

## سيرة ذاتية



### Curriculum Vitae

الاسم: نوري الساحلي سالم مادي

Name: Nuri Sahli Salem Madi

تاريخ ومكان الميلاد: 1953 طرابلس، ليبيا.

Date and place of birth: 1953, Tripoli, Libya.

الدرجة العلمية: أستاذ

Academic Status: Full professor

الوضع الاجتماعي: متزوج +3 أبناء

Marital Status: Married + 3 children

مكان العمل: قسم علوم وتقنية الأغذية – كلية الزراعة – جامعة طرابلس - ص.ب: 13538 – طرابلس، ليبيا

Working Address: Department of Food Science and Techology, Faculty of Agriculture, University of Tripoli. P. O. Box 13538 – Tripoli, Libya.

البريد الإلكتروني:

Email: [madinuri@Yahoo.com](mailto:madinuri@Yahoo.com) [N.Madi@uot.edu.ly](mailto:N.Madi@uot.edu.ly)

التدرج التعليمي:

#### Educational Profile:

1. درجة دكتوراه الفلسفة في التقنية الحيوية. جامعة سترتاكلايد. جلاسكو، بريطانيا. 1992-1995م.

1. Ph. D. in Biotechnology, from Strathclyde University. Glasgow, U. K. 1992 – 1995. عنوان أطروحة الدكتوراه:

Dissertation Title:

"Exopolysaccharide Elaboration by the Polymorphic Fungus *Aureobasidium pullulans*"

2. درجة الماجستير في علوم وتقنية الأغذية. جامعة واشنطن. سياتل، أمريكا. 1980-1982م.

2. M. Sc. in Food Science and Technology, from the University of Washington. Seattle, Washington, U. S. A. 1980 – 1982.

Thesis Title:

عنوان رسالة الماجستير:

" Microbial Bioconversion of Rub-Al-Tamar (Date Syrup) Wastes for Single Cell Protein (SCP) Production".

3. درجة البكالوريوس في علوم الأغذية. جامعة طرابلس. طرابلس، ليبيا. 1973-1977م.
3. Bachelor Degree in Food Science, from the University of Tripoli. Tripoli, Libya. 1973 -1977.
4. الشهادة الثانوية العامة. معهد التوغار للتعليم الثانوي. طرابلس، ليبيا. 1970-1973م.
5. الشهادة الإعدادية. مدرسة الحرية الإعدادية. طرابلس، ليبيا. 1967-1970م.
6. الشهادة الابتدائية. مدرسة شارع الصريم الابتدائية. طرابلس، ليبيا. 1961-1967م.

### التدرج الوظيفي:

1. معيد بقسم علوم وتقنية الأغذية، كلية الزراعة، جامعة طرابلس، خلال الفترة ما بين 1978-1979م.
2. مساعد محاضر بقسم علوم وتقنية الأغذية، كلية الزراعة، جامعة طرابلس، خلال الفترة ما بين 1982 – 1986م.
3. محاضر بقسم علوم وتقنية الأغذية، كلية الزراعة، جامعة طرابلس، خلال الفترة ما بين 1986 – 1991م.
4. أستاذ مساعد بقسم علوم وتقنية الأغذية، كلية الزراعة، جامعة طرابلس، خلال الفترة ما بين 1995-2005م.
5. أستاذ مشارك بقسم علوم وتقنية الأغذية، كلية الزراعة، جامعة طرابلس، خلال الفترة ما بين 2005 – 2010م.
6. أستاذ بقسم علوم وتقنية الأغذية، كلية الزراعة، جامعة طرابلس، منذ عام 2010.
7. منسق الدراسات العليا بقسم علوم وتقنية الأغذية، كلية الزراعة، جامعة طرابلس، خلال الفترة ما بين 1997 – 2001م.
8. رئيس قسم علوم وتقنية الأغذية المكلف بكلية الزراعة، جامعة طرابلس، خلال العام الدراسي 2010/09م.
9. رئيس اللجنة العلمية بقسم علوم وتقنية الأغذية، كلية الزراعة، جامعة طرابلس منذ عام 2011 - 2016م.
10. عضو لجنة الدراسات العليا بقسم علوم وتقنية الأغذية، كلية الزراعة، جامعة طرابلس منذ عام 2011 - 2016م.
11. عضو لجنة تنظيم المشاركة في المؤتمرات والندوات العلمية خارج ليبيا، كلية الزراعة، جامعة طرابلس خلال الفترة من 2011 – 2014.
12. نقيب أعضاء هيئة التدريس بكلية الزراعة، جامعة طرابلس خلال الفترة من 2011 – 2013.
13. عضو لجنة تطوير العملية التعليمية عن قسم علوم وتقنية الأغذية، كلية الزراعة، جامعة طرابلس منذ عام 2011-2016.
14. عميد كلية الزراعة، جامعة طرابلس منذ 16 /10 /2016 إلى 2019/12/01.

### Academic Status:

Appointed as a **Teaching Assistant** during the academic year **1978/1979** at the Department of Food Science, Faculty of Agriculture, University of Tripoli, Tripoli, Libya, and still working at the same department as a **Full Professor. Dean of the Faculty of Agriculture**, University of Tripoli, Tripoli, Libya, from 16/10/2016 to 01/12/2019.

### الخبرة في مجال العمل الميداني:

1. العمل بمصنع المنصورة لإنتاج معجون الطماطم والطماطم الكامل منزوع القشرة، بمدينة طرابلس أثناء مواسم الإنتاج خلال الفترة ما بين 1972 – 1973م.

2. العمل بمصنع ريم لإنتاج معجون الطماطم، بمدينة الزاوية أثناء مواسم الإنتاج خلال الفترة ما بين 1974 – 1976م.

### Field Work Experience:

working in the field of tomato paste and whole peeled tomatoes processing during the production seasons (Summer Seasons) in the following plants:

1. Mansoura Plant for Tomatoes Paste Production. Tripoli, Libya, during 1972 to 1973.
2. Reem Plant for Tomatoes Paste Production. Zawia, Libya, during 1974 to 1976.

### الخبرة في المجال العلمي:

#### أولاً: التدريس:

(أ) تدريس المقررات التالية في مجال علوم وتقنية الأغذية لطلبة الدراسات الجامعية (البكالوريوس) بقسم علوم الأغذية، كلية الزراعة، جامعة طرابلس:

1. التخمرات الصناعية

2. المظاهر الصحية بمصانع الأغذية

4. علم الأحياء الدقيقة للألبان

6. كتابة التقارير العلمية

3. علم الأحياء الدقيقة للأغذية

5. علم الأحياء الدقيقة العام

(ب) تدريس مقرر التقنية الحيوية متقدم لطلبة الدراسات العليا بقسم علوم وتقنية الأغذية، كلية الزراعة، جامعة طرابلس.

(ج) تدريس مقرر التقنية الحيوية الميكروبية متقدم لطلبة الدراسات العليا بقسم علم النبات، كلية العلوم، جامعة طرابلس.

#### ثانياً: الإشراف على طلبة الدراسات العليا:

##### أ- الإشراف على رسائل ماجستير تحت العناوين التالية:

1. بعض مظاهر الفساد الميكروبي في أنواع مختلفة من الرطب المحلي. استكملت الرسالة في شهر ديسمبر لسنة 2004.

2. المعالجة البيولوجية لمخلفات صناعة رب التمر لإنتاج الأعلاف. استكملت الرسالة في شهر أبريل لسنة 2005.

3. التقييم الصحي لبعض المحلات المنتجة للحلويات. استكملت الرسالة في شهر فبراير لسنة 2009.

4. التقييم الصحي لبعض مسالخ الدجاج بشعبية تاجوراء النواحي الأربع. استكملت الرسالة في شهر نوفمبر لسنة 2007.

5. عزل بكتيريا مؤكسدة للهيدروكربونات من البيئة المحلية وتعريفها. استكملت الرسالة في شهر فبراير لسنة 2010.

6. مؤشرات التلوث البكتيري في عبوات المياه المعبأة المعادة الاستخدام. استكملت الرسالة في شهر فبراير لسنة 2010.

7. البكتيريا الممرضة ذات المنشأ البشري والحيواني في أنواع مختارة من الأسماك المعروضة للبيع بأسواق مدينة طرابلس. استكملت الرسالة في شهر يونيو لسنة 2013.

8. الجودة الميكروبيولوجية لحليب الإبل الخام المعروض للبيع بمنطقة طرابلس. استكملت الرسالة في شهر أكتوبر لسنة 2013.

9. استخدام الزنجبيل (Ginger) كمضاد طبيعي للنمو الميكروبي في أقراص اللحم المفروم المبردة. استكملت الرسالة سنة 2013.

10. الجودة الميكروبيولوجية لمعاجين التمر المعروضة للبيع بأسواق مدينة طرابلس. (لم تستكمل الرسالة بعد).

11. تتبع الجودة البكتيريولوجية لأنواع مُختارة من الأسماك المُجمدة المستوردة بالمنطقة الغربية من ليبيا . استكملت الرسالة سنة -- 20.

12. التعرف الجودة على الجودة البكتيريولوجية للجمبري المحلي الطازج خلال مراحل المناولة بسوق باب البحر بطرابلس. ( لم تستكمل بعد).

13. المسح الانتقائي لبعض الإنزيمات الهامة في التصنيع الغذائي من فطري المائدة *Cantharellus cibarius* و *Craterellus tubaeformis* المستزرعين. (لم تستكمل الرسالة بعد).

#### ب- المشاركة في الإشراف على رسائل ماجستير تحت العناوين التالية:

1. دراسة مسحية تحليلية حول جودة أقراص اللحم المفروم (الهمبورجير) على مستوى مدينة طرابلس. استكملت الرسالة في شهر سبتمبر لسنة 2003.

2. دراسة الجودة الميكروبيولوجية في لحوم الإبل. استكملت الرسالة في شهر يوليو لسنة 2007.

3. الجودة الميكروبيولوجية لأقراص لحم الدجاج المفروم (البرجر) في نطاق مدينة طرابلس. استكملت الرسالة في شهر أغسطس لسنة 2007.

4. التقييم الصحي لبعض السلخانات بشعبتي طرابلس والنواحي الأربع. استكملت الرسالة في شهر مايو لسنة 2008.

5. التعرف على بعض أنواع البكتيريا الممرضة والطفيليات في بعض الخضروات المكونة للسلطة. استكملت الرسالة في شهر سبتمبر لسنة 2008.

6. إنتاج خميرة الخبز باستخدام التمور الليبية. استكملت الرسالة في شهر يونيو لسنة 2009.

7. عزل وتعريف الكائنات الحية الدقيقة القادرة على هدم زيوت المحركات المستعملة من ترب محطات وقود السيارات بمنطقة قصر بن غشير. استكملت الرسالة في شهر ديسمبر لسنة 2009.

8. إنتاج زيتون مخلل من بعض أصناف الزيتون الأخضر المحلية. استكملت الرسالة في شهر يونيو لسنة 2010.

9. البكتيريا المنتجة للهستامين في أنواع مختارة من الأسماك المعروضة للبيع في ثلاث أسواق داخل نطاق مدينة طرابلس. استكملت الرسالة في شهر سبتمبر لسنة 2012م.

#### ثالثاً: الاستشارات العلمية:

1. مستشار لقسم الصناعات الغذائية بمركز البحوث الصناعية خلال الفترة من 1988م إلى 1991م، ثم خلال الفترة من 1996 إلى 2003م.

2. مستشار لقسم التطبيقات بمركز أبحاث الطاقة النووية خلال الفترة من 1990 إلى 1991م.

3. عضو لجنة برنامج مشروعات الصناعات الغذائية بأمانة الصناعة خلال عام 1996م.

4. عضو لجنة مراقبة الجودة والشئون الصحية بمركز الخدمات التموينية خلال الفترة من 1998م إلى 2002م.

5. عضو اللجنة الفنية المتخصصة في مجال المواصفات القياسية للأغذية المصنعة وغير المصنعة بالمركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية خلال العام 1999م.

6. عضو لجنة التقنية الحيوية المنبثقة عن اللجنة العليا لبرنامج الصناعات المستقبلية بمركز البحوث الصناعية خلال الفترة من 1999 إلى 2001م.

7. رئيس قسم الدراسات العليا بإدارة الدراسات العليا والتدريب والتعاون الدولي بمركز البحوث الصناعية خلال الفترة من 2000م إلى 2001م.

8. عضو هيئة تحرير مجلة البحوث الصناعية التي تصدر عن مركز البحوث الصناعية خلال العام 2001م.

9. عضو اللجنة العلمية بمركز بحوث الأحياء البحرية خلال الفترة من 2002م إلى 2012م.
  10. عضو اللجنة العلمية بالمركز الوطني للرقابة على الأغذية والأدوية خلال الفترة من 2003م إلى 2004م.
  11. رئيس اللجنة الفنية المتخصصة في مجال الشئون الصحية للأغذية بالمركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية خلال الفترة من 2008م إلى 2013م.
  12. عضو هيئة تحرير المجلة الليبية للعلوم الزراعية التي تصدر عن كلية الزراعة بجامعة طرابلس منذ 04/09/2009م.
  13. رئيس اللجنة الفنية لسلامة الأغذية بالمركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية خلال الفترة من 2008م إلى 2013م.
- رابعاً: التدريب:**

المشاركة في تنفيذ دورات تدريبية للعاملين بقطاع الصناعات الغذائية والخدمة الغذائية في المجالات التالية:

1. العدوى والتسمم الغذائي
2. التطبيقات الصحية بمصانع الأغذية
3. الطرق القياسية لتحليل مياه الشرب
4. الطرق القياسية لتحليل مياه البحر
5. تطبيق نظام تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) في مجال التصنيع الغذائي والخدمة الغذائية.
6. التحكم في الآفات بمنشآت الأغذية.

#### **خامساً: المشاركة في الأحداث العلمية على المستوى الدولي:**

1. ممثل ليبيا في الاجتماع الخامس والأربعون للجنة الفنية المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية لدستور الأغذية المتخصصة في مجال الشئون الصحية للأغذية. هانوي، فيتنام، 11-15 نوفمبر، 2013م.
2. المشاركة في أعمال ورشة عمل إقليمية حول تعزيز مشاركة دول إقليم الشرق الأدنى في الدستور الغذائي. بيروت، لبنان، 11-13 ديسمبر 2012م.
3. عضو الوفد الليبي الذي شارك في أعمال المنتدى الإقليمي للصناعات الغذائية للشرق الأوسط وشمال أفريقيا. بيروت، لبنان، 15-18 نوفمبر 2011م.
4. المشاركة في اجتماعات لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية لتقييم المخاطر الميكروبيولوجية (JEMRA) والتي خصصت لتقييم المخاطر الناجمة عن البكتيريتين الممرضتين: *Salmonella* و *Campylobacter* في لحوم الدواجن. 4-8 مايو 2009م. روما، إيطاليا. ولقد صدر عن المنظمين المشار إليهما أعلاه خلال نفس السنة كتاب حول نتائج هذه الاجتماعات يحمل الرقم (19) تحت العنوان التالي:

#### **Microbiological Risk Assessment Series:**

*Salmonella and Campylobacter in chicken meat*

5. حضور برنامج متخصص في مجال هندسة عمليات التصنيع الحيوي (Bioprocess Engineering) الذي نظم برعاية الفيدرالية الأوروبية للتقنية الحيوية: مجموعة العمل المتخصصة في كفاءة عمل المفاعلات الحيوية. سويتار، جزيرة براش، كرواتيا. 8-14 سبتمبر 2001.

#### **Experience in the Scientific Field:**

#### **1. Teaching courses at the food science and technology department, faculty of Agriculture, University of Tripoli:**

- 1.1. Industrial fermentation (for under graduate students)
- 1.2. Food biotechnology (for graduate students)

- 1.3. Food plant sanitation
- 1.4. Food microbiology
- 1.5. Dairy microbiology
- 1.6. General microbiology
- 1.7. Technical report writing

**2. Courses taught at other Institutions:**

- 2.1. Microbial technology
- 2.2. Microbial biotechnology

**3. Training courses for those who are working in the food service and food processing sectors:**

- 3.1. Food borne diseases and outbreaks
- 3.2. Sanitary Practices in fish processing plants
- 3.3. The microbiological quality of fish and fish products
- 3.4. The microbiological quality of sea water
- 3.5. The microbiological quality of drinking water
- 3.6. Hazard Analysis and critical control points system in food

processing and food service

**4. Supervising Graduate Students:**

Supervised several M. Sc. students in the field of Food Microbiology and Biotechnology, and Food Safety. Eleven of these students completed their projects and submitted their thesis, while two others are expected to complete within the next year. Additionally, I co-supervised nine other M. Sc. students, and was as an external examiner for many graduate students at the faculty of agriculture and other faculties within the University of Tripoli and other Universities in Libya.

**5. Consultations:**

Worked as a scientific consultant for the following Institutions:

- 5.1. Industrial Research Center, Tajura, Libya. From 1988 to 1991 and then from 1996 to 2003.
- 5.2. Food Supply Services Center, Tripoli, Libya. From 1998 to 2005.
- 5.3. Marine Biology Research Center, Tajura, Libya. From 2003 to 2006.
- 5.4. National Center for Food and Drug Control, Tripoli, Libya. From 2003 to 2004.
- 5.5. National Center for Standardization and Metrology, Tripoli, Libya. From 2006 to 2012.

**5. Participation in the International Scientific Events:**

- 5.1. The Libyan representative in the forty-fifth Session of the CODEX Committee on Food Hygiene. Joint FAO/WHO Food Standards Program. Ha Noi, Viet Nam, 11-15 November 2013.
- 5.2. The Regional workshop on "Enhancing Participation on Countries in the Near East Region in Codex". Beirut, Lebanon, 11-13 December 2012.
- 5.3. The Regional Agro-Industries Forum (RAIF) in The Middle East and North Africa (MENA). Beirut, Lebanon, 15-18 November 2011.
- 5.4. Joint FAO/WHO Expert Meetings on the Microbiological Risk Assessment (JEMRA) of *Salmonella* and *Campylobacter* in chicken meat. Rome, Italy, 4-8 May 2009. The results of the meetings were published by the above mentioned organizations in 2009:

Microbiological Risk Assessment Series No. 19: *Salmonella* and *Campylobacter* in chicken meat

5.5. Bioprocess Engineering Course Organized by the European Federation of Biotechnology: the Working Group on Bioreactor Performance. Supetar, Island Brac, Croatia, 8-14 September 2001.

### نشر أبحاث في الدوريات العلمية:

#### Publications in the Scientific Periodicals:

1. حدوث بعض البكتيريا الممرضة للإنسان في حليب الإبل الخام المعرض للبيع بمنطقة طرابلس. 2016. المجلة الليبية للعلوم الزراعية. المجلد (21) العدد (1).
2. حدوث البكتيريا الضميمة (*Vibrio*) الممرضة للإنسان في أنواع مختارة من الأسماك الطازجة. 2015. المجلة الليبية لعلوم البحار. العدد (14): 26-32.
3. الكشف عن بعض البكتيريا الممرضة للإنسان في أنواع مختارة من الأسماك الطازجة المعرضة للبيع في الأسواق بمدينة طرابلس وضواحيها. 2015. المجلة الليبية لعلوم البحار. العدد (14): 5-14.
4. الجودة الميكروبيولوجية لحليب الإبل الخام المعرض للبيع في نطاق مدينة طرابلس. 2015. المجلة الليبية للعلوم الزراعية. المجلد (20) العدد (1 و 2): 42-54.
5. مؤشرات التلوث الميكروبي في الثلج المنتج ببعض مدن غرب ليبيا. 2013. المجلة الليبية لعلوم البحار. 13: 21 – 32.
6. مؤشرات التلوث الميكروبي في عبوات المياه المعبأة سعة 18 لتر. 2012. المجلة الليبية للعلوم الزراعية. المجلد (17) العدد (1 و 2): 60-68.
7. الكشف عن بعض البكتيريا الممرضة في لحوم الإبل الطازجة. 2011. المجلة الليبية للعلوم الزراعية. المجلد (16) العددان (1 و 2): 67-73.
8. تواجد بعض البكتيريا الممرضة في لحم الدجاج الطازج المنتج بمنطقة تاجوراء والنواحي الأربعة. 2011. المجلة الليبية للعلوم الزراعية. المجلد (16) العددان (1 و 2): 59-66.
9. الكشف الصحي الظاهري لأربع سلخانات لحوم بمنطقة طرابلس والجفارة. 2011. المجلة الليبية للعلوم الزراعية. المجلد (16) العددان (1 و 2): 74-81.
10. استخدام المستخلص المائي للتمور كبديل للمولاس في إنتاج خميرة الخبز. 2010. المجلة الليبية للعلوم الزراعية. المجلد (15) العدد (2).
11. مؤشرات التلوث الغائطي في مياه البحر قبالة مدينتي الخمس ومصراثة. 2008. المجلة الليبية لعلوم البحار. 12: 25-39.
12. دراسات ميكروبيولوجية لأقراص اللحم المفروم المتبلبة (Beef burgers) في مدينة طرابلس بليبيا. 2008. مجلة الصحة لمنطقة شرق البحر المتوسط (Eastern Mediterranean Health Journal) التي تصدر عن منظمة الصحة العالمية. 14 (1): 1-3.
13. تأثير تصريف مياه الصرف الصحي غير المعالجة على الخواص الميكروبيولوجية لمياه البحر. 2006. المجلة الليبية لعلوم البحار. 11: 41-61.
14. التعرف على نوع مختلف من البوليولان (*Pullulan*) في مزارع العفن *Aureobasidium pullulans*. 2004. مجلة البحوث الصناعية. 20: 1 - 24.
15. تأثير التغليف والتشعيع على نمو بعض الميكروبات في شرائح لحم البقر الطازج. 1999. مجلة التطبيقات السلمية للطاقة الذرية. 3: 13-17.

16. Ultrasound assisted extraction of the polysaccharides from *Tuber aestivum* and its *in vitro* anti-hyperglycemic activity. 2019. Bioactive Carbohydrates and Dietary Fiber. 20:100198.

17. Assessment of Temperature and Microbiological Quality of Fresh Sardine, Bouge, Saury and Mackerel Marketed in Tripoli City, Libya. 2018. Acta Vet Eurasia. 44: 93-100.
18. Evaluation of the Bacteriological Quality of Two Types of Salad Prepared at the Libyan Airlines Catering Center in Tripoli, Libya. 2015. The Libyan Journal Agriculture. 20(1-2): 17-28
19. Incidence of Pathogenic Bacteria in Cakes and Tarts Displayed for Sale in Tripoli, Libya. 2013. World Academy of Science, Engineering and Technology.7: 665 – 669.
20. Parasitological Contamination in Salad Vegetables in Tripoli-Libya. 2010. Food Control. 21: 760-762.
21. Microbial Quality of Green House Produce. 2009. Acta Horticulture. 807 (2): 761-763.
22. Some Physical and Chemical Properties of Three Varieties of Libyan Soft Dates. 2007. Acta Horticulture. 736:489-495.
23. The Effect of Exogenous Ca<sup>2+</sup> on Exopolysaccharide Production by *Aureobasidium pullulans*.1997. Enz. Microbial. Technol. 21: 102-107.
24. Synthesis of two distinct Exopolysachharide Fractions by cultures of the Polymorphic Fungus *Aureobasidium pullulans*. 1996. Carbohydrate polymers. 32: 307-314.
25. Influence of Culture pH and Aeration on Ethanol Production and Pullulan Molecular Weight by *Aureobasidium pullulans*.1996. J. Chem. Technol. Biotechnol. 66:343-350.
26. Microbial Conversion of Date Syrup Wastes for Single Cell Protein Production. 1982. Reseach in Fisheries, No. 575 Annual Report of the School of Fisheries, University of Washington, 98195, USA.

#### النشر والمشاركة بالأبحاث في المؤتمرات والندوات العلمية:

#### Publications and Contributions in the Scientific Seminars and Conferences:

1. التخمر الطبيعي لصنفين من ثمار الزيتون الليبي. 2016. المؤتمر الوطني الأول للأمن الغذائي وسلامة الأغذية. مصراتة، ليبيا.
2. رفع المحتوى البروتيني لمخلفات صناعة رب التمر بإتباع وسائل التقنية الحيوية. 2009. المؤتمر الوطني الثالث للتقنيات الحيوية. صبراتة، ليبيا.
3. دعم الأغذية بالأحماض الدهنية الأساسية للاستفادة من التقنية الحيوية لإنتاج زيت وحيد الخلية غني بحمض أوميغا-3 دوكوزاهكسانويك. 2009. كتاب وقائع الندوة العلمية حول مضافات الأغذية: أهميتها وسلامتها. 348-327.
4. تقييم مبدئي لنشاط بعض المعزولات الفطرية من جنس *Aspergillus* لدعم المحتوى البروتيني لمخلفات صناعة رب التمور اللجنوسليولوزية. 2009. كتاب وقائع المؤتمر الوطني الثالث للتقنيات الحيوية. 258-253.
5. بعض الممارسات الخاطئة خلال إنتاج وتصنيع وتداول الأغذية. الندوة العلمية حول دور المواصفات القياسية في ضمان سلامة الأغذية. بنغازي، ليبيا. 22 أبريل 2009.
6. التقييم الصحي لبعض مذابح الدجاج المحلية. الندوة العلمية حول دور المواصفات القياسية في ضمان سلامة الأغذية. بنغازي، ليبيا. 22 أبريل 2009.

7. التقييم الصحي لبعض المحلات المنتجة للحلويات. الندوة العلمية حول دور المواصفات القياسية في ضمان سلامة الأغذية. بنغازي، ليبيا. 22 أبريل 2009.
8. دراسة بكتيريولوجية حول مدى انتشار بعض أنواع البكتيريا الممرضة في لحوم الدجاج الطازجة. 2008. الندوة العلمية حول "اللحوم بين الإنتاج والرقابة والتداول". جامعة الجبل الغربي. غريان، ليبيا.
9. الكشف عن بعض أنواع البكتيريا الممرضة في لحوم الإبل الطازجة. 2008. الندوة العلمية حول "اللحوم بين الإنتاج والرقابة والتداول". جامعة الجبل الغربي. غريان، ليبيا.
10. الكشف الصحي الظاهري على أربع سلخانات لحوم شعبية طرابلس. 2008. الندوة العلمية حول "اللحوم بين الإنتاج والرقابة والتداول". جامعة الجبل الغربي. غريان، ليبيا.
11. إطالة العمر التسويقي لبعض أصناف الرطب المحلي. 2005. كتاب وقائع الندوة العلمية حول الإنتاج الزراعي: الواقع والآفاق. 201-225.
12. تأثير درجة حرارة التخزين على المحتوى الميكروبي والخواص الحسية لبعض أصناف الرطب الليبية. 2005. المؤتمر الزراعي العلمي الخامس. جامعة البلقاء التطبيقية. السلط، الأردن.
13. تطبيق نظام تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP System) في مجال الثروة البحرية. 2004. الندوة العلمية حول النهوض بالثروة البحرية. بنغازي، ليبيا.
14. استخدام التقنية الحيوية في إنتاج مواد ملونة كمضافات أغذية. 2004. الندوة العلمية حول مضافات الأغذية: أهميتها وسلامتها. طرابلس، ليبيا.
15. تطبيق نظام تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP System) لضمان سلامة الأغذية. ورشة عمل بعنوان "سلامة وجودة الأغذية". قسم علوم وتقنية الأغذية، كلية الزراعة، جامعة عمر المختار. البيضاء، ليبيا. 23-24، نوفمبر 2004.
16. الجودة البكتيريولوجية لبعض أغذية المقاهي بجامعة طرابلس. 2003. المؤتمر الوطني الثاني للتقنيات الحيوية. جامعة عمر المختار. البيضاء، ليبيا.
17. تحليل ثمار النخيل خلال مرحلة الجمرى (الغمق). 2003. كتاب وقائع المؤتمر الوطني الثاني للتقنيات الحيوية. 239-250.
18. الخواص البيولوجية لمياه الصرف الصحي. 2003. الندوة العلمية حول إعادة استخدام مياه الصرف الصحي. مجلس التخطيط المحلي بشعبية طرابلس. طرابلس، ليبيا.
19. تلوث الشواطئ بمياه الصرف الصحي غير المعالجة. 2003. الندوة العلمية حول إعادة استخدام مياه الصرف الصحي. مجلس التخطيط المحلي بشعبية طرابلس. طرابلس، ليبيا.
20. تصريف مياه الصرف الصحي (المجاري) غير المعالجة إلى الشواطئ وأثره على الثروة البحرية. 2003. المؤتمر الوطني حول الثروة البحرية ودورها في الاقتصاد الوطني. طرابلس، ليبيا.
21. نظام تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP System) في مجال التصنيع الغذائي. 2002. الندوة العلمية حول المواصفات والمعايير القياسية في الصناعات الغذائية. معرض مصراتة للصناعات الغذائية والتعبئة والتغليف. غرفة التجارة والصناعة والزراعة بمصراتة والغرفة التجارية والصناعية بصفاس. مصراتة، ليبيا.
22. دور التقنية الحيوية في تطوير بعض الصناعات الغذائية. 1996. ندوة الأمن الغذائي (2): الفواكه-الألبان-الزيوت-البقوليات الجافة: مشاكلها والحلول المقترحة. كلية الزراعة، جامعة طرابلس. طرابلس، ليبيا.

23. تقييم فاعلية بعض المطهرات المنتجة محلياً. 1990. المؤتمر الأول للصناعات الخفيفة والتشاريكات. مركز البحوث الصناعية. تاجوراء، ليبيا.
24. Evaluation of Bacteriological Quality of Two Types of Salads Prepared at Libyan Air-Line Catering in Tripoli, Libya. 23<sup>rd</sup> International ICFMH Symposium-Food Micro 2012: Global Issues in Food Microbiology. Istanbul, Turkey, 3-7 September 2012.
25. Bacteriological Quality of Fresh Produce in Libya. 2012. 23<sup>rd</sup> International ICFMH Symposium-Food Micro. 2012: Global Issues in Food Microbiology. Istanbul, Turkey, 3-7 September 2012.
26. Incidence of Pathogenic Bacteria in Cakes and Tarts Displayed for Sale in Tripoli City, Libya. 2012. 23<sup>rd</sup> International ICFMH Symposium-Food Micro 2012: Global Issues in Food Microbiology. Istanbul, Turkey, 3-7 September 2012.
27. Incidence of Coagulase Positive *Staphylococcus aureus* and *Salmonella* in freshly Slaughtered sheep Carcasses. 2008. The Fourth Scientific Days of Microbiology. Tunisian Society of Microbiology. Hammamet, Tunisia.
28. Effect of Yeast Extract Omission upon Pullulan Elaboration by *Aureobasidium pullulans* in Stirred Tanks. 2002. In Proceedings: Biotechnology Applications for the Arid Regions. Ed. Al-Shayjii, Y. A. Sidhu, J. S. Saleem, M. and Gurinik, K. Kuwait Institute for Scientific Research, Kuwait. 395-408.
29. The Effect of Exogenous Calcium Ions on Morphology, Growth and Polysaccharide Production by *Aureobasidium pullulans*. 1994. In Proceedings: Physiology, Kinetics, Production and Use of Biopolymers. Ed. Braunegg, G. European Federation of Biotechnology. Schloss Seggau, Austria. 128.
30. Bioconversion of Rub-Al-Tamar (date syrup) Wastes for Single Cell Protein Production. 1982. Canadian Institute of Food Science and Technology Conference. Montreal, Canada.

### المشاريع البحثية والكتب:

#### Research Projects and Books:

1. التأثيرات الميكروبيولوجية لمياه الصرف الصحي غير المعالجة على مياه البحر بمنطقة طرابلس وتاجوراء النواحي الأربع. 2005. مركز بحوث الأحياء البحرية. تاجوراء، ليبيا.
2. مستوى التلوث البكتيري الناجم عن تصريف مياه الصرف الصحي غير المعالجة إلى البحر بمدينة مصرية والخمس. 2007. مركز بحوث الأحياء البحرية. تاجوراء، ليبيا.
3. دراسة مسحية حول الجودة الميكروبيولوجية للتلج المنتج من بعض المصانع المحلية. 2010. مركز بحوث الأحياء البحرية. تاجوراء، ليبيا.
4. دراسة ميكروبيولوجية لبعض الأسماك المصادة من سواحل طرابلس وتاجوراء. 2012. مركز بحوث الأحياء البحرية. تاجوراء، ليبيا.
5. وقائع الندوة العلمية حول مضافات الأغذية: أهميتها وسلامتها. 2009. تحرير/ أحمد عاشور أحمد ونوري الساحلي مادي. الطبعة الأولى. دار الحكمة للطباعة. طرابلس، ليبيا.