

به نام خدا



۱. اطلاعات فردی

- نام و نام خانوادگی: زهرا سرلک
- پست الکترونیک: sarlak.zhr@gmail.com
- آدرس و شماره تماس محل کار: کرمانشاه، میدان ایثار، بلوار دولت آباد، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی - تلفن: ۰۸۳۳۷۱۰۲۰۱۱

۲. مدارک دانشگاهی

– کارشناسی علوم و صنایع غذایی - گرایش کنترل کیفی و بهداشتی (دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، ورودی مهر ۱۳۸۳ با رتبه ۶۶۵ منطقه ۳)

– کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی - گرایش کنترل کیفی و بهداشتی (دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، ورودی مهر ۱۳۸۹ با رتبه ۳ وزارت بهداشت کشور)

عنوان پایان‌نامه: "اثر سوش، مقدار تلقیح، زنده و مرده بودن باکتری های پروبیوتیک و pH نهایی تخمیر بر کاهش آفلاتوکسین M₁ آزاد در دوغ پروبیوتیک" با نمره ۱۹/۶۴

– دانشجوی دکترای تخصصی بهداشت و ایمنی مواد غذایی (دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، ورودی مهر ۱۳۹۶ با رتبه ۳ وزارت بهداشت کشور (رتبه اول از نظر معدل (۱۹/۰۸) و نمره آزمون جامع در بین دانشجویان هم رشته و هم ورودی))

عنوان پایان‌نامه: "بررسی روش های مدل سازی Real-time PCR برای تشخیص تقلب گوشت مرغ و خمیر مرغ در همبرگرهای گوشت قرمز" در حال انجام

۳. مقالات

ردیف	عنوان مقاله	نام مجله	سال انتشار	ترتیب نام نویسندگان
1	Combined effects of replacement of sucrose with D-tagatose and addition of different probiotic strains on quality characteristics of chocolate milk	Dairy Science & Technology	2015	M. Rouhi, R. Mohammadi , A. M. Mortazavian* & Z. Sarlak
2	Probiotic biological strategies to decontaminate aflatoxin M ₁ in a traditional Iranian fermented milk drink (Doogh)	Food Control	2017	Zahra Sarlak , Milad Rouhi, Reza Mohammadi, Ramin Khaksar, Amir Mortazavian*, Sara Sohrabvandi**, Farhad Garavand
3	Influence of commercial culture composition and cow milk to soy milk ratio on the biochemical, microbiological, and sensory characteristics of a probiotic fermented composite drink	Food Science and Biotechnology	2017	Reza Mohammadi, Mojtaba Yousefi, Zahra Sarlak , Nagendra Prasad Shah, Amir Mortazavian*, Ehsan Sadeghi, Maryam Zabihzadeh
4	Effects of fermentative factors on biochemical, microbiological and sensory characteristics of probiotic Iranian fermented milk (Doogh)	Current Nutrition & Food Science	2018	Elaheh Ahmadi, Reza Mohammadi, Sara Hasanvand, Milad Rouhi, Amir Mortazavian*, Zahra Sarlak
5	A review on inactivation methods of <i>Toxoplasma gondii</i> in foods	Pathogens and Global Health	2018	Adel Mirza-Alizadeh, Sahar Jazaeri, Bahar Shemshadi*, Fataneh Hashempour, Zahra Sarlak , Zahra Pilevar, Hedayat Hosseini
6	The prevalence of <i>Brucella</i> spp. in dairy products in the Middle East region: A systematic review and meta-analysis	Acta Tropica	2020	Abdol-Samad Abedi, Fataneh Hashempour, Adel Mirza-Alizadeh, Samira Beikzadeh, Hedayat Hosseini*, Moein Bashiry, Musarreza Taslikh, Fardin Javanmardi, Zhaleh Sheidaee, Zahra Sarlak , Vahid Mofid, Yadollah Fakhri, Amin Mousavi-Khaneghah**

Vahid Hemmati, Farhad Garavand*, Mostafa Goudarzi, Zahra Sarlak , Ilaria Cacciotti, Brijesh K. Tiwari	2020	International Journal of Food Science and Technology	Cold atmospheric-pressure plasma treatment of turmeric powder: microbial load, essential oil profile, bioactivity, and microstructure analyses	7
Reza Mohammadi, Nastaran Erfani, Sara Sohrabvandi*, Seyed Ali Mortazavi, Amir Mortazavian, Zahra Sarlak , Majid Alizadeh-Moghadam	Accepted (article in press)	Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering	Aflatoxin M ₁ reduction by probiotic strains in Iranian Feta cheese	8
Zahra Sarlak , Hedayat Hosseini, Farhad Garavand, Reza Mohammadi, Milad Rouhi*	Accepted (article in press)	Environmental Science and Pollution Research	The occurrence of lead in animal origin food sources in Iran in the 2010s decade: a systematic review	9
زهرا سرلک، میلاد روحی لنگرودی، رضا محمدی، امیر محمد مرتضویان*، رامین خاکسار	پائیز ۱۳۹۲	مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران	اثر سوش، مقدار تلقیح و فیزیولوژی پروبیوتیک ها و pH نهایی تخمیر بر کاهش آفلاتوکسین M ₁ آزاد دوغ	۱۰
میلاد روحی لنگرودی، رضا محمدی، زهرا سرلک، اقدس تسلیمی، مریم ذبیح زاده، امیر محمد مرتضویان*	تابستان ۱۳۹۴	مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران	بررسی ویژگی های بیوشیمیایی، میکروبیولوژیک و حسی شیر کاکائوی سین بیوتیک رژیمی	۱۱
میلاد روحی، اقدس تسلیمی، زهرا سرلک، رضا محمدی، مهدی شادنوش، امیر محمد مرتضویان*، صمد صبوری	پائیز ۱۳۹۴	مجله کومش	بررسی الگوی تخمیر قند ساکارز و D- تاگاتوز توسط سوش های مختلف پروبیوتیک و اثر آن روی خواص فیزیکی شیر کاکائو	۱۲
رضا محمدی، مریم ذبیح زاده، زهره دلشادیان، زهرا سرلک، امیر محمد مرتضویان*، محمد یار حسینی	پائیز ۱۳۹۵	مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران	بررسی ویژگی های بیوشیمیایی و میکروبیولوژیک سویه های مختلف پروبیوتیک در نوشیدنی مالت طی دوره نگهداری یخچالی	۱۳
زهرا سرلک، رضا محمدی، خدیجه عبدالملکی، امیر محمد مرتضویان*، مهدی شادنوش	پائیز ۱۳۹۵	مجله کومش	اثر نوع کشت پروبیوتیک بر ویژگی های شیمیایی و میکروبیولوژیک نوشیدنی آلوئه ورا	۱۴
رضا محمدی، مریم ذبیح زاده، سارا حسنوند، زهرا سرلک، امیر محمد مرتضویان*، مهدی شادنوش، ایاد بهادری منفرد	پائیز ۱۳۹۶	مجله کومش	اثرات نوع و غلظت ماده خشک و pH نهایی تخمیر بر ویژگی های بیوشیمیایی، میکروبی و حسی دوغ پروبیوتیک	۱۵

۱۶	بهینه سازی تولید دوغ طعم دار به روش سطح پاسخ و بررسی برخی ویژگی های کیفی پودر حاصل از آن	مجله علوم غذایی و تغذیه	بهار ۱۳۹۷	زهرا سرلک، فرهاد گراوند، رضا محمدی، محمدیار حسینی، میلاد روحی*
۱۷	بررسی اثر اسانس کندر بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، ساختاری، آنتی اکسیدانی و میکروبی فیلم خوراکی ژلاتین	مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران	پذیرش شده	مریم فلاح، میلاد روحی، احسان صادقی، زهرا سرلک، مجید علیزاده مقدم، رضا محمدی*

۴. کنگره ها

ردیف	عنوان مقاله	کنگره	سال انتشار	نام نویسندگان
۱	اثر دماهای مختلف گرمخانه گذاری بر خواص میکروبی و بیوشیمیایی دوغ پروبیوتیک تهیه شده از گونه های لاکتوباسیلوس بومی در طی تخمیر و نگهداری یخچالی	سیزدهمین کنگره سراسری و دومین کنگره بین المللی میکروب شناسی ایران	۲۰۱۲	میلاد روحی لنگرودی، رضا محمدی*، زهرا سرلک، سیده گلاره شفیعی، الهه احمدی
۲	بررسی مقایسه ای قابلیت زیستی بیفیدوباکتریوم های بومی ایرانی و صنعتی وارداتی در طی نگهداری یخچالی در دوغ پروبیوتیک	سیزدهمین کنگره سراسری و دومین کنگره بین المللی میکروب شناسی ایران	۲۰۱۲	رضا محمدی، میلاد روحی لنگرودی*، زهرا سرلک، سیده گلاره شفیعی، الهه احمدی
۳	اثرات جایگزینی جزئی یا کامل شیر گاو با شیر سویا و نوع ترکیب کشت آغازگر تجاری روی ویژگیهای میکروبی و بیوشیمیایی دوغ سویای پروبیوتیک	سیزدهمین کنگره سراسری و دومین کنگره بین المللی میکروب شناسی ایران	۲۰۱۲	رضا محمدی، میلاد روحی لنگرودی*، زهرا سرلک، سید امیر محمد مرتضویان
۴	اثرات نوع کشت آغازگر تجاری و جایگزینی جزئی یا کامل شیر گاو با شیر سویا روی ویژگیهای میکروبی و بیوشیمیایی ماست سویای میوه-ای پروبیوتیک	سیزدهمین کنگره سراسری و دومین کنگره بین المللی میکروب شناسی ایران	۲۰۱۲	رضا محمدی، ابوالفضل روزی طلب، میلاد روحی لنگرودی*، سید امیر محمد مرتضویان، زهرا سرلک

۵	اثر/استرپتوکوکوس ترموفیلوس و لاکتوباسیلوس بولگاریکوس روی باند شدن آفلاتوکسین M ₁ در شیر، PBS و ماست	دومین همایش کشوری سلامت شیر (از تولید تا مصرف و اهمیت تغذیه ای آن)	پوستر- اسفند ۱۳۹۳	زهرا سرلک*، میلاد روحی لنگرودی، امیر محمد منصف، رضا محمدی، سید امیر محمد مرتضویان
۶	بررسی توانایی <i>L. اسیدوفیلوس</i> در کاهش آفلاتوکسین دوغ	سومین همایش ملی پروبیوتیک و غذا های فراسودمند	پوستر- بهمن ۱۳۹۴	میلاد روحی، زهرا سرلک*، امیر محمد مرتضویان، رضا محمدی، رامین خاکسار
۷	تولید آزمایشگاهی نوشیدنی شیر کاکائوی سین بیوتیک رژیمی	سومین همایش ملی پروبیوتیک و غذا های فراسودمند	پوستر- بهمن ۱۳۹۴	میلاد روحی، اقدس تسلیمی، امیر محمد مرتضویان*، زهرا سرلک، رضا محمدی، مجتبی یوسفی اصلی
۸	Effect of live or heat-killed <i>L. acidophilus</i> on free aflatoxin M ₁ in Doogh	نوزدهمین کنگره بین المللی میکروب شناسی	پوستر- شهریور ۱۳۹۷	زهرا سرلک، میلاد روحی*

۵. طرح های اتمام یافته

ردیف	نام طرح	سمت در طرح	کار فرما	سال طرح	اتمام
۱	راهکارهای غلبه بر موانع تکنولوژی در تولید فرآورده های پروبیوتیک	مجری اصلی	کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۱	
۲	تکنولوژی آنزیم بتاگالاکتوزیداز در صنایع غذایی	مجری دوم	کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۲	
۳	مقایسه روش های زیستی با روش های فیزیکی و شیمیایی در کاهش آفلاتوکسین B ₁	مجری اصلی	کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۳	
۴	بررسی اثر کاهش آفلاتوکسین M ₁ دوغ پروبیوتیک با استفاده از لاکتوباسیلوس/اسیدوفیلوس در مقادیر مختلف تلقیح	مجری اصلی	کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۳	
۵	اثر نوع فیزیولوژی لاکتوباسیلوس/اسیدوفیلوس بر سم زدایی از دوغ آلوده به آفلاتوکسین M ₁	مجری اصلی	کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۳	
۶	بررسی اثر pH نهایی تخمیر بر ویژگی های بیوشیمیایی، میکروبی و میزان آفلاتوکسین M ₁ آزاد دوغ پروبیوتیک	مجری اصلی	کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۳	
۷	اثر استارتر های سنتی ماست بر باند شدن آفلاتوکسین M ₁	مجری اصلی	کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۳	
۸	بررسی کاهش آفلاتوکسین M ₁ در دوغ با استفاده از سوش های مختلف پروبیوتیک	مجری اصلی	کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۳	
۹	اثر pH نهایی تخمیر، نوع گونه، مقدار تلقیح و زنده یا مرده بودن پروبیوتیک ها و pH نهایی تخمیر بر کاهش آفلاتوکسین M ₁ در دوغ	همکار اصلی	انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی کشور	۱۳۹۲	
۱۰	بهینه سازی تولید دوغ طعم دار به روش سطح پاسخ و بررسی برخی ویژگی های کیفی پودر حاصل از آن	مجری اصلی	معاونت پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی شیراز	۱۳۹۵	

۱۱	بررسی نظام مند سطح آلودگی سرب در منابع غذایی ایرانی	مجری اصلی	کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۹
۱۲	بررسی نظام مند اثر میکروارگانیسم های پروبیوتیک بر کاهش آفت کش های ارگانوفسفره	مجری اصلی	کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۳۹۹

۶. کارگاه ها

ردیف	عنوان کارگاه	نام موسسه برگزار کننده	تاریخ	ساعت
۱	دوره آموزشی "ISO 18001"	موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی استان فارس	۹۴/۶/۵	۴ ساعت
۲	دوره آموزشی "ISO 14001"	موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی استان فارس	۹۴/۶/۵	۸ ساعت
۳	دوره آموزشی "ISO 9001"	موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی استان فارس	۹۴/۶/۴	۸ ساعت
۴	دوره آموزشی "اصول برچسب گذاری"	موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی استان فارس	۹۴/۷/۳۰	۸ ساعت
۵	کاربرد تکنیک های مولکولی در آزمایشگاه PCR و RT-PCR	مرکز ملی ذخایر ژنتیکی و زیستی ایران	۹۸/۴/۲۷ تا ۹۸/۴/۲۸	۴ ساعت نظری و ۱۰ ساعت عملی
۶	کارگاه آموزشی "Real time PCR"	مرکز ملی ذخایر ژنتیکی و زیستی ایران	۹۸/۶/۱۴ تا ۹۸/۶/۱۵	۷ ساعت نظری و ۷ ساعت عملی
۷	کارگاه آموزشی "Real time PCR"	شرکت Ampliqon/محل برگزاری دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۹۴/۹/۹	۸ ساعت
۸	کارگاه "Total Diet Study"	انستیتو و دانشکده تغذیه و صنایع غذایی/دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۹۶/۹/۴ تا ۹۶/۹/۸	۲۰ ساعت

۹	کارگاه "ارزشیابی"	انستیتو و دانشکده تغذیه و صنایع غذایی/دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۹۷/۱۰/۱۷	۵ ساعت
۱۰	کارگاه "برنامه ریزی درسی و طرح درس"	انستیتو و دانشکده تغذیه و صنایع غذایی/دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۹۷/۱۰/۱۵	۵ ساعت
۱۱	کارگاه "روش تدریس"	انستیتو و دانشکده تغذیه و صنایع غذایی/دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۹۷/۱۰/۱۶	۵ ساعت
۱۲	کارگاه "استاد مشاور"	دانشکده تغذیه و علوم غذایی/دانشگاه علوم پزشکی شیراز	۹۳/۱۱/۲۷	۴ ساعت
۱۳	گزاره "تولید محتوای الکترونیکی"	قطب علمی آموزش الکترونیکی در دانشگاه علوم پزشکی شیراز	۹۵/۶/۲۹	۸ ساعت
۱۴	کارگاه "END NOTE"	انستیتو و دانشکده تغذیه و صنایع غذایی/دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۹۷/۹/۱۲	۴ ساعت
۱۵	مهارت اطلاع یابی در منابع علمی الکترونیکی بر اساس استاندارد ACRL	دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی/دانشگاه تهران	۹۴/۹/۲۵	۴ ساعت
۱۶	دومین سمپوزیوم کاربرد تصویر برداری در تحقیقات پیش بالینی	دانشگاه علوم پزشکی تهران	۹۸/۲/۱۲	۴ ساعت
۱۷	کارگاه "مدیریت خدمات غذایی بیمارستان"	دانشکده تغذیه و علوم غذایی/ دانشگاه علوم پزشکی شیراز	۹۵/۴/۲۹	۴ ساعت
۱۸	مدیریت زمان از دیدگاه قرآن	دانشکده تغذیه و علوم غذایی/ دانشگاه علوم پزشکی شیراز	۹۵/۲/۶	۲ ساعت
۱۹	کارگاه های فرهنگی ویژه اعضای هیئت علمی	معاونت فرهنگی دانشگاه علوم پزشکی شیراز	۹۳/۱۱/۴ تا ۹۳/۱۱/۱۶	۲۴ ساعت
۲۰	کارگاه مهندسی بیوانفورماتیک و آموزش حرفه ای PCR و طراحی پرایمر	مرکز ملی ذخایر ژنتیکی و زیستی ایران	۹۹/۶/۲۰ و ۹۹/۶/۲۱	۱۰ ساعت

۷. سوابق تدریس

ردیف	نام درس	نام دانشکده	نام دانشگاه	نیمسال تحصیلی
۱	شیمی مواد غذایی تئوری	دانشکده تغذیه و علوم غذایی	دانشگاه علوم پزشکی شیراز	- نیمسال دوم سال تحصیلی ۹۳-۹۴ - نیمسال دوم سال تحصیلی ۹۴-۹۵ - نیمسال اول سال تحصیلی ۹۵-۹۶
۲	شیمی مواد غذایی عملی	دانشکده تغذیه و علوم غذایی	دانشگاه علوم پزشکی شیراز	- نیمسال دوم سال تحصیلی ۹۳-۹۴ - نیمسال دوم سال تحصیلی ۹۴-۹۵ - نیمسال اول سال تحصیلی ۹۵-۹۶
۳	تأثیر فرآیند بر ارزش مواد غذایی	دانشکده تغذیه و علوم غذایی	دانشگاه علوم پزشکی شیراز	- نیمسال دوم سال تحصیلی ۹۳-۹۴
۴	اصول و روش های نگهداری مواد غذایی	دانشکده تغذیه و علوم غذایی	دانشگاه علوم پزشکی شیراز	- نیمسال دوم سال تحصیلی ۹۳-۹۴ - نیمسال دوم سال تحصیلی ۹۴-۹۵ - نیمسال اول سال تحصیلی ۹۵-۹۶
۵	بهداشت و مسمومیت های مواد غذایی	دانشکده تغذیه و علوم غذایی	دانشگاه علوم پزشکی شیراز	- نیمسال اول سال تحصیلی ۹۴-۹۵
۶	کارآموزی در صنایع غذایی	دانشکده تغذیه و علوم غذایی	دانشگاه علوم پزشکی شیراز	- نیمسال دوم سال تحصیلی ۹۳-۹۴ - نیمسال دوم سال تحصیلی ۹۴-۹۵
۷	بهداشت مواد غذایی تئوری	دانشکده بهداشت	دانشگاه علوم پزشکی شیراز	- نیمسال دوم سال تحصیلی ۹۳-۹۴ - نیمسال اول سال تحصیلی ۹۵-۹۶
۸	بهداشت مواد غذایی عملی	دانشکده بهداشت	دانشگاه علوم پزشکی شیراز	- نیمسال دوم سال تحصیلی ۹۳-۹۴ - نیمسال اول سال تحصیلی ۹۴-۹۵ - نیمسال دوم سال تحصیلی ۹۴-۹۵

۸. نگارش فصل کتاب

ردیف	عنوان فصل	نام کتاب	نام ناشر و سال انتشار	ترتیب نام نویسندگان
1	Chapter 8- Nano/micro-encapsulated ingredients in chewing gum		Elsevier (accepted)	Ilaria Cacciotti, Farhad Garavand, Hadis Rostamabadi, Nasim Khorshidian, Zahra Sarlak , Seid Mahdi Jafari

۹. داوری مجلات معتبر

ردیف	نام ژورنال	ناشر	Quartile	تعداد مقالات داوری
۱	Food Control	Elsevier	Q ₁	۷
۲	Journal of the Science of Food and Agriculture	Wiley	Q ₁	۲

۱۰. مدارک زبان

ردیف	نوع مدرک	نمره اخذ شده	سال امتحان
۱	MSRT (MCHE)	61	2016-12-09

۱۱. سوابق کاری

- ۲ سال طرح نیروی انسانی در معاونت غذا و داروی استان لرستان / شبکه بهداشت و درمان شهرستان الیگودرز / سمت: کارشناس مواد خوراکی و آشامیدنی

- ۳ سال طرح تعهد خدمت (ضریب کا) در دانشگاه علوم پزشکی شیراز / دانشکده تغذیه و علوم غذایی / سمت: مربی هیئت علمی