تلخص هذه النصوص إسهامات الباحث في عدة مجالات، بدءًا من إنشاء وتطوير وحدة إنتاجية للصناعات الغذائية والألبان في المركز القومي للبحوث عام 2003، والتي وفرت فرص عمل، وعالجت أزمة تسمم بسكويت المدارس، واستثمرت أرباحها في شراء معدات متطورة، وغطت احتياجات المركز من المخبوزات، بالإضافة إلى تطوير قطاع الألبان واستغلال مقزر أمريكي. حققت الوحدة إيرادات سنوية تجاوزت المليون جنيه، ودعمت مشاريع بحثية، وقامت بتأهيل كوادرها البشرية، مما جعلها نموذجًا ناجحًا. كما عمل على تطوير الخبز البلدي باستبدال جزء من دقيق القمح بدقيق الشعير، وحصلت الوحدة على موافقة وزارة التموين لإنتاج الخبز المدعوم، وتعاون مع شركة "فريدال" لتصنيع الفلفل الحريف المخلل، مما أدى إلى حصول المنتج على موافقة الـ FDA. كما أسهم في تقييم سلامة الأغذية في منشآت غذائية تابعة لشركات كبرى، وتقديم برامج تدريبية لتعزيز معايير السلامة والجودة. كما شارك في إنشاء وحدة النباتات الأسرية لدراسة النباتات والبقايا الغذائية القديمة، وإعداد الموسوعة الشاملة للأغذية الشعبية المصرية، التي حظيت بإشادة واسعة، وتعاون مع بنك الطعام المصري و مبادرة "طابلية مصر"، والتي حققت عائدًا استثماريًا ودعمت مشاريع مجتمعية. أخيرًا، شارك في مشروع "المحاصيل المصرية القديمة"، ومشاريع بحثية أخرى مع جهات متعددة، بالإضافة إلى مشاركاته في مجالس قومية ولجان متخصصة، وحصوله على جوائز تقديرية، ومشاركته في لقاءات إعلامية.

lakhasly.com © تم تلخيص النص بواسطة موقع لخصلي