

## الملخص

أجريت الدراسة على نوعين من الأسماك البحرية في محافظة البصرة هما اسماك الصبور *Tenualosa ilisha* والشعم الفضي (الشانك) *Acanthopagrus latus* ذات الأهمية الاقتصادية لغرض تعيين الصفات النوعية لهذه الأسماك بحالتها الطازجة والمجمدة المغلفة والمجمدة غير المغلفة لمدة اربعة ايام والتي تم تزجيجها بأستعمال حامض الاسكوريك وصوديوم بولي فوسفيت وملح الطعام والخل وجميعها بتركيز 2%، ثم قسمت المعاملات المزججة الى قسمين وقد تم تغليف القسم الاول بينما ترك القسم الثاني دون تغليف، وقُدرت مدى جودتها وصلاحياتها للاستهلاك البشري خلال فترة الخزن البالغة اربعة أشهر

حُللت النتائج احصائياً باستخدام البرنامج الاحصائي الجاهز SPSS واستخدام التصميم العشوائي الكامل CRD بمكررين واختبرت العوامل المدروسة باستخدام اختبار اقل فرق معنوي المعدل R.L.S.D عند مستوى احتمال (0.05) وكانت النتائج كالآتي :-

1- احتوت لحوم اسماك الصبور والشانك على (66.433، 75.18)% رطوبة و(19.975، 20.7)% بروتين و (2.216، 11.51)% دهن و(1.8686، 1.992)% رماد على التوالي، اما قيم الدلائل الكيميائية فكانت كالآتي (6.573، 6.62) للرقم الهيدروجيني و(0.2431، 0.6358) لقيمة الحموضة و(0.12155، 0.3179) للامحاض الدهنية الحرة و(0.6474، 1.338) ملغم مالونالديهيد/ كغم سمك لقيمة حامض الثايوباربيتوريك لكل من اسماك الصبور والشانك الطازجة على التوالي .

2- تُعتبر طريقة التزجيج افضل من طريقة التجميد بوجود غلاف او بدونه في الحفاظ على الصفات النوعية للأسماك المخزنة، اذ بينت نتائج التحليل الاحصائي وجود فروقات معنوية عند مستوى احتمال (p ≤ 0.05) بين الاسماك المزججة والاسماك المجمدة بدون تغليف والاسماك المجمدة المغلفة حيث كان لها تأثيراً معنوياً على متوسط الرطوبة والرماد والبروتين وحامض الثايوباربيتوريك وقيمة الحموضة والامحاض الدهنية الحرة .

## Abstract

This study was carried out on two species of fish : Suboor *Tenualosa ilisha* and shank *Acanthopagrus latus* considered an important fishes in Basrah, to determine the characteristics properties of fresh and frozen flesh at ( $-18 \pm 2$ )°C and package and glazing by used distillation water only and Ascorbic acid concentration 2% and sodium poly phosphate concentration 2% and ginger concentration 2% and salt concentration 2% with package and with out package , and measurement of their quality as well as suitability for human consumption, for four months storing. The samples were collected from Fao city, Basrah, South of Iraq

This study has shown the following results :

1- The chemical content average of Shank and Suboor flesh were (2.216, 11.51) % for Protein ; For Moisture ; (20.7, 19.975)% (66.433، 75.18) for Fat and (1.8686، 1.992)% for Ash respectively, also the quality properties appeared for fresh flesh pH (6.62, 6.573); Acid Value (0.2431, 0.6358)%; free fatty acid (0.12155, 0.3179) and the Thiobarbituric Acid (TBA) (0.6474, 1.338) mg malonaldehyde / Kg fish flesh for Shank and Suboor respectively.

2- the glazing method is prefer from freezing method with package or with out package in saving on quality properties for storage fish, the results for analyzed statistically shown asignificant effect of the terference between glazing fish ,freezing fish with package and freezing fish with out package also was asignificant effect of the terference on Mean moisture, protein, ash, acid value,free fatty acid and Thiobarbiutric acid.