**الســــيرة الذاتيـــــــة**

**أولاً: البيانـــــات الاســــــــــاسية **

* **الأســــــم:** السيد حسن السيد عطوة
* **الجنسيـــة:** مصـــــــــري
* **تاريخ ومحل الميلاد:** 27 / 1 / 1979، مركز بلبيس – محافظة الشــرقية – جمهورية مصر العربية.
* **الوظيفة الحالية:** استاذ مساعد بقســم علــوم الأغذية - كلية الزراعـــة – جامـــعة الزقازيق.
* **إجـــادة اللغــات:** العربيـــــة - الانجـــــليزية.
* **الحالة الأجتماعية:** متزوج.
* **البريد الألكتروني:** elsayedhassanattwa@gmail.com
* **العنــوان:** كلية الزراعــة – قسم علوم الأغذية – جامعة الزقازيق – محـافظة الشرقية – جمهورية مصــــر العــربية.
* **تليفــــــــون:** 01208898890
* **فاكـــــــــس:** 0020552287567

**ثانياً: المؤهــــــــلات العلميــــــــــــــــــة**

* بكالوريوس في العلوم الزراعية (علوم أغذية) بتقدير عام ممتاز من كلية الزراعة - جامعة الزقازيق عام 2001م.
* ماجيستير في العلوم الزراعية (الالبان) من كلية الزراعة -جامعة الزقازيق في 30/11/2008 وعنوان الرسالة " تحسين جودة بعض المنتجات اللبنية منخفضة الدهن "
* دكتوراة في العلوم الزراعية (الالبان) من كلية الزراعة -جامعة الزقازيق في 31/12/2015 وعنوان الرسالة

" دراسات عن الاضافات الطبيعية في بعض المنتجات اللبنية "

* الحصول علي درجة استاذ مساعد من كلية الزراعة - جامعة الزقازيق في 31/12/2020
* **ثالثاً: التــــدرج الوظيـــــــفي:**
  + تأدية الخدمة العسكرية ) معافي).
  + معيد بقسم علوم الأغذية (4/11/2001 حتى 30/11/2008).
  + مدرس مساعد بقسم علوم الأغذية ( 1/12/2008 وحتى 30/12/2015(.
  + مدرس بقسم علوم الاغذية (31/12/2015) .
  + استاذ مساعد بقسم علوم الاغذية (31/12/2020) وحتى الان.

**رابعاً: حضـــور الــدورات التدريبيـــــــــــــــة**

۞دورات تنمية القدرات أثناء شغل وظيفة مدرس (مرفــــق1)

|  |  |
| --- | --- |
| **1**-ادراة الازمات والكوارث 14-19/9/2020م. | **4**-مهارات العرض الفعال 11-12/10/2020م. |
| **2**-ادارة الوقت والاجتماعات 29/9-2/10/2020م. | **5**-الكتابة العلمية 14-17/10/2020م. |
| **3**-اخلاقيات البحث العلمي 6-7/10/2020م. |  |

**خامساً: المشــــــاركة فى الندوات والمــؤتمــــــرات العلميـــــة**

**1-** حضـــــور ندوة عن: Milk the Vital Force، والتى تم إنعقادها بالمركز القومى للبحوث فى 1 ابريل 2015م.

**2-** حضـــــور مؤتمر الجمعية المصرية لعلوم وتكنولوجيا الأغذية. تحت عنوان Food Industry at the services of tourism ،في الفترة من 5-8 نوفمبر /2015م .

**3-** حضـــــور ندوة عن: New processing Technologies in Dairy Industry، والتى تم إنعقادها بالمركز القومى للبحوث فى 6 ابريل 2016م.

**4-** حضـــــور ندوة عن: Recent Developments in Dairy Research، والتى تم إنعقادها بالمركز القومى للبحوث فى 5 ابريل 2017م.

**5-** حضـــــور ندوة عن: Future Challenges of Contaminants in Egyptian Food ، والتى تم إنعقادها بالمركز القومى للبحوث فى 14 مارس 2018م.

**6-** حضـــــور ندوة عن: National and Health Impact of Some Minor Milk Constituents ، والتى تم إنعقادها بالمركز القومى للبحوث فى 18 ابريل 2018م.

**سادساً: الأشتراك في الجمعيات العلمية والمجلات**

|  |  |
| --- | --- |
| * مجلة العلوم الزراعية بكلية الزراعة جامعة الزقازيق. * المجلة المصرية للتغذية * مجموعةالمجلات الدولية للتغذية لل PMDI | * مجلة المنصورة للصناعات الغذائية والالبان (5 ابحاث). * المجلة المصرية للالبان . * **Frementation** |

**سابعاً: الأشتراك في الأشراف على الرسائل العلمية**

**تم الاشراف والمشاركة علي مايقرب من 15 رسالة ماجستير ودكتوراه بتخصص التغذية وعلوم الاطعمة والألبان ومنتجاتها**

**ثامناً: الأشــــــتراك في تدريس المقــــررات الدراسيـــــة**

|  |  |
| --- | --- |
| أ-(أ)-مقررات مرحلة البكالوريوس:   * تكنولوجيا الجبن * تكنولوجيا الالبان المتخمرة والنواتج الثانوية * ميكروبيولوجيا اللبن ومنتجاته * مراقبة جودة الاغذية والالبان * تغذية انسان * اللبن السائل ومعاملاته الحرارية * تكنولوجيا الالبان المكثفة والمجففة * كيمياء الاغذية والالبان * تكنولوجيا المنتجات اللبنية الدهنية | (ب)-مقررات مرحلة الدراسات العليا:   * تكنولوجيا الجبن (متقدم) 204/5 * الشئون الصحية لمصانع الاغذية والالبان متقدم 208/4 * علوم أغذية (كيمياء المكونات اللبنية الرئيسية) 202 /4 * طرق التحليل الكيماوي للأغذية والألبان 204 /4 * تكنولوجيا منتجات اللبن وبدائلها 212/4 * تكنولوجيا الالبان المتخمرة 218/4 * التلوث الميكروبي والكيماوي للبن ومنتجاته 207/4 * ميكروبيولوجيا اللبن ومنتجاته 211/5 * تعبئة وتغليف منتجات الاغذية والالبان 205/4 |

**تاسعا: المشــــاركة في الأنشطــــــة الطلابيـــة وخدمــة المجتمـــع وتنميـــة البيئـــة**

* المشاركة في التدريب الصيفي لطلبة الفرقة الثالثة بالقسم.
* المشاركة فى الريادة الطلابية.
* الاشتراك في فاعليات المعسكرات الصيفية للطلاب.
* المشاركة فى القوافل الطبية والارشادية لجامعة الزقازيق فى بعض قرى محافظة الشرقية.
* المشاركة وإبداء الرأى الفنى فى بعض الأجهزة المستخدمة فى الصناعات الغذائية لصالح القوات المسلحة المصرية.
* المشاركة فى تدريب طلاب أسبوع شباب الجامعات عن طريق تدريبهم على تصنيع بعض المنتجات الغذائية. **ثاني عشر: الأبحــــاث المنشـــــــــــورة**

**(أ): أبحــــاث تم إجــــرائها أثنـــاء شغـــل وظيفـــة معـــيد:**

1-تأثير اثنين من مقلدات الدهون علي خواص اليوجورت الحيوي منخفض الدهن.

El-Shafai, Nema .M., M. A. Abd El baky, A.A. Abd elgaleel and E.H. Atwaa (2008). Effect of two types of fat emetics on low fat yoghurt properties. Zagazig J. Agric. Res., 20(5): 240- 248.

**(ب): أبحـــاث تم إجـــــرائها أثنـــاء شغـــل وظيفـــة مــدرس مســـــاعد:**

2-تأثيــــر بعـــض مضـــــــادات الأكســــــــــدة الطبيعيــــــة علـــــــــى ثبـــــــــــات الســــــــــمن

**El-Sayed H. Atwaa\*,** M.E. Aly, M.Z. El-Abbassy and K.M. El-Zahar(2008). Influence of some natural antioxidants on samna stability. Zagazig J. Agric. Res., , 42 No. (3):525-533.

**(ج): أبحـــاث تم إجـــــرائها أثنـــاء شغــــل وظيفـــة مـــــدرس:**

3-**:** تحسين خواص اليوغورت خالي الدسم باستخدام بدائل الدهون.

Ali A. Abd El-Galeel , E.H. Atwaa and E.M. Abdelwahed (2015). Improving properties of non-fat yoghurt using fat replacers. Zagazig J. Agric. Res., 44 (2):583-590.

4- استخدام زيت رجيع الكون كمضاد طبيعي للاكسدة في صناعة الجبن الابيض الطري.

Ali A. Abd El-Galeel and E.H. Atwaa (2017). Use of rice bran oil as natural antioxidant in white soft cheese manufacturing. Zagazig J. Agric. Res., 44 (2):605-615.

5-انتاج منتج شبيه بالسمن من مخلوط الزيوت النباتية المدعمة بمستخلص القشرة الخارجية للبصل الأحمركمضاد طبيعى للاكسدة.

Elsayed Hassan Atwaa, Elsayed Mohamed Abd El-Wahedand Mahetab Fawzy Ramadan (2019). Production of ghee-like product from vegetable oils blend enriched with red onion skin extract as a natural antioxidant.Egyptian J. of Nutrition , XXXIV ( 1):157- 184.

6- انتاج مشروب لبن الأرز الحيوى المنكه بالفاكهة

Atwaa, E. H.; Ahdab A. Elmaadawy and Esraa A. Awaad (2019). Production of Fruit Flavored Probiotic Rice Milk Beverage. Mansoura Journal of Food and Dairy Science, 10 (2):453-458 .

7- تأثير مستخلصات بذور الشيا والكينوا على الثبات التأكسدى للقشدة المتخمرة المقلدة

Atwaa, E. H.\* and Ghada M. El-Araby (2020). Effect of Chia and Quinoa Seeds Extract as Natural Antioxidant on the Oxidative Stability of Fermented Cream Analogue. Mansoura Journal of Food and Dairy Science, 11(2): 51-57.

8- انتاج الجبن المطبوخ الوظيفى سهل الفرد المدعم بعجينة الفلفل الأحمر الحلو

Atwaa, E. H.; Mahytab F. Ramadan and E. Abd El-Sattar (2020). Production of Functional Spreadable Processed Cheese Supplemented with Sweet Red Pepper Paste. Mansoura Journal of Food and Dairy Science, 11 (5): 127-132.

9- الخصائص الفيزوكيميائية والميكروبيولوجية والحسية لليوجورت الحيوي منخفض الدهن المدعم بمخلفات ألياف لب المانجو كمصدر للألياف الغذائية

Atwaa, E. H.; Eman T. Abou Sayed-Ahmed and M. A. A. Hassan (2020). Physicochemical, Microbiological and Sensory Properties of Low Fat Probiotic Yoghurt Fortified with Mango Pulp Fiber Waste as Source of Dietary Fiber. Mansoura Journal of Food and Dairy Science,11 (9):271-276.

10- انتاج اليوجورت المقلب الحيوي من لبن الابل ولبن الشوفان.

Atwaa, E. H.; M. A. A. Hassan and Mahytab F. Ramadan (2019).  [Production of Probiotic Stirred Yoghurt from Camel Milk and Oat Milk.](https://www.library.caltech.edu/eds/detail?db=edb&an=137096740&isbn=11100338) Mansoura Journal of Food and Dairy Science, 11 (9):259-264.

**(ج): أبحـــاث تم إجـــــرائها أثنـــاء شغــــل وظيفـــة استاذ مساعد**

**1-** الفعل العلاجي للزبادي المنخفض الدهن المدعم بمسحوق فاكهة السدر على ارتفاع سكر الدم في الفئران المصابة بداء السكري المستحث بفعل الأستربتوزوتوسين.

Atwaa E.H. , Hanan A. Radwan, Hanan S. Shalaby and Ghada M. El-Araby (2021). Therapeutic potential of low-fat yogurt supplemented with Dried Nabaq fruit (Zizyphus spina-christi L) on hyperglycemia in streptozotocin-induced diabetic rats. Egyptian J. of Nutrition Vol. XXXVI No. 2 (2021).

2- الخواص الفيزوكيميائية والحسية للوجبات الخفيفية المعمة بمساحيق تفل الرمان وساق المشروم

Fatema hanem Abd El Moneem 1,Ahdab A. Elmaadawy 1\*, Z. Soliman 1, Atwaa, E.H.2 (2021). Physicochemical and Sensory Properties of Snacks Supplemented with Pomegranate Pomace and Mushroom Stalk Powders. Wat.Ener.Food.Env.J 2, No. 1,23- 30.

3- انتاج الزبادي الحيوي المنخفض الدهن المدعم بمسحوق تفل الرمان كمصدر للألياف الغذائيةالمضادة للأكسدة

Fatema hanem Abd El Moneem 1,Ahdab A. Elmaadawy 1\*, Z. Soliman 1, Atwaa, E.H.2 (2021). Preparation of Low Fat Probiotic Yoghurt Supplemented with Pomegranate Pomace Powder as Source of Antioxidant Dietary Fibers. J. of Food and Dairy Sci., Mansoura Univ., Vol 12 (9):211 – 215.

4- المفعول العلاجي للزبادي الغني بلبن بذور البطيخ على الفئران المصابين بفرط حمض اليوريك في الدم

Shahein, M. R., Atwaa, E. S. H., El-Zahar, K. M., Elmaadawy, A. A., Hijazy, H. H. A., Sitohy, M. Z., ... & Elmahallawy, E. K. (2022). Remedial Action of Yoghurt Enriched with Watermelon Seed Milk on Renal Injured Hyperuricemic Rats. Fermentation, 8(2), 41.

5- النشاط الحيوي ، الخصائص الفيزيائية والكيميائية والحسية للزبادي البروبيوتيك المصنوع من مسحوق الحليب كامل الدسم المعاد تكوينه في مستخلص الشمر المائي

Atwaa, E. S. H., Shahein, M. R., El-Sattar, E. S. A., Hijazy, H. H. A., Albrakati, A., & Elmahallawy, E. K. (2022). Bioactivity, Physicochemical and Sensory Properties of Probiotic Yoghurt Made from Whole Milk Powder Reconstituted in Aqueous Fennel Extract. Fermentation, 8(2), 52.

6- إنتاج مشروب الزبادي الغني بعصير التوت الذهبي وتأثيره العلاجي على التهاب الكبد في الفئران

Shahein, M. R., Atwaa, E. S. H., Radwan, H. A., Elmeligy, A. A., Hafiz, A. A., Albrakati, A., & Elmahallawy, E. K. (2022). Production of a Yogurt Drink Enriched with Golden Berry (Physalis pubescens L.) Juice and Its Therapeutic Effect on Hepatitis in Rats. Fermentation, 8(3), 112.

7- تأثير شراب التمر على الخواص الفيزيائية والكيميائية والميكروبيولوجية والحسية والنشاط المضاد للأكسدة لحليب الإبل المخمر حيوياً

Shahein, M. R., Atwaa, E. S. H., Elkot, W. F., Hijazy, H. H. A., Kassab, R. B., Alblihed, M. A., & Elmahallawy, E. K. (2022). The impact of date syrup on the physicochemical, microbiological, and sensory properties, and antioxidant activity of bio-fermented camel milk. Fermentation, 8(5), 192.

8- تأثير دمج المستخلص المائي لأوراق الزعرور علي خصائص الزبادي وآثاره العلاجية ضد الإجهاد التأكسدي الناجم عن رابع كلوريد الكربون في الفئران

Shahein, M. R., Atwaa, E. S. H., Babalghith, A. O., Alrashdi, B. M., Radwan, H. A., Umair, M., ... & Elmahallawy, E. K. (2022). Impact of Incorporating the Aqueous Extract of Hawthorn (C. oxyanatha) Leaves on Yogurt Properties and Its Therapeutic Effects against Oxidative Stress Induced by Carbon Tetrachloride in Rats. Fermentation, 8(5), 200.

9- تأثير حليب الإبل المتخمر المحتوي على حليب بذور القرع على الإجهاد التأكسدي الناجم عن رابع كلوريد الكربون في فئران التجارب

Shahein, M. R., Atwaa, E. S. H., Alrashdi, B. M., Ramadan, M. F., Abd El-Sattar, E. S., Siam, A. A. H., ... & Elmahallawy, E. K. (2022). Effect of Fermented Camel Milk Containing Pumpkin Seed Milk on the Oxidative Stress Induced by Carbon Tetrachloride in Experimental Rats. Fermentation, 8(5), 223.

10- تأثير حليب الإبل المتخمر المحتوي علي لب ثمار السدر على ارتفاع السكر في الدم في الفئران المصابة بداء السكري التي يسببها الستربتوزوتوسين

Atwaa, E. S. H., Shahein, M. R., Alrashdi, B. M., Hassan, M. A., Alblihed, M. A., Dahran, N., ... & Elmahallawy, E. K. (2022). Effects of Fermented Camel Milk Supplemented with Sidr Fruit (Ziziphus spina-christi L.) Pulp on Hyperglycemia in Streptozotocin-Induced Diabetic Rats. Fermentation, 8(6), 269.

11- النشاط المضاد للميكروبات لبعض المستخلصات النباتية وتطبيقاتها في معجون الطماطم محلي الصنع وحليب البقر المبستر كمواد حافظة طبيعية

Atwaa, E. S. H., Shahein, M. R., Radwan, H. A., Mohammed, N. S., Aloraini, M. A., Albezrah, N. K. A., ... & Elmahallawy, E. K. (2022). Antimicrobial Activity of Some Plant Extracts and Their Applications in Homemade Tomato Paste and Pasteurized Cow Milk as Natural Preservatives. Fermentation, 8(9), 428.

12- الخواص الفيزوكيميائية والحسية للبن الابل المتخمر المدعم بفاكهة *Cordia myxa* وتأثيراتها البيولوجية ضد الاجهاد التأكسدي في الفئران المصابة بفرط دهون الدم.

Atwaa ESH, Shahein MR, Raya-Álvarez E, Abd El-Sattar ES, Hassan MAA, Hashim MA, Dahran N, El-Khadragy MF, Agil A and Elmahallawy EK (2023). Assessment of the physicochemical and sensory characteristics of fermented camel milk fortified with *Cordia myxa* and its biological effects against oxidative stress and hyperlipidemia in rats.

*Front. Nutr.* 10:1130224.