## AliAkbar gholamHoseinpour

Assistant Professor

College: Faculty of Agriculture

Department: Food Science and Technology Engineering


### Employment Information

| Faculty/Department | Position/Rank | Employment Type | Cooperation Type | Grade |
|---|---|---|---|---|
| (not set) | (not set) | Tenure Track | Full Time | 14 |

### Papers in Conferences

1. غلامحسین‌پور، ع.ا.، وریدی، م.ج.، الهی، م. و شهیدی، ف.،بهینه‌سازی فرایند سنتی تولید نبات،نخستین همایش علوم و مهندسی صنایع غذایی،دانشگاه آزاد اسلامی واحد کازرون،۹ خرداد ۱۳۸۷.
2. کاوه، ش.، غلامحسین‌پور، ع. ا. و هاشمی، س. م. ب.،تولید پودر پنیر، راهکاری جهت افزایش تولید و مصرف پنیرهای سنتی،بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران،دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان،۸ تا ۹ شهریور ۱۳۹۳.
3. اسکندری، م.، غلامحسین‌پور، ع. ا. ، هاشمی، س. م. ب. و دهقانی، م.،پنیرهای آنالوگ: خصوصیات، تولید، فرصت‌ها و چالش‌ها،بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران،دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان،۸ تا ۹ شهریور ۱۳۹۳.
4. غلامحسین‌پور، ع. ا.، مظاهری تهرانی، م. و رضوی، س. م. ع.،بررسی اثر دوره رسیدگی بر پروتئولیز و لیپولیز پنیر فتای فراپالایش،اولین کنگره بین‌المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران،دانشگاه تربیت مدرس، تهران، ایران،۲۷-۲۹ مهر ۱۳۹۵.
5. غلامحسین‌پور، ع. ا.، مظاهری تهرانی، م. و رضوی، س. م. ع.،اثر کشتهای آغازگر تجاری بر خصوصیات شیمیایی و حسی پنیر فتای فراپالایش آنالوگ طی دوره رسیدگی،اولین کنگره بین‌المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران،دانشگاه تربیت مدرس، تهران، ایران،۲۷-۲۹ مهر ۱۳۹۵.
6. غلامحسین‌پور، ع. ا.، مظاهری تهرانی، م. و رضوی، س. م. ع.،بررسی ویژگیهای بافتی پنیر فتای فراپالایش آنالوگ شیر سویا و مارگارین،اولین کنگره بین‌المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و ، MPC، WPC تولید شده از مخلوط صنایع غذایی ایران،دانشگاه تربیت مدرس، تهران، ایران،۲۷-۲۹ مهر ۱۳۹۵.
7. میلانی، ا.، رضوی، م.ع.، کوچکی، آ. نیک‌زاده، و.، واحدی، ن.، معین‌فرد، م. و غلامحسین‌پور، ع.ا.،بررسی خواص فیزیکی سه واریته دانه کدو،دومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی ایران،دانشگاه صنعتی اصفهان،۲۱ تا ۲۴ شهریور ۱۳۸۵.
8. Hougaard, A. B., Gholamhosseinpour, A. A., Varming, C., Ard, Y. and Ipsen, R ,Emulsifying salt and cheddar cheese age: functionality in cheese powder production ,Conference Food Colloids ,Karlsruhe, Germany ,April 13-16, 2014.

### Papers in Journals

1. و زمان نگهداری بر فعالیت‌های pH علی‌اکبر غلامحسین‌پور , محمدباقر هاشمی , سیمین شکری،بررسی اثرات

آنتی‌اکسیدانی و ضدمیکروبی اسانس وعصاره‌های گیاه به‌لیمو در سیستم غذایی مدل،علوم غذایی و تغذیه،مجلد ۱۶،شماره ۱،شماره صفحات ۵-۲۰، ۱۳۹۷.
2. علی‌اکبر غلامحسین‌پور , مریم ابراهیمی , مجتبی رئیسی،ارزیابی تأثیر تخمیر خمیرترش آرد جو حاوی کشت آغازگر پدیوکوکوس استیلسی بر میزان اسید فیتیک نان بربری،فصلنامه میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی،مجلد ۳،شماره ۲،شماره صفحات ۳۲-۴۳، ۱۳۹۶.
3. و دمای نگهداری pH ،عباس عابدفر , مریم ابراهیمی , علیرضا صادقی , علی‌اکبر غلامحسین‌پور،ارزیابی تاثیر درصد نمک بر زنده‌مانی باکتری‌های پروبیوتیک لاکتوباسیلوس برویس و لاکتوباسیلوس پلانتاروم و ویژگی‌های کیفی زیتون تخمیری به روش سطح پاسخ،فصلنامه میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی،مجلد ۲،شماره ۴،شماره صفحات ۱-۱۷، ۱۳۹۵.
4. علی‌اکبر غلامحسین‌پور , مصطفی مظاهری تهرانی , سید محمدعلی رضوی , حسن رشیدی،بررسی و بهینه‌سازی ویژگی های شیمیایی و حسی فرمولاسیون‌های مختلف پنیر فتای فراپالایش آنالوگ بازساخته به روش سطح پاسخ،پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی،مجلد ۱۰،شماره ۲،شماره صفحات ۱۰۷-۱۲۱، ۱۳۹۳.
5. در تولید خامه (MPC-۸۵) علی‌اکبر غلامحسین‌پور و مصطفی مظاهری تهرانی،استفاده از کنسانتره پروتئینی شیر کم‌چرب و ارزیابی خواص فیزیکوشیمیایی و حسی آن،پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی،مجلد ۷،شماره ۲،شماره صفحات ۱۷۲-۱۷۸، ۱۳۹۰.
6. علی‌اکبر غلامحسین‌پور , محمدجواد وریدی , محمد الهی , فخری شهیدی،بهینه‌سازی فرایند سنتی تولید نبات،علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی،مجلد ۱۳،شماره ۴۷،شماره صفحات ۸۵-۹۳، ۱۳۸۸.
7. علی‌اکبر غلامحسین‌پور , محمد الهی , محمدجواد وریدی , فخری شهیدی،بررسی فرایند سنتی تولید نبات و معایب آن،پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی،مجلد ۴،شماره ۱،شماره صفحات ۲۳-۳۵، ۱۳۸۷.
8. Aliakbar Gholamhosseinpour , Mostafa Mazaheri Tehrani , Seyed Mohammad Ali Razavi,The effects of commercial mixed-strain starter cultures on the chemical and sensory characteristics of UF-Feta cheese analogue during ripening,Iranian Food Science and Technology Research Journal,Vol. 17,pp. 1-10,2021.
9. Aliakbar Gholamhosseinpour , Seyed Mohammad Bagher Hashemi , Leila Raoufi Jahromi , Abdollah Hematian Sourki,Conventional heating, ultrasound and microwave treatments of milk: Fermentation efficiency and biological activities,International Dairy Journal,Vol. 110,pp. 104809,2020.
10. Seyed Mohammad Bagher Hashemi , Aliakbar Gholamhosseinpour , Elahe Abedi,Biopreservative potential of Lactobacillus strains in yoghurt dessert,Journal of Food Measurement and Characterization,Vol. 15,No. 2,pp. 1634-1643,2020.
11. Seyed Mohammad Bagher Hashemi ,& Aliakbar Gholamhosseinpour,Effect of ultrasonication treatment and fermentation by probiotic Lactobacillus plantarum strains on goat milk bioactivities,International Journal of Food Science and Technology,Vol. 55,No. 6,pp. 2642–2649,2020.
12. Seyed Mohammad Bagher Hashemi ,& Aliakbar Gholamhosseinpour,Fermentation of Chortan (heated strained yoghurt) by Lactobacillus helveticus: Sonication treatment and biological activities,International Journal of Food Science and Technology,Vol. 55,No. 2,pp. 908–915,2019.
13. SeyedMohammad Bagher Hashemi , Aliakbar Gholamhosseinpour , Mehrdad Niakousari,Application of microwave and ohmic heating for pasteurization of cantaloupe juice: Microbial inactivation and chemical properties,Journal of the Science of Food and Agriculture,Vol. 99,No. 9,pp. 4276-4286,2019.
14. Seyed Mohammad Bagher Hashemi ,& Aliakbar Gholamhosseinpour,Fermentation of table cream by Lactobacillus plantarum strains: effect on fungal growth, aflatoxin M1 and ochratoxin A,International Journal of Food Science & Technology,Vol. 54,No. 2,pp. 347-353,2019.
15. Aliakbar Gholamhosseinpour ,& Seyed Mohammad Bagher Hashemi,Ultrasound pretreatment of fermented milk containing probiotic Lactobacillus plantarum AF1: Carbohydrate metabolism and antioxidant activity,Journal of Food Process Engineering,Vol. 42,No. 1,pp. 12930,2018.
16. Seyed Mohammad Bagher Hashemia , Aliakbar Gholamhosseinpourb , Amin Mousavi Khaneghah,Fermentation of acorn dough by lactobacilli strains: Phytic acid degradation and antioxidant activity,LWT - Food Science and Technology,Vol. 100,pp. 144-149,2018.
17. Fatemeh Rezagholi et al.,Characterizations and rheological study of the purified polysaccharide extracted from quince seeds,Journal of the Science of Food and Agriculture,Vol. 99,No. 1,pp. 143-151,2018.
18. Aliakbar Gholamhosseinpour , Mostafa Mazaheri Tehrani , Seyed Mohammad Ali

Razavi,Optimization of textural characteristics of analogue UF-Feta cheese made from dairy and non-dairy ingredients,Iranian Food Science and Technology Research Journal,Vol. 13,No. 6,pp. 80-91,2018.
19. Colin Andrew Ray , Aliakbar Gholamhosseinpour , Richard Ipsen , Anni Bygvraa Hougaard,The effect of age on Cheddar cheese melting, rheology and structure, and on the stability of feed for cheese powder manufacture,International Dairy Journal,Vol. 55,pp. 38-43,2016.
20. Aliakbar Gholamhosseinpour , Mohammad Javad Varidi , Mohammad Elahi , Fakhri Shahidi,Evaluation of Traditional Production Process of Rock Candy and Optimization of Sucrose Crystallization (Part 2),American-Eurasian Journal of Agricultural and Environmental Sciences,Vol. 4,No. 2,pp. 150-155,2008.
21. Aliakbar Gholamhosseinpour , Mohammad Javad Varidi , Mohammad Elahi , Fakhri Shahidi,Evaluation of Traditional Production Process of Rock Candy and Optimization of Sucrose Crystallization (Part 1),American-Eurasian Journal of Agricultural and Environmental Sciences,Vol. 4,No. 1,pp. 72-75,2008.
22. Elnaz Milani et al.,Moisture dependent physical properties of cucurbit seeds,International Agrophysics,Vol. 21,No. 2,pp. 157-168,2007.