



## السيرة الذاتية

### البيانات الشخصية:-

الاسم : عبد العظيم سيد عبد العظيم عبد اللطيف .  
محل الإقامة : بنى سويف – الدوالة التليفون المحمول : 01113810090  
البريد الإلكتروني : [abdelazim\\_73@yahoo.com](mailto:abdelazim_73@yahoo.com)

### الوظيفة الحالية :

باحث بمعهد بحوث تكنولوجيا الأغذية - مركز البحوث الزراعية - وزارة الزراعة

### التاريخ الأكاديمي :-

- ❖ دكتوراة في العلوم الزراعية - شعبة الصناعات الغذائية - جامعة الفيوم 2012م.  
(دراسات على استخدام بعض النباتات الطبية فى إنتاج المشروبات الغازية الطبيعية)
- ❖ ماجستير في العلوم الزراعية - شعبة الصناعات الغذائية - جامعة القاهرة 2007م.  
(دراسات تكنوكيميائية و بيولوجية على بعض التوابل وزيوته الطيارة المستخدمة فى منتجات المخابز)
- ❖ بكالوريوس في العلوم الزراعية - شعبة الصناعات الغذائية - جامعة القاهرة .

### الخبرات السابقة:-

- 2005 وحتى الآن : العمل بمجال تدريس علوم وتكنولوجيا الأغذية.
- 2012 وحتى الآن : العمل بمجال تدريس مجالات علوم الغذاء والتغذية . "اكاديمية الطبيعة الدولية "
  - 2007- 2010 : العمل بمجال تدريس علوم وتكنولوجيا الأغذية " مركز مبارك للدراسات المتخصصة "
  - 2005- 2010 : العمل بمجال تدريس علوم وتكنولوجيا الانتاج الزراعى " جمعية الوردة البيضاء لتنمية المجتمعات المحلية والبيئة "
- 2004/2002م : مدير جودة وتدريب ودعم اتخاذ القرار بشركة الأندلس للاستيراد والتصدير (محسن مخبوزات و منتجات البان).
- 2000/1999م : مدير جودة بشركة المزرعة للصناعات الغذائية ( منتجات البان وعصائر).
- 1998م وحتى الآن : العمل بمعهد بحوث تكنولوجيا الأغذية .
- 1998/1997م : العمل بالشركة العربية للصناعات الغذائية دومتى ( منتجات البان).
- 1997/1996م : العمل بشركة جرينكو لمكسبات الطعم والرائحة والزيوت العطرية .

### الدورات التدريبية:-

- 2015 : التدريب على اساسيات تحليل القوام للمواد الغذائية .
- 2015 : التدريب على دراسات تقييم الاثر البيئى للمشروعات .
- 2014 : التدريب على سلامة الغذاء والتغذية العلاجية .
- 2014 : التدريب على علاج حساسية الحبوب فى الاطفال .
- 2013 : التدريب والحصول على التغذية العلاجية .
- 2012 : التدريب على دراسة جدوى المشروعات الاقتصادية .
- 2011 : التدريب والحصول على شهادة الرخصة الدولية لقيادة الحاسب الألى ICDL .
- 2006 : التدريب على تكنولوجيا الإنتاج الحديث للأغذية
- 2005 : التدريب على التقييم الحسى وإختبارات اختيار المحكمين للأغذية .
- 2005 : التدريب على تطبيق الممارسات الصحية الجيدة اثناء تداول و انتاج الأغذية .
- 2003 : التدريب على التحليل الإحصائى (SPSS, PC-STAT).
- 2002 : التدريب على إنتاج الغذاء الأمن وتعبئة وتغليف من اجل التصدير (الألبان -الخضر والفاكهة ) .

- 2002 : التدريب على مراقبة الجودة الإنتاج (مؤمن).
- 2001 : التدريب على تشغيل وصيانة الأجهزة المعملية الخاصة بالدقيق .
- 2001 : التدريب على تشغيل وصيانة الأجهزة المعملية الخاصة .
- 1997 : التدريب على الكمبيوتر و اللغة الإنجليزية .
- 1996 : التدريب لدى شركة الشرقية للدخان والسجائر -الجيزة
- 1995 : التدريب والعمل لدى شركة كوكاكولا(معمل الجودة )-بنى سويف .

## انشطة علمية واجتماعية

- ❖ عضو جمعية علوم وتكنولوجيا الأغذية .
- ❖ نائب رئيس مجلس ادارة جمعية الوردة البيضاء لتنمية المجتمعات المحلية والبيئة

## مهام يمكن القيام بها:-

- 1- تدريس علوم وتكنولوجيا الأغذية و التغذية .
- 2- بحوث وتكنولوجيا الأغذية .
- 3- تخطيط وتصميم أنظمة كلاً من:-  
 ( أ ) أنظمة تشغيل إنتاج الأغذية.  
 ( ب ) أنظمة مراقبة وتأكيد جودة إنتاج الأغذية .
- 4-بحوث وتطوير الإنتاج.
- 5-التخطيط ومتابعة الإنتاج ودعم اتخاذ القرار.
- 6-التحليل الكيماوي باستخدام جهاز الامتصاص الذرى.
- 7-التقييم الكيماوي والتكنولوجي والميكروبيولوجي و البيولوجي للأغذية (المواد الخام -المنتج النهائي ) .  
 [ النباتات الطبية والعطرية - الألبان ومنتجاتها - العصائر - الحبوب ومنتجاتها...الخ ]
- 8-تقدير الخواص الكيماوية والطبيعية للزيوت الثابتة والطيارة.
- 9- التدريب :

- ❖ تكنولوجيا التصنيع الزراعي الحديث
- ❖ دراسات جدوى المشروعات الاقتصادية .
- ❖ دراسات دراسات تقييم الاثر البيئى للمشروعات .

## انجازات تكنولوجية:-

1. انتاج منتجات الخالية من الجلوتين
2. انتاج منتجات عالية الطاقة .
3. انتاج منتجات البلونات المعدية الغذائية .
4. انتاج زيت شوكة الجمل .
5. انتاج المياة الغازية الطبيعية من بعض النباتات الطبية (م. براءة اختراع ) .
6. انتاج الخميرة الجافة النشطة المجففة شمسيا
7. انتاج كازين اللبن المجفف شمسيا .
8. تبييض شمع نحل العسل لشركة الحمد للاستيراد والتصدير.
9. تركيب وانتاج محسن الخبز لشركة الأندلس للاستيراد والتصدير .
- 10.التدريب و الدعم الفنى ( محسن مخبوزات - منتجات البان ) لشركة الأندلس للاستيراد والتصدير .
- 11.المشاركة في انشاء معمل التقييم الحسى وبرامج التدريب للمحكمين للأغذية (مركز تكنولوجيا الصناعات الغذائية - وزارة الصناعة والتجارة ) .
- 12.المشاركة في انتاج النشا المحور .

## أبحاث علمية منشورة: -

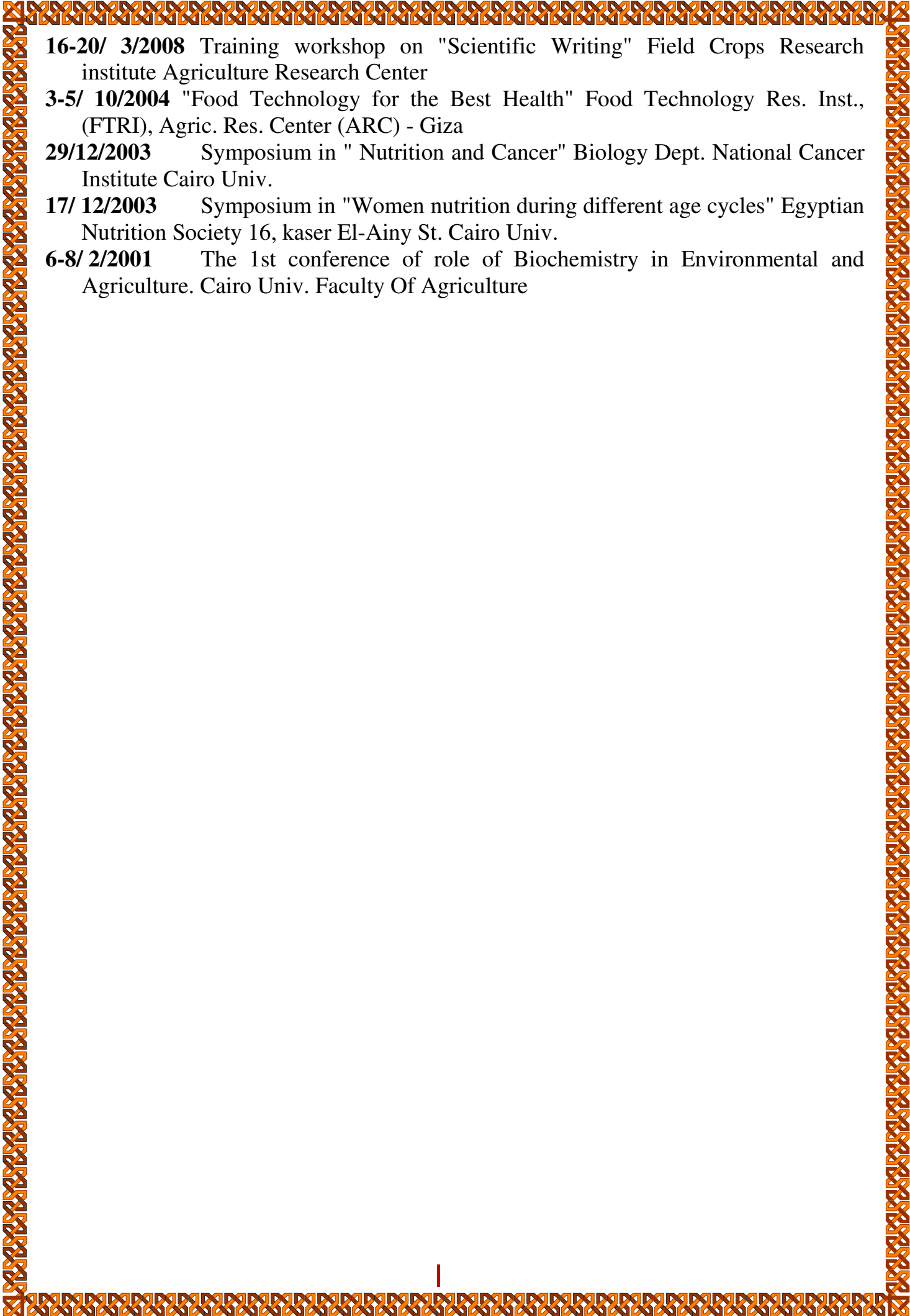
1. Hussein m. A. Rostom and **Abd elazim S. Abd elazim** (2015).Evaluation of new system of bread in beni suef governorate. Vol.93 No.3,911-926
2. Badee, A. Z. M. ; Shahinaz, A. Helmy ; Afaf. A. Atia and A.S. **AbdELAzim** (2007) .Effect of chemical constituents , antioxidant activity of coriander and cumin essential oils containing turmeric powder on sunflower oil stability . Egypt.J.of Appl. Sci.,22(10A) ,(October)136-147 .
3. Badee, A. Z. M. ; S. A. Helmy; A. A. Atia and A.S. **AbdELAzim** (2006) .Effect of addition of either coriander, cumin fruits or their essential oils on the quality characteristics of pan bread. Bull., Fac., Agric., Cairo Univ. , Vol 57 , No. 4 ( October ) 587-836 .
4. Badee, A. Z. M.; S. A. Helmy; A. A. Atia and **A.S. AbdELAzim** (2005). Hypercholesterolemic effect of coriander, cumin spices and their essential oils and turmeric powder. Mansoura, Univ., J. Agric. Sci., Vol., 30 No. 10 (October).

## أبحاث علمية جاري الإعداد للنشر:-

1. Effect of silymarin as natural antioxidants and antimicrobial activity
2. Effect of Milk Thistle powder and it's extracts Addition on Biscuits Quality
3. Utilization of some cereals and legumes in manufacture high nutritional value products.
4. Chemical and technological evaluation of some quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd) genotypes cultivated in Egypt.
5. Production of Some Gluten-Free Bakery Products From Quinoa.
6. Effect of addition quinoa flour on characteristic of some bakery products.
7. Production of snacks from quinoa by using extrusion
8. Antimicrobial properties of coriander and cumin essential oils with or without turmeric powder.
9. Changes in Alkaline Water Retention Capacity During Long-Term Storage Flavored Pan Bread.

## مؤتمرات وورش عمل علمية :-

- 2-3 /9/2015 12<sup>th</sup> Annual conference " diabetes : Gut and liver .
- 11/11/2014 Workshop and exhibition on New Heights in Bakery Products Researches to Serve the Community.
- 2-4/12/2013 The First International Conference " Food and Agriculture: New Approaches"
- 13-15/ 8/2013 Second International Conference and Exhibition of grain industry and Its products "Future of the Grains Industry And Its Products in Middle East"
- 27-28/2/2013 The Sixth Annual Conference "Applied Research for Environment Protection and Agricultural Development" - Agriculture Chemistry and Environment Protection Society.
- 14-15/11/2012 The 1st conference of Nutrition Education "Diabetes – Prevention – Treatment – Reduce complications" Egyptian Council for Therapeutically nutrition-Clinical Nutritionist Association.
- 16/10/2012 Symposium in "Resistance of malnutrition in the face of rising prices" Department of Nutrition and Food sciences- Home Economics- Helwan University

- 
- 16-20/ 3/2008** Training workshop on "Scientific Writing" Field Crops Research institute Agriculture Research Center
- 3-5/ 10/2004** "Food Technology for the Best Health" Food Technology Res. Inst., (FTRI), Agric. Res. Center (ARC) - Giza
- 29/12/2003** Symposium in " Nutrition and Cancer" Biology Dept. National Cancer Institute Cairo Univ.
- 17/ 12/2003** Symposium in "Women nutrition during different age cycles" Egyptian Nutrition Society 16, kaser El-Ainy St. Cairo Univ.
- 6-8/ 2/2001** The 1st conference of role of Biochemistry in Environmental and Agriculture. Cairo Univ. Faculty Of Agriculture