

### مشخصات عمومی



نام: سید مهدی  
نام خانوادگی: جعفری  
دانشکده: صنایع غذایی  
گروه آموزشی: مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی  
رتبه علمی: استادیار  
صفحه خانگی: <http://m-jafari.prof.cms.gau.ac.ir>  
پست الکترونیک: [sm.jafari@gau.ac.ir](mailto:sm.jafari@gau.ac.ir)

### سوابق تحصیلی

تحصیلات	رشته / گرایش	دانشگاه	کشور	تاریخ
کارشناسی	علوم و صنایع غذایی	ارومیه	ایران	سال 1372 تا 137
کارشناسی ارشد	علوم و صنایع غذایی	فردوسی مشهد	ایران	سال 1376 تا 137
دکتری	علوم و صنایع غذایی (گرایش مهندسی)	کوئینزلند	استرالیا	سال 1382 تا 138

عنوان رساله: بهینه‌سازی انکپسوله کردن نانوامولسیون‌ها با روش خشک‌کردن پاششی

### مراتب دانشگاهی

مرتب	دانشگاه	کشور	تاریخ ارتقاء
استاد	علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان	ایران	1396
دانشیار	علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان	ایران	1390
استادیار	علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان	ایران	1385

### فعالیت‌های پژوهشی و ترویجی

#### مقالات (علمی پژوهشی و ترویجی) - مجلات داخلی

- 1 - مهدوی خزاعی، ک.، جعفری، س.م.، قربانی، م. و همتی کاخکی، ع.، بهینه‌سازی استخراج آنتوسیانین گلبرگ زعفران به کمک روش سطح پاسخ، نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، 1393، شماره (3)، 37-50
- 2 - گنجه، م.، جعفری، س.م.، بررسی سینتیک تخریب رنگ رب گوجه فرنگی در طی فرایند حرارتی و مدل‌سازی این تغییرات با روش سطح پاسخ، مجله تولید و فراوری محصولات زراعی و باغی، 1393، در حال چاپ
- 3 - رضایی ارمی، س.، جعفری، س.م.، خمیری، م. و بیات، ه.، خراج عصاره پوسته گردو واریته شه‌میرزادی و تاثیر حلال و روش استخراج بر فعالیت آنتی‌اکسیدانی عصاره حاصله، علوم غذایی و تغذیه، 1393، در حال چاپ
- 4 - حاجی بگلو، ع.، سوداگر، م.، حسینی، س.ع. و جعفری، س.م.، بررسی اثر سطوح مختلف عصاره اتانولی کورکوروس البتوریوس بر روی برخی فاکتورهای تولید مثلی و رشد در ماهی دم شمشیری، فصلنامه محیط زیست جانوری، 1393، در حال چاپ
- 5 - بهمنی، ع.ا.، جعفری، س.م.، و شهیدی، س.ا.، مدل‌سازی سینتیک انتقال جرم طی فرایند آبگیری اسمزی بادمجان، علوم غذایی و تغذیه، 1393، در



## حال چاپ

- 6 - آقایی، ز.، جعفری، س.م.، قربانی، م. و همتی، خ.، تأثیر روش‌های مختلف خشک‌کردن بر ویژگی‌های فیزیکی‌شیمیایی و حسی زعفران، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، 1393، در حال چاپ
- 7 - هاشمی طباطبایی، ر.، میرزایی، ح.ا.، محمدی نافچی، ع.ر. و جعفری، س.م.، بررسی اثر نانوذرات بر خواص مکانیکی و نفوذپذیری فیلم های ترکیبی ژلاتین ماهی سردابی و کاپاکارآگینان، مجله الکترونیک فرآوری و نگهداری مواد غذایی، 1393، در حال چاپ
- 8 - نصراله زاده، ا.، جعفری، س.م. و اکبری، ا.، نقش بسته بندی در صادرات پسته ایران، مجله علوم و فنون بسته بندی، 1393، شماره (5)، 18-25
- 9 - سماپی، س.ب.، صادقی ماهونک، ع.ر.، قربانی، م. و جعفری، س.م.، اهمیت و شناخت ترکیبات شیمیایی صمغ های مترشحه ی گیاهی، مجله فناوری نوین غذا، 1393، شماره (46)، 34-41
- 10 - رضایی ارمی، س.، جعفری، س.م.، خمیری، م. و بیات، ه.، استخراج عصاره برگ گردوی بومی ایران با امواج مایکروویو و بررسی ویژگیهای آنتی-اکسیدانی ترکیبات فنولی حاصل، فصلنامه تحقیقات گیاهان دارویی و معطر ایران، 1392، شماره (29)، 879-898
- 11 - دهناد، د.، میرزایی، ح.ا.، امام جمعه، ز.، جعفری، س.م. و داداشی، س.، بررسی ویژگی‌های حرارتی و ضدمیکروبی نانوکامپوزیت‌های کیتوزان نانوسولز و تاثیر آن در افزایش مدت ماندگاری گوشت چرخ‌کرده، مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، 1392، شماره (8)، 163-173
- 12 - دهناد، ج.، میرزایی، ح.ا.، امام جمعه، ز.، جعفری، س.م. و داداشی، س.، بهینه‌سازی ویژگی‌های فیزیکی و مکانیکی نانوکامپوزیت‌های زیست-تخریب‌پذیر کیتوزان-نانوسولز، نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، 1392، شماره (2)، 229-242
- 13 - غیائی، ح.، جبرائیلی، ش.، جعفری، س.م. و مقصدلو، ی.، طراحی و بهینه‌یابی سامانه رنگ-سنجی نرم-افزاری مواد غذایی، نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، 1392، شماره (9)، 322-324
- 14 - زارعی یام، ب.، خمیری، م.، صادقی ماهونک، ع.ر. و جعفری، س.م.، جداسازی و شناسایی باکتری‌های اسیدلاکتیک از چال در استان گلستان، مجله الکترونیک فرآوری و نگهداری مواد غذایی، 1392، شماره (5)، 131-148
- 15 - خانزادی، م.، جعفری، س.م.، خدائیان، ف. و مقصدلو، ی.، فیلم مرکب حاصل از کنسانتره پروتئین آب پنیر حاوی 30% لاکتوز و پولان در بسته بندی مواد غذایی، مجله علوم و فنون بسته بندی، 1392، شماره (4)، 4-14
- 16 - جعفری، س.م. و هارونی، ا.، ارزیابی بسته‌بندی مواد غذایی از دیدگاه مهندسی و تعیین مدت ماندگاری محصولات غذایی بسته‌بندی‌شده، مجله علوم و فنون بسته بندی، 1392، شماره (4)، 60-72
- 17 - گنجه، م.، جعفری، س.م. و امانت‌جانی، م.، استفاده از پوشش‌های با خاصیت ضدمیکروبی در بسته‌بندی مواد غذایی، مجله علوم و فنون بسته بندی، 1392، شماره (4)، 18-25
- 18 - رفیعی، ز.، جعفری، س.م.، اعلمی، م. و خمیری، م.، ارزیابی فعالیت ضدمیکروبی عصاره برگ های زیتون رقم میشن به روش الایزا، فصلنامه تحقیقات گیاهان دارویی و معطر ایران، 1391، شماره (28)، 280-292
- 19 - امیری عقدایی، س.س.، اعلمی، م.، صادقی ماهونک، ع.ر. و جعفری، س.م.، تاثیر بتاگلوکان جو بدون پوشینه به عنوان مقلد چربی بر ویژگی های فیزیکی شیمیایی، بافتی و حسی سس مایونز، فصلنامه پژوهش های صنایع غذایی، 1391، شماره (22)، 141-154
- 20 - رضایی ارمی، س.، جعفری، س.م.، خمیری، م. و بیات، ه.، فعالیت آنتی-اکسیدانی عصاره پوسته گردو واریته توپسرکانی و مقایسه فعالیت ضد رادیکالی آن با آنتی-اکسیدان های سنتزی، فصلنامه پژوهش های صنایع غذایی، 1391، شماره (22)، 39-50
- 21 - رضایی ارمی، س.، جعفری، س.م.، خمیری، م. و بیات، ه.، مقایسه ویژگی‌های آنتی-اکسیدانی عصاره برگ گردو واریته توپسرکانی حاصل از دو روش استخراج غرقابی با حلال و استخراج به کمک امواج مایکروویو، نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، 1391، شماره (8)، 219-234
- 22 - شعبانی، ج.، میرزایی، ح.ا.، حبیبی نجفی، م.ب.، جعفری، س.م.، دزیانی، م.، عزتی، ر.، نجف زاده، م. و شادنوش، م.، مدل سازی خصوصیات فیزیکی‌شیمیایی شبه پنیر پروسس گسترده برپایه پنیر فتای ایرانی، مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، 1391، شماره (7)، 355-362
- 23 - گنجه، م.، جعفری، س.م.، قنبری، و.، دزیانی، م.، عزتی، ر. و سلیمانی، م.، مدل سازی سینتیک خشک کردن پیاز در یک خشک کن بستر سیال مجهز به کنترل کننده رطوبت با استفاده از روش های رگرسیونی، منطق فازی و شبکه های عصبی مصنوعی، مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، 1391، شماره (7)، 399-407



- 24 - دزینی، م.، عزتی، ر.، شاکریان، م.، عمیدی، ف.، میرزایی، ح.ا.، جعفری، س.م.، و لاری پور هرات، ر.، بررسی خواص مهندسی و بیوفیزیکی پنیرهای فرآوری شده تحت تاثیر عوامل مختلف، مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، 1391، شماره (7)، 441-448
- 25 - قنبری، و.، جعفری، س.م.، و رشیدزاده، ش.، فرآوری و بسته بندی اسپتیک مواد غذایی، مجله علوم و فنون بسته بندی، 1391، شماره (3)، 4-15
- 26 - کیا، ش.، میرزایی، ح.ا.، و جعفری، س.م.، استفاده از گیاهان دارویی در فیلم های خوراکی بر پایه نشاسته تاپیوکا - آلژینات، مجله علوم و فنون بسته بندی، 1391، شماره (3)، 42-55
- 27 - جلیلی، ف. و جعفری، س.م.، پلیمرها و پلاستیک های زیست تخریب پذیر از منابع تجدیدپذیر برای بسته بندی، مجله علوم و فنون بسته بندی، 1391، شماره (3)، 20-35
- 28 - حسین زاده، خ. و جعفری، س.م.، بسته بندی محصولات لبنی پروبیوتیک، مجله علوم و فنون بسته بندی، 1391، شماره (3)، 90-101
- 29 - جبرائیلی، ش.، جعفری، س.م.، میرزایی، ح. ا.، قدس ولی، ع.ر. و قره خانی، م.، خصوصیات فیزیکوشیمیایی و آنرویدینامیکی دانه جو لاین های برتر استان گلستان، مجله علوم و فناوری غذایی، 1391، شماره (4)، 47-54
- 30 - وطن خواه، م.، محمودی، ا.، الهامی راد، ا.ح. و جعفری، س.م.، طبقه بندی انواع سنسورهای دی اکسید کربن در بسته بندی های هوشمند مواد غذایی و کاربرد آنها در میوه ها و سبزی ها، مجله علوم و فنون بسته بندی، 1391، شماره (3)، 16-24
- 31 - اسدپور، ا.، جعفری، س.م.، صادقی ماهونک، ع.ر. و قربانی، م.، بررسی ظرفیت امولسیون کنندگی و کف کنندگی و تاثیر اسیدیته و قدرت یونی بر این ویژگی ها در آرد حاصل از حبوبات مختلف، نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، 1390، شماره (7)، 80-91
- 32 - رفیعی، ز.، جعفری، س.م.، علمی، م. و خمیری، م.، ویژگی های آنتی اکسیدانی عصاره برگ زیتون و کاربرد آن در روغن آفتابگردان، فصلنامه پژوهش های صنایع غذایی، 1390، شماره (21)، 11-24
- 33 - طالعی، ا.، صادقی ماهونک، ع.ر.، قربانی، م.، جعفری، س.م. و علمی، م.، تاثیر فرآیند حرارتی بر خصوصیات شیمیایی و عملکردی آرد دانه گوجه فرنگی، نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، 1390، شماره (7)، 99-107
- 34 - خوانچه گردان، م.ر.، رفیعی، ش.، کاشانی نژاد، م. و جعفری، س.م.، مدلسازی ضریب پخش رطوبت ورقه های نازک لیمو شیرین، فصلنامه مهندسی بیوسیستم ایران، 1390، شماره (42)، 182-193
- 35 - رضایی ارمی، س.، جعفری، س.م.، خمیری، م. و بیات، ه.، ارزیابی فعالیت ضد میکروبی عصاره برگ و پوسته سبز گردو حاصل از استخراج با امواج مایکروویو، مجله الکترونیک فرآوری و نگهداری مواد غذایی، 1390، شماره (3)، 79-94
- 36 - ملک جانی، ن.، جعفری، س.م.، رحمتی، م.ه.، اسماعیل زاده، ا.، و میرزایی، ح.ا.، بهینه سازی فرآیند خشک کردن بستر سیال کلزا با استفاده از روش پاسخ رویه، پژوهش نامه گیاهان روغنی ایران، 1390، شماره (2)، 33-46
- 37 - آل حسینی، ع.، توکلی پور، ح.، قدس ولی، ع.ر. و جعفری، س.م.، بررسی ویژگی های فیزیکی دو رقم نخودفرنگی، مجله علوم و فناوری غذایی، 1390، شماره (3)، 43-50
- 38 - جلیلی، ف. و جعفری، س.م.، پلیمرها و پلاستیک های بسته بندی زیست تخریب پذیر برپایه نشاسته، مجله علوم و فنون بسته بندی، 1390، شماره (2)، 33-53
- 39 - قره خانی، م.، قربانی، م.، ابراهیم زاده، م.ا.، جعفری، س.م. و صادقی ماهونک، ع.ر.، مقایسه روشهای مختلف استخراج ترکیبات فنلی و فلاونوئیدی از گیاه گزنه، فصلنامه تحقیقات گیاهان دارویی و معطر ایران، 1389، شماره (26)، 389-405
- 40 - اسدپور، ا.، جعفری، س.م.، صادقی ماهونک، ع.ر. و قربانی، م.، بررسی میزان پروتئین محلول و ظرفیت جذب آب و روغن آرد حاصل از حبوبات مختلف، نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، 1389، شماره (6)، 184-192
- 41 - امیری عقدایی، س.س.، علمی، م.، جعفری، س.م. و صادقی ماهونک، ع.ر.، ویژگی های فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی بتاگلوکان استخراج شده از جو بدون پوشینه، نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، 1389، شماره (6)، 286-296
- 42 - رفیعی، ز.، جعفری، س.م.، خمیری، م. و علمی، م.، تاثیر واریته و روش استخراج بر ویژگی های آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی عصاره برگ های زیتون، نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، 1389، شماره (6)، 297-307



- 43 - طاهری گراوند، ا.، رفیعی، ش.، کیهانی، م. و جعفری، س.م.، ضریب پخش موثر و انرژی فعال سازی ریحان در خشک کردن لایه نازک با هوای داغ. مجله علوم و فناوری غذایی، 1389، شماره (2)، 9-17
- 44 - وثوق، ا.ص.، خمیری، م.، کاشانی نژاد، م. و جعفری، س.م.، اثر عرق نعناع بر قابلیت بقای باکتریهای پروبیوتیک در نوشیدنی سنتی ایران (دوغ). مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، 1388، شماره (16)، 156-163
- 45 - علی پور، م.، کاشانی نژاد، م.، مقصودلو، ی. و جعفری، س.م.، بررسی اثر کاراگینان، دمای روغن و زمان سرخ کردن بر میزان جذب روغن در محصولات سرخ شده سیب زمینی، نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، 1388، شماره (15)، 21-27
- 46 - وثوق، ا.ص.، خمیری، م.، کاشانی نژاد، م. و جعفری، س.م.، ماندگاری بیفیدوباکتریوم لاکتیس و لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در دوغ حاوی عصاره کاکوتی، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، 1388، شماره (6)، 77-85
- 47 - مزیدی، م.، طاهری گراوند، ا. و جعفری، س.م.، شبیه سازی، محاسبه و امکان کاهش مصرف انرژی در فرآیند خشک کردن پاششی. مجله الکترونیک فرآوری و نگهداری مواد غذایی، 1388، شماره (1)، 31-43
- 48 - مزیدی، م.، طاهری گراوند، ا. و جعفری، س.م.، استفاده از نرم افزار اکسل در طراحی و بهینه سازی خشک کن تسمه ای. مجله الکترونیک فرآوری و نگهداری مواد غذایی، 1388، شماره (1)، 21-27
- 49 - قره خانی، م.، قربانی، م.، ابراهیم زاده، م.ا.، جعفری، س.م. و صادقی ماهونک، ع.ر.، اثر عصاره برگ گیاه گزنه در جلوگیری از اکسیداسیون روغن سویا، مجله الکترونیک فرآوری و نگهداری مواد غذایی، 1388، شماره (1)، 85-102
- 50 - غریب زاهدی، س.م.ت.، موسوی، س.م.، طاهری گراوند، ا.، جعفری، س.م. و رفیعی، ش.، بررسی اثر میزان رطوبت بر ویژگی‌های فیزیکی میوه سنجید، مجله الکترونیک فرآوری و نگهداری مواد غذایی، 1388، شماره (1)، 103-120
- 51 - غریب زاهدی، س.م.ت.، طاهری گراوند، ا.، موسوی، س.م. و جعفری، س.م.، بررسی اثر محتوی رطوبتی بر شاخص های فیزیکوشیمیایی دورقم عدس کشت شده در ایران، مجله علوم و فناوری غذایی، 1388، شماره (1)، 57-69

---

#### مقالات مجلات خارجی

---

- 1 - 41. Jafari, S.M., Khanzadi, M., Mirzaei, H.A., Dehnad, D., Khodaeian, F., and Maghsoudlou, Y., (2015). , Hydrophobicity, thermal and micro-structural properties of whey protein concentrate-pullulan-beeswax films” International Journal of Biological Macromolecules 80: 506-511.
- 2 - 1. Mokhtari, S., Jafari, S. M., Khomeiri, M., Maghsoudlou, Y. and Ghorbani, M. (2017)., "The cell wall compound of Saccharomyces cerevisiae as a novel wall material for encapsulation of probiotics" Food Research International 96: 19-26.
- 3 - (Jafari, S. M., Saremnejad, F. and Dehnad, D. (2017, "Nano-fluid thermal processing of watermelon juice in a shell and tube heat exchanger and evaluating its qualitative properties" Innovative Food Science & Emerging Technologies. DOI: <http://doi.org/10.1016/j.ifset.2017.04.003>
- 4 - 3. Faridi Esfanjani, A., Jafari, S. M. and Assadpour, E. (2017). , Preparation of a multiple emulsion based on pectin-whey protein complex for encapsulation of saffron extract nanodroplets" Food Chemistry 221: 1962-1969.
- 5 - 4. Bakhsabadi, H., Mirzaei, H., Ghodvali, A., Jafari, S. M., Ziaifar, A. M. and Farzaneh, V. (2017)., "The effect of microwave pretreatment on some physico-chemical properties and bioactivity of Black cumin seeds' oil" Industrial Crops and Products 97: 1-9.
- 6 - Azizi, D., Jafari, S. M., Mirzaei, H. and Dehnad, D. (2017). , "The Influence of Refractance Window Drying on Qualitative Properties of Kiwifruit Slices" International Journal of Food Engineering. 13. DOI: 10.1515/ijfe-2016-0201.
- 7 - 6. Gharibzahedi, S. M. T. and Jafari, S. M. (2017, "The importance of minerals in human nutrition: Bioavailability, food



fortification, processing effects and nanoencapsulation" Trends in Food Science & Technology 62: 119-132.

8 - 7. Jafari, S. M., Ghalegi Ghalenoei, M. and Dehnad, D. (2017). , "Influence of spray drying on water solubility index, apparent density, and anthocyanin content of pomegranate juice powder" Powder Technology 311: 59-65.

9 - 8. Jafari, S. M., Jabari, S. S., Dehnad, D., and Shahidi, S. A. (2017, "Effects of thermal processing by nanofluids on vitamin C, total phenolics and total soluble solids of tomato juice" Journal of Food Science and Technology 54(3): 679-686

10 - 9. Jafari, S. M., Saremnejad, F., Dehnad, D. and Rashidi, A. M. (2017),. ). "Evaluation of performance and thermophysical properties of alumina nanofluid as a new heating medium for processing of food products" Journal of Food Process Engineering: DOI: 10.1111/jfpe.12544.

11 - 10. Mokhtari, S., Jafari, S. M. and Assadpour, E. (2017),. "Development of a nutraceutical nano-delivery system through emulsification/internal gelation of alginate" Food Chemistry 229: 286-295.

12 - 11. Mokhtari, S., M. Khomeiri, M., Jafari, S. M., Maghsoudlou, Y. and Ghorbani, M. (2017). , ). "Descriptive analysis of -bacterial profile, physicochemical and sensory characteristics of grape juice containing *Saccharomyces cerevisiae* cell wall coated probiotic microcapsules during storage" International Journal of Food Science & Technology 52(4): 1042-1048.

13 - 12. Yolmeh, M. and Jafari, S. M. (2017). , "Applications of Response Surface Methodology in the Food Industry Processes" Food and Bioprocess Technology 10(3): 413-433.

14 - 13. Mehrnia, M. A., Jafari, S. M., Makhmal-Zadeh, B. S., and Maghsoudlou, Y. (2017), "Rheological and release properties of double nano-emulsions containing crocin prepared with Angum gum, Arabic gum and whey protein" Food Hydrocolloids 66: 259-267.

15 - 14. Ghorbanzade, T., Jafari, S. M., Akhavan, S., & Hadavi, R. (2017), "Nano-encapsulation of fish oil in nano-liposomes and its application in fortification of yogurt" Food Chemistry 216: 146-152.

16 - 15. Assadpour, E., and Jafari, S. M. (2017),. "Spray Drying of Folic Acid within Nano-Emulsions; Optimization by Taguchi Approach" Drying Technology In Press, DOI: <http://dx.doi.org/10.1080/07373937.2016.1242016>

17 - 16. Jafari, S. M., Jabari, S. S., Dehnad, D., and Shahidi, S. A. (2017),. "Heat Transfer Enhancement in Thermal Processing of Tomato Juice by Application of Nanofluids" Food and Bioprocess Technology 10(2): 307-316.

18 - 17. Assadpour, E., Jafari, S. M., and Maghsoudlou, Y. (2017). , "Evaluation of folic acid release from spray dried powder particles of pectin-whey protein nano-capsules" International Journal of Biological Macromolecules 95: 238-247.

19 - 18. Shahi, T., Assadpour, E., and Jafari, S. M. (2016),. "Main chemical compounds and pharmacological activities of stigmas and tepals of "red gold"; saffron". Trends in Food Science and Technology 58: 69-78.

-20 - 19. Assadpour, E., Maghsoudlou, Y., Jafari, S. M., Ghorbani, M., and Aalami, M. (2016). , "Evaluation of Folic Acid Nano encapsulation by Double Emulsions" Food and Bioprocess Technology 9(12): 2024-2032.

---

همایش های داخلی

---

---

همایش های خارجی

---



فهرست کتب چاپ شده

تالیف

ردیف	نام کتاب	سال انتشار	ناشر	مؤلف (مؤلفان)
------	----------	------------	------	---------------

ترجمه

ردیف	عنوان کتاب	سال انتشار	ناشر	مترجم (مترجمان)
1	کارخانه های مواد غذایی، شرح فرآیند، تجهیزات و هزینه ها	1378		سید مهدی جعفری، جعفری، س.م. و
2	راهنمای کاربردی HACCP	1380		سید مهدی جعفری، جعفری، س.م.، س.ع.؛ کاشانی نژاد، م. و ضیائی، م.
3	طراحی فرآیندهای صنایع غذایی	1388		سید مهدی جعفری، جعفری، س.م.
4	ویژگی های فیزیکی مواد غذایی	1388		سید مهدی جعفری، جعفری، س.م.، م.
5	مبانی مهندسی فرآیند در صنایع غذایی	1388		سید مهدی جعفری، جعفری، س.م.
6	اقتصاد کارخانه های صنایع غذایی	1390		سید مهدی جعفری، جعفری، س.م.، رجبی، س.
7	و غده ها و چربیها در صنایع غذایی	1391		سید مهدی جعفری، جعفری، س.م.