

السيرة الذاتية - أ. د أمال حسنين محمود



أ. د أمال حسنين محمود

البيانات الشخصية

الاسم : أمال حسنين محمود

الجنسية - مصرية

الجنس : أنثى

تاريخ الميلاد : 1959/02/03

الحالة الاجتماعية : أعزب

الجنسية : مصرية

الوظيفة : وكيل المعهد للبحوث - معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية - خبير و مدرب بالمركز المصري لمعلومات سلامة الغذاء - مركز البحوث الزراعية .

عنوان العمل : 9 ش جامعة القاهرة - جيزة - مصر

ت العمل: 02-35712049

ت المنزل: 02-24314007

الجوال: 01223566846

البريد الإلكتروني: amalhassanein@yahoo.com

التاريخ العلمي

- دبلوم الدراسات العليا تخصص غذائيات المستشفيات- جامعة حلوان - كلية الاقتصاد المنزلي

عام 1995- تقدير عام جيد جدا -مدة الدراسة : سنة

- دكتوراه في العلوم الزراعية - جامعة القاهرة - قسم الكيمياء الحيوية عام 1992

"تأثير المعاملات التصنيعية على القيمة الغذائية لبعض الحبوب و البقول"

- ماجستير في العلوم الزراعية - جامعة القاهرة - قسم الكيمياء الحيوية عام 1986

"دراسات كيميائية حيوية عن الذرة الرفيعة"

- بكالوريوس في العلوم الزراعية جامعة عين شمس - كلية الزراعة - قسم الكيمياء الحيوية

بتقدير عام جيد جدا عام 1981

التدرج الوظيفي :

وكيل المعهد : 2011-10-28 حتى الآن

رئيس قسم: 2011/10/28-2008/10/23

رئيس بحوث: 2002 /8/31

باحث اول: 1997

باحث : 1992/6/18

باحث مساعد: 1987/4/1

مساعد باحث: 1986/6/12

- البرامج التدريبية الدولية.

السيرة الذاتية - أ. د أمال حسنين محمود

- التدريب على التشريعات الأوروبية في مجال مضافات الاغذية و الرقابة على الاستعمال الصحيح و التسويق بالبرتغال من 2-5 اكتوبر 2012

Food additives & control of their proper use and marketing

- حضور دورة تدريبية من 18-12-2011 الى 10-1-2012 عن

Executive management professional certificate (special program)

- التدريب كخبير محلي للتدريب في مجال نظم صحية الغذاء بإفريقيا في 10 مصانع لحوم و مجازر بمصر في الفترة مارس إلى يوليو 2010 التدريب من الاتحاد الأوروبي (الصحة و حماية المستهلك و معهد AINIA الاسباني)

- التدريب على الأغذية الوظيفية من 28-30/3/2010 من شركة التدريب للصناعات الغذائية (ETP - Food)

- التدريب على التشريعات الأوروبية للرقابة ورصد الملوثات في المنتجات الغير حيوانية في 17-18 ابريل 2007 من الاتحاد الأوروبي (الصحة و حماية المستهلك و معهد AINIA الاسباني)
- التدريب على تطبيق نظام الهاسب بالمنشآت الغذائية من و كاله الزراعة و الأغذية الكندية في 21-22 فبراير 2007

- التدريب في مجال البرامج الأولية لتطبيق نظام الهاسب من و كاله الزراعة و الأغذية الكندية في 19-20 فبراير 2007

- التدريب في اسبانيا بمعهد AINIA الاسباني على Technology Foresight في الفترة 5-9 يونيو 2006 (30 ساعة)

- التدريب في اسبانيا بمعهد AINIA الاسباني عن كيفية إجراء دراسة تشخيصية لسلامة الغذاء في مصر 12-15 مايو عام 2003 (30 ساعة)

- التدريب لمدة شهر كوريا بمعهد KOICA عن رقابة الجودة للصناعات الغذائية عام 2001 من 14-31 مايو 2001

- التدريب في أمريكا عن تصنيع فول الصويا من 6 يونيو إلى 7 يوليو عام 1994

البرامج التدريبية القومية

- التدريب بمعهد بحوث تكنولوجيا الأغذية بواسطة خبراء من معهد ainia الاسباني عن تطبيق نظام الهاسب 2004/1/14

- التدريب بمعهد بحوث تكنولوجيا الأغذية بواسطة خبراء من معهد ainia الاسباني و الممارسات السليمة للاستهلاك الغذائي 2004/1/13

- التدريب بمعهد بحوث تكنولوجيا الأغذية بواسطة خبراء من معهد ainia الاسباني عن الممارسات التصنيعية السليمة 2004/1/12

- التدريب في مجال تقييم المخاطر واتخاذ القرار في سلامة الغذاء بواسطة فريق العمل بوكالة FSIS بفندق الفورسيزون بالقاهرة في الفترة من 7-8 ابريل 2004م.

- التدريب بورشة العمل عن كيفية تحليل المخاطر و سلامة الغذاء من 7-8 ابريل 2004

السيرة الذاتية - أ. د أمال حسنين محمود

- التدريب بالمعهد القومي للتغذية على أسس التغذية السليمة 1996
- التدريب بالمعهد العالي للصحة العامة على تصميم و طرق التقصي الغذائي لمدة أسبوعين 1995 في الفترة 12 - 1993 /6/24 .

الخبرات العلمية و الإنجازات في مجال التغذية و التحاليل الكيميائية

- الاشتراك في اعتمادا تحليل فيتامين أ بمعهد بحوث تكنولوجيا الاغذية
- تدريب الباحثين بالمعهد على التحاليل الكيميائية و التحاليل الدقيقة
- تحليل العديد من العينات لمطاعم ماكاندلزا مع إجراء تدقيق داخلي (internal audit)
- عضو في الفريق البحثي في المشروع القومي متابعة النمط الغذائي في مصر الذي بدأ عام 1994 ومستمر إلى الآن
- التثقيف الغذائي لمرضى الفشل الكلوي بمستشفى احمد ماهر و مستشفى الزهراء و القصر العيني في 1997
- عمل تاريخ غذائي لمرضى سرطان الثدي و القولون بمعهد الأورام التابع لجامعة القاهرة و قسم الأورام التابع لمستشفى الأورام بطنطا عام 1997
- تنفيذ البرنامج التدريبي لربات البيوت على التثقيف الغذائي و التغذية العلاجية في 2002
- تدريب عدد 100 سيدة على الغذاء الصحي المتوازن 2002
- الاشتراك في المشروع المنفق على الطعام من دخل الأسرة وفقا للنمط الغذائي للأسرة المصرية
- الاشتراك في المشروع الخدمي للتغذية المدرسية
- الاشتراك في مشروع تأثير الوجبة المدرسية للاطفال على الادراك الذهني
- لقاء محاضرات عن التغذية -التغذية لعلاجية - الأغذية الوظيفية - كيمياء التغذية -الكيمياء الحيوية بالمعهد .
- عضو في الفريق البحثي في المشروع القومي متابعة النمط الغذائي في مصر الذي بدأ عام 1994 ومستمر إلى الآن .
- رفع درجة الوعي للعاملين بالمعهد على أهمية الغذاء الصحي المتوازن 2002
- عمل دورة تدريبية 12 ساعة تدريب للعاملين بوزارة الكهرباء و الري في 2003
- الاشتراك في مشروع الأمومة و الطفولة بالمحاضرات لرفع درجة الوعي للريفيات بمختلف محافظات مصر على أهمية الغذاء الصحي المتوازن عن طريق المحاضرات- تدريب 100 سيدة - 2008
- التثقيف الغذائي للسيدات بمحافظة الاسماعلية و دمياط 2010 و 2011
- الاشتراك بالمشروع القومي للأمومة و الطفولة 2008 حتى الان
- الاشتراك بمشروع تقييم القدرات الذهنية و السلوك لدى تلاميذ المدارس 2010
- تدريب الباحثين بالمعهد على التحاليل الكيميائية و التحاليل الدقيقة
- حضور ومحاضر بالدورة التدريبية عن دور معالجة الأغذية إشعاعيا في تسهيل التبادل التجاري بين الدول العربية" الهيئة العربية للطاقة الذرية- المركز القومي لبحوث وتكنولوجيا الإشعاع- هيئة الطاقة الذرية المصرية بالقاهرة - مصر 10-15 /9 / 2011

السيرة الذاتية - أ. د. أمال حسنين محمود
- عضو بالفريق البحثي بمشروع قياس فعالية مشروع التغذية المدرسية في مصر 2010 -
2012

المشاريع

الباحث المناوب بمشروع تدعيم زيت التموين بفيتامين أ بمصر دراسة الجدوى و الثبات
للفيتامين 2010

بالاشتراك مع (GAIN) Global Alliance for Improved Nutrition
"Vitamin A Fortification of subsidized oil in Egypt. A Feasibility and
stability studies"

الخبرات العلمية

- خبير محلي للتدريب في مجال نظم صحية الغذاء بإفريقيا في 10 مصانع لحوم و مجازر بمصر في الفترة مارس إلى يوليو 2010
- محاضر في الدورات التدريبية نظام تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة التابعة لوزارة التجارة الخارجية بتاريخ 2010 - 2011.
- الاشتراك في مشروع الارتقاء بنظام سلامة الغذاء في مصر الذي بدء من 2003 إلى 2007 وذلك بالتعاون مع هيئة المساعدات الدولية و معهد ainia الاسباني
- مسنوله عن تقييم مستوى الرقابة الذاتية لعدد 80 شركة تعمل في مجال الأغذية كعينة ممثلة لكافة قطاعات الصناعات الغذائية للتعرف على مدى تطبيق الأساليب التي تحول دون تلوث المنتجات الغذائية مثل أسلوب التصنيع الأمثل و الممارسات التصنيعية الجيدة و أسلوب تحليل المخاطر و تحديد النقاط الحرجة (HACCP) لسنة 2003
- مسنوله عن تقييم مستوى الرقابة الذاتية لعدد 20 مزرعة للتعرف على مدى تطبيق الممارسات الزراعية الجيدة لسنة 2003
- دراسة كيفية التعامل مع البيئة و أسلوب الإدارة البيئية الأمثل لسنة 2003
- مسنولة عن مراجعة الترجمة العربية للدورات التدريبية للمدربين الذين تم تدريبهم في اسبانيا عن الممارسات الزراعية الجيدة و الممارسات التصنيعية الجيدة و الممارسات السليمة للاستهلاك و أسلوب تحليل المخاطر و تحديد النقاط الحرجة HACCP
- مدرب و استشاري بالمركز المصري لمعلومات سلامة الغذاء
- مراجعة و تحرير المعلومات باللغة العربية للموقع الإلكتروني الخاص بالمركز المصري لمعلومات سلامة الغذاء "www.efsic.com"
- ومسنولة عن التدريب و إعداد الدورات التدريبية لمصنعي و منتجي و مراقبي الجودة في مصانع الأغذية بالمركز المصري لمعلومات سلامة الغذاء
- تدريب المدرب على سلامة الغذاء أثناء التصنيع في الفترات 2006/3/9-5، 2006/3/23-19، 2006/4/4-2.
- إلقاء محاضرة عن Technology Foresight بالمؤتمر الدولي السابع لدور رقابة الجودة على الصناعات الغذائية - المركز الدولي للبحوث والاستشارات. والذي عقد بالتعاون مع الجمعية العلمية للصناعات الغذائية - كلية الزراعة - جامعة الإسكندرية ومعهد تكنولوجيا

السيرة الذاتية - أ. د. أمال حسنين محمود
الأغذية (مركز البحوث الزراعية) وذلك خلال الفترة من 12-14 سبتمبر 2006 بفندق
المحروسة - الإسكندرية.

- عمل تقييم للمصانع التي تعمل بالمشروع الخدمي لتغذية أطفال المدارس على سلامة المنتج
الغذائي أثناء الإعداد والتصنيع والنخزين والتوزيع بـ 6 محافظات في 2004 والإشراف على
التقييم بـ 11 محافظة في سنة 2007

- إلقاء محاضرة عن Technology Foresight بالمؤتمر الإقليمي الأول للمركز المصري
لمعلومات سلامة الغذاء " سلامة الغذاء في مصر الحاضر والمستقبل " 2006/11/21.

- إعداد دراسة توثيقه حول الممارسات المتميزة في إنتاج وتداول السلع النباتية والحيوانية و
السلمكية لتطوير تنافسية المنتجات الزراعية وتحسين دخول المزارعين في مصر - لقاء الخبراء
حول الممارسات الزراعية المتميزة بالجزائر خلال الفترة 23-25/10/2007 - المنظمة العربية
للتنمية الزراعية.

- الإشراف على المدربين القائمين بتدريب العاملين في مصانع المشروع الخدمي لتصنيع أغذية
المدارس على سلامة الغذاء أثناء تصنيع الوجبة المدرسية 8/4 - 2007/8/22م، 1/15-
2008/1/31م.

- المشاركة في تنظيم ورشة العمل الدولية من قبل الاتحاد الأوروبي " التحكم في متبقيات
المبيدات والعناصر الثقيلة في الأغذية النباتية " 2007/4/17م.
- المساهمة في ترجمة المواصفة الخاصة بسلامة المعدات للتصنيع الغذائي بلجنة الأمان و
سلامة الغذاء التابعة للهيئة العامة للمواصفات والجودة

المشاركة في إعداد كتاب الدليل الإرشادي لسلامة الغذاء في مصر في عام 2006

الإشراف على بعض رسائل الماجستير و الدكتوراه مثل
رسائل تمت مناقشتها:

- دراسات كيميائية تكنولوجية على بعض الأغذية - استخدام الروزمري في إعداد
الأغذية لمرضى السكر (2013)
- دراسات كيميائية حيوية على الباباظ (2011)
- دراسات تكنولوجية و كيميائية على المحلى الطبيعي الاستفوسيد (2010)
- تأثير التغذية بالزبادي المحتوى على البكتريا الداعمة للحيوية على المناعة
والحالة الصحية للفئران (2010)
- دراسات كيميائية حيوية على تغذية المسنين (2009)
- دراسات كيميائية حيوية على نبات المغات (2008)
- دراسات كيميائية و طبيعية و ميكروبيولوجية و حسية لمنتجات التوفو (2008)

السيرة الذاتية - أ. د أمال حسنين محمود

- دراسات على تدعيم بعض الأغذية الخاصة بالعناصر المعدنية (2006)
- دراسات على اثر العمليات التكنولوجية لب الموز و اثر ذلك على بعض أمراض الجهاز الهضمي (2006)
- دراسات على بعض الأغذية السريعة (2003)
- دور بعض التوليفات الغذائية المختلفة في علاج الرضع و الأطفال المصابين بالإسهال الحاد (2002)
- تقييم بعض المواد الملونة في الأغذية (2002)
- دراسات على بعض الأغذية منخفضة السعرات (1997)
- دراسات على بعض المواد الملونة الطبيعية و الصناعية (1998)
- دراسات عن نشاط بعض الإنزيمات في منتجات التفاح (1997)

رسائل تم المعاونة و المشاركة فيها و تمت المناقشة

- دراسات على بعض المواد المضافة 2004
- دراسات كيميائية حيوية على بعض منتجات التصنيع الغذائي (2004)
- استخدام حبوب الذرة النيجرية و المصرية لإنتاج بديل للخبز " تورتيللا" لتقليل استهلاك القمح 1999

- تأثير الاستخدام المتكرر لزيوت التحمير الغزير على القيمة الغذائية لبعض الأطعمة باستخدام حيوانات التجارب 1997

رسائل تحت الإعداد:

- نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (هاسب) بقسم الصناعات الغذائية التابع و
- دراسات كيميائية و تكنولوجية على بعض الأغذية

المؤتمرات العربية

- حضور لقاء الخبراء حول الممارسات الزراعية المتميزة بالجزائر خلال الفترة 23-25/2007/10 - المنظمة العربية للتنمية الزراعية وإلقاء بحث عن الممارسات المتميزة في إنتاج و تداول السلع النباتية و الحيوانية و السمكية لتطوير تنافسية المنتجات الزراعي الممارسات السليمة الخاصة بمصر حضور المؤتمر العربي الأول للتغذية بالبحرين و إلقاء بحث عام 2001 بعنوان حالة الكالسيوم المتناول في الغذاء بمصر .
- حضور المؤتمر العربي الثاني للتغذية بالبحرين 2005 و إلقاء بحث عن الحالة التغذوية في مصر

شهادات التقدير

- شهادة تقدير من المؤتمر و المعرض الدولي الثالث لدور رقابة الجودة على الصناعات الغذائية من 17-19 نوفمبر فندق فلسطين - الإسكندرية

السيرة الذاتية - أ. د أمال حسنين محمود

- شهادة تقدير من المؤتمر الدولي الخامس لدور رقابة الجودة على الصناعات الغذائية من 17-19 نوفمبر فندق رمادا رينساس - الإسكندرية
- شهادة تقدير من المؤتمر الدولي السادس لدور رقابة الجودة على الصناعات الغذائية في 10-12 أكتوبر في 2004 نوفمبر فندق المحروسة - الإسكندرية تقديرا عن مجمل الأبحاث التي قدمت عن مشروع النمط الغذائي في مصر
- شهادة شكر و تقدير من معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية عن المشاركة بإلقاء محاضرة ضمن فعاليات ندوة حقائق علمية حول فول الصويا بتاريخ 2004/4/21
- شهادة تقدير من معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية والاختيار من المتميزين بالمعهد في 2005.

الجمعيات العلمية

- عضو بالجمعية المصرية لبحوث الصحة و التطوير
- عضو بالجمعية المصرية للتغذية
- عضو بالجمعية المصرية للصناعات الغذائية
- عضو في لجنة السلامة و الامان في التصنيع الغذائي التابعة للهيئة العامة للمواصفات و الجودة
- المهارات :
- * اللغة العربية : اللغة الأم
- * اللغة الانجليزية : تحدث: جيد جداً - قراءة: جيد جداً - كتابة: جيد جدا
- * الحاسب الالى

- Introduction Dos.
- Windows 95.
- Word elementary XP.
- Power Point 2003

البحوث المنشورة

Vitamin A fortified vegetable oil: are peroxides a limiting factor to successful 1 fortification programs(2012). Arnaud Laillou, Amal H.Mahmoud, Mohamed Mansour, Fabian Rohner, Jacques Berger, Nabih A. Ibrahim, and Regina Moench-Pfanner. Food Nutr. Bull 33(3)186-93

- Chemical studies on Papaya (Carica Papaya .L) . Abdel Samad, A; Nadia M. Abdel Moein ; *Amal H.Mahmoud and Shaimaa M. Hassan. Journal J.Biol. Chem. Environ. Sci., 2011 Vol. 6(2):1-13 .*

- Enhancing the aqueous extraction of stevia glycosides from *stevia rebaudiana* leaves under the action of electric discharge pretreatment (2009). *Negm, M.S, Amal H. Mahmoud1, F.H. Badr and A.A.I. EL-Badawi . Zagazig J. Agric. Res., Vol. 36 No. (5).101-110*

السيرة الذاتية - أ. د. أمال حسنين محمود

- Effect of Feeding Probiotics on Rats Immunity and Health Conditions During Pregnancy *Ali, Abdul-Rahman, A.; A. M. E. Metwally; Amal, H. Mahmoud***; and *Hadil, F. Attia. The Ninth Conference and Exhibition on Food Industries between Production Quality and Competitive April 7-9, 2009 Organized by International Center for Research and Consultation COMIBASSAL and Food Technology Research Institute*

- Availability of calcium from fortified balady bread (2005). *Ashraf A. Abedel-Megeid, Nadia M. Abd El-Motaleb and Amal H. Mahmoud. Egyptian J. of Nutrition XX :45.*

- Food consumption nutrient intake and anthropometrical status among Egyptian women (2004) . *Amal H. Mahmoud ; Hala M.Z. Mahmoud and N.I. Ibrahim .6th International Conference for Food Industries Quality Control .10-12 October ,2004 Al Mhrosa Hotel –Alexandria –Egypt.*

- Nutrition status and body mass index for Egyptain women (2004) *Amal H. Mahmoud ,Ibrahim A.youssef and Nabib A.Ibrahim . Arab J. of Food and Nutrition 5:98.*

- Low caloric Apricot jam based on stevioside sweetener ,keeping quality test (2004) . *Nigm, M.S. ; Amal, H. Mahmoud and Badr, F.H. Egyptian J. of Agric. Research 82 : 137.*

- Nutrition and Microbiological evaluation of some traditional foods (2004) *Zagazig J. Agric. Res 30:1953.*

- Biological reflections associated with the administration of stivioside sweetened diets to diabetic Albino rats(2003). *Nigm, M.S. ; Amal, H. Mahmoud and Badr, F.H. 5th . Int. Conference for Food Industries Quality Control.*

- Efficacy of protein source separately or mixed with caffeine on bioavailability of calcium and phosphorous(2002) . *Amal H. Mahmoud , Ensaf, M. Khalil and Ghada M.youssaf . Egypt.Nutrition80:243.*

- The role of dietary formulas based on cereals and legumes in management of acute diarrhea among infants and children (2002) .*Mohmed s.mohamed ,Mahmoud T.EL-Mougoub ,Amal H.Mamoud and Sad A . Mahgoub .J.Home Economics Menoufia Univ. 45 :1 .*

- Nutritional value of chicken fried in reused soybean oil (2001). *Amal H.Mahmoud .The Third International Conf. and Exhibition for Food and Quality Control .Food Quality 2001 Int. Center for Res. And Consultation COMIBASSAL and FTRI17-19 June,2001.Alex.Egypt .*

السيرة الذاتية - أ. د أمال حسنين محمود

- Calcium intake level and sources in Egypt (2001). *Amal H.Mahmoud ,Ibrahim A.youssef , Ensaf m.Khalil , and Nabib A.Ibrahim .The First Arab Conference on nutrition 25-27 September 2001 Manama-Bahrain.*
- Iron availability in daily intake foods of women (2000).*Amal H.Mahmoud ,Ibrahim A.Youssef , Ensaf M.Khalil , and Nabib A.Ibrahim .Regional workshop on Nutrition and Micronutrient deficiencies in the Near East and North Africa 8-9 Nov. 2000.Cairo Egypt.*
- Iron deficiency causes and prevention .Amal H.Mahmoud .Food Tech. Res.Inst .Agric. Res. Center Giza Egypt.
- Predication of B-carotene and iron availability affected by frying tofu using different fats (2000).*Amal H.Mahmoud ,Ensaf M . Khalil and Ghada M.youssaf. Symposium on food additives Int. center for Res. And consultation COMIBASSAL and FTRI and Society of Food Industries.10-11 May .2000.Alex. Egypt.*
- Nutrient element contents of certain local bread varieties (2000). *Sorur M.A;Amal H.Mahmoud and Ensaf M.Khalil .1stMansoura Conf. of Food science and Dairy technology .17-19 Oct.2000.*
- Influence of soy proteins on lowering lipid fractions of hypercholestric rats *Ahmed ,F.A; S.M.Mansour, Amal H.Mahmoud and Ensaf,M.Khalil (1999) .The Second Int.Res. and Exhibition for Modern Tech. for Higher Productivity of food and environment .safety (Food Quality 99).1-3rdJune ,1999 Alex.Egypt.*
- Beta- carotene in some vegetables influenced by different processing methods (1999). *Somia H.Abdel Latif, Amal H. Mahmoud and Basyony, A.E.6th Arabic Conference on food Science and Technology. March 16-18th.1999.Cairo Egypt.*
- Sensory attributed of pan bread as affected with substitution of soy –protein fractions. (1999). *Amal H.Mahmoud and Ensaf M.Khalil .The Second Int.Res.and Exhibition for Modern Technology for Higher Productivity of Food and Environment. Safety (Food Quality) 1-3rdJune, 1999 Alex. Egypt.*
- Studies on some food colors. (1998).*Bayaumy,A.m.;Mahmoud H.Mahmoud.Amal H.Mahmoud.and Soliman,S.A.Bulltin of High Inst.of Public Health 28 (sup):81*
- Development of food consumption monitoring system in Egypt (1998). *Khorsheed A, Ibrahim.N.,Galal,O., Horrision,Gand et al .Adv .Agric .Res. Egypt1:1.*
- Effect of tea, ascorbic acid and lemon juice on iron availability in cooked and nabet faba bean (1998). *Amal H.Mahmoud.Bulltin of High Inst.Inst .of Public Health 28 (sup): 71.*

السيرة الذاتية - أ. د. أمال حسنين محمود

- Cookability characteristics of faba bean and their relationship to prepared dishes .*Samia A. Mahmoud ; A.E.Basyony ; Amal H.Mahmoud and S.A.Hafez (1998) .Nile Valley and Red Sa regional Program(NVRSRP) .Newsletter1:17.*
- Effect of extrusion and expelling processing on the antinutritional factors of soybean (1996). *Amal H.Mahmoud. J.Nutrition vol. XI: 104.*
- Effect of processing on the nutritive value on Mung bean (1995). *Soheir A.Saad, Amal H. Mahmoud and Ahmed M. Khoreshed. Egyptian J .of Nutrition .vol X: 237*

السيرة الذاتية - أ. د. أمال حسنين محمود