



جامعة بني سويف
كلية الطب البيطري
قسم سلامة وتكنولوجيا الاغذية

السيمنار العلمي الاول

تم عقد السيمينار العلمي الاول للقسم تحت عنوان "تحديات سلامة الغذاء بين الماضي والحاضر والمستقبل" وذلك يوم الثلاثاء الموافق 2025/3/4 في 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 / أماني رمضان عبدالواحد (معيدة سلامة وتكنولوجيا الاغذية)
- 10- ط.ب/ محمد عبدالله سليمان (معيد سلامة وتكنولوجيا الاغذية)
- 11- ط.ب/ مروة مخلوف مصطفى (معيدة سلامة وتكنولوجيا الاغذية)

• وتم مناقشة المواضيع الآتية :

- 1- مشكلة قلة الطرارة للحوم المحلية (الجاموس والجمال) واللحوم المستوردة (برازيلي والهندي) وكيفية تحسين طرارة 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- استخدام الطرق الحديثة والسريعة للكشف عن المتبقيات الكيميائية في اماكن تداول الغذاء مثل (المستشعرات الالكتروكيميائية Electrochemical sensors based on MMIP القائمة على البوليميرات المغناطيسية المطبوعة جزيئيا
- 5- أهمية الوعي بسلامة الغذاء والتي بدورها تسهم في الوعي بكيفية شراء الاطعمة وطرق حفظها وطرق طهيها والتأكد من طرق تصنيعها وجودة المنتج.



جامعة بني سويف
كلية الطب البيطري
قسم سلامة وتكنولوجيا الاغذية

- 6- التأكيد على دور سلامة الغذاء في الرقابة على الاطعمة في المطاعم والفنادق وتأكيد أهميته في التصنيع الغذائي لمنتجات اللحوم والالبان في المصانع.
- 7- مناقشة طرق التصنيع والمواد المستخدمة والمضافة في 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 العالمية في الاغذية وضرورة تنسيق مواصفات سلامة الغذاء.
- 11- مناقشة أسباب زيادة عدد الامراض التي تنقلها الاغذية ومصادر الاخطار الجديدة والناشئة المنقولة بواسطة الاغذية
- 12- مناقشة طرق محاربة الغش التجاري للاغذية.
- 13- التأكيد على ضرورة دعم الكوادر الفنية المسؤولة عن التصنيع ونتاج الاغذية بكوادر اكاديمية لنقل الخبرات وطرح توصيات طرق الحديثة للتصنيع والتغليف.
- 14- مناقشة عقد ندوة توعية بسلامة الغذاء.
- 15- الاتجاه الحديث بالقسم لعمل رسائل علمية تتماشى مع التقدم والاساليب الحديثة المستخدمة في تحسين جودة الاغذية والاساليب الحديثة المستخدمة في التصنيع الغذائي.

رئيس القسم

ا.د/فاطمة حسن محمد