

بسمه تعالی

تاریخ تکمیل فرم: ۱۳۹۹/۰۴/۱۸



وزارت جهاد کشاورزی
سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی
موسسه تحقیقات شیلات ایران
فرم اطلاعات محققین

۲- نام پدر: محمد

۱- نام و نام خانوادگی: سمیرا جدی

۴- تاریخ تولد: ۶۹/۱۱/۲۲

۳- شماره شناسنامه: ۶۵۴۰۰۲۶۱۰۲

۶- وضعیت تأهل: متاهل

۵- محل تولد: استان فارس-شهرستان زری ن دشت

۸- عضویت علمی بلی خیر ✓

۷- تعداد فرزندان: --

۹- آدرس محل سکونت: بندر انزلی- چپر پرد زمان- کوچه لاله ۳ مرتبه: پایه:

۱۰- آدرس محل کار: بندر انزلی- کیلومتر ۱۱ جاده آستارا- بخش تحقیقات فراوری آبزیان

پست الکترونیکی: jeddi.ch.88@gmail.com

نمابر:

۴۴۵۶۰۸۰۹

تلفن:

۱۱- سوابق تحصیلی:

ردیف	مدرک تحصیلی*	رشته تحصیلی	دانشگاه محل تحصیل	سال اخذ مدرک	معدل	توضیحات
۱	دکتری	عمل آوری فرآورده های شیلاتی	تربیت مدرس	در حال تحصیل	۱۸/۰۳	
۲	کارشناسی ارشد	فرآوری محصولات شیلاتی	علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری	۱۳۹۴	۱۸/۴۳	
۳	کارشناسی	فرآوری محصولات شیلاتی	دریانوردی و علوم دریایی چابهار،	۱۳۹۲	۱۸/۸۷	

- عنوان پایان نامه کارشناسی ارشد:

- تأثیر پوشش نگهدارنده خوراکی کیتوزان غنی شده با اسانس مرزنجوش (*Origanum Vulgare L*) بر کیفیت و

ماندگاری ماهی قزل آلی (*Oncorhynchus mykiss*) نگهداری شده در یخچال

- عنوان پایان نامه دکتری:

* نوع تحقیق: پروژه، طرح مشترک، طرح مستقل، طرح خاص، طرح شورای تحقیقات و فناوری استان
 ** وضعیت: در دست اجراء، مختومه، متوقف شده

۱۳- نوآوری، اختراع، ابتکار و...

ردیف	مورد	محل تایید 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:

ردیف	عنوان	نحوه ارائه			عنوان مجله / *عنوان همایش...	شماره مجله	سال	رتبه در بین نگارندگان
		سخت‌افزاری	پوستری	کار شده				
۱	تأثیر پوشش نگهدارنده خوراکی کیتوزان حاوی اسانس مرزنجوش (<i>Origanum vulgare L</i>) بر ماندگاری ماهی قزل آلی رنگین کمان (<i>Oncorhynchus mykiss</i>)			■	نوآوری در علوم و فناوری غذایی (علوم و فناوری غذایی).	۲۳-۳۸: (۱)۱۱	۱۳۹۸	نفر اول
۲	بررسی ویژگی های بافتی و رنگ فیله ماهی قزل آلی رنگین کمان با استفاده از پوشش خوراکی کیتوزان حاوی اسانس مرزنجوش در طول دوره نگهداری در یخچال.			■	علوم و فنون شیلات	(۱)۷: ۳۳-۳۹	۱۳۹۶	نفر اول
۳	حذف آنیون های نیترات، نیتريت، فسفات و سولفات از پساب سیستم مدار بسته با استفاده از رزین های بازی قوی رزین آلی Ambelite RIA 412 و رزین آلی Porullite	■			مجله علوم و فنون دریایی	--	۱۳۹۰	نفر دوم

نفر اول	۱۳۹۴	سومین کنگره علوم و صنایع غذایی، اصفهان	■	تأثیر پوشش نگهدارنده خوراکی کیتوزان و اسانس مرزنجوش (<i>Origanum vulgare</i> L.) بر ویژگی‌های بافت و رنگ فیله ماهی قزل‌آلای رنگین‌کمان نگهداری شده در یخچال	۴
نفر اول	۱۳۹۴	سومین کنگره علوم و صنایع غذایی، اصفهان	■	تأثیر پوشش نگهدارنده خوراکی کیتوزان و اسانس مرزنجوش (<i>Origanum vulgare</i> L.) بر پارامترهای بیوشیمیایی فیله قزل‌آلای رنگین‌کمان نگهداری شده در یخچال	۵
نفر اول	۱۳۹۴	سومین کنگره علوم و صنایع غذایی، اصفهان	■	تأثیر پوشش نگهدارنده خوراکی کیتوزان و اسانس مرزنجوش (<i>Origanum vulgare</i> L.) بر بار میکروبی قزل‌آلای رنگین‌کمان نگهداری شده در یخچال	۶
					۷
					۸

* 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					
۲					
۳					
۵					

* نوع: تالیف، گردآوری، ترجمه، ...

۱۶- تشویقات و جوایز علمی:

ردیف	مورد	اعطا کننده	تاریخ اعطاء
۱	کسب رتبه اول در بین دانشجویان دوره روزانه مقطع کارشناسی ورودی	دانشگاه دریانوردی و علوم دریایی چابهار	۱۳۸۸

۱۳۹۲	دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری	ورود به دوره کارشناسی ارشد از طریق سهمیه استعداد درخشان	۲
۱۳۹۶	نهاد ریاست جمهوری	برگزیده نخبه روستایی به مناسبت روز ملی روستا و عشایر در سال	۳

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

ردیف	عنوان	تاریخ عضویت	مدت عضویت به ماه	سمت*
۱	عضو کمیته اجرایی در کنفرانس بین المللی چالش های زیست محیطی و گاهشناسی درختی	۱۳۹۳	۳	مسئول اسکان
۲	عضو کمیته اجرایی همایش ملی علوم زیستی دریای مکران	۱۳۹۰	۲	مسئول اسکان و تغذیه
۳	عضو نظام مهندسی کشاورزی و منابع طبیعی	۱۳۹۴	۱۲	عضو فعال
۴				
۵				

*سمت: رئیس، دبیر، عضو، ...

۱۸- تدریس:

ردیف	عنوان واحد درسی	تعداد واحد		دانشگاه محل تدریس	سال تحصیلی	نیمسال	
		په	چ			اول	دوم
۱	شیمی مواد غذایی	۲	۲	دانشگاه آزاد زرین دشت	۱۳۹۵	■	■
۲	میکروبیولوژی مواد غذایی	۲	۱	دانشگاه آزاد زرین دشت	۱۳۹۵ الی ۹۶	■	■
۳	کنترل کیفیت مواد غذایی	۲	۱	دانشگاه آزاد زرین دشت	۱۳۹۵ الی ۹۶	■	■
۴							
۵							
۶							
۷							
۸							

۱۹- سرپرستی پایان نامه های دانشجویی :

ردیف	عنوان	مقطع		دانشگاه	سال تحصیلی	نیمسال	
		کارشناسی ارشد	دکتری			اول	دوم
۱							
۲							
۳							
۴							
۵							
۶							
۷							

۲۰- سوابق اجرایی :

ردیف	سمت	تاریخ انتصاب	مدت اشتغال در سمت مذکور به ماه
۱	کارشناس بیوتکنولوژی در موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور	بهمن ۹۷	۱۶ ماه
۲			
۳			
۴			
۵			

۲۱- مهارت های شخصی*:

ردیف	مهارت	میزان تسلط
۱	استخراج پلی ساکاریدها از جلبک ها به روش های حلالی، اسیدی، آب داغ، آنزیمی، فراصوت و آنزیمی-فراصوت.	خوب
۲	اکسیدانی ترکیبات زیست فعال.	خوب
۳	انجام و ارزیابی پارامترهای شیمیایی (FFA، TBA، TVB-N، PV و ...) مرتبط با خصوصیات کیفی محصولات غذایی نگهداری شده در یخچال و فریزر بویژه غذاهای دریایی.	خوب

خوب	انجام شمارش‌های میکروبی و ارزیابی خصوصیات حسی فرآورده‌های غذایی نگهداری شده در یخچال و فریزر بویژه غذاهای دریایی.	۴
خوب	تهیه و ارزیابی خصوصیات فیلم‌های زیست تخریب پذیر خوراکی.	۵
خوب	آشنایی و انجام کار با نرم افزارهای نرم افزار حسابداری Parse (پارسه)، minitab، Office، SPSS.	۶
خوب	آشنایی با زبان انگلیسی و ترکی	۷

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

۲۲- سایر موارد :

شرکت در کارگاهها:

- ۱- مهارت های کسب و کار و کارآفرینی دانشگاه دریانوردی و علوم دریایی چابهار
- ۲- اصول نگارش و تدوین مقالات علمی، دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز (۲۲ و ۲۳ اردیبهشت ۹۴)
- ۳- محلول سازی شیمی و تهیه محیط های کشت میکروبی، دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز (۲۶ و ۲۷ فروردین ۹۴)
- ۴- فرآوری آبزیان، دانشگاه تربیت مدرس، ۱۳۹۷