

استمارة مستخلصات رسائل وأطاريح الماجستير والدكتوراه في جامعة البصرة

الكلية : الزراعة

القسم : الانتاج الحيواني
أسم الطالب : زينب علي كاظم شاهر
أسم المشرف : أ.د. رياض كاظم موسى _ أ.م.د. ماجد حسن عبدالرضا
الشهادة : ماجستير

التخصص : تكنولوجيا دواجن

عنوان الرسالة

تأثير فترة الخزن بالتجميد على بعض الصفات الكيميائية والفيزيائية والحسية لذبائح طائر السمان الياباني

ملخص الرسالة

أجريت الدراسة الحالية في قسم الإنتاج الحيواني / كلية الزراعة / جامعة البصرة لمعرفة تأثير فترة الخزن بالتجميد على درجة حرارة (- 18)^oم للفترة (0 , 30 , 60 , 90) يوماً في التغيرات الكيميائية والفيزيائية والحسية للحم قطعتي الصدر والفخذ لذبائح طائر السمان الياباني ولكلا الجنسين عند عمر (42) يوماً . وشملت الاختبارات الكيميائية (نسبة الرطوبة و البروتين و الدهن و الرماد) والنسبة المئوية لبعض الأحماض الدهنية المشبعة والغير مشبعة وتركيز الأحماض الأمينية الأساسية والغير أساسية و رقم البيروكسيد و رقم الحموضة وتركيز الكوليسترول . والاختبارات الفيزيائية (الأس الهيدروجيني والنسبة المئوية للنتروجين الكلي الذائب و التربتوفان البروتيني و الغير بروتيني و معامل الثايروسين / التربتوفان و النسبة المئوية للفقد أثناء الطبخ . أما الاختبارات الحسية شملت (اللون و النكهة و الطراوة و العصيرية و القبول العام) . انخفاض معنوي ($P \leq 0.05$) في النسبة المئوية للرطوبة والبروتين وارتفاع معنوي ($P \leq 0.05$) للنسبة المئوية للدهن والرماد في لحم قطعتي الصدر والفخذ ولكلا الجنسين بتقدم فترة الخزن بالتجميد على درجة حرارة (- 18)^oم . النسبة المئوية للفقد في محتوى الرطوبة للحم قطعية الصدر لذبائح الذكور بتقدم فترة الخزن بالتجميد كانت أعلى مما هي عليه في لحم قطعية الصدر في الإناث بينما سجلت قطعية الفخذ لذبائح الإناث نسبة فقد أعلى في محتوى الرطوبة مما هو عليه في قطعية الفخذ لذبائح الذكور . النسبة المئوية للفقد في محتوى البروتين للحم قطعتي الصدر والفخذ لذبائح الذكور بتقدم فترة الخزن بالتجميد كانت أعلى مما هو عليه في قطعتي الصدر والفخذ لذبائح الإناث .

College of Agriculture
Dept : Animal Prodction

Student Name: Zainab Ali Kadhim
Supervisors : Prof.Dr.Riyad K. Mosa –
Dr. Majid H .Abdulridha
Field : Poultry Technology

Degree: Msc

Thesis Title

Impact of Freezing Storage Period on some Chemical , Physical and Sensory Characteristics of Japanese Quail Carcasses

Thesis Abstract

The present study was conducted at the Department of Animal Production / Colthighe of Agriculture / University of Basrah. The aim was to determine the effect of freezing storage period at (-18)^oc for the periods of (0,30,60,90) days on physical , chemical and sensory changes of breact thigh meat of Japanese quails of both sexes at the age of (42) days . Chemical tests ware moisture % , protein % and ash % as well as the concentrations of acidity value and cholesterol concentration . Physical tests included pH, total dissolved nitrogen % , protein and non-protein tryptophan , thyrosin / tryptophan coefficient and loss percent at cooking . Sensory tests were color , palatability , tenderness , juiciness and total acceptance . The results can be summarized as follow:A significant ($p \leq 0.05$) decrease in moisture % and protein % , and increase ($p \leq 0.05$) in fat % and ash % of breact and thigh of both sexes as storage period advanced .There was a higher loss in moisture % of breact cut of male carcasses as storage period advanced in comparison with breact cut of female carcass .