



الناز میلانی

دانشیار

محل خدمت: سازمان جهاد دانشگاهی استان خراسان رضوی

سوابق تحصیلی			
مقطع تحصیلی	سال اخذ مدرک	رشته و گرایش تحصیلی	دانشگاه
کارشناسی ارشد	۱۳۸۵	مهندسی کشاورزی	دانشگاه فردوسی مشهد
دکترای تخصصی	۱۳۹۱	علوم و صنایع غذایی	دانشگاه فردوسی مشهد

اطلاعات استخدامی				
محل خدمت	عنوان سمت	نوع استخدام	نوع همکاری	پایه
سازمان جهاد دانشگاهی استان خراسان رضوی	عضو هیأت علمی	رسمی قطعی	تمام وقت	

سوابق اجرایی

مدیر گروه پژوهشی کیفیت و ایمنی مواد غذایی سازمان خراسان رضوی

مقالات در همایش ها

۱. محسن اژدری، الناز میلانی، ارزیابی ویژگیهای پودر فوری بر پایه آرد کامپوزیت نخود- جودوسرمتاثر از شرایط فرمولاسیون و فراینداکستروژن، بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۴۰۰.
۲. حمیدرضا صدیقی، الناز میلانی، تولید دسر پروبیوتیک غیر لبنی برپایه بستر تخمیری مالت کینوا، بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۴۰۰.
۳. سمیه اخروی، آرش کوچکی، الناز میلانی، غنی سازی اسنک اکستروژن شده بر پایه برنج شکسته با استفاده از سبوس جو دوسر، چهارمین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی، ۱۴۰۰.
۴. غزاله شکاری، الناز میلانی، الهام آذریژوه، ارزیابی ویژگی های کیفی ناگت مرغ بدون گلوتن متاثر از آرد کامپوزیت اکستروژن و غیراکستروژن، بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۴۰۰.
۵. آسیه قیافه شیرزادی، محمدجواد وریدی، الناز میلانی، روش ها و کاربرد گندم سن زده در صنایع پخت، بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۴۰۰.
۶. آسیه قیافه شیرزادی، محمدجواد وریدی، الناز میلانی، بررسی خصوصیات تغذیه ای گیاه کینوا و کاربرد آن در صنایع غذایی، دومین کنفرانس بین المللی مهندسی کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست، ۱۳۹۸.
۷. امیر گلچین، آرش کوچکی، الناز میلانی، محبت محبی، تاثیر سبوس برنج اکستروژن شده بر خصوصیات رپولوژیکی خمیر آرد گندم، اولین همایش ملی صنایع فرآوری محصولات کشاورزی، ۱۳۹۶.
۸. سرور لطفی شیرزادی، آرش کوچکی، الناز میلانی، محبت محبی، کاربرد ضایعات کارخانجات در تولید اسنک های اکستروژن شده حاوی فیبرهای رژیمی، دومین همایش ملی فناوری های نوین برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی، ۱۳۹۶.
۹. ندا هاشمی، الناز میلانی، سیدعلی مرتضوی، فریده طباطبایی، بررسی ویژگی های حسی و امولسیون کنندگی

پودر نوشیدنی فوری فراسودمند بر پایه کنجاله بادام، اولین کنفرانس ملی فناوری های نوین در علوم مهندسی، ۱۳۹۵.

۱۰. الناز میلانی، بررسی تاثیر متغیر های فرمولاسیون و فرایند اکستروژن بر ویژگی های ساختار و بافت مکمل فیبری (حاوی سبوس برنج تفاله گوجه فرنگی)، اولین کنفرانس ملی فناوری های نوین در علوم مهندسی، ۱۳۹۵.

۱۱. رسول مظفرپور، آرش کوچکی، الناز میلانی، مهدی وریدی، بررسی اثر متغیر های دمایی و رطوبتی فرایند اکستروژن بر برخی خواص عملکردی و پارامترهای رنگ کنسانتره پروتئینهای سویا با هدف کاربرد در فرآورده های آردی، کنفرانس علوم و صنایع غلات، نان و فرآورده های آردی، ۱۳۹۵.

۱۲. ندا هاشمی، الناز میلانی، سیدعلی مرتضوی، فریده طباطبایی یزدی، بررسی اثر شرایط فرایند اکستروژن بر ویژگی های عملکردی فرآورده حجین شده بر پایه ذرت - بادام، کنفرانس علوم و صنایع غلات، نان و فرآورده های آردی، ۱۳۹۵.

۱۳. مرتضی جعفری، آرش کوچکی، الناز میلانی، تاثیر رطوبت بر خصوصیات آرد سورگوم اکستروود شده، کنفرانس علوم و صنایع غلات، نان و فرآورده های آردی، ۱۳۹۵.

۱۴. ندا هاشمی، الناز میلانی، سیدعلی مرتضوی، فریده طباطبایی یزدی، دمای نقطه چسبندگی راهکار مناسب در ارزیابی مدت زمان ماندگاری پودرهای غذایی، چهارمین کنفرانس بین المللی پژوهشهای کاربردی در علوم کشاورزی، ۱۳۹۵.

۱۵. نسترن اکبرزاده، فخری شهیدی، محمدجواد وریدی، الناز میلانی، مروری بر تاثیر فرایند اکستروژن بر ویژگی های آرد حبوبات، کنفرانس علوم و صنایع غلات، نان و فرآورده های آردی، ۱۳۹۵.

۱۶. الناز میلانی، فرشته حسینی، سمانه رضایی بروجردی، شادی بلوریان، ارزیابی فعالیت ضد میکروبی و قدرت رنگی بیکسین (رنگ طبیعی حاصل از دانه آناتو) در فرمولاسیون درازه اسنک حجیم، اولین همایش بین المللی و دومین همایش ملی کشاورزی، محیط زیست و امنیت غذایی، ۱۳۹۵.

۱۷. سحر ظریفی، نرگس رحیمی، الناز میلانی، مروری بر خصوصیات تغذیه ای، عملکردی و حسی نان و فرآورده های آردی حاوی حبوبات، کنفرانس علوم و صنایع غلات، نان و فرآورده های آردی، ۱۳۹۵.

۱۸. سیده سمیه اصغری، نرگس رحیمی، الناز میلانی، مطالعه امکان تولید مارمالاد کم کالری-پروبیوتیک زرشک با استفاده از استویا و اینولین، اولین کنفرانس ملی فناوری های نوین در علوم مهندسی، ۱۳۹۵.

۱۹. سحر ظریفی، نرگس رحیمی، الناز میلانی، مطالعه تاثیر افزودن آرد حبوبات بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی تورتیلا آردی تریتیکاله توسط طرح مخلوط، کنفرانس علوم و صنایع غلات، نان و فرآورده های آردی، ۱۳۹۵.

۲۰. ندا هاشمی، سیدعلی مرتضوی، الناز میلانی، فریده طباطبایی یزدی، اثر شرایط فرایند اکستروژن بر ویژگیهای بیوفیزیکی و ماکروساختار فرآورده حجیم شده حاوی بادام ذرت، چهارمین کنفرانس بین المللی پژوهشهای کاربردی در علوم کشاورزی، ۱۳۹۵.

۲۱. شیرین یاقوت کار، الناز میلانی، بهینه سازی فرمولاسیون درازه فراسودمند بر پایه پودر چغندر قرمز با رویکرد تولید غذای کودک پروتئینی، بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۴.

۲۲. شیرین یاقوت کار، الناز میلانی، بهینه سازی ویژگی های عملکردی اسنک حجیم شده بر پایه کنسانتره پروتئین آب پنیر با استفاده از طرح مرکب مرکزی، بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۴.

۲۳. شیرین یاقوت کار، الناز میلانی، بهینه سازی ویژگی های انبساط شونگی فرآورده اکستروود شده بر پایه کنسانتره پروتئین آب پنیر به روش طرح مرکب مرکزی، بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۴.

۲۴. مونا طیبی، محمدجواد وریدی، مهدی وریدی، الناز میلانی، بررسی عوامل مؤثر بر ویژگی های بافتی فرآورده های اکستروود شده بر پایه غلات، دومین کنفرانس بین المللی و سومین همایش ملی کاربرد فناوری های نوین در علوم مهندسی، ۱۳۹۴.

۲۵. ندا هاشمی، الناز میلانی، سیدعلی مرتضوی، فریده طباطبایی یزدی، بررسی اثر شرایط فرایند اکستروژن بر ویژگی های عملکردی فرآورده حجین شده بر پایه ذرت - بادام، اولین کنگره بین المللی در مسیر توسعه علوم کشاورزی و منابع طبیعی، ۱۳۹۴.

۲۶. مژگان نجف زاده، مرضیه بلندی، الناز میلانی، ارزیابی تاثیر متغیرهای اکستروژن بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی اسنک حجیم فراسودمند حاوی مکمل فیبری (کنجاله و سبوس گندم)، بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۴.

۲۷. شکوفه مروری، عاطفه عارفخانی، سیدعلی مرتضوی، الناز میلانی، امکان سنجی کاهش آب اندازی کشک مایع با استفاده از ترکیب فراسودمند اینولین و صمغ گوارش شرکت فرآورده های لبنی بینالود نیشابور، بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۴.

۲۸. مژگان نجف زاده، مرضیه بلندی، الناز میلانی، ارزیابی متغیرهای فرایند بر مولفه سفتی بافت اسنک حجیم حاوی مکمل فیبری (کنجاله کنجد و سبوس گندم)، بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۴.

۲۹. زینب امینی، هاشم پورآذرنگ، الناز میلانی، تاثیر متغیرهای فرمولاسیون و شرایط فرآیند اکستروژن بر ویژگی های انبساط شوندگی اسنک حاوی گندم جوانه زده به روش سطح پاسخ، بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۴.
۳۰. شیرین یاقوت کار، الناز میلانی، تولید میان وعده غذایی اکستروژن شده حاوی پروتئین آب پنیر و ارزیابی مولفه های رنگ، بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۴.
۳۱. سیده الهام ابراهیمی، آرش کوچکی، محبت محبی، الناز میلانی، بررسی اثر نسبت های مختلف صمغ دانه قدومه شهری- ایزوله پروتئین دانه خلر، بر ویژگی های فیزیکی، مکانیکی، بازدارندگی و رنگ فیلم زیست تخریب پذیر حاصل از آن، اولین همایش ملی میان وعده های غذایی، ۱۳۹۳.
۳۲. حنه وکیلپان، سید علی مرتضوی، الناز میلانی، آرش کوچکی، ارزیابی توانایی مانان استحصالی از مخمر ساکارومایسس سرویزیه در حذف آفلاتوکسین از محیط کشت، اولین همایش ملی میان وعده های غذایی، ۱۳۹۳.
۳۳. منصور سعیدی، الناز میلانی، علیرضا وسیعی، حسین زنگانه، مروری بر تکنیک های مولکولی شناسایی باکتری های اسید لاکتیک در سبزی های تازه و تخمیری، اولین همایش ملی میان وعده های غذایی، ۱۳۹۳.
۳۴. علی شهدادی ساردو، مریم قربانی، ناصر صداقت، الناز میلانی، کاربرد پوشش خوراکی کیتوزان در بهبود ماندگاری میوه ها و سبزیجات تازه، اولین همایش ملی میان وعده های غذایی، ۱۳۹۳.
۳۵. شهرزاد تحقیقی، الهام مهدیان، الناز میلانی، اثر فرآیند اکستروژن بر ویژگی های عملکردی اسنک حجیم تهیه شده از مخلوط ذرت- لوبیای رانر، همایش ملی علوم و فناوریهای نوین در صنایع غذایی، ۱۳۹۳.
۳۶. حنه وکیلپان، سید علی مرتضوی، الناز میلانی، آرش کوچکی، ارزیابی توانایی مانان استحصالی از مخمر ساکارومایسس سرویزیه در حذف آفلاتوکسین از پودر پسته، اولین همایش ملی میان وعده های غذایی، ۱۳۹۳.
۳۷. علی شهدادی ساردو، ناصر صداقت، مسعود تقی زاده، الناز میلانی، بررسی اثر بسته بندی MAP و پوشش خوراکی کیتوزان بر ویژگی های رنگی و بافت سنجی خیار گلخانه ای طی دوره نگهداری، سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۳.
۳۸. منصور سعیدی، فخری شهیدی، سید علی مرتضوی، الناز میلانی، شناسایی تنوع فلورلاکتیکی سالاد زمستانه در طی دوره ی رسیدگی، با استفاده از توالی یابی ناحیه ی Rdna ۱۶S، اولین همایش ملی میان وعده های غذایی، ۱۳۹۳.
۳۹. آرش علی پور، مسعود شفافی زنونیان، الناز میلانی، غلامعلی گلی موحد، ارزیابی تاثیر متغیرهای فرآیند اکستروژن بر ویژگی های عملکردی اسنک حجیم بر پایه ی سورگوم قرمز، اولین همایش ملی میان وعده های غذایی، ۱۳۹۳.
۴۰. آرش علی پور، مسعود شفافی زنونیان، الناز میلانی، غلامعلی گلی موحد، ارزیابی تاثیر متغیرهای فرآیند اکستروژن بر ویژگی های بافتی و انبساطی اسنک حجیم تهیه شده از سورگوم قرمز، اولین همایش ملی میان وعده های غذایی، ۱۳۹۳.
۴۱. سیده الهام ابراهیمی، آرش کوچکی، محبت محبی، الناز میلانی، بررسی اثر نسبت های مختلف صمغ دانه قدومه شهری- ایزوله پروتئین دانه خلر، بر ویژگی های فیزیکی، مکانیکی، بازدارندگی و رنگ فیلم زیست تخریب پذیر حاصل از آن، اولین همایش ملی میان وعده های غذایی، ۱۳۹۳.
۴۲. علی شهدادی ساردو، ناصر صداقت، مسعود تقی زاده، الناز میلانی، بررسی اثر نوع بسته بندی و شرایط نگهداری بر ویژگی های فیزیکی شیمیایی و حسی خیار گلخانه ای، همایش ملی علوم و فناوریهای نوین در صنایع غذایی، ۱۳۹۳.
۴۳. اکرم قهرمانی چرمهینی، ناصر صداقت، آرش کوچکی، الناز میلانی، تکنیک های نوین بسته بندی جهت افزایش ماندگاری لفل دلمه، دومین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار، ۱۳۹۳.
۴۴. علی شهدادی ساردو، ناصر صداقت، مسعود تقی زاده، الناز میلانی، بررسی اثر نوع بسته بندی و شرایط نگهداری بر ویژگی های فیزیکی شیمیایی و حسی خیار گلخانه ای، همایش ملی علوم و فناوریهای نوین در صنایع غذایی، ۱۳۹۳.
۴۵. اکرم قهرمانی چرمهینی، ناصر صداقت، آرش کوچکی، الناز میلانی، تاثیر پوشش خوراکی کیتوزان و بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده بر افت وزنی، سفتی بافت و خواص حسی لفل دلمه ای به روش سطح پاسخ، سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۳.
۴۶. امین سبزواری، الهام مهدیان، الناز میلانی، اثر کاربرد آرد لوبیای رانر بر خصوصیات فیزیکی شیمیایی اسنک اکستروژن شده، سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۳.
۴۷. هدی سیف الدین، آرش کوچکی، سید محمدعلی رضوی، الناز میلانی، بررسی رفتار تیکسوتروپ سس مایونز کم چرب و کم کلسترول حاوی صمغ قدومه شهری و کنسانتره پروتئین آب پنیر، همایش ملی علوم و فناوریهای نوین در صنایع غذایی، ۱۳۹۳.
۴۸. امین سبزواری، الهام مهدیان، الناز میلانی، غلامعلی گلی موحد، اثر کاربرد آرد لوبیای رانر بر خواص رنگی،

- انبساط شوندگی و چگالی اسنک اکستروود شده، سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۳.
۴۹. شادی شریفی ازغندی، مصطفی مظاهری طهرانی، الناز میلانی، سید محمدعلی رضوی، تاثیر شرایط اکستروژن بر ویژگی های رنگی پروتئین بافت داده شده سویا، اولین همایش ملی میان وعده های غذایی، ۱۳۹۳.
۵۰. شهرزاد تحقیقی، الهام مهدیان، الناز میلانی، بهینه یابی ویژگی های انبساط شوندگی اسنک تهیه شده از آرد لوبیا رانر به روش سطح پاسخ، همایش ملی علوم و فناوریهای نوین در صنایع غذایی، ۱۳۹۳.
۵۱. شادی شریفی ازغندی، مصطفی مظاهری طهرانی، الناز میلانی، سید محمدعلی رضوی، بهینه سازی فرمولاسیون و شرایط فرآیند تولید پروتئین بافت داده شده سویا و بررسی خصوصیات عملکردی به روش سطح پاسخ (RSM)، اولین همایش ملی میان وعده های غذایی، ۱۳۹۳.
۵۲. هدی سیف الدین، آرش کوچکی، سیدمحمدعلی رضوی، الناز میلانی، اثر پروتئین آب پنیر و صمغ قدومه شهری *Lepidium perfoliatum* برویژگیهای حسی و پایداری سس مایونز با چربی کاهش یافته و کم کلسترول، همایش ملی علوم و فناوریهای نوین در صنایع غذایی، ۱۳۹۳.
۵۳. فاطمه قربانیان، آرش کوچکی، الناز میلانی، سید محمد علی رضوی، اثر ایزوله پروتئین خلر بر پایداری امولسیون روغن ذرت در آب، اولین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار، ۱۳۹۲.
۵۴. الناز میلانی، محمدعلی حصارى نژاد، غلامعلی گلی موحد، آرش کوچکی، ارزیابی تأثیر متغیرهای فرآیند اکستروژن بر ویژگیهای عملکردی اسنک حجیم بر پایه آرد خلر جوانه زده، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۲.
۵۵. روزبه بقایی، غلامعلی گلی موحد، مژگان حسامی، الناز میلانی، اثر فرآیند اکستروژن بر ویژگیهای انبساطی اسنک حجیم تهیه شده از مخلوط ذرت - عدس جوانه زده، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۲.
۵۶. معظمه کاظمی گورجی، حبیب اله عباسی، لیلا روزبه نصیری، الناز میلانی، اثر میکروانکپسولاسیون با آلژینات کلسیم بر میزان بقاء باکتری پروبیوتیک بومی لاکتوباسیلوس پلانتاروم La7 در شرایط شبیه سازی شده معده و روده انسان، دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۲.
۵۷. آرش کوچکی، الناز میلانی، آزاده قربانی، بهمن سلیمان زاده، ارزیابی زنده مان نی باکتری پروبیوتیک آزاد و ریز پوشانی شده در شرایط شبیه سازی شده گوارشی و دوره نگهداری ماست میوه ای سین با یوتیک کم چرب، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۲.
۵۸. مهسا نقاشان، فخری شهیدی، فریده طباطبایی یزدی، الناز میلانی، بررسی اثر بازدارندگی انتروکوکوس جدا شده از پنیر کردی بر *Listeria monocytogenes*، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۲.
۵۹. هاتفه هاتفی، سیدعلی مرتضوی، حسین حداد خداپرست، الناز میلانی، تأثیر پوشش خوراکی بر پایه ایزوله پروتئین خلر حاوی دارچین و اسید فوماریک بر خواص فیزیکیوشیمیایی خرما، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۲.
۶۰. هاتفه هاتفی، سیدعلی مرتضوی، حسین حداد خداپرست، الناز میلانی، تأثیر اسانس دارچین بر کیفیت خرما پوشش یافته با ایزوله پروتئین خلر در طول دوره نگهداری، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۲.
۶۱. امین حسین زاده، امیرحسین الهامی راد، محمدحسین حدادخداپرست، الناز میلانی، ارزیابی خواص فیزیکی و شیمیایی و ممانعت کنندگی فیلم خوراکی بر پایه ی ایزوله ی پروتئین خلر *Latirus sativus* با استفاده از روش سطح پاسخ، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۲.
۶۲. الناز میلانی، محمدعلی حصارى نژاد، غلامعلی گلی موحد، آرش کوچکی، بهینه یابی ویژگی های بافتی و انبساط شوندگی اسنک تهیه شه از آرد خلر جوانه زده بر پایه طرح مرکب مرکزی، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۲.
۶۳. معظمه کاظمی گورجی، حبیب اله عباسی، لیلا روزبه نصیری، الناز میلانی، قابلیت زنده مان باکتری پروبیوتیک بومی به فرم کپسوله شده و آزاد در شرایط شبیه سازی شده معده و روده، سومین همایش ملی بیوتکنولوژی کشاورزی ایران (گیاهی، دامی و صنعتی)، ۱۳۹۱.
۶۴. فرزانه شهرکی، سیدعلی مرتضوی، محمدحسین حدادخداپرست، الناز میلانی، بررسی کیفیت و خلوص پروتئین استخراج شده از دانه گیاهی خلر *Lathyrus sativus* و بهینه سازی آن به کمک روش سطح پاسخ RSM، دومین سمینار ملی امنیت غذایی، ۱۳۹۱.
۶۵. امین حسین زاده، امیرحسین الهامی راد، محمدحسین حدادخداپرست، الناز میلانی، بهینه سازی ویژگی های نوری فیلم خوراکی بر پایه ی ایزوله ی پروتئین خلر *Latirus sativus*، دومین سمینار ملی امنیت غذایی، ۱۳۹۱.
۶۶. لعیاسادات صادقیان، سیدمحمد مشکانی، سیدعلی مرتضوی، الناز میلانی، بهینه سازی رنگ پروتئین استخراج شده از نخود (Cicer arietinum L.) با استفاده از طرح مرکب مرکزی چرخش پذیر، بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۰.

۶۷. الناز میلانی، فرناز بخشی مقدم، سیدعلی مرتضوی، محسن مختاریان، مقایسه تنوع فراکسیون های نیتروژنی و خصوصیات عملکردی ایزوله پروتئین نخود تولیدی به روش اسیدی و قلیایی (*cicer arietinum L*)، بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۰.
۶۸. الناز میلانی، هاجر نعیمی، سیدعلی مرتضوی، تاثیر شرایط شبیه سازی شده معده بر زنده مانی باکتری پروبیوتیک لاکتوباسیلوس کازئی در شکل آزاد و ریزپوشانی شده در طول دوره نگهداری ماست منجمد سین بیوتیک، بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۰.
۶۹. علی محمدی ثانی، الناز میلانی، لادن نوربخش، الهه منصوری، بررسی افزایش رشد بیفیدوباکتریوم بیفیدوم تحت تاثیر بتافروکتان های استخراج شده از ریشه شنگ در سیستم مدل، همایش ملی صنایع غذایی، ۱۳۹۰.
۷۰. علی محمدی ثانی، الناز میلانی، الهه منصوری، لادن نوربخش، بررسی اثر پری بیوتیکی پلی فروکتوز سیب زمینی ترشی بر باکتری لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در سیستم مدل، همایش ملی صنایع غذایی، ۱۳۹۰.
۷۱. علی محمدی ثانی، الناز میلانی، الهه منصوری، لادن نوربخش، ارزیابی تاثیرات پری بیوتیکی پلی فروکتان استخراج شده از گیاه سیب زمینی ترشی بر باکتری بیفیدوباکتریوم بیفیدوم در شرایط آزمایشگاهی، همایش ملی صنایع غذایی، ۱۳۹۰.
۷۲. علی محمدی ثانی، الناز میلانی، لادن نوربخش، الهه منصوری، بررسی اثر پری بیوتیکی بتافروکتان های استخراجی از ریشه شنگ بر رشد و فعالیت متابولیسی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در شرایط *in vitro*، همایش ملی صنایع غذایی، ۱۳۹۰.
۷۳. الناز میلانی، هما بقایی، سیدعلی مرتضوی، بررسی اثر جایگزینی شهد خرما و گوار بر ویژگی های رئولوژیکی ماست منجمد کم چرب، هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۱۳۸۷.
۷۴. حنه وکیلپان، شهرزاد وطن خواه، الناز میلانی، نقش پوشش های مختلف انکپسولاسیون بر افزایش زنده مانی و کارایی باکتری های پروبیوتیک، هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی، ۱۳۸۷.

مقالات در نشریات

۱. غزال شکاری، الناز میلانی، الهام آذرپژوه، ارزیابی ویژگی های کمی و کیفی ناگت مرغ بدون گلوتن حاوی آرد کینوا و هیدروکسی پروپیل متیل سلولز (HPMC)، دومهنامه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۴۰۲.
۲. الهام قیامی، آرش کوچکی، الناز میلانی، ارزیابی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و ریزساختار فرآورده بافت داده شده کینوا، دومهنامه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۴۰۲.
۳. علیرضا عباسی، آرش کوچکی، الناز میلانی، محبت محبی، ارزیابی ویژگیهای تکنولوژیکی و عملکردی غله صبحانه بر پایه کنجاله کتان و آرد برنج، دومهنامه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۴۰۱.
۴. علیرضا عباسی، آرش کوچکی، الناز میلانی، محبت محبی، ارزیابی ویژگیهای تکنولوژیکی و عملکردی غله صبحانه بر پایه کنجاله کتان و آرد برنج، دومهنامه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۴۰۱.
۵. الناز میلانی، فخری شهیدی، الهام انصاری فر، محمد خلیلیان موحد، فریده صالحی پور، اثر فرایند اکستروژن و ترکیب خوراک بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی غلات صبحانه بر پایه بلغور ذرت، آرد گندم و دانه طالبی، مجله تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، ۱۴۰۰.
۶. الناز میلانی، فخری شهیدی، الهام انصاری فر، محمد خلیلیان موحد، فریده صالحی پور، تاثیر فرمولاسیون و شرایط فرایند اکستروژن بر ویژگی های میان وعده حاوی پودر عناب، دومهنامه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۴۰۰.
۷. فخری شهیدی، الناز میلانی، الهام انصاری فر، محمد خلیلیان موحد، فریده صالحی پور، بهینه سازی متغیرهای فرمولاسیون و شرایط فرایند اکستروژن با رویکرد تولید اسنک حجیم غنی شده حاوی آرد عناب، پژوهش های صنایع غذایی، ۱۴۰۰.
۸. مینا اکبریان، محبت محبی، آرش کوچکی، الناز میلانی، محمد خلیلیان موحد، ارزیابی اثر صمغ زانتان بر ویژگی های کیفی نان شیرینی محلی کیچی و استفاده از تحلیل تصاویر رقمی در بررسی ویژگی های ریزساختاری آن، فصلنامه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۹.
۹. سارا نیاستی، الناز میلانی، محمد حسین حداد خداپرست، آرش کوچکی، تاثیر شرایط فرایند و فرمولاسیون بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و عملکردی مکمل فیبری بافت داده شده (تفاله گوجه فرنگی-سیوس برنج)، فصلنامه علمی فناوری های جدید در صنعت غذا، ۱۳۹۸.
۱۰. سارا نیاستی، محمد حسین حداد خداپرست، الناز میلانی، آرش کوچکی، تولید و بهینه سازی مکمل فیبری فراسودمند بر پایه فرآورده های جانبی توسط فناوری اکستروژن، فصلنامه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۷.
۱۱. فرشته حسینی، الناز میلانی، سمانه رضائی بروجردی، غلامعلی گلی موحد، بررسی تاثیر استفاده از رنگ طبیعی

- کوزکومین بر خصوصیات فیزیکیوشیمیایی حسی و میکروبی درازنه اسنک، فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، ۱۳۹۷.
۱۲. مجید هاشمی، مصطفی مظاهری طهرانی، سید محمد علی رضوی، الناز میلانی، ارزیابی ویژگی های فیزیکیوشیمیایی و عملکردی نشاسته مقاوم ذرت حاصل از روش اتوکلاو، فصلنامه علمی فناوری های جدید در صنعت غذا، ۱۳۹۷.
۱۳. بهنام فیوضی، محمدجواد وریدی، الناز میلانی، فخری شهیدی، بهینه سازی متغیرهای فرمولاسیون و شرایط فرایند اکستروژن محصول اسنک حجیم حاوی آرد کنجاله بنه، فصلنامه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۷.
۱۴. سرور لطفی شیرازی، آرش کوچکی، الناز میلانی، محبت محبی، ارزیابی اثر متغیرهای ترکیب خوراک و دمای اکستروژن بر ویژگی های فیزیکیوشیمیایی، حسی اسنک بر پایه آرد جو و تفاله هویج، دوماهنامه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۷.
۱۵. نسرین فیاض، محبت محبی، الناز میلانی، تاثیر شرایط فرایند اکستروژن بر برخی ویژگی های فیزیکیوشیمیایی میان وعده حجیم بر پایه ماش جوانه زده و بلغور ذرت، فصلنامه علمی فناوری های جدید در صنعت غذا، ۱۳۹۷.
۱۶. نسیم حسن پور، محبت محبی، آرش کوچکی، الناز میلانی، تاثیر فرایند اکستروژن و شرایط انجماد بر کیفیت خمیر منجمد و کوکی تهیه شده از آرد سورگوم، دوماهنامه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۷.
۱۷. معظمه کاظمی گورجی، حبیب اله عباسی، لیلا روزبه نصیری، الناز میلانی، اثر میکروانکپسولاسیون بر زنده مانی باکتری پروبیوتیک بومی لاکتوباسیلوس پلانتاروم در شرایط شبیه سازی شده معده و روده، پژوهش های صنایع غذایی، ۱۳۹۶.
۱۸. نسترن اکبرزاده، محمدجواد وریدی، فخری شهیدی، الناز میلانی، ارزیابی تاثیر فرایند اکستروژن بر خصوصیات فرآورده اکستروژن شده خلر (*Lathyrus Sativus*)، فصلنامه علمی فناوری های جدید در صنعت غذا، ۱۳۹۶.
۱۹. نسیم حسن پور، آرش کوچکی، محبت محبی، الناز میلانی، بررسی تاثیر آرد سورگوم اکستروژن شده و هیدروکلوئیدها بر ویژگی های فیزیکی و شیمیایی کوکی فاقد گلوتن، فصلنامه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۶.
۲۰. الناز میلانی، ندا هاشمی، سیدعلی مرتضوی، فریده طباطبایی یزدی، بررسی اثر شرایط فرایند اکستروژن و فرمولاسیون بر برخی ویژگی های فیزیکیوشیمیایی میان وعده حجیم بر پایه کنجاله بادام (*Amygdalus L communis*) و بلغور ذرت، فصلنامه علمی فناوری های جدید در صنعت غذا، ۱۳۹۶.
۲۱. محمد فرهادی چیتگر، مهران اعلی، الناز میلانی، یحیی مقصدلو، بررسی اثر فرایند فراصوت دمایی بر خصوصیات کیفی عصاره زرشک بیدانه (*Berberis vulgaris*)، دوماهنامه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۶.
۲۲. نادر روشن، ربحانه احمدزاده، الناز میلانی، پروین شرایعی، تولید اسنک حجیم حاوی پودر آب پنیر - تخم مرغ و ارزیابی ویژگیهای آن، فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، ۱۳۹۵.
۲۳. حمید سرحدی، محمد حسین حداد خداپرست، ناصر صداقت، محبت محبی، الناز میلانی، بررسی کارایی تیمارهای گاز ازن، پوشش کیتوزان و دما در طول نگهداری خرمای مضافتی و بهینه یابی شرایط نگهداری به روش سطح پاسخ، پژوهش های صنایع غذایی، ۱۳۹۵.
۲۴. شکوفه مروی، سید علی مرتضوی، الناز میلانی، بهینه سازی فرمولاسیون کشک مایع فراسودمند حاوی اینولین بومی و گوار، فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، ۱۳۹۵.
۲۵. پریسا مردانی طرقي، علیرضا بصیری، الناز میلانی، غلامعلی گلی موحد، تاثیر میزان سبوس و متغیرهای فرایند اکستروژن بر روی ویژگی های عملکردی پودر فوری آرد گندم، فصلنامه علمی فناوری های جدید در صنعت غذا، ۱۳۹۵.
۲۶. مریم قربانی، ناصر صداقت، الناز میلانی، آرش کوچکی، تاثیر نوع بسته بندی و شرایط نگهداری بر ویژگی های فیزیکی شیمیایی، فعالیت آنتی اکسیدانی و بار میکروبی دانه های انار آماده مصرف، پژوهش های صنایع غذایی، ۱۳۹۵.
۲۷. پگاه درجانی، مرضیه حسینی نژاد، رسول کدخدایی، الناز میلانی، بررسی روش های مختلف جداسازی و خواص فیزیکیوشیمیایی فراکسیون های با طول زنجیره مختلف اینولین حاصل از گیاه کاسنی، فصلنامه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، ۱۳۹۴.
۲۸. امین حسین زاده، الناز میلانی، امیرحسین الهامی راد، محمدحسین حدادخداپرست، ارزیابی خواص فیزیکیوشیمیایی و ممانعت کنندگی فیلم خوراکی بر پایه ایزوله پروتیین خلر *Lathyrus sativus* با استفاده از روش سطح پاسخ، دو فصلنامه پژوهش های حیوانات ایران، ۱۳۹۴.
۲۹. سید علی مرتضوی، الناز میلانی، مرضیه معین فرد، ارزیابی پروفیل جمعیت میکروبی پنیر سنتی کردی و ارتباط آن با ویژگی های فیزیکیوشیمیایی و حسی فرآورده در طول دوره رسیدگی، دوماهنامه پژوهشهای علوم و صنایع

غذایی ایران، ۱۳۹۴.

۳۰. الناز میلانی، فخری شهیدی، سید علی مرتضوی، سید علیرضا وکیلی، تاثیر مدت زمان رسیدگی بر پروفیل اسیدهای چرب و آمینو اسید آزاد پنیر محلی کردی، دوماهنامه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۳.
۳۱. فرشته تفنگ سازان، فخری شهیدی، سید علی مرتضوی، الناز میلانی، ارزیابی فعالیت ضد باکتری باکتری های اسیدلاکتیک جداشده از پنیر سنتی کردی در مقایسه با سویه های تجاری، فصلنامه میکروب شناسی پزشکی ایران، ۱۳۹۲.
۳۲. عباس احمدی، سید علی مرتضوی، الناز میلانی، رضا رضایی مکرم، ارزیابی بقاء باکتری ریزپوشانی شده لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس (La-5) در طول دوره نگهداری بستنی ماستی سین بایوتیک، دوماهنامه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۱.
۳۳. الناز میلانی، هاجر نعیمی، سید علی مرتضوی، آرش کوچکی، تاثیر شرایط شبیه سازی شده معده و روده بر زنده مانی باکتری پروبیوتیک ریزپوشانی شده لاکتوباسیلوس کازئی (*Lactobacillus casei*) در بستنی ماستی سین بیوتیک، دوماهنامه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۱.
۳۴. آرش کوچکی، فخری شهیدی، سید علی مرتضوی، مهدی کریمی، الناز میلانی، بررسی اثر صمغ های دانه قدومه شیرازی (*Alyssum homolocarpum*) و گزانتان بر خواص رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان حاصل از آرد گندم، دوماهنامه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۰.
۳۵. الناز میلانی، هما بقایی، سید علی مرتضوی، اثر جایگزینی عسل، خرما و گوار بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، بافت و ویسکوزیته، دوماهنامه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۰.
۳۶. الناز میلانی، هاشم پورآذرنگ، رسول کدخدایی، حنه وکیلیان، شهرزاد وطن خواه، بررسی کارایی امواج فراصوت در استخراج اینولین از غده سیب زمینی ترشی و بهینه یابی شرایط استخراج به روش سطح پاسخ (RSM)، دوماهنامه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۸۹.
۳۷. الناز میلانی، هاشم پورآذرنگ، شهرزاد وطن خواه، حنه وکیلیان، بهینه سازی استخراج اینولین از غده ی سیب زمینی ترشی به کمک روش سطح پاسخ (RSM)، دوماهنامه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۸۹.
۳۸. سید هاشم حسینی پرور، جواد کرامت، مهدی کدیور، الهام خانی پور، الناز میلانی، بهینه سازی استخراج آنزیمی ژلاتین خوراکی از استخوان گاو با استفاده از روش سطح پاسخ (RSM)، دوماهنامه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۳۸۵.