

نام و نام خانوادگی: عباسعلی ساری

مدرک تحصیلی: دکترای تخصصی بهداشت و کنترل مواد غذایی (DVSc)

آدرس مکاتبه: استادیار، گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشکده پیرادامپزشکی، دانشگاه بوعلی سینا همدان
ایمیل: Sari@basu.ac.ir, sari_abas@yahoo.com

تحصیلات دانشگاهی:

✓ دکترای تخصصی بهداشت و کنترل مواد غذایی. دانشگاه تهران (۱۳۸۹، DVSc).

✓ دکترای حرفه ای دامپزشکی از دانشگاه فردوسی مشهد (۱۳۸۵، DVM).

عنوان پایان نامه دوره دکترای تخصصی:

✓ مطالعه رفتار رشدی ویبریو پاراهمولیتیکوس در ماهی شور سبک تحت تاثیر نیسین و اسانس آویشن شیرازی به روش سیستم Hurdle technology

عنوان پایان نامه دوره دکترای عمومی

✓ بررسی مقدماتی میزان آلودگی لاشه های طیور کشتار شده به باکتری کمپیلوباکتر ججوناوی به روش کشت مرسوم و PCR در یکی از کشتارگاههای صنعتی طیور اطراف مشهد

فعالیت‌های آموزشی:

✓ تدریس در مقاطع کاردانی، کارشناسی و کارشناسی ارشد

✓ کاردانی: بهداشت و بازرسی گوشت، عملیات کشتارگاهی، بهداشت مواد غذایی

✓ کارشناسی: بهداشت شیر و فراورده ها، بهداشت گوشت، بهداشت فراورده های دریایی، تجهیزات و ساختمان کشتارگاهها، بهداشت و صنایع تبدیل ضایعات، بهداشت و بازرسی گوشت دام و طیور.

✓ کارشناسی ارشد: بهداشت آب، بهداشت و کیفیت فراورده های دریایی، بهداشت و کیفیت گوشت، بهداشت و کیفیت شیر، کنترل شیمیایی مواد غذایی، پروژه و سمینار.

استاد راهنمای آموزشی:

✓ استاد راهنمای آموزشی دانشجویان در مقاطع تحصیلی کارشناسی بهداشت مواد غذایی و کارشناسی ارشد بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی

مقالات علمی پژوهشی و ISI

۱. آرش عباسی فر افشین آخوندزاده، گیتی کریم، علی میثاقی، سعید بکایی، حسن گندمی، اشکان جبلی جوان، حسن حامدی، عباسعلی ساری (۱۳۸۶). ارزیابی اثر اسانس آویشن شیرازی بر رفتار *Staphylococcus aureus* در پنیر فتا. گیاهان دارویی. دوره اول، شماره ۲۵، ۱۰۵-۱۱۵.

۲. عباسعلی ساری، افشین آخوندزاده، علی میثاقی و همکاران (۱۳۸۹) ارزیابی اثر اسانس آویشن شیرازی بر رفتار ویبریو پاراهمولیتیکوس در فیله ماهی کپور نقره ای شور. فصلنامه گیاهان دارویی. دوره ۴، شماره ۳۶. صفحه ۱۴۴-۱۳۶.

3. Ekhtiarzadeh H, Akhondzadeh A, Misaghi A, Sari AA, Khanjari A, Rokni N, Abbaszadeh S, Partovi R. (2012). Growth response of vibrio parahaemolyticus and listeria monocytogenes in salted fish fillets as affected by *zataria multiflora* Boiss. Essential oil, nisin and their combination. Journal of Food Safety.

۴. نسرین چوبکار، افشین آخوندزاده بستی، عباسعلی ساری، حسن گندمی، امیر محمد امامی راد. (۱۳۹۱) بررسی تاثیر اسانس آویشن شیرازی (*Zataria multiflora* Boiss) و نیسین بر کنترل کیفیت فیله های سبک شور ماهی کپور نقره ای. فصلنامه علمی پژوهشی گیاهان دارویی. صفحه ۲۱۵-۲۰۵.

۵. نسرین چوبکار، افشین آخوندزاده بستی، مهدی سلطانی، عباسعلی ساری، امیر محمد امامی راد، منصوره قائمی، لاله رومیانی. (۱۳۹۰). مطالعه تاثیر غلظتهای مختلف نمک بر رفتار رشدی باکتریهای *استافیلوکوکوس اورئوس* و *لیستریامونوسیتوزنز* در فیله ماهی کپور نقرهای شور. مجله علمی پژوهشی بهداشت مواد غذایی. دوره ۱، شماره ۴: ۹-۱.
۶. نسرین چوبکار، عباسعلی ساری، علیرضا بلند نظر و همکاران. (۱۳۹۲) بررسی تاثیر مقادیر مختلف عصاره الکلی بره موم زنبور عسل در ترمیم زخم پوستی و پاسخ ایمنی و بقاء ماهی کپور معمولی (*Cyprinus carpio*). مجله آسیب شناسی درمانگاهی. صفحه ۳۱۵-۳۰۰.
۷. حشمتی، علی، حسنی صابر، ساری عباسعلی و کرمی مصطفی. (۲۰۱۶). بررسی اثر پریبیوتیکی سبوس جو و برنج بر روی لاکتوباسیلوس /سیدوفیلوس در ماست کم چرب. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، ۱۱(۲)، ۱۰۵-۱۱۲.
۸. پژوهی الموتی محمدرضا، محمودی رزاق، ساری عباسعلی، ولی زاده صغری، کیانی راضیه. بررسی وضعیت آلودگی سرب و کادمیوم در نمونه شیرهای خام و برخی فرآورده های لبنی استان همدان طی سالهای ۱۳۹۳-۱۳۹۲. سلامت و بهداشت. ۱۳۹۶؛ ۸(۱): ۳۴-۲۷
۹. مشیری روشن آرزو، ساری عباسعلی، آقاجانی نرجس. (۲۰۱۸). بهینه سازی شرایط استخراج عصاره استونی دانه زنیان (Ajowan seed) و تاثیر آن بر پایدار سازی روغن سویای خام. فناوریهای نوین غذایی، ۵(۳)، ۴۶۹-۴۸۳.
10. Sari, A. A., Sasanian, N., Pajohi-Alamoti, M., & Sasanian, N. (2018). Fungal contamination and chemical assessment of Iranian Doogh marketed in Hamadan, Iran. *Journal of Research and Health*, 8(1), 47-51.
11. Sasanian, N., Sari, A. A., & Mortazavian, A. M. (2018). Effects of *Thymus daenensis* and *Satureja hortensis* L. essential oils on quality properties of Iranian Doogh. *Journal of food safety*, 38(6), e12527.
۱۲. زینب صادقی دهکردی، ارژنگ پرتواندازان، نوشین عبدالملکی، عباسعلی ساری، علی صادقی نسب (۱۳۹۷). بررسی میزان آلودگی انگل‌های مشترک انسان و دام در دام های کشتار شده کشتارگاه شهرستان سنندج (۱۳۹۶). فصلنامه بیماری های عفونی و گرمسیری وابسته به انجمن متخصصین بیماری های عفونی و گرمسیری. سال بیست و سوم، ۸۳، ۲۵-۳۶.
۱۳. اقبالیان راد مهسا، ساری عباسعلی، دارائی گرمه خانی امیر. (۱۳۹۷). بهینه‌سازی پایداری حرارتی روغن سویا تحت تأثیر اسانس آویشن دناپی (*Thymus daenensis* Celak) با استفاده از روش سطح پاسخ. بهداشت مواد غذایی ۸ (۳۲)۴ زمستان، ۷۷-۹۳.
14. Dehkordi, Z. S., Yalameha, B., & Sari, A. A. (2017). Prevalence of Sarcocystis infection in processed meat products by using digestion and impression smear methods in Hamedan, Iran. *Comparative clinical pathology*, 26(5), 1023-1026.
۱۵. ساری عباسعلی، میرمعینی سیده سحر، دارائی گرمه خانی امیر. تأثیر پوشش‌دهی با ژل آلونه ورا بر جذب روغن و خواص حسی گوشت مرغ سرخ‌شده. علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. ۱۳۹۶؛ ۱۲ (۳) ۶۴-۵۵.
16. Sari, A. A., Bazargani-Gilani, B., Pajohi-Alamoti, M. R., & Choobkar, N. (2017). Evaluating chemical properties of all bread types in Hamedan bakeries. *International Food Research Journal*, 24(5), 1963-1966.
17. Bazargani-Gilani, B., Pajohi-Alamoti, M., Bahari, A., & Sari, A. A. (2016). Heavy metals and trace elements in the livers and kidneys of slaughtered cattle, sheep and goats. *Iranian Journal of toxicology*, 10(6), 7-13.
18. Hasani, S., Sari, A. A., Heshmati, A., & Karami, M. (2017). Physicochemical and sensory attributes assessment of functional low-fat yogurt produced by incorporation of barley bran and *Lactobacillus acidophilus*. *Food science & nutrition*, 5(4), 875-880.
19. zeinab sadeghi dehkordi, Banafsheh Yalameha, Abbas Ali Sari (2017). Prevalence of Sarcocystis infection in processed meat products by using digestion and impression smear methods in Hamedan, Iran. *Comparative Clinical Pathology*. DOI 10.1007/s00580-017-2478-3.
۲۰. زینب صادقی دهکردی، ارژنگ پرتواندازان پور، نوشین عبدالملکی، عباسعلی ساری، علی صادقی نسب (۱۳۹۷). بررسی میزان آلودگی انگل‌های مشترک انسان و دام در دام های کشتار شده کشتارگاه شهرستان سنندج. بیماری‌های عفونی و گرمسیری. شماره ۸۳، ۲۵-۳۶.
۲۱. ساری عباسعلی، میرمعینی سیده سحر، دارائی گرمه خانی امیر. (۲۰۲۰). تأثیر پوشش‌دهی با آرد گندم و نمک بر جذب روغن و خواص حسی گوشت مرغ سرخ‌شده. علوم غذایی و تغذیه، ۱۷(بهار ۹۹)، ۸۱-۹۰.
۲۲. مشیری روشن آرزو، ساری عباسعلی، آقاجانی نرجس، دارایی گرمه خانی امیر. عصاره اتانولی دانه زنیان: بهینه سازی استخراج، ترکیبات فنولی و خواص آنتی اکسیدانی. علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۳۹۹. ۱۷ (۱۰۴): ۶۴-۵۱.

23. Mehrinejad Choobari, S. Z., Sari, A. A., & Daraei Garmakhany, A. Effect of *Plantago ovata* Forsk seed mucilage on survivability of *Lactobacillus acidophilus*, physicochemical and sensory attributes of produced low-fat set yoghurt. Food Science & Nutrition.

مقالات ارائه شده در همایشها و کنفرانسهای داخل کشور

- عباسعلی ساری، نسرين چوبكار، فيضيه ساكي، امين افصحي. پرتودهي مواد غذايي و نقش آن در بهبود سلامت و امنيت مواد غذايي. نخستين همایش ملی صنعت و بهداشت مواد غذايي با منشا مواد غذايي. اردیبهشت ۹۱.
- عباسعلی ساری، نسرين چوبكار، امين افصحي. بررسی نقش و اهميت پروبیوتیکها در مواد غذايي. نخستين همایش ملی صنعت و بهداشت مواد غذايي با منشا مواد غذايي. اردیبهشت ۹۱.
- امين افصحي، عباسعلی ساری، زهرا آئينی. اثر فشار هیدروستاتیک بر نگهداری مواد غذايي. نخستين همایش ملی صنعت و بهداشت مواد غذايي با منشا مواد غذايي. اردیبهشت ۹۱.
- عباسعلی ساری، محمدرضا پژوهی الموتی، علی آزادی. بررسی میزان آلودگی کیست هیداتیک در کبد و ریه دامهای کشتار شده در کشتارگاه صنعتی مشهد طی شش ماه اول سال ۹۰. هفدهمین کنگره دامپزشکی ایران. اردیبهشت ۹۱.
- محمدرضا پژوهی الموتی، عبدالمجید محمدزاده، عباسعلی ساری، ابراهیم نعمت گرگانی. ارزیابی کیفیت خط تولید در کشتارگاه صنعتی طیور همدان. هفدهمین کنگره دامپزشکی ایران. اردیبهشت ۹۱.
- عباسعلی ساری، بررسی میزان آلودگی انگلی کبد و ریه دامهای کشتار شده در کشتارگاه شهرستان بانه. دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا. آذر ماه ۱۳۹۲.
- عباسعلی ساری، محمدرضا پژوهی الموتی بررسی میزان آلودگی کیست هیداتیک در کبد و ریه ی بزهای کشتار شده در کشتارگاه ایلام در سال ۹۱.
- عباسعلی ساری، نسرين چوبكار بررسی میزان آلودگی کیست هیداتیک در کبد و ریه شترهای کشتار شده در کشتارگاه صنعتی کرمان در سال ۹۱. دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا. آذر ماه ۱۳۹۲.
- عباسعلی ساری، محمدرضا پژوهی الموتی، پوشش های ضد میکروبی طبیعی: راهکارهای نوین در جهت افزایش ماندگاری مواد غذايي. دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا. آذر ماه ۱۳۹۲.
- عباسعلی ساری، نسرين چوبكار. بررسی نقش و اهميت اسید لینولئیک کونژوگه (CLA) در سلامت انسان. دومین کنگره ملی پژوهشگران ایمنی غذا. آذر ماه ۱۳۹۲.
- محمدرضا پژوهی الموتی، رزاق محمودی، عباسعلی ساری، صغری ولی زاده، راضیه کیان. بررسی وضعیت آلودگی به سرب و کادمیم در نمونه های شیر خام و برخی فراورده های لبنی استان همدان در سال ۱۳۹۳. دومین همایش کشوری سلامت شیر از تولید تا مصرف و اهميت تغذیه ای آن. اسفند ۱۳۹۳.
- نگار ساسانین، عباسعلی ساری، نازنین ساسانیان. بررسی میزان آلودگی قارچی در یک نوع از دوغ های صنعتی عرضه شده در سطح شهر همدان در سال ۹۳. دومین همایش کشوری سلامت شیر از تولید تا مصرف و اهميت تغذیه ای آن. اسفند ۱۳۹۳.

پایان نامه های کارشناسی ارشد تحت راهنمایی اینجانب:

- نسرين عباس زاده. بررسی تولید پودر زله فراسودمند کم کالری با استفاده از شیرین کننده طبیعی استوتیا
- فاطمه طالبی گرمه شاهی. بررسی امکان تولید سس مایونز کم چرب فراسودمند حاوی عصاره گیاه کاپاریس اسپینوزا
- خدیجه جمشیدی فر، بررسی اثر نانوامولسیون پروتئین ایزوله سویا حاوی عصاره اتانولی پوست انار بر مهار ملانوزیس میگو نگهداری شده در یخچال
- زهرا شهبازی، بررسی اثر صمغ دانه اسفرزه بر ویژگیهای کیفی دوغ ایرانی پروبیوتیکی
- میلاد محمدی، بررسی خواص پروتئین هیدرولیز شده از روده مرغ به روش شیمیایی

- حدیث کهریزی، تأثیر پوشش دهی با مواد هیدروکلئیدی بر جذب روغن و خواص کیفی قارچ سوخاری سرخ شده به روش سرخ کردن عمیق در میکروویو
- فاطمه خاقانی، بررسی اثر ژل دانه ریحان (Ocimum basili Gum) بر زنده‌مانی باکتری لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در ماست کم‌چرب
- سیده زهرا مهری نژاد، بررسی اثر موسیلاژ دانه گیاه اسفرزه بر زنده‌مانی باکتری لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در ماست کم‌چرب
- مهناز شعبانیان، بررسی خواص آنتی‌اکسیدانی عصاره ی پوست سبز گردو استخراج شده به روش ماکروویو
- فریبا شعبانیان، بررسی خواص آنتی‌اکسیدانی عصاره پوست سبز گردو استخراج شده به روش اولتراسوند و تأثیر آن در پایداری اکسیداتیو روغن گیاهی
- سیده سحر میر معینی، بررسی میزان آلودگی به کمپیلوباکتر ججونی در لاشه های طیور کشتار شده در کشتارگاه صنعتی همدان
- حکیمه حسن عبدالی، بررسی اثرات پوشش دهی ژل آلوئه ورا غنی شده با عصاره دارچین بر عمر انبارداری میوه خرمالو
- زهرا راستیان، تأثیر پوشش دهی با مواد هیدروکلئیدی بر جذب روغن و خواص کیفی قارچ سوخاری سرخ شده به روش سرخ کردن عمیق
- آرزو مشیری روشن، تعیین فعالیت آنتی‌اکسیدانی عصاره دانه ی زنیان و تأثیر آن در پایداری اکسیداتیو روغن گیاهی
- مهسا اقبالیان راد، بهینه سازی پایداری حرارتی روغن نباتی تحت تأثیر اسانس آویشن دناپی با استفاده از روش سطح پاسخ
- نگار ساسانیان، بررسی اثرات ضد قارچی اسانس های روغنی آویشن دناپی و مرزه بر روی اسپرژیلوس فومیگاتوس در دوغ ایرانی
- غلامعلی سهرابی، شناسایی لیستریا مونوسیتوزنز از شیرهای خام تحویلی به کارخانه ی صنعتی شیر همدان
- صابر حسنی، بررسی اثر فیبر جو بر زنده‌مانی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در ماست کم‌چرب و ارزیابی خواص حسی و ویسکوزیته
- مهشاد جاوید مقدم، جداسازی لیستریا مونوسیتوزنز در پنیر سفید ایرانی عرضه شده در سطح شهر همدان

سوابق اجرایی:

- مدیر گروه آموزشی بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی از مهرماه ۱۳۹۵ تا مهرماه ۱۳۹۹