

**Dairy Department**  
**Faculty of Agriculture**  
**Assiut University**  
**Assiut, 71526, Egypt**  
**Tel.: +2-88-2412925**  
**Fax: +2-882080384**



قسم الألبان - كلية الزراعة  
جامعة أسيوط  
أسيوط ٧١٥٢٦  
جمهورية مصر العربية  
ت: +2882412536  
فاكس: +2882080384

كلية حاصلة على الاعتماد والجودة



السيرة الذاتية

**السيد الأستاذ الدكتور/ عادل علي تمام ايوب**  
**وكيل الكلية لشؤون التعليم والطلاب**  
**رئيس قسم الألبان ومدير وحدة ضمان الجودة**  
**والاعتماد- المشرف العلمي على معمل التحليلات**  
**الكيميائية بالمعامل المركزية بكلية الزراعة-جامعة**  
**أسيوط**

## أولاً: البيانات الشخصية

الاسم	عادل علي تمام ايوب
الوظيفة	استاذ بقسم الألبان- كلية الزراعة – جامعة أسيوط
الصفحة الشخصية	<a href="http://www.aun.edu.eg/membercv.php?M_ID=1273">http://www.aun.edu.eg/membercv.php?M_ID=1273</a>
تاريخ الميلاد	١٧-٨-١٩٧٠ م
الحالة الاجتماعية	متزوج ولديه ثلاثة أطفال (ولدان وبنت)
محل الميلاد	سوهاج-جمهورية مصر العربية
الجنسية	مصري
تليفون عمل	+20882412925
تليفون محمول	+201009307515
فاكس	+20882080384
البريد الالكتروني	<a href="mailto:aat@aun.edu.eg">aat@aun.edu.eg</a> , <a href="mailto:ayob2000@yahoo.com">ayob2000@yahoo.com</a>
العنوان	قسم الألبان- كلية الزراعة – جامعة أسيوط ٧١٥٢٦ أسيوط- جمهورية مصر العربية.

## ثانياً: المؤهلات العلمية

- ١- بكالوريوس في العلوم الزراعية (ألبان)- يونيو ١٩٩٢ بتقدير عام ممتاز مع مرتبة الشرف من كلية الزراعة - جامعة أسيوط.
- ٢- ماجستير في العلوم الزراعية (ألبان) في ٢١/٣/١٩٩٩ م من كلية الزراعة- جامعة أسيوط تحت عنوان "تغيرات كيمائية في دهن اللبن تبعا لظروف إنتاج اللبن المختلفة".

٣- دكتوراه في العلوم الزراعية (ألبان) في ٢٤/٦/٢٠٠٧م من كلية الزراعة-  
جامعة أسيوط تحت عنوان "دراسة عن مركبات النكهة والطعم في بعض  
أنواع الجبن"

علوم الأغذية والألبان

التخصص العام

كيمياء وتكنولوجيا الألبان

التخصص الدقيق

### ثالثا: التدرج الوظيفي

١. معيد بقسم الألبان بكلية الزراعة-جامعة أسيوط من ٣١/١٠/١٩٩٢م
٢. مدرس مساعد بقسم الألبان بكلية الزراعة- جامعة أسيوط ١٨/٤/١٩٩٩م.
٣. مدرس بقسم الألبان بكلية الزراعة-جامعة أسيوط ٢٢/٧/٢٠٠٧م
٤. استاذ مساعد بقسم الألبان بكلية الزراعة – جامعة اسيوط من ٢٧/٢/٢٠١٣م.
٥. استاذ بقسم الألبان بكلية الزراعة – جامعة اسيوط من ٢٨/٦/٢٠١٨م.

### خامسا: المناصب الإدارية

- وكيل الكلية لشؤون التعليم والطلاب منذ ٤/٤/٢٠٢١ وحتى الان.
- رئيس قسم الألبان في الفترة من ٢٣/٧/٢٠١٨ وحتى ٣/٤/٢٠٢١م.
- قائم بأعمال رئيس مجلس قسم الألبان من ٣٠/٨/٢٠١٧ حتى ٢٢/٧/٢٠١٨.
- رئيس قسم الالبان- كلية الزراعة بالوادي الجديد - جامعة أسيوط، منذ ١/١٠/٢٠١٣ م حتى ٣١/٨/٢٠١٦.
- مدير وحدة ضمان الجودة والاعتماد بالكلية بدءا من ١/٩/٢٠١٤ حتى الآن.
- نائب مدير وحدة ضمان جودة والاعتماد بالكلية ابتداء من ١/١/٢٠١٣م حتى ٣١/٨/٢٠١٤م بكلية الزراعة – جامعة أسيوط.
- المشرف العلمي على معمل التحليلات الكيمائية بالمعامل المركزية بالكلية بدءا من ١/١١/٢٠١٧ وحتى الآن.
- المشرف العلمي لوحدّة منتجات الألبان منذ ٢٠١١ وحتى الآن- قسم الألبان – كلية الزراعة- جامعة أسيوط.

• مشرف علمي على مبني س بالمدينة الجامعية طلاب- جامعة اسيوط..

## رابعاً: الخبرة في مجال الجودة والاعتماد

١. حصول كلية الزراعة- جامعة اسيوط على الاعتماد الأكاديمي من الهيئة القومية لضمان جودة التعليم والاعتماد بتاريخ ٢٣/٥/٢٠١٣ م اثناء قيامي بالعمل كنائب لمدير وحدة ضمان الجودة والاعتماد بالكلية.
٢. مدير وحدة ضمان الجودة والاعتماد بكلية الزراعة بدءاً من ١/٩/٢٠١٤م وحتى الآن.
٣. نائب مدير وحدة ضمان الجودة والاعتماد بكلية الزراعة جامعة اسيوط اعتباراً من ١/١/٢٠١٣م وحتى ٣١/٨/٢٠١٤م.
٤. المشاركة في اعداد ومراجعته الدراسة الذاتية لكلية الزراعة لعامي ٢٠١١، ٢٠١٢م
٥. منسق معيار إدارة الجودة بوحدة ضمان الجودة- كلية الزراعة- جامعة اسيوط حتى ٣١/١٢/٢٠١٢م.
٦. عضو الفريق التنفيذي لمشروع إنشاء مركز ضمان الجودة والاعتماد QAAP بكلية الزراعة- جامعة اسيوط.
٧. عضو في مجموعة الفاعلية التعليمية (القيادة وإدارة الجودة) في مشروع التطوير المستمر والتأهيل للاعتماد (CIQAP).
٨. عضو وحدة توكيد الجودة والاعتماد بكلية الزراعة- جامعة اسيوط منذ عام ٢٠٠٥ وحتى الآن.
٩. المشاركة في توصيف برنامج ومقررات برنامج علوم الأغذية والألبان بنظام الساعات المعتمدة لطلاب مرحلة البكالوريوس.
١٠. المشاركة في توصيف برنامج ومقررات برنامج الألبان لطلاب مرحلة البكالوريوس.
١١. مرشد أكاديمي لطلاب نظام الساعات المعتمدة بكلية الزراعة- جامعة اسيوط..

١٢. حضور ورش العمل التي عقدت في مجال الجودة والاعتماد بجامعة  
أسيوط..

## سادسا: الخبرات المهنية

١. عضو في اللجان العلمية الدائمة للمجلس الأعلى للجامعات المصرية لفحص الإنتاج العلمي للمتقدمين لشغل وظائف الأساتذة والأساتذة المساعدين للدورة الثالثة عشر (الدراسات الزراعية - الصناعات الغذائية والألبان) بدء من ٢٠٢٠/٣/١ وحتى الآن.
٢. رئيس لجنة اعداد وتطوير لائحة البكالوريوس بنظام الساعات المعتمدة.
٣. رئيس لجنة اعداد لائحة البكالوريوس لبرنامج سلامة الغذاء باللغة الإنجليزية.
٤. عضو لجنة اعداد تقرير عن مشاركة جامعة اسيوط في مسابقة افضل جامعة للاستعداد للعام الجامعي ٢٠٢٠/٢١ في ظل جائحة كورونا.
٥. مسؤول عن إدخال بيانات أعضاء هيئة التدريس بقسم الألبان- كلية الزراعة – جامعة أسيوط على موقع جامعة أسيوط.
٦. عضو مجلس كلية الزراعة ابتداء من ٢٠١٢/٩/١ حتى الان.
٧. مشرف علمي على مبني (س) بالمدينة الجامعية للطلاب بجامعة أسيوط ابتداء من فبراير ٢٠١٢.
٨. عضو مجلس إدارة المعامل المركزية بكلية الزراعة- جامعة أسيوط ابتداء من اكتوبر ٢٠١١م.
٩. مشرف علمي على وحدة منتجات الألبان بقسم الألبان- كلية الزراعة- جامعة أسيوط منذ ٢٠١١/٧/١م وحتى الآن.
١٠. منحة حكومية لمدة ٨ شهور في الدنمرك وتحليل مركبات الطعم والنكهة في منتجات الألبان باستخدام طرق التحليل الكروماتوجرافي الغازي

mass chromatography والتحليل الطيفي للكتلة  
.spectroscopy

١١. مستشار اللجنة الرياضية بكلية الزراعة - جامعة أسيوط من العام ٢٠١٨/٢٠١٩ حتى الآن.
١٢. مستشار اللجنة الرياضية بكلية الزراعة - جامعة أسيوط للعام الجامعي ٢٠٠٧/٢٠٠٨.
١٠. مستشار اللجنة الاجتماعية والرحلات بكلية الزراعة - جامعة أسيوط للعام الجامعي ٢٠٠٨/٢٠٠٩ وحتى 2017/2018.
١١. المشاركة في مشروع تطوير المدارس الثانوية الزراعية بجنوب مصر (الميسوسيا).
١٢. حضور ورش العمل في مجال تطوير المقررات الدراسية واستخدام استراتيجيات التعلم النشط.

### سابعا: المؤتمرات العلمية وورش العمل

١. حضور المؤتمر العلمي الأول لشباب الباحثين بكلية الزراعة - جامعة أسيوط ٢٠٠٧.
٢. المؤتمر العلمي الثالث عشر لكلية الطب البيطري بعنوان (دور الطب البيطري في تنمية الثروة الحيوانية والأمان الغذائي) - كلية الطب البيطري - جامعة أسيوط ٢٣ - ٢٥/١١/٢٠٠٨ م.
٣. حضور الدورة التدريبية "المعايير الأكاديمية" ٢٢-٢٣/١١/٢٠٠٨ - كلية الزراعة - جامعة أسيوط.
٤. حضور الدورة التدريبية "تصميم البرامج الدراسية والإرشاد الأكاديمي" ١٢/٧/٢٠٠٨، ٢٥/١٠/٢٠٠٨ - كلية الزراعة - جامعة أسيوط.
٥. حضور الدورة التدريبية "توصيف المقررات والبرامج الدراسية" ١٠- ١٧/١١/٢٠٠٨، ٣/١/٢٠٠٩ - كلية الزراعة - جامعة أسيوط.

٦. حضور المؤتمر العلمي الثاني لشباب الباحثين ٦ مايو ٢٠٠٨ بكلية الزراعة – جامعة أسيوط..
٧. المؤتمر الأول لتنمية ثقافة الحوار بين الطلاب للارتقاء بالأنشطة الطلابية في ٣ نوفمبر ٢٠٠٨ - كلية الهندسة - جامعة أسيوط.
٨. حضور الدورة الزراعية السابعة والثلاثون في الفترة من ١-٤ فبراير ٢٠٠٩ بكلية الزراعة – جامعة أسيوط.
٩. المؤتمر السنوي الأول لمركز تطوير التعليم الجامعي "التعليم العالي بين تحديات الواقع ورؤى التطوير" مركز تطوير التعليم – جامعة أسيوط ١٢-١٣ ديسمبر ٢٠٠٩.
١٠. حضور المؤتمر العلمي الثالث لشباب الباحثين بكلية الزراعة ٢٨ ابريل ٢٠٠٩ – جامعة أسيوط..
١١. حضور المؤتمر العلمي الرابع لشباب الباحثين بكلية الزراعة – جامعة أسيوط ٢٠١٠.
١٢. حضور المؤتمر العلمي الدولي الخامس للعلوم الزراعية في الفترة من ١٦-١٧ أكتوبر ٢٠١٠ - كلية الزراعة – جامعة أسيوط..
١٣. حضور المؤتمر العلمي الخامس لشباب الباحثين - ٨ مايو ٢٠١١ بكلية الزراعة – جامعة أسيوط..
١٤. حضور ورشة العمل الرابعة عشر " التقنيات المعملية لعزل وتعريف وحفظ الفطريات " ١٩-٢٤ نوفمبر ٢٠١١ - مركز الفطريات- كلية العلوم – جامعة أسيوط..
١٥. حضور المؤتمر العلمي السادس للعلوم الزراعية في الفترة من ١٣-١٤ اكتوبر ٢٠١٢ - كلية الزراعة- جامعة اسيوط..
١٦. المؤتمر العلمي الخامس عشر " الطب البيطري ودوره الفعال في تنمية الاقتصاد القومي " في الفترة من ٢٥-٢٧ نوفمبر ٢٠١٢ - كلية الطب البيطري – جامعة اسيوط.

١٧. المؤتمر الدولي السابع للتنمية والبيئة في الوطن العربي في الفترة من ٢٣ - ٢٥ مارس ٢٠١٤ - جامعة اسيوط.
١٨. المؤتمر العلمي السادس لمعهد جنوب مصر للأورام " خمسة عشر عاما من الخبرة لمعهد جنوب مصر للأورام بين الماضي والمأمول " في الفترة من ١-٥ مارس ٢٠١٤ جامعة اسيوط.
١٩. المؤتمر العلمي السابع لشباب الباحثين - كلية الزراعة- جامعة اسيوط ٢٨ ابريل ٢٠١٤ كلية الزراعة- جامعة اسيوط.
٢٠. الملتقى القومي لأعضاء هيئة التدريس ومعاونيهم بالجامعات والمعاهد المصرية "أدوار ورؤى جديدة لاستشراف المستقبل" المدينة الشبابة بالإسكندرية خلال الفترة من ٤-٩/٧/٢٠١٤م.
٢١. مؤتمر المنصورة الدولي الأول للغذاء "الاتجاهات الحديثة في علوم وتكنولوجيا الأغذية" خلال الفترة من ١٧-٢١ نوفمبر ٢٠١٤م بمدينة المنصورة- الغردقة.
٢٢. المؤتمر الدولي الثاني للعلوم الأساسية للميكروبيولوجيا الأساسية والتطبيقية في الفترة من ١٤-١٥ مارس ٢٠١٥ - جامعة اسيوط.
٢٣. المؤتمر العلمي الثامن لشباب الباحثين - في ١٩/٤/٢٠١٥م بقاعة المؤتمرات الكبرى- كلية الزراعة- جامعة اسيوط.
٢٤. المؤتمر الدولي الثامن للتنمية والبيئة في الوطن العربي في الفترة من ٢٢ - ٢٤ مارس ٢٠١٦م - جامعة اسيوط.
٢٥. حضور المؤتمر العلمي السابع للعلوم الزراعية في الفترة من ٣٠-٣١ اكتوبر ٢٠١٦ - كلية الزراعة- جامعة اسيوط.
٢٦. حضور الدورة التدريبية " توصيف مقررات الساعات المعتمدة على برنامج الفارابي " ١٤ فبراير ٢٠١٧ - كلية الزراعة- جامعة اسيوط.
٢٧. حضور الدورة التدريبية " كيفية انشاء حساب على بنك المعرفة المصري وبوابه البحوث " ٧ مارس ٢٠١٧ - كلية الزراعة- جامعة اسيوط.



٢٨. حضور الدورة التدريبية " كيفية استخدام البريد الإلكتروني الأكاديمي " ١٣ مارس ٢٠١٧ - كلية الزراعة- جامعة اسيوط.
٢٩. حضور " الندوة التعريفية عن بنك المعرفة KKB " ١٥-٦ مارس ٢٠١٧ - جامعة اسيوط..
٣٠. المؤتمر العلمي التاسع لشباب الباحثين - كلية الزراعة- جامعة اسيوط ٢٣ ابريل ٢٠١٨ كلية الزراعة- جامعة اسيوط.
٣١. أساليب القياس والتقويم وإعداد المفردة الاختبارية "عام" التدريب أونلاين عبر برنامج zoom يومي ١٦-١٧ سبتمبر ٢٠٢٠. مركز الاختبارات الالكترونية بأمانة المجلس الأعلى للجامعات المصرية.
٣٢. محاضر في ندوة "سلامة الغذاء والوجبات السريعة وعلاقته بالإصابة بالأورام وفيروس كورونا" قاعة المؤتمرات الدولية بكلية الزراعة - جامعة اسيوط - الثلاثاء ٨ ديسمبر ٢٠٢٠.
٣٣. ندوة "سلامة الغذاء" المنظمة من اللجنة الوطنية للكائنات الدقيقة في ١٢ يناير ٢٠٢١ - اكااديمية البحث العلمي والتكنولوجيا - Scheduled Zoom Meeting.
٣٤. حضور تدريب Microsoft Training Thursday 18 .February 2021 (MS Forms / Class Notebook)
٣٥. حضور تدريب Microsoft Training Thursday 25 .February 2021 (MS Stream and MS Sway)
٣٦. حضور تدريب Microsoft Training Thursday 5 March 2021 (Power Automate – MS List and Power Apps )

**ثامنا: ورش العمل الخاصة بطرق التدريس النشط**

١. حضور ورشة العمل بعنوان " استراتيجيات التدريس النشط" في الفترة من ١١-١٧ مارس ٢٠٠٩ - مدينة الأقصر- مصر.
٢. حضور ورشة العمل بعنوان " Psychomotor skill developed " في الفترة من ١٨-٢١ نوفمبر ٢٠٠٧ - العين السخنة- مصر.
٣. حضور ورشة العمل بعنوان " Capstone Course " في الفترة من ١٧-١٩ اغسطس ٢٠٠٧ - العين السخنة- مصر.
٤. حضور ورشة العمل بعنوان " تطوير طرق التدريس " في الفترة من ٢٨-٣٠ يوليو ٢٠٠٧ - بورسعيد- مصر.
٥. حضور ورشة العمل بعنوان " طرق التدريس والتدريس النشط" في الفترة من ١٣-١٤ اغسطس ٢٠٠٧ - مدينة الأقصر- مصر.
٦. حضور ورشة العمل بعنوان " تدريس المقررات الزراعية" في الفترة من ١-٥ ديسمبر ٢٠٠٧ - العين السخنة- القاهرة.
٧. حضور ورشة العمل بعنوان " التنمية الشخصية وتطوير الجماعات الطلابية- استراتيجيات الارتقاء بمستوى التعليم لطلاب المدارس الثانوية الزراعية - تطوير الجماعات الطلابية" في شهر يوليو ٢٠٠٩ - الغردقة.

## تاسعا: دورات تنمية قدرات أعضاء هيئة التدريس

- إدارة الوقت والاجتماعات في الفترة من ٨-١٠ مارس ٢٠٠٨.
- معايير الجودة في العملية التدريسية في الفترة من ١٥-١٧ مارس ٢٠٠٨.
- كيف تكتب مشروعا بحثيا تنافسيا في الفترة من ٢٩-٣١ مارس ٢٠٠٨.
- النشر العلمي في الفترة من ٥-٧ ابريل ٢٠٠٨.
- الجوانب المالية والقانونية في الأعمال الجامعية في الفترة من ٣-٥ مايو ٢٠٠٨.
- نظم الامتحانات وتقييم الطلاب في الفترة من ١٧-١٩ مايو ٢٠٠٨.

- التدريس باستخدام التكنولوجيا في الفترة من ١٥-١٨ مايو ٢٠٠٥.
- أساليب البحث العلمي في الفترة من ٧-١٠ نوفمبر ٢٠٠٥.
- مهارات التفكير في الفترة من ١٨-٢٠ ديسمبر ٢٠٠٥.
- التدريس الفعال في الفترة من ١٨-٢٢ ديسمبر ٢٠٠٤.
- إدارة الفريق البحثي في الفترة من ١٣-١٥ ابريل ٢٠١٣.
- نظام الساعات المعتمدة في الفترة من ٢٢-٢٤ ابريل ٢٠١٣.
- التعليم الإلكتروني في الفترة من ٢٧-٢٩ ابريل ٢٠١٣.
- التخطيط الاستراتيجي في الفترة من ٢٧-٢٩ ابريل ٢٠١٣.
- تنظيم المؤتمرات العلمية في الفترة من ١٨-٢٠ مايو ٢٠١٣.
- العرض الفعال في الفترة من ٢٥-٢٧ مايو ٢٠١٣.
- التعليم الإلكتروني المتقدم ٢٥-٢٦ فبراير ٢٠١٨.
- سلوكيات المهنة ٢٥-٢٦ فبراير ٢٠١٨.
- توكيد الجودة في العملية التدريسية ٢٠١٨.

## عاشرا: المقررات التي اشارك في تدريسها

ميكروبيولوجيا الألبان - مراقبة الجودة في مصانع الألبان والأغذية - تحكيم وجودة منتجات الألبان - ميكروبيولوجيا زراعية - بكتيريولوجيا زراعية- أساسيات الصناعات الغذائية والألبان- تصنيع الأغذية والألبان - التخمرات الصناعية واللبنية - كيمياء وتحليل الأغذية والألبان- كيمياء الألبان - تكنولوجيا المنتجات اللبنية - تكنولوجيا الجبن - أساسيات الألبان- الأغذية اللبنية الوظيفية- استخدام الحاسب الآلي في مجال الألبان - الألبان المتخمرة والتخمرات اللبنية- كيمياء وطبيعة الدهون اللبنية.

## حادي عشر: الأشراف على الرسائل العلمية

الدرجة العلمية	عنوان البحث	اسم الباحث	م
دكتوراه 2012	خواص بعض الأغذية اللبنية الوظيفية Characteristics of Some Functional Dairy Foods	خالد حمدي سلمان	١
ماجستير 2015	تقييم الحالة الصحية للبن المبستر بطريقة البسترة الخاطفة Sanitary Evaluation of Pasteurized Milk by Flash Method	نجلاء محمد طه	٢
ماجستير 2015	خواص الزبادي الحيوي المدعم ببعض انواع عسل الأعشاب الطبيعية Characteristics of Bioyoghurt Fortified with some Types of Medical Herbs Honey	اسلام علي بكر	٣
دكتوراه 2018	استخدام بعض بدائل الدهون في صناعة بعض منتجات الألبان Using of Certain Fat Replacers in Manufacture of Some Dairy Products	منال محمد خضير	٤
ماجستير	دراسات كيميائية ومكروبيولوجية على الجبن الراس المدعم حيويًا أثناء التسوية Chemical and Microbiological Studies on Probiotic Ras Cheese during Ripening	احمد رفعت عبد الوهاب	٥
ماجستير 2018	دراسة تحليلية وتصنيعية على اللبن الرايب في مدينة اسيوط Analytical and Technological Studies on Rayed Milk (Laban Rayeb) in Assiut City	حنان علي احمد	٦
ماجستير ٢٠٢٠	تصنيع جبن ابيض طري بدون انتاج شرش Manufacturing of White Soft Cheese Without	حليمة فاروق عباس	٧

	Whey Production		
ماجستير	دراسات تحليلية وتكنولوجية على الكشك الصعيدي	اميرة احمد محمد	٨
	Analytical and Technological Studies on Saiedy Kishk	فراج	
دكتوراه	تأثير بعض البادئات الثانوية علي جودة الجبن الرأس	محمد احمد عبد المنعم	٩
	Influence of Some Adjunct Cultures on the Quality of Ras Cheese		
ماجستير	التقييم الميكروبيولوجي للمنتجات اللبنية تحت ظروف محافظة الوادي الجديد	مريم محمد سعد عبد اللطيف	١٠
	Microbiological evaluation for some dairy products under condition of New Valley Governorate		
دكتوراه ٢٠٢٠	الخواص الكيماوية والميكروبيولوجية لبعض منتجات الألبان المدعمة بالسيلينيوم	علي حسن علي عثمان	١١
	Chemical and Microbiological Properties of Some Dairy Products Fortified with Selenium		
ماجستير	تحسين خصائص جودة الجبن الأبيض الطري باستخدام بعض مضادات الأكسدة	محمد عزيز السيد عبدالعال	12
	Improving the Quality Characteristics of White Soft Cheese Using Some Antioxidants		
دكتوراه		محمد السعودي شعبان	١٣

ثاني عشر: الرسائل العلمية التي شاركت في مناقشتها

1. Khodear, M.A. (2017). Using of Certain Fat Replacers in Manufacture of Some Dairy Products. Ph.D. Fac. of Agriculture, Assiut University.
2. Ahmed, H.A. (2017). Analytical and Technological Studies on Rayed Milk (Laban Rayeb) in Assiut City (M.Sc.). Fac. of Agriculture, Assiut University.
3. Mohamed, A.M. (2019). Isolation and Identification of Lactic Acid bacteria from Some Rural Dairy Products for Industrial Using. M.Sc. Fac. of Agriculture, Assiut University.
4. Abd-El-Hamid, E.A. (2019). Using of *Bifidobacterium bifidum* in Manufacture of Some Dairy Products. Ph.D. Fac. of Agriculture, Assiut University.
5. Ahmed, M. A. S. (2020). Production of Some Functional Dairy Products Fortified with Some Bio-Active compounds. M.Sc. Food Science and Technology, Fac. of Agriculture, Ain Shams University.
6. Osman, A.H (2020). Chemical and Microbiological Properties of Some Dairy Products Fortified with Selenium. Ph.D. Fac. of Agriculture, Assiut University.
7. Roqia, A. (2020). Studies on Some Processing Variable Affecting Physico Chemical and Nutritional Properties of Processed Cheese. M.Sc. Fac. of Agriculture, Minia University.

ثالث عشر: الأبحاث التي تم تقييمها

- 1- Abd EL-Rahim A.M.; M.A. Mohran; S.M. El-Gendy and A.I. Hassan (2015). Isolation and Identification of Polar Lipids in Some Kind of Cheeses Using HPLC-ELSD. *Assiut J. Agric. Sci.*, 46 (2):30-39.
- 2- Ahmed R. A. Hammam (2019). Compositional and therapeutic properties of camel milk: A review, *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 31(3): 148-152.
- 3- Abdelhamied, E.A., Kamel, D.G., El-Derwy, Y. M.A. and Hassan, A. I. (2019). Effects of some growth promoting substances on the rate of growth in sterilized milk. *Assiut Journal of Agricultural Sciences* 50 (3):48-58.
- 4- El Dairouty, R. K., Abdelhamed, S. M. and Abou El Nour, M.M. (2019). Potential Inhibitory Effect of Probiotic *Lactococcus lactis* and *Lactobacillus acidophilus* on *Helicobacter pylori* in Traditional Egyptian White Soft Cheese: In vitro study. *Assiut Journal of Agricultural Sciences* 50 (3): 59-73
- 5- Ioanna, P., Evangelos, Z., Styliani, A., Theofilaktos, M. and Ioannis, H. (2019). Effects of terpenes administration on ewes' milk fatty acid profile and coagulation properties. *Emirates Journal of Food and Agriculture* 31(12): 980-985.

- 6- Dhahir, N., Feugang, J., Witrick, K., Park, B., AbuGhazaleh, A. (2020). Impact of ultrasound processing on some milk-borne microorganisms and the components of camel milk. Emirates Journal of Food and Agriculture 32(4):245-254.
- 7- Mahmoud E. Ahmed, Ahmed M. Hamdy, Yasser M. A. El-Derway, Fathy E. El-Gazzar and Ibrahim G. Abo El-Naga. (2020). Impact of probiotic bacteria on the chemical characteristics of low-fat soft white cheese. Assiut J. Agric. Sci., 51 (2) :91-104.
- 8- Roqia, A., Ibrahim, F.S., Metwalli, A.A. and Saleh, N.M. (2020). Antioxidant properties of process cheese spread fortified with casein hydrolyate. Minia J. of Agric. Res. & Develop.40():.
- 9- Hammam, A. R. A., Martínez-Monteagudo, S. I, and Metzger, L. E. (2021). Progress in Micellar Casein Concentrate: Production and Application. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety.

### رابع عشر: قائمة الأبحاث المنشورة

1. **Tammam, A.A.** (1999). Chemical changes in butterfat under several conditions of milk production. M.Sc. Thesis, Dairy Dept., Fac. of Agriculture, Assiut University.
2. Petersen, M.A., **A.A. Tammam** and Y. Ardö (2006). Spiking as a method for Quantification of Aroma Compounds in



Semi-Hard Cheese. 11<sup>th</sup> Weurmann Flavour Research Symposium, 221-224 June 2005, Roskilde, Denmark.

3. Shahin, Y., M.A. Mohran, Essmat M. Ibrahim and **Tammam, A.A.** (2007). Acceleration of cheese ripening by addition of enzymes. 1<sup>st</sup> Conference of Young Scientists, Fac. Of Agriculture, Assiut University, April 17-1.
4. **Tammam, A.A.** (2007). A study of aroma and flavour compounds in some types of cheese. Ph.D. Thesis, Dairy Dept., Fac. of Agriculture, Assiut University.
5. **Tammam, A.A.**, A.M. Abd-El-Rahim and T.H. Mohamed (2011). Characteristics of Low-Fat Probiotic Yoghurt. Assiut Journal of Agricultural Sciences 42 (5):1-16.
6. Mohamed, T.H., **A.A. Tammam** and A.M. Abd-El-Rahim (2012). Electrical Conductivity of Raw Milk and Kareish Cheese. J. of Food and Dairy Sciences, Mansoura University 3 (5):315-323.
7. Salman, K.H., A. I. A. Mansour, **A. A. Tammam** and F. E. El-Gazzar (2012). Utilization of Egg-shell Powder as a Calcium Fortifier in Stirred Dibis Probiotic Yoghurt. Assiut Journal of Agricultural Sciences 43 (1):1-18.
- 8-**Tammam, A.A.**, A. M. Abd-El-Rahim and T.H. Mohamed (2012). Determination and Evaluation of Heavy Metals in Colostrum and Some Dairy Products. J. of Food and Dairy Sciences, Mansoura University 3(12):715-723.
- 9-Abd-El-Rahim, A. M., T.H. Mohamed, and **A. A. Tammam** (2012). Assessment of Toxic Heavy Metals Residues in

- Some Types of Cheese Using ICP-OES. *J. of Food and Dairy Sciences*, Mansoura University 3(12): 725-733.
- 10- **Tammam, A.A.**, A. I. A. Mansour, K.H. Salman and F. E. El-Gazzar (2013). Preparation, and Properties of Bio-Yoghurt Containing Date Syrup (Dibis). *Egyptian Journal of Dairy Science* 41:69-76.
  - 11- **Tammam, A.A.**, A. I. A. Mansour, K.H. Salman, and F. E. El-Gazzar (2013). Influence of Adding Palm Kernel Powder on Characteristics of Stirred Yoghurt. *Egyptian Journal of Dairy Science* 41:77-85.
  - 12- Mansour, A.I., K.H. Salman, **A.A. Tammam** and F.E. El-Gazzar (2013). Kinetic Reaction Estimation of Bifidus Milk. *Assiut J. of Agric. Sci.*, 44 (2):39-45.
  - 13- **Tammam, A.A.**, Salman, K.H. and Abd-El-Rahim, A.M. (2014). Date Syrup as a Sugar Substitute and Natural Flavour Agent in Ice Cream Manufacture. *J. of Food and Dairy Sciences*, Mansoura University, 5 (8): 625-632.
  - 14- Moustafa, M.K., N.M. Wahba, **A.A. Tammam**, and N.M. Taha (2014). Comparison of the Microbiological Quality of Raw and Pasteurized Milk by Flash Method. <sup>16</sup> *Sci. Cong. Fac. Vet. Med., Assiut Univ., Egypt*, pp: 251-263.
  - 15- **Tammam, A.A.**, Naglaa M. Taha, Nahed M. Wahba and M.K. Moustafa (2015). Microbiological Characterization of Raw and Pasteurized Milk. *Egyptian Journal of Dairy Science* 43 (1): 9-15.

- 16- Bakr, I.A., Mohamed, T.H., **Tammam, A.A.** and El-Gazzar, F.E. (2015). Characteristics of Bioyoghurt Fortified with Fennel Honey. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences* 4 (3): 959-970.
- 17- Ismail, H.A. and **Tammam, A.A.** (2015). Microstructure of Harzer-Like Cheese. *Assiut Journal of Agricultural Sciences* 46 (4): 38-49.
- 18- Ismail, H.A.; N. B. Elgaml and **Tammam, A.A.** (2016). Physicochemical, Microbiological Quality and Organoleptic Properties of Yoghurt Supplemented with Linseed Oil. *J. of Food and Dairy Sciences, Mansoura University*, 7 (7): 315-321.
- 19- Mohamed, T.H., **Tammam, A.A.**, Bakr, I.A. and El-Gazzar, F.E. (2016). Antioxidants, phenolic compounds & antimicrobial activities of yoghurt and bioyoghurt fortified with sedr honey. *Pakistan Journal of Food Sciences* 26 (4): 161-172.
- 20- Bakr, I.A., Mohamed, T.H., **Tammam, A.A.** and El-Gazzar, F.E. (2017). Characteristics of Yoghurt Fortified with Black Cumin Honey. *Assiut J. of Agric. Sci.* 48 (1-1): 67-79.
- 21- Hammam, A.R.A., **Tammam, A. A.**, El-Derwy, Y. M.A. and Hassan, A. I. (2017). Functional Peptides in Milk Whey. An Overview. *Assiut Journal of Agricultural Sciences*. 48 (4): 77-91.
- 22- Ahmed, A.H., Shahein, Y.H., Mohran M, A. and **Tammam, A.A.** (2017). Chemical Composition and Microbiological

- Quality of Laban Rayeb in Assuit City. J. of Food and Dairy Sciences, Mansoura University, 8 (11), 445-447.
- 23- Khodear, M.M., Zedan, A.F., **Tammam, A.A.** and Mohran, M.A. (2018). Influence of adding inulin as a fat replacer on the characteristics of yoghurt. J. of Food and Dairy Sciences, Mansoura University, 9 (1):13-17.
- 24- Hammam, A. R. A., **Tammam, A. A.** and A. M. Abd El-Rahim (2018). Effect of Different Heat Treatment on the Characteristics of Ras Cheese during Ripening. Egyptian Journal of Dairy Science 46: (1) 111-119.
- 25- **Tammam, A.A.**, Mohran, M.A. Khodear, M.M. and Zedan, A.F. (2019). Influence of Adding Mucilage as a Fat Replacer on the Characteristics of Yoghurt. Assiut Journal of Agricultural Sciences 50 (2):22-37.
- 26- Shahin, Y.H., Mohran M, A., **Tammam, A.A.** and Ahmed, A.H. (2019). Evaluate the Chemical and Microbiological Quality of Manufactured Laban Rayeb. Assiut Journal of Agricultural Sciences 50 (2): 38-52.
- 27- Osman, A.H., Mohamed. A. M., Dosoki, W.I. and **Tammam. A. A.** (2019). Chemical, Microbiological, Rheological and Sensory Properties of Yoghurt Fortified with Selenium. Assiut J. of Agric. Sci. 50 (4):51-63.
- 28- Abass, H.F., **Tammam, A.A.**, Gomma, N.H., El-Derwy, Y. M.A and Moneeb, A.H.M. (2020). Making Domiati Cheese from Mixtures of cow's Milk and Milk Powder. J. of Food and Dairy Sci. 11 (3):83 - 89.

عميد الكلية  
أ.د. عادل محمد محمود

رئيس مجلس القسم  
أ.د. عادل علي تمام أيوب