

مشخصات فردی - سوابق تحصیلی - سوابق کاری



مشخصات فردی :

نام و نام خانوادگی: مهدی نیک خواه ممان

تاریخ تولد: ۱۳۵۳

محل تولد: تهران

وضعیت تاهل: متاهل

سوابق تحصیلی :

- اخذ مدرک کارشناسی علوم و صنایع غذایی در سال ۱۳۷۶ از دانشگاه آزاد اسلامی - واحد علوم و تحقیقات
- اخذ مدرک کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی در سال ۱۳۷۹ از دانشگاه تبریز
- اخذ مدرک دکتری صنایع غذایی گرایش میکروبیولوژی در سال ۱۳۹۶ از دانشگاه فردوسی مشهد

عنوان پایان نامه کارشناسی ارشد:

بررسی امکان تولید اسید سیترک از ضایعات خرما با استفاده از قارچ آسپرژیلوس نایجر

عنوان پایان نامه دکتری:

تولید نانوامولسیون حاوی اسانس گیاهی و پالیده کشت باکتری های لاکتیکی جهت ایجاد مقاومت القایی و کنترل فساد پس از برداشت در سیب و گلابی

موقعیت شغلی و سوابق تدریس :

- عضو هیات علمی (مربی پایه ۱۵) و رئیس گروه تخصصی صنایع تبدیلی و تکمیلی موسسه آموزش عالی علمی- کاربردی جهاد کشاورزی

- تدریس دروس میکروبیولوژی عمومی، میکروبیولوژی شیر و فرآورده های لبنی، بسته بندی شیر و فرآورده های لبنی، بهداشت شیر و

فرآورده های لبنی، سردخانه و انبار، مبانی بیوتکنولوژی، شیمی مواد غذایی، شیمی شیر به مدت ۱۲ سال

- عضو هسته برنامه ریزی درسی صنایع تبدیلی و تکمیلی موسسه آموزش عالی علمی کاربردی جهاد کشاورزی

- عضو دائم انجمن متخصصین صنایع غذایی ایران

- عضو کمیته راهبری برنامه کلان علم و فناوری امنیت غذایی سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی

- هماهنگ کننده ستادی پژوهشگر مروج ارشد محققان معین بخش صنایع تبدیلی و غذایی
- عضو هسته محتوایی صنایع و امور اقتصادی دفتر شبکه دانش و رسانه‌های ترویجی
- رئیس کمیته علمی ماده ۲۱ - قانون بهره‌وری کشاورزی بخش صنایع غذایی

دوره های آموزشی:

- شرکت در دوره آموزشی بهره‌برداری از مبردهای جذبی ، تهران- ۱۳۸۳
- شرکت در کارگاه آموزشی بین المللی فرآورده های لبنی تخمیری، مشهد- ۱۳۸۱
- شرکت در کارگاه آموزشی صنایع جانبی خرما و فرآوری آن ، بندرعباس-۱۳۸۲
- شرکت در کارگاه آموزشی روشها ، مهارتها و فنون تدریس ، تبریز- ۱۳۸۰
- شرکت در کارگاه آموزشی روش تولید و کنترل کیفیت فرآورده های گوشتی- ۱۳۸۰
- شرکت در کارگاه آموزشی تجهیزات و تاسیسات فرآورده های لبنی ، تهران - ۱۳۸۳
- شرکت در کارگاه آموزشی تکنولوژی تولید فرآورده های لبنی منجمد، شیراز-۱۳۸۵
- شرکت در کارگاه آموزشی روشها ، مهارتها ی تدریس ، تهران- ۱۳۸۵
- شرکت در کارگاه آموزشی آمار در تحقیقات صنایع غذایی ،تبریز-۱۳۸۶
- شرکت در کارگاه آموزشی مقاله نویسی به روش ISI، رشت ۱۳۸۸
- شرکت در کارگاه آموزشی آشنایی با استانداردهای جهانی GMP ، یزد ۱۳۸۸
- شرکت در کارگاه آموزشی تکنولوژی تولید انواع پنیر ، مشهد ۱۳۸۹
- شرکت در کارگاه آموزشی تکنولوژی معرفی روش های ارزیابی بافت و رئولوژی مواد غذایی، شیراز ۱۳۸۹
- شرکت در کارگاه آموزشی روش های تکمیلی تدریس ، مرکز آموزش امام خمینی ، ۱۳۸۹
- شرکت در کارگاه آموزشی اصول طراحی کارخانجات لبنیات تولید فرآورده های تخمیری پروبیوتیک ، انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی کشور ۱۳۹۰
- شرکت در کارگاه آموزشی کاربرد مهندسی ژنتیک در صنایع غذایی و دارویی ، دانشگاه صنعتی شریف ، ۱۳۹۰
- شرکت در کارگاه آموزشی فن آوری های نوین در صنایع غذایی ، پژوهشکده صنایع غذایی خراسان رضوی ۱۳۹۰
- شرکت در کارگاه آموزشی روش های جداسازی ترکیبات ضدقارچی از گیاهان دارویی ، انستیتو پاستور ۱۳۹۱

تدوین و تالیف کتاب:

- نگهداری مواد غذایی در سردخانه ، علی ایاسه ، مهدی نیک خواه ، موسسه آموزش عالی علمی کاربردی جهاد کشاورزی، ۱۳۹۵.
- فناوری های نوین در کشاورزی، علیرضا حسنی بافرانی ، مهدی نیک خواه ، مهدی بهگر، روح اله یوسفی، ابراهیم اصفهانی ، پروین شورنگ، فرحناز معتمدی سده، مرضیه حیدریه ، فاطمه عزیزی، مرکز نشر دانشگاهی ، ۱۳۹۸.

سوابق تحقیقاتی:

- طرح های تحقیقاتی

- مجری در طرح مطالعاتی - تحقیقاتی با عنوان بررسی ، مطالعه و تدوین استانداردهای آزمایشگاهی ، پایلوت ها و کارگاههای آموزشی رشته کارشناسی گوشت و فرآورده های گوشتی، تهران ۱۳۸۹
- مجری در طرح مطالعاتی - تحقیقاتی با عنوان بررسی ، مطالعه و تدوین استانداردهای آزمایشگاهی ، پایلوت ها و کارگاههای آموزشی رشته کارشناسی تکنولوژی صنایع آرد ، تهران ۱۳۹۰
- همکار اصلی در طرح مطالعاتی - تحقیقاتی با عنوان بررسی ، مطالعه و تدوین استانداردهای آزمایشگاهی ، پایلوت ها و کارگاههای آموزشی رشته کاردانی گوشت و فرآورده های گوشتی ، تهران ۱۳۸۱-۱۳۸۲
- همکار اصلی در طرح مطالعاتی - تحقیقاتی با عنوان بررسی ، مطالعه و تدوین استانداردهای آزمایشگاهی ، پایلوت ها و کارگاههای آموزشی رشته کاردانی شیر و فرآورده های لبنی ، تهران ۱۳۸۳-۱۳۸۴
- همکار اصلی در طرح مطالعاتی - تحقیقاتی با عنوان بررسی ، مطالعه و تدوین استانداردهای آزمایشگاهی ، پایلوت ها و کارگاههای آموزشی رشته کارشناسی شیر و فرآورده های لبنی ، تهران ۱۳۸۴-۱۳۸۵
- همکار اصلی در طرح مطالعاتی - تحقیقاتی با عنوان بررسی ، مطالعه و تدوین استانداردهای آزمایشگاهی ، پایلوت ها و کارگاههای آموزشی رشته تکنولوژی کمپوت و کنسرو ، تهران ۱۳۸۴
- همکار اصلی در طرح مطالعاتی - تحقیقاتی با عنوان بررسی ، مطالعه و تدوین استانداردهای آزمایشگاهی ، پایلوت ها و کارگاههای آموزشی رشته صنایع آرد سازی، تهران ۱۳۸۶
- همکار اصلی در طرح تحقیقاتی خاص با عنوان بررسی امکان استفاده از باکتریوسین طبیعی نایسین به جای سوربات در پنیرهای سخت استان فارس ، گزارش نهایی سال ۱۳۸۸
- همکار اصلی در طرح تحقیقاتی خاص با عنوان بررسی اثر زمان ماندگاری در فرآیند رسیدن (Ripening) بر باقیمانده سم آفلاتوکسین M₁ در بعضی از فرآورده های لبنی استان فارس ، گزارش نهایی سال ۱۳۸۸

- همکار اصلی در پروژه تحقیقاتی تولید و بهینه سازی نانوامولسیون حاوی اسانس گیاهی و پالیده کشت باکتری های لاکتیکی به روش نانوکاویتاسیون هیدرودینامیک جهت ایجاد مقاومت القایی و کنترل فساد پس از برداشت در سیب و پرتقال ۱۳۹۵

مقالات چاپ شده در مجلات علمی - پژوهشی و ISI

1-Nikkhah, M. and Hashemi, M., 2020. Boosting antifungal effect of essential oils using combination approach as an efficient strategy to control postharvest spoilage and preserving the jujube fruit quality. *Postharvest Biology and Technology*, 164, p.111159.

2- Nikkhah, M., Hashemi, M., Najafi, M.B.H. and Farhoosh, R., 2017. Synergistic effects of some essential oils against fungal spoilage on pear fruit. *International Journal of Food Microbiology*, 257, pp.285-294.

3-Zarei, M., Zenouz, A.A., Saari, N., Ghanbari, R., Nikkhah, M. and Vaziri, M., 2017. Effect of microwave-assisted extraction on the yield and quality of apple pomace and lemon peel pectins. *International Food Research Journal*, 24(6), pp.2402-2407.

4- Razzaghi-Abyaneh, M., Saberi, R., Sharifan, A., Rezaee, M.B., Seifili, R., Hosseini, S.I., Shams-Ghahfarokhi, M., Nikkhah, M., Saberi, I. and Amani, A., 2013. Effects of *Heracleum persicum* ethyl acetate extract on the growth, hyphal ultrastructure and aflatoxin biosynthesis in *Aspergillus parasiticus*. *Mycotoxin research*, 29(4), pp.261-269.

۵- Assadi, M., Nikkhah, M., 2002. Production of Citric Acid from Date Pulp BY Solid State Fermentation. *J. Agri. sci. Technol.*, 4 :119-125.

۶- Mazaheri, M., Nikkhah, M., 2003. The study on the possibility of citric acid production from date waste using *Aspergillus.niger*. *DANESHVAR MEDICINE*. 11 (47), 57-66.

۷- نیک خواه . م ، حبیبی نجفی. م ، هاشمی. م ، و فرحوش.ر، فعالیت ضد قارچی و اثرات همافزایی ترکیب اسانسهای گیاهی آویشن، دارچین، رزماری و مرزنجوش بر علیه قارچهای مولد فساد در میوه سیب. نشریه پژوهش های صنایع غذایی، ۲۹ (۱) ۱۳۹۸.

مقالات علمی ارائه شده در کنگره ها، سمینارها و مجامع علمی بین المللی و ملی

- ارائه مقاله تحت عنوان بررسی امکان تولید اسید سیتریک از ضایعات خرما به روش تخمیر بسترجامد ، تهران- سیزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی - ۱۳۸۰

- ارائه مقاله تحت عنوان بررسی امکان تولید اسید سیتریک از تفاله خرما با استفاده از قارچ اسپرژیلوس نایجر ، تهران- دومین کنگره ملی بررسی ضایعات محصولات کشاورزی- ۱۳۸۴

- ارائه مقاله تحت عنوان روشهای مورد استفاده در بسته بندی ضد میکروبی مواد غذایی ، اولین همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده های شیلاتی ، بهمن ۱۳۸۹

- ارائه مقاله تحت عنوان فرآوری حداقلی غذاهای دریایی با استفاده از تکنولوژی فشار بالا ، اولین همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده های شیلاتی ، بهمن ۱۳۸۹

- ارائه مقاله تحت عنوان روش های اصلاح قابلیت زیستی و پایداری فرآورده های غذایی پروبیوتیک ، اولین کنگره ملی پروبیوتیک و پری بیوتیک ، تهران ۱۳۹۰

- ارائه مقاله تحت عنوان بد طعمی در ماست پروبیوتیک و روش های اصلاح آن ، اولین کنگره ملی پروبیوتیک و پری بیوتیک ، تهران ۱۳۹۰
- ارائه مقاله تحت عنوان فرآیند تولید پنیر اصلاح شده آنزیمی (عوامل بدطعمی و روش های کنترل آن) ، بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران - دانشگاه صنعتی شریف ۱۳۹۰

سوابق اجرایی :

- طراح ، داور و مجری مسابقات سراسری علمی-دانشجویی مراکز علمی کاربردی رشته های شیر و فرآورده های لبنی و گوشت و فرآورده های گوشتی از سال ۱۳۸۳ تا ۱۳۹۱
- داور و مجری مسابقات سراسری مقاله نویسی مراکز علمی کاربردی رشته های شیر و فرآورده های لبنی گوشت و فرآورده های گوشتی از سال ۱۳۸۳ تا ۱۳۹۱
- برگزاری کارگاه آموزشی تجهیزات و تاسیسات فرآورده های لبنی ، تهران - ۱۳۸۳
- اجرا و راه اندازی کارگاه آموزشی ارزیابی بافت و رئولوژی مواد غذایی ، شیراز ۱۳۸۹

همکاری در طراحی و تدوین و بازنگری دوره های درسی :

- کاردانی پودمانی تکنولوژی شیر و فرآورده های لبنی
- کاردانی پودمانی تکنولوژی گوشت و فرآورده های گوشتی
- کاردانی تعمیر و نگهداری در صنعت شیر و فرآورده های لبنی
- کاردانی تکنولوژی گوشت و فرآورده های گوشتی
- کاردانی تکنولوژی شیر و فرآورده های لبنی
- کارشناسی پیوسته مهندسی بسته بندی
- کارشناسی ناپیوسته تکنولوژی گوشت و فرآورده های گوشتی
- کارشناسی ناپیوسته فن آوری زیستی مواد غذایی
- کارشناسی ناپیوسته تکنولوژی کمپوت و کنسروسازی
- کارشناسی ناپیوسته تکنولوژی پس از برداشت محصولات کشاورزی
- کارشناسی ناپیوسته تکنولوژی گوشت و فرآورده های گوشتی به روش پودمانی
- کارشناسی ناپیوسته تکنولوژی شیر و فرآورده های لبنی به روش پودمانی
- فن آوری ارشد مهارتی فرمولاسیون و فرآورده های لبنی پروبیوتیک

- پودمان مهارتی دریافت و جمع آوری شیر
- پودمان مهارتی کنترل کیفیت شیمیایی شیر و فرآورده های لبنی
- پودمان مهارتی کنترل کیفیت شیمیایی گوشت و فرآورده های گوشتی
- تدوین استانداردهای کارو دانش در حوزه شیر و فرآورده های لبنی و گوشت و فرآورده های گوشتی