



السيرة العلمية والذاتية

ا. د. مازن محمد إبراهيم الزبيدي

القسم علوم الأغذية، كلية الزراعة والغابات، جامعة الموصل، الموصل ٤١٠٠٢ ، نينوى، العراق

البريد الإلكتروني الجامعي most_maz@uomosul.edu.iq

Research ID : Mazin Muhammed Ibrahim



التحصيل الدراسي

الشهادة	الاختصاص	سنة التخرج	الجامعة
بكالوريوس	صناعات غذائية	١٩٧٨	جامعة السليمانية/ كلية الزراعة / العراق
ماجستير	صناعات غذائية	١٩٨١	جامعة السليمانية/ كلية الزراعة /العراق
دكتوراه	كيمياء الأغذية	1995	جامعة الموصل / كلية الزراعة والغابات / العراق

حقل المعرفة والاهتمام

- ١- كيمياء الأغذية .
- ٢- تفاعلات التلون البني غير الانزيمية
- ٣- مضادات الاكسدة الطبيعية
- ٤ - هدم حامض الاسكوربيك

الخبرات العلمية والحقلية

- ١- عضو في نقابة المهندسين الزراعيين العراقيين منذ ١٩٨٠.
- ٢- عضو في نقابة المعلمين العراقيين منذ ١٩٨٣.
- ٣- عضو اللجنة العلمية لقسم علوم الأغذية
- ٤- رئيس لجنة الدراسات العليا
- ٥- عضو اللجنة العلمية للكلية ٢٠١٦-٢٠١٧
- ٦- عضو لجنة الامتحانات المركزية للصفوف المنتهية ٢٠١٨-٢٠١٩
- ٧- عضو لجنة الترقيات لكلية الزراعة والغابات
- ٨- عضو اللجنة الامتحانية للكلية
- ٩- رئيس اللجنة الامتحانية للقسم
- ١٠- عضو لجان الامتحان الشامل لطلبة الدراسات العليا لقسم علوم الأغذية ٢٠١٩-٢٠٢٠ و٢٠٢٠-٢٠٢١

التعيين

- ١- عضو هيئة تدريسية منذ ١٩٨٣.
- ٢- مدرس مساعد ١٩٨٣
- ٢- استاذ منذ ٢٠١٣.
- ٣- رئيس قسم منذ ٢٠١٩

المنشورات العلمية

المجلات العلمية

الابحاث:

- ١- تركيب الاعضاء الداخلية المأكولة للدبك الرومي المحلي الابيض(١٩٨٨)، مجلة العلوم الزراعية العراقية، ١(٢١).
- ٢- دراسة بكتريولوجية على اللحوم المخزنة بالتجميد(١٩٨٧)، المجلة العراقية للعلوم الزراعية، ٤(٥).
- ٣- دراسة كيميائية وبكتريولوجية وحسية لبعض الاسماك المحلية المعاملة بالتمليح والتدخين (١٩٩٠) مجلة زراعة الرافدين ١(٢٧).
- ٤- دراسة بكتريولوجية على لحم الدبك الرومي المحلي الابيض المخزن بالتبريد والتجميد (١٩٩٠) مجلة العلوم الزراعية العراقية، ٢(٢١).
- ٥- دراسة كيميائية على لحم الدبك الرومي المحلي الابيض المخزن بالتبريد والتجميد(١٩٩١) مجلة زراعة الرافدين، ١(٢٣)

- ٦- دراسة لتقييم مياه الشرب في مدينة حمام العليل(٩٩٣١) مجلة العلوم الزراعية العراقية،١(٢٤)
- ٧- دراسة بعض الخواص الكيميائية و الفيزيائية والميكروبية لمشروبي البيبي كولا وكولا في مدينة الموصل (١٩٩٤) مجلة زراعة الرافدين ٢(٢٦)
- ٨- انتاج معجون الطماطة بطريقة الترشيح (١٩٩٤) مجلة زراعة الرافدين،١(٢٦)
- ٩- دور الفركتوز والكلوكوز في تفاعلات الاسمرار غير الانزيمي اثناء خزن عصير البرتقال المحلي المعبأ(١٩٩٦) مجلة زراعة الرافدين،٣(٢٨)
- ١٠- دور الفركتوز و الكلوكوز في مسارات الاسمرار غير الانزيمي في مشابهاة عصير البرتقال المعبأ اثناء الخزن (١٩٩٧) مجلة زراعة الرافدين،١(٢٩)
- ١١- تأثير الخزن على رقم الفورمول وكمية النيتروجين الاميني في عصير البرتقال المحلي المعبأ (١٩٩٧) مجلة زراعة الرافدين،١(٢٩)
- ١٢- تراكم الفورفرال في عصير البرتقال المحلي المعبأ اثناء الخزن (١٩٩٧) مجلة زراعة الرافدين،١(٢٩).
- ١٣- تراكم الفورفرال في مشابهاة عصير البرتقال المحلي المعبأ اثناء الخزن (١٩٩٧) مجلة زراعة الرافدين،٢(٢٩).
- ١٤- تأثير الخزن في الاحتفاظ بحامض الاسكوربيك لعصير البرتقال المحلي المعبأ(١٩٩٧) مجلة الزراعة العراقية،٢(٢).
- ١٥- تأثير طريقة التعبئة ومدة ودرجة حرارة الخزن على ثبات حامض الاسكوربيك وبعض الخصائص لعصائر البرتقال و الليمون الحامض (١٩٩٨) مجلة زراعة الرافدين، ١(٣٠).
- ١٦- بعض الخصائص الكيميائية لعصائر الحمضيات المحلية (١٩٩٩) مجلة زراعة الرافدين، ١(٣١).
- ١٧- تأثير الخزن في قيم دليل الاسمرار لعصير البرتقال المحلي المعبأ(١٩٩٩) مجلة الزراعة العراقية،٤(٤).
- ١٨- تأثير نوعية التعبئة ومدة الخزن في تراكم حامض الديهايدرواسكوربيك في عصير البرتقال المحلي (٢٠٠٠) مجلة الزراعة العراقية،٧(٥).
- ١٩- التغيير في كمية الكبريتات المضاف الى عصير البرتقال المحلي المعبأ اثناء الخزن(٢٠٠٠) مجلة زراعة الرافدين،١(٣٢).
- ٢٠- تأثير بعض العوامل في الاحتفاظ لحامض الاسكوربيك وتطور قيمة دليل الاسمرار لعصير البرتقال الطبيعي(٢٠٠٠) مجلة الزراعة العراقية،٥(٤).
- ٢١- دراسة بعض الثوابت الفيزيائية و الكيميائية لزيوت بذور الحمضيات المحلية (٢٠٠٠) المجلة العراقية للعلوم الزراعية،١(١).
- ٢٢- الاستعانة ببعض مكونات عصائر الحمضيات المحلية للتنبأ بمحتواها من حامض الاسكوربيك (٢٠٠١) المجلة العراقية للعلوم الزراعية،١(١).
- ٢٣- تأثير بعض المعاملات على بعض الصفات الكيميائية و المايكروبية والحسية لشرائح البصل المجففة (٢٠٠٢) المجلة العراقية للعلوم الزراعية،٤(٣).
- ٢٤- تأثير بعض العوامل على رقم الفورمول والنيتروجين الاميني وعلاقتها بدليل الاسمرار لمشابهاة عصير البرتقال الطبيعي (٢٠٠٣) مجلة الزراعة العراقية،٥(٨).
- ٢٥- التركيب الكيميائي لمستخلص عرق السوس وتأثيره على النمو المايكروبي(٢٠٠٣) المجلة العراقية للعلوم الزراعية،١(٤).
- ٢٦- الاستعانة بدرجة الحرارة ومدة الخزن للتنبؤ بتطور قيم دليل الاسمرار في مشابهاة حامضية مشابهة لعصير البرتقال المحلي(٢٠٠٣) المجلة العراقية للعلوم الزراعية،٤(٤).
- ٢٧- ايجاد ثابت معدل التفاعل وطاقة التنشيط لهدم حامض الاسكوربيك في عصير البرتقال المخزن (٢٠٠٤) المجلة العراقية للعلوم الزراعية،٥(٤).
- ٢٨- تطور الاسمرار غير الانزيمي لعصير الليمون الحامض المركز باستخدام النمذجة خلال الخزن (٢٠٠٥) مجلة زراعة الرافدين ٢٣(٢).
- ٢٩- محتوى عصير البرتقال المحلي المعبأ من السكريات المختلفة اثناء الخزن ،دوار المؤتمر العلمي القطري الاول لعلوم وتكنولوجيا الصناعات الغذائية والالبان (٢٠٠٠).جامعة البصرة
- ٣٠- محتوى مشابهاة عصير البرتقال المحلي المعبأ من السكريات المختلفة اثناء الخزن ،دوار المؤتمر العلمي القطري الاول لعلوم وتكنولوجيا الصناعات الغذائية والالبان (٢٠٠٠).جامعة البصرة
- 31- Kinetic and prediction studies of ascorbic acid degradation in normal and concentrate local lemon juice during storage. Journal of Food Chemistry 101 (2007) 254-259.
- 32- Extraction and Purification of tannic acid from grape seeds and pomegranate peels and inhibition effect on some microorganisms.. مجلة زراعة الرافدين ٢٠٠٨.
- ٣٣- تطور الاسمرار غير الانزيمي لمشابهاة عصير الليمون الحامض الاعتيادي والمركز بأستخدام النمذجة خلال

- الخرن مقبول للنشر في مجلة زراعة الرافدين ٢٠٠٨.
- ٣٤ -تأثير المحليات الطبيعية والصناعية في كمية حامض الاسكوريك وقيم دليل الاسمرار لبعض مشابهات عصائر الحمضيات (٢٠٠٩) مجلة زراعة الرافدين ،٣٧(٤)،١٣١-١٣٧
- ٣٥ - دراسة تطور الاسمرار غير الانزيمي لعصير النارج المحلي باستخدام النمذجة،
أ- تأثير تركيز المواد الصلبة الذائبة على محتوى مشابهات عصير النارج من حامض الاسكوريك وتكوين الميلانويدات خلال الخزن (٢٠٠٩) مجلة زراعة الرافدين،٣٧(٢٤) ١٥٥-١٤٨
- ٣٦ - دراسة تطور الاسمرار غير الانزيمي لعصير النارج المحلي باستخدام النمذجة
ب - دراسته حركية لهدم حامض الاسكوريك في مشابهات عصير النارج المحلي اثناء الخزن(٢٠٠٩) مجلة زراعة الرافدين،٣٧(٢٤)،١٥٦-١٦٦
- 37- Kinetic of nonenzymatic browning reaction in citrus juices concentrates during storage (2011),The 4th international conference of food industries ,439-451 Cairo,Egypt
- 38-Browning reactions kinetics high hydrostatic pressure treated peach pure during storage(2011),International J.of food engineering ,7(4):
- 39- Using activated carbon for nonenzymatic browning compound adsorption in peach pulp(2011), Mesopotamia J. of Agric.40(2): 9-15
- ٤٠ - تأثير ثنائي اوكسيد الكبريت في حركية هدم حامض الاسكوريك في مشابة محلكي لعصير البرتقال الطبيعي (٢٠١٢) مجلة زراعة الرافدين،٤٠(٢) ١٥٣-١٦١
- ٤١ - تأثير السكريات وحامض اللايسين لطحين الباقلاء المضاف الى طحين الحنطة المركب على صفتي دليل الاسمرار وضغط غاز التخمر (٢٠١٢)،مجلة زراعة الرافدين ،٤٠(١) : ١٨٤-١٩١
- ٤٢ - فعالية بعض المستخلصات النباتية كمادة مضادة (٢٠١٣) مجلة زراعة الرافدين ٤١(٢) ١٤٢ -
- ٤٣ - اختبار فاعلية مستخلصات بذور السماق كمضادات اكسدة (٢٠١٣) مجلة زراعة الرافدين ٤١(٣) ١٧٠ -
- ٤٤ - دراسة التأثير المضاد للاكسدة لمستخلص قشور ثمار البرتقال (٢٠١٣) مجلة تكريت للعلوم الزراعية
- ٤٥ - دراسة تأثير او تقيم اضافة مسحوق تفاح الارض كمحفز على التعزيز الحيوي لعصير الجزر الطبيعي المعبأ(٢٠١٨). Kirkuk University Journal /Scientific Studies (KUJSS).٢(١٣) 339 – 348
- ٤٦ - تقييم الفعالية المضادة للاكسدة لمستخلصات بعض المصادر النباتية (٢٠١٩) مجلة ابحاث كلية التربية الاساسية ١٦(١)
- ٤٧ - تأثير مستخلصات بعض المصادر النباتية في الثباتية التاكسدية للمايونيز (٢٠١٩) مجلة ابحاث كلية التربية الاساسية ١٦(١)
- ٤٨ - تأثير الحنطة الخشنة في الخواص الريولوجية لخطات الحنطة الناعمة المستخدمه في انتاج الخبز(٢٠١٩) مجلة ابحاث كلية التربية الاساسية ١٥(1)
- ٤٩ - تأثير الحنطة الخشنة في خواص كلوتين خطات الحنطة الناعمة المستخدمه في انتاج الخبز(٢٠١٩) مجلة ابحاث كلية التربية الاساسية ٣(15)
- ٥٠ -تقييم الظروف المثلى لاستخلاص الانثوسيانينات من بعض المصادر النباتية(٢٠١٩) مجلة ابحاث كلية التربية الاساسية ٣(15)

الندوات والمؤتمرات

المؤتمرات العلمية:

- ١ - ندوة الانزيمات ودورها في التصنيع الغذائي ، كلية الزراعة ، جامعة صلاح الدين العراق (١٩٨٦).
- ٢ - المؤتمر العلمي الثالث للبحوث الزراعية ، وزارة الزراعة ، العراق (٢٠٠٠).
- ٣ - المؤتمر العلمي القطري الاول لعلوم وتكنولوجيا الصناعات الغذائية والالبان، جامعة البصرة،(٢٠٠٠).
- ٤ - المؤتمر العلمي الخامس للبحوث الزراعية، وزارة الزراعة العراق (٢٠٠٢).
- ٥ - ندوة جودة الاغذية ، كلية الزراعة ، جامعة حلب، سوريا(٢٠٠٧).
- ٦ - المؤتمر الدولي الزراعي الاول جامعة حلب (٢٠٠٨)
- ٧ - مؤتمر الرابع الدولي للصناعات الغذائية والتغذية المجلس القومي للبحوث مصر (٢٠١٠)

رسائل الماجستير واطارح الدكتوراة

أ - الماجستير:

- ١-مقارنة تطور الاسمرار غير الانزيمي بين عصيري الليمون الحامض الاعتيادي والمركز ومشابهاتهما اثناء الخزن
- ٢ - تأثير بعض المستخلصات النباتية الخام على ثباتية زيت زهرة الشمس تجاه التزنخ التاكسدي
- ٣ - الاستبدال الجزئي لطحين الحنطة وتأثيره على الصفات الريولوجيه
- ٤ - تأثير المعززات الحيويه على خواص بعض الاغذية

- ٥ - تأثير الكيتوسان كمادة تغليف على الصفات الفيزيوكيميائية لثمار الجوز المحلي
٦ - تقييم الظروف المثلى لاستخلاص الانثوسيانينات من بعض المصادر النباتية
ب- دكتوراه

- ١ - تشخيص تطور الاسمرار غير الانزيمي في مشابه عصير النارج اثناء الخزن،
٢ -- تقييم الفعاليه المضاده للاكسده لمستخلصات بعض المخلفات النباتيه
٣- دراسة خصائص الجودة لبعض أصناف الحنطة المحلية والمستوردة
٤ - - تأثير المعاملات الحرارية والضغط الهيدروستاتيكي العالي في بعض صفات هريس الخوخ الطبيعي

الشهادات التقديرية

١. المعرض الزراعي النوعي المتخصص ووزارة الزراعة العراقية ١٩٨٨
٢. الاحتفال باليوبيل الفضي لكلية الزراعة والغابات كلية الزراعة والغابات جامعة الموصل ١٩٨٩،
٣. الممارسة الميدانية الثانية جامعة الموصل ١٩٨٩
٤. الممارسة الميدانية في محافظة نينوى دائرة الدراسات والتخطيط والمتابعة وزارة التعليم العالي ١٩٩٤
٥. الممارسة الميدانية التاسعة جامعة الموصل ١٩٩٥
٦. الحصول على شهادة الدكتوراه جامعة الموصل ١٩٩٦
٧. المؤتمر العلمي القطري الاول لعلوم وتكنولوجيا الصناعات الغذائية والالبان جامعة البصرة ٢٠٠٠
٨. الندوة العلمية الدولية (جودة وتقانة الاغذية) كلية الزراعة جامعة حلب ٢٠٠٧
٩. المؤتمر الدولي الزراعي الاول جامعة حلب ٢٠٠٨
١٠. يوم العلم في وزارة التعليم العالي والبحث العلمي (التكريم) جامعة الموصل ٢٠١٢
١١. النشر في مجلات علمية عالمية رصينه وزير التعليم العالي والبحث العلمي ٢٠١٢
١٢. الحصول على مرتبة الاستاذية جامعة الموصل (شهادة تقديرية) ٢٠١٤

النشاطات الأخرى

- ١ - دراسة (استخلاص ودراسة بعض الصفات النوعية للزيوت العطرية المستخلصة من بعض النباتات الطبيعية) بالاشتراك مع منشأة الكندي العامة (٢٠٠٠).
- ٢ - عضو اللجنة الوزارية لتقييم فتح الدراسات العليا (الدكتوراه) لقسم علوم الاغذية كلية الزراعة جامعة تكريت
- ٣ - دراسة للشركة العامة لكبريت المشرق (استخدام الكبريت في حفظ الاغذية)



Curriculum vitae



Prof. Dr. Mazin Muhammad Ibrahim Al-Zubaidy
 Department of Food Sciences, College of Agriculture and Forestry,
 University of Mosul, Mosul 41002, Ninawa, Iraq
most_maz@uomosul.edu.iq
 Research ID: Mazin Muhammed Ibrahim

Education

Certificate	Specialization	Graduation year	University
B. Sc.	Food Tech.	1978	Sulaymaniyah university\College of Agriculture /Iraq
M.Sc.	Food Tech. Meat chem.&Micro.	1981	Sulaymaniyah University College of Agriculture / Iraq
Ph.D.	Food Chemistry	1995	University of Mosul / College of Agriculture and Forestry Iraq

Areas of Interest

1. Food Chemistry
2. Nonenzymatic Browning Discoloration
3. Natural antioxidants

Professional Qualification/ Membership/ Affiliation

- 1- Membership of Agricultural Engineers Syndicate since 1980
- 2- Membership of Teachers Syndicate since 1983
- 3- Membership of Food Sci. Dep. Scientific committee.
- 4- Membership of College Scientific committee 2016—2017
- 5 - Head of Food Sci. Dep. Higher education committee
- 6- Membership of College Central Final Examination committee 2018—2019
- 7- Membership of College promotions committee
- 8- Head of Food Sci. Dep. Examination committee
- 9- Membership of College Examination committee
- 10- Membership of Food Sci. Dep.comprehensive exams committee

Appointment

1. Faculty membership 1983.
2. assistance Lecturer since 1983.
- 3 .prof. Dr . science 2013

Publications

Journals

- 1-Composition of edible organ meat of local white turkey(1988) J .of Iraqi Agric .Sci.1 (21)
- 2- Bacterological study of frozen stored meat.(1987) Iraqi J. of Agric. Sci.(ZANCO) . 4(5)

- 3- Bacteriological study of cooled & frozen White local turkey meat W. (1990) J. of Iraqi Agric. Sci. 2(21)
- 4- Chemical, bacteriological & organoleptic study on salted, smoked of some local fish (1990) Mesopotamia J. of Agric. 1(27)
- 5- Chemical study on white local turkey meat stored by cooling & freezing (1991) . Mesopotamia J. of Agric. 1(23) .
- 6- Study of quality evaluation of drinking water in Hammam Al-Alil city (1993) J. of Iraqi Agric. Sci. ,1(24).
- 7- Some physical, chemical & microbial quality of Pepsi cola & K. kola produced in Mosul city, Iraq . (1993). Mesopotamia J. of Agric 2,(6
- 8- Production of Tomata paste by filtration (1994). Mesopotamia J. of Agric . 1(26)
- 9- Role of fructose & glucose in reaction of nonenzymatic browning during storage of of packed local orange juice. (1996) . Mesopotamia J. of Agric . 3(28) .
- 10- Role of fructose & glucose in nonenzymatic browning pathways of packed orange drinks during storage . (1997) . Mesopotamia J. of Agric 1(29).
- 11- The effect of storage on formol No. & quantity of aminonitrogen of packed local orange juice. (1997) . Mesopotamia J. of Agric . 1(29)
- 12- Furfural Accumulation in packed local orange juice during storage . (1997) . Mesopotamia J. of Agric 1(29).
- 13- Accumulation of furfural in packed orange drinks during storage. (1997) . Mesopotamia J. of Agric 2(29)
- 14- Effect of storage on ascorbic acid retention of packed local orange juice (1997) . Iraqi Agric J., 2(2).
- 15- Effect of packaging method, period & storage temperature on stability of ascorbic acid & some characteristics of local orange & lemon juice. (1998) Mesopotamia J. of Agric. 1 (30)
- 16- Some chemical properties of local citrus juices. (1999). Mesopotamia J. of Agric. 1(31)
- 17- Effect of storage on browning index of packaged local orange (1999). Iraqi J. of Agric. Sci
- 18- Effect of packaging material & period of storage on accumulation of dehydroascorbic acid in local orange juice. (2000) . Iraqi J. of Agric. Sci. 5(7).
- 19- Change in sulphite quantity added to packed local orange juice during storage (2000) . Mesopotamia J. of Agric. 1(32) .
- 20- Chemical & physical constants of extracted oils from local citrus seed (2000). Iraqi J. of Agric. Sci. 1(1)
- 21- Effect of some factors on the ascorbic acid retention & development of brown index value in orange drinks . (2000) Iraqi J. of Agric. Sci. 5(4) .
- 22- Feasibility of some chemical constituents of local citrus fruits in the predication of ascorbic acid quantity (2001) Iraqi J. of Agric. Sci. , 1 (2) .
- 23- Effect of treatment on chemical, microbial & organoleptic properties of dried onion flakes . (2002) Iraqi J. of Agric. Sci. 4(3) .
- 24- Effect of some factors on formol No. & amino nitrogen as related as to browning index of natural juice analogous . (2003) Iraqi J. of Agric. Sci. 5(8).
- 25- Chemical composition of Licorice extract & their effect on microbial growth . (2003). Iraqi J. of Agric. Sci. 1(4).
- 26- Kinetic and prediction studies of ascorbic acid degradation in normal and concentrate local lemon juice during storage. (2007) Journal of Food Chemistry 101, 254-259.
- 27- Extraction and Purification of tannic acid from grape seeds and pomegranate peels and inhibition effect on some microorganisms (2008), MESOPOTAMIA J. of AGRIC.
- 28- Kinetic of nonenzymatic browning reaction in citrus juices concentrates during

- storage(2011),The 4th international conference of food industries,439, Cairo Egypt
- 29-Browning reactions kinetics high hydrostatic pressure treated peach pure during storage(2011),International J.of food engineering ,7(4)
- 30- Using activated carbon for nonenzymatic browning compound adsorption in peach pulp(2011) Mesopotamia J. of Agric.40(2): 9-15
- 31-Feasibility of temperature and storage period to predicate of development browning index values of local orange juice synthetic model systems,(2003) IRAQI J.of Agric. Sci. . 4(4)
- 32-Determination of rate constant (K)and activation energy (Ea)of ascorbic acid degradation in stored orange juice,(2004) IRAQI J.OF AGRIC. SCIENCE . 5(4)
- 33-Nonenzymatic browning development of concentrated lemon juice by using model system during storage(2005) MESOPOTAMIA J. of AGRIC2(33)
- 34-Sugars content of orange juice during storage(2003)Basrah J. Agric.Sci.16(1)
- 35- Sugars content of orange drinks during storage(2003)Basrah J. Agric.Sci.16(1)
- 36- Nonenzymatic browning development of normal lemon juice by using model systems during storage(2008)3(36)
- 37- Effect of natural and synthetic sweeteners on ascorbic acid content and brown index of some citrus juice analogous system(2009),4(31)
- 38- Effect of nonenzymatic browning development of local sour orange juice by using model systems
- 1- Effect of soluble solids concentration on ascorbic acid content and Melanoidins formation in model systems of local sour orange juice during storage . (2009)Mesopotamia J. of Agric, 73(2)
- 39- Effect of nonenzymatic browning development of local sour orange juice by using model systems
- 2- Kinetic study of ascorbic acid degradation in model systems of local sour orange juice during storage (2009). Mesopotamia J. of Agric, 73(2)
- 40-Effect of sulfur dioxide on ascorbic acid kinetic degradation in drinks simulated to orange juice(2012), Mesopotamia J. of Agric.40(2)
- 41- Effect of sugars and lysine Broad bean flour (*Vicia faba*) adding to wheat flour (Composite) on browning index and fermentation pressure gas,(2012) Mesopotamia J. of Agric.40(1)
- 42- Activity of some plants extracts as antioxidants materials(2013) Mesopotamia J. of Agric., 41(2)
- 43-Demonstration of sumac fruits extracts activity as antioxidants(2013)) Mesopotamia J. of Agric., 41(3)
- 44-Study of antioxidant effect of orange fruits peels extracts(2013). Tikrit J. for Agricultural Sci.(1)13.
- 45- Study the effect or the evaluate of the addition of ground apple powder as a catalyst for bioenhancement of natural packed carrot juice.(2018) Kirkuk University J. Scientific Studies (KUJSS) (13)2.
- 46- Evaluation of Antioxidant activity of some Plants Sources extracts, (2019) College of Basic Education Research J ., 1(16)
- 47- Influence of some plants sources extracts on oxidative stability of mayonnaise (2019), College of Basic Education Research J.,1(16)
- 48- The effect of Durum Wheat on Properties of Gluten Mixtures from Soft Wheat uses in Bread Production(2019)) College of Basic Education Research J.,1(15)
- 49- The effect of Durum Wheat on Properties of Gluten Mixtures from Soft Wheat uses in Bread Production (2019) .) College of Basic Education Research J .,3(15)

50 - Evaluation optimum condition for extracting anthocyanins from some plant sources(2019) College of Basic Education Research J .,3(15)

Conference Proceedings

- 1- Enzymes and their roles in food processing, symposium, Agriculture college Salahaddin University,1986
- 2-Third Scientific Conference of Agriculture researches , Ministry of Agriculture,Iraq,2000
- 3- First Scientific Conference of food and dairy sciences &technology ,Basrah ,2000
- 4- Fifth Scientific Conference of Agriculture researches , Ministry of Agriculture,Iraq,2002
- 5 – Food quality, symposium, Agriculture college ,Aleppo University,2007
- 6 – First International Agriculture Conference, Aleppo University,2008
- 7-The 4th international Conference food industries and nutrition division ,Egypt,2010

Supervisor for Students of M.Sc. and Ph.D.

- 1- Comparative development of nonenzymatic browning between single strength lemon juice and concentrated lemon juice and their analogous systems during storage ,M .Sc. Thesis 2004
- 2 – Diagnosing the development of nonenzymatic browning in semi sour orange juices at storage, Ph . D. thesis, 2007
- 3 –Effect of thermal and high hydrostatic pressure treatments on some properties of natural peach pulp , Ph . D. thesis, 2009
- 4-Partial substitution of Wheat flour with Broad beans flour and it's effect in rheological and processing properties of some bakeries ,M .Sc. Thesis 2010
- 5 –Effect of thermal and high hydrostatic pressure treatments on some properties of natural peach pulp , Ph . D. thesis, 2009
- 6- Effect of some crude plants extracts on stability of sunflower oil against oxidative rancidity, M .Sc. Thesis 2012
- 7 – Evaluation of some conditions to extract the Anthocyanins from some plants sources , M .Sc. Thesis 2019
- 8 – Evaluation the quality characteristics of some local and imported wheat grains and their flour mixtures for bread manufacture, Ph . D. thesis, 2020
- 9- Evaluation antioxidant activity of some plants wastes extracts,Ph.D.thesis, 2020
- 10 – Effect of Chitosan as coating material on physiochemical properties of local Walnuts , M .Sc.

Certificates of Appreciation

- 1- The specialized agricultural exhibition,1988, Ministry of Agriculture
- 2-Silver Jubilee College of Agriculture and Forestry, 1989
- 3- Second field practice, 1989,Mosul university
- 3- Field practice in Nineveh Governorate, 1994, Department of Studies, Planning and Follow-up, Ministry of Higher Education and Scientific Research1994
- 5- Ninth field practice,1995, Mosul university
- 6- Obtaining a doctorate degree,1996, Mosul university

- 7- The first country scientific conference for the science and technology of food and dairy industries, 2000, University of Basra
- 8- International Scientific Symposium (Food Quality and Technology), 2007, University of Aleppo
- 9- The First International Agricultural Conference, 2008, University of Aleppo
- 10- Science Day in the Ministry of Higher Education and Scientific Research (honor) 2012, Mosul university
- 11- Publishing in discreet international scientific journals, Minister of Higher Education and Scientific Research, 2012
- 12- Obtaining a professorship (certificate of appreciation, 2014, Mosul university)

Other Activities

- 1- Study : Extraction and study of some qualitative characteristics of essential oils extracted from some natural plants, in cooperation with Al-Kindy Pub. Estab. 2000
- 2- Member of the Ministerial Committee to evaluate the opening of postgraduate doctoral studies for the Department of Food Sciences, Faculty of Agriculture, Tikrit University
- 3- A study presented to the State Company for Mishraq Sulfur (the use of sulfur in food preservation)