



آی ناز خدانظری

دانشیار

دانشکده: منابع طبیعی دریا



سوابق تحصیلی

مقطع تحصیلی	سال اخذ مدرک	رشته و گرایش تحصیلی	دانشگاه
کارشناسی	۱۳۸۵	شیلات	علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
کارشناسی ارشد	۱۳۸۸	شیلات	علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
دکترای تخصصی	۱۳۹۲	شیلات- فراوری محصولات شیلاتی	علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

اطلاعات استخدامی

محل خدمت	عنوان سمت	نوع استخدام	نوع همکاری	پایه
دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر	عضو هیات علمی	رسمی قطعی	تمام وقت	۱۲

سوابق اجرایی

معاون پژوهشی و تحصیلات تکمیلی دانشکده منابع طبیعی دریا (آذر ۱۳۹۸ تا دی ۱۴۰۰)
دبیر کمیته منتخب دانشکده منابع طبیعی دریا

جوایز و تقدیر نامه ها

- ۱- پژوهشگر برتر گروه شیلات در سال ۱۳۹۷
- ۲- پژوهشگر برتر گروه شیلات در سال ۱۳۹۸
- ۳- پژوهشگر برتر منطقه آزاد اروند (شهرستان آبادان و خرمشهر) در سال ۱۳۹۹

کارگاه ها

- ۱- استخراج عصاره های گیاهی به عنوان مکمل های آنتی اکسیدانی و آنتی میکروبی در تغذیه و فرآوری آبزیان
- ۲- اندازه گیری فاکتورهای فساد چربی در خوراک و لاشه آبزیان

۳- روش اندازه گیری شاخص کیفی تری متیل آمین در عضله محصولات دریایی

۴- اندازه گیری بار میکروبی کل و سرما دوست در فرآورده های آبزیان

۵- روش های ارزیابی حسی مواد غذایی

۶-end note- آموزش نرم افزار

(در خوراک و لاشه آبزیانYTBA- روش اندازه گیری تیوباربیئوتوریک اسید)

(خوراک و لاشه ماهیان استخوانیTBA، TVB-N-۸ روش های اندازه گیری فاکتورهای فساد چربی)

۹- اصول نگارش یافته های علمی

عضویت در هیات تحریریه مجلات علمی و پژوهشی

عضو هیات تحریریه مجله علوم آبی پروری

مقالات در همایش ها

۱. 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.
۲. حلیمه آلبوغیبش، 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 سبز *Camellia sinensis* طی نگهداری در دمای یخچال ۴ درجه سانتی گراد، دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذائی ایران، ۱۳۹۷/۰۲/۰۵.
۳. 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 غذائی ایران، ۱۳۹۷/۰۲/۰۵.
۴. مزگان کریمی رضا، آی ناز خدانظری، سید مهدی حسینی، بررسی تاثیر بسته بندی تحت خلاء، فیلم و پوشش خوراکی کیتوزان بر ارزیابی حسی فیله های خام ماهی شعری معمولی (*Lethrinus nebulosus*) نگهداری شده در یخچال، اولین کنگره ملی بهداشت و سلامت غذا، ۱۳۹۶/۰۲/۱۳.
۵. 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.
۶. راضیه لطفی، آی ناز خدانظری، تاثیر عصاره چای سبز بر بار باکتریایی کل فیله ماهی شوریده (*Otolithes ruber*) نگهداری شده در یخ، نخستین همایش ملی گیاهان دارویی معطر و ادویه ای، ۱۳۹۵/۰۲/۰۱.
۷. 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.
۸. 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 آبی پروری نوین چالش ها و فرصت ها، ۱۳۹۳/۰۷/۳۰.
۹. سید رضا شبر، آی ناز خدانظری، تاثیر عصاره چای سبز و بسته بندی تحت خلاء بر تغییرات ملانوسیس میگوی سفید سرتیز *Metapenaeus affinis* طی نگهداری در یخچال، نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی، ۱۳۹۳/۰۴/۲۵.
۱۰. فاطمه خدری، آی ناز خدانظری، تاثیر بسته بندی تحت خلاء بر خواص حسی ماهی قباد (*Scomberomorus guttatus*) طی نگهداری در یخچال، نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی، ۱۳۹۳/۰۴/۲۵.
۱۱. آی ناز خدانظری، عبدالمجید حاجی مرادلو، رسول قربانی، بررسی خصوصیات تغذیه ای پودر ماهی کیلکا آنچوی طی ۱۴ روز فرایند تخمیر با باکتری *Lactobacillus plantarum*، دومین همایش ملی شیلات و آبزیان ایران، ۱۳۹۲/۱۲/۰۷.
۱۲. زینب عبادی، آی ناز خدانظری، سید مهدی حسینی، نسیم زنگویی، 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. الهام نسیان پور، آی ناز خدانظری، سید مهدی حسینی، 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 and Engineering and 2nd International Congress of Civil, Architecture and Urbanism in Asia, 1399/05/16

مقالات در نشریات

1. حنان آلبوخنفر، ابراهیم رجب زاده قطرمی و آیناز خدانظری، تاثیر پیش پخت و پخت بر پارامترهای کیفی و حسی میگوی پا سفید غربی پرورشی (*Litopenaeus vannamei*) با پوست و بدون پوست در شرایط نگهداری، مجله علوم و فنون دریایی، ۱۴۰۰.
2. محمد خسروی زاده، آی ناز خدانظری، وحید زارعی، تاثیر روش های مختلف کشتار (خفگی و صید الکتریکی) بر خواص کیفی گوشت ماهی کپور نقره ای (*Hypophthalmichthys molitrix*) طی نگهداری در یخ، مجله علوم و فنون دریایی، ۱۳۹۹.
3. 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.
4. آی ناز خدانظری، عبدالمجید حاجی مرادلو، رسول قربانی، جایگزینی پودر ماهی با درصدهای 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. 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.
6. ثریا صالحی، آی ناز خدانظری و اسحاق زمانی، تخمین مدت ماندگاری و ارتباط همبستگی خواص کیفی میگوی سفید سرتیز *Metapenaeus affinis* پوست کنی شده طی سردسازی، پژوهش های صنایع غذایی، ۱۳۹۹.
7. 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.
8. حلیمه آلبوغبیش، 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.
9. آی ناز خدانظری، نگین سلامت، تاثیر نگهداری در یخچال دمای ۴ درجه سانتی گراد بر ساختار بافتی و خواص کیفی فیله ماهی سرخوی حرا *Lutjanus argentimaculatus*، مجله علوم و فنون دریایی، ۱۳۹۸.
10. 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.
11. زهرا مومن زاده، آی ناز خدانظری، کمال غانمی، تاثیر سرخ کردن فیله هامور معمولی (*Epinephelus coioides*) با 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.
12. لیدا نوبخت، آی ناز خدانظری، سید مهدی حسینیو سهیلا مطرودی، تاثیر سدیم تری پلی فسفات و تتراسدیم پیروفسفات بر خواص میکروبی، فیزیکیوشیمیایی و ارزیابی حسی ماهی پنجزاری راه راه *Aurigequula fasciata* طی نگهداری در یخچال، تحقیقات دامپزشکی و فرآورده های بیولوژیک، ۱۳۹۸.
13. مژگان کریمی رضاآباد، آی ناز خدانظری، سید مهدی حسینی، تاثیر فیلم و پوشش کیتوزان با بسته بندی تحت خلاء بر کیفیت فیله های ماهی شعری معمولی (*Lethrinus nebulosus*) نگهداری شده در دمای ۴°C، پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۸.
14. لیدا نوبخت، آی ناز خدانظری، سید مهدی حسینیو سهیلا مطرودی، تاثیر بسته بندی تحت خلاء بر خواص کیفی ماهی پنجزاری راه راه *fasciata Aurigequula* نگهداری شده در یخچال، پژوهش های صنایع غذایی، ۱۳۹۷.
15. جواهر ساکی، آی ناز خدانظری، سید مهدی حسینی، تاثیر فیلم کیتوزان-ژلاتین همراه با عصاره پوست انار بر خصوصیات کیفی ماهی شوریده بلانگر *Johnius belangerii* نگهداری شده در دمای ۴ درجه سانتی گراد، تحقیقات دامپزشکی و فرآورده های بیولوژیک، ۱۳۹۷.
16. 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.
۱۷. مژگان کریمی رضاآباد، آی ناز خدانظری، سید مهدی حسینی، تاثیر مقایسه ای لفاف و پوشش خوراکی کیتوزان بر خواص کیفی ماهی شعری معمولی *Lethrinus nebulosus* طی نگهداری در یخچال، تحقیقات دامپزشکی و فرآورده های بیولوژیک، ۱۳۹۶.
۱۸. جواهر ساکی، آی ناز خدانظری، سید مهدی حسینی، تاثیر پوشش و فیلم مخلوط خوراکی کیتوزان ژلاتین بر ویژگی های فیزیکیوشیمیایی، میکروبی و حسی ماهی شوریده بلانگر نگهداری شده در یخچال، نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۶.
۱۹. آی ناز خدانظری، پرستو پورعاشوری، تغییرات شیمیایی، میکروبی و حسی ماهی شوریده *Otolithes ruber* کامل و شکم خالی طی نگهداری در یخ، تحقیقات دامپزشکی و فرآورده های بیولوژیک، ۱۳۹۶.
۲۰. سید رضا شبر و آی ناز خدانظری، تاثیر عصاره چای سبز و بسته بندی تحت خلاء بر ماندگاری میگوی سفید طی ۱۰ روز نگهداری در یخچال، پژوهش های صنایع غذایی، ۱۳۹۵.
۲۱. فاطمه خدری، آی ناز خدانظری، تاثیر ترکیبی بسته بندی تحت خلاء و عصاره چای سبز بر تغییرات کیفی ماهی قباد طی نگهداری در یخچال، نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۵.
۲۲. عاطفه سلیمانی فارسانی، آی ناز خدانظری، تغییرات ترکیبات فیزیکیوشیمیایی و خواص حسی ماهی کفال فیله شده و شکم خالی طی سه ماه نمک سود پیکل، فصلنامه علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۵.
۲۳. زهرا مومن زاده، آی ناز خدانظری، کمال غانمی، تاثیر روش های مختلف پخت بر تغییرات اکسیداسیون چربی، ترکیب فلزات سنگین و ویژگی های حسی ماهی هامور معمولی، فصلنامه علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۵.
۲۴. سارا گل گلی پور، آی ناز خدانظری و کمال غانمی، تاثیر روش های مختلف پخت بر تغییرات اسیدهای چرب آزاد، تیوباربتوریک اسید، فلزات سنگین (نیکل، کروم، کبالت، کادمیوم، سرب) و خواص حسی ماهی آمور، نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۵.
25. 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
26. 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
27. Mahsa Esmaeili · Ainaz Khodanazary, Effects of pectin/chitosan composite and bi-layer coatings combined with *Artemisia dracunculus* essential oil on the mackerel's shelf life, *Journal of Food Measurement and Characterization*, 2021
28. 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
29. Arezoo Farsanipour, Ainaz Khodanazary, Seyyed Mehdi Hosseini, Effect of chitosan-whey protein isolated coatings incorporated with tarragon *Artemisia dracunculus* essential oil on the quality of *Scomberoides commersonianus* filets at refrigerated condition, *International Journal of Biological Macromolecules*, 2020 3 28
30. Dina Ghanavati, Ainaz Khodanazary, Seyyed Mehdi Hosseini & Annahita Rezaie, Microstructure and quality attributes of *Saurida tumbil* muscle during superchilled storage as affected by shell/ and non-shell freezing, *International Journal of Food Properties*, 2020 2 11
31. 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
32. Ainaz Khodanazary, Freshness assessment of shrimp *Metapenaeus affinis* by quality index method and estimation of its shelf life, *International Journal of Food Properties*, 2019
33. Ainaz Khodanazary, Quality characteristics of refrigerated mackerel *Scomberomorus commerson* using gelatin polycaprolactone composite film incorporated with lysozyme and pomegranate peel extract, *International Journal of Food Properties*, 2019
34. Elham Nessianpour, Ainaz Khodanazary & Seyyed Mehdi Hosseini, Shelf Life of *Saurida tumbil*

- during Storage at Refrigeration Condition as affected by Gelatin-Based Edible Coatings .Incorporated with propolis Extract,International Journal of Food Properties,2019
- ZeynabEbadi, AinazKhodanazary, Seyyed MehdiHosseini, NasimZanguee,The shelf life .35 extension of refrigerated *Nemipterus japonicus* fillets by chitosan coating incorporated with propolis extract,International Journal of Biological Macromolecules,2019
- Fatemeh Ghani Kuvei, Ainaz Khodanazary & Isaac Zamani,Quality index method (QIM) .36 sensory scheme for gutted greenback grey mullet *Chelon subviridis* and its shelf life determination,International Journal of Food Properties,2019
- Halimeh Alboghbeish, Ainaz Khodanazary,The Comparison of Quality Characteristics of .37 Refrigerated *Carangoides coeruleopinnatus* Fillets with Chitosan and Nanochitosan Coating,Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences,2019
- Sara Golgolipour; Ainaz Khodanazary ; Kamal Ghanemi,Effects of different cooking methods .38 on minerals, vitamins and nutritional quality indices of grass carp (*Ctenopharyngodon idella*),Iranian Journal of Fisheries Sciences,2019
- Khodanazary A.; Salati A.P.; Bohlouli S.; Mohammadi M.; Sadeghi E,Quality enhancement in .39 refrigerated tiger tooth croaker (*Otolithes ruber*) fillets using chitosan coating containing green tea extract,Iranian Journal of Fisheries Sciences,2019
- Nahid Baghlani · Seyyed Mehdi Hosseini · Seyyed Ali Jafarpour · Seyyed Mohammad .40 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
- Javaher Saki, Ainaz Khodanazary & Seyyed Mehdi Hosseini,Effect of Chitosan-Gelatin .41 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
- Millad Ahmadi Shalhe, Ainaz Khodanazary, Seyyed Mehdi Hosseini,Development of a quality .42 index method (QIM) scheme for whole Goldlined seabream *Rhabdosargus sarba* stored in ice,International Journal of Food Properties,Vol. 1,pp. 2539-2549,2018
- Lida Nobakht Ghalati · Ainaz Khodanazary · Seyyed Mehdi Hosseini · Soheila .43 Matroodi,Combination Effect of Phosphate and Vacuum Packaging on Quality Parameters of Refrigerated *Aurigequula fasciata* Fillets,Journal of Packaging Technology and Research,2017
- Mozhgan Karimi Rezaabad · Ainaz Khodanazary · Seyyed Mehdi Hosseini,Effect of Chitosan .44 Treatments and Vacuum Packaging on the Shelf Life of Spangled Emperor *Lethrinus nebulosus* Fillets Stored in Refrigerator,Journal of Packaging Technology and Research,2017
- Zahra Momenzadeh · Ainaz Khodanazary · Kamal Ghanemi,Effect of different cooking .45 methods on vitamins, minerals and nutritional quality indices of orange-spotted grouper (*Epinephelus coioides*),Journal of Food Measurement and Characterization,2016

پایان نامه ها

۱. توسعه روش شاخص کیفی ماهی شانک مخطط (*Rhabdosargus sarba*) نگهداری شده در یخ و یخچال
۲. تاثیر پوشش خوراکی مخلوط و دولایه کیتوزان / پکتین حاوی اسانس ترخون بر ماندگاری ماهی ماکرل شیر (*Scomberomorus commerson*) طی نگهداری در یخچال
۳. تاثیر فیلم و پوشش های دو لایه کامپوزیت کیتوزان - کربوکسی متیل سلولز بر کیفیت عطر و طعم ماهی سی باس آسیایی طی نگهداری در یخچال
۴. تاثیر پوشش های خوراکی ژلاتین ترکیب شده با عصاره الکی بره موم بر طول مدت ماندگاری ماهی کیجار بزرگ طی نگهداری در یخچال
۵. تاثیر نانوکامپوزیت کیتوزان-نانوذرات اکسید روی محتوی اسانس آویشن شیرازی بر خواص کیفی فیله ماهی سی باس آسیایی طی نگهداری در یخچال
۶. تاثیر شیوه های ذخیره سازی فوق سرمایش بر مکان و پراکندگی بلورهای یخی و خواص کیفی فیله ماهی

کیجار بزرگ

۷. تاثیر پوشش کیتوزان وایزوله پروتئین آب پنیرمحتوی اسانس ترخون بر خواص کیفی ماهی سارم دهان بزرگ طی نگهداری در یخچال
۸. تاثیر پوشش های خوراکی کیتوزان ترکیب شده با عصارهالکلی بره موم بر خواص فیزیکوشیمیایی، میکروبی و حسی ماهی گوازبوم دم رشته ای ژاپنی طی نگهداری در یخچال
۹. تاثیر پوشش خوراکی کربوکسی متیل سلولز حاوری عصاره گیاه مرزه بر پارامترهای کیفی و حسی فیله ماهی شعری معمولی
۱۰. تاثیر پیش پخت و پخت بر پارامترهای کیفی و بار باکتریایی میگوی پا سفید غربی پرورشی (*Litopenaeus vannamei*) با پوست و بدون پوست در شرایط نگهداری
۱۱. تاثیر روش های مختلف پخت بر خواص کیفی ماهی آمور
۱۲. روش شاخص کیفی ماهی کفال پشت سبز (*Chelon subviridis*) کامل و شکم خالی نگهداری شده در سرما و تخمین ماندگاری
۱۳. تخمین مدت ماندگاری و ارتباط همبستگی خواص کیفی میگوی سفید سرتیز (*Metapenaeus affinis*) با و بدون پوست طی ۱۶ روز نگهداری در سرما
۱۴. تاثیر مقایسه ای پوشش های کیتوزان و نانوکیتوزان برکیفیت ماهی کفشک زبان گاوی درشت پولک (*Cynoglossus arel*) طی نگهداری در دمای فراسرما (۳- درجه سانتی گراد)
۱۵. تاثیر مقایسه ای پوششهای کیتوزان و نانوکیتوزان غنی شده با عصاره چای سبز (*Camellia sinensis L.*) بر کیفیت ماهی گیش درخشان (*Carangoides coeruleopinnatus*)
۱۶. تاثیر پوشش و فیلم کیتوزان-ژلاتین در ترکیب با عصاره پوست انار بر روی کیفیت فیله ماهی شوریده بلانگر طی نگهداری در یخچال
۱۷. تاثیر بسته بندی تحت خلاء، فیلم و پوشش کیتوزان بر کیفیت ماهی شعری معمولی
۱۸. تاثیر پلی فسفات ها و بسته بندی تحت خلاء بر خواص کیفی و فیزیکوشیمیایی ماهی پنجزاری راه راه
۱۹. تاثیر روش های مختلف پخت بر خواص کیفی ماهی هامور معمولی