

پیشینه علمی - پژوهشی



نام و نام خانوادگی: مریم رواقی

مرتبه علمی: استادیار پژوهشی

پست الکترونیکی: m.ravaghi@areeo.ac.ir

محل خدمت: مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خوزستان

شناسه رزومه: <http://cv.areeo.ac.ir/mravaghi>

فعالیت و علاقمندی: بهبود ویژگی های ساختمانی، بافتی و تغذیه ای محصولات غذایی

پروفايل علم‌سنجی: https://scientometric.areeo.ac.ir/Maryam_Ravaghi

۱- سوابق تحصیلی

- ۱- دکتری تخصصی، مهندسی کشاورزی- علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تهران، تهران، ایران، ۱۳۹۵.
- ۲- دوره ۶ ماهه فرصت مطالعاتی، دانشگاه کالیاری، ایتالیا، ۱۳۹۴.
- ۳- کارشناسی ارشد ناپیوسته، مهندسی کشاورزی، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران، ۱۳۸۹.
- ۴- کارشناسی پیوسته، مهندسی کشاورزی، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران، ۱۳۸۶.

۲- سوابق شغلی

- ۱- هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی، آموزش و منابع طبیعی خوزستان، ۱۳۹۸ به بعد.
- ۲- هیئت علمی دانشگاه اصفهان، ۱۳۹۸.
- ۳- همکاری با شرکت تولیدی محصولات غذایی پک تین، ۱۳۹۸-۱۳۹۶.
- ۴- تدریس در دانشگاه اصفهان، آزاد شهرضا و آزاد اردستان ۱۳۹۴-۱۳۹۱.
- ۵- همکاری با شرکت آبگینه زنده رود، ۱۳۸۹.

۳- سوابق پژوهشی

۱-۳ مقالات

- ۱- بهبهانی، ل. و رواقی، م. ۱۴۰۲. بررسی تولید و خصوصیات فیزیکوشیمیایی سرکه خرماي استعمران، تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، در حال چاپ.
- ۲- رواقی، م. بهبهانی، ل. مختاران، ع. تجددی طلب، ک. قدس ولی، ع. و لطیفی، ع. ۱۴۰۲. اثر دور آبیاری در سامانه آبیاری قطره‌ای نواری بر ویژگی‌های کیفی برنج رقم محلی عنبربو در خوزستان، تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، در حال چاپ.

- ۳- رواقی، م. بهبهانی، ل. و یعقوبی، و. ۱۴۰۲. عوامل پیش‌برنده و بازدارنده ایجاد و توسعه صنایع تبدیلی کشاورزی در استان خوزستان، اقتصاد کشاورزی و توسعه، در حال چاپ.
- ۴- رواقی، م. ۱۴۰۱. ردیابی بسته بندی در زنجیره تأمین بر پایه فناوری اینترنت اشیاء و بلاکچین. علوم و فنون بسته بندی، ۱۲(۴۷)، ۶۴-۵۷.
- ۵- رواقی، م. و خدابخشیان، آ. ۱۴۰۰. ارزیابی دما و مدت زمان نگهداری بر اکسیداسیون کره بادام زمینی، مجله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۷ (۵)، ۷۷۳-۷۷۸۳.
- ۶- رواقی، م. ۱۴۰۰. نکات ساده و کلیدی در تولید کره بادام زمینی، مجله مدیریت ضایعات و پسماندهای کشاورزی، ۳ (۵)، ۲۹-۴۴.
- ۷- رواقی، م. ۱۳۹۹. کاربرد قارچ‌های خوراکی در تولید بسته بندی پایدار، فصلنامه علمی علوم و فنون بسته بندی، ۱۱ (۴۱)، ۶-۱۵.
- ۸- رواقی، م. و فدا، آ.م. ۱۳۹۷. اثر فرمولاسیون نانولیپوزوم‌های مختلف بر درون‌پوشانی و پایداری کورکومین، مجله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۴ (۲)، ۳۹۹-۴۱۰.
- ۹- رواقی، م. رضوی، س. ه. و موسوی، س. م. ۱۳۹۵. اثر شرایط تولید بر بازده و ویژگی نیوزوم های حاوی رنگدانه کانتاگزانتین طبیعی، مجله مهندسی بیوسیستم ایران، ۴۷، ۱۹-۱۱.
- ۱۰- رواقی، م. مظاهری، م. و آسوده، ا. ۱۳۹۲. اثر میزان چربی آرد سویا بر خصوصیات شیمیایی و عملکردی ایزوله پروتئینی آن، مجله پژوهش‌های صنایع غذایی، ۲۳ (۱)، ۵۹-۶۷.
- ۱۱- رواقی، م. مظاهری، م. و آسوده، ا. ۱۳۹۱. بررسی تغییرات خصوصیات شیمیایی و عمل‌کنندگی کنسانتره حاصل از آردهای صنعتی سویا در اثر فرآیند تولید و مرحله خشک کردن، مجله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۸ (۱)، ۱۶-۲۹.
- ۱۲- رواقی، م. مظاهری، م. و آسوده، ا. ۱۳۹۰. نقش نوع آرد سویا و روش تولید بر خصوصیات شیمیایی و عمل‌کنندگی کنسانتره حاصل از آن، مجله پژوهش‌های صنایع غذایی، ۶ (۱)، ۷۱-۸۲.
- ۱۳- رواقی، م. مظاهری، م. و آسوده، ا. ۱۳۸۹. ارزیابی خصوصیات شیمیایی و عمل‌کنندگی چهار نوع آرد سویا تولیدی در صنعت، مجله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، ۶ (۳)، ۲۲۳-۲۲۸.
- ۱۴- رواقی، م. ۱۳۸۹. بکارگیری نانوحسگرها در صنایع غذایی، مجله شیمی و صنایع وابسته، ۱، ۷۲-۶۸.
- ۱۵- رواقی، م. و فرهوش، ر. ۱۳۸۹. تولید و کاربرد فراکسیون‌های روغن سبوس برنج به عنوان محصولات سلامتی بخش، مجله شیمی و صنایع وابسته، ۲، ۳۲-۳۷.

16-Ravaghi, M. Razavi, S. H. Mousavi, S. M. Sinico, C. and Fadda, A. M. 2016. Stabilization of natural canthaxanthin produced by *Dietzia natronolimnaea* HS-1 by encapsulation in niosomes, *LWT - Food Science and Technology*, 73 (57): 498-504.

17-Ravaghi, M. Sinico, C. Razavi, S. H. Mousavi, S. M. and Fadda, A. M. 2016. Proniosomal powders of natural canthaxanthin: preparation and characterization, *Food Chemistry*, 220 (8): 233-241.

18-Catalan-Latorre, A. Ravaghi, M. Manca, M. L. Caddeo, C. Marongiu, F. Ennas, G. Escribano-Ferrer, E. Peris, J. E. Diez-Sales, O. Fadda, A. M. and Manconi, M. 2016. Freeze-dried eudragit-hyaluronan multicompartement liposomes to improve the

۲-۳- طرح‌های پژوهشی

- ۱- رواقی، م. و حبیبی، ج. ۱۴۰۱. توسعه صنایع تبدیلی و غذایی کشاورزی استان خوزستان با رویکرد آمایشی بر مبنای ظرفیت سنجی، اولویت بندی و مکان‌گزینی مناسب، مصوب سازمان مدیریت و برنامه‌ریزی استان خوزستان، در دست اجرا.
- ۲- رواقی، م. بهبهانی، ل. و عزیزی، آ. ۱۴۰۱. اثر پیش‌سردکردن و بسته‌بندی در مزرعه بر ماندگاری کلم، کاهو و شوید، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، در دست اجرا.
- ۳- جعفرنژادی، ع. رواقی، م. ۱۴۰۱. بررسی تأثیر مدیریت تغذیه متعادل در بروز عارضه زردی و خشکیدگی برگ‌های درختان خرما در استان خوزستان، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، در دست اجرا.
- ۴- شویکلو، ا. طاهری دزفولی، ب. کردونی، ع. و رواقی، م. ۱۴۰۱. ثبت ملی محصولات لبنی محلی و دانش بومی تولید آن‌ها در استان‌های مختلف کشور، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، در دست اجرا.
- ۵- محمدپور سورویی، ا. رواقی، م. عزیزی، ا. حسن‌زاده خانکهدانی، ح. و زارع مهرانی، ا. ۱۴۰۱. اثر پیش‌سردکردن و بسته‌بندی در مزرعه بر ماندگاری خیار، بادمجان و گوجه‌فرنگی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، در دست اجرا.
- ۶- دهقان، ا. رواقی، م. و گلشن‌تفتی، ا. ۱۴۰۱. ارزیابی و مقایسه شوینده تلسکوپ‌ی با روش‌های معمول شستشوی میوه ارقام خرمای برچی و مضافتی روی نخل، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، در دست اجرا.
- ۷- بیات، ف. رواقی، م. و مهدوی مجد، ج. ۱۴۰۱. و سنجش مقدار تلفات و دورریز کاهو و شناسایی نقاط بحرانی ایجاد آن در طول مراحل پس از برداشت، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، در دست اجرا.
- ۸- شواخی، ف. رواقی، م. و مهدوی مجد، ج. ۱۴۰۱. سنجش مقدار تلفات و دورریز گوجه‌فرنگی و شناسایی نقاط بحرانی ایجاد آن در طول مراحل پس از برداشت، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، در دست اجرا.
- ۹- کریمی، م. رواقی، م. و مهدوی مجد، ج. ۱۴۰۱. بررسی و برآورد تلفات و دورریز و شناسایی نقاط تاثیر گذار در مراحل پس از برداشت گندم و آرد و نان در استان‌های منتخب، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، در دست اجرا.
- ۱۰- بهبهانی، ل. و رواقی، م. ۱۴۰۱. مقایسه روش فنی توصیه شده نیم‌پز کردن (پاربوئل) برنج رقم عنبروری با روش شالیکوبی سنتی در شهرستان‌های حمیدیه و رامهرمز استان خوزستان، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، خاتمه یافته.
- ۱۱- رواقی، م. و بهبهانی، ل. ۱۴۰۱. مقایسه روش توصیه شده فنی تهیه سبزیجات تخمیری با استفاده از آب پنیر با روش معمول در شرایط بهره‌بردار در شهرستان حمیدیه استان خوزستان، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، خاتمه یافته.
- ۱۲- رواقی، م. بهبهانی، ل. و یعقوبی، و. ۱۳۹۹. بررسی چالش‌های صنایع غذایی استان خوزستان، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، خاتمه یافته.
- ۱۳- تجدیدی طلب، ک. لطیفی، ع. بهبهانی، ل. قدس‌ولی، ع. یزدانی، م. کیانی، ع. اسدی، ر. مختاران، ع. محمدزاده، ج. رواقی، م. علامه، ع. و محمد یوسفی، م. ۱۳۹۸. بررسی خواص کیفی ارقام برنج حاصل از اثر نوع سفیدکن، روش‌های مختلف آبیاری و کشت در استان‌های گلستان، مازندران و خوزستان، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، خاتمه یافته.
- ۱۴- رضوی، س. ه. و رواقی، م. ۱۳۹۳. بررسی امکان درون‌پوشانی رنگ کانتاگزانتین طبیعی (باکتری *Dietzia natronolimnaea*) با نیوزوم و پرونیوزوم، صندوق حمایت از پژوهشگران و فناوران کشور، خاتمه یافته.

۱۵- مظاهری، م. و رواقی، م. ۱۳۸۸. اثر میزان روغن سویا بر استخراج و کیفیت کنسانتره و ایزوله پروتئینی سویا، دانشگاه فردوسی مشهد، خاتمه یافته.

۳-۳- مقالات همایش ها

۱- رواقی، م. ۱۴۰۰. مطالعه دستاوردها و چالش های تولید و خالص سازی پولولان، بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران.

۲- رواقی، م. ۱۴۰۰. پایدارسازی صادرات محصولات غذایی با فناوری بلاکچین. بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران.

۳- رواقی، م. ۱۳۹۹. استفاده از برچسب بازشناسی با امواج رادیویی در پایش زنجیره سرد ماهی، هشتمین کنفرانس ملی ماهی شناسی ایران، دانشکده منابع طبیعی و علوم دریایی دانشگاه تربیت مدرس.

۴- رواقی، م. ۱۳۹۹. اثر پلاسما سرد بر بار میکروبی ماهی، هشتمین کنفرانس ملی ماهی شناسی ایران، دانشکده منابع طبیعی و علوم دریایی دانشگاه تربیت مدرس.

۵- رواقی، م. ۱۳۹۹. درون پوشانی کورکومین در نانولیپوزوم های مقاوم در برابر شرایط گوارشی، بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشکده علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان، اهواز.

۶- رواقی، م. ۱۳۹۸. نکات کلیدی در تولید فروشگاهی کره بادام زمینی، هفتمین کنفرانس ملی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی؛ غذای سالم از مزرعه تا سفره، دانشگاه شهید بهشتی، تهران.

۷- رواقی، م. ۱۳۹۸. کاربرد بینی الکترونیکی در تشخیص گوشت و چربی خوک در غذاهای حلال، هفتمین کنفرانس ملی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی؛ غذای سالم از مزرعه تا سفره، دانشگاه شهید بهشتی، تهران.

۸- رواقی، م. ۱۳۹۸. کاربرد پروتئومیکس در تشخیص روش ذبح طیور، هفتمین کنفرانس ملی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی؛ غذای سالم از مزرعه تا سفره، دانشگاه شهید بهشتی، تهران.

۹- رواقی، م. ۱۳۹۸. استفاده از برچسب بازشناسی با امواج رادیویی در پایش زنجیره سرد ماهی، هشتمین کنفرانس ملی ماهی شناسی ایران، دانشکده منابع طبیعی و علوم دریایی دانشگاه تربیت مدرس، نور.

۱۰- رواقی، م. رضوی، س. ه. موسوی، س. م. سینیکو، ک. فدا، آ. م. ۱۳۹۴. اثر شرایط تولید بر بازده درون پوشانی و خصوصیات نیوزوم های حاوی کانتاگزانتین طبیعی تولید شده توسط باکتری *Dietzia HS-1 natronolimnaea* بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، خراسان رضوی، مشهد.

۱۱- رواقی، م. رضوی، س. ه. موسوی، س. م. سینیکو، ک. فدا، آ. م. ۱۳۹۴. پایدارسازی رنگ کانتاگزانتین طبیعی تولید شده توسط باکتری *Dietzia natronolimnaea HS-1* به روش نیوزوم، بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، خراسان رضوی، مشهد.

۱۲- رواقی، م. ۱۳۹۳. ارزیابی خطر سموم طبیعی در محصولات ارگانیک، نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی، پارک علم و فناوری استان سیستان و بلوچستان، زاهدان.

۱۳- رواقی، م. ۱۳۹۳. کاهش میزان ملانین در تولید و خالص سازی پولولان، نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی، پارک علم و فناوری استان سیستان و بلوچستان، زاهدان.

۱۴- رواقی، م. ۱۳۹۳. بررسی سمیت ناشی از مصرف فلفل، نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در علوم غذایی، پارک علم و فناوری استان سیستان و بلوچستان، زاهدان.

- ۱۵- رواقی، م. و رواقی، ا. ۱۳۹۲. کاربرد آزمایشگاه روی تراشه در بررسی پروتئومیکس نمونه های غذایی، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه شیراز، شیراز.
- ۱۶- رواقی، م. و رواقی، ا. ۱۳۹۲. کاهش مصرف نمک در محصولات گوشتی با اصلاح ساختار فیزیکی کلرید سدیم، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه شیراز، شیراز.
- ۱۷- رواقی، م. ۱۳۹۲. استفاده از تراشه میکروسیالات بر پایه پروتئین/آنزیم جهت شناسایی پاتوژن ها، دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا، مرکز آموزش، مشاوره و خدمات زنجیره غذا، تهران.
- ۱۸- رواقی، م. ۱۳۹۲، تولید محصولات گوشتی با میزان کلرید سدیم کمتر، دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا، مرکز آموزش، مشاوره و خدمات زنجیره غذا، تهران.
- ۱۹- رواقی، م. ۱۳۹۲. بکارگیری میکروراکتورهای آنزیمی در بررسی پروتئومیکس نمونه، دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا، مرکز آموزش، مشاوره و خدمات زنجیره غذا، تهران.
- ۲۰- رواقی، م. ۱۳۹۲. بکارگیری واکنش زنجیره ای پلیمرز هم دما در آزمایشگاه روی تراشه جهت بررسی پاتوژن ها، دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا، مرکز آموزش، مشاوره و خدمات زنجیره غذا، تهران.
- ۲۱- رواقی، م. ۱۳۹۲. کاربرد بینی الکترونیکی در تشخیص تقلبات عسل، دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا، مرکز آموزش، مشاوره و خدمات زنجیره غذا، تهران.
- ۲۲- رواقی، م. ۱۳۹۲. خطرات ناشی از مصرف آلایل ایزوتیوسیانات ها، سومین همایش کشوری سموم طبیعی، دانشگاه شهید بهشتی، تهران.
- ۲۳- رواقی، م. ۱۳۹۲. کاربرد بینی الکترونیکی در تشخیص آفلاتوکسین ها، سومین همایش کشوری سموم طبیعی، دانشگاه شهید بهشتی، تهران.
- ۲۴- رواقی، م. ۱۳۹۲. مسمومیت ناشی از مصرف محصولات طبیعی حاوی سیانوژنیک گلیکوزیدها، سومین همایش کشوری سموم طبیعی، دانشگاه شهید بهشتی، تهران.
- ۲۵- رواقی، م. و رواقی، ا. ۱۳۹۱. سنجش ایمنی مواد غذایی از نظر آلاینده های شیمیایی با استفاده از توکسیکوژنومیکس، کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی غذا، مرکز آموزش، مشاوره و خدمات زنجیره غذا، تهران.
- ۲۶- رواقی، م. و رواقی، ا. ۱۳۹۱. کنترل کیفیت و ارزیابی ایمنی محصولات غذایی با استفاده از پروتئومیکس، کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی غذا، مرکز آموزش، مشاوره و خدمات زنجیره غذا، تهران.
- ۲۷- رواقی، م. و رواقی، ا. ۱۳۹۱. خطرات ترکیبات طبیعی مواد غذایی بر سلامت، کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی غذا، مرکز آموزش، مشاوره و خدمات زنجیره غذا، تهران.
- ۲۸- رواقی، م. و رواقی، ا. ۱۳۹۱. کاربرد نانوارکتوزوم ها در انتقال مواد بیواکتیو، کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی غذا، مرکز آموزش، مشاوره و خدمات زنجیره غذا، تهران.
- ۲۹- رواقی، م. مظاهری، م. و آسوده، ا. ۱۳۹۰. نقش نوع آرد سویا و روش تولید بر خصوصیات شیمیایی و عمل کنندگی کنسنتره حاصل از آن، نخستین همایش فراملی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی، گرگان.
- ۳۰- رواقی، م. مظاهری، م. و آسوده، ا. ۱۳۹۰. ارزیابی خصوصیات شیمیایی و عمل کنندگی چهار نوع آرد سویا تولیدی در صنعت، نخستین همایش فراملی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی، گرگان.

- ۳۱- رواقی، م. مظاهری، م. و آسوده، ا. ۱۳۹۰. بررسی تغییرات خصوصیات شیمیایی و عمل کنندگی کنسانتره حاصل از آردهای صنعتی سویا در اثر فرآیند تولید و مرحله خشک کردن، نخستین همایش فراملی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی، گرگان.
- ۳۲- رواقی، م. مظاهری، م. و آسوده، ا. ۱۳۹۰. ارزیابی خصوصیات شیمیایی و عملکردی ایزوله پروتئینی حاصل از آردهای صنعتی سویا، نخستین همایش فراملی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی، گرگان.
- ۳۳- رواقی، م. ۱۳۹۰. اثرات استروژن ها و آنتی استروژن های طبیعی موجود در غذاها بر سرطان، بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه صنعتی شریف تهران.
- ۳۴- رواقی، م. و فرهوش، ر. ۱۳۸۹. تولید و کاربرد فراکسیون های روغن سبوس برنج به عنوان محصولات سلامتی بخش، چهاردهمین همایش ملی برنج، ساری.
- ۳۵- رواقی، م. و حداد خداپرست، م. ح. ۱۳۸۷. بررسی مزایای تصفیه فیزیکی روغن زیتون و روغن پومیس، اولین همایش تخصصی روغن زیتون، تهران.
- ۳۶- رواقی، م. و فرهوش، ر. ۱۳۸۶. روغن سبوس برنج راهی برای کاهش ضایعات آسیاب برنج، اولین همایش منطقه ای صنایع غذایی، قوچان.

- 37- Manconi, M. Caddeo, C. Manca, M. L. Ravaghi, M. Peris, J. E. Catalan-Latorre, A. and Fadda, A. M. 2016. Freeze-dried Eudragit-hyaluronan-phospholipid vesicles to improve intestinal bioavailability of curcumin, 10th World Meeting on Pharmaceutics, Biopharmaceutics and Pharmaceutical Technology, Glasgow, United Kingdom.
- 38- Khodabakhshian, A., and Ravaghi, M., 2019, Oxidation of peanut butter in polypropylene single serving cup, 3rd In ternational and 26th National Iranian Food Science and Technology Congress, Tarbiat Modares University, Tehran, Iran.
- 39- Ravaghi, M. and Khodabakhshian, A., 2019, Oxidation of peanut butter in PET jar, 3rd In ternational and 26th National Iranian Food Science and Technology Congress, Tarbiat Modares University, Tehran, Iran.

۳-۴- تالیفات علمی

- ۱- رواقی، م. ظریفی نیا، ن. و بهبهانی، ل. ۱۴۰۲. دستنامه اصول کاشت، داشت، برداشت و نگهداری کرفس خوراکی. نشر آموزش کشاورزی.
- ۲- رواقی، م. و بهبهانی، ل. ۱۴۰۲. نشریه مدیریت برداشت و پس از برداشت فلفل دلمه‌ای. نشر آموزش کشاورزی.
- ۳- رواقی، م. ۱۴۰۱. لیفلت تولید کره بادام زمینی توسط زنان روستایی. نشر آموزش کشاورزی.
- ۴- رواقی، م. و بهبهانی، ل. ۱۴۰۰. دستنامه مدیریت پس از برداشت انواع کلم. نشر آموزش کشاورزی.
- ۵- زمردی، ش. موسوی، ح. رواقی، م. ۱۴۰۰. نشریه مدیریت کاهش ضایعات پس از برداشت کاهو. موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی.
- ۶- رواقی، م. ۱۴۰۰. نشریه مدیریت پس از برداشت هویج. نشر آموزش کشاورزی.

۳-۵- سایر فعالیت های علمی

- ۱- محقق معین جهاد کشاورزی استان خوزستان.

- ۲- داوری طرح‌های مرکز رشد مرکز تحقیقات، آموزش و منابع طبیعی استان خوزستان.
- ۳- داور مجله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه فردوسی مشهد.
- ۴- داور مجله مهندسی بیوسیستم ایران، دانشگاه تهران
- ۵- داور مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه تربیت مدرس.
- ۶- داور مجله مدیریت ضایعات و پسماندهای کشاورزی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی.
- ۷- داور مجله Journal of Food and Bioprocess Engineering، دانشگاه تهران.
- ۸- داور مجله Journal of the Science of Food and Agriculture
- ۹- عضو هیئت تحریریه مجله Advances in Obesity Treatment
- ۱۰- عضو هیئت تحریریه مجله Acta Scientific Nutritional Health
- ۱۱- داوری مقالات هشتمین کنفرانس ملی ماهی‌شناسی ایران، ۱۳۹۹.
- ۱۲- همکاری در برگزاری اولین همایش ملی فراوری و بسته بندی پسته، ۱۳۸۶.

۳-۶- افتخارات

- ۱- رتبه اول آینده پژوهی در امنیت غذایی. ۱۴۰۰. جایگزینی بسته بندی پلاستیکی با قارچ‌های خوراکی. جشنواره پژوهش استانی.
- ۲- رتبه دوم جشنواره نوآوری و فراوری در صنایع غذایی. ۱۴۰۰. بیوپلاستیک. جشنواره پژوهش استانی.
- ۳- عضو استعداد درخشان باشگاه پژوهشگران جوان، دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوراسگان اصفهان.
- ۴- رتبه اول دکتری در بین دانش‌آموختگان، ۱۳۹۵.
- ۵- دانشجوی برگزیده در جشنواره علمی و فناوری (هفتمین جشنواره پژوهش) پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران در سال تحصیلی، ۱۳۹۴.
- ۶- رتبه اول کارشناسی ارشد در بین دانش‌آموختگان، ۱۳۸۹.
- ۷- رتبه اول کارشناسی در بین دانش‌آموختگان، ۱۳۸۶.