

## المخلص العربي للبحث رقم ٦

عنوان البحث باللغة العربية :

تأثير استخدام مخلفات نباتية عالية الألياف ومنتجات ثانوية ودقيق مركب على جودة البسكويت .

أسماء الباحثين:

مصطفى كمال مصطفى<sup>١</sup> ، أحمد ربيع محمد مرعي<sup>١</sup> ، عيد أحمد حلمي<sup>٢</sup> و دعاء علي المحمدى<sup>١</sup>

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

<sup>٢</sup> مركز البحوث الزراعية - الجيزة - مصر.

إسم المجلة المنشور بها البحث:

Accepted for publication in **Fayoum Journal of Agricultural Research and Development**  
**FJARD-2212-1005**. (ISSN: 1110-7790).

تاريخ النشر:

تاريخ الموافقة على النشر: يناير ٢٠٢٣

### المخلص :

فى هذا البحث تم الإحلال الجزئي لدقيق القمح ذو نسبة إستخلاص ٧٢٪ بدقيق الشوفان ومسحوق قشورالبرتقال وسن القمح الأحمر عند إنتاج البسكويت من أجل رفع مستوى الألياف به وكانت نسبة الإحلال لهذه الإضافات ٢ ، ٤ ، ٨ ، ١٢٪ بالنسبة لدقيق القمح المستخدم في وصفات البسكويت المنتج . تتبعت الدراسة التغيرات التى حدثت في المكونات الكيميائية للبسكويت من الرطوبة والرماد والدهون الخام والألياف الخام والبروتين الخام والكربوهيدرات الكلية نتيجة هذا الإستبدال. وأشارت النتائج إلى وجود فروق معنوية لجميع مكونات التركيب الكيميائى بين البسكويت (الكنترول) والمنتج من دقيق القمح مقارنة ببسكويت الشوفان ، بسكويت سن القمح الأحمر وبسكويت مسحوق قشورالبرتقال ، بإستثناء المحتوى الرطوبي الذى لا يظهر فروق معنوية له . كما أوضحت النتائج زيادة محتوى الرماد والدهون والألياف الخام للبسكويت مع إضافة سن القمح الأحمر ، كما أدت إضافة دقيق الشوفان الكامل إلى زيادة محتوى البروتين في عينات البسكويت المنتج . كذلك تم تتبع التقييم الحسي للبسكويت وأظهرت نتائج التحليل الإحصائى إلى وجود فروق معنوية بين معظم معاملات البسكويت للخصائص الحسية المقيمة ، ما عدا حجم القطع والتناسق والطعم والتي لم تظهر فروق معنوية. وبينت النتائج أن بسكويت سن القمح الأحمر سجل أعلى درجة للتقييم الحسي ، يليه بسكويت دقيق الشوفان ، بينما سجل بسكويت مسحوق قشورالبرتقال أقل الدرجات . تم تتبع رقم الحموضة (AV) لعينات البسكويت وأوضحت النتائج زيادة رقم الحموضة بجميع العينات مع زيادة معدل الإضافات المستخدمة ومع إمتداد فترة التخزين حتى ٦ أشهر .