



نام و نام خانوادگی: زهرا سرلک

رشته تحصیلی: دکترای تخصصی بهداشت و ایمنی مواد غذایی

رتبه علمی: استادیار

آدرس: کرمانشاه، میدان ایثار، جنب بیمارستان فارابی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی

ایمیل: Zahra.sarlak@kums.ac.ir / Sarlak.zhr@gmail.com

شماره تماس: ۰۸۳-۳۷۱۰۲۰۱۱

اطلاعات فردی

- وضعیت تأهل: متأهل

- محل تولد: الیگودرز

تحصیلات عالی

- ۱۳۹۶-۱۴۰۰ ❖ دکترای تخصصی بهداشت و ایمنی مواد غذایی / دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
عنوان پایان نامه: "بررسی و مقایسه انواع روش های مدلسازی TaqMan Real-time PCR برای تشخیص کمی تقلب گوشت مرغ و خمیر مرغ در محصولات گوشتی (خام و تحت تیمارهای حرارتی مختلف)"
اساتید راهنما: دکتر سعیده شجاعی و دکتر نایب علی رضوانی
- ۱۳۸۹-۱۳۹۲ ❖ کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی- گرایش کنترل کیفی / دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
عنوان پایان نامه: "اثر نوع سوش، مقدار تلقیح، فیزیولوژی باکتری های پروبیوتیک و pH نهایی تخمیر بر کاهش آفلاتوکسین M₁ آزاد در دوغ پروبیوتیک"
اساتید راهنما: دکتر امیر محمد مرتضویان و دکتر رامین خاکسار
- ۱۳۸۳-۱۳۸۷ ❖ کارشناسی علوم و صنایع غذایی- گرایش کنترل کیفی / دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

مسئولیت ها

- ۱۳۹۳-۱۳۹۶ ❖ طرح ضریب کا در دانشگاه علوم پزشکی شیراز/ دانشکده تغذیه و علوم غذایی/ سمت: مربی هیئت علمی
- ۱۳۸۷-۱۳۸۹ ❖ طرح در معاونت غذا و داروی استان لرستان/ شبکه بهداشت و درمان شهرستان الیگودرز/ سمت: کارشناس مواد خوراکی و آشامیدنی
- ۱۴۰۰ - ❖ سرپرست کمیته تحقیقات دانشجویی دانشکده تغذیه و صنایع غذایی/ دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه
- ❖ عضو کمیته برنامه ریزی درسی مرکز مطالعات و توسعه آموزش/ دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه
- ❖ مسئول کارگروه مشارکت های اجتماعی دانشکده تغذیه و صنایع غذایی/ دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه

زمینه های اصلی تحقیقاتی

- سم شناسی مواد غذایی
- روش های سم زدایی سموم و آلاینده ها از مواد غذایی
- انواع روش های نوین آنالیز برای کشف تقلبات و اصالت سنجی مواد غذایی
- فرمولاسیون غذاهای فراسودمند
- بیولوژی مولکولی در مطالعات مرتبط با غذا

مهارت ها

- زبان ❖ فارسی و انگلیسی
- تکنیک ها ❖ Integrated ,FTIR ,HPLC ,ELISA ,MIC ,Real time PCR ,Conventional PCR
- نرم افزاری ❖ Food Labeling ,Management System (IMS)
End Note ,Design Expert ,Rest Software ,SPSS ,Microsoft Office

مقالات منتشر شده

- Garavand F, Jafarzadeh SH, Cacciotti I, Vahedikia N, **Sarlak Z**, Tarhan O, Yousefi Sh, Rouhi M, Castro-Munoz R, Jafari SM*. Different strategies to reinforce the milk protein-based packaging composites. *Trends in Food Science & Technology*. 2022; 123:1-14.
- **Sarlak Z**, Shojaee-Aliabadi S*, Rezvani N**, Hosseini H, Rouhi M, Dastafkan Z. Development and validation of TaqMan real-time PCR assays for quantification of chicken adulteration in hamburgers. *Journal of Food Composition and Analysis*. 2022; 106: 104302.
- Raesi S, Mohammadi R, Khammar Z, Paimard G, Abdalbeigi S, **Sarlak Z**, Rouhi M*. Photocatalytic detoxification of aflatoxin B1 in an aqueous solution and soymilk using nano metal oxides under UV light: Kinetic and isotherm models. *LWT-Food Science and Technology*. 2022; 154:112638.
- **Sarlak Z**, Rouhi M, Mirza Alizadeh A, Sadeghi E, Hosseini H*, Mousavi-Khaneghah A**. Pb exposure from plant foods in Iran: A review. *International Journal of Environmental Analytical chemistry*. 2021.

- **Sarlak Z**, Hosseini H, Garavand F, Mohammadi R, Rouhi M*. The occurrence of lead in animal source foods in Iran in the 2010s decade: a systematic review. *Biological Trace Element Research*. 2021.
 - **Sarlak Z**, Khosravi-Darani K*, Rouhi M**, Garavand F, Mohammadi R, Sobhiyeh MR. Bioremediation of organophosphorus pesticides in contaminated foodstuffs using probiotics. *Food Control*. 2021; 126:108006.
 - Heydari M, Rostami O, Mohammadi R, Banavi P, Farhoodi M, **Sarlak Z**, Rouhi M*. Hydrodistillation ultrasound-assisted green extraction of essential oil from bitter orange peel wastes: Optimization for quantitative, phenolic, and antioxidant properties. *Journal of Food Processing and Preservation*. 2021.
 - Paimard G, Mohammadi R, Bahrami R, Khosravi-Darani K, **Sarlak Z**, Rouhi M*. Detoxification of patulin from juice simulator and apple juice via cross-linked Se-chitosan/L-cysteine nanoparticles. *LWT-Food Science and Technology*. 2021; 143:111146.
 - Zibaei R, Hasanvand S, Hashami Z, Roshandel Z, Rouhi M, Guimarães J, Mortazavian AM, **Sarlak Z**, Mohammadi R*. Applications of emerging botanical hydrocolloids for edible films: A review. *Carbohydrate Polymers*. 2021; 256:117554.
 - Mohammadi R, Erfani N, Sohrabvandi S*, Mortazavi SA, Mortazavian AM, **Sarlak Z**, Alizadeh Moghadam M. Aflatoxin M1 reduction by probiotic strains in Iranian feta cheese. *Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering*. 2021.
 - Hemmati V, Garavand F*, Goudarzi M, **Sarlak Z**, Cacciotti I, Tiwari BK. Cold atmospheric-pressure plasma treatment of turmeric powder: microbial load, essential oil profile, bioactivity, and microstructure analyses. *International Journal of Food Science & Technology*. 2020;56(5):2224–2232.
- Abedi AS, Hashempour F, Mirza Alizadeh A, Beikzadeh S, Hosseini H*, Bashiry M, Taslikh MR, Javanmardi F, Sheidaei Zh, **Sarlak Z**, Mofid V, Fakhri Y, Mousavi Khaneghah A**. The prevalence of *Brucella* spp. in dairy products in the Middle East region: A systematic review and meta-analysis. *Acta Tropica*. 2020; 202:105241.
- Ahmadi E, Mohammadi R, Hasanvand S, Rouhi M, Mortazavian AM*, **Sarlak Z**. Effects of fermentative factors on biochemical, microbiological and sensory characteristics of probiotic Iranian fermented milk (Doogh). *Current Nutrition & Food Science*. 2019;15(1):40-47.
 - Mirza Alizadeh A, Jazaeri S, Shemshadi B*, Hashempour F, **Sarlak Z**, Pilevar Z, Hosseini H. A review on inactivation methods of *Toxoplasma gondii* in foods. *Pathogens and global health*. 2018;112(6):306-319.
 - Mohammadi R, Yousefi M, **Sarlak Z**, Shah NP, Mortazavian AM*, Sadeghi E, Zabihzadeh Khajavi M. 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;26(3):749-757.
 - **Sarlak Z**, Rouhi M, Mohammadi R, Khaksar R, Mortazavian AM*, Sohrabvandi S**, Garavand F. Probiotic biological strategies to decontaminate aflatoxin M1 in a traditional Iranian fermented milk drink (Doogh). *Food Control*. 2017; 71:152-159.
 - Rouhi M, Mohammadi R, Mortazavian AM*, **Sarlak Z**. 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;95(2):115-133.

- Fallah M, Rouhi M, Sadeghi E, **Sarlak Z**, Mohammadi R*. Effects of olibanum essential oil on physicochemical, structural, antioxidant and microbial characteristics of gelatin edible films. *Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology*. 2021;15(4):93-102. [In Persian]
- **Sarlak Z**, Garavand F, Mohammadi R, Hosseini M, Rouhi M*. Development of an optimal formulation for flavored Doogh-based soft drink using response surface methodology and evaluate the resulting powder. *Journal of Food Technology and Nutrition*. 2018;15(2):5-18. [In Persian]
- Mohammadi R, Zabihzadeh M, Hasanvand S, **Sarlak Z**, Mortazavian AM*, Shadnoosh M, Ayad Bahadori Monfared A. Effects of type and concentration of dry matter and final pH of fermentation on biochemical, microbial and sensory properties of probiotic dough. *Koomesh*. 2017;19(4):798-811. [In Persian]
- **Sarlak Z**, Mohammadi R, Abdolmaleki Kh, Mortazavian AM*, Shadnoosh M. Effects of addition of different probiotic strains on the biochemical and microbiological properties of Aloe vera drink. *Koomesh*. 2016;18(1):117-127. [In Persian]
- Mohammadi R, Zabihzadeh M, Delshadian Z, **Sarlak Z**, Mortazavian A.M*, Hosseini M. Study on the biochemical and microbiological characteristics of several probiotic strains in non-Alcoholic beer during storage period. *Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology*. 2016;11(3):53-62. [In Persian]
- Rouhi M, Taslimi A, **Sarlak Z**, Mohammadi R, Shadnoosh M, Mortazavian AM*, Sabouri S. Sucrose and D-tagatose fermentation profile by different probiotic strains and its effect on physical properties of chocolate milk. *Koomesh*. 2015;17(1):239-249. [In Persian]
- Rouhi M, Mohammadi R, **Sarlak Z**, Taslimi A, Zabihzadeh M, Mortazavian AM*. Study on the biochemical, microbiological and sensory characteristics of synbiotic chocolate milk. *Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology*. 2015; 10(2):47-58. [In Persian]
- **Sarlak Z**, Rouhi M, Mohammadi R, Mortazavian AM*, Khaksar R. Effects of probiotic strains and inoculated population, physiology of probiotic bacteria and fermentation final pH on free aflatoxin M1 binding in Doogh. *Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology*. 2013; 8(3):241-249. [In Persian]

پروژه های تحقیقاتی خاتمه یافته

- سال ۱۴۰۰ ❖ بررسی برندهای همبرگر گوشت قرمز در ایران از نظر تقلب گوشت مرغ، با استفاده از Real time PCR بر پایه TaqMan / دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه/ همکار اصلی
- سال ۱۳۹۹ ❖ بررسی و مقایسه روش های مدل سازی Real time PCR برای تشخیص تقلب گوشت مرغ و خمیر مرغ در همبرگر گوشت قرمز/ دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی/ مجری
- سال ۱۳۹۸ ❖ بررسی نظام مند اثر میکروارگانیسم های پروبیوتیک در کاهش آفت کش های ارگانوفسفره/ کمیته تحقیقات دانشجویی- دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی/ مجری اصلی
- ❖ بررسی نظام مند میزان سرب در منابع غذایی در ایران/ کمیته تحقیقات دانشجویی- دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی/ مجری اصلی
- سال ۱۳۹۷ ❖ بهینه سازی تولید دوغ طعم دار به روش سطح پاسخ و بررسی برخی ویژگی های کیفی پودر حاصل از آن/ دانشگاه علوم پزشکی شیراز/ مجری اصلی

- سال ۱۳۹۳ ❖ اثرات pH نهایی تخمیر، نوع گونه پروبیوتیک، مقدار تلقیح و زنده و یا مرده بودن (با گرما کشته شده) پروبیوتیک‌ها روی کاهش مقدار آفلاتوکسین M₁ در دوغ پروبیوتیک / دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی / همکار اصلی

فصل کتاب

- سال ۲۰۲۰ ❖ Cacciotti I, Garavand F, Rostamabadi H, Khorshidian N, Sarlak Z, Jafari SM. Chapter 8-Nano/Micro-encapsulated ingredients in chewing gum, pp. 345-386. *In Application of Nano/Microencapsulated Ingredients in Food Products*. Seid Mahdi Jafari (Ed.). Elsevier Academic Press, United States.

کنگره ها

- سال ۱۴۰۰ ❖ **زهرا سرلک**، سمیرا رئیسی، میلاد روحی* / مروری بر تکنیک‌های رایج بر پایه DNA برای تشخیص تقلبات در فرآورده‌های گوشتی / سومین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی.
- سال ۱۳۹۹ ❖ سمیرا رئیسی، رضا محمدی، گیتی پایمرد، سپهر ابدال بیگی، **زهرا سرلک**، میلاد روحی* / اثر فوتوکاتالیستی نانو اکسیدهای فلزی در سم‌زدایی آفلاتوکسین B₁ از محلول آبی تحت اشعه فرابنفش / سومین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی.
- سال ۱۳۹۷ ❖ **زهرا سرلک**، میلاد روحی* / اثر باکتری‌های زنده و با گرما تیمار شده لاکتوباسیلوس / سیدوفیلوس روی آفلاتوکسین M₁ در دوغ / نوزدهمین کنگره بین المللی میکروبی شناسی.
- سال ۱۳۹۴ ❖ میلاد روحی، اقدس تسلیمی، امیر محمد مرتضویان*، **زهرا سرلک**، رضا محمدی، مجتبی یوسفی اصلی / تولید آزمایشگاهی نوشیدنی شیر کائوئی سین بیوتیک رژیمی / سومین همایش ملی پروبیوتیک و غذا های فراسودمند.
- سال ۱۳۹۳ ❖ میلاد روحی، **زهرا سرلک**، امیر محمد مرتضویان، رضا محمدی، رامین خاکسار / بررسی توانایی / سیدوفیلوس در کاهش آفلاتوکسین دوغ / سومین همایش ملی پروبیوتیک و غذا های فراسودمند.
- سال ۱۳۹۳ ❖ **زهرا سرلک**، میلاد روحی لنگرودی، امیر محمد منصف، رضا محمدی، سید امیر محمد مرتضویان / اثر استرپتوکوکوس ترموفیلوس و لاکتوباسیلوس بولگاریکوس روی باند شدن آفلاتوکسین M₁ در شیر، PBS و ماست / دومین همایش کشوری سلامت شیر (از تولید تا مصرف و اهمیت تغذیه ای آن).
- سال ۱۳۹۱ ❖ میلاد روحی لنگرودی، رضا محمدی*، **زهرا سرلک**، سیده گلاره شفیعی، الهه احمدی / 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 میکروبی شناسی ایران.
- ❖ رضا محمدی، میلاد روحی لنگرودی*، **زهرا سرلک**، سیده گلاره شفیعی، الهه احمدی /

بررسی مقایسه‌ای قابلیت زیستی بیفیدوباکتریوم‌های بومی ایرانی و صنعتی وارداتی در طی نگهداری یخچالی در دوغ پروبیوتیک/ سیزدهمین کنگره سراسری و دومین کنگره بین‌المللی میکروب شناسی ایران.

❖ رضا محمدی، میلاد روحی لنگرودی*، زهرا سرلک، سید امیر محمد مرتضویان/ 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 بین‌المللی میکروب شناسی ایران.

❖ رضا محمدی، ابوالفضل روزی طلب، میلاد روحی لنگرودی*، سید امیر محمد مرتضویان، زهرا سرلک/ اثرات نوع کشت آغازگر تجاری و جایگزینی جزئی یا کامل شیر گاو با شیر سویا روی ویژگیهای میکروبی و بیوشیمیایی ماست سویای میوه‌ای پروبیوتیک/ سیزدهمین کنگره سراسری و دومین کنگره بین‌المللی میکروب شناسی ایران.

عضویت در شورای نویسندگان مجلات و داوری‌ها

• داوری مجلات بین‌المللی	❖ Food Control
	❖ Journal of Food Composition and Analysis
	❖ Journal of The Science of Food and Agriculture
	❖ Applied Food Biotechnology
	❖ Iranian Journal Nutrition sciences and Food Technology

تدریس کارگاه

• سال ۱۳۹۴	❖ کارگاه مدیریت خدمات غذایی بیمارستان/ گروه هدف: کارشناسان تغذیه و کنترل مواد غذایی در بیمارستان/ دانشگاه علوم پزشکی شیراز
• سال ۱۳۹۵	❖ کارگاه چالش‌های استفاده از پروبیوتیک‌ها در صنایع غذایی/ گروه هدف: کارشناسان غذا و دارو/ دانشگاه علوم پزشکی شیراز
• سال ۱۴۰۱	❖ کارگاه Standard PCR و کاربرد های آن در صنایع غذایی/ گروه هدف: دانشجویان تحصیلات تکمیلی/ دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه
	❖ کارگاه عملی و تئوری Real time PCR/ گروه هدف: دانشجویان تحصیلات تکمیلی/ دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه