

البحث الأول (فردى)
(غير مستخرج من رسالة)
عنوان البحث:

اثر اء منتج الباتون سالية باءءءءام مسحوق قشر الترمس الحلو لتعزيز الخواص الحسية والقيمة الغذائية كأءء متطلبات مرضى البول السكرى

Enrichment Patton Salee Product Using Sweet Lupine Peels to Enhance Sensory Properties and Nutritional Value as One of The Needs of Diabetes Patients

مكان وسنة النشر:

(تم نشر هذا البحث بمجلة كلية الاقتصاد المنزلى، جامعة المنوفية، المجلد ٢٦، العدد الرابع، يوليو ٢٠١٦م.)

المخلص:

تعد صءة الجسم مؤشر طبيعى للتغذية الجيدة والسليمة، كذلك حلو الجسم من الأامراض المزمئة منها مرض السكر، مرض القلب و ضغط الدم، وهناك بعض الأطعمة التى تعرف بالأطعمة الصحية أو الأطعمة الوظيفية على سبيل المءال البقوليات، التى تعتبر مصدر جيد للعناصر الغذائية ، لذلك البقوليات ربما تكون مسؤولة عن منع الأمراض المزمئة. هدف هذا البحث إلى دراسة تأثير إءضافة قشر الترمس الحلو بمستويات مختلفة على الخواص الحسية والقيمة الغذائية لمنتج الباتون سالية كأءء متطلبات مرضى البول السكرى، حيث تم تدعيم منتج الباتون سالية بمستويات مختلفة من قشر الترمس الحلو المجفف (١٠% ، ٢٠% ، ٣٠%). أوضحت نتائج التقييم الحسى أن منتج الباتون سائلة المدعم كان مقبولاً حسياً من حيث (الطعم، اللون ، الرائحة ، المسام ، القوام والتقبل العام) على مستوى نسب التدعيم الثلاثة من قشر الترمس (١٠% ، ٢٠% و ٣٠%)، وظهرت أفضل النتائج فى منتج الباتون سالية المدعم بنسبة منخفضة (١٠%) ، حيث تحسنت قيم الطعم من (٤،٥٥ الى ٤،٩) ، الرائحة تحسنت من (٤،٧ الى ٤،٩). كذلك تحسنت نتائج التحليل الكيماى، فأظهرت النتائج بزيادة معدلات البروتين، الدهون، الألياف، الرماد، المعادن، مضادات الأكسدة الكلية الفينولات الكلية بزيادة معدل قشر الترمس مقارنة بالعينة الضابطة، لذلك قشر الترمس ربما يقلل من خطر الإصابة

بأمراض القلب والأوعية الدموية عن طريق التأثير على مستوى ضغط الدم، مستوى كوليسترول الدم، مستوى جلوكوز الدم و تمثيل الأنسولين. الخلاصة: أضحت النتائج أن إضافة قشر الترمس حسن من التقييم الحسى والتركيب الكيميائي أو القيمة الغذائية لمنتج الباتون سالية; هذا يوضح مدى أهمية قشور البقوليات خاصة قشر الترمس لأطعمة مرضى البول السكرى.

الخلاصة:

اتضح من البيانات الموضحة اعلاه، أن قشر الترمس الحلو حسن من الخواص الحسدية لمنتج الباتون سالية (الطعم، اللون، الرائحة، المسام، القوام والتقبل العام) وكذلك أوضحت نتائج التحليل الكيميائي أنه يحتوى على معدلات جيدة من البروتينات، الألياف، الرماد، المعادن، الفينولات ومضادات الأكسدة الكلية، حيث تلعب المواد الفيتو كيميائية دوراً هاماً في تغذية الانسان والصحة الجيدة، وبالتالي فإن زيادة مستوى قشر الترمس تزداد معدلات كلاً من البروتينات، الدهون، الألياف، الرماد، المعادن، الفينولات ومضادات الأكسدة، على عكس معدلات الرطوبة والكربوهيدرات أوضحت انخفاض فيها بزيادة مستوى قشر الترمس مقارنة بالعينة الضابطة. مما سبق اتضح مدى أهمية قشور البقوليات خاصة قشر الترمس الحلو في رفع القيمة الغذائية لبعض منتجات المخابز وكأحد متطلبات أطعمة مرضى البول السكرى.

الكلمات المفتاحية:

البقوليات، الترمس، قشر الترمس، مرض الداء السكرى، مستوى جلوكوز الدم.