

دکتر مجید مجلسی

مسئول دفتر توسعه آموزش (EDO) دانشکده مهندسی و علوم تغذیه

استادیار گروه آموزشی علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشکده مهندسی و علوم تغذیه

مدیر مرکز رشد و فناوری سلامت دانشگاه علوم پزشکی یاسوج

سوابق تحصیلی:

دانشگاه شیراز - ۱۳۸۲ - ۱۳۸۹	دکتری عمومی دامپزشکی
دانشگاه شیراز ۱۳۸۹ - ۱۳۹۴	دکتری تخصصی بهداشت مواد غذایی
Dipartimento di Scienze, Università degli Studi della Basilicata - 2015	فرصت مطالعاتی در کشور ایتالیا

سوابق آموزش:

ردیف	عنوان سابقه	دانشگاه محل تدریس
۱	عضو بورسیه هیئت علمی دانشگاه علوم پزشکی یاسوج	دانشگاه علوم پزشکی یاسوج
۲	دستیار استاد - شیمی و میکروبیولوژی مواد غذایی	دانشگاه شیراز
۳	مدرس - شیمی مواد غذایی، صنایع گوشت، میکروبیولوژی مواد غذایی، صنایع شیر و فراورده‌های آن، بیماری‌های مشترک انسان و حیوان	دانشگاه علمی کاربردی بعثت، جهاد کشاورزی فارس
۴	استادیار - شیمی مواد غذایی، اصول نگهداری مواد غذایی، اثر فرایند بر ارزش مواد غذایی، مسمومیت مواد غذایی و بهداشت مواد غذایی - کارآموزی صنایع غذایی - بهداشت و ایمنی در صنایع غذایی - میکروبیولوژی مواد غذایی - زبان تخصصی صنایع غذایی	دانشگاه علوم پزشکی یاسوج

فعالیت‌های اجرایی

ردیف	نوع فعالیت	محل خدمت
۱	دبیر کارگروه کشاورزی - دامپزشکی	بنیاد ملی نخبگان - استان فارس
۲	مسئول دفتر توسعه آموزش (EDO)	دانشکده بهداشت و علوم تغذیه

دانشگاه علوم پزشکی یاسوج	دبیر طرح راد (رتبه بندی آموزشی دانشگاه های علوم پزشکی)	۳
دانشگاه علوم پزشکی یاسوج	مدیر مرکز رشد و فناوری سلامت	۴

زمانم فعالیتها

نفر اول پذیرفته شده آزمون دکتری تخصصی در رشته بهداشت مواد غذایی در دانشگاه شیراز (۱۳۸۹).

استاد نمونه دانشکده بهداشت و علوم تغذیه - سال تحصیلی ۱۳۹۸-۱۳۹۹

فعالیت های پژوهشی

ردیف	مرجع شناسی عنوان پژوهش
۱	Eskandari, M; Majlesi, M; gheisari, H; Farahnaki, A; Khaksar, Z. (2013). Comparison of some physicochemical properties and toughness of camel meat and beef. Journal of Applied Animal Research.
۲	Sarifi, H; Hedayatyan, K; Majlesi, M. Register lactoferrin gene of Bubalus bubalis in G bank of NCBI.
۳	Majlesi M1, Shekarforoush S S1*, Ghaisari H R1, Nazifi S2, Sajedianfard J3. (2016). Effect of Bacillus coagulans and Lactobacillus plantarum as probiotic on alleviation of cadmium toxicity in rat. Journal of Food Hygiene. (2016): 25-32.
۴	Majlesi M, Shekarforoush SS, Ghaisari HR, Nazifi S, Sajedianfard J, Eskandari MH. Effect of probiotic Bacillus coagulans and Lactobacillus plantarum on alleviation of mercury toxicity in rat. Probiotics and antimicrobial proteins. 2017 Sep 1;9(3):300-9.
۵	Majlesi M, Khazaei Y, Berizi E, Sharifpour E. The Concentration of Mercury, Cadmium and Lead in Muscular Tissue of Fishes in Khersan River. Int J Nutr Sci. 2017;2:2-9.
۶	Mohammadpour H, Berizi E, Hosseinzadeh S, Majlesi M, Zare M. The prevalence of Campylobacter spp. in vegetables, fruits, and fresh produce: a systematic review and meta-analysis. Gut pathogens. 2018 Dec;10(1):41.
۷	Gheisari HR, Berizi E, Majlesi M, Nasri A, Roozbahani NE. THE EFFECTS ON CONTAGIOUS MASTITIS PATHOGENS IN BULK TANK MILK ON PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES OF IRANIAN WHITE CHEESE. Carpathian Journal of Food Science & Technology. 2018 Oct 1;10(4).
۸	Braghieri A, Zotta T, Morone G, Piazzolla N, Majlesi M, Napolitano F. Starter cultures and preservation liquids modulate consumer liking and shelf life of mozzarella cheese. International Dairy Journal. 2018 Oct 1;85:254-62.
۹	Majlesi M, Pashangeh S, Salehi SO, Berizi E. Human Health Risks from Heavy Metals in Fish of a Fresh Water River in Iran. International Journal of Nutrition Sciences. 2018 Sep 1;3(3):157-63.
۱۰	Majlesi M, Malekzadeh J M *, Berizi E, Akbartabar M. Heavy metal content in farmed rainbow trout in relation to aquaculture area and feed pellets. Foods and Raw Materials, 2019, vol. 7, no. 2. DOI: http://doi.org/10.21603/2308-4057-2019-2-329-338 .
۱۱	- Second International Congress of Food Hygiene (ICFH10022), Tehran, Iran, 1022. Comparison of the relationship between the collagen content, sarcomere length and shear force in mature and immature beef and camel meat.
۱۲	-Third International Congress of Veterinary Pharmacology and Pharmaceutical Sciences, May, 2016, Shahrekord, Iran. Effect of <i>Bacillus coagulans</i> and <i>Lactobacillus plantarum</i> as Probiotic on Alleviation of Mercury Toxicity in Rat.
۱۳	-3rd International Conference on Microbial Diversity (MD2015), Macro and Microdiversity in Model Natural Milk Starters. Perugia, Italy. October, 20015.
۱۴	Parente, Eugenio, et al. "Microbial community dynamics in thermophilic undefined milk starter cultures." <i>International journal of food microbiology</i> 217 (2016): 59-67.
۱۵	-Ricciardi, Annamaria, et al. "Polymorphism of the phosphoserine phosphatase gene in <i>Streptococcus thermophilus</i> and its potential use for typing and monitoring of population diversity." <i>International Journal of Food Microbiology</i> 236 (2016): 138-147.