



وزارة الزراعة واستصلاح الأراضي  
مركز البحوث الزراعية  
معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية  
قسم بحوث تصنيع الحاصلات البستانية

### السيرة الذاتية (CV)

#### البيانات الشخصية :

الاسم : سمية حسن عبد اللطيف قلانة  
الوظيفة: رئيس قسم بحوث تصنيع الحاصلات البستانية - معهد بحوث ا  
تكنولوجيا الاغذية - مركز البحوث الزراعية

تاريخ الميلاد: 1954-5-16  
مكان الميلاد: طهطا سوهاج .  
الجنسية : مصرية  
رقم البطاقة الشخصية : 25405162600286  
الجوال : 1005086425

الهاتف المنزلى : 0238022574  
البريد الالكتروني [somiabelatif@yahoo.com](mailto:somiabelatif@yahoo.com) , [somia.abdelatif@gmail.com](mailto:somia.abdelatif@gmail.com)

:

#### التدرج الوظيفي :

الوظيفة	تاريخ التعيين	الجهة
1- أخصائي زراعي ثالث	1981 / 9 / 23	معهد بحوث البساتين
2- مساعد باحث	1990 / 4 / 8	معهد بحوث البساتين
3- باحث مساعد	1990 / 12 / 4	معهد بحوث البساتين
4- باحث	1991 / 12 / 31	معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية
5- باحث أول	1997 / 5 / 3	معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية
6- رئيس بحوث	2008/2/4	معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية
7- رئيس قسم بحوث تصنيع الحاصلات البستانية	2013/5/12	معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية

التخصص الدقيق : صناعات الاغذية

التخصص العام : علوم الاغذية

## الدرجات العلمية :

1- بكالوريوس العلوم الزراعية ( اقتصاد منزلى ريفى ) كلية الزراعة – جامعة القاهرة –  
عام 1978م

2- ماجستير في العلوم الزراعية ( تخصص صناعات غذائية ) – كلية زراعة مشتهر –  
جامعة الزقازيق – عام 1987م

### عنوان رسالة الماجستير:

" دراماه على إستخدام بعض مخلفات الصناعات الغذائية فى إنتاج بروتين وميد الخلية "

*Studies on utilization of some food industries waste in the production  
of single cell protein.*

3- دكتوراه الفلسفة في العلوم الزراعية ( تخصص صناعات غذائية ) كلية زراعة مشتهر  
– جامعة الزقازيق عام 1991م.

### عنوان رسالة الدكتوراه

" دراماه على جودة بعض الأنخدية "

*Studies on the quality of some foods.*

## المجالات العلمية ذات الاهتمام :

كل ما هو متصل بكيمياء وتكنولوجيا الخضر والفاكهة ، وطرق الحصول على منتجات ذات  
جودة غذائية عالية .

## النشاطات :

### 1. عضو بالجمعيات العلمية الآتية :

- 1- الجمعية المصرية لتنمية الموارد البشرية
- 2- الجمعية المصرية لعلوم وتكنولوجيا الأغذية
- 3- الجمعية المصرية الانجليزية للعلوم البيولوجية

## 2. النشاط الارشادي والتدريبي:

### تم الحضور والمشاركة التدريبية الاتية :

- أ- حضور دورة تدريبية عن تكنولوجيا الحاصلات البستانية في الفترة من 1996/12/10 إلى 1997/1/7.
- ب- تدريب المهندسين ببحوث الصناعات الغذائية على طرق البحث و التصنيع و تقييم الغذاء - الإشتراك في برنامج التدريب السنوي الذي تنظمة إدارة التدريب بمركز البحوث الزراعية - وزارة الزراعة لتدريب العاملين في مجال تصنيع الغذاء:-
- 1- القاء محاضرة ضمن البرنامج التدريبي في مجال: طرق التصنيع الحديثة للفاكهة، في الفترة من 7 إلى 21 / 9 / 1997 بعنوان: التلون الانزيمي في منتجات الفاكهة.
- 2 - القاء محاضرة ضمن البرنامج التدريبي في مجال: الجديد في مجال الحاصلات البستانية، في الفترة من 9 إلى 24 / 8 / 1998 بعنوان: انتاج العصائر الطبيعية والرائقة، وأهميتها في التغذية.
- 3 -القاء محاضرة ضمن برنامج: الحديث في مجال الحاصلات البستانية، وبحوث اقتصاديات التصنيع بعنوان: الاتجاه الحديث في تعبئة منتجات الفاكهة والخضر. في 2004/12/12 .
- 4- القاء محاضرة ضمن برنامج مراقبة جودة الأغذية من الناحية الميكروبيولوجية تحت عنوان: العد الكلي وتقدير الخمائر والفطريات في 2004/7/13 .
- ت- حضور دورة المحادثة في اللغة الإنجليزية مركز أكسبيرت للغات في الفترة من 2003/1/18 إلى 2003/3/15.
- ث- استخدام النانو تكنولوجيا في التصنيع الغذائي وسلامة الغذاء. التي عقدتها المنظمة العربية بالتعاون مع وزارة الزراعة واستصلاح الاراضي ب.ج.م.ع. /خلال الفترة من 2008-11-17 إلى 2008- 11-20 م.
- ج- حضور البرنامج التدريبي في مجال "تصميم وتحليل التجارب الزراعية باستخدام حزمة البرامج الاحصائية " بالمعمل المركزي لبحوث الاحصاء بمركز البحوث الزراعية. في الفترة من 2008/ 12/14 إلى 2008/12/25 م
- ح- حضور دورة "كتابة المشروعات وتمويل المشروعات" التي نظمها محتب ادارة وتسويق التكنولوجيا مع وكالة المركز للارشاد والتدريب في الفترة من 2009/10/25 إلى 2009/10/28 م .
- خ- الإشتراك في مشروع تثقيف وتنمية الأمومة بالريف المصري وتدريب المرأه على طرق التصنيع المختلفة المستمر حتى الان .
- د- --حضور دورة تدريبية عن الامان الغذائي "food safety" في الفترة من 2013/ 4/ 30-28 والمقامة بمعهد بحوث تكنولوجيا الاغذية .
- ذ- حضور وادارة الندوة العلمية والارشادية بعنوان :

فاكهة الحلويات بين الامس والغد فى مصر – المنعقدة فى قسم بحوث الحشرات  
القشرية – بمعهد بحوث وقاية النباتات – مركز البحوث الزراعية بتاريخ 23 يونية  
عام 2013 .  
3 . النشرات الارشادية المنشورة:

- أ- تجميد وتعليب الخضر والفاكهة .
- ب- منتجات الطماطم .
- ج- عيش الغراب .

4- تقييم المشروعات العلمية التى تقدم لأكاديمية البحث العلمى .

#### السفريات :

السفر إلى الصين فى الفترة من 6 / 10 – 5 / 11 / 2000 لحضور البرنامج التدريبي فى  
مجال :

***Edible Mushroom Cultivation with Dunco Technology.***

#### الإشراف العلمى على الرسائل

- 1- الإشراف على رسالة دكتوراة بعنوان : استخدام بعض مخلفات مصانع الاغذية لانتاج  
البروتينات النباتية . كلية زراعة شبين الكوم – جامعة المنوفية .
- 2- دراسات كيميائية وتكنولوجية على منتجات ثمار الرمان . كلية زراعة القاهرة –  
جامعة القاهرة .

#### المؤتمرات :

- 1- المؤتمر والمعرض الدولى الثانى للتكنولوجيا الحديثة لتحقيق انتاجية اعلى من الغذاء  
الامن بينيا (جودة الغذاء 99) كوى بصل .
- 2- المؤتمر العربى السادس لعلمون تكنولوجيا الاغذية من 16-18 مارس -1999 .
- 3- المؤتمر المصرى الخامس للاقتصاد المنزلى – جامعة المنوفية من 16-17 يوليو 2000

- 4- المؤتمر و المعرض الدولي الثالث لدور ورقابة الجودة على الصناعات الغذائية بالتعاون بين المركز الدولي للبحوث والاستثمارات (كومي بصل) مع وزارة الزراعة -معهد بحوث تكنولوجيا الاغذية من 17-19 يونيو 2001 م.
- 5 - المؤتمر العلمى الأول عن الغذاء من أجل صحة أفضل - القاهرة - 18 - 20 أكتوبر 2003
- 6 .المؤتمر العلمى الثانى للمعهد القومى للتغذية " غذاء صحى أمن للجميع " القاهرة 8 -9 2003/12/
- 7- حضور عرض نتائج المرحلة الرابعة لمشروع متابعة النمط الغذائى فى 20/7/2004
- 8- حضورالمؤتمر العلمى الأول ( تكنولوجيا الاغذية من أجل صحة أفضل) " الإتجاهات الحديثة و الإستراتيجيات المستقبلية ". الفترة من 3 - 5 أكتوبر 2004- معهد تكنولوجيا الاغذية.
- 9- حضور ندوة عن اتباع القواعد الصحية فى المطبخ المصرى فى 5/9/2004 .
- 10- حضور المؤتمر الدولي الثالث لعلوم وتكنولوجيا الاغذية بعنوان: تحديث الصناعات الغذائية. فى الفترة من 22 الى 24 فبراير 2005 .
- 11- المؤتمر الدولي الثانى لشعبة بحوث الصناعات الغذائيه " الاتجاهات المستقبلية فى علوم الاغذية والتغذية " المركز القومى للبحوث - القاهرة - 27 - 29 نوفمبر 2005
- 12 - المؤتمر السنوى للجمعية المصرية للتغذية " الأمن الغذائى وصحة المواطن " 2005/12/7
- 13-المؤتمر والمعرض الدولي الأول للغذاء والسياحة " مدخل الى عالم الغد " - القاهرة 1-3 مارس 2006
- 14 - المؤتمر الاول الاورومتوسطى المنعقد بالمركز القومى للبحوث من الفترة 8-10 ديسمبر 2009 م . بعنوان . plant natural products to bio-industry
- 15- المؤتمر الخامس لصناعة الاغذية فى خدمة السياحة المعهد العالى للسياحة والفنادق/الجمعية المصرية لعلوم وتكنولوجيا الاغذية/ الاسكندرية -9-11 أكتوبر 2012

## النشاط البحثي:

1- تأثير التصنيع و مواد التعبئة و درجة حرارة التخزين على صفات الجودة لبودرة الطماطم.

**Effect of processing packaging materials and storage temperatures on quality attributes of tomato powder. *Al-Azhar J. Agric. Res., Vol. 27 : 209 – 222, 1998.***

د/ حسين محمد رضوان – د / سمية حسن عبد اللطيف – د / فؤاد أمين الأشوح

1- تأثير معاملات ما قبل التجفيف وطرق النجفيف على جودة شرائح الطماطم المجففة.

**Effect of pre-drying treatments and drying methods of the quality of dried tomato slices. *Annals Agric. Sci., Ain Shams Univ., Cairo, 48 (1), 213.***

د / سمية حسن عبد اللطيف – د / سحر محمد ذكي – د/ فؤاد أمين الأشوح

3- تأثير الحفظ و المعاملات التكنولوجية على بعض المنتجات المجهزة من الفلفل الأحمر.

**Effect of preservation and technological treatments on some products prepared from bell red pepper. *6<sup>th</sup> Arabic Conference on food Science & Technology ( March 16 – 18<sup>th</sup>, 1999, Cairo – Egypt): 384- 405.***

د/ قرنى حنفى طلبه – د/ سمية حسن عبد اللطيف – د/ فؤاد أمين الأشوح

4- تأثير طرق التصنيع المختلفة لبعض أصناف الخضر على محتوى البيتاكاروتين .

**Beta – Carotene in some vegetables, influenced by different processing methods. *6<sup>th</sup> Arabic Conference on food Science & Technology ( March 16 – 18<sup>th</sup>, 1999, Cairo – Egypt): 369 – 383.***

د/ سمية حسن عبد اللطيف – د/ أمال حسنين محمود – د/ أحمد السيد بسيونى

5- حفظ بعض الخضروات بواسطة التخمر اللاكتيكي .

Preservation of some vegetables by lactic acid fermentation. 5<sup>th</sup> Egyption Conference of Home Economics Minufiya Univ. Faculty of Home Economics (16 – 17 July 2000).

د/ صالح عبد الحميد عروس - د/ سمية حسن عبد اللطيف - د/ عمر راضى مسعود

6- إنتاج مكرونة وخبز أفرنجى مدعمن ببعض المغذيات و الألياف الغذائية.

Production of Enriched Macaroni and pan bread using some sources of nutrients and dietary fibers. J. Agric. Sci. Manasoura Univ., 25 (11): 6943 – 6959 , 2000.

د/ بثينة محمد عبد اللطيف - د/ سمية حسن عبد اللطيف - د/ مجدى زغول

7- إنتاج حامض الستريك من المولاس البنجر و الدبس ( عسل البلح ) بإستخدام :

*Candida lipolytica* 102 .

Production of citric acid from beet molasses and dibis by *Candida lipolytica* 102. *The Second International Conference and Exhibition Modern Technology for Higher Productivity of Food and Environmental Safety ( Food Quality 99 )*.

د/ سمية حسن عبد اللطيف - د/ صالح عبد الحميد عروس - د/ أبو الفتوح محمد على

8- تأثير غمر الخضروات الورقية الطازجة و المصنعة فى المحاليل المضادة للبكتيريا على جودتها الغذائية.

Effect of immersion in various antimicrobial solutions on the quality of fresh and processed leafy vegetables. 1<sup>st</sup> International Conference & Exhibition Food & Tourism –An Approach to the world of Tomorrow. 1-3 March, 2006.

د/ سمية حسن عبد اللطيف .

9- دراسات على تأثير عمليات الحفظ بالتبريد و التجميد على جودة الفاصوليا الخضراء .

Studies on effect of preservation by refrigerated and frozen on quality of green beans. J. Agric. Sci. Manasoura Univ., 32 (14), 2007.

د/سمية حسن عبد اللطيف

10- تحسين الجودة الميكروبيولوجية لبعض الخضروات قبل التجهيز او التصنيع .  
د/سمية حسن عبد اللطيف & د / علاء طلعت القاضى . المؤتمر الدولى للصناعات  
الغذائية –الاسكندرية ديسمبر 2013 م .

**Enhance of Microbiological Quality of Some Vegetables before  
Preparation or Processing. El-Kady, A. T. M and Abd-El-Latif, S. H. The  
international conferences of food processing , Alex. , December ,  
2012.**

11- النشاط المضاد للاكسدة والمضاد للميكروبات لبعض مستخلصات عيش الغراب على بعض  
الميكروبات المرتبطة بالاغذية .

**Antioxidant and antimicrobial activities of some mushroom extracts  
against food related microbes . J. Bio. Chem. Sci., 8 (1), March 2013.**

اللغات الاجنبية و استخدام الكمبيوتر :

- 1- اجادة اللغة الانجليزية والترجمة الانجليزية : حيث تم :  
الحصول على درجة الليسانس فى الاداب بنظام التعليم المفتوح – شعبة الترجمة الانجليزية –  
بتقدير عام جيد . عام 2013 م.
- 2 الحصول على ICDL - International Computer Driving Lenience - عام 2008 .
- 3-الحصول على شهادة اجتياز لدراسة الكمبيوتر واللغات . عام 2008 .