



أولاً: بيانات السيرة الذاتية:

إيهاب صلاح عبد الحميد عشوش	:	الاسم
1973 / 7 / 7	:	تاريخ الميلاد
مصرى	:	الجنسية
مسلم	:	الديانة
متزوج	:	الحالة الاجتماعية
العربية – الإنجليزية	:	اللغات
أستاذ دكتور	:	الدرجة العلمية
أستاذ علوم وتكنولوجيا الأغذية – قسم علوم الأغذية - كلية الزراعة - جامعة عين شمس - القاهرة - جمهورية مصر العربية.	:	الدرجة الوظيفية
علوم وتكنولوجيا الأغذية	:	التخصص العام
تغذية الإنسان	:	التخصص الدقيق
36112857900	:	Scopus ID
0000-0002-0775-7837	:	ORCID
(002)01001843122	:	موبيل
0226428661	:	تليفون المنزل
ihab.ashoush@gmail.com	:	البريد الإلكتروني
ihab_ashoush@agr.asu.edu.eg	:	

ثانياً: المؤهلات العلمية:

- 1) دكتوراة الفلسفة في العلوم الزراعية (علوم وتكنولوجيا الأغذية) - كلية الزراعة - جامعة عين شمس (2004).
تحت عنوان: "دراسة على التأثيرات الجانبية لبعض المضافات المستخدمة في التصنيع الغذائي"
"A Study on Side Effects of Some Additives Used in Food Processing"
- 2) ماجستير العلوم الزراعية (علوم وتكنولوجيا الأغذية) - كلية الزراعة - جامعة عين شمس (2000).
تحت عنوان: "دراسات على الملوثات الضارة للأغذية"
"Studies on Harmful Contaminants of Food"
- 3) بكالوريوس العلوم الزراعية (صناعات غذائية) - كلية الزراعة - جامعة عين شمس (1995)
بتقدير: "جيد جداً مع مرتبة الشرف".

ثالثاً: التدرج الوظيفي:

- أستاذ علوم وتكنولوجيا الأغذية – قسم علوم الأغذية - كلية الزراعة – جامعة عين شمس من 2015/6/29 وحتى الآن.
- أستاذ مساعد علوم وتكنولوجيا الأغذية – قسم علوم الأغذية - كلية الزراعة – جامعة عين شمس من 2010/1/23 وحتى 2015/4/7.
- مدرس علوم وتكنولوجيا الأغذية – قسم علوم الأغذية - كلية الزراعة – جامعة عين شمس من 2004/12/27 وحتى 2010/1/22.
- مدرس مساعد علوم وتكنولوجيا الأغذية – قسم علوم الأغذية - كلية الزراعة – جامعة عين شمس من عام 2000 وحتى 2004/12/26.
- معيد علوم وتكنولوجيا الأغذية – قسم علوم الأغذية - كلية الزراعة – جامعة عين شمس من عام 1996 وحتى عام 2000.

رابعاً: أنشطة تعليمية ومشاركة في تدريس وتطوير المقررات الدراسية:

المشاركة في تدريس المحاضرات النظرية والعملية للعديد من المقررات الدراسية لمراحل البكالوريوس والدراسات العليا

1- قسم علوم الأغذية – كلية الزراعة - جامعة عين شمس كما يلي:

أ – مراحل البكالوريوس:

1. أساسيات الصناعات الغذائية والألبان
2. أسس حفظ الأغذية
3. تغذية الإنسان
4. كيمياء تحليل الأغذية والألبان
5. معايير إنتاج الغذاء الآمن
6. مراقبة جودة وسلامة الأغذية والألبان
7. مضافات الأغذية
8. تكنولوجيا السكر والحلوى
9. تكنولوجيا التبريد والتجميد
10. تكنولوجيا الأنزيمات
11. تكنولوجيا الحبوب ومنتجاتها
12. تكنولوجيا اللحوم والأسماك
13. هندسة تصنيع الأغذية والألبان
14. تطبيقات الحاسب في تكنولوجيا الأغذية والألبان

ب - مرحلة الدراسات العليا :

1. تغذية الإنسان (متقدم)
2. التغذية الخاصة
3. الأغذية الوظيفية
4. دراسات خاصة
5. الإدارة الفنية لمصانع الأغذية
6. كيمياء تحليل الأغذية والألبان
7. التسممات الغذائية
8. مراقبة جودة الأغذية وحماية المستهلك
9. المواد المضافة للأغذية
10. مراقبة أجهزة عمليات الإنتاج
- (دبلوم مراقبة جودة الأغذية والألبان)
- (دبلوم مراقبة جودة الأغذية والألبان)
- (دبلوم مراقبة جودة الأغذية والألبان)
- (دبلوم مراقبة جودة الأغذية والألبان)
- (دبلوم مراقبة جودة الأغذية والألبان)

ج- كلية التمريض - جامعة عين شمس: مقرر تغذية الأطفال Pediatric Nutrition

د- مركز التعليم المدمج - جامعة عين شمس: الدبلوم المهني في: سلامة وجودة الغذاء - مقرر: التحليل الكيميائي والطبيعي للأغذية

هـ- كلية الدراسات العليا والبحوث البيئية - جامعة عين شمس: مقرري: الأغذية الوظيفية والمغذيات & التغذية العامة والعلاجية

2- تدريس المحاضرات النظرية والعملية لطلاب البكالوريوس والماجستير بجامعة القصيم – المملكة العربية السعودية خلال

الفترة من العام الأكاديمي 2013/2014 إلى العام الأكاديمي 2016/2017:

(a) قسم علوم الأغذية وتغذية الإنسان- كلية الزراعة والطب البيطري كما يلي :

- | | |
|---|---------------------------|
| Meal Planning FSHN 324 | 1. تخطيط الوجبات الغذائية |
| Nutrition and Human Disease FSHN 413 | 2. التغذية وأمراض الإنسان |
| Applied nutrition FSHN 321 | 3. التغذية التطبيقية |
| Community nutrition FSHN 316 | 4. تغذية المجتمع |
| Principles of Clinical Nutrition FSHN 326 | 5. أسس التغذية العلاجية |
| Practical Training FSHN 494 | 6. تدريب عملي (2) |
| Research and Seminar FSHN 492 | 7. بحث ومناقشات |
| Advanced Nutrition Therapy FSHN 590 | 8. تغذية علاجية متقدم |
| Nutrition Assessment Status FSHN 582 | 9. تقييم الحالة التغذوية |
| Advanced Human Nutrition FSHN 581 | 10. تغذية إنسان متقدم |
| Seminar FSHN 510 | 11. مناقشات |

(b) قسم العلاج الطبيعي – كلية التأهيل الطبي :

- 1. التغذية العلاجية Clinical nutrition DPT 431**

خامساً : الأنشطة البحثية:

أ- مجالات الاهتمام البحثية:

- تغذية الإنسان والتغذية العلاجية
- الأغذية الوظيفية إعدادها وتحضيرها ودراسة تأثيرها الصحي والوقائي
- تقييم المخاطر وسلامة الغذاء
- الاستفادة من مخلفات التصنيع الغذائي

ب- قائمة الأبحاث العلمية المنشورة:

فاعلية بعض العوامل المساعدة التغذوية في تحسين أداء لاعبي رفع الأثقال

1. Hanem M. Gharib, Abd El-Daim Yosry A., **Ashoush, Ihab S.** and Abdel-Salam, Ahmed M. (2025). Effectiveness of some Dietary Ergogenic in Enhancing Weightlifter Athletes Performance. **Egyptian Journal of Chemistry**, 68(2):515-524.
عوامل الخطر في الحالة التغذوية لمرضى القلب والأوعية الدموية كمؤشر محتمل قبل ظهور علامات قصور القلب
2. Hanaa G. Ishak, **Ihab S. Ashoush**, Mohamed A. El-Hofi and Sameh S. Raafat (2024). Risk factors in nutritional status of cardiovascular patients as a potential indicator before the development of heart failure signs. **Egyptian Journal of Nutrition**; 93(2):142 – 158.

3. Batool M. Abokhwat, Ramadan M. Mahmoud; **Ihab S. Ashoush** and Mohamed Y. Attia (2024). Antioxidant status, physicochemical and immune-boosting characteristics of new formulated functional beverages. **Egyptian Journal of Nutrition**; 93(2):159–170.
الخصائص الريولوجية، الفيزيائية والتقييم الحسي للبسكويات المعزز بمسحوق بذور الشيا
4. Heba M.M. Hassan, Alia M.A. Elgharably, **I.S. Ashoush**, Mokhtar H. Abd-El-Khalek and Safaa A.A. Salem (2023). Rheological, Physical Properties and Sensory Evaluation of Biscuits Enriched with Chia Seed Powder. **Egyptian Journal of nutrition**, 38(2): 32-50.
الأنشطة المضادة للأكسدة، المضادة للأغشية الحيوية والبيولوجية للسافوري الصيفي
5. Samar H.M. Mohamed, **Ihab S. Ashoush**, Hesham M. Elhariry, Eshak M. El-Hadidy (2023). Antioxidant, Antibiofilm & Biological Activities of Summer Savory. **Egyptian Journal of nutrition**, 38(1): 138-161.
التغليف النانو لمستخلصات الزنجبيل والملفوف الأحمر والبروكلي كمصادر لمضادات الأكسدة ومضادة للسرطان والتطبيق في مسحوق شوربة العدس
6. Khaled Fahmy Mahmoud, Eman Hemaia Motawe, Hamdy Moustafa Ebeid, **Ihab Salah Ashoush**, Samy Ahmed EL-Behairy (2023). Nano-capsulation of ginger, red cabbage and broccoli ball mill extracts as sources of antioxidant and anti-cancer and application in lentil soup powder. **Egyptian Journal of Chemistry**, 66(7):361 - 379.
التأثير التحسيني لحليب الماعز المتخمّر مع الكمأة الصحراوية ومستخلص البواباب المائي للضرر الكبدي المستحث في الفئران بواسطة CCl₄
7. Essam M. Hamad, Hani A. Alfheeaaid, Sami A. Althwab, **Ihab S. Ashoush** and Hassan M. Mousa (2022). Ameliorative effect of fermented goat's milk combined with desert truffle and baobab aqueous extract in CCl₄ induced liver lesion in rats. **J. Microbiology Biotechnology and Food Science**, 12(3) e2988, 1-5.
تأثير التصنيع على خصائص معجون الطماطم الناتج من التركيز الثالث للإستخلاص الساخن
8. Ahmed A. Al-Kafrawy, Yehia Abd Elrazik Heikal, **Ihab S. Ashoush**, Samar M. Mahdy (2022). Effect of Processing on the characterization of hot-break triple-concentrated tomato paste. **Egyptian Journal of Chemistry**, 66(4):245-252.
تحضير النشا المقاوم بواسطة بعض الطرق الفيزيائية المختلفة والاستفادة منها في إنتاج المافن
9. Youssef A.E.I., Mahmud R.M., **Ashoush I.S.** and Nadir A.S. (2022). Preparation of resistant starch by Some Different Physical Methods and Utilization in Muffins Production. **Egyptian Journal of Nutrition**, 37(1):1-16
تعزيز الخصائص الحسية والفيزيائية والكيميائية ومضادات الأكسدة في مشروبات المورينجا الوظيفية
10. Zeinab M. Noaman, **Ihab S. Ashoush**, Samar M. Mahdy and Eman E. Yousef (2022). Enhancement sensory, physicochemical and antioxidant properties of moringa functional beverages. **Egyptian Journal of Nutrition**, 37(1):17-44.
الإستفادة من شرش الجبن وحبوب الشوفان الكاملة للتحكم في وزن الفئران المغذاه على غذاء عالي الدهون
11. Wael M. Mansour, Mohammad A. El-Nawawy, Wageeh A. El-Malky and **Ihab S. Ashoush** (2021). Utilization of whey cheese and oat whole-grain to controlling weight gain in rats fed on high fat diet. **Journal of Environmental Sciences, Faculty of Graduate Studies and Environmental Research, Ain Shams University**, 50(11): 517-541. doi: 10.21608/jes.2021.209759.
التأثير الوقائي للمشروبات المعتمدة على المورينجا ضد فرط دهون وسكر الدم في الفئران المستحثة للسكري من النوع الثاني
12. Al Zhrani, M.M., Althwab, S.A., Aljutaily, T., Alfheeaaid, H.A., **Ashoush, I.S.** and Barakat, H. (2021). Protective effect of moringa-based beverages against hyperlipidemia and hyperglycemia in type 2 diabetes-induced rats. **Food Research**, 5(2): 279 - 289.
مضادات الأكسدة والسرطان والأنشطة التحسينية لعصير السبيرولينا والرمان ضد التلف الكبدي الناجم عن رابع كلوريد الكربون
13. Hossam S. El-beltagi, Faten Dhawi, **Ihab S. Ashoush**, Khaled M. A. Ramadan (2020). Antioxidant, anti-cancer and ameliorative activities of Spirulina platensis and pomegranate

juice against hepatic damage induced by CCl₄. **Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca Journal**, 48(4):1941-1956. Doi: 10.15835/48412151

تقليل صورة الدهون وحجم الخلايا الدهنية في الفئران التي تتغذى على نظام غذائي عالي الدهون باستخدام خليط من حليب الإبل وبروتين الشرش.

14. Sami A. Althwab, Monther A. Alsudais, Hassan M. Mousa, **Ihab S. Ashoush** and Essam M. Hamad (2020). Reduction of lipid profile and adipocyte size in rats fed on high-fat diet using camel milk and whey protein mixture. **Food Science and Technology Research**, 26(4):527-534; <https://doi.org/10.3136/fstr.26.527>

التقييم المقارن لبعض الأعشاب ومدى ملائمتها لزبادي اللبن منزوع الدسم وتدعيم جبن كاريش كأغذية وظيفية

15. Dalia F. Hasneen; Nahed L. Zaki; Mohamed S. Abbas; Amira S. Soliman; **Ihab S. Ashoush** and Atef E. Fayed (2020). Comparative evaluation of some herbs and their suitability for skimmed milk yoghurt and cast Kariesh cheese fortification as functional foods. **Annals of Agricultural Sciences** 65(1):6-12. Doi:10.1016/j.aos.2020.05.001.

حليب الإبل والمستخلص المائي لأوراق الهندباء كمعوامل مساعدة للتحكم في الضرر الكبدي

16. Marwa M. Yousef, El- Hofi M.A., **Ashoush I.S.**, Soryal K.A. and Safaa A. Ahmed (2019). Camel milk and the aqueous extract of dandelion leaves as adjuvants for controlling against liver injury. **Arab Univ. J. Agric. Sci., Ain Shams Univ.**, 27(4):2127-2137.

تطوير وتقييم المعكرونة المعدة من خلطات دقيق الأرز والقمح

17. Maghfara A. Abd Elfatah, M. H. El kalyoubi, M. M. Mostafa, **I.S. Ashoush** (2019). Development and evaluation of noodles prepared from rice and wheat flour blends. **Arab Univ. J. Agric. Sci., Ain Shams Univ.**, 27(2):1483-1489.

تقييم مؤشر نسبة السكر في الدم والتركيب الكيميائي لخمس أنواع من ثمار التمر المصرية

18. Lamia A. Mahmoud, R.M. Mahmoud and **I.S. Ashoush** (2019). Assessment of glycemic index and chemical characterization for five Egyptian date fruit varieties. **Arab Univ. J. Agric. Sci., Ain Shams Univ.**, 27(2):1475-1482.

التقييم التغذوي للكويز المدعمة بخلطات مختلفة من مسحوق طحلب الاسبيريولينا وأوراق المورينجا أوليفيرا.

19. **Ashoush I.S.** and Samar M. Mahdy (2019). Nutritional Evaluation of Cookies Enriched with Different Blends of *Spirulina platensis* and *Moringa oleifera* Leaves Powder. **J. Food and Dairy Sci., Mansoura Univ.**, 10(3):53 – 60.

التأثيرات الخافضة لسكر الدم ، الليبيدات والمضادة للاكسدة لعصير المستنبات الخضراء والمغذيات الدقيقة للألبان الفعالة ضد الإجهاد التأكسدي الناتج عن الستربتوزوتوسين ومرض السكري في الفئران.

20. Rasha S. Mohamed, Diaa A. Marrez, Salah H. Salem, Ahmed H. Zaghoul, **Ihab S. Ashoush**, Abdel Razik H. Farrag and Ahmed M. Abdel-Salam (2019). Hypoglycemic, hypolipidemic and antioxidant effects of green sprouts juice and functional dairy micronutrients against streptozotocin-induced oxidative stress and diabetes in rats. **Heliyon**; 5(2):e01197. DOI:10.1016/j.heliyon.2019.e01197.

الدور الوقائي لعصير الرمان المخلوط بمستخلصات مستنبت القمح والليمون لتخفيف عدم تحمل الكربوهيدرات

21. Hanaa G. Ishak, **I.S. Ashoush**, M.A. El-Hofi, S.S. Raafat (2019). Protective role of pomegranate juice blended with wheatgrass and lemon extracts for relieve carbohydrate intolerance. **Arab Univ. J. Agric. Sci., Ain Shams Univ.**, 26(6): 2439-2446. DOI: 10.21608/ajs.2018.35611

التأثيرات المحتملة لبعض المكملات الغذائية الطبيعية على الخصائص الأنثروبومترية بين رياضيي رفع الأثقال

22. Hanem M. Gharib, M.F. Khallaf, Y.A. Abd El-Daim, **I.S. Ashoush** and E.M. Hammad (2019). Potential effects of some natural dietary supplements on anthropometric characteristics amongst weightlifter athletes. **Arab Univ. J. Agric. Sci., Ain Shams Univ.**, 26(6), 2401-2409. doi: 10.21608/ajs.2018.35608

التأثير الواقى للكلبي لكل من حليب الإبل والإسبيرولينا ضد التسمم الكلوي المستحث بالجنتاميسين في الفئران

23. Essam M. Hamad, Hassan M. Mousa, **Ihab S. Ashoush** and Ahmed M. Abdel-Salam (2018). Nephroprotective effect of camel milk and *Spirulina platensis* in gentamicin-induced nephrotoxicity in rats. **Int. J. Pharmacol.**, 14 (4): 559-565, DOI: 10.3923/ijp.2018.559.565
تأثير التغطية بالشيتوزان الصالح للأكل على خصائص الجودة لبذور الرمان العسيرية أثناء التخزين المبرد
24. Abdel Fattah A.A.; **Ashoush I.S.** and Alnashi B. A. (2016). Effect of Chitosan Edible Coating on Quality Attributes of Pomegranate Arils During Cold Storage. **J. Food and Dairy Sci., Mansoura Univ.**, 7(10):435 – 442.
القيمة المضافة على الخصائص الحسية والتغذية للبسكويت باستخدام مسحوق كمأة الصحراء
25. Mohamed G.E., Gadallah & **Ihab S. Ashoush** (2016). Value Addition on Nutritional and Sensory Properties of Biscuit Using Desert Truffle (*Terfezia claveryi*) Powder. **Food and Nutrition Sciences**, 7:1171-1181.
تأثير الإستبدال الجزئى للدهون بواسطة بروتين الشرش والشوفان والقمح والنشا المعدل على الخواص الحسية، للزوجة والنشاط المضاد للأكسدة للآيس كريم المنخفض الدهون
26. Samir A. Salem, Essam M. Hamad & **Ihab S. Ashoush** (2016) Effect of partial fat replacement by whey protein, oat, wheat germ and modified starch on sensory properties, viscosity and antioxidant activity of reduced fat ice cream. **Food and Nutrition Sciences**, 7:397-404.
صفات الجودة والنشاط المضاد للأكسدة للزبادى المقلب المدعم بالكمأة
27. Essam M. Hamad, Mohamed F. Hassan & **Ihab S. Ashoush** (2016). Quality characteristics and antioxidant activity of stirred yoghurt fortified with Desert Truffle. **J. of Food and Dairy Sciences, Mansoura University**, 7(3):185-190.
دراسات ريولوجية على العصائر الطازجة والمسترجعة من المسحوق المجفف من بعض الفواكه غير التقليدية
28. Aziza T. Gamal, H.I. Khalil, **I.S. Ashoush** and Ginat M. Shrief (2016). Rheological characteristics of fresh and freeze-dried reconstituted juices obtained from some non-traditional fruits. **J. of Food and Dairy Sciences, Mansoura University**, 7(4):207-214.
السمية التناسلية للرصاص والدور المغير لمستخلص مخلفات المانجو فى الفئران
29. El Makawy I. Aida, Diab A. Kawther and **Ashoush S. Ihab** (2015). Lead reproductive toxicity and modulator role of mango wastes extracts in mice. **International Journal of Development Research**, 5(11): 6007-6015.
التأثير الوقائى المحتمل لحليب الإبل المتخمّر المحتوى على مدعّمات ومعاونات حيوية ضد سمية الرصاص والكاديوم لذكور الفئران
30. Abd El-Salam A. M, **Ashoush I.S.**, Hamad E. M. and Mousa, H. M. (2015). Potential protective effect of fermented camel milk containing probiotic, prebiotic and synbiotic against lead and cadmium -intoxicated male rats. **BEST: International Journal of Humanities, Arts, Medicine and Sciences (BEST: IJHAMS)**, 3(11):131-148.
تقنية التحليل الطبقي للأشعة تحت حمراء للكشف على مصداقية عسل النحل
31. Mehaya, F.M.; Mohie M. Kamil; **Ashoush I.S.** and Khalil, H.I. (2015). Fourier transform infrared spectroscopy technique for detection of honey authentication. **Arab Univ. J. Agric. Sci., Ain Shams Univ.**, 23(2):549-562.
النشاط المناعى والمضاد للأكسدة لعصير الرمان المحتوى على مستخلصات الإسبيرولينا والإكينشيا والمحلى بالأسيتيفوسيد
32. Soha H. Mahmoud, Mahmoud R.M., **I.S. Ashoush** and M.Y. Attia (2015). Immunomodulatory and antioxidant activity of pomegranate juice incorporated with spirulina and echinacea extracts sweetened by stevioside. **Journal of Agricultural and Veterinary Sciences, Qassim Univ. scientific J.**, 8(2):161-174.
تأثير المعالجات التكنولوجية والتخمير لحليب الصويا على محتوى الايزوفلافون وحالة مضادات الأكسدة.
33. Salem S.A., El-Mergawi, R. A. and **I.S. Ashoush** (2015). Effect of technological processing and fermentation of soy milk on content of Isoflavones and Antioxidant status. **International Journal of Research in Applied, Natural and Social Sciences (IMPACT: IJRANSS)**, 3(5):1-8.

34. Khaled M. A. Ramadan, **I.S. Ashoush** and Manal Mubarak (2015). Magnesium as a marker in detection and quantification of adulteration with dolomite in domiati cheese, **International Journal of Food Science and Technology (IJFST)**, 5(2): 9-16.
تقييم مستخلص المخلفات الثانوية للمانجو كمضادة للأكسدة ضد خلاص الرصاص المسببه للإجهاد التأكسدي والسمية الجينية في الفئران
35. Aida I. EL Makawy, **Ihab S. Ashoush** and Omaina M. Abd-Elmoneim (2015). Evaluation of mango byproduct extracts as antioxidant against Pb-acetate induced oxidative stress and genotoxicity in mice. **Polish J. of food and Nutrition Sciences**, 65(1):39-47
التغليظ النانو والمستحلب النانو من المركبات الحيوية النشطة لتعزيز النشاط المضاد للأكسدة في الغذاء
36. Khaled F. M, Khaled M. A. Ramadan & **I.S. Ashoush** (2014). Nanoencapsulation and nanoemulsion of bioactive compounds to enhance their antioxidant activity in food. **International Journal of Food Science and Technology (IJFST)**, 4(3):1-22.
تعزيز الخصائص الوظيفية للآيس كريم بمستخلص قفل العنب الأحمر
37. Samir A. Salem, **Ihab S. Ashoush** and Ahmed A. Al-Hassan (2014). Enrichment of functional properties of ice cream with red grape pomace extract, **Egyptian J. of Food Science**, 42:45-54.
تأثير التذعيم بقشور المانجو والرمال على خصائص جودة الزبادي مع أو بدون مسحوق الشرش
38. El-Batawy O.I., **I.S. Ashoush** and Nayra Sh. Mehanna (2014). Impact of Mango and Pomegranate Peels Supplementation on Quality Characteristics of Yoghurt with or Without Whey Powder. **World Journal of Dairy & Food Sciences** 9(1):57-65.
تأثير البروتينات الغذائية المختلفة على سكر الدم ونسبة الدهون في الفئران المصابة بمرض السكري
39. El- Hofi M.A.; A.E. Metwly; **I.S. Ashoush**; Safaa A. Abd El-Aziz and Marwa, M. Yousef (2014). Impact of different dietary protein on blood glucose and lipids profile in diabetic rats, **J. of Agricultural and veterinary science, Qassim Univ. scientific J.**, 7(2):163-185.
الحالة الغذائية للحوامل وعلاقتها بالقياسات الجسمية للأمهات والمواليد
40. Mahmud R.M.; **I.S. Ashoush**; H.M. Harab and Soha H. Mahmud (2014). Nutritional Status of Pregnant Women in Relation to Anthropometric Measurements of Mothers and their newborns, **J. of Agricultural and veterinary science, Qassim Univ. scientific J.**, 7(1):45-58
نشاط مضادات الأكسدة والتأثير المناعي للشاي الأسود المحتوى على مستخلص قفل العنب الأحمر والمحلى بالأسيتيفوسيد
41. Gehan A. El-Shourbagy and **I.S. Ashoush** (2013). Antioxidant activity and immunomodulatory effect of black tea incorporated with red grape pomace extract sweetened by stevioside. **J. of Food and Dairy Sciences, Mansoura University**, 4(10) 475-485.
نقاط التحكم الحرجة لإعداد وجبات الدجاج في مطبخ المستشفى
42. E.I. Yousif; **I.S. Ashoush**; A.A. Donia and Hala Goma, K.A. (2013). Critical Control Points for Preparing Chicken Meals in a Hospital Kitchen. **Annals of Agricultural Sciences**, 58(2):203-211.
التقييم المقارن لثلاثة زيوت عطرية كمضادات للأكسدة وظيفية وعوامل منكهة طبيعيه في الآيس كريم
43. Khaled M.A. Ramadan, **I.S. Ashoush** and O.I. El-Batawy (2013). Comparative Evaluation of Three Essential Oils as Functional Antioxidants and Natural Flavoring Agents in Ice Cream. **World Applied Sciences Journal** 23(2): 159-166.
النشاط المضاد للأكسدة والتأثير الواقى للكبد لقشر الرمان ومسحوق الشرش في الفئران
44. **Ashoush, I.S.**, O. Elbatwy and Gehan A. El-Shourbagy (2013). Antioxidant Activity and Hepatoprotective Effect of Pomegranate Peel and Whey Powders in Rats. **Annals Agric. Sci., Ain Shams Univ.**, 85(1):27-32.
تأثير طرق التسخين المختلفة على خصائص جودة عصير الرمان المركز
45. **I.S. Ashoush** and M.G.E. Gadallah (2012). Effects of different heating methods on the quality characteristics of pomegranate juice concentrates. **Egyptian J. of Food Science**, 40:1-14.

- المواد الكيميائية النباتية في بذور الرمان وتأثيرها كعامل خافض للبيدات الدم في الفئران المرتفعة الكوليستيرول
46. Elbandy, M.A. and **I.S. Ashoush** (2012). Phytochemicals in pomegranate seeds and their effect as hypolipidemic agent in hypercholesterolemic rats. **World Journal of Dairy & Food Sciences**, 7(1): 85-92.
- صفات زبدة نواة بذور المانجو وتأثيرها على خصائص جودة فطائر القوالب "المافين"
47. Abdel-Razik M.M., **I.S. Ashoush** and Nessrien, M.N. Yassin (2012). Characteristics of mango seed kernel butter and its effects on quality attributes of muffins. **Alex. J. Food. Sci. and Technol.**, 9(2):1-9.
- تأثير مستخلصات عيش الغراب على مستوي مضادات الأكسدة والخواص الحسية لعصير الفراولة المبستر
48. Nesreen M. El-Said, Eshak M. El-Hadidy and **Ihab S. Ashoush** (2012). Effect of mushroom extracts on antioxidants level and sensory properties of pasteurized strawberry juice. **J. of Egyptian nutrition**, 27(4): 105-123.
- الخواص المضادة لتصلب الشرايين لعصير الخضروات الغني بمضادات الأكسدة في الفئران المغذاه على الكوليسترول
49. G.A.T.A., El-Shatanovi; **I.S. Ashoush**; Enaam K.Ahmed and Soad A. Ali (2012). Antiatherogenic Properties of Vegetables Juice rich in antioxidants in Cholesterol-fed Rats, **Annals Agric. Sci., Ain Shams Univ.**, 57(2): 167-173.
- الاستفادة من تأثير إضافة مسحوق قشور الرمان ومسحوق البنجر الأحمر كمضادات أكسدة طبيعية على خصائص جودة لحم السجق.
50. Alia, M.A. El - Gharably and **Ashoush I. S.** (2011). Utilization Impact of Adding Pomegranate Rind Powder and Red Beet Powder as Natural Antioxidant on Quality Characteristics of Beef Sausage **World Journal of Dairy & Food Sciences**, 6(1): 86-97.
- الاستفادة من مسحوق قشور وبذور المانجو كمصدر للمواد الكيميائية النباتية في البسكويت.
51. **I.S. Ashoush** and M.G.E. Gadallah (2011). Utilization of Mango Peels and Seed Kernels Powders as Sources of Phytochemicals in Biscuit. **World Journal of Dairy & Food Sciences**, 6(1): 35-42.
- تأثير مشروبات الخروب والدوم على الفئران المصابة بمرض البول السكري المستحدث بمادة الألوكسان
52. Salwa, M. Abo-El-Fetoh & **I.S. Ashoush** (2011) Influence of Carob and Doum drinks on alloxan-induced diabetic rats. **J. of Egyptian nutrition**, 26(2):1-24
- تأثير الوجبة المدعمة بالكاكا كعامل خافض للبيدات في فئران التجارب
53. Hanan, M.A. Al-Sayed; **I.S. Ashoush** and Salwa, M. Abo-El-Fetoh (2009). The effect of diet supplemented with persimmon as hypolipidemic agent in experimental rats, **Alex. J. Food. Sci. and Technol.**, 6(2): 11-18.
- التأثير الواقى للزنجبيل والرمان للقرح والتهاب المعدة في الفئران
54. Haggag, M.H.; Jehan A. El-Shourbagy and **I.S. Ashoush** (2008). Gastroprotective effects of ginger and pomegranate in rats, **Annals of agricultural science, Moshtohor**, 46(3): 103-110.
- تقدير بعض المضافات المثيرة للجدل في المواد الغذائية
55. **Ashoush, I.S.** and Soad M. Abou El-tasahiel (2008). Determination of some Controversy Additives in Foodstuffs. **J. of Biological Chemistry and Environmental Sciences**, 3(2): 163-173.
- خفض محتوى رقائق البطاطس المقلية من الزيت: دراسة حركيات فقد المحتوى الرطوبى وإكتساب المحتوى الزيتى والتغيرات اللونية أثناء عملية القلي
56. Khalil, H.I. and **I.S. Ashoush** (2008). Reduction of oil content from fried potato crisps: Kinetics of moisture loss, oil uptake and color changes during frying, **Annals Agric. Sci., Ain Shams Univ.**, 53(1): 195-206.
- تأثير الإستيفوسيد كعامل خافض لسكر الدم في الفئران المصابة بالسكر
57. Gehan, A. El-Shourbagy and **I. S. Ashoush** (2008). Antihyperglycemic effects of stevioside on diabetic rats, **Pak. J. Biotechnology**, 5(1-2): 21-26.
- التأثيرات الوقائية لمستخلص الكركم والسيلنيوم لكبد الفئران المحدث ضرره تجريبيا برابع كلوريد الكربون
58. Manar, T. Ibrahim; **I. S. Ashoush** and Amal A. Hassan (2007). Hepatoprotective Effects of

Turmeric Extract and Selenium against Carbon Tetrachloride – Induced Liver Injury in rats, **J. of Biological Chemistry and Environmental Sciences**, 2(9): 1057-1078.

محتوى مستخلص الشيكوريا من مضادات الأكسدة وتأثيرها كعامل مضاد لنمو الميكروبات ومخفض لدهون دم الفئران

59. Nessrien, M. Yassin; **I. S. Ashoush** and E. M. El-Hadidy (2007). Antioxidant contents of chicory extracts and its effects as antimicrobial growth and hypolipidemic agent in experimental rats, **Annals Agric. Sci., Ain Shams Univ.**, 52(1): 177-184.

التقييم البيولوجي للكليك المعد من زيت السمسم والكتان وخليط منهم كمصدر للأحماض الدهنية أوميغا 6 و 3 عديدة عدم التشبع

60. Keshk, Y.M.F.; M.M. Abd Elrazek and **I. S. Ashoush** (2007). Biological Evaluation of Omega-3 and 6 Polyunsaturated Fatty Acids of Flax and Sesame seeds and Its Utilization in Preparing High-Ratio Layer Cake, **Annals of agricultural science, Moshtohor**, 45(3): 1111-1126.

التقييم البيولوجي للبيض العادي والمنخفض الكوليستيرول في فئران التجارب

61. Samah, M. Ismael; **I. S. Ashoush**; M.A. Abdallah and M. M. Massri (2007). Biological Evaluation of Normal and Low Cholesterol Eggs in Feeding Rats, **Alex. J. Food. Sci. and Technol.**, 4(1): 21-28.

تأثير المعاملة بأحادي جلوتاميت الصوديوم على الأداء التناسلي في ذكور الفئران البيضاء

62. Abd-Elaziz, A.M.S. and **Ashoush, I.S.** (2007) Effect of Monosodium Glutamate treatment on reproductive performance in Male Albino Rats. **Egyptian J. of basic and applied physiology**, 6(1):101-110.

الإجهاد التأكسدي والسمية الوراثية لأحادي جلوتاميت الصوديوم على الفئران كدليل على الخطر الكامن في أغذية الإنسان

63. **Ashoush, I.S.** and Abd-Elaziz, A.M.S. (2006) Monosodium glutamate-induced oxidative stress and genotoxicity in the rat as evidence of a potential risk in human diets, **Annals of agricultural science, Moshtohor**, 44(3): 1053-1062.

القيمة الغذائية للطحالب الخضراء والبنية: مضادات الأكسدة والإضافات الغذائية

64. Shaker, E.; **Ashoush, I. S.** and El-Hadidy, E. (2006). Nutritional Evaluation of green and brown seaweeds; antioxidants and food additives, **J. of Egyptian nutrition**, 21(3):109-132.

السمية تحت المزمدة للطرطرازين على الفئران، كدليل على الخطر الكامن في أغذية الإنسان

65. Hassan, Y.M.; Z.H. Zidan; Y.A. Abd El-Daim and **I. S. Ashoush** (2005). Subchronic Toxicity of Tartrazine in Rats; Evidence of a Potential Risk in Human Diets, **Second Arab Conference of Mansoura for food and diary science and technology**.

تأثير المحلى الطبيعي الإستيفيوسيد على خصوبة الفئران، كمؤشر أولى ضمن تغذية الإنسان

66. Hassan, Y.M.; Z.H. Zidan; Y.A. Abd El-Daim and **I. S. Ashoush** (2005). Effects of the natural sweetener stevioside on fertility of rats; First indicator of implications for Human Nutrition, **Second Arab Conference of Mansoura for food and diary science and technology**.

التقدير الكروماتوجرافي الكمي لمحلى الإستيفيوسيد في مشروبات الكولا وإستخدامه في بعض الصناعات الغذائية

67. **Ashoush, I. S.**; Y.M. Hassan; Z.H. Zidan and Y.A. Abd El-Daim (2004). HPLC Quantitative Determination of Stevioside Sweetener in Cola Drinks and its Usage in Some Food Industries, **Annals of agricultural science, Moshtohor**, 42(2):1123-1132.

تأثير تلوث الأغذية بواسطة الكاديوم والسوميثيون على صورة الدم في ذكور الأرانب كمؤشر لما يحدث في دم الإنسان

68. Hassan, Y.M.; Z.H. Zidan; Y.A. Abd El-Daim and **I. S. Ashoush** (2002). Effects of Sumithion Insecticide and Cadmium Pollutants on some Biological Systems in Male Rabbits as Indicatives to Human Nutrition Practices, **first Conference of the central agricultural pesticide laboratory**.

تأثير تلوث الأغذية بواسطة الكاديوم والسوميثيون على بعض الأجهزة في ذكور الأرانب كمؤشر لما تحدثه الأغذية الملوثة بها في جسم الإنسان

69. Hassan, Y.M.; Z.H. Zidan; Y.A. Abd El-Daim and **I. S. Ashoush** (2002). Physiological and Histological alterations in Male Rabbit Organs Induced by Cadmium Pollutants in Foods, **first Conference of the central agricultural pesticide laboratory**.

تأثير الكاديوم كملوث للأغذية على التعديلات الهستولوجية والقيسولوجية في أعضاء ذكور الأرانب كمؤشر لما تحدثه في جسم الإنسان

70. Hassan, Y.M.; Z.H. Zidan; Y.A. Abd El-Daim and **I. S. Ashoush** (2002). Effects of Food Contamination by Sumithion and Cadmium on Haemogram Parameters in Male Rabbits as Indicatives to Human Nutrition Practices, **first Conference of the central agricultural pesticide laboratory.**

ج- الإشراف على الرسائل العلمية:

المشاركة في الإشراف على رسائل ماجستير ودكتوراه في المجالات الآتية:

1. التقييم التغذوي والكميوفيزيائي لبعض الانظمة الغذائية النباتية
2. تقييم المركبات النشطة حيويًا في بعض مخلفات التصنيع الغذائي وتطبيقها في الأغذية
3. الجودة التغذوية لبعض زيوت البذور النباتية كمصدر غير تقليدي للأحماض الدهنية الأوميغا
4. تأثير الهضم المعلى على القيمة الغذائية لبعض الأغذية الوظيفية
5. دور التغذية في الجهاز المناعي
6. الاستفادة من الأغذية الوظيفية المختارة في بعض المنتجات الغذائية
7. دراسات على تقييم الحالة التغذوية لمرضى القلب والأوعية الدموية
8. تقييم فعالية بعض المكملات الغذائية في تحسين أداء الرياضيين
9. دراسات على بذور الشيا واستخدامها كأغذية وظيفية
10. التقييم التغذوي لأوراق نبات السافوري وتطبيقاته في التصنيع الغذائي
11. التأثير الوقائي لبعض المركبات الطبيعية الحيوية الفعالة ضد الإجهاد التأكسدي المستحث بالمواد الضارة
12. دراسات على توكيد الجودة لبعض منتجات الطماطم
13. القيمة الغذائية والنشاط المضاد للإجهاد التأكسدي لأوراق المورينجا
14. النشا المقاوم كمكون للأغذية الوظيفية
15. إنتاج بعض الأغذية الخاصة من مخلفات التصنيع الغذائي للأطفال
16. المركبات النشطة حيويًا في الأصناف المحلية للتمور وإمكانية استخدامها كغذاء وظيفي
17. النشاط البيولوجي لبروتينات لبن الأيل
18. تطوير وتقييم بعض الأغذية التقليدية
19. دراسات على عدم تحمل الكربوهيدرات في أغذية مختارة
20. إستقصاء المواد الكيميائية النباتية بأوراق المورينجا ونشاطها المضاد لمرض السكري في الفئران
21. القيمة الغذائية والنشاط المضاد للإجهاد التأكسدي لكماة الصحراء (الخلاسي)
22. تقييم الحالة التغذوية لدى عينة من طالبات جامعة القصيم
23. الخصائص المضادة للحساسية لبعض الأغذية الوظيفية
24. التأثيرات الوقائية لبعض الأغذية الوظيفية لتقليل مخاطر تصلب الشرايين
25. تقييم الحالة الغذائية للحوامل
26. دراسات تكنولوجية على تصنيع بعض الفواكه غير التقليدية
27. تقييم نظام جودة وسلامة وجبات مرضى الكلى
28. استخدام الطرق الحديثة في الكشف عن الغش في بعض الأغذية
29. تطبيق تكنولوجيا الفحص الضوئي باستخدام الكمبيوتر في تقييم جودة الأغذية اللبنية

د - عضو لجنة الفحص والحكم ومناقشة رسائل الماجستير والدكتوراه والامتحان التأهيلي لما يلي:

1. رسالة الماجستير المقدمة من الطالبة/ إيمان عرفة محمد على، تحت عنوان "إنتاج بدائل للبلاستيك من المخلفات الزراعية في مصر وكينيا"، بتاريخ 2025/2/2 - كلية الدراسات العليا الأفريقية - جامعة القاهرة - القاهرة - مصر
2. رسالة الماجستير المقدمة من الطالبة/ شيماء متولى على محمد، تحت عنوان "التأثير الوقائي للمستخلص المائي للريحان وبلسم الليمون على سمية الدماغ المستحث بالآلمونيوم في الفئران"، بتاريخ 2024/12/2 بكلية الاقتصاد المنزلي - جامعة حلوان - حلوان - مصر
3. رسالة الماجستير المقدمة من الطالبة/ مها عبد التواب زايد عبد الله، تحت عنوان "استخدام بعض النباتات البرية كمواد حافظة طبيعية للأغذية"، بتاريخ 2024/11/14 بكلية الزراعة - جامعة بنى سويف - بنى سويف - مصر

4. الامتحان التأهيلي لرسالة الدكتوراه المقدمة من الطالبة/ منال ميلاد عبد الشهيد، تحت عنوان "إستخدام الكمون الملكي ومستخلصاته فى الوقاية من التسمم الكبدي الكلوي فى فئران التجارب"، بتاريخ 2024/10/8 بقسم الأقتصاد المنزلى تخصص التغذية وعلوم الأطعمة بكلية التربية النوعية - جامعة عين شمس - القاهرة - مصر.
5. رسالة الماجستير المقدمة من الطالبة/ نوره اسحق على عبد الكريم، تحت عنوان "الخصائص التكنولوجية والحيوية للألبان المعاملة حرارياً المدعمة بمصادر مختلفة من الحديد"، بتاريخ 2024/8/21 بقاعة مناقشات مركز التعليم المفتوح بكلية الزراعة - جامعة عين شمس - القاهرة - مصر.
6. الامتحان التأهيلي لرسالة الدكتوراه المقدمة من الطالبة/ رحمة صابر كمال عليوه، تحت عنوان "تحسين الخصائص الوظيفية للأغذية الغذائية المحضرة من بروتينات اللبن"، بتاريخ 2024/2/5 بقسم الأقتصاد المنزلى تخصص التغذية وعلوم الأطعمة بكلية التربية النوعية - جامعة عين شمس - القاهرة - مصر.
7. رسالة الدكتوراه المقدمة من الطالبة / أية يحيى مصطفى على، تحت عنوان " دور الإشعاع فى تقليل بعض المواد السامة الناتجة أثناء تصنيع الغذاء " بتاريخ 2023/11/23 بقسم علوم الأغذية بكلية الزراعة - جامعة القاهرة - الجيزة - مصر.
8. رسالة الماجستير المقدمة من الطالبة/ شهيرة عاصم يحيى الجمل، تحت عنوان "تأثير مسحوق الموز الأخضر كمصدر للنشا المقاوم على إرتفاع مرض السكري فى فئران التجارب"، بتاريخ 2023/10/4 بكلية الزراعة - جامعة القاهرة - القاهرة - مصر
9. رسالة الماجستير المقدمة من الطالبة/ نيفين محمود عبد العظيم أحمد، تحت عنوان "فعالية أوراق الجنكة على إستخدام بعض الأملاح المعدنية فى الفئران المصابة بالتسمم الكلوى المحدث"، بتاريخ 2023/9/19 بكلية الأقتصاد المنزلى - جامعة حلوان - القاهرة - مصر
10. رسالة الماجستير المقدمة من الطالبة/ وفاء أحمد حسين على، تحت عنوان "تأثير الخروب والدوم والقرفة على إنخفاض مستوى سكر الدم فى الفئران المصابة بالسكري فى شمال أفريقيا"، بتاريخ 2023/9/9 بكلية الدراسات الأفريقية - جامعة القاهرة - القاهرة - مصر
11. رسالة الماجستير المقدمة من الطالبة/ شيماء عمر محمد سيد أحمد عطا الله، تحت عنوان "تقييم الحالة الغذائية لطلاب المعاهد الابتدائية الأزهرية من أصول عرقية مختلفة"، بتاريخ 2023/8/8 بكلية الدراسات العليا والبحوث البيئية - جامعة عين شمس - القاهرة - مصر
12. الإمتحان التأهيلي لرسالة الدكتوراه المقدمة من الطالب/ سيد حسين سيد أبو ليلة، تحت عنوان "تحسين الخصائص الوظيفية للأغذية الغذائية المحضرة من بروتينات اللبن"، بتاريخ 2023/7/26 بقسم علوم الأغذية بكلية الزراعة - جامعة عين شمس - القاهرة - مصر.
13. رسالة الدكتوراه المقدمة من الطالب/ محمد فوزى عبد الراضى حسن، تحت عنوان "إنتاج وتقييم بعض المضافات الغذائية الطبيعية بإستخدام تقنية التكنولوجيا الحيوية " بتاريخ 2023/7/16 بقاعة مناقشات مركز التعليم المفتوح بكلية الزراعة - جامعة عين شمس - القاهرة - مصر.
14. الإمتحان التأهيلي لرسالة الدكتوراه المقدمة من الطالبة / أية يحيى مصطفى على، تحت عنوان " دور الإشعاع فى تقليل بعض المواد السامة الناتجة أثناء تصنيع الغذاء " بتاريخ 2023/6/25 - كلية الزراعة - جامعة القاهرة - الجيزة - مصر.
15. رسالة الماجستير المقدمة من الطالب/ محمد وطنى رمضان رشيدى، تحت عنوان "تأثير الألياف الغذائية من بعض المخلفات الزراعية على التسمم الكبدي فى فئران التجارب"، بتاريخ 2023/3/30 - كلية الدراسات العليا والبحوث البيئية - جامعة عين شمس - القاهرة - مصر
16. رسالة الدكتوراه المقدمة من الطالبة/ منى أحمد عبد العظيم الشرقاوى، تحت عنوان " دراسات بيوتكنولوجية على بذور الكينوا وإستخدامها فى بعض المنتجات الغذائية"، بتاريخ 2023/1/16 بقاعة مناقشات مركز التعليم المفتوح بكلية الزراعة - جامعة عين شمس - القاهرة - مصر.
17. رسالة الدكتوراه المقدمة من الطالب/ إبراهيم صالح محمد بدوي، تحت عنوان " إستخدام بعض النباتات الطبية فى الأغذية العلاجية"، بتاريخ 2022/8/26 بقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان - كلية العلوم الزراعية البيئية - جامعة العريش.
18. رسالة الماجستير المقدمة من الطالبة/ أماني أنور فارس عثمان، تحت عنوان " الأنشطة المضادة للأكسدة والميكروبات لإنتاج زبادي وظيفي فى مصر والمغرب"، بتاريخ 2022/3/20 - كلية الدراسات العليا الأفريقية - جامعة القاهرة - القاهرة - مصر
19. رسالة الدكتوراه المقدمة من الطالب/ صلاح يحيى محمد منصور، تحت عنوان "إستخدام الدخن فى التصنيع الغذائي"، بتاريخ 2021/11/9 بقسم علوم الأغذية - كلية الزراعة - جامعة الزقازيق.
20. رسالة الدكتوراه المقدمة من الطالبة/ داليا فوزى حسنين محمد ، تحت عنوان " إستخدام بعض النباتات الطبية فى المنتجات اللبنية الوظيفية فى مصر والمغرب " بتاريخ 2021/3/3 - كلية الدراسات العليا الأفريقية - جامعة القاهرة - القاهرة - مصر.

21. رسالة الماجستير المقدمة من الطالبة / أسماء عبد الرحمن محمد محمد جبر، تحت عنوان "الحالة التغذوية والبدانة لربات البيوت"، بتاريخ 2021/5/29 بقاعة مناقشات مركز التعليم المفتوح بكلية الزراعة – جامعة عين شمس – القاهرة - مصر.
22. رسالة الماجستير المقدمة من الطالبة / دعاء عبد الرحيم حسين ، تحت عنوان " التأثير الوقائي لمسحوق الثوم الأبيض والأسود علي تسمم الكبد في الفئران"، بتاريخ 2020/6/21 بقسم علوم الأطعمة - كلية الاقتصاد المنزلي – جامعة حلوان.
23. رسالة الماجستير المقدمة من الطالبة / سارة محمد محمد بركات ، تحت عنوان " تأثير أوراق النيم الهندي علي تسمم الكبد في الفئران"، بتاريخ 2019/12/29 بقسم علوم الأطعمة - كلية الاقتصاد المنزلي – جامعة حلوان.
24. رسالة الماجستير المقدمة من الطالبة / سارة عادل محمد جودة ، تحت عنوان " تقييم مركبات عالية الجودة من مخلفات بعض ثمار الفاكهة (تطبيقات في التصنيع الغذائي)" ، بتاريخ 2019/10/17 بقسم علوم الأغذية بكلية الزراعة – جامعة الزقازيق – الزقازيق - مصر.
25. رسالة الدكتوراه المقدمة من الطالب/ محمد عوض عبد الله عبد القوي، تحت عنوان "إعداد وتقييم بعض الأغذية الصحية لكبار السن"، بتاريخ 2019/8/17 بقاعة مناقشات مركز التعليم المفتوح بكلية الزراعة – جامعة عين شمس – القاهرة - مصر.
26. الإمتحان التأهيلي لرسالة الدكتوراه المقدمة من الطالبة / مروة محسن يوسف ، تحت عنوان "النشاط البيولوجي لبروتينات لبن الإبل"، بتاريخ 2019/6/15 بقسم علوم الأغذية بكلية الزراعة – جامعة عين شمس – القاهرة – مصر.
27. رسالة الماجستير المقدمة من الطالبة / أسماء سمير رمضان، تحت عنوان "تأثير إستخدام بعض بكتريا البروبيوتك علي الصفات الفيزيوكيميائية وفترة الصلاحية للخبز"، بتاريخ 2019/1/27 بقسم الصناعات الغذائية بكلية الزراعة – جامعة القاهرة – الجيزة - مصر.
28. رسالة الدكتوراه المقدمة من الطالبة / وفاء زكريا زغول عبد الفتاح، تحت عنوان "الاستفادة من بعض مخلفات الحبوب لتصنيع منتجات غذائية"، بتاريخ 2019/1/19 بقسم علوم الأغذية بكلية الزراعة – جامعة الزقازيق – الزقازيق - مصر.
29. الإمتحان التأهيلي (تحريرى وشفهى) لرسالة الدكتوراه المقدمة من الطالبة / هناء أحمد رجائي محمد، تحت عنوان "تأثير بعض النباتات العطرية وزيوته علي منتجات المخاز"، بتاريخ 2018/10/10 بقسم علوم الأغذية بكلية الزراعة – جامعة القاهرة – الجيزة - مصر.
30. رسالة الماجستير المقدمة من الطالبة / هانم ممدوح محمد غريب، تحت عنوان "استخدام مصادر طبيعية كبدايل للعقاقير او المنشطات في تغذية الرياضيين"، بتاريخ 2018/9/20 بقاعة مناقشات مركز التعليم المفتوح بكلية الزراعة – جامعة عين شمس – القاهرة - مصر.
31. رسالة الماجستير المقدمة من الطالب / عطية فتحى عطية، تحت عنوان "تأثير مكونات فلتر السجائر وظروف التصنيع على الخواص التخدينية للسجائر"، بتاريخ 2018/6/6 بقسم الصناعات الغذائية بكلية الزراعة – جامعة القاهرة – الجيزة - مصر.
32. رسالة الماجستير المقدمة من الطالبة / روان بنت عبد الله المنيع، تحت عنوان "تقييم الحالة التغذوية لدى عينة من طالبات جامعة القصيم"، بتاريخ 1437/8/15 – 2017/1/22 بقسم علوم الأغذية وتغذية الإنسان بكلية الزراعة والطب البيطرى – جامعة القصيم – القصيم – المملكة العربية السعودية.
33. رسالة الماجستير المقدمة من الطالب / خالد المزيرعى، تحت عنوان "القيمة الغذائية والنشاط المضاد للإجهاد التأكسدى لكأمة الصحراء (الخلاسي)"، بتاريخ 2017/1/23 بقسم علوم الأغذية وتغذية الإنسان بكلية الزراعة والطب البيطرى – جامعة القصيم – القصيم – المملكة العربية السعودية.
34. رسالة الماجستير المقدمة من الطالب / سليمان بن فهد السطامى، تحت عنوان "دور ثمرة البواباب في الحماية من الاجهاد التاكسدي المستحدث في الفئران بنظام غذائي عال الدهون"، بتاريخ 2017/1/25 بقسم علوم الأغذية وتغذية الإنسان بكلية الزراعة والطب البيطرى – جامعة القصيم – القصيم – المملكة العربية السعودية.
35. رسالة الماجستير المقدمة من الطالبة / زينب بنت عبد العزيز السنيدى، تحت عنوان "المعالجات الغذائية لنواتج الحمض الأيضى المستحدث في الفئران"، بتاريخ 2015/5/13 بقسم علوم الأغذية وتغذية الإنسان بكلية الزراعة والطب البيطرى – جامعة القصيم – القصيم – المملكة العربية السعودية.
36. رسالة الماجستير المقدمة من الطالبة / حصة بنت عبد الله الحبيب، تحت عنوان "دراسة تأثير بعض الأعشاب على هشاشة العظام في إناث فئران التجارب"، بتاريخ 2015/5/12 بقسم علوم الأغذية وتغذية الإنسان بكلية الزراعة والطب البيطرى – جامعة القصيم – القصيم – المملكة العربية السعودية.
37. رسالة الماجستير المقدمة من الطالبة / هناء أحمد رجائي محمد، تحت عنوان "تأثير بعض طرق التجفيف على نسب ومكونات الزيت العطرى لحشيشة الليمون والنعناع البلدى"، بتاريخ 2013/4/22 بقسم الصناعات الغذائية بكلية الزراعة – جامعة القاهرة – الجيزة - مصر.
38. رسالة الماجستير المقدمة من الطالبة / مروه محسن يوسف حسوبه، تحت عنوان "تقيم الأثر التغذوى لبعض الاغذية اللبنية"، بتاريخ 2012/7/12 بكلية الزراعة – جامعة عين شمس – القاهرة - مصر.

هـ - المشاركة في تنفيذ وتحكيم المشاريع البحثية التالية:

- المشاركة في تنفيذ وإنهاء مشروع بحثي من جهات مانحة محلية (سابق 14-13-SR-S) بجامعة القصيم - المملكة العربية السعودية. تحت عنوان "التأثير الواقى لحليب الإبل المحتوى على مدعمات ومعاونات حيوية ضد التسمم بالكاديوم والرصاص: دراسة حيوية باستخدام حيوانات التجارب".
- تحكيم وتقييم المشروع البحثي المقدم لمدينة الملك عبد العزيز للعلوم والتقنيات والتقارير النهائية:
Antioxidant Properties of Fresh and Fermented Camel milk and its Possible Anti Diabetic effects, November 2014, Research Project No: LGP35266
- المشاركة في تنفيذ مشروع "تعظيم إنتاجية وربحية الرمان" التابع لصندوق دعم الأبحاث الزراعية والتنمية - وزارة الزراعة - ARDF - جمهورية مصر العربية.
- مساعد الباحث الرئيسي في المشروع البحثي "تقييم مستخلصات مخلفات ثمار المانجو من قشور وبذور كمضادات للاكسدة والسمية الوراثية الناتجة عن الرصاص كملوث بيئي" التابع لصندوق العلوم والتنمية التكنولوجية - أكاديمية البحث العلمي - STDF - جمهورية مصر العربية.

و- الكتب المؤلفة :

- كتاب المهارات العلمية والعملية في تحليل الأغذية، (2019). الطبعة الثانية، مركز تطوير الأداء والتنمية للنشر والتوزيع، رقم الإيداع 2019/22180، الترقيم الدولي 9884-7-17-977.
- كتاب المهارات العلمية والعملية في تحليل الأغذية، (2010). الطبعة الأولى، مركز تطوير الأداء والتنمية للنشر والتوزيع، رقم الإيداع 2010/22180، الترقيم الدولي 9884-7-17-977.
- Ihab S. Ashoush (2017). Risk Assessment of some Additives used in Food Processing. Noor Publishing, ISBN: 978-3-330-85337-9.
- إعداد المذكرة النظرية والعملية لمقرر: معايير إنتاج الغذاء الآمن (أغذ 200) لطلاب المستوى الثاني - كلية الزراعة - جامعة عين شمس.
- إعداد الكتب الإلكترونية (النظرية والعملية) لمقررات: أساسيات الصناعات الغذائية والألبان أغذ 101، تغذية الإنسان أغذ 308، مضافات الأغذية أغذ 307، كيمياء تحليل الأغذية والألبان أغذ 203، كيمياء الأغذية أغذ 313 & معايير إنتاج الغذاء الآمن أغذ 200 لطلاب المستوى الأول والثاني والثالث والرابع - كلية الزراعة - جامعة عين شمس.

ز - مقالات منشورة باللغة العربية:

- البذور المستنبطة تنشط المناعة وتؤخر الشيخوخة. مجلة السياسة الكويتية العدد 14925 صفحة 43 مايو (2010).
- الضفادع بين الحلال والحرام. مجلة السياسة الكويتية العدد 15104 صفحة 43 نوفمبر (2010).
- القراصيا... كنز الفيتامينات. مجلة السياسة الكويتية العدد 15107 صفحة 29 نوفمبر (2010).
- الحمص. مجلة السياسة الكويتية العدد 15163 صفحة 45 يناير (2011).
- السيلينيوم... يؤخر الشيخوخة. مجلة السياسة الكويتية العدد 15338 صفحة 35 يوليو (2011).
- القرقة... ميزان السكر. مجلة السياسة الكويتية العدد 15531 صفحة 37 يناير (2012).
- السلق... ورقة الصحة الرابعة. مجلة السياسة الكويتية العدد 15537 صفحة 36 يناير (2012).
- الملفوف... ينقى الدم ويحمي من سرطان الثدي. مجلة السياسة الكويتية العدد 15673 صفحة 36 يونيو (2012).

ح - اجتياز الدورات التدريبية التالية :

- دورة "تصميم الاختبارات الإلكترونية Designing E-Test" - عمادة التطوير الجامعي - جامعة القصيم - المملكة العربية السعودية - 1-3 رجب 1436 الموافق 20-22 إبريل 2015.
- دورة "مهارات الإرشاد والتوجيه للطلاب الجامعي" - عمادة التطوير الأكاديمي - جامعة القصيم - المملكة العربية السعودية - 4-6 / 2 / 2014
- دورة "تنمية المهارات القيادية" - عمادة التطوير الأكاديمي - جامعة القصيم - المملكة العربية السعودية - 12-13 / 11 / 2013
- دورة "اعتماد مختبرات مياه الشرب ومياه الصرف طبقاً لمتطلبات المواصفة العالمية ISO 17025:2005" - كلية الهندسة - جامعة عين شمس - من 5 إلى 9 مارس 2011.
- دورة التقويم الذاتي المؤسسي لمؤسسات التعليم العالي - من 28 نوفمبر إلى 2 ديسمبر 2010 - الهيئة القومية لضمان جودة التعليم والاعتماد.

6. دورة إستراتيجيات التدريس الفعال - برنامج التدريب المهاري من أجل التصدير بالمدارس الثانوى الزراعى - مشروع تنمية الصادرات والدخل الريفى. فى الفترة 4 - 5 ديسمبر 2008
7. دورة "تحدد المخاطر فى الصناعات الغذائية و نقاط التحكم الحرجة HACCP" - مركز إعداد القادة لإدارة الأعمال - وزارة الإستثمار - جمهورية مصر العربية- 18 - 21 فبراير 2006.
8. دورات تدريبية من المعمل المركزي - كلية الزراعة - جامعة عين شمس منذ عام 1996 وحتى عام 2002 متمثلة فى:
 - الكيمياء الحيوية للدم والسوائل البيولوجية
 - تطبيقات التحليل الكروماتوجرافى السائل والغازى GLC & HPLC
 - تحليل العناصر المعدنية باستخدام جهاز الامتصاص الذرى Atomic Absorption
 - تحضير وفحص العينات باستخدام الميكروسكوب الألكترونى Electronic Microscope

ط - الحضور والمشاركة بالمؤتمرات العلمية وورش العمل والندوات التالية:

1. الملتقى العلمى الاول لمعهد بحوث الصناعات الغذائية والتغذية بالتعاون مع معهد بحوث طب الفم والاسنان ومعهد البحوث الطبية والدراسات الاكلينيكية بالمركز القومى للبحوث تحت عنوان: "الغذاء والدواء نهج متكامل لصحة أفضل" القاعة الرئيسية - الأحد 25 والأثنين 26 مايو 2025
2. حلقة نقاشية عن " ترشيد الاستهلاك المفرط للسكر فى مصر" والمنظمة بواسطة الهيئة القومية لسلامة الغذاء فى 2025/5/11 بفندق هيلتون رمسيس قاعة فالكون.
3. ندوة "التغيف الغذوي وتنمية وعي المستهلك" فى 2025/4/14-13 بقاعة المؤتمرات بكلية الزراعة - جامعة عين شمس، والمشاركة بمحاضرة بعنوان "The Role of Nutrition in Immune stimulation"
1. ندوة اليوم الصحى Health day يوم الأحد 2024/11/18 بقاعة المؤتمرات بكلية الزراعة - جامعة عين شمس، والمشاركة بمحاضرة بعنوان "Functional food and Nutraceuticals for Promotion the Health and Immunity"
2. ندوة عبر تطبيق زووم "Food and Drug Interactions" والمنظمة بواسطة دائرة الصحة - أبوظبى فى 2024/10/26.
3. المؤتمر السنوي الثالث عشر للجمعية العربية المصرية للتغذية والصحية والعلاجية EASHTN 24 أكتوبر 2024.
4. ندوة عبر تطبيق زووم "Dietary Management of Down Syndrome" والمنظمة بواسطة دائرة الصحة - أبوظبى فى 2024/5/11.
5. المؤتمر الدولي التاسع "الابتكارات فى استدامة التغذية والغذاء Innovation in Nutrition and Food Sustainability" 2023/10/24-23 بالقاعة الجديدة - المركز القومى للبحوث - القاهرة
6. المؤتمر العربى الدولى: التغذية وأخصائي التغذية المستقبل والآمال (التغذية - الغذاء - اللياقة والرفاهية الصحية) منصة فيجن VISION - جمعية أخصائي التغذية العلاجية الأردنية - 28-29/10/2022. والمشاركة بمحاضرة بعنوان "Functional foods and phytonutrients for longevity"
7. ورشة العمل الختامية للمشروع البحثي بعنوان (دراسة جدوى أولية لتقييم البدائل الممكنة لصناعة الخبز البلدى المدعم من دقيق القمح المخلوط بالدقيق المستخلص من حبوب محاصيل أخرى منتجة محلياً) - مركز معلومات التغيرات المناخية - مركز البحوث الزراعية - الجيزة - مصر - بتاريخ الأحد 2021/11/28.
8. الورشة التدريبية "التدريب على نظام ادارة التعلم الالكتروني Moodle" - الوحدة المركزية للتعلم الالكتروني بجامعة عين شمس - السبت الموافق 2020-9-19 & السبت الموافق 2020-10-3 وذلك عبر برنامج Microsoft teams.
9. ورشة عمل عن "نهوض وتطوير الصناعات القائمة على نخيل البلح" فى الفترة من 2019/7/29-28 بالمعمل المركزي للنخيل - مركز البحوث الزراعية - الجيزة - مصر.
10. المؤتمر السنوى الثامن لجامعة عين شمس تحت عنوان "الإبداع ... الابتكار ... الصناعة" فى الفترة من 1-3 إبريل 2019 بقاعة المؤتمرات الكبرى - جامعة عين شمس.
11. ورشة عمل عن "النانوتكنولوجي" يوم الاثنين 2019/4/8 بقاعة السيمينار لقسم العقاقير بكلية الصيدلة - جامعة عين شمس.
12. المؤتمر العلمى بفندق فيرمونت كورنيش النيل - قاعة ماجينتا تحت عنوان "ثمار تدعيم الدقيق بالفيتامينات" الثلاثاء 26 مارس 2019.
13. ورشة عمل عن "نظام شمس - شبكة المعلومات الجامعية" يوم الأحد 2018/7/22 بقاعة المؤتمرات بكلية الزراعة - جامعة عين شمس.
14. ورشة عمل عن "شبكة المعلومات الجديدة بالجامعة" يوم الاثنين 2018/3/12 بقاعة المؤتمرات بكلية الزراعة - جامعة عين شمس.

15. ندوة "تكنولوجيا الزيوت العطرية والكبسلة وتطبيقاتها في الغذاء والصحة" الأربعاء 2018/2/28 بالقاعة الجديدة - المركز القومي للبحوث - القاهرة
16. المؤتمر الدولي السادس للجمعية العربية للتغذية العلاجية والطب التكميلي بالمعهد القومي للتدريب تحت عنوان "التغذية كمحور في تعزيز صحة الشباب" 22-23 فبراير 2018.
17. ورشة عمل عن "إدارة وتنظيم المراجع باستخدام Endnote" يوم الثلاثاء 2018/2/6 في إطار أنشطة وحدة المكتبات الرقمية بالمجلس الأعلى للجامعات - بقاعة التعليم المفتوح بكلية الزراعة - جامعة عين شمس.
18. ورشة عمل عن "كيفية استخدام وتفعيل أنشطة بوابة بنك المعرفة المصري" في الفترة من 4-5 ديسمبر 2017 في إطار أنشطة وحدة المكتبات الرقمية بالمجلس الأعلى للجامعات - بقاعة المؤتمرات بكلية الصيدلة - جامعة عين شمس.
19. الإشتراك بمحاضرة عن فوائد المغذيات النباتية **Phytonutrients Benefits** في ورشة عمل عن المغذيات النباتية لزيت النخيل وخاصة الدهون والإحتياجات الغذائية لمصر منه في إطار التعاون المشترك بين جامعة عين شمس وهيئة زيت النخيل الماليزي والتي أقيمت في كلية الزراعة - جامعة عين شمس الأربعاء الموافق 2017-10-25.
20. ندوة "الجديد في مجال الغذاء والتغذية" التي نفذها مركز تعزيز الصحة للتدريب بتاريخ السبت 18-2-2017 الموافق 21-5-1438 بمدينة بريدة بفندق جولدن تيوليب - القصيم - المملكة العربية السعودية.
21. المؤتمر الدولي الثاني لنخيل التمر - في الفترة 2016/10/12-10 بكلية الزراعة والطب البيطري - جامعة القصيم - المملكة العربية السعودية
22. الإشتراك ببحث تحت عنوان "تعزيز الخصائص الوظيفية للآيس كريم بمستخلص ثفل العنب الأحمر" في صورة ملصق poster في يوم البحث العلمية الرابع - مركز البحوث الزراعية والبيطرية - كلية الزراعة والطب البيطري جامعة القصيم، 30-31 مارس 2015.
23. ورشة عمل "مخرجات التعلم للبرامج والمقررات ووسائل التقويم ومؤشرات قياس الأداء" بتاريخ 3 مارس 2015 - كلية الزراعة والطب البيطري - جامعة القصيم - المملكة العربية السعودية.
24. ورشة عمل إستخدامات الميكروسكوب الإلكتروني في النانوتكنولوجيا 11 مارس 2014 - القاعة الكبرى - كلية الزراعة والطب البيطري - جامعة القصيم - المملكة العربية السعودية.
25. برنامج تهيئة أعضاء هيئة التدريس الجدد في الفترة 24-25 سبتمبر 2013 - قاعة (أ) للأحتفالات - جامعة القصيم - المملكة العربية السعودية.
26. المؤتمر والمعرض الدولي الثاني لصناعة الحبوب ومنتجاتها، مستقبل صناعة الحبوب ومنتجاتها في الشرق الأوسط - في الفترة 13-15/5/2013 مركز الأزهر للمؤتمرات - القاهرة
27. المؤتمر العلمي لجامعة عين شمس تحت عنوان "الجامعة والأقتصاد الأخضر نحو ثقافة إستدامة جديدة" 21-24 إبريل 2013، بقاعة المؤتمرات الكبرى ودار الضيافة بجامعة عين شمس.
28. المؤتمر العلمي السادس لجمعية الكيمياء الزراعية وحماية البيئة تحت عنوان "التطبيقات البحثية لحماية البيئة والتنمية الزراعية" 27-28 فبراير 2013.
29. ندوة "سلامة الغذاء في مصر بين الواقع والمأمول" 8 مايو 2013 مكتبة الأسكندرية - الجمعية العلمية للصناعات الغذائية - الأسكندرية.
30. ورشة عمل سلامة الغذاء للمراجعين 23-25 يناير 2012 - مشروع التدريب المهاري من أجل التصدير بالمدارس الثانوي الزراعي - فندق إنتركونتيننتال سيتي ستار.
31. المؤتمر الخامس "صناعة الأغذية في خدمة السياحة" - في الفترة 9-11/10/2012 بالمعهد العالي للسياحة والفنادق - كينج مريبوط - الأسكندرية
32. المؤتمر الدولي الأول لتكنولوجيا صناعة الحبوب ومنتجاتها، منظومة الإنتاج والجودة - في الفترة 27-29/2/2012 مركز الأزهر للمؤتمرات - القاهرة
33. ندوة "جودة وسلامة الغذاء الخبرات والاتجاهات المستقبلية" 25 يونيو 2011 كلية الزراعة - جامعة عين شمس
34. المؤتمر العربي الأوربي الثاني لتكنولوجيا الأغذية تحت عنوان "الجديد في تكنولوجيا اللحوم والأسماك" - في الفترة 7 - 8 / 12 / 2010 قسم علوم الأغذية - كلية الزراعة - جامعة قناة السويس - الإسماعيلية .
35. المؤتمر الدولي الرابع في مجال الغذاء والتغذية تحت عنوان "الجديد في مجال علوم الأغذية والتغذية: التحديات المستقبلية" في الفترة من 27-29/11/2010 بالمركز القومي للبحوث - القاهرة
36. ورشة عمل إعداد المقررات الإلكترونية 11 مايو 2010 - مشروع التطوير المستمر والتأهيل للأعتماد - وحدة توكيد الجودة - كلية الزراعة - جامعة عين شمس.
37. ندوة "سلامة الغذاء الطريق الى مستقبل آمن" 14 إبريل 2010 كلية الزراعة - جامعة عين شمس.
38. دورة "مشروع المكتبة الرقمية" في الفترة من 16-17 نوفمبر 2009 بقاعة المؤتمرات - كلية الحقوق - جامعة عين شمس.
39. المؤتمر الطبى الأول تحت عنوان "هشاشة العظام: المرض الصامت" في الفترة من 11-12 يناير 2009 بالمعهد القومي للتدريب - القاهرة.

40. ورشة عمل طرق تقييم الطلاب لتحقيق المستخرجات التعليمية المستهدفة 28 ديسمبر 2008 – مشروع التطوير المستمر والتأهيل للاعتماد - وحدة تأكيد الجودة – كلية الزراعة – جامعة عين شمس.
41. ورشة عمل لتوصيف وتقرير المقررات الدراسية 24 نوفمبر 2008 مشروع التطوير المستمر والتأهيل للاعتماد - وحدة تأكيد الجودة – كلية الزراعة – جامعة عين شمس.
42. ندوة (الجديد في مجال التوفيق بين طرق التحليل المستخدمة في الحكم على السلامة والجودة في سلسلة إنتاج الغذاء)، 29 نوفمبر 2008 كلية الزراعة – جامعة عين شمس.
43. ندوة بنوك الأسئلة واستخدام الحاسوب في تقييم الطلاب 11 نوفمبر 2008.
44. مؤتمر الأسكندرية الخامس لعلوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان، 4-6 مارس 2008.
45. المؤتمر الدولي لمعالجة سلسلة التحديات في طريق جودة وأمان اللحوم، 25 – 26 مارس 2007.
46. المؤتمر العلمي الأول لجمعية الكيمياء الزراعية وحماية البيئة تحت عنوان “بيئة نظيفة وغذاء آمن” 5-7 ديسمبر 2006.
47. مؤتمر المنصورة العربي الثاني لعلوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان، 22-24 مارس 2005.
48. المؤتمر الدولي الثالث لعلوم وتكنولوجيا الأغذية – “تحديث الصناعات الغذائية” 22-24 فبراير 2005.

ظ- اجتياز الدورات التالية التابعة لمشروع تنمية قدرات أعضاء هيئة التدريس والقيادات بجامعة عين شمس:

- 1- “إدارة البحث العلمي” في الفترة من 10 – 13 سبتمبر 2005
- 2- “إدارة الوقت وضغوط العمل” في الفترة من 24-26 يناير 2006
- 3- “تصميم المقرر” في الفترة من 17-19 يونيو 2006
- 4- “اقتصاديات تسويق وتمويل البحوث العلمية” في الفترة من 9-11 سبتمبر 2006.
- 5- “استخدام التكنولوجيا في التدريس” في الفترة من 26-28 سبتمبر 2006.
- 6- “إعداد وكتابة البحوث ونشرها دولياً” في الفترة من 18-20 نوفمبر 2006 .
- 7- “أخلاقيات البحث العلمي” في الفترة من 10/30 – 2007/11/1.
- 8- “إدارة الفريق البحثي” في الفترة من 6 - 8 / 4 / 2010.
- 9- “الإمتحانات نظم وتقييم الطلاب” في الفترة من 29 - 31 / 5 / 2010.
- 10- “نظام الساعات المعتمدة” في الفترة من 1 - 3 / 3 / 2011
- 11- “مشروعات البحوث التنافسية المحلية والعالمية” في الفترة من 14-16 / 2 / 2012
- 12- “معايير الجودة في العملية التدريسية” في الفترة من 18-20 / 9 / 2012
- 13- “الجوانب المالية والقانونية في الأعمال الجامعية” في الفترة من 27-29 / 7 / 2013

سادساً: الخبرة في ممارسات الجودة والإعتماد الأكاديمي والمهام الإدارية والقيادية والأنشطة المؤسسية والبحثية كما يلي:

- ✚ عضو اللجنة الفنية (بالمجلس الأعلى للجامعات) لبدء الدراسة وتحديد الأعداد بكلية التغذية وتكنولوجيا الغذاء في تخصصي (التغذية - تكنولوجيا الغذاء) - جامعة أكتوبر للعلوم الحديثة والآداب MSA
- ✚ عضو اللجنة الفنية (بالمجلس الأعلى للجامعات) لوضع اللوائح والبرامج التعليمية والإستعداد لبدء الدراسة للجامعات التالية:
- جامعة الجلالة - كلية الغذاء والصناعات الغذائية - برنامج تغذية الإنسان.
- جامعة الملك سلمان الدولية – كلية الزراعات الصحراوية – برنامج تكنولوجيا الصناعات الغذائية.
- ✚ عضو قوائم المحكمين لفحص الإنتاج العلمي لشغل وظائف الأساتذة والأساتذة المساعدين - الدورة 13 (2022/2019) & الدورة 14 (2025/2022) - قطاع الدراسات الزراعية (الصناعات الغذائية والألبان) في التخصص العام (علوم وتكنولوجيا الأغذية) والتخصص الدقيق (تغذية الإنسان).
- ✚ عضو قوائم المحكمين لفحص الإنتاج العلمي للباحثين المتقدمين الى اللجنة العلمية الدائمة لعلوم التغذية والصناعات الغذائية - مجلس المراكز والمعاهد والهيئات البحثية - وزارة البحث العلمي في التخصص العام (علوم وتكنولوجيا الأغذية) والتخصص الدقيق (تغذية الإنسان).
- ✚ عضو قوائم المحكمين لفحص الإنتاج العلمي للباحثين المتقدمين الى اللجنة العلمية الدائمة تخصص: الأغذية والصناعات الغذائية – جامعة الأزهر.
- ✚ الحصول على مكافأة جامعة عين شمس للنشر الدولي: الدورة 27 – يوليو 2020 / الدورة 28 – يناير 2021 / الدورة الاستثنائية فبراير 2021 / الدورة 32 – مايو 2024.
- ✚ عضو هيئة تحرير المجلة المصرية للتغذية وكذلك مجلس إدارة الجمعية المصرية للتغذية – المعهد القومي للتغذية – القاهرة – مصر

✓ كلية الزراعة - جامعة عين شمس:

1. أمين مجلس القسم
2. عضو في مجلس إدارة برنامج علوم وتكنولوجيا الأغذية - ضمن إجراءات كلية الزراعة - جامعة عين شمس - للتقدم للهيئة القومية لضمان جودة التعليم والاعتماد
3. عضو في المجلس الاستشاري لبرنامج علوم وتكنولوجيا الأغذية
4. منسق لمعيار إدارة البرنامج ضمن معايير الجودة والإعتماد لبرنامج علوم وتكنولوجيا الأغذية.
5. عضو لجنة شؤون الطلاب بالكلية خلال العام الأكاديمي 2023/2022
6. عضو اللجنة الفنية للمختبرات والأجهزة العلمية بالكلية خلال العام الأكاديمي 2021/2020.
7. عضو لجنة شؤون البيئة بالكلية خلال العام الأكاديمي 2019/2018
8. عضو لجنة معيارى الهيكل التنظيمى والجهاز الإدارى - ضمن الإعتماد المؤسسي للكلية.
9. إعداد الدراسة الذاتية للكلية عن معيارى الهيكل التنظيمى والجهاز الإدارى ضمن الإعتماد المؤسسي للكلية.
10. المشاركة فى إعداد دليل التوصيف الوظيفى والهيكل التنظيمى للكلية ضمن الإعتماد المؤسسي للكلية.
11. المشاركة فى إعداد دليل برنامج علوم وتكنولوجيا الأغذية.
12. الإشراف الأكاديمي على الطلاب.

✓ قسم علوم الأغذية وتغذية الإنسان - كلية الزراعة والطب البيطرى - جامعة القصيم - المملكة العربية السعودية خلال الفترة من العام الأكاديمي 2014/2013 الى العام الأكاديمي 2017/2016:

1. عضو هيئة تحرير مجلة الجامعة وأمين سر رئيس التحرير لفرع العلوم الزراعية والبيطرية
2. عضو لجنة الجودة والاعتماد الأكاديمي بالقسم
3. عضو لجنة التعليم الإلكتروني بالكلية
4. عضو لجنة الشؤون التعليمية بالقسم
5. عضو لجنة تدريب الفنيين
6. عضو وحدة البوابة الإلكترونية للكلية ومسئول عن تحديث بيانات القسم عليها
7. عضو لجنة الإرشاد الأكاديمي بالكلية
8. عضو لجنة المبتعثون بالقسم وكلية الزراعة والطب البيطرى

سابعاً: استخدام الحاسب الآلى:

- إجادة استخدامات الحاسب الآلى بما يتناسب وإعداد المحاضرات لطلاب مرحلتى البكالوريوس والدراسات العليا وكذلك بما يتناسب مع اعداد واخراج البحوث العلمية على درجة عالية من الجودة (من حيث عرض النتائج وتحليلها احصائيا) وعلى سبيل المثال من البرامج التى يمكن استخدامها هى:

Microsoft word, excel, Power point, Teams, Moodle, Internet explorer, Photoshop and Statistical analysis by SAS software.

- تخطيط الوجبات الغذائية للأصحاء بمختلف أعمارهم والحميات الغذائية العلاجية لمختلف الحالات المرضية وتقييم الحالة التغذوية من تقييم المتناول من الغذاء وفقاً للتوصيات الغذائية وقياسات جسمية بشرية وتحليلات معملية بمختلف برامج وتقنيات الحاسوب
- الحصول على الرخصة الدولية لقيادة الحاسوب ICDL
- إعداد المقررات والاختبارات الإلكترونية وإدارة المنصات التعليمية الإلكترونية وبنوك الأسئلة

ثامناً: الإشتراك فى إعداد وتنفيذ الدورات التدريبية الآتية:

- المشاركة فى تنفيذ البرنامج التدريبي (أخصائى التغذية) التابع لنقابة المهن الزراعية - مركز تنمية قدرات المهندسين الزراعيين والقيادات.
- المشاركة بالتوعية بالتغذية الصحية فى (معرض صحى بغذائى) لطلاب مرحلتى التعليم الثانوى والمتوسط بثانوية مجمع الأمير سلطان - بريدة - القصيم - المملكة العربية السعودية وذلك فى إطار نشاط خدمة المجتمع والبيئة بكلية الزراعة والطب البيطرى - قسم علوم الأغذية وتغذية الإنسان فى الثلاثاء الموافق 28 محرم 1437 / 10 نوفمبر 2015.
- تدريب العاملين فى معامل الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات من خلال برنامج مشترك بين الاكاديمية العربية للعلوم والتكنولوجيا بالتعاون مع الجامعة الأمريكية بالقاهرة على الدورات التدريبية الآتية:
 - المواد المضافة للأغذية
 - تحليلات مياه الشرب
 - التسمم الغذائى
 - التحليلات الغير إتلافية فى الأغذية
 - تعبئة وتغليف الأغذية
- دورة "تنمية مهارات العاملين فى مجال التصنيع الغذائى" بلدية مسقط - عمان فى الفترة من 10-14/12/2011

- دورة "إستخدام تكنولوجيا رؤية الحاسوب فى تقييم جودة الأغذية" فى الفترة من 20-22 يونيو 2009 بقسم علوم الأغذية – كلية الزراعة – جامعة عين شمس.
- المشاركة فى إعداد المقرر الصيفي الحر لتدريب الطلاب والخريجون والعاملين فى مجال التصنيع الغذائى فى أغسطس 2008 ، 2009 ، 2010 & 2012 على التوالى تحت عنوان "سلامة الغذاء وتوعية المستهلك" - بكلية الزراعة – جامعة عين شمس.
- المشاركة فى تنمية مهارات مدرسين الثانوى الزراعى بمحافظات وجه قبلى على " إستراتيجيات التعليم الفعال" ضمن برنامج (التدريب المهارى من أجل التصدير بالمدارس الثانوى الزراعى) - مشروع تنمية الصادرات والدخل الريفى MUCIA .
- توعية أطفال المدارس بالتغذية السليمة وسلامة الغذاء ضمن برنامج تدريبي بمحافظة القليوبية.
- توعية الأهالى بطرق حفظ الأغذية والتغذية السليمة ضمن فاعليات الموسم الإرشادى الزراعى الرابع بمركز وقرى محافظة القليوبية والقوافل الطبية وقوافل التنمية الشاملة بمدينة شبرا الخيمة (مارس – إبريل 2010).

تاسعاً: عضو الجمعيات العلمية الآتية:

- الجمعية المصرية لعلوم وتكنولوجيا الأغذية - القاهرة - مصر
- الجمعية المصرية للتغذية – المعهد القومى للتغذية – القاهرة – مصر
- الجمعية العربية للتغذية العلاجية والطب التكميلى – القاهرة – مصر
- الجمعية العلمية للصناعات الغذائية – كلية الزراعة - جامعة الأسكندرية - الأسكندرية - مصر.
- جمعية الكيمياء الزراعية وحماية البيئة – كلية الزراعة – جامعة عين شمس - القاهرة - مصر.

عاشراً: محكم فى المجالات العلمية الإقليمية والعالمية الآتية:

- | | |
|--|--|
| ▪ CPQ Nutrition | ▪ Arab University J. Agric. Sci., Ain Shams University |
| ▪ Food Research | ▪ Annals of Agricultural Science J., Ain Shams University |
| ▪ Food and Nutrition Sciences | ▪ International Journal of Family Studies, Food Science and Nutrition Health |
| ▪ Egyptian Journal of Nutrition | ▪ The Egyptian Journal of Agricultural Research |
| ▪ Egyptian Journal of Chemistry | ▪ Asian Food Science Journal |
| ▪ Journal of Pharmaceutical Research International | ▪ European Journal of Nutrition & Food Safety |