**السيمنار العلمى الاول**

تم عقد السيمنار العلمي الاول للقسم تحت عنوان "تحديات سلامة الغذاء بين الماضي والحاضر والمستقبل " وذلك يوم الثلاثاء الموافق 4/3/2025 فى تمام الساعة الحادية عشر صباحا برئاسة أ.د/فاطمة حسن محمد رئيس القسم وبحضور كلا من :

1. أ.د/ خالد علي احمد علي النسر (وكيل الكلية لشئون الدراسات العليا والبحوث بالكلية)
2. أ.د/ عادل مصطفى الخولي (أستاذ دكتور متفرغ سلامة وتكنولوجيا الاغذية)
3. أ.د/ سعدية حلمي الشناوي (أستاذ دكتور متفرغ سلامة وتكنولوجيا الاغذية)
4. أ.د/ جمال محمد حسن الشيمي (أستاذ دكتور سلامة وتكنولوجيا الاغذية)
5. أ.د/ عرفة مشرف سليمان (وكيل الكلية لشئون التعليم والطلاب )
6. د/ أمال حمدي عبدالفتاح (أستاذ مساعد سلامة وتكنولوجيا الاغذية)
7. د/ أحمد محمود قرني (أستاذ مساعد سلامة وتكنولوجيا الاغذية)
8. ط.ب / محمد صفوت عبدالحليم (مدرس مساعد سلامة وتكنولوجيا الاغذية)
9. ط.ب / أمانى رمضان عبدالواحد (معيدة سلامة وتكنولوجيا الاغذية)
10. ط.ب/محمد عبدالله سليمان (معيد سلامة وتكنولوجيا الاغذية)
11. ط.ب/مروة مخلوف مصطفي (معيدة سلامة وتكنولوجيا الاغذية)

* **وتم مناقشة المواضعات الاتيه :**

1. **مشكلة قلة الطرواة للحوم المحلية (الجاموس والجمال) واللحوم المستوردة (برازيلي والهندي) وكيفية تحسين طراوة تلك اللحوم من خلال تطبيق بعض المعاملات مثل المستخلصات النباتية.**
2. **تطبيق الاغلفة القابلة للتحلل والصالحة للاكل لتغليف منتجات الاغذية.**
3. **استخدام الاغلفة الذكية للكشف عن جودة وسلامة الغذاء اثناء التداول.**
4. **أستخدام الطرق الحديثة والسريعة للكشف عن المتبقيات الكمياية فى اماكن تداول الغذاء مثل(المستشعرات الالكتروكميائية Electrochemical sensors based on MMIP القائمة على البولميرات المغناطيسية المطبوعة جزيئياٍ**
5. **أهمية الوعية بسلامة الغذاء والتي بدورها تسهم فى الوعية بكيفية شراء الاطعمة وطرق حفظها وطرق طهيه والتأكد من طرق تصنيعها وجودة المنتج.**
6. **التأكيد على دور سلامة الغذاء فى الرقابة على الاطعمة فى المطاعم والفنادق وتأكيد أهميته فى التصنيع الغذائى لمنتجات اللحوم والالبان فى المصانع.**
7. **مناقشة طرق التصنيع والمواد المستخدمةوالمضافة فى بعض منتجات الالبان وتوضيح الفوائد الصحية والاقتصادية لبعض طرق التصنيع والمواد المضافة و توضيح اضرار بعض المواد المضافة على صحة الانسان.**
8. **مناقشة نقص الناتج المحلي من اللحوم والالبان والبدائل المتاحة.**
9. **وضع نظام للرقابة الغذائية تكون مستندة الى العلم وتركز على حماية المستهلكين.**

**10- التجارة اعالمية فى الاغذية وضرورة تنسيق مواصفات سلامة الغذاء.**

**11- مناقشة أسباب زيادة عدد الامراض التى تنقلها الاغذية ومصادر الاخطار الجديدة والناشئة المنقولة بواسطة الاغذيةز**

1. **مناقشة طرق محاربة الغش التجاري للاغذية.**
2. **التأكيد على ضرورة دعم الكوادر الفنية المسئولة عن التصنيع وانتاج الاغذية بكوادر اكاديمية لنقل الخبرات وطرح توصيات طرق الحديثة للتصنيع والتغليف.**
3. **مناقشة عقد ندوة توعية بسلامة الغذاء.**
4. **الاتجاه الحديث بالقسم لعمل رسائل علمية تتماشى مع التقدم والاساليب الحديثة المستخدمة فى تحسين جودة الاغذية والاساليب الحديثة المستخدمة فى التصنيع الغذائى.**

**رئيس القسم**

**ا.د/فاطمة حسن محمد**