



كلية الزراعة بمنشأة



كلية الزراعة قرار رقم 154 لسنة 2016 تاريخ 23/5/2016



جامعة بنها

*Faculty of Agriculture
Benha University*

جامعة بنها
كلية الزراعة
قسم الألبان

محمول النشاط العلمي والتطبيقي

للسيد الدكتور / عطاء الله عبد الرزاق عطاء الله مبروك - استاذ مساعد الألبان بقسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة بنها والمتقدم إلى اللجنة العلمية الدائمة للصناعات الغذائية والألبان للترقى لدرجة أستاذ (ألبان)



أولاً: البيانات الشخصية:

الاسم: عطاء الله عبد الرزاق عطاء الله مبروك

الاسم المختصر: عطاء الله عبد الرزاق عطاء الله

التخصص العام: علوم الألبان "ألبان"

القسم: علوم الألبان

العنوان للمراسلة: قسم الألبان، كلية الزراعة بمنشأة، جامعة بنها، صندوق بريد 13736 مشتهر

عميد الكلية

رئيس مجلس القسم

المتقدم

(أ.د/ محمود الزعبلاوي البدوي)

(أ.د/ محمد عيد شنانة)

(د/ عطاء الله عبد الرزاق عطاء الله)



كلية الزراعة بنها



كلية معتمدة قرار 154 بتاريخ 23/5/2016



جامعة بها

تاريخ الميلاد: 1979/9/3 م

الجنسية: مصرى

النوع: ذكر

الحالة الاجتماعية: متزوج ويعول

الحالة الصحية: جيدة

ت عمل: 20242087027 + موبايل: - 01225922632 فاكس: 20132467786 +

صندوق بريد: 13736

البريد الكتروني:
Atallah.mabrouk@fagr.bu.edu.eg
DRATALLA2009@YAHOO.COM

الوظيفة الحالية: استاذ مساعد الألبان بقسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة بنها

ثانياً: المؤهلات العلمية:

- 1- بكالوريوس العلوم الزراعية (علوم الأغذية) - كلية الزراعة بمشتهر - جامعة الزقازيق/فرع بنها - يونيو 2000 م.
- 2- ماجستير في العلوم الزراعية (ألبان) - كلية الزراعة بمشتهر - جامعة بنها - 19/9/2007 م.
- 3- دكتوراه الفلسفه فى العلوم الزراعية (ألبان) - كلية الزراعة بمشتهر - جامعة بنها - 22/7/2013 م.

ثالثاً: التدرج الوظيفي

- 1- معيد بقسم علوم الأغذية - كلية الزراعة بمشتهر - جامعة الزقازيق/فرع بنها من 28/4/2001 م حتى 27/10/2007 م.
- 2- مدرس مساعد بقسم علوم الأغذية - كلية الزراعة بمشتهر - جامعة بنها من 28/10/2007 م حتى 24/9/2013 م.
- 3- مدرس بقسم الألبان بكلية الزراعة بمشتهر جامعة بنها من 25/9/2013 م حتى 18/12/2018 م.
- 4- استاذ مساعد بقسم الألبان بكلية الزراعة بمشتهر جامعة بنها من 19/12/2018 م حتى الان

رابعاً: بيان بالمقررات التي يقوم بتدريسها:

أ- بمرحلة البكالوريوس:

عميد الكلية

رئيس مجلس القسم

المتقدم

(أ.د/ محمود الزعلاوي البدوي)

(أ.د/ محمد عيد شنانة)

(د/ عطاء الله عبدالرازق عطاء الله)



ميكروبولوجي اللبن ومنتجاته - تكنولوجيا الألبان ومنتجاتها - أساسيات الصناعات الغذائية والألبان - أساسيات علوم الأغذية - اللبن السائل ومعاملاته - كميات الألبان والأغذية - كميات تحليل اللبن - تكنولوجيا الألبان المكثفة والمجففة والمثلجات اللبنية - ريلوجي اللبن ومنتجاته - إدارة وتشريعات مصانع الألبان - استخدام الحاسوب الآلي في مجال التخصص - ميكروبولوجي ألبان - البحث والمناقشات - مشروع التخرج.

بـ مرحلة الدراسات العليا:

مراقبة الجودة في مصانع الألبان متقدم - اقتصاديات تصنيع الألبان متقدم - هندسة مصانع الألبان متقدم - إدارة مصانع الألبان متقدم - ميكروبولوجي اللبن متقدم - ريلوجي اللبن ومنتجاته - ميكروبولوجي منتجات الألبان - شئون صحية لمصانع الألبان متقدم - تكنولوجيا الألبان المتخرمة متقدم - بدائل الألبان (منتجات ألبان خاصة) - المواد المضافة للألبان ومنتجاتها - استخدام الحاسوب الآلي في تصميم وتحليل التجارب - بحث ومناقشات دراسات عليا.

خامساً: مشاريعات بحثية:-

1- إستحداث وجبات نباتية مثل كاغذية وظيفية: إبتكار تركيبات لوجبات نباتية جديدة. كود المشروع (C/1/2) لسنة 2015 ولمدة عامين (2015 – 2017)، متحصل عليه من المشاريع التناافية البحثية لدعم قدرات شباب الباحثين بجامعة بنها.

2- الإستفادة من المنتجات الثانوية للألبان في إنتاج بعض المنتجات اللبنية ذات القيمة الغذائية والوظيفية والإقتصادية العالمية. كود المشروع (D/1/1) لسنة 2016 ولمدة عامين (2016 – 2018)، متحصل عليه من المشاريع التناافية البحثية لدعم قدرات شباب الباحثين بجامعة بنها.

سادساً: المجالات البحثية:

Dairy Safety and Dairy biotechnology

* أمان الألبان والتكنولوجيا الحيوية

Dairy Microbiology

* ميكروبولوجي الألبان

عميد الكلية

رئيس مجلس القسم

المتقدّم

(أ.د/ محمود الزعبلاوي البدوي)

(أ.د/ محمد عيد شنانة)

(د/ عطاء الله عبدالرازق عطاء الله)



كلية الزراعة بنها



كلية معتمدة قرار 154 بتاريخ 23/5/2016



جامعة بها

Biosynthesis of Bacteriocins

* **التخلق الحيوي للبكتريوسين**

Functional Dairy Starter Cultures

* **مزرع بادئات الألبان الوظيفية**

Functional and innovative foods

* **الاغذية الوظيفية وانتاج الاغذية المبتكرة**

سابعاً: المؤتمرات العلمية:-

- شارك في:

- 1- المؤتمر المصري الثامن لعلوم وتكنولوجيا الألبان (القاهرة 3-5/11/2001)
- 2- المؤتمر المصري التاسع لعلوم وتكنولوجيا الألبان (القاهرة 9-11/10/2004)
- 3- المؤتمر المصري العاشر لعلوم وتكنولوجيا الألبان (القاهرة 19-21/11/2007)
- 4- المؤتمر العلمي الثاني لجمعية الكمياء الزراعية وحماية البيئة (القاهرة 25-28 مارس 2008)
- 4- المؤتمر المصري الحادي عشر لعلوم وتكنولوجيا الألبان (القاهرة 19-21/11/2011)
- 5- المؤتمر الدولي الثالث للطبيقات التقنية الحيوية في الزراعة مشتهر شرم الشيخ 21 - 25 ابريل 2013
- 6- المؤتمر المصري الثاني عشر لعلوم وتكنولوجيا الألبان (القاهرة 9-11/11/2015)
- 7- المؤتمر الدولي الثالث للطبيقات التقنية الحيوية في الزراعة مشتهر شرم الشيخ 5-9 ابريل 2016
- 8- المؤتمر الدولي الرابع للطبيقات التقنية الحيوية في الزراعة مشتهر شرم الشيخ 2-6 ابريل 2018
- 9- المؤتمر المصري الثالث عشر لعلوم وتكنولوجيا الألبان (القاهرة 28-29/10/2018)
- 10- المؤتمر الدولي الخامس للطبيقات التقنية الحيوية في كلية الزراعة، جامعة بنها، مصر في مشتهر حلال 8 ابريل 2021 (Conference Online).

ثامناً: الدورات التدريبية وورش العمل:-

- 1- اجتاز بنجاح دورة إعداد المعلم الجامعي بكلية التربية بنها في الفترة 15/5/2010 الى 26/5/2010 م.
- 2- اجتاز بنجاح دورة إعداد قادة التابعة لوزراه التعليم العالى في الفترة 11/12/2009 الى 26/12/2009م.
- 3- شارك في مشروع تنمية قدرات أعضاء هيئة التدريس والقيادات واجتاز الدورات التدريبية في البرامج الآتية:-

عميد الكلية

رئيس مجلس القسم

المتقدمن

(أ.د/ محمود الزعبلاوى البدوى)

(أ.د/ محمد عيد شنانة)

(د/ عطا الله عبدالرازق عطا الله)



- * العرض الفعال (رمز I1) في الفترة 28-31/5/2005 م
- * مهارات التفكير (رمز P1) في الفترة 25-27/9/2006 م
- * أساليب البحث العلمي (رمز R1) في الفترة 18-21/9/2006 م
- * الاتصال الفعال (رمز I2) في الفترة 6-8/11/2006 م
- * استخدام اجهزة العرض التعليمية وصيانتها، وانتاج المواد التعليمية، وتصميم المواقف التعليمية مدتها تسعة أيام خلال شهر فبراير 2006
- * استخدام التكنولوجيا في التدريس(رمز T3) في الفترة 8-10/1/2008 م.
- * أخلاقيات البحث العلمي (رمز R5) في الفترة 19-21/2/2008 م.
- * التقييم الذاتي و المراجعة الخارجية في الفترة 28-30/5/2013 م.
- * النسر الدولي للبحوث العلمية في الفترة 4-6/6/2013 م.
- * Advanced Power point في الفترة 15/7/2013 م.
- * SPSS في الفترة 15/7/2013 م.
- * إدارة موقع الالكترونية في الفترة 9 - 11/9/2014 م.
- * انتر نت في الفترة 15/9/2014 م
- * Mis Iv Bylaws and Control Affairs في الفترة 24/3/2014 *
- * Information and Communication في الفترة 15/9/2014 *
- * دورة التحول الرقمي في الفترة من 20-31/7/2022 م.
- * دورة بنوك أسئلة في الفترة من 20-21/7/2022 م.
- * دورة النزاهة والشفافية في الفترة من 9-8/2022 م.
- * دورة معايير الجودة في العملية التدريسية في الفترة من 10-11/8/2022 م.
- * دورة ادارة الموقع الالكتروني في الفترة من 3-4/8/2022 م.
- * دورة التقييم الذاتي والمراجعة الخارجية في الفترة من 3-4/8/2022 م.

عميد الكلية

رئيس مجلس القسم

المتقدم

(أ.د/ محمود الزعبلاوي البدوي)

(أ.د/ محمد عيد شنانة)

(د/ عطاء الله عبدالرازق عطاء الله)



4 - شارك في مشروع التدريب على تكنولوجيا المعلومات والاتصالات والجودة واجتاز الدورات التدريبية في البرامج الآتية:-

- * التخطيط الاستراتيجي لمؤسسات التعليم فى الفترة 6-8/7/2010 م.
 - * تطبيق المعايير الأكاديمية المرجعية NARS فى الفترة 18-20/7/2010 م.
 - * معايير اعتماد مؤسسات التعليم العالى فى الفترة 2-4/11/2010 م.
 - * استراتيجيات التعليم والتعلم فى الفترة 28-30/11/2010 م.
 - * استيفاء معايير اعتماد كليات ومعاهد التعليم العالى وفقاً لاصدار الثالث يوليوليو 2015 فى الفترة من 14-15/8/2017
 - * التقويم الذاتي لمؤسسات التعليم العالى فى الفترة 23-24/12/2013
 - * التخطيط الاستراتيجي لمؤسسات التعليم العالى فى الفترة 4-5/2/2014
 - * المراجعة الخارجية لمؤسسات التعليم العالى فى الفترة 11-12/2/2014
- 5 - شارك في ورش عمل التالية.**
- * في ورش عمل عن جهاز التحليل الكروماتوجرافى فى 17/4/2013 م.
 - * في ورش عمل بعنوان دعم ومتابعة المشروعات البحثية التنافسية لشباب الباحثين بالجامعة فى 9/9/2015
 - * في ورش عمل للتوعية بالسلامة والصحة المهنية بكلية الزراعة فبراير 2016م
 - * في ورش عمل عن بنك المعرفة المصري (نحو مجتمع يتعلم ويفكر وبتكر) فى 23/11/2016م
 - * في ورش عمل عن الاعتماد الأكاديمي للعامل البحثية في جامعة بنها (الهيئة القومية للاعتماد) فى 8/8/2022

6 - شهادات الشكر والتقدير في مجال الجودة والاعتماد من الهيئة القومية لضمان جودة التعليم والاعتماد:

- * شهادة شكر وتقدير من أ.د/ علي شمس الدين رئيس جامعة بنها في حصول الكلية على الاعتماد في 2015م.
- * شهادة شكر وتقدير من أ.د/ محمود مغربي عراقي عميد كلية الزراعة - جامعة بنها في حصول الكلية على الاعتماد خلال 2015م.
- * شهادة شكر وتقدير من أ.د/ محمود مغربي عراقي عميد كلية الزراعة - جامعة بنها في انجاح الدورة الزراعية التاسعة والثلاثون لطلاب كليات الزراعة بالجامعات المصرية والتي نظمتها الكلية في الفترة 5-8/2/2017 م.

عميد الكلية

رئيس مجلس القسم

المتقدم

(أ.د/ محمود الزعلباوي البدوى)

(أ.د/ محمد عيد شنانة)

(د/ عطا الله عبدالرازق عطا الله)



- * شهادة شكر وتقدير من أ.د/ جمال سوسة رئيس جامعة بنيها للتميز العلمي في مجال البحث العلمي والنشر الدولي في الدورة السابعة أبحاث دورة يناير 2021م والتي نظمتها جامعة بنيها في 2021م.
- * شهادة شكر وتقدير من أ.د/ جمال سوسة رئيس جامعة بنيها للتميز العلمي في مجال البحث العلمي والنشر الدولي في الدورة السابعة أبحاث دورة يوليو 2021م والتي نظمتها جامعة بنيها في 2022م.
- * شهادة شكر وتقدير من أ.د/ جمال سوسة رئيس جامعة بنيها للتميز العلمي في مجال البحث العلمي والنشر الدولي في الدورة الثامنة أبحاث دورة يناير 2022م والتي نظمتها جامعة بنيها في 2022م.

تاسعاً: عضوية الجمعيات العلمية والنقابات والهيئات العلمية:-

- 1- عضو بالجمعية المصرية لعلوم الألبان.
- 2- عضو بنقابة المهن الزراعية.
- 3- عضو بجمعية الكيمياء الزراعية وحماية البيئة.
- 4- عضو بالجمعية المصرية للزيوت العطرية ومكسيبات الطعام والرائحة.
- 5- عضو بمجلة حلويات العلوم الزراعية بمشتهر.

عشرًا: عضوية اللجان بالكلية:

- 1- عضو بمجلس قسم علوم الأغذية خلال الفترة من 2013 حتى 2015/8/2.
- 2- عضو بمجلس قسم الألبان خلال الفترة من 2015/8/3 حتى الآن.....
- 2- عضو لجنة المختبرات والأجهزة العامة بالكلية خلال الفترة من 2014 – 2015م
- 3- عضو لجنة الاعتماد والجودة بالكلية من خلال الفترة 2011 حتى الآن.....
- 4- عضو معيار البحث العلمي الأنشطة الأخرى بالكلية خلال الفترة (2014 – 2015).
- 5- عضو معيار البرامج التعليمية بالكلية خلال الفترة (2014 – 2016) .
- 6- رئيس معيار البرامج التعليمية بالكلية خلال الفترة من 2016 حتى الآن
- 7- عضو لجنة المختبرات والأجهزة العامة بالكلية خلال الفترة من 2016 – 2017م.
- 8- عضو في مجمع المعامل البحثية بالكلية خلال الفترة 2014 – 2016

عميد الكلية

رئيس مجلس القسم

المتقدم

(أ.د/ محمود الزعبلاوي البدوى)

(أ.د/ محمد عيد شنانة)

(د/ عطاء الله عبدالرازق عطاء الله)



- 9- منسق الأجهزة في مجمع المعامل البحثية علي مستوى الجامعة خلال الفترة 2016 حتى الأن.
- 10- منسق اعمال الجودة بقسم الألبان خلال الفترة 2020 حتى الأن.....
- 11- عضو لجنة البيئة وخدمة المجتمع بالكلية خلال الفترة من 2018 - 2019م.
- 12- عضو لجنة المكتبة بالكلية خلال الفترة من 2020 - 2021م.

الحادي عشر: أنشطة أخرى:-

- له خبرة في استخدام الأجهزة التصنيعية وكذا أجهزة القياس ويقوم بتدريب العاملين وطلبة الدراسات العليا بالقسم عليها.
- يشارك في الانشطة العلمية و اعمال الجودة الخاصة بالقسم.
- يشارك في حلقات السيمinar و المناقشات الخاصة بالطلاب بالقسم.
- المنظم و المشارك فى الرحلات العلمية لمصانع الاغذية و الالبان الخاصة بالطلاب الشعبة بالقسم.

الثاني عشر: الأشراف على الرسائل العلمية:-

| م | الاسم | العنوان | الدرجة | تاريخ التسجيل | تاريخ المنح |
|---|--------------------------------------|---|----------|---------------|-------------|
| 1 | ندي عبداللطيف عبدالخالق عبداللطيف | تحسين جودة بعض منتجات الألبان باستخدام بعض سلالات جنس <i>Leuconostoc</i> | ماجيستير | 2018 | - |
| 2 | اسراء اسماعيل محمد عبدالجواه | التغليف لبعض سلالات بكتيريا حمض اللاكتيك وتطبيقاتها في بعض منتجات الألبان | ماجيستير | 2019 | - |
| 3 | هاجر مصطفى كمال محمد | انتاج مشروبات وظيفية من حليب الابل | ماجيستير | 2022 | - |

عميد الكلية

رئيس مجلس القسم

المتقدم

(أ.د/ محمود الزعبلاوي البدوى)

(أ.د/ محمد عيد شنانة)

(د/ عطا الله عبدالرازق عطا الله)



الثالث عشر: النشاط العلمي:

قائمة البحوث:-

1- إنتاج وخصائص البكتريوسينات المنتجة بواسطة بعض سلالات بكتيريا حامض اللاكتيك المعزولة من عينات لبن خام.

Production and characterization of bacteriocins produced by some LAB isolated from raw milk samples. El-Alfy, M.B.; El-Nagar, G.F. Youis, M.F. and **Atallah, A. A.** *Annals of Agriculture Science, Moshtohor*, 45 (4): 1497-1510, (2007).

2- استخدام البكتريوسينات المنتجة بواسطة بعض بكتيريا حامض اللاكتيك كمادة حافظة طبيعية في الزبادي.

Use of bacteriocins produced by some LAB as a natural preservative in yoghurt. El-Nagar, G.F.; El-Alfy, M.B.; Youis, M.F. and **Atallah, A.A.** *Annals of Agriculture Science, Moshtohor*, 45(4): 1511-1524, (2007).

3- نمو وتحمل بعض سلالات البكتيريا الداعمة للحيوية لظروف التصنيع في كل من الزبادي و الجبن الراس.

Growth and survival of some probiotic bacteria to the manufacturing conditions of yoghurt and Ras cheese. El-Alfy, M.B., Shenana, M.E., El-Nagar, G.F. and **Atallah, A.A.** *Egyptian Journal of Dairy Science*, 40(2): 123-133, (2012).

4- تطوير المشروبات الوظيفية الجديدة من راشح اللبن مستخدماً البكتيريا الداعمة للحيوية والفاكهه.

Development of new functional beverages from milk permeate using some probiotic bacteria and fruits pulp. **Atallah, A.A.** *Egyptian Journal of Dairy Science*, 43(1): 25-39, (2015).

5- إعداد وخصائص المشروبات الوظيفية على أساس راشح اللبن الداعمة للحيوية مع الجزر ولب المانجو

Preparation and properties of functional beverages based on probiotic milk permeate with carrot or mango pulps. **Atallah, A.A.** *Egyptian Journal of Dairy Science*, 43(2):147-158, (2015).

6- إنتاج المشروبات الغذائية الداعمة للحيوية والمدعمة بالمركبات الحيوية النشطة ومضادات الأكسدة في لب اليقطين والفراولة.

Production of probiotic nutritive beverages fortified with bioactive compounds and antioxidants of pumpkin and strawberry pulps. **Atallah, A.A.** *Egyptian Journal of Food Science*, 43: 45-63, (2015).

7- إنتاج اليوجهورت الحيوي بواسطة البكتيريا الداعمة للحيوية وغذاء الملكات و حبوب لقاح النحل.

عميد الكلية

رئيس مجلس القسم

المتقدم

(أ.د/ محمود الزعلاوي البدوى)

(أ.د/ محمد عيد شنانة)

(د/ عطا الله عبدالرازق عطا الله)



The Production of Bio-yoghurt with Probiotic Bacteria, Royal Jelly and Bee Pollen Grains.

Atallah, A.A. *Journal of Nutrition & Food Sciences*, 6(3): 1-7, (2016).

<http://dx.doi.org/10.4172/2155-9600.1000510>.

8- إنتاج اليوجهورت الحيوى المدعم باستخدام عسل النحل، مولاس البنجر، عسل البلح وعسل الرمان.

Production of probiotic yoghurt fortified by using bee honey, beet molasses, date honey and pomegranate honey. Ghazal, G.A.I. and **Atallah, A. A.** *Egyptian Journal of Food Science*, 44: 102-117, (2016).

9- إعداد المثلجات الطيرية الغير لبنية بواسطة لبن فول الصويا

Preparation of Non-Dairy Soft Ice Milk with Soy Milk. **Atallah A. Atallah** and Hassan Barakat. *Journal Advances in Dairy Research*, 5(2): 1-7, (2017). DOI: 10.4172/2329-888X.100017

10- تأثير دمج غذاء الملకات وحبوب لقاح النحل على القوام والتركيب الدقيق للاليوجهورت الحيوى

Effect of Incorporating Royal Jelly and Bee Pollen Grains on Texture and Microstructure Profile of Probiotic Yoghurt. **Atallah, A.A.** and Morsy K.M. *Journal of Food Processing & Technology*, 8 (9): 1-4, (2017). DOI: 10.4172/2157-7110.1000693

11- الأحماض الأمينية والأحماض الدهنية والمركبات الطيارة باليوجهورت المدعم بالبروبويتك وغذاء الملకات وحبوب لقاح النحل

Amino acids, fatty acids and volatile compounds of yoghurt supplemented with probiotic, royal jelly and pollen grain. **Atallah, A.A.** *Nutrition & Food Science International Journal*, 6(4): 001-006, (2018)

12- خصائص الزبادي الوظيفي منخفض الدهن المدعم ببروتين الشرش المركز وكازينات الكالسيوم والأسيبرولينا

Characterization of functional low-fat yogurt enriched with whey protein concentrate, Caseinate and spirulina. **Atallah A. Atallah**, Osama M. Morsy and Dalia G. Gemiel. *International Journal of Food Properties*, 23: 1678-1691 (2020). DOI:10.1080/10942912.2020.1823409

13- الجودة والتركيب الدقيق للزبادي المجدف المدعم بالإضافات كعوامل وقائية

Quality and microstructure of freeze-dried yoghurt fortified with additives as protective agents. Elsayed A. Ismail, Ahmed A. Aly and **Atallah A. Atallah.** *Heliyon*, 6(10): e05196

عميد الكلية

رئيس مجلس القسم

المتقدمة

(أ.د/ محمود الزعلاوي البدوى)

(أ.د/ محمد عيد شنانة)

(د/ عطا الله عبدالرازق عطا الله)



(2020). <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2020.e05196>

14- الخصائص الكيميائية لمشروبات الشرش الغازية المدعمة بعصير الفاكهة وبعض مستخلصات الأعشاب

Chemical Characterizations of Carbonated Whey Beverages Fortified with Fruit Juice and Some Herbs Extract. **Atallah A. Atallah** and Dalia G. Gemiel. **Egypt. J. Food. Sci., Vol. 48**, No. 2, pp. 377-388 (2020)

15- اعداد مشروبات غازية جديدة على اساس الشرش محلل بعصير الفاكهة وبعض الأعشاب

Preparation of New Carbonated Beverages Based on Hydrolyzed Whey by Fruit and Some Herbs. **Atallah A. Atallah** and Dalia G. Gemiel. **American Journal of Food Science and Technology**, Vol. 8, No. 2, pp.49-55.

16- الكفاءة الفسيولوجية للأرانب المغذاه علي زبادي اللبن الجاموسي المدعم ببروتين الشرش او كازين الكالسيوم او طحلب سبيرولينا بلاتنسيس

Physiological Performance of Rabbits Administered Buffalo Milk Yoghurts Enriched with Whey Protein Concentrate, Calcium Caseinate or Spirulina platensis. **Atallah A. Atallah**, Ali Osman, Mahmoud Sitohy, Dalia G. Gemiel, Osams H. El-Garhy, Islam H. El Azab, Nadia H. Fahim, Abdelmoniem M. Abdelmoniem, Amir E. Mehana and Tharwat A. Imbab. **Foods**, **10(10): 2493** (2021). <https://doi.org/10.3390/foods10102493>

17- صلاحية الجبن الدمياطي المعبئة تحت جو معدل

Shelf-life of Domiati cheese under modified atmosphere packaging. **A.A. Atallah**, Amany M. El-Deeb and Entsar N. Mohamed. **Journal of Dairy Science**, **104(8): 8568–8581** (2021). <https://doi.org/10.3168/jds.2020-19956>

18- خصائص التركيب الدقيق والمركبات الطيارة والميكروبولوجية والحسية لزبادي اللبن الجاموسي منخفض الدهن المدعم ببروتين الشرش المركز وكازينات الكالسيوم خلال التخزين المبرد

Microstructural, Volatile Compounds, Microbiological and Organoleptical Characteristics of Low-Fat Buffalo Milk Yogurt Enriched with Whey Protein Concentrate and Ca-Caseinate during Cold Storage. Hassan Barakat, Ahmed Mohamed, Dalia G. Gemiel and **Atallah A. Atallah**. **Fermentation**, **7(4): 250** (2021). <https://doi.org/10.3390/fermentation7040250>

عميد الكلية

رئيس مجلس القسم

المتقدم

(أ.د/ محمود الزعلاوي البدوي)

(أ.د/ محمد عيد شنانة)

(د/ عطا الله عبدالرازق عطا الله)



19- خصائص التركيب الدقيق والفيزيوكيميائية والميكروبولوجية والحسية للايس كريم منخفض السكر والدهن من لبن جاموسى

Microstructural, Physicochemical, Microbiological, and Organoleptic Characteristics of Sugar- and Fat-Free Ice Cream from Buffalo Milk. **Atallah A. Atallah**, Osama M. Morsy, Wael Abbas and El-Sayed G. Khater. **Foods**, 11(3): 490 (2022).
<https://doi.org/10.3390/foods11030490>

20- الخصائص الفيزيوكيميائية والميكروبولوجية والحسية لليزابادي المجمد منخفض السكر خلال التخزين

Physicochemical, Microbiological and Microstructural Characteristics of Sucrose-Free Probiotic-Frozen Yogurt during Storage. **Atallah A. Atallah**, Elsayed A. Ismail, Hany M. Yehia, Manal F. Elkhadragy, Abeer S. Aloufi and Dalia G. Gemiel. **Foods**, 11(8): 1099(2022).
<https://doi.org/10.3390/foods11081099>

21- تطور التحلل البروتيني وتوصيف المركبات الطيارة للجبن الدمياطي المعبيئة تحت جو معدل

Proteolytic Development and Volatile Compounds Profile of Domiati Cheese under Modified Atmosphere Packaging. **Atallah A. Atallah**, Elsayed A. Ismail, Hany M. Yehia, Manal F. Elkhadragy and El-Sayed G. Khater. **Fermentation**, 8(8): 358 (2022).
<https://doi.org/10.3390/fermentation8080358>

22- التنقية الحيوي عن سلالات بروبيوتيك جديدة من حليب الإنسان والرضع: الخصائص الجزيئية والبيوكيميائية وخصائص التركيب الدقيق

Bioprospecting for Novel Probiotic Strains from Human Milk and Infants: Molecular, Biochemical, and Ultrastructural Evidence. Mahmoud, S.Y.M.; **Atallah A. Atallah**; Badr, O.A.; Moustafa, M.M.A.; Esmael, A.; Ebrahim, N.; Aljeldah, M.; Al Shammari, B.; Alsafari, I.A.; Mohamed, S.A. **Biology**, 11(10), 1405 (2022). <https://doi.org/10.3390/biology11101405>

عميد الكلية

رئيس مجلس القسم

المتقدم

(أ.د/ محمود الزعبلاوى البدوى)

(أ.د/ محمد عيد شنانة)

(د/ عطاء الله عبدالرازق عطاء الله)