

مركز البحوث الزراعية  
معهد بحوث تكنولوجيا الاغذية

شهادة خبرة

يشهد معهد البحوث الزراعية بأن الدكتورة : بثينة محمد عبد اللطيف استاذ الصناعات الغذائية وبياناتها الوظيفية من واقع سجلاتها هي كالآتي :

الاسم : ا.د بثينة محمد عبد اللطيف Prof Dr./ Bothyna Mohamed Abd El-Lateef

المؤهلات الدراسية الحاصلة عليها		الدرجة	الكلية	الجامعة	سنة التخرج	التخصص
بكالوريوس	الزراعة	عين شمس	الجامعة	1977	علوم الاغذية	Food Science
ماجستير	الزراعة	الزقازيق	الجامعة	1986	علوم الاغذية	Food Science
دكتوراة	الزراعة	الزقازيق	الجامعة	1990	علوم الاغذية	Food Science

موضوع رسالة الماجستير

دراسات علي التخمرات في بعض اصناف الخبز المصري وتأثيرها علي صفات الخبز الناتج  
Studies on the fermentation in some types of Egyptian bread and its effect on bread properties

موضوع رسالة الدكتوراة

تحسين بعض منتجات الخبز (مرض السكر )

Improvement of some Bakery products

الوظيفة الحالية : رئيس بحوث اعتبارا من 2001 / 12 / 27

التدرج الوظيفي :

- مفتشة بوزارة التموين اعتبارا من 1980 / 10 / 6
- باحث بقسم الخبز والعجائن الغذائية اعتبارا من 1991 / 10 / 1
- باحث أول بقسم الخبز والعجائن الغذائية اعتبارا من 1996 / 11 / 28
- رئيس بحوث بقسم الخبز والعجائن الغذائية اعتبارا من 2001 / 12 / 27

الموانع القانونية للتدرج الوظيفي : لا يوجد

### النشاط الإرشادي :

- الاشتراك في البرامج التدريبية لمشروع تثقيف وتنمية الامومة والطفولة بالريف المصري
- الاشتراك في تجهيز المعارض المحلية الخاصة بموضوع الخبز والعجان لعرض الجديد في هذا المجال
- الاشتراك في تنفيذ المسح الشامل للمخابز البلدية وذلك لتطويرها باستخدام السيور في الافران بالتعاون مع محافظة القاهرة والجيزة
- المشاركة في التقييم والتحليل لعينات وزارة التموين خلال الفترة من 1997 حتى 1999 م.
- المشاركة في تنفيذ خطة القسم في مجال تكنولوجيا الخبز (استخدام بدائل القمح، تحسين القيمة الغذائية لمنتجات المخابز، إنتاج مخبوزات مختلفة لبعض الفئات الحساسة).
- تدريس المناهج في مجال التخصص في جامعة الملك عبد العزيز في الفترة من 2004- 2011 ومن بين المناهج الدراسية التي تم تدريسها ما يلي:
- كيمياء تحليل أغذية-ميكروبيولوجيا أغذية - قراءات في مجال الغذاء باللغة الانجليزية - جودة الغذاء تغذية متقدمة 1 - تغذية متقدمة 2 - الغرويات (دراسات عليا) -التسمم الغذائي(دراسات عليا)
- كيمياء تحليل أغذية متقدمة (دراسات عليا) - بحث تطبيقي - تطورات حديثة في الغذاء- صحة الغذاء
- حفظ وتخزين الاطعمة - اسس إعداد عجائن - عجائن راقية - تغذية إنسان - الاغذية النباتية(دراسات عليا)
- القاء دورة لطالبات جامعة الملك عبد العزيز بعنوان التغذية في الصحة والمرض
- تقدم لخدمة المجتمع-
- لجنة وضع مواصفات الاجهزة والكيمويات والزجاجيات لمعامل الكيمياء والدراسات العليا والمطابخ جامعة الملك عبد العزيز
- الاشتراك في وضع الخطة الدراسية للقسم الجديد المسمي بقسم التغذية الصحية جامعة الملك عبد العزيز - وضع وصف المقرر المختصر والتفصيلي باللغة العربية واللغة الانجليزية.
- تسجيل تليفزيوني عن ( المواد الفعالة في درنات الطرطوفة وجذور الشيكوريا وتأثير استخدامها في منتجات الخبز) لبرنامج مملكة العطاء في قناة نور الدنيا في ابريل 2012م.
- مقالة في الصحيفة الزراعية بمركز البحوث الزراعية بعنوان المواد الفعالة في بعض الحبوب والمحاصيل الغير تقليدية والمستخدمه في انتاج منتجات خبز ذات صفات وظيفية

### النشاط العلمي :

#### -البرامج التدريبية التي حصلت عليها :

- 1- برنامج تدريبي عن الكتابة العلمية – جامعة القاهرة من 11 – 16 يناير /1992
  - 2- برنامج تدريبي في التحاليل الدقيقة – كلية العلوم – جامعة القاهرة من 14 / 4 حتي 11 / 5 /1992
  - 3- برنامج تدريبي في مقدمة الكمبيوتر ونظام التشغيل ( DOS ) يناير 1993
  - 4- برنامج تدريبي في الكمبيوتر windows, word , excel , Internet في 23 / 8 / 2001
  - 5- برنامج اختبار التوفيقول في اللغة الانجليزية بدرجات كلية 450 درجة في يوليو 1993
  - 6- برنامج تدريبي عن كيفية استخدام تصنيع فول الصويا للاستهلاك الادمي بالولايات المتحدة الامريكية جامعة ايلينوي في الفترة من 6 يونيو الي 7 يوليو 1994
  - 7- برنامج تدريبي عن تطوير الصناعات الزراعية الغذائية الصغيرة بالهند في الفترة من 18 مارس الي 10 مايو 1996
  - 8 – برنامج تدريبي في الرخصة الدولية لقيادة الكمبيوتر للحصول علي الشهادة الدولية 7-9 / 2009 International Computer Drivin license (ICDL) YAT Education Center Egypt
  - 9- دورة حقيبة المقرر الدراسي 2009 /3/29
  - 10- دورة في تقييم الاداء الوظيفي 16 /4/ 1430
  - 11- مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة في الغذاء 24- 1430/25 القاء محاضرة
  - 12- دورة في كيف تبني موقعك الخاص باستخدام Front page 1430/12/3
  - 13- دورة في الاكسل 14 / 1 / 1430
- المؤتمرات التي شاركت فيها :
- 1- مؤتمر IFT meeting بالولايات المتحدة الامريكية بولاية جورجيا في اطلانتا في الفترة 1994
  - 2- مؤتمر المواد الرابطة في تصنيع الاغذية بالاسماعيلية في الفترة 29 نوفمبر الي 1 ديسمبر 1994
  - 3- مؤتمر كلية الاقتصاد المنزلي جامعة المنوفية وذلك في الفترة من 8 – 9 اغسطس 1998
  - 4- مؤتمر Food Quality Healthy Food For My Son في 1 – 3 يونيو 1999
  - 5- مؤتمر 2000 Symposium On Food Additives
  - 6- مؤتمر عن دور الكيمياء الحيوية في البيئة والزراعة في الفترة من 6 – 8 / 2001

- 7- لجنة الموارد البشرية الغرفة التجارية -جدة 1430 / 2 / 15  
 8- موقع الجامعة الالكتروني مركز تقنية المعلومات ITC - بالجامعة 1430 / 4 / 25  
 9-المؤتمر العربي الاوربي لتطوير صناعة الخبز Arabian European Conference for bread making development  
 بالاشتراك مع الجمعية الالمانية لتكنولوجيا الاغذية- الجمعية المصرية لعلوم وتكنولوجيا الاغذية-وزارة التضامن الاجتماعي -مصر- مركز البحوث الزراعية - كلية الزراعة جامعة القاهرة 2008/12/17-15

Membership of scientific organizations:	عضوية المنظمات العلمية :
1- Egyptian Society for Food Science and Technology	1- الجمعية المصرية لعلوم وتكنولوجيا الاغذية
2 - The Egyptian Association for special food (Nutrition Institute of Cairo)	2- الجمعية المصرية للاغذية الخاصة ( معهد التغذية القاهرة )

Research projects involving:	المشاريع البحثية التي شاركت فيها :
- The National Project for Agricultural Research (Narb)	1- المشروع القومي للابحاث الزراعية (النارب )
- Improving the baking in Arab Republic of Egypt	2- تحسين الخبز المصري علي مستوى جمهورية مصر العربية
of food for diabetics and Production diet	3- انتاج اغذية لمرضي السكر والرجيم
Study the losses in the food industry in partnership with the Academy of Scientific Research	4- مشروع دراسة الفاقد في صناعة الاغذية بالاشتراك مع ا카데미ة البحث العلمي

- الإشراف على الرسائل العلمية :
- 1- دراسات كيمائية وحيوية علي بعض الاغذية المصرية (النشا المقاوم )  
 Biochemical studies on some Egyptian food (السيّد محمد حسن) - زراعة القاهرة - خاص  
 2- دراسات كيمائية وحيوية علي بعض الاغذية المصرية ( الزيوت الطيارة )  
 Biochemical studies on some Egyptian food (السيّد ايهال امين مازن) - زراعة القاهرة - خاص  
 3- دراسات كيمائية وحيوية علي منتجات المخابز باستخدام الاعشاب في الانتاج  
 Biochemical studies on bakery products (ماجستير - كيمياء حيوية - زراعة القاهرة - خاص بالسيّد اميرة طة)  
 4- تحسين بعض انواع المخبوزات  
 Improvement of some bakery products (ماجستير - قسم الصناعات الغذائية- زراعة الزقازيق - خاص بالسيّد عبد الله مراد)  
 5- دراسات علي انتاج بعض انواع الفطائر  
 Studies on production of some types of pastry (دكتوراة - صناعات غذائية - زراعة الزقازيق - خاص بالسيّد سيد عبد الحميد )

- 6- الاستفادة من محصول الشوفان والشعير كمصدر للكربوهيدرات المعقدة وبدائل الدهون  
Utilization of oat and barley as a source of carbohydrates complex and fat substitutes  
(دكتوراة – صناعات غذائية – جامعة القاهرة – خاص بالسيد محمد ابو النجا)
- 7- دراسات كيمائية وتكنولوجية لانتاج الانبولين من بعض المصادر النباتية  
Chemical and technological studies for inulin production form some botanical sources  
(ماجستير – صناعات غذائية – جامعة الاسكندرية – خاص بالسيدة اسمة احمد عيسي)
- 8- الاستفادة من مخلفات تصنيع المانجو لتدعيم بعض المنتجات الغذائية  
Utilization of mango processing waste in food products fortification  
(ماجستير – معهد البيئة جامعة عين شمس – خاص بالسيدة فاطمة ندا)
- 9- استخلاص الجلاكتومانان من مصادر طبيعية واستخدامه في تحسين منتجات الخبز  
Extraction of galactomannans from natural sources and it's used for improvement of  
bakery products (ماجستير – معهد البيئة جامعة عين شمس –  
صناعات غذائية - خاص بالسيدة اشجان محمد)
- 10 استخلاص سكر الجلوسراهيذين من العرقسوس واستخدامه في انتاج مخبوزات منخفضة الطاقة  
Extraction of Glycyrrhizins from licorice and its using to produce low calories bakery  
products (ماجستير – معهد البيئة جامعة عين شمس - كيمياء حيوية –  
خاص بالسيدة هالة حسين)
- 11- انتاج مركبات من مخلفات بعض الحبوب واستخدامها في تحسين جودة بعض المخبوزات  
Production of concentrates from cereal wastes and it's used in improvement of bakery  
products (دكتوراة – جامعة الزقازيق – صناعات غذائية – خاص بالسيد عبد الله مراد)
- 12- استخدام الانبولين في ربط العادن الثقيلة الملوثة للقمح نتيجة الرش بالمبيدات او السماد العضوي  
Utilization of inulin as a chelating agents of heavy metals (دكتوراة – صناعات غذائية – جامعة  
الاسكندرية – خاص بالسيدة اسمة احمد عيسي)
- 13- انتاج خبز بلدي باستخدام بعض المحسنات  
Production of balady bread using some improvers (دكتوراة – جامعة الزقازيق – صناعات غذائية  
– خاص بالسيد حمدي عبد العظيم ابو العزم)
- 14- استخدام حمض الفوليك في انتاج خبز كمصدر لمنع مرض السرطان  
Utilization of folic acid in production of bread as a source of cancer disease  
prevention (دكتوراة – كيمياء – معهد بحوث الصحة - وزارة الصحة خاص بالسيدة رشا احمد)
- 15- أثر التغذية بمنتجات خالية من الجلوتين على مرضى حساسية الجلوتين (مرض السيلياك) (ماجستير- قسم  
التغذية وعلوم الاطعمة – كلية الاقتصاد المنزلي والتربية الفنية بجدة – المملكة العربية السعودية – خاص بالسيدة  
هنيدة خالد الغامدي)
- Effect Of Nutrition With Gluten – Free Products On Celiac Disease Patients  
Hunaudah bint khaled Ahmmed AL-Ghamdi
- 16- تقييم الخبز المدعم بفطر عيش الغراب المصنع باستخدام دقيق قمح بنسب استخلاص مختلفة  
(ماجستير- قسم التغذية وعلوم الاطعمة – كلية الاقتصاد المنزلي والتربية الفنية بجدة – المملكة العربية السعودية –  
خاص بالسيدة تغريد عابد يوسف – 1428هـ - 2007م).
- Evaluation of Mushroom Fortified Bread Made Using Wheat Flour at Different  
Rates of Extraction. Teaghreed Mohammad Abed Yousef

17 - إنتاج كيك منخفض الطاقة باستخدام النشا المقاوم وجل الالياف (ماجستير- قسم التغذية وعلوم الاطعمة - كلية الاقتصاد المنزلي والتربية الفنية -بجدة -المملكة العربية السعودية - خاص بالسيدة منى إحسان محمد العمري \*البحث مدعم من مدينة الملك عبد العزيز للعلوم والتقنية بمنحة رقم (أط- 131-15) 1428هـ - 2007م

**Production of low caloric white cake using resistant starch**

**Mona Ehssan Mohamed El- Amery**

18- استخدام مكونات الحلبة منزوعة المرارة في بعض منتجات الخبز (ماجستير- قسم التغذية وعلوم الاطعمة - كلية الاقتصاد المنزلي والتربية الفنية -بجدة -المملكة العربية السعودية - خاص بالسيدة فتن عطوي محمد الرويلي 1430هـ - 2009م)

**The use of debittered fenugreek components some bakery products**

**Faten Etawe Al-Rewele**

19- استخدام محلي الاستيفيا وبدائل البيض في انتاج بعض منتجات الخبز (ماجستير- قسم التغذية وعلوم الاطعمة - كلية الاقتصاد المنزلي والتربية الفنية -بجدة -المملكة العربية السعودية - خاص بالسيدة ماجدة عبد الجليل سعيد فرحان 1431هـ - 2010)

**Utilization of Stevia Sweetener and Egg Replacers in The Production of Some Bakery Products. Majdah Abd EL-Jaleel Saeed Frhan**

الابحاث التي اجريت لشغل وظيفة باحث اول ( استاذ مشارك )

1- القيمة الغذائية لأنوية البلح الرطب والجاف وتأثيرها علي خواص دقيق القمح وجودة الخبز الناتج  
**Nutritive value of Egyptian soft and dry date kernels and their effect of wheat flour properties and baking quality of bread**

Afaf A.A.; Sania, A.H. and Bothyna ,M. Abd EILateef  
Zagazig Unvi –Egypt J. App , Sci. 7 (9) 1992

2- انتاج خبز افرنجي وبلدي باستخدام صمغ الجوار  
**Production of improved pan and balady bread using guar gum**  
Bothyna ,M. Abd EILateef and H.A. Korshom  
International Conference Ismailia 29 / 11 – 1 / 12/ 1994 pp. 125 – 135

3- انتاج خبز افرنجي ومكرونة مدعمن بدقيق البقوليات  
**Production of fortified pan bread and macaroni using edible legume flours**  
Bothyna ,M. Abd EILateef

4- التقييم الكيماوي الحيوي لحبوب الشعير ونواتج الطحن والنخل المختلفة لة  
**Chemical and biological evaluation of barley grains and its milling and sieving fraction**  
Bothyna ,M. Abd EILateef ;O.S. ; Abdel – fatah and E.A. Ragab  
J. Agric.Masorura Univ 20 (9) : 4229 – 4247 (1995)

5- الصفات الكيماوية والريولوجية والبيولوجية لخبز بلدي يحتوي علي مطحون حلبة منزوع المرارة وصمغ الجلاكتومانان

**Chemical , rheological and biological properties of balady bread containing substituted debettered fenugreek seeds**

Bothyna ,M. Abd ElLateef; H.E.M.Bahlol and Nadia T. Saleh

J.Agric Mansoura Univ 21 (2) : 699 -717 (1996)

6- التقييم الطبيعي والكيماوي والبيولوجي للكيك الابيض المضاف اليه سكر الفركتوز ومسحوق التين الجاف

**Physical,Chemical and biological evaluation of white cake containing fructose sugar and dried fig powder**

Bothyna ,M. Abd ElLateef ; Mahmoud, M. H.

and Somia ,H. Abd-Elateef

Annals of Agric Sci Moshtohor , Vol. 34 (1) : 249 – 265 (1996)

7- تأثير القيمة الغذائية لمكونات دقيق قرون الخروب علي الصفات الحسية والبيولوجية للبسكويت

**The effect of nutritional carob pods flour components on sensory and biological evaluation of rolled biscuits**

Bothyna ,M. Abd ElLateef and Eman ,S.

J. Agric Mansoura Univ 21 (4) : 1355 – 1372 (1996)

8- انتاج مخبوزات جديدة منخفضة السعرات الحرارية خبز افرجي - كيك - بيتي فور - مكرونة

**Production of new reduced calorie pan bread ,cake, cookies, and pasta products**

Afaf,A. Attia ; Bothyna ,M. Abd ElLateefand Abd El-Rehem,S.K.

J. Agric. Res. Review .1995

9- انتاج منتجات الخبيز باستخدام دقيق القمح الحبة الكاملة

**Production of some bakery products from whole wheat meal**

Bothyna ,M. Abd ElLateef; and Afaf,A. Attia

Egyptian J. Agric Res 73 (4) 1995

10 - تأثير اللبيدات المختلفة علي تحسين الخبز الافرنجي

**Effect of different lipids on pan bread properties**

S.M.Mansour ; A.M. Kassam and Bothyna ,M. Abd ElLateef

Agric Res Review , 1994

الابحاث التي اجريت لشغل وظيفة استاذ الصناعات الغذائية :

1- انتاج منتجات خبيز باستخدام مصدرين للملانيولين

**Production of bakery products using two sources of inulin**

Bothyna ,M. Abd El-Lateef

Annals of Agric Sci, Moshtohor, Vol ,38 (1):361 – 378 (2000)

2- التقييم الفيزيائي والبيولوجي للبسكويت المصنع باستخدام زيوت من بذور خبز النحل والكتان والسهم كمصدر

للالحماض الدهنية غير المشبعة من النوعين اوميغا - 3 و اوميغا - 6

**Physical and biological evaluation of biscuits made using oils from borage, linseed and sesame seeds as sources of omega-3**

**and omga-6 polyunsaturated fatty acids**

Bothyna ,M. Abd ElLateef ; Magdy M. Zagloul

and Amal Abd-Alla El-Hofi

**Role Of Biochemistry In environment And Agriculture**

First conference, Cairo Univ 6 – 8 / 2001 p. 55 – 72 55 – 72

3- دراسة تراكم الكاديوم في أنسجة فئران التجارب المغذاة علي وجبات محتوية علي منتجات خبيز غنية بالالياف الغذائية

**Accumulation of cadmium in rats fed diets containing dietary fiber-rich bakery products**

Bothyna ,M. Abd ELateef; Nahla M. M. Hassan and Magdy M. Zagloul

Role Of Biochemistry In environment And Agriculture

First conference, Cairo Univ 6 – 8 / 2001 p.172-184

4- انتاج خبز بلدي وافرنجي باستخدام محسنات جديدة

**Production of modified pan bread and balady bread using formulated improvers**

Bothyna ,M. Abd ELateef; Magdy M. Zagloul and A.R. El-Tawil

J. Agric Mansoura Univ 25 (11) :6981 (2000)

5- انتاج مكرونة وخبز افرنجي مدعمن ببعض المغذيات والالياف الغذائية

**Production of enriched macaroni and pan bread using some sources of nutrients and dietary fiber**

Bothyna ,M. Abd ELateef; Somia ,H. Abd-Elateef and Magdy M. Zagloul

J. Agric Mansoura Univ 25 (11) : 6943 – 6956 (2000)

6- الاتاحة الحيوية لحمض الفوليك في الخبز الافرنجي المدعم بمصادر لحمض الفوليك

**Bioavailability of folic acid in pan bread fortified with different sources of folic acid**

Bothyna ,M. Abd ELateef

Egyptian J. Of Food Sci 30 (2) p.105 (2002)

7- استخدام بعض الزيوت الطيارة من مصادر مختلفة في صناعة الفطائر ودراسة تركيبها السام لبعض انواع الخلايا السرطانية

**The use of some essential oils of different sources in the production of pies and studies of their composition and cytotoxic activity against human tumor cell lines**

Bothyna ,M. Abd ELateef; Badaweya ,S. Hamza

and Magdy M. Zagloul

Egyptian J. Of Food Sci 29 (1) p.165 (2001)

8- التقييم الحسي والبيولوجي للفطائر المحتوية علي انواع مختلفة من الاعشاب المطحونة

**Sensory and biological Evaluation of pies containing different types of herbs powders**

Badaweya ,S. Hamza; Magdy M. Zagloul

and Bothyna ,M. Abd ELateef

Egyptian J. Of Food Sci 29 (2) p.205 (2001)

9- بحث مرجعي: الفرويات – التركيب الكمياني واستخدامها وتأثيرها علي صحة الانسان

**Review paper :Hydrocolloids – Chemical composition – Applications and Health and Nutrition**

Bothyna ,M. Abd ELateef

10- انتاج منتجات خبيز لتغذية اطفال المدارس

**Production of fortified bakery products school children feeding 1- Nutritional evaluation**

Bothyna ,M. Abd ELateef; Mahmoud A.M. Saleh and Nabih I.A.

Food Quality 99 Healthy Food For My Son

- 11- إنتاج كيك يحتوي علي بدائل السكر - النخالة وبعض المواد المالنة  
**Production of cake containing bran , sweeteners, sugar substitutes and bulking agents**  
 El-Azab,M.A. and Bothyna ,M. Abd ElLateef  
 Arab Univ. J. Agric. Sci. Ain shams Univ.,Cairo,5 (2), 275 – 296,1997
- 12- دراسة لبعض مرضي الحساسية لجلوتين القمح في مصر وطرق اعداد منتجات خالية من الجلوتين  
**Study of celiac disease in some Egyptain population and methods for preparing their gluten – free products**  
 Amer R. El-Tawel; Bothyna ,M. Abd ElLateef and Mhamed A. Aly  
 Food Quality 2001 Healthy Food For My Son
- 13- انتاج خبز افرنجي وبسكويت باحلال جزء من السكروز بشراب الفركتوز الناتج من الذرة  
**Pan bread and biscuit produced by replacing sucrose by high fructose corn syrup (HFCS)**  
 Amal A. El – Hofi ; El-Azab,M.A. and Bothyna ,M. Abd ElLateef  
 Food Quality 99 Healthy Food For My Son
- 14- احلال العرقسوس محل جزء من السكر المستخدم في انتاج كيك ابيض ودراسة المركبات الفيتوكيميائية  
**Licorice as a partial substitute of sugar used in formula of white layer cake and studies of its phytochemical components**  
 Bothyna ,M. Abd ElLateef and Badaweya A. Hamza  
 Annals of Agric Sci Moshtohor , Vol. 41 (2) : 729 – 738 (2003)
- 15- استخدام مخلف المانجو كمصدر للالياف الغذائية في انتاج بسكويت  
**Utilization of mango wastes in production of dietary fiber rich biscuits**  
 Gibriel,A.Y. ; Radwan ,U.M. and Bothyna ,M. Abd ElLateef  
 Annals of Agric Sci Moshtohor , Vol. 39 (4) : 2111 – 2126 (2001)
- 16- تأثير التصنيع علي الخبز الدعم بحمض الفوليك وإحتمال تأثير هذا الخبز المدعم بالفوليك علي منع سرطان القولون.  
**Effect of processing on folic acid fortified baladi bread and its possible effect on the prevention of colon cancer**  
 Rasha M.Omar , Hanaa M. Ismail , Bothyna M.Abd El-lattef , Mokhtar I. Yousef , Naglaa F. Gomaa , Manal Sheta  
 Food and Chemical Toxicology 47 : 1626 – 1635 (2009)
- 17- استخدام بعض المحسنات في انتاج الخبز البلدي  
**Utilization of some improvers in the production of balady bread**  
 Bothyna M.Abd El-lattef and Hasan M.  
 ( 2009) Annals of Agric. Sc. Moshtohor