



جامعة دمنهور - كلية الزراعة

السيرة الذاتية للدكتور / شريف مصباح شمسية
أستاذ مساعد بقسم علوم و تكنولوجيا الأغذية و الألبان
كلية الزراعة - جامعة دمنهور
2017



جامعة دمنهور
كلية الزراعة



بيان بالمؤهلات العلمية والتدرج الوظيفي والنشاط العلمي والتطبيقي
للسيد الدكتور / شريف مصباح شمسية

أستاذ مساعد بقسم علوم و تكنولوجيا الأغذية و الألبان

أولاً - البيانات الشخصية :

الاسم : شريف مصباح أبوالمجد شمسية

الجنسية : مصري

تاريخ الميلاد : 1973/12/29

الحالة الاجتماعية: متزوج و يعول ثلاث اطفال

عنوان ومكان العمل: قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان . كلية الزراعة

جامعة دمنهور . جمهورية مصر العربية

فاكس : 0020453316535

تليفون : 01018359530 (Mobile)

بريد إلكتروني : sherifmas@yahoo.com

ثانياً - المؤهلات العلمية :

1- درجة البكالوريوس في العلوم الزراعية (شعبة الإنتاج الزراعي) بتقدير عام جيد جدا .

كلية الزراعة بدمنهور . جامعة الإسكندرية، يونيو .1996

2- درجة الماجستير في علوم و تكنولوجيا الألبان

كلية الزراعة بدمنهور . جامعة الإسكندرية، فبراير 2002.

عنوان الرسالة : "إنتاج الجبن الأبيض المنخفض في نسبة الملح باستخدام تكتيك

الترشيح الفوقي"

Producing of low salt white cheese by ultrafiltration technique

3- درجة دكتوراه الفلسفة في علوم و تكنولوجيا الألبان

كلية الزراعة بدمنهور . جامعة الإسكندرية , يناير 2006.

عنوان الرسالة : "التوصيفات الكيموحيوية و الجزيئية و المناعية لبروتينات اللبن

الجاموسى و علاقة ذلك بصحة و تغذية الإنسان"

Biochemical, molecular and immunological studies on buffalo milk proteins in relation to human health and nutrition

ثالثاً - التاريخ الوظيفى :

الدرجة الوظيفية	الفترة الزمنية
معيد بقسم علوم و تكنولوجيا الأغذية و الألبان . كلية الزراعة بدمنهور . جامعة الإسكندرية . جمهورية مصر العربية	2002/5/8 . 1997/10/19
مدرس مساعد بقسم علوم و تكنولوجيا الأغذية و الألبان . كلية الزراعة بدمنهور . جامعة الإسكندرية . جمهورية مصر العربية	2005/2/27 . 2002/5/9
مدرس بقسم علوم و تكنولوجيا الأغذية و الألبان . كلية الزراعة بدمنهور . جامعة الإسكندرية . جمهورية مصر العربية	2010/ 10/ 4 . 2006/2/28
كلية المجتمع بعنيزة - جامعة القصيم - المملكة العربية السعودية	2011/ 6/ 28- 2010/10 /5 <u>معار بالمملكة العربية السعودية</u>
مدرس بقسم علوم و تكنولوجيا الأغذية و الألبان . كلية الزراعة . جامعة دمنهور . جمهورية مصر العربية	2012/6/24- 2011/6 /29
أستاذ مساعد بقسم علوم و تكنولوجيا الأغذية و الألبان . كلية الزراعة . جامعة دمنهور . جمهورية مصر العربية	2012/ 6 / 25 - حتى الآن

رابعاً : المهام العلمية:

عضوا المهمة العلمية (6 اشهر) بقسم الكيمياء الحيوية - جامعة مودينا و ريجيو ايميلى - ايطاليا
تحت عنوان " عزل و التعرف على البيبتيدات ذات النشاط الحيوى فى البان الابل و الماعز و الاغنام بعد هضمها
معمليا بواسطة العصارة العدية و المعوية"

خامساً : الأعمال الإنشائية:

تعد كلية الزراعة بدمنهور وتوسعاتها بالبستان من الكليات حديثة النشأة ، ولذا كانت الفرصة للمساهمة في الاعمال
الإنشائية التالية :

- شارك في إنشاء وتأسيس وتجهيز معامل القسم .
- شارك في تجهيز مكتبة الكلية بدمنهور بالمراجع العلمية.

سادساً : الاشتراك في لجان الكلية:

عضو العديد من اللجان المنبثقة عن مجلس الكلية الاتية و لفترات مختلفة
لجنة البيئة - لجنة المختبرات - لجنة العلاقات الثقافية - لجنة المكتبات - لجنة التنمية و التعاون
الدولى - لجنة الدراسات العليا و البحوث - عضو تنفيذى لوحدة ضمان الجودة - عضو لجنة اللوائح
بالكلية - عضو لجنة النشر الدولى بالكلية - المدير التنفيذى لوحدة انتاج و تسويق الخدمات الزراعية.

التدريس : سابقاً :

المشاركة فى تدريس الجزء النظرى و الإشراف على الجزء العملى للعديد من مقرارات
مرحلة البكالوريوس و مرحلة الدراسات العليا

ثامناً: الأشتراك فى الجمعيات و المجالات العلمية:

- عضو الجمعية المصرية لعلوم الألبان.
- عضو الجمعية المصرية لعلوم و تكنولوجيا الأغذية.
- عضو الجمعية المصرية لسلامة الأغذية.

تاسعاً: الأشتراك فى الندوات و المؤتمرات العلمية:

- حضور ورشة العمل الدولية عن البيوتكنولوجى و الهندسة الوراثية للفطريات و كيفية استخدامها فى الصناعة و ذلك بمعمل الهندسة الوراثية و البيوتكنولوجى بكلية الزراعة - جامعة الإسكندرية فى الفترة من 8 - 18 مايو 1999 .
- حضور المؤتمر الدولى عن البادئات و استخدامها فى صناعة الألبان بكلية الزراعة - جامعة الإسكندرية فى الفترة من 15-17 نوفمبر 1999.
- حضور المؤتمر المصرى العاشر لعلوم و تكنولوجيا الألبان التابع للمركز القومى للبحوث بالقاهرة فى الفترة من 19-21 نوفمبر 2007 و إلقاء بحث بالمؤتمر .
- حضور المؤتمر الدولى Bio Vision Alexandria 2008 بمكتبة الاسكندرية فى الفترة من 11-17 ابريل 2008 .
- المشاركة فى التدريب العملى للطلاب خلال فترة التدريب الصيفى و الميدانى فى مجال البيولوجيا الجزيئية و المناعية فى تحليل الاغذية و التعرف على السموم الميكروبية و ايضا مجال تكنولوجيا تصنيع منتجات الألبان ذات القيمة الحيوية و الصحية و العلاجية للإنسان.
- حضور مؤتمر تطوير صناعة الجبن بين الواقع و التحديات كلية الزراعة جامعة الاسكندرية 2012/4/18
- حضور مؤتمر الصحة و السلامة المهنية المنعقد فى 24-25/8/2015 بمدينة تورونتو - كندا
- حضور مؤتمر سلامة الغذاء فى مصر بين الواقع و المامول كلية الزراعة جامعة الاسكندرية فى 2013/5/8
- حضور مؤتمر السموم الفطرية و طرق الكشف عنها فى الغذاء المنعقد بمدينة الابحاث العلمية ببرج العرب فى 2015/2/10
- حضور مؤتمر زيت النخيل برعاية السفارة الماليزية بالقاهرة فى 2015/12/15
- حضور first egyption education institute on responsible science بالعين السخنة فى 2015/3/21
- حضور مؤتمر صحة و سلامة الغذاء فى مصر المركز القومى للبحوث فى 2016/2/17
- Food safety in Egypt between reality and hoped.
- Modern detection of Mycotoxins in Food and Feed.
- First Egyptian Education Institute on Responsible Science.
- Palm Oil Trade Fair & Seminar (POTS).
- Symposium of Food Hygiene Safety.
- Recent trends in the dairy industries based on vegetable oils.
- Food Contaminants: Risk, Detection and prevention.

عاشراً: حضور الدورات التدريبية الآتية بمركز تنمية قدرات أعضاء هيئة التدريس و القيادات Faculty And Leadership Development Center بجامعة دمهور و الاسكندرية:

- 1- Exam and student Evaluation Systems
- 2- Effective Teaching
- 3- Research Methods
- 4- Communication Skills
- 5- University Code of Ethics
- 6- Effective Thinking Skills
- 7- Use Technology in Teaching
- 8- The Credit Hour System
- 9- E-learning
- 10- International Publishing of Scientific Research
- 11- Competing for Research Funds
- 12- Strategic Planning
- 13- Effective Presentation skills
- 14- Research Ethics

حادى عشر: الأشراف علي رسائل الماجستير والدكتوراه:

- شارك في الأشراف علي رسالة للماجستير "أجيزت في مارس 2011" تحت عنوان:
- " تأثير الليسيثين كمادة استحلاب على بعض خواص الجبن المطبوخ القابل للفرد و جبن القوالب"
- يشارك في الإشراف علي ثلاث رسائل للماجستير و رسالة للدكتوراة " تحت الإعداد "

ثانى عشر: خدمة المجتمع:

- حضور اجتماعات شعبة الألبان بالغرفة التجارية بمحافظة البحيرة لمناقشة و حل المشاكل التي تواجه منتجي منتجات الألبان في المحافظة.
- مستشار اسرة مرفيل بالكلية.
- رئيس وفد الكلية فى فاعليات الدورة الزراعية (38) مارس 2010 .
- الإشراف على العديد من الأنشطة و الرحلات الطلابية بالكلية.
- مستشار اللجنة الثقافية باتحاد طلاب الكلية.

ثالث عشر: المحاضرات العامة:

قمت بالقاء المحاضرات العامة تحت العناوين التالية:

- 1- Food Additives . كلية الزراعة جامعة دمنهور .
- 2- Colostrum & milk and immunity . كلية الزراعة جامعة دمنهور .
- 3- Applications of Immunoelectrophoresis . كلية الزراعة جامعة دمنهور .
- 4- Enzymes in milk قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان . كلية الزراعة جامعة دمنهور .
- 5- الغذاء و صحة الانسان قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان . كلية الزراعة جامعة دمنهور .
- 6- دور الحليب و منتجاته فى التغذية العلاجية . كلية الزراعة جامعة دمنهور .
- 7- امراض سؤ التغذية . كلية الزراعة جامعة دمنهور .
- 8- الامراض التى يمكن ان تصيب الانسان من الالبان السائلة . كلية الزراعة جامعة دمنهور .
- 9- التثقيف الصحى . كلية الزراعة جامعة دمنهور .

رابع عشر: الاقسام العلمية ذات الصلة:

- 1- تغذية الانسان Human nutrition
- 2- علوم الالبان Dairy science
- 3- علوم الاغذية Food science
- 4- الكيمياء الحيوية Biochemistry
- 5- المناعة Immunology
- 6- التقنية الحيوية Biotechnology
- 7- البيولوجيا الجزيئية Moleuclar biology

خامس عشر: الانتاج العلمى:

يتضمن الانتاج العلمى ابحاثا فردية او بالمشاركة مع اخرين اجريت فى المجالات التالية:
 علوم الاغذية – علم المناعة – علم البيولوجيا الجزيئية – التغذية و الصحة العامة – الكيمياء و التقنية
 الحيوية.

الأبحاث المنشورة:

1. El-agamy, E I, M A Nawar, **S M Shamsia**, and S Awad. 2006. The convenience of camel milk proteins for the nutrition of cow milk allergic children. Proceeding of the 4th Saudi conference on Food and Nutrition, December 10-12, 2006, 51-71. Riyadh – Saudi Arabia.

2. Nawar, M A, S Awad, **S M Shamsia**, and A H Ali. 2007. Effect of milk concentration by ultrafiltration on the proteolysis and rheological properties of low-fat white cheese. *J. Agric. Sci. Mansoura Univ.*, 32 (1): 227-289.
3. **Shamsia, S M**, E I El-Agamy, M El-Gahannam, and H Zeina. 2008. Buffalo milk proteins: VI. Immunological characterization. Proceeding of the 4th Bio Vision Alexandria International Conference, 11 – 16, April, 2008. Alexandria – Egypt.
4. **Shamsia, S M**. 2009. Nutritional and therapeutic properties of camel and human milks. *International Journal of Genetics and Molecular Biology*, 1 (2): 52-058.
5. El-agamy, E I, M A Nawar, **S M Shamsia**, and S Awad. 2009. Are camel milk proteins convenient to the nutrition of cow milk allergic children? *Small Ruminant Research*, 82:1-6.
6. **Shamsia, S M**. 2010. Fortification of standardized buffalo milk yogurt with calcium citrate and whey protein concentrate. *Journal of Agricultural and Environmental Sciences*, 9 (3): 25 - 35.
7. **Shamsia, S M**, S S Yacoub, H Ziena, and N M Safwat. 2011. Chemical, microbiological, rheological and organoleptic properties of processed cheese blocks made by using mixture of soybean lecithin and commercial emulsifying salt. *Journal of Agricultural and Environmental Sciences*, 10 (1): 24-1.
8. Yacoub, S S, **S M Shamsia**, H Ziena, and N M Safwat. 2011. Using mixture of soy lecithin and commercial emulsifying salt for spreadable processed cheese manufacturing. *Journal of Agricultural and Environmental Sciences*, 10 (2): 120-91.
9. **Shamsia, S M** and M S El-Ghannam . 2012. Manufacture of labneh from cow's milk using ultrafiltration retentate with or without addition of permeate concentrate. *Journal of Animal Production Advances*, 2 (3): 166-173.
10. **Shamsia, S M**, A M K Nassar, and A Helal. 2015. Use of *Moringa oliefera* in the reduction of the blood cholesterol level. 4th International Conference and Exhibition on Occupational Health & Safety August 24-25, 2015 Toronto, Canada, pp:65
11. Helal, A, S Desobry, S Banon, and **S M Shamsia**. 2015. Antioxidant activity and bioaccessibility of phenols-enriched edible casein/caseinate coatings during *in vitro* digestion. *Journal of dairy research*, 82 (1): 56-63.
12. Abd El-Moneim, Reham A, **S M Shamsia**, A M EL-Deeb, and H M Ziena. 2015. Utilization of brewers spent grain (BSG) in making functional yoghurt. *J. Agric. Sci. Mansoura Univ.*, 6 (10): 577-589.

