

استمارة مستخلصات رسائل وإطاريح الماجستير والدكتوراه في جامعة البصرة

الكلية: الزراعة

اسم الطالب: دلال خالد راهي ناحور المرشدي

القسم: الانتاج الحيواني

اسم المشرف: أ. د اميرة كاظم ناصر

التخصص: تكنولوجيا لحوم

الشهادة: الماجستير

عنوان الرسالة

تأثير استخدام الشرش السائل والجاف بوصفه اغذية وظيفية في تحسين بعض الصفات النوعية للحوم الابقار المخزونة بالتبريد والتجميد

ملخص الرسالة

هدفت هذه الدراسة بيان تأثير ثلاث مستويات من الشرش الجاف (1%، 2%، 4%) مع اضافة 15% دهن او عدم الاضافة او الشرش السائل في تحسين بعض صفات النوعية للحوم الابقار المخزونة بالتبريد او التجميد. ادت المعاملة بالشرش الى زيادة في نسبة البروتين وقيم معامل التايروسين/التربتوفان الكلي والنيتروجين الكلي والنيتروجين غير البروتيني والبروتيني، وانخفاض معنوي في مستوى الكوليسترول والاحماض الدهنية الحرة. كما تحسنت جميع الصفات الحسية.

College of Agriculture

Student Name: Dalal K. R. Al-Marshidi

Dept.: Animal Production

Supervisors: Prof. Amara K. Nasar

Degree: M.Sc

Field: Meat technology

Thesis Title

Effect of the use of liquid and dry whey as functional food on improvement of cattle meat quality stored by cooling and freezing

Thesis Abstract

The present study objectives were to determine the effect of different levels of dry or liquid whey (1%, 2%, 4%. with/without 15% fat on the improvement of some frozen or freezing cattle meat quality. The addition of whey improved protein5, total tyrosine/tryptophan, total nitrogen, and non-protein or protein nitrogen. The results indicated a significant reduction in cholesterol level, free fatty acids. All sensory traits have been improved by adding different kind or level of whey.