

السيرة الذاتية  
للدكتور: شاكرا محمد عرفات  
باحث اول - قسم بحوث الزيوت والدهون

### 1- البيانات الشخصية :

الاسم / شاكرا محمد عرفات حسانين

تاريخ الميلاد: 12 / 06 / 1970

العنوان / 28 ش محمود إبراهيم متفرع من ش 10 حدائق القبة - القاهرة - مصر.

تليفون منزل / +2024853031

" محمول / +201062804844

" عمل / +2025735090

البريد الالكتروني: [dr\\_shakerarafat@yahoo.com](mailto:dr_shakerarafat@yahoo.com)

### 2- بيانات العمل :

المعهد / معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية.

القسم / قسم بحوث الزيوت والدهون .

العنوان : العمل 9 شارع جامعة القاهرة - جيزة - مصر.

الوظيفة الحالية : باحث اول بقسم بحوث الزيوت والدهون .

التدرج الوظيفي: . مساعد باحث : من 1 / 1 / 1996 حتى 15 / 10 / 2001

▪ باحث مساعد: من 15 / 10 / 2001 م حتى 26 / 6 / 2005

▪ باحث: من 26 / 6 / 2005 م وحتى 29 / 06 / 2010 م.

▪ باحث اول من 29 / 06 / 2010 م وحتى تاريخه.

### المؤهلات العلمية :

- بكالوريوس زراعة - تقدير عام امتياز - قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية - كلية الزراعة جامعة الأزهر 1994 م.

- ماجستير صناعات غذائية - قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية - كلية الزراعة - جامعة الأزهر 2000 م.

عنوان الرسالة : "" دراسات كيميائية وتكنولوجية على زيت بذور بعض نباتات العائلة القرعية"

*Chemical and technological studies on oil of some plants cucurbitacea family.*

- دكتوراه علوم وتكنولوجيا الأغذية - قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية - كلية الزراعة - جامعة الأزهر 2005 م .

عنوان الرسالة : " دراسات كيميائية وتكنولوجية على بعض المنتجات الدهنية القابلة للفرد "

*Chemical and technological studies on some fat spreadable products*

#### 4 - مهارات الكمبيوتر :

- استخدام برامج الحاسب الالى الخاصة بالكتابة وكذلك استخدام الانترنت.
- الحصول على شهادة القيادة الدولية للحاسوب (ICDL) من اليونسكو - القاهرة - مصر.

#### 5 - مهارات اللغة :

- الانجليزية ( كتابة - تحدث - مناقشة ) جيد جد.
- الحصول على شهادة التوفول (Toeffel).

#### 6- الدورات التدريبية :

- تكنولوجيا تصنيع الزيوت والدهون - معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية .
- نظام إدارة الجودة الشاملة - معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية.
- الجديد فى مجال الأغذية الخاصة والتغذية - معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية .
- هندسة تصنيع وتغليف الأغذية - معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية .
- دورات فى سلامة الغذاء معهد AINIA اسبانيا - معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية.
- دورة فى التقييم الحسى للأغذية معهد AINIA اسبانيا - معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية
- تشغيل وصيانة الأجهزة المعملية الخاصة بالتحليل الطيفي - معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية .
- تشغيل وصيانة الأجهزة المعملية الخاصة بالتحليل الكروماتوجرافى - معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية .
- الدورة التدريبية للمجلس الدولي لزيت الزيتون .
- *International course on the improvement of olive oil Quality, from 20 /27 / 2005, IOOC, Egypt.*
- *International course on olive oil quality improvement, from 22 - 27 / 4 /2007, IOOC, Tunisia.*

- *First course on Organoleptic evaluation of olive oil. From 17 to 20 / 4/2006. IOOC, Egypt.*
- *Intermediate course on Organoleptic evaluation of olive oil. From 15 /12 / 2007. IOOC, Egypt.*
- *Organoleptic assessment of virgin olive oil training course (selection).From 21 to 24/ 4 /2008. IOOC, Egypt.*
- *Course for extra virgin olive oil tasters. From 19 to 24 / 7/ 2008. UNIDO, Egypt.*
- *Course for table olives tasters. From 19 to 24 / 7/ 2008. UNIDO, Egypt.*

- الدورة التدريبية امن المنشآت – مركز البحوث الزراعية – 2009م.
  - الدورة التدريبية فى تأمين المعامل من المخاطر – مركز البحوث الزراعية -2011م.
- 7 – النشاط الارشادى والتدريبى .:

#### أولا : المؤتمرات .:

- المؤتمر والمعرض الدولي الثالث لدور رقابة الجودة على الأغذية – هيئة الاستشارات الزراعية " كومبيل " – معهد تكنولوجيا الأغذية - يونيه 2001م.
- المؤتمر والمعرض الدولي الرابع لدور رقابة الجودة على الأغذية – هيئة الاستشارات الزراعية " كومبيل " – معهد تكنولوجيا الأغذية - يونيه 2002م .
- المؤتمر العربي السابع لعلوم وتكنولوجيا الأغذية – جمعية علوم وتكنولوجيا الأغذية – ديسمبر 2002م.
- المؤتمر والمعرض الدولي الخامس لدور رقابة الجودة على الأغذية – هيئة الاستشارات الزراعية " كومبيل " – معهد تكنولوجيا الأغذية – يوليو 2003م.
- المؤتمر العربي للزيوت والدهون اتحاد عام الصناعات الغذائية العربي – الشركة القابضة للصناعات الغذائية - مارس 2004 م.
- المؤتمر العلمي الأول لمعهد بحوث تكنولوجيا الأغذية – معهد تكنولوجيا الاغذية - أكتوبر 2004م.
- مؤتمر دور الجامعات فى تحديث الصناعات الغذائية – كلية الزراعة – جامعة القاهرة
- الشركة القابضة للصناعات الغذائية - نوفمبر 2004 م.

- المؤتمر الدولي الثالث لعلوم وتكنولوجيا الأغذية " تحديث الصناعات الغذائية " - الجمعية المصرية لعلوم وتكنولوجيا الأغذية - فبراير 2005 م.
- المؤتمر القومي الأول لتطوير منظومة البحث العلمي - القاهرة - مايو 2005م.
- المؤتمر الأول للسياحة والغذاء - معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية - مارس 2006.
- المؤتمر الثاني لجمعية الكيمياء الحيوية والبيئة - كلية الزراعة - جامعة عين شمس - مارس 2008.
- اللقاء الخامس والعشرين للجمعية السعودية لعلوم الحياة بالتعاون مع معهد الملك عبد الله لعلوم النانو وجامعة الملك فيصل - المملكة العربية السعودية 2010م.
- اللقاء السادس والعشرون للجمعية السعودية لعلوم الحياة بالتعاون مع جامعة الطائف - المملكة العربية السعودية 2011م.
- مؤتمر دبي الدولي السابع لسلامة الاغذية - الامارات العربية المتحدة 2012م.
- المؤتمر لدولى الاول لتكنولوجيا الحبوب - معهد بحوث تكنولوجيا الاغذية - مصر 2012م.
- المهرجان الدولي للزيتون - الجوف السعودية 2012م.
- اللقاء الدولي عن حاضر ومستقبل قطاع الزيتون فى دول حوض البحر الأبيض المتوسط سرقسطة اسبانيا 2012م.
- مؤتمر ومعرض الزيوت والدهون بالشرق الأوسط - القاهرة - مصر - ابريل 2013م.
- المؤتمر العلمي لنقابة علماء مصر (رؤية علماء مصر لحل مشكلات الوطن)- جامعة عين شمس - القاهرة - مايو 2013م.
- المؤتمر والمعرض الدولي الثاني لصناعة الحبوب ومنتجاتها - معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية ووزارة التموين ولتجارة الداخلية - قاعة اجتماعات الأزهر - القاهرة - مصر - مايو 2013م.
- الندوة الخامسة للنخيل والتمور - جامعة الملك فيصل- كلية العلوم الزراعية - السعودية- نوفمبر 2013م.
- مؤتمر دبي الدولي الثامن لسلامة الاغذية- دبي - الامارات العربية المتحدة- نوفمبر 2013م.

#### ثانيا: الندوات:.

- حقائق علمية حول الصويا - معهد تكنولوجيا الأغذية - يوليو 2003م.
- متابعة النمط الغذائي - معهد تكنولوجيا الأغذية - يوليو 2003م.

- تسويق زيت النخيل الماليزي " - مركز تسويق زيت النخيل - القاهرة - يناير 2004م.
- زيت الزيتون بين الحاضر والمستقبل - مجلس زيت الزيتون مصر - القاهرة - سبتمبر 2004م.
- الفوائد الغذائية والصحية لزيت الزيتون وزيت الكانولا - القاهرة - يونيه 2005م.
- التغذية العلاجية لمرضى الكبد- المعهد القومي للتغذية- يوليو 2006 .
- المشاكل المرضية التي تؤثر على إنتاج المحاصيل الزيتية لسد الفجوة بين إنتاج الزيت واستخلاصه في مصر- مارس 2006 .
- سلامة الغذاء في مصر - المعهد القومي للتغذية - مايو 2006 .
- الغذاء والسلامة المهنية -المعهد القومي للتغذية . 2006م.
- الصناعات الغذائية والمجتمع المركز القومي للبحوث مايو 2008 .
- جودة وسلامة الأغذية الجمعية المصرية لعلوم وتكنولوجيا الأغذية مايو 2008 .
- إستراتيجية النهوض بإنتاج وتصدير النباتات الطبية والعطرية في مصر- معهد بحوث البساتين - ابريل 2013م.
- التقييم الحسي للأغذية - معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية - ابريل 2013م.
- قوانين ومواصفات الاغذية - دبي - الامارات - نوفمبر 2013م.
- تقييم مخاطر الاغذية- دبي - الامارات - نوفمبر 2013م.

#### ثالثا: التدريس و المحاضرات .:

- إلقاء محاضرات في مجال الزيوت والدهون وصيانة الأجهزة العلمية والجديد في مجال الزيوت والدهون للمتدربين بمعهد بحوث تكنولوجيا الأغذية.
- إلقاء محاضرات للمتدربين بمعهد بحوث تكنولوجيا الأغذية من طلبة كليات الزراعة على مستوى جمهورية مصر العربية .
- إلقاء محاضرات في البرنامج القومي لتثقيف الأمومة والطفولة في محافظات مختلفة في جمهورية مصر العربية.

#### رابعا : المشاريع البحثية .:

- المشاركة في مشروع تعظيم إنتاجية الزيوت من الزيتون في الفترة من 1997 - حتى 2001م.
- المشاركة في المشروع البحثي الاستفادة من دهن النعام في الاغذية- المملكة العربية

- السعودية 2010-2009م.
- المشاركة فى المشروع البحثى استخدام بعض النباتات الطبية والعطرية فى منتجات المخابز - 2009-2010م.
- المشاركة فى المشروع البحثى تقليل الاكريلاميد والبوليمرات والزيت الممتص فى بعض الاغذية المقلية المملكة العربية السعودية 2011-2012م.
- المشاركة فى مشروع الاستفادة من اوراق وثمار وبذور نبات النبق فى انتاج مركبات نشطة حيوية 2011-2012م.
- المشاركة فى المشروع البحثى تعظيم الاستفادة من نوى التمر لانتاج كربون نشط - المملكة العربية السعودية 2012-2013م

#### خامسا : زيارات المصانع .:

- مصنع القاهرة للزيوت والدهون فروع البدر شين - العياط - القناطر .
- شركة الإسكندرية للزيوت المستخلصة ومنتجاتها.
- شركة الإسكندرية للزيوت والصابون .
- شركة سافولا سايم مصر .
- بعض معاصر زيت الزيتون فى جمهورية مصر العربية .
- بعض مصانع إنتاج زيتون المائدة.
- معاصر زيت الزيتون الجوف - سكاكا - المملكة العربية السعودية.
- مصنع الجزيرة للتمور المملكة العربية السعودية.

#### سادسا : التدريب .:

- تدريب طلبة كليات الزراعة الزائرين لمعهد تكنولوجيا الأغذية على مستوى الجمهورية .
- تدريب طلبة كلية الزراعة الزائرين للمعهد من المملكة العربية السعودية .
- الاشتراك فى البرنامج التدريبي السنوي لمعهد بحوث وتكنولوجيا الأغذية - لتدريب المهندسين والفنيين بالمعهد.

- الاشتراك فى البرنامج التدريبي السنوي لمعهد بحوث وتكنولوجيا الأذية - لتدريب  
مدرسي التعليم الفني بالمعهد.

سابعا : اللجان:

- الاشتراك كعضو فني فى لجان الأجهزة والكيمويات والزجاجيات بمعهد بحوث تكنولوجيا  
الأذية.

ثامنا : الجمعيات العلمية .:

- عضو الجمعية المصرية لعلوم وتكنولوجيا الأذية .
- عضو جمعية التغذية - معهد التغذية.
- عضو جمعية الكيمياء البيولوجية والبيئه- زراعة عين شمس.

تاسعا : نشر المقالات .:

- المنتجات الدهنية القابلة للفرد - الصحيفة الزراعية
- إنتاج زيوت ودهون من الكائنات الحية الدقيقة - الصحيفة الزراعية
- تمر الصحراء ثروة نباتية غذائية ودوائية - صحيفة الاراضى الجديدة
- القيمة الغذائية والطبية لزيوت بذور القرعيات - صحيفة الاراضى الجديدة

عاشرا : الإشراف على الرسائل العلمية.:

الإشراف على عدد من رسائل الماجستير والدكتوراه فى مجال الزيوت والدهون ومنتجاتها  
وزيت الزيتون منها.

- دراسات كيميائية وتكنولوجية على زيت بعض أصناف الزيتون الجديدة - كلية الزراعة  
- جامعة الأزهر.
- دراسات كيموية وبيولوجية على بعض المصادر الغير تقليدية للزيوت النباتية - كلية  
الزراعة - جامعة الأزهر.
- دراسات كيموية وتكنولوجية على بعض المنتجات الدهنية - كلية الزراعة - جامعة  
الأزهر.

الحادى عشر: براءات الاختراع المسجلة دوليا:

تم تسجيل بعض الابحاث العلمية التى نشرت كبراءة اختراع.

الثانى عشر: التحكيم العلمى:

محكم دولى International reviewer لبعض المقالات العلمية حيث قمت بتحكيم

عدد من المقالات العلمية لبعض المجلات العلمية الدولية المتخصصة.

الثالث عشر: المجلات العلمية:

الثالث عشر الجوائز والتكريم:

الحصول على جائزة المركز الاول كفضل بحث ملصق – في مؤتمر دبي العالمي السابع  
لسلامة الاغذية – الامارات العربية المتحدة -2012م.

الرابع عشر : الأبحاث المنشورة:.

- نشر عدد من الأبحاث العلمية في مجلات ومؤتمرات علمية محلية ودولية منها.  
- تقييم وتطبيق النشاط المضاد للأكسدة لبعض النباتات الطبية والعطرية على زيت زهرة  
الشمس.

1-Amal, G. Saelm and shaker, M. Arafat (2007): Evaluation and  
application of antioxidant activity of some medicinal and aromatic plants  
on sunflower oil. Egypt. J. of Appl. Sci., 22 (3). 250 -262.

- تقييم زيت البصل (البذرة والأوراق) كماده مضادة للأكسدة والنمو الميكروبي.

2-Arafat, S. M., Dalia, M. M. Mostafa., and Amany, M. M. Basuny  
(2007): Evaluation of onion oil (seed and pulp) as antioxidant and  
microbial growth Material. Minufiya J. Agric. Res. 32 (3, 759 - 769.

- الخصائص الطبيعية والكيميائية لمخاليط دهن اللين واستيارين النخيل.

3- Hashem, H. A., Amany, M. M. Basuny and Arafat, S. M. (2007):  
Chemical and physical characteristics of milk fat and palm srearin  
blends. Minufiya J. Agric. Res. 32 (1), 13 -23.

- التغير في المركبات الحيوية أثناء تصنيع زيتون المائدة.

4- Arafat, S. M., Amany, M.M. Basuny; and Ali, M.E. (2008): Bioactive  
components changes during processing method of table olives. J. Biol.  
Chem. Environ 1(2),171- 186.

- إنتاج بديل الطحينة من بذور الكتان.

5- Arafat, S. M., Amany, M.M. Basuny; and Dalia, M. M. Mostafa.  
(2008): Production of tahina substitute from Flaxseed (Linum  
Usitatissimum). J. Biol. Chem. Environ 1(3), 681 – 696.



- دليل المرارة ومضادات الأكسدة الطبيعية وخصائص الجودة في زيت الزيتون البكر من مناطق نمو مختلفة.

6 - Amany, M. M. Basuny; Shaker, M. Arafat, and Essam, M. Mohamed. (2008): *Bitterness, natural antioxidants and quality indices of virgin olive oil from different growing areas. J Biol. Chem. Environ. Sci, 3 (2), 423 - 436.*

- استخدام خليط من زيت بذور القرطم وزيت أولين النخيل في عملية التحمير.

7 - Amany, M. M. Basuny; Shaker, M. Arafat, and Essam, M. Mohamed. (2008): *Use of safflower oil mixed with palm olein in deep- fat frying process. J Biol. Chem. Environ. Sci, 3 (2), 395 – 409.*

- جودة زيت الزيتون البكر: العلاقة بين المركبات الحيوية والخواص الحسية.

8- Amany, M. M. Basuny; Arafat, S. M. & Dalia, M. M. Mostafa. (2008): *Virgin olive oil quality: Relationship between bioactive components and organoleptic evaluation. Alex. J. Agric. Res. (3), 21 – 29.*

- الحدود الآمنة لزيت زهرة الشمس المعامل بكبريتات الحديدوز.

9- Radwan, S. Farag; Amany, M. M. Basuny, Shaker, M. Arafat, and Sahar, A. Arafa. (2008): *Safety limits of heated–treated sunflower oil with ferrous sulphate. Advances in Food science (2), 1- 6.*

- استخدام رماد بعض المخلفات الزراعية لتحسين جودة زيت عباد الشمس.

10- Radwan, S. Farag; Amany, M. M. Basuny, Shaker, M. Arafat, and Sahar, A. Arafa. (2009): *Use some of agriculture waste hull ashes for the regeneration of fried sunflower oil quality. International Journal of food science and technology. (44), 1850 - 1856.*

- ليكو بين الطماطم مضاد أكسدة طبيعي ومخفض للكوليسترول المرتفع

11- Amany, M. M. Basuny; Ahmad, M. Gafaar and Shaker, M. Arafat. (2009): *lycopene is a natural antioxidant and can alleviate hypercholesterolemia. African Journal of Biotechnology. 8 (23), 6627 – 6633.*

- حب العزيز مصدر جديد للغذاء

12- Shaker, M. Arafat; Ahmad, M. Gafaar; Amany, M. M. Basuny and Shreen, L. Nassef. (2009): *Chufa Tubers (Cyperus esculentus L.): AS a new source of food. World Applied Science Journal. (2), 151 – 156.*

- تأثير عمليات التحميص و التبييض على زيوت كلا من بذور السمسم الأبيض و البني الداكن.  
13- Amany, M. M. Basuny; Sharaf, A. M.; Abd-Elgany, M. E. & Arafat, S. M. (2009): *Effect of roasting and bleaching processes on white and dark brown sesame seed oils. J. Biol. Chem. Environ Sci. 4 (1): 215-232*

- خصائص زيت الزيتون المستخلص من اربعة اصناف زيتون مزروعه فى مصر.

14- Hashem, A. Hanafy.; Allam, G. Abd-Elaziz.; Shaker, M. Arafat and Basim, M. Abo-Alhouda (2010): *Characterization of olive oils extracted from four new varieties growing in Egypt. J. Biol. Chem. Environ. Sci. 5(2): 239-245.*

- تأثير درجة الحرارة العالية على الخواص الفيزيوكيماوية لبعض الزيوت النباتية اثناء عملية التحمي العميق.

15-El-Maghrabey, A. F.; Hatab, A. E.; El-Danasory, M. M.; Arafat, S. M. AND Ghaly, M. S. (2011): *Impact of high temperature on physico-chemical propertites of some vegetable oils during dee-fat ferrying process. Egypt J. of Appl. Sci. 26 (6): 269-284.*

- الاستفادة من دهن النعام فى الاغذية.

16- Amany, M. M. Basuny, Shaker, M. Arafat, & Shreen, L. Nasef (2011): *Utilization of ostrich oil in foods. International Research Journal of Biochemistry and Bioinformatics, Vol. 2(8) pp. 199-208*

- تركيب الاحماض الدهنية وخصائص الجودة لزيت بذور الكابوك والكوريزيا واستخدامهم فى عملية التحمير.

17-Shaker, M. Arafat, AbdKader E. M. Sa.yed, R. M. (2011): *Fatty acids composition and quality assurance of cemal (bombax) and monsa*

(chorisia) seed oils and used in deep-fat frying. *Bnanats Journal of Biotechnology*, II (3) 66-75.

- استخدام بعض النباتات الطبية والعطرية لزيادة جودة بعض منتجات المخازن.

18- Amany, M. M. Basuny, Shreen, L. Nasef, Eman, A. M. Mahmoud & Shaker, M. Arafat. (2012): Use of medicinal and aromatic plants for increasing quality of some bakery products. *International Science and Investigation Journal*, 1(1): 1-22.

- النشاط المضاد للأكسدة لنوى التمر فى اللحوم

19- Amany, M. M. Basuny, Shaker, M. Arafat, & Abeer, A. Kinawy (2012): Antioxidant activities of date pits in model meat system. *International Food Research Journal*. 19 (10): 223-227.

- التخمير تحت تفريغ للحصول على بطاطس شيبسى عالية الجودة

20- Amany, M. M. Basuny<sup>1</sup>, Shaker, M. Arafat<sup>2</sup>, Azza, A. A. Ahmed<sup>2</sup> (2012): Vacuum frying: An alternative to obtain high quality potato chips and fried oil. *Global Advanced Research Journal of Food Science and Technology*, 1(4):058-065.

- العلاقة بين المركبات الطيارة والخواص الحسية لزيت الزيتون.

21- Shaker M. Arafat and Azza A. Ahmad (2013): Relationship between volatile compounds of olive oil and sensory attributes. *International Food Research Journal* 20(1): 197-204.

- التقييم البيولوجي لزيت زهرة الشمس المعاد استخدامه على صحة الفئران

22- Radwan S. Farag, Amany M. M. Basuny, Shaker, M. Arafat and Safaa A.E. Abdel El-Wahab (2013): Biological evaluation of treating used sunflower oil with different adsorbents on rat health. *Advances in Food Sciences Vol. 35 No (2): 2013.*

23- Amany M. Basuny, Shaker M. Arafat and Hanaa M. Soliman (2013): Chemical analysis of olive and palm pollen: Antioxidant and antimicrobial activation properties. *Wudpecker Journal of Food Technology*, Vol. 1(2): 014 – 021.

- 24- Shaker, M. Arafat, Amany, M. Basuny and Mahmoud, A. M. Abd-El-Hady (2013): Production of low acidity rice bran oil by heating process. *Peak Journal of Food Science and Technology* Vol1 (2):13-18.
- 25- Amany M. Basuny, Shaker M. Arafat and Hoda A. Farag (2013): Utilization from fruits and leaves of Napek (*Zizyphus spina-christi* L.) as a source of bioactive components. *International Journal of Chemical and Natural Sciences*, Vol. 1, No. 1 (2013): 29-36.
- 26- Amany, M. M. Basuny and Shaker, M. Arafat (2013): Reduction of acrylamide formation, polymer compounds and oil uptake in potato slices during frying. *Current Research in Microbiology and Biotechnology*, 1: 111-118.
- 27- Amany, M. M. Basuny., Shaker, M. Arafat and Sahar, M. Kamel (2013): Polyphenolic compounds of eggplant peel juice as a natural antioxidant for the stability of sunflower oil during deep-fat frying. *Current Research in Microbiology and Biotechnology*, 1: 1-8.
- 28- Amany, M. M. Basuny and Shaker, M. Arafat (2013): Maximize the benefit from date pits for production activated carbon and using it for removing peroxides from fried oils. *J. Biol. Chem. Res.* Vol, 31 No. 1: 81-98