



سید علی یاسینی اردکانی
دانشیار علوم و صنایع غذایی (CV)

نام : سید علی

نام خانوادگی: یاسینی اردکانی

تاریخ تولد : ۱۳۳۸/۱۱/۲۲

متاهل

ملیت: ایرانی

زبان: فارسی و انگلیسی

E.mail: a.yasini@gmail.com

سوابق تحصیلی:

Ph.D (دکتری تخصصی علوم و صنایع غذایی) سال ۱۳۸۳

کارشناسی و کارشناسی ارشد (علوم و صنایع غذایی)

محل تحصیل: دانشگاه تهران - علوم و تحقیقات تهران

سوابق شغلی:

- رییس دانشگاه آزاد اسلامی واحد اردکان
- معاون آموزشی دانشگاه آزاد میبد
- عضو هیات علمی تمام وقت و رسمی دانشگاه آزاد اسلامی - واحد یزد
- عضو شورای CAST (مرکز علوم و تکنولوژی پیشرفته استان یزد)
- رییس دانشکده کشاورزی دانشگاه علوم و تحقیقات یزد
- رییس دانشکده کشاورزی دانشگاه آزاد اسلامی یزد
- عضو شورای پژوهشی تغذیه و ایمنی غذا در دانشگاه علوم پزشکی یزد
- مدیر گروه تحصیلات تکمیلی صنایع غذایی (دانشگاه علوم و تحقیقات یزد)
- عضو شورای پژوهشی دانشگاه علوم و تحقیقات یزد
- عضو شورای پژوهشی دانشگاه آزاد اسلامی یزد
- عضو کمیته انتصابات منطقه ۷
- عضو هیات اجرایی جذب هیات علمی استان یزد

- تدریس و همکاری با دانشگاه‌های آزاد یزد ، علوم و تحقیقات یزد، علوم و تحقیقات تهران، خوراسکان اصفهان
- ، علوم پزشکی یزد ، دانشگاه بین الملل
- عضو هیات سنجش و نظارت دانشگاه آزاد اسلامی
- رییس دانشکده فنی دانشگاه آزاد میبد
- رییس شورای آموزشی دانشگاه آزاد میبد
- عضو شورای پژوهشی دانشگاه آزاد میبد
- عضو کمیته ترفیعات دانشگاه آزاد میبد
- عضو شورای بهداشت دانشگاه آزاد میبد
- رییس هیات مدیره شرکت فناوری اطلاعات فرایوند
- مدیر کنترل کیفیت شرکت فراورده های گوشتی میبد یک
- عضو هیات موسس موسسه آموزش آلی آزاد مکتب خانه دانش یزد
- عضو کمیسیون موارد خاص دانشگاه آزاد میبد
- کارشناس رسمی دادگستری
- رییس هیات مدیره شرکت الست مهر آریا

سوابق پژوهشی:

الف) مقاله های ISI، ISC، و علمی پژوهشی:

- 1) Comparison of the antioxidant effects of aqueous and methanol extracts of purselane oleracea in sunflower oil, Research paper, 2013
- 2) Antimicrobial activity of nanocellulose conjugated with allicin and lysozyme, Cellulose, 2013
- 3) Nanocellulose conjugated with retinoic acid: its capability to adsorb aflatoxin B1, Cellulose, 2013
- 4) Effect of pre-gelatinized starches on physicochemical and sensory properties of skim milk
- 5) The survey of survival of probiotic Lactobacillus fermentum and its effect on microbial, physicochemical and sensory properties of fruit drinking yogurt, World of Sciences Journal, 2013
- 6) The survey of survival of probiotic Bifidobacterium bifidum and its effect on microbial and physicochemical of fruit drinking yogurt, Life science journal, 2013
- 7) Using sesame as fat substitute in yogurt , World of Sciences Journal, 2013

- 8) Studying on effect of inulin and maltodextrin usage as fat replacers on color and sensory properties of prebiotic cocoa ice cream, World of Sciences Journal, 2013
- 9) Antimicrobial activity of nanocellulose conjugated with allicin and lysozyme, cellulose, 2013
- 10) Developing a sensor for simultaneous determination of dopamine, acetaminophen and tryptophan pharmaceutical samples using a multi-walled carbon and oxadiazole modified glassy carbon electrode, 2013
- 11) Effect of whey protein concentrate and corn starch on chemical, rheological and sensorial properties of white Feta cheese, 2013
- 12) The effect of modified atmosphere packaging on maintain of color of saffron spice, 2013
- 13) Effect of inulin and β -glucan on the physicochemical, rheological, and sensory properties of Barbari bread, Journal of engineering research and application, 2014
- 14) First identification of *Sarcosystis hominis* in Iranian traditional hamburger, J Parasit Dis, 2014
- 15) The effect of dairy powders on gluten-free voluminous breads, International journal of Current Microbiology and Applied Sciences, 2013
- 16) Determination of the amount of acrylamide formation during frying of potato in sesame oil, palm olein and the blend of them, IJERA, 2013

(۱۷) تأثیر آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی (MTG) بر خصوصیات بافتی و حسی پنیر فراپالایشی،
مجله علمی پژوهشی علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، ۱۳۹۲

(۱۸) تأثیر پودر و اسانس دارچین بر کاهش بار میکروبی فرآورده ی تافی خرمایی، مجله علمی پژوهشی
دنیای میکروبیها، ۱۳۹۲

(۱۹) استفاده از نانو ذرات آلومینیوم اکسید اصلاح شده جهت پیش تغلیظ و اندازه گیری آنتیموان وارد
شده به آب آشامیدنی از بطریهای PET، مجله علمی پژوهشی طلوع بهداشت، ۱۳۹۲

(۲۰) بررسی میزان اسید فیتیک و عوامل موثر بر آن در خمیر و نان سنگک و بربری مصرفی
شهر یزد، مجله علمی پژوهشی طلوع بهداشت، ۱۳۹۲

(۲۱) ارزیابی مقادیر سرب و کادمیوم در شیر خام مناطق مختلف استان یزد، مجله علمی پژوهشی علوم
غذایی و تغذیه، ۱۳۸۹

- (۲۲) مقایسه کمی و کیفی الگوی اسیدهای آمینه در روشهای مختلف تولید پنیرهای رژیمی، مجله علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی، ۱۳۸۶
- (۲۳) جدا سازی *Sarcosystis hirsuta* از همبرگر سنتی تولیدی در ایران، مجله علمی پژوهشی دانشکده پزشکی اصفهان، ۱۳۹۲
- (۲۴) اثر فرایند کشک سازی سنتی بر روی باقیمانده افلاتوکسین M1، مجله علمی پژوهشی طلوع بهداشت، ۱۳۹۲
- (۲۵) ارزیابی مقادیر سرب و کادمیوم در شیرخام گاوهای مناطق مختلف استان یزد، مجله علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی، ۱۳۸۹
- (۲۶) تأثیر پوشش نانو امولسیون حاوی کیتوزان بر افزایش ماندگاری و ویژگی کیفی و ظاهری سیب گلاب رقم گلاب کهنز در مدت انبارداری، مجله مهندسی بیوسیستم ایران ۱۳۹۳
- (۲۷) استفاده از نانو ذرات آلومینیوم اکسید اصلاح شده جهت پیش تغلیظ و اندازه گیری آنتیموان وارد شده به آب آشامیدنی از بطری های پلی اتیلن تر فتالات (PET)، طلوع بهداشت، ۱۳۹۳
- (۲۸) نانوکامپوزیت پلی استایرن - هیدرکسی آپاتیت به عنوان جاذبی جدید برای سم افلاتوکسین M1، مجله علمی دانشگاه علوم پزشکی کرمان، ۱۳۹۴
- (۲۹) بررسی میزان جذب فومونیزین B1 توسط نانوذرات سلولز اصلاح شده با پلی لیزین در مواد غذایی مختلف، طلوع بهداشت، ۱۳۹۳
- (۳۰) بررسی خواص فیزیکی، مکانیکی، ممانعت کنندگی و ضد میکروبی فیلم کازئینات سدیم حاوی عصاره پوست انار، مجله مهندسی بیوسیستم ایران، ۱۳۹۳
- (۳۱) بررسی اثر روغن زیتون بر خواص فیزیکی، مکانیکی و ممانعت کنندگی فیلم خوراکی کازئینات، مجله مهندسی بیوسیستم ایران، ۱۳۹۳
- (۳۲) بررسی اثر روغن زیتون بر خواص فیزیکی، مکانیکی و ممانعت کنندگی فیلم خوراکی کازئینات، مجله مهندسی بیوسیستم ایران، ۱۳۹۳
- (۳۳) بررسی امکان جذب آنتی بیوتیک انروفلوکساسین توسط نانوذرات کونژوگه شده با آمینوبنزیل پورین، مجله علمی دانشگاه علوم پزشکی کرمان، ۱۳۹۳

ب) مقاله های ارائه شده در همایش ها

- ۱) بررسی میزان سرب و کادمیوم در ترکیبات تشکیل دهنده حلوا ارده های سنتی استان یزد، همایش ملی پدافند غیر عامل در بخش کشاورزی، ۱۳۹۲
 - ۲) بررسی روند کیفیت میکروبیولوژیک تولید شیر در استان یزد (بهداشت و ایمنی غذا- ۱۳۸۳)
 - ۳) بررسی امکان رسیدن به کیفیت میکروبیولوژیک مناسب در تولید شیر خام (جشنواره شیر جنوب- کشوری، ۱۳۸۳)
 - ۴) بررسی فرایند بر میزان سرب و در حلوا ارده های سنتی استان یزد، همایش ملی پدافند غیر عامل در بخش کشاورزی، ۱۳۹۲
 - ۵) اثر زمان برداشت و شرایط نگهداری روی کیفیت بادام و قوه نامیه آن، نشریه معاونت باغبانی، ۱۳۷۶
 - ۶) بررسی تاثیر هر یک از مواد اولیه بر میزان سرب و کادمیوم در حلوا ارده های سنتی یزد، همایش ملی پدافند غیر عامل در بخش کشاورزی، ۱۳۹۲
 - ۷) بررسی تاثیر پوست گیری کنجد خام بر میزان سرب و کادمیوم ارده های سنتی یزد، همایش ملی پدافند غیر عامل در بخش کشاورزی، ۱۳۹۲
 - ۸) اثر نانو ذرات روی اکساید بر غیر فعال شدن میکروارگانیسم های موجود در مواد غذایی، اولین همایش ملی تحقیق و توسعه صنایع تخمیری با رویکرد استاندارد سازی، ۱۳۹۲
 - ۹) روشهای نوین کاربرد جاذب اتیلن، اولین همایش ملی تحقیق و توسعه صنایع تخمیری با رویکرد استاندارد سازی، ۱۳۹۲
 - ۱۰) بررسی اثر هل (Cardamon) بر کاهش جمعیت میکروبی تافی خرمایی، دومین همایش ملی مدیریت کشاورزی، ۱۳۹۲
- 11) Effect of ripening on amino acid profile of low fat Iranian-type cheese made by different starters (China – Shanghai – IUFOST 2008)
 - 12) Sensory evaluations of reduced fat cheeses in urban and rural regions (7th pangborn Sensory Science Symposium, Minneapolis, MN, USA, 2007)
 - 13) Modeling of minerals in Iranian-type cheese during aging (5th international, Congress on Food Technology, Thessaloniki, Greece, 2007)
 - 14) Sensory evaluations of reduced fat cheeses in urban and rural regions (7th pangborn Sensory Science Symposium, Minneapolis, MN, USA, 2007)

- 15) Modeling of minerals in Iranian-type cheese during aging (5th International Congress on Food Technology, Thessaloniki, Greece, 2007)
- 16) Effect of rennet quantity on NPN changes in Iranian-type cheese (5th International Congress on Food Technology, Thessaloniki, Greece, 2007)
- 17) Influence of different amount of rennet on gross composition of Iranian cheese (5th International Congress on Food Technology, Thessaloniki, Greece, 2007)
- 18) Effect of Simplesse on producing Low-fat Iranian type cheese, France , 13th world congress on food science & technology , IUFOST 2006
- 19) Effect of reducing fat on changing amino acid profile of Iranian-type cheeses, France , 13th world congress on food science & technology , IUFOST 2006
- 20) Effect of different starters on hardness of Iranian cheese, France , 13th world congress on food science & technology , IUFOST 2006
- 21) Effect of different amount of fat and fat replacer on hardness of Iranian cheese, France , 13th world congress on food science & technology , IUFOST 2006
- 22) Detection of *Listeria monocytogenes* in Yazd raw milk, France , 13th world congress on food science & technology , IUFOST 2006
- 23) Sensory evaluations of reduced fat cheeses in urban and rural regions, USA, 7th pangborn Sensory Science Symposium, 2007
- 24) Effect of ripening on amino acid profile of low fat Iranian-type cheese made by different starters, China, 14th World Congress of Food Science and Technology, 2008

۲۵) بسته بندی فعال محصولات غذایی، همایش ملی مدیریت کشاورزی، جهرم، ۲۰۰۷

۲۶) بررسی میزان سرب و کادمیوم در شیرهای پاستوریزه استان یزد، همایش کشوری ایمنی مواد غذایی و آشامیدنی، ساری، ۱۳۸۹

۲۷) بررسی میزان آلودگی شیرهای خام استان یزد به باکتری اشرشیا کلی O157:H7 همایش کشوری ایمنی مواد غذایی و آشامیدنی، ساری، ۱۳۸۹

۲۸) بررسی امکان رسیدن به کیفیت میکروبیولوژیک مناسب در تولید شیر خام با شرایط موجود در دامداریهای استان یزد، جشنواره شیر منطقه جنوب کشور، ۱۳۸۳

۲۹) ویژگیهای پوسته اسفرزه و صمغ حاصل از آن، دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی قوچان، ۱۳۹۲

۳۰ کاربرد نانوذرات طلا در حسگر هوشمند در شناسایی عوامل تهدیدکننده بیولوژیکی مواد غذایی، دومین سمینار ملی امنیت غذایی، ۱۳۹۱

۳۱ تولید حلوا ارده سنتی و خواص تغذیه‌ای آن، همایش ملی صنایع غذایی قوچان، ۱۳۹۰

۳۲ تأثیر استفاده از هیدروکلئیدها بر بیاتی، خواص فیزیکوشیمیایی و حسی فراورده‌های نانویی، دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی قوچان، ۱۳۹۲

۳۳ تأثیر فرایندهای اولتراسوند، میدان پالس الکتریکی و فشار بالا بر روی اجزا مغذی و زیست فعال مواد غذایی به ویژه شیر، دومین سمینار ملی امنیت غذایی، ۱۳۹۱

۳۴ تأثیر هیدروکلئیدهای کتیرا، صمغ عربی، آگار در پایدارسازی دوغ، دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی قوچان، ۱۳۹۲

۳۵ بررسی تأثیر افزودن صمغ پوسته اسفرزه بر

۳۶ بررسی خصوصیات آنتی‌اکسیدانی و ترکیبات فنلی چپیس خرما، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران؛ شیراز، ۱۳۹۲

۳۷ اثر پوشش نانو امولسیون کیتوزانی بر مدت ماندگاری زردآلو رقم شاهرود، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران؛ شیراز، ۱۳۹۲

۳۸ تأثیر کاربرد تاگاتوز-اینولین و استویا به عنوان جایگزین ساکارز بر برخی ویژگی‌های فیزیکی، شیمیایی و حسی شیرینی سنتی یزد/ باقلوا

۳۹ تهیه نانوذرات اصلاح شده اکسیدهای فلزی برای استخراج انتخابی فلزات سنگین در آب آشامیدنی، پانزدهمین همایش دانش آموختگان فناوری نانو، تربیت مدرس، ۱۳۹۳

۴۰ اثر هیدرولیز آنزیمی لاکتوز بر زنده مانی باکتریهای پروبیوتیک در ماست، اولین همایش ملی میان وعده های غذایی، مشهد، ۱۳۹۳

۴۱ کاربرد پردازش تصویر در اندازه گیری رنگ و تخلخل نان حجیم بدون گلوتن غنی شده با اینولین، همایش ملی پدافند غیر عامل در بخش کشاورزی، قشم، ۱۳۹۲

۴۲ بررسی پایداری روغنهای سرخ کردنی تولید شده در کارخانجات مختلف ایران، اولین همایش ملی میان وعده های غذایی، مشهد، ۱۳۹۳

۴۳) بررسی تاثیر دما و زمان انکوباسیون بر هیدرولیز لاکتوز شیر توسط آنزیم بتاگالاکتوزیداز استخراج شده از مخمر *Kluyveromyces lactis*، اولین همایش ملی میان وعده های غذایی، مشهد، ۱۳۹۳

۴۴) بررسی میزان اسیدهای آلی در ماست پروبیوتیک با لاکتوز هیدرولیز شده، اولین همایش ملی میان وعده های غذایی، مشهد، ۱۳۹۳

۴۵) اثر فرایند اسیدی کردن بر میزان رسوب، رنگ و قدرت آنتی اکسیدانی نوشیدنی تولید شده از آب پنیر-آب انار، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران؛ شیراز، ۱۳۹۲

۴۶) دیدگاه تکنولوژیکی در تولید بستنی با چربی گیاهی، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران؛ شیراز، ۱۳۹۲

۴۷) کاربرد پردازش تصویر در تعیین استفاده از پودرهای لبنی بر رنگ و تخلخل نان حجیم بدون گلوتن، همایش ملی پدافند غیر عامل در بخش کشاورزی، قشم، ۱۳۹۲

۴۸) تاثیر کازئینات سدیم بر خصوصیات رئولوژیکی نان حجیم بدون گلوتن، همایش ملی پدافند غیر عامل در بخش کشاورزی، قشم، ۱۳۹۲

ب) پایان نامه های کارشناسی ارشد در دست راهنمایی : ۱۱ مورد

پایان نامه های کارشناسی ارشد راهنمایی شده : ۴۲ مورد

ج) پایان نامه های کارشناسی ارشد در دست مشاوره : ۱۰ مورد

د) پایان نامه های کارشناسی ارشد مشاوره شده: ۲۷ مورد

ه) برگزاری کارگاه های آموزشی و پروژه ها

- برگزاری و تدریس در کارگاه آموزشی "Codex" (دوره 1 روزه) جهت مسولین فنی صنایع غذایی استان یزد (سال ۸۸)
- برگزاری و تدریس در کارگاه آموزشی " اینترنت " (دوره ۳ روزه) جهت اساتید دانشگاه آزاد یزد (سال ۸۴)
- برگزاری و تدریس در کارگاه آموزشی " اینترنت " (دوره ۳ روزه) جهت اساتید دانشگاه آزاد یزد (سال ۸۵)
- برگزاری و تدریس در کارگاه آموزشی " اینترنت " (دوره ۳ روزه) جهت اساتید دانشگاه آزادمیبد (سال ۸۶)
- برگزاری و تدریس در کارگاه آموزشی " اینترنت " (دوره ۳ روزه) جهت اساتید دانشگاه آزاد اردکان (سال ۱۳۹۰)
- تدریس در پروژه " بهبود، جمع آوری و فراوری شیر" با همکاری FAO و جهاد سازندگی (کشوری ۳ روزه – سال ۷۳)
- همکاری و تدریس در برگزاری کارگاه " بهبود، جمع آوری و فراوری شیر" با همکاری جهاد کشاورزی یزد (استانی ۳ روزه – سال ۸۴)
- برگزاری و تدریس در کارگاه آموزشی "چالشهای صنایع غذایی" (دوره ۳ روزه) جهت کارشناسان بانک کشاورزی (سال ۹۰)

و) تدوین استانداردهای ملی ایران

- استاندارد میکروبیولوژی مواد غذایی و خوراک دام (روش سطحی برای جستجوی لیستریا منوسایتوژنز)
- استاندارد میکروبیولوژی مواد غذایی و خوراک دام (روش سطحی برای شمارش لیستریا منوسایتوژنز)
- شیر خشک بدون چربی (تعیین میزان ویتامین D با استفاده از HPLC) (شماره ۹۲۶۹ ۸۶/۵/۱۳)
- شیر تغلیظ شده، کنسرو شده، تعیین میزان قلع با استفاده از اسپکتروفتومتر جذب اتمی با مشعل گرافیتی
- شیر- تعیین کمیت باکتریولوژیکی- راهنمای برقراری و تصدیق رابطه تبدیلی بین نتایج روش معمول و نتایج روش آنکور (شماره ۱۰۵۲۲ ۸۶/۱۲/۵)
- کره – تعیین استحکام – روش آزمون (شماره ۱۰۵۲۳ ۸۶/۱۲/۲)

ز) مسئولیت های اجرایی در همایشهای کشوری

- دبیر همایش ملی شیمی، صنایع غذایی، محیط زیست در ارتقا کیفیت، یزد (۱۳۹۴)
- عضو هیات ریسه همایش کشوری بهداشت و ایمنی غذا (سال ۱۳۸۳)
- عضو کمیته علمی همایش کشوری بهداشت و ایمنی غذا (سال ۱۳۸۳)

ح) داوری

- داوری بیش از ۱۰۰ مقاله در زمینه صنایع غذایی در همایشهای کشوری
- داوری مقالات سمینارهای دانشجویی
- داوری مقالات علمی پژوهشی بیش از ۵۰ مورد
- داوری مقالات ISI ۴ مورد

ح) طرح های پژوهشی

- طرح ملی (مطالعه و تدوین شاخصهای کیفی روغنهای استحصالی از دانه کنجد به روش صنعتی و سنتی)، ۱۳۹۳
- وضعیت بار میکربی و مواد افزودنی شیر استان یزد (سفارش معاونت امور دام جهاد کشاورزی یزد پیمانکار : مرکز تحقیقات کشاورزی ۱۳۸۷)
- عرضه یابی در شرکت شیر پاستوریزه و استرلیزه یزد (سفارش شرکت صنایع نوسازی ایران - ۸۶/۳/۹) - همکار
- عرضه یابی در صنایع غذایی مارال (سفارش شرکت صنایع نوسازی ایران - ۸۶/۶/۲۶) - همکار
- عرضه یابی در فراورده های لبنی بهاران دشت (۸۶/۸/۱۶) - همکار

ط) نشانها

- پژوهشگر برتر سال ۱۳۸۷ (دو سالانه) دانشگاه آزاد اسلامی
- پژوهشگر برتر سال ۱۳۸۵ دانشگاه آزاد اسلامی

- پژوهشگر برتر سال ۱۳۹۳ دانشگاه آزاد اسلامی

ی) دریافت لوح تقدیر از:

- ستاد شیر منطقه جنوب کشور
- دانشگاه آزاد اسلامی
- معاونت غذا و دارو
- مرکز آموزش عالی جهاد
- رییس هیات اجرایی جذب هیات علمی استان یزد
- رییس اداره استاندارد یزد

ک) فعالیت های هنری و ورزشی:

- لوح تقدیر از اداره ارشاد یزد به دلیل فعالیت در زمینه شعر
- رتبه سوم تیمی در مسابقات منطقه ۷ یزد
- شعرهای برگزیده کشوری در همایش ملی اخوان ثالث یزد