

مریم هاشمی

- استاد پژوهشی مهندسی کشاورزی/بیوتکنولوژی غذایی
پژوهشگاه بیوتکنولوژی کشاورزی

E-mail: hashemim@abrii.ac.ir;

Hashemim.bio@gmail.com

سوابق تحصیلی

- کارشناسی علوم تغذیه از دانشگاه علوم پزشکی اهواز ۱۳۷۰
- کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی از دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
۱۳۸۲
- دکتری تخصصی علوم و مهندسی صنایع غذایی با گرایش بیوتکنولوژی دانشگاه تهران ۱۳۸۹

سوابق علمی و اجرایی

- کارشناس مسئول آزمایشگاه کنترل غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی اهواز ۱۳۷۰-۱۳۸۴
- کارشناس ارشد بخش تحقیقاتی بیوتکنولوژی میکروبی پژوهشکده بیوتکنولوژی کشاورزی ۱۳۸۴-۱۳۹۰
- رییس بخش تحقیقاتی بیوتکنولوژی میکروبی پژوهشگاه بیوتکنولوژی کشاورزی ۱۳۹۰-۱۴۰۰
- مسئول کلکسیون میکروبی پژوهشگاه بیوتکنولوژی کشاورزی ۱۳۹۰-۱۴۰۰
- استاد مدعو گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی ۱۳۸۵-۱۳۹۷
- دبیر علمی سومین همایش ملی پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند ۱۳۹۵

- دبیر علمی چهارمین همایش ملی نانوفناوری در کشاورزی ۱۳۹۶
- مجری طرح رسوخ نانوفناوری در صنایع کشاورزی به سفارش ستاد ویژه توسعه فناوری نانو (خاتمه یافته)
- مجری طرح کلان پروبیوتیک سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی (در حال انجام)
- معاون پژوهشی پژوهشگاه بیوتکنولوژی کشاورزی (بهمن ۱۳۹۹ تا اردیبهشت ۱۴۰۱)

جوایز و افتخارات ملی

- پژوهشگر برتر پژوهشکده بیوتکنولوژی کشاورزی ۱۳۹۳
- مجری پروژه برتر پژوهشکده بیوتکنولوژی کشاورزی ۱۳۹۴
- پژوهشگر برتر سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی ۱۳۹۵
- تقدیر معاون وزیر جهاد کشاورزی برای ارائه مطلوب فعالیتهای کمیته نانوفناوری وزارت جهاد کشاورزی در نهمین جشنواره نانوفناوری ۱۳۹۵
- تقدیر معاون وزیر جهاد کشاورزی برای برگزاری مطلوب چهارمین همایش نانوفناوری در کشاورزی ۱۳۹۶
- تقدیر معاون وزیر جهاد کشاورزی برای ارائه مطلوب فعالیتهای کمیته نانوفناوری وزارت جهاد کشاورزی در دهمین جشنواره نانوفناوری ۱۳۹۶
- پژوهشگر برگزیده کشوری در گروه کشاورزی و منابع طبیعی ۱۳۹۸
- سرآمد علمی بنیاد نخبگان استان البرز ۱۴۰۱
- پژوهشگر برگزیده استان البرز ۱۴۰۱

سوابق پژوهشی

- مجری دوازده پروژه پژوهشی غالباً مشترک با موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی در زمینه افزایش ماندگاری و کاهش فساد محصولات کشاورزی با استفاده از نانوفناوری
- مجری شانزده پروژه و طرح پژوهشی در زمینه افزایش ارزش افزوده/تولید محصولات با ارزش افزوده بالا بر پایه استفاده از فناوری های نوین
- توسعه کاربرد فناوری پلاسمای سرد در حوزه کشاورزی و صنایع غذایی همگام با کشورهای پیشرفته علمی به سفارش گروه صنعتی زر و ستاد ویژه توسعه فناوری نانو
- همکاری در اجرای یازده پروژه پژوهشی در زمینه افزایش ارزش افزوده/تولید محصولات با ارزش افزوده بالا بر پایه استفاده از فناوری های نوین
- مجری طرح کلان توسعه پروبیوتیک ها و محصولات فراسودمند (طراحی، فرمولاسیون و ایمنی)
- چاپ بیش از ۷۵ مقاله در مجلات معتبر بین المللی (بیش از ۷۵% در مجلات Q1)
- چاپ ۳۵ مقاله در مجلات معتبر علمی-پژوهشی داخلی

- **Total citation in Google Scholar: > 4130**
- **H-index in Google Scholar: 34**
- **H-index in Scopus: 30**

راهنمایی و مشاوره دانشجویان تحصیلات تکمیلی

- راهنمایی ۱۱ رساله دکتری
- راهنمایی ۲۳ پایان نامه کارشناسی ارشد
- مشاوره ۵ رساله دکتری
- مشاوره ۱۱ پایان نامه کارشناسی ارشد

Publications in Peer-Reviewed Journals

عضویت در شوراها یا کمیته ها

- عضویت / دبیر در کمیته علمی -
فنی پژوهشگاه بیوتکنولوژی کشاورزی ۱۳۹۶-۱۴۰۰
- عضویت در کمیته نانوفناوری وزرات جهاد کشاورزی ۱۳۹۴-۱۳۹۶
- عضو هیئت مدیره انجمن علمی پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند ۱۳۸۹-۱۳۹۶
- دبیر کمیته تخصصی بیوتکنولوژی میکروبی پژوهشگاه بیوتکنولوژی کشاورزی ۱۳۹۴-۱۴۰۰
- نماینده پژوهشگاه بیوتکنولوژی کشاورزی در مرکز ملی مدیریت ذخایر ژنتیکی کشاورزی و منابع طبیعی کشور ۱۳۹۸-۱۴۰۰

1. **Hashemi M***, Azar M, Mazlumi MT. Effect of commercial adjunct lactobacilli on biochemical and sensory characteristics of Iranian white-brined cheese. *International Journal of Dairy Technology*. 2009, 62(1):48-55.
2. **Hashemi M**, Razavi SH, Shojaosadati SA, Mousavi SM, Khajeh K, Safari M. Development of a solid-state fermentation process for production of an alpha amylase with potentially interesting properties. *Journal of bioscience and bioengineering*. 2010, 110(3):333-7.
3. **Hashemi M**, Mousavi SM, Razavi SH, Shojaosadati SA. Mathematical modeling of biomass and α -amylase production kinetics by *Bacillus* sp. in solid-state fermentation based on solid dry weight variation. *Biochemical Engineering Journal*. 2011, 53(2):159-64.
4. **Hashemi M**, Razavi SH, Shojaosadati SA, Mousavi SM. The potential of brewer's spent grain to improve the production of α -amylase by *Bacillus* sp. KR-8104 in submerged fermentation system. *New biotechnology*. 2011, 28(2):165-72.
5. **Hashemi M***, Shojaosadati SA, Razavi SH, Mousavi SM. Evaluation of Ca-independent α -amylase production by *Bacillus* sp. KR-8104 in submerged and solid-state fermentation systems. *Iranian Journal of Biotechnology*. 2011, 9(3):188-96.

6. **Hashemi M**, Shojaosadati SA, Razavi SH, Mousavi SM, Khajeh K, Safari M. The efficiency of temperature-shift strategy to improve the production of α -amylase by *Bacillus* sp. in a solid-state fermentation system. *Food and Bioprocess Technology*. 2012, 5(3):1093-9.
7. Derakhti S, Shojaosadati SA, **Hashemi M**, Khajeh K. Process parameters study of α -amylase production in a packed-bed bioreactor under solid-state fermentation with possibility of temperature monitoring. *Preparative Biochemistry and Biotechnology*. 2012, 42(3):203-16.
8. Ghasemzadeh-Mohammadi V, Mohammadi A, **Hashemi M**, Khaksar R, Haratian P. Microwave-assisted extraction and dispersive liquid-liquid microextraction followed by gas chromatography-mass spectrometry for isolation and determination of polycyclic aromatic hydrocarbons in smoked fish. *Journal of Chromatography A*. 2012, 1237:30-6.
9. **Hashemi M***, Mousavi SM, Razavi SH, Shojaosadati SA. Comparison of submerged and solid-state fermentation systems effects on the catalytic activity of *Bacillus* sp. KR-8104 α -amylase at different pH and temperatures. *Industrial crops and products*. 2013, 43:661-7.
10. Shojaee-Aliabadi S, Hosseini SM, Tiwari B, **Hashemi M**, Fadavi G, Khaksar R. Polyphenols content and antioxidant activity of G hure (unripe grape) marc extract: influence of extraction time, temperature and solvent type. *International Journal of Food Science & Technology*. 2013, 48(2):412-8.
11. Chaichi M, Mohammadi A, **Hashemi M**. Optimization and application of headspace liquid-phase microextraction coupled with gas chromatography-mass spectrometry for determination of furanic compounds in coffee using response surface methodology. *Microchemical Journal*. 2013, 108:46-52.
12. Shojaee-Aliabadi S, Nikoopour H, Kobarfard F, Parsapour M, Moslehisad M, Hassanabadi H, Frias JM, **Hashemi M**, Dahaghin E. Acrylamide reduction in potato chips by selection of potato variety grown in Iran and processing conditions. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 2013, 93(10):2556-61.
13. Shafisoltani M, Salehifar M, **Hashemi M**. Effects of enzymatic treatment using response surface methodology on the quality of bread flour. *Food chemistry*. 2014, 148:176-83.
14. Zolfi M, Khodaiyan F, Mousavi M, **Hashemi M**. Development and characterization of the kefiran-whey protein isolate-TiO₂ nanocomposite films. *International journal of biological macromolecules*. 2014 Apr 1;65:340-5.
15. Karimi A, Shojaosadati SA, Hejazi P, Vasheghani-Farahani E, **Hashemi M**. Porosity changes during packed bed solid-state fermentation. *Journal of Industrial and Engineering Chemistry*. 2014, 20(6):4022-7.

16. Eshghi S, **Hashemi M***, Mohammadi A, Badii F, Mohammadhoseini Z, Ahmadi K. Effect of nanochitosan-based coating with and without copper loaded on physicochemical and bioactive components of fresh strawberry fruit (*Fragaria x ananassa* Duchesne) during storage. *Food and bioprocess technology*. 2014, 7(8):2397-409
17. Rahaiee S, Moini S, **Hashemi M**, Shojaosadati SA. Evaluation of antioxidant activities of bioactive compounds and various extracts obtained from saffron (*Crocus sativus* L.): a review. *Journal of food science and technology*. 2015, 52(4):1881-8.
18. Zolfi M, Khodaiyan F, Mousavi M, **Hashemi M**. The improvement of characteristics of biodegradable films made from kefiran–whey protein by nanoparticle incorporation. *Carbohydrate polymers*. 2014, 109:118-25.
19. **Hashemi M***, Shojaosadati SA, Razavi SH, Mousavi SM. Different catalytic behavior of α -amylase in response to the nitrogen substance used in the production phase. *Journal of Industrial and Engineering Chemistry*. 2015, 21:772-8.
20. Zolfi M, Khodaiyan F, Mousavi M, **Hashemi M**. Characterization of the new biodegradable WPI/clay nanocomposite films based on kefiran exopolysaccharide. *Journal of food science and technology*. 2015, 52(6):3485-93.
21. Beigomi M, Mohammadifar MA, **Hashemi M**, Senthil K, Valizadeh M. Biochemical and rheological characterization of a protease from fruits of *Withania coagulans* with a milk-clotting activity. *Food Science and Biotechnology*. 2014, 23(6):1805-13.
22. Tabibiazar M, Davaran S, **Hashemi M**, Homayonirad A, Rasoulzadeh F, Hamishehkar H, Mohammadifar MA. Design and fabrication of a food-grade albumin-stabilized nanoemulsion. *Food Hydrocolloids*. 2015, 44:220-8.
23. Chaichi M, Ghasemzadeh-Mohammadi V, **Hashemi M***, Mohammadi A. Furanic compounds and furfural in different coffee products by headspace liquid-phase micro-extraction followed by gas chromatography–mass spectrometry: survey and effect of brewing procedures. *Food Additives & Contaminants: Part B*. 2015, 8(1):73-80.
24. Rahaiee S, **Hashemi M**, Moini S, Shojaosadati SA, Razavi SH. Comparison of phytochemical constituents and antioxidant activities of aqueous and alcoholic extracts of saffron. *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*. 2015, 7(4):521-9.
25. Mohammadi A, **Hashemi M***, Hosseini SM. Nanoencapsulation of *Zataria multiflora* essential oil preparation and characterization with enhanced antifungal activity for controlling *Botrytis cinerea*, the causal agent of gray mould disease. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 2015, 28:73-80.

26. Mohammadi A, **Hashemi M***, Hosseini SM. The control of Botrytis fruit rot in strawberry using combined treatments of Chitosan with Zataria multiflora or Cinnamomum zeylanicum essential oil. *Journal of Food Science and Technology*. 2015, 52(11):7441-8.
27. Rahaiee S, Shojaosadati SA, **Hashemi M***, Moini S, Razavi SH. Improvement of crocin stability by biodegradable nanoparticles of chitosan-alginate. *International journal of biological macromolecules*. 2015, 79:423-32.
28. Khazra B, Mousavi SM, Mehrabi S, **Hashemi M**, Shojaosadati SA. Biodegradation of heptadecane in hydrocarbon polluted dune sands using a newly-isolated thermophilic bacterium, *Brevibacillus borstelensis* TMU30: statistical evaluation and process optimization. *RSC Advances*. 2015, 5:33414-22.
29. Mohammadi A, **Hashemi M***, Hosseini SM. Comparison of antifungal activities of various essential oils on the *Phytophthora drechsleri*, the causal agent of fruit decay. *Iranian journal of microbiology*. 2015, 7(1):31-37.
30. Nojavan Y, Kamankesh M, Shahraz F, **Hashemi M***, Mohammadi A. Ion pair-based dispersive liquid–liquid microextraction followed by high performance liquid chromatography as a new method for determining five folate derivatives in foodstuffs. *Talanta*. 2015, 137:31-7.
31. Moayedi A, **Hashemi M***, Safari M. Valorization of tomato waste proteins through production of antioxidant and antibacterial hydrolysates by proteolytic *Bacillus subtilis*: optimization of fermentation conditions. *Journal of food science and technology*. 2016, 53(1):391-400.
32. Mohammadi A, **Hashemi M***, Hosseini SM. Chitosan nanoparticles loaded with Cinnamomum zeylanicum essential oil enhance the shelf life of cucumber during cold storage. *Postharvest Biology and Technology*, 2015, 110: 203-213.
33. Mohammadi A, **Hashemi M***, Hosseini SM. Integration between chitosan and Zataria multiflora or Cinnamomum zeylanicum essential oil for controlling *Phytophthora drechsleri*, the causal agent of cucumber fruit rot. *LWT- Food Science and Technology*, 2015, 65: 349-356.
34. Mohammadi A, **Hashemi M***, Hosseini SM. Postharvest treatment of nanochitosan-based coating loaded with Zataria multiflora essential oil improves antioxidant activity and extends shelf-life of cucumber. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 2016, 33: 580-588.
35. Gardesh ASK, Badii F, **Hashemi M**, Ardakani AY, Maftoonazad N, & Gorji AM. Effect of nanochitosan based coating on climacteric behavior and postharvest shelf-life extension of apple cv. Golab Kohanz. *LWT-Food Science and Technology*, 2016, 70: 33-40.
36. Rocky-Salimi K, **Hashemi M***, Safari M, Mousivand M. A novel phytase characterized by thermostability and high pH tolerance from rice phyllosphere isolated *Bacillus subtilis* BS 46. *Journal of Advanced Research*. 2016, 7(3): 381-90.

37. Moteshafı H, **Hashemi M***, Mousavi SM, Mousivand M. Characterization of produced xylanase by *Bacillus subtilis* D3d newly isolated from apricot phyllosphere and its potential in pre-digestion of BSG. *Journal of Industrial and Engineering Chemistry*. 2016, 37: 251-260.
38. Moteshafı H, Mousavi SM, **Hashemi M***. Enhancement of xylanase productivity using industrial by-products under solid suspended fermentation in a stirred tank bioreactor, with a dissolved oxygen constant control strategy. *RSC Advances*. 2016, 6(42): 35559-67.
39. Rocky-Salimi K, **Hashemi M***, Safari M, Mousivand M. Valorisation of untreated cane molasses for enhanced phytase production by *Bacillus subtilis* K46b and its potential role in depyhtinisation. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 2017, 97(1): 222-229.
40. Mohammadi A, **Hashemi M***, Hosseini SM. Effect of chitosan molecular weight as micro and nanoparticles on antibacterial activity against some soft rot pathogenic bacteria. *LWT-Food Science and Technology*. 2016, 71:347-55.
41. Moayedi A, Mora L, Aristoy MC, **Hashemi M**, Safari M, Toldrá F. ACE-Inhibitory and Antioxidant Activities of Peptide Fragments Obtained from Tomato Processing By-Products Fermented Using *Bacillus subtilis*: Effect of Amino Acid Composition and Peptides Molecular Mass Distribution. *Applied biochemistry and biotechnology*. 2017, 181(1):48-64.
42. Chaichi M, **Hashemi M***, Badii F, Mohammadi A. Preparation and characterization of a novel bionanocomposite edible film based on pectin and crystalline nanocellulose. *Carbohydrate polymers*. 2017, 157:167-75.
43. Rahaiee S, **Hashemi M***, Shojaosadati SA, Moini S, Razavi SH. Nanoparticles based on crocin loaded chitosan-alginate biopolymers: Antioxidant activities, bioavailability and anticancer properties. *International Journal of Biological Macromolecules*. 2017, 99:401-408.
44. Ebadi A, Olamaee M, Sima NA, Nasrabadi RG, **Hashemi M**. Isolation and Characterization of Biosurfactant Producing and Crude Oil Degrading Bacteria from Oil Contaminated Soils. *Iranian Journal of Science and Technology, Transactions A: Science*. 2018, 42:1149-1156.
45. Tolouie H, Mohammadifar MA, Ghomi H, **Hashemi M***. Cold atmospheric plasma manipulation of proteins in food systems. *Critical reviews in food science and nutrition*. 2018, 58(15):2583-97.
46. Nikkhah M, **Hashemi M***, Najafi MB, Farhoosh R. Synergistic effects of some essential oils against fungal spoilage on pear fruit. *International Journal of Food Microbiology*. 2017, 257: 285-294.

47. Ebadi A, Sima NA, Olamaee M, **Hashemi M**, Nasrabadi RG. Effective bioremediation of a petroleum-polluted saline soil by a surfactant-producing *Pseudomonas aeruginosa* consortium. *Journal of Advanced Research*. 2017, 8(6), 627-633.
48. Ali Mohammadi, **Maryam Hashemi***, Seyed Masoud Hosseini. Antimicrobial Activity of Essential Oils of *Cinnamomum zeylanicum*, *Mentha piperita*, *Zataria multiflora* Boiss and *Thymus vulgaris* Against Pathogenic Bacteria. *Medical Laboratory Journal*. 2016, 10 (2), 32-40.
49. Moayedi A, Mora L, Aristoy MC, Safari M, **Hashemi M**, Toldrá F. Peptidomic analysis of antioxidant and ACE-inhibitory peptides obtained from tomato waste proteins fermented using *Bacillus subtilis*. *Food Chemistry*, 2018, 250, 180-187.
50. Tolouie H, Mohammadifar MA, Ghomi H, Yaghoubi AS, **Hashemi M***. The impact of atmospheric cold plasma treatment on inactivation of lipase and lipoxygenase of wheat germs. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 2018, 47, 346-352.
51. Tabibiazar M, Mohammadifar MA, Roufegarinejad L, Ghorbani M, **Hashemi M**, Hamishehkar H. Improvement in dispersibility, stability and antioxidant activity of resveratrol using a colloidal nanodispersion of BSA-resveratrol. *Food bioscience*. 2019, 27:46-53.
52. Ariaeenejad S, Mousivand M, Dezfouli PM, **Hashemi M**, Kavousi K, Salekdeh GH. A computational method for prediction of xylanase enzymes activity in strains of *Bacillus subtilis* based on pseudo amino acid composition features. *PloS one*. 2018, 22; 13(10):e0205796.
53. Farrokhi F, Ehsani MR, Badii F, **Hashemi M**. Structural and thermal properties of nanofibrillated whey protein isolate in the glassy state. *LWT*. 2018, 95: 274-81.
54. Ebadi A, Sima NA, Olamaee M, **Hashemi M**, Nasrabadi RG. Remediation of saline soils contaminated with crude oil using the halophyte *Salicornia persica* in conjunction with hydrocarbon-degrading bacteria. *Journal of environmental management*. 2018, 219: 260-8.
55. Royan M, Alaie H, Afraz F, **Hashemi M**, Vahidi SM, Seighalani R. Screening Lactobacilli Isolates from Northern Iran Backyard Chickens as Bio-control Strategy Against *Salmonella* Enteritidis and *Salmonella* Typhimurium. *Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*. 2018, 24(3).
56. Chaichi M, Badii F, Mohammadi A, **Hashemi M***. Water resistance and mechanical properties of low methoxy-pectin nanocomposite film responses to interactions of Ca²⁺ ions and glycerol concentrations as crosslinking agents. *Food chemistry*. 2019, 293: 429-437.

57. Tavallaie S, Khomeiri M, Mousivand M, Maghsoudlou Y, **Hashemi M***. Starches from different sources hydrolysis using a new thermo-tolerant amylase complex produced by *Bacillus subtilis* T41a: Characterization and efficiency evaluation. *LWT*. 2019, 112: 108218.
58. Azizi M, Hejazi MA, **Hashemi M***. Supplementation with polyalcohols and sequential mixotrophy dilution photoinduction strategy boost the accumulation of astaxanthin by *Haematococcus pluvialis*. *Aquaculture*. 2019, 511: 734225.
59. Farrokhi F, Badii F, Ehsani MR, **Hashemi M***. Functional and Thermal Properties of Nanofibrillated Whey Protein Isolate as function of denaturation temperature and solution pH. *Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects*. 2019, 20:124002.
60. Motesshafi H, Mousavi SM, **Hashemi M***. Aeration challenge in high BSG suspended fermentation: Impact of stirred-tank bioreactor scale. *Biomass and Bioenergy*. 2019, 130:105386.
61. Azizi M, Motesshafi H, **Hashemi M***. Distinctive nutrient designs using statistical approach coupled with light feeding strategy to improve the *Haematococcus pluvialis* growth performance and astaxanthin accumulation. *Bioresource Technology*. 2020, 1;300:122594
62. Nikkhah M, **Hashemi M***. Boosting antifungal effect of essential oils using combination approach as an efficient strategy to control postharvest spoilage and preserving the jujube fruit quality. *Postharvest Biology and Technology*. 2020 Jun 1;164:111159.
63. Hajimohammadi A, Mottaghitalab M, **Hashemi M**. Effects of microbial fermented sesame meal and enzyme supplementation on the intestinal morphology, microbiota, pH, tibia bone and blood parameters of broiler chicks. *Italian Journal of Animal Science*. 2020 Dec 14;19(1):457-67.
64. Azizi M, Motesshafi H, **Hashemi M***. A novel CO₂ steady feeding based on the pH steady strategy data in the *Haematococcus pluvialis* cultivation to maximize the cell growth and carbon bio-sequestration. *Bioresource Technology*, 2020, 314, 123752.
65. Hajimohammadi A, Mottaghitalab M, **Hashemi M**. Influence of microbial fermentation processing of sesame meal and enzyme supplementation on broiler performances. *Italian Journal of Animal Science*. 2020, 19(1), 712-722.
66. Mohammadi, A., Hosseini, S. M., & **Hashemi, M***. Emerging chitosan nanoparticles loading-system boosted the antibacterial activity of *Cinnamomum zeylanicum* essential oil. *Industrial Crops and Products*, 2020, 155, 112824.
67. Tajeddin, B., Mohammadshafii, A., **Hashemi, M.**, & Behmadi, H. The effect of modified atmosphere packaging on the postharvest shelf life of *Salicornia bigelovii*. *International Journal of Postharvest Technology and Innovation*, 2020, 7(4), 257-270.

68. Farrokhi, F., Badii, F*, Ehsani, M. R., & **Hashemi, M***. Effect of pH-dependent fibrillar structure on enzymatic hydrolysis and bioactivity of nanofibrillated whey protein. *LWT-Food Science and Technology*, 2020, 131, 109709.
69. Tolouie, H., Mohammadifar, M. A., Ghomi, H., **Hashemi, M***. Argon and nitrogen cold plasma effects on wheat germ lipolytic enzymes: Comparison to thermal treatment. *Food Chemistry*, 2021, 346, 128974.
70. Torkashvand, N., Soltan Dalal MM, Mousivand, M., & **Hashemi, M***. Canola meal and tomato pomace as novel substrates for production of thermostable *Bacillus subtilis* T4b xylanase with unique properties. *Biomass Conversion and Biorefinery*, 2022, 12, 3373-3385.
71. Chaichi M, Mohammadi A, Badii F, **Hashemi M***. Triple synergistic essential oils prevent pathogenic and spoilage bacteria growth in the refrigerated chicken breast meat. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 2021, 32, 101926.
72. Moteshafii, H., Jabbari, L., & **Hashemi M***. Performance of *Bacillus subtilis* D3d xylanase separated through optimized aqueous two-phase system in bio-bleaching of sugar beet pulp. *Process Safety and Environmental Protection*, 2022, 159, 749-756.
73. Chaichi M, Badii F, Mohammadi A, **Hashemi M***. Novel Bioactive Composite Films Based on Pectin-Nanocellulose-Synergistic Triple Essential Oils: Development and Characterization. *Food and Bioprocess Technology*. 2023, 16 (8), 1794–1805.
74. Abedini R, Zaghari G, Jabbari L, Salekdeh GH, **Hashemi M***. A potential probiotic *Enterococcus faecium* isolated from camel rumen, fatty acids biotransformation, antilisteria activity and safety assessment. *International Dairy Journal*. 2023, 145, 105706.
75. Rahaiee S, Shojaosadati SA, **Hashemi M***. An efficient ionic gelation based nano-delivery system to improve the stability and controlled release of saffron extracts. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 2023, 52, 102831.

**corresponding or co-corresponding author*

مقالات علمی- پژوهشی

- ۱- هاشمی، مریم؛ آذر، مهین؛ تبارحیدر، کوروش. (۱۳۸۴) شناسایی ترکیبات فرار پنیر سفید آب نمکی- ایرانی به روش گاز کروماتوگرافی- طیف سنجی جرمی (MS-GC). مجله علمی دانشکده دامپزشکی دانشگاه شهید چمران، سال هشتم- شماره ۹- ۱۰، ۱۵-۲۲.
- ۲- هاشمی، مریم؛ شجاع الساداتی، سید عباس. (۱۳۸۹). مواد غذایی اصلاح شده ژنتیکی: فرصت ها و تهدیدها. فصلنامه علوم و صنایع غذایی، دوره هفتم، شماره ۱، ۸۹-۱۰۲.
- ۳- تاج‌آبادی ابراهیمی، مریم؛ جعفری، پروانه؛ هاشمی، مریم؛ بهرامی، هدی. (۱۳۹۰). ارزیابی کاهش آفلاتوکسین B₁ در حضور لاکتوباسیل‌های جدا شده از ترخینه و دوغ ترخینه با روش الایزا، مجله زیست فناوری میکروبی، ۳ (۸)، ۴۳-۴۸.
- ۴- کریمی دستجردی، عاطفه؛ تاج‌آبادی ابراهیمی، مریم؛ شریفان، انوشه؛ نیکوپور، هوشنگ؛ هاشمی، مریم. (۱۳۹۱). بررسی توانایی اتصال و حذف آفلاتوکسین M₁ توسط برخی لاکتوباسیل‌های جدا شده از ماستهای سنتی ایران. مجله علمی- پژوهشی زیست فناوری میکروبی دانشگاه آزاد اسلامی، ۴ (۱۲)، ۷-۱۲.
- ۵- مبینی، سرور؛ تاج‌آبادی ابراهیمی، مریم؛ هاشمی، مریم؛ جعفری، پروانه. (۱۳۹۱). غربال تولید اگزوپلی ساکاریدهای متصل به سلول و رها شده به محیط در باسیلوس‌های جدا شده از مرغاریهای اراک. مجله تازه‌های بیوتکنولوژی سلولی-مولکولی، ۷، ۷-۷۵-۸۲.
- ۶- مریم چایچی، مریم هاشمی، روح الله فردوسی، عبدالرضا محمدی. (۱۳۹۱). تعیین ترکیبات فورانی در پودرهای قهوه بازار تهران به روش ریزاستخراج با فاز مایع به همراه کروماتوگرافی گازی - طیف سنجی جرمی. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، ۴، ۹۳-۱۰۴.
- ۷- مریم خدابخش، مریم تاج‌آبادی ابراهیمی، مریم هاشمی. (۱۳۹۱). تولید اگزوپلی ساکارید از لاکتوباسیل‌های جدا شده از کشک منطقه ليقوان. فصلنامه بیوتکنولوژی و میکروبیولوژی کاربردی. سال اول، شماره اول، ۵۱-۶۰.
- ۸- مریم تاج‌آبادی ابراهیمی، مریم خدابخش، انوشه شریفان، مریم هاشمی، ابراهیم حسینی، هدی بهرامی. (۱۳۹۲). تولید اگزوپلی ساکارید از لاکتوباسیل‌های جدا شده از دو محصول لبنی ماست و پنیر سنتی ایران. مجله تازه‌های بیوتکنولوژی سلولی-مولکولی، شماره ۱۲، ۳۷-۴۵.
- ۹- مریم سهیلی، کرامت اله رضایی، علی مرتضوی، کیانوش خسروی دارانی، مریم هاشمی، رزیتا کمیلی، نگین احمدی. (۱۳۹۱). تولید فایکوسیانین توسط جلبک اسپیرولینا پلانسیس. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. سال هفتم، شماره ۵، ویژه نامه زمستان، ۷۸۷-۷۹۷.

- ۱۰- سارا عشقی، **مریم هاشمی***، عبدالرضا محمدی، فوژان بدیعی، زهرا محمدحسینی، کریم احمدی صومعه، کیاندرخت قناتی. (۱۳۹۲). تاثیر پوشش نانو-امولسیون حاوی کیتوزان بر افزایش ماندگاری و ویژگیهای کیفی میوه توت فرنگی پس از برداشت. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. سال هشتم، شماره ۲، صفحات ۹-۱۹.
- ۱۱- زهرا محمدحسینی، **مریم هاشمی***، عبدالرضا محمدی، فوژان بدیعی، سارا عشقی، کریم احمدی صومعه، کیاندرخت قناتی. (۱۳۹۲). بررسی ترکیبات زیست فعال و فعالیت آنتیاکسیدانی پرتقال تامسون ناول طی نگهداری در انبار. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. سال هشتم، شماره ۱، ۲۰۹-۲۱۷.
- ۱۲- مریم بیگمی، محسن قدس روحانی، محمد امین محمدی فر، **مریم هاشمی**، محرم ولی زاده، کیاندرخت قناتی. (۱۳۹۲). بررسی ویژگیهای بافتی و حسی پنیر سفید فراپالایش شده ی تولیدی با پروتئاز گیاه پنیرباد (ویتانیا کواگولانس) در مقایسه با مایه پنیر قارچی. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. سال هشتم، شماره ۱، ۲۵۳-۲۶۲.
- ۱۳- مریم بیگمی، محمد امین محمدی فر، محسن قدس روحانی، **مریم هاشمی**، محرم ولی زاده. (۱۳۹۲). خالص سازی جزئی و توصیف ویژگیهای آنزیم منعقدکننده ی شیر از میوه های گیاه پنیرباد (ویتانیا کواگولانس). مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. سال هشتم، شماره ۲، ۳۱-۴۰.
- ۱۴- مریم تاج آبادی ابراهیمی، هدی بهرامی، **مریم هاشمی**، منصوره مظاهری، پروانه جعفری. (۱۳۹۲). بررسی توانایی سویه های لاکتوباسیلوس جدا شده از فرآوردههای لبنی سنتی در حذف آفلاتوکسین B₁. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۰، شماره ۴۱، ۱۵۹-۱۶۷.
- ۱۵- زهرا محمدحسینی، **مریم هاشمی***، عبدالرضا محمدی، فوژان بدیعی، سارا عشقی، کریم احمدی صومعه. (۱۳۹۳). بررسی روند تغییرات ترکیبات زیست فعال، فعالیت آنتیاکسیدانی و شدت تنفس پرتقال خونی طی انبارمانی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۱، شماره ۴۳، ۴۱-۵۲.
- ۱۶- مانی صالحی فر، مهسا شفیع سلطانی، **مریم هاشمی**. (۱۳۹۳). بررسی اثرات استفاده از آنزیم های گلوکزآکسیداز و زایلاناز بر ویژگی های کیفی آرد نان تست به روش سطح پاسخ. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۱، شماره ۴۳، ۱۳۳-۱۴۵.
- ۱۷- مانی صالحی فر، مهسا شفیع سلطانی، **مریم هاشمی**. (۱۳۹۳). بررسی تاثیر استفاده از آنزیم آلفا آمیلازبا منشاء قارچی بر ویژگی های کیفی آرد نان تست. نوآوری در علوم و فناوری غذایی. دوره ۶، شماره ۲، ۴۳-۵۵.
- ۱۸- فاطمه کشاورزبان، فوژان بدیعی، سید مهدی سیدین اردبیلی، **مریم هاشمی**، زاهد احمدی، سید ابراهیم حسینی. (۱۳۹۳). اثر بسته بندی نان تست با فیلم نانوکامپوزیت پلی اتیلن-رس بر کیفیت و ماندگاری آن. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. سال نهم، شماره ۱، ۹۳-۱۰۰.
- ۱۹- صدف مهربانی، سید عباس شجاع الساداتی، سید محمد موسوی، **مریم هاشمی**. (۱۳۹۴). اندازه گیری فولات در آرد غنی شده به روش استخراج سه آنزیمی و سنجش میکروبی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۲، شماره ۴۹، ۵۱-۵۹.

- ۲۰- بهجت تاج الدین، مریم هاشمی، سید مجتبی خیام نکویی. (۱۳۹۳). تأثیر دو روش بسته بندی نانویی بر پایه کیتوزان بر خصوصیات فیزیکی زردآلو رقم ۵۲۶ (۵۸-شاهرود). مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی. دوره ۱۵، شماره ۳، پاییز ۱۳۹۳، ۴۱-۵۲.
- ۲۱- شعله ده پهلوان، مریم موسیوند، مریم هاشمی*، جلیل خارا. (۱۳۹۲). تعیین توالی و بررسی خصوصیات مولکولی ژن بتا ۱ و ۴ اندوگلوکاناز سویه *Bsd Bacillus subtilis*. مجله مهندسی ژنتیک و ایمنی زیستی. دوره دوم، شماره ۲، ۱۰۱-۱۱۰.
- ۲۲- سمیه خسروجردی، مریم هاشمی*، مریم موسیوند. تعیین برخی ویژگیهای کاتالیتیکی و آنالیز مولکولی ژن آنزیم اندو-بتا-1 و 4-گلوکاناز سویه *A14hBacillus subtilis* جدا شده از مزارع برنج. زیستفناوری گیاهان زراعی. سال سوم، شماره ۶، بهار و تابستان ۱۳۹۳، ۹۵-۱۰۵.
- ۲۳- پریناز مرادی دزفولی، مریم هاشمی*، مریم موسیوند، محمود خسروشاهلی. (۱۳۹۴). تعیین ویژگی های مولکولی و کاتالیتیکی آنزیم زایلاناز اسید دوست *Bacillus subtilis* K40b جداسازی شده از ریزوسفر برنج به روش سطح پاسخ. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی. دوره ۱۵، شماره ۴، ۵۳-۶۴.
- ۲۴- شعله ده پهلوان، جلیل خارا مریم، موسیوند، مریم هاشمی* (۱۳۹۵). تعیین و مدلسازی شرایط بهینه کاتالیتیکی آنزیم بتاگلوکاناز باسیلوس سابتیلیس سویه *Bsd*. مجله علمی-پژوهشی زیست شناسی میکروارگانیسمها، شماره ۱۷، ۱۳۹۵، ۱-۱۴.
- ۲۵- محسن زلفی؛ فرامرز خدائیان؛ سیدمحمدعلی ابراهیم زاده؛ مریم هاشمی. (۱۳۹۴). خصوصیات فیزیکوشیمیایی و مکانیکی فیلمهای خوراکی بر پایه کفیران و پروتئینهای آب پنیر. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی. دوره ۱۶، شماره ۱، ۳۷-۵۰.
- ۲۶- فرزانه مرادخانی؛ مانیا صالحی فر؛ مریم هاشمی. (۱۳۹۵). بررسی اثر امولسیفایر سدیم استئاروئیل ۲-لاکتیلات و کنسانتره پروتئین آب پنیر در بهبود کیفیت و بیاتی نان حاصل از خمیر منجمد. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۳، شماره ۵۹، ۱-۱۱.
- ۲۷- فرزانه مرادخانی؛ مانیا صالحی فر؛ مریم هاشمی. (۱۳۹۵). بررسی اثر امولسیفایر سدیم استئاروئیل ۲-لاکتیلات و کنسانتره پروتئین آب پنیر در بهبود کیفیت خمیر و ساختار خمیر منجمد. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۱۳، شماره ۵۹، ۱۱-۲۳.
- ۲۸- مریم رویان، مریم هاشمی، رامین صیقلانی. (۱۳۹۸). تاثیر ایزوله‌های لاکتوباسیلوس روتری و لاکتوباسیلوس سالیواریوس جدا شده از دستگاه گوارش طیور بومی شمال ایران بر عملکرد، لپیدهای سرمی و پارامترهای ایمنی جوجه‌های گوشتی. پژوهشهای تولیدات دامی. دوره ۲۴، شماره ۱۰، ۱۸-۲۶.
- ۲۹- سعیده تولایی؛ مرتضی خمیری؛ مریم هاشمی* (۱۳۹۶). بررسی قابلیت کاربرد پسماندهای کشاورزی برای تولید بهینه آنزیم آلفاآمیلاز از باسیلوس سوبتیلیس T41a به روش تخمیر غوطهور با سوبسترای معلق. فصلنامه میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی. دوره ۴، شماره ۳، ۲۸-۴۰.
- ۳۰- فلورا فرخی، فوزان بدیعی، محمدرضا احسانی، مریم هاشمی. (۱۳۹۹). پایداری نانوالیاف پروتئین آب پنیر در pHهای مختلف. تحقیقات مهندسی صنایع غذایی. دوره ۱۹، شماره ۶۷، ۴۵-۶۲.

۳۱- مهدی نیک خواه ممان، محمدباقر حبیبی نجفی، مریم هاشمی، رضا فرهوش. (۱۳۹۸). فعالیت ضد قارچی و اثرات همافزایی ترکیب اسانسهای گیاهی آویشن، دارچین، رزماری و مرزنجوش بر علیه قارچهای مولد فساد در میوه سیب. نشریه پژوهشهای صنایع غذایی. دوره ۲۹، شماره ۱، ۴۳-۵۴.

۳۲- محمد مهدی سلطان دلال؛ نرگس ترکشوند؛ محمد کاظم شریفی یزدی، مریم موسیوند، مریم هاشمی*. (۱۳۹۴). استفاده از پسماندهای کشاورزی- صنعتی در تولید آنزیم زایلاناز سویه بومی *Bacillus subtilis S7e*. مجله دانشکده بهداشت و انستیتو تحقیقات بهداشتی. ۱۳ (۲)، ۶۹-۷۸.

۳۳- حدیث متشفی، مریم هاشمی. (۱۴۰۲). تاثیر افزودنی ها، حامل ها و متغیرهای فرایند بر پایداری زایلاناز در عملیات خشک کن پاششی. تحقیقات مهندسی صنایع غذایی. <https://doi.org/10.22092/fooder.2023.360226.1345>

34- Mohammadi A, **Hashemi M**, Hosseini M. (2016). Antimicrobial Activity of Essential Oils of *Cinnamomum zeylanicum*, *Mentha piperita*, *Zataria multiflora* Boiss and *Thymus vulgaris* Against Pathogenic Bacteria. *Medical Laboratory Journal*. 10 (2) :32-40

35- F. Farrokhi; M.R. Ehsani; F. Badii; **M. Hashemi**. (2020). Effect of pH on Structural Properties of Heat-Induced Whey Protein Gels. *Journal of Food Biosciences and Technology*. 10 (1), 57-68.