

رزومه (CV)

(۱) مشخصات فردی

نام: محمد	نام خانوادگی: دانشی	نام پدر: علی اکبر	کد ملی: ۰۰۵۴۷۰۴۴۳۱
شماره شناسنامه: ۱۱۵۸	تاریخ تولد: ۱۵ / ۰۱ / ۱۳۵۰	محل تولد: تهران	وضعیت تأهل: متاهل
ایمیل شخصی: daneshi110@gmail.com		ایمیل سازمانی: mdaneshi@iauvazd.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: ۰۹۱۲۲۱۰۶۱۹۱	تلفن محل کار: ۰۳۵۳۱۸۷۲۲۰۰	

(۲) سوابق تحصیلی

سال اخذ	محل اخذ	رشته و گرایش تحصیلی	مقطع
۱۳۹۲	دانشگاه تهران	صنایع غذایی - تکنولوژی مواد غذایی	دکتری
۱۳۷۷	واحد علوم و تحقیقات تهران - دانشگاه آزاد اسلامی	علوم و صنایع غذایی	کارشناسی ارشد
۱۳۷۳	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

(۳) فعالیتهای آموزشی

محل تدریس	سال	دروس تدریسی
دانشگاه آزاد شهرقدس	۱۳۸۷-۸۸	سردخانه و انبار، اصول نگه داری مواد غذایی، تکنولوژی تولید فراورده های لبنی، بسته بندی مواد غذایی
دانشگاه علمی کاربردی شهید زمانپور تهران	۱۳۸۸-۹۰	سردخانه و انبار، اصول نگه داری مواد غذایی، تکنولوژی تولید فراورده های لبنی، بسته بندی مواد غذایی، خصوصیات فیزیکوشیمیایی شیر،
دانشگاه علمی کاربردی پگاه تهران	۱۳۹۰-۹۲	سردخانه و انبار، تکنولوژی تولید فراورده های لبنی، بسته بندی مواد غذایی، خصوصیات فیزیکوشیمیایی شیر،
دانشگاه آزاد اسلامی واحد یزد	۱۳۸۹- ادامه دارد	تکنولوژی نوشیدنی های سلامتی بخش، فرایند تکمیلی مواد غذایی، مهندسی صنایع غذایی تکمیلی، اصول مهندسی صنایع غذایی، روش تحقیق، فراوری ضایعات در صنایع غذایی، انتقال جرم و حرارت در صنایع غذایی، پدیده های انتقال در صنایع غذایی، فراوری های نوین غیرحرارتی در صنایع غذایی، میکروبیولوژی صنعتی، شیمی پروتئین ها، شیمی فیزیک فرایندهای غذایی، میکروبیولوژی عمومی مواد غذایی، صنایع غذایی پیشرفته
شرکتهای مختلف آموزشی	۱۳۸۵ تاکنون	تدریس دوره های آموزشی مختلف جهت مدیران، مسئولین فنی، مدیران تولید و کارشناسان واحدهای تولیدی مواد غذایی

۴) سوابق شغلی - حرفه ای

عنوان فعالیت	سال
کارشناس تولید و آزمایشگاه - شرکت کنسروسازی ثمره (استان البرز)	۱۳۷۳
کارشناس تولید و رئیس آزمایشگاه - شرکت شیرپاستوریزه پگاه تهران	۱۳۷۳-۱۳۷۷
کارشناس ارشد تولید و توسعه صنعتی - شرکت صنایع شیر ایران	۱۳۷۷-۱۳۸۸
مدیر تحقیق و توسعه - شرکت شیرپاستوریزه پگاه تهران	۱۳۸۸-۱۳۹۲
عضو هیات مدیره و معاون کیفیت و نوآوری - شرکت شیرخشک نوزاد پگاه	۱۳۹۲-۱۳۹۴
عضو هیات علمی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد یزد	۱۳۹۴- تاکنون
موسس و عضو هیات مدیره شرکت پارس کیمیا لوتوس ، مستقر در مرکز رشد دانشگاه آزاد اسلامی یزد	۱۳۹۶ تاکنون
مشاوره به واحدهای تولید مواد غذایی در نقاط مختلف کشور	۱۳۸۰ تاکنون

۵) مقاله های چاپ شده در نشریات

عنوان مقاله	نام مجله	سال و شماره	نویسندگان به ترتیب
شیر ESL	صنعت شیر	۱۳۸۰ (۲)	محمد دانشی
اثر فرایند حرارتی روی کیفیت نگهداری شیر پاستوریزه	صنعت شیر	۱۳۸۱ (۴)	محمد دانشی
بسته بندی شیر و فرآورده های آن	صنعت شیر	۱۳۸۲ (۷)	محمد دانشی
ارزش تغذیه ای شیر کاکائو	صنعت شیر	۱۳۸۳ (۱۰)	محمد دانشی، بهرام فکری
تأثیر آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی بر خصوصیات بافتی و حسی پنیر فرآپالایش	علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران	۱۳۹۱ (۵)	سیدسجاد حسینی اقدم، مسعود دزیانی، سیدعلی یاسینی اردکانی، محمد دانشی
تأثیر افزودن سوکرالوز و مالتودکسترین بر خواص رئولوژیکی، فیزیکوشیمیایی و حسی خامه قنادی	فراوری و نگهداری مواد غذایی	۱۳۹۵ (۸)	ایمان کاتوزیان، علی معتمدزادگان، محمد دانشی
بررسی تولید شیر کاکائو فراسودمند با استفاده از شیرین کننده های ریبادیوزید A ، اینولین، اولیگوفروکتوز و ایزومالت	پژوهش های صنایع غذایی	۱۳۹۵ (۲۶)	مریم جعفری، وجیهه فدایی نوغانی، محمد دانشی
ارزیابی پیامدهای مصرف آب در چرخه حیات تولید شیر بر محیط زیست	محیط زیست طبیعی ایران	۱۳۹۵ (۶۹)	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	۱۳۹۶ (۳)	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	پذیرش شده	سمیرا قصرحمیدی، محمد دانشی، سیدعلی یاسینی اردکانی
اثر افزودن برخی ترکیبات کلاته کننده، امولسیفایری و املاح بر خصوصیات حل پذیری و ریز ساختار شیر خشک بدون چربی	تحقیقات مهندسی صنایع غذایی	پذیرش شده	محمد حسین 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
Hosseini Biouki, S.M.B., Daneshi, M. and Yasini, S.A.	پذیرش شده	Food Quality and Hazards Control	Annual Assessment of Quality Control and Good Manufacturing Practices Systems in Dairy Plants and Its Effect on Set Yogurt Quality
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

۶) 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 فراورده های آن	۱۳۸۰	محمد دانشی، محمدرضا احسانی
شیر ESL	سخنرانی دوازدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	۱۳۸۰	محمد دانشی
ارزش تغذیه ای شیر کاکائو و لزوم توجه به آن در برنامه شیر مدارس	اولین همایش شیرمنطقه شمال کشور	۱۳۸۴	محمد دانشی
"صنعت شیر ایران- گذشته، حال، آینده"	سخنرانی کلیدی در نوزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	۱۳۸۹	محمد دانشی
بررسی تغییرات فیزیکیوشیمیایی و حسی نوشیدنی کفیر در طول زمان ماندگاری	سخنرانی در اولین همایش ملی پروبیوتیک ها و پری بیوتیک ها	۱۳۹۰	محمد دانشی، بهرام فکری، مانده محسنی
تولید گالاکتو اولیگوساکاریدها در طی هیدرولیز آنزیمی لاکتوز	اولین همایش ملی پروبیوتیک ها و پری بیوتیک ها	۱۳۹۰	محمد دانشی
شیر و سلامتی	سخنران کلیدی در بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	۱۳۹۰	محمد دانشی
نقش صنعت شیر در تولید گازهای گلخانه ای	بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	۱۳۹۰	محمد دانشی
مزایای تولید پنیر خامه ای کم چرب با استفاده از جایگزین چربی در صنایع غذایی	بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	۱۳۹۰	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	۱۳۹۰	بهروز خادم احمدآبادی، محمدرضا احسانی، محمد دانشی
کاربرد روش های مختلف ریزپوشانی در افزایش پایداری باکتری های پروبیوتیک	بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران	۱۳۹۰	ناصر رضا پور 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	۱۳۹۲	سجاد خطیبی عقدا، علی نصیرپور، سیدعلی یاسینی اردکانی، محمد دانشی
بررسی اثر کاهش لاکتوز بر میزان استالدهید دوغ با استفاده از اولترافیلتراسیون	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	۱۳۹۲	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	۱۳۹۲	مهدیس حبیبی، سید علی یاسینی اردکانی، محمد دانشی
ایمنی غذایی در فن آوری های جدید	اولین کنفرانس توسعه کیفیت- راهبردی فراگیر در سلامت غذا	۱۳۹۳	محمد دانشی
بررسی مدل سازی روش های خشک کردن ارقام پسته ایران و ترکیه. اولین همایش ملی پسته ایران	اولین همایش ملی پسته ایران	۱۳۹۳	نجمه سلیمانی، محمدعلی رستمی، شعله امیری، محمد دانشی
بررسی پایداری روغن های سرخ کردنی تولید شده در کارخانجات مختلف ایران	اولین همایش ملی میان وعده های غذایی	۱۳۹۳	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	۱۳۹۳	مهدیس حبیبی، سیدعلی یاسینی اردکانی، محمد دانشی
بررسی تاثیر دما و زمان انکوباسیون بر هیدرولیز لاکتوز شیر	اولین همایش ملی میان وعده های	۱۳۹۳	مهدیس حبیبی، سیدعلی یاسینی اردکانی،

محمد دانشی		غذایی	توسط آنزیم بتاگالاکتوزیداز استخراج شده از مخمر <i>Kluyveromyces lactis</i>
رضا مبصر فر، سیدعلی مرتضوی، سیدعلی یاسینی اردکانی، محمد دانشی	۱۳۹۳	اولین همایش ملی میان وعده های غذایی	بررسی استفاده از اولترافیلتراسیون بر ویژگی های رئولوژیکی دوغ
رضا مبصر فر، سیدعلی مرتضوی، سیدعلی یاسینی اردکانی، محمد دانشی	۱۳۹۳	اولین همایش ملی میان وعده های غذایی	بررسی اثر کاهش لاکتوز بر زمان ماندگاری دوغ
ثریا کشف، سیدعلی یاسینی اردکانی، محمد دانشی	۱۳۹۳	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 کشف، سیدعلی یاسینی اردکانی، محمد دانشی	۱۳۹۳	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	۱۳۹۳	همایش ملی علوم و فناوری های نوین در صنایع غذایی	تاثیر مالتودکسترین بر ویسکوزیته و رفتار جریان یافته خامه قنادی
میثم صالحی سیچانی، محمد دانشی	۱۳۹۴	کنفرانس بین المللی علوم و مهندسی، دبی، امارات متحده	نوشیدنی سنتی ملل
مهسا پیرایش شیرازی نژاد، سیدعلی یاسینی اردکانی، محمد دانشی	۱۳۹۴	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	۱۳۹۴	کنفرانس بین المللی توسعه با محوریت کشاورزی، محیط زیست و گردشگری	بررسی اثر ضد میکروبی عصاره آویشن روی خواص پنیر
مهديس حبيبي، محمد دانشی	۱۳۹۲	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	۱۳۹۰	همایش ملی صنایع غذایی	استفاده از قند مایع خرما و شیر خرما بعنوان شیرین کننده
رضوان دهقان نیری، محمد دانشی، سیدعلی یاسینی اردکانی	۱۳۹۴	سومین همایش ملی پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند	اثر پری بیوتیکی گزبلواولیگوساکارید بر زنده ماندن باکتری بیفیدوباکتریوم لاکتیس در آب زرشک
رامش صدیقی، محمد دانشی، سیدعلی یاسینی اردکانی	۱۳۹۴	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	۱۳۹۴	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	۱۳۹۶	سخنرانی در هیجدهمین کنگره بین المللی میکروبی شناسی	ضایعات مواد غذایی: منابع ارزشمند پری بیوتیک ها
عبدالرحیم عباس زاده، محمد دانشی، محمدرضا ناطقی	۱۳۹۷	اولین کنگره ملی بهداشت مواد غذایی	اثر ترموسونیکاسیون بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، تغذیه ای و ماندگاری آلیمو
بهاره بهشت آرا، نوید نصیری زاده، محمد دانشی	۱۳۹۶	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	۱۳۹۶	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	۱۳۹۶	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	۱۳۹۷	دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	بررسی اثر تخمیر با لاکتوباسیلوس پلانتاروم در حضور اینولین بر روی فعالیت آنتی اکسیدانی و اسیدیته ناگت مرغ

مطهره درود، محمد دانشی، محمدرضا ناطقی	۱۳۹۷	دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	بررسی اثر دمای نگهداری بر خصوصیات کیفی آلبومی فرایند نشده
نجمه دبستانی رفسنجانی، محمد دانشی، احمدشاکر اردکانی	۱۳۹۷	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	۱۳۹۷	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	۱۳۹۷	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	۱۳۹۷	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	۱۳۹۷	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 آنتی اکسیدانی میوه انار طی دوره نگهداری
فائزه بیگی مقدم، محمد دانشی، احمد شاکر اردکانی	۱۳۹۷	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

۷) کتاب ها

شابک	قیمت	تیراژ	نوبت چاپ	ناشر	مترجم/مترجمین	نویسنده/نویسندگان	تاریخ انتشار	نام کتاب
-	-	-	-	-	محمد دانشی	شرکت APV	۱۳۸۰	شیرکندانه شیرین (کتابچه آموزشی)
-	-	-	-	-	محمد دانشی	فدراسیون بین المللی شیر (IDF)	۱۳۷۸	منابع، تصفیه و کیفیت آب مورد استفاده در صنعت شیر (کتابچه آموزشی)
-	-	-	-	-	محمد دانشی، بهرام فکری	گردآوری	۱۳۸۹	عوامل موثر بر کیفیت شیر کاکائو

۸) شرکت در کارگاه ها و دوره های آموزشی خارج از کشور

محل برگزاری	سال برگزاری	نام کارگاه یا دوره آموزشی
یونان	۱۳۷۸	اصول بسته بندی و استاندارد کردن
دانمارک	۱۳۷۹	تکنولوژی UHT
ترکیه	۱۳۸۰	اصول تولید پاکتهای چند لایه
آلمان	۱۳۸۲	بازدید از نمایشگاه مواد غذایی آنوگا
استرالیا	۱۳۸۳	کنگره فدراسیون بین المللی شیر (IDF)
کانادا	۱۳۸۴	کنگره فدراسیون بین المللی شیر (IDF)
دبی	۱۳۸۷	بازدید از نمایشگاه مواد افزودنی خاورمیانه
فرانسه	۱۳۸۸	کنگره بین المللی علوم و تکنولوژی لبنیات
سنگاپور	۱۳۹۰	دوره آموزشی کاربرد استارترها در صنعت لبنیات
آلمان	۱۳۹۲	بازدید از نمایشگاه FIE - افزودنی های غذایی
ترکیه	۱۳۹۴	بازدید از نمایشگاه FIE - افزودنی های غذایی

۹) شرکت در کارگاهها و دوره های آموزشی داخل کشور

محل برگزاری	سال برگزاری	نام کارگاه یا دوره آموزشی
شرکت شیرپاستوریزه تهران	۱۳۷۵	اصول مهندسی صنایع غذایی
شرکت شیرپاستوریزه تهران	۱۳۷۶	مبانی صنعت شیر
سازمان مدیریت صنعتی	۱۳۷۶	کالیبراسیون
سازمان مدیریت صنعتی	۱۳۷۶	مدیریت تولید
شرکت تتراپک	۱۳۷۹	تضمین کیفیت و سرویس تتراپک
شرکت شیرپاستوریزه تهران	۱۳۸۱	ارزیابی حسی مواد غذایی
شرکت صنایع شیر ایران	۱۳۸۲	شیمی و کاربرد انواع استابلایزرها در فرآورده های شیری
شرکت شیرپاستوریزه تهران	۱۳۸۲	کنترل و تضمین کیفیت فرآورده های استریل
شرکت صنایع شیر ایران	۱۳۸۲	کاربرد اسانس ها و مواد طعم دهنده در فرآورده های شیری
شرکت پگاه	۱۳۸۴	برنامه ریزی و مدیریت پروژه
شرکت شیرپاستوریزه تهران	۱۳۸۴	منابع و تصفیه آب در صنعت شیر
شرکت شیرپاستوریزه تهران	۱۳۸۴	اصول طراحی کارخانه های فرآورده های شیری
شرکت شیرپاستوریزه تهران	۱۳۸۴	بهبودسازی آب
سازمان بهداشت جهانی	۱۳۸۴	ممیزی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی
صنایع شیر ایران با مشارکت فرانسه	۱۳۸۷	غنی سازی فرآورده های لبنی
شرکت هانسن	۱۳۸۸	کارگاه استارترهای لبنی
استاندارد اصفهان	۱۳۹۳	عدم قطعیت در آزمایشگاه
		حضور در دهها دوره و کارگاه آموزشی دیگر

- رئیس کمیته ملی دایمی " مواد افزودنی " در فدراسیون بین المللی شیر تا ۱۳۹۲
- رئیس کمیته ملی دایمی " آنالیز مواد افزودنی و آلاینده ها " در فدراسیون بین المللی شیر تا ۱۳۹۲
- عضو کمیته ملی دایمی " برجسب گذاری فراورده های لبنی " در فدراسیون بین المللی شیر تا ۱۳۹۲
- عضو گروه کاری کمیته شیر و فراورده های شیری در کدکس ایران تا سال ۱۳۸۸
- 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 علمی دومین همایش ملی پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند، ۱۳۹۱
- عضو کمیته علمی اولین کنفرانس توسعه کیفیت- راهبردی فراگیر در سلامت غذا ، ۱۳۹۳
- عضو کمیته علمی سومین همایش پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند، ۱۳۹۴
- عضو کمیته علمی اولین همایش شیمی، صنایع غذایی و محیط زیست در ارتقاء کیفیت، ۱۳۹۴
- عضو کمیته علمی چهارمین همایش پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند و سمپوزیوم بین المللی باکتری های اسید لاکتیک، ۱۳۹۷
- داوری مقالات در مجلات : میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی، تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، **Food Science and Technology**
- راهنمایی ۴۵ پایان نامه کارشناسی ارشد و دکتری صنایع غذایی
- مشاور بیش از ۳۰ پایان نامه کارشناسی ارشد 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

مهارت ها

- زبان انگلیسی : خوب
- تسلط به نرم افزارهای **Powerpoint , Excel , Word** : خوب