

۱) اطلاعات فردی :

نام : عبدالمجید نام خانوادگی: میرزاعلیان دستجردی مرتبه علمی: دانشیار پایه ۲۴
تاریخ استخدام در دانشگاه هرمزگان : ۷۹/۱۱/۲
نشانی محل کار: بندرعباس - کیلومتر ۹ جاده میناب - دانشگاه هرمزگان - دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی
پست الکترونی: mirzaalian@hormozgan.ac.ir

۲) سوابق تحصیلی دانشگاهی:

مدارک	رشته تحصیلی	سال اخذ مدرک	نام دانشگاه
کاردانی	تکنولوژی تولیدات گیاهی	۱۳۷۳	رازی کرمانشاه
کارشناسی	مهندسی تولیدات گیاهی - علوم باغبانی	۱۳۷۵	دانشگاه شهرکرد
کارشناسی ارشد	علوم و مهندسی باغبانی	۱۳۷۹	دانشگاه تهران
دکتری	علوم و مهندسی باغبانی - فیزیولوژی پس از برداشت	۱۳۹۱	دانشگاه تهران

۳) مسئولیت‌ها:

- عضو شورای مرکزی تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان هرمزگان به مدت ۴ سال
- عضو شورای مرکزی نظام مهندسی کشاورزی و منابع طبیعی استان هرمزگان به مدت ۲ سال
- نماینده دانشگاه در کارگروه آب، کشاورزی و منابع طبیعی استانداری هرمزگان بمدت ۳ سال
- مدیرگروه علوم باغبانی به مدت ۴ سال
- معاون آموزشی و پژوهشی دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی از تاریخ ۸/۲۹/۹۲ لغایت ۹۳/۹/۴
- رییس مجتمع آموزش عالی میناب از تاریخ ۱۳۹۳/۹/۵ لغایت ۱۳۹۵/۰۵/۳۰
- رئیس دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی از تاریخ ۱۳۹۵/۰۶/۰۱ لغایت ۱۳۹۷/۱۱/۳۰

۴) فعالیت‌های آموزشی:

ردیف	نام دروس تدریس شده در دانشگاه هرمزگان	دوره آموزشی
۱	اصول باغبانی	کارشناسی
۲	ازدیاد نباتات	کارشناسی
۳	سبزیکاری عمومی	کارشناسی
۴	سبزیکاری خصوصی	کارشناسی
۵	فیزیولوژی پس از برداشت	کارشناسی
۶	فیزیولوژی پس از برداشت تکمیلی	کارشناسی ارشد
۷	فناوری پس از برداشت	کارشناسی ارشد
۸	روش‌های ویژه پرورش سبزی	کارشناسی ارشد
۹	عملیات سبزی‌کاری	کارشناسی ارشد
۱۰	مدیریت گلخانه و اتوماسیون	کارشناسی ارشد
۱۱	پرورش سبزی در گلخانه	کارشناسی ارشد
۱۲	کیفیت در محصولات باغبانی	دکتری
۱۳	نابسامانی‌های فیزیولوژیکی پس از برداشت	دکتری
۱۴	مباحث نوین در فیزیولوژی پس از برداشت	دکتری

۵) فعالیتهای پژوهشی:

الف) مقالات فارسی چاپ شده در مجلات معتبر به ترتیب حروف الفبا:

اعتمادی پور، ر.، رضانیان، ا.، میرزاعلیان دستجردی، ع. و شمیلی، م. (۱۳۹۸). تاثیر پوشش خوراکی اسید اولئیک حاوی اسانس دارچین بر ویژگیهای کیفی میوه گواوا. مجله علوم و فنون باغبانی ایران، جلد ۲۰، شماره ۴، صفحه ۴۷۷ - ۴۹۴.

اکبرپور، ا.، میرزاعلیان دستجردی، ع.، ایمانی، ع. و شمیلی، م. (۱۴۰۱). اثرهای اسیدهای آلی بر تعدیل تنش بی‌کربنات در ارقام هلو پیوند شده بر پایه GF677. مجله علوم و فنون باغبانی ایران، جلد ۲۳، شماره ۴، صفحه ۶۷۵ - ۶۹۰.

اکبرپور، ا.، میرزاعلیان دستجردی، ع.، ایمانی، ع. و شمیلی، م. (۱۴۰۱). پاسخ ارقام هلو پیوند شده بر پایه GN-15 به کاربرد اسیدهای آلی در شرایط تنش بی‌کربنات کلسیم. مجله فرآیند و کارکرد گیاهی، جلد ۱۱، شماره ۴۸، صفحه ۲۶۳ - ۲۸۱.

تن آزاد، م.، شریفی سیرچی، غ.، میرزاعلیان دستجردی، ع.، یوسفزادی، م. (۱۳۹۵). بهبود صفات پایداری و فعالیت های آنزیمی در گل بریده میخک رقم دیانا در محلول های نگه‌دارنده. مجله پژوهش‌های گیاهی، جلد ۲۹، شماره ۱، صفحه ۵۳ - ۴۳.

حیدری، م.، میرزاعلیان دستجردی، ع. (۱۳۸۷). تاثیر مرحله بلوغ میوه بر جوانه‌زنی بذر گوجه‌فرنگی در مجله علوم زیستی دانشگاه الزهراء، جلد ۲۱، شماره ۲، صفحه ۸ - ۱.

حیدری، م.، میرزاعلیان دستجردی، ع.، مرادی، ن. (۱۳۹۰). اثر پرمنگنات پتاسیم و مدت انبارداری بر خصوصیات کیفی میوه انبه. نشریه علوم باغبانی فردوسی مشهد، جلد ۲۵، شماره ۲، صفحه ۱۳۶ - ۱۳۰. خواجه، ر.، قاسمی، م.، میرزاعلیان دستجردی، ع.، دمی‌زاده، غ. (۱۴۰۰). پاسخ دانه‌های مکزیکن لایم به اسید سالیسیلیک در شرایط تنش شوری. مجله پژوهش‌های میوه‌کاری، جلد ۶، شماره ۱، صفحه ۲۱ - ۱۰.

دهقان پور، ص.، شمیلی، م.، میرزاعلیان دستجردی، ع. (۱۳۹۹). تاثیر اسانس اسطوخودوس بر خصوصیات آنتی-اکسیدانی و بیوشیمیایی تربچه در انبار سرد. مجله فرآیند و کارکرد گیاهی، جلد ۹، شماره ۳۸، صفحه ۱۸۶ - ۱۷۱.

رستگار، س.، طهماسبی، س.، میرزاعلیان دستجردی، ع.، کاووسی، ب. (۱۳۹۵). تاثیر کلرید کلسیم و اسانس گیاهان دارویی مورخوش، مریم گلی و گل راعی بر حفظ کیفیت و کنترل کپک خاکستری میوه توت‌فرنگی رقم گاویاته. مجله فناوری تولیدات گیاهی. جلد ۱۷، شماره ۲، صفحه ۱۴۱ - ۱۲۹.

رضایی، م.، عبدالهی، ف.، میرزاعلیان دستجردی، ع.، یوسفزادی، م. (۱۳۹۸). اثر عصاره جلبک دریایی اولوا فلکسورا و آویشن شیرازی بر ویژگی‌های کیفی پرتقال واشنگتن‌ناول در مدت انبارداری. مجله پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، جلد ۸، شماره ۳، صفحه ۲۵۸ - ۲۴۵.

سلطانی پور، م.، حاجبی، ع.ح.، میرزاعلیان دستجردی، ع.، ابراهیمی، س. (۱۳۸۶). اثرات دگرآسیبی عصاره آبی گیاه مورخوش بر درصد و سرعت جوانه زنی هفت گونه سبزیجات. تحقیقات گیاهان دارویی و معطر ایران، جلد ۲۳، شماره ۱، صفحه ۵۸ - ۵۱.

شاهی مریدی، ا.، میرزاعلیان دستجردی، ع. (۱۳۹۷). اثر عصاره اتانولی برگ اوکالیپتوس (*Eucalyptus spp.*) و چندل (*Rhizophora mucronata*) بر قهوه‌ای شدن و عمر پس از برداشت میوه موز کاوندیش. مجله علوم و صنایع غذایی، شماره ۷۸، دوره ۱۵، صفحه ۲۵۳ - ۲۴۵.

شاهی مریدی، ا.، میرزاعلیان دستجردی، ع. (۱۳۹۹). اثر عصاره اتانولی برگ چنندل و اوکالیپتوس بر ظرفیت آنتی‌اکسیدانی، فعالیت آنزیمی م میزان مالون دی آلدئید میوه موز. مجله پژوهش‌های صنایع غذایی، جلد ۳۰، شماره ۱، صفحه ۲۸ - ۱۵.

طهماسبی‌زاده سی‌سخت، س.، رستگار، س.، میرزاعلیان دستجردی، ع.، کاووسی، ب. (۱۳۹۶). تاثیر کلرید کلسیم و اسانس‌های مورخوش، سالویا ماکروسیوفون و گل راعی بر کنترل کپک خاکستری توت‌فرنگی. مجله فناوری تولیدات گیاهی. جلد ۱۷، شماره ۲، صفحه ۱۴۱ - ۱۲۹.

عباسی، م.، میرزاعلیان دستجردی، ع.، عسکری‌سیاهویی، م.، شمیلی، م.، مدنی، ب. (۱۴۰۰). تاثیر برخی اسانس‌های گیاهی بر پوسیدگی کپک آبی و ویژگی‌های کیفی میوه لیموترش. مجله پژوهش‌های میوه‌کاری، جلد ۶، شماره ۱، صفحه ۶۵ - ۵۱.

عباسی، م.، میرزاعلیان دستجردی، ع.، عسکری‌سیاهویی، م.، شمیلی، م.، مدنی، ب. (۱۴۰۱). اثر پوشش‌های خوراکی بر کاهش پوسیدگی کپک سبز و حفظ کیفیت میوه لیموترش. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. شماره ۱۲۳، دوره ۱۹، صفحه ۲۴۳-۲۵۵.

ماندگاری، م.، میرزاعلیان دستجردی، ع.، مشرف، ل.، تاتاری، م. (۱۳۹۸). تاثیر دمای انبار و نیتریک اکسید بر کیفیت و انبارمانی آریل انار نادری. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. شماره ۸۹، دوره ۱۶، صفحه ۳۵۶-۳۴۱.

ماندگاری، م.، میرزاعلیان دستجردی، ع.، مشرف، ل.، تاتاری، م. (۱۳۹۹). اثر نیتریک اکسید و دما بر حفظ کیفیت آریل انار ملس. مجله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران. جلد ۱۶، شماره ۲، صفحه ۲۴۹-۲۳۵.

میرزاعلیان دستجردی، ع.م.، کلانتری، س.، بابالار، م.، زمانی، ذ. (۱۳۹۲). اثرات تیمارهای پس از برداشت بر عمر قفسه ای و انباری میوه انبه برداشت شده در مراحل مختلف رسیدن. مجله علوم باغبانی ایران، دوره ۴۴، شماره ۱، صفحه ۵۹ - ۴۳.

میرزاعلیان دستجردی، ع.م.، مرادی، ن.، رضازاده، ا.، حیدری، م. (۱۳۹۳). اثرات اسید سالیسیلیک و طول دوره انبارداری روی برخی خصوصیات کیفی میوه انبه. مجله تولیدات گیاهی. جلد ۳۷، شماره ۱، صفحه ۳۶ - ۲۷.

هاشمی، م.، میرزاعلیان دستجردی، ع.، شاکر اردکانی، ا.، میردهقان، س.ح. (۱۳۹۸). تاثیر بسته‌بندی در پوشش‌های مختلف پلیمری روی برخی شاخص‌های کیفی و کمی پسته خشک احمد آقایی. مجله پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران. جلد ۱۵، شماره ۱، صفحه ۱۵۷-۱۴۵.

هاشمی، م.، میرزاعلیان دستجردی، ع.، شاکر اردکانی، ا.، میردهقان، س.ح. (۱۳۹۸). اثر پوشش خوراکی صمغ عربی حاوی اسانس آویشن شیرازی بر حفظ خصوصیات کیفی پسته تازه رقم احمد آقایی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. شماره ۸۶، دوره ۱۶، صفحه ۱۲۶-۱۱۳.

ب) مقالات انگلیسی چاپ شده در ژورنال‌های بین‌المللی معتبر به ترتیب حروف الفبا :

- Abbasi, M., Dastjerdi, A. M., Askari Siahouee, M., Shamili, M., Madani, B. 2021. Inhibitory Effect of Some Essential Oils on Control of Green Mold (*Penicillium digitatum*) and Postharvest Quality Parameters of Lime Fruit. Food Science and Technology 17(109): 167-181.
- Baninaiem, E., Mirzaalian Dastjerdi, A. 2023. Enhancement of storage life and maintenance of quality in tomato fruits by preharvest salicylic acid treatment. Frontiers in Sustainable Food Systems, 7:1180243.
- Baninaiem, E., Mirzaalian Dastjerdi, A., Rastegar, S., Abbaszade, KH., Effect of pre- and postharvest salicylic acid treatment on quality characteristics of tomato during cold storage. 2016. Adv. Hort. Sci., 30(3): 183-192.
- Dehghanpour S, Shamili, M., and Mirzaalian Dastjerdi, A. 2021. The impact of cumin essential oil on cold stored radish tubers Advances in Horticultural Science 35(1): 33-42.

- Ehteshami, S., Abdollahi, F., Ramezani, A., **Dastjerdi, A. M.**, & Rahimzadeh, M. 2019. Enhanced chilling tolerance of pomegranate fruit by edible coatings combined with malic and oxalic acid treatments. *Scientia Horticulturae*, 250, 388–398.
- Ehteshami, S., Abdollahi, F., Ramezani, A., Rahimzadeh, M., & **Dastjerdi, A. M.** 2020. Maintenance of quality and bioactive compounds of cold stored pomegranate (*Punica granatum* L.) fruit by organic acids treatment. *Food Science and Technology International*, 0(0), 1–13.
- Ehteshami, S., Abdollahi, F., Ramezani, A., & **Dastjerdi, A. M.** 2020. Maintenance of quality and bioactive compounds in pomegranate fruit (*Punica granatum* L.) by combined application of organic acids and chitosan edible coating. *J. Food Biochemistry*. **44**, e13393 (2020)
- Ehteshami, S., **Dastjerdi, A. M.**, Ramezani, A., Etemadipoor, R., Abdollahi, F., Salari, M. and Shamili, M. 2021. Effects of edible alginate coating enriched with organic acids on quality of mango fruit during storage. *Journal of Food Measurement and Characterization* 15: 01-10.
- Etemadipoor, R., **Dastjerdi, A. M.**, Ramezani, A. and Ehteshami, S. 2020. Ameliorative effect of edible coating based on gum Arabic, oleic acid and cinnamon essential oil on guava fruit chilling injury during cold storage. *Scientia Horticulturae* 266: 01-10.
- Etemadipoor, R., Ramezani, A. **Dastjerdi, A. M.** and Shamili, M. 2019. The potential of gum arabic enriched with cinnamon essential oil for improving the qualitative characteristics and storability of guava (*Psidium guajava* L.) fruit. *Scientia Horticulturae* 252: 101-107.
- Hashemi, M., **Dastjerdi, A.M.**, Mirdehghan, S. H., Shakerardekani, A. and Golding, J. B. 2021. Incorporation of *Zataria multiflora* Boiss essential oil into gum Arabic edible coating to maintain the quality properties of fresh in-hull pistachio (*Pistacia vera* L.). *Food Packaging and Shelf Life* 30: 1-8.
- Hashemi, M., **Dastjerdi, A. M.**, Shakerardekani, A. and Mirdehghan, S. H. 2020. Effect of alginate coating enriched with Shirazi thyme essential oil on quality of the fresh pistachio (*Pistacia vera* L.). *Journal of Food Science and Technology-Mysore* 58: 1-10.
- Hashemi, M., **Dastjerdi, A. M.**, Shakerardekani, A. and Mirdehghan, S. H. 2018. Effect of carboxymethyl cellulose edible coating enriched with *Zataria multiflora* essential oil on the quality and shelf-life of fresh pistachio (*Pistacia vera* L.) fruit. *Pistachio and Health Journal* 1(1): 6-12.
- Hashemi, M., Shakerardekani, A., **Dastjerdi, A. M.**, and Mirdehghan, S. H. 2021. Effect of Sodium Alginate in Combination with *Zataria multiflora* Boiss. on Phenolic Compounds, Antioxidant Activity, and Browning Enzymes of Fresh In-Hull Pistachio (*Pistacia vera* L.). *Journal of Food Quality* 1-7.
- Javadpour, S., Golestani, S., Rastegar, S. and **Dastjerdi, A. M.** 2018. Postharvest control of *Aspergillus niger* in mangos by means of essential oil.. *Advances in Horticultural Science* 32(3): 389-398.
- Madani, B., **Dastjerdi, A. M.** and Shahriari, A. 2021. Improving ‘Piyarom’ date palm fruit quality with fruit thinning and bunch covering treatments. *Advances in Horticultural Science* 35(1): 11-19.
- Madani, B., Mirshekari, A., Yahia, E.M., Golding, J.B., Hajivand, S. and **Dastjerdi, A. M.** 2021. Jamun (*Syzygium cumini* L. Skeels): A Promising Fruit for the Future. 48: 275-306.
- Rezae, M., Abdollahi, F., **Mirzaalian Dastjerdi, A.** and Yousefzadi, M. 2019. Role of seaweed (*Ulva flexuosa* Wulfen) extract in improvement of postharvest quality of Washington navel orange fruits. *Iran Agricultural Research*. 38(2) 111-118.
- Shakerardekani, A., Hashemi, M., Shahedi, M., & **Mirzaalian Dastjerdi, A.** 2021. Enhancing the Quality of Fresh Pistachio Fruit Using Sodium Alginate Enriched with Thyme Essential Oil. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 23(1), 65–82.
- Tahmasebi, A., **Mirzaalian Dastjerdi** and Jamali, B. 2023. Microbial-based biological treatments improved the nutritional, nutraceutical and functional properties of greenhouse sweet pepper (*Capsicum annuum* L.). *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 7:1145972.