

(البحث الأول)

دراسات على الخصائص المضادة للأكسدة والفعل البكتيري لمستخلصات النواتج الثانوية النباتية والصمغ العربى فى كرات اللحم البقرى المطهية

المؤتمر العلمي الخامس والدولى الثالث بعنوان "الاتجاهات العالمية المعاصرة
وتطوير التخصصات النوعية" كلية التربية النوعية - جامعة عين شمس

٢٠-٢٢ فبراير ٢٠١٨ - العين السخنة

حنان رضوان الصادق ، داليا محمد طلعت عبد الخالق ، يوسف عبد العزيز الحسانين

(مشترك) (سبق تحكيمه)

(البحث الأول)

سبق تحكيمه

دراسات على الخصائص المضادة للأكسدة والفعل البكتيري لمستخلصات النواتج الثانوية النباتية والصمغ العربى فى كرات اللحم البقرى المطهية

حنان رضوان الصادق^١ ، داليا محمد طلعت عبد الخالق^٢ ، يوسف عبد العزيز الحسانين^٣

^١ قسم الاقتصاد المنزلى- كلية التربية النوعية - جامعة الزقازيق - الزقازيق - مصر ، ^٢ قسم الاقتصاد المنزلى-
كلية التربية النوعية - جامعة الفيوم - الفيوم - مصر، ^٣ قسم التغذية وعلوم الأطعمة- كلية الاقتصاد المنزلى -
جامعة المنوفية - شبين الكوم - مصر

المخلص

أجريت الدراسة الحالية فى محاولة لفتح آفاق جديدة لإستخدام مستخلصات النواتج الثانوية النباتية والصمغ العربى فى بعض تطبيقات الصناعات الغذائية. حيث تم خلط تلك المستخلصات الكحولية (الميثانولية) مع كرات اللحم، والذي يعد واحدا من من منتجات اللحوم الهامة، فى محاولة لتحسين الخصائص الكيميائية والميكروبية والحسية أثناء مرحلة التخزين المبرد. لذلك تم تصنيع كرات اللحم البقرى على الطريقة المصرية وذلك بمثابة العينات الضابطة، ثم تم تصنيع خمس معاملات على العينات الضابطة وذلك بإضافة المستخلصات الكحولية لقشور البصل والرمان والبطاطس على إنفراد وكذلك خليط متساوى منها جميعا وذلك بتركيز ٠.١ % (وزن/وزن). كما تم تصنيع خمس معاملات أخرى وذلك بإضافة المستخلص الميثانولى للصمغ العربى بتركيز ٠.١% (وزن/وزن) الى نفس المعاملات السابقة . ولقد أظهرت النتائج أن قيم المالونالدهيد (معيار تأكسد/أكسدة الدهون) وأعداد بكتريا حامض اللاكتيك لعينات كرات اللحم المضاف إليها المستخلصات النباتية والصمغ العربى كانت منخفضة بقيم معنوية مقارنة بعينات كرات اللحم الضابطة. كذلك أدى إضافة مستخلصات الصمغ العربى مع المستخلصات النباتية الى كرات اللحم الى زيادة معدلات التناقص السابقة لكل من قيم المالونالدهيد وأعداد بكتريا حامض اللاكتيك وذلك مقارنة بعينات كرات اللحم المعاملة بالمستخلصات النباتية على إنفراد. وفى نفس الوقت أظهرت نتائج التقييم الحسى تحسنا ملحوظا فى عينات كرات اللحم المطهية المضاف إليها المستخلصات النباتية والصمغ العربى. ولقد أثبتت نتائج الدراسة الحالية أن التأثيرات السابقة تعزى الى الأنشطة المضادة للأكسدة نتيجة المحتوى العالى للمستخلصات النباتية والصمغ العربى من المركبات النشطة حيويًا. كما أن مثل هذه النتائج قد تعد الأساس الذى يبنى عليه إستخدام المستخلصات النباتية والصمغ العربى كإضافات غذائية وظيفية فى مختلف تطبيقات تكنولوجيا الأغذية.

الكلمات المفتاحية: جلد البصل، قشر الرمان، قشر البطاطس، الفينولات الكلية، أكسدة الدهون، بكتريا حامض اللاكتيك، التقييم الحسى.