

تاریخ تکمیل فرم: ۹۲/۰۳/۱۲



وزارت جهاد کشاورزی  
سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی  
فرم اطلاعات محققین

۱- نام و نام خانوادگی: فرشته خدابنده ۲- نام پدر: رسول

۳- شماره شناسنامه: ۷۹ ۴- تاریخ تولد: ۱۳۵۸

۵- محل تولد: تهران ۶- وضعیت تأهل: متاهل

۷- تعداد فرزندان: ۱ ۸- عضو هیات علمی:  بلی  خیر  
مرتبه: پایه:

۹- آدرس محل سکونت: بندر انزلی - شهرک گلها - کوچه گلها پلاک ۲۵

تلفن: ۰۱۸۱ - ۴۲۲۰۸۹۵

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

تلفن: ۰۱۸۱ - ۲۳۵۲۸۰۰

پست الکترونیکی: [khodabandehf@yahoo.com](mailto:khodabandehf@yahoo.com)

نمابر: ۰۱۸۱ - ۲۳۵۲۲۷۱

۱۱- سوابق تحصیلی:

- سوابق تحصیلی:

ردیف	مدرک تحصیلی *	رشته تحصیلی	دانشگاه محل تحصیل	سال اخذ مدرک	معدل	توضیحات
۱	لیسانس	تکنولوژی فرآورده های شیلاتی	مرکز آموزش عالی میرزا کوچک خان	۱۳۸۷	۱۶	
۲	فوق لیسانس	مهندسی منابع طبیعی	دانشگاه آزاد واحد لاهیجان	۱۳۹۱	۱۷	

\* صرفاً به مدارک تحصیلی کارشناسی و بالاتر اشاره شود.

- عنوان پایان نامه کارشناسی: تهیه سالاد میگو و بررسی عمر ماندگاری محصول در دمای یخچال

- عنوان پایان نامه کارشناسی ارشد: اثرات عصاره گیاهان رزماری و آویشن شیرازی بر ماندگاری گوشت چرخ شده کیلکا

(*Cultiventris Clupeonella*) و کپور نقره ای (*Hypophthalmichthymolitrix*) طی نگهداری در سردخانه

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	تهیه سالاد میگو و بررسی عمر ماندگاری محصول در دمای یخچال	-	پایان نامه دانشجویی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آذربان	مجری	خاتمه یافته	۱۳۸۷	۱۳۸۸	
۲	بررسی تاثیر استفاده از نگهدارنده های طبیعی (رزماری و آویشن) بر پایداری گوشت بدون استخوان ماهی کپور نقره ای در شرایط انجماد	۸۹۱۰۸-۱۲-۱۲-۲	طرح مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آذربان	مجری	خاتمه یافته	۱۳۸۹	۱۳۹۱	
۳	پروژه بررسی اثرات حمل و نقل و نگهداری ماهی قزل آلائی رنگین کمان به صورت زنده بر کیفیت گوشت	۷۶۰۷۹-۱۲-۱۲-۲	طرح مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آذربان	همکار	در دست دفاع	۱۳۸۶	۱۳۸۸	
۴	پروژه بررسی امکان تهیه پودر سوپ آماده مصرف از گوشت ماهیهای صید ضمنی و ضایعات تون ماهیان	۸۹۰۲۳-۱۲-۱۲-۴	طرح خاص	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آذربان . اداره کل شیلات استان سیستان و بلوچستان	همکار	در دست دفاع	۱۳۸۷	۱۳۸۹	
۵	پروژه پاستوریزاسیون سرد فیله قزل آلائی رنگین کمان با استفاده از اشعه گاما و ارزیابی عمر ماندگاری محصول	۸۸۰۶۴-۱۲-۱۲-۲	طرح مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آذربان	همکار	در دست دفاع	۱۳۸۸	۱۳۸۹	
۶	بررسی امکان بهبود حمل و نقل ماهیان پرورشی گرمابی در استان کرمانشاه	۸۹۰۰۳-۱۲-۱۲-۴	طرح خاص	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آذربان- مدیریت شیلات و آذربان جهاد کشاورزی استان کرمانشاه	همکار	خاتمه یافته	۱۳۸۷	۱۳۸۸	
۷	پروژه بررسی تهیه خمیر ماهی آماده مصرف از گوشت ماهیان پرورشی	-	طرح خاص	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آذربان- مدیریت شیلات و آذربان جهاد کشاورزی آذربایجان شرقی	همکار	خاتمه یافته	۱۳۸۵	۱۳۸۷	
۸	پروژه بررسی روش تولید فیش برگر تلفیقی کیلکا و تعیین میزان پذیرش آن	۸۹۱۸۱-۱۲-۱۲-۴	طرح خاص	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آذربان- سازمان شیلات ایران	همکار	در حال اجرا	۱۳۸۹	۱۳۹۱	
۹	ارزیابی تازگی گوشت ماهی تیلایا ننگه داری شده در یخ و دمای یخچال به روش اندازه گیری شاخص های کیفیت	۸۹۱۱۴-۸۹۰۷-۱۲-۱۲-۱۲	طرح مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آذربان	همکار	در حال اجرا	۱۳۸۹	۱۳۹۱	

۱۰	پروژه بررسی اثر انجماد سریع و کند روی کیفیت گوشت ماهی تیلایپا (شکم خالی و فیله)	۸۹۱۱۳-۸۹۰۷-۱۲-۱۲	طرح مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	در حال اجرا	۱۳۸۹	۱۳۹۱
۱۱	بررسی امکان استفاده از ژلاتین استخراج شده از زایدات فرآوری کپور ماهیان پرورشی در تولید کره کم چرب	۸۹۱۲۰-۱۲-۱۲-۲	طرح مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	در حال اجرا	۱۳۸۹	۱۳۹۱
۱۲	بررسی امکان تولید اسنک حجیم شده از اضافات گوشت و فیله ماهی کپور نقره ای	۸۴۰۰۳-۸۴۰۱-۰۳-۲ ۲۰۰۰۰-۲۰۱۹-۲	طرح مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۸۴	۱۳۸۷
۱۳	ارزیابی اقتصادی و پتانسیل تولید کباب کوبیده ماهی با استفاده از کیلکای دریای خزر، کوسه و کپور نقره ای	-	طرح خاص	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۸۵	۱۳۸۷
۱۴	بررسی امکان بهبود بافت و قابلیت پذیرش برگر ماهی کپور نقره ای با افزودن پکتین در مواد برگر	۸۹۱۶۶-۱۲-۱۲-۲	طرح مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	در حال اجرا	۱۳۸۹	۱۳۹۰
۱۵	بررسی وضعیت آلاینده های (فلزات سنگین، سموم ارگانوکلره و فسفره، هیدروکربن های نفتی (PAHs) موجود در بات خوراکی ماهیان اقتصادی در صید تالاب بین المللی بندر انزلی با تاکید بر سلامت آبزیان و جوامع انسانی		طرح خاص در آمد زا	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	در حال اجرا	۱۳۹۱	۱۳۹۲

□ 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... 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.

۱۴- مقالات علمی و پژوهشی:

رتبه	رتبه در بین نگارندگان	سال	شماره مجله	عنوان مجله/ عنوان همایش...	نمونه ارائه			عنوان	ردیف
					چاپ شده	پوستر	سمیناری		
				کنفرانس ملی شیلات و آبیان. لاهیجان		*		بررسی تاثیر اسید اسکوربیک بر کیفیت و ماندگاری برگر ماهی فیتوفاگ	۱
				Iranian Journal of Fisheries Sciences	*			Impacts of Gamma Irradiation on protein Composition of Rainbow Trout and lipid "Fillets (Oncorhynchus mykiss)	۲
		۱۳۸۹		سومین همایش میگوی ایران			*	تغییرات حسی سالاد میگوی نگهداری شده در دمای یخچال	۳
		۱۳۸۹		سومین همایش میگوی ایران			*	تغییرات شاخص های فساد در برگر تلفیقی ماهی و میگو در دمای سردخانه	۴
		۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی			*	تاثیر جایگزینی گوشت میگو بر خصوصیات حسی برگر ماهی	۵
		۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی			*	تاثیر اشعه گاما بر ترکیب اسیدهای چرب EPA و DHA در ماهی قزل آلائی رنگین کمان	۶
		۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی			*	وضعیت هندلینگ زنده ماهی قزل آلائی رنگین کمان در شهر تهران	۷
		۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی			*	تغییرات حسی برگر تلفیقی میگو و ماهی طی نگهداری در سردخانه	۸

۹	مقایسه خصوصیات حسی ماریناد کیلکای تهیه شده به روش سرد و گرم	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۱۳۸۹
۱۰	پتانسیل تولید کباب کوبیده از گوشت کیلکا ماهیان دریای خزر در استان آذربایجان شرقی	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۱۳۸۹
۱۱	تولید کباب کوبیده ماهی از گوشت کپور نقره ای (Hypophthalmichthys molitrix)	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۱۳۸۹
۱۲	تغییرات شاخص های پراکسید و TVN سالاد میگو طی نگهداری در دمای یخچال	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۱۳۸۹
۱۳	خصوصیات حسی سالاد تهیه شده با درصدهای مختلف میگوی پرورشی ریزاندام	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۱۳۸۹
۱۴	تغییرات شاخص های فساد میکروبی در سالاد میگوی نگهداری شده در دمای یخچال	*	دومین کنفرانس ملی علوم شیلات و آبزیان ایران	۱۳۹۰
۱۵	پدیده مقاومت آنتی بیوتیکی در آبزیان و معضلات ناشی از آن	*	اولین همایش ملی آبرزی پروری ایران	۱۳۹۰
۱۶	اثر غلظت های مختلف عصاره های طبیعی رزماری و اویشن بر خصوصیات حسی گوشت چرخ شده ماهی کپور نقره ای Hypophthalmichthys molitrix	*	همایش گرگان	۱۳۹۱
۱۷	تغییرات فیزیکی، شیمیایی و کیفیت حسی برگر ماهی کپور نقره ای (Hypophthalmichthys molitrix) تحت دمای ۱۸- درجه سانتی گراد	*	فصلنامه علمی شیلات	
۱۸	روغن ماهی و بررسی ارزش غذایی آن	*	دومین سمینار ملی امنیت غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه، مازندران، ایران، مهرماه ۱۳۹۱	۱۳۹۱
۱۹	پتانسیل آنتی اکسیدانی عصاره رزماری (Rosmarinus officinalis) و آویشن شیرازی (Zataria multiflora) بر میزان پایداری اسیدهای چرب در گوشت چرخ شده منجمد ماهی کپور نقره ای	*	مجله علمی پژوهشی شیلات ایران / موسسه تحقیقات شیلات ایران ۱۳۹۱/۱۰/۶ شماره ۶۹۹/م ت	۱۳۹۱
۲۰	Comparison of Zataria multiflora and Rosmarinus officinalis extracts on the quality of frozen Silver carp minced			

× 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					
۲					
۳					
۴					

× نوع: تالیف، گردآوری، ترجمه، ...

۱۶- تشویقات و جوایز علمی :

ردیف	مورد	اعطا کننده	تاریخ اعطاء
۱	انجام وظایف مموله	دکتر علی اصغر فانی پور	۹۱/۱۲/۲۸
۲	شرکت در همایش فن بازار	دکتر عباسعلی مطلبی	۹۱/۱۰/۹
۳	شرکت در همایش فن بازار	دکتر علی اصغر فانی پور	۹۱/۱۰/۱۴
۴	شرکت در همایش ملی فناوری آبریان	مهندس سید مسن جلیلی	۸۹/۱۲/۱۵
۵			

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

ردیف	عنوان	تاریخ عضویت	مدت عضویت په‌ماه	سمت*
۱				
۲				
۳				
۴				
۵				

\*سمت : رئیس ، دبیر ، عضو، ...

۱۸- تدریس:

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

۱۹- سرپرستی پایان‌نامه‌های دانشجویی :

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

۲۰- سوابق اجرایی :

مدت اشتغال در سمت مذکور به ماه	تاریخ انصراف	سمت	ردیف
۲۴	۱۳۸۲	مسئول خط تولید برگر ماهی مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	۱
۶۴	۱۳۸۵	کارشناس آزمایشگاه شیمی مواد غذایی مرکز	۲
تا کنون	۱۳۹۰	مدیریت خط تولید برگر ماهی مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	۳
			۴

۲۱- مهارتهای شخصی:

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

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

۲۲- سایر موارد: