

بسمه تعالی



تاریخ تکمیل فرم:

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی
موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور
فرم اطلاعات محققین

۱- نام و نام خانوادگی: افشین فهیم ۲- نام پدر: جعفر

۳- شماره شناسنامه: ۲۸۳۵۰ ۴- تاریخ تولد: ۱۳۴۸

۵- محل تولد: رشت ۶- وضعیت تأهل: متاهل

۷- تعداد فرزندان: ۲ ۸- عضویت علمی خیر

۹- آدرس محل سکونت: رشت بلوار منظریه کوچه میهن کوچه دهم ساختمان علیرضا واحد پنجم

۱۰- آدرس محل کار: بندر انزلی کیلومتر ۱۱ جاده آستارا مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان

نمابر: ۲۸۱۱ ۰۱۸۱۲۳۵ پست الکترونیکی: Fshnfahim@yahoo.com

۱۱- سوابق تحصیلی:

| ردیف | مدرک تحصیلی* | رشته تحصیلی | دانشگاه محل تحصیل | سال اخذ مدرک | معدل | توضیحات |
|------|--------------|--------------|--------------------------|--------------|------|---------|
| ۱ | لیسانس | میکروبیشناسی | آزاد اسلامی واحد لاهیجان | ۱۳۷۴ | - | - |
| ۲ | - | - | - | - | - | - |
| ۳ | - | - | - | - | - | - |

- عنوان پایان نامه کارشناسی ارشد:

- عنوان پایان نامه دکتری:

- پروژه‌ها و طرح‌های تحقیقاتی :

| ردیف | عنوان پروژه/طرح | شماره مصوب | نوع تحقیق * | واحد اجرا | سمت در پروژه/طرح | وضعیت ** | سال شروع | سال خاتمه |
|------|--|------------|-------------|--------------------------------|------------------|----------|----------|-----------|
| ۱ | بررسی تاثیر مواد نگهدارنده بر عمر ماندگاری برگر ماهی فیتوفاگ | | خاص | مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان | همکار | مختومه | ۱۳۸۳ | ۱۳۸۴ |
| ۲ | بررسی بهبود بافت و قابلیت پذیرش برگر ماهی کپور نقره ای با افزودن بکتین در مواد برگر | | خاص | مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان | مجری | مختومه | ۱۳۸۹ | ۱۳۹۱ |
| ۳ | تهیه سوسیس ماهی غنی شده با روغن با استفاده از فناوری امولسیون و مواد افزودنی جهت تطابق مزه، رنگ و بافت | | خاص | مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان | همکار | مختومه | ۱۳۸۴ | ۱۳۸۵ |
| ۴ | ارزیابی کیفی کنسرو کوفته (Fish balls) از گوشت چرخ شده ماهی کپور نقره ای (حاوی یا بدون نشاسته) | | مستقل | مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان | همکار | مختومه | ۱۳۸۴ | ۱۳۸۶ |
| ۵ | بررسی امکان تولید اسنک های حجیم شده از اضافات گوشت فیله ماهی کپور نقره ای | | مستقل | مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان | همکار | مختومه | ۱۳۸۴ | ۱۳۸۶ |
| ۶ | استفاده از قسمتهای خاص ماهی کپور نقره ای برای تولید فیله | | مستقل | مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان | همکار | مختومه | ۱۳۸۴ | ۱۳۸۶ |
| ۷ | بررسی امکان تولید بستنی با استفاده از پروتئین های تغلیظ شده ماهی فیتوفاگ به جای شیر | | مستقل | مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان | همکار | مختومه | ۱۳۸۵ | ۱۳۸۷ |
| ۸ | پروژه ارزیابی مقایسه ای ماشین آلات تریمینگ فیله ماهی کپورنقره ای | | مستقل | مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان | همکار | مختومه | ۱۳۸۴ | ۱۳۸۸ |

| | | | | | | | | |
|------|------|--------|-------|-----------------------------------|-------|--|----|--|
| ۱۳۸۸ | ۱۳۸۵ | مختومه | همکار | مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان | مستقل | | ۹ | پروژه بررسی امکان استفاده از فیلم های خوراکی (سدیم آلزینات، پروتئین آب پنیر و مخلوط آن ها) برای بسته بندی ماهی کیلکای سر و دم زده شکم خالی |
| ۱۳۸۸ | ۱۳۸۵ | مختومه | همکار | مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان | مشترک | | ۱۰ | طرح مقایسه کیفیت و پتانسیل اقتصادی تولید کباب کوبیده از گوشت کپور نقره ای |
| ۱۳۸۸ | ۱۳۸۵ | مختومه | همکار | مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان | مشترک | | ۱۱ | طرح بررسی امکان تهیه خمیر ماهی (Fish paste) آماده مصرف از ماهیان پرورشی در بسته بندی جدید |
| ۱۳۸۸ | ۱۳۸۵ | مختومه | همکار | مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان | مشترک | | ۱۲ | طرح بررسی عمر ماندگاری و تعیین میزان پذیرش کنسرو کوفته ماهی کپور نقره ای در مقایسه با کوفته ماهی با پوشش سوخاری در کیسه وکیوم |
| ۱۳۸۸ | ۱۳۸۵ | مختومه | همکار | مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان | مستقل | | ۱۳ | طرح تعیین زمان ماندگاری ماهی قزل آلا و فیتو فاک در شرایط مختلف یخچال، یخ پوشی و ۲۰- درجه سانتیگراد |
| ۱۳۸۹ | ۱۳۸۸ | مختومه | همکار | مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان | مشترک | | ۱۴ | بهینه سازی هندلینگ ماهیان گرمابی مجتمع شهدای قصر شیرین |
| ۱۳۸۹ | ۱۳۸۸ | مختومه | همکار | مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان | مشترک | | ۱۵ | بررسی امکان تهیه پودر سوپ ماهی با استفاده از کنسانتره و سایر افزودنی های لازم در استان سیستان و بلوچستان |

| | | | | | | | |
|------|------|-------------|-------|-----------------------------------|-------|--|----|
| ۱۳۹۱ | ۱۳۸۹ | مختومه | همکار | مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان | مستقل | بررسی تاثیر استفاده از نگهدارنده های طبیعی (رزماری و آویشن) بر پایداری گوشت بدون استخوان ماهی کپور نقره ای در شرایط انجماد | ۱۶ |
| ۱۳۹۱ | ۱۳۸۹ | مختومه | همکار | مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان | مستقل | بررسی امکان استفاده از ژلاتین استخراج شده از زایدات فرآوری کپور ماهیان پرورشی در تولید کره کم چرب | ۱۷ |
| ۱۳۹۱ | ۱۳۸۹ | مختومه | همکار | مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان | مستقل | پروژه بررسی اثر انجماد سریع و کند روی کیفیت گوشت ماهی تیلایا (شکم خالی و فیله) | ۱۸ |
| ۱۳۹۱ | ۱۳۸۹ | مختومه | همکار | مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان | مستقل | ارزیابی تازگی گوشت ماهی تیلایا نگهداری شده در یخ و دمای یخچال به روش اندازه گیری شاخص های کیفیت | ۱۹ |
| ۱۳۹۱ | ۱۳۸۹ | در دست اجرا | همکار | مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان | مستقل | پروژه ارزیابی کیفی و تعیین عمر ماندگاری فرآورده های دودی سرد و گرم کیلکا | ۲۰ |
| ۱۳۹۱ | ۱۳۸۹ | مختومه | همکار | مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان | مستقل | پروژه بررسی روش تولید فیش برگر تلفیقی کیلکا و تعیین میزان پذیرش آن | ۲۱ |
| ۱۳۹۱ | ۱۳۸۹ | در دست اجرا | همکار | مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان | مشترک | پروژه بررسی روشهای تولید انواع کیلکای خشک در طعم های مختلف | ۲۲ |
| ۱۳۹۱ | ۱۳۸۹ | در دست اجرا | همکار | مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان | مشترک | پروژه تعیین روش مناسب تولید کیلکای نانی شده و ارزیابی میزان پذیرش آن | ۲۳ |

* نوع تحقیق: پروژه، طرح مشترک، طرح مستقل، طرح خاص، طرح شورای تحقیقات و فناوری استان
** وضعیت: در دست اجراء، مختومه، متوقف

۱۳- نوآوری، اختراع، ابتکار و...

| ردیف | مورد | محل تایید یا ثبت* | تاریخ |
|------|------|-------------------|-------|
| ۱ | | | |
| ۲ | | | |
| ۳ | | | |
| ۴ | | | |
| ۵ | | | |

* ذکر عنوان شورا، کمیسیون، کمیته، مجمع یا... تاییدکننده یا ثبت کننده نوآوری، اختراع، ابتکار و... ضروری است. محل درج اطلاعات مربوط به شناسایی گونه یا گونه‌های جدید، رقم یا ارقام معرفی شده و... همین جدول است

- مقالات علمی و پژوهشی :

| رتبه دری ن نگارند گان | سال | شماره مجله | عنوان مجله*/عنوان همایش،... | نحوه ارائه | | عنوان | ردیف |
|-----------------------------------|------|---------------|---|------------|---------|---|------|
| | | | | پوسته | سخنرانی | | |
| | 2014 | 21 | International food research journal | | | Quality improvement of silver carp fingers by optimizing the level of major elements influencing texture | ۱ |
| | ۱۳۸۵ | | همایش شبلات و آبزیان دانشگاه آزاد واحد لاهیجان | | × | مقایسه تاثیر توام از آنتی اکسیدان های BHT، BHA با بسته بندی تحت خلاء بر کیفیت و ماندگاری برگر پخته روکشدار ماهی کپور نقره ای | ۲ |
| | ۱۳۹۲ | ۴۲ | مجله علمی تخصصی پژوهشنامه آبزیان دانشگاه آزاد واحد لاهیجان | | | تغییرات فیزیکی، شیمیایی و کیفیت حسی برگر ماهی کپور نقره ای تحت دمای ۱۸- درجه | ۳ |

| | | | | |
|---|---|---|---|------|
| ۴ | تاثیر انجماد بر کیفیت انواع فرآورده های دریایی | × | نخستین همایش فرآوری و بهداشت مواد غذایی | ۱۳۸۹ |
| ۵ | ارزیابی و مقایسه کیفیت میکروبی و شیمیایی ماریناد سرد و گرم میگو طی سه ماه نگهداری در دمای یخچال | × | نخستین همایش فرآوری و بهداشت مواد غذایی | ۱۳۸۹ |

* در مورد مقالات چاپ شده، باید صرفاً به مقالات چاپ شده در مجله‌های علمی و پژوهشی معتبر داخلی یا خارجی اشاره شود

۱۵- کتب و سایر آثار منتشر شده:

| ردیف | عنوان | نوع* | تیراژ | تعداد صفحات | تاریخ چاپ |
|------|---------------------------|----------|-------|-------------|-----------|
| ۱ | هیستامین در بافت ماهی | گرد آوری | ۳ | ۲۰ | ۱۳۸۲ |
| ۲ | ماریناد | ترجمه | ۱۰ | ۱۰ | ۱۳۸۲ |
| ۳ | ابزارهای مدیریت ایمنی غذا | ترجمه | ۳ | ۲۰ | ۱۳۸۱ |
| ۵ | فرآورده های شیلاتی | ترجمه | ۱۰ | ۱۵ | ۱۳۸۲ |

• نوع: تالیف، گردآوری، ترجمه، ...

۱۶- تشویقات و جوایز علمی :

| ردیف | مورد | اعطا کننده | تاریخ اعطاء |
|------|--|-------------------------------------|-------------|
| ۱ | حضور فعال در بیستمین نمایشگاه بین المللی کتاب تهران | ریاست موسسه تحقیقات شیلات | ۱۳۸۶/۳/۲۲ |
| ۲ | حضور در نمایشگاه دوره ای دستاوردها و توانمندی های موسسات و مراکز تحقیقاتی در محل دائمی نمایشگاه های سازمان تات | ریاست اداره روابط عمومی سازمان تات | ۱۳۸۶/۱۲/۵ |
| ۳ | راه اندازی آزمایشگاه های مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان | رییس مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان | ۱۳۸۸/۲/۱۲ |
| ۴ | حضور فعال در برگزاری نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده های شیلاتی | رییس مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان | ۱۳۸۹/۱۲/۱۵ |
| ۵ | حضور فعال در بیست و چهارمین نمایشگاه بین المللی کتاب تهران | ریاست موسسه تحقیقات شیلات | ۱۳۹۰/۶/۱۲ |

| | | | |
|------------|--|--|---|
| ۱۳۹۰/۱۰/۱۹ | مدیر کل دفتر تجاری سازی و انتقال فناوری سازمان تات | حضور فعال در نمایشگاه فن بازار جمهوری اسلامی ایران در محل دائمی نمایشگاه بین المللی تهران آذر ۱۳۹۰ | ۶ |
| ۱۳۹۱/۳/۱۰ | ریاست موسسه تحقیقات شیلات | حضور فعال در بیست و پنجمین نمایشگاه بین المللی کتاب تهران | ۷ |
| ۱۳۹۰/۱۰/۲۵ | رییس مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان | حضور فعال در نمایشگاه فن بازار جمهوری اسلامی ایران در محل دائمی نمایشگاه بین المللی تهران آذر ۱۳۹۰ | ۸ |

همکاری با مجامع ، شوراها ، کمیسیونها، کمیته‌ها و ... علمی و پژوهشی داخلی و خارجی :

| ردیف | عنوان | تاریخ عضویت | مدت عضویت به ماه | سمت* |
|------|---|-------------|------------------|------|
| ۱ | انجمن میکروشناسی ایران | ۱۳۸۵ | ۱۲ ماه | عضو |
| ۲ | کمیته علمی فنی مرکز تحقیقات فرآوری آبزیان شیلات | ۱۳۸۵ | ۱۲ ماه | عضو |
| ۳ | شورای پژوهشی مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان | ۱۳۸۷ | تاکنون | عضو |
| ۴ | انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند ایران | ۱۳۹۱ | تاکنون | عضو |
| ۵ | | | | |

* سمت : رییس ، دبیر ، عضو

۱۸- تدریس

| ردیف | عنوان واحد درسی | تعداد واحد | | دانشگاه محل تدریس | سال تحصیلی | نیمسال | |
|------|-----------------|------------|------|-------------------|------------|--------|------|
| | | پایه | پایه | | | پایه | پایه |
| ۱ | | | | | | | |
| ۲ | | | | | | | |
| ۳ | | | | | | | |
| ۴ | | | | | | | |

۱۹- سرپرستی پایان نامه های دانشجویی :

| ردیف | عنوان | مقطع | | دانشگاه | سال تحصیلی | نیمسال | |
|------|-------|------|---------------|---------|------------|--------|-----|
| | | شد | کارشناسی ارشد | | | دکتری | اول |
| ۱ | | | | | | | |
| ۲ | | | | | | | |
| ۳ | | | | | | | |
| ۴ | | | | | | | |
| ۵ | | | | | | | |
| ۶ | | | | | | | |

۲۰- سوابق اجرایی :

| ردیف | سمت | تاریخ انتصاب | مدت اشتغال در سمت مذکور به ماه |
|------|---|--------------|--------------------------------|
| ۱ | کارشناس آزمایشگاه جلبک مرکز آموزش ترویج میگو کلاهی میناب | ۱۳۷۵/۳/۱ | ۵۵ ماه |
| ۲ | سرپرست کنترل کیفی مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان شیلات | ۱۳۸۱/۱/۱ | ۲۴ ماه |
| ۳ | مسئول آزمایشگاه عمل آوری مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان شیلات | ۱۳۸۳/۱/۱ | ۱۳۸۹/۱/۱ |
| ۴ | کارشناس بیوشیمی مواد غذایی | ۱۳۸۹/۱/۱ | تاکنون |

مهارت‌های شخصی

| میزان تسلط | مهارت | ردیف |
|------------|------------------------|------|
| خوب | آشنایی با زبان انگلیسی | ۱ |
| خوب | آشنایی با کامپیوتر | ۲ |
| | | ۳ |
| | | ۴ |

* در این جدول لازم است به مهارت‌هایی نظیر آشنایی با زبان‌های بیگانه، کامپیوتر و ... اشاره شود.

۲۲- سایر موارد: