استمارة مستخلصات رسائل واطاريح الماجستير والدكتوراه في جامعة البصرة

الكلية: الزراعة **اسم الطالبة: ندى رافد عثمان جاسم**

القسم: الاسماك والثروة البحرية **اسم المشرف: أ.م.د. امجد كاظم رسن ، أ.م.د. ضياء فالح عبد الله**

التخصص: تكنلوجيا اسماك **الشهادة: ماجستير**

عنوان الرسالة او الاطروحة:

دراسة محتوى الاحماض الدهنية في زيوت بعض الاسماك في بيئتين مختلفتين باستخدام تقنية GC MC

ملخص الرسالة او الاطروحة

الخلاصة: اجريت هذه الدراسة لبيان محتوى الاحماض الدهنية لثلاث انواع من الاسماك البحرية وثلاث انواع من الاسماك النهرية ، تم استخلاص الزيت بطريقة الإستخلاص بالمذيب العضوي، وقدرت الأحماض الدهنية بإستخدام كرماتوكرافي الغاز المتصل بمطياف الكتلة،وكان محتوى ونسبة الاحماض الدهنية المشبعة SFA خلال فصل الشتاء،الربيع، الصيف والخريف بحدود ٢٥-٤٥%، ٢٣-٤٠% ، ١٥-٤٥% ، ٤٠-٣٠% على التوالي ونسبة احماض دهنية غير مشبعة احادية الآصرة المزدوجة MUSA بحدود ٤٠-١٥% ، ٤٠-٢٢% ، ١٨-٤٥% و ٤٦-٢٧% على التوالي اما نسبة الاحماض الدهنية غير المشبعة المتعددة الاصرة المزدوجة بحدود ٣٥-١٠ % ، ٤٥-١٣ % ، ١٧-٤٤ % و ٤٢-٢٠ % على التوالي.احتل حامض البالمتيك C16:0 اعلى نسبة بين الاحماض الدهنية خلال فصول السنة عدا فصل الخريف إذ كان حامض الاوكتاديكانويك اعلى نسبة له بين الاحماض .كذلك تم دراسة الاحماض الدهنية غير الشائعة للاسماك المدروسة خلال الفصول الاربعة وقد حاز الحامض الدهني 8-Octadecenoic acid اعلى نسبة بين الاحماض الدهنية في جميع الفصول عدا فصل الشتاء اذ حقق الحامض الدهني Heptadecanoic acid اعلى نسبة له. ايضا درست انواع الاوميكا-٣ EPA وDHA للانواع السمكية المدروسه خلال الفصول الاربعة إذ كانت نسبة EPA مرتفعة في فصل الشتاء اذ بلغت نسبتها ٣٠.٩٩% ويليها فصل الصيف اذ كانت ٣٠.٤٢% ، اما النوع الثاني للاوميكا-٣ DHA فكانت نسبتها متقاربه خلال الفصول الاربعة اذ حقق فصل الصيف اعلى نسبة لها وهي ٣٦.٧١% وادنى نسبة كانت في فصل الخريف ٢٥.٠٦% .

Dept: Fisheries and Marine Resources. Name of supervisor: Prof.Dr. Amjed Kadhum Resen , Prof. Dr. Diya Faleh Al fkaiki

Certificate: Master **Specialization: Tecnnology**

Study Fatty acid content in oils of some fishes for different environments using Gas chromatography–Mass Spectrometry (GC –MS) Tecnnology

Abstract of thesis

This study was conducted to demonstrate the fatty acid content of three species of marine fish and three species of fish river The oil extracted by organic solvent, and the fatty acids estimated using the gas chromatography-mass spectrometry (calculated on the total amount of the fatty acids), the content and the percentage of saturated fatty acids (SFA) during winter, spring, summer and autumn 25-45%, 23-40%, 15-45%, 40-30% respectively, and the proportion of unilateral unsaturated fatty acids double bond MUSA 40-15%, 40-22%, 18-45% and 46-27%, respectively, and the proportion of fatty acids multi-unsaturated double bond 35-10%, 45-13%,17-44% and 42-20%, respectively .the palmitic acid C16:0 occupied the highest proportion among the fatty acids during the seasons of the year except autumn, where was the palmitoleic acid the highest one among the acids. The uncommon fatty acids studied also during the four seasons and8-Octadecenoic acid has won the highest one among all the fatty acids in the seasons except winter, which saw Heptadecanoic acid has the highest rate. The types of omega-3 DHA and EPA examined also for the studied fish types during the four seasons where the proportion of EPA high in winter (68.73%), followed by summer as it was 50.59%, while the second type of omega-3 DHA was the rate of increase convergent during the four seasons, which saw summer the highest rate (49.27%) and the lowest rate was in autumn (40.15%).