

کیرمیا

فصلنامه علمی پژوهشی / شماره ۱۴ / بهار ۱۳۹۹
مرکز آموزش علمی کاربردی گروه صنایع غذایی شیرین عسل



www.uast-sha.ir

Shirin Asal
شیرین عسل

علی شوی کاربردی شو ثبت نام آغاز شد

مرکز آموزش علمی کاربردی گروه صنایع غذایی شیرین عسل
در رشته های زیر دانشجوی می پذیرد

رشته های گردانی: پذیرش ۱۱۴ الی ۱۱ شهریور

- ✓ گردانی حرفه ای حسابداری - حسابداری صنعتی
- ✓ گردانی حرفه ای تکنیک های فروش
- ✓ گردانی حرفه ای مدیریت کسب و کار
- ✓ گردانی حرفه ای بازاریابی
- ✓ گردانی فنی صنایع غذایی - شیرینی سازی
- ✓ گردانی فنی کنترل کیفیت مواد غذایی
- ✓ گردانی فنی تصفیه آب و پساب صنایع غذایی

رشته های کارشناسی: پذیرش ۱۱ الی ۱۷ شهریور

- ✓ کارشناسی حرفه ای حسابداری - حسابداری خدمات و تولیدات صنعتی
- ✓ مهندسی فناوری اطلاعات - تجارت الکترونیک
- ✓ مهندسی فناوری صنایع غذایی صنعت شیرینی و شکلات
- ✓ کارشناسی حرفه ای مدیریت کسب و کار
- ✓ کارشناسی حرفه ای ایمنی، سلامت و محیط زیست صنایع (HSE)
- ✓ کارشناسی حرفه ای ایمنی و فروش محصولات غذایی-گردانی حرفه ای تکنیک های فروش

امکانات و امتیازات مرکز

- ۱) سرو غذای گرم رایگان (وعده ناهار)
- ۲) تجهیزات آزمایشگاهی پیشرفته
- ۳) بورس تحصیلی برای دانشجویان ممتاز در هر ترم
- ۴) جذب فارغ التحصیلان ممتاز توسط هلدینگ شیرین عسل

ملازمان جهت پیش ثبت نام از مورخه ۲۰ تیرماه الی ۱۷ شهریورماه به صورت حضوری به آموزش کل مرکز مراجعه نمایند
جهت ثبت نام با شماره تلفن های ۰۲۰-۴۱۳۲۷۸۸۳۸-۰۱ دکلتهای ۱۱۱ و ۱۱۲، آموزش کل مرکز تماس حاصل نمایند
آدرس: کلبه سوسن ۳۵ جاده نسرین- آذرشهر- شهرک صنعتی شهید سلیمی
۵۵ متری اصلی - مرکز آموزش علمی کاربردی گروه صنایع غذایی شیرین عسل

میراث علمی

فصلنامه علمی و پژوهشی کیرمیا

- | | |
|---|--|
| ۲ سخن بزرگان | مرکز آموزش علمی کاربردی |
| ۳ سرمقاله | گروه صنایع غذایی شیرین عسل |
| ۴ سخن مدبر مسئول | مدیر مسئول: دکتر هدا جعفری زاده |
| ۵ سخن سردبیر | فرهاد اسلامی |
| ۶ انتصاب سرپرست | یا همکاران: |
| ۷ شعر | مهندس لیسا ارجحی - مهندس سید کیان بابازاده |
| ۱۰ پیشامدها و پیامدهای کیفیت رابطه آنلاین در خریدهای اینترنتی | مهندس صابر آتش نظری - دکتر محمدرضا کوشکی |
| ۱۲ آشنایی با دوره کوتاه مدت کارافزین نمونه شاهپور شریفی | مهندس مجید کریم زاده - دکتر صمد بدبک |
| ۱۴ کارشناسان انصار تبریز | مهندس شایلا کریم زاده و جمعی از دانشجویان فعال علمی و پژوهشی |
| ۱۸ تخمیر در جنوب شرق آسیا | نشریه در ویرایش و حک و اصلاح مطالب آزاد است |
| ۲۲ مصاحبه علمی با آقای کریم زاده | طراحی و چاپ: منار اصل عنصرودی |
| ۲۴ کرونا و ترکیب گیاهی با قابلیت تقویت سیستم ایمنی بدن | |
| ۲۹ اطلاعیه | |
| ۳۰ کتون مشاوره | |

نشانی: تبریز-کیلومتر ۳۵ جاده نسرین- آذرشهر- شهرک صنعتی شهید سلیمی
خابان ۵۵ متری اصلی مرکز آموزش علمی کاربردی گروه صنایع غذایی شیرین عسل
تلفن تماس: ۰۴۱۳۲۷۸۸۳۸-۰۱ - فاکس: ۰۴۱۳۲۷۸۸۴۷-۰۱
آدرس ایمیل مجله: edari@uast-sha.ir - آدرس سایت مرکز: www.uast-sha.ir



آقای مهندس یونس زائله



بناکار و مهندس شهرت بین المللی

ارتباطات تنگاتنگ صنعت با دانشگاه یکی از موثرترین راه ها جهت تربیت نیروی انسانی ماهر، کارآمد و متخصص برای گسترش تولید با تکنیک های روز دنیا می تواند باشد. چرا که پیشرفت و رونق و جهش اقتصادی کشور عزیزمان ایران به دست جوانان این مرز و بوم موثر خواهد بود.

آقای مهندس محمد علی بر بلقی زاده



مدیران ترم هیدرولیک شیرین گل

هیچ سودی را با سلاستی مردم معامله نمی کنیم.

دکتر فرزنان قالیچي



رئیس ترم هیدرولیک شیرین گل

قویا اعتقاد بر این دارم که تأسیس دانشگاه جامع علمی کاربردی یکی از تصمیمات بسیار درست حیطه آموزش عالی می باشد؛ چرا که برای داشتن پنجه های کارآمد، برای تحقق اقتصاد مقاومتی و ایجاد تولید و اشتغال، نیاز به تربیت نیروهای مهارت محور و کارآفرین داریم و دانشگاه علمی کاربردی رسالت این امر مهم را در کشور بر عهده دارد و با ساز و کارهایی که ایجاد نموده است می تواند در تحقق این امر موفق باشد.

ضمن سیاستگذاری از مساعدت ها و حمایت های همه جانبه جناب آقای مهندس یونس زائله بنیانگذار و رئیس هیئت مدیره گروه صنایع غذایی شیرین عسل و همکاران عزیز ایشان و جناب آقای دکتر فرزنان قالیچی در کسوت ریاست دانشگاه جامع علمی کاربردی استان آذربایجان شرقی و همکاران گرامی شان که در جهت رشد و شکوفایی مستمر مرکز آموزش علمی کاربردی گروه صنایع غذایی شیرین عسل تلاش و کوشش مضاعف، دلسوزانه و ارزشمند را متحمل گردیدند به پاس قدردانی از این بزرگواران همچنین آرزوی موفقیت و توسعه علم و مهارت و تخصص های مورد نیاز کشور عزیزمان ایران گام های موثری توسط قشر فرهیخته برداشته شود تا شاهد کارآفرینی جوانان مملکت خویش باشیم.

فرزاد اسلامی / مسئول دفتر ریاست مرکز

بیاد و نام خاک مومنت ارزشمند و آیدیدین را بر انسان ارزانی داشت

انتشار مجلات علمی، پژوهشی، بویژه در سال های اخیر رشد چشمگیری داشته است زیرا که سوه فناوری های نو نیازمند منابعی به روز و کارآمد هستند که امکان دسترسی به منابع علمی را به آسانی فراهم سازد، بدون شک مجلات علمی و تخصصی یکی از این منابع مفید هستند زیرا ارتباط بین محققان صاحب نظران و علاقمندان به یک رشته یا حرفه را میسر ساخته و موجبات ارتقای علمی آن رشته را فراهم می کند از سوی دیگر گسترش روز افزون تحمیلات تکمیلی دانشگاه ها در چند سال گذشته بستر مناسبی را برای افزایش کمی و بهبود کیفیت تحقیقات بوجود آورده است و مجلات علمی بعنوان ابزاری قدرتمند در ارائه نتایج این پژوهش ها نقش اساسی را در دستیابی به اهداف فوق دارند.

مجله "کیمیا" با هدف دسترسی به آخرین پیشرفت های علمی، پژوهشی در قالب مقالات، توسعه و نوآوری در زمینه هایی چون بهره وری واحد های صنعتی و بازاریابی همچنین فناوری های صنعت شیرینی سازی راه اندازی شده است. امیدوارم محققان و اندیشمندان و اعضای محترم هیئت علمی و همکاران بویژه دانشجویان فعال حوزه علمی و پژوهشی با ارسال مقاله های مرتبط و ارزشمند در نتیجه ی ارتقای سطح کیفی و کمی علم و فرهنگ و پژوهش مرکز موثر واقع گردند.

در خاتمه لازم است از جناب آقای مهندس فرهاد اسلامی سر دبیر محترم نشریه همچنین اعضاء هیئت تحریریه که ترکیبی از چهره های علمی و فرهنگی و دانشجویی مرکز بشمار می روند بجهت قبول همکاری شان تشکر می نمایم لذا جا دارد از همه کسانی که به نوعی در کار های اجرایی این مجله به نوعی سهم بودند صمیمانه سپاسگذاری و برای همه آنان از خداوند متعال سلامتی و توفیق روز افزون در عرضه علم و دانش آرزو می نمایم.

بیاد و نام خاک مومنت ارزشمند را بر انسان ارزانی داشت

یکی از مهم ترین عرصه های آگاه سازی مردم، ارتباطات است. انتشار فصلنامه علمی، پژوهشی مرکز آموزش علمی کاربردی شیرین عسل "کیمیا" بعنوان یک نشریه بویا طی سال های متعددی توانسته است بسا مخاطبین خود ارتباط موثری را برقرار نماید، با در نظر گرفتن بیشینه پربار این نشریه و توانمندی های موجود در این حوزه و تلاش دسته جمعی که در تدوین این شماره پارنیر ما بوده اند بر آن هستیم. سم تا صدا و تصویری از مهارت ها و ویژگی های آن را به سماع و نظر علاقمندان برسانیم. البته این نشریه بنا دارد تا با همکاری و همدلی همه دوستان و علاقمندان بویژه اساتید و دانشجویان محترم در راستای تقویت بنیان های علمی، فرهنگی، آموزشی و پژوهشی گام بردارد بر این اساس از همه عزیزان دعوت می کنیم تا با همکاری در این نشریه در حوزه های گوناگون همچون ارسال مقاله، مصاحبه، تصاویر و اخبار و سایر مطالب به غنای هرچه بیشتر محتوای این نشریه کمک نمایند.

در پایان سخنم از تمامی همکاران و دست اندرکاران که در انتشار این نشریه یار و یاور ما بوده اند صمیمانه قدردانی می نمایم.

پیش‌آماده‌های کیمیا: رابطه آنلاین در خرید اینترنتی

دکتر محمدرضا کوشش؛ مدرس گروه مدیریت مرکز



چکیده

هدف مقاله حاضر، ارائه مدلی برای پیش‌بینی پیش آمدها و پیامدهای کیفیت رابطه در خریدهای آنلاین مشتریان در خصوص خرید کالاها فیزیکی است. بدین منظور مشتری‌رسانی که در شهر تبریز به صورت آنلاین از فروشگاه‌های اینترنتی خریداری کرده اند به‌عنوان جامعه آماری انتخاب شدند و تعداد ۶۶۲ مشتری با تکمیل پرسشنامه، در تحقیق مشارکت کردند. برای انتخاب نمونه‌ها از روش نمونه‌گیری در دسترس استفاده و فرسبه‌های تحقیق با استفاده از تکنیک مدل سازی معادلات ساختاری و نرم‌افزار AMOS مورد آزمون قرار گرفت. یافته‌های تحقیق نشان داد کیفیت وسایط، پیوندهای رابطهای آنلاین و اعتبار و شهرت فروشنده بر کیفیت رابطه آنلاین تأثیر مثبتی دارد (پیش آمدها). همچنین نتایج تحقیق نشان داد کیفیت رابطه آنلاین بر تبلیغات دهان‌به‌دهان آنلاین، سهم مشتری آنلاین وفاداری مشتری آنلاین و نظرات مشتریان آنلاین تأثیر مثبتی دارد (پیامدهای کیفیت رابطه آنلاین). یافته‌های این پژوهش به همراه یافته‌های قبلی به این نکته اشاره می‌کند که به روابط بلند مدت آنلاین که عصاره بازارهای رابطه مند آنلاین است باید با دید عمیق نگاه کرد. چراکه کیفیت رابطه آنلاین به‌عنوان یک حلقه وصل‌کننده بین گردش و رفتارهای مشتری و فروشنده‌ها اینترنتی است. در صنعت خرده‌فروشی آنلاین، بازارهای برای تداوم رابطه با مشتریان آنلاین در بلندمدت باید به فکر رشد و توسعه رابطه آنلاین باشند و خودشان را به اقداماتی مجهز کنند که به تقویت کیفیت رابطه منجر شود. این مدل به مدیران کسب و کارهای اینترنتی کمک می‌کند نکات کلیدی کیفیت رابطه آنلاین را شناسایی کنند و هدایت‌گر خوبی برای بازارهای رابطه مند در کسب و کار باشند. رشد خدمات آنلاین به طرز چشمگیری نحوه تعامل مشتریان با سازمان‌ها را تغییر داده است. از طرفی این روند باعث شده تا جذابیت وفاداری مشتری بر رابطه در مقایسه با آمیخته‌های بازارهای به‌صورت چشمگیری برای افزایش فروش باشد.

از طرف دیگر، این روند انتظارات مشتریان را برای دریافت ویژگیهای منحصر به فردی از قبیل کاهش ریسک درک شده، سطح اعتماد بالاتر و انعطاف پذیری در مبادلات مبتنی بر رابطه افزایش داده است. این شرایط، در اغلب موارد هم خریداران و هم فروشندگان را به ایجاد رابطه در معاملات ترغیب می‌کند (پالماتیر، ۲۰۰۸). در فضای مجازی آنلاین، علیرغم دشواری ایجاد و حفظ رابطه نسبت به فضای فیزیکی مشابهت‌هایی نیز بین آنها مشاهده می‌شود. اول اینکه مانند فروشگاه‌های سنتی، برای فروشگاه‌های آنلاین نیز رفتار خرید با خرید مجدد یک عامل منسوخ موفقیت است. دوم اینکه هزینه جذب مشتری جدید نسبت به حفظ مشتریان موجود بیشتر است و سوم اینکه هزینه برای حفظ مشتریان فعلی موجب کاهش هزینه‌های عملیاتی و افزایش سودآوری می‌شود. پژوهش‌های قبلی نشان می‌دهد که افزایش نرخ ۵ درصدی حفظ مشتری، منجر به کاهش ۱۸ درصدی هزینه‌های عملیاتی می‌شود و رشد سود از ۲۵ درصد به ۹۵ درصد می‌رسد (هنگ و همکاران، ۲۰۰۶). در مجموع می‌توان بیان کرد همانند مشتری آنلاین حفظ و نگهداری مشتری آنلاین برای برتری دستیابی به مزیت رقابتی آنلاین محسوب می‌شود (ئی‌سای و هوانگ، ۲۰۰۷). به اعتقاد اغلب صاحب نظران، کیفیت رابطه عملی مهم در برقراری رابطه مطمئن با مشتریان و در نهایت بهبود عملکرد شرکت است (اندروس و همکاران، ۱۹۹۴). یکی از عوامل مهم در عملکرد کسب و کار، کارایی ارتباط با مشتری است. ارتباط عالی بین کسب و کارها با بین کسب و کار و مشتریان، سودمندی خدمت قابل توجهی ایجاد می‌کند و مستقیماً بر عوامل عملکرد کسب و کار مثل درآمد، حفظ و کسب مشتریان جدید اثر می‌گذارد. کیفیت رابطه، هسته اصلی پژوهش‌های بازارهای رابطه مند را تشکیل می‌دهد (پالماتیر، ۲۰۰۶). اطلاعات به‌دست‌آمده در قبل، حین و بعد از خرید آنلاین با تعلق بیشتر کیفیت رابطه آنلاین بین مشتریان و کسب و کارها می‌گردد (هسو و کومار، ۲۰۱۸). کیفیت رابطه به‌عنوان یک قرار سازی از سه بعد رضایت، اعتماد و تعهد است که منعکس‌کننده ماهیت کلی ارتباط بین شرکت و مشتریان است.

(پالماتیر، ۲۰۰۶؛ زانگ و همکاران، ۲۰۱۶؛ یاب و شهیدان، ۲۰۱۲). بهبود کیفیت رابطه در مبادلات سنتی متأثر از عوامل متعددی از جمله ارزش‌های مشترک، ارتباطات، سرمایه‌گذاری رابطه‌ای تخصصی فروشنده، مدت‌زمان ارتباط، بازارگرایی، مزایای رابطه و... است. همچنین پیامدهای کیفیت رابطه شامل وفاداری، تکرار خرید، تبلیغات دهان‌به‌دهان و... در گذشته است (پالماتیر، ۲۰۰۶؛ اندروس و همکاران، ۱۹۹۴). ولی تحقیقی که تعیین‌کننده عوامل مؤثر بر کیفیت رابطه در مبادلات اینترنتی باشد محدود بوده و هر کدام به‌صورت جزیره‌ای تنها به یک یا چند عامل از قبیل سرگرمی اجتماعی، لذت، امنیت، ریسک پذیری و سرمایه‌گذاری رابطه‌ای اشاره شده است. همچنین از پیامدهای کیفیت رابطه آنلاین، عواملی همچون وفاداری آنلاین و تبلیغات دهان‌به‌دهان مطرح شده است (مونزو و همکاران، ۲۰۱۵؛ بلوت و همکاران، ۲۰۱۵). این در حالی است که می‌توان در قالب یک مدل جامع، تعیین‌کننده‌ها و پیامدهای کیفیت آنلاین را ارائه و به‌صورت تجربی مورد آزمون قرار داد. در این راستا تحقیق حاضر به دنبال مطالعه عوامل تعیین‌کننده و پیامدهای کیفیت رابطه آنلاین در خریدهای اینترنتی است. درک مفاهیم آنچه که کیفیت رابطه آنلاین را تعیین می‌کنند و دستاوردهای آن می‌باشند می‌تواند بینشی مفید در مدیریت و ایجاد راهکارهایی مؤثر برای جذب و حفظ مشتریان آنلاین باشد. باید خاطر نشان شد که این اولین بار است که پیش آمد ها و پیامدهای کیفیت رابطه در خریدهای آنلاین به‌صورت یکپارچه مورد مطالعه قرار می‌گیرد.

بحث و نتیجه‌گیری

نتایج آزمون نشان داد که کیفیت وسایط (کیفیت سیستم کیفیت اطلاعات و کیفیت خدمات) بر کیفیت رابطه آنلاین در خریدهای اینترنتی اثر مثبتی دارد. این نتایج نشان داد افزایش رضایت، اعتماد و تعهد آنلاین کیفیت رابطه آنلاین را از زوایای مناسب کیفیت وسایط توسط مشتری سبب می‌شود. نتایج اثرگذاری کیفیت اطلاعات بر کیفیت رابطه آنلاین مشتریان، نشان دهنده ارائه اطلاعاتی با کیفیت زیاد در این سایت‌ها است که هم از صحت و درستی (قابلیت اطمینان از اطلاعات)، ارائه اطلاعات کامل و قابل فهم بودن اطلاعات. همچنین در خصوص اثرگذاری کیفیت سیستم بر کیفیت رابطه آنلاین، ساختار مناسب این سایت‌ها و همچنین قابلیت دسترسی آسان به تخفیف‌های ارائه شده در قسمت‌های مختلف سایت و تأیید اثرگذاری کیفیت خدمات

Shall I compare thee to a summer's day?
Thou art more lovely and more temperate.
Rough winds do shake the darling buds of May,
And summer's last leaf hath all too short a date.
Sometime too hot the eye of heaven shines,
And often is his gold complexion dimmed;
And every fair from fair sometime declines,
By chance, or nature's changing course, untrimm'd;
But thy eternal summer shall not fade,
Nor lose possession of that fair thou ow'st,
Nor shall death brag thou wander'st in his shade,
When in eternal lines to Time thou grow'st.
So long as men can breathe, or eyes can see,
So long lives this, and this gives life to thee.

ترجمه: امیر آتش نظراو
کارشناس فرهنگی مرکز

Sonnet 18

William Shakespeare

نمی‌شود که بگویم تو چون بهاری
بهار سبزه و لطیف و تو بهتر از آنی
شود به یاد بهاری شکوفه‌ها رقصان
چه زود می‌گذرد این بهار چون یک آن
و حادثه، گذر عمر، با طبیعت دون
جمال را کند از صاحب جمال برون
ولی تویی که جمالت نه رنگ می‌بازد
نه بر جمال رخت روزگار می‌تازد
درون شعر ایستد چون گشته‌ای جاوید
اجل به قبض جمالت نمی‌کند تهدید
و تا دمی که نفس هست و نور امید است
همین غزل به تو عمری دهد که جاوید است

مدیر گروه صنایع غذایی دانشگاه صنعتی سهند به مدت ۱۴ سال
مدیر اداره ارتباط با صنعت دانشگاه صنعتی سهند به مدت ۲ سال
مدیر اداره کار آفرینی و دانش آموختگان دانشگاه صنعتی سهند به مدت ۴ سال
مدیر اداره دانش آموختگان دانشگاه صنعتی سهند به مدت ۲ سال
قائم مقام پژوهشگاه استاندارد شمال غرب به مدت ۲ سال
مدیر عملیات شرکت صنایع نساجی فارس به مدت ۱ سال
تدریس کلیه دروس مهندسی صنایع غذایی و بیوتکنولوژی غذایی در مقاطع کارشناسی، کارشناسی ارشد و دکتری به مدت ۱۵ سال
استاد راهنمای پایان نامه ۱۰ دانشجوی مقطع دکتری و بیش از ۵۰ دانشجوی مقطع کارشناسی ارشد

انتخاب سرپرست جدید

مرکز آموزش علمی کاربردی گروه صنایع غذایی شیرین عمل

روز چهارشنبه مورخ ۹۸/۱۱/۳۰ رأس ساعت ۱۰ صبح جلسه معارفه سرپرست جدید این مرکز جناب آقای دکتر هدا جعفری زاده در حضور مدیر عامل گروه صنایع غذایی شیرین عمل جناب حاج آقا بهرانی زاد و ریاست محترم دانشگاه صنعتی سهند؛ جناب آقای دکتر مصطفی قره باغی همچنین مسئول محترم نهاد رهبری دانشگاه جامع علمی کاربردی استان؛ حاج آقا علیرزاد و هیئت همراه و با حضور مدیران ارشد هدایتگر صنایع عمل و همکاران این مرکز برگزار گردید.

آقای دکتر هدا جعفری زاده دانش آموخته مقطع دکتری تخصصی در رشته علوم و صنایع غذایی از دانشگاه پوئرتو مائز می‌باشند و از سوابق مدیریتی، اجرایی و پژوهشی ایشان می‌توان به موارد زیر اشاره کرد:

سوابق آموزشی، مدیریتی و اجرایی

مدیر گروه صنایع غذایی دانشگاه صنعتی سهند به مدت ۱۴ سال
مدیر اداره ارتباط با صنعت دانشگاه صنعتی سهند به مدت ۲ سال
مدیر اداره کار آفرینی و دانش آموختگان دانشگاه صنعتی سهند به مدت ۴ سال
مدیر اداره دانش آموختگان دانشگاه صنعتی سهند به مدت ۲ سال
قائم مقام پژوهشگاه استاندارد شمال غرب به مدت ۲ سال
مدیر عملیات شرکت صنایع نساجی فارس به مدت ۱ سال
تدریس کلیه دروس مهندسی صنایع غذایی و بیوتکنولوژی غذایی در مقاطع کارشناسی، کارشناسی ارشد و دکتری به مدت ۱۵ سال
استاد راهنمای پایان نامه ۱۰ دانشجوی مقطع دکتری و بیش از ۵۰ دانشجوی مقطع کارشناسی ارشد

سوابق علمی، پژوهشی و صنعتی

انجام ۱۴ پروژه صنعتی در زمینه صنعت غذا
ثبت ۷ اختراع در داخل کشور
تألیف و تدوین ۲ کتاب به زبان انگلیسی در انتشارات Nova و Springer
و تألیف ۹ فصل کتاب به زبان انگلیسی
تألیف و تدوین ۳ کتاب به زبان فارسی و تألیف ۹ فصل کتاب به زبان انگلیسی
درای ۷ مقاله اختراعات جهانی از کشورهای سوئیس و مالتی
تدوین ۱۱ استاندارد ملی ایران
درای ۲۰ مقاله ISI
درای ۱۸۰ مقاله در کنفرانسهای ملی و بین‌المللی

منابع

Asvay Saïm, Nojehal (2011). The evaluation of relationship marketing of skin care service at PKU Muhammadiyah Yogyakarta Hospital. Gadjah Mada University, Anderson, E.W., Fornell, C. and Lehmann, D. (1994). "Customer satisfaction, market share and profitability: finding from Sweden". *Journal of Marketing*, 58-53, 3368.

But, M., Frances, C. M., Mitas, V., Motharabaghu, D. L. (2015). How product, financial and relational switching costs affect customer satisfaction, repurchase intentions, and repurchase behavior. *A metasynthesis. International Journal of Research in Marketing*, 220-228, 2332.

Cheung-Jae Ho Pie-Chun Lee. (2015). "Are blogs still effective to maintain customer relationships?". *Journal of Hospitality and Tourism Technology*, 25 - 5, 118.

Chen, C. W. D. & Cheng, C. Y. (2009). Understanding consumer intention in online shopping: A re-specification and validation of the DeLone and McLean model. *Behaviour & Information Technology*, 34:335-3428.

Hong Se-Joon, Thong, James Y.L., Tam, Kar Yan (2006). Understanding continued information technology usage behavior: A comparison of three models in the context of mobile internet. *Decision Support Systems* 1834-1839, 2009, 42.

Hsu, C. L., Chen, M. C. & Kumar, V. (2016). How social shopping retains customers? Capturing the essence of website quality and relationship quality. *Total quality management & business excellence*, 184-191, 21-233.

Kwon, K., & Kim, C. (2012). How to design personalization in a context of customer retention: who personalizes what and to what extent? *Electronic Commerce Research and Applications*, 116-121, 2011.

Lang, C. & Wang, W. (2008). Does online relationship marketing enhance customer retention and cross-buying? *The Journal of Services Marketing*, 787-789, 8(28, DOI: 024206208198891910.1080.

Monzo, V.R., Martí-Gandoh, M. and Guejra-García, M. (2015). Using online customer loyalty to gain competitive advantage in travel agencies. *Journal of Business Research*, 1640-1638, 68, available at: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jbusres.2015.02.009>

Ng, S., Davis, M. E., & Dagger, T. S. (2011). Generating positive word-of-mouth in the service experience. *Managing Service Quality*, 151-133, 22(1).

Palmerer, R., Dettl, R. P., Oswald, D. & Evans, K. R. (2006). Factors influencing the effectiveness of Relationship Marketing: A Meta-Analysis. *Journal of Marketing*, 153-136, 70.

Plummer, Robert W. (2008). Informal Relational Drivers of Customer Value. *Journal of Marketing*, 72 (July), 89-76.

Sola, S., Chaudhry, H., Chamarra, A., & Chauhan, A. (2018). Customer Relationship Management Research from 2007 to 2016: An Academic Literature Review. *Journal of Relationship Marketing*, 15-1.

Tsai, H. T. and Huang, H. C. (2007). "Determinants of e-repurchase intentions: an integrative model of quadruple retention drivers". *Information & Management*, 23(2-3), 44.

Verna, V., Sharma, D., & Sethi, J. (2016). Does relationship marketing matter in online retailing? A meta-analytic approach. *Journal of the Academy of Marketing Science*, 217-229, 2244.

Wu, C. C. & Hsu, C. L. (2015). How to improve satisfaction and e-loyalty and strengthen the links between them. *Value from regulatory R. Human Factors and Ergonomics in Manufacturing & Service Industries*, 369-333, 3(25).

Yeo, S. W., Rangayati, T., & Yan Shikhan, W. N. (2012). Satisfaction and trust on customer loyalty: A PLS approach. *Business Strategy Series*, 167-154, 4(13).

Zhang, Y.F., Wu, K.K., Ramsey, E.M.P. and Chen, H. (2011). Repurchase intention in B2C-commerce: A relationship quality perspective. *Information and Management*, 200-192, 48.

سوء استفاده از این اطلاعات پرهیز شود. همچنین اطلاعات به روز مناسب و قابل اطمینان برای تصمیم‌گیری مشتریان آنلاین فراهم شود. علاوه بر این توصیه می‌شود قابلیت استفاده از وبسایت بر پایه ارائه اطلاعات کامل و مفید و سهولت هدایت فرایند خرید اینترنتی این پژوهش به همراه یافته های قبلی به این نکته اشاره میکنند که به روابط بلندمدت آنلاین که عصاره بازاریابی رابطه مند آنلاین است باید با دیده عمیق نگاه کرد. چراکه کیفیت رابطه آنلاین به عنوان یک حلقه وصل کننده بین تکرار و رفتارهای مشتری و فروشندگان رابطه اینترنتی است. در صنعت خرده‌فروشی آنلاین، بازاریابان برای تداوم رابطه با مشتریان آنلاین در بلندمدت باید به فکر رشد و توسعه رابطه آنلاین باشند و خودشان را به اقداماتی مجهز کنند که به تقویت کیفیت رابطه منجر شود. بازاریابان باید به فکر سایر اقدامات بازاریابی از جمله ایجاد ارزش بیشتر برای مشتریان آنلاین در مقایسه با رقبا و ... باشند. بر اساس یافته‌های تحقیق، توصیه‌های مدیریتی به شرح زیر ارائه می‌شود: با توجه به اینکه ابعاد کیفیت رابطه آنلاین شامل رضایت، اعتماد و تعهد آنلاین است، بنابراین مدیران سایت‌ها باید، دیدگاه ارتباط محور داشته باشند استراتژی خود را اساساً بر پایه بازاریابی رابطه مند که در آن تمرکز بر مشتری با به‌عنوان یکی از عوامل محوری در موفقیت فروشندگان اینترنتی مطرح می‌کند، قرار داده و به دنبال ایجاد روابط بلندمدت با مشتریان باشند. همچنین سایت‌های خرید گزینه‌های متعددی را به منظور حمایت از مصرف‌کنندگان خود در پیش گیرند. برای مثال وبسایت‌ها با به‌کارگیری کارکنان مناسب و پیگیری، سعی در ارائه بازخورد سریع به مشتریان داشته باشند. یا با امکان گفتگو (چت) کردن با فروشندگان در حین خرید اینترنتی می‌تواند اعتماد مشتریان را جلب کند. با توجه به اینکه در خرید های اینترنتی، خریدار فقط سایت فروشنده را می‌شناسد بنابراین برای بهبود کیفیت وبسایت باید دارای ویژگی‌هایی مانند، امکان دسترسی همگنی، راندازداری و اجرائی درست، عدم قطعی و خرابی هنگام انجام خرید اینترنتی و پس از ورود اطلاعات سفارش، دقت در دریافت سفارش ها و عدم وجود خطا در انجام خریدهای اینترنتی باشد. همچنین خدمات محصولات فروشگاه‌های اینترنتی باید طبق وعده های داده‌شده ارائه شود و چنانچه برای مشتریان در استفاده از خدمات آنلاین مشکلی پیش آید، به سرعت آن را حل‌وفصل کنند. برای بهبود کیفیت رابطه آنلاین در هنگام خرید آنلاین، امنیت سایت خرید آنلاین باید افزایش یابد، اطلاعات خرید افراد حفاظت‌شده، از

وفاداری مشتری آنلاین و نظرات مشتریان آنلاین تأثیر مثبت و معنی‌داری دارد. همچنین کیفیت رابطه آنلاین بیشترین تأثیر به ترتیب بر تبلیغات دهان‌به‌دهان الکترونیکی و وفاداری مشتری آنلاین دارد. این نتایج نشان می‌دهند افزایش اعتماد و تعهد مشتری به فروشگاه اینترنتی و رضایت مشتری از رابطه با این فروشگاه اینترنتی و به‌طور کلی ارزیابی مناسب کیفیت رابطه آنلاین توسط مشتری، سبب می‌شود که مشتری به‌طور مجاری و خودجوش اقدام به تبلیغات فروشگاه اینترنتی و وبسایت خرید آنلاین کند و رابطه خود را با فروشگاه اینترنتی تداوم بخشد و تأمین بخش عمده خریدش از همان فروشگاه اینترنتی، وفاداری‌اش را به آن فروشگاه اینترنتی در بلندمدت نشان دهد. از آنجایی‌که تبلیغات دهان‌به‌دهان الکترونیکی نمی‌تواند کنترل‌کننده مستقیم مدیران کسب و کار اینترنتی باشد، چرا که مصرف‌کنندگان آنلاین بدون محدودیت تجربه‌ها و نظرات خود را در محیط‌های مختلف آنلاین به خصوص در رسانه‌های مختلف اجتماعی آنلاین به اشتراک می‌گذارند و تبلیغات دهان‌به‌دهان الکترونیکی بطور مستقیم به فروش کسب و کارهای اینترنتی مرتبط است. بنابراین برای کسب و کارهای اینترنتی جهت توسعه راهبردهای موفقیت‌آمیز کیفیت رابطه آنلاین بسیار مهم خواهد بود. با این حال، با بررسی دقیق نتایج مشخص می‌شود که تأثیر کیفیت رابطه آنلاین بر سهم مشتری آنلاین در مقایسه با تبلیغات دهان‌به‌دهان الکترونیکی، وفاداری مشتری آنلاین و نظرات مشتریان آنلاین کمتر است. این موضوع نشان می‌دهد فروشگاه اینترنتی برای افزایش سهم مشتری و کسب سهم بیشتری از خرید آنلاین مشتریان، به چیزی بیشتری از جلب تعهد اعتماد و رضایت مشتریان نیاز دارد. مقایسه نتایج با تحقیقات قبلی نشان می‌دهد نتایج این تحقیق درباره تأثیر کیفیت رابطه آنلاین بر تبلیغات دهان‌به‌دهان الکترونیکی مشتریان با پیشینه و تحقیقات قبلی آن حتی (2011) آسمه سلیم (2011)، جن و دیگران (2011)، چانگ و شاین (2010)، راجا و اجالینا و برگن (2009) و یامون و دیگران (2007)، کیم (2006)، ورما (2006) و سوتا و همکاران (2018) کاملاً همخوانی دارد. همچنین در خصوص تأثیر مثبت کیفیت رابطه آنلاین بر نظرات مشتریان آنلاین می‌توان گفت خریداران آنلاین معمولاً قبل از انجام یک خرید مهم از نظرات داده‌شده توسط مشتریان آنلاین با مشایخ‌های محصول، استفاده میکنند و نظرات مصرف‌کننده می‌تواند به افزایش فروش، کاهش حساسیت

آشنایی با دوره های آموزش کوتاه مدت مرکز آموزشی علمی کاربردی گروه صنایع غذایی شیرین عمل

یکی از مهم ترین اهداف این دوره ها ایجاد توازن میان علم و عمل دانش و مهارت، خرد و توانایی می باشد که تاثیر بسزا و غیر قابل انقضای آن بر روی سطح کیفی محصولات قابل مشاهده است.



خاطر نشان می شود که تمامی هزینه ها و منابع مالی این دوره ها توسط هلدینگ شیرین عمل تأمین می شود که در این مجال بر خود واجب می دانیم تا از تمامی زحمات و درایت های عالمانه مدیر عامل محترم هلدینگ شیرین عمل جناب آقای مهندس برهانی زاد که تأکید و اهتمام ویژه ای به برگزاری این دوره های تخصصی دارند، قدرانی بعمل آوریم.

ضرورت این دوره ها بر اساس نیازسنجی و بررسی های واحد آموزش هلدینگ شیرین عمل هر ساله از کلیه واحدهای ستادی و تولیدی تعیین گردیده سپس این مرکز با بررسی اولویت بندی دوره های درخواستی و همچنین به‌کارگیری اساتید و متخصصین مجرب اجرائی این دوره های تخصصی را عهده دار می شود.

تولید ناب، برنامه‌ریزی استراتژیک نیروی انسانی، آشنایی با نحوه شناخت سواد افیونی، دوره های مقدماتی پیشرفته اکسل و پاورپوینت تجهیزات ISO 22000، آشنایی با مهارت های میزبانی و چندین حوزه تخصصی دیگر از جمله دوره های آموزشی کوتاه مدت در سه ماهه اول ۱۳۹۹ اسامی می باشند.



دوره های کوتاه مدت آموزش مرکز آموزش علمی کاربردی صنایع غذایی شیرین عمل از بدو تأسیس این مرکز آغاز به کار نموده است و همانند سنوات قبلی کماکان نیز در حال برگزاری می باشد. شایان ذکر است که این دوره ها در دو صورت درون سازمانی و برون سازمانی اجراء می شوند؛ که دوره های درون سازمانی مختص کارکنان هلدینگ شیرین عمل بوده و دوره های برون سازمانی همانظوری که از دانش پیداست مجموعه های دیگری عم از کارکنان انصار، شیرین عمل شبستر و چندین شرکت دیگر که تحت مالکیت هلدینگ شیرین عمل می باشند را شامل می شود.

خداوند افراد پرتلاشی و کار آفرین را یاری میدهد



شاهپور شریفی دانشجوی نمونه کار آفرین سال ۹۸ از مرکز آموزش علمی کاربردی گروه صنایع غذایی شیرین عمل

خلاصه‌ای از بیوگرافی شخصی:

بنده در یک خانواده کم درآمد بدینا امد بعد از اتمام دوران تحصیلات راهنمایی در روستای پدری به علت نبود دبیرستان به شهر عزمت نمودم. و از آن دوران از لحاظ درآمد روی پای خود ایستادم. و تمام هزینه های خود را خودم در میاوردم. و بعد از اخذ دیپلم، دوران خدمت سربازی را بعنوان سرباز معلم در آموزش و پرورش گذراندم. و همزمان در رشته جامعه شناسی پژوهشگری وارد دانشگاه شدم. و بعد از اتمام تحصیلات دانشگاهی، پس از چندین سال نتوانستم کار دولتی پیدا کنم و یکبار تصمیم گرفتم وارد بازار کار آزاد شوم ابتدا بعنوان فروشنده جزیی شروع بکار کردم بدون آنکه سرمایه ای داشته باشم (ولی خیلی دوست داشتم برای خودم کار کنم) و بعد از مدتی یک سال کوچک اجاره ای و یک دستگاه اسباب کوچک استارت کار تولیدی را زدم. خدا را شکر الان با ۴ نفر نیروی کار مشغول تولید و بسته بندی انواع ادویه جات و چاشنی هستم. انشالله در آینده بتوانیم نیروی کار بیشتری جذب نموده و بمناسبت یک کار آفرین کوچک به کشور خود خدمت نمایم.



دلایل موفقیت شما در طول تحصیلات و پرورش شکوفایی در زمینه کار آفرینی

موفقیت هر کس در زمینه کار و تحصیلات، لذت بردن از کار روحیه ی سان سازگار باشد و به آن علاقه داشته باشم و انگیزه های بعدی در مرتبه بعدی قرار دارند.

علاقه و استعداد های دیگر در زمینه های علمی و فنی و ورزشی و ورزش

به ورزش هم علاقه دارم مخصوصا والیبال و کوهنوردی و به کوههای سیلان و قله جام سپند صعود کردم. و از مجموعه فرهنگی ورزشی تقاضا داریم برای ورزشهای مختلف سالن ورزشی مهیا کنیم که دانشگاه در این مورد فاقد سالن ورزشی میباشد. و یک اردوی کوهنوردی از طرف دانشگاه تدارک ببیند.

آینده علمی خودتان را چگونه پیش بینی میکنید. آیا دانشگاه علمی کاربردی توانسته است مهارت شما را در رشته تحصیلی ویا تجربی ارتقا بخشد؟

بلی بنده متناسب با شغلی که دارم رشته تحصیلی (مهندسی فناوری صنایع غذایی) را در دانشگاه علمی کاربردی انتخاب کردم. و امروزه صنایع تولید انواع مواد غذایی در جهان بسیار رشد کرده است. بدلیل تغییر سبک زندگی مردم

و افزایش نیاز به مواد غذایی بسته بندی شده، هزار گاهایی شاهد ظهور یک کارخانه جدید مواد غذایی هستیم. برای نکه محصولاتی سالم، با کیفیت بدست مصرف کننده برسد. کارهای زیادی در کارخانه ام از استفاده از روشهای پیشرفته در تولید مواد غذایی، راه های نگهداری و تولید سریع و ارزان و طراحی فرآیندهای مناسب برای تولید و کنترل و نظارت بر سلامت مواد اولیه و محصولات تولیدی انجام می شود. و بنده هم برای نکه در آینده در حیطه شغلی خود بتوانم از رقبای خود عقب نمانم و رقابت نمایم، تصمیم گرفتم در رشته صنایع غذایی ادامه تحصیل بدهم و وارد دانشگاه جامع علمی کاربردی شدم. و حقیقتاً در این دانشگاه بازرسی‌هایی که از کارخانه ها و تولیدی های مختلف انجام می یابد و در سال ۹۸ بازدید از کارخانه بشارت (تولید انواع فرآورده های گوشتی) و کارخانه آرد برکت و خط تولید رب. آمیخته و بستنی شیرین عمل بازدید و ویدئوهای مختلف کارخانه ها آشنا شدیم. به دانش و مهارت بنده در حیطه کارم خیلی کمک کرد مخصوصاً از لحاظ طراحی سالن و قسمت های آزمایشگاهی و دستگاه ها خیلی مفید واقع شد. این بازدیدها با کمک و مساعدت مسئولین مرکز آموزش علمی کاربردی اجازه بازدید داده می شود. و به تنهایی امکان پذیر نیست.



از ایده و طرح چاپ که منجر به کسب درآمد و ایجاد کسب وکار شده است صحبت کنید.



باتوجه به اینکه امان ماه سال ۹۸ نخستین کمپ کار آفرینی در دانشگاه جامع علمی کاربردی استان آذربایجان شرقی برگزار شد. ما هم بصورت تیمی از سوی مرکز آموزش علمی کاربردی گروه صنایع غذایی شیرین عمل بعنوان ایده برتر در رشته صنایع غذایی انتخاب شدیم. و طرح و ایده مان "جاسکین کردن عصاره های طبیعی با سوربات پتاسیم در کیک های اسفنجی" که تولید و پهبود محصولات غذایی با تغییر ترکیب نکه دازنده های محصول تولیدی و ارائه محصول جدید با عصاره های طبیعی با سوربات پتاسیم در کیک های اسفنجی به کار گرفته شده از مواد طبیعی و گیاهی دارچین و زنجبیل به جای سوربات سدیم مطرح گردید.

و در پایان کمپ کار آفرینی از مرکز آموزش علمی کاربردی گروه صنایع غذایی شیرین عمل بعنوان دانشجوی نمونه کار آفرین در سال ۹۸ انتخاب شدم. و جا دارد از زحمات تمامی اساتید تقدیر و تشکر نمایم.

حرف آخرتان

و حرف آخر میخواهم ۵ رظایلی که افراد را تبدیل به یک کار آفرین موفق میکند را بیان کنم که عبارتند از: ۱. یادگیری مداوم ۲. انضباط فردی ۳. صبر. بریت به سبک نو ۴. اهرم سازی ۵. استخدام بهترین افراد

ایده های عالی کم نیستند؛ اراده لازم برای اجرایی کردن این ایده ها نا بیاد است «ست گودین»

و در آخر از تمامی عوامل مرکز آموزش علمی کاربردی گروه صنایع غذایی شیرین عمل و بالخصوص آقای مهندس یونس زائله تقدیر و تشکر می کنم که این مجموعه علمی پژوهشی فاخر را در اختیار دانشجویان قرار داده است.



آشنایی بیشتر با شرکت کارتن انصار تبریز



معرفی شرکت کارتن سازی انصار تبریز

این شرکت در تاریخ ۱۳۷۷/۱۲/۰۵ با ماشین آلات پیشرفته و کادر مجرب و با داشتن مجوز بهره برداری از سازمان صنایع و معادن استان با مالکیت جناب آقای مهندس یونس زائله به همراه گروه صنایع غذایی شیرین عمل، بطور انحصاری فعالیت خود را ابتدا جهت تولید کارتن به صورت ورق در زمینی به مساحت ۳۱۰۰۰ متر مربع واقع در کیلومتر ۲۷ تبریز آذرشهر، روبروی شهرک سلیمی، جنب سرد خانه آذربایجان، به صورت سهامی خاص فعالیت خود را شروع و در طول فعالیت خود به دنبال توسعه ماشین آلات و افزایش تولیدات کارخانه بوده و هم اینک از بزرگترین واحدهای تولیدی در شمال غرب کشور می باشد. این کارخانه در زمینه تولید کاغذ و ورق کارتن، کنگره ای و تولید انواع کارتن با چاپ چهار رنگ و شش رنگ فعالیت می نماید و از جمله کارخانجات کشور است که روزانه ۱۰۰ تن و سالانه ۳۶۰۰۰ تن تولید می کند. هم اکنون این شرکت با سه شیفت کاری مشغول تولید کاغذ، ورق و انواع کارتن های مورد نیاز مشتریان بوده و از لحاظ کمیت و کیفیت جزء کارخانه برتر ایران می باشد. این شرکت مواد اولیه خود را به صورت آخال (ضایعات کارتن) از منابع مختلف درون شهری و بیرون شهری تامین می کند و امید است با گسترش و مجهز کردن سیستم تولید به



بیوگرافی مدیر عامل
نام و نام خانوادگی: شاهرخ یزدانی
متولد: ۱۳۴۹/۰۲/۰۸
محل تولد: تبریز
رشته تحصیلی: کارشناسی مهندسی صنایع (برنامه ریزی و تحلیل سیستم)
فارغ التحصیل از: آموزشهای عالی صنایع نفت واحد آبادان- سال ۱۳۷۵

- سابقه فعالیت**
- ۱- بازرسی شهر در جنوب کشور.
 - ۲- فعالیت در صنعت چینی بهداشتی به مدت ۷ سال.
 - ۳- فعالیت در زمینه بسته بندی به مدت ۱۹ سال.
 - ۴- شروع فعالیت در شرکت کارتن سازی انصار تبریز از سال ۱۳۸۵.
 - ۵- مدیر عامل شرکت کارتن سازی انصار تبریز از سال ۱۳۹۳.

ماشین آلات مدرن روز، در آینده نزدیک در یک سالن جدید التاسیس که مقدمات احداث آن به متراژ ۳۵۰۰ متر مربع فراهم شده علاوه از تامین نیازهای داخلی کشور جهت صادرات پیشتر نسبت به قیبل اقدام و افتتاحی دیگر بر افتخارات هلدینگ شیرین عمل به کار آفرینی جناب آقای مهندس یونس زائله به عنوان کار آفرین برتر افزوده شود.

محصولات شرکت

این واحد توانایی تولید انواع کارتن و کارتنک های جمعی ای بصورت معمولی، دایکات و لمیت با ۳ لایه و ۵ لایه مطابق سفارش مشتریان با قابلیت چاپ از یک تا شش رنگ بصورت High Graphic با مجهزترین و پیشرفته ترین دستگاه ها را دارد که برای کارتن و کارتنک های جمعی ای قابلیت جمعی کردن بصورت ۴ و ۶ نقطه ای (لاک بانوم) در انواع سایز های بزرگ و کوچک را دارد. این واحد قابلیت تولید انواع ورق های ۲ لایه به صورت سینگل، ۲۰ لایه و ۵ لایه اعم از C-B-E بصورت سه لایه و CB-CE-EB بصورت پنج لایه در عرض ۲۲ سانتیمتر را بصورت شیت و ورق دارد.



واردات و صادرات

واردات خمیر کاغذ از روسیه و ادوات و تجهیزات و بخشی از مواد اولیه از چین می باشد.

• صادرات به عراق و آذربایجان صورت می گیرد.

نمایشگاه

- برگزاری نمایشگاه در سلیمانیه عراق در سال ۱۳۹۸.
- حضور در نمایشگاه دروینا آلمان.
- حضور در نمایشگاه سینوکاروگیت.

فعالیت برتر شرکت

- ساختن ادوات و تجهیزات در زمینه حمل و نقل.

اقدامات انجام شده در زمینه فعالیت

- به روز رسانی توانایی پرسنل.
- به روز رسانی ادوات و تجهیزات.
- توجه به مفوله آموزش.
- استاندارد سازی عملیات.
- فناوری و تکنولوژی.
- حضور در بازارهای بین المللی.
- فرا گرفتن آداب بازارهای بین المللی.

تخمیر جنوب شرق آسیا

هدا جعفری زاده مالیمی / سرپرست مرکز



برخی غذاهای تخمیری

مقدمه

غذا بعنوان ضروری ترین و اساسی ترین نیاز انسان برای زنده بودن می باشد. در واقع خوردن و آشامیدن مواد غذایی گوناگون مانند غلات، حبوبات، مواد پروتئین ها، چربی ها، قندها، ویتامین ها، میوه جات و سبزیجات برای رشد انسان، سالم بودن او و همچنین فعالیت های روزمره لازم و ضروری است. از زمان های قدیم تا کنون روش های متنوع و گوناگونی به منظور فرآوری و نگهداری مواد غذایی مورد استفاده قرار می گرفته است.

تخمیر یکی از قدیمی ترین و پرکاربردترین تکنیک های نگهداری مواد غذایی می باشد که در طیف وسیعی از واحد های مرتبط با صنعت غذا از مقیاس های کوچک تا مقیاس های بزرگ مورد استفاده قرار می گرفته است. غذای تخمیری در واقع به آن دسته از فرآورده های غذایی گفته می شود که از میکروب ها یا بخشی از میکروب ها (انزیم ها) به منظور تولید و یا اصلاح خواص آنها استفاده می گردد (۱ و ۲).

از زمان های بسیار قدیم و در کشورهای مختلف از فرایند تخمیر به منظور حفظ کیفیت مواد غذایی مانند عطر، طعم، بافت، محتوای تغذیه ای بالا و افزایش زمان ماندگاری آن ها استفاده می شده است. میکروارگانیسم ای مختلف و انزیم های متعدد و گوناگونی در تولید فرآورده های غذایی از مهم ترین تغییراتی که در فرآورده های غذایی تخمیری به واسطه میکروب ها و انزیم ها اتفاق می افتد می توان به افزایش زمان ماندگاری محصولات غذایی تخمیری در مقایسه با مواد اولیه، بهبود خواص ارگانولپتیکی فرآورده ها مانند بو، عطر و طعم آن ها و همچنین افزایش محتوای ویتامینی محصولات و قابلیت هضم بالای آن ها در مقایسه با مواد خام اولیه اشاره نمود (۳ و ۴).

در جدول ۱ تاریخچه پیدایش برخی از فرآورده های غذایی تخمیری آورده شده است.

جدول ۱. تاریخچه و منشاء پیدایش برخی از فرآورده های غذایی تخمیری

Food	Approximate year of introduction	Region
Mushrooms	4000 BC	China
Soy sauce	3000 BC	China, Korea, Japan
Wine	3000 BC	North Africa, Europe
Fermented milk	3000 BC	Middle East
Cheese	2000 BC	Middle East
Beer	2000 BC	North Africa, China
Bread	1500 BC	Egypt, Europe
Fermented Meats	1500 BC	Middle East
Sourdough bread	1000 BC	Europe
Fish sauce	1000 BC	Southeast Asia, North Africa
Pickled vegetables	1000 BC	China, Europe
Tea	200 BC	China

جنوب شرق آسیا

کشورهای حوزه جنوب شرق آسیا شامل هفت کشور میانمار، تایلند، ویتنام، فیلیپین، مالزی، اندونزی و گینه ی نو که همگی در نزدیکی خط استوا قرار گرفته و دارای آب و هوای حاره ای (استوایی) می باشند، امروزه از جمله کشورهای پر بازدید و توریستی دنیا محسوب می گردند (شکل ۱).



شکل ۱. جغرافیای کشورهای جنوب شرق آسیا

از مهم ترین جنبه های توریستی این کشورها که باعث جذب میلیون ها گردشگر به این منطقه از دنیا گردیده است توسعه بسیار بالای فرآورده های غذایی تخمیری می باشد که در جدول ۲ تعدادی از این فرآورده ها با مشخصات میکروارگانیسم های به کار رفته در فرایند تولید آن ها آورده شده است (۵ و ۶).

جدول ۲. فرآورده های غذایی تخمیری در جنوب شرق آسیا و مشخصات آنها

Product	Geography	Substrate	Microorganism	Nature	Product use
Ang-kak	Indonesia	Rice	Monascus purpureus	Dry red powder	Colorant
Bagoong	Philippines	Fish	Unknown	Paste	Seasoning agent
Bonkrak	Indonesia	Coconut press cake	Rhizopus oligosporus	Solid	Meat substitute
Fish sauce (nuoc-mam)	Southeast Asia	Fish	Bacteria	Liquid	Seasoning agent
Kecap	Indonesia	Soybean, Wheat	Aspergillus oryzae, Lactobacillus, Hansenula, Saccharomyces	Liquid	Condiment and Seasoning agent
Kelapa	Indonesia	Black soybean	Aspergillus oryzae	Syrup	Seasoning agent
Lao-chao	Indonesia	Rice	Rhizopus oryzae, R. chinensis	Soft, juicy glutinous	Eaten as dessert or combined with seafood
Monosodium lutanemat	Malaysia	Starch, Sugar	Brevibacterium glutanicum	Dry powder	Seasoning agent
Nata de coco	Malaysia, Philippines, Indonesia	Coconut milk	Acetobacter xylinum	Jelly-like	Dessert
Oncom	Indonesia	Peanut press cake	Neurospora intermedia, Rhizopus oligosporus	Solid	Roasted or fried in oil, used as meat substitute
Peujem	Indonesia	Banana, Plantain	Unknown	Solid	Eaten fresh or fried
Puto	Philippines	Rice	Lactic acid bacteria, Saccharomyces cerevisiae	Solid	Snack
Sapai	Papua New Guinea	Taro corm, coconut cream	Leuconostoc mesenteroides, Lc. paramesenteroides	Jelly-like	Seasoning agent
Soy sauce	Malaysia, Philippines, Indonesia, Thailand	Soybeans and wheat	Aspergillus oryzae, A. soye, Lactobacillus bacteria, Zygosaccharomyces rouxi	Liquid	Seasoning for meat, fish, cereals, vegetables
Tao-si	Philippines	Soybeans and wheat flour	Aspergillus oryzae	Semi solid	Seasoning agent
Tape	Indonesia	Cassava or rice	Saccharomyces cerevisiae, Hansenula anomala, Rhizopus oryzae, Mucor sp.	Soft solid	Eaten fresh as staple
Tauco	Indonesia	Soybeans, Cereals	Rhizopus oligosporus, Aspergillus oryzae	Liquid	Drink
Tempe	Indonesia, Malaysia	Soybeans	Rhizopus oligosporus	Solid	Fried in oil, roasted, Meat substitute in soup
Tofu	Malaysia, Indonesia	Soy milk	Monascus purpureus	Solid	Seasoning agent

مهم ترین فرآورده های غذایی تخمیری در جنوب شرق آسیا

از مهم ترین محصولات غذایی تخمیری در جنوب شرق و شرق آسیا می توان به فرآورده های غذایی همچون نانادی کوکو تمبه و سس سویا اشاره نمود. نانادی کوکو بعنوان یک دسر غذایی فیلیپینی از شیر نارگیل در طی فرایند تخمیر باکتریایی حاصل می شود (۸).



شکل ۲. نانادی کوکو

این محصول حاوی محتوای فیبری بالا، چربی کم و بدون کلسترول می باشد و ماهیت زله ای دارد که می توان آن را بصورت خام و یا در مخلوط با آب میوه جات استوایی مصرف نمود (شکل ۲).

تمبه بعنوان یک فرآورده غنی از پروتئین توسط تخمیر دانه های سویا بواسطه فارچ *Rhizopus oligosporus* تولید گردیده در کشورهای جنوب شرق آسیا که از آن بعنوان جایگزین گوشت به منظور تسامین نیاز پروتئین بدن انسان استفاده می شود (شکل ۳).



شکل ۳. تمبه

در کشور اندونزی این محصول تخمیری تقریباً در رژیم غذایی تمام گروه های اجتماعی قرار گرفته است.

استفاده از دانه ی سویای زرد در تولید این محصول از اهمیت بالایی برخوردار می باشد (۹ و ۱۰). از مزایای استفاده از تمبه در ارتباط با سلامتی انسان میتوان به موارد زیر اشاره نمود:

- منبع غنی و مناسب پروتئین
- منبع اسیدهای چرب ضروری
- حاوی ویتامین های خانواده B و مشخصاً B12 و مواد معدنی مانند آهن
- حاوی ترکیباتی با خاصیت ضدباکتریایی و خاصیت آنتی اکسیدانی بالا مانند ایزوفلاون، کاروتن و اورگسترول

سبب سببها بعنوان یک علم دهنده ی غذایی تخمیری دارای کاربردهای وسیعی در طیف مختلف غذاهای جنوب شرق آسیا نظیر طیخ و پیخ پنج، گوشت، سبزیجات و دانه های سویا می باشد. این فرآورده غذایی تخمیری که بواسطه تخمیر دانه های سویا توسط قارچ *Aspergillus oryzae* می باشد، به دو صورت شیرین و شور قابل عرضه به بازار می باشد. در این خصوص از استارت های بنام کوچی استفاده می شود که مخلوطی از دانه های برنج و سویای پخته شده با قارچ مذکور می باشد (۱۳و۱۱).

این فرآورده تخمیری علاوه بر بهبود بو و طعم فرآورده های غذایی، باعث غنی سازی آنها از مواد و ترکیبات آنتی اکسیدانی می گردد (شکل ۴).



شکل ۴. سس سویا

جنبه های بیولوژیکی و سلامتی غذاهای تخمیری

درحالات کلی غالب فرآورده های غذایی تخمیری حاوی مواد پروتئینی بالایی بوده و در آنها اسید های آمینه ی ضروری به حساب نامعادل وجود دارد. علاوه تخمیر باعث افزایش ویتامین های نظیر تیامین، ریپوفلاوین، نیاسین و فولیک اسید در فرآورده های غذایی تخمیری می گردد. از آنجایی که بیشتر فرآورده های غذایی تخمیری از غده و ریشه های زمینی و دانه های گیاهی بعنوان ساده اولیه پست می آیند باکتری های خانواده اسپدلاتیک مانند لاکتوباسیلوس ها، استرپتوکوکوس ها، لاکتوستوک ها و همچنین مخمرهایی

مانند ساکارومایسیس سروزه ها که غالباً این میکروارگانیسم ها بعنوان پروبیوتیک ها شناخته می شوند در فرآورده های تخمیری بصورت طبیعی وجود دارند. از طرف دیگری فرآورده های غذایی تخمیری مانند نانادی کوکو و نمیه با توجه به محتوای فیبر، ویتامین ها و مواد معدنی با ارزش بعنوان غذاهای مفید و سالم شناخته می شوند.

در نهایت مطالعات نشان داده است فرآورده های غذایی تخمیری از آنجایی که غالباً در کشورهای درحال توسعه و توسط انسان ها بدون اینکه آموزش دیده باشند و در زمینه ی شیمی و میکروبیولوژی تخصصی داشته باشند، دارای جنبه های ایمنی و سلامتی قابل قبولی می باشند (۱۴ و ۱۳).

جنبه های اقتصادی فرآورده های غذایی تخمیری در جنوب شرق آسیا

در تولید فرآورده های غذایی تخمیری در کشورهای جنوب شرق آسیا غالباً این محصولات در مقیاس های کوچک و خانگی تولید می گردد که از سنتی می تواند به ساده بودن فرآیند، بازده اقتصادی پایین، عدم استاندارد کیفیت برای محصولات و همچنین جنبه های بهداشتی پایین در فرآوری اینگونه محصولات اشاره نمود. لذا در این کشورها صنایع کوچک به سرعت در حال رشد و توسعه بوده و شکل فعالیت آن ها غالباً به صورت شرکت های تعاونی می باشد.

در دسترس بودن مواد اولیه به مقدار بسیار زیاد و آسان باعث گردیده تا دولت ها به حمایت از بخش خصوصی روی آورده و به حمایت از صنعت تولید فرآورده های غذایی تخمیری با جمیع این واحدها در راستای ارزآوری از طریق جذب توریسم و همچنین ایجاد اشتغال گام های موثری را بردارند. بعنوان مثال کشور مالزی برای سال ۲۰۲۰ پیش بینی ایجاد ۲۸۰۰۰۰ موقعیت شغلی در زمینه تولید فرآورده های غذایی تخمیری را نموده است (۱۵).

آینده ی فرآورده های غذایی تخمیری

همزمان با افزایش جمعیت در سراسر دنیا، تولید فرآورده های غذایی جدید از ضروریات می باشد که باعث گردیده است که دولت ها به فکر تاسیس مراکز تخصصی مدرن در زمینه ی بیوتکنولوژی به منظور آموزش و افزایش سطح مهارت افراد شاغل در صنعت تولید فرآورده های غذایی تخمیری بصورت سنتی بیاقتند. همچنین نهادهای مربوطه در کشورهای جنوب شرق آسیا به فکر تولید مدرن و استاندارد محصولات غذایی تخمیری در مقیاس های بزرگ صنعتی هستند تا علاوه بر ایجاد بستر مناسب برای اشتغال، بتوانند به خوبی از چابده های گردشگری کشورهای خود که یکی از نهبهای مربوط به تنوع در فرآورده های غذایی تخمیری می باشد نهایت بهره اقتصادی را ببرند. در نهایت مصرف و تولید فرآورده های غذایی تخمیری در جنوب شرق آسیا بصورت صنعتی در حال افزایش می باشد که این افزایش نه تنها در جنوب شرق آسیا بلکه در ایالات متحده آمریکا و کشورهای اروپایی مانند هلند و آلمان از جایگاه ویژه ای برخوردار گردیده است (۱۶).



1. Benfroth, C. W. & Cook, D. J. (2019)
2. Coccolin, Food, fermentation, and micro-organisms. John Wiley & Sons. L. Alessandria, V., Dolci, P., Gorra, R., & Rantisio, K. (2013). Culture independent methods to assess the diversity and dynamics of microbiota during food fermentation. International Journal of Food Microbiology. 43-29 (1167).
3. Prapatt, J. B., & Naik, B. M. (2008). The history of fermented foods. Handbook of Fermented Functional Foods. 24-1.
4. Lee, C. H., & Kim, M. L. (2016). History of fermented foods in Northeast Asia. In: Ethnic fermented foods and alcoholic beverages of Asia (pp. 16-1). Springer, New Delhi.
5. Law, S. V., Abu Bakar, F., Mat Hashim, D., & Abdul Hamid, A. (2011). Popular fermented foods and beverages in Southeast Asia. International Food Research Journal. 484-475. (218).
6. Owens, J. D. (Ed.). (2014). Indigenous fermented foods of Southeast Asia. CRC Press.
7. Ray, R. C., & Siva Kumar, P. S. (2009). Traditional and novel fermented foods and beverages from tropical root and tuber crops. International Journal of Food Science & Technology. 1087-1073. (644).
8. Halib, N., Amin, M. C. I. M., & Almadid, I. (2012). Physicochemical properties and characterization of nata de coco from local food industries as a source of cellulose. Sains Malaysia. 211-205. (241).
9. Law, S. V., Abu Bakar, F., Mat Hashim, D., & Abdul Hamid, A. (2011). Popular fermented foods and beverages in Southeast Asia. International Food Research Journal. 484-475. (218).
10. Owens, J. D. (Ed.). (2014). Indigenous fermented foods of Southeast Asia. CRC Press.
11. Ray, R. C., & Siva Kumar, P. S. (2009). Traditional and novel fermented foods and beverages from tropical root and tuber crops. International Journal of Food Science & Technology. 1087-1073. (644).
12. Hong, K. J., Lee, C. H., & Kim, S. W. (2004). Aspergillus oryzae GB107: fermentation improves nutritional quality of food soybeans and feed soybean meals. Journal of Medicinal Food. 435-430. (417).
13. Nout, M. R., & Audo, K. E. (2011). Asian fungal fermented food. In Industrial applications (pp. 58-29). Springer, Berlin, Heidelberg.
14. Rahayu, E. S. (2003). Lactic acid bacteria in fermented foods of Indonesian origin. AgriTech. 84-75. (202).
15. Oyejiran-Oyejinka, B., Sampath, P. G., & Sampath, P. G. (2009). The gene revolution and global food security: Biotechnology Innovation in Life Sciences. Springer.
16. Achi, O. K. (2005). The potential for upgrading traditional fermented foods through biotechnology. African Journal of Biotechnology. 380-375. (54).

مصاحبه علمی با جناب آقای مندریس مجید کریم زاده



مدرس گروه مدیریت مرکز

خلاصه ای از بیوگرافی شخصی:

بنام آزیدیکتا و بانسکار از شما و مجموعه فاخر مرکز آموزش علمی کاربردی گروه صنایع غذایی شیرین عسل که فرصت این گفتگو و درد دل خردمانی را مهیا نمودید ایتحاب مجید کریم زاده را اول مرداد ماه ۱۳۹۰ در شهر تبریز چشم به جهان گشودم.

دوره های تحصیلی خود را کجا و چگونه گذراندید؟

پس از اتمام دوره متوسطه در رشته برق الکترونیک در سال ۱۳۶۹ برای ادامه تحصیل وارد دانشگاه فنی و حرفه ای تبریز شدم و ضمن تحصیل در رشته برق الکترونیک موفق شدم دو بار در مسابقات علمی مهارتی سراسر کشور شرکت نموده و رتبه های برتر کنسوزی را کسب نمایم. پس از اخذ مدرک کار دانی با معدل الف در سال ۱۳۷۱ گذراندن خدمت مقدس سربازی در سال ۱۳۷۴ تحصیلات کارشناسی مهندسی برق الکترونیک را در دانشگاه آزاد تبریز شروع کرده و ضمن تحصیل در بخش صنعت نیز مشغول به کار شدم. در اسفندماه ۱۳۷۷ با کسب معدل الف در مقطع کارشناسی فارغ التحصیل شدم و فرصت یافتن تا دانش علمی خود را در عمل و برای کسب مهارت و تجربه به کارگیرم. پس از سالها حضور در بخش صنعت وسواقی اجرایی و مدیریتی ویی بردن به نیازهای بخش صنعت تحصیلات تکمیلی خود را در تهران در سال ۱۳۸۲ در رشته مهندسی صنایع و مدیریت سیستم و بهره وری آغاز کردم و در سال ۱۳۸۷ با درجه عالی و نمرات الف به پایان رساندم.

علائق و استعداد های دیگر در زمینه های علمی، فرهنگی و ورزشی؟

به شدت با یک جانبه گرایی و حرکت های یک بعدی در زندگی مخالفم و معتقدم انسان بعنوان موجودی اجتماعی بایستی در عرصه های مختلف ایشای نقش نماید. به مطالعه در خصوص تازه های تکنولوژی، مدیریت و کسب و کارهای نوین علاقه مندم و در خصوص ورزش بیشتر به ورزش های گروهی مانند والیبال و فوتبال که هارمونی و هماهنگی بیشتری را می طلبد تمایل دارم.

آینده علمی دانشگاه جامع علمی کاربردی که مهارتی محور هست از نگاه شما چگونه هست؟

اگرهی برده و واقع بینانه به این سوال جواب میداد باید خدمت شما عرض کنم که متأسفانه به جنبه مهارتی و کاربردی آموزشهای دانشگاه تا این اواخر زیاد پرداخته نشده است اما امیدوارم با اهتمام ویژه مدیریت و ریاست محترم دانشگاه و مهارت و دانش کاربردی می باشد بنابراین به اعتقاد بنده مالک ارزشمندی ها مخصوص دانشگاه جامع علمی کاربردی فارغ التحصیلان کار آمد ، حادق و متبحری خواهد بود که بتوانند در عمل گره گشای مشکلات عدیده کشور در حوزه های مختلف صنعت ، خدمات و کسب و کارهای نوین باشند.

بیان مختصری در خصوص مقالات و پژوهش و تحقیقات تان در حوزه مدیریت:

البته مستحضرد که عمده سوابق بنده در حوزه آموزش و تدریس و امور اجرایی و مشاوره در حوزه صنعت بوده است ولیکن باتمام وجود از هر پژوهش و تحقیقی مخصوص تحقیقات کاربردی از طرف دانشجویان حمایت کرده و مشوقی بانگیزه بوده و خواهم بود.

توصیه تان در خصوص عنوان مدرس برای دانشجویان دانشگاه جامع علمی کاربردی بالاصح دانشجویان مرکز آموزش علمی کاربردی گروه صنایع غذایی شیرین عسل:

یکی از ویژگیهای اصلی دانشجویان دانشگاه علمی کاربردی شاغل بودن اکثریت آنها می باشد. بنده این ویژگی را به فال نیک می گیرم ، انگیزه دانشجویان شاغل را از بعد مهارتی و کاربردی قوی تر می بینم هم لطافت یادگیری و هم از جنبه انتقال تجربیات . به باور بنده ویژگی فوق می طلبد که شیوه تدریس در دانشگاه علمی کاربردی دانشگاههای دیگر

متفاوت باشد. البته بحث درمورد این تفاوتها خارج از حوصله این محفل می باشد ، به با این اوصاف به دوستان دانشجوی توصیه می کنم عمل را به مثابه دو بال یک پیکوتر مکمل هم ببینند و هر عملی را با علم و آگاهی و هوشمندی کنار نیندازند

دانشگاه وزین و فاخر شیرین عسل تحت حمایت های مدیران و مدیریت محترم شرکت ریاست محترم دانشگاه بخصوص در محل ساختمان جدید متناسب با ایلی را برای آموزش و بانگی روزافزون علمی فراهم نموده است مجموعه شیرین عسل قلب صنایع غذایی کشور می باشد و این مهم انتظار از دانشجویان را بالا برد است بعنوان یک معلم کوچک به دانشجویان عزیز توصیه میکنم از فرصت و متناسب موجود نهادهای استفاده را نهمه و با بهره مندی از امکانات آموزشی و حمایت های ریاست محترم دانشگاه جناب آقای دکتر جعفری زاده نمایندگان شایسته برای مجموعه شیرین عسل باشند.

کتاب تالیفی:

یکی از ذنغه های جدی بنده در طی دوران تدریس استفاده از منابع علمی و مفید از لحاظ محتوای آموزشی و مضامین کاربردی برای دانشجویان بوده است بخصوص در مورد درسی که معمولاً دانشجویان بیپه و پایه تعریفی دارند یکی از این دروس زبان انگلیسی و بطور خاص زبان تخصصی می باشد.

پس از سالها تدریس زبان تخصصی در مقاطع مختلف دانشگاهی و کار اجرایی گرنه تا کارشناسی ارشد ودر رشته های مختلف مهندسی تا گراشهای متنوع مدیریت تصمیم گرفتم تا اولین کتاب جامع و کاربردی زبان تخصصی برای رشته مدیریت کسب و کار را گرد آوری و تالیف نمایم و به مدد الهی در آینده نزدیک خدمت همکاران و دانشجویان عزیز عرضه خواهد شد.

علاقه مند واقع شدم . . .

در پایان عرایض لازم می دامن از زحمات و تلاشهای جناب عالی و تمامی همکاران خدوم مجموعه فاخر مرکز علمی کاربردی شیرین عسل به جهت فرصتی که در اختیار بنده قرار دادید نهایت تشکر و قدردانی را داشته باشم. بیروز و سر بلند باشید.

گوناگونگی ترکیبات گیاهی با قابلیت تقویت سیستم ایمنی بدن

شاهلا کریم زاده؛ کارشناس آموزش مرکز

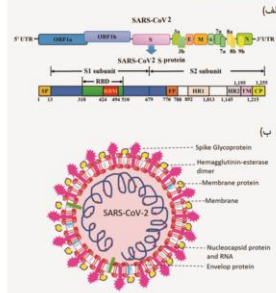


مقدمه

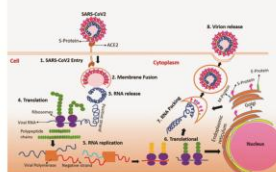
در سالهای اخیر بیماریهای عفونی بسیاری همچون ایبولا آنفولانزای نوع A (H1N1)، سارس، مرس و ویروس زیکا به طور گسترده شیوع پیدا کرده اند که تهدید جدی برای سلامت عمومی در سطح جهانی به شمار می آیند.

همه گیری ویروس کرونا (SARS-CoV 2) که منجر به بیماری کووید-۱۹ می شود چالش جدید جامعه جهانی در زمینه بهداشت و سلامت است. در آوریل سال ۲۰۲۰ در یوهانسبرگ دانشگاه جانس هاپکینز تخمین میزدند که بیش از ۲ میلیون نفر در جهان درگیر این بیماری شوند و از این تعداد ۱۳۰ هزار نفر جان خود را از دست بدهند این در حالی است که در ماه ژوئن ۲۰۲۰ تعداد آمار مبتلایان در سراسر جهان به بیش از ۹ میلیون و آمار فوتی ها به بیش از ۴۹۰ هزار نفر رسید (۱۰۲). کرونا ویروس ها به آسانی از طریق تنفس و تماس با سطوح آلوده به ویروس سرایت کرده و انتشار می یابند. تب، سرفه، گلو درد، آبریزش بینی و تنگی نفس از جمله شایع ترین علائم بیماری مسری کووید-۱۹ است. زخم ویروس کووید-۱۹ با بیش از ۳۰ هزار نسل تکثیر ۴ نوع پروتئین ساختاری، شامل پروتئین نوکلئوکسید، پروتئین غشایی، پروتئین اسپایک و پروتئین غلاف را که می کند (شکل ۱) مکانیسم ورود آلوده به این ویروس نمایش داده شده است.

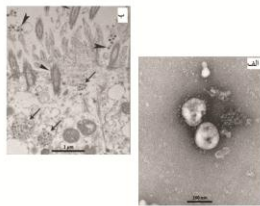
تکثیر و **packing RNA** ویروس کرونا در شکل ۲ نشان داده شده است. پروتئین های اسپایک کرونا ویروس به گیرنده های آنزیم میبل آنزیماتین ۲ که روی سطح اغلب سلول های انسانی مخصوص سلول های ریه وجود دارد، متصل می شوند و گلیکو پروتئین این اسپایک ها توسط پروتئاز های سلول میزبان دچار تغییرات ساختاری می شوند و این موضوع موجب تحریک ادغام و نفوذ ویروس در غشای سلول از طریق اندوزوم ها می شود. با رهش ویروس موجود در اندوزوم به سیتوپلاسم سلولی پوشش نوکلئوکسید توسط پروتئوزوم ها از بین می رود و ماده ژنتیکی تک رشته ای RNA در سیتوپلاسم آزاد می شود. RNA ویروسی در داخل سلول میزبان تکثیر و رونویسی می شود. پروتئین های ساختاری در شبکه اندوپلاسمی سنتز شده و به دستگاه گلژی منتقل می شوند همچنین نوکلئوکسید ها توسط پروتئین نوکلئوکسید احاطه می شوند و در نهایت ویروس های جدید تشکیل شده و از طریق اگزوستوز از سلول میزبان خارج می شود و به این ترتیب امکان آلوده شدن دیگر سلول ها نیز فراهم می شود. پژوهش ها نشان می دهند که تشکیل ویروس ها بر روی شبکه اندوپلاسمی موجب مرگ سلول های میزبان می شود (۱۰۲). در شکل ۳ تصویر میکروسکوپ الکترونی از ویروس (SARS-CoV 2) و سلول های اپی تلیال ریه انسانی آلوده به این ویروس نمایش داده شده است.



شکل ۱. وب و ساختار ویروس کرونا (۱)



شکل ۲. مکانیسم ورود، تکثیر و **packing RNA** ویروس کرونا (۱)



شکل ۳. تصویر میکروسکوپ الکترونی ویروس کرونا با ذرات ویروس کووید-۱۹ در سلول های اپی تلیال ریه انسانی؛ پیکان ها ذرات ویروسی و بیرون سلولی را نمایش می دهند. فلش ها اجزای درگیر با ویروس را نمایش می دهند. مثلث ها مرکز های را نمایش میدهد (۵).

درمان بر پایه کیفیت تغذیه ای

تا به امروز طیف گسترده ای از دارو ها از جمله داروهای ایمن و ماساژها جهت درمان کرونا استفاده شده است و تاثیرات نسی آنها در مهار ورود و تکثیر ویروس در سلول ها از پاسبی شده است ولی تاکنون واکنشی یا بازدهی درمانی بالا جهت درمان کووید-۱۹ از سوی سازمان بهداشت جهانی تأیید نشده است. از سوی دیگر شواهد بسیاری وجود دارد که تاثیرات ضد ویروسی ترکیبات گیاهی و فیتوشیمیایی را اثبات می کند (شکل ۴). در ادامه به بررسی خواص ترکیبات گیاهی که دارای پتانسیل تقویت سیستم ایمنی بدن بوده و اثرات ضد ویروسی دارند پرداخته شده است.

چای سبز

چای سبز دارای مقادیری از ترکیبات فلاونوئیدی است. این ترکیبات با مسدود ساختن آنزیم هایی که در تکثیر ویروس ها شرکت دارند نقش بسزایی در مهار التهابات ویروسی دارند. نقش چای سبز در مهار ویروس HIV، هیپاتیت B و هریس تأیید شده است (۹).

سبزیجات

روکلی و دیگر سبزیجات صلیبی همچون زکولا، بوک چوی یا کلم چینی، جوانه بروکسل، کلم، گل کلم، ترهجه، شلغم جهت تقویت سیستم ایمنی بدن مورد نیاز هستند.

پژوهشگران معتقدند که ترکیب شیمیایی سولفورافان موجود در این سبزیجات می تواند زن ها و آنزیم های آنتی اکسیدانی را روشن کرده و به این ترتیب با از بین بردن رادیکال های آزاد از پیشرفت بیماری ها جلوگیری کند. همچنین تاثیر کلم بوکسی بر روی ویروس آنفولانزا نیز اثبات شده است (۱۰).

سیب

سیب از جمله گیاهانی است که خواص آنتی اکسیدانی و ضد سرطانی آن اثبات شده است. آلیسین ماده مؤثره سیب است که در عصاره این سیب موجود می باشد. با خوردن سیب آنزیم الیناز فعال می شود که موجب تولید آلیسین می شود که در تقویت سیستم ایمنی بدن تاثیر بسزایی دارد. مطالعات فراوانی تاثیر سیب در مهار ویروس HIV، آنفولانزا و هریس تأیید کرده است (۱۱).

زنجبیل

زنجبیل و فرآورده های آن جهت تقویت سیستم ایمنی بدن مورد استفاده قرار می گیرند. عصاره زنجبیل دارای اثرات ضد التهابی، ضد عفونی و ضد هستند. یک مطالعه بر روی



شکل ۴

ترکیبات گیاهی با قابلیت تقویت سیستم ایمنی بدن

مرکیبات

مرکیبات که اغلب برتقال، لیمو ترش سبز را شامل می شود به عنوان منابع طبیعی ویتامین C شناخته شده هستند و دارای مقادیر فراوانی از ترکیبات فلاونوئیدی نیز می باشند. ویتامین C نقش کلیدی را در تقویت سیستم ایمنی بدن دارد همچنین دارای خواص آنتی اکسیدانی، ضد سرطان و دارای تاثیرات محافظتی بر قلب و اعصاب نیز هست (۷).

آجیل ها و دانه ها

اغلب آجیل ها و دانه ها همچون بادام و بادام زمینی دارای مقادیر فراوانی از ویتامین E هستند. ویتامین E یک آنتی اکسیدان محلول در چربی است که در غشای همه سلول های ایمنی وجود دارد. به همین دلیل در مطالعات انجام شده مصرف بادام در جلوگیری از بروز علائم آنفولانزا مثبت ارزیابی شده است و تصور می شود که این دانه روغنی دارای خواص آنتی ویروس نیز باشد (۸).

کورکومین

کورکومین، ماده مؤثره زردچوبه، با مکانیسم اثر جداگانه از جمله مواد فیتوشیمیایی مورد تأیید FDA است که تاکنون بالغ بر ۳۰۰ مورد مطالعه کلینیکی در مورد اثرات مفید آن بر روی بیماران التهابی، عصبی، قلبی و عروقی، رموی بیماریهای متابولیک و سرطان گزارش شده است. علاوه بر این کورکومین دارای اثرات آنتی ویروس نیز می باشد که می تواند به عنوان یکی از گزینه های درمانی التهاب کووید-۱۹ باشد. پژوهش ها نشان می دهند که اثرات آنتی ویروسی کورکومین ناشی از قابلیت اندرکنش آن با اهداف مولکولی است که مسیر های سیگنال دهی سلولی مانند آپوپتوز و التهاب را

اثرات آنتی ویروسی بر روی ویروس سین سیسیال تنفسی انسانی (Human Respiratory Syncytial Virus) هست. مطالعات انجام شده تأیید زنجبیل بر روی آنفولانزای H1N1 را با مهار تکثیر ویروس مثبت ارزیابی می کنند (۱۲).

علاوه بر مواد غذایی ذکر شده، بتاکروتن که به فراوانی در هویج سبب زمینی شیرین و سبزیجات برگ سبز موجود می باشد به عنوان یک آنتی اکسیدان قوی جهت تقویت سیستم ایمنی بدن و کاهش التهابات شناخته شده است. آب نارگیل غنی از زیوفلاوین، نیاسین، ویتامین و فولات دارای خواص آنتی ویروس و آنتی باکتریال هست که با تقویت سیستم ایمنی بدن طرفیت مقابله با عفونت های ویروسی را افزایش می دهد (۱۳).

جمع بندی

پیشگیری بسر درمان اولویت و برتری دارد و علاوه بر رعایت نکات بهداشتی، با در پیش گرفتن سبک زندگی سالم که در برگزیده خواب کافی و تغذیه سالم است می توان در برابر ویروس کرونا، ایستادگی کرد و با تقویت سیستم ایمنی بدن از ابتلا به آن کاست. عامل ابتلا به این ویروس، بیماری های زمینه ای مانند دیابت و بیماری های ریه، قلبی، سوء تغذیه و نداشتن تغذیه صحیح است. مصرف منابع غذایی حاوی ویتامین ها همانند مرکیبات، سبزیجات و ادویه جات نقش حفاظت از سیستم بدن در افراد سالم را دنبال می کند و مصرف آن را برای پیشگیری توصیه می شود. هر چند مصرف ادویه جات گرم در روزهای شیوع کرونا برای همه افراد توصیه نمی شود و مصرف باید متناسب با شرایط جسمی و مزاجی افراد باشد. بطور مثال مصرف زیاد گرمی جاتی مانند سیب و زنجبیل در برخی افراد و بویژه افراد با مزاج یا به گرم و خشک می تواند عوارض جدی ایجاد کند. علاوه مصرف غذاهای خودسرانه مکمل ها، مصرف نمک و نوشیدنی های شیرین برچرب و سرخ شده، فست قوفا و غذاهای سنگین مصرف غذا و مایعات در مکان های نامطمئن، مصرف غذاهای کنسروی منجمد، سوسیس و کالباس در دوران کرونا توصیه نمی شود.



مصاحبه علمی با جناب آقای دکتر مصدب‌دک

مدرس نمونه سال ۹۸ دانشگاه جامع علمی کاربردی
استان آذربایجانشرقی

سال ۱۳۸۸ نیز تدریس خود را دانشگاه تبریز برای دانشجویان مقطع کارشناسی آغاز و در دانشگاه های جامع علمی کاربردی دانشگاه آزاد اسلامی و دانشگاه پیام نور نیز به تدریس مشغول بوده ام.
دلایل موفقیت شما در طول تحصیلات و تدریس در دانشگاه و انتخاب حضر تعالی بعنوان مدرس نمونه دانشگاه جامع علمی کاربردی در سال ۹۸؟

توکل به خداوند در برابر مشکلات، احساس مسئولیت در برابر مبین عزیز و اسلامی ایران، انگیزه و اشتیاق وافر به یادگیری مطالب تازه و رفع مشکلات تهدیدکننده سلامت غذایی مردم علاقه به رشته تحصیلی، فعالیت همزمان در بخش صنعتی مرتبط و همکاری بین المللی با محققان عرصه صنعت غذا در سایر کشورها، عشق به تعلیم و تعلم مطالب به دانشجویان

علاق و استعداد های دیگر در زمینه های علمی فرهنگی و ورزشی :

آشنایی با نرم افزارهای آماری کنترل کیفیت مواد غذایی و تحلیل پروژه های تحقیقاتی، فعالیت های فرهنگی مذهبی عضو فعال در سازمان بسیج مهندسين، عضویت در کارگروه

بیان خلاصه ای از بیوگرافی شخصی :

مصدب‌دک در سال ۱۳۶۱ در شهر تبریز به دنیا آمد. تحصیلات ابتدائی و راهنمایی خود را در شهر تبریز گذراند. تحصیلات خود را دوره دبیرستان در رشته علوم تجربی و در دبیرستان نمونه دولتی سعدی تبریز به پایان رساندم.

دوره های تحصیلی خود را کجا و چگونه گذراندید؟

اینجانب دوره کارشناسی خود را در رشته مهندسی علوم و صنایع غذایی در دانشگاه تبریز گذراندیم. دوره کارشناسی ارشد خود را در رشته مهندسی علوم و صنایع غذایی در دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان به پایان رساندم. دوره دکتری تخصصی صنایع غذایی گرایش تکنولوژی مواد غذایی را نیز در دانشگاه تبریز به اتمام رسانده و هم اکنون نیز در این دانشگاه مشغول به تدریس می باشم.

آغاز فعالیت های علمی و سوابق تدریس حضر تعالی :

در دوره کارشناسی بنده به عنوان دبیر انجمن علمی صنایع غذایی دانشگاه تبریز فعالیت های علمی خود را شروع کردم. با ورود به دوره کارشناسی ارشد بنده کارهای پژوهشی و فعالیت های علمی-تحقیقاتی خود را شروع کردم و از

منابع

- Boopathi, S., Poma, A. B., & Kolandaivel, P. (2020). Novel 2019 coronavirus structure, mechanism of action, antiviral drug promises and rule out against its treatment. *Journal of Biomolecular Structure and Dynamics*, DOI: 07391102.2020.1758788/10.1080.
- Coronavirus disease (COVID-19) outbreak situation. Available in https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/guidance/EALaIQobChMI5c2LVLGH6gIV0JYCh08awBjEAYASAAEgIBHVD_BwE. 27 June 2020.
- Lovalto, A., de Filippis, C., & Marioni, G. (2020). Upper airway symptoms in coronavirus disease 2019 (COVID-19). *American Journal of Otolaryngology*. DOI: 10.1016/j.amjoto.2020.102474.
- Nokso-Koivisto, J., Kinnari, T. J., Lindahl, P., Hovi, T., & Pitkäranta, A. (2020). Human picornavirus and coronavirus RNA in nasopharynx of children without concurrent respiratory symptoms. *Journal of medical virology*, 420-417. (3)66.
- Zhu, N., Zhang, D., Wang, W., Li, X., Yang, B., Song, J., ... & Niu, P. (2020). A novel coronavirus from patients with pneumonia in China, 2019. *New England Journal of Medicine*. DOI: 10.1056/NEJMoa2001017.
- Zahedi-pour, F., Hosseini, S. A., Sathappalan, T., Majeed, M., J amialmahdi, T., Al-Rasad, K., ... & Sahebkar, A. (2020). Potential effects of curcumin in the treatment of COVID-19 infection. *Phytotherapy Research*. DOI: 10.1002/ptc.6738.
- Hedayati, S. A., Farsani, H. G., Naserabad, S. S., Hoseinifar, S. H., & Van Doan, H. (2019). Protective effect of dietary vitamin E on immunological and biochemical induction through silver nanoparticles (AgNPs) inclusion in diet and silver salt (AgNO3) exposure on Zebrafish (Danio rerio). *Comparative Biochemistry and Physiology Part C: Toxicology & Pharmacology*, 107-100. 222.
- Preedy, V. R., & Watson, R. R. (Eds.). (2020). *Nuts and seeds in health and disease prevention*. Academic press.
- Yang, Y., & Zhang, T. (2019). Antimicrobial activities of tea polyphenol on phytopathogens: A review. *Molecules*, 624-616. (4)24.
- Patel, S., Chaubey, M. K., Das, I., & Pandey, V. N. (2019). Review on bioactive and antioxidant potential of coloured fruits and vegetables. *Journal of Drug Delivery and Therapeutics*, 441-433. (2)9.
- Rajagopal, K., Byran, G., Jupudi, S., & Vadivelan, R. (2020). Activity of phytochemical constituents of black pepper, ginger, and garlic against coronavirus (COVID-19): An in silico approach. *International Journal of Health & Allied Sciences*, 50-43. (5)9.
- Rathinavel, T., Palanisamy, M., Palanisamy, S., Subramanian, A., & Thangaswamy, S. (2020). Phytochemical-6Gingerol-A promising Drug of choice for COVID-19. *International Journal of Advanced Science and Engineering*, 1489-1482. (4)6.
- Suchitra, M. R., & Parthasarathy, S. (2020). Nutrition and corona virus: Plan a diet in a pandemic. *International Journal of Research in Pharmaceutical Sciences*, 11(SPL141-110. 1.

کتاب اختراعات مرکز آموزش علمی کاربردی گروه صنایع غذایی شیرین عسل

علمی پژوهشی :



فرهنگی و تربیت بدنی :



همکاری های بین المللی دانشگاه تبریز، عضویت در کارگروه اقتصاد مقاومتی حوزه کشاورزی و صنایع تبدیلی کارشناس رسمی سازمان ملی استاندارد و سازمان نظام مهندسی کشاورزی، عضویت در سازمان ملی نخچیان کشور، همکاری داوطلبانه با جمعیت هلال احمر فعالیت های ورزشی هم شامل کوهنوردی دوچرخه سواری و دو میدانی

آینده علمی دانشگاه جامع علمی کاربردی که مهارتی محور هست از نگاه شما چگونه هست :

در آموزش های رایج دانشگاهی اصل بر این است که فراگیران با آموختن علم و دانش بتوانند کاری را انجام دهند و یا مشکلی را حل و یا آسوری را اداره کنند، ولسی آموزش های علمی کاربردی ساختار متفاوتی داشته و در برنامه آموزشی این دانشگاه محوریت و اصالت آموزش بر مهارت یا تکنولوژی خاصی متمرکز شده و بیشتر انجام کار و یادگیری مهارت مطرح وده و مسائل علمی نیز در ارتباط با آن معنی پیدا می کند. این شیوه آموزشی باعث ارتقاء دانش فراگیر، ایجاد مهارت لازم و به فعالیت در آوردن استعداد های نهفته در ایشان می شود. لذا دانش آموختگان برای احراز شغل، حرفه و کسب و کار در مشاغل گوناگون آماده می شوند، با توجه به سیاست های دولت و تقاضای بخش خصوصی به نیروهای مهارتی به نظر بنده در آینده دانشگاه جامع علمی کاربردی جایگاه بهتر و بالاتری نیز خواهد داشت.

بیان مختصری در خصوص مقالات و پژوهش و تحقیقات تان در حوزه صنایع غذایی :

فعالیت های علمی بنده شامل چاپ ۸ مقاله ISI در نشریات معتبر بین المللی، انجام ۹ طرح علمی پژوهشی، ۲۰ مورد ثبت اختراع، تالیف ۴ فصل کتاب انگلیسی، ۱۲ مقاله علمی چاپ شده در نشریات علمی پژوهشی و ارائه بیش از ۳۰ مقاله در کنگره های بین المللی و ملی، داوری در مجلات بین المللی و علمی پژوهشی و داوری طرح های صندوق حمایت از پژوهشگران معاونت علمی ریاست جمهوری می باشد. توصیه های حضر تعالی به عنوان مدرس نمونه برای دانشجویان دانشگاه جامع علمی کاربردی بالاخص دانشجویان مرکز آموزش علمی کاربردی گروه صنایع غذایی شیرین عسل تقویت علاقه و انگیزه یادگیری، به کارگیری مطالب علمی ارائه شده در جهت رفع مشکلات صنعت، تقویت زبان تخصصی صنایع غذایی، استفاده مناسب از وقت و کلاس های آموزشی، یادگیری روش تحقیق و به کارگیری آن در بخش های مختلف صنعت به ویژه بخش تحقیق و توسعه برای تولید محصولات جدید و افزایش صادرات



www.uast-sha.ir

Shirin Asal
شیرین عسل

sisi
ICE CREAM CAKE

کیک بستنی
www.instagram.com/ShirinAsalGroup
WWW.SHIRINASAL.COM

کانون مشاوره

مرکز آموزش علمی کاربردی گروه صنایع غذایی شیرین عسل

دفتر مشاوره مرکز آماده ارائه هرگونه خدمات مشاوره در امورات تحصیلی، ازدواج، خانواده و یا سایر مشکلات می باشد.

دانشجویان گرامی جهت کسب اطلاعات بیشتر با شماره تلفن های مرکز تماس و یا به دفتر امور فرهنگی و دانشجویی مراجعه فرمائید.

اطلاعیه مهم

قابل توجه مدیران مدارس و هنرستان های سراسر استان آذربایجان شرقی

با عنایت به تاکید ریاست محترم هیئت مدیره و مدیر عامل محترم هلدینگ شیرین عسل آقایان یونس زائله و محمدعلی برهانی زاد در خصوص شناسایی، جذب و تعلیم و تربیت دانش آموزان نخبه یا بضاعت مالی اندک اما سرشار از انرژی و توام با سلامت جسمانی مرکز آموزش علمی کاربردی شیرین عسل در نظر دارد تا از بین دانش آموزان حائز شرایط از مدارس سراسر استان در مقاطع کاردانی و کارشناسی رشته های مختلف برای مهر ماه ۱۳۹۹ ثبت نام بعمل آورد. چنانچه دانش آموزان مستعد پس از گذراندن یک نیمسال تحصیلی رتبه عالی کسب نمایند توسط هلدینگ بورسیه خواهند شد و بدیهی است پس از فارغ التحصیل شدن چنانچه حائز شرایط برتر علمی گردند در اولویت استخدامی هلدینگ شیرین عسل قرار خواهند گرفت.

علاقتمندان جهت کسب اطلاعات بیشتر و پیش ثبت نام بصورت حضوری مراجعه و یا با شماره تماس های مرکز تماس حاصل نمایند.