

بسمه تعالی

محل الصاق عکس

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:

۴- تاریخ تولد: ۱۳۴۸

۵- محل تولد: انزلی

۶- وضعیت تأهل: متأهل

۷- تعداد فرزندان: ۱

۸- آدرس محل سکونت:

۹- تلفن و آدرس محل کار: بندر انزلی - پژوهشکده آبی پروری آب های داخلی کشور - بخش فرآوری آبزیان صندوق پستی ۶۶

تلفن: ۴۴۵۶۰۰۳۲۰۱۳

۱۰- نمابر: ۴۴۵۶۰۲۷۱ - کد ۰۱۳ 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 لاهیجان	۱۳۸۵
۲	دکتر	میکروبیولوژی	دانشگاه اصفهان	۱۳۹۸

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

تهیه فرآورده آیزین گلاس از کیسه شای ماهیان خاویاری	مستقل	انستیتو تحقیقات ماهیان خاویاری	همکار	//	۱۳۷۸	۱۳۷۹	
طرح تهیه سس از ماهی کیلکا	مستقل	انستیتو تحقیقات ماهیان خاویاری	همکار	//	۱۳۷۹	۱۳۸۰	
ارزیابی کیفیت گوشت قره برون پرورشی دو ساله نمک سود شده بوسیله روش سنتی	Case study	انستیتو تحقیقات ماهیان خاویاری	مجری	خاتمه یافته	۱۳۸۳	۱۳۸۴	
ارزیابی مقایسه ای ماشین آلات تریمینگ در فیله ماهی کپور نقره ای	مستقل	بخش فرآوری	همکار	خاتمه یافته	۱۳۸۴	۱۳۸۸	
بررسی تولید برگر تلفیقی از گوشت ماهی کیلکا و کپور نقره ای	مستقل	بخش فرآوری	همکار	خاتمه یافته	۱۳۸۹	۱۳۹۱	
بررسی تاثیر لعاب های مختلف روی کیفیت کیلکای سوخاری	مستقل	بخش فرآوری	همکار	خاتمه یافته			
بررسی تولید فرآورده های خشک طعم دار از ماهی کیلکا	مستقل	بخش فرآوری	همکار	خاتمه یافته			
بررسی وضعیت آلاینده های فلزات سنگین موجود در بافت خوراکی ماهیان اقتصادی در صید تالاب بین المللی بندرانزلی با تاکید بر سلامت آبزیان و جوامع انسانی	خاص	بخش فرآوری	همکار	خاتمه یافته			
بررسی وضعیت آلاینده های سموم ارگانوکلره و فسفره موجود در بافت خوراکی ماهیان اقتصادی در صید تالاب بین المللی بندرانزلی با تاکید بر سلامت آبزیان و جوامع انسانی	خاص	بخش فرآوری	همکار	خاتمه یافته			
بررسی وضعیت آلاینده های هیدروکربنهای نفتی PAHs موجود در بافت خوراکی ماهیان اقتصادی در صید تالاب بین المللی بندرانزلی با تاکید بر سلامت آبزیان و جوامع انسانی	خاص	بخش فرآوری	همکار	خاتمه یافته			
توسعه دانش فنی استخراج رنگ طبیعی بتا کاروتن از آزولا (Azolla water fern)	مستقل	بخش فرآوری	مجری	خاتمه یافته	۹۳	۹۵	۹۶
ارزیابی مخاطرات آزمایشگاههای مرکز ملی	مستقل	بخش فرآوری	همکار	خاتمه یافته	۹۲	۹۳	
بررسی امکان استفاده از عصاره دانه انگور، کاتچین، فرولیک اسید و ۴ هگزیل رزورسینول برای جلوگیری از ملانوزیز در میگوی پرورشی	مستقل	بخش فرآوری	مجری مجری	خاتمه یافته	۸۹	۹۲	

	۹۲	۹۱	خاتمه یافته	همکار	بخش فرآوری	مستقل	تدوین نقشه راه فرآوری آبزیان
۹۶	۹۵	۹۳	خاتمه یافته	مجری	بخش فرآوری	خاص	بررسی میزان باقی مانده ها در گونه ها و محصولات شیلاتی ماهیان سرد آبی (فزل آلا)
			خاتمه یافته	همکار	بخش فرآوری	مستقل	بررسی ارزش غذایی، میزان پذیرش و عمر ماندگاری کلوچه ماهی تولید شده با FPC ماهی سیم سد ارس <i>Abramis brama</i>
	۹۴	۹۲	خاتمه یافته	همکار	بخش فرآوری	مستقل	بررسی فرآیند تولید کیفی و تعیین عمر ماندگاری فرآورده دودی گرم ماهی کیلکا (<i>Clupeonella cultiventris</i>) در بسته بندی معمولی، وکیوم و اتمسفر اصلاح شده (MAP)
	۹۴	۹۲	خاتمه یافته	همکار	بخش فرآوری	مستقل	بررسی تغییرات ذائقه پسندی کرم خوراکی (Fish paste) تلفیقی از گوشت چرخ کرده ماهی کیلکا (<i>Clupeonella cultiventris</i>) و کپور نقره ای <i>ypophthalmichthys</i> (<i>H molitrix</i>) پس از فرآیند حرارتی
۹۹	۰۹۸	۹۶	خاتمه یافته	مجری	بخش فرآوری	مستقل	نهیة سس از میگوی نیپوننی تالاب انزلی و اریایی کیفیت آن
-	۹۹	۰۸	در دست اجرا	همکار	بخش فرآوری	ترویجی	طرح ترویجی ارتقاء فرهنگ مصرف آبزیان با الگوسازی رستوران های شیلاتی
۹۸	۹۷	۹۶	خاتمه یافته	همکار	بخش فرآوری	ترویجی	طرح ترویج فرهنگ مصرف فرآورده های متنوع از کپور ماهیان

- سرپرستی و مشاوره پایان نامه های دانشجویی :

ردیف	عنوان	مقطع		دانشگاه	سال تحصیلی	نیمسال	
		کارشناسی ارشد	دکتری			پایان	تابستان
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 آلژینات 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	بررسی مقایسه ای شاخصهای فساد میکروبی برگرمای کپورنقره ای و برگرگوشت قرمز (گوساله) طی نگهداری در سردخانه	*		دانشگاه آزاد واحد رشت	۹۳-۹۴	*	
۵	لتر عصاره آبی گیاه پنیرک روی خواص اورگانولپتیک و ماندگاری فیله کاهی کیپ. ر. نقره ای تحت نگهداری در شرایط یخچال	*		دانشگاه آزاد واحد رشت	۹۵-۹۴	*	
۶	مقایسه اثر ضد میکروبی گیاه بابونه در ماندگاری گوشت قرمز چرخ کرده و گوشت ماهی فیتوفاگ در شرایط دمای یخچال	*		دانشگاه آزاد واحد رشت	۹۵-۹۴	*	
۷	بررسی اثرات ضد باکتریایی و قارچی عصاره متانولی جلبک دریایی (<i>Sargassum glaucescen</i>) در ماهی قزل آلا دودی شده	*		دانشگاه آزاد واحد تهران شمال	۹۸-۹۷	*	
۸	تاثیر عصاره جلبک دریایی (<i>Sargassum glaucescen</i>) در جلوگیری از رشد باکتریایی برگر حاصل از گوشت چرخ کرده ماهی کاراس (<i>Carassius carassius</i>) (تالاب انزلی نگهداری در دمای یخچال (۴°C)	*		دانشگاه آزاد واحد تهران شمال	۹۸-۹۷	*	

انجام طرح تحقیقاتی در خارج از کشور :

عنوان طرح :

طرحهای تحقیقاتی در دست اجراء به عنوان مجری :

۱۳- نوآوری ، اختراع، ابتکارو...

ردیف	مورد	محل تایید یا ثبت*	تاریخ
۱	استفاده از روش جدید بسته بندی با فیلم های خوراکی پروتئین آب پنیر، سدیم آلزینات و ترکیب این فیلم ها برای ماهی کیلکا	قوه قضائیه – سازمان ثبت اسناد و املاک کشور	۱۳۹۱

۱۴- مقالات علمی و پژوهشی:

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

۱۲	بررسی کیفیت میکروبی ماهی قره برون پرورشی دو ساله نمک سود شده	*	سیزدهمین کنگره ملی و اولین کنگره بین المللی زیست شناسی ایران	//	۱۳۸۴	//	
۱۳	Processing the flesh of cultured <i>Huso Huso</i> and assessment of its export quality	*	5 th international symposium on sturgeon	//	۱۳۸۴	پنجم	
۱۴	بررسی باکتری های سرمادوست در فیله فیل ماهی پرورشی بسته بندی شده به روش <i>Sous vide</i>	*	چهاردهمین کنگره ملی و دومین کنگره بین المللی زیست شناسی ایران	//	۱۳۸۵	اول	
۱۵	بررسی تغییرات کیفی در فیله فیل ماهی پرورشی بسته بندی شده به روش <i>Sous vide</i>	*	همایش شیلات	//	۱۳۸۴	//	
۱۶	بررسی تغییرات میکروبی در فیله فیل ماهی پرورشی بسته بندی شده به روش <i>Sous vide</i>	*	شانزدهمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران	چاپ در کتابچه کنگره	۱۳۸۵	//	
۱۷	Processing the flesh of cultured <i>Huso Huso</i> and assessment of its export quality	*	Applied Ichtiology	جلد ۲۲	آذر ۱۳۸۵	چهارم	
۱۸	بررسی باکتری های احیاء کننده سولفیت در فیله فیل ماهی پرورشی بسته بندی شده به روش <i>Sous vide</i>	*	اولین همایش منطقه ای تازه های نوین میکروبیولوژی	چاپ در کتابچه کنگره	۱۳۸۶	//	
۱۹	Survey of chemical changes and microbial contamination in cultured <i>Huso Huso</i> fish fillets packaged by <i>Sous vide</i> method	*	هفتمین کنفرانس بین المللی علوم و صنایع غذایی (چین)	چاپ در کتابچه کنگره	۱۳۸۶	//	
۲۰	عمل آوری و مقایسه خواص فیزیکوشیمیایی قره برون پرورشی نمک سود شده به روش های سنتی نمک خالص و مخلوط	*	اولین کنفرانس ملی شیلات و علوم آبزیان	چاپ در کتابچه کنگره	۱۳۸۷	//	
۲۱	بسته بندی فیل ماهی پرورشی با روش نوین	*	اولین کنفرانس ملی شیلات و علوم آبزیان	چاپ در کتابچه کنگره	۱۳۸۷	//	
۲۲	Microbial quality monitoring of farmed <i>Huso Huso</i> fish fillets packaged by <i>Sous vide</i> method	*	ششمین کنفرانس علوم شیلاتی (عراق)	چاپ در کتابچه کنگره	۱۳۸۷	//	
۲۳	نقش نانو تکنولوژی در بهبود کیفیت و امنیت فرآورده های شیلاتی	*	مجله دانش غذا کشاورزی	سال هفتم شماره ۶۵ دی ماه	۱۳۸۸	//	
۲۴	Fat quality Variations monitoring in covered <i>Kilka</i> with sodium alginate	*	The 2 international conference on seafood technology 2010	چاپ در کتابچه کنگره	۱۳۸۹	//	
۲۵	ارزیابی خواص فیزیکوشیمیایی ماهی کیلکای پوشش شده با غلظت ۳ درصد پروتئین آب پنیر	*	نوزدهمین کنگره علوم و صنایع غذایی ایران	چاپ در کتابچه کنگره	۱۳۸۹	//	

۲۶	Effect of pasteurization and refrigeration on microbial load of farmed Huso Huso fish fillets packaged by Sous Vide method	*			International Conference on Nutrition and Food Sciences 2010	چاپ در کتابچه کنگره	۱۳۸۹	//
۲۷	Effect Of Whey Protein Coverage On Bacterial, Chemical And Sensory Quality Of Kilka Fish During Cold Storage	*			International seafood and health conference 2010	چاپ در کتابچه کنگره	۱۳۸۹	//
۲۸	Effect of whey protein on physicochemical properties of packaged common Kilka	*			International conference on agricultural food and animal science	چاپ در کتابچه کنگره	۱۳۸۹	//
۲۹	Evaluation of physicochemical characteristics of packaged common Kilka by sodium alginate	*			International conference on agricultural food and animal science	چاپ در کتابچه کنگره	۱۳۸۹	//
۳۰	تاثیر پوشش خوراکی پروتئین آب پنیر روی کیفیت میکروبی و حسی ماهی کیلکای گونه معمولی در شرایط انجماد	*			دومین همایش ملی تازه های میکروبیولوژی	چاپ در کتابچه کنگره	۱۳۸۹	//
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>(Clupeonellia 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	//

//	۱۳۹۰	چاپ در کتابچه کنگره	International congress on engineering and food 2011	*	Effect of sodium alginate on bacterial, chemical and sensory characteristics in packaged common Kilka (<i>Clupeonellia delitula</i>)	۳۶
//	۱۳۹۰	چاپ در کتابچه کنگره	International congress on engineering and food 2011	*	Effects of whey protein edible coating on bacterial, chemical and sensory characteristics of frozen common Kilka (<i>Clupeonellia delitula</i>)	۳۷
//	۱۳۹۰	چاپ در کتابچه کنگره	دومین کنگره بین المللی بهداشت مواد غذایی	*	Effects of probiotic bacteria of whey protein edible coating on bacterial, chemical and sensory characteristics of frozen common Kilka (<i>Clupeonellia delitula</i>)	۳۸
//	۱۳۹۰	چاپ در کتابچه کنگره	دومین کنگره بین المللی بهداشت مواد غذایی	*	Effect of Sodium alginate on bacterial, chemical and sensory quality of freezing cleaned Common Kilka Fish	۳۹
//	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 آلژینات 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

۴۶	تاثیر باکتری های پروبیوتیک پروتئین آب پنیر روی کیفیت ماهی کیلکا (<i>Clupeonella delitula</i>) در سردخانه	*		نقش زیست فن آوری در صنایع غذایی	چاپ در کتابچه کنگره	۱۳۹۰	//
۴۷	ارزیابی خواص شیمیایی، باکتریایی، حسی و ارزش غذایی ماهی کیلکای پوشش شده با پروتئین آب پنیر در زمان های شروع، ۲ و ۴ ساعت	*		مجله علمی پژوهشی شیلات دانشگاه آزاد اسلامی واحد آزاد شهر	سال پنجم شماره سوم پائیز ۹۰	۱۳۹۰	//
۴۸	ارزیابی فاکتورهای شیمیایی، باکتریایی و حسی ماهی کیلکای پوشش شده پروتئین آب پنیر	*		دومین کنفرانس ملی علوم شیلات و آبزیان ایران	چاپ در کتابچه کنگره	۱۳۹۰	//
۴۹	تاثیر زمان پوشش دادن با فیلم خوراکی سدیم آلزینات روی کیفیت و مدت زمان ماندگاری ماهی کیلکای منجمد (<i>Clupidae delicatula</i>)	*		مجله علوم و فنون دریایی خرمشهر	سال ۱۰ شماره ۱ بهار ۹۰	۱۳۹۰	//
۵۰	Study of whey protein on quality of coated frozen Kilka	*		International fisheries symposium 2011	چاپ در کتابچه کنگره	۲۰۱۱	//
۵۱	تاثیر پوشش خوراکی سدیم آلزینات روی کیفیت باکتریایی، شیمیایی و حسی ماهی کیلکای منجمد پوشش دار	*		مجله علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران	شماره ۳۴ دوره ۹ تابستان ۹۱	۱۳۹۱	//
۵۲	Evaluation of shelf life of coated kilka by sodium alginate compared with control samples in cold storage	*		International conference on agricultural food and animal science	چاپ در کتابچه کنگره	2011	اول
۵۳	Evaluation of fat quality in packaged common Kilka fish soaked in whey protein compared with sodium alginate	*		Scholarly journal of agricultural science vol2(2)pp:26-31february 2012	vol2(2)pp:26-31february 2012	۲۰۱۲	اول
۵۴	Effects of probiotic bacteria of whey protein on packaged common Kilka in freezing	*		3 rd international conference on biotechnology and food science	چاپ در کتابچه کنگره	۲۰۱۲	اول
۵۵	Effects of probiotic bacteria of whey protein on packaged common Kilka in freezing	*		APCBEEES procedia	شماره ۸ آپریل ۲۰۱۲	۲۰۱۲	اول
۵۶	Effects of whey protein edible coating on bacterial, chemical and sensory characteristics of frozen common kilka	*		Iranian journal of fisheries science	آپریل ۲۰۱۴	۲۰۱۴	اول
۵۷	Effects of different concentrations of sodium alginate as an edible film on chemical changes of dressed Kilka during frozen storage	*		Iranian journal of fisheries science	جلد ۱۰ شماره ۴ اکتبر ۲۰۱۱	۲۰۱۱	پنجم

۵۸	بیوتکنولوژی و باکتری های اسید لاکتیک	*		مجله دانش غذا کشاورزی	سال دهم شماره ۹۲ فروردین ۹۱	۱۳۹۱	اول
۵۹	کدکس و غذاهای دریایی	*		مجله دانش غذا کشاورزی	سال دهم شماره ۹۴ خرداد ۹۱	۱۳۹۱	اول
۶۰	تاثیر استفاده از پوشش ترکیبی پروتئین آب پنیر و سدیم آلژینات بر (در زمان <i>Clupeonellia delitula</i> تغییرات کیفی ماهی کیلکا) نگهداری سردخانه ای	*		مجله علمی پژوهشی شیلات و آبزیان دانشگاه آزاد اسلامی واحد بندر عباس	سال دوم شماره ۸ زمستان ۹۰	۱۳۹۱	اول
۶۱	در نگهداری غذاهای دریایی ROP نقش سیستم بسته بندی	*		مجله دانش غذا کشاورزی	سال دهم شماره ۹۹ آذر ماه ۹۱	۱۳۹۱	اول
۶۲	میکرو بیولوژی غذاهای دریایی	*		مجله دانش غذا کشاورزی	سال دهم	۱۳۹۱	اول
۶۳	Using of sodium alginate for covering of freezing cleaned common Kilka fish and its quality evaluation	*		Food safety management	چاپ در کتابچه کنگره	۱۳۹۱	اول
۶۴	Study of quality of packaged frozen Kilka by sodium alginate	*		16 th world congress of food science and technology	چاپ در کتابچه کنگره	۱۳۹۱	اول
۶۵	Study of effect of probiotic bacteria of whey protein on shelf life of Kilka (<i>Clupeonellia delitula</i>) in cold storage	*		23 rd international icfmh symposium food micro	چاپ در کتابچه کنگره	۱۳۹۱	اول
۶۶	Effects of whey protein and sodium alginate edible coating mixing on quality of common Kilka (<i>Clupeonellia delitula</i>) in freezing	*		International conference on agricultural and food engineering	چاپ در کتابچه کنگره	۱۳۹۱	اول
۶۷	Study of microbial, chemical and sensory quality of coated Kilka by sodium alginate in freezing	*		International conference on nutrition and food science	چاپ در کتابچه کنگره	۱۳۹۱	اول
۶۸	Study of quality of packaged frozen Kilka by sodium alginate	*		3 rd international conference on food engineering and biotechnology	چاپ در کتابچه کنگره	۱۳۹۱	اول
۶۹	نقش FDA بر امنیت آبزیان	*		مجله دانش غذا کشاورزی	سال دهم شماره ۹۶ مرداد ۹۱	۱۳۹۱	اول

۷۰	تاثیر باکتری های پروبیوتیک پروتئین آب پنیر روی زمان ماندگاری سردخانه ای ماهی کیلکا	*			نخستین همایش ملی صنعت و بهداشت مواد غذایی با منشاء دامی	اول اردیبهشت ۹۱	۱۳۹۱	اول
۷۱	بررسی تاثیر آنتی اکسیدان گیاهی عصاره دانه انگور بر کیفیت شیمیایی، <i>(Litopenaeus vannamei)</i> حسی و لکه سیاه میگوی سفید غربی طی نگهداری در دمای ۱۸- درجه سلسیوس به مدت شش ماه			*	مجله علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران	پائیز	۱۳۹۱	اول
۷۲	Chemical, microbiological and sensory evaluation of gutted tilapia coated with whey protein based edible film incorporated with sodium alginate during frozen storage			*	Iranian journal of fisheries science	جلد ۱۲ شماره ۱ سال ۲۰۱۳ صفحات ۱۴۰- ۱۵۳	۱۳۹۱	اول
۷۳	بررسی تاثیر آنتی اکسیدان ۴ هگزیل رزور سینول روی ملانوزیز در میگوی پرورشی در انجماد			*	مجله علمی پژوهشی پژوهش های علوم و صنایع غذایی دانشگاه مشهد	جلد ۱۱ شماره ۲ تابستان ۹۴ صفحات ۲۰۰- ۲۱۰	۹۴	اول
۷۴	تاثیر متد پاستوریزاسیون روی مدت زمان ماندگاری فیله فیل ماهی پرورشی بسته بندی شده به روش Sous Vide			*	مجله زیست شناسی ایران (مجله پژوهش های سلولی مولکولی)	جلد ۲۶ شماره ۴ صفحات ۴۹۹- ۵۰۷	۹۲	اول
۷۵	ارزیابی کیفیت غذاهای دریایی			*	مجله دانش غذا کشاورزی	تیر ۹۲ سال یازدهم شماره ۱۰۷	۱۳۹۲	اول
۷۶	Single cell protein			*	مجله دانش غذا کشاورزی	شهریور ۹۲ سال یازدهم شماره ۱۰۹	۱۳۹۲	اول
۷۷	بررسی و مقایسه خواص ضد باکتریایی کاتچین، فرولیک اسید و عصاره دانه انگور بر باکتری های عامل مسمومیت غذایی در میگوی پرورشی			*	مجله علوم و پژوهش های جانوری	جلد ۲۸ شماره ۳	۹۶	اول
۷۸	مطالعه تاثیر آنتی اکسیدان گیاهی کاتچین روی ملانوزیز در میگوی پرورشی پا سفید غربی <i>(Litopenaeus vannamei)</i> در انجماد			*	مجله شایلات دانشکده منابع طبیعی ایران	دوره ۶۷ شماره ۴ صفحات ۵۴۷- ۵۶۴	۹۳	اول
۷۹	مطالعه تاثیر آنتی اکسیدان گیاهی فرولیک اسید روی ملانوزیز در میگوی پرورشی پا سفید غربی <i>(Litopenaeus vannamei)</i> در انجماد			*	مجله پژوهش های علوم و صنایع غذایی دانشگاه تبریز	زمستان ۹۳	۹۳	اول
۸۰	تکنیک قرن ۲۱، کاربرد بینی الکترونیکی			*	مجله دانش غذا کشاورزی	سال دوازدهم شماره ۱۲۱ شهریور ۹۳	۹۳	اول

۸۱	ازه گیری تاز گی ماهی تیلایا با استفاده از روش Quality Index Method	*		مجله علمی شیلات ایران	سال بیست و سوم شماره ۳ پائیز ۹۳ صفحات ۱۳ - ۲۴	۹۳	ششم
۸۲	بررسی میزان باقی مانده و باکتری های عامل مسمومیت غذایی در میگوی پرورشی عمل آوری شده با متا بی سولفیت سدیم	*		مجله بهداشت مواد غذایی دانشگاه آزاد تبریز	دوره ۶ شماره ۱	۱۳۹۵	اول
۸۳	تاثیر غلظت ۴- هگزیل رزورسینول بر تغییرات کیفی میگوی سفید غربی پرورشی (<i>Litopenaeus vannamei</i>) طی نگهداری در انجماد	*		مجله علمی شیلات ایران	زمستان ۹۴	۹۴	اول
۸۴	رنگ های غذایی و ایمنی مواد غذایی	*		مجله دانش غذا کشاورزی	سال دوازدهم شماره ۱۲۳ آبان ۹۳	۰۳	اول
۸۵	اثر آنتی اکسیدانی اسید سیتریک روی کیفیت باکتریایی و شیمیایی فیله ماهی قزل آلا منجمد	*		همایش تغییر اقلیم و امنیت غذایی	در کتابچه کنگره	۹۳	دوم
۸۶	مقایسه و بررسی تاثیر ترکیبات طبیعی کاتچین، فرولیک اسید و عصاره دانه انگور روی کیفیت رنگ، بافت و طعم و مزه میگوی وانامی پرورشی	*		همایش تغییر اقلیم و امنیت غذایی	در کتابچه کنگره	۹۳	اول
۸۷	مقایسه تاثیر فرولیک اسید و عصاره دانه انگور روی لکه سیاه در میگوی پرورشی (<i>Litopenaeus vannamei</i>) با سفید غربی طی انجماد	*		مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران	سال دهم شماره ۲ تابستان ۹۴ صفحات ۸۵- ۹۴	۹۴	اول
۸۸	بررسی میزان تجمع کادمیوم و سرب در بافت خوراکی ماهی کپور (<i>cyprinus carpio</i>) صید شده از تالاب بین المللی انزلی	*		مجله شیلات دانشگاه آزاد واحد آزاد شهر		۹۴	دوم
۸۹	بررسی میزان تجمع فلزات سنگین کادمیوم، سرب و روی در بافت خوراکی عضله ماهی کاراس (<i>Carassiu sauratus</i>) تالاب بین المللی بندرانزلی	*		مجله علوم و صنایع غذایی ایران	جلد ۱۳ شماره ۵۴	۹۵	سوم
۹۰	بررسی میزان تجمع کبالت و نیکل در بافت خوراکی ماهی سفید صید شده از تالاب بین المللی انزلی	*		مجله بهداشت مواد غذایی	دوره ۵ شماره ۴	۹۴	دوم

۹۳	ارزیابی کیفیت بتاکاروتن استخراج شده از آژولا فلیکوئیدس تالاب انزلی به روش حلال آلی	*	مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران	سال ۴ شماره ۱	۹۸	اول
۹۴	تهیه سس از میگوی ژاپنی منجمد تالاب انزلی و ارزیابی کیفیت میکروبی، شیمیایی و حسی و مدت زمان ماندگاری آن در دمای یخچال	*	مجله علمی شیلات ایران	سال ۲۸ شماره ۳	۹۸	اول
۹۵	بررسی میزان تجمع سموم آلدرین، دیازینون و آندرین در بافت عضله خوراکی ماهیان اقتصادی تالاب انزلی	*	مجله علمی شیلات ایران	جلد ۱۳ شماره ۱	۹۷	اول
۹۶	بررسی هیدروکربن های فلورن، فناترن و آنتراسن در ماهیان اقتصادی تالاب انزلی	*	بهداشت مواد غذایی	دوره ۸ شماره ۳	۹۷	اول
۹۷	مقایسه خصوصیات کیفی خمیر ماهی اماده مصرف از گوشت چرخ کرده ماهی کیلکا و کپور نقره ای	*	مجله علمی شیلات ایران	سال ۲۷ شماره ۳	۹۷	سوم
۹۸	میزان تجمع فلزات سنگین سرب و کادمیوم در ماهی قزل آلای پرورشی ناحیه تالش استان گیلان	*	نشریه پژوهش های علوم دامی دانشکده کشاورزی دانشگاه تبریز	جلد ۹۷ شماره ۲	۹۷	اول
۹۹	بررسی فاکتورهای شیمیایی ارزش غذایی و میزان ذیرش کیلکای معمولی خشک طعم دار تولید شده به روش صنعتی	*	مجله علمی شیلات ایران	سال ۲۵ شماره ۵	۹۷	دوم
۱۰۰	Study on bioaccumulation of heavy metals (cadmium, nickel, zinc and lead) in the muscle of wels catfish (Silurus glanis) in the Anzali Wetland	*	Iranian Journal of Fisheries Sciences	دوره ۱۷ شماره ۱	۲۰۱۸	سوم
۱۰۱	تعیین میزان فلزات سنگین مس، نیکل، کبالت و کروم در بافت خوراکی ماهی کاراس طلایی تالاب بین المللی انزلی	*	مجله بوم شناسی آبزیان	دوره ۶ شماره ۴	۱۳۹۶	چهارم
۱۰۲	تغییرات فاکتورهای شیمیایی، میکروبی و حسی کیلکای معمولی (Clupeonella cultriventris) روکش شده خام و پخته با لعاب تمپورا طی نگهداری به مدت چهار ماه در دمای ۱۸- درجه سیلسیوس		مجله نو/آوری در غاوم و فن /آوری غذایی	اکسپت		دوم
۱۰۳	ارزیابی کیفیت بتا کاروتن استخراج شده از آژولا فلیکوئیدس تالاب انزلی به روش هیدرولیز قلبایی در فصل تابستان	*	مجله علمی شیلات ایران	سال ۲۵ شماره ۵	۲۰۱۷	اول

اول	۹۴	دوره ۱۱ شماره ۲	نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران	*		اثرات تیمار ترکیبی ۴ هگزیل رزورسینول و اسید سیتریک بر تغییرات کیفی میگوی سفید غربی پرورشی طی نگهداری در انجماد	۱۰۴
دوم	۹۷	بهار ۹۷ دره ۲	فصلنامه علوم آبرزی پروری پیشرفته	*		تاثیر سطوح مختلف نشاسته های گندم و سیب زمینی بر کیفیت شیمیایی و حسی کوفته ماهی کپور نقره ای و ماندگاری کنسرو تولیدی طی ۲۴ ماه نگهداری	۱۰۵
سوم	۹۷	جلد ۱۳ شماره ۱	مجله پژوهش های علوم و فنون دریایی	*		ارزیابی شاخص های فساد شیمیایی و میکروبی در دو نوع برگر تولید شده از ماهی و گوشت قرمز طی ۳ ماه نگهداری در دمای ۱۸- درجه سانتی گراد	۱۰۶
سوم	۹۶	تابستان ۹۶ شماره ۲	فصلنامه علوم آبرزی پروری پیشرفته	*		شناسایی و تغییر مس کروم و کبالت در بافت خوراکی غضله ماهی اسبله نمونه برداری شده از تالاب انزلی	۱۰۷
دوم	۹۶	جلد ۱۱ شماره ۲	نشریه پژوهش های نوین در توسعه آبرزی پروری	*		بررسی هیدروکربن های نفتی بنزوپیرن، دی بن آنتراسن، ایندینوپیرن و و بنزوپیرن در ماهیان اقتصادی تالاب انزلی	۱۰۸
دوم	۹۶	پاییز ۹۶ شماره ۳	فصلنامه علوم آبرزی پروری پیشرفته	*		تاثیر کسستانتره پروتئین ماهی سیم بر ارزش غذایی و فاکتورهای شیمیایی کلوجه ماهی در دمای محیط	۱۰۹
اول	۹۶	دوره ۱۱ شماره ۴	نشریه فن آوری های نوین در توسعه آبرزی پروری	*		بررسی تاثیر خواص شیمیایی آب بر تجمع سرب و کادمیوم در ماهی قزل آلا پرورشی	۱۱۰
سوم	۹۵	دوره ۲ شماره زمستان	مطالعات علوم زیستی و زیست فناوری	*		تاثیر استفاده از آنتی اکسیدان طبیعی رزماری بر فاکتورهای شیمیایی و حسی گوشت چرخ شده ماهی کپور نقره ای در شرایط انجماد	۱۱۱
دوم	۹۵	سال سیزدهم شماره ۳	علوم غذایی و تغذیه	*		بررسی میزان تجمع کروم، روی و مس در بافت خوراکی ماهی کپور صید شده از تالاب بین المللی انزلی	۱۱۲
اول	۹۳	آبان ۹۳	مجله دانش غذا کشاورزی			رنگ های غذایی و ایمنی مواد غذایی	۱۱۳
اول	۹۳	دی ۹۳	مجله دانش غذا کشاورزی	*		تکنیک های جدید در نگهداری غذاهای دریایی	۱۱۴
اول	۹۳	اسفند ۹۳	مجله دانش غذا کشاورزی	*		بیوتکنولوژی دریایی	۱۱۵

۱۱۶	تکنیک قرن ۲۱ برای کنترل فرآورده های غذایی، بینی الکترونیکی	*		مجله دانش غذا کشاورزی	شهریور ۹۳	۹۳	اول
۱۱۷	Effect of sodium alginate on bacterial, chemical and sensory characteristics in packaged common Kilka (<i>Clupeonellia delitula</i>)	*		Proceedings of the 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF11)	کتابچه کنگره	۲۰۱۱	اول
۱۱۸	Effects of whey protein edible coating on bacterial, chemical and sensory characteristics of frozen common Kilka (<i>Clupeonellia delitula</i>)	*		Proceedings of the 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF11)	کتابچه کنگره	۲۰۱۱	اول
۱۱۹	مقایسه و بررسی کیفیت ماریناد گرم تولید شده از ماهی های کیلکا و کپور نقره ای	*		چهارمین کنفرانس بین المللی نوآوری های اخیر در شیمی ومهندسی شیمی	کتابچه کنگره	۹۶	دوم
۱۲۰	تغییرات شاخص های فساد در کیلکای معمولی روکش شده خام با لعاب تمپورا طی نگهداری در سردخانه ۱۸ - درجه	*		چهارمین کنفرانس بین المللی نوآوری های اخیر در شیمی ومهندسی شیمی	کتابچه کنگره	۹۶	دوم
۱۲۱	Changes in approximately compound and index of corruption, breaded kika was coated(row and fried) using with common and tempora batter during storage at -18 oC	*		Middle east and central Asia aquaculture 2015	کتابچه کنگره	۲۰۱۵	پنجم
۱۲۲	Compare the quality fish paste production of kilka and Silver carp	*		Middle east and central Asia aquaculture 2015	کتابچه کنگره	۲۰۱۵	پنجم
۱۲۳	تأثیر اسید سیتریک بر کیفیت شیمیایی و باکتریایی ماهی قزل آلا	*		همایش امنیت غذایی	کتابچه کنگره	۹۳	دوم
۱۲۴	مقایسه و بررسی تأثیر ترکیبات طبیعی کاتچین، فرولیک اسید و عصاره دانه انگور روی کیفیت رنگ، بافت و طعم و مزه میگوی وانامی پرورشی	*		همایش امنیت غذایی	کتابچه کنگره	۹۳	اول
۱۲۵	Study on probiotic potential of Bacillus species isolated from the intestine of farmed rainbow trout, <i>Oncorhynchus mykiss</i>	*		International journal of aquatic biology	شماره ۳	۲۰۱۹	اول

اول	۱۳۹۸	شماره ۴	مجله فیزیولوژی و بیوتکنولوژی آذربایان دانشگاه گیلان	*		۱۲۶	بررسی امکان استفاده از سویه‌های پروبیوتیکی <i>Lactobacillus reuteri</i> ، <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Bulgaricus</i> روی کیفیت میکروبی فیله ماهی قزل‌آلای پرورشی
اول		اکسپت	Iranian journal of fisheries science			۱۲۷	Effects of Mozafati, Piaroum, Zahedi extracts date and their combination on the chemical, microbial and sensory properties of farmed rainbow trout (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) fillets during refrigeration
اول	۱۳۹۹	کتابچه کنگره	پنجمین همایش بسن المللی افق های نوین در علوم کشاورزی	*		۱۲۸	نقش ضد چاقی غذاهای دریایی
اول		اکسپت	مجله پژوهش های سلولی مولکولی			۱۲۹	شناسایی باکتری های پروبیوتیک عصاره آبی خرما
اول	۱۳۹۹	کتابچه کنگره	پنجمین همایش بسن المللی افق های نوین در علوم کشاورزی	*		۱۳۰	ترکیبات ضد میکروبی گیاهان دارویی برای حفظ کیفیت غذاهای دریایی
اول	۱۳۹۹	کتابچه کنگره	کمیگره بین المللی علوم و صنایع غذایی کشاورزی و امنیت غذایی	*		۱۳۱	رنگدانه های بیولوژیک و صنعت غذایی

ردیف	عنوان	نوع*	تیراژ	تعداد صفحات	تاریخ چاپ
۱	ارزیابی کیفیت میکروبی 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 شیلانی	//	//	۲۰	۱۳۸۳
۶	نقش بسته بندی بر کیفیت فرآورده های شیلانی	//	//	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 شیلانی	//	//	۲۰	۱۳۸۷
۱۲	گزارش نهایی پروژه بررسی امکان استفاده از فیلم های خوراکی (سدیم آلژینات، 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 هگزریل رزورسینول جهت جاو گیری از ایجاد لکه سیاه در میگوی پرورشی	گزارش نهایی پروژه	در سطح موسسه تحقیقات شیلات ایران	۸۵	۱۳۹۲
۱۴	گزارش نهایی پروژه تهیه رنگدانه خوراکی بتا کاروتن از آزولا فیلیکوئیدس تالاب انزلی	گزارش نهایی پروژه	در سطح موسسه تحقیقات شیلات ایران	۵۰	۱۳۹۶
۱۵	گزارش نهایی پروژه بررسی آلاینده ها در بافت خوراکی ماهی قزل آلای پرورشی استان گیلان	گزارش نهایی پروژه	در سطح موسسه تحقیقات شیلات ایران	۹۵	۱۳۹۶
۱۶	گزارش نهایی پروژه تولید سس از میگوی ماکروبراکیوم نیوننس تالاب انزلی و تعیین کیفیت و زمان ماندگاری آن طی نگهداری در یخچال	گزارش نهایی پروژه	در سطح موسسه تحقیقات شیلات ایران	۸۵	۱۳۹۹

۱۶- تشویقات و جوایز علمی :

ردیف	مورد	اعطا کننده	تاریخ اعطاء
۱	پژوهشگر برتر در سطح استان گیلان	استاندار گیلان	۹۰
۲	پژوهشگر برتر در مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	ریاست مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	۹۲
۳	پژوهشگر برتر استان گیلان در سال ۹۳	استاندار گیلان	۹۳

۱۷- همکاری با مجامع ، شوراها ، کمیسیونها ، کمیته‌ها 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
۴				
۵				
۶				

۱۸- تدریس:

ردیف	عنوان واحد درسی	تعداد واحد		دانشگاه محل تدریس	سال تحصیلی	نیمسال	
		ت	ث			پ	س
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	عالی
۲	تسلط به انجام آنالیزهای آماری	عالی

۲۱- سایر موارد:

۱- انجام آنالیزهای مربوط به میکروبیولوژی مواد غذایی

توانایی تدریس بشرح ذیل :

۱- در زمینه بهداشت و میکروبیولوژی غذاهای دریایی

۳- کنترل کیفی غذاهای دریایی

۳- روشهای کار در آزمایشگاه میکروبیولوژی غذاهای دریایی