

فرم اطلاعات سوابق پژوهشی و تجارب حرفه‌ای

(Curriculum Vitae)

مشخصات فردی

نام : زهره

نام خانوادگی : دلشادیان

تاریخ تولد: ۱۳۶۵

محل تولد: خرم آباد

مذهب: شیعه

وضعیت تاهل: مجرد

آدرس ایمیل: zdelshadian@sbmu.ac.ir / zdelshadian@yahoo.com

رشته تحصیلی: علوم و صنایع غذایی، گرایش کنترل کیفی و بهداشتی

• سوابق تحصیلی

دوره	رشته تحصیلی	دانشگاه محل تحصیل	تاریخ شروع و فراغت از تحصیل	توضیحات
کارشناسی	علوم و صنایع غذایی (گرایش کنترل کیفیت و بهداشتی)	علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۸۳-۱۳۸۷	رتبه کشوری: ۱۳۷۱ منطقه ۱ معدل کل: ۱۷/۳۸
کارشناسی ارشد	علوم و صنایع غذایی (گرایش کنترل کیفیت و بهداشتی)	علوم پزشکی شهید تبریز	۱۳۸۸-۱۳۹۰	رتبه کشوری: ۱۳ معدل (بدون احتساب پایان نامه): ۱۸/۷۶ نمره پایان نامه: ۱۹/۱۹
دکتری تخصصی	علوم و صنایع غذایی (گرایش کنترل کیفیت و بهداشتی)	علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۰-۱۳۹۶	رتبه کشوری: ۳ معدل (بدون احتساب رساله): ۱۸/۴۵ نمره رساله: ۱۹/۹۰

• مقالات

مقالات چاپ شده						ردیف
توضیحات	زبان		نوع مقاله	سال چاپ	عنوان مقاله	
	فارسی	انگلیسی				
International Journal of Food Science and Technology		*	پژوهشی	2017	"Optimization of experimental conditions for binding of divalent iron to bioactive casein phosphopeptides"	۱
Health Promotion Perspectives, Vol. 2, No. 1, 2012; P: 42-47		*	پژوهشی	2012	"Effect of Inulin and Stevia on Some Physical Properties of Chocolate Milk"	۲
Food chemistry, Vol. 190, 2016; 186-193		*	پژوهشی	2016	"Extraction optimization of pepsin-soluble collagen from eggshell membrane by response surface methodology (RSM)"	۳
Journal of Food Quality and Hazards Control, Vol. 2, No. 3, 2012; P: 90-96		*	پژوهشی	2012	"Physical Characteristics of Some Native Rice Varieties Cultivated in Northern Iran"	۴
مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، سال یازدهم، شماره ۳، پائیز ۱۳۹۵	*		پژوهشی	۱۳۹۵	"بررسی ویژگی‌های بیوشیمیایی و میکروبیولوژیک سویه‌های مختلف پروبیوتیک در نوشیدنی مالت طی دوره نگهداری یخچالی"	۵
ویژه نامه مجله علوم و صنایع غذایی ایران (دانشگاه تربیت مدرس، علمی-پژوهشی)، دوره ۱۳، شماره ۱، آبان ۱۳۹۴	*		پژوهشی	۱۳۹۴	بررسی برخی الزامات برچسب‌گذاری در فرآورده‌های لبنی، گوشتی و آبمیوه عرضه شده در شهر تهران	۶
مجله کومش (علمی-پژوهشی)، جلد ۱۶، شماره ۴، تابستان ۱۳۹۴	*		پژوهشی	۱۳۹۴	"بررسی اثرات مشترک نوع باکتری آغازگر، دمای گرم خانه گذاری و pH نهایی تخمیر بر شاخص‌های میکروبی، بیوشیمیایی و حسی دوغ پروبیوتیک"	۷

۸	"تاثیر استفاده از شیرین کننده استویا بر عدد پراکسید شیر کاکائو"	۱۳۹۱	پژوهشی	*	مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران (علمی-پژوهشی)، شماره ۵، ویژهنامه زمستان ۱۳۹۱
۹	"نقش پروبیوتیک‌ها در پیشگیری و درمان اسهال عفونی در کودکان"	۱۳۹۱	مروری	*	مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران (علمی-پژوهشی)، شماره ۴، زمستان ۱۳۹۱
۱۰	مروری بر اصول و روشهای ارزیابی حسی در صنایع غذایی؛ آزمونهای محصولگرا	۱۳۹۴	مروری	*	بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

• طرح‌های تحقیقاتی

طرح‌های تحقیقاتی		ردیف
سال اجرای طرح	عنوان طرح تحقیقاتی مصوب	
۸۹-۹۰	"بررسی ویژگی‌های فیزیکیوشیمیایی، رئولوژیکی و حسی شیر کاکائوی رژیمی تولید شده با عصاره استویا" - طرح مصوب دانشگاه علوم پزشکی تبریز	۱
۹۱-۹۲	"ارزیابی نشانه‌گذاری برجسب در فرآورده‌های لبنی، گوشتی و آبمیوه عرضه شده در بازار تهران" - طرح مصوب شورای پژوهشی انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور - تاریخ تصویب: ۹۲/۵/۲۰ - شماره صورتجلسه: ۹۱۶	۲
۹۲	"بررسی تاثیر پوشش پلیمری به کار رفته و ریزپوشینه سازی آهن بر جذب آهن و کلسیم در شیر خشک اطفال" - طرح مصوب شورای پژوهشی انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور	۳
۹۴	"غنی سازی شیر خشک نوزاد با آهن با استفاده از پپتیدهای زیست فعال فسفوپپتید کارژین" - طرح مصوب شورای پژوهشی انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور	۴

۹۲	"اصول و روش‌های اندازه‌گیری فعالیت آنتی‌اکسیدانی در مواد غذایی" - طرح مصوب کمیته تحقیقات دانشجویی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۵
۹۲	"روشهای ارزیابی حسی در صنایع غذایی، با تاکید بر آزمون‌های محصول‌گرا" - طرح مصوب کمیته تحقیقات دانشجویی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۶
۹۲	"روشهای ارزیابی حسی در صنایع غذایی، با تاکید بر آزمون‌های محصول‌گرا" - طرح مصوب کمیته تحقیقات دانشجویی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۷
۹۲	"کاربردهای فرآیند تغلیظ انجمادی در صنعت لبنیات" - طرح مصوب کمیته تحقیقات دانشجویی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۸
۹۲	"کاربرد روش نوین استخراج با سیال فوق بحرانی (Supercritical Fluid Extraction) در صنایع غذایی" - طرح مصوب کمیته تحقیقات دانشجویی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۹

• کنگره‌ها، کنفرانس‌ها، سمینارها

ارائه پوستر:

سخنرانی:

۱. کنگره بین‌المللی 21st Euro-Global Summit on Food and Beverages، آلمان، برلین، ۲۰۱۸، با عنوان:

"Iron-binding optimization of bioactive casein phosphopeptides using response surface methodology; effect of pH, mass ratio and time"

- داوری مقالات

✓ همکاری در داوری مقالات ژورنال "Journal of Food Measurement and Characterization" – Springer

✓ همکاری در داوری مقالات مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران (انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور)

- تالیف کتاب

ردیف	عنوان تالیف	سال تالیف
۱	"مقدمه‌ای بر تکنولوژی ترکیبی"، ناشر: انتشارات الوین با همکاری دانشگاه علوم پزشکی تبریز، ISBN: ۰۶-۱۹-۶۲۷۷-۶۰۰-۹۷۸	۱۳۹۰
۲	"راهنمای خرید، مصرف و نگهداری مواد غذایی"، ناشر: ادبا، ISBN: ۵-۱-۹۱۵۲۳-۶۰۰-۹۷۸	۱۳۸۹

- عضویت فعال در کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

- کسب رتبه اول در سطح دانشگاهی "پنجمین جشنواره فرهنگی دانشجویان دانشگاه‌های علوم پزشکی کشور" – خرداد ۱۳۹۲

- رتبه اول ورودی دکترای صنایع غذایی انستیتو تغذیه و صنایع غذایی کشور با معدل ۱۸/۴۵

• سابقه کار و تجربیات آموزشی

نام سازمان	مدت همکاری		
	از	تا	
معاونت غذا و داروی استان لرستان	۹ تیر ۱۳۸۷	۵ مهر ۱۳۸۸	کارشناس نظارت بر مواد غذایی (گذراندن طرح خدمت پزشکان و پیراپزشکان)
انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور، دانشکده تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۹۰ بهمن	۹۵ بهمن	همکاری در تدریس واحدهای عملی کنترل کیفی مواد غذایی (۱) و (۲) و واحدهای تئوری شیمی مواد غذایی، بهداشت مواد غذایی و تکنولوژی لبنیات
دانشکده بهداشت و تغذیه، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	تا کنون	۹۶ مهر	تدریس واحدهای: <ul style="list-style-type: none"> • تئوری و عملی شیمی مواد غذایی، برای دانشجویان رشته تغذیه • تئوری و عملی میکروبی شناسی مواد غذایی، برای دانشجویان رشته تغذیه • تئوری و عملی بهداشت مواد غذایی، برای دانشجویان رشته بهداشت عمومی و بهداشت محیط • تئوری اثر فرایند بر ارزش مواد غذایی، برای دانشجویان رشته تغذیه • تئوری بهداشت و مسمومیت‌های مواد غذایی، برای دانشجویان رشته تغذیه • تئوری اصول و روش‌های نگهداری مواد غذایی، برای دانشجویان رشته تغذیه

• مهارت‌ها و دوره های آموزشی

گذراندن دوره آموزشی GMP و کسب مدرک از شرکت TUV Rheinland	✓
TUV Rheinland ISO 22000:2005 و کسب مدرک از شرکت TUV Rheinland	✓
ISO 22000 و HACCP در کمیته پژوهشی دانشکده تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه شهید بهشتی	✓
جستجوی منابع الکترونیکی در معاونت پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی تبریز	✓
آمار و نرم افزارهای آماری (SPSS) سطح ۱ و ۲ در معاونت پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی تبریز	✓
مقاله نویسی فارسی و انگلیسی در معاونت پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی تبریز	✓
آشنایی با مسمومیت‌های مواد غذایی در معاونت غذا و داروی لرستان	✓
آشنایی با اصول برچسب گذاری مواد غذایی در معاونت غذا و داروی لرستان	✓
اصول طراحی کارخانجات لبنی برای تولید فرآورده‌های پروبیوتیک در کنگره ملی پروبیوتیک و پری‌بیوتیک ایران	✓
کار با نرم افزار End Note – مرکز ملی ذخایر زیستی و ژنتیکی ایران، تهران	✓