

البحث الثاني (فردى)
(غير مستخرج من رسالة)

عنوان البحث:

التقدير الكلى لمضادات الأكسدة و الكاروتينات في الخبز الأبيض المدعم بمستويات مختلفة من قشر البطاطس المجفف.

Determination of total antioxidants and carotenoids in fortified wheat bread with different levels of dried potato peels.

مكان وسنة النشر:

(تم نشر هذا البحث بمجلة بحوث التربية النوعية ، جامعة المنصورة ، المجلد (٤٥) ،
عدد يناير ٢٠١٧م)

المخلص:

مضادات الأكسدة والكاروتينات مصدراً جيداً وضروريا لصحة الانسان، لذا هدف هذا البحث الى التقدير الكلى لمضادات الأكسدة والكاروتينات في الخبز الأبيض المدعم بمستويات مختلفة من قشر البطاطس المجفف، حيث تم استخدام دقيق قمح استخلاص (٧٢%) و قشر البطاطس المجفف في الفرن على درجة حرارة (١٨٠ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة) بمستويات مختلفة (٥ و ١٠ و ١٥%) في الخبز بهدف رفع قيمة مضاد الأكسدة والكاروتينات، حيث تم عمل منتج خبز وتقسيمه الى مجموعتين رئيسيتين ، المجموعة الرئيسية الأولى تضمنت الخبز الكنترول، المجموعة الرئيسية الثانية تضمنت الخبز المدعم بقشر البطاطس المجفف، و قسمت المجموعة الرئيسية الثانية الى ثلاثة مجموعات فرعية وهى كالتالى: المجموعة الفرعية الأولى والثانية والثالثة والتي تم تدعيمهم بمستويات (٥% ، ١٠% ، ١٥%) من قشور البطاطس المجففة على التوالي، حيث أجرى التقييم الحسى للمنتجات ومقارنتها بالخبز الكنترول، فأوضحت نتائج التقييم الحسى أن الخبز المدعم كان مقبول حسيًا حتى مستوى (١٥%) قشر بطاطس مجفف مقارنته بالكنترول، بينما كانت أفضل النتائج في عينة الخبز المدعم بمستوى (٥%) قشر بطاطس، كذلك نتائج التحليل الكيمايى للعينة الكنترول والعينات المدعمة اثبتت أنه بزيادة مستوى قشر البطاطس زاد كلاً من البروتينات وكانت معدلاتها (٨،١٣٠ و ١٠،٤٠٣) ، الألياف (٠،٣٥١ و ١،٣٩) ، الرماد (٠،٥١٥ و ١،٢٦٥) ، الفيتامينات

منها فيتامين ج (٨,٤٥ و ٩,٥٩)، مضادات الأكسدة (٠,٠٠ و ١٧,٢٢ و ٣٥,١٣ و ٥٥,٨٦)
والكاروتينات (٢٧,٤ و ٧٤,٩ و ١٢١,٢٣ و ١٥١,٥٨)، بينما كان هناك انخفاض معنوي في كلاً
من الكربوهيدرات وكانت معدلاتها كالتالي (٩٨,١٥ و ٨٢,٣٠٧)، الدهون (٣,٢٣٢ و ٣,٧٨١) و
الرطوبة (١١,٩٨٧ و ١,٧٢٢) مقارنة بالعينة الكنترول (الضابطة) .

الخلاصة:

وأخيراً، توصى الدراسة بضرورة الاستفادة من قشور البطاطس المجففة بإضافتها الى منتجات
المخابز لما لها من قيمة غذائية واحتوائها على مواد مضادة للأكسدة وكاروتينات تعمل على زيادة
القيمة الغذائية والصحية للخبز.

الكلمات المفتاحية:

مضادات الأكسدة، الكاروتين، قشر البطاطس، دقيق القمح، الخواص الكيميائية والحسية.