



خلاصه سوابق علمی و تحقیقاتی

۱. اطلاعات شخصی:

نام: اصلان
مرتبۀ علمی: دانشیار پایه ۲۰
تاریخ تولد: ۱۳۳۱
محل تولد: نیر
آدرس محل کار: کرج، بلوار شهید فهمیده، روبروی بانک کشاورزی، مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی
تلفن: ۰۲۶-۳۲۷۰۸۳۵۹
دورنگار: ۰۲۶-۳۲۷۰۶۲۷۷
آدرس پست الکترونیک: aslan_azizi@yahoo.com ، a.azizi@aeri.ir

۲. سوابق تحصیلی:

دکتر: علوم و صنایع غذایی ۱۹۸۷ تا ۱۹۹۲
FAO/UN University International Food Technology, Training Center, Central Food Technology Research Institute (CFTRI) Mysore, India.
کارشناسی ارشد: علوم و صنایع غذایی، ۱۹۸۴ تا ۱۹۸۶
FAO/UN University International Food Technology Training Center, Central Food Technology Research Institute (CFTRI), Mysore, India.
کارشناسی: علوم (شیمی)، ۱۹۸۰ تا ۱۹۸۴
Karnataka University-India

۳. سوابق حرفه ای و شغلی:

۱۳۷۰ تا کنون اشتغال در مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی
۱۳۷۰ تا ۱۳۸۵ رئیس بخش تحقیقات صنایع غذایی و فناوری های پس از برداشت

۴. زمینه های مورد علاقه تحقیقاتی:

فرآوری (فرمولاسیون مواد غذایی و آبمیوه ها)، میکروبیولوژی، ترمال باکتریولوژی، بیوتکنولوژی در صنایع غذایی، گیاهان دارویی، قارچ های خوراکی، تخمیر مواد غذایی

۵. مقالات منتشر شده

مقالات منتشر شده در مجلات علمی - پژوهشی داخلی:

۱. اصلان عزیز، عادل میرمجیدی و هما بهمدی، ۱۳۸۶، بررسی و تعیین میزان نفخ زایی ارقام تجاری عدس دیم ایران و یکاردا، مجله علمی- پژوهشی علوم کشاورزی، سال سیزدهم (ویژه نامه ۱)، ۱۱۳-۱۰۵.

۲. شهین زمردی و اصلان عزیزی، ۱۳۸۱، تاثیر مواد زلال‌کننده بر کیفیت شیر انگور، مجله مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی / جلد ۳ / شماره ۱۲.

۳. مصطفی قادری، اصلان عزیزی، حمید عزت‌پناه و محمدمین حجازی، ۱۳۹۲، جداسازی و شناسایی باکتری‌های لاکتیکی موجود در پنیر سنتی کوزه. مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی / جلد ۱۴ / شماره ۳. ۸۵-۹۶.

۴. عزیز همایونی‌راد، اصلان عزیزی و عطا کشتی‌بان. کمپوت خرما: روشی جدید برای نگهداری طولانی مدت خرما. مجله علوم و تغذیه و صنایع غذایی ایران. (پذیرفته شده)

مقالات منتشر شده در مجلات خارجی:

1. A. Azizi, T.R. Samla and R. Sreckantiah. 1990. Growing of pleurotus sajor-cajure. The Mushroom Journal. 3, 4-95.
2. A. Azizi, T.R. Samla and R. Sreckantiah, 1990. Cultivation of pleurotus sajor- cajure on certain agro-industrial wastes and utilization of the residues for cellulose and Xylanase production. The Mushroom Journal of Tropics. 10, 21-26.
3. A. Azizi, S. Ranganna, 1993. Thermal Processing of Acidified Vegetable. Journal of Food Science and Technology. 30(6): 422-428.
4. Homayouni, A., Ehsani, M.R., Azizi, A., Razavi, S.H. and Yarmand, M.S. 2007. Effect of lecithin and calcium chloride solution on the microencapsulation process yield of calcium alginate beads. Iranian Polymer Journal. 16(9): 597-606.
5. Homayouni, A., Ehsani, M.R., Azizi, A., Razavi, S.H. and Yarmand, M.S. 2008. Growth and survival of some probiotic strains in simulated Ice cream conditions. Journal of Applied Science. 8(2): 379-382.
6. Homayouni, A., Ehsani, M.R., Azizi, A., Razavi, S.H. and Yarmand, M.S. 2008. Spectrophotometrically evaluation of probiotic growth in liquid media. Asian Journal of Chemistry. 20(3): 2414-2420.
7. A. Azizi and H. Fazayeli. 2000. Nutritive value index of treated wheat straw. Pakistan Journal of Biological Sciences. 2006; 9(13): 2444-2449.
8. A. Azizi and H. Fazayeli, 2004. Utilization of fungal treated wheat straw in the diet of late lactating cow. Asian-Australian Journal of Animal Science. 17(4): 467-472.
9. A. Azizi, 2002. Effect of fungal treatment on the nutritive value of the wheat straw. Malaysian Journal of Animal science.
10. H. Fazaeli and A. Azizi, 2004. Nutritive value of wheat straw treated with pleurotus fungi. Asian-Australian Journal of Animal Science. 17(12): 1681-1688.
11. H.Fazaeli and A. Azizi, 2002. Effect of fungal treated wheat straw on the diet of lactating cow. Asian –Australian journal of animal science.

12. H.Fazaeli and A. Azizi, 2003. Effect of fungal treatment on the chemical composition invitro digestibility. British Society of Animal Science.
13. Mortazavian, A.M., Azizi, A., Ehsani,M.R., Razavi, S.H., Mousavi, S.M., Sohrabvandi, S. and Reinheimer, J.A., 2007. Survival of encapsulated probiotic bacteria in Iranian yogurt drink (Doogh) after the product exposure to the simulated gastrointestinal conditions. Journal of Nutrition Research and Food Science.
14. Mortazavian, A.M., Azizi, A., Ehsani,M.R., Razavi, S.H., Mousavi, S.M., Sohrabvandi, S. and Reinheimer, J.A, 2007. Viability of calcium alginate microencapsulated probiotic bacteria in Iranian yogurt drink (Doogh) during the refrigerated storage period and under the simulated gastrointestinal conditions. Australian Journal of Dairy Technology.
15. Azizi, A. 2011. Bacterial-Degradation of Pesticides Residue in Vegetables during Fermentation.
16. Azizi, A. Pesticides-Formulations, Effects, Fate, Book edited by: Margarita Stoytcheva, ISBN: 978-953-307-532-7, Publisher: In Tech, Publishing Date.
17. H. Riahi, Z. Shariatmadari, M. Khanjir, A. Azizi. 2013. Effect of *Anabaena Vaginicola Inoculum* on Growth of Pot Plants. ISHS Acta Horticulturae.
18. A. Homayouni , A. Azizi and A. Khodavirdvand Keshtiban. 2014. Date canning: a new approach for the long time preservation of date. Journal of Food Science Technology. DOI 10.1007/s13197-014-1291-0.

۶. مقالات ارائه شده در کنفرانس‌ها

مقالات ارائه شده در کنفرانس‌های داخلی:

۱. اصلاان عزیزی و هما بهمدی، آبان ۸۶. تجزیه زیستی باقیمانده سموم در سبزی‌ها با استفاده از ریززنده‌های بومی ایران. هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، دانشگاه ارومیه (سخنرانی)
۲. اصلاان عزیزی. بررسی اثرات دارویی غذاهای پروبیوتیک، پری بیوتیک و سینبیوتیک، آبان ۸۶، هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران. دانشگاه ارومیه، سخنرانی.
۳. اصلاان عزیزی و حامد فاطمیان، تعیین زمان برداشت، خشک کردن و بسته بندی گل گاوزبان، سومین همایش گیاهان دارویی، دانشگاه شاهد تهران، سخنرانی
۴. اصلاان عزیزی، عادل میرمجیدی هشتجین، هما بهمدی، بررسی و تعیین میزان نفخ‌زایی ارقام تجاری عدس دیم ایران و یکاردا، آذر ۸۶، دانشگاه آزاد اسلامی - واحد علوم و تحقیقات، سخنرانی
۵. اصلاان عزیزی، مروری بر روش‌های افزایش زندهمانی پروبیوتیکها در غذاهای فراویژه، شهریور ۸۶، نهمین کنگره تغذیه ایران، تبریز

۶. اصلان عزیزی، ارایه راهکارهای مناسب جهت بکارگیری بقایای اجباری کشاورزی در محور تولید غذا، آذر ۸۳، کنگره بقایای کشاورزی
۷. اصلان عزیزی، بهینه سازی روش سنتی خشک کردن انگور به منظور کاهش آلودگی میکروبی و فیزیکی، مهر ۸۲، اولین همایش ملی خشکبار کشور، تبریز، سخنرانی
۸. اصلان عزیزی، عوامل موثر در کاهش کیفیت کنسانتره سیب در ایران، شهریور ۸۰، همایش ملی سیب، دماوند
۹. اصلان عزیزی، بررسی و مقایسه قدرت میسلیم دوانی ۶ گونه قارچ صدف بر روی ۳ محیطی، کنگره ملی بیو تکنولوژی، مهر ۸۰
۱۰. اصلان عزیزی، مطالعه روش های آماده سازی انگور جهت تولید کشمش، شهریور ۷۹، اولین همایش ملی انگور، قزوین، سخنرانی
۱۱. اصلان عزیزی، بهبود فرایند تولید شیره انگور، شهریور ۷۹، اولین همایش ملی انگور، قزوین
۱۲. اصلان عزیزی، فرایند حرارتی جهت غیر فعل کردن آنزیم پکتین استراز در پرتقال کنسروی وارسته ایران، اسفند ۷۷
۱۳. اصلان عزیزی، تخمیر لاکتیکی سبزیجات با استفاده از آب داغ، آبان ۷۹، یازدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، دانشگاه تهران دانشکده فنی، سخنران
۱۴. اصلان عزیزی، بکارگیری روشهای نمون صنایع غذایی در جلوگیری از ضایعات کشاورزی، دی ماه ۷۵، گردهمایی مدیران وزارت کشاورزی، زاهدان
۱۵. اصلان عزیزی، اثر تخمیر انتخابی به روی ارزش غذایی، بافت و رنگ سبزیجات نیمه فرآوری شده، یازدهمین کنگره سراسری تغذیه ایران، آبان ۸۹، دانشگاه علوم پزشکی شیراز
۱۶. اصلان عزیزی، بررسی فعالیت پروتئولیتیکی مهمترین گونه های باکتریهای لاکتیکی جداسازی شده از پنیر سنتی خیکی منطقه سوادکوه، ۱۳۹۲، سپنتا اسماعیلی، اصلان عزیزی، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه شیراز
۱۷. جداسازی و شناسایی سویه های انتروکوکسی غالب موجود در پنیر سنتی خیکی مناطق سوادکوه، ۱۳۹۲، سپنتا اسماعیلی، اصلان عزیزی، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه شیراز
۱۸. جداسازی و شناسایی گونه های لاکتوباسیلوس از پنیر خیکی سوادکوه، ۱۳۹۲، سپنتا اسماعیلی، اصلان عزیزی، بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه شیراز.
۱۹. معرفی روش استریل نمودن بستر کشت قارچ صدفی بوسیله ازن، آبان ۹۱، اصلان عزیزی. سومین کنگره قارچ ایران.

مقالات ارائه شده در کنفرانس های خارجی:

1. Selection of appropriate probiotic strains for use in ice cream, 2007, Third IDF International Symposium on Ice Cream, Germany
2. A. Azizi and Ranganna s ,New heat resistant spoilage organism of clostridium species in canned vegetables , 1989, International chemical congress of pacific basin societies, Honolulu Hawaii.
3. A. Azizi. Thermal processing of acid food fermented vegetables, 1995, International Agricultural Engineering Conference, 1995, Asian institute of Technology (AIT) Bangkok Thailand.
4. A. Azizi, S. Ranganna , 1990, A simple device for isolation of anaerobic bacteria, 2nd International Food Convention . Feb. 1988 C.F.T.R.I. Mysore India.
5. A. Azizi, S. Ranganna , 1990, A new heat resistant spoilage organism and of *clostridium species* in canned vegetables , Seminar of Association of Microbiologist of India, C.F.T.R.. Mysore India.
6. A. Azizi, S. Ranganna, 1989, Isolation and identification of new heat resistant spoilage organism of clostridium species in canned vegetable, International Chemical Congress of Pacific Basin Societies. Honolulu U.S.A.
7. A Azizi, S. Ranganna ,1993, , Thermal processing of acid food fermented vegetables
8. A. Azizi, S. Ranganna , **1994**,Acidification and thermal processing have acidified vegetables. 3rd International Food Convention. C.F.T.R.I Mysore, India
9. A. Azizi, M. Alboorzi , 1994, Cultivation of *pleurotucs sajor-cajur* on certain agro-industrial wastes and production of mushroom. Agricultural residue utilization in the Near East organized by FAO and UNECO, Syria.
10. A. Azizi, S. Ranganna , **1995**, Processing of acid Fermented Vegetables. By Association of Food Scientists and Technologists. Trends in Food Science and Technology Trends in Food Science and Technology, Mysore, India.
11. A.Azizi, N. Fasihyan , 1998,Thermal Processing Schedule for Thermal Inactivation of Pectin esterase in Iranian Orange Juice and in Canned Segments. International Agricultural Engineering Conference, Bangkok, Thailand.
12. A. Azizi, H. Bagherpour and M. Aghajani, 1998,Traditional Foods of Iran , Prospects for commercialization. 4th international Food Convention. Trends in Food Science and Technology Global Perspective , Mysore India.
13. A. Azizi, H Davanlou, R Momen and H. Bagherpour . 1998. Study and Evaluation of Iranian Rice Varieties Suitable for Parboiling, International Agricultural Engendering Conference, Bangkok, Thailand.

14. A. Azizi, H. Fazaeli and A. Nickkhah, 1998. The Use of the Fungal Treated Wheat Straw in the Rations of Fattening of Lambs and Digestibility by in Vivo and in Vitro Methods. International Agricultural Engineering Conference. Bangkok, Thailand.
15. A. Azizi .The effect of growing pleurotus fungi on the chemical composition of wheat straw , 1999. International Agricultural Engineering Conference. Beijing -china
16. A. Azizi. Lactic fermentation of vegetable using hot brine, 1999. International Workshop on lactic acid bacteria.
17. A. Azizi. Traditional foods of Iran , prospects for commercialization, 1998. 3rd International Food Convention. Mysore, India .
18. A. Azizi .Food processing for value addition. 1998. Health care and nutrition (agricultural aspect under UNDP Numeral. Mysore, India.

۷. کتب و جزوات:

۱. اصلا ن عزیز ی، به کار گیری مواد زائد کشاورزی برای تولید قارچ و خوراک دام، ۱۳۷۶، مرکز آموزش.
۲. اصلا ن عزیز ی، استفاده از کاه گندم عمل آوری شده با قارچ خوراکی پلوروتوس در تغذیه بره های پرواری، ۱۳۷۶. مرکز آموزش (نشریه ترویجی)
۳. اصلا ن عزیز ی، بهره برداری از مواد زائد کشاورزی برای تولید قارچ خوراکی و خوراک دام، ۱۳۷۶. مرکز آموزش (نشریه ترویجی)

4. Encyclopedia of Food Microbiology, Edited by Richard K Robinson, Carl A Batt and Pradip D Patel Academic Press 2000 Aslan Azizi 3 Volume Set, .ISBN: 0122270703. Academic press –UK, 2000.
5. Post harvest and food –processing technologies for rural women, 1997, Nawab Ali . Aslan Azizi. Economic and social commission for Asia and the Pacific regional net work for agricultural machinery United Nation

۸. طرح ها و پروژه های تحقیقاتی:

۱. بکار گیری مواد زائد کشاورزی برای تولید قارچ و خوراک دام، مجری، ۱۳۷۲-۱۳۷۱
۲. بررسی و مطالعه ارقام برنج مناسب parboiling، مجری، ۱۳۷۸-۱۳۷۴
۳. استحصال روغن از سیوس برنج، مجری، ۱۳۸۰-۱۳۷۶

۴. بررسی و تعیین میزان نفخ زائی ارقام تجاری عدس دیم ایران و ایکاردا، مجری، ۱۳۷۸-۱۳۷۶
۵. بهینه سازی روش سنتی خشک کردن انگور، مجری، ۱۳۸۰-۱۳۷۷
۶. روش مناسب جهت خشک کردن و بسته بندی گل گاوزبان، مجری، ۱۳۸۰-۱۳۷۷
۷. استفاده از HMHDPE و Polypropylene برای بسته بندی فرآورده های گوجه فرنگی، مجری، ۱۳۸۱-۱۳۷۷
۸. کاهش باقی مانده سموم در سبزی و سبزی با استفاده از میکرو ارگانسیم ها، مجری، ۱۳۸۱-۱۳۷۷
۹. بررسی اثر کاه گندم عمل آوری شده به روش بیولوژیکی با استفاده از قارچ خوراکی در تغذیه بره های نر پرواری و تعیین قابلیت هضم، مجری، ۱۳۷۴-۱۳۷۳
۱۰. بررسی کاربرد میکروب های اسید لاکتیک تولید کنسرو زیتون، مجری، ۱۳۷۸-۱۳۷۴
۱۱. انتخاب رقم مناسب نارنگی برای تهیه کمپوت، مجری
۱۲. بررسی و تعیین مناسبترین روش تهیه کشمش از انگور بیدانه، مجری، ۱۳۷۵-۱۳۷۳
۱۳. تعیین زمان فرآیند حرارتی برای کمپوت، مجری، ۱۳۷۸-۱۳۷۶
۱۴. تعیین زمان فرآیند حرارتی برای کمپوت ، گیلاس و هلو، مجری، ۱۳۸۵-۱۳۸۲
۱۵. تعیین زمان فرآیند حرارتی برای کنسرو قارچ صدفی و دکمه‌ای، مجری، ۱۳۸۵-۱۳۸۲
۱۶. طراحی و ساخت مخازن کوچک برای حفظ و نگهداری غلات و حبوبات در سطح روستاهای ایران ، همکار، ۱۳۷۹-۱۳۷۵
۱۷. طراحی و ساخت نمونه آزمایشگاهی دستگاه کنترل اتمسفر جهت دفع آفات انباری غلات و حبوبات بدون استفاده از سموم شیمیایی ، همکار، ۱۳۷۹-۱۳۷۵
۱۸. مقایسه روشهای مختلف کاهش میزان رطوبت ارقام رطب مضافتی ، کلوته، مردار سنگ ، همکار، ۱۳۸۷-۱۳۸۵
۱۹. بررسی امکان استفاده از اتمسفرهای تغییر یافته در نگهداری زرد آلو در شرایط سرد خانه ، مجری، ۱۳۸۸-۱۳۸۶
۲۰. بسته بندی رطب با استفاده از اتمسفر تغییر یافته و تعیین فلور میکروبی محصول در طی فرآیند ، ۱۳۸۹-۱۳۸۶
۲۱. بررسی تاثیر استفاده از لفافهای مختلف بسته بندی در افزایش ماندگاری نان ، ۱۳۸۸-۱۳۸۶
۲۲. استفاده از روشهای مختلف بسته بندی جهت نگهداری طولانی مدت نان، ۱۳۸۹-۱۳۸۷
۲۳. استخراج و پایدارسازی رنگ از چغندر لبویی ، ۱۳۸۵-۱۳۸۳
۲۴. کاهش ضایعات پس از برداشت میوه های دانه دار و هسته دار ، ۱۳۸۶-۱۳۸۵
۲۵. تعیین زمان فرآیند حرارتی برای کنسرو نخود فرنگی، مجری
۲۶. تعیین زمان فرآیند حرارتی برای کنسرو بامیه، مجری
۲۷. تولید خیارشور تخمیری کم نمک، مجری
۲۸. تولید سبزیجات تخمیری کم نمک، مجری

۲۹. تعیین فرآیند حرارتی برای کنسرو سیب زمینی، مجری

۳۰. جداسازی و شناسایی باکتری های لاکتیک اسید و پروبیوتیک از پنیرهای سنتی ایران جهت استفاده در غذاهای فراویژه، مجری

۹. پایان نامه های دانشجویی:

۱. بکارگیری مواد زاید کشاورزی برای تعیین راندمان قارچ، کارشناسی ارشد، دانشگاه شهید بهشتی ۱۳۷۳

۲. پارابولینگ برنج های بومی ایران و افزایش ارزش غذایی، کارشناسی ارشد، دانشگاه شهید بهشتی ۱۳۷۳

۳. تعیین ارقام مناسب جو برای تهیه مالت، کارشناسی ارشد، تربیت مدرس ۱۳۷۴

۴. استفاده از کاه گندم عمل آوری شده در تغذیه بره های پرواری، کارشناسی ارشد، دانشگاه تهران ۱۳۷۴

۵. بکا گیری گونه های قارچ خوراکی جهت غنی سازی کاه در تغذیه دام، کارشناسی ارشد، تربیت مدرس ۱۳۸۷

۶. جداسازی و شناسایی میکرو فلورهای خرمای استان فارس، دانشگاه شیراز ۱۳۷۶

۷. بررسی اثر ریز پوشانی بر زندهمانی پروبیوتیکها در بستنی فراویژه، دکترا، دانشگاه تهران. ۱۳۸۶

۸. بررسی اثر عوامل اساسی فرمولبندی و فرآیند ریز پوشانی پروبیوتیکها بر ویژگیهای کیفی دوغ پروبیوتیک، دکترا، دانشگاه تهران ۱۳۸۶

۹. مقایسه برنج های بومی ایران برای تولید برنج پاربول شده، کارشناسی ارشد، دانشگاه علوم و تحقیقات ۱۳۸۷

۱۰. تولید گل کلم و هویج تخمیری کم نمک، دانشگاه علوم و تحقیقات. ۱۳۸۸

۱۱. جداسازی و شناسایی باکتری های لاکتیک اسید و پروبیوتیک از پنیرهای سنتی کوزه ای ایران، دانشگاه علوم و تحقیقات ۱۳۹۰.

۱۲. جداسازی و شناسایی باکتری های لاکتیک اسید و پروبیوتیک از پنیرهای سنتی منطقه سوادکوه، دانشگاه آیت ... آملی ۱۳۹۱

۱۳. جداسازی و شناسایی باکتری های لاکتیک اسید و پروبیوتیک از پنیرهای سنتی منطقه کجور مازندران، دانشگاه آیت ... آملی ۱۳۹۱

۱۴. بررسی امکان استفاده از چای کمپوست در کشت هیدروپونیک توت فرنگی. دانشکده کشاورزی دانشگاه آزاد کرج ۱۳۹۲

15. Effect of fungal treatment on the nutritive value of wheat straw and its use in the diet of dairy cattle, University Putra Malaysia 1377

۱۰. سایر فعالیت ها و عضویت ها:

۱. عضو کمیته تدوین برنامه راهبردی گیاهان دارویی - سازمان ترویج، آموزش و تحقیقات کشاورزی
۲. مجری برنامه راهبردی قارچهای خوراکی - سازمان ترویج، آموزش و تحقیقات کشاورزی
۳. رئیس بخش تحقیقات مهندسی صنایع غذایی و فناوری پس از برداشت
۴. عضو کمیته فنی بخش تحقیقات مهندسی صنایع غذایی و فناوری پس از برداشت
۵. عضو کمیته علمی - فنی موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی
۶. عضو کمیته درآمدزایی موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی
۷. نماینده موسسه در کمیته فنی قارچهای خوراکی - معاونت باغبانی - وزارت جهاد کشاورزی
۸. عضو کمیته تدوین استاندارد ایزو برای انار
۹. نماینده موسسه در جلسات تدوین استاندارد فرآوردههای غذایی
۱۰. برگزار کننده از ۱۰۰ دوره انتقال یافته‌ها و روز مزرعه از سال ۱۳۷۰
۱۱. مشاور عالی ESCAP-United Nation
۱۲. مشاور عالی در UNIDO
۱۳. نماینده تام‌الختیار ایران در اجلاس غذا، آموزش و ترویج در اجلاس FAO قاهره مصر
۱۴. نماینده ایران در تدوین روشهای نوین استفاده از سموم نباتی و کاهش آن در FAO تایلند بانکوک
۱۵. عضو هسته کارشناسی ترویج و آموزش صنایع تبدیلی و تکمیلی بخش کشاورزی
۱۶. عضو کمیته علمی تخصصی قارچ کشور
۱۷. عضو کمیته تخصصی سبب مطلوب غذایی - وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
۱۸. عضو هیات تحریریه مجله (آمریکا) American Journal of Food Technology، از سال ۲۰۰۷ تا کنون
۱۹. عضو هیات تحریریه مجله (آمریکا) Research Journal of Microbiology، از سال ۲۰۰۷ تا کنون
۲۰. عضو هیات تحریریه مجله (آمریکا) Microbiology Journal، از سال ۲۰۰۷ تا کنون

۱۱. دوره های آموزشی و مدارک بین المللی:

۱. تدریس و آموزش همکاران در بدو تأسیس موسسه به مدت ۱۵ روز در روشهای تولید قارچ خوراکی
۲. تدریس و آموزش همکاران در روشهای نوین آنالیز مواد غذایی به مدت ۱۲ روز
۳. تدریس و آموزش همکاران در روشهای کشتهای میکروبی به مدت ۷ روز
۴. تدریس: صنایع پیشرفته کمپوت و کنسروسازی - دانشگاه شهید بهشتی

۵. تدریس: بیوتکنولوژی و بیوشیمی در واحد علوم تحقیقات دانشگاه آزاد اسلامی
۶. تدریس: فرمولاسیون مواد غذایی- دوره دکترای تخصصی- دانشگاه تهران
۷. تدریس: صنایع تبدیلی- دانشگاه آزاد اسلامی
۸. اصول تبدیل و نگهداری فراورده های دامی - کارشناسی- دانشگاه آزاد اسلامی
۹. اصول تبدیل و نگهداری محصولات زراعی- کارشناسی- دانشگاه آزاد اسلامی
۱۰. میکروبیولوژی قارچ خوراکی- کارشناسی- آموزشکده کشاورزی
۱۱. کنترل کیفیت (روشهای ارزیابی حسی) مواد غذایی
۱۲. خواص بیوفیزیکی محصولات کشاورزی
۱۳. برنامه ریزی استراتژیک تحقیق
۱۴. آلاینده ها و افزودنیهای مواد غذایی
۱۵. کاربرد طرح آزمایشات کشاورزی در تحقیقات فنی و مهندسی
۱۶. فن آوریهای نوین در صنایع غذایی
۱۷. کاربرد نانو فن آوری در صنایع غذایی
۱۸. کاربرد مهندسی صنایع غذایی در خشکبار و غلات
۱۹. کاربرد نانو تکنولوژی در کشاورزی
۱۷. طرح آزمایشات کشاورزی (۱)

۱۲. ثبت اختراع:

۱. اختراع ملی ثبت شده با عنوان "چیپس میوه تولید شده با پوشش های خوراکی و فرایند اسمزی"، به شماره ۶۸۵۵۲-۱۳۸۹/۱۱/۱۰.
۲. اختراع ملی ثبت شده با عنوان " بسته بندی رطب تحت اتمسفرهای تعدیل یافته (MAP)", به شماره ۶۸۵۵۴-۱۳۸۹/۱۱/۱۰.

۱۳. تقدیر و تشویق:

۱. رئیس سازمان کشاورزی استان تهران. ۱۳۷۶
۲. معاون وزیر در امور تحقیقات. ۱۳۷۷
۳. معاون وزیر در امور باغبانی. ۱۳۸۰

۴. رئیس مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. ۱۳۸۰
۵. رئیس هیات ممیزه انجمن علوم باغبانی ایران. ۱۳۷۴
۶. معاون وزیر در امور تحقیقات. ۱۳۷۵
۷. رئیس مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. ۱۳۷۴
۸. معاون وزیر در تحقیقات. ۱۳۷۲
۹. معاون وزیر در تحقیقات. ۱۳۷۴
۱۰. رئیس مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. ۱۳۷۶
۱۱. رئیس ESCAP_UN. ۱۹۹۸
۱۲. معاون رئیس جمهور در سال ۱۳۸۸
۱۳. معاون وزیر در توسعه منبع انسانی وامور مجلس
۱۴. معاون وزیر در تحقیقات ۱۳۸۹
۱۵. رئیس مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی ۱۳۹۰
۱۶. معاون وزیر در تحقیقات ۱۳۸۹

۱.۴. احداث آزمایشگاه

۱. طراحی آزمایشگاه بذر قارچ، ۱۳۷۰، مؤسسه فنی و مهندسی
۲. ایجاد سالن کشت قارچ، ۱۳۷۰، مؤسسه فنی و مهندسی
۳. بنیان گذار بخش صنایع غذایی، ۱۳۷۰،
۴. طراحی پایلوت پلن صنایع غذایی مؤسسه فنی مهندسی، ۱۳۷۱
۵. تجهیز آزمایشگاه صنایع غذایی بخش فنی مهندسی در ۱۴ استان کشور، از سال ۱۳۷۱
۶. طراحی آزمایشگاه بذر قارچ و ایجاد سالن کشت قارچ، ۱۳۸۵، لبنان - مرکز کشاورزی شهید موسوی
۷. راه اندازی مرکز تولید Spawn قارچ، ۱۳۸۵، لبنان، بعلبک
۸. راه اندازی مرکز تولید Spawn قارچ، ۱۳۸۵، جنوب لبنان
۹. راه اندازی واحد تولید صنایع غذایی، ۱۳۸۵، لبنان، دره بغا
۱۰. طراحی و راه اندازی واحدهای کوچک صنایع غذایی زنان روستایی با کمک مالی UNIDO، ۱۳۷۸، آبسرد دماوند، استان تهران و باغچه جیک سلماس استان آذر غربی