



دکتر ودود رضویلر

استاد پایه ۳۱ و مدیر گروه تخصصی بهداشت دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران

دکتر ودود رضویلر به سال ۱۳۲۳ در تبریز دیده به جهان گشود. تحصیلات مقدماتی را در دبستان نظامی و دبیرستان‌های سعدی تبریز و دکتر نصیری تهران به انجام رساند. وی در سال ۱۳۴۴ وارد دانشگاه تهران شد و در رشته دکتری عمومی دامپزشکی شروع به تحصیل نمود و پس از فارغ‌التحصیلی از دانشکده دامپزشکی در سال ۱۳۵۳ به عضویت هیئت علمی گروه بهداشت مواد غذایی دانشگاه تهران درآمد.

دکتر رضویلر در سال ۱۳۵۶ به آمریکا عزیمت نمود و مشغول به مطالعه و تحصیل در دوره فوق‌لیسانس تخصصی اپیدمیولوژی با گرایش ایمنی غذا در دانشگاه دیویس کالیفرنیا گردید؛ سپس در سال ۱۳۶۴ تحصیلات در مقطع دکتری میکروبی‌شناسی با گرایش پزشکی را با گذراندن کورسهای های عمومی و تخصصی این رشته در دانشگاه مذکور پی گرفت و نهایتاً در سال ۱۳۷۰ به دفاع از رساله خود تحت عنوان « مدل‌سازی فاکتوریال رشد لیستریا منوسایتوجنز»، پرداخت و موفق به اخذ درجه دکتری تخصصی (PhD) شد. وی سابقه بیش از ۶ سال تدریس و تحقیق با پست‌دانشیار پژوهشی در دانشکده علوم غذایی و دپارتمان بهداشت عمومی دانشگاه دیویس کالیفرنیا، عضویت هیئت علمی با فعالیت آموزشی و پژوهشی در دانشگاه تهران (۳۲ سال) و علوم و تحقیقات تهران دانشگاه آزاد اسلامی (۱۳ سال) را داراست.

ایشان پس از ارتقا به مقام استادی به مدت چهار سال گروه بهداشت مواد غذایی دانشگاه تهران را مدیریت نموده و در حال حاضر بیش از ۶ سال است که مدیریت گروه تخصصی بهداشت مواد غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران دانشگاه آزاد اسلامی را عهده دار میباشد. ایشان عهده‌دار مسئولیت‌های اجرایی ذیل نیز بوده است:

- رئیس کمیته‌های تعیین استاندارد بهداشت مواد غذایی مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران
- رئیس کمیته برقراری سیستم کنترل HACCP و تطبیق آزمایشگاه‌های بهداشت فرآوری میگو با استانداردهای اتحادیه اروپا در سازمان دامپزشکی کل کشور
- رئیس و عضو کمیته بهداشت مواد غذایی نظام دامپزشکی کل کشور
- رئیس کمیته تخصصی بهداشت مواد غذایی در وزارت علوم و تحقیقات تهران کشور

- مشاور تخصصی و عضو شورای پژوهشی مؤسسه تحقیقات شیلات کشور
- عضو کمیسیون رسیدگی به وظایف هیئت علمی مؤسسه تحقیقات شیلات وزارت جهاد کشاورزی
- مشاور و سرپرستی بخش تحقیقات بیماری‌های ناشی از غذای دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

از جمله مجامع علمی و دانشگاهی که دکتر رضوی‌لر در آنها عضویت داشته می‌توان به موارد ذیل اشاره کرد:

- نماینده ایران و عضو کمیته بین‌المللی میکروبی‌شناسی و بهداشت غذا (ICFMH)
- مدیر مسئول کمیته علمی علوم دامپزشکی دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز
- عضو کمیته علمی مجله دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران
- عضو کمیته علمی مجله بین‌المللی شیلات (مؤسسه تحقیقات شیلات ایران)
- عضو کمیته علمی مجله پژوهش و سازندگی (وزارت جهاد)
- عضو جامعه بین‌المللی میکروبی‌شناسی آمریکا
- عضو جامعه انیستیتو بین‌المللی تکنولوژیست‌های مواد غذایی
- عضو سازمان نظام پزشکی و دامپزشکی کشور

ایشان نقش مؤثری در راه‌اندازی مدل‌سازی پیشگیری ایمنی غذا در گروه بهداشت مواد غذایی دانشگاه تهران، مطالعه و راه‌اندازی علمی سیستم HACCP در کنترل بهداشتی خاویار و میگوی وزارت جهاد سازندگی و مطالعه و ارائه روش‌های اپیدمیولوژیکی مطالعه بیماری‌های ناشی از غذا در بخش تحقیقات بیماری‌های گوارش و کبد دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، ایفا کرده است.

همچنین ایشان سمت دبیری کنگره بین‌المللی بهداشت مواد غذایی را در دو دوره پیاپی بعهده داشتند.

دکتر رضوی‌لر فعالیت چشمگیری در عرصه تحقیقات علمی داشته و از سال ۱۳۵۳ تاکنون مجری طرح‌های تحقیقاتی مختلف در زمینه‌های ذیل بوده است:

- مدل‌سازی پاتوژن‌های مختلف عامل بیماری‌های غذایی در محیط‌های آزمایشگاهی و غذا.
- مطالعات تعیین احتمال خطر و HACCP در سیستم‌های کنترل بهداشت مواد غذایی.
- بررسی رفتار پاتوژن‌های مختلف با مطالعات فاکتوریال و تلقیحی.
- مطالعات اپیدمیولوژیکی پاتوژن‌ها و سموم موجود در غذا.

وی بیش از ۶۰ پایان‌نامه دکترای عمومی و ۱۸ پایان‌نامه دکتری تخصصی را راهنمایی و هدایت نموده و دو کتاب با مشخصات ذیل به چاپ رسانده است:

- میکروب‌های بیماری‌زا در مواد غذایی و اپیدمیولوژی مسمومیت‌های غذایی، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۷۸.

- مؤلف بخشی از کتاب خارجی تحت عنوان؛

Predictive modeling of microbial growth and survival in foods، انتشارات اتحادیه اروپا، European Cooperation of Scientific and Technical Research, European Community, Belgium (1999).

به قلم ایشان تاکنون بیش از ۸۰ مقاله علمی در مجلات داخلی و خارجی منتشر شده که عبارتند از:

- Razavilar, V. (1970). Quality Control of Poultry Meat in Modern Slaughterhouses. DVM Thesis, University of Tehran, Iran.
- Razavilar, V. (1977). Prevalence of Coagulase Positive Staphylococci and Mesophilic Aerobic Microorganisms in Italian-Style Dry Salami Ingredients. MPVM Thesis. Dept. Epidemiol. Prev. Med., University of California. Davis .
- Razavilar, V. and Mokhayer, B. (1980). An Epidemiological Survey on an Outbreak of Foodborne Intoxication Due to Small Scaled Fish (*Schizothorax* spp.) in Tehran and Mashhad. J. Vet. Fac., Univ. Tehran, Iran. 36, 85-102 .
- Genigeorgis, C., Metaxapoulos, J., Fanelli, M.J., Santons and E.C. and Razavilar, V. (1980). Factors Affecting the Growth of *Staphylococcus aureus* in Fermented Meats. Proceedings: World Congress Foodborne Infections and Intoxications, Berlin (West). 547-552 .
- Razavilar, V., Tabatabayi, A.H. and Takami, G.A. (1981). A survey on the Pathogenicity of *Aeromonas hydrophila* in Some Diseases of Fish. J. Vet. Fac. Univ, Tehran, Iran. 37, 21-38 .
- Razavilar, V., Tabatabayi, A.H., Gharagozlou, M.J. and Djalali, B. (1981). The Study of Red-Sore Disease in Grass Carp (*Ctenopharyngodon idella*) in Iran. J. Vet. Fac. Univ. Tehran, Iran, 37,11-22 .
- Rahbari, S. and Razavilar, V. (1982). Saprolegniasis of Goldfish (*Carassius auratus*) in Iran. J. Vet. Fac., Univ, Tehran. Iran, 38, 55-62 .
- Razavilar, V. (1986). Epidemiological survey of a *C. perfringens* Food Poisoning Outbreak at a Factory in Tehran Area. J. Vet. Fac, Univ. Tehran, Iran. 41, 27-42 .
- Genigeorgis, C, Razavilar, V. and Sutan-Assin, A. (1987). Quantitation of the Effect of Selective Preservation Variables on the Growth of *L. monocytogenes* in Foods. Abstracts: 23'd World Veterinary Congress, Canada .
- Baker. D.A., Geniaearais, C., Glover, J and Razavilar, V. (1990). Growth and toxigenesis of *C.botulinum* type E in fishes packaged under modified atmospheres. Int. J. Food Microbid. 10,269-290.
- Genigeorgis, c., Kazrazadeh, M. and Razavilar, V. (1991). Growth and Control of Selected Pathogens in Soft Hispanic Type Cheeses. XXIV World Veterinary Congress, Berazil.
- Razavilar, V. (1991). Behavior and Prediction of *Listeria* spp, Growth in a Model Broth as Affected by Selected Intrinsic and Extrinsic Parameters. Ph.D. Dissertation, Univ, of Calif., Davis, USA.
- Razavilar, V. and Genigeorgis, C. (1992). Probability of Growth of *Listeria* spp. As Affected by species, pH, Acids, Temperature and storage time in a Model Broth.
- Razavilar, V. and Genigeorgis, C. (1992). Interactive Effect of Temperature, Atmosphere

and Storage time on the probability of Colony Formation on Blood Agar by Four *Listeria* Species. *J. Food Prot.* 55, 88-92.

- Razavilar, V. (1992). Zoonotic Transmission of *L. monocytogenes* by Food. Abstract: National Congress of Zoonotic, Amol, Iran.
- Razavilar, V. (1993). Zoonotic Transmission of Verotoxigenic *E. coli* by Foods. Abstracts: National Congress of Zoonotic Tabriz, Iran.
- Razavilar, V. and Genigeorgis, C. (1993). Probability of Growth Initiation of *Listeria* spp. In a Model Broth as Affected by Species, pH, Temperature, Sodium Chloride, Potassium Sorbate and Storage time. *J. Vet. Fac., Univ. Tehran, Iran*, 47, 53-76.
- Razavilar, V. and Genigeorgis, C. (1993). Probability of Growth Initiation of *L. monocytogenes* in a Model Broth as Affected by Temperature, Storage time, Inoculum and pH using Various Levels of Glucono-Deleta-Lactone. Proceedings: n^o Inter. Symp. WAVFH, Thailand, 249-253.
- Razavilar, V. and Genigeorgis, C. (1995). Prediction of Probability of Growth Initiation of *Listeria* in a model Broth System as Affected by Species, Chemicals, Brine, pH, Temperature and Storage Time. Abstracts: Food Mirco 96 Symposium, Budapest, Hungary.
- Razavilar, V. (1995). Pathogenic Bacterial Contamination of Foods and their growth control using HACCP and Predictive Food Microbiology. Proceedings: 7th National Congress of Food Industries, Tehran, Iran.
- Razavilar, V. (1996). Control Strategy of enteric foodborne diseases caused by foods from animal origin, using LISA and Predictive Food Microbiology. Abstracts: 3rd National Congress of Zoonosis in Iran. Mashhad, Iran.
- n. Razavilar, V. (1997). Behavior of *L. monocytogenes* in a soft fresh type cheese without lactic starter affected by serotype, temperature and storage time, *J. Fac. Of Vet. Med. Univ. of Tehran*, 52; 85-93.
- Karim, G., Razavilar, V. and Akhondzadeh, A. (1997). Survey on the contamination of ice cream with bacteria associated with foodborne infections and intoxications. Proceedings: world Congress on Food Hygiene, the Netherlands.
- Razavilar, V. and Genigeorgis, C. (1997). Fate of *Listeria Monocytogenes* as affected by sodium lactate combined with temperature, pH, inoculum and storage time in broth. Proceedings: World Congress on Food Hygiene, the Netherlands.
- Razavilar, V. (1997). Epidemiological survey and control of foodborne intoxications. Food Safety Symposium. Abstracts: Univ, of Med, Sci. of Tehran, Iran.
- Razavilar, V. (1997). Hazard analysis critical control points (HACCP) and modeling in food safety. Abstracts: Food Safety Symposium, Univ. of Med. Sci, of Tehran, Iran.
- Razavilar, V. and Akhondzadeh, A. (1998). Model for It combined effect of temperature, pH, K-sorbate, salt and storage time on probability of growth of *Salmonella typhimurium* in broth. Proceedings: 4th World Congress of Fodborne infection and intoxications, Berlin, Germany.
- Shekarforoush, S. and Razavilar, V. (1998). Probability of growth initiation of *Clostridium perfringens* type A in a model broth as affected by pH, temperature, sodium chloride, potassium sorbate and storge time. Proceedings: 4th World Congress of Food brone infections

and intoxication, Berlin, Germany.

- Razavilar, V. and Genigeorgis, C. (1998). Prediction of *Listeria* spp. Growth as affected by various levels of chemical, pH, temperature and storage time in a model broth. *Int. J. of Food Microbiol.* 40: 149-157.
- Razavilar, V. and Shekarforoush, S. (1998). Factorial growth of *Chlostridium perfringens* as affected by temperature, salt, pH, acid type and storage time. *J. Fac. of Vet. Med., Univ. of Tehran* 54, 71-77.
- Razavilar, V. (1998). Modeling of *Listeria monocytogenes* growth affected by acetic and propionic acids and temperature of storage in fresh type cheese made without starter culture. *J. Fac. Of Vet. Med. Univ. of Tehran.* 54,27-33
- Razavilar, V., et.al (1999). Detection of *Listeria monocytogenes* in milk and milk products (Microbial standard # 4524). Institute of Standard and Industrial Research of Iran. Tehran-Iran.
- Razavilar, V., et al. (1999). General guidance for the detection of Presumptive Pathogenic *Yersinia enterocolitica* in foods (Microbial Standard # 4556). Institute of standard and Industrial Research of Iran. Tehran-Iran.
- Razavilar, V., et. al. (1999). Methods of Microbiological Quality Assessment of surfaces in Contact with Foods (Microbial standard # 4806) Institute of Standard and Industrial Research of Iran Tehran-Iran.
- Razavilar, V., et, al (1999). Fish, Prawn-Microbiological Specifications (Microbial Standard # 2394-1). Institute of standard and Industrial Research of Iran. Tehran, Iran.
- Razavilar, V. and Akhoondzadeh, A. (2000). Models for the effects of selected growth parameters on the growth responses of *S.typhimurium*. *Proceedings: Croatian Congress of Microbiology with International Participation.* Croatia.
- Razavilar, V., Shodjai, A.H., Safari, R. and Salmoni. A. (2001). Study of microbial hazard analysis of Persian granular caviar during processing, Storage and Processing environment in Mazandaran region. *J. of Vet. Med. Univ. of Tehran.* 56, 81-87.
- Razavilar, V., Safari, R., Pourghalam, R., and Nayerani, M. (2001). Growth and toxigenesis study of *Clostridium botulinum* and *Escherichia coli* affected by various formulations of salt and Preservatives expected for processing of Caviar. *J. of Vet. Med, Unive. of Tehran.* 56, 18-27.
- Razavilar, V., Gholami-Poor and Bankeh-Saz, Z (2002). Survey on chemical hazard in safety and spoilage aspects of Persian granular Caviar during its processing and storage. *J. of Pajouhesh-Va-Sazandegi, Tehran, Iran.* 14,5864.
- Razavilar, V., Jamshidi, A and Akhoond-Zadeh, A. (2002). Modelling of the growth of *Staphylococcus aureus* as affected by pH, NaCl concentration, in 0 culum Level temperature and storage time. *J. of Vet. Med, Unlv, of Tehran. Tehran, Iran.* 57,31-37.
- Razavilar, V., Jamshidi, A and Shemshadi, B. (2002). The effects of pH shift on *Stapylococcus aureus* growth acids and storage temperature, *J. of Vet. Med. Univ. of Tehran, Tehran-Iran (In Press).*
- Safari, Rand Razavilar, V: (2002). Study of the effects of Nacl, methy Paraben on the growth of *Torulopsis glumerata* isolated from granular Caviar in a model broth. *J. of*

Pajouhesh-Va-Sazandegi, Tehran, Iran. 56 and 57, 2-6.

- Razavilar, V and Fazlara, A. (2002). The factorial study of growth rate of *S. aureus* in Iranian Commercial soups affected by some intrinsic and extrinsic factors. *J. of Vet, Med, Univ. of Tehran*. Tehran, Iran. 57, 65-73.
- Hossein, H., Cheraghali, A., Yalfani, Rand Razavilar, V. (2002). The study of Iranian southern coast shrimps for the contamination of *Vibrio* spp, Focused on *V. cholera* (summer and fall 2000). *Hakim, National Research center of Medical Sciences, Tehran, Iran*. 5: 113-118.
- Razavilar, V., Khandaghi, J., Ehtemam, F and Javadi, A. (2002). Enterococcal and Staphylococcal evaluation of food handlers and surfaces used for meat food products in the city of Tabriz. *Proceedings of 48th ICoMST Congress, Rome (Abstract)*.
- Hasan-Nia, M and Razavilar, V. (2002). Effect of *Pseudomonas fluorescens* bacteria on survival rate of Indian White Shrimp larvae. *Pajouhesh- VaSazandegi, Tehran- Iran*. 56 and 57, 94-99.
- Razavilar, V. and Fazlara, A. (2003). The factorial study of *S. aureus* lag and doubling time affected by pH, Temperature and inoculum level in Iranian Commercial Soups. *Conference Proceedings of Predictive Modelling in Foods*. Katholieke Universiteit Leuven, Belgium, 150-152.
- Motallebi, A and Razavilar, V. (2003). High Performance Liquid Chromatographic determination of aflatoxins in Iranian shrimp. *Pajouhesh- Va-Sazandegi Tehran, Iran*. 61, 65-69.
- Tavakoli, Hand Razavilar, V. (2003). Isolation of *C. botulinum* (type A, B and E) in sediments from Coastal areas in The north of Iran. *Iranian J. of public Health*. Tehran, Iran. 32, 37-40.
- Razavilar, V and Rezvani, S. (2004). Microbial risk assessment of Persian Caviar during processing and cold storage. *Developments in Food Science*. 42, 441-46.
- Razavilar, V. (2004). Factorial study of various chemicals and NaCl effects on the growth and toxigenesis of *C. botulinum* and *E. coli* in a BHI broth model expected for Cavia formulation. *7th • Asian Fisheries Forum (Abstract)*.
- Javadi, A and Razavilar, V. (2004). Study of contamination Variation level of *S. aureus* in Poultry slaughter Premises with HACCP system. *Iranian J. of Vet. Sciences*. 1, 59-67.
- Akhoond- Zadeh, A and Razavilar, V. (2004). Growth response and modelling of the effects of selected factors on the Time to detection and probability of growth initiation of *S. typhimurium*. *J. of Food Microbiology*. 21, 431-438.
- Hoseini, H and Razavilar, V. (2004). Incidence of *Vibrio* spp. in shrimp caught off The south coast of Iran. *J. of Food control*. 15, 187-190.
- Tavakoli, H and Razavilar, V. (2004). The distribution study of different types of *C. botulinum* in some of northern and southern aquatic fishes of Iran. *J. Food Technology and Nutrition*. Tehran, Iran, 1, 15-22.
- Akhoond-Zadeh, A., Razavilar, V and Radmehr, B. (2004). Effect of *Zataria multiflora* essential oil on probability of growth initiation of *S. aureus* in BHI broth. *J. Medical Plants*. Tehran, Iran. 3, 85-92.

- Akhoond-Zadeh,A., Razavllar, V and Radmehr,B.(2004). Effect of zataria multiflora essential oil on the Probability of growth initiation of S.aureus in BHI broth. J. Medical Plants. Tehran,Iran. 10,53-70.
- Aghazadeh; M and Razavilar,V.(2004). A study of C.botulinum -type A toxigenesis in traditional Kashk. Iranian J. Vet. Med. Tehran,Iran. 1,23-35.
- Javadi, A and Razavilar,V.(2004). A study of contamination variation level of S. aureus in poultry slaughter premises with HACCP system. Iranian J.Vet. med. Tehran,Iran. 1,59-67.
- Fazl-ara.A and Razavilar, V.(2005). A factorial study on the lag phase length of growth of S. aureus in packet Commercial soups. Iranian J. of Food Science and Technology. Tehran, Iran. 2,85-95.
- Mashak, Z and Razavilar, V.(2005). The survey of growth and toxigenesis of C.botulinum type A under,the effect of multi Variant pH, salt, temperature and time of storage in BHI model. J. of Veterinary sciences. 2,33-44.
- Javadi,A and Razavilar,V.(2005). A study on the level of salmonella contamination at different stages of slaughtering using HACCP model system. J. Food Technology and Nutrition. Tehran-Iran. 2,2-9.
- Aghazadeh, M and Razavilar,V.(2005). A study of C.botulinum type A toxigenesis in industrial Kashk, Iranian J. Vet. Med. Tehran,Iran. 3,23-35.
- Razavilar, V and Tavakoli, H.(2006). 'A Prevalence study of human toxigenic types of C.botulinum (A,B and E) in some sea water fishes of northern and Southern region of Iran. J. Fac, Vet. Med., Univ. of Tehran,Iran.61,39-42.
- Razavilar, V, Basti, A. Abbasi far, R, and Radmehr , B,. (2006), effect of zataria multiblora baiss, essential oil, asteticeacid temperature and storage time on probability growth of salmonella Typhimurium in a BHI broth J. fac Vet Med univ Tehran , 61, 135- 41.
- marhamatzadeh, razavilar, V. Bokaie S, and Eftekhari A, 2007. the reliability of ELIZA method as compared to HPLC in the separation of Aflatoxin milk J. food tech and no 4, 65-71.
- Niazi shahraki S, rokni N, razavilar V, bahonar A, and akhoond zadeh A, (2007). Qualitative and quantitative assessment of poultry carcasses contaminated with salmonella in tehran industrial slaughterhouses. J. Vet Res 62- 358-386.
- tajkarimi M, Riemann H, hajmeer M. Gomer E, razavilar V, and cliver. D, (2008), Ammonia disinfection of animal feeds laboratory study int. J. Food microbial, 122, 23-28.
- Jafari F, Aslami M, shokrzadeh L, baghai K, dabir H, Zojaji H, razavilar V, kharaziha P, haghazali M, molaei M, zali M, (2008) distribution of UREC CAGA and VACA genes in helico bacter pylori isolated from patients with gastroduodenal disease in Tehran iran. Journal of ACTA physiologica. 192, 1-3.
- Razavilar V and molallebi A, (2008), Modeling of freshness spoilage of caviar based on TVN and PV values in a factorial design study (inpreparation).

گزارش‌های پژوهشی ارائه شده در کنگره‌ها، سمینارهای داخلی، خارجی و بین‌المللی به این شرح

است:

- آلودگی‌های مواد غذایی به باکتری‌های بیماری‌زا و روش‌های جدید کنترل رشد آنها با استفاده از سیستم‌های کنترل HACCP و مدل‌های ریاضی پیشگو، هفتمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، تهران ۱۳۷۳.
- استراتژی کنترل بیماری‌های روده‌ای حاصل از مواد غذایی با منشاء دامی با استفاده از سیستم‌های مدل‌سازی پیشگو LISA، سومین کنگره ملی بیماری‌های قابل انتقال بین انسان و حیوان، مشهد ۱۳۷۵.
- parameters affecting the growth of s. aureus in fermented meats 1st world congress foodborn inf and intox (1980 Berlin).
- Third world congress foodborn inf. And intox (1992 Berlin).
- Probability of growth initiation L.monocytogenes a model borth as affected by temperature strange time, inoculum and pH using varieus levels of Glucono delta Lacton, Wavfh, 1993 Thailand).
- Prediction of listeria growth as affected by various levels of chemical pH, tamperature and strong time in broth (1997, Holland).
- Fate of L.monocytogenes ad affected by Na- lactate, combined with temperature pH, inoculum and storge time in borth. (world cong. Food hyge.1997 Holland).
- Model for combined effect of temperture, ph, sorbate, salt and storage time on probabillty of growth Of s.typhimorium in broth world cong. Food born inf and intox , 1998 Berlin.
- food microbiology and food safety in to the next Millennium (1999 Holland).
- Modeld for the effected selected growth parameters on the growth responses of s. typhimurium croation cong of microbiology with international particypation 2000 croatia.
- Microbial risk assessment of persian caviar during processing and Japan cold starage more efficient utilization of fish and fisheries products. Japan 2001.
- Enterococcal And staphylococcal evaluation of food handlers and surfaces used for meal food products in the city of Tabriz 48th comst, 2002, Rom.
- the Factorial study of s.auresus lag and doubling time affected by pH temperature and inoculums in Iranian commrecial soaps of productive modeling in food, 2003 France.
- Factorial study of various chemical and nacl effects an the growth and toxigenesis of c. bothlinum and E. coli in a BHI broth model for expected for caviar formulation, 7th Asian fishevies forum 2001, Malaysia.
- the distribution of c, bothlinum (A, B, E types) in some sea water fishes of Iran, world Aquaculture, 2005 Indonasi.
- the factorial study of zotoria multiflora effect on c. botulinum type A in brath model, Biamicro world 2007 Spain.
- جایزه مؤلف نمونه کشور جهت تألیف کتاب دانشگاهی میکروب‌های بیماری‌زا در مواد غذایی و اپیدمیولوژی مسمومیت‌های غذایی (چاپ دانشگاه تهران)، سال ۱۳۷۹.
- دریافت جایزه به عنوان استاد نمونه دانشگاه تهران، سال ۱۳۸۰.
- دریافت جایزه به عنوان پژوهشگر نمونه دانشگاه تهران، سال ۱۳۸۲، از جمله افتخارات ایشان می‌باشد.

