

خلاصه پیشینه آموزشی، پژوهشی و اجرایی

Curriculum Vitae (CV)



میلاذ توسلی

tavasolim@varastegan.ac.ir – mtavassoli2006@gmail.com

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/in/milad-tavassoli-ph-d-1a4aa0200/>

ORCID: [0000-0003-2033-5695](https://orcid.org/0000-0003-2033-5695)

GoogleScholar: <https://scholar.google.com/citations?user=XxM9m-QAAAAJ&hl=en&oi=ao>

Scopus: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57218555375>

ResearchGate: <https://www.researchgate.net/profile/Milad-Tavassoli>

تحصیلات دانشگاهی

۱. دکتری تخصصی علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی - دانشگاه علوم پزشکی تبریز
۲. کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی - دانشگاه علوم پزشکی مشهد
۳. کارشناسی ناپیوسته بهداشت محیط - دانشگاه علوم پزشکی گناباد
۴. کاردانی بهداشت محیط: دانشگاه علوم پزشکی گرگان

فعالیت‌های آکادمیک

۱. هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی - مرکز آموزش عالی علوم پزشکی وارستگان - (مهر ۱۴۰۰ - تاکنون)

فعالیت‌های مدیریتی و اجرایی

۱. مسئول ویراستاری نشریه انجمن علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی - دانشگاه علوم پزشکی تبریز - (مهر ۱۴۰۰ - تاکنون)
۲. عضو بسیج دانشجویی (مسئول برگزارای کارگاه‌ها) - دانشگاه علوم پزشکی تبریز - (مهر ۱۴۰۰ - تاکنون)

پیشینه تدریس

دوره کارشناسی ارشد

۱. نداشتم.

دوره کارشناسی

۱. ریاضیات (برای دانشجویان علوم و صنایع غذایی با گرایش کنترل کیفی) - علوم پزشکی وارستگان - ۱ نیمسال (۱۴۰۰ - تاکنون)
۲. بهداشت و مسمومیت های غذایی (برای دانشجویان علوم تغذیه) - علوم پزشکی وارستگان - ۲ نیمسال (۱۴۰۰ - تاکنون)
۳. اثر فرایند بر ارزش مواد غذایی (برای دانشجویان علوم تغذیه) - علوم پزشکی وارستگان - ۲ نیمسال (۱۴۰۰ - تاکنون)
۴. میکروبیولوژی مواد غذایی (برای دانشجویان علوم و صنایع غذایی با گرایش کنترل کیفی) - دانشگاه علوم پزشکی تبریز - (۱۳۹۹ - تاکنون)
۵. میکروبیولوژی صنعتی (برای دانشجویان علوم و صنایع غذایی با گرایش کنترل کیفی) - دانشگاه علوم پزشکی تبریز - (۱۳۹۸ - تاکنون)
۶. بهداشت و مسمومیت های غذایی (برای دانشجویان علوم تغذیه) - دانشگاه علوم پزشکی تبریز - ۱ نیمسال (۱۴۰۰ - تاکنون)

تدریس در کارگاه ها و دوره های آموزشیدوره های آموزشی بلند مدت

۱. نداشتم.

کارگاه های آموزشی کوتاه مدت

- نداشتم.

آثار علمیکتاب ها

۱. محمدرضا رستمی، محمود علیزاده ثانی، میلاذ توسلی، اعظم احمدی، پریسا احمدی، عاطفه سادات نوابی، زیر نظر دکتر غلامرضا جاهد خانیکی. ترکیبات فنولیک در مواد غذایی، انتشارات مرز دانش، ۱۴۰۰
۲. پریسا احمدی، اعظم احمدی، مصطفی محمدرضا رستمی، محمود علیزاده ثانی، میلاذ توسلی، هادی اقبالجو، زیر نظر دکتر غلامرضا جاهد خانیکی. پلی فنول ها: ویژگی ها و آنالیز آن ها. انتشارات مرز دانش، ۱۴۰۰
۳. علی احسانی، میلاذ توسلی، حسین آهنگری، رضا عابدی، سعید موسی زاده، مهسا مهین کاظمی. اصول آزمایشگاه میکروبیولوژی پیشرفته مواد غذایی. انتشارات دانشگاه علوم پزشکی تهران. ۱۴۰۱

مقالات مجلات

1. Nano-enabled plant-based colloidal delivery systems for bioactive agents in foods: Design, formulation, and application
MA Sani, M Tavassoli, M Azizi-Lalabadi, K Mohammadi, DJ McClements, Advances in Colloid and Interface Science, 102709
2. Smart Biopolymer-Based Nanocomposite Materials Containing pH-Sensing Colorimetric Indicators for Food Freshness Monitoring
M Tavassoli, M Alizadeh Sani, A Khezerlou, A Ehsani, G Jahed-Khaniki, ... Molecules 27 (10), 3168
3. Design of nanocomposite packaging based on gelatin biopolymer containing titanium dioxide nanoparticles and saffron extract for use in food packaging
S Azimi-salim, M Azizi Lalabadi, M Tavassoli, M Alizadeh-Sani, Journal of food science and technology (Iran) 18 (121), 25-37
4. Probiotic bacteria from 10 different traditional Iranian cheeses: Isolation, characterization, and investigation of probiotic potential

- A Afshari, M Hashemi, M Tavassoli, V Eraghi, SMA Noori. Food Science & Nutrition
5. Development of green halochromic smart and active packaging materials: TiO₂ nanoparticle-and anthocyanin-loaded gelatin/κ-carrageenan films
- MA Sani, M Tavassoli, SA Salim, M Azizi-lalabadi, DJ McClements, Food Hydrocolloids 124, 107324
6. Application of nanotechnology to improve the performance of biodegradable biopolymer-based packaging materials
- A Khezerlou, M Tavassoli, M Alizadeh Sani, K Mohammadi, A Ehsani. Polymers 13 (24), 4399
7. Multifunctional nanocomposite active packaging materials: Immobilization of quercetin, lactoferrin, and chitosan nanofiber particles in gelatin films
- M Tavassoli, MA Sani, A Khezerlou, A Ehsani, DJ McClements. Food Hydrocolloids 118, 106747
8. Recent advances in the development of smart and active biodegradable packaging materials
- MA Sani, M Azizi-Lalabadi, M Tavassoli, K Mohammadi, DJ McClements. Nanomaterials 11 (5), 1331
9. Carbohydrate-based films containing pH-sensitive red barberry anthocyanins: Application as biodegradable smart food packaging materials
- MA Sani, M Tavassoli, H Hamishehkar, DJ McClements. Carbohydrate Polymers 255, 117488
10. Multifunctional halochromic packaging materials: Saffron petal anthocyanin loaded-chitosan nanofiber/methyl cellulose matrices
- M Alizadeh-Sani, M Tavassoli, DJ McClements, H Hamishehkar. Food hydrocolloids 111, 106237
11. Prevalence, Biotyping, and Antimicrobial Resistance of Yersinia enterocolitica Isolated from Traditional Iranian Cheeses-Evaluation of Yersinia enterocolitica in Traditional ...
- M TAVASSOLI, A JAMSHIDI, G RANJBAR, MR TORBATI, ... City 1 (1B), 5
12. pH-responsive color indicator films based on methylcellulose/chitosan nanofiber and barberry anthocyanins for real-time monitoring of meat freshness
- M Alizadeh-Sani, M Tavassoli, E Mohammadian, A Ehsani, GJ Khaniki. International Journal of Biological Macromolecules 166, 741-750
13. Virulence Characteristics of Yersinia enterocolitica Isolated from Dairy Products in the Northeast of Iran
- M Tavassoli, A Jamshidi, F Movafagh, A Afshari. Journal of Human, Environment and Health Promotion 5 (2), 72-78
14. Assessment of Microbial and Chemical Quality of a Ready to Eat Food, Olivier Salad, in Mashhad City
- A Afshari, M Tavassoli, M Ram, G Ranjbar. Journal of Nutrition, Fasting and Health 7 (4 (Spe)), 175-181
15. Toxicological profile of Amanita virosa—A narrative review
- M Tavassoli, A Afshari, AL Arsene, B Mégarbane, J Dumanov. Toxicology reports 6, 143-150
16. Antimicrobial resistance of yersinia enterocolitica in different foods. A review
- M Tavassoli, A Afshari, D Drăgănescu, AL Arsene, TI Burykina, R Rezaee. Farmacia 66 (3), 399-407

مقالات کنفرانسها (پوستر)

۱. اولین همایش بین المللی فرآورده های حلال. به عنوان نویسنده اول (موضوع: ژلاتین در فرآورده های حلال و تشخیص به روش PCR).
۲. اولین همایش بین المللی فرآورده های حلال. به عنوان نویسنده اول (موضوع: importance of halal tourism of food product in islamic countries).
۳. نخستین کنگره بین المللی تغذیه: از تحقیقات علوم پایه تا مداخلات بالینی. به عنوان نویسنده دوم (موضوع: Prevalence of Listeria monocytogenes in raw milk and dairy products of Iran)
۴. نخستین کنگره بین المللی تغذیه: از تحقیقات علوم پایه تا مداخلات بالینی. به عنوان نویسنده اول (موضوع: yersinia enterocolitica and campylobacter jejuni: antimicrobial resistance evaluation as important causes zeonose)

۵. بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. به عنوان نویسنده دوم (موضوع: مروری بر کاربرد چارچوبهای آلی- فلزی در مواد غذایی)
۶. بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. به عنوان نویسنده اول (موضوع: پیشرفت های اخیر در توسعه نانومواد طبیعی بر پایه گیاهی با خواص ضد میکروبی در بسته بندی هوشمند مواد غذایی)

مقالات کنفرانس ها (سخنرانی)

۱. پنجمین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران. به عنوان نویسنده سوم (موضوع: شناسایی و آنالیز مایکوتوکسین ها در مواد غذایی با استفاده از نانوسنسورهای لومینسانس)
۲. هفتمین کنگره بین المللی توسعه کشاورزی و محیط زیست با تاکید برنامه توسعه ملل. به عنوان نویسنده اول: (موضوع: حسگرهای مبتنی بر چارچوب آلی- فلزی برای تشخیص سموم و پاتوژن های مواد غذایی)
۳. دهمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی. به عنوان نویسنده اول (موضوع: کاربرد آپتاسنسورهای چندگانه در شناسایی آلاینده های مواد غذایی)
۴. دهمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی. به عنوان نویسنده مسئول (موضوع: سنتز چارچوب آلی-فلزی و کاربردهای آن در بسته بندی مواد غذایی)
- ۵.

پایان نامه ها

۱. میلاد توسلی. (۱۴۰۰). امکان سنجی طراحی بیوسنسور مبتنی بر آبتامر به روش فلورسانس جهت شناسایی سریع و شمارش یرسینیا انتروکولیتیکا در گوشت قرمز. پایان نامه دکتری تخصصی
۲. میلاد توسلی. (۱۳۹۶). شناسایی و مقایسه ژن های حدت بیماریزای یرسینیا انتروکولیتیکا جدا شده از شیر خام و پنیرهای محلی شمال شرق ایران. پایان نامه کارشناسی ارشد

پروژه ها

طرح های پژوهشی

۱. بررسی تازگی ماهی قزل آلا با استفاده از فیلم های شناساگر رنگ بر پایه کیتوزان حاوی آنتوسیانین عصاره چای ترش- دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۴۰۱)
۲. بررسی اثرات بسته بندی بیوپلیمری بر پایه پروتئین آب پنیر و نانوالیاف کیتین ترکیب شده با عصاره شقایق قرمز (red poppy) بر ویژگی های ماندگاری گوشت قرمز خام- دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۴۰۱)
۳. بهبود عملکرد بیوپلیمر بر پایه ژلاتین/ کاپاکاراگینان و لاکتوفرین بارگزاری شده در سامانه MOF برای بسته بندی مواد غذایی. دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۴۰۱)
۴. بررسی فیلم های بسته بندی فعال و هوشمند مواد غذایی با تثبیت آنتوسیانین های رنگدانه سماق (Sumac) در نانوالیاف کیتوزان و ماتریس پکتین. دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۴۰۱)
۵. شناسایی و اندازه گیری تتراسایکلین در گوشت و تخم مرغ با استفاده از نانوسنسور فلورسانس بر پایه چارچوب آلی-فلزی. دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۴۰۱)
۶. امکان سنجی تولید فیلم نانوکامپوزیت بر پایه کیتوزان/ کاراگینان حاوی نانوذرات کوئرستین و نانومولسیون اسانس هل و بررسی کاربرد آن به عنوان بسته بندی مواد غذایی. دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۴۰۰)
۷. کپسولاسیون دوگانه لاکتوباسیلوس کارژی در حامل های مبتنی بر آلژینات- کربوکسی متیل سلولز و پروتئین آب پنیر و بررسی اثر ضد میکروبی آن بر لیستریا منوسایتوجنز و اشرشیا کلی. دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۴۰۰)

۸. طراحی بسته بندی بیوکامپوزیت هوشمند رنگ سنجی بر پایه پلیمرهای ژلاتین و کیتوزان حاوی عصاره های زرشک و زعفران. دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۴۰۰)
۹. طراحی نانوسنور هیبریدی اپتیکال بر پایه مواد کربنی برای شناسایی سریع و اختصاصی گلیفوزات در نمونه های غذایی. دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۳۹۹)
۱۰. طراحی اندیکاتورهای هوشمند حساس به pH بر پایه رنگدانه های طبیعی به منظور کاربرد در کنترل کیفیت و ایمنی مواد غذایی. دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۳۹۹)
۱۱. طراحی بیوپلیمر هیبریدی نانوفیبر کیتین/متیل سلولز تقویت شده با عصاره زرشک و کاربرد آن به عنوان بسته بندی فعال. دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۳۹۹)
۱۲. طراحی و بررسی ویژگی های ضد میکروبی نانوکامپوزیت هیبریدی بر پایه متیل سلولز/ ایزوله پروتئین سویا/ صمغ فارسی حاوی ذرات نقره. دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۳۹۹)
۱۳. امکان سنجی سنتز نانوکامپوزیت سلولز تقویت شده با نانوفیبر کیتوزان حاوی رنگدانه زعفران. دانشگاه علوم پزشکی تبریز- (۱۳۹۹)
۱۴. شناسایی و مقایسه ژن های حدت بیماریزای یرسینیا انتروکولیتیکا جدا شده از شیر خام و پنیرهای محلی شمال شرق ایران. دانشگاه علوم پزشکی مشهد- (۱۳۹۷)
۱۵. جداسازی و بررسی توانایی پروبیوتیکی سویه های لاکتوباسیلوس جدا شده از پنیرهای سنتی ایران- دانشگاه علوم پزشکی مشهد- (۱۳۹۷)
۱۶. شناسایی پروتئین های آلرژی زای انگل آنیزاکیس در ماهی. دانشگاه علوم پزشکی مشهد- (۱۳۹۷)

راهنمایی پایان نامه ها و پروژه های دانشجویان

۱. کپسولاسیون دوگانه لاکتوباسیلوس کازئی در حامل های مبتنی بر آلژینات-کربوکسی متیل سلولز و پروتئین آب پنیر و بررسی اثر ضد میکروبی آن بر لیستریا منوسایتوجنز و اشرشیا کلی. دانشگاه علوم پزشکی تبریز- مهدیه دولتشاهی (کارشناسی ارشد)- (۱۴۰۰)

فعالیت های حرفه ای

داوری مقالات در مجلات و همایش ها

۱. داوری مقالات مجله Food chemistry (Impact Factor: 9.231) - (۴ مقاله)
۲. داوری مقالات مجله Food research international (Impact Factor: 7.425) - (۳ مقاله)
۳. داوری مقالات مجله International Journal of Biological Macromolecules (Impact Factor: 8.025) - (۱ مقاله)
۴. داوری مقالات مجله (ISC) Journal of Nutrition, Fasting and Health - (۱ مقاله)
۵. داوری پروپوزال- دانشگاه علوم پزشکی تبریز - (۱ پروپوزال)

عضویت در شوراها و کمیته ها

۱. عضو کمیته تحقیقات دانشکده تغذیه و علوم غذایی - دانشگاه علوم پزشکی تبریز - (فروردین ۱۴۰۱ - تاکنون)

جوایز و افتخارات

۱. پژوهشگر برجسته کشوری بند کاف در سال ۱۴۰۰
۲. عضو استعداد های درخشان از سال ۱۴۰۰ تا کنون
۳. ثبت اختراع (اندیکاتور هوشمند بر پایه رنگدانه زرشک برای کنترل فساد محصولات غذایی در سال ۱۳۹۹)
۴. رتبه اول از نظر معدل در بین دانشجویان کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی - دانشگاه علوم پزشکی مشهد - معدل: ۱۹,۳۶ - (۱۳۹۸)

یادگیری و آموزش‌های حرفه ای

شرکت در دوره‌های آموزشی بلندمدت

۱. کارگاه اخلاق در نشر و پژوهش - دانشگاه علوم پزشکی تبریز - (دو روز به مدت ۸ ساعت، ۱۳۹۸)
۲. کارگاه مطالعات آزمایشگاهی - دانشگاه علوم پزشکی تبریز - (یک روز به مدت ۸ ساعت، ۱۳۹۹)

شرکت در کارگاه‌های آموزشی کوتاه مدت

۱. مقاله نویسی - دانشگاه علوم پزشکی تبریز - (۲ ساعت، ۱۳۹۹)
۲. روش تحقیق و پژوهش - دانشگاه علوم پزشکی تبریز - (۴ ساعت، ۱۳۹۹)
۳. کارگاه سیستماتیک و متاآنالیز - دانشگاه علوم پزشکی اهواز (۴ ساعت ۱۳۹۹)
۴. جستجوی پیشرفته در سامانه منبع یاب وزارت بهداشت - وزارت بهداشت و درمان (۵ ساعت ۱۴۰۰)
۵. کارگاه آمار و SPSS - دانشگاه علوم پزشکی تبریز (۴ ساعت ۱۴۰۰)
۶. کارگاه دیزاین اکسپرت - دانشگاه علوم پزشکی اردبیل - (۶ ساعت ۱۴۰۰)
۷. کارگاه نرم افزار پریم - دانشگاه علوم پزشکی تبریز (۵ ساعت ۱۴۰۰)
۸. کارگاه خط آماده سازی خط تولید یک محصول غذایی - دانشگاه علوم پزشکی ارومیه (دو روز ۸ ساعت)
۹. کارگاه کار با دستگاه الکتروریسی - دانشگاه علوم پزشکی تبریز (۴ ساعت ۱۴۰۰)
۱۰. و