

بسمه تعالی

تاریخ تکمیل فرم: ۱۷ /
۱۰ / ۱۳۹۷



وزارت جهاد کشاورزی
سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی
فرم اطلاعات محققین

- ۱- نام و نام خانوادگی : قربان زارع گشتی
- ۲- نام پدر: محرمعلی
- ۳- شماره شناسنامه: ۵۲۵۶
- ۴- تاریخ تولد:
- ۵- محل تولد: فومن
- ۶- وضعیت تأهل: متأهل
- ۷- تعداد فرزندان:
- ۸- آدرس محل سکونت: رشت ، گلزار ، شهرک بهشتی ، گلستان ۸ ، انتهای اولین کوچه سمت چپ ، ساختمان آرش ۲ - طبقه سوم
- ۹- تلفن و آدرس محل کار: بندر انزلی - صندوق پستی ۱۶۵۵ - ۴۳۱۴۵
- تلفن: ۴۴۵۶۰۸۰۹ کد ۰۱۳ و ۰۹۱۱۱۳۵۳۳۲۸
- ۱۰- نمابر: ۴۴۵۶۰۲۷۱ - کد ۰۱۳ 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	۱۳۶۸
۲	فوق لیسانس	مهندسی - تکنولوژی فرآورده های شیلاتی	دانشگاه آزاد - واحد تالش	۱۳۹۴

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 امکان پاستوریزاسیون خاویار دان	-	کاربردی	تکنولوژی فرآورده ها	مجری	خاتمه یافته	۱۳۶۱	۱۳۷۲	۱۳۷۲
۲	ارزیابی کیفیت گوشت ماهیان خاویاری و کبک‌ها 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
۴	عمل آوری گوشت فیل ماهی و قره برون پرورشی دو ساله و ارزیابی کیفیت	-۰۴ ۰۷۱۰۴۱۳۰۰۰	//	//	مجری	خاتمه یافته	۱۳۷۱	۱۳۷۲	۱۳۷۳
۵	بهینه سازی خاویارهای فوق رسیده از طریق روشهای فیزیکی و اسمزی	۰۷۱۰۴۱۳۰۰۰-۰۵	//	//	مجری	خاتمه یافته	۱۳۷۸	۱۳۸۰	۱۳۸۰
۶	ارزیابی کیفیت خاویار فشرده در بسته بندی جدید (تیوب)	۸۰-۰۰۵-۰۰۹	//	//	مجری	خاتمه یافته	۱۳۸۰	۱۳۸۴	۱۳۸۴
۷	تهیه خمیر ماهی آماده مصرف (Fish paste) از گوشت ماهیان پرورشی (ماهی سیم و کپور نقره ای).	درآمدزا	//	مرکز ملی	مجری	خاتمه یافته	۱۳۸۶	۱۳۸۸	۱۳۸۸
۸	ارزیابی مقایسه ای ماشین آلات تریمینگ در فیله ماهی کپور نقره ای .	۲۰۰۰۰۰ - ۸۴۰۰۶ ۲۰ - ۱۹ -	//	مرکز ملی	مجری	خاتمه یافته	۱۳۸۵	۱۳۸۸	۱۳۸۸
۹	ارزیابی کیفیت تازگی QIM گوشت ماهی تیلایپا نگهداری در دمای یخ و یخچال	-۱۲-۱۲-۸۹۱۱۲ ۱۲	"	"	مجری	خاتمه یافته	۱۳۸۹	۱۳۹۲	۱۳۹۳
۱۰	تولید خمیر ماهی آماده مصرف	۱۲ - ۹۲۱۴۴ ۲ - ۱۲ -	"	"	مجری	خاتمه یافته	۱۳۹۱	۱۳۹۳	۱۳۹۳
۱۱	طرح ترویجی بهینه سازی بهره برداری از ماهیان گرمابی		۲	بخش تحقیقات	مجری	در حال اجراء	۱۳۹۶	ادامه دارد	

ادامه 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
۱۴	تأثیر ماده نگهدارنده (پارابن ها) بر بار میکروبی و شیمیایی و ارگانولپتیک خاویار	-	//	مرکز ملی	همکار	خاتمه یافته	۱۳۶۹	۱۳۷۲	۱۳۷۲
۱۵	استفاده از اندامهای اضافی ماهیان خاویاری برای تولید سس و ژلاتین	۷۷- ۰۰۵- ۰۰۲	//	//	//	//	۱۳۷۷	۱۳۷۹	۱۳۷۹
۱۶	تهیه فرآورده آیزین گلاس از کیسه شنای ماهیان خاویاری	۷۸-۰۰۵-۰۰۳	//	//	//	//	۱۳۷۸	۱۳۷۹	۱۳۷۹
۱۷	طرح تهیه چپس از گوشت ماهیان خاویاری	۷۱- ۰۰۷-۱۷۵	//	//	//	//	۱۳۷۱	۱۳۷۲	۱۳۷۲
۱۸	طرح تهیه سس از ماهی کیلکا	۷۹-۰۰۷-۰۰۶	//	//	//	//	۱۳۷۹	۱۳۸۰	۱۳۸۰
۱۹	بررسی تولید برگر تلفیقی از گوشت ماهی کیلکا و کپور نقره ای	۸۹۱۸۱-۱۲-۱۲-۴	"	"	"	"	۱۳۹۰	۱۳۹۱	۱۳۹۱
۲۰	بررسی تهیه پودر سوپ آماده مصرف	۸۹۰۲۳-۱۲-۱۲-۴	"	"	"	"	۱۳۸۹	۱۳۹۱	۱۳۹۱
۲۱	بررسی اثر انجماد سریع و کند روی کیفیت گوشت ماهی تیلپا	۸۹۱۱۳-۱۲-۱۲-۱۲	"	"	"	"	۱۳۸۹	۱۳۹۰	۱۳۹۰
۲۲	تأثیر استفاده از نگهدارنده های طبیعی روی افزایش زمان ماندگاری گوشت چرخ کرده ماهی	۸۹۱۰۸-۱۲-۱۲-۲	"	"	"	"	۱۳۸۹	۱۳۹۱	۱۳۹۱
۲۳	بررسی امکان بهبود حمل و نقل ماهیان گرم آیدر استان کرمانشاه	۸۹۰۰۳-۱۲-۱۲-۴	"	"	"	"	۱۳۸۹	۱۳۹۰	۱۳۹۰
۲۴	بررسی تاثیر لعاب های مختلف روی کیفیت کیلکا سوخاری	۹۰۰۲۳-۱۲-۱۲-۲	"	"	"	"	۱۳۹۰	۱۳۹۲	۱۳۹۲
۲۵	بررسی بازار پسندی ماهی تیلپا	۸۹۱۱۵-۱۲-۱۲-۱۲	"	"	"	"	۱۳۸۹	۱۳۹۲	۱۳۹۲
۲۶	تولید انواع فرآورده های خشک طعم دار از ماهی کیلکا	۹۱۱۲۲-۱۲-۱۲-۴	"	"	"	خاتمه یافته	۱۳۹۱	۱۳۹۲	۱۳۹۲

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	بهبود 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			

ردیف	عنوان	نحوه ارائه			عنوان مجله* / عنوان همایش، ...	شماره مجله	سال	رتبه در بین نگارندگان
		مجله	کتاب	نسخه				
۱	طرح پاستوریزاسیون خاویار دان	×			کنگره صنایع غذایی	کتابچه اول	۱۳۶۹	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-	//
۴	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		*	*	کنگره صنایع غذایی	"	۱۳۸۵	"
۶	عمل آوری گوشت فیل ماهی ۲ ساله و ارزیابی کیفیت صادراتی آن	*			کنفرانس بین المللی ماهیان خاویاری	ژورنل اکتیولوژی	۱۳۸۵	"
۷	بررسی مقایسه ای کیفیت گوشت فیل ماهی و قره برون پرورشی و مقایسه آن با سایر کشورها		*		کنگره شیلاتی دانشگاه آزاد واحد لاهیجان	کتابچه کنگره	۱۳۸۷	"
۹	ارزیابی مقایسه ای تریمینگ فیله ماهی کپور نقره ای	*			کتابچه کنفرانس	کتابچه اول	۱۳۸۸	۱۳۸۸
۱۰	بررسی تاثیر روشهای تریمینگ بر کیفیت 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	۱۳۷۰ - ۷۱
۲					

۱۶- 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 پژوهش	۱۳۸۷
۴	رونمایی پروژه تولید خمیر مای آماده مصرف از گوشت ماهی کپور نقره ای	فن بازار	۱۳۹۰
۵			

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 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 محل تدریس	سال تحصیلی	نیمسال	
		پایه	پایه			پایه	پایه
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 میرزا کوچک خان	۱۳۷۳	-	-
۳							

۱۹- سوابق اجرایی :

۲۰- مهارت‌های شخصی

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

ردیف	سمت	تاریخ انتصاب	مدت اشتغال در سمت مذکور به ماه
۱	قائم مقام بخش تکنولوژی فرآورده های شیلاتی	۱۳۶۹	۲ سال
۲	رئیس بخش تکنولوژی فرآورده های شیلاتی در مرکز تحقیقات شیلات استان گیلان و انستیتو تحقیقات بین المللی ماهیان خاویاری	۱۳۷۱	۱۳۸۵/۵/۱
۳	مدیر گروه صنایع غذایی	۱۳۸۵/۵/۱	ادامه دارد
۴	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

۴- آشنایی باسیستمهای IQM و HACCP و ایزو و روش تحقیق