



كلية الزراعة

Faculty of Agriculture

قسم علوم وتكنولوجيا الاغذية

Food Science and Technology Department



جامعة الفيوم

Fayoum University

عنوانه العربي: تأثير المعاملات الأولية المختلفة علي جودة شرائح التفاح المجفف.

المقدمة من الدكتور/ عبدالمنعم ماهر عبدالحميد أبوالحسن

### ملخص البحث (الأول) باللغة العربية

**الملخص:** تم دراسة المعاملات الأولية مثل التجفيف الأسموزي والغمر في العسل والنقع في حامض ستريك والسلق بالبخار والكبريتة بأستخدام صوديوم ميتاباي سلفيت على الخواص الفيزيوكيميائية والخصائص الحسية والنشاط المضاد للأكسدة لشرائح التفاح المجفف. التركيب الكيميائي والفينولات الكلية وفيتامين سي والنشاط المضاد للأكسدة والتقييم الحسي تم دراستها لجميع المعاملات بعد تجفيف شرائح التفاح. أظهرت النتائج أن شرائح التفاح التي تم سلقها قبل التجفيف لها محتوى رطوبي منخفض ومحتوى مرتفع من المواد الصلبة الغير ذائبة عن بقية المعاملات. شرائح التفاح المعاملة بصوديوم ميتاباي سلفيت كانت لها القيمة القصوى من فيتامين سي والمحتوى الفينولي والنشاط المضاد للأكسدة. أظهرت نتائج التقييم الحسي لشرائح التفاح المكبرتة والمغمورة في العسل أفضل النتائج من حيث الطعم والملمس وكانت شرائح التفاح المكبرتة أفضل في اللون بينما الشرائح المغمورة في العسل أفضل في الرائحة. لذلك يهدف هذا البحث الى دراسة ومقارنة المعاملات المختلفة قبل التجفيف على خصائص شرائح التفاح.