

باسمه تعالی

سوابق علمی ، اجرایی ، آموزشی و پژوهشی

مشخصات فردی:

نام و نام خانوادگی: سیدعلی مرتضوی
مدرک تحصیلی: دکترا
درجه علمی: استاد
رشته تحصیلی: علوم صنایع غذایی
(میکروبیولوژی و لبنیات)
محل فعالیت: دانشگاه فردوسی مشهد

الف) سوابق اجرایی:

۱- شروع به خدمت مهرماه سال ۱۳۵۳ در انستیتوی تحقیقاتی تغذیه و صنایع غذایی ایران مسئولیت رئیس آزمایشگاه صنایع غذایی

۲- انتقال به دانشگاه فردوسی مشهد سال ۱۳۵۴

- مدیر گروه تغذیه سالهای ۱۳۵۶-۱۳۵۵
- معاون دانشکده داروسازی و تغذیه سالهای ۱۳۵۷-۱۳۵۵
- رئیس دانشکده داروسازی سالهای ۱۳۵۹-۱۳۵۷
- مدیر گروه صنایع غذایی به مدت ۷ سال ۱۳۷۰-۱۳۶۰
- رئیس سازمان پژوهشهای علمی صنعتی خراسان ۱۳۶۶-۱۳۶۳
- مدیر خدمات پژوهشی دانشگاه فردوسی به مدت ۱۱ سال ۱۳۸۱-۱۳۷۰

۳- مسئولیتهای خارج از دانشگاه:

- مشاور صنعتی و علمی شرکت چینچین ۱۳۵۴-۱۳۵۶
- مشاور صنعتی و علمی شرکت کنسرو رضوی ۱۳۵۷-۱۳۵۶
- مشاور صنعتی و علمی شرکت نان قدس رضوی ۱۳۷۲-۱۳۵۷

۴- مسئولیتهای جنی در کنگره ها و سمینارها و جشنواره ها:

- رئیس همایش تجلیل از جهادگران سنگر پژوهش ۱۳۶۵
- دبیر چهارمین کنگره صنایع غذایی ۱۳۶۹
- دبیر اولین همایش صنایع لبنی ۱۳۷۶
- دبیر دومین جشنواره فردوسی ۱۳۷۶
- دبیر دومین همایش لبنی ۱۳۷۷

- دبیر همایش بزرگ و نمایشگاه صنایع غذایی ۱۳۷۷
- دبیر سومین جشنواره فردوسی ۱۳۸۰
- دبیر اجرایی سومین همایش ملی بیوتکنولوژی جمهوری اسلامی ایران ۱۳۸۲

(ب) عضویت در شوراها :

- عضو شورای دانشگاه ۱۳۵۶ - ۱۳۵۷
- عضو شورای پژوهشی دانشگاه ۱۳۶۹ - ۱۳۶۴
- عضو شورای ارتباط دانشگاه با صنعت ۱۳۶۸ - ۱۳۶۳
- عضو شورای اداری استان ۱۳۶۶ - ۱۳۶۳
- عضو کمیته کشاورزی ستاد انقلاب فرهنگی ۱۳۷۴ - ۱۳۶۵
- عضو شورای دانشگاه ۱۳۷۴ - ۱۳۷۲
- عضو شورای پژوهشی دانشگاه ۱۳۸۱ - ۱۳۷۱
- عضو شورای انتشارات دانشگاه ۱۳۸۱ - ۱۳۷۱
- عضو شورای ارتباط با صنعت دانشگاه ۱۳۷۴ - ۱۳۷۱
- عضو هیأت ممیزه گروه تخصصی کشاورزی از سال ۱۳۷۶ ادامه دارد.
- عضو هیأت ممیزه دانشگاه از سال ۱۳۸۱ - ۱۳۷۶
- عضو شورای لابیات استان خراسان ۱۳۷۹ - ۱۳۷۶
- عضو شورای لابیات کشور ۱۳۷۸ - ۱۳۷۶
- عضو شورای مشورتی غذای کشور ۱۳۸۰ - ۱۳۷۷
- عضو بورد تخصصی رشته علوم و صنایع غذایی وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی از سال ۱۳۷۵ ادامه دارد.
- عضو شورای پژوهش و فناوری استان از سال ۱۳۷۶ تا ۱۳۸۰
- رئیس کمیسیون بیوتکنولوژی شورای پژوهش و فناوری استان از سال ۱۳۷۶ تا ۱۳۸۰
- عضو کمیته علمی و اجرایی سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی مرکز خراسان از سال ۱۳۷۵ ادامه دارد.

ج) مقالات چاپ شده در مجلات علمی معتبر

۱. تقویت و غنی‌کردن نان‌های ایران - تحقیقی - شماره ۸ - ۱۳۵۵ - فارسی - مجله تغذیه ایران - رسول پایان
۲. اثر کودهای ازته روی عملکرد گوجه‌فرنگی - تحقیقی - شماره ۵ - ۱۳۵۷ - فارسی - مجله علوم کشاورزی دانشگاه شهید چمران - سعید صانعی
۳. اهمیت کنترل کیفیت ... - تحقیقی - شماره ۱۱ - ۱۳۶۵ - فارسی - پژوهش
۴. آلودگی‌های قارچی مواد غذایی - تحلیلی - شماره ۱۰ - ۱۳۶۴ - فارسی - پژوهش
۵. اثر درجه فرآیند ... - تحقیقی - شماره ۱ - ۱۳۶۶ - فارسی - مجله علوم و صنایع کشاورزی
۶. بررسی خاصیت آفلاتوکسین‌زائی - تحقیقی - شماره ۲ - ۱۳۶۸ - فارسی - مجله کشاورزی مشهد
۷. بررسی اثر عوامل بازدارنده - تحقیقی - شماره ۱ - ۱۳۶۹ - فارسی - مجله کشاورزی مشهد
۸. بررسی مقاومت حرارتی پروتئازها - تحقیقی - شماره ۲ - ۱۳۶۹ - فارسی - مجله کشاورزی مشهد
۹. تهیه نوشابه‌های گازدار - تحقیقی - ۱۳۷۰ - مجله کشاورزی مشهد
۱۰. بررسی میزان پتولین - تحقیق - شماره ۲ - ۱۳۷۴ - فارسی - مجله کشاورزی مشهد
۱۱. اثر انجماد و خارج کردن از حالت انجماد - مجله تغذیه ایران ۱۳۵۶
۱۲. ارزیابی هماتولژیک در شیرخوارگاه - مجله تغذیه ایران - ۱۳۵۶
۱۳. اثر کودهای ازته بر ترکیبات شیمیائی گوجه‌فرنگی - مجله تغذیه ایران ۱۳۵۶
۱۴. تعیین بهترین روش تهیه شیر سویا با فرمولاسیون مناسب ، مصطفی مظاهری تهرانی - محمد علی رضوی - علی مرتضوی ، شماره ۴ - ۱۳۷۶ - علوم کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه گرگان
۱۵. تولید کازئین اسیدی ، لاکتیکی و آنزیمی از شیر پس چرخ ، رضا ابرار - علی مرتضوی - محمدرضا کوشکی ، شماره ۳۶ - ۱۳۷۶ - پژوهش و سازندگی
۱۶. تأثیر افزودن جوانه گندم بر کیفیت نان ، مهدی کریمی - هاشم پورآذرنگ - علی مرتضوی
۱۷. جلد ۱۱ - شماره ۲ - سال ۱۳۷۶ - مجله علمی پژوهشی علوم و صنایع کشاورزی - مشهد تهیه نوشیدنی تخمیری از آب کره شیرین ، رسول کدخدایی - علی مرتضوی - هاشم پورآذرنگ ، جلد ۱۲ - شماره ۲ - ۱۳۷۷ - مجله علوم پژوهشی کشاورزی - دانشگاه فردوسی مشهد

۱۸. ارزیابی روشهای تولید ایزوله پروتئین سویا، رضا فرهوش - علی مرتضوی، جلد ۱۲ - شماره ۲ - ۱۳۷۷ - مجله علوم و صنایع کشاورزی - دانشگاه فردوسی مشهد
۱۹. بررسی امکان تولید پنیسکاتینج از پساب کره شیرین، شجاع‌الدینی - مرتضوی - شهیدی. جلد ۱۴ شماره ۲ - ۱۳۷۹ - علوم و صنایع کشاورزی - دانشگاه فردوسی مشهد
۲۰. ارزیابی عوامل بر تولید نوشیدنی شیر میوه، علی رضا صادقیان - علی مرتضوی - جلد ۱۵ شماره - ۱۳۸۰ - علوم و صنایع کشاورزی - دانشگاه فردوسی مشهد
۲۱. تأثیر ماده خشک بر راندمان پنیر...، فدایی - مرتضوی - مسکوکي، جلد ۱۵ شماره ۲ - ۱۳۸۰ - علوم و صنایع کشاورزی - دانشگاه فردوسی مشهد
۲۲. تخصیص بهینه عوامل در تولید انگور... - دهقانیان - مرتضوی - نصیری محلاتی، جلد ۱۵ شماره ۲ - ۱۳۸۰ - علوم و صنایع کشاورزی - دانشگاه فردوسی مشهد
۲۳. اصلاح روش اندازه‌گیری قوام رب گوجه‌فرنگی، مظاهری - مرتضوی - شهیدی - نصیری محلاتی، مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی، سال نهم، شماره اول - ۱۳۸۱
۲۴. اثر خرد کردن اسیدی داغ و روش حرارت‌دهی روی ویژگی‌های کیفی رب گوجه‌فرنگی، مظاهری - مرتضوی - شهیدی - نصیری محلاتی، مجله علوم و صنایع کشاورزی، جلد ۱۶؛ شماره اول، سال ۱۳۸۱.
۲۵. بهینه‌سازی خواص فیزیکی شیمیایی و حسی در بستنی کم‌کالری، نصیری محلاتی - مرتضوی - بهادر قدوسی، مجله علوم و صنایع کشاورزی جلد ۱۶، شماره ۲، سال ۱۳۸۱.
۲۶. بررسی اثر زانتان و کاراجینان بر خواص حلالیت ایزوله پروتئین سویا، جهانیان - مرتضوی - برکتین - حمیدی اصفهانی، مجله علوم و صنایع کشاورزی جلد ۱۷، شماره ۲، سال ۱۳۸۲
۲۷. بررسی ویژگی‌های کیفی واریته‌های گوجه‌فرنگی، مظاهری - مرتضوی - شهیدی - نصیری محلاتی، سال دهم - شماره سوم - ۱۳۸۲ - مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی
۲۸. شناسایی بیفیدوباکتریوم‌های جدا شده از نمونه‌های مدفوعی در ایران با استفاده از PCR با پرایمرهای اختصاصی در سطح جنس و آنالیز توالی ژنی S rRNA ۱۶، خمیری - مرتضوی - بهادر قدوسی - خامسان - احمد - شهیدی، مجله علمی دانشگاه علوم پزشکی کرمان، دوره ۱۲، شماره ۱، ۱۳۸۳،
۲۹. کنترل رشد قارچ اسپرژیلوس پارازیتیکوس توسط اسانسهای طبیعی در محیط کشت مصنوعی،

- مسکوکي - مرتضوی - راد , شماره ۳ , سال ۱۱ ,
 ۱۳۸۳ , مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی .
- ۳۰ . تاثیر اسانس آویشن و زنیان در کنترل قارچ
Aspergillus parasiticus روی گلابی , مسکوکي - مرتضوی
 - شماره ۲ , سال هشتم , ۱۳۸۳ , مجله علوم و
 فنون کشاورزی و منابع طبیعی .
- ۳۱ . بررسی کیفیت ماندگاری پسته به روش
 رنسیمت , صداقت - مرتضوی - نصیری محلاتی -
 نوری - مجله علوم و صنایع کشاورزی , شماره
 ۱ , جلد ۱۸ , ۱۳۸۳ ,
- ۳۲ . بررسی تاثیر دماهای مختلف نگهداری بر
 خصوصیات شیمیایی ارقام خرما , مرتضوی -
 رضوی زاده - کاراژیان , شماره ۲ , سال دوم ,
 ۱۳۸۴ , مجله علمی پژوهشی علوم غذایی و تغذیه .
- ۳۳ . بررسی اثر زانتان و کاراجینان بر
 خصوصیات کف ایزوله پروتئین سویا , جهانیان -
 حمیدی اصفهانی - مرتضوی , مجله علوم و صنایع
 کشاورزی دوره اول , شماره ۱ , سال ۱۳۸۳
- ۳۴ . بررسی تاثیر متغیرهای خشک کردن بر
 خصوصیات کیفی پسته رقم اوحدی . کاشانی -
 مرتضوی - سیف کردی - مقصدلو . مجله علوم و
 دانش کشاورزی دانشگاه تهران (در دست چاپ) .
- ۳۵ . طراحی و ساخت خشک کن جریان متقاطع و
 بررسی رفتار خشک شدن پسته در آن . کاشانی -
 مرتضوی - سیف کردی - نجعی نژاد . مجله علوم و
 دانش کشاورزی دانشگاه تهران .

36. Shahidi . F. Mortazvi. A, *Inhibition of Brochethux, thermoshacta in Preceding of 4th world congress.* 1998. Berlin Food borne intoctions and intoxications.
37. Mazaheri Tehrani ; M. M. Mortazavi , Ali ; Shahidi , F. ; Nasiri Mahalati , M.R., *Modification of Bostwich method of determine tomato concentration consistency* , Journal Agric. Sci. Natur. Resour. , Vol. 9 (1), Spring 2002
38. Razavi , A. , Mortazvi. A. , *Dynamic modeling of milk ultra filtration by artificial neural network* , Journal of Membrane Science , 2003 .
39. Razavi , A. , Mortazvi. A. , *Dynamic prediction of cross flow milk ultra filtration using neural network* , Chemical Engineering Science , 2003.
40. Razavi , A. , Mortazvi. A. , *Application of neural networks for crossflow milk ultra filtration simulation* , International Dairy Journal , 2003.
41. Razavi , A. , Mousavi , S. M. , Mortazvi. A. , *Dynamic prediction of milk ultra filtration performance*, Chemical Engineering Science , 2003.
42. Kashani Nejad , Mortazavi , Ali, Tabil , L.G., Safe Kordi, A. , *Effect of drying method on quality of Pistachio Nuts.*, Drying Technology , 2003
43. Kashani Nejad , Mortazavi , Ali, Tabil , L.G., Safe Kordi, A. , *Some physical properties of Pistachio (Pistacia vera L.) nut and its kernel.* Journal of food engineering. 2004.
44. Kashani Nejad , Mortazavi , Ali, Tabil , L.G., Safe Kordi, A. *Thin layer drying characteristics and modeling of pistachio nuts.* Journal of food engineering . (Submitted)

45. Motamedzadegan, H., Pourazarang, F., Shahidi, A., Mortazavi, A., and Rahimizadeh, M. 2004. Dietary Mineral Content, Fatty Acid Amino Acid Composition of Fish of Three Species of Kilka (Clupeidae) from Caspian Sea. J. of Aquatic Food P. Tech. Volume 19, No. 6.

د) عناوین مقاله‌های ارائه شده در مجامع علمی و بین‌المللی:

- ۱) جستجوی آفلاتوکسین‌ها ... - تحقیقی - ۱۳۸۶ -
انگلیسی - مجموعه مقالات کنگره
- ۲) مطالعه کمبودهای تغذیه‌ای... - مجموع مقالات
یازدهمین کنگره تغذیه - ۱۳۵۷ - برزیل
- ۳) بررسی کم خونی تغذیه‌ای - تحقیقی - ۱۳۵۷ - کنگره
جهانی تغذیه در برزیل ریودوژنیرو
- ۴) مقایسه قد و وزن - تحقیقی - ۱۳۵۷ - کنگره جهانی
تغذیه در برزیل - ریودوژنیرو
- ۵) آنزیم‌های لیپاز و پروتئازها - تحقیقی - ۱۹۷۸ -
کنگره جهانی مسمومیت‌های شیمیایی - میلان ایتالیا
- ۶) نقش آفلاتوکسین‌ها در تغذیه - تحلیلی - ۱۳۵۶ - کنگره
بین‌المللی علوم دارویی اصفهان
- ۷) عوامل فیزیکی و شیمیایی ... تحقیقی - ۱۳۶۴ - سمینار
آلودگی‌های شیر دانشگاه تهران
- ۸) بررسی میکروبی شیرهای خام ... تحقیقی - ۱۳۶۸ - کنگره
علوم دارویی اصفهان
- ۹) تغیراتی دیواره سلولی ... - تحقیقی - ۱۳۶۸ - نهمین
کنگره فیزیولوژی فارماکولوژی تهران دانشگاه شهید
بهشتی
- ۱۰) اثر سمی آفلاتوکسین‌ها ... تحقیقی - ۱۳۶۸ - نهمین
کنگره فیزیولوژی فارماکولوژی تهران دانشگاه شهید
بهشتی
- ۱۱) مصرف گاز SO₂ در آب - تحقیقی - ۱۳۶۶ - اولین
کنگره صنایع غذایی
- ۱۲) باقیمانده سموم شیمیایی در شیر - تحقیقی - ۱۹۸۶ -
دومین کنگره جهانی عفونتها و مسمومیت‌های غذایی
- برلین آلمان
- ۱۳) مشکلات سموم قارچی - ۱۹۸۶ - دومین کنگره جهانی
عفونتها و مسمومیت‌های غذایی برلین آلمان
- ۱۴) تغیرات دیواره سلولی - تحقیقی - ۱۹۸۹ -
سمپوزیوم جهانی بررسی مسائل مربوط به آفلاتوکسین‌ها
- دهلی - هند
- ۱۵) بررسی آفلاتوکسین‌ها در شیر - تحقیقی - ۱۹۹۰ -
بیست و سومین کنگره جهانی شیر - مونترال کانادا
- ۱۶) آلودگی‌های میکروبی نان - تحقیقی - ۱۳۷۳ -
سمپوزیوم بررسی مشکلات نان دانشکده تغذیه و صنایع
غذایی ایران
- ۱۷) تهیه اسیدهای آمینه به روش تخمیر - تحقیقی -
۱۳۷۲ - کنگره جهانی تغذیه دانشگاه پزشکی اصفهان

- (۱۸) پراکندگی قارچها بر روی نان - تحقیقی - ۱۳۷۵
- هفتمین کنگره صنایع غذایی دانشگاه تهران
- (۱۹) پراکندگی کپک فوزاریوم تحقیقی - ۱۹۹۲ - سومین کنگره جهانی عفونتها و مسمومیتهاي غذایی برلین
- (۲۰) تولید کازئین لاکتیکی و آنزیمی از شیر پس چرخ ابرار - مرتضوي - دومین همایش سراسري علمی کاربردي فرآورده هاي لبني - شهریور ۱۳۷۷ - مشهد
- (۲۱) اهمیت کنترل گرفتگی مبدلهاي حرارتي در صنایع فرآوری شیر - مظاهري - مرتضوي - همایش تخصص صنعت شیر و فرآورده هاي آن - آبان ۱۳۸۰ - تهران
- (۲۲) تأثیر ماده خشک شیر در راندمان پنیر ... مرتضوي - مسکوکي - فدایي - همایش تخصصي صنعت شیر و فرآورده هاي آن - آبان ۱۳۸۰ - تهران
- (۲۳) بررسی اثر وارسته و زمان برداشت روی ویژگیهاي کیفی گوجه فرنگی- یعقوبی- مرتضوي- لامع- مظاهري- دوازدهمین کنگره صنایع غذایی- مهرماه ۱۳۸۰
- (۲۴) ارزیابی ویژگیهاي فیزیکی و شیمیایی رب تهیه شده از وارسته هاي گوجه فرنگی- طوسی - مرتضوي - حامدی- مظاهري - دوازدهمین کنگره صنایع غذایی - مهرماه ۱۳۸۰ - تهران
- (۲۵) اثر خرد کردن اسیدی داغ و روش حرارتدهی ... مظاهري- مرتضوي- شهیدی- نصیری محلاتي - دوازدهمین کنگره صنایع غذایی - آبان ۱۳۸۰ - تهران
- (۲۶) استفاده از عناصر تجزیه و تحلیل کمی خطر در سیستم Haccp مظاهري- مرتضوي- دوازدهمین کنگره صنایع غذایی - مهرماه ۱۳۸۰ - تهران
- (۲۷) نوشیدنی گوجه فرنگی بهینه سازی فرمولاسیون- قندی- مرتضوي- مظاهري- دوازدهمین کنگره صنایع غذایی - مهرماه ۱۳۸۰ - تهران
- (۲۸) بررسی میزان آفلاتوکسین B1 در آرد مصرفی شهر تهران... , اسماعیل عطایی صالحی - علي مرتضوي , همایش صنایع غذایی مشهد ۱۳۷۷
- (۲۹) ساختمان یک گرم کننده مقاومتي و کاربرد آن در فرآوری اسپیتک مواد غذایی , مهدی کاشانی نژاد - حمیدرضا ضیاء الحق - علي مرتضوي , همایش صنایع غذایی مشهد ۱۳۷۷
- (۳۰) بررسی و جدا سازی مایکوتوکسینها در نان , هفتمین کنگره صنایع غذایی ۱۳۷۵
- (۳۱) بسته بندی سبزیجات به طریقه MAP , هشتمین کنگره صنایع غذایی ۱۳۷۶
- (۳۲) بررسی خصوصیات فیزیکی شیمیایی نوشیدنی کفیر , هشتمین کنگره صنایع غذایی ۱۳۷۶
- (۳۳) تأثیر روشهاي مختلف نمک زنی بر راندمان و خواص ارگانولپتیک پنیر سفید ایرانی , علي مرتضوي - عبدالرضا میرچولي , دومین همایش علمی - کاربردي فرآورده هاي لبني مشهد ۱۳۷۷
- (۳۴) بررسی خصوصیات فیزیکی شیمیایی ماست سویا و مقایسه آن با ماست لبني , حسین جوینده - پرویز

- بشیری - علی مرتضوی ، دومین همایش سراسری علمی
کاربردی فرآورده های لبنی مشهد ۱۳۷۷
- (۳۵) بررسی تأثیر امواج اولتراسونیک بر
فلورمیکروبی مواد غذایی ، مسعود شفافی - علی
مرتضوی
همایش صنایع غذایی کشور - مشهد ۱۳۷۷
- (۳۶) بهینه سازی فرآیندهای صنایع غذایی به کمک
بیوسنسورها ، حمیدرضا ضیاء الحق - مهدی کاشانی نژاد
- علی مرتضوی ، همایش صنایع غذایی کشور ۱۳۷۷
- (۳۷) مهندسی متابولیک در تولید L - لایزین ،
خمیری - مرتضوی ، اولین همایش بیوتکنولوژی شمال
و شمالغرب کشور ، ارومیه ۱۳۸۰ .
- (۳۸) اثر اسانسهای طبیعی آویشن و زنیان بر کنترل
رشد اسپرژیلوس پارازیتیکوس در پسته ، مهربان -
پورآذرنگ - مرتضوی - مسکوکي ، مجموعه مقالات
سومین همایش ملی بیوتکنولوژی جمهوری اسلامی ایران -
مشهد ، ۱۳۸۲
- (۳۹) اهمیت مرحله تخمیر در کیفیت نان (تکنولوژیکی
(تغذیه ای) ، شیخ الاسلامی - مرتضوی ، مجموعه
مقالات سومین همایش ملی بیوتکنولوژی جمهوری اسلامی
ایران - مشهد ، ۱۳۸۲
- (۴۰) کنترل رشد قارچ اسپرژیلوس پارازیتیکوس توسط
اسانسهای طبیعی در محیط کشت سنتزی ، مسکوکي -
مرتضوی - راد ، مجموعه مقالات سومین همایش ملی
بیوتکنولوژی جمهوری اسلامی ایران - مشهد ، ۱۳۸۲
- (۴۱) فرآورده های پروبایوتیک و نقش آنها در
سلامتی مصرف کننده ، خمیری - قدوسی - مرتضوی
(سیزدهمین کنگره صنایع غذایی ، ۱۳۸۰
- (۴۲) مدلینگ شرایط نگهداری و بسته بندی پسته
خام خشک ، صداقت - مرتضوی - Intenze Alli -
نوروزی - نصیری محلاتی ، پانزدهمین کنگره ملی
صنایع غذایی ، تهران ۱۳۸۴
- 43) Mortazavi, A., Tabai, *Study on the amount of patulin in apple and its products in preceding of 4th world congress 1998*. Berlin
- 44) Maskouki , A.M. ; Mortzavi , A. , *Inhibition effects of some essential oils on A. parasiticuse in synthetic media , 5th World Congress Foodborne Infections and Intoxication, Berlin , 2004*
- 45) Mortzavi , A. , Maskouki , A.M. ; *Effect of Thyme and Ajowan essential oils on grows control of A. parasiticuse in pistachio , 5th World Congress Foodborne Infections and Intoxication, Berlin , 2004*
- 46) Kashani Nejad , Mortazavi , Ali, Tabil , L.G., Safe Kordi, A., Nakhei, M., *Evaluation of mathematical models for describing thin layer drying of Pistachio nuts. 2nd Nordic Drying Conference. 2003. Denmark.*
- 47) Kashani Nejad , Mortazavi , Ali, Tabil , L.G., Safe Kordi, A., *Modelling and drying characteristics of Pistachio nuts. 3rd Asia-Pacific Drying Conference. 2003. Thailand.*
- 48) Kashani Nejad , Mortazavi , Ali, Tabil , L.G., Safe Kordi, A. *Physical and aerodynamic properties of Pistachio nut and its kernel. CSAE conference. 2003. Canada.*

- 49) Kashani Nejad , Mortazavi , Ali, Tabil , L.G., Safe Kordi, A., Nakhei, M., Nikkho, M. Comparison of different Pistachio nuts dryers. ASAE/CSAE North central intersectional conference. 2002. Canada.
- 50) Motamedadgan, A., H. Poruazarng, F. Shahidi , A . Mortazavi and M. Rahimizadeh. 2004. Dietary Mineral Content, Fatty Acid and Amino Acid Composition of Fish of Three Species of kilka (Clupeidae) from Caspian Sea . Aquamedit 2004 . 2 nd International Congress on Aquaculture, Fisheries Technology & Environmental Management, Greec
- 51) Motanedzadegan, A., F. Shahidi, H. Pourazarng, A. Mortazavi and M. Rahimizadeh. 2004. Effec of Microbial Transglotaminase of Emulsion Capacty and viscosity of fish myofibrillar Proteins. Aquamedit 2004.2 nd International Congress of Aquaculture, Fisheries Technology & Environmental Management, Greec.

ه) عناوین کتب ترجمه و یا تألیف شده :

- ۱- اطلس میکروبیولوژی مواد غذایی - تألیف - ۱۳۷۱ - مشهد - گل نشر
- ۲- میکروبیولوژی غذایی مدرن - ترجمه - ۱۳۷۲ - مشهد - گوتبرگ - مرتضوی - حداد - فرهوش - رضائی ناصحی
- ۳- تکنولوژی شیر و فرآورده های آن - ترجمه - ۱۳۷۴ - مشهد - دانشگاه مشهد - مرتضوی - قدس روحانی - جوینده
- ۴- بیوتکنولوژی - ترجمه ۱۳۷۵ - مشهد - دانشگاه مشهد - مرتضوی - کدخدائی
- ۵- میکروبیولوژی غذایی مدرن - ترجمه - جلد ۲ - ۱۳۷۷ - دانشگاه مشهد, مرتضوی - معتمدزادگان - اعلمی - نایبزاده
- ۶- توکسینهای قارچی - تألیف - ۱۳۷۶ - دانشگاه مشهد, مرتضوی - طباطبایی
- ۷- درآمد بر مهندسی غذایی - ترجمه - ۱۳۷۸ - دانشگاه مشهد, مرتضوی - کدخدائی - سیف کردی - شفافی
- ۸- راهنمای کاربرد آنالیز خطرات و نقاط کنترل بحرانی - ترجمه ۱۳۸۰ - دانشگاه مشهد
- ۹- میکروبیولوژی غذایی - فرزیر - ترجمه ۱۳۷۹ - دانشگاه مشهد, مرتضوی - کاشانی نژاد - ضیاء الحق
- ۱۰- فرآیندهای غیرحرارتی نگهداری مواد غذایی - ترجمه ۱۳۸۱ - دانشگاه مشهد, مرتضوی - معتمدزادگان - ضیاء الحق
- ۱۱- میکروبیولوژی غذایی - آدمز - ترجمه ۱۳۸۱ - دانشگاه مشهد, مرتضوی - صادقی
- ۱۲- فناوری فراوری فرآورده های جانبی مرکبات - ترجمه ۱۳۸۳- دانشگاه مشهد, مرتضوی - ضیاء الحق
- ۱۳- مقدمه ای بر میکروبیولوژی صنعتی - ترجمه ۱۳۸۳ - دانشگاه مشهد, مرتضوی - کوچکی
- ۱۴- ارزیابی مخاطرات میکروبیولوژیکی مواد غذایی - ترجمه ۱۳۸۴ - مرتضوی - مقدس زاده - میرسپاهی

- ۱۵- روشهای خشک کردن مواد غذایی - ترجمه ۱۳۸۴ - مرتضوی - شفافی
- ۱۶- پیشگویی زمان نگهداری مواد غذایی - ترجمه ۱۳۸۴ - مرتضوی - عدالتیان- شفافی- محبی

و (سوابق آموزشی:

دروسی که در طی دوران خدمت تدریس نموده ام عبارتند از :

نام درس	تعداد واحد	دوره تحصیل
۱- میکروبیولوژی عمومی	۳	کارشناسی
۲- میکروبیولوژی مواد غذایی	۴	کارشناسی
۳- صنایع لبنیات	۴	کارشناسی
۴- بهداشت و ایمنی	۲	کارشناسی
۵- صنایع تخمیری	۲	کارشناسی ارشد
۶- میکروبیولوژی صنعتی	۳	کارشناسی ارشد
۷- لبنیات تکمیلی	۲	کارشناسی ارشد
۸- میکروبیولوژی غذایی تکمیلی	۲	دکتر
۹- استاد راهنمای ۷۰ پایان نامه		دکترای داروسازی، دکترای دندانپزشکی، کارشناسی ارشد صنایع غذایی و دکترای صنایع غذایی

ز (سوابق پژوهشی:

عناوین طرحهای پژوهشی اجرا شده به مسئولیت اینجانب:

- ۱- بررسی میزان آنتی بیوتیکهای کلرامفتیکل و پنیسیلین در شیر و اجزاء داخلی کبد و ... گوسفند (پارک علمی فناوری خراسان)
- ۲- بررسی میزان آنتی بیوتیکهای کلرتراسیکلین و تاپلوزین در شیر و اجزاء داخلی کبد و کلیه گاو و گوسفند. (پارک علمی فناوری خراسان)
- ۳- تهیه اسیدلاکتیک از ملاس چغندر (پارک علمی فناوری خراسان)
- ۴- بررسی اثر میکروارگانیسرها در راندمان کارخانجات قند (پارک علمی فناوری خراسان)
- ۵- فرمولیزه کردن غذاهای مختلف برای جبهه های جنگ (دانشگاه فردوسی مشهد)
- ۶- بررسی خاصیت آفلاتوکسین زائی قارچها پراکنده بر روی غلات و دانه های روغنی (دانشگاه فردوسی مشهد)
- ۷- باکتری های اسپورزا در رب گوجه فرنگی (دانشگاه فردوسی مشهد)
- ۸- بررسی میزان پاتولین در سبب و فرآورده های آن (دانشگاه فردوسی مشهد)
- ۹- استفاده از انرژی بیوگاز در روستاهای ایران (پارک علمی فناوری خراسان- دانشگاه فردوسی مشهد)
- ۱۰- تهیه پنیر از شیر بازسازی شده (دانشگاه فردوسی مشهد)
- ۱۱- طرح ملی بهینه سازی ساختار زنجیره رب و فرآورده های حاصل از آن (طرح ملی ۱۳۷۶)

- ۱۲- کنترل کیفیت سردخانه بالای صفر و زیر صفر ... (طرح ملی ۱۳۷۶)
- ۱۳- طرح مطالعاتی شهرکهای صنایع غذایی - وزارت صنایع ۱۳۷۷
- ۱۴- طرح استفاده از جوانه گندم در تقویت خوراک کودک - وزارت کشاورزی ۱۳۷۵
- ۱۵- طرح تهیه شیر میوه - شرکت شهد ایران - سال ۱۳۷۴
- ۱۶- طرح فرآوری زرشک - سال ۱۳۷۹ - وزارت صنایع
- ۱۷- اثر بررسی اسانسهای طبیعی بر رشد آسپرژیلوس... - سال ۱۳۸۰ - طرحهای ۱۰۲
- ۱۸- تعیین مناسبترین روش برداشت ، فرآوری ، بسته‌بندی پسته در خراسان - سال ۱۳۷۹- توتک
- ۱۹- استفاده از تکنیکهای نوین بیوتکنولوژی در صنایع لبنی - سال ۱۳۸۰ - طرحهای متمرکز
- ۲۰- تولید کنسانتره پروتئینی از ماهی کلیکا - سال ۱۳۸۱ - ۱۰۲

ر (جوائز و تقدیرها :

- استاد نمونه دانشگاه فردوسی مشهد ۱۳۶۹
- استاد نمونه کشور ۱۳۷۴
- پژوهشگر نمونه دانشگاه فردوسی ۱۳۷۴
- انتخاب به عنوان پیشکسوت صنایع لبنی کشور ۱۳۸۱
- انتخاب به عنوان پیشکسوت صنایع غذایی کشور ۱۳۸۱
- انتخاب کتاب برتر سال های ۱۳۸۱, ۱۳۸۲ (دانشگاه تهران) و ۱۳۸۳ (دانشگاه امیرکبیر)
- انتخاب طرح های پژوهشی و کتاب های برگزیده جشنواره فردوسی دوره اول, دوم و سوم.