

التوقيت	عنوان البحث	الباحث
١٢:٥٠-١٢:٤٠	المنتجات الثانوية لعصر ثمار الزيتون وخصائصها وطرق الاستفادة منها	د. محمد النصار جامعة دمشق –المعهد التقاني الزراعي
١٢:٥٠-١٣:٠٠	أهم الخصائص الفيزيائية والكيميائية للسحلب السوري	د. يحيى قمري - د. محمد كردوش -د. مصطفى خطيب -د. عبد الرحمن لكحوت الهيئة العامة للبحوث الزراعية- حلب
١٣:١٠-١٣:٠٠	التغذية وأهم أمراض العظام	د. سميرة زغير الجامعة السورية الخاصة- كلية الصيدلة
١٣:١٠-١٣:٢٠	استخدام تقنية الـ PCR-RFLP لتحديد هوية أنواع اللحوم الداخلة في خلطات تصنيع أغلب أنواع اللانشون (المرتديلا) الموجودة في الأسواق السورية	م. بنان الشيخ الهيئة العامة للتقانة الحيوية
١٣:٢٠-١٤:٠٠	مناقشة + توزيع الشهادات	
١٤:٠٠-١٥:٠٠	استراحة + جولة في المعرض المرافق	
الجلسة الختامية		
رئاسة الجلسة الختامية:		
د.نزار عيسى	مدير عام الهيئة العامة للتقانة الحيوية	
د. بسام العقلة	رئيس قسم التقانات الغذائية والصناعية	
د. نسرین نقشو	رئيس قسم التخدير	
د. ياسين العلي	رئيس مجلس إدارة شركة رعايتي للاستثمار الزراعي	
١٥:٠٠-١٧:٠٠	التوصيات + توزيع الجوائز + توزيع الشهادات	

الرقم	عنوان البحث	الباحث	قائمة المصنفات العلمية
١	استثمار البيئة في حماه بالنباتات الطبية	د. توفيق البوشي الجامعة الوطنية الخاصة- كلية الصيدلة	
٢	تأثير المعاملات الأولية في خصائص الجودة لشرائح الشمام المجففة	د. هالة خالد د. بسام العقلة جامعة دمشق – كلية الزراعة	
٣	تقييم القوة الحيوية والصفات الفيزيائية والحسية للبن الصويا بنكهة الموز	م. اتاس مغوش د. سمير سلق د. حسام عكو الهيئة العامة للبحوث الزراعية	
٤	تأثير درجة حرارة الاستخلاص ونوع المذيب على المحتوى الفينولي والقدرة المضادة للأكسدة ومؤشرات التدفق للمستخلص الغروي mucilage الناتج من جذر نبات الخطمي Althaea sp	م. عقارب ميري د. رامز محمد د. ليثا ريا جامعة تشرين – كلية الزراعة	
٥	دراسة تأثير الماء والإيثانول المحمضين بحمض الليمون في استخلاص ملونات والمركبات الفعالة حيويًا من نبات الكرنديه	صفاء العامري د. إيمان البكري د. فادي خضر جامعة دمشق – كلية العلوم	
٦	استخدام البروبوليس السوري الثانوي كمادة طبيعية لتحسين جودة وسلامة المنتجات الغذائية	م. بيان كمور د. ابراهيم الفريسي د. فاضل كمدة د. ابراهيم الحنيد جامعة دمشق – كلية العلوم	
٧	أفلام مركبة نانوية لتطبيقات تغليف الغذاء	خالد سيف الدين د. سحر الحويدي د. عدنان علي نظام الهيئة العامة للبحوث العلمية الزراعية	
٨	دراسة الخصائص الكيميائية والفعالية الحيوية لمستخلص الزكم الطلي Curcuma longa المائي والكحولي ضد عزلات بكتيرية معمرضة	نهال الحداد - د. بسام العقلة - د. نور راج مسعود د. ابراهيم غريس د. نزار عيسى جامعة حلب – كلية الزراعة	
٩	عزل جراثيم جنس العصويات Bacillus من مصادر مختلفة ودراسة قدرتها على إنتاج إنزيم الفايترز	م. بسل بريجادي د. سهيل الباقا د. نهاد يوسف د. رشا كمال د. خالد كمال جامعة حلب – كلية الزراعة	
١٠	الكيوتوزان وأغلفة الطعام الصالحة للأكل	نبال كيول د. نزار عيسى جامعة دمشق – كلية العلوم	
١١	التأثير الفسيولوجي لبكتريا Bactria methylotrophic facultative (PPFM) على نمو وإنتاجية نبات الملفوف Brassica Oleracea L	د. كندة محمد الهيئة العامة للبحوث العلمية الزراعية – اللاقية	
١٢	الزيوت العطرية لبعض أنواع السوسن البرية السورية Iris spp. مقارنة بالنوع I.germanica	د. ثريا ابو زيدان د. نبيل البطال د. خليل المعري الهيئة العامة للتقانة الحيوية	
١٣	عزل جراثيم حمض اللبن من مصادر محلية ودراسة إمكانية استخدامها كعزز حيوي في الحيوانات الزراعية	م. رندة اليوسف رشيد مقصود جامعة حلب - كلية الهندسة الزراعية	
١٤	دراسة الخواص الكيميائية وتحديد فعالية المركبات متعددة الفينول في مستخلصات أوراق القلقاس البري (اللوف) كمضادات أكسدة	م. نور خضري جامعة تشرين – كلية الزراعة	
١٥	استخدام التقانات الحديثة في التحليل الميكروبيولوجي للأغذية	د. رشا درويش جامعة البحث – كلية الهندسة الكيميائية والبترويلة	
١٦	الألبان العلاجية	م. مروة زريق الهيئة العامة للبحوث العلمية الزراعية - دمشق	
١٧	دراسة المحتوى البروتيني وبعض العناصر المعدنية لأهم المنتجات التصنيعية من القمح (الفريكة والبرغل)	م. جابر وسيم العاني د. عبد الله اليوسف د. نعيم الحسين د. رولا حموي د. فاطمة عبد الرحمن الهيئة العامة للبحوث العلمية الزراعية – مركز بحوث حلب	
١٨	دور الغذاء المعزز بالبروبيوتيك في توازن الميكروبيوم من حيث الوقاية والعلاج	د. عبد الرحمن زريق د. محمد أمين عوامه د. هيثم يارزي د. ميخائيل جرجس جامعة تشرين – كلية الصيدلة	
١٩	استخدام التغذية الطبية في علاج بعض الأمراض	م. واداد داود الهيئة العامة للبحوث العلمية الزراعية- دمشق	
٢٠	تطبيق نظام الهاسب في إنتاج عصير تفاح خال من السموم الفطرية	م. غفران جمعة الهيئة العامة للبحوث العلمية الزراعية- دمشق	
٢١	أمثلة انتاج البروتياز من فطر Rhizomucor miehei المعزول والمصنف محلياً	م. هديل الجماس د. صباح يارزي د. عبد الحكيم عزيزية جامعة دمشق – كلية الزراعة	
٢٢	تأثير الجو الغازي المعدّل على جودة وسلامة ثمار المشمش صنف (روبال) والدراق صنف (الغتمي) أثناء التخزين المبرّد.	م. مارية عليا د. علي علي جامعة تشرين – كلية الصيدلة	
٢٣	دراسة التركيب الكيميائي والمحتوى من المركبات الفعالة حيويًا لقشور ثمار الصبار والاستفادة من القشور في تصنيع العرّبي والخشاف	د. زافرت اسماعيل جامعة دمشق – كلية الزراعة	

التوقيت	عنوان البحث	الباحث
١٥:٥٠ – ١٦:٠٠	دراسة أثر بعض المعلمات التكنولوجية أثناء عملية التصنيع في جودة الخبز المرقد	م. حيدر خضور د. أمين موسى د. شهيد مصطفى / جامعة تشرين – كلية الزراعة
١٦:٠٠ – ١٦:١٠	دراسة تغيرات المحتوى الميكروبي وبعض صفات الجودة في السجق المتخمّر خلال عملية التصنيع	د. شادي الأحمد د. عبد الحكيم عزيزية جامعة دمشق – كلية الزراعة
١٦:١٠ – ١٦:٢٠	تكنولوجيا تصنيع مسحوق عصير البرتقال	د. ميساء حاطوم د. عبد الحكيم عزيزية د. روعة طلي / جامعة دمشق - كلية الزراعة الثانية
١٦:٢٠ – ١٧:٠٠	مناقشة + توزيع الشهادات	
نهاية اليوم الاول		
اليوم الثاني		
الجلسة الثالثة		
رئاسة الجلسة الثالثة:		
د. نزار ميرعلي	رئيس قسم البيولوجيا الجزيئية والتقانة الحيوية- هيئة الطاقة الذرية	
د. عهد أبو يونس	مدير مجالات البحث العلمي بجامعة دمشق	
د. عمر الناصر	رئيس قسم علوم الاغذية في كلية الزراعة بجامعة حلب	
د. محمد خير طحلة	أستاذ في كلية الزراعة جامعة دمشق	
التوقيت	عنوان البحث	الباحث
٩:٠٠ – ٩:١٠	التقنية الحيوية والأغذية العلاجية	د. عبد الواحد الطحلي جامعة حماه – كلية الزراعة
٩:١٠ – ٩:٢٠	دراسة مقارنة لمحتوى الفينولات الكلية وقدرتها المضادة للاكسدة في مناقيع كل من الكمون والبابونج واليانسون	كرم خروبي د. ليثا صبح جامعة دمشق – كلية الصيدلة
٩:٢٠ – ٩:٣٠	تصنيع الكيفير من حليب النوق	د. الياس الميذع جامعة البحث – كلية الزراعة
٩:٣٠ – ٩:٤٠	التنبؤ بتلوث لحوم الدواجن بجراثيم السالمونيلا في الأسواق المحلية	د. عمران فاعور جامعة حماه – كلية الطب البيطري
٩:٤٠ – ٩:٥٠	تقييم فعالية مستخلص (Centaurium erythraea) المائي في تثبيط أنزيم الأميلاز (إنزيم رئيسي مرتبط بمرض السكري من النوع ٢) في المختبر	م. ديمه سليم د. علي علي د. وسام زم جامعة طرطوس – كلية الهندسة التقنية
٩:٥٠ – ١٠:٠٠	تقنيات تجفيف الأغذية	د. محمد الشهابي الهيئة العامة للبحوث العلمية الزراعية دمشق
١٠:٠٠ – ١٠:١٠	استخدام التقانات الحديثة للحصول على منتجات نحل بجودة عالية (منتج العسل)	اياذ دعبول اتحاد النحالين العرب
١٠:١٠ – ١٠:٢٠	تعيين بعض الظروف المثلى لإنتاج ثنائي الأستيل من قبل بكتيريا Lactococcus lactis	د. سميرة القطامي جامعة دمشق – كلية الزراعة
١٠:٢٠ – ١١:٠٠	فيديو تعريفى لمجموعة /شموط وقدة/	
١١:٠٠ – ١١:٢٠	مناقشة + توزيع الشهادات	
١١:٢٠ – ١٢:٠٠	استراحة + جولة في المعرض المرافق	
الجلسة الرابعة		
رئاسة الجلسة الرابعة:		
د. عبد العزيز عروانه	رئيس قسم الصحة والطب الوقائي كلية الطب البيطري جامعة حماة	
د. محمد المحمد	أستاذ في كلية الزراعة جامعة دمشق	
د. صباح أبو غرة	أستاذ في كلية الزراعة جامعة دمشق	
د. سنان الجلالي	باحث في المعهد العالي لبحوث اللبزر	

١٢:٠٠-١٤:٠٠