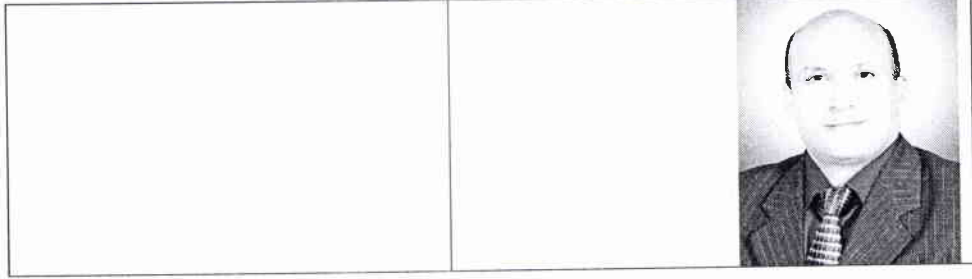


## C.V



الاسم / أ.د. خالد سيد أحمد إبراهيم ناجي  
(رئيس بحوث)

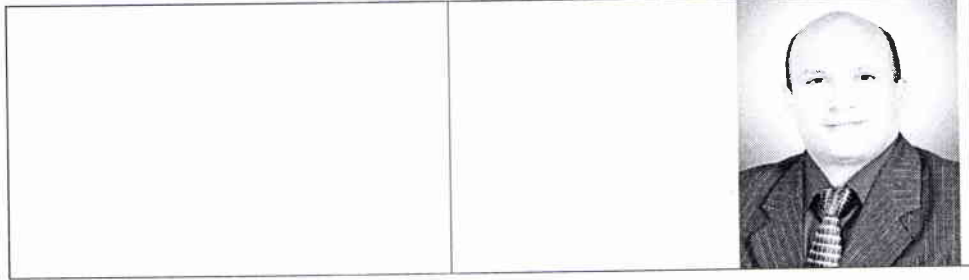
### 1- الوظائف

- 1- رئيس قسم بحوث هندسة التصنيع وتعبئة وتغليف الاغذية 2011-2005
- 2- رئيس بحوث بقسم بحوث هندسة التصنيع وتعبئة وتغليف الاغذية
- 3- مسئول عن قطاع معدات ومواد التعبئة والتغليف بمشروع تغذية المدارس وزارة الزراعة 2011 2008
- 4- مدرس بجامعة عمر المختار لتدريس مادة هندسة تصنيع الاغذية متقدم والتعبئة والتغليف للدراسات العليا بجامعة عمر المختار ليبيا 2003
- 5- باحث بقسم بحوث هندسة التصنيع وتعبئة وتغليف الاغذية 2002
- 6- مدير وحدة بحوث تعبئة وتغليف الاغذية بمعهد بحوث تكنولوجيا الاغذية 2006-2002
- 7- باحث مساعد بقسم بحوث هندسة التصنيع وتعبئة وتغليف الاغذية 1997
- 8- مدير جودة الانتاج بمصانع المعهد الادارة المركزية للصناعات الغذائية (مصنع منتجات الصويا- مصنع التجفيف- مصنع الفاكهة - مصنع التقطير 1999-1994
- 9- مدير الجودة والبحوث وتطوير الانتاج بشركة حلوانى اخوان 1995-1992
- 10- معيد بكلية الاقتصاد المنزلى جامعة المنوفية 1992-1989

### 2- المهام العلمية

- 1- مهمة علمية إلى كندا بمركز بحوث الاطلنتى بنوفيا سكوتشيا لمدة 15 شهر فى Nanotech فى تعبئة وتغليف الاغذية والعبوات الجديدة 2008-2007
- 2- مهمة علمية الى روما ايطاليا فى تكنولوجيا تعبئة وتغليف الأغذية 2001 يونيو
- 3- مهمة علمية تدريبية إلى معهد التعبئة والتغليف بمدينة مومباى الهند 2012

## C.V



الاسم / أ.د. خالد سيد أحمد إبراهيم ناجي  
(رئيس بحوث)

### 1- الوظائف

- 1- رئيس قسم بحوث هندسة التصنيع وتعبئة وتغليف الاغذية 2011-2005
- 2- رئيس بحوث بقسم بحوث هندسة التصنيع وتعبئة وتغليف الاغذية
- 3- مسئول عن قطاع معدات ومواد التعبئة والتغليف بمشروع تغذية المدارس وزارة الزراعة 2011 2008
- 4- مدرس بجامعة عمر المختار لتدريس مادة هندسة تصنيع الاغذية متقدم والتعبئة والتغليف للدراسات العليا بجامعة عمر المختار ليبيا 2003
- 5- باحث بقسم بحوث هندسة التصنيع وتعبئة وتغليف الاغذية 2002
- 6- مدير وحدة بحوث تعبئة وتغليف الاغذية بمعهد بحوث تكنولوجيا الاغذية 2006-2002
- 7- باحث مساعد بقسم بحوث هندسة التصنيع وتعبئة وتغليف الاغذية 1997
- 8- مدير جودة الانتاج بمصانع المعهد الادارة المركزية للصناعات الغذائية (مصنع منتجات الصويا- مصنع التجفيف- مصنع الفاكهة - مصنع التقطير 1999-1994
- 9- مدير الجودة والبحوث وتطوير الانتاج بشركة حلوانى اخوان 1995-1992
- 10- معيد بكلية الاقتصاد المنزلى جامعة المنوفية 1992-1989

### 2- المهام العلمية

- 1- مهمة علمية إلى كندا بمركز بحوث الاطلنتى بنوفيا سكوتشيا لمدة 15 شهر فى Nanotech فى تعبئة وتغليف الاغذية والعبوات الجديدة 2008-2007
- 2- مهمة علمية الى روما ايطاليا فى تكنولوجيا تعبئة وتغليف الأغذية 2001 يونيو
- 3- مهمة علمية تدريبية إلى معهد التعبئة والتغليف بمدينة مومباى الهند 2012

### 3- المؤهلات:

- 1- حاصل على الدكتوراه بعنوان "إنتاج وتقييم أفلام من البولي إيثيلين منخفض الكثافة والمحتوى على مواد مضادة للبكتريا في تعبئة بعض الأغذية" عام 2002
- 2- حاصل على الماجستير في الصناعات الغذائية بعنوان "دراسات على جودة بعض المواد الغذائية في السوق المحلي ومدى مطابقتها للمواصفات القياسية المصرية والعالمية Codex عام 1994
- 3- بكالوريوس العلوم الزراعية جيد جدا عام 1987

### 4- خبرة في المجالات الآتية :

- 1.4- خبرة في الإنتاج ومراقبة جودة الاغذية وفى HACCP, Hygiene, GMP,
- 2.4- إجراء البحوث والتحليلات الكيميائية والميكروبيولوجية الخاصة بمراقبة جودة الأغذية R&D.
- 3.4- خبرة في تكنولوجيات تعبئة وتغليف الأغذية لحوم واسماك وخضر وفاكهة الطازجة والمصنعة
- 4.4- خبرة في تكنولوجيا معدات وأجهزة وخامات تغليف الأغذية تحت تفريغ وجو معدل من الغازات
- 5.4- خبرة فى إنتاج الأغلفة الطبيعية والبلاستيكية المستخدمة فى تعبئة الاغذية
- 6.4- خبرة في الأعمال الإدارية والفنية الخاصة بالبحوث الجارية بالمعهد وبلجان شراء وفحص الأجهزة العلمية والتصنيعية والزجاجات والكيماويات المعملية الواردة للمعهد.

### 5- المجال الإرشادي والتدريسي فى مجال التخصص كمحاضر (صناعات غذائية بجميع فروعها) - فى

- 1.5- التدريس بكلية التربية شعبة اقتصاد منزلى جامعة المنوفية من 1989 إلى 1993.
- 2.5- المركز المصري لسلامة الغذاء EFSC
- 3.5- مركز تحديث الصناعة المصري MIC - FTC
- 4.5- معهد بحوث تكنولوجيا الاغذية FTRI
- 5.5- المراكز الثقافية بوزارة الثقافة

### 6- حاصل على دورات تدريبية عديدة فى

### 1.6- مجال التخصص منها

- 1- فى مجال التخصص دورة تدريبية فى " الخبز والعجائن يونيو 1993
- 2- تكنولوجيا الزيوت والدهون مارس 1993
- 3- تكنولوجيا هندسة تصنيع وتعبئة وتغليف الأغذية إبريل 1994
- 4- كشف وتقدير بقايا السموم الفطرية فى الأغذية والأعلاف والأنسجة والسوائل البيولوجية باستخدام طرق الفصل الكروماتوجرافى يونيو بالمركز القومى للبحوث 1995
- 5- هندسة تعبئة وتصنيع الأغذية مارس 1997

- 6- تكنولوجيا اللحوم والأسماك إبريل 1998
- 8- الجديد في الخبز والعجائن الغذائية نوفمبر
- 9- هندسة التصنيع تعبئة وتغليف فبراير 1999
- 10- الجديد في مجال الأغذية الخاصة والتغذية 1999
- 11- الجديد في جودة إنتاج الأغذية مارس 1999
- 12- دورة في تكنولوجيا واختبارات البلاستيك ( مركز تطوير البلاستيك بالإسكندرية) يونيو 1999
- 13- اقتصاديات التصنيع الغذائي يناير 2000
- 14- دورة في الإحصاء التجريبي الزراعي باستخدام برنامج M, state وتحليل التجارب الزراعية بالمعمل المركزي لبحوث الإحصاء التحليل الإحصائي فبراير 2000
- 15- تكنولوجيا المحاصيل الحقلية مارس 2000
- 16- تشغيل وصيانة الأجهزة العلمية أغسطس 2000
- 18- تشغيل وصيانة الأجهزة المعملية (العناصر والتقدير الدقيق) أكتوبر 2001
- 19- تكنولوجيا تصنيع وتعبئة الخضر والفاكهة من أجل التصدير أكتوبر 2002 .
- 20- دورته في جهاز قياس نفاذية الأغلفة المختلفة للغازات وبخار الماء من شركة سيستك الانجليزية 2012
- 21- ودورة في تكنولوجيا المعلومات أغسطس 2001
- 22- دورة في ال Photoshope - يناير 2000

### 2.6- الدورات المهنية

### 3.6- دورات في مجال اللغة

دورات عديدة في اللغة الانجليزية ومنها دورة الكتابة العلمية باللغة الانجليزية ابريل 1994 "

### 4.6- دورات في مجال الكمبيوتر

Windows - word 2000" دورات تدريبية في مقدمة الحاسب الآلي سبتمبر 1998 - ودورة في أل

### 5.6- دورات في مجال نقل التكنولوجيا

- 1.6- دورة في الملكية الفكرية وأساليب نقل التكنولوجيا أكتوبر 2000
- 2.6- وحاصل على براءة اختراع رقم 22171 من اكااديمية البحث العلمى نوفمبر 1999. في تعبئة تغليف الاغذية
- 3.6- دورات في المجال التربوي " حاصل على دورة إعداد المعلم الجامعي (المدرسين والمدرسين المساعدين)

بكلية التربية سبتمبر عام 1990.

#### 7- خبرة في العمل مع القطاع الخاص الاستثماري

- 1.7- العمل بالشركة السعودية (العالمية للصناعات الغذائية سويت فود) مسؤول نظم مراقبة جودة ومدير للبحوث والتطوير ثم استشاري للشركة من 1997-1993
- 2.7- العمل مع شركة صحارى للعصائر والمياه الغازية والمعدنية وقمت بتأسيس معمل مراقبة الجودة (استشاري) 2003-2002
- 3.7- العمل بالشركة السعودية (السنبله لمنتجات المخازير الحديثة ) وقمت بتأسيس معمل مراقبة الجودة ثم استشاري للشركة من 2006-2005
- 4.7- العمل استشاري لشركة صويا مصر لمنتجات فول الصويا 2007-2006

#### **7.5 – Technical consultant Adviser as technology transfer to Egypt with following companies**

- 1- PBI-Dansensor (Denmark) company with MAP field in Egypt
- 2- Witt-Gase technik company (Germany) with MAP field in Egypt
- 3- Green Fields company (Egypt) with smart packaging field in Egypt
- 4- Systech Instruments company (USA) Oxygen and Water Vapor Permeation Analyzers

#### 8- الأعارات

- 1.8- إعاره إلى جامعة عمر المختار بالجمهورية الليبية لتدريس مناهج هندسة تصنيع الاغذية متقدم والتعبئة والتغليف لطلبة الدراسات العليا
- 2.8- مهمة علمية الى مركز بحوث الاطنطى للاغذية والزراعة على مشروع اطالة مدة صلاحية الاغذية الطازجة (الخضار والفاكهة) الكاملة والمجهزة ) باستخدام العبوات الذكية 2007 ثم تعاقد شخصي 2008

9- عنوان المنزل / 43 ش حمادة عجمي من ش الملكة فيصل الجيزة

ت منزل / 0237243868 / محمول / 01229923009 - 01110484874

عنوان العمل : 9 ش جامعة القاهرة الاورمان مركز البحوث الزراعية - معهد بحوث تكنولوجيا الاغذية

البريد الالكتروني: [sokh65@yahoo.com](mailto:sokh65@yahoo.com)

تاريخ الميلاد: 1965\6\20

تاريخ التعيين بالمعهد: 1988/3/21

## 9- الأبحاث المنشورة

### 12 - Publications,

Presentations and other activities

Title published:

*Title published :*

- 1- **Ahmed T. El-Akel Sayed M. El-Dash Khaled S. A. Nagy (2001)** “ Production and evaluation of antimicrobial low density polyethylene films using potassium sorbate and calcium propionate for food packaging”. The fourth Conference of ( The Food Industry at The service of Tourism 71- 89
- 2- **Mobarak, El. A., K.S.A.I. Nagy and A.S.I. El-Shazly. (2005)** “Production of extruded (puffed) snake food with high biological and quality values.” J.Agric. Sci. Mansoura Univ., 30 (9): 5485-5492,
- 3- **Nagy, Kh. S. A. Shams S.R. Omaima and Zahrana, G.A.H (2006)** “Effect of packaging material and ultraviolet radiation on cake shelf life” Egyptian J. nutrition Vol. XXL No.1 121-144
- 4- **Osheba, A.S. and Kh. S Nagy (2006)** Production and evaluation of extruded foods fortified with animal proteins” Annual Ain. Shams Univ. Cairo 51(1), (2006) 135-154
- 5- **Allam, H. and Kh. Nagy (2007)** Use of natural edible coating as an alternative of commercial wax to maintain naval orange fruits quality during cold storage”. Egypt , J. OF Appl. Sci., 22 (12A)( 2007) 203- 213
- 6- **Entsar S. Abdou, Khaled S.A. Nagy, Maher Z. Elsabee (2008)** “Extraction and Characterization of Chitin and Chitosan from Local Source”, Bioresource Technology, 99 (2008) 1359–1367
- 7- **Maher Z. Elsabee, Entsar S. abdou, Khaled S. A. Nagy and Mohamed Eweis (2008)**  
Surface modification of polypropylene films by chitosan and chitosan/pectin multilayer”, Carbohydrate Polymers, 71 (2008) 187–195

- 8- **Osheba A. S, Anwar M.M. and Nagy (2008)** Effect of Irradiation and Packaging Materials Type on Shelf-Life and Quality Attributes of Minced Meat during Cold Storage”. K. H. S ISOTOPE & RAD. RES., 40(3), (2008) 675-694
- 9- **M. M. Abd El Magied, N. A. Salama, K S. Nagy. And M. R. Ali.(2009)** “Packaging of refrigerated Strawberry (*Fagaria ananassa*) Using Prepared Edible Wheat Gluten Films and Coatings” Bull. Fac. Agric. Cairo Univ, 60: (2009) 168-177
- 10- **Ahmed A. Oun<sup>1</sup>, Metwalli S.M<sup>2</sup>, Salama A. A<sup>2</sup>, Khaled S. Nagy<sup>1</sup>(2011)** Effect of paraffin oil and glycerol on carboxymethyl cellulose Film properties Egypt. J. Agric. Res., 87(1), 2011
- 11- **Faten, S. Mansour<sup>1</sup>, Khaled S.Nagy<sup>2</sup>, Amal A.Taqi<sup>3</sup> and Kasim Abass Askar (2011).** Factors affecting the fungal contamination of some fruit juices packaged in Tetra Pak. African Journal of Biotechnology Vol. 10(60), pp. 12957-12962, 5 October,
- 12- **Amal Taqi<sup>1,2\*</sup>, Kasim Abass Askar<sup>3</sup>, Khaled Nagy<sup>4</sup>, Lucia Mutihac<sup>2</sup>, and Ioan Stamatin<sup>1</sup>(2011).** Effect of different concentrations of olive oil and oleic acid on the mechanical properties of albumen (egg white) edible films. African Journal of Biotechnology Vol. 10(60), pp. 12963-12972, 5 October,
- 13- **Shahine Fatma M., K.S.A. Nagy and ThanaaA. Amer (2011).** Effect of modified atmosphere packaging on the quality of high nutrient cup cake. Egypt. J. of Appl. Sci, 26(7)
- 14- **Tayel S.A, Alkatary H.S. Nagy K.S. and Younes O. S. (2012).** Dehydration of onion slices using irrefractance window drying system. Misr Journal of Agricultural Engineering 29 (1): 409-428
- 15- **Omayma M. Ismail and Khaled S.A. Nagy (2012).** Characteristics of Dried Mango Slices as Affected by Pre-Treatments and Drying Type. Australian Journal of Basic and Applied Sciences, 6(5): 230-235,