

خلاصه ای از مشخصات استاد

*** نام و نام خانوادگی : مهناز خدایی

*** مدارج تحصیلی :

- لیسانس صنایع غذایی از دانشگاه شهید بهشتی
- کارشناسی ارشد کارآفرینی در صنایع غذایی از دانشگاه تهران

*** زمینه های تدریس :

تدریس سمینارها و دوره های آموزشی نظیر:

- کنترل کیفیت شیر، خلاقیت و روش های آن در صنایع غذایی، اصول بسته بندی در صنایع غذایی، زمان ماندگاری محصولات لبنی و بررسی آن، اصول و روش های نگهداری مواد غذایی، دروس کنترل کیفیت رشته کارودانش، کنترل کیفیت آموزش ضمن خدمت فرهنگیان، HACCP، اصول و روش های نگهداری شیر و فرآورده های لبنی و ...

*** سوابق آموزشی و تدریس :

- شرکت شیر پاستوریزه پگاه
- دانشگاه آزاد قزوین

*** سوابق خدمت :

- مسئول کنترل کیفیت و محصولات استریل کارخانه شیر پاستوریزه پگاه تهران
- مسئول ایمنی و بهداشت کارخانه شیر پاستوریزه پگاه تهران
- مسئول R&D و آموزش کارخانه شیر پاستوریزه پگاه تهران

*** تالیفات :

- تدوین کتاب مربوط به آب پنیر و خواص آن
- تدوین جزوه HACCP، بسته بندی مواد غذایی، کنترل کیفیت شیر، زمان ماندگاری، خلاقیت و روش های آن و اصول و روش های نگهداری لبنیات
- ارائه مقاله در ارتباط با نوشیدنی پروبیوتیک از آب پنیر (پذیرفته شده در دومین کنفرانس غذاهای عملکردی و برنده جایزه سیب طلایی)، ماست و خواص آن، خواص خرما و محصولات از قبیل شیر خرما خامه خرمایی، تکنولوژی اولترافیلتراسیون و پنیرسازی، خواص کفیر، نوشیدنی های پروبیوتیک

*** پروژه های انجام شده :

- طراحی محصول خامه خرمایی (برای اولین بار در ایران)
- طراحی نوشیدنی پروبیوتیک برای اولین بار با استفاده از ضایعات پنیر
- طراحی و تهیه فرمولاسیون محصولات لبنی با استفاده از آب پنیر