



ربيع خطاب

الوظيفة أستاذ مشارك

المعلومات الشخصية

الجنسية | كندي

تاريخ الميلاد | 29 - 04 - 1975

القسم | تغذية علاجية

البريد الجامعي الرسمي | rykhattab@iau.edu.sa

الهاتف الخاص بالمكتب | 31373

المهارات اللغوية

اللغة	قراءة	كتابة	تحدث
العربية	✓	✓	✓
الإنجليزية	✓	✓	✓
أخرى			

المؤهلات العلمية والشهادات (بدءاً من الأحدث)

التاريخ	الشهادة الأكademية	مكان الصدور	العنوان
2004	الجامعة الإسكندرية	طب	مصر
2000	الجامعة الإسكندرية	ماجستير	مصر
1997	الجامعة الإسكندرية	البكالوريوس	مصر

عنوان بحث كل من الدكتوراه والماجستير والزمالة

الدكتوراه	Chemical and Technological Studies on Flaxseed to Improve Its Sensorial and Nutritional Properties in Foods
الماجستير	Composition and Quality Study of Some Vegetable Oils during Frying
الزمالة	

السجل المهني (بدءاً من الأحدث)

رتبة الوظيفة	مكان و عنوان جهة العمل	التاريخ
مساعد دكتور	جامعة الأمام عبد الرحمن بن فيصل / الشرقية / الدمام	2018 حالياً

2018 حالياً	الإسكندرية، مصر	دكتور جامعي
2017 / 2014	جامعة دالهوزي هاليفاكس ، NS ، كندا	باحث مساعد
2014 / 2011	جامعة الأمام عبد الرحمن بن فيصل / الشرقية / الدمام	مساعد دكتور
2010 / 2007	جامعة من مانیتوبا وینیپیگ ، MB ، کندا	ما بعد الدكتوراه زمیل
2007/ 2004	جامعة الإسكندرية، مصر	مساعد دكتور

المناصب الإدارية (بدءاً من الأحدث)

المنصب الإداري	المكتب	الجودة والاعتماد	قسم التغذية العلاجية	التاريخ
				2018 حتى الآن

الإنجازات العلمية

الأبحاث العلمية المنشورة (بالترتيب الزمني بدءاً من الأحدث)

#	أسماء الباحثين	عنوان البحث	الجهة النشر وتاريخ النشر
1	Liang, J., Zago, E., Nandasiri, R., Khattab, R., Eskin, M., Eck, P. & Thiayam-Holländer, U	Effect of Solvent, Preheating Temperature, and Time on the Ultrasonic Extraction of Phenolic Compounds from Cold-Pressed Hempseed Cake	J Am Oil Chem Soc., 95, 1319-.2018 .1327
2	Khattab, R., Ghanem, A. & Brooks, M. S	Quality of dried haskap berries (<i>Lonicera caerulea L.</i>) as affected by prior juice extraction, osmotic treatment, and drying conditions	Drying Technol., 35, 375–391. .2017
3	Khattab, R., Ghanem, A. & Brooks, M. S.	Stability of Haskap Berry (<i>Lonicera caerulea L.</i>) Anthocyanins at Different Storage and Processing Conditions	J. Food Res., 5, 67-79. 2016
4	Khattab, R., Ghanem, A. & Brooks, M. S.	Effect of Juice Extraction Methods on the Physicochemical Characteristics of	Curr Nutr Food Sci., 12, 220-229. 2016

	Haskap Berry (<i>Lonicera caerulea L.</i>) Products.		
Food Chem., 194, 218–221. 2016.	Refractance WindowTM drying of haskap berry – Preliminary results on anthocyanin retention and physicochemical properties.	Celli, G. B., Khattab, R., Ghanem, A. & Brooks, M. S.	5
Int J Food Proper, 19, 1708– 1725. 2016.	Phenolic Analyses of Haskap Berries (<i>Lonicera caerulea L.</i>): Spectrophotometry versus High Performance Liquid Chromatography,	Khattab, R., Brooks, M. S. & Ghanem, A	6
J. Berry Res, 5, 231-242. 2015.	Effect of frozen storage on polyphenol content and antioxidant activity of haskap berries (<i>Lonicera caerulea L.</i>).	Khattab, R., Celli, G. B., Ghanem, A. & Brooks, M. S	7
Curr Nutr Food Sci, 11, 223-230. 2015.	Effect of Thawing Conditions on Polyphenol Content and Antioxidant Activity of Frozen Haskap Berries (<i>Lonicera caerulea L.</i>).	Khattab, R., Celli, G. B., Ghanem, A. & Brooks, M. S.	8
J Am Oil Chem Soc, 91, 89-97. 2014.	Production of Canolol from Canola Meal Via Hydrolysis and Microwave-Induced Decarboxylation	Khattab, R., Eskin, M. & Thiayam, U.	9
Curr Nutr Food Sci, 9, 321-327. 2013.	Effect of Conventional and Microwave Toasting on Sinapic Acid Derivatives and Canolol Content of Canola	Mayengbam, S., Khattab, R. & Thiayam, U.	10
LWT- Food Sci Technol, 53, 338-345. 2013.	Quality Evaluation of Flaxseed Oil Obtained by Different Extraction Techniques	Khattab, R. & Zeitoun, M	11
Curr Nutr Food Sci, 8, 91-101. 2012.	Evaluation of Pita Bread Fortified with Defatted Flaxseed Flour	Khattab, R., Zeitoun, M. & Barbary, O.	12
Food Chem, 122: 1266-1272. 2010.	Quantitative analysis and free radical scavenging activity of chlorophyll, phytic acid, and condensed tannins in canola.	Khattab, R., Goldberg, E., Lin, L. & Thiayam, U.	13
J Am Oil Chem Soc, 87: 147- 155. 2010.	Determination of Sinapic Acid Derivatives in Canola Extracts using HighPerformance Liquid Chromatography.	Khattab, R., Eskin, M., Aliani, M. & Thiayam, U	14
LWT- Food Sci Technol, 42: 1107 - 1112. 2009	Nutritional Quality of Legume Seeds as Affected by Some Physical Treatments, Part 1: Protein Quality Evaluation.	Khattab, R. Y., Arntfield. S. D. & Nyachoti, C. M.	15
LWT- Food Sci Technol, 42:	Nutritional Quality of Legume Seeds as Affected by Some	Khattab, R. Y. & Arntfield. S.	16

1113 - 1118. 2009.	Physical Treatments 2. Antinutritional Factors.	D.	
LWT- Food Sci Technol, 42: 1119 - 1124. 2009.	Functional Properties of Raw and Processed Canola Meal.	Khattab, R. Y. & Arntfield, S. D.	17
Minufiya J Agric Res, 32: 119-139.	Combined effect of flash pasteurization, lactic acid buffered System and modified atmosphere packaging on the shelf life of fresh poultry.	Zeitoun, A. A. & Khattab, R. Y.	18
J Agric Sci, Mansoura Univ, 32: 255-266. 2007	Inhibition of Salmonella on poultry as influenced by flash pasteurization, lactic acid buffered system and modified atmosphere packaging.	Zeitoun, A. A. & Khattab, R. Y.	19
J Agric Sci, Mansoura Univ, 32: 241-253. 2007.	Nutritional and Sensorial Quality of Cookies Fortified with Defatted Flaxseed and Sesame seed Meals.	Khattab, R. Y. & Zeitoun, A. A.	20
J Advances in Agric Res (Fac. Agric. Saba Basha), Alexandria, Egypt, 11: 763-782. 2006.	Utilization of Flaxseed Cake Powder as a Natural Antioxidant in Flaxseed Oil.	Zeitoun, A. A. & Khattab, R. Y.	21
Proceedings of the 1st Mansoura Conference of Food Science and Dairy Technology, Mansoura, Egypt, 17-19. 2000.	Thermal behavior of some vegetable oils during deep fat frying of potato chips.	Barbary, O. M., Osman, H. M. & Khattab, R. Y.	22

الأبحاث العلمية المقبولة للنشر

#	أسماء الباحثين	عنوان البحث	المجلة	تاريخ القبول

الأبحاث العلمية المقدمة لتحكيم المؤتمرات العلمية المتخصصة

#	أسماء الباحثين	عنوان البحث	المؤتمر وتاريخ النشر
	Zago, E., Nandasiri, R., Liang, J., Eck, P., Eskin, M., Khattab R. .Thiyam, U &	Study of the impact of heating pretreatments and solvent on ultrasound extraction of hemp phenolics	2018 AOCS Annual Meeting & Expo, Minneapolis, Minnesota, USA, May 6-9, 2018
	Khattab, R., Ghanem, A. & Brooks, M. S	Stability of Haskap Berry (<i>Lonicera caerulea L.</i>) Anthocyanins at Different Storage and Processing .Conditions	Canadian Society for Bioengineering (CSBE) Annual Meeting, Halifax, NS, Canada, July 3rd to 6th, 2016. Paper # .CSBE-16-034. 2016
	Khattab, R., Celli, G. B., Ghanem, A. & .Brooks, M. S	Recent Advances in Haskap Berry .Processing Research	The Northeast Agricultural and Biological Engineering Conference (NABEC), July 31 – August 3, 2016, Orono, ME, USA. Paper # NABEC-16- 016. 2016
	Khattab, R., G.B. Celli, A. Ghanem & M.S.Brooks	Effect of freezing and thawing conditions on the phenolic profile of haskap berries (<i>Lonicera caerulea</i> .L)	the 12th International Congress on Engineering and Food (ICEF12), Quebec City, QC, Canada, June 14–18, 2015. Paper ICEF2015_0112. # 2015
	Brooks, M.S., G.B. Celli, R. Khattab & A. Ghanem	Bioactive Quality of Frozen Fruits: .Issues and Implications	Northeast Agricultural and Biological Engineering Conference (NABEC), Newark, DE, USA, July 12–15, 2015. Paper # NABEC 15-

.071. 2015			
101st AOCS Annual Meeting & Expo, May 16-19, 2010, Phoenix Arizona, USA. 2010	Retention of Sinapic Acid and Canolol after Oven and Microwave Pre-treatment of Canola Seeds	Thiyam, U., Khattab, R. & Mayengbam, S	
23rd Meeting of the Canadian Section of the AOCS, October 4-6 Toronto, ON, .2009 Canada	Physiochemical Properties and Fatty Acid Composition of Canola Oil Obtained with Conventional Methods and Supercritical Fluid Extraction	Khattab, R., Rempel, C. & Thiyam, U.	
100th AOCS Annual Meeting & Expo, May 3–6, 2009. Rosen Shingle Creek Orlando, FL, USA. .2009	Sinapic Acid Derivatives and Tocopherols in Canola Seeds Grown in Western Canada. Proceedings of the	Khattab, R., Eskin, M., Aliani, M. & Thiyam, U.	

المشاريع البحثية المنتهية

#	أسماء الباحثين	عنوان البحث	تاريخ البحث
1	Khattab, R. Y. & Arntfield. S. D	Nutritional Properties of Pulse Seeds as Affected by Different Physical Treatments.	2009
2	Khattab, R. & Thiyam, U	Adding Value to Canola: Investigating Minor Components	2010
3	Khattab, R., Ghanem, A. & Brooks, M. S.	Value Addition to Berries' Processing	2016

الأبحاث الحالية

#	أسماء الباحثين	عنوان البحث
1	Khattab, R., Alduhaylib, S., Alahmary, S., Alkawii, H., Mohammed, M. & Shablan, R	Relationship between High Consumption of Added Sugars and Sleep Quality



المساهمات في المؤتمرات والندوات العلمية

#	عنوان المؤتمر	المكان والتاريخ	مجال المساهمة

العضويات واللجان المشارك فيها

- (Canadian Institute of Food Science and Technology (CIFST) •
- (□ American Oil Chemists' Society (AOCS) •
- The Scientific Society of Food Industries (SSFI), Alexandria, Egypt •

أنشطة التدريس

الجامعية

#	المقرر	رقم المقرر	مجال المساهمة
	15	NUTR 313	خدمة الغذاء والجودة
	15	NUTR 414	سلامة الأغذية وصحة البيئة
	1	NUTR 426	أغذية وظيفية

وصف مختصر لمقررات المرحلة الجامعية التي تم تدريسها (عنوان المقرر- رقم المقرر: شرح المقرر)

1
2

الدراسات العليا

#	المقرر	رقم المقرر	مجال المساهمة

وصف مختصر لمقررات المرحلة الجامعية التي تم تدريسها (عنوان المقرر- رقم المقرر: شرح المقرر)

1
2



الإرشاد الأكاديمي للطلاب

#	المرحلة	عدد الطلاب	من	إلى

الإشراف على رسائل الماجستير والدكتوراة

#	الشهادة العلمية	العنوان	الجهة	التاريخ

الإشراف على الأبحاث الجارية

#	الشهادة العلمية	العنوان	الجهة	التاريخ

المهام الإدارية واللجانات وخدمة المجتمع (بداءاً من الأحدث)

المهام الإدارية

#	من	إلى	المنصب	الجهة
	2018	الآن	منسق لجنة الجودة	قسم التغذية العلاجية / جامعة الأمام عبد الرحمن بن فيصل

عضوية اللجان

#	من	إلى	المنصب	الجهة
	2018	الآن	عضو لجنة تنسيق الجودة	قسم التغذية العلاجية / جامعة الأمام عبد الرحمن بن فيصل
	2018	الآن	عضو لجنة الأمتحانات	
	2018	الآن	عضو لجنة البحث	
	2018	الآن	عضو لجنة تطوير المنهج الدراسي	
	2018	الآن	عضو لجنة شؤون التدريب	



الاستشارات العلمية

#	من	إلى	الجهة	وقت كامل - وقت جزئي

العمل التطوعي

#	من	إلى	نوع التطوع	الجهة

الكفاءات والمهارات الشخصية (الحاسب، تقنية المعلومات، التقنية .. الخ)

1
2

آخر تحديث

..... / / 2016