

C.V.

أ.د. إيمان فؤاد محمد



اولاً: البيانات الشخصية

الاسم : ا.د. إيمان فؤاد محمد أبو العنين
أعلى مؤهل أكاديمي : دكتوراه
الوظيفة : أستاذ علوم الأطعمة - كلية علوم التغذية - جامعة حلوان
الجنسية : مصرية
تاريخ الميلاد : 1965 /12/19
رقم التليفون : : موبايل : 01022548260 - 01550502043
البريد الإلكتروني : eeman.ali3000@gmail.com
البريد الإلكتروني الجامعي: eman_aboelainen@heco.helwan.edu.eg

عنوان العمل : 65 ش المطبعة الأهلية - بولاق أبو العلاء - كلية علوم التغذية - جامعة حلوان

المؤهلات العلمية: 1- بكالوريوس اقتصاد منزلي ، كلية الأقتصاد المنزلي، جامعة حلوان 1987.
2- ماجستير تغذية وعلوم الأطعمة، كلية الأقتصاد المنزلي، جامعة حلوان 1993. عنوان الرسالة:

Evaluation of some dietary formulas for school children.
تقييم لبعض تركيبات الأطعمة لأطفال المدارس.

3-دكتورة فى الفلسفة تخصص تغذية وعلوم الأطعمة، كلية الأقتصاد المنزلي، جامعة حلوان 1997. عنوان الرسالة:

Chemical and biological studies on low fat meat products using vegetable protein and some hydrocolloids.

دراسات كيميائية وبيولوجية على منتجات اللحوم منخفضة الدهن باستخدام البروتينات النباتية وبعض الغرويات المحبة للماء.

الوظائف:

1- الوظيفة الحالية: أستاذ علوم أطعمة (2012 /6/26).

2- أستاذ مساعد بقسم التغذية وعلوم الأطعمة (2006/6/25)

3- مدرس (1997/10/14)

4- مدرس مساعد (1993/3/14)

5- معيدة (1987/12/6)

كتب علمية:

- تحليل الأطعمة رقم إيداع 2006 /4488
- تعبئة وتغليف رقم إيداع 2016/7452
- اعداد اطعمة رقم إيداع 2009/21223
- كتاب حفظ الأطعمة رقم إيداع 2015/21789
- تتعبئة وتغليف رقم إيداع 2021/8595، الترقيم الدوالى 9-8825-90-918
- Food service management
- Food security
- Food toxicant

الرسائل العلمية

• -الأشراف على رسائل: -

- Evaluation of Therapeutic Nutrition For Renal Disease in Some Hospitals in Cairo.
- Improving and extending shelf life of bakery products by using doum and locust bean pod powders".
- Utilization of Stevia Leaves Plant Extract as a Sucrose Substitute in Some food product.
- The impact of mushroom flour on nutritional value and quality of selected bakery products.
- Study of Functional properties of probiotic and prebiotic on Quality Characteristics of some fruit juices.
- Production of chips from non-traditional plant sources

• مناقشة رسائل:

1. Physio-Chemical Properties and Quality Attributes of Date Products repared from Different Varieties of Date.
2. Influence of Date Pits on Diabetic Male Rats.
3. Synergistic effect and ant-staling of selected enzymes and galactomanan gum on balady bread quality.
4. Influence of dry whole milk and yoghurt on atherogenic risk in male albino rats.
5. Study on the effect of oats and almonds on the damage resulting from the use of tartrazine in experimental animals.

6. Study of Potential Effect of Banana Flower and Papaya Leaves in Alloxan-Induced Diabetic Rats.
7. Study on The Possibility of Using Propolis and Miswak Extracts as Preservative Agents in Chicken Meat Products.
8. Effect of Chia and Quinoa seeds on biological, biochemical and histopathological changes of induced diabetic obese rats.
9. The effect of *Tinnas Grewia* on raising hemoglobin levels in the females of white rats.
10. Anti- Obesity Effect of Garcinia Cambogia Peels on Induced Obese Rats.
11. Effect of Carob Seeds (*Ceratonia siliquell.*) in Treatment of Liver Function Defect CCl₄ – Induced Rats.
12. Study the Effect of Mushroom (*Ganoderma lucidum*) on Diabetic Rats
13. Evaluation of the Effect of Different Natural Herbs as Antimicrobial and Antioxidant Activity on Meat and Chicken Burger.
14. Anti-Diabetic Effect of Germinated and Un-Germinated Barley on Induced Diabetic Rats and Its Application on Bread Quality.

الأبحاث:

Researches:

1. **Effect of Enrichment on Nutritive Value of French Rolls For School Children with Some Grain Flours. 8-9 September. Journal of Home Economics, Minufiya University, 8(4):243-258 (1998).**
2. **Chemical and Nutritional Characteristics of Fortified Pie with Some Vegetable Protein. Fayoum J. Agric., Res. & Dev. 16(1):204- 212 (2002).**
3. **3- Comparative study of some physiological parameters in the haemolymph of two crabs *Ocypoda saratan* and *Grapsus albolineatus* from protected areas of Red sea. The Scientific Journal of Al-Azhar Medical Faculty (Girls), 24(2):1545-1555 (2003).**
4. **Evaluation of Therapeutic Nutrition For Renal Disease in Some Hospitals in Cairo. Journal of Home Economics, Minufiya University, 13(1):51-70 (2003).**
5. **Preparation and Evaluation of some bakery products with higher Quality and Nutritive Value. The 8 th Scientific Conference of Home Economics, Helwan University. 21-22 April PP. 196-210.**

6. Effect of some antioxidants on carbon tetrachloride induced liver injury. *The Egyptian Nutrition Society*, XIX(3):191-208 (2004).
7. Effect of freezing and cooking on chemical composition and some biological quality on balady and imported beef. *Annals of Agricultural Science Moshtohar*, 42(1):91-102 (2004).
8. Effect of parsley on both healthy rats and those suffering from acute renal failure. *The New Egyptian Journal Of Medicine*, 34(1):33-39 (2006).
9. Utilization of some wastes of sugarcane and pea in treating rats suffering from diabetes mellitus. *Egyptian journal of Nutrition*, XXIII(3):93-120 (2008).

10. Protective role of wheat germ and its oil on some biochemical parameters in diabetic rats. *Journal of Home Economics, Helwan University*, 24:1-14(2008).

11. Improving and extending shelf life of bakery products by using Doum and Locust bean pod powders. *Egyptian journal of Nutrition*, XXV(3):69-100 (2010).

12. Ban bread quality as affected by low and high viscous Hydrocolloids gum, *World Journal of dairy Sciences*. 5(2):100-106, (2010).
13. Functional Attribute of Chickpea and Soybean Flour Blends on Quality Characteristics of Shortening Cake. *European of Applied Sciences*. 2(2):44-50, 2010.

14. Effect of flaxseed on reduction of diabetic complications in experimental rats. *The New Egyptian Journal Of Medicine*, 44(6):500-507 (2011).

15. The Effect of Dandelion (*Taraxacum officinale*) on Weight Loss and Lipid Profile in Male Obese Rats. *Egyptian journal of Nutrition*, XXVI(4):1-23, (2011).

16. The impact of natural Stevia extract (stevioside) as a sucrose replacer on quality characteristics of some food products.: *Middle East Journal of Applied Sciences*, 6(1):40-50 (2016).
17. Quality evaluation of cake and biscuits fortified with mushroom flour. *J of Applied Human Science*, Special issue. 837-859 (2019).

18. Evaluation Quality of Guava Juice Fortified with Probiotic. Middle East Journal of Applied Sciences, 10:(3) 442-460 (2020).
19. Study of functional properties of probiotic and prebiotic on quality Characteristics of mango juice. Current Science International, 9(3):387-406 (2020).
20. Production of banana chips using different drying methods. Home Econ. J. 40: (4) 61-80 (2024)

التدريس:-

1. مبادئ تقييم الأطعمة
 2. مواد مضافة
 3. تربية غذائية وصحية
 4. صناعات غذائية
 5. اعداد الأطعمة (2)
 6. تغذية علاجية
 7. تربية عملية
 8. علوم الأطعمة وتحليلها
 9. تغذية متقدمة
 10. مشروع
 11. حفظ اطعمة
 12. تكنولوجيا الاطعمة
 13. اعداد الأطعمة (1)
 14. طهى تجريبي
 15. علوم الاطعمة التجريبية
 16. حقوق انسان
 17. تقنين
 18. تنقيف تغذوى
 19. الغذاء وثقافة المجتمعات
 20. تعبئة وتغليف
 21. تغذية مجتمعات
 22. اعداد اطعمة
 23. تغذية مجتمعات
 24. صحة وسلامة الغذاء
- Food service management
 - Food security
 - Food toxicant

لمرحلة الدراسات العليا :

- مشاكل التغذية في الدول النامية دبلومة تغذية علاجية
- تغذية متقدمة ماجستير علوم اطعمة
- تثقيف غذائي وصحي ماجستير علوم اطعمة
- تغذية رياضيين ماجستير تغذية
- التغذية في مراحل العمر المختلفة (ماجستير)
- صحة الغذاء ومراقبة الجودة (دكتوراة)
- علوم الأطعمة ماجستير مناهج وطرق تدريس
- تغذية فئات حساسة (ماجستير)
- طرق بحث في مجال الأطعمة (ماجستير)
- تحليل أطعمة متقدم (1)
- مفاهيم في منتجات الأطعمة وضبط الجودة
- مفاهيم في تطوير منتجات الأطعمة
- تغذية متقدم ماجستير علوم أطعمة
- تحليل أطعمة متقدم (2) (دكتوراة)
- علوم أطعمة متقدم (1)
- حلقات بحث في مجال علوم الأطعمة
- حفظ الاطعمة متقدم ماجستير علوم الاطعمة