

## هـمـت الشـشـاوى الشـشـاوى على

أستاذ بقسم علوم الأغذية – كلية الزراعة – جامعة عين شمس

+201128687850 – [sheshhem@gmail.com](mailto:sheshhem@gmail.com) – [hemmet\\_sheshawi@agr.asu.edu.eg](mailto:hemmet_sheshawi@agr.asu.edu.eg) – [ORCID ID](#)

[Ain shams scholar ID](#) – القاهرة (مصر)

### نبذة مختصرة

استاذ بقسم علوم الأغذية كلية الزراعة – جامعة عين شمس تخصص صناعات غذائية وذات تخصص دقيق في ميكروبيولوجيا الأغذية والتخميرات الحيوية. لدي خبرات في تدريس العديد من مواد التخصص لطلاب البكالوريوس والدراسات العليا مع نشر العديد من الابحاث المتخصصة والاشراف على عدد من رسائل الماجستير والدكتوراه في مجال التخصص واتطلع الى المزيد من العطاء في مجال تخصصي. كذلك المشاركة في اعمال الكنترول والجودة ببرنامج علوم وتكنولوجيا الأغذية.

### التدرج الوظيفي

- استاذ بقسم علوم الأغذية من 2016 – وحتى الآن
- استاذ مساعد بقسم علوم الأغذية من 2011 – 2016
- مدرس بقسم علوم الأغذية 2005 – 2011.
- مدرس مساعد بقسم علوم الأغذية 2000 – 2005.
- معيد بقسم علوم الأغذية كلية الزراعة – جامعة عين شمس 1995 – 2000.

### المؤهلات العلمية

- دكتوراة في العلوم الزراعية (علوم وتكنولوجيا الأغذية) – كلية الزراعة – جامعة عين شمس  
أكتوبر 2000 – نوفمبر 2005
- عنوان الرسالة : استخدام كائنات حية دقيقة معدلة وراثيا في التصنيع الغذائي
  - Title of thesis: “Uses of genetically modified microorganisms in food
- ماجستير في العلوم الزراعية (علوم وتكنولوجيا الأغذية) – كلية الزراعة – جامعة عين شمس  
أغسطس 1995 – أكتوبر 2000
- عنوان الرسالة: "تطبيقات على استخدام خميرة الخبز في تكنولوجيا الأغذية "
  - "Title of thesis: “Application of using baker’s yeast in food technology
- بكالوريوس في العلوم الزراعية (علوم وتكنولوجيا الأغذية) - كلية الزراعة - جامعة عين شمس. سبتمبر 1994 - أغسطس 1995
- التقدير التراكمي جيد جداً مع مرتبة الشرف
  - تقدير مشروع التخرج امتياز

### الخبرات التدريسية والجامعية

أولاً: أنشطة تعليمية ومشاركة في تدريس وتطوير المقررات الدراسية:

المشاركة في تدريس المحاضرات النظرية والعملية للعديد من المقررات الدراسية لمراحل البكالوريوس والدراسات العليا - قسم علوم الأغذية – كلية الزراعة - جامعة عين شمس كما يلي :

أ – مراحل البكالوريوس:

1. أساسيات علوم الأغذية والألبان (طلبة المستوى الأول)
2. أسس حفظ الأغذية (طلبة المستوى الثاني)
3. المعاملات الحرارية للأغذية والألبان (طلبة المستوى الثاني)
4. ت. الحبوب ومنتجاتها (طلبة المستوى الثالث)
5. مراقبة غذائية و شئون صحية (طلبة المستوى الثالث)
6. الشئون الصحية لمصانع الاغذية (طلبة المستوى الثالث)
7. تكنولوجيا التبريد والتجميد (طلبة المستوى الرابع)
8. تكنولوجيا الإنزيمات (طلبة المستوى الرابع)
9. التخمرات الجبوية في الاغذية (طلبة المستوى الرابع)

## ب - مرحلة الدراسات العليا:

1. تكنولوجيا الإنزيمات
2. البيئة وسلامة الغذاء
3. المعاملات حرارية
4. دراسات خاصة
5. التعبئة والتغليف للأغذية
6. التخميرات الصناعية
7. تصنيع مخلفات الأغذية والألبان (دبلوم بيوتكنولوجيا)
8. التسممات الغذائية (دبلوم مراقبة جودة الأغذية والألبان)

## ثانيا: الأنشطة الجامعية:

1. مدير برنامج علوم وتكنولوجيا الاغذية
2. منسق الإرشاد الأكاديمي لطلاب برنامج علوم وتكنولوجيا الاغذية.
3. المشاركة في التدريب الصيفي للطلاب.
4. المشاركة في لجنة شؤون الطلاب بالقسم.
5. المشاركة في لجان الجودة الداخلية بالقسم.
6. المشاركة بأعمال الكنترول بالكلية.
7. عضوا الجمعيات العلمية التالية:
  - أ- الجمعية المصرية لعلوم وتكنولوجيا الأغذية.
  - ب- الجمعية العلمية للصناعات الغذائية – كلية الزراعة - جامعة الأسكندرية.
  - ج- جمعية الكيمياء الزراعية وحماية البيئة – كلية الزراعة – جامعة عين شمس.

## المهارات

### أولاً: المهارات اللغوية:

العربية: اللغة الام – الانجليزية: جيد في القراءة والكتابة

### ثانيا: المهارات التقنية:

استخدام Microsoft office

## Publications

### أ- بحوث علمية منشورة:

1. **Reham Abdallah, Ibrahim Rizk, Amal Hassan, Hemat E. Elsheshetawy, 2021.** A comparative study between different preservation methods on the viability of some yeast cultures, Arab Univ. J. Agric. Sci., Ain Shams Univ., Cairo, Egypt 29(2), 667-676.
2. **Ahmad Hanafi, Hemat E. Elsheshetawy, Safaa F. Faied, 2016.** Reduction of pesticides residues on okra fruits by different processing treatments. Journal of Consumer Protection and Food Safety, 11:337–343.
3. **El-Sayed I. Yousif, Yasser F.M. Kishk, Hemat E. Elsheshetawy and Mohamed A. Abo El-Makarem, 2016.** Functional and Nutritional Characteristics of Prepared Rice Bran Protein Products. World Journal of Dairy & Food Sciences, 11 (1): 100-108.

4. **Rizk, I.R.S., N., M. N. Yasin, H. E. Elsheshetawy, M.G.E. Gadallah, and Mohammad, H.M. 2016.** Effect of adding rice bran and tomato seed protein concentrate on wheat dough performance and pan bread quality properties. *J. Food and Dairy Sci., Mansoura Univ.*, 7 (4) 255-264.
5. **Elsheshetawy, Hemat E., Mahdy, S.M. and N. M. Ebeed, 2016.** Productivity, stability and anti-recombinagenic activity of *Cassia fistula* pods pulp extract as a source of natural food color. *World Journal of Dairy & Food Sciences*, 11(1):80-87 .
6. **Elsheshetawy, Hemat E. and Mahdy, Samar M., 2016 .**Optimization of bioactive extraction conditions and radical scavenging activity of *Cassia fistula* leaves using Response Surface Method. *World Journal of Dairy & Food Sciences*, 11 (1):52-61.
7. **Elsheshetawy, Hemat E., A. Mossad, W.K. Elhelew, V. Farina, 2016.** Comparative study on the quality characteristics of some Egyptian mango cultivars used for food processing. *Annals of Agricultural Science*, 61 (1): 49-56.
8. **Rizk, I.R.S., H. E. Elsheshetawy, S. H. Bedeir, M.G.E. Gadallah and A.M., Abouelazm , 2015.** Quality characteristics of sponge cake and biscuit prepared using composite flour. *Arab Universities Journal of Agricultural Science*, 23 (2): 537-547.
9. **Elsheshetawy, Hemat E. and Faid, Safaa M., 2016, 2015.** Effect of pretreatments and air temperatures on drying characteristics and color changes of *Ziziphus* fruits. *World Journal of Dairy & Food Sciences*, 10 (1): 15-26.
10. **Khallaf M. F., Y. A. Abd El Daim, H. E. Elsheshetawy and H. F. Abd El Salam, 2014.** Remediation of water wells used for drinking water by *Moringa* seeds powder. *World Journal of Dairy & Food Sciences*, 9(2): 235-241.
11. **Kishk, Y. F. M., Hemat, E. Elsheshetawy, 2013.** Effect of ginger powder on the mayonnaise oxidative stability, rheological measurements and sensory characteristics. *Annals of Agricultural Science*, 58, (2): 213-220.
12. **Kishk, Y. F. M., Hemat, E. Elsheshetawy and Eman A. M. Mahmoud, 2011.** Influence of isolated flaxseed mucilage as a non-starch polysaccharide on noodle quality. *International journal of food science and technology*, 46, 661-668.
13. **Hemat, E. Elsheshetawy and Abdel-Razik, M.M., 2010.** Improvement of pan bread and croissant quality by using barley tarhana dough. *Alex. J. Food. Sci. and Technol.*, 7(2):1-11.
14. **Hemat, E. Elsheshetawy and Safaa, M. Faid, 2010.** Influence of partial replacement of beef meat by germinated lentil on quality characteristics of dry fermented sausage. *World Journal of Dairy & Food Sciences*, 5 (2): 197-206.
15. **Kishk, Y. F. M. and Hemat, E. Elsheshetawy, 2010.** Optimization of ginger (*Zingiber officinale*) phenolics extraction conditions and its antioxidant and radical scavenging activities using response surface methodology. *World Journal of Dairy & Food Sciences*, 5 (2): 188-196.
16. **Hanan, M. A. Al-Sayed and Hemat, E. Elsheshetawy, 2010.** Use of faba bean and radish seed sprouts for production of Egyptian taamyah as a new functional food. *Annals Agric. Sci., Ain Shams Univ.*, Cairo, 55 (2), 249 – 262.
17. **Hemat, E. Elsheshetawy, Nessrien, M. N. Yasin and Salwa, M. Abo-El-Fetoh, 2009.** Tarhana dough as a source of probiotics in processing of functional fermented meat sausage (as a home made trial). *Annals Agric. Sci., Ain Shams Univ.*, Cairo, 54 (2), 339-348.
18. **Azza M. Farahat and Hemat, E. Elsheshetawy, 2009.** Incorporation of barley whole meal in some dairy and food products. *Arab Univ. J. Agric. Sci., Ain Shams Univ.*, Cairo, 17 (1), 119-133.

19. **Hemat, E. Elsheshetawy and Nessrien, M.N.Yasin, 2008.** Utilization of tarhana as a pro - and prebiotic food in Egypt. *Annals of Agric. Sc., Moshtohor*, Vol. 46 (1): Fo. 11-19.
20. **Madkor, M.H.; El-behiry, S.A. M; Aida El-Makawy; Hemat El-Sheshetawy, 2005.** Studies on the persistence and safety of a new *Lactobacillus plantarum* recombinant in vivo. *Annals of Agric. Sc., Moshtohor*, 43(2): 711-725.
21. **Neverty, F. Gamal; Ibrahim, S.A.; Amal, M. Hassan and Hemat, El-S. Ali. 2000.** Improvement of bread quality by using genetically modified yeast strain.. 8<sup>th</sup> Conf. Agric. Dev. Res. Fac. Agric. Ain Shams Univ. Cairo. November 20-22. 2000 *Annals Agric. Sci. Sp. Issue 2*. 751-763.
22. **Ibrahim, S.A.; Neverty, F. Gamal; Amal, M. Hassan and Hemat, El-S. Ali. 2000.** Construction of genetically modified yeast strains able to produce amylase. 8<sup>th</sup> Conf. Agric. Dev. Res. Fac. Agric. Ain Shams Univ. Cairo. November 20-22. 2000. *Annals Agric. Sci. Sp. Issue 2*. 737-749.

No.	Journal title	Papers No.	Quartile (Q)
1	International Journal of Food Science and Technology	1	Q1
2	Annals of Agricultural Sciences / 2016	1	Q2
3	Journal of Consumer Protection and Food Safety	1	Q3
4	Annals of Agricultural Sciences/ 2013 and before	5	Q4
5	Annals of Agricultural Science, Moshtohor	2	-
6	Arab Universities Journal of Agricultural Sciences	3	-
7	Journal of Food and Dairy Sciences Mansoura Univ.	1	-
8	World Journal of Dairy & Food Sciences	7	-
9	Alexandria Journal of Food Science and Technology	1	-

Research gate	Scopus	مجمّل الإنتاج العلمي
7	5	h-indx
184	123	Citation
161	-	Research interest score

ب- الإشراف على الرسائل العلمية:

المشاركة في الإشراف على عدد (15) رسائل ماجستير و دكتوراه – كلية الزراعة - جامعة عين شمس.

### الدورات التدريبية وورش العمل

1. ندوة التثقيف التغذوي وتنمية وعي المستهلك بقسم علوم الأغذية كلية الزراعة جامعة عين شمس بتاريخ 13 / 2025/4
2. دورة فنيات صياغة الاستبيانات وتحليل نتائجها – مركز ضمان الجودة والاعتماد – جامعة عين شمس 28-29 / فبراير 2024
3. دورة "virtual labs" للمنصة التعليمية لجامعة عين شمس 27 – 10 – 2022 .
4. جلسة تعريفية لاستخدام المنصة الالكترونية التعليمية لكلية الزراعة – جامعة عين شمس 2021/10/11
5. دورة "اعداد الدراسة الذاتية للاعتماد المؤسسي" مركز ضمان الجودة – جامعة عين شمس 24- 25 / 3 / 2021
6. دورة "الموارد المالية والتسهيلات الداعمة" مركز ضمان الجودة – جامعة عين شمس 12-13 / 1 / 2021
7. دورة "بنوك الأسئلة" ادارة تطوير التعليم - جامعة عين شمس 24- 26 اكتوبر 2020.

8. دورة "استخدام نظام التعلم الإلكتروني (Moodle)" ادارة تطوير التعليم - جامعة عين شمس 2020.
9. دورة " اساليب قياس الأهمية العلمية للدوريات والاستشهادات ومعامل التأثير للدوريات" فى 2010/5/23 بكلية الحاسبات والمعلومات – جامعة عين شمس.
10. ورشة عمل " النشاط الحيوى للمركبات الكيماوية : الخبرات العملية" فى 2009/5/20 – المعمل المركزى – كلية العلوم – جامعة عين شمس.
11. دورة "إستخدام تكنولوجيا الحاسوب فى تقييم جودة الأغذية" فى الفترة من 20-22 يونيو 2009 بقسم علوم الأغذية – كلية الزراعة – جامعة عين شمس.
12. ندوة الجديد فى مجال التوفيق بين طرق التحليل المستخدمة فى الحكم على السلامة والجودة فى سلسلة إنتاج الغذاء، 29 نوفمبر 2008 كلية الزراعة – جامعة عين شمس.
13. ندوة بنوك الأسئلة وإستخدام الحاسوب فى تقييم الطلاب 11 نوفمبر 2008.
14. ورشة عمل لتوصيف وتقرير المقررات الدراسية 24 نوفمبر 2008 مشروع التطوير المستمر والتأهيل للإعتماد - وحدة توكيد الجودة – كلية الزراعة – جامعة عين شمس.
15. ورشة عمل طرق تقييم الطلاب لتحقيق المستخرجات التعليمية المستهدفة 28 ديسمبر 2008 – مشروع التطوير المستمر والتأهيل للإعتماد - وحدة توكيد الجودة – كلية الزراعة – جامعة عين شمس.

### الحضور والمشاركة بالمؤتمرات العلمية

1. المؤتمر العلمى لقسم علوم الأغذية - كلية الزراعة - جامعة عين شمس بتاريخ 7-7-2024
2. مؤتمر " تكنولوجيا صناعة مكسبات الطعم والرائحة – الواقع والمستقبل" بالمركز القومى للبحوث – الجيزة – مصر ، 28 ديسمبر 2016.
3. المؤتمر العلمى الثامن لجمعية الكيمياء الزراعية وحماية البيئة تحت عنوان "جودة المنتجات الزراعية والحفاظ على العناصر البيئية" 4- 5 مارس 2015.
4. المعرض الدولى الأول للإبتكار المقام بالجامعة الأمريكية بالقاهرة ، 19-20 نوفمبر 2014.
5. المؤتمر العلمى السابع لجمعية الكيمياء الزراعية وحماية البيئة تحت عنوان "المستجدات البحثية الزراعية والبيئية للتنمية المستدامة" 5- 6 مارس 2014.
6. المؤتمر العلمى الحادى عشر لبحوث التنمية الزراعية ، كلية الزراعة - جامعة عين شمس، 24- 27 مارس 2014.
7. المؤتمر العلمى السادس لجمعية الكيمياء الزراعية وحماية البيئة تحت عنوان "التطبيقات البحثية لحماية البيئة والتنمية الزراعية" 27- 28 فبراير 2013.
8. المؤتمر الدولى الأول لتكنولوجيا صناعة الحبوب ومنتجاتها ، 27-29 فبراير 2012.
9. المؤتمر الدولى الرابع فى مجال الغذاء والتغذية تحت عنوان " الجيد فى علوم الأغذية والتغذية : التحديات المستقبلية" المركز القومى للبحوث – 27-29 سبتمبر 2010 .
10. المؤتمر العلمى الثانى لجمعية الكيمياء الزراعية وحماية البيئة تحت عنوان "التغيرات المناخية واثرها على الصحة والبيئة" 25- 28 مارس 2008.
11. المؤتمر العلمى الأول لجمعية الكيمياء الزراعية وحماية البيئة تحت عنوان "بيئة نظيفة وغذاء آمن" 5-7 ديسمبر 2006.

### دورات تنمية قدرات أعضاء هيئة التدريس:

1. دورة "التخطيط الإستراتيجى" لمشروع تنمية قدرات أعضاء هيئة التدريس والقيادات بجامعة عين شمس - فى الفترة من 7/31 – 2016/8/1.
2. دورة "Data management and basic statistics" لمشروع تنمية قدرات أعضاء هيئة التدريس والقيادات بجامعة عين شمس - فى الفترة من 7/26 – 2016/7/27.
3. دورة "النشر الدولى" لمشروع تنمية قدرات أعضاء هيئة التدريس والقيادات بجامعة عين شمس - فى الفترة من 2 – 4 يونيو 2012.

4. دورة "ادارة الوقت والإجتماعات" لمشروع تنمية قدرات أعضاء هيئة التدريس والقيادات بجامعة عين شمس - في الفترة من 26 - 28 مايو 2012.
5. دورة "استخدام التكنولوجيا فى التدريس" لمشروع تنمية قدرات أعضاء هيئة التدريس والقيادات بجامعة عين شمس - في الفترة من 9 - 11 اغسطس 2011.
6. دورة "معايير الجودة فى العملية التدريسية" لمشروع تنمية قدرات أعضاء هيئة التدريس والقيادات بجامعة عين شمس - في الفترة من 6 - 8 اغسطس 2011.
7. دورة "مشروعات البحوث التنافسية المحلية والعالمية" لمشروع تنمية قدرات أعضاء هيئة التدريس والقيادات بجامعة عين شمس - في الفترة من 20 - 22 اكتوبر 2007 .
8. دورة "إعداد و كتابة البحوث ونشرها دوليا" لمشروع تنمية قدرات أعضاء هيئة التدريس والقيادات بجامعة عين شمس- في الفترة من 19-21 يونيو 2007 م.
9. دورة "تقييم التدريس" لمشروع تنمية قدرات أعضاء هيئة التدريس والقيادات بجامعة عين شمس - في الفترة من 13-15 مارس 2007 م.
10. دورة "تصميم المقرر" لمشروع تنمية قدرات أعضاء هيئة التدريس والقيادات بجامعة عين شمس- في الفترة من 29-31 اغسطس 2006 م.
11. دورة "التعلم مدى الحياة" لمشروع تنمية قدرات أعضاء هيئة التدريس والقيادات بجامعة عين شمس - في الفترة من 20 - 22 يونيو 2006.
12. دورة "التدريس بإستخدام التكنولوجيا" لمشروع تنمية قدرات أعضاء هيئة التدريس والقيادات بجامعة عين شمس - في الفترة من 27-30 مايو 2006.