

الى / السادة التدريسيون الكرام يرجى ملئ استمارة السيرة الذاتية

المرفقة طيا واعادتها الينا يوم الاثنين المصادف 2017/1/2

ت	المعلومات
1.	المعلومات الشخصية Smarter mail وفي حالة عدم امتلاك التدريسي لاي حساب على الـ Smarter mail يمكن التوجه الى وحدة الموقع الالكتروني للحصول على حساب خاص به
2.	المؤهلات العلمية البكالوريوس / كلية الزراعة / 1994 الماجستير / كلية الزراعة / 2001 الدكتوراه / كلية الزراعة / 2007
3.	التدرج الوظيفي م. مهندس زراعي / كلية الزراعة / 1994 – 2000 مدرس مساعد / كلية الزراعة / 2001 – 2006 مدرس / كلية الزراعة / 2007 – 2009 استاذ مساعد / كلية الزراعة / 2010

الى / السادة التدريسيون الكرام يرجى ملئ استمارة السيرة الذاتية

المرفقة طيا واعادتها الينا يوم الاثنين المصادف 2017/1/2

4.	التدريس الجامعي جامعة بغداد / كلية الزراعة / قسم علوم الاغذية من 1994 ومستمرة
5.	المناصب التي شغلها مقررة دراسات عليا في قسم علوم الاغذية 2012 – 2014
6.	المقررات الدراسية التي قام بتدريسها 1- مبادئ الالبان العامة / المرحلة الثانية فس قسم علوم الاغذية والانتاج الحيواني والاقتصاد الزراعي . 2- هندسة معامل الاغذية والالبان / المرحلة الثالثة 3- تصنيع البان / المرحلة الرابعة 4- زبد ومثلجات / المرحلة الرابعة 5- تصنيع تمور / المرحلة الثالثة (عملي) 6- كيمياء البان / المرحلة الثالثة (عملي) 7- تحليل اغذية / المرحلة الرابعة (عملي) 8- معدات تصنيع الاغذية / قسم الممكنة / المرحلة الرابعة التدريس في الدراسات العليا: 1- كيمياء حيوية متقدم (عملي) 2- تصنيع البان متقدم 3- هندسة معامل الاغذية والالبان متقدم
7.	عضوية المجالات العملية المحلية والدولية

الى / السادة التدريسيون الكرام يرجى ملئ استمارة السيرة الذاتية

المرفقة طيا واعادتها الينا يوم الاثنين المصادف 2017/1/2

8.	المشاريع البحثية في مجال التخصص لخدمة البيئة والمجتمع او تطوير التعليم
9.	المؤتمرات والندوات العلمية التي شارك بها 1- المؤتمر العلمي الاول للهندسة الوراثية والتقانات الاحيائية / جامعة بغداد / 2008 2- المؤتمر العلمي السابع للبحوث الزراعية / وزارة الزراعة / العراق / 2009 3- المؤتمر الدولي الرابع لشعبة الصناعات الغذائية والتغذية / المركز القومي للبحوث / 2010 4- المؤتمر العلمي الاول لجامعة النهدين / 2012 5- المؤتمر العلمي التاسع للبحوث الزراعية / وزارة الزراعة / العراق / 2013 6- المؤتمر العلمي الثاني لكلية الزراعة / جامعة كربلاء / 2012 7- المؤتمر العلمي الثاني لكلية الزراعة / جامعة الكوفة / 2012 8- المؤتمر السادس لقسم العلوم / كلية التربية الاساسية / الجامعة المستنصرية / 2015 9- الندوة العلمية لقسم علوم الاغذية / كلية الزراعة / جامعة بغداد / 2015 10- دورة بايو تكنولوجي والنانوتكنولوجي / مركز التطوير والتعليم المستمر / جامعة بغداد / وزارة التعليم العالي والبحث العلمي / 2016 11- مؤتمر جمعية صيانة المصادر الوراثية والبيئية / مصر / 2016
10	الانشطة العلمية الاخرى عضوة في اللجان ادناه: 1- اللجنة العلمية في قسم علوم الاغذية 2- اللجنة الامتحانية في قسم علوم الاغذية 3- لجنة تحديد الاسعار في معمل الالبان / كلية الزراعة / ابو غريب 4- اللجنة التحضيرية والمشرفة على فعاليات يوم الجامعة الخاص بمعرض كلية الزراعة 5- لجنة وضع اسئلة الامتحان التنافسي لطلبة الدراسات العليا 6- لجنة تصحيح دفاتر الامتحان التنافسي لطلبة الدراسات العليا 7- اللجنة التحضيرية للمعرض السنوي لقسم علوم الاغذية التعاون مع الوزارات والمؤسسات الاخرى:

الى / السادة التدريسيون الكرام يرجى ملئ استمارة السيرة الذاتية

المرفقة طيا واعادتها الينا يوم الاثنين المصادف 2017/1/2

1- تعاون مشترك مع وزارة العلوم والتكنولوجيا لغرض انجاز بحث مشترك 2- التعاون مع الجهاز المركزي للتقييس والسيطرة النوعية في تقييم مواصفة قياسية 8- لجان الاستلال التي شاركت فيها كرئيسة وعضوة : 5		
11	عضوية الهيئات العلمية المحلية او الدولية عضو في جمعية صيانة المصادر الوراثية و البيئية	
12	الكتب المؤلفة او المترجمة او المنشورة حصرا	
13	الابحاث المنشورة حصرا	
	اسم المجلة	اسم البحث
	سنة الذ شر	
	مجلة العلوم الزراعية العراقية المجلد 29 العدد الثاني	عزل وتوصيف وتأثير السترات على بوادئ الزبد المنتجة للنكهة
	221- 226 , (2)34 Iraqi agriculture Science journal	Neutralization of sour milk and its use in manufacturing some dairy products. Sterilized milk
	227- 232 , (2)34 Iraqi agriculture Science journal	Neutralization of sour milk and its use in manufacturing some dairy products. Edam cheese

الى / السادة التدريسيون الكرام يرجى ملئ استمارة السيرة الذاتية

المرفقة طيا واعادتها الينا يوم الاثنين المصادف 2017/1/2

Neutralization of sour milk and its use in manufacturing some dairy products. Yoghurt	20 01	26 , 50 , INDIAN JOURNAL OF DAIRY SCIENCE
Production of drink from chamomile and cheese whey.	20 05	173 – 178, (2)36 Iraqi agriculture Science journal
Study the effects of some heat treatments on cows and goats milk allergy.	20 05	145 - 150, (4)36 Iraqi agriculture Science journal
تأثير الخلايا الجسمية في التحلل الدهني لجبن التشدر	20 09	المجلة العراقية للتقانات الحياتية (1): 275 - 288
تأثير إضافة الحبة السوداء Sativa Nigella وزيتها الخام في إطالة العمر ألخزني للجبين الطري	20 09	مجلة الزراعة العراقية وقائع المؤتمر العلمي السابع للبحوث الزراعية / العراق، المجلد 14 ، العدد 8 ، ص 41 – 48
تقنية توصيف لايبيزات الخلايا متعددة الانوية (Polymorphonuclear) المعزولة من حليب الابقار المصابة بالتهاب الضرع	20 09	مجلة الزراعة العراقية وقائع المؤتمر العلمي السابع للبحوث الزراعية / العراق، المجلد 14 ، العدد 8 ، ص 41 – 48
تأثير اضافة الثوم والكرفس في التحلل الدهني لجبن التشدر المصنع من حليب ذو محتو عالي من الخلايا الجسمية	20 09	مجلة مركز بحوث التقنيات الاحيائية / المجلد 3 العدد 1 ص 98 – 105
دراسة امكانية استعمال الصبغة المستخلصة من الرمان في تلوين بعض منتجات الالبان	20 10	International conference, "Innovation in Food Science and Nutrition: Future Challenges", NRC,Cairo, 27-29 Sep. 2010.
استعمال المركبات الفلافونويدية المستخلصة من التمر كمضادات للاكسدة في القشدة.	20 10	مجلة كلية التربية الاساسية (2011) المجلد 17 العدد 71 ص 629 - 642
استعمال المستخلص الفلافونويدي للشاي الاخضر كمضاد اكسدة ولتحسين قابلية حفظ القشدة	20 10	مجلة الانبار للعلوم الزراعية : المجلد 8 العدد 3 ص 201 - 215
دراسة بعض المؤشرات الفيزيوكيميائية والمايكروبية للحليب المجفف الموجود في الاسواق المحلية	20 11	Food Inde. And nutr. Scienc. J. (2011) 1 (1) 59 – 69
تأثير الكايتوسان في الخواص الفيزيوكيميائية والمايكروبيولوجية والحسية للحليب الخام	20 11	j. Food Industries & Nutr. Sci. (2012) 1 (2):211-222
دراسة تأثير اضافة مسحوق الخردل وزيته في تحسين الصفات الحسية والخزنية للجبين الطري العراقي	20 12	جامعة كربلاء// المؤتمر اعلمي الثاني لكية الزراعة 2012
دراسة امكانية انتاج غذاء مطبوخ من الجبن المنضج ولحم الدجاج	20 12	مجلة جامعة النهدين : المجد 15 العدد (2) حزيران، 2012 ص 39 - 44
دراسة تأثير مسحوق الكركم ومستخلصه	20	جامعة الكوفة // المؤتمر العلمي اثاني

الى / السادة التدريسيون الكرام يرجى ملئ استمارة السيرة الذاتية

المرفقة طيا واعادتها الينا يوم الاثنين المصادف 2017/1/2

المائي والكحولي كمضادات اكسدة وكمثبط لنمو بعض انواع البكتريا في القشدة المصنعة	12	لكلية الزراعة 2012
دراسة الخواص الكيميائية والميكروبيولوجية والحسية للجبن الطري العراقي عاي البروتين	20 14	J. Biol. Chem. Environ. Sci. , 2014,9(2), 365-376
دور الاوزون في تثبيط عفن <i>Aspergillus</i> واطالة العمر الخزني لجبن المونترني	20 15	مجلة التربية الاساسية / الجامعة المستتصرية / عدد خاص بالمؤتمر العلمي السادس عشر
Detection and Killing of Food Poisoning Salmonella Typhimurium in Cheese by Using Monoclonal Antibody and Nanoparticles Complex	20 16	1- Research&Reviews:Jo urnalof Food Science and Technology ISSN: 2278-2249(online), ISSN: 2321- 6468(print) Volume 5, Issue 1
Toxic effects of fabricated gold nanoparticles in albino mice	20 16	International Research Journal of Agricultural and Food Sciences Article Number: PRJA83793064 Copyright ©2016
تأثير الاوزون في الحد من نمو في <i>penicillium</i> الفطر اطالة فترة حفظ جبن المونترني	20 16	2- وقائع مؤتمر الوراثة والبيئية العلمي الدولي الرابع / المجلد الرابع، العدد الاول
14 الاطاريح او الرسائل التي اشرف عليها		
1- استعمال الاوزون في اطالة العمر الخزني لجبن المونترني / رسالة ماجستير / 2012/الطالبة زهراء ريسان كريم		
2- الكشف عن بكتريا التسمم الغذائي <i>Salmonella typhimurium</i> بواسطة معقد الاجسام المضادة وحيدة النسيلة المحملة على الجسيمات النانوية في الاجبان واللحوم/ اطروحة دكتوراه / 2016 / الطالبة لميس ثامر مطشر		
15 اللغات التي يتقنها		

الى / السادة التدريسيون الكرام يرجى ملئ استمارة السيرة الذاتية

المرفقة طيا واعادتها الينا يوم الاثنين المصادف 2017/1/2

	العربية الانكليزية
--	-----------------------

الى / السادة التدريسيون الكرام يرجى ملئ استمارة السيرة الذاتية

المرفقة طيا واعادتها الينا يوم الاثنين المصادف 2017/1/2

C.V.

Photo

Name: Azhar jawad Al-Msaway

Date of Birth: 1972

Religion: Muslim

Martial statues: Married

Specialization: Dairy Chemistry

Position: Teacher

Scientific Degree: Ass. Prof.

Work Address: Baghdad University/College of
Agriculture/Food Sci.

■ **First, Scientific Certification:**

Degree science	University	College	Date
B.Sc.	Baghdad University	Agriculture	1994
M.Sc.	Baghdad University	Agriculture	2001
Ph.D.	Baghdad University	Agriculture	2007
Any other			

No.	Career	Workplace	From -To
1	Ass. of Agri. Engineer	College of	1994 – 2000

الى / السادة التدريسيون الكرام يرجى ملئ استمارة السيرة الذاتية

المرفقة طيا واعادتها الينا يوم الاثنين المصادف 2017/1/2

2	Ass. Teacher	College of	2001 - 2006
3	Teacher	College of	2007 - 2009
4	Ass. Prof.	College of	2010

■ **Second, Career:**

■ **Third, University Teaching.**

No.	University	The (Institute / College)	From -To
1	Baghdad University	College of Agriculture	1994- to now
2			
3			
4			
5			
6			
7			

■ **Fourth, Courses Which You Teach:**

No.	Department	Subject	Year
1	Food Sci. and Biotechnology	Date processing , Analysis of	1994 -1998
2	Food Sci. and Biotechnology	Processing of cheese ,	2001-2003
3	Animal dep.	Principles of dairy	2007 - 2009

الى / السادة التدريسيون الكرام يرجى ملئ استمارة السيرة الذاتية

المرفقة طيا واعادتها الينا يوم الاثنين المصادف 2017/1/2

4	Food Sci. and Biotechnology	Engineering of Food & dairy Plants	2008 - 2014
5	Food Sci. and Biotechnology	Liquid milk products	2010 - 2013
6	Food Sci. and Biotechnology	Cheese Processing1	2014 – to
7	Food Sci. and Biotechnology	Cheese Processing1	2014 – to
8	Food Sci. and Biotechnology	Advance Biochemistry	2002
9	Food Sci. and Biotechnology	Advance Cheese Processing	2015 – to
10	Food Sci. and Biotechnology	Advance Engineering of	2015 – to naw

■ **Fifth, Thesis which was supervised by :**

No.	Thesis Title	Department	Year
1	Use of ozone to elongation shelf life of montry cheese Zahraa R.K. Shati	Food Sci. and Biotechnology MSc.	2012
2	DETECTION OF FOOD POISONING BACTERIA SALMONELLA TYPHIMURIUM BY COMPLEX ANTIBODIES MONOCLONAL ASSOCIATED WITH NANOPARTICLES IN CHEESE AND MEAT Lop-moc thamer	Food Sci. and Biotechnology Phd.	2015

الى / السادة التدريسيون الكرام يرجى ملئ استمارة السيرة الذاتية

المرفقة طيا واعادتها الينا يوم الاثنين المصادف 2017/1/2

Sixth, Conferences which you participated:

No.	Conferences Title	Year	Place	Type of
1	2 nd Scientific Conference	2008	Genetic engineering institute	Paper
2	7 nd Scientific Conference ministry of agriculture	2009	ministry of agriculture	Poster
3	Second scientific conference for college of Agriculture/ Karbala University	2012/12/11-10	Karbala University	paper
4	Second scientific conference for college of Agriculture/ Kofa University	2012	kofa	paper
5	9 nd Scientific Conference ministry of agriculture	2013	ministry of	participation
6	16 nd Scientific Conference for scientific department	2015	Pasic education collage	paper
7	scientific conference of Iraq Association of genetic and Environmental Resources	2016	Cairo	paper

Research Title	Year	Place of Publication
Isolation and Characterization and T effect of citrate on The starters producing butter flavor	1998	(29)2, Iraqi agriculture Science journal
Neutralization of sour milk and its use in manufacturing some	2003	221- 226 , (2)34 Iraqi agriculture Science journal

dairy products. Sterilized milk		
Neutralization of sour milk and its use in manufacturing some dairy products. Edam cheese	2003	227- 232 , (2)34 Iraqi agriculture Science journal
Neutralization of sour milk and its use in manufacturing some dairy products. Youghurt	2001	26 , 50 , INDIAN JOURNAL OF DAIRY SCIENCE
Production of drink from chamomile and cheese whey.	2005	173 – 178, (2)36 Iraqi agriculture Science journal
Study the effects of some heat treatments on cows and goats milk allergy.	2005	145 - 150, (4)36 Iraqi agriculture Science journal
EFFECT OF SOMATIC CELLS ON LIPOLYSIS INCHEDDAR CHEESE	2009	Iraqi Journal of Biotechnology, 288-275:(1)8
Effect of Nigella sativa crude and its oil in prolonging shelf life of soft cheese	2009	Iraqi agriculture Journal , Seven scientific conference for Agriculture research , 14 : (8).
Purification and characterization lipases of Polymorphonuclear Isolated from milk of infected cows udder inflammation	2009	Iraqi agriculture Journal , Seven scientific conference for Agriculture research , 14 : (8).
Add the effect of garlic and celery in the decomposition of fatty cheese chader processed of milk with a high content posted from somatic cells	2009	Biotechnological Research Center Journal, 3: (1) : 98 – 105.

Study aplaty of use the extraction efficiency of (<i>Punica Granatum</i>) for coloring some dairy productes	2010	International conference, "Innovation in Food Science and Nutrition: Future Challenges", NRC,Cairo, 27-29 Sep. 2010.
use of flavonoids compounds extraction from dates as antioxidants in the cream	2010	Journal college of basic education, 2011:17 (71): 629 642.
Utilization of green tea flavonoids as antioxidant and for improving the shelve life of processed cream	2010	Al-Anbar journal of agricultural sciences Vol.: 8 , No. (3) issn : 1992 7479 , 204 – 215.
Study some of physic – chemical and microbiological parameters in powdered milk tn the local markets.	2011	J. Food Inde. And nutr. Scienc. : (2011) 1 (1) 59 – 69
Effect of chttosan on physiochemical, microbiological and sensory characteristic of crude milk	2011	j. Food Industries & Nutr. Sci. (2012) 1 (2):211-222
Study the effect of addition mustard and its oil in improving the sensore evaluation and shelf life of Iraqi soft cheese .	2012	Second scientific conference for college of Agriculture/ Karbala University
Study the Possibility of produce processed cheese from ripened cheese and Chicken	2012	Journal of AL- Nahrain University, 15 : (2) : 39 – 44
Study the effect of turmeric powder and its water and alcohol extracts as anti-oxidants in processed cream	2012	Second scientific conference for college of Agriculture/ Kofa University
Study of chemical , microbiological and oregano elliptical	2014	J. Biol. Chem. Environ. Sci. , 2014,9(2), 365-376

الى / السادة التدريسيون الكرام يرجى ملئ استمارة السيرة الذاتية

المرفقة طيا واعادتها الينا يوم الاثنين المصادف 2017/1/2

properties of high protein Iraqi soft cheese.		
Role the ozone in inhibition mold Aspergillus and extension shelf life of monterey cheese	2015	16 ^{ed} scientific conference for college of basic education/ AL- Mustansiriya University
Detection and Killing of Food Poisoning Salmonella Typhimurium in Cheese by Using Monoclonal Antibody and Nanoparticles Complex	2016	Research&Reviews:Journalof Food Science and Technology ISSN: 2278-2249(online), ISSN: 2321-6468(print) Volume 5, Issue 1
Toxic effects of fabricated gold nanoparticles in albino mice	2016	International Research Journal of Agricultural and Food Sciences Article Number: PRJA83793064 Copyright ©2016
Limitation of the growth of <i>pencillium</i> in Monterey cheese and extending its shelf by ozone treatment>S	2016	4thInternational Scientific Conference of Genetic and Environment



seven, languages:

الى / السادة التدريسيون الكرام يرجى ملئ استمارة السيرة الذاتية

المرفقة طيا واعادتها الينا يوم الاثنين المصادف 2017/1/2

- ✓ Arabic
- ✓ English

***Note: - Make a copy on CD.**