

به نام خدا

مشخصات علمی و پژوهشی (CV)

مشخصات فردی



نام خانوادگی: بهمدی

نام: هما

وضعیت تأهل: متأهل

سال تولد: ۱۳۵۳

کد ملی: ۰۰۶-۱۲۹۳۸۰-۶

نام پدر: عباس

رشته تحصیلی (مقاطع تحصیلی و محل تحصیل):

میزان تحصیلات: دکترای تخصصی

مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی (دکترای - دانشگاه تهران)

علوم و صنایع غذایی (کارشناسی ارشد - دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی)

علوم و صنایع غذایی (کارشناسی - دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی)

Scopus Author ID: 55326782900

Orcid ID: 0000-0003-1234-1251

آدرس

کرج، بلوار شهید فهمیده، مقابل بانک کشاورزی، مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، بخش تحقیقات مهندسی

صنایع غذایی و فنآوری پس از برداشت، صندوق پستی: ۳۱۵۸۵-۸۴۵

شماره‌های تماس: ۰۲۶۱-۲۷۰۸۳۵۹؛ دورنگار: ۰۲۶۱-۲۷۰۶۲۷۷ - ۰۲۶۱؛ همراه: ۰۹۱۲۳۳۸۸۸۰۳۳

آدرس پست الکترونیک: hbehmadi@gmail.com

شغل فعلی

عضو هیأت علمی (پژوهشگر پایه ۱۲) مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، بخش تحقیقات مهندسی صنایع غذایی و

فنآوری پس از برداشت

سوابق کاری و فعالیت‌های پژوهشی

- اخذ بورسیه تحصیلی در مقطع کارشناسی ارشد از سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی
- کارشناس ارشد تحقیقات - مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی (۱۳۸۰ تا ۱۳۷۹)
- عضو هیأت علمی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی (۱۳۸۰ تا کنون)
- مسئول آزمایشگاه ابزار دقیق، بخش تحقیقات مهندسی صنایع غذایی و فنآوری پس از برداشت (۱۳۸۰ تا ۱۳۹۰)
- دبیر شورای انتشارات مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی (۸۵ تا ۱۳۸۰)
- مدیر داخلی مجله (علمی - پژوهشی) تحقیقات مهندسی کشاورزی (۸۵ تا ۱۳۸۰)، (۱۳۸۹ تا ۱۳۹۰)

- عضو کمیته متناظر کدکس میوه و سبزی‌های تازه (۱۳۹۴ تا کنون)
- عضو کمیته پذیرش و بررسی پیشنهادات (کابین) مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی
- عضو شورای تحقیقات مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، ۱۳۸۹ تا ۱۳۹۰
- عضو کارگروه تخصصی FAO برای تهیه گزارش منطقه‌ای وضعیت فناوری پس از برداشت در منطقه غرب و جنوب غربی آسیا
- عضو کمیته فنی تخصصی HACCP کشمش - وزارت جهاد کشاورزی
- عضو کمیته تهیه پیش نویس آیین کار استقرار سیستم HACCP فرآوری کشمش (زیر مجموعه کمیته کشوری هماهنگی و برنامه‌ریزی اجرایی سیستم HACCP)
- عضو کمیته تهیه برنامه ده ساله افزایش دانه‌های روغنی - وزارت جهاد کشاورزی
- عضو کمیته تدوین برنامه راهبردی تحقیقات دانه‌های روغنی - سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی
- عضو کمیته تدوین برنامه راهبردی کاهش ضایعات محصولات کشاورزی و دامی در مراحل پس از برداشت، فرآوری و توزیع - سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی
- عضو کمیته استانداردهای TC34 زیر شاخه SC2
- منتخب مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران در مجموعه خبرگان تحقیقات. ۱۳۸۴

پژوهش‌ها

۱. بررسی امکان کاربرد استری کردن شیمیایی تصادفی روغن‌های نباتی به عنوان جایگزین فرایند هیدروژناسیون. پایان نامه کارشناسی ارشد (استاد راهنما: دکتر پروین زندی)
۲. بررسی امکان کاربرد استری کردن شیمیایی تصادفی روغن‌های نباتی به عنوان جایگزین فرایند هیدروژناسیون. (همکار اصلی) انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور*

*** احراز رتبه اول در بین طرح‌های پژوهشی برگزیده دومین جشنواره پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی**

شهید بهشتی

۳. کاربرد کلرید پتاسیم به عنوان جایگزین نمک طعام در تهیه نان‌های رژیمی (مجری مسئول) مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی*

*** دستاورد شاخص تحقیقاتی سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی - مصاحبه تلویزیونی برای**

معرفی دستاوردهای طرح

۴. تعیین نوع و مقادیر مناسب استفاده از نگهدارنده‌ها به منظور بهبود کیفیت و افزایش زمان ماندگاری نان (مجری مسئول) مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی - خاتمه یافته
۵. بررسی امکان استفاده از سویا و مغز دانه آفتابگردان در بهبود کیفیت نان (مجری مسئول) مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی - خاتمه یافته

۶. بررسی امکان استفاده از سلولز (فیبر خوراکی) در تولید نان (مجری مسئول) مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی - خاتمه یافته
۷. طرح راهبردی کاهش ضایعات دانه‌های روغنی در مراحل پس از برداشت، فرآوری و توزیع (مجری مسئول) مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی - خاتمه یافته
۸. طرح راهبردی کاهش ضایعات محصولات کشاورزی (باغی، زراعی، سبزی و صیفی) در مراحل پس از برداشت (مجری مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی - خاتمه یافته
۹. بررسی تأثیر ۱- متیل سیکلو پروپن بر خواص کیفی، ماندگاری و کاهش ضایعات سیب (همکار) مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی - خاتمه یافته
۱۰. تعیین مقادیر استفاده و نحوه به کارگیری مواد معدنی (Fe, Zn, Ca) به منظور بهبود ارزش تغذیه‌ای نان (مجری مسئول) مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی - خاتمه یافته
۱۱. بررسی تأثیر روش‌های آماده‌سازی بر خشک شدن، ویژگی‌های کیفی و انبارمانی آلبالو (همکار) مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی - خاتمه یافته
۱۲. بررسی برخی از خواص فیزیکوشیمیایی انجیر خشک منطقه استهبان به منظور بهبود کیفیت و پایداری آن (سایر مجریان) مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی - خاتمه یافته
۱۳. تولید فیلم‌های قابل بازیافت نانوکامپوزیت نشاسته به منظور بسته‌بندی محصولات کشاورزی و بررسی خصوصیات آن‌ها (سایر مجریان) مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی - خاتمه یافته
۱۴. تهیه فیلم‌های پوششی خوراکی از مواد سلولزی و بررسی برخی خواص فیزیکی و مکانیکی آن‌ها و کاربرد آن‌ها به منظور افزایش ماندگاری دو محصول باغی (سایر مجریان) مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی - خاتمه یافته
۱۵. نگهداری غیر شیمیایی میوه انجیر رقم سبز استهبان به صورت خشک و مرطوب شده درون بسته‌های با اتمسفر تغییر یافته (سایر مجریان) مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی - خاتمه یافته
۱۶. تعیین فرایند حرارتی و زمان پروسس برای کنسرو کرفس (سایر مجریان) مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی - خاتمه یافته
۱۷. اندازه‌گیری بقایای جوش شیرین در نان لواش با استفاده از فلیم فتومتر (سایر مجریان) مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی - خاتمه یافته
۱۸. تعیین مقادیر استفاده و نحوه به کارگیری بهبود دهنده‌ها به منظور تقویت آرد و بهبود عمل‌آوری خمیر (سایر مجریان) مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی - خاتمه یافته
۱۹. بررسی خواص کیفی و ارزش تغذیه‌ای ارقام غالب گندم کشور (سایر مجریان) مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی - خاتمه یافته
۲۰. اثر روش‌های خاک‌ورزی بر خواص کمی و کیفی آفتابگردان (سایر مجریان) مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی - خاتمه یافته

۲۱. بررسی و ارزیابی خشک کردن پسته قزوینی به روش میکروویو (سایر مجریان) مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی - خاتمه یافته
۲۲. طراحی، ساخت و ارزیابی دستگاه فندق شکن (همکار) مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی - خاتمه یافته
۲۳. ساخت و ارزیابی یک خشک کن پایلوت آفتابی برای محصولات کشاورزی (سایر مجریان) مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی - خاتمه یافته
۲۴. تعیین خواص سوخت بیودیزل تولیدی از برخی گونه‌های گیاهی موجود در ایران (سایر مجریان) مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی - شرکت مگاموتور - خاتمه یافته
۲۵. بررسی امکان تولید نان حجیم با استفاده از مخلوط آرد گندم و سیب‌زمینی (سایر مجریان) مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی - خاتمه یافته
۲۶. تعیین مناسب‌ترین روش تولید مالت (سمنو) از واریته‌های مختلف تجاری و ارزیابی خواص کمی و کیفی آن (سایر مجریان) مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی - خاتمه یافته
۲۷. بررسی تأثیر کاربرد ۱- متیل سیکلو پروپین بر افزایش ماندگاری و کاهش ضایعات سیب ارقام بومی تابستانه (*Malus domestica* Borkh.) در شرایط مختلف رسیدگی (همکار) مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی.
۲۸. معرفی راهکارهای مناسب جهت شستشو و کاهش آلودگیهای خرمای مضافتی. (همکار). معاونت آب و خاک و صنایع. وزارت جهاد کشاورزی - خاتمه یافته
۲۹. بهینه‌سازی فرمولاسیون غذا-دارو (Medical Food) بر پایه ماست با ویژگی‌های کیفی مطلوب با استفاده از مدل‌سازی الگوریتم ژنتیک (پایان نامه دکترا)

مقالات

مجلات علمی - پژوهشی (داخلی و بین‌المللی)

۱. زندی پ، م. گلدانی، ه. بهمدی، خ. خوش طینت و ک. حسینی. ۱۳۸۲. بررسی استری کردن روغن‌های آفتابگردان، سویا و پنبه‌دانه در مبنای نیمه صنعتی. امیرکبیر (دانشگاه صنعتی امیرکبیر). سال چهاردهم جلد- ۵۵ (مهندسی شیمی). ۸۷۸-۸۸۸.
۲. میرمجیدی هشتجین ع، ر. حسین‌خواه و ه. بهمدی. ۱۳۸۶. بررسی اثر رطوبت زمان برداشت و دماهای مختلف خشک کردن بر کیفیت روغن دانه کانولا و بذر آن. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی. جلد ۸، شماره ۳. ۱۷-۱.
۳. بهمدی ه، پ. زندی، م. گلدانی و م. قوامی. ۱۳۸۶. تولید چربی بازساخته از مخلوط روغن آفتابگردان و فلیک سویا. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. جلد ۲، شماره ۷. ۲۱-۱۱.
۴. دهقان‌شعار ز، ز. حمیدی اصفهانی، س. عباسی و ه. بهمدی. ۱۳۸۶. تأثیر غلظت‌های بالای دی‌اکسیدکربن در بسته‌بندی با اتمسفر اصلاح‌شده بر کیفیت خرمای رقم سایر. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی. جلد ۸، شماره ۴. ۱۵۶-۱۴۳.
۵. عزیزی ا، ع. میرمجیدی هشتجین و ه. بهمدی. ۱۳۸۶. بررسی و تعیین میزان نفخ‌زایی ارقام تجاری عدس دیم ایران و ایکاردا. مجله علمی-پژوهشی علوم کشاورزی. سال سیزدهم (ویژه نامه ۱). ۱۱۳-۱۰۵.
۶. بدیعی ف، ع. فرحناکی و ه. بهمدی. ۱۳۸۷. مطالعه همدماهای جذب آب گزانه‌گین به روش دینامیکی. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی. جلد ۹، شماره ۱. ۹۵-۸۱.
۷. دهقان‌شعار ز، ف. بدیعی و ه. بهمدی. ۱۳۸۸. نقش گلیسرول بر ویژگی‌های فیزیکی و مکانیکی فیلم پروتئینی ایزوله سویا. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. دوره ۶، شماره ۱. ۱۱-۱.

۸. صادقی پور م، ف. بدیعی، ه. بهمدی و ب. بازاریار. ۱۳۸۹. اثر پوشش‌های خوراکی فعال بر پایه متیل سلولز بر ماندگاری گوجه فرنگی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران.
۹. نوری، م، ح. عزت‌پناه، س. عباسی، م. امین افشار و ه. بهمدی. ۱۳۹۰. مقایسه برخی ویژگی‌های شیمیایی، فیزیکی و حسی شیر بی‌چربی بافت‌دار با شیر بی‌چربی و پرچرب در دوره نگهداری. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی. سال سیزدهم. شماره ۴. ص. ۴۱
۱۰. نوری، م، ح. عزت‌پناه، س. عباسی و ه. بهمدی. ۱۳۹۰. بررسی پایداری ویژگی‌های شیمیایی و فیزیکی ماست قالبی بی‌چربی حاوی شیر بافت‌دار در دوره نگهداری. مجله علوم و صنایع غذایی ایران.
۱۱. جوکار، ا. ح. زارع، ه. بهمدی و ل. جوکار. ۱۳۹۰. اثر استفاده از فناوری بسته‌بندی با اتمسفر اصلاح‌شده (MAP) بر افزایش عمر انبارمانی انجیر نیمه‌مرطوب منطقه استهبان. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی. سال دوازدهم، شماره ۳، ۵۷
۱۲. حسینی، س.ا.، م. م. ع. رحمن و ه. بهمدی. ۱۳۹۱. بررسی اثر ماریناد کردن آنزیمی و سدیم تری پلی فسفات بر نیروی برش، pH و افت پخت گوشت گاو. فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، سال پنجم، شماره ۱۵، ص ۴۷-۵۳.
۱۳. صالحی فر، م، س. شهبازی زاده، ک. خسروی دارانی، ه. بهمدی و ر. فردوسی. ۱۳۹۱. بررسی امکان استفاده از پودر ریزجلبک اسپیرولینا پلاتنسیس در تولید کلوچه صنعتی. فصلنامه علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، شماره ۲۷، ص ۶۳-۷۲.
۱۴. رسایی، س.ا.، حسینی، م. صالحی فر و ه. بهمدی. ۲۰۱۲. اثر نشاسته اصلاح شده بر برخی از ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و حسی همبرگر کم چرب. مجله تحقیقات دامپزشکی، سال ششم، شماره ۲، ص ۸۹.
۱۵. صالحی فر، م، س. شهبازی زاده، ک. خسروی دارانی و ه. بهمدی. ۱۳۹۲. بررسی امکان غنی سازی کلوچه صنعتی با استفاده از ریز جلبک *Spirulina platensis*. فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، سال پنجم، شماره ۱۷، ص ۳۹
۱۶. حسینی س.ا.، ش. حاجی باقر نائینی، ه. بهمدی و ع. پزند. ۱۳۹۲. بررسی اثر مراحل تولید سوریمی بر ترکیبات شیمیایی والگوی الکتروفورتیکی پروتئین‌های میوفیبریلی گوشت طیور استخوانگیری شده با روش مکانیکی. نشریه بهداشت مواد غذایی، شماره ۱۰، ص ۹.
۱۷. هاشمی خبره، ع. م. هنرور، س.م. سیدین اردبیلی و ه. بهمدی. ۱۳۹۳. بررسی تأثیر افزودن ملاس بر ویژگی‌های رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان تست. مجله علوم غذایی و تغذیه، سال یازدهم، شماره ۱، ۴۷-۵۴.
۱۸. ریاضی، ف.، ف. زینالی، س.ا. حسینی و ه. بهمدی. ۱۳۹۴. بررسی امکان استفاده از تفاله انگور قرمز به‌عنوان جایگزین چربی در تولید سوسیس کم‌چرب. فصلنامه پژوهش‌های صنایع غذایی، سال بیست و پنجم، شماره ۲، ۲۵۹-۲۷۱.
۱۹. محمدی گل، ر.، ر. ملک فر، م. میرابوالفتحی و ه. بهمدی. ۱۳۹۴. ارزیابی تشخیص آفلاتوکسین (B1) پسته با استفاده از طیف سنجی رامان و رامان تقویت شده سطحی (SERS) روی دو زیرلایه متشکل از نانوذرات نقره. فصلنامه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، سال چهارم، شماره ۲، ۱۱۷-۱۳۱.
۲۰. شواخی، ف. و ه. بهمدی. ۱۳۹۴. بررسی اثر استفاده از -متیل سیکلوپروپین در کیفیت پس از برداشت سیب. علوم و صنایع غذایی ایران. سال سیزدهم. ۱۷۵-۱۸۴.
۲۱. بهمدی، ه. و ف. شواخی. ۱۳۹۴. بررسی و مقایسه تأثیر فیبر چغندرقد و پسیلیوم بر ویژگی‌های رئولوژیکی خمیر نان بربری. علوم و صنایع غذایی ایران. سال سیزدهم. ۱۱۳-۱۲۳.
۲۲. ریاضی ف.، ف. زینالی، س.ا. حسینی و ه. بهمدی. ۱۳۹۵. اثر پرتودهی گاما بر برخی ویژگی‌های فیزیکی-شیمیایی، میکروبی و فعالیت ضد اکسایشی پسماند خشک انگور قرمز وارسته سیاه سردشت. علوم و صنایع غذایی ایران.
۲۳. ریاضی ف.، ف. زینالی، س.ا. حسینی، ه. بهمدی، م. خانی و س. پوروطن دوست. ۱۳۹۵. بررسی اثر پسماند خشک حاصل از فرآوری آب انگور قرمز (وارسته سیاه سردشت) بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و خواص عملکردی سوسیس گوشت گاو. علوم و صنایع غذایی ایران. سال سیزدهم. شماره ۶۱، ۱۱۱-۱۲۰.

24. Nouri, M., Ezzatpanah, H., Abbasi, S., Aminafshar, M. and Behmadi, H. 2012. Effect of Partially Hydrolyzed Kappa-Casein on Physicochemical and Sensory Properties of Heated Milk. Journal of Dispersion Science and Technology, 33(8), pp.1204-1209.

25. Zohri, M., Shafiee Alavidjeh, M., Mirdamadi, S.S., Behmadi, H., Hossaini Nasr, S.M., Eshghi Gonbaki, S. Shafiee Ardestani, M., Jabbari Arabzadeh, A. 2013. Nisin-Loaded Chitosan/Alginate Nanoparticles: A Hopeful Hybrid Biopreservative . Journal of Food Safety.33 (1):40-49.
26. Gazor, H.R., Maadani, S., Behmadi, H. 2014. Influence of air temperature and pretreatment solutions on drying time, energy consumption and organoleptic properties of sour cherry. Agriculturae Conspectus Scientificus. 79(2): 119-124.
27. Badii, F., Farahnaky, A., Behmadi, H. 2014. Effect of Storage Relative Humidity on Physical Stability of Dried Fig . Journal of Food Processing and Preservation. 38(1): 477-483.
28. Riazi F., Zeynali F., Hossen E. and Behmadi H. 2015. Determination of the Minimum Inhibitory Concentration of the Barberry Extract and the Dried Residue of Red Grape and Their Effects on the Growth Inhibition of Sausage Bacteria by Using Response Surface Methodology (RSM). Nutrition and Food Sciences Research. 2(4):55-63.
29. Behmadi, H., Emam-Djomeh, Z., Yarmand, M.S. and Kamalinejad, M. 2015. Formulation Optimization of Functional Yogurts Fortified with Almond, Oat, Honey and Tart Cherry Extract.4(4).752-762.
30. Riazi, F., Zeynali, F., Hoseini, E. and Behmadi, H., 2015. Determination of the Minimum Inhibitory Concentration of the Barberry Extract and the Dried Residue of Red Grape and Their Effects on the Growth Inhibition of Sausage Bacteria by Using Response Surface Methodology (RSM). Nutrition and Food Sciences Research, 2(4), pp.55-63.
31. Riazi, F., Zeynali, F., Hoseini, E., Behmadi, H. and Savadkoohi, S., 2016. Oxidation phenomena and color properties of grape pomace on nitrite-reduced meat emulsion systems. Meat Science, 121, pp.350-358.
32. Riazi, F., Zeynali, F., Hoseini, E. and Behmadi, H., 2016. Effect of Dry Red Grape Pomace as a Nitrite Substitute on the Microbiological and Physicochemical Properties and Residual Nitrite of Dry-cured Sausage. Nutrition and Food Sciences Research, 3(3), pp.37-44.

مجلات علمی - ترویجی

۱. ابراهیمی ط. و ه. بهمدی. ۱۳۸۸. ترکیبات فعال زیستی کلم بروکلی و آثار سلامتی بخش آن. درمانگر. سال ششم. شماره ۲۲. ۴۸-۴۰.
۲. بهمدی ه. و ف. شواخی. ۱۳۸۸. انواع نمک خوراکی و کاربردهای آن در صنایع غذایی. فصلنامه نظام مهندسی کشاورزی و منابع طبیعی. سال ششم. شماره ۲۴. ۴۷-۴۵.
- ابراهیمی ط. و ه. بهمدی. ۱۳۸۸. اصلاح الگوی مصرف با هدف کاهش ضایعات محصولات کشاورزی. ماهنامه کشاورزی و غذا. شماره ۷۶. تیر. ۵۱-۴۸.
۳. معدنی ص. و ه. بهمدی. ۱۳۸۸. اصلاح الگوی مصرف مواد پروتئینی با استفاده از منابع گیاهی. ماهنامه کشاورزی و غذا. اصلاح الگوی مصرف مواد پروتئینی با استفاده از منابع گیاهی. شماره ۷۵. خرداد. ۴۳-۴۰.
۴. بهمدی ه. و ف. شواخی. ۱۳۸۷. کاربردهای نمک خوراکی در صنایع غذایی. ماهنامه کشاورزی و غذا. آبان. ۳۹-۳۶.
۵. احمدی ن. و ه. بهمدی. ۱۳۸۷. لیکوپین ترکیب فعال زیستی در گوجه فرنگی: بررسی خواص و اثرات. ماهنامه کشاورزی و غذا. آذر. ۵۷-۵۴.
۶. ایرانی پ.، معدنی ص. و ه. بهمدی. ۱۳۸۶. سنجش بقایای جوش شیرین در نان لواش با استفاده از فلیم فتومتر. ماهنامه کشاورزی و صنعت. بهمن و اسفند. سال نهم شماره ۹۹. ۳۳-۳۸.

۷. معدنی ص. و ه. بهمدی. ۱۳۸۶. بهبود کیفیت میکروبی میوه‌ها و سبزی‌های تازه با فرایند پرتوتابی. ماهنامه سنبله. سال بیستم شماره ۱۶۷ (۱۶-۱۷)؛ سال بیستم شماره ۱۶۸ (۲۵-۲۴)؛ سال بیستم شماره ۱۶۹ (۲۷-۲۶).
۸. شواخی ف. و ه. بهمدی. ۱۳۸۶. وضع قوانین و استانداردهای لازم در ارزیابی محصولات غذایی حاصل از گیاهان تراریخته. ماهنامه استاندارد (مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران). سال هجدهم. شماره ۱۸۲. (۲۰-۱۷).
۹. شواخی ف. و ه. بهمدی. ۱۳۸۶. فناوری نانو: رویکردی نوین در علوم و صنایع غذایی. ماهنامه زیتون. شماره ۱۷۷ (۲۷-۲۲).
۱۰. معدنی ص. و ه. بهمدی. ۱۳۸۵. کاربرد انرژی هسته‌ای در بهبود ایمنی میکروبی میوه‌ها و سبزی‌های آماده مصرف (Minimally Processed). ماهنامه کشاورزی و صنعت. سال هشتم. شماره ۸۷ (۳۳-۲۶).
۱۱. شواخی ف. و ه. بهمدی. ۱۳۸۵. استراتژی‌های کاربردی برای کاهش ضایعات محصولات کشاورزی. ماهنامه سنبله. سال نوزدهم. شماره ۱۵۷ (۱۵-۱۴)؛ سال نوزدهم. شماره ۱۵۶ (۱۷-۱۲).
۱۲. بهمدی ه. ۱۳۸۵. مزایای بوجاری گندم پیش از انبارداری و جایجایی. ماهنامه کشاورزی و غذا. جلد ۳۹ (۳۷-۳۹)؛ جلد ۳۷ و ۳۸.
۱۳. بهمدی ه. و ف. شواخی. ۱۳۸۴. زنجیره‌های ارزش: استراتژی نوین برای دستیابی به فرصت‌های بهتر در بازارهای جهانی. ماهنامه کشاورزی و غذا. جلد ۳۶ (۵۷-۵۵).
۱۴. بهمدی ه. و ف. شواخی. ۱۳۸۴. کنترل کیفیت مواد غذایی با روش بینایی الکترونیکی مجهز به هوش مصنوعی. ماهنامه استاندارد (مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران). سال شانزدهم. شماره ۱۷۳ (۱۶-۱۳).
۱۵. بهمدی ه. ۱۳۸۲. اهمیت جداسازی اجزای خارجی (بوجاری) پیش از انبارداری و جایجایی در افزایش بهره‌وری اقتصادی و ارتقاء کیفی گندم. ماهنامه زیتون. جلد ۱۵۶ (۱۱-۱).
۱۶. بهمدی ه. ۱۳۸۱. راهنمای استفاده از روغن‌ها و چربی‌های سرخ کردنی. مروج. دیماه. شماره ۳۰.
۱۷. بهمدی ه. ۱۳۷۶. زعفران و تقلبات آن. خورنوش. جلد ۳ (۲۹-۲۸).

شرکت در همایش و سمینار

۱. بهمدی ه.، ف. شواخی و ز. رفیعی درسنگی. ۱۳۹۴. بررسی و مقایسه تأثیر فیبر چغندر قند و پسیلیوم بر ویژگی‌های رئولوژیکی خمیر نان بربری. بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۲۰ و ۲۱ آبان ماه. مشهد.
۲. ریاضی، ف.، ف. زینالی، س.ا. حسینی و ه. بهمدی. ۱۳۹۴. بررسی تعیین بازده عصاره، خاصیت ضد اکسایشی و میزان فنول کل عصاره زرشک قرمز. سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی
۳. بهمدی، ه. و ف. شواخی. ۱۳۹۴. تأثیر استفاده از فیبر چغندر قند و پسیلیوم (اسفرزه) بر ویژگی‌های حسی نان بربری در زمانهای مختلف نگهداری. بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۲۰ و ۲۱ آبان ماه. مشهد.

۴. مهدیزاده برزکی، ز.، ز. امام جمعه، م. رفیعی تهرانی، ع.ا. موسوی موحد، ا. مرتضویان و ه. بهمدی. ۱۳۹۳. مدل سازی و بهینه سازی تولید نانوذرات انسولین خوراکی به روش ژله‌ای شدن یونی از مشتقات تیوله کیتوزان. پانزدهمین کنگره ملی مهندسی شیمی. ۲۸ تا ۳۰ بهمن ماه. دانشگاه تهران.
۵. ریاضی، ف.، ف. زینالی، س.ا. حسینی و ه. بهمدی. ۱۳۹۳. بررسی امکان استفاده از تفاله انگور قرمز به‌عنوان جایگزین چربی در تولید سوسیس کم‌چرب. همایش ملی علوم و فناوری‌های نوین در صنایع غذایی. ۱۱ دی ماه. دانشگاه آزاد اسلامی. واحد تربت حیدریه.
۶. ریاضی، ف.، ف. زینالی، س.ا. حسینی و ه. بهمدی. ۱۳۹۴. تعیین ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، خاصیت ضد اکسایشی و میزان فنول کل پسماند خشک انگور قرمز وارپته سیاه سردشت. سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی
۷. کوشکی، ن.، ع. مرتضوی، ه. بهمدی و کوشکی، ش. ۱۳۹۳. بررسی تأثیر نگهدارنده‌های طبیعی و مصنوعی بر ویژگی‌های رئولوژیکی نان تافتون. سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۲۶ تا ۲۷ آبان. دانشگاه آزاد اسلامی. واحد قوچان.
۸. بهمدی، ه.، ز. امام جمعه، م. س. یارمند و م. کمالی نژاد. ۱۳۹۳. معرفی غذا-داروهای (Medical Foods) مناسب برای بهبود اختلالات خواب. هفتمین همایش سراسری اختلالات خواب. دانشگاه علوم پزشکی ساری.
۹. بهمدی، ه.، ز. امام جمعه، م. س. یارمند و م. کمالی نژاد. ۱۳۹۳. رویکردهای طب مکمل در درمان اختلالات خواب. هفتمین همایش سراسری اختلالات خواب. دانشگاه علوم پزشکی ساری.
۱۰. بهمدی، ه.، ز. امام جمعه، م. س. یارمند و م. کمالی نژاد. ۱۳۹۳. اثربخشی مکمل‌های تغذیه‌ای بر بهبود اختلالات خواب. هفتمین همایش سراسری اختلالات خواب. دانشگاه علوم پزشکی ساری.
۱۱. پارسی، م.، س. ا. حسینی، س. م. سیدین اردبیلی و ه. بهمدی. ۱۳۹۲. اثر استفاده از نشاسته اصلاح شده برنج بر ویژگی‌های شیمیایی و حسی سوسیس. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. ۷-۹ آبان. دانشگاه شیراز.
۱۲. پاشازاده، ب.، ح. حاج نجار، ف. شوخی، س. م. سیدین اردبیلی، غ. اسدی و ه. بهمدی. ۱۳۹۲. تأثیر ۱ متیل سیکلوپروپن و نانو جاذب اتیلن بر خصوصیات کیفی و ماندگاری دو رقم سیب. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. ۷-۹ آبان. دانشگاه شیراز.
۱۳. کرمانی، ع.م و ه. بهمدی. ۱۳۹۲. بررسی اثر خشک کردن به روش میکروویو تناوبی بر شاخصهای کیفی پسته. هشتمین کنگره ملی مهندسی ماشینهای کشاورزی (بیوسیستم) و مکانیزاسیون ایران.
۱۴. شهبازی زاده، س.، ک. خسروی دارانی، م. صالحی فر و ه. بهمدی. ۱۳۹۱. بررسی جنبه‌های اقتصادی و ایمنی تولید ریز جلبک اسپیرولینا پلاتنس. سومین همایش ملی بیوتکنولوژی کشاورزی ایران (گیاهی، دامی و صنعتی)
۱۵. حسینی، س.ا.، م. پارسی، س. م. سیدین اردبیلی، ه. بهمدی و ع. نوروز پزند. ۱۳۹۱. استفاده از نشاسته اصلاح شده برنج و پسماند صنایع فراوری گوجه فرنگی بر برخی ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی وحسی سوسیس. کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی مواد غذایی (از مزرعه تا سفره). ۳۰ بهمن ماه.

۱۶. حاجی باقر نائینی، ش. س. ا. حسینی، ه. بهمدی و ع. پژند. ۱۳۹۱. بررسی اثر مراحل تولید سوریمی بر ترکیبات شیمیایی و الگوی الکتروفورزی پروتئین‌های میوفیبریلی گوشت طیور استخوانگیری شده بطور مکانیکی (MDPM). کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی مواد غذایی (از مزرعه تا سفره). ۳۰ بهمن ماه.
۱۷. شواخی، ف.، ح. محمدغزالی و ه. بهمدی. ۱۳۹۰. کاربرد بینی الکترونیکی (zNose) و تکنیک تجزیه و تحلیل مولفه های اصلی (PCA) در گروه بندی محصولات فرآوری شده آنزیمی کدو. بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران.
۱۸. شهبازی زاده، س.، ک. خسروی دارانی، م. صالحی فر و ه. بهمدی. ۱۳۹۰. بررسی امکان استفاده از اسپیرولینا پلاتنسیس به عنوان غنی کننده پروتئین در تولید کلوچه صنعتی. بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران.
۱۹. شهبازی زاده، س.، م. صالحی فر، ک. خسروی دارانی و ه. بهمدی. ۱۳۹۰. بررسی امکان استفاده از توده زیستی اسپیرولینا پلاتنسیس به عنوان ماده رنگی در تولید کلوچه صنعتی. نخستین همایش ملی جلبک شناسی ایران. ۲۳-۲۵ شهریور ماه ۱۳۹۰. دانشگاه شهید بهشتی. (پوستر)
۲۰. شهبازی زاده، س.، م. صالحی فر، ک. خسروی دارانی و ه. بهمدی. ۱۳۹۰. بررسی تأثیر استفاده از ریز جلبک اسپیرولینا پلاتنسیس بر رنگ و بافت کلوچه صنعتی. کنگره ملی نقش زیست فناوری در صنایع غذایی. ۱۹-۲۰ مهرماه ۱۳۹۰. معاونت غذا و دارو. دانشگاه علوم پزشکی گیلان.

● سخنرانی برتر همایش

۲۱. نوری، م. و ه. بهمدی. ۱۳۹۰. توانمندی‌ها و محدودیت‌های کاربرد تجاری ۱- متیل سیکلوپروپین در افزایش عمرانیارمانی و کاهش ضایعات پس از برداشت توت فرنگی. پنجمین همایش ملی بررسی ضایعات محصولات کشاورزی. دانشگاه تربیت مدرس. (خلاصه مقالات).

22. Ezzatpanah H., Nouri M., Abbasi S., Aminafshar M., Behmadi H. and Shah, N. 2011. Chemical, physical and sensory properties of renneted skim milk. The 9th International Conference of Food sciences and Technology. 27-29 May. Hangzhou, China. (Not presented)*

● سخنرانی کلیدی همایش

23. Ezzatpanah H., Nouri M., Abbasi S., Aminafshar M. and Behmadi H. 2011. Application of renneted skim milk in non fat yoghurt. The 9th International Conference of Food sciences and Technology. 27-29 May. Hangzhou, China. (Not presented)

۲۴. بهمدی ه.، م. کمالی‌نژاد و م. نوری. ۱۳۸۹. بررسی ارزش تغذیه‌ای و سلامتی بخشی غذاهای فراسودمند بومی منطقه آذربایجان. یازدهمین کنگره سراسری تغذیه ایران. ۱۳-۱۰ آبان ۸۹. دانشگاه علوم پزشکی شیراز. (سمپوزیوم فرهنگ غذا و غذاهای سنتی و بومی)

۲۵. بدیعی ف.، ع. فرحناکی و ه. بهمدی. ۱۳۸۹. اثر رطوبت نسبی محیط بر پایه‌گذاری فیزیکی انجیر خشک. نوزدهمین کنگره صنایع غذایی. ۲۲-۲۳ آبان ۸۹. دانشکده فنی دانشگاه تهران.

۲۶. یوسفی ع.، ح. کهرام، ا. زارع شحنه، ع. نیکخواه و ه. بهمدی. ۱۳۸۹. بررسی ترکیبات شیمیایی و کیفیت گوشت گوسفند بیدنبه و دنبه‌دار بومی ایران. چهارمین کنگره علوم دامی ایران. پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران. شهریور ۸۹. کرج.

۲۷. یوسفی ع، ح. کهرام، ا. زارع شحنه، ع. نیکخواه و ه. بهمدی. ۱۳۸۹. مطالعه تأثیر وزن لاشه بر کیفیت گوشت و فراسنجه‌های چربی پلاسمای گوسفندان نر شال. چهارمین کنگره علوم دامی ایران. پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران. شهر یور. کرج.
۲۸. جوکار ا، ح. زارع، ه. بهمدی و ل. جوکار. ۱۳۸۹. استفاده از فناوری بسته‌بندی با اتمسفر اصلاح‌شده در انجیر مرطوب: جایگزینی مناسب برای متیل بروماید. نوزدهمین کنگره صنایع غذایی. ۲۲-۲۳ آبان ۸۹. دانشکده فنی دانشگاه تهران.
۲۹. بهمدی ه. ۱۳۸۸. بررسی و تحلیل علل ایجاد ضایعات کمی و کیفی دانه‌های روغنی در مراحل پس از برداشت، فرآوری و توزیع. چهارمین همایش ملی کاهش ضایعات محصولات کشاورزی. ۲۰ آبان ۸۸. دانشگاه تربیت مدرس.
۳۰. میرمجیدی هشتجین ع، ه. بهمدی، م. شاهدی، س. مینایی و ع. ا. افدیده. ۱۳۸۸. استراتژی‌ها و راهبردهای وزارت جهاد کشاورزی برای مدیریت تولید و کاهش ضایعات محصولات کشاورزی در مراحل پس از برداشت. چهارمین همایش ملی کاهش ضایعات محصولات کشاورزی. ۲۰ آبان ۸۸. دانشگاه تربیت مدرس.
۳۱. میرمجیدی هشتجین ع، ه. بهمدی، س. مینایی، م. شاهدی و ع. ا. افدیده. ۱۳۸۸. برنامه راهبردی کاهش ضایعات محصولات کشاورزی (باغی، زراعی و سبزی و صیفی) در مراحل پس از برداشت. چهارمین همایش ملی کاهش ضایعات محصولات کشاورزی. ۲۰ آبان ۸۸. دانشگاه تربیت مدرس.
۳۲. بهمدی ه. و م. آذر. ۱۳۸۷. کاربرد جایگزین‌های نمک خوراکی در صنایع غذایی. اولین همایش ملی نمک. ۱۷-۱۸ مهر ۸۷. دانشگاه سمنان.
۳۳. بهمدی ه. و م. آذر. ۱۳۸۷. سودمندی‌ها و مخاطرات مصرف نمک خوراکی برای سلامتی انسان. اولین همایش ملی نمک. ۱۷-۱۸ مهر ۸۷. دانشگاه سمنان.
۳۴. بهمدی ه. و ص. معدنی. ۱۳۸۶. سودمندی‌های مصرف حبوبات در رژیم غذایی. دومین همایش ملی حبوبات ایران. ۱۴-۱۵ آذر ۸۶. دانشگاه آزاد اسلامی-واحد علوم و تحقیقات.
۳۵. عزیز ا، ع. میرمجیدی هشتجین، ه. بهمدی. ۱۳۸۶. بررسی و تعیین میزان نفخ زایی ارقام تجاری عدس دیم ایران و ایکاردا. دومین همایش ملی حبوبات ایران. ۱۴-۱۵ آذر ۸۶. دانشگاه آزاد اسلامی-واحد علوم و تحقیقات.
۳۶. دهقان شعار ز. و ه. بهمدی. ۱۳۸۶. استفاده از روش‌های دید ماشینی به منظور کنترل کیفیت حبوبات. دومین همایش ملی حبوبات ایران. ۱۴-۱۵ آذر ۸۶. دانشگاه آزاد اسلامی-واحد علوم و تحقیقات.
37. Manafi, M. Zohri, M. and Behmadi, H. 2007. Evaluation of Effective Kefir in Human Health. 2nd International congress on Food and Nutrition. 24-26 Oct. Istanbul, Turkey.
۳۸. بهمدی ه. و ز. دهقان شعار. ۱۳۸۶. چالش‌ها و راهکارهای وزارت جهاد کشاورزی برای تأمین ایمنی مواد غذایی. هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. ۲۴-۲۶ آبان ۸۶. دانشگاه ارومیه.*

* مقاله برتر هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران

۳۹. معدنی ص. و ه. بهمدی. ۱۳۸۶. کاربرد اسیدهای آلی طبیعی در کنترل قهوه‌ای شدن آنزیمی آلوی خشکباری. هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. ۲۴-۲۶ آبان ۸۶. دانشگاه ارومیه.

۴۰. دهقان شاعر ز، ف. بدیعی و ه. بهمدی. ۱۳۸۶. بررسی اثر گلیسرول بر برخی ویژگی‌های فیلم سویا. هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. ۲۴-۲۶ آبان ۸۶. دانشگاه ارومیه.
۴۱. بدیعی ف، ع. فرحناکی و ه. بهمدی. ۱۳۸۶. مطالعه همدماهای جذب آب گزانگبین به روش دینامیکی. هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. ۲۴-۲۶ آبان ۸۶. دانشگاه ارومیه.
۴۲. عزیزی ا. و ه. بهمدی. ۱۳۸۶. تجزیه زیستی باقیمانده سموم در سبزی‌ها با استفاده از ریززنده‌های بومی ایران. هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. ۲۴-۲۶ آبان ۸۶. دانشگاه ارومیه.
43. Behmadi, H. and Dehghan Shoar, Z. 2007. Effects of phenylalanine/tyrosine on human brain function, mood and performance. The First International Conference of Food, Nutrition & Health. 20-21 Aug. Tehran, Iran.
۴۴. بهمدی ه. ۱۳۸۵. ایمنی مواد غذایی در حیطه کشاورزی (GAP). نهمین کنگره تغذیه ایران. ۱۶-۱۳ شهریور ۸۵. دانشگاه علوم پزشکی تبریز. (سمپوزیوم ایمنی مواد غذایی)
۴۵. شواخی ف. و ه. بهمدی. ۱۳۸۵. ارزیابی خطرات احتمالی و فواید مواد غذایی تغییر ژنتیکی یافته (GMF). نهمین کنگره تغذیه ایران. ۱۶-۱۳ شهریور ۸۵. دانشگاه علوم پزشکی تبریز.
۴۶. بهمدی ه، پ. ایرانی و م. آذر. ۱۳۸۵. فرمولاسیون و تولید نان لواش رژیمی کم نمک. نهمین کنگره تغذیه ایران. ۱۶-۱۳ شهریور ۸۵. دانشگاه علوم پزشکی تبریز.
۴۷. بهمدی ه، پ. زندی، م. گلدانی و م. قوامی. ۱۳۸۵. تولید لیپیدهای بازساخته مناسب برای مارگارین از مخلوط روغن‌های آفتابگردان، پنبه‌دانه و سویا در مقیاس پیلوت. دومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی. ۲۳-۲۱ شهریور ۸۵. دانشگاه صنعتی اصفهان.
۴۸. ایرانی پ، ص. معدنی و ه. بهمدی. ۱۳۸۵. سنجش بقایای جوش شیرین در نان لواش با استفاده از فلیم فتومتر. دومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی. ۲۳-۲۱ شهریور ۸۵. دانشگاه صنعتی اصفهان.
۴۹. بهمدی ه، پ. زندی و م. گلدانی. ۱۳۸۵. تغییر ویژگی‌های روغن‌های نباتی با کاربرد استری کردن شیمیایی. شانزدهمین کنگره ملی و اولین کنگره منطقه‌ای صنایع غذایی. ۲۴-۲۳ فروردین ۸۵. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
۵۰. بهمدی ه. و ف. شواخی. ۱۳۸۵. دید ماشینی: سیستم بازرسی خودکار در ارزیابی مواد غذایی. شانزدهمین کنگره ملی و اولین کنگره منطقه‌ای صنایع غذایی. ۲۴-۲۳ فروردین ۸۵. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
۵۱. بهمدی ه. و ف. شواخی. ۱۳۸۵. زنجیره‌های ارزش: استراتژی موفق برای کاهش ضایعات محصولات کشاورزی. شانزدهمین کنگره ملی و اولین کنگره منطقه‌ای صنایع غذایی. ۲۴-۲۳ فروردین ۸۵. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
۵۲. شواخی ف. و ه. بهمدی. ۱۳۸۵. استراتژی‌های کاربردی برای کاهش ضایعات محصولات کشاورزی. شانزدهمین کنگره ملی و اولین کنگره منطقه‌ای صنایع غذایی. ۲۴-۲۳ فروردین ۸۵. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
۵۳. بهمدی ه، پ. زندی و م. گلدانی. ۱۳۸۴. تولید لیپیدهای بازساخته از مخلوط روغن‌های آفتابگردان و سویا در مقیاس پیلوت. پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. ۱۲-۱۵ اردیبهشت ۸۴. انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی

۵۴. شواخی ف. و ه. بهمدی. ۱۳۸۳. ارزیابی ایمنی فراورده‌های کشاورزی حاصل از گیاهان تراریخته. اولین همایش ملی ایمنی زیستی کشور. ۲۸-۲۹ بهمن ۸۳. موسسه تحقیقات بیوتکنولوژی کشاورزی
۵۵. بهمدی ه.، پ. زندی و م. گلدانی. ۱۳۸۳. استری کردن شیمیایی روغن‌های نباتی در مقیاس آزمایشگاهی به عنوان جایگزین هیدروژناسیون. هشتمین کنگره تغذیه ایران. ۱۹-۱۶ شهریور ۸۳. سالن همایش‌های رازی.
۵۶. بهمدی ه. و ف. شواخی. ۱۳۸۳. کاربرد شبکه‌های عصبی مصنوعی در صنایع غذایی. دومین همایش علمی و پژوهشی دانشجویان علوم کشاورزی سراسر کشور. شهریور ۸۳. دانشگاه تربیت مدرس.
۵۷. شواخی ف. و ه. بهمدی. ۱۳۸۳. نانوتکنولوژی: فناوری نوین در صنایع غذایی. دومین همایش علمی و پژوهشی دانشجویان علوم کشاورزی سراسر کشور. شهریور ۸۳. دانشگاه تربیت مدرس.
۵۸. بهمدی ه. ۱۳۸۱. استفاده از روش NIR برای ارزیابی سریع کیفیت گندم. اولین کنگره بین‌المللی گندم. آذر ۸۱. تهران.
۵۹. بهمدی ه. ۱۳۸۱. نقش بوجاری (جداسازی اجزای خارجی) در افزایش بهره‌وری اقتصادی و ارتقاء کیفی گندم. اولین کنگره بین‌المللی گندم. آذر ۸۱. تهران.
۶۰. بهمدی ه.، م. گلدانی، پ. زندی و م. قوامی. ۱۳۸۰. کاربرد فرآیند استری کردن شیمیایی تصادفی به عنوان جایگزین هیدروژنه کردن روغن‌های نباتی. دوازدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. مهرماه ۸۰. واحد علوم تحقیقات. دانشگاه آزاد اسلامی.
۶۱. بهمدی ه. و م. گلدانی. ۱۳۸۰. تولید و کاربرد لیپیدهای بازساخته. دوازدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. مهرماه ۸۰. واحد علوم تحقیقات. دانشگاه آزاد اسلامی.
۶۲. بهمدی ه. ۱۳۸۰. کاربرد کلرید پتاسیم به عنوان جایگزین نمک طعام در تهیه نان‌های رژیمی. دوازدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. مهرماه ۸۰. واحد علوم تحقیقات. دانشگاه آزاد اسلامی.
63. Goldani, M. T.; Behmadi, H.; Ghavami, M.; Zandi, P. and Hosseini, K. 1998. Application of Chemical Interesterification as an alternative to hydrogenation. World Scenario in oils, oleochemicals and surfactants industries. 10-12 Apr. Kanpur, India.
۶۴. گلدانی، م. و ه. بهمدی. ۱۳۷۷. نقش نمک‌های امولسیون‌کننده در تولید پنیرهای فرایند شده. دومین همایش سراسری علمی- کاربردی فراورده‌های لبنی کشور. شهریور ۱۳۷۷. دانشگاه فردوسی مشهد.
۶۵. نوری، م. و ه. بهمدی. ۱۳۹۰. توانمندی‌ها و محدودیت‌های کاربرد تجاری ۱- متیل سیکلوپروپن در افزایش عمر انبارمانی و کاهش ضایعات پس از برداشت توت فرنگی. پنجمین همایش ملی بررسی ضایعات محصولات کشاورزی. دانشگاه تربیت مدرس.

تألیف / ترجمه / ویراستاری کتاب / تک نگاشت

تکنولوژی فرآوری میوه‌های خشک و کنترل کیفیت آن‌ها (ویراستار ادبی). نویسنده: شهین زمردی. ناشر: جهاد دانشگاهی- آذربایجانغربی. ۱۳۸۶.

یک دهه تلاش مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی (همکاری در تدوین بخش صنایع غذایی). ناشر: مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. ۱۳۸۵.

دهه دوم تلاش مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی (همکاری در تدوین بخش صنایع غذایی). ناشر: مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. ۱۳۹۴.

آیین کار عملیات مناسب زراعی (GAP) و استقرار سیستم HACCP در کشور. کمیته کشوری هماهنگی و برنامه ریزی اجرایی سیستم HACCP (تک نگاشت)

Shahbake, M. A., Momen, R. F. and Behmadi, H. 2002. Status Report on the Post-Harvest Sector in West and Central Asia Sub-Region. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), 44p. A report presented at the workshop on post harvest status in the WANA region, Cairo, Egypt. Available on: <http://www.Egfar.org>.

تقدیر و تشویق

۱. وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی - فارغ التحصیل ممتاز مقطع کارشناسی ارشد. ۱۳۷۹
۲. ریاست انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور - جهت تقدیر برای همکاری در اجرای طرح برگزیده (رتبه نخست) جشنواره پژوهشی دانشگاه شهید بهشتی. ۱۳۸۰
۳. مدیر عامل شرکت سهامی عام روغن نباتی پارس - برای اجرای موفقیت آمیز طرح استری کردن شیمیایی روغن‌های نباتی در مقیاس پایلوت و صنعتی. ۱۳۸۰
۴. سرپرست مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی - جهت تقدیر از عملکرد به عنوان مدیر داخلی مجله علمی - پژوهشی تحقیقات مهندسی کشاورزی. ۱۳۸۵
۵. دبیر علمی کنگره و استاندار آذربایجان غربی - برای تقدیر از ارائه مقاله برتر در هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. ۱۳۸۶
۶. مدیر کل دفتر امور میوه‌ها. وزارت جهاد کشاورزی - برای تقدیر از برگزاری کارگاه عمل آوری و بهداشت محصولات سردسیری. ۱۳۸۸

شرکت در دوره‌های آموزشی

تدریس

۱. ارزیابی مواد غذایی (۱۴ ساعت) - آموزشکده کشاورزی شهریار
۲. آماده‌سازی و عمل‌آوری گیاهان دارویی معطر (۳ واحد - مؤسسه آموزش عالی مهرگان)
۳. آشنایی با ماشین‌آلات و تجهیزات استحصال مواد مؤثره گیاهان دارویی (۳ واحد - مؤسسه آموزش عالی مهرگان)
۴. برقراری نظام پذیرش و بررسی پیشنهادها و بیان راهکارهای موفقیت آن (مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی) بهمن ۱۳۸۹

برگزاری کارگاه‌های آموزشی

۱. کارگاه عمل‌آوری و بهداشت محصولات سردسیری (مرکز آموزش عالی امام خمینی) مهرماه ۱۳۸۸
۲. کارگاه صنایع غذایی در کشورهای توسعه یافته (مرکز آموزش عالی امام خمینی) دیماه ۱۳۸۸

۳. تهیه نان رژیمی کم‌نمک با استفاده از کلرید پتاسیم (هفته انتقال یافته‌های تحقیقاتی) ۱۳۸۵
۴. ایمنی محصولات کشاورزی از تولید تا مصرف (هفته انتقال یافته‌های تحقیقاتی) ۱۳۸۶
۵. غنی‌سازی نان با منابع پروتئین گیاهی (هفته انتقال یافته‌های تحقیقاتی) ۱۳۸۹
۶. تولید نان رژیمی با فیبر بالا (هفته انتقال یافته‌های تحقیقاتی) ۱۳۸۹

دوره‌های گذرانده شده (دارای مدرک معتبر)

۱. دوره جامع ویراستاری (جهاددانشگاهی - دانشکده ادبیات - دانشگاه تهران)
۲. ارزیابی حسی روغن زیتون (برگزارکننده: شورای بین‌المللی روغن زیتون (IOOC) سال‌های ۱۳۸۴ و ۱۳۸۵)
۳. آموزش مبانی مدل‌سازی و تحلیل نرم‌افزار MATLAB و Neural
۴. برنامه نویسی MATLAB و هوش مصنوعی (شبکه‌های عصبی مصنوعی (ANNs)، سیستم‌های استنتاج فازی (FIS)، نروفازی (ANFIS)، ماشین‌های بردار پشتیبان (SVMs)، و الگوریتمهای ژنتیک (GAs) با استفاده از MATLAB)
۵. Information Seeking Competencies in E-resources Training Course
۶. ENDNOTE X7 Training Course
۷. مدل‌سازی ریاضی فرایندهای زیستی و سیستم‌های بیولوژیک
۸. کاربرد RSM در تحقیقات صنایع غذایی و فناوری‌های پس از برداشت
۹. کاربرد DSC در ارزیابی خواص حرارتی مواد غذایی
۱۰. آشنایی با نرم‌افزار SPSS
۱۱. دوره آموزشی سامانه‌های مدیریتی و ISO17025
۱۲. کارگاه آنالیز حرارتی (Training of TA instruments)
۱۳. کنترل کیفیت (روش‌های ارزیابی حسی) مواد غذایی
۱۴. کالیبراسیون وسایل و تجهیزات آزمایشگاهی (شرکت لکسلر)
۱۵. کالیبراسیون تجهیزات اندازه‌گیری و نقش آن در تحقیقات (کارگاه آموزشی)
۱۶. کارگاه تخصصی آشنایی با HACCP
۱۷. خواص بیوفیزیکی محصولات کشاورزی
۱۸. کاربرد نانو فناوری در ماشین‌های کشاورزی، آبیاری و صنایع غذایی
۱۹. برنامه‌ریزی استراتژیک تحقیق
۲۰. آشنایی با نظام مجلات و پایگاه اطلاعات محصولات ISI
۲۱. آشنایی با نظام دسترسی یکپارچه مجلات و منابع لاتین
۲۲. استانداردهای تدوین نشریات علمی و فنی
۲۳. روش‌های کاربردی تعیین کیفیت فرآورده‌های غلات
۲۴. آلاینده‌ها و افزودنی‌های مواد غذایی
۲۵. کاربرد HPLC در صنایع غذایی
۲۶. کاربرد طرح آزمایشات کشاورزی در تحقیقات فنی و مهندسی
۲۷. فناوری‌های نوین در صنایع غذایی

۲۸. کاربرد نانو فناوری در ماشین‌های کشاورزی
۲۹. کاربرد نانو فناوری در صنایع غذایی
۳۰. کاربرد طرح آزمایشات کشاورزی در تحقیقات فنی و مهندسی
۳۱. اصول کاربردی صنایع غذایی در خشکبار و غلات
۳۲. کاربرد نانو تکنولوژی در کشاورزی
۳۳. کارگاه آشنایی با دستگاه مایکروویو مدل Multiwave 3000 (شرکت آنتون پار)
۳۴. کارگاه آموزشی تجاری سازی تحقیقات
۳۵. تکنیک‌ها و ادوات سورتینگ کشمش و دانه‌های خشک شده
۳۶. طرح آزمایشات کشاورزی (۱)
۳۷. دوره آموزشی Power Point
۳۸. مکاتبات اداری
۳۹. آیین نگارش گزارش‌ها و مقاله‌های علمی - پژوهشی
۴۰. کارگاه متدولوژی تحقیق
۴۱. مهارت‌های هفتگانه کامپیوتر (ICDL- شامل: مفاهیم فناوری اطلاعات، ارائه مطلب، اطلاعات و ارتباطات، واژه‌پردازها، کاربرد کامپیوتر و مدیریت فایل‌ها، پایگاه داده‌ها، صفحه گسترده‌ها)
۴۲. مدیریت زمان (غیر حضوری)
۴۳. آشنایی با نظام پیشنهادات
۴۴. آشنایی با نرم افزار فهرست نویسی Endnote
۴۵. قوانین و مقررات مرتبط با سلامت اداری (۱)
۴۶. بسته بندی مبتنی بر فناوری نانویی
۴۷. کارگاه پایش پروژه‌ها
۴۸. دوره‌های ترویجی متعدد از جمله: بررسی میزان ضایعات نان و راه‌های پیشگیری از آن؛ اصلاح ساختار واحدهای شالیکوبی برنج؛ ارائه الگوی مناسب جهت حفظ غلات و حبوبات در سطح روستاهای کشور؛ روش‌های علمی تهیه سرکه‌های تخمیری از سیب و سایر میوه‌ها
۴۹. آشنایی با مفاهیم اصلی استانداردهای سری ISO9000

داوری گزارش‌ها و مقالات

ارزیابی پروپوزال‌ها و گزارش‌های نهایی مؤسسات تحقیقاتی زیر مجموعه سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، پژوهشگاه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران و انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی

داوری مقالات برای مجلات علمی پژوهشی و کنگره‌ها

مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی،
علوم کشاورزی ایران (دانشگاه تهران)،

پژوهشنامه کشاورزی و منابع طبیعی،
مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران (انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور)،
مجله پژوهش و سازندگی،
مجله علوم دامی،

عضو کمیته علمی هفدهمین کنگره بین‌المللی صنایع غذایی، ۱۳۸۶

عضو هیات داوران بیستمین کنگره بین‌المللی صنایع غذایی، ۱۳۹۰

عضو کمیته علمی بیست و سومین کنگره بین‌المللی صنایع غذایی، ۱۳۹۴

داوری مجله International Journal of Biotechnology and Food Science, IJBFS

داوری مجله Nutrition and Food Science Research

مشاوره پایان نامه کارشناسی ارشد

۱. بررسی اثر متقابل پایدارکننده‌ها و امولسیفایرها بر روی افزایش حجم بستنی (دانشکده مهندسی بیوسیستم - دانشگاه تهران: شهرام خسروی قوشخانه: دفاع شده)
۲. بررسی اضافه کردن نگهدارنده‌های طبیعی و مصنوعی روی نان تافتون برای افزایش زمان ماندگاری و بهبود کیفیت (دانشگاه آزاد اسلامی - واحد سبزوار: نفیسه کوشکی: دفاع شده)
۳. کاربرد پوشش‌های خوراکی بر پایه متیل سلولز به منظور بهبود کیفیت و افزایش عمر انباری گوجه فرنگی (دانشگاه آزاد اسلامی - واحد علوم و تحقیقات: مهناز صادقی‌پور: دفاع شده)
۴. بررسی اثر نشاسته تغییر یافته سیب‌زمینی بر ویژگی‌های رئولوژیکی و حسی سوسیس (دانشگاه آزاد اسلامی - واحد علوم تحقیقات: مریم عباسی: دفاع شده)
۵. تأثیر شیر بی‌چربی بافت‌دار بر خواص فیزیکی، شیمیایی، رئولوژیکی و حسی ماست کم‌چرب (دانشگاه آزاد اسلامی - واحد علوم تحقیقات: مرجان نوری: دفاع شده)
۶. بررسی اثرات افزودن ملاس خام و تیمار شده بر خواص رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان حجیم (تست) (دانشگاه آزاد اسلامی - واحد ورامین: عالیه هاشمی خبره: دفاع شده)
۷. بررسی تأثیر کاربرد توأم‌تری پلی‌فسفات و عصاره‌های آناناس، کیوی و زنجبیل بر ویژگی‌های فیزیکی، شیمیایی و حسی گوشت گاو (دانشگاه آزاد اسلامی - واحد علوم تحقیقات: ملیحه معینی: تاریخ دفاع: ۱۳۹۰/۱۱/۲۶)
۸. کاربرد امواج اولتراسونیک در بهبود عمل‌آوری و تأثیر آن روی انتقال و نفوذ محلول عمل‌آوری و بهبود کیفیت گوشت. (دانشگاه آزاد اسلامی - واحد علوم تحقیقات: محدثه صدیقی طامه: تاریخ دفاع: ۱۳۹۰/۱۱/۲۷)
۹. استفاده از MDPM (Mechanically Deboning Poultry Meat) در فرمولاسیون سوسیس و سوریمی به عنوان جایگزین گوشت قرمز (دانشگاه آزاد اسلامی - واحد علوم تحقیقات: شیرین حاجی‌باقر نایینی: تاریخ دفاع: ۱۳۹۰)

۱۰. ماریناد کردن گوشت گاو با استفاده از آب لیمو به همراه فسفات و کلرید سدیم (دانشگاه آزاد اسلامی - واحد علوم تحقیقات: سمیرا ملکیان: تاریخ دفاع ۱۳۹۰/۱۱/۲۶)
۱۱. بررسی امکان استفاده از پودر میکروجلبک اسپیرولینا پلاتنسیس در تولید کلوچه صنعتی (دانشگاه آزاد اسلامی - واحد شهرقدس: سعیده شهبازی زاده: تاریخ دفاع ۱۳۹۰/۹/۵)
۱۲. اثر نشاسته اصلاح شده در ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و بافتی همبرگر کم چرب (دانشگاه آزاد اسلامی - واحد شهرقدس: سپیده رسایی: تاریخ دفاع: ۱۳۹۰/۷/۱۰)
۱۳. تأثیر افزودن آنزیم همی سلولاز بر ویژگی‌های رئولوژیکی خمیر و نان تست. حاصل از آرد ستاره و آرد سیوس دار (دانشگاه آزاد اسلامی - واحد علوم تحقیقات: محمد شهید مدنی: تاریخ دفاع / ۱۳۹۰)
۱۴. بررسی امکان جایگزینی نسبی نیتريت با استفاده از عصاره زرشک و پسماند خشک انگور قرمز و تأثیر آن بر برخی خواص فیزیکوشیمیایی و حسی (دانشگاه ارومیه: فاطمه ریاضی: تاریخ دفاع ۱۳۹۳).
۱۵. بررسی امکان استفاده از انواع نشاسته اصلاح شده سیب زمینی به عنوان جایگزین فسفات در فرمولاسیون سوسیس (دانشگاه آزاد اسلامی - واحد علوم تحقیقات: زهرا ملک زاده)
۱۶. فرمولاسیون و ارزیابی برخی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، حسی، رئولوژیکی و ریز ساختاری بستنی کم چرب حاوی شیر بی چربی بافت دار. (دانشگاه آزاد اسلامی - واحد علوم تحقیقات: عاطفه سجاسی)

معرفی‌های علمی:

- دکتر پروین زندی. استاد بازنشسته. انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور. دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شهید بهشتی. p_zandi@yahoo.com
- دکتر مهین آذر. استاد بازنشسته. انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور. دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شهید بهشتی. Mahin_azar@yahoo.com
- دکتر فریبرز عباسی. استاد پژوهش. ریاست مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی.