

اطلاعات شخصی



نام: امین نام خانوادگی: سیدیعیقوبی نام پدر: سیدمحمدرضا شماره شناسنامه: ۱۹۱۴

محل تولد: تبریز تاریخ تولد: ۱۳۶۱/۶/۹ کدملی: ۱۳۷۷۴۶۶۱۵۹ وضعیت تاهل: متاهل

میزان تحصیلات: دانشجوی دکتری صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

وضعیت نظام وظیفه: معاف(کفالت) شماره تلفن همراه: ۰۹۱۲۱۶۷۵۰۰۴

پست الکترونیکی: aminyagoubi@yahoo.com

سوابق اجرایی و عضویت

۱. همکار پروژه تحقیقاتی در مرکز تحقیقات کشاورزی؛
۲. سرپرست تولید کارخانه نان صنعتی سنان؛
۳. مدیر تولید کارخانه ماکارونی جهان؛
۴. مشاور پایه ۲ سازمان نظام مهندسی کشاورزی استان تهران؛
۵. عضو پیوسته انجمن متخصصین صنایع غذایی ایران؛
۶. عضو انجمن مدیریت کیفیت ایران؛
۷. جانشین مسئول فنی زر ماکارون؛
۸. مدیر پروژه شکلات و شیرینی زرنام؛
۹. مدیر کنترل کیفی زرماکارون؛
۱۰. دبیر تدوین استاندارد لازانیای نیمه آماده؛
۱۱. عضو کارگروه تدوین استاندارد میکروارگانیسم‌های پروبیوتیک- ویژگی‌ها و روش آزمون؛
۱۲. عضو کمیته علمی نخستین کنفرانس ملی توسعه کیفیت راهبردی استراتژیک در سلامت غذا

سوابق تدریس

مدرس دانشگاه جامع علمی - کاربردی (کد مدرسی: ۹۰۲۰۱۲۴۷۳)

تدریس دروس:

- شناخت گندم ۲ واحد (رشته تکنولوژی نان - کاردانی)
- مبانی کنترل کیفی و آزمایشگاه ۳ واحد (رشته تکنولوژی آرد - کاردانی)
- بیوشیمی ۳ واحد (رشته تکنولوژی شیرینی و شکلات - کارشناسی ناپیوسته)
- اصول مهندسی صنایع غذایی ۲ واحد (رشته تکنولوژی آرد - کارشناسی ناپیوسته)
- محاسبات فنی ۲ واحد (رشته تکنولوژی نان - کارشناسی ناپیوسته)
- شیمی مواد غذایی ۳ واحد (رشته مهندسی فن آوری - غلات، آرد و شکلات)
- شیمی افزودنی مواد غذایی ۳ واحد (رشته مهندسی فن آوری - شیرینی و شکلات)
- روش تحقیق ۱ واحد (رشته مهندسی فن آوری - شیرینی و شکلات).

فعالیت های پژوهشی (داخلی - خارجی)

۱. فروزین به عنوان شاخص موثر در تعیین کیفیت تغذیه ای پاستا (دومین کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی غذا - آذر ۹۲).
۲. تعیین و شناسایی میزان افزودن آرد گندم غیردوروم در فرایند تولید پاستای حاصل از آرد گندم دوروم (دومین کنگره ملی پژوهشگران و نخبگان ایمنی غذا - آذر ۹۲).
۳. قند ایزومالت - روش تولید، خصوصیات، ویژگیها و کاربرد (بیست و یکمین کنگره ملی صنایع غذایی، دانشگاه شیراز، آبان ۹۲).
۴. بررسی خصوصیات رئولوژیکی عصاره فراسودمند Pekmez (بیست و یکمین کنگره ملی صنایع غذایی، دانشگاه شیراز، آبان ۹۲).
۵. ترجمه کتاب "تکنیک های پخت اکستروژن" انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد (تحت ویراستاری جهت چاپ - مهر ۹۲).
۶. فرایند اکستروژن با سیال فوق بحرانی (دومین سمینار ملی امنیت غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه - مهر ۹۱).
۷. تاثیر فرایند حرارتی بر کاهش فعالیت آنزیم لیپوکسی ژناز ماکارونی حاوی جوانه گندم (اولین کنگره ملی صنایع غذایی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان - اسفند ۹۰).
۸. تاثیر افزودن الیاف رژیمی نامحلول بر خصوصیات فیزیکیوشیمیایی و حسی ماکارونی (بیستمین کنگره ملی صنایع غذایی - دانشگاه صنعتی شریف - آذر ۹۰).
۹. نقش ماکارونی در تغذیه بیماران سلیاکی (ماهنامه صنعت غذا، آبان ۹۰).
۱۰. کاربرد بهبود دهنده ها در محصولات آردی (ماهنامه آرد و غذا، آبان ۹۰).

۱۱. تاثیر افزودن اینولین در خصوصیات رئولوژیکی خمیر ماکارونی (پذیرفته شده در مجله علمی پژوهشی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار شهریور ۹۰).
۱۲. کاربرد اینولین و نشاسته مقاوم به عنوان پریبیوتیک‌های موثر در کاهش نمایه گلیسمی ماکارونی (مقاله علمی پژوهشی، چاپ در مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، نخستین کنگره ملی پروبیوتیک و پری بیوتیک ایران، اردیبهشت ۹۰).
۱۳. بررسی تاثیر مصرف ماکارونی مولتی‌پریبیوتیک در کاهش VLDL خون افراد سالم (مقاله علمی پژوهشی، چاپ در مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، نخستین کنگره ملی پروبیوتیک و پری بیوتیک ایران، اردیبهشت ۹۰).
۱۴. بررسی خصوصیات رئولوژیکی ماکارونی پریبیوتیک با استفاده از دستگاه‌های آلنوگراف، اکستنسوگراف و فارینوگراف (مقاله علمی پژوهشی، چاپ در مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، نخستین کنگره ملی پروبیوتیک و پری بیوتیک ایران، اردیبهشت ۹۰).
۱۵. انتخاب پوستر برتر (سومین پوستر) در نخستین کنگره ملی پروبیوتیک و پریبیوتیک ایران (اردیبهشت ۹۰).
۱۶. بررسی کاربرد انواع پری بیوتیکها در صنایع غذایی و نقش آنها در سلامتی انسان (نشریه سمولینا، اسفند ۸۹).
۱۷. سیستم‌های تضمین کیفیت و طبقه بندی گندم در کانادا (مجله نگاه هستی، دیماه ۸۹).
۱۸. بررسی تاثیر مصرف ماکارونی، برنج و نان لواش بر شاخص گلیسمی خون افراد سالم (پروژه مشترک با انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی ایران، ۸۹).
۱۹. ماکارونی غذایی ضد افسردگی (مجله نوین پزشکی، مرداد ۸۹).
۲۰. تاثیر استفاده از پیش تیمارهای مختلف بر خشک کردن و نگهداری توت سفید (طرح تحقیقاتی - مرکز تحقیقات کشاورزی مشهد، ۸۸)
۲۱. بررسی تاثیر پیش تیمار با اتیل اولئات و نوع بسته بندی بر خصوصیات کیفی توت خشک شده در طی نگهداری (مقاله علمی-پژوهشی، چاپ در مجله علوم صنایع غذایی ایران دانشگاه تربیت مدرس، بهمن ۸۷).
۲۲. تاثیر استفاده از پیش تیمارهای فیزیکی و شیمیایی بر خصوصیات کیفی و حسی توت سفید خشک شده (مقاله علمی- پژوهشی، چاپ در مجله علوم صنایع غذایی ایران دانشگاه تربیت مدرس، بهمن ۸۷).
۲۳. بررسی وضعیت تولید و مصرف غذاهای ارگانیک و مقایسه آن با تولید محصولات کشاورزی سنتی (مقاله ارائه شده به صورت پوستر در همایش صنایع غذایی دانشگاه آزاد قوچان (اسفند ۸۶).
۲۴. میکروانکپسولیشن پروبیوتیک‌ها به روش Spray Drying (سمینار تحقیقاتی تکنولوژی لبنیات دانشگاه آزاد واحد علوم تحقیقات تهران).
۲۵. تاثیر فرایند سرخ کردن عمیق چربی‌ها و روش‌های جدید سرخ کردن بر خصوصیات کیفی روغن‌ها (سمینار تحقیقاتی تکنولوژی روغن‌های خوراکی دانشگاه آزاد واحد علوم تحقیقات تهران).
۲۶. کاهش ضایعات در جهت اصلاح الگوی مصرف در بخش کشاورزی، صنایع غذایی، تبدیلی و تکمیلی (مجله اقتصاد سبز، بهمن ۸۸).
۲۷. بررسی اثر قهوه ای شدن آنزیمی در میوه‌ها و سبزیجات (سمینار دوره کارشناسی ارشد).

۲۸. بسته بندی های با اتمسفر اصلاح شده. (سمینار دوره کارشناسی).

۲۹. بررسی روش روغن گیری از دانه کائولا (پروژه کاربردی دوره کارشناسی).

30. Yaghoubi, A.S., Sedaghat, N., Ghanbarzadeh, T. (2013). Assessing safety of food packaing materials. 2nd national conference of Food science and technology, quchan. IRAN.
31. Yaghoubi, A.S., Mortazavi, S.A. (2013). Application of microencapsulation on probiotic cheddar cheese ripening. International Microencapsulation Society. Pamplona- Spain.
32. Hajifaraji. M., Rezvani, V., Yaghoobi, A.S.(2012).Glycemic indices of three commonly consumed foods: a clinical trial in Iranian healthy adults. Mediterr J NutrMetab - Springer publishing.
33. Yagoubi, A.M., Tehrani, M.M., Ghanbarzadeh, T.(2012). The effects of lecithin and full fat soy flour emulsifiers to produce of pasta made by common wheat flour in compared with quality of pasta produced of common wheat flour and dried gluten. 10th interntional food hydrocolloids conference(Poster). Purdue university. USA.
34. Davoodi,M.G., Nikkhah,S, SeyedYagoubi.A.S. (2009). Effect of pretreatment by ethyl oleate and packaging on qualitative characteristics ofstored dried mulberry.(5th International Technical Symposium on Food Processing, Monitoring Technology in Bioprocesses and Food Quality Management.Potsdam.Germany).

گواهی شرکت در دوره های آموزشی:

۱. گواهی مدرک زبان از وزارت علوم، تحقیقات و فن آوری (MCHE)
۲. دریافت گواهی دوره آموزشی مدل جایزه ملی کیفیت EFQM (BCG).
۳. دریافت گواهی دوره آموزشی آشنایی با اصول GMP (PRPs) (دانشگاه علوم پزشکی و خدمات درمانی کرج).
۴. دریافت گواهی دوره آموزشی آشنایی با اصول ISO 17025 (دانشگاه علوم پزشکی و خدمات درمانی کرج).
۵. گواهی دوره بهبود دهنده ها در صنایع آرد و نان (شرکت مهندسی پژوهشی خلاق عطا آفرین).
۶. گواهی دوره آموزشی Advanced Scientific Writing In Science and Technology (معاونت پژوهشی جهاد دانشگاهی).
۷. تسلط کامل به مجموعه نرم افزارهای OFFICE پیشرفته.
۸. تسلط به نرم افزار آنالیز آماری SPSS.
۹. همکاری در ثبت اختراع ۳ محصول ماکارونی غنی شده با آرد جوانه گندم، آرد جو و ماکارونی پریبیوتیک برای گروه صنعتی و پژوهشی زر.
۱۰. همکاری در دریافت گواهی و جایزه ۲ ستاره و یک ستاره برای محصولات ماکارونی پریبیوتیک و جوانه گندم از موسسه بین المللی (International Taste & Quality Institute) iTQi کشور بلژیک برای گروه صنعتی زر.