



نام و نام خانوادگی: لیلا روفه گری نژاد متولد ۲۹ دی ماه ۱۳۵۲

l.roufegari@iaut.ac.ir l.roufegari@yahoo.com

تلفن: ۰۹۱۴ ۴۱۴۷۷۰۷

شغل و محل کار

عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی تبریز- دانشکده کشاورزی- گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی

مرتبه علمی: دانشیار پایه ۲۷

تحصیلات

- * کارشناسی- رشته علوم و صنایع غذایی- کنترل کیفی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، (۱۳۷۷-۱۳۷۳)
- * کارشناسی ارشد- رشته مهندسی کشاورزی- علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تبریز، (۱۳۷۸-۱۳۸۱)
- موضوع پایان نامه: بررسی منشاء ترکیبات رنگی در سیروپ حاصل از ضایعات خرما و چگونگی حذف آن ها
- * دکتری تخصصی- رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران (۱۳۹۱-۱۳۸۷)
- موضوع رساله: ارزیابی مقایسه‌ای ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و تغذیه‌ای کره‌های سنتی و صنعتی

تدریس و زمینه های آموزشی تخصصی

- ۱- تدریس درس شیمی مواد غذایی برای مقطع کارشناسی مهندسی علوم و صنایع غذایی
- ۲- تدریس درس تکنولوژی شیر و فراورده ها برای مقطع کارشناسی مهندسی علوم و صنایع غذایی
- ۳- تدریس درس خواص کاری و شیمیایی مواد غذایی برای مقطع کارشناسی ارشد
- ۴- تدریس درس شیمی هیدروکلوئیدها برای مقطع دکتری گرایش شیمی مواد غذایی
- ۵- تدریس درس آنزیم های پیشرفته مواد غذایی برای مقطع دکتری گرایش فناوری و شیمی مواد غذایی
- ۶- تدریس درس ایمنی مواد غذایی برای مقطع دکتری گرایش فناوری، شیمی و زیست فناوری مواد غذایی
- ۷- تدریس درس فرمولاسیون مواد غذایی برای مقطع دکتری گرایش فناوری مواد غذایی
- ۸- تدریس درس ترکیبات زیست فعال برای مقطع دکتری گرایش شیمی و فناوری مواد غذایی

افتخارات

- کسب رتبه اول در مقطع کارشناسی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
- کسب رتبه اول در مقطع کارشناسی ارشد دانشگاه تبریز
- کسب رتبه اول در مقطع دکتری تخصصی
- کسب پژوهشگر برتر دانشگاه آزاد اسلامی استان آذربایجان شرقی در سال ۱۳۹۸
- کسب عنوان مدیر گروه نمونه دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز سال ۱۴۰۰
- کسب پژوهشگر برتر دانشگاه آزاد اسلامی استان آذربایجان شرقی در سال ۱۴۰۱
- کسب پژوهشگر برتر دانشگاه استان آذربایجان شرقی در سال ۱۴۰۲
- قرارگیری در جایگاه دو درصد دانشمندان پر استناد جهان در سال ۲۰۲۴ بر اساس داده‌های منتشره توسط تیم تحقیقاتی دانشگاه استنفورد
- قرارگیری در بین بانوان پژوهشگر ایرانی پر استناد در سال ۱۴۰۳ طبق اعلام موسسه استنادی و پایش علم و فناوری جهان اسلام ISC

همکاری در تیم داوری مجلات

- داور مجله علوم و صنایع غذایی دانشگاه تربیت مدرس
- داور مجله پژوهش های صنایع غذایی دانشگاه تبریز
- داور مجله علمی پژوهشی بهداشت مواد غذایی
- داور مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی شهید بهشتی

داور ژورنال **LWT - Food Science and Technology**

داور ژورنال **Journal of Food Measurement and Characterization**

داور ژورنال **Food Research International**

داور ژورنال **Journal of Food Quality**

- عضو کمیته داوری کنگره بین المللی میکروبیولوژی -تهران

- داور ژورنال **Food Chemistry**

داور ژورنال **Food Hydrocolloids**

داور ژورنال **Carbohydrate Polymer**

سوابق شغلی و اجرایی

- مسئول کنترل کیفیت کارخانه تولید کننده ویفر و کلوچه ونج ۱۳۷۷-۱۳۷۸
- مسئول کنترل کیفیت کارخانه تولید کننده بیسکویت و کلوچه شکوفه سعادت ۱۳۷۸-۱۳۷۹
- مسئول کنترل کیفیت کارخانه تولید کننده فراورده های گوشتی بشارت ۱۳۷۹-۱۳۸۰
- کارشناس آزمایشگاه، مسئول کنترل کیفیت ، سرپرست تولید و مدیر تضمین کیفیت کارخانه شیر پاستوریزه پگاه آذربایجان شرقی

۱۳۸۱-۱۳۸۶

- مدیر گروه رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۳۸۷-۱۳۸۸
- مدیر گروه رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۳۹۲-۱۳۹۴
- مدیر گروه رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۳۹۸-۱۳۹۹
- عضو کمیته ارتباط با صنعت دانشکده کشاورزی دانشگاه آزاد اسلامی تبریز
- عضو شورای دانشی صنعت و تجارت واحد شهر قدس
- عضو شورای تخصصی پیش دفاع سازمان مرکزی
- عضو شورای پژوهشی دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز

کارگاه های برگزار کرده

- ۱- برگزاری کارگاه آموزشی تجزیه و تحلیل و ارزیابی خطر در کره حیوانی- معاونت غذا و دارو ،دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه -

دی ماه ۱۳۸۸

- ۲- برگزاری دوره آموزشی آشنایی با "شرایط تولید خوب " GMP - دانشگاه آزاد اسلامی تبریز -اردیبهشت ۱۳۸۹
- ۳- برگزاری دوره آموزشی آشنایی با الزامات سیستم ایمنی مواد غذایی ISO22000 - دانشگاه آزاد اسلامی تبریز -اردیبهشت ۱۳۸۹
- ۴- برگزاری دوره آموزشی آشنایی با "شرایط تولید خوب " GMP - دانشگاه آزاد اسلامی سراب - تیر ۱۳۸۹
- ۵- برگزاری دوره آموزشی آشنایی با الزامات سیستم ایمنی مواد غذایی ISO22000 - دانشگاه آزاد اسلامی سراب -تیر ۱۳۸۹

- ۶- برگزاری دوره آموزشی اصول ممیزی داخلی سیستم مدیریت کیفیت بر مبنای استاندارد ۹۰۰۱:۲۰۰۸- شرکت فرایند سازان -
آذر ۱۳۸۹
- ۷- برگزاری دوره آموزشی آشنایی با الزامات سیستم ایمنی مواد غذایی ISO22000 - دانشگاه آزاد اسلامی سراب - بهمن ۱۳۸۹
- ۸- برگزاری دوره آموزشی فرمولاسیون فراورده های شیری و تقلبات آن- معاونت غذا و داروی آذربایجان شرقی- مهر ۱۳۹۰
- ۹- برگزاری دوره آموزشی تکنولوژی شیر - معاونت غذا و داروی آذربایجان شرقی- مهر ۱۳۹۰
- ۱۰- برگزاری دوره آموزشی تکنولوژی تولید پنیر UF - معاونت غذا و داروی آذربایجان شرقی- مهر ۱۳۹۰
- ۱۱- برگزاری دوره آموزشی تکنولوژی محصولات پروبیوتیک ها- معاونت غذا و داروی آذربایجان شرقی- آذر ۱۳۹۰
- ۱۲- برگزاری دوره آشنایی با تقلبات شیر- شرکت بهین پیشرو صنعت گستر آرتا (اردبیل)- بهمن ۱۳۹۰
- ۱۳- برگزاری دوره آموزشی آشنایی با الزامات و مستندسازی سیستم مدیریت کیفیت ایمنی مواد غذایی ISO22000:2005- شرکت مهندسين مشاور توسعه ایرانیان- اسفند ۱۳۹۰
- ۱۴- برگزاری دوره آموزشی آشنایی با الزامات و مستندسازی سیستم مدیریت کیفیت بر مبنای استاندارد ISO9001-2008- دانشگاه آزاد اسلامی تبریز - خرداد ۱۳۹۱
- ۱۵- برگزاری دوره آموزشی آشنایی با الزامات و مستندسازی و ممیزی سیستم مدیریت کیفیت، و تربیت مشاور بر مبنای استاندارد ISO9001-2008- شرکت مهندسين مشاور توسعه ایرانیان- مرداد ۱۳۹۱
- ۱۶- برگزاری دوره آموزشی آشنایی با تقلبات مواد غذایی و افزودنی های غیرمجاز در فراورده های لبنی، گوشتی و کنسروی- معاونت غذا و داروی آذربایجان شرقی- شهریور ۱۳۹۱
- ۱۷- برگزاری دوره آموزشی تکنولوژی و فرمولاسیون فراورده های لبنی- معاونت غذا و داروی آذربایجان شرقی- آبان ۱۳۹۱
- ۱۸- برگزاری دوره آموزشی آشنایی با الزامات و مستندسازی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی بر مبنای استاندارد ISO22000:2005- انجمن مسئولین فنی (معاونت غذا و دارو)- آبان ۱۳۹۱
- ۱۹- برگزاری دوره آموزشی آشنایی با الزامات و مستندسازی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی بر مبنای استاندارد ISO22000:2005- شرکت پیشرو زمان -آبان ۱۳۹۱
- ۲۰- برگزاری دوره آموزشی آشنایی با الزامات، مستندسازی و ممیزی داخلی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی بر مبنای استاندارد ISO22000:2005- شرکت مهندسين مشاور توسعه ایرانیان - آذر ۱۳۹۱

- ۲۱- برگزاری دوره آموزشی آشنایی با آلاینده ها و افزودنی های غیر عمدی در مواد غذایی- شرکت پیشرو زمان - بهمن ۱۳۹۱
- ۲۲- برگزاری دوره آموزشی آشنایی با الزامات و مستندسازی سیستم مدیریت کیفیت بر مبنای استاندارد ISO9001-2008- مجتمع فنی ارومیه - بهمن ۹۱
- ۲۳- برگزاری دوره آموزشی آشنایی با الزامات و مستندسازی سیستم مدیریت کیفیت بر مبنای استاندارد ISO9001-2008- دانشگاه پیام نور سقز- فروردین ۱۳۹۲
- ۲۴- برگزاری دوره آموزشی آشنایی با الزامات، مستندسازی و ممیزی داخلی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی بر مبنای استاندارد ISO22000:2005- شرکت مهندسين مشاور توسعه ايرانيان - اردیبهشت ۱۳۹۲
- ۲۵- برگزاری دوره آموزشی آشنایی با الزامات و مستندسازی سیستم مدیریت کیفیت بر مبنای استاندارد ISO9001-2008- شرکت پیشرو زمان - اردیبهشت ۱۳۹۲
- ۲۶- برگزاری دوره آموزشی آشنایی با اصول ممیزی بر مبنای استاندارد ISO9001-2008- شرکت پیشرو زمان - اردیبهشت ۱۳۹۲
- ۲۷- برگزاری همایش آشنایی با تجزیه و تحلیل و ارزیابی خطر HACCP- شرکت بهین پیشرو صنعت گستر آرتا (مجتمع کشت و صنعت مغان)- شهریور ۱۳۹۲
- ۲۸- برگزاری دوره آموزشی آشنایی با اصول اداره آزمایشگاه ها بر مبنای اصول GLP- شرکت پیشرو زمان - شهریور ۱۳۹۲
- ۲۹- برگزاری دوره آموزشی آشنایی با الزامات و مستندسازی سیستم مدیریت کیفیت بر مبنای استاندارد ISO9001-2008- دانشگاه پیام نور سقز- آبان ۱۳۹۲
- ۳۰- برگزاری دوره آموزشی آشنایی با الزامات، مستندسازی و ممیزی داخلی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی بر مبنای استاندارد ISO22000:2005- اداره استاندارد و تحقیقات صنعتی تبریز- آذر ۱۳۹۲
- ۳۱- برگزاری دوره آموزشی آشنایی با الزامات، مستندسازی و ممیزی داخلی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی بر مبنای استاندارد ISO22000:2005- شرکت صنعتی آنا (تبریز)- دی ۱۳۹۲
- ۳۲- برگزاری دوره آموزشی تربیت مشاور بر مبنای استاندارد ISO22000:2005- شرکت پیشرو زمان - شهریور ۱۳۹۳
- ۳۳- برگزاری دوره آموزشی "آشنایی با مشکلات صنایع لبنی" - شرکت پیشرو زمان- شهریور ۹۴
- ۳۴- برگزاری دوره آموزشی آشنایی با الزامات، مستندسازی و ممیزی داخلی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی بر مبنای استاندارد ISO22000:2005- شرکت آذر ستاویز- تیر ۹۶

۳۵- برگزاری دوره آموزشی آشنایی با الزامات و مستندسازی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی بر مبنای استاندارد

ISO22000:2005- معاونت غذا و دارو تبریز- دی ۹۷

۳۶- برگزاری دوره آموزشی ممیزی داخلی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی بر مبنای استاندارد ISO22000:2005- معاونت غذا و

دارو تبریز- دی ۹۷

۳۷- برگزاری دوره آموزشی آشنایی با الزامات و مستندسازی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی بر مبنای استاندارد

ISO22000:2018- دانشگاه تبریز- خرداد ۹۸

پروژه های انجام یافته

۱- مشاور پیاده سازی سیستم تجزیه و تحلیل خطر در کشتارگاه صنعتی آذرمرغ

۲- مشاور پیاده سازی و استقرار سیستم های مدیریت ISO9001:2008, ISO22000:2005 و HACCP در شرکت تولید فراورده های

لبنی عمران دریان

۳- مشاور استقرار سیستم مدیریت ISO9001:2008 در شرکت تولید درب شیشه رشید

۴- مشاور پیاده سازی و استقرار سیستم های مدیریت ISO9001:2008, ISO22000:2005 در شرکت عصاره طلایی تبریز

۵- مشاور ارتقا سیستم مدیریت کیفیت ISO9001 به ویرایش ۲۰۱۵ عصاره طلایی تبریز

۶- مشاور فاز مطالعاتی پروژه ارتقاء و تضمین کیفیت محصولات Food Contact شرکت پتروشیمی تبریز

۷- مشاور پیاده سازی سیستم های مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی شرکت لبنیات سوت ایچ (تبریز)

۸- مشاور پیاده سازی سیستم های مدیریت کیفیت و ارتقا به ویرایش ۲۰۱۵ شرکت آسیا شور (طراوت)

۹- مشاور پیاده سازی سیستم تجربه و تحلیل خطرات نقطه کنترل بحرانی HACCP شرکت ناژو تاوریز

پایان نامه های دوره کارشناسی ارشد راهنمایی شده (به روز آوری نشده است)

۱- طلا رهبر ایمانی، بررسی کاهش اکریل آمید در سیب زمینی سرخ کرده تحت پیش تیمارهای مختلف، ۱۳۹۳

۲- سپیدار سیدی منصور، بررسی تاثیر فرایند حرارتی، دما و زمان نگهداری بر روی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی

عسل، ۱۳۹۲، ۱۳۹۲

۳- لاله ترابی، تولید آب سیب پروبیوتیک حاوی فیبر پرتقال، ۱۳۹۳

۴- معصومه ملک یار، امکان سنجی کاهش کلاستروول در پنیر سفید آب نمکی با استفاده از بتاسیکلردکسترین، ۱۳۹۳

- ۵- هاله عیاری، بررسی تاثیر بیش تیمار آنزیم بری همراه غوطه ورسازی در کلرید کلسیم و صمغ زدو بر ویژگیهای فیزیکی و شیمیایی حسی خلال سیب زمینی سرخ شده، ۱۳۹۳
- ۶- بابک سیدی فر، مطالعه تاثیر کشت الحاقی لاکتوباسیلوس پلانتاروم بر روی خصوصیات فیزیکی و شیمیایی، حسی و میکروبی ماست قالبی، ۱۳۹۳
- ۷- مهدیه مهدوی پور، تاثیر نمک برویژگیهای فیزیکی و شیمیایی و میکروبی پنیر سفید پروبیوتیک تهیه شده به روش فرآپالایش، ۱۳۹۳
- ۸- سمیه مکرمی، بررسی تاثیر پیش تیمارهای مختلف روی خصوصیات کیفی خلال سیب زمینی سرخ شده، ۱۳۹۳
- ۹- شهلا شمسی، بهینه سازی فرمولاسیون شیر طعمدار دارچین با استفاده از طرح آزمایش مخلوط، ۱۳۹۳
- ۱۰- پیمان سیدی، مطالعه بهبود ویژگی های نوقا با استفاده از هیدروکلئیدها، ۱۳۹۴
- ۱۱- پریسا تیزقدم، مطالعه تاثیر کاربرد عصاره شوید و کاکوتی بر روی خصوصیات آنتی اکسیدانی و فیزیکی و شیمیایی ماست قالبی، ۱۳۹۴
- ۱۲- نرگس الهیاری، مطالعه تاثیر کاربرد عصاره دارچین بر خصوصیات آنتی اکسیدانی و فیزیکی و شیمیایی ماست قالبی، ۱۳۹۴
- ۱۳- رویا کرمانی، تولید نانوکپسولهای حاوی توکوفرول به روش حاملهای لیپیدی نانو ساختار و تاثیر آن بر روی پایداری اکسیداتیو روغن آفتابگردان، ۱۳۹۴
- ۱۴- آمنه سروش فرد، بررسی تاثیر عصاره زرد چوبه بر روی محتوای آکریل آمید و خصوصیات کیفی سیب زمینی سرخ شده، ۱۳۹۴
- ۱۵- حسینه امینی، فرمولاسیون شیر شکلاته کم چرب فراسودمند با استفاده از فیبر هویج، ۱۳۹۴
- ۱۶- امید علایی، بررسی ویژگیهای میکروبی و کیفی آب پرتقال فراوری شده با تلفیق روش حرارتی و فراصوت، ۱۳۹۴
- ۱۷- اسرا خانی، تولید پنیر کم چرب فرآپالایش با استفاده از صمغ گزانتان، ۱۳۹۴
- ۱۸- میترا فره بخش، بررسی ویژگی های فیزیکی و شیمیایی و رئولوژیک غنی شده با فیبر رژیمی اینولین بعنوان حامل پری بیوتیک، ۱۳۹۵
- ۱۹- زهرا باذوق، مطالعه تاثیر شرایط فراوری بر روی محتوای نیترات و نیتريت در سیب زمینی، ۱۳۹۵
- ۲۰- سپیده صلحی، مطالعه ی تاثیر نوع ماده ی بسته بندی و شرایط نگهداری بر زنده مانی باکتریهای پروبیوتیک در ماست قالبی، ۱۳۹۵
- ۲۱- مهسا اردبیلچی مرند، بررسی اثر پودر تخم کتان بر خصوصیات تغذیه ای ماست قالبی کم چرب، ۱۳۹۵
- ۲۲- مهدیس اردبیلچی مرند، بررسی اثر پودر تخم کتان بر ویژگی های فیزیکی - شیمیایی و حسی ماست قالبی کم چرب، ۱۳۹۵
- ۲۳- الهام ایدری، امکان سنجی تولید کره کم چرب با استفاده از ژلاتین و آلژینات سدیم به عنوان جایگزین چربی، ۱۳۹۵
- ۲۴- ویدا برین، بهینه سازی تولید دوغ حاوی آنزیم ترانس گلو تامیناز و کازئینات سدیم، ۱۳۹۵
- ۲۵- فرید بدلی، بهینه سازی تولید نکتار کم کالری "هلو" با استفاده از استویا و پکتین و بررسی ویژگیهای شیمیایی، رئولوژیک و حسی نوشیدنی، ۱۳۹۵
- ۲۶- فتح اله پور علی، بررسی تاثیر کاهش مصرف نمک خوراکی بر ویژگیهای فیزیکی - شیمیایی و حسی نان بربری، ۱۳۹۵

- ۲۷- سهیلا حسینی، بررسی فلزات سنگین و نیتريت و نیترات در آبهای معدنی موجود در بازار استان اردبیل، ۱۳۹۵
- ۲۸- صنم اعظمی، بررسی ویژگیهای فیزیکی شیمیایی و تغذیه ای بیسکویت غنی شده با تفاله انگور قرمز، ۱۳۹۵
- ۲۹- سوسن اسماعیلی، بررسی محتوای فلزات سنگین دربرنجهای عرضه شده در بازار استان آذربایجان شرقی طی سال ۱۳۹۵، ۱۳۹۵
- ۳۰- ساجد امجدی، تولید نانولپوزومهای حامل بتانین و استفاده از آن در بهبود ویژگیهای تغذیه ای پاستیل میوه ای، ۱۳۹۶
- ۳۱- وحیده ترابی، امکانسنجی جایگزینی شکر با زایلیتول و سوکرالوز در مربای البالو، ۱۳۹۶
- ۳۲- لعلیا عافی، امکانسنجی جایگزینی شکر با سوربیتول در مارمالاد توت فرنگی، ۱۳۹۶
- ۳۳- مهسا تاصری، بررسی ویژگیهای فیزیکی شیمیایی و تغذیه ای بیسکویت غنی شده با عصاره استخراجی تفاله انگور قرمز، ۱۳۹۶
- ۳۴- شهرام واحدی، بررسی ویژگیهای فیزیکی شیمیایی و حسی ماست کم چرب همزده حاوی سبوس گندم و جو، ۱۳۹۶
- ۳۵- لعلیا خوشنود، بررسی ویژگیهای فیزیکوشیمیایی و پایداری به اکسیداسیون بیسکویت غنی شده با پودر تفاله انگور قرمز، ۱۳۹۶
- ۳۶- نازی مهدیزاده، مطالعه ویژگیهای کیفی کیک فراسودمند تهیه شده با پودر هویج، ۱۳۹۶
- ۳۷- نوا رفیعی، ارزیابی میزان ترکیبات کلروفنل دار در غسل های توزیع شده در بازار استان آذربایجان شرقی، ۱۳۹۶
- ۳۸- ونوس آرمان پور، مطالعه فعالیت آنتی اکسیدانی و سیتوتوکسیسیته نوشیدنی کامبوجا حاوی گاوزبان، ۱۳۹۷
- ۳۹- افسانه فولادی، بررسی میزان متانول در عرقیات گیاهی صنعتی عرضه شده در بازار تبریز در نیمسال اول ۱۳۹۷، ۱۳۹۷
- ۴۰- شبنم هیث داوودیان، کاربرد نانوکامپوزیتهای بر پایه ژلاتین حاوی نانوذرات اکسیدروی و نانوالیاف کیتوزان در بهبود ماندگاری پنیر سفید آب نمکی، ۱۳۹۷
- ۴۱- سارا پور محمد، تولید و بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی نانوکامپوزیت پایه ژلاتین حاوی نانوذرات اکسیدروی و نانوالیاف کیتوزان، ۱۳۹۷
- ۴۲- صبا خیرجو، امکانسنجی تولید و مطالعه ویژگیهای فیزیکی شیمیایی و حسی نوشیدنی سفیده تخم مرغ با طعم کاکائو، ۱۳۹۷
- ۴۳- پرننگ کریمی، استفاده از صمغ کارنابوا و بره موم برای تهیه روغن ساختار یافته هسته انگور و کتان، ۱۳۹۷
- ۴۴- صغری فتحی، فعالیت آنتی اکسیدانی و سیتوتوکسیسیته نوشیدنی کامبوجا حاوی لیمو، ۱۳۹۷
- ۴۵- وحید رجبی، بررسی ترکیبات فنلی و اثر مهارکنندگی باکتریایی چای کامبوجای حاوی گل گاو زبان و به لیمو، ۱۳۹۸
- ۴۶- رقیه ابوالفتح زاده، تولید آب انگور پروبیوتیک حاوی اینولین با استفاده از لاکتو باسیلوس فرمنتوم و بیفیدو باکتریوم لاکتیس، ۱۳۹۸
- ۴۷- سایه نسیمی فر، بررسی ویژگیهای کیفی و زمان ماندگاری گوشت مرغ پوشش داده شده با نانو کیتوزان در ترکیب با عصاره پوست انار، ۱۳۹۹

- ۴۸- محمد صمدلویی، بررسی خواص عملکردی، مکانیک و فیزیکی فیلم بیونانو کامپوزیتی بر پایه ایزوله پروتئین سویا حاوی نانو ذرات اکسید مس و اکسید تیتانیوم، ۱۳۹۹
- ۴۹- رقیه امامی فر، طراحی و ساخت امولسیون دوگانه کاربردی آب در روغن در روغن حاوی سیاه دانه و عصاره پوست انار، ۱۳۹۹
- ۵۰- شکراله محمدزاده، بررسی ویژگی های فیزیکی، شیمیایی و محتوای آکريل آمید کیک های غنی شده با پوست انار، ۱۳۹۹

پایان نامه های دوره دکتری راهنمایی شده (به روز آوری نشده است)

- ۱- سارا کلانتری، استخراج سبز ترکیبات زیست فعال از پوست انار و کاربرد آن به عنوان کوپیگمانت در پایداری ویژگی های کیفی و تغذیه ای آب انار در طول دوره نگهداری، ۱۳۹۸
- ۲- آرزو خیابانی، مطالعه خصوصیات فیزیکی شیمیایی اولئوژل روغن سویا و کاربرد آن در محصول کیک، ۱۳۹۹
- ۳- لیلا عدیلی، طراحی اولئوژل روغن سویا بر پایه اتیل سلولز-آدیپیک اسید و امکان سنجی کاربرد آن در کیک روغنی، ۱۳۹۹
- ۴- پریراد توتونچی، استخراج و ریزپوشانی همزمان عصاره بتالائینی چغندر قرمز با β سیکلودکسترین و بررسی پایداری و رهایش آن در شرایط معمول نگهداری مدل غذایی، ۱۳۹۸
- ۵- شهین شرافت خواه آذری، بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی فیلم های نانویوکامپوزیت برپایه بتاگلوکان-ژلاتین حاوی نانو ذرات اکسید روی و بررسی کارایی آن در افزایش ماندگاری فیله مرغ، ۱۳۹۹
- ۶- نازیلا زینالی نامدار، استخراج، تولید و بارگیری پپتیدهای زیست فعال حاصل از هیدرولیز آنزیمی پروتئین لوبیا سفید در نانولیپوزوم ها و کاربرد آن در غنی سازی آب سیب، ۱۳۹۹
- ۷- هاله دباغ، بررسی ویژگی های فیزیکی-مکانیکی و ضد میکروبی فیلم نانویوکامپوزیت بر پایه ژلاتین و اینولین حاوی نانو کریستال سلولز و عصاره پنیرک و اثر آن بر ماندگاری فیله مرغ، ۱۳۹۹
- ۸- رضا حبیبی، تولید پنیر فتای بدون آب پنیر فراسودمند با استفاده از جوانه یولاف و ایزوله پروتئین سویا، ۱۳۹۹
- ۹- امیر حسین خلیلی، تاثیر پوشش بر پایه صمغ فارسی حاوی نانو امولسیون اسانس آویشن باغی و عصاره دارچین بر خواص کیفی پنیر چدار در طول رسیدن، ۱۳۹۹
- ۱۰- مهناز عاملی، بهینه سازی چندهدفه - چند مرحله ای تابع خروجی فرآیندهای ایتراستریفیکاسیون و کریستالیزاسیون شورتینگ قنادی بر پایه روغن های آفتابگردان و خانواده پالم با تاکید بر خصوصیات تغذیه ای و عملکردی، ۱۳۹۹
- ۱۱- ناهیده یعقوبی، تولید نانوفیبرهای کیتوزان و پلی اورتان حاوی باکتریوسین های نایسین و ناتامیسین، ۱۳۹۹
- ۱۲- رقیه نصیر زاده، تهیه روغن ساختار یافته بر پایه بره موم و لستین سویا و امکان سنجی کاربرد آن به عنوان جایگزین شورتینگ در بیسکوئیت، ۱۳۹۹
- ۱۳- علی کارگر، تولید فیلم نانو بیوکامپوزیت برپایه تفاله پوست هندوانه حاوی نانو فیبر کیتوزان واسانس پولک و تاثیر آن بر ویژگی های کیفی فیله مرغ طی مدت نگهداری، ۱۳۹۹

کتاب ها

- ۱- شیمی کاربردی پروتئین های غذایی، انتشارات دانشگاه علوم پزشکی تبریز- ۱۳۹۸
- ۲- تکنولوژی کاهش چربی و اسیدهای چرب ترانس در صنعت غذا- ۱۴۰۳

طرح پژوهشی

- ۱- مطالعه ترکیب استرولی و برخی خصوصیات فیزیکی شیمیایی روغن هسته انگور حاصل از ضایعات کارخانجات آبمیوه گیری منطقه آذربایجان (همکار)
- ۲- ارزیابی الگوی اسید چرب و برخی خصوصیات فیزیکی شیمیایی در کره های سنتی آذربایجان شرقی (مجری)
- ۳- تولید کره پروبیوتیک و تاثیر مصرف آن بر کلسترول سرمی موشهای صحرایی (مجری)
- ۴- طراحی و ساخت میکرونانوسیستم های حامل ویتامین D3 و CLA با هدف غنی سازی محصولات لبنی کم چرب
- ۵- استقرار برنامه های پیش نیاز عملیاتی (PRPs) و سیستم تجزیه و تحلیل نقاط کنترل بحرانی (HACCP) برای خط تولید پنیر سفیدآب نمکی (طرح پژوهشی با شرکت صنایع لبنی ناژو)
- ۶- امکان سنجی جایگزینی کردن اولئوژل با جایگزین های کره کاکائو در شکلات صبحانه (شرکت اطمینان آذر گل)
- ۷- عنوان امکان سنجی استفاده از به جای شورتینینگ در کیک با هدف کاهش چربی و اسیدهای چرب ترانس (شرکت اطمینان آذر گل)
- ۸- کاهش میزان استفاده از شورتینینگ در فرمولاسیون کرم ویفر با وارد کردن اولئوژل ها در فرمولاسیون (شرکت اطمینان آذر گل)
- ۹- مطالعه ویژگی های فیزیکی شیمیایی و تغذیه ای کیک غنی شده با پودر هویج به عنوان ترکیب عملگرا (شرکت اطمینان آذر گل)
- ۱۰- کاهش محتوای چربی و شورتینینگ در کیک روغنی با استفاده از امولژل بر پایه بره موم (شرکت اطمینان آذر گل)
- ۱۱- استفاده از پودر تفاله انگور قرمز به عنوان ترکیب غنی از ترکیبات آنتی اکسیدانی در کاهش آکریل آمید و ارتقا خصوصیات تغذیه ای بیسکویت فراسودمند (شرکت اطمینان آذر گل)

کنگره ها

بیش از ۶۰ مقاله ارائه شده در کنگره وجود دارد که در اینجا ذکر نشده است.

ثبت اختراع با تایید علمی

- ۱- فرمولاسیون تولید اولئوژل روغن سویا با استفاده از ترکیب اولئوژلاتورهای اتیل سلولوز و اسید بهنیک صاحب امتیاز: دکتر مهناز طبیبی آذر- پریسا احمدی- دکتر لیلا روفه گری نژاد - دانشگاه علوم پزشکی تبریز

همکاری در تدوین استاندارد (رئیس، دبیر و عضو کمیته تدوین)

- ۲- قهوه سبز-روش کالبراسیون دستگاه رطوبت سنج- ۱۳۹۲
- ۳- برنج-تعیین مقاومت مغز برنج به اکستروژن بعد از پخت - ۱۳۹۲
- ۴- سیر-نگهداری در سردخانه-۱۳۹۳
- ۵- شیر و فراورده های آن- منعقدکننده های میکروبی-تعیین فعالیت لخته کنندگی - ۱۳۹۲
- ۶- غلات- واژه نامه-۱۳۹۵
- ۷- سیر خشک شده-اندازه گیری ترکیبات سولفور آلی فرار-۱۳۹۳
- ۸- شکر خام تعیین مقدار نشاسته به روش اصلاح شده BSES-۱۳۹۹
- ۹- روغنهای چربیهای گیاهی و حیوانی-اندازه گیری عناصر کمیاب با استفاده از طیف سنج نشر نور پلاسمای جفت شده القایی- ۱۳۹۹
- ۱۰- کره، امولسیون های روغن خوراکی و چربی های قابل پخش- تعیین محتوای چربی -۱۴۰۳

مقالات ISI

- Adili, L., Roufegarinejad, L., Tabibiazar, M., Hamishehkar, H., & Alizadeh, A. (2020). Development and characterization of reinforced ethyl cellulose based oleogel with adipic acid: Its application in cake and beef burger. *LWT*, 109277.
- 2- Ahmadi, P., Tabibiazar, M., Roufegarinejad, L., & Babazadeh, A. (2019). Development of behenic acid-ethyl cellulose oleogel stabilized Pickering emulsions as low calorie fat replacer. *International Journal of Biological Macromolecules*.
- 3- Alizadeh, A., Ehsani, M. R., & Rofehgarinejad, L. (2017). Fatty acid profile and cholesterol content of Ghezel sheep milk during lactation period. *Acta Alimentaria*, 46(4), 457-463.
- 4- Alizadeh, Ainaz, Ehsani, M. R., Ezzatpanah, H., Mousavi, G., Darabi, M., & Rofehgarinejad, L. (2012). Effect of cow and sheep milk diet on plasma lipids in rats. *Milchwissenschaft-Milk Science International*, 67(4), 410.
- 5- Alizadeh, Ainaz, Rofehgarinejad, L., Darabi Amin, M., & Hosseinzadeh Moghbeli, A. H. (2016). Fatty acid, phytosterols and tocopherol content of grape seed oil from juicer by-products. *Minerva Biotechnologica*, 28(1), 7-11.
- 6- Amjadi, S., Emaminia, S., Davudian, S. H., Pourmohammad, S., Hamishehkar, H., & Roufegarinejad, L. (2019). Preparation and characterization of gelatin-based nanocomposite containing chitosan nanofiber and ZnO nanoparticles. *Carbohydrate Polymers*. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2019.03.062>
- 7- Amjadi, S., Emaminia, S., Nazari, M., Davudian, S. H., Roufegarinejad, L., & Hamishehkar, H. (2019). Application of Reinforced ZnO Nanoparticle-Incorporated Gelatin Bionanocomposite Film with Chitosan Nanofiber for Packaging of Chicken Fillet and Cheese as Food Models. *Food and Bioprocess Technology*, 12(7), 1205-1219.
- 8- Amjadi, S., Ghorbani, M., Hamishehkar, H., & Roufegarinejad, L. (2018). Improvement in the stability of betanin by liposomal nanocarriers: Its application in gummy candy as a food model. *Food Chemistry*, 256(November 2017), 156-162. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.02.114>

- 9- Amjadi, S., Nouri, S., Yorghanolou, R. A., & Roufegarinejad, L. (2020). Development of hydroxypropyl methylcellulose/sodium alginate blend active film incorporated with *Dracocephalum moldavica* L. essential oil for food preservation. *Journal of Thermoplastic Composite Materials*, 0892705720962153.
- 10- Azar, M. T., & Rofehgari-Nejad, L. (2009). The implementation of HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) to UF-FETA cheese production lines. *Research Journal of Biological Sciences*, 4(4), 388–394.
- 11- Azari, S. S., Alizadeh, A., Roufegarinejad, L., Asefi, N., & Hamishehkar, H. (2020). Preparation and characterization of gelatin/ β -glucan nanocomposite film incorporated with ZnO nanoparticles as an active food packaging system. *Journal of Polymers and the Environment*, 1–10.
- 12- Bari, M. R., Ashrafi, R., Alizade, M., & Rofehgarineghad, L. (2009). Effects of different contents of yogurt starter/probiotic bacteria, storage time and different concentration of cysteine on the microflora characteristics of bio-yogurt. *Research Journal of Biological Sciences*, 4(2), 137–142.
- 13- Farshchi, E., Pirsa, S., Roufegarinejad, L., Alizadeh, M., & Rezazad, M. (2019). Photocatalytic/biodegradable film based on carboxymethyl cellulose, modified by gelatin and TiO₂-Ag nanoparticles. *Carbohydrate Polymers*, 216, 189–196.
- 14- Jahanban-Esfahlan, A., Jahanban-Esfahlan, R., Tabibiazar, M., Roufegarinejad, L., & Amarowicz, R. (2020). A Review on the Hazardous Materials Removal Using Activated Carbons Derived from Walnut (*Juglans regia* L.) Shell. *Iranian Journal of Chemical Engineering (IJChE)*, 17(1).
- 15- Jahanban-Esfahlan, Ali, Jahanban-Esfahlan, R., Tabibiazar, M., Roufegarinejad, L., & Amarowicz, R. (2020). Recent advances in the use of walnut (*Juglans regia* L.) shell as a valuable plant-based bio-sorbent for the removal of hazardous materials. *RSC Advances*, 10(12), 7026–7047.
- 16- Jahanban-Esfahlan, Ali, Ostadrahimi, A., Jahanban-Esfahlan, R., Roufegarinejad, L., Tabibiazar, M., & Amarowicz, R. (2019). Recent developments in the detection of bovine serum albumin. *International Journal of Biological Macromolecules*, 138, 602–617.
- 17- Jahanban-Esfahlan, Ali, Roufegarinejad, L., Jahanban-Esfahlan, R., Tabibiazar, M., & Amarowicz, R. (2020). Latest developments in the detection and separation of bovine serum albumin using molecularly imprinted polymers. *Talanta*, 207, 120317.
- 18- Kalantari, S., Roufegarinejad, L., Pirsa, S., & Gharekhani, M. (2020). Green extraction of bioactive compounds of pomegranate peel using β -Cyclodextrin and ultrasound. *Main Group Chemistry*, 19(1), 61–80. <https://doi.org/10.3233/MGC-190821>
- 19- Marand, M. A., Amjadi, S., Marand, M. A., Roufegarinejad, L., & Jafari, S. M. (2020). Fortification of yogurt with flaxseed powder and evaluation of its fatty acid profile, physicochemical, antioxidant, and sensory properties. *Powder Technology*, 359, 76–84.
- 20- Nejad, L. R., Milani, M. A., & Afshar, P. G. (2015). Evaluation of the Composition and Antimicrobial Properties of *Mentha piperita* L. Leaf Powder in Italian Salad Dressing. *J. Appl. Environ. Biol. Sci*, 5(11), 151–156.
- 21- Pirsa, S., Farshchi, E., & Roufegarinejad, L. (2020). Antioxidant/Antimicrobial Film Based on Carboxymethyl Cellulose/Gelatin/TiO₂-Ag Nano-Composite. *Journal of Polymers and the Environment*, 1–10.
- 22- Radbeh, Z., Asefi, N., Hamishehkar, H., Roufegarinejad, L., & Pezeshki, A. (2020). Novel carriers ensuring enhanced anti-cancer activity of *Cornus mas* (cornelian cherry) bioactive compounds. *Biomedicine & Pharmacotherapy*, 125, 109906.
- 23- Rofehgari-Nejad, L., Piroozifard, M., Asefi, N., Tabibi-Azar, M., & Ashrafi, R. (2010). Comparative Study of Date Syrup Decolourization Efficiency with Ion Exchange Resins and Bone Char. *Asian Journal of Chemistry*, 22(1), 16.
- 24- Roufegari-Nejad, L., Ashrafi, R., Alizadeh, A., & Ghaemi, H. (2017). Effect of cream and yogurt butter diets on serum lipid profile in rats. *Journal of Nutritional Sciences and Dietetics*, 3–8.
- 25- Roufegarinejad, L., Amarowicz, R., & Jahanban-Esfahlan, A. (2019). Characterizing the interaction between pyrogallol and human serum albumin by spectroscopic and molecular docking methods. *Journal of Biomolecular Structure and Dynamics*, 37(11), 2766–2775.
- 26- Roufegarinejad, L., Jahanban-Esfahlan, A., Sajed-Amin, S., Panahi-Azar, V., & Tabibiazar, M. (2018). Molecular interactions of thymol with bovine serum albumin: Spectroscopic and molecular docking studies. *Journal of*

- 27- Soofi, M., Alizadeh, A., Hamishehkar, H., Almasi, H., & Roufegarinejad, L. (2020). Preparation of nanobiocomposite film based on lemon waste containing cellulose nanofiber and savory essential oil: A new biodegradable active packaging system. *International Journal of Biological Macromolecules*, 169, 352–361.
- 28- Tabibiazar, M., Mohammadifar, M. A., Roufegarinejad, L., Ghorbani, M., Hashemi, M., & Hamishehkar, H. (2019). Improvement in dispersibility, stability and antioxidant activity of resveratrol using a colloidal nanodispersion of BSA-resveratrol. *Food Bioscience*, 27, 46–53.
- 29- Tabibiazar, M., Roufegarinejad, L., Hamishehkar, H., & Alizadeh, A. (2020). Preparation and characterization of carnauba wax/adipic acid oleogel: A new reinforced oleogel for application in cake and beef burger. *Food Chemistry*, 333, 127446.
- 30- Tutunchi, P., Roufegarinejad, L., Hamishehkar, H., & Alizadeh, A. (2019). Extraction of red beet extract with β -cyclodextrin-enhanced ultrasound assisted extraction: A strategy for enhancing the extraction efficacy of bioactive compounds and their stability in food models. *Food Chemistry*, 297, 124994.
- 31- Dolat Khah, M., Ghanbarzadehb, B., Roufegarinejad, L., & Ostadrahimi, A. (2021). Effects of virgin olive oil and grape seed oil on physicochemical and antimicrobial properties of pectin-gelatin blend emulsified films. *International Journal of Biological Macromolecules*, 171, 262-274.
- 32- Tizghadam, P., Roufegari-nejad, L., Asefi, N., & Jafarian Asl, P. (2021). Physicochemical characteristics and antioxidant capacity of set yogurt fortified with dill (*Anethum graveolens*) extract. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 15, 3088-3095.
- 33- Alizadeh Ip, A., Aghayi, N., Soofi, M. & Roufegarinejad, L. (2021). Development of synbiotic added sucrose-free mango nectar as a potential substrate for *Lactobacillus casei*: Physicochemical characterisation and consumer acceptability during storage. *Acta Alimentaria* 50, 299–309.
- 34- Golchinfar, Z., Tabibiazar, M., Abdi, A., Taghvimi, A., & Roufegarinejad, L. (2021). Effect of resveratrol and curcumin on formation of N-Carboxymethyl lysine and its intracellular oxidative stress. *International Journal of Food Science and Technology*, 57, 6903–6912.
- 35- Kalantari, S., Roufegarinejad, L., Pirs, S., Gharekhani, M. & Tabibiazar, M. (2021). β -Cyclodextrin-assisted extraction of phenolic compounds from pomegranate (*Punica granatum* L.) peel: A new strategy for anthocyanin copigmentation. *LWT - Food Science and Technology*, 151, 112136.
- 36- Karimi, S., Ghanbarzadeh, B., Roufegarinejad, L. & Falcone, F. (2021). Polysaccharide extracted from *Althaea officinalis* L. root: New studies of structural, rheological and antioxidant properties. *Carbohydrate Research*, 510, 108438.
- 37- Karimi, S., Ghanbarzadeh, B., Roufegarinejad, L. & Falcone, F. (2022). Physicochemical and rheological characterization of a novel hydrocolloid extracted from *Althaea officinalis* root. *LWT - Food Science and Technology* 167, 113832.
- 38- Dabbagh Nikoukheslat, H., Alizadeh, A., Roufegarinejad, L., Hanifian, S. (2022). Characterization of Physicochemical and Antibacterial Properties of Gelatin and Inulin Nanobiocomposite Films Containing Crystalline Nanocellulose and *Malva sylvestris* Extract, *Journal of Polymers and the Environment*, 30, 3078–3090.
- 39- Roufegarinejad, L. (2022). Development and Characterization of the Reinforced Soy Protein Isolate-Based Nanocomposite Film with CuO and TiO₂ Nanoparticles, *Journal of Polymers and the Environment*, 30, 2507–2515.
- 40- Imani, S., Alizadeh, A., Tabibiazar, M., Hamishehkar, H., & Roufegarinejad, L. (2022). Nanoliposomal co-encapsulation of cinnamon extract and zein hydrolysates with synergistic antioxidant activity for nutraceutical applications, *Chemical Papers*, 76, 2059–2069.
- 41- Alirezalu, K., Moazami-Goodarzi, A., Roufegarinejad, L., Yaghoobi, M. & Lorenzo, J. (2022). Combined effects of calcium-alginate coating and *Artemisia* fragrance essential oil on chicken breast meat quality, *Food Science & Nutrition*, 120, 2505-2515.
- 42- Mousavi, M. H., Gharekhani, M., Alirezalu, K., Roufegarinejad, L. & Azadmard-Damirchi, S. (2022). Production and characterization of nondairy gluten-free fermented beverage based on buckwheat and lentil, *Food Science &*

- 43- Naghavi Gargari, A., Asefi, N. & Roufegarinejad, L. (2022). Simulation of Heat Transfer in Deep Fat Frying of Foods: an Appropriate Method for Predicting the Temperature Distribution in a Potato Model, *Potato Research* ,65, 933–957.
- 44- Ahmadi, Parisa, Mahnaz Tabibiazar, Leila Roufegarinejad, and Afshin Babazadeh. 2019. “Development of Behenic Acid-Ethyl Cellulose Oleogel Stabilized Pickering Emulsions as Low Calorie Fat Replacer.” *International Journal of Biological Macromolecules*.
- 45- Amjadi, Sajed, Venous Armanpour, Marjan Ghorbani, Mahnaz Tabibiazar, Mitra Soofi, and Leila Roufegarinejad. 2023. “Determination of Phenolic Composition, Antioxidant Activity, and Cytotoxicity Characteristics of Kombucha Beverage Containing *Echium Amoenum*.” *Journal of Food Measurement and Characterization* 17(3):3162–72.
- 46- Gargari, Azar Naghavi, Narmela Asefi, Leila Roufegarinejad, and Milad Khodaei. 2024. “Investigation of Heat Transfer in Combined Infrared-Hot Air Drying: A Strategy for Evaluation in Potato Food Model.” *Potato Research* 1–19.
- 47- Habibi, R., A. Khosrowshahi Asl, L. Roufegarinejad, S. Zomorodi, and N. Asefi. 2024. “Production of Fresh Cheese Analogues; the Impact of Soy Protein Isolate and Oat Germ Powder.” *Acta Alimentaria* 53(1):82–97.
- 48- Hassanloofard, Zeinab, Mehdi Gharekhani, Mohsen Zandi, Ali Ganjloo, and Leila Roufegarinejad. 2023. “Fabrication and Characterization of Cellulose Acetate Film Containing *Falcaria Vulgaris* Extract.” *Cellulose* 30(11):6833–53.
- 49- Jahanban-Esfahlan, Ali, Leila Roufegarinejad, Mahnaz Tabibiazar, José M. Lorenzo, and Ryszard Amarowicz. 2021. “Exploring the Interactions between Caffeic Acid and Human Serum Albumin Using Spectroscopic and Molecular Docking Techniques.” *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences* 71(1):69–77.
- 50- Jebel, Fereshteh Shahmohammadi, Leila Roufegarinejad, Ainaz Alizadeh, and Sajed Amjadi. 2025. “Development and Characterization of a Double-Layer Smart Packaging System Consisting of Polyvinyl Alcohol Electrospun Nanofibers and Gelatin Film for Fish Fillet.” *Food Chemistry* 462:140985.
- 51- Mashhadi, Hesam, Mahnaz Tabibiazar, Atefeh Nourabi, and Leila Roufegarinejad. 2023. “Evaluation of the Effect of Partial Hydrolysis Ethyl Cellulose on Physicochemical Properties of Soybean Oil Oleogel.” *International Journal of Food Science & Technology* 58(3):1195–1203.
- 52- Namdar, Nazila Zeynali, Leila Roufegarinejad, Ainaz Alizadeh, Narmela Asefi, Seid Mahdi Jafari, and Khashayar Sarabandi. 2023. “Protection of Navy-Bean Bioactive Peptides within Nanoliposomes: Morphological, Structural and Biological Changes.” *Bioresources and Bioprocessing* 10(1):87.
- 53- Nasirzadeh, Roghayeh, Leila Roufegarinejad, Mahnaz Tabibiazar, Ainaz Alizadeh, and Arezou Habibzadeh Khiabani. 2024. “Development and Characterization of Propolis Wax-Based Oleogel Emulsion and Its Application as Shortening Replacer in Cake.” *Journal of Food Measurement and Characterization* 18(10):8745–54.
- 54- Rostami, S. F., L. Roufegarinejad, A. Karimidastjerd, A. Habibzadeh Khiabani, O. S. Toker, and M. Ghorbani. 2024. “Employing *Aloysia Citrodora* (Lemon Verbena) as a Substrate to Improve Toxicological and Antioxidative Properties of Kombucha Beverage.” *Acta Alimentaria* 53(3):410–18.
- 55- Roufegarinejad, L., A. Habibzadeh Khiabani, F. Kheiri, M. Gharekhani, O. Said Toker, A. Karimidastjerd, and A. Alizadeh. 2025. “Effect of Animal Fat Replacement by Oleogel as an Innovative Strategy on the Composition of Fatty Acids, Technological, Oxidative, and Sensory Properties in Hamburgers.” *Acta Alimentaria* 54(1):14–23.
- 56- Roufegarinejad, Leila, Shabnam Dehghani, Simin Bakhshi, Omer Said Toker, Haniyeh Rasouli Pirouzian, and Arezou Habibzadeh Khiabani. 2020. “Oleogelation of Sunflower-Linseed Oils with Carnauba Wax as an Innovative Strategy for Shortening Substitution in Cakes.”
- 57- Roufegarinejad, Leila, Arezou Habibzadeh Khiabani, Nevzat Konar, Sepideh Toofighi, and Haniyeh Rasouli Pirouzian. 2024. “Carnauba Wax and Adipic Acid Oleogels as an Innovative Strategy for Cocoa Butter Alternatives in Chocolate Spreads.” *Journal of Food Science and Technology* 61(2):331–39.
- 58- Seyyedi-Mansour, Sepidar, Pauline Donn, Paula Garcia-Oliveira, Javier Echave, Franklin Chamorro, Antia Gonzalez Pereira, Aurora Silva, Ana Perez-Vazquez, Jesus Simal-Gandara, and Miguel A. Prieto. 2023. “Optimizing the Thermal Processing of Honey by Studying the Physicochemical Properties and Its Hydroxymethylfurfural Content.” *Engineering Proceedings* 37(1):108.

- 59- Zafar, Haleh Soraiyay, Narmela Asefi, Vahid Siahpoush, Leila Roufegarinejad, and Ainaz Alizadeh. 2023. "Preparation of Egg White Powder Using Electrohydrodynamic Drying Method and Its Effect on Quality Characteristics and Functional Properties." *Food Chemistry* 426:136567.
- 60- Ajayi, Parisa Alizadeh, Ainaz Alizadeh, Leila Roufegarinejad, and Sajed Amjadi. 2025. "Double-Layer Active/Intelligent Film Consists of Lemon Waste Film and Polyvinyl Alcohol Electrospun Nanofibers for Extending and Monitoring the Shelf-Life of Fresh Beef." *LWT* 117845.
- 61- Darkak, Mahsa, Ainaz Alizadeh, Leila Roufegarinejad, and Hamed Hamishekar. 2025. "Development of Active Double-Layer Film from Sunflower by-Products: A Pectin-Based System for Chicken Freshness Monitoring and Preservation." *Carbohydrate Polymers* 123817.
- 62- Khalili, Aghdam A. H., S. H. ZOMORODI, L. ROUFEGARINEJAD, A. S. L. A. KHOSROWSHAHI, and S. HANIFIAN. 2022. "Antibacterial and Antioxidant Activity of Thymus Essential Oil (Thymus Vulgaris) and Aqueous Extract of Cinnamon (Cinnamomum Verum) and Their Nanoemulsions."
- 63- Sadr, Bahare, Mahnaz Tabibiazar, Ainaz Alizadeh, Hamed Hamishekar, Leila Roufegarinejad, and Sajed Amjadi. 2024. "Nanoencapsulation of Vitamin D3 by Ultrasonic Pretreated Zein Hydrolysates: Stability Improvement in Food Models." *Heliyon* 10(20).
- 64- Alizadeh, Ainaz, Mahnaz Tabibiazar, Hamed Hamishekar, and Leila Roufegarinejad. 2022. "Production of Functional Milk Containing Cinnamon Using a Nanoliposome System." *Journal of Food Science and Technology (Iran)* 19(124):53–66.
- 65- Ameli, M., L. Roufegarinejad, A. Zargarani, and F. Zayeri. 2022. "Effects of Crystallization Parameters on Rheological Properties of Inter-Esterified Based Shortenings." *Iranian Journal of Nutrition Sciences and Food Technology* 17(2):79–86.
- 66- Gharekhani, Mehdi, Kazem Alirezalu, Leila Roufegarinejad, and Sodeif Azadmard_damirchi. 2022. "Enrichment of Buckwheat and Lentil Based Fermented Beverages with Vitamin E and Vitamin C Nano Liposomes." *Journal of Food Science and Technology (Iran)* 19(128):193–205.
- 67- Hassanloofard, Zeinab, Mehdi Gharekhani, Mohsen Zandi, Leila Roufegarinejad, and Ali Ganjloo. 2022. "Kinetic Modeling and Artificial Neural Network Approach for the Modelling of Ohmic-Assisted Extraction of Falcaria Vulgaris Extract." *Journal of Food Science and Technology (Iran)* 19(131):173–86.
- 68- Alizadeh, Ainaz, Mahnaz Tabibiazar, Hamed Hamishekar, and Leila Roufegarinejad. 2022. "Evaluation of the Stability of VitD3 Loaded Zein Hydrolysate Nanocapsules in Orange Juice by Ultrasound and Its Effect on the Properties of Orange Juice." *Journal of Food Science and Technology (Iran)* 19(131):17–29.
- 69- Roufegarinejad, Leila, Ainaz Alizadeh, Seid Mahdi Jafari Jafari, and Narmela Asefi. 2022. "Effect of Time and Enzyme Type on the Structural and Antioxidant Properties of Bioactive Peptides Obtained from Navy Bean Protein (Phaseolus Vulgaris L.)." *Journal of Food Science and Technology (Iran)* 19(125):23–34.

مقالات علمی پژوهشی

- ۱- رهبر ایمانی، ط.، روفه گری نژاد، ل. (۱۳۹۵). کاهش آکریلامید در سیب زمینی سرخ کرده تحت پیش تیمارهای مختلف. بهداشت مواد غذایی،
- ۲- روفه گری نژاد، ل.، احسانی، م.، میزانی، م.، علیزاده، آ. (۱۳۹۲). تاثیر فعالیت باکتری‌های لاکتیک روی محتوای اسید لینولئیک کنژوگه و اندیس آتروژنیک کره. بهداشت مواد غذایی،
- ۳- سیدی، پ.، روفه گری نژاد، ل. (۱۳۹۶). تاثیر صمغ گرانتان و عربی بر ویژگی‌های کیفی شیرینی نوقا. پژوهش‌های صنایع غذایی،
- ۴- روفه گری نژاد، ل.، احسانی، م.، میزانی، م.، طبیبی آذر، م. (۱۳۹۶). تاثیر روش تولید کره بر ویژگی‌های تغذیه‌ای و عوامل خطر ساز بیماری‌های قلبی عروقی. علوم غذایی و تغذیه،
- ۵- شمسی، ش.، روفه گری نژاد، ل. (۱۳۹۶). بهینه‌سازی فرمولاسیون شیر عسل حاوی دارچین با روش سطح پاسخ. پژوهش‌های صنایع غذایی، شماره ۲۸، ۱۳۳-۱۲۱.
- ۶- سیدی منصور، س.، روفه گری نژاد، ل. (۱۳۹۶). بهینه‌سازی فرمولاسیون شیر عسل حاوی دارچین با روش سطح پاسخ. بهداشت مواد غذایی،
- ۷- امینی، ح.، روفه گری نژاد، ل. (۱۳۹۶). بهینه‌سازی تولید دوغ حاوی آنزیم ترانس گلوتامیناز با استفاده از کنسانتره پروتئین شیر. نوآوری در علوم و فناوری غذایی، سال دهم، شماره ۴، ۱۳-۲۸.
- ۸- اندیشمند، ه.، روفه گری نژاد، ل.، طبیبی آذر، م. (۱۳۹۶). بررسی مشخصات و ساختار نانوسامانه سرم آلبومین گاوی-رسوراترول. پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی
- ۹- پورعلی، ف.، روفه گری نژاد، ل. (۱۳۹۷). تاثیر کاهش غلظت نمک طعام و جایگزینی آن با کلرید پتاسیم بر روی خواص حسی و شیمیایی نان بربری. دانشگاه علوم پزشکی رفسنجان، شماره ۱۷، ۵۳-۶۴.
- ۱۰- طبیبی آذر، م.، روفه گری نژاد، ل.، علیزاده، آ. (۱۳۹۷). تاثیر آنزیم‌بری تحت خلاء و پوشش‌دهی بر ویژگی‌های کیفی و محتوای آکریل آمید قطعات سیب‌زمینی سرخ شده. علوم و صنایع غذایی. شماره ۷۸، ۱۵-۲۴.
- ۱۱- امجدی، س.، روفه گری نژاد، ل.، همیشه کار، ح. (۱۳۹۷). بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی و پایداری بتانین ریزپوشانی شده به روش خشک کردن پاششی در پاستیل. علوم و صنایع غذایی ایران. شماره ۸۲، ۲۷۱-۲۸۰.

- ۱۲- مهدوی پور، م.، روفه گری نژاد، ل.، علیزاده، آ. (۱۳۹۷). تأثیر غلظت های مختلف نمک بر ویژگی های فیزیکی شیمیایی و حسی پنیر سفید پروبیوتیک تهیه شده به روش فرا پالایش. علوم و صنایع غذایی. شماره ۸۳، ۲۱۵-۲۰۳.
- ۱۳- ترابی تبریزی، و.، روفه گری نژاد، ل.، (۱۳۹۷). اثر جایگزینی شکر با شیرین کننده های کم کالری زایلیتول و سوکralوز بر ویژگی های فیزیکی شیمیایی و حسی مربای آلبالو. علوم و صنایع غذایی. شماره ۸۳، ۲۳۶-۲۲۷.
- ۱۴- امجدی، س.، علیزاده، آ.، روفه گری نژاد، ل. (۱۳۹۷). بررسی اثر کاویتاسیون حاصل از امواج فراصوت بر بار میکروبی و خصوصیات فیزیکی شیمیایی آب پرتقال فرآوری شده با امواج فراصوت. علوم و صنایع غذایی. شماره ۸۳، ۲۲۶-۲۱۷.
- ۱۵- روفه گری نژاد، ل.، اشرفی، ر.، فرضی، ج.، (۱۳۹۷). بررسی تاثیر پیش تیمار آنزیم بری همراه غوطه وری در کلرید کلسیم و پوشش دهی توسط صمغ زرد بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی خلال سیب زمینی سرخ شده. علوم و صنایع غذایی. شماره ۸۳، ۱۳۳-۱۲۳.
- ۱۶- خانی، ا.، روفه گری نژاد، ل.، (۱۳۹۸). تولید پنیر سفید کم چرب تهیه شده به روش فرا پالایش با استفاده از صمغ گزانتان. پژوهش های صنایع غذایی. شماره ۲۹، ۱۶۷-۱۵۵.
- ۱۷- اعظمی، ص.، روفه گری نژاد، ل.، (۱۳۹۸). مطالعه تأثیر جایگزینی پودر تفاله انگور قرمز بر ویژگی های فیزیکی، شیمیایی و محتوای آکریل آمید بیسکویت. علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. سال چهاردهم، شماره ۱، ۱۱۷-۱۰۹.
- ۱۸- ابراهیم پور، س.، خیاط نوری، ا.، روفه گری نژاد، ل.، (۱۳۹۸). تعیین میزان آلانینده های سرب، کادمیوم و آرسنیک در چیپس های سیب زمینی موجود در بازار تبریز سال ۹۵. نوآوری در علوم و فناوری غذایی. سال یازدهم، دوره ۳، ۱۰۴-۹۵.
- ۱۹- مهدیزاده، ن.، روفه گری نژاد، ل.، (۱۳۹۸). تأثیر جایگزینی آرد گندم با پودر هویج بر ویژگی های کیفی کیک روغنی. پژوهش های صنایع غذایی. شماره ۲۹، ۱۶۹-۱۵۷.
- ۲۰- عافی، ل.، روفه گری نژاد، ل.، صوفی، م.، (۱۳۹۸). اثر جایگزینی شکر با شیرین کننده های کم کالری سوربیتول بر ویژگی های فیزیکی شیمیایی و حسی مارمالاد توت فرنگی. علوم و صنایع غذایی. شماره ۸۸، ۱۷۲-۱۶۱.
- ۲۱- سرداری فر، آ.، الماسی، ه.، روفه گری نژاد، ل.، (۱۳۹۸). درون پوشانی ریز مغذی روی به روش خشک کردن پاششی و استفاده از آن در غنی سازی آب سیب. پژوهش های صنایع غذایی. شماره ۲۹، ۶۳-۴۷.
- ۲۲- توتونچی، پ.، روفه گری نژاد، ل.، همیشه کار، ح.، علیزاده، آ.، (۱۳۹۸). بررسی افزایش کارایی استخراج عصاره ی چغندر قرمز به کمک امواج فراصوت و بتاسیکلودکسترتین. علوم و صنایع غذایی
- ۲۳- خیابانی، آ.، طیبی آذر، م.، روفه گری نژاد، ل.، همیشه کار، ح.، علیزاده، آ.، (۱۳۹۹). بررسی امکان سنجی کاربرد اولئوژل موم کارنوبا-اسید آدیپیک به عنوان جایگزین شورتنینگ در کیک. علوم و صنایع غذایی. شماره ۱۰۳، ۲۴-۱۵.
- ۲۴- عدیلی، ل.، روفه گری نژاد، ل.، طیبی آذر، م.، همیشه کار، ح.، علیزاده، آ.، (۱۳۹۹). تأثیر جایگزینی شورتنینگ با اتیل سلولز تقویت شده با آدیپیک اسید بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی کیک روغنی. علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران

- ۲۵- برین، و.، روفه گری نژاد، ل.، (۱۳۹۹). بهینه سازی تولید دوج حاوی آنزیم ترانس گلوتامیناز با استفاده از کازئینات سدیم. پژوهش های صنایع غذایی. شماره ۳۰، ۱۴-۱.
- ۲۶- کلانتری، س.، روفه گری نژاد، ل.، پیرسا، س.، قره خانی، م.، (۱۳۹۸). بهبود دسترسی زیستی پلی فنلهای پوست انار با تشکیل کمپلکس الحاقی با (β-CD) بتاسیکلودکسترین. علوم و صنایع غذایی. شماره ۹۰، ۳۳۳-۳۱۹.
- ۲۷- رادبه، ز.، آصفی، ن.، همیشه کار، ح.، روفه گری نژاد، ل.، پزشکی، ا.، (۱۳۹۹). تولید نانوحامل حاوی عصاره زغال اخته ریز پوشانی شده و ارزیابی رهایش ترکیبات زیست فعال در شرایط شبیه سازی شده گوارشی. علوم و صنایع غذایی. شماره ۱۱۰، ۱۴۱-۱۵۲.
- ۲۸- نقوی، آ.، آصفی، ن.، روفه گری نژاد، ل. مدل سازی انتقال جرم و حرارت در فرایند سرخ کردن عمیق و ارزیابی آن در مدل غذایی سیب زمینی. علوم و صنایع غذایی. شماره ۱۱۱
- ۲۹- فره بخش، م. روفه گری نژاد، ل. بررسی ویژگیهای فیزیکی شیمیایی و آنتی اکسیدانی ماست موسیر پروبیوتیک غنی شده با اینولین. علوم و صنایع غذایی. شماره ۱۱۰
- ۳۰- شرافت خواه، ش.، علیزاده، آ.، روفه گری نژاد، ل. بررسی تاثیر نانو ذرات اکسیدروی و بتاگلوکان بر ویژگیهای شیمیایی و میکروبی فیلم زیست تخریب پذیر ژلاتین در طی نگهداری فیله مرغ. علوم و صنایع غذایی. شماره ۱۱۴
- ۳۱- روفه گری نژاد، ل.، خیابانی، آ.، سیدی منصور، س. بررسی تاثیر انواع روش های فرآوری بر میزان نیتريت و نترات موجود در سیب زمینی. نوآوری در علوم و صنایع غذایی. ۲
- ۳۲- سروش فرد، آ.، روفه گری نژاد، ل. صوفی، م. مطالعه اثر عصاره زردچوبه بر محتوای آکريل آمید و خصوصیات کیفی سیب زمینی سرخ شده. علوم و صنایع غذایی. شماره ۱۱۴
- ۳۳- زینالی، ن.، روفه گری نژاد، ل.، جعفری، م.، علیزاده، آ.، آصفی، ن. تاثیر زمان و نوع آنزیم بر ویژگی های ساختاری و آنتی اکسیدانی پپتیدهای زیست فعال حاصل از پروتئین لوبیا سفید. علوم و صنایع غذایی. شماره ۱۲۵
- ۳۴- صوفی، م.، علیزاده، آ.، همیشه کار، ح.، روفه گری نژاد، ل. بررسی اثر کاربرد فراصوت و اسید سیتريك بر قابلیت تولید فیلم زیست تخریب پذیر بر پایه تفاله حاصل از آبگیری لیموترش. علوم و صنایع غذایی. شماره ۱۲۵
- ۳۵- ایمانی، ش.، علیزاده، آ.، طبیبی آذر، م.، روفه گری نژاد، ل. تولید شیر فراسودمند حاوی دارچین با استفاده از سامانه نانولیپوزوم. علوم و صنایع غذایی. شماره ۱۲۴

- ۳۶- ترابی، ل.، روفه گری نژاد، ل.، حنیفیان، ش.، صوفی، م. اثر افزودن فیبر پرتقال و آب انبه بر زنده ماندن لاکتوباسیلوس کازئی و خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی آب سیب سین بیوتیک. علوم و صنایع غذایی. شماره ۱۲۲
- ۳۷- ملک یار، م.، روفه گری نژاد، ل.، اشرفی، ر.، ارزیابی امکان تولید پنیر سفید کم کلسترول با استفاده از بتاسیکلودکسترین. نوآوری در علوم و صنایع غذایی. شماره ۱
- ۳۸- خلیلی، ا.، زمردی، ش.، روفه گری نژاد، ل.، خسروشاهی، ا. فعالیت ضدباکتریایی و آنتی اکسیدانی اسانس آویشن و عصاره آبی دارچین و نانوامولسیون های حاصل از آن ها. بهداشت مواد غذایی . شماره ۱
- ۳۹- عاملی، م.، روفه گری نژاد، ل.، زرگران، ع. بررسی تأثیر پارامترهای کریستالیزاسیون بر خواص رئولوژیکی شورتینگهای تولیدشده بر پایه ایتراستریفیکاسیون. علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. شماره ۲
- ۴۰- نصیر زاده، ر.، روفه گری نژاد، ل.، طبیبی آذر، م. تهیه روغن ساختار یافته سویا بر پایه وکس بره موم و امکانسنجی کاربرد آن به عنوان جایگزین شورتینگ در کیک روغنی. علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. شماره ۳
- ۴۱- نقوی، آ.، آصفی، ن.، روفه گری نژاد، ل. مدل سازی دوبعدی انتقال حرارت فرایند سرخ کردن عمیق و ارزیابی آن در مدل غذایی سیب زمینی. تحقیقات مهندسی صنایع غذایی. شماره ۷۲
- ۴۲- حبیبی، ر.، خسروشاهی، ا.، روفه گری نژاد، ل.، زمردی، ش. تاثیر ایزوله پروتئین سویا و پودر جوانه یولاف بر برخی ویژگی های کیفی و بافتی پنیر فتای تهیه شده به روش whey-less. تحقیقات مهندسی صنایع غذایی. شماره ۷۵