

سال تولد: ۱۳۵۹/۱۲/۱۵		نام و نام خانوادگی: عیسی فتح الهی				
آدرس الکترونیکی: isa.fsate@gmail.com		وضعیت تأهل: متاهل				
		تلفن تماس:				
ب) سوابق آموزشی:						
سال خاتمه	سال شروع	نمره پایان نامه	معدل کل	نام دانشگاه	رشته-گرایش	مقطع تحصیلی
۸۳	۷۹	-	۱۵/۷۸	تبریز	مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی - گرایش تبدیل مواد غذایی	کارشناسی
۸۶	۸۴	۱۹/۷۱	۱۷/۳۲	تبریز	علوم و صنایع غذایی - تکنولوژی مواد غذایی	کارشناسی ارشد
بررسی پدیده نرم شدگی (softening) در پنیر سفید ایرانی UF					عنوان پروژه کارشناسی ارشد -	
دکتر جواد حصاری - نمره: ۱۹/۷۱					نام استاد راهنما	
رشته علوم و صنایع غذایی، گرایش تکنولوژی مواد غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری					دانشجوی مقطع دکتری	

نام آزمون	نمره اخذ شده	سال امتحان	توضیحات
MSRT	61	1396	آزمون زبان وزارت علوم

مقالات چاپ شده در مجلات علمی داخلی و خارجی

- 1- **I. Fathollahi**, J. Hesari, S. Azadmard & S. Oustan, (2010). Influence of proteolysis and soluble calcium levels on textural changes in the interior and exterior of Iranian UF white cheese during ripening, World Academy of Science, Engineering and Technology, Vol:4 2010-06-20, 705 – 710.
- 2- Akram Pezeshki¹, Babak Ghanbarzadeh, Maryam Mohammadi, **Isa Fathollahi**, Hamed Hamishehkar, (2014). Encapsulation of Vitamin A Palmitate in Nanostructured Lipid Carrier (NLC)-Effect of Surfactant Concentration on the Formulation Properties, Adv. Pharm. Bull., 4 (Supp2), x-x
- 3- pezeshky akram, Hamishehkar Hamed , Ghanbarzadeh Hovajghan Babak , **fathollahi isa**, Keivani Nahr Fatemeh, KHakbaz Heshmati, Maryam, Mohammadi Maryam 2018/08/17 Nanostructured lipid carrier as a favorable delivery system for β -carotene, Food Bioscience, accepted.

۴- پزشکی اکرم، قنبرزاده هوجقان بابک، همیشه کار حامد، مقدم واحد محمد، فتح الهی عیسی، ۱۳۹۴. تهیه نانوامولسیونهای حامل ویتامین پالمیتات به روش خودبه خودی، پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی - پژوهشگاه علوم و صنایع غذایی، ۴، ۳۱۴-۲۹۹.

۵- مرندی افرا، محمدی مریم، فتح الهی عیسی، پزشکی اکرم، ۱۳۹۷. تولید نانولیپوزوم حاوی لینولئیک اسیدکونژوگه به روش هیدراسیون لایه نازک و غنی-سازی شیر کم چرب پاستوریزه با آن، پژوهش های صنایع غذایی، پذیرفته شده علمی. در انتظار چاپ.

مقالات ارائه شده در کنفرانسها و همایش های داخلی و خارجی

- 1- J. Hesari, I. Fathollahi, S. Oustan (2010). IRANIAN UF WHITE CHEESE Softening DURING RIPENING. 1st International Congress on Food Technology; November 03-06, Antalya, Turkey.
- 2- Fathollahi Isa, Hesari Javad, (2008). Study of changes of soluble calcium levels in two sampling zones of UF white cheese during ripening and its relation to softening, 1st symposium on minerals and dairy products, 1-3 October, saint-malo, france.
- 3- pezeshki akram, Ghanbarzadeh Hovajghan Babak, Hamishe kar Hamed, fathollahi isa, MohammadiMaryam, 1st International Conference on Natural Food Hydrocolloids, Mashhad, Iran., poster presentation, complete article, Effect of hydrocolloids on stability of Nanostructured lipid carriers, 2014/10/22, 2014/10/23.
- 4- banaye zirak maryam, pezeshki akram, Mohammadi Maryam, fathollahi isa, 23 national congress on food science and technology, poster presentation, complete article, Effect of surfactant concentration and lipid: oil ratio on the Particle size and stability of beta carotene nano lipid carrier Maryam Banaye, 2015/11/11, 2015/11/12.

۴- اکرم پزشکی، بابک قنبر زاده، حامدهمیشه کار، عیسی فتح الهی، مریم محمدی، (۱۳۹۲). عوامل موثر بر تولید فرمولاسیون بهینه نانو امولسیون حاوی ویتامین A به روش تشکیل خودبخودی. ۲۱ امین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران- آبان ۹۲ - دانشگاه شیراز.

۵- اکرم پزشکی، بابک قنبر زاده، حامدهمیشه کار، عیسی فتح الهی، مریم محمدی، (۱۳۹۲). بررسی نوع فاز روغنی حامل در تولید نانو امولسیون بهینه حاوی ویتامین A پالمیتات. ۲۱ امین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران- آبان ۹۲ - دانشگاه شیراز.

۶- زهرا بیگ محمدی، اکرم پزشکی نجف آبادی، عیسی فتح الهی، (۱۳۹۰). پروبایوتیک های موجود در فرآورده های لبنی، الزامات و اثرات سلامت بخش آنها. اولین سمینار ملی امنیت غذایی، اردیبهشت ۹۰، دانشگاه آزاد سواد کوه.

۷- زهرا بیگ محمدی، اکرم پزشکی نجف آبادی، عیسی فتح الهی، (۱۳۹۰). پاتولین موجود در آب میوه ها و اثرات سوئی آن بر سلامتی. اولین سمینار ملی امنیت غذایی، اردیبهشت ۹۰، دانشگاه آزاد سواد کوه.

۸- زهرا بیگ محمدی، اکرم پزشکی نجف آبادی، عیسی فتح الهی، (۱۳۹۰). غذاهای ارگانیک. اولین سمینار ملی امنیت غذایی، اردیبهشت ۹۰، دانشگاه آزاد سواد کوه.

۹- عیسی فتح الهی، رضا اسماعیل زاده کناری، رضا فرهمندفر، اکرم پزشکی نجف آبادی، (۱۳۹۳). کاربرد فراصوت توان پائین در پایش کیفیت و فرآوری محصولات غذایی، دومین همایش ملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری. بهمن ماه.

۱۰- پزشکی اکرم، قنبرزاده هوجقان بابک، فتح الهی عیسی، بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، ارائه پوستر، مقاله کامل، اندازه ذرات و کارایی درونپوشانی دو سیستم حامل ویتامین A پالمیتات؛ حاملهای لیپیدی نانوساختار و نانولیپوزوم، ۱۳۹۴/۰۸/۲۰.

تالیف و ترجمه کتاب

۱- ترجمه کتاب: مسائل صنعت پنیر انتشارات جهاد کشاورزی -تهران بهار ۱۳۹۵