

البحث السابع (فردى)
(غير مستخرج من رسالة)

عنوان البحث:

دراسة القيمة الغذائية والخواص الحسية والحالة التخزينية لمنتج الباتون سالية المدعم بقشر الباذنجان المجفف
**Studying of the nutritional value, sensory properties and storage status of Patton Salee
supplemented with dried eggplant peels**

مكان وسنة النشر:

(تم نشر هذا البحث بالمؤتمر الدولى السادس- العربى العشرون للاقتصاد المنزلى بكلية الاقتصاد المنزلى. جامعة المنوفية). بعنوان " الاقتصاد المنزلى وجودة التعليم"، بالمجلد الثامن والعشرون، العدد الرابع ٢٠١٨م.

الملخص:

يهدف هذا العمل الى دراسة الخواص الكيميائية والحسية والتخزينية لمنتج الباتون سالية المدعم بمسحوق قشر الباذنجان الأسود، حيث تم استخدام عينة من طالبات كلية التربية عددهم ٣٠ طالبة، تراوحت أعمارهم ما بين ١٩-٢٤ سنة لإجراء التقييم الحسى للمنتج المدعم بنسب مختلفة من المسحوق (٥ ، ١٠ ، ١٥%)، وأوضحت نتائج التقييم الحسى مدى تقبل منتج الباتون سالية المدعم من حيث الطعم، اللون، الرائحة، المسام، القوام ومدى التقبل العام للمنتج، وأفضل النتائج سجلت في المستوى المنخفض من مسحوق قشر الباذنجان (٥%)، حيث سجلت النتائج للعوامل السابقة على التوالي ٩,٦، ٩,٣، ٩,٣٤، ٩,٢٣، ٩,١٢ مقارنة بالعينة الكنترول التي تحمل ١٠ درجات لكل عامل وأشارت نتائج التركيب الكيميائى أنه بزيادة مستوى مسحوق قشر الباذنجان فى منتج الباتون سالية زاد مستوى كل من البروتين من ١٠,٥٢٧ الى ١٠,٦٨٤، الدهون من ٠,٧٤٤ الى ١,٨٩٢، الألياف من ٠,١٤ الى ١,٤٥، الرماد من ١,١٣ الى ١,٥٢، فيتامين ب ١ من

١٢،٠١ الى ١٣،٢٦٥ %، ب ٢ من ٠،٧٦ الى ٢٠،٥٦ %، ب ٣ من ٤٢،٢٩ الى ٢٢١،٦٢ %، ب ٩ من ٦،٠٢ الى ٥٤،٨٩ %، ب ١٢ من ١،٣٨ الى ١١،٧٩ %، ج من ٣٨٦،٥٩ الى ١١١٨،٢٥ %، المعادن منها الفوسفور زاد من ٦٩،١٦ الى ٧٥،٥٢ %، الماغنسيوم من ٧١،١٨ الى ٧٨،٥٥ %، المنجنيز ٠،٥٢١ الى ٨،٥٠ %، البوتاسيوم من ٢٨٠،٩٥ الى ٤٣١،٧٧ %، النحاس من ٢،٨٦٢ الى ٣،٢٣٦ % والمركبات النشطة حيويًا منها الفلافونويد الكلية زادت أيضاً الى ١،٩١٦ %، الفينولات الكلية من ٤٦،٥٣ الى ٧١،٠٢ % وكذلك النشاط المضاد للأكسدة زادت من ٣٢،٨٣ الى ٥٤،٨٣ %، كما أوضحت نتائج التخزين تحسن مستوى كل من الفيتامينات ، المعادن وكذلك المركبات النشطة بيولوجيا للعينة المدعمة بمستوى (٥%) مسحوق قشر الباذنجان مقارنة بالعينة الكنترول والمخزنة لمدة ٢٠ يوم. الخلاصة: خلصت الدراسة أن إضافة مسحوق قشر الباذنجان إلى منتجات المخابز حسن من القيمة الغذائية لكل من البروتين، الرماد، الألياف، الفيتامينات، المعادن وكذلك المركبات النشطة بيولوجية و أيضاً تحسنت القيمة الغذائية لمنتج الباتون سالية بعد فترة التخزين بسبب اضافة قشر الباذنجان المجفف، حيث أنه غنى بالألياف والفيتامينات والمعادن.

الكلمات المفتاحية:

التغذية، قشر الخضراوات، التركيب الكيميائي لقشر الباذنجان، مضادات الأكسدة، الفلافونيات و الفينولات .