

السيرة الذاتية



البريد الإلكتروني: mona.doweidar@live.com

أولا : البيانات الشخصية :-

الاسم : منى محمود محمد دويدار

تاريخ الميلاد : 1967/10/1 م.

الوظيفة : رئيس بحوث

التخصص العام: علوم وتكنولوجيا الأغذية

التخصص الدقيق: كيمياء وتكنولوجيا الحبوب ومنتجاتها

تاريخ شغل الوظيفة : 2012/2/29 م

عنوان جهة العمل : 9 شارع جامعة القاهرة -- جيزة - مصر

تليفون : العمل / 335735090

المنزل / 33042557 أو 33024327

المحمول / 01224247031

ثانيا : المؤهلات الدراسية الحاصلة عليها:-

الدرجة	الكلية	الجامعة	سنة التخرج	التخصص
بكالوريوس	الزراعة	القاهرة	1988	صناعات غذائية
ماجستير	الزراعة	القاهرة	1995	صناعات غذائية
دكتوراه	الزراعة	القاهرة	2001	كيمياء حيوية

موضوع رسالة الماجستير :

إنتاج وتقييم الخبز منخفض السعرات.

Production and evaluation of low calorie bread.

موضوع رسالة الدكتوراه :

دراسات كيميائية وطبيعية على بعض المصادر الطبيعية المستخدمة في تحسين منتجات المخازير .

Chemical and physical studies on some natural resources used in improving bakery products.

ثالثا :- التدرج الوظيفي :

- مهندسة زراعية: في المعمل المركزي للصناعات الزراعية التابع لمركز البحوث الزراعية اعتبارا من 1988/7/1 م .
- مساعد باحث : معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية اعتبارا من 1993/11/18 م . - قرار رقم 316 لسنة 1993 م.
- باحث مساعد : معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية اعتبارا من 1995/11/25 م . - قرار رقم 411 لسنة 1995 م.
- باحث : معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية اعتبارا من 2001/12/27 م . - قرار رقم 123 لسنة 2002 م.
- باحث أول : معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية اعتبارا من 2007/ 1/13 م . - قرار رقم 625 لسنة 2007 م.
- رئيس بحوث : معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية اعتبارا من 2012/ 2/29 م . - قرار رقم 1882 لسنة 2012 م.

رابعا :- النشاط العلمي :

(النشاط الإرشادي :

- المشاركة في التقييم والتحليل لعينات وزارة التموين خلال الفترة من 1997 حتى 1999 م.
 - المشاركة في تنفيذ خطة القسم في مجال تكنولوجيا الخبيز (إستخدام بدائل القمح، تحسين القيمة الغذائية لمنتجات المخازير، إنتاج مخبوزات مختلفة لبعض الفئات الحساسة).
 - الإشراف في تنفيذ البرنامج التدريبي على التقديرات والتحليل المعملية.
 - الشرح للأجهزة والتقديرات المعملية المختلفة للزيارات الوافدة الى المعهد من طلبة السنة الثالثة والرابعة لكليات الزراعة من مختلف أنحاء الجمهورية.
 - إعداد وإلقاء محاضرات في مجالات التخصص داخل المعهد أو خارجه في الموضوعات الآتية :-
1. المواصفات القياسية لمنتجات المخازير .
 2. القيمة الغذائية للخبز وأساسيات التدعيم لرفع القيمة الغذائية .
 3. محسنات الخبيز .
 4. إنتاج مخبوزات وظيفية لبعض الفئات الحساسة.
 5. استخدام المحليات (بدائل السكر) في إنتاج المخبوزات .

6. إنتاج مخبوزات صحية لمرضى السكر و البدانة و ارتفاع الكوليستيرول.
7. الطريق الأمن لسلامة إنتاج و تداول منتجات المخابز.
8. تشغيل وصيانة أجهزة بيروكسيد فسكوميتير لقياس اللزوجة.
9. الشئون الصحية و علاقتها بصناعة الخبيز.
10. التعرف علي غش الدقيق و سلامة المادة الخام في التصنيع.
11. الدهون و علاقتها بالتغذية.
12. الإشرطات الصحية و السلامة المهنية في الصوامع و المطاحن.
13. صناعة بعض منتجات المخابز (البيستزا، الكرواساه، الشريك، بوريك العجوة، قرص الشاي، الباتون سالية ، المنين بالعجوة ، المنين بالجبن ،.....).
14. إعداد مخبوزات صحية خالية من الجاوتين.
15. إستخدام بعض المحاصيل الغير تقليدية في منتجات المخابز.
16. سحب العينات الغذائية من الأسواق و المدة المسموح بها لإرسالها الي المعامل.
17. أهم التشريعات و الجهات الخاصة بالرقابة علي الغذاء.

- عدد (4) مقال إعلام إرشادي في مجال الثقافة الغذائية

- 1- مقال تحت عنوان (علاج للسكر من قشور البرتقال و التفاح و الجزر) جريدة الاخبار العدد 15847 بتاريخ 2003/2/9 م. /اخبار محلية.
- 2- مقال تحت عنوان (كعك 2003 صحتي جدا) نشر في جريدة الاخبار العدد 16090 بتاريخ 2003/11/19م. (اخبار الناس).
- 3- مقال تحت عنوان (بسكويت لمرضى القلب و الكوليستيرول) نشر في جريدة الاخبار العدد 16266 بتاريخ 2004/7/11 م. (اخبار الناس).
- 4- مقال تحت عنوان (إنتاج مخبوزات صحية لمرضى السكر و البدانة و ارتفاع الكوليستيرول) و الذي نشر في الصحيفة الزراعية الصادرة عن الإدارة العامة للثقافة الزراعية- وزارة الزراعة - المجلد (65) أكتوبر 2010/10 م.
- 5- مقال تحت عنوان (إنتاج مخبوزات عالية البروتين باستخدام البقوليات) و الذي نشر في الصحيفة الزراعية الصادرة عن الإدارة العامة للثقافة الزراعية- وزارة الزراعة - المجلد (67) أكتوبر 2012/10 م.

- عدد (3) تسجيل اذاعي

- 1- تسجيل اذاعي في محطة الكبار برنامج (فكرة لبكرة) أذيع السبت 2003 /7/19 الساعة 7.30 صباحا حول إنجازات رسالة الدكتوراه .
- 2- تسجيل اذاعي في محطة البرنامج العام - القاهرة - الى ركن ربات البيوت و الذي تم اذاعته يوم الاربعاء 2007 /11/21 الساعة 9:15 صباحا تحت عنوان (لكل من يعاني من حساسية جلوتين القمح منتج جديد في مطبخ ربة المنزل).
- 3- تسجيل اذاعي لإذاعة البرنامج الثقافي من القاهرة FM عن (إرشادات غذائية لتجنب الإمساك) أذيع في 2009/ 12/ 7 م. الساعة 5:15م.

عدد (2) تسجيل تليفزيوني

- 1- تسجيل تليفزيوني عن (الدهون و علاقتها بالتغذية) لبرنامج غذائك دواءك في قناة مصر الزراعية في يناير 2012/م.
- 2- تسجيل تليفزيوني عن (المخبوزات الصحية) لبرنامج مملكة العطاء في قناة نور الدنيا في مارس/2012م.
- 3- تسجيل تليفزيوني عن (أكلك الصحي في العيد) لبرنامج غذائك دواءك في قناة مصر الزراعية في أغسطس/2012م.

(ب) النشاط التدريبي

البرامج التدريبية التي حصلت عليها:-

1. برنامج تدريبي عن "تكنولوجيا الصناعات الغذائية" بالمعمل المركزي للصناعات الزراعية من 9 /22 الى 10/3 /1990 م.
2. برنامج تدريبي عن "تكنولوجيا الخبز و العجائن الغذائية"- معهد بحوث تكنولوجيا الاغذية من 10/27 الى 11/10 /1996 م.
3. برنامج تدريبي عن "هندسة تعبئة و تصنيع و تغليف الاغذية" - معهد بحوث تكنولوجيا الاغذية في الفترة من 2- 1997/3/6 م.
4. برنامج تدريبي في مجال "تكنولوجيا الخبز و العجائن" - معهد تكنولوجيا الاغذية في الفترة من 8- 1998 /2/19 م.
5. برنامج سمينار (الغذاء الامن - مسنولية الجميع) الذي عقد بتاريخ 2001/ 2 /21 م قاعة المؤتمرات - معهد الهندسة الوراثية - مركز البحوث الزراعية (المحاضر - أ.د/ نبيه عبد الحميد).
6. برنامج تدريبي عن "تشغيل وصيانة أجهزة الكروماتوجرافي" - بالمعهد في الفترة من 9- 2001/ 7 /17 م .
7. برنامج تدريبي عن "أسس الكتابة العلمية" - المكتبة القومية الزراعية بالدقي الذي عقد بتاريخ 2001 / 7 /19 م .
8. برنامج تدريبي عن "تنمية مهارات الباحثين في استخدام الانترنت و تكنولوجيا المعلومات لخدمة البحث العلمي" - المكتبة القومية الزراعية (الدقي) في الفترة من 17- 2003 / 6 /18 م .
9. البرنامج التدريبي عن التحليل الاحصائي للبيانات باستخدام برنامج (SPSS) الذي عقد في الفترة من 4 - 2003/10/ 8 م - المكتبة القومية الزراعية - الدقي .
10. حضور الدورة التدريبية في "الممارسات الصحية في تداول الغذاء" التي أعدها معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية في 12 / 1 / 2004 م.
11. برنامج تدريبي في مجال نظام تحليل المخاطر و تحديد نقاط المراقبة الحرجة (HACCP) بالمعهد في 14 - 29 / 2 / 2004م.
12. برنامج تدريبي في مجال (تطبيقات علي نظام الهاسب) الذي عقد في معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية في الفترة من 6- 2004/3/17 م.
13. الدورة التدريبية في "الكتابة العلمية" في الفترة من 17 - 22 / 4 / 2004 في معهد البحوث و الدراسات الافريقية - جامعة القاهرة .

1- HACCP-Based System: Requirement & Implementation

2- Good Practices and HACCP Prerequisites

- الذي عقد في قاعة التدريب بمعهد الهندسة الوراثية في الفترة من 19- 2007/2/22م.
15. برنامج تدريبي في الكمبيوتر في مجال العروض التقديمية (Power Point Presentation) الذي عقد في الفترة من 25 - 2007/11/29م - في قاعة التدريب بالمكتب القومي الزراعي - الدقي .
16. برنامج تدريبي في مجال (الغذاء الأمن في مجال الألبان) - بالمعهد في الفترة من 2- 2007/12/13م.
17. برنامج تدريبي في مجال (الغذاء الأمن في مجال إقتصاديات التصنيع الغذائي والمطبخ التجريبي) - الذي عقد في قاعة التدريب في معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية في الفترة من 20- 2008/1/27م.
18. برنامج تدريبي في مجال (تحليل الأغذية) بالمعهد في الفترة من 13- 2008/4/17م.
19. محاضرة عن تكنولوجيا جديدة مبتكرة في الصناعات الغذائية بعنوان (Innovative technologies of Instant Controlled Pressure Drop in various Agro- Industrial Application) واستخداماتها التطبيقية في مجال التحفيف - الإستخلاص - إنتاج مساحيق الأغذية - المعالجة البخارية للرز - إزالة التلوث الميكروبي (والتي القاها البروفيسور / كريم علاف - أستاذ ورئيس قسم هندسة التصنيع - جامعة لاروشيل - فرنسا بالمعهد في يوم الخميس الموافق 2008/8/17م .
20. برنامج تدريبي في مجال (الإستفادة من المخلفات في مجال الألبان) بالمعهد في الفترة من 24- 2008/8/28م.
21. برنامج تدريبي في مجال (غش الأغذية في مجال الحاصلات البستانية) بالمعهد في الفترة من 19- 2008/10/23م.
22. برنامج تدريبي في مجال (الشروط الصحية في المطبخ التجريبي) بالمعهد في الفترة من 16- 2008/11/20م.
23. برنامج تدريبي في مجال (الشروط الصحية في مجال صناعة الألبان ومنتجاتها) بالمعهد في الفترة من 23- 2008/11/27م.
24. محاضره عن (تطبيق معايير الجودة في المعامل) للأستاذ الدكتور / محي محب الدين بتاريخ 2009/1/11 بالمعهد.
25. برنامج تدريبي في مجال (تطبيق معايير الجودة في مجال اللحوم والأسماك) في الفترة من 18- 2009/1/22 بالمعهد.
26. برنامج تدريبي في مجال (الجديد في التصنيع الغذائي في مجال الحاصلات البستانية) في الفترة من 25- 2009/1/29 بالمعهد.
27. محاضره عن (الميكروويف بين المزايا والمخاوف) للأستاذ الدكتور / طه السيسى بتاريخ 2009/1/25 بقاعة المحاضرات بالمعهد.
28. برنامج تدريبي في مجال (الجديد في التصنيع الغذائي في مجال الزيوت والدهون) في الفترة من 1- 2009/2/5 بالمعهد.
27. برنامج تدريبي في مجال (الجديد في التصنيع الغذائي في مجال اللحوم والأسماك) في الفترة من 8- 2009/2/12 بالمعهد.
29. ورشة عمل بحضور السيد الأستاذ الدكتور / علي الشافعي والتي تناولت إلقاء الضوء على المشروعات الممولة من صندوق العلوم والتكنولوجيا STDF يوم الأربعاء 2009 /2/11 - قاعة الهندسة الوراثية بمركز البحوث الزراعية.
30. محاضره عن (زراعة و تصنيع الشاي) للدكتور / محمد عبد الرحمن عطوه بتاريخ 2009/2/15 بقاعة المحاضرات بالمعهد.
31. برنامج تدريبي في مجال (إدارة الجودة الشاملة في مجال الحاصلات البستانية) في الفترة من 22- 2009/2/26 بالمعهد.
32. محاضره عن (معالجة الاغذية بالإشعاع) للأستاذ الدكتور / على حسن راضي بتاريخ 2009/2/22 بقاعة المحاضرات بالمعهد.
33. محاضره للأستاذ الدكتور / حبيب و اصف لإلقاء الضوء على طريقة تقديم المشاريع البحثية بتاريخ 2009/2/23 بالمعهد.
34. محاضره عن "السلامة و الصحة المهنية" للدكتورة / أمل محمود بتاريخ 2009/3/2 بقاعة المحاضرات بالمعهد.
35. محاضره عن (SWOT Analysis) للأستاذة الدكتورة / أمال حسنين بتاريخ 2009/3/16 بقاعة المحاضرات بالمعهد.
36. محاضره تحت عنوان (نظره مستقبلية عن منظومة التعبئة و التغليف في مصر) للدكتور / خالد ناجي بتاريخ 2009/3/29 بالمعهد.
37. برنامج تدريبي في مجال (المخاطر المتعلقة بالمواد الغذائية في مجال المطبخ التجريبي) في الفترة من 29- 2009/4/2 بالمعهد.
38. حضور ورشة عمل تدريبية و اجتياز امتحان المستوي الثالث (لسلامة الغذاء) بالمركز الثقافي بالدقي في 2009 /4/17
39. حضور دوره التثقيف التغذوي في الفترة من 3- 2009/5/6 بالمعهد و المشاركة بمحاضرة بعنوان (الدهون و علاقتها بالتغذية) .
40. محاضره تحت عنوان (التعرف علي بكتيريا حمض اللاكتيك بالطرق التقليدية و الطرق الجينية) للدكتورة / و داد محمد الخولي - قسم الألبان- بتاريخ 2009/5/17 بقاعة المحاضرات بالمعهد.
41. محاضره عن (جودة البحث العلمي ومفهومه لتنمية المجتمع) والتي القاها الخبير المصري الكندي الزائر الي المعهد في يوم الأحد الموافق 2009/5/24م بقاعة المحاضرات بالمعهد .
42. محاضرة علمية عن (إنفلونزا الخنازير) والتي ألقاها أ.د / أيمن البسطويسى (أستاذ البيولوجي) بالمركز في 2009 /6/10 م .
43. المشاركة في برنامج (التفتيش علي المطاحن) المقام في وزارة التضامن الإجتماعي -قطاع التموين - قاعة التدريب (ب) الملحقة بمبنى الوزير - وإلقاء محاضرة بعنوان (الإشترطات الصحية و السلامة المهنية في الصوامع و المطاحن) يوم الثلاثاء 2009/6/16م .
44. حضور دوره تدريبية في مجال (الفوائد الصحية للزيوت و الدهون) في الفترة من 13- 2009/12/17 بقاعة المحاضرات بالمعهد.
45. المشاركة في برنامج (الجودة الشاملة في إنتاج الدقيق المدعم) المقام في وزارة التضامن الإجتماعي في الفترة من 28/ 2009 /12م الي 2010 /1/6 بقاعة التدريب (ب) الملحقة بمبنى الوزير - وإلقاء محاضرة بعنوان (شروط الصوامع و المطاحن و أنواعها).
46. حضور دورة TOEFL في الفترة من 13- 2010/1/21م و اجتياز امتحان التوفيل TOEFL بتاريخ 2010/3/4م .
47. حضور دورة ICDL في الفترة من 2010/9/19م حتي 2010 /11/11م و اجتياز كل إختباراتها بنجاح .
48. برنامج تدريبي في مجال (دورالمطبخ التجريبي في الثقافة الغذائية) في الفترة من 6- 2011/3/10م بقاعة المحاضرات بالمعهد.

49. المشاركة في برنامج (تنمية مهارات مفتشي التموين علي سحب العينات) المقام في وزارة التضامن الإجتماعي في الفترة من 1/1/2013م الي 10/1/2013م بقاعة التدريب بمبنى هيئة السلع التموينية- وإلقاء محاضرة بعنوان (سحب العينات الغذائية من الأسواق والمدة المسموح بها لإرسالها الي المعامل).
50. محاضره عن (نحو إستراتيجية زراعية تهدف الي تحسين الحالة التغذوية والصحية للمجتمع) أ.د / نبيه عبد الحميد بتاريخ 2013/1/21 بقاعة المحاضرات بالمعهد.
51. محاضره عن (رغيف الخبز المدعم المشكلة.....والحل) للدكتور / صلاح حمزة بتاريخ 2009/1/27 بقاعة المحاضرات بالمعهد.
52. حضور دوره تدريبيه التعرف ببرنامج STDF وكيفية التقدم اليها و أسلوب التقييم و المتابعة وأيضا التعرف بالإبداع و الابتكار - في الفترة من 2013/1/29-28 قاعة الهندسة الوراثية بمركز البحوث الزراعية.
53. برنامج تدريبي في مجال (تطبيقات HACCP في صناعة الخبز) في الفترة من 2013/2/7-3 بالمعهد.
54. المشاركة في برنامج (جودة وسلامة الغذاء) المقام في وزارة التموين والتجارة الداخلية بمبنى هيئة السلع التموينية وإلقاء محاضرة بعنوان (أهم التشريعات الغذائية و الجهات الخاصة بالرقابة علي الغذاء) بتاريخ 2013/4/10.

(ج) المؤتمرات والندوات العلمية التي شاركت فيها:-

(حضور كمستمع والمشاركة في فاعليات المؤتمر - الندوة)

1. ندوة "الفجوة الغذائية- المشكلة والحل" بقاعة المؤتمرات بالمركز الزراعي الدولي بالدقي والتي عقدت بتاريخ 19/2/1997 م
2. مؤتمر الكيمياء الحيوية الزراعية الذي عقد في كلية الزراعة جامعة القاهرة - فبراير 2001 م.
3. المؤتمر السنوي للجمعية المصرية للتغذية عن الأمن الغذائي والرؤية المستقبلية لمصر عام 2020م - بالفيوم في 29/4/2002م.
4. مؤتمر "تحديث الصناعة" الذي اعده معهد بحوث تكنولوجيا الاغذية في يونيو 2002 م .
5. المؤتمر العربي السابع لعلوم وتكنولوجيا الأغذية والذي نظمتة الجمعية المصرية لعلوم وتكنولوجيا الأغذية بالاشتراك مع وزارة الزراعة واستصلاح الأراضي وأكاديمية البحث العلمي في الفترة من 17- 19 / 12 / 2002م - قاعة المؤتمرات - الدقي - مصر.
6. المؤتمر التاسع لمعهد الدراسات العليا للطفولة تحت عنوان (الطفل العربي والتحدي) والذي عقد في الفترة من 8-10 مارس 2003 بدار الضيافة بجامعة عين شمس .
7. المؤتمر السنوي لمعهد البحوث والدراسات الأفريقية- جامعة القاهرة حول (مستقبل الامن الغذائي الافريقي) والذي عقد في الفترة من 24- 25 يونية 2003م في مقر المعهد.
8. المؤتمر والمعرض الدولي الخامس لدور رقابة الجودة على الصناعات الغذائية والذي أعده المركز الدولي للبحوث والاستشارات (كومبيصل) بالتعاون مع معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية خلال الفترة من 8 - 10 يولية 2003م بفندق رمادا رينيسانس - الاسكندرية .
9. برنامج ندوة "الاقامح الصلبة البيضاء" الذي أعده معهد بحوث تكنولوجيا الاغذية في 29 يوليو 2003م في قاعة المؤتمرات في مبني الهندسة الوراثية - مركز البحوث الزراعية.
10. مؤتمر ومعرض الجديد في مجال "مضافات الاغذية ومواد تدعيم الحبوب" الذي نظمه معهد بحوث تكنولوجيا الاغذية FTRI بالتعاون مع ال ICC والذي عقد في فندق كونراد - القاهرة - مصر في الفترة من 13- 16 / 9 / 2003 م .
11. مؤتمر (الطرائق الغير تقليدية في إنتاج وتحسين المحاصيل الحقلية) والذي عقد في الفترة من 1 - 3 / 12 / 2003 م - قاعة المؤتمرات بالمركز الدولي الزراعي - الدقي - مصر .
12. برنامج ندوة "النمط الغذائي المصري" الذي أعده معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية في 20/7/2004م - مقر المؤتمرات في مبني الهندسة الوراثية - مركز البحوث الزراعية .
13. برنامج ندوة "حقائق حول الصويا" الذي أعده معهد بحوث تكنولوجيا الاغذية في 21 / 7 / 2004م في قاعة المؤتمرات في مبني الهندسة الوراثية- مركز البحوث الزراعية .
14. المؤتمر العلمي الاول حول تكنولوجيا الاغذية من أجل صحة أفضل " الاتجاهات الحديثة والاستراتيجيات المستقبلية " في الفترة من 3 - 5 / 10 / 2004 م - في قاعة المؤتمرات في مبني الهندسة الوراثية - مركز البحوث الزراعية .
15. المؤتمر العلمي الثالث للمعهد القومي للتغذية حول " روية جديدة للغذاء " في الفترة من 29 - 30 / 11 / 2004م في مقر المؤتمرات للمعهد القومي للتغذية .
16. المؤتمر الدولي الثالث لعلوم وتكنولوجيا الأغذية " تحديث الصناعات الغذائية " الذي عقد في الفترة من 22- 24 / 2 / 2005 م - قاعة المؤتمرات بالمركز الدولي الزراعي - الدقي - مصر .
17. المؤتمر السنوي للجمعية المصرية للتغذية " الأمن الغذائي وصحة المواطن " الذي عقد في 27 / 12 / 2005 م في قاعة المؤتمرات للمعهد القومي للتغذية .
18. الندوة الفرنسية المصرية العاشرة للحبوب - في 6 فبراير سنة 2006 م - فندق هيلتون النيل - القاهرة .
19. ندوة " الجودة في مجال الحبوب ومنتجاتها " برعاية الرابطة الدولية لعلوم وتكنولوجيا الحبوب- في 7 فبراير سنة 2006م .
20. المؤتمر والمعرض الدولي الاول " الغذاء و السياحة مدخل إلي عالم الغد " في الفترة من 1-3 مارس 2006 م -مركز القاهرة الدولي للمؤتمرات - مدينة نصر - القاهرة .

21. ندوة / ورشة عمل / معرض مشروع "تنمية تكنولوجيا معلومات قطاع الصناعات الغذائية بالمدن الجديدة" تحت رعاية الجمعية المصرية لتنمية الباركود والتعريف الآلى فى 11 / 3 / 2006 م- المركز الإقليمى للتدريب والدراسات المائية- المنطقة الصناعية الرابعة- مدينة 6 أكتوبر .
22. ندوة " الجديد فى الصناعات الغذائية " - فى مايو 2006 م- نادى الزراعيين - الدقى.
23. ندوة " أسس التغذية السليمة من واقع القران والسنة " المحاضر - أ.د / عبد الباسط السيد عضو مجمع الاعجاز العلمى فى القران الكريم بمكة المكرمة فى 15 نوفمبر 2006 م - مسرح مدرسة قومية العجوزة - الدقى.
24. المؤتمر الإقليمى الأول للمركز المصرى لمعلومات سلامة الغذاء " سلامة الغذاء فى مصر : الوضع الحالى والخطة المستقبلية " - فى 21 نوفمبر 2006 م - النادى العام لضباط الشرطة بالجزيرة - القاهرة
25. الندوة الثانية للمشروع القومى لتصنيع و تطوير الأغذية الوظيفية و تشجيع إستخدامها - فى 20 ديسمبر 2006م.
26. ندوة علمية عن " Corn in Danger food, Feed, Biofuel & fiber " فى 22 / 4 / 2007 م - بالمعهد.
27. زيارة المعرض الدولى السادس لتكنولوجيا الصناعات الغذائية (فودتك كايرو) و الذى أقيم فى الفترة من 17- 20 / 7 / 2007 م - أرض المعارض - مدينة نصر- قاعة إيطاليا جناح 7A و التعرف على الجديد فى مكونات الغذاء ومكسبات الطعم والرائحة.
28. ندوة " سلامة وجودة الأغذية " والتي نظمتها الجمعية المصرية لعلوم وتكنولوجيا الأغذية بالتعاون مع الشركة القابضة للصناعات الغذائية والتي عقدت فى مكتبة كلية الزراعة جامعة القاهرة فى يوم الخميس الموافق 8 / 5 / 2008 م فى الساعة العاشرة صباحا .
29. ندوة "الصناعات الغذائية والمجتمع" والتي نظمتها شعبة الصناعات الغذائية والتغذية - قسم الصناعات الغذائية فى يوم الاثنين الموافق 12 / 5 / 2008 م فى الساعة العاشرة صباحا بالقاعة الرئيسية للمركز القومى للبحوث.
30. ندوة بعنوان (Study on the Prospects of the Renewable Energy Sector in Egypt Application on the food Sector) فى يوم الاحد الموافق 24/8/2008م بقاعة تدريب معهد بحوث تكنولوجيا الاغذية.
31. ندوة "تعزيز الاغذية Food Fortification" التي نظمتها غرفة الصناعات الغذائية بالتعاون مع المعهد الدولى لعلوم الحياة فى يوم الاحد الموافق 12/10/2008م بقاعة المسرح- مبنى إتحاد الصناعات المصرية- كورنيش النيل- الدور الأول.
32. المؤتمر المصرى الالمانى الثالث فى الطب النفسى والذى تناول بالشرح "الدور العلاجي للغذاء لبعض الأمراض العصبية والنفسية" والذى عقد فى قاعة المؤتمرات بالمركز الثقافى المصرى الالمانى فى الفترة من 26 - 27 / 10 / 2008م.
33. المؤتمر الدولى الأول لعلوم الغذاء والتغذية "علوم الغذاء و التغذية والحالة الغذائية فى الاقطار العربية" والذى عقد فى قاعة المؤتمرات للمركز القومى للبحوث فى الفترة من 3 - 5 / 11 / 2008م
34. المؤتمر العربى الأوروبى لتطوير صناعة الخبز والذى عقد فى قاعة المؤتمرات مبنى الهندسة الوراثية - مركز البحوث الزراعية فى الفترة من 15 - 17 / 12 / 2008م.
35. ندوة " الجودة بين الرفض و القبول " والتي نظمتها المعهد القومى للتغذية فى يوم الأربعاء الموافق 29 / 4 / 2009 م فى قاعة المؤتمرات للمعهد القومى للتغذية .
36. المؤتمر التاسع للجمعية العلمية للإرشاد الزراعى " جودة البحوث فى الإرشاد الزراعى رؤية مستقبلية"- والذى عقد فى قاعة المؤتمرات فى مبنى الهندسة الوراثية - مركز البحوث الزراعية فى الفترة من 29 - 30 / 4 / 2009 م .
37. ندوة علمية عن " مدخلات الإنتاج النباتى و الحيوانى..... واقعها وأثارها " و التي أعدها رابطة خريجي كلية الزراعة- جامعة القاهرة فى يوم الثلاثاء الموافق 14/4/2009 .
38. مؤتمر " مبادرة الصناعة الخضراء " فى الفترة من 26 - 28 / 5 / 2009 م - فى قاعة (طبية) فى فندق سميرميس - التحرير .
39. ندوة علمية عن " مكافحة الحيوية و دورها فى إنتاج غذاء آمن) والتي أعدتها شعبة البحوث الزراعية و البيولوجية - قسم أمراض النبات بقاعة المؤتمرات الرئيسية بالمركز القومى للبحوث فى يوم الثلاثاء الموافق 9/6/2009 م.
40. حضور افتتاح برنامج "التفتيش على المطاحن" المقام فى وزارة التضامن الإجتماعى فى الفترة من 14-24/6/2009م بقاعة التدريب (ب) الملحقة بمبنى الوزير- وإلقاء محاضرة بعنوان "الإشتراطات الصحية والسلامة المهنية فى الصوامع و المطاحن".
41. حضور ندوة تعريفية عن "كيفية المشاركة الفعالة للباحثين المصريين فى البرنامج البحثى الإطاري السابع FP7 " فى يوم الأربعاء الموافق 1/7/2009 م. والمقام فى قاعة المؤتمرات فى مبنى الهندسة الوراثية- مركز البحوث الزراعية.
42. حضور ندوة علمية و ورشة عمل حول "البنية التحتية لجودة معامل الغذاء" مبنى الضيافة - جامعة عين شمس بتاريخ 29/7/2009 م.
43. حضور المؤتمر "الأرو متوسط الأول المنتجات الطبيعية من النوع البيولوجى للصناعات الحيوية" فى الفترة من 8-10/12/2009م- قاعة المؤتمرات بالمركز القومى للبحوث- الدقى.
44. حضور ندوة عن "مصادر تمويل المشروعات البحثية والتطبيقية" و ذلك فى يوم 18/1/2010م .
45. حضور برنامج ورشة العمل الثانية لجمعية المرأة فى العلوم بالدول النامية - مصر تحت شعار "الغذاء الأمن لحياة أفضل " والذى عقد فى قاعة المؤتمرات بمعهد بحوث البساتين- مركز البحوث الزراعية- و ذلك فى يوم الإثنين 1/2/2010م .
46. حضور "ورشة العمل السنوية للمحاصيل الحقلية الصيفية" بمعهد بحوث البساتين- مركز البحوث الزراعية فى 22-24/3/2010م

47. مؤتمر "الملتقى العربي الأول نحو وضع الإستراتيجيات العربية في مجالات مكافحة الأورام - الطاقة المتجددة - إدارة الموارد المائية" والذي عقد في قاعة المؤتمرات لجامعة القاهرة - في الفترة من 23-24/6/2010م .
48. المؤتمر الدولي الرابع لشعبة الصناعات الغذائية و التغذية "الجديد في علوم الغذاء والتغذية و التحديات المستقبلية" والذي عقد في قاعة المؤتمرات للمركز القومي للبحوث في الفترة من 27 - 29 /9/ 2010م.
49. مؤتمر "التقانات الحيوية الصناعية الوضع الحالي و الأفاق المستقبلية" المركز القومي للبحوث الفترة من 14 - 15 /7/ 2010م.
50. مؤتمر "السموم الفطرية وعلاقتها بالغذاء" والذي عقد بالمركز القومي للبحوث في الفترة من 25 - 27 /10/ 2010م.
51. ندوة عن "إدارة مخلفات زراعة الأرز- أستثمار العلم في الصناعة" التي نظمتها كلية الصيدلة جامعة القاهرة بالتعاون مع برنامج البحوث و التنمية و الإبتكار ، Natural Rice "N" car في يوم الأحد الموافق 29/5/2011م بقاعة مبنى إتحاد الصناعات المصرية-كورنيش النيل- الدور الأول.
52. حضور "المؤتمر الختامي و معرض مشروعات برنامج البحوث و التنمية و الإبتكار و إطلاق المرحلة الثانية للبرنامج" و التابع للصندوق المصري الأوروبي للإبتكار التابع لوزارة التعليم العالي و البحث العلمي في يوم الإثنين الموافق 20/6/2011م - في فندق سميراميس إنتركونتيننتال (قاعة كليوباترا)- القاهرة .
53. ندوة " الأمن الغذائي في ظل المتغيرات العالمية " والتي نظمتها الجمعية المصرية للتغذية بتاريخ 28 /6/ 2011 م . في قاعة المؤتمرات الكبرى بالمعهد القومي للتغذية .
54. زيارة المعرض الدولي لتكنولوجيا الصناعات الغذائية و التعبئة و التغليف في الفترة من 14- 17 /7/ 2011 م - مركز القاهرة الدولي للمؤتمرات - مدينة نصر- القاهرة - و التعرف علي الجديد في مكونات الغذاء و مكسبات الطعم و الراحة و مواد التعبئة و التغليف.
55. المؤتمر و المعرض الدولي الجودة الشاملة للنباتات الطبية و العطرية و منتجاتها "منظومة التعبئة و التغليف لتتمية الصادرات" و الذي أقيم في الفترة من 6- 8 /12/ 2011 م - قاعة المؤتمرات بالمركز المصري الدولي للزراعة - ش نادي الصيد-الدقي.
56. المشاركة في ورشة العمل و المعرض الأول (إستراتيجية مقترحة للنهوض بصناعة الحبوب و منتجاتها في مصر) و الذي عقد في قاعة المؤتمرات مبنى الهندسة الوراثية - مركز البحوث الزراعية في 31/1/2012م.
57. المشاركة في المؤتمر الدولي الأول (لتكنولوجيا صناعة الحبوب ومنتجاتها منظومة الإنتاج و الجودة) مركز الأزهر للمؤتمرات - مدينة نصر. في الفترة من 27- 29 /2/ 2012 م .
58. المشاركة في المعرض و المؤتمر الدولي الثاني عشر (لتكنولوجيا صناعة الحبوب و تجهيزات المطاحن و الصوامع و المخازن الآلية و مصانع الأعلاف و المكرونة و الزيوت و مضارب الأرز) و الذي أقيم في الفترة من 9- 11 /4/ 2012 م - أرض المعارض الدولية- مدينة نصر- صالة (19) القاهرة- مصر .
59. المشاركة في مؤتمر (التغذية لصحة الجلد و الشعر و الأظافر) الذي نظمته الجمعية المصرية العربية للتغذية الصحية و العلاجية بالإشتراك مع جمعية المرأة المصرية للجلد بتاريخ 3 /5/ 2012 م - فندق ماريوت - الزمالك.
60. المشاركة في المؤتمر الدولي لسلامة الغذاء (الجديد في تكنولوجيا التصنيع الغذائي و التعبئة و التغليف) وكذلك زيارة المعرض الدولي الحادي عشر (لتكنولوجيا الصناعات الغذائية و التعبئة و التغليف) المصاحب له الذي أقيم في الفترة من 10- 12 /5/ 2012 م - مركز القاهرة الدولي للمؤتمرات - مدينة نصر.
61. حضور برنامج ورشة عمل (مستقبل صناعة الحاصلات البستانية بمصر بين الواقع و المأمول) و الذي عقد في قاعة المؤتمرات مبنى الهندسة الوراثية - مركز البحوث الزراعية في 20/5/2012م.
62. حضور برنامج ورشة عمل (المعرض الأفريقي الدولي لصناعة التعبئة و التغليف في أفريقيا و الشرق الأوسط) في الفترة من 12- 14 /6/ 2012 م .
63. المؤتمر الرابع للمحاصيل الحقلية (المحاصيل الحقلية في مواجهة تحديات المستقبل) و الذي عقد في قاعة المؤتمرات مبنى الهندسة الوراثية - مركز البحوث الزراعية في الفترة من 28- 30 /8/ 2012 م .
64. حضور ندوة علمية (المشروع القومي للاكتفاء الذاتي من الزيوت النباتية) قاعة المؤتمرات بمركز البحوث الزراعية بتاريخ 12 /9/ 2011 م .
65. حضور ندوة (التعبئة بالهواء المعدل للحاصلات الزراعية و التبريد) - قاعة المؤتمرات بالمركز المصري الدولي للزراعة - ش نادي الصيد-الدقي بتاريخ 14 /10/ 2011 م .
66. ورشة عمل المحاصيل الشتوية و الذي عقد في قاعة المؤتمرات مبنى الهندسة الوراثية - مركز البحوث الزراعية في الفترة من 4- 5 /11/ 2012 م .
67. حضور الندوة الفرنسية المصرية السابعة عشر للحبوب للشرق الأدنى و المتوسط - في 6 نوفمبر سنة 2012 م -قاعة كونراد بفندق كونراد بالقاهرة.
68. حضور ندوة (المعامل المعتمدة و سلامة الغذاء) قاعة المؤتمرات بمكتبة كلية الزراعة جامعة القاهرة بتاريخ 7 /11/ 2012 م .
69. مؤتمر التثقيف الغذائي الأول بعنوان (مرض السكر . الوقاية- العلاج و الحد من المضاعفات) تحت رعاية جمعية رابعة العدوية للتنمية و الرعاية الإجتماعية في الفترة من 14- 15 /11/ 2012 م . بقاعة (3) جمعية رابعة العدوية.
70. حضور المؤتمر العلمي الأول بعنوان (الزراعة المصرية واقع و مستقبل) و الذي نظمته نقابة الزراعيين تحت رعاية معالي وزير الزراعة في قاعة المؤتمرات بنادي الزراعيين-الدقي في 31/12/2012م.

71. زيارة المعرض و المؤتمر الدولي الثالث عشر (لتكنولوجيا صناعة الحبوب و تجهيزات المطاحن و الصوامع و المخابز الآلية و مصانع الأعلاف و المكرونة و الزيوت و مضارب الأرز) و الذي أقيم في الفترة من 12- 14 /2/ 2013 م – أرض المعارض الدوئية- مدينة نصر- صالة (19) القاهرة- مصر .
72. المؤتمر السنوي السادس لجمعية الكيمياء الزراعية و حماية البيئة تحت عنوان (التطبيقات البحثية لحماية البيئة و التنمية الزراعية)- في الفترة من 27- 28 /2/ 2013 م. بدار الضيافة – جامعة عين شمس .
73. المؤتمر السنوي الثاني (التغذية و الصحة للمرأة في مراحل العمر المختلفة) و الذي نظمتها الجمعية المصرية العربية للتغذية الصحية و العلاجية بالتعاون مع النقابة العامة للأطباء و منظمة الأغذية و الزراعة للأمم المتحدة FAO و الذي أقيم بفندق Grand Nile Tower – جاردن سيتي- القاهرة 26/3/2013م.
74. الندوة الفنية الخامسة للحبوب الفرنسية – في 26 مارس سنة 2013 م – فندق ماريوت الزمالك- القاهرة .
75. ندوة (سلامة الغذاء) بالمركز القومي للبحوث- في 24 أبريل سنة 2013 م .
76. المشاركة في المؤتمر و المعرض الدولي الثاني لصناعة الحبوب ومنتجاتها (مستقبل صناعة الحبوب ومنتجاتها في الشرق الأوسط) مركز الأزهر للمؤتمرات – مدينة نصر. في الفترة من 13- 15 /5/ 2013 م .
77. المشاركة في المؤتمر الثالث للتغذية العلاجية (غذاء صحي أمن لمجتمع خالي من مسببات السرطان) في الفترة من 24- 25 /9/ 2013 م برعاية المعهد القومي للأمراض جامعة القاهرة و مستشفى سرطان الاطفال 57357 واذي عقد في قاعة المؤتمرات بالمعهد القومي للأمراض.

د) عضوية المنظمات العلمية :-

- 1) عضو الجمعية المصرية للتغذية . Egyptian Nutrition Society.
- 2) عضو جمعية أعضاء هيئة بحوث مركز البحوث الزراعية Association of Research Members of Agricultural Research Center.
- 3) عضو الجمعية المصرية لعلوم و تكنولوجيا الأغذية. The Egyptian Society of Food Science and Technology.
- 4) عضو جمعية الكيمياء الزراعية و حماية البيئة.
- 5) عضو الجمعية المصرية للطحن.

هـ) المشاريع البحثية التي شاركت فيها:-

- 1- المشروع القومي للابحاث الزراعية (النارب).
- 2- مشروع التنقيف الغذائي للأوممة و الطفولة بالريف المصري.

و المشاركة في تنفيذ خطة القسم في مجال

- 1- استخدام بدائل القمح.
- 2- تحسين القيمة الغذائية لمنتجات المخابز.
- 3- إنتاج مخبوزات مختلفة لبعض الفئات الحساسة.

و) الإشراف علي الرسائل العلمية و متابعتها:-

- الرسائل العلمية المنتهية:-
- عدد (2) رساله علميه لدرجة الماجستير كما يلي:-
- 1- صفات الجودة الكيميائية و التكنولوجية و الحيوية لمنتجات المخابز نتيجة إضافة بعض المحسنات الطبيعية. (م. محمد صلاح إبراهيم صالح – كلية الزراعة - جامعة الأزهر- 2009 م.).
 - 2- تأثير إضافة بعض الأعشاب الطبيعية المحلية علي صفات منتجات المخابز. (م. السعيد أحمد عبد الرحمن إمبابي – كلية الزراعة - جامعة الأزهر- 2009 م.).

الرسائل العلمية الجارية:-

- 1- رساله علميه لدرجة الماجستير تحت عنوان (تأثير إضافة المستحلبات كمحسنات خبيز علي صفات بعض منتجات المخابز). و المسجلة باسم / م. سيد ماهر – كلية الزراعة - جامعة الأزهر.
- 2- رساله علمية لدرجة الدكتوراة تحت عنوان (تأثير إضافة بعض الألياف الغذائية الغير تقليدية علي منتجات المخابز). و المسجلة باسم / م. السعيد أحمد عبد الرحمن إمبابي – كلية الزراعة - جامعة الأزهر.

البحوث المنشورة :-

- 1- التقييم الحسي و الريولوجي والاقتصادي لخبز القالب الناتج من استخدام بعض المصادر الطبيعية للبكتين.
Saleh, M. A. M. ; Mahmoud-Ebtesam, A. and Doweidar-Mona, M. M.(2002). Sensory rheological and economic evaluation of ban bread produced by specified levels of different natural sources of pectin. 1st Arab Mansoura Conference of Food and Dairy Science & Technology Faculty of Agriculture, Mansoura University, Egypt. (1-3 October 2002):155-166.
- 2- تأثير استخدام بعض المصادر الطبيعية للبكتين على الصفات الكيميائية و الطبيعية لخبز القالب.
Mahmoud-Ebtesam, A.; Saleh, M.A.M. and Doweidar-Mona, M. M.(2002). Natural Source of pectin impacts on the chemical and physical properties of pan bread. 1st Arab Mansoura Conference of Food and Dairy Science & Technology Faculty of Agriculture, Mansoura University, Egypt, (1-3 October 2002):243-252.
- 3- دراسات كيميائية وطبيعية علي بعض المصادر الطبيعيه المستخدمه في تحسين الكيك .
Saad-Soheir, A. M. Mohamed,E.A. and Doweidar-Mona, M. M.(2002). Chemical and physical studies on some natural resource used in improving bakery products . Egyptian J. Nutrition.XIX (3):107-125.
- 4- التقييم الحيوى للكيك الناتج من الدقيق المدعم بالبكتين .
Nasseef-Ashga,E. A .; Mahmoud-Ebtesam, A. and Doweidar-Mona, M. M.(2004). Biological evaluation of the cup cake produced by wheat flour fortified with pectin. Minufiya J. Agric. Res. Vol. 1 No. 29: 129 – 150.
- 5- إعداد وخواص والتاثيرات الصحية للبسكويت الموظف المحتوى علي الايزوفلافونات.
Mohamed, H. M. A.; Elsoukkary F. A. H.; Doweidar- Mona, M. M. and Atia A. A. A. (2004). Preparation, characterization and health effects of functional biscuits containing isoflavones Minufiya J. Agric. Res. Vol. 2 No. 29: 425 – 434.
- 6- إنتاج بسكويت باستخدام زيوت غير تقليدية.
Doweidar-Mona, M. M. and Basiuony-Amany, M. M. (2004). Production of biscuit by using untraditional oils. Egyptian J. of Nutrition Vol. XIX No. 1:251-266.
- 7- تأثير إستبدال المادة الدهنية والسكرية علي خواص الكيك الناتج.
Doweidar-Mona, M. M. and Sayed, F. S (2004). Effect of fat and sugar substitution on the properties of cake product. Egypt.J.Appl. Sci: 19 (12 A):215-266.
- 8- تقييم خبز التورتيللا الناتج من الذرة الشامية المعاملة بمعاملات تسميد مختلفة.
Doweidar-Mona, M. M. ; Ewais-Magda, A. and Abdellattif-Amina, M.(2004). Evaluation of tortilla bread produced from white corn treated with different types of fertilizers. Egypt.J.Appl. Sci; 19 (6B):616-631.
- 9- التباينات الوراثية الناتجة من مزارع الانسجة في قمح الخبز (*Triticum aestivum-L*) . 3- التقييم التكنولوجي لسلاسل زراعة الانسجة مقارنة بأصنافها الاصلية.
El-Sooukkary, F.A.H. ; Doweidar-Mona, M. M. ; Ashour, H. K.,and Ahmed, K. Z. (2005). Somoclonal variation in bread wheat (*Triticum aestivum - L.*) III. Technological performance of somaclones and their original cultivars. Egypt.J. of Appl. Sci.. 20 (12):229-244.
- 10- إنتاج وتقييم بسكويت صحي باستخدام مواد طبيعية.
Doweidar- Mona, M. M. and Mohamed-Hala, M. Z. A. (2005). Production and evaluation of functional biscuit by using natural sources. Egyptian J. of Nutrition Vol. XX No.2:210-225.
- 11- تأثير التغذية بالألياف على الاحماض الدهنية الموجودة في عدسة عين الفران المصابة بارتفاع الكوليستيرول في الدم .
Gomaa-Anhar, M. ; Ahmed,O. K.; Shehab, G. M.G. and Doweidar-Mona, M. M. (2005). The effect of dietary fibers on fatty acid in the lens of hypercholesterolemic rat. Bull. Egypt. Soc. Physiol. Sci. 25 (1): 179-194.
- 12- إنتاج وتقييم مخبوزات عالية البروتين باستخدام البقوليات.
Doweidar- Mona, M. M. and Amer-Thanaa, A. M. (2005). Production and evaluation of highly protein bakery products by using legumes. Annals of Agric. Sc., Moshtohor, 43 (4):1779-1795.

13- إنتاج وتقييم كيك خالى من الجلوتين.

Doweidar-Mona, M. M. (2006). Production and evaluation of free gluten cake. Bull. Fac. Agric. Cairo Univ., 57 (4):665-684.

14- دراسة حيوية لمقارنة التأثيرات العلاجية لخبز القالب المدعم ببعض المصادر الغذائية الطبيعية على فئران التجارب.

Saleh, M.A.M.; and Mahmoud-Ebtesam, A. Doweidar-Mona, M. M.(2008). Acomparative biological study, related to the therapeutically effects of pan bread provided with some natural foodstuffs utilized, on the experimental rats. J. Agric. Sci. Mansoura Univ., 33 (1):331-343.

15- التقييم الحسي و الحيوي للبسكويت المدعم بحبة البركة و مستخلصاتها.

Mohamed, A. S.; Sharaf, A. M.; Ashour, H. K.; Doweidar- Mona, M. M. and Saleh, M. S. I. (2008). Sensory and biological evaluation of biscuits supplemented with black cumin (*Nigella sativa L.*). Egypt. J. of Appl. Sci., (11B): 579-599.

16- التقييم البيوكيميائي والتكنولوجي للبسكويت المدعم بمصادر غذائية نباتية غنية بمضادات الأكسدة.

Amer-Thanaa, A. M.; Louz, S. L.L. and Doweidar- Mona, M. M. (2009). Biochemical and technological evaluation of biscuits supplemented with nutritional plant sources rich in antioxidants. J. Agric. Sci. Mansoura Univ., 34 (4):2953-2967.

17- إنتاج وتقييم كيك كاغذية خاصة لمرض السكر والسمنة.

Mohamed, A. S.; Ashour, H. K.; Doweidar- Mona, M. M. and Embaby, A. A. A. (2009). Production and evaluation of cake as special foods for diabetic and obese patients. Egypt. J. of Appl. Sci., 24(6 B):616-630.

18- إنتاج وتقييم مقرمشات صحية باستخدام خلطات دقيق أنواع مختلفة من الحبوب وبعض الأعشاب العطرية.

Shahine- Fatma, M. I.; Doweidar-Mona, M. M. and Abo-Elnaga, M. M. E.(2009). Production and evaluation of healthy crackers by using flour mixes of different types of cereal and aromatic herbs. Annals Of Agric. Sc., Moshtohor, 47(2):137- 149.

19- إستخدام مصادر غير تقليدية للألياف الغذائية في تحضير كيك الشيكولاتة.

Doweidar-Mona, M. M.; Abo-Elnaga, M. M. E. and Aseal, M. A. (2010). Using untraditional sources of fiber to prepare chocolate cake. Bull.Fac, Agric.,Cairo Univ.,61: 376-389 (2010).

20- إنتاج وتقييم البسكويت الجاف المنخفض السعرات والعالى الالياف.

Doweidar-Mona, M. M.; Abd El-Motaleb-Nadia, M. and Bedeir, S. H.(2010). Production and evaluation of low calorie and high fiber hard biscuits. Egyptian J. of Nutrition Vol. XXV No.4:1-27.

21- إنتاج مقرمشات مدعمة بمكونات ثمرة النين الشوكي.

Doweidar-Mona, M. M. and El-Said- Nesreen, M. (2011). Production of crackers supplemented with prickly pear fruit components (*Opuntia ficus-indica l.*). Egypt. J. of Appl. Sci., 26 (3): 63-85.

22- إستخدام الكينوا (Quinoa) في إنتاج بعض المخبوزات (الخالية من الجلوتين)

Doweidar-Mona, M. M. and Kamel, A. S. (2011). Using of quinoa for production of some bakery products (gluten-free). Egyptian J. of Nutrition Vol. XXVI No.2: 21-52.

23- إستخدام حبوب لقاح نخيل البلح و شراب البلح المركز في إعداد مخبوزات صحية.

Doweidar-Mona, M. M.; Hassan- Tahany, Y. S. and El-Sharabasy,S. F. (2011). Use of date palm pollen grains and date syrup concentrate in preparing healthy bakery products. Egyptian J. of Nutrition Vol. XXVI No.3:21 -55.