



جامعة بنها
كلية الزراعة
قسم الصناعات الغذائية

السيرة الذاتية للأستاذ الدكتور / أشرف مهدى عبدالحميد سيد شروبه

أستاذ الصناعات الغذائية



البيانات الشخصية:

الأسم : أشرف مهدى عبدالحميد سيد شروبه.
تاريخ ومحل الميلاد : ١٩٧٢/٧/٤ م - قها- القليوبية - جمهورية مصر العربية .
الجنسية : مصرى. الديانة : مسلم
الحالة الاجتماعية : متزوج ويعول ٤ أولاد.
اللغات : العربية (اللغة الأم) - الإنجليزية - الألمانية.
العنوان : ٥٣ ش نصار - مدينة قها - محافظة القليوبية.
الوظيفة : أستاذ الصناعات الغذائية - قسم الصناعات الغذائية - كلية الزراعة - جامعة بنها.
عنوان العمل : قسم علوم الأغذية - كلية الزراعة - جامعة بنها - صندوق بريد رقم ١١٨٤٣
مشتهر - طوخ - محافظة القليوبية - جمهورية مصر العربية.
التخصص العام : صناعات غذائية.
التخصص الدقيق : التصنيع الغذائى وتغذية الانسان .
تليفون العمل : ٠١٣٢٤٦٠٣٠٦ فاكس العمل : ٠١٣٢٤٦٧٧٨٦
تليفون المنزل : ٠١٣٢٦٠٢٤٣٢
تليفون محمول : ٠١٢٢١٤٦٣٠٧٩ - ٠١١٤٠٨١٠٨٥٩
البريد الإلكتروني : ashraf_sharoba@yahoo.com
ashraf.sharouba@fagr.bu.edu.eg

المؤهلات العلمية

١. بكالوريوس العلوم الزراعية (علوم أغذية) - كلية الزراعة بمشتهر - جامعة الزقازيق/ فرع بنها - يونيو ١٩٩٤م بتقدير عام جيد جدا مع مرتبة الشرف.
٢. ماجستير فى العلوم الزراعية (صناعات غذائية) - كلية الزراعة بمشتهر - جامعة الزقازيق/ فرع بنها - ١٩٩٩/٤/٢٢م.
عنوان الرسالة : دراسات ريولوجية على بعض الأغذية

"Rheological studies on some foods"

٣. دكتوراه الفلسفة فى العلوم الزراعية (صناعات غذائية) بعثة إشراف مشترك بين – كلية الزراعة بمشتهر – جامعة الزقازيق/ فرع بنها – **بالتعاون مع كلية علوم التصنيع، الجامعة التكنولوجية ببرلين- ألمانيا - ٢٦/١٠/٢٠٠٤م.**

عنوان الرسالة : تأثير الإنتقال الحرارى على الخواص الريولوجية والميكانيكية لبعض الأغذية المختارة
"Effect of heat transfer on the rheological and mechanical properties of some selected foods"

التدرج الوظيفى

١. معيد بقسم علوم الأغذية – كلية الزراعة بمشتهر من ٢٥/١٠/١٩٩٤م حتى ٢٤/٥/١٩٩٩م.

٢. مدرس مساعد بقسم علوم الأغذية – كلية الزراعة بمشتهر من ٢٥/٥/١٩٩٩م حتى ٢٩/١١/٢٠٠٤م.

٣. عضو بعثة الأشراف المشترك بين قسم ريولوجى الأغذية - كلية علوم التصنيع - الجامعة التكنولوجية ببرلين ألمانيا وكلية الزراعة بمشتهر جامعة الزقازيق/ فرع بنها خلال الفترة من ١٣/٧/٢٠٠٢ م إلى ١٧/٧/٢٠٠٤ م

٤. مدرس الصناعات الغذائية بقسم علوم الأغذية – كلية الزراعة بمشتهر- جامعة بنها من ٣٠/١١/٢٠٠٤م حتى ١١/١٢/٢٠٠٩م.

٥. أستاذ مساعد الصناعات الغذائية بقسم علوم الأغذية – كلية الزراعة بمشتهر- جامعة بنها من ١٢/١٢/٢٠٠٩م حتى ١٢-٢٠١٤.

٦. أستاذ الصناعات الغذائية بقسم علوم الأغذية – كلية الزراعة بمشتهر- جامعة بنها من ١٢-٢٠١٤.



جامعة بنها
كلية الزراعة
قسم الصناعات الغذائية

بيان بالأنشطة التعليمية والعلمية والبحثية والتطبيقية
للأستاذ الدكتور/ أشرف مهدي عبدالحميد سيد شروبه
الأستاذ بقسم الصناعات الغذائية (صناعات غذائية) كلية الزراعة بمشهور
أولا المقررات الدراسية التي قام بالإشتراك في تدريسها وتطويرها:

أ- مقررات مرحلة البكالوريوس:

- هندسة مصانع الأغذية والألبان لطلبة الفرقة الثالثة (برنامج علوم أغذية - برنامج هندسة زراعية)
- أساسيات الصناعات الغذائية لطلبة الفرقة الثانية (شعبة عامة- شعبة زراعة وتربية- شعبة هندسة زراعية).
- تكنولوجيا حفظ الأغذية لطلبة الفرقة الرابعة (شعبة عامة- شعبة زراعة وتربية).
- تكنولوجيا السكر والحلوى لطلبة الفرقة الرابعة (شعبة علوم أغذية).
- تكنولوجيا الحبوب ومنتجاتها لطلبة الفرقة الثالثة (شعبة علوم أغذية- شعبة المحاصيل).
- تكنولوجيا اللحوم ومنتجاتها (طلبة الفرقة الرابعة شعبة الإنتاج الحيواني- لطلبة الفرقة الثالثة شعبة علوم أغذية - طلاب التعليم المفتوح إنتاج زراعي من أجل التصدير).
- تكنولوجيا الزيوت والدهون ومنتجاتها لطلبة الفرقة الثالثة (شعبة علوم أغذية- شعبة الكيمياء الزراعية).
- التخميرات الصناعية لطلبة الفرقة الرابعة (شعبة علوم أغذية).
- تكنولوجيا حفظ الأغذية لطلبة الفرقة الثالثة (شعبة علوم أغذية).
- مراقبة الجودة والشئون الصحية لمصانع الأغذية لطلبة الفرقة الرابعة عملي (شعبة علوم أغذية)
- تكنولوجيا عصائر ومشروبات (المستوى الثالث - برنامج علوم الأغذية).
- تكنولوجيا عجائن ومخبوزات (المستوى الثالث - برنامج علوم الأغذية).
- الاتجاهات الحديثة في التصنيع الغذائي (المستوى الثالث - برنامج علوم الأغذية).
- أسس علوم الأغذية (المستوى الثاني).
- تغذية أنسان وبرامج تغذية (المستوى الرابع - برنامج علوم الأغذية).

ب- مقررات مرحلة البكالوريوس لبرنامج سلامة الغذاء المميز باللغة الإنجليزية:

تدريس مقررات برنامج سلامة الغذاء المميز باللغة الإنجليزية التالية:

Food Science Fundamentals
Unit Operations in Food Processing
Food Technology 1 (Sugar and Confectionary)
Food Chemistry
Risk Assessment and Quality Control

ج- مرحلة الدراسات العليا:

- هندسة تصنيع غذائي.
- معاملات حرارية للأغذية.
- تكنولوجيا تجفيف الأغذية متقدم.
- وحدات عمليات التصنيع الغذائي.
- إستخدام الحاسب الآلي في التصنيع الغذائي.

- التقييم الحسى للأغذية.
- أقتصاديات تصنيع غذائى.
- تكنولوجيا الأنزيمات.
- بدائل الأغذية.
- تكنولوجيا الأسماك ومنتجاتها.
- مراقبة جودة وحدات التصنيع الغذائى (دبلوم مراقبة الجودة).
- الشؤون الصحية لمصانع الأغذية (دبلوم مراقبة الجودة).

د- انتداب داخل وخارج الجامعة:

- التدريس في كلية الطب البيطرى- جامعة بنها (برنامج مراقبة وجودة الأغذية – الفرقة الثانية والثالثة البكالوريوس الخاص).
- تدريس مقرر الديناميكا الحرارية لطلاب كلية الهندسة والتكنولوجيا- فرع القاهرة – الأكاديمية العربية للنقل البحرى والتكنولوجيا – جامعة الدول العربية.
- تدريس مقررات: تصنيع مخلفات اللحوم – تغذية أنسان متقدم – مراقبة جودة أغذية – لطلاب الدراسات العليا بكلية الزراعة جامعة طنطا.

ثانيا: المنح الدراسية:

- بعثة إشراف مشترك بألمانيا لتكملة درجة الدكتوراه بين جامعة الزقازيق- فرع بنها (كلية الزراعة بمشتهر) والجامعة التكنولوجية ببرلين Technical University Berlin كلية علوم التصنيع – قسم ريولوجى الأغذية - بألمانيا خلال الفترة من شهر ٢٠٠٢/٧/١٣ إلى ٢٠٠٤/٧/١٧ م

ثالثا: المؤتمرات العلمية:

- المؤتمر الصينى المصرى الدولى الثانى للعلوم الزراعية والبيطرية والهندسية بجامعة بنها خلال الفترة من ٧-١٠ أكتوبر ٢٠١٧ م مشترك بثلاث أبحاث – ورئيس جلسات سلامة الغذاء.

2nd International Sino-Egyptian Congress on Agriculture, Veterinary Sciences and Engineering (2nd ISEC-AVE) 7-10th October 2017, Benha, Egypt.

- المؤتمر الدولى الأول " الزراعة والغذاء - اتجاهات جديدة" المركز القومى للبحوث ٢-٤ ديسمبر ٢٠١٣ م. "The First International Conference" Food and Agriculture: New Approaches" December 2-4, 2013, National Resrarch Centre, Cairo, Egypt.
- المؤتمر الدولى الثانى لتكنولوجيا صناعة الحبوب ومنتجاتها – القاهرة فى الفترة من ١٣-١٥ مايو ٢٠١٣ م – قاعة المؤتمرات بالأزهر- القاهرة (مشترك ببحث)

Chemical, Sensory and Biological Evaluation of Batun Salat Fortified with some Herbs and Bee Pollen Grains as a Nutritive Treatment for Iron Deficiency Anemia

- المؤتمر الدولى الأول لتكنولوجيا صناعة الحبوب ومنتجاتها – القاهرة فى الفترة من ٢٧-٢٩ فبراير ٢٠١٢ م

- المؤتمر الدولى "الجودة الشاملة للنباتات الطبية والعطرية – منظومة التعبئة والتغليف لتنمية الصادرات" خلال الفترة من ٦-٨ ديسمبر ٢٠١١ م معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية – مركز البحوث الزراعية والمشاركة بإلقاء بحث بعنوان

Using some herbs and clover bee pollens to fortified biscuits as a nutritive treatment for iron deficiency anemia. International Conference & Exhibition on Total Quality Management of Herbs & Medicinal Plants & their Products "Packaging Technologies System for Enhancing the Exportation" 6-8 December 2011.

- أيام تكنولوجيا الأغذية العربية الأوروبية الثانية حول الحديث والمتقدم فى تكنولوجيا اللحوم والأسماك خلال الفترة من ٧-٨ ديسمبر ٢٠١٠ م بالإسماعيلية تحت إشراف جامعة قناة السويس وهيئة التبادل الثقافى الألمانى.

- المؤتمر المصرى الدولى الخامس "العلاج التكميلى... تقنياته وأستعمالاته" ١١-١٢ مايو ٢٠٠٩م والذى نظمته الجمعية العربية لتاريخ الصيدلة بقاعة المؤتمرات بالمركز المصرى الدولى للزراعة- الدقى - الجزيرة.
- المؤتمر العربى الأوروبى لتطوير صناعة الخبز ١٥-١٧ ديسمبر ٢٠٠٨م - والذى نظمته الجمعية المصرية لعلوم وتكنولوجيا الأغذية - والذى عقد بقاعة الهندسة الوراثية - مركز البحوث الزراعية - القاهرة.
- المؤتمر العلمى الثانى لجمعية الكيمياء الزراعية وحماية البيئة (التغيرات المناخية وأثارها على الصحة والبيئة) ٢٥-٢٨ مارس ٢٠٠٨م - بدار الضيافة بجامعة عين شمس - مصر.
- المؤتمر العلمى الأول لجمعية الكيمياء الزراعية وحماية البيئة (بيئة نظيفة وغذاء آمن) ٥-٧ ديسمبر ٢٠٠٦م - بدار الضيافة بجامعة عين شمس - مصر.
- المؤتمر الإقليمى الأول (سلامة الغذاء فى مصر. الوضع الحالى والخطة المستقبلية) ٢١/١١/٢٠٠٦م - والذى نظمه المركز المصرى لمعلومات سلامة الغذاء- النادى العام لضباط الشرطة بالجزيرة- القاهرة.
- المؤتمر الأول للإعتبرات البيئية فى الصناعات الغذائية العربية ٣-٥/٤/٢٠٠٦م - المقام بمقر جامعة الدول العربية بالقاهرة والذى نظمته الشركة القابضة للصناعات الغذائية - وزارة الأستثمار المصرية.
- مؤتمر الغذاء والسياحة (مدخل إلى عالم الغد) من ١-٣/مارس ٢٠٠٦م ومشارك ببحث:

Rheological properties of some Egyptian and European tomato products.

- المؤتمر الدولى الثانى (الاتجاهات المستقبلية فى علوم الأغذية والتغذية) ٢٧-٢٩/نوفمبر ٢٠٠٥م بالمركز القومى للبحوث- الدقى -القاهرة.

2ndInternational Conference on "Future Trends in Food Science and Nutrition" 27-29 November, 2005. Food Industries & Nutrition Division, National Research Centre, Cairo, Egypt.

- مؤتمر المنصورة العربى الثانى لعلوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان(٢٢-٢٤مارس ٢٠٠٥ م). والذى عقد بكلية الزراعة - جامعة المنصورة.
- المؤتمر الدولى الثالث لعلوم وتكنولوجيا الأغذية (تحديث الصناعات الغذائية) من ٢٢ إلى ٢٤ فبراير ٢٠٠٥ م ومشارك ببحث تأثير الأصناف والمعاملة الحرارية والتخزين تحت ظروف مختلفة على الخواص الميكانيكية لثمار الكريز.

- المؤتمر العربى الخامس (النباتات والأعشاب الطبية بالوطن العربى) ٢٣-٢٥/١١/٢٠٠٤م.
- المؤتمر والمعرض الدولى الحادى عشر (استراتيجيات التسويق للأعشاب الطبية والزيوت العطرية والعناصر الغذائية) ٢٨-٣٠ سبتمبر ٢٠٠٤.
- المؤتمر الرابع لصناعة الغذاء فى خدمة السياحة (٢٨-٢٩ أبريل ٢٠٠١).
- المؤتمر الثالث (الصناعات الغذائية فى خدمة السياحة) (القاهرة - رأس سدر ١٢- ١٤ أبريل ٢٠٠٠م).
- المؤتمر الدولى الثانى لعلوم وتكنولوجيا الأغذية (القاهرة ١٧-١٩ سبتمبر ١٩٩٦م).

رابعاً: الدورات العلمية التى قام بالتدريب بها:

- تنفيذ ثلاث دورات متخصصة فى السموم الفطرية والتغذية العلاجية والتخزين الجيد للأغذية لموظفى شركة مصر للطيران خلال شهر أكتوبر ونوفمبر ٢٠١٦ من خلال شركة أفاق مصر.
- تنفيذ دورات متخصصة فى جودة الأغذية -التغذية العلاجية - التفنيس الغذائى لطلاب وخريجي جامعة بنها خلال الفصل الدراسى الثانى للعام الجامعى ٢٠١٥/٢٠١٦
- تنفيذ الدورة التدريبية لمسئولى شعب الغذاء ببلدية أبو ظبى بالأمارات العربية المتحدة عن نظم الجودة وتطبيق نظام الهاسب خلال الفترة من ١٠-٢٢/٨/٢٠١٥م
- الدورة التدريبية كيمياء ومكونات الغذاء وعلاقتها بالتصنيع الجيد - لمهندسى الجودة والإنتاج والمعامل بمجموعة شركات إيجيبت فودز - خلال الفترة من ٢٣/٢/٢٠١٤ - ٦/٣/٢٠١٤م.
- تنفيذ والإشتراك فى إلقاء المحاضرات فى البرنامج التدريبى لمهندسى الجودة والإنتاج بشركة هيرو مصر والشرق الأوسط عن الأيزو والهاسب والصحة والسلامة المهنية داخل خطوط الإنتاج وذلك بمقر شركة هيرو بالقليوبية خلال أعوام ٢٠١٢-٢٠١٣-٢٠١٤م.

- تنفيذ والإشتراك فى إلقاء المحاضرات فى البرنامج التدريبي لمدرسى المدارس الثانوية الزراعية على مستوى الجمهورية فى الجديد والمستحدث فى مجالات التصنيع الغذائى خلال شهر أبريل ٢٠١٢ م.
- تنفيذ برنامج تنمية المهارات العلمية والعملية لمعلمى الصناعات الغذائية بالمدارس الثانوية الزراعية على مستوى الجمهورية - خلال الفترة من ٢٠١٢/ ٣/٤ إلى ٢٠١٢/٣/٨ م
- تنفيذ برنامج الفيديو كنفrens لمدرسى المدارس الثانوية الزراعية على مستوى الجمهورية يوم الأربعاء ٢٠١١/١٠/٥ م عن صناعة الأسناكس والأغذية الخفيفة.
- الإشتراك فى تنفيذ و إلقاء المحاضرات فى الدورة التدريبية فى البرنامج التدريبي تنمية مهارات العاملين فى مجال الصناعات الغذائية (برنامج عجائن ومخبوزات) بمديرية الزراعة بالقليوبية - وزارة الزراعة - خلال الفترة من ١/٢ إلى ٢٠١١/١/٦ م.
- الإشتراك فى تنفيذ و إلقاء المحاضرات فى الدورة التدريبية فى البرنامج التدريبي تنمية مهارات العاملين فى مجال تكنولوجيا التصنيع الغذائى (برنامج تكنولوجيا التصنيع الغذائى ١) بمديرية الزراعة بالقليوبية - وزارة الزراعة - خلال الفترة من ١/٢٤ إلى ٢٠١١/١/٢٧ م.
- الإشتراك فى تنفيذ و إلقاء المحاضرات فى الدورة التدريبية فى البرنامج التدريبي تنمية مهارات العاملين فى مجال التداول الأمثل لمحاصيل الخضر والفاكهة (برنامج تداول محاصيل الخضر والفاكهة) بمديرية الزراعة بالقليوبية - وزارة الزراعة - خلال الفترة من ١/٣٠ إلى ٢٠١١/٢/٣ م.
- الإشتراك فى تنفيذ و إلقاء المحاضرات فى الدورة التدريبية فى البرنامج التدريبي تنمية مهارات العاملين فى مجال تكنولوجيا التصنيع الغذائى (برنامج تكنولوجيا التصنيع الغذائى ١) بمديرية الزراعة بالقليوبية - وزارة الزراعة - خلال الفترة من ٥/١٤ إلى ٢٠١١/٥/١٨ م.
- تنفيذ والإشتراك فى إلقاء المحاضرات فى البرنامج التدريبي لمدرسى المدارس الثانوية الزراعية بالقليوبية فى الجديد فى مادتي الصناعات الغذائية والعجائن والمخبوزات خلال شهر أبريل ٢٠١١ م.
- دورة الصحة الغذائية لمنسبى إدارة التغذية بشركة بترول الزاوية الليبية (الجمهورية العربية الليبية) خلال الفترة من ٢٠١٠/٧/٢٩-١٨ م تحت إشراف مؤسسة الخبراء العرب فى الهندسة والإدارة- تيم مصر.
- الدورة التأسيسية للرقابة والتفتيش على المنشآت الغذائية بالمملكة العربية السعودية - لمنسبى إدارة التفتيش بالهيئة السعودية للغذاء والدواء- خلال الفترة من ٢-٤/١٤/٢٠١٠ م.
- الإشتراك فى إلقاء المحاضرات فى الدورات التدريبية عن مشروعات الصناعات الغذائية الصغيرة ووزارة التضامن الاجتماعى بالقليوبية خلال شهر يناير ٢٠١٠ م.
- الإشتراك فى إلقاء المحاضرات فى الدورات التدريبية عن التصنيع الغذائى و الصناعات الغذائية بمديرية الزراعة بالقليوبية - وزارة الزراعة - خلال شهر مايو ٢٠١٠ م.
- الإشتراك فى إلقاء المحاضرات فى الدورة التدريبية عن الغذاء الصحى المتزن -لموظفى المدن الجامعية بجامعة بنها خلال شهر مايو ٢٠١٠ م.
- إعداد وتنفيذ دورة الغذاء الصحى الأمان- وطرق الكشف عن ملوثات الغذاء- ١٠/٢٤ حتى ١١/١٨/٢٠٠٩ م - لضباط الأعاشة بمصلحة السجون السعودية. تحت إشراف الشركة السعودية لتنمية الكفاءات البشرية -الرياض - المملكة العربية السعودية.
- الإشتراك فى إلقاء المحاضرات فى الدورات التدريبية لمدرسى الثانوى الزراعى بالقليوبية خلال شهر أبريل ٢٠٠٩ م.
- إعداد وتنفيذ دورة تحليل الزيوت والزيوت العطرية ٢٣-٢٤/١٢/٢٠٠٨ م مؤسسة الخبراء العرب فى الهندسة والإدارة- تيم مصر.
- إعداد وتنفيذ دورة الرقابة والمتابعة على الأسواق التموينية ٢٥-٢٨/٨/٢٠٠٧ م مؤسسة الخبراء العرب فى الهندسة والإدارة- تيم مصر.
- التدريب وألقاء محاضرات بالمشروع القومى لتدريب عمال المخابز بمحافظة القليوبية خلال شهر أبريل ٢٠٠٧ م.
- تدريب مهندسى التصنيع الغذائى على مراقبة الجودة وإنتاج الغذاء الصحى الأمان بمركز تطوير الأغذية بقها - التابع للشركة القابضة للصناعات الغذائية خلال عام ٢٠٠٦ م

- تدريب أخصائي المعامل على إستخدام جهاز قياس القوام INSTRON لقياس قوام الأغذية المختلفة بمركز تطوير الأغذية بها – التابع للشركة القابضة للصناعات الغذائية من الفترة من ٢٦/٣/٢٠٠٥ إلى ٣١/٣/٢٠٠٥ م.
- أعطاء دورات حرة فى تصنيع المرببات والعصائر والمخللات ومنتجات اللحوم وإنتاج الخبز الجيد وإنتاج وتصنيع عيش الغراب.

خامسا: الندوات العلمية وورش العمل:

- ورشة العمل حول نخيل البلح التحديات والطموحات وألقاء محاضرة عن القيمة الغذائية والعلاجية والأقتصادية للتمور – وأهم الصناعات القائمة على التمور – بجامعة بنها يوم ١٨ فبراير ٢٠١٤ م.
- ورشة العمل جودة وسلامة الغذاء بكلية العلوم جامعة المنصورة بالتعاون مع فرنسا خلال الفترة من ١٥-١٧ فبراير ٢٠١٤ م .
- ورشة العمل حول ثورة النانو تكنولوجى خلال الفترة من ٢٧-٢٩ نوفمبر ٢٠١١م بفندق سفير بالدقى تحت إشراف منظمة اليونسكو واللجنة الوطنية المصرية للأداب والعلوم والثقافة.
- ورشة العمل والسيمنار العلمى العالمى حول دلائل الجودة فى لحوم الدواجن خلال الفترة من ٥-٦ ديسمبر ٢٠١٠م بالإسماعيلية تحت إشراف جامعة قناة السويس وهيئة التبادل الثقافى الألمانى.
- الندوة العلمية عن سلامة وجودة الأغذية ٨/٥/٢٠٠٨ بكلية زراعة القاهرة والذى تم تنظيمه بالتعاون مع الجمعية المصرية لعلوم وتكنولوجيا الأغذية.
- ورشة عمل عن التطورات الأخيرة فى أجهزة قياس قوام المواد (أجهزة الأنسترون) ٣٠ أبريل ٢٠٠٨ والذى نظمتها مجموعة أنسترون الدولية بفندق شيرتون القاهرة.
- الندوة العلمية عن الدعوة نحو تفعيل دور مؤسسات المجتمع المدنى فى التصدى وإيجاد حلول غير تقليدية للمشكلة السكانية ١٢/١١/٢٠٠٦ م جامعة بنها.
- ندوة عن الجديد فى أبحاث مركبات الطعم والنكهة. الجمعية المصرية للزيوت العطرية ومكسبات الطعم والرائحة ٢٨/٦/٢٠٠٦ م بالمركز القومى للبحوث.
- ندوة علمية بمعهد بحوث تكنولوجيا الأغذية عن "عرض نتائج المرحلة الرابعة لمشروع متابعة النمط الغذائى" و "حقائق علمية حول فول الصويا" فى الفترة من ٢٠ إلى ٢١/٧/٢٠٠٤م.
- المشاركة فى الندوة الإعلامية بقسم علوم الأغذية بالكلية خلال شهر فبراير ٢٠٠٠م بمناسبة اليوبيل الفضى لجامعة الزقازيق وذلك عن دور القسم والكلية والجامعة فى تنمية المجتمع.
- ورشة العمل عن التطبيقات الحديثة لإدخال الصويا فى الأطباق المصرية (القاهرة ١٧-١٩ يوليو ٢٠٠٠م).

سادسا: النقابات المهنية والجمعيات العلمية:

- عضو بنقابة المهن الزراعية.
- عضو بجمعية علوم وتكنولوجيا الأغذية المصرية.
- عضو بالجمعية المصرية للزيوت العطرية ومكسبات الطعم والرائحة ومستحضرات التجميل.
- عضو بجمعية الكيمياء الزراعية وحماية البيئة.

سابعا: الدورات التدريبية الحاصل عليها:

- اجتاز بنجاح الدورة التدريبية " التخطيط الأستراتيجى لمؤسسات التعليم العالى ومفاهيم نظم الجودة والاعتماد" بكلية الزراعة بمشتهر فى الفترة من ١١-١٣ /٧/٢٠١٠ م .
- اجتاز بنجاح الدورة التدريبية " تطبيق المعايير القومية الأكاديمية المرجعية NARS" بكلية الزراعة بمشتهر فى الفترة من ٨-١٠ /٨/٢٠١٠ م .
- اجتاز بنجاح الدورة التدريبية " معايير اعتماد مؤسسات التعليم العالى" بكلية الزراعة بمشتهر فى الفترة من ٢٦-٢٨ /٩/٢٠١٠ م .
- اجتاز بنجاح الدورة التدريبية " أستراتيجيات التعليم والتعلم" بكلية الزراعة بمشتهر فى الفترة من ٢٣/١١/٢٠١٠ م .
- الحصول على ثلاث دورات فى الحاسب الآلى

(Presentations –Word processing -Using computers and managing files)

- خلال الفترة من ٢٠٠٩/٩/٢٩ إلى ٢٠٠٩/١٠/٨ م بوحدة (Central Unit of IT Training) بالمجلس الأعلى للجامعات.
- اجتاز بنجاح الدورة التدريبية الخاصة بإعداد المراجعين الداخليين (الجزء الأول) بكلية زراعة مشتهر فى الفترة من ٢٤-٢٦/٦/٢٠٠٩ م.
 - الدورة التثقيفية للمعيدين والمدرسين المساعدين بمعهد إعداد القادة بطلوان من ٢٦/١١/٢٠٠٤-٢٠٠٤/١٢/١ م.
 - التحق بالدراسات الحرة (شعبة اللغة الإنجليزية) بمركز الخدمة العامة بجامعة عين شمس واجتاز الإمتحان بنجاح.
 - اجتاز بنجاح المرحلة الأساسية لتعليم اللغة الألمانية بمعهد جوتة بالدقى بالقاهرة من ٩/٧/٢٠٠٠ إلى ١٢/١٢/٢٠٠٠ بمعدل ٤٠٠ ساعة تدريسية.
 - اجتاز بنجاح المرحلة المتوسطة لتعليم اللغة الألمانية بمعهد جوتة ببرلين بألمانيا خلال شهرى يوليو وأغسطس ٢٠٠٢ م.
 - اجتاز بنجاح دورة اعداد المعلم الجامعى بكلية التربية بينها.
 - اجتاز بنجاح الدورة التدريبية فى الويندوز ومجموعة الأوفس بمركز خدمات الحاسب الآلى بكلية الهندسة بشبرا جامعة الزقازيق/ فرع بنها خلال شهرى يوليو وأغسطس ١٩٩٩ م
 - اجتاز بنجاح البرنامج التدريبي فى مجال مقدمة فى النظم الخبيرة - بالمعمل المركزى للنظم الزراعية الخبيرة- وزارة الزراعة- فى الفترة من ٢٠٠٧/ ٢/٢٣ حتى ١٩٩٧/٢/٢٧ م.
 - اجتاز بنجاح الدورة التدريبية الخاصة بجهاز الأمتصاص الذرى وندوة العناصر الثقيلة بالمعمل المركزى للمبيدات بالدقى- وزارة الزراعة- فى الفترة من ٤/٦ حتى ١٣/٤/١٩٩٧ م.
 - اجتاز بنجاح البرنامج التدريبي فى مجال طرق إستخدام أجهزة التحليل الكروماتوجرافى - بالمعمل المركزى للمبيدات بالدقى- وزارة الزراعة- فى الفترة من ١٢/٢٩/ ٢٠٠٦ حتى ١٩٩٧/١/٩ م.
 - اجتاز بنجاح دورة windows ودورات أساسيات علوم الحاسب بمركز البحوث الزراعية- بوزارة الزراعة خلال شهر سبتمبر ١٩٩٦ م.

ثامنا: دورات الهيئة القومية لضمان جودة التعليم والاعتماد:

اجتياز الدورات التدريبية التالية:

- التخطيط الأستراتيجى لمؤسسات التعليم العالى - خلال الفترة ٤-٢٠١٤/٢/٥-٤-٢٠١٤ م-الهيئة القومية لضمان جودة التعليم والاعتماد.
- المراجعة الخارجية لمؤسسات التعليم العالى - خلال الفترة ١١-٢٠١٤/٢/١٢-٢٠١٤ م-الهيئة القومية لضمان جودة التعليم والاعتماد.
- التقييم الذاتى لمؤسسات التعليم العالى - خلال الفترة ٢٣-٢٠١٣/١٢/٢٤-٢٠١٣ م-الهيئة القومية لضمان جودة التعليم والاعتماد.

تاسعا: دورات تنمية قدرات أعضاء هيئة التدريس:

- اجتاز الدورات التدريبية فى مشروع تنمية قدرات أعضاء هيئة التدريس والقيادات فى البرامج التالية:
 ١. استخدام أجهزة العرض التعليمية وصيانتها، وإنتاج المواد التعليمية، وتصميم المواقف التعليمية خلال شهر مارس ٢٠٠٦ م.
 ٢. أساليب البحث العلمى من ٢٠٠٥/١/٢ إلى ٢٠٠٥/١/٤ م.
 ٣. العرض الفعال من ٢٠٠٥/٧/٤ إلى ٢٠٠٥/٧/٧ م.
 ٤. أخلاقيات وآداب المهنة من ٢٠٠٦/٥/٢ إلى ٢٠٠٦/٥/٤ م.
 ٥. إدارة البحث العلمى (١) من ٢٠٠٦/٤/٢٢ إلى ٢٠٠٦/٤/٢٦ م.
 ٦. الساعات المعتمدة من ٢٠٠٦/٥/٨ إلى ٢٠٠٦/٥/٩ م.
 ٧. تصميم مقرر من ٢٠٠٦/٥/٢٢ إلى ٢٠٠٦/٥/٢٣ م.
 ٨. الجوانب القانونية ٢٠٠٦/٦/١٩ - ٢٠٠٦/٦/٢١ م.
 ٩. إدارة الوقت وضغوط العمل من ٢٠٠٦/٧/٢٤ إلى ٢٠٠٦/٧/٢٦ م.
 ١٠. إعداد كتابة البحوث العلمية من ٢٠٠٦/٨/١ إلى ٢٠٠٦/٨/٣ م.
 ١١. إستخدام التكنولوجيا فى التدريس من ٢٠٠٦/٩/٤ إلى ٢٠٠٦/٩/٦ م.

عاشرا: الإشراف على الرسائل العلمية والترقيات العلمية:

- المشاركة في الإشراف على (٣٩) رسائل ماجستير بكلية الزراعة بمشتر-جامعة بنها. تم إنجاز (٢٧) منها.
- المشاركة في الإشراف على (٣٧) رسائل دكتوراه تم إنجاز (٢٤) منها.
- المشاركة في لجان الحكم والمناقشة لعدد (١٠) رسائل ماجستير وعدد (١٤) رسائل دكتوراه خارج جامعة بنها
- الاشتراك في عدد (٣٠) ثلاثون من لجان للامتحان التأهيلي للدكتوراه بقسم علوم الأغذية بالإضافة لعدد (١) لجنة للامتحان التأهيلي للدكتوراه بقسم الإنتاج الحيواني و(١) طالبة بقسم الألبان وعدد (٢) أثنان طالب دكتوراه بقسم المحاصيل (٣) بقسم الأقتصاد الزراعى.
- الإشراف على رسالة الدكتوراه الخاصة بالطالب محمد العيسى المدرس المساعد بكلية الزراعة جامعة دمياط.
- الاشتراك في لجان الترقية في المركز القومى للبحوث لجنة الصناعات الغذائية والتغذية.
- الاشتراك في لجان الترقية في وظائف الأساتذة في وزارة التعليم العالى في جمهورية العراق.
- تحكيم بعض الرسائل العلمية ببعض الجامعات والمعاهد البحثية بدولة الهند.

حادى عشر: الكتب العلمية المؤلفة:

المؤلفات العربية

- ١- الإشتراك في تأليف كتاب العجائن والمخبوزات للصف الثانى للمدارس الثانوية الزراعية مجال التصنيع الغذائى والعجائن- وزارة التربية والتعليم.
- ٢- الإشتراك في تأليف كتاب تشغيل وصيانة معدات العجائن والمخبوزات للصف الثانى للمدارس الثانوية الزراعية – نظام السنوات الثلاث (تعليم تبادلى)- وزارة التربية والتعليم.
- ٣- الإشتراك في تأليف كتاب العجائن والمخبوزات للصف الثالث للمدارس الثانوية الزراعية مجال التصنيع الغذائى والعجائن- وزارة التربية والتعليم.
- ٤- الإشتراك في تأليف كتاب هندسة التصنيع الغذائى للصف الثالث للمدارس الثانوية الزراعية – نظام السنوات الثلاث (تعليم تبادلى)- وزارة التربية والتعليم.
- ٥- مراجعة كتاب مراقبة جودة العجائن والمخبوزات للصف الثانى للمدارس الثانوية الزراعية – نظام السنوات الثلاث (تعليم تبادلى)- وزارة التربية والتعليم.
- ٦- المشاركة في تأليف جميع المقررات الجامعية القائم بتدريسها فى المرحلة الجامعية الأولى وفى مرحلة الدراسات العليا.

المؤلفات الأجنبية

- 1) **Ashraf Mahdy Sharoba; Hamdy A. El-Mansy and Bernhard Senge (2012).** Rheological and Mechanical Properties of Some Selected Foods."Tomato, cherry and apricot fruits and their products (puree, juice, nectar, ketchup, paste and concentrate)". LAP LAMBERT Academic Publishing GmbH & Co. KG, Saarbrucken, Deutschland. ISBN: 978-3659108853
- 2) **Atef M.M. Mahdy; Ashraf M. Sharoba; A. I. El- Desouky and H. H. Kahlaf (2012).** Effect of Gamma Irradiation on the Quality of Some Foods "Gamma irradiation and quality attributes of camel sausage and chicken burger". LAP LAMBERT Academic Publishing GmbH & Co. KG, Saarbrucken, Deutschland. ISBN: 978-3659145322
- 3) **Wael A. M. Saleh; Ashraf M. Sharoba; Hammam E. Bahlol and Hassan H. El-Tanahy (2012).** Studies on Texture of some Foods "Beef and Camel meat Burger &

Sausage, Texture, Freshness tests, Physicochemical, Microbiological and Sensory properties". LAP LAMBERT Academic Publishing GmbH & Co. KG, Saarbrucken, Deutschland. ISBN-13: 978-3659185953

- 4) Youssef Walid; [Ashraf M. Sharoba](#) and Mahmoud M.H.M. (2015). Used Emulsifiers to Improve Quality & Texture of Some Bakery Products. LAP LAMBERT Academic Publishing GmbH & Co. KG, Saarbrucken, Deutschland. ISBN: 978-3-659-74399-3
- 5) Sabry M. E. EL-Shiemy, [Ashraf Mahdy Sharoba](#), Hassan H. A. Khalaf (2015) Technological studies on olive & tomato wastes treated by γ irradiation. (Utilization of olive wastes (pomace) and tomato processing wastes (pomace) in food processing). Edited by Cristina Sevcenco, 12/2015; LAP LAMBERT Academic Publishing GmbH & Co. KG, Saarbrucken, Deutschland., ISBN: 978-3-659-77457-7
- 6) [Ashraf Mahdy Sharoba](#), Khalid Ragaie Abd-Rarboh EL-Bassiony, Mustafa M El-Gharabli (2015) Effect of irradiation on microorganisms and biogenic amines in foods (Effect of gamma irradiation on activity of some microorganisms producing biogenic amines in Sardine Fish and Pastirma). 1 edited by csevenco, 09/2015; Lambert Academic Publishing., ISBN: 978-3-659-76730-2
- 7) [Ashraf Mahdy Sharoba](#), Osama Mahmoud Morsy, Essam Abdel-Mawla, Hammam Bahlol and A. I. El- Desouky (2017) Utilization of Spirulina to Improve the Nutritional Value of some Foods Products such as (Snacks, Biscuit and Juices) edited by csevenco, 03/2017; Lambert Academic Publishing., ISBN: 978-3-330-01359-9.

Book Chapters

Ashraf Mahdy Sharoba: 8. Spirulina: Functional Compounds and Health Benefits. Plant Secondary Metabolites: Volume 1 Biological and Therapeutic Significance, 1 edited by Mohammed Wasim Siddiqui, Kamlesh Prasad, 03/2016: chapter Spirulina: Functional Compounds and Health Benefits; Apple Academic Press., ISBN: 9781771883535, DOI:10.1201/9781315366326-9

مراجعة كتب أجنبية مترجمة:

- مراجعة الكتاب المترجم " نمذجة وتصميم وتحليل عمليات التصنيع الغذائي "

Food processing operations modeling design analysis

منشورات مركز الترجمة- جامعة الملك سعود – المملكة العربية السعودية (٢٠١٤).

ثاني عشر: البحوث العلمية:

- تم نشر (٤٢) أثنان وأربعون بحثا علميا في مجالات تصنيع وحفظ وسلامة ومراقبة جودة الغذاء ونظم الجودة في تصنيع الغذاء وميكروبيولوجي الأغذية وإنتاج أغذية جديدة وفي مجال هندسة التصنيع الغذائي، في مجلات علمية عالمية ومحلية ومؤتمرات دولية ومحلية.

1. **Abdelfadel M.M.; Khalaf H.H.; [Sharoba, A.M.](#) and Assous M.T.M. (2016)** Effect of Extraction Methods on Antioxidant and Antimicrobial Activities of some Spices and Herbs Extracts. *International Journal of Advanced Research* 3 (12) 165-179.
2. **Kahlaf H.H.; [Sharoba A.M.](#); EL-Desouky A.I.; Abdul Rahim E.A. and Kabil E.M. (2015)** Production and Evaluation of New Types of Economic and Health Candy Bars for Schoolchildren. *Annals of Agric. Sci., Moshtohor* 53(3) 395–404.
3. **Kahlaf H.H.; Sharoba A.M.; EL-Desouky A.I.; EL-Bassiony K.R..A. and Afifi S.A.M. (2015)** Effect of some pre-treatments on acrylamide concentration of in potato chips. *Annals of Agric. Sci., Moshtohor* 53(2) 211-220.
4. **[Sharoba, A.M.](#); El Mansy, H.A.; El Tanahy, H.H.; El Waseif, K.H. and Ibrahim, M.A. (2015)** Chemical Composition, Antioxidant and Antimicrobial Properties of the Essential Oils and Extracts of Some Aromatic Plants. *Middle East Journal of Applied Sciences* , 5(2)344-352.
5. **Mohamed K. Morsy; [Ashraf M. Sharoba](#); Hassan H. Khalaf; Hassan H. El-Tanahy and Catherine N. Cutter (2015)** Efficacy of Antimicrobial Pullulan-Based Coating to Improve Internal Quality and Shelf-Life of Chicken Eggs During Storage. *Journal of Food Science* 04/2015; DOI:10.1111/1750-3841.12855
6. **Soliman A.H.S.; [Sharoba, A.M.](#); Bahlol H.E.M.; Soliman A.S. and Radi O.M.M. (2015)** Evaluation of *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei* and *Lactobacillus plantarum* for probiotic characteristics. *Middle East Journal of Applied Sciences* , 5(1) 10-18.
7. **Morsy O.M.; [Sharoba A.M.](#); EL-Desouky A.I.; Bahlol H.E.M. and Abd El Mawla E.M. (2014)** Production and evaluation of extruded food products by using spirulina algae. *Annals of Agriculture Science Moshtohor* 52(4) 495-510.
8. **[Sharoba A.M.](#) (2014)** Nutritional value of spirulina and its use in the preparation of some complementary baby food formulas. *Journal of Food and Dairy Sci., Mansoura Univ.*, 5 (4) 517-538.
9. **[Sharoba A.M.](#); Abd El-Salam A.M. and Hoda H. Hafez (2014)** Production and evaluation of gluten free biscuits as functional foods for celiac disease patients. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 20(3), 203-214.
10. **[Sharoba A.M.](#); EL-Tanahi, H.H.; Hafez,H. N.; Hendawy, H.A. and Yousef S.Y.A. (2014)** Physiochemical characteristics and therapeutic effects of lyophilized Bee venom and Royal jelly. *Annals of Agric. Sci., Moshtohor*, 06/2014; 52(2):1-10.
11. **Morsy, M.K.; Khalaf, H.H.; [Sharoba, A.M.](#) and El-Tanahi, H.H. (2014)** Applicability of Biosensor and Oxygen Sensor for Monitoring Spoilage and Bacterial Contaminants of Packed Minced Beef and Poultry. 2nd International Conference on Biotechnology Applications In Agriculture (ICBAA), Benha University, Moshtohor and Hurghada, 8-12, April 2014, Egypt.

12. [Ashraf M. Sharoba](#) and M. F. R. Hassanien (2014) Rheological characteristics of vegetable oils as affected by deep frying of French fries. *Journal of Food Measurement and Characterization*; 8(3):171-179.
13. Khalaf H. H.; [Sharoba A.M.](#); El Sadani R.A.; Fawzia M. El Nashaby and Elshiemy S. M. (2014) Antioxidant properties of some extracts from gamma irradiated tomato (*Lycopersicon esculentum* L.) pomace. *J. Food and Dairy Sci., Mansoura Univ.*; 5(4):247-263.
14. [Sharoba, A.M.](#); Mehasen S.A.S.; El-Gizawy N.Kh; Soliman S.A. and Khalil T.R.M. (2014) Yield and chemical composition of bread wheat cultivars as affected by some skipping irrigation. *Minufiya J. Agric. Res.* 39(1):1009-1018.
15. Mohamed K. Morsy; Hassan H. Khalaf; [Ashraf M. Sharoba](#); Hassan H. El-Tanahi and Catherine N. Cutter (2014) Incorporation of Essential Oils and Nanoparticles in Pullulan Films to Control Foodborne Pathogens on Meat and Poultry Products. *Journal of Food Science*, V(79)N(4)P(M675-M684) [doi: 10.1111/1750-3841.12400](https://doi.org/10.1111/1750-3841.12400)
16. [Sharoba, A.M.](#); El-Saadany, R.M.; El-Gharabli, M.M.; Abd EL-Reheem, E.M. and Amira M. Abd El-Salam (2013) Chemical, Sensory and Biological Evaluation of Batun Salat Fortified with some Herbs and Bee Pollen Grains as a Nutritive Treatment for Iron Deficiency Anemia. *Egyptian Journal Agricultural Research*. 91(1):13-42.
17. [Sharoba, A.M.](#); Farrag, M.A. and Abd El-Salam, A.M (2013) Utilization of some fruits and vegetables waste as a source of dietary fiber and its effect on the cake making and its quality attributes. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies* 19 (4), 429-444. [Available online at http://journal-of-agroalimentary.ro](http://journal-of-agroalimentary.ro)
18. Khalaf, H.H.; [Sharoba, A.M.](#); El-Tanahi, H.H. and Morsy, M.K. (2013) Stability of Antimicrobial Activity of Pullulan Edible Films Incorporated with Nanoparticles and Essential Oils and their Impact on Turkey Deli Meat Quality. *J. Food and Dairy Sci., Mansoura Univ.*, 4 (11): 557 – 573.
19. [Sharoba, A.M.](#); Farrag, M. A. and Abd El-Salam, A. M. A. (2013) Utilization of some fruits and vegetables wastes as a source of dietary fibers in cake making. *J. Food and Dairy Sci., Mansoura Univ.*, 4 (9): 433 – 453.
20. El-Desouky TA; [Sharoba A.M.](#); El-Desouky, A I; El-Mansy HA and Khayria Naguib (2013) Effect of ozonation of wheat grain on quality bread factory. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 19(1), 1-9. [Available online at http://journal-of-agroalimentary.ro](http://journal-of-agroalimentary.ro)
21. [Ashraf M. Sharoba](#) and Mohamed Fawzy Ramadan (2012) Impact of Frying on Fatty Acid Profile and Rheological Behaviour of Some Vegetable Oils. *Journal of Food Processing & Technology*, Volume 3, Issue 7, 161. <http://dx.doi.org/10.4172/2157-7110.1000161>.
22. [Sharoba, A.M.](#); El-Desouky, A.I. and Mohamed, M.H. (2012) Effect of addition some hydrocolloids and sweeteners on flow behavior and sensory properties of papaya-apricot nectar blends. *Journal of Food Processing & Technology*, Volume 3; Issue 8, 170. <http://dx.doi.org/10.4172/2157-7110.1000170>.

23. **El-Desouky, T.A.; Sharoba, A.M.; El-Desouky, A.I.; El-Mansy, H.A. and Khayria Naguib (2012)** Evaluation of ozone gas as an anti-aflatoxin B1 in wheat grains during storage. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 18 (1), 13-19.
[Available online at http://journal-of-agroalimentary.ro](http://journal-of-agroalimentary.ro)
24. **El-Desouky TA; Sharoba A.M.; El-Desouky, A I; El-Mansy HA and Khayria Naguib (2012)** Effect of Ozone Gas on Degradation of Aflatoxin B1 and Aspergillus Flavus Fungal. *J Environment Analytic Toxicol* 2:128.
<http://dx.doi.org/10.4172/2161-0525.1000128>
25. **Sharoba, A.M.; El-Saadany, R.M.; El-Gharabli, M.M.; Mohamad, E.A. and Amira, M.A. (2011)** Using some herbs and clover bee pollens to fortified biscuits as a nutritive treatment for iron deficiency anemia. *International Conference & Exhibition on Total Quality Management of Herbs & Medicinal Plants & their Products "Packaging Technologies System for Enhancing the Exportation"* 6-8 December 2011.
26. **Ashraf M. Sharoba and Mohamed Fawzy Ramadan (2011)** Rheological behavior and physicochemical characteristics of goldenberry (*physalis peruviana*) juice as affected by enzymatic treatment. *Journal of Food Processing and Preservation* 35, 201–219.
<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1745-4549.2009.00471.x/abstract>
27. **El-Saadany, R.M.; El-Gharabli, M.M.; Sharoba, A.M; Abd ELRahim, E.A. and Amira, M.A. (2010)** Production and Evaluation of Biscuits Fortified with some Herbs and clover bee pollens as a Nutritive Treatment for Iron Deficiency Anemia. *Ann. of Agric. Sc., Moshtohor*, 48 (1): Fo. 43-57.
28. **Sharoba, A.M. (2009)** Quality attributes of sausage substituted by different levels of whole amaranth meal. *Ann. Of Agric. Sc., Moshtohor*, 47(2): 105-120.
29. **Sharoba, A.M. (2009)** Producing and evaluation of red pepper paste as new food product. *Ann. of Agric. Sc., Moshtohor*, 47(2): 151-165.
30. **Sharoba, A.M.; El-Desouky, A.I.; Mohamed, M.H. and Kaled, M.Y. (2009)** Quality attributes of some breads made from wheat flour substituted by different levels of whole amaranth meal. *Mansoura University Journal of Agricultural Sciences*, 34 (6) 6601-6617.
31. **Sharoba, A.M.; El-Desouky, A.I. and Mohamed, M.H. (2009)** Improving of sensory and rheological properties of artificially sweetened papaya-apricot nectar with some hydrocolloids. *Journal of Biological Chemistry & Environmental Science*, 4(2) 363-381.
32. **Sharoba, A.M.; Bahlol, H.E.M. and El-Desouky, A.I. (2007)** Establishing a schedule to determine the optimal thermal process time for some canned fruit products. *Ann. of Agric. Sc., Moshtohor*, 45(1): 125-145.
33. **Bahlol, H.E.M.; Sharoba, A.M. and El-Desouky, A.I. (2007)** Production and evaluation of some food formulas as complementary food for babies using some fruits and vegetables. *Ann. of Agric. Sc., Moshtohor*, 45(1): 147-168.
34. **El-Desouky, A.I.; Bahlo, H.E.M. and Sharoba, A.M. (2006)** Effect of some essential oils and preservatives on the growth of *E. Coli* O157:H7 and quality of refrigerated minced meat. *Ann. of Agric. Sc., Moshtohor*, 44(4): 1675-1695.

35. [Sharoba, A.M.](#); Senge, B.; El-Mansy, H.A.; Bahlol, H.E M and Blochwitz, R. (2006) Rheological Properties of Some Egyptian and European Tomato products. 1st International Conference & Exhibition on Food & Tourism "An Approach to the World of Tomorrow" 1-3 March, 2006 Cairo, Egypt. 316-334.
36. El-Mansy, H.A.; [Sharoba, A.M.](#); Bahlol, H.El.M. and El-Desouky, A.I. (2005) Rheological properties of mango and papaya nectar blends. Ann. of Agric. Sc., Moshtohor, 43(2): 665-686.
37. [Sharoba, A.M.](#); Senge, B.; El-Mansy, H.A.; Bahlol, H.El.M. and Blochwitz, R. (2005) Chemical, sensory and rheological properties of some commercial German and Egyptian tomato ketchups. Eur. Food Res. Technol., 220: 142-151. (<http://www.springerlink.com/content/0dahytn9c4t9966y>)
38. [Sharoba, A.M.](#); Bahlo, H.El.M.; El-Mansy, H.A. and Senge, B. (2005) Effect of varieties, heat treatment and storage at different conditions on mechanical properties of cherry fruits. 3rd International Conference for Food Science and Technology "Modernizing Food Industries" February 22-24, Cairo, Egypt.
39. Bahlol, H.El.M.; [Sharoba, A.M.](#); El-Mansy, H.A. and Senge, B. (2005) Rheological and mechanical properties of apricot fruit. 3rd International Conference for Food Science and Technology "Modernizing Food Industries" February 22-24, Cairo, Egypt.
40. Bernhard Senge; [Ashraf M. Sharoba](#) and R. Blockwitz (2005) Materialwissenschaftliche Untersuchungen von Tomatenketchup-Marken. Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologe e.V. GDL-Kongress, Dresden. (http://www.lmr.tu-berlin.de/menue/publikationen/tagungen_und_vortraege/) (www.sqlwt.ch/files/events/gdlkongress2005.pdf)
41. El-Mansy, H.A.; Bahlol, H.E.; Mohamed, M.H. and [Sharoba, A.M.](#) (2000) Rheological properties of juice and concentrates of some tomato varieties. Ann. of Agric. Sc. Moshtohor, 38(3): 1521-1538.
42. El-Mansy, H.A.; Bahlol, H.E.; Mohamed, M.H. and [Sharoba, A.M.](#) (2000) Comparative studies of chemical and rheological properties for orange juice and its concentrates. Ann. of Agric. Sc. Moshtohor, 38(3): 1557-1574.

ثالث عشر: الجودة ومشروعات التطوير:

- مدير معمل نظم الأمتحانات وتقويم الطلاب بالكلية.
- عضو الفريق التنفيذي لمشروع الجودة والتأهيل للاعتماد بالكلية.
- منسق مساعد عن كلية الزراعة بمشنتهر في مشروع نظم التقويم والأمتحانات.
- حضور جميع زيارات الدعم الفني لمشروعات الجودة بالكلية.
- المسئول عن مخرج الطلاب والخريجون والبرامج والمقررات بوحدة الجودة بالكلية.
- منسق برنامج دكتوراه الصناعات الغذائية بالكلية.
- منسق برنامج علوم الأغذية (لائحة جديدة - نظام الساعات المعتمدة).
- المرشد الأكاديمي لبرنامج علوم الأغذية لائحة جديدة.

رابع عشر: الجوائز وشهادة التقدير:

- حاصل على الجائزة التشجيعية لجامعة بنها لعام ٢٠١٢.
- شهادة تقدير من وزارة التربية والتعليم بخصوص تطوير وإعداد كتب ومناهج العجائن والمخبوزات للصف الثانی والثالث للمدارس الثانوية الزراعية على مستوى الجمهورية.

خامس عشر: الأستشارات العلمية:

المستشار العلمى لشركة هيرو مصر والشرق الأوسط لصناعة المرببات والعصائر منذ ٢٠١٢
مستشار جودة ومواصفات قياسية لشركة ايجيبت فودز.

سادس عشر: أنشطة أكاديمية:

المدير التنفيذى لمعمل نظم الامتحانات والتقويم الطلابى اعتبارا من ٢٠١٣/٣/١م.

سابع عشر: الأشتراك فى هيئة تحرير ولجان تحكيم المجالات العلمية:

- عضو بهيئة تحرير العديد من المجالات العلمية المحلية والعالمية فى مجال الصناعات الغذائية

والعلوم البيولوجية والعلوم الطبيعية: مثل:

- عضو لجنة تحرير المجلة الدولية الأوروبية الآسيوية لعلوم وتكنولوجيا الأغذية

Eurasian Journal of Food Science and Technology

- عضو لجنة تحرير المجلة الدولية للعلوم التطبيقية والطبيعية

International Journal of Applied and Natural Sciences (ISSN 2319-4022)

- عضو لجان تحكيم للعديد من المجالات الدولية فى مجالات التصنيع الغذائى مثل:

Journal of Food Processing & Technology.

ثامن عشر: اللجان العلمية:

- عضو اللجنة العلمية لترقية الأساتذة والأساتذة المساعدين فى المجلس الأعلى للجامعات لجنة الصناعات

الغذائية والألبان (٢٠١٦- ٢٠١٩)

- مسئول فى هيئة التبادل العلمى الألمانى (DAAD) – لتحكيم وتقييم وأختيار المبعوثين المصريين للسفر

لدولة ألمانيا فى مجال العلوم الزراعية.

- عضو اللجنة الاستشارية لجامعة تكريت – جمهورية العراق.

تاسع عشر: أنشطة أخرى:

- تقديم الأستشارات العلمية المتخصصة لبعض شركات ومراكز التصنيع الغذائى مثل مركز تطوير الأغذية
بقها، مركز الخبز المصرى بالهرم.

- المشاركة فى تأثيث معامل تكنولوجيا وميكروبيولوجي الأغذية بالقسم.

- تأسيس معمل ريولوجي وقياس قوام الأغذية بالقسم.

- يقوم بالإشراف على معامل أبحاث تكنولوجيا وميكروبيولوجيا وريولوجيا الأغذية بالقسم.

- الإشراف على الرحلات العلمية لمصانع الأغذية لمدن القاهرة، الأسكندرية، برج العرب، العاشر من

رمضان، ٦ أكتوبر، قها، قليوب، طنطا والحوامدية لطلاب مرحلة البكالوريوس لشعبة علوم الأغذية

بالكلية.

- المشاركة فى الإشراف على التدريب الصيفى لطلاب مرحلة البكالوريوس.

- المشاركة فى لجان وأجتماعات الجودة بالكلية.

- المشاركة فى توصيف المقررات لمرحلتى البكالوريوس والدراسات العليا (ماجستير ودكتوراه) بالقسم.

- المشاركة فى توصيف البرامج لمرحلتى البكالوريوس والدراسات العليا (ماجستير ودكتوراه) بالقسم.

- الإشراف على طلاب المعهد العالى للإدارة والحاسب الآلى برأس البر فى تنفيذ مادة المشروع. وكذلك

التعاون مع لجنة شئون البيئة وخدمة المجتمع بالمعهد.

- تنفيذ كثير من الندوات والأمسيات الثقافية والعلمية عن الغذاء والتغذية بمختلف مدارس محافظة القليوبية

وأیضا بالمعاهد الأزهرية بالمحافظة.

- تنفيذ الكثير من الندوات والأنشطة الثقافية والعلمية بإدارة قها التعليمية – وزارة التربية والتعليم.

- عضو مجلس كلية الزراعة بمشتهر – جامعة بنها خلال ٢٠٠٩- ٢٠١٠م، ٢٠١٥-٢٠١٦.

- عضو لجنة البيئة وخدمة المجتمع بالكلية.

- عضو لجنة شئون الطلاب والتعليم بالكلية.

- عضو لجنة شئون المكتبة بالكلية

- عضو مجلس إدارة مركز البحوث والاستشارات الزراعية بالكلية خلال الفترة من ٢٠٠٩-٢٠١٣.

- عضو لجنة أخلاقيات البحث العلمى بالكلية.

- حضور الكثير من ورش العمل واللقاءات الممعة والخاصة بأعمال الجودة بالكلية.