

به نام خدا

رزومه علمی اجرایی



❖ بیوگرافی

نام: فرزاد

نام خانوادگی: کریم پور

رشته: علوم و صنایع غذایی (یونگولوژی غذا)

دانشگاه دوره دکتری: آکادمی ملی علوم ارمنستان

ایمیل: saverzida@yahoo.com

تلفن تماس: 07433223871

❖ سوابق تحصیلی

کارشناسی: علوم تغذیه و آشپزی، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان ۱۳۶۸-۱۳۷۲

کارشناسی ارشد: علوم و صنایع غذایی- تکنولوژی مواد غذایی، دانشگاه دولتی

کشاورزی آکرین، دانشگاه تهران ۱۳۸۷-۱۳۸۹

افتخارات دوره کارشناسی ارشد: فارغ التحصیل نمره اول

دکتری تخصصی: دکتری علوم و صنایع غذایی- یونگولوژی غذا

❖ سوابق آموزشی

الف) تدریس

- تدریس دروس مسمومیت های مواد غذایی، اصول نگهداری مواد غذایی، شیمی مواد غذایی عملی و نظری، تاثیر فرآیند بر ارزش غذا، کارآموزی در صنعت بمیزان ۳۶ واحد درسی اصلی و تخصصی در دانشگاه علوم پزشکی یاسوج- دانشکده بهداشت

ب) برگزاری کارگاه های آموزشی

- برگزاری کارگاه HACCP, GMP در دانشکده بهداشت
- برگزاری کارگاه اصول بازرسی در دانشگاه آزاد
- ❖ برگزاری کارگاه HACCP, GMP در معاونت بهداشتی دانشگاه

❖ سوابق پژوهشی

۱- علایق و زمینه پژوهشی

- فرمولاسون و بهبود فرمولاسیون محصولات غذایی
- طراحی کارخانجات غذایی آشامیدنی بهداشتی و آرایشی
- کلیه موضوعات تخصصی مرتبط با صنعت لبنیات و تکنولوژی تبدیل مواد غذایی
- تقلبات مواد غذایی
- مسائل بینابینی بین غذا و تغذیه

۲- تالیف و تدوین:

تدوین پنج استاندارد ملی در بخش مواد غذایی و کشاورزی

۳- انتشار مقاله کنفرانس ها و طرح های تحقیقاتی

| ردیف | عنوان طرح/ مقاله | زمان و مکان اجرای طرح/ انتشار مقاله | نوع همکاری |
|--------------------------------------|---|---|------------|
| ۱ | <u>Probiotic properties of endemic strains of lactic acid bacteria.</u> | Journal of BioScience & Biotechnology | همکار |
| ۲ | <u>Investigation of lactic acid bacteria isolated from domestic Iranian product Richal Mastiff</u> | Life Science Journal | نویسنده |
| ۳ | <u>Certain probiotic properties of lactic acid bacteria from the Iranian dairy product "Richal"</u> | Life Science Journal | نویسنده |
| ۴ | | | |
| ۵ | Evaluation of physiological screening techniques for drought-resistant breeding of durum wheat genotypes in Iran | African Journal of Biotechnology | همکار |
| ۶ | | | |
| ۷ | <u>Relationship among and repeatability of ten stability indices for grain yield of food lentil genotypes in Iran</u> | Turkish Journal of Field Crops | همکار |
| ۸ | <u>Genetic and Phenotypic Parameters Estimates of Milk Yield Traits in Iranian Khuzestan Buffalos</u> | Global Veterinaria | همکار |
| ۹ | Effect of Synthesizing antibacterial polymer with silver nano particle on pasteurized milk shelf life. | International Food Congress Novel Approaches in Food Industry in Turkey MAY 26-29, 2011 | نویسنده |
| ۱۰ | Isolation of Microbial Strains with Probiotic Properties from the Traditional Iranian Dairy Beverage Richal "Masti" | Modern State of Biotechnological Developments and Ways of Commercialization"September 11-12, 2012, Yerevan, Armenia | نویسنده |
| ۱۱ | Increasing the Durability of Iran caviar by means of titanium dioxide based Nano – silver packaging coatings | The first international scientific research conference Iranian student in Armenia 16-17 September 2011 | همکار |
| ۱۲ | The Characteristic Of Microflora Of Iranian Traditional Dairy Beverage | The first international scientific research conference Iranian student in Armenia 16-17 September 2011 | همکار |
| ۱۳ | Effect of Ten percent of Nano-silver particle in Master Bach and Polystyrene cup on Isolated mold & Yeast from school milk. | The first international scientific research conference Iranian student in Armenia 16-17 September 2011 | نویسنده |
| ۱۴ | Study Of New Strains Of Lactic Acid Bacteria As A Basis Of Probiotic Preparations | The first international scientific research conference Iranian student in Armenia 16-17 September 2011 | نویسنده |
| ۱۵ | Lactic Acid Bacteria and Yeast From Iranian Traditional Dairy Beverage | Russian journal of infection and immunity Sep ,2014 | نویسنده |
| ۱۶ | طرح ملی بررسی سازگاری و پایداری عملکرد دانه ژنوتیپ‌های گندم دوروم در آزمایش‌های یکنواخت سراسری مناطق نیمه‌گرمسیر دیم | مرکز تحقیقات دیم کشور گچساران-آزمایشگاه مواد غذایی یاسوج | همکار اصلی |
| ۱۷ | طرح ملی بررسی سازگاری و پایداری عملکرد دانه ژنوتیپ‌های عدس در آزمایش‌های یکنواخت سراسری مناطق نیمه‌گرمسیر دیم | مرکز تحقیقات دیم کشور گچساران-آزمایشگاه مواد غذایی یاسوج | همکار اصلی |
| ۱۸ | طرح ملی بررسی سازگاری و پایداری عملکرد دانه ژنوتیپ‌های عدس در آزمایش‌های یکنواخت سراسری مناطق نیمه‌گرمسیر دیم | مرکز تحقیقات دیم کشور گچساران-آزمایشگاه مواد غذایی یاسوج | همکار اصلی |
| ۱۹ | طرح ملی بررسی خصوصیات زراعی و عملکرد دانه ژنوتیپ‌های گندم دوروم در آزمایشات مقدماتی مقایسه عملکرد مناطق دیم نیمه‌گرمسیری | مرکز تحقیقات دیم کشور گچساران-آزمایشگاه مواد غذایی یاسوج | همکار اصلی |
| ۲۰ | طرح ملی بررسی سازگاری و پایداری عملکرد دانه ژنوتیپ‌های نخود در آزمایش‌های یکنواخت سراسری مناطق نیمه‌گرمسیر دیم | مرکز تحقیقات دیم کشور گچساران-آزمایشگاه مواد غذایی یاسوج | همکار اصلی |
| مقالات در دست چاپ داوری وادیت | | | |
| ۲۱ | جداسازی و شناسایی باکتری‌های لاکتیکی حاصل از فرآورده لبنی سنتی (ریچال ماستی) | مجله بیوسیستم دانشگاه تهران | نویسنده |
| ۲۲ | بررسی روش بکارگیری پوست حیوانات (مشک) در فرآوری و نگهداری فرآورده‌های لبنی سنتی ایرانی (ریچال) و بررسی میکروفلور واقعی آن | مجله دانشگاه آزاد سبزوار | نویسنده |
| ۲۳ | بررسی و مقایسه خواص آنتی باکتریایی سوش‌های لاکتیکی جدا شده از فرآورده‌های لبنی سنتی ایرانی و ارمنی | مجله ارمنان دانش | نویسنده |
| ۲۴ | بررسی خواص آنتی باکتریایی برخی از سوش‌های مخمیری جدا شده از ریچال ایرانی و فرآورده‌های لبنی سنتی درارمنستان | مجله ارمنان دانش | نویسنده |

| | | | |
|---------|----------------------|--|----|
| | | | |
| نویسنده | در حال انتخاب ژورنال | Investigation of possibility of using of obtained strains of LAB and yeast in technology of functional food production | ۲۵ |
| نویسنده | در حال انتخاب ژورنال | Study of Iranian traditional dairy beverage(Richal Shiri) and investigation of some properties of isolated | ۲۶ |

۵- آموزش ها و دوره های گذارنده شده

بالغ بر ۸۰۰ ساعت دوره آموزشی در زمینه های

(۱) صنعت گوشت، لبنیات، آشامیدنی، آب میوه، بسته بندی، افزودنی و چاشنی ها، آرایشی و بهداشتی

(۲) PRPS, HACCP, GMP, ISO22000, 17025, OHAS, 14000, 9000,

(۳) دوره های مدیریتی و صنعتی و آموزش

(۴) دوره های شیمی، میکروبیولوژی، تجزیه دستگاهی، آنالیز پیشرفته

❖ تسلط به زبان های غیر فارسی

- زبان انگلیسی، ارمنی، (روسی در حد آشنایی و ابتدایی)

جوایز و افتخارات علمی:

۱- کارشناس نمونه حامی سلامت

❖ سوابق اجرایی

- کارشناس تغذیه بیمارستان نجمیه دانشگاه علوم پزشکی بقیه اله
- کارشناس آزمایشگاه مواد غذایی آشامیدنی و بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی یاسوج
- کارشناس اداره نظارت بر مواد غذایی آشامیدنی و بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی یاسوج
- کارشناس خبره اداره نظارت بر مواد غذایی آشامیدنی و بهداشتی عضو کمیته فنی قانونی صدور پروانه ساخت کارخانجات تولیدی، معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی یاسوج
- عضو کمیته شیر مدرسه
- مدیر راه اندازه و اجرای برنامه غنی سازی آرد با آهن و اسید فولیک
- عضو کمیته تدوین برنامه عملیاتی دانشگاه علوم پزشکی
- عضو کمیته فن آوری دانشگاه
- مدیر تدارکات و خدمات دارویی استان
- مشاور در امور غذایی بهداشتی آرایشی

❖ سوابق صنعتی

- مشاوره صنعتی و ارتباط با صنعت