

السيرة الذاتية

الاسم: عبد النبي عبد الغنى فرج

الوظيفية الحالية: أستاذ الألبان المتفرع - كلية التكنولوجيا والتنمية جامعة الزقازيق

الرقم القومى: 24805261300175

تاريخ الميلاد: 1948/5/26

محل الميلاد: الزقازيق - الشرقية

التدرج العلمى والوظيفى:

- أكتوبر 1970 الحصول علي بكالوريوس العلوم الزراعية - جامعة عين شمس - الشعبة العامة
- 1972/1/1 مفتش تموين بمديرية التموين والتجارة الداخلية بالشرقية
- سبتمبر 1980 الحصول علي ماجستير في علوم الألبان - كلية الزراعة جامعة الزقازيق
- 1981/11/24 مدرس مساعد - بقسم علوم الأغذية - معهد الكفاية الإنتاجية - جامعة الزقازيق
- يناير 1987 الحصول علي الدكتوراه في علوم الألبان كلية الزراعة جامعة الزقازيق
- 1987/4/17 مدرس الألبان - بمعهد الكفاية الإنتاجية - جامعة الزقازيق
- سبتمبر 1991 أستاذ مساعد الألبان - معهد الكفاية الإنتاجية - جامعة الزقازيق
- سبتمبر 1997 أستاذ- بقسم علوم الأغذية - معهد الكفاية الإنتاجية ورئيس قسم علوم الأغذية حتى عام 2003
- منذ عام 2003 وحتى الآن أستاذ متفرغ للألبان - بكلية التكنولوجيا والتنمية - جامعة الزقازيق

بحوث منشورة قام بها الباحث:

1- Manufacture and ripening changes of kashkaval type cheese produced from hydrolysed lactose milk (1989) N.M. El-shafie; M.E. Aly and **A.A. Farag**. Zagazig J. Agric. Res. Vol. 16 (3): 65-72.

تصنيع وتغيرات تسوية الجبن الشبيه بالكشكفال المنتج من لبن متحلل اللاكتوز.

2- Bacteriological and chemical changes of Ras cheese as affected by smoking (1990). M.E.Aly, N.M.El-Shafie and **A.A. Farag**. Egypt. J Appl. Sci. 5(7). 382-390.

تأثير التدخين علي التغيرات البكتريولوجية والكيمائية في الجبن الرأس

3- Using mixtures of casein and faba bean protein in the manufacture of ice cream (1991). **Farag, A.A.**, Samira M.A. Morshed and Laila M. Youssef. M.A. Morshed. Egypt. J. Appl. Sci., 6(4): 352-359.

استخدام مخاليط من الكيزين وبروتينات الفول البلدى في صناعة المثلوجات اللبنية

4- Effect of some technological aspects on bacteriological and chemical changes of milk produced from cows infected with lumpy skin disease (1990). El-Alfy, M.B. and **Farag, A.A.** Zagazig J. Agria. Res., Vol. 17 (5A).

تأثير بعض العمليات التكنولوجية علي التغيرات البكتريولوجية والكيمائية في اللبن الناتج من أبقار مصابة بمرض Lumpy skin disease

5- Characteristics of Kashkaval- Like cheese made using pancreatic powder as adjunct source of enzymes (1990). **Farag, A.A.** Egypt. J. Appli Sci., 5(8): 707-716.

خصائص الجبن الشبيه بالكشكفال المصنع بإضافة مسحوق البنكرياس المجفف كمصدر إضافي للانزيمات.

6- Quality of Mozzarella cheese as affected by certain enzyme preparations (1991). El-Abbassy, M.Z., Fayed, H.H. and **Farag, A.A.**

تأثير إضافة بعض المستحضرات الإنزيمية علي جودة جبن المزاريل

7- Characteristics of ice cream as affected by whey soymilk preparation (1991). **Farag, A.A.** Egypt. J. Appl. Sci., 6(4): 504-511.

تأثير لبن فول الصويا المحضر باستخدام شرش الجبن علي خواص المثلجات القشدية.

8- Coagulation of buffaloe's milk and resultant Domiati cheese characteristics and affected by salting and replacement with sour cream butter milk (1993). Farag, A.A., Okasha, A.L. and Emara, E.A.

تجبن اللبن الجاموسي وتأثير الملح والإستبدال باللبن الخض الحامضي علي صفات الجبن الدمياطى الناتج.

9- Computerized identification of yeasts isolated from Camembert and Limburger cheese (1994). Mohamed , G.E.D.M. and **Farag, A.A.**

استخدام الحاسب الآلي في تصنيف الخمائر المعزولة من الجبن الكاممبرت والجبن اللمبرجر.

10- Utilization of 2,3,5-Triphenyl-Tetrazolium chloride for determining lactose fermenting yeasts in yoghurt (1994). Mohamed G.E.D.M. and **Farag, A.A.** Egypt. J.Appl. Sci., 9(7): 891-904.

استخدام 2 ، 3 ، 5 ثلاثي فينيل تترازوليم كلوريد (TTC) للتعرف علي الخمائر التي تستطيع تخمر سكر اللاكتوز في اليوغورت

11- Proteolytic and lipolytic activity of *penicillium camemberti* as affected by milk type and incubation temperature (1994). Aly, M.E. and **Farag, A.A.**

تأثير نوع اللبن ودرجة حرارة التحضين علي مقدرة فطر *Penicillium camemberti* علي تحليل البروتين والدهن.

12- Improving the quality of smoked Ras cheese (1999). El-Shafie, N.M., Aly, M.E. and **Farag, A.A.**, Egypt I. Appl. Sa, 9(9): 400-411.

تحسين جودة الجبن الرأس المدخن

13- Characteristics of white soft cheese made from ultrafiltrated buffalo's milk retentate partially substituted with k-casein or sodium caseinate (2000). Fayed, H.H., **Farag, A.A.** and El-Abbassy, M.M.Z. Egypt. J.Appl. Sci. 15 (9):199-214.

خصائص الجبن الأبيض الطري المصنعة من اللبن الجاموسي المركز بطريقة الترشيح الفائق والمستبدل جزئياً بالكابا كازين أو كازينات الصوديوم.

14- Improving the quality of Karish cheese by addition of partially purified extracellular acid protease from *penicillium roqueforti* IMI 173224 (2001). **Farag, A.A.**, Fayed, H.H. and Somia, A. Metwally

تحسين جودة الجبن القریش بإضافة انزيم البروتيتيز الحامضي المنقي جزئياً والمنتج بواسطة فطر *Penicillium roquetorti* IMI 17 3224

إشراف علي رسائل علمية

- 1- رسالة ماجستير الطالبة/ هدى محمد عبد الفتاح حسن بعنوان: تصنيف الخمائر في الجبن .
- 2- رسالة ماجستير الطالبة/ أميمة عبد المجيد عبد الله معيدة بالكلية بعنوان: استخدام بروتين الطحالب في تصنيع المنتجات اللبنية
- 3- رسالة ماجستير الطالبة/ هناء الدسوقي معيدة بالكلية بعنوان: تحسين وإسراع تسوية الجبن المصنع من اللبن المركز
- 4- إشراف علي رسالة دكتوراه م. مساعد إبراهيم محمد بكرى سافر إلي الصين.

قائم بتدريس المقررات الأتية لطلاب الدراسات العليا بالكلية:

- 1- تكنولوجيا الزيوت والدهون – ماجستير
- 2- منهجية البحث العلمى وكتابة الرسائل العلمية جميع طلاب الدراسات العليا.
- 3- الطرق المعلمية الحديثة لتحليل الألبان ومنتجاتها دكتوراه
- 4- ميكروبيولوجيا الألبان – ماجستير – ودكتوراه
- 5- الألبان المجففة والمكثفة – ماجستير
- 6- كيمياء الألبان دكتوراه

قائم بتدريس المقررات الدراسية الأتية لطلاب السنوات الدراسية:

- 1- تكنولوجيا الألبان - الفرقة الثالثة – معهد الكفاية الإنتاجية
- 2- التخمرات الصناعية - الفرقة الثانية – كلية التكنولوجيا والتنمية
- 3- تكنولوجيا الزيوت والدهون - الفرقة الثالثة – كلية التكنولوجيا والتنمية
- 4- تكنولوجيا التعبئة والتغليف - الفرقة الرابعة – كلية التكنولوجيا والتنمية
- 5- الألبان المجففة والمكثفة - الفرقة الرابعة – كلية التكنولوجيا والتنمية
- 6- ميكروبيولوجيا الأغذية - الفرقة الثانية – كلية التكنولوجيا والتنمية

تحكيم البحوث العلمية:

قام السيد أ.د/ عبد النبي عبد الغني فرج بتحكيم عدد كبير من الأبحاث في مجال الألبان في المجالات العلمية مثل:

- المجلة المصرية للعلوم التطبيقية
- مجلة كلية الزراعة للبحوث الزراعية
- مجلة كلية التكنولوجيا والتنمية للبحوث الزراعية

مشروعات خدمة البيئة:

- 1- منحة أمريكية رقم 81 لسنة 92 لتدريب مزارعين في 4 محافظات علي تصنيع المنتجات اللبنية بإحث رئيسي بالاشتراك مع د/ عيسى عبد الغفار عماره ، د/ عفيفي عكاشة مشروع نقل التكنولوجيا بوزارة الزراعة
- 2- مشروع تدريب الفلاحين في 4 محافظات علي تصنيع المنتجات اللبنية بالاشتراك مع د/ عيسى عبد الغفار ، د/ عفيفي عكاشة - الباحث الرئيسي 1994/1993.
- 3- مشروع تدريب الفلاحين في محافظة الشرقية علي تصنيع الجبن الطري بالطرق المحسنة بالاشتراك مع : د/ عيسى عبد الغفار عماره، د/ عفيفي عكاشة ، د/ أحمد نعمت الله- الباحث الرئيسي 1994.

مناقشة الرسائل العلمية:

1- الطالب/ ثروت عثمان السيد سلامة - ماجستير (2005)

Acceleration of soft cheese ripening using non lactic acid starter

اسراع تسوية الجبن الطرية باستخدام مزارع بكتيرية غير بادئات حمض اللاكتيك

2- الطالب/ ماجد محمود سامي محمد إسماعيل - ماجستير (2017)

Growth of Probiotic Bacteria in Soy Milk and Their Survival in the fermented product from soy milk during storage.

نمو البروبيوتيك بكتيريا في لبن الصويا وقدرتها علي البقاء في المنتج المتخمر من لبن الصويا خلال التخزين

3- الطالب/ محمد محمد محمد نصار - ماجستير (3009)

دراسة علي تصنيع مشروب لبن متخمر من البان مختلفة

A study on the manufacture of fermented milk drink by using different milk types.

4- الطالب/ عواطف لطفي محمد السيد - ماجستير (2018)

دراسات حول امكانية استخدام المخلفات الزراعية والغذائية في انتاج كحول الإيثانول.

Studies on the possibilities of use of agricultural and food wastes to produce ethyl alcohol.

5- الطالب / هدى محمد عبد الفتاح حسن - ماجستير (2004)

Computerized identification of yeast isolated from some cheese.

استخدام الحاسب الآلي في تصنيف الخمائر المعزولة من بعض الجبن.

6- الطالب/ أحمد عبد الحليم صقر - ماجستير (2013)

Technological and microbiological studies on probiotic fermented dairy like products produced from Lupin milk (2013).

دراسات تكنولوجية وميكروبيولوجية علي المنتجات المتخمرة الحيوية المقلاة والمصنعة من لبن الترمس.