

## فرید مرادی نژاد

استاد

دانشکده: کشاورزی

گروه: باغبانی



### سوابق تحصیلی

دانشگاه	رشته و گرایش تحصیلی	سال اخذ مدرک	مقطع تحصیلی
دانشگاه تبریز	علوم و مهندسی باغبانی	۱۳۶۹	کارشناسی
تربیت مدرس	علوم و مهندسی باغبانی	۱۳۷۳	کارشناسی ارشد
آدلايد	فیزیولوژی پس از برداشت	۲۰۰۶	دکتری

### اطلاعات استخدامی

پایه	نوع همکاری	نوع استخدام	عنوان سمت	محل خدمت
۲۹	تمام وقت	رسمی قطعی	عضو هیأت علمی	دانشگاه بیرجند

### سوابق اجرایی

- .Editor – in – Chief of Journal of Horticulture and Postharvest Research since ۲۰۱۷ •
- Director - in - Charge of Journal of Horticulture and Postharvest Research since ۲۰۱۷ •
- Editorial Board Membership of Plant Productions Journal, since ۲۰۲۲ •
- Editorial Board Membership of Journal of Horticulture and Postharvest Research since ۲۰۱۷ •

### جوایز و تقدير نامه ها

- 
- 
- .Editorial Board Member of Journal of Horticulture and Postharvest Research since ۲۰۱۷ •
- .Boss of Computer Center, College of Agriculture- Birjand University, ۲۰۰۷ •
- .Assistant of Head of Department of Agronomy and plant breeding, ۲۰۰۸ •
- .Establishment of Horticultural Science Department, ۲۰۰۷ •
- .Establishment of Horticultural Science Lab, ۲۰۱۰ •

.Design and establishment of Website (Faculty of Agriculture, Birjand University), ۲۰۰۸ •

Journals referee: International Journal of Fruit Science, Scientia Horticulturae, International • Journal of Horticultural Science and Technology, African Journal of Agricultural Science, Journal of Horticulture, Iranian Journal of Horticultural Science, Journal of Ornamental Plants, Food processing and Preservation, Foods, Agriculture, Horticulture, Polymers, Journal of fungi, and .many more journals in MDPI and Springer

## موضوعات تدریس تخصصی

---

General Horticulture •

Fruit culture •

Olericulture •

Floriculture •

Plant propagation •

Research method •

Plant Growth Regulators •

Postharvest physiology •

Supplementary postharvest physiology •

An introduction to computer •

Using computer in Horticulture •

Using computer in statistical analysis •

English for the students of horticulture •

Physiology of medicinal plants •

Seminar and projects •

## فعالیت های علمی و اجرایی

---

Books

Khayyat, M., Moradinezhad, F., and et al. ۲۰۲۲. Jujube, A Functional Fruit. University of Birjand Press

Moradinezhad, F. ۲۰۲۱. Postharvest Physiology and Technology of Horticultural crops. University of Birjand Press

Moradinezhad, F. and Jahani, M. ۲۰۱۷. Postharvest Technologies for improving the quality of fresh apricot. LAP LAMBERT Academic Publishing. Republic of Moldova

Moradinezhad, F. ۲۰۱۱. Antioxidants – A health revolution. Shoara Publisher, Mashhad, Iran. (Translated, .(In Persian

Moradinezhad, F. ۲۰۰۹. Principles of Horticulture. Fourth Edition. Farhang Jame Publisher, Tehran, Iran

Moradinezhad, F. ۱۹۹۹. A Collection of Tests for the M.Sc. Candidates in Horticulture (۱۲۰۰ Items). .Farhang Jame Publisher, Tehran, Iran

•

•

- .(Teaching method (University of Birjand •
- .(Internal evaluation (University of Birjand •
- .(EndNote Software – **Presenter** (University of Birjand •

## عضویت در هیات تحریریه مجلات علمی و پژوهشی

- .Editor – in – Chief of Journal of Horticulture and Postharvest Research since 2017 •
- .Director - in - Charge of Journal of Horticulture and Postharvest Research since 2017 •
- .Editorial Board Member of Journal of Horticulture and Postharvest Research since 2017 •

Journals referee: International Journal of Horticultural Science and Technology, African Journal of Agricultural Science, Journal of Horticulture, Iranian Journal of Horticultural Science, Journal of Ornamental Plants

## عضویت در انجمن های علمی

Supervisor and Advisors of 30 Master Students of Horticultural Science  
ISHS

## مقالات در همایش ها

۱. فرید مرادی نژاد، سحر سپهری، محمد رضا اصغری، فرهاد آذرمنی آتاباجان، بررسی اثر پوشش دهی بعد از برداشت با عصاره پوست انار بر برخی خواص کیفی و ماندگاری میوه سیب رقم گلدن دلیشور، سیزدهمین کنگره ملی علوم باگبانی ایران، شماره صفحات ۰-۵، ۰۹ ۲۰۲۳، گرگان.
۲. فرید مرادی نژاد، سحر سپهری، محمد رضا اصغری، فرهاد آذرمنی آتاباجان، بررسی اثر محلول پاشی قبل از برداشت نمکهای کلسیمی بر برخی خواص کیفی میوه سیب رقم گلدن دلیشور، سیزدهمین کنگره ملی علوم باگبانی ایران، شماره صفحات ۰-۵، ۰۹ ۲۰۲۳، گرگان.
۳. محمدحسن سیاری زهان، مهدی جهانی، مهدی خیاط، فرید مرادی نژاد، محمد رضا میرزاپی، 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 باگی (مجازی)، شماره صفحات ۰-۵، بیرجند، ۰۹ ۲۰۲۲.
۴. 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 باگبانی ایران، شماره صفحات ۰-۵، ۰۹ ۲۰۲۳، گرگان.
۵. فرید مرادی نژاد، مریم درستکار، بررسی اثر محلول پاشی قبل از برداشت نیترات پتاسیم و کلرید کلسیم بر خواص بیوشیمیابی پس از برداشت میوه زردآلو رقم شاهروdi، نخستین همایش ملی فناوری تولید و پس از برداشت گیاهان باگی (مجازی)، شماره صفحات ۰-۵، بیرجند، ۰۹ ۲۰۲۲.
۶. فرید مرادی نژاد، زهره بیرجندی طرقی، 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 باگی (مجازی)، شماره صفحات ۰-۵، بیرجند، ۰۹ ۲۰۲۲.
۷. 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 شاهروdi، نخستین همایش ملی فناوری تولید و پس از برداشت گیاهان باگی (مجازی)، شماره صفحات ۰-۵، بیرجند، ۰۹ ۲۰۲۲.

۸. فرید مرادی نژاد، مریم درستکار، شادی سبزواری، مروری بر نقش آنتیاکسیدان‌های گیاهان خوارکی و دارویی در پیشگیری و درمان بیماری‌های کبد، نخستین همایش ملی فناوری تولید و پس از برداشت گیاهان باگی (مجازی)، شماره صفحات ۵۰-۵۲، بیرونی، ۱۴۰۵، ۲۰۲۲.
۹. 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 باگی (مجازی)، شماره صفحات ۵۰-۵۲، بیرونی، ۱۴۰۵، ۲۰۲۲.
۱۰. 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 باگی (مجازی)، شماره صفحات ۵۰-۵۲، بیرونی، ۱۴۰۵، ۲۰۲۲.
۱۱. فرید مرادی نژاد، اسماء 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 باگی (مجازی)، شماره صفحات ۵۰-۵۲، بیرونی، ۱۴۰۵، ۲۰۲۲.
۱۲. محمدحسن سیاری زهان، مهدی جهانی، مهدی خیاط، فرید مرادی نژاد، محمد رضا میرزاچی، تاثیر شوری و pH خاک بر میزان دانه سفیدی انار پس از برداشت (صفحه ۲۰۴)، نخستین همایش ملی فناوری تولید و پس از برداشت گیاهان باگی (مجازی)، شماره صفحات ۵۰-۵۲، بیرونی، ۱۴۰۵، ۲۰۲۲.
۱۳. حسن بیات، شکیبا دره گی، فرید مرادی نژاد، فرهاد آذرمنی آتابجان، تاثیر باکتری‌های سودوموناس بر برخی از ویژگی‌های رشدی شمعدانی عطری (L). *Pelargonium graveolens* ملی فناوری تولید و پس از برداشت گیاهان باگی (مجازی)، شماره صفحات ۵۰-۵۲، بیرونی، ۱۴۰۵، ۲۰۲۲.
۱۴. حسن بیات، سمیه اشرفیان، محمد حسین امینی فرد، فرید مرادی نژاد، اثر کود مرغی و عصاره جلبک بر برخی از ویژگی‌های زایشی جمعیت‌های گل نرگس (L). *Narcissus tazetta* (N.). نخستین همایش ملی فناوری تولید و پس از برداشت گیاهان باگی (مجازی)، شماره صفحات ۵۰-۵۲، بیرونی، ۱۴۰۵، ۲۰۲۲.
۱۵. حسن بیات، سمیه اشرفیان، محمد حسین امینی فرد، فرید مرادی نژاد، اثر کودهای آلی (کود مرغی و عصاره جلبک) بر صفات رویشی جمعیت‌های مختلف گل نرگس (L). *Narcissus tazetta* (L)، دوازدهمین همایش علوم باگبانی ایران، شماره صفحات ۵۰-۵۱، رفسنجان، ۱۴۰۵، ۰۹۲۰۲۱.
۱۶. فرید مرادی نژاد، اسماء حیدری، الهام انصاری فر، تاثیر ترکیبی امواج فراصوت و بسته بندی اتمسفر تغییریافته بر ماندگاری و کیفیت آریل انار L *Punica granatum* رقم شیشه کپ، دوازدهمین همایش علوم باگبانی ایران، شماره صفحات ۵۰-۵۰، رفسنجان، ۱۴۰۵، ۰۹۲۰۲۱.
۱۷. فرید مرادی نژاد، محمدرضا صائeni، الهام انصاری فر، تأثیر پیش تیمار امواج فراصوت بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی میوه زرشک بی-دانه (Berberis vulgaris)، دوازدهمین همایش علوم باگبانی ایران، شماره صفحات ۵۰-۵۰، رفسنجان، ۱۴۰۵، ۰۹۲۰۲۱.
۱۸. فرید مرادی نژاد، شادی سبزواری، فرزاد مرادی نژاد، سامانه‌های آموزش مجازی رایگان و محبوب: تجربیات و چالش‌ها، اولین همایش ملی آموزش مجازی در حوزه آموزش و پرورش، شماره صفحات ۵۰-۵۰، رفسنجان، ۱۴۰۵، ۰۹۲۰۲۰، ۲۱.
۱۹. فرید مرادی نژاد، مریم درستکار، الهام انصاری فر، بررسی کاربرد پس از برداشت اسید سالیسیلیک و اکسید نیتریک بر خواص کیفی و ماندگاری میوه تازه زردآلو در انبار سرد، یازدهمین کنگره علوم باگبانی ایران، شماره صفحات ۵۰-۵۰، ارومیه، ۱۴۰۶، ۰۸۲۰۱۹.
۲۰. فرید مرادی نژاد، مریم درستکار، تاثیر اتمسفر تغییریافته بر ویژگی‌های کیفی و ماندگاری میوه تازه عناب در انبار سرد، یازدهمین کنگره علوم باگبانی ایران، شماره صفحات ۵۰-۵۰، ارومیه، ۱۴۰۶، ۰۸۲۰۱۹.
۲۱. فرید مرادی نژاد، مریم درستکار، الهام انصاری فر، تأثیر بسته بندی با اتمسفر تغییریافته بر خصوصیات کیفی و افزایش ماندگاری میوه تازه خوری زردآلو (L). *Prunus armeniaca* (Prunus armeniaca)، رق شاهروdi، یازدهمین کنگره علوم باگبانی ایران، شماره صفحات ۵۰-۵۰، ارومیه، ۱۴۰۶، ۰۸۲۰۱۹.
۲۲. فرید مرادی نژاد، سیده فاطمه نظری، مریم درستکار، تأثیر کاربرد پس از برداشت نمک‌های کلسیمی بر خواص کیفی قارچ تکمه‌ای (*Agaricus bisporus*) در طی نگهداری در یخچال، یازدهمین کنگره علوم باگبانی ایران، شماره صفحات ۵۰-۵۰، ارومیه، ۱۴۰۶، ۰۸۲۰۱۹.
۲۳. فرید مرادی نژاد، افسانه حسینی، مهدی خیاط، محمد حسین امینی فرد، تأثیر محلولپاشی برگی با کلرید کلسیم بر خصوصیات کمی و کیفی زرشک بیدانه، یازدهمین کنگره علوم باگبانی ایران، شماره صفحات ۵۰-۵۰، ارومیه، ۱۴۰۶، ۰۸۲۰۱۹.
۲۴. سید همایون فرهنگ، فرعلی کاظمی، فرید مرادی نژاد، مهدی خیاط، اثر بلوغ در برداشت و شرایط خشک کردن بر چروکیدگی، اولین همایش ملی عناب، شماره صفحات ۵۰-۵۰، بیرونی، ۱۴۰۶، ۰۸۲۰۱۹.
۲۵. فرید مرادی نژاد، هادی زراعتگر، محمد رضا میرزاچی، هادی محمودی، تاثیر زمان انبارمانی بر برخی فاکتورهای

۲۶. کیفی میوه تازه عناب، اولین همایش ملی عناب، شماره صفحات -۰، بیرجند، ۱۴۰۸ ۰۵. فرید مرادی نژاد، علی کاظمی، مهدی خیاط، سید همایون فرهنگ، اثر بلوغ در برداشت و شرایط خشک کردن بر چروکیدگی و کیفیت ظاهری میوه عناب، اولین همایش ملی عناب، شماره صفحات -۰، بیرجند، ۱۴۰۸ ۰۵.
۲۷. فرید مرادی نژاد، مریم درستکار، برسی تاثیر اتمسفر تغییر یافته بر کیفیت میوه انبه، چهارمین کنگره بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران، شماره صفحات -۰-۵، تبریز، ۱۴۰۸ ۰۵.
۲۸. فرید مرادی نژاد، مینا محمدیان مقدم، تاثیر محلول پاشی کائولین و جیبریلیک اسید بر خواص کمی و کیفی میوه انبار، چهارمین کنگره بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران، شماره صفحات -۰-۵، تبریز، ۱۴۰۸ ۰۵.
۲۹. فرید مرادی نژاد، مینا محمدیان مقدم، تاثیر 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 -۰-۵، مشهد، ۱۴۰۳ ۰۵.
۳۰. فرید مرادی نژاد، مینا محمدیان مقدم، مهدی خیاط، تاثیر غلظت و نوع مواد شیمیایی در محلولپاشی برگی بر خواص کیفی و بیوشیمیایی میوه انار، دومین کنفرانس بین المللی گیاهان دارویی، کشاورزی ارگانیک، مواد طبیعی و دارویی، شماره صفحات -۰-۵، مشهد، ۱۴۰۳ ۰۵.
۳۱. فرید مرادی نژاد، بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته بر کیفیت و عمر انباری میوه کامل انار تاثیر دارد، دومین همایش بین المللی و سومین همایش ملی کشاورزی، محیط زیست و امنیت غذایی، شماره صفحات -۰-۵، جیرفت، ۱۴۰۳ ۰۶.
۳۲. 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 -۰-۵، جیرفت، ۱۴۰۳ ۰۶.
۳۳. فرید مرادی نژاد، مریم درستکار، سیده فاطمه نظری، پاسخ‌های کیفی و فیزیولوژی قارچ تکمه‌ای به کاربرد پس از برداشت سالیسیلیک اسید و اتانول، همایش توسعه همکاری‌های علمی منطقه‌ای علوم صنایع غذایی و کشاورزی، شماره صفحات -۰-۵، مشهد، ۱۴۰۸ ۰۵.
۳۴. فرید مرادی نژاد، زراعتگر هادی، داوری نژاد، غلامحسین عابدی بهرام، برسی تغییرات ترکیبات فنولی و فعالیت آنتی اکسیدانی میوه تازه عناب تحت شرایط انبارمانی، اولین همایش فرصت‌های نوین تولید و اشتغال، بخش کشاورزی در شرق کشور (در راستای تحقق اهداف اقتصاد مقاومت، شماره صفحات -۰-۵، بیرجند، ۱۴۰۲ ۰۵).
۳۵. فرید مرادی نژاد، طاهره بوشادی، مهدی جهانی، بهبود کیفیت و کنترل فساد قارچی میوه انار با کاربرد اسید سالیسیلیک، اولین همایش فرصت‌های نوین تولید و اشتغال، بخش کشاورزی در شرق کشور (در راستای تحقق اهداف اقتصاد مقاومت، شماره صفحات -۰-۵، بیرجند، ۱۴۰۲ ۰۵).
۳۶. فرید مرادی نژاد، مهدی خیاط، فرزانه حامدی سرکمی، تاثیر پاکت گذاری قبل از برداشت بر کیفیت و کلسیم میوه انار پس از دوره انبار سرد، اولین همایش فرصت‌های نوین تولید و اشتغال، بخش کشاورزی در شرق کشور (در راستای تحقق اهداف اقتصاد مقاومت، شماره صفحات -۰-۵، بیرجند، ۱۴۰۲ ۰۵).
۳۷. فرید مرادی نژاد، مینا محمدیان مقدم، مهدی خیاط، تاثیر محلول پاشی برگی اسید بوریک و اسید جیبریلیک بر عملکرد میوه انار، اولین همایش فرصت‌های نوین تولید و اشتغال، بخش کشاورزی در شرق کشور (در راستای تحقق اهداف اقتصاد مقاومت، شماره صفحات -۰-۵، بیرجند، ۱۴۰۲ ۰۵).
۳۸. فرید مرادی نژاد، رحمان قزل، محمد حسین امینی فرد، علیرضا صمدزاده، تاثیر تاریخ کاشت بر انسان‌س و اجزای عملکرد زیره سبز، اولین همایش فرصت‌های نوین تولید و اشتغال، بخش کشاورزی در شرق کشور (در راستای تحقق اهداف اقتصاد مقاومت، شماره صفحات -۰-۵، بیرجند، ۱۴۰۲ ۰۵).
۳۹. فرید مرادی نژاد، مهدی قسمتی، مقایسه تاثیر بسته بندی با پلاستیک نانو و معمولی (LDPE) در بهبود عمر آنباری و حفظ کیفیت پس از برداشت میوه عناب تازه (Ziziphus jujuba Mill). دومین همایش ملی فناوری‌های نوین برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی، شماره صفحات -۰-۱، مشهد، ۱۴۰۱ ۰۵.
۴۰. 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 باگبانی ایران، شماره صفحات -۰-۱، تهران، ۱۴۰۷ ۰۹.
۴۱. فرید مرادی نژاد، صالح پور هادی، قاسم نژاد عظیم، تاثیر نوع بسته بندی بر ماندگاری، کیفیت و فعالیت آنتی اکسیدانی میوه تازه عناب (Zizyphus jujuba Mill)، نخستین کنفرانس بین المللی و دهمین کنگره ملی علوم باگبانی ایران، شماره صفحات -۰-۱، تهران، ۱۴۰۷ ۰۹.
۴۲. فرید مرادی نژاد، صالح پور هادی، قاسم نژاد عظیم، تغییرات فیزیکی و شیمیایی میوه تازه عناب (Zizyphus jujuba Mill) تحت تاثیر زمان برداشت، نخستین کنفرانس بین المللی و دهمین کنگره ملی علوم باگبانی ایران، شماره صفحات -۰-۱، تهران، ۱۴۰۷ ۰۹.

۴۳. فرید مرادی نژاد،مهدی قسمتی،مهدی خیاط،اثر تیمارهای آب گرم،شوك دی اکسید کربن و نیتروژن بالا بر خصوصیات فیزیکو شیمیایی و کیفیت میوه تازه عناب،نخستین کنفرانس بین المللی و دهمین کنگره ملی علوم باطنی ایران،شماره صفحات - تهران،۰۹ ۲۰۱۷.
۴۴. 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 باطنی ایران،شماره صفحات - تهران،۰۹ ۲۰۱۷.
۴۵. 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،۰۵ ۲۰۱۷.
۴۶. 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،۰۵ ۲۰۱۷.
۴۷. فرید مرادی نژاد،معصومه عبدالهی،محمدحسن سیاری زهان،حسن بیات،Postharvest application of hot water treatment improved the quality of fresh seedless barberry fruit دارویی،شماره صفحات - تهران،۰۹ ۰۵ ۲۰۱۷.
۴۸. 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،۱۲ ۲۰۱۶.
۴۹. فرید مرادی نژاد،علی افتاده فدافن،محمد حسین امینی فرد،محمد علی بهدانی،بررسی تاثیر نیتروکسین بر خصوصیات بیوشیمیایی کلاله زعفران،دومین همایش ملی گیاهان دارویی و داروهای گیاهی،شماره صفحات - تهران،۰۶ ۲۰۱۶.
۵۰. 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،۰۶ ۲۰۱۶.
۵۱. 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،۰۶ ۲۰۱۶.
۵۲. فرید مرادی نژاد،فاطمه رنجبری،مهدی خیاط،اثر کاربرد نیتریک اکسید و پوشش سولفان بر میزان آنتوسبیانین و خصوصیات کیفی میوه انار رقم شیشه کب،دومین همایش ملی گیاهان دارویی و داروهای گیاهی،شماره صفحات - تهران،۰۶ ۲۰۱۶.
۵۳. 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،۹۳۹-۹۳۹،۲۰۱۵.
۵۴. 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،۱۱ ۲۰۱۵.
۵۵. 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،۰۸ ۲۰۱۵.
۵۶. رسول سعادتی مقدم،مهدی خیاط،سهیل پارسا،مهدی جهانی،فرید مرادی نژاد،بررسی اثر نیترات پتابسیم و سرمادهی مرتبط بر جوانه زنی بذر گیاه دارویی مریم نخدوی،سومین همایش ملی پژوهش های محیط زیست و کشاورزی ایران،شماره صفحات - همدان،۰۷ ۲۰۱۵.
۵۷. 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 - ۳۹-۳۸،کرج،۰۹ ۲۰۱۴.
۵۸. 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 - ۰۹ ۲۰۱۴،کرج،۰۹ ۲۰۱۴.
۵۹. فرید مرادی نژاد،سجادی نیا عبدالرضا،مهدی خیاط،بررسی pH محلول غذائی بر شاخص کلروفیل،فلورسانس کلروفیل و کارایی فتوستتیزی در گیاه شاه اسپرم،سومین کنگره ملی هیدروپونیک و تولیدات گلخانه ای،شماره صفحات - ۰۹ ۰۹ ۲۰۱۴،کرج،۰۹ ۰۹ ۲۰۱۴.

۶۰. فرید مرادی نژاد، سجادی نیا عبدالرضا، طباطبائی سید جلال، اثر بسترهای مختلف کشت بر خصوصیات رشد و نموی گیاه کراسوله، سومین کنگره ملی هیدروپونیک و تولیدات گلخانه ای، شماره صفحات ۱۸۹-۱۸۸، کرج، ۱۴-۰۹.
۶۱. فرید مرادی نژاد، سجادی نیا عبدالرضا، روستا حمید رضا، طباطبائی سید جلال، بررسی میزان مقاومت به بیکربنات در هندوانه رقم چارلستون گری، سومین کنگره ملی هیدروپونیک و تولیدات گلخانه ای، شماره صفحات ۱۸۶-۱۸۷، کرج، ۱۴-۰۹.
۶۲. فرید مرادی نژاد، سجادی نیا عبدالرضا، روستا حمید رضا، طباطبائی سید جلال، تاثیر غلظت های مختلف بیکربنات محلول غذایی بر صفات رشد و نموی و میزان پتابسیم گیاه فلفل در شرایط هیدروپونیک، سومین کنگره ملی هیدروپونیک و تولیدات گلخانه ای، شماره صفحات ۳۳۲-۳۳۲، کرج، ۱۴-۰۹.
۶۳. فرید مرادی نژاد، سهیلا حاجی زادگان، محمدحسن سیاری زهان، مهدی خیاط، پاسخ جوانه زنی بذور مرزه به شرایط تنفس بور، اولین کنگره بین المللی و سیزدهمین کنگره ملی علوم زراعت و اصلاح نباتات و سومین همایش علوم و تکنولوژی، شماره صفحات -، کرج، ۱۴-۰۹.
۶۴. فرید مرادی نژاد، سهیلا حاجی زادگان، محمدحسن سیاری زهان، مهدی خیاط، بررسی برخی صفات فیزیولوژیکی گیاه مرزه تحت شرایط تنفس بور، اولین کنگره بین المللی و سیزدهمین کنگره ملی علوم زراعت و اصلاح نباتات و سومین همایش علوم و تکنولوژی، شماره صفحات -، کرج، ۱۴-۰۸.
۶۵. 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 ۱۵۶۹-۱۵۷۲، اصفهان، ۱۴-۰۷.
۶۶. 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 -، اصفهان، ۱۴-۰۷.
۶۷. فرید مرادی نژاد، سجادی نیا عبدالرضا، مهدی خیاط، ارزیابی مقاومت به تنفس قلیائیت در گیاه نعناع فلفلی با استفاده از خصوصیات اکوفیزیولوژیکی، سومین کنفرانس ملی فیزیولوژی گیاهی، شماره صفحات ۱۳-۶۱.
۶۸. 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 ۱۷-۶۲۰، اصفهان، ۱۴-۰۷.
۶۹. 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 آسیبی با استفاده از روش دیش پک، سومین کنفرانس ملی فیزیولوژی گیاهی، شماره صفحات ۱۴-۱۰۶۴-۱۰۶۴، اصفهان، ۱۴-۰۷.
۷۰. فرید مرادی نژاد، امینی سمیه، عزیزی مجید، آروئی حسین، جوهرچی محمد رضا، بررسی ویژگی های دگر آسیبی تیره گیاهی Asteraceae با استفاده از روش ساندویچ، سومین کنفرانس ملی فیزیولوژی گیاهی، شماره صفحات ۱۴-۱۰۶۸-۱۰۶۸، اصفهان، ۱۴-۰۷.
۷۱. فرید مرادی نژاد، داود عطائی چرمی، مهدی خیاط، باهود کیفیت و افزایش ماندگاری قارچ دکمه ای Quality improvement and shelf life extension of fresh seedless barberry a medicinal fruit ۱۳-۸۴۷-۸۴۷، تهران، ۱۳-۲۰۱۳.
۷۲. 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 ۱۳-۲۴۴-۲۰۱۳-۲۴۴.
۷۳. 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 ۱۳-۲۰۱۳-۲۰۲.
۷۴. فرید مرادی نژاد، نسیم صفری، سیده فاطمه نظری، افزایش ماندگاری گل بریده نرگس با استفاده از بسته بندی در خلا و اتمسفر تعديل یافته، اولین همایش ملی فیزیولوژی پس از برداشت، شماره صفحات ۱۳-۰۷-۰۱-۲۰۱۳-۰۷.
۷۵. سهراب محمودی، اسدآ زمانی پور، مهدی جهانی، فرید مرادی نژاد، ارزیابی درونی گروههای آموزشی دانشگاه بیرون مطالعه موردي گروه زراعت و اصلاح نباتات، چهارمین همایش سالانه ارزیابی درونی کیفیت در نظام دانشگاهی، شماره صفحات -، تهران، ۱۰-۲۰۱۰.
- Hasan Bayat, Mohammad Hossein Aminifard, Interactive effects of drought and salinity on reproductive traits and chlorophyll content of *Narcissus tazetta* L. 76
- همایش ملی مدلسازی و فناوری های جدید در مدیریت آب، pp. 0-0، بیرون ۲۱ ۰۲ ۲۰۲۳.
- Hasan Bayat, Mohammad Hossein Aminifard, Effects of salinity on some morphological traits. 77
- . ۱۲ ۰۵ ۲۰۱۸. هفتمین کنگره ملی گیاهان دارویی، pp. -، شیراز.

Mohmmad Hossein Aminifard, Hasan Bayat ,Evaluation of some morphological characteristics of Narcissus tazzeta L. under drought stress conditions 78  
دارویی, - شیراز, .pp, 12 05 2018, -

Mehdi Khayyat ,Impact of Calcium Nitrate and Potassium Nitrate Foliar Application on Postharvest Quality of Seedless Barberry (Berberis vulgaris L.) Fruit 79  
دارویی, - شیراز, .pp, 12 05 2018, -

Mehdi Khayyat ,Influence of Gibberlllic Acid and Boric Acid Foliar Application on Physicochemical Properties and Quality of Pomegranate Fruit (Punica granatum L) 80  
ملی گیاهان دارویی, - شیراز, 12 05 2018, .pp, -

های نوین برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی, 11 10 2017, .pp, 2-8, مشهد, 81  
. دومین (High CO<sub>2</sub> treatment reduces decay of button mushroom (Agaricus bisporus, \_).

Mohammad Hassan Sayyari Zohan ,Effect of high concentrations of carbon dioxide and nitrogen treatments on quality of fresh seedless barberry fruit 82  
. تهران, - 09 05 2017, -

Mehdi Khayyat ,Germination response of pomegranate seeds to potassium nitrate sulfuric acid and hot water pretreatments 83  
.15 05 2013, pp. 849-849, تهران, دومین کنگره ملی گیاهان دارویی, -

Mehdi Khayyat ,Influence of vacuum packaging and different storage conditions on quality of fresh seedless barberry fruit 84  
pp. 848-848, دومین کنگره ملی گیاهان دارویی, - تهران, 15 05 2013, -

## مقالات در نشریات

1. mohamadreza saebi, Elham Ansarifar, 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
2. زهره بیرجندی طرقی, فرید مرادی نژاد, راضیه نیازمند, حسن بیات, تأثیر بسته بندی فعال و خلاء بر ویژگیهای کیفی و بار میکروبی کلاله خشک زعفران (Crocus sativus L.), زراعت و فناوری زعفران, مجلد ۴, شماره ۱۱, سال ۱۳۹۲-۱۳۹۳, صفحات ۴۱۳-۴۳۰, isc, ۲۰۲۴-۲۰۲۵.
3. 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 ۵, شماره ۱۶-۲۱, ۲۰۲۱.
4. حسن بیات, علی ناصری مقدم, محمد حسین امینی فرد, فرید مرادی نژاد, اثر تنفس-های خشکی و شوری بر کیفیت گل, تغییرات بیوشیمیایی و غلظت یون-ها در گل نرگس شهلا (Narcissus tazetta cv. "Shahla"), پژوهش های تولید گیاهی, مجلد ۱, شماره ۲۷, صفحات ۲۰۷-۲۲۱, isc, ۲۰۲۰-۲۰۲۱.
5. محمد حسین امینی فرد, افسانه حسینی, فرید مرادی نژاد, مهدی خیاط, تأثیر محلول پاشی برگی 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 ۶, شماره ۳۵, صفحات ۱۰۲-۱۰۴, isc, ۲۰۲۰-۱۳۹۳.
6. محمد حسین امینی فرد, علی افتاده فدافن, فرید مرادی نژاد, محمدعلى بهدانی, تأثیر سطوح ورمی کمپوست حیوانی بر خصوصیات بیوشیمیایی و مواد مؤثره گلبرگ و کلاله زعفران, پژوهش های زعفران, مجلد ۱, شماره ۱-۲۰۲۰, صفحات ۱-۸, isc, ۹۰۲۰-۹۲۰۲۰.
7. حسن بیات, علی ناصری مقدم, محمد حسین امینی فرد, فرید مرادی نژاد, تأثیر تنفس های خشکی و شوری بر برخی از خصوصیات مورفولوژیکی و فیزیولوژیکی گل نرگس (Narsicuss tazetta L.), علوم باغبانی ایران, مجلد ۱, شماره ۵۱, صفحات ۸۰-۸۵, isc, ۹۰۲۰-۹۰۲۰.
8. محمد حسین امینی فرد, مریم درستکار, الهام انصاری فر, تأثیر کاربرد کودهای اسید فولویک و اسید آمینه بر ویژگیهای فیزیولوژیکی, رشدی و عملکرد (Coriandrum sativum L.). گشنیز, بوم شناسی کشاورزی, Journal of Agroecology, مجلد ۳, شماره ۱۲, صفحات ۳۷۳-۳۸۸, isc, ۲۰۲۰-۲۰۲۳.
9. 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 زردآلورقم « شاهروodi », علوم و صنایع غذایی ایران - انجمن علوم و صنایع غذایی ایران, مجلد ۱۶, شماره ۹۲, صفحات ۱۷۷-۱۹۱, isc, ۲۰۱۹-۱۸۹۰.
10. محمد حسین امینی فرد, علی افتاده فدافن, فرید مرادی نژاد, محمدعلى 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 صفحات ۱۳۹، ۲۰۱۹-۱۵۴، ISC.

۱۱. محمد حسین امینی فرد، مژگان غلامی بمروج، حسن بیات، فرید مرادی نژاد، بررسی تاثیر کودهای اسید فولویک و اسید آمینه بر ترکیبات فنلی، فلاونوئیدی، فعالیت آنتی اکسیدانی و رنگیزه های فتوستنتزی گیاه دارویی (Coriandrum sativum L.)، اکو فیتو شیمی گیاهان دارویی، مجلد ۱، شماره ۲۵، شماره صفحات ۲۵، ۲۰۱۹-۳۹، ISC.

۱۲. حسن بیات، علی ناصری مقدم، محمد حسین امینی فرد، فرید مرادی نژاد، تأثیر تنش های خشکی و شوری بر رشد، گلدهی و برخی از ویژگی های بیوشیمیابی گیاه نرگس (Narsicuss tazetta L)، آب و خاک، مجلد ۳، شماره ۳۳، شماره صفحات ۴۵۱، ۲۰۱۹-۴۶۶، ISC.

۱۳. فرید مرادی نژاد، علی کاظمی، مهدی خیاط، سید همایون فرهنگ، فر، تأثیر دمای خشک کردن و میزان بلوغ در برداشت برخوصیات بیوشیمیابی و کیفیت میوه عناب، پژوهش های میوه کاری، مجلد ۱، شماره ۴، شماره صفحات ۶۰، ۲۰۱۹-۶۹.

۱۴. فرید مرادی نژاد، مهدی قسمتی، تأثیر کاربرد سطوح مختلف کودهای آلی بر خوصیات کمی و بیوشیمیابی گیاه دارویی (Salvia mirzayanii Rech. f. & Esfand)، اکو فیتو شیمی گیاهان دارویی، مجلد ۲، شماره ۷، شماره صفحات ۷۸، ۲۰۱۹-۹۰، ISC.

۱۵. 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 ۲، شماره ۲، شماره صفحات ۱۳۱، ۲۰۱۹-۱۴۲، ISC.

۱۶. فرید مرادی نژاد، مهدی قسمتی، اثر محلولپاشی برگی عناصر کم مصرف آهن و روی بر عملکرد و خوصیات کیفی میوه آلبالو (Prunus cerasus L.). آب و خاک، مجلد ۲، شماره ۳۳، شماره صفحات ۳۱۱، ۲۰۱۹-۳۲۲، ISC.

۱۷. فرید مرادی نژاد، مهدی خیاط، فرشته صفائحی خانی، مهدی جهانی، اثر پیش تیمار متابی سولفات سدیم و دمای خشک کردن بر خوصیات کیفی زرشک بیدانه، علوم و صنایع غذایی ایران - انجمن علوم و صنایع غذایی ایران، مجلد ۱۵، شماره ۷۴، شماره صفحات ۱۸۱-۲۰۱۸، ISC.

۱۸. علی افتاده فدافن، محمد حسین امینی فرد، فرید مرادی نژاد، محمدعالی بهدانی، تأثیر کود بیولوژیک نیتروکسین بر صفات بیوشیمیابی و متابولیت های ثانویه زعفران، تغذیه گیاهان باگی، مجلد ۱، شماره ۱، شماره صفحات ۱۷-۲۰۱۸.

۱۹. علی افتاده فدافن، محمد حسین امینی فرد، محمدعالی بهدانی، فرید مرادی نژاد، اثر سطوح مختلف نیتروکسین و ورمی کمپوست بر عملکرد و رنگیزه های فتوستنتزی زعفران، پژوهش های زعفران، مجلد ۵، شماره ۲، شماره صفحات ۱۶۳، ۲۰۱۸-۱۷۹، ISC.

۲۰. فرید مرادی نژاد، اعظم نعیمی، سید همایون فرهنگ، فر، 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 ۱-۱۸، ISC.

۲۱. فرید مرادی نژاد، مهدی خیاط، اثر محلولپاشی برگی برخی نمکهای کلسیم برخوصیات فیزیکی و بیوشیمیابی میوه عناب رقم چینی (Ziziphus jujuba Mill)، تولیدات گیاهی، مجلد ۴۱، شماره ۳، شماره صفحات ۲۵-۲۰۱۸، ISC.

۲۲. فرید مرادی نژاد، سارا حسن پور، محمدحسن سیاری زهان، تأثیر محلول پاشی قبل از برداشت کلرید کلسیم و اسید سالیسیلیک بر خوصیات فیزیکو شیمیابی و کیفیت میوه تازه زرشک بیدانه، آب و خاک، مجلد ۱، شماره ۳۲، شماره صفحات ۶-۱۸، ISC.

۲۳. فرید مرادی نژاد، فرزانه حامدی سرکمی، مهدی خیاط، اثر پوشاندن میوه قبل از برداشت بر برخی خوصیات فیزیکو شیمیابی و کیفیت انار رقم شیشه کب، پژوهش های تولید گیاهی، مجلد ۲۵، شماره ۲، شماره صفحات ۱۳۹-۱۸۰، ISC.

۲۴. فرید مرادی نژاد، معصومه عبدالهی، محمدحسن سیاری زهان، حسن بیات، اثر تیمارهای پس از برداشت (آب گرم، اسید آسکوربیک و اسید سالیسیلیک) و بسته بندی بر خوصیات کیفی میوه تازه زرشک بی دانه، علوم و صنایع غذایی ایران - انجمن علوم و صنایع غذایی ایران، مجلد ۸۱، شماره ۱۵، شماره ۲۳-۲۰۱۸، ISC.

۲۵. 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 باگی، مجلد ۱، شماره ۲، شماره صفحات ۳۷-۱۸۰، ISC.

۲۶. فرید مرادی نژاد، مهدی خیاط، تأثیر محلول پاشی برگی نیترات کلسیم و کلرید کلسیم بر خوصیات آنتی اکسیدانی و کیفیت گیاه دارویی عناب، تحقیقات گیاهان دارویی و معطر ایران، مجلد ۳۳، شماره ۵، شماره صفحات ۷۱-۱۷۸، ISC.

۲۷. زهراسدادت حسینی، فرید مرادی نژاد، وظیفه شناس محمد رضا، بهبود کیفیت و افزایش ماندگاری آربیل انار با استفاده از پوشش های خوارکی (ژل آلوئه ورا و پکتین) در انبار سرد، علوم و صنایع غذایی ایران - انجمن علوم و

- صنایع غذایی ایران, مجلد ۱۴, شماره ۶۴, صفحات ۳۲۷-۳۳۸. .isc.۳۳۸, ۲۰۱۷-۳۲۷
- 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
- 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
- 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
- Ranjbar,Advances in Postharvest Diseases Management of Fruits and Vegetables: A Review,Horticulturae,Vol. 10,No. 9,pp. 1-23,2023,ISI.JCR.Scopus
- 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
- 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
- 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
- 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
- Mehdi Khayyat,Mohmmad 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
- 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
- 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
- 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
- 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
- Mehdi Khayyat,Mohmmad 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
- 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
- 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
- Elham Ansarifar,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 .45
- Elham Ansarifar,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 .46
- 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 .47
- 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 .48
- 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 .49
- 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
- enriched atmospheres on Effectiveness of pre-storage oxygen, carbon dioxide and nitrogen, 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 .50
- 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 .51
- Mehdi Jahani,PHYSICOCHEMICAL 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 .52
- Mehdi Khayyat,Vacuum packaging optimises quality and reduces postharvest losses of pomegranate fruits,JOURNAL OF HORTICULTURE AND POSTHARVEST RESEARCH,Vol. 2,No. 2,pp. .2,pp. 15-26,2019,isc .53
- 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 .54
- 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 .55
- 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 .56
- 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 .57
- 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 .58
- 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 .59
- Kleiber Andreas ,Sedgley Margaret,Bagnato Nancy,Ethylene biosynthesis enzyme activities in Kleiber Andreas ,Sedgley Margaret,Bagnato Nancy,Ethylene biosynthesis enzyme activities in .60

- 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 .61
- Mehdi Khayyat,Physiological and quality responses of Shishe-Kab pomegranates to short- term high CO<sub>2</sub> treatment and modified atmosphere packaging,International Journal of Fruit Science,Vol. 18,No. 3,pp. 287-299,2018,JCR.Scopus .62
- 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 .63
- 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 .64
- 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 .65
- 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 .66
- 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 .67
- Effect of short-term high CO<sub>2</sub> 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
- 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 .69
- Somayeh Amini,Azizi Majid,Joharchi Mohammad Reza,Evaluation of allelopathic activity of 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 .70
- 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 .71
- Mehdi Jahani,Quality improvment 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 .72
- 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 .73
- 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 .74
- 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 .75
- 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 .76

- Mehdi Khayyat,Alireza Samadzadeh,Effects of NaCl stress on seed germination attributes of .76  
Perwinkle and Corn Poppy plants,PLANT BREEDING AND SEED SCIENCE,Vol. 67,pp.  
.116-123,2013,ISI,isc
- Mehdi Khayyat,Combination effects of postharvest treatments and modified atmosphere .77  
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
- اثر تنفس شوری بر خصوصیات جوانه زنی گلهای زینتی پریوش و .78  
.Journal of Plant Nutrition,Vol. 5,pp. -,2012,JCR,Scopus,شقایق
- Margaret Sedgley,Amanda J. Able,Effect of pre-ripening chilling temperatures on ripening, .79  
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
- Mehdi Khayyat,,EFFECT OF POTASSIUM NITRATE ON BREAKING BUD DORMANCY IN .80  
STRAWBERRY (FRAGARIA ANANASSA DUCH.) PLANTS,Journal of Plant Nutrition,Vol. 33,pp.  
.1605-1611,2010,JCR,Scopus
- Mrgaret Sedgley,Andreas Klieber,Amanda Able,Variability of responses to 1- .81  
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