



جامعة الفيوم
كلية الزراعة
قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية



تحت النشر في مجلة محلية متخصصة

رقم البحث: الثامن بحث مشترك غير مستخرج من رسالة

تأثير المعاملات الأولية المختلفة علي جودة شرائح التفاح المجفف

عنوان البحث باللغة العربية

Effect of different pre-drying treatments on the quality of dried apple slices

عنوان البحث باللغة الإنجليزية

الباحثون المشاركون بالترتيب:

مدرس بقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية – كلية الزراعة – جامعة الفيوم.
مدرس بقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية – كلية الزراعة – جامعة الفيوم.
مدرس بقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية – كلية الزراعة – جامعة الفيوم.

(١) د/ محمد حسين حمدي روبي

(٢) د/ سماح أحمد عبد التواب

(٣) د/ عبد المنعم ماهر عبد الحميد

Egyptian Journal of Food Science, vol. 47 (1), pp 131 - 138
2019

مكان النشر:
تاريخ النشر:

ملخص البحث باللغة العربية:

تم دراسة تأثير المعاملات الأولية مثل التجفيف الاسموزي والغمر في العسل والنقع في حامض ستريك والسلق بالبخار والكبريت باستخدام صوديوم ميتا باي سلفايت على الخواص الفيزيوكيميائية والخصائص الحسية والنشاط المضاد للأكسدة لشرائح التفاح المجفف. التركيب الكيميائي والفينولات الكلية وفيتامين سي والنشاط المضاد للأكسدة والتقييم الحسي تم دراسته لكل المعاملات بعد تجفيف شرائح التفاح. أظهرت النتائج أن شرائح التفاح التي تم سلقها قبل التجفيف لها محتوى رطوبى منخفض ومحتوي مرتفع من المواد الصلبة الغير ذائبة عن بقية المعاملات. شرائح التفاح المعاملة بصوديوم ميتا باي سلفايت كانت لها القيمة القصوى من فيتامين سي والمحتوي الفينولى والتأثير المضاد للأكسدة. أظهر التقييم الحسي لشرائح التفاح المكبرتة والمغمورة في العسل أفضل النتائج من ناحية الطعم والملس حيث كانت الشرائح المكبرتة أفضل في اللون بينما الشرائح المغمورة في العسل كانت أفضل في الرائحة. لذلك يهدف هذا البحث الي دراسة ومقارنة المعاملات المختلفة قبل التجفيف على خصائص شرائح التفاح.

عميد الكلية

رئيس مجلس القسم

أ.د/ منى عبد التواب الخشاب

أ.د/ عوض عبد التواب محمود