

الملخص

أجريت هذه الدراسة لتحويل النشا كيميائيا والمستخلص من عدة مصادر (الرز والذرة الصفراء والبطاطا) ودراسة صفاته الكيميائية والوظيفية ومقارنته بالنشا القياسي عن طريق إدخاله في تغذية فئران التجارب لمعرفة الأحماض الدهنية قصيرة السلسلة الناتجة من عملية تحلله داخل جهازها الهضمي وكذلك استخدامه في بعض الصناعات الغذائية مثل المايونيز وبيركر اللحم البقري والتي أظهرت من خلالها تقييما حسية تفوقا معنويا لاسيما في صفة التقبل العام.

Abstract

Resistant starches (RS) were prepared by phosphorylation of rice , corn and potato starches , then study the chemical properties of cross – linked resistant starch and compared with standard starch by utilization it in mouse feeding to determination the production of short chain fatty acid and using it in some food processing like Mayonnaise and burger and from organoleptic test when compared with native starch were best especially in the general acceptability.