



سوابق علمی ، پژوهشی و فرهنگی

مشخصات فردی:

نام	نام خانوادگی	ملیت	تاریخ تولد	جنسیت		وضعیت تاهل	مرتبه علمی	پایه استحقاقی	پایه تشویقی
لیلا	ناطق	ایرانی	۱۳۵۴/۵/۱۶	مذکر	مونث	متاهل	استاد تمام	۲۰	۱۶
کد ملی		۰۰۶۸۹۰۸۸۴۹		email		fax	مجموع پایه		
محل زندگی	محل کار	همراه		email		-	۳۶		
تهران	ورامین	۰۹۱۲۵۸۷۸۷۷۵		Leylanateghi@yahoo.com nateghi@iau.ac.ir		-			

سوابق آموزشی:

مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	نام دانشگاه	شهر	کشور	تاریخ اخذ مدرک
کارشناسی	مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی	دانشگاه آزاد اسلامی	تهران	ایران	۱۳۷۶
کارشناسی ارشد	مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران	تهران	ایران	۱۳۸۳
دکترای تخصصی	تکنولوژی مواد غذایی	دانشگاه پوترا مالزی (upm)	کوالا لامپور	مالزی	۱۳۹۰

سوابق شغلی:

ردیف	عنوان	نام موسسه یا دانشگاه	تاریخ	
			شروع	خاتمه
۱	مسئول فنی	کارخانه کیک و کلوچه دارین، شهرک صنعتی عباس آباد	۱۳۷۶	۱۳۸۰
۲	مدیر کنترل کیفیت	واحد کنترینگ تولیدی غذا-تهران-خ میرداماد	۱۳۸۰	۱۳۸۳
۳	مدرس	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین- پیشوا- گروه علوم و صنایع غذایی	۱۳۸۳	۱۳۸۴
۴	عضو هیئت علمی تمام وقت	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین- پیشوا- گروه علوم و صنایع غذایی	۱۳۸۴	تاکنون
۵	مدیر گروه علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین- پیشوا- دانشکده علوم پزشکی	۱۳۹۸	تاکنون
۶	مدیر گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین- پیشوا- دانشکده کشاورزی	۱۴۰۱	تاکنون

۷	مدیر گروه برگزاری پیش دفاع های دکتری علوم و صنایع غذایی	سازمان مرکزی دانشگاه آزاد	۱۴۰۰	۱۴۰۴
۸	مدیرگروه برگزاری امتحان جامع استان تهران	سازمان مرکزی دانشگاه آزاد	۱۴۰۰	۱۴۰۳
۹	عضو گروه تخصصی مصاحبه دکتری رشته صنایع غذایی	سازمان مرکزی دانشگاه آزاد	۱۴۰۱	ناکنون
۱۰	مجری برنامه علمی کشاورزی و امنیت غذا	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین- پیشوا- دانشکده کشاورزی	۱۴۰۱	ناکنون
۱۱	عضو شورای پژوهشی واحد ورامین - پیشوا	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین- پیشوا- دانشکده کشاورزی	۱۴۰۰	ناکنون
۱۲	عضو دانشکدگان آب-غذا و فراسودمندا	سازمان مرکزی دانشگاه آزاد	۱۴۰۲	۱۴۰۴
۱۳	عضو شورای پژوهشی استان تهران	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین- پیشوا- دانشکده کشاورزی	۱۴۰۴	ناکنون
۱۴	داور برگزاری پیش دفاع های دکتری رشته علوم و صنایع غذایی	سازمان مرکزی دانشگاه آزاد	۱۴۰۴	ناکنون
۱۵	داور برگزاری پیش دفاع های دکتری رشته علوم و صنایع غذایی	سازمان مرکزی دانشگاه آزاد	۱۴۰۴	ناکنون
۱۶	نایب رئیس کمیته فنی ISO با عنوان دانه ها و میوه های روغنی و خوراکی های دانه های روغنی	پژوهشگاه استاندارد	۱۴۰۰	۱۴۰۳

کتاب منتشر شده:

ناشر	نوع کار			عنوان کتاب
	تصنیف	ترجمه	تالیف	
دانشگاه آزاد اسلامی			×	آب پنیر (شیمی، فرایندها و کاربردها)
دانشگاه آزاد اسلامی			×	محصولات غذایی سنتی ایران
دانشگاه آزاد اسلامی			×	اصول و فراوری آشامیدنی ها
دانشگاه آزاد اسلامی	×			نوآوری های علوم و صنایع غذایی
CRC Press/ Taylor and francis			×	Encapsulation in Food Processing and Fermentation Chapter 4: Industrial-scale Encapsulation Processes and Products
CRC Press/ Taylor and francis			×	Encapsulation in Food Processing and Fermentation Chapter 13: Safety, Standards and Regulations of Nanotechnology in Food
دانشگاه آزاد اسلامی		×		کتابچه راهنمای غذاهای فراسودمند تخمیری

ردیف	عنوان	نام نشریه	کشور	صفحات	شماره	رتبه نشریه	تاریخ چاپ (ماه - سال)	اسامی همکاران
1	Age effects on short chain fatty acids concentrations and pH values in the gastrointestinal tract of broiler chickens	European Poultry Science (EPS), Ulmer Publishers	Germany	164-168	75 (3)	ISI	2010	A. meimandipour, A. Soleimanifarjam, K. Azhar, M. Hair-Bejo, M. Shuhaimi, Leila Nateghi and A. M. Yazid,
2	Efficacy of lactobacilli to normalize production of corticosterone induced by unpleasant handling of broilers	South African Journal of Animal Science	South Africa	327-333	40 (4)	ISI	2010	A. Meimandipour, A. Soleimanifarjam, M. Hair-Bejo, M. Shuhaimi, K. Azhar, L. Nateghi , B. Rasti and A.M. Yazid
3	Detection and identification of lactobacillus bacteria found in the honey stomach of the giant honeybee <i>Apis Dorsata</i>	Apidologie	Germany	642-649	42	ISI	2011	Naser Tajabadi, Makhdzir Marda, Mohd Yazid Abdul Manap, Mustafa Shuhaimi, Amir Meimandipour, Leila Nateghi
4	Survey on the occurrence of aflatoxins in rice from different provinces of Iran	Food Additives and Contaminants: Part B (Taylor & Francis)	United Kingdom	185-190	4(3)	ISI	2011	Anosheh Rahmani, Farhang soleimany, Hedayat Hosseini and Leila Nateghi
5	Cardioprotective compounds of red pitaya (<i>Hylocereus polyrhizus</i>) fruit	Journal of Food, Agriculture and Environment	Finland	152-156	9 (3&4)	ISI	2011	Alireza Omidzadeh, Rokiah Mohd Yusof, Amin Ismail, Shahin Roohinejad, Leila Nateghi and Mohd Zuki Abu Baka
6	Bile resistance and bile salt deconjugation activity of <i>Bifidobacterium pseudocatenulatum</i> G4 in a simulated colonic pH	Journal of Food, Agriculture and Environment	Finland	89 - 94	9 (1)	ISI	2011	Babak Rasti, Mustafa Shuhaimi, M. H. Anis Shobirin, Leila Nateghi , Amir Meimandipour and A. Manap Mohd Yazid
7	Effects of Different Cooking and Drying Methods on Antioxidant and Dietary Fiber Properties of Red Pitaya (<i>Hylocereus polyrhizus</i>) Fruit	Advance Journal of Food Science and Technology	United Kindom	203-210	3 (3)	ISI	2011	Alireza Omidzadeh, Rokiah Mohd Yusof, Amin Ismail, Shahin Roohinejad, Leila Nateghi and Mohd Zuki Abu Bakar
8	Physicochemical and textural properties of reduced fat cheddar cheese formulated with xanthan gum and/or sodium caseinate as fat replacers	Journal of Food Agriculture & Environment	Finland	59-63	10 (2)	ISI	2012	Nateghi, L. , Roohinejad, S., Totosaus, A., Rahmani, A., Tajabadi, N., Meimandipour, A., Rasti, B and Abd Manap, M.Y

Nateghi, L., Roohinejad, S., Totosaus, A., Mirhosseini, H., Shuhaimi, M., Meimandipour, A., Omidzadeh, A and Abd Manap, M.Y	2012	ISI	10 (2)	46-54	Finland	Journal of Food Agriculture & Environment	Optimization of textural properties and formulation of reduced fat Cheddar cheeses containing fat replacers	9
Nateghi, L	2012	ISI	11(61)	12491-12499	Nigeria	African Journal of Biotechnology	Effects of different adjunct starter cultures on proteolysis of reduced fat Cheddar cheese during ripening	10
Ramin Jorfi, Shuhaimi Mustafa1, Yaakob B Che Man1, Dzulkifly B Mat Hashim, Awis Q Sazili, Abdoreza Soleimani Farjam, Leila Nateghi and Pedram Kashiani	2012	ISI	11(32)	8160-8166.	Nigeria	African Journal of Biotechnology	Differentiation of pork from beef, chicken, mutton and chevon according to their primary amino acids content for halal authentication	11
Naser Tajabadi, Makhdzir Mardan, Shuhaimi Mustafa, Faegheh Feizabadi, Leila Nateghi , Babak Rasti and Mohd Yazid Abdul Manap	2012	ISI	10 (2)	263-267	Finland	Journal of Food Agriculture & Environment	<i>Weissella</i> sp. Taj-Apis, a novel lactic acid bacterium isolated from honey	12
Morvarid Yousefi, Maryam Mizani, Sousan Rasouli and Leila Nateghi	2012	ISI	4(3)	141-144	United Kindom	Advance Journal of Food Science and Technology	Effect of Different Concentration of Whole Yellow Mustard on Color of Commercial Tomato Ketchup	13
Hamideh Karimian, Leila Nateghi , Morvarid Yousefi,	2012	ISI	6(7)	2126-2129	Jordan	Advances in Environmental Biology	Comparison of seed oil characteristics between two type of Shahrodi grape (red and Fakhri)	14
Roghieh Sadat Mousavi, Mehrdad Ghavami, Maryam Gharachorloo, Leila Nateghi , Payman Mahasti	2012	ISI	6(7)	1891-1896	Jordan	Advances in Environmental Biology	Examination Of The Effect Of Mint And Basil Extracts On Sunflower Oil Stability	15
Shima Moazzezi, Seyed mahdi Seyedain, Leila Nateghi	2012	ISI	9(3)	1318-1325.	USA	Life Science Journal	Rheological Properties of Barbari Bread Containing Apple Pomace and Carboxy Methyl Cellulose	16
Sanaz salmanizadeh, Shima Moazzezi, Leila Nateghi	2012	ISI	9(3)	1922-1926	USA	Life Science Journal	Examination of Chlorophyllic Pigments Contents in Iranian Extra Virgin Olive Oil using High Performance Liquid Chromatography	17
Morvarid Yousefi, Leila Nateghi , Hamideh Karimian	2012	ISI	6(11)	2866-2869	Jordan	Advances in Environmental Biology	Evaluation And Comparison The Physicochemical Properties And Fatty Acid Profile Of Shahrodi Sunflower And Soybean Oil	18
Roghieh Sadat Mousavi, Mehrdad Ghavami and Leila	2013	ISI	4 (2)	241-246	GB	Annals of Biological	Effect of mint and basil extracts on	19

Nateghi						Research	stability of palm oil	
Mousavi, R. S. Mahasti, P. Nateghi , L. Mahalati, H.	2013	Science and research	3	81-86	Iran	Journal of Food Biosciences and Technology	The Stabilizing Effect of Dill Extract on Sunflower Seed Oil	20
Mahshid Rezaei, Leila Nateghi	2013	ISI	4 (2)	327-329	GB	Annals of Biological Research	Increasing Resistance of Larvae of <i>Oncorhynchus Mykiss</i> to Environmental Stresses Such As Temperature and Ph Using the Probiotic Protexin	21
Farzaneh Abdolmaleki, Marjaneh Sedaghati and Leila Nateghi	2013	ISI	3(2)	262-265	United States	European Journal of Experimental Biology	Determination of elemental content of black teas in land north of Iran	22
Samar Mansouripour, Zahra Esfandiari and Leila Nateghi	2013	ISI	4 (4)	83-87	GB	Annals of Biological Research	The effect of heat process on the survival and increased viability of probiotic by microencapsulation: A review	23
Morvarid Yousefi, Leila Nateghi , Khadije Rezaee	2013	ISI	4 (4)	214-219	GB	Annals of Biological Research	Investigation of physicochemical properties, fatty acids profile and sterol content in Malaysian coconut and palm oil	24
Babak Rasti, Jinap Selamat, Mustafa Shuhaimi, Leila Nateghi , Loong Yik Yee, Naser Tajabadi, Amir Meimandipour and Yazid A. Manap	2013	ISI	11 (2)	127-131	Finland	Journal of Food Agriculture & Environment	Inhibition of <i>Clostridium scindens</i> and <i>Clostridium hiranonis</i> growth by <i>Bifidobacterium pseudocatenulatum</i> G4 in imulated colonic pH	25
Morvarid Yousefi, Leila Nateghi , Elham Azadi	2013	ISI	4 (4)	244-249	GB	Annals of Biological Research	Effect of different concentration of fruit additives on some physicochemical properties of yoghurt during storage	26
Reihaneh Jariteh, Poroshat Dadgostar, Morvarid Yousefi, Leila Nateghi	2013	ISI	4 (3)	91-94	GB	Annals of Biological Research	Comparison of different commercial dairy desert characteristics in Iran	27
Zahra Khoshdouni Farahani, Fatemeh Khoshdouni Farahani, Morvarid Yousefi, Leila Nateghi	2013	ISI	3(3)	257-260	United States	European Journal of Experimental Biology	Comparison of different commercial cheese characteristics in Iran	28
Morvarid Yousefi, Leila Nateghi and Mohammad Gholamian	2013	ISI	3(5)	115-118	United States	European Journal of Experimental Biology	Physicochemical properties of two type of shahrodi grape seed oil (Lal and Khalili)	29
Porooshat Dadgostar, Reihaneh Jariteh, Leila Nateghi and Morvarid Yousefi	2013	ISI	3(5)	102-105	United States	European Journal of Experimental Biology	Evaluation and Comparison the Physicochemical Properties of Different	30

							Commercial Milk Product	
Bitah Bahar, Morvarid Yousefi, Leila Nateghi	2013	ISI	3(6)	144-147	United States	European Journal of Experimental Biology	Evaluation of Drying Methods (Homemade and Industrial) on Physicochemical Properties of Dried Sour Plum and Sloe in Iran	31
Seyed Mohammad Amin Mohammadnezhad, Mina Miladi, Leila Nateghi , Morvarid Yousefi	2013	ISI	3(6)	44-48	United States	European Journal of Experimental Biology	Laboratory Testing of, Three Samples of Major Sugar beet Sources of Iran for Manufacturing Sugar	32
Mahboubah Zaeromali, Yahya Maghsoudlou, Peyman Aryaey, Leila Nateghi	2013	ISI	3(6)	178-182	United States	European Journal of Experimental Biology	Investigation of physicochemical, microbial and fatty acids profile of table margarine made with palm and Soybean oils	33
Leila Nateghi , Roya Kheradmand, Morvarid Yousefi	2013	ISI	3(6)	189-192	United States	European Journal of Experimental Biology	The examination of microbial and sensory properties of traditional Iranian sweets	34
Arezo Noori , Fariba Keshavarzian, Sepideh Mahmoudi, Morvarid Yousefi, Leila Nateghi	2013	ISI	3(6)	252-255	United States	European Journal of Experimental Biology	Comparison of traditional Doogh (yogurt drinking) and Kashk characteristics (Two traditional Iranian dairy products)	35
Leila Nateghi , Morvarid Yousefi, Elham Zamani, Mohammad Gholamian, Mehran Mohammadzadeh	2014	ISI	4(1)	550-552	United States	European Journal of Experimental Biology	The effect of different seasons on the milk quality, European Journal of Experimental Biology	36
Mahboubah Zaeromali, Leila Nateghi , Morvarid Yousefi	2014	ISI	4(1)	583-586	United States	European Journal of Experimental Biology	Production of industrial margarine with low tran's fatty acids and investigation of physicochemical properties	37
Ronak Rezai, Ehsan Sadeghi, Leila Nateghi , Mitra Mohammadi	2014	ISI	5(4)	18-26	Bangladesh	International Journal of Biosciences	The Effect of Cuminum cyminum Essential oil on Growth and Survival of Staphylococcus aureus during Storage of Hamburger	38
Shokofeh Sabaghian, Leila Nateghi , Mazdak Alimi	2014	ISI	5(5)	107-112	Bangladesh	International Journal of Biosciences	The effect of different concentrations of vivapur MCG on the stability of fat–reduced, low–cholesterol mayonnaise emulsion	39
Hasan Sadeghi Amiri, Leila Nateghi , Shila Berenji	2014	ISI	5(7)	80-88	Bangladesh	International Journal of	Effect of date syrup as a Substitute for Sugar	40

						Biosciences	on Physicochemical and Sensory Properties of ice-cream	
Mahboobeh Eksiri , Leila Nateghi , Arash Haghverdi	2014	ISI	8(17)	1056-1063	Jordan	Advances in Environmental Biology	The effects of physicochemical factors on malting (Review)	41
Mahboobeh Eksiri , Leila Nateghi , Arash Haghverdi	2014	ISI	5(9)	316-320	Bangladesh	International Journal of Biosciences	Use of pasteurization unit for estimation of microbial quality of Iranian non – alcoholic beer using different thermal treatments and various types of packaging	42
Mahboobeh Eksiri , Leila Nateghi , Arash Haghverdi	2015	ISI	4(9)	58-65	India	Bulletin Of Environment, Parmacology and Life Sciences	Investigation of The Viability of Probiotic Microorganisms In Non - Dairy Probiotic Beverages, Bulletin Of Environment	43
Somayeh Moradi Moghadam, Leila Nateghi	2015	ISI	4(9)	81-87	India	Bulletin of Environment, Pharmacology and Life Sciences	Evaluation of glucose in Fermentation of <i>Catharanthus roseus</i> L. G. Don. Extract by Lactic Acid Bacteria, Bulletin of Environment	44
Sadri Talebpour, Leila Nateghi , Keiwan Ebrahimi Mohamadi	2015	ISI	5(10)	432-436	India	International Journal of Review in Life Sciences	Effect of Guar Gum and Carboxy Methyl Cellulose on Sensory and Rheological Properties of Set Yogurt Produced From Low – Fat Milk	45
Samaneh Abbasi, Leila Nateghi	2022	Sicence and research	12(3)	51-66	Iran	Journal of Food Biosciences and Technology	The Feasibility of Manufacturing Low Fat Pizza Cheese by Use of Pre-Gelatinized Corn Starch	46
Mahshid Rezaei, Leila Nateghi	2015	ISI	5 (10)	437-441	India	International Journal of Review in Life Sciences	Examining Into the Nutrient Diet of <i>Oncorhynchus Mykiss</i> in Lake, TAR	47
Sakineh Mortazavi Abress, Leila Nateghi	2015	ISI	4(11)	6421-6437	India	International Journal of Biology, Pharmacy and Allied Sciences	Introduction To Food Frauds And Their Identification	48
Sakineh Mortazavi Abress, Leila Nateghi	2015	ISI	4(11)	6438-6453	India	International Journal of Biology, Pharmacy and Allied Sciences	Probiotic Fermented Sausages	49
Maedeh Ebadi Mollabashi, Leila Nateghi , Farzaneh Abdolmaleki	2015	ISI	4(12)	6574-6580	India	International Journal of Biology, Pharmacy and Allied Sciences	Effect of Cress Seed Gum (<i>Lepidium Sativum</i>) on Some Physicochemical Properties of Rice Cookie During	50

							Storage	
Leila Nateghi , Morvarid Yousefi, Niloufar Ghorbani	2015	ISI	4(12)	6620-6627.	India	International Journal of Biology, Pharmacy and Allied Sciences	Physicochemical And Microbial Properties Of Traditional Iranian Stew	51
Nafiseh Karimi, Leila Nateghi	2015	ISI	4(12)	6745-6760	India	International Journal of Biology, Pharmacy and Allied Sciences	Effect of Carboxy Methyl Cellulose (CMC) and Pectin on Physical and Stability Properties of Milk Mixture with Jujuba Concentrate	52
Leila Zivdar, Amir Meimandipour, Leila Nateghi	2015	ISI	4(12)	6761-6768	India	International Journal of Biology, Pharmacy and Allied Sciences	Effect of menthe longifolia, zataria multiflora and anise essences on physicochemical properties of sweet corn coated with chitosan	53
Leila Nateghi , Morvarid Yousefi, Nafise Karimi	2016	ISI	5(1)	129-136	India	International Journal of Biology, Pharmacy and Allied Sciences	Evaluation and comparison the physicochemical properties pasteurized Kefir and Doogh	54
Atefe Ghorbani, Amirhossein Elhamirad, Leila Nateghi , Mohammad Hossein Haddad khodaparast, Fatemeh Zarei	2022	Science and research	12(3)	27-38	Iran	Journal of Food Biosciences and Technology	Investigation of Rheological Behavior of Malva Flower Mucilage under Different Temperature, Concentration and Shear Rate Conditions	55
Shima Moazzezi, Amirhossein Elhamirad, Leila Nateghi , Mohammad Hossein Haddad khodaparast, Fatemeh Zarei	2022	Science and research	12(1)	29-38	Iran	Journal of Food Biosciences and Technology	Studies on Physicochemical and Structural Properties of Marshmallow (Althaea Officinalis) Seed Mucilage	56
Leila Nateghi* , Alireza Saeid Gohari, Mahsa Niazi Tabar, Marzieh Alipour	2021	Science	2(2)	42-48	Iran	Human Health and Halal Metrics	Analog Rice Production and Nutritious Value	57
Sharareh Shahbazi, Leila Nateghi , Ashot aghababayan	2016	ISI	3(3)	194-200	Iran	Applied Food Biotechnology	Effect of fatty acids on hydrophobic properties of the cell membrane of Lactobacillus species	58
Roxana Molaei Roudsari, Anosheh Rahmani, Leila Nateghi , fatemeh zarei	2021	Science	2(1)	20-26	Iran	Human Health and Halal Metrics	Effect of Basil Seed Gum (Ocimum basilicum L.) on Physicochemical and Sensory Properties of Probiotic Low-Fat Yogurt	59
Leila Nateghi , Morvarid Yousefi, Zahra Jafarian, Zohreh Bor bor	2019	ISI	16(4)	881-884	Pakistan	International Journal Biology and Biotechnology	Evaluation and Comparison the Physicochemical Properties of Pasteurized Kashk (Traditional Iranian	60

							Dairy Product)	
Neda Ghorbanzadeh, Orang Eyvazzadeh, Leila Nateghi	2016	ISI	93	39481-39485	Poland	Elixir Agriculture	Microencapsulation of Bifidobacterium longum can change the characteristics of the orange juice	61
Leila Nateghi	2017	ISI	4(1)	43-53	Iran	Applied Food Biotechnology	Identification and quantification of key volatile flavor compounds employing different adjunct starter cultures in reduced-fat Cheddar cheeses by using GC and GC-MS	62
Mahboobeh Eksiri, Leila Nateghi , Anosheh Rahmani	2017	ISI	4(3)	155-165.	Iran	Applied Food Biotechnology	Production of probiotic drink using pussy willow and echium amoenum extracts	63
Sepideh Gharehyakheh, Amir Hossein Elhamirad, Leila Nateghi , Kambiz Varmira	2017	ISI	6(3)	455-458	Indian	Asian journal of biological and life science	Evaluation of resistance to conventional antibiotics in medicine by 5 strains of lactic acid bacteria isolated from the stomach of honey bee	64
Fatemeh Zarei, Leila Nateghi , Mohamad Reza Eshaghi, Maryam Ebrahimi Taj Abadi,	2018	ISI	5(4)	233-242	Iran	Applied food biotechnology	Optimization of Gamma-Aminobutyric Acid Production in Probiotics Extracted from Local Dairy Products in West Region of Iran using MRS broth and Whey Protein Media	65
Leila Nateghi , Mahshid Rezaei, Zahra Jafarian	2018	ISI	15(3)	459-463	Pakistan	International Journal Biology and Biotechnology	Effect of Different Concentration of Peach, Cherry, and Kiwi Marmalade on Some Physicochemical Properties of Fruit Yoghurt During Storage	66
Leila Nateghi , Mahshid Rezaei, Zahra Jafarian, Niloufar Ghofrani	2018	ISI	15(3)	465-471	Pakistan	International Journal Biology and Biotechnology	The Feasibility of Manufacturing Vegetable Ice Cream Using Sesame and Hempseed Milks Flavored with Cacao and Coffee	67
Leila Nateghi , Morvarid Yousefi, Zahra Jafarian, Mahshid Rezaei	2018	ISI	15(2)	337-341	Pakistan	International Journal Biology and Biotechnology	Changes in palm oil during frying under atmospheric and vacuum condition	68

Sepideh Gharehyakheh, Amir Hosein Elhami Rad, Leila Nateghi , Kambiz Varmira,	2019	ISI	10(11)	1-10	U.S.A	Journal of food processing and preservation	Production of GABA-enriched honey syrup using Lactobacillus bacteria isolated from honey bee stomach	69
Mahsa Shojaei, Mohammad reza Eshaghi, Leila Nateghi ,	2019	ISI	10(11)	1-12	U.S.A	Journal of food processing and preservation	Characterization of hydroxypropyl methyl cellulose–whey protein concentrate bionanocomposite films reinforced by chitosan nanoparticles	70
Sharminah Sharafi, Leila Nateghi , Orang Eivaz zadeh, Maryam Ebrahimi Tajabbadi,	2019	ISI	69(4)	239-250	croatia	Mljekarstvo (Journal for dairy production and processing improvement)	Optimization and evaluation of textural properties of ultra-filtrated low-fat cheese containing galactomannan and Novagel gum	71
Sharminah Sharafi, Leila Nateghi , Orang Eivaz zadeh, Maryam Ebrahimi Tajabbadi	2020	ISI	19(1)	83-100	poland	Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria	Physicochemical, Textural and Sensorial Properties of ultrafiltrated low-Fat Cheese Containing Galactolamannan and Novagel Gum	72
Fatemeh Zarei, Leila Nateghi , Mohamad Reza Eshaghi, Maryam Ebrahimi Taj Abadi,	2020	ISI	9(6)	1087-1092	Slovakia	Journal of microbiology, biotechnology and food sciences	Production of γ -aminobutyric acid in whey protein juice during fermentation by Lactobacillus plantarum	73
Sharminah Sharafi, Leila Nateghi ,	2020	ISI JCR, Q3 IF=1.4	12(6)	584-591	Iran	Iranian Journal of Microbiology	Optimization of culture medium and study of potential to produce Gamma-Aminobutyric Acid (GABA) by probiotic microorganisms in the MRS Broth Media	74
Leila Nateghi* , Fatemeh Zarei Maryam Zarei	2022	ISI JCR, Q3 IF=1.629	41(11)	3755-3770	Iran	Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering	Optimization of the pectin extraction condition from pomegranate Saveh peels	75
Leila Nateghi* , Alireza Maleki Kahaki, Fatemeh Zarei	2020	Science and research	5(4)	335-344	Iran	Journal of nutrition and food security	Examining the Effect of Replacing Sodium Nitrite with Monascus purpureus Pigment in German Sausage of 40% Meat and Evaluating the Physicochemical, Antimicrobial and Sensory Properties	76
Fatemeh Zarei, Leila Nateghi* , Maryam Zarei	2020		1(1)	21-28	Iran	Human Health and Halal Metrics	Isolation and identification of probiotic bacteria with potential of Gamma Amino Butyric Acid	77

							production from traditional dairies in Iran	
Shila Ghazizadeh, Rezvan Pourahmad, Leila Nateghi	2021		11(1)	11-21	Iran	Journal of Food Biosciences and Technology	Use of Alcoholic Extracts of Chicory, Clove and Pomegranate Peel in Production of Functional Ice-cream with Desirable Quality	78
Ali kashani, Maryam Hasani, Leila Nateghi*, Mohammad Javad Asadollahzadeh, Parvin kashani	2022	ISI JCR, Q3 IF=1.629	41(4)	1288-1304	Iran	Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering	Optimization the conditions of process of production of pectin extracted from the waste of potato peel	79
Mahboobeh Eksiri, Ahmad Shahidi, Leila Nateghi	2023	Science and research	6(1)	17-24		Food and health	Optimization of methanol-water solvent extraction of anthocyanins from Roselle (Hibiscus sabdariffa L.) petals using response surface methodology	80
Roghiyeh Mousavi, Leila Nateghi , Mostafa Soltani, Jinus asgar panah	2022	ISI JCR, Q3 IF=1.629	41(4)	1275-1287	Iran	Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering	Optimization of extraction from Ganoderma Lucidum mushroom on the amount of phenolic and antioxidant compounds by ultrasound method	81
Mahsa Shojaei, Mohammadreza Eshaghi, Leila Nateghi	2021	Science and research	6(2)	127-136	Iran	Journal of nutrition and food security	Investigation of nano-biocomposite for Kashar cheese and ground meat packaging	82
Leila Nateghi* , saeid paidari	2022	Science and research	12(2)	23-38	Iran	Journal of Food Biosciences and Technology	Investigation of Physicochemical and Sensory Properties of Ice Cream Containing White Mulberry Juice	83
Fatemeh Zarei, Leila Nateghi	2021	Science	2(1)	1-11	Iran	Human Health and Halal Metrics	Effects of sugar beet fiber and inulin on physicochemical and sensory properties and viability of Bifidobacterium bifidum in red grape juice	84
Fatemeh Kaviyan, Leila Nateghi* , Mohammad Reza Eshaghi, Sara Movahed	2022	ISI JCR, Q3 IF=1.629	41(7)	2505-2519	Iran	Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering	Comparison of research: Comparison and study of physicochemical, nitrogen, microbial, antioxidant, bioactive, and sensory properties of Mahyaveh prepared in optimal conditions with Mahyaveh	85

							prepared from the market	
Fatemeh Kaviyan, Leila Nateghi* , Mohammad Reza Eshaghi, Sara Movahed	2022	ISI JCR, Q3 IF=1.629	41(7)	2406-2416	Iran	Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering	Optimization of Production Conditions on the Amount of Nitrogen Compounds in Iranian Fish Sauce (Mahyaveh)	86
Fatemeh Kaviyan, Leila Nateghi*	2022	ISI JCR, Q3 IF=1.4	14(2)	252-259	Iran	Iranian Journal of Microbiology	Optimization of Production Conditions of Mahyaveh (Traditional Iranian Fish Sauce) with Less Microbial Load	87
Sharminah Sharafi, Leila Nateghi , Shahryar yousefi	2021	ISI JCR, Q3 IF=1.4	13(3)	389-398	Iran	Iranian Journal of Microbiology	Investigating the effect of pH, different concentrations of glutamate acid and salt on GABA production in low-fat probiotic cheese	88
Sharminah Sharafi, Leila Nateghi ,	2022	ISI JCR, Q3 IF=1.629	41(5)	1812-1820	Iran	Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering	The effect of different pH, concentrations of glutamic acid and salt on non-protein nitrogen compounds, survival and overall acceptance of low-fat probiotic cheese	89
khazaei Ali, Nateghi Leila , Zand Nazanin, orumiyehei, Farhad Garavand	2021	Elsevier ISI, JCR Q1 IF=4.329	13(2778)	1-16	Switzerland	polymers	Investigation physical, mechanical and antibacterial properties of pinto bean starch-polyvinyl alcohol film reinforced by different essential oils	90
khazaei Ali, Nateghi Leila , Zand Nazanin, orumiyehei	2022	ISI JCR, Q3 IF=1.629	41(11)	3868-3879	Iran	Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering	Evaluation of microbial and sensory properties of jar cheese packed in the biodegradable film of polyvinyl alcohol and pinto bean starch-containing garlic, ginger, and cinnamon essential oils	91
Alireza Dolatyari, Orang Eyvazzadeh, Leila Nateghi	2022	ISI Jcr, Q3	6	114-121	Iran	Chemical Methodologies	Determination of Dunaliella Salina Phenolic Compounds in Laboratory Different Conditions	92
Shima Moazzezi, Amirhossein Elhamirad, Leila	2022	ISC, Science	5(1)	1-8	Iran	Food and health	Investigation of rheological behavior	93

Nateghi , Mohammad Hossein Haddad khodaparast, Fatemeh Zarei		and research					of Marshmallow seed (Althaea officinalis) mucilage under different temperature, concentration, and shear rate conditions	
Amirhossein Elhamirad, Atefe Ghorbani, Leila Nateghi , Mohammad Hossein Haddad khodaparast, Fatemeh Zarei	2022	ISC, Science and research	5(2)	1-6	Iran	Food and health	Investigating the chemical Structure of Mucilage extracted from Malva Flower	94
Mahboobeh Eksiri,Ahmad Shahidi, Leila Nateghi	2022	ISI JCR, Q3 IF=1.629	41(9)	2936-2945	Iran	Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering	Investigation of physicochemical properties of grape juice and apple juice containing anthocyanin pigment extracted from the petals of sour tea plant	95
Leila Nateghi	2022	Science and research	7(4)	464-473	Iran	Journal of nutrition and food security	Evaluation the physicochemical, antioxidant and color properties of sodium nitrate-free German sausages containingg different concentrations of cochineal pigment alone or in combination with cumin essential oil	96
Leila Nateghi* , Masoumeh Moslemi*, Nader Karimian Khosroshahi	2024	JCR, Q3 IF=1.629	43(7)	2682-2690	Iran	Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering	Study of microbial stability and organoleptic attributes in red meat sausages containing carmine dye and cumin essential oil as sodium nitrite substitute	97
Yasaman Esmaeili, Saeed Paidari, Sanaz Abbasi Baghbaderani, Leila Nateghi , A. A. Al-Hassan & Fazilah Ariffin	2021	Springer ISI JCR, Q2 IF=3.4	16	507-522	United States	Journal of Food Measurement and Characterization	Essential oils as natural antimicrobial agents in postharvest treatments of fruits and vegetables: a review	98
Mohammad Masjedi, leila Nateghi* , Shila Berenji, Mohammad Reza Eshaghi	2022	ISI JCR, Q3 IF=1.629	41(9)	3127-3140	Iran	Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering	Optimization of Extraction of Flavonoid, Total Phenolic, Antioxidant, and Antimicrobial Compounds from Ganoderma Lucidum by Maceration Method	99
Ali Reza Maleki, Leila Nateghi* , Peyman Rajai	2022	ISI Jcr, Q3	6	280-292	Iran	Chemical Methodologies	Determination of Antioxidant and Antimicrobial Compounds of Punica grantun Extract in Laboratory Different Conditions	100
Mohammad Masjedi, Leila Nateghi* , Shila	2022	ISI Jcr, Q3	6	212-227	Iran	Chemical Methodologies	Determination of Antioxidant and	101

Berenjy, Mohammad Reza Eshaghi							Antimicrobial Compounds of Ganoderma lucidum Extract in Laboratory Different Conditions	
Seyedeh Akram Mousavi, Leila Nateghi * , Majid Javanmard Dakheli, Yousef Ramezan, Zahra Piravi-Vanak, Saeed Paidari, Aborreza Mohammadi Nafchi	2022	Springer ISI JCR, Q2 IF=3.4	10.1007		United States	Journal of Food Measurement and Characterization	Effects of incorporation of Chavir ultrasound and maceration extracts on the antioxidant activity and oxidative stability of ordinary virgin olive oil: identification of volatile organic compounds	102
Seyedeh Akram Mousavi, Leila Nateghi * , Majid Javanmard Dakheli, Yousef Ramezan, Zahra Piravi-Vanak	2022	ISI JCR 2.10	46e16356	1-11		Journal of food processing and preservation	Maceration and ultrasound-assisted methods used for extraction of phenolic compounds and antioxidant activity from Ferulago angulata	103
Seyedeh Akram Mousavi, Leila Nateghi * , Majid Javanmard Dakheli, Yousef Ramezan, Zahra Piravi-Vanak, Ladan Rashidi	2023	Science and research	6(2)	11-17		Food and health	Determination of antioxidant and antibacterial properties of Ferulago angulata extract obtained by maceration method and Ultrasound-Assisted	104
Leila Nateghi * , fatemeh zarei	2023	Science and research	8(2)	172-179	Iran	Journal of nutrition and food security	Feasibility of using green tea powder as a natural antioxidant and stevia as a sweetener in non-fermented layer cake	105
Ghazaleh Abdullahi Moghaddam Masouleh ¹ , Leila Nateghi ^{2*} , Masumeh Moslemi	2022	ISI JCR Q4, IF=0.598	73(6)	1-7	Germany	Journal of Food Safety and Food Quality	Comparison and Evaluation of Antioxidant Properties, Pectin Methyl Esterase (PME) Content, and Microbial Load of Grape Juice Pasteurized by Ultrasound and Thermal Pasteurization	106
Ghazaleh Abdullahi Moghaddam Masouleh ¹ , Leila Nateghi ^{2*} , Masumeh Moslemi	2022	ISI JCR	9(3)	217-225	Iran	Applied food Biotechnology	Comparison of Microbial Loads and Bioactive Compounds of the Grape Juice Samples Treated by Ultrasonication and Thermal Pasteurization	107
Ghazaleh Abdullahi Moghaddam Masouleh, Leila Nateghi* , Kian pahlevan	2022	Science and research	5(3)	8-14	Iran	Food and health	The Effect of Pasteurization by Ultrasound and	108

afshari							Thermal Method on the Color and Microbial Properties of Grape Juice	
Roghieh Sadat Mousavi, Leila Nateghi , Mostafa Soltani, Jinous Asgarpanah	2022	Springer ISI JCR, Q2 IF=3.4	Vol:17 10.1007	1651-1661	United States	Journal of Food Measurement and Characterization	Innovative UF-white cheese fortified with Ganoderma lucidum extract: antioxidant capacity, proteolysis, microstructure and sensory characteristics	109
Mandana Zoormand, Mohamadreza Eshaghi*, Leila Nateghi	2022	Science	3(1)	37-43	Iran	Human Health and Halal Metrics	The effect of replacement of Sugar by Mannitol and Maltitol Sweeteners in Jelly formulation and evaluation of its physicochemical and qualitative properties	110
Mazlomi majid, simin Asadolaahi*, Leila Nateghi	2022	Science	3(1)	21-36	Iran	Human Health and Halal Metrics	Physicochemical, rheological and sensory properties of low-fat mozzarella cheese formulated with tragacanth gum	111
Leila Nateghi*	2022	Science and research	5(2)	1-8	Iran	Food and health	Effect of sugar replacement with date syrup on physicochemical and sensory properties of quince jam	112
Jokar, M., Nateghi, L., Golmakani, M.-T., Berenji, S.	2022	ISI JCR/Q1 6.056 (Elsevier)	162(113455)	1-8	United States	LWT - Food Science and Technology	Effects of polyglycerol polyricinoleate on the antioxidant pathways of curcumin during the peroxidation of canola oil	113
Leila Nateghi* , Fatemeh zarei	2022	Science and research	7(4)	1-8	Iran	Journal of Nutrition and Food Security	Investigating the Possibility of Producing Nitrite-Free German Sausages Containing Different Concentrations of Cochineal Pigment Alone or in Combination with Cumin Essential Oil	114
Mehran Mazreati, Leila Nateghi*	2022	Science and research	7(2)	208-219	Iran	Journal of nutrition and food security	Evaluation of the quality characteristics of probiotic ice cream produced from the camel,s – cow,s milk mixture during freezing storage	115
Bahareh Maleki, Leila Nateghi* , Masoumeh Moslemi, Mahnaz Hashemiravan	2024	ISI, JCR/Q2 2.60	11(1)	1-11	Iran	Applied Food Biotechnology	Characterization of Encapsulated Folic Acid in Saccharomyces cerevisiae	116

							Cells and Assessment of the Biochemical Stability after Baking and During Storage of two types of Iranian Breads	
Shahryar Yousefi, Peyman Rajaei, Leila Nateghi , Hamid Rashidi Nodeh, Ladan Rashidi*	2023	ISI JCR/Q1 8.025 (Elsevier)	124766	242		International Journal of Biological Macromolecules	Encapsulation of sesamol and retinol using alginate and chitosan-coated W/O/W multiple emulsions containing Tween 80 and Span 80	117
Seyedeh Akram Mousavi, Leila Nateghi* , Elaheasadat Hosseini	2024	ISI JCR/Q2 2.97 (wiley)	0	1-10	United Kingdom	Flavour and Fragrance Journal	Exploring the Physicochemical, antioxidant, and Sensory properties of the Flavored Virgin Olive Oil with Chavir Extract during storage	118
Alireza Maleki kahki, Leila Nateghi* , Fatemeh Kaviyan	2024	JCR, Q3 IF=1.629	43(6)	2206-2318	Iran	Iranian journal of chemistry and chemical engineering	A Study on the Possibility of Sodium Nitrite Substitution for Punica granatum var. pleniflora (Persian Golnar) Flower Extract in Sausage Formulation	119
Leila Keivanfar, Leila Nateghi*, Ladan Rashidi*, Rezvan Pourahmad, Hamid Rashidi Nodeh	2023	Springer ISI JCR, Q2 IF=3.4	10.1007		United States	Journal of Food Measurement and Characterization	Comparing two different extraction techniques on chemical composition and antioxidant property of three essential oils of Ferulago contracta, Rosmarinus officinalis and Lavendula sublepidota	120
Mohsen Saniani, Leila Nateghi* , Mahnaz Hshemiravan	2023	Springer ISI JCR, Q2 IF=3.4	10.1007		United States	Journal of Food Measurement and Characterization	Investigation of microencapsulated <i>lactobacillus plantarum</i> survival in alginate microsphere incorporated with inulin and dextran in order to produce a novel probiotic whey beverage	121
Fariba Sheybani, Ladan Rashidi*, Leila Nateghi* , Maryam Yousefpour, Seyedeh Khadijeh Mahdavi	2023	ISI JCR/Q1 5.15 (Elsevier)	53 (102735)	1-11	United Kingdom	Food Bioscience	Development of ascorbyl palmitate-loaded nanostructured lipid carriers (NLCs) to increase the stability of Camelina oil	122

Fariba Sheybani, Ladan Rashidi*, Leila Nateghi* , Maryam Yousefpour, Seyedeh Khadijeh Mahdavi	2023	ISI JCR/Q1 6.449 (Elsevier)	202 (117007)	1-12	United States	Industrial Crops & Products	Application of nanostructured lipid carriers containing α -tocopherol for oxidative stability enhancement of camelina oil	123
Leila Keivanfar, Leila Nateghi* , Ladan Rashidi*, Rezvan Pourahmad	2025	ISI JCR/Q2 2.6 (Wiley)	781599	1-16	United Kingdom	Journal of Food Quality	Effect of Rosmarinus officinalis, Lavendula sublepidota, and Ferulago contracta essential oils on oxidative stability of Camelina oil	124
Kianoush vakilian, Leila Nateghi* , Afshin Javadi, Navide Anarjan	2023	Springer ISI JCR, Q2 IF=3.4 Springer	10.1007		United States	Journal of Food Measurement and Characterization	Optimization of conventional and ultrasound-assisted extraction of pectin from unripe grape pomace: extraction yield, degree of esterification, and galacturonic acid content	125
Roghieh Sadat Mousavi, Leila Nateghi* , Mostafa Soltani, Elahe sadat hosseini, Jinous Asgarpanah	2024	JCR, Q3 IF=1.629	43(10)	3784-3793	Iran	Iranian journal of chemistry and chemical engineering	Effect of Ganoderma lucidum extract on rheological, microbial and sensory characteristics of UF-White cheese during ripening	126
Elaheh Sadat Hosseini*, Leila Nateghi , Bahram Daraei	2023	Springer ISI JCR, Q3 IF=3.006	10.1007		United States	Journal of Food Measurement and Characterization	Application of non-linear curve-fitting to develop dispersive liquid-liquid microextraction followed by HPTLC for determination of milk-surfactant adulteration	127
Elaheh Sadat Hosseini, Leila Nateghi*	2023	Springer ISI JCR, Q3 IF=3.006	10.1007		United States	Journal of Food Measurement and Characterization	Investigating the oxidative stability of grape seed oil using aqueous extract of pistachio green hull	128

Negin Najafi Rashed, Leila Nateghi* , Seyed Abdolmajid Mousavi	2023	Springer ISI JCR, Q2 IF=3.006	02174-2		United States	Journal of Food Measurement and Characterization	Optimization and evaluation of epigallocatechin gallate encapsulated in lipid nanoparticles covered by maize zein and fucoidan polysaccharide	129
Alireza Maleki Kahaki, Leila Nateghi* , Peyman Rajaei	2023	ISI JCR, Q3 IF=1.629	42(1)	155-168	Iran	Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering	Effect of ultrasound pretreatment on extraction rate of flavonoids, anthocyanins content and antioxidant and antimicrobial activity of Punica granatum	130
Sara Jafarirad; Leila Nateghi; Masoumeh Moslemi; Kian Pahlevan Afshari	2023	Springer ISI JCR, Q2 IF=3.006	0216-7		United States	Journal of Food Measurement and Characterization	Functional properties of the bioactive peptides derived from Sargassum angustifolium algae	131
Laila Nateghi* , Elaheasadat Hosseini, Fatemehsadat Mirmohammadmakki	2024	ISI JCR, Q3 IF=1.4	16(1)		Iran	Iranian Journal of Microbiology	Investigating the effect of Cold atmospheric plasma treatment on the microbial load of raw potato slices	132
Narges Anvar, Leila Nateghi* , Nabi Shariatifar*, Seyed abdolmajid Mousavi	2023	Elsevier ISI JCR, Q1 IF=8.2	100842	1-11	United States	Food chemistry-x	The effect of essential oil of Anethum graveolens L. seed and gallic acid (free and nano forms) on ,microbial chemical and sensory characteristics in minced meat during storage at 4 °C	133
Manahi, Mostafa, Eyvazzadeh, Orang, Nateghi, Leila* , Kavian, Fatemeh	2024	JCR, Q3 IF=1.629	43(7)	2627-2634		Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering	Effect of type of oil extraction process and different steps of purification on amount of PAHs (polycyclic aromatic hydrocarbons), lead, arsenic and oxidative stability of sesame oil	134
Kianoush vakilian, Leila Nateghi* , Afshin Javadi, Navide Anarjan	2024	JCR, Q2 IF=2.6 Springer			United States	Food Analytical Methods	Characterization of extracted pectins from the ripe grape pomace using conventional and ultrasound-assisted extraction methods	135
Sara Jafarirad; Leila Nateghi* ;	2025	Elsevier	102787	1-8	United	Food	Encapsulation of	136

Masoumeh Moslemi; Kian Pahlevan Afshari, Kianoush Khosravi-Darani*		ISI JCR, Q1 IF=8.2			States	chemistry-x	bioactive peptides derived from Sargassum angustifolium algae using calcium alginate and chia gum	
Fatemeh kaviyan, Leila Nateghi*	2024	JCR, Q3 IF=1.629	43(6)	2295-2305	Iran	Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering	Investigation of effect of different concentration methods on physicochemical properties, phenolic compounds and anthocyanins of barberry juice	136
Saeed Paidari, Abdoreza Mohammadi Nafchi*, Yasaman Esmaeili, Shima Vahedi, Salam A. Ibrahim, Nafiseh Zamindar, Sanaz Abbasi, Leila Nateghi	2024	Springer ISI JCR, Q2 IF=3.006	18	5171-5185	United States	Journal of Food Measurement and Characterization	Recent Advances in Protein Based Coatings for Food Packaging: A Review	137
Nadia Ahmadi, Mehrdad Ghavami, Ladan Rashidi *, Maryam Gharachorloo, Leila Nateghi	2024	Elsevier ISI JCR, Q1 IF=8.2	101168	1-13	United States	Food chemistry-x	Effects of Adding Green Tea Extract on the Oxidative stability and Shelf life of Sunflower Oil during Storage	138
Alireza Saeed Gohari, Leila Nateghi* , Ladan Rashidi*, Shila Berenji	2024	Elsevier ISI JCR, Q1 IF=8.2	261 (129773)	1-13		International Journal of Biological Macromolecules	Preparation and characterization of sodium caseinate-apricot tree gum/gum Arabic nanocomplex for encapsulation of conjugated linoleic acid (CLA)	139
Leila Nateghi * , Elahesadat Hosseini, Mohammad Ali Fakherid	2024	Elsevier ISI JCR Q1 IF=8.2	101194	1-9	United State	Food Chemistry: X	The Effect of Cold Atmospheric Plasma Pretreatment on Oil Absorption, Acrylamide Content and Sensory Characteristics of Deep-Fried Potato Strips	140
Mohamad Reza Toorani, Mahboobeh Jokar, Leila Nateghi , Mohammad-Taghi Golmakani	2024	ISI JCR/Q1 6.056 (Elsevier)	195 (115836)	1-8	United States	LWT - Food Science and Technology	Antioxidant functions of quercetin in supramolecular	141

							oxidation of bulk oil Role of polyglycerol polyricinoleate in the mass transfer network	
Elham Ashkezary, Mohsen Vazifehdoost, Leila Nateghi* , Zohre Didar, Masoumeh Moslemi	2024	ISI JCR, Q3 IF=1.629	43 (1)	414-326	Iran	Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering	Stability of riboflavin microencapsulated in yeast <i>Saccharomyces cerevisiae</i> cells in Iranian bread (Lavash and Barbari)	142
Elham Ashkezary, Mohsen Vazifehdoost, Leila Nateghi* , Zohre Didar, Masoumeh Moslemi	2023	Springer ISI JCR, Q2 IF=3.4	10.1007		United States	Journal of Food Measurement and Characterization	Characterization of microencapsulated vitamin B ₂ within the <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	143
Jafarirad S, Nateghi L, Moslemi M, Pahlevan Afshari K, Ahmadi Hassan Abad A, Khosravi-Darani K.	2025	ISI JCR, Q3 IF=1.4	17(3)	420-433	Iran	Iranian Journal of Microbiology	In vitro inhibition of <i>Streptococcus</i> mutans by probiotic yogurt fortified with <i>Lactobacillus</i> <i>paracasei</i> and <i>Sargassum</i> <i>angustifolium</i> protein hydrolysate: a functional yogurt for teeth decay prevention	144
Leila Nateghi * , Fatemeh Zarei; Kian Pahlevan Afshari	2024	Science and research	9(2)	265-274	Iran	Journal of nutrition and food security	The Effect of Sodium Nitrite Replacement with Lycopene Pigment in German Sausage and Evaluation of Its Physicochemical, Antimicrobial and Sensory Properties	145
Mahsa Niazi Tabar, Leila Nateghi* , Mahnaz Hashemi Ravan, Ladan Rashidi	2025	ISI JCR/Q1 7.7 (Elsevier)	301	1-15		International Journal of Biological Macromolecules	Encapsulation of walnut husk and pomegranate peel extracts by alginate and chitosan-coated emulsions	146
Pariya Ahounbar, Leila Nateghi* , Nazanin Zand	2025	ISI JCR, Q3 IF=1.629	44(6)	1672- 1684	Iran	Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering	Effect of pasteurization of pomegranate juice by cold plasma method on its bioactive	147

							compounds content and microbial load	
Sara Karimi, Leila Nateghi* , Elahesadat Hosseini, Mohammad Ali Fakheri	2024	Elsevier ISI JCR, Q1 IF=8.2	101624	1-10	United State	Food chemistry-x	Effect of chitosomes loaded zein on physicochemical, ,mechanical microbial, and sensory characteristics of probiotic Kashk during cold storage	148
Shahryar Yousefi, Leila Nateghi , Ladan Rashidi*	2024	Elsevier ISI JCR, Q1 IF=8.2	101803	1-10	United State	Food chemistry-x	Improvement of margarine shelf-life using alginate-chitosan coated multiple W/O/W nanoemulsions containing sesamol and retinol	149
Nadia Ahmadi, Mehrdad Ghavami, Ladan Rashidi*, Maryam Gharachorloo, Leila Nateghi	2024	Science and research	7(1)	17-22		Food and health	Evaluation of Oxidative Kinetics of Sunflower Oil Containing Green Tea Extract as a Natural Antioxidant under Rancimat Conditions	150
Fatemeh Noorisefat, Leila Nateghi* , Fatemeh Kavian, Ladan Rashidi, Kianoush Khosravi-Darani	2025	Elsevier ISI JCR, Q1 IF=4.5	100638(5)			Applied Food Research	investigation of nutritional and microbial properties of ultrasound pretreated sour cherry juice	151
Hosseiny, Morva; Nateghi, Leila*	2025	ISI JCR, Q3 IF=1.629	44(1)	310-324	Iran	Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering	Modern Methods Employed to Reduce Aflatoxin in Milk and Dairy Products in the Past Decade	152
Hosseiny, Morva; Nateghi, Leila*	2025	ISI JCR, Q3 IF=1.629	44(2)	447-468	Iran	Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering	Probiotics in the Food Industry from Production to Food Products and Their Impact on Human Health (review)	153
Alireza Haji Amiri, Leila Nateghi* , Nazanin Zand	2025	ISI JCR, Q3 IF=1.4	17(2)	194-199	Iran	Iranian Journal of Microbiology	Investigating the ability of Saccharomyces cerevisiae and Lactobacillus plantarum on the reduction of aflatoxin B1,	154

							ochratoxin A, and zearalenone in dough and toast Bread	
Sahba Bahrami, Leila Nateghi* , Ladan Rashidi*, Bijan Khorshidpour Nobandegani, Mansour Ghorbanpour	2025	ISI JCR, Q1 IF=6.3	102	103975	England	Innovative Food Science and Emerging Technologies	Evaluation of the properties of polysaccharides extracted from brown macroalgae (<i>Sargassum ilicifolium</i>) by methods of conventional, microwave and subcritical water extraction	155
Masoumeh Javadpour; Elahesadat Hosseini; Leila Nateghi* ; Sara Bazrafshan	2025	Elsevier, ISI JCR Q1 IF=8.2	X28	102580	United State	Food chemistry-x	Enhancing Margarine Oxidative Stability, Antioxidant Retention, and Sensory Quality via Chitosan-Tragacanth Hydrogel Microencapsulation of Supercritical CO ₂ -Extracted Green Coffee	156
Zahra Norouzi, Leila Nateghi* , Ladan Rashidi** , Sara Movahhed	2025	ISI JCR/Q1 5.15 (Elsevier)	68 (106790)	1-11	United Kingdom	Food Bioscience	Increasing the bioactive properties of sesame seed meal as a valuable protein source through the enzymatic hydrolysis	157
Mohammad Faghei Shahrababaki, Alireza Shahab Lavasani*, Nazanin Zand, Leila Nateghi , and Mohammad Reza Eshaghi	2025	JCR/Q2 2.7 (Wiley)	ID 6633069, 10.1155	1-19	U.S.A	International Journal of Food Science	Designing an Optimized Nanocomposite Film Comprising Hydroxypropyl Methylcellulose, Nanoclay, and Dill Essential Oil to Extend the Shelf Life of Eggs	158
Zarei, Mojtaba; Nateghi, Leila* ; Kavian, Fatemeh	2025	ISI JCR, Q3 IF=1.629	44(7)	1911-1922	Iran	Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering	Evaluation of Physicochemical, Textural, and Sensory Properties of Taftoon Bread Enriched with Saffron	159
Fariba Abedi Ardakani, Rezvan Pourahmad*, Mahnaz	2025	Springer ISI JCR,	10.1007	1-12	United States	Journal of Food Measurement	Characteristics of lyophilized	160

Hashemiravan, Leila Nateghi & Behrouz Akbari-Adergani		Q2 IF=3.4				and Characterization	nanoencapsulated Rosmarinus officinalis essential oil with maltodextrin and gum Arabic	
Sahba Bahrami Freadooni, Leila Nateghi* , Ladan Rashidi*	2025	Elsevier ISI JCR, Q1 IF=8.2	102842	1-11	United States	Food chemistry-x	Improvement of oxidative stability and shelf life of beluga (<i>Huso huso</i>) fillets using nanocomposite films constituted with <i>Prunus armeniaca</i> L. gum exudates (PAGE), Tragacanth gum (TG), fucoidan, and zinc oxide	161
Fariba Abedi Ardakani, Rezvan Pourahmad*, Mahnaz Hashemiravan, Leila Nateghi & Behrouz Akbari-Adergani	2025	ISI JCR/Q1 6.056 (Elsevier)	230 (118293)	1-12	United States	LWT - Food Science and Technology	Application of nanoencapsulated Rosmarinus officinalis extract as a natural additive in probiotic tahini cake	162
Bahareh Maleki, Leila Nateghi* , Masoumeh Moslemi, Mahnaz Hashemiravan	2025	ISI JCR, Q3 IF=1.629	44(10)	1021- 9986	Iran	Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering	Quality Evaluation of Lavash and Barbari Breads Fortified with Microencapsulate d Vitamin B9 in <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	163
Zahra Norouzi, Leila Nateghi * , Ladan Rashidi *, Sara Movahhed	2025	Elsevier ISI JCR, Q1 IF=8.2	103061	-	United States	Food chemistry-x	Fortification of fermented soy milk using whey protein isolate/gelatin microhydrogels- loaded with sesame bioactive peptides	164

ردیف	عنوان	نام نشریه	کشور	صفحات	شماره	رتبه نشریه	تاریخ چاپ (ماه - سال)	اسامی همکاران
۱	بررسی و مقایسه تأثیر ۵ نوع آنتی اکسیدان طبیعی و ۲ نوع آنتی اکسیدان مصنوعی بر پایداری روغن کانولا	دانش زیستی ایران	ایران	-	(۱) ۴	فصلنامه علمی و پژوهشی	۱۳۸۶	ناطق، لیلا*، صفافر، حامد
۲	بررسی مهمترین متغیرهای موثر در فرآیند صنعتی عصاره‌گیری گرم از مالت جو به روش برنامه‌ریزی	نوآوری در علوم و فناوری غذایی	ایران	۲۶-۱۵	(۱) ۹	علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۶	محمد طاهری، لیلا ناطقی*، علیرضا ملکی، انوشه رحمانی، فرهنگ سلیمانی
۳	تأثیر استفاده از هیدروکلونید کربوکسی متیل سلولز و امولسیفایر دی استیل تارتاریک اسید بر خواص فیزیکی‌شیمیایی، حسی و ماندگاری نان تست غنی شده با آرد لوبیاچیتی و نخود	نوآوری در علوم و فناوری غذایی	ایران	۴۱-۵۹	(۲) ۹	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۶	لیلا ناطقی*
۴	تأثیر صمغ‌های زرد و کربوکسی متیل سلولز بر ویژگی‌های فیزیکی‌شیمیایی و حسی کیک اسفنجی	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	ایران	۱۰۵-۱۲۰	(۷۲) ۱۴	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۶	فاطمه محمدی گرمی، محمدرضا اسحاقی، لیلا ناطقی
۵	اثر صمغ زانتان و ایزوله پروتئین سویا بر ویژگی‌های فیزیکی‌شیمیایی پنیر پروسس	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	ایران	۲۵۸-۲۴۷	(۶۶) ۱۴	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۶	نعیمه عابدینی، علی نصیرپور، لیلا ناطقی*
۶	تأثیر افزودن صمغ‌های گوار و زانتان در کاهش میزان نمک رشته آشی	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	ایران	۱۷-۲۵	(۶۸) ۱۴	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۶	مرضیه مهر علیها، سارا سهراب وندی، لیلا ناطقی
۷	بررسی کمیت و انتشار ناپسین استفاده شده در فیلم زئین ذرت بر کاهش جمعیت میکروکوکوس لوتنوس	فن آوری نوین غذایی	ایران	۱۴۱-۱۲۳	(۱۶) ۴	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۶	لیلا ناطقی*
۸	بررسی امکان استفاده از پوشش صمغ دانه قدومه شیرازی و کارواکرول بر ویژگی‌های فیزیکی‌شیمیایی، میکروبی و حسی انگور در طول مدت ماندگاری	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	ایران	۱۳۴-۱۲۱	(۷۱) ۱۴	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۶	صغری مراتی فشی، لیلا ناطقی*، نازنین زند
۹	بررسی اثر باکتریهای پروبیوتیک بر ویژگیهای فیزیکی‌شیمیایی و حسی ماست قالبی کم چرب حاوی صمغ زانتان طی دوره نگهداری	میکروبیولوژی کاربردی و علوم و صنایع غذایی	ایران	۱-۱۵	(۱) ۳	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۶	لیلا ناطقی*
۱۰	بررسی خصوصیات فیزیکی‌شیمیایی، حسی و میکروبیولوژیکی پنیر چدار پروبیوتیک طی ۶۰ روز نگهداری	نوآوری در علوم و فناوری غذایی	ایران	۲۸-۳۹	(۲) ۹	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۶	لیلا ناطقی*
۱۱	تولید کیک اسفنجی بدون گلوتن با استفاده از مخلوط آرد نخودچی و آرد برنج، صمغ گوار و صمغ زانتان	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	ایران	۱۰۹-۹۵	(۷۱) ۱۴	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۶	مهتا صابری، لیلا ناطقی*، محمد رضا اسحاقی
۱۲	بررسی اثر جایگزینی نیتريت با نگهدارنده طبیعی عصاره کرفس بر روی خصوصیات آنتی‌اکسیدانی، ضد میکروبی، حسی و رنگ سوسیس کوکتل گوشت مرغ	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	ایران	۲۸۱-۲۷۰	(۶۹) ۱۴	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۶	علیرضا ملکی، محمد باقری، لیلا ناطقی
۱۳	بررسی بازده و خصوصیات فیزیکی‌شیمیایی پکتین استخراجی از ضایعات پوست بادمجان	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	ایران	۱۳-۳۰	(۷۳) ۱۴	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۶	سمیه انصاری، لیلا ناطقی*، علیرضا شهاب لواسانی
۱۴	استخراج و بررسی خصوصیات فیزیکی‌شیمیایی پکتین استخراجی از ضایعات کلاهدک بادمجان	فن آوری نوین غذایی	ایران	۲۱۹-۲۳۹	(۲) ۵	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۶	سمیه انصاری، لیلا ناطقی*
۱۵	بررسی امکان تولید ماست هم‌زده کم چرب با استفاده از نشاسته پیش ژلاتینه ذرت	فراوری و تولید مواد غذایی	ایران	۸۷-۹۹	(۱) ۷	درحال گرفتن مجوز علمی	۱۳۹۶	پرستو پیش علمی، لیلا ناطقی*، بیژن خورشید پور

		پژوهشی					
۱۶	تولید و بهینه سازی پودر آب انجیر در خشک کن پاششی نیمه صنعتی با نازل دو سیال	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	ایران	۳۲۷-۳۴۲	۷۵ (۱۵)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۷
۱۷	اثر اسانس چای سبز و لیموترش بر ویژگی های فیزیکی شیمیایی، میکروبی و حسی کیک روغنی	پژوهشهای صنایع غذایی	ایران	۱۱۳-۱۲۵	۲ (۲۷)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۶
۱۸	بررسی اثر ضد میکروبی عصاره آویشن و ترخون در پنیر فرپالایش	فراوری و تولید مواد غذایی	ایران	۴۶-۶۳	۳ (۷)	در حال گرفتن مجوز علمی پژوهشی	۱۳۹۶
۱۹	بررسی امکان استفاده از لاکتوباسیلوس پلانتاروم و لاکتوباسیلوس کانکنی جدا شده از عسل در تهیه آب انار پروبیوتیک	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	ایران	۱۳-۲۳	۷۶ (۱۵)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۷
۲۰	تأثیر افزودن پودر چای سبز بر ویژگی های فیزیکی شیمیایی، حسی و آنتی-اکسیدانی بستنی	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	ایران	۲۵۷-۲۶۸	۷۶ (۱۵)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۷
۲۱	بررسی خواص پروبیوتیکی انتروکوکوس فاسیوم و لاکتوباسیلوس کانکنی جدا شده از عسل و امکان اضافه نمودن آنها به آب سیب و انگور	میکروبیولوژی کاربردی در علوم و صنایع غذایی	ایران	۵۳-۶۴	۳ (۳)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۶
۲۲	تولید کیک اسفنجی بدون گلوتن با استفاده از مخلوط آرد دال عدس و آرد برنج	فراوری و تولید مواد غذایی	ایران	۷۷-۹۰	۳ (۷)	در حال گرفتن مجوز علمی پژوهشی	۱۳۹۶
۲۳	بررسی اثر صمغ دانه شاهی بر بهبود ویژگی های فیزیکی شیمیایی و حسی شیرینی برنجی	فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی	ایران	۱۴۷-۱۲۷	۳ (۱۰)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۷
۲۴	بررسی خواص پروبیوتیکی باکتریهای اسیدلاکتیک جدا شده از محصولات لبنی بومی منطقه غرب ایران	میکروبیولوژی کاربردی در علوم و صنایع غذایی	ایران	۶۵-۵۵	۳ (۴)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۷
۲۵	امکان سنجی تولید بستنی فراسودمند بر پایه فیبر قهوه سبز و دانه های کفیر، پژوهشهای صنایع غذایی	پژوهشهای صنایع غذایی	ایران	۱۶۱-۱۷۷	۲۸ (۲)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۷
۲۶	بررسی آنزیم ترانس-گلوتامیناز و بتاگلوکان بر بقاء لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و خواص فیزیکی شیمیایی و حسی ماست کم-چرب پروبیوتیک	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	ایران	۵۷-۶۹	۱۵ (۸۳)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۷
۲۷	اثر جایگزینی شکر با عسل طبیعی بر برخی خواص فیزیکی شیمیایی و حسی و میکروبی دسر بر پایه شیر	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	ایران	۱۴۳-۱۵۶	۱۵ (۷۸)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۷
۲۸	بررسی خواص فیزیکی شیمیایی، آنتی اکسیدانی و حسی بستنی سنتی حاوی عصاره های بابونه، گل گاوزبان و سنبل الطیب	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	ایران	۲۱۷-۲۳۲	۱۵ (۷۸)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۷
۲۹	تأثیر ترکیبات فنولیک عصاره های رزماری و آویشن بر زمان ماندگاری، خواص فیزیکی شیمیایی و حسی شیرینی های لایه ای تخمیری (کرواسان)	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	ایران	۳۲۲-۳۳۶	۱۵ (۷۸)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۷
۳۰	تأثیر خمیر ترش لاکتیکی حاوی لاکتوباسیلوس-پاراکازنی و لاکتوباسیلوس-فرمنتوم بر خصوصیات فیزیکی شیمیایی،	فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری	ایران	۱۴-۱	۱۱ (۲)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۸
	محبوبه جوکار جلیانی، امید رضا روستاپور، لیلا ناطقی*						
	زهرا تاجیک، لیلا ناطقی*، شیدا برنجی						
	حسین نوری، لیلا ناطقی*						
	نیلوفر قربانی، لیلا ناطقی*، ناصر تاج آبادی						
	علیرضا ملک نژاد، لیلا ناطقی*، علیرضا شهاب لواسانی						
	مهرناز شانه چیان، ناصر تاج آبادی، لیلا ناطقی						
	الهام حاجی قلی، محمد رضا اسحاقی، لیلا ناطقی						
	مائده عبادی ملاباشی، لیلا ناطقی*						
	فاطمه زارعی، لیلا ناطقی*، محمدرضا اسحاقی						
	نیلوفر تقوی، لیلا ناطقی*، شیدا برنجی						
	آریتا مظفر پور، لیلا ناطقی*						
	لیلا خیرخواه، لیلا ناطقی*، علیرضا شهاب لواسانی						
	لیلا ناطقی*، محسن خیرخواهان، محمدرضا اسحاقی						
	آرزو محمدپور، بیژن خورشیدپور، لیلا ناطقی						
	سیده محبوبه سادات رسول، لیلا ناطقی*، علیرضا شهاب لواسانی، سیدحسین استیری						

	حسی، بافتی و بیاتی نان بربری،	غذایی						
۳۱	بررسی خواص فیزیکوشیمیایی، میکروبی و حسی پنیر کوزه کم چرب حاوی پودر بتاگلوکان و عصاره اتانولی پونه کوهی	نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران	ایران	۱۹۸-۱۸۱	۱ (۱۵)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۸	بهارک حساس، لیلا ناطقی*، علیرضا شهاب لواسانی
۳۲	بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و پروفایل اسیدهای چرب پنیر چدار کمچرب حاوی پودر کنجد و گردو در طی دوره نگهداری	نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی	ایران	۲۰-۱	۱۱ (۲)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۸	لیلا ناطقی*
۳۲	تاثیر استفاده از صمغ دانه ریحان و زانتان بر خواص فیزیکوشیمیایی، حسی و بافتی پنیر سفید کم چرب ایرانی	نشریه نوآوری در علوم و فناوری غذایی	ایران	۴۵-۲۷	۱۲ (۱)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۹	لیلا ناطقی*
۳۳	بررسی تاثیر افزودن لاکتوباسیلوس پلانتاروم و لاکتوباسیلوس پنتوسوس استخراج شده از عسل معده زنبور به ماست همزده	علوم و صنایع غذایی ایران	ایران	۱۰-۱	۹۲ (۱۶)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۸	بهنام صادقیان لودریجه، لیلا ناطقی*
۳۴	تاثیر شیربه توت به عنوان جایگزین شکر و صمغهای دانه ریحان و کتیرا بر ویژگیهای فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی شیرکاکائو کمچرب	تحقیقات مهندسی صنایع غذایی	ایران	۱۰۰-۸۷	۱۸ (۶۶)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۸	لیلا ناطقی*، علیرضا شهاب لواسانی، مژگان احمدی
۳۵	بررسی اثر جایگزینی ساکارز توسط مخلوط سوکرالوز و ایزومالت بر ویژگیهای کیفی باقلوای سنتی کرمانشاهی	پژوهشهای صنایع غذایی	ایران	۸۸-۷۱	۲۹ (۴)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۸	نیما امامی، لیلا ناطقی*، محمدرضا اسحاقی،
۳۶	تاثیر غلظت های متفاوت فروکتوالیگوساکارید بر زنده ماندن لاکتوباسیلوس کازنی و خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی ماست همزده حاصل از شیرگاو میش	نوآوری در علوم و فناوری غذایی	ایران	۸۴-۷۱	۱۲ (۲)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۹	زهره سانکهن، علیرضا شهاب لواسانی، لیلا ناطقی
۳۷	بهینه سازی شرایط تولید شیرسویای غنی شده با گابای تولیدی توسط باکتری پروبیوتیک	نوآوری در علوم و فناوری غذایی	ایران	۴۱-۵۱	۱۳ (۲)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۴۰۰	سپیده قره یخه، امیرحسین الهامی راد، لیلا ناطقی، کامبیز ورمیرا
۳۸	تاثیر صمغ زانتان و کربوکسی متیل سلولز روی خواص فیزیکوشیمیایی و حسی نان باگت	علوم و صنایع غذایی ایران	ایران	۱-۱۷	۱۱۳ (۱۸)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۴۰۰	لیلا ناطقی*، مهشید رضایی
۳۹	تاثیر صمغ کتیرا و آلزینات سدیم روی خواص فیزیکوشیمیایی و حسی نان بروتچن	نوآوری در علوم و فناوری غذایی	ایران	۸۱-۹۹	۳ (۱۳)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۴۰۰	لیلا ناطقی*
۴۰	تاثیر صمغ کتیرا و فیبر سیوس جو دوسر بر خواص فیزیکوشیمیایی و حسی نان تست	پژوهش های علوم و صنایع غذایی	ایران	۶۱-۸۰	۱ (۳۰)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۹	لیلا ناطقی*
۴۱	بررسی اثر اینولین و عصاره چای سبز بر زنده ماندن بیفیدوباکتریوم لانگوم در بستنی سویای سیمبیتیک	نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی	ایران	۸۱-۹۸	۱۲ (۲)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۹	لیلا ناطقی*
۴۲	بررسی خواص حسی و اثر ضد میکروبی اسانس کندر و موسیر بر باکتری لیستریا مونو سینتوز	پژوهش های علوم و صنایع غذایی	ایران	۱۶ (۴)	۳۴۳-۳۵۶	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۹	فریناز صادقی، لیلا ناطقی*
۴۳	بررسی خواص پروبیوتیکی لاکتوباسیلوس ورمی فرم و لاکتوباسیلوس فرمنتوم جدا شده از عسل معده زنبوران عسل و امکان اضافه نمودن آن ها به آب هلو و آب توت فرنگی	میکروبیولوژی کاربردی در علوم و صنایع غذایی	ایران	۵۵-۳۹	۲ (۵)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۸	فاطمه امیدوار، محمدرضا اسحاقی، لیلا ناطقی
۴۴	بررسی اثر آنتی-اکسیدانی عصاره اتانولی ژل آلوئه-ورا بر پایداری	پژوهشهای علوم و صنایع	ایران	۴۹۱-۵۰۵	۴ (۱۹)	ISC علمی	۱۴۰۲	مرجان کرمی، لیلا ناطقی، سیمین

	روغن سویا	غذایی ایران فردوسی مشهد			پژوهشی وزارتین	اسداللهی
۴۵	بهینه سازی استخراج رنگدانه آنتوسیانین گلبرگ گل گاوزبان، فراوری و نگهداری غذا	فراوری و نگهداری غذا	ایران	۱۰۳-۱۱۴	ISC علمی پژوهشی وزارتین	عماد یوسفی، لیلا ناطقی، نازنین زند
۴۶	خصوصیات فیزیکی شیمیایی و پایداری رنگدانه آنتوسیانین گلبرگ گل گاوزبان در نوشیدنی بر پایه آب سیب و آلوهورا	پژوهشهای علوم و صنایع غذایی،	ایران	۵۵-۴۱	ISC علمی پژوهشی وزارتین	عماد یوسفی، لیلا ناطقی، نازنین زند،
۴۷	بررسی امکان تولید ماست همزده کم چرب با استفاده از صمغ زرد	تحقیقات مهندسی صنایع غذایی،	ایران	۴۲-۲۹	ISC علمی پژوهشی وزارتین	لیلا ناطقی*
۴۸	بررسی اثرات افزودن صمغ زرد بر ویژگی-های رئولوژیکی خمیر رشته آشی و ارزیابی خواص فیزیکی شیمیایی، بافتی و حسی، رشته آشی کم نمک	نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران،	ایران	۱۶(۴)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	زهره بور بور، لیلا ناطقی*، اورنگ عیوض زاده
۴۹	بررسی اثر افزودن اینولین و میکروکریستالین سلولز در میزان جذب روغن، بافت و ویژگی های حسی ناگت مرغ پری بیوتیک	علوم غذایی و تغذیه	ایران	۸۲-۷۱	ISC علمی پژوهشی وزارتین	پریا عزیزی، لیلا ناطقی*
۵۰	بررسی اثر استفاده از ارده و روغن کنجد به جای بخشی از روغن جامد هیدروژنه در فرمولاسیون شیرینی برنجی و ارزیابی خواص فیزیکی شیمیایی، بافتی و حسی آن	پژوهشهای علوم و صنایع غذایی	ایران	۱۲۸-۱۱۵	ISC علمی پژوهشی وزارتین	امیریوسف اردلان، محمدرضا اسحاقی، لیلا ناطقی
۵۱	اثر فیلم زیست تخریب پذیر بر پایه پلی وینیل استات/ ژلاتین حاوی اسانس گلبر بر افزایش زمان ماندگاری نان پیتا	بهداشت مواد غذایی	ایران	۶۷-۵۵	ISC علمی پژوهشی وزارتین	مهسا سلیم خانیان، لیلا ناطقی، نازنین زند
۵۲	بررسی اثر اسانس شیره درخت بنه بر خواص فیزیکی شیمیایی، میکروبی و حسی پنیر کوزه ای	نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی		۸۷-۶۷	ISC علمی پژوهشی وزارتین	لیلا ناطقی
۵۳	بررسی جایگزینی نیتريت سدیم با رنگدانه های کروستین و اسانس پاپریکا در سوسیس هلندی ۷۰ درصد گوشت مرغ و ارزیابی خواص آنتی اکسیدانی، ضد میکروبی و حسی	نوآوری در علوم و صنایع غذایی	ایران	۱۰۲-۸۹	ISC علمی پژوهشی وزارتین	سپیده سلطانی، لیلا ناطقی*، کیان پهلوان افشاری
۵۴	بررسی اثرات استفاده از شیرین کننده استویا و ایزومالت جهت تولید شکلات شیری کم کالری	علوم و صنایع غذایی ایران	ایران	۴۴-۳۱	ISC علمی پژوهشی وزارتین	محمد رضا صبوچی، شیدا برنجی*، لیلا ناطقی
۵۵	تاثیر روغن های خرفه و تخم کتان بر ویژگی های فیزیکی شیمیایی و حسی ماست	علوم و صنایع غذایی ایران	ایران	۲۲۴-۲۱۳	ISC علمی پژوهشی وزارتین	احمد جدیدی، شیدا برنجی، لیلا ناطقی
۵۶	بررسی امکان غنی سازی پودر ژله با کلسیم و ویتامین D ₃	علوم و صنایع غذایی ایران تربیت مدرس	ایران	۲۲۴-۲۱۳	ISC علمی پژوهشی وزارتین	شیدا برنجی، لیلا ناطقی
۵۷	بررسی امکان غنی سازی دسر لبنی پروبیوتیک با ویتامین A و D ₃	نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی تبریز	ایران	۲۱-۱	ISC علمی پژوهشی وزارتین	زهره گرگان، لیلا ناطقی، شیدا برنجی
۵۸	بررسی امکان غنی سازی پاستیل با کلسیم و ویتامین D ₃	نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی تبریز	ایران	۹۵-۷۹	ISC علمی پژوهشی وزارتین	شیدا رهبری نژاد، شیدا برنجی، لیلا ناطقی*
۵۹	تاثیر بسته بندی اتمسفر اصلاح شده با ترکیبات گازی مختلف بر خواص	علوم غذایی و تغذیه	ایران	۴۹-۶۹	ISC علمی	پیمان رجایی، لیلا ناطقی*، فاطمه زارعی

		فیزیکوشیمیایی و ترکیبات مغذی قارچ دکمه‌ای سفید					پژوهشی وزارتین	
۶۰	بررسی اثر جایگزینی نیتريت سدیم با عصاره لوتئین و اسانس بنه در سوسیس ۴۰ درصد گوشت مرغ	نواوری در علوم و صنایع غذایی	ایران	۳۹-۲۵	۱۵(۲)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۹	بهرام باقری، لیلا ناطقی*، محمد شکرزاده، علیرضا ملکی کهکی
۶۱	بررسی میزان آلودگی میکروبی خامه سنتی در سطح شهر تهران	مجله پژوهشنامه حلال	ایران	۷۰-۵۸	۴(۲)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۹	لیلا ناطقی، فاطمه زارعی
۶۲	بهینه‌سازی شرایط استخراج پکتین از برگ گیاه آلوئه ورا	علوم غذایی و تغذیه	ایران	۱۱۴-۹۵	۱۸(۴)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۴۰۰	لیلا ناطقی*
۶۳	بررسی اثر دما و سرعت هوای خشک کن بر سینتیک خشک شدن و ترکیبات فنلی برگ استویا	علوم و صنایع غذایی ایران تربیت مدرس	ایران	۲۷۱-۲۵۹	۱۱۵(۱۸)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۴۰۰	لیلا ناطقی*
۶۴	مطالعه اثر آنتی-اکسیدانی عصاره گیاه بر خواص (Ferulago angulata) چویل فیزیکوشیمیایی و حسی چپیس سبب-زمینی و روغن حاصل از آن طی زمان ماندگاری	نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران (فردوسی مشهد)	ایران	۶۷۲-۶۵۹	۱۷(۴)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۴۰۰	عاطفه ایران‌خواه، لیلا ناطقی*، سیمین اسداللهی
۶۵	بررسی امکان تولید دوغ کم سدیم حاوی اسانس شوید وکلریدپتاسیم	علوم غذایی و تغذیه	ایران	۱۲۰-۱۰۹	۱۸(۲)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۴۰۰	سمانه سمایی، لیلا ناطقی*، شیلا برنجی
۶۶	بررسی اثر باکتری‌های پروبیوتیک و آنزیم ترپسین بر خواص فیزیکوشیمیایی، میکروبی و حسی دوغ	علوم و صنایع غذایی ایران تربیت مدرس	ایران	۱۲۰-۱۰۹	۱۱۴(۱۸)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۴۰۰	لیلا ناطقی*، بهنام صادقیان لودریجه، فاطمه زارعی
۶۷	بهینه سازی شرایط تولید ژله با استفاده از پکتین استخراج شده از پوست سیب زمینی و بررسی خواص بافتی، فیزیکوشیمیایی و حسی آن در مقایسه با پکتین-های تجاری	نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران (فردوسی مشهد)	ایران	۴۰۸-۳۹۳	۱۷(۲)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۴۰۰	علی کاشانی، مریم حسنی، لیلا ناطقی*، محمد جواد اسدالله زاده، پروین کاشانی
۶۸	پایدارسازی آنتوسیانین‌های عصاره چای ترش با استفاده از پلی فنول-ها	نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران	ایران	۱۴۹-۱۳۷	۳۰(۴)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۹	محبوبه اکثیری، سید احمد شهیدی، لیلا ناطقی*
۶۹	اثر بسته بندی اتمسفر اصلاح شده و لفاف های انعطاف پذیر بر جمعیت میکروبی پنیر لیقوان	فصلنامه علمی پژوهشی دانش زیستی	ایران	۳۵-۲۱	۱۵(۲)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۹	نازنین زند، دنیا محمد ظاهری، لیلا ناطقی
۷۰	بررسی اثر اتمسفر اصلاح شده و دمای نگهداری بر ویژگیهای کیفی توت فرنگی بسته بندی شده در فیلم پلی اتیلنی	میکروبیولوژی کاربردی در علوم و صنایع غذایی	ایران	۴۱-۲۷	۷(۱)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۴۰۰	لیلا ناطقی*، فاطمه زارعی
۷۱	اثر بسته‌بندی اتمسفر اصلاح شده و پوششهای انعطاف‌پذیر چند لایه بر رشد باکتریهای هوازی و بی‌هوازی و خواص حسی گوجه گیلاسی	دانش زیستی	ایران	۲۰-۹	۱۴(۲)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۸	نازنین زند*، احمد زکی، لیلا ناطقی
۷۲	بررسی شرایط کشت بر میزان ترکیبات آنتی‌اکسیدانی جلبک <i>دونالیا سالینا</i>	پرستار و پزشک در رزم	ایران	۶۵-۵۵	۸	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۳۹۹	علیرضا دولت یاری، اورنگ عیوض زاده*، لیلا ناطقی
۷۳	ارزیابی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی پنیر کوزه‌ای بسته بندی شده در فیلم زیست تخریب‌پذیر بر پایه پلی‌وینیل الکل و	علوم و صنایع غذایی ایران تربیت مدرس	ایران	۱۱۲-۹۵	۱۱۹(۱۸)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۴۰۰	علی خزایی، لیلا ناطقی*، نازنین زند، عبدالرسول ارومیه‌نی

	نشاسته لوبياچيتي حاوی اسانس های سير، زنجبيل و دارچين					وزارتين		
۷۴	بررسی شرایط تولید پاستیل با استفاده از ژلاتین استخراج شده از ماهی کليکا و بررسی خواص فيزيكوشيميايي، رئولوژيكي و حسي آن در مقايسه با ژلاتين تجاري (گاو)	نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران (فردوسی مشهد)	ایران	۸۳۱-۸۴۷	۱۷(۵)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۴۰۰	الهام مبینی، لیلا ناطقی*، محمد رضا اسحاقی
۷۵	بررسی تأثیر عصاره و فیبر گندم بر ویژگیهای فیزیکی شیمیایی، آنتیاکسیدانی و حسی آب پرتقال طی زمان نگهداری	فراوری و ایمنی مواد غذایی	ایران	۴۹-۶۹	۱(۱)	علمی	۱۴۰۰	لیلا ناطقی*، فاطمه زارعی، مهشید رضایی
۷۶	افزودن استویا به فرمولاسیون کیک روغنی و بررسی اثرات آن بر زمان ماندگاری و ویژگیهای فیزیکی شیمیایی آن	فراوری و ایمنی مواد غذایی	ایران	۲۹-۴۷	۱(۱)	علمی	۱۴۰۰	بیژن خورشید پور، سیمین اسدالهی، مهشید رضایی، لیلا ناطقی، زهرا مصطفی
۷۷	تأثیر روش خیساندن بر مقدار ترکیبات زیست فعال و خواص ضد میکروبی گلنار فارسی	نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران	ایران	۱۵-۱	۳۳(۱)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۴۰۲	علیرضا ملکی کهکی، لیلا ناطقی*، پیمان رجایی
۷۹	مقایسه فیزیکی شیمیایی و پروفایل اسیدهای چرب روغن سالی کرنا با وارپته های ایرانیکا، پرسیکا آخانی، پرسپلیتانا	فراوری و ایمنی مواد غذایی	ایران	۱۷۳-۱۹۱	۱(۲)	علمی	۱۴۰۰	بهزاد رحمت زاده، سیمین اسدالهی*، لیلا ناطقی
۸۰	بررسی خصوصیات حسی نوشیدنی فراسودمند بر پایه مغز گردو- آب پنیر و با استفاده از اینولین	پژوهشنامه حلال	ایران	۱۰-۲۰	۴(۳)	علمی	۱۴۰۰	نگین قوام زاده، سارا جعفریان، لیلا ناطقی*
۸۱	بررسی اثر کیتوزان و عصاره آویشن، به عنوان نگهدارنده های طبیعی بر ماندگاری میکروبی سس سالاد فرانسوی	میکروبیولوژی کاربردی در علوم و صنایع غذایی	ایران	۱۲-۲۷	۸(۱)	علمی پژوهشی	۱۴۰۱	فرشته سالمی، لیلا ناطقی*، شیلا برنجی
۸۲	بررسی امکان تولید گایا در ماست با استفاده از لاکتوباسیلوس برویس	میکروبیولوژی کاربردی در علوم و صنایع غذایی	ایران	۷۶-۸۹	۷(۳)	علمی پژوهشی	۱۴۰۱	پریسا پارساپور، لیلا ناطقی*، پیمان رجایی
۸۳	بررسی نوع ماهی، غلظت نمک و زمان تخمیر بر خصوصیات حسی سس ماهی ایرانی (مهیاوه)	نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران	ایران	۱۳۷-۱۴۹	۳۰(۴)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۴۰۱	فاطمه کاویان، لیلا ناطقی*، محمدرضا اسحاقی، ساراموحد
۸۴	ارزیابی میزان فنل کل و بار میکروبی آب آلبالو پاستوریزه شده به روش فراصوت و مقایسه آن با تیمار حرارتی	بهداشت مواد غذایی	ایران	۱۴-۱	۱۱(۴)	علمی پژوهشی	۱۴۰۱	فاطمه نوری صفت، لیلا ناطقی*، حامد زارعی
۸۵	بررسی و مقایسه خصوصیات رنگی و میکروبی آب آلبالوی پاستوریزه شده به روش فراصوت در شرایط بهینه با پاستوریزاسیون حرارتی	علوم و صنایع غذایی ایران	ایران	۱۴۷-۱۵۶	۱۲۴(۱۹)	علمی پژوهشی وزارتین	۱۴۰۱	فاطمه نوری صفت، لیلا ناطقی*، حامد زارعی
۸۶	بهینه سازی فرمولاسیون نان باگت با گانودرما لوسیدوم (Ganoderma leucidum)	پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران (فردوسی مشهد)	ایران	۶۱۵-۶۳۰	۱۸(۵)	علمی پژوهشی وزارتین	۱۴۰۱	سعید عزیزخانی، لیلا ناطقی*

۸۷	بهینه یابی فرمولاسیون نوشیدنی فراسودمند بر پایه مغز گردو، کنسانتره پروتئینی آب پنیر و اینولین و بررسی ویژگیهای حسی آن	پژوهشنامه حلال	ایران	۸۰-۶۸	۴(۴)	علمی	۱۴۰۱	نگین قوام زاده، سارا جعفریان، لیلا ناطقی*
۸۸	بررسی خواص فیزیکوشیمیایی ماکارونی فرمی غنی سازی شده با جلبک دونالیناسالینا با بالاترین میزان ترکیبات زیست فعال	پرستار و پزشک در رزم	ایران	۲۷-۱۶	۱۰	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۴۰۱	علیرضا دولت یاری، اورنگ عیوض زاده*، لیلا ناطقی
۸۹	بهینه سازی میزان استخراج ترکیبات فنلی و خاصیت آنتی اکسیدانی عصاره قارچ گانودرما لوسیدوم (<i>Lucidum Ganoderma</i>) با روش غرقابی	نشریه پژوهشهای صنایع غذایی	ایران	۱۶-۱	۳۲(۳)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۴۰۱	رقیه السادات موسوی، لیلا ناطقی، مصطفی سلطانی*، ژینوس عسگرپناه
۹۰	تأثیر افزودن نوشیدنی کامبوچا بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، حسی و زنده مانی باکتریهای پروبیوتیک شیر تخمیری	علوم غذایی و تغذیه	ایران	۱۱۲-۹۵	۲۰(۷۷)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۴۰۱	محدثه زندی، علیرضا شهاب لواسانی، لیلا ناطقی
۹۱	تولید شیرکاکائو پروبیوتیک غنی شده با ویتامین D و اثر آن بر زنده مانی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس	تحقیقات مهندسی صنایع غذایی	ایران	۱۶-۱	۷۱(۲۰)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۴۰۰	سنا پورسلیمانی، شیلا برنجی، لیلا ناطقی، فاطمه زارعی
۹۲	بررسی پاستوریزاسیون با پلاسمای سرد بر ترکیبات زیست فعال، ویژگی-های فیزیکوشیمیایی و میکروبی آب انگور قرمز	میکروبیولوژی کاربردی در علوم و صنایع غذایی	ایران	۳۹-۲۴	۸(۳)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۴۰۱	پروین بیات، شیلا برنجی، لیلا ناطقی*
۹۳	بررسی اثر پاستوریزاسیون به روش پلاسمای سرد بر ترکیبات زیست فعال و بار میکروبی آبمیوه پرتقال توسرخ (<i>Sanguinello L</i>)	بهداشت مواد غذایی	ایران	۷۲-۵۹	۱۲(۲)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۴۰۱	عاطفه علیایی، شیلا برنجی، لیلا ناطقی*
۹۴	بررسی امکان جایگزینی نیتريت سدیم با عصاره قارچ گانودرما لوسیدوم و رنگدانه کارمین در فرمولاسیون مارتادالا	علوم غذایی و تغذیه	ایران	۱۲۸-۱۱۱	۲۰(۳)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۴۰۲	محمد مسجدی، لیلا ناطقی*، فاطمه کاویان
۹۵	بررسی میزان آنتوسیانین، ترکیبات آنتی اکسیدانی و بار میکروبی آب آلبالو پاستوریزه شده به روش فراصوت و مقایسه نمونه بهینه با پاستوریزاسیون حرارتی	علوم غذایی و تغذیه	ایران		در حال داوری			فاطمه نوری صفت، لیلا ناطقی*، لادن رشیدی
۹۶	تولید کیک سین بیوتیک بر پایه آرد کینوا و فیبر انبه	تحقیقات مهندسی صنایع غذایی	ایران		پذیرفته شده		۱۴۰۲	فرزاد یزدی، مهناز هاشمی روان، لیلا ناطقی
۹۷	بررسی تأثیر استفاده از اسانس گیاهان چویل، رزماری و اسطوخودوس بر میزان اسیدیته روغن کاملینا طی دوره نگهداری	فراوری و ایمنی مواد غذایی		۲۹۱-۳۰۱	۱(۴)	علمی دانشگاه آزاد	۱۴۰۰	لیلا کیوانفر، لیلا ناطقی*، لادن رشیدی، رضوان پوراحمد، حمید رشیدی نوده

۹۸	بررسی اثر اسانس گیاهان چویل، رزماری و اسطوخودوس بر پایداری حرارتی روغن کاملینا تحت شرایط تسریع شده	علوم و صنایع غذایی ایران (تربیت مدرس)	ایران	۱۴۴-۱۵۶	۱۵۳(۲۱)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۴۰۳	لیلا کیوانفر، لیلا ناطقی*، لادن رشیدی*، رضوان پوراحمد، حمید رشیدی نوده
۹۹	ارزیابی ویژگیهای فیزیکی و ریزساختاری فیلم خوراکی نانوکامپوزیتی هیدروکسی پروپیل متیل سلولز حاوی نانوس و اسانس شوید	فصلنامه میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی	انجمن پروبیوتیک ایران	۴۵-۵۷	۹(۴)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۴۰۳	محمد فاقعی شهر بابکی، علیرضا شهاب لواسانی*، نازنین زند، لیلا ناطقی، محمدرضا اسحاقی
۱۰۰	پلاسمای سرد و کاربردهای آن در صنایع غذایی	فراوری و ایمنی مواد غذایی		۲۲۱-۲۳۳	۱(۴)	علمی دانشگاه آزاد	۱۴۰۰	عاطفه علیایی، شیدا برنجی، زهره یحیایی صوفیانی، لیلا ناطقی*
۱۰۱	مروری بر استفاده از صمغها در تولید نانوکپسولهای بر پایه بیوپلیمر در تولید محصولات لبنی	فراوری و ایمنی مواد غذایی		۲۵۹-۲۶۷	۲(۴)	علمی دانشگاه آزاد	۱۴۰۱	علیرضا سعیدگوهری، لیلا ناطقی*، لادن رشیدی*، شیدا برنجی
۱۰۲	کاربرد پروتئینهای هیدرولیز شده آنزیمی حاصل از جلبکها جهت غنی سازی مواد غذایی	فراوری و ایمنی مواد غذایی		۳۷۵-۳۹۰	۱(۴)	علمی دانشگاه آزاد	۱۴۰۰	سارا جعفری راد، لیلا ناطقی*، معصومه مسلمی، کیان پهلوان افشار
۱۰۳	بیوفیلم ها در صنایع غذایی و راه کارهای حذف آنها در سیستم های فرآوری غذایی	فراوری و ایمنی مواد غذایی		۱-۱۳	۱(۲)	علمی دانشگاه آزاد	۱۴۰۱	لیلا ناطقی، امیر آهنگربهان، عاطفه محمد قلی
۱۰۴	ارزیابی ویژگیهای فیزیکی و شیمیایی و حسی پنیر پیتزاحاوی درصد های متفاوت فیبر های مرکبات و بامبو	فصلنامه میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی	انجمن پروبیوتیک ایران	۲۴-۳۷	۱۰(۳)	ISC علمی پژوهشی وزارتین	۱۴۰۳	شیدانامی، علیرضا شهاب لواسانی*، عادل میرمجیدی هشتجین، لیلا ناطقی، شیدا برنجی
۱۰۵	بررسی خواص فیزیکی و شیمیایی و حسی ژله تولید شده از پکتین استخراج شده از تفاله انگور رسیده و نارس در شرایط بهینه به روش سنتی و فراصوت	علوم و صنایع غذایی ایران				پذیرفته شده		کیانوش وکیلان، لیلا ناطقی صبا بلقیسی، لادن رشیدی، محمدرضا وفایی

طرح - پروژه های پژوهشی (طرح برون دانشگاهی):

عنوان	وضعیت طرح			وضعیت همکاری		موسسه حمایت کننده و شماره گواهی	مجریان و همکاران طرح	میزان اعتبار (ریال)	زمان شروع و خاتمه
	در حال بررسی	در حال اجرا	خاتمه یافته	مجری	همکار				
بهینه سازی امکان تولید و استخراج پکتین استخراج شده از پوست انار ساوه			×	×		شرکت بینارزن همدان	لیلا ناطقی	۵۰۰۰۰۰۰۰	
بررسی امکان جایگزینی نیتریت با رنگدانه موناکوس پورپورئوس در فرمولاسیون سوسیس آلمانی ۴۰ درصد گوشت			×	×		شرکت گوشت پردیس	لیلا ناطقی، علیرضا ملکی کهکی	۵۰۰۰۰۰۰۰	
تولید ماده مرجع روغن زیتون برای تعیین ویژگیهای ترکیب اسیدهای چرب و استرول			×	×		شرکت کیمیا شیمی سبز / ۲۱۱۴۷۳۵	لادن رشیدی، حمید رشیدی نوده، مریم جلیلی، لیلا ناطقی	۱۱۰۰۰۰۰۰۰۰	۱۴۰۰/۵/۱۲ الی ۱۴۰۱/۷/۱۲

موضوعات موردعلاقه برای تحقیق و پژوهش:

تکنولوژی مواد غذایی - صنایع لبنیات- صنایع روغن - صنایع قند- محصولات پروبیوتیک و فراسودمند

مقالات ارائه شده به سمینارها و کنفرانسهای بین المللی و داخلی :

همایش داخلی

ردیف	عنوان	نویسندگان	محل کنفرانس	دامنه کنفرانس	نحوه ارائه	
					سخنرانی	پوستر
۱	روشهای جداسازی لاکتوز موجود در آب پنیر و استفاده از آن در سایر محصولات به جهت کاهش ضایعات آب پنیر	ناطق لیلا	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین - ایران	نخستین همایش ملی دستاوردهای نوین در کشاورزی	×	×
۲	استفاده بهینه از لاکتوز موجود در پرمیت	ناطق لیلا	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین - ایران	همایش سراسری علوم و صنایع غذایی	×	×
۳	تاثیر اضافه کردن روغن کنجد به روغن سویا و بررسی پایداری اکسیداتیو آن طی سرخ کردن و بررسی آنتی اکسیدانهای محصولات سرخ شده با این روغن طی دوره نگهداری در نور غیرمستقیم	ناطق لیلا	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین - ایران	همایش سراسری علوم و صنایع غذایی	×	×
۴	بررسی تاثیر آنتی اکسیدانهای مختلف بر پایداری روغن کانولا طی دوره نگهداری	ناطق لیلا، نیکوپور هوشنگ، صفافر.حامد	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین - ایران	سومین همایش سراسری شیمی	×	×
۵	بررسی عوامل موثر در تغییرات ترکیبات موجود در فاز ماندگار و پرمیت شیر طی فرایند اولترافیلتراسیون	ناطق لیلا	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین - ایران	همایش سراسری علوم و صنایع غذایی	×	×

۶	ساتارنو satarno بخار اشباع شده و کاربرد آن در صنایع غذایی	فتحی.سارا، ناطقی لیلا ، فیروزدهقان. فاطمه	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین - ایران	همایش سراسری علوم و صنایع غذایی	x	۱۳۸۶
۷	آشنایی با غذاها آلرژی زا و ضد آلرژی زا	لهراسبی مهسا، ناطقی لیلا	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین - ایران	همایش سراسری علوم و صنایع غذایی	x	۱۳۸۶
۸	آشنایی با سس سالسا و روش تولید آن	لهراسبی مهسا، ناطقی لیلا	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین - ایران	همایش سراسری علوم و صنایع غذایی	x	۱۳۸۶
۹	شستشوی تجهیزات لبنی به روش CIP	ناصری.وهاب، رحمتی.شهرز، عرب شیرازی.شهره، ناطقی لیلا	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین - ایران	همایش سراسری علوم و صنایع غذایی	x	۱۳۸۶
۱۰	اثر نگهدارنده شیمیایی و فرایند پرس کردن پالپ چغندر روی کیفیت فرایند تخمیر شکر	ناطقی لیلا	سی امین سمینار سالانه کارخانه های قند و شکر - مشهد-ایران	سی امین سمینار سالانه کارخانه های قند و شکر	x	۱۳۸۶
۱۱	اهمیت استفاده از آب پنیر روی خواص ارگانولپتیکی نان لواش	محبوبه السادات مخبری، ناطقی لیلا	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین - ایران	همایش سراسری علوم و صنایع غذایی	x	۱۳۸۶
۱۲	معضل تلفات نان و ترویج راهکارهای کاهش آن	فرناز کلانتری، ناطقی لیلا	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین - ایران	همایش سراسری علوم و صنایع غذایی	x	۱۳۸۶
۱۳	مروری بر تاثیر به کارگیری فیبرهای خوراکی در خواص تغذیه ای، ویژگی های رئولوژیکی و مدت ماندگاری فرآورده های نانوائی	شیما معززی، ساناز سلمانی زاده، اورنگ عیوض زاده، ناطقی لیلا	دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان - ایران	دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی	x	۱۳۹۲
۱۴	مروری بر تاثیر به کارگیری هیدروکلونید کربوکسی متیل سلولز در ویژگی های رئولوژیکی و مدت ماندگاری فرآورده های نانوائی	شیما معززی، ساناز سلمانی زاده، ناطقی لیلا ، اورنگ عیوض زاده	دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان - ایران	دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی	x	۱۳۹۲
۱۵	مروری بر تاثیر به کارگیری امولسیفایر سدیم استارونیل لاکتیلات بر ویژگی های رئولوژیکی و مدت ماندگاری فرآورده های نانوائی	شیما معززی، اورنگ عیوض زاده، ناطقی لیلا ، ساناز سلمانی زاده	دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان - ایران	دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی	x	۱۳۹۲
۱۶	مروری بر خواص نوشیدنی کمبوچا	لیلا ناطقی ، شیما معززی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان - ایران	دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی	x	۱۳۹۲
۱۷	افزایش فعالیت آنتی اکسیدانها و جلوگیری از اکسیداسیون لیپیدها با استفاده از نانوتکنولوژی	سمیه مرادی مقدم، محمد حسین حداد خدایرست، مسعود یاورمنش، لیلا ناطقی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان - ایران	دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی	x	۱۳۹۲
۱۸	ارزیابی سرب در شیر انسان	سمیه مرادی مقدم، لیلا ناطقی	انسیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور، ایران	دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا	x	۱۳۹۲
۱۹	بررسی اثر هیدروکلونیدها بر خصوصیات فیزیکی پنیر پروسس	نعیمه عابدینی، علی نصیریور، لیلا ناطقی ، طوبی ایزدی	دانشگاه شیراز، ایران	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	x	۱۳۹۲
۲۰	(۱۳۹۲)، بررسی امکان تولید بیسکویت با استفاده از آرد بزرک بعنوان منبع غنی امگا ۳	نعیمه عابدینی، لیلا ناطقی	دانشگاه شیراز، ایران	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	x	۱۳۹۲
۲۱	مروری بر عوامل موثر بر حفظ و بقاء پروبیوتیک ها در بستنی	لیلا ناطقی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد	همایش علمی آشنایی با فرصت های کشاورزی، امنیت غذایی و محصولات سالم	x	۱۳۹۲

				ورامین، ایران		
۲۲	کاربرد صنعتی آنزیم لپاز در تولید پنیر	لیلا ناطقی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین، ایران	همایش علمی آشنایی با فرصت های کشاورزی، امنیت غذایی و محصولات سالم	x	۱۳۹۲
۲۳	بررسی نقش سالمونلا در ایمنی غذاهای دریایی	لیلا ناطقی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین، ایران	همایش علمی آشنایی با فرصت های کشاورزی، امنیت غذایی و محصولات سالم	x	۱۳۹۲
۲۴	افزایش بقای باکتری های پروبیوتیک توسط میکرو اینکپسولیشن با آلژینات و پری بیوتیک ها	لیلا ناطقی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین، ایران	همایش علمی آشنایی با فرصت های کشاورزی، امنیت غذایی و محصولات سالم	x	۱۳۹۲
۲۵	اثر باکتریوسین استخراج شده از لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس بر روی زمان ماندگاری	لیلا ناطقی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین، ایران	همایش علمی آشنایی با فرصت های کشاورزی، امنیت غذایی و محصولات سالم	x	۱۳۹۲
۲۶	اکریل آمید و راهکارهای کاهش آن در سیب زمینی	لیلا ناطقی، امیرعلی دیده ور	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین، ایران	همایش علمی آشنایی با فرصت های کشاورزی، امنیت غذایی و محصولات سالم	x	۱۳۹۲
۲۷	ماسه پروبیوتیک و خواص سلامت بخش آن	لیلا ناطقی، امیرعلی دیده ور	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین، ایران	همایش علمی آشنایی با فرصت های کشاورزی، امنیت غذایی و محصولات سالم	x	۱۳۹۲
۲۸	آلودگی به فلزات سنگین در خاک، آب و علوفه و حضور آنها دردامها محصولاتشان	لیلا ناطقی، مروارید یوسفی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین، ایران	همایش علمی آشنایی با فرصت های کشاورزی، امنیت غذایی و محصولات سالم	x	۱۳۹۲
۲۹	استفاده از ترکیبات آنتی باکتریال طبیعی در مواد غذایی	فاطمه عالمی، لیلا ناطقی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین، ایران	همایش علمی آشنایی با فرصت های کشاورزی، امنیت غذایی و محصولات سالم	x	۱۳۹۲
۳۰	باکتریهای پروبیوتیک در فرآورده های لبنی تخمیر شده	لیلا ناطقی، مروارید یوسفی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین، ایران	همایش علمی آشنایی با فرصت های کشاورزی، امنیت غذایی و محصولات سالم	x	۱۳۹۲
۳۱	بررسی اثر استخراج ترکیبات فنولی گیاه پونه کوهی با حلالهای مختلف	ساناز زارع، نارملا آصفی، لیلا ناطقی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین، ایران	همایش علمی آشنایی با فرصت های کشاورزی، امنیت غذایی و محصولات سالم	x	۱۳۹۲
۳۲	بررسی اثر میکروارگانیسمهای پروبیوتیک بر زمان رسیدن پنیر چدار	لیلا ناطقی، محمد تقی خلیل زاده	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین، ایران	همایش علمی آشنایی با فرصت های کشاورزی، امنیت غذایی و محصولات سالم	x	۱۳۹۲
۳۳	بررسی ترکیبات موجود در اسانس زیره سبز بومی شهرستان نیشابور	رونک رضایی، احسان صادقی، لیلا ناطقی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین، ایران	همایش علمی آشنایی با فرصت های کشاورزی، امنیت غذایی و محصولات سالم	x	۱۳۹۲
۳۴	مروری بر به کارگیری بینایی رایانه ای و پردازش تصاویر در صنایع غذایی	شیمیا معززی، لیلا ناطقی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین، ایران	همایش علمی آشنایی با فرصت های کشاورزی، امنیت غذایی و محصولات سالم	x	۱۳۹۲
۳۵	مقایسه روغن دانه دو گونه انگور شاهرودی و قرمز و فخری	مروارید یوسفی، لیلا ناطقی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین، ایران	همایش علمی آشنایی با فرصت های کشاورزی، امنیت غذایی و محصولات سالم	x	۱۳۹۲
۳۶	نقش باکتریوسین ها در نگهداری مواد غذایی	مجتبی شیرازی، لیلا ناطقی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین، ایران	همایش علمی آشنایی با فرصت های کشاورزی، امنیت غذایی و محصولات سالم	x	۱۳۹۲
۳۷	نیترات و نیتريت در مواد غذایی	لیلا ناطقی، مروارید یوسفی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین، ایران	همایش علمی آشنایی با فرصت های کشاورزی، امنیت غذایی و محصولات سالم	x	۱۳۹۲
۳۸	بررسی خواص فیزیوشیمیایی و ترکیب اسیدهای چرب روغن دانه بادام دو واریته ربیع و سفید ناحیه	کیمیا سادات حاجی میرصادقی، لیلا ناطقی	پژوهشکده علوم و فن آوری مواد غذایی، مشهد،	همایش ملی میان وعده های غذایی،	x	۱۳۹۳

				ایران		قزوین،	
۳۹	×	۱۳۹۳	همایش ملی میان وعده های غذایی	پژوهشکده علوم و فن آوری مواد غذایی، مشهد، ایران	الهه غیاثوند، لیلا ناطقی	بررسی خواص فیزیکوشیمیایی و ترکیب اسیدهای چرب روغن مغز پسته قزوین در سه واریته کال خندان، بادامی، شمشیری	
۴۰	×	۱۳۹۳	همایش ملی میان وعده های غذایی	پژوهشکده علوم و فن آوری مواد غذایی، مشهد، ایران	شیمای معزز، لیلا ناطقی	بسته بندی مواد غذایی ضد میکروبی در صنعت گوشت	
۴۱	×	۱۳۹۳	همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی	سیستان و بلوچستان، ایران	عبدالرضا آقاجانی، لیلا ناطقی	ارزیابی اثر افزودنی های مختلف بر جلوگیری از تشکیل یا کاهش اکریل آمید در مواد غذایی	
۴۲	×	۱۳۹۳	همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی	سیستان و بلوچستان، ایران	عبدالرضا آقاجانی، لیلا ناطقی ، حمید رضا مهدوی عادل	ارزیابی اثر هیدروکلونیدهای مختلف بر خواص کیفی پنیر کم چرب طی زمان نگهداری	
۴۳	×	۱۳۹۳	همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی	سیستان و بلوچستان، ایران	محمد طاهری، لیلا ناطقی ، فرهنگ سلیمانی، انوشه رحمانی،	بهینه سازی عصاره گیری گرم از مالت ایرانی در مقیاس صنعتی	
۴۴	×	۱۳۹۳	همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی	سیستان و بلوچستان، ایران	محبوبه اکثیری، لیلا ناطقی ، آرش حق وردی،	بررسی قابلیت زنده مانی میکروارگانیسمهای پروبیوتیک در نوشیدنیهای پروبیوتیک غیر لبنی	
۴۵	×	۱۳۹۳	دومین کنگره بین المللی علوم کشاورزی و محیط زیست	دانشگاه شهید بهشتی، تهران، ایران ۱۶ اسفند	الهه غیاثوند، لیلا ناطقی	بررسی تاثیر آنتی اکسیدان طبیعی رزماری بر پاریداری اکسیداتیو روغن مغز پسته های قزوین واریته های کال، خندان، شمشیری، بادامی طی دوره نگهداری	
۴۶	×	۱۳۹۳	دومین کنگره بین المللی علوم کشاورزی و محیط زیست	دانشگاه شهید بهشتی، تهران، ایران ۱۶ اسفند	کیمیا سادات حاجی میرصادقی، لیلا ناطقی	بررسی تاثیر روش استخراج بر پایداری روغن دانه بادام در دو واریته ربیع و سفید ناحیه قزوین طی دوره نگهداری	
۴۷	×	۱۳۹۳	اولین کنفرانس بین المللی یافته های نوین در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست	انجمن توسعه و ترویج علوم و فنون بنیادین، تهران/ملی ۲۵ اسفند	کیمیا سادات حاجی میرصادقی، لیلا ناطقی	بررسی تاثیر روش های استخراج بر بازده و خواص فیزیکوشیمیایی روغن دانه بادام ناحیه قزوین	
۴۸	×	۱۳۹۳	نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی	سیستان و بلوچستان، ایران	لیلا ناطقی ، شراره جباری	مروری بر عوامل موثر بر حفظ و بقا پروبیوتیک ها در بستنی	
۴۹	×	۱۳۹۴	دومین همایش ملی الکترونیکی غذای سالم	دانشگاه زابل مرکز رشد – ایران، ۲۰-۲۱ تیرماه	کیمیا سادات حاجی میرصادقی، لیلا ناطقی ، امیر میمنده پور	بررسی تاثیر روش های استخراج بر پایداری روغن دانه بادام دو واریته ناحیه قزوین طی دوره نگهداری	
۵۰	×	۱۳۹۴	دومین همایش ملی الکترونیکی غذای سالم	دانشگاه زابل مرکز رشد – ایران، ۲۰-۲۱ تیرماه	کیمیا سادات حاجی میرصادقی، لیلا ناطقی ، امیر میمنده پور	بررسی ترکیب اسیدهای چرب و خواص فیزیکوشیمیایی روغن دانه بادام ناحیه قزوین	
۵۱	×	۱۳۹۴	دومین همایش ملی الکترونیکی غذای سالم	دانشگاه زابل مرکز رشد – ایران، ۲۰-۲۱ تیرماه	کیمیا سادات حاجی میرصادقی، لیلا ناطقی ، امیر میمنده پور	بررسی تاثیر روش های استخراج بر بازده و خواص فیزیکوشیمیایی روغن دانه بادام	
۵۲	×	۱۳۹۴	دومین همایش ملی الکترونیکی غذای سالم	دانشگاه زابل مرکز رشد – ایران، ۲۰-۲۱ تیرماه	کیمیا سادات حاجی میرصادقی، لیلا ناطقی ، امیر میمنده پور	بررسی تاثیر روش استخراج بر ترکیب اسیدهای چرب روغن بادام	
۵۳	×	۱۳۹۴	دومین همایش ملی الکترونیکی غذای سالم	دانشگاه زابل مرکز رشد – ایران، ۲۰-۲۱	الهه غیاثوند، لیلا ناطقی ، امیر میمنده پور	بررسی ترکیب اسیدهای چرب روغن مغز پسته قزوین در واریته کال خندان، شمشیری و بادامی	

				تیرماه		
۵۴	بررسی خواص فیزیکی شیمیایی روغن مغز پسته قزوین در واریته کال خندان، شمشیری و بادامی	الهه غیاثوند، لیلا ناطقی ، امیر میمندی پور	دانشگاه زابل مرکز رشد – ایران، ۲۰-۲۱ تیرماه	دومین همایش ملی الکترونیکی غذای سالم	x	۱۳۹۴
۵۵	بررسی تأثیر آنتی اکسیدان طبیعی رزماری بر پایداری اکسیداتیو روغن مغز پسته های قزوین واریته های کال خندان، شمشیری و بادامی، طی دوره نگهداری	الهه غیاثوند، لیلا ناطقی ، امیر میمندی پور	دانشگاه زابل مرکز رشد – ایران، ۲۰-۲۱ تیرماه	دومین همایش ملی الکترونیکی غذای سالم	x	۱۳۹۴
۵۶	بررسی تأثیر نوع آنتی اکسیدان، واریته و مدت زمان نگهداری بر روی ویژگی های فیزیکی شیمیایی روغن مغز پسته قزوین در واریته کال خندان، شمشیری و بادامی، طی دوره نگهداری	الهه غیاثوند، لیلا ناطقی ، امیر میمندی پور	دانشگاه زابل مرکز رشد – ایران، ۲۰-۲۱ تیرماه	دومین همایش ملی الکترونیکی غذای سالم	x	۱۳۹۴
۵۷	تأثیر افزودن صمغ های گوار و کربوکسی متیل سلولز بر ویژگی های حسی و رئولوژیکی ماست قالبی تولیدی از شیر کم چرب گاو	صدری طالبپور اصل، لیلا ناطقی ، کیوان ابراهیمی محمدی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا، ایران ۲۴ مهر	اولین کنفرانس علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران	x	۱۳۹۴
۵۸	تأثیر افزودن هیدروکلونیدها و کربوکسی متیل سلولز بر خصوصیات فیزیکی شیمیایی ماست قالبی کم	صدری طالبپور اصل، لیلا ناطقی ، کیوان ابراهیمی محمدی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا، ایران ۲۴ مهر	اولین کنفرانس علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران	x	۱۳۹۴
۵۹	کاربرد فیبر محلول بتا گلوکان در محصولات لبنی	آزیتا مظفر پور، لیلا ناطقی ، امیر میمندی پور	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا، ایران ۲۴ مهر	اولین کنفرانس علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران	x	۱۳۹۴
۶۰	استفاده از اسانس ها بر افزایش ماندگاری در پنیر	حسین نوری، لیلا ناطقی ، امیر میمندی پور	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا، ایران ۲۴ مهر	اولین کنفرانس علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران	x	۱۳۹۴
۶۱	آشنایی با کیک بدون گلوتن	مهتا صابری، لیلا ناطقی ، محمد رضا اسحاقی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا، ایران ۲۴ مهر	اولین کنفرانس علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران	x	۱۳۹۴
۶۲	بررسی امکان استفاده از صمغ ریحان و زانتان در تولید پنیر سفید کم چرب ایرانی	الهه نظریان، حسن جودکی، لیلا ناطقی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا، ایران ۲۴ مهر	اولین کنفرانس علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران	x	۱۳۹۴
۶۳	آشنایی با هیدرو کلونید زرد	فاطمه محمدی گرمی، محمد رضا اسحاقی، لیلا ناطقی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا، ایران ۲۴ مهر	اولین کنفرانس علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران	x	۱۳۹۴
۶۴	تأثیر یکارگیری صمغ های زرد و کربوکسی متیل سلولز بر بعضی ویژگی های فیزیکی شیمیایی کیک اسفنجی	فاطمه محمدی گرمی، محمد رضا اسحاقی، لیلا ناطقی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا، ایران ۲۴ مهر	اولین کنفرانس علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران	x	۱۳۹۴
۶۵	تأثیر غلظتهای مختلف Vivapur MCG بر رنگ سس مایونز کم کلسترول با چربی کاهش یافته	شکوفه صباغیان، لیلا ناطقی ، مزدک علیمی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا، ایران ۲۴ مهر	اولین کنفرانس علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران	x	۱۳۹۴
۶۶	بستنی پروبیوتیک	سیاوش محمد حلمی	دانشگاه آزاد	بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی	x	۱۳۹۴

		ایران با محوریت صنعت غذا و پژوهشهای کاربردی	اسلامی واحد قوچان، ۲۰-۲۱ آبان	لیلا ناطقی	
۶۷	x	دومین کنفرانس بین المللی یافته های نوین علوم و تکنولوژی بامحوریت علم در خدمت توسعه	دانشگاه آزاد اسلامی، ایران ۸ آذر	بهنام صادقیان لودریجه، لیلا ناطقی ، ناصر تاج آبادی	بررسی امکان تولید سس مایونز کم چرب و کم کلسترول با استفاده از جایگزین های چربی و تخم مرغ
۶۸	x	دومین کنفرانس علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران	دانشگاه آزاد اسلامی، ایران ۸ آذر	بهنام صادقیان لودریجه، لیلا ناطقی	بررسی استخراج روغن از یاخته های میکروبی و ارزش تغذیه ای آن
۶۹	x	دومین کنفرانس علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران	دانشگاه آزاد اسلامی، ایران ۸ آذر	بهنام صادقیان لودریجه، لیلا ناطقی	بررسی چربی های جانشین کره کاکائو و مطالعه ی خصوصیات و ترکیبات آن ها
۷۰	x	دومین کنفرانس علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران	دانشگاه آزاد اسلامی، ایران ۸ آذر	بهنام صادقیان لودریجه، لیلا ناطقی	مطالعه ای بر خواص و معایب خردل در مواد غذایی
۷۱	x	اولین کنگره بین المللی و ۲۴ کنگره ملی صنایع غذایی	دانشگاه تربیت مدرس، ایران ۲۷-۲۹ مهر	بهنام صادقیان لودریجه، لیلا ناطقی	بررسی تولید مرباهای رژیمی با استفاده از شیرین کننده استویا
۷۲	x	اولین کنگره بین المللی و ۲۴ کنگره ملی صنایع غذایی	دانشگاه تربیت مدرس، ایران ۲۷-۲۹ مهر	بهنام صادقیان لودریجه، لیلا ناطقی ، محبوبه حسینی	بررسی محیط های کشت مختلف برای تولید نایسین و کاربرد آن در مواد غذایی
۷۳	x	دومین کنفرانس بین المللی یافته های نوین علوم و تکنولوژی بامحوریت علم در خدمت توسعه	مرکز مطالعات و تحقیقات اسلامی سروش حمت مرتضوی ۸ تیر	شیلا قاضی زاده، لیلا ناطقی	آشنایی با شیرین کننده ی آسپارتام و اثرات سمی آن در مواد غذایی
۷۴	x	همایش ملی کشاورزی ارگانیک- امنیت غذایی و تولید محصولات فراسودمند	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین-پیشوا ۲۹ اردیبهشت	حسین نوری ، لیلا ناطقی ، امیر میمندی پور	بررسی عصاره آویشن و ترخون بر ماندگاری در پنیر فرابالایش
۷۵	x	همایش ملی کشاورزی ارگانیک- امنیت غذایی و تولید محصولات فراسودمند	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین-پیشوا ۲۹ اردیبهشت	اعظم سادات اسمعیل رضایی ، لیلا ناطقی ، محمدرضا اسحاقی	بررسی امکان تولید ماست همزده کم چرب با استفاده از صمغ زرد
۷۶	x	همایش ملی کشاورزی ارگانیک- امنیت غذایی و تولید محصولات فراسودمند	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین-پیشوا ۲۹ اردیبهشت	پرستو پیش علمی ، لیلا ناطقی ، بیژن خورشیدپور	بررسی امکان تولید ماست همزده کم چرب با استفاده از نشاسته پری ژلاتینه ذرت
۷۷	x	همایش ملی کشاورزی ارگانیک- امنیت غذایی و تولید محصولات فراسودمند	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین-پیشوا ۲۹ اردیبهشت	لیلا ناطقی	استفاده از آلیمایکلو باسیلوس شاخص برای کنترل و کفایت پاستوریزاسیون آب میوه جات و سبزیجات
۷۸	x	همایش ملی کشاورزی ارگانیک- امنیت غذایی و تولید محصولات فراسودمند	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین-پیشوا ۲۹ اردیبهشت	لیلا ناطقی	استفاده از کروماتوگرافی مایع با فاز معکوس برای ارزیابی میزان مونوساکاریدها در آب سیب
۷۹	x	همایش ملی کشاورزی ارگانیک- امنیت غذایی و تولید محصولات فراسودمند	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین-پیشوا ۲۹ اردیبهشت	حجت اسحق، لیلا ناطقی	اثرات کشت های استارتر ماست بر بقای لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس
۸۰	x	همایش ملی کشاورزی ارگانیک- امنیت غذایی و تولید محصولات فراسودمند	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین-پیشوا ۲۹ اردیبهشت	مرضیه مهر علیها ، سارا سهراب وندی، لیلا ناطقی	بررسی تأثیر هیدروکلونیدها (زانتان و گوار) بر خصوصیات رئولوژیکی محصولات خمیری
۸۱	x	همایش ملی کشاورزی ارگانیک- امنیت غذایی و تولید محصولات فراسودمند	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین-پیشوا ۲۹ اردیبهشت	کیومرث شریفی ، لیلا ناطقی	مطالعه و بررسی روشهای متداول نگهداری مواد غذایی و مقایسه آن با روش های نوین جهت بهبود کیفیت نگه داری مواد غذایی
۸۲	x	همایش ملی کشاورزی ارگانیک- امنیت غذایی و تولید محصولات فراسودمند	دانشگاه آزاد اسلامی واحد	الهام وثوق ، لیلا ناطقی	بررسی نقش آنزیم ها در صنعت آبمیوه جات

				ورامین-پیشوا ۲۹ اردیبهشت		
۸۳	تاثیر مواد غذایی بسته بندی فعال بر کیفیت و مدت نگهداری شیر مایع	مریم اژدر ، لیلا ناطقی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین-پیشوا ۲۹ اردیبهشت	همایش ملی کشاورزی ارگانیک- امنیت غذایی و تولید محصولات فراسودمند	x	۱۳۹۵
۸۴	بررسی جایگزینی نیتریت سدیم با رنگدانه برنج قرمزکیکی در سوسیس آلمانی ۴۰ درصد گوشت قرمز و ارزیابی خواص فیزیکوشیمیایی ، ضد میکروبی و حسی	علیرضا ملکی کهکی ، لیلا ناطقی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین-پیشوا ۲۹ اردیبهشت	همایش ملی کشاورزی ارگانیک- امنیت غذایی و تولید محصولات فراسودمند	x	۱۳۹۵
۸۵	فیبرها در محصولات غذایی و اثرات مثبت استفاده از آنها	فاطمه مه آبادی ، لیلا ناطقی ، فرزانه عبدالملکی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین-پیشوا ۲۹ اردیبهشت	همایش ملی کشاورزی ارگانیک- امنیت غذایی و تولید محصولات فراسودمند	x	۱۳۹۵
۸۶	صمغ کربوکسی متیل سلولز و کاربرد آن در خمیر و فراورده های نانوائی	فاطمه محمدی گرقمی، محمد رضا اسحاقی، لیلا ناطقی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین-پیشوا ۲۹ اردیبهشت	همایش ملی کشاورزی ارگانیک- امنیت غذایی و تولید محصولات فراسودمند	x	۱۳۹۵
۸۷	تولید پنیر از آب پنیر	حسین رحیمی مجد، لیلا ناطقی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین-پیشوا ۲۹ اردیبهشت	همایش ملی کشاورزی ارگانیک- امنیت غذایی و تولید محصولات فراسودمند	x	۱۳۹۵
۸۸	استفاده از بسته بندی های زیست تخریب پذیر همراه مواد ضد میکروب در صنایع غذایی	عباس خدایاری، لیلا ناطقی ، حکیم فرجی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین-پیشوا ۲۹ اردیبهشت	همایش ملی کشاورزی ارگانیک- امنیت غذایی و تولید محصولات فراسودمند	x	۱۳۹۵
۸۹	بررسی خصوصیات و عملکردهای آنزیم لیپاز و معایب، مزایا و کاربردهای آن در صنعت غذایی	سمیه آقایی، لیلا ناطقی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین-پیشوا ۲۹ اردیبهشت	همایش ملی کشاورزی ارگانیک- امنیت غذایی و تولید محصولات فراسودمند	x	۱۳۹۵
۹۰	مطالعه اثر فیلم های بر پایه جدایه پروتئینی آب پنیر حاوی غلظت های مختلف اسانس شیر آغوزه، عصاره اتانولی بره موم و نانوسلولز بر روی برخی باکتری های بیماری زا	سید حسام بهشتی ها، افشین آخوندزاده بستی، لیلا ناطقی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین-پیشوا ۲۹ اردیبهشت	همایش ملی کشاورزی ارگانیک- امنیت غذایی و تولید محصولات فراسودمند	x	۱۳۹۵
۹۱	بررسی تولید میکروبی پکتیناز و عوامل اثر گذار بر راندمان تولید	شیلان شکری رزاقی، لیلا ناطقی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین-پیشوا ۲۹ اردیبهشت	همایش ملی کشاورزی ارگانیک- امنیت غذایی و تولید محصولات فراسودمند	x	۱۳۹۵
۹۲	تاثیر افزودن پروبیوتیک ها بر ویژگی های حسی ماست و تاثیر آنها بر سلامتی بدن	سمیرا بخشایش، لیلا ناطقی ، ثمر منصوری پور	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین-پیشوا ۲۹ اردیبهشت	همایش ملی کشاورزی ارگانیک- امنیت غذایی و تولید محصولات فراسودمند	x	۱۳۹۵
۹۳	بررسی میکروارگانیسمهای <i>L.plantarum</i> و <i>L.pentosus</i> جدا شده از معده زنبور عسل و استفاده از آنها در ماست پروبیوتیک	بهنام صادقیان لودریجه، لیلا ناطقی ، ناصر تاج آبادی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین-پیشوا ۲۹ اردیبهشت	همایش ملی کشاورزی ارگانیک- امنیت غذایی و تولید محصولات فراسودمند	x	۱۳۹۵
۹۴	فیلم ها و پوشش های خوراکی	زهره بوربور، لیلا ناطقی	مرکز همایش های بین المللی دانشگاه شهید بهشتی، ۲۵ دی	هفتمین کنفرانس ملی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی غذای سالم از مزرعه تا سفره	x	۱۳۹۸
۹۵	بررسی امکان جایگزینی نیتریت سدیم با رنگدانه های طبیعی در سوسیس	سپیده سلطانی، لیلا ناطقی	مرکز همایش های بین المللی دانشگاه شهید بهشتی، ۲۵ دی	هفتمین کنفرانس ملی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی غذای سالم از مزرعه تا سفره	x	۱۳۹۸
۹۶	چالشهای ایمنی فراوری ماهیان با روش های سنتی	علیرضا سعیدگوهری، لیلا ناطقی	۱۴ و ۱۵ بهمن ۱۳۹۹ دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی	بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی	x	۱۳۹۹

				خوزستان		
۹۷	مروری بر کیفیت میکروبی مواد غذایی آماده مصرف ((RTES	شیما علی پور، لیلا ناطقی	۱۴ و ۱۵ بهمن دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان	بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی	x	۱۳۹۹
۹۸	مروری بر روش‌های نوین کاهش افلاتوکسین در مواد غذایی	نیازی، لیلا ناطقی	۱۴ و ۱۵ بهمن دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان	بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی	x	۱۳۹۹
۹۹	بررسی اثرات ضد میکروبی اسانس و عصاره های طبیعی در مواد غذایی	ناطقی، لیلا و موثقی نژاد، مجید	دهمین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار، تهران	https://civilica.com/doc/1036753/	x	۱۳۹۹
۱۰۰	استفاده از روش آدنوزین تری فسفات (ATP) بعنوان روشی نوین جهت شناسایی میکروارگانیسمها	نهایه نجفی، لیلا ناطقی	۴-۵ اسفند ۱۴۰۰ کارخانه زر ماکارون	بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی	x	۱۴۰۰
۱۰۱	بیوسنتز ویژگی ها و کاربرد بتا آمیلاز میکروبی و مقایسه آن با آلفا آمیلاز	نجفی راشد، لیلا ناطقی*	۴-۵ اسفند ۱۴۰۰ کارخانه زر ماکارون	بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی	x	۱۴۰۰
۱۰۲	مروری بر تکنیک الیزا و کاربرد آن در صنایع غذایی	زینب امان اله نژاد، لیلا ناطقی*	۴-۵ اسفند ۱۴۰۰ کارخانه زر ماکارون	بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی	x	۱۴۰۰
۱۰۳	استفاده از روش فلوسیتومتری بعنوان روشی نوین جهت شناسی میکروارگانیسم ها	آتنا سنگسری، لیلا ناطقی*	۴-۵ اسفند ۱۴۰۰ کارخانه زر ماکارون	بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی	x	۱۴۰۰
۱۰۴	روش هیبریداسیون DNA، جهت شناسایی میکروارگانیسم ها در صنایع غذایی	نهایه نجفی، لیلا ناطقی	۴-۵ اسفند ۱۴۰۰ کارخانه زر ماکارون	بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی	x	۱۴۰۰
۱۰۵	پلاسمای سرد و کاربردهای آن در صنایع غذایی	عاطفه علیایی، شیدا برنجی، زهره یحیایی صوفیانی، لیلا ناطقی*	۱۰ اسفند ۱۴۰۱ دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا	اولین کنفرانس ملی جایگاه محصولات استراتژیک در امنیت غذایی و کشاورزی پایدار	x	۱۴۰۱
۱۰۶	کاربردنانو حسگر های زیستی در امنیت غذایی	خدیجه ممی نژاد، لیلا ناطقی*، بهزاد محمدی	۱۰ اسفند ۱۴۰۱ دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا	اولین کنفرانس ملی جایگاه محصولات استراتژیک در امنیت غذایی و کشاورزی پایدار	x	۱۴۰۱
۱۰۷	مروری بر استفاده از صمغ‌ها در تولید نانوکپسول‌های بر پایه بیوپلیمر در تولید محصولات لبنی فراسودمند	علیرضا سعیدگوهری، لیلا ناطقی*	۱۰ اسفند ۱۴۰۱ دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا	اولین کنفرانس ملی جایگاه محصولات استراتژیک در امنیت غذایی و کشاورزی پایدار	x	۱۴۰۱
۱۰۸	نانو تکنولوژی در نگهداری مواد غذایی	زهره افشاری، لیلا ناطقی*، مهناز هاشمی روان	۱۰ اسفند ۱۴۰۱ دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا	اولین کنفرانس ملی جایگاه محصولات استراتژیک در امنیت غذایی و کشاورزی پایدار	x	۱۴۰۱
۱۰۹	ترکیب پلی فنلی در چای سبز(ای) گالوکاتچین گالات)و کاربردهای آن	نگین نجفی راشد، لیلا ناطقی*	۱۰ اسفند ۱۴۰۱ دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا	اولین کنفرانس ملی جایگاه محصولات استراتژیک در امنیت غذایی و کشاورزی پایدار	x	۱۴۰۱
۱۱۰	مروری بر کیفیت روش نگهداری غذای آبیان تخمیر شده بر پایه عملیات حرارتی و فناوری نگهداشت آب	امیر سالار منتظرفرج، لیلا ناطقی*	۱۰ اسفند ۱۴۰۱ دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا	اولین کنفرانس ملی جایگاه محصولات استراتژیک در امنیت غذایی و کشاورزی پایدار	x	۱۴۰۱
۱۱۱	نقش ترکیبات فراسودمند و ریزمغذی ها در امنیت غذایی و سلامت جامعه	فاطمه نصیریان، لیلا ناطقی*، مهناز هاشمی Tروان، خدیجه ممینژاد فرزانه توسلی، زهره غفوری نام	۱۰ اسفند ۱۴۰۱ دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا	اولین کنفرانس ملی جایگاه محصولات استراتژیک در امنیت غذایی و کشاورزی پایدار	x	۱۴۰۱
۱۱۲	بیوفیلرها در صنایع غذایی	امیر آهنگر بهان،	۱۰ اسفند ۱۴۰۱	اولین کنفرانس ملی جایگاه محصولات	x	۱۴۰۱

			استراتژیک در امنیت غذایی و کشاورزی پایدار	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا	لیلا ناطقی، عاطفه محمد قلی	وراهکارهای حذف آنها در سیستمهای فرآوری غذایی	
۱۴۰۱	×		اولین کنفرانس ملی جایگاه محصولات استراتژیک در امنیت غذایی و کشاورزی پایدار	۱۰ اسفند ۱۴۰۱ / دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا	سمیه رحیمی ملکشان، لیلا ناطقی	کاهش تلفات در زنجیره تامین غلات جهت بهبود امنیت غذایی	۱۱۳
۱۴۰۱	×		اولین کنفرانس ملی جایگاه محصولات استراتژیک در امنیت غذایی و کشاورزی پایدار	۱۰ اسفند ۱۴۰۱ / دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا	مهشید رضایی، لیلا ناطقی	بررسی افزودن ترکیبات پلی هیدروکسی در بهبود کیفیت آردهای صنعتی	۱۱۴
۱۴۰۲	×		هفتمین همایش بین المللی مطالعات بین رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران	۳۰ آبان	علی اصغر فخاری، لیلا ناطقی، ریحانه احمدی	فشار هیدرواستاتیک و کاربرد آن در صنایع غذایی	۱۱۵

همایش بین المللی

ردیف	عنوان	نویسندگان	محل کنفرانس	دامنه کنفرانس	نحوه ارائه سخنرانی پوستر	تاریخ
1	Physicochemical and textural properties of reduced fat mozzarella cheese formulated with fat replacers, poster presentation	Leila Nateghi, Somayeh Moradi Moghadam,	Ferdowsi University of Mashhad, Mashhad, IRAN (Feb 26-27, 2013).	1st International e-Conference on novel Food Processing (IECFP-2013),	×	2013
2	Evaluation of amino acid profile of cheddar cheese formulated with xanthan gum and/or sodium caseinate as fat replacers, poster presentation	Leila Nateghi, Morvarid Yousefi	Ferdowsi University of Mashhad, Mashhad, IRAN (Feb 26-27, 2013).	1st International e-Conference on novel Food Processing (IECFP-2013),	×	2013
3	Effects of adjunct starter cultures on proteolysis of reduced fat mozzarella cheese during storage time, poster presentation	Leila Nateghi	Ferdowsi University of Mashhad, Mashhad, IRAN (Feb 26-27, 2013).	1st International e-Conference on novel Food Processing (IECFP-2013),	×	2013
4	Examination of the effect of mint extract on sunflower oil stability	Roghieh Sadat Mousavi, Leila Nateghi	Ferdowsi University of Mashhad, Mashhad, IRAN (Feb 26-27, 2013).	1st International e-Conference on novel Food Processing (IECFP-2013),	×	2013
5	Effect of atmosphere and vacuum condition on the physicochemical properties of canola oil during frying	Morvarid Yousefi, Leila Nateghi	Ferdowsi University of Mashhad, Mashhad, IRAN (Feb 26-27, 2013).	1st International e-Conference on novel Food Processing (IECFP-2013),	×	2013
6	Physico-chemical properties of two type of Shahrodi grape seed oil (Lal and Khalili)	Morvarid Yousefi, Leila Nateghi	Ferdowsi University of Mashhad, Mashhad, IRAN (Feb 26-27, 2013).	1st International e-Conference on novel Food Processing (IECFP-2013),	×	2013
7	Evaluation and comparison the physicochemical properties and fatty acid profile of Kermanian sunflower and Golestanian soybean oil	Morvarid Yousefi, Leila Nateghi	Ferdowsi University of Mashhad, Mashhad, IRAN (Feb 26-27, 2013).	1st International e-Conference on novel Food Processing (IECFP-2013),	×	2013
8	Comparison of different commercial fruit beverage characteristics in iran	Mahkameh Yousefi lari, Leila Tabatabaei moradi, Morvarid Yousefi, Leila Nateghi	Ferdowsi University of Mashhad, Mashhad, IRAN (Feb 26-27, 2013).	1st International e-Conference on novel Food Processing (IECFP-2013),	×	2013

2013	×		1st International e-Conference on novel Food Processing (IECFP-2013),	Ferdowsi University of Mashhad, Mashhad, IRAN (Feb 26-27, 2013).	Sanaz salmanizadeh, Shima.Moazzezi, Leila Nateghi ,	The effect of applying guar gum, wheat fiber, and citric acid on the shelf-life, specific volume and sensory evaluation of Iranian croissant	9
2013	×		1st International e-Conference on novel Food Processing (IECFP-2013),	Ferdowsi University of Mashhad, Mashhad, IRAN (Feb 26-27, 2013).	Sanaz salmanizadeh, Shima.Moazzezi, Leila Nateghi , Hamed Safafar	The effect of colorophyl pigments on the oxidative stability of Iranian olive oil	10
2013	×		1st International e-Conference on novel Food Processing (IECFP-2013),	Ferdowsi University of Mashhad, Mashhad, IRAN (Feb 26-27, 2013).	Sanaz salmanizadeh, Shima Moazzezi, Leila Nateghi , Morvarid Yousefi	The effect of applying apple pomace and sodium stearyl -2-lactylate on rheological properties and shelf life of Taftoon bread,	11
2013	×		1st International e-Conference on novel Food Processing (IECFP-2013),	Ferdowsi University of Mashhad, Mashhad, IRAN (Feb 26-27, 2013).	Sanaz salmanizadeh, Shima Moazzezi, Leila Nateghi	The effect of applying gluten, wheat fiber and vinegar on the shelf-life, specific volume and sensory evaluation of Iranian strudels,	12
2019	×		2 nd International conference on Food industry science organic farming and food security	2019.11.12 Georgia	Zohrehboorboormoradi, Leila Nateghi*	A review of application of different improvers on rheological properties of dough and shelf – life of bakery products enriched with grains flour,	13
2019	×		14 th World Nutrition & Congress & 15 th Euro Obesity and Endocrinology Congress	June 17-18 London, UK	Fatemeh Zarei, Leila Nateghi , Mohamad Reza Eshaghi, Maryam Ebrahimi Taj Abadi, Nazila Ghorban Hosseini and Maryam Zarei	Production of γ -aminobutyric acid in whey protein juice during fermentation by <i>Lactobacillus plantarum</i>	14
2020	×		November 19 –20, 2020 RKK –Óbuda University, Budapest, Hungary	Proceedings Book 11 th ICEEE-2020 International Annual Conference	Fatemeh Zarei, leila Nateghi, Hosam e.a.f. Bayoumi Hamuda, Maryam Zarei	Extraction and Identification of Probiotic Bacteria With Potential of Gaba Production From Traditional West Azarbaijan Dairy of Iran	15
2021	×		November 18, 2021 – November 19 2021–Óbuda University Budapest, Hungary	Proceedings Book (Part A) 12 th ICEEE-2021 International Annual Conference “Global Environmental Development & Sustainability: Research, Engineering & Management”	Leyla NATEGHI ¹ , Fatemeh ZAREI ² , Hosam E.A.F. BAYOUMI HAMUDA ³	Feasibility of using green tea powder as a natural antioxidant and stevia as a sweetener in non-fermented layer cake	16
2021		×	30 april- 6 may 2021	1st international conference on biotechnology and global development Speaker in microbial biotechnology panel	Leila Nateghi	Production of Gamma-Amino Butyric Acid (GABA) by Lactic Acid Bacteria (LAB) in foods (Speaker)	17
2022		×	April 2022	2th international conference on biotechnology and global development Speaker in Mining	Leila Nateghi	Assessment of contamination using an ATP bioluminescence assay (Speaker)	18

				biotechnology and agricultural biotechnology panel In Pasteur Institute of Iran			
2023		x	December , 2023	in "16th International Conference on Food Industry Sciences, Organic Farming and Food Security" in Poland ,	Leyla Nateghi* , Mandana Zormand , Mahya Ghorbanzad	Microemulsion and application in food industry	19

دبیری همایش ها :

ردیف	عنوان همایش	نوع همایش			تاریخ برگزاری
		ملی	بین المللی	درون سازمانی	
۱	اولین کنفرانس ملی جایگاه محصولات استراتژیک در امنیت غذایی و کشاورزی پایدار	x			۱۰ اسفند ۱۴۰۱

کارگاه ها و دوره های آموزشی :

ردیف	عنوان کارگاه / دوره	تاریخ برگزاری	برگزار کننده
۱	کارگاه تقلبات شیر	۹۵/۸/۱۸	دانشگاه علمی کاربردی شهرداد - وارنا
۲	کارگاه آنزیمهای شیر	۹۵/۷/۱۲	دانشگاه علمی کاربردی شهرداد - وارنا
۳	کارگاه آنزیمهای شیر	۹۵/۷/۱۲	دانشگاه علمی کاربردی پگاه تهران

اختراعات و اکتشافات :

ردیف	عنوان	نویسندگان	تاریخ ثبت اختراع	شماره ثبت اختراع
۱	بررسی امکان تولید سس مایونز با چربی کاهش یافته و کم کلسترول با استفاده از امولسیفایر بر پایه سلولز میکروکریستاله پوشش داده شده با کربوکسی متیل سلولز	شکوفه صباغیان – لیلا ناطقی- مزدک علیمی	۱۳۹۵/۳/۲۲	۸۸۹۶۷
۲	تولید نوشیدنی آب پنیر حاوی گاما آمینو بوتیریک اسید 139950140003002388	لیلا ناطقی- فاطمه زارعی	۹۹/۵/۲۸	۱۰۲۰۹۲
۳	فرایند تولید پاستیل با استفاده از ژلاتین ماهی کیلکا ۱۴۰۰۵۰۱۴۰۰۰۳۰۰۰۷۳۹	لیلا ناطقی- الهام مبینی-	۱۴۰۰/۳/۱۰	104570
۴	فرایند تولید سوسیس با استفاده از فیبر پرتقال به جای فسفات شماره اظهار نامه 140050140003001254	لیلا ناطقی – مهلا سادات موسوی	۱۴۰۰/۲/۱۴	105241
۵	تولید پنیر فرآپالایش کم چرب پروبیوتیک حاوی اسیدآمینه تریپتوفان شماره اظهار نامه 140250140003007724 تأییدیه سازمان پژوهشها نیز دارد	لیلا ناطقی- شرمینه شرفی	۱۴۰۲/۷/۱۶	111707

112156	۱۴۰۳/۸/۵	لادن رشیدی، نادیا احمدی، لیلا ناطق، فرانک کلانتری، احسان شعاعی	روغن آفتابگردان غنی شده با اسید فولیک 140350140003005159 تائیدیه سازمان پژوهشها نیز دارد	۶
--------	----------	--	--	---

جوایز و مدارک افتخاری و مدالهای اخذ شده:

کشور	سازمان یا موسسه اهدا کننده	طرح پژوهشی برتر با عنوان
مالزی	دانشگاه یو پی ام	S. Roohinejad, L. Nateghi , H. Mirhosseini, N. Saari, S. Mustafa, I. Alias, AS. Meor Hussin, A. Hamid, MY. Abd Manap. Evaluation of GABA, crude protein and amino acid composition from different varieties of Malaysian's brown rice. Winner (Bronze Medal) , 2010 UPM Invention, Research and Innovation Award (19-21 November 2010).
مالزی	دانشگاه یو پی ام	S. Roohinejad, L. Nateghi , A. Omidzadeh, H. Mirhosseini, B. Rasti, N. Saari, S. Mustafa, R. Mohd Yusof, S. Meor Hussin, A. Hamid and MY. Abd Manap. Effect of hypocholesterolemic properties of brown rice varieties containing different gamma amino butyric acid (GABA) levels on Sprague-Dawley male rats. Winner (Silver Medal) , 2010 UPM Invention, Research and Innovation Award (19-21 November 2010).
مالزی	دانشگاه یو پی ام	S. Roohinejad, L. Nateghi , A. Omidzadeh, H. Mirhosseini, N. Saari, S. Mustafa, R. Mohd Yusof, S. Meor Hussin, A. Hamid and MY. Abd Manap. Effect of pre-germination time of brown rice on serum cholesterol levels of hypercholesterolaemic rats. Winner (Bronze Medal) , 2010 UPM Invention, Research and Innovation Award (19-21 November 2010).
مالزی	دانشگاه یو پی ام	Amir Meimandipour, Leila Nateghi , Shuhaimi Mustafa, Mohd Hair Bejo, Azhar Kasim, Mohd Yazid abd Manap, The role of lactobacilli and pH value on the composition of microbiota and short chain fatty acids production in broiler cecal content, Winner (Silver Medal) , 2010 UPM Invention, Research and Innovation Award (19-21 November 2010).
مالزی	دانشگاه یو پی ام	Amir Meimandipour, Leila Nateghi , Shuhaimi Mustafa, Mohd Hair Bejo, Azhar Kasim, Mohd Yazid abd Manap, Selected microbial groups and short-chain fatty acids profile in a simulated chicken cecum supplemented with two strains of Lactobacillus. Winner (Bronze Medal) , 2010 UPM Invention, Research and Innovation Award (19-21 November 2010).
مالزی	دانشگاه یو پی ام	A. Meimandipour, A. Soleimanifarjam, M. Hair-Bejo, M. Shuhaimi, K. Azhar, L. Nateghi , B. Rasti and A.M. Yazid, Efficacy of lactobacilli to normalize production of corticosterone induced by unpleasant handling

		of broilers, Winner (silver Medal) , 2011 UPM Invention, Research and Innovation Award (19-21 November 2011)
مالزی	دانشگاه یو پی ام	A. Meimandipour, A. Soleimanifarjam, K. Azhar, M. Hair-Bejo, M. Shuhaimi, Leyla Nateghi and A. M. Yazid, Age effects on short chain fatty acids concentrations and pH values in the gastrointestinal tract of broiler chickens, Winner (silver Medal) , 2011 UPM Invention, Research and Innovation Award (19-21 November 2011).
مالزی	وزارت علوم مالزی	بهترین تز دکتری سال ۲۰۱۱ Leila Nateghi, Winner Best PhD thesis in 2011 , Dissertation Title: Effect of the factors on physicochemical properties, and organoleptic attribute of reduce fat cheddar cheese
ایران	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا	پژوهشگر برتر هفته پژوهش ۱۳۹۲
ایران	شهرستان ورامین	پژوهشگر برتر شهرستان ورامین ۱۳۹۲
ایران	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا	پژوهشگر برتر هفته پژوهش ۱۳۹۳
ایران	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا	پژوهشگر منتخب هفته پژوهش ۱۳۹۴
ایران	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا	پژوهشگر برتر هفته پژوهش ۱۳۹۵
ایران	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا	پژوهشگر منتخب هفته پژوهش ۱۳۹۶
ایران	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا	پژوهشگر برتر هفته پژوهش ۱۳۹۸
ایران	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا	مقاله برتر هفته پژوهش ۱۴۰۰
ایران	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا	فناور برتر هفته پژوهش ۱۴۰۱
ایران	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا	پژوهشگر برتر هفته پژوهش ۱۴۰۲
ایران	دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا	مخترع برتر هفته پژوهش ۱۴۰۳

سایر موارد

مقالات علمی ترویجی

سال	نام مجله	نام نویسنده	عنوان مقاله
۱۳۸۴	مجله کشاورزی و توسعه پایدار	لیلا ناطقی	معرفی و تاریخچه کلزا
۱۳۸۵	مجله کشاورزی و توسعه پایدار	لیلا ناطقی	ترکیبات شیمیایی دانه و روغن کلزای اصلاح شده
۱۳۸۷	سی امین سمینار سالانه کارخانه های قند و شکر	لیلا ناطقی	شکر اثر نگهدارنده شیمیایی و فرایند پرس کردن پالپ چغندر روی کیفیت فرایند تخمیر
۱۳۸۹	خبرنامه مرکز بررسی و تحقیق و آموزش صنایع قند	لیلا ناطقی	خشک کردن تفاله چغندر و باگاس نیشکر با بخار
۱۳۹۴	مجله کشاورزی و توسعه پایدار	لیلا ناطقی	تکنولوژی روغن پالم
۱۳۹۴	مجله کشاورزی و توسعه پایدار	لیلا ناطقی	بررسی نقش سالمونلا و ایمنی غذاهای دریایی
۱۳۹۵	مجله کشاورزی و توسعه پایدار	لیلا ناطقی	خواص چای سبز و بررسی اثرات آنتی اکسیدانی عصاره ی چای سبز در محصولات غذایی