

بسمه تعالی

مشخصات فردی

نام و نام خانوادگی: فاطمه همتی

تحصیلات دانشگاهی:

دریافت مدرک کارشناسی علوم تغذیه از دانشگاه علوم پزشکی شیراز در سال ۱۳۹۲

دریافت مدرک کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی از دانشگاه علوم پزشکی شیراز در سال ۱۳۹۷

دریافت مدرک دکترای تخصصی بهداشت و ایمنی مواد غذایی از دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی در سال ۱۴۰۱

مقالات چاپ شده

- 1- Asafari M, Nag R, Hashami Z, Taghizadeh M, Hemmati F, Hosseini H, Bashiry M. How widespread and concerning is Ochratoxin A in wheat and flour? A systematic review and meta-analysis. Food Control. 2025.
- 2- Fakhri Y, Mahmoudizeh A, Hemmati F, Adiban M, Esfandiari Z, Mousavi Khaneghah A. The concentration of malachite green in fish: a systematic review, meta-analysis, and probabilistic risk assessment. International Journal of Environmental Health Research. 2025.
- 3- Yadolah Fakhri, Vahid Ranaei, Zahra Pilevar, Mahboobeh Moradi, Amirhossein Mahmoudizeh, Fatemeh Hemmati & Amin Mousavi Khaneghah. The prevalence and concentration of aflatoxins in beers: a global systematic review and meta- analysis and probabilistic health risk assessment. International Journal of Environmental Health Research. 2024.
- 4- Zahra Afsharian, Amin mohammadpour, Fatemeh Esfandiyari, Aniseh Zarei Jelyani, Fatemeh Kardani, Mohammad Javad Raee, Fatemeh Hemmati, Marzieh Rashedinia, Amin Mousavi Khaneghah. The concentrations and health risks of potassium sorbate and sodium benzoate in some Iranian food products: A Monte Carlo simulation. Journal of Food Composition and Analysis. 2024.

- 5- Hemmati F, Hosseini H, Mostashari P, Aliyeva A, Mousavi Khaneghah A. Application of molecularly imprinted polymers as the sorbent for extraction of chemical contaminants from milk Authors. International Journal of Environmental Health Research. 2023: 1-16.
- 6- Hemmati F, Hosseini H, Mirmoghtadaei L, Mirzaei E, Mofid V, Mazloomi SM, Karimian-Khosroshahi N, Mortazavian AM, Mousavi Khanghah A. Mitigation of aflatoxin M1 in milk by the magnetized Fe₃O₄ lactic acid bacteria cells: a response surface methodology (RSM) study. International Journal of Environmental Analytical Chemistry. 2022.
- 7- Hemmati F, Abbasi A, Bedeltavana A, Akbari M, Baeghbali V, Mazloomi SM. Development of fortified probiotic dairy desserts with added date extract, whey protein, inulin, folic acid, vitamin D and calcium. Journal of Food Science and Technology. 2022: 1-11.
- 8- Abedi A, Hemmati F, Abedini AH, Mohammadi A, Moslemi M. Application of thermal ultrasound-assisted liquid–liquid micro-extraction coupled with HPLC-UV for rapid determination of synthetic phenolic antioxidants in edible oils. Journal of the American Oil Chemists' Society. 2021; 98 (10):969-978.
- 9- Hemmati F, Bahrami A, Faridi Esfanjani A, Hosseini H, McClements DJ, Williams L. Electrospun antimicrobial materials: Advanced packaging materials for food applications. Trends in Food Science & Technology. 2021; 111:520–533.
- 10- Jabbari M, Barati M, Fathollahi A, Javanmardi F, Hemmati F, Farahmand F, Mirmiran P, Eini-Zinab H, Mousavi Khaneghah A. Can Oral Tolerance Explain the Inconsistencies associated with Total Dietary Diversity and Colon Cancer? A Mechanistic Systematic Review. Nutrition and Cancer. 2020; 1-12.
- 11- Ashrafi-Dehkordi E, Mazloomi SM, Hemmati F. A comparison of DNA extraction methods and PCR-based detection of GMO in textured soy protein. Journal of Consumer Protection and Food Safety. 2020; 16 (1):51-57.
- 12- Karparvar N, Ghasemian Safaei H, Derakhshandeh A, Hemmati F, Mazloomi SM. Isolation and Identification of Lactic Acid Bacteria from a Traditional Fermented Fish Sauce (Mahyaveh) in Fars Province, Iran. Int J Nutr Sci. 2019; 4(1):49-53
- 13- Abdollahzadeh SM, Ranjbar Zahedani M, Rahmdel S, Hemmati F, Mazloomi SM. Development of *Lactobacillus acidophilus*-fermented milk fortified with date extract. LWT- Food Science and Technology. 2018; 98:577-582.

14- Ehrampoush MH, Mazloomi SM, Zarei S, Hemmati F, Ghaneian MT, Hajimohammadi B, Dehghan A. Microbiological quality of sausage during slicing at food retail stores in Shiraz, Iran. International Journal of Nutrition Sciences. 2017; 2(1):20-25.

15- Ranjbar M, Mazloomi SM, Armin M, Hemmati F. Microbial and Chemical Properties of Mahyaveh: A Traditional Iranian Fish Sauce in Zarrin Dasht City, Iran. Int J Nutr Sci 2017; 2(4):229-233.

16- Akhlaghi M, Hemmati F. Adherence to guidelines of healthy diet is low in patients with diabetes clinical inertia. Elective Medicine Journal. 2014, 2(3):205-209.

۱۷- همتی، ف؛ مطلوبی نژاد، ز؛ مظلومی، م؛ باباعلی، ا؛ یوسفی نژاد، س؛ بریزی، ع. "تعیین میزان دریافت رژیمی فلزات سنگین جیوه و آرسنیک به روش Total Diet Study در جمعیت بزرگسالان شهر شیراز". بهداشت مواد غذایی. ۱۴۰۱.

مقالات ارائه شده در کنگره ها

1. The effect of gamma irradiation on aflatoxin levels in wheat. Fatemeh Dezhgard, Hossein Bozorgpour Samakoush, Fatemeh Hemmati*. National Congress of Whole Bread and grain Products. 2025.

2. The effect of using postbiotics from lactic acid bacteria on reducing microbial contamination in bread. Fatemeh Hemmati. National Congress of Whole Bread and grain Products. 2025.

3- The effect of cold plasma on reduction of Aflatoxin M1 in milk. Dezhgard Fatemeh, Hemmati Fatemeh*. 2th International Congress of Food Technology and Hygiene. 2024.

4. Encapsulation of probiotics with biopolymers. Hossein Bozorgpour Samakoush, Dezhgard Fatemeh, Hemmati Fatemeh*. 3th International Congress of Food Technology and Hygiene. 2024.

5. Fortification of dairy products with encapsulated omega-3 fatty acids. Dezhgard Fatemeh, Hossein Bozorgpour Samakoush, Hemmati Fatemeh*. 3th International Congress of Food Technology and Hygiene. 2024.

6- Dietary intake of arsenic and mercury by the adult population of Shiraz: a total diet study. Fatemeh Hemmati, Seyed Mohammad Mazloomi, Enayat Berizi, Zahra Matloubinezhad. 2th international congress nutrition: from laboratory research to clinical studies. 2023.

7- Daily dietary intake of strontium from a total diet study in an adult Shiraz population. Mohsen Shahdadi, Seyed Mohammad Mazloomi, Azam Abbasi, Fatemeh Hemmati, Enayat Berizi. 2th international congress nutrition: from laboratory research to clinical studies. 2023.

۸- کاربرد آب پنیر به عنوان نگهدارنده طبیعی در بهبود کیفیت و ماندگاری نان. زهره احمدی، فرزانه واثقی، فاطمه همتی. اولین همایش ملی نان سالم از مزرعه تا سفره. ۱۴۰۴.

۹- مروری بر نقش ضد میکروبی اسانس های روغنی در قراورده های لبنی. مهرداد مختاریان. فاطمه همتی. هشتمین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران. ۱۴۰۳.

۱۰- سنتز باکتری پروبیوتیک مغناطیسی شده برای جذب آفاتوکسین M1 در شیر. فاطمه همتی، هدایت حسینی. کنگره ملی ایمنی غذا و دارو. ۱۴۰۲

۱۱- بررسی تأثیر زمان و غلظت بر کارایی باکتری لاکتوباسیلوس رامنوسوس مغناطیسی شده برای جذب آفاتوکسین M1 در شیر. فاطمه همتی، هدایت حسینی. کنگره ملی ایمنی غذا و دارو. ۱۴۰۲

۱۲- بررسی عوامل مؤثر بر کارایی باکتری پروبیوتیک مغناطیسی شده برای جذب آفاتوکسین M1 در شیر. فاطمه همتی، هدایت حسینی. کنگره ملی ایمنی غذا و دارو. ۱۴۰۲.

طرح های تحقیقاتی مصوب

۱- بررسی تأثیر غنی سازی با اسید فولیک، اینولین و شیر خرمای بر خصوصیات حسی، فیزیکوشیمیایی و میکروبی و دسر پروبیوتیک و سین بیوتیک بر پایه لبنی در طول مدت نگهداری- ۱۱۷۰۸- ۸۴- ۰۱- ۹۵. همکار اصلی

۲- بهینه سازی تولید دسر لبنی غنی شده با پروتئین وی، اینولین، شیر خرمای و کلسیم به روش سطح- پاسخ. ۱۳۹۶- ۰۱- ۲۱- ۱۵۲۵۷. همکار

۳- بررسی اثر افزودن درصدهای مختلف شیر خرمای و پروتئین whey بر خصوصیات حسی، فیزیکوشیمیایی و میکروبی شیر تخمیر شده در طول مدت نگهداری. ۱۵۰۹۸- ۲۱- ۰۱- ۱۳۹۶. همکار

۴- بررسی وضعیت تراریختگی پروتئین سویای فرآوری شده در بازار مصرف شهر شیراز با استفاده از روش PCR. ۸۷-۱-۰۱-۱۳۹۶
همکار اصلی ۱۴۷۷۵.

۵- بررسی میزان آلودگی برنج های مصرفی به فلزات سنگین سرب، کادمیوم و آرسنیک در ایران: مطالعه مرور سیستماتیک و متآنالیز. ۱۵۰۱۵-۱۰۶-۰۱-۱۳۹۶. همکار اصلی

۶- بررسی وضعیت تراریختگی برنج در بازار مصرف شهر شیراز با استفاده از روش PCR. همکار

۷- امکان سنجی کاهش میزان آفلاتوکسین M1 در شیر با استفاده از پلیمرهای دیواره سلولی باکتری پروبیوتیک و مطالعه ایمنی شیمیایی کاربرد آن. ۲۵۱۶۲. همکار

۸- بررسی نظام مند کاربرد پلیمرهای قالب مولکولی به عنوان جاذب برای استخراج آلاینده های شیمیایی از شیر. ۳۰۹۲۱. مجری اصلی

ثبت اختراع

دسر لبنی سین بیوتیک غنی شده با فیبر، شیر خرم، پروتئین، اسید فولیک، ویتامین دی و کلسیم به شماره اظهار نامه
۱۳۹۶۵۰۱۴۰۰۳۰۱۲۲۸۷

تألیف کتاب

۱. افتخاری، محمدحسن؛ کهنسال، عاطفه؛ همتی، فاطمه؛ عظیمی بلوکی، طاهره. "کودک سالم تغذیه سالم". انتشارات حتمی. سال
۱۴۰۰.

۲. همتی، فاطمه؛ قائم فر، زهره؛ مظلومی، سید محمد. اصول کاربردی انجماد مواد غذایی در منزل. انتشارات مرز دانش. سال ۱۴۰۱

۳. حسینی، هدایت؛ میرزا علیزاده، عادل؛ هاشم پور، فتنه. نویسندگان همکار: فاطمه همتی. "سم شناسی مواد غذایی". تهران: سازمان
غذا و دارو، مرکز ملی تحقیقات حلال: دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور، ۱۴۰۱.

پایان نامه

پایان نامه کارشناسی ارشد: بررسی تأثیر غنی سازی با شیر خرما، پروتئین وی، اینولین، اسید فولیک، ویتامین دی و کلسیم بر خصوصیات حسی، فیزیکوشیمیایی و میکروبی دسر پروبیوتیک و سین بیوتیک بر پایه لبنی در طول مدت نگهداری. نمره: ۱۹

پایان نامه دکتر: امکان سنجی کاهش میزان آفلاتوکسین M1 در شیر با استفاده از باکتری پروبیوتیک مغناطیسی شده. نمره: ۱۹/۸۳

شرکت در کارگاه ها و دوره های آموزشی

- ۱- شرکت در یازدهمین کنگره سراسری تغذیه ایران
- ۲- شرکت در هجدهمین همایش ملی بهداشت محیط
- ۳- کارگاه آموزشی HPLC به مدت ۱۰ ساعت
- ۴- کارگاه آموزشی "آشنایی با نرم افزار کریستال بال" به مدت ۲ ساعت
- ۵- کارگاه "مقالات مروری ساختار یافته و متاآنالیز" بمدت ۲۶ ساعت
- ۶- کارگاه "آشنایی با مبانی و کاربرد دستگاه HPLC" بمدت ۳۰ ساعت
- ۷- کارگاه "روش تحقیق و پروپوزال نویسی" بمدت ۹ ساعت
- ۸- کارگاه "روش تحقیق و جستجوی پیشرفته" بمدت ۴ ساعت
- ۹- کارگاه "طراحی پاورپوینت تأثیرگذار و نحوه Presentation" بمدت ۳ ساعت
- ۱۰- کارگاه "آشنایی با نرم افزار Design Expert" بمدت ۸ ساعت
- ۱۱- کارگاه "مقاله نویسی" بمدت ۴ ساعت
- ۱۲- کارگاه "مرور نظام مند" بمدت ۶ ساعت

۱۳- کارگاه "رفرنس نویسی با نرم افزار End Note" بمدت ۳ ساعت

۱۴- کارگاه "جستجو در پایگاه های اطلاعاتی ۱" به مدت ۳ ساعت

۱۵- کارگاه "روش تحقیق و جستجوی پیشرفته" به مدت ۴ ساعت

۱۶- کسب "دیپلم پژوهشی" در مدرسه تابستانی کمیته تحقیقات دانشگاه علوم پزشکی شیراز

کسب مقامهای دانشگاهی و کشوری

رتبه ۵ کشوری آزمون ورودی کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی در سال ۱۳۹۴

دانشجوی برتر در جشنواره دانشجویی انجمن دانش آموختگان دانشگاه شیراز در سال ۱۳۹۶

رتبه یک کشوری آزمون کتبی و رتبه دوم کشوری کل در آزمون ورودی دکترای تخصصی بهداشت و ایمنی مواد غذایی در سال

۱۳۹۷

منتخب جایزه بهترین پژوهشگر در همایش بین المللی پژوهشگران جوان در سال ۱۴۰۲

سایر فعالیت ها

تولید دسر لبنی سین بیوتیک غنی شده مخصوص بیماران همودیالیزی که توسط "کارگروه ارزیابی و تشخیص صلاحیت شرکت ها

و موسسات دانش بنیان و نظارت بر اجرا" به عنوان محصول دانش بنیان شناخته شد.