

بسمه تعالی

مشخصات پرسنلی



نام و نام خانوادگی: محمود رضازاد باری

نام پدر: جمال

سال تولد: ۱۳۴۱

شماره شناسنامه: ۲۱۴

محل تولد: ارومیه

سوابق تحصیلی:

۱. لیسانس زیست شناسی دانشکده علوم دانشگاه ارومیه ۱۳۶۵
۲. فوق لیسانس میکروبیولوژی دانشکده علوم دانشگاه تهران ۱۳۷۱
۳. دکتری میکروبیولوژی دپارتمان میکروبیولوژی دانشگاه پونا هند ۱۳۸۲

سوابق اجرایی

۱. ریاست جهاد دانشگاهی استان اذربایجانغربی بمدت هفت سال از تاریخ ۱۳۷۱ تا ۱۳۷۸
۲. معاونت دانشجویی و فرهنگی دانشگاه ارومیه بمدت یک سال ونیم از تاریخ ۱۳۸۱ تا ۱۳۸۴
۳. معاونت اداری و پشتیبانی دانشگاه ارومیه بمدت یک سال ۱۳۸۴ تا ۱۳۸۵
۴. ریاست دانشکده کشاورزی در حال حاضر ادامه دارد.
۵. مدیر گروه بیوتکنولوژی کشاورزی ، پژوهشکده فناوری علوم زیستی در حال حاضر ادامه دارد.

سوابق آموزشی

۱. تدریس درس میکروبیولوژی عمومی دروه کارشناسی
۲. تدریس درس صنایع تخمیر دروه کارشناسی
۳. تدریس درس میکروبیولوژی صنعتی دروه کارشناسی ارشد
۴. تدریس درس بیوتکنولوژی برای دانشجویان رزدنت بهداشت مواد غذایی

سوابق پژوهشی

طرزهای تحقیقاتی:

۱. طرح تولید آنزیم **آلفا آمیلاز** توسط سوش بومی جداسازی شده از خاکهای اطراف دریاچه ارومیه (پایان یافته)
۲. طرح تحقیقاتی بررسی تاثیر عوامل فیزیکی و شیمیایی بر **بازداری رشد کپکهای آلوده کننده** کیک و کلوچه به منظور افزایش زمان ماندگاری (پایان یافته)
۳. طرح تحقیقاتی تعیین **سم آفلا توکسین** در پنیر سفید ایرانی
۴. طرح تحقیقاتی تولید **آنزیم پکتیناز** طرف قرارداد سازمان صنایع و معادن
۵. طرح تحقیقاتی بررسی تولید مس از معادن خوی به روش **بیولیچینگ** طرف قرارداد سازمان صنایع و معادن
۶. بررسی وضعیت کیفی آب انتقالی از دشت سلماس طرف قرارداد سازمان آب استان آذربایجانغربی

تالیف و ترجمه:

۱. ترجمه و چاپ کتاب تحت عنوان **تعیین مواد مهم بیولوژیکی به روش الکتروشیمیایی** از انتشارات دانشگاه ارومیه
۲. تهیه جزوه درسی **میکروبیولوژی عمومی**

راهنمایی پایان نامه :

۱. پایان نامه کارشناسی ارشد تحت عنوان " تولید اسید سیتریک با استفاده از پساب حاصل از کارخانه نشاسته سازی " گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه ارومیه
۲. پایان نامه کارشناسی ارشد تحت عنوان " تولید کیتوزان از سیست آرتمیا و بررسی اثر ضد میکروبی آن " گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه ارومیه
۳. پایان نامه کارشناسی ارشد تحت عنوان " تولید آنزیم پکتیناز با استفاده از مواد زاید خرما " گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه ارومیه
۴. پایان نامه کارشناسی ارشد تحت عنوان " مقایسه تولید اسید سیتریک با استفاده از ملاس چغندر و ملاس نیشکر و بهینه سازی تولید آن " گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه ارومیه
۵. پایان نامه کارشناسی دکتری عمومی دامپزشکی تحت عنوان " بررسی اثرات ضد میکروبی کیتوزان استحصال شده از سیست آرتمیا ارومیا روی قارچهای بیماری زا دامی " دانشگاه آزاد واحد ارومیه
۶. پایان نامه دکتری عمومی دامپزشکی تحت عنوان " بررسی اثرات ضد میکروبی کیتوزان استحصال شده از سیست آرتمیا ارومیا روی باکتریهای بیماری زا دامی " دانشگاه آزاد واحد ارومیه
۷. پایان نامه کارشناسی ارشد تحت عنوان " جایگزینی NaCl با KCl در پنیر سفید ایرانی و بررسی..... " گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه ارومیه
۸. پایان نامه کارشناسی ارشد تحت عنوان " تولید اسید سیتریک با استفاده از روش جدید کشت سطحی جامد " گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه ارومیه

مقالات ارایه شده در کنفرانسهای داخلی:

۱. حسن پور ، رضازاد باری محمود ، حقگوئی حسین و علیزاده محمد (۲۰۰۷) بررسی تولید اسید سیتریک از ملاس چغندر قند کارخانه قند ارومیه با استفاده از انواع سوش های اسپرژیلوس نایجر، بیست و نهمین سمینار سالانه کارخانه های قند و شکر ایران ، مشهد
۲. حسن پور ، رضازاد باری محمود ، حقگوئی حسین و علیزاده محمد (۲۰۰۷) بررسی عوامل موثر بر فرایند تخمیر غوطه وری ملاس چغندر قند کارخانه قند ارومیه و بهینه نمودن آنها در تولید اسید سیتریک با استفاده از اسپرژیلوس نایجر A1، هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران ، ارومیه

۳. **رضازاد باری محمود** , فرهادی مریم (۲۰۰۷) تولید آبمیوه های دارویی با استفاده از اسانس های گیاهی با قدرت ماندگاری بالا, هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران , ارومیه
۴. **رضازاد باری محمود** (۲۰۰۷) بررسی اثر بازدارندگی اسانس ها و روغن های گیاهی روی کپک های کیک و کلوچه و افزایش قابلیت ماندگاری محصول . نخستین همایش ملی میکروبیولوژی کاربردی ایران , تهران , دانشگاه الزهرا
۵. **رضازاد باری محمود** و مازیار صفایی (۲۰۰۷) تولید آنزیم پکتین متیل استراز توسط اسپرژیلوس نایجر در بستر جامد با استفاده از تفاله سیب . نخستین همایش ملی میکروبیولوژی کاربردی ایران , تهران , دانشگاه الزهرا
۶. رقیه اشرفی , خسروشاهی اصل اصغر و **رضازاد باری محمود** (۲۰۰۷) بهینه سازی کاهش میزان سدیم در پنیر سفید ایرانی, هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران , ارومیه
۷. رقیه اشرفی , **رضازاد باری محمود** و خسروشاهی اصل اصغر (۲۰۰۶) مروری بر جایگزینی **NaCl** توسط **KCl** در تولید پنیر کم سدیم , نمایشگاه بزرگ صنایع غذایی , اصفهان
۸. رقیه اشرفی و **رضازاد باری محمود** (۲۰۰۶) ارزیابی اثرات ضد میکروبی عسل بر پاتوژنها و میکروارگانیسم های مولد فساد در مواد غذایی, اولین جشنواره و همایش مای فراورده های زنبور عسل , اصفهان
۹. سامانی پور بابک, **رضازاد باری محمود** و میر خلیل پیروزی فرد(۲۰۰۷) بررسی تاثیر خردل زرد بر جمعیت میکروبی و افزایش انبار مانی سس مایونز بدون نگهدارنده شیمیایی - کنفرانس مدیریت و مهندسی صنایع غذایی ایران- تهران
۱۰. فربه فاطمه رضا, **رضازاد باری محمود** و علیزاده محمد (۲۰۰۷) تولید آنزیم پکتین استراز از تفاله خرما با استفاده از قارچ **A.niger** به روش غوطه وری, هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران , ارومیه
۱۱. قاسم زاده ندا و **رضازاد باری محمود** , (۲۰۰۶) استحصال کیتوزان از پوسته سیست آرتمیا ارومیانا موجود در دریاچه ارومیه. دومین همایش و نمایشگاه بزرگ صنایع غذایی, اصفهان

۱۲. محمدی علی , علیزاده محمد , **رضازاد باری محمود**, خسرو شاهی اصل اصغر و تاجیک حسین (۲۰۰۷) بهینه سازی متغیر های فرایند ساخت پنیر سفید ایرانی جهت کمینه سازی مقدار آفلا توکسین M۱, هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران , ارومیه

۱۳. محمدی علی , علیزاده محمد , **رضازاد باری محمود**, خسرو شاهی اصل اصغر و تاجیک حسین (۲۰۰۷) حضور و پایداری آفلا توکسین M۱ در شیر و محصولات لبنی , هفدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران , ارومیه

مقالات ارائه شده در کنفرانسهای خارجی

۱. **Rezazadeh Bari M. and B.A.Chopade**, ۲۰۰۱. Microbiology of Shrimp and Prawn. First Iranian Students Scientific Seminar on Agriculture and Related Science. Organized by Ministry of Science, Research and Technology of I.R. Iran, Embassy of I.R. Iran , New Delhl, India
۲. **Rezazadeh Bari Mahmoud** ۲۰۰۰. Isolation and identification of Acinetobacter from marine shrimp exhibiting antibacterial and antifungal activity. International Conference on Microbial Biotechnology, Trade and Public Policy (ICMBT). Osmania University, Hydarabad.
۳. **Rezazadeh Bari Mahmoud** ۲۰۰۵. Bioemulsifier production by Acinetobacter and their applications in environment: A review. Eighth Baku International Congress "Energy, Ecology, Economy" , Baku, Azarbayjan
۴. **Rezazadeh Bari Mahmoud** ۲۰۰۵. Bioemulsifier production by *A. Baumannii* js۱۰ using shrimp waste. ۱st International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology (BioMicroWorld-۲۰۰۵)

مقالات چاپ شده

۱. صفایی مازیار و رضازاد باری محمود (۱۳۸۵) تولید اسید سیتریک با استفاده از *Aspergillus niger* جداسازی شده از خاکهای گلخانه ای دانشگاه ارومیه مجله علوم پایه دانشگاه الزهرا ()

۲. **Rezazadeh, Bari, M.** and **Emamali Sabzi R.** (۲۰۰۸). **Amperometric Determination of Dopamine on a Glassy Carbon Electrode Chemically Modified with Cobalt Pentacyanonitrosylferrate.** *Asian Journal of Chemistry.* Vol.۲۰ , No. ۵: ۳۳۵۷-۳۳۶۳.
۳. **Ashrafi, R., Rezazad, Bari, M.,** **Khosroshahi, A.** and **Alizadeh, M.** (۲۰۰۹). **Minimization of sodium in Iranian White Brined Cheese.** *Asian Journal of Chemistry.* Vol ۲۱ No ۳(۲۰۰۹):۱۹۹۵-۲۰۰۴.
۴. **Mohammadi H., Alizadeh, M., Bari,M.R.,** **Khosroshahi, A.** and **Tadjik, H.** () **Optimization of process variables for the minimization of Aflatoxin M₁ content in Iranian White brine Cheese.**