

- عضو هيئة التدريس: الدكتور محمد ديب نداف. الوظيفة الحالية: أستاذ في قسم علوم الأغذية
- بكلية الزراعة في جامعة تشرين. مواليد اللاذقية 1956
- الاختصاص: هندسة كيمياء وتكنولوجيا الأغذية.
- الشهادة التي يحملها: دكتوراه Ph.D في علوم الأغذية. تاريخ الحصول عليها: 1985.
- مصدر الشهادة: معهد البوليتكنيك للهندسة الغذائية.
- عنوان العمل: جامعة تشرين، كلية الزراعة، قسم علوم الأغذية.
- هاتف: + 963 -41- 440574
- فاكس: + 963 -41- 440574

• بريد الكتروني: mnaddaf@myway.com
 • mnaddaf56@Yahoo.com

- الشهادات التي يحملها:
 - دبلوم في تكنولوجيا تصنيع الأغذية ، 1980، من معهد البوليتكنيك للهندسة الغذائية
 - ماجستير في العلوم التقنية M. SC. تكنولوجيا تصنيع الأغذية ، 1981، من معهد البوليتكنيك للهندسة الغذائية.
 - دكتوراه Ph. D في علوم الأغذية، 1985، من معهد البوليتكنيك للهندسة الغذائية.
 - اللغات التي يعرفها: اللغة الانكليزية والروسية والعربية بشكل جيد جدا.
 - الوظائف العلمية:
 - عين بوظيفة مدرس متفرغ في قسم علوم الأغذية بكلية الزراعة بجامعة تشرين عام 1986
 - عين بوظيفة أستاذ مساعد في قسم علوم الأغذية بكلية الزراعة بجامعة تشرين عام 1991
 - عين بوظيفة أستاذ في قسم علوم الأغذية بكلية الزراعة في جامعة تشرين عام 1997
 - عين بوظيفة رئيس قسم علوم الأغذية منذ 1998 حتى 2004.
- النشاطات العلمية:

أولا- البحوث المنشورة (عنوان البحث ومكان وتاريخ النشر):

1-تأثير بعض ظروف نمو الطحالب الخضراء الدقيقة نوع *Chlorella vulgaris* في كمية الكربوهيدرات ونوعيتها. مجلة جامعة تشرين للدراسات والبحوث العلمية، 2017

2-A study of some chemical components of Syrian Coriander seeds and Composition and Characteristics of its oil,), Journal of Damascus University for Scientific Agricultural researches

3-A study of some chemical components of linseed an Caraway seeds (carum carvi) and Composition and Characteristics of its oil , (2015) Journal of Tishreen University for Scientific Studies and Research Vol. 7, 12 p.

4-A study of some chemical components of Syrian cumin and Brown mustard seeds Brassica juncea and Composition and Characteristics of its oil, (2014), Journal of Damascus University for Scientific Agricultural researches

5 -New Industrial Method Biological Debittering of Table Olives ,2010, Journal of Tishreen University for Scientific Studies and Research Vol. 10, 16 p.

6- Separation and Identification of Phenolic Compounds in Syrian virgin Olive Oils , j. Agric.Food Chem. 2006.

- 7- دراسة أهم المكونات الكيميائية لبذور المشمش الحلوة والمرّة ومواصفات وتركيب الزيت الناتج منها، مجلة جامعة حلب، 2009 العدد 74 .
- 8- دراسة أهم المكونات الكيميائية لبذور بعض أصناف القطن المزروعة في سورية وبعض مواصفات الزيت والكسب الناتجين منها، مجلة جامعة حلب 2009 العدد 72.
- 9- دراسة أهم المكونات الكيميائية لبذور البندورة ومواصفات وتركيب الزيت الناتج منها، 2008، مجلة جامعة حلب العدد 67
- 10- دراسة بعض المكونات الكيميائية لبذور البطيخ الأحمر المزروع في سورية وبعض مواصفات وتركيب الزيت المستخرج منها، 2008، مجلة جامعة تشرين للدراسات و البحوث العلمية.
- 11- تحديد أنواع ونسب المركبات الفينولية في زيت الزيتون السوري، المؤتمر العربي الدولي السادس للزيوت والدهون 11-13 حزيران 2007.
- 12- المركبات الفينولية في زيت الزيتون السوري ، مجلة الزراعة وكيمياء الأغذية الأمريكية لعام 2006، Separation and Identification of Phenolic Compounds in Syrian virgin Olive Oils j.Agric.Food Chem. 2006.
- 13- طريقة حيوية لتحلية زيتون المائدة -الندوة العلمية الأولى لتقنيات حفظ الأغذية ، 2007/5/8، حمص ، جامعة البعث .
- 14- طريقة جديدة لتنقية الزيوت والدهون الغذائية-المؤتمر الدولي للزيوت والدهون 2004 ، ماليزيا
- 15- العبوات البلاستيكية بين تلوث البيئة والصحة – مجلة علم الغذاء- العدد 68، شباط 2004
- 16- نظام التغذية- مجلة عالم الغذاء- الرياض- السعودية- العدد 57- آذار 2003
- 17- تغذية ممارسي العمل الذهني- مجلة عالم الغذاء- الرياض- السعودية - العدد 60- حزيران 2003
- 18- حسن استخدام المنتجات العرضية للزراعة و التصنيع الغذائي، المؤتمر العلمي للبحوث العلمية الزراعية، دمشق - أب- 2000.
- 19- تصميم طريقة جديدة لتقشير الثوم و خط لتقشيره ألياً، حصل على جائزة باسل الأسد للبحث العلمي / مجلة باسل الأسد للهندسة الزراعية، 1998
- 20- دراسة تأثير معاملة البذور الزيتية بالحرارة والرطوبة على كمية و نوعية الفوسفوليبيدات المستخرجة مع الزيت، المؤتمر الدولي للطرق السليمة لاستخدام المنتجات العرضية للتصنيع الغذائي روسيا البيضاء، 1998.
- 21- التركيب الكيميائي للقول السوداني السوري - أسبوع العلم الثامن و الثلاثون - حمص، 1998.
- 22- طريقة جديدة لتنقية زيت بذرة القطن-المؤتمر الدولي للتكنولوجيا الحديثة للصناعات الغذائية- روسيا 1997 .
- 23- الأهمية الغذائية للقول السوداني السوري -المؤتمر العلمي الثاني للبحوث العلمية الزراعية، دمشق 1998.
- 24- دراسة بعض مواصفات زيت الغار السوري-أسبوع العلم السابع و الثلاثون، دمشق 1997.
- 25- دراسة بعض مواصفات زيت الفول السوداني المستخرج من أصناف تزرع في المنطقة الساحلية- أسبوع العلم السادس و الثلاثون، حلب 1996.
- 26- طريقة جديدة لفصل الفوسفوليبيدات من الزيوت النباتية -مجلة باسل الأسد لعلوم الهندسة الزراعية، عدد 1996،/2/.
- 27- بعض تحولات الجوسيبول الحر و المرتبط أثناء استخراج زيت بذرة القطن و تخزينه - مجلة باسل الأسد لعلوم الهندسة الزراعية عدد 1996،/4/.
- 28- بعض مواصفات زيت بذرة عباد الشمس المزروع في سورية -أسبوع العلم الخامس و الثلاثون، اللاذقية 1995 .
- 29- دراسة الزيت المستخرج من بذور و جنين الذرة الشامية السورية -أسبوع العلم الرابع و الثلاثون، دمشق 1994.
- 30- دراسة تأثير المعاملة الحرارية و الرطوبة على نوعية كسبة و زيت فول الصويا - مجلة جامعة تشرين للدراسات و البحوث العلمية - اللاذقية عدد 9/، 1993.
- 31- الطريقة الحرارية و الكيميائية لتحضير المولاس للتخمير- مجلة تكنولوجيا السكر الألمانية، عدد 12/، 1992.
- 32- دراسة العوامل التي تؤثر على كمية الفقد أثناء تكرير الزيوت الغذائية -مجلة جامعة تشرين للدراسات و البحوث العلمية عدد 11/، 1991.

- 33- العسل و فوائده- مجلة المهندس الزراعي العربي عدد/ 30 / ، 1991.
34- دراسة تأثير قشرة بذرة عباد الشمس على جودة الزيت المستخرج و ريعيته 2002.

ثانيا- الكتب المؤلفة:

- 1- الصناعات الغذائية بالمشاركة ،سنة رابعة- عامة- جامعة تشرين 2007.
- 2- الصناعات الغذائية، سنة ثانية معهد زراعي، جامعة تشرين ، 1998.
- 3- تصنيع الخضار والفواكه بالمشاركة ، سنة رابعة، كلية الزراعة ، جامعة تشرين ، 1988.
- 4- الغذاء والتغذية البشرية، سنة أولى معهد زراعي، جامعة تشرين ، 1993.
- 5- الكيمياء الحيوية بالمشاركة، سنة ثانية كلية الزراعة- جامعة تشرين ، 1997.
- 6- تصنيع الخضار والفواكه بالمشاركة ، سنة رابعة- كلية الزراعة- جامعة تشرين ، 2004.
- 7- أملية تكنولوجيا الزيوت والدهون ومنتجاتها نظري و عملي، سنة رابعة- كلية الزراعة- جامعة تشرين ، 2009.
- 8- أملية تكنولوجيا السكر ومنتجاته نظري و عملي، سنة رابعة- كلية الزراعة- جامعة تشرين ، 2009.
- 9- أملية المواد المضافة بالمشاركة، نظري ، سنة رابعة علوم اغذية ، كلية الزراعة ، جامعة تشرين

ثالثا-المؤتمرات العلمية و الايفادات:

- *المؤتمر الدولي لكيمياء وتكنولوجيا الزيوت والدهون الغذائية ، 21-25 أيلول 2009
 - * المؤتمر العربي الدولي السادس للزيوت والدهون 11-13 حزيران 2007
 - * المؤتمر الدولي للزيوت والدهون 2004 في ماليزيا.
 - * مؤتمر الزراعة والتنمية الزراعية في مصر، 2004.
 - * المؤتمر العربي لعلوم وتكنولوجيا الأغذية في مصر ، 2002 .
 - * المؤتمر العلمي للبحوث العلمية الزراعية أب 1999 و 2000.
 - * مؤتمر الإبداع و الاختراع، في حلب – سورية، 1999 .
 - * المؤتمر الدولي للطرق السليمة لاستخدام المنتجات العرضية للتصنيع الغذائي ، 1998.
 - * المؤتمر الثاني للبحوث العلمية الزراعية، دمشق، أيار، 1998.
 - * الندوة الوطنية الأولى للهندسة الغذائية، حمص، أيار، 1998.
 - * ندوة ترشيد استهلاك أغذية الأطفال بإشراف اليونيسيف، دمشق، نيسان، 1998.
 - * ندوة تغليف و تعليب الأغذية، دمشق 1997.
 - *المؤتمر العالمي للتكنولوجيا الحديثة للصناعات الغذائية، موسكو، أيار، 1997.
 - * مؤتمر تحديث التصنيع الغذائي في الوطن العربي، دمشق، 1995.
 - * الورشة الإقليمية لدراسة الجدوى الاقتصادية و الفنية لتشييع الأغذية بإشراف FAO، دمشق، 1995.
 - * مؤتمر تطوير الصناعات الغذائية في الريف العربي، دمشق، 1994.
 - * المؤتمر الوطني الثاني لسلامة الأغذية، حمص، 1993.
 - * أسابيع العلم التي نظمها المجلس الأعلى للعلوم في وزارة التعليم العالي (الثالث و الثلاثون 1992 في اللاذقية، و الرابع و الثلاثون 1993 في دمشق، و الخامس والثلاثون 1995 في اللاذقية، و السادس و الثلاثون 1996 في حلب، و السابع و الثلاثون 1997 في دمشق و الثامن و الثلاثون في حمص 1998، و التاسع و الثلاثون في دمشق 1999 و الأربعون في اللاذقية 2000 و الحادي و الأربعون في دمشق 2001.
 - * الندوة الوطنية للإبداع والاختراع وحقوق الملكية الفكرية كأدوات للتنمية الاقتصادية، نيسان- 2002- دمشق.
 - * المشاركة بورشة العمل العلمية التخصصية حول تدريب على تحديث وتكييف المواصفات والتشريعات الغذائية الوطنية وفق متطلبات الدستور الغذائي 18-22 نيسان، 2004، منظمة الأغذية والزراعة بالتعاون مع وزارة الاقتصاد والتجارة ضمن فعاليات تعزيز لجنة دستور الغذاء وتحديث وتكييف المواصفات والتشريعات الغذائية.
 - * المشاركة في البرنامج الوطني لتقييم جودة الأغذية وتحليلها 2007/5/10، دمشق.
 - * الندوة العلمية الأولى لتقنيات حفظ الأغذية ، 2007/5/8 جامعة البعث ، حمص.
- ثالثا-الحلقات الدراسية و التقارير: قدمت في أماكن مختلفة كما يلي:**
- *- دراسة تحسين تكنولوجيا استخلاص زيت بذرة عباد الشمس، جامعة تشرين، 2000.

- *- المشروبات الغازية، جامعة تشرين، 1999.
- *- دراسة مشروع تصنيع عصائر الحمضيات، دمشق، 1996.
- *- دراسة تحسين و تطوير تخزين الزيوت الغذائية، حلب، 2000.
- *- دراسة مياه الصرف الصناعي لشركات الزيوت ووضع حلول لمعالجتها و إعادة استخدامها، حلب 2001 .
- *- دراسة الأمن الصناعي و المخبري في الجامعات - جامعة تشرين 2001.
- *- دراسة تحسين تكنولوجيا استخلاص الزيت من بذرة عباد الشمس، 2002، جامعة تشرين.
- *- التركيب الكيميائي لثمار الجوز المزروع في سورية- جامعة تشرين، 2004.

رابعاً-الخبرات العلمية و أهم اللجان:

- * تقديم استشارات لهيئة المواصفات و المقاييس السورية و لبعض مصانع الأغذية.
- * لجنة إعداد خارطة استثمارية لمحافظة اللاذقية - جامعة تشرين، 2001.
- * لجنة دراسة إحداث مركز للدراسات و البحوث الغذائية في دمشق - وزارة التعليم العالي، 2000.
- * ممثل جامعة تشرين في عضوية اللجنة الفرعية لمعرض الباسل الحادي عشر للإبداع و الاختراع.
- * عضو اللجنة الفنية لدراسة مواصفات الزيوت والدهون في القطر العربي السوري وتعديلها، 2007-2008.

خامساً-المقررات التي درسها منفردا وبالمشاركة:

- 1- أساسيات الصناعات الغذائية، سنة رابعة، شعبة عامة، كلية الزراعة جامعة تشرين.
- 2- أساسيات صناعة الألبان و منتجاتها، سنة رابعة، شعبة عامة، كلية الزراعة جامعة تشرين.
- 3- أساسيات صناعة الخضار والفواكه، سنة رابعة، شعبة بساتين، كلية الزراعة جامعة تشرين.
- 4- الكيمياء الحيوية، سنة ثانية، عامة، كلية الزراعة جامعة تشرين.
- 5- تكنولوجيا الخضار والفاكهة، سنة خامسة، هندسة غذائية، كلية الهندسة الكيميائية والبترولية، جامعة البعث.
- 6- مراقبة جودة الأغذية، سنة خامسة، هندسة غذائية، كلية الهندسة الكيميائية والبترولية، جامعة البعث.
- 7- الغذاء والتغذية البشرية، سنة أولى، عام، معهد زراعي، جامعة تشرين.
- 8- مشروع تخرج، سنة خامسة شعبة عامة، كلية الزراعة، جامعة تشرين.
- 9- المواد المضافة، سنة رابعة- علوم أغذية، كلية الزراعة- جامعة تشرين.
- 10- تكنولوجيا الزيوت ومنتجاتها، سنة رابعة- علوم أغذية، كلية الزراعة- جامعة تشرين.
- 11- تكنولوجيا السكر ومنتجاته، سنة خامسة- علوم أغذية، كلية الزراعة- جامعة تشرين.
- 12- كيمياء الأغذية متقدم لطلاب الدراسات العليا
- 13- الإشراف على طلاب دراسات عليا ماجستير ودكتوراه في مجال علوم الأغذية

سادساً-الابتكارات:

- * شارك في معرض الباسل للإبداع و الاختراعات السوري السابع في عام 1998 بتقديم جهاز مبتكر لتكرير الزيوت الغذائية، و في المعرض الثامن في عام 1999 بتقديم جهاز مبتكر لنزع البذور من الفليفلة وحصل على شهادة و ميدالية المعرض و براءة الاختراع.
- * شارك في معرض الباسل للإبداع و الاختراعات السوري الثاني عشر في عام 2003، و حصل على شهادة و ميدالية المعرض لعام 2003.

سابعاً-الجوائز العلمية:

- 1-جائزة المهندس باسل الأسد للبحث العلمي، منحتها وزارة التعليم العالي، 1995.
- 2-جائزة المهندس باسل الأسد للبحث العلمي، منحتها وزارة التعليم العالي، 1998.
- 3-جائزة وزارة البيئة لعام 2003.
- 4- جائزة المهندس باسل الأسد للبحث العلمي، منحتها وزارة التعليم العالي، 2009.