بسمه تعالی

تاریخ تکمیل فرم: ۲۵ / ۱ / ۱۳۹۲

وزارت جهاد کشاورزی

سازمان تحقیقات و آموزش‌کشاورزی

فرم اطلاعات محققین

۱- نام و نام خانوادگی : قربان زارع گشتی

۲- نام پدر: محرمعلی

۳- شماره شناسنامه: ۵۲۵٦

٤- تاریخ تولد:۱۳٤۳

۵-محل تولد: فومن

٦- وضعیت تأهل: متأهل

۷- تعداد فرزندان: ۲

۸-آدرس محل سکونت: رشت ، گلسار ، شهرک بهشتی ، گلستان ۸ ، انتهای اولین کوچه سمت چپ ، ساختمان آرش ۲ – طبقه سوم

۹ – تلفن و آدرس آدرس محل کار: بندر انزلی – صندوق پستی ۱٦۵۵ – ٤۳۱٤۵

تلفن: ۲۳۵۲۸۰۰ کد ۰۱۸۱ و ۰۹۱۱۱۳۵۳۳۲۸

۱۰ - نمابر: ۲۳۵۲۲۷۱ – کد ۰۱۸۱ پست الکترونیکی : Zarehgashti @yahoo. Com

۱۱- سوابق تحصیلی :

ردیف	مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	دانشگاه محل تحصیل	سال اخذ مدرک
۱	لیسانس	مهندسی علوم صنایع غذایی	شیراز	۱۳٦۸
۲	دانشجویی کارشناسی ارشد	مهندسی – تکنولوژی فرآورده های شیلاتی	دانشگاه آزاد – واحد تالش	در حال تحصیل

۱۲- پروژه‌ها و طرحهای تحقیقاتی:

ردیف	عنوان‌پروژه/ طرح	شماره مصوب	نوع تحقیق*	واحد اجرا	سمت در پروژه/طرح	وضعیت	سال شروع	سال خاتمه	شماره ثبت گزارش نهایی
۱	بررسی امکان پاستوریزاسیون خاویار دان	-	**کاربردی**	**تکنولوژی فرآورده ها**	**مجری**	**خاتمه یافته**	۱۳۶۱	۱۳۷۲	**۱۳۷۲**
۲	ارزیابی کیفیت گوشت ماهیان خاویاری و کیلکا در بسته بندی تحت خلاء	-	//	//	**مجری**	**خاتمه یافته**	۱۳۷۲	۱۳۷۳	**۱۳۷۳**
۳	تأثیر ماده نگهدارنده دی استات سدیم بر بار میکروبی ، شیمیایی و ارگانولپتیک خاویار	۰۰۷-۳۳۳ ۷۶	//	//	**مجری**	**خاتمه یافته**	۱۳۷۶	۱۳۷۷	**۱۳۷۷**
٤	عمل آوری گوشت فیل ماهی و قره برون پرورشی دو ساله و ارزیابی کیفیت	-۰٤ ۰۷۱۰٤۱۳۰۰۰	//	//	**مجری**	**خاتمه یافته**	۱۳۷۱	۱۳۷۲	**۱۳۷۳**
۵	بهینه سازی خاویارهای فوق رسیده از طریق روشهای فیزیکی و اسمزی	۰۷۱۰٤۱۳۰۰۰-۰۵	//	//	**مجری**	**خاتمه یافته**	۱۳۷۸	۱۳۸۰	**۱۳۸۰**
٦	ارزیابی کیفیت خاویار فشرده در بسته بندی جدید (تیوب)	۸۰-۰۰۵-۰۰۹	//	//	**مجری**	**خاتمه یافته**	۱۳۸۰	۱۳۸٤	**۱۳۸٤**
۷	تهیه خمیر ماهی آماده مصرف (Fish paste) از گوشت ماهیان پرورشی (ماهی سیم و کپور نقره ای).	**درآمدزا**	//	**مرکز ملی**	**مجری**	**خاتمه یافته**	۱۳۸٦	۱۳۸۸	**۱۳۸۸**
۸	ارزیابی مقایسه ای ماشین آلات تریمینگ در فیله ماهی کپور نقره ای .	۸٤۰۰٦ – ۲۰۰۰۰۰ – ۱۹ – ۲۰	//	**مرکز ملی**	**مجری**	**خاتمه یافته**	۱۳۸۵	۱۳۸۸	**۱۳۸۸**
۹	ارزیابی کیفیت تازگی QIM گوشت ماهی تیلاپیا نگهداری در دمای یخ و یخچال	۸۹۱۱۲-۱۲-۱۲- ۱۲	"	"	**مجری**	**در حال انجام**	۱۳۸۹	۱۳۹۲	-
۱۰									
۱۱									
۱۲			۲						
۱۳									

ادامه پروژه‌ها و طرحهای تحقیقاتی:

ردیف	عنوان‌پروژه/ طرح	شماره مصوب	نوع تحقیق*	واحد اجرا	سمت در پروژه/طرح	وضعیت	سال شروع	سال خاتمه	شماره ثبت گزارش نهایی
١٤	تأثیر ماده نگهدارنده (پارابن ها) بر بار میکروبی و شیمیایی و ارگانولپتیک خاویار	-	//	**مرکز ملی**	**همکار**	**خاتمه یافته**	١٣٦٩	١٣٧٢	١٣٧٢
١٥	استفاده از اندامهای اضافی ماهیان خاویاری برای تولید سس و ژلاتین	٠٠٢ – ٠٠٥ -٧٧	//	//	//	//	١٣٧٧	١٣٧٩	١٣٧٩
١٦	تهیه فرآورده آیزین گلاس از کیسه شنای ماهیان خاویاری	٠٠٣-٠٠٥-٧٨	//	//	//	//	١٣٧٨	١٣٧٩	١٣٧٩
١٧	طرح تهیه چیپس از گوشت ماهیان خاویاری	١٧٥-٠٠٧ - ٧١	//	//	//	//	١٣٧١	١٣٧٢	١٣٧٢
١٨	طرح تهیه سس از ماهی کیلکا	٠٠٦-٠٠٧-٧٩	//	//	//	//	١٣٧٩	١٣٨٠	١٣٨٠
١٩	بررسی تولید برگر تلفیقی از گوشت ماهی کیلکا و کپور نقره ای	٨٩١٨١-١٢-١٢-٤	"	"	"	"	١٣٩٠	١٣٩١	١٣٩١
٢٠	بررسی تهیه پودر سوپ آماده مصرف	٨٩٠٢٣-١٢-١٢-- ٤	"	"	"	"	١٣٨٩	١٣٩١	١٣٩١
٢١	**بررسی اثر انجماد سریع و کند روی کیفیت گوشت ماهی تیلاپیا**	٨٩١١٣-١٢-١٢- ١٢	"	"	"	"	١٣٨٩	١٣٩٠	١٣٩٠
٢٢	تاثیر استفاده از نگهدارنده های طبیعی روی افزایش زمان ماندگاری گوشت چرخ کرده ماهی	٨٩١٠٨-١٢-١٢-٢	"	"	"	"	١٣٨٩	١٣٩١	١٣٩١
٢٣	بررسی امکان بهبود حمل و نقل ماهیان گرم آبیدر استان کرمانشاه	٨٩٠٠٣-١٢-١٢-٤	"	"	"	"	١٣٨٩	١٣٩٠	١٣٩٠
٢٤	بررسی تاثیر لعاب های مختلف روی کیفیت کیلکا سوخاری	٩٠٠٢٣-١٢-١٢-٢	"	"	"	"	١٣٩٠	در حال انجام	-
٢٥	بررسی بازار پسندی ماهی تیلاپیا	٨٩١١٥-١٢-١٢- ١٢	" ٣	"	"	"	١٣٨٩	١٣٩٢	-
٢٦	تولید انواع فرآورده های خشک طعم دار از ماهی کیلکا	٩١١٢٢-١٢-١٢-٤	"	"	"	**در حال انجام**	١٣٩١	١٣٩٢	-

انجام طرح تحقیقاتی در خارج از کشور : (در کشور ایسلند)

عنوان طرح :
بررسی تغییرات (میکروبی و شیمیایی) گوشت چرخ کرده از ماهی آتلانتیک پولاک (*Pollachius Vireos*) در شرایط انجماد

طرحهای تحقیقاتی در دست اجراء به عنوان مجری :

۱۳- نوآوری ، اختراع، ابتکارو...

ردیف	مورد	محل تایید یا ثبت*	تاریخ
۱	بهینه سازی خاویاری های فوق رسیده با اصلاح روش عمل اوری	سازمان شیلات ایران	۱۳۸۰
۲	بررسی امکان تولید خمیر ماهی آماده مصرف از گوشت ماهیان پرورشی	موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور	۱۳۸۹
۳			

۱٤- مقالات علمی و پژوهشی:

ردیف	عنوان	نحوه ارائه			عنوان مجله*/ عنوان همایش،...	شماره مجله	سال	رتبه دربین نگارندگان
		سخنرانی	پوستر	چاپ شده				
۱	طرح پاستوریزاسیون خاویار دان	×			کنگره صنایع غذایی	کتابچه اول	۱۳٦۹	خوب
۲	ارزیابی گوشت ماهیان خاویاری و کیلکا در بسته بندی تحت خلاء	×			همایش شیلات	کتاب اول	۱۳۷۳	//
۳	بررسی تأثیر ماده نگهدارنده پارابن ها بر بار میکروبی ، شیمیایی و ارگاتنولپتیک خاویار	×			اولین کنگره ملی ماهیان خاویاری	چاپ در کتابچه کنگره	۱۳۸۲-	//
٤	فرآورده های تخمیری سنتی از ماهی		×		اولین کنگره ماهیان استخوانی دریای خزر	//	۱۳۸۳-	//
۵	استفاده از تیوبهای لامینت در بسته بندی فرآورده های خمیری ماهی		*	*	گنگره صنایع غذایی	"	۱۳۸۵	"
٦	عمل آوری گوشت فیل ماهی ۲ ساله و ارزیابی کیفیت صادراتی آن	*			کنفرانس بین المللی ماهیان خاویاری	ژورنل اکتیولوژی	۱۳۸۵	"
۷	بررسی مقابسه ای کیفیت گوشت فیل ماهی و قره برون پرورشی و مقایسه آن با سایر کشورها		*		گنگره شیلاتی دانشگاه آزاد واحد لاهیجان	کتابچه گنگره	۱۳۸۷	"
۹	ارزیابی مقایسه ای تریمینگ فیله ماهی کپور نقره ای	*			کتابچه کنفرانس	کتابچه اول	۱۳۸۸	۱۳۸۸
۱۰	بررسی تاثیر روشهای تریمینگ برکیفیت و راندمان تولید فیله ماهی کپور نقره ای			*	مجله علمی شیلات	در مرحله داوری	۱۳۸۸	-

۱۵- کتب و سایر آثار منتشر شده:

ردیف	عنوان	نوع*	تیراژ	تعداد صفحات	تاریخ چاپ
۱	ترجمه کتاب مقدمه ای بر فرآورده های جانبی شیلات	کتاب	در سطح شیلات ایران	۱۵۰	۷۱ - ۱۳۷۰
۲					

۱٦-تشویقات و جوایز علمی :

ردیف	مورد	اعطا کننده	تاریخ اعطاء
۱	انتخاب به عنوان نفر اول در ارائه مقاله پاستوریزاسیون خاویار دان ایران در گروه فرآورده های شیلاتی	سازمان تحقیقات شیلات ایران	۱۳۷۳
۲	پژوهش نمونه استانی برای طرح بهینه سازی خاویارهای فوق رسیده	به مناسبت هفته پژوهش	۱۳۸۳
۳	محقق نمونه	هفته پزوهش	۱۳۸۷
٤	رونمایی پروژه تولید خمیر مای آماده مصرف از گوشت ماهی کپور نقره ای	فن بازار	۱۳۹۰
۵			

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

ردیف	عنوان	تاریخ عضویت	مدت عضویت به‌ماه	سمت*
۱	عضو کمیته بیوتکنولوژی ایران	۱۳۷۱	ادامه دارد	عضو
۲	عضو انجمن ماهیان خاویاری	۱۳۸۲	ادامه دارد	عضو

۱۸- تدریس:

ردیف	عنوان واحد درسی	تعداد واحد		دانشگاه محل‌تدریس	سال تحصیلی	نیمسال	
		نظری	عملی			اول	دوم
۱	عمل آوری محصولات دریایی		×	آموزشکده شهید خدادادی	از ۱۰ سال قبل و ادامه دارد	-	-
۲	تدریس دوره های کوتاه مدت در زمینه بهداشت و کنترل کیفی خاویار	×	×	مرکز آموزش عالی میرزاکوچک خان	۱۳۷۳	-	-

۱۹- سوابق اجرایی :

ردیف	مهارت	میزان تسلط
۱	آشنایی با زبان انگلیسی	خوب
۲	آشنایی و تسلط به کامپیوتر	خوب
۳	تساط به انجام آنالیزهای شیمیایی و میکروبی	خوب

۲۰- مهارتهای شخصی

ردیف	سمت	تاریخ انتصاب	مدت اشتغال در سمت مذکور به ماه
۱	قائم مقام بخش تکنولوژی فرآورده های شیلاتی	۱۳٦۹	۲ سال
۲	رئیس بخش تکنولوژی فرآورده های شیلاتی در مرکز تحقیقات شیلات استانگیلان و انستیتو تحقیقات بین المللی ماهیان خاویاری	۱۳۷۱	۱۳۸۵/۵/۱
۳	مدیر گروه صنایع غذایی	۱۳۸۵/۵/۱	ادامه دارد
٤	سرپرست معاونت تحقیقاتی – مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	۱۳۸۹	ادامه دارد

۲۱- سایر موارد:

۱ – انجام آنالیزهای مربوط به شیمی مواد غذایی نظیر اندازه گیری های ارزش غذایی و اندیس های فساد

۲ – انجام آنالیزهای مربوط به میکروبیولوژی مواد غذایی

۳ – انجام آزمایشات مربوط به ارگانولپتیک و تشکیل پانل های ارزیابی

٤ – آشنایی باسیستمهای IQM و HACCP و ایزو و روش تحقیق