



السيرة الذاتية

الاسم : ضياء ابراهيم جرو حيدر البدراني

تاريخ الميلاد : 1966

الحالة الزوجية : متزوج

عدد الأولاد : 8

الديانة : مسلم

التخصص : علوم الأغذية

الوظيفة :

الدرجة العلمية : استاذ مساعد

عنوان العمل : جامعة القاسم الخضراء – كلية علوم الاغذية

هاتف العمل :

الهاتف النقال : 07806053875

البريد الإلكتروني: dhiaalarabi@fosci.uoqasim.edu.iq

أولاً : المؤهلات العلمية .

التاريخ	الكلية	الجامعة	الدرجة العلمية
1990	الزراعة والغابات	الموصل	بكالوريوس
2012	الزراعة	بغداد	الماجستير
2017	الزراعة	بغداد	الدكتوراه

			أخرى
--	--	--	------

■ ثانياً : التدرج الوظيفي .

ت	الوظيفة	الجهة	الفترة من - الى
1	رئيس قسم	كلية علوم الاغذية	2020-2017
2	معاون العميد للشؤون العلمية	كلية علوم الاغذية	2024-2021
3			
4			
5			
6			

■ ثالثاً : التدريس الجامعي .

ت	الجهة (المعهد / الكلية)	الجامعة	الفترة من - الى
1	كلية الزراعة	بابل	2011-2006
2	كلية الزراعة	القاسم الخضراء	2013-2012
3	كلية علوم الاغذية	القاسم الخضراء	2024-2013
4			
5			
6			
7			
8			

رابعاً : المقررات الدراسية التي قمت بتدريسها.

ت	القسم	المادة	السنة
1	المحاصيل الحقلية	مبادئ الصناعات الغذائية	2007
2	الانتاج الحيواني	صحة منتجات الاغذية	2007
3	الانتاج الحيواني	مبادئ الالبان	2008
4	المحاصيل الحقلية	الكيمياء الحيوية العملي	2012
5	الانتاج الحيواني	الكيمياء الحيوية العملي	2013
6	المحاصيل الحقلية	الكيمياء العضوية العملي	2013
7	علوم وتكنولوجيا الالبان	كيمياء الالبان	2014
8	علوم وتكنولوجيا الالبان	تكنولوجيا الزبد والمنتجات الدهنية الاخرى	2024-2015
9	علوم وتكنولوجيا الالبان	تكنولوجيا الجبن	2024-2015
10	علوم وتكنولوجيا الالبان	التطورات الحديثة في تكنولوجيا الالبان	2024-2019

خامساً: (الاطاريح ، الرسائل) التي أشرف عليها:

ت	اسم الأطروحة أو الرسالة	القسم	السنة
1	تقدير الجودة الكيميائية والمايكروبيولوجية والريولوجية والحسية لليوغرت في أسواق محافظة بابل	علوم وتكنولوجيا الالبان	2020
2	دراسة إمكانية استخدام البادئات في تحسين خصائص الجبن الطري	علوم وتكنولوجيا الالبان	2021
3	تأثير اضافة بروتينات الشرش المحورة الى الحليب الجاموسي منخفض الدهن كبديل عن الدهن في خصائص جودة اللبن	علوم وتكنولوجيا الالبان	2021
4	تأثير الاستبدال الجزئي للحليب البقري بنسب مختلفة من الحليب الجاموسي على خصائص انضاج جبن المونثري	علوم وتكنولوجيا الالبان	2021
5	دراسة إنتاج الجبن المطبوخ قليل الدسم باستخدام بدائل دهون مختلفة وتقييم جودته الكيميائية والريولوجية والحسية	علوم وتكنولوجيا الالبان	2022

2022	علوم وتكنولوجيا الالبان	استخدام الايثولين وصمغ الزانثان والصمغ العربي كبدائل للدهن في تصنيع الجبن شبيه الاوشاري منخفض الدهن ودراسة خصائص جودته	6
------	-------------------------	--	---

سادساً: المؤتمرات والندوات العلمية التي شارك فيها.

ت	العنوان	السنة	مكان انعقادها	نوع المشاركة
1	المؤتمر العلمي الثاني لكلية الزراعة - جامعة كربلاء / للمدة 10 - 11 / 12	2012	جامعة كربلاء	بحث
2	المؤتمر العلمي الزراعي السابع لجامعة العلوم والتكنولوجيا / اربد - الاردن للمدة	2012	جامعة العلوم والتكنولوجيا/الاردن	بحث
3	المؤتمر العلمي الثالث للتقنيات الحديثة /كلية الزراعة	2013	جامعة الكوفة	بحث
4	The Second International Conference On Agriculture and Natural Resources/Razi University -Iran 2013 Razi University -	2013	ايران	بحث
5	المؤتمر العلمي العاشر للبحوث الزراعية	2017	مجلة الزراعة العراقية	بحث
6	International Conference on Agricultural	2019	IOP Conference Series: Earth and Environmental Science	بحث
7				

سابعاً : الأنشطة العلمية الاخرى .

خارج الكلية	داخل الكلية

ثامناً: المشروعات البحثية في مجال التخصص لخدمة البيئة والمجتمع أو تطوير التعليم

السنة	محل النشر	أسم البحث	ت
2012	2- مجلة الفرات للعلوم الزراعية - جامعة بابل	1- تحديد تركيز الحد الأدنى للتثبيط من انزيم اللايسوزايم و EDTA والناتاميسين المضافة للأغشية القابلة للأكل ضد نمو بعض الاحياء المجهرية	1
2013	- مجلة الفرات للعلوم الزراعية - المجلد الخامس - العدد 1	1- تأثير المستخلص المائي لثمار الثوم على فعالية انزيم الكايموسين وإطالة مدة حفظ الجبن الطري	2
2012	المؤتمر العلمي الزراعي السابع لجامعة العلوم والتكنولوجيا / اربد - الاردن	تأثير التدعيم بانزيم اللايسوزايم و EDTA و الناتاميسين على قابلية الأغشية القابلة للأكل في حفظ الأجبان	3
2016	مجلة الفرات للعلوم ائلزراعية	دراسة الخصائص الفيزيوكيميائية والحسية لليوغرت منخفض الطاقة المنتج بإضافة الليمون	4
2016	مجلة الفرات للعلوم ائلزراعية	تأثير استخدام بروتينات الشرش المجفف على الخصائص الفيزيوكيميائية والريولوجية والحسية للخبز الطري من العاقل قلبا الدهن	5
2017	مجلة الفرات للعلوم ائلزراعية	دراسة تأثير اضافة مركبات بروتينات الشرش على التركيب الكيميائي والبنائي الدقيق وخصائص اللون والتقييم الحسي للخبز الطري من قلبا الدهن الطازج	6
2017	مجلة الفرات للعلوم ائلزراعية	تأثير معاملة الحليب بمعاملات حرارية مختلفة على نشاط بكتريا باديئ اليوغرت والصفات الفيزيوكيميائية والريولوجية والحسية للمنتج وانصفت انفسه كليب من قمانتندج قمانحس قنهنتج	7
2017	مجلة الكوفة للعلوم الزراعية ائلزراعية	دراسة تأثير انزيم الكايموسين على كازينات حليب الأبل وعلاقته بوقت التخثر	8
2018	براءة اختراع	استخدام بدائل الدهون الطبيعية في تصنيع يوغرت علاجي منخفض الطاقة	9
2019	Biochem. Cell. Arch. Vol. 19, Supplement 1, pp. 2101-2105	EFFECT OF WHEY PROTEIN CONCENTRATE ON THE CHEMICAL, RHEOLOGICAL AND SENSORY PROPERTIES OF PROCESSED CHEESE	10
2019	Biochem. Cell. Arch. Vol. 19, Supplement 1, pp. 2445-2451	THE EFFECT OF ADDING DATE SYRUP (DIBIS) TO THE MILK PREPARED FOR YOGURT PRODUCTION ON THE CHEMICAL, RHEOLOGICAL AND SENSORY	11
2019	IOP Conference Series: Earth and Environmental Science	Physicochemical, rheological and sensory properties of yogurt flavored with sweet orange (citrus sinensis) marmalade	12
2019	Plant Archives Vol. 19 No. 1, 2019, pp. 1062-1066	EFFECT OF SOAKING, TEMPERATURES AND STEAMING TIME ON PHYSICAL AND COOKING QUALITY OF ANBER AND JASMINE IRAQI RICE	13
2020	Plant Archives Volume 20 No. 2, 2020, pp. 5227-5237	DETERMINATION OF CHEMICAL AND RHEOLOGICAL QUALITY OF YOGURT IN BABIL GOVERNORATE MARKETS IN IRAQ	14
2020	Annals of R.S.C.B., ISSN:1583-6258 Vol. 25	The Effect of Adding Chemically Modified Whey proteins to low-fat Buffalo Milk as a fat replacers in the physicochemical, Rheological and Sensory Properties of	15
2020	براءة اختراع	استخدام بدائل الدهون الطبيعية في تصنيع جبن طري علاجي منخفض الطاقة	16
2022	Nat. Volatiles & Essent. Oils, 2022, 9(2): 553-571	The Effect Of Partial Replacement Of Cow's Milk Prepared For The Manufacture Of Low-Fat Monterrey Cheese With Skim Buffalo Milk On The Traits Of	17
2022	Nat. Volatiles & Essent. Oils, 2022, 9(2): 553-571	Studying The Effect Of Adding Different Starter Cultures To The Milk On Chemical, Sensory Properties And Yield Of Soft Cheese	18
2022	براءة اختراع	تصنيع لبن رائب منخفض الطاقة قليل الدهن من حليب الجاموس باستعمال مركبات بروتينات الشرش المحورة كيميائيا كبديل عن الدهن	19
2022	Egypt. J. Chem. Vol. 65, No. SI:13B pp. 395- 401 (2022)	Effect Of Sodium Pyrophosphate Addition To The Milk On Yogurt's Rheological Properties	20

2022	براءة اختراع	تحسين خصائص جودة هلام الحليب - الكالسيوم بأضافة كلوريد الكالسيوم	21
2023	J. Appl. & Nat. Sc	Effect of adding sodium caseinate, whey protein concentrate and milk protein concentrate on the physical, rheological and sensory properties of yoghurt produced	22
2023	Journal of Hygienic Engineering and Design	EFFECT OF SHEEP'S MILK ENRICHMENT WITH DRIED OYSTER MUSHROOM (PLEUROTUS OSTREATUS) POWDER IN YOGURT QUALITY CHARACTERISTICS	23
2023	Journal of applied and natural science	Evaluation of milk source on physicochemical, texture, rheological and sensory properties of yogurts	24

تاسعا: عضوية الهيئات العلمية المحلية والدولية .

✓

✓

عاشرا: كتب الشكر ، الجوائز و شهادات التقدير.

السنة	الجهة المانحة	كتاب الشكر او الجائزة أو الشهادة	ت
2008	رئيس جامعة بابل	كتاب شكر	1
2013	رئيس جامعة القاسم الخضراء	كتاب شكر	2
2008	عميد كلية الزراعة	كتاب شكر	3
2016	رئيس جامعة القاسم الخضراء	كتاب شكر	4
2017	رئيس جامعة القاسم الخضراء	كتاب شكر	5
2018	رئيس جامعة القاسم الخضراء	كتاب شكر	6
2018	رئيس جامعة القاسم الخضراء	كتاب شكر	7
2019	رئيس جامعة القاسم الخضراء	كتاب شكر	8
2020	رئيس جامعة القاسم الخضراء	كتاب شكر	10
2021	رئيس جامعة القاسم الخضراء	كتاب شكر	11
2021	وزير التعليم العالي والبحث	كتاب شكر	12
2022	رئيس جامعة القاسم الخضراء	كتاب شكر	13
2022	وزير التعليم العالي والبحث	كتاب شكر	14
2022	رئيس جامعة القاسم الخضراء	كتاب شكر	15
2023	رئيس مجلس الوزراء	كتاب شكر	16
2023	رئيس جامعة القاسم الخضراء	كتاب شكر	17

حادي عشر: الكتب المؤلفة أو المترجمة.

سنة النشر	أسم الكتاب	ت
		1
		2
		3
		4
		5
		6

ثاني عشر: اللغات .

- العربية ✓
- الانكليزية في مجال اختصاصي ✓
- ✓

يتم تسليم نسخة على CD