

بسمه تعالی

تاریخ تکمیل فرم: ۹۹/۲/۱۵



وزارت جهاد کشاورزی  
سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی  
فرم اطلاعات محققین

۱- نام و نام خانوادگی: صغری کمالی

۲- نام پدر: حجت الله

۳- شماره شناسنامه: ۵

۴- تاریخ تولد: ۶۳/۱/۱۶

۵- محل تولد: بندر انزلی

۶- وضعیت تأهل: متأهل

۷- تعداد فرزندان: ۱

۸- عضو هیات علمی:

بله  مرتبه: پایه:  
خیر

۹- آدرس محل سکونت: بندر انزلی - خیابان تندگویان - ساختمان ترنگ

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

تلفن: ۰۱۸۱ - ۲۳۵۲۸۰۰

پست الکترونیکی: amaneh.k96@gmail.com

نمابر: ۰۱۸۱ - ۲۳۵۲۲۷۱

۱۱- سوابق تحصیلی:

ردیف	مدرك تممیلی*	رشته تممیلی	دانشگاه ممل تممیل	سال افذ مدرک	معدل	توضیحات
۱	کارشناسی	شیلات (گرایش تکثیر و پرورش)	دانشگاه آزاد اسلامی واحد تالش	۸۷	۱۵/۵۹	
۲	کارشناسی ارشد	شیلات (گرایش تکثیر و پرورش)	دانشگاه آزاد اسلامی واحد بندر انزلی	۱۳۹۷	۱۶/۱۰	

× صرفاً به مدارک تحصیلی کارشناسی و بالاتر اشاره شود.

- عنوان پایان نامه کارشناسی: تکثیر و پرورش ماهی قزل آلا

- عنوان پایان نامه کارشناسی ارشد: فن آوری کاربرد کنسانتره پروتئین از گوشت چرخ شده ماهی کپور نقره ای جهت غنی سازی ماکارونی صنعتی

- عنوان پایان نامه دکتری:

۱۲- پروژه ها و طرحهای تحقیقاتی :

ردیف	عنوان پروژه/طرح	شماره مصوب	نوع تحقیق*	واحد اجرا	سمت در پروژه/طرح	وضعیت**	سال شروع	سال خاتمه	شماره ثبت گزارش نهایی
۱	تعیین تأثیر استفاده از نگهدارنده های طبیعی (رزماری و آویشن و پلی فسفات) در پایداری گوشت بدون استخوان ماهی کپور نقره ای در شرایط انجماد	۸۹۱۰۸-۱۲-۱۲-۲	طرح مستقل	مرکز ملی	همکار	خاتمه یافته	۱۳۸۹	۹۰	
۲	بررسی تأثیر لعاب های مختلف روی کیفیت کیلکای سوخاری	۹۰۰۲۳-۱۲-۱۲-۲	طرح مستقل	مرکز ملی	همکار	خاتمه یافته	۹۰	۹۲	
۳	تولید فرآورده های با ارزش افزوده ( برگر ، فینگر و گوشت چرخ شده ) از گوشت ماهی سیب سردارس	در دست اجراء			همکار			۹۵	
۴	بررسی وضعیت آلاینده های (فلزات سنگین ،سموم ارگانو کلره و فسفره، هیدروکربن های نفتی PAHs) موجود در بافت خوراکی ماهیان اقتصادی در صید تالاب بین المللی بندر انزلی با تأکید بر سلامت آبزیان و جوامع انسانی		طرح خاص	مرکز ملی	همکار	در دست اجرا	۹۱		
۵	ارزیابی مخاطرات آزمایشگاههای مرکز ملی فرآوری	۹۱۶۰-۱۲-۱۲-۱۲-۱۲	موسسه	مرکز ملی	همکار		۹۲/۱/۱	۹۳/۶/۲۷	
۶	تولید انواع فرآورده های خشک طعم دار از کیلکا	۹۱۱۲۲-۱۲-۱۲-۴	خاص	مرکز ملی	همکار		۹۱	۹۳	
۷	تولید میکروکپسول روغن ماهی کیلکا برای مصارف غذایی و دارویی با استفاده از پپتیدهای زیست فعال ژلاتین استحصالی از زائادات فرآوری کپور نقره ای		خاص				۱۳۹۳	۷/۳۰ ۹۳	
۸	بررسی وضعیت تجمع فلزات سنگین موجود در بافت خوراکی برخی ماهیان تالاب بین المللی بندرانزلی	۹۲۰۰۲-۹۲۵۱-۱۲-۱۲-۱۲-۱۴	خاص	مرکز ملی	همکار		۹۲/۱/۱	۹۳/۶/۲۷	
۹	مقایسه خصوصیات کیفی Fish paste تولید شده از گوشت چرخ کرده ماهی کیلکا و کپور نقره ای	۹۲۱۴۴-۱۲-۱۲-۲	موسسه	مرکز ملی	همکار		۹۲/۷/۱	۹۳/۱۲/۲	

۱۰	بررسی وضعیت آلاینده های شیمیایی (فلزات سنگین، سموم کشاورزی) بر روی بافت ماهی قزل آلا		مصوب	مرکز ملی	همکار			
۱۱	تولید فرآورده های خشک از میگوی ریز <i>Macrobrachium nipponense</i> تالاب بین المللی بندر انزلی		در دست اجراء	خاص	همکار			
۱۲	بررسی تاثیرروش های مناسب هندلینگ در ماهیان اقتصادی استان گیلان (ماهی سفید، کفال و قزل آلا) و تغییرات کیفی آن در شرایط یخ پوشی	۹۴	۹۶		همکار			
۱۳	بررسی فن آوری تولید ارد گندم غنی سازی شده با استفاده پروتئین ماهی کیلکا به منظور تولید ماکارونی	۹۴	۹۶		همکار			
۱۴	بررسی امکان مدیریت و کنترل زنجیره سرما در طی مراحل مختلف صید، فرآوری، نگهداری و توزیع ماهی قزل آلا با استفاده از روشهای نوین	۹۴			همکار		۱۲-۱۲-۱۲۵۱-	
۱۵	بررسی فرایند تولید و ارزیابی کیفی وماندگاری اسپرینگ رول حاوی گوشت ماهی کیلکا وشبه شوریده	۹۴	۹۶		همکار	طرح خاص در امد زا		
۱۶	تولید فرآورده های خشک از میگوی ریز <i>Macrobrachium nipponense</i> تالاب بین المللی بندر انزلی	۹۴	۹۶		همکار	طرح خاص در امد زا		
۱۷	توسعه دانش فنی تهیه رنگدانه طبیعی خوراکی بناکاروتن از گونه آزولا				همکار	طرح مستقل		
۱۸	بررسی فرآیند تولید کیفی و تعیین عمر ماندگاری فرآورده دودی گرم ماهی کیلکا در بسته بندی معمولی و اتمسفر اصلاح شده	۹۴	۹۲		همکار	طرح مستقل		۲-۱۲-۱۲-۹۲۱۴۵
۱۹	پروژه پاستوریزاسیون سرد فیله قزل آلالی رنگین کمان با استفاده از اشعه گاما و ارزیابی عمر ماندگاری محصول	۸۹	۸۸		همکار	طرح مستقل		۲-۱۲-۱۲-۸۸۰۶۴
۲۰	تولید فرآورده دودی صنعتی از فانوس ماهی و بررسی کیفی آن در سه نوع بسته بندی اتمسفر اصلاح شده، تحت خلاء و	۹۸	۹۶		همکار	مصوب		در دست اجراء

								معمولی در دمای محیط	
	۹۸	۹۶	همکار	در حال اجراء	مصوب	در دست اجراء		ساخت و بررسی فرآیند تولید و ماندگاری کنسرو سس ماکارونی حاوی گوشت چرخ کرده فانوس ماهیان برای استفاده در صنعت غذایی کشور	۲۱
	۹۸	۹۶	همکار	در حال اجراء	مصوب	در دست اجراء		ساخت و بررسی کیفی و ماندگاری گوشت آماده مصرف از فانوس ماهیان	۲۲
	۹۸	۹۶	همکار	در حال اجراء	مصوب	در دست اجراء		ارزبایی شاخص های کیفی و پذیرش نهایی اسنک حجیم شده ذرت از فانوس ماهیان	۲۳
	۹۸	۹۶	همکار	در حال اجراء	مصوب	در دست اجراء		ساخت و بررسی کیفی پودر پروتئین فراروی شده ( FPH از فانوس ماهی	۲۴
	۹۸	۹۶	مجری	در حال اجراء	مصوب	در دست اجراء		ساخت و بررسی کیفی و ماندگاری کوفته از فانوس ماهیان در شرایط سردخانه	۲۵
	۱۳۹۸	۱۳۹۷	همکار		خاص			تولید غذایی حیوانات خانگی از ضایعات و زایدات ماهیان پرورشی	۲۶
	۱۴۰۰	۱۳۹۸	همکار		خاص			ارتقاء فرهنگ مصرف آبزیان با الگوسازی رستوران های شیلاتی	۲۷
	۱۳۹۸	۱۳۹۷	همکار		خاص			ترویج فرهنگ مصرف فرآورده های متنوع از کپور ماهیان	۲۸

نوع تحقیق: پروژه، طرح ملی، طرح مشترک، طرح مستقل، طرح خاص، طرح شورای تحقیقات و فناوری استان.

\*\*وضعیت: در دست اجرا، مختومه، متوقف شده.

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

× ذکر عنوان شورا، کمیسیون، کمیته، مجمع یا... تایید کننده 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.

## ۱۴- مقالات علمی و پژوهشی:

ردیف	عنوان	نمونه ارائه			رتبه در بین نگارندگان
		سمناری	پوستر	پاپ شده	
۱	روشهای نگهداری مواد غذایی به وسیله سرما		*		۱
۲	تعیین میزان روی و سرب در بافت عظمه ماهی خاویاری (Acipenser nudiventris) و ماهی سفید (rutilus frisii Kutum)		*		۲
۳	بررسی کیفیت و عوامل بیماریزا در آبزیان و فرآورده های دریایی		*		۱
۴	روشهای جدید برای تعیین تازگی ماهی در پژوهش و صنعت		*		۱
۵	بررسی تاثیر عصاره آبی چای سبز بر روند تغییرات -TVB N گوشت چرخ شده، ماهی کپور نقره ای هنگام نگهداری در دمای یخچال ۴ درجه سانتی گراد		*		۲

۶	۹۲	۲	سومین همایش ملی کشاورزی، آبیاری و غذا	*	بررسی تراکم شانه دار در سواحل جنوبی دریای خزر و تاثیر آنها بر صنایع شیلاتی
۷	۹۲	۲	سومین همایش ملی کشاورزی، آبیاری و غذا	*	بررسی راهکارهای افزایش مصرف سرانه ماهی و فرآورده های دریایی
۸	۹۴	۱	آبزی پروری	*	The assessment of the frozen fish quality
۹	۹۴	۲	آبزی پروری	*	Effects of modified atmosphere packaging and green tea extract on the microbial changes of silver carp minced at refrigerated store
۱۰	۹۵	۱	دومین همایش روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی	*	تاثیر استفاده از آنتی اکسیدانها در مواد غذایی
۱۱	2015	1	Enternational conference &exposition	*	THE ASSESSMENT OF THE FROZEN FISH QUALITI
۱۲	۱۱/۱۵ ۹۷	۱	دومین همایش ملی دانش و فناوری علوم کشاورزی ، منابع طبیعی و محیط زیست ایران	*	بررسی پروفایل اسیدهای آمینه و ارزش غذایی ماکارونی صنعتی غنی سازی شده با استفاده از کنسانتره پروتئین ماهی کپور نقره ای
۱۳	۱۶/۲۱ ۹۷	۷	مجله علمی شیلات ایران	*	مقایسه خصوصیات کیفی خمیر ماهی آماده مصرف تولید شده از گوشت چرخ کرده ماهی کیلکا (Clupeonella scultriventris) و کپور نقره ای (Hypophthalmichthys molitrix)
۱۴	۹۶	۱	فصل نامه علوم آبی پروری پیشرفته	*	تاثیر غنی سازی ماکارونی تولید شده به روش صنعتی با کنسانتره پروتئین ماهی کپور نقره ای ( Hypophthalmichthys molitrix ) بر میزان ذائقه پسندی
۱۵	۹۷	۱	مجله علمی شیلات ایران	*	یافته علمی بررسی پروفایل اسیدهای آمینه و ارزش غذایی ماکارونی صنعتی غنی سازی شده با کنسانتره پروتئین ماهی کپور نقره ای ( FPC )
۱۶	۹۷	۱	(برزگر) ماهنامه کشاورزی ، دامپروری، غذایی و صنایع وابسته	*	کاربرد ارزیابی حسی در فرآورده های شیلاتی
۱۷	2015	3	Enternational conference &exposition	*	Studi of effect antioxidant green tea extract on the stability and quality of silver carp temperature(40c)
۱۸	۹۵	۳	دومین همایش روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی	*	ارزیابی مقایسه ای شاخصهای فساد شیمیایی فیله خام دودی قزل آلا پرورشی طی نگهداری در دمای ۴ درجه سانتی گراد

۱۹	استفاده از ریز جلبک ها جهت توسعه دفرآورده های غذایی فرآسود مند	*			دومین همایش روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی	۹۵	۲
۲۰	بررسی تاثیر توام پلی فنل های چای سبز و بسته بندی وکیوم جهت افزایش ماندگاری گوشت چرخ شده ماهی کپور نقره ای در دمای یخچال	*			دومین همایش روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی	۹۵	۳
۲۱	تغییرات کیفی میگوی ریز <b>Macrobrachium nipponense</b> تالاب بین المللی بندر انزلی با سه دستگاه خشک کن طی شش ماه نگهداری	*			فصل نامه علمی - پژوهشی علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران	۹۷	۴
۲۲	بررسی پروفایل اسیدهای آمینه و ارزش غذایی ماکارونی صنعتی غنی سازی شده با کنسانتره پروتئین ماهی کپور نقره ای (FPC).	*			مجله علمی شیلات ایران	۹۷	۶
۲۳	تاثیر غنی سازی ماکارونی تولید شده به روش صنعتی با کنسانتره پروتئین ماهی کپور نقره ای ( <b>Hypophthalmichthys molitrix</b> ) بر میزان ذائقه پسندی	*			فصلنامه علوم آبی پروری پیشرفته	۹۶	۳
۲۴	تغییرات کیفی میگوی ریز <b>Macrobrachium nipponense</b> تالاب بین المللی بندر انزلی با سه دستگاه خشک کن طی ۶ ماه نگهداری	*			علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران	۹۷	۴
۲۵	<b>Influence on enrichment pasta with fish protein concentrated (FPC) for Silver carp(Hypophthalmichthys molitrix) minced meat industrial product.</b>	*			<b>Journal of Nutrition an Health Sciences ((JNH</b>	۲۰۱۹	۶

\* در مورد مقالات چاپ شده، باید صرفاً به مقالات چاپ شده در مجله های 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					
۲					
۳					
۴					

× نوع: تالیف، گردآوری، ترجمه، ...

۱۶- تشویقات و جوایز علمی:

ردیف	مورد	اعطا کننده	تاریخ اعطاء
۱	شرکت در همایش ملی فرآوری آبزیان	مهندس سید مسن جلیلی	۸۹/۱۲/۱۵

۲	شرکت در همایش فن بازار	دکتر علی اصغر فانی پور	۹۱/۱۰/۱۹
۳	در یافت لوح تقدیر جهت ارائه سفنرانی علمی تمت عنوان روش های نگهداری مواد غذایی بوسیله سرما	مهندس سید مسن جلیلی	پاییز ۹۰
۴	دریافت تشویق کتبی با درج در پرونده جهت برگزاری سفره شیلاتی در جلسه کمیته معاونت عمرانی استانداری گیلان	دکتر علی اصغر فانی پور	۹۴/۷/۲۲
۵	دریافت تشویق کتبی با درج در پرونده جهت ارزیابی عملکرد بخش تمقیقات فرآوری آبزیان در تمقق بودجه تکلیفی بسیار خوب بوده ایت	دکتر علی اصغر فانی پور	۹۴/۸/۲۶
۶	دریافت لوح تقدیر جهت ارائه سفنرانی علمی تمت عنوان نقش اسیدهای چرب مومود در ماهی	دکتر علی اصغر فانی پور	(مستان ۹۴
۷	دریافت لوح تقدیر جهت همکاری در برپائی نمایشگاه توانمندیها و دستاوردهای موسسه تمقیقات علوم شیلاتی کشور	موسسه تمقیقات علوم شیلاتی کشور	آذر ۹۵
۸	دریافت تقدیر نامه جهت ارائه سفنرانی علمی تمت عنوان آشنایی با نرم افزار END NOT	دکتر علی اصغر فانی پور	۹۵/۷/۲۴
۹	دریافت تقدیر نامه جهت ارائه سفنرانی علمی تمت عنوان توصیف مزه اومامی در ارزیابی مسی	دکتر علی اصغر فانی پور	۹۵/۶/۱۴
۱۰	دریافت تقدیر نامه جهت ارائه سفنرانی علمی تمت عنوان مطالعه مکمل های رنگدانه ای در آبی پرووری نوین	دکتر علی اصغر فانی پور	۹۶/۱۰/۱۳
۱۱	دریافت لوح تقدیر جهت برپایی نمایشگاه توانمندیها و دستاوردهای موسسه تمقیقات علوم شیلاتی کشور در ممل سازمان مدیریت و برنامه ریزی کشور	دکتر ممد پور کاظمی	۱۳۹۷-۱۷-۱۲
۱۲	در یافت تشویق کتبی با درج در پرونده جهت برگزاری سفره شیلاتی کیلاک ماهیان در سازمان شیلات و ارتش جمهوری اسلامی ایران و معرفی بهترین فرآورده های غذایی	علی اصغر فانی پور	۹۶/۱۱/۷
۱۳	دریافت تقدیر نامه جهت برپایی جشنواره بزرگ ترویجی فرآورده های متنوع شیلاتی	دکتر علی اصغر فانی پور	۱۳۹۷-۱۴-۱۲
۱۴	دریافت تقدیر نامه جهت ارائه سفنرانی علمی با عنوان فن آور استفاده از کنسانتره پروتئین ماهی (FPC) از گوشت چرخ شده ماهی پرورشی (کپور نقره ای) به منظور غنی سازی ماکارونی صنعتی	دکتر علی رضا ولی پور	۹۷/۱۰/۲۲
۱۵	کاربرد کلر در صنایع فرآوری آبزیان	دکتر ممد صیاد پورانی	۹۸/۱۱/۲۷

۱۷- همکاری با مجامع ، شوراهای ، کمیسیونها، کمیتهها و ... علمی و پژوهشی داخلی و خارجی :

ردیف	عنوان	تاریخ عضویت	مدت عضویت به ماه	سمت*
۱	کارگروه ترویج و انتقال یافته های بخش فرآوری	اردیبهشت ۹۸	دو	عضو کارگروه

\*سمت: رئیس، دبیر، عضو، ...





۱۸- تدریس:

ردیف	عنوان وامد درسی	تعداد وامد		دانشگاه محل تدریس	سال تمصیلی	نیمسال	
		نظری	علمی			اول	دوم
۱							
۲							
۳							
۴							
۵							
۶							
۷							
۸							
۹							
۱۰							

۱۹- سرپرستی پایان نامه های دانشجویی:

ردیف	عنوان	مقطع		دانشگاه	سال تمصیلی	نیمسال	
		دکتری	کارشناسی ارشد			اول	دوم
۱							
۲							
۳							
۴							
۵							
۶							
۷							
۸							

۲۰- سوابق اجرایی :

مدت اشتغال در سمت مذکور به ماه	تاریخ انصراف	سمت	ردیف
۲	۸۷	کارشناس ماشین آلات تولید- مرکز ملی	۱
۲	۸۹	کارشناس آزمایشگاه میکروبیولوژی- مرکز ملی	۲
۶ سال	۹۱	کارشناس آزمایشگاه ارزیابی حسی- مرکز ملی	۳
۱	۹۲	کارشناس آزمایشگاه شیمی- مرکز ملی	۴
۱۳ ماه	۹۸	کارشناس آزمایشگاه فیزیک	۵

۲۱- مهارت‌های شخصی:

میزان تسلط	مهارت	ردیف
خوب	مهارت های هفت گانه کامپیوتر	۱
متوسط	آشنایی با زبان انگلیسی	۲
		۳

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

۲۲- سایر موارد