

بسمه تعالی

رزومه تحصیلی

مشخصات فردی

نام: مریم

نام خانوادگی: عزیزی لعل آبادی

نام پدر: محمد حسین

محل تولد: کرمانشاه

وضعیت تاهل: متاهل

تاریخ تولد: ۱۳۶۶/۱۰/۷

تلفن: ۰۹۱۸۸۵۷۲۰۱۳

ایمیل: maryamazizi766@gmail.com

azizim@tbzmed.ac.ir

مدارک تحصیلی

۱. لیسانس علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفیت مواد غذایی از دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، دانشکده تغذیه از تاریخ ۱۳۸۶/۷/۱ تا ۱۳۸۹/۱۱/۲۰ با معدل ۱۷,۵۴
۲. فوق لیسانس علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفیت مواد غذایی از دانشگاه علوم پزشکی تبریز، دانشکده تغذیه و علوم غذایی از تاریخ ۱۳۹۰/۷/۱ تا ۱۳۹۲/۱۲/۱۹ با معدل ۱۹,۱۴ (کسب نمره ۲۰ در پایان نامه کارشناسی ارشد)
۳. دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفیت مواد غذایی از دانشگاه علوم پزشکی تبریز، دانشکده تغذیه و علوم غذایی از تاریخ ۹۵/۷/۱ معدل تا کنون ۱۸,۹۲

تجارب کسب شده

۱. دارای مدرک آیلتس زبان (نمره ۵) و مدرک MHLE وزارت بهداشت (نمره ۶۰)
۲. موفق به ثبت اختراع کار تحقیقاتی خود با عنوان "تکنولوژی تولید بستنی رژیمی با حذف شکر موجود در آن"
۳. تالیف و گردآوری سه کتاب با موضوعات
 - الف) آشنایی با انواع هیدروکلوئیدها در صنایع غذایی
 - ب) اصول کار میکروبی در آزمایشگاه میکروبیولوژی
 - پ) شیمی و ایمنی افزودنی‌های غذایی
۴. گذراندن ۴ طرح آموزشی - پژوهشی با موضوع
 - الف) بررسی اثر جایگزینی استویا و خرما با شکر بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی، حسی، رئولوژیکی و گلایسیمیک اندیکس بستنی شیری به عنوان همکار اصلی طرح
 - ب) بررسی اثر جایگزینی استویا با شکر بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی میلک شیک میوه به عنوان مجری طرح
 - پ) بررسی تولید و خصوصیات فیلم نانوکامپوزیت پروتئین آب پنیر - صمغ فارسی - نانو ذرات دی اکسید تیتانیوم به عنوان مجری طرح
 - ت) امکان سنجی تولید فیلم خوراکی بیونانو کامپوزیت کازئینات سدیم، صمغ گوار، دی اکسید تیتانیوم و اسانس زیره سبز و بررسی ویژگی های فیزیکومکانیکی آن به عنوان مجری طرح
۵. تدریس ۳ واحد درسی (۱ واحد عملی درس میکروبیولوژی مواد غذایی و ۲ واحد تئوری ایمنی و کیفیت گوشت و فرآورده‌های آن) به دانشجویان کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی
۶. گواهی شرکت در کارگاه آموزشی "آشنایی با روش های تحلیل آزمایشات با هدف بهینه سازی فرمولاسیون تولید مواد غذایی" (DOE)
۷. گواهی شرکت در کارگاه آموزشی "آشنایی با روش های نوین آماده سازی نمونه برای روش های تجزیه ایی"

۸. گواهی شرکت در کارگاه آموزشی " استقرار سیستم مدیریت کیفیت آزمایشگاه بر مبنای استاندارد بین المللی " IEC/ISO 17025

۹. عضو دفتر استعداد درخشان در مقطع کارشناسی ارشد و تا هم اکنون در مقطع دکتری

۱۰. گواهی شرکت در دوره " آشنایی با روش‌های رگرسیون در آنالیز مواد غذایی "

۱۱. دریافت توصیه نامه از استاد راهنما

کنگره ها

شرکت در کنگره های زیر و ارائه مقاله به عنوان پوستر و سخنرانی

الف) شرکت در دومین کنگره بین المللی و چهاردهمین کنگره تغذیه و موفق به چاپ مقاله به صورت پوستر با موضوع

"Comparison of the effect of sucrose, Stevia and on quality of ice cream during several days"

ب) شرکت در چهارمین کنفرانس بین المللی یافته های نوین علوم و تکنولوژی و ارائه مقاله با موضوع "بررسی مقایسه ایی روش های استخراج و جداسازی آنتی اکسیدان ها از چایی

پ) شرکت در کنفرانس بین المللی کشاورزی، محیط زیست و منابع طبیعی در هزاره سوم و موفق به پذیرش مقاله در سطح سخنرانی با موضوع " بررسی انواع روش های کاهش آلاینده های میکروبی و قارچی شیر خام ورودی به کارخانجات

ت) شرکت در کنگره روش های افزایش ماندگاری فراورده های غذایی و موفق به چاپ ۳ مقاله به صورت پوستر با موضوعات

" نقش اجرای استانداردها و ایزوها مانند ISO ۲۰۰۰ "

"فیلم و پوششهای خوراکی: اثرات و ویژگی ها"

"تولید نوشیدنی فراسودمند حاوی عصاره گی گزنه و بررسی ویژگیهای فیزیوشیمیایی، رئولوژیکی و حسی آن"

ح) شرکت در کنگره بین المللی مواد غذایی مشهد و موفق به چاپ ۳ مقاله به صورت پوستر با موضوعات زیر

"The Effect of Biosensor in Food Science Especially Dairy Food"

"The effects of alginate supplementation with energy-restricted diet on weight loss in obese persons"

"The effects of supplementation of di-acyl glycerol on weight loss by secretion of serotonin"

خ) شرکت در کنگره بین المللی حلال فود مشهد و موفق به چاپ ۱ مقاله به صورت پوستر با موضوع زیر

" تاثیر روش های مختلف کشتار در کیفیت محصول "

د) شرکت در کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم و موفق به ارائه مقاله با
موضوع

" مروری بر کاربرد عصاره‌های گیاهی در گوشت و محصولات گوشتی "

مقالات

موفق به چاپ ۴ مقاله با موضوع های زیر

- 1.Impact of Using Stevia on Physicochemical, Sensory, Rheology and Glycemic Index of Soft Ice Cream) Food and Nutrition Sciences, 2014, 5, 390-396. ISI Journal, impact factor:0.97. ISI (IF=1.27)
- 2.Physicochemical, Sensory, Rheological Properties and Glycemic Index of Fresh Date Ice Cream) Journal of Scientific Research & Reports. 3(4): 621-629, 2014; Article no. JSRR.2014.008. Scopus
- 3.Effect of Stevia as a Substitute for Sugar on Physicochemical and Sensory Properties of Fruit Based Milk Shake) Journal of Scientific Research & Reports .3(11): XX-XX, 2014; Article no. JSRR.2014.11.001 Scopus
4. A perspective on the application of antimicrobial edible films or coatings on meats from past to future ISI (IF= Under evaluation)

ارسال مقالات با موضوعات زیر

1. MCDP in Vegetable Oils: Formation, Analysis and Toxicology
- 2.Study on the Effect of Xylitol and Maltitol as Alternative Sweeteners in Sponge Cakes
- 3.A Review of Using Essential Oils and Plant Extracts in Antimicrobial Films