

"رزومه"

الف) مشخصات فردی

نام و نام خانوادگی: محسن قدس روحانی

محل تولد: مشهد تاریخ تولد: ۱۳۴۷/۶/۱

شماره شناسنامه: ۷۳۲۷۷ محل صدور: مشهد

محل کار: مرکز تحقیقات و آموزش جهاد کشاورزی خراسان رضوی (شهید هاشمی نژاد) - مشهد

نحوه همکاری: عضو رسمی هیات علمی آموزش وزارت جهاد کشاورزی (استادیار پایه ۲۷) و دانشگاه جامع علمی

کاربردی (کد مدرسی ۳۱۳۰)

تلفن: ۵-۳۸۷۱۷۰۷۱-۰۵۱ فاکس: ۳۸۷۱۷۱۴۲-۰۵۱ همراه: ۰۹۱۵۵۱۲۲۶۱۱

پست الکترونیکی: Qhods@yahoo.com

ب) سوابق تحصیلی

۱- فارغ التحصیل دوره کارشناسی در رشته علوم و صنایع غذایی از دانشگاه صنعتی اصفهان با رتبه ممتاز (۱۳۷۱)

۲- فارغ التحصیل دوره کارشناسی ارشد در رشته علوم و صنایع غذایی از دانشگاه تربیت مدرس با معدل کل ۱۸ (۱۳۷۴)

۳- فارغ التحصیل دوره دکترا در رشته علوم و صنایع غذایی از دانشگاه فردوسی مشهد با معدل آموزشی ۱۸ و پایان نامه

۲۰ (درجه عالی) (۱۳۸۸).

پ) عناوین برتر و جوایز

۱- کسب رتبه اول در آزمون ورودی کارشناسی ارشد- ۱۳۷۱

۲- انتخاب به عنوان دانشجوی بسیجی نمونه در مقطع دکترا در سطح کشور و دریافت لوح تقدیر از معاون اول ریاست

محترم جمهور - ۱۳۸۵

۳- انتخاب به عنوان دانشجوی نمونه دانشگاه فردوسی مشهد در مقطع دکترا - ۱۳۸۶

۴- انتخاب به عنوان دانشجوی نمونه وزارت علوم در مقطع دکترا در سطح کشور و دریافت لوح تقدیر از ریاست

محترم جمهور - ۱۳۸۷

۵- انتخاب به عنوان استاد نمونه مرکز آموزش عالی شهید هاشمی نژاد در سال های ۱۳۷۷، ۷۸ و ۸۷

۶- عضویت در بنیاد ملی نخبگان- ۱۳۸۹

ت) دروس تدریس شده

- ۱- بیوشیمی مواد غذایی: دانشگاه جامع علمی کاربردی - مرکز آموزش عالی شهید هاشمی نژاد- کاردانی
- ۲- شیمی مواد غذایی: دانشگاه جامع علمی کاربردی - مرکز آموزش عالی شهید هاشمی نژاد- کاردانی
- ۳- شیمی شیر و فراورده های لبنی: دانشگاه جامع علمی کاربردی- مرکز آموزش عالی شهید هاشمی نژاد- کاردانی
- ۴- تکنولوژی لبنیات ۱ و ۲: دانشگاه جامع علمی کاربردی- مرکز آموزش عالی شهید هاشمی نژاد- کاردانی
- ۵- ویژگی های فیزیکوشیمیایی و عمل کنندگی اجزاء شیر- دانشگاه جامع علمی کاربردی - مرکز آموزش عالی شهید هاشمی نژاد- کارشناسی

- ۶- تکنوزی فراورده های لبنی منجمد- دانشگاه جامع علمی کاربردی - مرکز آموزش عالی شهید هاشمی نژاد- کارشناسی
- ۷- ارزیابی حسی فراورده های لبنی- دانشگاه جامع علمی کاربردی - مرکز آموزش عالی شهید هاشمی نژاد- کارشناسی ارشد
- ۸- غذاهای آماده بر پایه شیر- دانشگاه جامع علمی کاربردی - مرکز آموزش عالی شهید هاشمی نژاد- کارشناسی ارشد

ث) سوابق کاری و اجرایی

- ۱- حضور در جبهه های دفاع مقدس به مدت ۱۲ ماه
- ۲- همکاری در راه اندازی پایلوت صنایع غذایی جهاد دانشگاهی مشهد (۱۳۷۵)
- ۳- عضو هیات علمی آموزشی وزارت جهاد کشاورزی از سال ۱۳۷۶
- ۴- تجهیز و راه اندازی آزمایشگاه های میکروبیولوژی و تجزیه مواد غذایی مرکز آموزش عالی شهید هاشمی نژاد (۱۳۷۶)
- ۵- عضو کمیته اجرایی دومین همایش سراسری علمی- کاربردی فراورده های لبنی کشور- مشهد (۱۳۷۷)
- ۶- عضو کمیسیون طراحی سر فصل دوره علمی - کاربردی کارشناسی ناپیوسته تکنولوژی شیر و فراورده های شیری(۱۳۷۸)
- ۷- عضو کمیسیون طراحی سر فصل دوره علمی - کاربردی کارشناسی ناپیوسته تکنولوژی گوشت و فراورده های گوشتی(۱۳۷۸)
- ۸- مدیر گروه صنایع غذایی مرکز آموزش عالی شهید هاشمی نژاد (۱۳۸۰، ۸۱، ۸۸، ۸۹ و ۹۰)
- ۹- عضو کمیته اجرایی کارگاه آموزشی بین المللی فراورده های تخمیری شیر- مشهد (۱۳۸۱)
- ۱۰- عضو کمیته اجرایی کارگاه آموزشی فرهنگ مصرف شیر و فراورده های شیری- مشهد (۱۳۸۲)

- ۱۱- همکاری در راه اندازی پایلوت شیر و فراورده های شیری مرکز آموزش عالی شهید هاشمی نژاد (۱۳۸۲ و ۸۳)
- ۱۲- عضو تیم طراحی برنامه درسی کارشناسی ارشد شیردانشگاه جامع علمی- کاربردی(۱۳۸۵)
- ۱۳- عضو کمیته علمی اولین همایش ملی فراوری پسته - مشهد(۱۳۸۶)
- ۱۴- عضو تیم بازننگری برنامه درسی دوره کاردانی کمپوت و کنسرو(۱۳۸۸)
- ۱۵- عضو کمیته علمی اولین همایش ملی صنعت فراوری شیر و صنایع وابسته - مشهد(۱۳۸۹)
- ۱۶- عضو تیم طراحی برنامه درسی کارشناسی شیر به روش پودمانی (۱۳۸۹)
- ۱۷- مسئول بسیج اساتید مرکز آموزش عالی شهید هاشمی نژاد(۱۳۸۹- ادامه دارد)
- ۱۸- عضو تیم طراحی و تدوین برنامه درسی مهندسی فناوری ارشد فراورده های نوین لبنی(۱۳۹۰)
- ۱۹- مسئول رشته دوره های کاردانی و کارشناسی شیر(۹۲، ۹۱، ۱۳۹۰)
- ۲۰- دبیر کمیته تدوین استاندارد ملی پنیر سفید رسیده در آب نمک و پنیر تازه-آیین کارتولید(استاندارد ملی شماره ۵۷۷۲)(۱۳۹۰)
- ۲۱- رییس کمیته تدوین استاندارد ملی پنیر موزارلا(پنیر پیتزا)-ویژگی ها و روش های آزمون(استاندارد ملی شماره ۴۶۵۸)(۱۳۹۰)
- ۲۲- عضو کمیته تدوین استاندارد ملی پودر پروتئین تغلیظ شده شیر - ویژگیها و روشهای آزمون(استاندارد ملی شماره ۱۶۰۳۳)(۱۳۹۱)
- ۲۳- دبیر کمیته تخصصی تدوین پودمان های استاندارد آموزشی چغندر قند(۱۳۹۱)
- ۲۴- معاون آموزشی و پژوهشی مرکز آموزش عالی شهید هاشمی نژاد(۱۳۹۲، ۹۳ و ۹۴)
- ۲۵- عضو کمیسیون استانی برنامه ریزی آموزشی دانشگاه جامع(۱۳۹۲، ۹۳ و ۹۴)
- ۲۶- رییس کمیته آزمون سنجش مهارت کشاورزی(۱۳۹۳)
- ۲۷- عضو کمیته علمی اولین همایش ملی فناوری های نوین برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی- مشهد(۱۳۹۳)
- ۲۸- عضو کمیته داوری بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران - گرگان(۱۳۹۳)
- ۲۹- دبیر کارگروه علمی صنعت لبنیات استان خراسان رضوی(۱۳۹۳)

۳۰- عضو کمیته داوری بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران - دانشگاه آزاد قوچان (۱۳۹۴)

۳۱- رئیس کارگروه تدوین سند توسعه آموزش بهره برداران کشاورزی (۱۳۹۴)

۳۲- عضو کمیته تخصصی فن آوریهای تولید و فراوری محصولات کشاورزی (۱۳۹۴)

۳۳- عضو کمیته علمی اولین کنفرانس علوم و صنایع غلات - مشهد (۱۳۹۵)

۳۴- عضو کمیته علمی دومین همایش ملی فناوری های نوین برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی -

مشهد (۱۳۹۶)

ج) طرح های پژوهشی

۱- بررسی امکان تولید پنیر سویا - جهاد دانشگاهی مشهد - ۱۳۷۲ - همکار

۲- بررسی امکان استفاده از باکتریهای اسید لاکتیک در تولید پنیر سویا - جهاد دانشگاهی مشهد - ۱۳۷۶ - همکار

۳- بررسی راهکارهای افزایش مصرف سرانه شیر و فرآورده های شیری - سازمان جهاد کشاورزی خراسان - ۱۳۸۵ -

همکار

۴- بررسی امکان اتوماسیون تجهیزات فراوری شیر - مرکز آموزش عالی شهید هاشمی نژاد - ۱۳۸۹ - مجری

۵- بررسی اثر کاهش چربی بر ویژگی های کیفی پنیر فتای فرابالایش - مرکز آموزش عالی شهید هاشمی نژاد -

۱۳۸۹ - همکار

۶- بررسی اثر جایگزین های چربی بر ویژگی های بافتی پنیر فتای کم چرب - مرکز آموزش عالی شهید هاشمی نژاد -

۱۳۸۹ - همکار

۷- بررسی و مقایسه اثر خمیر ترش و... بر خصوصیات کیفی نان پیتا - سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی - ۱۳۹۶ -

همکار

ج) تالیفات

۱- ترجمه کتاب "تکنولوژی شیر و فرآورده های لبنی" - انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد - چاپ اول ۱۳۷۴، دوم

۷۵، سوم ۸۱، چهارم ۸۴، پنجم ۸۵، ششم ۸۷، هفتم ۸۸، هشتم ۸۸، نهم ۹۱، دهم ۹۲، یازدهم ۹۳، دوازدهم ۹۴،

سیزدهم ۹۶، چهاردهم ۹۷

۲- تالیف کتاب "مبانی شیمی شیر" - دانشگاه جامع علمی - کاربردی - چاپ اول ۱۳۸۵، دوم ۸۷

۳- تالیف کتاب " اصول فرآوری شیر و فرآورده های شیری " - سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی -۱۳۸۵

۴- تالیف کتاب " فن آوری های نوین صنایع غذایی " (همکاران) - واژگان خرد- ۱۳۸۵

۵- ترجمه کتاب " توسعه و تولید ماست و سایر فرآورده های لبنی فراسودمند " - دانشگاه فردوسی مشهد- ۱۳۹۵

ح (مقالات چاپ شده

- 1- Application of fuzzy logic to classify raw milk based on qualitative properties. International Journal of AgriScience. Vol 2. 2012
- 2- Biochemical and Rheological Characterization of a Protease from Fruits of Withania coagulans with a Milk-clotting Activity. Food Sci. Biotechnol. Vol 23. 2014.
- 3- Improving textural and sensory characteristics of low-fat UF feta cheese made with fat replacers. JAST. Vol 17. 2015
- 4- Optimization of labane (concentrated yogurt) formulation produced by wheyless process using mixture-process variable experiments. Journal of food processing and preservation. Vol 43. no:11. 2019.
- 5- Improving the characteristics of spreadable processed cheese using Konjac and Xanthan gums. Journal of food processing and preservation. Vol 43. no:12. 2019.
- ۶- مروری بر ارزش تغذیه ای شیر و ترکیبات آن - ماهنامه خوشه - سال اول - شماره اول و دوم - ۱۳۸۳
- ۷- بهینه سازی عوامل مؤثر بر خصوصیات کمی و کیفی پنیر سویا (تافو) - دانشگاه فردوسی مشهد - مجله پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران - جلد ۱ - شماره ۱ - نیمه اول ۱۳۸۴
- ۸- بررسی پدیده حساسیت به لاکتوز شیر و شیوه های مقابله با آن - فصلنامه نظام مهندسی کشاورزی و منابع طبیعی - سال سوم - شماره یازدهم - بهار ۱۳۸۵
- ۹- بررسی تاثیر شرایط مختلف فرایند بر ویژگی های شیمیایی و حسی پنیر فتای فرابالایش تولید شده از مخلوط شیر گاو و شیر سویا- مجله علوم و صنایع غذایی - دوره ۶- شماره ۱- بهار ۱۳۸۸
- ۱۰- بررسی تاثیر دوره نگهداری بر ویژگی های فیزیکی، شیمیایی و حسی پنیر فتای فرابالایش تولید شده از مخلوط شیر گاو و شیر سویا- مجله پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران - جلد ۶- شماره ۳- ۱۳۸۹
- ۱۱- تاثیر کاهش درصد چربی و مقدار کلرید کلسیم بر ویژگی های حسی و بافتی پنیر فتای فرابالایش حاصل از پودر ناتراوه شیر- مجله پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران- جلد ۷- شماره ۳- پائیز ۱۳۹۰

- ۱۲- تعیین ویژگی های انعقاد پذیری و شیمیایی پنیر فتای فراپالایش حاصل از پودر ربتنتیت در سطوح مختلف چربی و کلرور کلسیم- مجله علوم و صنایع غذایی - دوره ۹- شماره ۳۵- تابستان ۱۳۹۱
- ۱۳- بررسی تاثیر شرایط مختلف فرایند بر ویژگی های بافتی پنیر فتای فراپالایش تولید شده از مخلوط شیر گاو و شیر سویا- مجله علوم و صنایع غذایی - دوره ۹- شماره ۳۶- پاییز ۶۱
- ۱۴- بررسی ویژگیهای بافتی و حسی پنیر سفید فراپالایش شده ی تولیدی با پروتئاز گیاه پنیرباد در مقایسه با مایه پنیر قارچی مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران- دوره ۸- شماره ۱- بهار ۱۳۹۲
- ۱۵- خالص سازی جزئی و توصیف ویژگیهای آنزیم منعقد کننده ی شیر از میوه های گیاه پنیرباد - مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران- دوره ۸- شماره ۲- تابستان ۱۳۹۲
- ۱۶- تاثیر تغییرات تک نوکلئوتیدی در ژن های کاپا کازین، استئوپونتین و PPARGC1A بر صفات تولید شیر و کیفیت پنیر سازی در گاو براون سوئیس- مجله بیوتکنولوژی کشاورزی- دوره ۶- شماره ۳- پاییز ۹۳
- ۱۷- بررسی تاثیر چندشکلی ژن اوستئوپونتین روی ارزش اصلاحی برآورد شده صفات تولیدی شیر گاو براون سوئیس -مجله پژوهش و سازندگی- شماره ۱۰۵- زمستان ۱۳۹۳
- ۱۸- تأثیر چندشکلی ژن کاپاکازین بر ارزش اصلاحی صفات تولیدی شیر گاو براون سوئیس- نشریه پژوهش در نشخوارکنندگان- جلد ۲- شماره ۲- ۱۳۹۳
- ۱۹- بهینه ساسی فرمولاسیون پنیر پروسس پخش پذیر با استفاده از هیدروکلویید های کنجاک و زانتان- مجله پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی - جلد ۵- شماره ۴- ۱۳۹۵
- ۲۰- تأثیر چندشکلی دو جایگاه ژن PPARGC1 α بر صفات تولیدی شیر گاو براون سوئیس- نشریه پژوهش های تولیدات دامی- سالهفتم- شماره ۱۴- پاییز و زمستان ۹۵
- ۲۱- مروری بر فرآورده های لبنی آنالوگ، مزایا و معایب- مجله علوم و صنایع غذایی- دوره ۱۴- شماره ۶۴- خرداد ۱۳۹۶
- ۲۲- طبقه بندی شیر خام با استفاده از روشهای تشخیص الگو- مجله علوم و صنایع غذایی- دوره ۱۴- شماره ۶۷- شهریور ۱۳۹۶
- ۲۳- بررسی تاثیر افزودن هیدروکلوییدهای کنجاک و زانتان بر ویژگیهای بافتی پنیر پروسس پخش پذیر- مجله علوم و صنایع غذایی- دوره ۱۴- شماره ۶۸- مهر ۱۳۹۶

- ۲۴- بررسی اثر دوره نگهداری بر ویژگی‌های فیزیکی، شیمیایی و حسی پنیر پروسس پخش پذیر تولید شده با استفاده از هیدروکلویدهای کنجاک و زانتان- مجله علوم و صنایع غذایی- دوره ۱۵ - شماره ۷۷- تیر ۱۳۹۷
- ۲۵- بررسی اثر صمغ کنجاک، فشار هموژنیزاسیون و میزان چربی بر خصوصیات رئولوژیکی خامه کم چرب- مجله علوم و صنایع غذایی - دوره ۱۶ - شماره ۸۷- اردیبهشت ۹۸
- ۲۶- بررسی تاثیر افزودن موسیلاژ دانه به بر خواص فیزیکو شیمیایی، رئولوژیکی و حسی خامه صبحانه- نشریه نوآوری در علوم و صنایع غذایی - دوره ۱۲- شماره ۴- زمستان ۹۹
- ۲۷- بهینه سازی خصوصیات رئولوژیکی ماست چکیده تولید شده به روش فرآیند بدون آب گیری با استفاده از الگوریتم کرم شب تاب- مجله علوم و صنایع غذایی - دوره ۱۶- شماره ۸۷- اردیبهشت ۹۸
- ۲۸- ارزیابی و مقایسه خصوصیات ماست چکیده تولید شده به روش فرآیند بدون آب گیری (wheyless) با استفاده از تحلیل مولفه اصلی و رگرسیون حداقل مربعات جزئی- نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران- جلد ۱۵- شماره ۵- آذر و دی ۹۸
- ۲۹- ارزیابی و مقایسه خصوصیات حسی، بافتی و رنگ خامه کم چرب با استفاده از ... نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران - جلد ۱۷- شماره ۱- فروردین و اردیبهشت ۱۴۰۰
- ۳۰- تعیین و مقایسه مقدار بهینه چربی و صمغ دانه بالنگو در ماست تازه با دو روش مجله پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی (در دست چاپ)

خ) مقالات ارائه شده در همایش ها

- 1- Evaluation of tofu characteristics according to Iranian preference, ISPUC-III, 15-20 Oct. 2000, Tsucuba, Japan .
- ۲- تولید پنیر سویا (تافو) مطابق با ذائقه ایرانی - آذر ۱۳۷۵ - نهمین کنگره صنایع غذایی ایران
- ۳- تکنولوژی ساخت انبارهای سیب زمینی - خرداد ۱۳۷۷ - همایش بزرگ صنایع غذایی ایران
- ۴- استفاده از LPC در تولید انواع پنیر - شهریور ۱۳۷۷ - دومین همایش سراسری فرآورده های لبنی کشور
- ۵- ویژگی ها و محاسبات غشاهای مورد استفاده در صنعت پنیر سازی - شهریور ۱۳۷۷ - دومین همایش سراسری فرآورده های لبنی کشور
- ۶- بیوتکنولوژی و تاثیر آن در آینده مواد غذایی - بهمن ۱۳۷۹ - همایش بیوتکنولوژی و آینده

- ۷- تولید اسید سیتریک از ملاس توسط کپک آسپرژیلوس نیجر - بهمن ۱۳۷۹ - اولین کنگره بیولوژی کاربردی ایران
- ۸- تولید عصاره مخمر - بهمن ۱۳۷۹ - اولین کنگره بیولوژی کاربردی ایران
- ۹- لیپولیز و تند شدن هیدرولیتیک در شیر و فراورده های لبنی - آبان ۱۳۸۰ - دوازدهمین کنگره صنایع غذایی ایران
- ۱۰- بررسی خواص ضد میکروبی و کاربردهای صنعتی لاکتوفرین - آبان ۱۳۸۰ - دوازدهمین کنگره صنایع غذایی ایران
- ۱۱- اهمیت وجود باقیمانده آنتی بیوتیک ها در شیر و روش های جلوگیری از آن - آبان ۱۳۸۰ - دوازدهمین کنگره صنایع غذایی ایران
- ۱۲ - مقایسه تاثیر فرایندهای مختلف حرارتی بر خصوصیات باکتریولوژیکی، تغذیه ای و فیزیکوشیمیایی شیر - آبان ۱۳۸۰ - دوازدهمین کنگره صنایع غذایی ایران
- ۱۳- بررسی امکان ارزیابی کیفیت شیر خام با استفاده از منطق فازی - آبان ۱۳۹۰ - بیستین کنگره ی ملی علوم و صنایع غذایی ایران
- ۱۴- بررسی ارتباط پلی مورفیسم ژن با تولید شیر در گاو براون سوییس - بهمن ۱۳۹۰ - نخستین کنگره ملی گاو شیری، لبنیات و صنایع وابسته
- ۱۵- بررسی امکان کاربرد روشهای شناسایی الگو در طبقه بندی شیر خام - بهمن ۱۳۹۰ - نخستین کنگره ملی گاو شیری، لبنیات و صنایع وابسته
- ۱۶- پیشگویی کیفیت شیر پاستوریزه بر اساس ویژگی های شیر خام - اردیبهشت ۱۳۹۱ - نخستین همایش ملی صنعت و بهداشت مواد غذایی با منشا دامی
- ۱۷- استاندارد سازی ارزیابی حسی محصولات لبنی - اردیبهشت ۱۳۹۳ - نخستین کنفرانس توسعه کیفیت
- ۱۸- مروری بر روش های ارزیابی حسی کره - شهریور ۱۳۹۳ - بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران
- ۱۹- کنجاک گلوکو مانان راز زندگی سالم - آبان ۱۳۹۴ - بیست سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی
- ۲۰- تولید پنیر پروسس فراسودمند با استفاده از کنجاک - اردیبهشت ۹۷ - دومین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی ایران
- ۲۱- بررسی ویژگیهای حسی پودر کشک فراسودمند تولید شده از شیر سویا - اردیبهشت ۹۷ - دومین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی ایران

۲۲- بررسی ویژگی های کیفی و رئولوژیکی دوغ...- مهر ۹۷- نخستین کنگره گیاهان دارویی ایران

د) داوری علمی کتب و مقالات

۱- ویراستاری علمی کتاب " فن اوری شیر خشک و غذای کودک " - سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج

کشاورزی-۱۳۹۳

۲- داوری کتاب "تولید فراورده های لبنی سنتی ایران"- سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی-۱۳۹۶

۳- همکاری با مجله علمی پژوهشی " پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران" (دانشگاه فردوسی مشهد)

۴- همکاری با مجله علمی پژوهشی " پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی" (پژوهشکده علوم و صنایع غذایی)

۵- همکاری با مجله علمی پژوهشی " پژوهش های صنایع غذایی" (دانشگاه تبریز)

۶- همکاری با مجله علمی پژوهشی " فراوری و نگهداری مواد غذایی" (دانشگاه گرگان)

۷- همکاری با مجله علمی پژوهشی " علوم و صنایع غذایی" (دانشگاه تربیت مدرس)

ذ) ثبت اختراع

۱- طراحی سیستم های اتوماسیون تجهیزات فراوی شیر (۱۳۸۹)- اداره کل مالکیت صنعتی- اداره ثبت اختراعات-

۶۸۸۲۳

ر) دوره های آموزشی گذرانیده

۱- کارگاه آموزشی بین المللی فراورده های تخمیری شیر- جهاد کشاورزی استان خراسان رضوی (۱۳۸۱)

۲- دوره آموزشی آشنایی با استانداردهای جهانی GMP- جهاد کشاورزی استان یزد (۱۳۸۸)

۳- کارگاه تکنولوژی تولید انواع پنیر- جهاد کشاورزی استان خراسان رضوی (۱۳۸۹)

۴- کارگاه آموزشی ارزیابی بافت و رئولوژی مواد غذایی - مجتمع آموزشی جهاد کشاورزی فارس (۱۳۸۹)

۵- کارگاه آموزشی فناوریهای نوین در علوم و صنایع غذایی- جهاد کشاورزی استان خراسان رضوی (۱۳۹۰)

۶- دوره آموزشی تبیین مصوبات فرهنگی نظام با تأکید بر مهندسی فرهنگی (طرح سلمان) جهاد کشاورزی استان

خراسان رضوی (۱۳۹۱)

۷- کارگاه آموزشی توسعه کمی و کیفی آموزش های فنی و مهارتی کشاورزی- جهاد کشاورزی استان خراسان

رضوی (۱۳۹۱)

- ۸- دوره آموزشی آشنایی با رویکردهای نوین در آموزش کشاورزی - جهاد کشاورزی استان خراسان رضوی (۱۳۹۲)
- ۹- کارگاه دانش افزایی استادان با موضوع اصول تعلیم و تربیت اسلامی - دانشگاه فردوسی مشهد (۱۳۹۲)
- ۱۰- کارگاه دانش افزایی استادان با موضوع اخلاق علمی و حرفه ای - دانشگاه فردوسی مشهد (۱۳۹۲)
- ۱۱- کارگاه دانش افزایی استادان با موضوع اندیشه های سیاسی اسلامی و مبانی انقلاب اسلامی - جهاد کشاورزی خراسان رضوی (۱۳۹۲)
- ۱۲- کارگاه دانش افزایی استادان با موضوع معرفت شناسی و فلسفه علم - جهاد کشاورزی خراسان رضوی (۱۳۹۴)
- ۱۳- دوره علمی - آموزشی تغذیه در رمضان - دانشگاه جامع علمی کاربردی (۱۳۹۴)
- ۱۴- دوره آموزشی کاربرد پروبیوتیک ها در صنایع غذایی - اداره صنایع خراسان رضوی (۱۳۹۴)
- ۱۵- دوره آموزشی آشنایی با کاربرد نانو تکنولوژی در کشاورزی - جهاد کشاورزی استان خراسان رضوی (۱۳۹۵)
- ۱۶- شرکت در کارگاه Greening the Food Supply Chain - سازمان بهره وری آسیا (APO) - اندونزی (۲۰۱۶)

ز) راهنمایی و مشاوره پایان نامه های کارشناسی ارشد و دکترا

- ۱- کاربرد سیستم های هوشمند جهت ارزیابی ریسک های میکروبی در فرایند تولید فراورده های لبنی و مقایسه آن با برخی روش های کلاسیک - پایان نامه دکترای تخصصی - معصومه مهربان - دانشگاه فردوسی مشهد - استاد مشاور
- ۲- بهینه سازی ویژگی های فیزیکی شیمیایی و حسی پنیر فتای فرابالایشی کم چرب - پایان نامه دکترای تخصصی - حسن رشیدی - دانشگاه فردوسی مشهد - استاد مشاور
- ۳- بررسی تاثیر پلی مورفسم ژن PPARGC1A بر ترکیبات شیر و پنیر سازی در گاو براون سوئیس - پایان نامه کارشناسی ارشد - میر جلال هاشمی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد کاشمر - استاد مشاور
- ۴- بررسی تاثیر پلی مورفسم ژنهای اوستنوپوتین و کاپاکائین بر ترکیبات شیر و پنیر سازی در گاو براون سوئیس - پایان نامه کارشناسی ارشد - هادی غلامی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد کاشمر - استاد مشاور
- ۵- بررسی ویژگی های انعقادی، فیزیکی، شیمیایی و حسی پنیر سفید ایرانی منعقد شده با پروتئاز گیاه پنیر باد (*Withania coagulans*) در مقایسه با رنت قارچی - پایان نامه کارشناسی ارشد - مریم بیگمی - دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شهید بهشتی - استاد راهنما

- ۶- بهینه سازی فرمولاسیون پنیر پروسس پخش پذیر با استفاده از صمغ های کنجاک و زانتان و تاثیر آن بر ویژگی های شیمیایی، فیزیکی و حسی پنیر پروسس پخش پذیر- پایان نامه کارشناسی ارشد- مصطفی محروقی- مرکز آموزش عالی علمی کاربردی جهاد کشاورزی خراسان رضوی(شهید هاشمی نژاد) -استاد راهنما
- ۷- بررسی اثر روش تولید و کاربرد همزمان کنسانتره پروتئین آب پنیر تغلیظ شده و آنزیم ترانس گلو تامیناز بر پدیده دو فاز شدن دوغ- پایان نامه کارشناسی ارشد- محمد هادیان- دانشگاه فردوسی مشهد-استاد مشاور
- ۸- بررسی ویژگی های پودر کشک فرا سودمند تولید شده از مخلوط شیر گاو و شیر سویا- پایان نامه کارشناسی ارشد- پرویندخت معتمدالشریعتی - مرکز آموزش عالی علمی کاربردی جهاد کشاورزی خراسان رضوی(شهید هاشمی نژاد) -استاد مشاور
- ۹- بهینه سازی فرمولاسیون ماست تازه کم چرب با استفاده از صمغ بالنگو - پایان نامه کارشناسی ارشد- سمیرا نوروزی سنگانی- مرکز آموزش عالی علمی کاربردی جهاد کشاورزی خراسان رضوی(شهید هاشمی نژاد) -استاد راهنما
- ۱۰- تاثیر افزودن صمغ دانه به بر خواص فیزیکوشیمیایی و حسی خامه فراسودمند- پایان نامه کارشناسی ارشد- محمد رضا درخشانیفر- مرکز آموزش عالی علمی کاربردی جهاد کشاورزی خراسان رضوی(شهید هاشمی نژاد) -استاد راهنما
- ۱۱- بررسی تاثیر استفاده از صمغ دانه بالنگو شیرازی بر خواص فیزیکی شیمیایی خامه صبحانه- پایان نامه کارشناسی ارشد- محمد رضا دهقان- مرکز آموزش عالی علمی کاربردی جهاد کشاورزی خراسان رضوی(شهید هاشمی نژاد) -استاد راهنما
- ۱۲- بررسی تاثیر افزودن صمغ کنجاک در شرایط مختلف فرایند بر خواص فیزیکی، شیمیایی و حسی خامه صبحانه- پایان نامه کارشناسی ارشد- سید علی محمدی- مرکز آموزش عالی علمی کاربردی جهاد کشاورزی خراسان رضوی(شهید هاشمی نژاد) -استاد راهنما
- ۱۳- بهینه سازی فرمولاسیون ماست تازه کم چرب با استفاده از ژل آلونه ورا و بتا گلوکان- پایان نامه کارشناسی ارشد- سهیل سمیعی- مرکز آموزش عالی علمی کاربردی جهاد کشاورزی خراسان رضوی(شهید هاشمی نژاد) -استاد راهنما

۱۴- بهینه سازی فرمولاسیون ماست چکیده بدون چربی فراسودمند با استفاده از عصاره هیدروکلوئیدی چوبک- پایان نامه کارشناسی ارشد- رها جوان - مرکز آموزش عالی علمی کاربردی جهاد کشاورزی خراسان رضوی(شهید هاشمی نژاد) - استاد مشاور

۱۵- بهینه سازی ویژگی های ماست چکیده کم چرب فراسودمند با استفاده از صمغ کنجاک - پایان نامه کارشناسی ارشد- مصطفی کاشانی نژاد - مرکز آموزش عالی علمی کاربردی جهاد کشاورزی خراسان رضوی(شهید هاشمی نژاد) - استاد مشاور

۱۶- استخراج عصاره گیاه بوقناق و بررسی اثر افزودن آن بر ویژگی های کیفی و رئولوژیکی دوغ- پایان نامه کارشناسی ارشد- انسیه حسین زاده - مرکز آموزش عالی علمی کاربردی جهاد کشاورزی خراسان رضوی(شهید هاشمی نژاد) - استاد مشاور

۱۷- بهینه سازی ویژگی های میان وعده لبنی فراسودمند تولید شده از ضایعات پنیر سفید و پنیر خامه ای - پایان نامه کارشناسی ارشد- المیرا احمدی - مرکز آموزش عالی علمی کاربردی جهاد کشاورزی خراسان رضوی(شهید هاشمی نژاد) - استاد مشاور

۱۸- بهینه سازی ویژگی های پنیر پیتزای پروسس کم چرب فراسودمند با استفاده از صمغ کنجاک - پایان نامه کارشناسی ارشد- مهری بیرمی - مرکز آموزش عالی علمی کاربردی جهاد کشاورزی خراسان رضوی(شهید هاشمی نژاد) - استاد مشاور

۱۹- بررسی تاثیر افزودن شیر سویا... - پایان نامه کارشناسی ارشد - رسول حاجی امیری - دانشگاه فردوسی مشهد - استاد مشاور