

بسمه تعالی

سوابق اجرایی، آموزشی و پژوهشی



نام: یزدان

نام خانوادگی: مرادی

عضو هیأت علمی: دانشیار

محل کار: موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور

پست الکترونیک:

ymorady@yahoo.com

moradi.yazdan@gmail.com

سوابق تحصیلی :

سال فارغ التحصیلی	کشور	دانشکده	دانشگاه	رشته تحصیلی	مدرک تحصیلی
1368	ایران	منابع طبیعی	تهران	شیلات و محیط زیست	لیسانس
1372	ایران	منابع طبیعی	تهران	شیلات	فوق لیسانس
2009	مالزی	علوم و صنایع غذایی	UPM	علوم و صنایع غذایی (فرآوریهایی)	دکتری

سوابق مدیریتی:

ردیف	سمت	نام سازمان	سال شروع	سال خاتمه
1	مدیر	جهاد سازندگی شهرستان گرمسار	1368	1372
2	مدیرکل	منابع طبیعی استان سمنان	1373	1376
3	مدیر کل و مشاور مدیر عامل	تولید و بهره‌برداری شیلات ایران	1377	1383
4	مدیر طرح HACCP خاویار ایران	" "	1378	1381
5	رئیس گروه فرآوری و بهداشت ومحصولات شیلاتی	موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور	1389	1391
6	مدیر بخش زیست فناوری و فرآوری آبزیان	" "	1391	

سوابق تدریس

ردیف	عنوان درس	نام دانشگاه	مقطع تحصیلی
1	تکتیرو پرورش ماهی	دانشگاه آزاد اسلامی گرمسار	دکتری دامپزشکی
2	ماهی شناسی عمومی	"	"
3	تکنولوژی ساخت خاویار	علمی کاربردی میرزا کوچک خان	کاردانی
4	تکنولوژی ساخت خاویار	علمی کاربردی بوشهر	"
5	اصول فرآوری آبزیان	دانشگاه خلیج فارس	کارشناسی
6	مدیریت فرآوری محصولات دریائی	دانشگاه تهران	کارشناسی ارشد
7	شناخت خطوط تولید فرآوری آبزیان	دانشگاه تهران	کارشناسی ارشد

راهنمائی پایان نامه دانشجویی

ردیف	عنوان پایان نامه	نام دانشگاه	مقطع تحصیلی	سمت
1	تکثیر و پرورش ماهی اثرات انجماد سریع و کند روی کیفیت فیله ماهی تیلاپیا	دانشگاه آزاد اسلامی (علوم تحقیقات تهران)	دکتری	راهنما
2	تأثیر روش های مختلف بسته بندی روی کیفیت فیله ماهی تیلاپیا در شرایط یخچال	علوم تحقیقات مازندران	کارشناسی ارشد	"
3	مقایسه کیفی و بازار پسندی فیله و گوشت فرموله شده ی تیلاپیای قرمز	تربیت مدرس	"	"
4	بررسی تولید برگر فرموله شده با مخلوط گوشت مرغ و ماهی (کیلکا) و ارزیابی ویژگیهای حسی، فیزیکی و شیمیائی آن	دانشگاه آزاد شهر قدس	"	"
5	استخراج ساپونین از خیار <i>Holothuria</i> spp. دریایی خلیج فارس و بررسی اثرات و ضد قارچی آن ضد باکتریایی	دانشگاه تهران	"	"
6	ساخت و ارزشیابی کیفی پودر فرآوری از میگوی خنجر <i>Parapenaopsis stylifera</i> (برای کاربردهای خوراکی و استفاده از آن در غنی سازی اکسترودهی ذرت اسنک	تربیت مدرس	"	مشاور
7	بررسی مختلف پخت تاثیر روش بر ترکیب اسیدهای چرب فیله ماهی تیلاپیا	دانشگاه آزاد (تهران شمال)	"	"

پروژه‌های تحقیقاتی

ردیف	عنوان پروژه	سال شروع	سال پایان	سمت در پروژه
1	طرح «بررسی مدت زمان ماندگاری، تغییرات کیفی در مدت نگهداری و بازار پسندی ماهی تیلپا»	89	91	مجری
2	پروژه بررسی اثر انجماد سریع و کند روی کیفیت گوشت ماهی تیلپا	89	91	مجری
4	پروژه بررسی بازار پسندی ماهی تیلپا	"	"	مجری
4	پروژه ارزیابی تازگی گوشت ماهی تیلپا نکه داری شده در یخ و دمای یخچال به روش اندازه گیری شاخص های کیفیت	"	"	همکار
5	پروژه بررسی امکان استفاده از عصاره دانه انگور، کاتچین، فرولیک اسید و 4هگزیل رزور سینول جهت جلوگیری از ایجاد لکه های سیاه در میگوی پرورشی	89	90	همکار
6	پروژه بررسی تأثیر استفاده از نگهدارنده های طبیعی (رزماري و آویشن) روی افزایش زمان ماندگاری گوشت چرخ شده ماهی منجمد	89	91	همکار
7	پروژه بررسی امکان بهبود بافت و قابلیت پذیرش برگر ماهی کپور نقره ای با افزودن پکتین در مواد برگر	89	90	همکار
8	بررسی اقتصادی پرورش ماهیان تیلپا در ایران	88	90	همکار
9	بررسی خواص بیولوژیک (ضدباکتری، ضدقارچ، سیتوتوکسیک و ضد ویروس) Dysidea sp. عصاره اسفنج	89	91	ناظر
10	تهیه دستورالعمل کشت و پرورش میکروجلبک و کنسانتره کردن آن جهت استفاده در تغذیه فیتوفاگ پرورشی	88	90	ناظر
11	پاستوریزاسیون سردفیله قزل آلا با استفاده از اشعه گاما و ارزیابی مدت ماندگاری محصول	88	89	همکار
12	بررسی امکان استفاده از ضایعات فرآوری کپور ماهیان پرورشی در تولید کره کم چرب	89	91	همکار

13	تأثیر تیمارهای مختلف حرارتی و نوع محیط پرکننده بر میزان برخی عناصر معدنی (آهن، روی، مس، کلسیم و سدیم) بافت ماهی کپور نقره ای طی کنسروسازی فرایند	90	91	همکار
14	بررسی تولید برگر تلفیقی از گوشت ماهی کیلکا و کپور نقره ای	89	91	"
15	طرح " تدوین نقشه راه توسعه صنعت فرآوری آبزیان کشور	92	93	مجری
16	تجارت آبزیان کشور	92	93	مجری
17	بررسی امکان تولید برگر تلفیقی گوشت مرغ و ماهی	92	93	مجری
18	نقشه راه فرآورده بیولوژیک کشور	"	"	همکار
19	نقشه راه بهداشت محصولات شیلاتی کشور	"	"	"
20	تدوین نقشه راه توسعه فرآوری آبزیان کشور	"	"	"
21	بررسی امکان تولید پودر سوپ ماهی از گونه های مختلف ماهی در استان سیستان و بلوچستان	89	90	"
22	بررسی امکان تولید نان مغزدار (اشترودل) ماهی با استفاده از ماهیان ارزان قیمت جنوب کشور	"	"	"
	برنامه راهبردی کیلکا ماهیان در دریای خزر	"	"	"
23	بررسی امکان غنی سازی برخی از فرآوردههای غلات (نان، کیک و شیرینی) با استفاده از ریز جلبک اسپیرولینا	92	93	مجری
24	بررسی تنوع جنسیتی جمعیت های <i>Gracilaria</i> مختلف جلبک قرمز در نسل های ایزومورفیک در <i>corticata</i> آبهای خلیج فارس و دریای عمان	"	"	همکار
25	بررسی برخی شاخص های بیولوژیک و ترکیب اسیدچرب بدن ماهی در سواحل خلیج فارس- استان هرمزگان هوور (<i>Thunnus tonggol</i>)	89	93	مشاور
26	تدوین برنامه پنجم توسعه موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور	92	93	همکار
27	تدوین ضوابط و معیارهای فنی شیلات و آبزیان کشور	91	93	"

28	تولید انواع فرآورده های خشک طعم دار از کیلکا معمولی	91	93	"
29	جمع آوری اطلاعات مربوط به عمل آوری ماهیان خاوباری و محصولات	91	92	"
30	بررسی تاثیر لعاب های مختلف روی کیفیت کیلکای سوخاری	90	92	"
31	گزارش علمی "کاربرد فناوری نانو در آبزیان و شیلات"	91	92	مجری
32	تدوین استاندارد ملی " ماهی نمک سود شده و ماهی نمک سود شده خشک)	شماره ملی استاندارد 13706	1389	رئیس کمیسی ون فنی
33	تدوین استاندارد ملی " تخم فراوری شده ماهیان استخوانی- ویژه گی ها و روش های آزمون"	شماره ملی استاندارد 12176	1388	"
34	تدوین استاندارد ملی " کنسرو ماهی سالمون در روغن- ویژه گی ها و روش آزمون"	شماره ملی استاندارد 1404	1389	عضو کمیسی ون فنی
35	تدوین استاندارد ملی " تخم فرآوری شده ماهیان – استخوانی آیین کار"	شماره ملی استاندارد 12176	1388	"

مقالات علمی پژوهشی

نویسندگان	سال انتشار			نام نشریه	عنوان مقاله	ردیف
		شماره	سال			
Yazdan Moradi	(2004).	(2)	15	<i>Emir. J. Agric. Sci.</i>	Haccp in Iranian Caviar	1
Yazdan Moradi, Jamilah Bakar, Yakoob Che Man	(2009)	16		<i>International Food Research Journal</i>	Fat, moisture and fatty acid composition of breaded and non-breaded fish fillets during deep-fat frying	2
Yazdan Moradi, Jamilah Bakar, Yakoob Che Man	2009	4	5	<i>Journal of Fisheries and</i>	Effects of pre-drying on quality of breaded fish fillets	3
Yazdan Moradi, Jamilah Bakar, Yakoob Che Man	2009	4	4	<i>American Journal of Food Technology</i>	Effects of final cooking methods on physico-chemical properties of breaded fish fillets	4
Yazdan Moradi, Jamilah Bakar, Yakoob Che Man	2010			<i>Iranian Journal of Fisheries Science</i>	Using Scanning Electron Microscopy (SEM) to Evaluation the Fat Uptake in	5

					Fried Fish Fillet	
Babak Karami, Yazdan Moradi , Abbas ali Motalebi, Ebrahim Hosseini, Mehdi Soltani	12		2013	Iranian Journal of Fisheries Science	Effects of frozen storage on fatty acid composition, chemical quality indexes and sensory evaluation of red tilapia fillets	6
Behnam Farjami, Mohammad Ali Nematollahi, Yazdan Moradi , Gholamreza Irajian, Melika Nazemi, Abdollah Ardabili, Abaza Pournajar		2014		International Journal of Molecular and Clinical Microbiology	Antibacterial activity of the sea cucumber <i>Holothuria leucopilota</i>	7
Y.Moradi , J.Bakar, A.A.Motalebi, , S.H.Seyd Muhamd and Y.Che.Man		2011		Journal of Aquatic Food Product	A review on Fish Lipid: Composition and Changes During Cooking Method	8
Ghaeni,M, Roominani, L, Moradi,Y		2014		Applied Food Biotechnology	Evaluation of Carotenoids and Chlorophyll as Natural Resources fo Food in Spirulina Microalgae	9

Behnam Fajami, Mohammad Ali Nematollahi, Yazdan Moradi* , Melika Nazemi		2014		IJFS	Derivation of extract from Persian Gulf cucumber (<i>Holothuria Leucospilota</i>) and assessment of its antifungal effect	10
یزدان مرادی ، مجید مصدق، مریم فهیم دژبان	تابستان 92	2	بیست ودوم	مجله علمی شیلات ایران	ارزیابی ویژگی های فیزیکی و شیمیائی وحسی برگر تولید شده با نسبت های متفاوت گوشت مرغ و ماهی (کیلکا)	11
محسن احمدوند، یزدان مرادی ، امیررضا شوپیکلو	تابستان 92	2	بیست ودوم	مجله علمی شیلات ایران	بررسی بازار پسندی فیله تیلایپای سیاه وهیبرید قرمز پرورشی داخلی در سه استان ایران	12
بابک کرمی، یزدان مرادی ، عباسعلی مطلبی، سید ابراهیم حسینی، مهدی سلطانی	پائیز 92	3	بیست ودوم	مجله علمی شیلات ایر	بررسی تاثیر روش انجماد کند وتند روی ریزساختمان، آبچک، ترکیبات تقریبی و خصوصیات حسی فیله ماهی تیلایپای نیل	13
فرناز مشایخی، یزدان مرادی ، اشرف گوهری اردبیلی، جعفر محمدزاده میلانی ، قربان زارع گشتی،	1	بهار 91	بیست ودوم	مجله علمی شیلات ایران	بررسی اثر بسته بندی های مختلف روی ویژه گی های میکروبی، شیمیائی و حسی فیله	14

علیرضارضوانی گیل کلایی					ماهی تیلایای نیل نگهداری شده در دمای یخچال	
یزدان مرادی، نسرین مشائی ، بابک کرمی ، قربان زارع گشتی	2	تابستان 91	بیست و یکم	مجله علمی شیلات ایران	بررسی ترکیبات تقریبی ، اسیدهای چرب و ارزیابی حسی گوشت ماهی تیلایای نیل و تیلایای هپیرید قرمز پرورش داده شده در آب لب شور زیرزمینی بافق	15
الهام قیومی جونانی، ژاله خوشخو ، عباسعلی مطلبی یزدان مرادی	2	تابستان 90	بیست	مجله علمی شیلات ایران	تاثیر روش های مختلف پخت بر اسید های چرب فیله ماهی تیلایا	16
بهرز خوش قلب ، فرخ پرافکنده ، محمود توکلی ، هاشم جوشیده ، بهرز فدائی ، یزدان مرادی	4	زمستان 89	بیست و یک	مجله علمی شیلات ایران	کار آبی تور های گوشگیر ثابت تاس ماهی با چشمه 70 میلی متر برای کاهش میزان صید ماهیان نارس	17
محمدعلی نعمت اللهی، بهنام فرجامی، یزدان مرادی ، ملیکا ناظمی		1393		مجله میکروب شناسی پزشکی ایران	بررسی اثر ضد باکتریایی عصاره های استخراج شده از خیار دریایی خلیج فارس گونه (Holothurial leucospital) بر باکتری (Escherchia coli)	18

19	مقایسه تاثیر فرولیک اسید و عصاره دانه انگور روی کیفیت حسی و شیمیائی میگوی پاسبید غربی طی انجماد	مجله لوم تغذیه و صنایع غذایی ایران			پذیرش 93	مینا سیف زاده، علی اصغر خانی پور، یزدان مرادی
20	بررسی اثر جایگزین نسبی کلرید سدیم باکلرید پتاسیم بر خصوصیات حسی و میکروبی کلیکای دودی گرم هنگام نگهداری در یخچال	فصلنامه علمی پژوهشی علوم و فنون شیلات			پذیرش 93	سپیده فرعلیزاده، اسحاق ذکی پور، علی اصغر خانی پور، یزدان مرادی
21	بررسی اندازه گیری تازگی ماهی تیلپیا بااستفده از روش (QIM) روش	مجله علمی شیلات ایران	2	پائیز	1393	قربان زارع گشتی، عباسعلی مطلبی، یزدان مرادی ، علی اصغر خانی پور، سیدحسن جلیلی، مینا سیف زاده، فریدون رفیع پور، فرخناز لک زائی
22	فواید پوشش دار کردن مواد غذایی	دنیای تغذیه		خرداد	93	یزدان مرادی
23	اصول برنامه ریزی، تولید و عرضه فرآوردههای شیلانی	مجله دنیای آبزیان		سال دوم شماره 2	1393	یزدان مرادی
24	تاثیر تیمارهای مختلف حرارتی طی فرآیند کنسروسازی	مجله بهره برداری و پرورش آبزیان		پذیرش		محمود ناصری، مسعود رضائی، یزدان مرادی ، اعظم افشاری نادری

					بر میزان برخی عناصر معدنی (آهن، روی، مس، کلسیم و سدیم) ماهی کپور نقره ای	
یزدان مرادی	1393	شماره 137		دنیای تغذیه	ماهی ها را بهرتر بشناسیم	25

مقالات همایش ها

ردیف	تاریخ	عنوان همایش علمی معتبر	محل برگزاری		عنوان مقاله	نویسندگان
			کشور	شهر		
1	هجری شمسی			Iran	General consideration for Iranian caviar processing and its - General consideration for Iranian caviar processing and its HACCP programs	Yazdan Moradi
	روز	ماه	سال			
	میلادی					
	روز	ماه	سال			
		2005				
2	هجری شمسی			Malaysia	Using SEM to evaluate the oil uptake and starch granules in coated fish (<i>Parastromateus niger</i>) fillets.	Yazdan Moradi, Jamilah Bakar, Yakoob Che Man
	روز	ماه	سال			
	میلادی					
	روز	ماه	سال			
		2007				
3	هجری شمسی			Malaysia	Effects of battering on the lipid content in deep-fat fried black pomfret	Yazdan Moradi, Jamilah Bakar, Yakoob Che
	روز	ماه	سال			

Man	(Parastromateus niger) fillets				ميلادي			
					سال	ماه	روز	
					2007	August	21-23	
Yazdan Moradi, Jamilah Bakar, Yakoob Che Man	Fat uptake and stability of fatty acids in black pomfret (Parastromateus niger) fillets during deep-fat frying and microwave reheatin	Gothenburg		5 th Euro Fed lipid Congress, Oils, Fats and Lipids: From Science to Application	هجري شمسي			4
					سال	ماه	روز	
					ميلادي			
					سال	ماه	روز	
					2007	September	16-19	
Yazdan Moradi, Jamilah Bakar, Yakoob Che Man	Using conventional oven pre-drying for production of low fat content and high crispy breaded fish fillets	Brisbane	Australia	4 th Innovative Foods Center Conference 2008 Food Innovation: Emerging Science, Technology and Application	هجري شمسي			5
					سال	ماه	روز	
					2007			
					ميلادي			
					سال	ماه	روز	
Yazdan Moradi, Jamilah Bakar, Yakoob Che Man	Effects of battering on the lipid content in deep-fat fried black pomfret (Parastromateus niger) fillets	Kuala Lumpur	Malaysia	"	هجري شمسي			6
					سال	ماه	روز	
					ميلادي			
					سال	ماه	روز	
					2008			

یزدان مرادی مجید مصدق	بررسی خصوصیات فیزیکی فرآورده برگر مخلوط گوشت مرغ و ماهی			سومین همایش ملی امنیت غذایی	هجري شمسي			7
					روز	ماه	سال	
					9-7	8	1392	
					ميلادي			
					روز	ماه	سال	
J.Bakar, Y.Moradi , S.K.S. Muhamed, Y.C.Man	The effects of resistant starch on the quality attributes of deep-fried breaded fish fillets		Turkey	1th International Congress on Food Technology	هجري شمسي			8
					روز	ماه	سال	
					ميلادي			
					روز	ماه	سال	
03	06	2010						
یزدان مرادی، قربان زارع گشتی	اهمیت ماهی تیلاپیا از نگاه فرآوری و بارار	نه	ایران	نخستین همایش ملی تیلاپیا	هجري شمسي			9
					روز	ماه	سال	
					19-18	9	1393	
					ميلادي			
					روز	ماه	سال	
بابک کرمی، یزدان مرادی، عباسعلی مطلبی، مهدی سلطانی	بررسی تاثیر انجماد کند وتند روی ساختمان داخلی و خصوصیات حسی تیلاپای نیل نگهداری شده در زمان نگهداری در 18-سانتیراد	ندرجعاس	ایران	اولین همایش پدافند غیرعامل و علوم دریائی	هجري شمسي			10
					روز	ماه	سال	
					29-28	8	1392	
					ميلادي			
					روز	ماه	سال	
بابک کرمی، یزدان مرادی، عباسعلی مطلبی، مهدی سلطانی	بررسی تاثیر انجماد کند وتند روی ساختمان تیلاپای نیل نگهداری شده در زمان نگهداری در 18-سانتیراد	نه	ایران	همایش ملی علوم وفناوریهای نوین در صنایع غذائی	هجري شمسي			11
					روز	ماه	سال	
					ميلادي			
					روز	ماه	سال	