116.
36. سفری، پ،. **رضائی،م.** شویک‌لو، ا. ر.، باباخانی لشکان، آ. (1394).تعیین فعالیت آنتی‌اکسیدانی و میزان فنول کل دوگونه جلبک دریایی خلیج‌فارس Chaetomorpha sp وColpomenia sinuosa در شرایط آزمایشگاهی (In vitro). مجله علوم وفنون دریایی.14 (1)61-70.
37. ربیعی ، ث.، حسینی.، ه. **رضائی،م.** (1393). اثر بازدارندگي اسانس زيره سياه بر رشد باكتري ليستريا مونوسيتوژنز در محيطهاي مدل شبيه(Rutilus frisii kutum) سازي شده و گوشت ماهي سفيد درياي خزر. نشريه پژوهشهاي علوم و صنايع غذايي ايران، 10 (2)، 122- 128.
38. گرمسیری،. ا.؛ **رضائی،م.** شویک‌لو، ا. ر.، باباخانی لشکان، آ. (1393). بررسی کارآمدی امواج مایکروویو در استخراج ترکیبات آنتی اکسیدانی از جلبک قرمزHypnea hamulosa و بهینه سازی شرایط استخراج با استفاده از روش سطحی پاسخ (RSM). نشریه پژوهشهاي علوم و صنایع غذایی ایران. 10 (2)،148 - 155.
39. ناصري، م.، **رضائي، م.،** وزیرزاده، آ.(1393).تغییرات چربی و ترکیب شیمیایی در شرایط متفاوت سترون سازی کنسرو ماهی کپور نقره ای(Hypophthalmichthys molitrix)،مجله بهره برداری و پرورش آبزیان،3 (2)79-98.
40. ناصري، م.، **رضائي، م.،** مرادی،ی.،افشار نادری،ا (1393).تأثیر تیمارهای مختلف حرارتی طی فرآیند کنسروسازی بر میزان برخی عناصر معدنی(آهن، روی، مس، کلسیم و سدیم) ماهی کپور نقره ای(Hypopthalmichthys molitrix)، مجله بهره برداری و پرورش آبزیان،3 (1)35-54.
41. زمانی، ع.، مدنی، ر. **رضائی، م.** (1393). مقایسه کینتیک آنزیم تریپسین تخلیص شده از ضمائم پیلوریک ماهی کیلکای معمولی (Clupeonella cultriventris caspia) با استفاده از سوبسترای سنتتیک آمیدی و استری، مجله بهره برداری و پرورش آبزیان،3 (4)25-36.
42. آریایی، پ. توکلی پور ، ح. **رضائی، م.** ، الهامی راد، ا.ح. (1392). فعالیت ضد میکروبی فیلم خوراکی متیل سلولز غنی شده با اسانس اناریجه بر روي فیلم هاي ماهی فیتوفاگ در شرایط نگهداري در یخچال، نشریه فرآوري و نگهداري مواد غذایی، 5 (1) ،13-26.
43. عبدالهی، م.، **رضائی، م.**، جعفری، ا.، غفاری، ا.، سلطان کریمی، س.(1392). ارزیابی بازده تولید، زائدات و ارزش تغذیه ای فرآورده های مختلف طی فرآوری ماهی قزل آلای رنگین کمان. علوم وفنون شیلات، 2 (4). 23-34.
44. حاجی دون، ح.، جعفرپور، س. ع.، **رضائی،م.** (1392). تاثیر پودر سفیده تخم مرغ بر ویژگیهای بافتی ژل سوریمی تهیه شده از ماهی کپور معمولی. نشریه شیلات. 66(3) ، صص 283 -296.
45. حاجی دون، ح.، جعفرپور، س. ع.، **رضائی،م.** (1392). بهبود ویژگی‌های کیفی سوریمی تهیه شده از ماهی کپور معمولی (Cyprinus carpio) با استفاده از ایزوله پروتیینی سویا. نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی. 2 (1)93 -108.
46. محمدزاده، ب.، رضائي، م. (1392). اثر پلي فنلهاي چاي سبز بر تغييرات ميكروبي و شيميايي ماهي قزل‌آلاي‌رنگين‌كمان(Oncorhynchus mykiss) به هنگام نگهدار ي در يخ. مجله ﻋﻠﻮﻡ ﻭ ﺻﻨﺎﻳﻊ ﻏﺬﺍﻳﻲ ﺍﻳﺮﺍن،38 (10)، 1-8.
47. بهرام، س.، **رضائي، م.،** سلطانی، م.، کمالی، ا.، اجاق، مهدی (1392). فعالیت ضدمیکروبی فیلم خوراکی پروتئین آب پنیر غنی شده با اسانس دارچین بر روي فیله هاي فیل ماهی در شرایط نگهداري در یخچال. نشریه شیلات آزاد شهر. .1 (7)،97-106.
48. زمانی، ع.، **رضائی، م.**، مدنی، ر. (1392) مقایسه برخی از خصوصیات کینتیکی و بیوشیمیایی آنزیم تریپسین ماهی کیلکای معمولی (Clupeonella cultriventris caspia) با تریپسین تجاری (Porcine). نشریه شیلات. 66 (2) صص 146-158.
49. ربیعی ، ث.، حسینی.، ه. **رضائی،م.**، موسوی، ط. (1392). اثر بازدارندگی اسانس زنیان بر رشد باکتری Listeria monocytogenes در مدل عصاره و گوشت ماهی سفید. مجله علوم تغذيه و صنايع غذايي ايران. 8(2 )، 71-80.
50. سفری، پ،. **رضائی،م.** شویک‌لو، ا. ر.، باباخانی لشکان، آ. (1392). تأثیر نوع و نسبت حلال بر فعالیت آنتیاکسیدانی عصاره جلبک سبز خلیج فارس(Chaetomorpha sp) در روش استخراج غوطه وري ، مجله بهره برداری و پرورش آبزیان،2 (4)159-170.
51. گرمسیری،. ا. سفری، پ،. **رضائی،م.** شویک‌لو، ا. ر.، باباخانی لشکان، آ. (1392). میزان فنول کل و فعالیت آنتی اکسیدانی جلبک قرمز (Hypnea hamulosa) خلیج فارس، مجله بهره برداری و پرورش آبزیان، 2 (3) 37-48.
52. رئوفی راد، م.، **رضائی،م.** شویک‌لو، ا. ر (1392) بررسی اثرات آنتی­اکسیدانی روغن هسته‌ی انار(Punica granatum L.) بر روند اکسیداسیونی روغن ماهی حاصل از کیلکای معمولی. مجله بهره برداری و پرورش آبزیان،2 (3) 49-62.
53. تقي زاده اندواري، ق.، رضائي، م. (1391). اثرپوشش ژلاتين همراه با اسانس دارچين بر دوره ماندگاري فيله ماهي قزل آلاي رنگين کمان (Oncorhynchus mykiss) در طول نگهداری در دمای یخچال. مجله علمی شیلات 21، (1)، 13-24.
54. محمدزاده، ب.، رضائي، م. (1391). تاثير غوطه وري ماهي کامل و تخليه شکمي شده قزل آلاي رنگين کمان (Oncorhynchus mykiss) در عصاره چاي سبز بر کيفيت ماندگاري به هنگام نگهداري در يخ. نشریه پژوهشهاي علوم و صنایع غذایی ایران. 8 (2)، 158-168.
55. خضری احمدآباد، م.، **رضائي، م.،** اجاق، س.م.، باباخانی، آ. (1391). افزایش زمان ماندگاری ماهی کیلکای معمولی (Clupeonella cultriventiris) منجمد با استفاده از آنتی اکسیدان های طبیعی. مجله بهره برداری و پرورش آبزیان. 1 (1) ، 27-39.
56. اسمعیلی خاریکی، م.، **رضائی، م.**، معتمدزادگان، ع. (1391). تأثیر شرایط فرآوری بر بازده استخراج و نقطه ذوب ژلاتین پوست کوسه چانه سفید. نشریه پژوهشهاي علوم و صنایع غذایی ایران، 8 (2)، 150-157.
57. باباخاني، آ.، **رضائي، م.،** رضایی، ک.، سیف آبادی، ج. (1391). بهینه سازی استخراج ترکیبات آنتی اکسیدانی جلبک قهوه‌ای Sargassum angustifolium خلیج فارس به روش استخراج به کمک مایکروویو، نشریه شیلات. 65 (3)، صص 243-255.
58. باباخاني، آ.، **رضائي، م.،** رضایی، ک.، سیف آبادی، ج. (1391). استفاده از عصاره جلبک قهوه ای سارگاسوم (Sargassum angustifuliom) به عنوان آنتی اکسیدان در نگهداری گوشت چرخ شده ماهی کیلکای معمولی (cultiventris Clupeonella) در یخچال، نشریه شیلات. 66 (1)، صص 1-13.
59. اسمعیلی خاریکی، م.، **رضائی، م.**، معتمدزادگان، ع. (1391). تأثیر شرایط فرآوری بر قدرت ژل ژلاتین پوست کوسه چانه سفید (Carcharhinus dussumieri. مجله الکترونیک فراوری و نگهداری مواد غذایی. جلد 2، 1-14.
60. خضری احمدآباد، م.، **رضائي، م.،** اجاق، س.م. (1391). اثر آسکوربیک اسید به همراه پوشش پروتئین آب پنیر بر ماندگاری ماهی قزل آلای رنگین کمان در دمای یخچال: ارزیابی بار میکروبی و ویژگی های شیمیایی. مجله علوم تغذيه و صنايع غذايي ايران. شماره 3، 69-78.
61. پزشك، س.، **رضائي، م.،**راشدی، ح.، حسيني، ه. (1391). مطالعه اثر ضد ‌باكتريايي و ضد اکسيداسيوني عصاره زردچوبه (Curcuma Longa) در شرايط آزمايشگاهي بر ماهي قزل­آلاي­رنگين­کمان (Oncorhynchus mykiss). مجله علوم و صنايع غذايي ايران. 35(9)، 77-87.
62. تقي زاده اندواري، ق.، رضائي، م. (1391). اثر پوشش ژلاتيني بر ويژگي هاي شيميايي، ميکروبي و حسي فيله ماهي قزل آلاي رنگين کمان (Oncorhynchus mykiss) در دماي يخچال. مجله ﻋﻠﻮﻡ ﻭ ﺻﻨﺎﻳﻊ ﻏﺬﺍﻳﻲ ﺍﻳﺮﺍن. 37(9)، 67-76.
63. قنبري، م؛ **رضائي، م؛** سلطاني، م؛ شاه حسيني، غ. (1391). تاثير تلقيح Lactobacillus casei، به عنوان يک نگهدارنده زيستي بر کيفيت ميکروبي و شيميايي فرآورده دودي ماهي سفيد. مجله ﻋﻠﻮﻡ ﻭ ﺻﻨﺎﻳﻊ ﻏﺬﺍﻳﻲ ﺍﻳﺮﺍن، 33 (1)، 27-34.
64. اجاق، س. م.؛ رضائي، م.؛ رضوي ، س. ه. حسيني، س. ه. (1391). مطالعه اثر ضد ‌باكتريايي اسانس پوست دارچين (Cinnamomum zeylanicum) در شرايط آزمايشگاهي در برابر پنج باكتري عامل فساد غذايي. فصلنامه علوم و صنايع غذايي ايران، 35 (9) صص 67-76.
65. اجاق، س. م.؛ رضائي، م.؛ رضوي ، س. ه. حسيني، س. ه. (1391). اثر پوشش هاي آنتي ميكروبي در افزايش ماندگاري ماهي قزل آلاي رنگين كمان. فصلنامه علوم و صنايع غذايي ايران، 34 (9) صص 13-23.
66. سقایی، ر.، معتمدزادگان، ع.، **رضائی، م.** (1390). بررسی تاثیر آنزیم ترانس گلوتامیناز بر میزان مهاجرت پروتئین های میوفیبریلار از سطح مشترک امولسیون به فاز آبی به روش سطح پاسخ. مجله فرآوری و تولید مواد غذایی. 2، 27-44.
67. زمانی، ع.، **رضائی، م.**، مدنی، ر. (1390) اثرات برخی عوامل بیوشیمیایی بر فعالیت آنزیم تریپسین روده و ضمائم پیلوریک کیلکای معمولی (Clupeonella cultriventris caspia ) برای جلوگیری از پدیده هضم دیواره شکمی در محیطin-vitro. مجله ﻋﻠمي شيلات ﺍﻳﺮﺍن، 4 صص 53-62.
68. عبداله زاده، ا.، **رضائي، م.،** حسيني، ه.، صفري، ر.، یعقوب زاده، ز. (1390). اثر مهاری نایسین بر لیستریا مونوسایتوژنز تلقیح شده به گوشت چرخ شده و سوریمی ماهی. مجله دانشگاه علوم پزشکی فسا. سال اول، شماره 4، 166-171.
69. اسمعیلی خاریکی، م.، **رضائی، م.**، معتمدزادگان، ع. (1390). بررسی روند تغییرات سختی ژل و وزن ملکولی ژلاتین پوست کوسه چانه سفید در شرایط مختلف استخراج. مجله فرآوری و تولید مواد غذایی.1 (1)ک 51-58.
70. عبدالهی، م.، رضایی، م.، فرزي، غ. (1390). تهیه و ارزیابی خصوصیات نانوکامپوزیت زیست تخریب پذیر کیتوزان/ نانورس جهت کاربرد در بسته بندي مواد غذایی. نشریه پژوهشهاي علوم و صنایع غذایی ایران، جلد 7، شماره 1، 79-71.
71. محمدزاده، ب.، رضائي، م. (1390). اثرعصاره چاي سبز بر كيفيت چربي ماهي قزل آلاي رنگين كمان(Oncorhynchus mykiss) . نشریه شیلات. 64 (1). 93-85.
72. **رضائي، م.،** پزشك، س.، حسيني، ه.، اسكندری، س. (1390). اثر آنتي اكسيداني عصاره موسير، عصاره زرد چوبه و تركيب آنها بر تغييرات چربي ماهي قزل آلاي رنگين کمان بسته بندی شده در خلاء. مجله علوم و صنايع غذايي ايران. سال 8، شماره 28، 56-47.
73. عبداله زاده، ا.، **رضائي، م.،** حسيني، ه.، صفري، ر. (1390). تاثير نايسين و اسانس آويشن شيرازي به تنهايي و توأم با يكديگر بر جمعيت ليستريا مونوسيتوژن تلقيح شده در گوشت چرخ شده ماهی فیتوفاگ. مجله علوم تغذيه و صنايع غذايي ايران، سال 6، شماره 4، 20-13.
74. پزشك، س.، **رضائي، م.،** حسيني، ه. (1390) اثر ضد باكتريايي و ضد اكسيداسيوني عصاره موسير بر زمان ماندگاري ماهي قزل آلاي رنگين كمان در شرايط ﺷﺮاﻳﻂ ﻧﮕﻬﺪاري ﺳﺮد (1±4 درﺟﻪ ﺳﺎﻧﺘﻲﮔﺮاد) . مجله علوم تغذيه و صنايع غذايي ايران. سال 6، شماره 2، 19-11.
75. حمزه، ع.، رضائي، م. (1390). اثرات ضداكسيداسيوني و ضد باكتريايي پوشش آلژينات سديم به همراه اسانس آويشن بر فيله ماهي قزل آلاي رنگين کمان نگهداری شده در یخچال. مجله علوم تغذيه و صنايع غذايي ايران، سال 6، شماره 3، 20-11.
76. حمزه، ع، رضائي، م. (1390). بررسي تغييرات اسيدهاي چرب فيله ماهي قزل آلاي رنگين كمان پوشيده شده با آلژينات سديم طي نگهداري. فرآوری و تولید مواد غذایی. سال 1، شماره 1، 68-51.
77. ﻧﺎﺻﺮﻱ، م؛ ﺭﺿﺎﺋﻲ، م؛ معيني، س؛ ﺣﺴﻴني، ه؛ اسکندري، س. (1390). تغييرات چربي و ترکيب اسيدهاي چرب ماهي کپور نقره اي طي مراحل کنسروسازي. مجله ﻋﻠﻮﻡ ﻭ ﺻﻨﺎﻳﻊ ﻏﺬﺍﻳﻲ ﺍﻳﺮﺍن، 8 (32): صص 11-20.
78. باباخاني، آ.، **رضائي، م.،** حسيني، ه.، بهرامي فر، ن. (1389). تأثير روشهاي پخت بر تركيبات بدن و اسيدهاي چرب عضله ماهي سفيد درياي خزر (Rutillus frisii kutum). مجله علوم و فنون دريايي. سال 9، شماره 1، 48-37.
79. سوري نژاد، ا.، كلباسي مسجدشاهي، م.، **رضائي، م.،** خدابنده، ص. (1389). تأثير القائ تريپلوييدي بر بهبود شاخص هاي كيفي گوشت ماهيان تمام ماده قزل آلاي رنگين كمان در سال دوم. مجله علوم و فنون دريايي. سال 9، شماره 1، 60-73.
80. اوجي فرد، ا.، رضايي، م.، سيف آبادي، س.ج.، عابديان كناري، ع. (1389). تاثير مدت زمان نگهداري در سردخانه بر تغييرات فيزيكي، شيميايي و حسي ميگوي وانامي پرورشی ( (Litopenaeus vannamei. نشریه شیلات، 63 (4)، 256-243.
81. ناصري، م.، **رضائي، م.،** عباسي، م. (1389). تغييرات چربي طي نگهداري طولاني مدت كنسرو ماهي كيلكاي معمولي. نشریه شیلات. 63 (3)، 242-229.
82. اعتمادي، ح؛ ﺭﺿﺎﺋﻲ، م؛ ﻋﺎﺑﺪﻳﺎﻥ ﻛﻨﺎﺭﻱ، ع. م. (1388). بررسي اثر استات سديم و بسته بندي در خلاء بر ويژگي هاي ميكروبي, حسي و زمان ماندگاري ماهي قزل آلاي رنگين كمان نگهداري شده در شرايط سرد. مجله ﻋﻠمي شيلات ﺍﻳﺮﺍن، 4 صص 1-12.
83. رضائي، م. منتظري جويباري، ن.، حيدري، م. (1388) مطالعه مقدار بار باكتريايي و مقدار آمين هاي بيوژنيك قزل آلاي رنگين كمان (Oncorhynchus mykiss) در طول زمان نگهداري در يخ. مجله علوم و صنايع غذايي ايران. دوره 7 شماره1، صص 61-70.
84. سوری نژاد، ا.، کلباسی، م.ر.، خدابنده، ص.، **رضائی، م.** (1388). مقایسه روند تکامل تخمدان ماهیان تمام ماده دیپلوئید و تریپلوئید قزل آلای رنگین کمان (Onchorhynchus mykiss) در طول سال دوم پرورش. مجله زیست شناسی ایران. 22(1)، صص 11-123.
85. اجاق، م؛ **رضائي، م؛** خرمگاه، م.(1388). مقايسه تركيبات مغذي و اسيدهاي چرب عضلات كپور معمولي Cyprinus carpio)) و كپور علفخوار (Ctenopharyngodon idella). مجله علوم و صنايع غذايي ايران. 6 (1)، صص 77-83.
86. اعتمادي، ح؛ ﺭﺿﺎﺋﻲ، م؛ ﻋﺎﺑﺪﻳﺎﻥ ﻛﻨﺎﺭﻱ، ع. م.(1387). پتانسيل آنتي باكتريايي وآنتي اكسيداني عصاره رزماري (Rosmarinus officinalis) در افزايش عمر ماندگاري ماهي ﻗﺰﻝ ﺁﻻﻱ ﺭﻧﮕين ﻛﻤﺎﻥ (Oncorhynchus mykiss). مجله ﻋﻠﻮﻡ ﻭ ﺻﻨﺎﻳﻊ ﻏﺬﺍﻳﻲ ﺍﻳﺮﺍن، 5 (4) صص 67-77.
87. ﻧﺎﺻﺮﻱ، م؛ ﺭﺿﺎﺋﻲ، م.(1387). ﺍﺛﺮﺍﺕ ﺩﻣﺎﻱ ﻧﮕﻬﺪﺍﺭﻱ ﺑﻪ ﺣﺎﻟﺖ انجماد
88. ﻧﺎﺻﺮﻱ، م؛ ﺭﺿﺎﺋﻲ، م؛ عباسي، م؛ جم، س؛. ﺣﺴﻴني، ه؛ ﺳﺒﺰﻭﺍﺭﻱ، ﺍ. (1387). تاثیر دوره سرد سازي اوليه بر چربي عضله و محيط پركننده
89. قنبري، م؛ **رضائي، م؛** سلطاني، م؛ شاه حسيني، غ. (1387). بازدارندگي رشد ليستريا منوسيتوژنز با باكتري هاي اسيد لاكتيك در قطعات استريل گوشت ماهي سفيد دودي (kutum Rutillus frisii). مجله علوم و صنايع غذايي ايران. 5 (3)، صص27- 36.
90. بابازاده، م., معيني، س. **رضائي، م.،** صفري، ر. (1387) ارزيابي برخي از تغييرات شيميايي و ارگانولپتيك در ماهي سفيد نگهداري شده در دماي 18- درجه سانتيگراد. مجله ﻋﻠﻮﻡ ﺩﺭﻳﺎﻳﻲ ﺍﻳﺮﺍﻥ، 1و2، صص31-37.
91. **رضائي، م؛** جواديان، ر؛ سحري، م. ع.(1386). ﺍﺭﺯﻳﺎبي ﻛﻴﻔﻲ و بررسي تغييرات چربي ﻣﺎﻫﻲ آمور(Ctenopharyngodon idella) نگهداري شده در يخ. مجله منابع طبيعي ايران. 60 (2)، صص545-553.
92. خرمگاه، م؛ **رضائي، م؛** اجاق، م؛ بابا خاني لشكان، آ. (1386). مقايسه ارزش هاي تغذيه اي و اسيدهاي چرب امگا-3 عضله هاي پشتي و شكمي كپور معمولي Cyprinus carpio) ) وحشي و پرورشي. مجله علوم دريايي ايران. 6 (3 و4)، صص 31-38.
93. ﻋﻠﻮﻱ ﻳﮕﺎﻧﻪ ، م. ص؛ ﻋﺎﺑﺪﻳﺎﻥ ﻛﻨﺎﺭﻱ ، ع. م ؛ ﺭﺿﺎﺋﻲ ، م. (1386). اﺛﺮ ﺍﺳﺘﻔﺎﺩﻩ ﺍﺯ ﭘﻮﺩﺭ ﮔﺎﻣﺎﺭﻭﺱ ﻭ ﺭﻭﺩﺧﺎﻧﻪ ﺍﻱ ﺑﻪ ﻋﻨﻮﺍﻥ ﻣﻜﻤﻞ ﻏﺬﺍﻳﻲ ﺑﺮ ﺭﺷﺪ ﻭ ﺑﻘﺎﻳﺎﻱ ﻻﺭﻭ ﻣﺎﻫﻲ ﻗﺰﻝ ﺁﻻﻱ ﺭﻧﮕين ﻛﻤﺎﻥ(Oncorhynchus mykiss). ﭘﮋﻭﻫﺶ ﺳﺎﺯﻧﺪﮔﻲ ﺍﻳﺮﺍﻥ. 77 (4)، صص113-123.
94. محسني ﻣﺮﺯﻭﺩﻱ ،م؛ ﺍﺭﺷﺎﺩ ﻟﻨﮕﺮﻭﺩﻱ ، ﻫ؛ ﺭﺿﺎﺋﻲ ، م. (1386) ﻛﺎﺭﺍﻳﻲ ﺁنتي ﺍﻛﺴﻴﺪﺍﻥ ﺑﻮﺗﻴﻞ ﻫﻴﺪﺭﻭﻛﺴﻲ توﻟﻮﺋﻦ (BHT) ﺑﺮ ﺛﺒﺎﺕ ﭼﺮبي ﺟيرﻩ ﻓﻴﻞ ﻣﺎﻫﻲ ﺑﻪ ﻫﻨﮕﺎﻡ ﻧﮕﻬﺪﺍﺭﻱ ﺩﺭ ﺷﺮﺍﻳﻂ ﺳﺮﻣﺎ. مجله ﻋﻠﻤﻲ- تخصصي شيلات، 1؛ صص 45-50.
95. **رضائي، م؛** سحري، م. ع؛ معيني، س.(1385). ﺍﺭﺯﻳﺎبي ﻛﻴﻔﻲ ﭼﺮبي ﻣﺎﻫﻲ ﻛﻴﻠﻜﺎﻱ‬ﺁﻧﭽﻮﻱ (Clupeonella engrauliformis‬) نگهداري ﺷﺪﻩ ﺩﺭ ﺩﻣﺎﻱ° C 18‐ ‬ﻭ° C 30
96. ﻧﺎﺻﺮﻱ، م؛ ﺭﺿﺎﺋﻲ، م؛ ﺳﺒﺰﻭﺍﺭﻱ، ﺍ؛ ﺣﺴﻴني، ه؛ ﻣﻮﺳﻲ ﭘﻮﺭ، م. (1385). ﻣﻘﺎﻳﺴﻪ ﺍﺛﺮ ﻣﻮﺍﺩ ﭘﺮﻛﻨﻨﺪﻩ ﺑﺮ ﻛﻴﻔﻴﺖ
97. حسيني، و؛ **رضائي، م؛** سحري، م. ع؛ حسيني، ه. (1384). تغييرات کيفيت چربي ماهي سفيد درياي خزر (Rutilus frisii Kutum) طي زمان نگهداري در يخ. مجله علوم و صنايع غذايي ايران،. 2، صص 39-48.
98. ﻧﺎﺻﺮﻱ، م‬؛ ﺭﺿﺎﺋﻲ، م؛‬ﺣﺴﻴني، ه؛
99. ﻧﺎﺻﺮﻱ، م؛ ﺭﺿﺎﺋﻲ، م؛ عابدي، ع؛ افشار، ا.(1384). ﺳﻨﺠﺶ ﻣﻴﺰﺍﻥ ﻋﻨﺎﺻﺮ ﺳﻨﮕين ﺁﻫﻦ، ﺭﻭﻱ، ﻣﻨﻴﺰيم ، ﻣﻨﮕنز، ﺟﻴﻮﻩ، ﺳﺮﺏ ﻭ ﻛﺎﺩﻣﻴﻢ ﺩﺭ ﺑﺎﻓﺖ ﻫﺎﻱ ﺧﻮﺭﺍﻛﻲ ﻭ ﻏير ﺧﻮﺭﺍﻛﻲ ﻣﺎﻫﻲ ﻛﻔﺎﻝ ﭘﺸﺖ ﺳﺒﺰ ((Liza dussumieri ﺳﻮﺍﺣﻞ ﺑﻮﺷﻬﺮ، مجله ﻋﻠﻮﻡ ﺩﺭﻳﺎﻳﻲ ﺍﻳﺮﺍﻥ، 3و4، 59-67.
100. اجاق، م؛ سحري، م. ع؛ رضائي، م.(1383). اثر آنتي اكسيدان هاي طبيعي بركيفيت ﻛﻴﻠﻜﺎﻱ ﻣﻌﻤﻮلي (Clupeonella delicatula) در هنگام نگهداري در يخ. مجله ﻋﻠﻮﻡ ﺩﺭﻳﺎﻳﻲ ﺍﻳﺮﺍﻥ : 3 (4)، صص1-7.
101. حيدري، م؛ آخوند زاده، ا؛ **رضائي، م؛** صفاريان، ع. (1383). بررسي كارآيي برخي از روشهاي شيميايي كنترل كيفيت در مقايسه با شمارش باكتري‌هاي سرمادوست در گونه هايي ازماهيان استخواني. مجله دامپزشکي دانشگاه تهران، شماره 4، صص 385-390.
102. حيدري، م؛ آخوند زاده، ا؛ رضائي، م. (1383) مطالعه تغييرات هيستامين و آمينهاي فرار ماهي سارم منجمد در مقايسه با شمارش كلي ميكروبي و ارائه مدل پيشگو. مجله علوم و صنايع غذايي ايران، 2، صص23-31.
103. حسيني، و؛ **رضائي، م؛** سحري، م. ع؛ حسيني، ه. (1382). اثر زمان نگهداري در يخ بر روي کيفيت چربي و ارزيابي حسي ماهي کفال طلايي(liza aurata). مجله علوم دريايي ايران، 1، صص 31-40.
104. ﻋﻠﻮﻱ ﻳﮕﺎﻧﻪ ، م. ص؛ ﻋﺎﺑﺪﻳﺎﻥ ﻛﻨﺎﺭﻱ ، ع. م ؛ ﺭﺿﺎﺋﻲ ، م؛ محمدي آذرم، ح. (1382). افزايش مقاومت به تنش هاي محيطي pH و دما در ﻻﺭﻭ ﻣﺎﻫﻲ ﻗﺰﻝ ﺁﻻﻱ ﺭﻧﮕين ﻛﻤﺎﻥ(Oncorhynchus mykiss) از طريق تغذيه با مكمل پودر گاماروس. مجله علوم دريايي ايران، 1، صص57-66.
105. جواديان، ر؛ **رضائي، م؛** سحري، م. ع؛ حسيني، و. (1382). تاثير نگهداري در يخ بر روي تغييرات چربي ماهي فيتوفاگ(Hypophthalmichthys molitrix)، مجله علوم دريايي ايران، 4، صص 19-26.
106. **رضائي، م؛** سحري، م. ع؛ معيني، س ؛ صفري، م؛ و غفاري، ف. (1382). مقايسه كيفيت چربي كيلكاي آنچوي در دو روش حمل و نگهداري موقت و سرد. مجله علمي شيلات ايران، 3، صص 97- 108.
107. **رضائي، م؛** سحري، م. ع؛ معيني، س؛ صفري، م؛ غفاري، ف؛ رضائيان، م. (1381). بررسي برخي خصوصيات كيفي چربي كيلكاي آنچوي در زمان نگهداري به حالت انجماد. مجله علوم دريايي ايران، 4، صص 55- 64.
108. **رضائي، م؛** نظري، ر.م؛ كلباسي، م.ر. (1379). بررسي ارزشهاي غذايي و ضريب تبديل ناپلي آرتمياي مهارلو و کاربرد آن در تغذيه لارو ماهي ازون برون. پژوهش و سازندگي ايران، 2، صص 120 – 123.
109. احمدي، م. ر؛ رضائي، م .(1377). مقايسه اولويت تغذيه اي و رشد ماهي كپور علفخوار در تغذيه از گياهان مختلف با تأكيد بر تركيبات شيميائي علوفه، مجله دامپزشكي دانشگاه تهران، جلد 53، شماره 1 و2، صص 1- 5.

**‬‬‬ مقالات ارائه شده در سمينارها و كنگره ها:**

1. Francesco, M., **Alboofetileh, M.,** Mantegna, S., Rezaei, M., Tabarsa, M, Cravotto, G. 2018. Green extraction optimization of sulphated polysaccharides from Nizamuddinia zanardinii under non-conventional technologies. **GENP conference. University Aldo Moro, Bari. Italy.**
2. Zolfaghari, M., **Rezaei, M.,** 2017. the appearance of viable but non culturable state in listeria monocytogenes during fish brining has been selected for presentation at the 7th Congress of European Microbiologists (Valencia, Spain, July 9 – 13, 2017).
3. **Rezaei, M.,** Mohammadzadeh, B. 2014. Changes of Lipid quality of rainbow trout (Oncorhynchus mykiss) flesh treated with green tea extract during ice storage. International Agriculture Congress. Putrajaya, Malaysia.
4. Abedian-Kenari, Amouzad, M., **Rezaei, M.** 2014. Evaluation of The Microalgae (Nannochloropsis oculata) Paste Quality During Cold Storaage. International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences. Trabzon, Turkey.
5. Rezaei, M., Taghizadeh Andevari, Gh. 2012. The influence of gelatin coating enriched with cinnamon oil on the quality of refrigerated rainbow trout. UMTAS 2012, Terengganu, Malaysia.
6. Rezaei, M., Hamzeh, A. 2011. Sodium alginate as a coating for rainbow trout (oncorhynchus mykiss) fillets during chilled storage. Aquaculture Europe 11. Rhodes, Greece.
7. Rezaei, M., Ojagh, S.M., Razavi, S.H., Hosseini, S.M.H. 2010. Development and evaluation of a novel biodegradable film made from chitosan and cinnamon essential oil with low affinity toward water. Rimini, Italy.
8. Rezaei, M., Ghanbari, M. Soltani, M., Shah-Hosseini,M.,.Abedian, A.M. 2008. Production of bacteriocin by a novel Bacillus sp. strain RF 140,an intestinal bacterium of Caspian Frisian Roach (Rutillus frisii kutum). IBS 2008. Dalian. China.
9. Hosseini, S.V; **Rezaei, M**; Abedian-Kenari, A; Sahari, M.A; Hosseini, H; Tahergorabi, R. 2007. The effect of ice storage on lipid quality of kutum, rutilus frisii kutum and golden mullet, liza aurata. Aquaculture Europe . Istanbul. Turky.
10. **Rezaei, M**; Montazeri, N; Ershad, H. 2007. Biogenic amines formation and its relation to microbiological and sensory attributes in ice-stored rainbow trout (Oncorhynchus mykiss). Aquaculture Europe . Istanbul. Turky.
11. Sourinezhad, I; Kalbasi, M.R; **Rezaei, M.** 2007. Investigation of growth indices of all female and mixed sex diploid and triploid rainbow trout (Oncorhynchus mykiss) in the second year of Culture. Aquaculture Europe. Istanbul. Turky.
12. Ghanbari, M; **Rezaei, M**; Jami, M. 2007. Isolation of lactobacilli from intestinal microflora of Persian sturgeon (Acipenser persicus) and bluga (Huso huso). Aquaculture Europe . Istanbul. Turky.
13. **Rezaei, M.** and Sahari, M.A 2004. Comparative Study on Lipid Quality of Anchovy kilka (Clupeonella engrauliformis) Under Temporary and Chilled Two Transport and Storage Methods. 7th Asian Fisheries Forum, Penang, Malaysia.
14. بذرافشان، ح.، رضائی، م.، فلاحتکار، ب. 1394. تأثیر روشهای بیهوشی/کشتار بر ویژگیهای بافت ماهی قزل آلای رنگین کمان (Oncorhynchus mykiss) طی نگهداری در یخ. اولین کنگره علمی و پژوهشی توسعه و ترویج علوم کشاورزی و منابع طبیعی و محیط زیست ایران. تهران. ایران.
15. بذرافشان، ح.، رضائی، م.، فلاحتکار، ب. 1394. تاثیر یخ حاوی عصاره آبی میخک بر شاخصهای اکسیداسیون چربی در ماهی قزل آلای رنگین کمان (Oncorhynchus mykiss) طی نگهداری در شرایط سرد. اولین کنگره علمی و پژوهشی توسعه و ترویج علوم کشاورزی و منابع طبیعی و محیط زیست ایران. تهران. ایران.
16. کریم، ب.، رضائی، م.، بهرامی فر، ن.1394. مقایسه راندمان روشهای استخراج سنتی و فراصوت در استخراج روغن از ماهی کیلکای معمولی (Clupeonella cultiventris caspia ) دریای خزر. اولین کنگره علمی و پژوهشی توسعه و ترویج علوم کشاورزی و منابع طبیعی و محیط زیست ایران. تهران. ایران.
17. کریم، ب.، رضائی، م.، بهرامی فر، ن.1394. تاثیر روشهای استخراج سنتی و فراصوت بر کیفیت روغن استخراجی از ماهی کیلکای معمولی ) Clupeonella cultiventris caspia ( دریای خزر. اولین کنگره علمی و پژوهشی توسعه و ترویج علوم کشاورزی و منابع طبیعی و محیط زیست ایران. تهران. ایران.
18. هاشم دباغیان، ا.، رضائی، م.، طبرسا، م. 1394. جداسازی ترکیبات آنتی اکسیدانی اتیل استات جلبک سبز Enteromorpha intestinalis با استفاده از کروماتوگرافی لایه نازک. اولین کنفرانس ملی دستاوردهای فن آورانه علوم و صنایع غذایی ایران. بابلسر. ایران.
19. هاشم دباغیان، ا.، رضائی، م.، طبرسا، م. 1394. استخراج ترکیبات آنتی اکسیدانی جلبک سبز Enteromorpha intestinalis با استفاده از حلال های مختلف. اولین کنفرانس ملی دستاوردهای فن آورانه علوم و صنایع غذایی ایران. بابلسر. ایران.
20. جاویدي، ز.، حسینی، س. ف.، رضائی، م. 1393. ارزیابی خواص فیزیکی فیلم هاي تهیه شده بر پایه پلی لاکتیک اسید. اولین همایش آبزي پروري نوین - چالش ها و فرصت ها. گرگان، ایران.
21. جاویدي، ز.، حسینی، س. ف.، رضائی، م. 1393. بیوپلیمرهاي زیست تخریب پذیربر پایه پلی لاکتیک اسید در بسته بندي مواد غذایی. اولین همایش آبزي پروري نوین - چالش ها و فرصت ها. گرگان، ایران.
22. جاویدي، ز.، حسینی، س. ف.، رضائی، م. 1393. بیوپلیمرهاي زیست تخریب پذیربر پایه پلی لاکتیک اسید در بسته بندي مواد غذایی. اولین همایش آبزي پروري نوین - چالش ها و فرصت ها. گرگان، ایران.
23. مهاجر، س.، رضائی. م. حسینی، س. ف.، 1393. بررسی فیلم های زیست تخریب پذیر بر پایه پلیمرهای ژلاتین، آگار و پلی لاکتیک اسید با کاربرد بسته بندی مواد غذایی. اولین همایش آبزي پروري نوین - چالش ها و فرصت ها. گرگان، ایران.
24. مهاجر، س.، رضائی. م. حسینی، س. ف.،. 1393. تهیه فیلم کامپوزیت ژلاتین آگار و ارزیابی رنگ و زاویه تماس فیلمها. اولین همایش آبزي پروري نوین - چالش ها و فرصت ها. گرگان، ایران.
25. میان، ر.، رضائی، م.، مرتضوی، م.ص. 1393. اثر ازن بر ماندگاری ماهی طلال (Rastrelliger kanagurta ) طی شرایط نگهداری زیر یخ. نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی، زاهدان. ایران.
26. میان، ر.، رضائی، م.، مرتضوی، م.ص. 1393. اثر استفاده از یخ حاوی عصاره آویشن شیرازی (Zataria Multiflora) بر ماندگاری ماهی طلال (Rastrelliger kanagurta) طی دوره نگهداری. نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی، زاهدان. ایران.
27. حسینی، س.ف.، رضائی، م. 1393. تهیه و ارزیابی فیلم های زیست نانوکامپوزیت بر پایه ژلاتین ماهی تقویت شده با نانوذرات کیتوسان. دومین همایش ملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. ساری. ایران.
28. طبرسا، م.، رضائی، م. 1393. ارتباط ساختار گلیکوپروتئین استخراج شده از جلبک Codium fragile با فعالیت آن در تحریک سلول های ماکروفاژ. دومین همایش ملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی. ساری. ایران.
29. علی نژاد، م.، معتمدزادگان؛ ع.، رضائی، م. 1392. مطالعه ای بر خواص کاربردی پروتئین هیدرولیز شده گوشت کوسه چانه سفید (Carcharinus dussumeri). هشتمین همایش بیوتکنولوژی جمهوری اسلامی ایران و چهارمین همایش ملی ایمنی زیستی، ، تهران. ایران.
30. علینژاد، م.، معتمدزادگان؛ ع.، رضائی، م. 1392. بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده کوسه چانه سفید (Carcharinus dussumeri). هشتمین همایش بیوتکنولوژی جمهوری اسلامی ایران و چهارمین همایش ملی ایمنی زیستی، تهران. ایران.
31. طبری کوچکسرایی، ف.، رضائی، م.، آریایی، پ.، معتمدزادگان، ع.، عبدالهی، م. 1392. ارزیابی خصوصیات مکانیکی، فیزیکی و ضدمیکروبی فیلم های خوراکی زیست تخریب پذیر. دومین همایش ملی توسعه پایدار کشاورزی ومحیط زیست سالم. همدان. ایران.
32. طبری کوچکسرایی، ف.، رضائی، م.، آریایی، پ.، ع.، عبدالهی، م. 1392. تهیه و ارزیابی خواص فیزیکی و مکانیکی فیلم زیست تخریب پذیر کربوکسی متیل سلولز-کتیرا. دومین همایش ملی توسعه پایدار کشاورزی ومحیط زیست سالم. همدان. ایران.
33. طبری کوچکسرایی، ف.، رضائی، م.، آریایی، پ. 1392. بررسی خواص فیزیکی و ضدمیکروبی فیلم خوراکی کربوکسی میتل سولز-کتیرا غنی شده با اسانس اسطوخودوس. همایش ملی گیاهان دارویی، آمل. ایران.
34. طبری کوچکسرایی، ف.، رضائی، م.، آریایی، پ. 1392. ویژگی های کیفی فیلم های خوراکی و ارزیابی اثر ضدمیکروبی اسانس های گیاهی افزوده شده به آنها. همایش ملی گیاهان دارویی، آمل. ایران.
35. حسینی، س.ف.، رضائی، م.، زندی، م.، فرهمند قوی، ف. 1391. تهیه و هویت یابی نانوذرات کیتوسان حاوی روغن اساسی پونه کوهی با روش امولوسیون در آب و انعقاد یونی. همایش فناوری نانو. تهران. ایران.
36. انتصاریان بیدگلی، م.، رضائی، م.، معتمدزادگان، ع. 1391. بررسی روند تغییرات دمای تشکیل ژل آگار جلبک پرورشی Gracilariopsis persica در شرایط مختلف استخراج. دومین همایش ملی علوم زیستی دریای مکران. چابهار. ایران.
37. پیشه وری، ا.، رضائی، م. 1391. بررسی اثر آنزیم پاپائین بر راندمان استخراج کندرویتین سولفات بافت غضروف کوسه نوک تیز (Carcharhinus macliti). دومین همایش ملی علوم زیستی دریای مکران. چابهار. ایران.
38. ربیعی، ص.، رضائی، م.، حسینی، ه. 1391. اثر اسانس زنیان و نمک به تنهائی و توام با یکیدیگر بر رشد لیستریا مونوسایتوژنز در عصاره ماهی سفید. همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا. شیراز.
39. ربیعی، ص.، رضائی، م.، حسینی، ه. 1391. استفاده از اسانس های گیاهی به منظور کنترل رشد باکتری لیستریا مونوسایتوژنز در مواد غذایی. همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا. شیراز.
40. انتصاریان بیدگلی، م.، رضائی، م.، معتمدزادگان، ع.، عبدالرسول دریایی، ع. 1391. استخراج بیوپلیمر آگار تحت غلظت های مختلف قلیا و بررسی بازده استخراج از جلبک پرورشی Gracilariopsis persica. اولین همایش می دانشجویی بیوتکنولوژی، 1391، گلستان، ایران.
41. آل بوفتیله، م.، رضائی، م.، حسینی، ه. 1391. ارزیابی پتانسیل ضدباکتریایی اسانس های گیاهی دارچین، گشنیز، مرزنجوش، زیره سبز، میخک و زیره سیاه بر روی باکتری لیستریا مونوسایتوژنز به روش دیسک دیفیوژن. دومین همایش ملی منابع شیلاتی دریای خزر. گرگان. ایران.
42. آل بوفتیله، م.، رضائی، م.، حسینی، ه. 1391. توسعه نانوکامپوزیت آلژینات سدیم محتوی نانوذرات رس و ارزیابی خواص فیزیکی آن جهت کاربرد در بسته بندی مواد غذایی. دومین همایش ملی منابع شیلاتی دریای خزر. گرگان. ایران.
43. انتصاریان بیدگلی، م.، رضائی، م.، معتمدزادگان، ع. 1391. استخراج بیوپلیمر آگار تحت زمانهای مختلف استخراج و بررسی بازده استخراج از جلبک پرورشی Gracilariopsis persica. دومین همایش ملی منابع شیلاتی دریای خزر. گرگان. ایران.
44. عبداللهی، م.، رضائی، م.، فرزی، غ.،(1391) ارزیابی تاثیر نانوکامپوزیت کیتوزان-رس غنی شده با اسانس رزماري به عنوان پوششی نگهدارنده بر کیفیت ماهی در شرایط آزمایشگاهی و نگهداري در دماي یخچال" دومین همایش ملی منابع شیلاتی دریای خزر. گرگان. ایران.
45. ذولفقاری، م.، رضائی، م. (1391). کاربرد نانوبیوسنسورها در تشخیص سریع پاتوژن­های مواد غذایی. اولین کنفرانس ملی نانو فناوری و کاربرد آن در کشاورزی و منابع طبیعی. کرج. ایران.
46. رئوفی راد، م.، رضائی، م.، شویک‌لو. ا.ر.، (1391). ارزیابی اثر آنتی اکسیدانی روغن هسته‌ی انگور در روغن ماهی کیلکای معمولی (Clupeonella cultriventris). دومین همایش ملی منابع شیلاتی دریای خزر. گرگان. ایران.
47. گرمسیری،. ا. رضائی،م. شویک‌لو، ا. ر.، باباخانی لشکان، آ.، سفری، پ. (1391). فعالیت آنتی اکسیدانی جلبک قرمز (Hypnea hamulosa) خلیج فارس در شرایط ازمایشگاهی، همایش ملی آبزیان، بوشهر، ایران.
48. سفری، پ،. رضائی،م. شویک‌لو، ا. ر.، باباخانی لشکان، آ.، گرمسیری، ا. (1391).تعیین فنول کل و قدرت کاهندگی جلبک سبز Chaetomorpha sp خلیج‌فارس. همایش ملی آبزیان، بوشهر، ایران.
49. حمزه، ع.، رضائي، م. (1390). برسی تغییرات شیمیایی و میکروبی فیله ماهی قزل آلای رنگین کمان (Oncorhynchus mykiss) در طی نگهداری در یخچال. نخستین همایش فراملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی.گرگان، ایران.
50. اجاق، س.م.، رضایی، م.، رضوی، ه. (1389). اثر فیلم های کیتوزانی بر کیفیت نگهداری فیله ماهی قزل آلای رنگین کمان. نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فراورده های شیلاتی. انزلی. ایران.
51. باباخانی لشکان، آ.، رضایی، م.، رضایی، ک.، سیف آبادی س.ج. (1389). تاثیر زمان، حلال و نسبت ماده خشک به حلال در استخراج ترکیبات فنولی جلبک قهوه ای Sargassum angustifolium. نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فراورده های شیلاتی. انزلی. ایران.
52. عبدالهی، م.، رضایی، م.، فرزی، ع. (1389). مطالعه مقدماتی در بهینه سازی نانوکامپوزیت زیست تخریب پذیر کیتوزان رس جهت کاربرد در بسته بندی محصولات شیلاتی. نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فراورده های شیلاتی. انزلی. ایران.
53. حمزه، ع.، رضائي، م. (1389). بررسی محتوای اسید چرب فیله ماهی قزل آلای رنگین کمان پوشیده شده با آلژینات سدیم به هنگام نگهداری کوتاه مدت. نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فراورده های شیلاتی. انزلی. ایران.
54. حمزه، ع.، رضائي، م. (1389). کاربرد فشارهیدروستاتیک در فراورده های دریایی. نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فراورده های شیلاتی. انزلی. ایران.
55. حمزه، ع.، رضائي، م. (1389). استفاده از پوشش زیستی آلژینات سدیم غنی شده با اسانس آویشن بر نگهداری فیله ماهی قزل آلای رنگین کمان در دمای سرد. نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فراورده های شیلاتی. انزلی. ایران.
56. پزشک، س.، حسینی، ه.، رضایی.، م. (1389). اثر ضد اکسیداسیونی عصاره های موسیر و زردچوبه بر پروفیل اسید های چرب وارزیابی حسی ماهی قزلای رنگین کمان بسته بندی شده در خلا. نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فراورده های شیلاتی. انزلی. ایران.
57. پزشک، س.، حسینی، ه.، رضایی.، م. (1389). مطالعه بر روی اثر ضد میکروبی عصاره های گیاهی بر ماهی قزل­آلای رنگین کمان نگهداری شده در دمای یخچال . نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فراورده های شیلاتی. انزلی. ایران.
58. اسمعیلی، م.، رضایی، م.، معتمدزادگان، ع.، شهیری، ه. (1389). بررسی روند تغییرات نقطه ذوب ژلاتین پوست کوسه چانه سفید (Carcharinus dusumeri) در شرایط مختلف استخراج. نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فراورده های شیلاتی. انزلی. ایران.
59. اسمعیلی، م.، رضایی، م.، معتمدزادگان، ع.، شهیری، ه. (1389). بررسی روند تغییرات ویسکوزیته ژلاتین پوست کوسه چانه سفید (Carcharinus dusumeri) در شرایط مختلف استخراج با استفاده از روش سطح پاسخ. نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فراورده های شیلاتی. انزلی. ایران.
60. محمد زاده، ب.، رضایی، م. (1389). تاثیر عصاره چای سبز بر اکسیداسیون چربی ماهی کامل و تخلیه شکمی شده قزل الای رنگین کمان به هنکام نگهداری در یخ. نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فراورده های شیلاتی. انزلی. ایران.
61. محمد زاده، ب.، رضایی، م. (1389). کاربرد باکتری های اسید لاکتیک در فرآوری آبزیان. نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فراورده های شیلاتی. انزلی. ایران.
62. خضری، م.، رضایی، م. (1389). مروری بر کاربرد پوشش های خوراکی غنی شده با افزودنی های فعال طبیعی جهت حفظ کیفیت فراورده های شیلاتی. نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فراورده های شیلاتی. انزلی. ایران.
63. تقی زاده اندواری، ق.، رضایی، م. (1389). بررسی اثر پوشش زیست تخریب پذیر مبتنی بر ژلاتین بر روی ویژگی های میکروبی فیله ماهی قزل آلا طی نگهداری در یخچال. نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فراورده های شیلاتی. انزلی. ایران.
64. تقي زاده اندواري، ق.، رضائي، م. (1389). تاثير پوشش ژلاتيني روي ويژگي هاي شيميايي، ميكروبي و حسي ماهي قزل آلا در دماي يخچال. اولين همايش ملي- منطقه اي اكولوژي درياي خزر. ساري. ايران.
65. حمزه، ع.، رضائي، م. (1389). استفاده از بيو فيلم براي حفظ كيفيت فيله ماهي قزل آلاي رنگين كمان. اولين همايش ملي- منطقه اي اكولوژي درياي خزر. ساري. ايران.
66. رضائی، م.، دلفیه، پ.، حسینی، ه.، (1389). تاثیر روشهای مختلف پخت بر ترکیبات بدن و پروفیل اسیدهای چرب میگوی سفید هندی(Fenneropenaeus indicus). سومین همایش میگوی ایران. بوشهر.
67. بهمني، ذ؛ رضائي، م. (1387). اثر زمان نگهداري در يخ روي كيفيت چربي و ارزيابي حسي ماهي كفال طلايي. اولبن كنفرانس ملي علوم شيلات و آبزيان ايران. لاهيجان. ايران.
68. اجاق، م؛ رضائي، م؛ خرمگاه، م. باباخاني، آ. (1387). مقايسه تركيبات تقريبي در عضلات چهار گونه ماهيان پرورشي گرمابي. اولین كنفرانس ملي علوم شيلات و آبزيان ايران. لاهيجان. ايران.
69. خرمگاه، م؛ رضائي، م؛ اجاق، م. (1387). مقايسه تركيب اسيد چرب فيله پشتي و شكمي كپور معمولي پرورشي. اولین كنفرانس ملي علوم شيلات و آبزيان ايران. لاهيجان. ايران.
70. طاهرگورابي، ر؛ كلباسي، م.ر؛ رضائي، م؛ حسيني، م. (1387). تأثير اشعه گاما برفلور ميكروبي و زمان ماندگاري ماهي قزل آلاي رنگين كمان در مدت نگهداري. اولین كنفرانس ملي علوم شيلات و آبزيان ايران. لاهيجان. ايران.
71. باباخاني، آريا؛ رضائي، م؛ حسيني، و. (1387). تأثير روش هاي مختلف پخت بر تركيبات مغذي عضله ماهي قزل آلاي رنگين كمان. اولبن كنفرانس ملي علوم شيلات و آبزيان ايران. لاهيجان. ايران.
72. سوري نژاد، ا؛ كلباسي، م. ر؛ رضائي، م؛ اجاق، م. (1387). القاء تريپلوئيدي و تأثير آن بر مقادير رطوبت، چربي و پروتئين ماهيچه در ماهيان تمام ماده قزل آلاي رنگين كمان. اولین كنفرانس ملي علوم شيلات و آبزيان ايران. لاهيجان. ايران.
73. قنبري، م؛ رضائي، م؛ سلطاني، م؛ شاه حسيني، غ. (1386). بررسي خصوصيات باكتريوسين توليد شده توسط Bacillus Sp. 140 RF جدا شده از فلور ميكروبي روده ماهي سفيد. نخستين كنفرانس ملي ميكروبيولوژي كاربردي ايران. تهران. ايران.
74. منتظري، ن؛ رضائي، م؛ مخير، ب؛ ارشاد، ه؛ پرويز، م؛ نظري نيا، ع. (1385). بررسي تغييرات هيستامين و بار باكتريايي سرماگرا و سرما دوست در ماهي قزل آلاي رنگين كمان هنگام نگهداري در يخ. شانزدهمين کنگره ملي صنايع غذايي. گرگان .ايران.
75. موسي پور، م؛ رضائي، م. (1385). بررسي تغييرات چربي كنسرو آب نمكي ماهي كيلكاي معمولي طي شرايط مختلف پخت. شانزدهمين کنگره ملي صنايع غذايي. گرگان .ايران.
76. اجاق، م؛ سحري، م. ع؛ رضائي، م. (1385). اثر آنتي اكسيدان ها بر فساد هيدروليتيك چربي كيلكاي معمولي. شانزدهمين کنگره ملي صنايع غذايي. گرگان. ايران.
77. امير خانلو، پ؛ رضائي، م؛ ارشاد، ه؛ صفري، ر. (1384). جداسازي ليستريا از ماهي فيتوفاگ دودي شده به روش سرد. نخستين همايش ملي شيلات و توسعه پايدار. قائم شهر. ايران.
78. ناصري، م؛ رضائي، م. (1384). سنجش ميزان عناصر سنگين آهن ، روي و مس دربافت هاي خوراكي و غيرخوراکي ماهي ماهي كفال پشت سبز Liza dussumieri سواحل بوشهر. پانزدهمين کنگره ملي صنايع غذايي. تهران. ايران.
79. حيدري، م؛ ا. آخوند زاده؛ رضائي، م. (1383). بررسي كارآيي برخي از روشهاي شيمايي كنترل كيفيت در مقايسه با شمارش باكتري‌هاي سرمادوست در ماهيان هوور مسقطي و سارم.دومين همايش بهداشت و بيماري آبزيان ايران، تهران. ايران.
80. رضائي، م؛ احمدي م. ر. (1379). بررسي مقايسه‌اي ارزشهاي غذايي علوفه‌اي مختلف در رجحانهاي غذايي و رشد ماهي كپور علفخوار. بهداشت و بيماريهاي آبزيان ايران. اهواز. ايران.
81. رضائي، م؛ ر. م. نظري؛ كلباسي م. ر. (1377). تعيين ارزش غذائي ناپلي آرتميا در پرورش لارو ازون برون، اولين سمپوزيم ماهيان خاوياري. رشت. ايران.

**مجري طرحهاي تحقيقاتي:**

1. حسینی، ف.، **رضائی، م.** (1395). مشخصه­یابی و ارزیابی نانوسامانه­های­هیبریدی حاوی پپتیدزیست­فعال استخراج­شده از توتیای­دریایی (Echinometra matheai) به عنوان نگهدارنده زیستی با تاکید بر مهار تشکیل بیوفیلم میکروبی همراه با پتانسیل غذادارویی، صندوق حمایت از پژوهشگران و فنآوران ریاست جمهوری.
2. حسینی، ف.، **رضائی، م.** (1395). ساخت و ارزیابی نانوسامانه هیبریدی برپایه کیتوسان/لیپوزوم حاوی پپتید زیست فعال مشتق شده از ماهی، مركز مطالعات و همكاري‌هاي علمي بين‌المللي وزارت علوم، تحقيقات و فناوري، برنامه پژوهشي جندي‌شاپور
3. طبرسا، م.، **رضائی، م.** (1397). جداسازی، تخلیص، ویژگی های ساختاری و خواص ضد اکسیدانی آلژینات و فوکوئیدان های زیست فعال جلبک قهوه ای *Sargassum angustifolium*، صندوق حمایت از پژوهشگران و فنآوران ریاست جمهوری.
4. رفیعیان، م.، **رضائی، م.،** ربیعی، ث. (1395). تهیه و بررسی اثر محفاظتی ژلاتین هیدرولیز پوست ماهی گیش بر آسیب کبدی و استرس اکسیداتیو القا شده توسط تتراکلرید کربن در موش‌های صحرایی، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی چهارمهال بختیاری.
5. رفیعیان، م.، **رضائی، م.،** ربیعی، ث. (1395). جداسازی، خالص‌سازی و شناسایی پپتیدهای آنتی‌اکسیدانی از ژلاتین هیدرولیز پوست ماهی گیش، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی چهارمهال بختیاری.
6. **رضائی، م.**، حسینی نژاد، م. محمدزاده، ب (1394). فرمولاسیون پوشش خوراکی حاوی اینولین جهت فراورده های خام و سوخاری دریایی و بررسی اثر آن بر ویژگی های کیفی و ماندگاری.پژوهشکده علوم و صنایع غذایی.
7. **رضائی، م.**، ذوالفقاری، م.، فروزنده مقدم، م.، محبتی مبارز، ا.، حسینی، ه. (1397). بررسی امکان ورود پاتوژن Listeria monocytogenes به حالت زنده اما غیر قابل کشت و بیان ژن عامل بیماری زایی آن در گوشت ماهی قزل آلای رنگین کمان. صندوق حمایت از پژوهشگران و فنآوران ریاست جمهوری.
8. حسینی، ف.، **رضائی، م.** (1393). توسعه و ارزیابی فیلم های بسته بندی فعال چند لایه مواد غذایی بر پایه پلی لاکتیک اسید (PLA). صندوق حمایت از پژوهشگران و فنآوران ریاست جمهوری.
9. عابدیان، ع.، **رضائی، م.،** عموزاد خلیلی، م. (1393). بررسی تولید خمیر جلبکی (Algae paste) از میکروجلبک ها و روشهای حفظ کیفیت آن. صندوق حمایت از پژوهشگران و فنآوران ریاست جمهوری.
10. **رضائي، م.؛** اجاق، س. م.؛ رضوي ، س. ه. حسيني، س. ه. (1391). فرآیند تولید روکش کیتوزانی با حساسیت کم در برابر رطوبت جهت افزایش ماندگاری ماهی- دانشگاه تربیت مدرس با حمایت بنیاد ملی نخبگان.
11. **رضائي، م.،** حسینی، س. ف.، زندی، م. فرهمند قوی، ف. **(1391).** تهيه، بهينه سازي و كاربرد فيلم زيست نانوكامپوزيت ژلاتين-نانوذرات كيتوسان حاوي اسانس پونه كوهي در نگهداري فيله تازه ماهي قزل آلاي رنگين كمان (*Oncorhynchus mykiss*). صندوق حمایت از پژوهشگران و فنآوران ریاست جمهوری.
12. **رضائي، م. (1389).** استانداردهاي رشته شيلات و صنايع غذايي. اداره کل فني و حرفه اي استان مازندران.
13. **رضائي، م؛** حسيني، ه.(1388).مقايسه اثر روشهاي مختلف پخت بر ارزش تغذيه اي چهار گونه از آبزيان مصرفي ايران: ماهي سفيد، قزل آلاي رنگين کمان، شوريده و ميگوي سفيد هندي. انیستيتو تحقيقات تغذيه اي و صنايع غذايي کشور.
14. **رضائي، م؛** نظري، ر.م؛ كلباسي، م.ر.(**1377).**  شناسائي ارزشهاي غذائي و ضريب تبديل آرتميا در پرورش لارو ماهي ازون برون ـ دانشكاه تربيت مدرس.
15. **رضائي، م؛** نيك فطرت، ا؛ خالقي، ر.**( 1372).** نقش هوادهي در پرورش متراكم كپور ماهيان، سازمان شيلات ايران.

**تاليف کتاب:**

**1. رضائي، م؛** افضلي، ف.، اميرخانلو، پ.(1377). واژنامه تخصصي و تشريحي فرآوري شيلاتي، انتشارات علمي آبزيان، 134 ص.

2. Ghanbari, M., **Rezaei, M.,** Jami. M. (2013). Lactic Acid Bacteria R & D For Food, Health and Livestock Purposes.Chapter 17: Selection of Lactobacillus Species fromIntestinal Microbiota of Fish for Their Potential Use as Biopreservatives. 405-424.

**اختراعات:**

1. **اداره کل مالکیت صنعتی:** فرآیند تولید روکش کیتوزانی با حساسیت کم در برابر رطوبت به شماره ثبت61885 مورخ 23/8/88
2. **بنیاد ملی نخبگان:** فرآیند تولید روکش کیتوزانی با حساسیت کم در برابر رطوبت به شماره ثبت 22647/15 مورخ 18/8/90
3. **سازمان پژوهش های علمی صنعتی کشور:** فرآیند تولید روکش کیتوزانی با حساسیت کم در برابر رطوبت به شماره ثبت 9200289 مورخ 3/2/92
4. **اداره کل مالکیت صنعتی**: استفاده از عصاره زردچوبه به عنوان یک عامل آنتی اکسیدان و آنتی باکتریال طبیعی برای افزایش عمر ماندگاری ماهی به شماره ثبت 67412 مورخ 18/8/89
5. **بنیاد ملی نخبگان:** استفاده از عصاره زردچوبه به عنوان یک عامل آنتی اکسیدان و آنتی باکتریال طبیعی برای افزایش عمر ماندگاری ماهی به شماره ثبت 13264/15 مورخ 4/2/90
6. **اداره کل مالکیت صنعتی:** استفاده از عصاره موسیر به عنوان یک عامل آنتی اکسیدان و آنتی باکتریال طبیعی برای افزایش عمر ماندگاری ماهی به شماره ثبت 67409 مورخ 18/8/89
7. **بنیاد ملی نخبگان:** استفاده از عصاره موسیر به عنوان یک عامل آنتی اکسیدان و آنتی باکتریال طبیعی برای افزایش عمر ماندگاری ماهی به شماره ثبت 13261/15 مورخ 4/2/90
8. **اداره کل مالکیت صنعتی:** فیلم نانوکامپوزیت کیتوزان/ رس فعال شده بوسیله اسانس رزماری جهت بسته بندی مواد غذایی به شماره ثبت 69886 مورخ 24/2/90
9. **سازمان پژوهش های علمی صنعتی کشور:** فیلم نانوکامپوزیت کیتوزان/ رس فعال شده بوسیله اسانس رزماری جهت بسته بندی مواد غذایی به شماره ثبت 9201424 مورخ 25/3/92
10. **اداره کل مالکیت صنعتی:** تولید خمیر نانو کلروپسیس و ارزیابی اثرات ویتامین C و Eدر افزایش ماندگاری آن در طول دوره نگهداری در شرایط سرد به شماره ثبت 83677 مورخ 5/6/93.
11. **سازمان پژوهش های علمی صنعتی کشور:** تولید خمیر نانو کلروپسیس و ارزیابی اثرات ویتامین C و Eدر افزایش ماندگاری آن در طول دوره نگهداری در شرایط سرد به شماره 9403498 مورخ 8/9/94
12. **اداره کل مالکیت صنعتی:** فیلم نانوکامپوزیت آلژینات/ رس فعال شده بوسیله اسانس مرزنجوش جهت بسته بندی مواد غذایی. به شماره ثبت 85353 مورخ 26/12/93.
13. **اداره کل مالکیت صنعتی**: فرآیند آماده سازی فیلم بیونانوکامپوزیت آگار/ سلولز حاوی اسانس طبیعی مرزه جهت کاربرد در بسته بندی موادغذایی. 85522 مورخ 1/2/1394.
14. **پژوهش های علمی صنعتی کشور:** فرآیند آماده سازی فیلم بیونانوکامپوزیت آگار/ سلولز حاوی اسانس طبیعی مرزه جهت کاربرد در بسته بندی موادغذایی. 9401834 مورخ 27/5/1394.**سازمان**
15. **اداره کل مالکیت صنعتی:** فیلم بسته بندی فعال بر پایه پلی لاکتیک اسید (PLA) قالب گیری شده با حلال حاوی روغن اساسی روغن پونه کوهی. اسانس جهت بسته بندی مواد غذایی. به شماره ثبت 88236 مورخ 19/12/94.
16. **اداره کل مالکیت صنعتی:** فرآيند توليد فيش فينگر (ماهي) فراسودمند با استفاده از جلبک دريايي به عنوان يک ترکيب غذا-دارو. به شماره ثبت 97211 به تاریخ 1397/08/27.
17. **پژوهش های علمی صنعتی کشور:** فرآيند توليد فيش فينگر (ماهي) فراسودمند با استفاده از جلبک دريايي به عنوان يک ترکيب غذا-دارو.

**جوايز و لوح تقدير:**

1. یک درصد برتر دانشمندان جهان در سال های 2015، 2016 ، 2017، 2018، 2019، 2020
2. پژوهشگرپر استناد دانشگاه تربیت مدرس ..95و 96 و 97و 98.......
3. پژوهشگر برگزیده کشور در حوزه کشاورزی و منابع طبیعی سال 1395
4. پژوهشگر برگزیده استان مازندران 1394
5. پژوهشگر برگزيده دانشگاه ثبت اختراع 94
6. برگزيده طرح تحقیقاتی و دریافت جایزه گرنت پژوهشی پانزدهمين کنگره بین المللي میکروب شناسی ايران (1393).
7. پژوهشگر برتر دانشگاه تربیت مدرس از محل ارتقاء (1392).
8. پژوهشگر برتر دانشگاه تربیت مدرس از چاپ مقالات کیفی و ضریب تاثیر در 10 درصد اول لیست مجلات شاخه JCR (1392 (
9. برنده هشتمین جایزه بزرگ زیست فناوری دانشگاه تربیت مدرس(1392)
10. پژوهشگر برتر دانشگاه تربیت مدرس از محل ارتقاء (1392).
11. اخذ جایزه پژوهشی طرح"طراحی نانوزیست حسگر بر مبنای DNA و نانوذرات طلا به منظور تشخیص باکتری Listeria monocytogenes فعال و زنده اما غیر قابل کشت در ماهی قزل آلای رنگین کمان. ستاد ویژه توسعه فناوری نانو (1392).
12. اخذ جایزه پژوهشی طرح"تهیه نانوکامپوزیت آگار- نانوسلولز غنی شده با اسانس علف¬لیمو جهت کنترل رشد باکتری های عامل فساد در فیله ماهی قزل آلای رنگین کمان. ستاد ویژه توسعه فناوری نانو (1392).
13. دریافت جایزه و لوح تقدیر دانشگاه تربیت مدرس در زمینه ثبت اختراع- هفته پژوهش (1392)
14. مقاله برتر دومین همایش منابع شیلاتی دریای خزر (1391). با ارائه مقاله" ارزیابی تاثیر نانوکامپوزیت کیتوزان-رس غنی شده با اسانس رزماري به عنوان پوششی نگهدارنده بر کیفیت ماهی در شرایط آزمایشگاهی و نگهداري در دماي یخچال"
15. اخذ جایزه پژوهشی طرح"ارزیابی فیلم زیست نانوکامپوزیت ژلاتین-نانوذرات کیتوسان در افزایش زمان ماندگاری فیله تازه ماهی قزل آلای رنگین کمان "- ستاد ویژه توسعه فناوری نانو (1392).
16. استاد نمونه دانشگاه تربیت مدرس(1391).
17. اخذ جایزه پژوهشی طرح" تاثير نانوکامپوزيت کيتوزان-رس غني شده با اسانس رزماري به عنوان پوششي نگهدارنده بر کيفيت ماهي فيتوفاگ در دماي يخچال (˚4 سانتيگراد)"- ستاد ویژه توسعه فناوری نانو (1391).
18. اخذ جایزه پژوهشی طرح"ارزیابی فیلم زیست نانوکامپوزیت ژلاتین-نانوذرات کیتوسان در افزایش زمان ماندگاری فیله تازه ماهی قزل آلای رنگین کمان "- ستاد ویژه توسعه فناوری نانو (1391).
19. اخذ جایزه پژوهشی طرح" فرآیندتولید روکش کیتوزانی باحساسیت کم در برابر رطوبت"- بنیاد ملی نخبگان (1390).
20. اخذ جایزه پژوهشی طرح"استفاده از عصاره موسیر به عنوان یک عامل آنتی اکسیدان و آنتی باکتریال طبیعی برای افزایش عمر ماندگاری ماهی "- بنیاد ملی نخبگان (1390).
21. اخذ جایزه پژوهشی طرح" استفاده از عصاره زردچوبه به عنوان یک عامل آنتی اکسیدان و آنتی باکتریال طبیعی برای افزایش عمر ماندگاری ماهی "- بنیاد ملی نخبگان (1390).
22. برگزيده اول سخنراني پانزدهمين کنگره ملي صنايع غذايي ايران (1384).
23. رتبه اول دوره دکتري شيلات دانشگاه تربيت مدرس(1382).
24. رتبه اول دوره کارشناسي ارشد شيلات دانشگاه تربيت مدرس(1374).

**عضويت در انجمن هاي علمي:**

1. انجمن صنايع غذايي ايران.
2. European Aquaculture Society
3. عضو شورای هماهنگی کانون فرآوری آبزیان کشور- معاونت علمی و فنآوری ریاست جمهوری.
4. عضو تدوین استاندارد گوشت و فرآورده های کشاورزی کشور.
5. عضو کمیته ارزیابی و تدوین راهبردهای بهره وری در سازمان شیلات.
6. انجمن فارغ التحصيلان دانشگاه تهران.
7. انجمن دانش آموختگان دانشگاه تربيت مدرس.
8. ...

**داوري های علمي:**

1. مجله علوم دريايي ايران، دانشگاه تربيت مدرس
2. مجله علمي شيلات ايران فارسي و انگليسي(IJFS )
3. مجله منابع طبيعي ايران، دانشگاه تهران
4. مجله شیلات. دانشگاه تهران
5. مجله علمي JAST
6. مجله علوم كشاورزي و منابع طبيعي گرگان
7. نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران
8. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران
9. مجله علوم و صنایع غذایی
10. نشریه فراوری و تولید مواد غذایی
11. مجله علوم وفنون شیلاتی
12. داوري مجله *International Journal of Natural Resources and Marine Sciences*
13. داوري مجله ISI ( *J. Food Quality* )
14. داوري مجله ISI ( *International journal of Food Science and Technology* )
15. داوري مجله ISI (*Food Chemistry*)
16. داوري مجله ISI (Journal of Food Engineering)

**سخنراني علمي:**

1. سخنران علمي "بررسي فساد چربي ماهيان". اداره کل آزمايشگاه هاي غذا و دارو. وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکي(1380).
2. سخنران علمي سمينار يکروزه "فنآوري نو در زمينه صنايع غذايي ايران". مرکز آموزش و تحقيقات صنعتي ايران. استان بوشهر(1381).
3. سخنران علمي سمينار يکروزه "پنجمین جشنواره طبخ و عرضه آبزیان". شیلات مازندران. (1388).
4. مدرس کارگاه آموزشی " فرآوری آبزیان" خوشه صنعتی شیلات چابهار. (1393).

**فعاليت هاي اجرايي و عضویت در مجامع علمی:**

1. معاون دانشجویی فرهنگی دانشگاه تربیت مدرس
2. استاد تمام پایه 33 دانشگاه تربیت مدرس
3. مدیر قطب علمی فناوریهای نوین در فرآوری آبزیان
4. معاون اداري و مالي دانشکده منابع طبيعي و علوم دريايي دانشگاه تربيت مدرس (2 دوره)
5. نماینده وزیر در هیات امنائ موسسه آموزش عالی هراز
6. عضو هيأت موسس موسسه آموزش عالي خزر محمود آباد
7. عضو هيأت امنا موسسه آموزش عالي خزر محمود آباد
8. معاون آموزشي دانشگاه شمال آمل
9. مدير گروه شيلات
10. مدیر گروه فرآوری محصولات شیلاتی
11. معاون آموزشي و قائم مقام موسسه آموزش عالي خزر محمود آباد
12. سردبیر مجله علوم و فنون شیلات
13. مدير کتابخانه دانشکده منابع طبيعي و علوم دريايي دانشگاه تربيت مدرس.
14. مجري راه اندازي آزمايشگاه فرآورده هاي شيلاتي.
15. عضو شوراي تخصصي گروه شيلات.
16. عضو شوراي پژوهشي دانشکده منابع طبيعي و علوم دريايي دانشگاه تربيت مدرس.
17. عضو هيات تحريريه مجله علوم و فنون شیلات.
18. عضو هيات تحريريه مجله علوم دريايي ايران.
19. عضو هيات تحريريه مجله علوم بين المللي منابع طبيعي و علوم دريايي دانشگاه تربيت مدرس.
20. عضو هيات تحريريه مجله علوم دريايي ايران
21. عضو هیات تحریریه مجله بهره برداری و پرورش آبزیان.
22. عضو شورای هماهنگی کانون فرآوری آبزیان کشور- معاونت علمی و فنآوری ریاست جمهوری.
23. عضو کارگروه تخصصی جذب دانشگاه آزاد استان تهران.
24. عضو تدوین استاندارد گوشت و فرآورده های کشاورزی کشور.
25. عضو کمیته ارزیابی و تدوین راهبردهای بهره وری در سازمان شیلات.
26. عضو انجمن صنايع غذايي ايران
27. عضو European Aquaculture Society
28. عضو انجمن دانش آموختگان دانشگاه تربيت مدرس
29. عضو انجمن دانش آموختگان دانشگاه تهران

**ساير فعاليت ها:**

1. شرکت در کارگاه آموزشي مميزي و بازرسي حصپ HACCP**.** (1383)**.** FAO - وزارت جهاد کشاورزي. رشت. ايران
2. شرکت در کارگاه آموزشي سواد اطلاعاتي**.** (1384)**.** موسسه پژوهش و و برنامه ريزي آموزش عالي- دانشگاهتربيت مدرس. ايران
3. مجري کارگاه آموزشيارزش افزوده آبزيان و توليد محصولات خميري ماهي، دانشگاه تربيت مدرس(1387).
4. مجريکارگاه آموزشي فرآوري آبزيان وطراحي خط توليد، دانشگاه تربيت مدرس(1388).
5. مجريکارگاه آموزشي ارزش افزوده آبزيان و فرآورده هاي خميري ماهي، دانشگاه تربيت مدرس(1389).
6. دبیر علمی اولینکارگاه ارزیابی حسی فرآورده های غذایی دریایی، دانشگاه تربيت مدرس(1391).
7. مجری کارگاه سوریمی و فرآورده های خمیری ماهی 1396 ، 1397