

بسمه تعالی

۱- مشخصات فردی

نام و نام خانوادگی: مهدی صداقت سنگانی

نام پدر: حسین

تاریخ تولد: ۱۳۶۵/۰۶/۳۰

کد ملی: ۰۹۴۶۰۷۹۶۲۵

شماره شناسنامه: ۷۷۰۹

محل تولد: مشهد

رشته تحصیلی: کارشناسی ارشد شیلات

گرایش: تکثیر و پرورش آبزیان

تلفن منزل: ۰۵۱۱-۸۶۸۴۸۵۰

تلفن همراه: ۰۹۳۶۲۴۲۰۶۳۰

۲- سوابق تحصیلی:

ردیف	مقطع تحصیلی	کشور محل تحصیل	شهر محل تحصیل	شروع	خاتمه	معدل مقطع	توضیحات (عنوان پروژه و پایان نامه)
۱	کارشناسی	ایران	زابل	۱۳۸۴/۱۱/۰۱	۱۳۸۸/۰۴/۰۷	۱۷/۰۰	روش تهیه، ترکیب بيو شیمیایی و ارزیابی حسی سس (مهپاوه) تهیه شده از ماهی ساردین (<i>Sardinella melanura</i>)

۲	کارشناسی ارشد	ایران	زابل	۱۳۸۹/۱۱/۰۱	۱۳۹۱/۱۱/۱۷	۱۸/۰۳	به دلیل اینکه نامه از استعداد درخشان کشور دیر به دانشگاه رسید ترم بهمن ۸۹ را مجبور شدم مرخصی بگیرم و در ۳ ترم این مقطع را تمام کردم. عنوان پایان نامه: تأثیر تیمارهای قبل و بعد از سرخ کردن روی جذب روغن، محتوای چربی و ترکیبات اسید چرب فیله کپور نقره ای (<i>Hypophthalmichthys</i> <i>molitrix</i>)
---	------------------	-------	------	------------	------------	-------	---

۳- مقالات:

ردیف	نوع مقاله	محل ارائه مقاله	عنوان
۱	همایش ملی	بوشهر	روش تهیه، ترکیب بیوشیمیایی و ارزیابی حسی سس (مهیاوه) تهیه شده از ماهی ساردین (<i>Sardinella melanura</i>)
۲	همایش ملی	بوشهر	بررسی مقایسه‌ای کیفیت شیمیایی، میکروبی و حسی فیش‌فینگرهای تولید شده از گوشت چرخ شده و سوریمی کپور نقره ای (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>)
۳	همایش ملی	بوشهر	کاربرد تکنولوژی نانو در بهبود و افزایش ایمنی مصرف محصولات شیلاتی
۴	ISI	food Processing	Effects of pre and post frying treatments on fat intake, lipid content and fatty acid composition of Silver carp (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>) fillet.

۴- فعالیت های آموزشی:

۱- تدریس در هنرستان ابن سینا واقع در شهرستان گلستان (نیمسال ۹۲-۹۱) در زمینه طراحی و ساخت استخر و پرورش ماهیان سردآبی به مدت ۱ سال

۵- فعالیت های اجرایی:

۱- مدیر فنی تولید ماهی قزل آلا در شرکت خصوصی سفیر ساربان شرق

۲- همکاری در برگزاری نمایشگاه شیلات با جهاد کشاورزی استان خراسان رضوی در سال ۱۳۹۱

۳- مدیر آبخیزان سازمان بسیج و سازندگی منابع طبیعی و کشاورزی مشهد

۶- سایر فعالیت ها:

۱- عضو سازمان استعدادهای درخشان کشور در همه مقاطع تحصیلی

۲- پرورش آرتمیا به عنوان غذای زنده در مرحله لاروی ماهیان گرمابی در آزمایشگاه دانشگاه زابل در سال ۱۳۹۰

۳- گذراندن ۱۲ ساعت آموزش کامپیوتر در فنی حرفه ای

۴- عضو سازمان نظام مهندسی- کشاورزی

۵- عضو سازمان بسیج مهندسی