



سیدسعید سخاوتی زاده

استادیار پایه ۲۱ مدیر گروه آموزشی صنایع غذایی

پژوهشگر مروج ارشد

الف) تحصیلات:

- ۱- دکتری بهداشت مواد غذایی، دانشگاه شیراز، شیراز، ایران، ۱۳۹۷
- ۲- کارشناسی ارشد میکروبیولوژی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد جهرم، جهرم، ایران، ۱۳۷۶
- ۳- کارشناسی میکروبیولوژی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد جهرم، جهرم، ایران، ۱۳۷۲

ب) جوایز و افتخارات:

رتبه اول ورودی دکتری دانشگاه شیراز

فارغ تحصیل رتبه اول کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد جهرم و رتبه دوم دکتری دانشگاه

شیراز

پژوهشگر برتر ۱۳۹۱ دانشگاه جامع علمی کاربردی استان فارس

مدرس برتر ۱۳۹۱ دانشگاه جامع علمی کاربردی استان فارس

مدرس برگزیده مرکز تحقیقات و آموزش و دانشگاه جامع علمی کاربردی استان فارس در سال ۱۳۹۴

پژوهشگر مدرس برتر سال ۱۳۹۸ مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی فارس

پژوهشگر مروج ارشد برتر کشوری ۱۴۰۰

ج) زمینه تدریس

میکروبیولوژی غذایی، تکنولوژی شیر و لبنیات، تکنولوژی گوشت و فراورده های گوشتی، بهداشت مواد

غذایی

د) زمینه تحقیقاتی:

میکروبیولوژی مواد غذایی

صنایع شیر و فراورده های لبنی

ریزپوشانی

ه) انتشارات:

۱- پایان نامه ها:

بیولیچینگ مس

تولید کشک پروبیوتیک صنعتی با استفاده از باکتری های *Lactobacillus rhamnosus* ریز پوشانی شده و *Bacillus coagulans* و تعیین مدت زمان ماندگاری آن

۲- کتاب ها

سجاد عبدی نوروزانی، سعید سخاوتی زاده. ۱۳۹۰. فرهنگ جامع دوسویه صنایع غذایی. دانشیار. ۲۳۲ صفحه

سجاد عبدی نوروزایی - سعید سخاوتی زاده - مریم بهمنش - محسن پژومان - ندا نصر اصفهانی. ۱۱۰ متن صنایع غذایی.

تخت جمشید. ۸۵ صفحه

سعید سخاوتی زاده. آزمون استاندارد گوشت و فراورده های گوشتی. موسسه آموزش علمی کاربردی جهاد

کشاورزی. ۱۴۳ صفحه

۳- مقالات

۱. سعید سخاوتی زاده ، شیما صادق زاده فر. ۱۳۹۲. تأثیر صمغ گوار به عنوان جایگزین چربی بر برخی

خصوصیات شیمیایی و حسی ماست کم چرب. فصلنامه علوم و صنایع غذایی. ۲(۱۶): ۲۹-۳۸.

۲. سعید سخاوتی زاده ، معصومه کرمی،علیرضا سوند رومی ،محمد وحید صادقی سروستانی. ۱۳۹۳. تولید صنعتی ماست چوبل و بررسی خصوصیات شیمیایی و حسی آن. مجله علمی پژوهشی علوم غذایی و تغذیه. ۱ (۴۵):۵۹-۷۰

۳. محمد کاظم دستغیب بهشتی، نجمه افراء، سعید سخاوتی زاده. ۱۳۹۶. استفاده از صمغ آلژینات و آنزیم ترانس گلوتامیناز در کفیر صنعتی و بررسی خصوصیات فیزیکی شیمیایی و حسی آن. مجله علمی پژوهشی علوم غذایی و تغذیه. (۳):۵۹-۷۴.

۴. سعید سخاوتی زاده، محمود امین لاری. (۱۳۹۷). ارتقا خصوصیات فیزیکی شیمیایی پروبیوتیک لاکتوباسیلوس رامنوسوس به وسیله ریز پوشانی اکستروژن دولایه آلژینات سدیم و صمغ زودو. علوم و صنایع غذایی/ایران، ۱۵ (۸۰)، ۳۳۵-۳۴۸.

۵ سعید. سخاوتی زاده، محمود امین لاری، حمیدرضا قیصری، سیدشهرام شکر فروش ،محمدتقی گلمکانی. ارزیابی ویژگی های کشک پروبیوتیک در شرایط پر کردن داغ حاوی لاکتوباسیلوس رامنوسوس ریزپوشانی شده. بهداشت مواد غذایی. ۹ (۳۳) ۱-۱۵.

۶. سعید سخاوتی زاده، حمید رضا محمودیان فرد. سمیرا جانانی و همکاران. ۱۳۹۷. بررسی خصوصیات فیزیکی شیمیایی حسی و میکروبی ماستینه پروبیوتیک با استفاده از باسیلوس کواگولانس. فصلنامه میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی. ۴ (۲): ۱-۱۶.

۷. سعید سخاوتی زاده و همکاران. ۱۳۹۹. ارتقا باکتری پروبیوتیک لاکتوباسیلوس روتری بوسیله تکنیک اکستروژن دولایه با سدیم آلژینات و موسیلاژ دانه ریحان. مجله میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی. ۶ (۱): ۱۴-۱.

1. Keshavarzian, A, Hojjatoleslami, M, Moulavi, M., Sekhavatizadeh, S, Esmaili, A, Shariati, M. A. 2014. Microencapsulation of probiotic Bacteria by sodium alginate and investigation of in batter of Probiotic Wafer. *Biology in agriculture*. 3:18-21.

2 Sekhavati Zadeh S., Mahmoudianfard, H. R., NikKhah Mamman, M. Amin Lari, M. 2010. Effect of storage time and ripening on the aflatoxin residue (type M1) in some traditional dairy products in Fars province. *agris.fao.org*

3- Sekhavati Zadeh S, NikKhah Mamman, M Amin Lari M. 2008. The Replacement of Sodium Sorbate with the Natural Bacteriocin Nisin in hard cheeses produced in Fars Province. *agris.fao.org*

4. Sekhavatizadeh, S. S., Aminlari, M., Gheisari, H. R., Shekarforoush, S. S., & Golmakani, M. T. 2019. Physicochemical and microbiological properties of probiotic kashk containing *Bacillus coagulans*. *Journal of Consumer Protection and Food Safety*, 1-11.
5. Dokoohaki, Z. N., Sekhavatizadeh, S. S., & Hosseinzadeh, S. (2019). Dairy dessert containing microencapsulated *Lactobacillus rhamnosus* (ATCC 53103) with quince seed mucilage as a coating material. *LWT*, 108429.(Q1).
6. Fatemeh, S., & Sekhavatizadeh, S. S. (2019). Effects of encapsulated black caraway extract and sesame oil on kolompeh quality. *Foods and Raw materials*, 7(2).311-320.
7. Rahpeyma, E., & Sekhavatizadeh, S. S. (2019). Effects of encapsulated green coffee extract and canola oil on liquid kashk quality. *Foods and Raw materials*, 8(1).40-51.
8. Karimi, M., Sekhavatizadeh, S. S., & Hosseinzadeh, S. (2021). Milk dessert containing *Lactobacillus reuteri* (ATCC 23272) encapsulated with sodium alginate, *Ferula assa-foetida* and Zedo (*Amygdalus scoparia*) gum as three layers of wall materials. *Food and Bioprocess Processing*, 127, 244-254
9. Sekhavatizadeh, S. S., Hosseinzadeh, S., & Mohebbi, G. (2021). Nutritional, antioxidant properties and polyphenol content of quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) cultivated in Iran. *Future of Food: Journal on Food, Agriculture and Society*, 9(2)
10. Sekhavatizadeh, S. S., Abedi, M., Hemmati, F., Goodarzi Nejad, R., Mirzaee, N., & Afra, N. (2021). Investigation of physicochemical properties of *Lactobacillus reuteri* microorganism coated with two layers of sodium alginate and mastic gum (*Pistacia atlantica* subsp. *kurdica*). *Innovative Food Technologies*, 8(4), 399-414.
11. Sekhavatizadeh, S. S., Mirzaee, N., Golmakani, M. T., & Hosseinzadeh, S. (2021). Physicochemical and sensory characteristics of kashk as influenced by quinoa flour addition. *Journal of microbiology, biotechnology and food sciences*, e3438-e3438
12. Borhanpour, F., Sekhavatizadeh, S. S., Hosseinzadeh, S., Hasanzadeh, M., Golmakani, M. T., & Moharreri, M. (2021). Effect of microencapsulated chavil (*Ferulago angulata*) extract on physicochemical, microbiological, textural and sensorial properties of UF-feta-type cheese during storage time. *International Journal of Food Engineering*. 18(1), 53-66.

۴- جزوه آموزشی

۱. سعید سخاوتی زاده. ۱۳۸۱. آنالیز خوراک دام و طیور. موسسه علوم دامی. ۱-۳۶
۲. سعید سخاوتی زاده. ۱۳۸۴. دستور کار آزمایشگاه کنترل کیفیت شیر و محصولات لبنی. موسسه آموزش علمی کاربردی جهاد کشاورزی. ۱-۲۹.
۳. سعید سخاوتی زاده. ۱۳۸۸. میکروبیولوژی شیر و فراورده های لبنی. موسسه آموزش علمی کاربردی جهاد کشاورزی. ۱-۴۳.

ه) عضویت ها:

- ۱- کمیته اجرایی همایش ملی ایمنی و بهداشت مواد غذایی ۱۳۹۱
- ۲- کمیته اجرایی همایش ملی آبزیان ۱۳۹۱
- ۳- کمیته اجرایی همایش پژوهشگران و نخبگان ایمنی غذا ۱۳۹۱
- ۴- انجمن زیست شناسان ایران و بیوتکنولوژی ایران و میکروبیولوژی ایران
- ۵- انجمن حمایت از نخبگان
- ۶- انجمن مخترعان ایران
- ۷- انجمن مخترعان استان فارس
- ۸- عضویت در کمیته اجرایی همایش ملی ایمنی و بهداشت مواد غذایی ۱۳۹۱
- ۹- عضویت در کمیته اجرایی همایش ملی آبزیان ۱۳۹۱
- ۱۰- عضویت در کمیته اجرایی همایش پژوهشگران و نخبگان ایمنی غذا ۱۳۹۱
- ۱۱- عضویت در تیم طراحی و تدوین برنامه درسی علمی کاربردی کارشناسی شیر و فراورده های لبنی، و گوشت و فراورده های گوشتی موسسه آموزش عالی علمی کاربردی
- ۱۲- عضو هسته برنامه ریزی درسی موسسه آموزش علمی کاربردی
- ۱۳- داور در اولین و سومین سمینار دانشجویی مؤسسه آموزش عالی علمی کاربردی
۱۴. دبیر علمی همایش ملی کارافرینی ۱۳۹۷
۱۵. عضویت کارگروه کینوا سازمان جهاد کشاورزی استان فارس
۱۶. عضویت کارگروه یاوران تولید

ط) مسئولیت ها:

مستول مجتمع آزمایشگاهی جهاد کشاورزی فارس از سال ۷۸-۸۲

مدیر گروه صنایع غذایی از سال ۸۲

ظ) تدریس در دانشگاه ها و موسسات پژوهشی:

تدریس در دانشگاه آزاد اسلامی واحد جهرم از سال ۱۳۷۴-۱۳۷۶

تدریس مرکز آموزش جهاد کشاورزی فارس ۱۳۷۶-۱۳۹۹ در حدود ۶۰۰ واحد

تدریس دانشگاه پیام نور ۱۰ واحد

ک) ثبت اختراع:

۱- سعید سخاوتی زاده و همکاران. ۱۳۸۶. اولین پنیر پروبیوتیک ایران با استفاده از باکتری لاکتو باسیلوس رامنوسوس. اداره ثبت اختراع و مالکیت‌های صنعتی

۲- سعید سخاوتی زاده و همکاران. ۱۳۸۵. اولین کشک پروبیوتیک ایران با استفاده از باکتری لاکتو باسیلوس رامنوسوس. اداره ثبت اختراع و مالکیت‌های صنعتی

۳- سعید سخاوتی زاده و همکاران. ۱۳۸۶. اولین پنیر کوارگ پروبیوتیک ایران با استفاده از باکتری لاکتو باسیلوس رامنوسوس. اداره ثبت اختراع و مالکیت‌های صنعتی

۴- سعید سخاوتی زاده و همکاران. ۱۳۸۹. تولید ماست کم چرب با پرمیت. اداره ثبت اختراع و مالکیت‌های صنعتی

۵- سعید سخاوتی زاده و همکاران. ۱۳۸۹. تولید پنیر پروسه گیاهی با MPC. اداره ثبت اختراع و مالکیت‌های صنعتی

۶- سعید سخاوتی زاده و همکاران. ۱۳۹۵. ماست گوار کم چرب. اداره ثبت اختراع و مالکیت‌های صنعتی

۷- سعید سخاوتی زاده و همکاران. ۱۳۹۰. تولید دسر لبنی با کنستانتیره لبنی شیر. اداره ثبت اختراع و مالکیت‌های صنعتی

ل) طرح تحقیقاتی:

۱- عبد الحمید کریمی، سعید سخاوتی زاده. ۱۳۷۸. آنالیز ۶ گونه مرتعی جهت استفاده در خوراک دام و طیور. سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی (همکار).

- ۲- سعید سخاوتی زاده. ۱۳۸۷. سنجش آفلاتوکسین در محصولات لبنی استان فارس. سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی (مجری)
- ۳- سعید سخاوتی زاده. ۱۳۸۷. جایگزینی ماده افزودنی نایسین در پنیر به جای سوربات. سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی (مجری)
- ۴- سعید سخاوتی زاده. ۱۳۹۱. تأثیر صمغ گوار به عنوان جایگزین چربی بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی ماست کم چرب. سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی (مجری)

اجرا و راه اندازی کارگاه و آزمایشگاه

- راه اندازی و اجراء کارگاه تخصصی فراورده های لبنی منجمدبه میزان ۵۰٪.
- راه اندازی و اجراء کارگاه تخصصی ارزیابی بافت و رئولوژی مواد غذایی میزان ۵۰٪.
- راه اندازی آزمایشگاه های فیزیک و خاک شناسی در مرکز آموزش جهاد کشاورزی فارس
- همکاری در برگزاری اولین کنگره شیر و فراورده های لبنی استان فارس

. مقالات ارایه شده در سمینارها:

- ۱-ارایه مقاله به صورت سخنرانی در اولین کنگره منطقه ای کشاورزی و صنایع غذایی تحت عنوان تولید الکل از پرمیت (به عنوان مقاله برگزیده)
- ۲-ارایه مقاله در هفدهمین همایش ملی صنایع غذایی ارومیه تحت عنوان تولید کشک پروبیوتیک و بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و ماندگاری آن
- ۳-ارایه مقاله در هفدهمین همایش ملی صنایع غذایی ارومیه تحت عنوان تاثیر پودر آب پنیر بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی ماست
- ۴-ارایه مقاله به صورت پوستر در همایش سلامت شیر دانشگاه ایران تحت عنوان بررسی خواص فیزیکوشیمیایی lactobionic acid

۵-ارایه مقاله به صورت پوستر در همایش سلامت شیر دانشگاه ایران تحت عنوان بررسی منابع

آلودگی شیر خام

۶.ارائه مقاله بصورت سخنرانی در کنگره صنایع غذایی دانشگاه صنعتی اصفهان تحت عنوان تولید

پنیر پروبیوتیکی جدید و بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و میکروبیولوژی آن

۷-ارایه مقاله به صورت پوستر در همایش نانوسنتز سریع ذرات نانو نقره بوسیله کشت انتروباکترها

۸-ارایه مقاله به صورت پوستر در دومین کنگره بین المللی زیست شناسی تحت عنوان بیولیچینگ

مس با استفاده از باکتری *T.ferrooxidans*

۹-بررسی کاهش میزان آلودگی خمیر مرغ در کشتارگاه و کارخانه های استان فارس

صمد واعظ بادیه گرد، لیلا قبادی، سعید سخاوتی زاده. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی

ایران

۱۰-استفاده از تکنیک فشار بالا در فرآوری گوجه فرنگی

مریم شاپوریان، محمدرضا زارعی، سعید سخاوتی زاده. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی

ایران

۱۱-تأثیر فرایند فشار هیدرواستاتیک بالا بر کیفیت ماهی

مریم شاپوریان، نرجس رحمانیان، سعید سخاوتی زاده. نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی

ایران

۱۲-افزایش مدت نگهداری گوشت مرغ گرم، گوشت گاو و ماهی بوسیله نایسین

سعید سخاوتی زاده، پرنیا بیرک آبادی، مریم البرزی، مرضیه آقامیری. همایش کشوری ایمنی مواد

غذایی و آشامیدنی

۱۳- سعید سخاوتی زاده^۱، زینب صفری^۲، مریم شاپوریان^۳، ابراهیم صالحی^۴ بررسی کاربرد انواع

مخمر در محصولات پروبیوتیک همایش کشوری ایمنی مواد غذایی و آشامیدنی

- ۱۴- سخاوتی زاده، سعید. آهوپای، سپیده. ۱۳۹۰. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. بررسی عوامل تشدید کننده طعم در سوسیس های تخمیری. NFC ۱۸۹۱
- ۱۵- سخاوتی زاده، سعید. افراء، نجمه. ۱۳۹۰. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. نقش شیر و فرآورده های لبنی در کاهش بیماری های عروق کرونر قلب. NFC ۲۰۲۶
- ۱۶- سخاوتی زاده، سعید. برهان پور، فاطمه. ۱۳۹۰. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. کاربرد *Propionibacterium and Bifidobacterium* در صنایع لبنی. NFC ۲۰۴۶
- ۱۷- محیط، حمیده. سخاوتی زاده، سعید. سودبخش، سحر. ۱۳۹۰. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تولید بستنی غنی شده با سنجد و بررسی خصوصیات آن. NFC ۱۳۴۲
- ۱۸- محیط، حمیده. سخاوتی زاده، سعید. حمیدیان شیرازی، امیررضا. ۱۳۹۰. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تولید شیر غنی شده با سنجد و بررسی خصوصیات ارگانولپتیک آن. NFC ۱۹۹۲
- ۱۹- باقری، مرضیه، سخاوتی زاده، سعید. ۱۳۹۰، بررسی تجمع وماندگاری مواد سمی در ماهی و اثر آن بر سلامت انسان. همایش ملی آبریان و غذا. ص ۲۶۲.
- ۲۰- بناییان، فاطمه، سخاوتی زاده، سعید. ۱۳۹۰. نقش HACCP در اشعه دهی به منظور بالا بردن امنیت غذایی. همایش ملی آبریان و غذا. ص ۲۶۴.
- ۲۱- محیط، حمیده، مردانی، فریدون، سخاوتی زاده، سعید. ۱۳۹۰. بررسی بار میکروبی ماهی قزل آلا در محل توزیع و عرضه. همایش ملی آبریان و غذا. ص ۳۴.
۲۲. فاطمه بناییان ، سعید سخاوتی زاده، ۱۳۹۰. ارزیابی طعم توسط زبان الکترونیکی. همایش ملی صنایع غذایی قوچان. کد مقاله ۱۰۱۲۷.
۲۳. فاطمه برهان پور، سعید سخاوتی زاده. ۱۳۹۰. تأثیر مافوق صوت بر خصوصیات تکنولوژیک و فعالیت زیستی غذاها. همایش ملی صنایع غذایی قوچان. کد مقاله ۱۰۱۴۵.

۲۴. نوا مرندی زاده، سعید سخاوتی زاده. ۱۳۹۰. نقش تکنیک میدان الکتریکی پالس در فرآوری غذاهای لبنی پروبیوتیک. همایش ملی صنایع غذایی قوچان. کد مقاله ۱۰۲۵۹.

۲۵. زهرا جوکار، صمد واعظ بادیه گرد، سعید سخاوتی زاده. ۱۳۹۰. بررسی میزان آلودگی ایکلاهی در کشتارگاه های استان فارس و راه های کاهش آلودگی آن. همایش ملی صنایع غذایی قوچان. کد مقاله ۴۰۱۶۰.

۲۶. علیرضا معتضدیان، سمیه برزو، سعید سخاوتی زاده. ۱۳۹۰. تکنولوژی مدرن مورد استفاده و افزایش مدت نگهداری گوشت. همایش ملی صنایع غذایی قوچان. کد مقاله ۵۰۱۷۷.

۲۷. سعید سخاوتی زاده، مرضیه باقری. ۱۳۹۰. بستنی به عنوان یک ماده حامل پروبیوتیک. همایش ملی صنایع غذایی قوچان. کد مقاله ۷۰۱۷۶.

۲۸. محمد حسین توحیدیان فر، سعید سخاوتی زاده 1390. تأثیر تیمار حرارتی دمای بالا و زمان کوتاه بر پارامترهای مربوط به کیفیت، پدیده تبلور و مهار قارچ های عسل .. جشنواره ملی علمی - ترویجی عسل و سلامت جامعه. ص ۵۳

۲۹. سعید سخاوتی زاده - امین قنبری. ۱۳۹۱. عوامل ایجاد کننده طعم در انواع سوسیس های تخمیری. همایش ملی صنعت بهداشت مواد غذایی با منشا دامی.

۳۰. سعید سخاوتی زاده - زهرا یزدانین قهقرایی - عباس اسماعیلی. ۱۳۹۱. بررسی خواص فیزیکوشیمیایی و میکروبیولوژیکی پنیر چدار پروبیوتیک. همایش ملی صنعت بهداشت مواد غذایی با منشا دامی.

۳۱. سعید سخاوتی زاده - نجمه افراء - عباس اسماعیلی. ۱۳۹۱. بررسی سالمونلا در ماهی و غذاهای دریایی. همایش ملی صنعت بهداشت مواد غذایی با منشا دامی.

۳۲. سعید سخاوتی زاده - فاطمه برهان پور - عباس اسماعیلی. ۱۳۹۱. نقش تکنولوژی نانو در افزایش امنیت غذایی. همایش ملی صنعت بهداشت مواد غذایی با منشا دامی.

۳۳. سعید سخاوتی زاده - مرضیه باقری - عباس اسماعیلی. ۱۳۹۱. فواید کنترل‌های جدید و نقش بسته بندی های فعال و هوشمند در بازار جهانی صنعت غذا. همایش ملی صنعت بهداشت مواد غذایی با منشا دامی.
۳۴. سعید سخاوتی زاده - نجمه افرا - عباس اسماعیلی. ۱۳۹۱. استفاده از فن آوری نوین در بسته بندی محصولات دریایی. همایش ملی صنعت بهداشت مواد غذایی با منشا دامی.
۳۵. حمیده محیط - سعید سخاوتی زاده. ۱۳۹۱. بررسی انجماد و ذوب مواد غذایی در فشار بالا. همایش ملی صنعت بهداشت مواد غذایی با منشا دامی.
۳۶. نوا مرندی زاده - سعید سخاوتی زاده. ۱۳۹۱. نقش تکنیک فشار بالا در فراوری غذاهای لبنی پروبیوتیک. همایش ملی صنعت بهداشت مواد غذایی با منشا دامی.
۳۷. رویا طاهری - سعید سخاوتی زاده. ۱۳۹۱. بررسی کاربرد نیروی فراصوت در پروسه انجماد مواد غذایی منجمد. همایش ملی صنعت بهداشت مواد غذایی با منشا دامی.
۳۸. فاطمه منوچهری - سعید سخاوتی زاده. ۱۳۹۱. تعیین ایمنی میکروبیولوژیکی مواد غذایی به وسیله فرایند فشار هیدروستاتیک بالا. همایش ملی صنعت بهداشت مواد غذایی با منشا دامی.
۳۹. فاطمه هاشمی - سعید سخاوتی زاده. ۱۳۹۱. بررسی باکتری لاکتوباسیلوس غیر استارتری و نقش آن در تولید ترکیبات طعم دهنده پنیر. همایش ملی صنعت بهداشت مواد غذایی با منشا دامی.
۴۰. محمد حسین توحیدیان فر - سعید سخاوتی زاده. ۱۳۹۱. استفاده از اولتراسوند برای غیر فعال کردن میکروب ها. همایش ملی صنعت بهداشت مواد غذایی با منشا دامی.
۴۱. نرجس حجتی - احمد خسروی - سعید سخاوتی زاده. 1391. بررسی تولید کنسرو سوسیس و چگونگی خواص ارگانولپتیکی. آن همایش ملی صنعت بهداشت مواد غذایی با منشا دامی.
۴۲. نرجس حجتی - معصومه خادم - سعید سخاوتی زاده. 1391. تاثیر کاراگینان روی تولید سوسیس کوکتل کم چرب. همایش ملی صنعت بهداشت مواد غذایی با منشا دامی.

۴۳. نرجس حجتی - الهام بازیار - سعید سخاوتی زاده. ۱۳۹۱. تولید سوسیس کوکتل کم چرب با استفاده از CMC و بررسی خواص فیزیکی شیمیایی آن. همایش ملی صنعت بهداشت مواد غذایی با منشا دامی.

۴۴. سعید سخاوتی زاده، الهام دادخواه، وحید صادقی سروستانی. 1391. استفاده از استارترهای جدید در تولید پنیر. همایش ملی ایمنی و بهداشت مواد غذایی. شیراز. تمام متن موجود در CD

۴۵. لادن قبادی، درنوش جعفرپور، سعید سخاوتی زاده. ایجاد الگوی HACCP در اشعه دهی گوشت. ۱۳۹۱. همایش ملی ایمنی و بهداشت مواد غذایی. شیراز. تمام متن موجود در CD

۴۶. سعید سخاوتی زاده، زینب قربانی، وحید صادقی سروستانی. ۱۳۹۱. کاربرد لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در افزایش عطر و طعم پنیر. همایش ملی ایمنی و بهداشت مواد غذایی. شیراز. تمام متن موجود در CD

۴۷. سعید سخاوتی زاده، سمیره کاظمی، وحید صادقی سروستانی. ۱۳۹۱. استفاده از استارترهای جدید در تولید پنیر. همایش ملی ایمنی و بهداشت مواد غذایی. شیراز. تمام متن موجود در CD

۴۸. سعید سخاوتی زاده، درنوش جعفرپور، لادن قبادی. 1391. استفاده از روش های مختلف سنسوری به منظور نظارت آنلاین خط تخمیر ماست. همایش ملی ایمنی و بهداشت مواد غذایی. شیراز. تمام متن موجود در CD

۴۹. سعید سخاوتی زاده، ارژنگ شهریور، وحید صادقی سروستانی، نرجس حجتی. 1391. تأثیر اشعه دهی بر روی خصوصیات میکروبیولوژیکی و فیزیکی شیمیایی انواع گوشت. همایش ملی ایمنی و بهداشت مواد غذایی. شیراز. همایش ملی ایمنی و بهداشت مواد غذایی. شیراز. تمام متن موجود در CD

۵۰. سعید سخاوتی زاده، شهرزاد یونسیان، مسعود آل خورشید. 1391. تشخیص مستقیم E.coli 157:H7 در سیستم های غذایی انتخاب شده توسط بیوسنسور های روزنانس پلاسمون همایش ملی ایمنی و بهداشت مواد غذایی. شیراز. تمام متن موجود در CD

۵۱. نرجس حجتی - خدیجه میرشکاری - سعید سخاوتی زاده ۱۳۹۱.۳. تأثیر آبکافت لاکتوز شیر بر روی ویژگیهای فیزیکی و رئولوژیکی و حسی و بستنی. همایش ملی ایمنی و بهداشت مواد غذایی. شیراز. تمام متن موجود در CD

۵۲. نرجس حجتی - فاطمه رضایی - سعید سخاوتی زاده ۱۳۹۱. بررسی خواص فیزیکوشیمیایی و حسی ماست میوه ای. همایش ملی ایمنی و بهداشت مواد غذایی. شیراز. تمام متن موجود در CD

۵۳. نرجس حجتی - آریتا مهر افسر - سعید سخاوتی زاده ۱۳۹۱. تأثیر فرآیند ترانس گلوتامیناز بر روی ویژگیهای ماست. همایش ملی ایمنی و بهداشت مواد غذایی. شیراز. تمام متن موجود در CD

۵۴. فاطمه بناییان - سعید سخاوتی زاده ۱۳۹۱. بررسی میزان کم جیوه در ماهی و اثر آن بر سلامتی انسان. همایش ملی آبریان. بوشهر. خلاصه مقاله. ص ۴۶۷

۵۵. نرجس خاتون حجتی / مریم خدائی / سعید سخاوتی زاده - ۱۳۹۲. بررسی تاثیر پروپیل گالات بر خصوصیات فیزیکی و شیمیایی سوسیس آلمانی. بیست و یکمین همایش صنایع غذایی. شیراز. تمام متن

۵۶. نرجس خاتون حجتی / شکراله دهقانی / سعید سخاوتی زاده ۱۳۹۲. بررسی تاثیر آلفاتوکوفرول بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی سوسیس آلمانی. بیست و یکمین همایش صنایع غذایی. شیراز. تمام متن

۵۷. سعید سخاوتی زاده / انجمه افرا / مسعود آل خورشید / نرجس حجتی / محمد امین حنیف پور. ۱۳۹۲. پیشرفت های نوین در تکنولوژی تولید پنیر. بیست و یکمین همایش صنایع غذایی. شیراز. تمام متن

۵۸. سعید سخاوتی زاده / محمد کاظم کاظمی محمد امین حنیف پور / نرگس آتشی. ۱۳۹۲. تاثیر استارترها بر پروفایل چربی پنیر پروبیوتیکی. بیست و یکمین همایش صنایع غذایی. شیراز. تمام متن

۵۹. سعید سخاوتی زاده / مهدی مریدی / محمد وحید صادقی سروستانی / محمد امین حنیف پور. ۱۳۹۲. شناسایی باکتری های بیماری زایی غذا زاد با استفاده از طیف سنجی رامان. بیست و یکمین

همایش صنایع غذایی. شیراز. تمام متن

۶۰. سعید سخاوتی زاده /راضیه نادری دره شوری/ معصومه کشاورزی / نرجس حجتی. ۱۳۹۲. خواص

درمانی پروتئین آب پنیر. بیست و یکمین همایش صنایع غذایی. شیراز. تمام متن

۶۱. فاطمه بناییان-سعیدسخاوتی زاده. ۱۳۹۲. کاربرد سنجش آلکالین فسفاتاز به منظور بررسی

پاستوریزاسیون صحیح شیر. دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا. خلاصه مقاله.

۶۲- فاطمه بناییان-سعیدسخاوتی زاده. ۱۳۹۲. شیمی کازئین S2 و تولید مدل مولکولی مشابه برای شرح

خواص آن. دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا. خلاصه مقاله.

۶۳- فاطمه بناییان-سعیدسخاوتی زاده. ۱۳۹۲. بررسی سیستمهای بسته بندی فعال و هوشمند برای گوشت

و فرآورده های گوشتی. دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا. خلاصه مقاله.

۶۴- فاطمه بناییان-سعیدسخاوتی زاده. ۱۳۹۲. بررسی Eoli تولید کننده سم شیگا در شیر گاو و محصولات

لبنی. دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا. خلاصه مقاله.

۶۵- سعید سخاوتی زاده - نرگس آتشی. ۱۳۹۲. کاربرد باکتریوسین در نگهداری سبزیجات. سومین

همایش ملی کشاورزی، آبزیان و غذا.مقاله کامل

۶۶- سعید سخاوتی زاده - فرهاد برومندی - محمدوحید صادقی - مسعود آل خورشید. ۱۳۹۲. شناسایی

باکتری های بیماری زا بی غذا زاد با استفاده از طیف سنجی نزدیک به مادون قرمز. سومین همایش ملی

کشاورزی، آبزیان و غذا.مقاله کامل

۶۷- سعید سخاوتی زاده - محمدوحید صادقی - نجمه افرا - مسعود آل خورشید - نرگس آتشی. ۱۳۹۲.

ویژگی های فیزیولوژیکی پپتیدهای زیست فعال حاصل از پروتئین های آب پنیر. سومین همایش ملی

کشاورزی، آبزیان و غذا.مقاله کامل

۶۸- سعید سخاوتی زاده - محسن خیر - محمدوحید صادقی. ۱۳۹۲. کاهش اسپور باسیلوس بر روی سطوح

لوله های کارخانجات لبنی. سومین همایش ملی کشاورزی، آبزیان و غذا.مقاله کامل

۶۹- سعید سخاوتی زاده - محدثه شفیعی سروسستانی. ۱۳۹۲. استفاده از خمیر مایه گوسفندی جهت نگهداری پروبیوتیک ها در پنیر و بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی آن. سومین همایش ملی کشاورزی، آبیاری و غذا. مقاله کامل

۷۰- سعید سخاوتی زاده - کاظم کاظمی - مسعود آل خورشید - نرجس حجتی. ۱۳۹۲. انجماد و ذوب در فشار بالای مواد غذایی. سومین همایش ملی کشاورزی، آبیاری و غذا. خلاصه مقاله .

۷۱- Shirazinehad A, Nikoo D, Mehrabanpour MJ, Hosseini MH, Kariminezhad E, Sadeghzadeh S, Sekhavatizadeh S Study the adjuvant property of Lactobacillus acidophilus bacteria in avian influenza vaccine. چهارمین کنگره بین المللی دامپزشکی طیور

۷۲. افراء، ن.، امیری، ص.، سخاوتی زاده، س. ۱۳۹۴. نقش هیدروکلوییدها در غذاهای سرخ کردنی. همایش ملی ساخت تولید و توزیع. شیراز.

۷۳. افراء، ن.، دستغیب بهشتی، م. ک.، سخاوتی زاده، س. ۱۳۹۴. بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی کفیر و عوامل موثر بر آن. همایش ملی ساخت تولید و توزیع. شیراز.

۷۴. افراء، ن.، امیری، ص.، سخاوتی زاده، س. ۱۳۹۴. بررسی ترکیبات ایمنوبیوتیک در محصولات لبنی. همایش ملی ساخت تولید و توزیع. شیراز.

۷۵. منوچهری، ف.، سخاوتی زاده، س. ۱۳۹۴. کاربرد اینولین در محصولات لبنی. همایش ملی ساخت تولید و توزیع. شیراز.

۷۶. سخاوتی زاده، س.، نیری، آ.، صادقی سروسستانی، م. و. ۱۳۹۴. عوامل موثر بر طعم و عملکرد سنتی و صنعتی. همایش ملی ساخت تولید و توزیع. شیراز.

۷۷. سخاوتی زاده، س.، یحیی آبادی، ص.، صادقی سروستانی، م. و. کاربرد لاکتوباسیلوس ها در کاهش

آلودگی های کپکی ماست. همایش ملی ساخت تولید و توزیع. شیراز.

۷۸. سخاوتی زاده، س. ۱۳۹۴. کاربرد فراصوت نیرو در فرآوری گوشتی. همایش ملی ساخت تولید و توزیع.

شیراز.

۷۹. سخاوتی زاده، س. ۱۳۹۴. بیوتکنولوژی تولید لاکتیک اسید. همایش ملی ساخت تولید و توزیع. شیراز.

۸۰. زهرا نوری دوکوهکی ، سعید سخاوتی زاده*، ۱۳۹۷. روشهای مختلف ریز پوشانی کردن پروبیوتیک ها _ اکستروژن.

همایش ملی نقش علوم زیستی در توسعهی تکنولوژی. مرکز آموزش عالی استهبان.

۸۱. زهرا نوری دوکوهکی ، سعید سخاوتی زاده*، ۱۳۹۷. مروری بر ریز پوشانی کردن پروبیوتیک ها _ امولسیون.

همایش ملی نقش علوم زیستی در توسعهی تکنولوژی. مرکز آموزش عالی استهبان.

۸۲. فاطمه برهان پور ، سید سعید سخاوتی زاده*، محبوبه حسن زاده. 1397. فرایندهای ریزپوشانی. همایش ملی نقش علوم

زیستی در توسعهی تکنولوژی. مرکز آموزش عالی استهبان.

۸۳. الناز راهیما ، سید سعید سخاوتی زاده*، 1397. تولید کشک فراویژه با استفاده از عصاره قهوه سبز

ریزپوشانی شده و بررسی خصوصیات فیزیکیوشیمیایی و حسی آن. همایش ملی نقش علوم زیستی در توسعهی

تکنولوژی. مرکز آموزش عالی استهبان.

۸۴- برهان پور، و سخاوتی زاده، س.س. ۱۳۹۷. تولید پنیر آب نمکی با استفاده از عصاره چویل ریزپوشانی شده و بررسی

خصوصیات فیزیکیوشیمیایی و حسی آن. همایش سلامت و کیفیت محصولات کشاورزی و فراورده های

غذایی. فرهنگستان علوم

85. Zahra noori Dokohaki, Saeed Sekhavatizadeh .2018. A Review on Different Microencapsulation Technologies and Their Impact on Probiotics. International Conference on Promotion of Scientific & Regional Cooperation On Food and Agricultural Sciences. Mashhad, Iran.296

وبینار:

فراورده های تخمیری لبنی با محوریت تولید ماست، دوغ و فراورده های پروبیوتیک ۹۸/۱۲/۴

