

السيرة الذاتية للسيد عميد كلية علوم الاغذية



الاسم: أ.د. جاسم محمد صالح السعدي

الكلية: كلية علوم الاغذية

الجامعة: جامعة القاسم الخضراء

البيانات الشخصية

| | | | |
|-------------------------|---|-------------------|----------------|
| الاسم | د. جاسم محمد صالح السعدي | | |
| تاريخ الميلاد | 1972 | مكان الولادة | بغداد |
| الجنسية | عراقي | الحالة الاجتماعية | متزوج |
| المرتبة العلمية الحالية | أستاذ | | |
| مكان العمل | كلية علوم الاغذية- جامعة القاسم الخضراء | | |
| التخصص العام | علوم الاغذية | التخصص الدقيق | كيمياء الالبان |
| رقم الهاتف | 07702163053 | | |
| البريد الالكتروني | jasim_salih@yahoo.com , jasim_salih@fosci.uoqasim.edu.iq | | |
| العنوان البريدي | كلية علوم الاغذية- جامعة القاسم الخضراء- القاسم- بابل - العراق | | |

المؤهلات العلمية

| الدرجة | اسم الجامعة | بلد التخرج | التخصص | تاريخ التخرج |
|-----------------|-----------------|------------|-----------------------|--------------|
| مابعد الدكتوراه | جامعة كوينزلاند | استراليا | كيمياء وتصنيع الالبان | 2008 |
| الدكتوراه | جامعة بغداد | العراق | كيمياء الالبان | 2002 |
| الماجستير | جامعة بغداد | العراق | كيمياء الالبان | 1997 |
| البكالوريوس | جامعة بغداد | العراق | علوم الاغذية | 1994 |

الرتبة الأكاديمية:

| الرتبة الأكاديمية | تاريخ الحصول على الرتبة | الجهة المانحة للرتبة |
|-------------------|-------------------------|--------------------------|
| مدرس | 2005 | جامعة السليمانية التقنية |
| أستاذ مساعد | 2010 | جامعة السليمانية التقنية |
| أستاذ | 2015 | جامعة السليمانية التقنية |

الخبرات العملية:

| الفترة الزمنية | | جهة العمل | الوظيفة |
|----------------|------------|---|------------------------------|
| من | الى | | |
| 2007 | 2005 | الكلية التقنية للعلوم الصرفة - جامعة السليمانية التقنية | رئيس قسم الصناعات الغذائية |
| 2008 | 2007 | جامعة كوينزلاند - أستراليا | باحث ما بعد الدكتوراه |
| 2010 | 2008 | الكلية التقنية للعلوم الصرفة - جامعة السليمانية التقنية | تدريسي |
| 2017 | 2008 | الكلية التقنية للعلوم الصرفة - جامعة السليمانية التقنية | رئيس قسم الصناعات الغذائية |
| 2018 | 2017 | كلية علوم الاغذية- جامعة القاسم الخضراء | تدريسي |
| 2020 | 2018 | كلية علوم الاغذية- جامعة القاسم الخضراء | رئيس قسم صحة الغذاء والتغذية |
| حتى الان | 15/12/2019 | كلية علوم الاغذية- جامعة القاسم الخضراء | عميد كلية علوم الاغذية |

عناوين صفحاتي في المواقع العلمية العالمية :

| ORCID | RESEARCHER ID | PUBLONS | Google scholar | Research Gate | H-index |
|---|--|---|---|--|--|
| https://orcid.org/0000-0002-0344-3566 | www.researcherid.com/rid/D-1165-2019 | https://publons.com/researcher/1696700/jasim-salih/ | https://scholar.google.com/citations?user=mHa2ViAAAAAJ&hl=en | 21.82 https://www.researchgate.net/profile/Jasim_Al-Saadi3?ev=hdr_xprf&_sg=21-PahjrbqREOkOhvaREkF3Mw9KS3N00Z7ffTi-6mUQOrtZHktdTc2SAXeGOSq5jlrNkZ92pgU9QM16Ls4vrNJxR | 5 https://scholar.google.com/citations?user=mHa2ViAAAAAJ&hl=en |

الانتاج العلمي (المنشور/المقبول للنشر):

| | |
|---|---|
| 1 | Raghda Haidar Abbas , Jasim M.S. Al–Saadi & Zahraa Resan Kareem.(2021).Study of the physiochemical and Sensory Properties of milk protein gel manufactured be adding phosphate salts . Accepted for publication in Indian Journal of Ecology48(18) |
| 2 | Auday Khudaier Azawy, Kocher Jamal Ibrahim, Omed Gh. Abdullah*, Beshroo Abdulkareem Othman and Jasim M. S. Al–Saadi, “Physical and Rheological Properties of Poly–floral Honey from the Iraqi Kurdistan Region and the Effect of Temperature on its Viscosity”, Current Nutrition |

| | |
|----|---|
| | & Food Science (2020) 16: 1. |
| 3 | Huara Hamzaa AL-Zubaydi and Jasim M. S. Al-Saadi (2020). Study of the effect of salts on production of whey protein gel. Accepted for publication in Indian J Ecology 48(19). |
| 4 | Ali Arabi Jasim and Jasim M. S. Al-Saadi (2020). Study the effect of adding iron salts on the physiochemical and sensory properties of Yoghurt. Indian Journal of Forensic Medicine & Toxicology, October–December 2020, Vol. 14, No. 4. |
| 5 | Zardasht K. Ali and Jasim M. S. Al-Saadi (2019). Textural and sensory properties of milk proteins gels made by ferrous salts. Euphrates Journal of Agriculture Science–11 (4): 114–121. |
| 6 | Zardasht K. Ali and Jasim M. S. Al-Saadi (2020). Milk proteins co-precipitate prepared using zinc and ferrous salt. Indian Journal of Public Health Research & Development, April 2020, Vol. 11, No. 04. |
| 7 | Awen I. Mohammed and Jasim M. S. Al-Saadi(2019). Effect of storage temperature and Maillard reaction on interactions between sterilized goat milk proteins. 3rd International and 26th National Iranian Food Science and Technology Congress, https://www.civilica.com/Paper-NCFOODI26-NCFOODI26_980.html . |
| 8 | Qausar Hamed ALKaisy and Jasim M. S. Al-Saadi (2019). Functional properties of chemically modified camel milk whey proteins. Biochemical and Cellular Archives Vol. 19, No. 2, pp. 3081–3085). |
| 9 | Qausar Hamed ALKaisy and Jasim M. S. Al-Saadi (2019). Effect of acylation, esterification and deamidation on Functional properties of camel milk caseins . Indian Journal of Public Health Research & Development, 10(9), 1252–1256.). |
| 10 | Dhia Ibrahim Jerro Al-Bedrani , Jasim M. S. Al-Saadi and Dhia Hattif kadhim. (2019). Effect of Whey Protein Concentrate on the Chemical, Rheological and Sensory Properties of Processed Cheese Manufactured from Iraqi Soft Cheese . Biochemical and Cellular Archives Vol. 19, Supplement 1, pp. 2101–2105, 2019. |
| 11 | Kocher J. Ibrahim and Jasim M. S. Al-Saadi (2019). Purification and characterization of Karadi sheep milk proteins . Journal of Global Pharma Technology . Vol. 10 , Issue 11 (Suppl.)pp505–512. |
| 12 | Awen I. Mohammed , Jasim M. S. Al-Saadi and Hilton C. Deeth.(2019). Effect of heating temperatures and pH on interactions between goat milk proteins. Biochemical and Cellular Archives Vol. 19, Supplement 1, pp. 2091–2096. |
| 13 | Alfayadh, H. M., Hamk, M. L., Ibrahim, K. J., & Al-Saadi, J. M. (2018). Effect of milk proteins |

| | |
|----|---|
| | aggregation using Transglutaminase and Maillard reaction on Ca ²⁺ milk gel. Kurdistan Journal of Applied Research, 3(1), 63–67 |
| 14 | Ibrahim, K. J., & Al-Saadi, J. M. S.(2018). Effect of storage time on physiochemical and sensory properties of Karadi sheep milk yoghurt. Journal of Zankoy Sulaimani – Part A – For Pure and Applied Science , Special Issue, 2ndInt. Conference of Agricultural Sciences ,167–175. |
| 15 | Ibrahim, K. J., Qaisar, S. A., & Al-Saadi, J. M. S.(2018). Determination of toxic, trace and minor elements content in local Kurdish yoghurt samples. Journal of Zankoy Sulaimani – Part A – For Pure and Applied Science , Special Issue, 2ndInt. Conference of Agricultural Sciences, 301–306 |
| 16 | Al-Saadi, J. M. (2018). Study the efficiency of three different methods for purification of k-casein from local goat milk. Journal of Kerbala for Agricultural Sciences, 5(5), 100–107. |
| 17 | Siamand, R., Al-Saadi, J. (2017). Functional properties of cow milk proteins co-precipitate. Journal of Garmian University, 4(ICBS Conference), 340–356. doi: 10.24271/garmian.147 |
| 18 | Siamand, R., Al-Saadi, J. (2016). Study of the Chemical and Sensory Properties of a Calcium-milk Coagulum. Kurdistan Journal of Applied Research, 1(1), 14–24 |
| 19 | Al-Saadi, J.and Karim , Z. (2015). Effect of storage temperature and lactose content on sterilized milk proteins. Journal of Garmian University, 2(ICBS Conference), 328–346. |
| 20 | Siamand, R., Deeth, H. C., & Al-Saadi, J. M. (2014). Textural and sensory properties of a calcium-induced milk gel. Journal of Food Engineering, 139, 10–12 |
| 21 | Al- Saadi, J. S., Shaker, K. A., & Ustunol, Z. (2014). Effect of heat and transglutaminase on solubility of goat milk protein- based films. International journal of dairy technology, 67(3), 420–426 |
| 22 | Al-Saadi, J. M. (2014)Effect of Heat Treatment on Whey Proteins Denaturation in the Presence and Absence of Lactose. Journal of Zankoy Sulaimani–Part A, Special Issue, Vol. 16 ,271 – 279. |
| 23 | Al- Saadi, J. M., Easa, A. M., & Deeth, H. C. (2013). Effect of lactose on cross- linking of milk proteins during heat treatments. International Journal of Dairy Technology, 66(1), 1–6 |
| 24 | Al-Saadi, J. M. (2012). Determination of Lysinoalanine in Dairy Products by High Performance Liquid Chromatography (HPLC). Kufa Journal for Agricultural Science, 4(1.1), 1–14 |
| 25 | AL- SAADI, J. M., & Deeth, H. C. (2011). Preparation and functional properties of protein coprecipitate from sheep milk. International journal of dairy technology, 64(4), 461–466 |
| 26 | Luay H.G.Al-Zaidy ,Jasim M. S. AL-Saadi and Amer M. A. Salih(2010). Effect of somatic cell count on the quality properties of cream . Iraqi J. Agric. |
| 27 | Luay H.G.Al-Zaidy ,Jasim M. S. AL-Saadi and Amer M. A. Salih(2010). Effect of somatic cell count in raw milk on the quality charcterstics of pasturized milk. Iraqi J. Agric. |

| | |
|----|--|
| 28 | Luay H.G.Al-Zaidy ,Jasim M. S. AL-Saadi and Amer M. A. Salih(2010) .Effect of somatic cell count in raw milk on the quality charcterstics of yoghurt. Iraqi J. Agric. |
| 29 | Hasson M.K. , ,Jasim M. S. AL-Saadi and Amer M. A. Salih(2010). Study for the effect of leucocytes lipolytic enzymes on milk proteins and the optimum conditions for their action. Iraqi J. Agric. |
| 30 | Khalida A. Shaker ,Jasim M.S.AL-Saadi and Baraa J.Ali (2009) .Isolation and purification of glycomacropetide from soft cheese whey and study for some of its biological properties Egyptian J. Nutrition and Feeds. 12 ,3,933-954. |
| 31 | Al-Saadi, J. M., & Deeth, H. C. (2008). Cross-linking of proteins and other changes in UHT milk during storage at different temperatures. Australian Journal of Dairy Technology, 63(3),79-85. |
| 32 | Hasson M.K. , ,Jasim M. S. AL-Saadi and Amer M. A. Salih(2008).Effect of induced mastitis on somatic cell count and extend of lipolysis in cow's milk. |
| 33 | Al-Saadi J.M.S. and Al- Nashia. Study for some functional properties of cows and goats milk caseins . J.Al-Qadisiya/pure Sci. 2007 |
| 34 | Al-Saadi J.M.S .Study for the changes in cow's milk proteins during mastitis. Iraqi J. Agric. 2007 |
| 35 | Hasson M.K. , Al-Saadi J.M.S and Salih A.M.A . Study for the effect of leucocytes proteolytic enzymes on milk proteins and the optimum conditions for their action .Iraqi J. Agric. 2007 |
| 36 | Al-Saadi J.M.S ,Salih A.M.A. and Al-Mashikki S.A .Study for goats and cow's milk proteins allergy. Iraqi J. Agric. 2007 |
| 37 | Al-Saadi J.M.S ,Salih A.M.A. and Al-Mashikki S.A .Study for the immunological cross-reactions between goats and cow's milk proteins Iraqi J. Agric. 2006 |
| 38 | Al-Saadi J.M.S ,Salih A.M.A and Al-Mashikki S. Isolation and purification of K-casein from local goats and cow's milk and study for some of their chemical properties.Iraqi J. Agric. 2006 |
| 39 | Hasson M.K. , Al-Saadi J.M.S and Salih A.M.A. Study for the effect of mastitis on somatic cell count , lipolysis and proteolysis in cow's milk .Iraqi J. Agric. 2006 |
| 40 | Al-Saadi J.M.S ,Salih A.M.A. and Al-Mashikki S.A .Isolation and purification of alfa S- casein from goats and cow's milk and study for some of their chemical properties.Iraqi J. Agric. 2005 |
| 41 | Al-Saadi J.M.S. and A Mousawi A.J .Study for the effect of heat treatments on the allergy of cows and goats milk proteins .Iraqi J. Agric.Sci 2005 |
| 42 | Al-Baldaui A.M. ,Ali R. and Al-Saadi J.M.S .Identification of phenols compounds extracted from tea using cold and hot methods .Iraqi J. Agric.Sci 2005 |
| 43 | Al-Saadi J.M.S ,Salih A.M.A. and Al-Mashikki S.A . Isolation and purification of beta - lactoglobulin and alfa - lactalbumin from goats and cow's milk and study for some of their chemical properties .Iraqi J. Agric 2004 |

| | |
|----|--|
| 44 | Al-Saadi J.M.S ,Salih A.M.A. and Al-Mashikki S.A .Isolation and purification of beta –casein from goats and cow's milk and study for some of their chemical properties.Iraqi J. Agric. 2004 |
| 45 | Al-Saadi J.M.S ,Salih A.M.A. and Al-Mashikki S.A . Isolation and purification of beta – lactoglobulin and alfa – lactalbumin from goats and cow's milk and study for some of their chemical properties .Iraqi J. Agric. 2004 |

الدورات التي شاركت بها:

| التاريخ | المكان | ورشة العمل |
|----------------|--------|---|
| 4-12 /3/2002 | بغداد | دورة شركة سنجيتا السويدية عن تحليل المبيدات والفيتامينات والاحماض الامينية |
| 22-26/11/2004 | سويسرا | دورة شركة أرسى سي السويدية عن تحليل المبيدات في الاغذية |
| 2/2012- 3/2013 | أربيل | دورات متعددة نظمت من قبل المجلس الثقافي البريطاني لغرض تحديد المعايير المهنية الوطنية |
| 2-12/6/2019 | هولندا | دورة عن سلامة الاغذية - جامعة فاخنن الهولندية بالتعاون مع وزارة الخارجية الهولندية |

الجوائز التي تم الحصول عليها:

| Scholarship or Award | Institution | Country of Study | Year |
|--|---|------------------|------|
| Fulbright Visiting Scholar Fellowship | Michigan State University | USA | 2011 |
| TWAS-USM visiting research Fellowship | School of Industrial Technology , USM | Malaysia | 2010 |
| TAARII Fellowship | The American Academic Research Institute in Iraq (TAARII) ,Chicago ,USA | Iraq | 2010 |
| Endeavour AusAID Iraq Research Fellowships | Department of Education, Science and Training | Australia | 2007 |
| Training Course about using HPLC for pesticides residue analysis in food | RCC company | Swaziland | 2004 |
| Shiraka Programme | Wageningen Centre for Development Innovation - Wageningen university | The Netherlands | 2019 |

المؤتمرات التي شاركت بها:

| التاريخ | المكان | اسم المؤتمر |
|---------------|--|---|
| 24-25/9/2002 | كلية الزراعة – جامعة البصرة | المؤتمر العلمي القطري الثاني لعلوم وتكنولوجيا الاغذية والالبان |
| 17-18/4/2013 | كلية الزراعة- جامعة الكوفة | المؤتمر العلمي الثالث للتقنيات الحديثة في الانتاج الحيواني والنباتي |
| 20-21/11/2013 | كلية العلوم الزراعية /جامعة السليمانية | المؤتمر العلمي الدولي الأول للعلوم الزراعية |
| 6-7/5/2015 | جامعة كرميان | المؤتمر العلمي الثاني للعلوم الاساسية |
| 23-24/7/2017 | جامعة كرميان | المؤتمر الدولي الخامس للعلوم الاساسية |
| 5-6/3/2018 | كلية الزراعة / جامعة كربلاء | المؤتمر العلمي الزراعي الثالث لكلية الزراعة / جامعة كربلاء |
| 4-5/4/2018 | كلية العلوم الزراعية /جامعة السليمانية | المؤتمر العلمي الدولي الثاني للعلوم الزراعية |
| 17-19/9/2019 | Tarbiat Modares University | 3rd International and 26th National Iranian Food Science and Technology Congress طهران - إيران |

المقررات (المواد) الدراسية التي قمت بتدريسها:

| مكان التدريس | اسم المقرر (المادة) |
|---|--|
| كلية علوم الاغذية – جامعة القاسم الخضراء الكلية التقنية للعلوم الصرفة - جامعة السليمانية التقنية | كيمياء الالبان / ١ و ٢ |
| كلية علوم الاغذية – جامعة القاسم الخضراء الكلية التقنية للعلوم الصرفة - جامعة السليمانية التقنية | تحليل الاغذية ١ و ٢ |
| كلية علوم الاغذية – جامعة القاسم الخضراء | المعاملات الحرارية للحليب ومنتجاته |
| كلية علوم الاغذية – جامعة القاسم الخضراء | منتجات الالبان الخاصة والمستحبات اللبنية |
| الكلية التقنية للعلوم الصرفة - جامعة السليمانية التقنية | تصنيع الالبان / ١ و ٢ |
| الكلية التقنية للعلوم الصرفة - جامعة السليمانية التقنية | سلامة الاغذية |
| الكلية التقنية للعلوم الصرفة - جامعة السليمانية التقنية | مبادئ علم الالبان |
| الكلية التقنية للعلوم الصرفة - جامعة السليمانية التقنية | الحليب السائل |
| كلية علوم الاغذية – جامعة القاسم الخضراء الكلية التقنية للعلوم الصرفة - جامعة السليمانية التقنية جامعة السليمانية | التحليل الالي - دراسات عليا |
| الكلية التقنية للعلوم الصرفة - جامعة السليمانية التقنية جامعة السليمانية | كيمياء البان متقدم - دراسات عليا |
| كلية علوم الاغذية – جامعة القاسم الخضراء جامعة السليمانية | كيمياء بروتين متقدم - دراسات عليا |

الإشراف على رسائل الماجستير و أطاريح الدكتوراه:

| الجامعة والتاريخ | اسم الطالب | عنوان الرسالة |
|-------------------------------|------------------------------|--|
| جامعة بغداد ٢٠٠٣ | مروان خالد حسون الراوي | دراسة تأثير الخلايا البيضاء في تطوير التحلل الدهني والبروتيني في حليب الأبقار |
| جامعة بغداد ٢٠٠٥ | لؤي هو يدي جاسم الزبيدي | دراسة تأثير زيادة أعداد الخلايا الجسمية في الصفات النوعية للحليب المبستر واللبن الرائب والقشدة |
| جامعة بغداد ٢٠٠٥ | منال عبد الواحد صليبخ السراج | إنتاج حامض اللاكتيك من عزلة محلية <i>Rhizopus stolonifer</i> وتنقيته |
| جامعة بغداد ٢٠٠٦ | براءة جميل علي الأصيل | عزل وتنقية الكلايكوماكروبيبتايد (Glycomacropeptide) من شرش الجبن الطري ودراسة بعض خصائصه الكيميائية وتطبيقاته الحيوية |
| جامعة السليمانية ٢٠١١ | زردشت كريم علي | Effect of lactose on nitrogen distribution in sterilized milk during storage at different temperatures |
| جامعة صلاح الدين ٢٠١٣ | Rahela Siamand Qader | Preparation of protein co-precipitate from cow milk and study some of its chemical and physical properties. |
| جامعة السليمانية ٢٠١٥ | Kocher Jamal Ibrahim | PURIFICATION AND CHARACTERIZATION OF KARADI SHEEP'S MILK PROTEIN AND ITS RELATIONSHIP WITH YOGHURT QUALITY |
| جامعة السليمانية ٢٠١٦ | Dyar Hassan Hama Kawany | STUDY OF SOME FACTORS AFFECTING PHYSIOCHEMICAL PROPERTIES OF CALCIUM MILK GELS |
| جامعة صلاح الدين ٢٠١٦ | Chnar Sulaiman Hadi | Effect of Maillard reaction on some of functional and physiochemical properties of milk proteins and yoghurt |
| جامعة السليمانية التقنية ٢٠١٧ | Awen Ibrahim Mohammed | STUDY THE EFFECT OF THERMAL TREATMENT OF NITROGEN DISTRIBUTION IN LOCAL GOAT MILK |
| جامعة السليمانية | Zardasht Karim Ali | Study of physiochemical and sensory properties of milk proteins co-precipitate and milk proteins gel prepared using zinc and Iron |
| جامعة السليمانية التقنية | Nwa Rebaz Mohammed | Effect of Milk Protein Co-Precipitates Aggregated Using Different Types of Minerals on the Functional Properties and Applications of Milk Protein-Based Edible Films |
| جامعة القاسم الخضراء | علي عريبي جاسم | دراسة تأثير إضافة بعض املاح الحديد والزنك على الخواص الفيزيوكيميائية والحسية للبن الرائب |
| جامعة القاسم الخضراء | حوراء حمزة وحيد | دراسة بعض العوامل المؤثرة على تكوين هلام بروتينات الشرش وأمكانية الاستفادة منه لتصنيع أغذية الاطفال |
| جامعة القاسم الخضراء | رغدة حيدر عباس | دراسة الخواص الفيزيوكيميائية والحسية لهلام بروتينات الحليب المصنع بأضافة املاح الفوسفات |