

بسمه تعالی



تاریخ تکمیل فرم: ۱۳۹۸/۱۰/۲۲

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی
موسسه تحقیقات علوم شیلاتی

فرم اطلاعات محققین

- ۱- نام و نام خانوادگی: مهدی آل بو فتیله
۲- نام پدر: کاظم
۳- شماره شناسنامه: ۴۳۴۳
۴- تاریخ تولد: ۱۳۶۵/۰۴/۱۸
۵- محل تولد: اهواز
۶- وضعیت تأهل: مجرد
۷- تعداد فرزندان: -
۸- عضویت علمی: بلی
۹- آدرس محل سکونت: گیلان، شهرستان بندر انزلی، گازیان، میدان امام هادی (ع)، هتل آپارتمان قائم، طبقه اول، واحد ۳
۱۰- آدرس محل کار: گیلان، شهرستان بندر انزلی، کیلومتر ۱۱ جاده آستارا، مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان
نمابر: پست الکترونیکی: m.alboofetile@yahoo.com

۱۱- سوابق تحصیلی:

ردیف	مدرک تحصیلی*	رشته تحصیلی	دانشگاه محل تحصیل	سال اخذ مدرک	توضیحات
۱	کارشناسی	شیلات- تکثیر و پرورش آبزیان	دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر	۱۳۸۹	
۲	کارشناسی ارشد	شیلات- فرآوری محصولات شیلاتی	تربیت مدرس تهران	۱۳۹۱	
۳	دکتری	شیلات- عمل آوری فرآورده‌های شیلاتی	تربیت مدرس تهران	۱۳۹۷	

* فرصت مطالعاتی:

کشور ایتالیا، دانشگاه تورین، دانشکده داروسازی به مدت ۷ ماه و دانشکده علوم بالینی و زیستی (رشته ویروس شناسی) به مدت ۲ ماه (جمعا ۹ ماه)

عنوان پایان نامه کارشناسی ارشد : تهیه نانوکامپوزیت آلژینات-رس غنی شده با اسانس های گیاهی

جهت کنترل رشد باکتری لیستریا مونوسایتوژنز در شرایط آزمایشگاهی و فیله ماهی قزل آلی رنگین کمان

عنوان پایان نامه دکتری: بررسی ویژگی‌های شیمیایی، عملکردی و زیست فعالی فوکوئیدان و متابولیت‌های

ثانویه جلبک *Nizimuddinia zanardinii* استخراج شده به روش‌های حلالی و آنزیمی-فراصوت

۱۲- پروژه‌ها و طرحهای تحقیقاتی:

ردیف	عنوان پروژه/طرح	شماره مصوب	نوع تحقیق*	واحد اجرا	سمت در پروژه/طرح	وضعیت**	سال شروع	سال خاتمه
۱	طرح تحقیقاتی و مطالعاتی زیست محیطی سواحل سجافی و بحرکان		پروژه	دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر	همکار	مختومه		۱۳۸۹
۲								
۳								
۴								
۵								

* 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 ناپید یا ثبت*	تاریخ
۱	فیلم نانوکامپوزیت آلژینات-رس فعال شده بوسیله اسانس مرزنجوش جهت استفاده در بسته بندی مواد غذایی	اداره کل مالکیت صنعتی- اداره اختراعات	۱۳۹۳/۱۲/۲۶
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 درین نگارندگان	سال	شماره مجله	عنوان مجله*/عنوان همایش، ...	نحوه ارائه		عنوان	ردیف
				تجرباتی	تئوریک		
	2019	124	International Journal of Biological Macromolecules			Effect of different non-conventional extraction methods on the antibacterial and antiviral activity of fucoidans extracted from <i>Nizamuddinina zanardinii</i>	۱
	2019	31 (2)	Journal of applied phycology			Enzyme-assisted extraction of <i>Nizamuddinina Zarnardinii</i> for the recovery of sulfated polysaccharides with anticancer and immune-enhancing activities	۲

	2019	56 (3)	Journal of Food Science and Technology			Bioactivities of <i>Nizamuddinina zanardinii</i> sulfated polysaccharides extracted by enzyme, ultrasound and enzyme-ultrasound methods	۳
	2018	128	International Journal of Biological Macromolecules			Subcritical water extraction as an efficient technique to isolate biologically-active fucoidans from <i>Nizamuddinina zanardinii</i>	۴
	2018		Journal of food process engineering			Ultrasound assisted extraction of sulfated polysaccharides from <i>Nizamuddinina zanardinii</i> : Process optimization, structural characterization and biological properties of products	۵
	2018		GENP conference. University Aldo Moro, Bari. Italy	*		Green extraction optimization of sulphated polysaccharides from <i>Nizamuddinina zanardinii</i> under non-conventional technologies	
	2018	42 (5)	Journal of Food Processing and Preservation			Morphological, physico-mechanical, and antimicrobial properties of sodium alginate-montmorillonite nanocomposite films incorporated with marjoram essential oil	۶
	2016	53 (1)	Journal of Food Science and Technology			Efficacy of activated alginate-based nanocomposite films to control <i>Listeria monocytogenes</i> and spoilage flora in rainbow trout slice	۷

	2014	36	Food control			Antimicrobial activity of alginate/clay nanocomposite films enriched with essential oils against three common foodborne pathogens	۸
	2014	38 (4)	Journal of Food Processing and Preservation			Effect of nanoclay and cross-linking degree on the properties of alginate-based nanocomposite film	۹
	2013	117	Journal of Food Engineering			Effect of montmorillonite clay and biopolymer concentration on the physical and mechanical properties of alginate nanocomposite films	۱۰
	2013	32	Food Hydrocolloids			Comparing physico-mechanical and thermal properties of alginate nanocomposite films reinforced with organic and/or inorganic nanofillers	۱۱
	2013	54	International Journal of Biological Macromolecules			Reducing water sensitivity of alginate bio-nanocomposite film using cellulose nanoparticles	۱۲
	۱۳۹۶	۶۶ (۱۱)	فصلنامه علوم و صنایع غذایی			بهبود خواص فیزیکی و مکانیکی فیلم-های آلژینات سدیم با استفاده از نانو ذرات رس	۱۳
	آبان ۱۳۹۱		دومین همایش ملی منابع شیلاتی دریای خزر. گرگان	*		توسعه نانوکامپوزیت آلژینات سدیم محتوی نانوذرات رس و ارزیابی خواص فیزیکی آن جهت کاربرد در بسته بندی مواد غذایی	۱۴

آبان ۱۳۹۱		دومین همایش ملی منابع شیلاتی دریای خزر. گرگان	*	ارزیابی پتانسیل ضدباکتریایی اسانس های گیاهی دارچین، گشنیز، مرزنجوش، زیره سبز، میخک و زیره سیاه بر روی باکتری لیستریا مونوسایتوژنز به روش دیسک دیفیوژن	۱۵
۱۳۹۰		دومین کنفرانس ملی علوم شیلات و آبزیان ایران. لاهیجان	*	مروری بر پرتودهی محصولات شیلاتی	۱۶
۱۳۹۰		دومین کنفرانس ملی علوم شیلات و آبزیان ایران. لاهیجان	*	بسته بندی فعال و کاربرد آن در صنعت شیلات	۱۷
					۱۸

* 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					

• نوع: تالیف، گردآوری، ترجمه،...

۱۶- تشویقات و جوایز علمی:

ردیف	مورد	اعطا کننده	تاریخ اعطاء
۱	دریافت جایزه مرحوم کاظم آشتیانی بنیاد ملی نخبگان (جهت جذب در دانشگاهها و یا موسسات تحقیقاتی بعنوان هیئت علمی)	بنیاد ملی نخبگان	تابستان ۱۳۹۸
۲	انتخاب رساله دوره دکتری بعنوان رساله برتر زیر شاخه منابع طبیعی و علوم دریایی	دانشگاه تربیت مدرس	پاییز ۱۳۹۸
۳	انتخاب پایان نامه دوره کارشناسی ارشد بعنوان پایان نامه برتر زیر شاخه منابع طبیعی و علوم دریایی	دانشگاه تربیت مدرس	پاییز ۱۳۹۲
۴			
۵			

۱۷- همکاری با مجامع، شوراها، کمیسیونها، کمیته ها و ... علمی و پژوهشی

داخلی و خارجی:

ردیف	عنوان	تاریخ عضویت	مدت عضویت به ماه	سمت*
۱	مجله Polymer Testing			داوری مقالات
۲	مجله Journal of Food Science and Technology			داوری مقالات
۳	مجله Iranian Journal of Fisheries Sciences			داوری و ویراستاری مقالات
۴	موسسه آموزش عالی خزر- محمودآباد- مازندران			داوری پایان نامه های کارشناسی ارشد
۵	ستاد فناوری نانو			عضو

* سمت: رییس، دبیر، عضو

۱۸- تدریس:

ردیف	عنوان واحد درسی	تعداد واحد		دانشگاه محل تدریس	سال تحصیلی	نیمسال	
		نظری	عملی			اول	دوم
۱							
۲							
۳							
۴							

۱۹- سرپرستی پایان نامه های دانشجویی:

ردیف	عنوان	مقطع			دانشگاه	سال تحصیلی	نیمسال	
		ارشد	ارشد کارشناسی	دکتری			اول	دوم
۱								
۲								

۲۰- سوابق اجرایی:

ردیف	سمت	تاریخ انتصاب	مدت اشتغال در سمت مذکور به ماه
۱	عضو کمیته اجرایی غرفه گروه شیلات در نمایشگاه هفته پژوهش	پاییز ۱۳۸۶	یک هفته
۲	عضو کمیته اجرایی غرفه گروه شیلات در نمایشگاه هفته پژوهش	پاییز ۱۳۸۷	یک هفته
۳	عضو کمیته اجرایی غرفه گروه شیلات در نمایشگاه سیمرغ	بهمن ۱۳۸۷	یک هفته
۴	عضو کمیته اجرایی اولین کارگاه ارزیابی حسی فرآورده‌های غذایی دریایی	۱۳۹۱/۰۲/۱۵	دو هفته
۵	دستیار پژوهشی در دانشگاه تربیت مدرس تهران	۱۳۹۴/۰۷/۰۱	۱۲ ماه
۶	دستیار پژوهشی در دانشگاه تربیت مدرس تهران	۱۳۹۷/۰۹/۰۱	۸ ماه

۲۱- مهارت‌های شخصی:

میزان تسلط	مهارت	ردیف
عالی	استخراج ترکیبات زیست فعال دریایی (پلی ساکاریدها، پروتئین هیدرولیز شده، پپتیدها، متابولیت‌های ثانویه) به روش‌های مختلف از قبیل روش‌های آنزیمی، فراصوت، مایکروویو، آب زیر بحرانی، سیال فوق بحرانی و ...	۱
خوب	ارزیابی ویژگی‌های زیست فعالی ترکیبات زیست فعال استخراج شده از قبیل فعالیت‌های ضد میکروبی (ضدباکتریایی، ضدقارچی)، آنتی‌اکسیدانی، ضد ویروسی، ضد سرطانی و تنظیم‌کنندگی فعالیت سیستم ایمنی	۲
عالی	انجام و ارزیابی پارامترهای شیمیایی (FFA, TBA, TVBN, PV و ...) مرتبط با خصوصیات کیفی محصولات غذایی نگهداری شده در یخچال و فریزر بویژه غذاهای دریایی	۳
عالی	انجام شمارش‌های میکروبی و ارزیابی خصوصیات حسی فرآورده‌های غذایی نگهداری شده در یخچال و فریزر بویژه غذاهای دریایی	۴
عالی	تهیه و ارزیابی خصوصیات فیلم‌های زیست تخریب پذیر خوراکی و فیلم‌های حاوی نانوذرات	۵
خوب	تهیه فرمولاسیون و ارزیابی خصوصیات فرآورده‌های غذایی دریایی فراسودمند	۶
خوب	آشنایی و انجام کار با نرم افزارهای (RSM) Design Expert, SigmaPlot, SPSS	۷
خوب	زبان انگلیسی و عربی	۸
خوب	کامپیوتر	۹

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

۲۲- سایر موارد :

۲۲-۱- شرکت در کارگاه‌ها :

۱- کشت سلول، دانشگاه تربیت مدرس، ۱۳۹۵

۲- زیست فناوری دریا، دانشگاه تربیت مدرس، ۱۳۹۲

۳- ارزیابی حسی فرآورده‌های آبزیان، دانشگاه تربیت مدرس، ۱۳۹۱

۴- فرآوری آبزیان، دانشگاه تربیت مدرس، ۱۳۹۰

۵- نرم افزار SPSS، دانشگاه تربیت مدرس، ۱۳۹۰

۶- ایمنی، بهداشت و محیط زیست، دانشگاه تربیت مدرس، ۱۳۹۰

۷- دوره عملی تکثیر و پرورش غذای زنده (ریز جلبک، روتیفر، آرتمیا) و لارو ماهیان دریایی، مرکز تحقیقات ماهیان

دریایی بندر امام (ره)، خوزستان، ۱۳۸۹

- ۸- تکثیر و پرورش آرتیما، دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر، ۱۳۸۸
- ۹- بهداشت و بیماری‌های آبزیان، دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر، ۱۳۸۷