

Ahmed M. Hassanein, Ph.D.

Ass. Professor Doctor,
Food Tech. Res. Institute
Agricultural Research Center ,
Giza -Egypt
Mobile: 01003592654 - 01112045057
Email: Dr.ahassanein@hotmail.com



Career Objective

Seeking Managerial Food Factory where I can apply my educational background, experience and skills as helpful tools in creating & design food industry function, and where I have an opportunity to grow and develop my skills & knowledge in the field of food industry.

Areas of Expertise

Experiences:

1- From 5 / 4 / 1980 to 31 / 3 / 1999 I worked in **Misr Milk and Food co.** in different sections:

(Reception, White soft cheese, Hard cheese, Ice cream, Pasteurization, Packing, QC, Yoghurt and Production following department) last position GM.

Job duties:

- Create new system to minimize the raw materials
- Manage more than 800 engineers and labors
- I prepared the visibility study for ultrafiltration unite to produced soft cheese
- Evaluate all the Managers, Engineers, Labors,etc

2- **Nile for Food Industry Co. (Dolce)** as **production eng.** (from 11/1/1983 to 29/11/1983) It was produced (sterilized milk and juice – yoghurt).

Job duties:

- produce all the products for the company.

DEAR MADAM OR SIR;

Please find attached my resume for your consideration

A result-oriented Professional with proven success of 30 years of experience in the field of food industry specially of juices, nectar , carbonated drink and dairy industry (soft cheese, hard cheese, flavors milk, ice cream, butter milk , ghee , yoghurt , labneh , pasteurized and UHT milk , mozzarella cheese , Q.C. , production following , visibility study and diagnostic study)

My contacts are available on the attached resume.

Best Regards

Dr. Ahmed M. Hassanein

- 3- **Egyptian Food Projects Co.** as **production manager**, (from 13/1/1990 to 15/3/1991). it was produced (white soft cheese with Ultrafiltration system, pasteurized milk and yoghurt).
Job duties:
 - solvent all the production problem in the factor
 - Developed the documentary system for the all factor
- 4- **Cairo Al-Watania For Dairy Products** as **production manager**, Throw 1991&1994. and I prepared the visibility study for this company - it was produced (pasteurized milk - white soft cheese and Hard cheese).
- 5- **National Dairy and Food Co.**, (from 3/7/1992 to 7/11/1993). one of the companies for Hayel Saeed Anam Group, as **production manager**. It was produced (UHT milk ,sterilized evap. Milk, UHT juice in T.P, PKL and cans, white feta cheese withnconcentrate method and yoghurt) in all capacity 700 ton / day.
Job duties:
 - Developed the documentary system for the all factory
 - Changed some raw material to save the cost
 - Create new products like white soft cheese (feta)
 - Manage more than 600 engineers and labors
 - I prepared the visibility study for ultrafiltration unite to produced soft cheese
- 6- **Oasis Trading & Contracting Co. (Daliah Farms)** as **project manager** (from 1 / 5 /1999 to 10 /5 /2000) it's the beigest company in Lebanon. It was produced (buttermilk, pasteurized milk, yoghurt and we added flavored milk, white cheese (Akkawi and halloumi) and ghee.
Job duties:
 - Create the production system in the factory
 - Developed the documentary system for the all project
 - Create new products like juices, flavored milk , ghee and some cheese products like Akkawi and halloumi
- 7- I made diagnostic study for one of the beigest Dairy company in morocco under superintendence of Arab Industrial Development And Mining Organization throw Mars and April 2002.
- 8- **Abuljadayl Beverages Inc.** as **Plant Manager**, (from 11/ 7/2004 to 2/7/2005) it was produced (Juices, Carbonated Juices, Cola and Energy drink) in all capacity 950 ton /day, and we planed to new Dairy Factory.
Job duties:
 - Create juices formula to minimize the cost

- Developed the documentary system for the all factor
- Create new system to minimize the raw materials
- Manage more than 450 engineers and labors
- Create new products like carbonated juice (Cade),energy drinks like (bison).
- Evaluate all the Managers, Engineers, Labors,etc

9- I was assigned by the Ministry of Agriculture to develop a program to train workers in the dairy field in state of Senegal for a period of fifteen days during March, 2012.

Skills

Languages:

- ◆ Arabic: Native.
- ◆ English: Very good

Computer Skills:

- ◆ Excellent Microsoft Office Package
(Word-Excel-Power point-Internet windows) .

Personal Details

Date of Birth	: October 4, 1955
Place of Birth	: Cairo / Egypt
Marital Status	: Married
Address	: 83 Ain shams st. ,Cairo, Egypt
Tel.	: (Home) (+202) 24905470
	: (Mobile) 0103592654 – 0112045057

Education:

Bachelor of Agric. Dairy sciences (1978). Cairo University

Msc. of Dairy sciences & Tech. (1989). Cairo University :

(Comparative studies between Feta and Domiati cheese)

Ph.D. of Dairy sciences & Tech. (2003). Suiz Canal University

(Study on Use of Soya Bean in Manufacturing of Yoghurt and Cheese.)

عضو بالجمعيات العلمية و النقابية:

- 1- عضو بالجمعية المصرية لعلوم الألبان.
- 2- أمين صندوق نادي " جمعية أعضاء هيئة بحوث مركز البحوث الزراعية".
- 3- عضو نقابة المهن الزراعية.

النشاط الإرشادى :

- 1- القاء المحاضرات النظرية والعملية بالدورات التدريبية الارشادية بالمحافظات المختلفة (الاسماعيلية والفيوم)
- 2- تم القاء حديث اذاعي لقناة الشرق الاوسط فى برنامج على فكرة حول امكانية تصنيع الالبان المتخمرة الصحيه بطريقه سريعه وصحيحه يوم 2004/6/20
- 3- المشاركة بالمحاضرات النظرية والعملية فى مشروع تثقيف الامومة والطفولة فى كلا من الفيوم والبستان وابو سلطان بالاسماعيلية.
- 4- المشاركة بالمحاضرات النظرية والعملية فى البرنامج الارشادى والتدريبى بالمعهد المعد للراغبين فى انشاء مشاريع صغيرة للالبان.
- 5- المشاركة فى كشف طرق الغش المستحدثة فى صناعة الالبان وتوعية المواطنين لكشف الغش بطرق بسيطة.

النشاط التدريبى

- 1- تم القاء محاضرتين بعنوان صناعة اللبن النظيف وصناعة المنتجات الدهنيه فى البرنامج التدريبى فى مجال الالبان بمعهد بحوث وتكنولوجيا الاغذيه
- 2- تم القاء محاضره بعنوان التحاليل الغذائيه والمواصفات القياسيه الخاصه بالالبان ومنتجاتها فى البرنامج التدريبى المقترح للوفد الفلسطينى الذى يزور المعهد بمعهد بحوث وتكنولوجيا الاغذيه

3- دورة الشروط الصحية للاجهزه والادوات المتعلقة بالمواد الغذائية في الفتره من 2003/10/11 حتى

2003/10/22

4- تم القاء محاضره عن الجبن في الدوره المنعقده في المعهد ضمن البرنامج التدريبي في الفتره من 2003/12/20 الى

2003/12/31

5- تم القاء محاضرتين في الجبن الطريه والجافه في البرنامج التدريبي للالبان المنعقد في 2004/2/29.

6- تم القاء محاضره في الاختبارات الحديثه للالبان وذلك لمنتجى الالبان في مصر في ديسمبر 2005

7- تم القاء محاضره عن تصنيع الجبن واختباراتها وذلك في الدوره التدريبيه المنعقده في المعهد في الفتره ما بين

2006/1/30 الى 2006/2/12.

8- تم القاء محاضرات للدوره التدريبيه المنعقده بالمعهد للشباب والخريجين في الفتره من 12 الى 23 فبراير 2006.

9- تم إلقاء محاضرات لطلبة الجامعات ضمن البرنامج التدريبي الصيفي في الفتره من 2006/7/15 إلى

2006/8/15

10- تم إلقاء محاضرات لطلبة الجامعات ضمن البرنامج التدريبي الصيفي في الفتره من

2007/7/15 إلى 2007/8/15

11- إلقاء محاضرات في الدورة التدريبية المقامة في المعهد ضمن البرنامج التدريبي للمعهد

بمحوث تكنولوجيا الأغذية.

الإشراف العلمى على الرسائل

1- رسالة الماجستير للطالبة/ هبه حسن عبد العظيم سلامه - كلية الزراعة - جامعة عين شمس تحت عنوان: تصنيع

بعض المنتجات اللبنية المقلدة بالاستفادة من بعض بروتينات البذور الزيتية. وتمت المناقشة بتاريخ 7 / 4 /

2007.

2- رسالة الماجستير للطالبة/ هدي حسن مصطفى - كلية الزراعة - جامعة القاهرة تحت عنوان: اقتصاديات إنتاج زراعي.

3- رسالة الماجستير لطالبه/ شيماء حسب الله صادق - كلية الزراعة - قسم الألبان - جامعة أسيوط وذلك تحت عنوان: دراسات علي السرسوب واللبن والزبد في كل من الجاموس والأبقار.

النشرات المنشورة

1- مقال عن الجبن الطري :

إعداد : د . أحمد محمد حسنين حسنين

وزارة الزراعة - مركز البحوث الزراعية - الإدارة العامة للثقافة الزراعية- الصحيفة الزراعية المجلد 61 - يوليو سنة 2006م.

2- ألبان النوق (الجمال) غذاء و دواء :

إعداد : د . أحمد محمد حسنين حسنين

وزارة الزراعة - مركز البحوث الزراعية - الإدارة العامة للثقافة الزراعية - الصحيفة الزراعية المجلد 63 - يونيو سنة 2008م.

3- نشرة عن تكنولوجيا الجبن :

إعداد : د . أحمد محمد حسنين حسنين.

وزارة الزراعة - مركز البحوث الزراعية - الإدارة العامة للثقافة الزراعية - نشرة فنية رقم (13) سنة 2008م

المؤتمرات والندوات العلمية:

1- حضور فعاليات المؤتمر الدولي الاول نحو غذاء لصحة افضل والمقام في القاهرة تحت رعايه المركز القومى للبحوث

في الفترة ما بين 18 الى 20 اكتوبر 2003 وتم المشاركة كمستمع.

- 2- المشاركة في فعاليات الندوة العلمية المقامه بكلية التربيه النوعيه بمجامعه الزقازيق بعنوان (غذاء صحي لمجتمع Sامن) في يوم 2004/3/20 وتم المشاركة كمستمع.
- 3- المؤتمر العلمى الأول حول تكنولوجيا الأغذية من أجل صحة أفضل "الإتجاهات الحديثة و الإستراتيجيات المستقبلية". القاهرة - 3 - 5 أكتوبر 2004- معهد تكنولوجيا الأغذية.
- 4- حضور فعاليات المؤتمر المصرى التاسع لعلوم وتكنولوجيا الالبان بالمركز الدولى للزراعة تنظمه الجمعيه المصريه لعلوم الالبان المنعقد فى الفتره ما بين 9 الى 11 نوفمبر 2004 وتم المشاركة كمستمع.
- 5- حضور فعاليات المؤتمر والمعرض الدولى الاول الغذاء والسياحه مدخل الى عالم الغد بمركز القايره الدولى للمؤتمرات فى الفتره من 1 الى 3 مارس 2006. وتم المشاركة كمستمع.
- 6- حضور فعاليات المؤتمر المصرى التاسع لعلوم وتكنولوجيا الالبان بالمركز الدولى للزراعة تنظمه الجمعيه المصريه لعلوم الالبان المنعقد فى الفتره ما بين 19 الى 21 نوفمبر 2007 وتم المشاركة بنشر بحث بعنوان: الاستفادة من دقيق فول الصويا وبذور الكتان فى صناعة مفروود الجبن المطبوخ.

النشاط البحثي:-

- 1- الاستفادة بنوى المشمش الحلو فى بعض منتجات الألبان : 1- الآيس كريم.
Utilization of Sweet Apricot Kernel in Some Dairy Products
1- ice cream.
Egypt J. Agric. Res. 86 (4), 1577- 1589 (2008).
- عمر راضى محمد مسعود - أحمد محمد حسنين حسنين- زاهر سليمان محمد.
- 2- انتاج زيادي مدعم بدقيق الشعير العاري.
Production of Yoghurt Fortified By Hull-Less Barley Flour.
Egypt J. Agric. Res. 86 (2), 643-653 (2008).

د. أحمد محمد حسنين – د. سمية محمد مرسى.

3- الاستفادة من دقيق فول الصويا وبذور الكتان في صناعة مفرد الجبن المطبوخ.

Utilization of soy Bean Flour and Flaxseed Flake in the manufacture of Processed cheese Spread.

Proc. 10th Egyptian conf. Dairy Sci. & Tech., 463-479 (2007).

د. زكريا محمد رزق – د. يحيى علي الدين حماد – د. أحمد محمد حسنين – هبة حسن سلامة.

4 – تأثير السلالات البكتيرية المختلفة علي إنتاج شبيه اللبنة من اللبن الجاموسي و الشعير العاري.

Effect of Different Bacterial Strains On Like-Labneh Products From Buffaleo's Milk And Hull-Less Barley.

J. Agric. Sci. Mansoura Univ., 33 (8): 5853-5864, 2008.

د. احمد محمد حسنين – د. أحمد حسن زغلول – د. رأفت محمد السنهوتي.

5- استبدال الدهن في صناعة الزبادي ببروتين الصويا وبروتينات الشرش كمكون وظيفي.

Replacing Fat in Yoghurt Manufacture with Soy and Whey Proteins as Functional Ingredients.

Egrpt. J. Appl. Sci., 21 (12A) 2006.

د. أحمد محمد حسنين

6- إنتاج الجبن الطري باستخدام اللبن الجاموسي المدعم بالشعير العاري.

Production of Soft Cheese Using Buffaloes' Milk Fortified Hull-Less Barley. Egyptian J. of Appl. Sci., 23 (6A) 2008.

د. أحمد محمد حسنين – د. سمية محمد مرسى – د. بركة أبو اليزيد عبد السلام.

7- الخواص الوظيفية لمنتج اللبن المتخمر

A Functional Properties of A Fermented Dairy Product.

Egrpt. J. Appl. Sci., 23 (8B) 544-552 (2008).

د. أحمد محمد حسنين - د. أماني رفعت البيلي - د. عبير فؤاد زيان .