



رزومه

مشخصات فردی:

نام و نام خانوادگی: عنایت اله بریزی

مدرک تحصیلی: دکترای تخصصی (Ph.D)، بهداشت مواد غذایی

مرتبه علمی: دانشیار

وضعیت تاهل: متاهل

آدرس: شیراز، کوی زهرا، دانشکده تغذیه و علوم غذایی صندوق پستی ۷۱۶۴۵-۱۱۱

تلفن: ۵-۰۷۱۳۷۲۵۱۰۰۱

فکس: ۰۷۱۳۷۲۶۰۲۲۵

پست الکترونیک:

eberizi@sums.ac.ir

enayat.berizi@gmail.com

سوابق:

میزان تحصیلات:

- دانش آموخته دکترای عمومی دامپزشکی

عنوان پایان نامه دوره دکترای عمومی:

«برآورد شیوع و شناخت ریسک فاکتورهای آلودگی به کمپیلوباکتر در گله های ماکیان گوشتی

شهرستان شیراز به وسیله کشت تعیین گونه بوسیله PCR»

رتبه ممتاز، نمره : ۱۹/۴۰

- دانش آموخته دوره دکترای تخصصی (Ph.D) بهداشت مواد غذایی در دانشکده دامپزشکی

دانشگاه شیراز

عنوان پایان نامه دوره دکترای تخصصی:

«بررسی اثر پوشش کیتوزان غنی شده با عصاره پوست انار بر ویژگی های شیمیایی و میکروبی ماهی قزل آلا ی بسته بندی شده در شرایط انجماد»

رتبه ممتاز، نمره : ۱۹/۸۶

مقالات چاپ شده در مجلات علمی:

1. Ansari-Lari M, Hosseinzadeh S, Shekarforoush SS, Abdollahi M, **Berizi E**. Prevalence and risk factors associated with *Campylobacter* infections in broiler flocks in Shiraz, southern Iran. *International Journal of Food Microbiology*. 2011; 144(3):475-9.
2. Hosseinzadeh S, Shekarforoush SS, Ansari-Lari M, EsalatPanah-Fard Jahromi M, **Berizi E**, Abdollahi M. Prevalence and Risk Factors for *Listeria monocytogenes* in Broiler Flocks in Shiraz, Southern Iran. *Foodborne Pathogens and Disease*. 2012; 9(6):568-72.
3. Basiri S, Shekarforoush S, Aminlari M, Abhari K, **Berizi E**. Influence of combined vacuum packaging and pomegranate peel extract on shelf life and overall quality of pacific white shrimp (*Peneus vannamei*) during refrigerated storage. *Iranian Journal of Veterinary Research*. 2014; 15(1):23-9.
4. Khoshbakht R, Tabatabaei M, Hoseinzadeh S, Raeisi M, Aski S, **Berizi E**, editors. Prevalence and antibiotic resistance profile of thermophilic *Campylobacter* spp. of slaughtered cattle and sheep in Shiraz, Iran. *Veterinary Research Forum*. 2016; 7 (3) 241-246.
5. **Berizi E**, Shekarforoush SS, Hosseinzadeh S. Effects of Methanolic Pomegranate Peel Extract on the Chemical, Sensory, Textural, and Microbiological Properties of Guttred Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*) during Frozen Storage. *Journal of Food Protection*. 2016; 79(10):1700-6.
6. Barbieri G, Barbieri G, Bergamaschi M, Francheschini M, **Berizi E**. Reduction of NaCl in cooked ham by modification of the cooking process and addition of seaweed extract (*Palmaria palmata*). *LWT-Food Science and Technology*. 2016; 73:700-6.

7. Poostforoushfard, A, Pishgar, A, **Berizi, E**, Nouraei, H, Sobhani, Z, Mirzaie, R, Zomorodian, K. Patulin contamination in apple products marketed in Shiraz, Southern Iran. *Current Medical Mycology*. 2017; 3(4): 32-35.
8. **Berizi E**, Shekarforoush SS, Mohammadinezhad S, Hosseinzadeh S, Farahnaki A. The use of inulin as fat replacer and its effect on texture and sensory properties of emulsion type sausages. *Iranian Journal of Veterinary Research*. 2017. 18 (4): 253-257.
9. Poormontaseri M, Ostovan R, **Berizi E**, Hosseinzadeh S. Growth rates of *Bacillus* species probiotics using various enrichment media. *International Journal of Nutrition Sciences*. 2017; 2(1):38-41.
10. Majlesi, M, Khazaei, Y, **Berizi, E**, Sharifpour, E. The Concentration of Mercury, Cadmium and Lead in Muscular Tissue of Fishes in Khersan River. *International Journal of Nutrition Sciences*. 2017; 2(3), 2-9.
11. **Berizi E**, Hosseinzadeh S, Shekarforoush SS, Barbieri G. Microbial, chemical, textural and sensory properties of coated rainbow trout by chitosan combined with pomegranate peel extract during frozen storage. *International Journal of Biological Macromolecules*. 2018; 106, 1004-1013.
12. Derakhshan, Z, Mahvi, A.H, Ghaneian, M.T, Mazloomi, S.M, Faramarzian, M, Dehghani, M, Fallahzadeh, H, Yousefinejad, S, **Berizi, E**, Ehrampoush, M.H, Bahrami, S. Simultaneous removal of atrazine and organic matter from wastewater using anaerobic moving bed biofilm reactor: A performance analysis. *Journal of Environmental Management*. 2018; 209, 515-524.
13. Derakhshan, Z, Ehrampoush, M.H, Mahvi, A.H, Ghaneian, M.T, Mazloomi, S.M, Faramarzian, M, Dehghani, M, Fallahzadeh, H, Yousefinejad, S, **Berizi, E**, Bahrami, S. Biodegradation of atrazine from wastewater using moving bed biofilm reactor under nitrate-reducing conditions: A kinetic study. *Journal of Environmental Management*. 2018; 212, 506-513.
14. Majid Majlesi, Safoora Pashangeh, Sayed Omid Salehi, **Enayat Berizi**. Human Health Risks from Heavy Metals in Fish of a Fresh Water River in Iran. *Int J Nutr Sci* 2018;3 (3):157-163.

15. Hooriyeh Mohammadpour, **Enayat Berizi**, Saeid Hosseinzadeh, Majid Majlesi and Morteza Zare. The prevalence of *Campylobacter* spp. in vegetables, fruits, and fresh produce: a systematic review and meta-analysis. *Gut Pathog* 2018; 10:41.
16. Fargol Abdali, Saeid Hosseinzadeh, **Enayat Berizi**, Siamak Shams. Prevalence of *Coxiella burnetii* in unpasteurized dairy products using nested PCR assay. *Iranian Journal of Microbiology* 2018; 10(4): 220-226.
17. Hamid Reza Gheisari, **Enayat Berizi**, Majid Majlesi, Atefeh Nasri, Narges Eskandari Roozbahani. The effects on contagious mastitis pathogens in bulk tank milk on physicochemical properties of Iranian white cheese. *Carpathian Journal of Food Science and Technology* 2018; 10(4): 173-184.
18. Azam Abbasi, Elham Babaali, **Enayat Berizi**. Effect of radiation, heating, high pressure, and the commercial processing method on reduction and/or elimination of patulin in fruit and vegetable products: a systematic review. *Toxin Reviews* 2019; 1-9. DOI: 10.1080/15569543.2019.1584823.
19. **Enayat Berizi**, Mostafa Sayyadi, Hojjatollah Golkari, Amin Shahed. Multi-Drug Resistance Patterns in Bacteria Isolated from Various Sources upon Common Related Virulence Factors by PCR in Iran. *Int J Nutr Sci* 2019; 4(1):2-7.
20. Sara Jafari Sarooei, Azam Abbasi, Samaneh Shaghaghian & **Enayat Berizi**. Effect of Ozone as a Disinfectant on Microbial Load and Chemical Quality of Raw Wheat Germ. *Ozone: Science & Engineering* 2019; DOI: 10.1080/01919512.2019.1642181.
21. Majid Majlesi, Janmohammad Malekzadeh, **Enayat Berizi**, Mehdi Akbartabar Toori. Heavy metal content in farmed rainbow trout in relation to aquaculture area and feed pellets. *Foods and Raw Materials*, 2019, 7 (2): 329-338.
22. Fargol Abdali, Saeid Hosseinzadeh, **Enayat Berizi**, Maryam Pourmontaseri. Prevalence of *Brucella* species in unpasteurized dairy products consumed in Shiraz province using PCR assay. *Molecular Biology Research Communications* 2020; 9(3):117-121.
23. Fargol Abdali, Mina Zare, Azam Abbasi, **Enayat Berizi**. Aflatoxin M1 Occurrence in Local Dairy Products in Shiraz, Southern Iran. *Int J Nutr Sci* 2020;5 (3):2-7.
24. Elham Babaali, Samane Rahmdel, **Enayat Berizi**, Masoumeh Akhlaghi, Friedrich Götz and Seyed Mohammad Mazloomi. Dietary Intakes of Zinc, Copper, Magnesium,

Calcium, Phosphorus, and Sodium by the General Adult Population Aged 20–50 Years in Shiraz, Iran: A Total Diet Study Approach. *Nutrients* 2020, 12, 3370; doi: 10.3390/nu12113370

25. Sepideh Khalatbari-Limaki, Saeid Hosseinzadeh, Seyed Shahram Shekarforoush, **Enayat Berizi**. The morphological and biological characteristics of a virulent PI phage isolated from slaughterhouse sewage in Shiraz, Iran. *Iranian Journal of Microbiology* 2020; 12(6): 616-624.
26. Behnam Hosseininezhad, **Enayat Berizi**, Marzieh Nader, Seyed Mohammad Mazloomi, Saeid Hosseinzadeh, Laya Ebrahimi and Morteza Zare. Prevalence of Salmonella contamination in consumed eggs in Iran: A systematic review and meta-analysis study on published studies from 1996 to 2018. *Veterinary World* 2020; 13: 2743-2751.
27. Erfaneh Aalipanah, **Enayat Berizi**, Anoush Khamoushi¹, Morteza Zare, Zahra Sohrabi. Edible Oils Consumption and the Fatty Acids Profile of the Most Common Consumed Brands in Shiraz, Iran. *Indian Journal of Forensic Medicine & Toxicology*, January-March 2021, Vol. 15, No. 1.
28. Majid Mohammadzadeh, **Enayat Berizi**, Seyed Shahram Shekarforoush. Influence of limited replacement of NaCl with KCl and yeast extract on microbiological, chemical, sensory, and textural properties of emulsion-type chicken sausages. *Food Sci Nutr.* 2021; 00:1–8.
29. Salman Mohammadi, Majid Keshavarzi, Asma Kazemi, **Enayat Berizi**, Mohammad Ali Mohsenpour, Ali Ghaffarian-Bahraman. Occurrence of aflatoxin M 1 in yogurt of five countries in west Asia region: A systematic review and meta-analysis. *J Food Saf.* 2021; e12897.
30. Nader M, Hosseininezhad B, **Berizi E**, Mazloomi S.M, Hosseinzadeh S, Zare M, Derakhshan Z, Conti G.O, Ferrante M. The residual nitrate and nitrite levels in meat products in Iran: A systematic review, meta-analysis and health risk assessment. *Environmental Research, Environmental Research*, 2022, 112180.
31. Majid Mohammadzadeh, Maryam Montaseri, Saeid Hosseinzadeh, Majid Majlesi, **Enayat Berizi**, Morteza Zare, Zahra Derakhshan, Margherita Ferrante, Gea Oliveri Conti. Antibiotic residues in poultry tissues in Iran: A systematic review and meta-analysis. *Environmental Research*, 2022, 204, 112038.

32. Sayed Mahdi Hossaeini Marashi, Mohammad Hashemi, **Enayat Berizi**, Mojtaba Raeisi and Seyyed Mohammad Ali Noori. Elaboration of Whey Protein-Based Films in Food Products: Emphasis on the Addition of Natural Edible Bio-nanocomposites With Antioxidant and Antimicrobial Activity. *Jundishapur J Nat Pharm Prod.* 2022; 17(2):e117046.
33. Parisa Mozaffari, **Enayat Berizi**, Saeid Hosseinzadeh, Zahra Derakhshan, Vahideh Taghadosi, Zahra Montaseri, Friedrich G`otz. Isolation and characterization of E. coli O157: H7 novel bacteriophage for controlling this food-borne pathogen. *Virus Research*, 2022, 315; 198754.
34. Rahn timer, H., Mazloomi, S. M., **Berizi, E.**, Abbasi, A., & Gholami, Z. (2022). Identification of Tartrazine adulteration and evaluating exposure to synthetic dyes of sunset yellow and Quinoline yellow through consumption of food products among children. *Food Science & Nutrition*, 2022, 1–8. <https://doi.org/10.1002/fsn3.2975>
35. Safoora Pashangeh, **Enayat Berizi**, Majid Majlesi, Sajad Ghaderi, Victor Nizet, Samira Dahesh. Effect of eliminating hdcA gene of Staphylococcus epidermidis TYH1 on Histamine production. *Iranian Journal of Microbiology.* 2022; 14 (4): 529-534.
36. Parisa Mozaffari, Safoora Pashangeh, **Enayat Berizi**, Majid Majlesi, Saeid Hosseinzadeh, Seyed Omid Salehi, Zahra Derakhshan, Stefanos Giannakis. Potential of nanochitosan coating combined with walnut green husk to improve the preservation of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) during refrigerated storage. *Environmental Research*, 2022, 214, 114019.
37. Amin Mohammadpour, Zahra Emadi, Mahsa Keshtkar, Leili Mohammadi, Mohadeseh Motamed-Jahromi, Mohammad Reza Samaei, Amin allah Zarei, **Enayat Berizi**, Amin Mousavi Khaneghah. Assessment of potentially toxic elements (PTEs) in fruits from Iranian market (Shiraz): A health risk assessment study. *Journal of Food Composition and Analysis*, 2022, 114; 104826.
38. Amin Mohammadpour, **Enayat Berizi**, Amin Allah Zarei, Mohadeseh Motamed-Jahromi, Leili Mohammadi, Azita Mirkazehi Rigi, Maryam Eslami, Mahsa Keshtkar, Razyeh Khaksefidi, Mohammad Reza Samaei & Amin. The concentration of cadmium, lead, and nitrate in tomato and onion from Fars province, Iran: a health risk assessment study. *International Journal of Environmental Analytical Chemistry.* 2022, <https://doi.org/10.1080/03067319.2022.2151364>.

39. Hananeh Rahnema, Rahim Azari, Mohammad Hashem Yousefi, **Enayat Berizi**, Seyed Mohammad Mazloomi, Saeid Hosseinzadeh, Zahra Derakhshan, Margherita Ferrante, Gea Oliveri Conti. A systematic review and meta-analysis of the prevalence of *Bacillus cereus* in foods. *Food Control*, 2023, 143, 109250.
40. Rahim Azari, Mohammad Hashem Yousefi, Zohreh Taghipour, Jeroen Wagemans, Rob Lavigne, Saeid Hosseinzadeh, Seyed Mohammad Mazloomi, Marta Vallino, Sepideh Khalatbari-Limaki, **Enayat Berizi**. Application of the lytic bacteriophage Rostam to control *Salmonella enteritidis* in eggs. *International Journal of Food Microbiology*, 2023, 389, 110097.
41. Afrooz Saadatzaheh, **Enayat Berizi**, Aminoddin Ehmali, Mehrnoosh Moosavi Basedi, Seyyed Mohammad Ali Noori. Contamination of Rice Milk Samples with Toxic Heavy Metals in Ahvaz, Khuzestan Province, Iran. *Int J Nutr Sci* 2023;8(1):63-70.
42. Mohsen Shahdadi, Maryam Safarirad, **Enayat Berizi**, Seyed Mohammad Mazloomi, Saeid Hosseinzadeh, Morteza Zare, Zahra Derakhshan, Saeed Rajabi. A systematic review and modeling of the effect of bacteriophages on *Salmonella* spp. Reduction in chicken meat. *Heliyon* 2023, (9) e14870.
43. Amin Mohammadpour, Mohadeseh Motamed-Jahromi, Eduardo Moreno-Jiménez, Mohammad Golaki & **Enayat Berizi**. Novel Modelling Approach to Assess Elements Contamination in Drinking Water from Southern Iran. *Expo Health* (2023). <https://doi.org/10.1007/s12403-023-00584-7>.
44. Hassan Jolaei, Mostafa Abdollahi, Maryam Safarirad, **Enayat Berizi**, Mohammad Hashem Yousefi, Seyyed Mohammad Ali Noori. Prevalence of Antibiotic Residues in Milk Consumed in Iran: A Systematic Review and Meta-Analysis. *J Health Sci Surveillance Sys* (2023); 11: 4.
45. Laya Ebrahimi, Saeid Hosseinzadeh, Maryam Montaseri, **Enayat Berizi**, Mohammad Hashem Yousefi, Jaafar Jalaei, and Mansour Rahsepar. Silver-Chitosan Nanocomposite Prepared with Aqueous Sodium-Hydroxide and Aqueous Acetic Acid Solutions: Characteristics and Their Cytotoxic Effects. *J Nanostruct* (2023) 13(2): 397-407.
46. Maryam Safarirad, Mohsen Shahdadi, Enayat Berizi, Seyed Mohammad Mazloomi, Saeid Hosseinzadeh, Maryam Montaseri, Zahra Derakhshan. A systematic review and modeling of the effect of bacteriophages. *Heliyon* 9 (2023) e22961.

47. Rahim Azari, Mohammad Hashem Yousefi, Aziz A. Fallah, Arezoo Alimohammadi, Nastaran Nikjoo, Jeroen Wagemans, Enayat Berizi, Saeid Hosseinzadeh, Mohammad Ghasemi, Amin Mousavi Khaneghah. Controlling of foodborne pathogen biofilms on stainless steel by bacteriophages: A systematic review and meta-analysis. *Biofilm* 7 (2024) 100170.
48. Mohsen Shahdadi, Maryam Safarirad, **Enayat Berizi**, Saeid Hosseinzadeh, Yuthana Phimolsiripol, Amin Mousavi Khaneghah. Investigating the effect of phage on reducing *Salmonella* spp. in poultry meat: a systematic review and meta-analysis. *Food Control* (2024). doi: <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2024.110380>.
49. Reza Amin, Sayed Mahdi Hossaeini Marashi, Seyyed Mohammad Reza Noori, Zeinab Alavi, Elaheh Dehghani, Reyhaneh Maleki, Mehdi Safdarian , Arash Rocky, **Enayat Berizi**, Seyyed Mohammad Amin Alemohammad, Setayesh Zamanpour, Seyyed Mohammad Ali Noori. Medical, pharmaceutical, and nutritional applications of 3D-printing technology in diabetes. *Diabetes & Metabolic Syndrome: Clinical Research & Reviews*. 18 (2024) 103002.
50. Fatemeh Sharifi, Maryam Montaseri, Mohammad Hashem Yousefi, Seyed Shahram Shekarforoush, **Enayat Berizi**, Jeroen Wagemans, Marta Vallino, Saeid Hosseinzadeh. Isolation and characterization of two *Staphylococcus aureus* lytic bacteriophages “Huma” and “Simurgh”. *Virology* 595 (2024) 110090.
51. Mobina Karami, Ali Goudarztalejerdi , Abdolmajid Mohammadzadeh and **Enayat Berizi**. In vitro evaluation of two novel *Escherichia* bacteriophages against multiple drug resistant avian pathogenic *Escherichia coli*. *BMC Infectious Diseases* (2024) 24:497.
52. Amin Mohammadpour, Mohadeseh Motamed-Jahromi, Eduardo Moreno-Jiménez, Mohammad Golaki, **Enayat Berizi**. Novel Modelling Approach to Assess Elements Contamination in Drinking Water from Southern Iran. *Exposure and Health* (2024) 16:661–678.
53. Amin Mohammadpour, Zahra Emadi, **Enayat Berizi**, Azadeh Kazemi. Trihalomethanes in chlorinated drinking water: Seasonal variations and health risk assessment in southern Iran. *Groundwater for Sustainable Development* (2024) 101342. <https://doi.org/10.1016/j.gsd.2024.101342>.

54. Zeinab Yari , **Enayat Berizi** , Seyyed Mohammad Ali Noori , Mehdi Shiri Nasab , Sahar Sabahi. Investigation of the Combined Effect of Alginate Coating and specific Bacteriophage on Salmonella enterica subsp. enterica serovar Enteritidis Reduction and Physicochemical Properties of Chicken Fillet during Cold Storage. Applied Food Research (2024). <https://doi.org/10.1016/j.afres.2024.100615>
55. Hannane Rahnama, Rahim Azari, **Enayat Berizi**, Seyed Mohammad Mazloomi. Comparison of High-Performance Liquid Chromatography and Thin Layer Chromatography Methods to Identify Tartrazine in Four Food Types. Int J Nutr Sci 2025;10(2).
56. Maryam Safarirad, Mohsen Shahdadi, **Enayat Berizi**, Saeid Hosseinzadeh, Majid Majlesi. A systematic review and meta-analysis of the efficacy of specific bacteriophages on E. coli O157:H7 reduction in vegetables. Food Control, Volume 175, September 2025, 111304
57. Niloofar Moshfegh , Azam Abbasi , **Enayat Berizi**. The Effect of Rinsing, Soaking and Cooking Method on Level of Lead and Cadmium in Consumed Rice in Iran: A Systematic Review and Meta-analysis. J Health Sci Surveillance Sys July 2025; Vol 13; No 3, 232-241.
58. Elham Ashrafi-Dehkordi, Mohsen Shahdadi, **Enayat Berizi**, Siavash Babajafari, Seyed Mohammad Mazloomi. PCR-based investigation on transgenic maize status in corn processed products. BIOLOGICA NYSSANA • 16 (2) December 2025. DOI: 10.46793/BiolNyss.16.2.9AD

۵۹. عنایت بریزی، سید شهرام شکر فروش، سعید حسین زاده، (۱۳۹۴). ویژگی های آنتی اکسیدانی عصاره متانولی پوست انار وارسته رباب (Punica granatum var. Rabbab). مجله بهداشت مواد غذایی. دوره ۶، شماره ۳، پیاپی ۳۳.

۶۰. عنایت بریزی، سید شهرام شکر فروش، سعید حسین زاده، مصطفی عبد الهی (۱۳۹۶). بررسی آلودگی گله های طیور گوشتی در آخر دوره پرورش به کمپیلوباکتر ژژونی و کمپیلوباکتر کولای. نشریه میکروبیولوژی دامپزشکی. دوره سیزدهم، شماره اول، پیاپی ۳۴، ۱۱-۱۹.

۶۱. فاطمه همتی، زهرا مطلوبی نژاد، سیدمحمد مظلومی، الهام باباعلی، سعید یوسفی نژاد، عنایت اله بریزی (۱۴۰۱). تعیین میزان دریافت رژیم فلزات سنگین جیوه و آرسنیک به روش Total Diet Study در جمعیت بزرگسالان شهر شیراز. مجله بهداشت مواد غذایی. دوره ۱۲، شماره ۳، پیاپی ۴۷: ۱۹-۳۰.

۶۲. لعیا ابراهیمی، عنایت بریزی، مریم منتصری، منصور رهسپار، سعید حسین زاده (۱۴۰۲). بررسی اثر سمیت سلولی کیتوزان و نانوذرات کیتوزان در محیط آزمایشگاهی. مجله دانشگاه علوم پزشکی ایلام. ۳۱ (۶): ۴۹-۳۶.

مقالات و خلاصه مقالات ارائه شده در همایش ها:

1. Hosseinzadeh S, Moghassem Hamidi R, shekarforoush S, Mirzakhani S, **Berizi E**, (2011). Detection of *Campylobacter* in cattle carcasses slaughtered in Fars province using multiplex PCR. First International & 12th Iranian Congress of Microbiology, Kermanshah, Iran.
2. Shekarforoush S SH, Hosseinzadeh S, Moghassem Hamidi R, Sadeghi V, **Berizi E**, (2011). Prevalence of *Campylobacter* in broiler chicken carcasses using multiplex PCR. First International & 12th Iranian Congress of Microbiology, Kermanshah, Iran.
3. Zibandeh S, Hosseinzadeh S, Ameri M, **Berizi E**, (2011). Detection of *Campylobacter* in sheep carcasses slaughtered in Fars province using multiplex PCR. First International & 12th Iranian Congress of Microbiology, Kermanshah, Iran.
4. Jalalipour H, Salehi M, **Berizi E**, Shekarforoush S SH, Hosseinzadeh S, (2011). Prevalence of type A *Clostridium perfringens* containing cpe genome confirmed in cattle carcasses. First International & 12th Iranian Congress of Microbiology, Kermanshah, Iran.
5. Hooshmand, M; Hosseinzadeh, S; **Berizi, E**; Jalaei, J; Zarei, Z, (2012). Antimicrobial effects of the extracts of *Allium Sativum* (Garlic) and *Mentha Piperita* (Mint) on the growth and multiplication of *Listeria Monocytogenese* using PCR. National Congress on Medicinal Plants, Kish Island, Iran.

6. Zarei, Z; Hosseinzadeh, S; **Berizi, E**; Jalaei, J; Hooshmand, M, (2012). Herbal extract of *Beberis Vulgaris*: is there any antibacterial effects on *Campylobacter Jejuni* broiler chickens?. National Congress on Medicinal Plants, Kish Island, Iran.
7. Hosseinzadeh, S; Poorjula, M; **Berizi, E**; Jalaei, J; Ghorbani, (2012). Identification of netB gene among cpe positive and negative strains of *Clostridium perfringens* isolated from various animals. Iranian Congress of Clinical Microbiology, Mashhad, Iran.
8. Mohammadi, M; Momeni, F; Behroozpour, S; **Berizi, E**; Hashemi, E; Hosseinzadeh, S, (2012). Prevalence of type A *Clostridium perfringens* containing cpe genome from cattle carcasses in Marvadasht abattoir, Fars province. Iranian Congress of Clinical Microbiology, Mashhad, Iran.
9. Goudarztalejerdi A, Tabatabaei M, Hosseinzadeh S, **Berizi E**, (2012). Detection of *Clostridium perfringens* and salmonella spp. in salami. Iranian Congress of Clinical Microbiology, Mashhad, Iran.
10. Abdali, F, Hosseinzadeh, S, **Beriz E**. (2017). Prevalence of *Coxiella Burnetti* in Unpasteurized Dairy Products in Shiraz Using PCR Assays. 11th International Congress of Clinical Microbiology, Shiraz, Iran.
11. Sefidkar, R, Goharifar, M, **Berizi, E**, Mazloomi, SM. (2017). Evaluation of food contact surface contamination with *E.coli* and *E.coli*O157H7 in hospitals kitchens of Shiraz University of medical sciences. NLRCS International Congress. Mashhad, Iran.
12. Aberoei, E, Babaali, E, Rahmdel, S, **Berizi, E**, Goharifar, M, Mazloomi, SM. (2017). Antimicrobial susceptibility of staphylococcal strains isolated from raw vegetables. NLRCS International Congress. Mashhad, Iran.
13. **Berizi, E**, Matloobinezhad, Z, Mazloomi, SM, Babaali, E (2018). Daily dietary intake of mercury, arsenic, cobalt by total diet study (TDS) method in population of Shiraz, 2016. The 3rd International and 15th Iranian Nutrition Congress. Tehran, Iran.
14. Babaali, E, Mazloomi, SM, **Berizi, E**, Matloobinezhad, Z (2018). Daily dietary intake of copper by total diet study (TDS) method in population of Shiraz, 2016. The 3rd International and 15th Iranian Nutrition Congress. Tehran, Iran.
15. Fargol Abdali, Saeid Hosseinzadeh, **Enayat Berizi**, Maryam Poormontaseri (2019). Prevalence of *brucella melitensis* and *brucella abortus* in unpasteurized dairy products consumed in Fars province using PCR assay 13th Professor Alborzi International Congress of Clinical Microbiology. Shiraz, Iran.

16. Maryam Safarirad , Mohsen Shahdadi , **Enayat Berizi** , Seyed Mohammad Mazloomi, Saeid Hosseinzadeh , Maryam Montaseri (2022). Study of bacteriophages effects on reducing E. coli O157:H7 in vegetables based on a systematic review and modeling. 9th International Conference on Food Industry Sciences, Organic Farming and Food Security". Georgia.
17. Mohsen Shahdadi, Maryam Safarirad, **Enayat Berizi***, Seyed Mohammad Mazloomi, Saeid Hosseinzadeh, Morteza Zare, Zahra Derakhshan (2023). A systematic review and modeling of the effect of bacteriophages on Salmonella spp. reduction in chicken meat. 13th International Conference on Food Industry Sciences, Organic Farming and Food Security". Georgia.
18. Mohsen Shahdadi, Maryam Safarirad, **Enayat Berizi***, Seyed Mohammad Mazloomi, Saeid Hosseinzadeh, Morteza Zare (2023). Evaluation of the role of phages in reducing Salmonella spp. in poultry meat: a systematic review and meta-analysis. 13th International Conference on Food Industry Sciences, Organic Farming and Food Security". Georgia.
19. Arezoo Alimohammadi, Ramin Aslani, **Enayat Berizi**, Ebrahim Molaee- Aghaee, Seyed Mohammad Mazloomi, Mohammadreza Alinezhad, Zahra Reshadat (2023). Potential of escherchia coli O157 H7 bacteriophage for controlling bacterial contamination in milk and its product: A systematic review and meta-analysis. 4th Baskent International Conference on Multidisciplinary Studies August 4-6, Ankara, Türkiye.
20. **Enayat Berizi** (2023). Bacteriophage application in biocontrol of food pathogens. 2th International Conference of Nutrition: From Laboratory Research to Clinical Studies Studies October 4-6, Mashhad, Iran.
21. Arezoo Alimohammadi, **Enayat Berizi** (2023). Isolation and identification of specific bacteriophage of E. coli O157:H7 and investigation of its antibacterial effects in chicken meat. 2th International Conference of Nutrition: From Laboratory Research to Clinical Studies Studies October 4-6, Mashhad, Iran.
22. Laya Ebrahimi, Maryam Montaseri, Saeid Hosseinzadeh, Mansour Rahsepar, Aliakbar Kazemiasl, **Enayat Berizi** (2023). Silver nanoparticles stabilized by chitosan: Cytotoxicity and apoptosis on Vero and HT-29 cell lines. 14th International Conference of Food Industry Sciences, Organic Farming and Food Security. Poland.
23. Fatemeh Dezhgard, Hossein Bozorgpour Samakoush, **Enayat Berizi** (2024). Development of electrochemical biosensors for rapid and accurate detection of Salmonella.

3rd International Congress of Food Technology and Hygiene. Ahnaz Jundishapur University of Medical Sciences, 17-19 December, Ahvaz, Iran.

24. **Enayat Berizi**, Zahra Esfandiari, Zohreh Ahmadi, Farzane Vaseghi-Baba* (2025). Food Safety Risk Communication by Games: A Review. Int J Nutr Sci 2025;10(2-Supplement):S403. 6th International Congress on Mobile Health, 18-20 Feb, Shiraz, Iran.

25. Ahmadi Z, Vaseghi F, **Berizi E**. New Strategies to Extend Bread Shelf Life: A Review. Int J Nutr Sci. 2025;10(1-Supplement):S9.

26. Safarirad M, Shahdadi M, **Berizi E**, Abbasi A, Hemmati F, Mazloomi SM. Dietary Intake of Chromium and Barium through Consumption of Bread and Cereals among Shiraz Population, Southern Iran. Int J Nutr Sci. 2025;10(1-Supplement):S35.

27. Safarirad M, Berizi E, Mazloomi SM, Abbasi A. Daily Intake of Molybdenum through Consumption of Bread and Cereal Products in Shiraz Population, Southern Iran. Int J Nutr Sci. 2025;10(1 Supplement):S66.

28. Moradi Mirhesari D, Nikjo N, Neyestani M, Berizi E. The Advantages and Disadvantages of Wheat Bran Removal to Reduce Heavy Metals from Bread: A Review. Int J Nutr Sci. 2025;10(1 Supplement):S106.

29. Shahdadi M, Safarirad M, Mazloomi SM, Abbasi A, Hemmati F, Berizi E. Assessment of Dietary Intake of Strontium through Bread Consumption in Shiraz, Iran. Int J Nutr Sci. 2025;10(1-Supplement):S107.

30. Arezoo Alimohammadi, Enayat Berizi, Fatemeh Dezhgard, RahimAzari. Investigating the possibility of using phage in the disinfection of stainless steel surfaces in the food industry. 3rd International and 16th National Student Conference on Innovation in Health Sciences. 20-21 may 2025, Tehran. Iran

۳۱. خدیجه ابهری، مینا پورجولا، مجید مجلسی، **عنایت بریزی**، سعید محمدی نژاد، (۱۳۹۰). بررسی میزان آلودگی باکتریایی بستنی‌های سنتی ایران. نخستین کنگره ملی گاو شیری، لبنیات و صنایع وابسته، قم، ایران.

۳۲. **عنایت بریزی**، مجید مجلسی، سعید محمدی نژاد، خدیجه ابهری، مینا پورجولا، (۱۳۹۰). مقایسه روش‌های تشخیص تقلب اضافه نمودن شیر گاو به شیر گوسفند و بز. نخستین کنگره ملی گاو شیری، لبنیات و صنایع وابسته، قم، ایران.

۳۳. زهرا مطلوبی نژاد، عنایت اله بریزی، سید محمد مظلومی، الهام باباعلی، (۱۳۹۷). بررسی میزان دریافت رژیم آرسنیک به روش Total diet study در جمعیت شهر شیراز. اولین کنگره بهداشت مواد غذایی، ارومیه، ایران.

۳۴. سید محمد مظلومی، الهام باباعلی، عنایت اله بریزی، زهرا مطلوبی نژاد، (۱۳۹۷). بررسی میزان دریافت رژیم کادمیوم به روش Total diet study در جمعیت شهر شیراز. اولین کنگره بهداشت مواد غذایی، ارومیه، ایران.

۳۵. مجید محمدزاده، عنایت بریزی، سید شهرام شکر فروش، (۱۳۹۹). بررسی تاثیر جایگزینی کلرید سدیم با کلرید پتاسیم و عصاره مخمر بر ویژگی های میکروبی، شیمیایی، حسی و بافتی کالباس امولسیون. همایش ملی بهداشت و صنایع غذایی، اهواز، ایران.

۳۶. مصطفی عبدالمهی، مریم صفری راد، عنایت بریزی، حسن جولایی، (۱۴۰۰). باقیمانده ی آنتی بیوتیکی در شیر مصرفی ایران: مطالعه مروری نظام مند. سومین همایش ملی بهداشت و ایمنی مواد غذایی، تهران، ایران.

۳۷. حنا رهنما، سید محمد مظلومی، عنایت بریزی، (۱۴۰۰). مقایسه شناسایی تقلبات تارترازین در چهار دسته از مواد غذایی در شهر شیراز سال ۹۹۱۱ به روش TLC و HPLC. سومین همایش ملی بهداشت و ایمنی مواد غذایی، تهران، ایران.

۳۸. سپیده خلعتبری لیماکی، سعید حسین زاده، سید شهرام شکر فروش، عنایت بریزی، (۱۴۰۲). در کنترل زیستی آلودگی سبزیجات خام O157:H استفاده از فازهای اختصاصی اشريشيا کلي. نخستین کنگره یافته های نوین در میکروبیولوژی و تولید فرآورده های بیولوژیک، شیراز، ایران.

چاپ کتاب:

۱. سعید حسین‌زاده، سمانه رحمدل، عنایت بریزی، صفورا پشنکه، مریم پورمنتصری. مقدمه‌ای بر سم شناسی مواد غذایی. انتشارات دانشگاه شیراز. دانشگاه شیراز، ۱۳۹۶.

۲. سید محمد مظلومی، عنایت اله بریزی، آسیه امیری، پنج کلید دستیابی به غذای سالمتر و ایمنتر، انتشارات سازمان بهداشت جهانی، ۲۰۱۸. قابل دستیابی درلینک زیر:
<https://www.who.int/foodsafety/publications/5keysmanual/en/>

۳. عنایت بریزی، منصوره محمدی، مینا زارعی و پرستو امام وردیان. فصل ششم: آلاینده های زیست محیطی و باقیمانده سموم کشاورزی. هدایت حسینی، عادل میرزاغلیزاده، فتانه هاشم پور. سم شناسی مواد غذایی. مرکز ملی تحقیقات حلال: دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور، ۱۴۰۱

راهنمایی یا مشاوره پایان نامه های تحصیلات تکمیلی:

۱. بررسی میزان دریافت رژیم جیوه، آرسنیک، کبالت و نیکل به روش Total diet study در جمعیت شهر شیراز -پایان نامه کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی - ۱۳۹۵. استاد راهنما

۲. بررسی شیوع کوکسیلا بورنتی در محصولات لبنی غیر پاستوریزه شهر شیراز به روش Nested PCR - پایان نامه کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی - ۱۳۹۵. استاد راهنما

۳. جداسازی و شناسایی باکتریوفاژهای اختصاصی و بررسی اثر ضد باکتریایی آن‌ها بر روی E.coli O157 H:7 به عنوان یک پاتوژن غذایی - پایان نامه کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی - ۱۳۹۶. استاد راهنما

۴. تاثیر کاهش کلرید سدیم و افزودن کلرید پتاسیم و عصاره مخمر بر روی ویژگی های میکروبی، شیمیایی، حسی و بافتی سوسیس امولسیون - پایان نامه کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی - ۱۳۹۶. استاد راهنما

۵. بررسی میزان دریافت رژیمی کادمیوم، سرب، مس و روی به روش Total diet study در جمعیت شهر شیراز -پایان نامه کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی - ۱۳۹۵. استاد مشاور

۶. بررسی و مقایسه استفاده از ازن، کلر، پراکسی استیک اسید، آب الکترولیز شده خنثی و نانوسیل DV در کاهش اشیریشیاکلی تلقیح شده به سبزیجات (ریحان، جعفری، تره، مخلوط) و بررسی ماندگاری آنها به

- وسيله ارزيابي حسي و سنجش باقيمانده نانوسيل- پايان نامه کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی- ۱۳۹۵. استاد مشاور
۷. بررسی اثر ازن، اولتراسونیک و ترکیب اولتراسونیک و اسید سیتریک، با و بدون بسته بندی تحت خلاء بر ویژگی های میکروبی و شیمیایی و خواص حسی جوانه گندم- پايان نامه کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی- ۱۳۹۷. استاد مشاور
۸. جداسازی و شناسایی فازهای اختصاصی اشرشیا کولای O157H7 و استفاده از آن در کنترل زیستی آلودگی سبزیجات خام- پايان نامه دکتری تخصصی بهداشت مواد غذایی- ۱۳۹۷. استاد مشاور
۹. بررسی الگوی روغن های مصرفی خانوار و ویژگی های فیزیکوشیمیایی روغن های رایج شهر شیراز در سال ۱۳۹۸- پايان نامه کارشناسی ارشد علوم بهداشتی در تغذیه- ۱۳۹۸. استاد مشاور
۱۰. بررسی میزان مواجهه با رنگ های مصنوعی سان ست یلو و کینولین یلو از طریق فرآورده های خوراکی در فرزندان کارکنان دانشگاه علوم پزشکی شیراز- ۱۳۹۸. استاد مشاور
۱۱. جداسازی و شناسایی باکتریوفازهای اختصاصی سالمونلا انتريتیدیس و بررسی اثر ضد باکتریایی آنها- پايان نامه کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی- ۱۳۹۹. استاد راهنما
۱۲. جداسازی و شناسایی باکتریوفازهای اختصاصی سالمونلا انتريتیدیس و بررسی اثر ضد باکتریایی کوکتل آن ها بر روی پوست مرغ- ۱۴۰۰. استاد راهنما
۱۳. بررسی میزان دریافت رژیمی فلز استرانسیوم به روش TOTAL DIET STUDY در جمعیت شهر شیراز- ۱۴۰۰. استاد راهنما
۱۴. بررسی میزان دریافت رژیمی فلز کروم به روش TOTAL DIET STUDY در جمعیت شهر شیراز- ۱۴۰۰. استاد مشاور

طرحهای تحقیقاتی پایان یافته و یا در حال اجرا:

۱. بررسی شیوع بروسلا ملی تنسیس و بروسلا آبورتوس در محصولات لبنی غیر پاستوریزه شهر شیراز به روش PCR.
۲. بررسی شیوع نورو ویروس و ژنوتیپ های آن در سبزیجات آماده مصرف شهرستان شیراز به روش ملکولی در سال ۱۳۹۶.
۳. بررسی میزان آفلاتوکسین M1 در محصولات لبنی غیر پاستوریزه شهر شیراز به روش الایزا، ۱۳۹۵.

۴. شیوع کمپیلوباکتر در میوه و سبزیجات تازه: مطالعه مروری نظام مند و متآنالیز.
۵. مطالعه مرور سیستماتیک بررسی خطرات پاتولین و روشهای حذف و کاهش آن.
۶. بررسی اثر پوشش کیتوزان غنی شده با عصاره پوست سبز گردو بر ویژگی های شیمیایی، میکروبی، بافتی و حسی ماهی قزل آلائی نگهداری شده در یخچال
۷. ارزیابی باقیمانده آنتی بیوتیک در طیور کشتار شده شهرستان شیراز، ۱۳۹۶.
۸. باقی مانده آنتی بیوتیکی در لاشه طیور کشتاری ایران: مطالعه مروری نظام مند و متآنالیز.
۹. بررسی شیوع آفلاتوکسین M1 در نمونه های ماست منطقه غرب آسیا: یک مرور سیستماتیک و متآنالیز.
۱۰. باقی مانده آنتی بیوتیکی در شیر مصرفی ایران: مطالعه مروری نظام مند و متآنالیز.
۱۱. شیوع آلودگی سالمونلا در تخم مرغ های مصرفی ایران: یک مطالعه مروری ساختاریافته و متآنالیز
۱۲. میزان باقی مانده نیترات و نیتريت در فرآورده های گوشتی در ایران: مطالعه مروری نظام مند و متآنالیز
۱۳. بررسی میزان اثرگذاری فاژ علیه سالمونلا در گوشت طیور: یک مطالعه مروری نظام مند و متآنالیز
۱۴. بررسی میزان اثرگذاری فاژ بر کاهش اشیرشیا کولای O157:H7 در سبزیجات: مطالعه مروری نظام مند و متآنالیز
۱۵. مدلسازی میزان اثرگذاری عوامل مختلف در عملکرد فاژ علیه سالمونلا در گوشت طیور: یک مطالعه مروری ساختاریافته
۱۶. مدلسازی میزان اثرگذاری عوامل مختلف در عملکرد فاژ علیه باکتری ای کولای در سبزیجات: یک مطالعه مروری ساختاریافته
۱۷. بررسی میزان شیوع گونه های کمپیلوباکتریوز در سطح لاشه طیور در خاورمیانه: مطالعه مروری نظام مند و متآنالیز
۱۸. ارزیابی خطر سرطان زایی و غیر سرطان زایی بر سلامت توسط عناصر دارای اهمیت بهداشتی در آب آشامیدنی شهرستان جهرم در سال
۱۹. تجزیه و تحلیل مولفه های اصلی و ارزیابی ریسک فلزات سنگین و ریزمغذی ها از طریق مصرف میوه های جمع آوری شده از سوپر مارکت های مختلف در شهر شیراز ، ایران

اختراعات و اکتشافات:

-عنایت بریزی، سعید محمدی نژاد، سید شهرام شکر فروش. "سوسیس کم چرب رژیمی پری بیوتیک"

-ثبت ژن در GenBank به شماره: KY471453.1

-ثبت ژن در GenBank به شماره: MK353636

- ثبت ژن در GenBank به شماره: MK599155.1

شرکت در کارگاه ها و دوره های آموزشی:

۱. فلوشیپ پژوهشی سطح ۱.
۲. فلوشیپ آموزشی.
۳. فلوشیپ فرهنگی.
۴. فلوشیپ یادگیری الکترونیک
۵. کارگاه تئوری و عملی آشنایی با کاربرد PCR در صنایع گوشت (مدرس کارگاه).
۶. کارگاه آشنایی با نرم افزار Design Expert.
۷. کارگاه اصول نگهداری مواد غذایی (مدرس کارگاه).
۸. کارگاه کنترل کیفیت- مدیریت کنترل کیفیت میکروبی (مدرس کارگاه).
۹. کارگاه تاریخ مصرف مواد غذایی (مدرس کارگاه).
۱۰. کارگاه عوامل زیان آور شیمیایی در آشپزخانه بیمارستان ها (مدرس کارگاه).
۱۱. کارگاه فرآورده های پروبیوتیک- عملکردها و چشم اندازها (مدرس کارگاه).
۱۲. کارگاه کشوری مدیریت خدمات غذایی- قطب جنوب کشور (مدرس کارگاه).
۱۳. کارگاه آموزشی مدل های رگرسیونی.
۱۴. Introduction to Cell Culture Technique.
۱۵. آشنایی با سیستم های HPLC و FPLC.
۱۶. تکثیر و پرورش میگو.
۱۷. کارگاه آشنایی با مفاهیم علم سنجی.
۱۸. کارگاه آموزشی تخصصی متآنالیز و مرور سیستماتیک.
۱۹. کارگاه تولید محتوای الکترونیکی.
۲۰. تجاری سازی و سرمایه گذاری.

۲۱. آشنایی با نظام نوپا و پروفایل های علمی.

۲۲. آشنایی با مدیریت توسعه فناوری سلامت دانشگاه علوم پزشکی شیراز.

۲۳. طراحی بانک سوال الکترونیک

۲۴. تحلیل آزمون

۲۵. کارگاه داوری اختراعات

شرکت در سمینارها:

کنگره ملی نان و فرآورده های غلات ۱۴۰۳، شیراز، ایران

دومین کنگره بین المللی تغذیه: از تحقیقات آزمایشگاهی تا مطالعات بالینی، ۱۴۰۲، مشهد، ایران

چهاردهمین کنگره سم شناسی ایران، ۱۳۹۶، شیراز

کنگره ملی آبزیان و غذا، ۱۳۹۰، بوشهر

کنگره ملی گیاهان دارویی ۱۳۹۱، جزیره کیش

سمینار یک روزه بروسلوز ۱۳۸۸، دانشگاه شیراز

اولین سمپوزیوم لنگش در نشخوارکنندگان و اهمیت اقتصادی آن در تولیدات دامی در ایران ۱۳۸۸،

دانشکده دامپزشکی شیراز

آشنایی با زبان های خارجی: زبان انگلیسی

کسب نمره ۹۰ از ۱۰۰ در آزمون بسندگی دکتری در سال ۸۸ در دانشگاه شیراز

سوابق آموزشی:

۱. عضو هیات علمی (حق التدریس) دانشگاه آزاد اسلامی واحد زرین دشت و تدریس دروس شیمی

مداد غذایی، میکروب شناسی مواد غذایی، اصول نگهداری مواد غذایی و صنایع گوشت از مهرماه

سال ۸۹ تا مهرماه سال ۹۱.

۲. عضو هیات علمی (حق التدریس) مرکز آموزش عالی بعثت دانشگاه جامع علمی کاربردی شیراز و

تدریس دروس بهداشت صنایع گوشت و کنترل شیمیایی مواد غذایی از بهمن سال ۹۰ تا بهمن ماه

سال ۹۱.

۳. عضو هیات علمی (حق التدریس) مرکز آموزش عالی سلامت باقرالعلوم سپیدان و تدریس دروس بهداشت مواد غذایی، اصول نگهداری مواد غذایی، میکروب شناسی مواد غذایی و مدیریت خدمات غذایی از بهمن ماه سال ۹۳ تا بهمن ماه سال ۹۴.

۴. عضو هیات علمی دانشکده تغذیه و علوم غذایی دانشگاه علوم پزشکی شیراز از سال ۹۴ تاکنون.

مسئولیت های اجرایی:

۱. سرپرست کمیته تحقیقات دانشجویی دانشکده تغذیه و علوم غذایی از سال ۹۵ تا ۹۸.
۲. عضو شورای عالی غذا و تغذیه دانشگاه علوم پزشکی شیراز از سال ۹۵ تا ۹۶.
۳. عضو شورای فرهنگی اساتید جوان دانشگاه علوم پزشکی شیراز از سال ۹۴ تا ۹۶.
۴. مسئول آزمایشگاه کنترل میکروبی و شیمیایی دانشکده تغذیه و علوم غذایی از سال ۹۴ تا ۹۷.
۵. عضو موسس و مدیرعامل شرکت دانش بنیان بهسازان هفت اکسیر دانش.
۶. عضو کارگروه ارتقاء سطح سلامت و ایمنی محصولات خام کشاورزی و دامی شورا عالی غذا و تغذیه دانشگاه علوم پزشکی شیراز از سال ۹۵ تا ۹۶.
۷. عضو کارگروه کارآفرینی دانشگاه علوم پزشکی شیراز از سال ۹۶ تا ۹۷.
۸. معاون پژوهشی گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی دانشکده تغذیه و علوم غذایی از سال ۹۵ تا ۹۷.
۹. عضو شورای ارتباط با صنعت دانشگاه علوم پزشکی شیراز از سال ۹۷ تا ۹۸.
۱۰. عضو کمیته مشورتی مکمل و شیر خشک معاونت غذا و دارو از سال ۹۸ تا ۹۹.
۱۱. عضو کمیته ارتباط با صنعت دانشکده تغذیه و علوم غذایی از سال ۹۸ تا کنون.
۱۲. معاون پشتیبانی دانشکده تغذیه و علوم غذایی از سال ۹۸ تا ۹۹.
۱۳. معاون فرهنگی دانشجویی دانشکده تغذیه و علوم غذایی از سال ۹۹ تا ۱۴۰۳.
۱۴. مسئول استاد مشاور دانشکده تغذیه و علوم غذایی از سال ۹۹ تا ۱۴۰۰.
۱۵. معاون فناوری مرکز رشد گیاهان دارویی و طب سنتی دانشگاه علوم پزشکی شیراز از ۹۹ تا ۱۴۰۱.
۱۶. مدیر گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی از ۱۴۰۰ تا کنون.
۱۷. عضو تمام وقت مرکز تحقیقات ایمنی غذا از ۱۴۰۰ تا کنون.

۱۸. عضو کمیته ارتباط با صنعت معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی شیراز از ۱۴۰۲ تا ۱۴۰۳.

۱۹. عضو کارگروه مالکیت فکری دانشگاه از ۱۴۰۴ تا کنون

۲۰. مدیر علمی کنگره نان کامل و فرآورده های غلات

۲۱. عضو کمیته علمی کنگره نان کامل و فرآورده های غلات

۲۲. عضو کمیته اجرایی کنگره نان کامل و فرآورده های غلات

۲۳. عضو کمیته داور کنگره نان کامل و فرآورده های غلات

۲۴. عضو پنل "عوامل موثر بر افزایش کیفیت، ایمنی و ماندگاری نان کامل و فرآورده های غلات" کنگره نان کامل و فرآورده های غلات

جوایز و افتخارات:

استاد مشاور برگزیده سال ۱۳۹۶

استاد برگزیده آموزشی سال ۱۳۹۸

فناور برگزیده دانشگاه سال ۱۴۰۳

پژوهشگر شایسته تقدیر دانشکده تغذیه و علوم غذایی سال ۱۴۰۳

فرصت مطالعاتی کوتاه مدت تحقیقاتی:

کشور ایتالیا، موسسه تحقیقاتی SSICA

عنوان پروژه تحقیقاتی در طول فرصت مطالعاتی:

Increase in the economic value of little-know breed: Turkey of Parma and Piacenza roast of turkey breast.