



جامعة الزقازيق
كلية الزراعة
قسم علوم الأغذية

السيرة الذاتية والمؤهلات العلمية والتدرج الوظيفي والأنشطة العلمية والتعليمية والتطبيقية الخاصة

بالدكتور / محمد عبد الحميد محمد حسن ربيع

أستاذ ورئيس قسم علوم الأغذية - كلية الزراعة - جامعة الزقازيق



الاسم: محمد عبد الحميد محمد حسن ربيع

الجنسية: مصري

تاريخ ومحل الميلاد: ١٤ / ٥ / ١٩٧٧، الزقازيق - شرقية - جمهورية مصر العربية.

الوظيفة الحالية: أستاذ بقسم علوم الأغذية - كلية الزراعة - جامعة الزقازيق.

الحالة الاجتماعية: متزوج وأول اثنين من الأطفال.

البريد الإلكتروني: marabie@zu.edu.eg

العنوان: كلية الزراعة - قسم علوم الأغذية - جامعة الزقازيق - جمهورية مصر العربية.

تليفون: ٠٠٢ ٠٥٥ ٢٣٧٩٢٢٤ موبيل: ٠٠٢٠١١٥١٢٠٥٥٩٠ فاكس: ٠٠٢ ٠٥٥ ٢٢٨٧٥٦٧

المؤهلات العلمية

- بكالوريوس في العلوم الزراعية (علوم أغذية) بتقدير عام جيد جداً من كلية الزراعة -جامعة الزقازيق عام ١٩٩٨م.
- ماجستير في العلوم الزراعية (صناعات الغذائية) من كلية الزراعة -جامعة الزقازيق في ٢٠٠٣/٨/١٠ وكان عنوان الرسالة "دراسات على بعض الأغذية (عناصر الموالح)"
- دكتوراه في الصناعات الغذائية (كيمياء الأغذية) من كلية الزراعة -جامعة الزقازيق في ٢٠٠٩/١٠/٢٤ ودراسة دكتوراة جزئية لمدة عامين من جامعة التكنولوجيا والاقتصاد قسم البيوتكنولوجي والصناعات الغذائية بالمجر – بودابست (٢٠٠٦-٢٠٠٨) وكان عنوان الرسالة "دراسات على الأمانات الحيوية في الغذاء"
- دراسات مابعد الدكتوراة في الفترة من ٢٠١٠-٢٠١٢ من جامعة لشبونة الجديدة قسم تكنولوجيا البيوكيمياء البرتغال-لشبونة.
- دراسات مابعد الدكتوراة لمدة ٣ شهور من جامعة العلوم الزراعية والأدوية البيطرية – قسم الكيمياء والبيوكيمياء برومانيا.

التدرج الوظيفي

- معيد بقسم علوم الأغذية (٢٠/٢ / ١٩٩٩ حتى ٦ / ٢٠٠٣)
- مدرس مساعد بقسم علوم الأغذية في ١١/١٠/٢٠٠٣ وباحث مساعد (سبتمبر ٢٠٠٦ حتى سبتمبر ٢٠٠٨ / جامعة التكنولوجيا والاقتصاد-قسم البيوتكنولوجي والصناعات الغذائية بالمجر – بودابست.
- الوظيفة الحالية مدرس في ٢٤/١١/٢٠٠٩ حتى الآن في قسم علوم الأغذية كلية الزراعة – جامعة الزقازيق.
- باحث في الفترة (يونية ٢٠١٠ حتى يونية ٢٠١٢) بقسم تكنولوجيا البيو كيمياء-جامعة لشبونة البرتغال-لشبونة.
- باحث في الفترة (اكتوبر ٢٠١٢ حتى يونية ٢٠١٣) بقسم الكيمياء والبيوكيمياء-جامعة العلوم الزراعية والبيطرية والأدوية-كلوج-رومانيا.
- الوظيفة الحالية أستاذ مساعد في ٢٠/١ / ٢٠١٥ حتى الآن في قسم علوم الأغذية كلية الزراعة – جامعة الزقازيق.
- الوظيفة الحالية أستاذ في ٢٠/٢ / ٢٠١٩ حتى الآن في قسم علوم الأغذية كلية الزراعة – جامعة الزقازيق.

- فى ٢٠٢٠/١٠/٥ وحتى الان رئيس قسم علوم الأغذية كلية الزراعة – جامعة الزقازيق فى

حضور دورات تنمية قدرات اعضاء هيئة التدريس والقيادات

- التخطيط الإستراتيجى
- إدارة الفريق البحثى
- مشروعات البحوث التنافسية
- مهارات الاتصال فى انماط التعليم
- النشر العلمى
- نظم الإمتحانات وتقويم الطلاب

الندوات والمؤتمرات العلمية

- **Rabie, M.**, Simon Sarkadi, L., Barath, A. (٢٠٠٧). Reduction of biogenic amines in sauerkraut using selected lactic acid bacterial strains. In: Proceedings of Food quality, an issue of molecule based science. *Euro Food Chem Xiv. Paris, France, ٢٩- ٣١ August ٢٠٠٧. Vol. ٢. pp. ٣٥٨- ٣٦١.*
- **Rabie, M.**, Simon Sarkadi, L., El Badawy, A.A., Elseedy, S., Siliha, H., (٢٠٠٧).Effect of irradiation on biogenic amine formation in cheese during storage. In: *Book of Abstracts of ٢rd International Symposium on Recent Advances in Food Analysis. November ٧- ٩, ٢٠٠٧, Prague, Czech Republic.* (Ed. by J. Pulkrabova, M. Suchanova, M. Tomaniova;), pp. ١١٢ (ISBN ٩٧٨-٨٠-٧٠٨٠-٦٥٩-٣).
- **Rabie, M.**, Simon Sarkadi, L., Siliha, H., Elseedy, S., El Badawy, A.A. (٢٠٠٨). Changes of free amino acids and biogenic amines in Egyptian salted fermented fish during ripening process. In: *Proceedings of ٢nd EuCheMS Congress, Symposium of Food Analysis: Pushing detection limits down to nothing. Torino, Italy, ١٦- ٢٠ September ٢٠٠٨. (DVD ID-١٣٣٦٤).*
- Cristian-Tudor Matea, Constantin Bele, Francisc Dulf, Andreea Bunea, Carmen Socaciu, Dorin Tibulca, Livia Simon Sarkadi, **Mohamed Rabie** (٢٠٠٩).

Detemination of Biogenic Amines Content in Romanian Salami by Ionexchange Chromatography 4th Black Sea Basin Conference on Analytical Chemistry, Istanbul, Turkey. (Ab ١٨٣).

- **Mohamed Rabie**, Hassan Siliha, Soher Elsaidy, Ahmed-Adel El Badawy, Livia Simon Sarkadi (٢٠١٠). Determination of Biogenic Content in Selected Egyptian Fermented Food by Ion- Exchange Chromatography. *Second Forum for Young Researchers (2nd International and National Best Practices)*.
- المشاركة في مؤتمر الجمعية المصرية لعلوم وتكنولوجيا الأغذية بعنوان " امان الغذاء " بتاريخ ٢٤ ابريل ٢٠١٣.
- المشاركة في مؤتمر جمعية الكيمياء الزراعية وحماية البيئة بعنوان " التطبيقات البحثية لحماية البيئة والتنمية الزراعية في الفترة ٢٧-٢٨ فبراير ٢٠١٣.

الاشتراك في الجمعيات العلمية والمجلات

- الجمعية العلمية للصناعات الغذائية بكلية الزراعة جامعة المنصورة والمجلة الخاصة بها.
- مجلة العلوم الزراعية بكلية الزراعة جامعة الزقازيق.
- الجمعية المصرية لعلوم وتكنولوجيا الأغذية.
- جمعية الكيمياء الزراعية وحماية البيئة.
- The Society publishes Pakistan Journal of Food Sciences on quarterly basis
- The Hungarian Association of Food Science and Technology
- International Association for Food Protection

الاشتراك في تدريس المقررات الدراسية بالقسم

- مقررات مرحلة البكالوريوس
 - تكنولوجيا السكر والحلو والعصائر
 - تكنولوجيا اللحوم والدواجن والأسماك
 - منتجات السكر والحلوى والعصائر
 - التلوث الميكروبي للأغذية
 - تكنولوجيا السكر والحلوي والعصير
 - صناعات غذائية
 - هندسة التصنيع والشئون الصحية لمصانع الأغذية

● مقررات مرحلة الدراسات العليا:

- علوم اغذية (كيمياء الأغذية متقدم) ٦/ ٢١٤
- التلوث الميكروبي للأغذية ٥/ ٢٠١
- علوم أغذية (ميكروبيولوجي أغذية) ٥/ ٢١١
- طرق التحليل الكيماوي للأغذية والألبان ٤/ ٢٠٤
- تلوث الأغذية والألبان متقدم ٤/٢١٢
- تغذية إنسان متقدم ٤/٢٢٥
- طرق التحليل الميكروبي (دبلوم)

● المشاركة في الأنشطة الطلابية

المشاركة في التدريب الصيفي لطلبة الفرقة الثالثة بالقسم والاشتراك في فاعليات المعسكرات الصيفية للطلاب.

● المشاركة في تحسين كفاءة العملية التعليمية بالقسم

- المشاركة في اعداد وتجهيز معامل قسم الصناعات الغذائية بالأجهزة العلمية والكيماويات.
- المشاركة في توصيف وتطوير المقررات.
- المشاركة في توصيف برنامج للماجستير المهني بالقسم.

● الجوائز والمنح الدراسية

- ٢٠٠٦-٢٠٠٨ منحة من هيئة المنح المجرية (Hungarian scholarship board (HSB) المجر-بودابست للدراسة الجزئية للدكتوراة.
- ٢٠٠٩ جائزة النشر الدولي من جامعة الزقازيق.
- ٢٠١٠-٢٠١٢ منحة من Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT) البرتغال- لشبونة لإجراء دراسات مابعد الدكتوراة.
- ٢٠١٠ جائزة أفضل رسالة دكتوراة في مجال العلوم الأساسية من جامعة الزقازيق
- ٢٠١٠ جائزة النشر الدولي من جامعة الزقازيق
- ٢٠١١ جائزة النشر الدولي من جامعة الزقازيق

- ٢٠١٣ جائزة النشر الدولي من جامعة الزقازيق
- ٢٠١٤ جائزة النشر الدولي من جامعة الزقازيق
- ٢٠١٤ جائزة جامعة الزقازيق التشجيعية في العلوم الزراعية والبيطرية

الأبحاث المنشورة

الأبحاث المنشورة دوليا في مجلات محكمة وذات معامل تأثير

١. **Rabie Mohamed**, Simon-Sarkadi Livia, Siliha Hassan, El-seedy Soher, El Badawy Ahmed-Adel. (٢٠٠٩) Changes in free amino acids and biogenic amines of Egyptian salted-fermented fish (Feseekh) during ripening and storage. *Food Chemistry*, ١١٥, ٦٣٥-٦٣٨.

Citations	٩٠	IF	٥.٨٧	H index	٢٢١	SJR	١.٧٧
-----------	----	----	------	---------	-----	-----	------

٢. **Mohamed A. Rabie**, Hassan Siliha, Soheir el-Saidy, Ahmed-Adel el-Badawy & F. Xavier Malcata (٢٠١٠). Effect of gamma irradiation on biogenic amines formation in Egyptian fermented sausage during storage. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, ١١, ٦٦١-٦٦٥.

Citations	٢٢	IF	٤.٤٧	H index	٩٦	SJR	١.٤٣
-----------	----	----	------	---------	----	-----	------

٣. **Mohamed A. Rabie**, Hassan Siliha, Soheir el-Saidy, Ahmed-Adel el-Badawy & F. Xavier Malcata (٢٠١١). Effect of gamma Irradiation upon Biogenic Amine Formation in Blue Cheese during Storage. *International Dairy Journal*, ٢١, ٥, ٣٧٣-٣٧٦.

Citations	١٧	IF	٢.٨٥	H index	١٢٦	SJR	١.٠٣
-----------	----	----	------	---------	-----	-----	------

٤. **Mohamed A. Rabie**, Hassan Siliha, Soheir el-Saidy, Ahmed-Adel el-Badawy & F. Xavier Malcata (٢٠١١). Biogenic Amine Contents in Selected Egyptian Fermented Foods Using Ion-Exchange Chromatography. *Journal of Food protection*, ٧٤, ٤, ٦٨١-٦٨٥.

Citations	٢٨	IF	١.٧	H index	١٢٥	SJR	٠.٦١
-----------	----	----	-----	---------	-----	-----	------

٥. **Mohamed A. Rabie**, Hassan Siliha, Soheir el-Saidy, Ahmed-Adel el-Badawy & F. Xavier Malcata (٢٠١١). Reduced biogenic amine contents in sauerkraut via addition of selected lactic acid bacteria. *Food Chemistry*, ١٢٩, ١٧٧٨-١٧٨٢.

Citations	٤٠	IF	٥.٨٧	H index	٢٢١	SJR	١.٧٧
-----------	----	----	------	---------	-----	-----	------

٦. **Mohamed A. Rabie** and Abbas O. Toliba (٢٠١٣) Effect of irradiation and storage on biogenic amine contents in ripened Egyptian smoked cooked sausage. *Journal of Food Science and Technology*, ٥٠, ٦, ١١٦٥-١١٧١.

Citations	١٣	IF	٢.٤٠	H index	٤٧	SJR	٠.٧٩
-----------	----	----	------	---------	----	-----	------

٧. **Mohamed A. Rabie**, Cidalia Peres & F. Xavier Malcata (٢٠١٤) Evolution of amino acids and biogenic amines throughout storage in sausages made of horse, beef and turkey meats, *Meat Science*, ٩٦, (١), ٨٢-٨٧.

Citations	٢٧	IF	٣.٦٤	H index	١٤٢	SJR	١.٤
-----------	----	----	------	---------	-----	-----	-----

٨. **Rabie, M. A.**, Soliman, A. Z., Diaconeasa, Z. S. and Constantin, B. (٢٠١٤), Effect of Pasteurization and Shelf Life on the Physicochemical Properties of Physalis (*Physalis peruviana* L.) Juice. *Journal of Food Processing and Preservation*, ٣٩ (٣), ٢٢٩٧-٢٣٠٣.

Citations	١٨	IF	١.٤٤	H index	٤٢	SJR	٠.٤٩
-----------	----	----	------	---------	----	-----	------

٩. **Mohamed A. Rabie** & F. Xavier Malcata (٢٠١٣) Changes in biogenic amine contents throughout storage of canned fish products. *Pakistan Journal of Food Sciences*, ٢٤ (٣), ١٣٧-١٥٠.

Citations	٣	IF-----	-----	H index		SJR	
-----------	---	---------	-------	---------	--	-----	--

١٠. **Rabie, M. A.** and A. A. Abdel Galeel F. Xavier Malcata (٢٠١٥). Proteolysis and Biogenic Amines Formation in Sterilized Edam Cheese Curd Slurry Inoculated With Some Probiotic Strains Formulations. *Journal of Food Processing and Preservation*, ٣٩ (٦), ١٠٥١-١٠٦٠.

Citations	٢	IF	١.٤٤	H index	٤٢	SJR	٠.٤٩
-----------	---	----	------	---------	----	-----	------

١١. Abimannan Arulkumar, Gunasekaran Karthik, Sadayan Paramasivam and **Mohamed A. Rabie** (٢٠١٦). Histamine levels in Indian fish via enzymatic, TLC and HPLC methods during storage. *Journal of Food Measurement and Characterization*, ١-٩. DOI: ١٠.١٠٠٧/s١١٦٩٤-٠١٦-٩٣٩٥-z.

Citations	٦	IF	١.٤١	H index	١١	SJR	٠.٤٢
-----------	---	----	------	---------	----	-----	------

١٢. Abimannan Arulkumar, Sadayan Paramasivam, Palanivel Rameshthangam and **Mohamed A. Rabie** (٢٠١٧). Changes on biogenic, volatile amines and microbial quality

of the blue wimmer crab (*Portunus pelagicus*) muscle during storage. **Journal of Food Science and Technology**. ٥٤, ٨, ٢٥٠٣-٢٥١١.

Citations	٢	IF	٢.٤٠	H index	٤٧	SJR	٠.٧٩
-----------	---	----	------	---------	----	-----	------

١٣. **Mohamed A Rabie**, Mohammed Namir and Mohamed Fawzy Ramadan (٢٠١٨). Acceleration of Mackerel Fish Sauce Fermentation by Addition of Bromelain. **Nutrition and Food Science**. ٤٩ (١), ٤٧-٦١ <https://doi.org/10.1108/NFS-03-2018-0089>

Citations	-----	IF	٠.٨٣	H index	٢٦	SJR	٠.٢٥
-----------	-------	----	------	---------	----	-----	------

١٤. **Mohamed Abdel Hamid Rabie**, Mohamed Gamal Moustafa, ElSayed Mohamaed Abdel-Wahed, Khaled Bani Al-Harby and Khaled El-Zahar (٢٠١٨). Bacteriocin-like Substances Produced by Specific Strains of Lactic Acid Bacteria Isolated from Milk Products. **Research Journal of Microbiology**. ١٣ (٢): ٧٠-٨٣
<https://scialert.net/onlinefirst.php?issn=1816-4930>

Citations	-----	IF	٠.٧٤	H index	٢١	SJR	٠.٢١
-----------	-------	----	------	---------	----	-----	------

١٥. Amr A.A. El-Sayed, **Mohamed A. Rabie**, Samy .M. Abu El-Maaty, and Sherif .E.A. El-Nemr (٢٠١٨). Fermented Tomato Juice (*Lycopersicon Esculentum* Mill.) Produced Via Lactic Acid Bacteria During Cold Storage. **Carpathian Journal of Food Science and Technology**. ١٠ (١), ٥-١٨.

Citations	-----	IF	٠.١٥	H index	٥	SJR	٠.١٣
-----------	-------	----	------	---------	---	-----	------

١٦. Mohammad Namir, **Mohamed A. Rabie**, Nourhan A. Rabie and Mohamed Fawzy Ramadan (٢٠١٨). Optimizing the addition of functional plant extracts and baking conditions to develop acrylamide-free pita bread. **Journal of food protection**, ٨١, ١٠, ١٦٩٦-١٧٠٦.

Citations	-----	IF	١.٧	H index	١٢٥	SJR	٠.٦١
-----------	-------	----	-----	---------	-----	-----	------

١٧. Islam M. A. Abd-Allah, **Mohamed A. Rabie**, Dalia M. Mostfa, Abdelrahman M. Sulieman and Ahmed A. El-Badawi (٢٠١٨). Pomegranate and Orange Peel Extracts Vis Oxidative Stability of Edible Oils. **Foods and Raw Materials**, ٦, ٢, ١-٨.

Citations	-----	IF	٠.٣٩	H index	٥	SJR	٠.١٧
-----------	-------	----	------	---------	---	-----	------

١٨. Mohamed Sh. El-Shahat, **Mohamed A. Rabie**, Mohamed Ragab, Hassan. I. Siliha (٢٠١٩) Changes on physicochemical and rheological properties of biscuits substituted with the peel and alcohol-insoluble solids (AIS) from cactus pear (*Opuntia*

ficus-indica). *Journal of Food Science and Technology*, ٥٦, ٨, ٣٦٣٥-٣٦٤٥.

<https://doi.org/10.1007/s13197-019-0380-7>.

Citations	-----	IF	٢.٤٠	H index	٤٧	SJR	٠.٧٩
-----------	-------	----	------	---------	----	-----	------

١٩. Mohamed Sh El-Shahat, **Mohamed A Rabie**, Mohamed Ragab, Hassan I Siliha (٢٠١٩). Changes on physicochemical and rheological properties of biscuits substituted with the peel and alcohol-insoluble solids (AIS) from cactus pear (*Opuntia ficus-indica*). *Journal of food science and technology*. ٥٦, ٣٦٣٥-٣٦٤٥.
<https://doi.org/10.1007/s13197-019-0380-7>

Citations	-----	IF	٢.٤٠	H index	٤٧	SJR	٠.٧٩
-----------	-------	----	------	---------	----	-----	------

- ٢٠.
٢١. Mohammad Namir, Mohamed A. Rabie, Nourhan A. Rabie (٢٠٢١). Physicochemical, pasting, and sensory characteristics of antioxidant dietary fiber gluten-free donut made from cantaloupe by-products. Accepted in *Journal of Food Measurement and Characterization*.

Citations		IF	١.٦٧	H index	٢٠	SJR	٠.٦٢
-----------	--	----	------	---------	----	-----	------

٢٢. **Rabie, M.A.**, Bassuni, S. S. Siliha, H.I. and Abou El-Maaty, S.M. (٢٠٠٢). Effect of Concentration by Serum-Pulp Method on Valencia Orange Juice Properties and its Volatile Flavor Compounds. *Zagazig J.Agric. Res.*, ٣٠, (٣), ٩٠٩-٩٢٩.
٢٣. Abbas O. Toliba, **M.A. Rabie** and Ghada M. El-Araby. (٢٠١٤). Extending the Shelf Life of Cold Stored Strawberry by Chitosan and Carnauba Coatings. *Zagazig Journal of Agriculture Research*, ٤١, (٥), ١٠٦٧-١٠٧٦.
٢٤. Sarah A.Moubasher, **M.A. Rabie**, E. El Nemer and Gehan A.El-Shorbagy (٢٠١٧). Effect of Chickpea Addition on Physicochemical, Microbiological and Organoleptic Properties of Chicken Burger during Frozen Storage. *Zagazig J. Agric.*

Res. ٣٠, ٣, ١-٥.

٢٥. Hala M. Badawy, **Mohamed A. Rabie**, Abdelrahman M. Sulieman, Somia M. Abd monaium (٢٠١٩) Physicochemical Properties of Gelatin Extracted from Nile Tilapia (*Oreochromis niloticus*) and Nile perch (*Lates niloticus*). Zagazig J. Agric. Res. ٥٥, ٣, ١-٥.

٢٦. **M Rabie**, Abd El-Wahed, MG Moustafa, Kh El-Zahar, AM Abdel-Zaher (٢٠١٩). The role of probiotic bacteria in protecting against aflatoxin M₁ contamination in milk and certain dairy products. Journal of food and dairy sciences. ١٠, ٤, ٩٣-٩٩

٢٧. Mohammad Namir, Mohamed A Rabie, Nourhan A Rabie (٢٠٢١). Physicochemical, pasting, and sensory characteristics of antioxidant dietary fiber gluten-free donut made from cantaloupe by-products. Journal of Food Measurement and Characterization, ١٥, ٦, ٥٤٤٥-٥٤٥٩.

Citations		IF	١.٦٧	H index	٢٠	SJR	٠.٦٢
-----------	--	----	------	---------	----	-----	------

الأبحاث المنشورة دوليا في مجلات محكمة وذات معامل تأثير

• تأثير التركيز بطريقة السيرم-لب على خواص ومركبات النكهة المتطايرة لعصير البرتقال الفالانشيا.

Rabie, M.A., Bassuni, S. S. Siliha, H.I. and Abou El-Maaty, S.M. (٢٠٠٣). Effect of Concentration by Serum-Pulp Method on Valencia Orange Juice Properties and its Volatile Flavor Compounds. Zagazig J.Agric. Res., ٣٠, (٣), ٩٠٩-٩٢٩.

• طالة مدة حفظ الفراولة المخزنة بالتبريد بواسطة التغليف بالشيتوزان والكارنوبا.

Abbas O. Toliba, **M.A. Rabie** and Ghada M. El-Araby. (٢٠١٤). Extending the Shelf Life of Cold Stored Strawberry by Chitosan and Carnuba Coatings. Zagazig Journal of Agriculture Research, ٤١, (٥), ١٠٦٧-١٠٧٦.

مؤتمرات دولية ومحلية

١. **Rabie, M.**, Simon Sarkadi, L., Barath, A. (٢٠٠٧). Reduction of biogenic amines in sauerkraut using selected lactic acid bacterial strains. In: Proceedings of Food quality, an issue of molecule based science. **Euro Food Chem Xiv. Paris, France**, ٢٩-٣١ August, ٢٠٠٧. Vol. ٢. pp. ٣٥٨-٣٦١.

٢. **Rabie, M.**, Simon Sarkadi, L., El Badawy, A.A., Elseedy, S., Siliha, H., (٢٠٠٧). Effect of irradiation on biogenic amine formation in cheese during storage. In: Book of Abstract of **٢rd International Symposium on Recent Advances in Food Analysis. November ٧-٩, ٢٠٠٧**, Prague, Czech Republic. (Ed. by J. Pulkrabova, M. Suchanova, M. Tomaniova;), pp. ١١٢ (ISBN ٩٧٨-٨٠-٧٠٨٠-٦٥٩-٣).

٣. **Rabie, M.**, Simon Sarkadi, L., Siliha, H., Elseedy, S., El Badawy, A.A. (٢٠٠٨). Changes of free amino acids and biogenic amines in egyptian salted fermented fish during ripening process. In: **Proceedings of ٢nd EuCheMS Congress, Symposium of Food Analysis: Pushing detection limits down to nothing. Torino, Italy, ١٦-٢٠ September ٢٠٠٨**. (DVD ID-١٣٣٦٤).

٤. Cristian-Tudor MATEA, Constantin BELE, Francisc DULF, Andreea BUNEA, Carmen SOCACIU, Dorin TIBULCA, Livia Simon SARKADI, **Mohamed RABIE** (٢٠٠٩). Determination of Biogenic Amines Content in Romanian Salami by Ion exchange **Chromatography ٩th Black Sea Basin Conference on Analytical Chemistry, Istanbul, Turkey**. (Ab ١٨٣).

٥. **Mohamed Rabie**, Hassan Siliha, Soher Elsaidy, Ahmed-Adel El Badawy, Livia Simon Sarkadi (٢٠١٠). Determination of Biogenic Content in Selected Egyptian Fermented Food by Ion- Exchange Chromatography. **Second forum for young researchers (٢nd International and National Best Practices)**

الكتب

١. Dr. **Mohamed Rabie** (٢٠١٠) Studies on Some Foods (Citrus Juices): Orange Juices Concentrates (**LAP Lambert Academic Publishing**), ISBN ٩٧٨٣-٨٣٨٣-٤٩٧٨-٧, Berlin, Germany.

٢. Dr. **Mohamed Rabie** (٢٠١٠) Biogenic Amines in Food (**LAP Lambert Academic Publishing**), ISBN ٩٧٨-٣-٨٣٨٣-٥٣٨٣-٨, Berlin, Germany.

٣. Dr. **Mohamed Rabie** (٢٠١٢) Functional properties of some fermented fruit and vegetable products. (**LAP Lambert Academic Publishing**), ISBN-١٠: ٣٣٣٠٠٤٠٦٦, ISBN-١٣: ٩٧٨-٣٣٣٠٠٤٠٦٦٣.

٤. Dr. **Mohamed Rabie** (٢٠١٢) Food Processing Wastes for Their Use as Natural Antioxidants in Oils: Natural Antioxidants addition in Sunflower and Soybean Oils **Noor Publishing** ISBN-١٣:

٩٧٨-٣-٣٣٠-٨٤٩٨٦-٠, ISBN-١٠: ٣٣٣٠٨٤٩٨٦X

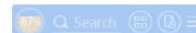
- <http://www.scopus.com/authid/detail.url?authorId=٢٥٩٦٠٣٠٥١٠٠>



Explore this author profile on Scopus Preview

View limited highlights of a Scopus-generated author profile with Scopus Preview. To view the complete profile, check access through your organization. [Learn more](#) about Scopus profiles.

Check access



Rabie, Mohamed H.

[Biographical Information](#), Zagazig, Egypt [25960305100](#) [https://orcid.org/0000-0007-1278-7270](#) [View more](#)

472 [Citations by 433 documents](#) | 17 [Documents](#) | 11 [h-index \(view graph\)](#) | [View more metrics](#) >

[Edit profile](#) [More](#)

17 documents | [Import](#) | [Cited by 433 documents](#) | [0 Preprints](#) | [29 Co-authors](#) | [0 Topics](#) | [Awarded Grants](#)

Note:

Scopus Preview users can only view an author's last 10 documents, while most other features are disabled. Do you have access through your institution? Check your institution's access to view all documents and features.

17 documents

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [6](#) [7](#) [8](#) [9](#) [10](#) [11](#) [12](#) [13](#) [14](#) [15](#) [16](#) [17](#)

Citations to my articles

- <http://scholar.google.com/citations?user=BSzoTIQAAAAJ&hl=en>

Review public access
Certain articles should be publicly available.

[REVIEW](#)

Mohamed A. Rabie [✎](#)
Other names >

Professor and Head of food science department, Agriculture Faculty, [Zagazig University](#)
Verified email at zu.edu.eg - [Homepage](#)
[Food Chemistry](#) [Biogenic Amine](#) [Amino Acid Analysis](#) [Chemical Composition](#) [Food Quality](#)

[FOLLOWING](#)

Cited by [VIEW ALL](#)

	All	Since 2019
Citations	767	498
h-index	13	13
i10-index	17	14

Year	Citations
2017	40
2018	40
2019	70
2020	70
2021	110
2022	90
2023	80
2024	60

☐ TITLE			CITED BY	YEAR
☐ Changes in free amino acids and biogenic amines of Egyptian salted-fermented fish (Feseekh) during ripening and storage M Rabie, L Simon-Sarkadi, H Siliha, S El-seedy, AA El Badawy Food chemistry 115 (2), 635-638	157			2009
☐ Effect of Pasteurization and Shelf Life on the Physicochemical Properties of Physalis (Physalis peruviana L.) Juice MA Rabie, AZ Soliman, ZS Diaconeasa, B Constantin Journal of Food Processing and Preservation 39 (6), 1051-1060	87			2015

ORCID <http://orcid.org/0000-0002-3026-0022>

Publons powered by Web of Science Researcher ID [C-3040-2011](#)

Download Web of Science™ My Research Assistant. Bring the power of the Web of Science to your mobile device, wherever inspiration strikes.

publons BROWSE COMMUNITY FAQ

Researchers ▶ Mohamed Abdel Hamid Mohamed Hassan Rabie



Mohamed Abdel Hamid Mohamed Hassan Rabie
"Mohamed A. Rabie"

Web of Science ResearcherID
AAB-5585-2019

PUBLICATIONS: 18
TOTAL TIMES CITED: 216
H-INDEX: 8

Summary
Metrics
Publications
Peer review

Publications

(2) Food Chemistry	WOS	(2) Journal of Food Processing and Pre...	WOS
(2) Journal of Food Protection	WOS	(2) Journal of Food Science and Techno...	WOS
(1) Carpathian Journal of Food Science ...	WOS	(1) Foods and Raw Materials	WOS
(1) Innovative Food Science & Emerging...	WOS	(1) International Dairy Journal	WOS

Contact details of two referees

١. **Prof.** Francisco xavier malcata, universidade católica portuguesa porto portuga, **Email:** fmalcata@fe.up.pt
٢. **Prof.** Bele costantine, Department of Chemistry and Biochemistry University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Faculty of Veterinary Medicine ٣-٥ Manastur Street, ٤٠٠٣٧٢ Cluj-Napoca ROMANIA, **Email:** cbele@usamvcluj.ro
٣. **Prof.** Cidalia Perec, Instituto de Tecnologia Química e Biológica, Portugal, Lisbon **Email:** cperes@itqb.unl.pt
٤. **Prof.** Hassan Siliha, Zagazig University, Agriculture faculty, department of food science, Egypt, **Email:** drsiliha@hotmail.com

قسم علوم الأغذية - كلية الزراعة - جامعة الزقازيق رقم بريدي: ٤٤٥١١

تليفون: ٢٤ ٩٢ ٢٣٧٨ / ٠٥٥ فاكس: ٦٧ ٧٥ ٢٢٨ / ٠٥٥