



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

33371499 - 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

التدرج الوظيفى : 1- أخصائى فنى بقسم 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- إغارة 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 البحثي "دراسة مسحية عن تواجد بكتريا الغذاء المرضية المتعارف عليها حديثاً في الأغذية المصرية ودراسة العوامل الكيماوية والطبيعية التي تثبط أو تحد من تواجدها وتكاثرها في الأغذية" (رقم كودى 2-5) خلال الفترة من 1989 حتى 1992 .
- 3- عضو فى الفريق البحثي لمشروع "إنتاج المواد الوسيطة ذات الأهمية الاقتصادية لتصنيع الغذاء" (رقم كودى 2-4-1) خلال الفترة من 1991 حتى 1995 .
- 4- عضو فى الفريق البحثي 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 البحثي 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 البحثي لمشروع "استخدام بكتريا حمض البروبونيك فى إنتاج مواد حافظة آمنة (ميكروجارد) للتصنيع الغذائى" (رقم كودى 1/2/2/7/4) خلال الفترة من 1998 حتى 2001 .
- 7- عضو فى الفريق البحثي لمشروع "تطبيقات على استخدام مزارع البكتريا الصحية فى منتجات الأغذية والألبان" خلال الفترة من 1998 حتى 2001 .
- 8- عضو فى الفريق البحثي لمشروع "إنتاج بادئات بكتريا حمض اللاكتيك (رقم كودى 1/2/1/6ب) خلال الفترة من 1999 حتى 2001 .
- 9- عضو المشروع البحثي لمشروع "إنتاج أغذية وظيفية جديدة محتوية على بكتريا البروبيوتيك" خلال الفترة من 2001 حتى 2004 .
- 10- عضو فى الفريق البحثي لمشروع "إنتاج صمغ الزانثان باستخدام الطرق التكنولوجية بواسطة جنس *Xanthomonas* خلال الفترة من 2001 حتى 2004 .
- 11- عضو فى الفريق البحثي لمشروع "إنتاج بادئات جديدة محتوية على البادئات التقليدية والمزارع البروبيوتيكية" خلال الفترة من 2001 حتى 2004 .
- 12- عضو فى الفريق البحثي لمشروع شعبة الصناعات الغذائية والتغذية "إنتاج وتطوير وتقييم منتجات غذائية صحية" تحت النقطة البحثية "تحسين صفات بادئات بكتريا حمض اللاكتيك وبكتريا حمض البروبيونيك خلال الفترة من 2004 - 2007 .
- 13- عضو فى الفريق البحثي لمشروع "استحداث تكنولوجيات لتحديد سلامة وجودة الألبان ومنتجاتها بدء من أكتوبر 2007 حتى يونيو 2010 .
- 14- عضو الفريق البحثي لمشروع "إنتاج منتجات لبنية صحية " خلال الفترة من أكتوبر 2008 حتى يونيو 2010 .

15- عضو الفريق البحثي لمشروع "أستخدام بعض سلالات المدعمات الحيوية 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 لاثرء المخلفات الزراعية " خلال الفترة من أكتوبر 2010 حتى يونيه 2013.

17- عضو الفريق البحثي لمشروع "استخدام طرق البيوتكنولوجيا لإنتاج مكسبات الطعم والرائحة" خلال الفترة من أكتوبر 2010 حتى يونيه 2013.

18 - عضو الفريق البحثي لمشروع "استخدام بكتريا حمض اللاكتيك وبكتريا حمض البروبيونيك المكبسلة لإنتاج بعض المغذيات في المنتجات اللبنية والغذائية" بدء من أكتوبر 2013 حتى يونيه 2016.

19- عضو الفريق البحثي لمشروع " استخدام المنتجات اللبنية والمشروبات الوظيفية لخفض مخاطر بعض الأمراض المزمنة والحالات الخاصة " بدء من أكتوبر 2013 حتى يونيه 2016.

20- الباحث المناوب لمشروع " انتاج جبن طرى و بعض منتجات مخايز أمنه باستخدام مواد حافظة بكتيرية طبيعية نانومترية" بدء من اكتوبر 2019 حتى الان.

21- عضو الفريق البحثي لمشروع "تطوير منتجات لبنية وظيفية جديدة ممتدة فترة الصلاحية باضافة ثاني اكسيد الكربون بدء اكتوبر 2019 حتى الان.

### (2) الاشتراك في المشروعات البحثية الخارجية:

1- عضو الفريق البحثي لمشروع "دراسة مسحية عن تواجد بكتريا الغذاء المرضية المتعرف عليها حديثاً فى الأغذية المصرية ودراسة العوامل الكيميائية والطبيعية التى تحد من تواجدها وتكاثرها فى الأغذية خلال الفترة من 1990 حتى 1993 .

2- عضو الفريق البحثي لمشروع الشراكة المصرى الأمريكى "أنتاج منتجات لبنية وظيفية غنية بحمض اللينوليك المرتبط خلال الفترة من 2007 حتى 2011.

### (3) الاشتراك فى المؤتمرات والندوات العلمية :

1- المؤتمر الدولى الأول الميكوتوكسين المنعقد بالقاهرة خلال الفترة من 6 - 16 سبتمبر 1981 .

2- عضو اللجنة المنظمة المساعدة للمؤتمر الدولى وورشه 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 بستررة 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 التى عقدت فى 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 فى 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 فى 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 فى 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 فى 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 فى البلدان العربية" المنعقد بالقاهرة خلال الفترة من 3-5 نوفمبر 2008.
- 21- ندوة الجديد فى مجال التوفيق بين طرق التحليل المستخدمة فى الحكم على السلامة والجودة فى سلسلة إنتاج الغذاء المنعقدة بكلية الزراعة - جامعة عين شمس يوم 2008/11/29 .
- 22- الندوة الدولية بعنوان "مخاطر السموم الطحلبية فى الغذاء والماء وطرق التحكم فيها" المنعقدة بالمركز القومى للبحوث يوم 2008/12/15.

- 23- ندوة قسم الألبان بعنوان "الإضافات الغذائية فى 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 فى مجال الألبان" المنعقدة بالمركز القومى للبحوث يوم 2010/5/5.
- 26- المؤتمر الدولى الرابع لشعبة الصناعات الغذائية والتغذية "الجديد فى علوم الغذاء والتغذية-التحديات المستقبلية" المنعقد فى المركز القومى 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 "النواحى 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 بالمركز القومى للبحوث - الدقى يوم 21 /2014/1/.
- 38- ندوة الجمعية المصرية لعلوم الألبان بعنوان "نحو رؤية مستقبلية لتصنيع الألبان ومنتجاتها" المنعقدة بالمركز القومى للبحوث - الدقى يوم 2014/4/2..
- 39- ورشة العمل بعنوان " الاتصال حول التكنولوجيا الحيوية الزراعية " المنعقدة بفندق سوفتيل الجزيرة - القاهرة يوم 2014/4/28.
- 40 - ندوة قسم الألبان بعنوان صناعة الألبان "التكامل بين العلم والتطبيق " المنعقدة بالمركز القومى للبحوث- الدقى يوم 2014/ 9/ 24 .
- 41 - ندوة اللجنة الوطنية للعلوم البيولوجية بعنوان " التنوع البيولوجي في سيناء " المنعقدة بالمركز القومى للبحوث- الدقى يوم 2014/ 11/23 .
- 42 - ندوة قسم سموم وملوثات الغذاء بعنوان "استراتيجيات حديثة للحد من تلوث الأغذية" المنعقدة بالمركز القومى للبحوث يوم 2015/2/25..

- 43 - ندوة الجمعية المصرية لعلوم الألبان بعنوان "اللبن – القوة والحيوية" المنعقدة بقاعة المؤتمرات- نادي الزراعيين يوم 2015/4/1..
- 44 - المؤتمر المصري الثاني عشر لعلوم و تكنولوجيا الألبان المنعقد بالقاهرة خلال الفترة من 9-11 نوفمبر 2015.
- 45 - ندوة قسم الألبان بعنوان "الاتجاهات الحديثة في تكنولوجيا الألبان " المنعقدة بالمركز القومي للبحوث- الدقي يوم 13 / 1 / 2016 .
- 46- ندوة الجمعية المصرية لعلوم الألبان بعنوان "التكنولوجيات الحديثة في صناعة الألبان" المنعقدة بقاعة المؤتمرات- المركز القومي للبحوث يوم 2016/4/6.
- 47- ندوة الجمعية المصرية لعلوم الألبان بعنوان "التطورات الحديثة لبحوث الألبان" المنعقدة بقاعة المؤتمرات- المركز القومي للبحوث يوم 2017/4/5.
- 48- ندوة قسم الألبان بعنوان "أفاق جديدة في علوم وتكنولوجيا الألبان" المنعقدة بالمركز القومي للبحوث يوم 2017/12/10..
- 49- ندوة الجمعية المصرية لعلوم الألبان بعنوان "التأثيرات الغذائية والصحية لبعض مكونات اللبن الصغرى" المنعقدة بقاعة المؤتمرات- المركز القومي للبحوث يوم 2018/4/18..
- 50- ندوة قسم الألبان بعنوان " الألبان غذاء ودواء " المنعقدة بالمركز القومي للبحوث يوم 2018/5/14.
- 51- المؤتمر المصري الثالث عشر لعلوم و تكنولوجيا الألبان المنعقد بالقاهرة خلال الفترة من 28-29 أكتوبر 2018.
- 52- الملتقى العلمي الأول لقسمي كيمياء مكسبات الطعم والرائحة و قسم الزيوت والدهون بعنوان " التكنولوجيا الحديثة للزيوت النباتية ( العطرية و الثابتة) وتطبيقاتها في الأغذية والصحة " المنعقد بالمركز القومي للبحوث يوم 2019/2/10.
- 53- ورشة العمل الثالثة بعنوان "رؤى جديدة لتعزيز صلاحية اللبن و منتجاته" المنعقدة بقاعة معهد بحوث البساتين بمركز البحوث الزراعية يوم 2019/4/1.
- 54- ندوة قسم الألبان بعنوان " التطورات الحديثة لبحوث الألبان " المنعقدة بالمركز القومي للبحوث يوم 2019/4/3.
- 55- ورشة عمل نتائج دراسة الفرص الاستثمارية فى سلسلة القيمة الخاصة بقطاع الألبان المنعقدة بقاعة الصالون الأخضر – فندق ماريوت يوم 2020/2/23.

#### (4) الاشتراك في التدريس :

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

- 4- التدريس فى البرنامج القومى لتأهيل شباب الخريجين فى مجال "التصنيع الغذائى" خلال الفترة من 2003/2/1 حتى 2003/6/30 .
- 5- التدريس فى البرنامج القومى لتأهيل شباب الخريجين فى مجال "الألبان المتخمرة والخميرة" خلال الفترة من 2004/9/11 حتى 2004/11/6 .
- 6- التدريس فى البرنامج القومى لتأهيل شباب الخريجين فى مجال "الألبان المتخمرة والخميرة" خلال الفترة من 2004/12/8 حتى 2005/2/9 .
- 7- التدريس فى البرنامج القومى لتأهيل شباب الخريجين فى مجال "الألبان المتخمرة والخميرة" خلال الفترة من 2005/10/1 حتى 2005/10/31
- 8- التدريس فى الدورة التدريبية "التحكم فى التلوث البكتيرى أثناء التصنيع الغذائى" خلال الفترة من 2005/11/19 حتى 2005/12/7 .
- 9- التدريس فى الدورة التدريبية بعنوان "التحليل الميكروبيولوجى للأغذية" خلال الفترة من 2006/12/3 حتى 2006/12/7.
- 10- التدريس فى الدورة بعنوان "عزل وتنمية الكائنات الدقيقة الممرضة من الأغذية وتقدير سمومها خلال الفترة من 2007/8/19 حتى 2007/8/30.
- 11- التدريس فى الدورة بعنوان "عزل وتصنيف بكتريا حمض اللاكتيك خلال الفترة من 2007/8/19 حتى 2007/8/23.
- 12- التدريس فى الدورة التدريبية بعنوان "أساسيات التحليل الميكروبيولوجى للأغذية ومنتجاتها" خلال الفترة من 2008/1/13 حتى 2008/2/13.
- 13- التدريس فى الدورة التدريبية بعنوان "أساسيات التحليل الميكروبيولوجى للأغذية ومنتجاتها" خلال الفترة من 2008/7/6 إلى 2008/7/17.
- 14- التدريس فى الدورة التدريبية بعنوان "أساسيات التحليل الميكروبيولوجى للأغذية ومنتجاتها" خلال الفترة من 2008/8/10 إلى 2008/8/21.
- 15- التدريس فى الدورة التدريبية بعنوان "أساسيات التحليل الميكروبيولوجى للأغذية ومنتجاتها" خلال الفترة من 2009/1/14 إلى 2009/1/28.
- 16- التدريس فى الدورة التدريبية بعنوان "أساسيات التحليل الميكروبيولوجى للأغذية ومنتجاتها" خلال الفترة من 2009/3/8 إلى 2009/4/2.
- 17- التدريس فى الدورة التدريبية بعنوان "أساسيات التحليل الميكروبيولوجى للأغذية ومنتجاتها" خلال الفترة من 2009/11/1 إلى 2009/11/12
- 18- التدريس فى الدورة التدريبية بعنوان "التحكم فى التلوث البكتيرى أثناء التصنيع الغذائى" خلال الفترة من 2009/11/15 حتى 2009/12/8.
- 19- التدريس فى الدورة التدريبية بعنوان "عزل وتصنيف الكائنات الحية الدقيقة" خلال الفترة من 2010/3/15 إلى 2010/4/15.
- 20- التدريس فى دورة التدريب الصيفى 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.
- 23- التدريس في دورة التدريب الصيفي لطلبة كلية العلوم جامعة القاهرة وجامعة بنها، بعنوان "الميكروبيولوجيا العامة وميكروبيولوجيا الأغذية" خلال الفترة من 2014/8/3 حتى 2014/8/21
- 24- التدريس في دورة التدريب الصيفي لطلبة كلية العلوم جامعة القاهرة وجامعة بنها وجامعة الأزهر بعنوان "الميكروبيولوجيا العامة وميكروبيولوجيا الأغذية" خلال الفترة من 2015/7/26 حتى 2015/8/5 .

(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
  - 8- عضو Who's Who in the World
- (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 عام 2015.
- (7) أمين مجلس قسم علوم وتكنولوجيا الألبان منذ عام 2003 حتى عام 2016 .
- (8) المشاركة في الاستشارات العلمية والتحليل الميكروبيولوجي 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 وأعتباراً 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 2015/11/30.

(17) عضو لجنة الحكم ومناقشة رسالة (الماجستير) فى 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 لشئون الدراسات العليا والبحوث بتاريخ 2008/5/25 وتمت المناقشة بتاريخ 2008/10/15.

(18) الإشراف العلمى على رسالة الدكتوراة الخاصة بالسيد/أحمد معوض مبروك الباحث المساعد بالمركز القومى للبحوث وعنوان الرسالة "أستخدام المزارع البكتيرية متعددة الوظائف لتحسين جودة الجبن" أعتباراً من 2010/4/14 حتى 2016/8/16 حيث تمت المناقشة فى هذا التاريخ.

(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 للإشراف على القاعات بالمركز القومى للبحوث أعتباراً من 2011/6/30 حتى 2017/8/31.

(21) الإشراف العلمى على رسالة الماجستير الخاصة بالسيدة/ناريمان رمضان محمد حمودة سليمان الإخصائى الفنى بالمركز القومى للبحوث وعنوان الرسالة "دراسات على صفات البروبيوتيك لبكتريا حمض البروبيونيك اللبنية" أعتباراً من 2014/4/14 حتى 2017/10/27.

(22) 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.
- EC Bacteriology and Virology Research Journal.
- Journal of Nutrition and Diet Supplements. ( Science Inquest).

- **Food and Nutrition Report. ( Verizon Publisher ).**
- Food and Nutrition Report. (FNR) (Verizona Publisher ).Nessa Journals – NJNHS.
- Biomedical Journal of Scientific & Technical Research (BJSTR).
- Annals of Medical and Surgical Case Reports.

### (23) محكم بالمجلة العلمية الدولية

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

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

(25) الاشتراك بالحضور في 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.

(26) عضو لجنة الحكم ومناقشة رسالة (الماجستير) في العلوم المقدمة باسم السيد/ محمود سيد حسن عبد العزيز بعنوان " التواجد والتحكم الاحيائى للبكتريا الهوائية واللاهوائية المتجرثمة في بعض منتجات الألبان " بموافقة نائب رئيس جامعة الأزهر لشنون الدراسات العليا والبحوث بتاريخ 2015/5/25 وتمت المناقشة بتاريخ 2015/8/31.

(27) عضو لجنة الحكم ومناقشة رسالة (الماجستير) في العلوم المقدمة باسم السيدة/ ناريمان رمضان محمد حمودة بعنوان " دراسات على صفات البروبيوتك لبكتريا حمض البروبيونيك اللبنية " بموافقة نائب رئيس جامعة عين شمس لشنون الدراسات العليا والبحوث بتاريخ 2017/9/20 وتمت المناقشة بتاريخ 2017/10/24.

(28) عضو لجنة الامتحان التأهيلي للطالبة / ولاء سعيد هنداوى المسجلة لدرجة الدكتوراه- قسم علوم الاغذية – كلية الزراعة – جامعة عين شمس بموافقة وكيل الكلية للدراسات العليا بتاريخ 2018/4/29 وتم الامتحان بتاريخ 2018/5/12.

(29) الإشراف العلمي على رسالة الدكتوراه الخاصة بالسيدة/ ناريمان رمضان محمد حمودة الباحث المساعد بالمركز القومي للبحوث وعنوان الرسالة "تقييم بعض بكتريا البروبيوتيك لتقليل الاوكسالات الزائدة بواسطة بعض منتجات الألبان الوظيفية". اعتبارا من 2019/4/1 حتى تاريخه .

(30) عضو لجنة الحكم ومناقشة رسالة (الدكتوراة) في العلوم الزراعية المقدمة باسم السيدة/ أمل عبد الله عبد المنعم حجازى بعنوان "أنتاج الميكروبي لبعض المواد الايضية من الشرش وراشح اللبن " بموافقة نائب رئيس جامعة عين شمس لشنون الدراسات العليا والبحوث بتاريخ 2019/10/21 وتمت المناقشة بتاريخ 2020/1/11.

(31) عضو لجنة الحكم ومناقشة رسالة (الدكتوراة) في التغذية وعلوم الاطعمة المقدمة باسم السيدة/ هبة يونس عبد الحميد يونس بعنوان "الخصائص الوظيفية للبروبيوتيك والبريبايوتيك على جودة بعض عصائر الفاكهة" بموافقة نائب رئيس جامعة حلوان لشئون الدراسات العليا والبحوث بتاريخ 2020/7/28 وتمت المناقشة بتاريخ 2020/8/26.

(32) النشر العلمي : قام بنشر 64 بحثاً في مجال البكتيريا المرضية وبكتريا حامض اللاكتيك والبروبيوتيك وبكتيريا حمض البروبيونيك في الأغذية ومنتجات الألبان.

(33) 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.*  
3<sup>rd</sup> 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. 5<sup>th</sup> 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. 5<sup>th</sup> 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. 6<sup>th</sup> 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 synthesis 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. *diacetilactis* 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).
52. Antibacterial activity of some lactic acid bacteria isolated from Egyptian dairy products.  
*Ahmed M.M.Mabrouk, Baher A.M.Effat, Zainab I.M.Sadek, N.F.Tawfik, Z.M.R.Hassan and M.N.I.Magdoub .*  
 International Journal of Chem. Tech. Research 6 (2) :1139-1150 (2014).
53. Prevalence of some pathogenic microorganisms in factories Domiati, Feta cheeses and UHT milk in relation to public health sold under market conditions in Cairo.  
*Osama.M.Sharaf, Gamal, A. Ibrahim, Nabil F. Tawfek, Baher.A.M. Effat,Kawther El Shafei, Hala M. F. El-Din and Moussa M.A. Salem*  
 International Journal of Chem. Tech. Research 6 (5) : 2807-2814 (2014).
54. Mastitis and antibiotic residues in Egyptian raw milk with lactic acid bacteria population in dairy products retailed in Cairo and Giza area.  
*Nabil F. Tawfek, Baher.A.M. Effat , Kawther El-Shafie, Raouf K. El Dairouty , Osama.M.Sharaf, Magdy A. El Sayed, Moussa M.A. Salem, , Gamal A. Ibrahim, and Nayra Sh. Mehanna*  
 Global Veterinaria 13 (5) : 696-703 (2014).
55. Preparation , properties and evaluation of folate and riboflavin enriched six functional cereal – fermented milk beverages using encapsulated *Lactobacillus plantarum* or *Streptococcus thermophilus*.  
*Osama M. Sharaf , Kawther El-Shafei , Gamal A. Ibrahim , Hoda S. El-sayed , Jihan M. Kassem , Fayza M. Assem , Nabil F. Tawfik , Baher A.M. Effat , Azzat B. Abd el-Khalek and Nadia Dabiza.*  
 Research Journal of Pharmaceutical , Biological and Chemical Sciences 6 (4) : 1724-1735 (2015).

56. Probiotic properties of some lactic acid bacteria isolated from Egyptian dairy products.  
*M.N. I. Magdoub , Zakaria .M. R. Hassan, **Baher.A.M. Effat**, Zainab I.M.Sadek, N.F.Tawfik and Ahmed M.M.Mabrouk*  
 International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences 4 (12) :758-766 (2015).
57. Phenolic compounds , microbial content and sensory evaluation of symbiotic labneh containing Ginger and Probiotic.  
*Azzat B. Abd El-Khalek, Hoda S.El- Sayed, Gamal A. Ibrahim, Kawther El- Shafei, Hala M. F El-Din, Osama M. Sharaf\*, Nabil F.Tawfik, **Baher A. Effat** and T.M.El-Messery.*  
 International Journal of Chem. Tech. Research 9 (2)238-247 (2016).
58. Molecular identification of lactic acid bacteria isolated from fermented dairy product.  
*Hassan Z.M.R., **Effat B.A.M.** , Magdoub M.N.I., Tawfik N.F., Sadek Z.I.M. and Mabrouk A.M.M*  
 International Journal of Biology , Pharmacy and Allied Sciences5(12) :3221-3230( 2016).
59. Evaluation of Probiotic Potential Of Dairy Propionibacteria.  
*Mohamed K. Ibrahim, **Baher A. M. Effat**, Nabil F. Tawfik, Nayra Sh. Mehanna and Nariman R. Soliman.*  
 Journal of Innovations in Pharmaceutical and Biological Sciences 4(3) 34-42 (2017).
60. Properties of Low Salt Soft Cheese Supplemented with Probiotic Cultures.  
***Baher A. M. Effat**, Hassan Z.M.R., Mabrouk A.M.M , Sadek Z.I.M. , Magdoub M.N.I and , Nabil F. Tawfik.*  
 International Journal of Advanced Research in Biological Sciences 5(2)1-10(2018).
61. Comparative Study on Antifungal Activity of Some Nanencapsulated Natamycin Systems. .  
*Hoda S. E –Sayed, Heba H. Salama, Kawther El- Shafei, **Baher A. M. Effat**, Nabil F. Tawfik, Gamal A. Ibrahim, Nadia Debiza and , Osama M. Sharaf.*  
 Middle –East Journal of Applied Sciences 8 (3 ) :851-855 (2018 ).
62. Isolation, Identification and Antibiotic Susceptibility of Probiotic *Lactobacillus planetarium* NRC AM 10.  
 Mabrouk, A.M. M., **Effat, B.A.M.** and Sadek , Z.I.M.  
 International Journal of Biology, Pharmacy and Allied Sciences 8 (3):528-538 (2019).
63. Effect of Different Prebiotics on Survival and Viability of Some Dairy Propionibacteria.

**Baher A. M. Effat**, Mohamed K. Ibrahim, Nabil F. Tawfik , Nayra Sh. Mehanna and Nariman R. Soliman.

International Journal of Advanced Research in Biological Sciences 6 (8): 99-104 (2019).

64. Improving the Antimicrobial Activity of Some Probiotics in Cereal – Based Media Supplemented with Growth enhancers.

Kawther El- Shafei, Zeinab I. M. Sadek, Nabil F. Tawfik, **Baher A. Effat**, Gamal A. Ibrahim, Azzat B. Abd El-Khalek and Osama M. Sharaf.

Current Science International 9 (3) : 507-516 (2020).