

السيرة الذاتية

(Curriculum vitae)

د. إبراهيم غريبي / محمد غريبي

Dr. Ibrahim E. Greiby



تاريخ ومكان الميلاد: 1971 م - الرحيبات - ليبيا

الحالة الاجتماعية: متزوج هاتف: +218916905592

البريد الإلكتروني: igeala@gmail.com ، i.greiby@uot.edu.ly

صفحة بوابة البحث العالمية:

www.researchgate.net/profile/Ibrahim_Greiby

المؤهلات العلمية:

مايو 2013: دكتوراه في هندسة الأنظمة الحيوية (للأغذية). كلية الهندسة. جامعة ولاية ميتشغن-أمريكا
أغسطس 2004: ماجستير في هندسة الأغذية. كلية الهندسة. الجامعة الوطنية الماليزية- ماليزيا
مايو 1993: بكالوريوس علوم وتقنية الأغذية. كلية العلوم الهندسية والتقنية. جامعة سبها- ليبيا

العمل الحالي:

عضو هيئة تدريس / أستاذ مساعد بقسم علوم وتقنية الأغذية - كلية الزراعة- جامعة طرابلس.
رئيس قسم المختبرات الجامعية / مركز الاستشارات والتدريب جامعة طرابلس
رئيس مجلس إدارة الجمعية الليبية للغذاء والتغذية \ الهيئة الليبية للبحث العلمي
عضو هيئة تحرير ومؤسس المجلة الليبية للغذاء والتغذية

اللغات:

العربية:	محادثة وكتابة	writing & reading	Arabic
الانجليزية:	محادثة وكتابة	writing & reading	English

السلم الوظيفي:

أستاذ مساعد / يونيو 2017 و حاليا - : قسم علوم وتقنية الأغذية -كلية الزراعة- جامعة طرابلس
رئيس قسم 2015/4 -2017/8- : قسم علوم وتقنية الأغذية -كلية الزراعة- جامعة طرابلس.
محاضر 2013 /9 -2017/6 : قسم علوم وتقنية الأغذية -كلية الزراعة- جامعة طرابلس.
مساعد باحث 2011 -2012 هندسة التقنيات الحيوية والزراعية (MSU).
مساعد باحث 2010 -2012 : قسم علوم الاغذية جامعة ولاية ميتشغن (MSU).
مساعد محاضر 2004 : 2007 قسم علوم وتقنية الأغذية -جامعة طرابلس.
معيد 1998-2000 : كلية الزراعة قسم علوم وتقنية الأغذية -جامعة طرابلس.
معيد 1997-1998: كلية البيطرة والزراعة بالزنتان - جامعة الجبل الغربي.

الاهتمامات:

Thermal processing of Agricultural products Fruits & vegetables and beverage technology	التصنيع والتعقيم الحراري للمنتجات الزراعية (الخضروات والفواكه) وتقنيات تصنيع المشروبات
Modeling and applying recent software for food processing	ادخال وتطبيق برامج علمية حديثة لتسهيل حل المشكلات والمعادلات الرياضية في تصنيع الأغذية
Food Engineering and Food Rheology	هندسة الأغذية دراسة الموائع
Food Microbiology	الأحياء الدقيقة للأغذية
Food Drying and Evaporation	التبخير والتجفيف للأغذية
Food Safety & quality	جودة وسلامة الأغذية
Nutraceutical and Natural compounds in Agricultural foods	المواد الطبيعية والصحية في الاغذية
Food Processed and safety	الأغذية المصنعة وسلامتها

عضويات ومهام:

2021- Member of the Scientific Committee and Research Evaluator, at First Scientific Conference on Olive Oil. Which was held at Gharyan University in Gharyan- Libya (12-13/12/2021)	2021- عضو باللجنة العلمية ومقيم لأبحاث للمؤتمر العلمي الأول حول زيت الزيتون. والذي انعقد في جامعة غريان بمدينة غريان- ليبيا (12\13\2021)
2021- Chairman of the Scientific Committee and member of the Preparatory Committee for the workshop on bread and baking, held in Omar Mukhtar Hall at Tripoli International Fair. Which was organized by the Ministry of Industry and Minerals. Tripoli, Libya (11/12/2021)	2021- رئيس اللجنة العلمية وعضو اللجنة التحضيرية لورشة العمل حول الخبز والخبيز، والمنعقدة بقاعة عمر المختار بمعرض طرابلس الدولي. تنظيم وزارة الصناعة والمعادن. طرابلس ليبيا (11\12\2021)
2019-2021 Chairman of International Conference on Food & Nutrition. Was held in the center of processing research, Tajoura, Tripoli Libya by June 12-14\ 2021	2019-2021- رئيس المؤتمر الدولي للغذاء والتغذية. الذي انعقد بمركز البحوث الصناعية تاجوراء بالفترة (12\14\2021)
2020-now: Member of the editorial board of the Libyan Journal of Food and Nutrition, designer and architect of the first issue (December 2020)	2020- لآن عضو هيئة تحرير بالمجلة الليبية للغذاء والتغذية، ومؤسس ومصمم ومخرج للعدد الأول (ديسمبر 2020)
2020-now Member of Libyan Society for Automation and Robotics. Libyan Authority Science Research. Tripoli Libya.	2020- لآن عضو بالجمعية الليبية للاتمة والروبوت الهيئة الليبية للبحث العلمي. طرابلس ليبيا
2014- now: Chairman of Libyan Society of food & Nutrition. Libyan Authority of Science Research	2014- لآن: رئيس مجلس ادارة الجمعية الليبية للغذاء والتغذية. الهيئة الليبية للبحث العلمي
2018- now: Chairman of the Management Committee of the University Reference Laboratory for Analysis. Consulting and Training Research Center. University of Tripoli .Libya	2018- لآن: رئيس قسم المختبر المرجعي الجامعي للتحاليل. مركز الاستشارات والتدريب. جامعة طرابلس
2016- now: Member of the Committee for the preparation the standardizations of vegetables and fruits and their products, Member of quality assessment of some food factories. Libyan National Center for Standardization and Metrology. Tripoli, Libya	2016- لآن: عضو في لجنة اعداد مواصفات الخضار والفاكهة ومنتجاتها وعضو في لجنة تقييم جودة بعض مصانع الأغذية. المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية. طرابلس ليبيا
2015-2018 Member of the Committee for the establishment of the University Reference Laboratory for Analysis at the University of Tripoli. As director of the Food Analysis Laboratory	2015-2018 عضو في لجنة تأسيس المختبر المرجعي الجامعي للتحاليل، بجامعة طرابلس. كمدير لمختبر تحليل الأغذية
2010-2011 Treasure at BAE Dep, MSU	2010-2011 : مسئول مالي لتجمع طلبة الدراسات العليا بالقسم
2011 Conference of Food Engineering(CoFE)	2011 : عضو في المؤتمر الدولي لهندسة الأغذية
2010-2011 Head of Libyan Students Association in MSU	2010 – 2011 : رئيس جمعية الطلبة الليبيين في جامعة ميتشغن
2010 International Association Food Protection (IAFP)	2010 : عضو مؤتمر الجمعية العالمية لحماية الغذاء
2010- Inverse Problem Symposium (IPS)	2010 : عضو في المؤتمر الدولي لحل المعادلات عكسياً
2008 - Member at Institute Food Technology	2008- لآن: عضو في المؤتمر الدولي لمعهد تكنولوجيا الغذاء
2007- Libyan Society of food & Nutrition	2007- لآن : عضو في جمعية الغذاء والتغذية الليبية

المنشورات العلمية:

- 1- Etoriki, A. M., El-Rais, M. A., kubbat, M. G., Shaban I. S., **Greiby, I. 2020.** Application of Gold Nanoparticles with 1,6-Hexanedithiol Modified Screen-Printed Carbon Electrode as a Sensor for Determination of Arsenic in Tea and Coffee Samples. Libyan Journal of Food & Nutrition (1):1: pp 29-41
- 2- Muramatsu, Y., **Greiby, I.**, Mishra, D.K., Dolan, K.D. **2017.** Rapid inverse method to measure thermal diffusivity of low-moisture foods. J. Food Science (Institute of Food Technologists) Vol, 82, Issue 2, 420–428.

- 3- **Greiby, I.,** Mishra, D.M., Dolan, K.D., Siddiq, M. **2017. PhD Dissertation chapter 3:** "Inverse method to estimate anthocyanin degradation kinetic parameters in cherry pomace during non-isothermal heating". Journal of Food Engineering 198 -54-62
- 4- Enbaia, S.,Elsaweth1, N., Abujnah,Y., **Greiby, I, 2015.** Occurrence of organophosphorous pesticide residues in some fish species collected from local market in Tripoli, Libya. International journal of current microbiology and applied science. V:4 N:1. pp. 925-937
- 5- Al-Jasass, F. M., Siddiq, M., **Greiby, I, 2014.** Development and quality evaluation of new canned date-chickpea Product. Research journal of biotechnology. V:9 (4) :pp 37-42
- 6- **Greiby, I.,** Dharmendra K. Mishr and Kirk Dolan, **2014. PhD Dissertation chapter 2:** "Inverse method to sequentially estimate temperature-dependent thermal conductivity of cherry pomace during nonisothermal heating". Journal of Food Engineering 127: pp. 16-23
- 7- Sogi, DS, Siddiq M, **Greiby I,** Dolan K. **2013.** Total phenolics, antioxidant activity, and functional properties of 'Tommy Atkins' mango peel and kernel as affected by drying methods. Food Chemistry 141: 2649-2655
- 8- **Greiby, I.,** Siddiq, M., Dolan, K. D. and Kelkar, S. **2013.** Effect of non-isothermal processing and moisture content on the anthocyanin degradation and colour kinetics of cherry pomace. International Journal of Food Science and Technology, 48: 992–998. doi:10.1111/ijfs.12051
- 9- Siddiq M, **Greiby I. 2013.** Overview of Date Fruit Production, Postharvest handling, Processing, and Nutrition (Chapter 1). In: Siddiq M, editor.*Date Fruit: Production, Postharvest Processing and Nutrition.* Wiley-Blackwell Publishers, Oxford, UK (in press).
- 10- Siddiq, M., Butt, M.S., **Greiby, I. 2012.** Apricots Production, Processing, and Nutrition (Ch 23). In: Handbook of Fruits and Fruit Processing (Edited by Sinha, N.K., Sidhu, J.S., Barta, J., Wu, J.S.B., Cano, M.P.). John Wiley & Sons, Ltd., Ames, Iowa. pp. 385-398.
- 11- Siddiq, M., Liavoga, A., **Greiby, I. 2012.** Peaches and Nectarines (Ch 30). In: Handbook of Fruits and Fruit Processing (Edited by Sinha, N.K., Sidhu, J.S., Barta, J., Wu, J.S.B., Cano, M.P.). John Wiley & Sons, Ltd., Ames, Iowa. pp. 535-549.
- 12- صلاح علي الهبيل، إبراهيم غريبي محمد . **2017م.** " دراسة تأثير معدل إستخلاص الدقيق وفترات التخزين على معدل البيات للخبز العربي بإستخدام الطرق الكيميائية، الفيزيائية و الحسية". مجلة رواق المعرفة ، كلية التربية جنزور ، جامعة طرابلس ليبيا م(4،3) ص: 208-190.
- 13- /إسراء سالم السعداوي، إبراهيم غريبي محمد ، سكينه سالم السعداوي، صلاح علي الهبيل **2016م.** " تقدير تركيز الكافيين في بعض المشروبات وتأثير إستهلاكه على عينة من طلبة جامعة طرابلس". المؤتمر العلمي الأول للأمن الغذائي وسلامة الغذاء (مصراتة ،ليبيا 17-16 أكتوبر 2016). مجلة البحوث الأكاديمية ، الاكاديمية الليبية مصراتة : م (7) ص: 24-10.

تقييم ورقات علمية بمجلات محلية ودولية:

- 1- المجلة الليبية للغذاء والتغذية Libyan Journal of Food & Nutrition (December 2020) تقييم عديد الورقات في مجال الغذاء والتصنيع الغذائي . الجمعية الليبية للغذاء والتغذية . طرابلس ليبيا . www.lsfm.ly/ljfn
- 2- مجلة العلوم التطبيقية Journal of Applied Science (October 2019) تقييم عدد من الورقات العلمية في مجال الغذاء والتصنيع الغذائي . جامعة صبراتة . صبراتة ليبيا
- 3- International Food Research Journal (November, 2017):Paper title: "Pasting and physical properties of green banana flours and pastas" . Malaysia
- 3 - مجلة المختار للعلوم . Almukhtar Journal of Sciences (February , 2016) عنوان الورقة: تقدير محتوى السكريات وتأثير المعاملات الحرارية على محتوى الهيدروكسي ميثايل فورفورال في العسل المنتج من مناطق مختلفة من الجبل الأخضر – ليبيا . جامعة عمر المختار، البيضاء ، ليبيا .
- 4- The first Food security & safety conference (August, 2016). Paper Title: The Effect of growth regulator in micro propagation of two chili pepper varieties . Misurata , Libya
- 5- The first Food security & safety conference (August ,2016). Paper Title: Effect of some storage conditions on the quality of the local olive oil in Misurata. Misurata, Libya.
- 6- Institute of Food Technologists (IFT) conference (December , 2012) Session Proposal Reviewer (Four abstracts in food engineering field). Michigan, USA.

الدورات العلمية والتدريبية:

2014 Training course for requirements of International Standardization(ISO 9001, ISO 17020, ISO 19011)Tripoli Libya .	دورة تدريبية حول متطلبات المواصفات القياسية الدولية. طرابلس ليبيا 2014
2012: Completion of a short course "HEEDS MDO 101 (Multi-disciplinary Design Optimization) Training". Red Ceder Technology East Lansing, Michigan (USA).	دورة قصيرة في برنامج الهيدز للتحليل الإحصائي لانسغ أمريكا 2012
2011: Completion of a selected courses "Better Process control school." East Lansing, Michigan State University, Michigan, (USA).	دورة في التحكم والتصنيع الجيد لانسغ أمريكا 2011
2010: "Completion of short course program in Food processing, Packaging & Value-addition." Michigan State University, USA	دورة في برنامج التصنيع الغذائي والتغليف والمواد المضافة لانسغ أمريكا 2010
2010: Completion of a short course "Comsol Multiphysics Intensive Training." Atlanta, Georgia (USA)..	- دورة في برنامج كومسول برنامج متعدد الوظائف شركة بوسطن ولاية فرجينيا. 2010
2009: Completion of HACCP Basic Certification "Development and Implementation of HACCP and Prerequisite Programs". HACCP Certification School, Michigan State University, Lansing USA.	دورة في نظام التفطيش الدقيق عن الخلل التصنيعي. لانسغ أمريكا 2009
2008: Participant in Matlab Basic Certification, Applying and programming using Matlab software", by Global Communications Strategy Group, Michigan State University USA	شهادة لدورة في برنامج التحليل الاحصائي الكمبيوتر الماتلاب. لانسغ أمريكا 2008
2004 Workshop on developing writing and publication skills for scientific research, Kuala Lumpur Malaysia	دورة تدريبية لتطوير مهارات الكتابة والنشر للبحث العلمي, كوالالمبور ماليزيا 2004
1995 Course on Using computer in writing editing ,Jado Libya	دورة تدريبية في معالجة النصوص بالكمبيوتر جادو, ليبيا 1995

شهادات التقدير والمشاركات:

Thanks and appreciation for participating and contributing as a evaluator (arbitrator's certificate) to evaluate some of the scientific researches of the first scientific conference on olive oil. Which was held at Gharyan University in Gharyan - Libya (12-13/12/2021).	شكر وتقدير للمشاركة والمساهمة كمقيم (شهادة محكم) لتقييم بعض لأبحاث العلمية للمؤتمر العلمي الأول حول زيت الزيتون. والذي انعقد في جامعة غريان بمدينة غريان- ليبيا (12-13/12/2021)
Thanks and appreciation for participating in the scientific workshop on baking and baking with a scientific lecture "Bread technology and modern techniques in industry. Organized by the Ministry of Industry and Minerals, Tripoli, Libya (11/12/2021)	شكر وتقدير للمشاركة في بورشة العمل العلمية حول الخبز والخبيز بمحاضرة علمية "تكنولوجيا الخبز والتقنيات الحديثة في الصناعة". تنظيم وزارة الصناعة والمعادن. طرابلس ليبيا (11/12/2021)
Thanks and appreciation for participating in the celebration of National Food Day (16-10-2021) with a scientific lecture "Products and processed meals, quality and safety." Invitation from the Zliten Municipal Council and the Environmental Sanitation Authority. at Zliten City	شكر وتقدير للمشاركة في احتفالية يوم الغذاء العالمي (16-10-2021) بمحاضرة علمية "المنتجات والوجبات المصنعة، الجودة والسلامة". بدعوة من المجلس البلدي زليتن. وهيئة الاصحاح البيئي بمدينة زليتن
Certificate of Appreciation (and a shield) for organizing and chairing the First International Conference on Food and Nutrition (organized by the Libyan Society for Food and Nutrition), which was held at Tajoura Industrial Research Center (12-14/6/2021). by Libyan Authority for Scientific Research, Ministry of education	شكر وتقدير (ودرع) لتنظيم ورئاسة المؤتمر الدولي الأول للغذاء والتغذية (تنظيم الجمعية الليبية للغذاء والتغذية) الذي انعقد بمركز البحوث الصناعية تاجوراء (12-14/6/2021). من الهيئة الليبية للبحث العلمي، وزارة التعليم
Certificate of appreciation for participating in a workshop about National day on copyright of innovation (2021-4-12) Organized by Libyan Authority Science Research. Tripoli Libya	شكر وتقدير للمشاركة للمشاركة في ورشة عمل حول اليوم العلمي للملكية الفكرية (2021-4-12) تنظيم الهيئة الليبية للبحث العلمي". طرابلس ليبيا

Certificate of appreciation for participating in a workshop on the automation of food industries : their reality and ways of development (12-23-2020) Scientific lecture "Control and automation in food industry . By invitation from the Libyan Society for Automation and Robotics. Research and Consulting Center, University of Tripoli. Tripoli Libya.	شكر وتقدير للمشاركة في ورشة عمل حول أتمتة الصناعات الغذائية: واقعها وسبل تطويرها (23-12-2020) بمحاضرة علمية بعنوان "التحكم والأتمتة في التصنيع الغذائي" بدعوة من الجمعية الليبية للأتمتة والروبوت . بمركز البحوث والاستشارات جامعة طرابلس
Certificate of Appreciation for Participation in National Food Day(16-10-2018) by Scientific lecture about Food Safety and Local Processing, by invitation Libyan Consumer Protection Organization, at Misurata University	شكر وتقدير للمشاركة في احتفالية يوم الغذاء العالمي(16-10-2018) بمحاضرة علمية عن سلامة الغذاء والتصنيع المحلي . بدعوة من منظمة الرقيب لحماية المستهلك. بجامعة مصراتة
Certificate of Appreciation for Participation in Organizing the Pathways of Life Pioneers Exhibition 2030, Faculty of Agriculture, Tripoli International Fair 2016	شهادة تقدير للمشاركة بتنظيم معرض مسارات رواد الحياة 2030 جناح كلية الزراعة بمعرض طرابلس الدولي 2016
Certificate of appreciation for participation in the first scientific conference for food safety in Misrata October 2016	شهادة تقدير للمشاركة بالمؤتمر العلمي الأول للأمن الغذائي وسلامة الأغذية بمصراتة اكتوبر 2016
Certificate of Appreciation from the Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture University of Tripoli for work in the department (the fiftieth anniversary) 2015	شهادة تقدير من قسم علوم وتقنية الأغذية كلية الزراعة جامعة طرابلس للعمل بالقسم (الذكرى الخمسين لتأسيسه) 2015
Fall 2012 : Recipient of "The Graduate School Dissertation Completion Fellowship (\$6000)". The graduate school, Michigan State University	فائز بجائزة اتمام أطروحة الدكتوراه من جامعة ولاية ميتشغن ، خريف 2012
Summer 2012: Recipient of " one of the sixth finalists for awards " for the abstract titled "Performance Evaluation of an Agitated Thin Film Evaporator for Concentration of Pineapple Juice". IFT conf, (June 25-28 th) Las vegas Nevada, USA.	متحصل على " جائزة واحد من الستة جوائز النهائية " لبحث بعنوان "تقييم الأداء من مبخر فيلم رقيقة دوار لتركيز عصير الأناناس". بمؤتمر معهد تقنية الأغذية، (25-28 يونيو) لاس فيغاس نيفادا، الولايات المتحدة الأمريكية. صيف 2012
<i>Spring 2012: Recipient of "Galen and Ann Brown Scholarship (\$2000)" Department of Biosystems and Agricultural Engineering, MSU, Michigan, USA.</i>	جائزة جالن و أنا براون \$2000 قسم هندسة النظم الحيوية والزراعية جامعة ولاية ميتشغن بأمريكا ، ربيع 2012
Spring 2011: Recipient of " Bill and Rita Stout Scholarship Award (\$1000) " Department of Biosystems and Agricultural Engineering, MSU, Michigan, USA.	جائزة بيل وريتا ستاوت \$1000 قسم هندسة النظم الحيوية والزراعية جامعة ولاية ميتشغن بأمريكا ، ربيع 2011

المؤتمرات والندوات العلمية :

- 1- Celebration of **National Food Day (16-10-2021)** with a scientific lecture "Products and processed meals, quality and safety." Invitation from the Zliten Municipal Council and the Environmental Sanitation Authority of Zliten. at Zliten City
- 2- Chairman of the First International Conference on Food and Nutrition (**12-14/6/2021**) (organized by the Libyan Society for Food and Nutrition), which was held at Tajoura Industrial Research Center by Libyan Authority for Scientific Research, Ministry of education
- 3- Celebration of National Food Day (**October 16th -2018**) Scientific lecture about Food Safety and Local Food Processing (ORAL) , Accommodated by Arraqeep Libyan Consumer Protection Organization, at Misurata University. **Misurata, Libya**
- 4- 1st Food security & safety conference (**October 16-17th 2016**). Oral title:" Estimating the concentration of caffeine in some beverages, and the impact of its consumption On a sample of students in University of Tripoli". **Misurata, Libya**
- 5- International Conference on Agricultural and Biosystems Engineering (ICABE), (Feburary **17-18th 2014**) Oral title: Inverse Methods to Estimate Anthocyanin Degradation Kinetic Parameters in Cherry Pomace During Non-Isothermal Heating. **Istanbul, Turkey.**

- 6-** Institute of Food Technologists (IFT) conference, **(July 13-16th, 2013)**: Poster title: “Estimate the kinetic parameters of anthocyanin degradation in cherry pomace for different constant moisture contents”. **Chicago, Illinois, USA.**
- 7-** Institute of Food Technologists (IFT) conference, **(June 25-28th, 2012)**: Poster title: “Effect of nonisothermal heating and Moisture Content on the Stability of cherry pomace Anthocyanins”. **Las Vegas Nevada, USA.**
- 8-** Institute of Food Technologists (IFT) conference, **(June 25-28th, 2012)**: Poster title: “Performance Evaluation of an Agitated Thin Film Evaporator for Concentration of Pineapple Juice”. **Las Vegas Nevada, USA.** (Awarded as fourth Place as best research)
- 9-** Inverse Problem Symposium (IPS) **(June 10th -12th , 2012)**: Poster title: “Estimation of Thermal Properties and anthocyanin retention in cherry pomace at different moisture contents during non-isothermal heating ”. **East Lansing, Michigan, USA**
- 10-** Conference of Food Engineering (CoFE), **(April 2nd – 4th , 2012)**: Oral title: “Estimation of Thermal Properties and anthocyanin retention in cherry pomace at different moisture contents during non-isothermal heating ”. **Leesburg , Virginia, USA**
- 11-** Bean Improvement Cooperative conference **(Oct 30 – Nov1, 2011)**: Poster title “Feasibility of a ‘Home Canning’ Method for Bean Quality Assessment”. **San Juan, Puerto Rico**
- 12-** COMSOL conference **(Oct 12-15th, 2011)**: Poster title “Sequential estimation of temperature-dependent thermal diffusivity in cherry pomace during nonisothermal heating” . **Boston, Massachusetts. USA**
- 13-** Institute of Food Technologists (IFT) conference, **(June 11 – 14th, 2011)**: Poster title “Estimation of temperature-dependent thermal diffusivity and anthocyanins retention in cherry pomace during non-isothermal heating”. **New Orleans , Louisiana , USA**
- 14-** International Conference on Performance Engineering **(ICIPE)(May4-6th , 2011)**: Oral title” Sequential estimation of temperature-dependent thermal diffusivity in cherry pomace during nonisothermal heating” **Orlando, Florida, USA**
- 15-** International Association for Food Protection (IAFP) conference, **(Aug 1-4th, 2010)**: Poster title “Quantifying the Efficacy of X-ray for Reducing Initial Microbial population on Dates” **Anaheim, California. USA.**

المقررات العلمية التي أدرسها :

Food Engineering 1	هندسة وتقنية الأغذية 1
Food Engineering 2	هندسة تقنية الأغذية 2
Beverages process Technology	تقنية تصنيع المشروبات
Food thermal processes	المعاملات الحرارية للأغذية (متقدم)
Fundamental of chemical Engineering	أساسيات الهندسة الكيميائية
Introduction to food science	مقدمة علوم الأغذية
Food Microbiology	الأحياء الدقيقة للأغذية متقدم
General Physics	الطبيعة العامة
Biological Food Processing Technology	تقنية تصنيع الأغذية الحيوية
Food Additives	المضافات للأغذية
Food Safety	سلامة الأغذية

المقررات التي درست بأمریکا

BE 825: Properties of Biological materials	خواص المواد الحيوية
BE 835: Analysis of Biological Systems	أنظمة التحليل الحيوي
BE 820: Res Methods Biosystems Engineering	الطرق البحثية في الأنظمة الهندسية
BE 815: Instrumentation Biosystems Engineering	المعدات الهندسية والحيوية
BE 892: Biosystems Engineering Seminar	مشروع الأنظمة الحيوية الهندسية
FSC 440: Food Microbiology	الأحياء الدقيقة للأغذية
FSC 441: Food Microbiology Laboratory	عملي الأحياء الدقيقة للأغذية
BE477: Food Engineering: Liquids	هندسة الأغذية السائلة
STT 464: Statistics of Biologists	الإحصاء الحيوي
FSC 490: Spec Problems Food Science	مشروع خاص في علوم الأغذية
BE478: Food Engineering: Solids	هندسة الأغذية الصلبة
CHE 805: Foundations in Chemical Engineering II	أساسيات الهندسة الكيميائية

