



السيرة الذاتية

الاسم / على احمد محمد شاهين

الوظيفة / باحث مساعد بقسم بحوث الالبان معهد بحوث تكنولوجيا الاغذية ٢٠١٥\١٠\٥

تاريخ الميلاد : ١٩٨٠\٩\١

العنوان : شنتنا الحجر بركة السبع المنوفية (المنزل) ٩ شارع جامعة القاهرة الجيزة (العمل)

تليفون : ٠١٢٠١١٨٤٤٢٩\٠١٢٨٨٨٩٢٣٩٥

التدرج الوظيفي :

- ١- مهندس زراعي موقت بمعهد بحوث تكنولوجيا الاغذية قسم بحوث الالبان ٢٠٠٢\١٠\١
- ٢- أخصائي زراعي معهد بحوث تكنولوجيا الاغذية قسم بحوث الالبان من ١٠ ٢٠٠٣ الى ٢٠١٥\١٠\٥
- ٣- باحث مساعد بمعهد بحوث تكنولوجيا الاغذية بقسم بحوث الالبان من ٢٠١٥\١٠\٥ حتى الان

المؤهلات :-

- ١- حاصل على بكالوريوس علوم زراعية صناعات غذائية والبان كلية الزراعة جامعة المنوفية ٢٠٠١ (مشروع التخرج عن البكتريا الحيوية في منتجات الالبان وسوء هضم اللاكتوز)
- ٢- حاصل على ماجستير علوم الالبان (دراسة مقارنة بين انواع مختلفة من الالبان واستخدامها في صناعة اغذية صحية للأطفال) ٢٩\٤\٢٠٠٧ كلية الزراعة جامعة المنوفية (تقدير التحليل الكيمائية والطبيعية والمعادن الثقيلة في لبن الابل والام والماعز والغنم والبقر والجاموس تحت الظروف المصرية واستخدام لبن الابل والماعز في انتاج زبادي ومشروب متخمر باستبدال اللبن المجفف بمركز بروتين الشرش وجنين القمح)
- ٣- دكتوراه في علوم وتكنولوجيا الالبان عن دراسة على استخدام الزيوت النباتية في صناعة الجبن الطري (كلية الزراعة جامعة القاهرة) ٢٨\٤\٢٠١٦ (دراسة جودة وامان الزيوت النباتية والجبن المصنع منها بالسوق المصري) عن طريق صناعة جبن بزيت النخيل وزيت بديل زبدة الكاكاو ومقارنتهم بالموجود في السوق واجراء تحليلات الاحماض الدهنية بواسطة GLC والثبات ضد الاكسدة بواسطة الرانسيمات والشوائب الغير ذائبة وثوابت الدهون واجراء تجربة تغذية على فئران التجارب لبيان التأثير الصحي لهذه الزيوت والجبن والمصنع منها)

الخبرات :

- ١- مهندس بمصنع البان الهوارى قطور الغربية (صناعة الجبن الثلاجة والإسطنبولي بالترشيح الفائق والقشدة الصناعية)
- ٢- مدير الجودة لشركة انترناشيونال لمنتجات الالبان والتوريدات فيصل الجيزة
- خبرة في صناعة الجبن الابيض بالزيوت النباتية بطريقة الترشيح الفائق والطبيعي بدهن اللبن
- خبرة في صناعة جبن الحلوم والعكاوي بالخلطات واللبنه انباريس والموز ريلا والرومي
- خبرة في صناعة الزبادي ومشروب الزبادي (زبادو) نكهات
- خبرة بنظم الجودة الشاملة ومراقبة الجودة بالمصانع و (HACCP , GMP and ISO 22000(2005)
- خبرة بمواصفة الجودة بالمعامل ١٧٠٢٥

- التطبيقات الحديثة للنواتج الثانوية لمنتجات الالبان
- منتجات الالبان من فول الصويا
- استخدام تكنولوجيا التجزئة fractionation لإنتاج دهن صحى خليط من دهن اللبن والزيوت النباتية في صناعة الاغذية وخاصة منتجات الالبان
- الطرق الحديثة السريعة في كشف غش دهن اللبن المجنس نباتي الدهن
- التكنولوجيا الحديثة البديلة لبسترة اللبن
- القيمة الحيوية المضافة لمنتجات الالبان

الدورات التدريبية :

- ١- الغذاء الامن في مجال تصنيع الصويا 2008 (معهد بحوث تكنولوجيا الاغذية)
- ٢- المواصفات القياسية الخاصة بالأغذية 2008 (معهد بحوث تكنولوجيا الاغذية)
- ٣- تحليل الاغذية 2008 (معهد بحوث تكنولوجيا الاغذية)
- ٤- الجديد في التصنيع الغذائي في مجال الخبز والعجائن 2009 (معهد بحوث تكنولوجيا الاغذية)
- ٥- الطرق الحديثة في حفظ وتصنيع منتجات الخضر والفاكهة 2009 (معهد بحوث تكنولوجيا الاغذية)
- ٦- التغذية العلاجية 2010 (معهد بحوث تكنولوجيا الاغذية)
- ٧- فوائد وتكنولوجيا الزيوت والدهون 2011 (معهد بحوث تكنولوجيا الاغذية)
- ٨- توفيل ٥٠٠ درجة ٢٠١٢ (جامعة القاهرة)
- ٩- تطبيقات في مجال التحليل الاقتصادي للسلع الزراعية 2015 (معهد بحوث الاقتصاد الزراعي)
- ١٠- (TUV NORD EGYPT) Global GAP V5 2015
- ١١- GMP (Good manufacturing practice) 2015 (معهد بحوث تكنولوجيا الاغذية)

- ١٢- ISO 22000 (2005) (مصنع جولدن باك ٦ اكتوبر)
- ١٣- حضور دورة تدريبية عن صناعة وادارة المخلفات الصناعية (قسم بحوث هندسة التصنيع لمدة ٥ ايام بقاعة معهد بحوث تكنولوجيا الاغذية ٢٠١٥
- ١٤- مهارات الحاسب الألى بور بوينت واكسيل وبرامج احصاء 2010 (جامعة القاهرة)
- ١٥- المشاركة في البرنامج التدريبي الخاص بمعهد بحوث تكنولوجيا الاغذية وتنظيم دورة تدريبية لمدة ٥ ايام عن (الجودة الشاملة ومراقبة الجودة) لفريق المصنع (بمقر مصنع جولدن باك مدينة ٦ اكتوبر)
- ١٦- المشاركة في البرنامج التدريبي الخاص بمعهد بحوث تكنولوجيا الاغذية والقاء محاضرة عن الالبان المكثفة والمجففة بقاعة معهد بحوث تكنولوجيا الاغذية ٢٠١٥\٣
- ١٧- المشاركة في البرنامج التدريبي الخاص بمعهد بحوث تكنولوجيا الاغذية والقاء محاضرة عن الزيوت النباتية وصناعة الالبان بقاعة معهد بحوث تكنولوجيا الاغذية ٢٠١٥\٣
- ١٨- المشاركة في البرنامج التدريبي الخاص بمعهد بحوث تكنولوجيا الاغذية والقاء محاضرة عن التطبيقات الحديثة في الاستفادة من النواتج الثانوية لمنتجات الالبان (مشروع الامومة والطفولة) ٢٠١٥\٨
- ١٩- المشاركة في البرنامج التدريبي الخاص بمعهد بحوث تكنولوجيا الاغذية والقاء محاضرة عن ادارة الانتاج وادارة متابعة الانتاج بقاعة معهد بحوث تكنولوجيا الاغذية ٢٠١٥\١١
- ٢٠- المشاركة في البرنامج التدريبي الخاص بمعهد بحوث تكنولوجيا الاغذية عن الجودة والقاء محاضرة عن تكاليف الجودة ومحاضرة عن التحسين المستمر للعمليات (المنظمة العربية للتنمية الزراعية) بقاعة معهد بحوث تكنولوجيا الاغذية ٢٠١٦\٥

المؤتمرات

- ١- المؤتمر العلمي الاول لجمعية تغذية العقل ومكافحة سوء التغذية اللبن لكل الاعمار ٢٠-٢١ ديسمبر ٢٠٠٤ كلية الطب جامعة مصر للعلوم والتكنولوجيا مدينة ٦ اكتوبر
- ٢- المؤتمر المصري العاشر لعلوم و تكنولوجيا الألبان خلال الفترة من ١٩ – ٢١ \١١\٢٠٠٧ القاهرة.
- ٣- ندوة اللبن القوة الحيوية ١ ابريل ٢٠١٥ قاعة المؤتمرات نادى الزراعيين الدقي الجيزة
- ٤- ورشة عمل التطبيقات الحديثة في مجال الاغذية الخاصة والتغذية قاعة الاجتماعات مركز البحوث الزراعية ٢٠١٥\١١
- ٥- ندوة المركز القومي للبحوث بعنوان الاتجاهات الحديثة في تكنولوجيا الالبان ٢٠١٦\١١\١٣

- ٦- ورشة عمل الجديد في تكنولوجيا المحاصيل لتحقيق الامن الغذائي معهد بحوث تكنولوجيا الاغذية الجيزة ٢٠١٦\٣\٨
- ٧- ورشة عمل عن تطبيقات النانوتكنولوجيا في الزراعة بالمركز القومي للبحوث ٢٠١٦\٧\٢٤
- ٨- ورشة عمل التنمية المستدامة وسلامة الغذاء بالمركز القومي للبحوث ٢٠١٦\٧\٢٧
- ٩- ورشة عمل عن الغذاء الامن وتكنولوجيا الاشعاع ٢٠١٦\٨\٦ بهيئة الطاقة الذرية

الأبحاث المنشورة :

- 1 - Seham, I. Farag ; El-Sonbaty,A.H. ; Hussein,S.A. ; Farrag ,A. and **Shahine, A.M.** (2007) Effect of substitution added skim milk powder (SMP) with wheat germ (WG) on the quality of goat's milk yoghurt and fermented camel's milk drink. Proc. The 10th Egyptian Conf. for Dairy Sci. & Tech. Dokki,19 – 21 November , Cairo , Egypt , PP. 315-336.
- 2 - El-Sonbaty,A.H.; Seham, I. Farag ; Badawi, R.M. ; Hussein, S.A. and **Shahine, A.M.** (2008). Preparation of goat's and camel's milk yoghurt fortified with skim milk powder and whey protein concentrate. Proc. Of the 3rd International Conf. on Food Sci. and Nutrition, Cairo, Egypt , November 3-5, PP. 220-235.
- 3- **Abd El-Gawad I.A. , Hamad E.M. , Zeidan M.A. and Shahin A.A. (2015).***Fatty Acid Composition and Quality Characteristic of Some Vegetable Oils Used in Making Commercial Imitation Cheese in Egypt. J. Nutr. Food Sci., 5: 380. doi:10.4172/2155- 9600.1000380 (international).*