

بسمه تعالی



(۱) مشخصات فردی

نام و نام خانوادگی: محمد دانشی  
دانشگاه آزاد اسلامی واحد یزد  
استادیار گروه علوم و صنایع غذایی  
دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی  
گروه علوم و صنایع غذایی  
تخصص اصلی: تکنولوژی مواد غذایی

E-mail: daneshi110@gmail.com

---

(۲) سوابق تحصیلی

دکترای تخصصی (PhD) رشته علوم و صنایع غذایی گرایش فن اوری مواد غذایی دانشگاه تهران  
کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، واحد علوم و تحقیقات تهران دانشگاه آزاد اسلامی  
کارشناسی مهندسی کشاورزی، گرایش علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی دانشگاه تبریز

---

(۳) علاقمندی های پژوهشی

- شیر و فراورده های لبنی
  - کاربرد پروبیوتیک ها و پری بیوتیک ها در فراورده های غذایی
  - افزودنی ها و فراورده های غذایی فراسودمند (Functional)
  - فراورده های غذایی پودری و مکمل های تغذیه ای
  - آب میوه و نوشیدنی ها
  - کاربرد فناوری های نوین در صنایع غذایی
  - غنی سازی مواد غذایی
-

#### ۴) دروس در حال تدریس

- ۱- فرآوری نوین مواد غذایی در مقطع کارشناسی ارشد
  - ۲- انتقال جرم و حرارت در صنایع غذایی در مقطع کارشناسی ارشد
  - ۳- فرآوری ضایعات مواد غذایی در مقطع کارشناسی ارشد
  - ۴- روش تحقیق در مقطع کارشناسی ارشد
- 

#### ۵) مقالات و سخنرانی ها

- منابع، تصفیه و کیفیت آب مورد استفاده در صنعت شیر، جزوه آموزشی، شرکت صنایع شیر ایران، ۱۳۷۸
- بررسی تحولات شیر پاستوریزه در طول زمان ماندگاری و تاثیر کیفیت شیر خام روی آن، اولین همایش تخصصی صنعت شیر و فراورده های آن، ۱۳۸۰
- شیر (Extended shelf-life) ESL، دوازدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، ۱۳۸۰
- شیر کندانسه شیرین، جزوه آموزشی منتشر شده توسط شرکت صنایع شیر ایران، ۱۳۸۰
- اثر فرایند حرارتی روی کیفیت نگهداری شیر پاستوریزه، نشریه صنعت شیر، ۱۳۸۱
- بسته بندی شیر و فراورده های آن، نشریه صنعت شیر، شماره ۷، ۱۳۸۲
- ارزش تغذیه ای شیر کاکائو، نشریه صنعت شیر، شماره ۱۰، ۱۳۸۳
- ارزش تغذیه ای شیر کاکائو و لزوم توجه به آن در برنامه شیر مدارس، اولین همایش شیرمنطقه شمال کشور، ۱۳۸۴
- جزوه "عوامل موثر بر کیفیت شیر کاکائو"، پگاه تهران، ۱۳۸۹
- "صنعت شیر ایران- گذشته، حال، آینده"، سخنرانی کلیدی در نوزدهمین کنگره صنایع غذایی ایران، ۱۳۸۹
- "بررسی تغییرات فیزیکوشیمیایی و حسی نوشیدنی کفیر در طول زمان ماندگاری"، سخنرانی در اولین همایش ملی پروبیوتیک ها و پری بیوتیک ها، دانشگاه شهید بهشتی، ۱۳۹۰
- "تولید گالاکتو اولیگوساکاریدها در طی هیدرولیز آنزیمی لاکتوز"، اولین همایش ملی پروبیوتیک ها و پری بیوتیک ها، دانشگاه شهید بهشتی، ۱۳۹۰
- "شیر و سلامتی"، سخنران کلیدی در بیستمین کنگره صنایع غذایی ایران، دانشگاه شریف، ۱۳۹۰

- " نقش صنعت شیر در تولید گازهای گلخانه ای"، بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی، دانشگاه صنعتی شریف، ۱۳۹۰

- حسینی اقدم، سید سجاد، مسعود دزیانی، رقیه عزتی، سید علی یاسینی اردکانی و محمد دانشی (۱۳۹۱) " تأثیر آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی بر خصوصیات بافتی و حسی پنیر فراپالایش"، مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، سال هفتم، شماره ۵.

- ایمنی غذایی در فن آوری های جدید، اولین کنفرانس توسعه کیفیت- راهبردی فراگیر در سلامت غذا، تهران، ۱۳۹۳

- سلیمانی، نجمه، محمد علی رستمی، شعله امیری و محمد دانشی (۱۳۹۳). بررسی مدل سازی روش های خشک کردن ارقام پسته ایران و ترکیه. اولین همایش ملی پسته ایران. دانشگاه شهید باهنر کرمان.

- راهنمایی و مشاوره بیش از ۴۰ پایان نامه کارشناسی ارشد

- انتشار حداقل ۲۰ مقاله پژوهشی در نشریات و همایش های داخلی و خارجی

- **Daneshi, M., Ehsani, M.R., Razavi, S.H. and Labafi, M.M.** (2013). Effect of refrigerated storage on the probiotic survival and sensory properties of milk/carrot juice mix drink. *Electronic Journal of Biotechnology* 16(5).
- **Daneshi, M., Ehsani, M.R., Razavi, S.H. and Labafi, M.M.** (2012). Effect of Cold Storage on Viability of Probiotic Bacteria in Carrot Fortified Milk. *Journal of Nutrition and Food Sciences*.
- Daneshi, A., Esmaili-sari, A., **Daneshi, M.** and Baumann, H. (2014). Greenhouse gas emissions of packaged fluid milk production in Tehran. *Journal of Cleaner Production*. Elsevier.
- Daneshi, A., Esmaili-sari, A., **Daneshi, M.** and Baumann, H. (2014). Energy Assessment in Product Chain of Pasteurized milk. *ECOPERSIA* Vol. 2(3).
- Tashakori, A., Yasini Ardekani, S.A. and **Daneshi, M.** (2013). Effect of Whey Protein Concentrate and Cornstarch on Chemical, Rheological and Sensorial Properties of White Feta Cheese. *American Journal of Food Science and Technology* 1(3).
- Shirzadi, A., Yasini Ardakani, S.A., Najarzadeh, A. and **Daneshi, M.** (2013). The survey of survival of probiotic *Lactobacillus fermentum* and its effect on microbial, physiochemical and sensory properties of fruit drinking yogurt. *World of Sciences Journal* (04).
- Alimoradi, A.H., Yasini Ardakani, S.A., Mozaffari-Khosravi, H., **Daneshi, M.** and Shirzadi, A. (2013). Using sesame oil as fat substitute in yogurt. *World of Sciences Journal* (04).
- Fadaei, V., Poursharif, K., **Daneshi, M.** and Honarvar, M. (2012). Chemical characteristics of low-fat wheyless cream cheese containing inulin as fat replacer. *European Journal of Experimental Biology* 2 (3).
- Salehi sichani, M., Yasini ardakani, S.A. and **Daneshi, M.** (2014). The effect of cress seed gum & locust bean gum on textural properties of low fat set yogurt. *Indian Journal of Scientific Research* 5 (1).

## ۶) تدریس

الف) دوره های آموزشی جهت صنایع:

- تکنولوژی تولید انواع فراورده های شیری
- تکنولوژی تولید محصولات استریل
- اصول طراحی کارخانه های لبنی
- اصول غنی سازی فراورده های لبنی
- کاربرد تکنولوژی غشایی در صنایع غذایی
- فراورده های غذایی فراسودمند

ب) دانشگاه

- سردخانه و انبار
- اصول نگهداری مواد غذایی
- تکنولوژی تولید فراورده های لبنی
- خصوصیات فیزیکوشیمیایی شیر
- بسته بندی مواد غذایی
- تکنولوژی نوشیدنی ها ( با تاکید بر نوشیدنی های سلامتی بخش)
- فرایند تکمیلی مواد غذایی
- مهندسی صنایع غذایی تکمیلی
- روش تحقیق
- فراوری ضایعات در صنایع غذایی
- انتقال جرم و حرارت در صنایع غذایی
- فراوری نوین مواد غذایی

## ۷) سایر سوابق اجرایی

- رئیس کمیته دائمی "مواد افزودنی" فدراسیون بین المللی شیر (IDF) در ایران
- رئیس کمیته دائمی "آنالیزمواد افزودنی و آلاینده ها" فدراسیون بین المللی شیر (IDF) در ایران
- عضو کمیته دائمی "برچسب گذاری فرآورده های لبنی" (IDF) در ایران
- عضو کمیته دائمی "استانداردهای فرآورده های غیر تخمیری شیر" (IDF) در ایران
- عضوگروه کاری کمیته شیر و فرآورده های شیری در کدکس ایران
- عضو سازمان نظام مهندسی کشاورزی ایران
- دارای پروانه اشتغال و صلاحیت انجام خدمات مشاوره از سازمان نظام مهندسی
- عضو پیوسته انجمن متخصصین صنایع غذایی ایران
- عضو انجمن فرآورده های پروبیوتیک و سلامتی بخش ایران
- مشارکت در تدوین استاندارد های ملی ایران
- مشارکت در تدوین "ضوابط بهداشتی تاسیس کارخانه های لبنی" منتشر شده توسط سازمان غذا و دارو
- مشارکت در تدوین "ضوابط غنی سازی فرآورده های غذایی" منتشر شده توسط سازمان غذا و دارو
- مشارکت در تدوین "ضوابط تولید فرآورده های غذایی عملگرا" منتشر شده توسط سازمان غذا و دارو
- مشارکت در تهیه برنامه جامع شیر ایران توسط شورای غذا و تغذیه کشور
- عضو کمیته علمی دومین همایش ملی پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند، ۱۳۹۱
- عضو کمیته علمی اولین کنفرانس توسعه کیفیت- راهبردی فراگیر در سلامت غذا، تهران، ۱۳۹۳
- عضو کمیته علمی " سومین همایش پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند"، تهران، ۱۳۹۴
- عضو کمیته علمی " اولین همایش شیمی، صنایع غذایی و محیط زیست در ارتقاء کیفیت"، یزد، ۱۳۹۴