

بسمه تعالی



تاریخ تکمیل فرم:

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی
فرم اطلاعات محققین

- ۱- نام و نام خانوادگی: مینا سیف زاده
۲- نام پدر: رحیم
۳- شماره شناسنامه: ۶۳۲
۴- تاریخ تولد: ۱۳۴۸
۵- محل تولد: انزلی
۶- وضعیت تأهل: متأهل
۷- تعداد فرزندان: ۱
۸- آدرس محل سکونت: رشت - بلوار معلم - کوچه فلاحتی - بن بست یاسمن - ساختمان امین - طبقه سوم
۹- تلفن و آدرس محل کار: بندر انزلی - مرکز ملی فرآوری آبزیان صندوق پستی ۴۳۱۴۵ - ۱۶۵۵
تلفن: ۰۱۸۱ ۲۳۵۲۰۹۱ کد
۱۰ - نامبر: ۲۳۵۲۲۷۱ - کد ۰۱۸۱ پست الکترونیکی: m_seifzadeh_ld@yahoo.com
۱۱- سوابق تحصیلی:

ردیف	مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	دانشگاه محل تحصیل	سال اخذ مدرک
۱	فوق لیسانس	میکروبیولوژی	دانشگاه آزاد واحد شرق گیلان	۱۳۸۵

۱۲- پروژه‌ها و طرح‌های تحقیقاتی:

شماره ثبت	سال	سال	وضعیت	سمت در	واحد اجرا	نوع تحقیق*	شماره مصوب	عنوان پروژه/ طرح
گزارش نهایی	خاتمه	شروع		پروژه/طرح				
۸۹/۷۱۶	۸۸	۸۶	خاتمه یافته	مجری	مرکز ملی فرآوری آبزیان	مستقل	۲-۱۲-۱۲-۸۶۰۹۹	بررسی امکان استفاده از فیلم های خوراکی (سدیم آلژینات، پروتئین آب پنیر و مخلوط آن ها) برای بسته بندی کیلکای سر زده شکم خالی
	۱۳۸۶	۱۳۸۳	خاتمه یافته	همکار	بخش تکنولوژی فرآورده ها	خاص	۸۵۰۰۴- ۴-۰۲۵۲۰۰۰۰۳۰۰۰	بررسی تهیه و بسته بندی گوشت چرخ شده ماهی به شکل منجمد از ماهیان پرورشی سد ارس
	۱۳۸۰	۱۳۷۸	خاتمه یافته	همکار	//	مستقل	-	بررسی تاثیر ماده نگهدارنده طبیعی دی استات سدیم بر میزان بار میکروبی، شیمیایی و اورگانولپتیکه خاویار
	۱۳۷۹	۱۳۷۷	خاتمه یافته	همکار	//	//	-	بررسی فلور باکتریایی مراحل تخم، لارو، انگشت قد و فون انگلی بچه ماهیان خاویاری در کارگاه تکثیر و پرورش شهید بهشتی
	۱۳۸۰	۱۳۷۸	خاتمه یافته	همکار	//	//	۰۷۱۰۴۱۳۰۰۰-۰۴	عمل آوری گوشت فیل ماهی و قره برون پرورشی دو ساله و ارزیابی کیفیت
	۱۳۸۰	۱۳۷۸	خاتمه یافته	همکار	//	//	۰۷۱۰۴۱۳۰۰۰-۰۵	بهینه سازی خاویارهای فوق رسیده از طریق روشهای فیزیکی و اسمزی
	۱۳۸۴	۱۳۸۰	خاتمه یافته		//	//	۸۰-۰۰۵-۰۰۹	ارزیابی کیفیت خاویار فشرده در بسته بندی جدید (تیوب)
	۱۳۸۵	۱۳۸۳	خاتمه یافته	مجری	//	پایان نامه	-	ارزیابی کیفیت میکروبی فیله فیل ماهی پرورشی بسته بندی شده به روش Sous vide
	۱۳۷۹	۱۳۷۷	//	همکار	//	مستقل	۷۷- ۰۰۵- ۰۰۲	استفاده از اندامهای اضافی ماهیان خاویاری برای تولید سس و ژلاتین
	۱۳۷۹	۱۳۷۸	//	همکار	//	//	۷۸-۰۰۵-۰۰۳	تهیه فرآورده آبزیان گلاس از کیسه شنای ماهیان خاویاری

	۱۳۸۰	۱۳۷۹	//	همکار	//	//	۷۹-۰۰۷-۰۰۶	طرح تهیه سس از ماهی کیلکا
	۱۳۸۸	۱۳۸۴	خاتمه یافته	همکار	مرکز ملی فرآوری آبزیان	مصوب	۱-۸۴۰۰۵	ارزیابی مقایسه ای ماشین آلات پین بون در فیله ماهی کپور نقره ای
	۱۳۸۴	۱۳۸۳	خاتمه یافته	مجری	بخش تکنولوژی فرآورده ها	Case study	Case study	ارزیابی کیفیت گوشت قره برون پرورشی دو ساله نمک سود شده بوسیله روش سنتی
	۱۳۸۸	۱۳۸۴	خاتمه یافته	همکار	مرکز ملی فرآوری آبزیان	مصوب	۲-۰۱۹-۲۰۰۰۰- ۰۳-۰۰۰۰-۸۴۰۰۶	ارزیابی مقایسه ای ماشین آلات تریمنگ در فیله ماهی کپور نقره ای
	۱۳۸۹	۱۳۸۷	خاتمه یافته	همکار	مرکز ملی فرآوری آبزیان	مستقل	در دست اقدام	بررسی امکان تهیه پودر سوپ آماده مصرف از گوشت ماهیهای صید ضمنی و ضایعات تون ماهیان
	۱۳۹۱	۱۳۸۹	خاتمه یافته	همکار	مرکز ملی فرآوری آبزیان	مصوب		بررسی تولید برگر تلفیقی از گوشت ماهی کیلکا و کپور نقره ای
			در دست اجرا	همکار	مرکز ملی فرآوری آبزیان	مصوب		بررسی تاثیر لعاب های مختلف روی کیفیت کیلکای سوخاری
			در دست اجرا	همکار	مرکز ملی فرآوری آبزیان	مصوب		بررسی تولید فرآورده های خشک طعم دار از ماهی کیلکا
			در دست اجرا	همکار	مرکز ملی فرآوری آبزیان	خاص		بررسی وضعیت آلاینده های (فلزات سنگین، سموم ارگانوکلره و فسفره، هیدروکربنهای نفتی PAHs) موجود در بافت خوراکی ماهیان اقتصادی در صید تالاب بین المللی بندرانزلی با تاکید بر سلامت آبزیان و جوامع انسانی
			در دست اجرا	مجری	مرکز ملی فرآوری آبزیان	مصوب		توسعه دانش فنی استخراج رنگ طبیعی بتا کاروتن از آزولا (water fern) (Azolla)

	۹۲	۸۹	خاتمه یافته	مجری	مرکز ملی فرآوری آبزیان	مستقل	۲-۱۲-۱۲-۸۹۰۹۹	بررسی امکان استفاده از عصاره دانه انگور، کاتچین، فرولیک اسید و ۴ هگزیل رزورسینول برای جلوگیری از ملانوزیز در میگوی پرورشی
	۹۲	۹۱	خاتمه یافته	همکار	مرکز ملی فرآوری آبزیان	مستقل		تدوین نقشه راه فرآوری آبزیان
		۹۲	در دست اجرا	مجری	مرکز ملی فرآوری آبزیان	خاص		بررسی میزان باقی مانده ها در گونه ها و محصولات شیلاتی ماهیان سرد آبی (قزل آلا)

- سرپرستی پایان نامه های دانشجویی :

ردیف	عنوان	مقطع		دانشگاه	سال تحصیلی	نیمسال	
		کارشناسی ار	دکتری			اول	دوم
۱	بررسی امکان استفاده از عصاره توت، سیستین و عصاره قارچ برای جلوگیری از ملانوزیز در میگوی پرورشی		*	علوم و تحقیقات	۹۱		
۲	بررسی اثرات غلظت های مختلف سدیم آلزینات بر عمر ماندگاری ماهی کیلکای سر زده شکم خالی	*		علوم و تحقیقات	۸۷-۸۸		
۳	بررسی تغییرات میکروبی، شیمیایی و حسی کیلکای بسته بندی شده با فیلم خوراکی پروتئین آب پنیر حین نگهداری در سردخانه	*		علوم و تحقیقات	۸۷-۸۸		
۴							

انجام طرح تحقیقاتی در خارج از کشور :

عنوان طرح :

طرحهای تحقیقاتی در دست اجراء به عنوان مجری :

بررسی امکان تهیه رنگ های طبیعی و خوراکی آستاگزانتین و بتا کاروتن از جلبک های سبز

۱۳- نوآوری ، اختراع ، ابتکار و ...

ردیف	مورد	محل تایید یا ثبت*	تاریخ
۱	استفاده از روش جدید بسته بندی با فیلم های خوراکی پروتئین آب پنیر، سدیم آلژینات و ترکیب این فیلم ها برای ماهی کیلکا	قوه قضائیه - سازمان ثبت اسناد و املاک کشور	۱۳۹۱
۲	تهیه فرآورده با مدت زمان ماندگاری بالا در یخچال	دانشگاه آزاد اسلامی واحد شرق گیلان	۱۳۸۵
۳			

۱۴- مقالات علمی و پژوهشی:

رتبه دریبن نگارندگان	سال	شماره مجله	عنوان مجله* / عنوان همایش، ...	نحوه ارائه			عنوان	ردیف
				تاریخ	پوسته	سخت‌افزار		
اول	۱۳۸۶	سال شانزدهم شماره ۲	مجله علمی پژوهشی شیلات ایران	*			ارزیابی و مقایسه کیفیت گوشت تاسماهیان پرورشی عمل آوری شده با روش های سنتی نمک خالص و مخلوط	۱
//	۱۳۸۷	سال هفتم شماره ۱۴	مجله دنیای آبریان	*			کاربرد فیلم های خوراکی در بسته بندی فرآورده های شیلاتی	۲
//	۱۳۸۷	پاییز ۸۷ امور دام و آبریان ۸۰	مجله پژوهش و سازندگی				بررسی وضعیت میکروبی و شیمیایی در فیله فیل ماهی پرورشی بسته بندی شده به روش Sous vide	۳
//	۱۳۸۶	دور ششم شماره سوم و چهارم پاییز و زمستان ۸۶	مجله علوم و فنون دریایی				مقایسه و بررسی وجود باکتری های سرمادوست در فیله فیل ماهی پرورشی بسته بندی شده به روش Sous Vide در یخچال و انجماد	۴
//	۱۳۸۶	چاپ در کتابچه کنگره	اولین سمینار ملی زیست شناسی			*	تاثیر روش پاستوریزاسیون بر باکتری های استرپتوکوک فکالینس و کمپیلوباکتر در فیله فیل ماهی پرورشی بسته بندی شده به روش Sous vide	۵
//	۱۳۸۲	//	چهاردهمین کنگره صنایع غذایی		*		نقش کدکس بر صادرات غذاهای دریایی	۶
//	۱۳۸۲	//	چهاردهمین کنگره صنایع غذایی		*		نقش بسته بندی ROP در تولید غذاهای یخچالی	۷
//	۱۳۸۵	//	پانزدهمین کنگره صنایع غذایی		*		بررسی کیفیت غذاهای نمک سود شده دریایی	۸
پنجم	۱۳۸۵	چاپ در کتابچه کنگره	پانزدهمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران		*		نقش تیوپ های لامینت در بسته بندی فرآورده های خمیری دریایی (فاز اول - بسته بندی خوابار فشرده در تیوپ)	۹
اول	۱۳۸۱	//	سیزدهمین کنگره صنایع غذایی		*		نقش باکتری های اسید لاکتیک به عنوان محافظ غذایی	۱۰
//	۱۳۸۴	//	سیزدهمین کنگره ملی و اولین کنگره بین المللی زیست شناسی ایران		*		ارزیابی کیفیت میکروبی ماهی قره برون پرورشی دو ساله نمک سود شده به روش مولکولی	۱۱

//	۱۳۸۴	//	سیزدهمین کنگره ملی و اولین کنگره بین المللی زیست شناسی ایران	*	بررسی کیفیت میکروبی ماهی قره برون پرورشی دو ساله نمک سود شده	۱۲
پنجم	۱۳۸۴	//	5 th international symposium on sturgeon	*	Processing the flesh of cultured <i>Huso Huso</i> and assessment of its export quality	۱۳
اول	۱۳۸۵	//	چهاردهمین کنگره ملی و دومین کنگره بین المللی زیست شناسی ایران	*	بررسی باکتری های سرمدوست در فیله فیل ماهی پرورشی بسته بندی شده به روش <i>Sous vide</i>	۱۴
//	۱۳۸۴	//	همایش شیلات	*	بررسی تغییرات کیفی در فیله فیل ماهی پرورشی بسته بندی شده به روش <i>Sous vide</i>	۱۵
//	۱۳۸۵	چاپ در کتابچه کنگره	شانزدهمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران	*	بررسی تغییرات میکروبی در فیله فیل ماهی پرورشی بسته بندی شده به روش <i>Sous vide</i>	۱۶
چهارم	آذر ۱۳۸۵	جلد ۲۲	Applied Ichtiology	*	Processing the flesh of cultured <i>Huso Huso</i> and assessment of its export quality	۱۷
//	۱۳۸۶	چاپ در کتابچه کنگره	اولین همایش منطقه ای تازه های نوین میکروبیولوژی	*	بررسی باکتری های احیاء کننده سولفیت در فیله فیل ماهی پرورشی بسته بندی شده به روش <i>Sous vide</i>	۱۸
//	۱۳۸۶	چاپ در کتابچه کنگره	هفتمین کنفرانس بین المللی علوم و صنایع غذایی (چین)	*	Survey of chemical changes and microbial contamination in cultured <i>Huso Huso</i> fish fillets packaged by <i>Sous vide</i> method	۱۹
//	۱۳۸۷	چاپ در کتابچه کنگره	اولین کنفرانس ملی شیلات و علوم آبزیان	*	عمل آوری و مقایسه خواص فیزیکوشیمیایی قره برون پرورشی نمک سود شده به روش های سنتی نمک خالص و مخلوط	۲۰
//	۱۳۸۷	چاپ در کتابچه کنگره	اولین کنفرانس ملی شیلات و علوم آبزیان	*	بسته بندی فیل ماهی پرورشی با روش نوین	۲۱
//	۱۳۸۷	چاپ در کتابچه کنگره	ششمین کنفرانس علوم شیلاتی (عراق)	*	Microbial quality monitoring of farmed <i>Huso Huso</i> fish fillets packaged by <i>Sous vide</i> method	۲۲

//	۱۳۸۸	سال هفتم شماره ۶۵ دی ماه	مجله دانش غذا کشاورزی	*		نقش نانو تکنولوژی در بهبود کیفیت و امنیت فرآورده های شیلاتی	۲۳
//	۱۳۸۹	چاپ در کتابچه کنگره	The 2 international conference on seafood technology 2010		*	Fat quality Variations monitoring in covered Kilka with sodium alginate	۲۴
//	۱۳۸۹	چاپ در کتابچه کنگره	نوزدهمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران	*		ارزیابی خواص فیزیکی شیمیایی ماهی کیلکای پوشش شده با غلظت ۳ درصد پروتئین آب پنیر	۲۵
//	۱۳۸۹	چاپ در کتابچه کنگره	International Conference on Nutrition and Food Sciences 2010		*	Effect of pasteurization and refrigeration on microbial load of farmed Huso Huso fish fillets packaged by Sous Vide method	۲۶
//	۱۳۸۹	چاپ در کتابچه کنگره	International seafood and health conference 2010		*	Effect Of Whey Protein Coverage On Bacterial, Chemical And Sensory Quality Of Kilka Fish During Cold Storage	۲۷
//	۱۳۸۹	چاپ در کتابچه کنگره	International conference on agricultural food and animal science		*	Effect of whey protein on physicochemical properties of packaged common Kilka	۲۸
//	۱۳۸۹	چاپ در کتابچه کنگره	International conference on agricultural food and animal science		*	Evaluation of physicochemical characteristics of packaged common Kilka by sodium alginate	۲۹
//	۱۳۸۹	چاپ در کتابچه کنگره	دومین همایش ملی تازه های میکروبیولوژی		*	تاثیر پوشش خوراکی پروتئین آب پنیر روی کیفیت میکروبی و حسی ماهی کیلکای گونه معمولی در شرایط انجماد	۳۰

۳۱	تاثیر پوشش خوراکی سدیم آلژینات روی کیفیت باکتریایی، شیمیایی و حسی ماهی کیلکای منجمد	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده های شیلاتی	چاپ در کتابچه کنگره	۱۳۸۹	//
۳۲	بررسی خواص آنتی میکروبی و تغییرات شیمیایی با استفاده از پوشش خوراکی سدیم آلژینات	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده های شیلاتی	چاپ در کتابچه کنگره	۱۳۸۹	پنجم
۳۳	استفاده از سدیم آلژینات جهت پوشش خوراکی ماهی کیلکای معمولی (<i>Clupeonella delitula</i>) سر زده شکم خالی منجمد و ارزیابی باکتریایی، شیمیایی و حسی آن	*	مجله علمی پژوهشی شیلات ایران	پائیز	۱۳۸۹	//
۳۴	ارزیابی فاکتورهای شیمیایی، باکتریایی و حسی در ماهی کیلکای پوشش شده با پروتئین آب پنیر	*	اولین همایش علوم آبزیان دانشگاه آزاد واحد بوشهر	چاپ در کتابچه کنگره	۱۳۸۹	//
۳۵	ارزیابی و مقایسه خواص میکروبیولوژی، شیمیایی و حسی ماهی کیلکای تمیز پوشش شده با غلظت های مختلف پروتئین آب پنیر طی زمان نگهداری در سردخانه	*	مجله پژوهش های علوم و فنون دریایی	زمستان	۱۳۸۹	//
۳۶	Effect of sodium alginate on bacterial, chemical and sensory characteristics in packaged common Kilka (<i>Clupeonella delitula</i>)	*	International congress on engineering and food 2011	چاپ در کتابچه کنگره	۱۳۹۰	//
۳۷	Effects of whey protein edible coating on bacterial, chemical and sensory characteristics of frozen common Kilka (<i>Clupeonella delitula</i>)	*	International congress on engineering and food 2011	چاپ در کتابچه کنگره	۱۳۹۰	//
۳۸	Effects of probiotic bacteria of whey protein edible coating on bacterial, chemical and sensory characteristics of frozen common Kilka (<i>Clupeonella delitula</i>)	*	دومین کنگره بین المللی بهداشت مواد غذایی	چاپ در کتابچه کنگره	۱۳۹۰	//
۳۹	Effect of Sodium alginate on bacterial, chemical and sensory quality of freezing cleaned Common Kilka Fish	*	دومین کنگره بین المللی بهداشت مواد غذایی	چاپ در کتابچه کنگره	۱۳۹۰	//

//	۱۳۹۰	چاپ در کتابچه کنگره	International conference on fisheries and aquatic science			Effects of whey protein edible coating on chemical characteristics of frozen common * Kilka (<i>Clupeonellia delitula</i>)	۴۰
//	۱۳۹۰	چاپ در کتابچه کنگره	international conference on agricultural and food engineering			Effects of whey protein on physicochemical properties of Kilka (<i>Clupeonellia delitula</i>) in * cold storage	۴۱
//	۱۳۹۰	چاپ در کتابچه کنگره	International conference on food factors 2011			Study of bacterial and sensory properties in coated freezing kilka (<i>Clupeonellia delitula</i>) * by whey protein	۴۲
//	۱۳۹۰	چاپ در کتابچه کنگره	The International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics			Study of effect of probiotic bacteria of whey protein on shelf life of Kilka (<i>Clupeonellia delitula</i>) in cold storage *	۴۳
//	۱۳۹۰	چاپ در کتابچه کنگره	بیستمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران			تاثیر پوشش خوراکی سدیم آلزینات روی زمان ماندگاری * سردخانه ای ماهی کیلکا	۴۴
//	۱۳۹۰	چاپ در کتابچه کنگره	بیستمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران		*	تاثیر زمان ماندگاری در فیلم خوراکی پروتئین آب پنیر روی کیفیت ماهی کیلکا در سردخانه	۴۵
//	۱۳۹۰	چاپ در کتابچه کنگره	نقش زیست فن آوری در صنایع غذایی		*	تاثیر باکتری های پروبیوتیک پروتئین آب پنیر روی کیفیت ماهی کیلکا (<i>Clupeonellia delitula</i>) در سردخانه	۴۶
//	۱۳۹۰	سال پنجم شماره سوم پائیز ۹۰	مجله علمی پژوهشی شیلات دانشگاه آزاد اسلامی واحد آزاد شهر	*		ارزیابی خواص شیمیایی، باکتریایی، حسی و ارزش غذایی ماهی کیلکای پوشش شده با پروتئین آب پنیر در زمان های شروع، ۲ و ۴ ساعت	۴۷
//	۱۳۹۰	چاپ در کتابچه کنگره	دومین کنفرانس ملی علوم شیلات و آبزیان ایران		*	ارزیابی فاکتورهای شیمیایی، باکتریایی و حسی ماهی کیلکای پوشش شده با پروتئین آب پنیر	۴۸

//	۱۳۹۰	سال ۱۰ شماره بهار ۹۰	مجله علوم و فنون دریایی خرمشهر	*		تاثیر زمان پوشش دادن با فیلم خوراکی سدیم آلژینات روی کیفیت و مدت زمان ماندگاری ماهی کیلکای منجمد (<i>Clupidaes</i> (<i>delicatula</i>)	۴۹
//	۲۰۱۱	چاپ در کتابچه کنگره	International fisheries symposium 2011		*	Study of whey protein on quality of coated frozen Kilka	۵۰
//	۱۳۹۱	شماره ۳۴ دوره ۹ تابستان ۹۱	مجله علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران	*		تاثیر پوشش خوراکی سدیم آلژینات روی کیفیت باکتریایی، شیمیایی و حسی ماهی کیلکای منجمد پوشش دار	۵۱
اول	2011	چاپ در کتابچه کنگره	International conference on agricultural food and animal science		*	Evaluation of shelf life of coated kilka by sodium alginate compared with control samples in cold storage	۵۲
اول	۲۰۱۲	vol2(2)pp: 26- 31february 2012	Scholarly journal of agricultural science vol2(2)pp:26- 31february 2012	*		Evaluation of fat quality in packaged common Kilka fish soaked in whey protein compared with sodium alginate	۵۳
اول	۲۰۱۲	چاپ در کتابچه کنگره	3 rd international conference on biotechnology and food science		*	Effects of probiotic bacteria of whey protein on packaged common Kilka in freezing	۵۴
اول	۲۰۱۲	شماره ۸ آپریل ۲۰۱۲	APCBEES procedia	*		Effects of probiotic bacteria of whey protein on packaged common Kilka in freezing	۵۵
دوم	۲۰۱۱	جلد ۱۱ شماره ۱ سال ۲۰۱۲	Iranian journal of fisheries science	*		Effects of whey protein edible coating on bacterial, chemical and sensory characteristics of frozen common kilka	۵۶
پنجم	۲۰۱۱	جلد ۱۰ شماره ۴ اکتبر ۲۰۱۱	Iranian journal of fisheries science	*		Effects of different concentrations of sodium alginate as an edible film on chemical changes of dressed Kilka during frozen storage	۵۷
اول	۱۳۹۱	سال دهم شماره ۹۲ فروردین ۹۱	مجله دانش غذا کشاورزی	*		بیوتکنولوژی و باکتری های اسید لاکتیک	۵۸

اول	۱۳۹۱	سال دهم شماره ۹۴ خرداد ۹۱	مجله دانش غذا کشاورزی	*		کدکس و غذاهای دریایی	۵۹
اول	۱۳۹۱	سال دوم شماره ۸ زمستان ۹۰	مجله علمی پژوهشی شیلات و آبزیان دانشگاه آزاد اسلامی واحد بندر عباس	*		تاثیر استفاده از پوشش ترکیبی پروتئین آب پنیر و سدیم آلژینات (<i>Clupeonellia delitula</i>) بر تغییرات کیفی ماهی کیلکا) در زمان نگهداری سردخانه ای	۶۰
اول	۱۳۹۱	سال دهم شماره ۹۹ آذر ماه ۹۱	مجله دانش غذا کشاورزی	*		در نگهداری غذاهای دریایی ROP نقش سیستم بسته بندی	۶۱
اول	۱۳۹۱	سال دهم	مجله دانش غذا کشاورزی	*		میکرو بیولوژی غذاهای دریایی	۶۲
اول	۱۳۹۱	چاپ در کتابچه کنگره	Food safety management		*	Using of sodium alginate for covering of freezing cleaned common Kilka fish and its quality evaluation	۶۳
اول	۱۳۹۱	چاپ در کتابچه کنگره	16 th world congress of food science and technology		*	Study of quality of packaged frozen Kilka by sodium alginate	۶۴
اول	۱۳۹۱	چاپ در کتابچه کنگره	23 rd international icfmh symposium food micro		*	Study of effect of probiotic bacteria of whey protein on shelf life of Kilka (<i>Clupeonellia delitula</i>) in cold storage	۶۵
اول	۱۳۹۱	چاپ در کتابچه کنگره	International conference on agricultural and food engineering		*	Effects of whey protein and sodium alginate edible coating mixing on quality of common Kilka (<i>Clupeonellia delitula</i>) in freezing	۶۶
اول	۱۳۹۱	چاپ در کتابچه کنگره	International conference on nutrition and food science		*	Study of microbial, chemical and sensory quality of coated Kilka by sodium alginate in freezing	۶۷
اول	۱۳۹۱	چاپ در کتابچه کنگره	3 rd international conference on food engineering and biotechnology		*	Study of quality of packaged frozen Kilka by sodium alginate	۶۸

اول	۱۳۹۱	سال دهم شماره ۹۶ مرداد ۹۱	مجله دانش غذا کشاورزی	*		نقش FDA بر امنیت آبریان	۶۹
اول	۱۳۹۱	اول اردیبهشت ۹۱	نخستین همایش ملی صنعت و بهداشت مواد غذایی با منشاء دامی		*	تاثیر باکتری های پروبیوتیک پروتئین آب پنیر روی زمان مانگدگاری سردخانه ای ماهی کیلکا	۷۰
اول	۱۳۹۱	پائیز	مجله علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران	*		بررسی تاثیر آنتی اکسیدان گیاهی عصاره دانه انگور بر کیفیت شیمیایی، حسی و لکه سیاه میگوی سفید غربی طی نگهداری در دمای ۱۸- (<i>Litopenaeus vannamei</i>) درجه سلسیوس به مدت شش ماه	۷۱
اول	۱۳۹۱	جلد ۱۲ شماره ۱ سال ۲۰۱۳ صفحات ۱۴۰ - ۱۵۳	Iranian journal of fisheries science	*		Chemical, microbiological and sensory evaluation of gutted kilka coated with whey protein based edible film incorporated with sodium alginate during frozen storage	۷۲
اول		در دست چاپ	مجله علمی پژوهشی شیلات			بررسی تاثیر آنتی اکسیدان ۴ هگزیل رزور سینول روی ملانوزیز در میگوی پرورشی در انجماد	۷۳
اول		//	مجله زیست شناسی ایران			تاثیر متد پاستوریزاسیون روی مدت زمان ماندگاری فیله فیل ماهی پرورشی بسته بندی شده به روش Sous Vide	۷۴
اول	۱۳۹۲	تیر ۹۲ سال یازدهم شماره ۱۰۷	مجله دانش غذا کشاورزی			ارزیابی کیفیت غذاهای دریایی	۷۵
اول	۱۳۹۲	شهریور ۹۲ سال یازدهم شماره ۱۰۹	مجله دانش غذا کشاورزی			Single cell protein	۷۶
							۷۷
							۷۸

۱۵- کتب و سایر آثار منتشر شده:

ردیف	عنوان	نوع*	تیراژ	تعداد صفحات	تاریخ چاپ
۱	ارزیابی کیفیت میکروبی فیله فیل ماهی پرورشی بسته بندی شده به روش Sous vide	پایان نامه	در سطح دانشگاه آزاد و موسسه تحقیقات شیلات ایران	۱۴۰	۱۳۸۵
۲	آلرژی و غذاهای دریایی	ترجمه	در سطح موسسه تحقیقات شیلات ایران	۳۰	۱۳۷۸
۳	هیستامین در ماهی	//	//	۳۵	۱۳۷۷
۴	میکروبیولوژی غذاهای دریایی از صید تا فرآوری	//	//	۴۰	۱۳۸۰
۵	نقش بیوتکنولوژی در عمل آوری فرآورده های شیلاتی	//	//	۲۰	۱۳۸۳
۶	نقش بسته بندی بر کیفیت فرآورده های شیلاتی	//	//	۲۰	۱۳۸۲
۷	کیفیت و امنیت غذاهای دریایی	//	//	۶۰	۱۳۸۴
۸	بسته بندی غذاهای دریایی	//	//	۶۰	۱۳۸۵
۹	منبع پروتئنی آینده بشریت	//	//	۳۰	۱۳۸۲
۱۰	نقش باکتری های غذایی و باکتریوسین ها بر بهداشت غذا و سلامت انسان	//	//	۲۰	۱۳۸۶
۱۱	کاربرد فن آوری نانو در بهبود کیفیت و امنیت فرآورده های شیلاتی	//	//	۲۰	۱۳۸۷
۱۲	گزارش نهایی پروژه بررسی امکان استفاده از فیلم های خوراکی (سدیم آلزینات، پروتئین آب پنیر و مخلوط آن ها) برای بسته بندی کیلکای سر زده شکم خالی	گزارش نهایی پروژه	در سطح موسسه تحقیقات شیلات ایران	۱۳۲	۱۳۸۹
۱۳	بررسی امکان استفاده از عصاره دانه انگور، کاتچین، فرولیک اسید و ۴ هگزیل رزورسینول جهت جاوگیری از ایجاد لکه سیاه در میگوی پرورشی	گزارش نهایی پروژه	در سطح موسسه تحقیقات شیلات ایران	۸۵	۱۳۹۲

۱۶- تشویقات و جوایز علمی :

ردیف	مورد	اعطا کننده	تاریخ اعطاء
۵	محقق برتر در سطح استان گیلان	استاندار گیلان	۹۰

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

ردیف	عنوان	تاریخ عضویت	مدت عضویت به ماه	سمت*
۱	عضو انجمن ماهیان خاویاری	۱۳۸۲	۲۴	عضو
۲	عضو انجمن صنایع غذایی ایران	۱۳۸۵	۷۷	عضو
۳	انجمن میکروبیولوژی ایران	۱۳۸۳	۱۰۱	عضو

۱۸- تدریس:

ردیف	عنوان واحد درسی	تعداد واحد		دانشگاه محل تدریس	سال تحصیلی	نیمسال	
		نظری	عملی			اول	دوم
۱							
۲							
۳							

۱۹- سوابق اجرایی:

ردیف	سمت	تاریخ انتصاب	مدت اشتغال در سمت مذکور به ماه
۱			
۲			
۳			

۲۰- مهارت‌های شخصی:

ردیف	مهارت	میزان تسلط
۱	آشنایی با زبان انگلیسی	خوب
۲	آشنایی و تسلط به کامپیوتر	عالی
۳	تسلط به انجام آنالیزهای آماری	عالی

۲۱- سایر موارد:

- ۱- انجام آنالیزهای مربوط به میکروبیولوژی مواد غذایی
- ۲- انجام آنالیزهای مربوط به شیمی مواد غذایی
- ۳- آشنایی با کنترل کیفی محصولات شیلاتی
- ۴- آشنایی با سیستمهای HACCP، ایزو، استاندارد سازی آزمایشگاهها، آمار، تجزیه و تحلیل مواد غذایی و روش تحقیق

توانایی تدریس شرح ذیل:

- ۱- در زمینه بهداشت (فردی، فرآوری) و میکروبیولوژی غذاهای دریایی
- ۳- کنترل کیفی غذاهای دریایی
- ۳- روشهای کار در آزمایشگاه میکروبیولوژی غذاهای دریایی (روشهای کشت میکروبی، تست های تائیدی و تکمیلی)