

استمارة مستخلصات رسائل واطاريح الماجستير والدكتوراه في جامعة البصرة

الكلية: الزراعة
القسم: علوم الأغذية
التخصص: علوم أغذية
اسم الطالب: رسل علي عدنان العذاري
اسم المشرف: أ.د. ام البشر حميد جابر الموسوي
الشهادة: الماجستير

عنوان الرسالة

تأثير بعض المستخلصات النباتية على الصفات النوعية لأقراص اللحم البقري المفروم المخزنة بالتبريد والتجميد

ملخص الرسالة

تضمنت الدراسة تحضير مستخلصات مائية وكحولية لكل من الزنجبيل والفلل الاسود والقرفة والقرنفل والكرم ثم تم دراسة فعاليتها المضادة للأكسدة والقوة الاختزالية وقابليتها على ربط أيون الحديدوز واقتناص بيروكسيد الهيدروجين، إذ أعطت المستخلصات المائية فعالية مضادة للأكسدة اعلى مقارنة من المستخلصات الكحولية عدا القرنفل لذلك تم تشخيص المركبات الفعالة في هذه المستخلصات بواسطة جهاز كروماتوغرافيا الغاز المتصل بمطياف الكتلة (Gas /MS) ثم أدخلت المستخلصات المائية بتركيز مختلفة في أقراص اللحم المفروم وخزنت بالتبريد لمدة ١٢ وبالتجميد لمدة ١٠٠ يوم يوم وتم متابعة التغيرات الكيميائية التي شملت رقم البيروكسيد وحامض الثايوباربيتوريك والاحماض الدهنية الحرة والصفات الفيزيائية التي شملت رقم الهيدروجيني وقابلية حمل الماء والصبغات بالإضافة الى ذلك تم متابعة نسبة الفقد بالوزن اثناء التذويب و نسبة الفقدان بالطبخ وحاصل الطبخ والانكماش بالطبخ والتجميد وقد أظهرت النتائج تفوق أقراص اللحم المعاملة بالمستخلصات في جميع الصفات

College of Agriculture

Student Name: Rosul Ali Adnan AL-

Dept:Food Sciences

Supervisors: Prof.Dr. Aum EL-Bashar
H.J.AL-Mossawi

Degree: M.S

Field: Food
Sciences

Thesis Title

Effect of Some Plant Extracts on Quality Characteristics of Beef Patties During Refrigerated and Patties During Refrigerated and Frozen storage

Thesis Abstract

The study included preparation of aqueous and alcoholic extracts of plants included ginger, Black piper, Cinnamon, Clove, Turmeric and. Antioxidant activity, reducing power chelating ions and scavenging hydrogen peroxide were assessed Aqueous extracts were the highest antioxidant activity comparing with alcoholic extracts except clove. Bioactive compounds of these extracts were identification by Gas Chromatograph Mass Spectrometer MS/GC. Aqueous extracts were used in three concentration different % in beef patties and stored under $(4 \pm 1)^\circ\text{C}$ for 12 days and freezing for 100 days and thiobarbituric acid and free fatty acid, Physical properties included pH, water holding capacity and pigments also thawing loss and cooking loss and cooking yield and shrinkage the results showed increased in properties of beef patties treated with plant extract than control