

بسمه تعالی

فرم خلاصه سوابق (CV)

مشخصات فردی

نام خانوادگی: میرمجیدی هشتجین	نام: عادل	تاریخ تولد: ۱۳۵۲/۵/۱۷	محل تولد: تهران
عضو هیأت علمی: *	مرتبه علمی: استادیار پژوهشی	پایه: ۲۰	
سابقه خدمت: ۲۱ سال	عنوان پست: عضو هیات علمی		
شماره پست سازمانی: ۱۵۹	محل خدمت: مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی		
تلفن تماس: +۹۱۲۷۱۰۳۸۹۴			
آدرس الکترونیکی: adelmirmajidi@yahoo.com adelmirmajidi@gmail.com			

سوابق تحصیلی

مدرک تحصیلی	نام دانشگاه	سال شروع	سال اخذ مدرک	رشته تحصیلی
کارشناسی	دانشگاه شیراز	۱۳۷۱	۱۳۷۵	مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی
کارشناسی ارشد*	دانشگاه تهران	۱۳۷۵	۱۳۷۷	مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی
عنوان پایان نامه کارشناسی ارشد: بررسی رابطه کیفیت ماکارونی با زیرواحدهای گلوتنین و گلیادین در ارقام امیدبخش گندم دوروم استاد راهنما: دکتر منوچهر حامدی، دکتر پرویز ایرانی				
دکتری**	دانشگاه تربیت مدرس	۱۳۸۸	۱۳۹۲	علوم و صنایع غذایی - تکنولوژی مواد غذایی
عنوان رساله دکتری: استفاده از امواج فراصوت برای تولید نانومولسیون اسانس روغنی پوست پرتقال استاد راهنما: دکتر سلیمان عباسی				

*رتبه چهارم آزمون سراسری کارشناسی ارشد و رتبه دوم فارغ التحصیلان
** دانش آموخته برتر

مشاغل قبلی

ردیف	از تاریخ	تا تاریخ	سمت	سازمان محل خدمت
۱	۱۳۷۸/۳	۱۳۷۹/۵	پژوهشگر - عضو هیات علمی	موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی
۲	۱۳۷۹/۵	۱۳۸۱/۸	عضو هیات علمی - معاون بخش	موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی
۳	۱۳۸۱/۸	۱۳۸۸/۱۰	عضو هیات علمی - رئیس بخش	موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی
۴	۱۳۸۸/۱۰	۱۳۹۲/۱۱	ماموریت آموزشی	تحصیل در مقطع دکتری
۵	۱۳۹۲/۱۲	۱۳۹۳/۸	عضو هیات علمی	موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی
۶	۱۳۹۳/۸	۱۳۹۶/۱۱	عضو هیات علمی - رئیس بخش	موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی
۷	۱۳۹۶/۱۱	تاکنون	عضو هیات علمی	موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی

مقالات علمی چاپ شده در نشریات علمی-پژوهشی

ردیف	نام نویسنده(گان)	عنوان مقاله	عنوان نشریه	تاریخ	مشخصات نشریه
۱	عادل میرمجیدی، رامین حسین خواه و هما بهمدی	بررسی اثر رطوبت زمان برداشت و دماهای مختلف خشک کردن بر کیفیت روغن کانولا و بذر آن	مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی	۸۶/۵/۱۵	شماره ۳ جلد ۸
۲	اصلاح عزیززی، عادل میرمجیدی و هما بهمدی	بررسی و تعیین میزان نفخ‌زایی ارقام تجاری عدس دیم ایران و ایکاردا	مجله علمی-پژوهشی علوم کشاورزی	آذر ۱۳۸۶	سال سیزدهم، ۱۳۸۶
۳	عادل میرمجیدی و مهدی قیافه‌داودی	تاثیر شرایط انبارداری بر خواص کمی و کیفی ارقام پیاز ایرانی	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	زمستان ۸۸	دوره ۶، شماره ۴
۴	عادل میرمجیدی و بابک بابایی	استخراج پکتین به روش پیش هیدرولیز از تفاله برخی از ارقام تجاری چغندر قند	مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی	زمستان ۸۷	شماره ۴ سال ۱۳۸۷
۵	سعید ملک و عادل میرمجیدی	تاثیر روش‌های تسریع در خشک شدن بر شاخص‌های کیفی آلوچه در خشک کن آفتابی	مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی	پاییز ۸۷	شماره ۳ سال ۱۳۸۷
۶	عادل میرمجیدی و سلیمان عباسی	بررسی تاثیر گونه گندم و نسبت اختلاط آرد بر برخی ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی سمنو	مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی	بهار ۹۱	جلد ۱۳، شماره ۱
۷	عادل میرمجیدی، سلیمان عباسی، زهره حمیدی و محمدحسین عزیززی	تاثیر امولسیفایرها و صمغ‌های بومی روی تشکیل و برخی ویژگی‌های فیزیکی و رئولوژیکی نانوامولسیون اسانس روغنی پوست پرتقال	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	تابستان ۹۲	چاپ شده
۸	Adel Mirmajidi, Soleiman Abbasi	Optimization of ultrasonic emulsification conditions for the production of orange peel essential oil nanoemulsions	Journal of Food Science and Technology	March 2014	چاپ شده
۹	Adel Mirmajidi, Soleiman Abbasi	Nano-emulsification of orange peel essential oil using sonication and native gums	Food Hydrocolloids	August 2014	چاپ شده
۱۰	عادل میرمجیدی و سلیمان عباسی	نانوامولسیون‌ها، معرفی، تولید و کاربرد	ماهنامه فن‌آوری نانو	آبان ماه ۱۳۹۲	شماره ۱۹۳
۱۱	فرزاد گودرزی و عادل میرمجیدی	COMPARING INHIBITORY EFFECT OF CHLORPROPHAM AND CORIANDER ESSENTIAL OILS ON POTATO SPROUTING DURING THE STORAGE	IIOABJ	Sep, 2016	7 (2)
۱۲	میلااد رنجبر، محمدحسین عزیززی و عادل میرمجیدی	Evaluation of Physico-Mechanical and Antimicrobial Properties of Gelatin- Carboxymethyl Cellulose Film Containing Essential Oil of Bane (Pistacia atlantica)	Nutrition and Food Sciences Research	Sep, 2017	3
۱۳	عادل میرمجیدی، رضا فامیل مؤمن - نیراعظم خوش خلق سیما	تعیین شرایط مناسب نگهداری گیاه سالیکورنیا تازه	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	زمستان ۹۷	چاپ شده
۱۴	بهاره سستوده، محمدحسین عزیززی و عادل میرمجیدی	Evaluation of Chitosan-Nisin Coating on Quality Characteristic of Fresh Chicken Fillet under Refrigerated Conditions	JAST	Feb, 2019	22 (1)
۱۵	مهدی قیافه‌داودی، مهدی کریمی، زهرا شیخ‌الاسلامی و عادل	بررسی تأثیر سیستم‌های پخت و افزودن هیدروکلئیدهای مختلف بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و بافتی	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	۹۸	۹۰ (۱۶)

			نان روتی (نان مسطح هندی)	میرمجیدی	
۹۱ (۱۶)	۹۸	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	بهینه سازی فرمولاسیون نوشیدنی فراسودمند هلو و بررسی ویژگیهای حسی، فیزیکی و شیمیایی آن	الهام افشانی، زهرا بیگ محمدی و عادل میرمجیدی	۱۶
پذیرفته شده (۱۳۱۶۴۷)	۹۹	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	بررسی تأثیر پوشش خوراکی حاوی اسپیرولینا پلاتنسیس، کیتوزان و ژلاتین بر ویژگیهای فیزیکی شیمیایی، حسی و تغذیه‌ای کیوی خشک شده	زینب اسدی، زهرا بیگ محمدی و عادل میرمجیدی	۱۷

شرکت در همایش‌های علمی

ردیف	عنوان همایش	عنوان مقاله	نام نویسنده(گان)	تاریخ	محل تشکیل	نحوه ارائه
۱	دوازدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	استفاده از روش اسمز در خشک کردن محصولات کشاورزی	عادل میرمجیدی	مهرماه ۸۰	دانشگاه آزاد اسلامی	پوستر
۲	اولین سمینار علمی - کاربردی صنعت روغن نباتی ایران	بررسی و تعیین اثرات دماهای مختلف بر کیفیت نهایی بذر و دانه کلزا	رامین حسین خواه و عادل میرمجیدی	تیرماه ۸۴	مرکز همایش‌های بین‌المللی صدا و سیما	سخنرانی
۳	سومین همایش ملی کاهش ضایعات - دانشگاه تربیت مدرس	استخراج پکتین از تفاله چغندر قند با هدف استفاده بهینه از فرآورده‌های جانبی چغندر قند	بابک بابایی و عادل میرمجیدی	آبان ماه ۸۶	دانشگاه تربیت مدرس	سخنرانی
۴	اولین همایش خشکبار - دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان	بهینه‌سازی روش‌های سنتی تولید برگه زردآلو در مناطق تولید به منظور بهبود خواص کیفی و حذف گوگرد	حمیدرضا ضیاءالحق و عادل میرمجیدی	اردیبهشت ۸۶	دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان	سخنرانی
۵	همایش هفته جهاد کشاورزی سبزیجات	کاهش ضایعات میوه و سبزیجات	عادل میرمجیدی	خرداد ماه ۸۶	مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی قزوین	سخنرانی
۶	هفدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	Effect of different cold storage conditions and packaging materials on extension of tomato shelf life	مهدی قیافه‌داودی و عادل میرمجیدی	آبان ماه ۸۶	دانشگاه ارومیه	پوستر (مقاله برتر)
۷	American society of Agricultural and Biological Engineers (ASABE)	Effects of Rootstock and Post-harvest Treatments On Quality of Grapefruit Cultivars during storage	مجید سلیمانی و عادل میرمجیدی	June 2007	ASABE Meeting Presentation	Paper Number : 072506

۸	کنفرانس ملی روش‌های پیشگیری از اتلاف منابع ملی	بررسی تاثیر درجه استحصال آرد بر کیفیت آرد، خواص رئولوژی خمیر و کیفیت نان	عادل میرمجیدی	خرداد ماه ۱۳۸۳	فرهنگستان علوم	سخنرانی
۹	دومین همایش ملی حبوبات ایران	بررسی و تعیین میزان نفخ زایی ارقام تجاری عدس دیم ایران و ایکاردا	اصلان عزیزی، عادل میرمجیدی و هما بهمدی	آذرماه ۱۳۸۶	دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات	سخنرانی
۱۰	چهارمین همایش ملی کاهش ضایعات - دانشگاه تربیت مدرس	برنامه راهبردی کاهش ضایعات محصولات کشاورزی (باغی، زراعی و سبزی و صیفی) در مراحل پس از برداشت	عادل میرمجیدی، هما بهمدی، محمد شاهی، سعید مینایی و علی اکبر افدیده	آبان ماه ۱۳۸۸	دانشگاه تربیت مدرس	سخنرانی
۱۱	چهارمین همایش ملی کاهش ضایعات - دانشگاه تربیت مدرس	استراتژی‌ها و راهبردهای وزارت جهاد کشاورزی برای مدیریت تولید و کاهش ضایعات کشاورزی در مراحل پس از برداشت	عادل میرمجیدی، هما بهمدی، محمد شاهی، سعید مینایی و علی اکبر افدیده	آبان ماه ۱۳۸۸	دانشگاه تربیت مدرس	پوستر
۱۲	بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	بررسی تاثیر برخی عوامل روی ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی سمنو	عادل میرمجیدی و سلیمان عباسی	آذر ماه ۱۳۹۰	دانشگاه صنعتی شریف	سخنرانی
۱۳	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	بررسی کارایی امولسیفایرهای کوچک و بزرگ مولکول در تولید نانوامولسیون‌های روغنی پوست پرتقال با فناوری فراصوت	عادل میرمجیدی و سلیمان عباسی	آبان ماه ۱۳۹۲	دانشگاه شیراز	سخنرانی
۱۴	اولین همایش ملی و کارگاه‌های تخصصی علوم و فناوری نانو	استفاده از امواج فراصوت برای تولید نانوامولسیون اسانس روغنی پوست پرتقال	عادل میرمجیدی و سلیمان عباسی	اردیبهشت ت ماه ۱۳۹۲	دانشگاه تربیت مدرس	پوستر
۱۵	چهارمین کنگره ملی هیدروپونیک و تولیدات گلخانه‌ای	بررسی اثر بستر کشت بر برخی ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی و ماندگاری خیار گلخانه‌ای	عادل میرمجیدی، هشتجین، گیتا حسینی، اصلان عزیزی و بهجت تاج الدین	شهریور ۱۳۹۵	رفسنجان	سخنرانی
۱۶	چهارمین کنگره ملی هیدروپونیک و تولیدات گلخانه‌ای	تاثیر نوع فیلم بسته بندی بر برخی ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی خیار گلخانه‌ای رقم سوپر سلطان بر ماندگاری آن به روش اتمسفر غیرفعال	گیتا حسینی، عادل میرمجیدی، پژمان مرادی و بهجت تاج الدین	شهریور ۱۳۹۵	رفسنجان	سخنرانی

سخنرانی	تهران	اردیبهشت - ت ۱۳۹۶	میلاذ رنجبر و عادل میرمجیدی	تاثیر امنیت و بهداشت مواد غذایی بر توسعه پایدار	هفتمین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار	۱۷
سخنرانی	دوبی	دسامبر ۲۰۱۸	بهاره ستوده، محمدحسین عزیزی، عادل میرمجیدی	Evaluating the chicken fillet	world congress on food and nutrition	۱۸
سخنرانی	تهران	شهریور ۱۳۹۸	بهاره ستوده، محمدحسین عزیزی، عادل میرمجیدی	The effect of Pediocin coating on pathogenic fresh fillet chicken	سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی صنایع غذایی	۱۹
سخنرانی	تهران	شهریور ۱۳۹۸	بهاره ستوده، محمدحسین عزیزی، عادل میرمجیدی	ارزیابی فساد گوشت فیله مرغ با استفاده از اندیکاتور هوشمند	سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی صنایع غذایی	۲۰

تدریس

- ۱- اصول مهندسی صنایع غذایی (دانشگاه آزاد اسلامی واحد کازرون و قزوین)
- ۲- صنایع کنسرو (دانشگاه آزاد اسلامی واحد قزوین)
- ۳- اصول تبدیل و نگهداری مواد غذایی (دانشگاه آزاد اسلامی واحد قزوین)

مشاوره و راهنمایی دانشجوی

- ۱- بررسی میزان ضایعات عمده محصولات باغی استان البرز و ارائه راهکارهای مناسب به منظور کاهش آن (حمیدرضا قیاسی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، بهمن ۹۱ - استاد مشاور، مقطع ارشد)
- ۲- بررسی امکان تولید مالت از برخی ارقام تجاری گندم ایرانی و مطالعه ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و حسی آن (فرناز سادات سیادت - دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، شهریور ۹۲ - استاد مشاور، مقطع ارشد)
- ۳- تعیین مناسب‌ترین بسته‌بندی برای افزایش ماندگاری خیار گلخانه‌ای (گیتی حسینی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات، شهریور ۹۴ - استاد راهنما، مقطع ارشد)
- ۴- فرمولاسیون و تولید فیلم خوراکی از ژلاتین و کربوکسی متیل سلولز و بررسی تاثیر شیرۀ درخت بنه بر ویژگی‌های ضد میکروبی، فیزیکوشیمیایی و مکانیکی آن (میلاذ رنجبر - دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال، بهمن ۹۴ - استاد مشاور، مقطع ارشد)
- ۵- بهینه‌سازی فرمولاسیون نوشیدنی فراسودمند هلو و بررسی خواص حسی و فیزیکوشیمیایی آن (الهام افشانی - دانشگاه علوم پزشکی آزاد اسلامی تهران، دی ماه ۹۷ - استاد مشاور، مقطع ارشد)
- ۶- تولید پوشش فعال کیتوزان و برچسب هوشمند جهت افزایش کیفیت ماندگاری و کنترل شرایط نگهداری گوشت مرغ (بهاره ستوده - دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال، اسفند ماه ۹۷ - استاد راهنما، مقطع دکتری)

- ۷- بررسی تأثیر پوشش خوراکی حاوی اسپیرولینا پلاتنسیس، کیتوزان و ژلاتین بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، حسی و تغذیه‌ای کیوی خشک شده (زینب اسدی- دانشگاه علوم پزشکی آزاد اسلامی تهران، بهمن ماه ۹۸ - استاد مشاور، مقطع ارشد)
- ۸- بررسی اثر محلول اکسید روی بر کیفیت و ماندگاری محصولات گلخانه‌ای (فلفل دلمه‌ای و خیار) (مرجان لاترانی- دانشگاه علوم پزشکی آزاد اسلامی تهران، شهریور ماه ۹۹ - استاد راهنما، مقطع ارشد)

تالیف/ترجمه کتاب

- ۱- همکاری در تالیف کتاب "یک دهه تلاش موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی" وزارت جهاد کشاورزی، سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی، موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. ۱۳۸۵ (۴۲۷۳۸-۸۵ م)
- ۲- تدوین برنامه راهبردی تحقیقات کاهش ضایعات محصولات کشاورزی (باغی، زراعی و سبزی و صیفی) در مراحل پس از برداشت. ۱۳۸۸ (۸۸/۷۳۲).
- ۳- همکاری در تالیف کتاب "دهه دوم تلاش موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی" وزارت جهاد کشاورزی، سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی، موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. ۱۳۹۴ (۶۰-۹۴ ک)
- ۴- همکاری در تالیف کتاب "کاهش ضایعات محصولات کشاورزی با بهینه‌سازی فرآیندهای تبدیلی و فناوری‌های پس از برداشت" وزارت جهاد کشاورزی، سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی، موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. ۱۳۹۴ (۳۲-۹۴ ک)
- ۵- تدوین سند جامع راهبردی غذا و محصولات حلال جمهوری اسلامی ایران. ۱۳۹۴، وزارت جهاد کشاورزی.
- ۶- گزارش تحلیلی کاهش ضایعات محصولات کشاورزی. ۱۳۹۴ (۵۰۸۷۵).
- ۷- تحلیل‌های فنی در مدیریت و مهندسی کشاورزی ایران (بخش سوم، صفحه ۱۱۷ تا ۱۲۶). ۱۳۹۶ (۴-۹۶ ک).
- ۸- ارزیابی درونی برنامه اعتباربخشی موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. ۱۳۹۶ (۵۱۷۸۷).
- ۹- نقشه راه مشارکت موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی با بخش خصوصی. ۱۳۹۶ (۵۲۴۲۴).

طرح‌های پژوهشی خاتمه‌یافته و دارای گزارش پژوهشی مصوب

ردیف	عنوان گزارش	سمت در اجرای پروژه/طرح	شماره ثبت گزارش
۱	استفاده از خشک کردن اسمزی در تولید برگه هلو	مجری مسئول	۸۴/۱۳۹۳
۲	بهینه‌سازی روش‌های سنتی تولید برگه زردآلو در مناطق تولید به منظور بهبود خواص کیفی و حذف گوگرد	مجری مسئول	۸۵/۱۲۲۹
۳	بررسی و تعیین مناسب‌ترین فرمول پوشش‌دهنده جهت افزایش زمان ماندگاری انار	همکار مجری	۸۶/۲۲۵
۴	بررسی و تعیین مناسب‌ترین روش خشک کردن بذر و دانه کلزا	مجری مسئول	۸۳/۱۱۵۵

۸۳/۱۴۶۶	همکار مجری	بررسی روش‌های پوست‌گیری دانه کلزا و اثر آن بر میزان و کیفیت روغن استحصالی	۵
۸۳/۹۰۹	همکار مجری	تعیین خصوصیات مکانیکی برخی از واریته‌های متداول چغندر قند	۶
۸۵/۵۰۲	همکار مجری	استخراج پکتین از تفاله چغندر قند	۷
۸۸/۷۳۲	مجری مسئول	تدوین برنامه راهبردی تحقیقات کاهش ضایعات محصولات کشاورزی (باغی، زراعی و سبزی و صیفی) در مراحل پس از برداشت (دارای ۷ فقره پروژه تحقیقاتی)	۸
۸۹/۶۰۲	همکار مجری	بررسی علل ضایعات میوه‌جات و سبزی‌جات و ارائه راهکارهای لازم جهت کاهش ضایعات	۹
۸۶/۱۲۶۵	همکار مجری	تعیین فرآیند حرارتی و زمان پروسس برای تولید پالپ و اسلایس خربزه	۱۰
۸۷/۸۵۳	همکار مجری	بررسی تاثیر مواد افزودنی روی کیفیت نان	۱۱
۸۷/۸۵۲	همکار مجری	تعیین فرآیند حرارتی و زمان پروسس برای کنسرو کرفس	۱۲
۸۷/۸۵۴	مجری مسئول	بررسی و تعیین مقادیر استفاده از سبوس در تولید نان لواش	۱۳
۸۷/۸۵۰	مجری مسئول	بررسی و تعیین مقادیر استفاده از سبوس در تولید نان بربری	۱۴
۸۷/۸۵۱	مجری مسئول	بررسی و تعیین مقادیر استفاده از سبوس در تولید نان تافتون	۱۵
۸۸/۶۰۵	همکار مجری	بررسی امکان استفاده از سویا و مغز دانه آفتابگردان در بهبود کیفیت نان	۱۶
۸۷/۸۴۹	مجری مسئول	بررسی روند تغییرات کیفی ارقام پیاز ایرانی در طول انبارداری	۱۷
۸۷/۸۵۵	همکار مجری	بررسی و تعیین درصد اختلاط گندم‌های دانه نرم با گندم‌های سخت جهت افزایش کیفیت و بازدهی آرد	۱۸
۸۷/۵۴۵	همکار مجری	کاهش ضایعات مراحل برداشت و پس از برداشت محصولات گلخانه‌ای	۱۹
۱۳۷۸ ۱۳۸۴/۳/۴	همکار مجری (عضو کمیته تدوین)	استاندارد ملی ایران لفل فرنگی شیرین خشک	۲۰
۸۰۳۱ ۱۳۸۴/۳/۴	همکار مجری (عضو کمیته تدوین)	استاندارد ملی ایران لفل تازه شیرین - نگهداری در سردخانه	۲۱
۳۱۵۲ ۱۳۸۴/۳/۴	همکار مجری (عضو کمیته تدوین)	استاندارد ملی ایران ترخون خشک	۲۲
۸۰۳۲ ۱۳۸۴/۳/۴	همکار مجری (عضو کمیته تدوین)	استاندارد ملی ایران لفل در آب نمک	۲۳
۲۴۷۶ ۱۳۸۴/۳/۴	همکار مجری (عضو کمیته تدوین)	استاندارد ملی ایران پودر پاپریکا (لفل قرمز)	۲۴

۱۳۸۶/۱۱	همکار اصلی	کاهش ضایعات دانه‌های روغنی در مراحل پس از برداشت	
۹۰/۲۱۵ ۹۰/۳/۹	همکار مجری	بسته‌بندی رطب با استفاده از اتمسفر تغییر یافته و تعیین فلور میکروبی محصول در طی فرایند	۲۵
۹۰/۲۵۳ ۹۰/۳/۱۶	همکار مجری	بهینه‌سازی فرایند تولید و نگهداری چیپس میوه گلابی	۲۶
۸۹/۱۵۵۸ ۸۹/۱۲/۵	همکار مجری	تعیین فرآیند حرارتی و زمان پروسس برای کنسرو نخودفرنگی	۲۷
۸۹/۱۵۵۷ ۸۹/۱۲/۵	همکار مجری	تعیین فرآیند حرارتی و زمان پروسس برای کنسرو بامیه	۲۸
۴۳۵۴۸ ۹۲/۷/۲	همکار مجری	استفاده از محلول‌های اسمزی و هوای گرم در تهیه انجیر نیمه مرطوب	۲۹
۴۱۵۲۸ ۹۱/۷/۱۱	همکار مجری	تهیه پودر از خرمای درجه دو و مطالعه خواص فیزیکیوشیمیایی آن	۳۰
۴۱۶۴۷ ۹۱/۷/۲۵	همکار مجری	بررسی امکان تولید شوریجات رژیمی کم‌نمک تخمیری	۳۱
۸۸/۹۷۶ ۸۸/۹/۸	همکار مجری	تعیین اولویت‌های تحقیقاتی به کارگیری باقیمانده‌های گیاهی و تبدیل زائدات محصولات کشاورزی	۳۲
۱۳۸۸	عضو تدوین‌گران	سند برنامه مدیریت کنترل و کاهش ضایعات محصولات کشاورزی (برنامه پنجم سازندگی و توسعه، کارگروه بهره‌وری و کاهش ضایعات)	۳۳
۱۳۹۲/۰۶	همکار مجری	طراحی فنی و ارزیابی اقتصادی ماشین ریزش خمیرهای قنادی	۳۴
۱۳۹۲/۰۶	همکار مجری	طراحی فنی و ارزیابی اقتصادی ماشین فرم دهی خمیرنان کرواسان	۳۵
۱۳۹۲/۰۶	همکار مجری	طراحی فنی و ارزیابی اقتصادی خط فرم دهی خمیرهای لایه‌دار	۳۶
۴۶۴۱۱ ۹۳/۱۰/۱۴	مجری مسؤل	تعیین مناسب‌ترین روش تولید مالت (سمنو) از واریته‌های تجاری گندم و ارزیابی خواص کمی و کیفی آن	۳۷
۴۷۹۷۸ ۹۴/۰۷/۲۵	همکار مجری	بررسی امکان تولید نان حجیم با استفاده از مخلوط آرد گندم و سیب‌زمینی	۳۸
۱۳۹۵/۰۶	همکار اصلی	امکان تولید خیار تخمیری با استفاده از کلرور کلسیم	۳۹

۱۳۹۶/۰۳	همکار اصلی	اعتباربخشی موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی	۴۰
۱۳۹۶/۰۴	مجری	تعیین مناسبترین بسته‌بندی برای افزایش ماندگاری خیار حاصل از مصرف چای کمپوست به جای کودهای شیمیایی در کشت هیدروپونیک باز	۴۱
۱۳۹۶/۰۷	همکار اصلی	بررسی تأثیر سیستم های پخت و هیدروکلوئیدهای مختلف بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و بافتی نان روتی (نان مسطح تخمیری هندی) به منظور تولید صنعتی	۴۲
۱۳۹۶/۰۷	همکار اصلی	مطالعه سینتیک قهوه ای شدن انجیر نیمه مرطوب تیمار یافته با افزودنی های مجاز	۴۳
۱۳۹۷/۰۳	مجری	تعیین شرایط بهینه مدیریت پس از برداشت سالیکورنیا	۴۴
۱۳۹۷/۰۳	مجری	فرآوری و نگهداری پس از برداشت سالیکورنیا (مجری مسئول طرح ملی سفارشی و دارای قرارداد)	۴۵
۱۳۹۸/۱۲	همکار اصلی	بررسی تأثیر محلول ضد عفونی کننده ایمن ژاو بر ماندگاری و کیفیت میوه توت فرنگی	۴۶
۱۳۹۸/۱۲	مجری	بررسی تأثیر محلول ضد عفونی کننده ایمن ژاو و پوشش ضد میکروبی بر ماندگاری و کیفیت میوه پرتقال	۴۷

لیست پروژه‌های در دست اجرا

ردیف	عنوان	سمت در پروژه	تاریخ خاتمه	مدت اجرا	ماهیت پروژه	نوع پروژه (سفارشی / مستقل / مشترک)
۱	قرارداد پژوهشی "بررسی اثربخشی محلول ضد عفونی کننده ایمن ژاو بر ماندگاری و کیفیت پنبه محصول کشاورزی"	مجری	۱۴۰۰/۰۲	۳ سال	کاربردی	خاص
۲	تعیین سهم عوامل مختلف در ضایعات کمی و کیفی سیب زمینی طی دوره پس از برداشت در استان همدان و ارائه راهکارهای اصلاحی	همکار اصلی	۱۴۰۰/۱۱	۲ سال	کاربردی	خاص
۳	بررسی تأثیر سایبان بر برخی ویژگی های کیفی انار	همکار اصلی	۱۴۰۰/۱۲	۳ سال	کاربردی	خاص

امور اجرایی

- ۱- دبیر کمیته فنی تحقیقات مهندسی صنایع غذایی و فناوری‌های پس از برداشت (۷۹/۶/۷ لغایت فروردین ۸۴)
- ۲- معاون بخش تحقیقات مهندسی صنایع غذایی و فناوری‌های پس از برداشت (۷۹/۵/۱۲ تا ۸۱/۸/۱۹)
- ۳- سرپرست آزمایشگاه شیمی مواد غذایی (از ۷۸/۱۱/۱۷ به مدت سه سال)
- ۴- رئیس بخش تحقیقات مهندسی صنایع غذایی و فناوری‌های پس از برداشت (۸۱/۸ تا ۸۸/۱۰ و ۹۳/۸ تا ۹۶/۱۱)
- ۵- دبیر هیأت ممیزه موسسه (شهریور ۸۱ تا مرداد ۸۵)
- ۶- نماینده موسسه در جلسات تدوین استاندارد فرآورده‌های غذایی
- ۷- همکاری در ستاد پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی
- ۸- مجری تدوین برنامه راهبردی "کاهش ضایعات محصولات کشاورزی در مراحل پس از برداشت، فراوری و توزیع"
- ۹- همکاری در تدوین برنامه راهبردی تحقیقات گلخانه
- ۱۰- برگزاری سخنرانی در هفته انتقال یافته‌ها
- ۱۱- برگزاری گردهمایی "آشنایی صاحبان صنایع با قابلیت‌های بخش تحقیقات مهندسی صنایع غذایی"
- ۱۲- همکاری در اجرای طرح ابرار (ساماندهی فروش محصولات کشاورزی بر اساس خرید توافقی)
- ۱۳- برگزاری کارگاه علمی ترویجی کاهش ضایعات

دوره‌های آموزشی، تخصصی، تحقیقاتی و مدیریتی طی کرده

- ۱- کنترل کیفی (تست پانل) مواد غذایی
- ۲- افزودنی‌ها و آلاینده‌های مواد غذایی
- ۳- اصول مهندسی کاربردی در صنایع غذایی (خشکبار و غلات)
- ۴- مدیریت استراتژیک تحقیق
- ۵- روش‌های کاربردی تعیین کیفیت فرآورده‌های غلات
- ۶- کاربرد طرح آزمایشات کشاورزی در تحقیقات فنی و مهندسی
- ۷- نظارت و ارزیابی پروژه‌های تحقیقاتی
- ۸- مکاتبات اداری
- ۹- آیین نگارش گزارش‌ها و مقاله‌های علمی و پژوهشی
- ۱۰- دوره ICDL
- ۱۱- خواص بیوفیزیکی محصولات کشاورزی
- ۱۲- آشنایی با روش‌های نوین فرآوری در صنایع غذایی
- ۱۳- کاربرد نانو فناوری در صنایع غذایی
- ۱۴- وضعیت صنایع تبدیلی و مکانیزاسیون کشاورزی
- ۱۵- آشنایی با نظام مجلات و پایگاه اطلاعات محصولات ISI
- ۱۶- مدیریت بهره‌وری در بخش کشاورزی
- ۱۷- کاربرد HPLC در صنایع غذایی
- ۱۸- آشنایی با میکروسکوپ نیروی اتمی (AFM)
- ۱۹- آشنایی با تکنیک پراکنش دینامیکی نور (دستگاه تعیین اندازه ذرات و پتانسیل زتا)

- ۲۰- کارگاه آموزشی روش‌ها و فنون تدریس
- ۲۱- دوره آموزشی نانو فناوری، چالش‌ها و فرصت‌ها
- ۲۲- کارگاه آموزشی ارزش‌گذاری فناوری‌ها
- ۲۳- کارگاه آموزشی اقتصاد مقاومتی
- ۲۴- آشنایی با نرم افزار فهرست نویسی
- ۲۵- ایمنی آزمایشگاه‌ها
- ۲۶- ارتقاء بهره‌وری انرژی
- ۲۷- آینده پژوهی با تاکید بر بخش کشاورزی
- ۲۸- ساخت و تولید اپلیکیشن کشاورزی
- ۲۹- ارزیابی اقتصادی پروژه‌های تحقیقاتی
- ۳۰- شرکت‌های دانش بنیان، چالش‌ها و چشم‌اندازها
- ۳۱- ارزیابی اقتصادی و گزینش طرح‌های سرمایه‌گذاری در بخش کشاورزی
- ۳۲- انتقال یافته‌های ترویجی
- ۳۳- آشنایی با مراجع شبه قضایی، تعزیرات حکومتی
- ۳۴- ارزیابی محصولات دانش بنیان و فناورانه
- ۳۵- اینفوگراف و تکنیکهای طراحی آن
- ۳۶- ویراستاری متون علمی
- ۳۷- آشنایی با ساختارهای فناوری

فعالیت در کمیسیون‌ها و شوراهای علمی و فنی

- ۱- عضو کمیته فنی تحقیقات مهندسی صنایع غذایی
- ۲- عضو شورای تحقیقات موسسه فنی و مهندسی کشاورزی (در دوره مدیریت)
- ۳- عضو کمیته نظارت و ارزشیابی مؤسسه فنی و مهندسی کشاورزی (در دوره مدیریت)
- ۴- عضو هسته کارشناسی ترویج و آموزش صنایع تبدیلی و تکمیلی بخش کشاورزی
- ۵- عضو شورای پژوهشی انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی کشور (نماینده سازمان)
- ۶- عضو کمیته علمی اولین همایش تخصصی گردوی کشور ۲۴-۲۲ شهریور ۸۲
- ۷- عضو کمیته تخصصی سبد مطلوب غذایی - وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
- ۸- عضو کمیته تجاری‌سازی موسسه
- ۹- عضو شورای اداری موسسه (در دوره مدیریت)
- ۱۰- عضو کمیته بهره‌وری و کاهش ضایعات در تدوین برنامه پنجم توسعه
- ۱۱- عضویت در کارگروه تدوین طرح‌های اقتصاد مقاومتی
- ۱۲- عضو کمیته علمی اولین همایش ملی فناوری‌های نوین برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی
- ۱۳- عضو کارگروه تدوین سند راهبردی غذای حلال جمهوری اسلامی ایران
- ۱۴- عضو کارگروه تدوین برنامه ششم توسعه صنایع کشاورزی
- ۱۵- عضو کمیته‌های تدوین برنامه‌های راهبردی تحقیقات
- ۱۶- عضو شورای راهبردی سیاست‌گذاری و برنامه‌ریزی بیست و چهارمین کنگره ملی صنایع غذایی
- ۱۷- عضو شورای انتشارات موسسه (در دوره مدیریت)

۱۸- عضو کمیته علمی - فنی مؤسسه (در دوره مدیریت)

۱۹- عضو کمیته علمی کنفرانس غلات

طراحی و راه‌اندازی آزمایشگاه یا کارگاه

اسامی همکاران	محل ایجاد	تاریخ طراحی یا راه‌اندازی	نام آزمایشگاه یا کارگاه آموزشی
اصلان عزیزی و عادل میرمجیدی (سهم همکاری: ۵۰٪)	ستاد مؤسسه	۱۳۸۴	۱) Pilot Plant صنایع غذایی
اصلان عزیزی و عادل میرمجیدی (سهم همکاری: ۴۰٪)	ستاد مؤسسه	۱۳۸۵	۲) گلخانه تولید و پرورش قارچ‌های خوراکی و تولید بذر (Spawn)
اصلان عزیزی و عادل میرمجیدی (سهم همکاری: ۴۰٪)	گلخانه تحقیقاتی ستاد مؤسسه	۸۶/۲/۲۱ به مدت ۳ روز	۳) کارگاه آموزشی تولید و پرورش قارچ‌های خوراکی
مهدی قیافه داودی، عادل میرمجیدی و مهدی کریمی (سهم همکاری: ۴۰٪)	مرکز تحقیقات خراسان	۱۳۸۷	۴) Pilot Plant تولید نان ترکیبی
عادل میرمجیدی (سهم همکاری: ۱۰۰٪)	سازمان جهاد کشاورزی استان قزوین	شهریور ۹۴ به مدت ۱ روز	۵) کارگاه آموزشی - ترویجی کاهش ضایعات محصولات کشاورزی

برپایی نمایشگاه‌های پژوهشی و فناوری

نوع مسئولیت	تاریخ برپایی		محل نمایشگاه	نوع فعالیت	ردیف
	پایان	شروع			
همکاری در برگزاری نمایشگاه	۸۵/۱۰/۳۰	۸۵/۱۰/۱۵	مجموعه موسسات تحقیقاتی مستقر در کرج	معرفی دستاوردهای تحقیقاتی مؤسسه در نمایشگاه هفته پژوهش	۱
همکاری در برگزاری نمایشگاه	۸۶/۴/۳۱	۸۶/۴/۱۶	سازمان ترویج، آموزش و تحقیقات کشاورزی	برپایی نمایشگاه پژوهشی و معرفی دستاوردهای تحقیقاتی مؤسسه	۲
همکاری در برگزاری نمایشگاه	۸۶/۶/۱۰	۸۶/۶/۷	نمایشگاه بین‌المللی مشهد	برپایی نمایشگاه پژوهشی و فناوری بین‌المللی Foodex	۳
همکاری در برگزاری نمایشگاه	۸۶/۱۱/۱۵	۸۶/۱۰/۱۵	سازمان ترویج، آموزش و تحقیقات کشاورزی	معرفی دستاوردهای تحقیقاتی مؤسسه در نمایشگاه هفته پژوهش و دهه فجر	۴

همکاری در برگزاری نمایشگاه	۸۷/۳/۳۱	۸۷/۳/۱۰	مصلاى تهران	برپایی نمایشگاه پژوهشی در هفته جهاد کشاورزی	۵
همکاری در برگزاری نمایشگاه	۹۳/۱۰	۹۳/۱۰	ستاد سازمان	معرفی دستاوردهای تحقیقاتی موسسه در نمایشگاه هفته پژوهش	۶

تقدیر و تشویق

سال	عنوان تقدیر کننده	ردیف
۸۱	سرپرست موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی - عملکرد رضایت بخش در مدت معاونت بخش و دبیری کمیته فنی	۱
۸۲	سرپرست موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی - عملکرد بخش	۲
۸۶	ریاست موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی - انتخاب به عنوان پژوهشگر نمونه	۳
۹۳	دانشگاه تربیت مدرس - انتخاب به عنوان دانش آموخته برتر	۴