



0. راهنمایی پایان نامه های دوره کارشناسی ارشد

1. بررسی فیتوپلانکتون های قابل هضم و غیر قابل هضم و میزان هضم پذیری آنها در دستگاه گوارش ماهی فیتوفاگ-۱۳۹۲
2. مقایسه ترکیب اسید های چرب در بافت های ماهیچه ماهی بنی جوان وحشی و پرورشی-۱۳۹۳
3. اثر ضد باکتریایی نانوکامپوزیت آلژینات-هیدروکسی آپاتیت جهت کنترل رشد لیستریا مونوسایتوزنز در شرایط آزمایشگاهی و فیله ماهی کپور نقره ای-۱۳۹۴
4. تاثیر پوشش خوراکی صمغ زرد و عصاره گیاه ریحان بر کیفیت فیله ماهی فیتوفاگ نگهداری شده در یخچال-۱۳۹۴
5. تاثیر پوشش و فیلم کیتوزان-ژلاتین در ترکیب با عصاره پوست انار بر روی کیفیت فیله ماهی شوریده بلانگر طی نگهداری در یخچال-۱۳۹۵
6. اثر پوشش خوراکی کربوکسی متیل سلولز حاوی عصاره مرزه بر پارامترهای بیوشیمیایی، بیوفیزیکی، میکروبی و حسی فیله ماهی شعری معمولی-۱۳۹۵
7. توسعه روش شاخص کیفی ماهی شانک مخطط نگهداری شده در یخ و یخچال-۱۳۹۷
8. تولید فیش فینگر ماهی کپور سرگنده با قابلیت تغییر طعم از طریق ریزپوشانی عصاره مرغ و گوشت-۱۳۹۷

0. مقاله ها

1. حسینی، ن.، سیف آبادی، ج.، کلباسی، م. و ویلکی، ا. تاثیر ماده ی ال - کارنیتین روی مراحل اولیه ی رشد و ترکیبات بدن قزل آلاهی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) - مجله ی علوم دریایی ایران - دوره ی اول - شماره دوم - بهار ۱۳۸۱.
0. حسینی، م.، شعبان پور، ب.، جعفر پور، ع.، شعبانی، ع.، پیغمبری، ی. اثرات سفیده تخم مرغ *Parapenaeopsis stylifera* و عصاره پروتئین آب پنیر بر خواص ژل حاصل از گوشت چرخ شده میگوی خنجر (ی) (*stylifera*). مجله ی علوم و فنون دریایی، دوره ۱۲، شماره ۳، پاییز ۱۳۹۲.
1. حسینی، م.، شعبان پور، ب.، جعفر پور، ع.، شعبانی، ع.، پیغمبری، ی. تاثیر آنزیم ترنس گلوتامیناز میکروبی بر خواص ژل حاصل از گوشت چرخ شده ی میگوی خنجر (*Parapenaeopsis stylifera*). مجله ی علوم و فنون دریایی، دوره ۱۳، شماره ۱، بهار ۱۳۹۳.
0. حسینی، م.، شعبان پور، ب.، جعفر پور، ع.، شعبانی، ع.، پیغمبری، ی. اثرات دما و زمان قوام *Parapenaeopsis stylifera* یافتگی بر خواص ژل حاصل از گوشت چرخ شده میگوی خنجر ( ). مجله ی علوم و فنون دریایی، دوره ۱۳، شماره ۲، تابستان ۱۳۹۳.
0. ابراهیمی، ز.، کوچنین، پ.، یزدانی، م.، کاظمی، ر. و حسینی، ن. تاثیر مکمل ال - کارنتین بر روند رشد تاس ماهی سبیری (*Acipenser baerii*). هشتمین همایش علوم و فنون دریایی ایران، ۷ و ۸ بهمن ۱۳۸۸، دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر.
6. درویشی، ع.، ذاکری، م.، حسینی، س.م. مقایسه ترکیبات اسید های چرب در بافت ماهیچه، کبد و لاشه ماهیان وحشی و پرورشی بنی. فصلنامه علمی پژوهشی محیط زیست جانوری، سال هشتم، شماره ۳، پاییز ۱۳۹۵.
7. احمدی، ا. حسینی، س.م. اجاق، س.م. رجب زاده، ا. اثر پوشش خوراکی صمغ زرد و عصاره ریحان بر کیفیت فیله ماهی فیتوفاگ (*Hypophthalmichthys molitrix*) نگهداری شده تحت دمای ۱۸- درجه سانتی گراد. مجله علوم و فنون دریایی، دوره ۱۵، شماره ۳، پاییز ۹۵
8. ساکی، ج. خدانظری، ا. حسینی، س.م. تاثیر پوشش و فیلم مخلوط خوراکی کیتوزان-ژلاتین بر ویژگی های فیزیکی و بیوشیمیایی، میکروبی و حسی ماهی شوریده بلانگر نگهداری شده در یخچال. مجله پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی.
9. کریمی، م. خدانظری، ا. حسینی، س.م. تاثیر مقایسه ای لفاف و پوشش خوراکی کیتوزان بر خواص کیفی ماهی شهری معمولی *Lethrinus nebulosus* طی نگهداری در یخچال. مجله تحقیقات دامپزشکی و فرآورده های بیولوژیک، شماره ۱۱۶، پاییز ۹۶.

۱۰) بگلانی، ن. حسینی، س.م. جعفرپور، س.ع. موسوی، س.م. خدانظری، آ. ثر پوشش خوراکی کربوکسی متیل سلولز حاوی عصاره مرزه بر پارامترهای بیوشیمیایی، میکروبی و حسی فیله ماهی شعری معمولی (*Lethrinus nebulosus*) در دمای یخچال. مجله علوم و صنایع غذایی، شماره ۷۸، دوره ۱۵، مرداد ۹۷.

۱۱) حیدری، ک. خلیلی پور، ا. آگاه، ه. ذوالقرنین، ح. حسینی، س.م. بررسی تغییرات ریخت شناختی گلخورک (*Boleophthalmus dussumieri*) در محدوده سواحل استان خوزستان. فصلنامه محیط زیست جانوری، سال نهم، شماره ۳، پاییز ۹۶.

۱۲) ساکی، ج. خدانظری، ا. حسینی، س. م. تاثیر فیلم مخلوط و دولایه خوراکی کیتوزان-ژلاتین همراه با عصاره پوست انار بر خصوصیات کیفی ماهی شوریده بلانگر (*Johnius belangerii*) نگهداری شده در یخچال. مجله پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی. سال ۹۶، جلد ۶، شماره ۱، صفحات ۷۱-۸۶.

۱۳) نوبخت، ل. خدانظری، آ. حسینی، س.م. مطرودی، س. تاثیر سدیم تری پلی فسفات و تترا سدیم پیرو فسفات بر خواص میکروبی، فیزیکیوشیمیایی و حسی ماهی پنجزاری راه راه *Aurigequula fasciata* طی نگهداری در یخچال. نشریه پژوهش های صنایع غذایی. جلد ۲۸، ۱۳۹۷.

۱۴. Saki, J. Khodanazari, A. Hosseini, S.M. Effect of chitosan-gelatin composite and bi-layer coating combined with pomegranate peel extract on quality properties of Belanger's croaker *Johnius Belangerii* stored in refrigerator. J. of aquatic Food product technology. ۲۰۱۸.

۱۵. karimi, M. Khodanazari, A. Hosseini, S.M. Effect of chitosan treatments and vacuum packaging on the shelf life of Spangled emperor *Lethrinus nebulosus* fillets stored in refrigerator. J. Package Technol Res. ۲۰۱۷.

۱۶) Nobakht, L. Khodanazari, A. Hosseini, S.M. Matroodi, S. Combination effect of phosphate and vacuum packaging on quality parameters of refrigerated *Aurigequula fasciata* fillets. J. Package Technol Res. ۲۰۱۷.

#### ۸. همایش ها

۱- صفی خانی قلی زاده، ب. حسینی، س. م.، بوعدار، ف.، موسوی، س.م. تهیه و ارزیابی خصوصیات نانو کامپوزیت زیست تخریب پذیر آلژینات-هیدروکسی آپاتیت با غلظت های متفاوت در مقایسه با افزودن عصاره آویشن، اولین همایش ملی پرورش آبزیان شیلاتی، ۳۰۲ بهمن ۱۳۹۳.

۲- صفی خانی قلی زاده، ب. حسینی، س. م.، بوعدار، ف.، موسوی، س.م.، تهیه و ارزیابی هیدروکسی آپاتیت نانو ساختار جهت کاربرد در بسته بندی مواد غذایی، اولین همایش ملی پرورش آبزیان شیلاتی، ۳۰۲ بهمن ۱۳۹۳.

۳- صفی خانی قلی زاده، ب. حسینی، س. م.، بوعدار، ف.، موسوی، س.م.، استخراج کتین از ضایعات میگو و خرچنگ و استفاده از آن در صنعت، اولین همایش ملی پرورش آبزیان شیلاتی، ۳۰۲ بهمن ۱۳۹۳.

۴- صفی خانی قلی زاده، ب. حسینی، س. م.، بوعدار، ف.، موسوی، س.م. تهیه نانو کامپوزیت آلژینات هیدروکسی آپاتیت و بررسی مورفولوژی و ریز ساختار آن، اولین همایش ملی پرورش آبزیان شیلاتی، ۳۰۲ بهمن ۱۳۹۳.

۵- صفی خانی قلی زاده، ب. حسینی، س. م.، بوعدار، ف.، موسوی، س.م. اثر ضد باکتریایی نانو کامپوزیت آلژینات-هیدروکسی آپاتیت جهت کنترل رشد باکتری لیستریا مونوسایتوزنز در شرایط آزمایشگاهی و فیله ماهی کپور نقره ای، اولین همایش ملی توسعه پایدار دریا محور، ۸ و ۹ بهمن ۱۳۹۳.

۶- صفی خانی قلی زاده، ب. حسینی، س. م.، بوعدار، ف.، موسوی، س.م. تهیه و ارزیابی خصوصیات نانو کامپوزیت زیست تخریب پذیر آلژینات-هیدروکسی آپاتیت جهت کاربرد در بسته بندی مواد غذایی، اولین همایش ملی توسعه پایدار دریا محور، ۸ و ۹ بهمن ۱۳۹۳.

۷- سلیمی بنی، م.، رجب زاده قطرمی، ا.، محمدی آذر، ح.، حسینی، س.م. مقایسه جیره های غذایی تجاری بیضاوگلدکوبین بر روی فاکتورهای رشد میگوی وانامی، اولین همایش ملی توسعه پایدار دریا محور، ۸ و ۹ بهمن ۱۳۹۳.

۸- سلیمی بنی، م.، رجب زاده قطرمی، ا.، محمدی آذر، ح.، حسینی، س.م. مقایسه پروتئین جیره های غذایی تجاری بیضا و گلد کوبین بر میزان پروتئین لاشه میگوی جوان وانامی، اولین همایش ملی پرورش آبزیان شیلاتی، ۳۰۲ بهمن ۱۳۹۳.

۹) بگلانی، ن. حسینی، س.م.، جعفرپور، س.ع.، موسوی، س. م. خدانظری، آ. اثر ضد باکتریایی پوشش خوراکی کربوکسی متیل سلولز حاوی عصاره مرزه بر فیله ماهی شعری در دمای یخچال، دومین همایش ملی توسعه پایدار دریا محور، ۶ و ۷ بهمن ۱۳۹۵.

۱۰) سلیمی بنی، م.، رجب زاده قطرمی، ا.، محمدی آذر، ح.، حسینی، س.م. مقایسه جیره های غذایی تجاری بیضا و گلد کوبین بر روی ترکیبات لاشه میگوی وانامی، دومین همایش ملی توسعه پایدار دریا محور، ۶ و ۷ بهمن ۱۳۹۵.

۱۱) سلیمی بنی، م.، رجب زاده قطرمی، ا.، محمدی آذرم، ح.، حسینی، س.م. مقایسه جیره های غذایی تجاری بیضا و گلد کوبین بر روی هضم ظاهری میگوی وانامی، دومین همایش ملی توسعه پایدار دریا محور، ۶ و ۷ بهمن ۱۳۹۵.

#### ۹. کتاب

۱. ترجمه ی کتاب زیست شناسی دریاچه ها و آبگیرها ، ۳۷۴ص .انتشارات نقش مهر، ۱۳۷۴

Anders Hansson – Lars و Christer Bronmark تالیف :

#### ۱۰. طرح تحقیقاتی

۱. همکار طرح تحقیقاتی مطالعه و بررسی ضایعات صید شناورها و ارائه راهکارهای کاهش و حذف ضایعات آبزیان ، عطف به قرارداد شماره ۲۰/۲۲۷۴/د به کارفرمایی اداره کل شیلات استان خوزستان

#### ۱۱. داوری طرح

۱) داوری طرح فراوری محصولات شیلاتی مربوط به آقای بهادر صفی خانی، مرکز رشد واحد های فناوری دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر، ۵ بهمن ۱۳۹۳، شماره ۶/۵۴۰/م.