

تاريخ التعيين: 1-11-1976

جهة العمل: وحدة بحوث المطبخ التجريبي-معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية – مركز البحوث الزراعية .

تاريخ الحصول على الدكتوراه: 1993

تاريخ الحصول على درجة باحث: 14-11-1993

تاريخ الحصول على درجة باحث اول: 12-10-1999

تاريخ الحصول على رئيس بحوث: 13-6-2009

رئيس بحوث متفرغ: 15-11-2012

ثانيا: المؤهلات العلمية:

1- بكالوريوس العلوم الزراعية-علوم وتكنولوجيا الأغذية- كلية الزراعة –جامعة المنصورة بتقدير عام جيد جدا – دور مايو 1975

2- ماجستير العلوم الزراعية-علوم وتكنولوجيا الأغذية- كلية الزراعة –جامعة القاهرة 1986

بعنوان (studies on factors affecting quality of bakery products)

3- دكتوراه في العلوم الزراعية-علوم وتكنولوجيا الأغذية- كلية الزراعة –1993 بعنوان

(Production of starch sources other than corn)

ثالثا: النشاط التدريبي والارشادي:

المؤتمرات والندوات العلمية - 1

- ندوة (التكنولوجيا الحيوية في مصر) مركز معلومات التكنولوجيا الحيوية-مصر
- معهد بحوث الهندسة الوراثية الزراعية 19-7-2004 (EBIC)
- ندوة (النمط الغذائي المصري- المرحلة الرابعة)-معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية- مركز البحوث الزراعية –مصر 20-7-2004
- ندوة(حقائق حول الصويا) معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية- مركز البحوث الزراعية – مصر 21-7-2004
- ندوة(اتباع القواعد الصحية في المطبخ المصري) معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية- مركز البحوث الزراعية –مصر 5-9-2004

- المؤتمر العلمى الأول لمعهد بحوث تكنولوجيا الأغذية تحت عنوان (تكنولوجيا الأغذية من أجل صحة أفضل: الاتجاهات الحديثة والاستراتيجيات المستقبلية)3-2004/10/5. المعمل المركزى للنظم الخبيرة - مركز البحوث الزراعية -مصر
- ندوة(الملكية الفكرية في تكنولوجيا الصناعات الغذائية)- معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية - 2004/12/6
- مؤتمر المنصورة العربى لأول علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان- جامعة المنصورة(القاء بحث)22-2005/3/24
- ندوة(حقوق الملكية الفكرية والزراعية)- مركز البحوث الزراعية- المركز الدولي الزراعى 2005/6/27
- المؤتمر والمعرض الدولي الأول- الغذاء والسياحة-1-2006 /3/3 مركز القاهرة الدولي للمؤتمرات- معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية والمعهد العالى للسياحة والفنادق
- المؤتمر الأقليمي الأول (سلامة الغذاء في مصر. الوضع الحالى والخطة المستقبلية)- المركز المصرى لمعلومات سلامة الغذاء. 2006/11/21- النادى العام لضباط الشرطة- الجزيرة-مصر.
- المؤتمر العلمى الأول لجمعية الكيمياء الزراعية وحماية البيئة بعنوان (بيئة نظيفة و غذاء آمن) دار الضيافة- جامعة عين شمس. 2006/12/7-5
- اليوم العالمى لمرض السكر 14-2007/11/16-وزارة الصحة والسكان وشركة نوفونورديسك-مركز القاهرة الدولي للمؤتمرات - القاهرة.
- International Symposium on (Seafood Toxins:A source of health hazard and ecological problems) .Ministry of state for Scientific Research , Academy of Scientific Research and technology .25/3/2008.
- ندوة(سلامة وجودة الأغذية)- الجمعية المصرية لعلوم وتكنولوجيا الأغذية-مكتبة كلية الزراعة -جامعة القاهرة-2008/5/8
- Innovative technologies of instant controlled pressure drop in various Agro-Industrial Application (Lecture by Prof. Dr.Kareem Allaf.AtlTRI, 17/7/2008
- (Nanobiotechnology Workshop) .Japan Egypt Science and Technology year 2008. Cairo Univ. 8/11/2008.
- اليوم العالمى لمرض السكر 14-2008/11/16- مركز القاهرة الدولي للمؤتمرات - القاهرة.

2- القيام بالتدريب والارشاد بالقاء محاضرات من خلال الأنشطة الارشادية المختلفة ومنها:

- اللقاء محاضرة بعنوان (الاستفادة من فول الصويا في تصنيع بعض المنتجات وأهميتها في مركز تثقيف الامومة والطفولة بمحافظة الفيوم (مركز شوشنا) بتاريخ 24-4-2000

اللقاء محاضرة في الدورة التدريبية الخاصة بالمعهد بعنوان (تأثير الطهي واعداد وتخزين الطعام على قيمته الغذائية) مع تقديم جزء عملي عن اعداد أطباق مختلفة من الصويا بتاريخ 18/2/2008

- اللقاء محاضرة بعنوان (أهمية الصويا وفوائدها الصحية وزيادة الاستفادة منها في الأطباق المصرية) وجزء عملي بتحضير عدد من الأطباق مثل الصويا المحمرة (تسالي)- الكفتة- الهامبورجر - طعمية - توفو- كفتة توفو بتاريخ 19-10-2003

- اللقاء محاضرة للرائدات الريفيات في المركز الدولي للتنمية والتعاون بعنوان (كيفية المحافظة على الفيتامينات أثناء الطهي) بتاريخ 14-12-2003

- اللقاء محاضرة بعنوان (الشروط الصحية في المطبخ المصري) في قاعة المعهد لربات البيوت وافراد من المعهد بتاريخ 5-9-2004

- اللقاء محاضرة للمعهد بعنوان (الجديد في مجال اقتصاديات التصنيع والمطبخ التجريبي بتاريخ 20-12-2006

3- الأنشطة المختلفة لخدمة معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية وباحثيه

- تم تصوير فيلم تسجيلي عن استخدام منتجات الصويا بتاريخ 2-10-2000
- تم عمل عرض لمنتجات الصويا وحضر العرض وفد افريقي مرفقه د/ نبيه عبد الحميد مدير المعهد ود/ سعيد منصور وكيل المعهد
- بتاريخ 6/11/2000 ART تم التصوير مع د. نادية طه صالح فى قناة
- تم تصوير برنامج دنيا وكانت عن اهمية الخضروات وطبق السلطة بتاريخ 7-11-2000
- تم تصوير برنامج يوم في حياة باحث الذى يذاع على قناة المنارة بتاريخ 7-11-2000
- عمل عرض لمنتجات الصويا لأعضاء الدورة التدريبية لربات البيوت وتم اعداد بعض منتجات الصويا المصنعة بتاريخ 18-2-2001
- عمل عرض لمنتجات الصويا لأعضاء الدورة التدريبية لهيئة التربية والتعليم بتاريخ 18-2-2002
- تصوير برنامج شطارة على قناة نفرتيتى وعرض لمنتجات الصويا بتاريخ 14-7-2001

- نشر مقال لجريدة الجمهورية

- زيارة المحافظات المختلفة في جمهورية مصر العربية قبلي وبحري لمتابعة مشروع النمط الغذائي المصري ومراجعة استمارات الاستبيان خاصة الجزء الخاص بالوجبة المصرية ومكوناتها والاوزان 2002

- تصوير برنامج طبق رمضان الذى يذاع على القناة الأولى بتاريخ 22/10/2001

- تصوير برنامج هل تعلم عن الفوائد الصحية لزيت الزيتون بتاريخ 2001/10/26
- زيارة وفد من وفد كلية الزراعة جامعة الخرطوم وعمل منتجات للصويا بتاريخ
2001/9/16

- تسجيل برنامج ربيع العمر عن موضوع أغذية المسنين 2006/12/26

4- عضوية الجمعيات العلمية :

- عضو في الجمعية المصرية لعلوم وتكنولوجيا الأغذية

5- الاشراف على بعض الرسائل العلمية للعاملين بالمعهد:

أ- رسائل الماجستير:

1- صفاء عزت علي (دراسات ما بعد الحصاد على ثمار الكراوية والكزبرة) – جامعة
القاهرة- كلية الزراعة - قسم الزينة 2006

Effects of harvest dates and composition of thyme on bakery products

2- حنان عثمان - جامعة الزقازيق - كلية الزراعة -2002 بعنوان (دراسات كيميائية حيوية عن
تأثير مبيد الكارباميل في التغذية

Biochemical studies on the effect of carbaryl in pesticide in nutrition

3- هبه عبد السلام بركات - جامعة القاهرة - كلية الزراعة - قسم الصناعات الغذائية 2001
بعنوان (استخدام اوكارا فول الصويا في بعض الأغذية)

Utilization of okara soybean in food stuff

4- ناهد لطفي زكى - جامعة القاهرة- معهد البحوث والدراسات الافريقية- قسم الموارد الطبيعية-
2002 بعنوان (التقييم الكيميائي الحيوي لأغذية الأطفال المنتجة من بعض المحاصيل
الافريقية)

Biochemical evolution of baby food prepared from some African crop)

5- سميحة عبد العظيم –جامعة عين شمس-معهد الدراسات والبحوث البيئية 2002 تحت عنوان
(تقييم التوابل كمادة حافظة طبيعية في اللحوم المصنعة)

Evaluation of some spices as natural preservative in processed meat

6- نصره احمد محمد عبد الحق -كلية الزراعة- جامعة القاهرة- قسم الصناعات الغذائية
2002 تحت عنوان (إنتاج و تقييم خلطات أغذية الاطفال بواسطة تكنولوجيا البثق الحرارى)

7- دينا محمد صبرى- جامعة الزقازيق – كلية الزراعة 2003 تحت عنوان (تأثير الطهي على القيمة الغذائية لبعض البقوليات)

Effects of cooking on the nutrition value of some legume

8- رباب خيرى حسن – جامعة القاهرة- معهد البحوث والدراسات الافريقية- قسم الموارد الطبيعية 2008 تحت عنوان (بعض المشكلات الغذائية الناتجة عن تناول منتجات فول الصويا في بعض البيئات الافريقية)

Some nutrition problem resulting from the consumption of soybean products in some African environments)

9- ايمان رشاد محمد- جامعة القاهرة - كلية الزراعة - قسم الكيمياء الحيوي 2009 بعنوان (دراسات كيميائية حيوية عن بعض الاغذية المصرية)

Chemical studies of some Egyptian food

10- نيفين علي ماهر - كلية الزراعة – جامعة القاهرة – قسم الاقتصاد المنزلي- 2009 بعنوان (دراسات على تأثير الاعداد والمعاملات الحرارية على متبقيات المبيدات في الاغذية)

Studies on the effect of preparation and heat treatments on pesticides

11- مروة عبد الكريم ابراهيم شعير- جامعة المنوفية- كلية اقتصاد منزلي - قسم التغذية وعلوم الاطعمة 2009 تحت عنوان

(دراسات بيولوجية وتكنولوجية على بعض الأعشاب التي تؤثر على الخلل الوظيفي للكلى في فئران التجارب)

Biological and Technological Studies on Some Herbs that Affect Kidney Function Disorder in Albino Rats.

12- نسرين سعد الدين - كلية الزراعة – جامعة القاهرة – قسم الاقتصاد المنزلي- 2010 بعنوان (تأثير التخزين المنزلى على جودة وصلاحية الكفتة)

Effects of home storage on quality of kofta

13- سميرة محمد صبرى - جامعة القاهرة - كلية الزراعة - قسم الكيمياء الحيوية 2013 بعنوان (التقييم الكيميائي الحيوى لاغذية خاصة تحتوى على لبن الابل للوقاية من تليف الكبد فى حيوانات التجارب)

Biochemical evaluation of special meals containing camel's milk for liver cirrhosis protection in experimental animals.

ب- رسائل الدكتوراة:

14- صفاء عزت علي (تأثير مواعيد الحصاد فى الزعتر ومكوناته على جودة المخبوزات) كلية الزراعة – جامعة القاهرة - قسم الزينة 2006

Effects of harvest dates and composition of thyme on bakery products

15- ناهد لطفي زكى - جامعة القاهرة- معهد البحوث والدراسات الافريقية- قسم الموارد الطبيعية-2006 بعنوان (دراسات كيمائية حيوية على الزنجبيل فى مصر ونيجيريا)

Biochemical studies on ginger in Egypt and Nigeria

16- هبه عبد السلام بركات - كلية الزراعة- جامعة القاهرة- قسم الصناعات الغذائية2009 بعنوان(كفاءة مستخلصات العرقسوس والخردل كمضادات للاورام السرطانية ومانععات نمو الميكروبات ومضادات اكسدة طبيعية)

Efficiency of licorice and mustard extracts as anticancer ,antioxidant and antimicrobial agents

17- مروة عبد الكريم ابراهيم شعير- جامعة المنوفية- كلية اقتصاد منزلي - قسم التغذية وعلوم الأطعمة 2013 تحت عنوان

(دراسات كيموحيوية وتكنولوجية على التأثيرات المحتملة لبعض المركبات الكيمائية النباتية كمضادات لسمية الأكريلاميد)

Biochemical and Technological Studies on Possible Effects of Some Phytochemicals as Antidotes for Acrylamide Toxicity.

ج- رسائل جارى العمل بها :

م/ دينا محمد صبرى (دكتوراة)

التسجيل لدرجة الدكتوراة :2004م

التقييم الغذائى والتكنولوجى لبعض منتجات البقوليات

Nutritional And Technological Evaluation Of Some Legume Products.-

خامسا: النشاط البحثى:

- 1- **Gebriel,A.Y.;Abd-ELNiem ,F.M.;Salah,N.T.and Alloush , S.A.(2002):**Effect of some spices on the chemical compounds used for assessing beff sausage quality during storage .*J. of Environmental Science* 4(2):521-541.
- 2- **Salah,N.T.; Salah,M.A.M.; Aly,M.H.;ELdash,S. and Abd EL-Hak,N.A.(2003):** Specitified crops and technological processes as a beneficial tool for preparing preschool children nutrients rich products. *Food Quality*,983-1010.
- 3- **Salah,M.A.M.; Salah,N.T.; and Abd EL-Hak,N.A.(2003):**Comparison study of some treated crop blends with respect to physic-chemically in vitro nutritionally and economically evaluation . *Food Quality*,453-484.
- 4- **Ahamed ,A.I.S.; Salah,M.A.M. and Salah,N.T.(1999):**Chemical characteristics of processed whole soybeans of different moisture content at optimal extruder temperature 6th *Arabic conference on Food Science&Technology*,March16-18th .
- 5- **Mhmoud ,E.A.; Salah,N.T.and Mohamed ,E.R.(2007):**Hypoglycemic effects of raw and treated beans and peas on diabetic rats as well as the clinical status of liver function . *J. Agric.Sci. Mansoura Univ.*, 32(7):5951-5960.
- 6- **Zaki, S.A.; Zaglol ,H.M. ;Maher ,N.A,; Salah, N.T. and Mohamed ,E.R.(2007):** Effects of household processing on home pesticide in some vegetables .*J.of Home Economic ,Minufiya,Univ.*, 17 (1/2):69-85.
- 7- **Moris ,M.K.; EL-Magoli, S.B.; Salah, N.T.; EL-Hadidy,E.M. and Barakat,H.A.(2008):** Study of antioxidants and anticancer activity of licorice (*Gycyrrhiza glabra*) .*E.J.of Nutratiion* , XXIII(2):177-203.

1- Effects of Some Phytochemicals on Reduction of Acrylamide in Fried Potato Chips and Their Biological Effects on Blood Lipid Profile.

تأثيرات بعض المركبات الكيميائية النباتية على تقليل الأكريلاميد في رقائق البطاطس المقلية وتأثيراتها البيولوجية على صورة دهون الدم

منير محمد عيد* - عادل عبد المعطى احمد* - نادية طه صالح* - مروه عبد الكريم شعير*

*معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية - مركز البحوث الزراعية - جيزة

**قسم التغذية وعلوم الأطعمة- كلية الأقتصاد المنزلي - جامعة المنوفية

مكان النشر: (مجلة كلية الزراعة- جامعة المنيا 2012)

2- Effects of curcumin and turmeric as antidotes for acrylamide toxicity.

تأثيرات الكركومين والكركم كمضادات لسمية الأكريلاميد

نهاد رشاد الطحان* - نادية طه صالح* - مروه عبد الكريم شعير*

*معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية - مركز البحوث الزراعية - جيزة

**قسم التغذية وعلوم الأطعمة- كلية الأقتصاد المنزلي - جامعة المنوفية

مكان النشر: (مجلة كلية الأقتصاد المنزلي - جامعة المنوفية 2012)

3-Camel milk protects against CCL4-induced hepatotoxicity in male albino rats

حماية لبن الابل لذكور الفئران البيضاء ضد السمية الكبدية الناتجة من الحقن برابع كلوريد الكربون

مكان النشر: (جامعة عين شمس 2013)