



Farid Moradinezhad

Professor

Faculty: Agriculture

Department: Horticultural Sciences

Education

Degree	Graduated in	Major	University
Ph.D	2006	Horticultural Science - Postharvest Physiologist (PhD)	Adelaide University

Employment Information

Faculty/Department	Position/Rank	Employment Type	Cooperation Type	Grade
		Tenured	Full Time	29

Papers in Conferences

1. فرید مرادی نژاد، زهره بیرجندی طرقي، راضيه نیازمند، حسن بیات، تأثیر بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته بر خواص فیزیکی و شیمیایی کلاله زعفران، سیزدهمین کنگره ملی علوم باغبانی ایران، شماره صفحات ۰-۰، گرگان، ۲۰۲۳، ۱۸ ۰۹
2. فرید مرادی نژاد، زهره بیرجندی طرقي، راضيه نیازمند، حسن بیات، بررسی اثر پلاسمای سرد بر میزان خاصیت آنتی اکسیدانی کلاله زعفران، سیزدهمین کنگره ملی علوم باغبانی ایران، شماره صفحات ۰-۰، گرگان، ۲۰۲۳، ۱۸ ۰۹
3. فرید مرادی نژاد، سحر سپهری، محمد رضا اصغری، فرهاد آذرمی آتاجان، بررسی اثر پوشش دهی بعد از برداشت با عصاره پوست انار بر برخی خواص کیفی و ماندگاری میوه سیب رقم گلدن دلشیز، سیزدهمین کنگره ملی علوم باغبانی ایران، شماره صفحات ۰-۰، گرگان، ۲۰۲۳، ۱۸ ۰۹
4. فرید مرادی نژاد، سحر سپهری، محمد رضا اصغری، فرهاد آذرمی آتاجان، بررسی اثر محلول پاشی قبل از برداشت نمکهای کلسیمی بر برخی خواص کیفی میوه سیب رقم گلدن دلشیز، سیزدهمین کنگره ملی علوم باغبانی ایران، شماره صفحات ۰-۰، گرگان، ۲۰۲۳، ۱۸ ۰۹
5. محمد حسن سیاری زهان، مهدی جهانی، مهدی خیاط، فرید مرادی نژاد، محمد رضا میرزایی، تأثیر ماده آلی و درصد رطوبت اشباع خاک بر میزان دانه سفیدی انار پس از برداشت (صفحه ۱۹۹ کتابچه)، نخستین همایش ملی فناوری تولید و پس از برداشت گیاهان باغی (مجازی)، شماره صفحات ۰-۰، بیرجند، ۲۰۲۲، ۲۵ ۰۵
6. فرید مرادی نژاد، مریم درستکار، پاسخهای کیفی میوه انار به غوطه‌وری با اتانول و بی کربنات سدیم به همراه بسته بندی اتمسفر اصلاح شده در انبار سرد، سیزدهمین کنگره ملی علوم باغبانی ایران، شماره صفحات ۰-۰، گرگان، ۲۰۲۳، ۱۸ ۰۹
7. خاک بر pH محمد حسن سیاری زهان، مهدی جهانی، مهدی خیاط، فرید مرادی نژاد، محمد رضا میرزایی، تأثیر شوری و میزان دانه سفیدی انار پس از برداشت (صفحه ۲۰۴)، نخستین همایش ملی فناوری تولید و پس از برداشت گیاهان باغی (مجازی)، شماره صفحات ۰-۰، بیرجند، ۲۰۲۲، ۲۵ ۰۵
8. فرید مرادی نژاد، مریم درستکار، شادی سبزواری، بررسی تأثیر کاربرد محلول پاشی اسید سالیسیلیک قبل از برداشت بر

- ویژگی‌های کیفی پس از برداشت میوه زردآلو رقم شاهرودی، نخستین همایش ملی فناوری تولید و پس از برداشت گیاهان باغی (مجازی)، شماره صفحات ۰-۰، بیرجند، ۲۰۲۲، ۲۵ ۰۵.
9. فرید مرادی نژاد، زهره بیرجندی طرقي، راضیه نیازمند، حسن بیات، بررسی اثر پلاسمای سرد بر میزان بار میکروبی کل در کلاله زعفران، نخستین همایش ملی فناوری تولید و پس از برداشت گیاهان باغی (مجازی)، شماره صفحات ۰-۰، بیرجند، ۲۰۲۲، ۲۵ ۰۵.
10. فرید مرادی نژاد، مریم درستکار، بررسی اثر محلول پاشی قبل از برداشت نیترات پتاسیم و کلرید کلسیم بر خواص بیوشیمیایی پس از برداشت میوه زردآلو رقم شاهرودی، نخستین همایش ملی فناوری تولید و پس از برداشت گیاهان باغی (مجازی)، شماره صفحات ۰-۰، بیرجند، ۲۰۲۲، ۲۵ ۰۵.
11. فرید مرادی نژاد، مریم درستکار، شادی سبزواری، مروری بر نقش آنتی‌اکسیدان‌های گیاهان خوراکی و دارویی در پیشگیری و درمان بیماری‌های کبد، نخستین همایش ملی فناوری تولید و پس از برداشت گیاهان باغی (مجازی)، شماره صفحات ۰-۰، بیرجند، ۲۰۲۲، ۲۵ ۰۵.
12. فرید مرادی نژاد، الهام انصاری فر، افزایش زمان ماندگاری میوه با نانوالیاف پلی وینیل الکل توسط الکتروریسی، نخستین همایش ملی فناوری تولید و پس از برداشت گیاهان باغی (مجازی)، شماره صفحات ۰-۰، بیرجند، ۲۰۲۲، ۲۵ ۰۵.
13. فرید مرادی نژاد، مریم درستکار، پاسخ فیزیولوژیکی درختان میوه زردآلو به محلول پاشی با کلرید کلسیم و نیترات پتاسیم، نخستین همایش ملی فناوری تولید و پس از برداشت گیاهان باغی (مجازی)، شماره صفحات ۰-۰، بیرجند، ۲۰۲۲، ۲۵ ۰۵.
14. فرید مرادی نژاد، اسما حیدری، الهام انصاری فر، بررسی بهینه‌سازی آریل انار رقم شیشه کپ از نظر دو فاکتور زمان فراصوت و نوع بسته‌بندی، نخستین همایش ملی فناوری تولید و پس از برداشت گیاهان باغی (مجازی)، شماره صفحات ۰-۰، بیرجند، ۲۰۲۲، ۲۵ ۰۵.
15. حسن بیات، شکبیا دره گی، فرید مرادی نژاد، فرهاد آذرمی آتاجان، تأثیر باکتری‌های سودوموناس بر برخی از ویژگی‌ها تحت شرایط تنش شوری، نخستین همایش ملی فناوری (Pelargonium graveolens L.) های رشدی شمعدانی عطری تولید و پس از برداشت گیاهان باغی (مجازی)، شماره صفحات ۰-۰، بیرجند، ۲۰۲۲، ۲۵ ۰۵.
16. حسن بیات، سمیه اشرفیان، محمد حسین امینی فرد، فرید مرادی نژاد، اثر کود مرغی و عصاره جلبک بر برخی از ویژگی‌ها نخستین همایش ملی فناوری تولید و پس از برداشت، (Narcissus tazetta L.) های زایشی جمعیت های گل نرگس گیاهان باغی (مجازی)، شماره صفحات ۰-۰، بیرجند، ۲۰۲۲، ۲۵ ۰۵.
17. حسن بیات، سمیه اشرفیان، محمد حسین امینی فرد، فرید مرادی نژاد، اثر کودهای آلی (کود مرغی و عصاره جلبک) بر دوازدهمین همایش علوم باغبانی ایران، شماره، (Narcissus tazetta L.) صفات رویشی جمعیت های مختلف گل نرگس صفحات ۰-۰، رفسنجان، ۲۰۲۱، ۰۹ ۰۵.
18. فرید مرادی نژاد، اسما حیدری، الهام انصاری فر، تأثیر ترکیبی امواج فراصوت و بسته بندی اتمسفر تغییر یافته بر رقم شیشه کپ، دوازدهمین همایش علوم باغبانی ایران، شماره Punica granatum L ماندگاری و کیفیت آریل انار صفحات ۰-۰، رفسنجان، ۲۰۲۱، ۰۹ ۰۵.
19. فرید مرادی نژاد، محمدرضا صائبی، الهام انصاری فر، تأثیر پیش تیمار امواج فراصوت بر ویژگی‌های فیزیکیوشیمیایی دوازدهمین همایش علوم باغبانی ایران، شماره صفحات ۰-۰، رفسنجان، ۲۰۲۱، ۰۹ ۰۵، (Berberis vulgaris) میوه زرشک بی-دانه ۰۵.
20. فرید مرادی نژاد، شادی سبزواری، فرزاد مرادی نژاد، سامانه‌های آموزش مجازی رایگان و محبوب: تجربیات و چالش‌ها، اولین همایش ملی آموزش های مجازی در حوزه آموزش و پرورش، شماره صفحات ۰-۰، رفسنجان، ۲۰۲۰، ۱۱ ۲۱.
21. فرید مرادی نژاد، مریم درستکار، الهام انصاری فر، بررسی کاربرد پس از برداشت اسید سالپسیلیک و اکسید نیتریک بر خواص کیفی و ماندگاری میوه تازه زردآلو در انبار سرد، یازدهمین کنگره علوم باغبانی ایران، شماره صفحات ۰-۰، ارومیه، ۲۰۱۹، ۲۶ ۰۸.
22. فرید مرادی نژاد، مریم درستکار، تأثیر اتمسفر تغییر یافته بر ویژگی های کیفی و ماندگاری میوه تازه عناب در انبار سرد، یازدهمین کنگره علوم باغبانی ایران، شماره صفحات ۰-۰، ارومیه، ۲۰۱۹، ۰۸ ۲۶.
23. فرید مرادی نژاد، مریم درستکار، الهام انصاری فر، تأثیر بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته بر خصوصیات کیفی و افزایش رقم شاهرودی، یازدهمین کنگره علوم باغبانی ایران، شماره (Prunus armeniaca L.) ماندگاری میوه تازه خوری زردآلو صفحات ۰-۰، ارومیه، ۲۰۱۹، ۰۸ ۲۶.
24. فرید مرادی نژاد، سیده فاطمه نظری، مریم درستکار، تأثیر کاربرد پس از برداشت نمک های کلسیمی بر خواص کیفی در طی نگهداری در یخچال، یازدهمین کنگره علوم باغبانی ایران، شماره صفحات ۰-۰ (Agaricus bisporus) قارچ تکمه ای ۰۵، ارومیه، ۲۰۱۹، ۰۸ ۲۶.
25. فرید مرادی نژاد، افسانه حسینی، مهدی خیاط، محمد حسین امینی فرد، تأثیر محلولپاشی برگ با کلرید کلسیم بر خصوصیات کمی و کیفی زرشک بیدانه، یازدهمین کنگره علوم باغبانی ایران، شماره صفحات ۰-۰، ارومیه، ۲۰۱۹، ۰۸ ۲۶.

26. سید همایون فرهنگ فر، علی کاظمی، فرید مرادی نژاد، مهدی خیاط، اثر بلوغ در برداشت و شرایط خشک کردن بر چروکیدگی، اولین همایش ملی عناب، شماره صفحات ۵-۵، بیرجند، ۲۰۱۹، ۲۵ ۰۸
27. فرید مرادی نژاد، علی کاظمی، مهدی خیاط، سید همایون فرهنگ فر، اثر بلوغ در برداشت و شرایط خشک کردن بر چروکیدگی و کیفیت ظاهری میوه عناب، اولین همایش ملی عناب، شماره صفحات ۵-۵، بیرجند، ۲۰۱۹، ۲۵ ۰۸
28. فرید مرادی نژاد، هادی زراعتگر، محمد رضا میرزایی، هادی محمودی، تأثیر زمان انبارمانی بر برخی فاکتورهای کیفی میوه تازه عناب، اولین همایش ملی عناب، شماره صفحات ۵-۵، بیرجند، ۲۰۱۹، ۲۵ ۰۸
29. فرید مرادی نژاد، مریم درستکار، بررسی تاثیر اتمسفر تغییر یافته بر کیفیت میوه انبه، چهارمین کنگره بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران، شماره صفحات ۵-۵، تبریز، ۲۰۱۹، ۱۴ ۰۸
30. فرید مرادی نژاد، مینا محمدیان مقدم، تأثیر محلول پاشی کائولین و جیبرلیک اسید بر خواص کمی و کیفی میوه انار، چهارمین کنگره بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران، شماره صفحات ۵-۵، تبریز، ۲۰۱۹، ۱۴ ۰۸
31. فرید مرادی نژاد، مینا محمدیان مقدم، تأثیر اتمسفر تغییر یافته و اسید آسکوربیک بر کیفیت و ترکیبات فنولی آریل انار، دومین کنفرانس بین المللی گیاهان دارویی، کشاورزی ارگانیک، مواد طبیعی و دارویی، شماره صفحات ۵-۵، مشهد، ۲۰۱۹، ۱۳ ۰۳
32. فرید مرادی نژاد، مینا محمدیان مقدم، مهدی خیاط، تأثیر غلظت و نوع مواد شیمیایی در محلولپاشی برگ بر خواص کیفی و بیوشیمیایی میوه انار، دومین کنفرانس بین المللی گیاهان دارویی، کشاورزی ارگانیک، مواد طبیعی و دارویی، شماره صفحات ۵-۵، مشهد، ۲۰۱۹، ۱۳ ۰۳
33. فرید مرادی نژاد، بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته بر کیفیت و عمر انباری میوه کامل انار تأثیر دارد، دومین همایش بین المللی و سومین همایش ملی کشاورزی، محیط زیست و امنیت غذایی، شماره صفحات ۵-۵، جیرفت، ۲۰۱۹، ۰۶ ۰۳
34. فرید مرادی نژاد، مریم درستکار، الهام انصاری فر، اثر اتمسفر تغییر یافته بر ویژگی‌های کیفی و ماندگاری میوه زردآلو، دومین همایش بین المللی و سومین همایش ملی کشاورزی، محیط زیست و امنیت غذایی، شماره صفحات ۵-۵، جیرفت، ۲۰۱۹، ۰۶ ۰۳
35. فرید مرادی نژاد، مریم درستکار، سیده فاطمه نظری، پاسخ های کیفی و فیزیولوژی قارچ تکمه ای به کاربرد پس از برداشت سالیسیلیک اسید و اتانول، همایش توسعه همکاری های علمی منطقه ای علوم صنایع غذایی و کشاورزی، شماره صفحات ۵-۵، مشهد، ۲۰۱۸، ۲۴ ۰۸
36. فرید مرادی نژاد، رحمان قزل، محمد حسین امینی فرد، علیرضا صمدزاده، تأثیر تاریخ کاشت بر اسانس و اجزای عملکرد زیره سبز، اولین همایش فرصت های نوین تولید و اشتغال، بخش کشاورزی در شرق کشور (در راستای تحقق اهداف اقتصاد مقاومت، شماره صفحات ۵-۵، بیرجند، ۲۰۱۸، ۱۴ ۰۲
37. فرید مرادی نژاد، مهدی خیاط، فرزانه حامدی سرکمی، تأثیر پاکت گذاری قبل از برداشت بر کیفیت و کلسیم میوه انار پس از دوره انبار سرد، اولین همایش فرصت های نوین تولید و اشتغال، بخش کشاورزی در شرق کشور (در راستای تحقق اهداف اقتصاد مقاومت، شماره صفحات ۵-۵، بیرجند، ۲۰۱۸، ۱۴ ۰۲
38. فرید مرادی نژاد، مینا محمدیان مقدم، مهدی خیاط، تأثیر محلول پاشی برگ اسید بوریک و اسید جیبرلیک بر عملکرد میوه انار، اولین همایش فرصت های نوین تولید و اشتغال، بخش کشاورزی در شرق کشور (در راستای تحقق اهداف اقتصاد مقاومت، شماره صفحات ۵-۵، بیرجند، ۲۰۱۸، ۱۴ ۰۲
39. فرید مرادی نژاد، طاهره بوشادی، مهدی جهانی، بهبود کیفیت و کنترل فساد قارچی میوه انار با کاربرد اسید سالیسیلیک، اولین همایش فرصت های نوین تولید و اشتغال، بخش کشاورزی در شرق کشور (در راستای تحقق اهداف اقتصاد مقاومت، شماره صفحات ۵-۵، بیرجند، ۲۰۱۸، ۱۴ ۰۲
40. فرید مرادی نژاد، زراعتگر هادی، داوری نژاد غلامحسین، عابدی بهرام، بررسی تغییرات ترکیبات فنولی و فعالیت انتی اکسیدانی میوه تازه عناب تحت شرایط انبارمانی، اولین همایش فرصت های نوین تولید و اشتغال، بخش کشاورزی در شرق کشور (در راستای تحقق اهداف اقتصاد مقاومت، شماره صفحات ۵-۵، بیرجند، ۲۰۱۸، ۱۴ ۰۲
41. در بهبود عمر انباری و (LDPE) فرید مرادی نژاد، مهدی قسمتی، مقایسه تأثیر بسته بندی با پلاستیک نانو و معمولی دومین همایش ملی فناوری های نوین برداشت، (Ziziphus jujuba Mill.) حفظ کیفیت پس از برداشت میوه عناب تازه و پس از برداشت محصولات کشاورزی، شماره صفحات ۱-۱۰، مشهد، ۲۰۱۷، ۱۱ ۱۰
42. فرید مرادی نژاد، طاهره بوشادی، مهدی جهانی، القا مقاومت به سرما و کاهش فساد انباری با کاربرد پس از برداشت اسید سالیسیلیک در میوه انار رقم شیشه کب، نخستین کنفرانس بین المللی و دهمین کنگره ملی علوم باغبانی ایران، شماره صفحات ۵-۵، تهران، ۲۰۱۷، ۰۴ ۰۹
43. فرید مرادی نژاد، صالح پور هادی، قاسم نژاد عظیم، تأثیر نوع بسته بندی بر ماندگاری، کیفیت و فعالیت آنتی اکسیدانی نخستین کنفرانس بین المللی و دهمین کنگره ملی علوم باغبانی ایران، شماره (Zizyphus jujuba Mill) میوه تازه عناب صفحات ۵-۵، تهران، ۲۰۱۷، ۰۴ ۰۹
44. فرید مرادی نژاد، صالح پور هادی، قاسم نژاد عظیم، تغییرات فیزیکی و شیمیایی میوه تازه عناب

- تحت تاثیر زمان برداشت، نخستین کنفرانس بین المللی و دهمین کنگره ملی علوم باغبانی ایران، شماره صفحات - (Mill) تهران، ۲۰۱۷، ۰۹ ۰۴.
45. فرید مرادی نژاد، مهدی قسمتی، مهدی خیاط، اثرتیمارهای آب گرم، شوک دی اکسید کربن و نیتروژن بالا بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و کیفیت میوه تازه عناب، نخستین کنفرانس بین المللی و دهمین کنگره ملی علوم باغبانی ایران، شماره صفحات -، تهران، ۲۰۱۷، ۰۹ ۰۴.
46. فرید مرادی نژاد، معصومه عبدالهی، محمدحسن سیاری زهان، حسن بیات، اثر تیمار آب گرم بر برخی ویژگیهای شیمیایی و کیفی میوه تازه زرشک بی دانه، نخستین کنفرانس بین المللی و دهمین کنگره ملی علوم باغبانی ایران، شماره صفحات -، تهران، ۲۰۱۷، ۰۹ ۰۴.
47. مهدی قسمتی، فرید مرادی نژاد، مهدی خیاط، اثر کاربرد پس از برداشت املاح کلسیم بر خصوصیات کمی و کیفی میوه عناب، کنفرانس بین المللی کشاورزی، محیط زیست و منابع طبیعی هزاره سوم، شماره صفحات -، رشت، ۲۰۱۷، ۰۵ ۲۲.
48. فرید مرادی نژاد، مهدی قسمتی، مهدی خیاط، ارزیابی برخی خصوصیات فیزیکی میوه عناب تحت تاثیر کاربرد نمکهای مختلف کلسیمی، کنفرانس بین المللی کشاورزی، محیط زیست و منابع طبیعی هزاره سوم، شماره صفحات -، رشت، ۲۰۱۷، ۰۵ ۲۲.
49. ششمین کنگره ملی گیاهان دارویی، شماره، Postharvest application of hot water treatment improved the quality of fresh seedless barberry fruit، فرید مرادی نژاد، معصومه عبدالهی، محمدحسن سیاری زهان، حسن بیات، تهران، ۲۰۱۷، ۰۵ ۰۹.
50. فرید مرادی نژاد، فاطمه رنجبری، مهدی خیاط، افزایش ظرفیت آنتی اکسیدانی و بهبود رنگ آریل میوه انار با کاربرد پس از برداشت نیتریک اکسید، اولین همایش ملی و اولین همایش بین المللی علوم محیط زیست، کشاورزی و منابع طبیعی، شماره صفحات -، همدان، ۲۰۱۶، ۱۲ ۱۷.
51. فرید مرادی نژاد، علی افتاده فدافن، محمد حسین امینی فرد، محمدعلی بهدانی، بررسی تاثیر نیتروکسین بر خصوصیات بیوشیمیایی کلاله زعفران، دومین همایش ملی گیاهان دارویی و داروهای گیاهی، شماره صفحات -، تهران، ۲۰۱۶، ۰۶ ۰۲.
52. فرید مرادی نژاد، رحمان قزل، محمد حسین امینی فرد، علیرضا صمدزاده، تاثیر محلول پاشی سولفات آهن بر خصوصیات کمی زیره سبز، دومین همایش ملی گیاهان دارویی و داروهای گیاهی، شماره صفحات -، تهران، ۲۰۱۶، ۰۶ ۰۲.
53. فرید مرادی نژاد، فرزانه حامدی سرکمی، مهدی خیاط، تاثیر کیسه کردن قبل از برداشت بر برخی خصوصیات شیمیایی میوه انار، دومین همایش ملی گیاهان دارویی و داروهای گیاهی، شماره صفحات -، تهران، ۲۰۱۶، ۰۶ ۰۲.
54. فرید مرادی نژاد، فاطمه رنجبری، مهدی خیاط، اثر کاربرد نیتریک اکسید و پوشش سولفان بر میزان آنتوسیانین و خصوصیات کیفی میوه انار رقم شیشه کب، دومین همایش ملی گیاهان دارویی و داروهای گیاهی، شماره صفحات -، تهران، ۲۰۱۶، ۰۶ ۰۲.
55. مینا مهرگان، فرید مرادی نژاد، مهدی جهانی، تاثیر آب گرم و کلرید کلسیم بر پارامترهای شیمیایی و ماندگاری میوه تازه زرشک بی دانه نگهداری شده در دماهای مختلف، بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران با محوریت صنعت غذا و پژوهش های کاربردی، شماره صفحات -، قوچان، ۲۰۱۵، ۱۱ ۱۱.
56. فرید مرادی نژاد، مینا مهرگان، مهدی جهانی، تاثیر کاهش رطوبت میوه پس از اعمال تیمارهای پس از برداشت بر خصوصیات شیمیایی و کیفی میوه تازه زرشک بی دانه، بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران با محوریت صنعت غذا و پژوهش های کاربردی، شماره صفحات -، قوچان، ۲۰۱۵، ۱۱ ۱۱.
57. زهراسادات حسینی، فرید مرادی نژاد، تاثیر پوشش های خوراکی آلوئه ورا و پکتین بر ماندگاری و خواص کیفی آریل انار در رقم قند، دومین همایش ملی گیاهان دارویی، طب سنتی و کشاورزی ارگانیک، شماره صفحات -، همدان، ۲۰۱۵، ۰۸ ۲۷.
58. رسول سعادت‌ی مقدم، مهدی خیاط، سهیل پارسا، مهدی جهانی، فرید مرادی نژاد، بررسی اثر نیترات پتاسیم و سرمادهی مرطوب بر جوانه زنی بذر گیاه دارویی مریم نخودی، سومین همایش ملی پژوهش های محیط زیست و کشاورزی ایران، شماره صفحات -، همدان، ۲۰۱۵، ۰۷ ۱۳.
59. فرید مرادی نژاد، مهدی خیاط، سجادی نیا عبدالرضا، تاثیر محلول پاشی اسید هومیک بر صفات رشدی و فیزیولوژیکی گیاه شاه اسپرم، سومین کنگره ملی هیدروپونیک و تولیدات گلخانه ای، شماره صفحات -، کرج، ۲۰۱۴، ۰۹ ۰۹.
60. فرید مرادی نژاد، سجادی نیا عبدالرضا، روستا حمید رضا، طباطبائی سید جلال، تاثیر غلظت های مختلف بیکربنات محلول غذایی بر صفات رشد و نمو و میزان پتاسیم گیاه فلفل در شرایط هیدروپونیک، سومین کنگره ملی هیدروپونیک و تولیدات گلخانه ای، شماره صفحات -، کرج، ۲۰۱۴، ۰۹ ۰۹.
61. فرید مرادی نژاد، شریبانی بهنام، سجادی نیا عبدالرضا، طباطبائی سید جلال، تاثیر غلظت های مختلف شوری و نیترات کلسیم بر گیاه گوجه فرنگی در شرایط هیدروپونیک، سومین کنگره ملی هیدروپونیک و تولیدات گلخانه ای، شماره صفحات -، کرج، ۲۰۱۴، ۰۹ ۰۹.
62. فرید مرادی نژاد، سجادی نیا عبدالرضا، روستا حمید رضا، طباطبائی سید جلال، بررسی میزان مقاومت به بی کربنات در هندوانه رقم چارلستون گری، سومین کنگره ملی هیدروپونیک و تولیدات گلخانه ای، شماره صفحات -، کرج، ۲۰۱۴، ۰۹ ۰۹.

63. محلول غذائی بر شاخص کلروفیل، فلورسانس کلروفیل PH فرید مرادی نژاد، سجادی نیا عبدالرضا، مهدی خیاط، بررسی. 63. و کارایی فتوسنتزی در گیاه شاه اسپرم، سومین کنگره ملی هیدروپونیک و تولیدات گلخانه ای، شماره صفحات ۲۰۷-۲۰۸، کرج، ۲۰۱۴، ۰۹ ۰۹
64. فرید مرادی نژاد، سجادی نیا عبدالرضا، طباطبائی سید جلال، اثر بسترهای مختلف کشت بر خصوصیات رشد و نمو گیاه کراسوله، سومین کنگره ملی هیدروپونیک و تولیدات گلخانه ای، شماره صفحات ۱۸۸-۱۸۹، کرج، ۲۰۱۴، ۰۹ ۰۹
65. فرید مرادی نژاد، سهیلا حاجی زادگان، محمدحسن سیاری زهان، مهدی خیاط، بررسی برخی صفات فیزیولوژیکی گیاه مرزه تحت شرایط تنش بور، اولین کنگره بین المللی و سیزدهمین کنگره ملی علوم زراعت و اصلاح نباتات و سومین همایش علوم و تکنولوژی، شماره صفحات ۲۶-۲۷، کرج، ۲۰۱۴، ۰۸ ۰۸
66. فرید مرادی نژاد، سهیلا حاجی زادگان، محمدحسن سیاری زهان، مهدی خیاط، پاسخ جوانه زنی بذور مرزه به شرایط تنش بور، اولین کنگره بین المللی و سیزدهمین کنگره ملی علوم زراعت و اصلاح نباتات و سومین همایش علوم و تکنولوژی، شماره صفحات ۲۶-۲۷، کرج، ۲۰۱۴، ۰۸ ۰۸
67. فرید مرادی نژاد، سجادی نیا عبدالرضا، مهدی خیاط، تاثیر غلظت های مختلف نیترات و آمونیوم بر رشد، شاخص کلروفیل و میزان فلورسانس کلروفیل در گیاه نعناع فلفلی، سومین کنفرانس ملی فیزیولوژی گیاهی، شماره صفحات ۶۱۷-۶۲۰، اصفهان، ۲۰۱۴، ۰۵ ۰۷
68. فرید مرادی نژاد، امینی سمیه، عزیزی مجید، آروئی حسین، جوهرچی محمد رضا، بررسی ۲۰ گونه گیاهی متعلق به تیره Asteraceae از نظر ویژگی های دگر آسیمی با استفاده از روش دیش پک، سومین کنفرانس ملی فیزیولوژی گیاهی، شماره صفحات ۱۰۶۱-۱۰۶۴، اصفهان، ۲۰۱۴، ۰۵ ۰۷
69. فرید مرادی نژاد، امینی سمیه، عزیزی مجید، آروئی حسین، جوهرچی محمد رضا، بررسی ویژگی های دگر آسیمی تیره با استفاده از روش ساندویچ، سومین کنفرانس ملی فیزیولوژی گیاهی، شماره صفحات ۱۰۶۵-۱۰۶۸، اصفهان، ۲۰۱۴، ۰۵ ۰۷
70. فرید مرادی نژاد، سجادی نیا عبدالرضا، مهدی خیاط، ارزیابی مقاومت به تنش قلیائیت در گیاه نعناع فلفلی با استفاده از خصوصیات اکوفیزیولوژیکی، سومین کنفرانس ملی فیزیولوژی گیاهی، شماره صفحات ۶۱۳-۶۱۶، اصفهان، ۲۰۱۴، ۰۵ ۰۷
71. فرید مرادی نژاد، زهرا مرکی، مهدی خیاط، تغییرات میزان آنتوسیانین میوه تازه زرشک بی دانه در طی نمو و رسیدگی، سومین کنفرانس ملی فیزیولوژی گیاهی، شماره صفحات ۱۰۷۳-۱۰۷۶، اصفهان، ۲۰۱۴، ۰۵ ۰۷
72. فرید مرادی نژاد، فاطمه ستایش، سهراب محمودی، مهدی خیاط، بررسی تغییرات شیمیایی و کیفی عناب در طی رسیدگی میوه، سومین کنفرانس ملی فیزیولوژی گیاهی، شماره صفحات ۱۰۶۹-۱۰۷۲، اصفهان، ۲۰۱۴، ۰۵ ۰۷
73. دومین کنگره ملی گیاهان دارویی، شماره صفحات ۸۴۷-۸۴۷، تهران، ۲۰۱۳، ۱۵ ۰۵. Quality improvement and shelf life extension of fresh seedless barberry a medicinal fruit, فرید مرادی نژاد، داود عطائی چرمی، مهدی خیاط.
74. فرید مرادی نژاد، نسیم صفری، سیده فاطمه نظری، مهدی خیاط، تاثیر تیمارهای شیمیایی پس از برداشت بر افزایش ماندگاری و کیفیت گل بریده نرگس، اولین همایش ملی فیزیولوژی پس از برداشت، شماره صفحات ۲۰۲-۲۰۳، ۲۰۲۰، ۳۰ ۰۱
75. فرید مرادی نژاد، سیده فاطمه نظری، نسیم صفری، مهدی خیاط، بهبود کیفیت و افزایش ماندگاری قارچ دکمه ای با استفاده از تیمارهای شیمیایی، اولین همایش ملی فیزیولوژی پس از برداشت، شماره صفحات ۲۴۴-۲۰۳، ۲۴۴، ۳۰ ۰۱
76. فرید مرادی نژاد، نسیم صفری، سیده فاطمه نظری، افزایش ماندگاری گل بریده نرگس با استفاده از بسته بندی در خلا و اتمسفر تعدیل یافته، اولین همایش ملی فیزیولوژی پس از برداشت، شماره صفحات ۷۰-۲۰۳، ۲۰۲۰، ۳۰ ۰۱
77. سهراب محمودی، اسدا زمانی پور، مهدی جهانی، فرید مرادی نژاد، ارزیابی درونی گروههای آموزشی دانشگاه بیرجند مطالعه موردی گروه زراعت و اصلاح نباتات، چهارمین همایش سالانه ارزیابی درونی کیفیت در نظام دانشگاهی، شماره صفحات ۲۶-۲۷، تهران، ۲۰۱۰، ۰۴ ۰۴
78. Hasan Bayat, Mohammad Hossein Aminifard, Interactive effects of drought and salinity on reproductive traits and chlorophyll content of *Narcissus tazetta* L. اولین همایش بین المللی و دومین، pp. 0-0, 21 02 2023, بیرجند. همایش ملی مدلسازی و فناوری های جدید در مدیریت آب
79. Mehdi Khayyat, Influence of Gibberlic Acid and Boric Acid Foliar Application on Physicochemical Properties and Quality of Pomegranate Fruit (*Punica granatum* L.). هفتمین کنگره ملی گیاهان دارویی، pp. - , 12 05 2018, شیراز.
80. Mehdi Khayyat, Impact of Calcium Nitrate and Potassium Nitrate Foliar Application on Postharvest Quality of Seedless Barberry (*Berberis vulgaris* L.) Fruit. هفتمین کنگره ملی گیاهان دارویی، pp. - , 2018, شیراز, 12 05.
81. Mohammad Hossein Aminifard, Hasan Bayat, Evaluation of some morphological characteristics of *Narcissus tazetta* L. under drought stress conditions. هفتمین کنگره ملی گیاهان دارویی، pp. - , 2018, شیراز, 12 05.
82. Hasan Bayat, Mohammad Hossein Aminifard, Effects of salinity on some morphological traits of

شیراز, 12 05 2018, pp. - هفتمین کنگره ملی گیاهان دارویی, Narcissus tazetta L.

83. دومین همایش ملی, High CO2 treatment reduces decay of button mushroom (*Agaricus bisporus*), pp. 2-8, 11 10 2017, مشهد.

84. Mohammad Hassan Sayyari Zohan, Effect of high concentrations of carbon dioxide and nitrogen treatments on quality of fresh seedless barberry fruit, ششمین کنگره ملی گیاهان دارویی, تهران, 09 05 2017, pp. -

85. Mehdi Khayyat, Germination response of pomegranate seeds to potassium nitrate sulfuric acid and hot water pretreatments, دومین کنگره ملی گیاهان دارویی, تهران, 15 05 2013, pp. 849-849

86. Mehdi Khayyat, Influence of vacuum packaging and different storage conditions on quality and ascorbic acid of fresh seedless barberry fruit, دومین کنگره ملی گیاهان دارویی, تهران, 05 2013, pp. 848-848, 15.

Papers in Journals

1. zohre birjandi, Razieh Niazmand, Hasan Bayat, Potential of cold plasma pretreatment for preserving biochemical attributes and ensuring the microbiological safety of saffron stigma, Food Science and Nutrition, Vol. 10, No. 12, pp. 7417-7427, 2024, ISI, JCR, Scopus.
2. Atman Adiba, Rachid RAZOUK, Said EZRARI, Abdelmajid HADDIOUI, Anas HAMDANI, Hakim OUTGHOULI, Jamal CHARAFI, Exploring the Influence of Cultivar Types on Pomegranate Adaptation: A Comprehensive Study on Physiological, Vegetative, and Biochemical Traits, Agriculturae Conspectus Scientificus, Vol. 3, No. 89, pp. 243-253, 2024, Scopus.
3. mohamadreza saebi, Elham Ansarifard, Quality preservation and decay reduction of minimally processed seedless barberry fruit via postharvest ultrasonic treatment, Food Science and Nutrition, Vol. 12, No. 11, pp. 7816-7825, 2023, ISI, JCR, Scopus.
4. زهره بیرجندی طرقي, فرید مرادی نژاد, راضیه نیازمند, حسن بیات, تأثیر بسته بندی فعال و خلاء بر ویژگیهای کیفی و بار زراعت و فناوری زعفران, مجلد 4, شماره 11, شماره صفحات 413-413 (Crocus sativus L.), میکروبی کلاله خشک زعفران 430, 2024, ISC.
5. مهدی خیاط, سوسن چمنی اصغری, فرید مرادی نژاد, اثر کلرید کلسیم و بسته بندی پالستیکی نانو دکو ایتالیایی بر خواص کیفی و بیوشیمیایی میوه انار رقم شیشه کب نگهداری شده در انبار سرد, پژوهش های میوه کاری, مجلد 1, شماره 5, شماره صفحات 21-28, 2021, ISC.
6. محمد حسین امینی فرد, علی افتاده فدافن, فرید مرادی نژاد, محمدعلی بهدانی, تأثیر سطوح ورمی کمپوست حیوانی بر خصوصیات بیوشیمیایی و مواد مؤثره گلبرگ و کلاله زعفران, پژوهش های زعفران, مجلد 1, شماره 8, شماره صفحات 1-9, 2020, ISC.
7. حسن بیات, علی ناصری مقدم, محمد حسین امینی فرد, فرید مرادی نژاد, تأثیر تنش های خشکی و شوری بر برخی از علوم باغبانی ایران, مجلد 1, شماره 51, شماره (Narsicuss tazetta L) خصوصیات مورفولوژیکی و فیزیولوژیکی گل نرگس 90, 2020-80, صفحات ISC.
8. محمد حسین امینی فرد, مزگان غلامی بمرود, حسن بیات, فرید مرادی نژاد, تأثیر کاربرد کودهای اسید فولویک و اسید Journal-gkshniz, بوم شناسی کشاورزی (*Coriandrum sativum L.*) آمینه بر ویژگیهای فیزیولوژیکی, رشدی و عملکرد Agroecology, مجلد 3, شماره 12, شماره صفحات 373-388, 2020, ISC.
9. حسن بیات, علی ناصری مقدم, محمد حسین امینی فرد, فرید مرادی نژاد, اثر تنش های خشکی و شوری بر کیفیت گل, پژوهش های تولید, (*Narcissus tazetta cv. 'Shahla'*) تغییرات بیوشیمیایی و غلظت یون ها در گل نرگس شهلا 221, 2020-207, شماره صفحات ISC.
10. محمد حسین امینی فرد, افسانه حسینی, فرید مرادی نژاد, مهدی خیاط, تأثیر محلول پاشی برگ با کلرید کلسیم و نیترات کلسیم در طی رشد و نمو بر ویژگی های کمی و کیفی گیاه زرشک, تحقیقات گیاهان دارویی و معطر ایران, مجلد 1043, 2020-1028, شماره صفحات ISC.
11. فرید مرادی نژاد, علی کاظمی, مهدی خیاط, سید همایون فرهنگ, تأثیر دمای خشک کردن و میزان بلوغ در برداشت بر خصوصیات بیوشیمیایی و کیفیت میوه عناب, پژوهش های میوه کاری, مجلد 1, شماره 4, شماره صفحات 60-69, 2019, ISC.
12. فرید مرادی نژاد, مهدی قسمتی, تأثیر کاربرد سطوح مختلف کودهای آلی بر خصوصیات کمی و بیوشیمیایی گیاه اکوفیتو شیمی گیاهان دارویی, مجلد 2, شماره 7, شماره صفحات 78-78 (*Salvia mirzayanii Rech. f. & Esfand*) دارویی 90, 2019, ISC.

13. فرید مرادی نژاد، فرزانه حامدی سرکمی، مهدی خیاط. Pre-harvest bagging influences sunburn, cracking and quality of pomegranate fruits. JOURNAL OF HORTICULTURE AND POSTHARVEST RESEARCH، مجلد، ۱۴۲، ۲۰۱۹-۱۳۱، شماره ۲، شماره صفحات ۱۴۲، ۲۰۱۹-۱۳۱.
14. فرید مرادی نژاد، مهدی قسمتی، اثر محلولپاشی برگی عناصر کم مصرف آهن و روی بر عملکرد و خصوصیات کیفی. *iSC*، آب و خاک، مجلد ۲، شماره ۳۳، شماره صفحات ۳۱۱-۲۰۱۹، ۳۲۲، (*Prunus cerasus L.*) میوه آلبالو
15. فرید مرادی نژاد، مریم درستکار، الهام انصاری فر، تأثیر کاربرد پس از برداشت سالیسیلیک اسید، اگزالیک اسید و نیتریک اکسید در بهبود خواص کیفی و افزایش ماندگاری میوه تازه زردآلو رقم «شاهرودی»، علوم و صنایع غذایی ایران - انجمن *iSC*، علوم و صنایع غذایی ایران، مجلد ۱۶، شماره ۹۲، شماره صفحات ۱۷۷-۲۰۱۹، ۱۸۹.
16. حسن بیات، علی ناصری مقدم، محمد حسین امینی فرد، فرید مرادی نژاد، تأثیر تنش‌های خشکی و شوری بر رشد، آب و خاک، مجلد ۳، شماره ۳۳، شماره (*Narsicuss tazetta L*) گلدهی و برخی از ویژگی‌های بیوشیمیایی گیاه نرگس *iSC*، صفحات ۴۶۶، ۲۰۱۹-۴۵۱.
17. محمد حسین امینی فرد، مزگان غلامی بمرود، حسن بیات، فرید مرادی نژاد، بررسی تاثیر کودهای اسید فولویک و اسید *Coriandrum sativum L.* (*Coriandrum sativum L.*) آمینه بر ترکیبات فنلی، فلاونوئیدی، فعالیت آنتی اکسیدانی و رنگیزه های فتوستتزی گیاه دارویی *iSC*، اکو فیتو شیمی گیاهان دارویی، مجلد ۱، شماره ۲۵، شماره صفحات ۲۵-۲۰۱۹، ۳۹.
18. محمد حسین امینی فرد، علی افتاده فدافن، فرید مرادی نژاد، محمدعلی بهدانی، بررسی تاثیر ورمی کمپوست و نیتروکسین بر ویژگی های بنه های دختری و عملکرد گل زعفران سال دوم، زراعت و فناوری زعفران، مجلد ۷، شماره ۲، شماره *iSC*، صفحات ۱۵۴، ۲۰۱۹-۱۳۹.
19. علی افتاده فدافن، محمد حسین امینی فرد، محمدعلی بهدانی، فرید مرادی نژاد، اثر سطوح مختلف نیتروکسین و ورمی کمپوست بر عملکرد و رنگیزه های فتوستتزی زعفران، پژوهش های زعفران، مجلد ۵، شماره ۲، شماره صفحات ۱۶۳-۱۷۹، ۲۰۱۸، *iSC*.
20. علی افتاده فدافن، محمد حسین امینی فرد، فرید مرادی نژاد، محمدعلی بهدانی، تاثیر کود بیولوژیک نیتروکسین بر صفات بیوشیمیایی و متابولیت های ثانویه زعفران، تغذیه گیاهان باغی، مجلد ۱، شماره ۱۷، شماره صفحات ۱۷-۲۰۱۸، ۲۸.
21. فرید مرادی نژاد، مهدی قسمتی، مهدی خیاط، اثر محلولپاشی برگی برخی نمکهای کلسیم بر خصوصیات فیزیکی و تولیدات گیاهی، مجلد ۴۱، شماره ۳، شماره صفحات ۲۵- (*Ziziphus jujuba Mill.*) بیوشیمیایی میوه عناب رقم چینی *iSC*، ۳۶، ۲۰۱۸.
22. فرید مرادی نژاد، فرزانه حامدی سرکمی، مهدی خیاط، اثر پوشاندن میوه قبل از برداشت بر برخی خصوصیات فیزیکی و کیفیت انار رقم شیشه کب، پژوهش های تولید گیاهی، مجلد ۲۵، شماره ۲، شماره صفحات ۱۳۹-۱۵۲، ۲۰۱۸، *iSC*.
23. فرید مرادی نژاد، معصومه عبدالهی، محمدحسن سیاری زهان، حسن بیات، تاثیر تیمارهای پس از برداشت (آب گرم، اسید آسکوربیک و اسید سالیسیلیک) و بسته بندی بر خصوصیات کیفی میوه تازه زرشک بی دانه، علوم و صنایع غذایی ایران - انجمن علوم و صنایع غذایی ایران، مجلد ۸۱، شماره ۱۵، شماره صفحات ۲۳-۲۰۱۸، ۳۳.
24. فرید مرادی نژاد، مهدی خیاط، فرزانه حامدی سرکمی، اثر پاکت گذاری بر ارزش تغذیه ای، کلسیم، پتاسیم، آهن و کیفیت میوه انار رقم شیشه کب، تغذیه گیاهان باغی، مجلد ۱، شماره ۲، شماره صفحات ۳۷-۲۰۱۸، ۵۰.
25. فرید مرادی نژاد، سارا حسن پور، محمدحسن سیاری زهان، تاثیر محلول پاشی قبل از برداشت کلرید کلسیم و اسید سالیسیلیک بر خصوصیات فیزیکی و کیفیت میوه تازه زرشک بیدانه، آب و خاک، مجلد ۱، شماره ۳۲، شماره صفحات *iSC*، ۷۴، ۲۰۱۸-۶۱.
26. فرید مرادی نژاد، مهدی خیاط، فرشته صفی خانی، مهدی جهانی، اثر پیش تیمار متابی سولفیت سدیم و دمای خشک کردن بر خصوصیات کیفی زرشک بیدانه، علوم و صنایع غذایی ایران - انجمن علوم و صنایع غذایی ایران، مجلد ۱۵، شماره *iSC*، ۷۴، شماره صفحات ۱۸۱-۲۰۱۸، ۱۹۰.
27. Influence of edible coatings on postharvest quality of fresh Chinese jujube fruits during refrigerated storage. JOURNAL OF HORTICULTURE AND POSTHARVEST RESEARCH، مجلد ۱، شماره ۱، شماره صفحات ۱-۲۰۱۸، ۱۴.
28. زهراسادات حسینی، فرید مرادی نژاد، وظیفه شناس محمد رضا، بهبود کیفیت و افزایش ماندگاری آریل انار با استفاده از پوشش های خوراکی (ژل آلوه ورا و پکتین) در انبار سرد، علوم و صنایع غذایی ایران - انجمن علوم و صنایع غذایی ایران، مجلد ۱۴، شماره ۶۴، شماره صفحات ۳۲۷-۲۰۱۷، ۳۳۸.
29. فرید مرادی نژاد، مهدی قسمتی، مهدی خیاط، تاثیر محلول پاشی برگی نیترات کلسیم و کلرید کلسیم بر خصوصیات آنتی اکسیدانی و کیفیت گیاه دارویی عناب، تحقیقات گیاهان دارویی و معطر ایران، مجلد ۳۳، شماره ۵، شماره صفحات *iSC*، ۸۸۱، ۲۰۱۷-۸۷۱.
30. Majid Aliabadi, Elham Ansarifar, Zein Multilayer Electrospun Nanofibers Contain Essential Oil: Release Kinetic, Functional Effectiveness, and Application to Fruit Preservation, Foods, Vol. 5, No. 13, pp.

1-18,2024,ISI,JCR,Scopus.

31. Razieh Niazmand,Gholamreza Doraki,A comprehensive study of qualitative and biochemical characteristics of dried seedless barberry fruits from different regions of South Khorasan Province, Iran,JOURNAL OF HORTICULTURE AND POSTHARVEST RESEARCH,Vol. 4,No. 7,pp. 345-360,2024,isc.Scopus.
32. ASMA HEIDARI,Elham Ansarifar,Enhancement of bioactive compounds and nutritional quality of pomegranate arils during storage by ultrasound pretreatment,Scientia Horticulturae,Vol. 11,No. 337,pp. 1-7,2024,JCR.Scopus.
33. Azam Ranjbar,Role of Plant Growth Regulators and Eco-Friendly Postharvest Treatments on Alleviating Chilling Injury and Preserving Quality of Pomegranate Fruit and Arils: A Review,Journal of Plant Growth Regulation,Vol. 5,No. 43,pp. 1368-1383,2024,ISI,JCR.Scopus.
34. Azam Ranjbar,Efficacy of active and passive modified atmosphere packaging on quality preservation and storage life of pomegranate fruit and arils: A review,Advances in Horticultural Science,Vol. 1,No. 38,pp. 83-96,2024,Scopus.
35. Azam Ranjbar,Foliar application of fertilizers and plant growth regulators on pomegranate fruit yield and quality: a review,Journal of Plant Nutrition,Vol. 5,No. 47,pp. 797-821,2024,JCR.Scopus.
36. Nida Firdous,Fatima Farooq,Advances in formulation, functionality, and application of edible coatings on fresh produce and fresh-cut products: A review,Food Chemistry,Vol. 135186,No. 407,pp. 1-14,2023,JCR.Scopus.
37. Sara Hedayati,Elham Ansarifar,Assessment of Zataria Multiflora Essential Oil—Incorporated Electrospun Polyvinyl Alcohol Fiber Mat as Active Packaging,Polymers,Vol. 4,No. 15,pp. 1-15,2023,JCR.Scopus.
38. ASMA HEIDARI,Elham Ansarifar,Effects of Ultrasonication and Modified Atmosphere Packaging on the Physicochemical Characteristics and Quality of Ready-to-Eat Pomegranate Arils,Horticulturae,Vol. 7,No. 9,pp. 1-16,2023,ISI,JCR.Scopus.
39. Ranjbar,Advances in Postharvest Diseases Management of Fruits and Vegetables: A Review,Horticulturae,Vol. 10,No. 9,pp. 1-23,2023,ISI,JCR.Scopus.
40. Hasan Bayat,Effects of Active and Passive Modified Atmosphere Packaging on the Vase Life and Quality of Narcissus (Narcissus tazetta L.) 'Shahla' Cut Flowers,Journal of Horticultural Research,Vol. 2,No. 31,pp. 45-54,2023,ISI.Scopus.
41. _,Postharvest quality responses of pomegranate fruit (cv. Shishe-Kab) to ethanol, sodium bicarbonate dips and modified atmosphere packaging,Advances in Horticultural Science,Vol. 2,No. 36,pp. 107-117,2022,Scopus.
42. Elham Ansarifar,Effectiveness of postharvest calcium salts applications to improve shelf-life and maintain apricot fruit quality during storage,Revista Facultad Nacional de Agronomia Medellin,Vol. 2,No. 75,pp. 9983-9988,2022,Scopus.
43. Elham Ansarifar,Influence of postharvest calcium salts application on organoleptic properties and antioxidant activity of apricot fruit,South Western Journal of Horticulture, Biology and Environment,Vol. 2,No. 13,pp. 95-108,2022,ISI.Scopus.
44. Mehdi Khayyat,Mohammad Hossein Aminifard,Bioactive Compounds and Quality Attributes of Fresh Seedless Barberry at Cold Storage as Influenced by Multiple Spraying of Calcium Nitrate and Potassium Nitrate,The Journal of Agricultural Sciences- Sri Lanka,Vol. 2,No. 17,pp. 258-269,2022,Scopus.
45. Elham Ansarifar,Encapsulation of thyme essential oil using electrospun zein fiber for strawberry preservation,Chemical and Biological Technologies in Agriculture,Vol. 2,No. 9,pp. 1-11,2022,ISI,JCR.Scopus.
46. Elham Ansarifar,Influence of Active Modified Atmosphere Packaging Pre-treatment on Shelf Life and Quality Attributes of Cold Stored Apricot Fruit,International Journal of Fruit Science,Vol. 1,No. 22,pp. 402-413,2022,JCR.Scopus.
47. _,Quality improvement and shelf life extension of minimally fresh-cut mango fruit using chemical

preservatives, JOURNAL OF HORTICULTURE AND POSTHARVEST RESEARCH, Vol. 3, No. 4, pp. 13-24, 2021, *isc*.

48. Elham Ansarifard, Preservation of strawberry fruit quality via the use of active packaging with encapsulated thyme essential oil in zein nanofiber film, International Journal of Food Science and Technology, Vol. 9, No. 56, pp. 4239-4247, 2021, JCR, Scopus.
49. Pre-harvest Foliar Application of Calcium Chloride and Potassium Nitrate Influences Growth and Quality of Apricot (*Prunus armeniaca* L.) Fruit cv. 'Shahroudi', Journal of Soil Science and Plant Nutrition, Vol. 2, No. 21, pp. 1642-1652, 2021, ISI.
50. Mehdi Khayyat, Mohammad Hossein Aminifard, Influence of foliar application of calcium nitrate and potassium nitrate on qualitative and quantitative traits of seedless barberry (*Berberis vulgaris* L.), Erwerbs-Obstbau, Vol. 2, No. 63, pp. 151-161, 2021, JCR, Scopus.
51. Mehdi Khayyat, Influence of GA₃ and boric acid foliar application on bioactive compounds and quality of pomegranate fruit (*Punica granatum* L.), JOURNAL OF HORTICULTURE AND POSTHARVEST RESEARCH, Vol. 1, No. 3, pp. 101-114, 2020, *isc*.
52. Maryam Dorostkar, Effect of Vacuum and Modified Atmosphere Packaging on the Quality Attributes and Sensory Evaluation of Fresh Jujube Fruit, International Journal of Fruit Science, Vol. 2, No. 21, pp. 1-14, 2020, JCR, Scopus.
53. Duration and concentration of 1-methylcyclopropene treatment: impact on ripening and shelf life of partially ripened bananas, Agronomical Research in Moldavia, Vol. 4, No. 180, pp. 388-398, 2020.
54. Effectiveness of pre-storage oxygen, carbon dioxide and nitrogen-enriched atmospheres on shelf-life, quality and bioactive compounds of fresh apricot fruit, South Western Journal of Horticulture, Biology and Environment, Vol. 2, No. 11, pp. 111-130, 2020, ISI, Scopus.
55. Hasan Bayat, Extending vase life of *Narcissus tazetta* L. cut flowers using selenium and 1-methylcyclopropene treatments, Journal of Applied Horticulture, Vol. 3, No. 22, pp. 196-201, 2020, Scopus.
56. Mehdi Khayyat, POSTHARVEST CALCIUM SALT TREATMENT OF FRESH JUJUBE FRUIT AND ITS EFFECTS ON BIOCHEMICAL CHARACTERISTICS AND QUALITY AFTER COLD STORAGE, Journal of Horticultural Research, Vol. 2, No. 27, pp. 39-46, 2020, ISI, Scopus.
57. Elham Ansarifard, Extending the shelf life and maintaining quality of minimally-processed pomegranate arils using ascorbic acid coating and modified atmosphere packaging, Journal of Food Measurement and Characterization, Vol. 6, No. 14, pp. 3445-3454, 2020, JCR, Scopus.
58. Mehdi Khayyat, Pre-storage calcium salts treatment maintained postharvest quality and bioactive compounds of fresh jujube fruit, Fundamental and Applied Agriculture, Vol. 3, No. 4, pp. 890-897, 2019, *isc*.
59. Hadi Zeraatgar, Davarinejad Gholamhossein, Abedi Bahram, Preharvest Application Effect of Salicylic Acid and Calcium Nitrate on Physicochemical Characteristics of Fresh Jujube Fruit (*Ziziphus jujuba* Mill) During Storage, Erwerbs-Obstbau, Vol. 2, No. 61, pp. 119-127, 2019, JCR, Scopus.
60. Mehdi Khayyat, Vacuum packaging optimises quality and reduces postharvest losses of pomegranate fruits, JOURNAL OF HORTICULTURE AND POSTHARVEST RESEARCH, Vol. 2, No. 2, pp. 15-26, 2019, *isc*.
61. Mehdi Jahani, Effect of potassium permanganate, 1-Methylcyclopropene and modified atmosphere packaging on postharvest losses and quality of fresh apricot cv. Shahroudi, JOURNAL OF HORTICULTURE AND POSTHARVEST RESEARCH, Vol. 2, No. 2, pp. 39-48, 2019, *isc*.
62. Mehdi Khayyat, Influence of pre-harvest spraying of gibberellic and boric acids on the growth and fruit characteristics of pomegranate fruit cv. Shishe-Kab, Fundamental and Applied Agriculture, Vol. 4, No. 4, pp. 995-1003, 2019, *isc*.
63. Mehdi Khayyat, HEAT REQUIREMENT OF POMEGRANATE FRUIT: A CASE STUDY ON SHISHE-KAB CULTIVAR, Agronomical Research in Moldavia, Vol. 3, No. 179, pp. 299-311, 2019.
64. Mohammad Hassan Sayyari Zohan, Mehdi Khayyat, Physiological, chemical and growth responses of summer savory (*Satureja hortensis* L.) to boron under greenhouse conditions, JOURNAL OF HORTICULTURE AND POSTHARVEST RESEARCH, Vol. 2, No. 3, pp. 0-0, 2019, *isc*.
65. Mehdi Jahani, PHYSICO-CHEMICAL TRAITS OF SEEDLESS BARBERRY (*Berberis vulgaris* L.)

FRUITS STORED UNDER REFRIGERATION AS AFFECTED BY HEAT AND CALCIUM CHLORIDE TREATMENTS, *Agronomical Research in Moldavia*, Vol. 4, No. 176, pp. 73-86, 2019.

66. Mehdi Khayyat, Physiological and quality responses of Shishe-Kab pomegranates to short-term high CO₂ treatment and modified atmosphere packaging, *International Journal of Fruit Science*, Vol. 18, No. 3, pp. 287-299, 2018, JCR.Scopus.
67. „Effect of short-term high CO₂ treatment on quality and shelf life of button mushroom (*Agaricus bisporus*) at refrigerated storage, *JOURNAL OF HORTICULTURE AND POSTHARVEST RESEARCH*, Vol. 1, No. 1, pp. 37-48, 2018, isc.
68. Mehdi Khayyat, Saeed Moodi, Sohrab Mahmoodi, Effects of potassium metabisulfite pre-treatment and different drying temperatures on some chemical properties and color retention of Russian olive (*Elaeagnus Angustifolia*) fruit, *JOURNAL OF HORTICULTURE AND POSTHARVEST RESEARCH*, Vol. 1, No. 1, pp. 49-62, 2018, isc.
69. Kleiber Andreas, Sedgley Margaret, Bagnato Nancy, Ethylene biosynthesis enzyme activities in the pulp and peel of partially ripe 1-MCP-treated bananas, *JOURNAL OF HORTICULTURE AND POSTHARVEST RESEARCH*, Vol. 1, No. 2, pp. 87-96, 2018, isc.
70. Zeraatgar Hadi, Davarynejad Gholamhossin, Abedi Bahram, Chinese jujube physicochemical characteristics storability and marketing in response to preharvest application of salicylic acid and calcium nitrate, *UKRAINIAN JOURNAL OF ECOLOGY*, Vol. 8, No. 1, pp. 601-607, 2018, WOS.
71. Mehdi Khayyat, Efficacy of Nitric Oxide and Film Wrapping on Quality Maintenance and Alleviation of Chilling Injury on Pomegranate Fruit, *Journal of Agricultural Science and Technology*, Vol. 20, No. 5, pp. 1025-1036, 2018, JCR.isc.Scopus.
72. Mehdi Khayyat, Changes in Anthocyanin and Fruit Quality Attributes of Barberry (*Berberis vulgaris* L.) Grown in Different Altitude During Growth and Maturation, *The Journal of Agricultural Sciences- Sri Lanka*, Vol. 13, No. 3, pp. 227-236, 2018, Scopus.
73. Mehdi Jahani, Effect of pre- and postharvest application of salicylic acid on quality attributes and decay of pomegranate fruit (cv. Shishe- Kab), *Journal of Applied Horticulture*, Vol. 2, No. 20, pp. 154-160, 2018, Scopus.
74. ZERAATGAR Hadi, DAVARYNEJAD Gholam Hossain, ABEDI Bahram, Effect of Salicylic Acid and Calcium Nitrate Spraying on Qualitative Properties and Storability of Fresh Jujube Fruit (*Ziziphus jujube* Mill.), *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca*, Vol. 46, No. 1, pp. 138-147, 2017, JCR.Scopus.
75. Sohrab Mahmoodi, Mehdi Khayyat, Physicochemical properties and nutritional value of Jujube (*Ziziphus jujuba* Mill.) fruit at different maturity and ripening stages, *International Journal of Horticultural Science and Technology*, Vol. 3, No. 1, pp. 43-50, 2016, isc.
76. Mehdi Khayyat, Effect of nitric oxide on biochemical and antioxidant properties of pomegranate fruit cv. Shishe-kab during cold storage, *International Journal of Horticultural Science and Technology*, Vol. 3, No. 2, pp. 211-219, 2016, isc.
77. Somayeh Amini, Azizi Majid, Joharchi Mohammad Reza, Evaluation of allelopathic activity of 68 medicinal and wild plant species of Iran by Sandwich method, *International Journal of Horticultural Science and Technology*, Vol. 3, No. 2, pp. 243-253, 2016, isc.
78. Mehdi Jahani, Quality improvement and shelf life extension of fresh apricot fruit (*Prunus Armenica* cv. Shahroudi) using postharvest chemical treatments and packaging during cold storage, *International Journal of Horticultural Science and Technology*, Vol. 3, No. 1, pp. 9-18, 2016, isc.
79. Mehdi Jahani, Quality improvement and shelf life extension of fresh apricot fruit (*Prunus armeniaca* cv. Shahroudi) using postharvest chemical treatments and packaging during cold storage, *International Journal of Horticultural Science and Technology*, No. 4, pp. 168-176, 2015, isc.
80. Mehdi Khayyat, Effects of Intermittent Warming and Prestorage Treatments (Hot Water Salicylic Acid Calcium Chloride) on Postharvest Life of Pomegranate Fruit cv. Shishe-Kab during Long-Term Cold Storage, *International Journal of Horticultural Science and Technology*, Vol. 1, No. 1, pp. 43-51, 2014, isc.
81. Mehdi Khayyat, Alireza Samadzadeh, SEED GERMINATION OF BASIL AND CRESS UNDER NACL AND

- BORON STRESS,Journal of Plant Nutrition,Vol. 37,pp. 2281-2290,2014,JCR,Scopus.
82. Mehdi Khayyat,Combination effects of postharvest treatments and modified atmosphere packaging on shelf life and quality of Iranian pomegranate fruit cv. Sheshi-kab,International Journal of Postharvest Technology and Innovation,Vol. 3,No. 3,pp. 244-256,2013,Scopus.
83. Mehdi Khayyat,Alireza Samadzadeh,Effects of NaCl stress on seed germination attributes of Perwinkle and Corn Poppy plants,PLANT BREEDING AND SEED SCIENCE,Vol. 67,pp. 116-123,2013,ISI,isc.
84. Mehdi Khayyat,Alireza Samadzadeh,اثر تنش شوری بر خصوصیات جوانه زنی گل‌های زینتی پرپوش و شقایق,Journal of Plant Nutrition,Vol. 5,pp. -,2012,JCR,Scopus.
85. Margaret Sedgley,Amanda J. Able,Effect of pre-ripening chilling temperatures on ripening, shelf life and quality of bananas treated with 1-methylcyclopropene,International Journal of Food Science and Technology,Vol. 2,No. 45,pp. 312-318,2010,ISI,JCR,Scopus.
86. Mehdi Khayyat,,EFFECT OF POTASSIUM NITRATE ON BREAKING BUD DORMANCY IN STRAWBERRY (FRAGARIA ANANASSA DUCH.) PLANTS,Journal of Plant Nutrition,Vol. 33,pp. 1605-1611,2010,JCR,Scopus.
87. Mrgaret Sedgley,Andreas Klieber,Amanda Able,Variability of responses to 1-methylcyclopropene by banana: influence of time of year at harvest and fruit position in the bunch,ANNALS OF APPLIED BIOLOGY,Vol. 2,No. 152,pp. 223-234,2008,ISI,JCR,Scopus.