



السيرة الذاتية

الأستاذ الدكتور/ عبير محمد عبد الحميد عبد الله

رئيس قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان

بيانات شخصية

- الاسم: عبير محمد عبد الحميد عبد الله
- الوظيفة: رئيس قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان ومدير برنامج جودة و سلامة تصنيع الأغذية .
- تاريخ و محل الميلاد: 1975/1/14 – البحيرة
- تليفون: 01016820335
- فاكس: 045328262
- البريد الالكتروني: abeer.kholif@agr.dmu.edu.eg
- لينك : Google Scholar :
<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55194515000>
- لينك : Scopus ID :
<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55194515000>
- لينك ID ORCID :
<https://orcid.org/0009-0001-0795-0098>
- لينك LinkedIn :
<https://www.linkedin.com/in/dr-abeer-mohamed-01632b2a1>

المؤهلات الدراسية

- بكالوريوس العلوم الزراعية - قسم إنتاج زراعى - كلية الزراعة - فرع دمنهور - جامعة الإسكندرية (1998م).
- ماجستير في العلوم الزراعية قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية و الألبان- كلية الزراعة - فرع دمنهور- جامعة الإسكندرية (2002م).
- بعنوان "إنتاج اللبن الرايب باستخدام مخاليط من المزارع الميكروبية الطبيعية و مزارع حمض اللاكتيك".
- دكتوراه الفلسفه في علوم وتكنولوجيا الألبان قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان- كلية الزراعة- فرع دمنهور -جامعة الإسكندرية (2008م).
- بعنوان "الإستفادة من بعض مخلفات صناعة الأغذية والألبان بإستخدام بعض المزارع الحيوية".

التدرج الوظيفى

- معيد بقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان- كلية الزراعة - فرع دمنهور- جامعة الإسكندرية من 1999/10/2م وحتى 2003/2/23م.
- مدرس مساعد بقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان- كلية الزراعة -فرع دمنهور- جامعة الإسكندرية من 2003/2/24م وحتى 2008/2/23م.
- مدرس بقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية و الألبان- كلية الزراعة - جامعة الإسكندرية من 2008/2/24 م و حتى 2010/10/25 م.
- مدرس بقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية و الألبان- كلية الزراعة - جامعة دمنهور من 2010/10/26 م و حتى 2013/2/26 م.
- استاذ مساعد بقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية و الألبان- كلية الزراعة -جامعة دمنهور من 2013/2/27 وحتى 2018/3/24 م.

- استاذ بقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية و الألبان- كلية الزراعة -جامعة دمنهور من 2018/3/25 و حتى الآن.
- رئيس مجلس قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية و الألبان- كلية الزراعة -جامعة دمنهور من 2022/7/4 م و لمدة ثلاث سنوات.
- قائم بأعمال رئيس مجلس قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية و الألبان- كلية الزراعة - جامعة دمنهور من 2025/7/4 م و لمدة عام.

المهارات العلمية

الانتدابات

- الإنتداب للفرقة الثانية عام (تعليم زراعى) كلية التربية-جامعة دمنهورلتدريس مقررالكيمياء الحيوية الزراعية للفصل الدراسى الثانى للعام الجامعة 2023/2022م و العام الجامعى 2024/2023 م.
- الإنتداب للفرقة الثانية عام(تعليم زراعى)كلية التربية-جامعة دمنهورلتدريس أساسيات تصنيع غذائى و ألبان للفصل الدراسى الثانى للعام الجامعة 2023/2022 م و العام الجامعى 2024/2023 م.

التدريب

- دورة تدريبية حول مهارات التفكير فى الفترة من 2 الى 2005/7/5 م.
- دورة تدريبية بعنوان التدريس الفعال فى الفترة من16الى 2005/7/21 م.
- دورة تدريبية فى اخلاقيات و أداب المهنة فى الفترة من 13 الى 2005/8 / 15 م.
- دورة تدريبية حول استخدام التكنولوجيا فى التدريس فى الفترة 1 الى2008/1/3 م.
- دورة تدريبية بعنوان مهارات العرض الفعال فى الفترة 12 الى 2008/1/14 م.
- دورة تدريبية قى الساعات المعتمدة فى الفترة 15الى 2008/1 /17 م.

- دورة تدريبية حول ادارة الوقت و الاجتماعات فى الفترة من 19 الى 20/5/2012 م.
- دورة تدريبية فى اعداد المشروعات التنافسية فى الفترة من 21 الى 22/5/2012 م.
- دورة تدريبية حول ادارة الازمات و الكوارث فى الفترة من 28 الى 29/5/2012 م.
- دورة تدريبية فى معايير الجودة فى العملية التعليمية فى الفترة من 25 الى 26/6/2012 م.
- دورة تدريبية حول نظم الامتحانات و التقويم فى الفترة من 28 الى 29/7/2012 م.
- دورة تدريبية فى النشر الدولى للبحوث فى الفترة من 1 الى 2/8/2012 م.
- دورة تدريبية بعنوان الجهاز الادارى فى الفترة 2/2/2017 م.
- دورة تدريبية بعنوان الموارد المالية- المادية فى الفترة 2/2/2017 م.
- دورة تدريبية حول تصميم المقرر فى الفترة من 20 الى 21/6/2017 م.
- دورة تدريبية بعنوان القيادة و التفكير الاستراتيجى فى الفترة من 3 الى 4/7/2017 م.
- دورة تدريبية فى الاختبارات الإلكترونية فى الفترة من 5 الى 6/7/2017 م.
- دورة تدريبية حول تنظيم المؤتمرات العلمية فى الفترة من 26 الى 27/7/2017 م.
- دورة تدريبية فى اساليب البحث العلمى فى الفترة من 28 الى 29/8/2017 م.
- دورة تدريبية بعنوان إدارة فريق بحثى فى الفترة من 13 الى 14/9/2017 م.

المؤتمرات

- المشاركة فى مؤتمر الـ Bio Vision Alexandria السادس بـ Poster بمكتبة الاسكندرية فى الفترة من 10 إلى 14 ابريل 2010 م.
- المشاركة فى المؤتمر المصرى الحادى عشر لعلوم وتكنولوجيا الألبان بـ Poster بالقاهرة فى الفترة من 1 إلى 3 نوفمبر 2010 م.
- حضور مؤتمر الـ Bio Vision Alexandria الثامن بمكتبة الاسكندرية فى الفترة من 22 إلى 25 ابريل 2012 م.

- حضور مؤتمر الـ Bio Vision Alexandria العاشر بمكتبة الاسكندرية في الفترة من 7 إلى 9 ابريل 2014 م.
- حضور مؤتمر المصرى الثانى عشر لعلوم وتكنولوجيا الألبان بفندق سفير بالقاهرة في الفترة من 9 إلى 11 نوفمبر 2015 م.
- حضور مؤتمر الـ Bio Vision Alexandria الثانى عشر بمكتبة الاسكندرية في الفترة من 12 إلى 14 ابريل 2016 م.

الندوات وورش العمل

- حضور ندوة " تطوير صناعة الجبن فى مصر بين الواقع و التحديات " بكلية الزراعة - الاسكندرية في 18 ابريل 2012 م.
- حضور ندوة " النواحى التغذوية و البيئية لتصنيع الألبان " بكلية الزراعة – الفيوم في 3 ابريل 2013 م.
- حضور ندوة " سلامة الغذاء فى مصر بين الواقع و المأمول " بمكتبة الاسكندرية(الشاطبى) - الاسكندرية في 8 مايو 2013 م.
- حضور ندوة " نحو رؤية مستقبلية لتصنيع الألبان و منتجاتها " بقاعة المؤتمرات- المركز القومى للبحوث- الدقى – القاهرة في 2 ابريل 2014 م.
- حضور ندوة " استراتيجيات حديثة للحد من تلوث الأغذية " بالمركز القومى للبحوث – القاهرة في 25 فبراير 2015 م.
- حضور ندوة " اللبن-القوة الحيوية " بقاعة المؤتمرات- نادى الزراعيين - الدقى – القاهرة في 1 ابريل 2015 م.
- حضور ندوة " التنمية المستدامة فى الزراعة و الغذاء و البيئة " بكلية الزراعة – كفر الشيخ في 21 ابريل 2015 م.
- حضور ندوة " صحة و سلامة الغذاء "" بقاعة المؤتمرات- المركز القومى للبحوث – القاهرة في 17 فبراير 2016 م.

- حضور ندوة " التكنولوجيات الحديثة فى صناعة الالبان " بقاعة المؤتمرات- المركز القومى للبحوث – القاهرة في 6 إبريل 2016 م.
- حضور ورشة عمل " الاتجاهات الحديثة فى الصناعات اللبنية القائمة على الزيوت النباتية" بقاعة المؤتمرات بمعهد بحوث البساتين- مركز البحوث الزراعية– القاهرة في 26 ديسمبر 2016 م.
- حضور ندوة " تكنولوجيا صناعة مكسبات الطعم و الرائحة: الواقع و المستقبل" بقاعة المؤتمرات- المركز القومى للبحوث – القاهرة في 28 ديسمبر 2016 م.
- حضور ندوة " التطورات الحديثة لبحوث الالبان " بقاعة المؤتمرات- المركز القومى للبحوث – القاهرة في 5 ابريل 2017 م.
- حضور ندوة " أفاق جديدة فى علوم و تكنولوجيا الالبان " بقاعة المؤتمرات- المركز القومى للبحوث – القاهرة في 12 ديسمبر 2017 م.
- حضور ندوة " التأثيرات الغذائية و الصحية لبعض مكونات اللبن الصغرى " بقاعة المؤتمرات- المركز القومى للبحوث – القاهرة في 18 ابريل 2018 م.
- حضور ندوة " رؤية مستقبلية فى علوم و تكنولوجيا الاغذية " بقاعة المؤتمرات- المركز القومى للبحوث – القاهرة في 24 ابريل 2018 م.
- حضور ورشة عمل " المبيدات والصادرات الزراعية المصرية " بقاعة مؤتمراتميراج بدمنهو – البحيرة في 24 اكتوبر 2024 م.

عضوية الجمعيات العلمية:

- عضو الجمعية المصرية لعلوم الألبان من 2009 الى الآن.
- عضو الجمعية المصرية لعلوم الأغذية من 2009 الى الآن.
- عضو نقابة المهن الزراعية المصرية من 2008 الى الآن.
- عضو مجلة البحوث الزراعية – كلية الزراعة – جامعة دمنهور.
- عضو الجمعية المصرية لسلامة الغذاء من 2016 م الى الآن.

الإتجاهات البحثية:

- إنتاج أغذية وظيفية آمنة صحيا.
- عزل و التعرف و الاستفادة من السلالات الموجودة بالبيئة في الاستخدامات الصحية وخفض الكوليسترول.
- استخدام المركبات التي لها تأثير حيوي في إنتاج الأغذية العلاجية.
- استخدام تكنولوجيا النانو في تغليف الجبن الراس.
- استخدام المزارع الميكروبية في إسرار تسوية الجبن و تحسين خواصه الصحية.
- الاستفادة من مخلفات مصانع الأغذية والألبان في إنتاج منتجات غذائية وظيفية غير تقليدية.
- تحسين الخواص الريولوجية والحسية للجبن الطرى بطرق مختلفة.

المهام التدريسية

التدريس لمرحلة البكالوريوس بكلية الزراعة

تدريس مقررات: اللبن السائل و معاملاتة - تكنولوجيا الألبان و منتجاته - ميكروبيولوجيا الألبان و منتجاتها - كيمياء حيوية زراعية - اساسيات الصناعات الغذائية و الألبان - ميكروبيولوجيا الأغذية .

التدريس لمرحلة البكالوريوس بكلية التربية (تعليم زراعى)

تدريس مقررات: كيمياء حيوية زراعية - اساسيات الصناعات الغذائية و الألبان

التدريس لطلاب الدراسات العليا بكلية الزراعة

تدريس مقررات: الطرق التحليلية المتقدمة فى ميكروبيولوجيا الألبان - تقسيم وفسولوجيا بكتيريا حمض اللاكتيك - النظم المضادة للميكروبات فى اللبن - التخمرات اللبنية الصناعية-

- تقسيم و فسيولوجيا البكتيريا المتلفة للبن و منتجاته - تكنولوجيا الجبن متقدم -المنتجات اللبنية المشابة- موضوعات مختارة فى مجال تصنيع الألبان.

الإشراف على الرسائل العلمية (ماجستير و دكتوراة)

م	أسم لطالب	مكان التسجيل	نوع الرسالة	تاريخ الإيجاز
1	ايمان سعد رجب عبد الغنى	جامعة دمنهور	ماجستير	2015
2	صبحى ميخائيل صبحى غالى	جامعة دمنهور	دكتوراة	2020
3	ريهام عادل عبد المنعم	جامعة دمنهور	دكتوراة	2023
4	ايمان خالد حامد عثمان	جامعة دمنهور	ماجستير	2026
5	هاجر رضا فتح الله محمد قنديل	جامعة دمنهور	ماجستير	قيد التنفيذ
6	حسن حمدى حسن ابراهيم	جامعة دمنهور	ماجستير	قيد التنفيذ

التحكيم على الرسائل العلمية (ماجستير و دكتوراة)

م	أسم لطالب	مكان المناقشة	نوع الرسالة	تاريخ المناقشة
1	ريهام عادل عبد المنعم	جامعة دمنهور	دكتوراة	2023
2	سارة اسماعيل الأسود	جامعة دمنهور	دكتوراة	2024
3	مروة محمد طه	جامعة دمنهور	ماجستير	2024

4	مى جلال جلال محمد	جامعة دمنهور	ماجستير	2024
5	ايمان خالد حامد عثمان	جامعة دمنهور	ماجستير	2026

الكتب العلمية

- عبير محمد عبد الحميد عبد الله. 2014. ميكروبيولوجى اللبن السائل و منتجاته. مكتبة بستان المعرفة. الاسكندرية.
- أعضاء هيئة التدريس بقسم علوم و تكنولوجيا الأغذية و الألبان. 2014. تكنولوجيا الألبان ومنتجاتها. التعليم المفتوح. كلية الزراعة. جامعة دمنهور.

أعمال الامتحانات

- رئيس الكنترول التراكمى بكلية الزراعة لعام 2015/2014 م.
- رئيس كنترول الدفعة الخامسة بالتعليم المفتوح / المستوى الاول بكلية الزراعة لعام 2015/2014 م.
- رئيس كنترول الدفعة الخامسة بالتعليم المفتوح / المستوى الثانى بكلية الزراعة لعام 2016/2015 م.
- رئيس كنترول الدفعة الخامسة بالتعليم المفتوح / المستوى الثالث بكلية الزراعة لعام 2017/2016 م.
- رئيس كنترول الدفعة الخامسة بالتعليم المفتوح / المستوى الرابع بكلية الزراعة لعام 2018/2017 م.

■ عضو كنترول للفرقة الرابعة بكلية الزراعة من 2016 وحتى الآن.

أنشطة تطوير العملية التعليمية

أولاً: إستحداث برامج مميزة وتنمية الموارد الذاتية

إستحداث برنامج مميزة في اللائحة الجديدة بالكلية للمرحلة الجامعية الأولى وتم إعتماده من المجلس الأعلى للجامعات وسوف يبدأ العمل بالبرنامج بداية من العام الدراسي 2027/2026 م

■ "برنامج سلامة وجودة تصنيع الأغذية " باللغة الإنجليزية.

إستحداث دبلوم مميز بلائحة الدراسات العليا وتنمية الموارد الذاتية وجارى إجراءات الإعتماد (تم إعتماده من مجلس القسم بتاريخ 2024/8/29م وتم أعتماده من مجلس الكلية بتاريخ 2026/3/8م).

■ "دبلوم تغذية إنسان".

إستحداث عدد 5 ماجستير مهني مميز بلائحة الدراسات العليا وتنمية الموارد الذاتية وجارى إجراءات الإعتماد (تم إعتمادهم من مجلس القسم بتاريخ 2024/9/27م وتم أعتماده من مجلس الكلية بتاريخ 2026/3/8م)، وهم:

1. "ماجستير مهني في جودة وسلامة الغذاء في مصانع الألبان.

2. ماجستير مهني في تصنيع و مراقبة الألبان ومنتجاتها.

3. ماجستير مهني في المنتجات اللبنية الوظيفية.

4. ماجستير مهنى في تحليل و مراقبة جودة الأغذية.

5. ماجستير مهنى في سلامة الأغذية.

ثانيا: المشاركة في تأسيس وحدة إنتاجية وتنمية الموارد الذاتية

- المشاركة في إهداء أجهزة ومستلزمات مشروع إنتاج الاليس كريم وإفتتاحه في يوم 2025/7/13م ،والذى تم إهداءه من طلاب التعليم المدمج 2025م، عندما اشرفت على مشروع تخرجهم ، الى وحدة إنتاج وتسويق الخدمات الزراعية بالكلية .

ثالثا: المشاركة في الأعمال الإنشائية

- الإشراف و المشاركة في إنجاز ومتابعة صيانة القاعة والمدرج الخاص بقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان وتزويدهم بشاشة عرض على حامل متنقل وكذلك تزويدهم بمراوح للتهوية.
- المشاركة في تأسيس وتجهيز معمل لقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان وكذلك الإشراف على إنجاز تجهيز المعامل الطلابية بالأجهزة المعملية وصيانتها ،والكيماويات اللازمة لحسن سير العملية التعليمية بالكلية.
- المشاركة في تجهيز مكتبة الكلية بالمراجع العلمية.

رابعا: المشاركة في أعمال وحدة ضمان الجودة

- رئيس معيار الجهاز الادارى لكلية الزراعة من العام الجامعى 2017/2016 وحتى 2020/2015 م.
- عضو لجنة وحدة ضمان الجودة بكلية الزراعة من 2022 و حتى الآن.
- عضو فريق إعداد بيان بأعضاء هيئة التدريس ومعاونيهم بكلية الزراعة عام 2022 .

- القيام بعمل توصيف كامل لعدد 6 من المقررات الدراسية بكلية الزراعة.

خامسا: المشاركة في الإشراف على الرحلات العلمية و التدريب الصيقي

- تنظيم و الإشراف على رحلة علمية لطلاب قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان – كلية الزراعة – جامعة دمنهور الى شركة جهيئة للصناعات الغذائية في السادس من أكتوبر – محافظة الجيزة عام 2023.
- تنظيم و الإشراف على رحلة علمية لطلاب قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان – كلية الزراعة – جامعة دمنهور الى شركة سيكلام – الرأس السوداء- الإسكندرية عام 2023.
- تنظيم و الإشراف على رحلة علمية لطلاب قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان – كلية الزراعة – جامعة دمنهور الى شركة شركة الزيوت المستخلصة بدمنهور عام 2024.
- تنظيم و الإشراف على رحلة علمية لطلاب قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان – كلية الزراعة – جامعة دمنهور الى شركة سوناك بدمنهور عام 2022.
- تنظيم و الإشراف على رحلة علمية لطلاب قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان – كلية الزراعة – جامعة دمنهور الى شركة مضارب البحيرة بدمنهور عام 2024.
- تنظيم و الإشراف على رحلة علمية لطلاب قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان – كلية الزراعة – جامعة دمنهور الى شركة النيل المصرية للصناعات الغذائية بدمنهور عام 2024.
- تنظيم و الإشراف على رحلة علمية لطلاب قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان – كلية الزراعة – جامعة دمنهور الى شركة نيوباندة لتصنيع الأغذية بدمنهور عام 2024.

- تنظيم والإشراف على رحلة علمية لطلاب قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان – كلية الزراعة – جامعة دمنهور الى معرض دمنهور السابع للكتابالذى يقام بمكتبة مصر العامة بدمنهور عام 2024.

عضوية اللجان المنبثقة والمجالس

- عضو لجنة المكتبات(2013/2012).
- عضو مجلس قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان منذ 2013 و حتى 2022 م.
- عضو لجنة العلاقات الثقافية(2014/2013).
- عضو لجنة العلاقات الثقافية(2015/2014).
- عضو لجنة خدمة البيئة و المجتمع(2016/2015).
- عضو لجنة شئون تعليم و طلاب(2017/2016).
- عضو لجنة العلاقات الثقافية(2018/2017).
- عضو مجلس الكلية (2018/2017).
- عضو لجنة العلاقات الثقافية(2019/2018).
- عضو لجنة العلاقات الثقافية(2020/2019).
- عضو لجنة العلاقات الثقافية(2021/2020).
- عضو لجنة العلاقات الثقافية(2022/2021).
- عضو لجنة شئون تعليم وطلاب(2023/2022).
- عضو مجلس الكلية (2023/2022).
- عضو لجنة شئون تعليم وطلاب(2024/2023).
- عضو مجلس الكلية (2024/2023).
- عضو لجنة شئون تعليم وطلاب(2025/2024).
- عضو مجلس الكلية (2025/2024).

المشاركة في مجال خدمة المجتمع وتنمية البيئة:

- المشاركة في الدورة التدريبية المنعقدة بمركز التدريب الزراعي بدمنهور خلال الفترة من 8-17-11-2009 م للمهندسين و المرشدين بقطاع الزراعة بالبحيرة و ذلك بإلقاء محاضرات عن طريق إنتاج اللبن النظيف و أهمية اللبن الغذائية و كذلك خطورة اللبن الملوث في نقل الامراض للانسان و طرق و أساليب الغش المختلفة و كيفية التعرف عليها.
- المشاركة في البرنامج التدريبي (تنمية المهارات العملية لمعلمي مادة الميكروبيولوجي) و الذي نفذ بمقر مركز التدريب الرئيسي بالبحيرة خلال 19-23-12-2010 م.
- تنظيم و عقد ندوة بقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان –كلية الزراعة –جامعة دمنهور في يوم 2024/2/23 م بعنوان "الكشف عن غش اللبن ومنتجاته".
- تنظيم و عقد ندوة بقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان –كلية الزراعة –جامعة دمنهور في يوم 2024/7/24 م بعنوان:نحو غذاء آمن و صحي"بقايا المضادات الحيوية كخطر على سلامة الغذاء: تدابير التحكم والحلول البديلة".
- تنظيم و عقد ندوة بقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان –كلية الزراعة –جامعة دمنهور في يوم 2024/10/9 م بعنوان "إنتاج الجبن الأبيض كأحد المشاريع الصغيرة".
- تنظيم و عقد و إلقاء ندوة بقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان –كلية الزراعة – جامعة دمنهور في يوم 2024/11/5 م بعنوان"الفوائد الصحية والتغذية للألبان المتخمرة"

الجوائز و شهادات التقدير

- شهادة تقدير من شركة يونيليفر- مشرق و الجمعية العلمية للصناعات الغذائية تقديرا للفوز بالجائزة الاولى لأحسن رسالة ماجستير وذلك في مسابقة يونيليفر – مشرق لتشجيع البحث العلمي لعام 2003 م .
- الحصول على شهادة تقدير من الجمعية المصرية لعلوم الالبان لفوزها بجائزة احسن Poster في المؤتمر المصرى الحادى عشر لعلوم وتكنولوجيا الالبان بالقاهرة في الفترة من 1 إلى 3 نوفمبر 2010 م.
- الحصول على شهادة تقدير من ادارة التوجيه الزراعى لمشاركتها فى البرنامج التدريبى (تنمية المهارات العملية لمعلمى مادة الميكروبيولوجى) و الذى نفذ بمقر مركز التدريب الرئيسى بالبحيرة خلال 19-23-12-2010 م.
- الحصول على شهادة شكر و تقدير من طلبة و طلبات الفرقة الرابعة دفعة 2016/2017 م على ما قدمته لهم خلال دراستهم الجامعية .
- الحصول على مكافأة النشر لثلاثة ابحاث من الجامعة تم نشرهم بمجلات دولية ذات معامل تأثير مرتفع.

قائمة الأبحاث المنشورة

2008

- **Abd- Elhamid, Abeer M;** Khattab, A.A.; El – Ghannam, M.S. and Ziena, H.M.(2008). Chemical and Microbiological Composition of *Laban Rayeb* .Egyptian Journal of Dairy Science, 36:221-226.

2009

- **Abd-Elhamid, Abeer M; Khattab,A.A.;El- Ghannam, M.S. and Ziena, H.M.(2009).** Isolation and characterization of lactic acid bacteria from Egyptain *Laban Rayeb* and the use of some isolated cultures in the preparation of *Laban Rayeb*.Egyptian Journal of Dairy Science, 37:227-236.
- **Hamid M. Ziena, Abeer M. Abd- Elhamid(2009).**Production of functional yogurt: effect of natural antioxidant from guava (*Psidium guajava*) leaf extract. Journal of Agricultural and Environmental Sciences, 8(1) :102-116.

2010

- **Abd- Elhamid, Abeer M; Khattab,A.A ; and Ziena, H.M.(2010).**Viability of some lactic acid bacteria in artificial juice like intestinal and different bile salt%.Proceeding of the 6th Bio Vision Alexandria 2010 International Conference, 11 – 15, April, 2010. Alexandria – Egypt.
- **Abeer M. Abd- Elhamid(2010).** Effects of resistant starch and storage time on growth and viability of *Bifidobacterium* and viscosity of skim milk probiotic Yoghurt. Proceeding of the 11th

Egyptian conference for Dairy Science and Technology, 1 – 3, November 2010, 395 – 405. Cairo – Egypt.

- **Abeer M. Abd- Elhamid**(2010).Using cheese whey in the preparation of fermented beverage. *Egyptian Journal of Dairy Science*, 38(2):201-210.

2011

- **Abeer M. Abd- Elhamid**(2011).Production of functional *Kariesh* cheese: effect of natural antioxidant from guava (*Psidium guajava*) leaf extract. *Egyptian Journal of Dairy Science*, 39:101-110.
- **Abeer M. Abd- Elhamid**(2011). Production of Functional *Yoghurt* by Microen-capsulation of *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* and Raffinose. *Egyptian Journal of Food Science*. 39, pp. 107 – 118.

2012

- **Abeer M. Abd-Elhamid**(2012).Production of Functional *Kariesh* Cheese by Microencapsulation of *Bifidobacterium adolescentis* ATCC 15704. *Advance Journal of Food Science and Technology* 4(2): 112-117.

- MOHAMED KORISH and ABEER M ABD ELHAMID (2012).Improving the textural properties of Egyptian kariesh cheese by addition of hydrocolloids. International Journal of Dairy Technology, 65(2):237-242.
- Abeer M Abd Elhamid and Hamid M Ziena(2012). Quality attributes of stirred *Zabady* containing freeze-dried strawberry coated with acacia film .Egyptian Journal of Dairy Science, Vol. 40(2) pp. 111-119, December 2012.

2013

- ABEER M ABD ELHAMID (2013). Influence of carboxymethylcellulose on the physicochemical, rheological and sensory attributes of a low-fat *Domati* cheese. International Journal of Dairy Technology, 66(4):505-511.

2014

- Eman S. Ragab,I. A. Attia; Hamid M. Ziena, Abeer M. Abd-Elhamid(2014). Anti-yeasts activities of Anise Oil, Cinnamon Oil, and Fennel Oil against some Yeast strains Isolated from some spoiled milk products. Journal of Agricultural and Environmental Sciences, Vol.13 (3):15-25.

2016

- Gamal A Mahran and **Abeer M Abd Elhamid** (2016). Effect of Kariesh cheese containing wheat bran on cholesterol level, liver and kidney functions of rats fed on a cholesterol enriched diet. *International Journal of Food and Nutritional Science*, 5(2):9-19.
- **Abeer M Abd Elhamid** (2016). Physicochemical, rheological and sensory properties of Egyptian Kariesh cheese containing wheat bran. *International Journal of Dairy Technology*, 69(3):425-432.
- **Abeer M Abd Elhamid** and Hossam F. Abou-Shaara (2016).Producing Clover and Cotton Creamed Honey under Cooling Conditions and Potential use as Feeding to Honey Bee Colonies. *Journal of Apiculture* 31(1): 59~64.

2017

- **Abeer M Abd Elhamid** (2017). Physicochemical, rheological and sensory properties of Egyptian White cheese made with cold-pressed Flaxseed oil as a vegetable source of omega-3.

Egyptian Journal of Dairy Science, Vol. 45(1) pp. 79-90, June 2017.

- Hossam F. Abou-Shaara and **Abeer M. Abd Elhamid** (2017). Scientific Note: Effects of Nuclei Type on Characteristics of Creamed Honey. *Journal of Apiculture* 32(1): 17-20.
- **Abeer M Abd Elhamid** and Hossam F. Abou-Shaara (2017). Using gelatin to honey produced honey jelly from citrus, clover and cotton liquid honey. *Cercetări Agronomice în Moldova*:1 (169) : 57-64.
- **Abeer M. Abd Elhamid**, Mervet M. Elbayoumi (2017). Effect of Heat Treatment and Fermentation on Bioactive Behavior in Yoghurt Made from Camel Milk. *American Journal of Food Science and Technology*, 2017, Vol. 5, No. 3, 109-116.
- **Abeer M. Abd Elhamid** and Hossam. F. Abou –Shaara (2017). Fortification of stirred yoghurt with iron distressed bees honey and gelatin. *ISOI Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Science*, Volume 03 Issue 03 August 2017; Page No. 01-12.

- **Abeer M. Abd Elhamid**, Mervet M. Elbayoumi (2017). Influence of Bee Pollen on the Bioactive Behavior, Sensory and Physicochemical properties of White Cheese Made from Camel and Cow Milk Mixture. *J. Food and Dairy Sci., Mansoura Univ., Vol. 8 (11): 419 - 424 .*

2019

- Sobhy M.S. Ghaly, Nabil M. Safwat, Hamid M. Ziena, **Abeer M Abd Elhamid** and Eman T. A. Yousef (2019). Application of Encapsulation to Improve Viability of *Bifidobacterium bifidum* DSM20082 in Zabady Containing Some Herbs. *Alexandria Science Exchange Journal*, Vol, 40, No.3 : 391-405.

2022

- Reham A. Habliza, **Abeer M Abd Elhamid**, Sherif M. Shamsia, Wafaa M. Salama and Sameh A. Awad (2022). Production of Ras Cheese Analogue by Partially or Totally Substitution of Milk Fat with Palm Oil. *Alexandria Science Exchange Journal*, Vol, 43, No.2 : 343-352.

2025

- Ghada M. Kholaf and **Abeer M Abd Elhamid** (2025). Production of Functional Egyptian Bellila with Probiotic Strains. Food Technology Research Journal.. Mansoura Univ.Vol.8(1):17-27.
- **Abeer M Abd Elhamid** and Ghada M. Kholaf (2025). Comparative Study on the Impact of *Spirulina*, *Chlorella* and *Nannochloropsis* on Custard Quality Attributes. Journal of Food and Dairy Sciences. Mansoura Univ.Vol.16(7):119-127.
- Othman A Eman K, Awad S A, **Abd Elhamid A M**, and Yacoub S S.(2025). The Impact of Application of Some Natural Hydrocolloids as Fat replacers in Reduced-Fat UF-Feta Cheese Production. Journal of Agricultural and Environmental Sciences, Vol.24 (3):56-99.