**الأبحاث المنشورة محليا ودوليا من السادة أعضاء هيئة التدريس بمادة صحة وتكنولوجيا اللحومبقسم مراقبة الأغذية فى العام الجامعي 2013-2014**

**أولا الأبحاث المحلية:**

1. الكشف عن تواجد جينات الميكروب المكور العنقودي الذهبي المفرزة للسموم المعوية في بعض منتجات اللحوم بإستخدام PCR

 نرمين فؤاد الشوبري، رشا محمد البيومي و السعيد أبوزيد الدالي

المؤتمر العلمى الدولى الأول (عن تأثير المخاطر البيئية على سلامة الغذاء) الزقازيق 20 أغسطس 2014 صفحات 162-168 0

1. مدي تواجد الميكروب القولوني في لحوم وأحشاء البط

وجيه صبحي درويش١,ولاء فتحي سعدالدين٢,كمال إبراهيم الدسوقي

المؤتمر العلمى الدولى الأول (عن تأثير المخاطر البيئية على سلامة الغذاء) الزقازيق 20 أغسطس 2014 صفحات 95-101 0

3- دراسات عن اللحوم الحلال

علاء الدين مرشدي, عبد السلام الديداموني حافظ، محمد ثروت العباسي و ريهام عبدالرحمن الاشرم

4- محتوي البيتا كاروتين والريتينول في أكباد ولحوم الحيوانات المنتجة للحوم

وجيه صبحي درويش١ , كمال إبراهيم الدسوقي٢ , علاء الدين مرشدي١,يوشينوري اكيناكا٣, شوتا ناكاياما٣, مايومي ايشيزوكا

المؤتمر العلمى الدولى الأول (عن تأثير المخاطر البيئية على سلامة الغذاء) الزقازيق 20 أغسطس 2014 صفحات 108-114 0

5- بعض المعادن الثقيلة في بعض السندوتشات الجاهزة للأكل

علاء الدين مرشدى ورشا محمد البيومى

المؤتمر العلمى الدولى الأول (عن تأثير المخاطر البيئية على سلامة الغذاء) الزقازيق 20 أغسطس 2014 صفحات 145-151 0

6- استخدام النايسينلمد فترة حفظ شرائحالدجاج المحفوظةتحت ظروف التبريد.

عادل إبراهيم العتباني1، محمد عبد الله حسين1، إبراهيم محمد الشوربجى2،

مها محمد سمير2، أمينة محمد الامين2

المؤتمر العلمى الدولى الأول (عن تأثير المخاطر البيئية على سلامة الغذاء) الزقازيق 20 أغسطس 2014 صفحات 85-94 0

7- بقايا المبيدات الكلورينية العضوية في لحوم الجاموس وتأثيرالطهي على بقايا مركب

 الــ د د ت.

**علاءالدين مرشدى، السعيد أبوزيد الدالى وعبدالله فكرى عبدالله محمود**

8- مدى تواجد انواع الإيرومونس فى أسماك المياه العذبة والمالحة مع محاولة لتحسين فترة حفظهاعند درجة التبريد

السعيد أبوزيد الدالى ،عصام عبدالمتعال صالح و مصطفى محمد عبد الحفيظ

المؤتمر العلمى الدولى الأول (عن تأثير المخاطر البيئية على سلامة الغذاء) الزقازيق 20 أغسطس 2014 صفحات 58-69 0

9- مدى تواجد ميكروب الليستريا فى لحوم الدجاج بمحال بيع الدواجن بمدينة الزقازيق مع الاهتمام بجينات الضراوةبميكروب الليستريا مونوسيتوجينز

أحمد السيد ثروت , \*\*رشا محمد على غريب, \*\*\* ايهاب السيد نبوي\*

10- مدى تواجد جينات المكورات العنقودية الذهبية في بعض منتجات لحوم الدجاج المسوقة في مدينة الزقازيق، مصر

أحمد السيد ثروت1 و محمد ثروت العباسي1

11- ميكـــروبـــات التســــمم الغـــذائــي فــــي وجبـــــات اللحــــوم ســـــريعـــة الإعــــــداد

علاء الدين محمد على مرشدي – عادل إبراهيم محمد العتباني - محمد عبــــدالله حســين

أحمد عبدالظاهر السيد إبراهيم

المؤتمر العلمى الدولى الأول (عن تأثير المخاطر البيئية على سلامة الغذاء) الزقازيق 20 أغسطس 2014 صفحات 41-48 0

**ثانياالأبحاث الدولية**:

1. البصمة الوراثية للسالمونيلا تيفيميريم المعزولة من الدجاج والآنسان بمحافظة الدقهلية مع أشارة خاصة للحالة الصحية للدجاج0

هبة أحمد عبدالله، أميرة فتحى إبراهيم ، محمد عبدالله محمد حسين و رشا محمد البيومي