

بسمه تعالی

فرم خلاصه سوابق (CV)

مشخصات فردی

نام خانوادگی: میرمجیدی هشتجین	نام: عادل	تاریخ تولد: ۱۳۵۲/۵/۱۷	محل تولد: تهران
عضو هیأت علمی: *	مرتبه علمی: استادیار پژوهشی	پایه: ۱۶	
سابقه خدمت: ۱۷ سال	عنوان پست: عضو هیات علمی (رئیس بخش)		
شماره پست سازمانی: ۱۵۹	محل خدمت: مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی		
تلفن تماس: +۹۱۲۷۱۰۳۸۹۴	آدرس الکترونیکی: adelmirmajidi@yahoo.com		

سوابق تحصیلی

مدرک تحصیلی	نام دانشگاه	سال شروع	سال اخذ مدرک	رشته تحصیلی
کارشناسی	دانشگاه شیراز	۱۳۷۱	۱۳۷۵	مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی
کارشناسی ارشد*	دانشگاه تهران	۱۳۷۵	۱۳۷۷	مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی
عنوان پایان نامه کارشناسی ارشد: بررسی رابطه کیفیت ماکارونی با زیرواحدهای گلوٹنین و گلیادین در ارقام امیدبخش گندم دوروم				
استاد راهنما: دکتر منوچهر حامدی، دکتر پرویز ایرانی				
دکتری**	دانشگاه تربیت مدرس	۱۳۸۸	۱۳۹۲	علوم و صنایع غذایی - تکنولوژی مواد غذایی
عنوان رساله دکتری: استفاده از امواج فراصوت برای تولید نانوامولسیون اسانس روغنی پوست پرتقال				
استاد راهنما: دکتر سلیمان عباسی				

\*رتبه چهارم آزمون سراسری کارشناسی ارشد و رتبه دوم فارغ التحصیلان  
\*\*دانش آموخته برتر

مشاغل قبلی

ردیف	از تاریخ	تا تاریخ	سمت	سازمان محل خدمت
۱	۱۳۷۸/۳	۱۳۷۹/۵	پژوهشگر - عضو هیات علمی	موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی
۲	۱۳۷۹/۵	۱۳۸۱/۸	عضو هیات علمی - معاون بخش	موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی
۳	۱۳۸۱/۸	۱۳۸۸/۱۰	عضو هیات علمی - رئیس بخش	موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی
۴	۱۳۸۸/۱۰	۱۳۹۲/۱۱	ماموریت آموزشی	تحصیل در مقطع دکتری
۵	۱۳۹۲/۱۲	۱۳۹۳/۸	عضو هیات علمی	موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی
۶	۱۳۹۳/۸	تاکنون	عضو هیات علمی - رئیس بخش	موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی

مقالات علمی چاپ شده در نشریات علمی-پژوهشی

ردیف	نام نویسنده(گان)	عنوان مقاله	عنوان نشریه	تاریخ	مشخصات نشریه
۱	عادل میرمجیدی، رامین حسین‌خواه و هما بهمدی	بررسی اثر رطوبت زمان برداشت و دماهای مختلف خشک کردن بر کیفیت روغن کانولا و بذر آن	مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی	۸۶/۵/۱۵	شماره ۳ جلد ۸
۲	اصلان عزیزی، عادل میرمجیدی و هما بهمدی	بررسی و تعیین میزان نفخ‌زایی ارقام تجاری عدس دیم ایران و ایکاردا	مجله علمی-پژوهشی علوم کشاورزی	آذر ۱۳۸۶	سال سیزدهم، ۱۳۸۶
۳	عادل میرمجیدی و مهدی قیافه داودی	تاثیر شرایط انبارداری بر خواص کمی و کیفی ارقام پیاز ایرانی	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	زمستان ۸۸	دوره ۶، شماره ۴
۴	عادل میرمجیدی و بابک بابایی	استخراج پکتین به روش پیش هیدرولیز از تفاله برخی از ارقام تجاری چغندر قند	مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی	زمستان ۸۷	شماره ۴ سال ۱۳۸۷
۵	سعید ملک و عادل میرمجیدی	تاثیر روش‌های تسریع در خشک شدن بر شاخص‌های کیفی آلوچه در خشک کن آفتابی	مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی	پاییز ۸۷	شماره ۳ سال ۱۳۸۷
۶	عادل میرمجیدی و سلیمان عباسی	بررسی تاثیر گونه گندم و نسبت اختلاط آرد بر برخی ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی سمو	مجله تحقیقات مهندسی کشاورزی	بهار ۹۱	جلد ۱۳، شماره ۱
۷	عادل میرمجیدی، سلیمان عباسی، زهره حمیدی و محمدحسین عزیزی	تاثیر امولسیفایرها و صمغ‌های بومی روی تشکیل و برخی ویژگی‌های فیزیکی و رئولوژیکی نانوامولسیون اسانس روغنی پوست پرتقال	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	تابستان ۹۲	پذیرفته شده
۸	Adel Mirmajidi, Soleiman Abbasi	Optimization of ultrasonic emulsification conditions for the production of orange peel essential oil nanoemulsions	Journal of Food Science and Technology	March 2014	چاپ شده
۹	Adel Mirmajidi, Soleiman Abbasi	Nano-emulsification of orange peel essential oil using sonication and native gums	Food Hydrocolloids	August 2014	چاپ شده
۱۰	عادل میرمجیدی و سلیمان عباسی	نانوامولسیون‌ها، معرفی، تولید و کاربرد	ماهنامه فن‌آوری نانو	آبان ماه ۱۳۹۲	شماره ۱۹۳

شرکت در همایش‌های علمی

ردیف	عنوان همایش	عنوان مقاله	نام نویسنده(گان)	تاریخ	محل تشکیل	نحوه ارائه
۱	دوازدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	استفاده از روش اسمز در خشک کردن محصولات کشاورزی	عادل میرمجیدی	مهرماه ۸۰	دانشگاه آزاد اسلامی	پوستر
۲	اولین سمینار علمی - کاربردی صنعت روغن نباتی ایران	بررسی و تعیین اثرات دماهای مختلف بر کیفیت نهایی بذر و دانه کلزا	رامین حسین‌خواه و عادل میرمجیدی	تیرماه ۸۴	مرکز همایش‌های بین‌المللی صدا و سیما	سخنرانی
۳	سومین همایش ملی کاهش ضایعات - دانشگاه تربیت مدرس	استخراج پکتین از تفاله چغندر قند با هدف استفاده بهینه از فرآورده‌های جانبی چغندر قند	بابک بابایی و عادل میرمجیدی	آبان ماه ۸۶	دانشگاه تربیت مدرس	سخنرانی

سخنرانی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان	اردیبهشت ۸۶	حمیدرضا ضیاءالحق و عادل میرمجیدی	بهینه‌سازی روش‌های سنتی تولید برگه زردآلو در مناطق تولید به منظور بهبود خواص کیفی و حذف گوگرد	اولین همایش خشکبار - دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان	۴
سخنرانی	مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی قزوین	خرداد ماه ۸۶	عادل میرمجیدی	کاهش ضایعات میوه و سبزیجات	همایش هفته جهاد کشاورزی	۵
پوستر (مقاله برتر)	دانشگاه ارومیه	آبان ماه ۸۶	مهدی قیافه‌داودی و عادل میرمجیدی	Effect of different cold storage conditions and packaging materials on extension of tomato shelf life	هفدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	۶
Paper Number : 072506	ASABE Meeting Presentation	June 2007	مجید سلیمانی و عادل میرمجیدی	Effects of Rootstock and Post-harvest Treatments On Quality of Grapefruit Cultivars during storage	American society of Agricultural and Biological Engineers (ASABE)	۷
سخنرانی	فرهنگستان علوم	خرداد ماه ۱۳۸۳	عادل میرمجیدی	بررسی تاثیر درجه استحصال آرد بر کیفیت آرد، خواص رئولوژی خمیر و کیفیت نان	کنفرانس ملی روش‌های پیشگیری از اتلاف منابع ملی	۸
سخنرانی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات	آذرماه ۱۳۸۶	اصلان عزیززی، عادل میرمجیدی و هما بهمدی	بررسی و تعیین میزان نفخ زایی ارقام تجاری عدس دیم ایران و ایکاردا	دومین همایش ملی حبوبات ایران	۹
سخنرانی	دانشگاه تربیت مدرس	آبان ماه ۱۳۸۸	عادل میرمجیدی، هما بهمدی، محمد شاهدهی، سعید مینایی و علی اکبر افدیله	برنامه راهبردی کاهش ضایعات محصولات کشاورزی (باغی، زراعی و سبزی و صیفی) در مراحل پس از برداشت	چهارمین همایش ملی کاهش ضایعات - دانشگاه تربیت مدرس	۱۰
پوستر	دانشگاه تربیت مدرس	آبان ماه ۱۳۸۸	عادل میرمجیدی، هما بهمدی، محمد شاهدهی، سعید مینایی و علی اکبر افدیله	استراتژی‌ها و راهبردهای وزارت جهاد کشاورزی برای مدیریت تولید و کاهش ضایعات کشاورزی در مراحل پس از برداشت	چهارمین همایش ملی کاهش ضایعات - دانشگاه تربیت مدرس	۱۱
سخنرانی	دانشگاه صنعتی شریف	آذر ماه ۱۳۹۰	عادل میرمجیدی و سلیمان عباسی	بررسی تاثیر برخی عوامل روی ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی سم‌نو	بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	۱۲

۱۳	بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران	بررسی کارایی امولسیفایرهای کوچک و بزرگ مولکول در تولید نانوامولسیون های روغنی پوست پرتقال با فناوری فراصوت	عادل میرمجیدی و سلیمان عباسی	آبان ماه ۱۳۹۲	دانشگاه شیراز	سخنرانی
۱۴	اولین همایش ملی و کارگاه های تخصصی علوم و فناوری نانو	استفاده از امواج فراصوت برای تولید نانوامولسیون اسانس روغنی پوست پرتقال	عادل میرمجیدی و سلیمان عباسی	اردیبهشت ماه ۱۳۹۲	دانشگاه تربیت مدرس	پوستر

### تدریس

- ۱- اصول مهندسی صنایع غذایی (دانشگاه آزاد اسلامی واحد کازرون و قزوین)
- ۲- صنایع کنسرو (دانشگاه آزاد اسلامی واحد قزوین)

### مشاوره و راهنمایی دانشجوی

- ۱- بررسی میزان ضایعات عمده محصولات باغی استان البرز و ارائه راهکارهای مناسب به منظور کاهش آن (حمیدرضا قیاسی- دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، بهمن ۹۱- استاد مشاور)
- ۲- بررسی امکان تولید مالت از برخی ارقام تجاری گندم ایرانی و مطالعه ویژگی های فیزیکی و شیمیایی و حسی آن (فرناز سادات سیادت- دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، شهریور ۹۲- استاد مشاور)
- ۳- تعیین مناسب ترین بسته بندی برای افزایش ماندگاری خیار گلخانه ای (گیتی حسینی- دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات، شهریور ۹۴ در حال اجرا- استاد راهنما)
- ۴- فرمولاسیون و تولید فیلم خوراکی از ژلاتین و کربوکسی متیل سلولز و بررسی تاثیر شیره درخت بنه بر ویژگی های ضد میکروبی، فیزیکی و مکانیکی آن (میلاد رنجبر- دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال، بهمن ۹۴ در حال اجرا- استاد مشاور)

### تالیف/ترجمه کتاب

- ۱- همکاری در تالیف کتاب "یک دهه تلاش موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی" وزارت جهاد کشاورزی، سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی، موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. ۱۳۸۵ (۴۲۷۳۸-۸۵ م)
- ۲- همکاری در تالیف کتاب "دهه دوم تلاش موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی" وزارت جهاد کشاورزی، سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی، موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. ۱۳۹۴ (۶۰-۹۴ ک)
- ۳- همکاری در تالیف کتاب "کاهش ضایعات محصولات کشاورزی با بهینه سازی فرآیندهای تبدیلی و فناوری های پس از برداشت" وزارت جهاد کشاورزی، سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی، موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی. ۱۳۹۴ (۳۲-۹۴ ک)

طرح‌های پژوهشی خاتمه یافته و دارای گزارش پژوهشی مصوب

ردیف	عنوان گزارش	سمت در اجرای پروژه/طرح	شماره ثبت گزارش
۱	استفاده از خشک کردن اسمزی در تولید برگه هلو	مجری مسئول	۸۴/۱۳۹۳
۲	بهبودسازی روش‌های سنتی تولید برگه زردآلو در مناطق تولید به منظور بهبود خواص کیفی و حذف گوگرد	مجری مسئول	۸۵/۱۲۲۹
۳	بررسی و تعیین مناسب‌ترین فرمول پوشش‌دهنده جهت افزایش زمان ماندگاری انار	همکار مجری	۸۶/۲۲۵
۴	بررسی و تعیین مناسب‌ترین روش خشک کردن بذر و دانه کلزا	مجری مسئول	۸۳/۱۱۵۵
۵	بررسی روش‌های پوست‌گیری دانه کلزا و اثر آن بر میزان و کیفیت روغن استحصالی	همکار مجری	۸۳/۱۴۶۶
۶	تعیین خصوصیات مکانیکی برخی از واریته‌های متداول چغندر قند	همکار مجری	۸۳/۹۰۹
۷	استخراج بکتین از تفاله چغندر قند	همکار مجری	۸۵/۵۰۲
۸	تدوین برنامه راهبردی تحقیقات کاهش ضایعات محصولات کشاورزی (باغی، زراعی و سبزی و صیفی) در مراحل پس از برداشت (دارای ۷ فقره پروژه تحقیقاتی)	مجری مسئول	۸۸/۷۳۲
۹	بررسی علل ضایعات میوه‌جات و سبزی‌جات و ارائه راهکارهای لازم جهت کاهش ضایعات	همکار مجری	۸۹/۶۰۲
۱۰	تعیین فرآیند حرارتی و زمان پروسس برای تولید پالپ و اسلایس خربزه	همکار مجری	۸۶/۱۲۶۵
۱۱	بررسی تاثیر مواد افزودنی روی کیفیت نان	همکار مجری	۸۷/۸۵۳
۱۲	تعیین فرآیند حرارتی و زمان پروسس برای کنسرو کرفس	همکار مجری	۸۷/۸۵۲
۱۳	بررسی و تعیین مقادیر استفاده از سبوس در تولید نان لواش	مجری مسئول	۸۷/۸۵۴
۱۴	بررسی و تعیین مقادیر استفاده از سبوس در تولید نان بربری	مجری مسئول	۸۷/۸۵۰
۱۵	بررسی و تعیین مقادیر استفاده از سبوس در تولید نان تافتون	مجری مسئول	۸۷/۸۵۱
۱۶	بررسی امکان استفاده از سویا و مغز دانه آفتابگردان در بهبود کیفیت نان	همکار مجری	۸۸/۶۰۵
۱۷	بررسی روند تغییرات کیفی ارقام پیاز ایرانی در طول انبارداری	مجری مسئول	۸۷/۸۴۹
۱۸	بررسی و تعیین درصد اختلاط گندم‌های دانه نرم با گندم‌های سخت جهت افزایش کیفیت و بازدهی آرد	همکار مجری	۸۷/۸۵۵

۸۷/۵۴۵	همکار مجری	کاهش ضایعات مراحل برداشت و پس از برداشت محصولات گلخانه‌ای	۱۹
۱۳۷۸ ۱۳۸۴/۳/۴	همکار مجری (عضو کمیته تدوین)	استاندارد ملی ایران فلفل فرنگی شیرین خشک	۲۰
۸۰۳۱ ۱۳۸۴/۳/۴	همکار مجری (عضو کمیته تدوین)	استاندارد ملی ایران فلفل تازه شیرین - نگهداری در سردخانه	۲۱
۳۱۵۲ ۱۳۸۴/۳/۴	همکار مجری (عضو کمیته تدوین)	استاندارد ملی ایران ترخون خشک	۲۲
۸۰۳۲ ۱۳۸۴/۳/۴	همکار مجری (عضو کمیته تدوین)	استاندارد ملی ایران فلفل در آب نمک	۲۳
۲۴۷۶ ۱۳۸۴/۳/۴	همکار مجری (عضو کمیته تدوین)	استاندارد ملی ایران پودر پاپریکا (فلفل قرمز)	۲۴
۹۰/۲۱۵ ۹۰/۳/۹	همکار مجری	بسته‌بندی رطب با استفاده از اتمسفر تغییر یافته و تعیین فلور میکروبی محصول در طی فرایند	۲۵
۹۰/۲۵۳ ۹۰/۳/۱۶	همکار مجری	بهینه‌سازی فرایند تولید و نگهداری چیپس میوه گلابی	۲۶
۸۹/۱۵۵۸ ۸۹/۱۲/۵	همکار مجری	تعیین فرآیند حرارتی و زمان پروسس برای کنسرو نخودفرنگی	۲۷
۸۹/۱۵۵۷ ۸۹/۱۲/۵	همکار مجری	تعیین فرآیند حرارتی و زمان پروسس برای کنسرو بامیه	۲۸
۴۳۵۴۸ ۹۲/۷/۲	همکار مجری	استفاده از محلول‌های اسمزی و هوای گرم در تهیه انجیر نیمه مرطوب	۲۹
۴۱۵۲۸ ۹۱/۷/۱۱	همکار مجری	تهیه پودر از خرمای درجه دو و مطالعه خواص فیزیکی‌شیمیایی آن	۳۰
۴۱۶۴۷ ۹۱/۷/۲۵	همکار مجری	بررسی امکان تولید شوریجات رژیمی کم‌نمک تخمیری	۳۱
۸۸/۹۷۶ ۸۸/۹/۸	همکار مجری	تعیین اولویت‌های تحقیقاتی به کارگیری باقیمانده‌های گیاهی و تبدیل زائدات محصولات کشاورزی	۳۲
۱۳۸۸	عضو تدوین‌گران	سند برنامه مدیریت کنترل و کاهش ضایعات محصولات کشاورزی (برنامه پنجم سازندگی و توسعه، کارگروه بهره‌وری و کاهش ضایعات)	۳۳
۴۶۴۱۱ ۹۳/۱۰/۱۴	مجری مسئول	تعیین مناسب‌ترین روش تولید مالت (سمنو) از واریته‌های تجاری گندم و ارزیابی خواص کمی و کیفی آن	۳۴
۴۷۹۷۸ ۹۴/۰۷/۲۵	همکار مجری	بررسی امکان تولید نان حجیم با استفاده از مخلوط آرد گندم و سیب‌زمینی	۳۵

## امور اجرایی

- ۱- دبیر کمیته فنی تحقیقات مهندسی صنایع غذایی و فناوری‌های پس از برداشت (۷۹/۶/۷ لغایت فروردین ۸۴)
- ۲- معاون بخش تحقیقات مهندسی صنایع غذایی و فناوری‌های پس از برداشت (۷۹/۵/۱۲ تا ۸۱/۸/۱۹)
- ۳- سرپرست آزمایشگاه شیمی مواد غذایی (از ۷۸/۱۱/۱۷ به مدت سه سال)
- ۴- رئیس بخش تحقیقات مهندسی صنایع غذایی و فناوری‌های پس از برداشت (۸۱/۸ تا ۸۸/۱۰ و ۹۳/۸ تاکنون)
- ۵- دبیر هیأت ممیزه موسسه (شهریور ۸۱ تا مرداد ۸۵)
- ۶- نماینده موسسه در جلسات تدوین استاندارد فرآورده‌های غذایی
- ۷- همکاری در ستاد پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی
- ۸- مجری تدوین برنامه راهبردی "کاهش ضایعات محصولات کشاورزی در مراحل پس از برداشت، فراوری و توزیع"
- ۹- همکاری در تدوین برنامه راهبردی تحقیقات گلخانه
- ۱۰- برگزاری سخنرانی در هفته انتقال یافته‌ها
- ۱۱- برگزاری گردهمایی "آشنایی صاحبان صنایع با قابلیت‌های بخش تحقیقات مهندسی صنایع غذایی"
- ۱۲- همکاری در اجرای طرح ابرار (ساماندهی فروش محصولات کشاورزی بر اساس خرید توافقی)

## دوره‌های آموزشی، تخصصی، تحقیقاتی و مدیریتی طی کرده

- ۱- کنترل کیفی (تست پانل) مواد غذایی
- ۲- افزودنی‌ها و آلاینده‌های مواد غذایی
- ۳- اصول مهندسی کاربردی در صنایع غذایی (خشکبار و غلات)
- ۴- مدیریت استراتژیک تحقیق
- ۵- روش‌های کاربردی تعیین کیفیت فرآورده‌های غلات
- ۶- کاربرد طرح آزمایشات کشاورزی در تحقیقات فنی و مهندسی
- ۷- نظارت و ارزیابی پروژه‌های تحقیقاتی
- ۸- مکاتبات اداری
- ۹- آیین نگارش گزارش‌ها و مقاله‌های علمی و پژوهشی
- ۱۰- دوره ICDL
- ۱۱- خواص بیوفیزیکی محصولات کشاورزی
- ۱۲- آشنایی با روش‌های نوین فرآوری در صنایع غذایی
- ۱۳- کاربرد نانو فناوری در صنایع غذایی
- ۱۴- وضعیت صنایع تبدیلی و مکانیزاسیون کشاورزی
- ۱۵- آشنایی با نظام مجلات و پایگاه اطلاعات محصولات ISI
- ۱۶- مدیریت بهره‌وری در بخش کشاورزی
- ۱۷- کاربرد HPLC در صنایع غذایی
- ۱۸- آشنایی با میکروسکوپ نیروی اتمی (AFM)
- ۱۹- آشنایی با تکنیک پراکنش دینامیکی نور (دستگاه تعیین اندازه ذرات و پتانسیل زتا)
- ۲۰- کارگاه آموزشی روش‌ها و فنون تدریس

## فعالیت در کمیسیون‌ها و شوراهای علمی و فنی

- ۱- عضو کمیته فنی تحقیقات مهندسی صنایع غذایی
- ۲- عضو شورای تحقیقات موسسه فنی و مهندسی کشاورزی
- ۳- عضو هسته کارشناسی ترویج و آموزش صنایع تبدیلی و تکمیلی بخش کشاورزی
- ۴- عضو شورای پژوهشی انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی کشور
- ۵- عضو کمیته علمی اولین همایش تخصصی گردوی کشور ۲۴-۲۲ شهریور ۸۲
- ۶- عضو کمیته تخصصی سبد مطلوب غذایی - وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
- ۷- عضو کمیته تجاری سازی موسسه
- ۸- عضو شورای اداری موسسه
- ۹- عضو شورای انتشارات موسسه
- ۱۰- عضو کمیته بهره‌وری و کاهش ضایعات در تدوین برنامه پنجم توسعه
- ۱۱- عضویت در کارگروه تدوین طرح‌های اقتصاد مقاومتی
- ۱۲- عضو کمیته علمی اولین همایش ملی فناوری‌های نوین برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی
- ۱۳- عضو کارگروه تدوین سند راهبردی غذای حلال جمهوری اسلامی ایران
- ۱۴- عضو کارگروه تدوین برنامه ششم توسعه صنایع کشاورزی
- ۱۵- عضو کمیته‌های تدوین برنامه‌های راهبردی تحقیقات
- ۱۶- عضو شورای راهبردی سیاست‌گذاری و برنامه‌ریزی بیست و چهارمین کنگره ملی صنایع غذایی

## طراحی و راه‌اندازی آزمایشگاه یا کارگاه

اسامی همکاران	محل ایجاد	تاریخ طراحی یا راه‌اندازی	نام آزمایشگاه یا کارگاه آموزشی
اصلان عزیزی و عادل میرمجیدی (سه‌م همکاری: ۵۰٪)	ستاد موسسه	۱۳۸۴	۱) Pilot Plant صنایع غذایی
اصلان عزیزی و عادل میرمجیدی (سه‌م همکاری: ۴۰٪)	ستاد موسسه	۱۳۸۵	۲) گلخانه تولید و پرورش قارچ‌های خوراکی و تولید بذر (Spawn)
اصلان عزیزی و عادل میرمجیدی (سه‌م همکاری: ۴۰٪)	گلخانه تحقیقاتی ستاد موسسه	۸۶/۲/۲۱ به مدت ۳ روز	۳) کارگاه آموزشی تولید و پرورش قارچ‌های خوراکی
مهدی قیافه داودی، عادل میرمجیدی و مهدی کریمی (سه‌م همکاری: ۴۰٪)	مرکز تحقیقات خراسان	۱۳۸۷	۴) Pilot Plant تولید نان ترکیبی
عادل میرمجیدی (سه‌م همکاری: ۱۰۰٪)	سازمان جهاد کشاورزی استان قزوین	شهریور ۹۴ به مدت ۱ روز	۵) کارگاه آموزشی - ترویجی کاهش ضایعات محصولات کشاورزی



برپایی نمایشگاه‌های پژوهشی و فناوری

ردیف	نوع فعالیت	محل نمایشگاه	تاریخ برپایی		نوع مسئولیت
			شروع	پایان	
۱	معرفی دستاوردهای تحقیقاتی موسسه در نمایشگاه هفته پژوهش	مجموعه موسسات تحقیقاتی مستقر در کرج	۸۵/۱۰/۱۵	۸۵/۱۰/۳۰	همکاری در برگزاری نمایشگاه
۲	برپایی نمایشگاه پژوهشی و معرفی دستاوردهای تحقیقاتی موسسه	سازمان ترویج، آموزش و تحقیقات کشاورزی	۸۶/۴/۱۶	۸۶/۴/۳۱	همکاری در برگزاری نمایشگاه
۳	برپایی نمایشگاه پژوهشی و فناوری بین‌المللی Foodex	نمایشگاه بین‌المللی مشهد	۸۶/۶/۷	۸۶/۶/۱۰	همکاری در برگزاری نمایشگاه
۴	معرفی دستاوردهای تحقیقاتی موسسه در نمایشگاه هفته پژوهش و دهه فجر	سازمان ترویج، آموزش و تحقیقات کشاورزی	۸۶/۱۰/۱۵	۸۶/۱۱/۱۵	همکاری در برگزاری نمایشگاه
۵	برپایی نمایشگاه پژوهشی در هفته جهاد کشاورزی	مصلاي تهران	۸۷/۳/۱۰	۸۷/۳/۳۱	همکاری در برگزاری نمایشگاه

تقدیر و تشویق

ردیف	عنوان تقدیر کننده	سال
۱	سرپرست موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی - عملکرد رضایت بخش در مدت معاونت بخش و دبیری کمیته فنی	۸۱
۲	سرپرست موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی - عملکرد بخش	۸۲
۳	ریاست موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی - انتخاب به‌عنوان پژوهشگر نمونه	۸۶
۴	دانشگاه تربیت مدرس - انتخاب به‌عنوان دانش‌آموخته برتر	۹۳