

خلاصه ای از سوابق آموزشی و پژوهشی



نام و نام خانوادگی: آسیه حسن زاده تاریخ تولد: ۱۳۵۷ شماره شناسنامه: ۱۱۷۰۰۴

- مشاور رتبه یک از سازمان نظام مهندسی کشاورزی با شماره نظام مهندسی: ۰۷۰۹۰۲۴۴۵
- کد مدرسی دانشگاه جامع علمی کاربردی ۰۰۲۲۰۰
- عضو هیات تحریریه ماهنامه تحلیلی، خبری صنعت غذا.
- عضو هیات تحریریه ماهنامه آموزشی، خبری، بهداشتی دنیای تغذیه.
- عضو انجمن متخصصین صنایع غذایی.
- عضو سازمان نظام مهندسی کشاورزی و منابع طبیعی ایران.

موضوع سمینار: کاربرد فرایند اسمز و اسمز معکوس در صنایع غذایی

موضوع پایان نامه: تعیین خواص فیزیکی شیمیایی روغن دانه بزرک و جداسازی جزء امگا-۳ از آن.

(Some Physicochemical Characteristics of Flaxseed Oil and Separation of its Omega-3 Fraction)

سوابق آموزشی

سوابق تحصیلی

مقطع	رشته تحصیلی	گرایش	محل تحصیل	سال	به مدت
کارشناسی	مهندسی کشاورزی	علوم و صنایع غذایی	دانشگاه تهران	۷۶-۸۰	چهار سال
کارشناسی ارشد	مهندسی کشاورزی	علوم و صنایع غذایی	دانشگاه تربیت مدرس	۸۲-۸۴	دو سال
دکتری تخصصی	مهندسی کشاورزی	تکنولوژی مواد غذایی	دانشگاه کشاورزی ساری	۹۱-۹۲	ادامه دارد

مدرک زبان انگلیسی

۱- دارای گواهی آزمون زبان عمومی دانشگاه تهران (UTEPT) مورخ ۱۳۹۱/۱۱/۰۵

۲- دارای گواهی آزمون زبان عمومی فرهیختگان دانشگاه تهران ۱۳۹۲/۰۱/۲۲

برگزارکننده کارگاه و دوره های آموزشی

- ۱- کارگاه "راهکارهایی برای کاهش اسیدهای چرب ترانس در روغن" - مرکز برگزار کننده: انجمن متخصصین صنایع غذایی
- ۲- کارگاه " آشنایی با تقلبات مواد غذایی" - مرکز برگزار کننده: انجمن متخصصین صنایع غذایی
- ۳- دوره " آشنایی با تقلبات مواد غذایی" - مرکز برگزار کننده: آموزشگاه بهداشت عمومی تندرست
- ۴- دوره "نقش مواد غذایی در سلامت انسان" - مرکز برگزار کننده: آموزشگاه بهداشت عمومی تندرست

سوابق تدریس در آموزشگاه و دانشگاهها

"مدیر گروه رشته "تکنولوژی روغن های خوراکی" مرکز علمی کاربردی صنعت غذا از سال ۸۶ تا کنون به مدت ۶ سال"

۱	هنرستان کار دانش اعتضادی (یک سال)	۸۱/۷/۱	۸۲/۴/۱	صنعت لبنیات، تصفیه آب و فاضلاب، میکروبیولوژی شیر و فراورده های دامی.
۲	دانشگاه آزاد واحد آیت الله املی (دو ترم)	۸۵/۷/۱	۸۵/۱۲/۱	تکنولوژی غلات، کنترل کیفی روغن، تکنولوژی روغن، شیمی تجزیه مواد غذایی(۱و۲)
۳	دانشگاه غیر انتفاعی خزر	۸۵/۷/۱	۸۵/۱۲/۱	میکروبیولوژی عمومی. میکروبیولوژی مواد غذایی(تئوری و آزمایشگاه)
۴	مرکز علمی کاربردی صنعت غذای تهران (مدیر گروه رشته تکنولوژی روغن) (۱۶ ترم)	۸۶	۹۲	میکروبیولوژی عمومی. میکروبیولوژی مواد غذایی، شیمی مواد غذایی، بهداشت و ایمنی کار در کارخانجات مواد غذایی، شناخت و نگهداری دانه های روغنی، فرایند روغنکشی، خواص فیزیکوشیمیایی دانه های روغنی، افزودنی ها و ویتامین ها ی مواد غذایی، کنترل کیفی روغنهای خوراکی، آزمونهای کلاسیک روغنهای خوراکی، میوه های روغنی، دانه های روغنی، تغذیه و اکسیداسیون روغنها، روغنهای حیوانی، تصفیه پیشرفته روغن، اصول سرپرستی، آزمایشات دستگاهی روغن، افزودنی ها و ویتامینهای مواد غذایی، کارورزی و ...
۵	مرکز علمی کاربردی شهید زمانپور (سه ترم)	۸۸	۹۰	میکروبیولوژی شیر و فراورده های لبنی، میکروبیولوژی عمومی(تئوری و آزمایشگاه)
۶	مرکز علمی کاربردی شرکت تعاونی کارخانجات فراوری روغن و دانه های روغنی ایران های روغنی(فردا) (هفت ترم)	۸۹	۹۲	خواص فیزیکی و شیمیایی روغن، اصول استاندارد، اصول محاسبات فنی در صنایع غذایی، فرایند روغنکشی، شناخت دانه های روغنی، آزمونهای اختصاصی روغن و آزمایشگاه. تغذیه و بهداشت، تصفیه آب و فاضلاب، کنترل کیفی روغن، ایمنی و بهداشت در صنعت، بهداشت و ایمنی کار در کارخانجات مواد غذایی، تصفیه فاضلاب واحدهای صنعتی، افزودنی ها و ویتامین ها ی مواد غذایی، بهداشت و مسمومیت های شیمیایی، کارگاه دانه های روغنی،و...

سوابق پژوهشی

انجام طرح های پژوهشی و تحقیقاتی

- ۱- انجام طرح تحقیقاتی "کمپوت خربزه ایرانی (ویژگیها و روشهای تهیه)"، ۱۳۸۹، محل انجام طرح: شرکت روغن نباتی فراورد (سهامی خاص)
- ۲- انجام طرح تحقیقاتی "روشهای فراوری پودر گوجه فرنگی"، ۱۳۸۹، محل انجام طرح: شرکت روغن نباتی فراورد (سهامی خاص)
- ۳- همکاری در زمینه انجام طرح توجیهی "ماشین آلات صنعت بستنی"، ۱۳۸۵، محل انجام طرح: شرکت روغن نباتی فراورد (ایتاش)

تالیف و ترجمه کتاب

- ۱- تدوین و ترجمه کتاب "روغن ها و چربی های خوراکی" - ۱۳۹۲؛ انتشارات فانوس اندیشه-قم.
- ۲- تدوین و ترجمه کتاب "مبانی میکروبیولوژی عمومی" - ۱۳۹۱؛ انتشارات آیندگان-تهران.
- ۳- تالیف کتاب آمادگی کنکور کارشناسی ارشد صنایع غذایی "تکنولوژی لبنیات" - ۱۳۹۰؛ انتشارات مدرسان شریف-تهران.
- ۴- تالیف کتاب آمادگی کنکور کارشناسی ارشد صنایع غذایی "تکنولوژی قند" - ۱۳۹۰؛ انتشارات مدرسان شریف-تهران.

ویراستاری علمی کتاب

- ۱- ویراستاری علمی کتاب میکروبیولوژی مواد غذایی، ۱۳۹۰؛ (آمادگی کنکور کارشناسی ارشد، مدرسان شریف)
- ۲- ویراستاری علمی کتاب تکنولوژی روغن، ۱۳۹۰؛ (آمادگی کنکور کارشناسی ارشد، مدرسان شریف)
- ۳- ویراستاری علمی کتاب تکنولوژی غلات، ۱۳۹۰؛ (آمادگی کنکور کارشناسی ارشد، مدرسان شریف)

مقالات (ISI) و علمی پژوهشی چاپ شده

- ۱- بهینه سازی استخراج امگا-۳ به عنوان غذای عملگر از دانه بزرک، International Journal of Food Science and Nutrition (ISI)، ۲۰۰۸، جلد ۶۹، شماره ۶، صفحات ۵۲۶-۵۳۴.
- ۲- خواص فیزیکی شیمیایی روغن دانه بزرک و اکسیداسیون آن در شرایط انجماد، فصلنامه علوم و صنایع غذایی ایران (دارای رتبه علمی پژوهشی)، دوره ۳، صفحات ۱۳ تا ۲۰، بهار ۱۳۸۵.

مقالات کنفرانس های ملی و بین المللی چاپ شده

- ۳- اینتراستریفیکاسیون شیمیایی روغن برای کاهش اسیدهای چرب ترانس، اولین همایش منطقه ای روغن، سلامتی، فناوری های نوین تولید. دانشگاه آزاد اسلامی شهر قدس، ۱۳۸۶. "سخنرانی"
- ۴- بررسی اکسیداسیون اسیدهای چرب امگا-۳ روغن بزرک در شرایط انجماد. شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (اولین کنگره منطقه ای گرگان)، فروردین ۱۳۸۵
- ۵- بهینه سازی روش استخراج روغن دانه بزرک، شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (اولین کنگره منطقه ای گرگان)، فروردین ۱۳۸۵
- ۶- غنی سازی محصولات لبنی با پپتیدهای بیواکتیو به عنوان غذای عملگر (functional food)، اولین همایش منطقه ای صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان با مشارکت واحد بیرجند، اسفند ۱۳۸۶.
- ۷- خواص درمانی کفیر به عنوان یک غذای فراسودمند (functional food)، دومین کنفرانس ملی غذای فراسودمند (عملگر)، دانشگاه تربیت مدرس، آذر ۱۳۸۷.
- ۸- لپیز های میکروبی: کاتالیستهای بالقوه و کاربردهای آن در صنعت، اولین همایش ملی علمی فن آوری های نوین غذا، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، صفحه ۵۷، خرداد ۱۳۸۹ و نیز چاپ شده در مجله خوشه، سال پنجم، شماره ۱۰۶، صفحات ۲۱-۱۷، آذر ۱۳۸۷.
- ۹- روغن تک یاخته (SCO) به عنوان یک ترکیب فراسودمند، اولین همایش ملی علمی فن آوری های نوین غذا، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، صفحه ۵۶، خرداد ۱۳۸۹.
- ۱۰- شیر سویا یک پروبیوتیک غیر لبنی، سومین کنفرانس ملی غذای فراسودمند و غذا دارو، مرکز همایشهای بین المللی شهید بهشتی، صفحه ۶۹، مرداد ۱۳۸۹
- ۱۱- بررسی خواص روغن بزرک به عنوان یک غذای فراسودمند، سومین کنفرانس ملی غذای فراسودمند و غذا دارو، مرکز همایشهای بین المللی شهید بهشتی، صفحه ۴۸، مرداد ۱۳۸۹
- ۱۲- بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی اسانس تخم زیره کوهی (*Bunium persicum* Boiss) در روغن سویا و مقایسه آن با آنتی اکسیدان های شیمیایی، نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تهران، تالار علامه امینی ۱۳۸۹.
- ۱۳- استخراج با سیال فوق بحرانی؛ روش نوین استخراج در صنعت غذا، نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تهران، تالار علامه امینی ۱۳۸۹.
- ۱۴- کاربرد جانشینهای چربی، راهکاری جهت کاهش وزن، سومین سمینار بین المللی دانه های روغنی و روغنهای خوراکی، تهران، مرکز همایشهای بین المللی صدا و سیما، دی ماه ۸۹.
- ۱۵- بسته بندی روغنهای خوراکی، سومین سمینار بین المللی دانه های روغنی و روغنهای خوراکی، تهران، مرکز همایشهای بین المللی صدا و سیما، دی ماه ۸۹.
- ۱۶- روغن سبوس برنج یک آنتی اکسیدان طبیعی، سومین سمینار بین المللی دانه های روغنی و روغنهای خوراکی، تهران، مرکز همایشهای بین المللی صدا و سیما، دی ماه ۸۹. و چاپ شده در ماهنامه تحلیلی، آموزشی و پژوهشی غذا شماره ۴۵.

- ۱۷- کاربرد ازن در صنایع غذایی ، سومین سمینار بین المللی دانه های روغنی و روغنهای خوراکی ، تهران، مرکز همایشهای بین المللی صدا و سیما، دی ماه ۸۹.
- ۱۸- اینولین؛ فیبر غذایی فراسودمند، سومین سمینار بین المللی دانه های روغنی و روغنهای خوراکی، تهران، مرکز همایشهای بین المللی صدا و سیما، دی ماه ۸۹.
- ۱۹- خواص عملکرد کیتین و کتیوزان به عنوان یک غذای علمگر، سومین کنفرانس ملی غذای فراسودمند و غذا دارو، مرکز همایشهای بین المللی شهید بهشتی، صفحه ۶۶، مرداد ۱۳۸۹.
- ۲۰- غذاهای عملگر (functional food) در صنعت لبنیات، اولین همایش منطقه ای صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان با مشارکت واحد بیرجند، اسفند ۱۳۸۶.
- ۲۱- مروری بر مواد غذایی- دارویی (NUTRACEUTICAL) و روش های پیشرفته آنالیز آنها، دوازدهمین کنگره تغذیه ایران. اولین کنگره بین المللی تغذیه ایران. صفحه ۱۷۷. دانشگاه علوم و پزشکی اصفهان. آبان ۱۳۹۱.
- ۲۲- مروری بر رژیم های غذایی بدون چربی و مخاطرات و مزایای آنها، دوازدهمین کنگره تغذیه ایران. اولین کنگره بین المللی تغذیه ایران. صفحه ۱۷۸. دانشگاه علوم و پزشکی اصفهان. آبان ۱۳۹۱.
- ۲۳- استفاده از سویا به عنوان یک غذای فراسودمند در صنعت غذا، سومین کنفرانس ملی غذای فراسودمند و غذا دارو، مرکز همایشهای بین المللی شهید بهشتی، صفحه ۹۵، مرداد ۱۳۸۹
- ۲۴- بسته بندی فعال در صنعت غذا، اولین همایش ملی علمی فن آوری های نوین غذا، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، صفحه ۴۶، خرداد ۱۳۸۹.

مقالات علمی ترویجی، آموزشی، تحلیلی و...

- عضو هیات تحریریه ماهنامه تحلیلی، خبری صنعت غذا و ماهنامه آموزشی، خبری، بهداشتی دنیای تغذیه
 همکاری با نشریات علوم و صنایع غذایی از جمله ماهنامه تحلیلی، آموزشی، پژوهشی غذا، ماهنامه آموزشی، خبری، بهداشتی دنیای تغذیه و ماهنامه تحلیلی، خبری صنعت غذا
- ۲۵- جو، پدر غلات ، ماهنامه تحلیلی، آموزشی، پژوهشی غذا، سال دوازدهم/شماره ۵۳، دی ماه ۱۳۹۰ صفحات ۲۳-۲۰
- ۲۶- گردو، سلطان مغزها ، ماهنامه آموزشی، خبری، بهداشتی دنیای تغذیه، سال دهم/شماره ۱۱۶، دی ماه ۱۳۹۱ در صفحات ۷۲-۷۳.
- ۲۷- بی نظیرترین روغن دنیا، ماهنامه آموزشی، خبری، بهداشتی دنیای تغذیه، سال یازدهم/شماره ۱۱۶، آبان ماه ۱۳۹۱ در صفحات ۵۱-۵۰.
- ۲۸- در باره روغن ذرت، ماهنامه آموزشی، خبری، بهداشتی دنیای تغذیه، سال یازدهم/شماره ۱۲۳، مرداد ماه ۱۳۹۱ در صفحات ۶۷-۶۶.
- ۲۹- نان غنی یا فقیر، ماهنامه تحلیلی، آموزشی، پژوهشی غذا، سال دوازدهم، شماره ۵۵، فروردین ۹۱؛ صفحات ۴۷-۴۵.

- ۳۰- ضد سرطانهای طبیعی، ماهنامه آموزشی، خبری، بهداشتی دنیای تغذیه، سال یازدهم/شماره ۱۲۹، بهمن ماه ۱۳۹۱ در صفحات ۵۲-۵۳.
- ۳۱- آنتی اکسیدان روغن سبوس برنج، ماهنامه تحلیلی، آموزشی، پژوهشی غذا، سال دوازدهم، شماره ۴۵، اردیبهشت ۹۰؛ صفحات ۱۸-۲۰.
- ۳۲- کفیر، نوشیدنی سلامت بخش، ماهنامه تحلیلی، آموزشی، پژوهشی غذا، سال دوازدهم، شماره ۵۰، صفحات ۴۳-۴۵.
- ۳۳- درباره انار، میوه بهشتی، ماهنامه تحلیلی، آموزشی، پژوهشی غذا، سال دوازدهم، شماره ۵۲، آذر ۱۳۹۰. صفحات ۱۱ الی ۱۴.
- ۳۴- خواص دارویی کنگر فرنگی، ماهنامه تحلیلی، آموزشی، پژوهشی غذا، آرتیشو سال دوازدهم، شماره ۴۶، صفحات ۲۰-۲۲.
- ۳۵- ارزش غذایی غلات صبحانه، ماهنامه آموزشی، خبری، بهداشتی دنیای تغذیه، سال دوازدهم/شماره ۱۳۱، اردیبهشت ماه ۱۳۹۲ در صفحات ۳۶-۳۷.
- ۳۶- حقایق پیرامون شیر سویا، ماهنامه آموزشی، خبری، بهداشتی دنیای تغذیه، سال دهم/شماره ۱۲۹، آبان ماه ۱۳۹۰ در صفحات ۶۲-۶۳.
- ۳۷- غنی سازی نان، ماهنامه آموزشی، خبری، بهداشتی دنیای تغذیه، سال یازدهم/شماره ۱۲۰، اردیبهشت ۱۳۹۱ در صفحات ۷۵-۷۴.
- ۳۸- روغن بذر کتان، سرشار از امگا- ۳، ماهنامه آموزشی، خبری، بهداشتی دنیای تغذیه، سال دهم، شماره ۱۱۵، آذر ۱۳۹۰. صفحات ۷۲ و ۷۳.
- ۳۹- کمپوت، نگهداری طولانی مدت میوه ها، ماهنامه آموزشی، خبری، بهداشتی دنیای تغذیه، سال دهم/شماره ۱۱۷، بهمن ۱۳۹۰ در صفحات ۷۳ و ۷۲.
- ۴۰- شیر سویا و خواص آن، ماهنامه تحلیلی، آموزشی، خبری دانش غذا و کشاورزی، سال نهم، شماره ۸۴، مرداد ۹۰. صفحات ۸۴-۸۲.
- ۴۱- مروری بر خواص دارویی خاکشیر، ماهنامه تحلیلی، آموزشی، پژوهشی غذا، سال دوازدهم، شماره ۴۷، صفحات ۱۴ و ۱۵.
- ۴۲- پروبیوتیک ها، ماهنامه تحلیلی، آموزشی، پژوهشی غذا، سال دوازدهم/شماره ۵۴، بهمن ۱۳۹۰ صفحات ۲۰-۱۷.
- ۴۳- جوانه های غلات، ماهنامه آموزشی، خبری، بهداشتی دنیای تغذیه، سال یازدهم/شماره ۱۱۹، فروردین ۱۳۹۱ در صفحات ۷۳-۷۲.
- ۴۴- تاثیر انواع روش های پخت بر خواص مواد غذایی، ماهنامه تحلیلی، آموزشی، پژوهشی غذا، سال دوازدهم/شماره ۵۱، آبان ۱۳۹۰ صفحات ۱۶-۱۷.
- ۴۵- کلم بروکسل (Brussels sprouts)، ماهنامه خبری، تحلیلی و صنایع غذایی صنعت غذا، شماره ۳۸، آذر ۱۳۹۱ در صفحات ۵۲-۵۳.
- ۴۶- دارچین، ماهنامه خبری، تحلیلی و صنایع غذایی صنعت غذا، شماره ۴۰، بهمن ماه ۱۳۹۱ در صفحات ۵۱-۵۰.
- ۴۷- عصاره مالت جو، ماهنامه خبری، تحلیلی و صنایع غذایی صنعت غذا، شماره ۳۹، دی ماه ۱۳۹۱ در صفحات ۵۳-۵۲.
- ۴۸- روشهای نگهداری سالم برنج، ماهنامه آموزشی، خبری، بهداشتی دنیای تغذیه، سال یازدهم/شماره ۱۲۴، شهریور ۱۳۹۱ در صفحات ۶۶-۶۷.

۴۹- انواع عسل و تقلبات آن، ماهنامه آموزشی، خبری، بهداشتی دنیای تغذیه، سال یازدهم/شماره ۱۲۵، مهر ۱۳۹۱ در صفحات ۶۶-۶۷.

۵۰- زرد چوبه ریشه ای درمانگر، ماهنامه تحلیلی، آموزشی، پژوهشی غذا، سال چهاردهم/شماره ۶۹، آبان ۱۳۹۲ صفحات ۲۸-۲۹.

۵۱- آب گوجه فرنگی یک نوشیدنی سلامت بخش، ماهنامه خبری، تحلیلی و صنایع غذایی صنعت غذا، شماره ۴۳، اردیبهشت ۱۳۹۲ در صفحات ۳۱-۳۰.

۵۲- شیر غذای کامل، ماهنامه خبری، تحلیلی و صنایع غذایی صنعت غذا، شماره ۴۲، فروردین ماه ۱۳۹۲ در صفحات ۴۸-۴۹.

۵۳- اینتراستریفیکاسیون شیمیایی روغن برای کاهش اسیدهای چرب ترانس، ماهنامه خبری، تحلیلی، آموزشی، پژوهشی آفتابگردان، آبان ۸۶، شماره ۱۳، صفحه ۳۵.

۵۴- مروری بر خواص دارویی عناب، ماهنامه تحلیلی، آموزشی، پژوهشی غذا، سال دوازدهم، شماره ۴۹، صفحات ۱۹-۱۷.

۵۵- خواص شیرین یک ماده تلخ-قهوه، ماهنامه آموزشی، خبری، بهداشتی دنیای تغذیه، سال دهم، شماره ۱۱۲، صفحات ۴۸ و ۴۹.

۵۷- ارزش غذایی چای کومبوکا، ماهنامه آموزشی، خبری، بهداشتی دنیای تغذیه، سال دوازدهم/شماره ۱۳۰، فروردین ماه ۱۳۹۲ در صفحات ۳۸-۳۷.

۵۶- خواص حبوبات، ماهنامه آموزشی، خبری، بهداشتی دنیای تغذیه، سال دوازدهم، شماره ۱۳۲، خرداد ۱۳۹۲ صفحات ۳۸ و ۳۹.

۵۷- خواص تغذیه ای و کاربردی بادام زمینی، ماهنامه خبری، تحلیلی و صنایع غذایی صنعت غذا، شماره ۴۴، خرداد ماه ۱۳۹۲ در صفحات ۲۹-۲۸.

تمامی مقالات در سایت <http://www.uast.ac.ir/files/uast-article/showtitle.aspx> نیز موجود می باشند.

عضویت در تدوین استاندارد ملی و بین المللی

۱. جزو اعضای تدوین استاندارد "افشانه روغن های خوراکی-ویژگی ها- Edible oils spray-Specifications".
۲. جزو اعضای تدوین استاندارد "مواد غذایی- روش های نمونه برداری برای کنترل رسمی فلزات سنگین، 3MCPD و بنزوآلفا پیرن- آیین کار".
۳. جزو اعضای تدوین استاندارد "فراورده های کاکئویی- ویژگی ها و روش های آزمون (اصلاحیه شماره یک)- ۱۲۰۱۸".
۴. جزو اعضای تدوین استاندارد "کیک- ویژگی ها و روش های آزمون (اصلاحیه شماره یک)- ۲۵۵۳".
۵. جزو اعضای تدوین استاندارد "بکینگ پودر- ویژگی ها (اصلاحیه شماره یک)- ۲۸۷۹".
۶. جزو اعضای تدوین استاندارد " میوه ها و سبزی ها- پیاز خوراکی- اندازه گیری نیترات و نیتريت-روش اسپکتروفتومتری (اصلاحیه شماره ۱)- ۷۱۳۲".
۷. جزو اعضای تدوین استاندارد " میوه ها و سبزی ها- سیب زمینی- اندازه گیری نیترات و نیتريت-روش اسپکتروفتومتری (اصلاحیه شماره ۱)- ۶۹۶۳".

۸. جزو اعضای تدوین استاندارد " روش آزمون اندازه گیری نیترات و نیتريت در میوه و سبزی و فراورده های آنها به طریق بیناب سنجی مولکولی (اصلاحیه شماره ۱) - ۴۱۰۶ "
۹. شرکت در جلسات کمیته فرعی متناظر آنالیز حسی ISO/TC34/SC12 . و بررسی مدارک : ISO/FDIS 8586 و ISO/FDIS 6658 و ISO4120 و N756 .
۱۰. شرکت در جلسات تجدید نظر استاندارد " روغن ها و چربی های گیاهی و حیوانی - کره کاکائو - ویژگی ها و روش های آزمون. ISIRI 609 .

سوابق اشتغال در کارخانجات صنایع غذایی

نام شرکت	سمت	از تاریخ	تا تاریخ	محل شرکت
فراورده های لبنی گلا-آمل	کارشناس آزمایشگاه (شیمیایی و میکروبی)	۸۰/۱۲/۱	۸۱/۷/۱	آمل، شهرک صنعتی
روغن نباتی فرآورد (دامون)	مدیر بخش تحقیق و توسعه (R&D)	۸۶/۱/۱	۸۷/۵/۱	تهران، یوسف آباد
روغن نباتی فرآورد (دامون)	محقق و مشاور صنایع غذایی	۹۰/۴/۱۰	۹۰/۱۲/۳۰	تهران، یوسف آباد

آدرس: تهران، شهرک زاندارمری، بلوار فرزادگان، خ شهید ساجدی غربی، پ ۲۰، واحد ۶.
 تلفن تماس: ۰۹۱۲۵۱۹۳۱۳۶ ۰۲۱-۴۴۲۱۹۷۹۱
 E-mail: asiehasanzadeh@gmail.com