



كلية الزراعة بنها



كلية معمل قرار 154 بتاريخ 2016/5/23



جامعة بنها



جامعة بنها

كلية الزراعة

قسم الألبان

مجل النشاط العلمي والتطبيقي

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



أولاً: البيانات الشخصية:

الاسم: عطا الله عبد الرازق عطا الله مبروك

الاسم المختصر: عطا الله عبد الرازق عطا الله

التخصص العام: علوم الألبان "ألبان"

القسم: علوم الألبان

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

عميد الكلية

رئيس مجلس القسم

المتقدم

(أ.د/ محمود الزعبلوي البدوي)

(أ.د/ محمد عيد شنانة)

(د/ عطا الله عبد الرازق عطا الله)



كلية الزراعة بنى سويف



كلية معمل قرار 154 بتاريخ 2016/5/23



جامعة بنى سويف

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 الإلكتروني: Atallah.mabrouk@fagr.bu.edu.eg

DRATALLA2009@YAHOO.COM

الوظيفة الحالية: استاذ مساعد الألبان بقسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة بنى سويف

ثانيا: المؤهلات العلمية:

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

ثالثا: التدرج الوظيفي

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

رابعا: بيان بالمقررات التي يقوم بتدريسها:

أ- بمرحلة البكالوريوس:

عميد الكلية

رئيس مجلس القسم

المتقدم

(أ.د/ محمود الزعبلوي البدوي)

(أ.د/ محمد عيد شنانة)

(د/ عطا الله عبدالرازق عطا الله)



ميكروبيولوجي اللبن ومنتجاته - تكنولوجيا الألبان ومنتجاتها - أساسيات الصناعات الغذائية والألبان - أساسيات علوم الأغذية - اللبن السائل ومعالجاته - كيمياء الألبان والأغذية - كيمياء تحليل اللبن - تكنولوجيا الألبان المكثفة والمجففة والمثلجات اللبنية - ريولوجي اللبن ومنتجاته - إدارة وتشريعات مصانع الألبان - استخدام الحاسب الآلي في مجال التخصص - ميكروبيولوجي ألبان - البحث والمناقشات - مشروع التخرج.

ب- مرحلة الدراسات العليا:

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

خامسا: مشروعات بحثية:-

- 1- إستحداث وجبات نباتية مثلى كأغذية وظيفية :-إبتكار تركيبات لوجبات نباتية جديدة. كود المشروع (C/1/2) لسنة 2015 ولمدة عامين (2015 - 2017)، متحصل عليّة من المشاريع التنافسية البحثية لدعم قدرات شباب الباحثين بجامعة بنها.
- 2- الإستفادة من المنتجات الثانوية للألبان في إنتاج بعض المنتجات اللبنية ذات القيمة الغذائية والوظيفية والإقتصادية العالية. كود المشروع (D/1/1) لسنة 2016 ولمدة عامين (2016 - 2018)، متحصل عليّة من المشاريع التنافسية البحثية لدعم قدرات شباب الباحثين بجامعة بنها.

سادسا: المجالات البحثية:

Dairy Safety and Dairy biotechnology

* أمان الألبان والتقنية الحيوية

Dairy Microbiology

* ميكروبيولوجي الألبان

عميد الكلية

رئيس مجلس القسم

المتقدم

(أ.د/ محمود الزعبلوي البدوي)

(أ.د/ محمد عيد شنانة)

(د/ عطا الله عبدالرازق عطا الله)



كلية الزراعة، أسيوط



كلية معمل، قرار 154 بتاريخ 2016/5/23



جامعة أسيوط

Biosynthesis of Bacteriocins

* التخليق الحيوي للبكتريوسين

Functional Dairy Starter Cultures

* مزارع بادئات الألبان الوظيفية

Functional and innovative foods

* الاغذية الوظيفية وإنتاج الاغذية المبتكرة

سابعاً: المؤتمرات العلمية:-

- شارك في:

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

ثامناً: الدورات التدريبية وورش العمل:-

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

عميد الكلية

رئيس مجلس القسم

المتقدم

(أ.د/ محمود الزعبلوي البدوي)

(أ.د/ محمد عيد شنانة)

(د/ عطا الله عبدالرازق عطا الله)



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

عميد الكلية

رئيس مجلس القسم

المتقدم

(أ.د/ محمود الزعبلوي البدوي)

(أ.د/ محمد عيد شنانة)

(د/ عطا الله عبدالرازق عطا الله)



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

- * التخطيط الاستراتيجي لمؤسسات التعليم في الفترة 2010/7/8-6 م.
- * تطبيق المعايير الاكاديمية المرجعية NARS في الفترة 2010/7/20-18 م.
- * معايير اعتماد مؤسسات التعليم العالي في الفترة 2010/11/ 4-2 م.
- * استراتيجيات التعليم والتعلم في الفترة 2010/11/30-28 م.
- * استيفاء معايير اعتماد كليات ومعاهد التعليم العالي وفقا للاصدار الثالث يوليو 2015 في الفترة من 14-15 /8/ 2017
- * التقويم الذاتي لمؤسسات التعليم العالي في الفترة 2013 /12/24-23
- * التخطيط الاستراتيجي لمؤسسات التعليم العالي في الفترة 2014 /2/5-4
- * المراجعة الخارجية لمؤسسات التعليم العالي في الفترة 2014/2 /12-11

5- شارك في ورش عمل التالية.

- * في ورش عمل عن جهاز التحليل الكروماتوجرافي في 2013/4/17 م.
- * في ورش عمل بعنوان دعم ومتابعة المشروعات البحثية التنافسية لشباب الباحثين بالجامعة في 2015/9/9
- * في ورش عمل للتوعية بالسلامة والصحة المهنية بكلية الزراعة فبراير 2016م
- * في ورش عمل عن بنك المعرفة المصري (نحو مجتمع يتعلم ويفكر ويتكبر) في 2016/11/23م
- * في ورش عمل عن الاعتماد الاكاديمي للعاملين البحثية في جامعة بنها (الهيئة القومية للاعتماد) في 2022/8/8م

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 علي الاعتماد في 2015م.
- * شهادة شكر وتقدير من أ.د/ محمود مغربي عراقي عميد كلية الزراعة - جامعة بنها في حصول الكلية علي 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 الزعبلوي البدوي)

(أ.د/ محمد عيد شنانة)

(د/ عطا الله عبدالرازق عطا الله)



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

تاسعا: عضوية الجمعيات العلمية والنقابات والهيئات العلمية:-

- 1- عضو بالجمعية المصرية لعلم الألبان.
- 2- عضو بنقابة المهن الزراعية.
- 3- عضو بجمعية الكيمياء الزراعية وحماية البيئة.
- 4- عضو بالجمعية المصرية للزيوت العطرية ومكسبات الطعم والرائحة.
- 5- عضو بمجلة حوليات 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 2015/8/3م 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 - 2016م

عميد الكلية

رئيس مجلس القسم

المتقدم

(أ.د/ محمود الزعبلوي البدوي)

(أ.د/ محمد عيد شنانة)

(د/ عطا الله عبدالرازق عطا الله)



كلية الزراعة بشمال



كلية معتمد قرار 154 بتاريخ 2016/5/23



جامعة بها

- 9- منسق الأجهزة في مجمع المعامل البحثية علي مستوى الجامعة خلال الفترة 2016 حتي الآن.
- 10- منسق اعمال الجودة بقسم الألبان خلال الفترة 2020 حتي الآن.....
- 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 الأنشطة العلمية و اعمال الجودة الخاصة بالقسم.
- يشارك في حلقات السيمينار و المناقشات الخاصة بالطلاب بالقسم.
- المنظم و المشارك في الرحلات العلمية لمصانع الاغذية و الالبان الخاصة بالطلاب الشعبة بالقسم.

الثاني عشر: الاشراف علي الرسائل العلمية:-

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

عميد الكلية

رئيس مجلس القسم

المتقدم

(أ.د/ محمود الزعبلوي البدوي)

(أ.د/ محمد عيد شنانة)

(د/ عطا الله عبدالرازق عطا الله)



الثالث عشر: النشاط العلمي:

قائمة البحوث:-

1- إنتاج وخصائص البكتيريوسينات المنتجة بواسطة بعض سلالات بكتريا 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 البكتيريوسينات المنتجة بواسطة بعض بكتريا 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 البكتريا الداعمة للحياة 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 مستخدما البكتريا الداعمة للحياة والفاكهة.
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 وخواص المشروبات الوظيفية على أساس راشح اللبن الداعمة للحياة 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 للحياة 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- انتاج الیوجهورت الحيوي بواسطة البكتريا الداعمة للحياة وغذاء الملكات و حبوب لقاح النحل.

عميد الكلية

رئيس مجلس القسم

المتقدم

(أ.د/ محمود الزعبلوي البدوي)

(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 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 الطرية 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 الملكات وحبوب لقاح النحل على القوام والتركيب الدقيق لليوجهورت الحيوي

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 بالبروبيوتيك وغذاء الملكات 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 والأسبيروлина

Characterization of functional low-fat yogurt enriched with whey protein concentrate, Ca-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 المجفف 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):

عميد الكلية

رئيس مجلس القسم

المتقدم

(أ.د/ محمود الزعبلوي البدوي)

(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 علي اساس الشرش المحلل 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 بمركز بروتين الشرش او كازين الكالسيوم او طحلب سبيرولينا بلاتنيسيس

Physiological Performance of Rabbits Administered Buffalo Milk Yogurts 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 والميكروبيولوجية 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 الزعبلوي البدوي)

(أ.د/ محمد عيد شنانة)

(د/ عطا الله عبدالرازق عطا الله)



19- خصائص التركيب الدقيق والفيزيوكيميائية والميكروبيولوجية والحسية لليس كريم منخفض السكر والدهن من لبن جاموسي

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 والميكروبيولوجية والتركيب الدقيق للزبادي 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. Elkhadragey, 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 المعبئة 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. Elkhadragey and El-Sayed G. Khater. **Fermentation**, 8(8): 358 (2022).
<https://doi.org/10.3390/fermentation8080358>

22- التنقيب 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 الزعبلوي البدوي)

(أ.د./ محمد عيد شنانة)

(د/ عطا الله عبدالرازق عطا الله)