السيرة الذاتية

(آخر تحديث، فبراير 2023 م)

- **نظرة عامة Overview**

يعمل الدكتور أحمد صلاح موسى صالح بوظيفة أستاذ مساعد بقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية، كلية الزراعة، جامعة أسيوط، وتم تكليفة مشرفًا علميًا على مركز تمويل البحوث والنشر الدولي بالكلية منذ شهر يونيو 2021م وحتى اليوم، كما تم اختياره عضوا بلجنة أخلاقيات البحث العلمي بكلية الزراعة، جامعة أسيوط عام 2022م. حصل الدكتور أحمد صلاح على درجة البكالوريوس من كلية الزراعة، جامعة أسيوط، وعُين معيدًا بالكلية عام 2000م، ثم حصل على درجة الماجستير وعُين مدرسًا مساعدًا بالكلية عام 2006م، ثم سافر إلى جمهورية الصين الشعبية لدراسة الدكتوراة وحصل على درجة الدكتوراة من جامعة الصين الزراعية، كلية علوم الأغذية والهندسة التغذوية بالعاصمة الصينية بكين في عام 2014م ،ثم عُين مدرسًا بقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية في ذات العام. وفي عام 2016م حصل الدكتور أحمد صلاح على منحة العلماء الشباب الموهوبين المقدمة من وزارة العلوم والتكنولوجيا الصينية لإجراء أبحاث ما بعد الدكتوراه بالصين. أثناء فترة دراسته للدكتوراه وما بعد الدكتوراه شارك الدكتور أحمد صلاح في إجراء **أكثر من 45 بحثاً** جميعها منشورة في مجلات دولية مصنفة في قواعد البيانات العالمية ولها معامل تأثير، إضافة إلى عدد من الأبحاث المنشورة في مجلات ومؤتمرات محلية، وحققت الأبحاث التي شارك فيها عدد استشهادات كلي **Total citations** بلغ أكثر من **1780** استشهاداً ومعامل هيرش **H-index 21** طبقا لقاعدة بيانات **Scopus**، وتمت ترقيتة إلى درجة أستاذ مساعد في علوم الأغذية بمسار التميز العلمي في شهر أبريل من عام 2021م.

- **البيانات الشخصية:**

الاسم	أحمد صلاح موسى صالح
الجنسية	مصري
الدرجة الأكاديمية	أستاذ مشارك (تمت الترقية بمسار التميز العلمي)، قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية، كلية الزراعة، جامعة أسيوط
رقم تليفون المنزل	0882363661
رقم المحمول	01009474726-01223323550
البريد الإلكتروني	demha3225@yahoo.com; ahmed.saleh@aun.edu.eg
عنوان المراسلة	قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية، كلية الزراعة، جامعة أسيوط، أسيوط ص.ب. 71526، جمهورية مصر العربية
رابط الصفحة الشخصية بالجامعة	https://www.aun.edu.eg/agriculture/ahmed-salah-moussa-saleh
رابط الصفحة الشخصية على الباحث العلمي (Google scholar)	https://scholar.google.com.eg/citations?user=uh22JdkAAAAJ&hl=ar
رابط الصفحة الشخصية على موقع Research gate	https://www.researchgate.net/profile/Ahmed_Saleh16
رابط الصفحة الشخصية على موقع Scopus	https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=56308987300
رابط الصفحة الشخصية على موقع Orcid	http://orcid.org/0000-0002-8616-3729
رابط الصفحة الشخصية على موقع Web of Science	https://www.webofscience.com/wos/author/record/822433

ملحوظة: يفضل نسخ الروابط ووضعها في متصفح الإنترنت كي تفتح دون مشكلة.

المؤهلات العلمية

المؤهل	التخصص	مكان الحصول عليه	سنة الحصول عليها
دكتوراة	علوم وتكنولوجيا الأغذية	جامعة الصين الزراعية، بكين، الصين	يونيو، 2014
ماجستير	علوم وتكنولوجيا الأغذية	كلية الزراعة، جامعة أسيوط، مصر	ديسمبر، 2005
بكالوريوس	علوم وتكنولوجيا الأغذية	كلية الزراعة، جامعة أسيوط، مصر	يوليو، 2000

- **الدرجات الأكاديمية**

الدرجة	التخصص	الفترة	محل العمل
أستاذ مشارك	علوم وتكنولوجيا الأغذية	2021/4 – حتى الآن	قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية، كلية الزراعة، جامعة أسيوط
مدرس	علوم وتكنولوجيا الأغذية	2014/11 -2021/4	قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية، كلية الزراعة، جامعة أسيوط
مدرس مساعد	علوم وتكنولوجيا الأغذية	2006-2014	قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية، كلية الزراعة، جامعة أسيوط
معيد	علوم وتكنولوجيا الأغذية	2000-2006	قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية، كلية الزراعة، جامعة أسيوط

- **المقررات التى أشارك فى تدريسها**

اسم المقرر	المستوى/الفرقة
أساسيات الصناعات الغذائية	طلبة المستوى التمهيدي
تكنولوجيا اللحوم والدواجن والأسماك	طلبة المستوى الثالث
تكنولوجيا الأسماك متقدم	طلبة الدراسات العليا
كيمياء وتحليل الأغذية	طلبة المستوى الثالث
تكنولوجيا الزيوت والدهون	طلبة المستوى الثالث
جودة وسلامة الأغذية	طلبة المستوى الرابع
تكنولوجيا الحبوب	طلبة المستوى الرابع
كيمياء الحبوب	طلبة الدراسات العليا
كيمياء الإنزيمات	طلبة الدراسات العليا
تطبيقات الحاسب الآلي في الصناعات الغذائية	طلبة المستوى الرابع

- **قائمة حضور المؤتمرات وورش العمل:**

عنوان المؤتمر أو ورشة العمل	التاريخ	نوع المشاركة	مكان الإنعقاد
المؤتمر السنوي الثاني والعشرون لطب الجهاز الهضمي والكبد	5 مارس	متحدث (حساسية الغذاء)	قاعة المؤتمرات – جامعة أسيوط
مؤتمر شباب الباحثين العاشر	21مارس 2022م	محاضرة عامة بعنوان: أهمية البحث العلمي، و صفات الباحث الجيد	كلية الزراعة، جامعة أسيوط
التميز في البحث العلمي متعدد التخصصات	سبتمبر- ديسمبر 2020	متدرب	وزارة التعليم العالي والبحث العلمي المصرية
المنتدى الثالث لإنتاج وصناعة الأرز	29 سبتمبر 2019	متحدث	مدينة هاربين، الصين
ملتقى الخبراء والباحثين لمناقشة أخر التطورات التكنولوجية والعلمية في الصين والعالم	27 سبتمبر 2019	مستمع	المركز الدولي للمؤتمرات، بكين
المنتدى الثاني لإنتاج وصناعة الأرز	15 اكتوبر2018	متحدث	مدينة هاربين، الصين
المنتدى الأول لإنتاج وصناعة الأرز	23 سبتمبر 2017	متحدث	مدينة هاربين، الصين
المؤتمر السنوي لجمعية الهندسة الزراعية الصينية	26-27 أغسطس 2017	مستمع	مدينة زيبو، شاندونغ، الصين
مؤتمر التطورات التكنولوجية في صناعة الأرز	25-27 مارس 2017	متحدث	مدينية هخفي، أنهوي، الصين
مؤتمر شباب الباحثين الثامن	19 أبريل،2015	مستمع ورئيس جلسة	كلية الزراعة، جامعة أسيوط
ورشة عمل عن التعاون الصيني- الإفريقى فى المجال الزراعي	19-26 نوفمبر، 2011	مشارك بمحاضرة عن فرص الإستثمار الزراعي فى مصر	بكين، الصين
المؤتمر الدولى السادس لإتحاد النحالين العرب	17- 19 مارس، 2009 م	مشارك ببحث	المملكة العربية السعودية، أبها
مؤتمر شباب الباحثين الأول	17-18 أبريل، 2007 م	مشارك ببحث	كلية الزراعة، جامعة أسيوط
المؤتمر الدولى السابع لضبط جودة الصناعات الغذائية	12-14 سبتمبر، 2006م	مشارك ببحثين	الإسكندرية، مصر

ملحوظة: توجد شهادات معتمدة بحضور المؤتمرات وورش العمل المذكورة أعلاه يتم تقديمها عند الطلب

- **جوائز ومنح دراسية**

الجائزة أو المنحة	تاريخ الحصول عليها	الجهة المانحة
جائزة التميز في البحث العلمي	2022م	كلية الزراعة - جامعة أسيوط

جائزة زهرة مدينة شينيانغ للباحثين والخبراء الأجانب	2019م	مدينة شينيانغ، الصين
جائزة مبادرة الحزام والطريق للبحوث المتعلقة بإنتاج وصناعة الأرز ومنتجاته	2019م	مدينة هاربين، الصين
منحة برنامج العلماء الشباب الموهوبين	2016-2020م	وزارة العلوم والتكنولوجيا الصينية
جائزة التميز فى البحث العلمي	2013م	جامعة الصين الزراعية، الصين
جائزة التميز فى البحث العلمي	2012م	جامعة الصين الزراعية، الصين
منحة الحكومة الصينية للحصول على درجة الدكتوراة	2010-2014م	جامعة الصين الزراعية، بكين
منحة الحكومة الصينية لدراسة اللغة الصينية	2009-2010م	بكين، الصين
ملحوظة: توجد شهادات معتمدة للجوائز المذكورة أعلاه يتم تقديمها عند الطلب (باللغة الصينية)		

- **ندوات وأنشطة تثقيفية**

عنوان الندوة أو النشاط	التاريخ	نوع المشاركة	مكان الإنعقاد
الدورة الزراعية السابعة والثلاثون	1-4 فبراير، 2009	عضو لجنة منظمة	كلية الزراعة، جامعة أسيوط
الدورة التثقيفية لإعداد القادة	18-23 نوفمبر 2005	عضو وفد الجامعة المشارك	معهد إعداد القادة، مصر
ملحوظة: توجد شهادات معتمدة بحضور الندوات والأنشطة المذكورة أعلاه يتم تقديمها عند الطلب			

- **دورات تنمية القدرات المهنية والتى تم حضورها واجتيازها**

موضوع المهارة أو التدريب	المكان
إعداد المعلم الجامعي	جامعة أسيوط
الإتجاهات الحديثة فى التدريس	
مهارات التدريس الفعال	
استخدام التكنولوجيا الحديثة فى التدريس	
التدريس للمجموعات الصغيرة والكبيرة	
القواعد العامة والخاصة فى التدريس	
إعداد ونشر البحوث العلمية	
آداب وأخلاقيات المهنة	
مهارات التواصل	

العرض التقديمي الفعال	
الجوانب المالية والقانونية للجامعات	
مهارات التفكير	
تنظيم المؤتمرات	
نشر البحوث فى مجلات دولية	
إدارة الوقت وضغوط العمل	
كيفية تصميم المقرر الالكتروني	
دورات التحول الرقمي Word- P.P. Presentation- Mobile Applications)	
ملحوظة: توجد شهادات معتمدة بحضور الدورات المذكورة أعلاه يتم تقديمها عند الطلب	

- **اللغات ومهارة استخدام الكمبيوتر**

اللغة	المستوى
العربية	اللغة الأصلية
الإنجليزية	جيد جدًا
الصينية	جيد
استخدام الكمبيوتر	ممتاز (ICDL certificate)، دورة التحول الرقمي.
ملحوظة: توجد شهادات معتمدة بدراسة اللغات والدورات المذكورة أعلاه يتم تقديمها عند الطلب	

قائمة المنشورات العلمية:

NO	Title
1.	Xiangxiang Sun, Zhuangzhuang Sun, Ahmed SM Saleh, Yifan Lu, Xiuyun Zhang, Xiangzhen Ge, Huishan Shen, Xiuzhu Yu, Wenhao Li (2023). Effects of various microwave intensities collaborated with different cold plasma duration time on structural, physicochemical, and digestive properties of lotus root starch. Food Chemistry, Volume 405, Part A, 30 March 2023, 134837. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.134837
2.	Xiangxiang Sun, Yumei Yu, Ahmed SM Saleh, Xinyu Yang, Jiale Ma, Wenhao Li, Dequan Zhang, Zhenyu Wang (2023). Understanding interactions among flavor compounds from spices and myofibrillar proteins by multi-spectroscopy and molecular docking simulation. International Journal of Biological Macromolecules, Volume 229, 28 February 2023, Pages 188-198. https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2022.12.312
3.	Xinyue Liu, Ahmed SM Saleh, Bo Zhang, Wei Liang, Wenqing Zhao, Jiayu Zheng, Xiangzhen Ge, Huishan Shen, Wenhao Li (2023). Capsaicin microcapsules with high encapsulation efficiency and storage stability based on sodium caseinate–acetylated wheat starch: preparation and characterization. International Journal of Food Science & Technology, Volume 58 (2), 741-

	754. https://doi.org/10.1111/ijfs.16225
4.	Li-shuang Wang, Yu-min Duan, Li-feng Tong, Xiao-shuai Yu, Ahmed SM Saleh, Zhi-gang Xiao, Peng Wang (2023). Effect of extrusion parameters on the interaction between rice starch and glutelin in the preparation of reconstituted rice. International Journal of Biological Macromolecules, Volume 225, 15 January 2023, Pages 277-285. https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2022.11.009
5.	Wei Liang, Jiayu Zheng, Ahmed SM Saleh, Wenqing Zhao, Xinyue Liu, Chunyan Su, Mengting Yan, Xiangzhen Ge, Huishan Shen, Gulnazym Ospankulova, Kakimova Zhainagul Kh, Wenhao Li (2023). Fabrication of biodegradable blend plastic from konjac glucomannan/zein/PVA and understanding its multi-scale structure and physicochemical properties. International Journal of Biological Macromolecules, Volume 225, 15 January 2023, Pages 172-184. https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2022.10.199
6.	Shu Yang, Ahmed SM Saleh, Qiang Yang, Xiaotong Cui, Yumin Duan, Zhigang Xiao (2022). Effect of the water and oleogelator content on characteristics and stability of BC-loaded oleogel-based emulsion. LWT, Volume 167, 15 September 2022, 113824. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113824
7.	Xiangxiang Sun, Ahmed SM Saleh, Yifan Lu, Zhuangzhuang Sun, Xiuyun Zhang, Xiangzhen Ge, Huishan Shen, Xiuzhu Yu, Wenhao Li (2022). Effects of ultra-high pressure combined with cold plasma on structural, physicochemical, and digestive properties of proso millet starch. International Journal of Biological Macromolecules, 212, 146-154. https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2022.05.128
8.	Xiangxiang Sun, Ahmed SM Saleh, Zhuangzhuang Sun, Kun Zhao, Xiuyun Zhang, Yifan Lu, Xiangzhen Ge, Huishan Shen, Wenhao Li (2022). Molecular structure and architectural characteristics of outer shells and inner blocklets of normal and waxy wheat A-and B-starch granules. Journal of Cereal Science, 105, 103477. https://doi.org/10.1016/j.jcs.2022.103477
9.	XiaoTong Cui, Ahmed SM Saleh, Shu Yang, Na Wang, Peng Wang, Minpeng Zhu, Zhigang Xiao (2022). Oleogels as Animal Fat and Shortening Replacers: Research Advances and Application Challenges. Food Reviews International, https://doi.org/10.1080/87559129.2022.2062769
10.	Wang, Peng, Zhi-gang Luo, Zhi-gang Xiao, and Ahmed S.M Saleh (2022). Impact of calcium ions and degree of oxidation on the structural, physicochemical, and in-vitro release properties of resveratrol-loaded oxidized gellan gum hydrogel beads. International Journal of Biological Macromolecules, 196, 54-62. https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2021.12.043
11.	Wang, Na, Xiaotong Cui, Yumin Duan, Shu Yang, Peng Wang, Ahmed SM Saleh, and Zhigang Xiao (2021). Potential health benefits and food applications of rice bran protein: research advances and challenges." Food Reviews International, 1-24. https://doi.org/10.1080/87559129.2021.2013253
12.	Xiangxiang Sun, Ahmed SM Saleh, Zhuangzhuang Sun, Xiangzhen Ge, Huishan Shen, Qian Zhang, Xiuzhu Yu, Li Yuan, Wenhao Li (2022). Modification of multi-scale structure, physicochemical properties, and digestibility of rice starch via microwave and cold plasma treatments. LWT Food Science and Technology,153,112483. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112483
13.	Xiangxiang Sun, Zhuangzhuang Sun, Ahmed SM Saleh, Kun Zhao, Xiangzhen Ge, Huishan Shen, Qian Zhang, Li Yuan, Xiuzhu Yu, Wenhao Li (2021). Understanding the granule, growth ring, blocklets, crystalline and molecular structure of normal and waxy wheat A-and B-starch granules. Food Hydrocolloids, 121, 107034. https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2021.107034
14.	Hongli Yang, Xu Han, Ahmed S. M. Saleh, Chen Shao, Yumin Duan, and Zhi-gang Xiao (2021). Lipase-catalyzed Synthesis of Feruloylated Lysophospholipid in Toluene-Ionic Liquids and Its Antioxidant Activity. *Journal of Oleo Science*, https://www.jstage.jst.go.jp/article/jos/advpub/0/advpub_ess20268/_article

15.	Siyuan Liang, Chunyan Su, Ahmed SM Saleh, Hao Wu, Bo Zhang, Xiangzhen Ge, Wenhao Li. (2020). Repeated and continuous dry heat treatments induce changes in physicochemical and digestive properties of mung bean starch. Journal of Food Processing and Preservation, https://ifst.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/jfpp.15281
16.	Xiang zhen Ge, Ahmed S.M. Saleh, Luzhen Jing, Kun Zhao, Chunyan Su, Bo Zhang, Qian Zhang, Wenhao Li. (2021). Germination and drying induced changes in the composition and content of phenolic compounds in naked barley. Journal of Food Composition and Analysis, 95: 103594. https://doi.org/10.1016/j.jfca.2020.103594
17.	Chunyan Su, Ahmed SM Saleh, Bo Zhang, Duo Feng, Jiangyan Zhao, Yu Guo, Jian Zhao, Wenhao Li, Wenjie Yan (2020). Effects of germination followed by hot air and infrared drying on properties of naked barley flour and starch. International Journal of Biological Macromolecules, 165, Part B, 2060-2070. https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0141813020347450
18.	Bo Zhang, Ahmed SM Saleh, Chunyan Su, Bing Gong, Kun Zhao, Guoquan Zhang, Wenhao Li, Wenjie Yan (2020). The molecular structure, morphology, and physicochemical property and digestibility of potato starch after repeated and continuous heat–moisture treatment. Journal of Food Science, 85(12), 4215-4224. https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/1750-3841.15528
19.	Chunyan Su, Ahmed S. M. Saleh, Bo Zhang, Kun Zhao, Xiangzhen Ge, Qian Zhang, Wenhao Li (2020). Changes in structural, physicochemical, and digestive properties of normal and waxy wheat starch during repeated and continuous annealing. Carbohydrate Polymers, 247,116675. https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2020.116675
20.	Yu Liu, Chunyan Su, Ahmed S. M. Saleh, Hao Wu, Kun Zhao, Guoquan Zhang, Hao Jiang, Wenjie Yan, Wenhao Li (2020). Effect of germination duration on structural and physicochemical properties of mung bean starch. International Journal of Biological Macromolecules,154, 706-713. https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2020.03.146
21.	Xiao Zhigang, Wang Lishuang, Zhang Yirui, Wang Yanwen, Ahmed S. M. Saleh, Zhu Minpeng, Gao Yuzhe, Mohamed E Hassan, Yang Qingyu, Duan Yumin (2020). Synthesis and characterization of a novel rice bran protein-cerium complex for the removal of organophosphorus pesticide residues from wastewater. Food Chemistry, 320, 126604. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.126604
22.	Shenoda GM Henry, Soumia MI Darwish, Ahmed S. M. Saleh, Ahmed Khalifa (2019). Carcass Characteristics and Nutritional Composition of Some Edible Chicken By-products. Egyptian Journal of Food Science, 47, 81-90. https://ejfs.journals.ekb.eg/article_48195.html
23.	Zuosheng Zhang, Ahmed S. M. Saleh, Hao Wu, Min Gou, Yu Liu, Luzhen Jing, Kun Zhao, Chunyan Su, Bo Zhang, Wenhao Li. (2019). Effect of Starch Isolation Method on Structural and Physicochemical Properties of Acorn Kernel Starch . Starch - Stärke , https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/star.201900122
24.	Na Wang, Ahmed S. M. Saleh, Yu zhe, Gao, Peng Wang, Yumin Duan, Zhigang Xiao (2019). Effect of protein aggregates on properties and structure of rice bran protein-based film at different pH. Journal of Food Science and Technology, 56 (11), 5116–5127. https://link.springer.com/article/10.1007/s13197-019-03984-3
25.	Ahmed. S. M. Saleh, Peng Wang, Na Wang, Liu Yang, Zhigang Xiao (2019). Brown Rice vs White Rice: Nutritional Quality, Potential Health Benefits, Development of Food Products, and Preservation Technologies. Comprehensive Reviewes in Food Science and Food Safety, https://onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.1111/1541-4337.12449
26.	Min Gou, Hao Wu, Ahmed S. M. Saleh, Luzhen Jing, Yu Liu, Kun Zhao, ChunyanSu, Bo Zhang, Hao Jiang, Wenhao Li (2019).Effects of repeated and continuous dry heat treatments on properties of sweet potato starch. International Journal of Biological Macromolecules, 129, 869-877. https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0141813018357416
27.	Shu Yang, YuminDuan, Na Wang, Xiaotong Cui, Qing Xu, Minpeng Zhu, Ahmed S.M. Saleh, Xiqing Yue, Zhigang Xiao (2018). Influence of Oil Type on Characteristics of β-Sitosterol and Stearic Acid Based Oleogel. Food Biophysics, 13(4), 362–373.

	https://link.springer.com/article/10.1007/s11483-018-9542-7
28.	Kun Zhao; Ahmed S.M. Saleh; Bei Li; Hao Wu; Yu liu; Guoquan Zhang; &Wenhao Li. (2018). Effects of conventional and microwave pretreatment acetylation on structural and physicochemical properties of wheat starch. International Journal of Food Science and Technology,https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/ijfs.13845
29.	Meijuan Xu, Ahmed S.M. Saleh, Bing Gong, Bei Li, Luzhen Jing, Min Gou, Hao Jiang,Wenhao Li (2018). The effect of repeated versus continuous annealing on structural, physicochemical, and digestive properties of potato starch. Food Research International, 111; 324–333. https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996918304204
30.	Peng Wang, Qingyu Yang, Dongmei Zheng, Qiuyu Wang, Na Wang, Ahmed S. M. Saleh, Minpeng Zhu, Zhigang Xiao (2018). Physicochemical and antioxidant properties of rice flour based extrudates enriched with stabilized rice bran. Starch –Stärke. https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/star.201800050
31.	MeijuanXu, Ahmed S.M. Saleh, Yu Liu, Luzhen Jing, Kun Zhao, Hao Wu, Guoquan Zhang, ShaohuiOu Yang, Wenhao Li (2018). The changes in structural, physicochemical, and digestive properties of red adzuki bean starch after repeated and continuous annealing treatments. Starch –Stärke. https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/star.201700322
32.	Lidong Wang, Peng Wang, Ahmed S.M. Saleh, Qingyu Yang, YunfeiGe, Na Wang, Shu Yang, Zhigang Xiao (2018).Influence of fluidized bed jet milling on structural and functional properties of normal maize starch. Starch –Stärke. https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1002/star.201700290
33.	Wenhao Li, JiaxingGao, Ahmed S.M. Saleh, XiaolinTian, Peng Wang, Hao Jiang, Guoquan Zhang (2018). The modifications in physicochemical and functional properties of proso millet starch after ultra-high pressure (UHP) process. Starch –Stärke.https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1002/star.201700235
34.	Ahmed S. M. Saleh, Peng Wang, Na Wang, Shu Yang, Zhigang Xiao (2017). Technologies for Enhancement of Bioactive Components and Potential Health Benefits of Cereal and Cereal-Based Foods: Research Advances and Application Challenges. Critical Reviews in Food Science and Nutrition. https://www.tandfonline.com/eprint/V5ExW37qyQVcQYBShsxv/full
35.	Xue Li, Ahmed S. M. Saleh, Peng Wang, Qingfeng Wang, Shu Yang, Minpeng Zhu, YuminDuan, Zhigang Xiao (2017). Characterization of Organogel Prepared from Rice Bran Oil with Cinnamic Acid. Food Biophysics, 12 (3), 356 -364. https://link.springer.com/article/10.1007/s11483-017-9491-6
36.	Shu Yang, Guode Li, Ahmed S. M. Saleh, Hongli Yang, Na Wang, Peng Wang, XiqingYue, ZhigangXiaoEm (2017). Functional Characteristics of Oleogel Prepared from Sunflower Oil with β-Sitosterol and Stearic Acid. Journal of the American Oil Chemists' Society, 94(9), 1153-1164. Available from https://link.springer.com/article/10.1007/s11746-017-3026-7
37.	Peng Wang, Yu Fu, Lijuan Wang, Ahmed S.M. Saleh, Huiying Cao and Zhigang Xiao（2017）. Effect of enrichment with stabilized rice bran and extrusion process on gelatinization and retrogradation properties of rice starch, Starch - Stärke, https://onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.1002/star.201600201
38.	Wenhao Li, XiaolingTian, Peng Wang, Ahmed S. M. Saleh, QinguiLuo, JianmeiZheng, Shaohui Ouyang, Guoquan Zhang (2015). Recrystallization characteristics of high hydrostatic pressure gelatinized normal and waxy corn starch.International Journal of Biological Macromolecules, ,83 177-171.https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0141813015301501?via%3Dihub
39.	Qing Zhang, Ahmed S. M. Saleh, QunShen (2015). Monitoring of Changes in Composition of Soybean Oil During Deep-Fat Frying with Different Food Types. Journal of the American Oil Chemists' Society, 83(1), 69-81.https://link.springer.com/article/10.1007/s11746-015-2743-z

40.	Zhang Qing, Wen Qin, Meiliang Li, QunShen, and Ahmed S.M. Saleh (2015). Application of Chromatographic Techniques in the Detection and Identification of Constituents Formed during Food Frying: A Review, Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 14(5), 601-633.https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/1541-4337.12147
41.	Wenhao Li, HongmeiGuo, Peng Wang, XiaolingTian, Wei Zhang, Ahmed SM Saleh, JianmeiZheng, ShaohuiOuyang, QinguiLuo, Guoquan Zhang (2015). Physicochemical characteristics of high pressure gelatinized mung bean starch during recrystallization. Carbohydrate Polymers, 131, 432-438.https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0144861715004956
42.	Qing Zhang, Wen Qin, Derong Lin, QunShen, Ahmed S. M. Saleh (2015). The changes in the volatile aldehydes formed during the deep-fat frying process. Journal of Food Science and Technology, 52(12), 7683–7696. https://link.springer.com/content/pdf/10.1007%2Fs13197-015-1923-z.pdf
43.	Saleh A. S. M., Zhang Qing, ShenQun (2014). Recent research in antihypertensive properties of food protein-derived hydrolysates and peptides. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 56(5), 760-787.https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/10408398.2012.724478?journalCode=bfsn20
44.	Zhang Qing, Saleh A. S. M., Chen Jing, Sun Peiran, ShenQun (2014). Monitoring of thermal behavior and decomposition products of soybean oil. An application of synchronous thermal analyzer coupled with Fourier transform infrared spectrometry and quadrupole mass spectrometry. Journal of Thermal Analysis and Calorimetry, 115(1): 19~29.https://link.springer.com/article/10.1007/s10973-013-3283-0
45.	Saleh A. S. M., Zhang Qing, Chen Jing, ShenQun (2013). Millet grains: Nutritional quality, processing, and potential health benefits. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 12(3): 281~295.https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/1541-4337.12012
46.	Zhang Qing, Saleh A. S. M., ShenQun (2013). Discrimination of edible vegetable oil adulteration with used frying oil by low field nuclear magnetic resonance. Food and Bioprocess Technology, 6(9): 2562~2570.https://link.springer.com/article/10.1007/s11947-012-0826-5
47.	Zhang Qing, Saleh A. S. M., Chen Jing, ShenQun (2012). Chemical alterations taken place during deep-fat frying based on certain reaction products: A review. Chemistry and Physics of Lipids, 2012, 165(6): 662~681.https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0009308412000813
48.	Li Wenhao, BaiYunfei, Saleh A. S. M., Zhang Qing, ShenQun (2012). Effect of high hydrostatic pressure on physicochemical and structural properties of rice starch. Food and Bioprocess Technology,5(6): 2233~2241.https://link.springer.com/article/10.1007/s11947-011-0542-6
49.	Seleim, M.A.A, Manal A.M. Hassan, and A.S.M. Saleh (2015). Changes in Nutritional Quality of Zuchini (Cucurbitapepo L.) Vegetables During the Maturity. J. Food and Dairy Sci., Mansoura Univ., Vol. 6 (10): 613 – 624.
50.	Ahmed S. M. Saleh (2014). Angiotensin converting enzyme inhibitory activity of protein hydrolysates and phenolic extracts derived from proso millet grains. College of Food Science and Nutritional Engineering, China Agricultural University; Ph.D thesis.
51.	Saleh, A. S. Moussa (2009). Production and Marketing of Honey as Food and Medicine in Egypt, Problems and Proposals. The 6th Arab Apiculture Conference, 17-19 march, Abha, Saudi Arabia
52.	Youssef, M.K.E., El-Rify, M.H.A., Ramadan, E.A., and Saleh, A.S.M. (2008), Quality Evaluation of Egyptian Honey During storage at Room Temperature. The 5th Conference of Alexandria for food Science and Technology, 4-6 Marsh 2008, Alexandria Univ., Egypt.
53.	Youssef, M.K.E., El-Rify, M.H.A., Ramadan, E.A., and Saleh, A.S.M. (2006). The Effects of Heating Treatment and storage Tempera+ture on Some Phiysico-chemical Properties of some Egyptian Honey Types after One Year Storage, J. Saudi Soc. For Food and Nutrition, King Saud University, Saudi Arabia, 1(2), 1-5.
54.	Youssef, M.K.E., El-Rify, M.H.A., Ramadan, E.A., and Saleh, A.S.M. (2006). Quality Attributes of Some Types of Egyptian honey. The 7th International Conference for Food Industries Quality Control, 12-14 Septemper, Alexandria, Egypt.

55.	Youssef, M.K.E., El-Rify, M.H.A., Ramadan, E.A., and Saleh, A.S.M. (2006), Effect of Adulteration with Inverted Sugar Syrup on Some Physicochemical Properties of Egyptian Honey. The 7th International Conference for Food Industries Quality Control, 12-14 September, Alexandria, Egypt.
56.	Youssef, M.K.E., El-Rify, M.H.A., Ramadan, E.A., and Saleh, A.S.M. (2006). Physico-chemical and Technological Studies on Some Types of Egyptian honey (Summary of M. Sc Study). 1st Conference of Young Scientists. Fac. Agric. Univ. Assiut 17-18 April 2007.

المراجع:

الإسم	العنوان	التليفون والإيميل
Prof. Dr. Shen Qun (PhD supervisor)	College of Food Science and Nutritional Engineering, China Agricultural University, Beijing 100083, China	E-mail: shenqun@cau.edu.cn Phone and Fax: 0086-010-62737524
Prof. Dr. Wafik Sanad Mousa Ragab	Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Assiut University, Assiut 71526, Egypt	E-mail: wafiq.ragab@agr.au.edu.eg , Wafiksr@yahoo.com
Dr. Soumaia Mohamed Darwish	Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Assiut University, Assiut 71526, Egypt	Email:soumiadarwish123@hotmail.com

أقر أنا الدكتور/ أحمد صلاح موسى صالح بأن جميع البيانات والمعلومات المذكورة أعلاه صحيحة وأتحمل المسئولية كاملة عن صحة تلك المعلومات الخاصة بي وأنا على استعداد تام لتقديم الوثائق الرسمية المعتمدة من جهات الإختصاص والتى تثبت ما ورد من معلومات عند طلبها.