

رزومه

نام و نام خانوادگی: احسان شاملو

وضعیت اشتغال: عضو هیات علمی پیمانی پایه ۷ دانشگاه علوم پزشکی نیشابور

H-index= 12

شماره همراه: ۰۹۱۲۶۵۰۹۹۵۶

پست الکترونیک: e.shamloo@yahoo.com

رتبه ۱ کنکور دکترای تخصصی علوم و صنایع غذایی (گرایش کنترل کیفی و بهداشتی) سال ۹۲ کشور

عضو بنیاد ملی نخبگان و دفتر استعداد درخشان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

رتبه ۵ کنکور کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی سال ۸۹ کشور

دفاع از پایان نامه ارشد و دکترا با نمره عالی

برگزیده جایزه تحصیلی بنیاد ملی نخبگان سال ۹۴

برگزیده جایزه نظام وظیفه بنیاد ملی نخبگان سال ۹۵

برگزیده جایزه فرصت مطالعاتی بنیاد ملی نخبگان سال ۹۶

سوابق تحصیلی:

سال اخذ مدرک	دانشگاه محل اخذ مدرک	گرایش	رشته تحصیلی	مقطع تحصیلی
۹۸	علوم پزشکی شهید بهشتی	گرایش کنترل کیفی و بهداشتی	علوم و صنایع غذایی	دکتری تخصصی
۹۲	علوم پزشکی اصفهان		بهداشت و ایمنی مواد غذایی	کارشناسی ارشد

سوابق فعالیت آموزشی (دانشگاهی):

تاریخ	رشته و مقطع تدریس	واحد	دانشگاه محل تدریس
از سال ۹۸	کارشناسی علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی		علوم پزشکی نیشابور
ترم دوم سال تحصیلی ۹۸	کارشناسی علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی	۳	میکروبیولوژی عمومی
ترم دوم سال تحصیلی ۹۸	کارشناسی علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی	۲	میکروبیولوژی صنعتی
ترم اول سال تحصیلی ۹۹	کارشناسی علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی	۴	کنترل کیفیت مواد غذایی ۱
ترم اول سال تحصیلی ۹۹	کارشناسی علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی	۲	صنایع غلات
ترم اول سال تحصیلی ۹۹	کارشناسی علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی	۴	میکروبیولوژی مواد غذایی

۱۴۰۲	ترم اول سال تحصیلی	کارشناسی علوم تغذیه	۲	میکروبیولوژی مواد غذایی
۱۴۰۲	ترم اول سال تحصیلی	کارشناسی علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی	۲	صنایع غلات
۱۴۰۲	ترم اول سال تحصیلی	کارشناسی علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی	۲	کنترل کیفیت مواد غذایی ۱
۱۴۰۲	ترم اول سال تحصیلی	کارشناسی علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی	۱	اثر فرایند بر ارزش غذا
۱۴۰۲	ترم اول سال تحصیلی	کارشناسی علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی	۱	مسمومیت های غذایی
۱۴۰۲	ترم اول سال تحصیلی	کارشناسی علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی	۲	کارآموزی غلات
۱۴۰۲	ترم اول سال تحصیلی	کارشناسی علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی	۲	کارآموزی کنسرو
۱۴۰۲	ترم دوم سال تحصیلی	کارشناسی علوم تغذیه	۲	بهداشت و مسمومیت های غذایی
۱۴۰۲	ترم دوم سال تحصیلی	کارشناسی علوم تغذیه	۱	اثر فرایند بر ارزش مواد خوراکی
۱۴۰۲	ترم دوم سال تحصیلی	کارشناسی علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی	۲	صنایع کنسرو
۱۴۰۲	ترم دوم سال تحصیلی	کارشناسی علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی	۲	اصول بهداشت صنایع غذایی
۱۴۰۲	ترم دوم سال تحصیلی	کارشناسی علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی	۲	کارآموزی کنترل کیفی
۱۴۰۲	ترم اول سال تحصیلی	کارشناسی علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی	۱	اثر فرایند بر ارزش غذا
۱۴۰۲	ترم دوم سال تحصیلی	کارشناسی علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی	۲	میکروبیولوژی صنعتی
۱۴۰۲	ترم دوم سال تحصیلی	کارشناسی علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی	۲	کنترل کیفیت مواد غذایی ۲
۱۴۰۳	ترم اول سال تحصیلی	کارشناسی علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی	۲	کنترل کیفیت مواد غذایی ۱
۱۴۰۳	ترم اول سال تحصیلی	کارشناسی علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی	۱	مسمومیت های غذایی
۱۴۰۳	ترم اول سال تحصیلی	کارشناسی علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی	۲	کارآموزی غلات
۱۴۰۳	ترم اول سال تحصیلی	کارشناسی علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی	۲	کارآموزی کنسرو
۱۴۰۳	ترم اول سال تحصیلی	کارشناسی علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی	۲	غلات
۱۴۰۳	ترم اول سال تحصیلی	کارشناسی علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی	۲	میکروبیولوژی مواد غذایی

مقالات چاپ شده:

ردیف	عنوان	نمایه	نام نشریه	ضریب تأثیر (IF)	سال چاپ
1	Removal of aflatoxin M1 in milk using magnetic laccase/MoS2/chitosan nanocomposite as an efficient sorbent	ISI	Chemosphere	8.1	2024
2	Application of nanomaterials for determination and removal of polycyclic aromatic hydrocarbons in food products: A review	ISI	Food Chemistry: X	6.5	2024
3	Employing a magnetic chitosan/ molybdenum disulfide nanocomposite for efficiently removing polycyclic aromatic hydrocarbons from milk samples	ISI	Scientific Reports	3.8	2024
4	Effect of Allium Jesdianum's extract on the physicochemical, antioxidant, antimicrobial	ISI	Food Chemistry: X	6.5	2024

	and sensory properties of Sausage characteristics				
5	Feasibility of biofilm production capacity by <i>Levilactobacillus brevis</i> isolated from motal cheese and evaluation of biofilm resistance produced in vitro and in yogurt	ISI	Arabian Journal of Chemistry	6.12	2023
6	Functional yogurt and its effect on health: A reveiw	ISI	Clinical Nutrition	3	2023
7	Preparation of milk-based probiotic lactic acid bacteria biofilms: A new generation of probiotics	ISI	Food Science and Nutrition	3.53	2023
8	Investigation of heavy metal release from variety cookware into food during cooking process	ISI	International Journal of Environmental Analytical Chemistry	2.73	2023
9	The significance of essential oils and their antifungal properties in the food industry: A systematic review	ISI	Heliyon	4	2023
10	Evaluation of Physicochemical Parameters of Drinking Water and Investigating the Performance of Several Purification Methods on Water Quality of Some Universities in Iran, 2022	Scopus	Journal of Nutrition and Food Security		2023
11	Health risk assessment of potentially toxic elements (PTEs) in Black and Green tea : a systematic review	ISI	International Journal of Environmental Analytical Chemistry	2.73	Under review
12	Green Synthesis of Chitosan-Coated Silver Nanoparticle, Characterization, Antimicrobial Activities, and Cytotoxicity Analysis in Cancerous and Normal Cell Lines	ISI	Journal of Inorganic and Organometallic Polymers and Materials	3.54	2022
13	Effect of time and incubation temperature on ability of probiotics for removal of polycyclic aromatic hydrocarbon in phosphate buffer saline	ISI	Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences	0.2	2022
14	The radionuclides contamination in eggs as an environmental marker: A systematic review	ISI	Reviews on Environmental Health	4.02	2022
15	Assessment performance of Three Different water treatment Processes in Pilot-Scale on the Physicochemical Quality of Drinking Water	ISI	Desalination and Water Treatment	1.2	2022
16	Optimization of antibacterial and mechanical properties of an active LDPE/starch/nanoclay nanocomposite film incorporated with date palm seed extract using D-optimal mixture design approach	ISI	International Journal of Biological Macromolecules	6.9	2021
17	The association between the lack of safe drinking water and sanitation facilities with intestinal <i>Entamoeba</i> spp infection risk: A systematic review and meta-analysis	ISI	PLoS ONE	5.2	2020
18	The concentration of potentially toxic elements (PTEs) in honey: A global systematic review and meta-analysis and risk assessment	ISI	Trends in Food Science and Technology	14.1	2019
19	Importance of <i>Listeria monocytogenes</i> in food safety: A review of its prevalence, detection, and antibiotic resistance	ISI	Iranian Journal of Veterinary Research	1.4	2019
20	Prevalence of listeria species in raw milk in	ISI	Journal of Isfahan Medical	0.3	2012

	Isfahan, Iran		School	
21	Evaluation of the antifungal activity of cinnamon, clove, thymes, zataria multiflora, cumin and caraway essential oils against ochratoxigenic aspergillus ochraceus	pubmed	Journal of Pharmaceutical Research International	2019
22	Evaluation of the Effect of Different Methods of Cooking on Nitrate and Nitrite Residues in Potatoes on Human Health	ISI	Annals of Medical and Health Sciences Research	2018
23	Prevalence of Listeria species in raw milk and traditional dairy products in Isfahan, Iran	Scopus	International Journal of Environmental Health Engineering	2015
24	Microbial quality and prevalence of Salmonella and Listeria in eggs	Scopus	Journal of Environmental Health Engineering	2012

طرح‌های پژوهشی:

وضعیت طرح	سال انجام طرح	سمت در طرح	عنوان	
در حال انجام	۱۴۰۱	مجری	بررسی تاثیر آنزیم لاکاز متصل به نانو ذره سولفید مولیبدن بر کاهش غلظت آفلاتوکسین M1 موجود در شیر	۱
در حال انجام	۱۴۰۲	مجری	بررسی کارایی آنزیم لاکاز تثبیت شده روی نانوکامپوزیت کیتوزان-نیکل فریت در کاهش باقیمانده سموم ارگانوکلره و ارگانوفسفره موجود در آبمیوه	۲
در حال انجام	۱۴۰۳	مجری	مروری بر کاربرد انکپسولاسیون در تولید غذاهای فراسودمند (تحویل موثر ترکیبات زیست فعال)	۳
در حال انجام	۱۴۰۳	مجری	بررسی روش های نوین نانوفناوری در کاهش هیدروکربنهای آروماتیک چند حلقه ای (PAHs) در مواد غذایی (مطالعه مروری)	۴
در حال انجام	۱۴۰۲	مجری	بررسی کارایی نانوکامپوزیت آلژینات-کربوکسی متیل سلولز حاوی نانوکورکومین در حذف فلزات سنگین آزاد شده از انواع ظروف محلی (مسی، سنگی و سفالی) طی شرایط مختلف پخت غذا	۵
در حال انجام	۱۴۰۲	مجری	بررسی اثر ضد میکروبی پست بیوتیک باکتری های لاکتوباسیلوس رامنوس همراه نانو ذرات کورکومین بر کنترل رشد لیستریا مونوسیژنوز در فرایند تولید پنیر	۶
در حال انجام	۱۴۰۲	مجری	ارزیابی ریسک بهداشتی ناشی از فلزات سنگین در چای سیاه و سبز	۷
پایان یافته	۱۳۹۹	مجری	بررسی نگهدارنده های طبیعی بر رشد اسپرژیلوس اکراسئوس و تولید اکراتوکسین توسط آن	۸
پایان یافته	۱۳۹۵	مجری	بررسی اثر روش های مختلف پخت (آب پز کردن، بخارپز کردن، سرخ کردن) بر باقیمانده نیترات و نیتريت در سیبزمینی مصوب کمیته پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۹
پایان یافته	۱۳۹۷	مجری	بررسی شیوع و مقاومت آنتی بیوتیکی لیستریا در شیر و لبنیات مصوب کمیته پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۰
پایان یافته	۱۳۹۴	مجری	بررسی شیوع آلودگی لیستریایی غذاهای آماده در تهران مصوب کمیته پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۱
پایان یافته	۱۳۹۴	مجری	فراوانی گونه های لیستریا در شیر خام در تهران مصوب کمیته پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۲
پایان یافته	۱۳۹۵	همکار	همکاری در طرح اندازه گیری مقدار آلومینیوم در چای مصرفی در تهران مصوب کمیته پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی	۱۳
پایان یافته	۱۳۹۵	همکار	همکاری در طرح اندازه گیری سرب در چای مصرفی در تهران مصوب کمیته پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۴

پایان یافته	۱۳۹۳	همکار	همکاری در طرح بررسی تأثیر عصاره رز ماری و چویر بر پایداری اکسیداتیو روغن سرخ کردن مصوب کمیته پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۵
پایان یافته	۱۳۹۳	همکار	همکاری در طرح بررسی اثر مواد تشکیل دهنده و شرایط تولید بر آب اندازی پنیر مصوب کمیته پژوهشی دانشگاه علوم	۱۶
پایان یافته	۱۳۹۷	مجری	همکاری در طرح تعیین ماده آلی بیسفنل آ در بطری‌های پلی کربناته کودکان با نشان بدون بیسفنل آ مصوب کمیته پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۷
پایان یافته	۱۳۹۷	مجری	همکاری در طرح بررسی توزیع فراوانی کلستریديوم دیفیسیل در سالادهای آماده مصرف در شهر تهران مصوب کمیته پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی	۱۸

جوایز و افتخارات:

عضو شورای مرکز رشد فناوری سلامت

عضو کمیته مدیریت ایمنی مواد غذایی

ثبت اختراع:

ثبت فرآیند استخراج همزمان روغن اسانسی و کروستین از زعفران

تولید نمونه آزمایشگاهی پاستیل بیواکتیو

برگزیده نهمین جشنواره آموزشی دانشگاهی شهید مطهری و دریافت لوح تقدیر از معاون آموزشی وزارت بهداشت، ۸ اردیبهشت ۱۳۹۳

دریافت لوح تقدیر از دانشکده تغذیه و علوم غذایی شهید بهشتی به‌عنوان دانشجوی نمونه سال ۱۳۹۳