البحث الثامن:

عنوان البحث: استخدام كسب الزيتون كمصدر للمركبات الحيوية في تحسين جودة خبز التوست

د/ خالد عبد الحميد سليم[١] - د/ وليد ذكريا البدوى[٢] - Prof. Dr. Iryna Smetanska[3]
[١]قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية - كلية الزراعة - جامعة الفيوم –
[٢]قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ
[3]Department of Plant Food Processing, Agricultural Faculty, University of Applied Science Weihenstephan-Triesdorf, Weidenbach, Germany

مكانة وسنة النشر: Egyptian Journal of Food Science (2020)

ملخص البحث:

اجريت هذه الدراسة لدراسة التركيب الكيميائى لكسب الزيتون الناتج من استخلاص زيت الزيتون بطريقة two phase extraction وتاثير استخدام المذيبات المختلفة على استخلاص المواد الفينوليه الكلية وكذالك تقدير النشاط المضاد للاكسدة باستخدام مركب 2,2-diphenyl-1-picrihydrazyl (DPPH) فى المستخلصات الناتجة. وكذلك دراسة تاثيراستخدام السليلوز المفصول من كسب الزيتون على صفات الجودة فى خبز التوست

أوضحت نتائج الدراسة ان كمية الفينولات الكلية تختلف باختلاف المذيب المستخدم في الاستخلاص حيث تراوحت بين ٨,٢٩ الى ٣٦,٤٢مجم/جم كسب جاف بينما تراوحت كمية الفلافونيدات ما بين ٢,٢٣ الى ١١,٥٢مجم/جم كسب جاف. واظهرت النتائج ان استخدام الميثانول والماء (٨٠: ٢٠) كمذيب استخلاص اعطى اعلى كمية من المواد الفينولية وان المستخلص الناتج باستخدام هذا المذيب اعطى اعلى نشاط مضاد للاكسدة مقارنة بالمذيبات الأخرى، بينما اظهر استخدام الاسيتون كمذيب استخلاص اقل كمية من الفينولات الكليه واقل نشاط مضاد للاكسدة.

تم استخدام السليلوز المفصول من كسب الزيتون في انتاج خبزالتوست بثلاث نسب استبدال (٢و ٤و ٦%) من الدقيق لدراسة تاثير الاستبدال على الخواص الكيميائية والحسية للخبز التاتج. وبينت النتائج ان جميع نسب الاستبدال أدت الى زيادة نسبة الالياف في الخبز الناتج وانخفاض طفيف في نسبة الدهون والبروتين خصوصا عن استخدام ٢% استبدال. أظهرت نتائج التقييم الحسى عدم وجود فروق معنويه بين العينة الكنترول والعينه المنتجه باستخدام نسبة استبدال ٢% في وسجلت تحسن في صفة القوام والقبول العام مقارنة بالكنترول. يمكن من النتائج المتحصل عليها استخدام كسب الزيتون كمصدر للمواد الفينولية كمضادات اكسدة وكذلك كمصدر للالياف الغذائية التيمكن استخدامها في المنتجات الغذائية المختلفة.