

• مقاطع تحصیلی

1. دوره دکترای صنایع غذایی (Seafood Processing Technology) – (2008) 1387
در دانشگاه RMIT ملبورن – استرالیا
عنوان تز: بررسی خصوصیات کیفی خمیر ماهی تهیه شده از ماهی کپور معمولی با تاکید بر نقش پروتئینهای سارکوپلاسمیک بر روی شبکه ژل آن
2. دوره کارشناسی ارشد رشته شیلات (2002) 1381 در دانشگاه تهران – دانشکده منابع طبیعی کرج
عنوان پایان نامه: بررسی اثر مقایسه ای ضد قارچی بین پراکسید هیدروژن و مالاویت گرین بر روی تخمهای ماهی قزل آلاى رنگین کمان
3. دوره کارشناسی رشته شیلات و محیط زیست (1998) 1376 در دانشگاه صنعتی اصفهان – دانشکده منابع طبیعی
عنوان پایان نامه: مطالعه میدانی پروفیل گیاهان آبی و نیمه آبی حاشیه رودخانه زاینده رود از مسیر سد زاینده رود تا باتلاق گاو خونی

• لیست مقالات ارائه شده در مجلات معتبر خارجی

1. Colour Improvement of Common Carp (*Cyprinus carpio*) Fillets by Hydrogen Peroxide for Making Surimi, (2008). Ali Jafarpour, Frank Sherkat, Brian Leonard, and Elisabeth M. Gorczyca. Int. J. Food Science & Technology. Volume 43, Number 9, September 2008 , pp. 1602-1609(8)
2. Rheological and Microstructure Study of Common Carp (*Cyprinus carpio*) Surimi and Kamaboko, (2009). Ali Jafarpour and Elisabeth M. Gorczyca. J. Food Biophysics. Vol. 4, Issue 3, pp. 172-179
3. Alternative Techniques for Producing a Quality Surimi and Kamaboko from Common Carp (*Cyprinus carpio*), (2008). Ali Jafarpour and Elisabeth M. Gorczyca. J Food Sci. E: Food Engineering and Physical Properties. Vol. 73 Nr. 9, 2008, Page: E 415-424

4. Sarcoplasmic Proteins and Surimi Gel Quality, (2008) (A Review Paper). Elisabeth M. Gorczyca and Ali Jafarpour. Journal of Food Sci. (Under review manuscript)
5. Characteristics of Sarcoplasmic Proteins and Their Interaction with Surimi and Kamaboko Gel (2008). Ali Jafarpour, and Elisabeth M. Gorczyca . J. Food Sci. N: Nanoscale Food Science, Engineering and Technology. Vol. 74, Nr. 1 Page: N16-N22.
6. Determination of the optimum transfer time of kutum (*Rutilus frisii kutum*) larvae from live food to artificial dry feed (2010). Hossein Ouraji • Khosro Jani Khalili • Ghaffar Ebrahimi Seyed Ali Jafarpour J. Aquaculture Int. DOI 10.1007/s10499-010-9383-y.
7. Growth, survival, and fatty acid composition of Indian white shrimp *Fenneropenaeus indicus* (Milne Edwards) fed diets containing different levels of vitamin E and lipid (2010). H. Ouraji • A. M. Abedian Kenari • B. Shabanpour • A. Shabani M. Sodagar • S. A. Jafarpour • G. H. Ebrahimi. J. Aquaculture Int. DOI 10.1007/s10499-010-9409-5.
8. Effects of dietary supplementation of synbiotic on growth performance, serum biochemical parameters and carcass composition in rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fingerlings (2011). Z. Mehrabi, F. Firouzbakhsh and A. Jafarpour. J. Animal Physiology and Animal Nutrition. DOI: 10.1111/j.1439-0396.2011.01167.x

List of Accepted Papers for Publication

1. Contribution of sarcoplasmic proteins to myofibrillar protein gelation. Submitted to the Journal of Food Science.

2. Gelation characteristics of surimi gel from silver carp (*Hypophthalmichthys molitrix*) by application of acid-alkali processes. Submitted to the Journal of Food Science.
3. Biochemical properties of Silver Carp (*Hypophthalmichthys molitrix*) muscle proteins prepared by acid-alkali processes. Submitted to the International Journal of Food Science and Technology.

•

• لیست مطالب علمی ارائه شده در کنفرانسهای بین المللی

1. Colour Improvements of Common Carp (*Cyprinus carpio*) Fillets by Hydrogen Peroxide. Winner of the Research and Technology. Ali Jafarpour, Frank Sherkat, Brian Leonard, and Elisabeth M. Gorczyca. Poster presentation at 39th AIFST Convention in Adelaide-Australia, 2006.
2. Alternative Techniques for Producing a Quality Surimi and Kamaboko from Common Carp (*Cyprinus carpio*). Ali Jafarpour and Elisabeth M. Gorczyca. Oral presentation at the 10th ASEAN conference in Kuala Lumpur-Malaysia, 25-28 Aug. 2007.
3. Improving Colour and Gel Characteristics of Common Carp (*Cyprinus carpio*) Surimi and Kamaboko. Ali Jafarpour, Brian Leonard, Elisabeth M. Gorczyca. Poster presented at the 40th AIFST Convention in Melbourne-Australia, 2007.
4. Gel Characteristics of Common Carp (*Cyprinus carpio*) Surimi and Kamaboko Produced by Different Methods. Ali Jafarour and Elisabeth M. Gorczyca. Poster presented at the 59th PFT (Pacific Fisheries Technologists) held in San Francisco, California, USA, 3-6 Feb. 2008.
5. Effect of pH Treatment on the Gel Characteristics of Common Carp Surimi and Kamaboko. Ali Jafarpour and Elisabeth M. Gorczyca. Poster presentation at the 14th IUFoST conference, Shanghai-China, October 19-23 2008.

6. Comparison of Gel Properties of Surimi and Kamaboko from Common Carp and Threadfin Bream. Ali Jafarpour and Elizabeth M. Gorczyca. Oral Presentation at 14th IUFOST Conference, Shanghai-China, October 2008.
7. Optimizing Common Carp Surimi and Kamaboko Using Hydrogen Peroxide Treated Mince and Extracted Sarcoplasmic Proteins. Shan He, Thanaporn Poosalee, Ali Jafarpour, Elizabeth M. Gorczyca. Oral Presentation at 14th IUFOST Conference, Shanghai-China, October 2008.
8. The Effect of Sarcoplasmic Proteins on the Surimi and Kamaboko Gel Characteristics. Ali Jafarpour, Elisabeth Gorczyca. Oral Presentation by Prof. Tyre Lanier on behalf of the authors at the 61th Pacific Fisheries Technologist (PFT) Conference, February 21-24, 2010 Seattel, Washington, USA.
9. Contributions of Freeze-dried Sarcoplasmic Proteins on the Textural Properties of Surimi Gel. Ali Jafarpour and Elizabeth Gorczyca. Poster Presentation at the 1st International Congress on Food Technology; November 03-06 2010, Antalya-Turkey.

کتابهای چاپ شده و در دست چاپ:

1. Quality Characteristics of Common Carp Surimi and Kamaboko Gel, 2010. Published by VDM Publication, Germany and Printed in the USA and in the UK. ISBN:978-3-639-22530-3

2. سوریمی و ویژگی های کیفی فیزیکی ژل آن (مهرماه 1390): زیر چاپ توسط انتشارات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

• عضویت در انجمن های علمی:

- ☒ عضو انستیتو تکنولوژی و صنایع غذایی استرالیا (AIFST)
- ☒ عضو انستیتو تکنولوژی مواد غذایی آمریکا (IFT)
- ☒ همکاری با مجله علمی کشاورزی و شیمی مواد غذایی (Journal of Agricultural and Food Chemistry , ACS Publication) بعنوان داور مقالات مربوط به تکنولوژی عمل آوری فرآورده های شیلاتی

✉ همکاری با مجله علمی بیوشیمی مواد غذایی (Journal of Food Biochemistry)
بعنوان داور مقالات مربوط به تکنولوژی عمل آوری فرآورده های شیلاتی

❖ تاریخچه استخدامی

• سال 1384-1386: دانشگاه RMIT ملبورن – استرالیا

➤ عضو غیر دائم آموزشی (Educational Casual Staff) در دپارتمانهای بیوتکنولوژی و صنایع غذایی به عنوان کمک مدرس (Lecturer Assistant) و اداره کننده آزمایشگاه (Laboratory Demonstrator) برای دروس زیر:

- ❖ میکروبیولوژی پایه برای دانشجویان سال اول و دوم
- ❖ تکنولوژی عمل آوری گوشت قرمز- گوشت طیور و ماهی
- ❖ چگونگی تهیه و تولید یک فرآورده غذایی (Product Development)
- ❖ ارزیابی کیفی محصولات (Quality Assurance)

➤ همکاری در انجام پروژه های دانشجویان کارشناسی و کارشناسی ارشد به عنوان Co-Supervisor به ترتیب زیر:

- ❖ برآورد شرایط دمائی و زمانی بهینه جهت قوام یافتن (Setting) خمیر ماهی کپور معمولی قبل از پختن. 2007 – پروژه کارشناسی ارشد
- ❖ تهیه خمیر ماهی از ماهی کپور معمولی و برآورد خصوصیات کیفی آن. تحت سه پروژه کارشناسی مجزا.
- ❖ بازیافت پروتئینهای سارکوپلاسما میک از آب حاصل از شستشوی گوشت ماهی طی فرایند تهیه خمیر ماهی و بهبود رنگ آنها با استفاده از پراکسید هیدروژن. پروژه کارشناسی.
- ❖ برآورد اثر پروتئینهای سارکوپلاسما میک بازیافتی در بهبود خصوصیات کیفی ژل خمیر ماهی کپور معمولی. پروژه کارشناسی.

• سال 1382-1384: شرکت مهندسين مشاور رویان

➤ کارشناس ارشد شیلات در زمینه مطالعات وضع موجود و برآورد پتانسیل شیلاتی استانهای کردستان-همدان-کرمانشاه-ایلام-لرستان-چهارمحال و بختیاری-کهگیلویه و بویر احمد و خوزستان در افق 1400.

• سال 1380-1381: کارگاه تکثیر و پرورش ماهی قزل آلاي رنگين کمان دره تخت. ازنا

– لرستان

➤ فعالیت در این کارگاه بعنوان کارشناس شیلات و مدیر تولید که از دستاوردهای آن میتوان موارد زیر اشاره کرد:

- ❖ افزایش ظرفیت سالن تکثیر از 1.5 میلیون تخم به 3.0 میلیون تخم بدون گسترش فیزیکی کارگاه و تنها با بهبود و اصلاح سیستم آبرسانی و استفاده از ترافهای فایبرگلاس به جای ترافهای زمینی
- ❖ افزایش درصد لقاح تخمها در 24 ساعت بعد از تکثیر از 70% به 95%.
- ❖ افزایش نرخ بازماندگی تخمهای سبز تا تخم چشم زده از 50% به 90%.
- ❖ اصلاح روش استفاده از مالاشیت گرین برای ضد عفونی تخمها و کاهش میزان مصرف آن به نصف.

• سال 1379-1377: مجتمع کشاورزی طرقرود-نطنز- اصفهان

➤ گذراندن دوره کارآموزی در خصوص احداث سیستم پرورشی مدار بسته 200 تنی ماهی قزل آلا.