



Ainaz Khodanazary

Associate Professor

College: Faculty of Marine Natural Resources

Papers in Conferences

1. فاطمه غنی کوویی، آی ناز خدانظری، اسحاق زمانی، مقایسه تغییرات بار باکتریایی ماهی کفال پشت سبز کامل و شکم خالی طی نگهداری در یخ، نخستین همایش ملی علوم، صنایع دریایی و توسعه پایدار سواحل مکران، ۱۳۹۸/۱۱/۳۰.
2. (حلیمه آلبوغبیش، آی ناز خدانظری، بررسی تغییرات میزان تری متیل آمین و سولفیدریل کل ماهی گیش درخشان Carangoides coeruleopinnatus) غوطهور شده در پوشش کیتوزان و نانوکیتوزان غنی شده با عصاره چای (Cmellia sinensis L. سبز طی نگهداری در دمای یخچال ۴ درجه سانتی گراد، دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین Cmellia sinensis L. سبز کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۷/۰۲/۰۵.
3. مریم همت، آی ناز خدانظری، بررسی میزان فلزات سنگین عضله ماهیان شوریده صید شده از بندر خرمشهر، دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۷/۰۲/۰۵.
4. مژگان کریمی رضا اباد، آی ناز خدانظری، سید مهدی حسینی، بررسی تاثیر بسته بندی تحت خلاء، فیلم و پوشش خوراکی نگهداری شده در یخچال، اولین (Lethrinus nebulosus) کیتوزان بر ارزیابی حسی فیله های خام ماهی شعری معمولی کنگره ملی بهداشت و سلامت غذا، ۱۳۹۶/۰۲/۱۳.
5. سارا گل گلی پور، آی ناز خدانظری، کمال غانمی، تاثیر روش های مختلف پخت بر تغییرات غلظت کلسترول در ماهی. آمور، دومین همایش ملی توسعه پایدار دریا محور، ۱۳۹۵/۱۱/۰۶.
6. (Otolithes ruber) راضیه لطفی، آی ناز خدانظری، تاثیر عصاره چای سبز بر بار باکتریایی کل فیله ماهی شوریده نگهداری شده در یخ، نخستین همایش ملی گیاهان دارویی معطر و ادویه ای، ۱۳۹۵/۰۲/۰۱.
7. زهرا مومن زاده، آی ناز خدانظری، کمال غانمی، تاثیر روش های مختلف پخت بر روی میزان کلسترول ماهی هامور. Epinephelus coioides، بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۴/۰۸/۲۰.
8. سید رضا شبر، آی ناز خدانظری، تغییرات باکتریایی میگوی سفید سرتیز نگهداری شده با عصاره چای سبز و بسته بندی تحت خلاء در دمای ۴ درجه سانتی گراد، اولین همایش ملی آبرزی پروری نوین چالش ها و فرصت ها، ۱۳۹۳/۰۷/۳۰.
9. (Scomberomorus guttatus) فاطمه خدری، آی ناز خدانظری، تاثیر بسته بندی تحت خلاء بر خواص حسی ماهی قباد. طی نگهداری در یخچال، نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی، ۱۳۹۳/۰۴/۲۵.
10. سید رضا شبر، آی ناز خدانظری، تاثیر عصاره چای سبز و بسته بندی تحت خلاء بر تغییرات ملانوسیس میگوی سفید طی نگهداری در یخچال، نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم Metapenaeus affinis سرتیز غذایی، ۱۳۹۳/۰۴/۲۵.
11. آی ناز خدانظری، عبدالمجید حاجی مرادلو، رسول قربانی، بررسی خصوصیات تغذیه ای پودر ماهی کیلکا آنچوی طی ۱۴. دومین همایش ملی شیلات و آبزیان ایران، ۱۳۹۲/۱۲/۰۷.
12. Effect of edible chitosan coatings incorporated with alcoholic extract of propolis on physicochemical, microbial and sensory properties of Japanese threadfin bream fish (Nemipterus japonicus), 4th International Congress of Fisheries and Aquatic Research (ICFAR), 1399/08/28.
13. Effect of edible Fish gelatin coatings incorporated with ethanolic propolis extract on physicochemical, microbial and sensory properties of fish fillet (saurida tumbil) during storage at refrigerator, 5th International Conference on Researches in Sciences

Papers in Journals

1. حنان آلبوخنفر، ابراهیم رجب زاده قزمری و آیناز خدانظری، تاثیر پیش پخت و پخت بر پارامترهای کیفی و حسی با پوست و بدون پوست در شرایط نگهداری، مجله علوم و (Litopenaeus vannamei) میگوی پا سفید غربی پرورشی فنون دریایی، ۱۴۰۰.
2. ثریا صالحی، آی ناز خدانظری و اسحاق زمانی، تخمین مدت ماندگاری و ارتباط همبستگی خواص کیفی میگوی سفید. پوست کنی شده طی سردسازی، پژوهش های صنایع غذایی، ۱۳۹۹، *Metapenaeus affinis* سرتیز محمد خسروی زاده، آی ناز خدانظری، وحید زارعی، تاثیر روش های مختلف کشتار (خفگی و صید الکتریکی) بر طی نگهداری در یخ، مجله علوم و فنون (*Hypophthalmichthys molitrix*) خواص کیفی گوشت ماهی کپور نقره ای دریایی، ۱۳۹۹.
3. ثریا صالحی، آی ناز خدانظری و اسحاق زمانی، مقایسه تغییرات کیفی میگوی با پوست طی نگهداری شده در یخ و یخچال، مجله علمی شیلات ایران، ۱۳۹۹.
4. آی ناز خدانظری، عبدالمجید حاجی مرادلو، رسول قربانی، جایگزینی پودر ماهی با درصد های مختلف سیلاژ تخمیری حاصل از پودر ماهی کیلکا آنچوی بر فاکتور رشد و قابلیت هضم پروتئین خوراک قزل آلائی رنگین کمان، مجله علمی شیلات ایران، ۱۳۹۹.
5. فاطمه غنی کوویی، آی ناز خدانظری، اسحاق زمانی، کاربرد روش شاخص کیفی برای تعیین مدت زمان نگهداری ماهی. کفال پشت سبز شکم خالی نگهداری شده در یخ، مجله علمی شیلات ایران، ۱۳۹۹.
6. مزگان کریمی رضآباد، آی ناز خدانظری، سید مهدی حسینی، تاثیر فیلم و پوشش کیتوزان با بسته بندی تحت خلاء بر پژوهش های علوم و، ۴°C نگهداری شده در دمای (*Lethrinus nebulosus*) کیفیت فیله های ماهی شعری معمولی صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۸.
7. حلیمه آلبوغیبش، آی ناز خدانظری، مقایسه تاثیر پوششهای کیتوزان و نانوکیتوزان غنی شده با عصاره چای سبز بر کیفیت ماهی گیش درخشان طی نگهداری در یخچال، مجله علمی شیلات ایران، ۱۳۹۸.
8. با (*Epinephelus coioides*) زهرا مومن زاده، آی ناز خدانظری، کمال غانمی، تاثیر سرخ کردن فیله هامور معمولی روغن های مختلف گیاهی (روغن زیتون، روغن ذرت و روغن هسته انگور) بر پروفایل اسید چرب، مواد معدنی و ویتامین ها، مجله علمی شیلات ایران، ۱۳۹۸.
9. سارا گل گلی پور، آی ناز خدانظری و کمال غانمی، تاثیر سرخ شدن در روغن های گیاهی شامل روغن زیتون، روغن ذرت و روغن هسته انگور بر پروفایل اسید چرب، اکسیداسیون چربی و خواص حسی فیله ماهی امور در مقایسه با ماهی خام، پژوهش های صنایع غذایی، ۱۳۹۸.
10. آی ناز خدانظری، نگین سلامات، تاثیر نگهداری در یخچال دمای ۴ درجه سانتی گراد بر ساختار بافتی و خواص کیفی. مجله علوم و فنون دریایی، ۱۳۹۸، *Lutjanus argentimaculatus* ° فیله ماهی سرخوی حرا.
11. میلاد احمدی شلحه، آی ناز خدانظری، سید مهدی حسینی، ارزیابی کیفیت گوشت ماهی شانک مخطط نگهداری شده در یخچال با استفاده از روش شاخص کیفی، اقیانوس شناسی، ۱۳۹۸.
12. لیدا نوبخت، آی ناز خدانظری، سید مهدی حسینیو سهیلا مطرودی، تاثیر سدیم تری پلی فسفات و تتراسدیم طی *Aurigequula fasciata* پیروفسفات بر خواص میکروبی، فیزیکی و شیمیایی و ارزیابی حسی ماهی پنجزاری راه راه نگهداری در یخچال، تحقیقات دامپزشکی و فرآورده های بیولوژیک، ۱۳۹۸.
13. آی ناز خدانظری، عبدالمجید حاجی مرادلو، رسول قربانی، ارزیابی مقایسه ای سه روش تخمیر زیستی با ماده زمینه جامد بر ارزش تغذیه ای و فعالیت آنزیمی ماهی کیلکا آنچوی، مجله علوم و فنون دریایی، ۱۳۹۷.
14. جواهر ساکی، آی ناز خدانظری، سید مهدی حسینی، تاثیر فیلم کیتوزان-ژلاتین همراه با عصاره پوست انار بر نگهداری شده در دمای ۴ درجه سانتی گراد، تحقیقات *Johnius belangerii* خصوصیات کیفی ماهی شوریده بلانگر دامپزشکی و فرآورده های بیولوژیک، ۱۳۹۷.
15. لیدا نوبخت، آی ناز خدانظری، سید مهدی حسینیو سهیلا مطرودی، تاثیر بسته بندی تحت خلاء بر خواص کیفی نگهداری شده در یخچال، پژوهش های صنایع غذایی، ۱۳۹۷، *fasciata Aurigequula* ماهی پنجزاری راه راه کامل و *Otolithes ruber* آی ناز خدانظری، پرستو پورعاشوری، تغییرات شیمیایی، میکروبی و حسی ماهی شوریده شکم خالی طی نگهداری در یخ، تحقیقات دامپزشکی و فرآورده های بیولوژیک، ۱۳۹۶.
16. جواهر ساکی، آی ناز خدانظری، سید مهدی حسینی، تاثیر پوشش و فیلم مخلوط خوراکی کیتوزان ژلاتین بر ویژگی های فیزیکی و شیمیایی، میکروبی و حسی ماهی شوریده بلانگر نگهداری شده در یخچال، نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۶.

19. مزگان کریمی رضآباد، آی ناز خدانظری، سید مهدی حسینی، تاثیر مقایسه ای لفاف و پوشش خوراکی کیتوزان بر 19. طی نگهداری در یخچال، تحقیقات دامپزشکی و فرآورده های *Lethrinus nebulosus* خواص کیفی ماهی شعری معمولی بیولوژیک، ۱۳۹۶.
20. سارا گل گلی پور ، آی ناز خدانظری و کمال غانمی، تاثیر روش های مختلف پخت بر تغییرات اسیدهای چرب آزاد، 20. تیوباربتوریک اسید، فلزات سنگین (نیکل، کروم، کبالت، کادمیوم، سرب) و خواص حسی ماهی آمور، نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۵.
21. زهرا مومن زاده، آی ناز خدانظری، کمال غانمی، تاثیر روش های مختلف پخت بر تغییرات اکسیداسیون چربی، ترکیب 21. فلزات سنگین و ویژگی های ماهی هامور معمولی، فصلنامه علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۵.
22. عاطفه سلیمانی فارسانی، آی ناز خدانظری، تغییرات ترکیبات فیزیوشیمیایی و خواص حسی ماهی کفال فیله شده و 22. شکم خالی طی سه ماه نمک سود پیکل، فصلنامه علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۵.
23. فاطمه خدری ، آی ناز خدانظری، تاثیر ترکیبی بسته بندی تحت خلاء و عصاره چای سبز بر تغییرات کیفی ماهی قباد 23. طی نگهداری در یخچال، نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۵.
24. سید رضا شبر و آی ناز خدانظری، تاثیر عصاره چای سبز و بسته بندی تحت خلاء بر ماندگاری میگوی سفید طی ۱۰ 24. روز نگهداری در یخچال، پژوهش های صنایع غذایی، ۱۳۹۵.
25. Parastoo Pourashouri, Hojat Mirsadeghi, Ainaz Khodanazary, Extracting and physicochemical properties of carotenoprotein from shrimp processing waste by proteases-mediated hydrolysis, Waste and Biomass Valorization, 2021.
26. Seyyede Zeynab Mosavinia · Seyed Mohammad Mousavi · Ainaz Khodanazary · Seyed Mehdi Hosseini, Effect of a chitosan-based nanocomposite containing ZnO and Zataria multiflora essential oil on quality properties of Asian sea bass (*Lates calcarifer*) fillet, Journal of Food Science and Technology, 2021.
27. Sara Sadeghi · Ainaz Khodanazary · Seyyed Mehdi Hosseini, The influence of chitosan-carboxymethyl cellulose composite and bi-layer film and coatings on flavor quality and volatile profile of Asian sea bass during storage at refrigerator, Journal of Food Measurement and Characterization, 2021.
28. Mahsa Esmaeili · Ainaz Khodanazary, Effects of pectin/chitosan composite and bi-layer coatings combined with Artemisia dracunculoides essential oil on the mackerel's shelf life, Journal of Food Measurement and Characterization, 2021.
29. Arezoo Farsanipour, Ainaz Khodanazary, Seyyed Mehdi Hosseini, Effect of chitosan-whey protein isolated coatings incorporated with tarragon Artemisia dracunculoides essential oil on the quality of *Scomberoides commersonianus* fillets at refrigerated condition, International Journal of Biological Macromolecules, 2020 3 28.
30. Rasa Sadat Ghorabi, Ainaz Khodanazary, Effects of chitosan and nano-chitosan as coating materials on the quality properties of large scale tongue sole *Cynoglossus arel* during super-chilling storage, Iranian Journal of Fisheries Sciences, 2020.
31. Ainaz Khodanazary, Freshness assessment of shrimp *Metapenaeus affinis* by quality index method and estimation of its shelf life, International Journal of Food Properties, 2019.
32. Halimeh Alboghbeish, Ainaz Khodanazary, The Comparison of Quality Characteristics of Refrigerated *Carangoides coeruleopinnatus* Fillets with Chitosan and Nanochitosan Coating, Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, 2019.
33. Sara Golgolipour; Ainaz Khodanazary ; Kamal Ghanemi, Effects of different cooking methods on minerals, vitamins and nutritional quality indices of grass carp (*Ctenopharyngodon idella*), Iranian Journal of Fisheries Sciences, 2019.
34. Khodanazary A.; Salati A.P.; Bohlouli S.; Mohammadi M.; Sadeghi E, Quality enhancement in refrigerated tiger tooth croaker (*Otolithes ruber*) fillets using chitosan coating containing green tea extract, Iranian Journal of Fisheries Sciences, 2019.
35. Nahid Baghlani · Seyyed Mehdi Hosseini · Seyyed Ali Jafarpour · Seyyed Mohammad Mousavi · Ainaz Khodanazary, Effect of Carboxymethyl Cellulose Edible Coating Enriched with Summer Savory Extract on Quality Parameters of Spangled Emperor (*Lethrinus nebulosus*) Fillets During Refrigerated Storage, Journal of Packaging Technology and Research, 2019.

36. Javaher Saki, Ainaz Khodanazary & Seyyed Mehdi Hosseini, 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, *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 2018.
37. Lida Nobakht Ghalati · Ainaz Khodanazary · Seyyed Mehdi Hosseini · Soheila Matroodi, Combination Effect of Phosphate and Vacuum Packaging on Quality Parameters of Refrigerated *Aurigequula fasciata* Fillets, *Journal of Packaging Technology and Research*, 2017.
38. Mozhgan Karimi Rezaabad · Ainaz Khodanazary · Seyyed Mehdi Hosseini, Effect of Chitosan Treatments and Vacuum Packaging on the Shelf Life of Spangled Emperor *Lethrinus nebulosus* Fillets Stored in Refrigerator, *Journal of Packaging Technology and Research*, 2017.
39. Zahra Momenzadeh · Ainaz Khodanazary · Kamal Ghanemi, Effect of different cooking methods on vitamins, minerals and nutritional quality indices of orange-spotted grouper (*Epinephelus coioides*), *Journal of Food Measurement and Characterization*, 2016.