

کار نامه سوابق آموزشی ، پژوهشی و اجرائی اعضاء هیئت علمی
 دانشکده پزشکی
 دانشگاه علوم پزشکی همدان



نام : وحید

نام خانوادگی : قاسم زاده محمدی

آدرس محل کار : همدان، دانشگاه علوم پزشکی همدان، دانشکده پزشکی،

شماره تلفن محل کار : ۰۸۱-۳۸۳۸۰۵۷۲

* آدرس پست الکترونیکی :

v.gh-mo@umsha.ac.ir

ghasemzadeh.mohammadi@gmail.com

سوابق تحصیلی :

الف - تحصیلات

| رشته تحصیلی | مقطع تحصیلی | دانشگاه محل تحصیل | شهر | کشور | تاریخ فراغت از تحصیل |
|---|---------------|--------------------------|-------|-------|----------------------|
| علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفیتی و بهداشتی | Ph.D | علوم پزشکی شهید بهشتی | تهران | ایران | ۱۳۹۶ |
| علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفیتی و بهداشتی | کارشناسی ارشد | علوم پزشکی شهید بهشتی | تهران | ایران | ۱۳۹۰ |
| علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفیتی و بهداشتی | کارشناسی | علوم پزشکی شهید بهشتی | تهران | ایران | ۱۳۸۷ |

ب - پایان نامه های نوشته شده در دوران تحصیل :

| عنوان پایان نامه | مقطع تحصیل | نام استاد یا اساتید راهنما |
|--|------------------|---|
| بهینه‌سازی فرآیند استخراج پلی فنلها از برگ سبز چای و تولید نانو پوشینه آنها بهممنظور استفاده در تولید فرآورده های فرآسودمند | Ph.D | آقای دکتر محمدی |
| معتبر سازی روش اندازه‌گیری هیدروکربنهای آروماتیک چند حلقه‌ای در دو نوع ماهیدودی بهوسیله روش ریز استخراج به همراه کروماتوگرافی گازی | کارشناسی ارشد | آقای دکتر محمدی - خانم مهندس هراتیان |

سوابق آموزشی :

| مدت تدریس | عنوان درس | نوع فعالیت (هر نوع فعالیت آموزشی) | مقطع تحصیلی | مؤسسه محل تدریس |
|-----------|---|------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| ۲,۵ سال | شیمی مواد غذایی، کنترل کیفیت مواد غذایی، تجزیه مواد غذایی و تکنولوژی روغن | مدرس | کارشناسی | دانشگاه پیام نور قزوین |
| ۴ سال | شیمی مواد غذایی، کنترل کیفی مواد غذایی، سم شناسی مواد غذایی، آلودگی محیطی و ... | مدرس | کارشناسی و کارشناسی ارشد | دانشگاه علوم پزشکی همدان |

سوابق پژوهشی :

الف - پروژه های تحقیقاتی مصوب

| طول مدت طرح | وضعیت فعلی طرح | نوع فعالیت در طرح | | | | عنوان |
|-------------|----------------|-------------------|--------|-------|-----------|--|
| | | غیره | مشاوره | همکار | مجری اصلی | |
| | در حال انجام | | | | ■ | بررسی اثر زمان تماس و غلظت کلر بر روی باقیمانده ترکیبات تری هالومتان در کرفس، تره و کاهو گندزدایی شده با هیپوکلریت سدیم با کمک مدل سازی نرم افزار Design-Expert (پایان نامه) |
| | در حال انجام | | | | ■ | ساخت، بهینه سازی و مشخصه یابی نانوالیاف پلی کاپرولاکتون و صمغ دانه ریحان حاوی اسانس صمغ بنه (Pistacia atlantica) (پایان نامه) |
| | در حال انجام | | | | ■ | بررسی تاثیر اسانس آویشن شیرازی، دم کرده زعفران و برهم کنش آنها و مقدار چربی بر میزان هیدروکربن های آروماتیک چند حلقه ای در کباب کوبیده (پایان نامه) |
| ۲ | اتمام | | | | ■ | تعیین و مقایسه اثر افزودن گرده گل زنبورعسل و آرد جوانه گندم تثبیت شده بر خواص کیفی کیک اسفنجی (پایان نامه) |
| ۲ | اتمام | | ■ | | | امکان سنجی تولید ماست فراسودمند با پودر بذر یونجه (M. sativa) و بررسی تغییرات الگوی لیپیدی، فعالیت آنتی اکسیدانی، خواص فیزیوشیمیایی، رئولوژیک و حسی آن در شرایط آزمایشگاهی (پایان نامه) |
| ۲ | اتمام | | | ■ | | اندازه گیری کمی داروی آمپیرا در نمونه های بیولوژیک با استفاده از طیف سنج تحرک یونی |
| ۲ | اتمام | | | | ■ | بهینه سازی چند هدفه استخراج اسانس گیاه خوشاریزه کوهستانی و بررسی تأثیر آن بر بیان ژن های حدت لیستریا مونوسیتوزنز (پایان نامه) |
| ۲ | اتمام | | | | ■ | معتبر سازی روش اندازه گیری هیدروکربنهای آروماتیک چند حلقه ای در دو نوع ماهیپودی بهوسیله روش ریز استخراج به همراه کروماتوگرافی گازی |
| ۳ | اتمام | | | | ■ | بهینه سازی فرآیند استخراج پلی فنلها از برگ سبز چای و تولید نانو پوشینه این ترکیبات به کمک پلی مرهای زیست سازگار |

| | | | | | |
|---|-------|--|--|---|---|
| ۲ | اتمام | | | ■ | بررسی اثر روشهای پخت بر تشکیل هیدروکربنهای آروماتیک در کباب |
| ۳ | اتمام | | | ■ | اندازهگیری میزان سرب و کادمیوم در گندمهای تولیدی کشور |
| ۲ | اتمام | | | ■ | بررسی استخراج آنزیمی و مقایسه آن با روشهای معمول در استخراج هیدروکربنهای آروماتیک چند حلقهای از روغن خوراکی |

۲ - مقالات

| سال چاپ | صفحه | شماره | جلد | نوع همکاری | نام نشریه | عنوان |
|---------|------|-------|-----|------------|---------------------------------------|--|
| ۲۰۱۲ | ۱۲۳۷ | ۳۰ | ۶ | نفر اول | Journal of Chromatography A | Microwave-assisted extraction and dispersive liquid-liquid microextraction followed by gas chromatography-mass spectrometry for isolation and determination of polycyclic aromatic hydrocarbons in smoked fish |
| ۲۰۱۳ | ۲۴۵۹ | ۱۴۱ | ۳ | نفر دوم | Food chemistry | Determination of polycyclic aromatic hydrocarbons in smoked fish samples by a new microextraction technique and method optimisation using response surface methodology |
| ۲۰۱۴ | ۴۴۱ | ۴۴۰ | ۲ | نفر چهارم | European Food Research and Technology | Rapid determination of nitrosamines in sausage and salami using microwave-assisted -extraction and dispersive liquid liquid microextraction followed by gas chromatography-mass spectrometry |
| ۲۰۱۴ | ۷۳ | ۸ | ۱ | نفر دوم | Food additive and Contaminant part B | Survey of furanic compounds and 4 furfural in different coffee products by headspace liquidphase microextraction followed by gas chromatography-mass spectrometry: effect of brewing procedures |
| ۲۰۱۷ | ۱۲۸۱ | ۵ | ۲۶ | نفر اول | Food Science and Biotechnology | Extraction of caffeine and catechins using microwaveassisted and ultrasonic extraction from green tea leaves: an optimization study by the IVoptimal design |

| | | | | | | |
|------|--------|-----|-----|-------------------------|---|---|
| ۲۰۱۸ | | ۴۸۰ | ۱۱۱ | نفر چهارم | Food and Chemical Toxicology | Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) content of edible vegetable oils in Iran: A risk assessment study |
| ۲۰۱۴ | ۴۷ | ۱ | ۹ | نفر چهارم | مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران | میکرواستخراج نیتروز آمین ها در نمونه های سوسیس و کالباس موجود در بازار تهران و تعیین مقدار آن ها با استفاده از کروماتوگرافی گازی-اسپکترومتری جرمی |
| ۲۰۱۳ | ۹۵۷ | ۵ | ۷ | نفر اول | مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران | بررسی شرایط تشکیل آکریلامید و راه های کاهش آن در منابع غذایی خاص |
| ۲۰۱۳ | ۸۴۵ | ۵ | ۷ | نفر دوم | مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران | هیدروکربن های آروماتیک چند حلقه ای و راه های کاهش در محصولات غذایی |
| | ۸۱ | ۳۸ | ۱۰ | نویسنده مسئول | مجله علوم و صنایع غذایی | بررسی درصد چربی و ترکیب اسید های چرب شیرینی دانمارکی با تاکید بر اسید های چرب ترانس |
| | ۵۷ | ۱ | ۹ | نفر چهارم | مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران | میکرواستخراج نیتروز آمین ها در نمونه های سوسیس و کالباس موجود در بازار تهران و تعیین مقدار آن ها با استفاده از کروماتوگرافی گازی-اسپکترومتری جرمی |
| ۲۰۲۳ | ۱۱۵۱۸۵ | | ۲۲۴ | نفر پنجم | Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis | Rapid determination of ampyra in urine samples using dispersive liquid-liquid microextraction coupled with ion mobility spectrometry |
| ۲۰۲۱ | | ۲۸ | ۷ | نفر دوم | Food Science and Technology International | Zingiber officinale essential oil-loaded chitosan-tripolyphosphate nanoparticles: Fabrication, characterization and in-vitro antioxidant and antibacterial activities |
| ۲۰۲۲ | | | | نفر پنج (نویسنده مسئول) | Journal of Food Science and Technology | A comprehensive review on yogurt syneresis: effect of processing conditions and added additives |
| ۲۰۲۱ | | ۳۹۰ | | نفر پنجم | Electrochimica Acta | Electropolymerization as an electrochemical preconcentration approach for the determination of melamine in milk samples |

شرکت در دوره های مختلف (آموزشی ، پژوهشی و اجرایی)

| نام دوره | سطح فراگیران دوره | محل برگزاری | تاریخ |
|--------------------------------------|-------------------|-------------------------------|-------|
| کارگاه مقاله نویسی | پیشرفته | دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی | ۱۳۹۳ |
| کارگاه برنامه ریزی و ارزیابی آموزشی | - | دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی | ۱۳۹۳ |
| کارگاه آزمون های آماری و کاربرد SPSS | مقدماتی | دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی | ۱۳۹۴ |
| کارگاه جستجو در بانک های اطلاعاتی | مقدماتی | دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی | ۱۳۹۴ |
| کارگاه جستجو در بانک های اطلاعاتی | پیشرفته | دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی | ۱۳۹۴ |
| کارگاه Endnote | - | دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی | ۱۳۹۴ |
| کارگاه روش تدریس | پیشرفته | دانشگاه علوم پزشکی همدان | ۱۳۹۸ |
| کارگاه اخلاق در پژوهش | پیشرفته | دانشگاه علوم پزشکی همدان | ۱۴۰۰ |
| کارگاه اخلاق در آموزش | پیشرفته | دانشگاه علوم پزشکی همدان | ۱۴۰۱ |