



السيرة الذاتية (CV)

الاسم : د. شيماء سعدي لفته

تاريخ الميلاد : ١٩٧٧/٩/١٠

الديانة : مسلمة

التخصص : علوم أغذية وتقانات أحيائية / تصنيع البان

الوظيفة : تدريسية

الدرجة العلمية : مدرس

عنوان العمل : جامعة بغداد

الهاتف النقال : ٠٧٩٠٢٤٢٩٢٩١

البريد الإلكتروني : shaymaa.s@coagri.uobaghdad.edu.iq

أولا : المؤهلات العلمية :

التاريخ	الكلية	الجامعة	الشهادة
١٩٩٩/١٩٩٨	كلية علوم الهندسة الزراعية	بغداد	يكوريوس مع مرتبة الشرف
٢٠١١	كلية علوم الهندسة الزراعية	بغداد	ماجستير
٢٠١٨	كلية علوم الهندسة الزراعية	بغداد	دكتوراه

ثانيا : المقررات الدراسية التي قمت بتدريسها للمراحل الاولى

السنة	المادة	القسم	ت
٢٠٠٣	مبادئ صناعات غذائية	علوم الأغذية	١
٢٠٠٤	مبادئ البان	علوم الأغذية	٢
٢٠٠٤	مبادئ البان	ثروة حيوانية	٣
٢٠٠٥	مبادئ احياء مجهريه	ثروة حيوانية	٤
٢٠٠٥	مبادئ البان	اقتصاد زراعي	٥
٢٠٠٦	حليب سائل	علوم الأغذية	٦
٢٠٠٦	تصنيع جبن	علوم الأغذية	٦
٢٠٠٦	تصنيع زبد ومثلجات	علوم الأغذية	٧

٢٠٠٧	سيطرة نوعيه	علوم الأغذية	٨
٢٠٠٧	كيمياء البان	علوم الأغذية	٩
٢٠٠٨	كيمياء اغذية	علوم الأغذية	١٠
٢٠١٩	اسس تكنولوجيا أغذية	علوم الأغذية	١١
٢٠١٩	اسس تكنولوجيا البان	الأرشاد الزراعي	١٢
٢٠١٩	هندسة معامل الأغذية	علوم الأغذية	١٣

ثالثا: المقررات الدراسية التي تم تدريسها لطلبة الدراسات العليا

ت	القسم	المادة	السنة
١			

رابعا: طلبة الدراسات العليا:

خامسا: المؤتمرات والندوات العلمية التي شارك فيها:

اسم المؤتمر او الندوة	مكان انعقاد المؤتمر	السنة
المؤتمر العلمي الثاني لكلية الزراعة جامعة الكوفة	٢٠١٢	جامعة الكوفة
المؤتمر العلمي الخامس لتنمية وتطوير الجاموس	٢٠١٥/٤/٢٣	وزارة الزراعة / دائرة الثروة الحيوانية
ندوة المشاكل التي تواجه صناعة الالبان في العراق	٢٠١٦	جامعة بغداد / كلية علوم الهندسة الزراعية / قسم علوم الأغذية
ندوة بعنوان واقع صناعة التمور في العراق وسبيل النهوض بها	٢٠١٧	جامعة بغداد / كلية علوم الهندسة الزراعية / قسم علوم الأغذية
ندوة بعنوان المعالجة الحيوية لمخلفات التصنيع الغذائي.	٢٠١٨	جامعة بغداد / كلية علوم الهندسة الزراعية / قسم علوم الأغذية
المؤتمر العلمي الثالث (البحث العلمي الزراعي بوابة ازدهار الامم وتحقيق الامن الغذائي	٢٠١٨/٣/٦-٥	جامعة كربلاء/ كلية الزراعة
ورشة عمل كيفية احتساب راتبي ونقاط الحوافر التي استحقها	٢٠١٨/٥/٣	جامعة بغداد / كلية علوم الهندسة الزراعية / قسم علوم الأغذية
الندوة العلمية (التعبئة والتغليف في التصنيع الغذائي)	٢٠١٨/٣/١٢	جامعة بغداد / كلية علوم الهندسة الزراعية / قسم علوم الأغذية
دورة سلامة اللغة العربية	٢٠١٨/١١/٨-٤	جامعة بغداد / مركز التعليم المستمر
ندوة التسمم الغذائي القاتل الصامت	٢٠١٨/١١/١٣	جامعة بغداد / كلية علوم الهندسة الزراعية / قسم علوم الأغذية
ورشة عمل (السكري / الأسباب والعلاج)	٢٠١٨/١١/٢٦	جامعة بغداد / مركز التعليم المستمر

جامعة بغداد / مركز التعليم المستمر	٢٠١٨/١٢/١٧	دورة مهارات التواصل communication skills
وزارة الزراعة / دائرة الثروة الحيوانية	٢٠١٨/١٢/١٨	المؤتمر العلمي السادس لتنمية وتطوير الجاموس
جامعة بغداد / كلية علوم الهندسة الزراعية / قسم علوم الأغذية	٢٠١٨/١٢/٢٤	ندوة غش الأغذية المستوردة وحماية المستهلك
جامعة بغداد / كلية علوم الهندسة الزراعية / قسم علوم الأغذية	٢٠١٩/٣/٥-٣	دورة تقنية النانو في علوم الهندسة الزراعية
جامعة بغداد / وحدة بحوث النباتات الطبية والعطرية	٢٠١٩/٣/٢٠-١٧	الدورة الأولى لطرق استخلاص المواد الفعالة والزيوت الثابتة والطيارة للنباتات الطبية
جامعة بغداد / كلية علوم الهندسة الزراعية / شعبة العلوم الأساسية	٢٠١٩/٣/٢٦-٢٤	دورة أسس تحضير المحاليل وحساب تراكيزها

سادسا: براءات الاختراع:

سابعا: الجوائز العلمية: جائزة يوم العلم للعام ٢٠١٢/٢٠١١

ثامنا: الأنشطة العلمية الأخرى: مهرجان يوم التصميم ٢٠١٨/١١/٢٧ جامعة بغداد / قاعات المكتبة المركزية

تاسعا: الأبحاث العلمية المنشورة:

ت	أسم البحث	محل النشر	السنة
١	عزل وتنقية وتوصيف أنزيم اللايسوزايم من حليب الأبقار المصابة بالتهاب الضرع	J. Food Industries & Nutr. Sci., (2011) 1(2): 223-234	٢٠١١
٢	دراسة تأثير إضافة أنزيم الايسوزايم المعزول من حليب الأبقار السليمة والأبقار التي احدث فيها التهاب ضرع مفتعل في اطالة فترة حفظ الجبن الطري العراقي	J. Food Industries & Nutr. Sci., (2012) 2(2): 301-312	٢٠١٢
٣	عزل وتنقية أنزيم اللايسوزايم من حليب الأبقار المصابة بالتهاب الضرع ودراسة فعله التثبيطي تجاه بعض انواع الاحياء المجهرية	J. Food Industries & Nutr. Sci., (2012) 2(1): 153-159	٢٠١٢
٤	مقارنة تركيز وفعالية أنزيم اللايسوزايم في حليب الأبقار السليمة والمصابه بالتهاب الضرع وأستخدامه كمؤشر للأصابه بالتهاب الضرع	مجلة الكوفه للعلوم الزراعية / المجلد الخامس / عدد خاص ٤ / ٧٧-٦٦	٢٠١٣

٢٠١٤	المجلة العراقية لبحوث السوق وحماية المستهلك ، مجلد ٦ العدد ١٤	Effect of Transglutaminase enzyme on drinking yogurt properties	٥
٢٠١٤	J. Food Industries & Nutr. Sci., (2014)4(1):47-55	EFFECT OF MICROBIAL TRANSGLUTAMINASE ON PHYSIOCHEMICAL PROPERTIES OF YOGURT	٦
٢٠١٥	وزارة الزراعة دائرة الثروة الحيوانية / المؤتمر السنوي الخامس لتنمية وتطوير الجاموس	عزل أنزيم اللايسوزايم من الخلايا البيضاء متعددة الأشكال النووية لحليب الجاموس المصاب بالتهاب الضرع المفتعل ودراسة بعض صفاته	٧
٢٠١٦	مجلة الفرات للعلوم الزراعية / المؤتمر الزراعي الثالث	دراسة الخصائص الفيزيوكيميائية والحسية والميكروبيولوجية للقشطة المدعمة بدبس التمر	٨
٢٠١٧	مجلة جامعة تكريت للعلوم الزراعية - عدد خاص بوقائع المؤتمر العلمي السادس للعلوم الزراعية	دراسة تأثير التغذية على جبن الموزريلا منخفض الدهن بأستخدام بدائل الدهن المتمثلة بالبيتا كلوكان والأنبولين في بعض المؤشرات الصحية والفسلجية للفنران البيض	٩
٢٠١٨	مجلة جامعة تكريت للعلوم الزراعية - عدد خاص بوقائع المؤتمر العلمي السابع والدولي الأول للعلوم الزراعية	أستخدام الأنبولين لتحسين الصفات الفيزيوكيميائية والريولوجية والحسية لجبن الموزريلا المنخفض الدهن	١٠
٢٠١٨	وزارة الزراعة دائرة الثروة الحيوانية / المؤتمر السنوي الخامس لتنمية وتطوير الجاموس	دراسة الخصائص الفيزيوكيميائية والحسية والميكروبيولوجية للقشطة المصنعة من حليب الجاموس والمدعمة بدبس التمر	١١
٢٠١٩	Plant Archives Vol. 19, Supplement 1, 2019 pp. 764-772	ANTIMICROBIAL, PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY CHARACTERISTICS OF HONEY TREATED CREAM	١٢
٢٠١٩	Plant Vol. 19 No.1 April, 2019. archives	Effect of the ϵ -polylysine Utilization on the physicochemical, microbiological and rheological properties of the drinking yogurt	١٣
٢٠١٩	Plant Archives Vol.19 supplement 2)July,2019	Effect of fortified low fat – soft cheese with Arabic Gum on physicochemical and rheological properties	١٤

عاشرا: عضوية الهيئات العلمية.

أحد عشر: الكتب المؤلفة:

ت	أسم الكتاب	سنة النشر
١		

اثني عشر: كتب الشكر والتقدير: العديد من كتب الشكر والتقدير

ثلاثة عشر: اللغات.

- ✓ العربية
- ✓ الانكليزية

