



السيرة الذاتية للأستاذ الدكتور محمود عبد الجليل روزن

البيانات الشخصية:

الاسم	الأول	الثاني	الثالث	العائلة
	محمود	عبد الجليل	عبد المولى	روزن
Full Legal Name				
الاسم باللغة الإنجليزية	Mahmoud	Abd Al-Galil	Abd Al-Mawla	Rozan
الجنسية	مصري			
الهاتف الجوال	٠١٠٠٣٩٠٨٠٥٧			
البريد الإلكتروني	dr.mah2011@gmail.com			
البريد الإلكتروني الجامعي	mahmoud.abdelgalil@agr.dmu.edu.eg			
اللغات التي يجيدها	العربية، الإنجليزية			
الرتبة العلمية	أستاذ دكتور			

البطاقة التعريفية:

Professor Dr. Mahmoud Abd Al-Galil Rozan

Professor of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Damanhour University.

Google scholar ID: <https://scholar.google.com.eg/citations?hl=ar&user=nNuYwE8AAAAJ>

Scopus ID: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57445426300>

Orcid ID: <https://orcid.org/my-orcid?orcid=0000-0003-2058-8895>

Linkedin ID: www.linkedin.com/in/mahmoud-rozan-35462712a

RID: <https://www.webofscience.com/wos/author/record/HHM-2305-2022>

Researchgate ID: https://www.researchgate.net/profile/Mahmoud-Rozan?ev=hdr_xprf

المؤهلات العلمية

الدرجة	تاريخ الحصول عليها	مسمى الدرجة	مصدرها	عنوان الرسالة
الماجستير	٢٠٠٦ / ١٢	ماجستير علوم وتكنولوجيا الأغذية	كلية الزراعة - جامعة الإسكندرية (فرع دمنهور)	
الدكتوراه	٢٠١٢ / ١٢	دكتوراه علوم وتكنولوجيا الأغذية	كلية الزراعة - جامعة الإسكندرية (فرع دمنهور)	

الخبرات العلمية والمهنية:

خبرات في الجودة والاعتماد الأكاديمي:

طرق التعلم التي أستخدمها في تدريسي الجامعي:

√	١. تحديد أهداف (Set goals)
√	٢. التحضير الجيد للمحاضرة (Be prepared)
√	٣. كتابة أهداف (State goals) كل محاضرة في بدايتها
√	٤. عدم إلقاء المحاضرة من المقرر الدراسي بطريقة مباشرة (Don't lecture directly from the textbook)
√	٥. كتابة عناصر موضوع المحاضرة على السبورة باختصار (Write on the chalkboard sparingly)
√	٦. تشجيع الطلبة على المشاركة الفاعلة في حجرة الدراسة (Encourage students to participate in class)
√	٧. استخدام المساعدات البصرية (Use visual aids, videotapes, overheads and films)
√	٨. استخدام أمثلة واقعية (Use concrete examples)
√	٩. مناقشة نتائج البحوث الحديثة مع الطلبة (Discuss current research finding in class)
√	١٠. العدل في التعامل مع جميع الطلبة (Be fair)
√	١١. التواجد في أوقات تناسب الطلبة (Be available for students)

التقنيات التي أستخدمها:

√	١. الحضور إلى مكان إلقاء المحاضرة في الوقت المحدد تماماً (Be prompt for class)
√	٢. تنوع طرق وأساليب التدريس (Vary class formats)
√	٣. مراجعة الأفكار العامة في محاضرة اليوم السابق عند بداية كل محاضرة (Review previous day's lecture)
√	٤. تحفيز أسلوب التعلم التعاوني (Cooperative learning)
√	٥. خذ الأمور بارتياح وكن مرحاً (Be relaxed and occasionally humorous).
√	٦. توظيف تقنية المعلومات الحديثة في العملية التدريسية (Use E-Learning in the classroom)

√	٧. الحفاظ على الاتصال بالعين لكل طالب (Maintain eye contact)
√	٨. عدم إحراج مشاعر الطلبة بإهانتهم (Don't embarrass students by publicly calling on them)
√	٩. تنوع مستوى الصوت (Vary voice level)
√	١٠. تحدث حديثاً واضحاً وبطيئاً (Speak slowly and clearly)
√	١١. التحرك حول الطلبة بحكمة ونشاط (Move around)
√	١٢. توزيع درجات المقرر على أساس عدة عوامل متنوعة (Base grading on a variety of factors)

الخبرات الوظيفية

الوظيفة	جهة العمل	الفترة الزمنية
معيد	كلية الزراعة - جامعة الإسكندرية (فرع دمنهور)	• من ٢٠٠٢/٧/١٧ حتى ٢٠٠٦/٣/١
مدرس مساعد	كلية الزراعة - جامعة الإسكندرية (فرع دمنهور)	• من ٢٠٠٦/٣/٢ حتى ٢٠١٢/٤/٢٧
مدرس	كلية الزراعة - جامعة دمنهور	• من ٢٨ أبريل ٢٠١٢ حتى ٢٠١٨/٧/٢٩
أستاذ مساعد	كلية الزراعة - جامعة دمنهور	• من ٢٠١٨/٧/٣٠ حتى ٢٠٢٣/٩/٢٩
أستاذ	كلية الزراعة - جامعة دمنهور	• من ٢٠٢٣/٩/٣٠ حتى الآن

الخبرات التدريسية للمقررات

المقررات التي تم تدريسها	الجهة	المكان
الكيمياء الحيوية	جامعة دمنهور	كلية الزراعة - قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية
أساسيات الصناعات الغذائية	جامعة دمنهور	كلية الزراعة - قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية
كيمياء وتحليل الأغذية	جامعة دمنهور	كلية الزراعة - قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية
القواعد الصحية لمصانع الأغذية والألبان	جامعة دمنهور	كلية الزراعة - قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية
تعبئة وتغليف المنتجات الغذائية	جامعة دمنهور	كلية الزراعة - قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية
سلامة الأغذية	جامعة دمنهور	كلية الزراعة - قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية
تكنولوجيا السكر	جامعة دمنهور	كلية الزراعة - قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية
الخواص الحسية والطبيعية للأغذية	جامعة دمنهور	كلية الزراعة - قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية
تكنولوجيا الحبوب ومنتجاتها	جامعة دمنهور	كلية الزراعة - قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية
تكنولوجيا الزيوت والدهون ومنتجاتها	جامعة دمنهور	كلية الزراعة - قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية
هندسة التصنيع الغذائي	جامعة دمنهور	كلية الزراعة - قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية

كلية الزراعة- قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية	جامعة دمنهور	تكنولوجيا الحفظ بالتبريد والتجميد والتجفيف
كلية الزراعة- قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية	جامعة دمنهور	تكنولوجيا المنتجات الحيوانية والداجنية والسلمكية
كلية الزراعة- قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية	جامعة دمنهور	مشروع التخرج
كلية الزراعة- قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية	جامعة دمنهور	المواد المضافة للأغذية
كلية الزراعة- قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية	جامعة دمنهور	الإنزيمات
كلية الزراعة- قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية	جامعة دمنهور	كيمياء الغذاء (متقدم)
كلية الزراعة- قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية	جامعة دمنهور	مراقبة جودة الأغذية
كلية الزراعة- قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية	جامعة دمنهور	بروتينات الأغذية
كلية الزراعة- قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية	جامعة دمنهور	الليبيدات
كلية الزراعة- قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية	جامعة دمنهور	المواد الفينولية والملونة
كلية الزراعة- قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية	جامعة دمنهور	استخدام التكنولوجيا الحيوية في إنتاج الغذاء
كلية الزراعة- قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية	جامعة دمنهور	موضوعات مختارة في علوم وتكنولوجيا الأغذية
كلية الزراعة- قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية	جامعة دمنهور	دراسات خاصة في علوم وتكنولوجيا الأغذية
كلية الزراعة- قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية	جامعة دمنهور	مناقشات

الإنتاج العلمي والمؤلفات

م	العنوان	نوع الإنتاج	الناشر	سنة النشر
١	تكنولوجيا الزيوت والدهون ومنتجاتها	كتاب		٢٠١٧
٢	تأثير العمليات التصنيعية والتخزين على مركبات النكهة الطيارة في منتجات الأغذية	كتاب		٢٠١٨
٣	تكنولوجيا الحبوب ومنتجاتها	كتاب		٢٠١٩
٤	تكنولوجيا حفظ الأغذية	كتاب		٢٠١٩
٥	أساسيات الكيمياء الحيوية	كتاب		٢٠٢١
٦	الطرق العلمية لتحليل الإنزيمات في الأغذية	كتاب		٢٠٢١
٧	الطرق الحديثة في تطرية اللحوم	كتاب		٢٠٢٣

البحوث العلمية المنشورة

م	العنوان	النوع
١	Ziena, H., M.; S. M. Kotit; M. A. Rozan and M.K.Mohammed, Utilization of wheat germ in some food products. <i>J.Agric. Sci. Mansoura Univ.</i> , 31 (11):7137-7147, (2006).	Research article

Research article	Hala M. Bayomy; M. A. Rozan ; H. M. Ziena (2015). Lead and cadmium contents in Nile water, tilapia and catfish from Rosetta branch, River Nile. <i>Egypt. J. Food and Dairy Sci.</i> , Mansoura Univ., Vol. 6 (4): 253 – 262.	٢
Research article	Darwesh A. Z, Bayomy H., Rozan M. (2016). Effect of baked, whipped and fermentation on antioxidant activity in red raspberries. <i>J. Food Process Technol</i> , 7:9	٣
Research article	Mahmoud Rozan , Al Zahraa Darwish & Hala Bayomy (2017). Effect of roselle extract (<i>Hibiscus sabdariffa</i>) on stability of carotenoids, bioactive compounds and antioxidant activity of yoghurt fortified with carrot juice (<i>Daucus carota</i> L.). <i>World Journal of Dairy & Food Sciences</i> , 12 (2): 94-101.	٤
Research article	Bayomy H, Rozan M. A. and Mohammed G. M. (2017). Nutritional composition of Quail meatballs and Quail pickled eggs. <i>Journal of Nutrition & Food Sciences</i> , 7:2.	٥
Research article	Hala Mahmoud Bayomy and Mahmoud Abdelgelil Rozan (2017). Comparative studies of amino acid, fatty acids and proximal chemical composition content of donkey, dog, camel, beef and goat liver. <i>Egyptian Journal of Food Sciences</i> , 45, 95-102.	٦
Research article	Mahmoud A. Rozan (2017). Carotenoids, phenolics, antioxidant activity and sensory attributes of carrot Jam: effect of turmeric addition. <i>Egyptian Journal of Food Sciences</i> , 45, 113 -123.	٧
Research article	Mahmoed A. Rozan , Hala M. Bayomy and Esmail.G. Boriy (2018). Effects of turmeric addition on chemical composition, antioxidant activity and sensory evaluation of lentil soup. <i>Alexandria Science Exchange Journal</i> , 39, 1.	٨
Research article	Sahar A. Nasser, Mahmoud A. Rozan (2018). Production of drinking Milk made with anise seed extract. <i>Alexandria Science Exchange Journal</i> , 39, 1.	٩
Research article	Sameh G. M. Sharaf Eldin, Hamid M. S. Ziena, Soad T. M. Khair, Mahmoud A. Rozan. (2018). Canola Seed Meal as a Potential Source of Natural Antioxidant. <i>Alexandria Science Exchange Journal</i> , 39, 4.	١٠
Research article	Ashraf Sh. M. Youness, Fayrouz A. A. Ahmed, Mahmoud A. Rozan. (2019). An Economic and Environmental Study of Fish Manufacturing in Egypt (A Case Study in El- Beheira Governorate). <i>Journals of Agricultural Economics and social sciences</i> , 10 (12): 733- 746.	١١
Research article	Ramy G. El-Kinany, Yossry E. Salama, Mahmoud A. Rozan , Hala M. Bayomy, Atef M.K. Nassar. (2020). Impacts of Humic Acid, Indole Butyric Acid (IBA) and Arbuscular Mycorrhizal Fungi (<i>Glomus mosseae</i>) as Growth Promoters on Yield and Phytochemical Characteristics of <i>Hibiscus Sabdariffa</i> (Roselle). <i>Alexandria Science Exchange Journal</i> , 41, (1): 29- 41.	١٢
Research article	Hamid M. Ziena, Mahmoud A. Rozan , Heba E. Ghozlan. (2020). Utilization of Spirulina (<i>Arthrospira Platensis</i>) in The Production of Functional Biscuits and its Effect on Product	١٣

	Quality. <i>Alexandria Science Exchange Journal</i> , 41, (4): 447-453.	
Research article	Mahmoud A. Rozan , Esmail G. Boriy, Hala M. Bayomy. (2021). Chemical composition, bioactive compounds, and antioxidant activity of six avocado cultivars <i>Persea americana</i> Mill. (Lauraceae) grown in Egypt. <i>Emirates Journal of Food and Agriculture</i> , 33(10): 815-826.	١٤
Research article	Alamri E., Rozan A. , Bayomy H. (2022). A study of chemical Composition, Antioxidants, and volatile compounds in roasted Arabic coffee, <i>Saudi Journal of Biological Sciences</i> , 29, 5, 3133-3139.	١٥
Research article	Mohammed M. Zayed, Mahmoud A. Rozan and Hamid M. Ziena. (2022). Chemical Composition, Bioactive and Phenolic Compounds in three Varieties of Annona Fruit Grown in Egypt. <i>Alexandria Science Exchange Journal</i> , 43, (2).	١٦
Research article	Mahmoud Rozan , Eman Alamri, Hala Bayomy. (2022). Fermented Hass avocado kernel: Nutritional properties and use in the manufacture of biscuits. <i>Saudi Journal of Biological Sciences</i> , 29 (6)103295.	١٧
Research article	Mahmoud A. Rozan and Esmail. G. Boriy. (2022). Chemical Composition, Phytochemical Profile, Antioxidant Activity of Eruca sativa Seeds, and Utilization of Defatted Seeds in the Production of Functional Biscuits. <i>Egyptian Journal of Food Science</i> , 50, 1, 99-115.	١٨
Research article	Mahmoud A. Rozan ; Tahany El-Shshtawy; Esmail G. Boriy. (2022). Nutritional value, antioxidant activity, cooking quality, and sensory attributes of pasta enriched with cornsilk. <i>Egyptian Journal of Food Science</i> , 50 (2), 283-297.	١٩
Research article	Hala Bayomy; Eman Alamri; Mahmoud Rozan . (2023). Effect of Roasting Hass Avocado Kernels on Nutritional Value and Volatile Compounds. <i>Processes</i> , 11, 377.	٢٠
Research article	Abdellatif, A.M., Ziena, H.M. and Rozan, M.A. (2023) Turmeric powder enhances the chemical, microbiological, sensorial, and shelf-life quality of bun-bread. <i>Food Research</i> , 7 (1): 271 – 279.	٢١
Research article	Saber Shehata, Mohammed Hassan, Esmail Boriy, Mahmoud Rozan . Impact of Dietary Vitamin (E) and Eruca Sativa Seeds Powder on Broiler Productivity, Health, Carcass Characteristics, and Meat Quality. <i>Animal Biotechnology</i> .	٢٢
Research article	Enas M. Elzaafany, Azza A. Omran, Hamid M. Ziena, Mahmoud A. Rozan . Effects of lentil powder and whey protein concentrate addition on the quality of sorghum flour-based gluten-free pasta. <i>Journal of Agricultural and Environmental Sciences</i> .	٢٣

الرسائل العلمية المنجزة:

م	عنوان الرسائل العلمية	نوع المشاركة (إشراف، مشرف مساعد، مناقشة)
١	Quality Characteristics of Gluten-Free Pasta Prepared from Two Sorghum Varieties and Some Protein Sources.	إشراف، ومناقشة
٢	Improving The Quality of Bun Bread Using Turmeric Addition.	إشراف ومناقشة
٣	Chemical and Nutritional Studies on Three Common Annona Fruit Varieties Cultivated in Egypt, and Their Utilization in Some Food Products.	إشراف، ومناقشة
٤	Evaluation of Psyllium Seeds (<i>Plantago indica</i>) and Their Effects on The Rabbit Meat Luncheon Quality	إشراف، ومناقشة
٥	Utilization of spirulina (<i>Arthrospira platensis</i>) in the production of functional biscuits and its effect on product quality.	مشرف مساعد
٦	Preparation and Evaluation of Pan bread as Function Foods from Chickpeas Seeds and Pearl Millet Cereal.	إشراف، ومناقشة

التنمية المهنية (الحضور والمشاركة في المؤتمرات والندوات والمحاضرات والدورات وورش العمل)

	العنوان	مؤتمر / ندوة / ورشة	التاريخ	المكان	الجهة المنظمة
المؤتمرات					
١	سلامة الغذاء في مصر بين الواقع والمأمول	ندوة	٢٠١٣/٥/٨ م	مكتبة الإسكندرية	الجمعية العلمية للصناعات الغذائية
٢	اليوم العلمي الأول لطلاب كلية الزراعة، جامعة دمنهور.	مؤتمر	٢٠١٦/٧/١٨	كلية الزراعة	جامعة دمنهور
٣	المؤتمر العربي الأوروبي الثالث لتكنولوجيا الأغذية حول التطورات في تصنيع الأغذية السائلة.	مؤتمر	٦-٧ ديسمبر ٢٠١٦	كلية الزراعة	جامعة قناة السويس
٤	اليوم العلمي الثاني لطلاب كلية الزراعة، جامعة دمنهور.	مؤتمر	٢٠١٧/٨/٢٣	كلية الزراعة	جامعة دمنهور

٥	آفاق جديدة في علوم وتكنولوجيا الألبان	ندوة	٢٠١٧/١٢/١٠ م	قاعة المؤتمرات الجديدة	المركز القومي للبحوث- مصر
٦	الزيوت وتكنولوجيا الكبسلة وتطبيقاتها في الغذاء والصحة	ندوة	٢٠١٨/٢/٢٨ م	قاعة المؤتمرات الجديدة	المركز القومي للبحوث- مصر
٧	الجودة ومفاهيمها.	ورشة عمل	٢٠١٨/٣/٧ م	كلية الزراعة	جامعة دمنهور
٨	التحديات المستقبلية للملوثات في الأغذية المصرية	ندوة	٢٠١٨/٣/١٤ م	قاعة المؤتمرات الجديدة	المركز القومي للبحوث- مصر
٩	المؤتمر الأول لقسم الاقتصاد والإرشاد الزراعي والتنمية الريفية: التنمية الزراعية بالأراضي الجديدة (الواقع – التحديات – الحلول – المأمول).	مؤتمر	٢٠١٩/٢/٢٥ م	كلية الزراعة	جامعة دمنهور
١٠	حضور ندوة: "دور التغذية في الوقاية من الأمراض المعدية وعلاجها.	ندوة	٢٠١٩/٤/٧ م	قاعة المؤتمرات الجديدة	المركز القومي للبحوث- مصر
١١	واقع ومستقبل التصنيع الغذائي في مصر	ورشة عمل	٢٠١٩/٩/٢٦ م	كلية الزراعة	جامعة الإسكندرية
١٢	المؤتمر الدولي السابع (الاقتراضي): "للاستدامة البيئية والزراعة"	مؤتمر	٢٠٢٠/٨/٢٧ م.	أون لاين	سوراكارتا، أندونيسيا
١٣	الصفوف الافتراضية في التعليم الإلكتروني	حلقة بحثية	٢٠٢٠/١٠/٦	أون لاين	منصة الباحثين والأكاديميين (إيفاد).
١٤	البحث العلمي في ظل جائحة كورونا- الواقع والمأمول	مؤتمر	٢٠٢٠/١٠/٢١ م	أون لاين	منصة الباحثين والأكاديميين (إيفاد).
١٥	الصراع بين فيروس كورونا وجهاز المناعة الإنساني	مساق إلكتروني	٢٠٢٠/١٠/٢٢	أون لاين	منصة إدراك
١٦	القمح والأمن الغذائي المصري – الموقف الحالي، التحديات، الحلول	ورشة عمل	٢٠٢٠/١٠/٢٥ م.	أون لاين	دلتا ووتر لمعالجة المياه بالتقنية المغناطيسية
١٧	مشكلات الإدارة الصفية واستراتيجياتها – مقترحات وحلول	محاضرة إلكترونية	٢٠٢٠/١٠/٢٩ م	أون لاين	منصة الباحثين والأكاديميين (إيفاد).

١٨	تعظيم الاستفادة من النباتات الطبية والعطرية	ورشة عمل إلكترونية	٢٠٢٠/١١/٧ م.	أون لاين	دلتا ووتر لمعالجة المياه بالتقنية المغناطيسية
١٩	الغذاء وسلامته أثناء وبعد كورونا	ندوة إلكترونية	٢٠٢٠/١١/١٠ م.	أون لاين	المركز القومي للبحوث
٢٠	استخدام المعالجة المغناطيسية بنظام دلتا ووتر لمعالجة الإنتاج الزراعي ورفع جودته وخفض تكاليفه	ورشة عمل إلكترونية	٢٠٢٠/١١/٢١ م.	أون لاين	دلتا ووتر لمعالجة المياه بالتقنية المغناطيسية
٢١	المورينجا غذاء ودواء	ورشة عمل إلكترونية	٢٠٢١/٢/٢٨ م.	أون لاين	دلتا ووتر لمعالجة المياه بالتقنية المغناطيسية
٢٢	النانو تكنولوجيا وتطبيقاتها في الزراعة والغذاء	ورشة عمل إلكترونية	٢٠٢١/٧/٣ م.	أون لاين	دلتا ووتر لمعالجة المياه بالتقنية المغناطيسية
٢٣	المبيدات ونحل العسل في مصر	ورشة عمل إلكترونية	٢٠٢١/٩/١٨ م.	أون لاين	جامعة دمنهور
٢٤	البايو تكنولوجيا وتطبيقاتها	محاضرة إلكترونية	٢٠٢١/١٢/٨ م.	أون لاين	منصة الجودة للجميع
٢٥	فنون الأداء والإلقاء	محاضرة إلكترونية	٢٠٢١/١٢/١٠ م.	أون لاين	منصة الباحثين والأكاديميين (إيفاد).
٢٦	التغذية العلاجية	مساق إلكتروني	٢٠٢١/١٢/١١ م.	أون لاين	منصة إدراك
٢٧	التغذية والصحة	مساق إلكتروني	٢٠٢١/١٢/١٢ م.	أون لاين	منصة إدراك
٢٨	نظامك الخاص لخسارة الوزن	مساق إلكتروني	٢٠٢١/١٢/١٣ م.	أون لاين	منصة إدراك
٢٩	منتجات نحل العسل وأهميتها الغذائية والعلاجية	ورشة عمل إلكترونية	٢٠٢٢/٣/٣١ م.	أون لاين	دلتا ووتر لمعالجة المياه بالتقنية المغناطيسية
٣٠	النباتات الطبية وأفضل الطرق الآمنة لاستخدامها	ورشة عمل إلكترونية	٢٠٢٢/٩/٣ م.	أون لاين	دلتا ووتر لمعالجة المياه بالتقنية المغناطيسية

المشاركة في خدمة المجتمع

المشاركة	تاريخها	المكان	نوع المشاركة	الجهة المستفيدة
١	الإشراف على تنظيم عدد من الرحلات والزيارات العلمية والميدانية لطلاب القسم بالقطاع الخاص والحكومي.			
٢	الإشراف على برنامج التدريب التطبيقي والعملي لطلاب قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان.			
٣	المشاركة في القوافل الزراعية التي تنظمها الكلية والجامعة.			

العضويات العلمية والمهنية

م	مسمى العضوية	التاريخ	الجهة
١	عضو الجمعية العلمية للصناعات الغذائية	حتى تاريخه	الإسكندرية
٢	عضو الجمعية المصرية لعلوم وتكنولوجيا الأغذية	حتى تاريخه	القاهرة