

أستمارة مستخلصات رسائل وأطاريح الماجستير والدكتوراه في جامعة البصرة

الكلية : الزراعة اسم الطالب : حوراء حامد شاكر علي الطفيلي

القسم : الثروة الحيوانية الشهادة : الماجستير

التخصص : علم لحوم اسم المشرف : أ.د. أميرة كاظم ناصر

عنوان الرسالة

دراسة مقارنة لاستخدام بعض الأغذية الوظيفية في تصنيع أقراص اللحم المفروم ودراسة صفاته

هدفت الدراسة الحالية إلى إضافة بعض الأغذية الوظيفية التي شملت الشعير المنبت وبذور الكتان والالمازة إلى أقراص اللحم المفروم وقد أجريت تجربتان تضمنت التجربة الأولى استخدام تركيز 5 و 10 و 15 % من النباتات قيد الدراسة إلى أقراص اللحم، وحُفِظَتْ بالتبريد على درجة حرارة 4 °م وظهرت النتائج انخفاض معنوي في مؤشرات الاكسدة كالاحماض الدهنية الحرة والبيروكسيد وانخفاض اعداد البكتريا الكلية والبكتريا المحبة للبرودة اما التجربة الثانية تم اختيار افضل تركيز وظهرت النتائج اخفاض معنوي في قيم البيروكسيد واختبار الثايوباربيوترك اسد والاحماض الدهنية وارتفاع معنوي في قيم التايروسين تربتوفان والنايتروجين الكلي والبروتيني والغيربروتيي والرقم الهيدروجيني وكذلك اظهرت النتائج ان اضافة الشعير المنبت وبذور الكتان والالمازة ادى الى تحسين الصفات الحسية التي تضمنت اللون والنكهة والطراوة والعصرية والقبول العام

College : Agriculture

Student name : Houraa H. S . A Al- Tufily

Dept : Animal Resources

Supervised: Prof. Dr. Amara K. Nasser

Degree : Master

Field : meat science

Thesis title

A comparative study of the use of some food and functional in the manufacture of tablets minced meat and study qualities and quality

The present study aimed to add some functional foods, which included barley descent, flaxseed and Alalmazh to mince tablets was conducted two trials included the first experiment to use the concentration of 5, 10 and 15% of plants under study to flesh tablets, and preserved by cooling the temperature of -18: c ° showed Results significant decrease in oxidative stress indicators Kcad free fatty and peroxide and low numbers of total bacteria and psychrotrophic The second experiment was chosen best focus and the results showed Akh vad moral in peroxide values and test Althaio barpiotr k Assad and fatty acids and high moral in tyrosine Terptovan values of total nitrogen and protein and Agheir brottie and pH, as well as showed Altaij that adding barley descent, flaxseed and Alalmazh led to improve the sensory qualities that included the color, flavor and tenderness and juiciness and overall acceptability