

اليوم الأول:

التسجيل
افتتاح المؤتمر
افتتاح معرض الملصقات العلمية والمعرض الغذائي

رئاسة الجلسة الأولى:

د. مجد الجمالي
د. إبراهيم صقر
د. صباح يازجي
د. سمير سليق

| التوقيت | عنوان البحث | الباحث |
|---------------|--|---|
| ١٢:١٠-١٢:٥٠ | استخدام التقانات الحيوية لمعالجة مياه صرف معاملة الأغذية | د. ناهد فرهود جامعة حلب - كلية الهندسة التقنية |
| ١٢:٢٠-١٢:٤٠ | استخدام الطرائق المعتمدة على تحليل الدنا في الكشف عن المواد ذات الأصل النباتي التي تغش بها المنتجات الغذائية النباتية | د. ناديا حيدر هيئة الطاقة الذرية السورية |
| ١٢:٣٠-١٢:٤٠ | الجراثيم التي تسبب تسممات غذائية حسب المواصفات | د. مهند السمارة مديرية الشؤون الصحية |
| ١٢:٤٠-١٢:٥٠ | النشاط المضاد للبكتيريا للفضة النانوية الغروية المحضرة بطريقة خضراء باستخدام المستخلص المائي لأوراق نبات <i>Camaldulensis eucalyptus</i> | د. رعد زين د. ابراهيم الغربي - د. شادي سكرية جامعة دمشق - كلية العلوم |
| ١٢:٥٠-١٢:٥٥ | النباتات الطبية من وجهة نظر غذائية | د. جلال فندني جامعة دمشق - كلية الصيدلة |
| ١٣:٠٠-١٣:٥٠ | الكشف عن بعض الممرضات الجرثومية المنقولة عن طريق الخضار باستخدام التفاعل التسلسلي للبوليميراز PCR | م. جورجيت فتال د. عبد الجليل غريباتي - د. فاتح خطيب د. نعيم الحسين الهيئة العامة للبحوث الزراعية - حلب |
| ١٣:١٠-١٣:٥٠ | التغذية العلاجية | د. جميلة الصمادي أكاديمية تيشام |
| ١٣:٢٠-١٣:٤٠ | الكشف عن نوعية الأحماض الدهنية في بعض المنتجات الغذائية المصنعة والمتداولة في الأسواق المحلية | م. هبة الشيخ د. محمود دهان جامعة حلب - كلية الزراعة |
| ١٤:٠٠-١٣:٢٠ | مناقشة + توزيع الشهادات | |
| ١٤:٥٠ - ١٥:٠٠ | استراحة + جولة في المعرض المرافق | |

الجلسة الثانية

رئاسة الجلسة الثانية:

د. محمد المصري
د. ناهد فرهود
د. يمن آتاسي
د. محمد شهالي

| التوقيت | عنوان البحث | الباحث |
|---------------|--|--|
| ١٥:٠٠ - ١٥:١٠ | التغذية عبر مراحل العمر | د. هلا داود وزارة الصحة |
| ١٥:٢٠ - ١٥:٤٠ | تصنيع جسيمات الفضة النانوية بطريقة إرجاع الغلوكون وبوجود PVP وتطبيقاتها | م. سامية الحزوري - د. سهيل ابراهيم باشا د. رشا كيالي / جامعة حلب - كلية الزراعة |
| ١٥:٣٠ - ١٥:٤٠ | استخدام التفاعل التسلسلي للبوليميراز للتمييز بين أنواع الحليب الخام (ماعز - أغنام - أبقار) | د. علياء النعوفي - د. فائزة الاطرش - د. ايمن المريري / جامعة دمشق - كلية العلوم |
| ١٥:٤٠ - ١٥:٥٠ | إنتاج متممات غذائية من الفطور الطبية كعلاجات مساعدة | د. حجازي مندو الهيئة العامة للتقانة الحيوية |
| ١٥:٥٠ - ١٥:٥٥ | دراسة إنتاج الجين الوظيفي العلاجي المدعم بالبروبيوتيك والمصنع بتقانة الترشيح فوق العالي UF | د. ابراهيم صافيتا جامعة البحث - كلية العلوم الصحية |

الافتتاح ٢٤/١٠/٢٠٢٢

٩:٠٠-١٠:٠٠
١١:٠٠-١٢:٠٠
١٢:٠٠-١٣:٠٠

قائمة الملصقات العلمية

| الرقم | عنوان البحث | الباحث |
|-------|---|---|
| ٢٤ | دراسة التركيب الكيميائي والمحتوى من المركبات الفعالة حيويًا لأنواع من الزعرور البرسي المحلي | م. صبا صفر - د. رافت اسماعيل - د. بسام العقلة جامعة دمشق - كلية الزراعة |
| ٢٥ | تأثير عملية إضافة كسبة الصويا وعملية التجفيف الجزئي في الخواص النوعية والحسية للنقائق المصنعة من لحم الديك الرومي | م. بتول أوزون - د. عادل محبو جامعة حلب - كلية الزراعة |
| ٢٦ | تأثير استخدام كركوسمي ميثيل سليولوز والكراجينات وعملية السلق في التركيب الكيميائي والخواص الفيزيائية لكراث لحم الدجاج | د. محمود عبد الكريم جامعة حلب - كلية الزراعة |
| ٢٧ | أثر إضافة نشاء البطاطا في الخواص الفيزيوكيميائية للمرتديلا المغلية | م. بتول أوزون - د. فاتح عبد الحليم جامعة حلب - كلية الزراعة |
| ٢٨ | دراسة تأثير استخدام مطحون بذور الزمان في أهم خصائص خبز النخالة المسطح لثاني الطبقة | م. نورا جمل - د. رازم محمد - د. محمود عليو جامعة تشرين - كلية الزراعة |
| ٢٩ | Physical Properties, Antioxidant and Antimicrobial Activity of Chitosan Edible Films Containing Essential oils | رفان عبد الهادي - د. صباح أبو غرة - د. بسام العقلة الهيئة العامة للتقانة الحيوية |
| ٣٠ | دراسة بعض مؤشرات جودة النودلز المدعم بمطحون بذور الكتان | د. نهائي العائدي - ميثم جليس الهيئة العامة للبحوث العلمية الزراعية - دمشق |
| ٣١ | التغيرات في المادة الجافة ومحتوى الزيت والحموض الدسمة للأفوكادو خلال التخزين | د. زينب النعسان الهيئة العامة للبحوث العلمية الزراعية - دمشق |
| ٣٢ | تأثير الزيوليت السوري على التلوث الغازي والحيوي في هواء مساكن الفروج في محافظة اللاذقية | م. بربا جلنكريان - د. علي نصافي - د. أحمد قره علي - د. بشرى العيسى جامعة تشرين - كلية الزراعة |
| ٣٣ | تأثير استخدام ألون مختلفة من مصابيح LEDs في بعض المؤشرات الصحية والإنتاجية لدجاج اللحم | م. جعفر محمد - علي نصافي - د. محمد سهيل - د. بشرى العيسى الهيئة العامة للبحوث العلمية الزراعية - اللاذقية |
| ٣٤ | التحري عن مستويات الكاروتينويدات في أغذية مقلية مختارة في سورية | م. لمياء حسامو توفيق ياسين - د. ليلى المغربي جامعة دمشق - كلية الزراعة |
| ٣٥ | تأثير إضافة زيتي الميرمية ودوار الشمس في بعض صفات الجودة للنقائق المحلية المحضرة بالاستبدال الجزئي للدهن الحيواني | م. آلاء الخيرات - د. عبد الحكيم عزيزية - د. نسرين نقشو جامعة دمشق - كلية الزراعة |
| ٣٦ | إنتاج محلي طبيعي من نبات الستيفيا ريبوديانا كبديل عن السكروز | م. براء الخطيب - د. هدى حبال - د. فهد البيسكي جامعة دمشق - كلية الزراعة |
| ٣٧ | تأثير التداول على جودة وسلامة سمك الغبوس Boops boops المصطاد من المياه البحرية لمحافظة اللاذقية | م. ميساء حاجي محمد - د. محمد حسن - د. نسرين نقشو جامعة تشرين - كلية الزراعة |
| ٣٨ | دراسة التغيرات الريولوجية الناتجة عن تدعيم البسكويت بحبوب لقاح النحل | م. ربي الصرف - د. محمد نذاف - د. علي سلطانة جامعة تشرين - كلية الزراعة |
| ٣٩ | الهرم الغذائي والتغذية المتوازنة وتخطيط الوجبات | د. إنسام الجمعات أكاديمية تيشام |
| ٤٠ | ISSR markers associated with some flowering characteristics in six mandarin and clementine cultivars | د. محمود مقلد - د. كندة محمد جامعة عين شمس - كلية الزراعة - القاهرة - مصر |
| ٤١ | تأثير إضافة مسحوق قلف القرفة في التركيب الكيميائي والخصائص الحسية لزبدة الفول السوداني | م. عامر انيق - د. أنور حاج علي - د. احمدهدال الهيئة العامة للتقانة الحيوية |
| ٤٢ | دراسة الخصائص الفيزيوكيميائية والوظيفية لصمغ ساق صبار التين الهندي ومقارنتها بالصمغ العربي | م. احمد تريسي - د. أنور الحاج علي - د. بسام العقلة الهيئة العامة للتقانة الحيوية |
| ٤٣ | أمثلة ظروف إنتاج إنزيم التاناز من بكتريا Bacillus licheniformis بالتخمير المغمور باستخدام تفل الشاي كركيزة | د. رشا الحداد - د. محمد خير طحجلة - د. ليلى الأمير الهيئة العامة للتقانة الحيوية |
| ٤٤ | بعض أنواع الأغذية في الوقاية لتقليل شدة الإصابة بغيروس كوفيد ١٩ | د. غالية الامام كلية الصيدلة - جامعة دمشق |
| ٤٥ | تأثير بعض الملحقات على نسبة القعد ونسبة الثمار الفارغة في بعض أصناف الفستق الحلبي (L pistacia vera) | م. ميسر نعوف - د. سهيل حداد - د. سلام لوند جامعة دمشق - كلية الزراعة |
| ٤٦ | تأثير الأسبارجيناز في تخفيض كمية الأكريلاميد المتشكل في الأغذية المقلية | د. فيفيان ضيف الله - د. صباح اليازجي - د. ليلى الأمير الهيئة العامة للتقانة الحيوية |
| ٤٧ | Preparation of fibrous Nano cellulose and study the effect of its addition on the physical-chemical and sensory properties of bovine burger | د. محسن الفريضي - د. ايمان الانباري جامعة واسط - كلية الزراعة - العراق - جامعة بغداد - كلية الزراعة - العراق |
| ٤٨ | التعريف بأهم جراثيم الصحة العامة الموجودة على شرائح البصل المقطع في ظروف الجو المحيط من خلال الفحص الجرثومي | د. زهراء يديق - د. المثنى حسن خولة دالي الهيئة العامة للبحوث الزراعية - مركز اللاذقية |
| ٤٩ | التَّسُمُّ بالأسماك البحرية (التسمم السكومبرويدي (Scombroid poisoning) | م. فاديا ديب الهيئة العامة للبحوث الزراعية - مركز اللاذقية |
| ٥٠ | تأثير إضافة دقيق فول الصويا في الخصائص الفيزيوكيميائية و الريولوجية لدقيق القمح عالي الجودة | م. نور الهدى العيسى - د. جهاد سمعان - د. أنور الحاج علي الهيئة العامة للتقانة الحيوية |
| ٥١ | أمثلة بعض الظروف البيئية لانتاج طحلب Pluvioils أكبر كمية من الأصبغة | م. عمير ديوب - د. حسام عكو - د. عدنان علي نظام الهيئة العامة للتقانة الحيوية |
| ٥٢ | دراسة تأثير مشتقات الكيتوزان المعدل أنزيمياً في نمو الخلايا الجذعية البلية | براءة حسن دنزار عيسى - د. سحر الخطيب جامعة دمشق - كلية العلوم |
| ٥٣ | دراسة امكانية تطبيق عديد السكريد الكبريتي المستخلص من Cladophora fracta في تقانة الاغذية | م. مهند جاسم - د. عبد الوهاب مربي - د. عدنان علي نظام جامعة دمشق - كلية الزراعة |
| ٥٤ | الداء الزلاقي | م. دانيا بكورة |