

بسمه تعالی

تاریخ تکمیل فرم: ۹۲/۳/۱۳



وزارت جهاد کشاورزی  
سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی  
فرم اطلاعات محققین

۱- نام و نام خانوادگی: انوشه کوچکیان صبور

۲- نام پدر: ابراهیم

۳- شماره شناسنامه: ۲۳۸۰

۴- تاریخ تولد: ۱۳۳۳

۵- محل تولد: تهران

۶- وضعیت تأهل: متأهل

۷- تعداد فرزندان: ۲

۸- عضو هیات علمی: بلی

استادیار پژوهشی پایه ۱۸

۹- آدرس محل سکونت: انزلی- میدان مالا - شایلو - خیابان شانزدهم خیابان هفتم پلاک ۶ - خانه های پیش ساخته فاز دو

تلفن: ۰۱۸۱ - ۳۲۲۰۳۴۴ - کد

۱۰- آدرس محل کار: بندانزلی کیلومتر ۱۱ جاده آستارا- مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان شیلات ایران صندوق پستی ۱۶۵۵-۴۳۱۴۵

تلفن: ۰۱۸۲-۲۳۵۲۰۹۱

نمبر: ۰۱۸۲-۲۳۵۲۲۷۱

پست: مسئول گروه کنترل کیفی الکترونیکی : [Koochekian@yahoo.com](mailto:Koochekian@yahoo.com)

۱۱- سوابق تحصیلی:

ردیف	مدرک تحصیلی*	رشته تحصیلی	دانشگاه محل تحصیل	سال اخذ مدرک	معدل	توضیحات
۱	لیسانس	علوم شیلاتی	دانشگاه کشاورزی بنگالور هندوستان	۱۳۵۷	۳	۳ از ۴
۲	فوق لیسانس	علوم شیلاتی	دانشگاه آزاد اسلامی	۱۳۷۳	۱۵/۲۷	
۳	دکتری	علوم شیلاتی	دانشگاه آزاد اسلامی	۱۳۸۰	۱۹/۲۵	

\* صرفاً به مدارک تحصیلی کارشناسی و بالاتر اشاره شود.

- عنوان پایان نامه کارشناسی ارشد: تهیه فرآورده از ماهی کیلکا و محصول فیش بال از آن و بررسی نگهداری آنه

- عنوان پایان نامه دکتری: بررسی امکان فرآوری سس ماهی از کیلکای دریای خزر با روش تخمیر سنتی آنزیمی و میکروبی و تعیین

باکتریهای مهم عامل تخمیر در محیط

۱۲- پروژه‌ها و طرح‌های تحقیقاتی:

ردیف	عنوان پروژه/ طرح	شماره مصوب	نوع تحقیق*	واحد اجرا	سمت در پروژه/طرح	وضعیت**	سال شروع	سال خاتمه	شماره ثبت گزارش نهایی
۱	طرح تهیه چپیس از گوشت ماهیان خاویاری	۰۰۷-۱۷۵	کاربردی	بخش فرآورده ها	مجری	خاتمه یافته	۱۳۷۱	۱۳۷۲	۱۳۷۲
۲	بررسی مسائل صیادی سنتی منطقه استان هرمزگان	بو/۶۱/۴	//	مرکز تحقیقات هرمزگان	//	//	۱۳۶۰	۱۳۶۱	۱۳۶۱
۳	کنسرو کوفته گوشت ماهی کیلکا	-	//	مرکز تحقیقات گیلان	//	//	۱۳۶۹	۱۳۷۰	۱۳۷۰
۴	بررسی تغییرات فیزیکوشیمیایی در ماهی کیلکای دریای خزر پس از صید و اثرات مواد محافظ بر آنها	-	//	معاونت صید و صیادی	//	//	۱۳۷۵	۱۳۷۶	۱۳۷۷
۵	تهیه گوشت بدون استخوان از ماهی کیلکا و بسته بندی و توزیع آن	-	//	سازمان برنامه و بودجه	//	//	۱۳۷۷	۱۳۷۸	۱۳۷۸
۶	استفاده از اندامهای اضافی ماهیان خاویاری برای تولید سس و ژلاتین	۰۰۵-۰۰۲	//	تکنولوژی فرآورده ها	//	//	۱۳۷۷	۱۳۷۹	۱۳۷۹
۷	تهیه فرآورده آیزین گلاس از کیسه شنای ماهیان خاویاری	۰۰۵-۰۰۵	//	//	//	//	۱۳۷۸	۱۳۷۹	۱۳۸۳
۸	تهیه سس ماهی از ماهی کیلکای دریای خزر	۰۰۷-۰۰۶	//	//	//	//	۱۳۷۹	۱۳۸۰	۱۳۸۰
۹	ارزیابی گوشت ماهیان خاویاری و کیلکا در بسته بندی تحت خلاء	-	//	//	//	//	۱۳۷۲	۱۳۷۳	۱۳۷۳
۱۰	تأثیر ماده نگهدارنده دی استات سدیم بر خاویار	۰۰۷-۳۳۳	//	//	همکار	//	۱۳۷۶	۱۳۷۷	۱۳۷۷
۱۱	عمل آوری گوشت فیل ماهی و قره برون پرورش دو ساله و ارزیابی کیفیت آن	-۰۴ ۰۷۱۰۴۱۳۰۰۰	//	//	//	//	۱۳۷۸	۱۳۸۰	۱۳۸۱
۱۲	بهینه سازی خاویارهای فوق رسیده از طریق روشهای فیزیکی و اسمزی	-۰۵ ۰۷۱۰۴۱۳۰۰۰	//	//	//	//	۱۳۷۸	۱۳۸۰	۱۳۸۰
۱۳	ارزیابی کیفیت خاویار فشرده در بسته بندی جدید ( تیوب)	۰۰۵-۰۰۹	//	//	//	خاتمه یافته	۱۳۸۰	۱۳۸۳	۱۳۸۳
۱۴	تأثیر ماده نگهدارنده (پارابن ها) بر بار میکروبی، شیمیایی و ارگانولپتیک خاویار	۰۰۷-۱۷۵	//	//	//	//	۱۳۶۹	۱۳۷۲	۱۳۷۲
۱۵	بررسی تهیه گوشت چرخ کرده از ماهی سیم ارس		//	//	مجری	خاتمه یافته	۱۳۸۳	۱۳۸۴	۱۳۸۴
۱۶	ارزیابی مقایسه ای ماشین آلات بین بون در فیله ماهی کپور نقره ای	۱-۸۴۰۰۵	//	//	//	//	//	۱۳۷۸	
۱۷	بررسی تهیه پودر سوپ از ماهیان جنوب در چابهار	۴-۸۵۰۰۴			مجری	همکار		۸۹	
۱۸	تهیه اشترودل ماهی در چابهار							۸۹	

\*نوع تحقیق: پروژه، طرح ملی، طرح مشترک، طرح مستقل، طرح خاص، طرح شورای تحقیقات و فناوری استان. // \*\*وضعیت: در دست اجرا، مختومه، متوقف شده.

ردیف	مورد	محل تایید یا ثبت ×	تاریخ
۱	تهیه ژلاتین از پوست ماهیان خاویاری	انستیتو تحقیقات ماهیان خاویاری	۱۳۷۸
۲	تهیه پودر سوپ از ماهی	مرکز ملی	۱۳۹۱

× ذکر عنوان شورا، کمیسیون، کمیته، مجمع یا... تاییدکننده یا ثبت کننده نوآوری، اختراع، ابتکار و... ضروری است.  
- محل درج اطلاعات مربوط به شناسایی گونه یا گونه‌های جدید، رقم یا ارقام معرفی شده و... همین جدول است.

## ۱۴- مقالات علمی و پژوهشی:

ردیف	عنوان	نحوه ارائه			شماره مجله	سال	رتبه در بین نگارندگان
		مجله علمی	کتاب	مجموعه علمی			
۱	ماهیان پلاژیک، عمل آوری و مصرف آن	×				۱۳۷۲	
۲	گوشت چرخ شده منجمد از ماهی	×			۱	۱۳۷۵	
۳	تهیه فیش کراکر از ماهیان خاویاری	×				۱۳۸۰	
۴	بررسی روابط متقابل ترویج و تحقیقات			×		۱۳۷۸	
۵	تولید سس از ماهی کیلکای دریای خزر به روش سنتی و صنعتی	×			۲	۱۳۸۱	
۶	بررسی تولید ژلاتین از پوست ماهیان خاویاری	×			۳	۱۳۸۰	
۷	تهیه سس از ماهی کیلکا			×		۱۳۸۰	
۸	بررسی تغییرات کیفیت در سوسیس ماهی شوریده در دمای محیط		×			۱۳۸۱	
۹	تولید فیش ماز و آیزین گلاس از کیسه شنای ماهیان در ایران	×		×		۱۳۸۴	
۱۰	گوشت چرخ شده منجمد از گوشت ماهی کیلکا و ماهیان خاویاری	×	×			۱۳۸۴	
۱۱	تهیه روغن از کبد سه گونه از تاسماهیان دریای خزر	×		×		۱۳۸۴	
۱۲	بررسی مقایسه ای روغن کبد دو گونه از تاسماهیان دریای خزر	×	×			۱۳۸۳	
۱۳	بررسی تهیه چسب از کیسه شنای ماهیان خاویاری		×			۱۳۸۷	

× در مورد مقالات چاپ شده، باید صرفاً به مقالات چاپ شده در مجله‌های علمی و پژوهشی معتبر داخلی یا خارجی اشاره شود.

۱۵- کتب و سایر آثار منتشر شده:

ردیف	عنوان	نوع*	تیراژ	تعداد صفحات	تاریخ چاپ
۱	کتاب ماهی و شیلات ایران	تألیف	۵۵۰۰	۲۷۶	۱۳۶۸
۲	کتاب فناوری تولید فراورده های شیلاتی	تألیف		۱۵۰	۱۳۸۹
۳	چگونگی تولید و استفاده از فراورده های علف تجارتي دریا (آگار، آلجینات و کاراجینان)	در دست تألیف			
۴	صید با تور احاطه ای کیسه ای	ترجمه			

\* نوع: تألیف، گردآوری، ترجمه،

۱۶- تشویقات و جوایز علمی :

ردیف	مورد	اعطا کننده	تاریخ اعطاء
۱			
۲			
۳			
۴			
۵			

۱۷- همکاری با مجامع، شوراها، کمیسیونها، کمیته‌ها و ... علمی و پژوهشی داخلی و خارجی :

ردیف	عنوان	تاریخ عضویت	مدت عضویت به ماه	سمت*
۱	اداره کل استاندارد گیلان	۱۳۷۱	ادامه دارد	عضو
۲	عضو کمیته تحقیقات و آموزش در قالب پروتکل همکاریهای جمهوریهای خلق چین	۱۳۶۵	ادامه دارد	//
۳	برنامه ریزی درسی دوره های کوتاه مدت	۱۳۸۰	ادامه دارد	//
۴	طراحی، تدوین و تصویب برنامه های درسی شیلات و آبیان	۱۳۸۱	//	
۵	کمیته متون و انتشارات انستیتو تحقیقات ماهیان خاویاری	۱۳۸۱	//	//
۶	بازنگری سرفصل دروس رشته شیلات - دانشگاه گیلان	۱۳۸۲	۱۰۰س	//
۷	گواهی داوری مقالات - مجله علمی شیلات	۱۳۸۰	ادامه دارد	عضو
۸	شرکت در کنفرانس جهانی شیلات WFC سال ۲۰۰۸ با اراعه مقاله در مورد چسب ماهی از کیسه شنای ماهی خاویاری	۱۳۸۷		عضو

سمت: رییس، دبیر، عضو، ...

۱۸- تدریس:

ردیف	عنوان واحد درسی	تعداد واحد		دانشگاه محل تدریس	سال تحصیلی	نیمسال	
		نظری	کاربردی			پایان	اول
۱	تجهیزات و ماشین آلات فرآوری آبزیان	۲	۱	دانشگاه جامع علمی کاربردی	۸۷-۱۳۸۱		
۲	عمل آوری محصولات شیلاتی		۳	مرکز آموزش عالی خدادادی	۱۳۸۰		
۳	زبان تخصصی	۲	-	//	۸۷-۱۳۸۱		
۴	بیولوژی دریا	۱	-	//	۱۳۸۱		
۵	هیدروتکنیک طراحی استخرهای پرورشی	۲	۱	دانشگاه آزاد اسلامی	۱۳۷۶		
۶	ساخت و طراحی ادوات صید	۲	۱	آموزش و پرورش			
۷	روشهای ماهیگیری	۲	۱	//			
۸	تکنولوژی فرآورده های ماهی	۲	۱	دانشگاه آزاد اسلامی اهواز	۸۷-۸۴		
۹	تدریس انواع دوره های کوتاه مدت			در دانشگاه های کشور			

۱۹- سرپرستی پایان نامه های دانشجویی:

ردیف	عنوان	مقطع		دانشگاه	سال تحصیلی	نیمسال	
		کارشناسی	دکتری			پایان	اول
۱	کنسرو کاری از ماهی کیلکا	X		علمی و کاربردی	۸۳-۸۲	X	
۲	روغن از کبد ماهی خاویاری	X		علمی و کاربردی	۸۳-۸۲		
۳	تهیه سوسیس از ماهی کیلکا	X		علمی و کاربردی	۸۳-۸۲		
۴	فرآوری با فشار بالا HHP یا UHP	X		علمی و کاربردی	۸۵-۸۴		
۵	فرآورده های حاصل از کوسه ماهیان	X		علمی و کاربردی	۸۵-۸۴		
۶	بررسی تهیه کوفته ماهی از سیم سداری		کارشناسی ارشد	آزاداسلامی واحد شمال تهران	۸۵-۸۴		
۷	بررسی تهیه کنسروازمیگوی ریز		کارشناسی ارشد	دانشگاه آزاداسلامی اهواز	۸۵-۸۴		
۸	عمل آوری ماهی خاروی باله سفید به منضور تهیه کباب		کارشناسی ارشد	دانشگاه آزاداسلامی اهواز	۸۶-۸۵	X	
۹	تهیه نودول از ماهی		کارشناسی	علمی و کاربردی	۸۶-۸۵	X	
۱۰	بررسی تاثیر تکنیک MAP بر ماندگاری ماهی قزل الای		کارشناسی ارشد	دانشگاه آزاداسلامی اهواز	۸۶-۸۵	X	
۱۱	تاثیر شستشو بر روی پروتئین های محلول در ماهی فیتو فاک و سوریمی تولیدی از آن		کارشناسی ارشد	دانشگاه آزاداسلامی اهواز	۸۶		

۱۲	بررسی تهیه ترشی از میگوی ریز	کارشناسی ارشد	دانشگاه آزاد اسلامی اهواز	۸۶
۱۳	مطالعه اثرات غلظت های مختلف فیلم خوراکی سدیم الزینات بر عمر ماندگاری سردخانه در ماهی کیلکا	کارشناسی ارشد	آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران	۸۸
۱۴	تهیه برگر از میگو	کارشناسی	علمی و کاربردی میرز کوچک خان	

۲۰- سوابق اجرایی :

ردیف	سمت	تاریخ انتصاب	مدت اشتغال در سمت مذکور به ماه
۱	سرپرست ایستگاه تحقیقات شیلات هرمزگان	۱۳۵۸	۳۶ ماه
۲	سرپرست آزمایشگاه کنترل کیفی شیلات هرمزگان با حفظ سمت	۱۳۵۸	۳۶ ماه
۳	مسول قسمت تکنولوژی فرآورده ها - مرکز تحقیقات شیلات ایران	۱۳۶۱	-
۴	مسؤل آزمایشگاه فرآوری آبزیان انستیتو تحقیقات ماهیان خاویاری	۱۳۷۹	-
۵	مدیر تولید کارخانه یک و یک	۱۳۶۴	۱۲ ماه
۶	مدیر گروه کنترل کیفی مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	۱۳۸۵	۷ ماه

۲۱- مهارتهای شخصی:

ردیف	مهارت	میزان تسلط
۱	تولید انواع محصولات شیلاتی	عالی
۲	راه اندازی خط تولید کارخانجات فرآوری آبزیان	خوب
۳	کشت و پرورش آبزیان	خوب
۴	تدریس دروس مختلف علوم شیلاتی تاسطح دکتری	خوب
۵	کارشناس رسمی دادگستری در رشته شیلات و آبزیان	عالی

\* در این جدول لازم است به مهارتهایی نظیر آشنایی با زبانهای بیگانه، کامپیوتر و ... اشاره شود.

۲۲- سایر موارد:

آشنایی کامل به زبان انگلیسی

آشنایی کم با زبان آلمانی

آشنایی به کامپیوتر و اینترنت در حد دریافت مقاله و ارسال پست الکترونیکی

طراحی و ساخت کارخانه فرآوری آبزیان