مشخصات فردی

نام: رزاق

نام خانوادگی: محمودی

تاریخ تولد:۱۳۶۰/۱/۲۱، استان: قزوین

ملیت: ایران

جنسیت: مرد

وضعیت تاهل: متاهل

محل اشتغال: گروه بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی قزوین

رتبه علمی: دانشیار

آدرس ایمیل آکادمیک:r.mahmodi@qums.ac.ir ، r.mahmodi@yahoo.com

سوابق تحصیلی

- دکتری تخصصی بهداشت مواد غذایی، دانشگاه ارومیه، ۱۳۸۹.

عناوین پایان نامه

- پایان نامه دکتری تخصصی: اثر مهاری لاکتوباسیلوس کازئی و اسانس پونه کوهی بر *استافیلوکوکوس اورئوس* و *لیستریا مونوسیتوژنز* در طی تولید و نگهداری پنیر سفید ایرانی

افتخارات کسب شده

- شاگرد اول دوره دکتری عمومی دانشگاه ارومیه (معدل کل ۱۸/۰۷).
- دانشجوی استعداد درخشان دوره دکتری تخصصی بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی دانشگاه ارومیه (معدل کل ۱۹/۱۳).
- پژوهشگر برگزیده جوان گروه عمده آموزشی کشاورزی و دامپزشکی دانشگاه تبریز سال ۱۳۹۱.
- پژوهشگر برگزیده اول دانشکده دامپزشکی دانشگاه تبریز سال ۱۳۹۳

سوابق مدیریتی و اجرائی

- عضو کمیته اعتلای اخلاق حرفه ای دانشگاه علوم پزشکی قزوین
- عضو هیئت مدیره انجمن علمی بهداشت مواد غذایی ایران از سال ۹۱ تا کنون
- مدیر گروه آموزشی بهداشت مواد غذایی و آبزیان دانشکده دامپزشکی دانشگاه تبریز از سال ۸۹ تا ۹۳
- عضو کارگروه بررسی توانایی علمی گروه آموزشی بهداشت مواد غذایی و آبزیان دانشکده دامپزشکی دانشگاه تبریز از سال ۸۹ تا ۹۴
- مسئول آزمایشگاه مرکزی دانشکده دامپزشکی دانشگاه تبریز از سال ۹۰ تا ۹۳
- عضو کارگروه شیلات و آبزیان جهاد کشاورزی استان آذربایجان شرقی۹۱ تا ۹۳
- عضو کمیته علمی کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی مواد غذایی ۹۱ تا ۹۳

انجمن های عضو

- انجمن علمی بهداشت مواد غذایی ایران

سوابق تدریس

عنوان درس	مقطع
• ایمنی مواد غذایی (دانشگاه علوم پزشکی قزوین)	کارشناسی ارشد
• ایمنی کیفیت گوشت (دانشگاه علوم پزشکی قزوین)	کارشناسی ارشد
• میکروب شناسی مواد غذایی (دانشگاه علوم پزشکی قزوین)	کارشناسی ارشد
• روش های نمونه برداری مواد غذایی(دانشگاه علوم پزشکی قزوین)	کارشناسی ارشد
• ایمنی کیفیت میکروبی مواد غذایی (دانشگاه علوم پزشکی قزوین)	کارشناسی ارشد
• کنترل شیمی مواد غذایی (دانشگاه تبریز)	دکتری عمومی
• بهداشت و بازرسی صنایع شیر(دانشگاه تبریز)	دکتری عمومی
• سم شناسی مواد غذایی (دانشگاه تبریز)	کارشناسی
• زبان تخصصی (دانشگاه تبریز)	کارشناسی
• کارآموزی میکروبیولوژی (دانشگاه تبریز)	کارشناسی
• بسته بندی مواد غذایی (دانشگاه تبریز)	کارشناسی
• تضمین کیفیت مواد غذایی(دانشگاه تبریز)	کارشناسی
• صنایع گوشت و شیلات (دانشگاه آفاق)	کارشناسی
• صنایع گوشت و شیلات (دانشگاه آفاق)	کارشناسی
• اصول نگهداری مواد غذایی (دانشگاه ارومیه)	کارشناسی
• روش های نوین آزمایشگاهی (دانشگاه آفاق)	کارشناسی ارشد

راهنمایی و مشاوره پایان نامه

۱. طراحی کیتTaq Man Real Tim به منظور تعیین بار میکروبی شیر پاستوریزه (پایان نامه کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی قزوین)

۲. ارزیابی ترکیبات شیمیایی و خواص ضد باکتری لیستریا منوسیتوژنز اسانس گیاه چای کوهی (*Ivandulifolia Stachys*) در پنیر سفید محلی (پایان نامه کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی قزوین)

۳. ارزیابی ترکیبات شیمیایی، خواص آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی اسانس گیاه *Thym Kotschyanus* یا کهلیک اوتی در محیط کشت و مدل غذایی (پایان نامه کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی قزوین)

۴. ارزیابی کمی و کیفی ترکیبات فنلی و فلاونوئیدی اسانس گیاه درمنه (پایان نامه کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی قزوین)

۵. مطالعه ترکیبات شیمیایی و اثر ضد قارچی اسانس گیاه درمنه علیه قارچ های جدا شده از گوشت چرخ شده (پایان نامه کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی قزوین)

۶. مطالعه کیفیت میکروبی و شیمیایی نمونه های شیر خام جمع آوری شده از مراکز جمع آوری شیر خام استان قزوین (پایان نامه کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی قزوین)
۷. تعیین تقلیات نمونه های شیر خام جمع آوری شده از مراکز جمع آوری شیر خام استان قزوین (پایان نامه کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی قزوین)
۸. تعیین میزان آفلاتوکسین M۱ نمونه های شیر خام جمع آوری شده از مراکز جمع آوری شیر خام استان قزوین (پایان نامه کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی قزوین)
۹. تعیین میزان باقیمانده آنتی بیوتیک تتراسایکلین نمونه های شیر خام جمع آوری شده از مراکز جمع آوری شیر خام استان قزوین (پایان نامه کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی قزوین)
۱۰. بررسی اثر ضد باکتریایی عصاره آبی ژل آلورئه آ علیه اشرشیاکلی در ماست پروبیوتیک (پایان نامه کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی قزوین)
۱۱. بهبود کیفیت فیزیکوشیمیایی و ارگانولپتیکی ماست پروبیوتیک فراوری شده با عصاره آبی ژل الورئه آ(پایان نامه کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی قزوین)
۱۲. مطالعه ترکیبات شیمیایی و خاصیت ضد باکتریایی اسانس گیاه خارمشک علیه استافیلوکوکوس اورئوس در محیط کشت و مدل غذایی (پایان نامه کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی قزوین)
۱۳. اثرات فیزیکوشیمیایی و بهداشتی اسانس کلپوره و لاکتوباسیلوس کازئی در کنترل سالمونلا تیفی موریوم LT2در ماست پروبیوتیک (پایان نامه دکتری دامپزشکی، دانشگاه تبریز).
۱۴. اثر ترکیبی اسانس نعنا و نایسین بر روی رشد لیستریا مونوسیتوزنز جدا شده از شیر (پایان نامه دکتری دامپزشکی، دانشگاه تبریز)
۱۵. بررسی اثرات ضد میکروبی اسانس آبی زعفران علیه سالمونلا تیفی موریوم در مدل غذایی(پایان نامه دکتری دامپزشکی، دانشگاه تبریز)
۱۶. ارزیابی میزان باقیمانده آنتی بیوتیک تتراسایکلین در نمونه های شیرخام و پاستوریزه عرضه شده درشهر قزوین به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالاوتکنیک استخراجی نانو غشا (پایان نامه کارشناسی ارشد رشته مهندسی کشاورزی علوم وصنایع غذایی، دانشگاه آزاد واحد علوم و تحقیقات مازندران).
۱۷. مطالعه اثرات تابش لیزر موج پیوسته در محدوده مرئی بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی پروتئین های سفیده تخم مرغ (پایان نامه دکتری دامپزشکی، دانشگاه تبریز)
۱۸. بررسی باقیمانده آنتی بیوتیکی تتراسایکلین در نمونه های عسل تولیدی استان اردبیل (پایان نامه دکتری عمومی دامپزشکی، دانشگاه تبریز)
۱۹. بررسی تاثیر اسید های چرب اشباع و غیر اشباع جیره غذایی بر کیفیت گوشت جوجه های گوشتی (پایان نامه دکتری عمومی دامپزشکی، دانشگاه تبریز)
۲۰. بررسی ترکیبات شیمیایی، آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی عصاره الکلی میوه و هسته پسته وحشی (پایان نامه کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تبریز)

۲۱. بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و میکروبی عسل های تولیدی استان اردبیل (پایان نامه دکتری عمومی دامپزشکی، دانشگاه تبریز)

۲۲. بررسی خصوصیات میکروبی، فیزیکوشیمیایی و باقیمانده های آنتی بیوتیکی شیر هـای خـام و پاسـتوریزه استان ایلام (پایان نامه کارشناسی ارشد مهندسی علوم دامی، دانشگاه آزاد واحد ساوه)

۲۳. بررسی آلودگی میکروبی و آفلاتوکسین تام عسل های تولیدی منطقه الموت قـزوین (پایـان نامـه دکتـری عمومی دامپزشکی، دانشگاه تبریز)

۲۴. بررسی آلودگی سرب گوشـت گـاومیش هـای کشـتاری شـمالغرب ایـران (پایـان نامـه دکتـری عمـومی دامپزشکی، دانشگاه تبریز)

۲۵. بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و میکروبی شیرهای پاستوریزه شهر تبریز (پایان نامه دکتـری عمـومی دامپزشکی، دانشگاه تبریز)

۲۶. بررسی تقلبات شیرهای خام گاوی شهر تبریز (پایان نامه دکتری عمومی دامپزشکی، دانشگاه تبریز)

۲۷. مطالعه ترکیبات شیمیایی، آنتی اکسیدانی و ضد باکتریایی اسانس لیمـو در محـیط کشـت و مـدل غـذایی (پایان نامه دکتری عمومی دامپزشکی، دانشگاه تبریز)

۲۸. مطالعه ترکیبات شیمیایی و اثرات ضد باکتریایی اسانس دانه زنیان علیه باکتری های پـاتوزن جـدا شـده از نمونه های عفونت دندانی (پایان نامه دکتری عمومی دامپزشکی، دانشگاه تبریز)

مقالات:

مقالات چاپ شده در مجلات ISI

1. Ehsani A and Mahmoudi R (2012). Effects of *Mentha longifolia* L. essential oil and *Lactobacillus casei* on the organoleptic properties, and on the growth of *Staphylococcus aureu*s and *Listeria monocytogenes* during manufacturing, ripening and storage of Iranian white brined cheese. International Journal of Dairy Technology, 66: 77-82 **[ISI, IF: 1.10].**
2. Mahmoudi, R., Tajik, H., Ehsani, A. Farshid A.A. and Zare P (2012). Effects of *Mentha longifolia* L. essential oil on viability and cellular ultrastructure of *Lactobacillus casei* during ripening of probiotic Feta cheese. Int. J. Dairy Technol, 66: 70-77 **[ISI, IF: 1.10].**
3. Mahmoudi, R., Zare P., Hasnzade, P. Nosratpour, S (2013). Effect of *Teucrium Polium* Essentai oil on the Physicochemical and Sensory Properties of Probiotic Yoghurt. Journal Food Processing and Preservation, **38** (2014) 880–888 **[ISI, IF: 0.55].**
4. Payman Z, Mahmoudi, R, Ali Ehsani A. (2013). Efficacy of chloroform, ethanol and water extracts of medicinal plants, *malva sylvestris* and *malva neglecta* on some bacterial and fungal contaminants of wound infections. Journal of Medicinal Plants Research, 6(29):4550-4552 **[ISI, IF: 0.59].**

5. Razzaqh Mahmoudi, Hossein Tajik, Ali Ehsani, Payman Zare. 2012. Physicochemical and hygienic effects of *Lactobacillus acidophilus* in Iranian white cheese. Veterinary Research Forum. 3 (3): 193 – 197 **[ISI].**

6. Ehsani, A., Mahmoudi, R., Khodayari,M. and peyman Zare. 2012. Histamine Level in 3 Type of Iranian Cheese By Ion-Exchange Chromathography. Histamine Level in 3 Type of Iranian Cheese By Ion-Exchange Chromathography. 9 (3): 281-285 **[ISI, IF: 0.08].**
7. Tajik, H., Razavirohani, M., Malekinejad, h., Pajohi, M.R., Mahmoudi, R., Hagnazri, A., 2010. Chloramphenicol residues in chicken liver, kidney and muscle: A comparison among the antibacterial residues monitoring methods of Four Plate Test, ELISA and HPLC, Food and Chemical Toxicology 48: 2464–2468 **[ISI, IF: 3.2].**
8. Vaghef R, and Mahmouidi, R. (2013). Occurrence of Aflatoxin M1 in winter and summer raw and pasteurized milk produced in West-region of Iran. International Food Research Journal. 20(3): 1421-1425 **[Scopus, CAB, Google Scholar].**
9. Razzagh Mahmoudi and Ali Ehsani. Phytochemical properties and hygienic effects of Allium ascalonium and Pimpinella anisum Essential oils in Iranian white brined cheese. Journal of essential oil and bearning plant. 15 (6): 1013-1020 **[ISI, IF: 0.3].**
10. Mahmoudi, R. Norian, R. Katiraee F. and Pajohi- Alamoti, M. (2013). Total aflatoxin contamination in maize (maze) produced in different regions of Qazvin- Iran. International Food Research Journal. 20(5): 2901-2904 **[Scopus, CAB, Google Scholar].**
11. Mahmoudi, R. and Nosratpour, S (2013). *Teucrium polium* L. essential oil: Phytochemiacl component and Antioxidant Properties. International Food Research Journal. 20(4): 1697-1701**[Scopus, CAB, Google Scholar].**
12. Mahmoudi, R., Asadpour, R., Pajohi Alamoti, M. R., Golchin, A., Kiyani, R., Mohammad Pour, R. and Altafy, K. Raw cow milk quality: Relationship between antibiotic residue and somatic cell count. 2013. International Food Research Journal 20(6): 3654-3660 **[Scopus, CAB, Google Scholar].**
13. Mahmoudi, R. (2013). Physico-chemical qualities and acceptability of bioAyran Produced by adding the *Mentha longifolia L.* essential oil. Journal of Essential Oil and Bearning Plant TEOP 17 (1) 2014 pp 56 - 66 **[ISI, IF: 0.3].**
14. Mahmoudi R, Payman Zare P, Nosratpour S. (2013). Application of *Teucrium polium* essential oil and *Lactobacillus casei* in yoghurt. Journal of Essential Oil and Bearning Plant. (Accepted, in press) **[Scopus, CAB, Google Scholar].**
15. Hashemi, M., Ehsani, A., Hossein, N., Aliakbarlo, J and Mahmoudi, R. 2013. Chemical composition and in vitro antibacterial activity of essential oil and methanol extract of Echinophora platyloba D.C against some of food food borne pathogenic bacteria. VRF, 4, 2: 123-129 **[ISI].**
16. Razzagh Mahmoudi. Occurrence of Zearalenone in raw animal origin food produced in North-West of Iran. Journal of Food Quality and Hazards Control 1 (2014) 25-28.
17. Jafari, A., Mahmoudi, R. et al. 2013. Chemical Composition and Biological properties of *Scrophularia striata* Extracts. Minereva Biotechnologica. (Accepted, in press) **[ISI].**

18. Razzagh Mahmoudi, Payman Zare, Hossein Tajik, Sina Shadfar and Farzad Niyazpour. Biochemical properties and microbial analysis of honey from North-West regions of Iran. African Journal of Biotechnology. 11 (44): 10227-10231[ISI, IF: 0.57].
19. Mahmoudi, R., Norian, R., Pajihi, M.R and Aliakbarlo. 2013. Effect of season on microbial and chemical characteristics of milk and yoghurt from sheep. *Animal Production Science*, 2014, 54, 1091–1094 [ISI, IF: 1.23].
20. Mahmoudi, R and Norian, R. 2013. Occurrence of Aflatoxin B1 and M1 in animal feeds and milk from Iran. Journal: CFAI Food and Agricultural Immunology (Accepted, in press) [ISI, IF: 0.8].
21. Razzaqh Mahmoudi, Ali Ehsani, Hossein tajik and Mohamadreza Pajohi-Alamoti. 2013. Evaluation of phytochemical and antibacterial properties of medicinal plants from Iran. Journal of Biologically Active Products from Nature, 3 (5&6): 310-322 **[Scopus, CAB, Google Scolar].**
22. Razzagh Mahmoudi, Ali Ehsani, Hossein Tajik and Amir Abbas Farshid. 2013. Chemical properties and Bioactivity of *Mentha longifolia* L. essential oil using Transmission Electron Microscopy. Journal of Biologically Active Products from Nature, 3(5&6):**[Scopus, CAB, Google Scolar].**
23. Razzagh Mahmoudi, Morteza Kosari and Shiva Barati. 2013. *Ferula sharifi* Essential Oil: Phytochemical andBiological Properties. Journal of Biologically Active Products from Nature, 3 (5&6): 331-338 **[Scopus, CAB, Google Scolar].**
24. Payman Zare, Razzagh Mahmousi, Sina Shadfar, Ali Ehsani, Yasaman Afraze, Anosha Saeedan. 2012. Efficacy of chloroform, ethanol and water extracts of medicinal plants, Malva sylvestris and Malva neglecta on some bacterial and fungal contaminats of wound infections. Journal of Medicinal Plant Research. 6 (29): 4550-4552 **[ISI, IF: 0.59].**
25. Razzagh mahmoudi, Reza Norian, Mohammadreza Pajohi, Raziyeh Kiyani, Hygienic Quality of Food in Catering services and Restaurants in Iran. International Food Research Journal. 2013; 21 (2) 673-677. **[Scopus, CAB, Google Scolar].**
26. Razzagh Mahmoudi and Reza Norian, 2014. Occurrence of histamine in canned tuna fish from Iran. Journal of Consumer Protection and Food Safety. J. Verbr. Lebensm. (2014) 9:133–136.
27. Razzagh Mahmoudi, Reza Norian, and Mohammadreza Pajohi-Alamoti ANTIBIOTIC RESIDUES IN IRANIAN HONEY BY ELISA. *International Journal of Food Properties.* 17:2367–2373, 2014.
28. Rzzagh Mahmoudi1*, Mohammad Saeed Hosseinzade2, Ebrahim Safari3 and Karim Mardani, 2014. Continuous-waves laser treatment of egg: effects on structural and some physicochemical properties of egg's white protein. The Arabian Journal for Science and Engineering. Arab J Sci Eng (2014) 39:6743–6747.
29. Razzagh Mahmoudi, Improvement the hygienic quality and organoleptic properties of bioyoghurt using *Cuminum cyminum* L.

essential oil Journal of Agroalimentary Processes and Technologies. **2013, 19(4), 405-412.**

30. Razzgh Mahmoudi, Effects of Allium ascalonicum essential oil on histamine formation in feta cheese Academia Journal of Food Research, 2014 (1): 001-006.
31. Razzgh Mahmoudi, 2014, Seasonal pattern of aflatoxin M1 contamination in buffalo Milk. Journal of Agroalimentary Processes and Technologies. **2014, 20(1), 9-13.**
32. R. MAHMOUDI, P. GAJARBEYGI , R. NORIAN & K. FARHOODI. CHLORAMPHENICOL, SULFONAMIDE AND TETRACYCLINE RESIDUES IN CULTURED RAINBOW TROUT MEAT (*ONCORHYNCHUS MYKISS*). *Bulgarian Journal of Veterinary Medicine.* 2014, 17, No 2, 147-152.
33. Razzagh Mahmoudi. 2014; AN OVERVIEW OF USING SOME ESSENTIAL OILS IN FUNCTIONAL DAIRY PRODUCTS FROM IRAN. Malasian Journal of Scienec. 2014; **33** (1): 3-8.
34. Razzagh Mahmoudi, Mirhasan Moosavy, Reza Norian, Sepideh Kazemi, Mohammad Reza Asadi Nadari1, Karim Mardani. 2014. Detection of Oxytetracycline Residues in Honey Samples Using ELISA and HPLC Methods. ***2014, 19(4), 145-150.***
35. Fariba Nokhodi1, Emad Yahaghi2, Parvin Jamshidi1, EshaghBandani3,Hamid Kooshki4, Mahdi Tat4, Mohhamad Eftekhari5, Jamal Rashidiani4, Razzagh mahmoudi6, Mansour Mansouri4 and Ali Akbar Jafari. 2014; Medicinal Plant *Scrophularia striata* Evaluation anti-parasitic Effects on *Leishmania* major: in vitro and in vivo study. *BIOSCIENCES BIOTECHNOLOGY RESEARCH ASIA.* 2014; **11**(2), 627-634.
36. Razzagh Mahmoudi., Reza Norian., Farzad Katiraee, Mohammad Reza Pajohi-Alamoti., Seyed JamalEmami. 2014. Occurrence of aflatoxin B1 in pistachio nuts during variouspreparing processes: tracing from Iran. Journal of Mycology Research. 2014; 1: 1-5.
37. FARZAD KATIRAEE, RAZZAGH MAHMODI, KARIM MARDANI and ESMAEIL BABAEI. ANTIFUNGAL ACTIVITY OF IRANIAN HONEYBEES AGAINST *CANDIDA, ASPERGILLUS* SPECIES AND *TRICHOPHYTON RUBRUM;* Journal of Food Processing and Preservation. *2014; 38.*
38. Razzagh Mahmoudi, Kumarss Amini, Ata Kaboudari, SeyedehFaezehRahimiPir-Mahalleh, Babak Pakbin4. Identification of Beta-Lactamase Resistance Gene in *Salmonella* Isolated from Clinical Samples. International Journal of Food Nutrition and Safety, 2016, 7(2): 88-97.
39. Hashem Gharedaghi1, Golnaz Asaadi Tehrani, Razzagh Mahmoudi and Hossein Gholampour4. Simultaneous Detection of *Listeria monocytogenes* and *Salmonella enteritidis* by Multiplex PCR Method in Poultry Meat Samples. International Journal of Food Nutrition and Safety, 2016, 7(2): 78-87.
40. Valizadeh, s., Mahmoudi, R., Katiraee, F., Investigating the Phytochemical, Antibacterial and Antifungal Effects of Thymus Vulgaris

and Cuminum Cyminum Essential Oils. Medical Laboratory Journal. 2016; 10 (1).

41. Katayoon Nofouzi, Razzagh Mahmudi, Keyvan Tahapour, Ebrahim Amini & Kamyar Yousefi. Verbascum speciosum Methanolic Extract: Phytochemical Components and Antibacterial Properties. TEOP 19 (2) 2016 pp 499 – 505.
42. Razzagh Mahmoudia, Raziyeh Kiyania, Mirhassan Moosavia, Reza Norian. Survey of Hygienic Quality of Honey Samples Collected form Qazvin Province during 2011-2012. Arch Hyg Sci 2016;5(1): 9-14 .
43. R. Mahmodi K. Amini J. Asadi Dashbolagh A. Farhoodi .Antioxidant and antibacterial properties of the Melissa officinalis essential oil. JQUMS, Vol.20, No.2, 2016, pp. 49-57.
44. Naser Kohan-nia, Babak Pakbin, Razzagh Mahmoudi. Effect of Packaging Material on Color Properties of Catsup Tomato Sauce. Journal of Applied Packaging Research. 2016.
45. Razzagh Mahmoudi, Karim Mardani, Bahare Rahimi. Analysis of Heavy Metals in Honey from North- Western Regions of IranJournal of Chemical Health Risks (2015) 5(4), 251–256.

مقالات چاپ شده در مجلات علمی و پژوهشی

۱. **رزاق محمودی، رضا نوریان و پیمان قجربیگی. بررسی باقی مانده‌های آنتی بیوتیکی در نمونه‌های شیر خام استان قزوین** (مجله علمی دانشگاه علوم پزشکی قزوین، سال هجدهم، شماره ۱ (پی در پی۷۲)، فروردین و اردیبهشت۱۳۹۳/ مقاله پژوهشی.

۲. رزاق محمودی، علی احسانی، حسین تاجیک، افشین آخوندزاده و اصغر خسروشاهی. اثر ضد میکروبی اسانس پونه کوهی و لاکتوباسیلوس کازئی بر استافیلوکوکوس اورئوس در پنیر سفید ایرانی **(مجله پژوهش های صنایع غذایی تبریز**، جلد ۲۱، شماره ۳، صفحات: ۳۲۸-۳۱۷، ۱۳۸۹**).**

۳. رزاق محمودی، علی احسانی، حسین تاجیک. بررسی فعالیت ضد میکروبی اسانس پونه کوهی و باکتری پروبیوتیک لاکتوباسیلوس کازئی بر رشد لیستریا مونوسیتوژنز در روند تولید، رسیدن و نگهداری پنیر سفید ایرانی **(فصلنامه علمی- پژوهشی گیاهان دارویی**، سال دهم، دوره سوم، ویژه نامه شماره ۷، صفحات: ۱۲۲-۱۱۲، ۱۳۹۰).

۴. علی احسانی، رزاق محمودی، امیر تکمه چی و محمدرضا پژوهی. پنیر سفید ایرانی به عنوان یک فراورده لبنی حامل باکتری های پروبیوتیک (**مجله علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران**، دروه ۸ شماره ۳۱، صفحات: ۸۳-۷۷، ۱۳۹۰).

۵. رزاق محمودی، علی احسانی. بررسی بقا لیستریا مونوسیتوژنز در روند تولید، نگهداری و رسیدن پنیر سفید پروبیوتیک دار ایرانی **(مجله علمی پژوهشی میکروب شناسی پزشکی ایران**، شماره ۳، ۱۳۸۹).

۶. رزاق محمودی، علی احسانی، امیر عباس فرشید، پیمان زارع و مهران مردای. تعیین ترکیبات شیمیایی پونه کوهی و خصوصیات ضد میکروبی اسانس آن علیه باکتری استافیلوکوکوس اورئوس **(مجله علمی پژوهشی ارمغان دانش یاسوج**، دوره ۱۶، شماره ۵، صفحات: ۴۱۲-۴۰۰، ۱۳۹۰).

۷. رزاق محمودی، پیمان زارع و علی احسانی. آنالیز شیمیایی و سنجش اثرات ضد باکتریایی اسانس گیاه کلپوره (Teucrium polium) با استفاده از رزازورین به عنوان اندیکاتور رشد سلولی باکتری **(مجله**

علمی پژوهشی علوم دارویی دانشکده دارو سازی دانشگاه تبریز، دوره ۱۷، شماره ۳، صفحات: ۱۸۸-۱۸۳، ۱۳۹۰).

۸. علی احسانی، رزاق محمودی و عباس حسنی. ترکیب شیمیایی و اثرات ضد میکروبی اسانسهای روغنی گیاهان موسیر (Allium ascalonicum) و بادیان رومی(Pimpinella anisum) علیه باکتری لیستریا مونوسیتوژنز در پنیر فتا **(مجله علمی پژوهشی پژوهش های صنایع غذایی**، شماره ۳، ۱۳۹۰).

۹. حسین تاجیک، سیامک عصری رضایی، محمدرضا پژوهی و رزاق محمودی. تعیین مقادیر عناصر معدنی سدیم، پتاسیم، کلسیم، منیزیم، آهن، روی و مس در کبد و کلیه گاومیش های کشتار شده در کشتارگاه صنعتی ارومیه **(مجله علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران**، دوره ۷، شماره ۱، صفحات: ۱۷-۱۱، ۱۳۸۹).

۱۰. حسین تاجیک، سید مهدی رضوی روحانی، محمد رضا پژوهی و رزاق محمودی. بررسی باقیمانده انروفلوکساسین در بافت های طیور کشتار شده در استان های شمال غرب ایران با استفاده از روش های F.P.T و ELIZA **(مجله علمی پژوهشی پزشکی ارومیه**، شماره اول، صفحات: ۲۴-۱۸، ۱۳۹۰).

۱۱. علی احسانی، رزاق محمودی، حسین فیض الله بیگی، محمد هاشمی. مطالعه اثرات بهداشتی مونولورین در لورک (غذای سنتی حاصل از آب پنیر) (**فصلنامه علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران**، شماره ۳۷، دوره ۹، صفحات: ۹۹-۹۳، ۱۳۹۱).

۱۲. رزاق محمودی، پیمان زارع و علی احسانی. ویژگی‌های فیتوشیمیایی، ضدباکتریایی و آنتی‌اکسیدانی اسانس زیره سبز (**مجله علمی پژوهش های صنایع غذایی**، جلد ۲۲، شماره ۳، صفحات: ۳۲۱-۳۱۱، ۱۳۹۱).

۱۳. رضا نوریان و رزاق محمودی. بررسی میزان هیستامین در ماهیان تن مصرفی کارخانه های کنسروسازی استان قزوین (**فصلنامه علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران**، شماره ۴۰، دوره ۱۰، صفحات: ۲۶-۲۱، ۱۳۹۲).

۱۴. علی احسانی، رزاق محمودی، مجتبی رئیسی، محمد هاشمی. اثر ممانعت کنندگی مونولورین و edta علیه اشرشیا کلی و سالمونلا تیفی موریوم در لورک (غذای سنتی حاصل از آی پنیر). (**مجله علمی پژوهشی میکروب شناسی پزشکی** ایران، سال ۹۱، شماره ۱۰، صفحات: ۱۵-۷).

۱۵. رزاق محمودی، ابراهیم صفری و محمد سعید حسین زاده. بررسی تغییرات ساختاری و فیزیکوشیمیایی پروتئین های سفیده تخم مرغ تیمار شده با تابش لیزر موج پیوسته سبز (**فصلنامه علمی پژوهشی فرآوری و نگهداری مواد غذایی، جلد۴، شماره ۱، صفحات ۴۶-۳۷**).

۱۶. رزاق محمودی و پیمان زارع. بررسی میزان آفلاتوکسین های توتال و M_1 در شیر و گوشت گاومیش های کشتار شده در شمالغرب ایران (**نشریه پژوهش های صنایع غذایی، جلد ۲۴ شماره ۱، ۱۳۹۳**).

۱۷. علی احسانی، رزاق محمودی، محمد هاشمی و مجتبی رئیسی. جداسازی و شناسایی لاکتوباسیلوس ها در پنیرهای سنتی استان آذربایجان غربی (**مجله علمی پژوهشی میکروب شناسی پزشکی ایران، سال ۸ شماره ۱، ۱۳۹۳**).

۱۸. رزاق محمودی، ابراهیم صفری، محمد سعید حسین زاده، میرحسن موسوی، پیمان زارع، امید فخری. بررسی تغییرات ساختاری و فیزیکوشیمیایی پروتئین های سفیده تخم مرغ تیمار شده با تابش لیزر موج پیوسته سبز (**مجله علمی پژوهشی علوم غذا و تغذیه، سال ۱۱، شماره ۲، ۱۳۹۳**).

۱۹. رضا واقف رزاق محمودی، کیومرث امینی، مهتاب وهاب زاده و حامد میر. بررسی باقیمانده های پادزیستی در شیرهای خام و پاستوریزه تولیدی استان ایلام (پذیرفته شده **در مجله علمی پژوهشی پژوهش و سلامت، دانشگاه علوم پزشکی گناباد**).

۲۰. سید حمید مرتضوی ، صدیف آزادمرد دمیرچی ، محمود صوتی ، رزاق محمودی ، فیروزه صفائیان ، سجاد مرادی، بررسی اثرات ضدمیکروبی عصاره اتانولی پوسته و مغز هسته میوه پسته وحشی.(فصلنامه علوم و فناوری های نوین غذایی، سال اول، شماره ۴، تابستان ۹۳).

۲۱. رزاق محمودی و رضا نوریان، بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و تقلبات نمونه های شیر خام گاو تولیدی استان قزوین طی سال ۹۱ (پذیرفته شده در مجله علمی پژوهشی پژوهش و سلامت، دانشگاه علوم پزشکی گناباد)

۲۲. میرحسن موسوی، رزاق محمودی، سمیرا داودی و نسیم شاویسی. اثر ضدمیکروبی اسانس نعناع و نایسین به صورت ترکیبی بر روی لیستریا مونوسیتوژنز (فصلنامه گیاهان دارویی، شماره ۴، ۱۳۹۳).

۲۳. رزاق محمودی، علی گلچین، ندا حسن زاده و پیمان قجر بیگی، آلودگی مواد غذایی با منشا دامی به آفلاتوکسین M1 و B در ایران (مجله علوم پزشکی قزوین، شماره ۴، ۱۳۹۳)

۲۴. رزاق محمودی و رضا نوریان. بررسی باقیمانده آنتی بیوتیکی انر وفلوکساسین در تخم مرغ های تولیدی شمالغرب کشور (پذیرفته شده **در مجله علمی پژوهشی پژوهش و سلامت، دانشگاه علوم پزشکی گناباد**).

۲۵. رزاق محمودی، پیمان زارع، سوما نصرت پور، کریم مردانی و ابوالفضل صفری. اثرات بهداشتی اسانس کلپوره در کنتزل سالمونلا تیفی موریومLT2 در ماست پروبیوتیک **(پذیرفته شده در مجله پزشکی ارومیه)**

۲۶. کیومرث امینی، رزاق محمودی، امیرتاجدار و مهسا خیاطی بهبود شرایط پرورش جوجه های گوشتی با استفاده از سینبیوتیک و عصاره دانه هل در جیره غذایی (پذیرفته شده در مجله دام و طیور)

مقالات ارائه شده در کنفرانس های بین المللی

- Antimicrobial effects of Allium ascalonium and Pimpinella anisum Essential oils against (2nd International Congress of Food Hygiene, 2010).
- Study on the Antimicrobial Properties of Mentha Longifolia L. Essential oil and Lactobacillus….. (2nd International Congress of Food Hygiene, 2010).
- Study of the effect Cuminum cyminum L. essential oil and the probiotic (Lactobacillus…. (2nd International Congress of Food Hygiene, 2010).
- In vitro antibacterial of pimpenella anisum essential oil against some pathogenic bacteria (The 13 th international and The 2nd international congress of Microbiology congress on Medicinal plants).

- Phytochemical and Antimicrobial properties of Allium ascalinum essential oil (The 13 th international and The 2nd international congress of Microbiology congress on Medicinal plants).
- Significant increase of mycobacterium bovis growth ratevwith irradiation of 630-64o nm, 5mvw power, low level helium-neon laser The 13 th international and The 2nd international congress of Microbiology congress on Medicinal plants).
- Effect of vitex essential oil on sperm quality and quantity in mice (The 13 th international and The 2nd international congress of Microbiology congress on Medicinal plants).
- Astudy on selective antibacterial activity of teucrium polium essential on some probiotic and pathogenic bacteria (Nationa congress on Medicinal plants, 2012).
- Antimicrobial properties of chloroform, ethanol and water extracts of medicinal plants, *Malva sylvestris* and *Malva neglecta* on some bacterial and fungal contaminants of wound infections (National congress on Medicinal plants, 2012).
- Efficacy of chloroform, ethanol and water extracts of medicinal plants, *Malva sylvestris* on some bacterial and fungal contaminants of wound infections (Nationa congress on Medicinal plants, 2012).

مقالات ارائه شده در کنفرانس های داخلی

- مطالعه ترکیب شیمیایی و خصوصیت ضد میکروبی اسانس پونه کوهی علیه باکتری لیستریا مونوسیتوژنز در شرایط محیط آزمایشگاهی (همایش گیاهان دارویی، ۱۳۸۹)
- مطالعه رفتار رشد باکتری های پاتوژن اشرشیاکلی و سالمونلا در شرایط محیط آزمایشگاهی تحت تاثیر اسانس گزنه(Urtica dioica) (همایش گیاهان دارویی، ۱۳۸۹)
- بررسی ترکیب شیمیایی و اثرات ضد میکروبی و حسی اسانس زیره سبز در پنیر سفید ایرانی (اولین کنگره ملی علوم و فناوری های نوین کشاورزی، ۱۳۹۰)
- مطالعه ترکیب شیمیایی اثرات و اثرات ضد میکروبی اسانس روغنی گیاه موسیر علیه اشرشیا کلی در پنیر سقید آب نمکی (کنگره ملی نقش زیست فناوری در صنایع غذایی، ۱۳۹۰)
- بررسی میزان آفلاتوکسین M 1 در شیر خام مصرفی استان قزوین (کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی مواد غذایی)
- بررسی میزان هیستامین در ماهیان تن و ساردین مصرفی کارخانجات کنسروسازی (کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی مواد غذایی)
- رویکردی بر آلودگی فرآورده های غذایی با منشا دامی با فلز سرب در ایران (کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی مواد غذایی)
- بررسی قابلیت استفاده از زعفران به عنوان نگهدارنده طبیعی در مواد غذایی (کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی مواد غذایی)
- بررسی وضعیت آلودگی زرالنون در بافت های خوراکی گاومیش های کشتاری شمالغرب ایران (همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا)

- فاکتورهای ضد میکروبی طبیعی موجود در شیر(همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا)
- بررسی باقیمانده آنتی بیوتیکی در شیرهای خام و پاستوریزه استان ایلام طی شش ماه اول سال۹۱ (همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا)
- باقیمانده دارویی در فراورده های غذایی با منشا دامی (گوشت، شیر و عسل) در مناطق مختلف ایران (هفدهمین کنگره دامپزشکی ایران)
- کاربرد نانو فناوری در بسته بندی مواد غذایی (همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا)
- رویکردی بر آلودگی فرآورده های غذایی با منشا دامی با فلز سرب در ایران (کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی مواد غذایی)
- بررسی قابلیت استفاده از زعفران به عنوان نگهدارنده طبیعی در مواد غذایی (کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی مواد غذایی)
- مطالعه بروسلوز دامی و انسانی استان قم (همایش ملی بیماری های گرمسیری، تهران)
- رزاق محمودی، علی احسانی و پیمان زارع. بررسی میزان هیستامین در ماهی کپور معمولی و تعیین ارتباط آن با کیفیت گوشت ماهی (دومین کنفرانس ملی علوم شیلات و آبزیان، ۱۳۹۰).
- پیمان زارع، رزاق محمودی، ناصر آق و علی احسانی. ارزیابی بیماریزائی آئروموناس هیدروفیلای مقاوم به آنتی بیوتیک های تتراسایکلین و پنی سیلین ها در فیل ماهی پرورشی (دومین کنفرانس ملی علوم شیلات و آبزیان، ۱۳۹۰).
- رزاق محمودی، کبری فرهودی، مرضیه پاک ترامنی. مروری بر کیفیت بهداشتی و تقلبات عسل های تولیدی مناطق مختلف ایران (بیست و یکمین کنگره ملی علوم و ضنایع غذایی ایران، شیراز، ۷ تا ۹ ابان ۱۳۹۲).
- رزاق محمودی، راضیه کیانی. اصلاح الگوی مصرف گامی به سوی تامین امنیت غذایی(بیست و یکمین کنگره ملی علوم و ضنایع غذایی ایران، شیراز، ۷ تا ۹ ابان ۱۳۹۲).
- رزاق محمودی و راضیه کیانی. ضایعات محصولات کشاورزی: چالشی برا منیت غذایی. (بیست و یکمین کنگره ملی علوم و ضنایع غذایی ایران، شیراز، ۷ تا ۹ ابان ۱۳۹۲).
- سید حمید مرتضوی، صدیف آزادمرد، رزاق محمودی، خالد عرب، مجید شیر محمدی. ترکیبات شیمیایی و ویژگیهای آنتی اکسیدانی پوسته و هسته پسته وحشی. (بیست و یکمین کنگره ملی علوم و ضنایع غذایی ایران، شیراز، ۷ تا ۹ ابان ۱۳۹۲).
- رضا واقف، دراق محمودی، کیومرث امینی، حامد میر و مهتاب وهاب زاده. بررسی تاثیر فصل بر مقادیر PH و بار میکروبی نمونه های شیر خام استان ایلام. (بیست و یکمین کنگره ملی علوم و ضنایع غذایی ایران، شیراز، ۷ تا ۹ ابان ۱۳۹۲).
- رزاق محمودی، رضا واقف، کیومرث امینی، حامد میر و مهتاب وهاب زاده. مطالعه کیفیت بهداشتی شیر خام استان ایلام. (بیست و یکمین کنگره ملی علوم و ضنایع غذایی ایران، شیراز، ۷ تا ۹ ابان ۱۳۹۲).

- بررسی میزان آفلاتوکسین M1 شیرهای خام استان ایلام طی فصول بهار و تابستان سال ۹۱. (بیست و یکمین کنگره ملی علوم و ضنایع غذایی ایران، شیراز، ۷ تا ۹ ابان ۱۳۹۲).

پروژه و طرح های تحقیقاتی (مجری و همکار)

۱- تعیین ترکیبات شیمیایی، آنتی اکسیدانی و ضد قارچی اسانس گیاه درمنه علیه قارچ های جدا شده از نمونه های گوشت چرخ شده (همکار طرح، دانشگاه علوم پزشکی قزوین)

۲- تولید کیت شمارش سریع بار میکروبی مبتنی بر واکنش زنجیره ای پلی مراز زمان حقیقی Taq Man (همکار طرح، مرکز رشد دانشگاه علوم پزشکی قزوین)

۳- مقایسه مقادیر آفلاتوکسین تام، زیرالنون و M1 در شیر، سرم و گوشت گاومیش های کشتاری (مجری طرح، دانشگاه تبریز)

۴- شناسایی و جداسازی زیرالنون در نمونه های غلات و فرآورده های غذایی با منشا غلات با روش ایمونوکروماتوگرافی همراه با ایمونومگنتیک (مجری طرح، صندوق پژوهشگران ریاست جمهوری)

۵- بررسی باقیمانده آنتی بیوتیکی انروفلوکساسین در تخم مرغ های تولیدی شمالغرب شکور با استفاده از روش های FPT و الایزا (مجری طرح، دانشگاه تبریز).

۶- پنیر سفید ایرانی به عنوان ماده غذایی حامل باکتری های پروبیوتیک (همکار طرح، دانشگاه ارومیه)

۷- مطالعه اثرات بهداشتی اسانس روغنی گیاهان موسیر و بادیان رومی علیه لیستریا مونوستوژنز و اشرشیا کلی در پنیر سفید ایرانی (همکار طرح، دانشگاه ارومیه)

۸- تعیین باقیمانده های دارویی کلرامفنیکل و انروفلوکساسین با استفاده از روش های HPLC FPT, ELIZA در بافت های خوراکی طیور کشتار شده در شمالغرب ایران (همکار طرح، دانشگاه ارومیه)

کتب منتشر شده

ترکیبات شیمیایی گوشت و ویژگی های آنها (تدوین و گرداوری، انتشارات پریور)

کتب در دست انتشار

- کاربرد نگهدارنده های طبیعی در صنایع غذایی (تالیف، انتشارات جهاد دانشگاهی ارومیه)
- ترکیبات شیمیایی شیر و تقلبات آن (تدوین و گردآوری، دانشگاه علوم پزشکی تبریز)
- Dairy Food Analysis (ترجمه کتاب، دانشگاه علوم پزشکی تبریز)

ثبت اختراع

دستگاه اتوماتیک رنگ آمیزی لام های آزمایشگاهی (همکار، سازمان ثبت اسناد و املاک کشور، ۷۵۰۸۸)

توانایی ها و تخصص ها

- تهیه اسانس ها و عصاره های گیاهان دارویی
- آنالیز ترکیبات شیمیایی اسانس ها و عصاره های گیاهی با دستگاه GC/MS
- آنالیز ترکیبات شیمیایی نمونه های غذایی
- ارزیابی خصوصیات آنتی اکسیدانی اسانس های گیاهی
- ارزیابی خصوصیات ضد میکروبی اسانس های گیاهی

- ارزیابی باقیمانده ها در نمونه های غذایی با استفاده الایزا و انواع روش کروماتوگرافی (آنتی بیوتیک ها، آفلاتوکسین ها و .....)
- تولید محصولات لبنی فراسود با قابلیت ماندگاری بالا
- استفاده از PCR در زمینه بهداشت مواد غذایی