

بسمه تعالی

تاریخ تکمیل فرم:
۹۷/۱۱/۱۳

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان تحقیقات و
آموزش کشاورزی
فرم اطلاعات محققین



۱- نام و نام خانوادگی : صغری کمالی

۲- نام پدر: حجت الله

۳- شماره شناسنامه: ۵

۴- تاریخ تولد: ۶۳/۱/۱۶

۵- محل تولد: بندر انزلی

۶- وضعیت تأهل: متاهل

مرتبه:

بلی

پایه:

□□

۸-

۷- تعداد فرزندان: ۱

عضو هیات علمی:

۹- آدرس محل سکونت: بندر انزلی - خیابان تند گویان- ساختمان ترنگ

۱۰- آدرس محل کار: بندر انزلی- ۱۱ کیلومتری جاده انزلی به آستارا- مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان

تلفن: ۰۱۸۱ - ۲۳۵۲۸۰۰

نمابر: ۰۱۸۱ - ۲۳۵۲۲۷۱

پست الکترونیکی: amaneh.k96@gmail.com

۱۱- سوابق تحصیلی:

ردیف	مدرك	رشته تحصیلی	دانشگاه محل تحصیل	سال اخذ مدرک	معدل	توضیحات
۱	کارشناسی	شیلات (گرایش تکثیر و پرورش)	دانشگاه آزاد اسلامی واحد تالش	۸۷	۱۵/۵۹	
۲	کارشناسی ارشد	شیلات (گرایش تکثیر و پرورش)	دانشگاه آزاد اسلامی واحد بندر انزلی	۱۳۹۷	۱۶/۱۰	

* صرفاً به مدارک تحصیلی کارشناسی و بالاتر اشاره شود.

- عنوان پایان نامه کارشناسی: تکثیر و پرورش ماهی قزل آلا
- عنوان پایان نامه کارشناسی ارشد: فن آوری کاربرد کنسانتره پروتئین از گوشت چرخ شده ماهی کپور نقره ای جهت غنی سازی ماکارونی صنعتی
- عنوان پایان نامه دکتری:

۱۲- پروژه ها 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	تعیین تأثیر استفاده از نگهدارنده های طبیعی (رزماری و آویشن و پلی فسفات) در پایداری گوشت بدون استخوان ماهی کپور نقره ای در شرایط انجماد	۸۹۱۰۸-۱۲-۱۲-۲	طرح مستقل	مرکز ملی	همکار	خاتمه یافته	۱۳۸۹	۹۰	
۲	بررسی تأثیر لعاب های مختلف روی کیفیت کیلکای سوخاری	۹۰۰۲۳-۱۲-۱۲-۲	طرح مستقل	مرکز ملی	همکار	خاتمه یافته	۹۰	۹۲	
۳	تولید فرآورده های با ارزش افزوده (برگر ، فینگر و گوشت چرخ شده) از گوشت ماهی سیم سدرس	در دست اجراء			همکار			۹۵	
۴	بررسی وضعیت آلایندهای (فلزات سنگین ،سموم ارگانو کلره و فسفره، هیدروکربن های نفتی PAHs) موجود در بافت خوراکی ماهیان اقتصادی در صید تالاب بین المللی بندر انزلی با تأکید بر سلامت آبریان و جوامع انسانی		طرح خاص	مرکز ملی	همکار	در دست اجرا	۹۱		
۵	ارزیابی مخاطرات آزمایشگاههای مرکز ملی فرآوری	۹۱۶۰-۱۲-۱۲-۱۲-۱۲	موسسه	مرکز ملی	همکار		۹۲/۱/۱	۹۳/۶/۲۷	
۶	تولید انواع فرآورده های خشک طعم دار از کیلکا	۹۱۱۲۲-۱۲-۱۲-۴	خاص	مرکز ملی	همکار		۹۱	۹۳	
۷	تولید میکروکپسول روغن ماهی کیلکا برای مصارف غذایی و دارویی با استفاده از پتیدیهای زیست فعال ژلاتین استحصالی از زائادات فرآوری کپور نقره ای		خاص				۲/۱/۱۳۹۳	۷/۳۰/۹۳	
۸	بررسی وضعیت تجمع فلزات سنگین موجود در بافت خوراکی برخی ماهیان تالاب بین المللی بندرانزلی	۹۲۰۰۲-۹۲۵۱-۱۲-۱۲-۱۴	خاص	مرکز ملی	همکار		۹۲/۱/۱	۹۳/۶/۲۷	
۹	مقایسه خصوصیات کیفی Fish paste تولید شده از گوشت چرخ کرده ماهی کیلکا و کپور نقره ای	۹۲۱۴۴-۱۲-۱۲-۲	موسسه	مرکز ملی	همکار		۹۲/۷/۱	۹۳/۱۲/۲	

۱۰	بررسی وضعیت آلاینده های شیمیایی (فلزات سنگین، سموم کشاورزی) بر روی بافت ماهی قزل آلا		مصوب	مرکز ملی	همکار			
۱۱	تولید فرآورده های خشک از میگوئی ریز <i>Macrobrachium nipponense</i> تالاب بین المللی بندر انزلی	در دست اجراء	خاص	مرکز ملی	همکار			
۱۲	بررسی تاثیرروش های مناسب هندلینگ در ماهیان اقتصادی استان گیلان (ماهی سفید، کفال و قزل آلا) و تغییرات کیفی آن در شرایط یخ پوشی	در دست اجراء	خاص		همکار	۹۴	۹۶	
۱۳	بررسی فن آوری تولید ارد گندم غنی سازی شده با استفاده پروتئین ماهی کیلکا به منظور تولید ماکارونی	در دست اجراء	خاص		همکار	۹۴	۹۶	
۱۴	بررسی امکان مدیریت و کنترل زنجیره سرما در طی مراحل مختلف صید، فرآوری، نگهداری و توزیع ماهی قزل آلا با استفاده از روشهای نوین	۱۲۱۲-۹۲۱۲-۱۲۵۱-			همکار	۹۴		
۱۵	بررسی فرایند تولید و ارزیابی کیفی وماندگاری اسپرینگ رول حاوی گوشت ماهی کیلکا وشبه شوریده	در دست اجراء	طرح خاص در امد زا		همکار	۹۴	۹۶	
۱۶	تولید فرآورده های خشک از میگوئی ریز <i>Macrobrachium nipponense</i> تالاب بین المللی بندر انزلی	در دست اجراء	طرح خاص در امد زا		همکار	۹۴	۹۶	
۱۷	توسعه دانش فنی تهیه رنگدانه طبیعی خوراکی بتاکاروتن از گونه آژولا		طرح مستقل	در حال اجرا	همکار			
۱۸	بررسی فرآیند تولید کیفی و تعیین عمر ماندگاری فرآورده دودی گرم ماهی کیلکا در بسته بندی معمولی و اتمسفر اصلاح شده	۹۲۱۴۵-۱۲-۱۲-۲	طرح مستقل	در حال اجرا	همکار	۹۲	۹۴	
۱۹	پروژه پاستوریزاسیون سرد فیله قزل آلای رنگین کمان با استفاده از اشعه گاما و ارزیابی عمر ماندگاری محصول	۸۸۰۶۴-۱۲-۱۲-۲	طرح مستقل	خاتمه یافته	همکار	۸۸	۸۹	
۲۰	تولید فرآورده دودی صنعتی از فانوس ماهی و بررسی کیفی آن در سه نوع بسته بندی اتمسفر اصلاح شده ، تحت خلاء و	در دست اجراء	مصوب	در حال اجراء	همکار	۹۶	۹۸	

								معمولی در دمای محیط	
	۹۸	۹۶		همکار	در حال اجراء	مصوب	در دست اجراء	ساخت و بررسی فرآیند تولید و ماندگاری کنسرو سس ماکارونی حاوی گوشت چرخ کرده فانوس ماهیان برای استفاده در صنعت غذایی کشور	۲۱
	۹۸	۹۶		همکار	در حال اجراء	مصوب	در دست اجراء	ساخت و بررسی کیفی و ماندگاری گوشت آماده مصرف از فانوس ماهیان	۲۲
	۹۸	۹۶		همکار	در حال اجراء	مصوب	در دست اجراء	ارزیابی شاخص های کیفی و پذیرش نهایی اسنک حجیم شده ذرت از فانوس ماهیان	۲۳
	۹۸	۹۶		همکار	در حال اجراء	مصوب	در دست اجراء	ساخت و بررسی کیفی پودر پروتئین فراروی شده (FPH از فانوس ماهی	۲۴
	۹۸	۹۶		مجری	در حال اجراء	مصوب	در دست اجراء	ساخت و بررسی کیفی و ماندگاری کوفته از فانوس ماهیان در شرایط سردخانه	۲۵

☐ 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 ، ابتکارو...

ردیف	مورد	محل تایید یا ثبت*	تاریخ
۱			
۲			
۳			
۴			
۵			

* ذکر عنوان شورا، کمیسیون ، کمیته، مجمع یا... تاییدکننده یا ثبت کننده نوآوری، اختراع ، ابتکار و... ضروری است.

- محل درج اطلاعات مربوط به شناسایی گونه یا گونه‌های جدید، رقم یا ارقام معرفی شده و... همین جدول است.

۱۴- مقالات علمی و پژوهشی:

ردیف	عنوان	نحوه ارائه			شماره مجله	سال	رتبه دربین نگارندگان
		مؤلف	پوستر	کتابچه			
۱	روشهای نگهداری مواد غذایی به وسیله سرما		*			۸۹	۱
۲	تعیین میزان روی و سرب در بافت عظمه ماهی خاویاری (Acipenser nudiventris) و ماهی سفید (rutilus frisii Kutum)		*			۹۰	۲
۳	بررسی کیفیت و عوامل بیماریزا در آبزیان و فرآورده های دریایی		*			۹۲	۱

۴	روشهای جدید برای تعیین تازگی ماهی در پژوهش و صنعت		*	سومین همایش ملی کشاورزی، آبزیان و غذا	۹۲	۱
۵	بررسی تاثیر عصاره آبی چای سبز بر روند تغییرات TVB-N گوشت چرخ شده ، ماهی کپور نقره ای هنگام نگهداری در دمای یخچال ۴ درجه سانتی گراد	*		سومین همایش ملی کشاورزی، آبزیان و غذا	۹۲	۲
۶	بررسی تراکم شانه دار در سواحل جنوبی دریای خزر و تاثیر آنها بر صنایع شیلاتی	*		سومین همایش ملی کشاورزی، آبزیان و غذا	۹۲	۲
۷	بررسی راهکارهای افزایش مصرف سرانه ماهی و فرآورده های دریایی	*		سومین همایش ملی کشاورزی، آبزیان و غذا	۹۲	۲
۸	The assessment of the frozen fish quality	*		آبزی پروری	۹۴	۱
۹	Effects of modified atmosphere packaging and green tea extract on the microbial changes of silver carp minced at refrigerated store	*		آبزی پروری	۹۴	۲
۱۰	تاثیر استفاده از آنتی اکسیدانها در مواد غذایی	*		دومین همایش روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی	۹۵	۱
۱۱	THE ASSESSMENT OF THE FROZEN FISH QUALITY	*		Enternational conference & exposition	2015	1
۱۲	بررسی پروفایل اسیدهای آمینه و ارزش غذایی ماکارونی صنعتی غنی سازی شده با استفاده از کنسانتره پروتئین ماهی کپور نقره ای	*		دومین همایش ملی دانش و فناوری علوم کشاورزی , منابع طبیعی و محیط زیست ایران	۱۳۸۵ / ۹۷	۱
۱۳	مقایسه خصوصیات کیفی خمیر ماهی آماده مصرف تولید شده از گوشت چرخ کرده ماهی کیلکا (Clupeonella cultriventris) و کپور نقره ای (Hypophthalmichthys molitrix)	*		مجله علمی شیلات ایران	۱۳۸۶ / ۹۷	۷
۱۴	تاثیر غنی سازی ماکارونی تولید شده به روش صنعتی با کنسانتره پروتئین ماهی کپور نقره ای (Hypophthalmichthys molitrix) بر میزان ذائقه پسندی	*		فصل نامه علوم آبزی پروری پیشرفته	۹۶	۱
۱۵	یافته علمی بررسی پروفایل اسیدهای آمینه و ارزش غذایی ماکارونی صنعتی غنی سازی شده با کنسانتره پروتئین ماهی کپور نقره ای (FPC)	*		مجله علمی شیلات ایران	۹۷	۱
۱۶	کاربرد ارزیابی حسی در فرآورده های شیلاتی	*		(برزگر) ماهنامه کشاورزی , دامپروری, غذایی و صنایع وابسته	۹۷	۱

۱۷	Studi of effect antioxidant green tea extract on the stability and quality of silver carp temperature(40c)	*		International conference & exposition	2015	3
۱۸	ارزیابی مقایسه ای شاخصهای فساد شیمیایی فیله خام دودی قزل آلا ی پرورشی طی نگهداری در دمای ۴ درجه سانتی گراد	*		دومین همایش روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی	۹۵	۳
۱۹	استفاده از ریز جلبک ها جهت توسعه دفرآورده های غذایی فراسود مند	*		دومین همایش روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی	۹۵	۲
۲۰	بررسی تاثیر توام پلی فنل های چای سبز و بسته بندی وکیوم جهت افزایش ماندگاری گوشت چرخ شده ماهی کپور نقره ای در دمای یخچال	*		دومین همایش روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی	۹۵	۳
۲۱	تغییرات کیفی میگوی ریز <i>Macrobrachium nipponense</i> تالاب بین المللی بندر انزلی با سه دستگاه خشک کن طی شش ماه نگهداری	*		فصل نامه علمی - پژوهشی علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران	۹۷	۴

* در مورد مقالات چاپ شده، باید صرفاً به مقالات چاپ شده در مجله های 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					
۲					
۳					
۴					

* نوع: تالیف، گردآوری، ترجمه، ...

۱۶- تشویقات و جوایز علمی :

ردیف	مورد	اعطا کننده	تاریخ اعطاء
۱	شرکت در همایش ملی فرآوری آبزیان	مهندس سید حسن جلیلی	۸۹/۱۲/۱۵
۲	شرکت در همایش فن بازار	دکتر علی اصغر خانی پور	۹۱/۱۰/۱۹
۳	در یافت لوح تقدیر جهت ارائه سخنرانی علمی تحت عنوان روش های نگهداری مواد غذایی بوسیله سرما	سید حسن جلیلی	پاییز ۹۰

۴	دریافت تشویق کتبی با درج در پرونده جهت برگزاری سفره شیلاتی در جلسه کمیته معاونت عمرانی استانداری گیلان	دکتر علی اصغر خانی پور	۹۴/۷/۲۲
۵	دریافت تشویق کتبی با درج در پرونده جهت ارزیابی عملکرد بخش تحقیقات فرآوری آبزیان در تحقق بودجه تکلیفی بسیار خوب بوده ایت	دکتر علی اصغر خانی پور	۹۴/۸/۲۶
۶	دریافت لوح تقدیر جهت ارائه سخنرانی علمی تحت عنوان نقش اسیدهای چرب موجود در ماهی	علی اصغر خانی پور	زمستان ۹۴
۷	دریافت لوح تقدیر جهت همکاری در برپایی نمایشگاه توانمندیها و دستاوردهای موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور در محل سازمان مدیریت و برنامه ریزی کشور	موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور	آذر ۹۵
۸	دریافت تقدیر نامه جهت ارائه سخنرانی علمی تحت عنوان آشنایی با نرم افزار END NOT	علی اصغر خانی پور	۹۵/۷/۲۴
۹	دریافت تقدیر نامه جهت ارائه سخنرانی علمی تحت عنوان توصیف مزه اومامی در ارزیابی حسی	علی اصغر خانی پور	۹۵/۲/۱۴
۱۰	دریافت تقدیر نامه جهت ارائه سخنرانی علمی تحت عنوان مطالعه مکمل های رنگدانه ای در آبی پروری نوین	علی اصغر خانی پور	۹۶/۱۰/۱۳
۱۱	دریافت لوح تقدیر جهت برپایی نمایشگاه توانمندیها و دستاوردهای موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور در محل سازمان مدیریت و برنامه ریزی کشور	محمد پور کاظمی	۱۳۹۷-۱۷-۱۲
۱۲	در یافت تشویق کتبی با درج در پرونده جهت برگزاری سفره شیلاتی کیلکا ماهیان در سازمان شیلات و ارتش جمهوری اسلامی ایران و معرفی بهترین فرآورده های غذایی	علی اصغر خانی پور	۹۶/۱۱/۷
۱۳	دریافت تقدیر نامه جهت برپایی جشنواره بزرگ ترویجی فرآورده های متنوع شیلاتی	علی اصغر خانی پور	۱۳۹۷-۱۴-۱۲
۱۴	دریافت تقدیر نامه جهت ارائه سخنرانی علمی با عنوان فن آور استفاده از کنسانتره پروتئین ماهی (FPC) از گوشت چرخ شده ماهی پرورشی (کپور نقره ای) به منظور غنی سازی ماکارونی صنعتی	علی رضا ولی پور	۹۷/۱۰/۲۲

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

ردیف	عنوان	تاریخ عضویت	مدت عضویت به ماه	سمت*

*سمت : رئیس ، دبیر ، عضو،...

۱۸- تدریس:

ردیف	عنوان واحد درسی	تعداد واحد		دانشگاه محل تدریس	سال تحصیلی	نیمسال	
		نظر	علم			اول	دوم
۱							
۲							
۳							
۴							
۵							
۶							
۷							
۸							
۹							
۱۰							

۱۹- سرپرستی پایان نامه های دانشجویی :

ردیف	عنوان	مقطع		دانشگاه	سال تحصیلی	نیمسال	
		کارشناسی ارشد	دکتری			اول	دوم
۱							
۲							
۳							
۴							
۵							
۶							
۷							
۸							

۲۰- سوابق اجرایی :

ردیف	سمت	تاریخ انتصاب	مدت اشتغال در سمت مذکور به ماه
۱	کارشناس ماشین آلات تولید- مرکز ملی	۸۷	۲
۲	کارشناس آزمایشگاه میکروبیولوژی- مرکز ملی	۸۹	۲
۳	کارشناس آزمایشگاه ارزیابی حسی - مرکز ملی	۹۱	ادامه دارد
۴	کارشناس آزمایشگاه شیمی- مرکز ملی	۹۲	۱
۵	کارشناس ارشد آزمایشگاه فیزیک مواد غذایی	۹۷	ادامه دارد

۲۱- مهارت‌های شخصی*:

ردیف	مهارت	میزان تسلط
۱	مهارت‌های هفت گانه کامپیوتر	خوب
۲	آشنایی با زبان انگلیسی	متوسط
۳		

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

۲۲- سایر موارد