

بسمه تعالی

کاربرگ شرح حال علمی

۱- اطلاعات شخصی

نام و نام خانوادگی: میترا رضائی گرکانی

محل تولد: مشهد

وضعیت تأهل: متاهل

تعداد فرزند: دو

محل اشتغال: دانشکده پزشکی

پیام‌نگار (پست الکترونیکی): rezaeim1@mums.ac.ir

۲- سوابق تحصیلی

محل تحصیل	رشته و گرایش	توضیح مدرک
دانشگاه علوم پزشکی تبریز	علوم تغذیه	کارشناسی
دانشگاه فردوسی مشهد	مهندسی کشاورزی (علوم و صنایع غذایی)	کارشناسی ارشد
دانشگاه فردوسی مشهد	مهندسی علوم و صنایع غذایی	دکتری

۳- سوابق کاری

محل خدمت	مدت خدمت
آزمایشگاه کنترل مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی - معاونت غذا و دارو	۱۳۸۰-۱۳۸۲
اداره نظارت بر مواد غذایی - فریمان مسئول کلینیک تغذیه بیمارستان فریمان	۱۳۸۴-۱۳۹۰
آزمایشگاه کنترل فیزیکوشیمیایی و تجزیه دستگاهی	۱۳۹۰-۱۳۹۲

آزمایشگاه آنالیز دستگاہی - دانشکده داروسازی	۱۳۹۴ - ۱۳۹۳
دانشکده پزشکی - گروه تغذیه	۱۳۹۴ تا کنون

۴- دستاوردهای علمی

۴-۱. مقالات ISI

- 1- **Rezaie, M.**, Farhoosh, R., Iranshahi, M., Sharif, A., & Golmohamadzadeh, S. (2015). Ultrasonic-assisted extraction of antioxidative compounds from Bene (*Pistacia atlantica* subsp. *mutica*) hull using various solvents of different physicochemical properties. *Food chemistry*, 173, 577-583. **IF: 3.259**
- 2- **Rezaie, M.**, Farhoosh, R., Sharif, A., Asili, J., & Iranshahi, M. (2015). Dereplication of antioxidant compounds in Bene (*Pistacia atlantica* subsp. *mutica*) hull using a multiplex approach of HPLC-DAD, LC-MS and 1H-NMR techniques. *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis* **IF:3.169**
- 3- **Rezaie, M.**, Farhoosh, R., Sharif, A., Asili, J., & Iranshahi, M. (2015). Chemical composition, antioxidant and antibacterial properties of Bene (*Pistacia atlantica* subsp. *mutica*) hull essential oil. *Journal of Food Science and Technology*, 1-7. **IF: 2.024**
- 4- Farhoosh, R., Niazmand, R., **Rezaei, M.**, & Sarabi, M. (2008). Kinetic parameter determination of vegetable oil oxidation under Rancimat test conditions. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 110(6), 587-592. **IF:2.03**
- 5- Razavi, S., Bostan, A., & **Rezaie, M.** (2010). IMAGE PROCESSING AND PHYSICO-MECHANICAL PROPERTIES OF BASIL SEED (*OCIMUM BASILICUM*). *Journal of food process engineering*, 33(1), 51-64. **IF:0.63**
- 6- Boghrati, Z., Naseri, M., **Rezaie, M.**, Ngoc Pham., Ronald J Quinn., Tayarani- Najaran , Z., Iranshahi, M*. (2016). Tyrosinase inhibitory properties of phenylpropanoid glycosides and flavonoids from *Teucrium polium* L. var. *gnaphalodes*. *Iranian Journal of Basic Medical Sciences*, 19(8), 804-811.

۲-۴. مقاله علمی - پژوهشی چاپ شده در مجله صنایع غذایی دانشگاه تربیت مدرس تهران
رضا فرهوش، راضیه نیازمند، محبوبه سرابی، میترا رضائی (۱۳۸۸). "تخمین پایداری نسبی روغنهای نباتی بر
حسب آزمونهای تسریع شده".

۳-۴. کتاب

۱-۳-۴. یک کتاب ترجمه شده /انتشارات دانشگاه فردوسی / عنوان کتاب: اثر فرایند بر ایمنی و کیفیت مواد
غذایی

۱-۳-۴. یک تالیف کتاب / انتشارات مرکز تحقیقات، آموزش کشاورزی و منابع طبیعی / عنوان کتاب: فرآوری نوین مواد
غذایی.

۴-۴. تدوین استاندارد ملی

- غذاهای آماده و از پیش بسته بندی شده (غذاهای کنسرو شده کودکان) - شماره استاندارد ۷۱۵۱
- مواد غذایی رژیمی مخصوص با میزان نمک طعام کم - شماره استاندارد ۷۲۵۱

۴-۵. طرحهای تحقیقاتی

- ۱-۵-۴. مجری طرح تحقیقاتی با "عنوان جداسازی و شناسایی آنتی اکسیدانهای پسته وحشی"
- ۲-۵-۴. مجری طرح تحقیقاتی با "عنوان اثر امواج فراصوت بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی روغن های خوراکی"
- ۳-۵-۴. همکار طرح تحقیقاتی با عنوان "اثر پوشش آلژینات حاوی اسانس آویشن شیرازی به دو صورت امولسیون ساده و نانو امولسیون بر ماندگاری ماهی قزل آلا"
- ۴-۵-۴. همکار طرح تحقیقاتی با عنوان "به کارگیری الگوریتم های داده کاوی جهت بررسی ارتباط بین شاخص تغذیه صحیح (HEI) و افسردگی"
- ۵-۵-۴. همکار طرح تحقیقاتی با عنوان "طراحی نرم افزار در زمینه آنالیز مواد غذایی"
- ۶-۵-۴. همکار طرح تحقیقاتی با عنوان "تعیین پارامترهای سینتیکی روغنهای نباتی تحت شرایط آزمون رنسیمت"

۴-۵-۷. همکار طرح تحقیقاتی با عنوان " بررسی امکان پیش بینی عمر نگهداری روغنهای خوراکی بر اساس روشهای تسریع شده "

۴-۶. ثبت اختراع

▪ ثبت اختراع با عنوان " دستگاه پوست گیر پسته وحشی آتلانتیکا با حفظ خواص طبیعی با روش سایشی "

۵- استاد راهنما و مشاور

۵-۱. استاد راهنما ۳ دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، عناوین رساله:

- اثر امواج فراصوت بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی روغن های خوراکی
- مقایسه ویژگی های فیزیکوشیمیایی روغن کنجد استحالی از روغن کنجی صنعتی و سنتی
- اثر پوشش آلزینات حاوی اسانس آویشن شیرازی به دو صورت امولسیون ساده و نانو امولسیون بر ماندگاری ماهی قزل آلا

۵-۲. استاد مشاور دانشجوی دکتری شیمی مواد غذایی دانشگاه فردوسی، عنوان رساله:

- ارزیابی فعالیت آنتی اکسیدانی و پارامترهای سنتیکی لوتئولین و کاتشین

۵-۳. استاد مشاور ۱ دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، عنوان رساله:

- ارزیابی ویژگی های نانوامولسیون پوشش کیتوزان حاوی اسانس های آویشن شیرازی و زیره سیاه و تاثیر آن بر باکتری های لیستریا مونوسایتوزنز و سالمونلا انتریتیدیس تلقیح شده در گوشت مرغ نگهداری شده در دمای یخچال

۵-۴. استاد مشاور ۲ دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی صنایع غذایی گرایش شیمی مواد غذایی، عناوین رساله:

- پایش همزمان اکسایش اولیه و ثانویه روغنهای سویا و کانولا بر حسب طیفهای فرابنفش و فروسرخ
- پایش همزمان اکسایش اولیه و ثانویه روغنهای زیتون و آفتاب گردان بر حسب طیفهای فرابنفش و فروسرخ

۵-۵. استاد مشاور ۲ دانشجوی کارشناسی ارشد تغذیه، عناوین رساله:

- به کارگیری الگوریتم های داده کاوی جهت بررسی ارتباط بین شاخص تغذیه صحیح (HEI) و افسردگی
- طراحی نرم افزار در زمینه آنالیز مواد غذایی

۶- افتخارات علمی

- جزئی دانشجویان استعداد درخشان در مقطع کارشناسی ارشد و دکتری
- جزئی دانشجویان ممتاز دانشگاه فردوسی در مقطع دکتری

۷- نمرات

- معدل دروس مقطع کارشناسی ارشد ۱۷/۷۳ (بدون احتساب نمره پایان نامه) و نمره پایان نامه کارشناسی ارشد ۱۹/۵
- معدل دروس دوره دکتری ۱۸/۷۰ (بدون احتساب نمره پایان نامه) و نمره پایان نامه دکتری ۲۰

۸- موضوع پایان نامه کارشناسی ارشد

"بررسی ویژگی های فیزیکی، شیمیایی و پایداری اکسایشی روغن دانه خربزه و طالبی بومی استان خراسان"

- استاد راهنما: سرکار خانم دکتر فخری شهیدی _ مرتبه علمی: استاد
- استاد مشاور: جناب آقای دکتر رضا فرهوش _ مرتبه علمی: استاد

۹- موضوع پایان نامه دکتری

"شناسایی آنتی اکسیدانهای پوست بنه (*Pistacia atlantica* subsp. *mutica*) و بررسی اثر عصاره های آنتی اکسیدانی آن بر پایداری اکسایشی نانوامولسیونها"

- استاد راهنما: جناب آقای دکتر رضا فرهوش _ مرتبه علمی: استاد
- استاد راهنما: جناب آقای دکتر مهرداد ایرانشاهی _ مرتبه علمی: استاد
- استاد مشاور: جناب آقای دکتر علی شریف _ مرتبه علمی: استادیار

۱۰- ناظر طرح های پژوهشی پارک علم و فناوری خراسان رضوی

۱-۱۰. عنوان طرح "تولید آرد با کیفیت بالا جهت نانوایی توسط گاز اوزن"

۲-۱۰. عنوان طرح "فرآوری ژل آلوورا جهت کاربردهای غذایی"

۳-۱۰ عنوان طرح " تهیه چاشنی بر پایه ساورکرات "

۱۱- داور مجله

۱-۱۱. پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران (دانشگاه فردوسی)

۲-۱۱. داور مجله (AJP) Journal of Phytomedicine

۱۲- تخصص علمی :

- شیمی مواد غذایی
- روشهای تجزیه دستگاهی
- انواع روشهای کروماتوگرافی
- کنترل کیفیت مواد غذایی
- استخراج و خالص سازی و تعیین ساختمان ترکیبات طبیعی
- تکنولوژی روغن های خوراکی
- تهیه نانوامولسیون و بررسی اثرات آنتی اکسیدانی ترکیبات طبیعی بر پایداری اکسایشی و فیزیکوشیمیایی نانوامولسیون ها
- روشهای فرآوری نوین غیرحرارتی

۱۳- سوابق تدریس

- تدریس درس روشهای تجزیه دستگاهی نظری و عملی دانشجویان مقطع کارشناسی ارشد
- تدریس درس آلودگی های شیمیایی محیطی مواد غذایی دانشجویان مقطع کارشناسی ارشد
- تدریس بخشی از درس فرمولاسیون مواد غذایی دانشجویان مقطع Ph.D
- تدریس درس ایمنی غلات دانشجویان مقطع کارشناسی ارشد
- تدریس درس استاندارد سازی مواد غذایی دانشجویان مقطع کارشناسی ارشد
- تدریس درس سمینار دانشجویان مقطع کارشناسی ارشد
- تدریس بخشی از درس مواد خوراکی و رژیم درمانی به مدت ۸ ترم در گروه تغذیه دانشکده پزشکی برای دانشجویان داروسازی
- همکار درس عملی کنترل فیزیکوشیمیایی دارو دانشکده داروسازی در نیم سال اول و دوم سالهای ۸۹-۹۱

- همکار درس عملی روشهای تجزیه دستگاهی دانشکده داروسازی در نیم سال اول و دوم سالهای ۹۴-۹۱ برای دانشجویان دکتری عمومی و تخصصی Ph.D داروسازی و سم شناسی

۱۴- گواهی آموزشی شرکت در همایشها

- شرکت در ۳۶ کارگاه آموزشی برگزار شده در دانشگاه علوم پزشکی مشهد
- گواهی شرکت در کارگاه بین المللی با عنوان:
"Introduction to health & safety concern in laboratory environment training course"
- گواهی شرکت در کارگاه آموزشی زیر نظر وزارت کشور (استاندارداری خراسان رضوی) با عنوان "چگونگی ایجاد بانکهای اطلاعاتی پژوهشی"
- کارگاه بازآموزی معاونت غذا و دارو با عنوان "کارگاه کنترل کیفیت فرآورده‌های گوشتی پیشرفته"
- کارگاه بازآموزی کشوری برگزار شده در وزارت بهداشت و درمان با عنوان "پایش و ارزیابی برنامه حذف اختلالات ناشی از کمبود ید"
- کارگاه بازآموزی کشوری برگزار شده در معاونت غذا و دارو تهران با عنوان "کنترل کیفیت مواد اولیه آزمایشگاه-های شیمی"
- کارگاه آموزشی برگزار شده در معاونت غذا و دارو مشهد با عنوان "آشنایی با اصول GMP"
- کارگاه آموزشی برگزار شده در معاونت غذا و دارو مشهد با عنوان "آشنایی با اصول HACCP"
- کارگاه آموزشی برگزار شده در پژوهشکده علوم و صنایع غذایی خراسان رضوی با عنوان "استخراج با روش مایع فوق بحرانی CO₂ و فن آوری مادون بحرانی آب"
- گواهی شرکت در همایش ملی فرآوری و بسته بندی پسته

- کارگاه آموزشی کشوری برگزار شده در مرکز بهداشت استان با عنوان " آموزش غنی سازی آرد با آهن و اسید فولیک "
- کارگاه آموزشی برگزار شده در معاونت درمان استان با عنوان " آموزش تغذیه و رژیم درمانی "
- کارگاه آموزشی برگزار شده در معاونت بهداشتی استان با عنوان " آموزش تغذیه در دیابت "

۱۵- تقدیر نامه ها

- اخذ تقدیرنامه از مشاور استاندار و معاون بهداشتی دانشگاه استان خراسان رضوی به دلیل کسب رتبه نخست در اجرای طرح آموزش تغذیه و آهن یاری
- اخذ تقدیر نامه از فرماندار شهرستان فریمان و مدیر آموزش و پرورش فریمان به دلیل حسن اجرای طرح آهن یاری در شهرستان فریمان
- اخذ تقدیر نامه از فرماندار شهرستان فریمان به دلیل نظارت پیگیر و جدی در کنترل کیفیت کارخانه های مواد غذایی
- اخذ تقدیرنامه از معاون درمان شبکه و سرپرست بیمارستان امام خمینی (ره) به دلیل راهاندازی کلینیک تغذیه و ارتقاء در ارزشیابی بیمارستان
- اخذ تقدیرنامه از مدیر شبکه بهداشت و درمان شهرستان فریمان به دلیل حسن انجام در نظارت بر کنترل کیفیت کارخانه های مواد غذایی شهرستان
- اخذ تقدیرنامه از مدیر گروه شیمی دارویی سرکار خانم دکتر فضلی بزاز به دلیل کسب رتبه برتر گروه شیمی دارویی در جشنواره شهید مطهری
- اخذ تقدیرنامه از رئیس دانشکده داروسازی جناب آقای دکتر ایمن شهیدی به دلیل حسن انجام کار در سال

▪ اخذ تقدیرنامه از رئیس دانشکده داروسازی جناب آقای دکتر ایمن شهیدی به دلیل اجرای مناسب طرح 5S

▪ اخذ تقدیرنامه از رئیس دانشکده داروسازی جناب آقای دکتر ایمن شهیدی به دلیل حسن انجام کار در سال

۹۲

▪ اخذ تقدیرنامه از رئیس دانشکده داروسازی جناب آقای دکتر ایمن شهیدی به دلیل پیگیری در اجرای دوره-

های آموزشی کارکنان

▪ اخذ تقدیرنامه از رئیس دانشکده داروسازی جناب آقای دکتر ایمن شهیدی به دلیل حسن انجام برگزاری

واحد درسی روشهای تجزیه دستگاهی

▪ اخذ تقدیرنامه از رئیس دانشکده داروسازی جناب آقای دکتر ایمن شهیدی به دلیل حسن انجام کار در سال

۹۳