



٠١٠٠٦٧٩٠٥٥٧ •  
mgga@mans.edu.eg •  
٢٢٠٢٢٥٤ •

## أ.د. جيهان على عوض غنيم

تعيين سيادتها رئيس لقسم الصناعات الغذائية  
جامعة المنصورة-كلية الزراعة-الصناعات الغذائية  
الأبحاث ٣٨

### الدرجات الوظيفية

- أستاذ في ٢٠١٧-٠٧-٠١
- أستاذ لقب علمي في ٢٠١٧-٠٥-٢٤
- أستاذ مساعد في ٢٠١٢-٠٧-٠١
- أستاذ مساعد لقب علمي في ٢٠١٢-٠٤-٣٠
- مدرس في ٢٠٠٦-٠٥-٢٩
- مدرس مساعد في ٢٠٠٢-٠٨-١١
- معيد في ١٩٩٦-١١-١٢

### المؤهلات العلمية

- حاصل على الدكتوراه في ٢٠٠٦ في تخصص العلوم الزراعية (صناعات غذائية) (في مصر
- حاصل على ماجستير في ٢٠٠٢ في تخصص العلوم الزراعية) صناعات غذائية (في مصر
- حاصل على بكالوريوس بدرجة جيد جداً في ١٩٩٦ في تخصص العلوم الزراعية (شعبة صناعات غذائية) (في مصر

### الجوائز والمكافآت

- شهادة تقدير في ١٩٩٦-٠٧-٠١ من نقابة المهن الزراعية بالدقهلية

### المناصب الإدارية

- تعيين سيادتها رئيس لقسم الصناعات الغذائية من ٢٠٢١-٠٩-٠٨
- مدير البرنامج المميز (نظم التغذية) (من ٢٠٢٠-١٢-١٢ إلى ٢٠٢١-١٢-١١)
- استمرار تعيين سيادتها رئيسه لقسم الصناعات الغذائية من ٢٠٢٠-٠٨-٠١ إلى ٢٠٢١-٠٧-٠١
- مدير البرنامج المميز (نظم التغذية) (من ٢٠١٩-١٢-١٢ إلى ٢٠٢٠-١٢-١١)
- تجديد تعيين سيادتها رئيسا لمجلس القسم للعام الجامعي ٢٠١٩/٢٠٢٠ من ٢٠١٩-٠٨-٠١
- ٠١ إلى ٢٠٢٠-٠٧-٣١
- رئيس قسم الصناعات الغذائية من ٢٠١٩-٠٨-٠١ إلى ٢٠٢٠-٠٩-١٥
- استمرار تعيين سيادتها رئيس قسم الصناعات الغذائية من ٢٠١٩-٠٨-٠١ إلى ٢٠٢٠-٠٩-١٥
- تجديد تعيين سيادتها رئيسا لمجلس القسم للعام الجامعي ٢٠١٨/٢٠١٩ من ٢٠١٨-٠٨-٠١
- ٠١ إلى ٢٠١٩-٠٧-٣١
- رئيس لمجلس القسم للعام الجامعي ٢٠١٨/٢٠١٧ من ٢٠١٧-٠٨-٠١ إلى ٢٠١٨-٠٧-٣١
- تجديد قيام سيادتها بعمل رئيس لمجلس القسم للعام الجامعي ٢٠١٦/٢٠١٧ من ٢٠١٦-٠٨-٠١
- ٠١ إلى ٢٠١٧-٠٧-٣١
- تجديد قيام سيادتها بعمل رئيسا لمجلس القسم لمة عام جامعي ٢٠١٥/٢٠١٦ من ٢٠١٥-٠٨-٠١
- ٠١ إلى ٢٠١٦-٠٧-٣١
- قيام سيادتها بعمل رئيس مجلس القسم من ٢٠١٤-٠٧-٠١ إلى ٢٠١٥-٠٨-٣١

### الندوات والمؤتمرات

- مؤتمر المنصورة الدولي الثالث للغذاء من ٢٠١٨-١٠-٢٢ إلى ٢٠١٨-١٠-٢٦ في مصر/المنصورة - الغردقة
- مؤتمر المنصورة الدولي الثاني للغذاء من ٢٠١٦-١١-٢١ إلى ٢٠١٦-١١-٢٥ في مصر/المنصورة - اسوان

- مؤتمر المنصورة الدولي الاول للغذاء من ٢٠١٤-١١-١٧ إلى ٢٠١٤-١١-٢١ في المنصورة / الدقهلية / مصر
- -المؤتمر السنوي الخامس للجمعية - بدار الضيافة - جامعه عين شمس تحت عنوان : " البحوث التطبيقية لتنمية الزراعة والحماية البيئية " من ٢٠١٢-٠٢-٢٩ إلى ٢٠١٢-٠٣-٠٣ . ٠٢ في القاهره / مصر
- المؤتمر الدولي الثاني للصناعات الغذائية و التقانة الحيوية من ٢٠١٠-١١-٠١ إلى ٢٠١٠-١١-٠٣ في سوريا/حمص - سوريا
- مؤتمر المنصورة العربي الخامس لعلوم و تكنولوجيا الأغذية و الألبان من ٢٠١٠-١٠-١٨ إلى ٢٠١٠-١٠-٢٢ في مصر/المنصورة - الأقصر
- سلامة الأغذية الطريق إلى مستقبل آمن .من ٢٠١٠-٠٤-١٤ إلى ٢٠١٠-٠٤-١٤ في مصر/القاهرة .
- المؤتمر السنوي الخامس للاعجاز العلمي في القرآن الكريم و السنة من ٢٠١٠-٠٤-١٣ إلى ٢٠١٠-٠٤-١٥ في المنصورة / الدقهلية / مصر
- الاتجاهات الحديثة في صناعة المخبوزات .من ٢٠١٠-٠٤-١١ إلى ٢٠١٠-٠٤-١١ في المنصورة / الدقهلية / مصر
- النانوتكنولوجيا و تطبيقاته في مجال الإنتاج الحيواني من ٢٠١٠-٠٣-٢٨ إلى ٢٠١٠-٠٣-٠٣ في مصر/المنصورة .
- الحقوق والواجبات الانتخابية للمرأة المصرية .من ٢٠١٠-٠٣-٢٢ إلى ٢٠١٠-٠٣-٢٣ في مصر/المنصورة .
- ندوة تعريفية بنظام المستقبل لإدارة المكتبات من ٢٠١٠-٠٣-١٦ إلى ٢٠١٠-٠٣-١٦ في المنصورة / الدقهلية / مصر
- ندوة تعريفية بنظام الفارابي لضمان الجودة و الاعتماد .من ٢٠١٠-٠٣-١٥ إلى ٢٠١٠-٠٣-١٥ في مصر/المنصورة .
- تدابير الصحة و الصحة النباتية .من ٢٠١٠-٠١-٠٣ إلى ٢٠١٠-٠١-٠٣ في مصر/المنصورة .
- التطبيقات العلمية لتكنولوجيا المعلومات في مجال الصناعات الغذائية .من ٢٠٠٩-٠٣-٢٥ إلى ٢٠٠٩-٠٣-٢٥ في المنصورة / الدقهلية / مصر
- المؤتمر السنوي العلمي لكلية الزراعة من ٢٠٠٩-٠٣-١٥ إلى ٢٠٠٩-٠٣-١٥ في المنصورة / الدقهلية / مصر
- المؤتمر السنوي لتسويق البحوث التطبيقية و الخدمات الجامعية من ٢٠٠٩-٠٣-١١ إلى ٢٠٠٩-٠٣-١٢ في المنصورة / الدقهلية / مصر
- مؤتمر المنصورة العربي الرابع لعلوم و تكنولوجيا الأغذية و الألبان .من ٢٠٠٨-١١-١٠ إلى ٢٠٠٨-١١-١٤ في مصر/المنصورة - الغردقة .
- منظومة التقنيات الحديثة لتدوير قش الأرز و الحفاظ على البيئة من ٢٠٠٧-٠٦-١٧ إلى ٢٠٠٧-٠٦-١٧ في المنصورة / الدقهلية / مصر
- مؤتمر المنصورة العربي الثالث لعلوم و تكنولوجيا الأغذية و الألبان من ٢٠٠٦-١١-١٩ إلى ٢٠٠٦-١١-٢٣ في مصر/المنصورة - الغردقة
- مؤتمر المنصورة العربي الأول لعلوم و تكنولوجيا الأغذية و الألبان من ٢٠٠٢-١٠-٠١ إلى ٢٠٠٢-١٠-٠٣ في المنصورة / الدقهلية / مصر
- -استخدام أساليب قياس الأهمية العلمية للدوريات و الاستشهاد و معامل تأثير الدوريات "impact factor" ب"END NOTE بقاعدة ISI للسادة أعضاء هيئة التدريس و الهيئة المعاونة و اخصائى المكتبات في مصر/المنصوره

- الدورة التدريبية ( Food Quality Management ) من ٢٠١٦-٠٥-١٧ إلى ٢٠١٦-٠٥-٠٥ في مصر
- -دوره تدريبه في مبادئ التربيه الغذائيه - كليه رياض الاطفال - جامعه المنصوره ٢٠١٣ م من ٢٠١٣-٠٩-١٣ إلى ٢٠١٣-٠٩-١٤ في مصر
- -دوره تدريبه في مبادئ التربيه الغذائيه - كليه رياض الاطفال - جامعه المنصوره ٢٠١١ م من ٢٠١١-٠٩-٢٨ إلى ٢٠١١-٠٩-٢٩ في مصر
- تنظيم المؤتمرات العلمية من ٢٠١٠-١١-٢٨ إلى ٢٠١٠-١١-٣٠ في قاعة كلية التجارة
- -دوره تدريبه في اعداد المخبوزات و العصائر - قسم الصناعات الغذائيه - كليه الزراعه - جامعه المنصوره ٢٠١٠ م من ٢٠١٠-٠٤-١٩ إلى ٢٠١٠-٠٤-١٩ في مصر
- تطبيق المعايير الاكاديمية للبرنامج التعليمى من ٢٠١٠-٠٤-١٨ إلى ٢٠١٠-٠٤-٢٠ في قاعة كلية التجارة
- نظم الامتحانات و تقويم الطلاب من ٢٠٠٩-١١-٢٢ إلى ٢٠٠٩-١١-٢٤ في قاعة كلية التربية

## البرامج التدريبية

- الجوانب المالية والقانونية في الاعمال الجامعية من ٢٠٠٩-١٠-٠٥ إلى ٢٠٠٩-١٢-٠٥ في قاعة كلية التجارة
- نظام الساعات المعتمدة من ٢٠٠٩-١٥-٠٣ إلى ٢٠٠٩-١٧-٠٣ في قاعة كلية التجارة
- مهارات التفكير من ٢٠٠٥-١٤-٠٨ إلى ٢٠٠٥-١٧-٠٨ في مركز تطوير الاداء الجامعى
- ادارة الوقت وضغوط العمل من ٢٠٠٥-١٠-٠٧ إلى ٢٠٠٥-١٣-٠٧ في مركز تطوير الاداء الجامعى
- التدريس الفعال من ٢٠٠٥-٠٢-٠٧ إلى ٢٠٠٥-٠٧-٠٧ في مركز تطوير الاداء الجامعى
- اساليب البحث العلمى من ٢٠٠٥-١٩-٠٦ إلى ٢٠٠٥-٢٢-٠٦ في مركز تطوير الاداء الجامعى
- مهارات الاتصال الفعال من ٢٠٠٥-١٢-٠٦ إلى ٢٠٠٥-١٥-٠٦ في مركز تطوير الاداء الجامعى
- اخلاقيات واداب المهنة من ٢٠٠٥-٢٩-٠٥ إلى ٢٠٠٥-٣١-٠٥ في مركز تطوير الاداء الجامعى

1. Environmentally biopreparation of selenium and zinc nanoparticles using Ginkgo bilobaextract in preservation of edible oils (2020)

,Mai. E. El-Badawy1, Ayman Y. El-Khateeb2\* and Mamdouh M. Rabie1, Gehan A. Ghoniem1

2. Influence of Using Fresh Wheat Grass Juice and its Blends onHypercholesterolemic Rats (2018)

M. A. Abou- Raya1, A. K. Abd EL Hameed2 and N. M. Elrayes2,Gehan A. A. Ghoniem 1

3. Effect of Adding Corn Flour to Quinoa Flour to Produce Gluten-Free Pan Bread (2018)

Mona M. Khalil1, M. R. Youssif 2 and M. Tamimy3, Gehan A. Ghoneim1

4. Eco?friendly synthesis of metal nanoparticles using ginger and garlicextracts as biocompatible novel antioxidant and antimicrobial agents (2018)

Ahmed A. El?Refai1 · Gehan A. Ghoniem1 · Ayman Y. El?Khateeb2 · Mohamed M. Hassaan1

5. التأثير البيولوجى للشاي الاخضر عل الفئران المصابه بارتفاع الكوليسترول (٢٠١٨ )

Gehan A. A. Ghoniem , M. T. Shalaby and A. Z. Kh. Elias

6. Cytotoxicity of Aqueous Garlic and Ginger Metal Nanoparticles ExtractsAgainst Tumor Cell Lines "in Vitro" (2018)

Gehan A. Ghoniem1, A. Y. El-Khateeb 2 and M. M. Hassaan 1,El-Refai A. A.1

7. Effect of Blending Soy Milk with Cow Milk on some Properties of Bio-Labneh (2017)

Gehan A Ghoneem1 Magdy M. Ismail2\* Naeem AEL Boraey1 Mohamed M Tabekha1 and Hoda F Elashrey2

Biological activities of ginger against cadmium-induced renal toxicity .<sup>8</sup>  
(2017)

Sami A. Gabr Ahmad H. Alghadir and Gehan A. Ghoniem

MANUFACTURE OF BIO-LABNEH USING ABT CULTURE AND .<sup>9</sup>  
BUFFALO AND SOY MILK MIXTURES (2017)

Magdy M. Ismail Gehan A. Ghoneem Naeem A. EL- Boraey Mohamed  
M. Tabekha and Hoda F. Elashrey

التقييم البيولوجي للكبد كيك المعامل بأوراق نبات الزعرور على فئران التجارب المصابة  
بمرض السكري (٢٠١٧ )

Lobna A. Shelbaya and \* Gehan A. Ghoneim

١١ . استخدام بذور مختلفة لإنتاج خبز قوالب متعدد الحبوب (٢٠١٧ )

Mohammed R. Youssif. and\* Gehan A. Ghoneim

١٢ . تطبيق نظام الهاسب على خط إنتاج نكتار الجوافه (٢٠١٦ )

Gehan. A. Ghonim Mahmoud. B. Domaa and Wael. M. Ahmed

١٣ . الخصائص الكيميائية والتحليل الميكروبي والخصائص الحسية للزبادى المصنع من خليط من  
اللبن الجاموس والبقري ولبن الصويا (٢٠١٦ )

M. M. Tabekha<sup>2</sup>, Ismail M. M. <sup>1</sup>, Gehan A. Ghoniem <sup>2</sup>, N. A. EL-  
Boraey<sup>2</sup> and <br>H. F. A. Elashrey<sup>1</sup>

١٤ . تحضير زبادي وظيفي باستخدام فاكهه غير تقليديه (الباشن فروت) (٢٠١٦ )

Gehan A. Ghoneim and \*Hanaa F.El-Mehiry

١٥ . تطبيق الهاسب على خط إنتاج نكتار المانجو (٢٠١٦ )

Gehan. A. Ghoniem , and W. M. Ahmed., M. B. Domaa

١٦ . التأثير البيولوجي لبعض مكسبات الطعم الصناعية على فئران التجارب (٢٠١٦ )

Gehan A. Ghoneim Faten Y. Ibrahim and Shady M. ElShehawy

١٧ . تأثير المعاملات الأولية وطرق التجفيف علي صفات الجودة والسلامة للسبيط المجفف  
(٢٠١٦ )

Atef S. Osheba<sup>1</sup> Mamdouh M. Rabie<sup>2</sup> Gehan A. Ghoniem<sup>2</sup> and Lobna  
EL. Mohmmmed<sup>2</sup>.

١٨ . التأثير الواقي للمستخلص المائي لاوراق المورنيجا علي الكبد ومستوي سكر الدم في حيوانات  
التجارب (٢٠١٦ )

Gehan A. Ghoneim Faten Y. Ibrahim and Rania E. El-gammal

---

١٩. تأثير المعاملات الأولية وطرق التجفيف علي صفات الجودة والسلامة للجميري المجفف  
(٢٠١٦)

A. A. Osheba<sup>2</sup>, Rabie M. M. 1, Gehan A. Ghoniem<sup>1</sup> and Lobna E.  
Mohammed<sup>1</sup>

٢٠. تأثير مسحوق أوراق المورينجا على بعض الخصائص الكيميائية و الفيزيائية للخبز القالب  
(٢٠١٦)

Rania E. El-Gammal Gehan A. Ghoneim and Shady M. ElShehawy

٢١. التأثير الوقائي لمسحوق الكركم والثوم على ارتفاع مستوى الكوليسترول في الفئران . (٢٠١٦)

Gehan A. A. Ghoniem, M. B. Dommaand and Azhin Kh . Elias, Shalaby  
M. T.

٢٢. تأثير التغذية بمستويات مختلفه من رده القمح و مسحوق بذور التمر على الفئران المصابه بداء  
السكري. (٢٠١٥)

Mona M. Khalil, Gehan. A. Ghoniem and T. S. Hussain, M. A. Abou-  
Raya

٢٣. التقييم الكيميائي والحسي والبيولوجي للخبز المصنع باضافة بعض الاعشاب الغنيه بالمركبات  
النشطة حيويًا (٢٠١٥)

Ghoniem Gehan. A , El-Boraey Naeem. A and Shetti Saad. H, El-  
Refai Ahmed. A

٢٤. التقييم الحيوى لمستخلص الزنجبيل والثوم. (٢٠١٤)

M. A. Hussien<sup>1</sup> , Ghada Z. A. Soliman<sup>2</sup> and A. S. Essia<sup>1</sup>, Gehan A.  
Goneim<sup>1</sup>

٢٥. تنظيم المؤشرات الحيوية لالتهابات الغضاريف باستخدام الشاي الأخضر كعلاج في المرضى  
الذين يعانون من التهاب المفاصل الروماتويدي (٢٠١٤)

Sami A. Gabr<sup>12</sup> Ahmad H. Alghadir<sup>2</sup> and Gehan A. Ghoniem<sup>3</sup>

٢٦. تنظيم المؤشرات الحيوية لالتهابات الغضاريف باستخدام الشاي الأخضر كعلاج في المرضى  
الذين يعانون من التهاب المفاصل الروماتويدي (٢٠١٤)

Sami A. Gabr<sup>12</sup> Ahmad H. Alghadir<sup>2</sup> and Gehan A. Ghoniem<sup>3</sup>

٢٧. التقييم الحسى لخبز النخالة المصنع من الحبوب الكاملة (٢٠١٤)

Salama Manal F. \*\* and El-Sayed M. M. \*, Ghoneim Jehan A., El-Gammal  
Rania E. \*

٢٨. دراسات كيميائية وتكنولوجية علي بذور الكزبرة والكركم في مصر (٢٠١٣)

\*\*Abdelrasoul E. A., and \*\*EL-Dreny EL. G., \* Gehan Ali . A. A., \*Khalil  
Mona. M., Abou raya M. A.

٢٩. تأثير اضافة دقيق الحبوب الكامله على الخواص الريولوجيه و الكيماويه لخبز القوالب.  
( ٢٠١٣ )

Manal F.Salama \*\*,and M. M. El-Sayed \*,El-Gammal Rania E.\*,  
Jehan A. A. Ghoneim \*

٣٠. تأثير مسحوق أوراق التوت الأسود على الخصائص الكيماوية و الفيزيائية للكيك الناعم  
( ٢٠١٢ )

Gehan Ail Goneim

٣١. تأثير عملية الشهي التقليدية على القيمة الغذائية و تركيب الأحماض الدهنية في أكثر الأسماك  
المصرية انتشارا ( ٢٠١٢ )

جيهان على عوض غنيم، زينب صبري فرج، جيهان علي غنيم، شادي محمد الشهراوي

٣٢. تأثير مستويات مختلفة من الزنجبيل و السماق على جودة نفاق اللحم البقري الطازجة أثناء  
التخزين المبردة ( ٢٠١١ )

Gehan Ail Goneim

٣٣. أوراق الجزر: القيمة الغذائية و المضادة للأكسدة ( ٢٠١١ )

Ghoneim Gehan A. , Ibrahim Faten Y. and El-Shehawey Sh.M.

٣٤. المستخلص المائي للشاي الأخضر و مرض الكبد المستحث بالسكريات العديدة الدهنية  
( ٢٠١٠ )

جيهان على عوض غنيم، سامي جبر

٣٥. فاعلية المركبات الفينولية من أوراق التوت الأبيض و الأسود كمضادات أكسدة ( ٢٠١٠ )

فاتن يوسف إبراهيم يوسف، شادي محمد محمود الشهراوي، رانيا إبراهيم أحمد السيد  
الجمال، جيهان على عوض غنيم

٣٦. التأثير الواقي لبعض الاغذية علي التأثيرات الجانبية للجويات السريعة ( ٢٠٠٦ )

محمد عبدالحليم محمد حسين، منى محمود خليل عثمان، محمد طه إبراهيم شلبي، جيهان على  
عوض غنيم، مسعد عبدالعزيز عبدالفتاح أبوريه

٣٧. التأثير التغذوي و البيولوجي للبسكويت عالي القيمة الغذائية لاطفال المدارس ( ٢٠٠٢ )

منى محمود خليل عثمان، جيهان على عوض غنيم، محمد عبدالحليم محمد حسين، محمد طه  
إبراهيم شلبي

٣٨. تقييم بعض الأغذية النباتية كمصادر لمضادات الأكسدة و مضادات السرطان ( ) .

جيهان على عوض غنيم، مسعد عبدالعزيز عبدالفتاح أبوريه، محمد طه إبراهيم شلبي، محمد  
عبدالحليم محمد حسين، منى محمود خليل عثمان

---

COULD FRUITS AND VEGETABLES PREVENT CANCER?  
EVALUATION OF SOME PLANT FOODS AS ANTIOXIDANTS  
AND ANTICARCINOGENIC SOURCES

المؤلفات العلمية



