

سيرة ذاتية



أولاً: بيانات عامة:
الأسم: حازم حامد عبد الرؤف فايد
الوظيفة الحالية: أستاذ متفرغ علوم الأغذية - لبنان
تاريخ الميلاد: 1952/3/1م
العنوان: جامعة الزقازيق - كلية التكنولوجيا والتنمية -
قسم تكنولوجيا الأغذية والألبان
رقم التليفون: 0552330885
رقم الموبايل: 01287384201
البريد الإلكتروني: hazem1952@yahoo.com

ثانياً: المؤهلات العلمية:

الجامعة/ الكلية	سنة الحصول عليها	الدرجة العلمية
الزقازيق/ الزراعة	1988م	1- الدكتوراه
الزقازيق/ الزراعة	1982م	2- الماجستير
الزقازيق/ الزراعة	1974م	3- البكالوريوس

ثالثاً: التدرج الوظيفي الأكاديمي (الداخلي والخارجي):

الوظيفة	سنة الإلتحاق بها	أسم المؤسسة
معيد	1981-1982م	معهد الكفاية الإنتاجية
مدرس مساعد	1982-1988م	معهد الكفاية الإنتاجية
مدرس	1988-1992م	معهد الكفاية الإنتاجية
أستاذ مساعد	1992-2001م	معهد الكفاية الإنتاجية
استاذ	2001-2012م	معهد الكفاية الإنتاجية
أستاذ متفرغ	2012 - وحتى الآن	كلية التكنولوجيا والتنمية

رابعاً: الدورات التدريبية في مجال نظم الجودة:

- 1- دورة الساعات المعتمدة من 13 إلى 14 مارس 2006م.
- 2- دورة توكيد الجودة والإعتماد من 29 إلى 30 أبريل 2006م.

3- دورة الجوانب القانونية بالجامعات من 13 إلى 15 مايو 2006م.

4- دورة تأليف الكتاب الجامعي من 19 إلى 23 يونية 2006.

خامساً: قائمة بالبحوث المنشورة:

1. Replacement of "Bascee" by mixtures of casein and faba bean proteins in manufacture of processed cheese spread.
Morshed, Samira M.A. and H.H. Fayed.
J. Agric. Sci. Mansoura Univ. 15(1): 62-66 (1990).
2. Functional properties of casein and faba bean protein mixtures.
Fayed, H.H. and Samira, M.A. Morhsed.
Egyptian J. Dairy Scu 18 (1): 75-83 (1990).
3. Yield and quality of Kareish cheese as affected by some technological treatments i.e., heat treatments and calcium chloride.
Fayed, H.H.
Egyptian J. Appl. Sci. 6 (4): 299-306 (1991).
4. Quality of Mozarella cheese as affected by certain enzyme preparations.
El-Abbassy, M.Z.; H.H. Fayed and A.A. Farag.
Egyptian J. Appl. Sci. 6 (7): 243-253 (1991).
5. Physicochemical properties of acid/rennel casein.
Fayed H.H.; Samira, M.A. Morshed and M.K. Metwally.
Egyptian J. Appl. Sci. 6 (8): 588-598 (1991).
6. Improving the manufacture of yoghurt from goat's milk.
Mehana, M.Y.; E.H. Hafez and H.H. Fayed.
Egyptian J. Appl. Sci. 6 (9): 456-64 (1991).
7. Effect of adding surface active agents on yield and quality of Domiati Cheese.
Morshed, Samira M.A. and H.H. Fayed.
Egyptian J. Appl. Sci. 6 (10): 401-410 (1991).
8. Milk Clotting Enzyme from *Rhizopus oligosporus*.
H.H. Fayed
Egypt. J. Appl. Sci., 8: 545-561 (1991).
9. use of mixtures of casein and corn germ protein in manufacture of processed cheese spread.
H.H. Fayed

- Zagazig J. Agric. Res., 23: 559-570 (1996).
10. Physicochemical properties of coprecipitates of casein and fenugreek protein isolates used in milk beverage analogues.
H.H. Fayed
Egypt. J. Food Sci., 25: 245-263 (1997).
 11. The use of chemically modified caseins in mice cream manufacture.
H.H. Fayed and Sonia, A.M. Metwally
Proc. 7th, Egyptian Conf. Dairy Sci., & Tech., 431-446 (1998).
 12. The use of chemically modified denatured whey proteins in processed cheese manufacture.
H.H. Fayed and Sonia, A.M. Metwally
Egyptian J. Dairy Sci., 27: 167-178 (1999).
 13. Numerical analysis computerized identification of the yeasts isolated from Domiati cheese.
Mohamed, G.M. and H.H., Fayed
Annals Agric. Sci., Ain Shams Univ., Cairo, 45 (1): 145-162 (2000).
 14. Characteristics of white soft cheese made from ultrafiltrated buffalo's milk retentate partially substituted with κ -casein or sodium caseinate.
H.H. Fayed; A.A. Farag and M.M.Z. El-Abassy
Egypt. J. Appl. Sci., 15 (9): 199-214 (2000).
 15. Proteolytic and lipolytic activities of *Penicillium roqueforti* in UF-retentate curd fortified with κ -casein or sodium caseinate.
Farag, A.A. and H.H. Fayed
Annals of Agric. Sci. Moshatohor, 38 (2): 1017-1029 (2000).
 16. Proteolysis and lipolysis in UF-cheese as affected by certain additives.
El-Abassy, M.Z.; M.B.M. Mostafa and H.H. Fayed
Zagazig J. Agric. Res., 27: 1343-1352 (2000).

سادساً: مجالات الخبرة العلمية والعملية:

1- تكنولوجيا صناعة الأغذية والألبان.

2- الخواص الوظيفية للبروتينات الغذائية.