



السيرة الذاتية

(Curriculum vitae)

د. صلاح علي ابراهيم الهبيل

Dr. Salah Ali I. Alhebeil

تاريخ ومكان الميلاد: 1970/07/26 طرابلس

الحالة الاجتماعية: متزوج + 5

الرقم الوطني: 119700404950

هاتف: +218944571405 +218-915571405

البريد الإلكتروني s.alhebeil@uot.edu.ly ، salahhabil@yahoo.com

المؤهلات العلمية:

- يوليو 2013: دكتوراه في علوم وتكنولوجيا الأغذية - قسم علوم الاغذية - جامعة نيوكاسل ابون تاين - بريطانيا.
- مايو 2005: ماجستير تقنية المعلومات (IT) - جامعة تشنكيا - أنقرة - تركيا.
- أغسطس 2001: ماجستير علوم زراعية - قسم علوم وتقنية الأغذية - كلية الزراعة - جامعة طرابلس - طرابلس/ ليبيا.
- يونيو 1991: بكالوريوس علوم الاغذية- قسم الصناعات الغذائية- كلية العلوم الهندسية والتقنية ببراك - جامعة سبها.

العمل الحالي:

- عضو هيئة تدريس قار بدرجة استاذ مشارك بقسم علوم وتقنية الاغذية - كلية الزراعة - جامعة طرابلس .
- رئيس لجنة الدراسات العليا بقسم علوم وتقنية الاغذية

اللغات:

العربية:	محادثة وكتابة.	writing & reading	Arabic
الانجليزية:	محادثة وكتابة	writing & reading	English

السلم الوظيفي والمناصب القيادية:

- رئيس لجنة الدراسات العليا بقسم علوم وتقنية الأغذية اعتباراً من تاريخ 2023/09/15م
- عميد كلية الزراعة بجامعة طرابلس اعتباراً من تاريخ 2021/06/22 بقرار من وزير التعليم العالي رقم (177) لسنة 2021 حتى تاريخ 2023/06/14.
- عضو هيئة تدريس بدرجة أستاذ مشارك بقسم علوم وتقنية الأغذية -كلية الزراعة - جامعة طرابلس اعتباراً من تاريخ 2021/05/18 وحتى الان.
- عضو بلجنة أخلاقيات البحث العلمي بجامعة طرابلس اعتباراً من تاريخ 2019/11/17م حتى تاريخ 2021/09/15م.
- عضو بمجلس الإدارة بمركز البحوث والاستشارات والتدريب بجامعة طرابلس اعتباراً من تاريخ 2019/02/03م حتى تاريخ 2021/11/10.
- عضو هيئة تحرير بمجلة الأستاذ الجامعي بجامعة طرابلس اعتباراً من تاريخ 2018/11/25م حتى تاريخ 2020/11/24م
- عضو متعاون بإدارة التعاون الدولي بجامعة طرابلس اعتباراً من تاريخ 2018/05/10م حتى تاريخ 2021/09/21.
- عضو باللجنة الوطنية العليا لسلامة الأغذية، بقرار رئاسة الوزراء رقم (223) لسنة 2018م، اعتباراً من تاريخ 2018/02/19 حتى الان.
- عضو هيئة تدريس بدرجة أستاذ مساعد بقسم علوم وتقنية الأغذية -كلية الزراعة - جامعة طرابلس اعتباراً من تاريخ 2017/01/23 وحتى 2021/05/17م.
- عضو هيئة تدريس بدرجة محاضر بقسم علوم وتقنية الأغذية -كلية الزراعة -جامعة طرابلس منذ 2013/09/14 حتى 2017/01/22.

- ديسمبر 2016 - 2021: نقيب عام أعضاء هيئة التدريس بكلية الزراعة جامعة طرابلس.
- أكتوبر 2015 - أبريل 2016: رئيس لجنة الدراسة والامتحانات بقسم علوم وتقنية الأغذية، كلية الزراعة - جامعة طرابلس.
- أكتوبر 2014 - أكتوبر 2015: عضواً بلجنة معادلة المقررات الجامعية بكلية الزراعة-جامعة طرابلس.
- أكتوبر 2013 - نوفمبر 2015: المسجل العام بكلية الزراعة - جامعة طرابلس.
- سبتمبر 2009 - مارس 2013: طالب دكتوراه بكلية الزراعة والاغذية وتطوير المناطق الريفية بجامعة نيوكاسل ابون تاين - نيوكاسل - بريطانيا (School of Agriculture Food and Rural-Development, Newcastle University. UK).
- مارس 2007 - أبريل 2008: محاضر متعاون بمعهد القضاء، تدريس مقرر الحاسوب لاعوان القضاء، اعطاء دورات في مهارات الحاسوب لاعضاء النيابة، القضاء ومستشاري المحكمة العليا.
- أغسطس 2005 - مايو 2008: محاضر مساعد بقسم علوم وتقنية الاغذية - كلية الزراعة - جامعة طرابلس.
- ديسمبر 2001 - يوليو 2005: طالب ماجستير بكلية تقنية المعلومات والكومبيوتر - جامعة تشنكايا - أنقرة - تركيا.
- مايو 1995 - أغسطس 2001: معيد ومساعد باحث وطالب دراسات عليا لتحضير الاجازة العالية (الماجستير) بقسم علوم وتقنية الآغذية - كلية الزراعة - جامعة طرابلس.

الدورات العلمية:

- دورة تدريبية حول متطلبات المواصفات القياسية الأيزو (ISO 9001, ISO 17020, ISO 19011) طرابلس – ليبيا.
- دورة تدريبية حول مهارات التواصل والبحث والنشر وكيفية تتبع ومكافحة السرقة العلمية (How to avoid plagiarism).
- دورة تدريبية حول مهارات الكتابة الاكاديمية وطرق النشر بالمجلات العلمية.
- معرفة معظم مهارات للبرامج التطبيقية للكمبيوتر (الورد – الاكسل – الاكسس).
- المهارات المكتبية واستخدام برامج الارشفة الالكترونية باستخدام نظام الاند نود (End-note) 2009.
- مهارات استخدام البرامج الاحصائية (SPSS و Minitab 16) وكذلك مهارات التصميم الاحصائي 2009.
- Statistics: Design of Experiments (2010).
- IT for Researchers: Excel 3 - Linking and Consolidating Worksheets, Pivot Tables and more (2010).
- A: Knowledge base (IT) - Document Management 02 (2010).
- A: Knowledge base (IT) - Document Management 02 (2010).
- A: Knowledge base (Library) - Using EndNote when writing up (aimed at experienced EndNote users) (2010).
- Knowledge base (IT) - Data Handling and Spreadsheet Skills (DHSS) (2010).
- A: Cognitive abilities – SPSS (2010).
- A: Knowledge Base (IT) - Presentation Skills using PowerPoint (2011).
- Teaching Assistance in Cereal Technology, theoretical and practical (2011).

عضويات ومهام:

- عضو باللجنة التأسيسية للمنظمة الليبية للخبراء والاستشارات التابعة لمجلس التخطيط الوطني اعتباراً من فبراير 2019م لغاية الان.
- عضو فعال بالجمعية الليبية للخبراء الزراعيين (LAAS) منذ سنة 2012 وحتى الان.
- عضو بالجمعية الليبية لطلبة جامعة نيوكاسل ابون تايين خلال الفترة 2010 – 2013م.
- عضو باللجنة الفنية المتخصصة في مجال الحبوب والبقول ومنتجاتها بالمركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية بقرار رقم (10) لسنة 2017م لغاية الان.
- عضو بالمؤتمر الدائم لطلبة كلية الزراعة – جامعة نيوكاسل ابون تايين – نيوكاسل – بريطانيا 2010 – 2013م.
- عضو بالجمعية الليبية للتغذية وسلامتها وحماية المستهلك منذ سنة 2009 لغاية الان.

الاشراف العلمي:

- ممتحن خارجي لأطروحة ماجستير لل طالبة: أمل عطية أحمد، تحت عنوان "انتاج مكرونة خالية من الجلوتين بإضافة صمغ الزانثان والجوار لدقيق الذرة والأرز"، كلية الزراعة، قسم علوم وتقنية الأغذية بجامعة عمر المختار-بالبضاء. أكتوبر 2018م.
- ممتحن خارجي لأطروحة ماجستير لل طالب: عياد معتوق الجيلاني ، تحت عنوان "تقييم الجودة الميكروبية والملوثات المعدنية لأغذية الاطفال المكملة المتداولة بأسواق الجنوب الليبية"، كلية الهندسية والتقنية، قسم علوم وتقنية الأغذية ببراك الشاطئ، جامعة سبها. ديسمبر 2019 م.
- مشرف اكايمي (ثاني) لأطروحة ماجستير لل طالب: ماجد نوري سعد معيو، تحت عنوان "تأثير اضافة دقيق فول الصويا منزوع الدهن على الخواص الحسية والريولوجية لرغيف الخبز" كلية الزراعة، قسم علوم وتقنية الاغذية، جامعة طرابلس. فبراير 2023م.

- ممتحن خارجي لأطروحة ماجستير للطالبة: هدى محمود التوهامي ، تحت عنوان "دراسة تأثير متخمّر دقيق الشعير ونخالة القمح على خواص عجينة القمح الريولوجية والقيمة الغذائية للخبز المنتج منها"، كلية علوم الاغذية ، قسم علوم الأغذية، جامعة وادي الشاطئ. مايو 2023 م.
- ممتحن خارجي لأطروحة ماجستير للطالبة: خديجة اسماعيل الجوير ، تحت عنوان "تأثير اضافة بعض الاحماض والزيوت العطرية على نمو بعض الفطريات (*Aspergillus* and *Penicillium*) على الخبز"، قسم علوم وتقنية الاغذية، جامعة عمر المختار بمدينة البيضاء. اكتوبر 2023 م.

المؤتمرات العلمية المحلية والعالمية:

- Whole Grain Global Summit 2009, University of Newcastle (25-27/03/2009).
- 1st International Conference on Food Oral Processing - Physics, Physiology, and Psychology of Eating. Weetwood Hall, University of Leeds. 05-07/07/2010.
- 2st International Conference on Food Oral Processing - Physics, Physiology, and Psychology of Eating. French, Boune. 02-05/07/2012.
- المؤتمر العلمي الاول للامن الغذائي وسلامة الاغذية. 16-17 / اكتوبر / 2016. جامعة مصراتة، ليبيا.
- المؤتمر العلمي الثاني للامن الغذائي وسلامة الاغذية. 25-26 / ديسمبر، 2018. جامعة صبراتة. ليبيا.
- ندوة الامن الغذائي (3) الواقع والتحديات. 14-16/ اكتوبر/ 2019. كلية الزراعة، جامعة طرابلس. ليبيا.

المنشورات العلمية:

1. الهبيل، ص، ع؛ اشتوي، أ. 2015. تأثير إستخدام بعض المستحلبات وإنزيم الفا-اميليز النباتي على بعض الخصائص الريولوجية، الفيزيائية والحسية لخبز التنور. مجلة العلوم الزراعية والبيولوجية، جامعة الزيتونة. المجلد الثاني، العدد الاول. صفحات 1-15.

Effect of using selected emulsifiers and Alpha-amylase on some rheological, physical and sensory attitudes of Tanour bread

2. الهبيل، ص، ع؛ غريبي، أ. 2015. دراسة تأثير معدل الاستخلاص وفترات التخزين على معدل البياض للخبز العربي بأستخدام الطرق الكيميائية، الفيزيائية والحسية. مجلة رواق المعرفة، جامعة طرابلس - كلية التربية. العدد الثالث والرابع. صفحات 190-208.

Study the effect of flour extraction rate on the extent of the staling of Arabic bread using physical, chemical and sensory methods.

3. الهبيل، ص، ع؛ شنييه، س، م؛ جاب الله، ح، م. 2016. تأثير استخدام بعض المحسنات على الصفات الحسية للخبز المنتج من دقيق القمح المستبدل جزئياً بدقيق الشوفان. المؤتمر العلمي للامن الغذائي وسلامة الاغذية (16-17 أكتوبر 2016م)، مجلة البحوث الاكاديمية بمصراتة. صفحات 322-339.

Influence of using selected bread improvers on bread sensory attributes produced from wheat flour partially replaced by oat flour.

4. السعداوي، إ، س؛ غريبي، إ، السعداوي، س، س؛ الهبيل، ص، ع. 2016. تقدير تركيز الكافيين في بعض المشروبات وتأثير استهلاكه على عينة من طلبة جامعة طرابلس. المؤتمر العلمي للامن الغذائي وسلامة الاغذية (16-17 أكتوبر 2016م)، مجلة البحوث الاكاديمية بمصراتة. صفحات 10-24.

Determination of Caffeine concentration in some beverages and the effect of its consumption among selected students at University of Tripoli.

5. الهبيل، ص، ع؛ شنييه، س، م. 2017. تأثير الاستبدال الجزئي لدقيق القمح بنسب مختلفة من دقيق الدخن على الخصائص الكيميائية والريولوجية والتصنيعية للبسكويت. المجلة الليبية للعلوم الزراعية، كلية الزراعة، جامعة طرابلس. المجلد (22). صفحات 1-9.

Effect of partial replacement of wheat flour with millet flour on the physicochemical and rheological properties of biscuit dough

6. الهبيل، ص، ع. 2019. تحسين الخصائص الريولوجية والتصنيعية لدقيق القمح عن طريق الاحلال الجزئي بنسب مختلفة من دقيق الشعير. مجلة الاستاذ. نقابة اعضاء هيئة التدريس بجامعة طرابلس. العدد 16. صفحات 61-77.

Enhancement of rheological and processing properties of wheat flour by partial substitutions of barley flour

7. ابوراس، ن؛ الهبيل، ص، ع و السلامي، ص. 2020. الخصائص الوظيفية و النشاط الحيوي لمستخلصات براعم الشعير، القمح و الشوفان. عدد خاص بفعاليات ندوة الامن الغذائي(3) 2019، كلية الزراعة، جامعة طرابلس. المجلة الليبية للعلوم الزراعية. المجلد (25) العدد (3)، صفحات 91-104.

Functional Properties and Biological Activity of Barley, Wheat and Oat Sprouts Extracts.

8. الهبيل، ص، ع؛ ابوراس، ن و شنييه، س. 2020. تأثير الاستبدال الجزئي بدقيق الشعير على الخصائص الريولوجية لعجينة الدقيق الابيض والخبز المنتج منه. مجلة العلوم التطبيقية بجامعة سبها. العدد 18 مجلد (2). صفحات 27-34.

Effect of partial substitution with barley flour on rheological properties of white flour dough and bread produced.

9. الهبيل، ص، ع و ابوراس، ن. 2021. تقييم صفات الجودة لأصناف من القمح المحلي و المستورد المستخدمة في المطاحن الوطنية لإنتاج دقيق الخبز و مدى مطابقتها للمواصفات

القياسية الليبية. مجلة العلوم التطبيقية بجامعة سبها. العدد 20 مجلد (1). صفحات 102-

.112

Evaluating the quality characteristics for varieties of local and imported wheat used in the national mills to produce bread flour and their conformity with the Libyan standard specifications.

10. دراسة التغيرات في الخصائص الكيميائية، الفيزيائية والحسية للخبز العربي وعلاقتها بنسبة الاستخلاص خلال 72 ساعة. 2023. مجلة النماء للعلوم والتكنولوجيا (STDJ). العدد الرابع المجلد (1). الصفحات 147 – 157.

A study of changes in the chemical, physical and sensory properties of Arabic bread and their relationship to the extraction rate within 72 hours.

11. الهبيل، ص، ع و شنيبة، س، م. 2023. تأثير الاستبدال الجزئي لدقيق القمح بنسب مختلفة من دقيق اللوبيا على الخصائص الفيزيوكيميائية والحسية للخبز المنتج. مجلة النماء للعلوم والتكنولوجيا (STDJ). العدد الرابع المجلد (2). الصفحات 21 – 27.

Effect of partially replacement of wheat flour with Cowpea flour on the physicochemical and sensory properties of bread.

12. الهبيل، ص، ع و أحمد، أ، ع. 2024. دراسة تأثير صمغي الزانثان والجوار على الخصائص الفيزيائية للمكرونة المصنعة من دقيق الأرز والذرة. مجلة النماء للعلوم والتكنولوجيا (STDJ). تحت النشر

Study of the effect of xanthan gum and guar gum on the physical properties of pasta made from rice and corn flour.

13. Alhebeil, S, A; Elzwai, J, I and Shniba, S, M. 2024. Effect of storage conditions on sensory, physicochemical and rheological properties of some types of bread flour produced from local and imported wheat. Journal of Applied Sciences at Sebha University. Currently under procedure.

14. Alhebeil, S, A. 2024. The effects of adding selected emulsifiers and plant alpha-amylase on some rheological, physical, and sensory properties of Libyan Tannour bread. Faculty of Agriculture, University of Tripoli. Scientific Journal of Agricultural Sciences. Currently under procedure

15. S. Alhebeil; P. Birchall; C. Seal and K. Brandet. 2012. Improved method of measuring bread crust crispness. 2th International Conference on Food Oral Processing 1-5 July 2012, Beaune – France.