

بسمه تعالی



تاریخ تکمیل فرم:

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی
موسسه تحقیقات علوم شیلاتی

فرم اطلاعات محققین

۱- نام و نام خانوادگی: افشین فهیم ۲- نام پدر: جعفر

۳- شماره شناسنامه: ۲۸۳۵۰ ۴- تاریخ تولد: ۱۳۴۸

۵- محل تولد: رشت ۶- وضعیت تأهل: متاهل

۷- تعداد فرزندان: ۲ ۸- عضویت علمی خیر

۹- آدرس محل سکونت: رشت بلوار منظریه کوچه میهن کوچه دهم ساختمان علیرضا

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

نمابر: ۲۸۱۱ ۰۱۸۱۲۳۵ پست الکترونیکی: Fshnfahim@yahoo.com

۱۱- سوابق تحصیلی:

ردی ف	مدرک تحصیلی*	رشته تحصیلی	دانشگاه محل تحصیل	سال اخذ مدرک	توضیحات
۱	لیسانس	میکروبیشناسی	آزاد اسلامی واحد لاهیجان	۱۳۷۴	-
۲	فوق لیسانس	میکروبیشناسی	آزاد اسلامی واحد علوم تحقیقات گیلان	۱۳۹۴	-
۳	دانشجوی دکتری	میکروب شناسی	آزاد اسلامی واحد رشت	-	-

عنوان پایان نامه کارشناسی ارشد: بررسی مقایسه ای شاخصهای فساد میکروبی برگر ماهی کپور نقره ای و برگر گوشت

قرمز (گوساله) طی نگهداری در سردخانه ۱۸۰-

عنوان پایان نامه دکتری:

پروژه‌ها و طرحهای تحقیقاتی :

ردیف	عنوان پروژه/طرح	شماره مصوب	نوع تحقیق *	واحد اجرا	سمت در پروژه/ طرح	وضعیت **	سال شروع	سال خاتمه
۱	بررسی تاثیر مواد نگهدارنده بر عمر ماندگاری برگر ماهی فیتوفاگ		خاص	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	مختومه	۱۳۸۳	۱۳۸۴
۲	بررسی بهبود بافت و قابلیت پذیرش برگر ماهی کپور نقره ای با افزودن پکتین در مواد برگر		خاص	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	مجری	مختومه	۱۳۸۹	۱۳۹۱
۳	تهیه سوسیس ماهی غنی شده با روغن با استفاده از فناوری امولسیون و مواد افزودنی جهت تطابق مزه، رنگ و بافت		خاص	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	مختومه	۱۳۸۴	۱۳۸۵
۴	ارزیابی کیفی کنسرو کوفته (Fish balls) از گوشت چرخ شده ماهی کپور نقره ای (حاوی یا بدون نشاسته)		مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	مختومه	۱۳۸۴	۱۳۸۶
۵	بررسی امکان تولید اسنک های حجیم شده از اضافات گوشت فیله ماهی کپور نقره ای		مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	مختومه	۱۳۸۴	۱۳۸۶
۶	استفاده از قسمتهای خاص ماهی کپور نقره ای برای تولید فیله		مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	مختومه	۱۳۸۴	۱۳۸۶
۷	بررسی امکان تولید بستنی با استفاده از پروتئین های تغلیظ شده ماهی فیتوفاگ به جای شیر		مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	مختومه	۱۳۸۵	۱۳۸۷
۸	ارزیابی مقایسه ای ماشین آلات ترمینگ فیله ماهی کپورنقره ای		مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	مختومه	۱۳۸۴	۱۳۸۸
۹	بررسی امکان استفاده از فیلم های خوراکی (سدیم آلزینات، پروتئین آب پیرو و مخلوط آن ها) برای بسته بندی ماهی کیلکای سر و دم زده شکم خالی		مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	مختومه	۱۳۸۵	۱۳۸۸

۱۳۸۸	۱۳۸۵	مختومه	همکار	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	مشترک	مقایسه کیفیت و پتانسیل اقتصادی تولید کباب کوبیده از گوشت کپور نقره ای	۱۰
۱۳۸۸	۱۳۸۵	مختومه	همکار	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	مشترک	بررسی امکان تهیه خمیر ماهی (Fish paste) آماده مصرف از ماهیان پرورشی در بسته بندی جدید	۱۱
۱۳۸۸	۱۳۸۵	مختومه	همکار	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	مشترک	بررسی عمر ماندگاری و تعیین میزان پذیرش کنسرو کوفته ماهی کپور نقره ای در مقایسه با کوفته ماهی با پوشش سوخاری در کیسه و کیوم	۱۲
۱۳۸۸	۱۳۸۵	مختومه	همکار	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	مستقل	تعیین زمان ماندگاری ماهی قزل آلا و فیتو فاگ در شرایط مختلف یخچال، یخ پوشی و ۲۰- درجه سانتیگراد	۱۳
۱۳۸۹	۱۳۸۸	مختومه	همکار	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	مشترک	بهینه سازی هندلینگ ماهیان گرمابی مجمع شهدای قصر شیرین	۱۴
۱۳۸۹	۱۳۸۸	مختومه	همکار	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	مشترک	بررسی امکان تهیه پودر سوپ ماهی با استفاده از کنسانتره و سایر افزودنی های لازم در استان سیستان و بلوچستان	۱۵
۱۳۹۱	۱۳۸۹	مختومه	همکار	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	مستقل	بررسی تاثیر استفاده از نگهدارنده های طبیعی (رزماری و آویشن) بر پایداری گوشت بدون استخوان ماهی کپور نقره ای در شرایط انجماد	۱۶
۱۳۹۱	۱۳۸۹	مختومه	همکار	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	مستقل	بررسی امکان استفاده از ژلاتین استخراج شده از زایدات فرآوری کپور ماهیان پرورشی در تولید کره کم چرب	۱۷
۱۳۹۱	۱۳۸۹	مختومه	همکار	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	مستقل	بررسی اثر انجماد سریع و کند روی کیفیت گوشت ماهی تیلایا (شکم خالی و فیله)	۱۸
۱۳۹۱	۱۳۸۹	مختومه	همکار	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	مستقل	ارزیابی تازگی گوشت ماهی تیلایا نگهداری شده در یخ و دمای یخچال به روش اندازه گیری شاخص های کیفیت	۱۹

۱۳۹۱	۱۳۸۹	مختومه	همکار	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	مستقل		ارزیابی کیفی و تعیین عمر ماندگاری فرآورده های دودی سرد و گرم کیلکا	۲۰
۱۳۹۱	۱۳۸۹	مختومه	همکار	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	مستقل		بررسی روش تولید فیش برگر تلفیقی کیلکا و تعیین میزان پذیرش آن	۲۱
۱۳۹۱	۱۳۸۹	مختومه	همکار	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	مشترک		بررسی روشهای تولید انواع کیلکای خشک در طعم های مختلف	۲۲
۱۳۹۱	۱۳۸۹	مختومه	همکار	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	مشترک		تعیین روش مناسب تولید کیلکای نانی شده و ارزیابی میزان پذیرش آن	۲۳
۱۳۹۳	۱۳۹۲	مختومه	همکار	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	مستقل	-۱۲-۲ -۱۲ ۹۲۱۴۴	مقایسه خصوصیات کیفی Fish paste تولید شده از گوشت چرخ کرده ماهی کیلکا و کپور نقره ای	۲۴
۱۳۹۳	۱۳۹۲	مختومه	همکار	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	مستقل	-۱۲-۲ -۱۲ ۹۲۱۴۵	بررسی تغییرات خصوصیات کیفی و تعیین عمر ماندگاری فرآورده دودی گرم ماهی کیلکا در بسته بندی معمولی و اتمسفر اصلاح شده	۲۵
۱۳۹۴	۱۳۹۲	مختومه	همکار	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	مستقل	-۱۲-۲ -۱۲ ۹۲۱۰۶	ارزیابی مخاطرات آزمایشگاه های مرکز ملی فرآوری	۲۶
۱۳۹۴	۱۳۹۳	مختومه	همکار	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	مستقل		بررسی استفاده از عصاره نانو کپسول رازیانه به منظور افزایش زمان ماندگاری گوشت چرخ شده ماهی فیتوفاک	۲۷
۱۳۹۷	۱۳۹۵	مختومه	همکار	بخش تحقیقات فرآوری آبزیان	مستقل		تولید فرآورده های خشک از میگوی <i>Macro brachium</i> ریز <i>Nipponese</i> تالاب بین المللی بندر انزلی	۲۸
۱۳۹۸	۱۳۹۶	مختومه	مجری	بخش تحقیقات فرآوری آبزیان	مستقل		مقایسه کیفیت و عمر ماندگاری ماریناد سرد و گرم تولید شده از کیلکا ماهیان دریای خزر <i>(Clupeonella Cultriventris)</i>	۲۹
۱۳۹۸	۱۳۹۶	مختومه	همکار	بخش تحقیقات فرآوری آبزیان	خاص		طرح ترویج فرهنگ مصرف فرآورده های متنوع از کپور ماهیان	۳۰

۱۳۹۸	۱۳۹۷	مختومه	همکار	پژوهشکده آبی پروری آبهای داخلی	خاص	بررسی تاثیر ماده زیست پالای lalsea biorem بر میزان تولید و وضعیت زیستی استخرهای پرورش کپور ماهیان چینی	۳۱
۱۴۰۱	۱۳۹۷	در دست اجرا	مجری	پژوهشکده آبی پروری آبهای داخلی بخش تحقیقات فرآوری آبزیان	خاص	تولید غذای حیوانات خانگی از ضایعات ماهیان پرورشی	۳۲
۱۴۰۱	۱۳۹۸	در دست اجرا	مجری	پژوهشکده آبی پروری آبهای داخلی با مشارکت دانشگاه علوم پزشکی استان گیلان	مستقل	امکان سنجی تولید اسیدهای چرب امگا۳ از ماهیان ریز اندام (کیلکا، ساردین و موتو ماهیان)	۳۳
۱۴۰۰	۱۳۹۸	در دست اجرا	همکار	پژوهشکده آبی پروری آبهای داخلی بخش تحقیقات فرآوری آبزیان	خاص	طرح ترویجی ارتقاء فرهنگ مصرف آبزیان با الگوسازی رستوران های شیلاتی	۳۴
۱۴۰۰	۱۳۹۸	در دست اجرا	همکار	پژوهشکده آبی پروری آبهای داخلی	مستقل	مولدسازی ماهی سوف سفید (Sander lucioperca) تا مرحله قبل از لقاح	۳۵

* نوع تحقیق: پروژه، طرح مشترک، طرح مستقل، طرح خاص، طرح شورای تحقیقات و فناوری استان

** وضعیت: در دست اجراء، مختومه، متوقف

۱۳- نوآوری، اختراع، ابتکار و...

ردیف	مورد	محل نایب 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:

رتبه دریین نگارندگان	سال	شماره مجله	عنوان مجله*/عنوان همایش،...	نحوه ارائه		عنوان	ردیف
				توسعه	سخت‌افزاری		
	2006		Food and agriculture organization of the united nation(FAO)			Survey of Preservatives on Shelf life of Silver carp Burger	۱
	2014	21	International food research journal			Quality improvement of silver carp fingers by optimizing the level of major elements influencing texture	۲
	2009		Food and agriculture organization of the united nation(FAO)			EFFECT OF STARCH UTILIZATION ON SENSORY QUALITY OF SILVER CARP (Hypophthalmichthys molitrix) FISH BALL CAN	۳
	2013		Iranian Journal of Fisheries Sciences			A phylogeny analysis on six mullet species (<i>Teleosti: Mugillidae</i>) using PCR-sequencing method	۴
	۱۳۸۵		همایش شیلات و آبزیان دانشگاه آزاد واحد لاهیجان		×	مقایسه تاثیر توام آنتی اکسیدان های BHA، BHT با بسته بندی تحت خلاء بر کیفیت و ماندگاری برگر پخته روکشدار ماهی کپور نقره ای	۵
	۱۳۹۲	۴۲	مجله علمی تخصصی پژوهشنامه آبزیان دانشگاه آزاد واحد لاهیجان			تغییرات فیزیکی، شیمیایی و کیفیت حسی برگر ماهی کپور نقره ای تحت دمای ۱۸- درجه	۶
	۱۳۸۹		نخستین همایش فرآوری و بهداشت مواد غذایی		×	تاثیر انجماد بر کیفیت انواع فراورده های دریایی	۷
	۱۳۸۹		نخستین همایش فرآوری و بهداشت مواد غذایی		×	ارزیابی و مقایسه کیفیت میکروبی و شیمیایی ماریناد سرد و گرم میگو طی سه ماه نگهداری در دمای یخچال	۸

	۲۰۱۵		شانزدهمین کنگره بین المللی میکروب شناسی ایران	×		Changes in microbial spoilage indices silver carp Burger (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>) under the temperature of -18°C	۹
	۲۰۱۵		نخستین کنگره بین المللی آبی پروری خاورمیانه و آسیای مرکزی (MECCA2015)	×		Changes of kilka burger (<i>clupeonella cultriventris</i>) microbial spoilage indices under the temperature of -18°C	۱۰
	۲۰۱۵		نخستین کنگره بین المللی آبی پروری خاورمیانه و آسیای مرکزی (MECCA2015)	×		Investigation different levels of canola meal on growth performance and body composition rutilus frisii kutum fingerlings	۱۱
	۲۰۱۵		نخستین کنگره بین المللی آبی پروری خاورمیانه و آسیای مرکزی (MECCA2015)	×		Comparison of growth factors rutilus Kutum two races autumn and spring after the transfer of Caspian Sea	۱۲
	۱۳۹۶		مجله علمی پژوهشی علوم و فنون شیلاتی دانشگاه تربیت مدرس نور			بهبود ویژگی های حسی و ماندگاری برگر تهیه شده از ماهی کپورنقره ایبا استفاده از پکتین (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>)	۱۳
پ	۱۳۹۴		نخستین همایش ملی یافته های نوین میکروبیولوژی		×	بررسی مقایسه ای شاخصهای فساد میکروبی برگرمای کپورنقره ای و برگرگوشت قرمز (گوساله) طی نگهداری در سردخانه ۱۸°C-	۱۴
	۲۰۱۶		11th Asian Fisheries and Aquaculture Forum Bangkok-Thailand	×		Effect of citrus pectin on functional properties of silver carp (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>) burger	۱۵
	۲۰۱۶		International Conference on the Future of Sturgeon Aquaculture 5-6 September 2016 Rasht-Iran		×	Changes of Microbial spoilage indices Beluga caviar processed (<i>Husu husu</i>) during storage at -2°C	۱۶
	۱۳۹۵		دومین همایش روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی (تکنو فود)		×	ارزیابی مقایسه ای شاخصهای فساد شیمیایی خاویار خام و عمل آوری شده فیل ماهی پرورشی طی نگهداری دردمای ۲±۴ درجه سانتیگراد (<i>Husu husu</i>)	۱۷

۱۳۹۵		دومین همایش روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی (تکنو فود)	×		استفاده از ریز جلبکها جهت توسعه فرآورده های غذایی فرا سودمند	۱۸
۱۳۹۵		دومین همایش روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی (تکنو فود)	×		تاثیر استفاده از آنتی اکسیدانها در مواد غذایی	۱۹
۱۳۹۵		دومین همایش روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی (تکنو فود)		×	ارزیابی مقایسه ای شاخصهای فساد شیمیایی فیله خام و دودی قزل آلا ی پرورشی طی نگهداری در دمای ۰/۵±۴ درجه سانتیگراد	۲۰
۱۳۹۵		دومین همایش روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی (تکنو فود)		×	بررسی توام پلی فنل های چای سبز بسته بندی وکیوم جهت افزایش ماندگاری گوشت چرخ شده ماهی کپور نقره ای در دمای یخچال	۲۱
2018		Intfoodtechno2018 Istanbul- turkey			Effect of pectin on the quality changes in minced Silver carp (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>) flesh during chilled storage	۲۲
2018		Aff journal Agriculture, Forestry, Fisheries			Changes of Microbial Spoilage Indices Beluga Caviar Processed (<i>Huso Huso</i>) During Storage at -2°C	۲۳
2018		Journal of Chemical Environmental and Biological Engineering			Anionic Surfactant Determination at the Anzali Wetland, Iran	۲۴
2018		Journal of Nutrition and Health Sciences			The Quality Changes of Frozen and Dried Tiny Shrimp (<i>Macro brachium Nipponese</i>) Meat during Six Months Storage	۲۵
2019		Nutrition and food science research			Production a semi ready-to-eat shrimp soup powder and assessment of the shelf life	۲۶
۱۳۹۷		مجله علمی شیلات ایران			ارزیابی ماندگاری و کیفیت پودر سوپ صنعتی غنی شده با میگوی <i>Macrobrachium nipponense</i> طی فرمولاسیون نونین و ۶ ماه نگهداری در دمای اتاق	۲۷

۱۳۹۷		مجله پژوهش‌های علوم و فنون دریایی		ارزیابی شاخصهای فساد شیمیایی و میکروبی در دو نوع برگر تولید شده از ماهی و گوشت قرمز طی سه ماه نگهداری در دمای ۱۸- درجه سانتیگراد	۲۸
۱۳۹۸		سومین کنگره ملی طب حیوانات همراه	×	تولید غذای حیوانات خانگی از ضایعات ماهیان پرورشی	۲۹
۱۳۹۹	۲	نشریه مدیریت ضایعات و پسماندهای کشاورزی		استفاده از ضایعات آبزیان پرورشی در تولید غذای سگ خانگی	۳۰
2020		4th International Congress of Fisheries and Aquatic Research (ICFAR)	×	Antioxidant potential of rosemary extract and thyme in prolonging the shelf life of minced carp (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>)”	۳۱
2020		4th International Congress of Fisheries and Aquatic Research (ICFAR)	×	“The effect of tempura batter on sensory properties of raw and cooked breaded Kilka (<i>Clupeonella cultriventris</i>)”	۳۲

* در مورد مقالات چاپ شده، باید صرفاً به مقالات چاپ شده در مجله‌های 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	درسنامه طلایی میکروبی شناسی پزشکی	گردآوری و تالیف	۱۰۰۰	۴۰۰	۱۳۹۷
۲	هیستامین در بافت ماهی	گردآوری	۳	۲۰	۱۳۸۲
۳	فناوری تولید فزآورده های غذایی از کیلکا ماهیان	تالیف		۹۰	در دست ویراستاری
۴	میکروبیولوژی ماهی و غذاهای دریایی	ترجمه		۲۷۰	در دست ویراستاری
۵	ماریناد	ترجمه	۱۰	۱۰	۱۳۸۲
۶	ابزارهای مدیریت ایمنی غذا	ترجمه	۳	۲۰	۱۳۸۱
۷	فراآورده های شیلاتی	ترجمه	۱۰	۱۵	۱۳۸۲
۸	بهبود ویژگیهای کیفی برگر ماهی کپور نقره ای با افزودن پکتین در مواد برگر	تالیف		۵۴	۱۳۹۱

۱۳۹۵	۱۰۰		ترجمه	مواد غذایی و میکروبی شناسی صنعتی	۹
۱۳۹۵	۲۰		ترجمه	فساد ماهی	۱۰
۱۳۹۵	۹۰		گردآوری	روش کار آزمونهای میکروبی مواد غذایی	۱۱

• نوع: تالیف، گردآوری، ترجمه،...

۱۶- تشویقات و جوایز علمی :

ردیف	مورد	اعطا کننده	تاریخ اعطاء
۱	حضور فعال در بیستمین نمایشگاه بین المللی کتاب تهران	ریاست موسسه تحقیقات شیلات	۱۳۸۶/۳/۲۲
۲	حضور در نمایشگاه دوره ای دستاوردها و توانمندی های موسسات و مراکز تحقیقاتی درمحل دائمی نمایشگاه های سازمان تات	ریاست اداره روابط عمومی سازمان تات	۱۳۸۶/۱۲/۵
۳	راه اندازی آزمایشگاه های مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	رییس مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	۱۳۸۸/۲/۱۲
۴	حضور فعال در برگزاری نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده های شیلاتی	رییس مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	۱۳۸۹/۱۲/۱۵
۵	حضور فعال در بیست و چهارمین نمایشگاه بین المللی کتاب تهران	ریاست موسسه تحقیقات شیلات	۱۳۹۰/۶/۱۲
۶	حضور فعال در نمایشگاه فن بازار جمهوری اسلامی ایران در محل دائمی نمایشگاه بین المللی تهران آذر ۱۳۹۰	مدیر کل دفتر تجاری سازی و انتقال فناوری سازمان تات	۱۳۹۰/۱۰/۱۹
۷	حضور فعال در بیست و پنجمین نمایشگاه بین المللی کتاب تهران	ریاست موسسه تحقیقات شیلات	۱۳۹۱/۳/۱۰
۸	حضور فعال در نمایشگاه فن بازار جمهوری اسلامی ایران در محل دائمی نمایشگاه بین المللی تهران آذر ۱۳۹۰	رییس مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	۱۳۹۰/۱۰/۲۵
۹	پژوهشگر برتر بخش تحقیقات فرآوری آبزیان	ریاست پژوهشکده آبری پروری آبهای داخلی	۱۳۹۸/۱۲/۲۸
۱۰	به مناسبت هفته کتابخوانی و تالیف کتاب درسنامه طلایی میکروبی شناسی پزشکی	ریاست مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	۱۳۹۹/۸/۲۷

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

* سمت : رییس ، دبیر ، عضو

ردیف	عنوان	تاریخ عضویت	مدت عضویت به ماه	سمت*
۱	انجمن میکروشناسی ایران	۱۳۸۵	۱۲ ماه	عضو
۲	کمیته علمی فنی مرکز تحقیقات فراوری آبزیان شیلات	۱۳۸۵	۱۲ ماه	عضو
۳	شورای پژوهشی مرکز ملی تحقیقات فراوری آبزیان	۱۳۸۷	تاکنون	عضو
۴	انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند ایران	۱۳۹۱	تاکنون	عضو

۱۸- تدریس

ردیف	عنوان واحد درسی	تعداد واحد		دانشگاه محل تدریس	سال تحصیلی	نیمسال	
		پایان	بهار			پایان	بهار
۱							
۲							
۳							
۴							

۱۹- سرپرستی پایان نامه‌های دانشجویی :

عنوان	مقطع	دانشگاه	نیمسال

ردیف	ارشد	کارشناسی	دکتری	سال تحصیلی	اول	دوم
۱						
۲						
۳						

۲۰- سوابق اجرایی :

ردیف	سمت	تاریخ انتصاب	مدت اشتغال در سمت مذکور به ماه
۱	کارشناس آزمایشگاه جلبک مرکز آموزش ترویج میگو کلاهی میناب	۱۳۷۵/۳/۱	۵۵ ماه
۲	سرپرست کنترل کیفی مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان شیلات	۱۳۸۱/۱/۱	۲۴ ماه
۳	مسئول آزمایشگاه عمل آوری مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان شیلات	۱۳۸۳/۱/۱	۱۳۸۹/۱/۱
۴	کارشناس بیوشیمی مواد غذایی	۱۳۸۹/۱/۱	تاکنون

مهارتهای شخصی

ردیف	مهارت	میزان تسلط
۱	آشنایی با زبان انگلیسی	خوب
۲	آشنایی با کامپیوتر	خوب
۳		
۴		

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

۲۲- سایر موارد :