

رزومه (CV)

1) مشخصات فردی

نام: محمد	نام خانوادگی: دانشی	نام پدر: علی اکبر	کد ملی: 0054704431
شماره شناسنامه: 1158	تاریخ تولد: 15 / 01 / 1350	محل تولد: تهران	وضعیت تأهل: متاهل
ایمیل شخصی: daneshi110@gmail.com		ایمیل سازمانی: mo.daneshi@iau.ac.ir	
آدرس محل کار: یزد، میدان عالم، دانشگاه آزاد اسلامی، دانشکده فنی و مهندسی، گروه علوم و صنایع غذایی			
مرتبه علمی: استادیار*	تلفن همراه: 09122106191	تلفن محل کار: 03531872200	

- پرونده ارتقا به دانشیاری در حال اقدام است.

2) سوابق تحصیلی

سال اخذ	محل اخذ	رشته و گرایش تحصیلی	مقطع
1392	دانشگاه تهران	صنایع غذایی - تکنولوژی مواد غذایی	دکتری
1377	واحد علوم و تحقیقات تهران - دانشگاه آزاد اسلامی	علوم و صنایع غذایی	کارشناسی ارشد
1373	دانشگاه تبریز	صنایع غذایی - تبدیل مواد غذایی	کارشناسی

عنوان پایان نامه کارشناسی ارشد: بررسی تحولات شیرپاستوریزه طی زمان ماندگاری و اثر کیفیت شیرخام بر آن

عنوان پایان نامه دوره دکتری: بررسی اثر پری بیوتیکی اولیگوساکاریدهای حاصل از هیدرولیز آنزیمی لاکتوز بر زنده مانی پروبیوتیک ها در نوشیدنی شیر/ آب هویج

3) فعالیتهای آموزشی

محل تدریس	سال	دروس تدریسی
دانشگاه آزاد شهرقدس	1387-88	سردخانه و انبار، اصول نگه داری مواد غذایی، تکنولوژی تولید فراورده های لبنی، بسته بندی مواد غذایی
دانشگاه علمی کاربردی شهید زمانپور تهران	1388-90	سردخانه و انبار، اصول نگه داری مواد غذایی، تکنولوژی تولید فراورده های لبنی، بسته بندی مواد غذایی، خصوصیات فیزیکیوشیمیایی شیر،
دانشگاه علمی کاربردی پگاه تهران	1390-92	سردخانه و انبار، تکنولوژی تولید فراورده های لبنی، بسته بندی مواد غذایی، خصوصیات فیزیکیوشیمیایی شیر،
دانشگاه آزاد اسلامی واحد یزد	1389-	تکنولوژی نوشیدنی های سلامتی بخش، فرایند تکمیلی مواد غذایی، مهندسی صنایع غذایی تکمیلی، اصول مهندسی صنایع غذایی، روش تحقیق، فرآوری ضایعات در صنایع غذایی، انتقال جرم و حرارت در صنایع غذایی، پدیده های انتقال در صنایع غذایی، فرآوری های نوین غیرحرارتی در صنایع غذایی، میکروبیولوژی صنعتی، شیمی پروتئین ها، شیمی فیزیک فرایندهای غذایی، میکروبیولوژی عمومی مواد غذایی، صنایع غذایی پیشرفته، تکنولوژی قند، تکنولوژی شیر، تکنولوژی پس از برداشت
شرکتهای مختلف آموزشی	1385 تاکنون	تدریس دوره های آموزشی مختلف جهت مدیران، مسئولین فنی، مدیران تولید و کارشناسان واحدهای تولیدی مواد غذایی

4) سوابق شغلی - حرفه ای

عنوان فعالیت	سال
کارشناس تولید و آزمایشگاه - شرکت کنسروسازی ثمره (استان البرز)	1373
کارشناس تولید و رئیس آزمایشگاه - شرکت شیرپاستوریزه پگاه تهران	1373-1377
کارشناس ارشد تولید و توسعه صنعتی - شرکت صنایع شیر ایران	1377-1388
مدیر تحقیق و توسعه - شرکت شیرپاستوریزه پگاه تهران	1388-1392
عضو هیات مدیره و معاون کیفیت و نوآوری - شرکت شیرخشک نوزاد پگاه	1392-1394
عضو هیات علمی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد یزد	1394- تاکنون
مشاوره به واحدهای تولید مواد غذایی در نقاط مختلف کشور	1380 تاکنون

5) مقاله های چاپ شده در نشریات

عنوان مقاله	نام مجله	سال و شماره	نویسندگان به ترتیب
شیر ESL	صنعت شیر	1380 (2)	محمد دانشی
اثر فرایند حرارتی روی کیفیت نگهداری شیرپاستوریزه	صنعت شیر	1381 (4)	محمد دانشی
بسته بندی شیر و فراورده های آن	صنعت شیر	1382 (7)	محمد دانشی
ارزش تغذیه ای شیرکاکائو	صنعت شیر	(10) 1383	محمد دانشی، بهرام فکری
تاثیر آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی بر خصوصیات بافتی و حسی پنیر فراپالایش	علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران	1391 (5)	سیدسجاد حسینی اقدم، مسعود دزیانی، سیدعلی یاسینی اردکانی، محمد دانشی
تاثیر افزودن سوکرالوز و مالتودکسترین بر خواص رئولوژیکی، فیزیکیوشیمیایی و حسی خامه قنادی	فراوری و نگهداری مواد غذایی	1395 (8)	ایمان کاتوزیان، علی معتمدزادگان، محمد دانشی
بررسی تولید شیرکاکائوی فراسودمند با استفاده از شیرین کننده های ریبادیوزید A، اینولین، اولیگوفروکتوز و ایزومالت	پژوهش های صنایع غذایی	(26) 1395	مریم جعفری، وجیهه فدایی نوغانی، محمد دانشی
ارزیابی پیامدهای مصرف آب در چرخه حیات تولید شیر بر محیط زیست	محیط زیست طبیعی ایران	(69) 1395	علی دانشی، عباس اسماعیلی ساری، محمد دانشی، هنریکه بامن
اثر افزودن گزبلو اولیگوساکارید بر زنده مانی باکتری های پروبیوتیک در آب زرشک	میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی	1396 (3)	رضوان دهقان نیری، محمد دانشی، سیدعلی یاسینی اردکانی
اثر پودر هسته خرما بر ویژگی های کیفی و زنده مانی باکتری های پروبیوتیک در ماست قالبی	فراوری و نگهداری مواد غذایی	1398	سمیرا قصرحمیدی، محمد دانشی، سیدعلی یاسینی اردکانی
اثر افزودن برخی ترکیبات کلاته کننده، امولسیفایری و املاح بر خصوصیات حل پذیری و ریزساختار شیرخشک بدون چربی	تحقیقات مهندسی صنایع غذایی	1398	محمدحسین رجایی، محمد دانشی، حسین واعظی
Effect of refrigerated storage on the probiotic survival and sensory properties of milk/carrot juice mix drink	Electronic Journal of Biotechnology	2013(16)	Daneshi,M.,Ehsani,M.R.,Razavi,S.H. and Labafi,M.M.

Daneshi,M.,Ehsani,M.R.,Razavi,S.H. and Labafi,M.M.	2012(2)	Nutrition and Food Sciences	Effect of Cold Storage on Viability of Probiotic Bacteria in Carrot Fortified Milk
Daneshi, A., Esmaili-sari, A., Daneshi, M. and Baumann,H.	2014(80)	Cleaner Production	Greenhouse gas emissions of packaged fluid milk production in Tehran
Daneshi, A., Esmaili-sari, A., Daneshi, M. and Baumann,H.	2014(2)	ECOPERSIA	Energy Assessment in Product Chain of Pasteurized milk
Tashakori,A.,Yasini Ardekani,S.A. and Daneshi,M.	2013(1)	American Journal of Food Science and Technology	Effect of Whey Protein Concentrate and Cornstarch on Chemical, Rheological and Sensorial Properties of White Feta Cheese
Shirzadi,A., Yasini Ardakani,S.A. ,Najarzadeh,A. and Daneshi, M.	2013(4)	World of Sciences Journal	The survey of survival of probiotic Lactobacillus fermentum and its effect on microbial, physiochemical and sensory properties of fruit drinking yogurt
Alimoradi,A., Yasini Ardakani,S.A. and Daneshi, M.	2013(4)	World of Sciences Journal	Using sesame oil as fat substitute in yogurt
Fadaei,V.,Poursharif, K., Daneshi, M. and Honarvar, M.	2012(2)	European Journal of Experimental Biology	Chemical characteristics of low-fat wheyless cream cheese containing inulin as fat replacer
Salehi sichani,M., Yasini ardakani,S.A. and Daneshi, M.	2014(5)	Indian Journal of Scientific Research	The effect of cress seed gum & locust bean gum on textural properties of low fat set yogurt
Raei, A.,Yasini Ardakani,S.A. and Daneshi,M.	2017	Food Process Engineering	Microencapsulation of the green pigment of alfalfa and its applications on heated food
Dabestani,R.N., Daneshi,M. ,Shaker A.A.	2018(9)	Journal of Nuts	Effect of Freezing and vacuum packaging on quality properties of pistachio powder during storage
Masoume salajegheh, Seyed ali yasini ardakani, Mohammad danesh	2018(40)	Advances in food sciences	Effect of inulin and carrageenan as a fat replacer on physicochemical,color and sensory properties of heated sausage
مطهره درود، محمد دانشی، محمدرضا ناطقی	1398	تحقیقات مهندسی صنایع غذایی	اثر دمای نگهداری بر ویژگی های فیزیکی شیمیایی، میکروبی و حسی آلبیمو
رویا پیکری، محمد دانشی، سید علی یاسینی اردکانی	1399	تحقیقات مهندسی صنایع غذایی	اثر برخی شیرین کننده ها بر خصوصیات فیزیکی شیمیایی، حسی و بافت مسقطی رژیمی
امیرحسین علیپور، محمد دانشی، ابوالفضل صادقیان	1399	علوم و صنایع غذایی	بررسی اثرات متقابل آروما/بافت بر درک شیرینی شیر کاکائو و کاربرد آن در کاهش مصرف شکر
مریم رضایی، لیلیا نوری، محمد دانشی، عبدالرضا محمدی نافچی، فریبرز ناهیدی	1401	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	بررسی تاثیر پیش تیمار آب نمک و دمای خشک کردن بر خصوصیات عملکردی ایزوله پروتئین استخراجی از کنجاله کنجد
Maryam rezaei, lila nouri, mohammad Daneshi ,abdorreza mohammadi nafchi, fariborz nahidi	2022	Journal of Food Measurement and Characterization	Effect of salt concentration and drying temperature on functional properties of sesame (Sesamum indicum L.) meal protein isolate

6) مقاله های ارایه شده در همایش ها

عنوان مقاله	نام همایش	سال	نویسندگان به ترتیب
بررسی تحولات شیر پاستوریزه در طول زمان ماندگاری و تاثیر کیفیت شیر خام روی آن	اولین همایش تخصصی صنعت شیرو فرآورده های آن	1380	محمد دانشی، محمدرضا احسانی
شیر ESL	سخنرانی دوازدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	1380	محمد دانشی
ارزش تغذیه ای شیر کاکائو و لزوم توجه به آن در برنامه شیر مدارس	اولین همایش شیرمنطقه شمال کشور	1384	محمد دانشی
"صنعت شیر ایران- گذشته، حال، آینده"	سخنرانی کلیدی در نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	1389	محمد دانشی
بررسی تغییرات فیزیکوشیمیایی و حسی نوشیدنی کفیر در طول زمان ماندگاری	سخنرانی در اولین همایش ملی پروبیوتیک ها و پری بیوتیک ها	1390	محمد دانشی، بهرام فکری، مائده محسنی
تولید گالاکتولایگوساکاریدها در طی هیدرولیز آنزیمی لاکتوز	اولین همایش ملی پروبیوتیک ها و پری بیوتیک ها	1390	محمد دانشی
شیر و سلامتی	سخنران کلیدی در بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	1390	محمد دانشی
نقش صنعت شیر در تولید گازهای گلخانه ای	بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	1390	محمد دانشی
مزایای تولید پنیر خامه ای کم چرب با استفاده از جایگزین چربی در صنایع غذایی	بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	1390	خدیجه پورشریف املشی، وجیهه فدایی نوغانی، محمد دانشی
بررسی اثر متابولیت های ضد قارچ باکتریهای اسید پروپیونیک به عنوان استارتر همراه بر افزایش ماندگاری ماست	بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	1390	بهروز خادم احمدآبادی، محمدرضا احسانی، محمد دانشی
کاربرد روش های مختلف ریزپوشانی در افزایش پایداری باکتری های پروبیوتیک	بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	1390	ناصر رضاپور تکانلو، محمد دانشی
اثر فرآیند اسیدی کردن بر میسان رسوب، رنگ و قدرت آنتی اکسیدانی نوشیدنی تولید شده از آب پنیر آب انار	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	1392	سجاد خطیبی عقدا، علی نصیرپور، سیدعلی یاسینی اردکانی، محمد دانشی
بررسی اثر کاهش لاکتوز بر میزان استالدئید دوغ با استفاده از اولترافیلتراسیون	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	1392	رضا مبصرفر، سیدعلی مرتضوی، سیدعلی یاسینی اردکانی، محمد دانشی
اثر هیدرولیز آنزیمی لاکتوز بر خواص شیمیایی و رئولوژیکی ماست پروبیوتیک	اولین همایش ملی کاربرد علوم و فناوری های نوین در کشاورزی و منابع طبیعی	1392	مهدیس حبیبی، سیدعلی یاسینی اردکانی، محمد دانشی
ایمنی غذایی در فن آوری های جدید	اولین کنفرانس توسعه کیفیت- راهبردی فراگیر در سلامت غذا	1393	محمد دانشی
بررسی مدل سازی روش های خشک کردن ارقام پسته ایران و ترکیه. اولین همایش ملی پسته ایران	اولین همایش ملی پسته ایران	1393	نجمه سلیمانی، محمدعلی رستمی، شعله امیری، محمد دانشی
بررسی پایداری روغن های سرخ کردنی تولید شده در کارخانجات مختلف ایران	اولین همایش ملی وعده های غذایی	1393	هدا فرخی، سیدعلی یاسینی اردکانی، پیام خزائلی، محمد دانشی
اثر هیدرولیز لاکتوز بر زنده مانی باکتری های پروبیوتیک در ماست	اولین همایش ملی میان وعده های غذایی	1393	مهدیس حبیبی، سیدعلی یاسینی اردکانی، محمد دانشی

مهدیس حبیبی، سیدعلی یاسینی اردکانی، محمد دانشی	1393	اولین همایش ملی میان وعده های غذایی	بررسی تاثیر دما و زمان انکوباسیون بر هیدرولیز لاکتوز شیر توسط آنزیم بتاگالاکتوزیداز استخراج شده از مخمر <i>Kluyveromyces lactis</i>
رضا مبصرفر، سیدعلی مرتضوی، سیدعلی یاسینی اردکانی، محمد دانشی	1393	اولین همایش ملی میان وعده های غذایی	بررسی استفاده از اولترافیلتراسیون بر ویژگی های رئولوژیکی دوغ
رضا مبصرفر، سیدعلی مرتضوی، سیدعلی یاسینی اردکانی، محمد دانشی	1393	اولین همایش ملی میان وعده های غذایی	بررسی اثر کاهش لاکتوز بر زمان ماندگاری دوغ
ثریا کشفاف، سیدعلی یاسینی اردکانی، محمد دانشی	1393	سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی ایران	اثر افزودن روغن های گیاهی (مارگارین و هسته پالم) بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی ماست پرچرب
ثریا کشفاف، سیدعلی یاسینی اردکانی، محمد دانشی	1393	سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی ایران	اثر افزودن روغن های گیاهی مارگارین و کنجد بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی پنیر خامه ای
ایمان کاتوزیان، علی معتمدزادگان، محمد دانشی	1393	همایش ملی علوم و فناوری های نوین در صنایع غذایی	تاثیر مالتودکسترین بر ویسکوزیته و رفتار جریان خامه قنادی
میثم صالحی سیچانی، محمد دانشی	1394	کنفرانس بین المللی علوم و مهندسی، دبی، امارات متحده	نوشیدنی سنتی ملل
مهسا پیرایش شیرازی نژاد، سیدعلی یاسینی اردکانی، محمد دانشی	1394	سومین کنفرانس بین المللی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی	بررسی خواص فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی ماست تهیه شده از مخلوط شیر شتر و شیر سویا
سیدعلی یاسینی اردکانی، شیلان سیدالشهدایی، محمد دانشی	1394	کنفرانس بین المللی توسعه با محوریت کشاورزی، محیط زیست و گردشگری	بررسی اثر ضد میکروبی عصاره آویشن روی خواص پنیر
مهدیس حبیبی، محمد دانشی	1392	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی	فیبرهای غذایی با خواص پری بیوتیکی-آخرین دستاوردها در تولید و کاربرد
عالمه دهقانی فیروزآبادی، محمد دانشی	1390	همایش ملی صنایع غذایی	استفاده از قند مایع خرما و شیره خرما بعنوان شیرین کننده
رضوان دهقان نیری، محمد دانشی، سیدعلی یاسینی اردکانی	1394	سومین همایش ملی پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند	اثر پری بیوتیکی گزیلواولیگوساکارید بر زنده ماندن باکتری بیفیدوباکتریوم لاکتیس در آب زرشک
رامش صدیقی، محمد دانشی، سیدعلی یاسینی اردکانی	1394	اولین کنفرانس ملی صنایع غذایی و ایده های برتر	تاثیر ایزوله پروتئین سویا و کنجاله کنجد بر خواص حسی، رئولوژی و آنتی اکسیدانی کشک معطر
رامش صدیقی، محمد دانشی، سیدعلی یاسینی اردکانی	1394	اولین کنفرانس ملی صنایع غذایی و ایده های برتر	تاثیر ایزوله پروتئین سویا و کنجاله کنجد بر خواص فیزیکوشیمیایی و آنتی اکسیدانی کشک معطر
محمد دانشی	1396	سخنرانی در هیجدهمین کنگره بین المللی میکروبی شناسی	ضایعات مواد غذایی: منابع ارزشمند پری بیوتیک ها
عبدالرحیم عباس زاده، محمد دانشی، محمدرضا ناطقی	1397	اولین کنگره ملی بهداشت مواد غذایی	اثر ترموسونیکاسیون بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، تغذیه ای و ماندگاری آلبیمو
بهاره بهشت آرا، نوید نصیری زاده، محمد دانشی	1396	کنگه ملی شیمی و نانوشیمی از پژوهش تا توسعه ملی	مروری بر شناساگرهای کیفی، ابزاری مفید در بسته بندی هوشمند مواد غذایی
فائزه بیگی مقدم، محمد دانشی، احمد شاکر اردکانی	1396	دومین کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم	بررسی تاثیر پوشش دهی مغز پسته با ترکیب عصاره استخراج شده از پوست سبز پسته و کیتوزان بر روی روغن استخراجی
فاطمه انجم شعاع، محمد دانشی، سیدعلی یاسینی اردکانی	1396	دومین کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم	بررسی اثر افزودن پودر پوست انبه در زنده ماندن باکتری پروبیوتیک در ماست کم چرب
مینا ربانی، محمد دانشی	1397	دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع	بررسی اثر تخمیر با لاکتوباسیلوس پلانتاروم در حضور اینولین بر روی فعالیت آنتی اکسیدانی و اسیدپته ناگت مرغ

		غذایی ایران	
مطهره درود، محمد دانشی، محمدرضا ناطقی	1397	دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	بررسی اثر دمای نگهداری بر خصوصیات کیفی آلبیموی فرایند نشده
نجمه دبستانی رفسنجانی، محمد دانشی، احمدشاکر اردکانی	1397	دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	اثر انجماد و بسته بندی تحت خلا روی خصوصیات کیفی پودر پسته طی دوره نگهداری
محمدحسین رجایی، محمد دانشی، حسین واعظی	1397	دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	اثر افزودن ترکیبات شلاته کننده، امولسیفایر و املاح بر چگالی توده ای و اندازه ذرات شیر خشک بدون چربی
محمدحسین رجایی، محمد دانشی، حسین واعظی	1397	دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	اثر افزودن ترکیبات شلاته کننده، امولسیفایر و املاح بر پایداری حرارتی شیر خشک بدون چربی
سمیرا قصرحمیدی، محمد دانشی، سیدعلی یاسینی اردکانی	1397	دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	غنی سازی ماست پروبیوتیک با پودر هسته خرما و اثر آن بر بقای لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس
احمد مظفری، محمد دانشی، سیدعلی یاسینی اردکانی	1397	دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	اثر پوشش های حاوی عصاره برگ و پوست انار بر محتوای ترکیبات فنلی و فعالیت آنٹی اکسیدانی میوه انار طی دوره نگهداری
فائزه بیگی مقدم، محمد دانشی، احمد شاکر اردکانی	1397	دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	بررسی اثر پوشش حاوی کیتوزان و عصاره پوست سبز پسته بر خصوصیات حسی و بافت مغز پسته

7) کتاب ها

شابک	قیمت	تیراژ	نوبت چاپ	ناشر	مترجم / مترجمین	نویسنده / نویسندگان	تاریخ انتشار	نام کتاب
-	-	-	-	-	محمد دانشی	شرکت APV	1380	شیرکندانه شیرین (کتابچه آموزشی)
-	-	-	-	-	محمد دانشی	فدراسیون بین المللی شیر (IDF)	1378	منابع، تصفیه و کیفیت آب مورد استفاده در صنعت شیر (کتابچه آموزشی)
-	-	-	-	-	محمد دانشی، بهرام فکری	گردآوری	1389	عوامل موثر بر کیفیت شیرکائو
8-295-282-978-622	700000	500	1	سیمرغ آسمان آذرگان	محمد دانشی، فاطمه فروزان، عبدالرحیم عباس زاده	بولدن، جوون	1400	21 ماده غذایی فوق العاده

- رئیس کمیته ملی دایمی " مواد افزودنی " در فدراسیون بین المللی شیر تا 1392
- عضو مرکز تحقیقات غذا و شیرینی دانشگاه آزاد اسلامی واحد یزد
- عضو سازمان نظام مهندسی کشاورزی ایران
- عضو پیوسته انجمن متخصصین صنایع غذایی ایران
- عضو انجمن پروبیوتیک و فراورده های فراسودمند
- عضو انجمن متخصصان صنایع غذایی آسیا و اقیانوسیه
- عضو کارگروه تدوین ضوابط و دستورالعمل های سازمان غذا و دارو
- عضو کمیته تدوین استانداردهای ملی ایران
- عضو کمیته فنی و کمیته علمی انجمن فراورده های لبنی ایران
- عضو کمیته علمی دومین همایش ملی پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند، 1391
- عضو کمیته علمی اولین کنفرانس توسعه کیفیت- راهبردی فراگیر در سلامت غذا ، 1393
- عضو کمیته علمی سومین همایش پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند، 1394
- عضو کمیته علمی اولین همایش شیمی، صنایع غذایی و محیط زیست در ارتقاء کیفیت، 1394
- عضو کمیته علمی چهارمین همایش پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند و سمپوزیوم بین المللی باکتری های اسید لاکتیک، 1397
- داوری مقالات در مجلات : میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی، تحقیقات مهندسی صنایع غذایی ، **Nutrition , applied food biotechnology** , **Food Science and Technology , and food security**
- راهنمایی و مشاوره بیش از 75 پایان نامه کارشناسی ارشد و دکتری صنایع غذایی

زمینه تخصصی

- تکنولوژی مواد غذایی
- شیر و فراورده های آن
- فراوری ضایعات مواد غذایی
- فراورده های غذایی پروبیوتیک و فراسودمند
- نوآوری در صنایع غذایی
- نوشیدنی ها
- اصول مهندسی صنایع غذایی
- عملیات واحد در صنایع غذایی

مهارت ها

- زبان انگلیسی : خوب
- تسلط به نرم افزارهای **Word , Excel , Powerpoint** : خوب
- تحقیق و توسعه ، فرمولاسیون