

## المخلص العربي للبحث رقم ١

عنوان البحث باللغة العربية :

تقييم بعض أصناف القمح المحلية والمستوردة : مقارنة الخصائص الفيزيائية والكيميائية .

أسماء الباحثين:

أحمد ربيع محمد مرعي<sup>١</sup> و صفية محمود عبدالمجيد أحمد<sup>٢</sup>

<sup>١</sup> قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية - كلية الزراعة - جامعة الفيوم - مصر.

<sup>٢</sup> قسم النبات الزراعي - كلية الزراعة - جامعة الفيوم - مصر .

إسم المجلة المنشور بها البحث:

Recent Advances in Food Science (ISSN: 2601-5412).

تاريخ النشر:

تاريخ الموافقة على النشر: مايو ٢٠٢٠

تاريخ النشر: مايو ٢٠٢٠

### المخلص :

تهدف هذه الدراسة إلى تقييم بعض أصناف القمح المصري المحلي (جميزة ٧ و مصر ١) ونوع خليط محلي ، والقمح المستورد (أصناف روسية ورومانية) لإستخدامهما محلياً في إنتاج الخبز ومنتجات المخازن المختلفة وفي صناعة المكرونات ، إلخ. تم طحن جميع أصناف القمح المتحصل عليها للحصول على الدقيق الكامل وتقدير الخصائص الفيزيائية والكيميائية ، وقد تم قياس الخصائص الفيزيائية على الحبوب الكاملة لتحديد جودة أصناف القمح وتشتمل على قياس النسبة المئوية لحبوب القمح السليمة ، والحبوب الضامرة ، والحبوب المكسورة وحساب نسبة الشوائب في جميع عينات القمح المحلية والمستوردة. وتضمن تقدير الخصائص الفيزيوكيميائية على بعض المحددات مثل كمية الجلوتين ونوعيته ، ونشاط إنزيم  $\alpha$  - amylase من خلال تقدير رقم السقوط (بالثانية) ، وتقدير قيمة إختبار بلشكي ورقم الترسيب. أما التحليل الكيميائي تضمن تقدير التركيب الكيميائي لعينات أصناف القمح المحلية والمستوردة. وقد أظهرت النتائج المتحصل عليها تقارب في صفات الجودة المتعلقة بالخصائص الفيزيائية لعينات أصناف القمح المصرية والمستوردة. وأشارت النتائج إلى أن وزن الألف حبة تراوح بين ٣٣.٥٥ إلى ٤٢.٠٥ جم ، وسجل صنف القمح المحلي مصر ١ أعلى قيمة ، في حين أن عينة القمح الروماني المستورد سجلت أقل قيمة. من ناحية أخرى ، وجد أن وزن الهيكوليتراواح بين ٧٨.٠٠ إلى ٨٣.٢٠ كجم / هكتوليتراً ، حيث أعطت عينة القمح مصر ١ أعلى قيمة ، بينما أعطت عينة القمح المحلي جميزة ٧ أدنى قيمة. وبينت النتائج إلى أن كمية الجلوتين ونوعيته للصنف المحلي مصر ١ ذات قيمة أعلى مقارنة بالأصناف المحلية والمستوردة الأخرى ، كما أوضحت النتائج أن رقم السقوط لجميع العينات أقل من ٤٠٠ ثانية وهذا يعني نشاط إنزيم  $\alpha$  - amylase في دقيق القمح الكامل لجميع عينات أصناف القمح المحلية والمستوردة. في حين أن قيم إختبار بلشكي أظهرت قوة جلوتين الأصناف المستوردة ، وضعفه في الأصناف المحلية. وأظهرت النتائج والتحليل الإحصائي وجود فروق معنوية بين أصناف القمح المحلي والمستورد فيما يتعلق بمحتوى الرطوبة والبروتين ، ولكن لا توجد فروق معنوية بين جميع العينات فيما يتعلق بمحتوى الرماد والدهون والكاربوهيدرات الكلية.