

باسمه تعالی
وزارت جهاد کشاورزی
سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی
فرم اطلاعات محققین



تاریخ به روزرسانی: ۱۳۹۰ / ۰۴ / ۱۵

۱- نام و نام خانوادگی: سید حسن جلیلی حسن کیاده

۲- نام پدر: سید فاضل

۳- شماره شناسنامه: ۳۷۰۳

۴- تاریخ تولد: ۱۳۴۳/۱۲/۱

۵- محل تولد: تهران

۶- وضعیت تأهل: متأهل

۷- تعداد فرزندان: ۲

۸- مرتبه علمی: مربی پژوهشی - پایه ۱۶

۹- آدرس محل کار: گیلان، بندر انزلی، کیلومتر ۱۱ جاده آستارا، مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبریان

تلفن: ۰۱۸۱-۲۳۵۲۰۹۱

صندوق پستی: ۴۳۱۴۵-۱۶۵۵

نمابر: ۰۱۸۱-۲۳۵۲۲۷۱

پست الکترونیکی: jalilish@yahoo.com

۱۰- آدرس محل سکونت: رشت، گلزار، بلوار گیلان، خیابان ۱۹۲، کوچه پنجم، پلاک ۸

همراه: ۰۹۱۱۱۳۶۳۰۹۳

تلفن: ۰۱۳۱-۷۲۷۴۶۴۹

۱۱- سوابق تحصیلی:

ردیف	مدرک تحصیلی*	رشته تحصیلی	دانشگاه محل تحصیل	سال اخذ مدرک	معدل	توضیحات
۱	کارشناسی	علوم تغذیه	شهید بهشتی	۱۳۷۰	۱۷/۲۷	
۲	کارشناسی ارشد	علوم و صنایع غذایی	شهید بهشتی	۱۳۷۳	۱۷/۹۰	
۳						

- عنوان پایان نامه کارشناسی ارشد: بررسی اثرات اسید سیتریک و EDTA بر راندمان و کیفیت

کنسرو قارچ خوراکی *Agaricus bisporus*

- عنوان پایان نامه دکتری:

۱۲- پروژه ها و طرح های 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	بررسی اثرات برخی از همبندهای موجود در کشور بر پایداری و کیفیت غذای میگوی سفید هندی (<i>Penaeus indicus</i>)	۷۵-۰۷۱۰۱۲۱۰۰۰-۰۳	پروژه مستقل	بخش تکنولوژی فرآورده های شیلاتی-پژوهشکده بندرعباس	مجری	مختومه	۱۳۷۵	۱۳۷۶	
۲	بررسی افت کیفیت تون ماهیان در کشور از اسکله تحویل گیری تا سردخانه	۷۷-۰۷۱۰۴۲۱۰۰۰-۰۸	پروژه مستقل	بخش تکنولوژی فرآورده های شیلاتی- پژوهشکده بندرعباس	مجری	مختومه	۱۳۷۷	۱۳۷۸	
۳	بررسی راندمان و کیفیت زلاتین استحصالی از پوست سپر ماهیان غالب خلیج فارس	۷۹-۰۷۱۰۴۴۳۰۰۰-۰۹	پروژه مستقل	بخش تکنولوژی فرآورده های شیلاتی- پژوهشکده بندرعباس	مجری	مختومه	۱۳۷۹	۱۳۸۰	۸۳/۴/۷ مورخ ۸۳/۳/۹۹
۴	ارائه روشهای فرآوری و بسته بندی مناسب گربه ماهیان خلیج فارس و دریای عمان	۷۵-۰۷۱۰۴۲۱۰۰۰-۱۱	پروژه مستقل	بخش تکنولوژی فرآورده های شیلاتی- پژوهشکده بندرعباس	همکار اصلی	مختومه	۱۳۷۵	۱۳۷۶	
۵	استفاده از تکنیک بسته بندی اتمسفر اصلاح شده در بهبود زمان ماندگاری ماهی قزل آلا ی تازه	۲-۰۳۱-۲۰۰۰۰-۰۰۰۰-۸۳۰۴۸	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار اصلی	مختومه	۱۳۸۳	۱۳۸۴	
۶	بررسی تاثیر مواد نگهدارنده بر عمر ماندگاری برگر ماهی فیتوفاگ	۲-۰۳۱-۲۰۰۰۰-۰۰۰۰-۸۳۰۴۸	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار اصلی	مختومه	۱۳۸۳	۱۳۸۵	۸۶/۱۵۶۰ مورخ ۸۶/۱۲/۲۶
۷	بررسی اثرات هندلینگ پس از صید بر کیفیت و راندمان میگوی پرورشی استان هرمزگان	۲-۰۲۹-۲۰۰۰۰-۰۳-۰۰۰۰-۸۳۰۰۶	پروژه مستقل	بخش صنایع غذایی دریایی- پژوهشکده بندرعباس	مجری/ همکار اصلی	مختومه	۱۳۸۳	۱۳۸۴	۸۶/۱۲/۲۷ مورخ ۸۶/۱۵۶۷
۸	استفاده از قسمت های خاص ماهی کپور نقره ای (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>) برای تولید فیله	۲-۰۱۹-۲۰۰۰۰-۰۳-۰۰۰۰-۸۴۰۰۷	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	مجری	مختومه	۱۳۸۴	۱۳۸۷	۸۸/۸/۲ مورخ ۸۸/۷۶۶
۹	تهیه سوسیس ماهی غنی شده با روغن با استفاده از فناوری امولسیون و مواد افزودنی جهت تطابق مزه، رنگ و بافت	۲-۰۱۹-۲۰۰۰۰-۰۳-۰۰۰۰-۸۴۰۰۱	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	مشاور	مختومه	۱۳۸۴	۱۳۸۶	۸۸/۸/۲ مورخ ۸۸/۷۶۴
۱۰	ارزیابی کیفی کنسرو کوفته (Fish ball) از گوشت چرخ شده	۲-۰۱۹-۲۰۰۰۰-۰۰۰۰-۰۰۰۰-۰۰۰۰	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار اصلی	مختومه	۱۳۸۴	۱۳۸۶	۸۸/۷۵۶ مورخ ۸۸/۷۵۶

۸۸/۷/۲۷					آبزیان		۰۳-۰۰۰۰-۸۴۰۰۲	ماهی کپور نقره ای (حاوی یا بدون نشاسته)	
۸۸/۷۵۷ مورخ ۸۸/۷/۲۷	۱۳۸۷	۱۳۸۴	مختومه	همکار اصلی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	پروژه مستقل	۲-۰۱۹-۲۰۰۰۰- ۰۳-۰۰۰۰-۸۴۰۰۶	ارزیابی مقایسه ای ماشین آلات ترمینگ در فیله ماهی کپور نقره ای	۱۱
	۱۳۸۷	۱۳۸۴	مختومه	همکار اصلی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	پروژه مستقل	۲-۰۱۹-۲۰۰۰۰- ۰۳-۰۰۰۰-۸۴۰۰۳	بررسی امکان تولید اسنک حجیم شده از اضافات گوشت ماهی کپور نقره ای	۱۲
	۱۳۸۶	۱۳۸۵	مختومه	مجری	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - شیلات آذربایجان	طرح خاص	در دست اقدام	بررسی کیفیت و پتانسیل اقتصادی تولید کباب کوبیده از گوشت ماهیان کپور نقره ای، کیلکا و کوسه در استان آذربایجان شرقی	۱۳
	۱۳۸۶	۱۳۸۵	مختومه	همکار اصلی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - شیلات آذربایجان	طرح خاص	در دست اقدام	بررسی تهیه خمیر ماهی آماده مصرف (Fish paste) از ماهیان پرورشی (ماهی سیم و فیتوفاگک) در بسته بندی جدید	۱۴
	۱۳۸۸	۱۳۸۶	در حال اجرا	مشاور	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	پروژه مستقل	۲-۱۲-۱۲-۸۶۰۷۹	بررسی اثرات حمل و نقل و نگهداری ماهی قزل آلائی رنگین کمان به صورت زنده بر کیفیت گوشت	۱۵
۸۹/۷۱۶ مورخ	۱۳۸۸	۱۳۸۶	مختومه	همکار اصلی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	پروژه مستقل	۲-۱۲-۱۲-۸۶۰۹۹	بررسی امکان استفاده از فیلم های خوراکی (سدیم آلزینات و whey protein) برای بسته بندی ماهی کیلکای سر و دم زده شکم خالی	۱۶
	۹/۳۰ ۱۳۹۰	۸۹/۴/۱	در حال اجرا	همکار اصلی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - اداره کل شیلات سیستان و بلوچستان	طرح خاص	۴-۱۲-۱۲-۸۹۰۳۷	بررسی امکان تولید نان مغزدار (اشترودل) ماهی با استفاده از از ماهیان ارزان قیمت جنوب کشور	۱۷
	۶/۳۱ ۱۳۹۰	۸۹/۴/۱	در حال اجرا	همکار اصلی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - اداره کل شیلات سیستان و بلوچستان	طرح خاص	۴-۱۲-۱۲-۸۹۰۲۳	بررسی امکان تولید پودر سوپ ماهی از گونه های مختلف ماهی در استان سیستان و بلوچستان	۱۸
	۹۱/۴/۱	۸۹/۴/۱	در حال اجرا	همکار اصلی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - شیلات کرمانشاه	طرح خاص	۴-۱۲-۱۲-۸۹۰۰۳	بررسی امکان بهبود حمل و نقل ماهیان پرورشی گرمابی در استان کرمانشاه	۱۹
	۱۳۸۹	۱۳۸۸	در حال اجرا	همکار اصلی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	پروژه مستقل	۲-۱۲-۱۲-۸۸۰۶۴	پاستوریزاسیون سرد فیله قزل آلائی رنگین کمان با استفاده از اشعه گاما و ارزیابی عمر ماندگاری محصول	۲۰
	۱۳۹۰	۱۳۸۹	در حال اجرا	همکار اصلی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	پروژه مستقل	در دست اقدام	تعیین تأثیر استفاده از نگهدارنده های طبیعی (رزماری و آویشن) بر پایداری گوشت بدون استخوان ماهی کپور نقره ای در شرایط انجماد	۲۱

۲۲	بررسی امکان استفاده از ژلاتین استخراج شده از زایدات فرآوری کپور ماهیان پرورشی در تولید کره کم چرب	۸۹۱۲۹-۱۲-۱۲-۲	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	مجری	در حال اجرا	۸۹/۸/۱	۹۱/۱/۱
۲۳	بررسی امکان استفاده از عصاره دانه انگور، کاتچین، فرولیک اسید و ۴-هگزیل رزورسینول جهت جلوگیری از ایجاد لکه سیاه در میگوی پرورشی	۸۹۰۹۹-۱۲-۱۲-۲	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار اصلی	در حال اجرا	۸۹/۷/۱	۹۱/۱/۱
۲۴	بررسی تحلیلی و جمع‌بندی مطالعاتی تولید فرآورده های شیلاتی از زایدات باقیمانده آبزیان دریایی (فاز اول) انجام گرفته در کشور جمهوری اسلامی ایران	۸۹۱۰۹-۱۲-۱۲-۲	پروژه مستقل	بخش بیوتکنولوژی و فرآوری آبزیان - موسسه تحقیقات شیلات ایران	ناظر	در حال اجرا	۸۹/۷/۱	۹۱/۱/۱
۲۵	بررسی اثر انجماد سریع و کند روی کیفیت گوشت ماهی تیلاپیا (شکم خالی و فیله)	۸۹۱۱۳-۸۹۰۷-۱۲-۱۲	پروژه مستقل	بخش بیوتکنولوژی و فرآوری آبزیان - موسسه تحقیقات شیلات ایران	همکار اصلی	در حال اجرا	۸۹/۹/۱	۸/۳۰ ۹۱
۲۶	ارزیابی تازگی گوشت ماهی تیلاپیا نگهداری شده در یخ و دمای یخچال به روش اندازه گیری شاخص های کیفیت	۸۹۱۱۳-۸۹۰۷-۱۲-۱۲	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	ناظر	در حال اجرا	۸۹/۹/۱	۸/۳۰ ۹۱
۲۷	بررسی تولید برگر تلفیقی از گوشت ماهیان کیلکا و کپور نقره ای	۸۹۱۸۱-۱۲-۱۲-۴	پروژه مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	ناظر	در حال اجرا	۸۹/۹/۱	۸/۳۰ ۹۱

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

۱۳- نوآوری، اختراع، ابتکار و ...

ردیف	مورد	محل تایید یا ثبت *	تاریخ
۱	فناوری تولید صنعتی فیله بدون استخوان از کپور ماهیان	اداره ثبت مالکیت های صنعتی	در دست اقدام

۱۴- مقالات علمی و پژوهشی :

ردیف	عنوان	نمونه ارائه			شماره مجله	سال	نگارندگان
		مجله علمی	پژوهشی	کتاب			
۱	شرایط حمل و نقل تون ماهیان صید شده به صورت شبانه روی شناورهای سنتی در استان هرمزگان	*			۱۳۸۱	اول	
۲	اثرات برخی از همبندهای معدنی موجود در کشور بر کیفیت و پایداری غذای میگوی سفید هندی		*		۱۳۷۷	اول	
۳	شرایط هندلینگ تون ماهیان صید شده به صورت چند روزه (یخی) بر روی شناورهای سنتی در استان هرمزگان		*		۱۳۸۰	اول	
۴	اثر تأخیرهای یخ گذاری پس از صید بر کیفیت و عمر نگهداری میگوی سفید (<i>Metapenaeus affinis</i>)		*		۱۳۸۱	اول	
۵	مقایسه راندمان و کیفیت ژلاتین استحصال از پوست سپر ماهیان غالب خلیج فارس	*			۱۳۸۳	اول	
۶	اثر تیمارهای مختلف با اسیدهای کلریدریک و استیک بر کیفیت و راندمان استحصال ژلاتین از پوست سپر ماهی گزنده	*			۱۳۸۳	اول	
۷	مقایسه راندمان استحصال گوشت چرخ کرده و سوریمی از سایزهای مختلف ماهی کپور نقره ای		*		۱۳۸۷	اول	
۸	بررسی تاثیر اسید اسکوربیک بر کیفیت و ماندگاری برگر ماهی فیتوفاگ		*		۱۳۸۷	سوم	
۹	شرایط میکروبی فیله های تولید شده در بازار ماهی فروشان بندرعباس		*		۱۳۸۷	دوم	

دوم	بهار ۱۳۸۹	(۱) ۱۹	مجله علمی شیلات ایران	*		شناسایی قسمت های بدون استخوان در فیله ماهی کپور نقره ای (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>)	۱۰
سوم	Agu. 14-17 2009		Aquaculture Europe, 2009, Norway		*	Comparing mince and surimi production yield from Crucian carp and Silver carp	۱۱
اول	Nov. 3 - 6, 2009		Asian-Pacific Aquaculture 2009 - Kuala Lumpur, Malaysia -		*	Comparing fillet and minced production yield from underutilized size of Crucian carp (<i>Carassius auratus gibelio</i>) and Silver carp (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>)	۱۲
دوم	Nov. 3 - 6, 2009		Asian-Pacific Aquaculture 2009 - Kuala Lumpur, Malaysia -		*	The quality of surimi produced from crucian carp (<i>Carassius auratus gibelio</i>)	۱۳
پنجم	۱۳۸۹		مجله علمی - پژوهشی علوم زیستی دانشگاه آزاد اسلامی واحد لاهیجان	*		تاثیر زمان و شرایط انجمادزایی بر میزان آمین های بیوژنیک و تغییرات بار میکروبی در ماهی هوور در کارخانجات کنسرو کشور	۱۴
دوم	بهار ۱۳۸۹	سال اول پیش شماره ۱	مجله آبیان و شیلات (دانشگاه آزاد اسلامی واحد بندرعباس)	*		مقایسه هندلینگ پس از صید بر کیفیت و راندمان میگوی پرورشی استان هرمزگان	۱۵
سید حسن جلیلی و عباسعلی مطلبی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی		*	تولید فیله مرغوب کم استخوان از ماهی کپور نقره ای (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>)	۱۶
سید حسن جلیلی، سعید جوان، سیامک مهبینی، قربان زارع گشتی، فرشته خداپنده و معصومه رهنما	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی		*	پتانسیل تولید کباب کوبیده از گوشت کیلکا ماهیان دریای خزر در استان آذربایجان شرقی	۱۷
سید حسن جلیلی، سعید جوان، فریدون رفیع پور، قربان زارع گشتی، معصومه رهنما و فرشته خداپنده	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی		*	تولید کباب کوبیده ماهی از گوشت کپور نقره ای (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>)	۱۸
سید حسن جلیلی، عباس همرننگ امشی، سعید جوان و فریدون رفیع پور	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی		*	مقایسه راندمان تولید گوشت چرخ کرده و سوریمی از ماهیان کاراس (<i>Carassius auratus gibelio</i>) و کپور نقره ای (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>)	۱۹
عباس همرننگ امشی و سید حسن جلیلی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی		*	تعیین کیفیت سوریمی تولیدی از ماهی کاراس (<i>Carassius auratus gibelio</i>)	۲۰

سید حسن جلیلی و سعید جوان	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی			*	تعیین ترکیبات تقریبی اندازه های مختلف ماهی کپورنقره ای (<i>Hypophthalmichthys</i> <i>molitrix</i>) به منظور کاربردهای تکنولوژیک و فرآوری	۲۱
علی اصغر خانی پور، زینب کچلکی، هادی ارشاد لنگرودی، قربان زارع گشتی، سید حسن جلیلی، همایون حسین زاده	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی			*	بررسی تعیین ترکیب شیمیایی و ارزش غذایی عضلات کپور ماهیان هندی، روهو <i>Labeo rohita</i> کاتلا <i>catla</i> و مریگال <i>Orrhinus mrigala</i> پرورشی در ایران	۲۲
علی اصغر خانی پور، زینب کچلکی، هادی ارشاد لنگرودی، سید حسن جلیلی، قربان زارع، مهران یاسمی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی			*	بررسی و تعیین ترکیب وزنی (راندمان فیله) اندامهای کپور ماهیان هندی روهو، کاتلا، مریگال	۲۳
معصومه رهنما، سید حسن جلیلی، سعید جوان، فرشته خداپنده، سید رسول ارشد و ستاره صمدی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی			*	تأثیر جایگزینی گوشت میگو بر خصوصیات حسی برگر ماهی	۲۴
فرشته خداپنده، سید حسن جلیلی، سعید جوان، معصومه رهنما و ستاره صمدی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی			*	خصوصیات حسی سالاد تهیه شده با درصد های مختلف میگوی پرورشی ریز اندام	۲۵
یوسف آفتابسوار، سید حسن جلیلی، سلیم شریفیان، محسن ملکوتی، حجت اله فروغی فرد، شهر روز طاهری	۱۴-۱۵ آذر ۱۳۸۹		سومین همایش میگوی ایران			*	تأثیر هندلینگ به روش CSW بر حفظ کیفیت میگوی پرورشی در استان هرمزگان	۲۶
فرشته خداپنده، سعید جوان، سید حسن جلیلی و معصومه رهنما	۱۴-۱۵ آذر ۱۳۸۹		سومین همایش میگوی ایران			*	تغییرات حسی سالاد میگوی نگهداری شده در دمای یخچال	۲۷
معصومه رهنما، سید حسن جلیلی، سعید جوان، فرشته خداپنده، سید رسول ارشد	۱۴-۱۵ آذر ۱۳۸۹		سومین همایش میگوی ایران			*	تغییرات شاخص های فساد در برگر تلفیقی ماهی و میگو در دمای سردخانه	۲۸

سید حسن جلیلی و سعید جوان	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی		*	تعیین ترکیبات تقریبی اندازه های مختلف ماهی کپورنقره ای (<i>Hypophthalmichthys</i>) به منظور کاربردهای تکنولوژیک و فرآوری	۲۹
فریدون رفیع پور ، عباسعلی مطلبی، سید حسن جلیلی، محمود وطن دوست و سعید جوان	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی		*	تاثیر نشاسته های گندم و سیب زمینی بر خواص حسی کوفته ماهی کپور نقره ای کنسرو شده	۳۰
عباسعلی مطلبی، سعید جوان، سید حسن جلیلی و قربان زارع گشتی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی		*	تاثیر فصل بر مدت زمان جمود نعشی (Rigor mortis) در ماهی قزل آلای رنگین کمان	۳۱
سعید جوان، عباسعلی مطلبی ، سید حسن جلیلی ، فرشته خدابنده ، قربان زارع گشتی ،محمود وطن دوست و معصومه رهنما	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی		*	وضعیت هندلینگ زنده ماهی قزل آلای رنگین کمان در شهر تهران	۳۲
فرشته خدابنده ، سید حسن جلیلی ، سعید جوان ، قربان زارع گشتی و معصومه رهنما	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی		*	تغییرات شاخص های پراکسید و TVN سالاد میگو طی نگهداری در دمای یخچال	۳۳
سید حسن جلیلی، معصومه رهنما، سعید جوان، قربان زارع گشتی، فرشته خدابنده و احمد قاسمی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی		*	تغییرات حسی بر گر تلفیقی میگو و ماهی طی نگهداری در سردخانه	۳۴
علی اصغر خانی پور، محمود وطن دوست آبکنار، عباسعلی مطلبی، سید حسن جلیلی، پیمان بهشتی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی		*	ارزیابی و مقایسه کیفیت ژلاتین اسیدی حاصل از ضایعات کپور معمولی با منابع دیگر	۳۵
ندا میرزاخانی، علی اصغر خانی پور، حمید علاف نویریان، سید حسن جلیلی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی		*	بررسی تغییرات شاخص TVB-N ماهی قزل آلای دودی گرم صنعتی در شرایط نگهداری در یخچال	۳۶

۳۷	مقایسه فرآورده قزل آلالی دودی گرم صنعتی در بسته بندی های مختلف از حیث شاخص پراکسید در شرایط نگهداری در یخچال	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹	علی اصغر خانی پور، ندا میرزاخانی، حمید علاف نویریان، سید حسن جلیلی
۳۸	ماهی تیلاپیا: ویژه گی های فرآوری ،بازار و مصرف	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹	یزدان مرادی، عباسعلی مطلبی، علی اصغر خانی پور، سید رسول ارشد، سید حسن جلیلی، قربان زارع گشتی
۳۹	مقایسه خصوصیات حسی ماریناد کیلکای تهیه شده به روش سرد و گرم	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹	سعید جوان، معصومه رهنما، سید حسن جلیلی، احد قاسمی، فرشته خدابنده
۴۰	عمل آوری تخم ماهیان راهکاری برای افزایش بهره برداری از آبزیان	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹	پیمان بهشتی، قربان زارع گشتی، سید حسن جلیلی
۴۱	تاثیر اشعه گاما بر میزان اسیدهای چرب EPA و DHA در فیله ماهی قزل آلالی رنگین کمان	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹	عباسعلی مطلبی، سعید جوان، سید حسن جلیلی، احد قاسمی، معصومه رهنما، فرشته خدابنده
۴۲	بررسی روشهای اصولی حمل و نقل (هندلینگ) ماهیان پرورشی گرمابی در استان کرمانشاه	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۸۹	علی اصغر خانی پور ،سید رسول ارشد، سید حسن جلیلی، عباسعلی مطلبی، قربان زارع گشتی، معصومه رهنما
۴۳	Comparing fillet' minced and surimi production yield from crucian carp (<i>Carassius auratus gibelio</i>) and silver carp (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>)	*	Asian- Pacific Aquaculture 2011	۱۷-۲۰ ژانویه ۲۰۱۱	عباس همزنگ امشی، سید حسن جلیلی، منصور عباس زاده و سلطنت نجار لشگری
۴۴	نقش تحقیقات فرآوری آبزیان در توسعه شیلات کشور	*	دومین کمفرانس ملی علوم شیلات و آبزیان	۲۲-۲۰ اردیبهشت ۱۳۹۰	سیدحسن جلیلی
۴۵	کیفیت اسپرید کم چرب تولید شده با ژلاتین استحصالی از پوست ماهی کپور نقره ای (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>)	*	دومین کمفرانس ملی علوم شیلات و آبزیان	۲۲-۲۰ اردیبهشت ۱۳۹۰	سیدحسن جلیلی، آقازاده و ابویی

فرشته خدابنده، سید حسن جلیلی، سعید جوان، معصومه رهنما، محمود وطن دوست و فرحناز لکزایی	۲۲-۲۰ اردیبهشت ۱۳۹۰	دانشگاه آزاد لاهیجان	دومین کمفرانس ملی علوم شیلات و آبزیان	*		تغییرات شاخص های فساد میکروبی در سالاد میگوی نگهداری شده در دمای یخچال	۴۶
عباس همرننگ امشی، سید حسن جلیلی، فریدون رفیع پور، سعید جوان، راشین شهسوار	۲۲-۲۰ اردیبهشت ۱۳۹۰	دانشگاه آزاد لاهیجان	دومین کمفرانس ملی علوم شیلات و آبزیان	*		تعیین کیفیت سوریمی تولیدی از سایزهای غیر تجاری ماهی کپور نقره ای (<i>Hypophthalmichthys</i> <i>molitrix</i>)	۴۷
سعید جوان، عباسعلی مطلبی، سید حسن جلیلی، فرشته خدابنده، معصومه رهنما و محمود وطن دوست	۲۲-۲۰ اردیبهشت ۱۳۹۰	دانشگاه آزاد لاهیجان	دومین کمفرانس ملی علوم شیلات و آبزیان	*		تاثیر پرتو گاما بر شاخص های اکسیداسیون چربی در فیله ماهی قزل آلای رنگین کمان طی نگهداری در شرایط یخچال	۴۸
سید حسن جلیلی و عباس همرننگ امشی	۱۳۹۰	در دست چاپ	مجله علمی شیلات ایران	*		تغییرات فیزیکی، شیمیایی و کیفیت حسی سوریمی منجمد ماهی کپور نقره ای (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>) طی نگهداری در سردخانه ۱۸- درجه سلسیوس	۴۹
قربان زارع گشتی، عباسعلی مطلبی، سید حسن جلیلی، علی اصغر خانی پور، انوشه کوچکیان	۱۳۸۹		مجله آبزیان و شیلات پیش شماره دوم	*		بررسی تاثیر روش های تریمینگ بر کیفیت و راندمان تولید فیله ماهی کپور نقره ای (<i>Hypophthalmichthys</i> <i>molitrix</i>)	۵۰
عباس همرننگ امشی، سید حسن جلیلی	۹۰/۳/۲۵		همایش ملی پسماندهای کشاورزی و منابع طبیعی، پارک علم و فناوری گیلان	*		تولید سوریمی از ماهیان کم مصرف و فاقد ارزش اقتصادی	۵۱

۱۵- کتب و سایر آثار منتشر شده :

ردیف	عنوان	نوع *	تیراژ	تعداد صفحات	تاریخ چاپ
۱	بررسی اثرات اسید سیتریک و EDTA بر راندمان و کیفیت کنسرو قارچ خوراکی <i>Agaricus bisporus</i>	پایان نامه کارشناسی ارشد			۱۳۷۳
۲	سولفیت ها در صنعت فرآوری میگو	مقاله گردآوری			۱۳۷۵
۳	فرآوری و کنترل کیفیت میگو	جزوه آموزشی			۱۳۷۵
۴	نقش همبدها در غذای آبزیان	مقاله گردآوری			۱۳۷۵
۵	بررسی اثرات برخی از همبدهای موجود در کشور بر پایداری و کیفیت غذایی میگوی سفید هندی (<i>Penaeus indicus</i>)	گزارش نهایی پروژه تحقیقاتی			۱۳۷۷
۶	دستورالعمل بهداشتی جوشاندن و خشک کردن میگو	دستورالعمل			۱۳۷۶

		اجرائی		
۷	دوره آموزشی فرآوری میگوی پرورشی	جزوه آموزشی	۱۳۷۹	
۸	فرآورده های تخمیری ماهی در آسیای جنوب شرقی	ترجمه	۱۳۷۹	
۹	بررسی افت کیفیت تون ماهیان در کشور از اسکله تحویل گیری تا سردخانه	گزارش نهایی پروژه تحقیقاتی	۱۳۸۰	
۱۰	ضایعات آبزیان	مقاله گردآوری	۱۳۸۰	
۱۱	بررسی راندمان و کیفیت ژلاتین استحصالی از پوست سپر ماهیان غالب خلیج فارس	گزارش نهایی پروژه تحقیقاتی	۱۳۸۲	
۱۲	نقش بخش فرآوری آبزیان در امنیت غذایی	ترجمه	۱۳۸۲	
۱۳	استفاده از قسمت های خاص ماهی کپور نقره ای (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>) برای تولید فیله	گزارش نهایی پروژه تحقیقاتی	۱۳۸۷	
۱۴	بررسی کیفیت و پتانسیل اقتصادی تولید کباب کوبیده از گوشت ماهیان کپور نقره ای، کبکای دریای خزر و کوسه در استان آذربایجان شرقی	گزارش نهایی پروژه خاص	۱۳۸۸	

۱۶- تشویقات و جوایز علمی :

ردیف	مورد	اعطاء شده	تاریخ اعطاء
۱	لوح تقدیر	معاون وزیر و مدیر عامل شیلات ایران	۱۳۷۶
۲	لوح تقدیر	معاون وزیر و مدیر عامل شیلات ایران	۱۳۷۹
۳	لوح تقدیر (مربی نمونه استان هرمزگان)	معاون ترویج و نظام بهره برداری وزارت جهاد کشاورزی	۱۳۸۱
۴	لوح تقدیر (محقق نمونه مرکز ملی تحقیقات فرآوری)	رییس موسسه تحقیقات شیلات ایران	۱۳۸۵
۵	لوح تقدیر (دستیابی به دانش فنی تولید فیله کم استخوان از قسمت های خاص ماهی کپور نقره ای)	معاون وزیر و رییس سازمان تات	۱۳۸۹ / ۱۱ / ۲۶

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

ردیف	عنوان	تاریخ عضویت	مدت عضویت به ماه	سمت *
۱	شورای پژوهشی پژوهشکده اکولوژی خلیج فارس و دریای عمان	۱۳۷۴	۱۳۸۳	عضو
۲	کمیته HACCP استان هرمزگان	۱۳۸۱	۱۳۸۳	عضو
۳	کمیته مسوولین فنی استان هرمزگان	۱۳۸۲	۱۳۸۳	عضو
۴	کمیته علمی - فنی موسسه تحقیقات شیلات ایران	۱۳۸۵	۱۳۸۷	عضو
۵	کمیته تخصصی فرآوری آبزیان (ماهیان دریائی)	۱۳۸۵	۱۳۸۷	عضو
۶	کمیته تخصصی فرآوری آبزیان (ماهیان پرورشی)	۱۳۸۵	۱۳۸۷	عضو
۷	مجله علمی شیلات ایران	۱۳۸۰	ادامه دارد	داور مقالات
۸	کمیته علمی - فنی مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	۱۳۸۵	تاکنون	عضو
۹	کمیته تدوین برنامه راهبردی ماهیان جنوب	۱۳۸۶	۱۳۸۷	عضو
۱۰	کمیسیون فنی تدوین استاندارد ملی " تخم ماهیان استخوانی - فرآوری، بسته بندی و نشانه گذاری - آیین کار "	۱۳۸۸	۹ ماه	رییس
۱۱	کمیسیون فنی تدوین استاندارد ملی " ماهیان استخوانی - تخم فرآوری شده - ویژگی ها "	۱۳۸۸	۹ ماه	عضو

۱۲	کمیته اجرایی همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده های شیلاتی	۱۳۸۹	یک سال	دبیر
۱۳	کمیته علمی همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده های شیلاتی	۱۳۸۹	یک سال	عضو
۱۴	کمیته ملی کدکس ماهی و فرآورده های شیلاتی	۱۳۸۹/۱۲/۱۶	تاکنون	عضو

۱۸- تدریس :

ردیف	عنوان واحد درسی	تعداد واحد		دانشگاه محل تدریس	سال تحصیلی	نیمسال	
		نظری	عملی			پایان	بهار
۱	انجماد آبزیان	۱	۱	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	۸۴-۱۳۸۳		×
۲	اصول و روشهای نگهداری آبزیان	۲	۲	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	۸۴-۱۳۸۳	×	×
۳	آشنایی با مبانی HACCP با تأکید بر GMP	۱۶ ساعت	۱۶ ساعت	دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی هرمزگان	کارگاه آموزشی ۱۳۸۳		×
۴	مبانی فرآوری آبزیان	-	۱۹ ساعت	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	آموزش کوتاه مدت ۱۳۸۳		×
۵	روش تحقیق در علوم شیلاتی	۶ ساعت	۶ ساعت	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	آموزش کوتاه مدت ۱۳۸۳		×
۶	کیفیت و ارزیابی کیفی آبزیان و فرآورده های شیلاتی	-	۱۶ ساعت	اداره کل شیلات استان تهران	آموزش کوتاه مدت ۱۳۸۴		×
۷	کنترل کیفیت محصولات شیلاتی	-	۱۶ ساعت	اداره کل شیلات استان تهران	آموزش کوتاه مدت ۱۳۸۵		×
۸	تولید فرآورده های خمیری از ماهیان ارزان قیمت	۴ ساعت	۸ ساعت	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	آموزش کوتاه مدت ۱۳۸۷		×
۹	ماشین آلات و تجهیزات فرآوری آبزیان	۱	۱	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	۸۸-۱۳۸۷		×
۱۰	ارزش غذایی فرآورده های دریایی	-	۱	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	۸۸-۱۳۸۷		×
۱۱	ارزیابی کیفیت آبزیان و غذاهای دریایی	۳۰ ساعت	۱۰ ساعت	سازمان جهاد کشاورزی استان تهران - مدیریت آبزیان	کارگاه آموزشی ۱۳۸۷		×
۱۲	پتانسیل های تنوع بخشی به فرآورده های آبزیان در کشور	۴ ساعت	۴ ساعت	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	کارگاه آموزشی ۱۳۸۸		
۱۳	پتانسیل های توسعه صنایع کنسرو آبزیان کشور	۴ ساعت	۴ ساعت	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	کارگاه آموزشی ۱۳۸۸		
۱۴	روش های انجماد ماهی و اصول تبرید	۱۸	۶	مجتمع آموزش عالی میرزا کوچک خان	آموزش کوتاه مدت ۱۳۸۸		

۱۵	کارگاه آموزشی فرآوری آبزیان	۴	۴	دانشگاه تربیت مدرس، گروه شیلات	کارگاه آموزشی ۱۳۸۹ / ۸ / ۱۵
۱۶	کارگاه آموزشی تولید فرآورده های نوین آبزیان	۶	۲	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	کارگاه آموزشی ۱۳۸۹ / ۱۱ / ۲۸
۱۷	اصول فرآوری محصولات شیلاتی	۱	۲	دانشکده منابع طبیعی دانشگاه گیلان	۱۳۸۹-۹۰

۱۹- سرپرستی پایان نامه های دانشجویی :

ردیف	عنوان	مقطع		دانشگاه	سال تحصیلی	نیمسال	
		کارشناسی ارشد	کارشناسی			اول	دوم
۱	بررسی زنجیره سرمایی میگو در فصل صید ۱۳۷۷ در استان هرمزگان	×		آزاد اسلامی - واحد لاهیجان	۱۳۷۷-۷۸		
۲	بررسی افت کیفیت تون ماهیان صید شده به صورت چند روزه توسط لنج های سنتی هنگام تخلیه در ساحل و هندلینگ پس از آن		×	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	۱۳۸۱-۸۲		
۳	معرفی ترکیبات و رنگ های مورد استفاده در تولید فرآورده های غذایی ساخته شده از سوریمی و روش های سنجش آنها		×	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	۱۳۸۴-۸۵		
۴	بررسی صنعت فیله ماهی در ایران		×	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	۱۳۸۴-۸۵		
۵	فرآورده های جانبی آبزیان و مصارف ممکن آنها		×	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	۱۳۸۴-۸۵		
۶	معرفی روش های نوین دودی کردن		×	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	۱۳۸۵-۸۶		
۷	بررسی مقایسه ای بین سوریمی و گوشت چرخ شده ماهی کیلکا برای تولید فیش برگر		×	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	۱۳۸۵-۸۶		
۸	مقایسه راندمان استحصال گوشت چرخ کرده و سوریمی از سایزهای مختلف ماهی کپور نقره ای (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>)		×	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	۱۳۸۵-۸۶		
۹	تولید اسنک خلالی با استفاده از گوشت چرخ شده کپور معمولی ریزاندام غیربازاری و بررسی ماندگاری محصول در دمای یخچال		×	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	۱۳۸۷-۸۸		
۱۰	بررسی میزان پذیرش کباب لقمه تلفیقی ماهی کپور نقره ای و میگو و تغییرات کیفی آن در حین نگهداری در دمای انجماد		×	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	۱۳۸۷-۸۸		
۱۱	تهیه سالاد میگو و بررسی عمر ماندگاری محصول در یخچال		×	مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان رشت	۱۳۸۷-۸۸		
۱۲	تعیین راندمان، کیفیت و ماندگاری سوریمی استحصالی از ماهیان کپور نقره ای و کاراس	×		آزاد اسلامی - واحد لاهیجان	۱۳۸۷-۸۸		

۱۳	تاثیر زمان و شرایط انجمادزدایی بر میزان آمین های بیوژنیک و تغییرات بار میکروبی در ماهی هوور در کارخانجات کنسرو کشور	×	آزاد اسلامی - واحد علوم و تحقیقات، تهران	۸۸ - ۱۳۸۷
۱۴	مقایسه عمرماندگاری قزل آلائی دودی گرم صنعتی در روش های بسته بندی در اتمسفر اصلاح شده، بسته بندی تحت خلا و بسته بندی معمولی در دمای یخچال	×	گروه شیلات - دانشکده منابع طبیعی - دانشگاه گیلان	۸۹ - ۱۳۸۸
۱۵	بررسی امکان تولید مالیدنی کم چرب با استفاده از ژلاتین استحصال شده از پوست و استخوان ماهی کپور نقره ای	×	گروه شیلات - دانشکده منابع طبیعی - دانشگاه گیلان	۸۹ - ۱۳۸۸

۲۰- سوابق اجرایی :

ردیف	سمت	تاریخ انتصاب	مدت اشتغال در سمت مذکور به ماه
۱	رئیس بخش تکنولوژی فرآورده های شیلاتی - مرکز تحقیقات شیلاتی دریای عمان - بندرعباس	۱۳۷۵	پنج سال
۲	رئیس گروه فناوری زیستی - مرکز تحقیقات شیلاتی دریای عمان - بندرعباس	۱۳۸۰	یک سال
۳	رئیس بخش صنایع غذایی دریایی - پژوهشکده خلیج فارس و دریای عمان - بندرعباس	۱۳۸۱	دو سال
۴	مسئول تحقیق و توسعه - مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - بندرانزلی	۱۳۸۳	دو سال
۵	مدیر گروه فرآوری آبزیان - مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - بندرانزلی	۱۳۸۵	۱۳۸۷
۶	معاون تحقیقاتی - مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - بندرانزلی	۱۳۸۷	۱۳۸۹/۱۰/۱۴
۷	سرپرست - مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - بندرانزلی	۱۳۸۹/۳/۳۰	۱۳۸۹/۱۰/۱۴
۸	رئیس - مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - بندرانزلی	۱۳۸۹/۱۰/۱۴	تاکنون

۲۱- مهارت های شخصی :

ردیف	مهارت	میزان تسلط
۱	زبان انگلیسی (به ویژه زبان تخصصی)	خیلی خوب
۲	کامپیوتر (مهارت های ICDL و به ویژه برنامه های آمار)	خیلی خوب
۳		

۲۲- سایر موارد :

- ◆ آشنائی با مباحث آبزیان، صید و صنایع شیلاتی جنوب کشور به دلیل سابقه کار تحقیقاتی تخصصی مستمر بیش از ۱۱ سال در مناطق مختلف جنوب کشور (پژوهشکده اکولوژی خلیج فارس و دریای عمان - بندرعباس) در زمینه تکنولوژی فرآوری آبزیان و فرآورده های شیلاتی (طی سال های ۱۳۷۴ تا ۱۳۸۴).
- ◆ تجربیات علمی و عملی در زمینه فرآوری میگو (با کارشناسان مجرب خارجی از کشورهای اسپانیا، اکوادور و فرانسه در کارخانجات عمل آوری میگوی استان هرمزگان)
- ◆ گذراندن دوره های تخصصی تضمین کیفیت آبزیان و غذاهای دریایی (HACCP)، همچنین دوره ممیزی HACCP با اساتید صاحب نظر و صاحب نام خارجی و کارشناسان FAO

♦ بازدید ۱۰ روزه از صنایع و کارخانجات مرتبط با صنایع شیلاتی در کشور آلمان به ویژه از کارخانه Baader (یکی از بزرگترین کارخانجات سازنده ماشین آلات صنایع غذایی در جهان) و آشنایی با ماشین آلات فرآوری آبزیان به ویژه ماشین آلات تولید فیله و بازدید همزمان از مراکز و کارخانجات مختلف فرآوری، بسته بندی و عرضه انواع آبزیان و فرآورده های شیلاتی آماده مصرف مانند انواع ماریناد، سالاد، غذاهای دودی و