



نام و نام خانوادگی: زهرا سرلک

رشته تحصیلی: دکتری تخصصی بهداشت و ایمنی مواد غذایی

رتبه علمی: استادیار

آدرس: کرمانشاه، میدان ایثار، جنب بیمارستان فارابی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی

شماره تماس: ۰۸۳-۳۷۱۰۲۰۱۱

ایمیل: Sarlak.zhr@gmail.com

اطلاعات فردی

- وضعیت: متأهل
- محل تولد: لرستان - الیگودرز

تحصیلات عالی

- دکتری تخصصی بهداشت و ایمنی مواد غذایی
۱۳۹۶ - ۱۴۰۰
- دکتری تخصصی بهداشت و ایمنی مواد غذایی
عنوان پایان نامه: بررسی و مقایسه انواع روش‌های مدلسازی TaqMan Real-time PCR برای تشخیص کمی تقلب گوشت مرغ و خمیر مرغ در همبرگرهای گوشت قرمز (خام و تحت فرآیند حرارتی)
اساتید راهنما: دکتر سعیده شجاعی و دکتر نایب علی رضوانی
- کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی - گرایش کنترل کیفی
۱۳۸۹ - ۱۳۹۲
- کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی - گرایش کنترل کیفی
عنوان پایان نامه: "اثر نوع سوش، مقدار تلقیح، فیزیولوژی باکتری‌های پروبیوتیک و pH نهایی تخمیر بر کاهش آفلاتوکسین M₁ آزاد در دوغ"
اساتید راهنما: دکتر امیر محمد مرتضویان و دکتر رامین خاکسار
- کارشناسی علوم پزشکی شهید بهشتی
- کارشناسی علوم پزشکی شهید بهشتی

مسئولیت‌ها

- ۱۳۹۳-۱۳۹۶ طرح تعهد خدمت (ضریب کا) در دانشگاه علوم پزشکی شیراز/ دانشکده تغذیه و علوم غذایی/ سمت: مربی هیئت علمی
- ۱۳۸۷-۱۳۸۹ طرح نیروی انسانی در معاونت غذا و داروی استان لرستان/ شبکه بهداشت و درمان شهرستان الیگودرز/ سمت: کارشناس مواد خوراکی و آشامیدنی

زمینه‌های اصلی تحقیقاتی

- سم شناسی مواد غذایی
- روش‌های سم زدایی سموم و آلاینده‌ها از مواد غذایی
- انواع روش‌های آنالیز برای کشف تقلبات مواد غذایی
- غذاهای فراسودمند
- کاربردهای بیولوژی مولکولی در غذا

مهارت‌ها

- زبان فارسی و انگلیسی
- تکنیک‌ها Integrated Management ,FTIR ,HPLC ,ELISA ,MIC ,Real time PCR ,Conventional PCR
- نرم افزاری Food Labeling ,System (IMS)
- End Note ,Design Expert ,Rest Software ,SPSS ,Microsoft Office

مقالات منتشر شده

- Sarlak Z, Hosseini H, Garavand F, Mohammadi R, Rouhi M*. The occurrence of lead in animal source foods in Iran in the 2010s decade: a systematic review. *Biological Trace Element Research*. 2021.
- Sarlak Z, Khosravi-Darani K*, Rouhi M**, Garavand F, Mohammadi R, Sobhiyeh MR. Bioremediation of organophosphorus pesticides in contaminated foodstuffs using probiotics. *Food Control*. 2021;126:108006.
- Heydari M, Rostami O, Mohammadi R, Banavi P, Farhoodi M, Sarlak Z, Rouhi M*. Hydrodistillation ultrasound-assisted green extraction of essential oil from bitter orange peel wastes: Optimization for quantitative, phenolic, and antioxidant properties. *Journal of Food Processing and Preservation*. (2021).
- Paimard G, Mohammadi R, Bahrami R, Khosravi-Darani K, Sarlak Z, Rouhi M*. Detoxification of patulin from juice simulator and apple juice via cross-linked Se-chitosan/L-cysteine nanoparticles. *LWT-Food Science and Technology*. 2021;143:111146.
- Zibaei R, Hasanvand S, Hashami Z, Roshandel Z, Rouhi M, Guimarães J, Mortazavian AM, Sarlak Z, Mohammadi R*. Applications of emerging botanical hydrocolloids for edible films: A review. *Carbohydrate Polymers*. 2021;256:117554.
- Mohammadi R, Erfani N, Sohrabvandi S*, Mortazavi SA, Mortazavian AM, Sarlak Z, Alizadeh Moghadam M. Aflatoxin M1 reduction by probiotic strains in Iranian feta cheese. *Iranian Journal Chemistry and Chemical Engineering*. (2021).

- Hemmati V, Garavand F*, Goudarzi M, Sarlak Z, Cacciotti I, Tiwari BK. Cold atmospheric-pressure plasma treatment of turmeric powder: microbial load, essential oil profile, bioactivity, and microstructure analyses. *International Journal of Food Science & Technology*. 2020;56(5):2224–2232.
- Abedi AS, Hashempour F, Mirza Alizadeh A, Beikzadeh S, Hosseini H*, Bashiry M, Taslikh MR, Javanmardi F, Sheidaei Zh, Sarlak Z, Mofid V, Fakhri Y, Mousavi Khaneghah A**. The prevalence of *Brucella* spp. in dairy products in the Middle East region: A systematic review and meta-analysis. *Acta Tropica*. 2020;202:105241.
- Ahmadi E, Mohammadi R, Hasanvand S, Rouhi M, Mortazavian AM*, Sarlak Z. Effects of fermentative factors on biochemical, microbiological and sensory characteristics of probiotic Iranian fermented milk (Doogh). *Current Nutrition & Food Science*. 2019;15(1):40-47.
- Mirza Alizadeh A, Jazaeri S, Shemshadi B*, Hashempour F, Sarlak Z, Pilevar Z, Hosseini H. Mohammadi R, Yousefi M, Sarlak Z, Shah NP, Mortazavian AM*, Sadeghi E, Zabihzadeh Khajavi M. Influence of commercial culture composition and cow milk to soy milk ratio on the biochemical, microbiological, and sensory characteristics of a probiotic fermented composite drink. *Food Science and Biotechnology*. 2017;26(3):749-757.
- Sarlak Z, Rouhi M, Mohammadi R, Khaksar R, Mortazavian AM*, Sohrabvandi S**, Garavand F. Probiotic biological strategies to decontaminate aflatoxin M1 in a traditional Iranian fermented milk drink (Doogh). *Food Control*. 2017;71:152-159.
- Rouhi M, Mohammadi R, Mortazavian AM*, Sarlak Z. Combined effects of replacement of sucrose with D-tagatose and addition of different probiotic strains on quality characteristics of chocolate milk. *Dairy Science & Technology*. 2015;95(2):115-133.
- Fallah M, Rouhi M, Sadeghi E, Sarlak Z, Mohammadi R*. Effects of olibanum essential oil on physicochemical, structural, antioxidant and microbial characteristics of gelatin edible films. *Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology*. 2021;15(4):93-102. [In Persian]
- Sarlak Z, Garavand F, Mohammadi R, Hosseini M, Rouhi M*. Development of an optimal formulation for flavored Doogh-based soft drink using response surface methodology and evaluate the resulting powder. *Journal of Food Technology and Nutrition*. 2018;15(2):5-18. [In Persian]
- Mohammadi R, Zabihzadeh M, Hasanvand S, Sarlak Z, Mortazavian AM*, Shadnoosh M, Ayad Bahadori Monfared A. Effects of type and concentration of dry matter and final pH of fermentation on biochemical, microbial and sensory properties of probiotic dough. *Koomesh*. 2017;19(4):798-811. [In Persian]
- Sarlak Z, Mohammadi R, Abdolmaleki Kh, Mortazavian AM*, Shadnoosh M. Effects of addition of different probiotic strains on the biochemical and microbiological properties of Aloe vera drink. *Koomesh*. 2016;18(1):117-127. [In Persian]
- Mohammadi R, Zabihzadeh M, Delshadian Z, Sarlak Z, Mortazavian A.M*, Hosseini M. Study on the biochemical and microbiological characteristics of several probiotic strains in non-Alcoholic beer during storage period. *Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology*. 2016;11(3):53-62. [In Persian]
- Rouhi M, Taslimi A, Sarlak Z, Mohammadi R, Shadnoosh M, Mortazavian AM*, Sabouri S. Sucrose and D-tagatose fermentation profile by different probiotic strains and its effect on physical properties of chocolate milk. *Koomesh*. 2015;17(1):239-249. [In Persian]
- Rouhi M, Mohammadi R, Sarlak Z, Taslimi A, Zabihzadeh M, Mortazavian AM*. Study on the biochemical, microbiological and sensory characteristics of synbiotic chocolate milk. *Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology*. 2015; 10(2):47-58. [In Persian]
- Sarlak Z, Rouhi M, Mohammadi R, Mortazavian AM*, Khaksar R. Effects of probiotic strains and inoculated population, physiology of probiotic bacteria and fermentation final pH on free aflatoxin M1 binding in Doogh. *Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology*. 2013; 8(3):241-249. [In Persian]

پروژه های تحقیقاتی اتمام یافته

- بررسی برندهای همبرگر گوشت قرمز در ایران از نظر تقلب گوشت مرغ، با استفاده از Real time PCR بر پایه TaqMan / دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه/ همکار اصلی ۱۴۰۰
- بررسی روش های مدل سازی Real time PCR بر پایه سایبرگرین برای تشخیص تقلب گوشت مرغ و خمیر مرغ در همبرگر گوشت قرمز/ دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی/ مجری ۱۳۹۹

- بررسی نظام مند اثر میکروارگاناسم‌های پروبیوتیک در کاهش آفت کش‌های ارگانوفسفره/ کمیته تحقیقات دانشجویی- دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی/ مجری اصلی
- بررسی نظام مند میزان سرب در منابع غذایی در ایران/ کمیته تحقیقات دانشجویی- دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی/ مجری اصلی ۱۳۹۸ •
- بررسی نظام مند سرنوشت ترکیبات سمی و ضد تغذیه‌ای در غذاهای تخمیری/ کمیته تحقیقات دانشجویی- دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی/ مجری اصلی
- بهینه سازی تولید دوغ طعم‌دار به روش سطح پاسخ و بررسی برخی ویژگی‌های کیفی پودر حاصل از آن/ دانشگاه علوم پزشکی شیراز/ مجری اصلی ۱۳۹۷ •
- اثرات pH نهایی تخمیر، نوع گونه پروبیوتیک، مقدار تلقیح و زنده و یا مرده بودن پروبیوتیک‌ها روی کاهش مقدار آفلاتوکسین M₁ در دوغ پروبیوتیک/ دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی/ همکار اصلی ۱۳۹۳ •

فصل کتاب

- Cacciotti I, Garavand F, Rostamabadi H, Khorshidian N, **Sarlak Z**, Jafari SM. Chapter 8- Nano/Micro-encapsulated ingredients in chewing gum, pp. 345-386. *In Application of Nano/Microencapsulated Ingredients in Food Products*. Seid Mahdi Jafari (Ed.). Elsevier Academic Press, United States. ۲۰۲۰ •

کنگره ها

- مهشید حیدری، پروانه بانوی، امید رستمی، **زهرا سرلک**، رضا محمدی و میلاد روحی* / مدلسازی و بهینه یابی ویژگی‌های اسانس استخراج شده از ضایعات پوست نارنج/ دومین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی . ۱۳۹۹ •
- **زهرا سرلک**، میلاد روحی* / اثر باکتری‌های زنده و با گرما تیمار شده لاکتوباسیلوس / اسیدوفیلوس روی آفلاتوکسین M₁ در دوغ/ نوزدهمین کنگره بین المللی میکروبی شناسی. ۱۳۹۷ •
- میلاد روحی، اقدس تسلیمی، امیر محمد مرتضویان*، **زهرا سرلک**، رضا محمدی، مجتبی یوسفی اصلی/ تولید آزمایشگاهی نوشیدنی شیر کاکائوی سین بیوتیک رژیمی/ سومین همایش ملی پروبیوتیک و غذا های فراسودمند. ۱۳۹۴ •
- میلاد روحی، **زهرا سرلک***، امیر محمد مرتضویان، رضا محمدی، رامین خاکسار/ بررسی توانایی / اسیدوفیلوس در کاهش آفلاتوکسین دوغ/ سومین همایش ملی پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند. ۱۳۹۳ •
- **زهرا سرلک***، میلاد روحی لنگرودی، امیر محمد منصف، رضا محمدی، سید امیر محمد مرتضویان/ اثر استرپتوکوکوس ترموفیلوس و لاکتوباسیلوس بولگاریکوس روی باند شدن آفلاتوکسین M₁ در شیر، PBS و ماست/ دومین همایش کشوری سلامت شیر (از تولید تا مصرف و اهمیت تغذیه ای آن). ۱۳۹۳ •
- میلاد روحی لنگرودی، رضا محمدی*، **زهرا سرلک**، سیده گلاره شفیعی، الهه احمدی/ اثر دما های مختلف گرمخانه گذاری بر خواص میکروبی و بیوشیمیایی دوغ پروبیوتیک تهیه شده از ۱۳۹۱ •

گونه‌های لاکتوباسیلوس بومی در طی تخمیر و نگهداری یخچالی/ سیزدهمین کنگره سراسری و دومین کنگره بین المللی میکروب شناسی ایران.

• رضا محمدی، میلاد روحی لنگرودی*، **زهرا سرلک**، سیده گلاره شفیع، الهه احمدی/ بررسی مقایسه‌ای قابلیت زیستی بیفیدوباکتریوم‌های بومی ایرانی و صنعتی وارداتی در طی نگهداری یخچالی در دوغ پروبیوتیک/ سیزدهمین کنگره سراسری و دومین کنگره بین المللی میکروب شناسی ایران.

• رضا محمدی، میلاد روحی لنگرودی*، **زهرا سرلک**، سید امیر محمد مرتضویان/ اثرات جایگزینی جزئی یا کامل شیر گاو با شیر سویا و نوع ترکیب کشت آغازگر تجاری روی ویژگی‌های میکروبی و بیوشیمیایی دوغ سویای پروبیوتیک/ سیزدهمین کنگره سراسری و دومین کنگره بین المللی میکروب شناسی ایران.

• رضا محمدی، ابوالفضل روزی طلب، میلاد روحی لنگرودی*، سید امیر محمد مرتضویان، **زهرا سرلک**/ اثرات نوع کشت آغازگر تجاری و جایگزینی جزئی یا کامل شیر گاو با شیر سویا روی ویژگی‌های میکروبی و بیوشیمیایی ماست سویای میوه‌ای پروبیوتیک/ سیزدهمین کنگره سراسری و دومین کنگره بین المللی میکروب شناسی ایران.

عضویت در شورای نویسندگان مجلات و داوری ها

- داوری ژورنال
- Food Control
- Journal of The Science of Food and Agriculture
- Applied Food Biotechnology

تدریس کارگاه

- ۱۳۹۴ کارگاه مدیریت خدمات غذایی بیمارستان/ برای کارشناسان تغذیه و کنترل مواد غذایی در بیمارستان/ دانشگاه علوم پزشکی شیراز
- ۱۳۹۵ کارگاه چالش‌های استفاده از پروبیوتیک‌ها در صنایع غذایی/ برای کارشناسان غذا و دارو/ دانشگاه علوم پزشکی شیراز