السيرة الذاتية
المعلومات الشخصية

الاسم : على مختار محمد الجربي
مكان وتاريخ الميلاد : براك 1968م
الحالة الاجتماعية : متزوج + 5
المؤهل العلمي : دكتوراه
التخصص الدقيق : السموم الفطرية (تقديرها وطرق التخلص منها).
الدرجة العلمية : أستاذ
محمول : 0925903084
ali.elgerbi@sebhau.edu.ly

المؤهلات العلمية

البكالوريوس : صناعات غذائية ، 1991 ، المعهد العالي للتقنية - براك - ليبيا.
الماجستير : علوم أغذية ، 1998 ، كلية الزراعة - جامعة طرابلس - طرابلس - ليبيا.
الدكتوراه : الميكروبيولوجي التطبيقية ، 2005 ، جامعة جلاسكو كالدونيا – جلاسكو - بريطانيا.

الخبرات العلمية والإدارية ومجالاتها

1- معيد بقسم الصناعات الغذائية بالمعهد العالي للتقنية براك 1992 – 1994
2- طالب دراسات عليا (ماجستير) بقسم علوم الأغذية ، كلية الزراعة ، جامعة طرابلس 1994 – 1998
3- مساعد محاضر بقسم الصناعات الغذائية ، كلية العلوم الهندسية والتقنية ، جامعة سبها 1998 – 2001
4- طالب دراسات دقيقة (دكتوراه) جامعة جلاسكو كالدونيا – المملكة المتحدة 2001 – 2005
5- محاضر بقسم الصناعات الغذائية ، كلية العلوم الهندسية والتقنية ، جامعة سبها 2005 – 2008
6- أستاذ مساعد بقسم الصناعات الغذائية ، كلية العلوم الهندسية والتقنية ، جامعة سبها 2008 – 2012
7- أستاذ مشارك بقسم الصناعات الغذائية ، كلية العلوم الهندسية والتقنية ، جامعة سبها 2012 – 2016
8- عميد كلية العلوم الهندسية والتقنية - جامعة سبها 2012 – 2016
9- أستاذ بقسم الصناعات الغذائية ، كلية العلوم الهندسية والتقنية ، جامعة سبها 2016 - 2018
10- عضو اللجنة الاستشارية لكلية العلوم الهندسية والتقنية ، جامعة سبها 2016 - 2018
11- عضو لجنة شؤون أعضاء هيئة التدريس بجامعة سبها عن كلية العلوم الهندسية والتقنية 2015 - 2016
12- أستاذ بقسم الأحياء ، كلية التربية براك ، جامعة سبها 2019
13- تدريس مقررات دراسية (نظري + عملي) لطلبة الدرجة الجامعية البكالوريوس بقسم الصناعات الغذائية (الأحياء الدقيقة العامة - الأحياء الدقيقة بالأغذية - الأحياء الدقيقة بالألبان - أساسيات علم الألبان - تقنية الألبان - الشؤون الصحية لمصانع الأغذية والألبان).
14- تدريس مقرر التغذية العلاجية لطلبة الدرجة الجامعية البكالوريوس بكلية التمريض - جامعة سبها.
15- تدريس مقررات دراسية لطلبة الدراسات العليا بقسم الصناعات الغذائية بكلية العلوم الهندسية والتقنية (الأحياء الدقيقة بالأغذية متقدم - الشؤون الصحية لمصانع الأغذية متقدم - السموم الفطرية - طرق بحث وكتابة التقارير العلمية).
16- ممتحنا داخليا وممتحنا خارجيا لطلاب الدراسات العليا بقسم الصناعات الغذائية بكلية العلوم الهندسية والتقنية وبقسم علوم الأغذية كلية الزراعة - جامعة طرابلس و بقسم علوم الأغذية كلية الزراعة - جامعة عمر المختار.
17- مقيم لبحوث علمية مقدمة لترقية أعضاء هيئة تدريس بالجامعات الليبية.
18- مقيم سري لرسائل علمية لنيل درجة الإجازة العليا الماجستير.
19- رئيس لجنة إعداد لائحة الدراسات العليا بقسم الصناعات الغذائية بكلية العلوم الهندسية والتقنية - جامعة سبها.
20- عضو لجنة إعداد لائحة الدراسات العليا بكلية العلوم الهندسية والتقنية - جامعة سبها.
21- عضو اللجنة العلمية للمؤتمر العلمي بعنوان جودة التصنيع الغذائي بين التطوير والتنمية.
22- عضو لجنة دراسة إستراتيجية سلامة وجودة الأغذية والأدوية في ليبيا.

23- عضو اللجنة التحضيرية لورشة عمل بعنوان (تدعيم الأغذية ببعض العناصر الغذائية الدقيقة والفيتامينات).
24- عضو اللجنة الفنية لإعداد لائحة جائزة جامعة سبها للتميز.
25- عضو هيئة تحرير المجلة الليبية للغذاء والتغذية.

الاهتمامات العلمية ومجال البحث

أ – المشاركة لدراسات ميكروبيولوجية:-

1- عزل بكتيريا البادئ من حليب متخمر محليا بمنطقة الشاطئ.
2- دراسة السموم الفطرية (الأفلاتوكسين) في منتجات الألبان.
3- محاولة التخلص من السموم الفطرية وذلك عن طريق تصنيع الحليب إلى منتجات متخمرة.
4- دراسة فعالية *Lactic acid bacteria* وتطور الحموضة عند صناعة Cheddar cheese من حليب الإبل مقارنة بحليب الأبقار.
5- دراسة مقدرة بكتيريا حامض الأكتيك على تثبيط نمو بكتيريا *Pseudomonas fluorescens*
6- دراسة الجودة الميكروبيولوجية للمثلجات اللبنية وظروف التصنيع والاشتراطات الصحية للمصانع.
7- تقييم كفأته بعض المضادات الحيوية ضد أنواع من البكتيريا عزلت من أغذية أطفال.
8- دراسة نشاط التضاد الحيوي لبعض الأغذية التقليدية الليبية ضد أنواع من بكتيريا *Listeria*
9- دراسة التداخل والتضاد مابين بكتيريا حمض الأكتيك وفطر الأسبيرجلس على أنتاج السموم الفطرية.
10- دراسة للكشف عن وجود الفطريات والسموم الفطرية في بعض أغذية الأطفال المتداولة بشمال أفريقيا.

ب – المشاركة لدراسات تقييم الجودة (الكيميائية والميكروبية) لبعض الأغذية:-

1- أغذية الأطفال الجافة المحلية والمستوردة.
2- الأغذية المنخفضة السعرات الحرارية (أغذية مرض السكري).
3- الوجبات السريعة المقدمة ببعض المقاهي والمطاعم.
4- بعض أنواع الحليب المعقم.
5- المشروبات الغازية المصنعة محليا والمستوردة.
6- منتجات شراب الشعير.

ج – المشاركة لدراسات تكنولوجية :-

1- دراسة تأثير طرق التخليل على التركيب الكيميائي وجودة الزيتون المخلل.
2- دراسة تأثير طرق فك التجميد والطهي على جودة لحم الإبل الليبية.
3- دراسة تأثير إضافة بعض الخامات المحتوية على الزيوت العطرية على الحمل الميكروبي للخيار المخلل.
4- دراسة إمكانية تصنيع جبن طري طازج من حليب الإبل وتتبع زمن تخزينه.
5- دراسة التركيب الكيميائي لدقيق الشوفان وتأثيره على الصفات الريولوجية لدقيق القمح.
6- دراسة التركيب الكيميائي والصفات الريولوجية لدقيق القمح المحلي وتأثير إضافته على الصفات الريولوجية لدقيق القمح المستورد.
7- دراسة تأثير التسخين والتخزين على بعض الخواص الطبيعية والكيميائية لزيتي الذرة والزيتون.

د – الأشراف على بحوث رسائل ماجستير :-

1- تقييم جودة مياه الشرب في بعض مناطق وادي الشاطئ من الناحية الفيزيائية والكيميائية والبكتيريولوجية (2015).
2- دراسة مستوى تلوث حبوب القمح ومنتجاته بسموم الأوكراتوكسين (A) في بعض المصانع الليبية (2016).
3- تقييم الجودة الميكروبية والملوثات المعدنية لأغذية الأطفال المكملة المتداولة بأسواق الجنوب الليبي (2019).
4- تأثير إضافة الزنجبيل كمضاد لنمو الميكروبات إلى أقراص لحم الدجاج وإمكانية إطالة مدة حفظه.
5- استخدام إكليل الجبل كمضاد طبيعي لنمو الميكروبي في السجق وإمكانية إطالة مدة حفظة.
6- دراسة تأثير متخمر دقيق الشعير ونخالة القمح على خواص عجينة دقيق القمح الريولوجية والقيمة الغذائية للخبز المنتج منه.

هـ – المشاركة بالأشراف على بحث أطروحة دكتوراه :-

تقييم المعادن الثقيلة ومصادر تلوثها في سلامة وجودة اللحوم الحمراء في غرب ليبيا. (جامعة الأمام الأزهري - الخرطوم).

و – الرسائل التي تمت مناقشها كممتحن خارجي بالجامعات الليبية:-

1- **تقدير مستوي الرصاص والكادميوم في عينات الحليب الخام المنتج في المنطقة الغربية من ليبيا.**
2- **تركيز الرصاص، الكادميوم، النحاس والزنك في الحليب الخام وبعض منتجات الألبان المصنعة منه.**
3- **الجودة الميكروبيولوجية لحليب الإبل الخام المعروض للبيع في الأسواق بمدينة طرابلس.**
4- **التركيب الكيميائي والمحتوي البكتيري للحليب البقري الخام المنتج في بعض مناطق غرب ليبيا.**
5- **مستويات بعض العناصر الثقيلة في القمح ونواتجه بمطاحن مدينة طرابلس.**
6- **دراسة التركيب الكيميائي ومستويات بعض المعادن الثقيلة في المشروم البري في منطقة الجبل الأخضر – ليبيا.**
7- **دراسة الخواص الفيزوكيميائية والغذائية لمشروب الشعير المنتج محليا.**

المؤتمرات والندوات والورش العلمية

1- Symposium on (nutrition and health: consumer perspectives) Organized by Scottish branch of the institute of food science and technology. Glasgow, Scotland. 2002.

2- Symposium on (food safety and food hygiene: towards a healthier future) Organized by Scottish food and drink federation and Scottish branch of the institute of food science and technology. Perth, Scotland. 2003.

3- Symposium on (food safety: food contaminants, food risk and public perception) Organized by Scottish food and drink federation and Scottish branch of the institute of food science and technology. Perth, Scotland. 2004.

4- مؤتمر علوم الحياة. جامعة سبها ، سبها 2004

5- المؤتمر الوطني الثالث للتقنيات الحيوية. جامعة سبها ، سبها 2005

6- المؤتمر الأول للكيمياء. قسم الكيمياء ، كلية العلوم ، جامعة سبها، سبها 2006

7- المؤتمر الوطني الرابع للتقنيات الحيوية. جامعة قاريونس ، بنغازي 2007

8- المؤتمر العلمي الأول حول شجرة الزيتون. جامعة الجبل الغربي ، غريان 2007

9- ورشة العمل الدولية حول طرق أخذ عينات الأغذية ودورها في تحقيق الأمان الحيوي. طرابلس 2008

10- ورشة عمل عن إستراتيجية سلامة الغذاء والتغذية في ليبيا. طرابلس 2009.

11- Workshop of bio-risk management training - Kuala Lumpur, Malaysia. 2018

الدورات التدريبية

1- **دورة تدريبية على التقنيات الجزيئية لعلوم الحياة (Molecular Techniques for Life Sciences) قسم علم البيولوجي ، جامعة جلاسكو كالدونيا ، جلاسكو ، بريطانيا.**
2- **دورة تدريبية لتحليل السموم الفطرية في الأغذية السائلة والجافة. قسم علم البيولوجي ، جامعة جلاسكو كالدونيا ، جلاسكو ، بريطانيا.**
3- **الاشتراك في الاختبار الدولي لتحليل (Aflatoxin M_1) والحصول على نتيجة بمعدل 98.5% في عينة مرجعية *Food Analysis Performance Assessment Scheme***
4- **الاشتراك في الاختبار الدولي لتحليل السموم الفطرية (Aflatoxin B_1, B_2, G_1, G_2) والحصول على نتيجة بمعدل 91.9 ، 89.9 ، 99.6 ، 97.7 % على التوالي في عينة مرجعية.**
5- **شهادة كفأه القدرة لتحليل البروتين والدهن والرماد والكالسيوم في الأغذية. قسم علم البيولوجي ، جامعة جلاسكو كالدونيا ، جلاسكو ، بريطانيا.**

الإنتاج العلمي

Sarhan, A., Gazal, G., **Elgerbi, A.** and Alworaith, A. (2002). Chemical composition and antimicrobial activity of Caraway seeds. The Second International Conference on Biological Sciences, Tanta University, Tanta, Egypt.

Elgerbi, A. M. (2003). Studies on detoxification of aflatoxin M_1 in milk with lactic acid bacteria and bifidobacteria. Scottish Microbiology Society 16th symposium. Glasgow Caledonian University, Glasgow, UK.

Elgerbi, A. M., Aidoo, K. E. and Candlish, A. A. G. (2003). Detoxification of aflatoxin M_1 in milk with lactic acid bacteria and related genera. Proceedings of the Second World Mycotoxin Forum. (Noordwijk. The Netherlands) pp. 114.

Calvert, T. W., Aidoo, K. E. and **Elgerbi, A. M.** (2004). The effect of pH environment on the production of mycotoxins by *Fusarium graminearum*. Society of Applied Microbiology Annual Conference. Conference handbook. Cork, Ireland.

Elgerbi, A. M., Aidoo, K. E. and Candlish, A. A. G. (2004). Interaction between lactic acid bacteria and *Aspergillus parasiticus* on production of aflatoxin. Society of Applied Microbiology Annual Conference. Conference handbook. Cork, Ireland.

Alzawi, A. O., Aidoo, K. E., **Elgerbi, A. M.** and Candlish, A. A. G. (2004). Production of extracellular enzymes and aflatoxins in solid substrate fermentation with aflatoxigenic *Aspergillus* spp. *Mycotoxin Research*, 20: 87-96.

Elgerbi, A. M., Aidoo, K. E., Candlish, A. A. G. and Tester, R. F. (2004). Occurrence of aflatoxin M_1 in randomly selected North African milk and cheese samples. *Food Additives and Contaminants*, 21: 592-297.

Elgerbi, Ali M., Aidoo, Kofi E. and Candlish, Alan A. G. (2005). Occurrence of aflatoxin M_1 in milk dairy products and human milk from North-Africa. Conference on reducing the impact of mycotoxins in tropical agriculture with emphasis on health and trade in Africa, Accra, Ghana.

Elgerbi, Ali M., Algboory, Hussien L. and Alwan, Obied A. (2006). Effect of manufacture steps of Libyan white soft cheese on stability of aflatoxin M_1. Recent Developments in Chemistry and their Applications conference, Chemistry Department, Faculty of Science, Sebha University, Sebha – Libya.

Elgerbi, Ali M., Aidoo, Kofi E., Candlish, Alan A. G. and Williams, Alan G. (2006). Effects of lactic acid bacteria and bifidobacteria on levels of aflatoxin M_1 in milk and phosphate buffer. *Milchwissenschaft*, 61: 197-199.

M. Shadlia-Matug, K. E. Aidoo, A. A. Candlish, **A. M. Elgerbi** (2008). Evaluation of Some Antibiotics Against Pathogenic Bacteria Isolated from Infant Foods in North Africa. The Open Food Science Journal, Vol. (2) pp.95-101.

Najat Ben-Mohamed, Kofi Aidoo, Alan Candlish, **Ali Elgerbi** (2008). Studies on antimicrobial activity of some Libyan traditional products on *Listeria* species. Food Micro Conference. Conference handbook. Aberdeen, Scotland, UK.

Elgerbi, Ali M. (2010). The fate of aflatoxin M_1 in milk used in the production of Libyan yoghurt under simulated conditions. *1st International Congress on Food Technology*, Antalya , Turkey. pp 250.

Aidoo, Kofi; Matug, Shadlia; Candlish, Alan; Tester, Richard; **Elgerbi, Ali** (2011).Occurrence of fungi and mycotoxins in some commercial baby foods in North Africa. *Journal of Food and Nutrition Sciences*, 2: 751-758.

Elouzi, Abdurrahim A., Akasha, Abdulrhman A., **Elgerbi Ali M**., El-Baseir, Mokhtar and El Gammudi Bassam (2012). Removal of Heavy Metals Contamination By Bio-Surfactants (Rhamnolipids) *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 4 (9) : 4337-4341.

Obied, A. Alwan, **Elgerbi, Ali M.,** Ahmmad, A. Ahmmad and Tarhuni, A. H. (2013). The microbial evaluation of cow raw milk used in private dairy factories in of Zawia city, Libya. *Libyan bulletin for studies*, No. 4 :123-134.

Elneairy, N. A., **Elgerbi, Ali M.** and Aboshenaf, F. (2013). Influence of thawing and cooking methods on quality of Libyan camel meat. *Annals of Agricultural Science Journal*, Moshtohor, Vol. 51(3) 227-232.

Elgerbi, Ali M. and Al-Taher O. Alzwei (2014). The relationship between total aflatoxins and chitin measurement produced by Aspergillus flavus and Aspergillus parasiticus in solid fermented wheat at different incubation periods. The 4th Annual International Conference on Advances in Biotechnology, Dubai, UAE.

Abdurrahim, A. Elouzi, Abdurrauf M. Gusbi, **Ali, M. Elgerbi** (2014) Efficacy enhancement of hydrophobic antibiotics employing Rhamnolipid as biosurfactant. *Journal of American Science*, 10 (1): 93-98.

Ali M. Elgerbi, Obied A. Alwan, Al-Taher O. Alzwei, Abdurrahim A. Elouzi (2015). Effects of Bacteria on Levels of AFM1 in Phosphate Buffer at Different Level of Energy Source. World Academy of Science, Engineering and Technology *International Journal of Chemical and Molecular Engineering* Vol:2, No:1.

S, M. Matug, K. E. Aidoo and**, A. M. Elgerbi** (2015). Microbiological Examination of Infant Food and Feed Formula. *Emergent Life Science Research*, 1(1):46-51

(2006) دراسة فعالية *Lactic acid bacteria* وتطور الحموضة عند صناعة *Cheddar cheese* من حليب الإبل مقارنة بحليب الأبقار. المؤتمر الطبي البيطري المغاربي الثالث والعشرون ، اتحاد التنظيمات الطبية البيطرية المغاربية ، تونس ، تونس.

(2006) دراسة التركيب الكيميائي لدقيق الشوفان وتأثيره على الصفات الريولوجية لدقيق القمح. المؤتمر الأول للكيمياء ، قسم الكيمياء ، كلية العلوم ، جامعة سبها ، سبها ، ليبيا.
(2006) دراسة التركيب الكيميائي والصفات الريولوجية لدقيق القمح المحلي وتأثير إضافته على الصفات الريولوجية لدقيق القمح المستورد. المؤتمر الأول للكيمياء ، قسم الكيمياء ، كلية العلوم ، جامعة سبها، سبها - ليبيا.

(2007) دراسة مقدرة بكتريا حامض الأكتيك على تثبيط نمو بكتريا *Pseudomonas fluorescens* المؤتمر الوطني الرابع للتقنيات الحيوية، جامعة قاريونس ، ليبيا.

(2007) دراسة تأثير التسخين والتخزين على بعض الخواص الطبيعية والكيميائية لزيتي الذرة والزيتون. المؤتمر العلمي الأول حول شجرة الزيتون ، جامعة الجبل الغربي ، كلية الزراعة ، الرياينة ، ليبيا.
(2007) دراسة تأثير طرق التخليل على التركيب الكيميائي وجودة ثمار الزيتون المخلل لبعض أصناف الزيتون المزروعة بليبيا. المؤتمر العلمي الأول حول شجرة الزيتون ، جامعة الجبل الغربي ، كلية الزراعة ، الرياينة ، ليبيا.
(2008) دراسة الجودة الميكربيولوجية للمثلجات اللبنية وظروف التصنيع والاشتراطات الصحية للمصانع في منطقة الزاوية - ليبيا. مجلة جامعة سبها المجلد السابع ، العدد الثاني ص 5 – 11 ، سبها - ليبيا.

(2010) التقييم الغذائي والحسي لبعض الخلطات التكميلية المصنعة للأطفال الرضع. مجلة جامعة سبها، سبها – ليبيا.

(2013) دراسة بعض الخصائص الفيزيائية والكيميائية والريولوجية لبعض أصناف القمح المحلية الليبية. المجلة الليبية للدراسات ، العدد الرابع ص 245 – 261 . الزاوية – ليبيا.

(2015) عزل وتعريف أجناس الفطريات المصاحبة لحبوب القمح المستورد لبعض المصانع الليبية. مجلة حوليات العلوم الزراعية بمشتهر، مجلد 53 العدد الثاني ص 363-372 ، مشتهر ، مصر.

(2016) تقييم بعض صفات الجودة لبعض منتجات شراب الشعير المتوفرة في السواق المحلية في مدينة براك ، ليبيا . المجلة العربية للعلوم ونشر الأبحاث. المجلد الثاني العدد 2

(2017) تأثير فصول السنة على التركيب الكيميائي للحليب البقري الخام المنتج بالمزارع والمورد للمصانع ببعض مناطق غرب ليبيا. مجلة العلوم البحثية والتطبيقية جامعة سبها المجلد 16 ، العدد الأول ص 21 – 30 ، سبها - ليبيا.