



سیدسعید سخاوتی زاده

دانشیار پایه ۲۶ مدیر گروه آموزشی صنایع غذایی

پژوهشگر مروج ارشد

الف) تحصیلات:

- ۱- دکتری بهداشت مواد غذایی، دانشگاه شیراز، شیراز، ایران، ۱۳۹۷
- ۲- کارشناسی ارشد میکروبیولوژی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد جهرم، جهرم، ایران، ۱۳۷۶
- ۳- کارشناسی میکروبیولوژی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد جهرم، جهرم، ایران، ۱۳۷۲

ب) جوایز و افتخارات:

رتبه اول ورودی دکتری دانشگاه شیراز

فارغ تحصیل رتبه اول کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد جهرم و رتبه دوم دکتری دانشگاه

شیراز

پژوهشگر برتر ۱۳۹۱ دانشگاه جامع علمی کاربردی استان فارس

مدرس برتر ۱۳۹۱ دانشگاه جامع علمی کاربردی استان فارس

مدرس برگزیده مرکز تحقیقات و آموزش و دانشگاه جامع علمی کاربردی استان فارس در سال ۱۳۹۴

پژوهشگر برتر سال ۱۳۹۸ مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی فارس

پژوهشگر مروج ارشد برتر کشوری ۱۴۰۰

پژوهشگر برتر سال ۱۴۰۱ مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی فارس

مدرس برتر سال ۱۴۰۲ مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی فارس

پژوهشگر برتر سال ۱۴۰۳ مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی فارس

برگزیده پژوهشگر برتر کشاورزان و تولید کنندگان محصولات کشاورزی

پژوهشگر برتر سال ۱۴۰۳ استان فارس

ج) زمینه تدریس

میکروبیولوژی غذایی، تکنولوژی شیر و لبنیات، تکنولوژی گوشت و فراورده های گوشتی، بهداشت مواد

غذایی ۵۰۰ واحد درسی

د) زمینه تحقیقاتی:

میکروبیولوژی مواد غذایی

صنایع شیر و فراورده های لبنی

ریزپوشانی

ه) انتشارات:

۱- پایان نامه ها:

بیولیچینگ مس

تولید کشک پروبیوتیک صنعتی با استفاده از باکتری های *Lactobacillus rhamnosus* ریز

پوشانی شده و *Bacillus coagulans* و تعیین مدت زمان ماندگاری آن

۲- کتاب ها

- ۱- سجاد عبدی نوروزانی، سعید سخاوتی زاده. ۱۳۹۰. فرهنگ جامع دوسویه صنایع غذایی. دانشیار. ۲۳۲ صفحه
- ۲- سجاد عبدی نوروزانی - سعید سخاوتی زاده - مریم بهمنش - محسن پژومان - ندا نصر اصفهانی. ۱۱۰ متن صنایع غذایی. تخت جمشید. ۸۵ صفحه
- ۳- سعید سخاوتی زاده. آزمون استاندارد گوشت و فراورده های گوشتی. موسسه آموزش علمی کاربردی جهاد کشاورزی. ۱۴۳ صفحه
- ۴- سید رضا صابری، مهدی نیکخواه ممان، علی پرورداری، فوزان خراسانیان، سعید سخاوتی زاده، حسن رشیدی، ملیحه ممرآبادی. ۱۴۰۰. تولید صنعتی فرآورده های لبنی. موسسه آموزش و ترویج کشاورزی.
- ۵- سید سعید سخاوتی زاده، فاطمه برهان پور و مهدی نیکخواه ممان. ۱۴۰۰. آشنایی با تولید ماست در کارخانه و کارگاه لبنی موسسه آموزش و ترویج کشاورزی.
- ۶- سید سعید سخاوتی زاده. ۱۴۰۱. عبدالحمید کریمی بررسی مشکلات تکنولوژی تولید محصولات لبنی و راهکارهای آن
- ۷- سید سعید سخاوتی زاده، حمید رضا محمودیان فرد. ۱۳۹۹. آشنایی با ارزش غذایی و روشهای آزمون شیمیایی و میکروبی دانه کینوا
- ۸- مهدی نیک خواه ممان ؛ سیدرضا صابری ؛ سید سعید سخاوتی زاده. ۱۴۰۱. تولید فراورده های گوشتی. موسسه آموزش و ترویج کشاورزی.
- ۹- مهدی نیک خواه ممان ؛ سیدرضا صابری ؛ سید سعید سخاوتی زاده. ۱۴۰۱. تولید سوسیس کالباس و همبرگر. موسسه آموزش و ترویج کشاورزی.
- ۱۰- مهدی نیک خواه ممان ؛ سیدرضا صابری ؛ سید سعید سخاوتی زاده. ۱۴۰۱. فراورده های لبنی. موسسه آموزش و ترویج کشاورزی.

۳- مقالات

۱. سعید سخاوتی زاده ، شیما صادق زاده فر. ۱۳۹۲. تأثیر صمغ گوار به عنوان جایگزین چربی بر برخی خصوصیات شیمیایی و حسی ماست کم چرب. فصلنامه علوم و صنایع غذایی. ۲(۱۶): ۲۹-۳۸.

۲. سعید سخاوتی زاده ، معصومه کرمی، علیرضا سوند رومی ،محمد وحید صادقی سروسستانی. ۱۳۹۳. تولید صنعتی ماست چوبل و بررسی خصوصیات شیمیایی و حسی آن. مجله علمی پژوهشی علوم غذایی و تغذیه. ۱. ۷۰-۵۹: (۴۵)

۳. محمد کاظم دستغیب بهشتی، نجمه افراء، سعید سخاوتی زاده. ۱۳۹۶. استفاده از صمغ آلژینات و آنزیم ترانس گلوتامیناز در کفیر صنعتی و بررسی خصوصیات فیزیکی شیمیایی و حسی آن. مجله علمی پژوهشی علوم غذایی و تغذیه. ۷۴-۵۹: (۳).

۴. سعید سخاوتی زاده، محمود امین لاری. (۱۳۹۷). ارتقا خصوصیات فیزیکی شیمیایی پروبیوتیک لاکتوباسیلوس رامنوسوس به وسیله ریز پوشانی اکستروژن دولایه آلژینات سدیم و صمغ زودو. علوم و صنایع غذایی/ ایران، ۱۵ (۸۰)، ۳۴۸-۳۳۵.

۵. سعید. سخاوتی زاده، محمود امین لاری، حمیدرضا قیصری، سیدشهرام شکر فروش، محمدتقی گلکانی. ارزیابی ویژگی های کشک پروبیوتیک در شرایط پر کردن داغ حاوی لاکتوباسیلوس رامنوسوس ریز پوشانی شده. بهداشت مواد غذایی. ۹ (۳۳) ۱-۱۵.

۶. سعید سخاوتی زاده، حمید رضا محمودیان فرد. سمیرا جانانی و همکاران. ۱۳۹۷. بررسی خصوصیات فیزیکی شیمیایی حسی و میکروبی ماستینه پروبیوتیک با استفاده از باسیلوس کواگولانس، فصلنامه میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی. ۴ (۲): ۱-۱۶.

۷. سعید سخاوتی زاده و همکاران. ۱۳۹۹. ارتقا باکتری پروبیوتیک لاکتوباسیلوس روتری بوسیله تکنیک اکستروژن دولایه با سدیم آلژینات و موسیلاژ دانه ریحان. مجله میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی. ۶ (۱): ۱-۱۴.

۸. سخاوتی زاده سید سعید، ایزدی انیسه. بررسی خصوصیات فیزیکی شیمیایی و حسی ماست چوبل پروبیوتیک حاوی باکتری لاکتوباسیلوس/سیدوفیلوس (PTCC ۱۶۴۳ ریز پوشانی شده با سدیم آلژینات و صمغ عربی. میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی. ۱۴۰۱؛ ۸ (۴): ۵۲-۳۷.

۹- شویک لو، امیررضا، نژاد رزمجوی اخگر، راحله & سخاوتی زاده، سید سعید. (1402). ارزیابی انطباق کیفیت بهداشتی برخی از محصولات لبنی محلی با استانداردهای ملی و ضوابط بهداشتی کسب و کارهای خانگی. میکروب شناسی مواد غذایی: doi: 10(2) - 10.30495/jfm.2023.1967750.1788

1. Keshavarzian, A, Hojjatoleslami, M, Moulavi1, M., Sekhavatizadeh, S, Esmaeili1, A, Shariati. M. A. 2014. Microencapsulation of probiotic Bacteria by sodium alginate and investigation of in batter of Probiotic Wafer. Biology in agriculture. 3:18-21.

- 2 Sekhavati Zadeh S., Mahmoudianfard, H. R., NikKhah Mamman, M. Amin Lari, M. 2010. Effect of storage time and ripening on the aflatoxin residue (type M1) in some traditional dairy products in Fars province. agris.fao.org
- 3- Sekhavati Zadeh S, NikKhah Mamman, M Amin Lari M. 2008. The Replacement of Sodium Sorbate with the Natural Bacteriocin Nisin in hard cheeses produced in Fars Province. agris.fao.org
4. Sekhavatizadeh, S. S., Aminlari, M., Gheisari, H. R., Shekarforoush, S. S., & Golmakani, M. T. 2019. Physicochemical and microbiological properties of probiotic kashk containing *Bacillus coagulans*. *Journal of Consumer Protection and Food Safety*, 1-11.
5. Dokoohaki, Z. N., Sekhavatizadeh, S. S., & Hosseinzadeh, S. (2019). Dairy dessert containing microencapsulated *Lactobacillus rhamnosus* (ATCC 53103) with quince seed mucilage as a coating material. *LWT*, 108429.(Q1).
6. Fatemeh, S., & Sekhavatizadeh, S. S. (2019). Effects of encapsulated black caraway extract and sesame oil on kolompeh quality. *Foods and Raw materials*, 7(2).311-320.
7. Rahpeyma, E., & Sekhavatizadeh, S. S. (2019). Effects of encapsulated green coffee extract and canola oil on liquid kashk quality. *Foods and Raw materials*, 8(1).40-51.
8. Karimi, M., Sekhavatizadeh, S. S., & Hosseinzadeh, S. (2021). Milk dessert containing *Lactobacillus reuteri* (ATCC 23272) encapsulated with sodium alginate, *Ferula assa-foetida* and Zedo (*Amygdalus scoparia*) gum as three layers of wall materials. *Food and Bioprocess Processing*, 127, 244-254
9. Sekhavatizadeh, S. S., Hosseinzadeh, S., & Mohebbi, G. (2021). Nutritional, antioxidant properties and polyphenol content of quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd) cultivated in Iran. *Future of Food: Journal on Food, Agriculture and Society*, 9(2)
10. Sekhavatizadeh, S. S., Abedi, M., Hemmati, F., Goodarzi Nejad, R., Mirzaee, N., & Afra, N. (2021). Investigation of physicochemical properties of *Lactobacillus reuteri* microorganism coated with two layers of sodium alginate and mastic gum (*Pistacia atlantica* subsp. *kurdica*). *Innovative Food Technologies*, 8(4), 399-414.
11. Sekhavatizadeh, S. S., Mirzaee, N., Golmakani, M. T., & Hosseinzadeh, S. (2021). Physicochemical and sensory characteristics of kashk as influenced by quinoa flour addition. *Journal of microbiology, biotechnology and food sciences*, e3438-e3438
12. Borhanpour, F., Sekhavatizadeh, S. S., Hosseinzadeh, S., Hasanzadeh, M., Golmakani, M. T., & Moharreri, M. (2021). Effect of microencapsulated chavil (*Ferulago angulata*) extract on physicochemical, microbiological, textural and sensorial properties of UF-feta-type cheese during storage time. *International Journal of Food Engineering*.
13. Sekhavatizadeh, S. S., Karimi, A., Hosseinzadeh, S., Shaviklo, A. R., Abedi, M., Mahmoudianfard, H., & Ghaedmohammadi, M. (2022). Nutritional and sensory properties of low-fat milk dessert enriched with quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd) Titicaca protein isolate. *Food Science & Nutrition*.

14. Sekhavatizadeh, et al.(2023). *Physicochemical properties of kashk supplemented with encapsulated lemongrass extract. Foods and Raw Materials. 2023;11(1).141-151.*
15. Sekhavatizadeh, S. S., Abadariyan, N., Ebrahimi, L., & Hasanzadeh, M. (2023). Effects of free and encapsulated Siah-e-Samarghandi grape seed extract on the physicochemical, textural, microbial, and sensorial properties of UF-F eta cheese. *Food Science & Nutrition.*
16. Sekhavatizadeh, S. S., Pourakbar, N., Ganje, M., Shekarfroush, S. S., & Hosseinzadeh, S. (2023). Physicochemical and sensory properties of probiotic yogurt containing *Lactobacillus plantarum* ATCC 10241 microencapsulated with okra (*Abelmoschus esculentus*) mucilage and sodium alginate. *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre*, 100364
17. Sekhavatizadeh, S. S., & Yaghoobpour, T. (2023). Evaluation of Physicochemical Properties of *Lactobacillus acidophilus* ATCC 4356 Cells Encapsulated with Sodium Alginate and Balangu (*Lallemantia royleana*) Seed Mucilage. *Innovative Food Technologies.*
- 18.Sekhavatizadeh, S. S., Afrasiabi, F., & Montaseri, Z. (2023). Encapsulation of probiotic *Lactobacillus acidophilus* ATCC 4356 in alginate–galbanum (*Ferula Gummosa* Boiss) gum microspheres and evaluation of the survival in simulated gastrointestinal conditions in probiotic Tahini halva. *Brazilian Journal of Microbiology*, 1-13.
19. Sekhavatizadeh, S. S., & Hosseinzadeh, S. (2022). Physicochemical properties of quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) protein isolated from black, Q12, and Titicaca seed. *Current Nutrition & Food Science*, 21(2), 238-247.
20. Matbo, A., Ghanbari, M. M., Sekhavatizadeh, S. S., & Nikkhah, M. (2022). Stabilizing fish oil during storage with *Satureja bachtiarica* Bunge. *Foods and Raw Materials*, 13(2), 254-263.
21. Ganje, M., Sekhavatizadeh, S. S., Teymouri, F., Gilkheiri, M., & Rahmani, B. (2024). Encapsulation of *Lactobacillus rhamnosus* by extrusion method to access the viability in saffron milk dessert and under simulated gastrointestinal conditions. *Food Science & Nutrition.*
22. Abbasi Saadi, M., Sekhavatizadeh, S. S., Barzegar, H., Alizadeh Behbahani, B., & Piravi Vanak, Z. (n.d.). Date yogurt supplemented with *Lactobacillus rhamnosus* (ATCC 53103) encapsulated in wild sage (*Salvia macrosiphon*) mucilage and sodium alginate by extrusion method. *Food Science & Nutrition.*
23. Ganje, M., Sekhavatizadeh, S. S., Hejazi, S. J., & Mehrpooya, R. (2022). Effect of encapsulation of *Lactobacillus reuteri* (ATCC 23272) in sodium alginate and tomato seed mucilage on properties of ketchup sauce. *Carbohydrate Polymer Technologies and Applications*, 7, 100486.
24. Sekhavatizadeh, S. S., Derakhshan, M., Ganje, M., & Hosseinzadeh, S. (2022). Aloe vera jelly dessert supplemented with *Lactobacillus curvatus* encapsulated in *Plantago major* mucilage and

sodium alginate: Characterization of physicochemical, microbial, and sensory properties. Food Science & Nutrition, 12(5), 3377-3390.

25. Sekhavatizadeh, S. S., Ahmadizadegan, F., Mahmoudianfard, H., & Abedi, M. (2021). Investigating of physicochemical, microbial and sensory properties of Chavil yogurt drink containing *Lactobacillus rhamnosus* nanoencapsulated with Persian gum and whey protein isolate. Journal of food science and technology (Iran), 20(145), 55-72.

26. Sekhavatizadeh, S. S., Faryabi, F., & Ganje, M. (2024). Cocktail sausage supplemented with whole tomato powder encapsulated in chia seed mucilage (*Salvia hispanica* L.) by lyophilization: The color, sensory, and microbial properties. Food Science & Nutrition.

27. Matbo, A., Ghanbari, M. M., Sekhavatizadeh, S. S., & Nikkhah, M. (2024). Effect of various levels of Marzeh Bakhtiari (*Satureja bachtiarica* Bunge) extract and essential oil on the stability of flaxseed oil. Journal of Food Processing and Preservation, 2024(1), 5593227.

28. Sekhavatizadeh, S. S., Sadeghpour, E., & Sharifi, F. (2022). The effects of octenyl succinate starch and konjac as a fat replacer in low-fat saffron dessert properties. Taiwanese Journal of Agricultural Chemistry & Food Science, 61(4).

29. Pourakbar, N., Ganje, M., Shekarfroush, S. S., & Hosseinzadeh, S. (2023). Physicochemical and sensory properties of probiotic yogurt containing *Lactobacillus plantarum* ATCC 10241 microencapsulated with okra (*Abelmoschus esculentus*) mucilage and sodium alginate. Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre, 30, 100364.

30. Sekhavatizadeh, S. S., & Yaghoobpour, T. (2022). Evaluation of physicochemical properties of *Lactobacillus acidophilus* ATCC 4356 cells encapsulated with sodium alginate and Balangu (*Lallemantia royleana*) seed mucilage. Innovative Food Technologies, 11(1), 11-24.

۴- جزوه آموزشی

۱. سعید سخاوتی زاده. ۱۳۸۱. آنالیز خوراک دام و طیور. موسسه علوم دامی. ۱-۳۶

۲. سعید سخاوتی زاده. ۱۳۸۴. دستورکار آزمایشگاه کنترل کیفیت شیر و محصولات لبنی. موسسه آموزش علمی کاربردی جهاد کشاورزی. ۱-۲۹.

۳. سعید سخاوتی زاده. ۱۳۸۸. میکروبیولوژی شیر و فراورده های لبنی. موسسه آموزش علمی کاربردی جهاد کشاورزی. ۱-۴۳.

ه) عضویت ها:

۱- کمیته اجرایی همایش ملی ایمنی و بهداشت مواد غذایی ۱۳۹۱

۲- کمیته اجرایی همایش ملی آبزیان ۱۳۹۱

۳- کمیته اجرایی همایش پژوهشگران و نخبگان ایمنی غذا ۱۳۹۱

۴- انجمن زیست شناسان ایران و بیوتکنولوژی ایران و میکروبیولوژی ایران

۵- انجمن حمایت از نخبگان

۶- انجمن مخترعان ایران

۷- انجمن مخترعان استان فارس

۸- عضویت در کمیته اجرایی همایش ملی ایمنی و بهداشت مواد غذایی ۱۳۹۱

۹- عضویت در کمیته اجرایی همایش ملی آبزیان ۱۳۹۱

۱۰- عضویت در کمیته اجرایی همایش پژوهشگران و نخبگان ایمنی غذا ۱۳۹۱

۱۱- عضویت در تیم طراحی و تدوین برنامه درسی علمی کاربردی کارشناسی شیر و فراورده های لبنی، و گوشت و فراورده های گوشتی موسسه آموزش عالی علمی کاربردی

۱۲- عضو هسته برنامه ریزی درسی موسسه آموزش علمی کاربردی

۱۳- داور در اولین و سومین سمینار دانشجویی مؤسسه آموزش عالی علمی کاربردی

۱۴. دبیر علمی همایش ملی کارافرینی ۱۳۹۷

۱۵. عضویت کارگروه کینوا سازمان جهاد کشاورزی استان فارس

۱۶. عضویت کارگروه یاوران تولید

۱۷. عضویت کارگروه نانو استان فارس

۱۸. عضویت کارگروه بهبود کیفیت شیر

۱۹. عضویت کارگروه استاندارد نویسی فنی حرفه ای

۲۰. عضویت کارگروه کینوا

(ط) مسئولیت ها:

مستول مجتمع آزمایشگاهی جهاد کشاورزی فارس از سال ۷۸-۸۲

مدیر گروه صنایع غذایی از سال ۸۲

(ظ) تدریس در دانشگاه ها و موسسات پژوهشی:

تدریس در دانشگاه آزاد اسلامی واحد جهرم از سال ۱۳۷۴-۱۳۷۶

تدریس مرکز آموزش جهاد کشاورزی فارس ۱۳۷۶-۱۴۰۱ در حدود ۶۴۰ واحد

تدریس دانشگاه پیام نور ۱۰ واحد

(ک) ثبت اختراع:

۱- سعید سخاوتی زاده و همکاران. ۱۳۸۶. اولین پنیر پروبیوتیک ایران با استفاده از باکتری لاکتو باسیلوس رامنوسوس. اداره ثبت اختراع و مالکیت های صنعتی

۲- سعید سخاوتی زاده و همکاران. ۱۳۸۵. اولین کشک پروبیوتیک ایران با استفاده از باکتری لاکتو باسیلوس رامنوسوس. اداره ثبت اختراع و مالکیت های صنعتی

۳- سعید سخاوتی زاده و همکاران. ۱۳۸۶. اولین پنیر کوارگ پروبیوتیک ایران با استفاده از باکتری لاکتو باسیلوس رامنوسوس. اداره ثبت اختراع و مالکیت های صنعتی

۴- سعید سخاوتی زاده و همکاران. ۱۳۸۹. تولید ماست کم چرب با پرمیت. اداره ثبت اختراع و مالکیت های صنعتی

۵- سعید سخاوتی زاده و همکاران. ۱۳۸۹. تولید پنیر پروسه گیاهی با MPC. اداره ثبت اختراع و مالکیت های صنعتی

۶- سعید سخاوتی زاده و همکاران. ۱۳۹۵. ماست گوار کم چرب. اداره ثبت اختراع و مالکیت های صنعتی

۷- سعید سخاوتی زاده و همکاران. ۱۳۹۰ تولید دسر لبنی با کنستانتره لبنی شیر. اداره ثبت اختراع و مالکیت‌های صنعتی

ل) طرح تحقیقاتی:

- ۱- عبد الحمید کریمی، سعید سخاوتی زاده. ۱۳۷۸. آنالیز ۶ گونه مرتعی جهت استفاده در خوراک دام و طیور. سازمان تحقیقات و آموزش ش کشاورزی (همکار).
- ۲- سعید سخاوتی زاده. ۱۳۸۷. سنجش آفلاتوکسین در محصولات لبنی استان فارس. سازمان تحقیقات و آموزش ش کشاورزی (مجری)
- ۳- سعید سخاوتی زاده. ۱۳۸۷. جایگزینی ماده افزودنی نایسین در پنیر به جای سوربات. سازمان تحقیقات و آموزش ش کشاورزی (مجری)
- ۴- سعید سخاوتی زاده. ۱۳۹۱. تأثیر صمغ گوار به عنوان جایگزین چربی بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی ماست کم چرب. سازمان تحقیقات و آموزش ش کشاورزی (مجری)
- ۵- سعید سخاوتی زاده. ۱۴۰۱. تولید دسر لبنی کم‌چرب با ایزوله پروتئین کینوا و تعیین ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و بافت آن. سازمان تحقیقات و آموزش ش کشاورزی (مجری)

ا. اجرا و راه اندازی کارگاه و آزمایشگاه

- راه اندازی و اجراء کارگاه تخصصی فراورده های لبنی منجمدبه میزان ۵۰٪.
- راه اندازی و اجراء کارگاه تخصصی ارزیابی بافت و رئولوژی مواد غذایی میزان ۵۰٪.
- راه اندازی آزمایشگاه های فیزیک و خاک شناسی در مرکز آموزش جهاد کشاورزی فارس
- همکاری در برگزاری اولین کنگره شیر و فراورده های لبنی استان فارس
- . مقالات ارایه شده در سمینارها:

ارایه ۸۵ مقاله در سمینارهای ملی و بین المللی