

Dairy Department
Faculty of Agriculture
Assiut University
Assiut, 71526, Egypt
Tel.: 02-088-2412925
Fax: 02-00882331384



قسم الألبان – كلية الزراعة
جامعة أسيوط
أسيوط ٧١٥٢٦
جمهورية مصر العربية
ت: ٠٠٢٠٨٨٢٤١٢٩٢٥
فاكس:
٠٠٢٠٨٨٢٣٣١٣٨٤

كلية حاصلة علي الاعتماد والجودة



Curriculum Vita of

Prof. Dr. Adel Ali Tammam

Vice Dean for Education and Student Affairs

Head of Dairy Department

Director of Quality Assurance Unit

Faculty of Agriculture- Assiut University

Personal information

Name	Adel Ali Tammam
Occupation	<i>Associate</i> Professor
Gender	Male
Nationality	Egyptian
Place of Birth	Sohage
Tele. (work)	+2882412925
Mobile	+201009307515
Fax	+2882331384
E-mail	aat@aun.edu.eg
Marital Status	Married and have 3 children's (2 boys and girl).
Mail address	Dairy Science Department- Faculty of Agriculture- Assiut Univeristy-71526 Assiut-Egypt.
Field of Study	Dairy Microbiology and Technology

Academic Degrees	<ol style="list-style-type: none">1- B.Sc. in Dairy Science and technology, Faculty of Agriculture, Assiut University, June 1992.2- M.Sc in Dairy Science and technology, Faculty of Agriculture, Assiut University (1999), with Thesis title:"Chemical changes in butter fat under several conditions of milk production".3- Ph.D in Dairy Science and technology, Faculty of Agriculture, Assiut University (2007), with Thesis title:" A study on aroma and flavuor compounds in some types of cheese".
Academic Position	<ol style="list-style-type: none">1- Demonstrator in Dairy Science Department, Faculty of Agriculture, Assiut University from 1992 -1998.2- Assistance lecturer in Dairy Science Department,

Faculty of Agriculture, Assiut University from 1998 to 2007.

- 3- Post Graduate student (Ph.D.) in KVL Univeristy-Denamrk from 30/9/2003 to 1/5/2003.
- 4- Assistant Professor in Dairy Science Department, Faculty of Agriculture, Assiut University since 2007.
- 5- Associate Professor in Dairy Science Department, Faculty of Agriculture, Assiut University since 2012

Awards

- 1- Vice Dean for Education and Student Affairs, Faculty of Agriculture, Assiut University from 4/4/2021 till now.
- 2- Head of Dairy Department, Faculty of Agriculture, Assiut University from 31/8/2017 to 3/4/2021.
- 3- Supervision of Chemical Analytical Laboratory, Central Laboratory, Faculty of Agriculture, Assiut University from 3/10/2016 till now.
- 4- Head of Dairy Department, Faculty of Agriculture, New valley Assiut university Branch from 1/8/2013 .
- 5- Director of Quality Assurance Unit of Faculty of Agriculture, Assiut University from 1/9/2014 till now.
- 6- Vice Director of Quality Assurance Unit of Faculty of Agriculture, Assiut University from 11/2012 till 30/8/2014.
- 7- Scientific supervisor for Dairy products unit at Faculty of Agriculture, Assiut University from 2007 till now.
- 8- Member Staff of Management Council of Quality Assurance Center at Faculty of Agriculture, Assiut

University from 2005 till now.

9- Member Staff of Sport Committee at Faculty of Agriculture Assiut University from 2007 to 2008.

10- Member Staff of Social and arrival Committee at Faculty of Agriculture Assiut University since 2009.

11- Academic Guide in credit hour in Faculty of Agriculture Assiut University.

**Research
experience**

(A) - Good experience in:

1- Extraction lipids from milk and, dairy products.

3- Determination and identification of aroma compounds by using GC-MS.

5- Microbiological researches in lactic acid bacteria.

6- Biochemical researches in milk and milk products.

B -Teaching experience:

I teach the following practical courses:

Dairy microbiology, dairy fundamentals, dairy chemistry, dairy technology, cheese technology, technology of milk and milk products, liquid milk, hygiene of milk and dairy products and use of computer in Dairy field.

C-Technical experience:

(1) Extraction of lipids using organic solvent.

(3)-analysis of cheese, liquid milk, milk fat, ice cream, butter, milk powder and fermented milks (bacteriology, chemically and organoleptic properties).

(4)- Processes of making many kinds of cheese, fermented milks, and ice cream.

(5)- Using of computer program's: (Windows 98, 2000, Win XP, Microsoft Office (Power point, Word and Excel), Harvard graphics, and using the internet.

- Areas of research interest**
- 1- Food Hygiene
 - 2- Biochemistry of milk and dairy products.
 - 3- Chromatography analysis.
 - 4- Probiotics dairy food.
 - 5- Cheese Manufacture and technology
 - 6- Developing new dairy products.
- Language**
- 1- Good Command of English language.
 - 2- Good Command of Germany language.
- Conferences certified**
- I attend the following Training Courses :(through the FLD Project)
- 1- Time and Conference Management.
 - 2- Quality Standard in Teaching.
 - 3- How to Compete for a Research Fund.
 - 4- Legal and Financial Aspects in University Environment.
 - 5- Student Evaluation.
 - 6- International Publishing of Research.
 - 7- Active Learning.
 - 8- Thinking Skills.
 - 9- Use of Technology in Teaching.
 - 10- Research Style.
 - 11- Credit hour
 - 12- Electronic Learning
 - 13- Strategic Plane
 - 14- Regulating of Scientific Conference

Supervision

الدرجة العلمية	عنوان البحث	اسم الباحث	م
----------------	-------------	------------	---

دكتوراه	خواص بعض الأغذية اللبنية الوظيفية	خالد حمدي سلمان	١
	Characteristics of Some Functional Dairy Foods		
ماجستير	تقييم الحالة الصحية للبن المبستر بطريقة البسترة الخاطفة	نجلاء محمد طه	٢
	Sanitary Evaluation of Pasteurized Milk by Flash Method		
ماجستير	خواص الزبادي الحيوي المدعم ببعض انواع عسل الأعشاب الطبيعية	اسلام علي بكر	٣
	Characteristics of Bioyoghurt Fortified with some Types of Medical Herbs Honey		
دكتوراه	استخدام بعض بدائل الدهون في صناعة بعض منتجات الألبان	منال محمد خضير	٤
	Using of Certain Fat Replacers in Manufacture of Some Dairy Products		
ماجستير	دراسات كيميائية وميكروبيولوجية علي الجبن الراس المدعم حيويًا اثناء التسوية	احمد رفعت عبد الوهاب	٥
	Chemical and Microbiological Studies on Probiotic Ras Cheese during Ripening		

LIST OF PUBLICATIONS

1. **Tammam, A.A.** (1999). Chemical changes in butterfat under several conditions of milk production. M.Sc. Thesis, Dairy Dept., Fac. of Agriculture, Assiut University.
2. Petersen, M.A., **A.A. Tammam** and Y. Ardö (2006). Spiking as a method for Quantification of Aroma Compounds in Semi-Hard Cheese. 11th Weurmann Flavour Research Symposium, 221-224 June 2005, Roskilde, Denmark.
3. Shahin, Y., M.A. Mohran, Essmat M. Ibrahim and **Tammam, A.A.** (2007). Acceleration of cheese ripening by addition of enzymes. 1st

Conference of Young Scientists, Fac. Of Agriculture, Assiut University, April 17-1.

4. **Tammam, A.A.** (2007). A study of aroma and flavour compounds in some types of cheese. Ph.D. Thesis, Dairy Dept., Fac. of Agriculture, Assiut University.
5. **Tammam, A.A.**, A.M. Abd-El-Rahim and T.H. Mohamed (2011). Characteristics of Low-Fat Probiotic Yoghurt. Assiut Journal of Agricultural Sciences 42 (5):1-16.
6. Mohamed, T.H., **A.A. Tammam** and A.M. Abd-El-Rahim (2012). Electrical Conductivity of Raw Milk and Kareish Cheese. J. of Food and Dairy Sciences, Mansoura University 3 (5):315-323.
7. Salman, K.H., A. I. A. Mansour, **A. A. Tammam** and F. E. El-Gazzar (2012). Utilization of Egg-shell Powder as a Calcium Fortifier in Stirred Dibis Probiotic Yoghurt. Assiut Journal of Agricultural Sciences 43 (1):1-18.
- 8-**Tammam, A.A.**, A. M. Abd-El-Rahim and T.H. Mohamed (2012). Determination and Evaluation of Heavy Metals in Colostrum and Some Dairy Products. J. of Food and Dairy Sciences, Mansoura University 3(12):715-723.
- 9-Abd-El-Rahim, A. M., T.H. Mohamed, and **A. A. Tammam** (2012). Assessment of Toxic Heavy Metals Residues in Some Types of Cheese Using ICP-OES. J. of Food and Dairy Sciences, Mansoura University 3(12): 725-733.
- 10- **Tammam, A.A.**, A. I. A. Mansour, K.H. Salman and F. E. El-Gazzar (2013). Preparation, and Properties of Bio-Yoghurt Containing Date Syrup (Dibis). Egyptian Journal of Dairy Science

41:69-76.

- 11-**Tammam, A.A.**, A. I. A. Mansour, K.H. Salman, and F. E. El-Gazzar (2013). Influence of Adding Palm Kernel Powder on Characteristics of Stirred Yoghurt. Egyptian Journal of Dairy Science 41:77-85.
- 12- Mansour, A.I., K.H. Salman, **A.A. Tammam** and F.E. El-Gazzar (2013). Kinetic Reaction Estimation of Bifidus Milk. Assiut J. of Agric. Sci., 44 (2):39-45.
- 13- **Tammam, A.A.**, Salman, K.H. and Abd-El-Rahim, A.M. (2014). Date Syrup as a Sugar Substitute and Natural Flavour Agent in Ice Cream Manufacture. J. of Food and Dairy Sciences, Mansoura University, 5 (8): 625-632.
- 14- Moustafa, M.K., N.M. Wahba, **A.A. Tammam**, and N.M. Taha (2014). Comparison of the Microbiological Quality of Raw and Pasteurized Milk by Flash Method. ¹⁶ Sci. Cong. Fac. Vet. Med., Assiut Univ., Egypt, pp: 251-263.
- 15- **Tammam, A.A.**, Naglaa M. Taha, Nahed M. Wahba and M.K. Moustafa (2015). Microbiological Characterization of Raw and Pasteurized Milk. Egyptian Journal of Dairy Science 43 (1): 9-15.
- 16- Bakr, I.A., Mohamed, T.H., **Tammam, A.A.** and El-Gazzar, F.E. (2015). Characteristics of Bioyoghurt Fortified with Fennel Honey. International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences 4 (3): 959-970.
- 17- Ismail, H.A. and **Tammam, A.A.** (2015). Microstructure of Harzer-Like Cheese. Assiut Journal of Agricultural Sciences 46 (4): 38-49.
- 18- Ismail, H.A.; N. B. Elgaml and **Tammam, A.A.** (2016).

Physicochemical, Microbiological Quality and Organoleptic Properties of Yoghurt Supplemented with Linseed Oil. *J. of Food and Dairy Sciences*, Mansoura University, 7 (7): 315-321.

- 19- Mohamed, T.H., **Tammam, A.A.**, Bakr, I.A. and El-Gazzar, F.E. (2016). Antioxidants, phenolic compounds & antimicrobial activities of yoghurt and bioyoghurt fortified with sedr honey. *Pakistan Journal of Food Sciences* 26 (4): 161-172.
- 20- Bakr, I.A., Mohamed, T.H., **Tammam, A.A.** and El-Gazzar, F.E. (2017). Characteristics of Yoghurt Fortified with Black Cumin Honey. *Assiut J. of Agric. Sci.* 48 (1-1): 67-79.
- 21- Hammam, A.R.A., **Tammam, A. A.**, El-Derwy, Y. M.A. and Hassan, A. I. (2017). Functional Peptides in Milk Whey. An Overview. *Assiut Journal of Agricultural Sciences*. 48 (4): 77-91.
- 22- Ahmed, A.H., Shahein, Y.H., Mohran M, A. and **Tammam, A.A.** (2017). Chemical Composition and Microbiological Quality of Laban Rayeb in Assuit City. *J. of Food and Dairy Sciences*, Mansoura University, 8 (11), 445-447.
- 23- Khodear, M.M., Zedan, A.F., **Tammam, A.A.** and Mohran, M.A. (2018). Influence of adding inulin as a fat replacer on the characteristics of yoghurt. *J. of Food and Dairy Sciences*, Mansoura University, 9 (1):13-17.
- 24- Hammam, A. R. A., **Tammam, A. A.** and A. M. Abd El-Rahim (2018). Effect of Different Heat Treatment on the Characteristics of Ras Cheese during Ripening. *Egyptian Journal of Dairy Science* 46: (1) 111-119.
- 25- **Tammam, A.A.**, Mohran, M.A. Khodear, M.M. and Zedan, A.F.

(2019). Influence of Adding Mucilage as a Fat Replacer on the Characteristics of Yoghurt. Assiut Journal of Agricultural Sciences 50 (2):22-37.

- 26- Shahin, Y.H., Mohran M, A., **Tammam, A.A.** and Ahmed, A.H. (2019). Evaluate the Chemical and Microbiological Quality of Manufactured Laban Rayeb. Assiut Journal of Agricultural Sciences 50 (2): 38-52.
- 27- Osman, A.H., Mohamed. A. M., Dosoki, W.I. and **Tammam. A. A.** (2019). Chemical, Microbiological, Rheological and Sensory Properties of Yoghurt Fortified with Selenium. Assiut J. of Agric. Sci. 50 (4):51-63.
- 28- Abass, H.F., **Tammam, A.A.**, Gomma, N.H., El-Derwy, Y. M.A and Moneeb, A.H.M. (2020). Making Domiati Cheese from Mixtures of cow's Milk and Milk Powder. J. of Food and Dairy Sci. 11 (3):83 - 89.

Conferences and Work Shop

١. حضور المؤتمر العلمي الأول لشباب الباحثين بكلية الزراعة – جامعة أسيوط ٢٠٠٧.
٢. المؤتمر العلمي الثالث عشر لكلية الطب البيطري بعنوان (دور الطب البيطري فى تنمية الثروة الحيوانية والأمان الغذائي) - كلية الطب البيطري – جامعة أسيوط ٢٣- ٢٥/١١/٢٠٠٨م.
٣. حضور الدورة التدريبية "المعايير الأكاديمية" ٢٢-٢٣/١١/٢٠٠٨- كلية الزراعة- جامعة أسيوط..
٤. حضور الدورة التدريبية "تصميم البرامج الدراسية والإرشاد الأكاديمي" ١٢/٧/٢٠٠٨، ٢٥/١٠/٢٠٠٨- كلية الزراعة- جامعة أسيوط..
٥. حضور الدورة التدريبية "توصيف المقررات والبرامج الدراسية" ١٠-١٧/١١/٢٠٠٨، ٣/١/٢٠٠٩- كلية الزراعة- جامعة أسيوط..
٦. حضور المؤتمر العلمي الخامس لشباب الباحثين- ٨ مايو ٢٠١١ بكلية الزراعة – جامعة أسيوط..
٧. حضور المؤتمر العلمي الثاني لشباب الباحثين ٦ مايو ٢٠٠٨ بكلية الزراعة – جامعة أسيوط..
٨. المؤتمر الأول لتنمية ثقافة الحوار بين الطلاب للارتقاء بالأنشطة الطلابية في ٣ نوفمبر ٢٠٠٨ - كلية الهندسة - جامعة أسيوط. .
٩. حضور الدورة الزراعية السابعة والثلاثون في الفترة من ١-٤ فبراير ٢٠٠٩ بكلية الزراعة – جامعة أسيوط.
١٠. المؤتمر السنوي الأول لمركز تطوير التعليم الجامعي "التعليم العالي بين تحديات الواقع و رؤى التطوير" مركز تطوير التعليم – جامعة أسيوط ١٢-١٣ ديسمبر ٢٠٠٩.
١١. حضور المؤتمر العلمي الثالث لشباب الباحثين بكلية الزراعة ٢٨ ابريل ٢٠٠٩ – جامعة أسيوط..
١٢. حضور المؤتمر العلمي الرابع لشباب الباحثين بكلية الزراعة – جامعة أسيوط ٢٠١٠.
١٣. حضور المؤتمر العلمي الدولي الخامس للعلوم الزراعية في الفترة من ١٦-١٧ أكتوبر ٢٠١٠- كلية الزراعة – جامعة أسيوط..
١٤. حضور ورشة العمل الرابعة عشر " التقنيات المعملية لعزل وتعريف وحفظ الفطريات" ١٩-٢٤ نوفمبر ٢٠١١- مركز الفطريات- كلية العلوم – جامعة أسيوط..
١٥. حضور المؤتمر العلمي السادس للعلوم الزراعية في الفترة من ١٣-١٤ أكتوبر ٢٠١٢- كلية الزراعة- جامعة اسيوط..
١٦. المؤتمر العلمي الخامس عشر "الطب البيطري ودوره الفعال في تنمية الاقتصاد القومي" في الفترة من ٢٥-٢٧ نوفمبر ٢٠١٢- كلية الطب البيطري – جامعة اسيوط.
١٧. المؤتمر الدولي السابع للتنمية والبيئة في الوطن العربي في الفترة من ٢٣-٢٥ مارس ٢٠١٤- جامعة اسيوط.
١٨. المؤتمر العلمي السادس لمعهد جنوب مصر للأورام " خمسة عشر عاما من الخبرة لمعهد جنوب مصر للأورام بين الماضي والمأمول" في الفترة من ١-٥ مارس ٢٠١٤ جامعة اسيوط.
١٩. المؤتمر العلمي السابع لشباب الباحثين – كلية الزراعة- جامعة اسيوط- ٢٨ ابريل ٢٠١٤.
٢٠. الملتقى القومي لأعضاء هيئة التدريس ومعاونيهم بالجامعات والمعاهد المصرية "أدوار ورؤي جديدة لاستشراق المستقبل" المدينة الشبابية بالإسكندرية خلال الفترة من ٤-٩/٧/٢٠١٤م.
٢١. مؤتمر المنصورة الدولي الأول للغذاء "الاتجاهات الحديثة فى علوم وتكنولوجيا الأغذية" خلال الفترة من ١٧-٢١ نوفمبر ٢٠١٤ بمدينة المنصورة- الغردقة.

٢٢. المؤتمر الدولي الثاني للعلوم الأساسية للميكروبيولوجيا الأساسية والتطبيقية في الفترة من ١٤-١٥ مارس ٢٠١٥ - جامعة اسيوط..

The Second International Conference on Basic and Applied Mycology (ICBAM-2) 14-15 March 2015, Assiut University.

Active Learning Work shop

١. حضور ورشة العمل بعنوان " استراتيجيات التدريس النشط" في الفترة من ١١-١٧ مارس ٢٠٠٩ - مدينة الأقصر- مصر.
٢. حضور ورشة العمل بعنوان "Psychomotor skill developed" في الفترة من ١٨-٢١ نوفمبر ٢٠٠٧ - العين السخنة- مصر.
٣. حضور ورشة العمل بعنوان " Capstone Course " في الفترة من ١٧-١٩ اغسطس ٢٠٠٧ - العين السخنة- مصر.
٤. حضور ورشة العمل بعنوان " تطوير طرق التدريس" في الفترة من ٢٨-٣٠ يوليو ٢٠٠٧ - بورسعيد- مصر.
٥. حضور ورشة العمل بعنوان " طرق التدريس والتدريس النشط" في الفترة من ١٣-١٤ اغسطس ٢٠٠٧ - مدينة الأقصر- مصر.
٦. حضور ورشة العمل بعنوان " تدريس المقررات الزراعية" في الفترة من ١-٥ ديسمبر ٢٠٠٧ - العين السخنة- القاهرة.
٧. حضور ورشة العمل بعنوان " التنمية الشخصية وتطوير الجماعات الطلابية- استراتيجيات الارتقاء بمستوى التعليم لطلاب المدارس الثانوية الزراعية -تطوير الجماعات الطلابية" في شهر يوليو ٢٠٠٩ - الغردقة.



عميد الكلية

أ.د. محمد عبد الوهاب أبونحول

القائم بأعمال رئيس مجلس القسم

د. نور الهدى حنفي محمود

