رزومه علمی و پژوهشی

Curriculum Vitae

نام و نام خانوادگی: وحید قاسم‌زاده محمدی

مرتبه علمی: استادیار | دکتری علوم و صنایع غذایی

تخصص: ایمنی و بهداشت مواد غذایی، آلاینده‌های شیمیایی و ارزیابی ریسک

وابستگی سازمانی: گروه تغذیه و بهداشت مواد غذایی، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی همدان، همدان، ایران

پست الکترونیک: v.gh-mo@umsha.ac.ir | ghasemzadeh.mohammadi@gmail.com

۱. پروفایل علمی و خلاصه پژوهشی

پژوهشگر و عضو هیئت علمی دانشگاه علوم پزشکی همدان با بیش از ۷ سال سابقه تدریس و پژوهش تخصصی در حوزه ایمنی و بهداشت مواد غذایی. تمرکز اصلی پژوهشی بر شناسایی و پایش آلاینده‌های شیمیایی فرآوری (PAHs، نیتروزآمین‌ها، ملامین، اسید سیانوریک، تری‌هالومتان‌ها)، ارزیابی مواجهه و ریسک احتمالی (Probabilistic Risk Assessment)، توسعه روش‌های نوین آماده‌سازی نمونه (Microextraction)، غذاهای عملکردی، ترکیبات ضدمیکروبی طبیعی و سیستم‌های نوین بسته‌بندی زیست‌پایه (نانوالیاف الکتروریسی‌شده و فیلم‌های زیست‌تخریب‌پذیر).

۲. سوابق تحصیلی

شماره	مقطع تحصیلی	رشته و گرایش	دانشگاه / محل تحصیل	سال فراغت از تحصیل
۱	دکتری تخصصی (Ph.D.)	علوم و صنایع غذایی – کنترل کیفیت و بهداشت مواد غذایی	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، ایران	۱۳۹۶ (2017)
۲	کارشناسی ارشد (M.Sc.)	علوم و صنایع غذایی – کنترل کیفیت و بهداشت مواد غذایی	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، ایران	۱۳۹۰ (2011)
۳	کارشناسی (B.Sc.)	علوم و صنایع غذایی – کنترل کیفیت و بهداشت مواد غذایی	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، ایران	۱۳۸۷ (2008)

۳. رساله‌ها و پایان‌نامه‌های آکادمیک

۱. **رساله دکتری تخصصی:** بهینه‌سازی استخراج پلی‌فنول‌ها از برگ چای سبز و تولید نانوکپسول برای استفاده در محصولات غذایی عملکردی (استاد راهنما: دکتر محمدی).

۲. **پایان‌نامه کارشناسی ارشد:** اعتبارسنجی روش اندازه‌گیری هیدروکربن‌های آروماتیک چندحلقه‌ای (PAHs) در دو نوع ماهی دودی با استفاده از ریزاستخراج متصل به کروماتوگرافی گازی (استادان راهنما: دکتر محمدی و خانم هارتیان).

۴. سمت‌های آکادمیک و اجرایی

- **استادیار پایه:** گروه تغذیه و بهداشت مواد غذایی، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی همدان، همدان، ایران.
- مسئول آزمایشگاه گروه تغذیه و مواد غذایی به مدت ۳ سال
- مسئول دانشجویان تحصیلات تکمیلی و ارزیابی درون گروهی ۳ سال

۵. سوابق تدریس دانشگاهی

شماره	مقطع تحصیلی	رشته تحصیلی	عناوین دروس تدریس‌شده	دانشگاه محل تدریس	مدت سابقه
۱	کارشناسی ارشد	ایمنی و بهداشت مواد غذایی	شیمی مواد غذایی، کنترل کیفیت مواد غذایی، سم‌شناسی مواد غذایی، آلودگی‌های محیطی و ایمنی مواد غذایی	دانشگاه علوم پزشکی همدان	حدود ۷ سال
۲	کارشناسی	علوم تغذیه	دروس و مباحث تخصصی علوم و صنایع غذایی و بهداشت مواد غذایی	دانشگاه علوم پزشکی همدان	حدود ۷ سال

۶. علایق و محورهای پژوهشی

۱. **ایمنی و سم‌شناسی مواد غذایی:** ارزیابی مواجهه، ارزیابی ریسک احتمالی و پایش آلاینده‌های شیمیایی فرآوری.

۲. **آنالیز مواد غذایی و آماده‌سازی نمونه:** تکنیک‌های ریزاستخراج (Microextraction)، کروماتوگرافی گازی و مایع (GC-MS / HPLC)، طیف‌سنجی تحرک یونی (IMS) و حسگرهای الکتروشیمیایی.

۳. **ترکیبات فعال زیستی و غذاهای عملکردی:** آنتی‌اکسیدان‌ها و ضدمیکروب‌های طبیعی، اسانس‌های گیاهی، بره‌موم و غنی‌سازی فرآورده‌های لبنی و غلات.

۴. **سامانه‌های نوین بسته‌بندی زیست‌پایه و فعال:** نانوالیاف الکتروریسی‌شده (PVA, PCL, کیتوسان)، فیلم‌های زیست‌تخریب‌پذیر، صمغ دانه ریحان و سیستم‌های رهایش کنترل‌شده.

۵. **اثر فرآیندهای غذایی بر آلاینده‌ها:** بررسی فرآیندهای پخت و ضدعفونی بر تشکیل PAHs، نیتروزآمین‌ها، ترکیبات فورانی، تری‌هالومتان‌ها، ملامین و اسید سیانوریک.

۷. جدول جامع طرح‌های پژوهشی (مصوب، در حال اجرا و خاتمه‌یافته)

شماره	عنوان طرح پژوهشی	دانشگاه / محل اجرای طرح	سال اجرا	وضعیت طرح
۱	اثر عصاره بره‌موم و صمغ ریحان بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی، حسی و آنتی‌اکسیدانی ماست کم‌چرب	دانشگاه علوم پزشکی همدان	۱۴۰۳	خاتمه‌یافته

شماره	عنوان طرح پژوهشی	دانشگاه / محل اجرای طرح	سال اجرا	وضعیت طرح
۲	وقوع ملامین و اسید سیانوریک در شیر مادر و ارزیابی خطر آن برای نوزادان ۰ تا ۶ ماه	دانشگاه علوم پزشکی همدان	۱۴۰۲	خاتمه‌یافته
۳	ارزیابی فیزیکوشیمیایی و حسی ماست کم‌چرب تیمارشده با پودر بذر یونجه	دانشگاه علوم پزشکی همدان	۱۴۰۲	خاتمه‌یافته
۴	اثر اسانس آویشن شیرازی، دم‌کرده زعفران و درصد چربی بر تشکیل هیدروکربن‌های آروماتیک چندحلقه‌ای، امتیاز ارگانولپتیک و قدرت سمیت کباب کوبیده	دانشگاه علوم پزشکی همدان	۱۴۰۱	خاتمه‌یافته
۵	اعتبارسنجی روش ریزاستخراجGC- برای تعیین PAHs در ماهی دودی	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۰	خاتمه‌یافته
۶	بهینه‌سازی استخراج پلی‌فنول‌ها از برگ چای سبز و تولید نانوکپسول‌های پلیمری زیست‌سازگار	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۵	خاتمه‌یافته
۷	تعیین سرب و کادمیوم در گندم تولید داخل و استخراج آنزیمی PAHs از روغن خوراکی	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۶	خاتمه‌یافته
۸	کمی‌سازی Ampyra در نمونه‌های زیستی با استفاده از طیف‌سنجی تحرک یونی	دانشگاه علوم پزشکی همدان	۱۴۰۱	خاتمه‌یافته
۹	بهینه‌سازی چندهدفه استخراج اسانس کوه خُشاریزه و ارزیابی اثر آن بر بیان ژن‌های بیماری‌زایی Listeria monocytogenes	دانشگاه علوم پزشکی همدان	۱۴۰۲	خاتمه‌یافته
۱۰	اثر پودر گرده زنبورعسل و آرد جوانه گندم پایدارشده بر ویژگی‌های کیک اسفنجی	دانشگاه علوم پزشکی همدان	۱۴۰۲	خاتمه‌یافته
۱۱	امکان‌سنجی تولید ماست عملکردی با پودر یونجه و ارزیابی پروفایل چربی، خواص آنتی‌اکسیدانی، فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی و حسی	دانشگاه علوم پزشکی همدان	۱۴۰۲	خاتمه‌یافته
۱۲	اثر روش‌های پخت بر تشکیل هیدروکربن‌های آروماتیک چندحلقه‌ای در کباب	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۴۰۰	خاتمه‌یافته
۱۳	اثر زمان تماس و غلظت کلر بر باقیمانده تری‌هالومتان‌ها در کرفس، تره‌فرنگی و کاهو ضدعفونی‌شده با هیپوکلریت سدیم با استفاده از مدل‌سازی Design-Expert	دانشگاه علوم پزشکی همدان	۱۴۰۳	در حال اجرا

شماره	عنوان طرح پژوهشی	دانشگاه / محل اجرای طرح	سال اجرا	وضعیت طرح
۱۴	ساخت، بهینه‌سازی و مشخصه‌یابی نانوالیاف Polycaprolactone / Basil Seed Gum حاوی اسانس سقز بنه (Pistacia atlantica)	دانشگاه علوم پزشکی همدان	۱۴۰۳	در حال اجرا
۱۵	فاز تکمیلی ارزیابی اثر اسانس آویشن شیرازی، دم‌کرده زعفران و درصد چربی بر تشکیل PAHs در کباب کوبیده	دانشگاه علوم پزشکی همدان	۱۴۰۳	در حال اجرا

۸. فهرست مقالات علمی-پژوهشی بین‌المللی (Publications)

1. **2026 |** Vahedi, B.; **Ghasemzadeh-Mohammadi, V.**; Alizadeh Salmani, B.; et al. *Investigating the Antibacterial Effect of a Combination of Essential Oils of the Plants in Mertus, Artemisia and Green Tea Extract on Listeria Monocytogenes, Staphylococcus Aureus and Escherichia Coli Using the Checker Board Method*. The Journal of Tolooebehdasht.
2. **2025 |** Zamani, N.; Vahedi, B.; Azimi Salim, S.; **Ghasemzadeh-Mohammadi, V.** *Biodegradable polyvinyl alcohol/chitosan films incorporated with green tea extract for mushroom packaging: Physicochemical, antibacterial, and preservation properties*. Journal of Food Measurement and Characterization, 20, 634–648. DOI: 10.1007/s11694-025-03758-w.
3. **2025 |** Sharifi, A.; **Ghasemzadeh-Mohammadi, V.**; Farsad-Naeimi, A. *Physicochemical and Sensory Evaluation of Low-Fat Yogurt Treated with Alfalfa Seed Powder*. Preventive Nutrition and Food Science, 30(4), 349–359. DOI: 10.3746/pnf.2025.30.4.349.
4. **2025 |** Nezamoleslami, L.; Ghoorchian, A.; Zamani, N.; Madrakian, T.; Sharifi, A.; Kavee, A.; Javdan, M.; **Ghasemzadeh-Mohammadi, V.** *Occurrence of Melamine and Cyanuric Acid in Breast Milk: A Risk Assessment for Infants Aged 0–6 Months*. Food Science & Nutrition, 13(9), e70831. DOI: 10.1002/fsn3.70831.
5. **2025 | Ghasemzadeh-Mohammadi, V.**; Moslemi, M.; Vahidinia, A.; Sharifi, A.; Abedi, A.-S. *Probabilistic risk assessment of potentially toxic elements (PTEs) in breastfed infants in Hamadan metropolis (Iran)*. International Journal of Environmental Health Research, 35(12), 4061–4076. DOI: 10.1080/09603123.2025.2511799.
6. **2025 |** Fattahi-Zaim, S.; Abedi, A.-S.; Heshmati, A.; Nezamoleslami, L.; **Ghasemzadeh-Mohammadi, V.** *Assessing the toxic potency of absorbed trihalomethanes in leafy vegetables: the effects of different chlorine pretreatment*. Journal of Environmental Health Science and Engineering, 23(1), 11. DOI: 10.1007/s40201-025-00935-3.

7. **2025 |** Noshadi, M.; Karami, M.; Arab, M.; Taheri, M.; **Ghasemzadeh-Mohammadi, V.** *Effect of propolis extracted and basil gum addition on physicochemical, rheological, sensory, and antioxidant properties of low-fat yogurt*. Journal of Food Science and Technology, 62(10), 1935–1944. DOI: 10.1007/s13197-025-06208-z.

8. **2024 |** Zamani, N.; Farsad-Naeimi, A.; Sharifi, E.; **Ghasemzadeh-Mohammadi, V.** *Producing Polycaprolactone and Basil Seed Gum Nanofibers Using an Electrospinning Process*. Journal of Food Quality and Hazards Control, 11(4), 232–244. DOI: 10.18502/jfqhc.11.4.17441.

9. **2024 |** Nezamoleslami, L.; Khorshidian, N.; Madrakian, T.; Fattahi-Zaim, S.; **Ghasemzadeh-Mohammadi, V.** *Effect of Zataria multiflora essential oil, saffron infusion, and fat content on the formation of polycyclic aromatic hydrocarbons, organoleptic score, and toxic potency of Kebab Koobideh*. Journal of Food Composition and Analysis, 138, 107023. DOI: 10.1016/j.jfca.2024.107023.

10. **2024 |** Abolfath, R. M.; Cheloei, N.; Asgari, S.; Beladian, E.; **Ghasemzadeh-Mohammadi, V.** *Investigating Variables of Time, Extraction Solvent Composition and Ratio of Solvent-to-plant on Antioxidant and Antibacterial Characteristics of Striata Plants and Olive Leaves Using Microwave and Ultrasonic Extraction Methods*. Journal of Nutrition Sciences and Food Technology, 19(3), 43–53. DOI: 10.61186/nsft.19.3.43.

11. **2023 |** Hashemi, S.; Afkhami, A.; Kamalabadi, M.; Madrakian, T.; Ghoorchian, A.; **Ghasemzadeh-Mohammadi, V.** *Electrochemical determination of cyanuric acid using the signal suppression of melamine on an overoxidized Poly-(para-aminophenol) coated glassy carbon electrode*. Journal of Applied Electrochemistry, 53(12), 2483–2493. DOI: 10.1007/s10800-023-01931-x.

12. **2023 |** Mohammadi, M.; Khosravi, S.; Nili-Ahmadabadi, A.; et al.; **Ghasemzadeh-Mohammadi, V.** *Rapid determination of Ampyra in urine samples using dispersive liquid-liquid microextraction coupled with ion mobility spectrometry*. Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis, 224, 115185. DOI: 10.1016/j.jpba.2022.115185.

13. **2022 |** Ferdousi, R.; **Ghasemzadeh-Mohammadi, V.**; Eskandari, S.; Mostashari, P.; Abedi, A.-S.; Mahmoudzadeh, M. *Effects of Gamma Irradiation on Physicochemical and Sensory Properties of Cooked Beef Sausages*. Philippine Journal of Science, 151(6B), 2447–2456. DOI: 10.56899/151.6B.10.

14. **2022 |** Arab, M.; Yousefi, M.; Khanniri, E.; Azari, M.; **Ghasemzadeh-Mohammadi, V.**; Mollakhalili-Meybodi, N. *A comprehensive review on yogurt syneresis: effect of processing conditions and added additives*. Journal of Food Science and Technology, 60(6), 1656–1665. DOI: 10.1007/s13197-022-05403-6.

15. **2022 |** Khorshidian, N.; **Ghasemzadeh-Mohammadi, V.**; Yousefi, M.; Mortazavian, A. M. *Comparison of antifungal properties of Lactobacillus rhamnosus and Lactobacillus reuteri with potassium sorbate in the Iranian UF-Feta cheese*. Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences. DOI: 10.55251/jmbfs.3318.

16. **2021 |** Yousefi, M.; **Ghasemzadeh-Mohammadi, V.**; Shadnoush, M.; Khorshidian, N.; Mortazavian, A. M. *Zingiber officinale essential oil-loaded chitosan-tripolyphosphate nanoparticles: Fabrication, characterization and in-vitro antioxidant and antibacterial activities*. Food Science and Technology International, 28, 592–604. DOI: 10.1177/10820132211040917.

17. **2021 |** Esmaeily, Z.; Madrakian, T.; Afkhami, A.; Ghoorchian, A.; **Ghasemzadeh-Mohammadi, V.** *Electropolymerization as an electrochemical preconcentration approach for the determination of melamine in milk samples*. Electrochimica Acta, 390, 138897. DOI: 10.1016/j.electacta.2021.138897.

18. **2018 |** Yousefi, M.; Shemshadi, G.; Khorshidian, N.; **Ghasemzadeh-Mohammadi, V.**; Fakhri, Y.; Hosseini, H.; et al. *Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) content of edible vegetable oils in Iran: A risk assessment study*. Food and Chemical Toxicology, 118, 480–489. DOI: 10.1016/f.fct.2018.05.063.

19. **2017 | Ghasemzadeh-Mohammadi, V.**; Zamani, B.; Afsharpour, M.; Mohammadi, A. *Extraction of caffeine and catechins using microwave-assisted and ultrasonic extraction from green tea leaves: an optimization study by the IV-optimal design*. Food Science and Biotechnology, 26(5), 1281–1290. DOI: 10.1007/s10068-017-0182-3.

20. **2015 |** Ramezani, H.; Hosseini, H.; Kamankesh, M.; **Ghasemzadeh-Mohammadi, V.**; Mohammadi, A. *Rapid determination of nitrosamines in sausage and salami using microwave-assisted extraction and dispersive liquid–liquid microextraction followed by gas chromatography–mass spectrometry*. European Food Research and Technology, 240(2), 441–450. DOI: 10.1007/s00217-014-2343-4.

21. **2015 |** 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, 8(1), 73–80. DOI: 10.1080/19393210.2014.981601.

22. **2013 |** Mohammadi, A.; **Ghasemzadeh-Mohammadi, V.**; Haratian, P.; Khaksar, R.; Chaichi, M. *Determination of polycyclic aromatic hydrocarbons in smoked fish samples by a new microextraction technique and method optimisation using response surface methodology*. Food Chemistry, 141(3), 2459–2465. DOI: 10.1016/j.foodchem.2013.05.065.

23. **2012 | 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, 1237, 30–36. DOI: 10.1016/j.chroma.2012.02.078.

۹. دوره‌ها و کارگاه‌های آموزشی تخصصی

شماره	عنوان دوره / کارگاه آموزشی	برگزارکننده / مرکز علمی	سال برگزاری
۱	کارگاه نگارش علمی پیشرفته	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۳ (2014)
۲	کارگاه برنامه‌ریزی و ارزشیابی آموزشی	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۳ (2014)
۳	کارگاه آزمون‌های آماری پایه و SPSS	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۴ (2015)
۴	کارگاه جست‌وجوی مقدماتی در پایگاه‌های اطلاعاتی	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۴ (2015)

شماره	عنوان دوره / کارگاه آموزشی	برگزارکننده / مرکز علمی	سال برگزاری
۵	کارگاه جست‌وجوی پیشرفته در پایگاه‌های اطلاعاتی	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۴ (2015)
۶	کارگاه تخصصی نرم‌افزار EndNote	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۴ (2015)
۷	کارگاه روش‌های پیشرفته تدریس	دانشگاه علوم پزشکی همدان	۱۳۹۸ (2019)
۸	کارگاه پیشرفته اخلاق در پژوهش	دانشگاه علوم پزشکی همدان	۱۴۰۰ (2021)
۹	کارگاه پیشرفته اخلاق در آموزش	دانشگاه علوم پزشکی همدان	۱۴۰۱ (2022)

۱۰. شناسه‌ها و پروفایل‌های علمی

- **Google Scholar:** https://scholar.google.com/citations?user=GeugNI0AAAAJ&hl=en
- **ORCID:** https://orcid.org/0000-0002-1858-3297
- **ISID سامانه:** https://isid.research.ac.ir/Vahid_GhasemzadehMohammadi
- **ResearchGate:** https://www.researchgate.net/profile/Vahid-Ghasemzadeh-Mohammadi