

تاریخ تکمیل فرم: ۱۴۰۴/۰۳/۰۷

بسمه تعالی



وزارت جهاد کشاورزی
سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی
موسسه تحقیقات علوم شیلاتی
فرم اطلاعات محققین

۱- نام و نام خانوادگی: مهدی آل بو فتیله ۲- نام پدر: کاظم ۳- شماره شناسنامه: -

۴- تاریخ تولد: ۱۳۶۵/۰۴/۱۸ ۵- محل تولد: اهواز ۶- وضعیت تأهل: متاهل

۷- تعداد فرزندان: - ۸- عضویت علمی: بله (از مهر ماه ۱۴۰۰)

۹- آدرس محل سکونت: هرمزگان، بندرعباس، خیابان امام خمینی (ره)، گلشهر، روبروی ستاد فرماندهی نیروی انتظامی استان هرمزگان، شهرک منازل سازمانی شیلات، مجتمع مسکونی ساحل، واحد ۷.

۱۰- آدرس محل کار: استان هرمزگان، بندرعباس، بلوار خواجه عطا، پژوهشکده اکولوژی خلیج فارس و دریای عمان.

نمابر: پست الکترونیکی: alboofetileh@areeo.ac.ir

۱۱- سوابق تحصیلی:

ردیف	مدرک تحصیلی*	رشته تحصیلی	دانشگاه محل تحصیل	سال اخذ مدرک	توضیحات
۱	کارشناسی	شیلات- تکثیر و پرورش آبزیان	دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر	۱۳۸۹	
۲	کارشناسی ارشد	شیلات- فرآوری محصولات شیلاتی	تربیت مدرس تهران	۱۳۹۱	
۳	دکتری	شیلات- عمل آوری فرآورده های شیلاتی	تربیت مدرس تهران	۱۳۹۷	

* فرصت مطالعاتی:

کشور ایتالیا، دانشگاه تورین، دانشکده داروسازی به مدت ۷ ماه و دانشکده علوم بالینی و زیستی به مدت ۲ ماه (جمعا ۹ ماه)

عنوان پایان نامه کارشناسی ارشد: تهیه نانوکامپوزیت آلژینات-رس غنی شده با اسانس های گیاهی جهت کنترل رشد

باکتری لیستریا مونوسایتوژنز در شرایط آزمایشگاهی و فیله ماهی قزل آلاي رنگين کمان

عنوان پایان نامه دکتری: بررسی ویژگی‌های ساختاری، شیمیایی، عملکردی و زیست فعالی فوکوئیدان و متابولیت‌های ثانویه

جلبک *Nizimuddinia zanardinii* استخراج شده به روش‌های حلالی و آنزیمی-فراصوت

۱۲- پروژه‌ها و طرح‌های تحقیقاتی:

ردیف	عنوان پروژه/طرح	شماره مصوب	نوع تحقیق *	واحد اجرا	سمت در پروژه/طرح	وضعیت **	سال شروع	سال خاتمه
۱	تولید ناگت ماهی حاوی کاروتنو پروتئین استخراج شده از زائادات فراوری میگوی پرورشی سفید غربی (<i>Litopenaeus vannamei</i>)		پروژه مشترک	مرکز ملی تحقیقات فراوری آبزیان و دانشگاه تربیت مدرس	مجری مسئول	در دست اجرا	۱۴۰۳	۱۴۰۵
۲	بررسی امکان تولید مکمل های امگا ۳ از ماهیان ریز اندام به منظور مصارف دارویی با بهینه سازی نسبت اسیدهای چرب DHA+EPA		پروژه مشترک	مرکز ملی تحقیقات فراوری آبزیان و دانشگاه علوم پزشکی گیلان	همکار اصلی	در دست اجرا	۱۴۰۰	۱۴۰۳
۳	استخراج، ارزیابی ویژگی‌ها و بکارگیری پلی ساکارید سولفات ه جلبک <i>Ulva rigida</i> در فرمولاسیون سوسیس گوشت گاو و سوسیس مرغ فراسودمند		طرح پژوهشی	مرکز ملی تحقیقات فراوری آبزیان (مصوب بنیاد ملی علم ایران)	مجری	مختومه	۱۴۰۰	۱۴۰۲
۴	غنی سازی فطیر با استفاده از گوشت چرخ شده ماهیان کپور نقره‌ای و قزل آلاي رنگين کمان		پروژه مشترک	مرکز ملی تحقیقات فراوری آبزیان و سازمان جهاد کشاورزی استان مرکزی	مجری	مختومه	۱۴۰۱	۱۴۰۲

۵	بازیابی اقتصادی پلی ساکاریدهای سولفات ه ضایعات ماهی هوور مسقطی با آنزیم های امعا و احسا ماهی قزل الای رنگین کمان و ارزیابی خصوصیات عملکردی و زیست فعالی آن	طرح پژوهشی	دانشگاه تربیت مدرس (مصوب بنیاد ملی علم ایران)	همکار اصلی	مختومه	۱۳۹۹	۱۴۰۱
---	--	------------	---	------------	--------	------	------

* نوع تحقیق: پروژه، طرح مشترک، طرح مستقل، طرح خاص، طرح شورای تحقیقات و فناوری استان
 ** وضعیت: در دست اجراء، مختومه، متوقف

۱۳- نوآوری، اختراع، ابتکار و...

ردیف	مورد	محل تایید یا ثبت *	تاریخ
۱	فیلم نانوکامپوزیت آلژینات-رس فعال شده بوسیله اسانس مرزنجوش جهت استفاده در بسته بندی مواد غذایی	اداره کل مالکیت صنعتی - اداره اختراعات	۱۳۹۳/۱۲/۲۶

* ذکر عنوان شورا، کمیسیون، کمیته، مجمع یا... تاییدکننده یا ثبت کننده نوآوری، اختراع، ابتکار و... ضروری است.
 محل درج اطلاعات مربوط به شناسایی گونه یا گونه های جدید، رقم یا ارقام معرفی شده و... همین جدول است

۱۴- مقالات علمی و پژوهشی:

ردیف	عنوان	نحوه ارائه		عنوان مجله*/عنوان همایش،...	شماره مجله	سال	رتبه در بین نگارندگان
		تاریخ	مجله				
1	Sequential recovery of alginate from fucoidan extraction by-products of <i>Nizamuddinina zanardinii</i> seaweed using green extraction methods			Ultrasonics Sonochemistry	117	2025	1
2	Sulfated polysaccharides from <i>Ulva rigida</i> as antioxidant and antibacterial enhancers in chicken sausages			Algal Research	86	2025	1

1	2024		Journal of Food Science and Technology			Exploring the impact of enzyme-extracted Ulvan from <i>Ulva rigida</i> on quality characteristics and oxidative stability of beef sausage during refrigerated storage	3
3	2024		Global Challenges			Structural, Functional, and Bioactive Properties of Sulfated Polysaccharides from Skipjack Tuna Skin as a Function of Drying Techniques	4
1	2023	22	Iranian Journal of Fisheries Sciences			Sequential ultrasonic/microwave assisted extraction of fucoidan from <i>Nizamudinia zanardinii</i> and evaluation of its biological activities	5
1	2022	46	Journal of Food Processing and Preservation			Cellular antioxidant and emulsifying activities of fucoidan extracted from <i>Nizamuddinia zanardinii</i> using different green extraction methods	6
3	2022	46	Journal of Food Processing and Preservation			Impact of green extraction methods on the structural, morphological, physico-mechanical, and thermal properties of alginate films of <i>Sargassum ilicifolium</i>	7
3	2022	2	Aquatic Food Studies			Gelatine Extraction from Skipjack Tuna (<i>Katsuwonus pelamis</i>) Head Bones by Acid-Hydrolysis Method and Its Physicochemical and Functional Characterizations	8

1	2021	27	Current Pharmaceutical Design			Seaweed Proteins as a Source of Bioactive Peptides	9
7	2020	148	International journal of biological macromolecules			The activation of NF- κ B and MAPKs signaling pathways of RAW264. 7 murine macrophages and natural killer cells by fucoidan from <i>Nizamuddinina zanardinii</i>	10
1	2019	124	International Journal of Biological Macromolecules			Effect of different non-conventional extraction methods on the antibacterial and antiviral activity of fucoidans extracted from <i>Nizamuddinina zanardinii</i>	11
1	2019	31 (2)	Journal of applied phycology			Enzyme-assisted extraction of <i>Nizamuddinina Zanardinii</i> for the recovery of sulfated polysaccharides with anticancer and immune-enhancing activities	12
1	2019	56 (3)	Journal of Food Science and Technology			Bioactivities of <i>Nizamuddinina zanardinii</i> sulfated polysaccharides extracted by enzyme, ultrasound and enzyme-ultrasound methods	13
1	2019	128	International Journal of Biological Macromolecules			Subcritical water extraction as an efficient technique to isolate biologically-active fucoidans from <i>Nizamuddinina zanardinii</i>	14

1	2019	42	Journal of food process engineering			Ultrasound assisted extraction of sulfated polysaccharides from <i>Nizamuddinina zanardinii</i> : Process optimization, structural characterization and biological properties of products	15
1	2018		GENP conference. University Aldo Moro, Bari. Italy	*		Green extraction optimization of sulphated polysaccharides from <i>Nizamuddinina zanardinii</i> under non-conventional technologies	16
1	2018	42 (5)	Journal of Food Processing and Preservation			Morphological, physico-mechanical, and antimicrobial properties of sodium alginate-montmorillonite nanocomposite films incorporated with marjoram essential oil	17
1	2016	53 (1)	Journal of Food Science and Technology			Efficacy of activated alginate-based nanocomposite films to control <i>Listeria monocytogenes</i> and spoilage flora in rainbow trout slice	18
1	2014	36	Food control			Antimicrobial activity of alginate/clay nanocomposite films enriched with essential oils against three common foodborne pathogens	19
1	2014	38 (4)	Journal of Food Processing and Preservation			Effect of nanoclay and cross-linking degree on the properties of alginate-based nanocomposite film	20

1	2013	117	Journal of Food Engineering			Effect of montmorillonite clay and biopolymer concentration on the physical and mechanical properties of alginate nanocomposite films	21
2	2013	32	Food Hydrocolloids			Comparing physico-mechanical and thermal properties of alginate nanocomposite films reinforced with organic and/or inorganic nanofillers	22
2	2013	54	International Journal of Biological Macromolecules			Reducing water sensitivity of alginate bio-nanocomposite film using cellulose nanoparticles	۲۳
۱	۱۴۰۳	۴	علوم و فنون شیلات			مقایسه ویژگی های ضد اکسایشی و امولسیون کنندگی پلی ساکارید سولفات فوکوئیدان استخراج شده از جلبک <i>Sargassum ilicifolium</i> با استفاده از روش های آب داغ و آنزیمی-فراصوت	۲۴
۱	۱۴۰۳	۱۴۵	مجله علمی شیلات ایران			اثر فرمولاسیون و غلظت های مختلف پلی ساکارید الوان از جلبک <i>Ulva rigida</i> بر ویژگی های سوسپنر مرغ	۲۵
۱	۱۴۰۳	۲	مجله طب دریا			ویژگی های زیست فعالی و کاربردهای دارویی کندرویتین سولفات استخراج شده از منابع دریایی	۲۶
۱	۱۴۰۳	۳۳	مجله علمی شیلات ایران			اثر روش های استخراج اسیدی، آنزیمی و فراصوت بر ویژگی های پلی ساکارید فوکوئیدان استخراج شده از جلبک سارگاسوم (<i>Sargassum ilicifolium</i>)	۲۷

۱	۱۴۰۲	۳۲	مجله علمی شیلات ایران			مقایسه ویژگی‌های کیفی نان فطیر غنی شده با گوشت ماهیان قزل‌آلای رنگین کمان (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) و کپور نقره‌ای (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>) طی دوره نگهداری در دمای یخچال	۲۸
۲	۱۴۰۲	۱۳	مجله علوم و فنون شیلات			غنی سازی نان فطیر با گوشت ماهیان قزل‌آلای رنگین کمان (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) و کپور نقره‌ای (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>) و ارزیابی ویژگی‌های کیفی آن طی دوره نگهداری در دمای محیط	۲۹
۱	۱۴۰۲	۹	مجله مدیریت ضایعات و پسماندهای کشاورزی			تولید کاروتنوپروتئین از زائدات فرآوری میگو	۳۰
۱	۱۴۰۱	۳	مجله بهره‌برداری و پرورش آبزیان			مروری بر محصولات تجاری شده جلبک‌ها و کاربرد آنها در صنایع مختلف	۳۱
۳	۱۴۰۱	۴	نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران			تهیه و ارزیابی ویژگی‌های شناساگر حساس به pH بر پایه فیلم کامپوزیتی صمغ عربی-کربوکسی متیل سلولز حاوی آنتوسیانین ریحان بنفش (<i>Ocimum basilicum</i> . L)	۳۲
۱	۱۴۰۱	۶	مجله مدیریت ضایعات و پسماندهای کشاورزی			تولید پروتئین هیدرولیز شده از پسماندهای فرآوری آبزیان	۳۳
۱	۱۴۰۱	۱	دوفصلنامه علوم آبی‌پروری پیشرفته			فرآیند استخراج پلی ساکارید سولفات ه فوکوئیدان از ماکرو جلبک‌های قهوه‌ای	۳۴
۱	۱۴۰۱	۲	دوفصلنامه علوم آبی‌پروری پیشرفته			مروری بر منابع، روش‌های استخراج، ویژگی‌ها و کاربردهای پلی ساکارید آلژینات استخراج شده از ماکرو جلبک‌های قهوه‌ای	۳۵

۳۶	تهیه فیلم کامپوزیت زیست تخریب پذیر کربوکسی متیل سلولز-صمغ عربی و ارزیابی خصوصیات فیزیکی، مکانیکی و حرارتی آن		نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران	۲	۱۴۰۰	۳
۳۷	شناسایی آلودگی باکتری‌های لیستریا مونوسایتوزنز، سالمونلا تیفی موریوم و استافیلوکوکوس اروئوس در محیط کشت با استفاده از نانوحسگر رنگی ساخته شده از نانو صفحات گرافن اکسید آمین‌دار شده و شناساگر برموفنول آبی		فصلنامه علمی علوم و فنون بسته بندی	۴۵	۱۴۰۰	۴
۳۸	استخراج و ارزیابی ویژگی های ضد اکسایشی و امولسیون کنندگی آلژینات استخراجی از جلبک قهوه ای <i>Sargassum ilicifolium</i>		مجله علمی شیلات ایران	۶	۱۳۹۹	۳
۳۹	بهبود خواص فیزیکی و مکانیکی فیلم‌های آلژینات سدیم با استفاده از نانو ذرات رس		فصلنامه علوم و صنایع غذایی	۶۶ (۱۱)	۱۳۹۶	۱
۴۰	استخراج ژلاتین ز استخوان‌های سر ماهی هوور مسقطی: خواص فیزیکوشیمیایی و کاربرد آن در صنعت غذا	*	همایش ماهیگیری مسئولانه با تاکید بر رنجیره رزش تون ماهیان. تهران		۱۴۰۲	۴
۴۱	خواص آنتی اکسیدانی جلبک قهوه‌ای <i>Sargassum ilicifolium</i>	*	دومین همایش ملی فناوری های نوین در محیط زیست و توسعه پایدار با رویکرد صنعت و محیط زیست. زنجان		۱۴۰۱	۳
۴۲	مروری بر ویژگی‌ها و کاربردهای آنتوسیانین‌ها در صنایع غذایی با تاکید بر بسته بندی هوشمند	*	هفتمین کنفرانس ملی پژوهش‌های کاربردی در علوم کشاورزی		۱۳۹۸	۳
۴۳	توسعه نانوکامپوزیت آلژینات سدیم محتوی نانوذرات رس و ارزیابی خواص فیزیکی آن جهت کاربرد در بسته بندی مواد غذایی	*	دومین همایش ملی منابع شیلاتی دریای خزر. گرگان		۱۳۹۱	۱

۴۴	ارزیابی پتانسیل ضدباکتریایی اسانس های گیاهی دارچین، گشنیز، مرزنجوش، زیره سبز، میخک و زیره سیاه بر روی باکتری لیستریا مونوسایتوزنز به روش دیسک دیفیوژن	*	دومین همایش ملی منابع شیلاتی دریای خزر. گرگان	۱۳۹۱	۱
۴۵	مروری بر پرتودهی محصولات شیلاتی	*	دومین کنفرانس ملی علوم شیلات و آبزیان ایران. لاهیجان	۱۳۹۰	
۴۶	بسته بندی فعال و کاربرد آن در صنعت شیلات	*	دومین کنفرانس ملی علوم شیلات و آبزیان ایران. لاهیجان	۱۳۹۰	۲

۱۵- کتب و سایر آثار منتشر شده:

ردیف	عنوان	نوع*	تیراژ	تعداد صفحات	تاریخ چاپ
۱	فناوری تولید فرآورده های غذایی از کیلکا ماهیان	تالیف		۱۰۰	۱۴۰۳

• نوع: تالیف، گردآوری، ترجمه، ...

۱۶- تشویقات و جوایز علمی:

ردیف	مورد	اعطا کننده	تاریخ اعطاء
۱	پژوهشگر برتر	موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور	۱۴۰۳
۲	محقق معین فعال	سازمان جهاد کشاورزی استان گیلان	۱۴۰۳
۳	پژوهشگر برتر مرز علم	موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور	۱۴۰۲
۴	دریافت جایزه مرحوم کاظم آشتیانی بنیاد ملی نخبگان (جهت جذب در دانشگاهها و یا موسسات تحقیقاتی بعنوان هیئت علمی)	بنیاد ملی نخبگان	۱۳۹۸
۵	انتخاب رساله دوره دکتری بعنوان رساله برتر زیر شاخه منابع طبیعی و علوم دریایی	دانشگاه تربیت مدرس	۱۳۹۸
۶	انتخاب پایان نامه دوره کارشناسی ارشد بعنوان پایان نامه برتر زیر شاخه منابع طبیعی و علوم دریایی	دانشگاه تربیت مدرس	۱۳۹۲

۱۷- همکاری با مجامع، شوراها، کمیسیونها، کمیته‌ها و ... علمی و پژوهشی داخلی و خارجی:

ردیف	عنوان	تاریخ عضویت	مدت عضویت به‌ماه	سمت*
۱	مجله Food Chemistry			داوری مقالات
۲	مجله International Journal of Biological Macromolecules			داوری مقالات
۳	مجله Ultrasonics Sonochemistry			داوری مقالات
۴	مجله Food Control			داوری مقالات
۵	مجله Journal of Food Measurement and Characterization			داوری مقالات
۶	مجله Polymer Testing			داوری مقالات
۷	مجله Journal of Food Science and Technology			داوری مقالات
۸	مجله Iranian Journal of Fisheries Sciences			داوری و ویراستاری مقالات
۹	مجله علمی شیلات ایران			داوری مقالات
۱۰	مجله علوم و فنون شیلات			داوری مقالات
۱۱	مجله بهره‌برداری و پرورش آبزیان			داوری مقالات
۱۲	بنیاد علم ایران			داور و ناظر طرح/پروژه‌ها
۱۳	بنیاد ملی نخبگان			عضو و داور طرح/پروژه‌ها
۱۴	ستاد فناوری نانو			عضو
۱۵	موسسه آموزش عالی خزر- محمودآباد- مازندران			داوری پایان نامه‌های کارشناسی ارشد

۱۸- تدریس:

ردیف	عنوان واحد درسی	تعداد واحد		دانشگاه محل تدریس	سال تحصیلی	نیمسال	
		نظری	عملی			اول	دوم
۱	تدریس کارگاه بهره برداری بهینه از محصولات جانبی آبریان	*		موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور	۱۴۰۲		
۲	تدریس کارگاه کنترل کیفی محصولات شیلاتی	*		موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور	۱۴۰۱		
۳	تدریس کارگاه نرم افزار Design Expert (RSM)	*	*	مرکز ملی تحقیقات فراوری آبریان	۱۳۹۹		

۱۹- سرپرستی پایان نامه‌های دانشجویی:

ردیف	عنوان	مقطع		دانشگاه	سال تحصیلی	نیمسال	
		ارشد	دکتری			اول	دوم

۲۰- سوابق اجرایی:

ردیف	سمت	تاریخ انتصاب	مدت اشتغال در سمت مذکور به ماه
۱	عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور	مهر ۱۴۰۰	ادامه دارد
۲	دبیر کارگروه پژوهشی مرکز ملی تحقیقات فراوری آبریان	مهر ۱۴۰۰	۳ سال
۳	دستیار پژوهشی در دانشگاه تربیت مدرس تهران	۱۳۹۷/۰۹/۰۱	۸ ماه
	دستیار پژوهشی در دانشگاه تربیت مدرس تهران	۱۳۹۴/۰۷/۰۱	۱ سال

۲۱- مهارت‌های شخصی:

ردیف	مهارت	میزان تسلط
۱	استخراج ترکیبات زیست فعال دریایی (پلی ساکاریدها، پروتئین هیدرولیز شده، رنگدانه‌ها، پپتیدها، متابولیت‌های ثانویه) به روش‌های مختلف از قبیل روش‌های آنزیمی، فراصوت، مایکروویو، آب زیر بحرانی و ...	عالی
۲	ارزیابی ویژگی‌های زیست فعالی ترکیبات زیست فعال استخراج شده از قبیل فعالیت‌های ضد میکروبی (ضد باکتریایی، ضد قارچی)، آنتی اکسیدانی، ضد ویروسی، ضد سرطانی و تنظیم کنندگی فعالیت سیستم ایمنی	خوب
۳	انجام و ارزیابی پارامترهای شیمیایی (FFA, TBA, TVB-N, PV و ...) مرتبط با خصوصیات کیفی محصولات غذایی نگهداری شده در یخچال و فریزر بویژه غذاهای دریایی	عالی
۴	انجام شمارش‌های میکروبی و ارزیابی خصوصیات حسی فرآورده‌های غذایی نگهداری شده در یخچال و فریزر بویژه غذاهای دریایی	عالی
۵	تهیه و ارزیابی خصوصیات فیلم‌های زیست تخریب پذیر خوراکی و فیلم‌های حاوی نانوذرات	عالی
۶	تهیه فرمولاسیون و ارزیابی خصوصیات فرآورده‌های غذایی دریایی فراسودمند	خوب
۷	آشنایی و انجام کار با نرم افزارهای (SPSS, SigmaPlot, Design Expert (RSM)	خوب
۸	زبان انگلیسی و عربی	خوب
۹	کامپیوتر	خوب

* در این جدول لازم است به مهارت‌هایی نظیر آشنایی با زبانهای بیگانه، کامپیوتر و ... اشاره شود.

۲۲- سایر موارد:

۲۲-۱- شرکت در کارگاهها:

- ۱- کشت سلول، دانشگاه تربیت مدرس، ۱۳۹۵
- ۲- زیست فناوری دریا، دانشگاه تربیت مدرس، ۱۳۹۲
- ۳- ارزیابی حسی فرآورده های آبزیان، دانشگاه تربیت مدرس، ۱۳۹۱
- ۴- فرآوری آبزیان، دانشگاه تربیت مدرس، ۱۳۹۰
- ۵- نرم افزار SPSS، دانشگاه تربیت مدرس، ۱۳۹۰
- ۶- ایمنی، بهداشت و محیط زیست، دانشگاه تربیت مدرس، ۱۳۹۰
- ۷- دوره عملی تکثیر و پرورش غذای زنده (ریز جلبک، روتیفر، آرتمیا) و لارو ماهیان دریایی، مرکز تحقیقات ماهیان دریایی بندر امام (ره)، خوزستان، ۱۳۸۹
- ۸- تکثیر و پرورش آرتمیا، دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر، ۱۳۸۸

۹- بهداشت و بیماری‌های آبزیان، دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر، ۱۳۸۷