

## السيرة الذاتية



الاسم :- أ.د / سميرة مصطفى علي مرشد

*Ph.Dr/ Samira Mostafa Ali Morshed*

الوظيفة الحالية :- استاذ متفرغ في قسم تكنولوجيا الاغذية والالبان

التخصص الدقيق :- البان

التخصص العام :- علوم الاغذية

تاريخ الميلاد :- 1950/06/19

الجنسية :- مصرية

الديانة :- مسلمة

الحالة الاجتماعية :- ارملة

الرقم القومي :- 25006191300184

العنوان :- محافظة الشرقية / الزقازيق / شعبة / شارع الامام الشافعي بجوار مديرية التضامن بالشرقية

تليفون المنزل :- 0552198028

موبايل :- 01065340545

## المؤهلات العلمية :-

\* البكالوريوس : شعبه عامه : كلية الزراعة : جامعه الزقازيق : دهر يونيو 1973 : تقدير جيد جدا

\* الماجستير : علوم الخبزه (البنان) : كلية الزراعة : جامعه الزقازيق : عام 1980 : عنوان الرسالة / تأثير بعض المواد الحافظة على خواص الجبن الطري (الجبن القريش) [

*Effect Of Some Preservatives On The Properties Of Soft Cheese (Kariesh Cheese)*

\* الدكتوراه : البنان : كلية الطب البيطري : المعهد الزراعي ببوخارست : عنوان الرسالة / نشاط واهميه انزيم الفوسفاتيز الجاهض في الجبن اثنائي فترة التسويه [

*The Activity And The Significance Of Acid Phosphatase In Cheese During Ripening*

## التدرج الوظيفي

1975	1 - معيد (مهندس زراعي)
1981	2 - مدرس مساعد (البنان)
1986	3 - مدرس البنان
1992	4 - استاذ مساعد

الاجازات والامارات :- لا يوجد

## العضوية في منظمات مهنية / أكاديمية :-

- 1 :- عضو في مجلة بحوث الالبان المصريه
- 2 :- عضو في مجلة البحوث الزراعيه كلية الزراعة جامعه المنصوره
- 3 :- عضو في مجلة العلوم الزراعيه كلية الزراعة جامعه الزقازيق
- 4 :- عضو في مجله الانتاجيه والتنميه كليه التكنولوجيا والتنميه جامعه الزقازيق
- 5 :- عضو الجمعيه المصريه لعلوم وتكنولوجيا الاغذيه

## المؤلفات العلميه:-

- 1 :- اساسيات تكنولوجيا الالبان
- 2 :- الالبان المكثفه والمجففه
- 3 :- المنتجات الدهنيه والمثلوجات اللبنيه
- 4 :- انتاج الاغذيه في البيئه المحليه
- 5 :- تغذيه الانسان
- 6 :- سلامة ومراقبه وضمان جودة الاغذيه
- 7 :- كيمياء الاغذيه

## المقالات والأبحاث المنشورة

1. The isoenzyme pattern of acid phosphatase in cheese and its modification during ripning
2. The activity and the significance of acid phosphatase in cheese during ripning
3. Functional properties of casein and faba bean protein mixture
4. Replacement of bascee by mixture of casein and faba bean proteins in manufacture of processed cheese spread
5. Use of natural stabilizers in improving quality of fermented milk zabadi made from cow s milk
6. Physicochemical properties of acid rennet casein
7. Effect of adding surface active agents on yield and quality of domiati cheese
8. Effect of storage period on keeping quality of ghee produced from imported cow s butter or mixture of it and local buffaloe s butter
9. A study on some functional properties of mung bean protein(Vigna radiata) fortified with whey proteins
10. Protein quality and functional properties of modified and improved protein isolated from untraditional sources and casein
11. Some characteristics of probiotic ice cream

12. Use of rosemary extracts as a natural antioxidant in ghee and identification of some of its components
13. Chemical study of some natural antioxidants isolated from rice hulls and its application in butter
14. Effect of garlic and fenugreek extracts on growth of some pathogenic organisms and quality of labneh
15. Isolation and identification of natural antimicrobial compounds from sage leaves and their application in butter
16. Antibacterial properties of heat or freeze shocked yoghurt and ABT cultured milks on some pathogenic bacteria
17. Effect of heat and freeze shocked starters on the quality of fermented milk

#### الدورات التدريبية

1. اتخاذ القرارات و حل المشكلات 2005/9/28-2005 9/25 في مجال التخصص العلمي مكان الدورة جامعة الزقازيق
2. الساعات المعتمدة 2006/2/18-2006/2/19 في مجال التخصص العلمي مكان الدورة جامعة الزقازيق
3. برنامج توكيد الجودة و الاعتماد 2006/4/22-2006/4/23 في مجال التخصص مكان الدورة جامعة الزقازيق
4. برنامج تقييم التدريس 2006/5/2-2006/5/4 في مجال التخصص مكان الدورة جامعة الزقازيق
5. تحويل المقررات الدراسية الى صورة الكترونية 2006/8/12-2006/8/16 في مجال التخصص مكان الدورة جامعة الزقازيق

6 . استخدام التكنولوجيا فى التدريس 2006/12/9\_2006/12/21 فى مجال التخصص مكان الدورة جامعة الزقازيق

Concepts of 11' Microsoft 'Windows – Word – Excel- Power point – Internet

7 . دورة 60 ساعة تدريبية تحت اشرافه وحدة التدريب على تكنولوجيا المعلومات و الاتصالات 2006 بجامعة الزقازيق

8 . دورة قاعة بيانات المكتبات 2006 بجامعة الزقازيق

المشاركة فى المؤتمرات و الندوات العلمية المتعلقة بالتخصص

1 . الحضور و المشاركة فى المؤتمر العالمى لانتاج و صحة الحيوان فى الفترة من 2 . 4 سبتمبر 1997 الذى نظمه معهد الكفايه الانتاجيه جامعة الزقازيق و المنعقد فى المركز الزراعى الدولى الدقى القاهرة

2 . المشاركة فى المؤتمر المصرى الثالث للاقتصاد المنزلى و المنعقد فى كلية الاقتصاد المنزلى جامعة المنوفية من 8-9 اغسطس عام 1998

3 – المشاركة فى المؤتمر المصرى السابع لعلوم وتكنولوجيا الالبان والذى عقد بالمركز الدولى للزراعة بالقاهرة خلال الفترة من 7-8 نوفمبر 1998

4 – المشاركة فى مؤتمر الاسكندرية الرابع لعلوم و تكنولوجيا الاغذية بكلية الزراعة جامعة الاسكندرية فى الفترة من 2-4 مارس 1999

5 – المشاركة فى المؤتمر المصرى الرابع للاقتصاد المنزلى بكلية الاقتصاد المنزلى جامعة المنوفية فى الفترة من 1-2 سبتمبر 1999

6 – المشاركة فى المؤتمر الدولى الاول فى مصر لزراعة الانسجه النباتيه وتطبيقاتها المنعقد فى القاهرة من 12-14 سبتمبر 1999 والذى نظمه معهد الكفايه الانتاجيه جامعة الزقازيق

7 - المشاركة في الندوة التي اقامتها الجمعية المصرية لعلوم وتكنولوجيا الاغذية تحت عنوان ( افاق الاستثمار في الصناعات الغذائية ) المنعقد بقاعة المؤتمرات الكبرى بكلية الزراعة جامعة قناة السويس في 10 نوفمبر 1999

8 - المشاركة في المؤتمر الاول لتكنولوجيا الصناعات الغذائية والالبان في الفترة من 17-19 اكتوبر 2000 والمنعقد بكلية الزراعة جامعة المنصورة حيث شاركت ببحث بعنوان (استخدام مستخلصات اوراق نبات حبا البان كمادة طبيعية مضادة للاكسدة في السمن وتعريف بعض المركبات الموجودة بها )

9 - المشاركة في المؤتمر الثاني عن التلوث الغذائي وصحة الانسان المصري المنعقد بكلية الزراعة جامعة المنصورة قد شاركت ببحث بعنوان ( فصل وتعريف مركبات طبيعية مضادة للميكروبات من اوراق نبات المريمية )

10 - المشاركة في مؤتمر المنصورة العربي الاول لعلوم وتكنولوجيا الاغذية والالبان المنعقد بكلية الزراعة جامعة المنصورة في الفترة من 1-3 اكتوبر 2002 حيث قدمت بحثين / الاول بعنوان (تأثير الصدمة الحرارية وصدمة التجميد للبادئات علي خواص الالبان المتخمرة الناتجة من استخدامها ) والى بحث الثاني بعنوان (التأثير المثبط لمزرعة اليوجورت وكذلك لمزرعة الابه.بي.تي المعاملة بالصدمة الحرارية وصدمة التجميد ضد بعض البكتيريا المرضية .

### الامتحانات البحثية

- 1 - ابحاث متعلقة بتثبيط النشاط الميكروبي في الاغذية
- 2 - ابحاث متعلقة بتتبع الاغذية بالبروتين المستخلص النباتي
- 3 - ابحاث فصل وتعريف مركبات مضادة للاطسدة ومضادة للميكروبات في الاغذية
- 4 - ابحاث متعلقة بنشاط واهمية بعض الانزيمات في الاغذية

## الأنشطة المتعلقة بالجودة والتطوير

- 1 - تطوير لائحة المعهد الجديدة والدراسات العليا : تحديد المقررات الدراسية ومحتوايتها 2009
- 2 - المشاركة في جميع اللجان العلمية بالمعهد : تطوير المجالات التي تختص بها هذه اللجان والمشاركة في وضع البرامج الخاصة بتطوير هذه اللجان من 2009 حتى الآن .

### \*المقررات الدراسية التي يدرسها او يشارك في تدريسها :-

#### أولا : مقررات يشارك في تدريسها في مرحلة البكالوريوس

1. اساسيات تكنولوجيا الالبان كود المقرر ( أ ن ح ذ 2014 )
- 2 - تغذية الانسان كود المقرر ( أ ن ح ذ 3116 )
- 3 - انتاج الانحذيه في البيئه المحليه كود المقرر ( أ ن ح ذ 2212 )
- 4 - مشروع تخرج بحثي في مجال الغذاء والتغذيه كود المقرر ( أ ن ح ذ 4233 )
- 5 - الالبان المكثفه والمجففه كود المقرر ( أ ن ح ذ 4236 )
- 6 - المنتجات الدصنيه والمثلوجات اللبنيه كود المقرر ( أ ن ح ذ 4230 )
- 7 - سلامة ومراقبه وضمان جودة الانحذيه كود المقرر ( أ ن ح ذ 3226 )

#### ثانيا : يشارك فيها تدرس في مرحله الدراسات العليا

- 1 - كيمياء وفيزياء الالبان
- 2 - المعاملات الحراريه في مصانع الالبان
- 3 - تغذية الانسان
- 4 - سلامة الانحذيه

5 - نظم الجودة في التصنيع

6 - تغذية الهنات الخاصة

### الرسائل العلميه (الأحارونه و المناقشه)

رسالة ماجستير بعنوان ( بعض الخواص الفيزيوكيميائيه والوظيفيه للكازين وبروتينات الحمص ومخاليطهما)

Some Physicochemical and Functional Properties Of Casein and Chickpea (Cicer arietinum L.)Protein ant Their Mixtures.

تم الاشرافه علي الرسالة ثم الاشتراك في مناقشتها عام 2015

مقدمة من المعيد بالقسم / ابراهيم احمد بكري

التوقيع

الاستاذ الدكتور / سميره مصطفى علي مرشد

