

## السيرة الذاتية ( C.V )

الاسم : الدكتور / وفاء محمود سلامة منصور  
الوظيفة : باحث اول (استاذ مساعد) بقسم الالبان -  
بمعهد بحوث تكنولوجيا الاغذية - مركز البحوث الزراعيه.  
تاريخ الميلاد: 1970/5/25  
البريد الالكتروني: www333385@yahoo.com

جهة العمل : قسم الالبان- معهد بحوث تكنولوجيا الاغذية.  
تاريخ الحصول علي الدكتوراه : 2005/6 /19  
تاريخ الحصول علي درجة باحث : 2005/10/15  
تاريخ الحصول على درجه باحث اول : 2010/10/26  
التدرج الوظيفي :

الوظيفة	تاريخ التعيين	الجهة
1- باحث مساعد	2001/ 9/18	معهد تكنولوجيا الاغذية
2- باحث	2005/10/15	معهد تكنولوجيا الاغذية
3- باحث اول	2010/10/26	معهد تكنولوجيا الاغذية

التخصص العام : علوم اغذية      التخصص الدقيق : تكنولوجيا الالبان

### المؤهلات العلمية :

1- بكالوريوس العلوم الزراعية - قسم علوم الاغذية - شعبة الالبان- كلية الزراعة  
- جامعة القاهرة دور يونيو (1993). تقدير عام جيد جداً والتخصص  
امتياز والاولى على الدفعة

2- ماجستير العلوم الزراعية - كلية الزراعة - جامعة القاهرة (2000) بعنوان :

"تأثير مركز بروتينات الشرش على جودة بعض منتجات الالبان".

**Effect of whey protein concentrate on the quality of some  
dairy products**

### 3-دكتوراه فلسفة فى العلوم الزراعية\_كلية الزراعة\_جامعة عين شمس (2005)بعنوان:

: "دراسات تكنولوجية على الجبن الموزاريللا من اللبن الجاموسى المصرى"

#### Technological studies on Mozzarella cheese from Egyptian buffalo milk

##### - المؤتمرات و الندوات:

- 1- شاركت فى المؤتمر الدولى الثانى لعلوم الأغذية والتغذية الذى عقد بالمركز القومى للبحوث تحت عنوان الإتجاهات المستقبلية فى علوم الغذاء والتغذية فى الفترة من 27 - 29 نوفمبر 2005 .
- 2- حضور المؤتمر والمعرض الدولى السابع لدور رقابة الجودة على الصناعات الغذائية ( كومبىصل ) فى الفترة من 12 - 14 سبتمبر 2006 بفندق المحروسة - الأسكندرية وذلك ببحث بعنوان ( الخواص الوظيفية للجبن الموزاريللا المصنوع من اللبن الجاموسى المعامل بانزيم البروتيز).
- 3- المؤتمر المصرى العاشر لعلوم وتكنولوجيا الألبان فى الفترة من 19 - 21 نوفمبر 2007 .
- 4 - حضور فعاليات المؤتمر الدولى الثالث لعلوم الأغذية والتغذية المنعقد بالمركز القومى للبحوث فى الفترة من 3-5 نوفمبر 2008 تحت عنوان " التغذية والحالات الغذائية وعلوم الأغذية فى البلاد العربية".
- 5- ندوة النانو تكنولوجي فى الأغذية والألبان المنعقدة فى قسم الألبان بكلية الزراعة جامعة الفيوم فى يوم 23 ابريل 2008 .
- 6- حضور المؤتمر والمعرض الدولى التاسع حول "الصناعات الغذائية بين جودة الإنتاج والقدرة التنافسية" ( كومبىصل ) فى الفترة من 7 - 9 ابريل 2009 بفندق المحروسة - الأسكندرية وذلك ببحث بعنوان (انتاج المقرمشات بالجبن المطعمة بالجوزبيل).
- 7- حضور ندوة تحت عنوان " البكتريا الحيوية وصحة الإنسان فى يوم 8 ابريل 2009 المنعقدة بقسم علوم وتكنولوجيا الألبان بكلية الزراعة جامعة القاهرة.
- 8- حضور ندوة تحت عنوان " سلامة الغذاء الطريق الى مستقبل أمن " والتي عقدت فى كلية الزراعة جامعة عين شمس يوم الأربعاء الموافق 14 / 4 / 2010
- 9 - المشاركة فى مؤتمر النباتات الطبيه والعطريه المقام فى قاعه المؤتمرات بالمركز الدولى المصرى بالدقى فى الفترة من 6-8/12/2011

##### - دورات تدريبية:

- 1- حضور دورة تدريبية بالمعهد فى مجال سلامة التصنيع الغذائى فى الفترة من 5-9 فبراير 2006 .
- 2- حضور دورة تدريبية بالمعهد فى الممارسات السليمة للاستهلاك الغذائى فى الفترة من 19- 22 فبراير 2006.
- 3- حضور دورة تدريبية بالمعهد فى نظام الHACCP ( تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ) فى الفترة من 9-13 ابريل 2006 .
- 4- حضور دورة تدريبية بالمعهد تحت عنوان ( الغذاء الأمن فى مجال الحاصلات البستانية فى الفترة من 2 - 13 سبتمبر 2007 .

- 5- الدورة التدريبية القطرية حول "استخدام النانو تكنولوجي في التصنيع الغذائي و سلامة الغذاء" والتي عقدتها المنظمة العربية للتنمية الزراعية بالتعاون مع وزارة الزراعة واستصلاح الأراضي بجمهورية مصر العربية في الفترة من 17-20 نوفمبر 2008 .
- 6- دورة تدريبية في الشروط الصحية في مصانع الحاصلات البستانية والمحاصيل بالمعهد في الفترة من 14-18 ديسمبر 2008 .

- 7 - المشاركة في دوره المكتبات في جامعه القاهره في الفتره من 27/11-1/12/2011
- 8-المشاركة في دوره داخل المعهد عن الاتصال ومهارات التدريب في الفتره من 11-2011/12/15

### - نشرات ومقالات:

- 1- تم نشر مقال تحت عنوان " الجبن الموزاريللا " بالصحيفة الزراعية في المجلد رقم 62 عدد مارس 2007 .
- 2- تم نشر مقال تحت عنوان " جبن الشرش " بالصحيفة الزراعية في المجلد رقم 62 عدد يونيو 2007
- 3- تم اعداد نشرة بعنوان " اللبن ومنتجاته " ونشرها بالادارة العامة للثقافة الزراعية تحت رقم 4 / 2010 .

### الإشراف العلمي على الرسائل

- 1- رساله دكتوراه للطالبه/ رويده شاذلي عبدالقادر- كلية الزراعة - جامعة عين شمس تحت عنوان "استخدام بعض الاضافات الغذائيه في انتاج انواع من الجبن ذات خواص وظيفيه".
- 2- رسالة الماجستير للطالبه/ عايدة حسن ابراهيم - كلية الزراعة - جامعه الزقازيق تحت عنوان " دراسات على تأثير استخدام الانبولين على الخواص الكيماويه والفيزيوكيماويه للزبادي المقلب".
- 3-رساله الماجستير للطالب/ خالد صلاح امين- كلية الزراعة- كفر الشيخ تحت عنوان "دراسات على استخدام مركز الشرش"

### النشاط البحثي:-

- 1- انتاج منتج مشابه للزبادي بالقرطم كمادة استبدال.  
Preparation of yoghurt-like product with safflower as a substitution material. Egyptian J. Dairy sci., (2008) 36:39-44.  
د.هالة عبد المنعم عبد الرحمن ، د. وفاء محمود سلامة.
- 2- تأثير اضافة البيض الطازج أو المسلوق علي جودة مفرد الجبن المطبوخ .  
Effect of adding whole fresh or boiled egg on the quality of processed cheese spread. Egyptian J. Dairy sci., (2010) 38:105-113.

- د. رزق عزب عواد ، د. وفاء محمود سلامة .
- 3- انتاج مثلج لبني منخفض وخالي الدهن باستخدام كازينات الصوديوم ولبن خض بودره

Production of low and free fat ice milk using sodium casinate and butter milk powder. Proc.The 11th Egyptian conf. for Dairy Sci.& Tech."Dokki, 1-3 November (2010),Cairo,Egypt.

د.د/رزق عزب عواد ، د.وفاء محمود سلامة.

4- انتاج منتج جديد للجبن المطبوخ يحتوي علي منتج الشعير المتخمّر.

Development of a novel processed cheese product containing fermented barley. Egyptian J. Dairy sci., (2010) 38:95-103.

د.د/رزق عزب عواد ، د.وفاء محمود سلامة .

5- " انتاج مقرمشات بجبن قريش مطعمة بالزنجبيل"

Preparation of snacks with Kariesh cheese flavored with ginger.

Proc. 9<sup>th</sup> conf. and exhibition on food industries between production quality and competitiveness (comibassal) April 239-255 (2009).

د.وفاء محمود سلامة ، د.هالة عبد المنعم عبد الرحمن ، د.نادية حسني عاصم.

6- تصنيع مئّج لبني صحي .

Processing of healthy ice milk. Egypt J. Agric. Res.(2009) 87, (5) 1453-1462.

د.هالة عبد المنعم عبد الرحمن ، د.وفاء محمود سلامة.

7-انتاج زبادي منخفض أو خالي الدسم

Production of low or free fat yoghurt.

Minf. J. Agric. Res. (2010) 35, (1) 143-155.

د.وفاء محمود سلامة ، د.هويدا عبدالله الشاذلي ، د.حمدي سيدالطويل.

8- إنتاج زبادي مدعم بعيش الغراب.

Production of yoghurt fortified with mushroom.

Egypt J. Agric. Res.(2009) 87, (5) 1479-1490.

د.وفاء محمود سلامة ، د.راجية عمر يوسف ، د.أحمد صابر السيسي.

9- تأثير محتوى الملح علي الخواص الكيميائية والريولوجية والحسية للجبن الجودة.

Influence of salt content on the chemical, rheological and sensory properties of Gouda cheese.

Egypt J. Agric. Res.(2009) 87, (5) 1441-1452.

د.حمدي سيدالطويل ، د.هويدا عبدالله الشاذلي ، د.وفاء محمود سلامة.

10- تحسين صفات البسكويت المصنّع من الجبن القريش.

Improving biscuits properties producing with Kariesh cheese. Proc. 9<sup>th</sup> conf. and exhibition on food industries between production quality and competitiveness (comibassal) April 353-365 (2009).

د.هالة عبد المنعم عبد الرحمن ، د.نادية حسني عاصم، د.وفاء محمود سلامة.

11-الاستبدال البروتيني لانتاج جبن مطبوخ عالي الاحماض الامينية المتفرعه للاهميه الصحيه

Protein substitution to produce a processed cheese with high branched-chain amino acids of medical and genetic importance

The Egyptian Journal of Medical Human Genetics(2010)11,121-133.

د/هويدا الشاذلى، د/رزق عواد، د/ايهاب عيسوى، د/طارق كمال، د/وفاء محمود  
سلامه

12-تصنيع جبن طرى منخفض الدهن غنى فى مركز بروتينات الشرش  
**manufacture of low fat soft cheese enriched with whey  
protein concentrate.** Egyptian j. Dairy Sci.(2001) 29:107-117

ا.د/محمود كمال الدين ابراهيم، ا.د/محمد عبدالغنى الاصر، ا.د/شعراوى جمال  
عثمان، وفاء محمود سلامه.

13-تحسين الخواص الوظيفيه والتركيبيه لجبن الموزاريلا الجاموسى باستخدام  
العوامل المكلبشه للكالسيوم  
Improving functional properties and texture of buffalo  
Mozzarella cheese using calcium chelating agents. Proc.The 9<sup>th</sup>  
Egyptian conf. for Dairy Sci.& Tech."Milk and Dairy Products  
for a Healthy Future"Dokki,9-11October (2004),Cairo,Egypt.

ا.د/ليلى بدوى عبدالحميد، ا.د/رزق عزب عواد، ا.د/مصطفى زيدان، وفاء محمود  
سلامه

14-الموزاريلا الجاموس-الخواص الوظيفيه للجبن ي نتيجته تعديل كازين اللبن  
انزيمياً  
Functional properties of buffalo Mozzarella cheese as affected  
by enzymatic casein modification.  
Egyptian J.Dairy Sci.,(2006)34:69-79.

ا.د/ليلى بدوى عبد الحميد، ا.د/رزق عزب عواد، ا.د/مصطفى زيدان، وفاء محمود  
سلامه

15-تعديل كازين اللبن الجاموسى بواسطة انزيم البروتيز و عامل مكلبش  
للكالسيوم لزياده الخواص الوظيفيه للجبن الموزاريلا  
Modification of buffalo milk casein by protease and calcium  
chelating agent to enhance the functional properties of  
Mozzarella cheese. Egyptian J. Dairy Sci.,(2007)35:219-229

ا.د/رزق عزب عواد، ا.د/ليلى بدوى عبدالحميد، ا.د/مصطفى عبدالمنعم زيدان، وفاء  
محمود سلامه.

16-تقييم بعض البكتيريا الداعمة للحويبة فى انتاج مجموعة فيتامينات (ب) فى اللبن المتخمر

Evaluation of Certain Probiotic Bacteria for Biosynthesis of Vitamin B Complex in Cultured Milk. Egypt .J. Food Sci.(2011)39,pp

د/ نعمت على حسن عليو - د/ وفاء محمود سلامه

17- انتاج وخواص مثلج لبنى مطعم بعصير الرمان

Production and properties of pomegranate flavored ice milk. J.Biol.Chem.Envirn.Sci.,(2012)vol.7(3):45-60..

د/ وفاء محمود سلامه

18-انتاج وتقييم تغذوى للجبن الطرى الوظيفى المدعم بالبروكلى

**Production and *in vivo* Nutritional Evaluation of Functional Soft Cheese Supplemented with Broccoli.** World Journal of Dairy & Food Sciences 7 (2): 150-159, 2012

ا.د/ رزق عزب عواد -د/ عزه محمود فرحات - د/ وفاء محمود سلامه.

R.A. Awad, Azza M. Farahat and Wafaa M. Salama

19- إنتاج آيس كريم وظيفى عالى الألياف الغذائية باستخدام لب بنجر السكر

PREPARATION OF FUNCTIONAL ICE CREAM WITH HIGH FIBER CONTENT USING SUGAR BEET PULP. Egyptian J. Dairy sci.,40,2: (2012)

ا.د/ رزق عزب عواد - ا.د/ عبدالمنعم البدوى هجرس - د/ وفاء محمود سلامه - د/ فتحي عيد الملك - امل الدرديرى.

Awad, R.A.: A. E. Hagrass; wafaa, M.Salama:F. A. AbdElmalek and Amal I. Eldardiry