**به نام خدا**



## مشخصات فردی:

**نام و نام خانوادگی:** دکتر پیمان قجربیگی

**آخرین مدرک تحصیلی:** دکترای تخصصی بهداشت، ایمنی و کنترل مواد غذایی

**آدرس پست الکترونیک:** pqajarbeygi@qums.ac.ir

## سوابق اجرایی:

- استادیار عضو هیأت علمی دانشگاه علوم پزشکی استان قزوین
- رئیس مرکز تحقیقات ایمنی محصولات بهداشتی، دانشگاه علوم پزشکی قزوین (از سال ۱۳۹۵ تا کنون)
- معاون غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی قزوین (از سال ۱۳۹۱ تا کنون)
- مدیر گروه ایمنی و بهداشت مواد غذایی، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی قزوین (از سال ۱۳۹۲ تا کنون)

## سوابق فعالیت های جانبی:

- عضو بنیاد نخبگان
- دارای ۶ ثبت اختراع در رابطه با افزایش پایداری روغن، کاهش ترکیبات قطبی در رابطه غنی سازی مواد غذایی، تولید ماست فراسودمند حاوی ماده پری بیوتیک بتاگلوکان و ...
- اخذ تقدیر نامه از ریاست محترم جمهور بعنوان عضو گروه کارنمونه کشور در سال ۱۳۹۰
- سر ممیز در زمینه ایمنی غذایی و FSMS برپایه ISO 22000
- عضو شورای پژوهش و فناوری دانشگاه علوم پزشکی قزوین

## فعالیت های پژوهشی:

### عناوین مقالات کامل انگلیسی

1. Razzagh Mahmoudi, Masoud Kazeminia, **Peyman Ghajarbeygi** and Babak Pakbin. An Introductory Review on Increasing the Survival of Probiotic Bacteria in Dairy Products Using Essential Oil. Journal of dental and oral health **2017**, Volume 3, Issue 4, 069

2. Masoud Kazeminia, Razzagh Mahmoudi, **Peyman Ghajarbeygi** and Babak Pakbin. Antibacterial Properties of Natural Compounds Extracted from Plants Compared to Chemical Preservatives against Salmonella Spp-A Systematic Review. International Journal of Food Nutrition and Safety, **2017**, 8(1): 13-31

3. Zahra Nemati Niko, **Peyman Ghajarbeygi**, Razzagh Mahmoudi, Shaghayegh Mousavi, Karim Mardani. Inhibitory Effects of *Aloe Vera* Gel Aqueous Extract and *L. casei* Against *E. coli* in Yoghurt. J. Biol. Today's World. **2016** Sep; 5 (9): 157-162

4. Effat Farzanehnia, **Peyman Ghajarbeygi**, Razzagh Mahmoudi, Karim Mardani. Phytochemical and Antibacterial Properties of *Echinophora Orientalis* Essential Oil against *Staphylococcus aureus* in Soup. J. Biol. Today's World. **2016** Aug; 5 (8): 150-156

5. Razzagh Mahmoudi, Ameneh Ghojoghi, **Peyman Ghajarbeygi**. Honey Safety Hazards and Public Health. Journal of Chemical Health Risks (**2016**) 6(4), 249–267

6. **Peyman Ghajarbeygi**, Masoud Kazeminia, Masoud Panahi Fard, Razzagh Mahmoudi, Ali Sadeghi Niaraki. Hygienic Quality of Meat Products in Qazvin Province during (2011-2014), Iran. Arch Hyg Sci **2016**;5(4): 254-263

7. **Peyman Ghajarbeygi**, Marziyeh Palizban, Razzagh Mahmoudi, Gholamreza Jahed Khaniki, Babak Pakbin. Aflatoxin M1 contamination of cow's raw milk in different seasons from Qazvin province, Iran. J.Biol.Todays world.**2016** Oct; 5(10):173-176

8. Aida Farhoodi, Razzagh Mahmoudi, **Payman Ghajarbeygi**, Omid Fakhri. Physicochemical and Bacterial Properties of Pasteurized Milk Samples Collected from Tabriz, Northwestern Iran. Journal of Chemical Health Risks (**2016**) 6(2), 85–90

9. Razzagh Mahmoudi, Farzaneh Bajalanlou, **Peyman ghajarbeygi** and Babak Pakbin. Chemical Properties and Sensory Evaluation of Probiotic Yoghurt Manufactured with Aqueous Extract of *Aloe vera*. J. Biol. Today's World. **2016** Nov; 5 (11): 197-202

10. Zohreh Samiee Rad, Babak Pakbin, Kourosh Rahmani, Samaneh Allahyari, Katayoun Karami, Razzagh Mahmoudi, **Peyman Ghajarbeygi**, Masoud Kazeminia. Physicochemical Properties of Cornelian Cherry Fruit (*Cornus mas L.*) Grown in Qazvin province, Iran. J. Biol. Today's World. **2016** Dec; 5 (12): 209-212

11. **Peyman Ghajarbeygi**, Masoud Kazeminia, Masoud Panahi Fard, Razzagh Mahmoudi, Ali Sadeghi Niaraki. Hygienic Quality of traditional and industrial yoghurt produced in Qazvin province of Iran. Arch Hyg Sci **2016**;5(4): 254-263

12. Mohammad Panahzadeh, **Peyman Ghajarbeygi**, Razzagh Mahmoudi. DETECTION OF ADULTERATION IN RAW COW MILK SUPPLIED IN THE QAZVIN PROVINCE, IRAN, DURING (2015-2016). Carpathian Journal of Food Science and Technology **2016**, 8(4), 26-32

13. Abolfazl Kamkar, **Peyman Qajarbeygi**, Behroz Jannat, Ashraf Haj Hosseini Babaei, Ali Misaghi, and Ebrahim Molaee Aghaee. The inhibitory role of autolysed yeast of *Saccharomyces cerevisiae*, vitamins B3 and B6 on acrylamide formation in potato chips. Toxin Rev, **2015**, 34(1) : 1-5

14. Zeynab Samadi Jirdehi, **Peyman Gajarbeygi**, Ashraf Haj Hosseini, Babak Pakbin, Asghar Mohammadpoorasl and Razzagh Mahmoudi. Polychlorinated dibenzo-p-dioxins and dibenzofurans and Dioxin-like polychlorinated biphenyls Levels in Raw Cow Milk from Various Locations in Qazvin, Iran. International Journal of Food Nutrition and Safety, **2015**, 6(1): 42-51

15. Zeinab Samadi Jirdehi, **Peyman Qajarbeygi**, Hedayat Hosseini, Ashraf Haj Hosseini Babaei. The survey of polychlorinated dibenzo-p-dioxins, polychlorinated dibenzofurans, and dioxin-like polychlorinated biphenyls levels in pasteurized cow's milk collected in Qazvin. Journal of Food Safety and Hygiene; Vol 1 No. 1 March **2015**

16. **Peyman Ghajarbeygi**, Azar Mohammadi, Razzagh Mahmoudi, and Morteza Kosari-Nasab. *Artemisia spicigera* Essential Oil: Assessment of Phytochemical and Antioxidant Properties. Biotechnology and Health Sciences. **2015** November; 2(4): e32605

17. F. Moulodi1, **P. Qajarbeigi**, K. Rahmani, A. Haj Hosseini Babaei, A. Mohammadpoorasl. Effect of Fatty Acid Composition on Thermal Stability of Extra Virgin Olive Oil. Journal of Food Quality and Hazards Control 2 (**2015**) 56-60

18. **Payman Qajarbeygi**; Maryam Ahmadi; Ashraf Haj Hoseini; Asghar Mohammad Poorasl; Razzagh Mahmoudi; Maryam Ataee. Evaluation of N-Nitrosamine Formation in Routine Potato Cooking. Biotech Health Sci. **2015** August; 2(3): e29887.

19. **Peyman Ghajarbeygi**, Nargess Saki, Farzad Katiraee, and Razzagh Mahmoudi. Inhibitory Activity of *Artemisia spicigera* Essential Oil Against Fungal Species Isolated From Minced Meat. Biotechnology and Health Sciences. **2015** November; 2(4): e32635

20. Soghra Valizadeh, Tayebeh Fakheri, Razzagh Mahmoudi, Farzad Katiraee, **Peyman Gajarbeygi**. Phytochemical and antimicrobial properties of *Lavender angustifolia* and *Eucalyptus camaldulensis* essential oils. Journal of Food Safety and Hygiene; Vol 1 No. 2 July **2015**

21. Bahram Ghods, Ashraf Haj Hosseini, **Payman Qajarbeygi** and Alireza Massiha. Study on phenolic compounds and their antioxidant activities in Iranian rice varieties. International Journal of Medicinal Plants and Alternative Medicine Vol. 3(2), pp. 018-026, June **2015**

22. R. MAHMOUDI, **P. GAJARBEYGI**, R. NORIAN & K. FARHOODI. CHLORAMPHENICOL, SULFONAMIDE AND TETRACYCLINE RESIDUES IN CULTURED RAINBOW TROUT MEAT (*ONCORHYNCHUS MYKISS*). Bulgarian Journal of Veterinary Medicine, **2014**, 17, No 2, 147-152

23. Soghra Valizadeh; Tayebeh Fakheri; Razzagh Mahmoudi; Farzad Katiraie; **Payman Gajarbeygi**. Evaluation of Antioxidant, Antibacterial, and Antifungal Properties of *Satureja hortensis* Essential Oil. Biotech Health Sci. **2014** November; 1(3): e24733

24. Asghar MasihiNejad, Maryam Javadi, Ameneh Barikani, Mohammad Mazloomi, **Payman Qajarbeigi**. Impact of Prangos Ferulacea on Some Microbial,Physicochemical and Sensory Propertiesof Probiotic Low Fat Yogurt Containing *Lactobacillus Casei*. J Health Sci Surveillance Sys October **2014**; Vol 2( 4):158-63

25. Razzagh Mahmoudi, **Payman Gajarbeygi**, Foad Mahmodzadeh, Mohsen Hassanzadeh, Raziyeh Kiyani and Mohammad Reza Asadi Nadari. QUALITY OF YOGURT BLENDED WIH *THYMUS KOTSCHYANUS* ESSENTIAL OIL. Malaysian Journal of Science 33(2): 68-74 (**2014**)

26. Mohammadi H., Anvar A. A., **Qajarbeygi P.**, Ahari H., Abdi F.. Comparison of the Antifungal Activity of Titanium Dioxide Based Nano-Silver Packaging and Conventional

Polyethylene Packaging in Consumed Bread. APPLIED FOOD BIOTECHNOLOGY, **2014**, 1(2): 45-51

27. : Babak Pakbin; Seyyed Hadi Razavi; Razzagh Mahmoudi; **Payman Gajarbeygi**. Producing Probiotic Peach Juice. Biotech Health Sci. **2014** November; 1(3): e24683

28. Samadi Jirdehi, Z., **Qajarbeygi, P.**, Khaksar, R.. Effect of Prebiotic Beta-Glucan Composite on Physical, Chemical, Rheological and Sensory Properties of Set-type Low-Fat Iranian Yogurt. J. Basic. Appl. Sci. Res., 3(1s)205-210, **2013**

- **عناوین مقالات کامل فارسی**

۱. مسعود کاظمی نیا، دکتر رزاق محمودی، **دکتر پیمان قجربیگی** ؛ مروری بر خواص کاربردی اسانس گیاهان تیره نعناع در مواد غذایی؛ مجله علمی دانشگاه علوم پزشکی قزوین، **۱۳۹۶**، سال بیست و یکم، شماره ۱ ، فروردین و اردیبهشت ۱۳۹۶

۲. حامد محمدی، سید امیرعلی انوار، **پیمان قجربیگی**، حامد اهری، ایرج طوماری. ارزیابی بسته بندی با پوشش های ۳٪ و ۵٪ نانو نقره بر پایه دی اکسید تیتانیوم در رشد قارچی نان های مصرفی؛ علوم غذایی و تغذیه، زمستان **۱۳۹۴**، سال سیزدهم، شماره ۱

۳. فایق مولودی، **پیمان قجربیگی**، اشرف حاج حسینی بابایی، اصغر محمدپور اصل؛ ارزیابی خصوصیات شیمیایی و اکسایشی روغن های زیتون فرابکر وارداتی؛ علوم غذایی و تغذیه، پاییز **۱۳۹۴**، سال دوازدهم، شماره ۴

۴. محمد قاسم سلیمانی، **دکتر پیمان قجربیگی** ، دکتر مریم جوادی، دکتر غلامرضا جاهد، د کتر اصغر محمدپور اصل، عبداله حاجی پور، دکتر اشرف حاج حسینی؛ اثر انواع روش پخت و حرارت بر میزان نیتریت باقیمانده در سوسیس؛ مجله علمی دانشگاه علوم پزشکی قزوین، سال نوزدهم، شماره ۴ ، مهر و آبان **۱۳۹۴**

۵. فایق مولودی، **پیمان قجربیگی**، منیره شفاهی، فؤاد علیمرادی، فؤاد محمودزاده؛ روغن زیتون و اثرات آن بر سلامتی انسان؛ مجله دانشکده علوم پزشکی نیشابور، سال سوم، شماره ۳، پاییز **۱۳۹۴**

۶. دکتر رزاق محمودی، **دکتر پیمان قجربیگی** ، سید جمال امامی؛ آلودگی عسلهای تولیدی ایران به فلزهای سنگین؛ مجله علمی دانشگاه علوم پزشکی قزوین، سال هجدهم، شماره ۶ ، بهمن و اسفند **۱۳۹۳**

۷. فایق مولودی، **پیمان قجربیگی**، اشرف حاج حسینی بابایی، اصغر محمدپوراصل؛ رابطه بین ترکیب اسیدهای چرب و پایداری حرارتی روغنهای زیتون فوق بکر؛ ماهنامه علمی پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه- سال هیجدهم، شماره هشتم، آبان **۱۳۹۳**

۸. دکتر رزاق محمودی، علی گلچین، ندا حسین زاده، **دکتر پیمان قجربیگی**؛ آلودگی مواد غذایی با منشأ دامی به آفلاتوکسین $M_1$ و $B_1$ در ایران؛ مجله علمی دانشگاه علوم پزشکی قزوین، سال هجدهم، شماره ۴، مهروآبان **۱۳۹۳**

۹. دکتر رزاق محمودی، رضا نوریان، **دکتر پیمان قجربیگی**؛ بررسی باقیمانده های آنتی بیوتیکی در نمونه های شیر خام استان قزوین (۱۳۹۱)؛ مجله علمی دانشگاه علوم پزشکی قزوین، سال هجدهم، شماره ۱، فروردین و اردیبهشت **۱۳۹۳**

## خلاصه مقالات ارائه شده در همایش

۱. بررسی تأثیر شستشوی پوسته تخم مرغ بر کیفیت فیزیکوشیمیایی آن؛ دهمین همایش تازه های علوم بهداشتی؛ ۱۳۹۶

۲. ارزیابی سطح مهاجرت کلی ترکیبات شیمیایی از انواع ظروف یکبار مصرف متداول به داخل مواد غذایی؛ اولین همایش روش های افزایش ماندگاری فراورده های غذایی؛ ۱۳۹۳

۳. بررسی فلور قارچی انواع نان بسته بندی شده با پلی اتیلن معمولی در شهر تهران در سال ۱۳۹۲؛ اولین همایش درون دانشگاهی دانش و سلامت؛ ۱۳۹۲

۴. تولید بیوسورفکتانت از کیک روغن بادام زمین توسط باکتری لاکتوباسیلوس delbrueckii بعنوان یک امولسیون کننده قوی؛ کنگره ملی نقش زیست فناوری در صنایع غذایی؛ ۱۳۹۰

۵. تولید غذای فراسودمند از شیر غنی شده با امگا-۳؛ کنگره ملی نقش زیست فناوری در صنایع غذایی؛ ۱۳۹۰

۶. نقش مهارکنندگی آنزیم آسپارژیناز تولید شده از باکتری E.aroideae بر تشکیل آکریلامید در پلت سیب زمینی؛ بیستمی ن کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران؛ ۱۳۹۰

۷. کاهش آکریلامید در فرآورده های سیب زمینی سرخ شده با افزایش نمک های پتاسیم؛ نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران؛ ۱۳۸۹

۸. عوامل مؤثر بر تشکیل آکریلامید در انواع فرآورده های سیب زم ینی؛ اولین همایش علمی-کاربردی آکریل آمید و چالشهای ان در صنعت غذا؛ ۱۳۸۹

## کتب به چاپ رسیده

- بتاگلوکان فیبر سلامتی
- آکریل آمید