

استمارة مستخلصات رسائل واطاريح الماجستير والدكتوراه في جامعة البصرة

الكلية : الزراعة

اسم الطالبة : وفاء علي رحيم الشويلي

القسم : علوم الاغذية

اسم المشرف : أ. د. ام البشر حميد جابر الموسوي

التخصص :

الشهادة : ماجستير

فصل دهون صفار البيض الدجاج والبط والوز والنعام وتوصيفها ودراسة محتواها الكيميائي

عنوان الرسالة او الاطروحة

ملخص الرسالة او الاطروحة :

تضمنت هذه الدراسة فصل دهن صفار بيض الدجاج والبط والوز والنعام ودراسة ومحتواه من العناصر المعدنية والاحماض الدهنية المشبعة وغير المشبعة والكوليسترول والبروتينات الدهنية (اللايپوپروتين) والدهون الفسفورية (الفوسفوليبيدات) والكاروتينات والفيتامينات وصفاته الفيزيائية والكيميائية ومتابعة هذه الصفات بعد مدة خزن 30 و 60 و 90 يوما . أظهرت نتائج دراسة المحتوى الكيميائي وجود فروق معنوية بين أنواع البيض المدروسة ، أظهرت نتائج تحليل العناصر المعدنية في الصفار ودهن الصفار أن عنصر الحديد كان أعلى تركيز مقارنة بالعناصر الأخرى فتراوح تركيزه من 8.52 الى 10.08 في الصفار ومن 2.44 PPM الى 9.16 في الدهن ، اما العناصر الأخرى فتباينت تراكيزها حسب أنواع البيض المدروسة ، وظهرت النتائج أن نسبة الاحماض الدهنية المشبعة وغير المشبعة في دهن صفار بيض الدجاج كانت 45.14% و 54.66% على التوالي في دهن صفار بيض البط 45.89% و 54.11% اما دهن صفار بيض الوز كانت نسبة الاحماض الدهنية المشبعة 33.02% وغير المشبعة 65.61% ، قدر محتوى الكوليسترول باستخدام الطريقة الكيميائية اذ بلغت اعلى نسبة في دهن صفار بيض الدجاج 13.56 ملغم / 100 غم يليه الوز 11.02 ملغم / 100 غم ، كانت تراكيز HDL في دهن صفار بيض الدجاج والبط والوز والنعام 50 و 15 و 9 و 93 على التوالي ، اما LDL فقد كانت 20 و 21 و 18 و 33 ، و vLDL بلغت 327 و 253 و 239 و 250 على التوالي ، بينت النتائج ان جميع انواع الدهون المدروسة احتوت على الفيتامينات A و D و E و K ولكن بنسب متفاوتة ، قدرت الكاروتينات ولوحظ ان اعلى تركيز كان في دهن صفار بيض الوز يليه دهن صفار النعام .

College : Agriculture

Name of student : Wafaa Ali Raheem Al-shuali

Dept. : Food Sciences

Name of Supervisor : Prof. Dr. Aum El-Bashar H. J. Al- Mossawi

Certificate : Master

Specilization :

The current Study including of separating chicken, duck, goose and ostrich egg yolk fat studying its Content of the metallic elements and Free fatty acid and cholesterol , Lipoproteins , Phospholipids , Carotenes , Vitamins , and its Physical and Chemical properties and flowed after period of storage for 30, 60, 90, days. And the results were as follow : The results of the study of the chemical contents showed that significant differences among the sorts of the studied egg .The results of the metallic elements analysis in the yolk and the oil of the yolk and the oil of the yolk showed that the iron element was the highest in concentration in comparison with other elements The results showed that the percent of saturated fatty acid , unsaturated for the oil of the yolk in the egg of chicken was from 45.14% and 54.66% respectively and fir the oil of the egg of the ducks was from 45.89 to 54.77%, while oil in the yolk othe Gooses egg was 33.02% saturated and 65.661% unsaturated . The cholesterol was amounted by using the chemical method where the highest percentage in the oil of the yolk in chicken eggs and the duck . The Concentrations of the the high density lipoprotein in the oil of yolk in the egg of chicken, ducks , Geese and Ostrich respectively .while LDL was 33,18,21,20 and vLDL reached 350,239,253,327 respectively. The result showed contained vitamins A, D, E, and K in all fatsand deferment percentage . The Creations was amounted and the highest Concentration was noticed in the oil of yolk of the Geese mg/g and then the oil in the chicken egg, and the oil in the ducks egg.