



علی اکبر غلامحسین پور

استادیار

دانشکده: کشاورزی

گروه: مهندسی علوم و صنایع غذایی



سوابق تحصیلی

مقطع تحصیلی	سال اخذ مدرک	رشته و گرایش تحصیلی	دانشگاه
دکترای تخصصی	۱۳۹۲	علوم و صنایع غذایی	فردوسی مشهد

اطلاعات استخدامی

محل خدمت	عنوان سمت	نوع استخدام	نوع همکاری	پایه
دانشگاه جهرم		رسمی آزمایشی	تمام وقت	۱۴

سوابق اجرایی

•

مدیر گروه علوم و صنایع غذایی ۱۳۹۶-۱۳۹۸

• دبیر انتشارات دانشگاه ۱۳۹۴-۱۳۹۹

جوایز و تقدیر نامه ها

- رتبه اول آزمون سراسری دکتری تخصصی دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۸۸
- رتبه اول دانش آموختگی مقاطع کارشناسی، ۱۳۸۳ و دکتری تخصصی، ۱۳۹۲
- رتبه اول بخش ترجمه کتاب در هشتمین جشنواره علمی- پژوهشی فردوسی، ۱۳۹۰
- پژوهشگر برتر دانشکده کشاورزی دانشگاه جهرم، ۱۳۹۸

- تکنولوژی شیر و فرآورده های لبنی
- اصول نگهداری مواد غذایی
- صنایع غذایی تکمیلی

فعالیت های علمی و اجرایی

- استاد مشاور انجمن علمی دانشجویان صنایع غذایی
- داور علمی ژورنال های مختلف صنایع غذایی

زمینه های تدریس

- علوم و تکنولوژی شیر و فرآورده های لبنی

مقالات در همایش ها

۱. غلامحسین پور، ع.ا.، وریدی، م.ج.، الهی، م. و شهیدی، ف.، بهینه سازی فرایند سنتی تولید نبات، نخستین همایش علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد کازرون، ۹ خرداد ۱۳۸۷.
۲. کاوه، ش.، غلامحسین پور، ع.ا. و هاشمی، س.م. ب.، تولید پودر پنیر، راهکاری جهت افزایش تولید و مصرف پنیرهای سنتی، بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، ۸ تا ۹ شهریور ۱۳۹۳.
۳. اسکندری، م.، غلامحسین پور، ع.ا.، هاشمی، س.م. ب. و دهقانی، م.، پنیرهای آنالوگ: خصوصیات، تولید، فرصت ها و چالش ها، بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، ۸ تا ۹ شهریور ۱۳۹۳.
۴. غلامحسین پور، ع.ا.، مظاهری تهرانی، م. و رضوی، س.م. ع.، بررسی اثر دوره رسیدگی بر پروتئولیز و لیپولیز پنیر فتای فراپالایش، اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه تربیت مدرس، تهران، ایران، ۲۷-۲۹ مهر ۱۳۹۵.
۵. غلامحسین پور، ع.ا.، مظاهری تهرانی، م. و رضوی، س.م. ع.، اثر کشتهای آغازگر تجاری بر خصوصیات شیمیایی و حسی پنیر فتای فراپالایش آنالوگ طی دوره رسیدگی، اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه تربیت مدرس، تهران، ایران، ۲۷-۲۹ مهر ۱۳۹۵.
۶. غلامحسین پور، ع.ا.، مظاهری تهرانی، م. و رضوی، س.م. ع.، بررسی ویژگیهای بافتی پنیر فتای فراپالایش آنالوگ تولید شده از مخلوط WPC، MPC، شیر سویا و مارگارین، اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه تربیت مدرس، تهران، ایران، ۲۷-۲۹ مهر ۱۳۹۵.
۷. میلانی، ا.، رضوی، م.ع.، کوچکی، آ.، نیکزاده، و.، واحدی، ن.، معین فرد، م. و غلامحسین پور، ع.ا.، بررسی خواص فیزیکی سه واریته دانه کدو، دومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه صنعتی اصفهان، ۲۱ تا ۲۴ شهریور ۱۳۸۵.
8. Hougaard, A. B., Gholamhosseinpour, A. A., Varming, C., Ard, Y. and Ipsen, R, Emulsifying salt and cheddar cheese age: functionality in cheese powder production ,Conference Food Colloids

۱. علی اکبر غلامحسین پور , محمدباقر هاشمی , سیمین شکری, بررسی اثرات pH و زمان نگهداری بر فعالیت های آنزیمی اکسیدانی و ضد میکروبی اسانس وعصاره های گیاه به لیمو در سیستم غذایی مدل, علوم غذایی و تغذیه, مجلد ۱۶, شماره ۱, شماره صفحات ۵-۲۰, ۱۳۹۷.
۲. علی اکبر غلامحسین پور , مریم ابراهیمی , مجتبی رئیس, ارزیابی تأثیر تخمیر خمیرترش آرد جو حاوی کشت آغازگر پدیوکوکوس استیلوسی بر میزان اسید فیتیک نان بربری, فصلنامه میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی, مجلد ۳, شماره ۲, شماره صفحات ۳۲-۴۳, ۱۳۹۶.
۳. عباس عابدفر , مریم ابراهیمی , علیرضا صادقی , علی اکبر غلامحسین پور, ارزیابی تاثیر درصد نمک, pH و دمای نگهداری بر زنده ماندن باکتری های پروبیوتیک لاکتوباسیلوس برویس و لاکتوباسیلوس پلانتاروم و ویژگی های کیفی زیتون تخمیری به روش سطح پاسخ, فصلنامه میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی, مجلد ۲, شماره ۴, شماره صفحات ۱-۱۷, ۱۳۹۵.
۴. علی اکبر غلامحسین پور , مصطفی مظاهری تهرانی , سید محمدعلی رضوی , حسن رشیدی, بررسی و بهینه سازی ویژگی های شیمیایی و حسی فرمولاسیون های مختلف پنیر فتای فرایالایش آنالوگ بازساخته به روش سطح پاسخ, پژوهش های علوم و صنایع غذایی, مجلد ۱۰, شماره ۲, شماره صفحات ۱۰۷-۱۲۱, ۱۳۹۳.
۵. علی اکبر غلامحسین پور و مصطفی مظاهری تهرانی, استفاده از کنسانتره پروتئینی شیر (MPC-۸۵) در تولید خامه کم چرب و ارزیابی خواص فیزیکی شیمیایی و حسی آن, پژوهش های علوم و صنایع غذایی, مجلد ۷, شماره ۲, شماره صفحات ۱۷۲-۱۷۸, ۱۳۹۰.
۶. علی اکبر غلامحسین پور , محمدجواد وریدی , محمد الهی , فخری شهیدی, بهینه سازی فرایند سنتی تولید نبات, علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی, مجلد ۱۳, شماره ۴۷, شماره صفحات ۸۵-۹۳, ۱۳۸۸.
۷. علی اکبر غلامحسین پور , محمد الهی , محمدجواد وریدی , فخری شهیدی, بررسی فرایند سنتی تولید نبات و معایب آن, پژوهش های علوم و صنایع غذایی, مجلد ۴, شماره ۱, شماره صفحات ۲۳-۳۵, ۱۳۸۷.
8. Aliakbar Gholamhosseinpour , Mostafa Mazaheri Tehrani , Seyed Mohammad Ali Razavi, The effects of commercial mixed-strain starter cultures on the chemical and sensory characteristics of UF-Feta cheese analogue during ripening, Iranian Food Science and Technology Research Journal, Vol. 17, pp. 1-10, 2021.
9. Aliakbar Gholamhosseinpour , Seyed Mohammad Bagher Hashemi , Leila Raoufi Jahromi , Abdollah Hematian Sourki, Conventional heating, ultrasound and microwave treatments of milk: Fermentation efficiency and biological activities, International Dairy Journal, Vol. 110, pp. 104809, 2020.
10. Seyed Mohammad Bagher Hashemi , Aliakbar Gholamhosseinpour , Elahe Abedi, Biopreservative potential of Lactobacillus strains in yoghurt dessert, Journal of Food Measurement and Characterization, Vol. 15, No. 2, pp. 1634-1643, 2020.
11. Seyed Mohammad Bagher Hashemi , & Aliakbar Gholamhosseinpour, Effect of ultrasonication treatment and fermentation by probiotic Lactobacillus plantarum strains on goat milk bioactivities, International Journal of Food Science and Technology, Vol. 55, No. 6, pp. 2642-2649, 2020.
12. Seyed Mohammad Bagher Hashemi , & Aliakbar Gholamhosseinpour, Fermentation of Chortan (heated strained yoghurt) by Lactobacillus helveticus: Sonication treatment and biological activities, International Journal of Food Science and Technology, Vol. 55, No. 2, pp. 908-915, 2019.
13. Seyed Mohammad Bagher Hashemi , Aliakbar Gholamhosseinpour , Mehrdad Niakousari, Application of microwave and ohmic heating for pasteurization of cantaloupe juice: Microbial inactivation and chemical properties, Journal of the Science of Food and Agriculture, Vol. 99, No. 9, pp. 4276-4286, 2019.
14. Seyed Mohammad Bagher Hashemi , & Aliakbar Gholamhosseinpour, Fermentation of table cream by Lactobacillus plantarum strains: effect on fungal growth, aflatoxin M1 and ochratoxin A, International Journal of Food Science & Technology, Vol. 54, No. 2, pp. 347-353, 2019.
15. Aliakbar Gholamhosseinpour , & Seyed Mohammad Bagher Hashemi, Ultrasound pretreatment

- of fermented milk containing probiotic *Lactobacillus plantarum* AF1: Carbohydrate metabolism and antioxidant activity, *Journal of Food Process Engineering*, Vol. 42, No. 1, pp. 12930, 2018
- Seyed Mohammad Bagher Hashemia , Aliakbar Gholamhosseinpourb , Amin Mousavi .16
- Khaneghah, Fermentation of acorn dough by lactobacilli strains: Phytic acid degradation and antioxidant activity, *LWT - Food Science and Technology*, Vol. 100, pp. 144-149, 2018
- Fatemeh Rezagholi et al., Characterizations and rheological study of the purified .17
- polysaccharide extracted from quince seeds, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, Vol. 99, No. 1, pp. 143-151, 2018
- Aliakbar Gholamhosseinpour , Mostafa Mazaheri Tehrani , Seyed Mohammad Ali .18
- Razavi, Optimization of textural characteristics of analogue UF-Feta cheese made from dairy and non-dairy ingredients, *Iranian Food Science and Technology Research Journal*, Vol. 13, No. 6, pp. 80-91, 2018
- Colin Andrew Ray , Aliakbar Gholamhosseinpour , Richard Ipsen , Anni Bygvraa Hougaard, The .19
- effect of age on Cheddar cheese melting, rheology and structure, and on the stability of feed for cheese powder manufacture, *International Dairy Journal*, Vol. 55, pp. 38-43, 2016
- Aliakbar Gholamhosseinpour , Mohammad Javad Varidi , Mohammad Elahi , Fakhri .20
- Shahidi, Evaluation of Traditional Production Process of Rock Candy and Optimization of Sucrose Crystallization (Part 2), *American-Eurasian Journal of Agricultural and Environmental Sciences*, Vol. 4, No. 2, pp. 150-155, 2008
- Aliakbar Gholamhosseinpour , Mohammad Javad Varidi , Mohammad Elahi , Fakhri .21
- Shahidi, Evaluation of Traditional Production Process of Rock Candy and Optimization of Sucrose Crystallization (Part 1), *American-Eurasian Journal of Agricultural and Environmental Sciences*, Vol. 4, No. 1, pp. 72-75, 2008
- Elnaz Milani et al., Moisture dependent physical properties of cucurbit seeds, *International .22*
- Agrophysics, Vol. 21, No. 2, pp. 157-168, 2007

پایان نامه ها

۱. اثر عصاره برگ گیاه حرا (آویسنیا مارینا) بر جلوگیری از فعالیت آنزیم پلی فنل اکسیداز و تغییرات میکروبی و کیفی میگوی سفید پرورشی (لیتوپنوس وانامی) طی دوره نگهداری در یخ
۲. تولید نانوالیاف صمغ اسفرزه - ژلاتین حاوی اسانس زیره سبز با روش الکتروریسی و بررسی ویژگی ضد میکروبی آن
۳. بررسی اثر مراحل مختلف تصفیه بر پایداری اکسایشی روغن میوه کلخونگ
۴. بررسی تاثیر پیش تیمارهای اتوکلاو، فراصوت و مایکروویو بر کارایی تخمیر و فعالیت های بیولوژیکی شیر تخمیر شده با لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس

کتاب ها

۱. Innovative Thermal and Non-Thermal Processing, Bioaccessibility and Bioavailability of Nutrients and Bioactive Compounds, Chapter ۹, Fat-soluble vitamins
۲. Innovative Thermal and Non-Thermal Processing, Bioaccessibility and Bioavailability of Nutrients and Bioactive Compounds, Chapter ۸, Water-soluble vitamins
۳. فرآوری نوین مواد غذایی
۴. زیست فناوری کاربردی در صنایع غذایی
۵. اثر فرایند بر ایمنی و کیفیت مواد غذایی
۶. راهنمای محیط کشت های میکروبی مواد غذایی
۷. مقدمه ای بر اصول مهندسی صنایع غذایی (جلد دوم)
۸. مقدمه ای بر اصول مهندسی صنایع غذایی (جلد اول)