

باسمه تعالی
وزارت جهاد کشاورزی
سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی
فرم اطلاعات محققین



تاریخ به روزرسانی : ۱۴۰۲/۰۷/۰۱

۱- نام و نام خانوادگی : سید حسن جلیلی حسن کیاده
۲- نام پدر : سید فاضل

۳- شماره شناسنامه : ۳۷۰۳
۴- تاریخ تولد : ۱۳۴۳/۱۲/۱

۵- محل تولد : تهران
۶- وضعیت تأهل : متأهل

۷- تعداد فرزندان : ۲
۸- مرتبه علمی: استادیار پژوهشی - پایه ۲۲

۹- آدرس محل کار : گیلان، بندر انزلی، کیلومتر ۱۱ جاده آستارا، مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان

صندوق پستی: ۱۶۵۵-۴۳۱۴۵
تلفن : ۰۱۳-۴۴۵۶۰۸۱۱

پست الکترونیکی : jalilish@yahoo.com
نمابر : ۰۱۳-۴۴۵۶۰۲۷۱

۱۰- آدرس محل سکونت: گیلان، بندر کیشهر، کوی شهید رجائی، انتهای کوچه شهید سید عیسی جلیلی، بن بست سبز، پلاک ۶.

تلفن : -
همراه: ۰۹۱۱۱۳۶۳۰۹۳

۱۱- سوابق تحصیلی :

ردیف	مدرک تحصیلی *	رشته تحصیلی	دانشگاه محل تحصیل	سال اخذ مدرک	معدل	توضیحات
۱	کارشناسی	علوم تغذیه	شهید بهشتی - تهران	۱۳۷۰	۱۷/۲۷	
۲	کارشناسی ارشد	علوم و صنایع غذایی	شهید بهشتی - تهران	۱۳۷۳	۱۷/۹۰	
۳	دکتری تخصصی	مهندسی علوم و صنایع غذایی	فردوسی مشهد	۱۳۹۷	۱۸/۴۲	

* صرفاً مدارک تحصیلی کارشناسی و بالاتر.

- عنوان پایان نامه کارشناسی ارشد: بررسی اثرات اسید سیتریک و EDTA بر راندمان و کیفیت

کنسرو قارچ خوراکی *Agaricus bisporus*

- عنوان پایان نامه دکتری: تولید و پایدارسازی میکروکپسول روغن ماهی کیلکا بر پایه پپتیدهای زیست فعال

ژلاتین پوست ماهی کپور نقره‌ای (*Hypophthalmichthys molitrix*)

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 اثرات برخی از همبندهای موجود در کشور بر پایداری و کیفیت غذای میگوی سفید هندی (<i>Penaeus indicus</i>)	۷۵-۰۷۱۰۱۲۱۰۰۰-۰۳	پروژه مستقل	بخش تکنولوژی فرآورده های شیلاتی-پژوهشکده بندرعباس	مجری	مختومه	۱۳۷۵	۱۳۷۶	
۲	بررسی افت کیفیت تون ماهیان در کشور از اسکله تحویل گیری تا سردخانه	۷۷-۰۷۱۰۴۲۱۰۰۰-۰۸	پروژه مستقل	بخش تکنولوژی فرآورده های شیلاتی- پژوهشکده بندرعباس	مجری	مختومه	۱۳۷۷	۱۳۷۸	
۳	بررسی راندمان و کیفیت زلاتین استحصالی از پوست سپر ماهیان غالب خلیج فارس	۷۹-۰۷۱۰۴۴۳۰۰۰-۰۹	پروژه مستقل	بخش تکنولوژی فرآورده های شیلاتی- پژوهشکده بندرعباس	مجری	مختومه	۱۳۷۹	۱۳۸۰	مورخ ۸۳/۳۹۹ ۸۳/۴/۷
۴	ارائه روش های فرآوری و بسته بندی مناسب گربه ماهیان خلیج فارس و دریای عمان	۷۵-۰۷۱۰۴۲۱۰۰۰-۱۱	پروژه مستقل	بخش تکنولوژی فرآورده های شیلاتی- پژوهشکده بندرعباس	همکار اصلی	مختومه	۱۳۷۵	۱۳۷۶	
۵	استفاده از تکنیک بسته بندی اتمسفر اصلاح شده در بهبود زمان ماندگاری ماهی قزل آلا ی تازه	۲-۰۳۲-۲۰۰۰۰-۰۳۰۱۵	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار اصلی	مختومه	۱۳۸۳	۱۳۸۴	مورخ ۸۷/۱۶۳۳ ۱۳۸۷/۱۲/۱۱
۶	بررسی تاثیر مواد نگهدارنده بر عمر ماندگاری برگر ماهی فیتوفاگ	۰۳-۰۰۰۰-۸۳۰۴۸ ۲-۰۳۱-۲۰۰۰۰	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار اصلی	مختومه	۱۳۸۳	۱۳۸۵	مورخ ۸۶/۱۵۶۰ ۸۶/۱۲/۲۶
۷	بررسی اثرات هندلینگ پس از صید بر کیفیت و راندمان میگوی پرورشی استان هرمزگان	۲-۰۲۹-۲۰۰۰۰-۰۳-۰۰۰۰-۸۳۰۰۶	پروژه مستقل	بخش صنایع غذایی دریایی- پژوهشکده بندرعباس	مجری/ همکار اصلی	مختومه	۱۳۸۳	۱۳۸۴	مورخ ۸۶/۱۵۶۷ ۸۶/۱۲/۲۷
۸	استفاده از قسمت های خاص ماهی کپور نقره ای (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>) برای تولید فیله	۲-۰۱۹-۲۰۰۰۰-۰۳-۰۰۰۰-۸۴۰۰۷	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	مجری	مختومه	۱۳۸۴	۱۳۸۷	مورخ ۸۸/۷۶۶ ۸۸/
۹	تهیه سوسیس ماهی غنی شده با روغن با استفاده از فناوری امولسیون و مواد افزودنی جهت تطابق مزه، رنگ و بافت	۲-۰۱۹-۲۰۰۰۰-۰۳-۰۰۰۰-۸۴۰۰۱	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	مشاور	مختومه	۱۳۸۴	۱۳۸۶	مورخ ۸۸/۷۶۴ ۸۸/
۱۰	ارزیابی کیفی کنسرو کوفته (Fish ball) از گوشت چرخ شده	۲-۰۱۹-۲۰۰۰۰-۰۳-۰۰۰۰-۸۴۰۰۱	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار اصلی	مختومه	۱۳۸۴	۱۳۸۶	مورخ ۸۸/۷۵۶

۸۸/۷/۲۷					آبزیان		۰۳-۰۰۰۰-۸۴۰۰۲	ماهی کپور نقره ای (حاوی یا بدون نشاسته)	
مورخ ۸۸/۷۵۷ ۸۸/۷/۲۷	۱۳۸۷	۱۳۸۴	مختومه	همکار اصلی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	پروژه مستقل	۲-۰۱۹-۲۰۰۰۰- ۰۳-۰۰۰۰-۸۴۰۰۶	ارزیابی مقایسه ای ماشین آلات تریمنگ در فیله ماهی کپور نقره ای	۱۱
مورخ ۸۸/۷۵۵ ۱۳۸۸/۰۷/۲۷	۱۳۸۷	۱۳۸۴	مختومه	مجموعه	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	طرح مستقل	-۰۳-۸۴۰۱-۰۰۰۰۰ ۲-۰۱۹-۲۰۰۰۰	بررسی امکان بهره‌برداری بهینه از ماهی کپور نقره‌ای (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>)	۱۲
مورخ ۴۴۲۸۷ ۱۳۹۲/۱۱/۰۲	۱۳۸۷	۱۳۸۴	مختومه	همکار اصلی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	پروژه مستقل	۲-۰۱۹-۲۰۰۰۰- ۰۳-۰۰۰۰-۸۴۰۰۳	بررسی امکان تولید اسنک‌های حجیم شده از اضافات گوشت فیله ماهی کپور نقره ای (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>)	۱۳
-	۱۳۸۶	۱۳۸۵	مختومه	مجری	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - شیلات آذربایجان	پروژه خاص	-	بررسی کیفیت و پتانسیل اقتصادی تولید کباب کوبیده از گوشت ماهیان کپور نقره‌ای، کیلکا و کوسه در استان آذربایجان شرقی	۱۴
-	۱۳۸۶	۱۳۸۵	مختومه	همکار اصلی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - شیلات آذربایجان	پروژه خاص	-	بررسی تهیه خمیر ماهی آماده مصرف (Fish paste) از ماهیان پرورشی (ماهی سیم و فیتوفاگ) در بسته بندی جدید	۱۵
مورخ ۴۰۰۴۹ ۱۳۹۰/۱۱/۲۵	۱۳۸۸	۱۳۸۶	مختومه	مشاور	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	پروژه مستقل	۲-۱۲-۱۲-۸۶۰۷۹	بررسی اثرات حمل و نقل و نگهداری ماهی قزل‌آلای رنگین کمان به صورت زنده بر کیفیت گوشت	۱۶
مورخ ۸۹/۷۱۶ ۱۳۸۹/۰۶/۲۷	۱۳۸۸	۱۳۸۶	مختومه	همکار اصلی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	پروژه مستقل	۲-۱۲-۱۲-۸۶۰۹۹	بررسی امکان استفاده از فیلم‌های خوراکی (سدیم آلزینات و whey protein) برای بسته بندی ماهی کیلکای سر و دم زده شکم خالی	۱۷
	۱۰/۰/۰۱ ۱۳۸۹	۰۴/۰/۰۱ ۱۳۸۷	مختومه	همکار اصلی	موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور	پروژه مستقل	۲-۷۵-۱۲-۸۷۰۱۷	تعیین مدت زمان ماندگاری پس از صید دریاخیزی از آبزیان اقتصادی (هور، گیدر و هور معمولی) خلیج فارس و دریای عمان	۱۸
مورخ ۹۱/۴۱۵۸۱ ۹۱/۰۷/۱۶	۰۹/۳۰ ۱۳۹۰	۸۹/۴/۱	مختومه	همکار اصلی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - اداره کل شیلات سیستان و بلوچستان	پروژه خاص	۴-۱۲-۱۲-۸۹۰۳۷	بررسی امکان تولید نان مغزدار (اشترودل) ماهی با استفاده از ماهیان ارزان قیمت جنوب کشور	۱۹
مورخ ۴۱۲۷۳ ۱۳۹۱/۰۵/۲۱	۰۶/۳۱ ۱۳۹۰	۸۹/۴/۱	مختومه	همکار اصلی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - اداره کل شیلات سیستان و بلوچستان	پروژه خاص	۴-۱۲-۱۲-۸۹۰۲۳	بررسی امکان تولید پودر سوپ ماهی از گونه های مختلف ماهی در استان سیستان و بلوچستان	۲۰
مورخ ۴۱۵۷۶ ۱۳۹۱/۰۷/۱۶	۹۱/۴/۱	۸۹/۴/۱	مختومه	همکار اصلی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - شیلات کرمانشاه	پروژه خاص	۴-۱۲-۱۲-۸۹۰۰۳	بررسی امکان بهبود حمل و نقل ماهیان پرورشی گرمابی در استان کرمانشاه	۲۱

۲۲	پاستوریزاسیون سرد فیله قزل آلای رنگین کمان با استفاده از اشعه گاما و ارزیابی عمر ماندگاری محصول	۲-۱۲-۱۲-۸۸۰۶۴	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار اصلی	مختومه	۱۳۸۸	۱۳۸۹	۴۰۰۱۴ مورخ ۱۳۹۰/۱۱/۱۷
۲۳	بررسی تأثیر استفاده از نگهدارنده‌های طبیعی (رزماری و آویشن) بر پایداری گوشت بدون استخوان ماهی کپور نقره‌ای در شرایط انجماد	۲-۱۲-۱۲-۸۹۱۰۸	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار اصلی	مختومه	۱۳۸۹	۱۳۹۰	۴۴۷۰۰ مورخ ۱۳۹۳/۰۱/۲۰
۲۴	تدوین برنامه راهبردی به کارگیری زائادات فرآورده‌های شیلاتی و تبدیل آن‌ها به مواد با ارزش افزوده بیشتر	۱۹-۸۷۰۱-۸۷۰۰۳-۱۲-۱۹	پروژه مستقل	موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور	همکار اصلی	مختومه			۹۰/۷۵۹ م/پ مورخ ۱۳۹۰/۰۴/۱۵
۲۵	بررسی امکان استفاده از ژلاتین استخراج شده از زائادات فرآوری کپور ماهیان پرورشی در تولید کره کم چرب	۲-۱۲-۱۲-۸۹۱۲۹	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	مجری	مختومه	۸۹/۸/۱	۹۱/۱/۱	۴۶۶۳۹ مورخ ۱۳۹۳/۱۱/۲۷
۲۶	بررسی امکان استفاده از عصاره دانه انگور، کاتچین، فرولیک اسید و ۴-هگزیل رزورسینول جهت جلوگیری از ایجاد لکه سیاه در میگوی پرورشی	۲-۱۲-۱۲-۸۹۰۹۹	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار اصلی	مختومه	۸۹/۷/۱	۹۱/۱/۱	۴۳۴۰۸ مورخ ۱۳۹۳/۰۶/۱۲
۲۷	بررسی تأثیر لعاب‌های مختلف روی کیفیت کیلکای سوخاری	۲-۱۲-۱۲-۹۰۲۳	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار اصلی	مختومه			۴۶۶۳۲ مورخ ۱۳۹۳/۱۱/۲۶
۲۸	بررسی امکان بهبود بافت و قابلیت پذیرش برگر ماهی کپور نقره‌ای (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>) با افزودن پکتین در مواد برگر	۲-۱۲-۱۲-۸۹۱۶۶	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار اصلی	مختومه			۴۴۳۶۸ مورخ ۱۳۹۲/۱۱/۱۹
۲۹	بررسی تحلیلی و جمع‌بندی مطالعاتی تولید فرآورده های شیلاتی از زائادات باقیمانده آبزیان دریایی (فاز اول) انجام گرفته در کشور جمهوری اسلامی ایران	۲-۱۲-۱۲-۸۹۱۰۹	پروژه مستقل	بخش بیوتکنولوژی و فرآوری آبزیان - موسسه تحقیقات شیلات ایران	ناظر	مختومه	۸۹/۷/۱	۹۱/۱/۱	
۳۰	بررسی اثر انجماد سریع و کند روی کیفیت گوشت ماهی تیلایا (شکم خالی و فیله)	۱۲-۱۲-۸۹۱۱۳-۸۹۰۷-۱۲	پروژه مستقل	بخش بیوتکنولوژی و فرآوری آبزیان - موسسه تحقیقات شیلات ایران	همکار اصلی	مختومه	۸۹/۹/۱	۹۱/۸/۳۰	۴۲۷۷۷ مورخ ۱۳۹۲/۰۱/۲۰
۳۱	ارزیابی تازگی گوشت ماهی تیلایا نگهداری شده در یخ و دمای یخچال به روش اندازه گیری شاخص های کیفیت	۱۲-۱۲-۸۹۱۱۳-۸۹۰۷-۱۲	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	ناظر	مختومه	۸۹/۹/۱	۹۱/۸/۳۰	
۳۲	بررسی تولید برگر تلفیقی از گوشت ماهیان کیلکا و کپور نقره ای	۴-۱۲-۱۲-۸۹۱۸۱	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	ناظر	مختومه	۸۹/۹/۱	۹۱/۸/۳۰	۹۲/۴۸ مورخ ۱۳۹۳/۰۲/۱۵

۳۳	تأثیر تیمارهای مختلف حرارتی و نوع محیط پرکننده بر میزان برخی عناصر معدنی (آهن، روی، مس، کلسیم و سدیم) بافت ماهی کپور نقره‌ای (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>) طی فرآیند کنسروسازی	۴-۱۲-۱۲-۹۰۱۲۴	پروژه خاص	موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور	مشاور	مختومه	۰۷/۰۱/۱۳۹۰	۰۴/۰۱/۱۳۹۱	-
۳۴	تدوین نقشه راه توسعه فرآوری آبزیان	-۱۲-۹۲۵۲-۹۲۰۰۱ ۱۴-۱۲	پروژه خاص	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار اصلی	مختومه	۰۱/۰۱/۱۳۹۲	۱۱/۰۱/۱۳۹۲	۴۴۱۵۷ ۱۳۹۲/۱۰/۲۳
۳۵	مقایسه خصوصیات کیفی Fish paste تولید شده از گوشت چرخ کرده ماهی کیلکا (<i>Clupeonella cultiventris</i>) و کپور نقره‌ای (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>)	۲-۱۲-۱۲-۹۲۱۴۴	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار اصلی	مختومه	۰۷/۰۱/۱۳۹۲	۰۷/۰۱/۱۳۹۴	۴۹۳۵۸ ۱۳۹۴/۹/۲۹
۳۶	بررسی فرآیند تولید کیفی و تعیین عمر ماندگاری فرآورده دودی گرم ماهی کیلکا (<i>Clupeonella cultiventris</i>) در بسته‌بندی معمولی و اتمسفر اصلاح شده (MAP)	۲-۱۲-۱۲-۹۲۱۴۵	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار اصلی	مختومه	۰۷/۰۱/۱۳۹۲	۰۷/۰۱/۱۳۹۴	۴۹۳۵۶ ۱۳۹۴/۹/۲۹
۳۷	ارزیابی مخاطرات آزمایشگاه‌های مرکز ملی فرآوری	-۱۲-۹۱۶۰-۹۲۰۰۲ ۱۲-۱۲	پروژه مستقل	موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور	همکار اصلی	مختومه	۰۱/۰۱/۱۳۹۲	۰۵/۰۱/۱۳۹۴	۴۹۹۴۷ ۱۳۹۵/۳/۳
۳۸	بررسی ارزش غذایی، میزان پذیرش و عمر ماندگاری کلوچه ماهی (Fish Patty) تولید شده با FPC ماهی سیم ارس (<i>Abramis brama</i>)	۴-۱۲-۱۲-۹۲۱۵۳	پروژه خاص	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار اصلی	مختومه	۱۱/۰۱/۱۳۹۲	۱۱/۰۱/۱۳۹۳	۴۹۲۳۲ ۱۳۹۴/۳/۱۶
۳۹	تولید میکروکپسول روغن ماهی کیلکا برای مصارف غذایی و دارویی با استفاده از پیتدهای زیست فعال استحصالی از زانادات فرآوری کپور نقره‌ای	-	پروژه خاص	بخش تحقیقات فرآوری آبزیان - پژوهش‌گده آبی‌پروری آب‌های داخلی	مجری	مختومه	۱۳۹۳	۱۳۹۷	-
۴۰	تدوین برنامه محوری علم و فن آوری امنیت غذایی در حوزه شیلات و آبزیان	-۹۵۰۲۱-۹۵۱۰۲۰ -۱۲-۳۴-۰۱۴-۹۴۰۲ ۰۱۸	پروژه ملی	موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور	مجری	مختومه	۰۱/۰۱/۱۳۹۵	۰۳/۱۳۹۷ ۰۱	۵۴۶۲۳ ۱۳۹۷/۰۹/۲۱
۴۱	تولید ۵۰ کیلو آلژینات سدیم از جلبک دریایی سارگاسوم سواحل چابهار	-۱۲-۰۱۶-۹۷۰۷۰۳ ۲-۱۲	پروژه مستقل	موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور	همکار اصلی	مختومه	دی ۱۳۹۷	آذر ۱۳۹۸	۵۸۳۵۰ ۱۳۹۹/۰۷/۲۲
۴۲	تولید سس از میگوی ماکروبراکیوم نیپوننس تالاب انزلی و تعیین	۲-۱۲-۰۰۳-۹۶۰۳۴۵	پروژه مستقل	بخش تحقیقات فرآوری	همکار اصلی	مختومه	شهریور	مرداد	۵۷۶۱۵

۱۳۹۹/۰۳/۱۰	۱۳۹۸	۱۳۹۶			آبزیان - پژوهشگاه آبزی پروری آب‌های داخلی			کیفیت و زمان ماندگاری آن طی نگهداری در یخچال	
۵۸۱۳۴ ۱۳۹۹/۶/۱۱	۱۳۹۷	۱۳۹۵	مختومه	همکار اصلی	مرکز تحقیقات آرتمیای کشور - ارومیه	پروژه مستقل	۴-۷۹-۱۲-۰۱۵- ۹۵۰۲۶۲	مطالعه اثرالحاق <i>Lactococcus lactis</i> بر طول مدت ماندگاری فیله قزل آلاهی رنگین کمان (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) در دمای یخچالی ۴ درجه سانتی گراد	۴۳
	۱۴۰۰	۱۳۹۹	در حال اجرا	مجری	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان با شرکت صنایع غذایی پارس کادوس	پروژه مشترک	۳-۱۲-۱۲۵۲-۰۰۵- ۹۹۰۳۷۸	تولید کنسرو رژیمی و فراسودمند ماهی تون با استفاده از هیدرولیز ژلاتین استحصال شده از استخوان‌های سر تون ماهیان (پسماند فرآیند تولید کنسرو)	۴۴
	۱۴۰۱	۱۳۹۹	در حال اجرا	همکار اصلی	پژوهشگاه اکولوژی خلیج فارس و دریای عمان - بندرعباس	پروژه مشترک	۳-۷۵-۱۲۵۱-۰۴۳- ۹۹۱۰۳۰	استخراج و تخلیص آنزیم لیپاز از ضایعات تون ماهیان	۴۵
	۱۴۰۱	۱۳۹۹	در حال اجرا	همکار اصلی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	پروژه مستقل	۲-۸۶-۱۲-۰۵۹- ۹۹۱۳۱۱	استخراج کلاژن از پوست کپور ماهیان پرورشی (<i>Cyprinidae</i>) و به کارگیری آن در تهیه کرم پوستی	۴۶
	۱۴۰۰	۱۳۹۹	در حال اجرا	همکار اصلی	موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور	پروژه مستقل	۱۲-۱۲-۱۲-۰۵۶- ۹۹۱۲۸۳-۰۰۰۱۳	بررسی تاثیر کووید ۱۹ بر صنعت فرآوری و بازار محصولات فرآوری شده آبزیان کشور	۴۷
	۱۴۰۰	۱۳۹۹	در حال اجرا	همکار اصلی	موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور	پروژه مستقل	۰-۱۲-۱۲-۰۵۵- ۹۹۱۲۷۷	پایش فلزات سنگین ، آفت کش ها و هیدرو کربن های نفتی در ماهی سفید (<i>Rutilus kutum</i>) دریای خزر	۴۸
	۱۴۰۱	۱۴۰۰	پیشنهادی	مجری	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	پروژه مستقل		تولید پابلوت ژلاتین از زائادات کپور ماهیان پرورشی	۴۹
	۱۴۰۲	۱۴۰۰	پیشنهادی	مجری	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان با مرکز تحقیقات پوست و سلول‌های بنیادی، دانشگاه علوم پزشکی تهران	پروژه مشترک		تولید نوشیدنی‌های فراسودمند حاوی کلاژن پوست ماهی	۵۰
									۵۱

* 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، ابتکار و ...

ردیف	مورد	محل تایید یا ثبت*	تاریخ
۱	فناوری تولید صنعتی فیله بدون استخوان از کپور ماهیان	اداره ثبت مالکیت های صنعتی	در دست اقدام

* ذکر عنوان شورا، کمیسیون، کمیته، مجمع یا... تایید کننده یا ثبت کننده نوآوری، اختراع، ابتکار و... ضروری است.
- محل درج اطلاعات مربوط به شناسایی گونه یا گونه های جدید، رقم یا ارقام معرفی شده و... همین جدول است.

۱۴- مقالات علمی و پژوهشی :

ردیف	عنوان	نمونه ارائه			شماره مجله	سال	نگارندگان
		فصلنامه علمی	مجله علمی	کتاب			
۱	شرایط حمل و نقل تون ماهیان صید شده به صورت شبانه روی شناورهای سنتی در استان هرمزگان	*			۱۳۸۱	اول	
۲	اثرات برخی از همبندهای معدنی موجود در کشور بر کیفیت و پایداری غذای میگوی سفید هندی	*			۱۳۷۷	اول	
۳	شرایط هندلینگ تون ماهیان صید شده به صورت چند روزه (یخی) بر روی شناورهای سنتی در استان هرمزگان	*			۱۳۸۰	اول	
۴	اثر تأخیرهای یخ گذاری پس از صید بر کیفیت و عمر نگهداری میگوی سفید (<i>Metapenaeus affinis</i>)	*			۱۳۸۱	اول	
۵	مقایسه راندمان و کیفیت ژلاتین استحصال از پوست سپر ماهیان غالب خلیج فارس	*			۱۳۸۳	اول	
۶	اثر تیمارهای مختلف با اسیدهای کلریدریک و استیک بر کیفیت و راندمان استحصال ژلاتین از پوست سپر ماهی گزنده	*			۱۳۸۳	اول	
۷	مقایسه راندمان استحصال گوشت چرخ کرده و سوریمی از سایزهای مختلف ماهی کپور نقره ای	*			۱۳۸۷	اول	
۸	بررسی تاثیر اسید اسکوریک بر کیفیت و ماندگاری برگر ماهی فیتوفاگ	*			۱۳۸۷	سوم	
۹	شرایط میکروبی فیله های تولید شده در بازار ماهی فروشان بندرعباس	*			۱۳۸۷	دوم	
۱۰	شناسایی قسمت های بدون استخوان در فیله ماهی کپور نقره ای (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>)	*			بهار ۱۳۸۹	دوم	
۱۱	Comparing mince and surimi production yield from Crucian carp and Silver carp	*			Agu. 14-17 2009	سوم	

اول	Nov. 3 - 6, 2009		Asian-Pacific Aquaculture 2009 - Kuala Lumpur, Malaysia -	*		Comparing fillet and minced production yield from underutilized size of Crucian carp (<i>Carassius auratus gibelio</i>) and Silver carp (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>)	۱۲
دوم	Nov. 3 - 6, 2009		Asian-Pacific Aquaculture 2009 - Kuala Lumpur, Malaysia -	*		The quality of surimi produced from crucian carp (<i>Carassius auratus gibelio</i>)	۱۳
پنجم	۱۳۸۹		مجله علمی - پژوهشی علوم زیستی دانشگاه آزاد اسلامی واحد لاهیجان	*		تأثیر زمان و شرایط انجمادزدایی بر میزان آمین های بیوژنیک و تغییرات بار میکروبی در ماهی هوور در کارخانجات کنسرو کشور	۱۴
دوم	بهار ۱۳۸۹	سال اول پیش شماره ۱	مجله آبریان و شیلات (دانشگاه آزاد اسلامی واحد بندرعباس)	*		مقایسه هندلینگ پس از صید بر کیفیت و راندمان میگوی پرورشی استان هرمزگان	۱۵
سید حسن جلیلی و عباسعلی مطلبی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	*		تولید فیله مرغوب کم استخوان از ماهی کپور نقره ای (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>)	۱۶
سید حسن جلیلی، سعید جوان ، سیامک مهینی، قربان زارع گشتی، فرشته خداپنده و معصومه رهنما	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	*		پتانسیل تولید کباب کوبیده از گوشت کیلکا ماهیان دریای خزر در استان آذربایجان شرقی	۱۷
سید حسن جلیلی، سعید جوان ، فریدون رفیع پور، قربان زارع گشتی، معصومه رهنما سنگاچینی و فرشته خداپنده	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	*		تولید کباب کوبیده ماهی از گوشت کپور نقره- ای (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>)	۱۸
سید حسن جلیلی ، عباس همرنگ امشی، سعید جوان و فریدون رفیع پور	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	*		مقایسه راندمان تولید گوشت چرخ کرده و سوریمی از ماهیان کاراس (<i>Carassius auratus gibelio</i>) و کپور نقره ای (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>)	۱۹
عباس همرنگ امشی و سید حسن جلیلی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	*		تعیین کیفیت سوریمی تولیدی از ماهی کاراس (<i>Carassius auratus gibelio</i>)	۲۰
سید حسن جلیلی و سعید جوان	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	*		تعیین ترکیبات تقریبی اندازه های مختلف ماهی کپورنقره ای (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>) به منظور کاربردهای تکنولوژیک و فرآوری	۲۱
علی اصغر خانی پور، زینب کچلکی، هادی ارشاد لنگرودی، قربان زارع گشتی، سید حسن جلیلی، همایون حسین زاده	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	*		بررسی تعیین ترکیب شیمیایی و ارزش غذایی عضلات کپور ماهیان هندی، رو هو <i>Labeo rohita</i> کاتلا <i>Catla catla</i> و مریگال <i>Orrhinus mrigala</i> پرورشی در ایران	۲۲

۲۳	بررسی و تعیین ترکیب وزنی (راندمان فیله) اندامهای کپور ماهیان هندی روهو، کاتلا، مریگال	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹	علی اصغر خانی پور، زینب کچلکی، هادی ارشاد لنگرودی، سید حسن جلیلی، قربان زارع، مهران یاسمی
۲۴	تأثیر جایگزینی گوشت میگو بر خصوصیات حسی برگر ماهی	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹	معصومه رهنما، سید حسن جلیلی، سعید جوان، فرشته خدابنده، سید رسول ارشد و ستاره صمدی
۲۵	خصوصیات حسی سالاد تهیه شده با درصدهای مختلف میگوی پرورشی ریز اندام	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹	فرشته خدابنده، سید حسن جلیلی، سعید جوان، معصومه رهنما و ستاره صمدی
۲۶	تأثیر هندلینگ به روش CSW بر حفظ کیفیت میگوی پرورشی در استان هرمزگان	*	سومین همایش میگوی ایران	۱۴-۱۵ آذر ۱۳۸۹	یوسف آفتابسوار، سید حسن جلیلی، سلیم شریفیان، محسن ملکوتی، حجت الله فروغی فرد، شهروز طاهری
۲۷	تغییرات حسی سالاد میگوی نگهداری شده در دمای یخچال	*	سومین همایش میگوی ایران	۱۴-۱۵ آذر ۱۳۸۹	فرشته خدابنده، سعید جوان ، سید حسن جلیلی و معصومه رهنما
۲۸	تغییرات شاخص های فساد در برگر تلفیقی ماهی و میگو در دمای سردخانه	*	سومین همایش میگوی ایران	۱۴-۱۵ آذر ۱۳۸۹	معصومه رهنما، سید حسن جلیلی، سعید جوان، فرشته خدابنده، سید رسول ارشد
۲۹	تعیین ترکیبات تقریبی اندازه های مختلف ماهی کپورنقره ای (<i>Hypophthalmichthys</i> <i>molitrix</i>) به منظور کاربردهای تکنولوژیک و فرآوری	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹	سید حسن جلیلی و سعید جوان
۳۰	تأثیر نشاسته های گندم و سیب زمینی بر خواص حسی کوفته ماهی کپور نقره ای کنسرو شده	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹	فریدون رفیع پور، عباسعلی مطلبی، سید حسن جلیلی، محمود وطن دوست و سعید جوان
۳۱	تأثیر فصل بر مدت زمان جمود نعشی (Rigor mortis) در ماهی قزل آلائی رنگین کمان	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹	عباسعلی مطلبی، سعید جوان، سید حسن جلیلی و قربان زارع گشتی
۳۲	وضعیت هندلینگ زنده ماهی قزل آلائی رنگین کمان در شهر تهران	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹	سعید جوان، عباسعلی مطلبی، سید حسن جلیلی، فرشته خدابنده، قربان زارع گشتی ، محمود وطن دوست و معصومه رهنما

۳۳	تغییرات شاخص های پراکسید و TVN سالاد میگو طی نگهداری در دمای یخچال	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹	فرشته خدابنده ، سید حسن جلیلی ، سعید جوان ، قربان زارع گشتی و معصومه رهنما
۳۴	تغییرات حسی برگر تلفیقی میگو و ماهی طی نگهداری در سردخانه	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹	سید حسن جلیلی، معصومه رهنما، سعید جوان، قربان زارع گشتی، فرشته خدابنده و احد قاسمی
۳۵	ارزیابی و مقایسه کیفیت ژلاتین اسیدی حاصل از ضایعات کپور معمولی با منابع دیگر	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹	علی اصغر خانی پور، محمود وطن دوست آبکنار، عباسعلی مطلبی، سید حسن جلیلی، پیمان بهشتی
۳۶	بررسی تغییرات شاخص TVB-N ماهی قزل آلائی دودی گرم صنعتی در شرایط نگهداری در یخچال	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹	ندا میرزاخانی، علی اصغر خانی پور، حمید علاف نویریان، سید حسن جلیلی
۳۷	مقایسه فرآورده قزل آلائی دودی گرم صنعتی در بسته بندی های مختلف از حیث شاخص پراکسید در شرایط نگهداری در یخچال	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹	علی اصغر خانی پور، ندا میرزاخانی، حمید علاف نویریان، سید حسن جلیلی
۳۸	ماهی تیلایپا: ویژه گی های فرآوری، بازار و مصرف	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹	یزدان مرادی، عباسعلی مطلبی، علی اصغر خانی پور، سید رسول ارشد، سید حسن جلیلی، قربان زارع گشتی
۳۹	مقایسه خصوصیات حسی ماریناد کیلکای تهیه شده به روش سرد و گرم	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹	سعید جوان، معصومه رهنما، سید حسن جلیلی، احد قاسمی، فرشته خدابنده
۴۰	عمل آوری تخم ماهیان راهکاری برای افزایش بهره برداری از آبزیان	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹	پیمان بهشتی، قربان زارع گشتی، سید حسن جلیلی
۴۱	تاثیر اشعه گاما بر میزان اسیدهای چرب EPA و DHA در فیله ماهی قزل آلائی رنگین کمان	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹	عباسعلی مطلبی، سعید جوان، سید حسن جلیلی، احد قاسمی، معصومه رهنما، فرشته خدابنده
۴۲	بررسی روشهای اصولی حمل و نقل (هندلینگ) ماهیان پرورشی گرمابی در استان کرمانشاه	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹	علی اصغر خانی پور، سید رسول ارشد، سید حسن جلیلی، عباسعلی مطلبی، قربان زارع گشتی، معصومه رهنما
۴۳	Comparing fillet' minced and surimi production yield from crucian carp (<i>Carassius auratus gibelio</i>) and silver carp (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>)	*	Asian- Pacific Aquaculture 2011	۱۷-۲۰ ژانویه ۲۰۱۱	عباس هم رنگ امشی، سید حسن جلیلی، منصور عباس زاده و سلطنت نجار لشگری

۴۴	*		دومین کمفرانس ملی علوم شیلات و آبزیان	دانشگاه آزاد لاهیجان	۲۰-۲۲ اردیبهشت ۱۳۹۰	سیدحسن جلیلی
۴۵	*		دومین کمفرانس ملی علوم شیلات و آبزیان	دانشگاه آزاد لاهیجان	۲۰-۲۲ اردیبهشت ۱۳۹۰	سیدحسن جلیلی، آفازاده و ابویی
۴۶	*		دومین کمفرانس ملی علوم شیلات و آبزیان	دانشگاه آزاد لاهیجان	۲۰-۲۲ اردیبهشت ۱۳۹۰	فرشته خداینده، سید حسن جلیلی، سعید جوان، معصومه رهنما، محمود وطن دوست و فرحناز لکزایی
۴۷	*		دومین کمفرانس ملی علوم شیلات و آبزیان	دانشگاه آزاد لاهیجان	۲۰-۲۲ اردیبهشت ۱۳۹۰	عباس همرنگ امشی، سید حسن جلیلی، فریدون رفیع پور، سعید جوان، راشین شهنسوار
۴۸	*		دومین کمفرانس ملی علوم شیلات و آبزیان	دانشگاه آزاد لاهیجان	۲۰-۲۲ اردیبهشت ۱۳۹۰	سعید جوان، عباسعلی مطلبی، سید حسن جلیلی، فرشته خداینده، معصومه رهنما و محمود وطن دوست
۴۹	*		مجله علمی شیلات ایران	در دست چاپ	۱۳۹۰	سید حسن جلیلی و عباس همرنگ امشی
۵۰	*		همایش ملی صنایع غذایی (فن آوری های نوین، کنترل کیفیت و بسته بندی مواد غذایی)	قوچان	۱۰-۹ اسفند ۱۳۹۰	عباس همرنگ امشی، سید حسن جلیلی، علی نظمی و راشین شهنسوار
۵۱	*		همایش ملی آبزیان	بوشهر	۳۰ آذر ۱۳۹۱	وحید نصرالهی فکجوری، ژاله خوشخو و سید حسن جلیلی
۵۲	*		کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی مواد غذایی (از مزرعه تا سفره)	تهران	۳۰ بهمن ۱۳۹۱	وحید نصرالهی فکجوری، ژاله خوشخو، سید حسن جلیلی و سیده سارا صالحی
۵۳	*		مجله علمی شیلات ایران	سال ۲۲ / شماره ۱ / بهار ۱۳۹۲	۱۳۹۲	سید حسن جلیلی، ناصر صداقت و فاطمه نوغانی
۵۴	*		مجله علوم و صنایع غذایی	۱۲ (۴۷): ۱۳۱-۱۲۳	۱۳۹۴	سید حسن جلیلی و سید پیمان حسینی

سید حسن جلیلی، رضا فرحوش، عباسعلی مطلبی و آرش کوچکی	۱۳۹۹	۱۱۵-۱۰۳ :۱)۱۶	مجله پژوهشهای علوم و صنایع غذایی	*		اثرات هیدرولیز آلکالازی پوست کپور نقره‌ای (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>) بر برخی خصوصیات کیفی و پایداری اکسایشی روغن ماهی کیلکای ریزپوشانی شده	۵۵
سید حسن جلیلی، رضا فرحوش، عباسعلی مطلبی و آرش کوچکی	۱۳۹۷	۷۹-۶۷ :۲)۶	مجله علمی شیلات ایران	*		پایداری میکروکپسول تولید شده از روغن ماهی کیلکا با استفاده از خواص عملکردی هیدرولیز پوست ماهی کپور نقره‌ای (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>)	۵۶
فریدون رفیع پور، مینا سیف‌زاده و سید حسن جلیلی	۱۳۹۷	سال دوم، شماره ۱، ۱۰۶-۹۹	فصلنامه علوم آبی پروری پیشرفته	*		تأثیر سطوح مختلف نشاسته های گندم و سیب زمینی بر کیفیت شیمیایی و حسی کوفته ماهی کپور نقره ای (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>) و ماندگاری کنسرو تولیدی طی ۴۲ ماه نگهداری	۵۷
سید حسن جلیلی	۱۳۹۹	سال ۱۳، شماره ۵۰ مرداد و شهریور: ۴۴-۴۵	فصلنامه تغذیه دام، طیور و آبزیان	*		راهکارهای کاهش قیمت محصولات شیلاتی در حوزه فرآوری آبزیان	۵۸
Jalili, S.H., Motallebi, A.A., Noghani, F. Rahnama sangachini, M., Seifzadeh, M and Khodabandeh, F..	November 18-20, 2020	Tehran, IRAN	4th International Congress on Fisheries and Aquaculture research		*	Amino acids profile changes of silver carp (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>) skin hydrolysate during hydrolyzing by Alcalase	۵۹
Seifzadeh, M., Jalili S.H. and khodabandeh, F.	November 18-20, 2020	Tehran, IRAN	4th International Congress on Fisheries and Aquaculture research		*	Antiviral properties of marine polysaccharides against coronavirus	۶۰
Rahnama sangachini, M., Jalili, S.H., Khodabandeh, F., Fahim, A. and Ahmadi, M.	November 18-20, 2020	Tehran, IRAN	4 th International Congress on Fisheries and Aquaculture research		*	The effect of tempura batter on sensory properties of raw and cooked breaded Kilka (<i>Clupeonella cultriventris</i>)	۶۱
Khodabandeh, F., Jalili, S.H., Fahim, A. Rahnama sangachini, M. and Seifzadeh, M.	November 18-20, 2020	Tehran, IRAN	4 th International Congress on Fisheries and Aquaculture research		*	Antioxidant potential of rosemary extract and thyme in prolonging the shelf life of minced carp (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>)	۶۲
Ataei M.J., Hosseini shekarabi S.P. and Jalili S.H.	2018	8(4): 979- 983 DOI: 10.154 14/jmbf s.2019. 8.4.979 -983	J Microbiology, Biotechnology and Food Science	*		Gelatin from bones of Bighead carp as a fat replacer on physicochemical and sensory properties of low-fat mayonnaise	۶۳
Jalili S.H. , Motallebi A.A., Noghani F., Rahnama M., Seifzadeh M. and Khodabandeh F.	2021	1(2): 29-37 DOI: 10.183 31/injo ar2021. 1.2.4	International Journal of Aquatics Research	*		Amino acids profile changes of silver carp (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>) skin hydrolysate during hydrolyzing by Alcalase	۶۴

۱۵- کتب و سایر آثار منتشر شده :

ردیف	عنوان	نوع *	تیراژ	تعداد صفحات	تاریخ چاپ
۱	بررسی اثرات اسید سیتریک و EDTA بر راندمان و کیفیت کنسرو قارچ خوراکی <i>Agaricus bisporus</i>	پایان نامه کارشناسی ارشد			۱۳۷۳
۲	سولفیت ها در صنعت فرآوری میگو	مقاله گردآوری			۱۳۷۵
۳	فرآوری و کنترل کیفیت میگو	جزوه آموزشی			۱۳۷۵
۴	نقش همبدها در غذای آبزیان	مقاله گردآوری			۱۳۷۵
۵	بررسی اثرات برخی از همبدهای موجود در کشور بر پایداری و کیفیت غذایی میگوی سفید هندی (<i>Penaeus indicus</i>)	گزارش نهایی پروژه تحقیقاتی			۱۳۷۷
۶	دستورالعمل بهداشتی جوشاندن و خشک کردن میگو	دستورالعمل اجرایی			۱۳۷۶
۷	دوره آموزشی فرآوری میگوی پرورشی	جزوه آموزشی			۱۳۷۹
۸	فرآورده های تخمیری ماهی در آسیای جنوب شرقی	ترجمه			۱۳۷۹
۹	بررسی افت کیفیت تون ماهیان در کشور از اسکله تحویل گیری تا سردخانه	گزارش نهایی پروژه تحقیقاتی			۱۳۸۰
۱۰	ضایعات آبزیان	مقاله گردآوری			۱۳۸۰
۱۱	بررسی راندمان و کیفیت ژلاتین استحصالی از پوست سپر ماهیان غالب خلیج فارس	گزارش نهایی پروژه تحقیقاتی			۱۳۸۲
۱۲	نقش بخش فرآوری آبزیان در امنیت غذایی	ترجمه			۱۳۸۲
۱۳	استفاده از قسمت های خاص ماهی کپور نقره ای (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>) برای تولید فیله	گزارش نهایی پروژه تحقیقاتی			۱۳۸۷
۱۴	بررسی کیفیت و پتانسیل اقتصادی تولید کباب کوبیده از گوشت ماهیان کپور نقره ای، کیلکای دریای خزر و کوسه در استان آذربایجان شرقی	گزارش نهایی پروژه خاص			۱۳۸۸
۱۵	بررسی امکان استفاده از ژلاتین استخراج شده از زائادات فرآوری کپور ماهیان پرورشی در تولید کره کم چرب	گزارش نهایی پروژه تحقیقاتی			۱۳۹۲
۱۶	سند راهبردی ماهیان استخوانی و کیلکا ماهیان دریای خزر	کتاب			۱۳۹۵
۱۷	تولید میکروکپسول روغن ماهی کیلکا برای مصارف غذایی و دارویی با استفاده از پپتیدهای زیست فعال ژلاتین استحصالی از زائادات فرآوری کپور نقره ای	گزارش نهایی پروژه خاص		۱۵۵	۱۳۹۷
۱۸	سرمزمزی در میگوهای پرورشی: راهکارهای پیشگیری و کنترل عارضه سرمزمزی در میگوهای پرورشی	پوستر	تالار ترویج دانش علوم شیلاتی - میگو		۱۳۹۶
۱۹	پیشگیری از عارضه سرمزمزی در میگوهای پرورشی	پمفلت	تالار ترویج دانش علوم شیلاتی - میگو		۱۳۹۶
۲۰	پیشگیری از عارضه سرمزمزی در میگوهای پرورشی: هندلینگ	پمفلت	تالار ترویج دانش علوم شیلاتی - میگو		۱۳۹۶
۲۱	نشریه فنی کاربرد ترکیبات کلره در صنایع فرآوری آبزیان	نشریه فنی	موسسه تحقیقات علوم	۲۵	۱۴۰۰

		شیلاتی کشور		
۲۲	نشریه فنی تولید فیله مرغوب کم استخوان از کپور ماهیان پرورشی	موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور	نشریه فنی	۱۴۰۰

* نوع تألیف، گردآوری، ترجمه و...

۱۶- تشویقات و جوایز علمی:

ردیف	مورد	اعطاء شده	تاریخ اعطاء
۱	لوح تقدیر	معاون وزیر و مدیر عامل شیلات ایران	۱۳۷۶
۲	لوح تقدیر	معاون وزیر و مدیر عامل شیلات ایران	۱۳۷۹
۳	لوح تقدیر (مربی نمونه استان هرمزگان)	معاون ترویج و نظام بهره برداری وزارت جهاد کشاورزی	۱۳۸۱
۴	لوح تقدیر (محقق نمونه مرکز ملی تحقیقات فرآوری)	رییس موسسه تحقیقات شیلات ایران	۱۳۸۵
۵	لوح تقدیر (دستیابی به دانش فنی تولید فیله کم استخوان از قسمت های خاص ماهی کپور نقره ای)	معاون وزیر و رییس سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی	۱۳۸۹ / ۱۱ / ۲۶

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

ردیف	عنوان	تاریخ عضویت	مدت عضویت به ماه	سمت *
۱	شورای پژوهشی پژوهشکده اکولوژی خلیج فارس و دریای عمان	۱۳۷۴	۱۳۸۳	عضو
۲	کمیته HACCP استان هرمزگان	۱۳۸۱	۱۳۸۳	عضو
۳	کمیته مسوولین فنی استان هرمزگان	۱۳۸۲	۱۳۸۳	عضو
۴	کمیته علمی - فنی موسسه تحقیقات شیلات ایران	۱۳۸۵	۱۳۸۷	عضو
۵	کمیته تخصصی فرآوری آبزیان (ماهیان دریائی)	۱۳۸۵	۱۳۸۷	عضو
۶	کمیته تخصصی فرآوری آبزیان (ماهیان پرورشی)	۱۳۸۵	۱۳۸۷	عضو
۷	مجله علمی شیلات ایران	۱۳۸۰	ادامه دارد	داور مقالات
۸	کمیته علمی - فنی مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	۱۳۸۵	تاکنون	عضو
۹	کمیته تدوین برنامه راهبردی ماهیان جنوب	۱۳۸۶	۱۳۸۷	عضو
۱۰	کمیسیون فنی تدوین استاندارد ملی " تخم ماهیان استخوانی - فرآوری، بسته بندی و نشانه گذاری - آیین کار "	۱۳۸۸	۹ ماه	رییس
۱۱	کمیسیون فنی تدوین استاندارد ملی " ماهیان استخوانی - تخم فرآوری شده - ویژگی ها "	۱۳۸۸	۹ ماه	عضو
۱۲	کمیته اجرایی همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده های شیلاتی	۱۳۸۹	یک سال	دبیر
۱۳	کمیته علمی همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده های شیلاتی	۱۳۸۹	یک سال	عضو
۱۴	کمیته ملی کدکس ماهی و فرآورده های شیلاتی	۱۳۸۹/۱۲/۱۶	تاکنون	عضو
۱۵	کمیته تدوین نقشه راه فرآوری آبزیان	۱۳۹۰	۱۳۹۱	عضو
۱۶	کمیسیون فنی تدوین استاندارد ملی " سُس ماهی - ویژگی ها و روش های آزمون "	۱۳۹۲	۶ ماه	عضو
۱۷	کمیته علمی و فنی موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور	۱۳۹۵	۱۳۹۶	عضو
۱۸	کارگروه پروبیوتیک سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی	۱۳۹۶	۱۳۹۷	عضو، مسئول بخش

شیلات				
عضو کمیته علمی و هیات داوران	۶ ماه	2020	4 th International Congress on Fisheries and Aquaculture research	۱۹
دبیر	تاکنون	۱۳۹۹	شورای سیاست گذاری تحقیقات فرآوری آبزیان	۲۰
رئیس	تاکنون	۱۳۹۹	کارگروه تاسیس و فعال سازی مرکز رشد فرآوری آبزیان	۲۱
عضو	تاکنون	۱۳۹۹	شبکه پژوهش آبی پروری کشور	۲۲
رئیس	تاکنون	۱۳۹۹	شورای رابطین تحقیقات فرآوری آبزیان	۲۳

* سمت: رئیس ، دبیر ، عضو ، ...

۱۸- تدریس :

ردیف	عنوان واحد درسی	تعداد واحد		دانشگاه محل تدریس	سال تحصیلی	نیمسال	
		ساعت	واحد			پایه	تابستان
۱	انجماد آبزیان	۱	۱	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	۸۴-۱۳۸۳		×
۲	اصول و روشهای نگهداری آبزیان	۲	۲	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	۸۴-۱۳۸۳	×	×
۳	آشنایی با مبانی HACCP با تاکید بر GMP	۱۶ ساعت	۱۶ ساعت	دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی هرمزگان	کارگاه آموزشی ۱۳۸۳		×
۴	مبانی فرآوری آبزیان	۱۹ ساعت	-	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	آموزش کوتاه مدت ۱۳۸۳		×
۵	روش تحقیق در علوم شیلاتی	۶ ساعت	۶ ساعت	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	آموزش کوتاه مدت ۱۳۸۳		×
۶	کیفیت و ارزیابی کیفی آبزیان و فرآورده های شیلاتی	۱۶ ساعت	-	اداره کل شیلات استان تهران	آموزش کوتاه مدت ۱۳۸۴		×
۷	کنترل کیفیت محصولات شیلاتی	۱۶ ساعت	-	اداره کل شیلات استان تهران	آموزش کوتاه مدت ۱۳۸۵		×
۸	تولید فرآورده های خمیری از ماهیان ارزان قیمت	۴ ساعت	۸ ساعت	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	آموزش کوتاه مدت ۱۳۸۷		×
۹	ماشین آلات و تجهیزات فرآوری آبزیان	۱	۱	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	۸۸-۱۳۸۷		×
۱۰	ارزش غذایی فرآورده های دریایی	۱	-	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	۸۸-۱۳۸۷		×
۱۱	ارزیابی کیفیت آبزیان و غذاهای دریایی	۳۰ ساعت	۱۰ ساعت	سازمان جهاد کشاورزی استان تهران - مدیریت آبزیان	کارگاه آموزشی ۱۳۸۷		×
۱۲	پتانسیل های تنوع بخشی به فرآورده های آبزیان در کشور	۴ ساعت	۴ ساعت	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	کارگاه آموزشی ۱۳۸۸		
۱۳	پتانسیل های توسعه صنایع کنسرو آبزیان کشور	۴ ساعت	۴ ساعت	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	کارگاه آموزشی ۱۳۸۸		

۱۴	روش های انجماد ماهی و اصول تبرید	۱۸	۶	مجتمع آموزش عالی میرزا کوچک خان	آموزش کوتاه مدت ۱۳۸۸
۱۵	کارگاه آموزشی فرآوری آبزیان	۴	۴	دانشگاه تربیت مدرس، گروه شیلات	کارگاه آموزشی ۱۳۸۹ / ۸ / ۱۵
۱۶	کارگاه آموزشی تولید فرآورده های نوین آبزیان	۲	۶	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	کارگاه آموزشی ۱۳۸۹ / ۱۱ / ۲۸
۱۷	اصول فرآوری محصولات شیلاتی	۲	۱	دانشگاه گیلان، دانشکده منابع طبیعی	۱۳۸۹ - ۱۳۹۰
۱۸	کنترل کیفی تکمیلی محصولات شیلاتی	۲	۱	دانشگاه آزاد اسلامی واحد تالش	۱۳۹۲ - ۹۳
۱۹	کنترل کیفی تکمیلی محصولات شیلاتی	۲	۱	دانشگاه آزاد اسلامی واحد تالش	۱۳۹۳ - ۹۴
۲۰	فرآیند تولید فرآورده های دودی گرم (صنعتی)	۴ ساعت		بخش تحقیقات فرآوری آبزیان	کارگاه آموزشی ۱۳۹۶/۰۷/۳۰
۲۱	مبانی فرآوری آبزیان	۱۶ ساعت	۸ ساعت	اداره شیلات استان مرکزی - اراک	۲۴ - ۲۶ مهرماه ۱۳۹۷
۲۲	روش های نوین عمل آوری آبزیان	۳ ساعت		بخش تحقیقات فرآوری آبزیان	۱۷ مرداد ۱۳۹۷
۲۳	کنترل کیفی محصولات شیلاتی	۳ ساعت		بخش تحقیقات فرآوری آبزیان	۱۶ مرداد ۱۳۹۷
۲۴	فرآوری کپور ماهیان پرورشی، تنوع بخشی و تولید محصولات با ارزش افزوده	۳ ساعت	۳ ساعت	پژوهشکده آبی پروری جنوب کشور - شرکت دزپروتین - دزفول	اردیبهشت ۱۳۹۷
۲۵					

۱۹- سرپرستی پایان نامه های دانشجویی :

ردیف	عنوان	مقطع		دانشگاه	سال تحصیلی	نیمسال	
		کارشناسی ارشد	کارشناسی			اول	دوم
۱	بررسی زنجیره سرمایی میگو در فصل صید ۱۳۷۷ در استان هرمزگان	×		آزاد اسلامی - واحد لاهیجان	۱۳۷۷-۷۸		
۲	بررسی افت کیفیت تون ماهیان صید شده به صورت چند روزه توسط لنج های سنتی هنگام تخلیه در ساحل و هندلینگ پس از آن		×	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	۱۳۸۱-۸۲		
۳	معرفی ترکیبات و رنگ های مورد استفاده در تولید فرآورده های غذایی ساخته شده از سوریمی و روش های سنجش آنها		×	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	۱۳۸۴-۸۵		
۴	بررسی صنعت فیله ماهی در ایران		×	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	۱۳۸۴-۸۵		

۵	فرآورده های جانبی آبیان و مصارف ممکن آنها	×	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	۸۵-۱۳۸۴
۶	معرفی روش های نوین دودی کردن	×	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	۸۶-۱۳۸۵
۷	بررسی مقایسه ای بین سوریمی و گوشت چرخ شده ماهی کیلکا برای تولید فیش برگر	×	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	۸۶-۱۳۸۵
۸	مقایسه راندمان استحصال گوشت چرخ کرده و سوریمی از سایزهای مختلف ماهی کپور نقره ای (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>)	×	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	۸۶-۱۳۸۵
۹	تولید اسنک خلالی با استفاده از گوشت چرخ شده کپور معمولی ریزاندام غیربازاری و بررسی ماندگاری محصول در دمای یخچال	×	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	۸۸-۱۳۸۷
۱۰	بررسی میزان پذیرش کباب لقمه تلفیقی ماهی کپور نقره ای و میگو و تغییرات کیفی آن در حین نگهداری در دمای انجماد	×	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	۸۸-۱۳۸۷
۱۱	تهیه سالاد میگو و بررسی عمر ماندگاری محصول در یخچال	×	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	۸۸-۱۳۸۷
۱۲	تعیین راندمان، کیفیت و ماندگاری سوریمی استحصالی از ماهیان کپور نقره ای و کاراس	×	آزاد اسلامی - واحد لاهیجان	۸۸-۱۳۸۷
۱۳	تاثیر زمان و شرایط انجمادزدایی بر میزان آمین های بیوزنیک و تغییرات بار میکروبی در ماهی هوور در کارخانجات کنسرو کشور	×	آزاد اسلامی - واحد علوم و تحقیقات، تهران	۸۸-۱۳۸۷
۱۴	مقایسه عمر ماندگاری قزل آلائی دودی گرم صنعتی در روش های بسته بندی در اتمسفر اصلاح شده، بسته بندی تحت خلا و بسته بندی معمولی در دمای یخچال	×	گروه شیلات - دانشکده منابع طبیعی - دانشگاه گیلان	۸۹-۱۳۸۸
۱۵	بررسی امکان تولید مالیدنی کم چرب با استفاده از ژلاتین استحصال شده از پوست و استخوان ماهی کپور نقره ای	×	گروه شیلات - دانشکده منابع طبیعی - دانشگاه گیلان	۸۹-۱۳۸۸
۱۶	وحید نصرالهی فکجوری	×	دانشگاه آزاد - واحد سواد کوه	۹۱-۱۳۹۰
۱۷	تاثیر استفاده از عصاره های زردچوبه و موسیر بر مدت ماندگاری خمیر منجمد ماهی کپور نقره ای (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>)	×	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی - دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی	۹۱-۱۳۹۰
۱۸	تاثیر عصاره آبی چای سبز بر تغییرات شیمیایی، میکروبی و حسی گوشت چرخ شده کپور نقره ای (Silver carp) با بسته بندی اتمسفر اصلاح شده و معمولی در دمای یخچال	×	دانشگاه آزاد - واحد لاهیجان	۹۱-۱۳۹۰

		۱۳۹۰ - ۹۱	دانشگاه آزاد - واحد لاهیجان	×	سنتر نانوفیلیم آنتی باکتریال و نانومولسیون بر پایه روغن آفتابگردان و تاثیر آنها در زمان ماندگاری فیله قزل آلاي رنگين کمان (<i>Oncorhynchus mykiss</i>)	۱۹
		۱۳۹۴ - ۹۵	آزاد اسلامی - واحد علوم و تحقیقات، تهران	×	اثرات افزودن ژلاتین حاصل از ضایعات ماهی کپسور سرگنده (<i>Hypophthalmichthys nobilis</i>) بر برخی خواص فیزیوشیمیایی و حسی مایونز رژیمی	۲۰

۲۰- سوابق اجرایی و مدیریتی:

ردیف	سمت	تاریخ انتصاب	مدت اشتغال در سمت مذکور به ماه
۱	رئیس بخش تکنولوژی فرآورده های شیلاتی - مرکز تحقیقات شیلاتی دریای عمان - بندرعباس	۱۳۷۵	پنج سال
۲	رئیس گروه فناوری زیستی - مرکز تحقیقات شیلاتی دریای عمان - بندرعباس	۱۳۸۰	یک سال
۳	رئیس بخش صنایع غذایی دریایی - پژوهشکده خلیج فارس و دریای عمان - بندرعباس	۱۳۸۱	دو سال
۴	مسئول تحقیق و توسعه - مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - بندرانزلی	۱۳۸۳	دو سال
۵	مدیر گروه فرآوری آبزیان - مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - بندرانزلی	۱۳۸۵	دو سال
۶	معاون تحقیقاتی - مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - بندرانزلی	۱۳۸۷	دو سال
۷	سرپرست - مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - بندرانزلی	۱۳۸۹/۳/۳۰	شش ماه
۸	رئیس - مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - بندرانزلی	۱۳۸۹/۱۰/۱۴	۱۸ ماه
۹	محقق، عضو هیات علمی - مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - بندرانزلی	۱۳۹۱/۰۲/۲۶	۵ سال
۱۰	رئیس بخش زیست فناوری و فرآوری آبزیان موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور - تهران	۱۳۹۵/۰۵/۱۵	۱۳ ماه
۱۱	محقق، عضو هیات علمی - بخش تحقیقات فرآوری آبزیان - پژوهشکده آبی پروری آب های داخلی - بندرانزلی	۱۳۹۶/۰۷/۰۱	۳ سال
۱۲	نماینده رئیس پژوهشکده آبی پروری آبهای داخلی در بخش تحقیقات فرآوری آبزیان	۱۳۹۹/۰۱/۰۵	۶ ماه
۳۱	سرپرست مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	۱۳۹۹/۰۷/۰۵	تاکنون

۲۱- مهارت های شخصی*:

میزان تسلط	مهارت	ردیف
خیلی خوب	زبان انگلیسی (به ویژه زبان تخصصی)	۱
خیلی خوب	کامپیوتر (مهارت های ICDL و به ویژه برنامه های آماری)	۲
		۳

*در این جدول لازم است به مهارتهایی نظیر آشنایی با زبان های بیگانه، کامپیوتر و ... اشاره نمود.

۲۲- سایر موارد :

- ◆ آشنائی با مباحث و مسائل عمومی بخش کشاورزی کشور به ویژه در حوزه شیلات و آبزیان و همچنین برنج.
- ◆ آشنائی تخصصی با آبزیان، صید و صنایع شیلاتی جنوب و شمال کشور به دلیل سابقه کار تحقیقاتی - مدیریتی و تعاملات مستمر با بخش های اجرا و خصوصی (حدود ۱۱ سال در مناطق مختلف جنوب و ۱۶ سال در شمال کشور) به ویژه در زمینه فناوری ها و فرآیندهای فرآوری آبزیان و فرآورده های شیلاتی (از سال ۱۳۷۴ تا کنون).
- ◆ تجربیات علمی و عملی در زمینه فرآوری میگو (با کارشناسان مجرب خارجی از کشورهای اسپانیا، اکوادور و فرانسه در کارخانجات عمل آوری میگوی استان هرمزگان).
- ◆ گذراندن دوره های تخصصی تضمین کیفیت آبزیان و غذاهای دریایی (HACCP)، همچنین دوره ممیزی HACCP با اساتید صاحب نظر و صاحب نام خارجی و کارشناسان FAO.
- ◆ گذراندن دوره های تخصصی فرآوری آبزیان و استفاده از فناوری های نوین با اساتید صاحب نظر و صاحب نام خارجی و بین-المللی.
- ◆ بازدید از صنایع و کارخانجات مرتبط با صنایع شیلاتی در کشور آلمان به ویژه از کارخانه Baader (یکی از بزرگترین کارخانجات سازنده ماشین آلات صنایع غذایی در جهان) و آشنائی با ماشین آلات فرآوری آبزیان، خصوصاً ماشین آلات تولید فیله و بازدید همزمان از مراکز و کارخانجات مختلف فرآوری، بسته بندی و عرضه انواع آبزیان و فرآورده های شیلاتی آماده مصرف نظیر انواع ماریناد، سالاد، غذاهای دودی و ...
- ◆ داوری و نظارت طرح ها و پروژه های موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور، صندوق حمایت از پژوهشگران، پارک علم و فناوری گیلان، شتاب دهنده تحفه، همچنین به عنوان منتور در رویدادهای استارآپی (دانشگاه علوم پزشکی ایران، رویداد دریای برکت).
- ◆ عضو هیات داوران مجلات علمی انگلیسی و فارسی شیلات ایران (موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور)، مجله علمی- پژوهشی علوم زیستی (دانشگاه آزاد اسلامی - واحد لاهیجان)، مجله علمی- پژوهشی آبزیان و شیلات (دانشگاه آزاد اسلامی - واحد بندر عباس)، مجله علوم و صنایع غذایی (دانشگاه فردوسی مشهد)، نشریه علوم آبی پروری پیشرفته (پژوهشکده آبی پروری آب های داخلی - بندرانزلی) و ...
- ◆ انجام مصاحبه های مطبوعاتی و شرکت در برنامه های صدا و سیما با موضوعات پتانسیل های توسعه صنایع فرآوری آبزیان، افزایش سرانه مصرف آبزیان، توسعه صنایع تبدیلی بخش شیلات و بهره برداری بهینه از ماهیان ریزجته و ارزان قیمت.
