

صورة



السيرة الذاتية

معلومات شخصية

- معلومات عامة
 - الاسم واللقب: مجوج حسان.....
 - أستاذ محاضر 'العلوم الغذائية بجامعة أم البواقي.....
 - البريد الإلكتروني: / medjoudjh@yahoo.com / hmedjoudj@yahoo.fr
 - الهاتف: 0698226569 / 0773596978
- الهوية الرقمية:
 - <https://scholar.google.com>: Google Scholar
 - <https://www.researchgate.net/login>: ReaserchGate.
 - [0000-0002-3942-9387](https://orcid.org/0000-0002-3942-9387): ORCID
 - LiveDNA identifier is **213.40662**

التكوين والشهادات

- دكتوراه في العلوم | تخصص علوم غذائية + تأهيل البحث الجامعي (HDR)
- ماجستير في: العلوم الغذائية تخصص بيوكيمياء التكنولوجيا الغذائية.
- مهندس دولة في: الصناعات الغذائية الفلاحية

الوظائف والمهام

- أستاذ محاضر في العلوم الغذائية
- رئيس، مسؤول، نائب مدير، عميد، شعبة العلوم الغذائية..

المقاييس المدرسة

Opérations unitaires 1 et 2 ; Microbiologie alimentaire ; Législation (loi et normalisations) ; Toxicologie ; Microorganismes, qualité et sécurité des aliments ; Technologie de transformation des Corps gras et dérivés ; Génie enzymatique ; Physicochimie et Biochimie des aliments ; Système de management et procédures ; Génie industriel des aliments ; Hygiène et sécurité ; Aspects Législatifs du Contrôle de Qualité.

الكائنات الدقيقة وجودة الأغذية. عمليات الوحدة 1 و 2؛ ميكروبيولوجيا الغذاء؛ التشريع (القانون والمعايير)؛ علم السموم وسلامتها؛ تكنولوجيا تحويل المواد الدهنية ومشتقاتها؛ الهندسة الأَنْزيمية الكيمياء الفيزيائية والكيمياء الحيوية للأغذية؛ نظام الإدارة والإجراءات؛ هندسة الصناعات الغذائية؛ الصحة والسلامة؛ الجوانب التشريعية لمراقبة الجودة

منشورات دولية

- م درويش 1 ، وعيساوي زيتون ، **ح مجوج** وم نازيدون. (2016) استهلاك الحليب ومشتقاته في البيئة الريفية، تبسة، الجزائر. بحوث الثروة الحيوانية من أجل التنمية الريفية 28 (5) 2016.
- درويش م. ، **ح. مجوج** ، و. عيساوي زيتون ، وزيدون م. ن. بعض أنواع الجبن التقليدية المصنعة في الجزائر". (2017) الفصل في C.J.D.M.HF Henriques بيريرا ، جبن الإنتاج والاستهلاك والفوائد الصحية. علم الغذاء والتكنولوجيا. ناشرو نونفا للعلوم [225-242.
- **حسان مجوج** محمد نصر الدين زيدون وعلي عدنان حبالو. (2017) تحلل البروتين والمظهر المتطاير في جبن بوهزة التقليدي الجزائري المصنوع من حليب الماعز الخام ، المجلة الدولية لخصائص الغذاء ، 20: 8 ، 1893-1876 ، DOI: 10.1080 / 10942912.2016.1222588.]
- **حسان مجوج** ، لمياء عوار ، محمد نصر الدين زيدون وعلي عدنان حبالو. (2018) تحلل البروتين ، علم الأحياء الدقيقة ، المواد المتطايرة والتقييم الحسي للجبن الجزائري التقليدي بوهزة المصنوع من حليب الماعز الخام ، المجلة الدولية لخصائص الغذاء ، sup320 ، S3246-S3265 ، [DOI: 10.1080 / 10942912.2017.1375515.]
- **حسان مجوج** ، لمياء عوار ، مريم درويش ، إيفان شوازي ، توماس هرتلي ، جان مارك شوبيرت ، محمد نصر الدين زيدون وعلي عدنان حبالو. (2020) الخصائص الفيزيائية والكيميائية والميكروبيولوجية والتحليل البروتيني لجبن بوهزة الجزائري التقليدي المحضر من حليب الماعز الخام ، رسائل تحليلية ، 53. VOL. ، 6. لا ، 905- / 10.1080 / DOI:92100032719.2019.1685531.]
- عوار لمياء ، بوكول إيناس ، بنجيلة عبد الرحمن ، **حسان مجوج** وزعابت مراد Streptomyces griseus. (2019) Lac1: المراقبة الحيوية والملكية تعززان تنمية النباتات Revue des BioRessources ، [Vol 9 N ° 1: 27-37.]
- مريم درويش و**حسان مجوج**. (2020) دراسة مقارنة للجودة الميكروبية والفيزيائية والحسية لجبن ميتشونا التقليدي المنتج من فرع حليب البقر والماعز في استهلاك وتلوث منتجات الألبان من قبل المحرر Edgar Vagin ، كتاب إلكتروني نشرته شركة Nova Science Publishers Inc. نيويورك. ص 1-27 ، 130 ص .
- مريم درويش ، **حسان مجوج**. (2020) الخصائص الفيزيائية والكيميائية الميكروبيولوجية للبن الجزائري التقليدي المصنوع من حليب البقر والماعز. فصل في ، استهلاك وتلوث منتجات الألبان من قبل المحرر Edgar Vagin ، كتاب إلكتروني نشرته شركة Nova Science Publishers inc. نيويورك. ص 49-60 ، 130 ص .

مجال الاهتمام وكفاءات أخرى

- **مجال الاهتمام:** علوم الأغذية، علوم وتكنولوجيا الأغذية، مراقبة جودة الأطعمة، سلامة الأطعمة، منتجات الألبان، الخصائص العطرية للأغذية، بكتيريا حمض اللاكتيك . التحليل الحسي . كيمياء الأغذية، البكتيريوسين ، حفظ الأغذية ، ميكروبيولوجيا الألبان ، تكنولوجيا الألبان ، الكيمياء الحيوية الغذائية ، الغذاء الملحمس ، الخواص الفيزيائية ، التجفيف ، إلخ...
- المؤهلات: تأهيل البحث في علوم الغذاء (HDR)
- كفاءات أخرى: أكثر من عشرين عامًا من العمل في مختبرات تحليل الأغذية والمختبرات الطبية (23 عامًا من الخبرة).