

باسمه تعالی  
وزارت جهاد کشاورزی  
سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی  
فرم اطلاعات محققین



تاریخ به روزرسانی : ۱۵ / ۱۱ / ۱۳۹۷

۱- نام و نام خانوادگی : سید حسن جلیلی حسن کیاده

۲- نام پدر : سید فاضل

۳- شماره شناسنامه : ۳۷۰۳

۴- تاریخ تولد : ۱۳۴۳/۱۲/۱

۵- محل تولد : تهران

۶- وضعیت تأهل : متأهل

۷- تعداد فرزندان : ۲

۸- مرتبه علمی: مربی پژوهشی - پایه ۱۸

۹- آدرس محل کار : گیلان، بندر انزلی، کیلومتر ۱۱ جاده آستارا، مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان

تلفن : ۰۱۳-۴۴۵۶۰۸۱۱

صندوق پستی: ۱۶۵۵-۴۳۱۴۵

نمابر : ۰۱۳-۴۴۵۶۰۲۷۱

پست الکترونیکی : [jalilish@yahoo.com](mailto:jalilish@yahoo.com)

۱۰- آدرس محل سکونت : گیلان، بندر کياشهر، کوی شهید رجایی، انتهای کوچه شهید سید عیسی جلیلی، بن بست سبز، پلاک ۶

همراه: ۰۹۱۱۱۳۶۳۰۹۳

تلفن :-

۱۱- سوابق تحصیلی :

ردیف	مدارک تحصیلی *	رشته تحصیلی	دانشگاه محل تحصیل	سال اخذ مدارک	معدل	توضیحات
۱	کارشناسی	علوم تغذیه	شهید بهشتی	۱۳۷۰	۱۷/۲۷	
۲	کارشناسی ارشد	علوم و صنایع غذایی	شهید بهشتی	۱۳۷۳	۱۷/۹۰	
۳	دکتری تخصصی	مهندسی علوم و صنایع غذایی	فردوسی مشهد	۱۳۹۷	۱۷/۴۰	

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

- عنوان پایان نامه کارشناسی ارشد: بررسی اثرات اسید سیتریک و EDTA بر راندمان و کیفیت

کنسرو قارچ خوراکی *Agaricus bisporus*

- عنوان پایان نامه دکتری: تولید و پایدارسازی میکروکپسول روغن ماهی کیلکا بر پایه پپتیدهای زیست فعال

ژلاتین پوست ماهی کپور نقره‌ای (*Hypophthalmichthys molitrix*)

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	بررسی اثرات برخی از همبندهای موجود در کشور بر پایداری و کیفیت غذای میگوی سفید هندی ( <i>Penaeus indicus</i> )	۷۵-۰۷۱۰۱۲۱۰۰۰-۰۳	پروژه مستقل	بخش تکنولوژی فرآورده های شیلاتی- پژوهشکده بندرعباس	مجری	مختومه	۱۳۷۵	۱۳۷۶	
۲	بررسی افت کیفیت تون ماهیان در کشور از اسکله تحویل گیری تا سردخانه	۷۷-۰۷۱۰۴۲۱۰۰۰-۰۸	پروژه مستقل	بخش تکنولوژی فرآورده های شیلاتی- پژوهشکده بندرعباس	مجری	مختومه	۱۳۷۷	۱۳۷۸	
۳	بررسی راندمان و کیفیت زلاتین استحصالی از پوست سپر ماهیان غالب خلیج فارس	۷۹-۰۷۱۰۴۴۳۰۰۰-۰۹	پروژه مستقل	بخش تکنولوژی فرآورده های شیلاتی- پژوهشکده بندرعباس	مجری	مختومه	۱۳۷۹	۱۳۸۰	مورخ ۸۳/۳۹۹ ۸۳/۴/۷
۴	ارائه روش های فرآوری و بسته بندی مناسب گربه ماهیان خلیج فارس و دریای عمان	۷۵-۰۷۱۰۴۲۱۰۰۰-۱۱	پروژه مستقل	بخش تکنولوژی فرآورده های شیلاتی- پژوهشکده بندرعباس	همکار اصلی	مختومه	۱۳۷۵	۱۳۷۶	
۵	استفاده از تکنیک بسته بندی اتمسفر اصلاح شده در بهبود زمان ماندگاری ماهی قزل آلا ی تازه	۲-۰۳۲-۲۰۰۰۰-۰۳۰۱۵	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار اصلی	مختومه	۱۳۸۳	۱۳۸۴	مورخ ۸۷/۱۶۳۳ ۱۳۸۷/۱۲/۱۱
۶	بررسی تاثیر مواد نگهدارنده بر عمر ماندگاری برگر ماهی فیتوفاگ	۰۳-۰۰۰۰-۸۳۰۴۸ ۲-۰۳۱-۲۰۰۰۰	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار اصلی	مختومه	۱۳۸۳	۱۳۸۵	مورخ ۸۶/۱۵۶۰ ۸۶/۱۲/۲۶
۷	بررسی اثرات هندلینگ پس از صید بر کیفیت و راندمان میگوی پرورشی استان هرمزگان	۲-۰۲۹-۲۰۰۰۰-۰۳-۰۰۰۰-۸۳۰۰۶	پروژه مستقل	بخش صنایع غذایی دریایی- پژوهشکده بندرعباس	مجری/ همکار اصلی	مختومه	۱۳۸۳	۱۳۸۴	مورخ ۸۶/۱۵۶۷ ۸۶/۱۲/۲۷
۸	استفاده از قسمت های خاص ماهی کپور نقره ای ( <i>Hypophthalmichthys molitrix</i> ) برای تولید فیله	۲-۰۱۹-۲۰۰۰۰-۰۳-۰۰۰۰-۸۴۰۰۷	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	مجری	مختومه	۱۳۸۴	۱۳۸۷	مورخ ۸۸/۷۶۶ ۸۸/
۹	تهیه سوسیس ماهی غنی شده با روغن با استفاده از فناوری امولسیون و مواد افزودنی جهت تطابق مزه، رنگ و بافت	۲-۰۱۹-۲۰۰۰۰-۰۳-۰۰۰۰-۸۴۰۰۱	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	مشاور	مختومه	۱۳۸۴	۱۳۸۶	مورخ ۸۸/۷۶۴ ۸۸/
۱۰	ارزیابی کیفی کنسرو کوفته (Fish ball) از گوشت چرخ شده	۲-۰۱۹-۲۰۰۰۰-۰۳-۰۰۰۰-۸۴۰۰۱	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار اصلی	مختومه	۱۳۸۴	۱۳۸۶	مورخ ۸۸/۷۵۶

۸۸/۷/۲۷					آبزیان		۰۳-۰۰۰۰-۸۴۰۰۲	ماهی کپور نقره ای (حاوی یا بدون نشاسته)	
مورخ ۸۸/۷۵۷ ۸۸/۷/۲۷	۱۳۸۷	۱۳۸۴	مختومه	همکار اصلی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	پروژه مستقل	۲-۰۱۹-۲۰۰۰۰- ۰۳-۰۰۰۰-۸۴۰۰۶	ارزیابی مقایسه ای ماشین آلات ترمینگ در فیله ماهی کپور نقره ای	۱۱
مورخ ۸۸/۷۵۵ ۱۳۸۸/۰۷/۲۷	۱۳۸۷	۱۳۸۴	مختومه	همکار اصلی طرح	مجری پروژه و مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	طرح مستقل	-۰۳-۸۴۰۱-۰۰۰۰۰ ۲-۰۱۹-۲۰۰۰۰۰	بررسی امکان بهره‌برداری بهینه از ماهی کپور نقره‌ای ( <i>Hypophthalmichthys molitrix</i> )	۱۲
مورخ ۴۴۲۸۷ ۱۳۹۲/۱۱/۰۲	۱۳۸۷	۱۳۸۴	مختومه	همکار اصلی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	پروژه مستقل	۲-۰۱۹-۲۰۰۰۰۰- ۰۳-۰۰۰۰-۸۴۰۰۳	بررسی امکان تولید اسنک‌های حجیم شده از اضافات گوشت فیله ماهی کپور نقره ای ( <i>Hypophthalmichthys molitrix</i> )	۱۳
	۱۳۸۶	۱۳۸۵	مختومه	مجری	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - شیلات آذربایجان	پروژه خاص	-	بررسی کیفیت و پتانسیل اقتصادی تولید کباب کوبیده از گوشت ماهیان کپور نقره ای، کیلکا و کوسه در استان آذربایجان شرقی	۱۴
	۱۳۸۶	۱۳۸۵	مختومه	همکار اصلی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - شیلات آذربایجان	پروژه خاص	-	بررسی تهیه خمیر ماهی آماده مصرف (Fish paste) از ماهیان پرورشی (ماهی سیم و فیتوفاگ) در بسته بندی جدید	۱۵
مورخ ۴۰۰۴۹ ۱۳۹۰/۱۱/۲۵	۱۳۸۸	۱۳۸۶	مختومه	مشاور	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	پروژه مستقل	۲-۱۲-۱۲-۸۶۰۷۹	بررسی اثرات حمل و نقل و نگهداری ماهی قزل آلائی رنگین کمان به صورت زنده بر کیفیت گوشت	۱۶
مورخ ۸۹/۷۱۶ ۱۳۸۹/۰۶/۲۷	۱۳۸۸	۱۳۸۶	مختومه	همکار اصلی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	پروژه مستقل	۲-۱۲-۱۲-۸۶۰۹۹	بررسی امکان استفاده از فیلم های خوراکی (سدیم آلزینات و whey protein) برای بسته بندی ماهی کیلکای سر و دم زده شکم خالی	۱۷
	۱۳۸۹	۱۳۸۷	مختومه	همکار اصلی	موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور	پروژه مستقل	۲-۷۵-۱۲-۸۷۰۱۷	تعیین مدت زمان ماندگاری پس از صید دریخ برخی از آبزیان اقتصادی (هورگیدر-هورمعمولی) خلیج فارس و دریای عمان	۱۸
مورخ ۹۱/۴۱۵۸۱ ۹۱/۰۷/۱۶	۱۳۹۰	۸۹/۴/۱	مختومه	همکار اصلی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - اداره کل شیلات سیستان و بلوچستان	پروژه خاص	۴-۱۲-۱۲-۸۹۰۳۷	بررسی امکان تولید نان مغزدار (اشترودل) ماهی با استفاده از از ماهیان ارزان قیمت جنوب کشور	۱۹
مورخ ۴۱۲۷۳ ۱۳۹۱/۰۵/۲۱	۱۳۹۰	۸۹/۴/۱	مختومه	همکار اصلی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - اداره کل شیلات سیستان و بلوچستان	پروژه خاص	۴-۱۲-۱۲-۸۹۰۲۳	بررسی امکان تولید پودر سوپ ماهی از گونه های مختلف ماهی در استان سیستان و بلوچستان	۲۰
مورخ ۴۱۵۷۶ ۱۳۹۱/۰۷/۱۶	۱۳۹۰	۸۹/۴/۱	مختومه	همکار اصلی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - شیلات کرمانشاه	پروژه خاص	۴-۱۲-۱۲-۸۹۰۰۳	بررسی امکان بهبود حمل و نقل ماهیان پرورشی گرمابی در استان کرمانشاه	۲۱

۲۲	پاستوریزاسیون سرد فیله قزل آلای رنگین کمان با استفاده از اشعه گاما و ارزیابی عمر ماندگاری محصول	۲-۱۲-۱۲-۸۸۰۶۴	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار اصلی	مختومه	۱۳۸۸	۱۳۸۹	۴۰۰۱۴ مورخ ۱۳۹۰/۱۱/۱۷
۲۳	بررسی تأثیر استفاده از نگهدارنده‌های طبیعی (رزوماری و آویشن) بر پایداری گوشت بدون استخوان ماهی کپور نقره‌ای در شرایط انجماد	۲-۱۲-۱۲-۸۹۱۰۸	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار اصلی	مختومه	۱۳۸۹	۱۳۹۰	۴۴۷۰۰ مورخ ۱۳۹۳/۰۱/۲۰
۲۴	تدوین برنامه راهبردی به کارگیری زائادات فرآورده‌های شیلاتی و تبدیل آن‌ها به مواد با ارزش افزوده بیشتر	۱۹-۸۷۰۱-۸۷۰۰۳-۱۲-۱۹	پروژه مستقل	موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور	همکار اصلی	مختومه			۷۵۹/۹۰/م پ مورخ ۱۳۹۰/۰۴/۱۵
۲۵	بررسی امکان استفاده از ژلاتین استخراج شده از زائادات فرآوری کپور ماهیان پرورشی در تولید کره کم چرب	۲-۱۲-۱۲-۸۹۱۲۹	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	مجری	مختومه	۸۹/۸/۱	۹۱/۱/۱	۴۶۶۳۹ مورخ ۱۳۹۳/۱۱/۲۷
۲۶	بررسی امکان استفاده از عصاره دانه انگور، کاتچین، فرولیک اسید و ۴-هگزیل رزورسینول جهت جلوگیری از ایجاد لکه سیاه در میگوی پرورشی	۲-۱۲-۱۲-۸۹۰۹۹	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار اصلی	مختومه	۸۹/۷/۱	۹۱/۱/۱	۴۳۴۰۸ مورخ ۱۳۹۳/۰۶/۱۲
۲۷	بررسی تأثیر لعاب‌های مختلف روی کیفیت کیلکای سوخاری	۲-۱۲-۱۲-۹۰۲۳	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار اصلی	مختومه			۴۶۶۳۲ مورخ ۱۳۹۳/۱۱/۲۶
۲۸	بررسی امکان بهبود بافت و قابلیت پذیرش برگر ماهی کپور نقره‌ای ( <i>Hypophthalmichthys molitrix</i> ) با افزودن پکتین در مواد برگر	۲-۱۲-۱۲-۸۹۱۶۶	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار اصلی	مختومه			۴۴۳۶۸ مورخ ۱۳۹۲/۱۱/۱۹
۲۹	بررسی تحلیلی و جمع‌بندی مطالعاتی تولید فرآورده های شیلاتی از زائادات باقیمانده آبزیان دریایی ( فاز اول ) انجام گرفته در کشور جمهوری اسلامی ایران	۲-۱۲-۱۲-۸۹۱۰۹	پروژه مستقل	بخش بیوتکنولوژی و فرآوری آبزیان - موسسه تحقیقات شیلات ایران	ناظر	مختومه	۸۹/۷/۱	۹۱/۱/۱	
۳۰	بررسی اثر انجماد سریع و کند روی کیفیت گوشت ماهی تیلایا (شکم خالی و فیله)	۱۲-۱۲-۸۹۱۱۳-۸۹۰۷-۱۲	پروژه مستقل	بخش بیوتکنولوژی و فرآوری آبزیان - موسسه تحقیقات شیلات ایران	همکار اصلی	مختومه	۸۹/۹/۱	۹۱/۸/۳۰	۴۲۷۷۷ مورخ ۱۳۹۲/۰۱/۲۰
۳۱	ارزیابی تازگی گوشت ماهی تیلایا نگهداری شده در یخ و دمای یخچال به روش اندازه گیری شاخص های کیفیت	۱۲-۱۲-۸۹۱۱۳-۸۹۰۷-۱۲	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	ناظر	مختومه	۸۹/۹/۱	۹۱/۸/۳۰	
۳۲	بررسی تولید برگر تلفیقی از گوشت ماهیان کیلکا و کپور نقره ای	۴-۱۲-۱۲-۸۹۱۸۱	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	ناظر	مختومه	۸۹/۹/۱	۹۱/۸/۳۰	۹۲/۴۸ مورخ ۱۳۹۳/۰۲/۱۵

۳۳	تأثیر تیمارهای مختلف حرارتی و نوع محیط پرکننده بر میزان برخی عناصر معدنی (آهن، روی، مس، کلسیم و سدیم) بافت ماهی کپور نقره‌ای ( <i>Hypophthalmichthys molitrix</i> ) طی فرآیند کنسروسازی	۴-۱۲-۱۲-۹۰۱۲۴	پروژه خاص	موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور	مشاور	مختومه	۱۳۹۰/۰۷/۰۱ ۱۳۹۱/۰۴/۰۱
۳۴	تدوین نقشه راه توسعه فرآوری آبزیان	-۱۲-۹۲۵۲-۹۲۰۰۱ ۱۴-۱۲	پروژه خاص	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار اصلی	مختومه	۱۳۹۲/۰۱/۰۱ ۱۳۹۲/۱۱/۰۱
۳۵	مقایسه خصوصیات کیفی Fish paste تولید شده از گوشت چرخ کرده ماهی کیلکا ( <i>Clupeonella cultiventris</i> ) و کپور نقره‌ای ( <i>Hypophthalmichthys molitrix</i> )	۲-۱۲-۱۲-۹۲۱۴۴	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار اصلی	مختومه	۱۳۹۲/۰۷/۰۱ ۱۳۹۴/۰۷/۰۱
۳۶	بررسی فرآیند تولید کیفی و تعیین عمر ماندگاری فرآورده دودی گرم ماهی کیلکا ( <i>Clupeonella cultiventris</i> ) در بسته‌بندی معمولی و اتمسفر اصلاح شده (MAP)	۲-۱۲-۱۲-۹۲۱۴۵	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار اصلی	مختومه	۱۳۹۲/۰۷/۰۱ ۱۳۹۴/۰۷/۰۱
۳۷	ارزیابی مخاطرات آزمایشگاه‌های مرکز ملی فرآوری	-۱۲-۹۱۶۰-۹۲۰۰۲ ۱۲-۱۲	پروژه مستقل	موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور	همکار اصلی	مختومه	۱۳۹۲/۰۱/۰۱ ۱۳۹۴/۰۵/۰۱
۳۸	بررسی ارزش غذایی، میزان پذیرش و عمر ماندگاری کلوچه ماهی (Fish Patty) تولید شده با FPC ماهی سیم ارس ( <i>Abramis brama</i> )	۴-۱۲-۱۲-۹۲۱۵۳	پروژه خاص	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار اصلی	مختومه	۱۳۹۲/۱۱/۰۱ ۱۳۹۳/۱۱/۰۱
۳۹	تولید میکروکپسول روغن ماهی کیلکا برای مصارف غذایی و دارویی با استفاده از پپتیدهای زیست فعال استحصالی از زانادات فرآوری کپور نقره‌ای	-	پروژه خاص	بخش تحقیقات فرآوری آبزیان - پژوهش‌سکده آبی‌پروری آب‌های داخلی	مجری	مختومه	۱۳۹۳/۰۷/۰۱ ۱۳۹۷/۰۷/۰۱
۴۰	تدوین برنامه محوری علم و فن آوری امنیت غذایی در حوزه شیلات و آبزیان	-۹۵۰۲۱-۹۵۱۰۲۰ -۱۲-۳۴-۰۱۴-۹۴۰۲ ۰۱۸	پروژه ملی	موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور	مجری	مختومه	۱۳۹۵/۰۱/۰۱ ۱۳۹۷/۰۳/۰۱
۴۱	تولید ۵۰ کیلو آلژینات سدیم از جلبک دریایی سارگاسوم سواحل چابهار	-۱۲-۰۱۶-۹۷۰۷۰۳ ۲-۱۲	پروژه مستقل	موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور	همکار اصلی	در حال اجرا	دی ۱۳۹۷ آذر ۱۳۹۸
۴۲	تولید سس از میگوی ماکروبراکیوم نیپوننس تالاب انزلی و تعیین	۲-۱۲-۰۰۳-۹۶۰۳۴۵	پروژه مستقل	بخش تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار اصلی	در حال اجرا	مرداد

	۱۳۹۸	۱۳۹۶			آبزیان - پژوهشکده آبزی‌پروری آب‌های داخلی			کیفیت و زمان ماندگاری آن طی نگهداری در یخچال	
									۴۳
									۴۴
									۴۵

\* نوع تحقیق: پروژه، طرح ملی، طرح مشترک، طرح مستقل، طرح خاص، طرح شورای تحقیقات و فناوری استان.

\*\* وضعیت: در دست اجرا، مختومه، متوقف شده

۱۳- نوآوری، اختراع، ابتکار و ...

ردیف	مورد	محل تایید یا ثبت*	تاریخ
۱	فناوری تولید صنعتی فیله بدون استخوان از کپور ماهیان	اداره ثبت مالکیت های صنعتی	در دست اقدام

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

۱۴- مقالات علمی و پژوهشی :

ردیف	عنوان	نمونه ارائه			شماره مجله	سال	نگارندگان
		مجله علمی	کتاب	پایان نامه			
۱	شرایط حمل و نقل تون ماهیان صید شده به صورت شبانه روی شناورهای سنتی در استان هرمزگان	*			۱۳۸۱	اول	
۲	اثرات برخی از همبندهای معدنی موجود در کشور بر کیفیت و پایداری غذای میگوی سفید هندی	*			۱۳۷۷	اول	
۳	شرایط هندلینگ تون ماهیان صید شده به صورت چند روزه (یخی) بر روی شناورهای سنتی در استان هرمزگان	*			۱۳۸۰	اول	
۴	اثر تأخیرهای یخ گذاری پس از صید بر کیفیت و عمر نگهداری میگوی سفید ( <i>Metapenaeus affinis</i> )	*			۱۳۸۱	اول	
۵	مقایسه راندمان و کیفیت ژلاتین استحصال از پوست سپر ماهیان غالب خلیج فارس	*			۱۳۸۳	اول	
۶	اثر تیمارهای مختلف با اسیدهای کلریدریک و استیک بر کیفیت و راندمان استحصال ژلاتین از پوست سپر ماهی گزنده	*			۱۳۸۳	اول	
۷	مقایسه راندمان استحصال گوشت چرخ کرده و سوریمی از سایزهای مختلف ماهی کپور نقره ای	*			۱۳۸۷	اول	
۸	بررسی تاثیر اسید اسکوریک بر کیفیت و ماندگاری برگر ماهی فیتوفاگ	*			۱۳۸۷	سوم	
۹	شرایط میکروبی فیله های تولید شده در بازار ماهی فروشان بندرعباس	*			۱۳۸۷	دوم	
۱۰	شناسایی قسمت های بدون استخوان در فیله ماهی کپور نقره ای ( <i>Hypophthalmichthys molitrix</i> )	*			بهار ۱۳۸۹	دوم	
۱۱	Comparing mince and surimi production yield from Crucian carp and Silver carp	*			Agu. 14-17 2009	سوم	

اول	Nov. 3 - 6, 2009		Asian-Pacific Aquaculture 2009 - Kuala Lumpur, Malaysia -	*		Comparing fillet and minced production yield from underutilized size of Crucian carp ( <i>Carassius auratus gibelio</i> ) and Silver carp ( <i>Hypophthalmichthys molitrix</i> )	۱۲
دوم	Nov. 3 - 6, 2009		Asian-Pacific Aquaculture 2009 - Kuala Lumpur, Malaysia -	*		The quality of surimi produced from crucian carp ( <i>Carassius auratus gibelio</i> )	۱۳
پنجم	۱۳۸۹		مجله علمی - پژوهشی علوم زیستی دانشگاه آزاد اسلامی واحد لاهیجان	*		تأثیر زمان و شرایط انجمادزدایی بر میزان آمین های بیوژنیک و تغییرات بار میکروبی در ماهی هوور در کارخانجات کنسرو کشور	۱۴
دوم	بهار ۱۳۸۹	سال اول پیش شماره ۱	مجله آبریان و شیلات ( دانشگاه آزاد اسلامی واحد بندرعباس )	*		مقایسه هندلینگ پس از صید بر کیفیت و راندمان میگوی پرورشی استان هرمزگان	۱۵
سید حسن جلیلی و عباسعلی مطلبی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	*		تولید فیله مرغوب کم استخوان از ماهی کپور نقره ای ( <i>Hypophthalmichthys</i> <i>molitrix</i> )	۱۶
سید حسن جلیلی، سعید جوان ، سیامک مهبینی، قربان زارع گشتی، فرشته خداندانه و معصومه رهنما	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	*		پتانسیل تولید کباب کوبیده از گوشت کیلکا ماهیان دریای خزر در استان آذربایجان شرقی	۱۷
سید حسن جلیلی، سعید جوان ، فریدون رفیع پور، قربان زارع گشتی، معصومه رهنما سنگاچینی و فرشته خداندانه	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	*		تولید کباب کوبیده ماهی از گوشت کپور نقره ای ( <i>Hypophthalmichthys molitrix</i> )	۱۸
سید حسن جلیلی ، عباس همرنگ امشی، سعید جوان و فریدون رفیع پور	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	*		مقایسه راندمان تولید گوشت چرخ کرده و سوریمی از ماهیان کاراس ( <i>Carassius auratus gibelio</i> ) و کپور نقره ای ( <i>Hypophthalmichthys</i> <i>molitrix</i> )	۱۹
عباس همرنگ امشی و سید حسن جلیلی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	*		تعیین کیفیت سوریمی تولیدی از ماهی کاراس ( <i>Carassius auratus gibelio</i> )	۲۰
سید حسن جلیلی و سعید جوان	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	*		تعیین ترکیبات تقریبی اندازه های مختلف ماهی کپور نقره ای ( <i>Hypophthalmichthys</i> <i>molitrix</i> ) به منظور کاربردهای تکنولوژیک و فرآوری	۲۱
علی اصغر خانی پور، زینب کچلکی، هادی ارشاد لنگرودی، قربان زارع گشتی، سید حسن جلیلی، همایون حسین زاده	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	*		بررسی تعیین ترکیب شیمیایی و ارزش غذایی عضلات کپور ماهیان هندی، رو هو <i>Labeo</i> <i>rohita</i> کاتلا <i>Catla catla</i> و مریگال <i>Orrhinus mrigala</i> پرورشی در ایران	۲۲



۲۳	بررسی و تعیین ترکیب وزنی (راندمان فیله) اندامهای کپور ماهیان هندی روهو، کاتلا، مریگال	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹	علی اصغر خانی پور، زینب کچلکی، هادی ارشاد لنگرودی، سید حسن جلیلی، قربان زارع، مهران یاسمی
۲۴	تاثیر جایگزینی گوشت میگو بر خصوصیات حسی برگر ماهی	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹	معصومه رهنما، سید حسن جلیلی، سعید جوان، فرشته خدابنده، سید رسول ارشد و ستاره صمدی
۲۵	خصوصیات حسی سالاد تهیه شده با درصدهای مختلف میگوی پرورشی ریز اندام	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹	فرشته خدابنده، سید حسن جلیلی، سعید جوان، معصومه رهنما و ستاره صمدی
۲۶	تأثیر هندلینگ به روش CSW بر حفظ کیفیت میگوی پرورشی در استان هرمزگان	*	سومین همایش میگوی ایران	۱۴-۱۵ آذر ۱۳۸۹	یوسف آفتابسوار، سید حسن جلیلی، سلیم شریفیان، محسن ملکوتی، حجت الله فروغی فرد، شهروز طاهری
۲۷	تغییرات حسی سالاد میگوی نگهداری شده در دمای یخچال	*	سومین همایش میگوی ایران	۱۴-۱۵ آذر ۱۳۸۹	فرشته خدابنده، سعید جوان ، سید حسن جلیلی و معصومه رهنما
۲۸	تغییرات شاخص های فساد در برگر تلفیقی ماهی و میگو در دمای سردخانه	*	سومین همایش میگوی ایران	۱۴-۱۵ آذر ۱۳۸۹	معصومه رهنما، سید حسن جلیلی، سعید جوان، فرشته خدابنده، سید رسول ارشد
۲۹	تعیین ترکیبات تقریبی اندازه های مختلف ماهی کپورنقره ای ( Hypophthalmichthys molitrix ) به منظور کاربردهای تکنولوژیک و فرآوری	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹	سید حسن جلیلی و سعید جوان
۳۰	تأثیر نشاسته های گندم و سبب زمینی بر خواص حسی کوفته ماهی کپور نقره ای کنسرو شده	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹	فریدون رفیع پور، عباسعلی مطلبی، سید حسن جلیلی، محمود وطن دوست و سعید جوان
۳۱	تأثیر فصل بر مدت زمان جمود نعشی ( Rigor mortis ) در ماهی قزل آلائی رنگین کمان	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹	عباسعلی مطلبی، سعید جوان، سید حسن جلیلی و قربان زارع گشتی

۳۲	وضعیت هندلینگ زنده ماهی قزل آلابی رنگین کمان در شهر تهران	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	سعید جوان، عباسعلی مطلبی، سید حسن جلیلی، فرشته خداینده، قربان زارع گشتی، محمود وطن دوست و معصومه رهنما	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹
۳۳	تغییرات شاخص های پراکسید و TVN سالاد میگو طی نگهداری در دمای یخچال	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	فرشته خداینده، سید حسن جلیلی، سعید جوان، قربان زارع گشتی و معصومه رهنما	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹
۳۴	تغییرات حسی برگر تلفیقی میگو و ماهی طی نگهداری در سردخانه	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	سید حسن جلیلی، معصومه رهنما، سعید جوان، قربان زارع گشتی، فرشته خداینده و احد قاسمی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹
۳۵	ارزیابی و مقایسه کیفیت ژلاتین اسیدی حاصل از ضایعات کپور معمولی با منابع دیگر		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	علی اصغر خانی پور، محمود وطن دوست آبکنار، عباسعلی مطلبی، سید حسن جلیلی، پیمان بهشتی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹
۳۶	بررسی تغییرات شاخص TVB-N ماهی قزل آلابی دودی گرم صنعتی در شرایط نگهداری در یخچال	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	ندا میرزاخانی، علی اصغر خانی پور، حمید علاف نویریان، سید حسن جلیلی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹
۳۷	مقایسه فرآورده قزل آلابی دودی گرم صنعتی در بسته بندی های مختلف از حیث شاخص پراکسید در شرایط نگهداری در یخچال	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	علی اصغر خانی پور، ندا میرزاخانی، حمید علاف نویریان، سید حسن جلیلی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹
۳۸	ماهی تیلپیا: ویژه گی های فرآوری، بازار و مصرف	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	یزدان مرادی، عباسعلی مطلبی، علی اصغر خانی پور، سید رسول ارشد، سید حسن جلیلی، قربان زارع گشتی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹
۳۹	مقایسه خصوصیات حسی ماریناد کیلکای تهیه شده به روش سرد و گرم	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	سعید جوان، معصومه رهنما، سید حسن جلیلی، احد قاسمی، فرشته خداینده	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹
۴۰	عمل آوری تخم ماهیان راهکاری برای افزایش بهره برداری از آبزیان	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	پیمان بهشتی، قربان زارع گشتی، سید حسن جلیلی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹
۴۱	تاثیر اشعه گاما بر میزان اسیدهای چرب EPA و DHA در فیله ماهی قزل آلابی رنگین کمان	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	عباسعلی مطلبی، سعید جوان، سید حسن جلیلی، احد قاسمی، معصومه رهنما، فرشته خداینده	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹
۴۲	بررسی روشهای اصولی حمل و نقل ( هندلینگ ) ماهیان پرورشی گرمابی در استان کرمانشاه	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	علی اصغر خانی پور، سید رسول ارشد، سید حسن جلیلی، عباسعلی مطلبی، قربان زارع گشتی، معصومه رهنما	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹

عباس همرننگ امشی، سید حسن جلیلی، منصور عباس زاده و سلطنت نجار لشگری	۱۷-۲۰ ژانویه ۲۰۱۱	Kochi, India	Asian- Pacific Aquaculture 2011	*	Comparing fillet' minced and surimi production yield from crucian carp ( <i>Carassius auratus gibelio</i> ) and silver carp ( <i>Hypophthalmichthys molitrix</i> )	۴۳
سیدحسن جلیلی	۲۲-۲۰ اردیبه شت ۱۳۹۰	دانشگاه آزاد لاهیجان	دومین کمفرانس ملی علوم شیلات و آبزیان	*	نقش تحقیقات فرآوری آبزیان در توسعه شیلات کشور	۴۴
سیدحسن جلیلی، آقازاده و ابویی	۲۲-۲۰ اردیبه شت ۱۳۹۰	دانشگاه آزاد لاهیجان	دومین کمفرانس ملی علوم شیلات و آبزیان	*	کیفیت اسپرید کم چرب تولید شده با ژلاتین استحصالی از پوست ماهی کپور نقره‌ای ( <i>Hypophthalmichthys molitrix</i> )	۴۵
فرشته خدابنده، سید حسن جلیلی، سعید جوان، معصومه رهنما، محمود وطن دوست و فرحناز لکزایی	۲۲-۲۰ اردیبه شت ۱۳۹۰	دانشگاه آزاد لاهیجان	دومین کمفرانس ملی علوم شیلات و آبزیان	*	تغییرات شاخص های فساد میکروبی در سالاد میگوی نگهداری شده در دمای یخچال	۴۶
عباس همرننگ امشی، سید حسن جلیلی، فریدون رفیع پور، سعید جوان، راشین شهنسوار	۲۲-۲۰ اردیبه شت ۱۳۹۰	دانشگاه آزاد لاهیجان	دومین کمفرانس ملی علوم شیلات و آبزیان	*	تعیین کیفیت سوریمی تولیدی از سایزهای غیر تجاری ماهی کپور نقره‌ای ( <i>Hypophthalmichthys molitrix</i> )	۴۷
سعید جوان، عباسعلی مطلبی، سید حسن جلیلی، فرشته خدابنده، معصومه رهنما و محمود وطن دوست	۲۲-۲۰ اردیبه شت ۱۳۹۰	دانشگاه آزاد لاهیجان	دومین کمفرانس ملی علوم شیلات و آبزیان	*	تاثیر پرتو گاما بر شاخص های اکسیداسیون چربی در فیله ماهی قزل آلالی رنگین کمان طی نگهداری در شرایط یخچال	۴۸
سید حسن جلیلی و عباس همرننگ امشی	۱۳۹۰	در دست چاپ	مجله علمی شیلات ایران	*	تغییرات فیزیکی، شیمیایی و کیفیت حسی سوریمی منجمد ماهی کپور نقره ای ( <i>Hypophthalmichthys molitrix</i> ) طی نگهداری در سردخانه ۱۸- درجه سلسیوس	۴۹
عباس همرننگ امشی، سید حسن جلیلی، علی نظمی و راشین شهنسوار	۹-۱۰ اسفند ۱۳۹۰	قوچان	همایش ملی صنایع غذایی (فن آوری های نوین، کنترل کیفیت و بسته بندی مواد غذایی)	*	مقایسه راندمان تولید پروتئین تغلیظ شده به روش فیزیکی از ماهیان کاراس ( <i>Carassius auratus gibelio</i> ) و کپور نقره ای ( <i>Hypophthalmichthys molitrix</i> )	۵۰
وحید نصرالهی فکجوری، ژاله خوشخو و سید حسن جلیلی	۳۰ آذر ۱۳۹۱	بوشهر	همایش ملی آبزیان	*	بررسی اثر توامان دوددهی و بسته بندی وکیوم بر ماندگاری فیله ماهی قزل آلالی رنگین کمن در شرایط یخچال: ارزیابی بار باکتریایی، شیمیایی و خصوصیات حسی	۵۱
وحید نصرالهی فکجوری، ژاله خوشخو، سید حسن جلیلی و سیده سارا صالحی	۳۰ بهمن ۱۳۹۱	تهران	کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی مواد غذایی (از مزرعه تا سفره)	*	تاثیر توامان دوددهی و بسته بندی اتمسفر اصلاح شده بر روی کیفیت باکتریایی، شیمیایی و حسی فیله ماهی قزل آلالی رنگین کمان در شرایط سرد	۵۲

۵۳	اثر بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده و عصاره آبی چای سبز بر عمرماندگاری گوشت چرخ شده ماهی کپور نقره ای ( <i>Hypophthalmichthys molitrix</i> )	*	مجله علمی شیلات ایران	سال ۲۲ / شماره ۱ / بهار ۱۳۹۲	۱۳۹۲	سید حسن جلیلی، ناصر صداقت و فاطمه نوغانی
۵۴	ثرات ژلاتین ماهی کپور نقره ای و پکتین بر خواص بافتی و رنگ پخشینه کم چرب	*	مجله علوم و صنایع غذایی	دوره ۱۲ / شماره ۴۷ / مرداد ۱۳۹۴	۱۳۹۲	سید حسن جلیلی و سید پژمان حسینی
۵۵	اثرات هیدرولیز آلکالازی پوست کپور نقره‌ای ( <i>Hypophthalmichthys molitrix</i> ) بر برخی خصوصیات کیفی و پایداری اکسایشی روغن ماهی کیلکای ریزپوشانی شده	*	مجله پژوهشهای علوم و صنایع غذایی	در دست چاپ	۱۳۹۷	سید حسن جلیلی، رضا فروش، عباسعلی مطلبی و آرش کوچکی
۵۶	پایداری میکروکپسول تولید شده از روغن ماهی کیلکا با استفاده از خواص عملکردی هیدرولیز پوست ماهی کپور نقره‌ای ( <i>Hypophthalmichthys molitrix</i> )	*	مجله علمی شیلات ایران	در دست چاپ	۱۳۹۷	سید حسن جلیلی، رضا فروش، عباسعلی مطلبی و آرش کوچکی
۵۷						
۵۸						
۵۹						
۶۰						

\* درمورد 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	بررسی اثرات اسید سیتریک و EDTA بر راندمان و کیفیت کنسرو قارچ خوراکی <i>Agaricus bisporus</i>	پایان نامه کارشناسی ارشد			۱۳۷۳
۲	سولفیت ها در صنعت فرآوری میگو	مقاله گردآوری			۱۳۷۵
۳	فرآوری و کنترل کیفیت میگو	جزوه آموزشی			۱۳۷۵
۴	نقش همبدها در غذای آبزیان	مقاله گردآوری			۱۳۷۵
۵	بررسی اثرات برخی از همبدهای موجود در کشور بر پایداری و کیفیت غذایی میگوی سفید هندی ( <i>Penaeus indicus</i> )	گزارش نهایی پروژه تحقیقاتی			۱۳۷۷
۶	دستورالعمل بهداشتی جوشاندن و خشک کردن میگو	دستورالعمل اجرایی			۱۳۷۶
۷	دوره آموزشی فرآوری میگوی پرورشی	جزوه آموزشی			۱۳۷۹
۸	فرآورده های تخمیری ماهی در آسیای جنوب شرقی	ترجمه			۱۳۷۹
۹	بررسی افت کیفیت تون ماهیان در کشور از اسکله تحویل گیری تا سردخانه	گزارش نهایی پروژه تحقیقاتی			۱۳۸۰
۱۰	ضایعات آبزیان	مقاله گردآوری			۱۳۸۰
۱۱	بررسی راندمان و کیفیت ژلاتین استحصالی از پوست سپر ماهیان غالب خلیج	گزارش نهایی			۱۳۸۲

ردیف	فارس	پروژه تحقیقاتی	گزارش نهایی	تاریخ اعطاء
۱۲	نقش بخش فرآوری آبزیان در امنیت غذایی	ترجمه		۱۳۸۲
۱۳	استفاده از قسمت های خاص ماهی کپور نقره ای ( <i>Hypophthalmichthys molitrix</i> ) برای تولید فیله	گزارش نهایی پروژه تحقیقاتی		۱۳۸۷
۱۴	بررسی کیفیت و پتانسیل اقتصادی تولید کباب کوبیده از گوشت ماهیان کپور نقره ای، کیلکای دریای خزر و کوسه در استان آذربایجان شرقی	گزارش نهایی پروژه خاص		۱۳۸۸
۱۵	بررسی امکان استفاده از ژلاتین استخراج شده از زایدات فرآوری کپور ماهیان پرورشی در تولید کره کم چرب	گزارش نهایی پروژه تحقیقاتی		۱۳۹۲
۱۶	تولید میکروکپسول روغن ماهی کیلکا برای مصارف غذایی و دارویی با استفاده از پپتیدهای زیست فعال ژلاتین استحصالی از زائدات فرآوری کپور نقره ای	گزارش نهایی پروژه خاص	۱۵۵	۱۳۹۷
۱۷	سرمزمی در میگوهای پرورشی: راهکارهای پیشگیری و کنترل عارضه سرمزمی در میگوهای پرورشی	پوستر	تالار ترویج دانش علوم شیلاتی - میگو	۱۳۹۶
۱۸	پیشگیری از عارضه سرمزمی در میگوهای پرورشی	پمفلت	تالار ترویج دانش علوم شیلاتی - میگو	۱۳۹۶
۱۹	پیشگیری از عارضه سرمزمی در میگوهای پرورشی: هندلینگ	پمفلت	تالار ترویج دانش علوم شیلاتی - میگو	۱۳۹۶
۲۰				

\* نوع تألیف ، گردآوری ، ترجمه و ...

#### ۱۶- تشویقات و جوایز علمی :

ردیف	مورد	اعطاء شده	تاریخ اعطاء
۱	لوح تقدیر	معاون وزیر و مدیر عامل شیلات ایران	۱۳۷۶
۲	لوح تقدیر	معاون وزیر و مدیر عامل شیلات ایران	۱۳۷۹
۳	لوح تقدیر (مربی نمونه استان هرمزگان)	معاون ترویج و نظام بهره برداری وزارت جهاد کشاورزی	۱۳۸۱
۴	لوح تقدیر (محقق نمونه مرکز ملی تحقیقات فرآوری)	رییس موسسه تحقیقات شیلات ایران	۱۳۸۵
۵	لوح تقدیر (دستیابی به دانش فنی تولید فیله کم استخوان از قسمت های خاص ماهی کپور نقره ای)	معاون وزیر و رییس سازمان تات	۱۳۸۹ / ۱۱ / ۲۶

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

ردیف	عنوان	تاریخ عضویت	مدت عضویت به ماه	سمت *
۱	شورای پژوهشی پژوهشگاه اگولوژی خلیج فارس و دریای عمان	۱۳۷۴	۱۳۸۳	عضو
۲	کمیته HACCP استان هرمزگان	۱۳۸۱	۱۳۸۳	عضو
۳	کمیته مسولین فنی استان هرمزگان	۱۳۸۲	۱۳۸۳	عضو
۴	کمیته علمی- فنی موسسه تحقیقات شیلات ایران	۱۳۸۵	۱۳۸۷	عضو
۵	کمیته تخصصی فرآوری آبزیان ( ماهیان دریائی )	۱۳۸۵	۱۳۸۷	عضو
۶	کمیته تخصصی فرآوری آبزیان ( ماهیان پرورشی )	۱۳۸۵	۱۳۸۷	عضو
۷	مجله علمی شیلات ایران	۱۳۸۰	ادامه دارد	داور مقالات

۸	کمیته علمی - فنی مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	۱۳۸۵	تاکنون	عضو
۹	کمیته تدوین برنامه راهبردی ماهیان جنوب	۱۳۸۶	۱۳۸۷	عضو
۱۰	کمیسیون فنی تدوین استاندارد ملی " تخم ماهیان استخوانی - فرآوری، بسته بندی و نشانه گذاری - آیین کار "	۱۳۸۸	۹ ماه	رییس
۱۱	کمیسیون فنی تدوین استاندارد ملی " ماهیان استخوانی - تخم فرآوری شده - ویژگی ها "	۱۳۸۸	۹ ماه	عضو
۱۲	کمیته اجرایی همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده های شیلاتی	۱۳۸۹	یک سال	دبیر
۱۳	کمیته علمی همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده های شیلاتی	۱۳۸۹	یک سال	عضو
۱۴	کمیته ملی کدکس ماهی و فرآورده های شیلاتی	۱۳۸۹/۱۲/۱۶	تاکنون	عضو
۱۵	کمیته تدوین نقشه راه فرآوری آبزیان	۱۳۹۰	۱۳۹۱	عضو
۱۶	کمیسیون فنی تدوین استاندارد ملی " سس ماهی - ویژگی ها و روش های آزمون "	۱۳۹۲	۶ ماه	عضو
۱۷	کمیته علمی و فنی موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور	۱۳۹۵	۱۳۹۶	عضو
۱۸	کارگروه پروبیوتیک سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی	۱۳۹۶	۱۳۹۷	عضو، مسئول بخش شیلات

\* سمت: رئیس، دبیر، عضو، ...

#### ۱۸- تدریس:

ردیف	عنوان واحد درسی	تعداد واحد		دانشگاه محل تدریس	سال تحصیلی	نیمسال	
		پایان	شروع			پایان	شروع
۱	انجماد آبزیان	۱	۱	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	۸۴-۱۳۸۳		×
۲	اصول و روشهای نگهداری آبزیان	۲	۲	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	۸۴-۱۳۸۳	×	×
۳	آشنایی با مبانی HACCP با تأکید بر GMP	۱۶ ساعت	۱۶ ساعت	دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی هرمزگان	کارگاه آموزشی ۱۳۸۳		×
۴	مبانی فرآوری آبزیان	۱۹ ساعت	-	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	آموزش کوتاه مدت ۱۳۸۳		×
۵	روش تحقیق در علوم شیلاتی	۶ ساعت	۶ ساعت	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	آموزش کوتاه مدت ۱۳۸۳		×
۶	کیفیت و ارزیابی کیفی آبزیان و فرآورده های شیلاتی	۱۶ ساعت	-	اداره کل شیلات استان تهران	آموزش کوتاه مدت ۱۳۸۴		×
۷	کنترل کیفیت محصولات شیلاتی	۱۶ ساعت	-	اداره کل شیلات استان تهران	آموزش کوتاه مدت ۱۳۸۵		×
۸	تولید فرآورده های خمیری از ماهیان ارزان قیمت	۴ ساعت	۸ ساعت	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	آموزش کوتاه مدت ۱۳۸۷		×
۹	ماشین آلات و تجهیزات فرآوری آبزیان	۱	۱	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	۸۸-۱۳۸۷		×

×		۱۳۸۷-۸۸	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	-	۱	ارزش غذایی فرآورده های دریایی	۱۰
×		کارگاه آموزشی ۱۳۸۷	سازمان جهاد کشاورزی استان تهران - مدیریت آبریزان	۱۰ ساعت	۳۰ ساعت	ارزیابی کیفیت آبریزان و غذاهای دریایی	۱۱
		کارگاه آموزشی ۱۳۸۸	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبریزان	۴ ساعت	۴ ساعت	پتانسیل های تنوع بخشی به فرآورده های آبریزان در کشور	۱۲
		کارگاه آموزشی ۱۳۸۸	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبریزان	۴ ساعت	۴ ساعت	پتانسیل های توسعه صنایع کنسرو آبریزان کشور	۱۳
		آموزش کوتاه مدت ۱۳۸۸	مجتمع آموزش عالی میرزا کوچک خان	۶	۱۸	روش های انجماد ماهی و اصول تبرید	۱۴
		کارگاه آموزشی ۱۳۸۹ / ۸ / ۱۵	دانشگاه تربیت مدرس، گروه شیلات	۴	۴	کارگاه آموزشی فرآوری آبریزان	۱۵
		کارگاه آموزشی ۱۳۸۹ / ۱۱ / ۲۸	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبریزان	۶	۲	کارگاه آموزشی تولید فرآورده های نوین آبریزان	۱۶
×		۱۳۹۰ - ۱۳۸۹	دانشگاه گیلان، دانشکده منابع طبیعی	۱	۲	اصول فرآوری محصولات شیلاتی	۱۷
×		۱۳۹۲ - ۹۳	دانشگاه آزاد اسلامی واحد تالش	۱	۲	کنترل کیفی تکمیلی محصولات شیلاتی	۱۸
×		۱۳۹۳ - ۹۴	دانشگاه آزاد اسلامی واحد تالش	۱	۲	کنترل کیفی تکمیلی محصولات شیلاتی	۱۹
		کارگاه آموزشی ۱۳۹۶/۰۷/۳۰	بخش تحقیقات فرآوری آبریزان		۴ ساعت	فرآیند تولید فرآورده های دودی گرم (صنعتی)	۲۰
		۲۶ - ۲۴ مهرماه ۱۳۹۷	اداره شیلات استان مرکزی - اراک	۸ ساعت	۱۶ ساعت	مبانی فرآوری آبریزان	۲۱
		۱۷ مرداد ۱۳۹۷	بخش تحقیقات فرآوری آبریزان		۳ ساعت	روش های نوین عمل آوری آبریزان	۲۲
		۱۶ مرداد ۱۳۹۷	بخش تحقیقات فرآوری آبریزان		۳ ساعت	کنترل کیفی محصولات شیلاتی	۲۳
		اردیبهشت ۱۳۹۷	پژوهشکده آبریزاری جنوب کشور - شرکت دزپروتین - دزفول	۳ ساعت	۳ ساعت		۲۴
		اردیبهشت ۱۳۹۷	پژوهشکده آبریزاری جنوب کشور - شرکت دزپروتین - دزفول	۳ ساعت	۳ ساعت		

#### ۱۹- سرپرستی پایان نامه های دانشجویی :

نیمسال		سال تحصیلی	دانشگاه	مقطع		عنوان	ردیف
دوم	اول			کارشناسی ارشد	کارشناسی		
		۱۳۷۷-۷۸	آزاد اسلامی - واحد لاهیجان	×		بررسی زنجیره سرمایی میگو در فصل صید در استان هرمزگان	۱

		۱۳۸۱-۸۲	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت		×	بررسی افت کیفیت تون ماهیان صید شده به صورت چند روزه توسط لنج های سنتی هنگام تخلیه در ساحل و هندلینگ پس از آن	۲
		۱۳۸۴-۸۵	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت		×	معرفی ترکیبات و رنگ های مورد استفاده در تولید فرآورده های غذایی ساخته شده از سوریمی و روش های سنجش آنها	۳
		۱۳۸۴-۸۵	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت		×	بررسی صنعت فیله ماهی در ایران	۴
		۱۳۸۴-۸۵	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت		×	فرآورده های جانبی آبیان و مصارف ممکن آنها	۵
		۱۳۸۵-۸۶	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت		×	معرفی روش های نوین دودی کردن	۶
		۱۳۸۵-۸۶	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت		×	بررسی مقایسه ای بین سوریمی و گوشت چرخ شده ماهی کیلکا برای تولید فیش برگر	۷
		۱۳۸۵-۸۶	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت		×	مقایسه راندمان استحصال گوشت چرخ کرده و سوریمی از سایزهای مختلف ماهی کپور نقره ای ( <i>Hypophthalmichthys molitrix</i> )	۸
		۱۳۸۷-۸۸	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت		×	تولید اسنک خلالی با استفاده از گوشت چرخ شده کپور معمولی ریزاندام غیربازاری و بررسی ماندگاری محصول در دمای یخچال	۹
		۱۳۸۷-۸۸	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت		×	بررسی میزان پذیرش کباب لقمه تلفیقی ماهی کپور نقره ای و میگو و تغییرات کیفی آن در حین نگهداری در دمای انجماد	۱۰
		۱۳۸۷-۸۸	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت		×	تهیه سالاد میگو و بررسی عمر ماندگاری محصول در یخچال	۱۱
		۱۳۸۷-۸۸	آزاد اسلامی - واحد لاهیجان		×	تعیین راندمان، کیفیت و ماندگاری سوریمی استحصالی از ماهیان کپور نقره ای و کاراس	۱۲
		۱۳۸۷-۸۸	آزاد اسلامی - واحد علوم و تحقیقات، تهران		×	تاثیر زمان و شرایط انجمادزدایی بر میزان آمین های بیژنیک و تغییرات بار میکروبی در ماهی هوور در کارخانجات کنسرو کشور	۱۳
		۱۳۸۸-۸۹	گروه شیلات - دانشکده منابع طبیعی - دانشگاه گیلان		×	مقایسه عمر ماندگاری قزل آلائی دودی گرم صنعتی در روش های بسته بندی در اتمسفر اصلاح شده، بسته بندی تحت خلا و بسته بندی معمولی در دمای یخچال	۱۴
		۱۳۸۸-۸۹	گروه شیلات - دانشکده منابع طبیعی - دانشگاه گیلان		×	بررسی امکان تولید مالیدنی کم چرب با استفاده از ژلاتین استحصال شده از پوست و استخوان ماهی کپور نقره ای	۱۵
		۱۳۹۰ - ۹۱	دانشگاه آزاد - واحد سواد کوه		×	وحید نصرالهی	۱۶



		۱۳۹۰ - ۹۱	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی - دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی	×		تاثیر استفاده از عصاره های زردچوبه و موسیر بر مدت ماندگاری خمیر منجمد ماهی کپور نقره ای ( <i>Hypophthalmichthys molitrix</i> )	۱۷
		۱۳۹۰ - ۹۱	دانشگاه آزاد - واحد لاهیجان	×		تاثیر عصاره آبی چای سبز بر تغییرات شیمیایی، میکروبی و حسی گوشت چرخ شده کپور نقره ای (Silver carp) با بسته بندی اتمسفر اصلاح شده و معمولی در دمای یخچال	۱۸
		۱۳۹۰ - ۹۱	دانشگاه آزاد - واحد لاهیجان	×		سنتز نانوفیلم آنتی باکتریال و نانوامولسیون بر پایه روغن آفتابگردان و تاثیر آنها در زمان ماندگاری فیله قزل آلائی رنگین کمان ( <i>Oncorhynchus mykiss</i> )	۱۹
		۱۳۹۴ - ۹۵	آزاد اسلامی - واحد علوم و تحقیقات، تهران	×		اثرات افزودن ژلاتین حاصل از ضایعات ماهی کپور ســـــور ســـــرگنده ( <i>Hypophthalmichthys nobilis</i> ) بر برخی خواص فیزیکی شیمیایی و حسی مایونز رژیمی	۲۰

## ۲۰- سوابق اجرایی :

مدت اشتغال در سمت مذکور به ماه	تاریخ انتصاب	سمت	ردیف
پنج سال	۱۳۷۵	رئیس بخش تکنولوژی فرآورده های شیلاتی - مرکز تحقیقات شیلاتی دریای عمان - بندرعباس	۱
یک سال	۱۳۸۰	رئیس گروه فناوری زیستی - مرکز تحقیقات شیلاتی دریای عمان - بندرعباس	۲
دو سال	۱۳۸۱	رئیس بخش صنایع غذایی دریایی - پژوهشکده خلیج فارس و دریای عمان - بندرعباس	۳
دو سال	۱۳۸۳	مسئول تحقیق و توسعه - مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - بندرانزلی	۴
دو سال	۱۳۸۵	مدیر گروه فرآوری آبزیان - مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - بندرانزلی	۵
دو سال	۱۳۸۷	معاون تحقیقاتی - مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - بندرانزلی	۶
شش ماه	۱۳۸۹/۳/۳۰	سرپرست - مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - بندرانزلی	۷
۱۸ ماه	۱۳۸۹/۱۰/۱۴	رئیس - مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - بندرانزلی	۸
۵ سال	۱۳۹۱/۰۲/۲۶	محقق، عضو هیات علمی - مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - بندرانزلی	۹
۱۳ ماه	۱۳۹۵/۰۵/۱۵	رئیس بخش زیست فناوری و فرآوری آبزیان موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور - تهران	۱۰
تاکنون	۱۳۹۶/۰۷/۰۱	محقق، عضو هیات علمی - بخش تحقیقات فرآوری آبزیان - پژوهشکده آبرزی پروری آب های داخلی - بندرانزلی	۱۱

## ۲۱- مهارت های شخصی\*:

میزان تسلط	مهارت	ردیف
خیلی خوب	زبان انگلیسی (به ویژه زبان تخصصی)	۱
خیلی خوب	کامپیوتر (مهارت های ICDL و به ویژه برنامه های آماری)	۲

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

## ۲۲- سایر موارد :

- ◆ آشنایی با مباحث آبزیان، صید و صنایع شیلاتی جنوب کشور به دلیل سابقه کار تحقیقاتی تخصصی مستمر حدود ۱۱ سال در مناطق مختلف جنوب کشور ( پژوهشکده اکولوژی خلیج فارس و دریای عمان - بندر عباس ) در زمینه تکنولوژی فرآوری آبزیان و فرآورده های شیلاتی ( طی سال های ۱۳۷۴ تا ۱۳۸۴ ).
- ◆ تجربیات علمی و عملی در زمینه فرآوری میگو ( با کارشناسان مجرب خارجی از کشورهای اسپانیا، اکوادور و فرانسه در کارخانجات عمل آوری میگوی استان هرمزگان )
- ◆ گذراندن دوره های تخصصی تضمین کیفیت آبزیان و غذاهای دریایی ( HACCP )، همچنین دوره ممیزی HACCP با اساتید صاحب‌نظر و صاحب نام خارجی و کارشناسان FAO
- ◆ بازدید ۱۰ روزه از صنایع و کارخانجات مرتبط با صنایع شیلاتی در کشور آلمان به ویژه از کارخانه Baader ( یکی از بزرگترین کارخانجات سازنده ماشین آلات صنایع غذایی در جهان ) و آشنایی با ماشین آلات فرآوری آبزیان به ویژه ماشین آلات تولید فیله و بازدید همزمان از مراکز و کارخانجات مختلف فرآوری، بسته بندی و عرضه انواع آبزیان و فرآورده های شیلاتی آماده مصرف مانند انواع ماریناد، سالاد، غذاهای دودی و ... .
- ◆ عضو هیات داوران مجله علمی شیلات ایران (موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور)، مجله علمی- پژوهشی علوم زیستی (دانشگاه آزاد اسلامی - واحد لاهیجان)، مجله علمی - پژوهشی آبزیان و شیلات (دانشگاه آزاد اسلامی - واحد بندر عباس)، مجله علوم و صنایع غذایی (دانشگاه فردوسی مشهد)، نشریه علوم آبی‌پروری پیشرفته (پژوهشکده آبی‌پروری آب‌های داخلی - بندرانزلی) و ...