



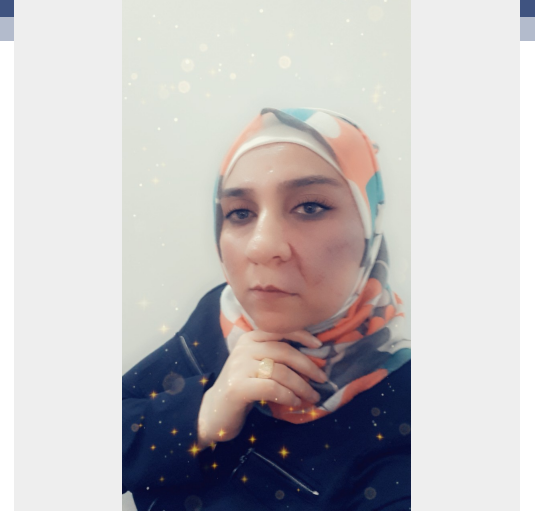
جامعة الموصل

الزراعة والغابات

علوم الأغذية

مدرس

ليلى أزهر أحمد الطائي



المعلومات الشخصية

- الاسم الثلاثي واللقب: ليلى أزهر أحمد الطائي
- تاريخ الميلاد: 04-01-1978
- الجنس: أنثى
- اللقب العلمي: مدرس
- التخصص العام: علوم الأغذية
- التخصص الدقيق: علوم الأغذية
- الاهتمامات البحثية: مستخلصات نباتية، مضادات الأكسدة، كيمياء الأغذية، تسمم غذائي

اللغات

اللغة العربية الام اللغة الانكليزية

امتياز جيد جدا

المؤهلات العلمية

جامعة الموصل (2012 - 2019)
دكتوراه، علوم الأغذية
امتياز

<https://orcid.org/0009-0008-3518-0677> ادخل رقم حساب ORCID ID

https://click.notification.elsevier.com/CLO/https://0/02F0/02Fid.elsevier.com0/02Fext0/02FEIARedeem0/03Fdgcid=raven_id_instituti onalaccess_email_SCOPUS0/026emailSignl n=fRL8ByzBPXs0/0252Ba79xJptX2IXnliQmxc vSoc9CI6K0gjExtzkGK6BIPQ0/0253D0/0253D 0/026ui_locales=en US/2/0100018a59e03616-63f05d5e-2559-4f98-86aa-730941a5d284-000000/wtyR45Cvu-87YMCJSVW8ROXMUGOc6xqOY331W7qhlg8= SCOPUS ادخل رقم حساب SCOPUS 316

ادخل اسم حساب Publons P

<https://scholar.google.com/citations?user=LGBsonkAAAAJ&hl=ar&oi=ao> ادخل اسم حساب Google Scholar

ادخل اسم حساب LinkedIn in

<https://www.researchgate.net/profile/Layla-Azhar> ادخل اسم حساب ResearchGate R

ادخل رقم حساب SCOPUS SC

ادخل رقم حساب ORCID ID

07709481266

laylaazhar@uomosul.edu.iq



جامعة الموصل

الزراعة والغابات

علوم الاغذية

المهارات

مهارة في مجال التصنيع الغذائي والتحليل الكيميائي للأغذية

جيد



خبرات العمل

(نوفمبر، 2001 - الحاضر)

جامعة الموصل

تدريسية

الإشراف على الحلقات الدراسية لطلبة الدراسات العليا ، تقييم البحوث العلمية للمؤتمرات والمجلات ، الإشراف على الحلقات الدراسية والمشاريع لطلبة الدراسات الأولية ، تدريس مادة كيمياء الأغذية وتسمم غذائي ومبادئ الصناعات الغذائية والكيمياء الحيوية ومبادئ الأحياء المجهرية النظري والعملية

الشهادات

(يوليو، 2000)

بكلوريوس علوم زراعية

العراق / جامعة الموصل / كلية الزراعة والغابات

(يوليو، 2008)

ماجستير علوم الأغذية والتقانات الأحيائية

العراق / جامعة الموصل / كلية الزراعة والغابات

(ديسمبر، 2019)

دكتوراه علوم الاغذية

العراق / جامعة الموصل / كلية الزراعة والغابات

البحوث والمؤتمرات

(2009)

تأثير العمليات التصنيعية للكيك في تحطيم سموم

الافلا

مجلة زراعة الرافدين (ISSN1815-316X)

هدف البحث الى التعرف على تأثير عمليات تصنيع الكيك في تحطيم سموم الافلا المضافة الى مخاض الكيك وتضمنت هذه العمليات طرفا كيميائية وفيزيائية . اشتملت خطوات تحضير مخيض الكيك على اضافة ذرور الخبز بتراكيز عديدة . أجريت عملية انضاج الكيك حراريا بالفرن الاعتيادي او بفرن الموجات الدقيقة او كلاهما . ثم قدرت تراكيز سموم الافلا في كافة المعاملات المدروسة ، أظهرت النتائج ان عملية صناعة الكيك من مواد ملوثة بسموم الافلا الاربعة أدت الى اختزال معنوي في تراكيز هذه السموم ، اذ حصل تحطيم للسموم . وحصلت المعاملات التي اضيف فيها ذرور الخبز بتركيز 01% على أفضل المعدلات سواء من ناحية نسب اختزال السموم فيها ، فيما وجد ان الانضاج الحراري بفرن الموجات الدقيقة والمعاملات المدمجة أعطى امكانية أفضل في تحطيم الانواع الاربعة من السموم باستخدام الفرن الاعتيادي .

(2010)

تأثير عمليات تصنيع البسكويت في محتواه من سموم

الافلا

مجلة زراعة الرافدين (ISSN 1815-316)

هدفت الدراسة الى التعرف على تأثير عمليات تصنيع البسكويت في تواجد سموم الافلا . اذ صنع البسكويت من عجينة ملوثة بسموم الافلا اعلاه . واشتملت خطوات تحضير عجينة البسكويت على اضافة بيكاربونات الصوديوم أو الامونيوم او كلاهما بتراكيز مختلفة . جرى انضاج العجينة حراريا بالفرن الاعتيادي او بفرن الموجات الدقيقة او كلاهما (المعاملات المدمجة) شخضت سموم الافلا الاربعة وقدرت تراكيزها في كافة المعاملات المدروسة وحلت البيانات احصائياً . أظهرت النتائج ان عملية تصنيع البسكويت أدت الى تحطم معنوي للسموم الاربعة ، كما لوحظ ان اضافة بيكاربونات الامونيوم بتركيز 03% او المعاملات التي اضيف فيها نوعي البيكاربونات قد اعطت أفضل النتائج من ناحية تحقيق أعلى نسب تحطيم للسموم الاربعة ، فيما أوضحت النتائج ان المعاملة بفرن الموجات الدقيقة او المعاملات المدمجة كانت الأكثر تأثيرا في اختزال هذه السموم .

(2010)

تأثير تصنيع بعض انواع المعجنات في سموم الافلا

مجلة جامعة تكريت للعلوم الزراعية

هدفت الدراسة الى التعرف على تأثير العمليات التصنيعية لكل من لفة الخميرة والفطائر والعوامات في تحطيم سموم الافلا (السموم الفطرية) المضافة الى عجائن هذه المنتجات ، وتضمنت هذه العمليات طرائقاً فيزيائية وحيوية . تم تخمير عجينة كل من لفة الخميرة والعوامات بخميرة الخبز اما الفطائر فلم تعامل عجيتها باي معاملات . جرى أنضاج لفة الخميرة والفطائر حراريا بالفرن الاعتيادي او بفرن الموجات الدقيقة او كلاهما . فيما جرت عملية قلي العوامات بدرجة حرارة 200 م لحين الحصول على منتجات ناضجة . شخضت سموم الافلا الاربعة وقدرت تراكيزها المتبقية في كافة المعاملات المدروسة ، وقدر المحتوى الرطوبي لعجائنهما وحلت النتائج احصائياً، بينت النتائج ان اختزال معنويا في تراكيز سموم الافلا حصل خلال تصنيع المعجنات الثلاث ، كما تبين ان انضاج لفة الخميرة والفطائر بفرن الموجات الدقيقة والمعاملات المدمجة اعطى امكانية لتحطيم الانواع الاربعة من السموم بنسب أعلى من الانضاج بالفرن الاعتيادي ، بينما يلاحظ زيادة نسب اختزال سموم الافلا بزيادة اعداد خميرة الخبز المستخدمة في تخمير عجينة لفة الخميرة والعوامات .

(2019)

تأثير مستخلصات بعض المصادر النباتية في الثباتية

التأكسدية للمايونيز

مجلة ابحاث كلية التربية الاساسية

تم دراسة تأثير المستخلصات النباتية لبذور العنب وثمار الاس وكسبة (حبة البركة وبذور السمسم وبذور الكتان وثمار الزيتون) المستخلصة بمذيب الميثانول بتركيز 80% والمضافة الى منتج المايونيز بتراكيز 400 و600 و800 جزء من المليون ومقارنتها بمضاد أكسدة صناعي بيوتيليند هيدروكسي تولوين بتركيز 200 جزء من المليون . قدرت الثباتية التأكسدية للمستخلصات الميثانولية النباتية ومضاد الاكسدة الصناعي ومعاملة المقارنة السلبية للزيت المفصول منه المايونيز بعد الخزن لمدة 4 اشهر وعلى درجة حرارة 45 م . أظهرت المعاملات كافة ثباتية تجاه التزنخ التأكسدي لزيت المايونيز باستخدام اختبارات قيمة البيروكسيد وقيمة البار- انسدين وقيمة التوتكس . ولوحظ من نتائج التحليل الاحصائي وجود فروق معنوية في مستوى 0,05 لصالح معاملة مستخلص بذور العنب لصفة الثباتية تجاه التزنخ التأكسدي مقارنة بالمعلات للمستخلصات الاخرى .

(2019)

تقييم الفعالية المضادة للأكسدة لمستخلصات بعض

المصادر النباتية

مجلة ابحاث كلية التربية الاساسية

تم تقييم الفعالية المضادة للأكسدة لمستخلصات بعض المخلفات النباتية (بذور العنب وثمار الاس وكسبة السمسم وكسبة بذور الكتان ومخلفات ثمار الزيتون) والتي استخلصت بطريقة الرج والطريقة المتقطعة (السوكسلت) وباستخدام ثلاثة مذيبات (الميثانول ، الايثانول وولات الايثانول) بتراكيز مختلفة (40 ، 60 ، 80%) وتمت مقارنة الفعالية المضادة للأكسدة للمستخلصات مع مضاد الاكسدة الصناعي بأختبار قوة الاختزال . منح الميثانول (80%) كوسط استخلاص أعلى كمية ربع من المستخلصات وأعلى كمية من المواد الفينولية الكلية للنباتات المدروسة مقارنة بالمذيبات الاخرى ، وامتلك المستخلص الخام الميثانولي للنباتات المدروسة أعلى فعالية مضادة للأكسدة مقارنة بالمستخلصات الخام الاخرى سواء المستخلصة بالايثانول او خلت الايثانول باستخدام اختبار قوة الاختزال ، ووجدت فروق معنوية في ربع الاستخلاص وكمية المواد الفينولية والفعالية المضادة للأكسدة للمستخلصات النباتية المدروسة بنوعية وخواص مذيبات الاستخلاص المستخدمة بالدراسة .

(2022)

Production of low-calorie Mandarin Nectar

Sweetened with Stevia and its Effect on

Qualitative and Sensory Properties

European Journal of Agricultural and Rural

Education