



٠١٠٠٥٧٣٩٠٩٨ •
mmrabie@mans.edu.eg •

أ.د. ممدوح محمد أحمد ربيع

تاريخ الميلاد : ١٩٥٢/٠١/١٦

جامعة المنصورة-كلية الزراعة-الصناعات الغذائية

الأبحاث ٦١

- حاصل على الدكتوراه في ١٩٩٢ في تخصص تكنولوجيا أغذية في مصر
- حاصل على ماجستير في ١٩٨٣ في تخصص تكنولوجيا الأغذية في مصر
- حاصل على بكالوريوس بدرجة ممتاز في ١٩٧٥ في تخصص تصنيع غذائي في مصر

المؤهلات العلمية

- أستاذ متفرغ في ٢٠١٢-١٦-٠١
- أستاذ في ٢٠٠٣-١٠-٢٧
- أستاذ مساعد في ١٩٩٨-٠١-١٨
- استاذ مساعد لقب علمي في ١٩٩٧-١٢-٢٩
- مدرس في ١٩٩٢-٠٦-٣٠
- مدرس مساعد في ١٩٨٨-٠٩-١١
- مهندس زراعي ثان في ١٩٨٧-٠٣-٠٩
- مهندس زراعي ثالث في ١٩٧٨-٠٦-٠١

الدرجات الوظيفية

- مديرا لمركز التجارب والبحوث الزراعية بكلية الزراعة من ٢٠١٥-٠٨-١٣ إلى ٢٠١٧-٠٨-١٢
- مديرا لمركز التجارب والبحوث الزراعية بكلية الزراعة من ٢٠١٣-٠٨-١٣ إلى ٢٠١٥-٠٨-١٢
- رئيس قسم الصناعات الغذائية من ٢٠١١-٠٩-٢٠ إلى ٢٠١٢-٠٧-٣١
- عضو مجلس ادارة مركز التجارب والبحوث الزراعية بكلية الزراعة من ٢٠٠٥-١٠-٣١ إلى ٢٠١١-٠٩-٠٦
- مديرا لوحدة الصناعات الغذائية - بقسم الصناعات الغذائية بكلية الزراعة من ٢٠٠٥-١٠-٣١ إلى ٢٠١٤-٠٢-١١
- مدير تنفيذي لنادي النيل بالجامعة من ٢٠٠٥-٠٤-١٤ إلى ٢٠١١-٠٤-١٣

المناصب الإدارية

- الجوانب القانونية بالجامعات من ٢٠٠٥-٠٩-٢٥ إلى ٢٠٠٥-٠٩-٢٧ في مركز تطوير الاداء الجامعى
- اتخاذ القرارات وحل المشكلات من ٢٠٠٥-٠٩-١٨ إلى ٢٠٠٥-٠٩-٢١ في مركز تطوير الاداء الجامعى
- تقييم التدريس من ٢٠٠٥-٠٧-١٧ إلى ٢٠٠٥-٠٧-٢٠ في مركز تطوير الاداء الجامعى
- المهارات الادارية من ٢٠٠٥-٠٥-١٥ إلى ٢٠٠٥-٠٥-١٨ في مركز تطوير الاداء الجامعى

البرامج التدريبية

- جائزة أحسن رسالة دكتوراه في ١٩٩٣-٠١-٠١ من جامعة المنصورة

الجوائز والمكافآت

١. اثر الصراع التنظيمي علي العالمين في الفنادق المصرية (٢٠١٧)

الأبحاث العلمية

عبد القادر محمد محمد عبد العزيز ممدوح محمد ربيع

٢. التقييم البيولوجي لرجيع الارز الاسود منزوع الدهن المعامل بالميكروويف علي الفئران المصابة بالكولسترول (٢٠١٧)
- Rania E. EL Gammal and M. A. El Bana, Saleh M. N. :Rabie M. M.
٣. تحضير مشروب جديد من اوراق نبات المورينجا اوليفيرا (٢٠١٧)
- M. M. Rabie and Rania E. El-Gammal,Eman M. Abd El-Rahim, A. I. El-Gawwad
٤. تأثير المعاملات الأولية وطرق التجفيف علي صفات الجودة والسلامة للجمبري المجفف (٢٠١٦)
- A. A. Osheba²,Rabie M. M. ¹, Gehan A. Ghoniem¹ and Lobna E. Mohmmmed¹
٥. تأثير المعاملات الأولية وطرق التجفيف علي صفات الجودة والسلامة للسيبب المجفف (٢٠١٦)
- Atef S. Osheba¹ Mamdouh M. Rabie² Gehan A. Ghoniem² and Lobna EL. Mohmmmed².
٦. تحسين ثبات الزيوت النباتية باستخدام بعض مستحضرات مضادات الاكسدة الطبيعية (٢٠١٥)
- A.M. Hassan and Y. A. Khalaf,Rania E. El-Gammal , M.M. Rabie
٧. دراسة لتقييم جودة بعض زيوت التحمير في مطاعم الوجبات السريعة (٢٠١٥)
- Rabie M.M. , Ranie E. El-Gammal and A.A.El-Sayed.
٨. تأثير عملية التسخين علي ثبات مخلوط زيت فول الصويا و عباد الشمس المعامل ببعض مضادات الاكسدة الطبيعية المختلفة (٢٠١٤)
- Rabie M.M. , Rania E. El-gammal and Eman E. Saafan
٩. التغيرات التي تحدث للاحماض الدهنية و مضادات الأكسدة لصلصة التتبيل الخضراء أثناء التتبيل و الطبخ و التخزين (٢٠١٤)
- El-Refai A.A. , A. M. Hassan , M. M. Rabie and E. M. Essa
١٠. تأثير اضافة الشعير و الشوفان علي الخواص الريولوجيه لعجينه الخبز (٢٠١٤)
- M. M. Rabie , A.S. El-Shazly and E.S. El -Fadaly,Abou- Raya M. A.
١١. Utilization of some oil blends and spices volatile oils as source of natural antioxidants. (2010)
- ممدوح محمد أحمد ربيع ,Ahmed, S. Abd El- Rahman ,Tariq, S. Hassan, A. M. ,E. Kasem
١٢. EFFECT OF FATTY MATTERS ON DOUGH RHEOLOGICAL PROPERTIES AND SENSORY EVALUATION OF BAKERY PRODUCTS. (2009)

مسعد عبدالعزيز عبدالفتاح أبوريه، أبو بكر محمد حسن، اسامة العدل، ممدوح محمد أحمد ربيع

١٣ . INFLUENCE OF FATTY MATTERS STABILITY ON SHELF LIFE AND QUALITY OF CRUNCHY TOAST (2009)

ممدوح محمد أحمد ربيع، مسعد عبدالعزيز عبدالفتاح أبوريه، اسامة العدل، أبو بكر محمد حسن

١٤ . Effect of frozen storage of substituted reduced fat sausages by some vegetable oils on some chemical and organoleptical properties. (2008)

Hasan, A. M., ممدوح محمد أحمد ربيع A.I.A.El-Damasy, A.I. Abdel-Gawwad,

١٥ . تأثير التخزين بالتجميد لسجقات اللحم المستبدلة و المنخفضة في نسبة الدهن بواسطة بعض الزيوت النباتية على بعض خواصها الكيميائية و الحسية. (٢٠٠٨)

عبدالحميد إبراهيم عبدالجواد، عبد المنعم ابراهيم عبد المنعم الدماصي، أبو بكر محمد حسن، ممدوح محمد أحمد ربيع

١٦ . EFFECT OF ADDITION OF MALT FLOUR AND PALM OIL ON THE RHEOLOGICAL PROPERTIES OF BREAD DOUGH. (2008)

Abou- Raya, M. A. ; M. M. Rabiaie ; M. F. Hassan and - E. S. El-Fadaly, مسعد عبدالعزيز عبدالفتاح أبوريه، ممدوح محمد أحمد ربيع

١٧ . GENE ACTION OF IN VITRO TRAITS FOR CANOLA DOUBLE HAPLOID LINES (2008)

على ماهر محمد العدل، ممدوح محمد أحمد ربيع، محمد سعد إبراهيم حماده -Abd El-Maksoud, M.M.; A.M. El-Adl; M.S. Hamada and - Rehab M. Habiba

١٨ . Chemical composition nutritive value and acceptability of some proposed canned ready meals (2008)

Abdel-Gawwad, A.I., Abeer Kh.Aly, ممدوح محمد أحمد ربيع A.M.Hasan,

١٩ . Vitamins phytic acid and essential amino acids content of some proposed canned ready meals (2008)

Abdel-Gawwad, A.I., Abeer Kh.Aly, ممدوح محمد أحمد ربيع A.M.Hasan,

٢٠ . Stability of fresh and stored soft atable margarine treated with natural antioxidants (2006)

Rania E.EL-Gammal, ممدوح محمد أحمد ربيع A.I.Abd El-Refai, A.A EL-gawwad,

٢١ . Microstructure of fat blends used in fat phase for soft table margarine processing. (2006)

EL-Gammal, Rania E., A. I. Abd El-gawwad, A.A. ; I. EL-Refai, ممدوح محمد أحمد ربيع

٢٢ . Emulsion properties of fresh and stored soft table margarine. (2006)

- ممدوح محمد أحمد ربيع- Rania E.El-Gammal, A.I. Abd El-gawwad, El-Refai, A.A.,
Gammal
٢٣. Effect of extraction methods on chemical and physical properties of some fish oils. (2006)
- أحمد عزت منصور قاسم، ممدوح محمد أحمد ربيع، أبو بكر محمد حسن، نعيم عبدالطيف
عبدالعزيز البرعى، شادى محمد محمود الشهاوى
٢٤. High productivity of *Aspergillus Niger* phytase and its utilization for highly reduction of soybean meal phytate. (2005)
- ممدوح محمد أحمد ربيع A.A. Nasr,
٢٥. THE EFFECT OF USING ANTIOXIDANTS ANTIFUNGAL AGENTS AND PACKAGING METHODS ON THE QUALITY OF SMOKED MACKEREL FISH. (2002)
- ممدوح محمد أحمد ربيع، محمد راشد عبد الرازق البحيرى، أبو بكر محمد حسن Rabie,
M.M.; M.R. El-Behiery; A.M. Hassan and E.M.E. TalabFood Industries
Dept., Fac. of Agric., Mansoura Univ.
٢٦. Antioxidative effectiveness of natural and synthetic antioxidants during storage of rapeseed oils (2002)
- ممدوح محمد أحمد Rania E.El-Gammal, A.I.El-Refai, A.I.Abd El-Gawwad ,
ربيع
٢٧. Studies on pectin . 1- Physico-chemical and technological studies on wet citrus peel pectin. (2002)
- ممدوح محمد أحمد Amal.M.El-Bastawesy, M.B.Domah, M.M.Tabekhia,
ربيع M.I.Hamed
٢٨. EFFECT OF GROWTH OF *Aspergillus niger* AND *Penicillium* sp ON THE OIL CONTENT AND FATTY ACIDS COMPOSITION OF STORED SOYBEAN SEEDS (2002)
- Rabie, M. M.1; T. S. M. Shady, 2 and Hoda A. E. El-Shazly31 Food
Industries Dept., Fac. of Agric., Mansoura Univ., Mansoura,
Egypt.2Microbiol. Dept., Soil, Water and Environ. Res.,
ربيع
٢٩. Studies on pectin 4.scanning electron microscopy studies of microstructure of pectin particles and their behaviour during gel formation (1999)
- M. M. Tabekha, M. M. El-Bastawesy, Hamed, M. ربيع
I., M. B. Domah
٣٠. Degradation of phytic acid as antinutritional Compound in pan bred with bacillus subtilis phytase. ()
- T.S.M. Shady , ممدوح محمد أحمد ربيع
-

31. Biosynthesis of *Aspergillus niger* lipase and its uses in detergents and some oils hydrolysis ()
ممدوح محمد أحمد ربيع
32. Physical and chemical properties of fat blends used in soft table margarine processing. ()
Rania E. EL-Gammal, EL-Refai, A.A. ربيع محمد أحمد ربيع, A.I. Abd El-gawwad,
33. Production characterization identification of *Lactobacillus bulgaricus* amylase and their use in hydrolysis of different starch substances. ()
ممدوح محمد أحمد ربيع
34. Effect of growth of *Aspergillus niger* and *Penicillium* sp. On the oil content and fatty acids composition of stored soybean seeds. ()
Hoda A.E.El-Shazly, T.S.M. Shady, ممدوح محمد أحمد ربيع
35. Chemical physical microbial and sensory changes occurred during cold and frozen storage of some semi-prepared carp fish products. ()
Hassan, A.M., Mمدوح محمد أحمد ربيع-Abd El-A.I., Ramadan, A.M., Kasseem, A.E., Gawwad, A.E.
36. Effect of extraction methods on chemical and physical properties of some fish oils. ()
A.M. Hassan, ممدوح محمد أحمد ربيع El-Borai, N.A. El-Borai, Kasseem, A.E.M., Sh.M.M.El-Shehawy
37. Studies on physical chemical and organoleptic properties of macaroni made from wheat flour and sweet potato paste. ()
ممدوح محمد أحمد ربيع
38. Physical and chemical properties of pomegranate peel pectin and its effect on blood glucose tolerance in normal and diabetic rabbits. ()
A.M.Hassan, S.E.Eisa, ممدوح محمد أحمد ربيع
39. Effect of refining process on the physical and chemical properties of semirefined sunflower and soybean oils. ()
El-Kady, S.A., M.I.Hamed, A.E.Kasseem, A.I.Abd El- ربيع محمد أحمد ربيع, A.I. Abd El-gawwad, Gawwad
40. Effect of fatty matters on dough rheological properties and sensory evaluation of bakery products. ()
A.M.Hassan, M.A.Abou-Raya, ممدوح محمد أحمد ربيع, O.Al-Adl, A.E.kassem
-

- ٤١ . Effect of frozen storage on amino acids content nutritive value and protein quality of some semi-prepared carp fish products ()
Hassan,A.M.,A.E.Kassem ,A.I.Abd El-Gawwad,A.M.Ramadan ,
محمد أحمد ربيع
- ٤٢ . Effect of processing methods on ash and elements contents of broad bean seeds. ()
M.A.Hussein ,
ممدوح محمد أحمد ربيع ,Kassem,A.E
- ٤٣ . Studies on pectin .2- Physico-chemical and technological studies on pectin extracted from various blends of citrus peel and apple pomace and its application. ()
Amal.M.El-Bastawesy,M.M.Tabekhia,
M.I.Hamed, محمد أحمد ربيع ,M.B.Domah
- ٤٤ . Effect of different alkali concentration during the refining process of bleached sunflower and soybean oils on: 1. The fatty acids composition ()
M.I.Hamed ,A.I.Abd El-Gawwad,A,E.Kassem; ,
ممدوح محمد أحمد ربيع-El, kady,S.A.
- ٤٥ . The effect of use of wheat germ on some rheological and physical properties of flour and some bakery products ()
Hassan, A.M.; ,F.I.A.Hauka
ممدوح محمد أحمد ربيع
- ٤٦ . The role of food processing on oxalate content of some vegetables in developing countries. ()
Amal M.El-Bastawesy ,Tabekhia,M.M.,
ممدوح محمد أحمد ربيع
- ٤٧ . The effect of using antioxidants antifungal agents and packaging methods on the quality of smoked mackerel fish. ()
E.M.E.Talab ,A.M.Hassan ,M.R.El-Behiery,
ممدوح محمد أحمد ربيع
- ٤٨ . Volatile fatty acid and triacylglycerol composition of Egyptian mandarin peel oil ()
M.M.Tabekhia ,
Zeitoun ,
M.A.M.,W.E.Neff,R.K.Holloway
- ٤٩ . Studies on addition of soaked lupine seed flour to wheat flour for improving Macaroni quality ()
Abou-Raya,M. ,
ممدوح محمد أحمد ربيع
- ٥٠ . Effect of fatty matters stability on bakery products. ()
-

O. Al-Adl,Hassan , A.M.,M. A. Abou- raya ,M. A. Abou- raya ,
أحمد ربيع محمد

Effect of some processing factors on quality and shelf-life of smoked
mackerel fish () .٥١

El-Behiery,M.R.,E.M.Talab ,A.M.HAssan,
ممدوح محمد أحمد ربيع

Gelatin and some other natural thickening agents for use in canned
corned beef. () .٥٢

A.M.Hassan,
ممدوح محمد أحمد ربيع ,Shehata,H.A.

Production pf pectinolytic enzymes by aspergillus foetidus in solid-state
fermentation and its uses for apple juice clarification. () .٥٣

ممدوح محمد أحمد ربيع ,S.M.Mansour ,T.S.M. Shady,

Effect of different alkali concentration during the refining process of
bleached sunflower and soybean oils on: 3. The thermal stability. () .٥٤

ممدوح محمد أحمد ربيع ,S.A.El-Kady,Abd El-Gawwad,
A.I.,A.E.Kassem,M.I.Hamed

Omega-3 fatty acids content in some fish oils. () .٥٥

ممدوح محمد أحمد ربيع،شادى محمد محمود الشهاوى،نعيم عبدالطيف عبدالعزيز البرعى،أبو
بكر محمد حسن،أحمد عزت منصور قاسم

The optimum condition for production and activity of bacillus subtilis ?-
amylase. () .٥٦

Tahany M. El-Azhary,
T.S.M.Shady ,ممدوح محمد أحمد ربيع

Effect of processing methods on bean phytate (Faba Beans Workshop)
Factors Affecting Cooking Properties () .٥٧

Tabekhia, M.M.,M. A.Hussein,
ممدوح محمد أحمد ربيع ,A.E.Kassem,

Effect of diffirent alkali concentration during the refining process of
bleached sunflower and soybean oils on: 2. The unsaponifiable matter.
() .٥٨

ممدوح محمد أحمد ربيع-El,Kassem,A.E.,Abd El-Gawwad,A.I.,M.I.Hamed,
kady,S.A.

Vitamins phytic acid and essential amino acids content of some
preposed canned ready meals. () .٥٩

عبدالحميد إبراهيم عبدالجواد،ممدوح محمد أحمد ربيع،أبو بكر محمد حسن

Studies on biscuit made from wheat flour and some fruit pomaces () .٦٠

Tawfik, F. M.,Abdel wahab, E. S. ,
Hussien, M. A. ممدوح محمد أحمد ربيع

Comparative study on the stability of palm and local commercial oils during heating and frying processes ()

ممدوح محمد أحمد ربيع Hassan,A. M.

- إعداد وتقييم منتجات غير تقليدية من الطرطوفة , الدور محكم في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
- استخدام الحبوب الكاملة في منتجات اللحوم , الدور مشرف في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
- استخدام المواد الملونة الطبيعية في الاغذية , . الدور مشرف في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
- استخدام بدائل الدهون في الاغذية , . الدور محكم في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
- استعمال بعض الزيوت النباتية كبديل للدهون في بعض منتجات اللحوم , الدور مشرف في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
- التغيرات التي تحدث لمضادات الأكسدة الطبيعية أثناء عملية التصنيع والتخزين , الدور مشرف ومحكم في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
- الدراسات الكيميائية والحيوية على المنتجات الثانوي لبعض الحبوب والبذور , الدور محكم في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
- الفوائد العلاجية لبعض مخلفات الاغذية , الدور محكم في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
- تأثير الخلط ومضادات الأكسدة على ثبات زيت عباد الشمس , الدور مشرف ومحكم في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
- تأثير بعض عوامل التصنيع على جودة اسماك الماكريل المدخنة , الدور مشرف في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
- تأثير فترات الري والرش بالعناصر الصغرى على النمو والمحصول و انتاج الزيت الطيار لنبات الحاصلان , الدور محكم في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
- تأثير وثبات المواد الدهنية في بعض المخبوزات , الدور مشرف في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
- تقييم التنوع الوراثي في الأرز , الدور محكم في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
- دراسات كيميائية وتكنولوجية وتغذوية على ربيع الارز الملون , الدور مشرف ومحكم في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
- دراسات تكنولوجية على بعض مركبات الخضر والفاكهة , . الدور محكم في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
- دراسات تكنولوجية وبيولوجية على بعض محاصيل الحبوب الغذائية , الدور مشرف ومحكم في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
- دراسات تكنولوجية وكيميائية وبيولوجية على بعض مخلفات ثمار الفاكهة , . الدور مشرف في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
- دراسات طبيعية وكيميائية على الزيت والدهون , الدور مشرف في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
- دراسات على الأغذية الوظيفية , الدور مشرف في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
- دراسات على البكتين , الدور مشرف في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
- دراسات على القيمة الغذائية لبعض البروتينات النباتية في مصر , الدور مشرف في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
- دراسات على بعض الإنزيمات المحللة للبروتين في مخلفات الاغذية , . الدور محكم في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
- دراسات على بعض السموم الموجودة طبيعيا في الاغذية , الدور محكم في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
- دراسات على بعض وجبات جاهزة معلبة مفتوحة , . الدور مشرف في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
- دراسات على تجفيف بعض منتجات الاغذية البحرية , الدور مشرف في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
- دراسات على تحسين جودة وثبات زيت الكانولا , الدور مشرف ومحكم في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
- دراسات على تغذية الأطفال , الدور محكم في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
- دراسات على ثبات الزيوت , الدور مشرف ومحكم في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
- دراسات على ثبات الزيوت والدهون , الدور مشرف في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
- دراسات على دور المحسنات الطبيعية في انتاج الخبز , الدور مشرف في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
- دراسات على زيت الاسماك , الدور مشرف في جامعة المنصورة - كلية الزراعة

الإشراف والتحكيم
لرسائل الماجستير
والدكتوراه

- دراسات على عوامل الجودة والسلامة خلال مراحل انتاج عصير الفاكهة على المستوى الصناعي , . الدور مشرف في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
 - دراسات على منتجات نصف جاهزة من سمك المبروك , الدور مشرف في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
 - دراسات كيميائية وفيزيائية على نبات المورينجا , الدور مشرف في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
 - دراسات كيميائية وبيولوجية على بعض الأغذية المخفضة للكوليسترول والسكر بالدم , الدور محكم في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
 - دراسات كيميائية وتكنولوجية على حفظ الجودة وزيادة فترات التخزين لبعض الزيوت النباتية ومنتجات المخابز , الدور مشرف في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
 - دراسات كيميائية وطبيعية وتكنولوجية على جنين القمح , الدور مشرف في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
 - دراسات كيميائية و فيزيائية و تكنولوجية على مخاليط الدهون الغذائية , الدور مشرف في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
 - دراسات كيميائية وتكنولوجية على بعض المشروبات المصرية , الدور مشرف في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
 - دراسات كيميائية ومكروبيولوجية على بعض الأغذية الوظيفية(البطاطا الحلوة المتخمرة ,) الدور مشرف في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
 - مقارنة بين تأثير كل من التغذية الطبيعية والصناعية لأمهاك أسماك القاروص , الدور محكم في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
 - نحو بناء مقياس لجودة التدريب في العمل الإرشادي الزراعي , الدور محكم في جامعة المنصورة - كلية الزراعة
-