



بسمه تعالی

Curriculum Vitae (CV)

نام و نام خانوادگی: علی ایاسه
رشته تحصیلی: علوم و صنایع غذایی

گرایش: تکنولوژی مواد غذایی

مرتبه علمی: استادیار

تاریخ شروع به کار: ۱۳۸۰/۱۰/۲۸

آدرس اینترنتی: Email: ayaseh@Tabrizu.ac.ir

آدرس: استان آذربایجان شرقی، تبریز، دانشگاه تبریز، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، طبقه دوم اتاق ۲۰۴،

کد پستی ۵۱۶۶۶۱۴۷۶۶

موبایل: ۰۹۱۴۳۰۰۱۷۷۶ تلفن محل کار: ۰۴۱-۳۳۳۹۲۰۵۲ فاکس دانشکده کشاورزی: ۰۴۱-۳۳۴۵۳۳۲۳

Name: Ali

Surname: Ayaseh

Educational Background: Food Science and Technology

Field of Specialization: Food Technology

Academic position: Assistant professor

Date of work: 17 February 2002

Nationality: Iranian

Mobil: +9809143001776

Tel: 0098 - 41- 33392052

Fax: 0098 -41-33345332

E-mail Address: ayaseh@tabrizu.ac.ir

Professional Address: University of Tabriz, Faculty of Agriculture, Department of Food Science and Technology,

Tabriz, Iran. Post cod: 5166614766

• مدارک تحصیلی

- ۱- **دکتری**، ۱۳۸۸-۱۳۹۳، رشته مهندسی علوم و صنایع غذایی (گرایش تکنولوژی مواد غذایی)، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه اورمیه، اورمیه- ایران.
- ۲- **کارشناسی ارشد**، ۱۳۷۹-۱۳۷۶، رشته مهندسی علوم و صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، تبریز- ایران. (معدل کل ۱۷/۷۵).
- ۳- **کارشناسی**، ۱۳۷۶-۱۳۷۲، رشته مهندسی علوم و صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، تبریز- ایران. (معدل کل ۱۶/۸۸).
- ۴- **فوق دیپلم**، ۱۳۷۱-۱۳۶۹، رشته علوم زراعی (تکنولوژی تولیدات گیاهی)، آموزشکده کشاورزی مراغه، دانشگاه تبریز، مراغه- ایران. (معدل کل ۱۷/۹۶).
- ۵- **دیپلم**، ۱۳۶۸، رشته علوم تجربی، دبیرستان شهید مدرس، مراغه- ایران (معدل کل ۱۴/۲۱)

• عنوان پایان نامه دکتری

عنوان فارسی: مطالعه تاثیر فرایند سونیکاسیون روی مولفه های رنگی، خصوصیات فیزیکی-شیمیایی و رئولوژیکی آب هویج

با استفاده از متدولوژی سطح پاسخ

English title: Study of the effect of sonication on color parameters, physicochemical and rheological properties of carrot juice using response surface methodology.

عنوان پایان نامه کارشناسی ارشد

۱۳۷۸-۱۳۷۹- استخراج پکتین از طبق گل آفتابگردان و بررسی خواص کاربردی آن (طرح الویت دار پژوهشی مصوب اداره کل صنایع و معادن آ- شرقی).

• گرایش تحصیلی

گرایش تکنولوژی مواد غذایی (فناوری مواد غذایی)

• زمینه های کاری و پژوهشی

- ۱- نگهداری و کنسروسازی (و آبمیوه‌ها)
- ۲- تکنولوژی قند (گرایش فرعی)

• دروس تدریس شده

- ۱- اصول نگهداری مواد غذایی
- ۲- کنسروسازی
- ۳- تکنولوژی قند
- ۴- تجزیه مواد غذایی
- ۵- فراوری غذاها با استفاده از میکروویو (دکترای)
- ۶- فراوری ضایعات مواد غذایی: تصفیه و تولید فراورده‌های با ارزش افزوده (کارشناسی ارشد)
- ۷- فناوری و نوآوری نوشیدنی‌های غیر الکلی (کارشناسی ارشد)
- ۸- بهداشت و ایمنی کارخانجات مواد غذایی
- ۹- فیزیولوژی پس از برداشت
- ۱۰- عملیات صنایع غذایی
- ۱۱- کارآموزی دانشجویان صنایع غذایی
- ۱۲- اصول تبدیل و نگهداری مواد غذایی
- ۱۳- راهنمایی پایان نامه های کارشناسی ارشد
- ۱۴- مشاوره پایاننامه های کارشناسی ارشد (15 مورد)
- ۱۵- برگزاری دوره های آموزشی (Work shop)

۱- ایاسه، علی،، علیزاده، محمد، اسمعیلی، محسن،، مهرداد، عباس و جوادزاده، یوسف. ۱۳۹۳. تاثیر فرایند فراصوت با حرارت روی فعالیت آنزیم پراکسیداز و شاخص های رنگی آب هویج. نشریه پژوهش و نوآوری در صنایع غذایی. جلد ۳، شماره ۳.

۲- ایاسه، علی،، علیزاده، محمد، اسمعیلی، محسن،، مهرداد، عباس و جوادزاده، یوسف. ۱۳۹۴. تاثیر تیمار فراصوت بر ویسکوزیته، توزیع اندازه ذرات، کدورت و فنل کل آب هویج. نشریه پژوهشهای صنایع غذایی جلد ۲۵، شماره ۴.

۳- ایاسه، علی،، علیزاده، محمد، اسمعیلی، محسن،، مهرداد، عباس و جوادزاده، یوسف. ۱۳۹۴. تأثیر تیمار فراصوت بر ترکیبات زیستفعال آب هویج. مجله بهداشت مواد غذایی، دوره ۵، شماره ۴، پیاپی ۲۰.

۴- Parsayee, Sayed Anvar., Ahmadi Zonuz, Adel., Ghanbar Zadeh, Babak., Ayase, Ali. 2011. Low calorie sour cherry jam: optimization of ingredient levels using response surface methodology. Int Journal of Applied Sciences and Engineering Research. VOI, 1 No, 1, 2011.

۵- صدیقه، درستی،، زاد بزمی، محمد علی،، قنبرزاده، بابک و ایاسه، علی. ۱۳۹۰. تاثیر غلظت نمک روی ویژگیهای فیزیکوشیمیایی پنیر سفید آب نمکی ایران. مجله علوم و صنایع غذایی، دوره ۸، شماره پیاپی ۳۰.

۶- قاطع فر، راحله. احمدی زنونز، عادل،، قاسم زاده، حمید رضا، ایاسه، علی و محمدی، ابوالقاسم. ۱۳۸۶. تولید ژله کم کالری آب سیب با استفاده از پکتین طبق آفتابگردان. مجله دانش کشاورزی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز. شماره ۱ جلد ۱۷ صفحه ۱۱۸-۱۰۹. (مستخرج از طرح پژوهشی برنامه و بودجه استان آ. شرقی).

۷- ایاسه، علی،، احمدی زنونز، عادل،، همدی، ناصر و ولیزاده، مصطفی. ۱۳۸۴. استخراج پکتین از طبق گل آفتابگردان و مطالعه خواص کاربردی آن. مجله دانش کشاورزی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، شماره ۴ جلد ۱۵ صفحه ۱۲۸-۱۱۳. (مستخرج از طرح الویت دار پژوهشی اداره صنایع و معادن آ- شرقی).

۸- Hesari, J., Ansary, T., Ahmadi-zenouz, A., Gyasifar, S., and Ayaseh, ali. 2013. Effects of CO2 Addition to Raw Milk on Microbial, Physiochemical and Sensory Properties of Probiotic Set Yoghurt, Journal of Agricultural Science and Technology-Iran, pp: 253-263.

• مقالات ارائه شده در کنگره‌ها و همایش‌های داخلی (به صورت سخنرانی)

- ۱- اسماعیلی سید کامیار، ایاسه علی، قنبرزاده هوجقان بابک و پزشکی اکرم. ۱۳۹۵. تاثیر تغییر pH در اندازه ذرات نانوکمپلکس و پروتئین تغلیظ شده-پکتین به عنوان حامل برای ترکیبات زیستفعال. اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، سخنران، مقاله کامل.
- ۲- لشکری، سامان، تقی زاده، اکبر و ایاسه، علی. ۱۳۹۰. تخمین میزان ناپدید شدن ماده خشک در انواع تفاله مرکبات با استفاده از روش آزمایشگاهی. اولین کنگره ملی علوم و فناوریهای نوین کشاورزی، ۲۱-۱۹ شهریور، دانشگاه زنجان. زنجان- ایران.
- ۳- ایاسه، علی. ۱۳۸۵. اجراء سیستم تجزیه و تحلیل خطرات نقاط کنترل بحرانی در خط تولید آب سیب. دومین همایش و نمایشگاه بزرگ صنایع غذایی، صفحه ۸۴، ۲۱ - ۲۵ شهریور ۱۳۸۵. دانشگاه صنعتی اصفهان. (Full text روی CD).
- ۴- احمدی زنوز، عادل، ایاسه، علی و همدمی، ناصر. ۱۳۷۶. پدیده کریستالیزاسیون در کنسانتره آلبالو. همایش و نمایشگاه بزرگ صنایع غذایی کشور. (نقش و اهمیت طراحی و مهندسی در صنایع غذایی)، صفحه ۲۱-۱۴، ۹ الی ۱۱ خرداد ۱۳۷۷، دانشگاه فردوسی مشهد. (FULL TEXT) (چاپ شده در کتاب مجموعه مقالات).

۳- مقالات ارائه شده در کنگره‌ها و همایش‌های بین المللی

- ۱- مقاله ارائه شده در دومین کنگره بین المللی غذا و تغذیه در کشور ترکیه - استانبول (به صورت شفاهی)
1-Ayaseh, A., Ahmadi-zenouz, A., Valizadeh, M., and hamdamy, N. 2007. **Extraction of pectin from sunflower heads and studying of its functional properties.** 2nd International congress on food and nutrition pp: 80, 24 - 26 October 2007. Istanbul Turkey.
- ۲- مقاله ارائه شده در کنگره بین المللی تغذیه در کشور تایلند- بانکوک (به صورت شفاهی)
2-Bazmy, ali., Dorosty, Sedighe., Ayaseh, Ali. 2009. **Influence of partial replacement of brine Nacl with Kcl on the characteristics of Iranian whit cheese.** International Congress of Nutritional. 4 9 October. Bitec Bangkok .Thailand.

مقالات ارائه شده در کنگره‌ها و همایش‌های داخلی (به صورت پوستر)

- ۱- اسماعیلی، سید کامیار، ایاسه، علی، بشیری، صحرا. ۱۳۹۵. تأثیر مدت زمان اعمال اولتراسوند در اندازه ذرات نانوکمپلکس و پروتئین تغلیظ شده-پکتین به عنوان حامل برای ترکیبات زیستفعال. اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، ارائه پوستر.

2-Ahmadi raman, Ghanbarzadeh Hovajghan Babak, Ayaseh Ali, pezeski akram. 2016. Nanotechnology and biopolymers in food packaging: focused on carboxymethyl cellulose (CMC) as an edible biopolymer in bio-based films and nanocomposites. 1 st International and 24th Iranian food science and technology, poster presentation. complete article.

۳- احمدی، زهرا و ایاسه، علی. ۱۳۹۵. آلرژن های غذایی و اثر فرآیندهای غذایی روی پایداری آنها. اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، ارائه پوستر، مقاله کامل.

۴- ایاسه، علی،، ملکی زاده، نسرين. آبیوههای پروبیوتیک. ۱۳۹۵. اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، ارائه پوستر، مقاله کامل.

۵-اسماعیلی، سید کامیار، پزشکی، اکرم، ایاسه، علی و قنبرزاده هوجقان، بابک. ۱۳۹۴. مقاله کامل، اثر فرآیند خشک کردن متناوب بر بهبود بازده انرژی و کیفیت محصولات غذایی بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، ارائه پوستر.

۶- ایاسه، علی،، جلالی، سید حسین،، حاسبی، زهره. ۱۳۹۰. گیرنده های اکسیژن از بسته های مواد غذایی. بیستمین کنگره ملی

علوم و صنایع غذایی ایران، ۳-۱ آذر دانشگاه صنعتی شریف، تهران ایران. کد مقاله NFC-۲۰۸۹ (full text روی CD).

۷-پارسایی، سید انور، احمدی زنوز، عادل، قنبرزاده، بابک و ایاسه، علی. ۱۳۹۰. بهینه سازی فرمولاسیون مربای آلبالوی کم کالری

با استفاده از روش سطح پاسخ. بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، ۳-۱ آذر دانشگاه صنعتی شریف، تهران- ایران،

کدمقاله NFC-۱۵۲۴ (full text روی CD).

۸- شهابی قهفرخی، ایمان، حجازی، محمدامین، احمدی زنوز، عادل، قنبرزاده، بابک و ایاسه، علی. ۱۳۸۷. بررسی روش مقابله با

باکتری *acidoterrestris Alicyclobacillus* در آبمیوه به کمک عصاره هسته انگور قرمز. هیجدهمین کنگره صنایع غذایی دانشگاه

فردوسی مشهد، مهر ۸۷، صفحه ۱۳۸، مشهد. (Full text روی CD).

۹-شهابی قهفرخی، ایمان، حجازی، محمدامین، احمدی زنوز، عادل، قنبرزاده، بابک و ایاسه، علی. ۱۳۸۷. بررسی اثر پوست انار

روی *alicyclobasills acidoterrestris* بعنوان یک نگهدارنده طبیعی عملگرا. هیجدهمین کنگره صنایع غذایی دانشگاه فردوسی

مشهد، مهر ۲۱۰ صفحه، مشهد (full text روی CD).

۱۰- ایاسه، علی،، بهفر، حسین،، الماسی، هادی، و توسلی، سید حسین. ۱۳۸۶. اصلاح کیفیت بازرسی در تولیدات غذایی بوسيله

ماشین ویژن. هفدهمین کنگره صنایع غذایی غذاهای ارگانیک، توسعه فناوری، صنایع تبدیلی، صفحه ۱۳۰، ۲۴-۲۳ آبان ۱۳۸۶.

دانشگاه ارومیه. (Full text روی CD).

- ۱۱- ایاسه، علی. ۱۳۸۵. اجراء سیستم تجزیه و تحلیل خطرات نقاط کنترل بحرانی در خط تولید آب سیب جهت کاهش مایکوتوکسین پاتولین. ۱۶-۱۳ شهریور ۱۳۸۵، نهمین کنگره تغذیه ایران دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشت و درمانی تبریز. ۱۶-۱۳ شهریور ۱۳۸۵ صفحه ۲۱۳. تبریز- ایران.
- ۱۲- ایاسه، علی. ۱۳۸۴. بررسی عوامل موثر در سنتز سولانین در غده‌های سیب زمینی. اولین همایش و جشنواره ملی تولید محصولات سالم و توسعه کشاورزی پایدار، صفحه ۸۰، ۱۸-۱۷ اسفند، جهاد کشاورزی تبریز. تبریز- ایران.
- ۱۳- ایاسه، علی، احمدی زوز، عادل، ولیزاده، مصطفی، همدی، ناصر. ۱۳۸۴. استخراج پکتین از طبق گل آفتابگردان و مطالعه خواص کاربردی آن. ۱۵-۱۲ اردیبهشت ۱۳۸۴، صفحه ۸۰، انستیتو تحقیقات و تغذیه و صنایع غذایی کشور تهران. تهران - ایران.
- ۱۴- ایاسه، علی. ۱۳۸۴. کاربرد اوزن در صنایع غذایی. پانزدهمین کنگره صنایع غذایی، ۱۵-۱۲ اردیبهشت ۱۳۸۴، صفحه ۱۷۷، انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور، تهران - ایران.
- ۱۵- ایاسه، علی. ۱۳۸۴. اجرای سیستم تجزیه و تحلیل خطرات نقاط کنترل بحرانی در خط تولید پنیر فتا. پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی. ۱۵-۱۲ اردیبهشت ۱۳۸۴، صفحه ۱۶۵، انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور، تهران. تهران - ایران.
- ۱۶- ایاسه، علی. ۱۳۸۳. پاستوریزاسیون پوسته سطحی تخم مرغ‌ها. دومین همایش علمی پژوهشی دانشجویان علوم کشاورزی سراسری کشور، ۱۶ شهریور سال ۱۳۸۳، صفحه ۲۲۴، دانشگاه تربیت مدرس.

• عضویت در مجامع و انجمن‌ها

- ۱- عضو انجمن نظام مهندسی کشاورزی، تبریز، تبریز - ایران.
- ۲- عضو انجمن متخصصین صنایع غذایی، تهران، تهران - ایران.

• طرح‌های پژوهشی

- ۱- ایاسه، علی، احمدی زوز، عادل، قنبرزاده، بابک، محمدزاد بزمی، علی، حصاری، جواد. ۱۳۸۶. بررسی استفاده از پکتین آفتابگردان در تولید دسر کم کالری آب انگور غنی سازی شده با شیر. دانشگاه تبریز، گروه علوم صنایع غذایی.
- ۲- احمدی زوز، عادل، ایاسه، علی، قاطع فر، راحله، قاسم زاده، حمید رضا، محمدی، ابوالقاسم. ۱۳۸۴ - ۱۳۸۲. تولید ژله کم کالری آب سیب با استفاده از پکتین طبق آفتابگردان. طرح پژوهشی مصوب اداره کل برنامه و بودجه آذربایجانشرقی.

۳- احمدی زنوز، عادل، ایاسه، علی. ۱۳۷۹ - ۱۳۷۷. استخراج پکتین از طبق گل آفتابگردان و بررسی خواص کاربردی آن. (پایاننامه کارشناسی ارشد علی ایاسه). طرح پژوهشی مصوب اداره کل صنایع و معادن استان آذربایجان شرقی.

۴- قنبرزاده، بابک، انتظامی، علی اکبر، جلالی، سید حسین، محمدزادبزمی، محمد علی، ایاسه، علی. ۸۶ - ۸۷. بررسی ریز ساختار، نفوذپذیری، خواص مکانیکی و سطحی فیلمهای خوراکی زیست تخریب پذیر حاصل از کربوکسی متیل سلولز. دانشگاه تبریز- گروه علوم صنایع غذایی.

۵- محمدزاد بزمی، محمد علی، حصاری، جواد، رضایی مکرم، رضا، قنبرزاده، بابک، ایاسه، علی، پیغمبردوست، سید هادی. ۱۳۸۶. تاثیر فرایند حرارتی و فیلتراسیون شیر مورد استفاده در تهیه پنیر گوسفندی ليقوان روی ویژگیهای کیفی آن. دانشگاه تبریز- گروه علوم صنایع غذایی.

• برگزاری کارگاهها و دوره های آموزشی (Work shops)

۱- استان آذربایجان غربی - ارومیه، دوره سردخانه های نگهداری مواد غذایی. برگزارکننده دوره: شرکت ثمین رهیاب گستر، زیر نظر اداره استاندارد و تحقیقات صنعتی: دوره تخصصی برای مسئولین فنی ومدیران سردخانه ها استان آذربایجان غربی.

۲- استان آذربایجان شرقی، شهرستان بناب. دوره آنالیز مواد غذایی. مجری دوره: شرکت پارمیسان، زیر نظر اداره استاندارد و تحقیقات صنعتی شهرستان بناب، برای مسئولی فنی کارخانجات و آزمایشگاههای رفرانس.

۳- استان آذربایجان شرقی، تبریز. دوره آنالیز مواد غذایی. مجری دوره: شرکت پارس بینش. برای مسئولی فنی کارخانجات.

۴- استان آذربایجان غربی، ارومیه. دوره سردخانه های نگهداری مواد غذایی برگزارکننده دوره: معاونت غذا دارو، دانشگاه علوم پزشکی استان آذربایجان غربی.

• تالیف کتاب

ایاسه، علی و نیکخواه، مهدی. ۱۳۹۵. نگهداری مواد غذایی در سردخانه. انتشارات موسسه آموزش عالی علمی- کاربردی گروه صنایع تبدیلی و تکمیلی دانشگاه جامع علمی کاربردی. تهران - ایران.

• سخنرانی ها

۱- ایاسه، علی. ۱۳۸۳. تنوع زیستی برای امنیت غذایی. جهاد کشاورزی تبریز به مناسبت روز جهانی غذا. تبریز- ایران.

۲-همدمی، ناصر، ایاسه، علی. ۱۳۷۷. اجراء سیستم پیشرفته مدیریت و ایمنی کیفیت محصول (HACCP). اداره کل صنایع استان آ- شرقی برای مدیران و مسئولین فنی و کنترل کیفی کارخانجات مواد غذایی استان. (به صورت workshop).

• شرکت در تدوین استانداردهای ملی

۱- ایاسه، علی، شهابی قهفرقی، ایمان (دبیران). ۱۳۸۶. میکروبیولوژی آب میوه و فرآورده های آن روش شمارش آلیسایکلو باسیلوس ها. استاندارد ملی شماره ۹۷۹۹. انتشارات موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران.

۲- ایاسه، علی. (رئیس جلسه). ۱۳۸۴. کره، شیرهای تخمیری و پنیر تازه و شمارش میکروارگانیسیمهای آلوده کننده روش کلی در ۳۰ درجه سیلسیوس- روش آزمون میکروبیولوژی. استاندارد ملی شماره ۸۲۴۸. انتشارات موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران.

۳- ایاسه، علی. (رئیس جلسه). ۱۳۸۴. کره- تعیین مقدار رطوبت، چربی و مواد جامد بدون چربی. موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران.

۴- ایاسه، علی، شهابی قهفرقی، ایمان (دبیران). ۱۳۸۷. میکروبیولوژی آب میوه و فرآورده های آن روش شناسایی باکتری آلیسایکلو باسیلوس اسیدوترستریس. استاندارد ملی شماره ۱۱۲۵۲. انتشارات موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران.

• تجارب کاری در ادارات و کارخانجات مواد غذایی

۱- عضو هیئت علمی دانشگاه تبریز از تاریخ ۸۰/۹/۲۸، ادامه دارد- دانشگاه تبریز - تبریز - ایران ۲- مدرس مرکز آموزش عالی علمی، کاربردی شهید سرداری تبریز، ۷۹/۳/۱۷-۸۰/۹/۲۸، جهاد سازندگی تبریز. مجری رشته های دانشگاه جامع علمی - کاربردی تبریز - تبریز - ایران.

۳- مسئول فنی و کنترل کیفی، ۷۸/۱۰/۲۰-۷۲/۱/۱۴، شرکت تبریز برگ ریزان (تولید کننده انواع مربا- عسل - شربت)، تبریز، تبریز - ایران.

۴- مسئول فنی و کنترل کیفی، ۷۸/۱۰/۱-۷۹/۶/۳۰، شرکت فرید لبن (پنیر روزگار) تولید کننده پنیر و انواع فراورده های لبنی، میاندوآب - ایران .

۵- مسئول فنی و کنترل کیفی، ۷۵/۷/۱۴-۷۶/۴/۱۶، شرکت کیک قائم (کیک شهریار)- هشترو- ایران.

۵- مشاوره محدود برای کارخانجات صنایع غذایی استان آذربایجانشرقی.

۶- برگزاری دوره های work shop برای ادارات که در ارتباط با صنایع غذایی کار می کنند(اداره استاندارد و تحقیقات صنایع غذایی، معاونت غذا دار و اداره صنایع و معادن)، شرکتهای مشاوره ای، مسئولین فنی کارخانجات مواد غذایی.