

كلية : الزراعة
قسم : علوم الأغذية
التخصص : كيمياء الألبان
اسم الطالب : الحسين زكي زعلان
اسم المشرف : أ.م.د. علي خضير جابر
الشهادة : ماجستير
أ.م.د. ضياء فالح عبد الله

توصيف دهن حليب الماعز المربي في محافظة البصرة و استعماله في صناعة الجبن الأوشاري

ملخص الرسالة

الخلاصة : استعملت عينات حليب لحيوانات الماعز من مناطق متفرقة من محافظة البصرة وقددر محتوى عينات الحليب الكيميائي ثم الكشف عن بعض الخواص الكيميائية و الفيزيائية . كانت نسبة الدهن المستخلص تتراوح بين 3.1-5.8% في حليب الماعز الشامي و 3.2-5.5% في حليب الماعز العراقي و 2.8-5.6% في حليب الماعز المضرب وقدرت لهذه العينات بعض الثوابت الكيميائية و الفيزيائية . أجري تحليل الأحماض الدهنية بواسطة جهاز (GC-MS) لعينات كل من دهن حليب الماعز الشامي والعراقي والمضرب ، ثم لدهن حليب الأبقار والجاموس للمقارنة . وجد أن النسبة بين الأحماض الدهنية غير المشبعة إلى الأحماض الدهنية المشبعة 39% إلى 61% في حليب الماعز الشامي و 32% إلى 68% في حليب الماعز العراقي و 34% إلى 66% في حليب الماعز المضرب . وعند مقارنة النسبة وجد أنها 39 إلى 61% في دهن حليب الأبقار و 44 إلى 46% في دهن حليب الجاموس . أما في دهن الجبن فكانت النسبة في الجبن المصنع من حليب الماعز الشامي 48.4% إلى 51.6% و في الجبن المصنع من حليب الماعز العراقي 44.6% إلى 55.4% ، مع ملاحظة تغير في نوعية و كمية الأحماض الدهنية مقارنة بالحليب المستعمل في الصناعة .

College : Agriculture

Dept : Food Science

Certificate : Master

Name of student : AL-Hussein Zaki Zaalán

Name of supervisor : Assist Prof. Dr. Ali K. Al-Rikabi

Assist Prof. Dr. Dhia .F. Al -Fekaiki

Specialization : Dairy Chemistry

Characterization goat's milk fat in Basrah and produce aushari-cheese

Abstract : Milk samples were used for animals goats that live in the province of Basra the lipid extract ratio ranging from 3.1 % to 5.8 % in Shami goat milk , 3.2% to 5.5% in the Iraqi goat milk and 2.8% to 5.6% in irregular goat milk . Then Measure for these samples some chemical and physical constants . Analysis of fatty acids was carried by a (GC-MS) for all samples of goat's milk fat , cow's milk fat and buffalo's milk fat then compared between them . The ratio of unsaturated fatty acids to saturated fatty acids, 39% to 61% in Shami goat milk and 32% to 68% in the Iraqi goat milk and 34% to 66% in irregular goat milk , and it's 39 to 61% in cow's milk fat and 44 to 46% in buffalo milk fat . this ratio in shami goat's cheese was 48.4% to 51.6% and in Iraqi goat's cheese 44.6% to 55.4% . When comparing the fatty acids between the cheese and milk notes a change in the ratio of fatty acids in the cheese, where some of these acids ratio increased and fell another with up growth of some new fatty acids .