



كلية الزراعة

Faculty of Agriculture

قسم علوم وتكنولوجيا الاغذية

Food Science and Technology Department



جامعة الفيوم

Fayoum University

**عنوانه العربي: التأثير الكيميائي والميكروبيولوجي والمضاد للأكسدة لقشور الموز على الكيك.**

**المقدمة من الدكتور/ عبدالمنعم ماهر عبدالحميد أبوالحسن**

### **ملخص البحث (الخامس) باللغة العربية**

**الملخص:** تمثل قشور الموز الناتجة كمخلف والتي يتم جمعها يوميا من مصانع الأغذية ومن قبل شركات العصير وكذلك الأسواق مشكلة بيئية كبيرة . وعلى الجانب الآخر فان لها اهمية غذائية كبيرة من حيث أحتوائها على الألياف الغذائية وكذلك العديد من المواد التي لها تأثير مضاد للأكسدة ومضاد للميكروبات التي لها دور هام في تحسين جودة المنتجات الغذائية بالإضافة الى دورها في تحسين الصحة العامة للإنسان . وتهدف هذه الدراسة إلى تقييم مدى امكانية الاستفادة من قشور الموز من خلال استبدال جزء من الدقيق الداخل في صناعة الكيك بمسحوق قشور الموز باعتبارها منخفضة التكلفة ومصدر طبيعي لمضادات الأكسدة ومضادات الميكروبات ، مما أدى إلى الحفاظ عليها وإطالة فترة صلاحيتها. اوضحت النتائج أن مسحوق قشور الموز يحتوي على القيم التالية من الفينولات الكلية والفلافونويدات والألياف و IC50 وكانت ٢٤.٢٢ مجم GAE /جم و 19.12مجم / جم و 16.40% و 1.4 على التوالي. كما أن قشور الموز غنية بالمعادن مثل الفوسفور ( ٢١٦.٠١مجم / 100 جرام) والكالسيوم ( ٢٦٤.٥٢مجم / 100جرام) والبوتاسيوم ١٥٦٠ مجم / 100 جرام . وإضافة مسحوق قشور الموز إلى خلطة الكيك بنسب 4 و 8 و 12 و 16% أدى إلى زيادة مستوى الحجم النوعي للكيك مع زيادة نسب الأضافة من قشور الموز مقارنة بالكنترول . كما أن الكيك المحتوي على أعلى نسبة من قشور الموز 16% كان له أقل قيمة من رقم البيروكسيد ( ٠.١ ± ٠.٩٩ ميلي مكافئ بيروكسيد / كجم دهن) والحمل الميكروبي ( 96 ± 8.7 cfu) في نهاية فترة التخزين.