



مشخصات فردی:

نام و نام خانوادگی : اشرف حاج حسینی بابائی

تاریخ و محل تولد : ۱۳۴۹ - قزوین

آدرس پست الکترونیک: payeshmarja@yahoo.com

مدارک تحصیلی:

- ⊞ دکترای مهندسی شیمی، دانشگاه امیر کبیر ، تاریخ اخذ مدرک : ۱۳۸۹
- ⊞ کارشناسی ارشد مهندسی شیمی ، دانشگاه امیر کبیر ، تاریخ اخذ مدرک : ۱۳۷۷
- ⊞ کارشناسی مهندسی شیمی (صنایع غذایی) ، دانشگاه امیر کبیر ، تاریخ اخذ مدرک ۱۳۷۲

سوابق کاری:

- ⊞ ۱۵ سال مدیر کنترل کیفیت و مسئول فنی و مدیر R&D صنایع غذایی فرزاد
- ⊞ 4 سال عضو کمیسیون پروانه های تاسیس و بهره برداری و مسئولین فنی در اداره نظارت بر مواد غذایی ،
آرایشی و بهداشتی استان قزوین
- ⊞ ۲ سال مدیر کنترل کیفیت و تحقیق و توسعه مرکز پژوهشهای صنعتی دانش محور البرز

ثبت اختراعات انجام شده:

- ⊞ ثبت اختراع و نوآوری با عنوان تولید چپیس کم چرب (رژیمی)
- ⊞ ثبت اختراع و نوآوری با عنوان افزایش *AOM* روغن سرخ کردنی با استفاده از عصاره گیاهان
- ⊞ ثبت اختراع و نوآوری با عنوان فرایند کاهش ۹۵ درصدی ترکیبات مضر قطبی در ضمن عمل سرخ کردن با استفاده از نمک های پتاسیم
- ⊞ ثبت اختراع و نوآوری با عنوان تولید ماکارونی غنی شده با امگا -۳
- ⊞ ثبت اختراع و نوآوری با عنوان تولید نان غنی شده با امگا -۳
- ⊞ ثبت اختراع و نوآوری با عنوان تولید شیر غنی شده با امگا -۳
- ⊞ ثبت اختراع و نوآوری با عنوان تولید ماکارونی غنی شده با روی

سوابق پژوهشی :

- ⊞ نایب رئیس انجمن مسئولین فنی و کنترل کیفی استان قزوین
- ⊞ عضو انجمن مدیران تحقیق و توسعه استان قزوین
- ⊞ عضو کمیسیون صدور پروانه های تاسیس و بهره برداری و مسئولین فنی معاونت غذا و دارو استان قزوین
- ⊞ مشاور تحقیقاتی شرکت جهان ماکارون - جهان ستاره آریا
- ⊞ برگزیده مدیر تحقیق و توسعه برتر صنایع استان قزوین در بخش بین المللی در سال ۸۴ - ۸۶
- ⊞ برای اولین بار در ایران ، ارائه روش نوین در اندازه گیری خطرناکترین سم مواد غذایی (آکریلامید) - شهریور ماه ۱۳۸۸
- ⊞ همکاری در چند پروژه تحقیقاتی با معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی استان قزوین

مقالات ارائه شده و منتشر شده :

⌘ ارائه مقاله *Efftive factors on acrylamide formation in types potato products* در

کنفرانس دانشگاه *Ankara* ترکیه ۲۰۱۰

⌘ ارائه مقاله *The inhibitory roles of plants extract on acrylamide formation in*

foods در کنفرانس دانشگاه *Ankara* ترکیه ۲۰۱۰

⌘ ارائه پوستر مقاله "نقش مهارکنندگی عصاره گیاهان بر روی تشکیل آکریلامید در غذا" - اولین همایش

کشوری آکریلامید در مشهد (۶ خرداد ماه ۱۳۸۹)

⌘ ارائه مقاله و سخنرانی "عوامل موثر بر تشکیل آکریلامید در فرآورده های سیب زمینی" - اولین همایش

کشوری آکریلامید در مشهد (۶ خرداد ماه ۱۳۸۹)

⌘ ارائه چندین مقاله تخصصی مهندسی شیمی و بیوتکنولوژی در مجلات داخلی علوم و صنایع غذایی کشور

سوابق آموزشی:

⌘ گذراندن دوره بین المللی HACCP در شرکت URS انگلیس

⌘ گذراندن دوره GMP در شرکت URS انگلیس

⌘ گذراندن دوره های بین المللی ISO 22000 , ISO 9000 - 2005 در شرکت TUV

⌘ گذراندن دوره های آموزشی کنترل کیفی و تخصصی و آزمایشگاهی

⌘ گذراندن دوره کارآفرینی و TRIZ در شرکت TQM

⌘ گذراندن دوره های کنترل کیفیت آماری SQC و کنترل فرایند SPC و ...

⌘ گذراندن دوره های شش سیگما ، مدیریت ریسک ، مهندسی معکوس ، مهندسی ارزش ، مدیریت بهره

وری ، مدیریت مشارکتی ، تجارت الکترونیک ، FINANCIAL و OPTION و ...

⌘ گذراندن دوره های کالیبراسیون عمومی ، اصول بسته بندی ، کدکس

⌘ گذراندن کلیه دوره های مدیریت تحقیق و توسعه مقدماتی و تکمیلی