

امیررضا شویکلو

استادیار پژوهشی

ایمیل: shaviklo@gmail.com

تلفن: ۵-۳۴۲۵۶۰۰۱-۰۲۶ داخلی ۴۲۷

لینک <https://scholar.google.com/citations?user=6wxLVYcAAAAJ&hl=en>

۲۰۱۰

دکتری تخصصی علوم و صنایع غذایی (گرایش: طراحی و ساخت فرآورده‌های جدید)
دانشگاه ایسلند (ریکیاویک، ایسلند)
عنوان رساله: ساخت فرآورده‌های با ارزش افزوده و آماده‌ی مصرف از پسماند فرآورش ماهی

۲۰۰۷

کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی (گرایش: فناوری مواد خوراکی)
دانشگاه ایسلند (ریکیاویک، ایسلند)
عنوان رساله: استخراج پروتئین از پسماند فرآورش ماهی برای کاربردهای خوراکی

۱۳۷۱

کارشناسی علوم و صنایع غذایی (گرایش: کنترل کیفی و بهداشتی)
دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی (تهران، ایران)

مقالات چاپ شده در نشریات داخلی

۱. **امیررضا شویکلو**، اکرم قره داغی، علیرضا چگنی، راحله نژادرمجویی اخگر. ۱۳۹۹. پتانسیل بازار و ضرورت تجاری سازی محصولات لبنی محلی ایران. فصلنامه توسعه تکنولوژی صنعتی. شماره ۴۰، ۲۰-۱
۲. راحله نژاد رزمجویی اخگر، شهین زمردی، **امیررضا شویکلو**. ۱۳۹۹. تأثیر نکتار میوه بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی ماست شیر بز. علوم و صنایع غذایی ایران. شماره ۱۰۲، ۲۱-۱۱.
۳. راحله نژاد رزمجویی اخگر، **امیررضا شویکلو**. ۱۳۹۹. خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی ماست مخلوط شیر بز مهابادی و شیر گاو هلشتاین. علوم دامی (پژوهش و سازندگی). زیر چاپ
۴. **امیررضا شویکلو**. ۱۳۹۸. رویکردی کاربردی بر فرآیند ساخت فرآورده‌های خوراکی جدید؛ از ایده‌پردازی تا معرفی به بازار- مطالعه‌ی موردی: ساخت بستنی غنی شده با روغن امگا-۳ ماهی. علوم و صنایع غذایی ایران. شماره ۹۶- دوره ۱۶، ۱۳-۱
۵. بهمن لطیفی، سید جواد ابوالقاسمی، **امیررضا شویکلو**، مینا احمدی، یاسمن اعتمادیان، ویدا قائمی. ۱۳۹۸. مقایسه تغییرات فیزیکوشیمیایی، میکروبی و حسی فیله‌های فیل ماهی (Huso huso) دودی طعم‌دهی شده با آب نمک و سس به مدت ۳۰ روز در یخچال. مجله علمی شیلات ایران. شماره ۵- دوره ۲۸، ۱۱-۱.
۶. **امیررضا شویکلو**، یزدان مرادی. ۱۳۹۸. تامین نیازهای تغذیه‌ای دام و انسان از فانوس‌ماهیان. مجله علمی شیلات ایران. شماره ۵- دوره ۲۸، ۸۹-۱۰۲
۷. سید پژمان حسینی شکرابی، **امیررضا شویکلو**، اکرم رزمجو. ۱۳۹۸. تعیین مقدار بهینه ایزوله پروتئین ماهی به عنوان جایگزین چربی در ساخت همبرگر کم چرب با استفاده از آنالیز تشریحی کمی (QDA) و آنالیز مولفه‌های اصلی (PCA). مجله علمی شیلات ایران. شماره ۳- دوره ۲۸، ۱۱۵-۱۰۱
۸. **امیررضا شویکلو**، سیدجواد ابوالقاسمی، حمید رضا مهدوی عادل. ۱۳۹۷. کاربرد ترکیبی مدل D-optimal Mixture Design، آنالیز تشریحی کمی (QDA) و آنالیز مولفه‌های اصلی (PCA) در طراحی و ساخت توپک ماهی آمیخته شده با ایزوله‌ی پروتئین مرغ. علوم و صنایع غذایی ایران. شماره ۸۲- دوره ۱۵، ۲۳۳-۲۳۶
۹. **شویکلو ا.** ۱۳۹۷. آنالیز و تفسیر داده‌های حسی با استفاده از تحلیل مولفه‌های اصلی (PCA). علوم و صنایع غذایی ایران. شماره ۸۰- دوره ۱۵: ۳۶۱-۳۷۷

۱۰. لطیفی ز، شریفی سلطانی، **شویکلو ا.** ۱۳۹۷. اثرات ضد اکسیداسیونی عصاره گیاه اوجی بر فیله ماهی کیور نقره‌یی در دمای فوق سرد. علوم و صنایع غذایی ایران. جلد ۸۱، شماره ۱۵، ۴۶۹-۴۵۷.
۱۱. کمالی دماوندی، **شویکلو ا.**، معتمدزادگان ع. ۱۳۹۵. مقایسه ویژگی های کاربردی پروتئین های جدا شده از عضله تیره تون زرد باله با استفاده از فرآیندهای تغییر pH اسیدی و قلیایی. مجله پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران. جلد ۱۲، شماره ۴، ۴۷۶-۴۶۳.
۱۲. پروا سفری، مسعود رضایی، **امیررضا شویکلو**، آریا باباخانی لشکان، ۱۳۹۴. تعیین فعالیت آنتی اکسیدانی و میزان فنول کل دوگونه جلبک دریایی خلیج فارس *Chaetomorpha sp* و *Colpomenia sinuosa* در شرایط آزمایشگاهی (In vitro). مجله علوم و فنون دریایی. دوره ۱۴، شماره ۱، ۶۴-۷۷.
۱۳. پروا سفری، مسعود رضایی، **امیررضا شویکلو**، آریا باباخانی لشکان، ۱۳۹۲. تاثیر نوع و نسبت حلال بر فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره جلبک سبز خلیج فارس (*Chaetomorpha sp*) در روش استخراج غوطه وری. فصلنامه بهره برداری و پرورش آبزیانسال دوم، شماره ۴ (پیاپی ۸)، زمستان ۱۳۹۲. صص ۱۵۹-۱۷۰.
۱۴. گرمسیری. ا، رضائی. م، **شویکلو. ا.**، باباخانی لشکان، آریا. ۱۳۹۳. بررسی کارآمدی امواج مایکروویو دراستخراج ترکیبات آنتی اکسیدانی از جلبک قرمز *Hypnea hamulosa* و بهینه سازی شرایط استخراج با استفاده از روش سطح پاسخ (RSM). نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، جلد ۱۰، شماره ۲، تابستان ۱۳۹۲، صص ۱۴۸-۱۵۵.
۱۵. احمدوند. م، مرادی. ی، **شویکلو. ا.** ۱۳۹۲. بازاریبندی فیله‌ی تیلایپای سیاه و هیبرید قرمزپرورشی داخلی در ۳ استان ایران. مجله علمی شیلات، موسسه‌ی تحقیقات علوم شیلاتی کشور، شماره ۲، تابستان ۱۳۹۲، صص ۱-۱۵.
۱۶. سفری، پ، رضائی. م، **شویکلو. ا.**، باباخانی لشکان، آریا. ۱۳۹۲. تاثیر نوع و نسبت حلال بر فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره‌ی جلبک سبز خلیج فارس در روش استخراج غوطه‌وری. مجله بهره‌برداری و پرورش آبزیان، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان. جلد دوم، شماره سوم، پاییز ۱۳۹۲ صص ۱۷۰-۱۵۹.
۱۷. گرمسیری. ا، رضائی. م، **شویکلو. ا.**، باباخانی لشکان، آریا. ۱۳۹۲. میزان فنل کل و فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره‌ی جلبک قرمز خلیج فارس. مجله بهره‌برداری و پرورش آبزیان، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان. جلد دوم، شماره سوم، پاییز ۱۳۹۲ صص ۴۸-۳۷.
۱۸. رئوفی‌راد. م، رضائی. م، **شویکلو. ا.** ۱۳۹۲. بررسی اثرات آنتی اکسیدانی روغن هسته‌ی انار بر روند اکسیداسیونی روغن ماهی حاصل از کیلکای معمولی. مجله بهره‌برداری و پرورش آبزیان، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان. جلد دوم، شماره سوم، پاییز ۱۳۹۲ صص ۶۲-۴۹.

مقالات چاپ شده در نشریات بین المللی

1. Etemadian Y, Ghaemi V, **Shaviklo AR**, Pourashouri P, Sadeghi Mahoonak A, Rafipour F. 2021. Development of animal/ plant-based protein hydrolysate and its application in food, feed and nutraceutical industries: state of the art. Journal of Cleaner Production, 278-123219
2. Seyed Pezhman Hosseini Shekarabi , Milad Abbasi Monjezi , **Amir Reza Shaviklo** & Hussein Mohamed Hussein Mohamed (2020): Physicochemical Properties, Electrophoretic Patterns, and Sensory Attributes of Fish Burger Incorporated with Shrimp, Camel, and Ostrich Meats, Journal of Aquatic Food Product Technology, DOI: 10.1080/10498850.2020.1818155
3. Etemadian Y, Shabanpour B, Ramzanpour Z, **Shaviklo AR**, Kordjazi M. 2020. Estimation and comparison of effective compounds in two algae species identified in Qeshm Island (Persian Gulf). Iranian Journal of Fisheries Sciences, 19 (2) :574-587 URL: <http://jifro.ir/article-1-2894-en.html>
4. **Shaviklo A.R**, Seyed-Nejad S.R, Mahdavi Adeli H.R. 2020. Determination of optimum level of omega-3 fish oil plus vitamin E and their effects on oxidative and sensory shelf stability in a traditional Persian ice cream formulation using a computer-aided statistical programme. Iranian Journal of Fisheries Sciences 19(1) 151-166. DOI: 10.22092/ijfs.2019.119720.
5. **Amir Reza Shaviklo**, Hadise Mozafari, Ali Motamedzadegan, Narjes Damavandi-Kamali. 2019. Oxidative stability, biochemical indices and characteristics of the fatty acid composition of fish protein isolated from tuna (*Thunnus albacares*) canning by-product during 6 months at -24°C. Iranian Journal of Fisheries Sciences, 18(4) 699-715. DOI: 10.22092/ijfs.2019.118535

6. **Shaviklo AR**, Etemadian Y. 2019. Overcoming current challenges in commercial applications of fish protein isolates in food and feed systems: A review. *Journal of Food Science and Technology*, <https://doi.org/10.1007/s13197-019-03966-5>
7. **Shaviklo AR**. 2019. Iranian caviar: a distinctive global brand. *INFOFISH International* 4: 39-44.
8. **Shaviklo AR**. 2019. Food fortification with marine ingredients: a new business opportunity. *INFOFISH International* 2: 23-28.
9. Etemadian Y, Shabanpour B, Ramzanpour Z, **Shaviklo AR**, Kordjazi M. 2018. Production of the corn snacks seasoned with brown seaweeds and their characteristics. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 12, 3, 2068–2079, <https://doi.org/10.1007/s11694-018-9821-5>
10. Yasaman Etemadian, Bahareh Shabanpour, Zohreh Ramzanpour, Amir Reza Shaviklo & Moazameh Kordjazi (2018) Nutritional and Functional Properties of Two Dried Brown Seaweeds *Sirophysis trinodis* and *Polycladia myrica*, *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 27:2, 219-235, DOI: [10.1080/10498850.2018.1424281](https://doi.org/10.1080/10498850.2018.1424281)
11. Yasaman Etemadian, Bahareh Shabanpour, Zohreh Ramzanpour, **Amir Reza Shaviklo**, Moazameh. Kordjazi. 2017. Studies on the functional properties of water extracts of the brown seaweeds *Sirophysis trinodis* and *Polycladia myrica* *Journal of Applied Phycology*, 30, 3, 1989–1999. <https://doi.org/10.1007/s10811-017-1361-6>
12. Etemadian Y, Shabanpour B, Ramzanpour Z, **Shaviklo AR**, Kordjazi M. 2018. Evolution of *Sirophysis trinodis* and *Polycladia myrica* water extract properties on corn snacks treated with them during 3 months of storage at ambient temperature. *Journal of Food Processing and Preservation*. 2018:e13579. <https://doi.org/10.1111/jfpp.13579>
13. **Shaviklo, AR**, Rezapannah, S, Motamedzadegan, A, Damavandi Kamali, N, Mozafari. 2017. Optimum conditions for protein extraction from tuna processing by-product's using isoelectric solubilization and precipitation processes. *Iranian Journal of Fisheries Sciences* 16(2)774-792
14. **Shaviklo, AR**, Moradinezhad N, Abolghasemi SJ, Motamedzadegan A, Kamali-Damavandi N, Rafipour F. 2016. Product Optimization of Fish Burger Containing Tuna Protein Isolates for Better Sensory Quality and Frozen Storage Stability. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences* 16: 923-933.
15. **Shaviklo AR**. 2016. Market for value added fishery products in Iran: opportunities, challenges and future perspectives. *INFOFISH International* 6/2016, p. 8-12.
16. **Shaviklo AR**, Azaribeh M, Moradi Y, Zangeneh P. 2015. Formula optimization and storage stability of extruded puffed corn-shrimp snacks. *LWT Journal of Food Science & Technology*. 63 (1): 307–314.
17. **Shaviklo AR**. 2015. Development of fish protein powder as an ingredient for food applications: A review. *Journal of Food Science and Technology*, 52, 2, 648-661
18. **Shaviklo AR**, Kargari A, Zanganeh P. 2015. Ingredients optimization and children's liking of popcorns seasoned with fish protein powder/ omega-3 fish oil. *Journal of International Food & Agribusiness Marketing*. 27: 79-90.
19. Safari P, Rezaei M, **Shaviklo AR**. 2014. The optimum conditions for the extraction of antioxidant compounds from the Persian Gulf green algae (*Chaetomorpha sp.*) using response surface methodology. *Journal of food science and Technology*, 52 (5): 2974–2981.
20. **Shaviklo AR**, Rafipour F. 2014. Consumer-based development and optimization of fish strudel using D-optimal mixture design. *Journal of Food Processing and Preservation*, 38: 845–855.
21. **Shaviklo AR**, Kargari A, Zanganeh P. 2014. Interactions and effects of the seasoning mixture containing fish protein powder/ omega-3 fish oil on children's liking and stability of extruded corn snacks using a mixture design approach. *Journal of Food Processing and Preservation*, 38: 1097–1105.

22. **Shaviklo AR**, Fahim A. 2014. Quality improvement of silver carp fingers by optimizing the level of major elements influencing texture. *International Food Research Journal*, 21(1) 283-290.
23. Rahmanifarah, K, Shabanpour, B, **Shaviklo, AR**, Aalami, M. 2014. Leaching and heating process as alternative to produce fish protein powder from Kilka (*Clupeonella cultiventris caspia*), *Nusantara Bioscience* 6:1-6.
24. **Shaviklo AR**, Rafipour F. 2013. Surimi and surimi seafood from whole ungutted myctophid mince. *LWT Journal of Food Science & Technology*, 54 (2) 463-468.
25. **Shaviklo GR**, Thorkelsson G, Sveinsdottir K, Pourreza F. 2013. Studies on processing, consumer survey and storage stability of a ready-to-reconstitute fish cutlet mix. *Journal of Food Science and Technology*, 50 (5) 900-908.
26. **Shaviklo AR**, Thorkelsson G, Arason S. 2012. Quality changes of fresh and frozen protein solutions extracted from Atlantic cod (*Gadus morhua*) trim as affected by salt, cryoprotectants and storage time. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 12, 41-51.
27. **Shaviklo GR**, Thorkelsson G, Arason S, Sveinsdottir K. 2012. Characteristics of freeze-dried fish protein isolated from saithe (*Pollachius virens*). *Journal of Food Science and Technology*. 49 (3), 309-318.
28. **Shaviklo AR**. 2012. Fish snacks from value addition of low value fish and processing by-products. *INFOFISH International* 5/2012, p. 42-44.
29. **Shaviklo AR**. 2012. Developing value-added products from lantern fish, *INFOFISH International*, 2/2012, p. 42-46.
30. **Shaviklo GR**, Thorkelsson G, Sigurgisladottir S, Rafipour F. 2011. Quality and storage stability of extruded puffed corn-fish snacks during 6-month storage at ambient temperature. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 91 (5): 886-893.
31. **Shaviklo GR**, Thorkelsson G, Arason S, Sveinsdottir, K. Rafipour F. 2011. Chemical properties and sensory quality of ice cream fortified with fish protein. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 91 (7) 1199-1204.
32. **Shaviklo GR**, Olafsdottir H, Sveinsdottir K, Thorkelsson G, Rafipour F. 2011. Quality characteristics and consumer acceptance of a high fish protein puffed corn-fish snack. *Journal of Food Science and Technology*, 48 (6): 668-676.
33. **Shaviklo GR**. 2011. Using product development approach for increasing fish consumption in the Near East region. *INFOFISH International*, 4/2011, p. 47-52.
34. **Shaviklo GR**, Thorkelsson G, Arason S, Kristinsson HG, Sveinsdottir K. 2010. The influence of additives and drying methods on quality attributes of fish protein powder made from saithe (*Pollachius virens*). *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 90 (12):2133-43.
35. **Shaviklo GR**, Thorkelsson G, Arason S. 2010. The influence of additives and frozen storage on functional properties and flow behaviour of fish protein isolated from haddock (*Melanogrammus aeglefinus*). *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 10 (3):333-340.
36. **Shaviklo GR**, Arason S, Thorkelsson G, Sveinsdottir K, Martinsdottir M. 2010. Sensory attributes of haddock balls affected by added fish protein isolate and frozen storage. *Journal of Sensory Studies* 25 (3): 316-331.
37. **Shaviklo GR**. 2008. Fish protein isolate; a new source of protein ingredient. *INFOFISH International* 4/2008, p. 45-48.
38. **Shaviklo GR**. 2007. Fish sausages from silver carp surimi. *INFOFISH International* 1/2007, p. 34-38.

39. **Shaviklo GR.** 2007. Quality assessment of fish protein isolates using surimi standards methods. PDF E-Book, United Nations University- Fisheries Training Programme, Reykjavik, Iceland. Book URL: <http://www.unuftp.is/static/fellows/document/reza06prf.pdf>
40. **Shaviklo GR.** 2006. Quality improvement of farmed fish in Iranian markets. *Aquaculture Asia*, Volume XI, No. 3, July-September 2006, p: 30-32.
41. **Shaviklo GR.** 2005. Surimi products gain popularity in Iran. *INFOFISH International* 5/2005, p. 35-40.
42. **Shaviklo GR.** 2005. Production of shrimp burger in Iran. *INFOFISH International* 2/2005, p. 31-34.
43. **Shaviklo GR.** 1998. Phycocolloids (Seaweed Polysaccharides Products). Kanagawa International Training Centre, JICA, Japan.

پروژه های تحقیقاتی

اجرای بیش از ۲۰ طرح/ پروژه پژوهشی

تألیف و ترجمه کتاب

تألیف

۱. شوپیکلو ا. ۱۳۹۱. راهنمای تهیه، آماده سازی و پخت میگو، انتشارات اندیشه زرین، قزوین.
۲. شوپیکلو ا. ۱۳۸۱. اصول اجرایی GMP در صنایع غذایی، ۱۳۸۱، انتشارات نقش مهر، تهران.
۳. شوپیکلو ا. ۱۳۷۸. راهنمای تولید خمیر و فرآورده های خمیری ماهی، انتشارات نقش مهر تهران.
۴. شوپیکلو ا. ۱۳۷۸. ایجاد و اجرای حصپ (HACCP) در صنایع غذایی، انتشارات نقش مهر، تهران.
۵. شوپیکلو ا. ۱۳۷۵. راهنمای تولید سوسیس و کالباس ماهی. مجموعه نگارش ۴۵، معاونت صید و صنایع شیلاتی شیلات ایران

ترجمه

۱. شوپیکلو ا. ۱۳۷۵. ارزشیابی حسی ماهی و فرآورده های شیلاتی، (ناشر: Codex Alimentarius Commission)، مجموعه ترجمه ۳۴، معاونت صید و صنایع شیلاتی شیلات ایران.
۲. شوپیکلو ا. ۱۳۷۵. آیین کار جهانی انجماد ماهی، (ناشر: Codex Alimentarius Commission)، مجموعه ترجمه ۴۰، معاونت صید و صنایع شیلاتی شیلات ایران.
۳. شوپیکلو ا. ۱۳۷۴. نظام نامه جهانی جابه جایی ماهی تازه در دریا و ساحل، (ناشر: Codex Alimentarius Commission)، مجموعه ترجمه ۳۶، معاونت صید و صنایع شیلاتی شیلات ایران.
۴. شوپیکلو ا. ۱۳۷۴. راهنمای کنسروسازی ماهی، (ناشر: FAO)، مجموعه ترجمه ۲۷، معاونت صید و صنایع شیلاتی شیلات ایران.
۵. شوپیکلو ا. ۱۳۷۴. قوانین محصولات وارداتی به جامعه اقتصادی اروپا، (ناشر: European Community)، مجموعه ترجمه ۲۹، مدیریت صنایع شیلاتی، معاونت صید و صنایع شیلاتی شیلات ایران.
۶. شوپیکلو ا. ۱۳۷۳. مجموعه قوانین و استانداردهای محصولات شیلاتی در جامعه اقتصادی اروپا، (ناشر: European Community)، مجموعه ترجمه ۲۴، معاونت صید و صنایع شیلاتی شیلات ایران.

راهنمایی و مشاوره پایان نامه

مشاور ۲ رساله دکتری تخصصی

راهنمای ۷ پایان نامه کارشناسی ارشد

مشاور ۱۲ پایان نامه کارشناسی ارشد

۱. **امیررضا شوپیک لو**. ۱۳۹۸. عوامل موثر بر موفقیت یا شکست غذاهای دریایی در بازار. سومین همایش و اولین کنگره ملی منابع شیلاتی با تاکید بر فناوری های نوین در علوم شیلاتی، ۱۰ و ۱۱ اردیبهشت ۱۳۹۸. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
۲. نرجس دماوندی کمالی، **امیررضا شوپیک لو**، علیرضا عالیپناهی. ۱۳۹۸. عوامل موثر در کیفیت حسی گوشت ماهیان پرورشی. سومین همایش و اولین کنگره ملی منابع شیلاتی با تاکید بر فناوری های نوین در علوم شیلاتی، ۱۰ و ۱۱ اردیبهشت ۱۳۹۸. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
۳. روحی ن، رضایی م، **شوپیک لو**، ا. ناصری ف. ۱۳۹۳. استخراج روغن از سرپیش پخت شده و پیش پخت نشده در فرآیند کنسروسازی ماهی تون هوردم دراز با استفاده از دستگاه هواپز. اولین همایش ملی پدافند غیر عامل در علوم دریایی، کد COI مقاله NCPDMS01_182 : بندر عباس ۲۹-۲۸ آبان ۱۳۹۳.
۴. لطیفی جوکندان ب، ابولقاسمی س ج، **شوپیک لو** ا. ۱۳۹۳. مقایسه تغییرات کیفی فیله ورقه ای دودی گرم طعم دار و معمولی فیل ماهی پرورشی (*Huso huso*). چهارمین همایش ملی کشاورزی، آبریان و غذا. ۱۶-۱۵ آبان ۱۳۹۳، بوشهر (پوستر).
۵. رثوفی راد، م، رضائی. م، **شوپیک لو** ا. ۱۳۹۲. مقایسه تاثیر روغن هسته انار و آنتی اکسیدان TBHQ بر پایداری روغن ماهی کیلکا. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۷-۹ آبان ۱۳۹۲. دانشگاه شیراز (پوستر).
۶. رثوفی راد، م، رضائی. م، **شوپیک لو** ا. ۱۳۹۲. اثر روغن هسته انار در جلوگیری از اکسیداسیون روغن ماهی و مقایسه با TBHQ. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ۷-۹ آبان ۱۳۹۲. دانشگاه شیراز (پوستر).
۷. رثوفی راد، م، رضائی، م، **شوپیک لو** ا. (۱۳۹۱). ارزیابی اثر آنتی اکسیدانی روغن هسته انگور در روغن ماهی کیلکای معمولی (*Clupeonella cultriventris*) دومین همایش ملی منابع شیلاتی دریای خزر. گرگان. ایران.
۸. **شوپیک لو** ا، گودیون تورکلسون، فریدون رفیع پور، شابن توراسدوتیر. ۱۳۸۹. تغییرات کیفی و ماندگاری اسنک غنی شده ذرت با گوشت چرخ شده و پایدارشده ماهیان قرلا (*Oncorhynchus mykiss*) و کپور نقره‌یی (*Hypophthalmichthys molitrix*) و پودر پروتئین ماهی سیث (*Saithe: Pollachius virens*)، اولین همایش ملی بهداشت و فرآوری آبریان. انزلی.
۹. **شوپیک لو** ا. ۱۳۷۷. سلامت ماهی و ایمنی غذایی، مجموعه مقالات کنفرانس هفتم شیلات. تهران.
۱۰. **شوپیک لو** ا. حاجی ملاعلی ک. ۱۳۷۷. استفاده‌ی بهینه مخازن CSW در نگهداری ماهی، مجموعه مقالات کنفرانس هفتم شیلات. تهران.
۱۱. **شوپیک لو** ا. ۱۳۷۶. نقش قوانین و مقررات جامعه‌ی اقتصادی اروپا در صادرات فرآورده‌های شیلاتی کشورهای در حال توسعه، مجموعه مقالات کنفرانس ششم شیلات. تهران.
۱۲. **شوپیک لو** ا. سجادی م. ۱۳۷۳. بررسی تولید خمیر ماهی و فرآورده‌های آن از ساردین، مجموعه مقالات کنفرانس پنجم شیلات. تهران.

1. **Shaviklo AR**. 2017. Iran's fish trade challenges. World Seafood Congress 10-13 Sep. 2017. Reykjavik, Iceland (Oral presentation).
2. **Shaviklo AR**. 2017. Myctophid as human food. World Seafood Congress 10-13 Sep. 2017. Reykjavik, Iceland (Oral presentation).
3. Zare Gashti G, Khanipour A, **Shaviklo AR**, Noghani F, Saiefzade M. 2017. Development of Fish Pâté Made from Kilka (*Clupeonella Cultriventris*) and Silver Carp (*Hypophthalmichthys Molitrix*) Minces. World Seafood Congress 10-13 Sep. 2017. Reykjavik, Iceland (poster presentation).
4. **Shaviklo AR**, Seyed-Nejad SR, Abdollahpour-Biria H, and Mahdavi-Adeli HR. 2015. Fortification of a traditional ice cream with omega-3 fish oil. Oral presentation. The First Middle East and Central Asia Aquaculture Conference, December 14 – 16, Tehran, Iran, Proceedings and Book of Abstracts, pp.412
5. **Shaviklo AR**, Moradinezhad N, Abolghasemi SJ, Rafipour F. 2015. Quality of silver carp burger incorporated with protein isolated from tuna by product. Oral presentation. The First Middle East and Central Asia Aquaculture Conference, December 14 – 16, Tehran, Iran, Proceedings and Book of Abstracts, pp.413

6. Rafipour F, Khanipour A, **Shaviklo AR**, Jalili SH, Zareh-gashti G. 2015. Shelf life study of hot smoked Kilka fish (*Clupeonellacultriventris*) in natural and modified atmosphere packaging (MAP) stored at refrigerator temperature (4 ± 1) °C. Poster presentation. The First Middle East and Central Asia Aquaculture Conference, December 14 – 16, Tehran, Iran,
7. Rezapanah S, **Shaviklo AR**, Motamedzadegan A, Kamali Damavandi N, Mozafari H. 2015. Process optimization for recovering proteins from tuna (*thunnus albacares*) dark muscle using pH shift method. Poster presentation. The First Middle East and Central Asia Aquaculture Conference, December 14 – 16, Tehran, Iran,
8. Mozafari H, **Shaviklo AR**, Motamedzadegan A, Kamali Damavandi N, Rezapanah S. 2015. Functional properties and oxidative stability of fish protein isolated from tuna dark muscle during 6 months frozen storage. Poster presentation. The First Middle East and Central Asia Aquaculture Conference, December 14 – 16, Tehran, Iran.
- 9. Shaviklo AR**. 2012. Sensory attributes of wet and dry fish proteins recovered from lanternfishes (myctophids). Eurosense 2012 : 5th European Conference on Sensory and Consumer Research, Sep 9, 2012 - Sep 12, 2012, **Bern, Switzerland**.
10. **Shaviklo GR**, Arason S, Thorkelsson G, Kristinsson R, Soveinsdottir K, Martinsdotir E. 2009. Effects of Different Drying Methods on Lipid Oxidation, Sensory Attributes and Functional Properties of Saithe, 3rd TAFT Conference, 15-18 September 2009, **Copenhagen, Denmark**.
- 11. Shaviklo GR**, Arason S, Thorkelsson G. 2009. Drying of Fish Protein, 4th Nordic Drying Conference June 17th to 19th 2009, **Reykjavik, Iceland**.
- 12. Shaviklo GR**, Arason S, Thorkelsson G. 2008. Effects of Fish Protein Isolate on Physical and Sensory Properties of Haddock Mince Balls, 38th WEFTA annual meeting, 17th-19th September 2008, **Florence, Italy**.
- 13. Shaviklo GR**, Arason S, Johansson R. 2008. Fish Protein Isolates Attributes Made From Fish By-products, 1st International Congresses of Seafood Technology, 18th -21st May 2008, **Izmir, Turkey**.

جوایر و افتخارات

۱. دریافت لوح تقدیر از رییس موسسه تحقیقات علوم دامی کشور
۲. دریافت لوح تقدیر از رییس موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور
۳. دریافت لوح تقدیر از معاون وزیر و مدیرعامل شیلات ایران

سوابق اجرایی

- سازمان شیلات ایران
- سازمان دامپزشکی کشور
- دفتر نمایندگی وزارت جهاد سازندگی در لبنان (بیروت)
- دانشگاه تربیت مدرس
- موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور
- موسسه تحقیقات علوم دامی کشور