



بسمه تعالی

سوابق علمی پژوهشی (Vitae Curriculum)

۱- مشخصات فردی:

نام خانوادگی: نجاتیان	نام: محمد
تاریخ تولد: ۶۴/۰۶/۲۵	محل تولد: مازندران، رامسر
آدرس: کرمانشاه، میدان ایثار، بلوار دولت آباد، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی. تلفن: ۰۸۳۳۷۱۰۲۰۱۱	Email: mnejaatian@gmail.com mohammad.nejatian@kums.ac.ir

۲- سوابق تحصیلی:

مدرک تحصیلی	دانشگاه	سال شروع	سال اخذ مدرک	رشته تحصیلی	معدل
کارشناسی ^۱	علوم پزشکی شهید بهشتی	بهمن ۸۳	۸۷	علوم و صنایع غذایی - کنترل کیفی و بهداشتی	۱۶/۶۷
کارشناسی ارشد ^۲	علوم پزشکی شهید بهشتی	مهر ۸۷	۹۰	علوم و صنایع غذایی - کنترل کیفی و بهداشتی	۱۸/۱۴
دکتری ^۳	تربیت مدرس	مهر ۹۳	اسفند ۹۷	علوم و صنایع غذایی - تکنولوژی مواد غذایی	۱۷/۹۱

۱- رتبه ۱۱۲۴ در آزمون سراسری سال ۱۳۸۳

۲- رتبه دوم آزمون ورودی کارشناسی ارشد وزارت بهداشت، درمان آموزش پزشکی سال ۸۷

۳- رتبه اول پذیرفته شدگان دانشگاه تربیت مدرس در کنکور نیمه متمرکز دکتری سال ۹۳

۳- پروژه‌های تحقیقاتی

- ۱- مجری طرح تحقیقاتی مصوب انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور با عنوان " تأثیر صمغ کتیرا بر برخی ویژگی‌های رئولوژی و ریزساختار ژل‌های اسیدی پروتئین‌های شیر "
- ۲- مجری طرح تحقیقاتی مصوب سازمان اتکا با عنوان "تولید روغن خوراکی با خواص سلامت بخش "
- ۳- همکار طرح تحقیقاتی مصوب دانشگاه تربیت مدرس " تولید پپتیدهای غذایی حاوی فنیل آلانین کم از منابع پروتئینی مختلف "

۴- ثبت اختراع

- ۱- گواهینامه ثبت اختراع به شماره ۰۳۸۶۴۷ الف ۸۹ سازمان ثبت اسناد و املاک کشور با موضوع " پودر نوشیدنی الکترولیتی-کربوهیدراتی جهت تأمین انرژی و مایعات بدن "
- ۲- گواهینامه ثبت اختراع به شماره ۰۲۹۲۳۳ الف ۸۹ سازمان ثبت اسناد و املاک کشور با موضوع " تولید روغن خوراکی مخلوط کانولا و کنجد بدون افزودن آنتی اکسیدان غیر طبیعی "

۵- مقالات چاپ شده در مجلات داخلی

- ۱- تیمور محمدی، مسعود حاتمی، یحیی میرزائی سیس آباد، علی هوشیاری، محمد نجاتیان. فرمولاسیون روغن مایع مخلوط حاوی روغن های کانولا و کنجد بدون آنتی اکسیدان سنتزی . مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی، ۱۳۹۳، جلد ۹ شماره ۳ صفحات ۸۳-۹۲. (نویسنده مسئول)
- ۲- محمد نجاتیان، سلیمان عباسی. خصوصیات رئولوژیک ژل نانوامولسیون روغن آفتابگردان تهیه شده به وسیله همگن ساز فراصوت. مجله نوآوری در علوم و فناوری مواد غذایی، ۱۳۹۷، شماره ۱۰ صفحات ۲۷-۳۴.

۶- مقالات کنگره

- ۱- مواد غذایی عملگرا، راهکاری جهت بهبود سلامت دندان‌ها، اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران، دانشگاه تربیت مدرس، ۱۳۹۵.

۲- نانوامولسیون‌های غذایی، راهکار جهت بهبود خواص عملکردی ترکیبات زیست فعال، اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران، دانشگاه تربیت مدرس، ۱۳۹۵.

۳- خصوصیات رئولوژیک ژل نانوامولسیونی روغن آفتابگردان تهیه شده به وسیله همگن‌ساز فراصوت، دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری. ۱۳۹۷.

4- Nanoemulsification of triglycerides: a novel approach to create nano-texture in food systems, *The 10th International Chemical Engineering Congress & Exhibition (ICHEC 2018)*, Isfahan, Iran, 6-10 May, 2018.

۷- مقالات چاپ شده در مجلات خارجی

1- **Nejatian, M.**, Hatami, M., Mohammadifar, M. A. (2013). Effect of gum *tragacanth* exuded by three Iranian *Astragalus* on mixed milk protein system during acid gelation. *International Journal of Biological Macromolecules*, 53, 168-176.

2- Hatami, M., **Nejatian, M.**, Mohammadifar, M. A. (2012). Effect of co-solute and gelation temperature on milk protein and gum *tragacanth* interaction in acidified gels. *International Journal of Biological Macromolecules*, 50, 1109–1115.

3- Hatami, M., **Nejatian, M.**, Mohammadifar, M. A, Pourmand, H. (2014). Milk Protein-Gum *Tragacanth* Mixed Gels: Effect of Heat-Treatment Sequence. *Carbohydrate Polymers*, 101, 1068-1073.

4- **Nejatian, M.**, Nikoopour, H., Mohammadi, T. (2015). Formulation and pilot scale production of low-trans vanaspati with modified polyunsaturated fatty acids content. *Journal of Food Science and Technology*, 52, 5271-5277.

- 5- **Nejatian, M.**, Abbasi, S., Kadkhodaei, R. (2018). Ultrasonic-Assisted Fabrication of Concentrated Triglyceride Nanoemulsions and Nanogels. *Langmuir*, 34 (38), 11433-11441.
- 6- Rafiee, Z., **Nejatian, M.**, Daeihamed, M., Jafari, S. M. (2018). Application of different nanocarriers for encapsulation of curcumin. *Critical reviews in food science and nutrition*, (just-accepted), 1-30.
- 7- **Nejatian, M.**, Jonaidi-Jafari, N., Abbaszadeh, S., Saberian, H., Darabzadeh, N., Ghanizadeh, G. 2019. Using mixture design approach to predict rheological properties of low calorie dairy desserts containing gum tragacanth exuded by three Iranian *Astragalus*. *Food science and biotechnology*, 28(2), 205-412.
- 8- Rafiee, Z., **Nejatian, M.**, Daeihamed, M., Jafari, S. M. (2019). Application of different nanocarriers for encapsulation of curcumin. *Trends in Food Science & Technology*, 88, 445-458.
- 9- **Nejatian, M.**, Abbasi, S. (2019). Formation of concentrated triglyceride nanoemulsions and nanogels: natural emulsifiers and high power ultrasound. *RSC Advance*, 9 (49), 28330-28344.

۸- کتاب

- ۱- اصول طراحی آماری آزمایش‌ها، فاطمه تابنده، نازنین داراب زاده، سمیرا الهیاری بیک، محمد نجاتیان، انتشارات دانش‌نگار، تهران، ۱۳۹۷.

- 2- Nejatian, M., Saberian, H., Jafari, S. M. (2019). Encapsulation of food ingredients by double nanoemulsions (Chapter Three). In: *Lipid-Based Nanostructures for Food Encapsulation Purposes* (Edited by JAFARI, S. M). Volume 2, Pp. 89-128.

۹- سوابق آموزشی (تدریس):

-دانشگاه علوم پزشکی بقیه الله (عج) به مدت ۳ سال

-دانشگاه پیام نور مرکز البرز به مدت یک سال و شش ماه

۱- اصول بسته بندی مواد غذایی

۲- صنایع تخمیری

۳- تجزیه ی مواد غذایی (نظری و عملی)

۴- شیمی مواد غذایی

۵- قوانین و استانداردهای مواد غذایی

۶- کنترل کیفیت مواد غذایی

۷- اثر فرآیند بر ارزش مواد غذایی

۸- فرمولاسیون جیره های غذایی خاص

۱۰- فعالیت های شغلی مرتبط با رشته

۱- پژوهشگر (سرباز نخبگی) واحد تحقیق و توسعه سازمان اتکا، کارخانه روغن نباتی شماره ۲ وامین، ۱۱ ماه.

۲- مسئول فنی و مدیر آزمایشگاه کارخانه تولید متابولیسم سولفیت سدیم (افزودنی غذایی)، شرکت اکسیر صنعت هیرکانیان، گرگان، یک سال.

۱۱- مهارت ها

۱- آشنایی با روش های تجزیه و آنالیز مواد غذایی (دستگاهی؛ اسپکتروفتومتری، HPLC و ...، و کلاسیک)

۲- آشنایی با روش های بافت سنجی و رئولوژی فرآورده های غذایی (رئومتری)

۳- آشنایی با Scanning Electron Microscopy، Freeze Drier در بررسی ریزساختار مواد غذایی.

۴- آشنایی با روش‌های ارزشیابی حسی مواد غذایی.

۵- آشنایی کامل با SPSS

۶- گواهینامه ممیزی استاندارد ISO22000 در کارخانجات صنایع غذایی از نمایندگی TÜV-Academy

Rheinland در ایران.

۸- داور مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی و مجله علوم و صنایع غذایی، مجله Food process Engineering و

....

۱۲- زمینه‌های تحقیقاتی مورد علاقه

۱- تکنولوژی طراحی غذا، علوم تغذیه و مهندسی تولید غذاهای خاص (عملگر، Nutraceuticals و ...).

۲- خواص فیزیکوشیمیایی فرآورده‌های غذایی (رئولوژی، ریزساختار، a_w و ...).

۳- سیستم‌های رهایش هوشمند در تولید غذاهای بیواکتیو.

۴- رابطه بین ساختار بیوپلیمرهای غذایی و خواص کاربردی آن‌ها (ژل‌کنندگی، امولسیفایری و ...).

۱- تکنولوژی روغن، امولسیون‌های خوراکی (میکرو و نانوامولسیون)