



الاسم : باهر عبد الخالق محمود عفت

تاريخ الميلاد : 1954/10/11

الجنسية : مصرى

الحالة الاجتماعية : متزوج

الوظيفة الحالية : أستاذ باحث بقسم علوم وتكنولوجيا الألبان
بالمركز القومى للبحوث

العنوان : قسم علوم وتكنولوجيا الألبان - المركز القومى
للبحوث - الدقى - الجيزة - جمهورية مصر العربية

تليفون : 33371433 - 202

3 3371499 - 202

فاكس : 33370931 - 202

تليفون (منزل) : 3911730 - 202

تليفون محمول : 0100 / 5548081

البريد الإلكتروني : baher_effat@yahoo.com

المجال : علوم وتكنولوجيا الألبان

التخصص الدقيق : ميكروبيولوجيا الألبان والأغذية

التدرج الوظيفى : 1- أخصائى فى قسم الصناعات الغذائية والألبان اعتباراً من 1979/8/1
حتى 1984/9/23 .

2- مساعد باحث بقسم الصناعات الغذائية والألبان اعتباراً من 1984/9/24
حتى 1984/12/21 .

3- باحث مساعد بقسم الصناعات الغذائية والألبان اعتباراً من 1984/12/22
حتى 1990/6/27 .

4- باحث بقسم الصناعات الغذائية والألبان اعتباراً من 1990/6/28
حتى 1995/6/30 .

5- إعارة إلى كلية العلوم الهندسية والتقنية - جامعة سبها - الجماهيرية الليبية من
1994/12/1 حتى 1997/7/21 .

6- أستاذ باحث مساعد بقسم الصناعات الغذائية والألبان بالمركز اعتباراً من
1995/7/1 حتى 2001/1/30 .

7- أستاذ باحث بقسم علوم وتكنولوجيا الألبان اعتباراً من 2001/1/31 حتى
تاريخه .



الاسم : باهر عبد الخالق محمود عفت

تاريخ الميلاد : 1954/10/11

الجنسية : مصرى

الحالة الاجتماعية : متزوج

الوظيفة الحالية : أستاذ باحث بقسم علوم وتكنولوجيا الألبان
بالمركز القومى للبحوث

العنوان : قسم علوم وتكنولوجيا الألبان - المركز القومى
للبحوث - الدقى - الجيزة - جمهورية مصر العربية

تليفون : 33371433 - 202

3371499 - 3 - 202

فاكس : 33370931 - 202

تليفون (منزل) : 3911730 - 2 - 202

تليفون محمول : 0100 / 5548081

البريد الإلكتروني : baher_effat@yahoo.com

المجال : علوم وتكنولوجيا الألبان

التخصص الدقيق : ميكروبيولوجيا الألبان والأغذية

الترتيب الوظيفى : 1- أخصائى فى قسم الصناعات الغذائية والألبان اعتباراً من 1979/8/1
حتى 1984/9/23 .

2- مساعد باحث بقسم الصناعات الغذائية والألبان اعتباراً من 1984/9/24
حتى 1984/12/21 .

3- باحث مساعد بقسم الصناعات الغذائية والألبان اعتباراً من 1984/12/22
حتى 1990/6/27 .

4- باحث بقسم الصناعات الغذائية والألبان اعتباراً من 1990/6/28
حتى 1995/6/30 .

5- إعاره إلى كلية العلوم الهندسية والتقنية - جامعة سبها - الجماهيرية الليبية من
1994/12/1 حتى 1997/7/21 .

6- أستاذ باحث مساعد بقسم الصناعات الغذائية والألبان بالمركز اعتباراً من
1995/7/1 حتى 2001/1/30 .

7- أستاذ باحث بقسم علوم وتكنولوجيا الألبان اعتباراً من 2001/1/31 حتى
تاريخه .

النشاط العلمى :

(1) الاشتراك فى المشروعات البحثية الداخلية القائمة بقسم علوم وتكنولوجيا الألبان بالمركز القومى للبحوث.

- 1- الاشتراك فى المشروعات البحثية الداخلية القائمة بقسم علوم وتكنولوجيا الألبان بالمركز القومى للبحوث .
- 2- عضو الفريق البحثى "دراسة مسحية عن تواجد بكتريا الغذاء المرضية المتعارف عليها حديثاً فى الأغذية المصرية ودراسة العوامل الكيماوية والطبيعية التى تثبط أو تحدد من تواجدها وتكاثرها فى الأغذية" (رقم كودى 2-5) خلال الفترة من 1989 حتى 1992 .
- 3- عضو فى الفريق البحثى لمشروع "إنتاج المواد الوسيطة ذات الأهمية الاقتصادية لتصنيع الغذاء" (رقم كودى 2-4-1) خلال الفترة من 1991 حتى 1995 .
- 4- عضو فى الفريق البحثى لمشروع "تقييم وتقليل الفاقد فى الغذاء أثناء التصنيع وإمكانية معالجته" (رقم كودى 2-1-5) خلال الفترة من 1991 حتى 1995 .
- 5- عضو فى الفريق البحثى لمشروع "إنتاج صمغ الزانثان من المصادر الميكروبية وتطبيقات استخدامه فى تكنولوجيا الأغذية والألبان" (رقم كودى 2-3-6) خلال الفترة من 1991 حتى 1995 .
- 6- عضو فى الفريق البحثى لمشروع "استخدام بكتريا حمض البروبونيك فى إنتاج مواد حافظة آمنة (ميكروجارد) للتصنيع الغذائى" (رقم كودى 1/2/2/7) خلال الفترة من 1998 حتى 2001 .
- 7- عضو فى الفريق البحثى لمشروع "تطبيقات على استخدام مزارع البكتريا الصحية فى منتجات الأغذية والألبان" خلال الفترة من 1998 حتى 2001 .
- 8- عضو فى الفريق البحثى لمشروع "إنتاج بادئات بكتريا حمض اللاكتيك (رقم كودى 1/1/2/6ب) خلال الفترة من 1999 حتى 2001 .
- 9- عضو المشروع البحثى لمشروع "إنتاج أغذية وظيفية جديدة محتوية على بكتريا البروبيوتيك" خلال الفترة من 2001 حتى 2004 .
- 10- عضو فى الفريق البحثى لمشروع "إنتاج صمغ الزانثان باستخدام الطرق التكنولوجية بواسطة جنس *Xanthomonas* خلال الفترة من 2001 حتى 2004 .
- 11- عضو فى الفريق البحثى لمشروع "إنتاج بادئات جديدة محتوية على البادئات التقليدية والمزارع البروبيوتكية" خلال الفترة من 2001 حتى 2004 .
- 12- عضو فى الفريق البحثى لمشروع شعبة الصناعات الغذائية والتغذية "إنتاج وتطوير وتقييم منتجات غذائية صحية" تحت النقطة البحثية "تحسين صفات بادئات بكتريا حمض اللاكتيك وبكتريا حمض البروبونيك خلال الفترة من 2004 - 2007 .
- 13- عضو فى الفريق البحثى لمشروع "استحداث تكنولوجيات لتحديد سلامة وجودة الألبان ومنتجاتها بدء من أكتوبر 2007 حتى يونيو 2010 .
- 14- عضو الفريق البحثى لمشروع "إنتاج منتجات لبنية صحية " خلال الفترة من أكتوبر 2008 حتى يونيو 2010 .

- 15- عضو الفريق البحثي لمشروع "استخدام بعض سلالات المدعمات الحبيوية البكتيرية ومنتجاتها الايضية كمضادات للسرطان" خلال الفترة من أكتوبر 2010 حتى يونيه 2013.
- 16- عضو الفريق البحثي لمشروع "تحسين أنتاج الحيوانات الحلابة بأستخدام تكنولوجيا الانزيمات لاشرء المخلفات الزراعية " خلال الفترة من أكتوبر 2010 حتى يونيه 2013.
- 17- عضو الفريق البحثي لمشروع "أستخدام طرق البيوتكنولوجيا لانتاج مكسبات الطعم والرائحة" خلال الفترة من أكتوبر 2010 حتى يونيه 2013.
- 18 - عضو الفريق البحثي لمشروع "أستخدام بكتريا حمض اللاكتيك وبكتريا حمض البروبيونيك المكبسلة لانتاج بعض المغذيات في المنتجات اللبنية والغذائية" بدء من أكتوبر 2013 حتى الآن.

(2) الاشتراك في المشروعات البحثية الخارجية:

- 1- عضو الفريق البحثي لمشروع "دراسة مسحية عن تواجد بكتريا الغذاء المرضية المتعرف عليها حديثاً في الأغذية المصرية ودراسة العوامل الكيميائية والطبيعية التي تحد من تواجدها وتكاثرها في الأغذية خلال الفترة من 1990 حتى 1993 .
- 2- عضو الفريق البحثي لمشروع الشراكة المصري الامريكى "أنتاج منتجات لبنية وظيفية غنية بمحضر اللينوليك المرتبط خلال الفترة من 2007 حتى 2011.

(3) الاشتراك في المؤتمرات والندوات العلمية :

- 1- المؤتمر الدولى الأول الميكوتوكسين المنعقد بالقاهرة خلال الفترة من 6 - 16 سبتمبر 1981 .
- 2- عضو اللجنة المنظمة المساعدة للمؤتمر الدولى وورشة العمل عن تلوث الأغذية "الميكوتوكسين والفيكوتوكسين" المنعقد بالقاهرة خلال الفترة من 4 - 14 نوفمبر 1990 .
- 3- المؤتمر المصرى الخامس لعلوم وتكنولوجيا الألبان المنعقد بالإسماعيلية خلال الفترة من 18-20 أكتوبر 1992 .
- 4- المؤتمر المصرى السابع لعلوم وتكنولوجيا الألبان المنعقد بالقاهرة خلال الفترة من 7-9 نوفمبر 1998.
- 5- المؤتمر العربى السادس لعلوم وتكنولوجيا الأغذية المنعقد بالقاهرة خلال الفترة من 16 - 18 مارس 1999 .
- 6- ندوة اللبن والبيئة المنعقد بكلية الزراعة بالفيوم . جامعة القاهرة يوم 11/5/1999 .
- 7- ندوة دعم صناعة الجبن فى ضوء قرار بسترة الألبان - المنعقدة فى فندق شبرد بالقاهرة يوم 2001/10/23
- 8- المؤتمر المصرى الثامن لعلوم وتكنولوجيا الألبان المنعقد بالقاهرة خلال الفترة من 3-5 نوفمبر 2001.

- 9- ندوة الأغذية الوظيفية التي عقدت في مؤسسة الأهرام يوم 2002/10/28 .
- 10- المؤتمر المصرى التاسع لعلوم وتكنولوجيا الألبان المنعقد بالقاهرة خلال الفترة من 9-11 أكتوبر 2004 .
- 11- ندوة "نحو خطة بحثية متكاملة في مجال الألبان المنعقد بكلية الزراعة . جامعة قناة السويس . الإسماعيلية يوم 28 مارس 2005 .
- 12- ورشة العمل الألمانية المصرية للتغذية بعنوان "الاتجاهات الحاضرة والمستقبلية للنواحي الصحية لبكتريا البروبيوتيك" المنعقد بالقاهرة خلال الفترة من 14-16 مايو 2005 .
- 13- المؤتمر العربى الأول بعنوان "الاعتبارات البيئية في الصناعات الغذائية العربية - الأوضاع الحالية واتجاهات المستقبل" المنعقد بجامعة الدول العربية - القاهرة خلال الفترة من 3 - 5 أبريل 2006.
- 14- المؤتمر الدولى International Workshop on Extremophiles المنعقد ببيكين - الصين خلال الفترة من 20 - 23 أغسطس 2006.
- 15- المؤتمر المصرى العاشر لعلوم وتكنولوجيا الألبان المنعقد بالقاهرة خلال الفترة من 19-21 نوفمبر 2007.
- 16- ندوة قسم التغذية بالمركز القومى للبحوث بعنوان "الأغذية الوظيفية والعضوية المنعقدة يوم 2008/3/10.
- 17- ندوة قسم الزيوت والدهون بالمركز القومى للبحوث بعنوان "Technical and Nutritional Aspects of Palm Oil" المنعقدة في فندق شبرد . القاهرة يوم 2008/4/22.
- 18- ندوة قسم الصناعات الغذائية بالمركز القومى للبحوث بعنوان "الصناعات الغذائية والمجتمع" المنعقدة يوم 2008/5/12.
- 19- مقرر ندوة "الاتجاهات الحديثة في مجال الصناعات اللبنية" المنعقدة بالمركز القومى للبحوث يوم 2008/6/4.
- 20- المؤتمر الدولى الثالث لشعبة الصناعات الغذائية والتغذية بالمركز القومى للبحوث بعنوان "التغذية والحالة الغذائية وعلوم الأغذية في البلدان العربية" المنعقد بالقاهرة خلال الفترة من 3-5 نوفمبر 2008.
- 21- ندوة الجديد في مجال التوفيق بين طرق التحليل المستخدمة في الحكم على السلامة والجودة في سلسلة إنتاج الغذاء المنعقدة بكلية الزراعة . جامعة عين شمس يوم 2008/11/29 .
- 22- الندوة الدولية بعنوان "مخاطر السموم الطحلبية في الغذاء والماء وطرق التحكم فيها" المنعقدة بالمركز القومى للبحوث يوم 2008/12/15.
- 23- ندوة قسم الألبان بعنوان "الإضافات الغذائية في الصناعات اللبنية" المنعقدة يوم 2009/6/30 بالمركز القومى للبحوث .
- 24- ندوة بعنوان "سلامة الغذاء الطريق إلى مستقبل آمن" المنعقدة بكلية الزراعة . جامعة عين شمس يوم 2010/4/14.
- 25- ندوة قسم الألبان بعنوان "نحو عصر جديد في مجال الألبان" المنعقدة بالمركز القومى للبحوث يوم 2010/5/5.

- 26- المؤتمر الدولي الرابع لشعبة الصناعات الغذائية والتغذية "الجديد في علوم الغذاء والتغذية-التحديات المستقبلية" المنعقد في المركز القومي للبحوث خلال الفترة من 27-29 سبتمبر 2010.
- 27- المؤتمر المصرى الحادى عشر لعلوم و تكنولوجيا الالبان المنعقد بالقاهرة خلال الفترة من 1-3 نوفمبر. 2010
- 28- ندوة الجمعية المصرية لعلوم الالبان بعنوان "منتجات الالبان والتغذية" المنعقدة بكلية الزراعة-جامعة القاهرة يوم 2011/5/4.
- 29- ندوة الجمعية المصرية لعلوم الالبان بعنوان "التطبيقات الحديثة لعلوم الالبان" المنعقدة بكلية الزراعة - جامعة المنوفية- شبين الكوم يوم 2012/4/4.
- 30- ورشة العمل لقسم الالبان بعنوان " الرؤية المستقبلية لعلوم الالبان " المنعقدة بالمركز القومى للبحوث الدقى يوم 20-21 مايو 2012.
- 31- ندوة قسم الالبان "المعامل المعتمدة وسلامة الغذاء " المنعقدة بكلية الزراعة -جامعة القاهرة يوم 2012/11/7.
- 32- ندوة قسم الالبان " البحوث المتقدمة فى مجال علوم وتكنولوجيا الالبان " المنعقدة بكلية الزراعة - جامعة عين شمس يوم 2012./12/3.
- 33- المؤتمر العاشر للعلوم الطبية بعنوان "البحوث الطبية نحو مجتمع صحى " المنعقد بالمركز القومى للبحوث خلال الفترة من 14-16 يناير 2013.
- 34- ندوة الجمعية المصرية لعلوم الالبان بعنوان "النواحي التغذوية والبيئية لتصنيع الالبان" المنعقدة بكلية الزراعة - جامعة الفيوم يوم 2013/4/3.
- 35- ندوة قسم الالبان "الملتقى الاول للوعى الغذائى وحماية المستهلك " المنعقدة بكلية الزراعة - جامعة عين شمس يوم 2013/5/16..
- 36- ورشة العمل لقسم الالبان بعنوان " الغذاء والصحة بين الرقابة والتشريعات " المنعقدة بالمركز القومى للبحوث- الدقى يوم 18 / 6 / 2013 .
- 37- ندوة شعبة البحوث الزراعية والبيولوجية بعنوان "التنمية المستدامة والأمن الغذائى وبرنامج المساعدات الكندية" المنعقدة يوم 21 / 1 / 2014 بالمركز القومى للبحوث.

(4) الاشتراك في التدريس :

- 1- التدريس في الدورة التدريبية بعنوان "تكنولوجيا التخمرات الميكروبية وتطبيقاتها في مجال الصناعات الغذائية والألبان" خلال الفترة من 11/10/1992 حتى 29/10/1992 وخلال الفترة من 10/10/1993 وحتى 28/10/1993 .
- 2- التدريس في الدورة التدريبية "عزل وتصنيف ميكروب الليستريا من اللبن ومنتجاتها خلال الفترة من 7/8/1994 حتى 11/8/1994 .
- 3- التدريس خلال الإعارة إلى كلية العلوم الهندسية والتقنية بجامعة سبها . الجماهيرية الليبية خلال الفترة من 9/9/1994 حتى 31/8/1997 في مجال ميكروبيولوجيا الأغذية والألبان .

- 4- التدريس في البرنامج القومي لتأهيل شباب الخريجين في مجال "التصنيع الغذائي" خلال الفترة من 2003/2/1 حتى 2003/6/30 .
- 5- التدريس في البرنامج القومي لتأهيل شباب الخريجين في مجال "الألبان المتخمرة والخميرة" خلال الفترة من 2004/9/11 وحتى 2004/11/6 .
- 6- التدريس في البرنامج القومي لتأهيل شباب الخريجين في مجال "الألبان المتخمرة والخميرة" خلال الفترة من 2004/12/8 وحتى 2005/2/9 .
- 7- التدريس في البرنامج القومي لتأهيل شباب الخريجين في مجال "الألبان المتخمرة والخميرة" خلال الفترة من 2005/10/1 وحتى 2005/10/31 .
- 8- التدريس في الدورة التدريبية "التحكم في التلوث البكتيري أثناء التصنيع الغذائي" خلال الفترة من 2005/11/19 وحتى 2005/12/7 .
- 9- التدريس في الدورة التدريبية بعنوان "التحليل الميكروبيولوجي للأغذية" خلال الفترة من 2006/12/3 حتى 2006/12/7 .
- 10- التدريس في الدورة بعنوان "عزل وتنمية الكائنات الدقيقة الممرضة من الأغذية وتقدير سمومها خلال الفترة من 2007/8/19 حتى 2007/8/30 .
- 11- التدريس في الدورة بعنوان "عزل وتصنيف بكتريا حمض اللاكتيك خلال الفترة من 2007/8/19 حتى 2007/8/23 .
- 12- التدريس في الدورة التدريبية بعنوان "أساسيات التحليل الميكروبيولوجي للأغذية ومنتجاتها" خلال الفترة من 2008/1/13 حتى 2008/2/13 .
- 13- التدريس في الدورة التدريبية بعنوان "أساسيات التحليل الميكروبيولوجي للأغذية ومنتجاتها" خلال الفترة من 2008/7/6 إلى 2008/7/17 .
- 14- التدريس في الدورة التدريبية بعنوان "أساسيات التحليل الميكروبيولوجي للأغذية ومنتجاتها" خلال الفترة من 2008/8/10 إلى 2008/8/21 .
- 15- التدريس في الدورة التدريبية بعنوان "أساسيات التحليل الميكروبيولوجي للأغذية ومنتجاتها" خلال الفترة من 2009/1/14 إلى 2009/1/28 .
- 16- التدريس في الدورة التدريبية بعنوان "أساسيات التحليل الميكروبيولوجي للأغذية ومنتجاتها" خلال الفترة من 2009/3/8 إلى 2009/4/2 .
- 17- التدريس في الدورة التدريبية بعنوان "أساسيات التحليل الميكروبيولوجي للأغذية ومنتجاتها" خلال الفترة من 2009/11/1 إلى 2009/11/12 .
- 18- التدريس في الدورة التدريبية بعنوان "التحكم في التلوث البكتيري أثناء التصنيع الغذائي" خلال الفترة من 2009/11/15 حتى 2009/12/8 .
- 19- التدريس في الدورة التدريبية بعنوان "عزل وتصنيف الكائنات الحية الدقيقة" خلال الفترة من 2010/3/15 إلى 2010/4/15 .
- 20- التدريس في دورة التدريب الصيفي لطلبة كلية العلوم - جامعة عين شمس بعنوان "الميكروبيولوجيا العامة وميكروبيولوجيا الأغذية" خلال الفترة من 2010/7/4 حتى 2010/7/29 .
- 21- التدريس في الدورة التدريبية بعنوان "التحليل الميكروبيولوجي للأغذية" خلال الفترة من 2011/1/5 حتى 2011/1/27 .

22 - التدريس في دورة التدريب الصيفي لطلبة كلية العلوم والريادة - جامعة القاهرة بعنوان "الميكروبيولوجيا العامة وميكروبيولوجيا الأغذية" خلال الفترة من 2012/7/1 حتى 2012/7/15 وخلال الفترة من 2012/8/26 حتى 2012/9/6.

(5) الجمعيات العلمية والنقابات المهنية :

- 1- عضو الجمعية المصرية لعلوم وتكنولوجيا الألبان
 - 2- عضو الجمعية المصرية لعلوم وتكنولوجيا الأغذية
 - 3- عضو نقابة المهن الزراعية
 - 4- عضو الجمعية الرسمية للتحليل الكيماوى (AOAC) بالولايات المتحدة الأمريكية
 - 5- عضو الجمعية الأمريكية للعلوم المتقدمة (AAAS) .
 - 6- عضو جمعية الكيمياء الأمريكية (ACS) .
 - 7- عضو الجمعية المصرية للصناعات الغذائية والتغذية
- (6) عضو مجلس إدارة وأمين الوحدة ذات الطابع الخاص لعزل وتصنيف وإنتاج السلالات البكتيرية (صديقة الإنسان) من البيئة المصرية التابعة لشعبة الصناعات الغذائية والتغذية منذ إنشائها عام 2002 حتى الآن.
- (7) أمين مجلس قسم علوم وتكنولوجيا الألبان منذ عام 2003 حتى الآن .
- (8) المشاركة فى الاستشارات العلمية والتحليل الميكروبيولوجى لعينات الأغذية والألبان الواردة إلى الوحدة ذات الطابع الخاص للصناعات الغذائية والألبان منذ إنشائها .
- (9) الإشراف العلمى على رسالة الماجستير الخاصة بالسيد / أحمد معوض مبروك المساعد باحث بالمركز القومى للبحوث وعنوان الرسالة "دراسات على تصنيع بعض منتجات الألبان الوظيفية" - تم الانتهاء منها فى أبريل 2009 .
- (10) عضو لجنة الخدمات العلمية والفنية لشعبة الصناعات الغذائية والتغذية خلال الفترة من مارس 2005 حتى فبراير 2006.
- (11) الحصول على مهمة علمية لدولة الصين ضمن برنامج CAS-TWAS لمدة ثلاثة شهور فى معمل تخليق ووظائف السكريدات العديدة الميكروبية بمعهد الميكروبيولوجى ببكين - الصين خلال الفترة من 2 أغسطس 2006 حتى 31 أكتوبر 2006.
- (12) أمين مجلس شعبة بحوث الصناعات الغذائية والتغذية منذ عام 2006 حتى أغسطس 2009.
- (13) عضو لجنة المشروعات البحثية وتسجيل الدراسات العليا لشعبة بحوث الصناعات الغذائية والتغذية خلال الفترة من فبراير 2007 حتى يناير 2008 وخلال الفترة من مايو 2008 حتى يوليو 2008.
- (14) عضو لجنة العلاقات العلمية والثقافية لشعبة بحوث الصناعات الغذائية والتغذية اعتباراً من مارس 2008 حتى فبراير 2010 وأعتبراً من مارس 2012 حتى فبراير 2013.

(15) رئيس قسم علوم وتكنولوجيا الألبان خلال الفترة من 21 أبريل 2008 حتى 22 يوليو 2008.

(16) أمين اللجنة العلمية الدائمة لعلوم التغذية والصناعات الغذائية منذ 2010/5/11 حتى الآن.

(17) عضو لجنة الحكم ومناقشة رسالة (الماجستير) في العلوم الزراعية المقدمة باسم السيدة/ وردة مصطفى عبد التواب عبيد بعنوان "دراسات عن بعض الألبان المتخمرة المدعمة حيويًا والمضاف لها أعشاب" بموافقة نائب رئيس جامعة الفيوم لشنون الدراسات العليا والبحوث بتاريخ 2008/5/25 وتمت المناقشة بتاريخ 2008/10/15.

(18) الاشراف العلمى على رسالة الدكتوراة الخاصة بالسيد/أحمد معوض مبروك الباحث المساعد بالمركز القومى للبحوث وعنوان الرسالة "أستخدام المزارع البكتيرية متعددة الوظائف لتحسين جودة الجبن" أعتبراً من 2010/4/14 حتى الان.

(19) عضو اللجنة المنظمة للمؤتمر الدولى الرابع لشعبة بحوث الصناعات الغذائية والتغذية "الجديد فى علوم الغذاء والتغذية - التحديات المستقبلية" المنعقد بالمركز القومى للبحوث - القاهرة خلال الفترة من 27 - 29 سبتمبر 2010.

(20) عضو اللجنة الفنية للاشراف على القاعات بالمركز القومى للبحوث أعتبراً من 2011/6/30 حتى الان.

(21) عضو هيئة تحرير المجلات العلمية الدولية الآتية:

- Singapore Journal of Scientific Research.
- Journal of Food Resource Science.
- Journal of Applied Sciences.
- American Journal of Food Technology.

(22) محكم بالمجلة العلمية الدولية

Microbiology, Biotechnology and Food Sciences Published by Faculty of Biotechnology and Food Sciences NITRA/Slovakia.

(23) عضو لجنة الحكم ومناقشة رسالة (الدكتوراة) فى العلوم الزراعية المقدمة باسم السيدة/ ميراندا عبد المجلى توفيق بعنوان "أنتاج يوجهورت مجمد حيوى منخفض السعرات الحرارية" بموافقة نائب رئيس جامعة عين شمس لشنون الدراسات العليا والبحوث بتاريخ 2012/1/17 وتمت المناقشة بتاريخ 2012/2/2.

(24) الاشتراك بالحضور فى الدورة المكثفة عن مواصفة الايزو رقم 17025 الخاصة بالشروط العامة لكفاءة أداء معامل الاختبار والمعايرة خلال الفترة من 2013/4/21 حتى 2013/4/24.

(25) النشر العلمى : قام بنشر 51 بحثاً فى مجال البكتيريا المرضية وبكتريا حامض اللاكتيك والبروبيوتيك وبكتيريا حمض البروبيونيك فى الأغذية ومنتجات الألبان.

(26) قائمة الأبحاث المنشورة :

1. Effect of Pre-processing Temperature on Evaluation of Bacterial Flora of Raw Milk.
A.E. Shehata, S.A. El-Nockrashy, Y.A. El-Samragy and B.A. Mahmoud.
Annals Agric. Sci., Fac., Ain Shams Univ., Cairo, Egypt 31, (1), 477-485, (1986)
2. Effect of Sanitizing System on Some Pathogenic and Sporeforming Bacteria in Raw Milk.
Y.A. El-Samragy, Khayria Naguib, M.N.I. Magdoub and B.A. Mahmoud.
Egypt. J. Microbiol., Special Issue; 17-27, (1986).
3. Efficiency of Iodophor and Sodium Hypochlorite Used in Dairy Farm on Total and Lactic Acid Bacteria Counts in Raw Milk.
M.N. Magdoub, Khayria Naguib, Y.A. El-Samragy, and B.A. Mahmoud.
Egypt. J. Food Sci., 15, No. 1:27-35 (1987).
4. Characteristics of Dairy Psychrotrophic Bacterial Proteases.
Shoeir A. El-Nockhrashy, B.M. Effat, A. El-Samragy and M.N.I. Magdoub.
3rd Conf. Agric. Dev. Res., Fac. Agric., Ain Shams Univ., Cairo, Egypt, Dec. 22-24, 1990, Annals Agric. Sci., Special Issue, 91-103, (1990).
5. Production of Proteases by Some Dairy Psychrotrophic Bacteria.
Azza A. Ismail, B.M. Effat, Y.A. El-Samragy and M.N.I. Magdoub.
Annals Agric. Sci., Ain Shams Univ., Cairo, 36(2), 525-524, (1991).
6. Utilization of Psychrotrophic Bacterial Protease for Accelerating Flavor Development in Ras Cheese Slurry.
M.N.I. Magdoub, Y.A. El-Samragy, S.A. El-Nockrashy and B.A. Effat.
Cultured Dairy Products Journal 26:24-28 (1991).
7. Proteolytic Psychrotrophic Bacteria in Some Dairy Products in Egypt.
Y.A. El-Samragy, S.A. El-Nockrashy, B.A. Effat and M.N.I. Magdoub.
Die Nahrung 36(2), 18-189, (1992).
8. Utilization of Some Dairy and Food Industry Wastes in the Production of Lactic Acid.
H.A. Murad, S. Abd El-Ghani, B.A. Effat and N.F. Tawfik.
Egyptian J. Dairy Sci., 20:83-90, (1992).
9. Biogenic Amine Contents of Ras Cheese and Incidence of Their Bacterial Producers.
N.F. Tawfik, A.R. Shalaby and B.A. Effat
Egyptian J. Dairy Sci. 20:219-225 (1992).
10. Comparative Study on Selective Media Used in Recovering Enteropathogenic *Escherichia coli*.
Soheir El-Nockrashy, A.G. Heagzi, N.F. Tawfik, Laila Ali, M.A. El-Shenawy, B.A. Effat and R.K. El-Dairouty.
J. Egypt. Vet. Med. Ass. 52(4):483-492 (1992).

11. Evaluation of Different Selective Media for Recovery of *Campylobacter jejuni*.
Soheir El-Nockrashy, Laila Ali, A.G. Hegazi, N.F. Tawfik, R.K. El-Dairouty, M.A. El-Shenawy and B.A. Effat.
Vet. Med. J., Giza 40(20):25-30 (1992).
12. On the Use of Some Psychrotrophic Bacterial Proteases in "Ras" Cheese Making.
B.A. Effat, M.A. Degheidi and N.F. Tawfik.
Proc. 5th Egyptian Conf. Dairy Sci. and Tech. 176-187 (1992).
13. Development of Some Biogenic Amines During Ras Cheese Ripening with Special Reference to Different Starters.
M.A. Degheidi, B.A. Effat and A.R. Shalaby.
Proc. 5th Egyptian Conference for Dairy Science and Technology: 205-217 (1992).
14. Antimicrobial Effect of *Lactobacillus acidophilus* on *Listeria monocytogenes* during Fermentation and Refrigeration.
N.F. Tawfik, O.M. Sharaf, B.A. Effat and R.K. El-Dairouty.
J. Agric. Sci. Monsoura Univ. 17(9):2964-2971, (1992).
15. Lactic Cultures Role in Ras Cheese Ripening.
Narges H. El-Sayed, B.A. Effat and M.N.I. Magdoub.
Egyptian J. Dairy Sci.:21:163-170 (1993).
16. Microbiological Quality of Zabadi with Special Reference to the Lactic Acid Bacterial.
M.N.I. Magdoub, Narges H. El-Sayed and B.A. Effat.
Egyptian J. of Food Sci., 21(1):49-56 (1993).
17. Yoghurt Like Fermented Milk Made with Single-Strain Starter Cultures.
N.F. Tawfik, B.A. Effat, S. Abd El-Ghani and H.A. Murad.
Egypt. J. Food Sci. : 21(1) : 67-72 (1993).
18. Behavior of *Lactobacillus acidophilus* in Fermented Milks During Refrigerated Storage.
B.A. Effat
Egypt. J. Appl. Sci., 8(5) : 688-704 (1993).
19. Fortification of Yoghurt with Cell Free Filtrate of Propionic Acid Bacterial.
B.A. Effat, Narges, H. El-Sayed, Kawther El-Shafei and N.F. Tawfik.
Egypt. J. Appl. Sci., 8(8) : 425-440 (1993).
20. Quality of Ras Cheese Slurry as Affected by Adding Propionibacterial Cell Free Filtrate.
Narges H. El-Sayed, B.A. Effat, Kawther El-Shafei and N.F. Tawfik.
J. Agric. Sci. Mansoura Univ., 19(2):751-756 (1994).
21. Application of "Heat Shock" Treatment for Overcoming the Problem of Yeast Contamination in Yoghurt.

- H.A. Murad, B.A. Effat, E. El-Tanboly, N.F. Tawfik and Narges H. El-Sayed.*
Egypt. J. Appl. Sci., 9(5):1-15 (1994).
22. Biogenic Amine Contents in Different Cheeses in Relation to Their Chemical Evaluation and Bacteriological Quality.
A.R. Shalaby, B.A. Effat and M. Zin El-Din.
Egypt. J. of Nutrition, 12(4):74-91 (1997).
23. Survival of Enteropathogenic *E. coli* in Domiati Cheese.
G.A. Ibrahim, B.A. Effat and O.M. Sharaf
Menofiya J. Agric. Res., 23(2):285-295 (1998).
24. Incidence and Viability of *Campylobacter jejuni* in Domiati Cheese.
El-Nockrashy, Soheir, R.K. El-Dairouty and B.A. Effat
Arab Univ. J. Agric. Sci., Ain Shams Univ., Cairo, 6(2):471-480 (1998).
25. Growth of Enterotoxigenic *Staphylococcus aureus* Types A and Its Potential Toxin Production in Salted Cheese Whey.
O.M. Sharaf, R.K. El-Dairouty and B.A. Effat
Polish J. of Food and Nutrition Sciences, 49(4):69-76 (1999).
26. Effect of Using *Lactobacillus reuteri* with other Probiotic Cultures on Quality of Domiati Cheese.
B.A. Effat
Minufiya J. Agric. Res. 25(2):445-460 (2000).
27. Occurrence of *Aeromonas hydrophila* and its Growth in Egyptian Soft Cheese.
B.A. Effat, I.M. Hosny and Nadia M. Dabiza
Egyptian J. Dairy Sci. 28(1):1-12 (2000).
28. Microstructure and Chemical Changes of Pickled Soft Cheese.
Nadia, M. Dabiza; Fatama, A. Fathi and B.A. Effat
Minufiya J. Agric. Res. 25(3):649-663 (2000).
29. Evaluation of Antibacterial Activity of Some Probiotic Bacteria Against *Escherichia coli* 0157:H7 and *Aeromonas hydrophila*.
Zeinab I. Sadek, I.M. Hosny and B.A. Effat
Arab Univ. J. Agric. Sci., Ain Shams Univ., Cairo, 8(3):663-676 (2000).
30. Antifungal Substances from Some Lactic Acid Bacteria and Propionibacteria for Use as Food Preservatives.
B.A. Effat
J. Agric. Sci. Mansoura Univ. 25(10):691-6304 (2000).
31. Effect of Using Different Starters on Quality of Kareish Cheese.
B.A. Effat, M.M.E. Salem and Kawther El-Shafei
Egyptian J. Food Sci. 29 (1):95-108 (2001).
32. Influence of Temperature, Sodium Chloride, pH and Some Food Preservatives on the Growth of *Escherichia coli* 0157:H7.

- B.A. Effat, G.A. Ibrahim and Nadia M. Dabiza**
Egyptian J. Food Sci. 29 (2):197-213 (2001).
33. Bacteria Associated with Foodborne Diseases and their Control in Food Processing. A Review.
G.A. Ibrahim, O.M. Sharaf, N.F. Tawfik and B.A. Effat
Proc. 6th Arabic Conference of Home Economics, 29-43 (2001)
34. Comparison of Antifungal Activity of Metabolites from *Lactobacillus rhamnosus*, *Pediococcus acidilactici* and *Propionibacterium thoenii*.
B.A. Effat, G.A. Ibrahim, N.F. Tawfik and O.M. Sharaf
Egyptian J. Dairy Sci. 29(2):251-262 (2001).
35. Incorporation and Viability of Some Probiotic Bacteria in Functional Dairy Foods. II. Hard Cheese.
Nayra Sh. Mehanna, B.A. Effat, Nadia M.A. Dabiza, N.F. Tawfik and O.M. Sharaf
Minufiya J. Agric. Res. 27 (2):225-241 (2002).
36. Manufacture of a Functional Fermented Beverage Containing Cereal Extracts.
Zeinab I. Sadek, Kawther El-Shafei, B.A. Effat and O.M. Sharaf
Annals Agric. Sci., Ain Shams Univ., Cairo, 48(2):677-690 (2003)
37. Preserving Domiati Cheese Using Metabolites of *Propionibacterium thoenii* P-127.
N.F. Tawfik, O.M. Sharaf, B.A. Effat and Nayra Sh. Mahanna
Polish J. of Food and Nutrition Sciences, 13/54(3):269-272 (2004).
38. The Use of *Lactobacillus gasseri*, *Lactobacillus johnsonii* and Genetically Modified *Lactobacillus delbreuckii* ssp. *bulgaricus* in Functional Yoghurt-like Products.
Azzat B. Abd El-Khalek, B.A. Effat and O.M. Sharaf
Egyptian J. Dairy Sci. 32(2):245-259 (2004).
39. Improving Soft Cheese Quality Using Growth Stimulator for *Bifidobacterium bifidum*
W.I. El-Kholy, B.A. Effat, N.F. Tawfik and O.M. Sharaf
Deutsche Lebensmittel-Rundschau 102 (3), 101-109 (2006).
40. The Antibacterial Effect of Probiotic Bacteria Isolated from Some Dairy Products.
Nadia, M.A. Dabiza, B.A. Effat and O.M. Sharaf
Deutsche Lebensmittel-Rundschau 102 (3):114-121 (2006).
41. The use of synbiotics for production of functional low fat Labneh.
Salem, M.M.E., Mona A.M. Abd El-Gawad, Fatma A.M. Hassan, B.A. Effat
Pol. J. Food Nutr. Sci. 16/57(2):151-159 (2007)
42. Probiotic properties of some Lactobacillus strains.

- Mabrouk, A.M., B.A. Effat, Zainab I. Sadek, Gehan A.M. Hussein and M.N.I. Magdoub.*
International Journal of Probiotics and Prebiotics 2(2):61-69 (2007).
43. A mixed culture of *Propionibacterium thoenii* P-127, *Lactobacillus rhamnosus* and *Lactobacillus plantarum* as protective cultures in Kareish cheese.
Kawther El-Shafei, Mona A.M. Abd El-Gawad, Nadia Dabiza, O.M. Sharaf and **B.A. Effat**
Pol. J. Food Nutr. Sci. 58(4) 433-441 (2008).
44. Screening of some potentially probiotic lactic acid bacteria for their ability to synthesize conjugated linoleic acid
M.H. Abd El-Salam, Kawther El-Shafei, O.M. Sharaf, B.A. Effat, Fiza M. Asem and M. El-Asar
International J. of Dairy Technology, vol. 63(1): 62-69 (2010).
45. In vitro assessment of gastrointestinal viability of potentially probiotic lactobacilli.
Kawther El-Shafei; N.F. Tawfik, Nadia M.A. Dabiza, O.M. Sharaf and B.A. Effat
Journal of American Science 6(11):357-367 (2010).
46. Milk products and processes-Selection of appropriate prebiotic for symbiotic frozen yoghurt.
Zeinab Sadek, Gehan A.M Hussein, A.M. Mabrouk, B.A. Effat and M.N. Magdoub.
Indian Journal of Dairy Science : 63 (6):436- 446 (2011).
47. Production of novel functional white soft cheese.
Baher A. M. Effat, *Ahmed M.M. Mabrouk, Zainab I. Sadek, Gehan A.M. Hussein, and Mohamed N. I. Magdoub.*
Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Science :1 (5) :1259-1278 (2012).
48. Isolation, identification and selection of lactic acid bacteria cultures for production of food aroma and flavour compounds.
Osama M. Sharaf, Kawther El-Shafie, Gamal A. Ibrahim, Baher A. Effat, Magda A. Abd El-Mageed, Amro F. Mansour, Mohamed S. Shahein, Hamdy A. Shaaban, Khaled F. El- Massrey, Fouad M. Osman and Ahmed H. El-Ghorab.
Australian Journal of Basic and Applied Sciences : 6 (6):183-203 (2012).
49. Evaluation of antibacterial activity of aqueous extracts of thyme and black pepper against pathogens and probiotics.
Nayra Sh. Mehanna, Baher A.M.Effat, Nabil F. Tawfik, Zeinab I. Sadek, Nadia M.A. Dabiza, Kawther El-Shafie and Azzat B. Abd El-Khalek.
Journal of Applied Sciences Research: 9 (2):1181-1185 (2013).
50. Assessment of potential probiotic bacteria isolated from breast milk.

Nayra S.H. Mehanna , Nabil F. Tawfik , Moussa M.E. Salem , **Baher A.M.Effat** and D.A. Gad El-Rab.
Middle –East Journal of Scientific Research 14 (3) :354-360 (2013).

51. Production of cheese flavor and antifungal substances by *Lactobacillus plantarum* and *Lactococcus lactis* subs. *diacetylactis* and their application in bakery products.
Osama M. Sharaf, Mohamed S. Shahein, Hamdy A. Shaaban , Gamal A. Ibrahim, Ahmed M.S. Hussein , Magda A. Abd El-Mageed, Kawther El-Shafie, Baher A.M.Effat, Amro F. Mansour, Ahmed H. El-Ghorab, Khaled F. El-Massrey and Fouad M. Osman.
World Applied Sciences Journal 24 (7): 900- 907 (2013).