

## بسمه تعالی

نام و نام خانوادگی: عیسی فتح الهی



مرتبه علمی	مربی
مرتبه استخدامی	پیمانی
تحصیلات	کارشناسی ارشد
گروه آموزشی	مهندسی علوم و صنایع غذایی
تاریخ تولد	1359/12/15
محل تولد	ورزقان
پست الکترونیک	Isa.fsate@gmail.com

مدارج علمی و تحصیلی :

ردیف	مقطع تحصیلی	رشته تحصیلی	حوزه / دانشگاه	کشور	سال شروع	سال پایان
1	تحصیلات حوزوی					
2	دکترا	دانشجوی دکتری	علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری	ایران	93	دانشجو
3	کارشناسی ارشد	مهندسی علوم و صنایع غذایی - تکنولوژی مواد غذایی	تبریز	ایران	84	86
4	کارشناسی	مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی	تبریز	ایران	79	83

طرح پژوهشی :

ردیف	عنوان طرح	مشخصات طرح			نتیجه طرح *			تشویقات		نام مجری و همکاران به ترتیب مشارکت	ملاحظات
		تاریخ شروع طرح	تاریخ خاتمه طرح	مبلغ طرح (ریال)	بنیادی	کاربردی	توسعاتی	مقاله	کتاب		
1											

تألیف کتاب :

ردیف	عنوان کتاب	نوع ( تألیف / ترجمه )	ناشر / محل نشر	سال انتشار
1				
2				

مقالات چاپ شده در مجلات علمی :

ملاحظات	مشخصات مجله				ارائه به نام دانشگاه	نام مولف و همکاران به ترتیب مشارکت	عنوان مقاله	ردیف
	شماره مجله	سال و ماه چاپ	کشور محل چاپ	رتبه مجله *				
	Vol:4 705 – 710	2010-06-20		ISI	World Academy of Science, Engineering and Technology	I. Fathollahi, J. Hesari*, S. Azadmard S. Oustan3	Influence of proteolysis and soluble calcium levels on textural changes in the interior and exterior of Iranian UF white cheese during ripening	1
		در نوبت چاپ	ایران	علمی پژوهشی	پژوهش و نو آوری در علوم و صنایع غذایی	اکرم پزشکی، بابک قنبرزاده *، حامد همیشه کار، محمد مقدم، عیسی فتح الهی	تولید نانوامولسیون‌های حامل ویتامین A پالمیتات به روش خودبه خودی؛ بررسی تاثیر سورفاکتانت و فاز روغنی بر اندازه قطرات و پایداری	2

\* منظور از رتبه مجله، ISI، علمی پژوهشی، علمی ترویجی و علمی مروری می‌باشد

مقالات ارائه شده در همایش‌ها و کنفرانس‌های علمی:

ملاحظات	مشخصات کنفرانس یا همایش					ارائه به نام دانشگاه	نام مولف و همکاران به ترتیب مشارکت	عنوان مقاله	ردیف		
	نوع ارائه			سطح برگزاری (داخلی- منطقه‌ای- ملی- بین-المللی)	مکان برگزاری					زمان برگزاری	عنوان کنفرانس
	تایید در مجموعه مقالات	پوستر	سخنرانی								
			*	بین-المللی	ترکیه	3-6 نوامبر 2010	1st International Congress on Food Technology	J. Hesari* I. Fathollahi, S. Oustan	IRANIAN UF WHITE CHEESE Softening DURING RIPENING	1	
			*	بین-المللی	پزوهشکده علوم و صنایع غذایی مشهد	22-23 October 2014, Mashhad-Iran	The 1st International Conference on Natural Food Hydrocolloids	Akram Pezeshky, Babak Ghanbarzadeh, Hamed Hamishekar, Isa Fathollahi, Maryam Mohammadi	Effect of hydrocolloids on stability of Nanostructured lipid carriers	2	
			*	ملی	دانشگاه شیراز	آبان 92	21 امین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	اکرم پزشکی، بابک قنبرزاده، حامد همیشه کار، عیسی فتح الهی، مریم محمدی	عوامل موثر بر تولید فرمولاسیون بهینه نانوامولسیون حاوی ویتامین A به روش تشکیل خودبخودی	3	
			*	ملی	دانشگاه شیراز	آبان 92	21 امین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	اکرم پزشکی، بابک قنبرزاده، حامد همیشه کار، عیسی فتح الهی، مریم محمدی	بررسی نوع فاز روغنی حامل در تولید نانوامولسیون بهینه حاوی ویتامین A پالمیتات	4	
			*	ملی	دانشگاه آزاد سوادکوه	اردیبهشت 90	اولین سمینار ملی امنیت غذایی	زهرابیک محمدی، اکرم پزشکی نجف آبادی، عیسی فتح الهی	پروبیوتیک‌های موجود در فرآورده‌های لبنی، الزامات و اثرات سلامت‌بخش آنها	5	



سوابق اجرایی ( مسئولیت اجرایی و عضویت در هیأت ها / شوراها ):

ردیف	عنوان مسئولیت	سازمان / موسسه	سال(های)
1			
2			
...			

سوابق پژوهشی در سایر موسسات

ردیف	عنوان پژوهش	محل پژوهش / سازمان حمایت کننده	سال(های)
1			
2			
...			

توضیحات ( افتخارات / سایر ):

1. مدرس دانشگاه جامع علمی کاربردی شیرین عسل، منطقه 8 غله و جهاد کشاورزی تبریز (شهید سرداری)
- 2.
- 3.