



AL MAGNIFICO RETTORE  
DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO

COD. ID: 6776

Il sottoscritto chiede di essere ammesso a partecipare alla selezione pubblica, per titoli ed esami, per il conferimento di un assegno di ricerca presso il Dipartimento di \_\_Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente dell'Università degli Studi di Milano\_\_  
Responsabile scientifico: \_\_Prof. D'Incecco Paolo\_\_

[Nome e cognome]

## CURRICULUM VITAE

### INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome	MOHAMMADPOUR MOTLAGH AZMA
Nome	HOORIYEH

### OCCUPAZIONE ATTUALE

Incarico	Struttura
RESEARCHER	FOOD SCIENCE

### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Titolo	Corso di studi	Università	anno conseguimento titolo
Specializzazione			
Dottorato Di Ricerca	Food Hygiene	Shahid Chamran University, Ahvaz, Iran	2016-2020
Master	Food Hygiene	Shahid Chamran University, Ahvaz, Iran	2013-2015
Diploma Di Specializzazione Europea			
Bachelor	Food science	Shiraz University, IRAN	2009-2012

### ISCRIZIONE AD ORDINI PROFESSIONALI

Data iscrizione	Ordine	Città



## LINGUE STRANIERE CONOSCIUTE

lingue	livello di conoscenza
English	Fluent
Italian	A2

## PREMI, RICONOSCIMENTI E BORSE DI STUDIO

anno	Descrizione premio
2021	assegnataria della borsa per lo svolgimento di attività di ricerca dal titolo "Applicazione di analisi NGS per definire qualità e tracciabilità nel prodotto ittico"
2022	la realizzazione del progetto di ricerca "Valutazione del microbiota nel prodotto ittico: persistenza di patogeni ed alternati"- Progetto Horizon Europe FishEuTrust
2023	la realizzazione del progetto di ricerca "Study of persistence of Listeria monocytogenes in long term cultures"- finanziato dal progetto di Ricerca di Rilevante Interesse Nazionale PRIN

## ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA

descrizione dell'attività	Molecular biology, food matrices quality control
---------------------------	--

## ATTIVITÀ PROGETTUALE

Anno	Progetto
2021-2022	Applicazione di analisi NGS per definire qualità e tracciabilità nel prodotto ittico
2022-2023	Valutazione del microbiota nel prodotto ittico: persistenza di patogeni ed alternati
2023-2024	Study of persistence of Listeria monocytogenes in long term cultures

## TITOLARITÀ DI BREVETTI

Brevetto



## CONGRESSI, CONVEGNI E SEMINARI

Data	Titolo	Sede
2024	Evolution and persistence of long-term cultures of <i>pseudomonas fluorescens</i> strains under stressful conditions of starvation and refrigeration to simulate the food production environment. 28th International ICFMH Conference FoodMicro,	Burgos, Spain, Oral presentation.
2024	Evaluation of climate- and ecosystem-induced stresses on the dynamic of <i>Arcobacter</i> spp. present in Manila clams collected in the Venice Lagoon, Oral presentation. 28th International ICFMH Conference FoodMicro,	Burgos, Spain, Oral presentation.
2024	Characterization of the Viable but Not Cultivable (VBNC) cells in long-term cultures of <i>Listeria Monocytogens</i> , 28th International ICFMH Conference FoodMicro	Burgos, Spain, Oral presentation.
2024	Long-term persistence of <i>Pseudomonas fluorescence</i> strains under harsh conditions. Oral presentation. Young scientist seminar.	University of Padova, Oral presentation.
2022	Investigation on the prevalence of living Archaea in milk and clams., 27th_FoodMicro, 2022 Conference, 28-31 Aug.	Athene, Greece Oral presentation
2018	Isolation and identification of <i>Pseudomonas</i> spp. producing aprX enzyme in raw milk. First conference on Food Hygiene, 14th and 15th Sep,	Urmia. Iran Poster
2016	Evaluation the inhibitory effect of sodium dodecyl sulfate on <i>E. coli</i> O157:H7 on lettuce. The first congress on health and safety of agricultural products and aquaculture.	Ahvaz, Iran. Oral presentation.
2016	Natural antimicrobial agents. Third National Agricultural Conference. Poster. Persian Gulf University	Bushehr, Iran Poster
2016	Evaluation the inhibitory effect of sodium dodecyl sulfate on <i>E. coli</i> O157:H7 on carrots. (2016). The first congress on health and safety of the agricultural products and aquaculture.	Ahvaz, Iran. Poster.
2014	Biodiesel production using fish oil waste. Third National Agricultural Conference. Persian Gulf University	Bushehr, Iran. Poster
2014	Oil gases and negative air ions: A new trend for food preservation. 21th congress in food science and technology, University of Shiraz. Iran.	Shiraz, Iran Poster



## PUBBLICAZIONI

<b>Libri</b>
A review of the most important food-borne pathogens, Iran, Hooriyeh Mohammadpour., Siavash Maktabi, 2021
<b>Articoli su riviste</b>
Discriminative power of DNA-based, volatilome, near infrared spectroscopy, elements and stable isotopes methods for the origin authentication of typical Italian mountain cheese using sPLS-DA modeling, Cardin, Mounier, J., Coton, E., Cardazzo, B., Perini, M., Bertoldi, D., Pianezze, S., Segato, S., Di Camillo, B., Cappellato, M., Coton, M., Carraro, L., Currò, S., Lucchini, R., Mohammadpour, H., Novelli, E. Food Research International, 178, 113975. doi.org/10.1016/j.foodres.2024.113975.
Is <i>Bacillus cytotoxicus</i> from Edible insects a Threat?. Mohammadpour, H., Carraro, L., Fasolato, L., and Cardazzo, B. (2024). (submitted IJFM)
Characterization of the archaeal community in foods: The neglected part of the food microbiota. Mohammadpour, H., Cardin, M., Carraro, L., Fasolato, L., and Cardazzo, B. (2023). International Journal of Food Microbiology, 401, 110275. https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2023.110275
Potential application of non-thermal atmospheric plasma in reducing the activity of Pseudomonas-secreted proteases in milk. Hooriyeh Mohammadpour, Mehdi Zarei, PJ Cullen, Peter Valtchev, Aaron Schindeler, Fariba Dehghani. (2021). International Dairy Journal, 120 (105078). doi.org/10.1016/j.idairyj.2021.105078
Identification of Pseudomonas jessenii and Pseudomonas gessardii as the most proteolytic Pseudomonas isolates in raw milk and their impact on stability of sterilized milk during storage. Zarei, M., Mohammadpour, H; Gharibi, D & Pourmahdi Borujeni, M. (2020). Journal of Dairy Research. 87(3), pp. 368-374. doi.org/10.1017/S0022029920000709
Identification, phylogenetic characterisation and proteolytic activity quantification of high biofilm-forming Pseudomonas fluorescens group bacterial strains isolated from cold raw milk. Zarei, M., Yousefvand, A., Maktabi, S., Borujeni, M. P., & Mohammadpour, H. (2020). International Dairy Journal, 104787. https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2020.104787
Occurrence of coliforms, E. coli type 1 and pathogenic serovar O157:H7 in Iranian burgers. S Maktabi, Z Ahangari, H Mohammadpour. (2016). International Journal of Pharmaceutical Research & Allied Sciences. 5 (2). pp. 349-354. ISSN 2277-3657.
Isolation and Molecular Characterization of Non-Sorbitol Fermenting Escherichia coli Isolated from Fresh Ground Beef. S Maktabi, M Zarei, H Mohammadpour. (2016). Jundishapur Journal of Health Sciences. 8 (1); e31195. https://doi.org/10.17795/jjhs-31195.
The prevalence of Campylobacter spp. in vegetables, fruits, and fresh produce: a systematic review and meta-analysis, Hooriyeh Mohammadpour, Enayat Berizi, Saeid Hosseinzadeh, Majid Majlesi and Morteza Zare (2018). Gut Pathogens. https://doi.org/10.1186/s13099-018-0269-2.



## ALTRE INFORMAZIONI

Certificate of reviewing contributed to the International Dairy Journal
Peer Reviewer of The 10th International Conference on Agricultural and Biological Sciences (ABS 2024) to be held in Gyor, Hungary during 29 July-1 August 2024.
FORMAZIONE SPECIFICA_in materia di salute e sicurezza dei lavoratori impiegati nelle attività di laboratorio_18 ore
Certificate of General Safety in the Laboratory_18 ore
Teaching Laboratory of Advanced DNA, RNA and Protein Analysis_80 ore

Le dichiarazioni rese nel presente curriculum sono da ritenersi rilasciate ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000.

Il presente curriculum, non contiene dati sensibili e dati giudiziari di cui all'art. 4, comma 1, lettere d) ed e) del D.Lgs. 30.6.2003 n. 196.

**RICORDIAMO** che i curricula **SARANNO RESI PUBBLICI** sul sito di **Ateneo** e pertanto si prega di non inserire dati sensibili e personali. Il presente modello è già precostruito per soddisfare la necessità di pubblicazione senza dati sensibili.

Si prega pertanto di **NON FIRMARE** il presente modello.

Luogo e data: \_Legnaro (PD), 23/08/2024\_