

مجموعه فعالیت‌های آموزشی، پژوهشی "نسفه فارسی"

مهندس فرشته صمرايي

آفرین تمديد نظر: ۱۴۰۰/۰۷/۳۰



مشخصات فردی

نام: فرشته

نام خانوادگی: صمرايي

نام پدر: معصوم بک

تاریخ تولد: ۱۳۶۹/۶/۳۰

شماره شناسنامه: ۳۱۰۴۰۲۲۲۰

محل تولد: کرج

دین: اسلام

تابعیت: جمهوری اسلامی ایران

ارتباط

صندوق پستی الکترونیک: fereshte.sahraei@gmail.com

تلفن همراه: ۰۹۱۲۵۰۵۳۸۱۷

تلفن: ۰۲۱۸۸۲۸۷۳۷۴

تلفن محل کار: ۰۲۱-۴۴۷۸۷۰۹۱-۳

تلفن ضروری: ۰۹۱۲۵۷۹۹۱۹۷

آدرس محل کار: ۱۵ کیلومتر اتوبان تهران-کرج-شهرک علم و فناوری پژوهش-پژوهشگاه پلیمر و پتروشیمی ایران- مرکز رشد و فناوری پلیمر

سوابق آموزشی

سوابق و مدارک تحصیلی

کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات (۱۳۹۶).
عنوان پایان نامه: مطالعه اثر پروبیوتیک باسیلوس سوبتیلیس *IS02* بر آنزیم های گوارشی تریپسین و کیموتریپسین، محتوای پروتئین و چربی و زیست سنجی ماهی قزل‌آلای رنگین کمان (*Ocorhynchus mykiss*)

اساتید راهنما: دکتر حامد اهری، دکتر شاپور کاکولکی

دوره‌های آموزشی

آشنایی با ممیزی داخلی سیستم های مدیریتی مبتنی بر استاندارد ISO19011
آشنایی با اصول و مبانی GMP, HACCP و مدیریت ایمنی مواد غذایی مبتنی بر استاندارد ISO 22002-1:2009
آشنایی با مهارت های هفت گانه رایانه، ICDL
تدوین مقالات مبتنی بر استاندارد های ISI
دوره آموزشی توجیهی بدو خدمت مسئولین فنی

سوابق پژوهشی

انتشارات

کتاب

تالیف:

۱. تشریح خطوط تولید و ماشین آلات صنایع غذایی/ فرشته صحرایی/ علی نصرتی/ انتشارات گسترش ایده سپهر پویا/ ۱۳۹۰

ترجمه

۲. نانومواد برای پوشش های بسته بندی مواد غذایی / ترجمه حامد اهری، سیدامیرعلی انوار، مهدی رحیمیان، نگین احمدی/ همکاران مترجمین: فرشته صحرایی، سونیا شجاع قره باغ، سیما مرادی/ ویراستاران علمی فاطمه وفامهر، سیما مرادی، مرکز تحقیقات حلال وزارت بهداشت و درمان آموزش پزشکی کشور. ۱۴۰۰

ویراستاری علمی:

۳. کتابچه دومین کنگره ملی غذای ملال/ ویراستاران علمی: حامد اهری، ممد آزاد زندیه، فرشته صحرایی
۴. کتابچه (رونمایی از مضمون دانش بنیان نانوامولسیون زعفران ایرانی / ممقین: حامد اهری، سیدامیرعلی انوار، ساراله- یاری بیک، مهدی رحیمیان، سیما مرادی/ ویراستاران علمی: سونیا شجاع قره باغ، فرشته صحرایی، نادیا احمدي

مقالات

مقالات در مجلات معتبر علمی

1. Sahraei F, Ahari H, Kakoolaki S: **Effect of Bacillus subtilis as a probiotic on protein, lipid content, and trypsin and chymotrypsin enzymes in rainbow trout biometry (Oncorhynchus mykiss).**

✓ مقالات علمی-پژوهشی

۲. بررسی تأثیر غذای غنی شده با پروبیوتیک بر فراسنجه‌های رشد ماهی پرورشی قزل آلا (رنگین کمان) (*Oncorhynchus mykiss*) / نسرين چوبکار؛ شاپور کاکولکی؛ فرشته صمرايي؛ عبدالرضا آقاجانی؛ ممیا (ضای) منش؛ فروغ ممدی. دوره ۲۷، شماره ۵، آذر و دی ۱۳۹۷، صفحه 124-115
https://isfj.areeo.ac.ir/?_action=article&au=504365&au
۳. ابن التراب، سید محمد علی و صمرايي، فرشته و وفامهر، فاطمه، ۱۴۰۰، مروری بر رویکرد های بیوتکنولوژیکی مدرن، در آنالیز ژلاتین ملال، پژوهشنامه ملال شماره ۲، دوره ۴، <https://civilica.com/doc/1269690>

✓ مقالات در کنفرانس ها و سمینارهای ملی

۴. پنجمین کنفرانس ملی توسعه فناوری نانو، تهران. مروری بر انواع فناوری های نوین در تولید نانوامولسیون زعفران ایرانی اهری، حامد و انوار، سید امیرعلی و اله یاری بیگ، سارا و رمیمیان، مهدی و صمرايي، فرشته و مرادی، سیما، ۱۳۹۹.
[/https://civilica.com/doc/1231919](https://civilica.com/doc/1231919)
۵. چهارمین همایش ملی پژوهش در شیمی و مهندسی شیمی ایران با محوریت ویژه نانوفناوری، جزیره کیش. مروری بر روش های تهیه نانوامولسیون اسانس های گیاهی، ابن التراب، سیدممدعلی و صمرايي، فرشته، ۱۴۰۰.
[/https://civilica.com/doc/1217458](https://civilica.com/doc/1217458)
۶. دومین همایش بین المللی علوم و فناوری نانو دانشگاه تهران، مروری بر کاربرد نانوامولسیون ها در بسته بندی مواد غذایی، صمرايي، فرشته و ابن التراب، سید ممدعلی، ۱۴۰۰، تهران، <https://civilica.com/doc/1274630>
۷. کنفرانس بین المللی علوم غذا و سلامت عمومی، ذبح شرعی از دیدگاه اسلام و کنترل کیفیت مواد غذایی، فرشته صمرايي، حامد اهری، ۱۴۰۰
۸. کنفرانس بین المللی علوم غذا و سلامت عمومی، مروری بر اثرات ضد میکروبی برخی از نانو ذرات فلزی و اکسید فلزی در بسته بندی فعال مواد غذایی، صمرايي، فرشته و ابن التراب، سیدممد علی.


سابقه همکاری و فعالیت در موسسات و مراکز تحقیقاتی، پژوهشی و تولیدی

👉 مدیر پروژه ماشین آلات صنعتی سردخانه های بازار میوه و تره بار شهرداری تهران / شهرداری تهران

👉 کارشناس / موسسه تحقیقاتی آروشا

👉 کارشناس R&D / شرکت تلاشگران صنعت و تجارت آریا

مسئول فنی / شرکت تلاشگران صنعت و تجارت آریا 

عضو کمیته اجرایی دومین کنگره ملی غذای ملال مصوب سازمان ملی استاندارد ایران ۱۴۰۰ 

زبان 

انگلیسی/خواندن ، نوشتن ، مکالمه (متوسط)